

Täglich von 12.00 Uhr – 1.00 Uhr / Daily from 12.00 p.m. to 1.00 a.m.

Knusprige Nachos	9,00
<i>mit Hot Salsa, Guacamole und Cheddar-Cheese-Dip</i> <i>Nachos with hot salsa sauce, guacamole and cheddar cheese dip</i>	
Saisonale Salatkomposition im Gurkenmantel	9,00
<i>mit Kirschtomaten, frischen Waldpilzen und Balsamico-Dressing</i> <i>Composition of seasonal salad wrapped in cucumber with cherry tomatoes, fresh wild mushrooms and balsamico dressing</i>	
Classic Caesar Salat	13,00
<i>Römersalat Herzen, Sardellen, frische Knoblauch-Croûtons, gehobelter Parmesan und klassisches Caesardressing</i> <i>Caesar salad with Romaine lettuce, garlic croutons, grated parmesan and classic Caesar dressing</i>	
-wahlweise mit gebratener Poulardenbrust	15,50
<i>with roasted supreme of poulard</i>	
-mit gebratenen Riesengarnelen	18,00
<i>with pan fried king prawns</i>	
Schaumsuppe von Muskatkürbis und Pfifferlingen	8,00
<i>mit Kräuterbaguette</i> <i>Foam of nutmeg pumpkin and chanterelles with herb baguette</i>	
Hühnerbouillon	8,00
<i>mit Udon-Nudeln und Pak Choy</i> <i>Bouillon of chicken with Udon noodles and pak choy</i>	
Chili con carne	10,00
<i>mit Baguettebrot</i> <i>Chilli con carne with baguette</i>	

InterContinental Currywurst vom Schwein oder Pute	12,00
mit hausgemachter Currysauce und Pommes im Kegel serviert Sie können die Currywurst auch als scharf oder extra scharf bestellen <i>Sausage of pork or turkey with homemade curry sauce and french fries</i>	
Chicken Mix	14,00
scharfe Hähnchenflügel, knusprige Nuggets und BBQ – Drum Sticks mit Kartoffelecken und Kräutersauerrahm <i>Spicy chicken wings, crispy nuggets and BBQ – drum sticks with potatoe wedges and herb sour cream</i>	
Asia Snack – Basket	16,00
grüne Curry Sticks, gebackene Riesengarnelen, Thai – Wan – Tan und Money Bag mit süßer Chilisauce und Honig – Sesam – Dip <i>Green curry sticks, deep-fried tiger prawns, Thai – Wan – Tan and Money Bag with sweet chilli sauce and honey – sesame – dip</i>	
The Club fifty nine Sandwich	15,00
gebratene Hähnchenbrust, knuspriger Speck, Spiegelei und Salat in getoastetem Tramezzini, serviert mit Pommes Frites <i>Club fifty nine Sandwich with grilled supreme of chicken, tomatoes, crispy bacon, fried egg and salad, served with French fries</i>	
InterContinental Cheeseburger oder Hamburger	15,00
aus 100% Rindfleisch - 180 gr. - gegrillter Bacon und Tomaten, serviert mit hausgemachtem Cole Slaw und Pommes Frites <i>InterContinental cheeseburger or beefburger (180 gr.), grilled bacon, served with cole slaw & French fries</i>	
Filet-Steak vom Black Angus Rind (200g)	33,00
auf gebratenen Pilzen, Bratkartoffeln und Sauce Bernaise <i>Fillet of Black Angus beef on sautéed mushrooms, roasted potatoes and sauce béarnaise</i>	
Chickencurry	18,00
mit Gemüse, Kokosnussmilch, Chili und Basmatireis <i>Chicken curry with vegetables, coconut milk, chili and basmati rice</i>	
Original Wiener Schnitzel vom Bio-Kalb	20,00
mit Pommes Frites und saisonalem Salat <i>Original breaded cutlet of organic calf with french fries and seasonal salad</i>	

BAR FOOD

Pizza Margarita	12,00
mit frischen Strauchtomaten und Büffelmozzarella <i>Pizza Margarita with fresh tomatoes and buffalo</i>	
Pizza Parma	14,50
mit Parmaschinken, Oliven und Artischocken <i>Pizza Parma with parma ham, olives and artichokes</i>	
Tagliatelle Peperonino	15,00
mit sautierten Kirschtomaten, sizilianischen Oliven, wildem Rucola und Parmesan <i>Tagliatelle with sautéed cherry tomatoes, Sicilian olives, wild rocket salad and parmesan</i>	

BAR SWEET

Schokoladen-Kaffee-Würfel 59	7,00
Mandelbiscuit mit karamellisierten Haselnüssen, Schokoladenmousse, Kaffeemousse und Ganache Pralinen <i>Biscuit of almond with caramelized hazel nuts, chocolate mousse, coffee mousse and ganache praline</i>	
Hausgemachte Waffeln	8,00
mit Waldbeerenkompott <i>Homemade waffles with wild berry compote</i>	
Kuchen- & Tortenauswahl von der Patisserie	
Unser bar fifty nine - Team berät Sie gerne über das tagesfrische Angebot <i>Home made assorted cakes & pastries from our patisserie</i>	

BAR ICE CREAM

Kugel Eis nach Wahl

á 2,50

Please select your favourite scoop of ice cream

- | | |
|-----------------------------------|-----------------|
| ○ Schokolade | chocolate |
| ○ Bourbon-Vanille | Bourbon-vanilla |
| ○ Walnuss | walnut |
| ○ Erdbeere | strawberry |
| ○ Pistazie | pistachio |
| ○ Joghurt | yoghurt |
| ○ Stracciatella | stracciatella |
| ○ Passionsfrucht-Sorbet
sorbet | passion fruit |
| ○ Pitahaya-Sorbet | pitahaya sorbet |
| ○ Cassis-Sorbet | currant sorbet |
| ○ Zitronen-Sorbet | lemon sorbet |

