



# GETRÄNKE AUSWAHL

## LONG DRINKS

	EUR
<b>PIMM'S No.1 1840</b> Pimm's, Ginger Ale, Gurke, Minze, Zitrone	17,00
<b>AMERICANO 1860</b> Campari', Vermouth, Soda	17,00
<b>GIN FIZZ 1887</b> Gin, Zitrone, Süße, Soda Water	17,00
<b>BLOODY MARY 1921</b> Vodka, Tomate, Zitrone, Chilli, Gewürze	17,00
<b>MOSCOW MULE 1930</b> Vodka, Gurke, Limette, Ginger Beer	17,00
<b>GINGER-BERRY FIZZ 2011</b> Gin, Limette, Himbeere, Ginger Beer	17,00
<b>SPARKLING SLOE BRAMBLE 2014</b> Sloe Gin, Zitrone, Brombeere, Süße, Soda	17,00
<b>RUM MANGO FIZZ 2016</b> Rum, Mango, Minze, Limette, Süße, Ginger Ale	17,00
<b>SMOKY LEMONADE 2018</b> Mezcal, Limette, Fleur de Sel, Smoky Ginger Ale, Vanille	17,00

## Sours

**IHRE SPIRITUOSE DER WAHL**  
+ 4,50 Euro Service pro Cocktail

## ALTE SCHULE

	EUR
<b>OLD FASHIONED 1806</b> Bourbon Whiskey, Süße, Bitters, Orange	17,00
<b>SAZERAC 1859</b> Bourbon, Süße, Peychaud's Bitters, Angostura Bitters, Absinth	17,00
<b>MANHATTAN 1884</b> Roggen Whiskey, Vermouth, Angostura Bitter	17,00
<b>DAIQUIRI 1886</b> Rum, Limette, Süße	17,00
<b>MARTINEZ 1887</b> Gin, Vermouth, Maraschino, Bitters	17,00
<b>ROB ROY 1894</b> Scotch Whisky, Vermouth, Bitters	17,00
<b>GIMLET 1919</b> Gin, selfmade Limecordial	17,00
<b>NEGRONI 1919</b> Gin, Campari', Vermouth	17,00
<b>WHITE LADY 1919</b> Gin, Dry Orange, Zitrone, Süße, Eiweiß	17,00
<b>BLOOD AND SAND 1922</b> Scotch, Kirschlikör, Vermouth, Orange	17,00

	EUR
<b>BOULEVARDIER 1927</b> Bourbon, Campari, Vermouth	17,00
<b>MARY PICKFORD 1928</b> Rum, Ananas, Maraschino, Grenadine	17,00
<b>PISCO SOUR 1928</b> Pisco, Limette, Süße, Eiweiß, Bitters	17,00
<b>COSMOPOLITAN 1934</b> Gin, Cointreau, Zitrone, Himbeere	17,00
<b>RUSTY NAIL 1937</b> Scotch Whisky, Drambuie	17,00
<b>MAI-TAI - TRADER VIC'S 1944</b> Rum, Dry Orange, Limette, Mandel, Süße	17,00
<b>SIDECAR 1948</b> Cognac, Dry Orange, Zitrone	17,00
<b>VESPER 1953</b> Gin, Vodka, Kina L'Avion D'Or	17,00
<b>MARGARITA 1953</b> Tequila, Dry Orange, Limette	17,00
 <b>BON VIVANTS CHOICE</b>	
<b>MARTINI COCKTAIL 1888</b>	18,00
Beefeater als Basis Extra dry als Standard Olive, Perlwiebel oder Zitrone zur Wahl	

## **SPARKLING**

<b>CLASSIC CHAMPAGNE COCKTAIL 1855</b> Champagner, Angostura, Süße	22,00
<b>PRINCE OF WALES 1936</b> Champagner, Cognac, Triple Sec, Dom Benedictine, Bitters	22,00
<b>AIRMAIL 1941</b> Champagner, Rum, Limette, Honig	22,00
<b>OLD CUBAN 2003</b> Champagner, Rum, Limette, Süße, Minze	22,00
<b>THE GOLDSBY 2016</b> Champagner, Weinbergpfirsich, Bitters	22,00
<b>GENTS FIZZ 2017</b> Champagner, Islay Malt, Port, Bitters	22,00
<b>THE GLORIOUS 2019</b> Champagner, Bergamotte, Dry Curacao	22,00
<b>100% NON-ALCOHOLIC</b>	
<b>FAKE CHAMPUS</b> Tea-based	12,50
<b>FAKE G&amp;T</b> Seedlip, Limette, Tonic Water	12,50
<b>ITALIAN LEMONADE</b> Basilikum, Fleur de Sel, Vanille, Limette, Tonkabohne	12,50
<b>LAVENDELLIMO</b> Lavendelessenz, Zitrone, Süße, Soda	12,50

