

## Refresher / Sparkling

<b>Meereszeiten Chiller<sup>2,3,5</sup></b> „unser Signature Drink“ Meereszeiten 360° Gin, Soda, Tonic Water, Gurke, Zitrone, Dillzweig	8,50
<b>Asian Refreshment</b> Yuzu Shochu, Orangenblütenwasser, Sprite, Zitronenzeste	8,50
<b>Der Erfrischer<sup>4</sup></b> Muntaner Rosé Vermouth, Tonic Water, Fruchtzeste, Waldfrüchte	8,50
<b>Hugo Asbach Rosé Aperitif<sup>4</sup></b> Aperitif Rosé, Russian Wildberry, Brombeeren, Himbeeren, Minzweig	9,00
<b>Déjà – Vu Aperitif<sup>4</sup></b> Oriental Déjà-Vu, Tonic Water, Grapefruitscheibe, Rosmarinzweig	9,00
<b>Hugo</b> Schaumwein, Bio Holunderblütensirup, frischer Limettensaft, Minze, Limette	9,00
<b>Campari Orange<sup>4</sup></b> mit frischem Orangensaft	9,50
<b>Pampelle Spritz<sup>1,4</sup></b> Pampelle, Schaumwein, Soda, Grapefruitscheibe	9,50
<b>French 75<sup>1,4</sup></b> Bombay Gin, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Geldermann Sekt (Flaschengärung)	11,00
<b>Bellini<sup>2,3,4</sup></b> Pfersichpüree, Pêcher Mignon, Geldermann Sekt (Flaschengärung)	11,00
<b>Old Cuban</b> Bacardi 8, Angostura Bitters, Minze, Rohrzuckersirup, frischer Limettensaft, Geldermann Sekt (Flaschengärung)	13,00

## After Dinner / Sweet

<b>Grasshopper (ca. 1940)<sup>1,3</sup></b> Crème de Menthe, Crème de Cacao white, flüssige Sahne, Minzweig	10,50
<b>Brandy Alexander (ca.1915)<sup>1,3</sup></b> Asbach Uralt, Crème de Cacao, flüssige Sahne, Muskatnussabrieb	10,50
<b>White Russian (ca. 1955)<sup>1</sup></b> Koskenkorva Vodka, Galliano Espressolikör, flüssige Sahne <b>Klassisch geschichtet oder on the Rocks</b>	11,00
<b>Spanish Milkmaid<sup>1,4</sup></b> Osborne Cream Sherry, frischer Orangensaft, Osborne Veterano, flüssige Sahne	11,00
<b>Winter Fire (2018)<sup>1,4</sup></b> Bacardi Oro, Asbach Fire, Pimento Dram, Bailey's, flüssige Sahne, Bitters	12,50
<b>Porto Flip (1862)<sup>1,4</sup></b> Rémy Martin Cognac, Osborne Tawny Port, flüssige Sahne, Zuckersirup, Eigelb, Muskatnussabrieb	13,50

## Modern – Classics

<b>Espresso Martini (1984)</b> <sup>1,6</sup> (Dick Bradsell)	11,50
Koskenkorva Vodka, Galliano Espressolikör, Zuckersirup, Espresso, Kaffeebohnen. <b>Unsere Empfehlung: mit Brandy, statt Vodka</b>	
<b>Caribbean Wake up call</b> <sup>1,6</sup>	11,50
The Kraken Black spiced Rum, Espresso, Crème de Cacao brown, Kaffeebohnen	
<b>Framble / Bramble (2013)</b> <sup>8,9</sup> (Dick Bradsell)	11,50
Bombay Gin, Chambord Likör, Himbeeren oder Brombeeren, frischer Zitronensaft, Rohrzuckersirup	
<b>Tequila Mint Smash</b> <sup>1</sup>	12,00
José Cuervo tradicional reposado Tequila, frischer Limettensaft, Agavensirup, Minze	
<b>Porn Star Martini (1999)</b> <sup>1,2,4</sup> (Douglas Ankrah)	13,50
Koskenkorva Vodka, Passoã, frischer Limettensaft, Maracuja, Vanillesirup, Prosecco	
<b>Sleepy Hollow</b> <sup>1,4</sup>	13,50
Mezcal Alipús, Pimento Dram, Angostura Bitters, geflämmter Rosmarin	

