



THE ASH'

SERIOUS STEAKS, BURGERS & BAR



THE STORY

Willkommen im „The ASH“. Hier werden Essen und Trinken als gemeinschaftliches Erlebnis zelebriert. In großer oder kleiner Runde können Sie erstklassig speisen und im Anschluss an unserer Cocktailbar bei cooler Musik noch einen guten Drink genießen.

Das Leben im Hier und Jetzt genießen: darin liegt auch die Geschichte von „The ASH“. Und die beginnt im Amerika der 20er Jahre. Damals sind die Zeiten alles andere als rosig. Es herrschen Prohibition und eine verheerende Wirtschaftslage nach dem Börsencrash.

Doch die Menschen wollen sich das Essen, Feiern und Trinken schlichtweg nicht verbieten lassen. Und so entstehen die sogenannten Supper Clubs, die in Städten wie Chicago, New Orleans und New York wie Pilze aus dem Boden schießen – natürlich gut getarnt. In den Clubs gehören gutes Essen, ausgelassene Unterhaltung und der Jazz genauso selbstverständlich zum Ausgehen dazu wie ein guter Drink, deren Ausschank in dieser Zeit strengstens verboten war. Und so gingen Dining Room und Cocktail Lounge ineinander über. In den größeren Supper Clubs wie dem Rainbow Room im Rockefeller Center war auch die Tanzfläche nicht weit.

„The ASH“ greift das ursprüngliche Konzept der Supper Clubs auf. Genießen Sie unsere American Classics frisch vom Grill in einem Ambiente, das zum Verweilen einlädt. Haben Sie eine gute Zeit und vielleicht spüren Sie ja ein wenig vom Flair vergangener Tage.

THE ASH
AMERICAN STEAK HOUSE

SNACKS

Olives marinated

In Kräutern eingelegte grüne und schwarze Oliven

2,90

Aioli mit Brot

Knoblauch Aioli mit gegrilltem Landbrot

3,50

New Mexico Nachos

Crunchy Nachos mit hausgemachter Guacamole, spicy Tomato-Salsa und frischem Koriander

5,50

oder

mit gereiftem Cheddar Käse überbacken, knusprigem Speck und Jalapeños

6,50

oder

loaded mit unserem The ASH Beef-Chili, eingelegten Jalapeños und gereiftem Cheddar Käse

7,50

Jalapeño Poppers

Gebackene Jalapeño Chilis, gefüllt mit Cheddar Käse serviert mit Chipotle Pepper Mayonnaise und Limette

5,50

Chicken Wings

Gebacken mit knusprigen Gewürzen, mit unserer pikanten Buffalo Wild Wing Hot Sauce

oder

mit unserer rauchig-süßen BBQ-Sauce

oder

mit unserer orientalisch-würzigen Teriyaki-Sauce

6 Stück

6,90

9 Stück

8,90

The ASH Slider

Unser Mini Burger mit 60g saftigem Premium Rindfleisch Patty, Brioche Bun, Knoblauch-Mayonnaise, Tomatenscheibe, Rucola und rauchig-süßer Hickory BBQ-Sauce

5,50

Gaicho Beef Empanadas

Traditionell gebackene argentinische Teigtaschen, gefüllt mit Premium Beef, südamerikanischen Kräutern, Chili und frischem Knoblauch, serviert mit hausgemachter Chimichurri Sauce

5,50

The ASH Tacos

2 Soft Shell Tacos wahlweise gefüllt mit: Hausgemachtem Beef Chili, eingelegten Jalapeños, Eisbergsalat, Guacamole und Sauerrahm

6,90

oder

gegrillter Maishähnchenbrust, Eisbergsalat, frischer Ananas, Chili und Chipotle Pepper Mayonnaise

6,90

STARTERS

Pimientos de Padron

Gebratene grüne Paprikaschoten, serviert mit Olivenöl, grobem Meersalz und Knoblauchbaguette

6,90

Pinchos

Kleine gegrillte Spieße vom argentinischen Rind mit hausgemachter grüne Chimichurri Soße

7,90

Baked Prawns

Garnelen in Olivenöl, gegart mit Chili & Knoblauch, serviert mit Knoblauchbaguette

7 Stück

8,90

14 Stück

14,90

Thunfisch Tartar

Tartar von Yellow Fin Thunfisch (60g) mit Avocadowürfeln, Kirschtomaten und Creme Fraîche, serviert mit eichenfassgereiftem Crema di Balsamico

11,90

Beef Carpaccio

Hauchdünne Scheiben vom Premium Rind mit Rucola, Grana Padano Parmesan, Aceto Balsamico Essig, Extra Virgin Olivenöl & Pinienkernen

