

## Liebe Gäste

Nachhaltigkeit und sorgsamer Umgang mit Ressourcen ist ein wachsender Bestandteil unseres täglichen Lebens geworden.

Auch wir vom Restaurant Parlament fühlen uns dem verpflichtet und legen beim Einkauf und der Zubereitung unserer Speisen größten Wert auf dem bewussten Umgang mit unserer Umwelt.

Wir verarbeiten fast überwiegend Fische und Meeresfrüchte aus nachhaltiger, zertifizierter Fischerei. Unser Gemüse beziehen wir zum größten Teil von Erzeugern aus unserer Region und auch beim Fleisch achten wir selbstverständlich auf kurze Lieferwege und größtmögliches Tierwohl.

Wir verzichten bewusst auf die Deklaration von Biolebensmitteln in unserer Speisekarte, möchten Ihnen aber versichern, dass unser Küchenteam, wo auch immer möglich, gerne auf biologisch erzeugte Lebensmittel zurückgreift.

Ein kleiner Auszug unserer regionalen Lieferanten:



Großmarkt Hamburg  
Obst und Gemüse aus  
regionalem, konventionellen  
und ökologischem Anbau

Deutsche See Große Elbstrasse,  
Hamburg, Fisch und Meeresfrüchte  
aus zertifizierter, nachhaltiger  
Fischerei



Ellerbek Eier und Geflügel  
von Höfen aus der Region

Chefs Culinar Hamburg  
„Meisterfrisch“ Fleisch ausschließlich  
aus Deutschland

## Dear guests

Sustainability and careful use of resources has become a growing part of our daily lives.

We at Restaurant Parlament also feel committed to this and place great value on the conscious treatment of our environment when purchasing and preparing our dishes.

We process almost predominantly fish and seafood from sustainable, certified fisheries. We obtain most of our vegetables from producers in our region and, of course, we also pay attention to short delivery routes and the greatest possible animal welfare when it comes to meat.

We deliberately refrain from declaring organic foods in our menu, but would like to assure you that our kitchen team is happy to use organically produced foods wherever possible.

A small excerpt of our regional suppliers:



Großmarkt Hamburg  
Obst und Gemüse aus  
regionalem, konventionellen  
und ökologischem Anbau

Deutsche See Große Elbstrasse,  
Hamburg, Fisch und Meeresfrüchte  
aus zertifizierter, nachhaltiger  
Fischerei



Ellerbek Eier und Geflügel  
von Höfen aus der Region

Chefs Culinar Hamburg  
„Meisterfrisch“ Fleisch ausschließlich  
aus Deutschland

## Suppen

### *Soups*

#### **Tagessuppe**

7,00 €

Fragen Sie gerne, welche Suppe unsere Küche heute für Sie zubereitet

#### ***Soup of the day***

*Please feel free to ask, which soup our kitchen has prepared for you today*

#### **Tomaten-Cremesuppe**

8,00 €

mit Sahnehaube und Basilikum

#### ***Tomato cream soup***

*with cream and basil*

*(b. c. f. j. m)*

#### **Original Büsumer Krabbensuppe**

12,50 €

mit Nordseekrabben und einem Schuss Cognac verfeinert

#### ***Original „Büsumer“ crab soup***

*refined with North Sea shrimps and a dash of cognac*

*(b. c. f. j. m)*

### **Das Parlament macht Ihre Veranstaltung zum Erlebnis!**

Unsere außergewöhnlichen Räumlichkeiten bieten für jede Veranstaltung den richtigen Rahmen. Ob Geburtstage, Hochzeit, Familienfeier, Betriebsfeier, Tagungen oder Pressekonferenzen, ob eine oder 1000 Personen, ob traditionell oder modern – sprechen Sie uns gerne an.



