

BAR

RESTAURANT LOUNGE

COCKTAILS LONGDRINKS

APERITIF BURGER SALAD SOUP STEAK DESSERT PROSECCO

DEUTSCH



GIN & TONIC

UNSERE FAVORITEN:

Bombay Sapphire • Schweppes • Limette // 10,50

The Botanist • Fevertree Mediterranean • Orangenschale // 15

Jinzu • Fevertree Aromatic • Blüten // 15

Tanqueray • Thomas Henry • Pink Grapefruit und Minze // 12

Oder stellen Sie sich ihren Lieblings-GT einfach selber zusammen!

GORDON'S GIN // 6,50

BEEFEATER // 7,50

BOMBAY SAPPHIRE // 8

HENDRICK'S // 9,50

MONKEY 47 // 10,50

TANQUERAY // 8,50

TANQUERAY TEN // 9,50

THE DUKE // 9

FEEL GIN // 9,50

JINZU GIN // 10,50

SAFFRON GIN // 9

GIN MARE // 10,50

THE BOTANIST // 10,50

TANQUERAY RANGPUR // 9,80

Unser Team teilt Ihnen gerne unsere regelmäßig wechselnden Spezialitäten mit!

UND DAZU:

Schweppes Tonic Water // 2,50

Thomas Henry Tonic Water // 3,50

Fevertree Aromatic Tonic // 4,50

Fevertree Mediterranean Tonic // 4,50

Liebe Gäste,

im Falle von Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten halten wir Informationsmappen für Sie bereit. Unsere Servicemitarbeiter helfen Ihnen gerne weiter.



APERITIF

NEGRONI // 9,50
Gin, Campari, Vermouth Rosso

SPRIZZ ROYAL // 9,50
Martini Rosato, Crème de Cassis
Frizzante, Soda

PORTORICANO // 9,00
Campari, Portwein, Soda

THEOS SPRITZ // 8,50
Veilchenlikör, Frizzante, Lavendel

LILLET SPRITZ // 8,50
Frizzante, Rosenlimonade, Gurke

PIMMS CUP // 8,50
Pimms, Ginger Ale, Gurke, Orange,
Zitrone, Limette, Kirsche

ANYTIME

SEX ON THE BEACH // 9,50
Wodka, Peach Brandy, Limette,
Pfirsich- & Cranberrysaft

OLD FASHIONED // 9,50
Bourbon, Zucker, Angostura,
Soda, Orangenzeste

MOSCOW MULE // 9,50
Stolichnaya Wodka, Wodka,
Ginger Beer, Limette, Gurke

MANHATTAN // 9,50
Rye Whisky, Vermouth Rosso, Bitters

GIN BASIL SMASH // 10,50
Gin, Basilikum, Zitrone, Zucker, Ei

WHITE RUSSIAN // 9
Wodka, Kahlua, Sahne

RAFFLES SINGAPORE SLING // 10,50
Gin, Cherry Heering, Cointreau,
Benedictine, Zitrone, Grenadine
Angostura, Ananassaft

WHISKY SOUR // 9,50
Bourbon, Orange, Zitrone,
Zucker, Eiweiß

ERNEST HEMMINGWAY SPECIAL // 9,50
Weißer Rum, Maraschino, Limette,
Grapefruitsaft

BLOODY MARY // 9,50
Vodka, Tomatensaft, Gewürze



TROPISCHE COCKTAILS

CAIPIRINHA // 9,50
Cachaca, Limete, Zucker

TEQUILA SUNRISE // 9,50
José Cuervo Tequila, Orangensaft,
Grenadine

PIÑA COLADA // 9,50
Weißer Rum, Kokossirup, Sahne,
Ananassaft

PLANTERS PUNCH // 9,90
Weißer & dunkler Rum, Zitrone,
Orangen- & Ananassaft

CAPTAIN COOKS PAINKILLER // 11,50
Dunkler Rum, Ananas- & Orangensaft,
Kokossirup, Muskat

ROSMARIN-HIMBEER-SMASH // 11,50
Gin, Rosmarin, Himbeere,
Zitrone, Eiweiß

LYCHEE MARTINI // 9,50
Gin, Grand Marnier, Lime Cordial,
Lycheelikör & -püree

MOJITO // 9,50
Weißer Rum, Minze, Limette, Zucker

MARGARITA // 9,50
Tequila, Triple Sec, Zitronensaft,
Salzrand

HURRICANE // 11,50
Dunkler Rum, 73% Rum, Lime Cordial,
Maracujasirup, Mangosaft

MAI TAI // 11
Dreierlei Rum, Limette, Grenadine,
Mandelsirup, Lime Juice, Orangensaft