## Classics

<b>Cosmopolitan (1985)</b>	10,50
Koskenkorva Vodka, Orangenlikör, frischer Zitronensaft, Cranberrynektar, Zitronenzeste	
<b>Mojito (ca. 1905)</b>	10,50
Bacardi Oro, frischer Limettensaft, weißer Rohrzucker, Minze, Soda <b>Original kubanisch (clapped) oder auf Wunsch europäisch (mashed)</b>	
<b>White Lady (1929)</b> <sup>4</sup>	11,00
Bombay Gin, Orangenlikör, frischer Zitronensaft <b>(auf Wunsch mit Eiweiß)</b>	
<b>Clover Club (ca. 1990)</b>	11,00
Bombay Gin, frischer Zitronensaft, Himbeersirup, Himbeeren, Eiweiß	
<b>Cosmopolitan (1934)</b>	11,50
Bombay Gin, Orangenlikör, frischer Limettensaft, Himbeersirup, Himbeeren	
<b>Gin &amp; It (ca. 1880)</b> <sup>4</sup>	12,00
Botanist Gin, Antica Formula Vermouth, Orange Bitters, Orangenzeste	
<b>Margarita (ca. 1937) klassisch, frozen und / oder fruchtig</b>	12,00
José Cuervo Tequila, Orangenlikör, frischer Limettensaft, Zuckersirup <sup>1,2</sup>	
<b>Daiquiri (ca. 1900) klassisch, frozen und / oder fruchtig</b>	12,00
Banks 5 Island Rum, frischer Limettensaft, Zuckersirup <sup>1,2</sup>	
<b>Old Fashioned (1806)</b> <sup>1</sup>	12,00
Buffalo Trace Bourbon oder 8 jähriger Bacardi, Zucker, Angostura Bitters, Zeste	
<b>Negroni (1919)</b> <sup>1,4</sup> (Fosco Scarzelli)	13,00
Bombay Gin, Antica Formula Vermouth, Campari, Orangenzeste <b>(aus dem Holzfass) Fragen Sie auch gerne nach anderen Negronivarianten</b>	

<b>Manhattan (ca. 1870)<sup>1</sup></b> Rye Whiskey, Antica Formula Vermouth, Angostura Bitters, Kirsche	13,00
<b>Blood and Sand (1930)<sup>1,4</sup></b> Buffalo Trace Bourbon, Cherry Heering Likör, Antica Formula Vermouth, frischer Orangensaft, Kirsche	13,00
<b>Last Word (ca. 1920)<sup>1,8</sup></b> Botanist Gin, Maraschino Likör, Chartreuse verte, frischer Limettensaft	13,00
<b>Martinez (1884)<sup>1,4</sup></b> (Lieblingsdrink vom Barchef) De Borgen old style Genever, Muntaner Vermouth, Luxardo Maraschino, Bitters	13,00
<b>Sazerac (1859)<sup>1,4</sup></b> Rémy Martin Cognac und/oder Rye Whiskey, Absinth, Zuckersirup, Peychaud's Bitters	14,00
<b>Vieux Carré (1925)<sup>1,4</sup></b> Rémy Martin Cognac, Rye Whiskey, Antica Formula Vermouth, Dom Bénédictine, Bitters	16,00

## *Caipirinha / Batidas*

<b>Caipirinha / Batida de Limaõ</b> Pitú Cachaça, Limette, Rohrzucker	10,50
<b>Caipirinha / Batida de Limaõ Premium</b> Pitú Maturidado (3 Jahre im Holzfass gelagert), Limette, Rohrzucker	12,00
<b>Caipi 43</b> Likör 43, Limette, Orange, Rohrzucker, Maracujanektar	11,00

## *Longdrinks / Highballs*

<b>Port Tonic<sup>4</sup></b> Osborne White Port, Tonic Water, Grapefruitscheibe	8,50
<b>Cuba Libre / Royale<sup>1,6</sup></b> Vierjähriger oder achtjähriger Bacardi, Limette, Coca Cola à part	9,00 / 11,00
<b>Big Buck<sup>1,4</sup></b> Asbach, Orangenlikör, frischer Zitronensaft, Ginger Beer	10,00
<b>Zündkerze<sup>2,6</sup></b> (Adriano Paulus) Underberg, Limette, Maracujapüree, Sprite	10,50
<b>Moscow Mule<sup>2</sup></b> Koskenkorva Vodka, frischer Limettensaft, Ginger Beer, Gurke	10,50
<b>Bloody Mary (Käpt´ns Style)</b> Dild Akvavit, frischer Zitronensaft, Tomatensaft, Tabasco, Worcester Sauce, Salz & Pfeffer, Celery Bitters	10,50
<b>Pimm's No.1 Cup<sup>1,2,4</sup></b> Pimm's No.1, Früchte, Ginger Ale, Minzzweig	10,50
<b>The Perfect Storm<sup>1,2</sup></b> The Kraken black spiced Rum, frischer Limettensaft, Angostura Bitters, Ginger Beer	11,00
<b>El Diablo<sup>1,2</sup></b> José Cuervo tradicional Tequila, Crème de Cassissée, frischer Limettensaft, Ginger Ale	11,50

## Sours & Fizzes

Nach Ihrem Wunsch mit oder ohne Eiweiß zubereitet.

Wir empfehlen mit Eiweiß.