## Vorspeisen

### Appetizers/Starters

<b>Ceasar Salat</b>	<b>12,00 €</b>
Bunte Blattsalate mit Ceasar-Dressing, gerösteten Weißbrotwürfel, Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan	
<b><i>Ceasar salad</i></b>	
<i>Colorful salads with "Ceasar" dressing, toasted white bread cubes, cherry tomatoes and parmesan</i>	
<i>( a. b. c. d. f. g.)</i>	
Zusätzlich gebratene Hähnchenbruststreifen	<b>6,00 €</b>
<i>additional roasted chicken breast strips</i>	
<b>Büffelmozzarella</b>	<b>14,00 €</b>
auf einem bunten Tomatensalat mit Pesto und frischem Basilikum	
<b><i>Buffalo mozzarella</i></b>	
<i>on a colorful tomato salad with pesto and fresh basil</i>	
<i>(b. d. e.)</i>	
<b>Garnelen im Knuspermantel</b>	<b>19,00 €</b>
auf einem asiatischen Glasnudelsalat mit Koriander und gerösteten Erdnüssen	
<b><i>Baked shrimp in a crispy coating</i></b>	
<i>on an Asian glass noodle salad, with roasted peanuts and fresh coriander</i>	
<i>(c. d. e. f. i. k. l.)</i>	
<b>Räucheraalfilet aus dem Altonaer Ofen</b>	<b>21,00 €</b>
mit Schnittlauchrührei auf Vollkornbrot	
<b><i>Smoked eel fillet from the "Altonaer" oven</i></b>	
<i>with chive scrambled eggs on whole wheat bread</i>	
<i>( a. c. e. f. n.)</i>	
<b>Original Nordseekrabben-Cocktail</b>	<b>19,00 €</b>
in Cognac-Cocktail-Dressing mit Chicorée und Vollkornbaguette	
<b><i>Original North Sea shrimp cocktail</i></b>	
<i>in cognac cocktail dressing with chicory and whole wheat baguette</i>	
<i>( a. b. f. j. m.)</i>	

## Flammkuchen

### *Tarte flambée*

#### **„Der Klassische“**

13,00 €

mit geräuchertem Bauchspeck, Kräuterschmand, Mozzarella, Cheddar und Frühlingslauch

#### ***"The Classic"***

*with smoked bacon, herb sour cream, mozzarella, cheddar and spring leek  
(b. c. f.)*

#### **„Der Vegetarische“**

13,00 €

mit Tomatensauce, Spinat, Avocado, Mozzarella, Cheddar und Pinienkernen

#### ***"The Vegetarian"***

*with tomato sauce, spinach, avocado, mozzarella, cheddar and pine nuts  
(b. c. f.)*

## Vegetarisch

### *Vegetarian*

#### **Hausgemachte Spinatknödel**

17,00 €

mit einer Bergkäsefüllung, brauner Bröselbutter, gehobeltem Parmesan, Pinienkernen und einem bunten Salat

#### ***Homemade spinach dumplings***

*filled with mountain cheese, brown breadcrumb butter, parmesan, pine nuts and a salad  
(a. b. c. f. g. i. m.)*

#### **Poké Bowl (Vegan)**

17,00 €

Glasnudeln, Honig-Chili-Möhren, Edamame, Mango, Wasabi-Mayonnaise, gesalzene Erdnüsse

#### ***Poké Bowl (Vegan)***

*glass noodles, honey chili carrots, edamame, mango, wasabi mayonnaise, salted peanuts  
(d. e. f. g. i. m.)*