12,90

Tuna Tataki

Kurz angebratenes Sashimi (100g) vom Yellow Fin Thunfisch mit geröstetem schwarz-weissen Sesam, serviert mit Wasabi-Mayonnaise und Algen-Wakame-Salat

14,90

The ASH Sampler

Pimientos de Padron, argentinischer Beef Pincho, marinierte Oliven, Gaucho Beef Empanadas mit hausgemachter Chimichurri Soße, gebackene Jalapeño Poppers, Maiskolben, Tomatensalsa, Chicken Wings, Baked Prawns und Nachos

18,90

Prawn Cocktail

Garnelen serviert auf Eis, mit hausgemachter amerikanischer White Cocktail Sauce und Limette

19,90

SOUPS

Onion Soup

Klassische französische Zwiebelsuppe, mit Käse überbackenem Landbrot

4,90

Tomato Soup

Hausgemachte Tomatensuppe mit Creme Fraîche

4,90

Our Chili Bowl

Haugemachtes Beef Chili mit Pinto Bohnen, Sauerrahm, knusprigem Speck und frischem Koriander

250g kleine Portion

6,90

450g große Portion

11,90



SALAD BOWLS

Gardener's Salad

Gemischte Blattsalate der Saison mit einem Dressing nach Wahl **9,50**

Caesar Salad

Knackiger Romana Salat, Croutons,
Grana Padano Parmesan und Kirschtomaten
mit unserem hausgemachten Caesar-Dressing **9,50**

Auch wahlweise mit:

Gegrillter Brust vom Maishähnchen **12,90**

Gegrilltem Premium Beef **14,90**

Gegrillten Prawns **14,90**

Chop Salad

Knackiger Eisbergsalat mit Ei, marinierten Oliven und Bacon,
Salatgurke, Paprika, Blattpetersilie, Croutons und Honig-Senf-Dressing **9,90**

California Farmer Salad

Saisonale Blattsalate mit Orangenfilets, roten Paprikastreifen, Strauchtomaten,
Zitronenmelisse und Avocadowürfeln in einer Balsamico-Vinaigrette **12,50**

Texas Salad

Knackige Romana Salatherzen mit eingelegten Jalapeños,
Pinto Bohnen, Bacon, Avocadoscheiben, frischem Koriander,
gereiftem Cheddar Käse und Chipotle Chili-Ranch-Dressing **12,90**

Wild Herb Salad

Wildkräutersalat mit Kirschtomaten, gerösteten Kürbiskernen
und Pinienkernen, Feigen & Rosmarin
überbackenem Ziegenkäse und Honig-Senf-Dressing **13,90**

Yucatan Salad

Gemischte Blattsalate mit gegrilltem Thunfisch, Ei,
schwarzen Oliven, Gurken, Paprika, Zuckerschoten,
Kirschtomaten, an einer White Balsamico Vinaigrette **14,90**

Reef'n Beef

Gemischte Blattsalate der Saison mit Salatgurke, Zwiebeln,
Paprika und Tomaten, serviert mit Pimientos de Padron,
gegrillten Prawns und Premium Beef, in Balsamico-Vinaigrette **16,90**

DRESSINGS:

**Honig-Senf-Dressing, Caesars-Dressing, Ranch-Dressing,
Chipotle-Ranch-Dressing, Balsamico-Vinaigrette**

BURGER

Unsere **Burger** werden nach traditionell amerikanischer Methode und aus ausgewachsenem deutschem Premium Rindfleisch hergestellt.

Alle Burger sind nach Wahl **ohne** oder **mit** Brioche, Sauerteig, Dinkel Bun oder alternativ mit Eisbergsalat Bun erhältlich.

The ASH Hamburger

160g saftiges Premium Beef Patty, The ASH-Sauce, US Mustard, gebratene Zwiebeln, Tomate, eingelegte Gurken, Salat **7,90**

Our Cheeseburger

160g saftiges Premium Beef Patty, gereifter Cheddar Käse, gebratene Zwiebeln, The ASH-Sauce, eingelegte Gurken, gereifte Tomaten, Eisbergsalat, Knoblauch Mayonnaise **8,90**

Yucatán Burger (sehr scharf)

160g saftiges Premium Beef Patty, scharfe Habanero Salsa nach unserem Hausrezept, Avocado, frischer Koriander, gereifter Cheddar Käse, eingelegte Jalapeños, Romana Salat, Chipotle Pepper Mayonnaise **10,40**

Redneck Burger

160g saftiges Premium Beef Patty, Eisbergsalat, Ketchup, Bacon, Emmentaler Käse, Spiegelei, gebratene Zwiebeln, eingelegte Gurken, US Mustard **10,90**