<b>Gin Fizz</b> Bombay Gin, frischer Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Soda	10,50
<b>Pisco Sour</b> Pisco, frischer Limettensaft, Rohrzuckersirup, Eiweiß, Bitters	10,50
<b>Japanese Island Sour</b> Banks 5 Island Rum, Yuzu Shochu, Orangenblütenwasser, frischer Limettensaft, Akazienhonig	12,00
<b>Whisky Sour<sup>1</sup></b> Buffalo Trace Bourbon, frischer Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Bitters	12,00
plus Portwein <sup>4</sup> als Continental Sour mit Eiweiß	+1,50
plus Rotwein <sup>4</sup> als New York Sour mit Eiweiß	+1,50

## Friends & Colleagues

Cocktailkreationen von geschätzten Barkollegen  
und Freunden aus Deutschland

<b>Ein Sommer in Heiligenhafen<sup>2,3,4</sup></b> Osborne Tawny Port, Pampelmusensirup, Tonic Water, Rosmarin (Stefanie Brach – The Reason – Hamburg)	9,50
<b>El Mc Swizzle<sup>1,2</sup></b> Bacardi 4 (mit Ricola Kräuterbonbons infundiert), Drambuie, Antica Formula Vermouth (Alexander Pilz – Drip Bar / Gentle Drinks – Hamburg)	11,50
<b>Babylon<sup>2,4,12</sup></b> Tanqueray ten, Jasminsirup, Umeshu (Japanischer Aprikosenlikör), Geldermann Grand Brut Sekt (Flaschengärung), Goldstaub (Peggy Knuth – Berlin)	11,50
<b>Heritance<sup>2,3</sup></b> Ceylon Arrak (Kokosblütenbrand), frischer Zitronensaft, Tamarindensirup, Passionsfrucht- und Kokosnusssirup (Indika Silva – Toddy Tapper – Köln)	12,50
<b>Coeur de L'Atlantique<sup>2,3</sup></b> Nordes Gin (mit Salbei infundiert), frischer Zitronensaft, Agavensirup, Vanillesirup, Tonkabohnenabrieb (Clemens Dietrich – Dietrich's Bar – Lübeck)	13,00
<b>Snow White &amp; The Huntsman<sup>1,4,6</sup></b> Monkey 47 Gin, Jägermeister, Chambord, Pedro Ximenez Sherry, Earl Grey Tea (Torsten Spuhn – Modern Masters – Erfurt)	16,00
<b>Pretty Woman<sup>2,3</sup></b> Bombay Gin, Crème de Cassissée, frischer Limettensaft, roter Früchtetee, Vanillesirup, Eiweiß, Bitterlimonade (Carsten Möller – Breidenbacher Hof – Düsseldorf)	16,00

# Carribbean & Fancy

<b>Greta</b> <sup>1,2,3</sup> Bombay Gin, Apricot Brandy, frischer Zitronensaft, Orangensaft, Erdbeermark	<b>11,00</b>
<b>Tequila Sunrise</b> <sup>1,2</sup> José Cuervo Tequila, frischer Limettensaft, Granatapfelsirup, frischer Orangensaft	<b>11,00</b>
<b>Sex at the Harbour</b> <sup>1,4</sup> Koskenkorva Vodka, Pecher Mignon, Likör 43, frischer Limettensaft, Orangensaft, Cranberrynektar ( <b>frivole Garnitur</b> )	<b>11,50</b>
<b>Planter´s Punch</b> <sup>1,2</sup> Myers´s Rum, frischer Limettensaft, Rohrzuckersirup, Falernum, Granatapfelsirup, (frischer Orangensaft, Ananassaft), Angostura Bitters, Muskatnussabrieb on top (Das Ursprungsrezept enthält kein Orangen- und Ananassaft) – Sie entscheiden.	<b>12,50</b>
<b>Singapore Sling</b> <sup>1,2,4</sup> Bombay Gin, Cherry Heering Likör, Orangenlikör, Dom Bénédicte Likör, frischer Limettensaft, Granatapfelsirup, Ananassaft, Angostura Bitters	<b>12,50</b>
<b>Mai Tai (strong)</b> <sup>1</sup> heller und dunkler Rhum / Rum, Overproof Rum, Orangenlikör, frischer Limettensaft, Orgeat, dunkler Rohrzuckersirup (auf Wunsch mit einem Schuss Ananassaft)	<b>13,00</b>
<b>Chartreuse Swizzle</b> <sup>1,4 (M. Dionysos)</sup> Chartreuse verte, Ananassaft, frischer Limettensaft, Falernum	<b>13,50</b>
<b>Fog Cutter (strong)</b> <sup>1,4</sup> Bacardi Oro, Asbach, Bombay Gin, P.X. Sherry, Falernum, frischer Zitronensaft, frischer Orangensaft	<b>14,50</b>
<b>Zombie (strong)</b> <sup>1</sup> Bacardi Blanca und Oro, Overproof Rum, Falernum, frischer Limettensaft, Ananassaft, Grapefruitsaft, Absinth	<b>14,50</b>
<b>Long Island Iced Tea (very strong)</b> <sup>1,2,6</sup> Bombay Gin, José Cuervo Tequila, Koskenkorva Vodka, Bacardi Oro, Orangenlikör, frischer Limettensaft, Coca Cola	<b>15,50</b>