## Unsere besondere Empfehlung

### *Our special recommendation*

**Original Hamburger Seemanns-Labskaus** 21,00 €

mit Spiegelei, Rollmops, Gewürzgurke und Rote Bete

**Original "Labskaus" Hamburg style (a Traditional Sailor dish)**

*with fried egg, rollmops, gherkin and beetroot*

*( a. f. g. m.)*

**Kleine Portion Original Hamburger**

**Seemanns-Labskaus** 14,00 €

zum Probieren

**Small portion original „Labskaus“ Hamburg style (a Traditional Sailor dish)**

*to taste*

*( a. f. g. m.)*

## Unsere Klassiker „Fisch“

### *Our classics „Fish“*

**Ganze, gebratene Regenbogenforelle** 23,00 €

**„Müllerin Art“**

mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Gurkensalat

**Whole, fried rainbow trout "Müllerin Style"**

*with almond butter, potatoes and cucumber salad*

*(b. c. d. l.)*

**Kross gebratene Kutterscholle „Finkenwerder“** 27,00 €

mit Speckstreifen, Bratkartoffeln und einem Gurkensalat

**Crispy fried plaice "Finkenwerder"**

*with bacon strips, fried potatoes and a cucumber salad*

*(b. c. d. l.)*

**Zusätzlich Büsumer Krabben** 6,00 €

*in addition „Büsumer“ crabs*

*(j. m.)*

**Hamburger Pannfisch** 25,00 €

gebratenes Seelachsfilet mit einer körnigen Senfsauce,

Blattspinat, geschmolzenen Tomaten und Bratkartoffeln

**Hamburger Pannfisch**

*fried coalfish fillet with a mustard sauce, spinach, melted tomatoes and*

*fried potatoes*

*(b. c. d. f. g.)*

## Unsere Klassiker „Fleisch“

### Our classics "Meat"

#### **Parlament Currywurst** **15,00 €**

Currybratwurst mit würzig-fruchtiger Currysauce  
und Pommes frites

##### ***Parlament curry sausage***

*Curry sausage with spicy-fruity curry sauce and french fries  
( a. c. f. g.)*

#### **Königsberger Klopse** **18,00 €**

Sanft gegarte Kalbsfleischbällchen mit Kapernsauce,  
Rote Bete und Kartoffeln

##### ***Veal Meatballs***

*Veal meatballs with caper sauce, beet root and potatoes  
( a. b. c. f. g. n.)*

#### **Hausgemachte Rinderroulade** **24,00 €**

in eigener Bratensauce mit Apfelrotkohl  
und Petersilienkartoffeln

##### ***Homemade beef roulade***

*in own gravy with apple red cabbage and parsley potatoes  
( b. c. d. f. g.)*

#### **Sauerbraten vom Holsteiner Rind** **25,00 €**

in Backpflaumensauce, mit Apfelrotkohl  
und Kartoffelklößen

##### ***Homemade "Sauerbraten" marinated beef***

*in prune sauce, with apple red cabbage and potato dumplings  
( a. b. c. e. f. h. m. n.)*

#### **Wiener Kalbsschnitzel** **31,00 €**

Zartes Kalbsschnitzel aus der Region, mit Preiselbeeren,  
Zitrone, Bratkartoffeln und Gurkensalat

##### ***„Wiener“ Veal Cutlet / Escalope***

*Veal escalope from the region, with cranberries, lemon, fried potatoes and  
cucumber salad*

*( a. b. c. d. m.)*

#### **„Steak and Fries“** **34,00 €**

Rumpsteak (250g) mit Kräuterbutter, kleinem  
Ceasar Salat und Pommes frites

##### ***„Steak and Fries“***

*Rump steak (250 g) with herb butter, small Ceasar salad and French fries  
(b. c. d. e. g.)*

## Nachtisch

### Dessert

<b>„Parlament Cheesecake“ American Style</b>	<b>7,00 €</b>
mit Blaubeersauce	
<b>„Parlament-Cheesecake“ American-Style</b>	
<i>with blueberry sauce</i>	
<i>( a. b. c. h. n.)</i>	
<b>Hamburger Rote Beerengrütze</b>	<b>7,00 €</b>
mit Vanilleeis	
<b>„Hamburger Rote Beerengrütze“</b>	
<i>Traditional red berry compote with vanilla ice cream</i>	
<i>( a. b. c. d.)</i>	
<b>“Eis und Heiss“</b>	<b>8,50 €</b>
Vanilleeis mit geschlagener Sahne und warmen Schattenmorellen	
<i>Vanilla ice cream with whipped cream and hot cherries</i>	
<i>( a. b. c. d.)</i>	
<b>Creme Brûlée</b>	<b>10,00 €</b>
mit Früchten und Schokoladeneis	
<b>Crème Brûlée</b>	
<i>with fruits and chocolate ice cream</i>	
<i>( a. b. c. e. h. i.)</i>	
<b>Vanille-, Erdbeer-. Schokoladeneis</b>	<b>je Kugel 2,50 €</b>
<i>Vanilla, strawberry, chocolate ice cream</i>	<i>per scoop</i>
<i>(a.b.c.d.e.i)</i>	
<b>Geschlagene Sahne</b>	<b>2,00 €</b>
<i>Whipped cream</i>	
<i>(b.)</i>	