## HEIßGETRÄNKE

	EUR
Espresso	4,80
Cappuccino	5,60
Doppelter Espresso	6,40
Tasse Kaffee	4,80
Kännchen Kaffee	8,20
Latte Macchiato	6,40
Milchkaffee	6,40
Kännchen heiße Schokolade	7,60
Kännchen Tee	9,50
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach einer Empfehlung oder unserer Teekarte	

Alle Kaffeespezialitäten sind auch lactosefrei erhältlich

## Macarons

Des Pariser Star Patissiers Pierre Herme

INFINIMENT CHOCOLATE Schokolade - Meersalz	Stück	2,80
INFINIMENT CAMEL Karamell - Meersalz	Stück	2,80
MOGADOR Milchschokolade - Passionsfrucht	Stück	2,80

## OFFENE SCHAUMWEINE

		EUR
	0,10l	0,75l
SCHLOSS VAUX Blanc de Noir Brut	12,00	52,00
RUINART BRUT	22,00	140,00
RUINART ROSE	26,00	170,00

## WEIßWEINE

SECKINGER 2018, Riesling „vom Löss“ Pfalz, Deutschland	8,50	39,00
KUHN 2019 Chardonnay, Dirmsteiner „vom Kalkmergel“ Pfalz, Deutschland	12,50	60,00

## ROTWEINE

ZIEREISEN 2016 Blauer Spätburgunder „Tschuppen“ Baden, Deutschland	9,00	49,00
Château La Cardonne 2011 Cru Bourgeois AOC Haut-Médoc, Bordeaux, Frankreich	14,50	85,00

Gerne reichen wir Ihnen unsere große Weinkarte

## **BIERE**

		<b>EUR</b>
Gaffel Kölsch Flasche	0,33l	4,80
Bitburger Pils Flasche	0,33l	4,80
Bitburger Drive Alkoholfrei	0,33l	4,30
Benediktiner Weizenbier hell	0,50l	7,40
Benediktiner Weizenbier dunkel	0,50l	7,40
Benediktiner Weizenbier alkoholfrei	0,50l	7,40

## **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

Sprite / Fanta	0,20l	5,20
Coca-Cola / Light / Zero	0,20l	5,20
Gerolsteiner Apfelschorle	0,20l	5,20
Säfte	0,20l	5,20
Frisch gepresst -Grapefruitsaft / Orangensaft	0,20l	9,50

## **MINERALWASSER**

Gerolsteiner	0,25l	4,70
	0,50l	7,40
San Pellegrino / Evian / Aqua Panna	0,25l	5,20
	0,50l	7,60



# GIN

EUR

<b>Beefeater</b> England, London 47% Vol.	4 CL	12,50
<b>Beefeater 24</b> England, London 47% Vol.	4 CL	14,50
<b>Tanqueray 10</b> Schottland, Cameronbridge, 47% Vol.	4 CL	14,50
<b>Plymouth Gin</b> England, Plymouth, 41,2% Vol.	4 CL	15,00
<b>Roku</b> Japan, Osaka, 43% Vol.	4 CL	15,00
<b>Sipsmith</b> England, London, 41,6% Vol.	4 CL	15,00
<b>Le Gin</b> Frankreich, Coudray-Rabut, 42% Vol.	4 CL	16,00
<b>Monkey 47, 47% Vol.</b> Deutschland, Loßburg,	4 CL	16,00
<b>Gin Mare</b> Spanien, Costa Dorada, 42,7% Vol.	4 CL	16,00
<b>Sipsmith V.J.O.P</b> England, 57,8% Vol.	4 CL	16,00

## BLENDED SCOTCH WHISKY

		EUR
Chivas Regal 12	4 CL	16,00
J & B	4 CL	12,50
Makers' Mark	4 CL	12,50
Johnnie Walker Black Label	4 CL	16,00
Hibiki Harmony	4 CL	24,00
Chivas Royal Salute 21	4 CL	35,00
Johnnie Walker Blue Label	4 CL	38,00
Johnnie Walker King George V	4 CL	59,00
Odyssey Johnnie Walker & Sons Rare triple Malt Whisky	4 CL	99,00

## SINGLE MALT WHISKY

Talisker 10 Years Old Isle of Skye	4 CL	15,50
Glenmorangie 10 Years Old Northern Island	4 CL	15,50
Laphroig 10 Years Old Islay	4 CL	15,50
Glenkinchie 12 Years Old Lowland	4 CL	15,50
Cragganmore 12 Years Old Speyside	4 CL	15,50

