



NELSON
— BAR —

*„Die besten Vergrößerungsgläser
für die Freuden dieser Welt
sind die ...*

... aus denen man trinkt.“

(Joachim Ringelnatz, 1883 - 1934)

INDEX

COCKTAILEMPFEHLUNG DES MONATS <i>COCKTAIL SUGGESTION OF THE MONTH</i>	2
CHAMPAGNE – SEKT – PROSECCO <i>BY THE GLASS</i>	2
CHAMPAGNE	3
OFFENER WEIN / <i>WINE BY THE GLASS</i>	5
FLASCHENWEIN / <i>WINE BY THE BOTTLE</i>	7
PORT & SHERRY	9
COCKTAIL KREATIONEN DES HAUSES / <i>COCKTAIL CREATIONS</i>	10
PRE-DINNER-DRINKS	11
SOUR / FIZZ / COLLINS	12
CHAMPAGNE COCKTAIL	13
AFTER DINNER COCKTAIL	14
INTERNATIONAL CLASSIC DRINKS	15
ALKOHOLFREIE COCKTAILS / <i>NON-ALCOHOLIC DRINKS</i>	17
WHISK(E)Y	18
COGNAC – ARMAGNAC – CALVADOS - BRANDY	21
RUM	22
EAU DE VIE- VERMUTH / VERMOUTH	23
GRAPPA - BITTER - AQUAVIT	24
WODKA – TEQUILA - ANISETTE	25
GIN	26
LIKÖR / <i>LIQUEUR</i>	27
BIER / <i>BEER</i>	28
SAFT & NEKTAR / <i>JUICE & NECTAR</i>	29
MINERALWASSER / <i>MINERAL WATER</i>	30
SOFTDRINKS / <i>SOFT DRINKS</i>	31
TEESORTEN / <i>TEA SELECTION</i>	32
HEIßGETRÄNKE / <i>HOT DRINKS</i>	33
AFTERNOON TEA	34
SPEISEN	35-38
ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE / ALLERGENES & ADDITIVES	39

Coffee Time



Cocktail des Monats

Tequila
Agavensaft
Limettenzeste
Coffee Tonic
€ 15,50

By the glass

	EUR / 0,1 l
Riesling Sekt „Heiligendamm Edition“¹⁴ Schlossberg Kellerei, Breisgau	8,00
Prosecco « Sergio » Mionetto, Veneto	9,00
Champagne Brut¹⁴	19,00
Blanc de Blancs¹⁴	21,00
Brut Rosé¹⁴ Ruinart, Champagne	21,00

Am 17. Oktober 1961 war **Madame Lily Bollinger** in London, um Bollingers 1955er Jahrgang zu präsentieren. Legendär ist ihre Antwort auf die Frage eines Reporters vom Daily Mail, zu welchen Gelegenheiten sie denn Champagner trinke:

**"Ich trinke Champagner,
wenn ich froh bin
und wenn ich traurig bin.**

**Manchmal trinke ich davon, wenn ich allein bin und
wenn ich Gesellschaft habe,
dann darf er nicht fehlen.**

**Wenn ich keinen Hunger habe,
mache ich mir mit ihm Appetit
und wenn ich hungrig bin,
lasse ich ihn mir schmecken.**

**Sonst aber rühre ich ihn nicht an,
außer wenn ich Durst habe."**

Champagne Half bottles

EUR / 0,375 l

Ruinart Reims

Brut ¹⁴	60,00
Blanc de Blancs ¹⁴	65,00
Brut Rosé ¹⁴	65,00

Champagne Large Bottles

EUR / 1,5 l

Moët & Chandon Épernay

Brut Impérial ¹⁴	205,00
------------------------------------	--------

Ruinart Reims

Brut ¹⁴	215,00
Blanc de Blancs ¹⁴	250,00
Brut Rosé ¹⁴	250,00

Bollinger Aÿ

Special Cuvée Brut ¹⁴	240,00
---	--------

Champagne

EUR / 0,75 l

Moët & Chandon Épernay	
Brut Impérial ¹⁴	95,00
Ice Impérial ¹⁴	110,00
Ice Rosé ¹⁴	125,00
2006 Grand Vintage ¹⁴	140,00
Dom Pérignon Épernay ¹⁴	
2009 Dom Pérignon ¹⁴	360,00
1992 Dom Pérignon Oenothèque ¹⁴	770,00
Veuve Clicquot Reims	
Brut Yellow Label ¹⁴	105,00
Louis Roederer Reims	
2007 Cristal ¹⁴	335,00
2007 Cristal Rosé Brut ¹⁴	795,00
Armand de Brignac Reims	
Gold Brut ¹⁴	660,00
Rosé Brut ¹⁴	950,00
Ruinart Reims	
Brut ¹⁴	105,00
Blanc de Blancs ¹⁴	120,00
Brut Rosé ¹⁴	120,00
Bollinger Aÿ	
Special Cuvée Brut ¹⁴	110,00
Brut Rosé ¹⁴	145,00
2007 Grande Année ¹⁴	230,00
2002 R.D. Extra Brut ¹⁴	350,00
Vielles Vignes Françaises ¹⁴	1250,00
Perrier-Jouët Épernay	
2006 Belle Époque ¹⁴	290,00
2004 Belle Époque Rosé ¹⁴	690,00
2002 Belle Époque Blanc de Blancs ¹⁴	750,00