ERNEST RAYMOND ZOMBIE // 15
weißer, dunkler, 73% Rum,
Limettensaft, Grenadine, Angostura,
Pernod Anis, Minze

UNSERE KREATIONEN

SAFFRON SOUR // 11,50
Saffron Gin, Orange, Zitrone,
Zucker, Eiweiß

WASABI MARTINI // 9,50
Gin, Grand Marnier,
Wasabi, Apfelsaft

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

MOSQUITO // 8
Minze, Limette, Zucker, Ginger Ale

TROPICAL FRUIT PUNCH // 8
Orangen-, Ananas-, Maracujasaft,
Zitrone, Mangosirup, Grenadine

MANGOLITO // 8
Sahne, Kokos, Mangosaft

TAXI DRIVER // 8
Ananas- & Maracujasaft,
Mandarinsirup, Tonic Water



SPIRITUOSEN

GRAPPA & EAU DE VIE – 2CL

GRAPPA NONINO CHARDONNAY // 6,50
 LANTENHAMMER WILLIAMSBIERNE // 7,50
 LANTENHAMMER ROTE WILLIAMSBIERNE // 7,50
 LANTENHAMMER SCHLEHE // 7,50
 LANTENHAMMER HASELNUSS // 8,50
 LANTENHAMMER OBSTLER // 7,50
 LANTENHAMMER WILDKIRSCH // 12,50
 AQUAVIT // 4,50

VERMOUTH – 5CL

BELSAZAR DRY // 8,50
 MARTINI BIANCO // 6,50
 MARTINI ROSSO // 6,50
 MARTINI ROSATO // 6,50
 MARTINI EXTRA DRY // 6,50

KRÄUTER – 4CL

RAMAZZOTTI // 6,50
 AVERNA // 6,50
 APEROL // 6,50
 CAMPARI // 6,50
 JÄGERMEISTER // 6,50
 FERNET BRANCA // 6,50
 FERNET MENTA // 6,50

LIKÖR – 4CL

COINTREAU // 6,50
 SOUTHERN COMFORT // 6,50
 MOLINARI SAMBUCA // 6,50
 KAHLUA // 6,50
 BAILEYS // 6,50
 DRAMBUIE // 7,50
 AMARETTO DI SARONNO // 6,50

WODKA – 4CL

ABSOLUT BLUE // 7
 GREY GOOSE // 9,50
 BELVEDERE // 10,50
 RUSSIAN STANDARD // 7
 GRASOVSKA // 8
 SMIRNOFF // 6,50

RUM – 4CL

HAVANA CLUB 3Y // 7
 HAVANA CLUB 7YL // 9
 RON ZACAPA 23Y // 11,50
 BOTUCAL // 13
 KRAKEN // 8,50
 BACARDI CARTA BLANCA // 6,50
 PAMPERO ANNIVERSARIO // 9,50

TEQUILA – 4CL

JOSE CUERVO SILVER // 6,50
 JOSE CUERVO ESPECIAL // 6,50
 PATRON AÑEJO 100% AGAVE // 13,50
 SIERRA MILLENARIO EXTRA AÑEJO // 16,50

BRANDY & COGNAC – 4 CL

CARLOS I // 8,50
 CARDENAL MENDOZA // 9,50
 REMY MARTIN VSOP // 9
 REMY MARTIN XO // 24
 HENNESSY VS // 10,50
 OTARD VSOP // 9

LONG DRINKS

MUNICH MULE // 10,50
 The Duke Gin, Ginger Beer, Gurke

CUBA LIBRE // 9,50
 Havana 3 yrs, Cola, Limette

DARK & STORMY // 10,50
 Kraken spiced Rum, Ginger Beer

WODKA SODA // 9
 Smirnoff Vodka, Soda, Limette

FERNANDITO // 9
 Fernet Branca, Cola

TOM COLLINS // 9,50
 Tanqueray Gin, Zitrone, Soda, Zucker

UNSERE SPIRITUOSEN AUSWAHL KANN MAN AUCH GERNE
 ALS LONGDRINK MIT FOLGENDEN BEIGETRÄNKEN BESTELLEN

BEIGETRÄNKE

Für ihre Longdrinks bieten wir folgende Beigetranke:

THOMAS HENRY TONIC WATER 0,2l* // 3,50	COCA COLA 0,2l* // 2,50
FEVERTREE AROMATIC TONIC 0,2l* // 4,50	COCA COLA LIGHT 0,2l* // 2,50
FEVERTREE MEDITERRANEAN TONIC // 4,50	RED BULL 0,25l**** // 4
SCHWEPPE'S TONIC WATER 0,2l*** // 2,50	VERSCHIEDENE SÄFTE 0,2l // 2,50
SCHWEPPE'S BITTER LEMON 0,2l*** // 2,50	
SCHWEPPE'S GINGER ALE 0,2l*** // 2,50	