## Apéritif-Cocktails

<b>Campari Orange</b> Campari, Orangensaft <i>Campari, Orange juice</i>	<b>11,50 €</b>
<b>Tocco Rosso</b> Prosecco, Campari, Holunderblütensirup, Minze, Sodawasser <i>Prosecco, Campari, Elderflower syrup, mint, soda water</i>	<b>12,00 €</b>
<b>Martini Fiero</b> Martini Fiero, Prosecco <i>Martini Fiero, Prosecco</i>	<b>12,00 €</b>
<b>Lillet Berry</b> Prosecco, Lillet Blanc, frische Beeren der Saison, Wild Berry <i>Prosecco, Lillet Blanc, fresh seasonal berries, wild berry</i>	<b>12,00 €</b>
<b>Gin Berry</b> Tanqueray Gin, Lillet Blanc, frische Beeren der Saison, Wild Berry <i>Prosecco, Tanqueary Gin, fresh seasonal berries, wild berry</i>	<b>12,00 €</b>
<b>Aperol Spritz</b> Prosecco, Aperol, Orange, Sodawasser <i>Prosecco, Aperol, Orange, soda water</i>	<b>12,00 €</b>
<b>Hugo</b> Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze, Sodawasser <i>Prosecco, Elderflower syrup, fresh mint, Soda water</i>	<b>12,00 €</b>

# Apéritifs

## Bitter/Anisschnaps

### Bitter/Anise

Aperol <sup>1</sup> 25%	4 cl	8,00 €
Campari 1,4 25%	4 cl	8,00 €
Pernod 29%	4 cl	8,00 €
Tabu Absinth 29%	4 cl	8,50 €

## Vermouth

Martini Bianco <sup>14,4%</sup>	5 cl	8,00 €
Martini Extra Dry <sup>15%</sup>	5 cl	8,00 €
Martini Fiero <sup>14,4%</sup>	5 cl	8,00 €

## Sherry

Sherry Sandeman medium dry	5 cl	7,50 €
Sherry Sandeman fino dry seco	5 cl	7,50 €
Sherry Sandeman medium sweet	5 cl	7,50 €

## Port

Delaforce White Port	5 cl	7,50 €
Delaforce Ruby Port	5 cl	7,50 €

## Lymoon 17

### Lymoon 17 Spritz

*Lymoon 17, Prosecco, Tonic Water*



2 cl 5,00 €

12,00 €

### DEKLARIERUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE UNSERER GETRÄNKE

- |                              |                                |                               |
|------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| 1. mit Farbstoff             | 7. mit Milcheiweiß             | 14. enthält Verdickungsmittel |
| 2. mit Konservierungsstoffen | 8. aus Mandeln hergestellt     | 15. enthält Stabilisatoren    |
| 3. koffeinhaltig             | 9. mit Geschmacksverstärker    | 16. enthält Taurin            |
| 4. chininhaltig              | 10. mit Sahne hergestellt      | 17. enthält Nitritpökelsalz   |
| 5. mit Antioxidationsmittel  | 11. enthält Phenylalaninquelle | 18. enthält Gluten            |
| 6. mit Phosphat              | 12. mit Säuerungsmitteln       | 19. enthält Sulfite           |
| 7. mit Milcheiweiß           | 13. enthält Süßstoff(e)        |                               |

