SCHÖN, DASS SIE BEI UNS SIND.

Barfood 3
Aperitif 4
Schaumwein Cocktails 6
Sours 8
Gentlemen's Choice 10
Exotics 12
Highballs 14
Alkoholfreie Cocktails 16
Prosecco / Sekt / Champagner 18
Wein 19
Zuckerrohr / Rum 20

Gin 24
Whisky 28
Vodka / Traube / Grappa 34
Traube / Brandy / Cognac 35
Obst divers / Brand 36
Digestif / Spirituose / Likör 38
Bier 40
Alkoholfreies / kalt 42
Alkoholfreies / warm 43
Zusatzstoffe und Allergene 44

Kaufmannsburger [3, 8, 10, 12, 13, 14]
BBQ-Sauce, Käse, Gewürzgurke, Salat, Tomate, Rote Zwiebel, Spitzkohlsalat und Pommes
25,50 EUR

plus Bacon **3,50 EUR**
2 Scheiben

Der ausgezeichnete Ruf unserer Burger eilt uns mittlerweile voraus. Der Kaufmannsburger ist der Klassiker in unserer Auswahl an Spezialitäten aus der Küche. Dank der hervorragenden Fleischqualität von der Holsteiner Färse, den frischen Zutaten, den selbstgemachten Burgerbrötchen und Saucen schmeckt unser Burger unvergleichlich. Wir lieben das Geschmackserlebnis.

BARFOOD

Dienstag–Sonntag: 17.30–21.15 Uhr

Suppe des Tages	**13,90 EUR**
Brotnachservice [8, 10,] Frisches Brot von Brotjanker mit Dip und Butter	**3,00 EUR**
Bunte Salatvariation [3, 12, 14] Gurke, Tomate, Radieschen und Kerne	**17,50 EUR**
mit Ziegenkäse	**20,50 EUR**
mit Fisch des Tages, 120 g [10, 16]	**24,90 EUR**
mit gebratenen Rindfleischstreifen, 120 g	**26,50 EUR**
Wiener Schnitzel [3, 4, 9, 10, 12, 13, 14] Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und kleinem Salat	**36,50 EUR**
Rumpsteak von der Holsteiner Färse (180 g) [3, 10, 12, 14] Jus, geschmorter Kürbis, Balsamico Zwiebeln, Pommes	**39,50 EUR**
Frikadellen [3, 4, 9, 10, 12, 13, 14] Kartoffel-Gurkensalat und Senf	**19,90 EUR**
Beilagen:	
Pommes	**5,90 EUR**
Parmesan-Trüffel-Pommes	**7,90 EUR**
Pommes mit Kimchi-Mayonnaise und Sesam	**7,40 EUR**
Käse- und Wurstteller [3, 8, 10, 12, 14] Remoulade, Brot, Chutney	**24,00 EUR**
Käseauswahl von Affineur Maison Kober [3,8,10,12,14] Chutney, Nüsse, Früchtebrot	**21,50 EUR**
Eis- und Sorbetsorten vom Hof Fuhlreit [3,8,10,13] pro Kugel	**3,90 EUR**

COCKTAILS / APERITIF

Aperol Spritz Aperol [1,2], Prosecco [3], Orange, Sodawater		**9,90 EUR**
Hugo Holunderblütensirup, Prosecco [3], Limette, Minze		**9,90 EUR**
Lillet Wild Berry Lillet [3], Schweppes Wild Berry, Waldbeeren		**9,90 EUR**
Black Currant Crème de Cassis, Gin, Limettensaft, Tonic Water [2,7]		**10,50 EUR**
Kir Royal Crème de Cassis, Champagner [3]		**17,50 EUR**
Negroni Tanqueray Gin, Campari [1], Martini Rubino [3]		**12,50 EUR**
Americano Martini Rubino, Campari [1], Sodawater [3]		**11,50 EUR**
Wermut & Tonic Belsazar Rosé [3], Thomas Henry Tonic Water [2,7]		**10,00 EUR**
Royal Oporto Tawny [3] – 10 Jahre	**5 cl**	**10,00 EUR**
Royal Oporto Tawny [3] – 20 Jahre	**5 cl**	**16,50 EUR**

Negroni

Ein Negroni ist ein klassischer Aperitif-Cocktail aus gleichen Teilen Gin, süßem Wermut und Campari. Nur wenige Drinks sind so eng mit einer Marke verbunden wie dieser, weswegen der Negroni wahrscheinlich der bekannteste Signature Drink der Cocktail-Geschichte ist. Bitternoten, fein austariert mit Süße und den frischen, kräuterigen Wacholder-Aromen des Gins.

SCHAUMWEIN COCKTAILS

Allen Cocktails in dieser Kategorie ist gemeinsam, dass sie mit Sekt, Prosecco oder Champagner zubereitet werden, die im Englischen unter Sparkling Wine zusammengefasst werden.