WHISKY & WHISKEY

AMERICAN & CANADIAN WHISK(E)Y – 4cl

JIM BEAM // 6,50
 JACK DANIELS TENNESSEE WHISKEY // 7
 MAKER'S MARK // 8,50
 WILD TURKEY 8Y // 8,50
 CANADIAN CLUB // 7,50

IRISH WHISKEY – 4cl

JAMESON // 7,50
 BISHMILLS BLACK BUSH // 9,50

SCOTCH WHISKY – 4cl

BALLANTINES // 8
 JOHNNIE WALKER RED LABEL // 8
 JOHNNIE WALKER BLACK LABEL // 9,50
 CHIVAS REGAL 12Y // 10,50

SINGLE MALT – 4cl

THE GLENLIVET 12Y // 11
 GLENFIDDICH 12Y // 11
 GLENMORANGIE 10Y // 11,50
 TALISKER 10Y // 11,50
 CRAGGANMORE 12Y // 11
 LAPHROIG 10Y // 11
 GLENKINCHIE 12Y // 11,50
 DALWHINNIE 15Y // 13
 OBAN 14Y // 13
 LAGAVULIN 16Y // 16
 THE MACALLAN AMBER // 14,50

Für unsere gesamte Auswahl wenden Sie sich bitte an unsere Barkeeper

CHAMPAGNER & SCHAUMWEINE

PROSECCO FRIZZANTE DOC
 0.1l // 6.50 0.75l // 38

GELDERMANN ROSÉ SEKT
 0.1l // 8.50 0.75l // 48

PIPER HEIDSIECK CHAMPAGNER
 0.1l // 13 0.75l // 75

CAVA MONT
 MARCAL BRUT
 0.75l // 42

MOET CHANDON
 0.75l // 95

VEUVE CLIQUOT
 0.75l // 105

TAITTINGER ROSÉ
 0.75l // 125

RUINART ROSÉ
 0.75l // 145



BIER

VOM FASS

PAULANER HELL – 0,25l // 3,50
PAULANER HELL – 0,5l // 4,40
PAULANER WEISSBIER – 0,3l // 3,50
PAULANER WEISSBIER – 0,5l // 4,40
RADLER – 0,5l // 4,40
TEGERNSEER HELL – 0,5l // 4,80
RADEBERGER PILS – 0,3l // 3,80

FLASCHENBIERE

PAULANER WEISSBIER DUNKEL
0,5l // 4,40
PAULANER WEISSBIER LEICHT
0,5l // 4,40
PAULANER WEISSBIER ALKOHOLFREI
0,5l // 4,40
PAULANER HELL ALKOHOLFREI
0,5l // 4,40
CORONA – 0,33l // 4,80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

GEROLSTEINER

Sprudel, Medium, Still
0,25l // 3,40
0,75l // 7,80

SCHWEPPEs – 0,2l // 3,40

Tonic Water***
 Bitter Lemon***
 Ginger Ale***

COCA COLA* – 0,2l // 3,40

COCA COLA LIGHT* – 0,2l // 3,40

SPRITE – 0,2l // 3,40**

FANTA – 0,2l // 3,40**

MEZZO MIX* – 0,2l // 3,40

RED BULL** – 0,25l // 5**

RED BULL SUGAR FREE** – 0,25l // 5**

GRANINI SÄFTE – 0,2l // 3,40

Ananas, Banane, Cranberry, Grapefruit,
 Kirsche, Johannisbeere, Mango, Apfel,
 Orange, Erdbeere, Tomate, Maracuja,
 Rhabarber

SAFTSCHORLE – 0,4l // 4,90

KAFFEE & TEE

ESPRESSO* // 2,90

ESPRESSO MACCHIATO* // 3,10

ESPRESSO DOPPIO* // 3,80

CAFÉ CREMA* // 3,50

CAPPUCCINO* // 3,80

CAFÉ LATTE* // 3,80

LATTE MACCHIATO* // 3,80

HEISSE SCHOKOLADE mit Sahne // 4

IRISH COFFEE // 9,50

Café*, Jameson, Sahne, Zucker

POT OF TEEKANNE TEA // 5

Earl Grey*, Darjeeling*, English breakfast*,
 Pfefferminz, Kamille, Früchte,
 Ingwer-Zitrone, Rooibos Vanilla,
 Grüner Tee



OFFENE WEISSWEINE

HORGELUS BLANC I.G.P.