Wine by the glass

EUR / 0,1 l / 0,75 l

WEIBWEIN / WHITE WINE

2018 Grauer Burgunder ¹⁴ Kruger-Rumpf, Nahe	7,50	42,00
2017 Blauschiefer Riesling ¹⁴ Dr.Loosen, Mosel	7,00	38,00
2017 Big John Chardonnay & Sauvignon Blanc ¹⁴ Scheiblhofer, Neusiedlersee	9,00	55,00
2018 Sauvignon Blanc ¹⁴ Springfield, Robertson - Südafrika	8,00	46,00
2017 Chardonnay ¹⁴ La Baume, Pays d'Oc - Roussillon	7,00	39,00

ROSÉ

EUR / 0,1 l / 0,75 l

2017 Sunset Rosé Spätburgunder & Merlot ¹⁴ Mathias Stachel, Pfalz	6,50	36,00
2017 Merlot Rosé ¹⁴ Sérigrafiert, Languedoc	6,00	32,00

Wine by the glass

ROTWEIN / *RED WINE* EUR / 0,1 l 0,75 l

2016 Cabernet Sauvignon & Merlot ¹⁴ 7,00 39,00
Lukas Kesselring, Pfalz

2016 « Torcicoda » Primitivo ¹⁴ 9,00 55,00
Tormaresca, Apulien

2015 Rioja Crianza ¹⁴ 8,00 45,00
Tempranillo
Arnegui, La Rioja

2017 Big John –aus der Magnum !- 10,00 60,00
Zweigelt – Merlot
Erich Scheiblhofer, Neusiedlersee

DESSERTWEIN / *DESSERT WINE* EUR / 0,05 l 0,5 l

2015 „Apasionado“ ¹⁴ 9,00 45,00
Sauvignon Blanc Dulce
José Pariente, Rueda

Wine by the bottle

WEIBWEIN / <i>WHITE WINE</i>	EUR / 0,75 l
2017 Chardonnay & Weissburgunder ¹⁴ Rings, Pfalz	45,00
2018 Sauvignon Blanc Lukas Kesselring, Pfalz	36,00
2017 Grüner Veltliner ¹⁴ Philipp Grassl, Carnuntum	33,00
2017 Pinot Grigio ¹⁴ Latisana, Friaul	34,00
2017 Chardonnay ¹⁴ Tormaresca, Apulien	40,00

„Für Sorgen sorgt das Leben
und Sorgenbrecher sind die Reben.“
Johann Wolfgang von Goethe

Wine by the bottle

ROTWEIN / <i>RED WINE</i>	EUR / 0,75 l
2017 Black Print Cabernet Sauvignon – Syrah - Merlot Markus Schneider, Pfalz	60,00
2014 Alte Reben Spätburgunder ¹⁴ Bernhard Huber, Baden	80,00
2016 « Salterio » Rosso di Montepulciano Sangiovese Tre Rose, Toskana	44,00
2013 Rioja Reserva Arnegui, La Rioja	62,00
2015 « Thunderchild » ¹⁴ Cabernet Franc – Merlot Springfield, Robertson / Südafrika	48,00

Vor & Nach dem Essen

BEFORE & AFTER DINNER

TAYLOR'S PORT	EUR / 5 cl
Chip Dry White Port ¹⁴	8,00
Tawny 10 years, rot ^{1,14}	10,00
Tawny 20 years, rot ^{1,14}	14,00
EMILIO LUSTAU SHERRY	EUR / 5 cl
Jarana Fino, Dry ¹⁴	7,00
Los Arcos Amontillado, Medium Dry ^{1,14}	7,00
Capataz Andres Deluxe Cream, Sweet ^{1,14}	7,00
San Emilio Pedro Ximenez, Very Sweet ^{1,14}	11,00

Cocktail creations

EUR 18,00

Probieren Sie die Cocktail Kreationen
unseres Bar Chefs Florian Klabunde.

*Taste the cocktail creations
by our bar manager Florian Klabunde.*



Lost in black forest

Monkey 47 Gin, Ingwer, Zuckersirup, Himbeeren, Soda

Red Sul ¹

Gin Sul, Creme de Cassis, Limettensaft, Lime juice,
Cranberrysaft

African Shadow ^{1,c}

Matusalem Rum 15 anos, Likör 43, Bananensaft, Sahne,
Tonkabohne

Soul ¹

Gin Sul, Peach Tree, Limettensaft, Thomas Henry Spicy
Ginger, Maracujasaft

Lord Nelson ¹

Ron Botucal Rum, Erdinger hell, Rohrzucker, Kumquats,
Angostura Bitter

Red Coast

Gin Mare, Vanillesirup, Thymian, Limettensaft, Paprika

<i>Pre-Dinner Drink</i>	EUR
French Hugo ^{1,14} St. Germain, Prosecco, Limette, Minze, Soda	12,00
Aperol Spritz ^{1,2,10,14} Aperol, Prosecco, Soda	11,50
Cosmopolitan Absolut Vodka, Triple Sec, Limettensaft, Cranberry Juice	11,00
Gimlet ² Beefeater Gin, Lime Juice	11,00
Martini Cocktail ¹⁴ Tanqueray Gin, Noilly Prat Vermouth, Olive oder Zitronenzeste	12,50
The Vesper Martini Tanqueray Gin, Alpha Noble Vodka, Lillet Blanc, Zitronenzeste	12,50
Lillet Wild Berry ¹ Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Orangenfilets	11,00
Lillet Vive ¹⁰ Lillet Blanc, Thomas Henry Tonic, Minze, Gurke	11,00
Tocco Rosso ^{1,10,14} Campari, St. Germain, Prosecco, Minze	12,00

“Ich trinke vor dem Abendessen nie mehr als ein Glas,
das aber muss groß, sehr kräftig, sehr kalt
und ordentlich gemacht sein.”