Serendipity Minze, Calvados [1], Apfelsaft [11], Champagner [3]	**17,50 EUR**
Campari Grapefruit Fizz Grapefruit, Campari [1], Zuckersirup, Champagner [3]	**17,50 EUR**
Old Cuban Bacardi 8 Jahre [1], Minze, Limettensaft, Zuckersirup, Angostura Bitter [1], Champagner [3]	**18,50 EUR**
Champagner Cocktail Remy Martin V. S. O. P, Angostura Bitter [1] Champagner [3], Zuckerwürfel	**18,00 EUR**
Russian Spring Punch Partisan Vodka, Zitronensaft, Crème de Cassis, Zuckersirup, Sekt [3]	**14,50 EUR**
Barracuda Brugal Anejo Superior [1], Galliano [1], Ananassaft [11], Limettensaft, Prosecco [3], Angostura Bitter [1]	**14,50 EUR**

Old Cuban

Der Old Cuban ist einer der wenigen bekannten Cocktails, dessen Entstehungsgeschichte nachvollziehbar und unumstritten ist, denn das Rezept wurde erst 2002 veröffentlicht. Kreiert wurde er von der Barkeeperin Audrey Saunders. Schon wenig später war der Drink auf Barkarten weltweit zu finden und gehört (jedenfalls in Deutschland) zu den Top-Sellern in gehobenen Bars. Der Drink ist »extrem süffig und unglaublich frisch«, und wer einen trinkt, lässt meist auch noch weitere folgen, so sagen mehrere Barkeeper.

SOURS

Sours bestehen aus einer Basisspirituose sowie einer sauren und einer süßen Komponente. Trotz dieses einfachen Grundprinzips ist die Kategorie überraschend facettenreich.

Amaretto Sour Amaretto Disaronno [1,3], Zitronensaft, Orangensaft [11], Eiklar [13] (optional)	**10,50 EUR**
Frangelico Sour Frangelico [15], Limette, Zuckersirup, Eiklar [13] (optional)	**10,50 EUR**
Merlot Sour Merlot [3], Heering Cherry Liqueur, Aperol [1], Zitronensaft, Zuckersirup	**12,00 EUR**
Sidecar Remy Martin V.S.O.P, Triple Sec [2], Zitronensaft	**20,00 EUR**
Gin Sour Tanqueray No.10, Zitronensaft, Zuckersirup, Angostura Bitter [1], Eiklar [13] (optional)	**16,50 EUR**
Daiquiri Bacardi Carta Blanca [1,3], Limettensaft, Zuckersirup	**11,50 EUR**
Whisky Sour Wild Turkey 101, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiklar [13] (optional)	**12,50 EUR**
Margarita El Jimador Blanco, Limettensaft, Cointreau	**10,50 EUR**

Whisky Sour

Der Whisky Sour ist ein Mixgetränk aus Whisky (oft Bourbon), Zitronensaft, Zucker und optional einem Schuss Eiklar. Zusammen mit dem Eiklar wird er manchmal Boston Sour genannt. Wenn der verwendete Whisky ein Scotch ist, wird er als Scotch Sour bezeichnet. Mit ein paar Barlöffeln vollmundigem Rotwein obenauf wird er oft als New York Sour bezeichnet.

GENTLEMEN'S CHOICE

Diese klassischen Drinks haben wir zusammengefasst, weil man sie in den 20er-50er Jahren vor allem in Gentlemen Clubs getrunken hat. Damit wollen wir natürlich niemanden ausschließen – jede/r ist herzlich eingeladen, mit unseren Drinks eine kleine Zeitreise zu unternehmen.

Old Fashioned Woodford Bourbon, Zucker, Angostura Bitter [1]	**15,50 EUR**
Manhattan Woodford Rye, Martini Rubino [3], Angostura Bitter [1]	**16,00 EUR**
Martini Cocktail Tanqueray No.10, Belsazar Dry [3]	**18,00 EUR**
Corpse Reviver #2 Tanqueray Gin, Cointreau, Lillet Blanc [3], Zitronensaft, Absinth	**18,00 EUR**
Sazerac Remy Martin V.S.O.P., Pernod Absinth, Zucker, Peychaud's Bitter [1,6]	**17,50 EUR**
French Connection Remy Martin V.S.O.P, Amaretto Disaronno [1,3]	**12,50 EUR**

Sazerac

Der Sazerac ist eine lokale Variante eines Cognac oder Whisky Cocktails, der ursprünglich aus New Orleans stammt und nach dem Cognac-Brandy der Marke Sazerac de Forge et Fils benannt ist, der als ursprüngliche Hauptzutat diente. Das Getränk ist traditionellerweise eine Kombination aus Cognac oder Rye Whisky, Absinth, Peychaud's Bitter und Zucker.

EXOTICS

Cocktails dieser Kategorie bestechen mit außergewöhnlichen Aromen und einzigartigen Rezepturen. Ihnen wohnen häufig Inspirationen aus fernen Ländern inne.

Caipirinha Magnífica Tradicional Cachaça, Limettensaft, Limette, Zucker [3]	**11,50 EUR**
Planters Punch Ron Abuelo Añejo [1], Orangensaft [11], Ananassaft [11], Zitronensaft, Grenadine [1,9], Zuckersirup, Angostura Bitter [1]	**14,00 EUR**
Mai-Tai Appleton Estate 12, Orange Curacao [1], Orgeat Sirup [1+9], Limettensaft, Zuckersirup	**17,00 EUR**
Bramble Tanqueray Gin, Chambord Liqueur [6], Zitronensaft, Zuckersirup	**10,50 EUR**
Piña Colada Bacardi Blanca, Sahne [8], Kokossirup [15], Kokosmilch [15], Ananassaft, Zuckersirup	**14,50 EUR**
Espresso Martini Partisan Vodka, Kahlua [1], Zuckersirup, Espresso [3]	**14,00 EUR**

Mai-Tai

Der Mai Tai gilt als Inbegriff der Tiki-Ära – erstmals in den 1940er Jahren in Kalifornien serviert ist er schnell zum Symbol für exotische Cocktailkultur geworden. Sein Name stammt aus dem Tahitianischen und bedeutet »gut« oder »nicht von dieser Welt« – genau so wie er schmeckt: sonnig, entspannt und mit einem Hauch von Fernweh.