COLOMBARD-SAUVIGNON BLANC

Domaine Horgelus, Côtes de Gasogne,
 Frankreich
 exotisch/frisch
0,1l // 3,40
0,2l // 6,70

“LAGUNA SECCA“ CHARDONNAY

Bianco Sicilia DOC, Mandrarossa,
 Sizilien, Italien
 harmonisch/nachhaltig
0,1l // 5,10
0,2l // 9,80

RIESLING QBA TROCKEN

Weingut Leitz, Rheingau, Deutschland
 fruchtig/rassig/mineralisch
0,1l // 3,90
0,2l // 7,70

OFFENE ROTWEINE

PRIMITIVO LIFILI IGP

Aómani, Apulien, Italien
 würzig/seidig/elegant
0,1l // 4,40
0,2l // 8,60

BELLERUCHE, CÔTES DU RHONE AOC

M.Chapoutier, Rhône, Frankreich
 pfeffrig/komplex/Beerenfrüchte
0,1l // 5,10
0,2l // 9,80

PRÓXIMO, RIOJA DOC

Marqués de Riscal, Rioja, Spanien
 vollmundig/leichte Tannine/fruchtig
0,1l // 3,60
0,2l // 7,40

IMPOSSIBLE RED

Laborie, Western Cape, Südafrika
 intensive Mokka- & Kaffeenoten mit
 dunkler Schokolade/weich
0,1l // 4,60
0,2l // 8,80

ROSÉWEIN

GROHSARTIG ROSÉ QBA

Weingut Groh, B10, Rheinhessen,
 Deutschland
 frisch / spritzig / saftig
0,1l // 3,90
0,2l // 7,60



WEISSWEINE (FLASCHEN)

GRAUBURGUNDER QBA TROCKEN (BIO)

Weingut Bäder, Rheinhessen, Deutschland,
saftig/lebendig/macht Freude

0,75l // 31

“URRA DI MARE” SAUVIGNON BLANC, NACHTERTE

Bianco Sicilia DOC, Mandrarossa,
Sizilien, Italien
angenehme Säure/sehr gut zu Fisch
und Blattsalaten mit Vinaigrette

0,75l // 38

BARONNE CHARLOTTE GRAVES AOC

Baron Philippe de Rothschild, Frankreich
frisch/würzig/elegante Eichenholznote

0,75l // 51

POMINO BENEFIZIO RISERVA DOC

Frescobaldi-Castello Pomino, Toskana, Italien
florale Aromen/kräftig/tropische Früchte

0,75l // 85

ROTWEINE (FLASCHEN)

THE FUTURES SHIRAZ

Peter Lehmann, Barossa, Australien
Aromen von Waldbeeren, Pflaumen und
Schokolade/seidige Tannine

0,75l // 54

NIPPOZZANO RISERVA, CHIANTI RUFINA DOCG

Frescobaldi-Castello Nipozzano,
Toskana, Italien
würzig/vielschichtig/rote Beeren

0,75l // 51

CARMENERE ESCUDO ROJO

Rothschild, Valle del Rapel, Chile
kraftvoll/frisch/Aromen von Kirsche,
Pfeffer und Vanille

0,75l // 31

CASTELGIOCONDO, BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Frescobaldi-CastelGiocondo, Toskana
intensive Beeren/Aromen von Nelke,
Tabak und Leder/deutliche Tannine/
ausgeprägter Barrique-Ausbau

0,75l // 98

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Valpolicella DOC, Bertani, Veneto
süße Würze/trockene Früchte/weiche
Tannine

0,75l // 89



BARKARTE

CEASAR SALAD // 12

mit Kirschtomaten, geröstetem Speck,
Parmesan und Croûtons

A/B/C1

WAHLWEISE MIT // p. Portion 5

fünf gebratenen Rotschwanzgarnelen (K)
gebratenen Allgäuer Rinderfiletstreifen
gebratener Maispouardenbrust

PORTION MANDELLOLIVEN // 4

und frischer Parmesan

E1

SUPPE DES TAGES // 6

TAPAS // 14

getrocknete Tomaten, Mandeloliven,
Chorizo, Ziegenkäse mit Rosmarin-
honig, Serrano Schinken, Auberginen-
creme, gegrillte Zucchini

B/E1

PA AMB OLI // 9

geröstetes Ciabatta mariniert mit
frischer Tomate, belegt mit Serrano
Schinken und Mandeloliven

C1/C2/C4/F

PENNE AL ARRABIATA // 9

mit gehobeltem Parmesan

A/B/C1

PULLMAN BURGER

U.S. ANGUS RIND 200 GR. // 16

belegt mit Blattsalaten, Tomaten, Essig
gurken, Zwiebeln, Tomaten Relish
und Pommes frites

B/C1

WIENER SCHNITZEL VOM KALB // 24

mit Preiselbeeren, Zitrone, dazu
Bratkartoffeln und Beilagensalat

A/B/C1//M

WOHER KOMMEN WIR? WOHIN GEHEN WIR? UND WAS GIBT'S ZUM ESSEN?

