

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 den 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



Ellerbek Eier und Geflügel
von Höfen aus der Region

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

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



Ellerbek Eier und Geflügel
von Höfen aus der Region

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

Chefs Culinar Hamburg
„Meisterfrisch“ Fleisch ausschließlich
aus Deutschland

Suppen

Soups

Tagessuppe

6,80 €

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

7,80 €

mit Sahnehaube und Basilikum

Tomato cream soup

with cream and basil

(b. c. f. j. m)

Original Büsumer Krabbensuppe

12,80 €

mit Nordseekrabben, einem Schuss Cognac verfeinert
und gehobelten Mandeln

Original „Büsumer“ crab soup

refined with North Sea shrimps, a dash of cognac and sliced almonds

(b. c. f. h. 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

Kleiner Beilagensalat

4,80 €

Bunte Blattsalate mit Kürbiskern-Vinaigrette, Tomaten, Karotten und Kresse

Small side salad

Colorful leaf salads with pumpkin seed vinaigrette, tomatoes, carrots and cress

(d.e.f.g.)

Cesar Salat

11,80 €

Bunte Blattsalate mit Caesar-Dressing, gerösteten Weißbrotwürfel, Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan

Cesar salad

Colorful salads with "Cesar" dressing, toasted white bread cubes, cherry tomatoes, and parmesan

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

Zusätzlich mit

gebratenen Hähnchenbruststreifen

6,00 €

roasted chicken breast strips

+

hausgemachtem Spinatknödel

5,00 €

homemade spinach dumpling

(a. b. c. f. g. i. m.)

+

hausgemachtem Rote Beteknödel

5,00 €

homemade beet dumpling

(a. b. c. f. i.)

+

Gebratenen Garnelen

8,00 €

Roasted prawns

Burrata „Caprese“

15,80 €

Cremige Burrata, Vierländer Tomaten, Pinienkerne, Pesto, Basilikum

Burrata "Caprese"

Creamy burrata, Vierländer tomatoes, pine nuts, pesto, basil
(b. d. e.)

Garnelen im Knuspermantel

17,80 €

auf einem asiatischen Glasnudelsalat mit Koriander und gerösteten Erdnüssen

Baked shrimp in a crispy coating

on an Asian glass noodle salad, with roasted peanuts and fresh coriander

(c. d. e. f. i. k. l.)

Büsumer Nordseekrabben-Cocktail

18,80 €

In klassischer Cocktailsauce mit ofenfrischem Baguette

Büsum North Sea prawn cocktail

in a classic cocktail sauce with oven-fresh baguette

(a. b. f. j. m.)

Räucheraalfilet aus dem Altonaer Ofen

20,80 €

mit Schnittlauchrührei auf Vollkornbrot

Smoked eel fillet from the "Altonaer" oven

with chive scrambled eggs on whole wheat bread

(a. c. e. f. n.)



Flammkuchen

Tarte flambée

„Der Klassische“

13,90 €

Geräuchertem Bauchspeck, Kräuterschmand,
Mozzarella, Cheddar und Frühlingslauch

"The Classic"

*Smoked bacon, herb sour cream, mozzarella, cheddar
and spring leek*

(b. c. f.)

„Der Vegetarische“

13,90 €

Tomatensauce, Spinat, Avocado, Mozzarella,
Cheddar und Pinienkernen

"The Vegetarian"

*Tomato sauce, spinach, avocado, mozzarella, cheddar
and pine nuts*

(b. c. f.)

Verschenken Sie Freude, egal zu welchem Anlass!

Mit unseren PARLAMENT HAMBURG Gutscheinen machen Sie alles richtig und zaubern Ihren Liebsten sicher ein Lächeln auf das Gesicht. Finden Sie unsere Gutscheine unter diesem Link oder dem QR Code
<https://www.bon-bon.de/gutschein/parlament-hamburg/>



Aus unser „kalten Küche“

From our "cold kitchen"

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinenacken 15,80 €

mit Salatbeilage, Remoulade und Bratkartoffeln

Homemade sour meat

Pork neck, salad, remoulade, fried potatoes

(a. b. f. g.)

Zarte Matjesfilets

16,80 €

zubereitet nach der Art Holsteiner Hausfrauen

mit Apfel-Zwiebel-Joghurttunke, buntem Salat und Bratkartoffeln

Tender matjes fillets prepared the Holstein housewives' way

with apple and onion yoghurt sauce, colorful salad and fried potatoes

(a. b. d. f. g. i. l.)

Rosa gebratenes Roastbeef „kalt“

19,90 €

mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und buntem Salat

Pink roast beef "cold"

with remoulade sauce, fried potatoes and salad

(a. g. i.)

Unsere besondere Empfehlung

Our special recommendation

Original Hamburger Seemanns-Labskaus

21,80 €

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

15,90 €

Seemanns-Labskaus

zum Probieren

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

to taste

(a. f. g. m.)