HIGHBALLS

Der Begriff »Highball« war in Deutschland nahezu unbekannt, weil man die unten genannten Drinks als »Longdrinks« bezeichnete. Doch es gibt kleine Unterschiede. Ein echter «Highball« wird trinkfertig vom Bartender serviert und enthält neben einer Basisspirituose einen meist kohlesäurehaltigen Filler und optional weitere Zutaten. Bei einem »Longdrink« wird nur ein Teil des Fillers eingeschenkt und die Flasche daneben gestellt. Der Gast füllt seinen Drink nach eingenem Gusto.

Tom Collins Le Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Sodawater	**13,50 EUR**
Pirates Bay Ron Abuelo Añejo [1], Limettensaft, Thomas Henry Spicy Ginger [9]	**12,00 EUR**
Long Island Ice Tea Partisan Vodka, Tanqueray, Bacardi Carta Blanca, El Jimador Blanco, Triple Sec [2], Zuckersirup, Zitronensaft, Cola [1,5]	**16,00 EUR**
Mojito Bacardi Carta Blanca, Minze, Limettensaft, Zuckersirup, Sodawater	**11,50 EUR**
Cuba Libre Bacardi Carta Blanca, Limettensaft, Coca Cola [1,5]	**10,50 EUR**
Moscow Mule Partisan Vodka, Limettensaft, Thomas Henry Spicy Ginger [9]	**11,50 EUR**
Hamburg Mule Helbing Kümmel [9], Limettensaft, Thomas Henry Spicy Ginger [9]	**10,50 EUR**

Moscow Mule

Der Moscow Mule könnte als Werbeidee entstanden sein, um Smirnoff Vodka in den USA beliebt zu machen. Der Inhaber von Smirnoff John Gilbert Martin traf 1940 den Ginger-Beer-Produzenten Jack Morgan und Oseline Schmidt, die eine Kupferfabrik ihres Vaters geerbt hatte. Jeder für sich war mit seinem Produkt erfolglos und so dachten Sie sich einen Cocktail aus, der allen weiterhalf. Nach dem zweiten Weltkrieg wurde dieser Cocktail beworben und zum Erfolg. Der Moscow Mule wird im Kupferbecher serviert, der die kalte Temperatur der Flüssigkeit annimmt.

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Siegfried Wonderleaf Gin Tonic [4] Fever Tree Indian Tonic Water [2]	**13,00 EUR**
Mint Smash Limettensaft, Zuckersirup, Minzblätter, Thomas Henry Tonic Water [2,7], Sodawater	**8,50 EUR**
Cherry Lady Earl-Grey-Tee, Kirschsaft [11], Holunderblütensirup	**8,50 EUR**
Shirley Tempel Ginger Ale, Zitronenlimonade, Zitronensaft, Grenadine Sirup	**9,00 EUR**
Hollywood Mule Siegfried Wonderleaf [4], Vanille Sirup, Limettensaft, Himbeeren, Ginger Beer [9], Minze [3]	**13,50 EUR**

Hollywood Mule

Dieser Cocktail ist eine Kreation der Marke »Siegfried« und präsentiert eine alkoholfreie Gin-Variante »Siegfried Wonderleaf«. Streng genommen ist es kein Gin, denn dieser muss schon per Gesetz mindestens 37,5% Vol Alkohol haben. Doch Siegfried Wonderleaf bringt die Aromen der Botanicals von Gin in alkoholfreier Version in die Drinks und Cocktails – eben für die, die keinen Alkohol trinken möchten oder dürfen.

PROSECCO / SEKT

Prosecco Spumante »Il Fresco« [3] Villa Sandi	**0,1 l** **0,75 l**	**7,90 EUR** **38,00 EUR**
Riesling Sekt – extra trocken [3] Cisterzienser Weingut, Wonnegau	**0,1 l** **0,75 l**	**8,90 EUR** **39,50 EUR**

CHAMPAGNER

Collection 245 – Brut **Louis Roederer**	**0,1 l** **0,375 l** **0,75 l**	**17,50 EUR** **64,00 EUR** **120,00 EUR**
Louis Roederer – Brut Rosé [3]	**0,75 l**	**200,00 EUR**
DOM Perignon Millesimé **Moêt & Chandon**	**0,75 l**	**330,00 EUR**

WEIN

2024 Weißweincuvée Fusion [3] Weingut Hofmann, Rheinhessen	**0,2 l** **0,75 l**	**9,40 EUR** **32,90 EUR**
Riesling »Winkeler« [3] Villa Gutenberg, Rheingau	**0,2 l** **0,75 l**	**9,90 EUR** **34,00 EUR**
Grauer Burgunder [3] Freiherr von Gleichenstein , Baden	**0,2 l** **0,75 l**	**9,90 EUR** **34,00 EUR**
Rosé [3] Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz	**0,2 l** **0,75 l**	**9,90 EUR** **34,00 EUR**
2023 Copains IGP Méditerranée [3] Roche-Audran, Rhône, Frankreich	**0,2 l** **0,75 l**	**9,90 EUR** **34,00 EUR**
2024 »Avoglia« Primitivo Puglia IGP [3] Giustini, Apulien, Italien	**0,2 l** **0,75 l**	**9,90 EUR** **34,00 EUR**
Rioja Alta, Tempranillo [3] Bodegas Tarón, La Rioja, Spanien	**0,2 l** **0,75 l**	**9,90 EUR** **34 ,00 EUR**

Nicht das Passende dabei? Gerne können Sie auch einen Blick in unsere große Weinkarte werfen.