JOSEF HADER, KABARETTIST



BAR
RESTAURANT LOUNGE
COCKTAILS LONGDRINKS
APERITIF BURGER SALAD SOUP STEAK DESSERT PROSECCO

ENGLISH



GIN & TONIC

OUR FAVOURITES:

Bombay Sapphire • Schweppes • lime // 10,50

The Botanist • Fevertree Mediterranean • orange peel // 15

Jinzu • Fevertree Aromatic • flowers // 15

Tanqueray • Thomas Henry • Pink Grapefruit and fresh mint // 12

Or mix your favourite GT just as you like it!

GORDON'S GIN // 6,50

BEEFEATER // 7,50

BOMBAY SAPPHIRE // 8

HENDRICK'S // 9,50

MONKEY 47 // 10,50

TANQUERAY // 8,50

TANQUERAY TEN // 9,50

THE DUKE // 9

FEEL GIN // 9,50

JINZU GIN // 10,50

SAFFRON GIN // 9

GIN MARE // 10,50

THE BOTANIST // 10,50

TANQUERAY RANGPUR // 9,80

Our team is happy to tell you our regular specials from the shelf!

TO TOP IT UP:

Schweppes Tonic Water // 2,50

Thomas Henry Tonic Water // 3,50

Fevertree Aromatic Tonic // 4,50

Fevertree Mediterranean Tonic // 4,50



APERITIF

NEGRONI // 9,50

Gin, Campari, Vermouth Rosso

SPRIZZ ROYAL // 9,50

Martini Rosato, Crème de Cassis
Frizzante, Soda

PORTORICANO // 9,00

Campari, Port, Soda

THEOS SPRITZ // 8,50

Violet liqueur, Frizzante, Lavender

LILLET SPRITZ // 8,50

Lillet Blanc, Frizzante, Rose lemonade,
Cucumber

PIMMS CUP // 9,50

Pimms, Ginger Ale, Cucumber, Orange,
Lemon, Lime, Cherry

ANYTIME

SEX ON THE BEACH // 9,50

Wodka, Peach Brandy, lime, peach-
& cranberryjuice

OLD FASHIONED // 9,50

Bourbon, sugar, Angostura, soda,
orange zest

MOSCOW MULE // 9,50

Stolichnaya Wodka, Ginger Beer,
lime, cucumber

MANHATTAN // 9,50

Rye Whisky, Vermouth Rosso, Bitters

GIN BASIL SMASH // 10,50

Gin, basil, lemon, sugar, eggwhite

WHITE RUSSIAN // 9

Wodka, Kahlua, cream

RAFFLES SINGAPORE SLING // 10,50

Gin, Cherry Heering, Cointreau,
Benedictine, lemon, Grenadine
Angostura, pineapple juice