## Alkoholfreie Getränke/ *Non- alcoholic*

<b>Magnus Mineralwasser still oder sprudelnd</b>	0,25 l	<b>3,50 €</b>
<i>Magnus Mineral water still or sparkling</i>	0,7 l	<b>7,90 €</b>
<b>Coca Cola</b> <sup>1,3,12</sup>		
<b>Coca Cola Zero</b> <sup>1,3,5,11,12,13</sup>		
<b>Fanta</b> <sup>1,5,11,12,13,15</sup>		
<b>Sprite</b> <sup>12</sup>		
<b>Spezi</b> <sup>1,3,5,12,13,15</sup>	0,3 l	<b>4,00 €</b>
<b>Apfelschorle / apple spritzer</b>	0,4 l	<b>4,50 €</b>
<b>LemonAid Maracuja / Passion Fruit</b>	0,33 l	<b>4,50 €</b>
<b>LemonAid Limette / Lime</b>	0,33 l	<b>4,50 €</b>
<b>LemonAid Blutorange / sweet orange</b>	0,33 l	<b>4,50 €</b>
<b>LemonAid Ingwer / ginger</b>	0,33 l	<b>4,50 €</b>

Helfen Sie der Welt, indem Sie eine Limonade aus **biologischem Anbau** trinken.  
Garantiert Fairtrade!!! 10 % des Verkaufswertes jeder getrunkenen 0,33 l-Flasche rettet Leben und unterstützt Bildungs- und Entwicklungsprojekte in der dritten Welt.

*Help the world by drinking lemonade from organic Farming. Fair trade guarantees! 10% of the sales value of each 0.33 liter Bottle saves lives and supports education and development projects in the Third World.*

### Fever-Tree Premium Natural Mixers

<b>Sicilian Bitter Lemon</b> <sup>4,5,12</sup>	0,2 l	<b>4,50 €</b>
<b>Ginger Ale</b> <sup>1</sup>	0,2 l	<b>4,50 €</b>
<b>Premium Indian Tonic Water</b> <sup>4</sup>	0,2 l	<b>4,50 €</b>
<b>Premium Wild Berry</b> <sup>1</sup>	0,2 l	<b>4,50 €</b>
<b>Ginger Beer</b> <sup>1</sup>	0,2 l	<b>4,50 €</b>
<b>Red Bull</b> <sup>3,16</sup>	0,25 l	<b>5,00 €</b>
<b>Thomas Henry Tonic Water</b> <sup>4</sup>	0,2 l	<b>4,50 €</b>



### Klindworth Säfte / Juices

<b>Apfel, Banane, Cranberry, Johannisbeere, Kirsche</b>	0,2 l	<b>4,00 €</b>
<b>Maracuja, Orange, Rhabarber, Traube</b> <i>apple, banana, cranberry, black currant,</i> <i>cherry, passion fruit, orange, rhubarb, grape</i>		

### Klindworth Saftschorlen / Juices as Spritzer

<b>Banane, Cranberry, Johannisbeere, Kirsche,</b> <b>Maracuja, Orange, Rhabarber, Traube</b> <i>banana, cranberry, black currant,</i> <i>cherry, passion fruit, orange, rhubarb, grape</i>	0,4 l	<b>5,50 €</b>
---	-------	---------------

# Biere/Beer

## Fassbiere / Draft beer

<b>Bitburger Pilsener</b> <sup>18</sup>	0,25 l	<b>4,00 €</b>
	0,4 l	<b>5,00 €</b>
<b>Alsterwasser</b> <sup>18</sup>	0,25 l	<b>4,00 €</b>
<i>Bitburger Pilsener mixed with lemonade</i>	0,4 l	<b>5,00 €</b>
<b>Benediktiner Hell</b> <sup>18</sup> / Lager Beer	0,3 l	<b>4,50 €</b>
	0,5 l	<b>6,00 €</b>
<b>Köstritzer Kellerbier</b> <sup>18</sup> / cellar beer	0,3 l	<b>4,50 €</b>
<b>Herrnbräu Weizenbier</b> <sup>18</sup> /wheat beer	0,3 l	<b>4,50 €</b>
	0,5 l	<b>6,00 €</b>
<b>Banana Wheat (Weizenbier)</b> <sup>18</sup>	0,3 l	<b>4,50 €</b>
<i>Wheat beer mixed with banana juice</i>	0,5 l	<b>6,00 €</b>