Ian Fleming – Casino Royale

Pre - Dinner Drink

	EUR
Manhattan ^{1,14} Canadian Club, Martini Rosso, Angostura	11,00
Negroni ^{1,10} Campari, Beefeater Gin, Martini Rosso, Soda	11,00
Side Car ¹ Carlos I, Triple Sec, Zitronensaft	12,00
White Lady Beefeater Gin, Triple Sec, Zitronensaft	11,00
Margarita Olmecca Tequila, Triple Sec, Limettensaft	12,00
Daiquiri ¹ Havana Club 3 años, Limettensaft, Zuckersirup	11,00
Bloody Mary ^{j, 2} Absolut Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Worcester Sauce, Tabasco, Angostura, Pfeffer, Selleriesalz, Stangensellerie	12,00

Sour

	EUR
Whiskey Sour ¹	12,50
Maker's Mark, Zitronensaft, Zuckersirup	
Aperol Sour ^{1,10}	11,00
Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup	
Gin Sour	11,00
Haymans Old Tom Gin, Zitronensaft, Zuckersirup	
Whiskey Smash ¹	13,00
Maker's Mark, frische Minze, Zitrone, Zuckersirup	

Fizz & Collins

Gin Fizz	11,00
Beefeater Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
Tom Collins	11,50
Haymans Old Tom Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	

Champagne Cocktail

Bellini ^{1,14}	21,00
Pfirsichpüree, Peachtree, Champagner	
Fresini ^{1, 2,14}	21,00
Erdbeerpüree, Erdbeersirup, Champagner	
Kir Royal ^{1, 2,14}	21,00
Crème de Cassis, Champagner	
Prince of Wales ¹⁴	21,00
Remy Martin V.S.O.P., Cointreau, Angostura, Würfelzucker, Champagner	
Champagner Cocktail ¹⁴	21,00
Würfelzucker, Angostura, Champagner	
French 75 ^{1,14}	21,00
Beefeater Gin, Zitronensaft, Cointreau, Champagner	

After - Dinner Cocktail

	EUR
Brandy Alexander ^{1,c} Carlos I, Crème de Cacao, Sahne	12,00
Apotheke ^{1, 14} Fernet Branca, Martini rosso, Crème de Menthe	11,00
Grasshopper ^{1,c} Crème de Menthe, Crème de Cacao weiß, Sahne	11,00
Rusty Nail ¹ Johnnie Walker Black Label, Drambuie	12,00
White Russian ^{1,c} Absolut Vodka, Kahlua, Sahne	12,00
Golden Cadillac ^{1,c} Galliano, Crème de Cacao weiß, Sahne	11,00

<i>International Classic Drink</i>	EUR
Caipirinha Janeiro Cachaça, Limette, weißer Rohrzucker	12,50
Henry´s Paloma ^{1,2,3} Olmeca Tequila, Meersalz, Limettensaft, Thomas Henry Ultimate Grapefruit	12,00
Tommy´s Margarita ² Casa Noble Crystal Tequila, Agavensirup, Limettensaft	12,50
Long Island Ice Tea ^{1,3,9} Havana Club 3 años, Absolut Vodka, Beefeater Gin, Triple Sec, Sierra Tequila Silver, Orangensaft, Zitronensaft, Coca Cola	14,50
Mai Tai ^{1,2} Myers´s Rum Original Dark, Havana Club 3 años, Old Pascas Jamaica 73%, Dry Orange, Mandelsirup, Ananassaft, Limettensaft, Zuckersirup	14,50
Mojito ¹ Havana Club 3 años, Limettensaft, Minze, Soda weißer Rohrzucker	12,50
Watermelon Man ^{1,2} Absolut Vodka, Melonenlikör, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft	12,50

<i>International Classic Drink</i>	EUR
Piña Colada ^{1,2,c} Myers's Rum Original Dark, Havana Club 3 años, Ananassaft, Kokossirup, Sahne	12,50
Planter's Punch ¹ Myers's Rum Original Dark, Havana Club 3 años, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine, Muskatnuss	12,50
Sex on the Beach ^{1,2} Absolut Vodka, Peachtree, Ananassaft, Cranberry Nektar, Lime Juice, Erdbeersirup	12,50
Singapore Sling ¹ Beefeater Gin, D.O.M. Bénédictine, Cherry Heering, Angostura, Dry Orange, Cointreau, Zitronensaft, Ananassaft	12,50
Swimmingpool ^{1,2,c} Absolut Vodka, Havana Club 3 años , Curaçao Blue, Ananassaft, Kokossirup, Sahne	12,50
Moscow Mule Absolut Vodka, Limettensaft, Thomas Henry Spicy Ginger	12,50
Pimms Mule Pimm's No. 1 Cup, Limettensaft, Spicy Ginger, Gurke, Ingwer	12,50
Zombie ¹ Myers's Rum Original Dark, Havana Club 3 años, Old Pascas Jamaica 73%,Apricot Brandy, Grenadine, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft	14,50