Texas BBQ Burger

160g saftiges Premium Beef Patty, rauchig-süße Hickory BBQ-Sauce, Bacon, eingelegte Gurken, gebratene Zwiebeln, Eisbergsalat, Chipotle Pepper Mayonnaise **10,90**

Chicken Burger

160g gegrillte Maishähnchenbrust, The ASH-Sauce, frische Ananas, gegrillter grüner Spargel, Cheddar Käse, Sweet Chili Mango Sauce **11,90**

Fishermen's Warf Burger

120g Lachs-Patty vom Grill, Wasabi Mayonnaise, Gartenkresse, gegrillter grüner Spargel, Baby Mangold, Pesto von luftgetrockneten Tomaten, frischer Basilikum **11,90**

Double Beef Burger

2 x 160g saftiges Premium Beef Patty, The ASH-Sauce, US Mustard, gebratene Zwiebeln, Tomate, eingelegte Gurken, Salat **12,90**

Veggie Burger

Gegrillter Portobello Pilz, vegane Knoblauch-Mayonnaise, Rucola, Tomaten, Aubergine, Zucchini, Paprika, gebratene Zwiebeln, The ASH-Ketchup **8,90**

Goat Cheese Burger

Gebackener Ziegenfrischkäse, Baby Mangold, Rucola, Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika, frische Feigen, leichter Feigensenf-Creme **10,90**

BEILAGEN ENTNEHMEN SIE BITTE DEN „SIDES“



VOM GRILL

Gegrilltes Hüftsteak, Prime Quality, Black Angus

250g **16,90**
350g, boys cut **21,90**

Rinderfilet, Prime Quality, Black Angus

180g, ladies cut **19,90**
250g **26,90**
350g, boys cut **33,90**

Flank Steak, Prime Quality, US Beef, Black Angus

Ein vollaromatisches Stück aus dem unteren Rippenbogen mit grober Fleischfaser und kräftigem Geschmack
250g **22,90**

Rumpsteak, Prime Quality, Black Angus

250g **22,90**
350g, boys cut **31,90**

Rib Eye Steak, Prime Quality, Black Angus

250g **23,90**
350g, boys cut **32,90**

SPECIAL CUTS

"Dry Aged" Striploin, Donald Russell, Herford

250g **32,90**
350g, boys cut **42,90**

"Dry Aged" Rib-Eye, Donald Russell, Herford

250g **32,90**
350g, boys cut **42,90**

T-Bone Steak, Prime Quality, Black Angus

ca. 600g, bone in **49,90**

Porterhouse, Prime Quality, Black Angus

ca. 800g, bone in **79,90**

"Dry Aged" Tomahawk Steak, Donald Russell, Herford

ca. 1100g, bone-in **99,90**



ENTREES

Grilled Corn Chicken

220g Maishähnchenbrust vom Grill mit Kräuterbutter

15,90

Pork Back Spareribs

700g Racks, gebackene und karamellierte Schweinerippchen nach unserem Hausrezept mit BBQ Sauce

18,90

Filet Pike

Gegrillte Rinderfilet-Spieße mit Paprika, roten Zwiebeln und Pfeffersauce

18,90

Iberico Pork Chop

Gegrilltes doppeltes Kotelett vom iberischen Schwein mit Zuckerschoten und Rosmarinkartoffeln

23,50

Lamb Chops

Lamm-Koteletts vom neuseeländischen Weidelamm mit frischem Knoblauch, gegrillten Schalotten, frischen Kräutern, Oliven, frischem Spinat und Kartoffelgratin

25,90

Rack of Lamb

Gegrilltes Karree vom neuseeländischen Weidelamm mit frischem Knoblauch, Schalotten, Thymian, Kartoffelpüree und mediterranem Gemüse

34,90

Surf & Turf

180g Rinderfilet mit halbem gegrilltem Hummer

45,90



FISH & SEAFOOD

Salmon Filet

180g saftiges Lachsfilet, auf der Haut gegrillt, mit Babyspinat und karamellisierten Tomaten

17,90

Yellow Tail Tuna Steak

200g gegrilltes Filet vom Thunfisch, mit schwarz-weißem Sesam an Babyspinat und grünem Spargel
Wir empfehlen am besten „medium rare“