**Ist Ihr Lieblingscocktail nicht dabei?**

**Bitte sprechen Sie uns an.**



## *Creamy / Colada*

<b>Piña Colada</b> <sup>1,2</sup> Bacardi Blanca und Oro, Kokosnussmark, Sahne, Ananassaft	12,00
<b>Swimming Pool</b> <sup>1,12</sup> Bacardi Blanca, Koskenkorva Vodka, Blue Curaçao, Kokosnussmark, flüssige Sahne, Ananassaft	12,00
<b>Sweet, Soft and Lazy</b> <sup>1,2,6,12</sup> Bailey´s, Malibu, Kokosnussmark, flüssige Sahne, Ananassaft	12,00
<b>Mexican Colada</b> <sup>1</sup> José Cuervo Tequila, Galliano Espressolikör, Kokosnussmark, flüssige Sahne, Ananassaft	12,00
<b>Pina Colada original (ca. 1951)</b> <sup>1,2,12</sup> Bacardi Oro, Kokosnussmark, frische pürierte Ananas	13,50

## *Modern Mixology*

<b>Coke Mojito</b> <sup>1</sup> Banks 5 Island Rum, Rohrzucker, frischer Zitronensaft, Eberraute (Cola- Kraut) (im Sous – Vide Verfahren hergestellt), Soda	12,50
<b>Schoko – Nuss White Russian</b> Koskenkorva Vodka (der durch Schokoladen – und Haselnussgranulat gedrippt wurde), Galliano Espressolikör, flüssige Sahne	12,50
<b>Holsteiner Old Fashioned</b> <sup>1</sup> Buffalo Trace Bourbon (Fat-Wash mit Holsteiner Katenrauchschenken), Klüvers Röker- Braunalgensirup, Sexy Bitters, Clear Ice, getrocknete Alge on top	12,50
<b>Clarified Gin Basil Smash</b> Bombay Gin, mit Agar Agar geklärter Basilikum Cordial, Clear Ice, gefrostetes Basilikumblatt on top	12,50
<b>Avontuur Milk Punch</b> <sup>1</sup> Bacardi 4, Osborne Tawny Port, Kaffee, Rohrzucker, frischer Zitronensaft, Tonkabohne, Milch (Cocktail wird durch die Milch geklärt), Clear Ice, Kaffeebohne in Schokolade on top	13,00
<b>Smoked Widow´s Kiss</b> Calvados, Chartreuse , Dom Bénédictine, Bitters, Clear Ice (mit <i>Apple Wood Chips</i> gesmokt)	14,00

## *Craft Beer Cocktails*

<b>Dandelion Foam</b> Klüver´s Lager, Aperol, frischer Zitronensaft, Löwenzahnsirup	11,00
<b>Captain´s Coffee</b> Klüver´s Röker, Port Charlotte heavily Peated Whisky, Braunalgensirup, Espresso	11,00
<b>Around the World</b> Klüver´s India Pale Ale, José Cuervo reposado Tequila, Grapefruitsirup, frischer Limettensaft,	11,00
<b>Harbour under Deck</b> Klüver´s Bock, Kraken Rum, Galliano Espressolikör, Pimento Dram	11,00

# Competition

(Wettbewerbsdrinks unseres Barchefs)

<b>Chocolate el Cuba<sup>1</sup></b> Bacardi 8 years old, Galliano Espressolikör, Chocolate Bitters, Schokoladenraspeln am Glasrand (3. Platz Landescocktailmeisterschaft 2012)	12,00
<b>Nick´s Nuts<sup>1,12</sup></b> Haselnusslikör, Nutella, frischer Zitronensaft, geröstete Nüsse am Glasrand (Finaldrink Drink's Open 2018)	12,00
<b>Taste the Feeling<sup>1,4,5</sup></b> Brasilberg, Kirschbrand, Falernum, frischer Zitronensaft, Tonic Water, Haribo Happy Cola (1. Platz Deutsche Cocktailmeisterschaft 2019)	12,00
<b>Mexican Affair<sup>1,3,4</sup></b> José Cuervo tradicional, Lillet Blanc, frischer Limettensaft, Rohrzuckersirup, Eiweiß, gerösteter Honig-Salz-Mandel- Rand (1. Platz Landescocktailmeisterschaft 2016)	12,00
<b>Orient Cobbler<sup>1,4</sup></b> Pedro Ximenez Sherry, Medium Sherry, Granatapfel, Limette, Arabica Kaffee (2. Platz Deutsches Tio Pepe Finale 2018)	12,00
<b>Morgentau Sling<sup>1,4</sup></b> Beefeater 24 Gin, Cherry Heering Likör, frischer Limettensaft, Wildblütenhonig, Morgentau – Tee, Ginger oft the Indies, Soda Water (Gewinnercocktail Cherry Heering Sling Award 2012)	13,50