SPECIAL ICE CREAM

Kugel Häagen-Dazs Eis nach Wahl

á 3,50

Please select your favourite scoop of Häagen-Dazs ice cream

- | | |
|--|--|
| ○ Cookies & Cream
Vanille Eiscreme mit amerikanischen
Schoko-Keks-Stücken | Vanilla ice cream with American
chocolate cookies |
| ○ Strawberry-Cheesecake
Vanille Eiscreme mit Erdbeersauce
und Käsekuchen | Vanilla ice cream with strawberry
and cheese cake |
| ○ Belgian Chocolate
Schokoladen Eiscreme
mit feiner belgischer Sauce | Chocolate ice cream
with finest Belgian sauce |
| ○ Macadamia Nut Brittle
Vanille Eiscreme mit
karamellisierten Macadamianüssen | Vanilla ice cream with
caramelised Macadamia nuts |

Toppings

1,50

- | | |
|---|------------------------------------|
| Schokoladensauce / <i>chocolate fudge</i>
<i>almonds</i> | Geröstete Mandeln / <i>parched</i> |
| Erdbeersauce / <i>strawberry fudge</i> | Mangosauce / <i>mango fudge</i> |
| Schokoladenstreusel / <i>chocolate granules</i> | |

Portion Schlagsahne

Portion whipped cream

1,50

COFFEE SPECIALS

Cafè Crème	Frisch gemahlener Kaffee mit feiner Crème Fresh brewed regular coffee	3,50
Espresso		3,20
Espresso Macchiato	Espresso mit einem Schuss heißer Milch Espresso with hot milk	3,50
Espresso Doppio	Doppelter Espresso Double espresso	4,50
Ristretto	Kurzer, kräftiger Espresso Short & strong espresso	2,90
Cappuccino	Kaffee mit Milchschaum Coffee with hot milk and milk froth	4,00
Milchkaffee	Kaffee mit extra viel heißer Milch & Milchschaum Coffee with lot of hot milk and milk froth	4,00
Latte Macchiato	Espresso mit extra viel heißer Milch & Milchschaum im Glas serviert Espresso with lot of hot milk and milk froth, served by glasses	4,00
Flavoured Latte Macchiato	Schokolade, Karamell, White Chocolate, Haselnuss, Vanille, Macadamia Chocolate, caramel, white chocolate, hazelnut, vanilla, macadamia, cinammon, praline nut	5,00
Caffè Mocha	Espresso mit Schokoladenflavour, heißer Milch & Milchschaum im Glas serviert Espresso with flavour of chocolate, hot milk & milk froth	5,00
Schokopresso	Espresso, heiße Schokolade aus Milch & Sahnehaube im Glas serviert Espresso mixed with hot chocolate and milk froth	5,00
Heiße Valrhona Schokolade	Aus echter Valrhona Schokolade & Milch mit oder ohne Sahne Hot chocolate prepared with milk	6,50

Wir verwenden ausschließlich ESPRESSO I•O

Dieser Espresso zeichnet sich durch ein besonders langsames, schonendes Röst-verfahren aus. Er besteht aus 100 % Arabica-Bohnen, aromatisch und mild im Geschmack. Die Crema ist nußbraun, mit einer leichten Tönung ins Rötliche. Eine vollkommen andere Art, Espresso zu

Alle Preise in € - inkl. Service & gesetzlicher MwSt - Prices inclusive VAT and service charge in €

genießen.

		SOFTS
	Fl/Btl	
Coca Cola^(1,6), Coke light^(1,6), Coke Zero^(1,6), Fanta⁽¹⁾, Sprite⁽¹⁾	0,2l	4,20
Schweppes Tonic Water⁽³⁾, Bitter Lemon⁽³⁾, Ginger Ale⁽¹⁾, Soda Water	0,2l	4,20
Orangina orange or red⁽¹⁾	0,2l	4,20
Bionade Ingwer Orange, Litschi, Kräuter, Holunder	0,33l	4,00
Carpe Diem Kombucha	0,33l	5,00
Orangen-, Apfel-, Grapefruit-, Tomaten-, Trauben-, Cranberrysaft, Maracuja-, Mango-, Kirschnektar-, Ananas-, Bananen-, Pfirsichnektar	0,2l	4,20
Saft-Schorlen	0,3l	5,00
Orangensaft, Grapefruitsaft frisch gepresst	0,2l	7,50
Red Bull^(1,6,7)	0,2l	5,00

SMOOTHIES, HOMEMADE LEMONADES & BUTTERMILK-DRINKS
--

Smoothies	8,50
with fresh Strawberries, Raspberries, Bananas, Pineapples, Peaches, Mangos and some more	
Buttermilk-Drinks	5,00
with fruits like Pineapple, Strawberries, Cherries, Oranges, Coconut or Vanilla	

Fresh Homemade Lemonades

6,00

Served with fresh lemons & Soda in different tastes like lemon, peach, raspberry, strawberry, and some more

WATER					
Gerolsteiner Gourmet	Sparkling, Medium or Still	0,25l	4,20	0,75l	9,50
Voss	Sparkling or Still	0,375 l	6,00	0,80l	12,50
Perrier	Sparkling			0,75l	9,50
San Pellegrino	Sparkling			1,0l	11,00

BEER					
Schlüssel Altbier	Fass/Dra ft	0,25l	3,20	0,5l	6,00
Radeberger Pils	Fass/Dra ft	0,25l	4,20	0,5l	6,50
Beck's Gold	Fl/Btl	0,33l	5,00		
Schöfferhofer Weizen Hefe, dunkel, kristall, alkoholfrei	Fl/Btl			0,5l	6,00
Clausthaler Classic alkoholfrei	Fl/Btl	0,33l	5,00		
Corona, Miller Genuine, Japanese Beer	Fl/Btl	0,33l	5,00		