## Flaschenbiere / Bottle beer

<b>Bitburger Alkoholfrei</b> <sup>18</sup>	0,33 l	<b>4,00 €</b>
<i>Bitburger alcohol free</i>		
<b>Köstritzer Schwarzbier</b> <sup>18</sup>	0,33 l	<b>4,50 €</b>
Dark Beer		

## Herrnbräu Hefeweizen /Herrnbräu Wheat beer

<b>Alkoholfrei</b> <sup>18</sup> / alcohol free	0,5 l	<b>6,00 €</b>
<b>Dunkel</b> <sup>18</sup> / dark	0,5 l	<b>6,00 €</b>
<b>Malzbier</b> <sup>18</sup> / Malt beer	0,33 l	<b>3,90 €</b>

## Kaffee/ Coffee

Tasse Kaffee <sup>3</sup> /German Coffe	3,90 €
Espresso <sup>3</sup>	3,30 €
Espresso <sup>3</sup> Doppio	5,30 €
Espresso <sup>3</sup> Macchiato	3,30 €
Cappuccino <sup>3</sup>	4,70 €
Milchkaffee <sup>3,7</sup> / Café au Lait	5,50 €
Latte Macchiato <sup>3,7</sup>	5,50 €
Latte Macchiato <sup>3,7</sup> mit doppeltem Espresso <sup>3</sup>	7,50 €
Latte Macchiato <sup>3,7</sup> with Espresso doppio <sup>3</sup>	
Kaffee <sup>3</sup> mit Baileys <sup>1,3,7</sup> und Sahne <sup>10</sup>	8,60 €
Coffe with Baileys <sup>1,3,7</sup> and cream <sup>10</sup>	
Irish Coffee <sup>10</sup>	8,60 €

## Heiße Schokolade / Hot chocolate

Trinkschokolade <sup>7</sup> / hot chocolate <sup>7</sup>	4,70 €
Trinkschokolade <sup>7</sup> mit Sahne <sup>10</sup>	5,00 €
Hot chocolate with wipped cream <sup>10</sup>	

## Tee im Glas / Tea in a glass

Assam Mokalbari, Schwarzer Tee Ostfriesenmischung, Darjeeling Margaret's Hope, Grüner Tee Japan Senchja Fukuiyu, Kamille, Kräutermischung Ingwer Fresh-Tea, Rooibos Windhuk Vanilla, Pfefferminze, Früchtetee Omas Garten	4,60 €
Assam Mokalbari, Black tea Ostfriesen blend, Darjeeling Margaret's Hope, Green tea Japan Senchja Fukuiyu, Chamomile, Herbal blend Ginger Fresh-Tea, Rooibos Windhuk Vanilla, Peppermint, Grandma's garden fruit tea	

Grog	6,90 €
------	--------

**Gerne servieren wir Ihnen ohne Aufpreis, Ihr Heissgetränk  
alternativ mit Hafermich  
Oat milk with Hot Drinks (free of charge)**

## Weißweine/*White wines*

Riesling Hochgewächs, trocken <sup>19</sup> 0,2 l 9,00 €  
Weingut Albert Kallfelz 0,5 l 19,50 €  
Mosel, Deutschland Flasche 0,75 l 33,00 €

Grauer Burgunder, QbA, trocken <sup>19</sup> 0,2 l 10,00 €  
Weingut Briem 0,5 l 22,50 €  
Baden-Württemberg, Deutschland Flasche 0,75 l 35,00 €

Riesling Hochgewächs, feinherb <sup>19</sup> 0,2 l 9,00 €  
Weingut Albert Kallfelz 0,5 l 19,50 €  
Mosel, Deutschland Flasche 0,75 l 33,00 €

Chardonnay „Veranza“, trocken <sup>19</sup> 0,2 l 8,00 €  
Bodega Nuviana, 0,5 l 18,50 €  
Aragon, Spanien Flasche 0,75 l 29,00 €

Sancerre «Les Chasseignes» , AOC, trocken <sup>19</sup> Flasche 0,75 l 46,00 €  
Domaine Fouassier  
Loire, Frankreich