ZUCKERROHR / RUM

Bacardi 8 Y Reserva [1] / Kuba Trockenfrüchte, Gewürze, Vanille mit feinen Eichenauszügen	**2 cl**	**5,00 EUR**
Ron Botucal Reserva [1] / Venezuela Tropenfrüchte, weiche süße Gewürze, ein Hauch von Nuss, Schokolade, Karamell und kandierten Früchte.	**2 cl**	**7,00 EUR**
Appelton Estate 12 Y [1] / Jamaika Trockenfrüchte, reife Banane, brauner Zucker, Orange und Waldhonig, Kaffee, Muskat, Kardamom, Eichenholz und Kakao	**2 cl**	**6,50 EUR**
Navy Island Navy Strength [1] / Jamaika Ölig, kraftvoll, dabei aber dennoch komplex, erneut brillieren satte, saftige Fruchtnoten und ein starker Ton von Bananenbread sowie sanfter Vanille gepaart mit würzigen Noten. Komplex.	**2 cl**	**7,50 EUR**
Doorlys 12 Y / Barbados Schokolade, Toffee und Eichenholz gesellen sich zu Trockenfrüchten, Banane und Wein. Vanille und Karamell machen den Bajan Rum noch leckerer. Brauner Zucker gleicht den Beiklang von Pfeffer und Würze aus.	**2 cl**	**8,00 EUR**
Plantation XO 20th [1] / Barbados Tropische Frucht, süßer Honig, Karamell und etwas Eiche, im Abgang sanfte Vanille, Kokosnuss und Frucht	**2 cl**	**8,50 EUR**
Mount Gay XO [1] / Barbados Vanillepudding, Bananen, Orange, Kokosnuss, süße Milchschokolade und eine Spur Kaffee	**2 cl**	**8,50 EUR**
Ron Zacapa 23 Y [1] / Guatemala Nougat, Karamell, Trockenfrüchte und dunkle Schokolade	**2 cl**	**10,50 EUR**
Ron Zacapa XO [1] / Guatemala Geröstete Nüsse, Karamell, dunkle Schokolade und feine Gewürznoten	**2 cl**	**15,00 EUR**
A. H. Riise 1888 / Dänemark Toffee, Kakao, rote Früchte, Vanille, Pfirsich und Rosinen	**2 cl**	**6,50 EUR**
A. H. Riise Signature / Dänemark Mit Nuancen von Kokos, Karamell und Tropenfrüchten. Der Geschmack ist irre mild und gleichzeitig komplex. Die Noten aus dem Aroma finden sich im Geschmack und im Abgang wieder.	**2 cl**	**19,50 EUR**

DIE JAHRESZEITEN GENIESSEN

Sundowner Punch **14,50 EUR**

Gin, Orangensaft, Grapefruitsaft, Brombeersirup, Zuckersirup, Limettensaft

Der Sundowner Punch verbindet die feinen Noten von roten Früchten und Wacholder im Gin mit fruchtiger Orange und herber Grapefruit. Brombeersirup sorgt für eine intensive Beerennote, während frischer Limettensaft dem Cocktail eine lebendige Säure und erfrischende Leichtigkeit verleiht.

Soll & Haben Signature **13,50 EUR**

Cognac, Orgeat, Sloe Gin, Zitronensaft, Orange Bitters, Eiklar (optional)

Warme Cognac-Aromen, feine Mandelnoten und fruchtiger Sloe Gin bilden die Basis dieses Cocktails. Zitronensaft und Orange Bitters sorgen für eine Balance aus Süße, Säure und Bitterkeit. Eiklar verleiht ihm eine samtige Textur.

UNSERE HERBSTCOCKTAILS

Autumn Sprizzatura **10,50 EUR**

Earl Grey Tee, Crodino, Zimtsirup, Zitronensaft, Traubensecco

Feine Bergamottennoten des Earl Grey Tees treffen auf bittersüßen Crodino, wärmenden Zimt und frischen Zitronensaft. Prickelnder Traubensecco rundet den alkoholfreien Cocktail mit fruchtiger Leichtigkeit und herbstlicher Würze ab.