Alkoholfreier Cocktail

EUR

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

Virgin Colada ^{2,c}	9,00
Ananassaft, Kokossirup, Sahne	
Florida ^{1,2}	9,00
Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine	
Virgin Mojito ¹	9,00
Limetten, Minze, weißer Rohrzucker, Thomas Henry Ginger Ale	
Ipanema ^{1,3}	9,00
Limette, weißer Rohrzucker, Thomas Henry Ginger Ale	
Tropical Heat	9,00
Ananassaft, Bananenektar, Maracujanektar, Zitronensaft	
The Three Towers ^{1,2}	9,00
Ananassaft, Maracujanektar, Zitronensaft, Erdbeersirup	
Virgin Mary ^j	9,00
Tomatensaft, Worcestersauce, Tabasco, Selleriesalz, Pfeffer	

Whisky & Whiskey

IRISH WHISKEY EUR / 4 cl

Tullamore Dew, 40%Vol. 1 8,00

Connemara Single Malt 12 years, 40%Vol. 1 16,00

John Jameson Select Reserve, 40%Vol. 1 15,00

CANADIAN WHISKEY

Canadian Club, 40%Vol. 1 8,00

AMERICAN WHISKEY

Jack Daniel's, Single Barrel, 45%Vol. 1 12,00

Maker's Mark Kentucky Straight Bourbon, 45%Vol. 1 10,00

Elijah Craig Kentucky Straight Bourbon, 47%Vol. 1 10,00

Woodford Reserve, 43,2%Vol. 1 10,00

Bulleit Bourbon, 40%Vol. 1 10,00

Baisil Hayden's, 40%Vol. 1 23,00

GERMAN WHISKEY

Slyrs Single Malt, PX Faß, 46%Vol. 1 16,50

JAPANESE WHISKEY

Nikka Yoichi Single Malt, 45%Vol. 1 19,00

Whisky & Whiskey

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

EUR / 4 cl

ISLANDS

torfig & maritim

Laphroaig 10 years , Islay, 40%Vol. 1	12,00
Laphroaig 25 years , Islay, 43%Vol.	49,00
Bowmore 18 years , Islay, 43%Vol. 1	20,00
Lagavulin 16 years , Islay, 43%Vol. 1	16,00
Isle of Jura Superstition , Isle of Jura, 43%Vol. 1	14,00
Ardbeg 10 years , Islay, 46%Vol. 1	14,00
Highland Park 12 years , Orkney, 40%Vol. 1	13,00
Highland Park 18 years , Orkney, 43%Vol. 1	26,00
Talisker Skye , Skye, 45,8%Vol. 1	12,00

HIGHLANDS

geschmeidig & blumig

Dalwhinnie 15 years , 43%Vol. 1	13,00
Oban 14 years , 43%Vol. 1	13,00
Glenmorangie 18 years , 43%Vol. 1	18,00
The Glenlivet 12 years , 40%Vol. 1	16,00
The Glenlivet 18 years , 43%Vol. 1	18,00

Whisky & Whiskey

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

EUR / 4 cl

SPEYSIDE

fruchtig & fein

Balvenie Double Wood 12 years , 40%Vol. 1	12,00
Balvenie Port Wood 21 years , 40%Vol. 1	24,00
The Macallan Amber , 40%Vol. 1	13,00
The Macallan Ruby , 43%Vol. 1	37,00
Cragganmore 12 years , 44%Vol. 1	12,00

LOWLANDS

frisch & leicht

Glenkinchie 12 years , 43%Vol. 1	14,00
---	-------

BLENDED SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Black Label , 40%Vol. 1	10,00
Johnnie Walker Blue Label , 40%Vol. 1	29,50
Chivas Regal 12 years , 40%Vol. 1	10,00
Chivas Regal Royal Salute 21 years , 40%Vol. 1	33,00
Dimple 15 years , 40%Vol. 1	9,50

Cognac

EUR / 4 cl

Rémy Martin V.S.O.P. ¹⁴	12,00
Rémy Martin X.O. ¹⁴	31,00
Rémy Martin Louis XIII ¹⁴	180,00
Hennessy X.O. ¹⁴	27,00
Hennessy Paradis ¹⁴	48,00
Hennessy Paradis Imperial ¹⁴	150,00
Hine Antique X.O. ¹⁴	21,00

Armagnac

Samalens V.S.O.P. ¹	11,00
Samalens Vieille Relique ¹	23,00

Brandy

Cardenal Mendoza ^{1,14}	11,00
Carlos I ^{1,14}	10,00
Lustau Solera Gran Reserva ^{1,14}	12,00
Torres Jaime I ^{1,14}	18,00

Pisco

Pisco Control ¹⁴	8,00
------------------------------------	------

Calvados

Château du Breuil X.O. ¹⁴	16,00
Père Magloire Fine ¹⁴	9,00
Père Magloire XO ¹⁴	23,00