WHISKY SOUR // 9,50

Bourbon, Orange, lemon, sugar,
egg white

ERNEST HEMMINGWAY SPECIAL // 9,50

white rum, Maraschino, lime,
grapefruit juice

BLOODY MARY // 9,50

Vodka, tomato juice, spices



TROPICAL COCKTAILS

CAIPIRINHA // 9,50

Cachaca, lime, sugar

TEQUILA SUNRISE // 9,50

José Cuervo Tequila, orange juice, grenadine

PIÑA COLADA // 9,50

white rum, coconut sirup, cream, pineapple juice

PLANTERS PUNCH // 9,90

white / dark rum, lemon, grenadine, orange-, pineapple juice

CAPTAIN COOKS PAINKILLER // 11,50

dark rum, pineapple & orange juice-coconut sirup, nutmeg

MOJITO // 9,50

white rum, mint, lime, brown sugar

MARGARITA // 9,50

Tequila, Triple Sec, lemon juice, salt rim

HURRICANE // 11,50

dark rum, 73% rum, lime cordial, passionfruit sirup, mango juice

MAI TAI // 11

three kinds of rum, lime, almond sirup, lime cordial, orange juice

ERNEST RAYMOND ZOMBIE // 15

white, dark, and 73% rum, lime juice-grenadine, Angostura, Pernod Anis, Minze

OUR OWN SPECIALS

ROSEMARY-RASPBERRY-SMASH // 11,50

Gin, rosemary, raspberry, lemon, eggwhite

LYCHEE MARTINI // 9,50

Gin, Grand Marnier, Lime Cordial, lycheeliqueur & -puree

SAFFRON SOUR // 11,50

Saffron Gin, orange, lemon, sugar, eggwhite

WASABI MARTINI // 9,50

Gin, Grand Marnier, wasabi, apple juice

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

MOSQUITO // 8

fresh mint, lime, sugar, ginger ale

TROPICAL FRUIT PUNCH // 8

orange, pineapple, passionfruit, lemon, mango sirup, grenadine

MANGOLITO // 8

cream, coconut, mango juice

TAXI DRIVER // 8

pineapple, passionfruit, mandarin sirup, tonic water



SPIRITS

GRAPPA & EAU DE VIE - 2CL

GRAPPA NONINO CHARDONNAY // 6,50

LANTENHAMMER WILLIAMSBIERNE // 7,50

LANTENHAMMER ROTE WILLIAMSBIERNE // 7,50

LANTENHAMMER SCHLEHE // 7,50

LANTENHAMMER HASELNUSS // 8,50

LANTENHAMMER OBSTLER // 7,50

LANTENHAMMER WILDKIRSCH // 12,50

AQUAVIT // 4,50

VERMOUTH - 5CL

BELSAZAR DRY // 8,50

MARTINI BIANCO // 6,50

MARTINI ROSSO // 6,50

MARTINI ROSATO // 6,50

MARTINI EXTRA DRY // 6,50

HERBS - 4CL

RAMAZZOTTI // 6,50

AVERNA // 6,50

APEROL // 6,50

CAMPARI // 6,50

JÄGERMEISTER // 6,50

FERNET BRANCA // 6,50

FERNET MENTA // 6,50

LIQUEUR - 4CL

COINTREAU // 6,50

SOUTHERN COMFORT // 6,50

MOLINARI SAMBUCA // 6,50

KAHLUA // 6,50

BAILEYS // 6,50

DRAMBUIE // 7,50

AMARETTO DI SARONNO // 6,50

WODKA - 4CL

ABSOLUT BLUE // 7

GREY GOOSE // 9,50

BELVEDERE // 10,50

RUSSIAN STANDARD // 7

GRASOVSKA // 8

SMIRNOFF // 6,50

RUM - 4CL

HAVANA CLUB 3Y // 7

HAVANA CLUB 7YL // 9

RON ZACAPA 23Y // 11,50

BOTUCAL // 13

KRAKEN // 8,50

BACARDI CARTA BLANCA // 6,50

PAMPERO ANNIVERSARIO // 9,50

TEQUILA - 4CL

JOSE CUERVO SILVER // 6,50

JOSE CUERVO ESPECIAL // 6,50

PATRON AÑEJO 100% AGAVE // 13,50

SIERRA MILLENARIO EXTRA AÑEJO // 16,50

BRANDY & COGNAC - 4 CL

CARLOS I // 8,50

CARDENAL MENDOZA // 9,50

REMY MARTIN VSOP // 9

REMY MARTIN XO // 24

HENNESSY VS // 10,50

OTARD VSOP // 9

MUNICH MULE // 10,50

Duke Gin, ginger beer, cucumber

CUBA LIBRE // 9,50

Havana 3 yrs, coke, lime

DARK & STORMY // 10,50

Kraken spiced rum, ginger beer

WODKA SODA // 9

Smirnoff Vodka, soda, lime

FERNANDITO // 9

Fernet Branca, coke

TOM COLLINS // 9,50

Tanqueray Gin, lemon, soda, sugar



WHISKY & WHISKEY

AMERICAN & CANADIAN WHISK(E)Y – 4CL

JIM BEAM // 6.50
 JACK DANIELS TENNESSEE WHISKEY // 7
 MAKER'S MARK // 8.50
 WILD TURKEY 8Y // 8.50
 CANADIAN CLUB // 7.50

IRISH WHISKEY – 4CL

JAMESON // 7.50
 BISHMILLS BLACK BUSH // 9.50

SCOTCH WHISKY – 4CL

BALLANTINES // 8
 JOHNNIE WALKER RED LABEL // 8
 JOHNNIE WALKER BLACK LABEL // 9.50
 CHIVAS REGAL 12Y // 10.50

SINGLE MALT – 4CL

THE GLENLIVET 12Y // 11
 GLENFIDDICH 12Y // 11
 GLENMORANGIE 10Y // 11.50
 TALISKER 10Y // 11.50
 CRAGGANMORE 12Y // 11
 LAPHROIG 10Y // 11
 GLENKINCHIE 12Y // 11.50
 DALWHINNIE 15Y // 13
 OBAN 14Y // 13
 LAGAVULIN 16Y // 16
 THE MACALLAN AMBER // 14.50