Unsere Klassiker „Fisch“

Our classics „Fish“

„Hamburger Backfisch“

18,80 €

In Bierteig gebackenes Rotbarschfilet mit Remouladensauce, kleinem Salat und Pommes Frites

"Hamburg fried fish"

Redfish fillet baked in beer batter with remoulade sauce, small salad and French fries

(a. c. g. i. l.)

Ganze, gebratene Regenbogenforelle

24,80 €

„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“

28,80 €

mit Speckstreifen, Bratkartoffeln und einem Gurkensalat

Crispy fried plaice "Finkenwerder" with bacon strips, fried potatoes and a cucumber salad

(b. c. d. l.)

Kross gebratene Kutterscholle „Finkenwerder“

36,80 €

mit zusätzlichen Büsumer Krabben

Crispy fried plaice "Finkenwerder" with Büsumer crabs

(b. c. d. l. j .m.)

Hamburger Pannfisch

25,80 €

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

16,80 €

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

19,80 €

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

24,80 €

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.)*

Ketchup

0,60 €

Mayonnaise

0,60 €

(a. g.)



Sauerbraten vom Holsteiner Rind

25,80 €

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

29,80 €

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“

32,80 €

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

„Parlament Cheesecake“ American Style

6,80 €

mit Blaubeersauce

„Parlament-Cheesecake“ American-Style

with blueberry sauce

(a. b. c. h. n.)

Hamburger Rote Beerengrütze

6,80 €

mit Vanilleeis

„Hamburger Rote Beerengrütze“

Traditional red berry compote with vanilla ice cream

(a. b. c. d.)

“Eis und Heiss”

7,80 €

Vanilleeis mit geschlagener Sahne und warmen Schattenmorellen

“Ice and hot”

Vanilla ice cream with whipped cream and hot cherries

(a. b. c. d.)

Crème Brûlée

9,80 €

mit Früchten und Schokoladeneis

Crème Brûlée

with fruits and chocolate ice cream

(a. b. c. e. h. i.)

Vanille-, Erdbeer-. Schokoladeneis

je Kugel 2,50 €

Vanilla, strawberry, chocolate ice cream

(a.b.c.d.e.i)

Geschlagene Sahne

Whipped cream

1,50 €

(b.)

Stoffe und Erzeugnisse die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Gem. LMIV Anhang II:

a. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel und Panaden, Quiches, Saucen, Dressings, Desserts

b. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Wurstwaren, Margarine, Müsli, Schokolade, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes frites, Suppen, Saucen, Dressings, Desserts, Marinaden

c. Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Saucen, Paniermehl, Wurstwaren, Desserts, Schokolade, Eis, Bier

d. Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse

Öl, Fette, Brot, Gebäck, Müsli, Nudeln, Humus, Marinaden, Schokolade, Desserts

e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokolade, Marinaden, Satésauce, Pommes frites, Eis

f. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

Gewürze, Wurst, Fleischzubereitungen, Käse, Brühe, Suppen, Saucen, Eintöpfe, Dressings, Essig, Curry, salzige Snacks

g. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

Fleischzubereitungen, Suppen, Saucen, Dressings, Mayonnaise, Ketchup, Gewürzmischungen, Käse

h. Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

Brot, Kuchen, Gebäck, Joghurt, Käse, Schokoladen, Marzipan, Kekse, Dressings, Pesto, Curry, vegetarische Aufstriche

i. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Brot, Kuchen, Gebäck, Margarine, Schokoladen, Kekse, Saucen, Suppen, Dressings, Mayonnaise, Eis

j. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Suppen, Saucen, Paella, Sashimi, Surimi

k. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Würzpasten, Curry, Suppen, Saucen, Paella

l. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Worcestersauce, Würzpasten, Suppen, Surimi,

m. Schwefeldioxyd und Sulfite > 10mg/kg oder 10ml/L

Brot, Fruchtzubereitungen, Suppen, Saucen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Wein

n. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Brot, Gebäck, Nudeln, glutenfreie Erzeugnisse, Flüssigwürze, milchfreie Erzeugnisse

Aufgrund unseres Herstellungsprozesses können Spuren von glutenhaltigem Getreide, Eiern, Soja, Sellerie, Sesam, Senf, Schalenfrüchten, Erdnüssen, Sulfiten und Lupinen und deren daraus gewonnene Erzeugnisse nicht ausgeschlossen werden.