Rum

EUR / 4 cl

Ron Zacapa Centenario 23 años , Guatemala 1	16,00
Ron Zacapa X.O. , Guatemala 1	29,00
Flor de Cana 18 años , Nicaragua 1	23,00
Capitan General 10 años , Mexiko 1	22,00
Bacardi 8 años , Cuba 1	10,00
Havana Club 3 años , Havanna 1	9,00
Havana Club 7 años , Havanna 1	11,00
Havana Club 15 años , Havanna 1	45,00
Plantation 2001 , Barbados 1	21,00
Plantation Pineapple , Trinidad &Tobago 1	23,00
Matusalem 15 años , Cuba 1	12,00
Clément V.S.O.P. , Martinique 1	11,00
Old Monk Rum 7 años , Indien 1	10,00
Arehucas 12 años , Gran Canaria 1	10,00
Appleton Estate 12 años , Jamaica 1	10,00
Cacique , Venezuela 1	9,00
Pampero Aniversario , Venezuela 1	10,00
Botucal 12 años , Venezuela 1	16,00
Ron Barceló Imperial , Dominikanische Republik	13,00
Bundaberg Black Limited Edition 1994 , Australien	35,00
Sailor Jerry Spiced , Virgin Islands	11,00

Wermut / Vermouth

EUR / 5 cl

Lillet blanc ¹⁴	8,00
Noilly Prat Original Dry ¹⁴	8,00
Martini bianco – extra dry – rosso – d´oro ¹⁴	7,00
Antica Formula ¹⁴	10,00

Eau de Vie

EUR / 4 cl

Zinzower Apfel- & Quittenbrand Cuvée ¹⁴	13,00
Zinzower Birnenbrand ¹⁴	13,00
Zinzower Himbeerbrand ¹⁴	13,00
Hämmerle Williamsbirne ¹⁴	19,00
Hämmerle Himbeere ¹⁴	19,00
Hämmerle Marille ¹⁴	21,00
Hämmerle Wilder Steinkirschen Edelbrand 2005 ¹⁴	39,00
Ziegler Alter Apfelbrand ¹⁴	19,00
Ziegler Zwetschgenbrand ¹⁴	19,00
Ziegler Waldhimbeergeist ¹⁴	19,00
Ziegler Wildkirschbrand No. 1 ¹⁴	26,00
Rochelt Vogelbeere	59,00
Rochelt Williamsbirne	45,00
Rochelt Marille	39,00
Rochelt Holunder	38,00
Rochelt Hollermandel Holunder	38,00
Rochelt Quitte	38,00

Grappa

EUR / 4 cl

Nonino Grappa di Chardonnay	12,00
Nonino Grappa Riserva 8y	24,00
Poli Moscato	15,00
Poli Pinot	12,00
Poli Merlot	10,00

Bitter

EUR / 4 cl

Underberg 2 cl ¹	4,50
Aperol ^{1,10}	7,00
Campari ^{1,10}	7,00
Cynar ¹	7,00
Jägermeister ¹	7,00
Ramazotti ¹	7,00
Averna ¹	7,00
Fernet Branca ¹	7,00
Fernet Branca Menta ¹	7,00
Borgmann ¹	12,00

Aquavit

EUR / 4 cl

Lehment Rostocker Doppelkümmel	6,00
Jubiläums Aquavit	7,00
Linie Aquavit	7,00
Fürst Bismarck	7,00

Vodka / Vodka

EUR / 4 cl

Absolut Blue , Schweden	8,00
Held , Deutschland	9,00
Alpha Noble , Frankreich	11,00
Ketel One , Niederlande	11,00
Belvedere , Polen	13,00
Grey Goose , Frankreich	13,00
Kauffman , Russland	14,00
Chopin , Polen	14,00
Stolichnaya Elit , Russland	17,00

Anisette

EUR / 4 cl

Pernod ¹	8,00
Ricard ¹	7,50
Molinari Sambuca	7,00

Tequila

EUR / 4 cl

Olmecca blanco Tequila	9,00
Casa Noble Crystal 100% Agave	12,00
Alacran Reposado 100% Agave	13,00
Jose Cuervo Reserva de la Familia 100% Agave	24,00

Gin

EUR / 4 cl

Beefeater , England	8,00
Tanqueray , England	9,00
Bombay Sapphire , England	9,00
Haymans Old Tom Gin , England	9,00
Saffron Gin , Frankreich ¹	11,00
Tanqueray Ten , England	11,00
Gin Mare , Spanien	13,00
Hendrick's , Schottland ¹	13,00
Monkey 47 , Deutschland	13,00
Ferdinand's Gin , Deutschland	13,00
Gin Sul , Deutschland	13,00
Berliner Brandstifter , Deutschland	13,00
Nordés Atlantic Galician Gin , Spanien	13,00
Brockman's Gin , England	13,00
Elephant Gin , Deutschland	13,00
Baltic Dry Gin , Deutschland	13,00
Boar Gin , Deutschland	13,00
Juniper Jack London Dry Gin , Deutschland	14,00
Law Gin , Spanien	16,50

Likör / Liqueur

	EUR / 4 cl
Amaretto Disaronno ₁	6,00
Malibu ₁	6,00
Bailey´s Irish Cream ₁	7,00
Tia Maria ₁	7,00
Kahlua ₁	7,00
Licor 43 ₁	7,00
Limoncello	7,00
Peachtree	7,00
Frangelico ₁	7,00
Amarula ₁	7,00
St. Germain Holunderblütenlikör ₁	8,00
Cherry Heering ₁	7,00
Southern Comfort ₁	7,00
Cointreau ₁	8,00
Grand Marnier Cordon Rouge ₁	9,00
Midori ₁	9,00
Drambuie ₁	9,50
Chartreuse grün ₁	10,00
Chartreuse grün V.E.P.	23,00