SPARKLING WINE

Sekt Geldermann carte blanche	0,1 l	9,50
Kellerei Geldermann, Breisach am Rhein	0,75 l	56,00
Sekt Geldermann rosé	0,1l	11,50
Kellerei Geldermann, Breisach am Rhein	0,75l	61,50
Prosecco Verduzzo	0,1l	8,50
Botter, Veneto	0,75l	45,00

OPEN WINE WHITE

Rheingau - Deutschland		10,00
2007 Riesling - Weingut Robert Weil 0,2 l		
Feine Frucht mit eleganter, reifer Säure und nachhaltigem Körper machen diesen Riesling zu einem belebenden Wein, auch als Solist einfach lecker		
Baden – Deutschland		10,00
2007 Grauburgunder QbA trocken – Dr. Joachim Heger 0,2 l		
feinwürziger, zart rauchiger Melonenduft, angenehmes Säurespiel		
Alto Adige – Italien		11,00
2007 Chardonnay Alto Adige, DOC - Alois Lageder 0,2 l		
Chardonnay mit glanzheller, strohgelber Farbe und grünlichem Schimmer. Feines, sortentypisches duftiges Aroma mit Geruchsnoten von reifen Südfrüchten		
Loire – Frankreich		15,00
2006 Sancerre Blanc AC - Domaine Fournier 0,2 l		
schönes Traubenaroma, Geschmack: anfangs voll und kräftig, nach einigen Minuten im Glas entfaltet sich seine Lebhaftigkeit		
Walker Bay – Südafrika		13,00
2008 Raouls Chardonnay unwooded - Beaumont Wineries 0,2 l		
grüne Melone, vibrierent frisch mit gelben Früchten, leichter Alkohol, rund und frisch im Geschmack und Abgang.		
Weinschorle 0,2 l		8,50

OPEN WINE ROSÉ

Rioja - Spanien 2007 Rioja Rosado Aradon DOCa - Vinicola Riojana de Alcanadre 0,2 l sehr fruchtbetont und vollmundig mit langanhaltenden Erdbeeraromen	8,50
---	-------------

OPEN WINE RED

Ahr - Deutschland 2007 Us de la Meng - Weingut Meyer-Näkel 0,2 l	12,00
--	--------------

Rotweinzauber aus der Ahr, Cuvée aus Frühburgunder, Spätburgunder und Dornfelder.
Fruchtiger Wein mit runden Tanninen, Walderbeeren und Kirschen begleitet von Holunderbeeren.

Toskana - Italien 2006 Rosso di Toscana IGT - Avignonesi 0,2 l	12,00
--	--------------

kraftvolles Rubinrot, zarter Duft, der an wilde Früchte, Gewürze und Gras erinnert
rund und harmonisch, kräftige Struktur, reich an weichen Tanninen

Saint Émilion Bordeaux - Frankreich 2005 Château Grand Moulin Macquin 0,2 l	15,00
---	--------------

leuchtendes rubinrot, duftet nach Pflaumen, Cassis und Anklängen von Zimt
feste Tanninstruktur, ausgewogen, harmonisch

Rioja - Spanien 2006 Rioja Crianza - Bodegas Compania Vinicola del Norte de España 0,2 l	12,00
--	--------------

helles Kirschrot mit violetten Reflexen, deutliches Beerensaroma,
gestützt von feinen Holznoten, lebhaft und doch elegant am Gaumen

Walker Bay – Südafrika 2008 Raouls Shiraz-Cabernet Sauvignon - Beaumont Wineries 0,2 l	13,00
--	--------------

dunkles violette ausgeprägtes Aroma von Maulbeeren und Kirschen gepaart mit
Kräutern und Gewürzen, weiche Tannine und gute Länge

CHAMPAGNER

Champagne Nicolas Feuillatte Brut Réserve	0,1 l	14,00
Particulière	0,75 l	108,00
(40% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 40% Pinot Meunier)	1,5 l	230,00

Nicolas Feuillatte, Epernay

Ein hellgoldenes Kleid, ein blumiges, von weißen Früchten dominiertes Bouquet: Birne, Apfel, doch auch Mandel- und Haselnuss.

Ein Champagner, wunderbar ausgewogen und elegant, geprägt von einer starken Persönlichkeit, die auf Rebsorten aus ausgezeichneten Jahrgängen zurückzuführen ist

	0,11	16,00
	0,75 l	119,00

Champagne Nicolas Feuillatte Brut Rosé

(60% Pinot Noir, 10% Chardonnay, 30% Pinot Meunier)

Nicolas Feuillatte, Epernay

Dieser lachs- bis kupferfarbene Jahrgang ist ein privilegierter Begleiter für intensive Momente. Die Aromen Brombeere, Himbeere, Johannisbeere und Erdbeere bleiben mild und geben diesem Jahrgang seine besondere Leichtigkeit und Harmonie.

	0,75 l	119,00
		0

2000 Brut Blanc de Blancs vintage

Champagne Nicolas Feuillatte

(100% Chardonnay)

Nicolas Feuillatte, Epernay

Zarte lindgrüne Reflexe, sehr fein moussierend. Der Chardonnay entwickelt

Noten von weißen Blüten wie Weißdorn und Akazie. Man schmeckt außerdem feine Noten von Zitrusfrüchten, Birne.

Volmundig, lebhafter Auftakt, frisch und kräftig. Der Chardonnay offenbart helle Früchte, Zitrusfrüchte und blumige Noten. Seine Lebendigkeit und Harmonie machen ihn häufig zu einem idealen Aperitif.