Apéritif-Cocktails

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

Apéritifs

Bitter/Anisschnaps

Bitter/Anise

Aperol ¹ 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 ¹ 14,4%	5 cl	8,00 €
Martini Extra Dry 15%	5 cl	8,00 €
Martini Fiero 14,4%	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

Magnus Mineralwasser still oder sprudelnd	0,25 l	3,50 €
<i>Magnus Mineral water still or sparkling</i>	0,7 l	7,90 €

Coca Cola ^{1,3,12}

Coca Cola Zero ^{1,3,5,11,12,13}

Fanta ^{1,5,11,12,13,15}

Sprite ¹²

Spezi ^{1,3,5,12,13,15}

Apfelschorle / apple spritzer

0,3 l **4,00 €**

0,4 l **4,50 €**

LemonAid Maracuja / Passion Fruit

0,33 l **4,50 €**

LemonAid Limette / Lime

0,33 l **4,50 €**

LemonAid Blutorange / sweet orange

0,33 l **4,50 €**

LemonAid Ingwer / ginger

0,33 l **4,50 €**

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

Sicilian Bitter Lemon ^{4,5,12}

Ginger Ale ¹

Premium Indian Tonic Water ⁴

Premium Wild Berry ¹

Ginger Beer ¹



0,2 l **4,50 €**

0,2 l **4,50 €**

0,2 l **4,50 €**

0,2 l **4,50 €**

0,2 l **4,50 €**

Red Bull ^{3,16}

0,25 l **5,00 €**

Klindworth Säfte / Juices

Apfel, Banane, Cranberry, Johannisbeere, Kirsche

0,2 l **4,00 €**

Maracuja, Orange, Rhabarber, Traube

apple, banana, cranberry, black currant,

cherry, passion fruit, orange, rhubarb, grape

Klindworth Saftschorlen / Juices as Spritzer

Banane, Cranberry, Johannisbeere, Kirsch,

0,4 l **5,50 €**

Maracuja, Orange, Rhabarber, Traube

banana, cranberry, black currant,

cherry, passion fruit, orange, rhubarb, grape

Biere/Beer

Fassbiere / Draft beer

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

Flaschenbiere / Bottle beer

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

Herrnbräu Hefeweizen /Herrnbräu Wheat beer

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

Kaffee/ Coffee

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

Heiße Schokolade / Hot chocolate

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

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 Selection Hochgewächs, trocken ¹⁹ 0,2 l | **12,00 €**
Weingut Albert Kallfelz 0,5 l | **26,50 €**
Mosel, Deutschland Flasche 0,75 l | **36,00 €**

Grauer Burgunder, QbA, trocken ¹⁹ 0,2 l | **12,50 €**
Weingut Briem 0,5 l | **27,50 €**
Baden-Württemberg, Deutschland Flasche 0,75 l | **38,00 €**

Riesling Selection Hochgewächs, feinherb ¹⁹ 0,2 l | **12,00 €**
Weingut Albert Kallfelz 0,5 l | **26,50 €**
Mosel, Deutschland Flasche 0,75 l | **36,00 €**

Chardonnay „Veranza“, trocken ¹⁹ 0,2 l | **10,00 €**
Bodega Nuviana, 0,5 l | **24,50 €**
Aragon, Spanien Flasche 0,75 l | **32,00 €**

Sancerre «Les Chasseignes», AOC, trocken ¹⁹ Flasche 0,75 l | **48,00 €**
Domaine Fouassier
Loire, Frankreich

Wein-Schorle ¹⁹ 0,2 l | **6,00 €**
Wine mixed with water 0,5 l | **14,00 €**



Rotweine/Red wines

Spätburgunder „Maximilian K“, trocken ¹⁹ 0,2 l | 11,00 €
Weingut Albert Kallfelz 0,5 l | 24,50 €
Mosel, Deutschland Flasche 0,75 l | 32,00 €

„Ursprung“, trocken ¹⁹, Merlot, Cabernet Sauvignon, Portugieser 0,2 l | 13,00 €
Weingut Markus Schneider 0,5 l | 29,50 €
Pfalz, Deutschland Flasche 0,75 l | 39,00 €

Primitivo Donna Marzia, trocken ¹⁹ 0,2 l | 12,00 €
Conti Zecca 0,5 l | 27,00 €
Salento, Italien Flasche 0,75 l | 37,00 €

„Veranza“, finto, trocken ¹⁹ Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo 0,2 l | 10,00 €
Bodega Nuviana, 0,5 l | 23,50 €
Aragon, Spanien Flasche 0,75 l | 31,00 €

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

Roséwein/Rosé wine

Rosé, trocken ¹⁹ 0,2 l | 12,00 €
Weingut Albert Kallfelz 0,5 l | 27,00 €
Mosel, Deutschland Flasche 0,75 l | 37,00 €

Sprudelndes/Sparkling Wines

Prosecco ¹⁹ 0,1 l | 8,50 €
Flasche 0,75 l | 39,00 €

Prosecco auf Eis ¹⁹ 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

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

Spiritousen/ Spirits

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

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

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 ^{47,3%}	4 cl	8,10 €
Tanqueray No. 10 ^{47,3%}	4 cl	10,40 €
Hendricks ^{44%}	4 cl	9,80 €
Bombay Sapphire ^{40%}	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 ^{40%}	4 cl	8,10 €
Absolut ^{40%}	2 cl	4,60 €
Grey Goose Vodka ^{47,3%}	4 cl	11,50 €
Belvedere Vodka ^{44%}	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 €