Bier / Beer

		EUR
Lübzer Pils vom Faß	0,50 l	7,00
	0,30 l	5,00
Lübzer Schwarzbier	0,50 l	7,00
Lübzer Pils alkoholfrei	0,33 l	5,00
Erdinger naturtrüb vom Faß	0,50 l	7,00
	0,30 l	5,00
Erdinger dunkel	0,50 l	7,00
Erdinger alkoholfrei	0,50 l	7,00
Beck's	0,33 l	5,00
Carlsberg	0,33 l	5,00
Vita Malz	0,33 l	5,00

Soft & Nektar / Juice & Nectar EUR / 0,2 l

Vaihinger Orange / <i>Orange</i>	4,50
Vaihinger Apfel, naturtrüb / <i>Apple, cloudy</i>	4,50
Vaihinger Rhabarber / <i>Rhubarb</i>	4,50
Vaihinger Tomate / <i>Tomato</i>	4,50
Vaihinger Ananas / <i>Pineapple</i>	4,50
Vaihinger Cranberry / <i>Cranberry</i>	4,50
Vaihinger Banane / <i>Banana</i> ³	4,50
Vaihinger Kirsch / <i>Cherry</i>	4,50
Vaihinger Maracuja / <i>Passion fruit</i> ³	4,50
Vaihinger Grapefruit / <i>Grapefruit</i>	4,50
Vaihinger Traube / <i>Grape</i>	4,50
Vaihinger Mango / <i>Mango</i>	4,50
Vaihinger Schwarze Johannisbeere / <i>Black currant</i>	4,50
Satower Sanddorn / <i>Sea buckthorn</i>	4,50
Orangensaft, frisch gepresst <i>Freshly squeezed orange juice</i>	8,00

Mineralwasser / Mineral Water EUR

San Pellegrino (Italien / <i>Italy</i>)	0,75 l	10,00
Acqua Panna (Italien / <i>Italy</i>)	0,75 l	10,00
Glashäger Medium oder Naturell (Deutschland / <i>Germany</i>)	0,75 l 0,25 l	9,50 4,10
VOSS Medium oder Naturell (Norwegen / <i>Norway</i>)	0,80 l	14,50

Softdrinks / Soft drinks EUR / 0,2 l

Coca Cola 1,3,9		4,50
Coca Cola light 1,3,9,13		4,50
Sprite		4,50
Fanta 1,		4,50
Orangina 0,25 l 1,2,4		4,50
1724 Tonic Water 3,10		5,00
Fever Tree Tonic 3,10		5,00
Fentimans Tonic Water 3,10		5,50
Thomas Henry Tonic Water 3,10		4,50
Thomas Henry Bitter Lemon 3,10		4,50
Thomas Henry Ginger Ale 1		4,50
Thomas Henry Spicy Ginger 1		4,50
Thomas Henry Ultimate Grapefruit 1		4,50
Red Bull 0,25 l 1,2,9,12		7,00

Ronnfeldt Tea Star Collection

EUR

SCHWARZTEE / BLACK TEA

DARJEELING SPRINGTIME, Indien 9	9,50
GOLDEN ASSAM, Indien 9	9,50
SPLENDID EARL GREY, Indien 9	9,50
CLASSIC ENGLISH TEA, Ceylon/ Assam/ Kenia 9	9,50

GRÜNER TEE / GREEN TEA

FINEST SHIZUOKA SENCHA, Japan 9	9,50
SILVER PI LO CHUN, China 9	9,50
JASMIN PEARLS, China 9	9,50
Aromatisierter Grüner Tee / Flavoured Green Tea	
MORGENTAU, China 9	9,50
Aromatisierter Grüner Tee / Flavoured Green Tea	

OOLONG TEE / OOLONG TEA

DUNG TI OOLONG, China	9,50
MILKY OOLONG, China	9,50

WEIßER TEE / WHITE TEA

WHITE YIN LONG, China	9,50
-----------------------	------

KRÄUTERTEE / HERBAL TEA

CHILL OUT WITH HERBS	9,50
ROOIBOSH VANILLA	9,50
FRUITY CAMOMILLE	9,50
MINT FRESH	9,50
AYURVEDA GINGER AND HERBS	9,50
BERGKRÄUTER	9,50
VERVEINE	9,50

FRÜCHTETEE / FRUIT TEA

GET THE POWER	9,50
RED FRUIT	9,50

<i>Heißgetränke / Hot drinks</i>	EUR
Tasse Crème Café / Cup of coffee 9	4,80
Kännchen Crème Café / Pot of coffee 9	8,50
Espresso 9	4,50
Doppelter Espresso / Double espresso 9	6,00
Cappuccino 9,c	5,00
Milchkaffee / Milk coffee 9	5,00
Latte Macchiato 9,c	5,50
Geschmack Ihrer Wahl / <i>Flavour of your choice</i>	1,00
Vanille, Karamell, Haselnuss, Mandel, Macadamia	
Tasse heißer Kakao / Cup of hot cacao c	4,00
Russische Schokolade / Russian chocolate c	12,00
Heißer Kakao mit Wodka / <i>Hot cacao with vodka</i>	

Kaffeespezialitäten / Coffee specialties

Amarula Coffee 9,c	12,00
Amarulacrèmelikör, Kaffee, Sahne	
Irish Cream Coffee 9,c	12,00
Bailey's Irish Cream, Kaffee, Sahne	
Pharisäer 9,c	12,00
Myers' Rum, Kaffee, Sahne	
Irish Coffee 9,c	12,00
Tullamore Dew, brauner Rohrzucker, Kaffee, Sahne	