## Alkoholfreie Mixgetränke

<b>Martini Vibrante<sup>1</sup></b> Martini Vibrante, Tonic Water, Orangenscheibe	8,00
<b>America-no<sup>2,3</sup></b> Martini Vibrante, Tanqueray 0.0, Sodawasser, Orangenzeste	8,00
<b>Solero<sup>2,3</sup></b> Orangensaft, Maracujanektar, Vanillesirup, frischer Zitronensaft, flüssige Sahne	8,00
<b>Ipanema / Moskito</b> Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, / Minze	8,00
<b>Hugo Lemonade</b> Bio Holunderblütensirup, frischer Limettensaft, Minze, Soda	8,00
<b>Garden Lemonade<sup>2,3</sup></b> Basilikumsirup, Gurkenbällchen, frischer Zitronensaft, Mineralwasser	8,00
<b>Virgin Colada<sup>1,2</sup></b> Ananassaft, flüssige Sahne, Kokosnussmark	8,00
<b>Flowery Elder<sup>1,2</sup></b> Martini Floreale, Bio Holunderblütensirup, frischer Zitronensaft, Eiweiß, Blüten	9,50
<b>Virgin Gin Tonic<sup>2,3,5</sup></b> Tanqueray 0.0, Tonic Water, Zeste, Gurkenbällchen, Rosmarin	9,50

## *Sherry & Port 5 cl<sup>4</sup>*

Osborne Fino dry	15 Vol. %	5,50
Osborne 10 RF medium	19 Vol. %	5,50
Osborne Santa Maria sweet	19 Vol. %	5,50
Osborne Pedro Ximénez 1827	17 Vol. %	5,50
Osborne White Port	19 Vol. %	5,50
Osborne Tawny Port	19 Vol. %	5,50

## *Vodka 4 cl*

Koskenkorva Vodka Finnland	40 Vol. %	5,50
Absolut Schweden	40 Vol. %	6,50
Grey Goose Frankreich	40 Vol. %	8,50

## *Obstbrände & -geiste 4 cl*

Scheibel Himbeere	41 Vol. %	7,50
Scheibel Sanddorn	40 Vol. %	7,50
Scheibel Kirschwasser	43 Vol. %	7,50
Scheibel Altes Pflümle	43 Vol. %	7,50
Scheibel Moor-Birne	40 Vol. %	8,00
Reisetbauer Marillenbrand	42 Vol. %	12,50

## *Gin & Genever 4 cl*

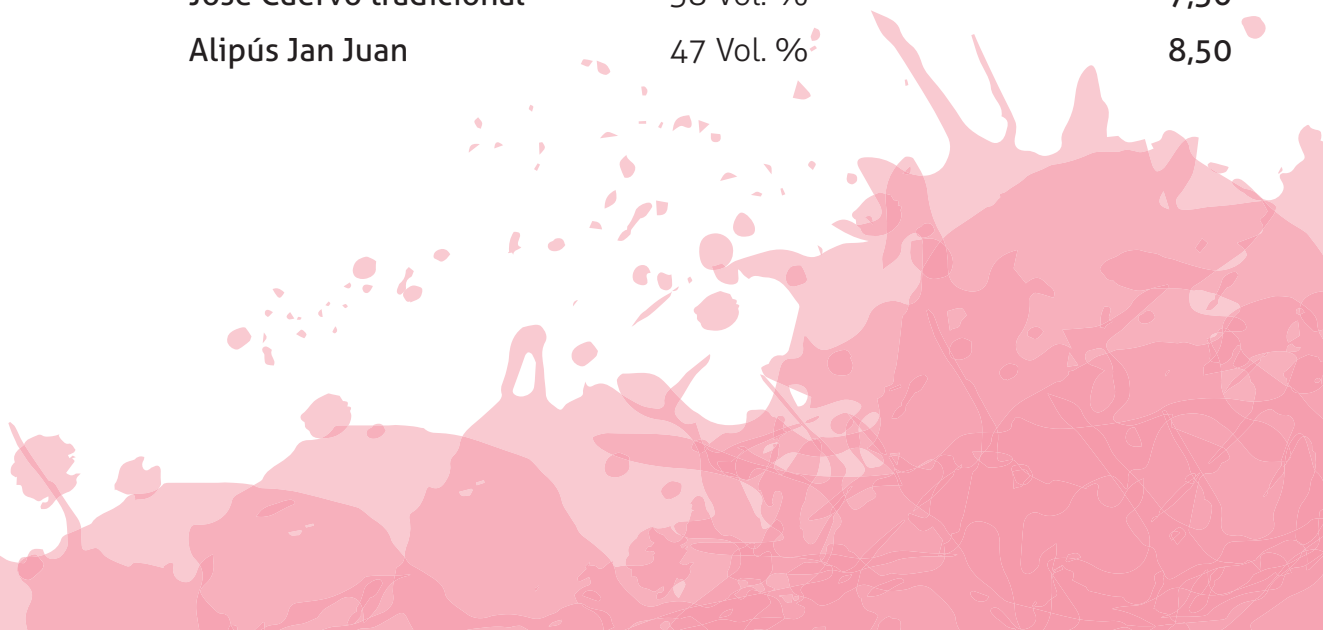
Bombay Sapphire England	40 Vol. %	7,50
Gin Xoriguer Mahon Spanien/ Menorca	38 Vol. %	8,00
Meereszeiten 360° Deutschland	38 Vol. %	8,00
Beefeater 24 England	45 Vol. %	8,50
Nordes Gin Spanien	40 Vol. %	8,50
Tanqueray No. 10 England	47 Vol. %	8,50
The Duke Deutschland	45 Vol. %	8,50
Hendrick's Schottland	44. Vol. %	8,50