	0,75 l	
		270,00

1997 Cuvée Palmes d'Or vintage

Champagne Nicolas Feuillatte

(60% Pinot Noir, 40% Chardonnay)

Nicolas Feuillatte, Epernay

Diese Cuvée ist ein edler und komplexer Wein, mit mildem und zarten Geschmack. Er wird nur bei besonderen Weinlesen hergestellt und seine feinen Aromen, die den Charakter des Weines ausmachen, lassen ihn zu einem außergewöhnlichen Champagner werden

CHAMPAGNER		
Champagne Louis Roederer Brut Premier	0,1 l	18,00
Louis Roederer ,Reims	0,75 l	130,00
	1,5 l	290,00
2002 Champagne Roederer Cristal	0,75 l	450,00
Louis Roederer, Reims	1,5 l	1.100,0
	3,0 l	0
		3.200,0
		0
2000 Champagne Roederer Cristal Rosé	0,75 l	650,00
Louis Roederer, Reims		
Champagne Ruinart R de Ruinart - Brut	0,75 l	135,00
(60% Pinot Noir; 40% Chardonnay)	1,5 l	240,00
Ruinart, Reims		
Champagne Ruinart R de Ruinart - Blanc de Blancs	0,75 l	155,00
(100% Chardonnay)		
Ruinart, Reims		
Champagne Ruinart R de Ruinart - Rosé	0,75 l	155,00
(55% Pinot Noir; 45% Chardonnay)		
Ruinart, Reims		

1996 Champagne Dom Ruinart Ruinart, Reims	0,75 l	390,00
2000 Dom Perignon Moet & Chandon, Reims	0,75 l	390,00
Veuve Clicquot - Brut Veuve Clicquot, Reims	0,75 l	135,00
1998 Champagne La Grande Dame (64% Pinot Noir & 36% Chardonnay) Veuve Clicquot, Reims	0,75 l	450,00
1999 Perrier Jouët Belle Epoque (50% Pinot Noir & 50% Chardonnay) Perrier Jouët, Épernay	0,75 l	315,00

PREMIUM COCKTAILS

Besondere Spirituosen, besondere Cocktails

The Ciroc Vodkatini Ciroc Vodka, Noilly Prat, Grapes		18,00
Tanqueray Ten's Fizz Tanqueray Ten Gin, Lemon Juice, Sugar Syrup, Soda Water		15,00
Hendrick's Cucumber Gimlet Hendrick's Gin, Cucumber, Lime Juice, Roses's Lime Juice		17,00
Zacapa 23 anos Rum Punch Zacapa 23 anos Rum, Angostura, Lemon Juice, Rose's Lemon Squash, Orange		16,50
Pampero's Aniversario Daiquiri Pampero's Aniversario Rum, Lime Juice, Sugar Syrup		15,00
Nega Fulo's Special Aged Reserve Caipirinha Nega Fulo special aged reserve Cachacca, Cane Sugar, Limes		16,00
Woodford's Old Fashioned Woodford's Reserve Bourbon, Oranges & Lemons, Angostura, Soda		17,00

The Macallan's 12y Lemonade	15,00
Macallan 12y Single Malt Whiskey, Curacao Triple Sec, Rose's Lime Juice, Lemon Juice	
Lepanto's Brandy Alexander	16,00
Brandy Lepanto, Crème de Cacao white, Cream, Nutmeg	
Grand Marnier Cuvée du Centenaire Red Lion	19,00
Grand Marnier Cuvée du Centenaire, Gin, Orange Juice, Lemon Juice, Grenadine	

“ Die Göttin hat mir Tee gekocht und Rum hineingegossen,
sie selber hat den Rum ganz ohne Tee genossen.“
-Heinrich Heine-

APERITIF / BEFORE-DINNER COCKTAILS

Kir	Crème de Cassis, white Wine	0,2 l	10,00
Kir Royal	Crème de Cassis, Champagne	0,1 l	15,00
Bellini	Peach Cordial, Champagne, Fresh Peach		15,00
Martini Dry Cocktail		Gin, Noilly Prat, Olive	10,00
Spiced Martini	Pepper Vodka, Noilly Prat, Fresh Chillis		10,00
Manhattan	Canadian Whisky ¹⁾ , Martini Rosso, Angostura ¹⁾⁴⁾		10,00
Negroni	Gin, Campari ¹⁾ , Martini Rosso		10,00

MEDIUM COCKTAILS

Side Car	Brandy, Cointreau, Fresh Lemon Juice	all 9,00
White Lady	Gin, Cointreau, Fresh Lemon Juice	
Gimlet	Gin or Vodka, Fresh Lime Juice, Rose's Lime Juice	
Cosmopolitan	Vodka, Cointreau, Fresh Lime Juice, Cranberry	
Metropolitan	Rum, Cointreau, Fresh Lime Juice, Cranberry	

Ginger Martini	Vodka, Noilly Prat, Ginger
Apple Martini	Vodka, Calvados, Bols Sour Apple Liqueur
Scarlett O'Hara	Southern Comfort ¹⁾ , Fresh Lime Juice, Cranberry

DIGESTIF & AFTER-DINNER COCKTAILS

Alexander	Brandy, Crème De Cacao Brown ¹⁾ , Cream, Nutmeg (Muskatnuss)	all 9,00
Grasshopper	Crème de Menthe Green ¹⁾ , Crème de Cacao White, Cream	
Golden Cadillac	Galliano ¹⁾ , Crème de Cacao White, Cream	
Rusty Nail	Scotch, Drambuie	
Black Russian	Vodka, Kahlua ¹⁾	
White Russian	Vodka, Kahlua ¹⁾ , Cream	