Afternoon Tea a,c,e,d,g,h,i

Von 14 Uhr bis 17 Uhr / From 2 pm to 5 pm



Yorker Schinkensandwiches mit Meerrettich
Gurkensandwiches mit Eiersalat
Räucherlachssandwiches mit Kräuterfrischkäse
Frucht- und Zitronentartelettes, Schokoladenschnitte, Minz-
Snobinetten, Erdnuss Shortbread,
Passionsfrucht-Schoko-Operaschnitte, Cassisschnitte,
Amarena-Kaffee-Trüffel, Darjeeling Crème, Madeleines,
Rosinenscones mit Beerenmarmelade und Frischkäse

Sandwiches with York ham and horseradish

Sandwiches with cucumber and egg salad

Sandwiches with smoked salmon and herbed cream cheese

Fruit and lemon tartlets, chocolate canache, madeleines,

Crème of mint coated with chocolate, peanut shortbread,

passionfruit chocolate tartlet, amarena coffee truffles,

cassis tartlet, crème of Darjeeling,

Raisin-scones with berry jam and cream cheese

Ein Kaffee oder eine Teespezialität ist im Preis enthalten.

One coffee or tea speciality is included.

Bitte erlauben Sie uns eine Zubereitungszeit
von ca. 45 Minuten.

Um längere Wartezeiten zu vermeiden,
bitten wir Sie um eine Reservierung.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Please allow us a preparation time of 45 minutes.

Please kindly make a reservation to avoid waiting times.

Thank you for your understanding.

EUR 28 pro Person

EUR 28 per person

Salate & Suppen

EUR

- Bunte Blattsalate & Wildkräuter  Vegetarisch 18
mit Parmesan und Avocado
Colorful leaf lettuces & wild herbs with parmesan and avocado
- Insalata Caprese  Vegetarisch 17
Sonnengereifte Strauchtomaten, echter Büffelmozzarella
mit Basilikum & Olivenöl
Sun-ripened vine tomatoes, buffalo mozzarella with basil & olive oil
- Gegrillter Pulpo 25
mit Avocado-Tomatensalat
Grilled pulpo with avocado tomato salad
- Heiligendammer Fischsuppe 14
mit Sauce Rouille & Knoblauchcroutons
Heiligendammer fish soup with sauce rouille & garlic croutons
- Champagner-Senfsüppchen 18
mit Krabben
Champagne mustard soup with shrimp

Knabberzeug

EUR

- Serrano Schinken, Kräuteroliven, Manchego-Käse 16
Serrano ham, herb olives & Manchego

↳

Pasta

EUR

Tagliarini

mit gegrilltem Hähnchen, Parmaschinken & Gorgonzola 26
with grilled chicken, parma ham & gorgonzola

mit gegrillten Meeresfrüchten & Tomatensugo 29
with grilled seafood and tomato sugo

in Trüffelrahm & Spinat
in truffle cream and spinach



22

Sandwiches & Burger

EUR

Heiligendamm Clubsandwich

20

mit gebratener Maishähnchenbrust, Kochschinken, Ei,
geröstetem Speck, Gouda, Gurke, Tomate & Avocado
*Breast of cornfed chicken, ham, bacon, egg, Gouda,
cucumber, tomato & avocado*

Mecklenburger

26

Kürbiskernbrötchen, 180g saftiges Rindfleisch
von Fleischer TIMM, Zwiebelmarmelade, Bergkäse & Bacon
*Pumpkin seed bun, 180grs beef patty, onions chutney, cheese and
bacon*

Panini



18

mit gegrilltem Anti Pasti Gemüse, Rucola & Parmesan
with grilled anti pasti vegetables, rocket salad & parmesan

Pastrami Sandwich

24

mit Coleslaw & Senfmayonaise
with coleslaw & mustard-mayonaise

Zur Wahl für Ihren Burger
Süßkartoffel-Pommes / Pommes frites /
Rosmarinkartoffeln
*Choice of sides for your burger
Sweet potato fries/french fries/baked potato with sour cream*

Fleisch & Fisch

EUR

Gegrilltes Flanksteak Grüner Spargel & Rosmarinkartöffelchen <i>Grilled flank steak with green asparagus & rosemary potatoes</i>	36
Filet von der Makrele Limette, Kräuteröl & Grillgemüse <i>Filet of mackerel with lime, herbed oil & grilled vegetables</i>	29
Ganze Dorade gegrillt mit Olivenöl & Meersalz dazu Tomatensalat & Rosmarinkartoffeln <i>Grilled whole dorade with olive oil & sea sal served with tomato salad and rosemary potatoes</i>	33

Fondue Chinoise

Fleisch und Fisch à 80 g

Streifen von der
Maishähnchenbrust Schweinefilet
Rinderhüftsteak
Barbarie-Entenbrust
Riesengarnelen
frische Fischfilets

Saucen zum Dippen

Chilisauce
Sweet Chili Sauce
Cocktailsauce
Hoisin
Pflaumensauce

Rohgemüse & Beilagen

Karottenstreifen,
Mini-Mais
Eisbergblätter
Paprikastreifen
Glasnudeln und Eiernudeln und
Gemüse der Saison

EUR 55 pro Person
Wir servieren unser Fondue
ab zwei Personen.