## **SINGLE MALT WHISKY**

		<b>EUR</b>
The Glenlivet Founders Reserve Highland	4 CL	15,50
Knockando Jahrgang Speyside	4 CL	15,50
Bowmore Darkest 15 Years Old Islay	4 CL	19,00
Lagavulin 16 Years Old Islay	4 CL	19,00
The Glenlivet Nadurra 16 Years Old Islay	4 CL	19,00
The Yamazaki 12 Japan	4 CL	22,00
The Hakushu 12 Japan	4 CL	22,00

## **IRISH WHISKEY**

Jameson	4 CL	12,50
Red Breast	4 CL	14,50

## **Bourbon & Rye Whiskey**

Bulleit Bourbon / Bulleit Rye	4 CL	12,50
Rittenhouse Rye 100 Proof	4 CL	14,50
Woodford Reserve Bourbon & Rye	4 CL	14,50

## VODKA

		EUR
Absolut Vodka Schweden, 40 % Vol.	4 CL	12,50
Ketel One Niederlande, 40 % Vol.	4 CL	12,50
Grey Goose Frankreich, 40 % Vol.	4 CL	14,50

## RUM

Plantation 3 Stars Trinidad, Barbados, 41 % Vol.	4 CL	12,50
Clairin Communal Haiti, 43% Vol.	4 CL	12,50
Plantation Original Dark Trinidad, Jamaica, 40% Vol.	4 CL	14,50
Plantation Pineapple Rum Trinidad, Jamaica, 40% Vol.	4 CL	16,00
Plantation Rum X.O 20th Anniversary Barbados, 40% Vol.	4 CL	18,00
Ron Zacapa Centenario X.O Guatemala, 40% Vol.	4 CL	32,00
Plantation Single Cask Guyana, 56,3% Vol.	4 CL	44,50

## **WEINBRAND / BRANDY / PISCO**

		<b>EUR</b>
Asbach Privat 8 Jahre	4 CL	10,50
Pisco Lunas Acholado	4 CL	12,00
Lustau Solera	4 CL	15,00

## **COGNAC**

Hennessy VSOP	4 CL	15,00
Delamain X.O Pale & Dry	4 CL	25,00
Remy Martin X.O	4 CL	32,00
Hennessy X.O	4 CL	35,00
Hennessy Paradis	4 CL	65,00
Hennessy Paradis Imperial	4 CL	80,00
Louis XIII	2 CL	95,00

## **TEQUILA**

Don Julio Mexico, 40% Vol.	4 CL	12,50
Tapatio Blanco Mexico, 40% Vol.	4 CL	12,50



# **SPEISEN AUSWAHL**

## VORSPEISEN

EUR

### **Geschmorte Ofenaubergine**

Brunnenkresse Emulsion, eingelegte Stockschwämmchen  
und gerösteter Buchweizen

22,00

### **Matjes**

Mariniertes Schotengemüse, fermentierter Knoblauch  
und Granny Smith Apfel

26,00

### **Terrine von Kapaun**

Eingelegter Pfirsich, marinierter Löwenzahn und Butterbrioche

26,00

## SUPPEN

### **Cremesuppe vom Pfifferling**

Pfifferlings Ravioli und konfierte Schalotte

15,00

### **Essenz vom Perlhuhn**

Galantine und eingelegte Stachelbeere

16,00

# HAUPTSPEISEN

	EUR
<b>Getrübete Gnocchi</b> Trüffelrahm, junger Blattspinat und gehobelter Parmesan	26,00
<b>Blankett von der Maispoularde</b> Karottengemüse und Kartoffelpüree	29,00
<b>Geschmorte Ochsenbacke</b> Cremiger Kohlrabi, glasierte Kartoffeln und gebackene Pastinake	32,00
<b>Gebratener Steinbutt</b> Beurre Blanc, Erbsengemüse und getrüffeltem Kartoffelpüree	38,00
<b>Excelsior Clubsandwich</b> Cocktailsauce, Maispoularde, Speck, Landei, Kopfsalat und gebackene Pommes	24,00
<b>Gebratener Txo Burger (160g)</b> Chili Mayonnaise, karamellierte Zwiebel, Cheddar Käse und Ur Tomate, gebackene Pommes	26,00

## DESSERTS

<b>Schokoladentörtchen mit Tahiti Vanille</b>	8,00
<b>Fashion Eclair mit Frischkäse und exotischen Früchten</b>	7,00
<b>Tartelette von „Gut Clarenhof“ Erdbeeren</b>	7,00
<b>Paris Brest</b>	7,00
<b>Pralinen (4, 8 oder 12 Stück)</b>	1,50 pro Stück