CHAMPAGNE COCKTAILS

Champagne Cocktail	Sugar, Angostura, Champagne	14,00
Kö-Cktail	Strawberries, Aperol, Champagne	14,00
Prince Of Wales	Cognac, Benedictine DOM, Angostura, Champagne	14,00
Death In The Afternoon	Absinthe, Champagne	14,00
French 75	Gin, Lemon Juice, Sugar Syrup, Champagne	14,00
Vulcano	Raspberrybrandy, Blue Curacao, Champagne	14,00
SmyKa <i>by Thomas Smykowski & Frank Kappenstein 2006</i>	Rum, Licor 43, Sugar, Lime Juice, Champagne	14,00

Tropical Champagne	14,00
Dark Rum, Passion Fruit Syrup, Orange Juice, Champagne	
Champino	14,00
Campari, Vermouth bianco, Champagne	
Mojito Royal	16,00
Havana Club 7y, Peppermint, white Sugar, Champagne	
Beverly Hills Iced Tea	16,00
White Rum, Tequilla, Gin, Vodka, Cointreau, Lemon Juice, Rose's Lemon Squash, rosé Champagne	

"The problem with the world is, that everyone is a few drinks behind."
-Humphrey Bogart-

SOURS, COLLINSES, FIZZES & JULEPS

Just the way You like it with...

Rum, Vodka, Gin, Whiskey, Cachaca, Pisco Control, Calvados, Aperol, Campari, Melon Liqueur, Southern Comfort, Amaretto, Jägermeister, Ramazotti and so much more

Sours	10,00
... and fresh Lemon Juice, Roses's Lemon Squash, Sugar Syrup, fresh Orange	
Collinses (build in glass)	10,00
... and fresh Lemon Juice, Sugar Syrup, Soda Water	
Fizzes (shaken)	10,00
...and fresh Lemon Juice, Sugar Syrup, Soda Water	
Juleps	11,50
... and fresh Peppermint, fresh Lime Juice, Sugar, Soda Water	

FANCYS

Rum based

Frozen Daiquiri	11,50
Classic or with Strawberries, Raspberries, Melons, Bananas or Peaches, white and dark Rum	
Strawberry Colada	12,00
Strawberries, white and dark Rum, Coconut, Pineapple Juice, Cream	
Planter's Punch	11,50
Myer's Rum, Grenadine, Lemon Juice, Orange Juice, Angostura, Nutmeg	
Top Of The Town <i>by Renate Schwarz 2006</i>	10,00
Bacardi Razz, Fresh Limes, Raspberries , Sugar	
Mai Tai	13,00
White and dark Rum, Cointreau, Almond Syrup, Pineapple Juice, Lemon Juice, Rose's Lemon Squash, Rum 73%	
Zombie	13,00
3 kinds of Rum, Apricot Brandy, Grenadine, Lemon-, Orange-, Pineapple- & Passion Fruit Juice, Rum 73%	

"Der Mensch lebt nicht vom Brot allein. Nach einer Weile braucht er einen Drink."
-Woody Allen-

FANCYS

Tequila based

Frozen Margaritas	11,50
Classic or with with Strawberries, Raspberries, Melons, Bananas or Peaches, White and gold Tequila, Cointreau, Lime Juice	
Mexican Colada	12,00
Tequila, Kahlua, Coconut, Cream	
Latin Lover	12,00
Tequila, Cachaca, Curacao Triple Sec, Pineapple Juice, Rose's Lime Juice, Lemon Juice	

Vodka based

Watermelon Man	12,00
Vodka, Melon Liqueur, Grenadine, Lemon Juice, Orange Juice	
Touchdown	11,50
Vodka, Grenadine, Apricot Brandy, Rose's Lime Juice, Passion Fruit Juice	

Kalashnikov

Citron Vodka, Mandrin Vodka, Mango Vodka, Cointreau, Lemon Juice, Lemon Squash, Grenadine, Balkan Vodka 186 proof

14,00

Gin based

Bombay Crushed

Bombay Sapphire, Kumquats, Rose's Lemon Squash, Passion Fruit Juice, Sugar

11,50

Singapore Sling

Gin, Cherry Brandy, Bénédictine, Angostura, Lemon Juice, Pineapple Juice

11,50

French Lemonade *by Thomas Smykowksi 2007*

G-Vine Gin, Rose's Lemon Squash, Lemon Juice, Grapes, Ginger Ale

12,00

Jeanie Sling *by Axel Klubescheidt 2006*

Gin, Rum, Cherry Brandy, Angostura, Pineapple Juice, Orange Juice, Fresh Lime Juice, Ginger Ale

9,50

“Ob ich morgen leben werde, weiß ich sicher nicht,
dass ich, wenn ich morgen leben werde,
trinken werde, ist gewiss.“
-Gotthold Ephraim Lessing-

HANG OVER / PICK ME UP

Bloody Mary

Vodka, Worcestershire Sauce, Tabasco, Lemon Juice, Tomato Juice, Salt & Pepper

10,50

Bloody Maria

Tequila, Worcestershire Sauce, Tabasco, Lemon Juice, Tomato Juice, Salt & Pepper

10,50

Prairie Oyster

Ketchup, Olive Oil, Egg, Spices

8,00

Apotheke

Fernet Branca, Crème de Menthe green, Vermouth rosso, Angostura

10,50

“When I read about the evils of drinking...I gave up reading!”
-Frank Sinatra-

Fruit Of The Loom

Strawberries, Pineapple Juice, Passion Fruit Juice, Mango Juice

Green Velvet

Woodruff, Pineapple Juice, Orange Juice, Lemon Juice

Ipanema

Fresh Limes, Passion Fruit Juice, Ginger Ale, Sugar

Virgin Mojito

Fresh Peppermint, Lime Juice, Sugar, Soda

Berry Mai Tai

Cranberry Juice, Pineapple Juice, Orange Juice, Almond

Pink Banana

Banana Juice, Passion Fruit Juice, Grenadine, Cream, Coconut

Virgin Strawberry Colada

Strawberries, Coconut, Pineapple Juice, Cream

Cherry Bliss

Cherry Juice, Orange Juice, Soda

LONGDRINKS
All 9,00

... create your own ...

