

GETRÄNKEKARTE

BEVERAGE LIST

APERITIFEMPFEHLUNGEN

JoJo Wein Aperitivo & Schweppes Dry Tonic ^e	0,24 l	10 €
Niepoort Quinado & Schweppes Dry Tonic ^e	0,25 l	16 €
Sloebery Blue Gin ^a & Schweppes Dry Tonic ^e	0,24 l	15 €
Belsazar Rosé & Schweppes Dry Tonic ^e	0,25 l	12,50 €
Graham's White Blend Nr.5 & Schweppes Dry Tonic ^e	0,25 l	13 €
Henri Bardouin Pastis ^a mit Leitungswasser	0,33 l	8,50 €
Sicilian Spritz ^{a,d,e}	0,3 l	12 €
Kinfelts Kir ^{a,d}	0,15 l	9 €
Kir Royal ^{a,d}	0,15 l	20 €

VERMOUTH / APERITIF

Belsazar White	5 cl	8,50 €
Belsazar Red	5 cl	8,50 €
Belsazar Rosé	5 cl	8,50 €
Belsazar Dry	5 cl	8,50 €
Salicutti Sangiovese Vermouth	5 cl	12 €
Campari ^{a,b,c,e}	5 cl	7 €
Henri Bardouin Pastis ^a	5 cl	8 €
Niepoort Quinado Vinho Aromatizado	5 cl	12 €

WASSER

„Château la Pump“ Wasserpauschale	pro Person	5 €
Viva Con Aqua leise	0,33 l	3,50 €
Viva Con Aqua laut	0,33 l	3,50 €



LIMONADEN / TONIC WATER

Afri Cola ^{a,b,c,f}	0,2 l	4 €
Afri Cola ohne Zucker ^{a,b,c,f}	0,2 l	4 €
Bluna Zitrone ^{a,b,c}	0,2 l	4 €
Bluna Orange ^{a,b,c}	0,2 l	4 €
Paulaner Spezi ^{a,b,c,f}	0,33 l	5 €
Fever Tree Indian Tonic Water ^e	0,2 l	5 €
Schweppes Dry Tonic ^e	0,2 l	4 €

SÄFTE / CO.

Niehoff Vaihinger Orangensaft	0,2 l	4,50 €
Niehoff Vaihinger Maracujanektar	0,2 l	4,50 €
Niehoff Vaihinger Johannisbeernektar	0,2 l	4,50 €
Lütauer Rhabarberschorle	0,33 l	5 €
Lütauer Apfelschorle	0,33 l	5 €
Apfelsaft Finkenwerder Herbstprinz	0,25 l	8,50 €
Saftschorle	0,4 l	5 €

BIER

Kehrwieder Kreativbrauerei „Winterhuder“ Helles	0,33 l	6 €
Kehrwieder Kreativbrauerei „üNN“ IPA alkoholfrei	0,33 l	6 €
Landgang Brauerei „Alsterwasser“	0,33 l	5,50 €

GIN

Tanqueray	4 cl	8 €
Tanqueray Ten	4 cl	10 €
Gin Sul	4 cl	11 €
Hendricks	4 cl	12 €
Blue Gin	4 cl	10 €
Sloebery Blue Gin ^a	4 cl	11 €
Arbikie Nadar Climate Positive Gin	4 cl	10 €
Inverroche Amber Gin	4 cl	12 €

VODKA

Ketel One	4 cl	8 €
Ciroc	4 cl	11 €

RUM

Ron Zacapa XO ^a	4 cl	25 €
Havana Club 3 anos ^a	4 cl	8 €



KITCHEN & WINE

WHISKEY

Glenmorangie 18 years ^a (Highlands)	4 cl	20 €
The Macallan "Double Cask" 15 years (Highlands)	4 cl	29 €
The Balvenie "The Second Red Rose" 21 years (Speyside)	4 cl	45 €
Hakushu 12 years (Japan)	4 cl	25 €
Bulleit Bourbon ^a (USA)	4 cl	8 €

BRANDY / WEINBRAND / COGNAC

G. Byass Brandy Lepanto Gran Reserva PX ^a	4 cl	12 €
Ximénez-Spínola Brandy de Jerez PX	4 cl	17 €
Frapin Château Fontpinot XO	4 cl	15 €
Hennessy XO ^a	4 cl	25 €

GRAPPA

Nonino Il Merlot	2 cl	6 €
Berta Nizza Grappa Invecchiata	2 cl	7 €
Berta 2014 Tre Soli Tre Grappa Invecchiata	2 cl	12 €
Bocchino Grappa di Moscato Sauternes Cask Finish	2 cl	12 €

CALVADOS / OBSTBRÄNDE / LIKÖR

Château du Breuil Calvados XO	4 cl	13 €
Faude Rote Beete Geist	2 cl	6 €
Scheibel Edles Fass Haselnuss	2 cl	9 €
Reisetbauer Williams Birne	2 cl	12 €
Reisetbauer Marille	2 cl	12 €
Reisetbauer Vogelbeere	2 cl	17 €
Reisetbauer Karotte	2 cl	12 €
Reisetbauer Ingwer	2 cl	18 €
Reisetbauer Apfel im Holzfass	2 cl	10 €
Reisetbauer Zwetschge im Holzfass	2 cl	14 €
Reisetbauer Himbeere	2 cl	18 €
2019 Capreolus Distillery Quince (Quitte)	2 cl	20 €
2020 Capreolus Distillery Raspberry (Himbeere)	2 cl	24 €
Drilling "Fränzchen" Franzbrötchenlikör	2 cl	7 €



KRÄUTER / AQUAVIT / DIGESTIF

Ramazzotti ^a	5 cl	6 €
Averna ^a	5 cl	6 €
Jägermeister ^a	2 cl	3 €
Helbing Kümmel	2 cl	3 €
Helbing Aquavit ^a	2 cl	5 €
Linie Aquavit ^a	2 cl	4 €
Molinari Sambuca	2 cl	3 €
Baileys ^{a,f}	5 cl	7 €

HEISSGETRÄNKE

Espresso	3 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Doppelter Espresso	5 €
Doppelter Espresso Macchiato	5,50 €
Americano	4 €
Cappuccino	5 €
Latte Macchiato	5 €
Glas Tee von Samova	4 €



Wir beziehen unseren Kaffee von Public Coffee Roasters aus Hamburg. Wir verwenden den Espresso Blend Moonlight. Ein 100% Arabica Blend.

Der Moonlight lässt das Herz von Espresso Liebhabern höherschlagen. Dieser säurearme, kräftige Blend ist besonders bekömmlich und erinnert an Aromen vom würzigen und süßen Lebkuchen, Nüssen, Schokolade und Honig. Der Kaffee stammt aus 2 Regionen:

Die Region Huila (Kolumbien) liegt im Westen des Landes in der Nähe der Pazifikküste und ist berühmt für ihre Aromen Vielfalt. Die Kleinfarmer der Region besitzen häufig nur eine Anbaufläche von ein bis zwei Hektar. Sie sind Rainforest Alliance zertifiziert und tragen ihre Erträge zur gemeinsamen Aufarbeitung zusammen.

Als zweite Komponente wird ein Indien Monsooned Malabar AA aus Malabar (Indien) verwendet. Das Monsooning ist eine ganz spezielle Methode, um Kaffee zu verarbeiten. Das ständige Aussetzen an der Sonne, Winden und Regen verwäscht den Kaffee und macht ihn besonders säurearm bei kräftigem und würzigem Geschmack.