Wein-Schorle <sup>19</sup> 0,2 l 6,00 €  
*Wine mixed with water* 0,5 l 14,00 €



**KALLFELZ**  
**RIESLING**  
WEIN & SEKT

*Vom Idealisten  
für den Individualisten*

## Rotweine/Red wines

Spätburgunder „Maximilian K“, trocken <sup>19</sup> 0,2 l | 10,00 €  
Weingut Albert Kallfelz 0,5 l | 22,50 €  
Mosel, Deutschland Flasche 0,75 l | 29,50 €

„Ursprung“, trocken <sup>19</sup>, Merlot, Cabernet Sauvignon, Portugieser 0,2 l | 12,00 €  
Weingut Markus Schneider 0,5 l | 26,00 €  
Pfalz, Deutschland Flasche 0,75 l | 37,00 €

Primitivo Donna Marzia, trocken <sup>19</sup> 0,2 l | 11,00 €  
Conti Zecca 0,5 l | 23,00 €  
Salento, Italien Flasche 0,75 l | 35,00 €

„Veranza“, tinto, trocken <sup>19</sup> Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo 0,2 l | 9,00 €  
Bodega Nuviana, 0,5 l | 20,50 €  
Aragon, Spanien Flasche 0,75 l | 28,00 €

„Le Volte“, trocken <sup>19</sup> Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon 0,75 l | 67,00 €  
Tenuta dell' Ornellaia,  
Toscana, Italien

## Roséwein/Rosé wine

Rosé, trocken <sup>19</sup> 0,2 l | 11,50 €  
Weingut Albert Kallfelz 0,5 l | 23,50 €  
Mosel, Deutschland Flasche 0,75 l | 35,00 €

## Sprudelndes/Sparkling Wines

Prosecco <sup>19</sup> 0,1 l | 8,50 €  
Flasche 0,75 l | 38,00 €

Prosecco auf Eis <sup>19</sup> 0,2 l | 11,50 €

Bouvet-Ladubay Flasche 0,75 l | 41,00 €  
Crémant Excellence Blanc AOC

Bouvet-Ladubay Flasche 0,75 l | 52,00 €  
Crémant Trésor Rosé Brut AOP

## Champagner

Ruinart Flasche 0,75 l | 139,00 €  
«R de Ruinart» Brut

## Longdrinks

<b>Southern Comfort Ginger</b> Southern Comfort, Ginger Ale <sup>4</sup>	<b>13,50 €</b>
<b>Campari Orange</b> Campari, Orangensaft	<b>11,50 €</b>
<b>Tanqueray Tonic</b> Tanqueray Gin, Tonic Water <sup>4</sup>	<b>12,90 €</b>
<b>Hendricks Gin Tonic</b> Hendricks Gin, frische Gurke, Tonic Water <i>Hendricks Gin, fresh cucumber, Tonic Water</i>	<b>13,90 €</b>
<b>Cuba Libre</b> Havana 3 Anos, Limette, Coca Cola <sup>1, 3,12</sup>	<b>12,90 €</b>
<b>Tequila Sunrise</b> Tequila Sierra Plata, Grenadine <sup>1</sup> , Zitronensaft, Orangensaft <i>Tequila Sierra Plata, Grenadine, citron juice and orange juice</i>	<b>12,90 €</b>
<b>Vodka Red Bull</b> Absolut Vodka, Red Bull <sup>3,16</sup>	<b>13,50 €</b>

## Spiritousen/ Spirits

### Obstbrände Steinhauser – Deutschland/Bodensee *Fruit brandy Steinhauser –Germany Lake constance*

<b>Alter Bodensee Obstler</b>	2 cl <b>8,50 €</b>
<b>Bodensee Williams Nr. 1</b> /pear	2 cl <b>8,50 €</b>
<b>Bodensee Marillengeist</b> /apricot	2 cl <b>8,50 €</b>
<b>Bodensee Haselnuss</b> /hazelnut	2 cl <b>8,50 €</b>
<b>Bodensee Himbeergeist</b> /raspberry	2 cl <b>8,50 €</b>
<b>Bodensee Sauerkirschwasser</b> /sour cherry	2 cl <b>8,50 €</b>