... with ...

Amaretto
Aperol
Batida de Coco
Gin Tanqueray
Campari
Jägermeister
Vodka Smirnoff red
Licor 43
Malibu
Passoa
Pernod
Southern Comort
Whiskey Jack Daniels
Rum Bacardi carta blanca
Coca Cola^{1) 2) 4)}
Coca Cola Light^{1) 2) 4) 5)}
Sprite
Fanta
Orange Juice
Grapefruit Juice
Pineapple Juice
Cranberry Juice
Passion fruit Juice
Apple Juice
Tonic Water^{3) 4)}
Bitter Lemon^{3) 4)}
Ginger Ale⁴⁾
Soda Water

Cuba Libre	Bacardio d'oro, fresh Limes, Coca Cola ^{1) 2) 4)} 5	10,00
Spiced Coke	Captain Morgan Spiced Rum, Coca Cola ^{1) 2)} 4) 5	10,00
Screwdriver	Vodka, Orange juice	9,00
Harvey Wallbanger	Vodka, Galliano ¹⁾ , Orange juice	9,00
Barbados Sunrise	Barbados Rum, Orange juice, Grenadine ^{1) 4)}	9,00
Tequilla Sunrise	Tequila, Orange juice, Grenadine ^{1) 4)}	9,00
Pimm's No. 1 Cup	Pimm's ¹⁾ , Sprite or Ginger Ale, Cucumber	9,00
Seabreeze	Vodka, Grapefruit juice, Cranberry Juice	9,00
Salty Dog	Vodka, Grapefruit juice, Salt rim	9,00
Cape Cod	Vodka, Cranberry juice	9,00

		APERITIF	5 CL
Martini bianco, extra dry, d'oro, rosso			6,00
Lillet blanc			7,00
Noilly Prat			7,00
Punt et Mes			7,00
Tio Pepe Sherry	dry		6,00
	medium		6,00
	cream		7,00
Ramos Pinto Port wine	dry white		6,00
	ruby		
	red L.B.V Reserva		7,00

		TEQUILA¹⁾	4 CL
--	--	-----------------------------	-------------

Tequila kommt aus einem genau fest gelegten Gebiet in Zentral-Mexico und wird aus der Blauen Weber Agave hergestellt.

Die Frucht der Agave sieht aus wie eine überdimensionale Ananas. Sie wird zerkleinert, eingekocht und der daraus gewonnene Saft anschließend vergoren und mehrfach destilliert.

Jose Cuervo	Silver	6,00
	Especial Gold	7,00
	1800	11,00
	Centenario Reposado	13,00
Silla	Silver & Gold	6,00
Sauza Hornitos		6,00
Don Julio	Blanco	13,00
	Reposado	15,00
	Anejo	17,00
Patron	Blanco	11,00
	Reposado	13,00
	Anejo	15,00
Mezcal Benevá		9,00

GIN 4 CL

Gin wird aus beliebigen Ausgangsstoffen gebrannt, meist Getreide oder Melasse. Seinen charakteristischen Geschmack erhält er aus der Aromatisierung mit Gewürzen, vor allem Korinader und Wacholderbeeren. Dies wiederum wird auf englisch zu *juniper berries*, was manche als Namensursprung sehen, während selbst englische Traditionsproduzenten auf den holländischen Ursprung verweisen: Genever

England

Beefeater	Classic	7,00
	Crown Jewel	13,00
Bombay Sapphire		7,00
Tanqueray	Classic	7,00
	No.10	10,00
Gordon's	Classic	7,00
	Sloe Gin	7,00
Finsbury		8,00
Whitley Neil		10,00

Hendrick's		11,00
Hammer		11,00
Bulldog		11,00
France		
G-Vine	florason nouveau	13,00
Saffron		13,00
Holland		
Zuidam		11,00
Deutschland		
Old Tom Style		14,00
Adler		11,50

VODKA	4 CL
--------------	-------------

Nichts ist reiner, sauberer und klarer als diese oft unterschätzte Spirituose. Auf der Welt gibt es weit über 400 verschiedene Wodkasorten, einen kleinen Teil davon haben wir in unserer Bar zusammengetragen. Aufgrund der Größe unseres Sortiments haben wir diese Spirituosen in einer Extra-Karte zusammengefasst, die wir Ihnen auf Wunsch gerne reichen.

WHISKY & WHISKEY	4 CL
-----------------------------	-------------

Durch seinen unverwechselbaren Geschmack ist Whisk(e)y einer der beliebtesten Spirituosen, wenn es darum geht ihn pur oder auf Eis zu genießen. Die amerikanischen und irischen Whiskey's schreibt man „Whiskey“, den schottischen und kanadischen: „Whisky“. Doch nicht nur die Schreibweise unterscheidet die einzelnen Herstellungsländer, sondern auch durch die Wahl der Rohstoffe. Für die Herstellung von Scotch ist nur Gerste als Rohstoff zulässig, die übrigen Destillate dürfen auch aus anderen Getreidearten hergestellt werden.