<b>Tanqueray Rangpur</b> England	41 Vol. %	8,50
<b>Roku Gin</b> Japan	43 Vol. %	8,50
<b>London No. 3</b> England	47 Vol. %	9,50
<b>Schloss Gin</b> Deutschland	44 Vol. %	9,50
<b>Knut Hansen</b> Deutschland	42 Vol. %	9,50
<b>The Botanist</b> Schottland	46 Vol. %	9,00
<b>Tobermory</b> Schottland	43 Vol. %	9,00
<b>Studer Old Tom Gin</b> Schweiz	44 Vol. %	9,00
<b>Tonka Gin</b> Deutschland	47 Vol. %	9,00
<b>Gin Sul</b> Deutschland	43 Vol. %	9,00
<b>De Borgen Old Style Genever</b> Holland	40 Vol. %	9,50
<b>Law Ibiza</b> Spanien	44 Vol. %	9,50
<b>Monkey 47</b> Deutschland	47 Vol. %	9,50
<b>Gin Mare</b> Spanien	42 Vol. %	9,50
<b>Sipsmith VJOP</b> England	57 Vol. %	9,50
<b>Beefeater Burrough's Reserve</b> England	43 Vol. %	12,00

## *Tequila & Mezcal 4 cl<sup>1</sup>*

<b>José Cuervo silver</b>	38 Vol. %	6,00
<b>José Cuervo tradicional</b>	38 Vol. %	7,50
<b>Alipús Jan Juan</b>	47 Vol. %	8,50



# Rum / Rhum 4cl<sup>1</sup>

Bacardi Carta Blanca Puerto Rico	37 Vol. %	6,50
Bacardi Cuatro 4 Añejo Puerto Rico	40 Vol. %	7,50
Rum Malecon 8 Años Panama	40 Vol. %	7,50
Bacardi Ocho 8 Añejo Puerto Rico	40 Vol. %	8,50
Banks 5 Island Trinidad, Guyana, Barbados, Java, Jamaica	43 Vol. %	8,50
Plantation Pineapple Trinidad & Tobago	40 Vol. %	8,50
Plantation Overproof Trinidad & Tobago	69 Vol. %	8,50
Rum Malecon 12 Años Panama	40 Vol. %	8,50
Rum Malecon 15 Años Panama	40 Vol. %	8,50
Botucal Reserva Venezuela	40 Vol. %	9,00
Rum Malecon 18 Años Panama	40 Vol. %	9,00
Matusalem 23 years old Dominikanische Republik	40 Vol. %	9,50
Plantation 2006 Vintage Peru	43 Vol. %	9,50
Clement X.O. (Agricole) Martinique	42 Vol. %	9,50
Rum Malecon 21 Años Panama	40 Vol. %	9,50
Ron Zacapa Solera Guatemala	40 Vol. %	9,50
Pusser`s 15 years old Guayana	40 Vol. %	9,50
Rum Malecon 25 Años Panama	40 Vol. %	11,00
Rivers Antoine Royale Grenada	69 Vol. %	13,00
A.H. Riise Non Plus Ultra	42 Vol. %	16,00
<b><u>Verkostungspaket:</u></b>		
Rum Malecon 8 Años, 12 Años, 15 Años	3 mal 2 cl	11,00
Rum Malecon 18 Años, 21 Años, 25 Años	3 mal 2 cl	14,00

## Spiced Rum 4 cl<sup>1</sup>

The Kraken Karibik	40 Vol. %	7,00
-----------------------	-----------	------

## Whisky & Whiskey 4 cl<sup>1</sup>

### Blended Scotch

Johnnie Walker Red	40 Vol. %	8,00
Johnnie Walker Black	40 Vol. %	9,00

### Bourbon

Jim Beam	40 Vol. %	7,00
Buffalo Trace	45 Vol. %	8,00

### Rye

Stork Club Rye	40 Vol. %	8,00
Sazerac Rye	45 Vol. %	10,00

### Tennessee

Jack Daniel´s Old No.7	40 Vol. %	7,50
------------------------	-----------	------

### Irish

Bushmills The Original	40 Vol. %	7,00
Jameson	40 Vol. %	7,50
Redbreast 12 years old	40 Vol. %	8,00

### Canadian

Canadian Club 12 years old	40 Vol. %	9,00
----------------------------	-----------	------

### Single Malt Scotch

Glenfiddich 12 years Speyside	40 Vol. %	9,00
Glenmorangie 10 years Highlands	40 Vol. %	9,00
Bunnahabhain Stiùireadair Islay	46 Vol. %	9,50
Highland Park 12 years old Orkney Island	40 Vol. %	9,50
Bruichladdich The Classic Laddie Islay	50 Vol. %	9,50
Jura 10 years old Isle of Jura	40 Vol. %	9,50