ALKOHOLFREI

Sarti Smash **12,50 EUR**

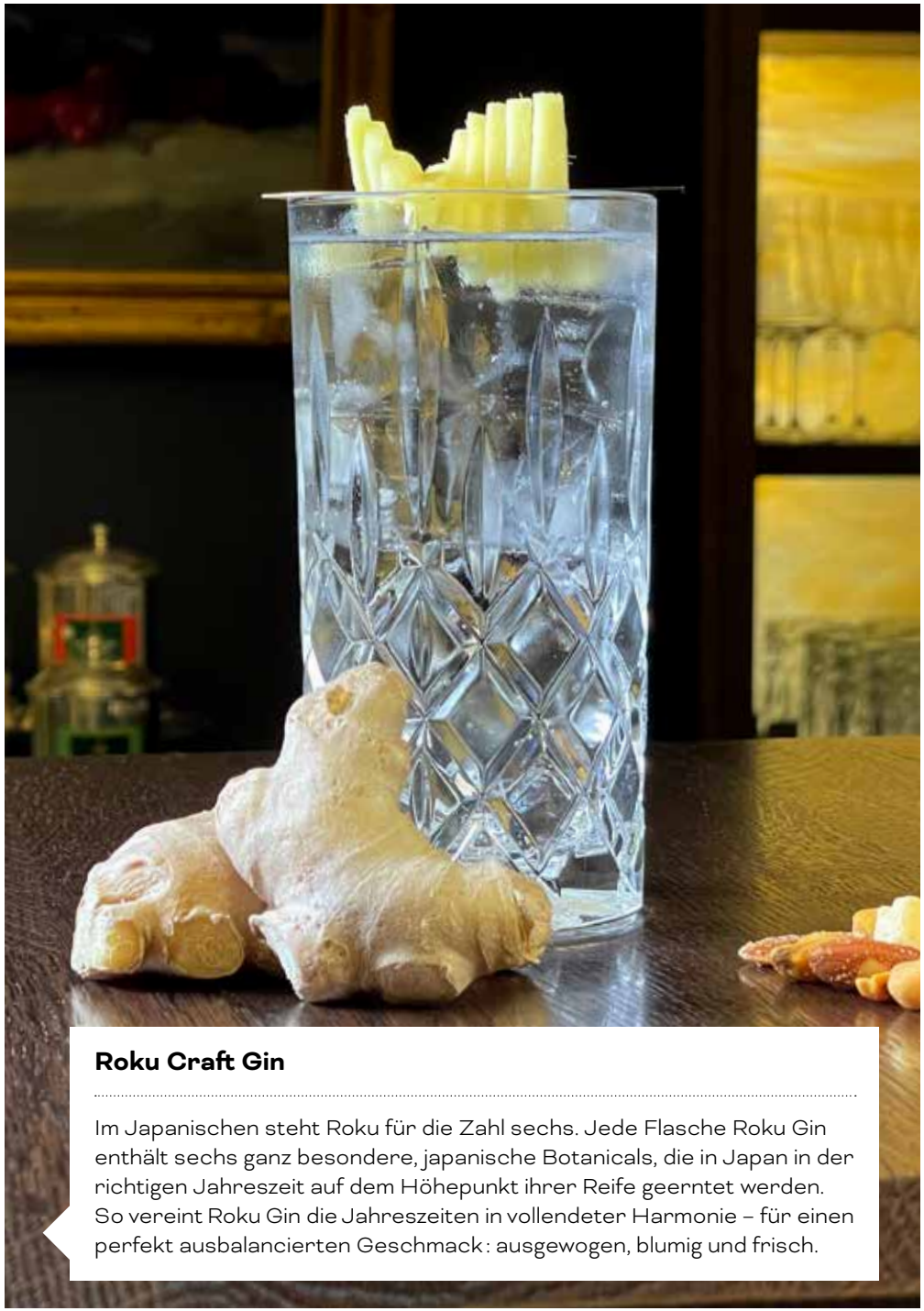
Sarti Rosa, Holundersirup, Limettensaft, Beeren

Fruchtig-herber Sarti Rosa trifft auf die florale Süße des Holunders und die spritzige Frische von Limettensaft. Frische Beeren ergänzen den Cocktail um eine saftige Fruchtnote und sorgen für ein harmonisches Zusammenspiel aus Süße, feiner Bitterkeit und lebendiger Säure.

GIN

INTERNATIONAL

Tanqueray Gin / England Zitrusfrüchte, Wacholder, Koriander, Gewürze	**4 cl**	**9,10 EUR**
Beefeater 24 / England Grapefruit, Japanischer Sencha Tee und chinesischer, grüner Tee	**4 cl**	**12,50 EUR**
MOM Gin / England Exotische rote Beeren, Cranberry, Wacholder, Koriander, Angelikawurzel und Lakritz, ein besonders milder Gin	**4 cl**	**13,50 EUR**
Both's Old Tom Gin / England Wacholderbeeren, Lavendel, Veilchen, blumige und fruchtige Noten	**4 cl**	**9,50 EUR**
Tanqueray No. 10 / England Zitrusfrüchte, frisch, mild, komplex, würzig, harmonisch, Wacholder, Koriander	**4 cl**	**12,50 EUR**
Hendricks Gin / Schottland Wacholder-Blütenzapfen, Koriander, Angelikawurzel, Zitronenschale, Orangenschale, Kamille, Kubebe, Holunderblüte, echtes Mädesüß, Kümmelsamen und Iriswurzel, Gurke und Rosenblüte	**4 cl**	**12,50 EUR**
Roku Craft Gin / Japan Kirschblüte, Sencha Tee, Gyokuro Tee, Sansho Pfeffer, Yuzu	**4 cl**	**12,50 EUR**



Roku Craft Gin

Im Japanischen steht Roku für die Zahl sechs. Jede Flasche Roku Gin enthält sechs ganz besondere, japanische Botanicals, die in Japan in der richtigen Jahreszeit auf dem Höhepunkt ihrer Reife geerntet werden. So vereint Roku Gin die Jahreszeiten in vollendeter Harmonie – für einen perfekt ausbalancierten Geschmack: ausgewogen, blumig und frisch.