Blended Scotch Whiskies

Ballantines		8,00
Dewar's White Label		8,00
J & B		8,00
Johnnie Walker	Red Label	8,00
	Black Label	10,00
	Green Label	15,00
	Gold Label	19,00

	Blue Label	26,00
Chivas Regal	12 y	10,00
	Royal Salute 21 y	18,00
Dimple 12y		10,00
The Famous Grouse		10,00
Pure & Single Malts		
Highlands		
Cragganmore 12 y		10,00
	Mittelschwer und trocken, Honig-Aroma, rauchig.	
The Glenlivet 12y		10,00
	blumig, Anklänge von Vanille, fruchtiger Pfirsichton, harmonisch	
The Glenlivet 15 y		14,00
	angenehm süß-malzig, ausgewogen, feiner Honig-Ton, blumige Zartheit	
The Glenlivet 18 y		16,00
	blumig-würzige Note, süß, etwas nussig,	
The Glenlivet 21 y		21,00
	sanft, leicht trocken, würzig, Sherry, Honig, Malz	
Macallan 12 y		10,00
	voller Trockener Geschmack	
Macallan 18y		16,00
	fruchtiger Vanille-Geschmack, runder Abgang	
Macallan 25y		66,00
	duftiger Sherry, viel Frucht und sanft im Abgang	

WHISKY & WHISKEY 4 CL

Oban 14 y		10,00
	torfig und leicht, lang und rauchig im Nachgeschmack	
Dalwhinnie 15y		12,00
	trockene Spuren von Honig mit einem süßem Nachgeschmack	
Glenmorangie 10y		10,00
	cremig, leicht und trocken, komplexe Nusstöne und zart rauchig.	
Glenmorangie 18 y		16,00
	nuss- und Vanille-Noten, rund und lang im Abgang.	
Glenmorangie Tain L'Hermitage 1975		97,00
	leicht cremig, intensiv, Aromen von Vanille und gerösteten Mandeln	
Glenfiddich 12y		10,00
	feines und frisches Aroma, süßlicher Abgang	
The Balvenie 1993 Port-Wood		21,00
	komplex und intensiv, mit ausgesprochen weichem Portwein-Ton, leicht süßlich, nussig, ein Hauch von Zimt, sehr rund	

Lowlands

Auchentoshan 10 y	10,00
sanfte Frucht-Aromen mit süßem und langem Abgang	
Glenkinchie 10 y	10,00
sanft und leicht mit Orangen- und Honig-Aromen	

Islay

Laphroaig 10 y	12,00
rauchig, leicht ölig, süßlich-torfig mit etwas Salz, sehr komplex	
Ardbeg 10y	12,00
blumig, schokoladig mit rauchigen Espressonoten	
Lagavulin 16y	15,00
kräftiger, torfiger Duft, süß und lang im Nachgeschmack	

Orkney Islands

Highland Park 12 y	10,00
rauchig mit einem Hauch von Honig, nussig und trocken im Abgang	
Highland Park 18 y	12,00
rund und torfig im Nachgeschmack	
Talisker 10 y	10,00
seearomen mit klarem Nachgeschmack	
Talisker 18 y	12,00
fruchtiges Aroma nach Pflaumen & Beeren	

WHISKY & WHISKEY 4 CL

Irish Whiskey

Im wesentlichen unterscheidet sich der Irische Whiskey zum Schottischen Whisky durch seine dreifache Destillation. Irish Whiskey wird mindestens drei Jahre in alten Sherry-, Cognac-, oder Bourbon-Fässern gelagert.

Tullamore Dew	8,00
Jameson	8,00
Bushmills Black Bush	11,00

Canadian

Der Canadian Whisky wird vorwiegend aus Roggen, Mais und Weizen hergestellt. Er lagert mindestens zwei Jahre in Bourbon- und Eichenholzfässern. Alle Canadians sind Blends. Dies bedeutet, bis zu 100 verschiedene Whiskies werden zu einem harmonischen Endprodukt vermählt.

Canadian Club 12 y	7,00
Seagram's Crown Royal	10,00

Bourbon-Tennessee

Man nennt ihn auch "Das Original der neuen Welt". Bourbon Whiskeys wurden zu mindestens zu 51% aus Mais hergestellt.

Das Destillat reift zwei Jahre in neuen Eichenholzfässern.

Four Roses		8,00
Jack Daniels	Classic	8,00
	Single Barrel	12,00
Jim Beam		8,00
Woodford Reserve		12,00
Maker's Mark		10,00
Wild Turkey		12,00

Japan

Der Japanische Whisky ist leicht und mild im Abgang mit ausgeprägtem Raucharoma. Sein Herstellungsverfahren ist dem des Scotch sehr ähnlich.

Suntory	Yamazaki 12 y	15,00
	Hibiki 17 y	20,00

Deutschland

Die Whisky-Herstellung ist auch in Deutschland nichts Neues mehr.

Aber ein Malz-Whisky aus Oberbayern mit höchster Gütequalität ist eine echte Rarität.

Slyrs Bavarian Malt Whisky		15,00
-----------------------------------	--	--------------

RUM¹⁾	4 CL
-------------------------	-------------

Rum wird aus Zuckerrohr, eine der ältesten Kulturpflanzen der Welt, hauptsächlich im karibischen Raum produziert. Das Destillat gibt es in den verschiedensten Qualitäts- und Geschmacksstufen. Durch die teilweise Jahrzehnte lange Lagerung

in Eichenholzfässern, entwickeln die Rumsorten ihren besonderen Geschmack und besondere Qualitäten.

Das Wort Rum leitet sich von "Rumbullion" der englischen Übersetzung für Krawall / Aufruhr ab, was wohl auf die Folgen des zeitweise übermäßigen Konsums zurückzuführen ist.