<b>Auchentoshan Three Wood</b> Lowlands	43 Vol. %	9,50
<b>Glenfiddich Fire &amp; Cane</b> Speyside	43 Vol. %	9,50
<b>Mackmyra Special Cask</b> Schweden	40 Vol. %	9,50
<b>Bruichladdich Islay Barley</b> Islay	50 Vol. %	10,00
<b>Laphroaig 10 years</b> Islay	40 Vol. %	10,00
<b>Ardbeg 10 years</b> Islay	46 Vol. %	10,00
<b>Port Charlotte Heavily peated</b> Islay	50 Vol. %	10,50
<b>The Macallan 12 years</b> Highland	43 Vol. %	11,50
<b>Lagavullin 16 years</b> Islay	43 Vol. %	12,00
<b>Port Charlotte PAC</b> im Pauillacfass gefinished // Islay	56 Vol. %	15,00
<b>Glenfiddich 21 years</b> im Rumfass gefinished // Speyside	40 Vol. %	17,00

### Deutschland

<b>Hillock White Dog (ungelagert)</b> Nordrhein – Westfalen	42 Vol. %	7,50
<b>Stork Club Straight Rye</b> Spreewald / Brandenburg	47 Vol. %	8,00
<b>Slyrs Pedro Ximenez finished</b> Schliersee / Bayern	46 Vol. %	9,50

### Japan

<b>Kamiki Blended Malt</b>	48 Vol. %	9,50
----------------------------	-----------	------

## *Brandy / Weinbrand / Cognac 4 cl<sup>l</sup>*

<b>Veterano Osborne</b>	30 Vol. %	6,00
<b>Asbach Privatbrand 8 Jahre alt</b>	40 Vol. %	7,50
<b>Carlos 1</b>	40 Vol. %	8,00
<b>Carlos 1 P. X. finished</b>	40 Vol. %	9,00
<b>Larsen Aqua Ignis</b>	42 Vol. %	9,00
<b>Rémy Martin VSOP</b>	40 Vol. %	9,50

## *Wermut & Vermouth 5 cl<sup>4</sup>*

Muntaner Blanco/Mallorca	18 Vol. %	6,00
Muntaner Rosado/Mallorca	18 Vol. %	6,00
Muntaner Rojo/Mallorca	18 Vol. %	6,00
Hugo Asbach Rosé	15 Vol. %	6,00
Antica Formula	16 Vol. %	6,00
Noilly Prat	18 Vol. %	6,00

## *Calvados 4 cl*

Chateau du Breuill V.S.O.P	40 Vol. %	7,00
----------------------------	-----------	------

## *Grappa 4 cl*

Sibona di Chardonnay	40 Vol. %	7,50
Sibona di Barolo	40 Vol. %	7,50
Sibona Riserva Botti da Rum	40 Vol. %	7,50

## *Likör*

Ouzo Plomari	40 Vol. %	5,00
Pfeffi Minze Total Berlin <sup>4</sup>	26 Vol. %	5,00
Schlehenzauber	32 Vol. %	5,00
Southern Comfort <sup>4</sup>	35 Vol. %	5,50
Molinari Sambuca	40 Vol. %	6,00
Licor 43 <sup>4</sup>	31 Vol. %	6,00
Cherry Heering <sup>1</sup>	24 Vol. %	6,00
Galliano Ristretto	30 Vol. %	6,00
D.O.M Bénédictine <sup>1</sup>	40 Vol. %	6,00
Bailey´s Irish Cream	17 Vol. %	6,00
Pernod	40 Vol. %	6,00
Amaretto	28 Vol. %	6,00
Cointreau	40 Vol. %	6,50
Frangelico Haselnuss	20 Vol. %	6,50
Drambuie	40 Vol. %	7,00
Grand Marnier	40 Vol. %	7,00
La Fée Absinth <sup>4</sup>	68 Vol. %	8,00

## *Gewürz- & Bitterliköre 4 cl*

Underberg 2 cl	44 Vol. %	3,00
Ramazotti Amaro	30 Vol. %	6,50
Averna Amaro	29 Vol. %	6,50
Fernet Branca <sup>4</sup>	39 Vol. %	6,50
Gammel Dansk <sup>4</sup>	38 Vol. %	6,50
Jägermeister <sup>4</sup>	35 Vol. %	6,50
Unicum Zwetschke	34 Vol. %	6,50
Brasilberg „der Underberg Brasiliens“	42 Vol. %	7,00

## *Korn- und Kartoffelbrände 4 cl*

Hardenberg Korn	35 Vol. %	5,50
Hardenberg Kümmel	35 Vol. %	5,50
Dild Akvavit	38 Vol. %	5,50
Malteser Aquavit	40 Vol. %	5,50
Jubiläums Aquavit	40 Vol. %	6,00
Linie Aquavit	41 Vol. %	6,00
Opland Edel Port Cask Aquavit	40 Vol. %	8,50