Bitte erlauben Sie uns eine Zubereitungszeit von ca. 60 Minuten.
Um Wartezeiten zu vermeiden, bitten wir Sie um Reservierung bis 16.00 Uhr.
Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Meat and fish à 80 grs

*Sliced breast of cornfed chicken
fillet of pork
beef
breast of barbarie duck
king prawns
fresh fish fillets*

Dips & Sauces

*Chili sauce
sweet chili sauce
cocktail sauce
Hoisin
plums sauce*

Raw vegetables & sides


*Sliced carrots
baby corn,
iceberg leaves
bellpeppers,
glass noodles & egg noodles
seasonal vegetables*

*EUR 55 per person
minimum of two persons*

*Please allow 60 minutes for preparation.
To avoid waiting times make your reservation before 4 pm on same day.*















<i>Süßkram</i>	EUR
Tiramisu im Glas <i>Tiramisu served in a glass</i>	12
Crème Brûlée mit Erdbeeren & Vanilleeis <i>Crème Brûlée with strawberries and vanilla ice cream</i>	14
Dunkle & Weiße Mousse von der Valrhonachokolade mit Kirschragoût <i>Dark and white Valrhona chocolate mousse with cherries ragoût</i>	13

<i>Eiscreme & Sorbets</i>	EUR
Vanille, Erdbeere, Schokolade, Zitrone, Kirsche <i>Vanilla, Strawberries, Chocolate, Lemon, Cherry</i>	
je Kugel EUR 2 / Schlagsahne + EUR 1,50 <i>EUR 2 per scoop / additional whipped cream + EUR 1,50</i>	

<i>Kinderkarte</i>	EUR
Käse-Burger mit Pommes Frites <i>Cheeseburger with French Fries</i>	11
Lachswürfel & Spinat in Rahmsauce & Penne <i>Salmon bits, spinach and penne in creamy sauce</i>	13
Penne in hausgemachter Tomatensauce  <i>Penne with homemade tomato sauce</i>	9
Pfannkuchen mit Apfelmus <i>Pancake with apples compote</i>	6

ÜBERSICHT ÜBER DIE ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE ENTSPRECHEND DER GESETZLICHEN REGELUNG DER LEBENSMITTELINFORMATIONSVORORDNUNG

ALLERGENE

a		Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus
b		Sesam und Erzeugnisse daraus
c		Milch und Erzeugnisse daraus
d		Eier und Erzeugnisse daraus
e		Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
f		Fische und Erzeugnisse daraus
g		Senf und Erzeugnisse daraus
h		Soja und Erzeugnisse daraus
i		Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekanüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Erzeugnisse daraus
j		Sellerie und Erzeugnisse daraus
k		Lupinen und Erzeugnisse daraus
l		Schwefeldioxid und Sulphite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr
m		Krebstiere und Erzeugnisse daraus
n		Weichtiere und Erzeugnisse daraus















ZUSATZSTOFFE

- | | | | |
|---|--------------------------|----|---------------------------------|
| 1 | Mit Farbstoff | 8 | Mit Milcheiweiß |
| 2 | Mit Konservierungsstoff | 9 | Koffeinhaltig/ Teeinhaltig |
| 3 | Mit Antioxidationsmittel | 10 | Chininhaltig |
| 4 | Mit Geschmacksverstärker | 11 | Gewachst |
| 5 | Geschwefelt | 12 | Mit Taurin |
| 6 | Geschwärzt | 13 | Enthält eine Phenylalaninquelle |
| 7 | Mit Phosphat | 14 | Enthält Sulfite |

Wir garantieren, dass unsere Produkte rezepturmäßig keine anderen allergenen Stoffe, als die angegebenen enthalten. Wir können aber nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung nicht vermeidbare Kontamination mit allergenen Bestandteilen stattfinden.

OVERVIEW OF ALLERGENS AND ADDITIVES ACCORDING TO THE LEGAL PROVISION OF FOOD INFORMATION

ALLERGENES

<p>a  Cereals containing gluten namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats and products thereof</p>	<p>h  Soy and products thereof</p>
<p>b  Sesame and products thereof</p>	<p>i  Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts) and products thereof</p>
<p>c  Milk and products thereof</p>	<p>j  Celery and products thereof</p>
<p>d  Eggs and products thereof</p>	<p>k  Lupin and products thereof</p>
<p>e  Peanuts and products thereof</p>	<p>l  Sulphur dioxide and sulphites with more than 10mg/kg or 10mg/ltr</p>
<p>f  Fish and products thereof</p>	<p>m  Crustaceans and products thereof</p>
<p>g  Mustard and products thereof</p>	<p>n  Molluscs and products thereof</p>

ADDITIVES

- | | |
|-------------------------|-----------------------------------|
| 1 With Colorings | 8 With Milk Protein |
| 2 With Preservatives | 9 Contains Caffeine/ Theine |
| 3 With Antioxidants | 10 Contains Quinine |
| 4 With Flavor Enhancers | 11 Waxed |
| 5 Sulfurated | 12 With Taurine |
| 6 Blackened | 13 Contains a Phenylalaninesource |
| 7 With Phosphate | 14 Contains Sulfites |

We guarantee that our products recipe-technically do not contain other allergene material than specified. But we cannot exclude that on the pre-stage of the production by our suppliers or during manufacturing not avoidable contamination with allergene components take place.