Cuba

Havana Club	3 Anejo	7,50
	Anejo Especial	8,00
	7 Anejo	8,00
	15 Anejo	48,00
	Maximo Extra Anejo 2 cl	95,00
Matusalem	Solera 7 Anejo	8,00
	Solera 15 Anejo	15,00
	Platino	19,00

Ron Varadero	15 Anejo	25,00
Jamaica		
Appleton	Estate V.X.	8,00
	Estate Xtra Old	18,00
Myers		8,00
Captain Morgan	spiced Gold	8,50
	Black Label	9,00
Puerto Rico		
Bacardi	Carta Blanca, Oro, Black	6,50
	8 Años	9,00
	Reserva	9,00
	Anejo	11,50
	Solera	11,50
	151Proof	10,00
	Limon, Razz, Apple, Melon	6,50
Martinique		
Saint James		8,00
Trois Rivières	8 ans	14,00
Clément	Agricole blanc 2005 50%	15,00

RUMⁿ 4 CL

Nicaragua		
Flor de Caña	Grand Reserve	14,00
Venezuela		
Pampero	Aniversario	12,00
Barbados		
Mount Gay	Eclipse	9,00
	Extra Old	10,00
Guatemala		
Zacapa Centenario	15 Años	11,00
	23 Años	13,00
	Etiqueta negra	18,00
	X.O.	24,00

Guadeloupe		
Damoiseau		18,00
Reunion		
Isautier		18,00

Einige Rumsorten können teilweise Farbstoffe enthalten. Eine genaue Aufstellung der Zusatzstoffe ist an der Bar erhältlich

CACHACCA 4 CL

Der brasilianische Zuckerrohrschnaps wird durch Auspressen des Mittelstückes gewonnen. Nach der Gärung und Destillation werden hochwertige Cachacca in Holzfässern gelagert und erhalten dadurch Ihre goldene Farbe.

Nega Fulo		7,00
	Special Aged reserve	11,00
Sagatiba	Pura & Velha	9,00
	Preciosa	90,00
Berro		8,00
Ypioca cristal		12,00

COGNAC 4 CL

Cognac ist ein Destillat aus weißen Trauben, deren Anbaugebiet die Charente an der Westküste Frankreichs ist. Cognac verdankt seinen milden und vollmundigen Geschmack den einzigartigen Klimabedingungen, den Bodenverhältnissen und der Nähe zum Atlantik.

Remy Martin	V.S.O.P.	9,00
	Coeur de Cognac	14,00
	X.O.	19,00
	Louis XIII	80,00
Otard	V.S.O.P.	9,00
	X.O.	19,00
Hennessy	V.S.O.P.	9,00
	X.O.	19,00
	Paradis	42,00
	Richard	90,00
Martell	Cordon bleu	15,00

BRANDY 4 CL

Brandy sind weinbrand haltige Brände, meist aus Süderoupa. 90 % werden in der spanischen Region Jerez de lla Fontaine nach dem berühmten Solera-System hergestellt.

Vecchia Romagna		6,00
Carlos I		7,00
Osborne	Solera Etiquetta negra	7,00
	Conde de Osborne	12,00
Lepanto		12,00
Cardenal Mendoza		9,00

CALVADOS 4 CL

Derr Cidrebrand aus der Normandie unterliegt strengen Auflagen wie Herkunft, Auswahl der Apfelsorten und Länge der Lagerung der Lagerung. Erst nach drei bis vierjähriger Lagerung des Cidres wird destilliert. Danach lagert er je nach Qualitätssufe zwischen ein und sechs (oder mehr) Jahren in Eichenfässern.

Papidoux	V.S.O.P.	10,00
Boulard	Grand Solage Pays d'Auge	9,00
Château de Breuil	V.S.O.P.	12,00
	X.O.	21,00

ARMAGNAC 4 CL

Armagnac ist die älteste bekannte französische Spirituose, ein Weinbrand aus der Casgogne in Frankreich. Im Unterschied zu Cognac wird Armagnac in einem kontinuierlichen Brennverfahren nur einmal destilliert, also nicht rektifiziert. Anschließend erfolgt für 3-20 Jahre die Lagerung in Eichenholzfassern

Samalens	X.O. Reserve Imperiale	17,00
-----------------	------------------------	--------------

GRAPPA 2 CL

Grappa, das italienische Nationalgetränk ist seit der Verfeinerung der Brenn- und Destillationsmethoden schon lange kein Getränk mehr der Wald- und Wiesenarbeiter

Nonino	Chardonnay	6,00
	Tocai	6,00
	Monovitigno Picolit	15,00

AQUAVIT & KORN 4 CL

Fürst Bismarck		7,00
-----------------------	--	-------------

Malteserkreuz		7,00
Aquavit		
Jubiläums Aquavit		7,00
Linie Aquavit		8,00

		EAUX DE VIE	2 CL
Ziegler	Williamsbirne		8,00
	Walnussgeist		6,00
	Waldhimbeergeist		8,00
	Grafensteiner Apfelbrand		8,00
	No.1 Wildkirsch		13,00
Morand	Williamine		4,00

		BITTER & CORDIAL¹⁾	4 CL
Fernet Branca	Killepitsch		all 7,00
Branca Menta	Pernod		
Cynar	Pastis 51		
Campari	Averna		
Aperol	Unicum		
Ramazzotti	Ouzo		
Ramazzotti mentha	Hierbas Tunel		
Chartreuse gelb & grün	Ricard		
Jägermeister	Pimm's No. 1		
Underberg 2cl			4,00
Pernod Absinth			10,00

		LIQUEUR¹⁾	4 CL
			All 7,00

Amaretto Di Saronno DOM Benedictine Malibu

Amarula
Asbach Uralt A&A
Baileys
Batida de Coco
Charleston Follies
Cherry Heering
Cointreau
**Céme de Cassis de
Dijon**

Dooley's
Drambuie
Frangelico
Galliano
Grand Marnier
Kahlua
Licor 43
Hypnotic

Midori Melon
Passoa
Peach Tree
Pisco Control
Sambuca Molinari
Southern Comfort
Tia Maria
1921 Crema de Tequila

Specials

Grand Marnier Cuvée du Centenaire	15,00
Grand Marnier Cuvée du Cent Cinquantenaire	27,00

1) Liköre können teilweise natürliche Farbstoffe enthalten. Eine genaue Aufstellung der Zusatzstoffe ist an der Bar erhältlich.