Please refer to our bar tender for our whole whisky selection

CHAMPAGNE & SPARKLING WINES

PROSECCO FRIZZANTE DOC

0.1l // 6.50
 0.75l // 38

GELDERMANN ROSÉ SEKT

0.1l // 8.50
 0.75l // 48

PIPER HEIDSIECK CHAMPAGNER

0.1l // 13
 0.75l // 75

CAVA MONT MARCAL BRUT

0.75l // 42

MOET CHANDON

0.75l // 95

VEUVE CLIQUOT

0.75l // 105

TAITTINGER ROSÉ

0.75l // 125

RUINART ROSÉ

0.75l // 145



BEER

ON DRAUGHT

PAULANER LIGHT – 0.25L // 3.50
 PAULANER LIGHT – 0.5L // 4.40
 PAULANER WHEAT BEER – 0.3L // 3.50
 PAULANER WHEAT BEER – 0.5L // 4.40
 RADLER (BEER + LEMONADE) – 0.5L // 4.40
 TEGERNSEER LIGHT – 0.5L // 4.80
 RADEBERGER PILS – 0.3L // 3.80

BOTTLED BEER

PAULANER DARK WHEAT BEER 0.5L // 4.40
 PAULANER LIGHT WHEAT BEER 0.5L // 4.40
 PAULANER ALCOHOL-FREE WHEAT BEER 0.5L // 4.40
 PAULANER ALCOHOL-FREE LIGHT 0.5L // 4.40
 CORONA – 0.33l // 4.80

NON-ALCOHOLIC DRINKS

GEROLSTEINER

sparkling, medium, still
 0.25l // 3.40
 0.75l // 7.80

COCA COLA* – 0.2l // 3.40

COCA COLA LIGHT* – 0.2l // 3.40

SPRITE** – 0.2l // 3.40

FANTA** – 0.2l // 3.40

MEZZO MIX* – 0.2l // 3.40

RED BULL**** – 0.25l // 5

RED BULL SUGAR FREE**** – 0.25l // 5

SCHWEPPEs – 0.2l // 3.40

tonic water***
 bitter lemon***
 ginger ale***

GRANINI FRUIT JUICE – 0.2l // 3.40

pineapple, banana, cranberry,
 pink grapefruit, cherry, blackcurrant,
 mango, apple, orange, strawberry,
 tomato, passion fruit, rhubarb

JUICE SPRITZER – 0.4l // 4.90

COFFEE & TEA

ESPRESSO* // 2.90

ESPRESSO MACCHIATO* // 3.10

ESPRESSO DOPPIO* // 3.80

CAFÉ CREMA* // 3.50

CAPPUCCINO* // 3.80

CAFÉ LATTE* // 3.80

LATTE MACCHIATO* // 3.80

HOT CHOCOLATE WITH CREAM // 4

IRISH COFFEE // 9.50

coffee*, Jameson, cream, sugar

POT OF TEEKANNE TEA // 5

earl grey*, darjeeling*, english breakfast*,
 peppermint, camomile, fruit, gingerlemon,
 rooibos vanilla, green tea

* caffeinated

** containing dye

*** containing quinine

**** containing taurine



OPEN WHITE WINES

HORGELUS BLANC I.G.P.

Colombard-Sauvignon Blanc
Domaine Horgelus, Côtes de Gascogne, France
Exotic/fresh
0.1l // 3.40
0.2l // 6.70

RIESLING QBA DRY

Weingut Leitz, Rheingau, Germany
Fruity/classy/mineral taste
0.1l // 3.90
0.2l // 7.70

LAGUNA SECCA CHARDONNAY

Bianco Sicilia DOC, Mandrarossa, Sicily, Italy
Harmonious/lingering
0.1l // 5.10
0.2l // 9.80

OPEN RED WINES

PRIMITIVO LIFILI IGP

Agmani, Apulia, Italy
Spicy/silky/elegant
0.1l // 4.40
0.2l // 8.60

PRÓXIMO, RIOJA DOC

Marqués de Riscal, Rioja, Spain
Full-bodied/light tannins/fruity
0.1l // 3.60
0.2l // 7.40

BELLERUCHE, CÔTES DU RHONE AOC

M.Chapoutier, Rhône, France
Peppery/complex/berry fruit
0.1l // 5.10
0.2l // 9.80

IMPOSSIBLE RED

Laborie, Western Cape, South Africa
Intense mocha & coffee flavours with dark chocolate/soft
0.1l // 4.60
0.2l // 8.80