GIN

INTERNATIONAL

Gin Mare / Spanien Frisches Basilikum, Rosmarin, Thymian und Arbequina Oliven, vollmundiger Geschmack von mediterranen Kräutern und Gewürzen	**4 cl**	**14,50 EUR**
Christian Drouin Le Gin Blanc / Frankreich Rose und Zitrone sorgen für Delikatesse. Ingwer, Vanille, Zimt und Mandel verleihen einen weichen, würzigen Körper, während Kardamom seine Frucht und Rundheit verstärkt. Wacholder und Apfel ergänzen würzig / knackig.	**4 cl**	**10,50 EUR**
Ungava Gin / Kanada Kanadischer Wacholder, Arktischer Verschnitt, Grönländischer Porst, Schwarze Krähenbeere, Moltbeere und wilde Hagebutte, von der hauptsächlich die gelbe Farbe kommt	**4 cl**	**14,50 EUR**

TONIC WATER ZUM GIN

Mistelhain Trend Tonic Water [2]	**0,2 l**	**4,00 EUR**
Mistelhain Signature Tonic Water [2]	**0,2 l**	**4,00 EUR**
Mistelhain Desert Dry Tonic Water [2]	**0,2 l**	**4,00 EUR**
Thomas Henry Tonic Water [2, 7]	**0,2 l**	**4,00 EUR**

GIN

DEUTSCHLAND

Gin 1.5 Wacholder, Zitrone, Cranberry, Trockenpflaume, Sanddorn, Orange, Auch zum puren Genuss empfohlen.	**4 cl**	**18,50 EUR**
Siegfried Gin Wacholder, Lavendel, scharfer Ingwer, Kubebenpfeffer und würzige Angelikawurzel werden von der lieblichen Lindenblüte umhüllt	**4 cl**	**18,50 EUR**
Littoral Gin Salzwiesenkräuter, Strandwermut, schwarze Johannisbeere, grüner Apfel	**4 cl**	**15,50 EUR**
Berliner Brandstifter Dry Gin Holunderblüten, Malvenblüten, frische Gurken, Waldmeister	**4 cl**	**14,50 EUR**
Monkey 47 Dry Gin Fichtennadeln, Orange, ein fruchtig-würziges Geschmacksbild	**4 cl**	**18,50 EUR**

WHISKY

SCOTCH SINGLE MALT

Islay:

Laphroaig Quarter Cask [1] Komplex, vollmundig und samtig auf der Zunge. Ein Mix aus enormen Rauch, Gewürzen und einer leichten Süße des Malzes.	**2 cl**	**8,50 EUR**
Lagavulin 16 Y Rauch, Asche, Torf und Grillkohle. Das Mundgefühl ist dabei weich und trocken mit viel Meersalz, danach trifft Orangenschale auf die fruchtige Schärfe von buntem Pfeffer und würzigem Eichenholz	**2 cl**	**10,90 EUR**

Islands:

Talisker Storm [1] Kraftvoll und pfeffrig auf der Zunge. Der kraftvolle Eindruck macht Platz für süßen Sirup mit einer Sherrynote. Darauf folgt erneuter Pfeffer aber auch etwas Leder.	**2 cl**	**6,90 EUR**
Jura Seven Wood [1] Vollmundig und würzig auf der Zunge. Noten von kandierten Orangen sowie Schokolade und Lakritz. Etwas Rauch.	**2 cl**	**7,90 EUR**

Lagavulin 16 Y

Ein Meilenstein unter den Islay Tropfen: Wegen seiner rauchig-süßen Aromen, die das raue Meer und den robusten Flair der Insel widerspiegeln, wird der »König von Islay« von Kennern geschätzt.

Seit 1816 wird der trockene Scotch mit Torf aus dem Moor »Castlehill« direkt am Lagavulin Bay hergestellt und 16 Jahre in Eichenfässern gereift – so erhält er den starken, stürmischen Insel-Charakter.

WHISKY

SCOTCH SINGLE MALT

Jura 21 Y [1] Am Gaumen brilliert der 21-jährige Whisky mit dem Geschmack von süßen Macarons, Mandelcreme, weißer Schokolade und Lebkuchen.	**2 cl**	**20,00 EUR**

Speyside:

Glenfiddich 12 Y Süßer Grundcharakter mit Fruchtnote, danach cremiges Karamell, Malz und eine subtile Eichennote	**2 cl**	**6,50 EUR**
Tomintoul Süße Morellokirschmarmelade harmoniert mit fruchtigem Pudding, Johannisbeerkonfitüre und klebrigem Tabak. Kakaopulver im Hintergrund.	**2 cl**	**6,90 EUR**
Benriach unpeated Quarter Cask Intensiv und samtweich auf der Zunge. Viel Rauch im Geschmack. Dazu frische Früchte wie grüne Äpfel, Birnen und Nektarinen. Dahinter zeigt sich etwas Nuss, Pfeffer und würzige Eiche.	**2 cl**	**8,90 EUR**

Highland

Ben Nevis 8 Y Cremig und intensiv auf der Zunge. Zunächst Vanille und Karamell. Dann fruchtiger, mit schwarzen Kirschen, Beeren und Eichenwürze.	**2 cl**	**7,50 EUR**