### Alle Spirituosen (4 cl) erhalten Sie auch als Longdrink incl. Filler :

Coca Cola, Cola Light, Fanta, Sprite	+ 2,00
Schweppes Dry Tonic	+ 2,50
Orangensaft und andere Säfte	+ 2,50
Thomas Henry Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	+ 2,50
Fever-Tree Tonic Water, Mediterranean Tonic Water	+ 3,00

## *Sekt, Prosecco & Champagner<sup>4</sup>*

Sekt Hausmarke, trocken	0,1 l	5,00	0,75 l	23,00
Filli Prosecco DOC Brut	0,1 l	6,50	0,75 l	26,00
Geldermann Sekt Grand Brut (Flaschengärung)	0,1 l	8,00	0,75 l	34,00
Champagner	0,2 l	35,00		

# Bier

## Vom Fass

König Pilsener	0,3 l	3,90
Ducksteiner Rotblond	0,3 l	4,10

## Aus der Flasche

Schneider Weisse Blondes Helles	0,5 l	5,50
Schneider Weisse Original Dunkel	0,5 l	5,50
Schneider Weisse Alkoholfrei	0,5 l	5,50
König Pilsener Alkoholfrei	0,33 l	3,50

## Heimisches Craft Beer aus Ostholstein

Klüvers Lager spritzig – leicht - malzig	0,33 l	3,90
Klüvers Pils herb – leicht fruchtig	0,33 l	3,90
Klüvers India Pale Ale herb – hopfenbetont – fruchtig	0,33 l	3,90
Klüvers Bock süß – schwach gehopft – schokoladig	0,33 l	3,90
Klüvers Röker rauchig – malzig – süffig	0,33 l	3,90

# Wein<sup>4</sup>

## Weißwein

Cuvée Liebfraumilch Weingut Hammel, QW, halbtrocken, Pfalz	0,2 l	6,50
Chardonnay Grapes & Stripes, trocken, Kalifornien	0,2 l	6,50
Riesling Bühler, Kabinett, trocken, Pfalz	0,2 l	7,00
Grauburgunder Oberbergener Bassgeige Winzergenossenschaft Oberbergen, Kabinett, trocken, Baden	0,2 l	8,00

## Roséwein

Cinsault und Syrah Rosé Domaine La Grange, IGP, trocken, Languedoc	0,2 l	7,00
---	-------	------

## Rotwein

Spätburgunder Oberrotweiler Käsleberg, QbA, Baden	0,2 l	7,00
Merlot Domaine La Grange, IGP, trocken, Languedoc	0,2 l	7,50
Shiraz Sidney Wilcox Byrne, Super Premium, trocken	0,2 l	8,50
Tempranillo Baron de Ley Reserva, DO, trocken, Rioja	0,2 l	11,50

## Limonaden & Co.

Coca Cola <sup>1,6,7</sup>	0,2 l	3,00
Coca Cola light <sup>1,6,7,8,11</sup>	0,2 l	3,00
Sprite	0,2 l	3,00
Fanta <sup>1</sup>	0,2 l	3,00
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l	3,50
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2 l	3,50
Thomas Henry Spicy Ginger	0,2 l	3,50
<u>Tonic Water</u> <sup>2,3,5</sup>		
Schweppes Dry Tonic Water	0,2 l	3,20
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	3,50
Fever-Tree Indian Tonic Water	0,2 l	4,00
Fever-Tree Mediterranean Tonic Water	0,2 l	4,00
<u>Wasser</u>		
Magnus feinperlig	0,2 l	3,00
	0,75 l	6,00
Magnus still	0,2 l	3,00
	0,75 l	6,00

## Säfte und Nektare

Ananassaft, Orangensaft, Tomatensaft, Grapefruitsaft, Cranberrynektar, Maracujanektar	0,2 l	3,50
--	-------	------

## Heißgetränke

Glas Tee <sup>6</sup>		3,50
Frischer Limetten-Minztee mit Honig		4,80
Espresso <sup>6</sup>		3,00
Heiße Schokolade <sup>6,9</sup>		3,50
Kaffee Crema <sup>6</sup>		3,00
Cappuccino <sup>6</sup>		3,50
Milchkaffee <sup>6</sup>		4,00
Doppelter Espresso		4,50
Latte Macchiato <sup>6</sup>		4,00
+Sirup (Vanille, Karamell, Haselnuss)		+ 0,50



# Alkoholische Heißgetränke

Bailey´s Latte <sup>1,2,6,12</sup>	8,50
Lumumba <sup>1,12</sup>	8,50
Irish Coffee <sup>1,6</sup>	10,50

## Zusatzstoffe

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsmittel
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 geschwefelt/ enthält Sulfit
- 5 Chininhaltig
- 6 Koffeinhaltig
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Süßungsmittel
- 9 mit einer Zuckerart
- 10 mit Taurin
- 11 enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 Emulgator

Informationen zu möglichen Allergenen in unseren Produkten, erhalten Sie beim geschulten Personal.

Alle Preise verstehen sich als Endpreis in Euro, inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.

*Genießen Sie ihre Zeit in unserer  
Bar und stellen Sie bitte,  
im Interesse der anderen Gäste,  
Ihre Mobilgeräte auf lautlos.*