OPEN ROSE WINE

GROHSARTIG ROSÉ QBA

Weingut Groh, Rheinhessen, Germany
Fresh/lively/juicy
0.1l // 3.90
0.2l // 7.60



WHITE WINES BY THE BOTTLE

GRAUBURGUNDER (ORGANIC)

Weingut Bäder, Rheinhessen, Germany
Juicy/lively/cheering
0.75l // 31.00

URRA DI MARE SAUVIGNON BLANC, NIGHT HARVEST

Bianco Sicilia DOC, Mandrarossa, Sicily, Italy
Pleasant acidity/excellent accompaniment to fish and leaf salad with vinaigrette
0.75l // 38.00

BARONNE CHARLOTTE GRAVES AOC

Baron Philippe de Rothschild, France
Fresh/spicy/elegant note of oak wood
0.75l // 51.00

POMINO BENEFIZIO RISERVA DOC

Frescobaldi-Castello Pomino, Tuscany, Italy
Floral aromas/powerful/tropical fruits
0.75l // 85.00

RED WINES BY THE BOTTLE

THE FUTURES SHIRAZ

Peter Lehmann, Barossa, Australia
Aromas of forest berries, plums and chocolate/silky tannins
0.75l // 54.00

NIPPOZZANO RISERVA, CHIANTI RUFINA DOCG

Frescobaldi - Castello Nipozzano, Tuscany, Italy
Spicy/multi-layered/red berries
0.75l // 51.00

CARMENERE ESCUDO ROJO

Rothschild, Valle del Rapel, Chile
Strong/fresh/aromas of cherry, pepper and vanilla
0.75l // 31.00

CASTELGIOCONDO, BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Frescobaldi-CastelGiocondo, Tuscany, Italy
Intense berries/aromas of cloves, tobacco and leather/noticeable tannins/distinctive barrique maturing
0.75l // 98.00

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Valpolicella DOC, Bertani, Veneto
Sweet spice/dried fruit/soft tannins
0.75l // 89.00



**WINE IS
SUNLIGHT
HELD
TOGETHER
BY WATER**

GALILEO GALILEI



BAR MENU

CEASAR SALAD // 12

with cherry tomatoes, fried bacon,
parmesan and croutons

A/B/C1

IF DESIRED WITH // per portion 5

five fried red-tail shrimps (K)

fried strips of Allgäu beef fillet

fried breast of corn-fed chicken

PORTION OF ALMOND OLIVES // 4

and fresh Parmesan

E1

SOUP OF THE DAY // 6

**PEOPLE
WHO LOVE
TO EAT ARE
ALWAYS
THE BEST
PEOPLE**

JULIA CHILD

TAPAS // 14

dried tomatoes, almond olives,
chorizo, goat's cheese with rosemary
honey, serrano ham, aubergine cream,
grilled courgettes

B/E1

PA AMB OLI // 9

toasted ciabatta marinated with fresh
tomato, covered with serrano ham and
almond olives

C1/C2/C4/F

PENNE AL ARRABIATA // 9

with grated parmesan

A/B/C1

PULLMAN BURGER

U.S. ANGUS BEEF 200 GR. // 16

with leaf salad, tomatoes, pickled
gherkins, onions, tomato relish and
french fries

B/C1

VIENNA VEAL SCHNITZEL // 24

with lingonberries, lemon, sautéed
potatoes and side salad

A/B/C1//M

Eier / Eggs
Milch [incl. Lactose] / Milk
Weizen / Wheat
Gerste / Barley
Hafer / Oats
Roggen / Rye
Dinkel / Spelt
Grünkern / Green Spelt
Einkorn / Small Spelt
Emmer / Amelcorn
Kamut / Kamut
Triticale / Triticale
Erdnüsse / Peanuts
Mandeln / Almonds
Walnüsse / Walnuts
Haselnüsse / Hazelnuts

A
B
C1
C2
C3
C4
C5
C6
C7
C8
C9
C10
D
E1
E2
E

Cashewnüsse / Cashew
Pecannüsse / Pecan nuts
Paranüsse / Brazil nuts
Pistazien / Pistachios
Macadamianüsse / Macademia
Sesamsamen / Sesame Seeds
Soja / Soya
Sellerie / Celery
Senf / Mustard
Fisch / Fish
Krebstiere / Crustaceans
Weichtiere/-erzeugnisse / Molluscs
Lupine / Lupine
Schwefeldioxid/Sulphite
Sulfur dioxide/Sulphite

E4
E5
E6
E7
E8
F
G
H
I
J
K
L
M
N

* koffeinhaltig
** farbstoffhaltig
*** chininhaltig
**** taurinhaltig

THEOS