Dalwhinnie 15 Y [1] Würzig, holzig und trocken, tiefdunkle Schokolade, Birnenschale	**2 cl**	**7,50 EUR**
Oban 14 Y Samtweich und vollmundig auf der Zunge, viel Frucht, eine leichte, maritime Note, Pfeffer und Holzrauch	**2 cl**	**8,90 EUR**
Tomatin 18 Y Zunächst süß mit Honig und Eichen-Noten, danach Noten von Zitrus-Früchten und dunkler Schokolade.	**2 cl**	**8,90 EUR**

Irish :

Glendalough [1] Vollmundig und sanft auf der Zunge. Butterscotch trifft zuerst auf Karamell, reife Äpfel und Birnen. Dazu Nuancen von Zimt und süßem Honig.	**2 cl**	**6,50 EUR**

Japan / Taiwan :

Kavalan Concertmaster Cremig und sanft auf der Zunge. Tropische Früchte wie Mango und Ananas. Dazu Rosinen aus der Portweinnote, feine Eiche und leichte Gewürze.	**2 cl**	**8,50 EUR**
Nikka Coffey Malt [1] Schöne süße Zitrusfrüchte mit Mandarinen und Orangen. Der Kaffee kommt auf den Gaumen, verwoben mit Pralinen und der Vanille. Ein Fruchtkompott mit Zwetschgen, Pflaumen und Mirabellen runden das Arrangement ab.	**2 cl**	**8,50 EUR**

WHISKY

AMERICAN BOURBON

Michters Small Batch Bourbon Kräftig und gleichzeitig geschmeidig. Noten von Mais, süßer Vanille und fruchtigen Aprikosen. Danach ein Hauch von trockenen Rosinen und Pflaumen.	**2 cl**	**8,50 EUR**
Bulleit Rye Weich und rund auf der Zunge. Süßer Ahorn geht in würzige Eiche und Karamell über.	**2 cl**	**6,90 EUR**
Woodford Reserve Rye Samtweich und seidig, viel Frucht und Süße mit einem Hauch Karamell, Honig und würziger Eiche	**2 cl**	**6,90 EUR**
Woodford Reserve Bourbon Exotische, herzhafte Melone, zimtige Würze, Zitrone und Banane	**2 cl**	**6,90 EUR**

Woodford Reserve Bourbon

Die Herstellung von feinem Bourbon fand erstmals 1812 auf dem Gelände der Woodford Reserve Distillery statt. Der perfekt ausgewogene Geschmack des Kentucky Straight Bourbon Whisky setzt sich aus mehr als 200 Geschmacksnoten zusammen, von kräftigem Getreide und Holz über süße Aromen und Gewürze bis hin zu Frucht- und Blumennoten.

VODKA

Ketel One Milder Geschmack, ausgeprägte und sehr weiche Weizennote, die eine süßliche Würze mitbringt, Fenchel, Anis	**2 cl**	**4,90 EUR**

TRAUBE / GRAPPA

Grappa Nonino Moscato [3]	**2 cl**	**6,60 EUR**
Grappa Nonino Merlot [3]	**2 cl**	**6,60 EUR**
Grappa Nonino Chardonnay [3]	**2 cl**	**6,60 EUR**
Grappa Nonino Prosecco [3]	**2 cl**	**6,60 EUR**
Grappa Sarpa di Poli [3]	**2 cl**	**6,60 EUR**

TRAUBE / BRANDY / COGNAC

Armagnac – Clés des Ducs VSOP [3] Noten von gezuckerten Mandeln und reifen Pflaumen. Früchtekompott und dunkle Schokolade stimmen auf den facettenreichen Abgang mit Weihnachtsgewürzen und herzhaften Aprikosen, Äpfeln und Birnen ein.	**2 cl**	**5,50 EUR**
Carlos I – Solera Gran Reserva [3] Rosinen, karamellisiertes Eichenholz, samtig, weich und süß	**2 cl**	**6,90 EUR**
Lepanto [3] Schokolade, Muskatnuss und Mandel	**2 cl**	**6,90 EUR**
Cardenal Mendoza [3] Sherry, Rosinen Vanille, Pflaumen	**2 cl**	**6,90 EUR**
Hine Rare VSOP [3] Rosinen, Papaya, leicht nussig, Vanille, ölig, weich im Mund	**2 cl**	**8,50 EUR**
Hennessy X.O. [3] Eiche, Feige, dunkle Schokolade, Pfeffer, fruchtige Noten, ein sehr komplexer und maskuliner Cognac	**2 cl**	**18,50 EUR**

OBST DIVERS / BRAND

Vallendar Haselnuss [3]	**2 cl**	**7,50 EUR**
Vallendar William [3]	**2 cl**	**7,00 EUR**
Dolleruper Holy Apple	**2 cl**	**7,50 EUR**
Dolleruper Waldbeere	**2 cl**	**7,50 EUR**
Dolleruper Wilde Kräuter [3]	**2 cl**	**7,50 EUR**

Vallendar Haselnuss

Neben Haselnuss auch Schoko- und Vanillearomen. Die Haselnuss gilt als die älteste in unseren Breiten beheimatete Obstart. Noch heute ist sie von Skandinavien bis ans Mittelmeer weit verbreitet.