## Whiskys & Whiskeys

### Scotch

Ballantine's	Scotch 4 cl	8,00 €
Johnnie Walker Red Label	Scotch 4 cl	8,00 €
Johnnie Walker Black Label 12 years	Scotch 4 cl	10,50 €

### Scotch Malt

Auchentoshan 12 years	Lowland 4 cl	11,50 €
Glenfiddich 12 years	Highland 4 cl	11,50 €
Oban 14 years	Highland 4 cl	11,50 €
Highland Park 12 years	Orkney Islands 4 cl	10,50 €
Caol Ila 12 years	Islay 4 cl	11,50 €
Lagavulin 16 years	Islay 4 cl	12,70 €
Laphroaig 10 years	Islay 4 cl	10,40 €
Talisker 10 years	Isle of Skye 4 cl	10,40 €

### Canadian Whisky

Canadian Club 6 years	Canadian 4 cl	10,90 €
-----------------------	---------------	---------

### Irish Whiskey

Bushmills Malt 10 years	Irish 4 cl	10,40 €
Tullamore Dew 6 years	Irish 4 cl	10,40 €

### Kentucky Bourbon Whiskey

Jim Beam	Bourbon 4 cl	8,00 €
Wild Turkey 81	Bourbon 4 cl	8,00 €

### Tennessee Whiskey

Jack Daniel's	Tennessee 4 cl	10,40 €
Jack Daniel's Single Barrel	Tennessee 4 cl	12,70 €

### Rum

Bacardi Carta Blanca	4 cl	8,00 €
Bacardi 8 Anos	4 cl	10,40 €
Havana Club 3 Anos	4 cl	8,60 €
Havana Club 7 Anos	4 cl	9,80 €
Ron Zacapa Rum 23 Jahre	4 cl	16,00 €

### Kräuterliköre/ Herb liqueur

Jägermeister 35%	2 cl	5,00 €
Averna 29%	4 cl	8,00 €
Ramazzotti 30%	4 cl	8,00 €
Fernet Branca	2 cl	5,00 €
Branca Menta	2 cl	5,00 €

## Grappa

Grappa Bianca	2 cl	6,00 €
Marzadro Moscato	2 cl	7,00 €
Sarpa di Poli	2 cl	5,00 €

## Cognac & Brandy

Osborne Veterano	4 cl	8,00 €
Carlos Primero	4 cl	12,50 €
Hennessy V.S.	4 cl	10,00 €
Remy Martin V.S.O.P.	4 cl	11,00 €
Remy Martin X.O.	4 cl	20,00 €

## Liqueur

Amaretto di Saronno	4 cl	8,00 €
Baileys Irish Cream	4 cl	8,00 €
Kahlúa	4 cl	8,00 €
Licor 43	4 cl	8,00 €
Southern Comfort	4 cl	8,00 €
Sambuca Molinari	2 cl	4,50 €
Sambuca Molinari Caffè	2 cl	4,50 €

## Calvados

Papidoux Calvados Fine	4 cl	8,00 €
------------------------	------	--------

## Gin

Tanqueray <sup>47,3%</sup>	4 cl	8,10 €
Tanqueray No. 10 <sup>47,3%</sup>	4 cl	10,40 €
Hendricks <sup>44%</sup>	4 cl	9,80 €
Bombay Sapphire <sup>40%</sup>	4 cl	9,20 €
Pimm's No. 1 (Flavored)	4 cl	8,10 €

## Tequila

Tequila Sierra Plata	2 cl	5,00 €
Tequila Sierra Gold	2 cl	5,00 €

## Vodka

Absolut <sup>40%</sup>	4 cl	8,10 €
Absolut <sup>40%</sup>	2 cl	4,60 €
Grey Goose Vodka <sup>47,3%</sup>	4 cl	11,50 €
Belvedere Vodka <sup>44%</sup>	4 cl	11,50 €

## Schnäpse

Helbing Kümmel	2 cl	5,00 €
Friesengeist	2 cl	5,00 €
Malteser	2 cl	5,00 €
Jubiläums Akvavit	2 cl	6,00 €
Linie Aquavit	2 cl	6,00 €
Oldesloer Korn	2 cl	5,00 €