DIGESTIF / SPIRITUOSE / LIKÖR

Gyldenlöv Kornbrand	**2 cl**	**7,70 EUR**
Helbing Kümmel [9]	**2 cl**	**3,00 EUR**
Jubiläums Aquavit [3]	**2 cl**	**3,50 EUR**
Linie Aquavit	**2 cl**	**4,00 EUR**
El Jimador Tequila Blanco	**2 cl**	**4,30 EUR**
El Jimador Tequila Resposado	**2 cl**	**4,30 EUR**
Ramazzotti [3]	**2 cl**	**3,30 EUR**
Averna	**2 cl**	**3,30 EUR**
Bailey's [3]	**2 cl**	**3,50 EUR**
Amaretto di Saronno [1,3]	**2 cl**	**3,50 EUR**

Gyldenlöv Kornbrand

Zunächst liegt dieser Kornbrand in Ihrer Hand, öffnen Sie ihn, wird er kraftvoll und lebendig – wie seine Herkunft, wie seine Geschichte. Auf historische Weise und mit Nachbars Weizen und Gerste wird er in der Festung Friedrichsort (Kiel) gebrannt. Ein Korn, wie jener, in dem der Erbauer König Christian IV., hier 1637 badete – auf ärztlichen Rat!

BIER

Holsten Pilsener vom Fass	**0,3 l** **0,4 l**	**4,90 EUR** **5,90 EUR**
Flensburger Edles Helles vom Fass	**0,25 l** **0,4 l**	**4,20 EUR** **5,90 EUR**
Alsterwasser	**0,3 l** **0,4 l**	**4,90 EUR** **5,90 EUR**
Jever Fun (alkoholfrei)	**0,33 l**	**4,90 EUR**
Benediktiner Weizen **Benediktiner Weizen alkoholfrei**	**0,5 l** **0,5 l**	**6,70 EUR** **6,70 EUR**

Flensburger Edles Helles

Zum 125-jährigen Bestehen brachte die Flensburger Brauerei 2013 ein Stück Brau-Tradition zurück: das Edle Helle nach Originalrezept von 1955. Mit feinen Malznoten, mildem Hopfen und norddeutscher Küstengerste gebraut, reift es zwei Monate in kühlen Kellern – für vollmundigen, ausgewogenen Genuss vom Fass.

ALKOHOLFREIES / KALT

Magnus Mineralwasser **still oder feinperlig**	**0,25 l** **0,75 l**	**3,90 EUR** **8,90 EUR**
Flensburger Limonade Kola[1,5], Kola Zero[1,5,6,7], Orange, Küstenmix[1,5,7,9,11]	**0,33 l**	**4,90 EUR**
Wittenseer Limonade	**0,2 l**	**3,90 EUR**
Vaihinger Säfte[11] Apfel-, Orange-, Grapefruitsaft, Kirsch-, Maracuja-, Johannisbeer-, Rhabarber-Nektar	**0,2 l**	**4,80 EUR**
Saftschorlen	**0,2 l** **0,4 l**	**4,80 EUR** **6,90 EUR**
Thomas Henry Tonic[2,7]	**0,2 l**	**4,20 EUR**
Thomas Henry Ginger Ale[1]	**0,2 l**	**4,20 EUR**
Thomas Henry Spicy Ginger[9]	**0,2 l**	**4,20 EUR**
Thomas Henry Bitter Lemon[2,7]	**0,2 l**	**4,20 EUR**
Mistelhain Tonic[2]	**0,2 l**	**4,20 EUR**

ALKOHOLFREIES / WARM

KAFFEE

Café Crème	**3,90 EUR**
Cappuccino[3]	**4,80 EUR**
Espresso[3]	**3,30 EUR**
Espresso doppelt[3]	**5,10 EUR**
Milchkaffee	**4,90 EUR**
Latte Macchiato	**4,90 EUR**

Auf Wunsch bereiten wir die Getränke auch laktose- oder koffeinfrei zu.

TEE

Assam Special	**5,80 EUR**
Darjeeling Royal, Second Flush	**5,80 EUR**
Earl Grey	**5,80 EUR**
Grüntee Asia	**5,80 EUR**
Rooibos Vanilla	**5,80 EUR**
Vita Orange	**5,80 EUR**
Pfefferminze	**5,80 EUR**

KAKAO

Heiße Schokolade	**5,20 EUR**
Heiße Schokolade mit Sahne	**5,80 EUR**

ZUSATZSTOFFE / ALLERGENE

1 Farbstoffe
2 Chininhaltig
3 Geschwefelt, Sulfit haltig
4 Mit Konservierungsstoffen
5 Koffeinhaltig
6 Mit Süßungsmitteln
7 Antioxidationsmittel
8 Mit Milcheiweiß
9 Mit Stabilisatoren
10 Enthält Gluten
11 Aus Fruchtsaftkonzentrat
12 Senf
13 Eier
14 Sellerie
15 Schalenfrüchte
16 Fisch

IMPRESSUM

HERAUSGEBER
Romantik Hotel Kieler Kaufmann
Carl-Heinz Lessau e. K.
Niemannsweg 102, D-24105 Kiel

Telefon +49 .431 .8811-0

info@kieler-kaufmann.de
www.kieler-kaufmann.de

GESTALTUNG
Und Schwarz.
www.undschwarz.de

TEXT
Michael

FOTOS
Und Schwarz.
www.undschwarz.de