24,50

Grilled Lobster

2 halbe Hummer mit Limettenbutter-Sauce, Babyspinat und grünem Spargel

45,50

SIDE ORDERS

BEILAGEN

Kräuter Baguette	2,50	Gebutterte Maiskolben	4,50
Frischer Babyspinat	4,50	Kleiner gemischter Gardener's Salad	3,90
Zuckerschoten mit karamellisierten Tomaten	4,50	Tomato Salad	3,50
Portobello Pilz mit Kräutern	4,50	Shaved Cucumber Salad	3,50
Mediterranes Grillgemüse	4,50	„Coleslaw“ original amerikanischer Weißkraut Salat	3,50
Baked Potato mit Sour Cream	4,50	Steakhouse French Fries	3,50
Gebackene Zwiebelringe	3,50	Süßkartoffel-Fries	4,50
Midwest Mac n´ Cheese	3,50	Kartoffelgratin	3,50
Rosmarinkartoffeln	3,50	Kartoffelpüree	3,50
Curly Fries	3,50		

SAUCES

alle Saucen je	2,50
Béarnaise Sauce	
Grüne Pfeffersauce	
Cabernet Rotwein Jus	
Aioli	
Chimichurri Sauce	
Kräuterbutter	
Sour Cream	
Rauchig-süße Hickory BBQ-Sauce	
Guacamole	
Tomaten Salsa	



DESSERT

New York Cheesecake mit Himbeersauce und Vanilleeis	7,90
Key – Lime Pie (der Klassiker aus Florida) Mit Limettencreme, Baiserkruste und Vanilleeis	7,90
Vanilla – Amarena Sundae Vanilleeiscreme und eingelegte Amarena-Kirschen, Schokoladen Sauce mit Mini Marshmallows, Oreo Cookies und Schlagsahne	7,90
Lava Cake Warmer soft center Chocolate Cake, mit Vanilleeis	7,90
Home Baked Nougat Brownie (lauwarm) Hausgemachter Schokoladenbrownie mit Karamell, Nougat und Vanilleeis	7,90
Warm Apple Crumble Warmer Apfelstreusel mit Vanilleeis	7,90
Ice Cream Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis mit Sahne	5,90
The ASH Ice Cream Dome "on Fire" Ab 2 Personen Chocolate Chip Ice Cream, Cassis Ice Cream, Strawberry Ice Cream, Mango Ice Cream, Khalua Schokoladensauce, Himbeersauce und Mini Marshmallows, on Fire	19,90

COFFEE & CO

Espresso	2,10
Espresso Macchiato	2,30
Espresso Double	3,30
Coffee Americano	2,70
Cappuccino	3,20
Latte Macchiato	3,70
Tee (verschiedene Sorten)	2,80

SOFT DRINKS

Soda Water	
0,30 l	2,50
0,50 l	3,50
San Pellegrino, Aqua Panna	
0,25 l	2,90
0,75 l	6,50
Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	^{1,6,9,11,14}
0,30 l	3,00
0,50 l	4,50
Vaihinger Säfte	
Ananas, Apfelsaft, Bananensaft, Cranberrysaft, Kirschsafte, Maracujasaft, Orangensaft, Rhabarbersaft	
0,30 l	3,50
Schorlen	
Apfelschorle, Rhabarberschorle, Maracujaschorle	
0,30 l	3,50
0,50 l	4,50
Limonade, Bottle	
Proviant Orangenlimonade 0,33 l	3,60
Proviant Zitronenlimonade 0,33 l	3,60
Proviant Rhabarberlimonade 0,33 l	3,60
Schweppes, Bottle	
Ginger Ale 0,20 l	3,20
Ginger Beer 0,20 l	3,20
Tonic Water 0,20 l	3,20
Dry Tonic Water 0,20 l	3,20
Bitter Lemon 0,20 l	3,20
Thomas Henry, Bottle	
Tonic Water 0,20 l	4,00
Elderflower Tonic 0,20 l	4,00
Cherry Blossom Tonic 0,20 l	4,00
Fever Tree, Bottle	
Indian Tonic 0,20 l	4,50
Mediterranean Tonic 0,20 l	4,50
Trade Island Ice Tea, Bottle	
Lemon 0,33 l	4,70
Peach 0,33 l	4,70

BEER

Krombacher Pils vom Fass	
0,25 l	2,90
0,40 l	4,50
Krombacher Helles vom Fass	
0,30 l	3,50
Krombacher Dunkles vom Fass	
0,30 l	3,50
Heineken vom Fass	
0,25 l	3,20
0,40 l	4,90
Budweiser vom Fass	
0,25 l	3,50
0,40 l	5,10
Krombacher Weizen vom Fass	
0,50 l	4,50
Krombacher Weizen Dunkel, Bottle	
0,50 l	4,50
Krombacher Weizen alkoholfrei, Bottle	
0,50 l	4,50
Krombacher Radler (Sprite)	
0,25 l	2,90
0,40 l	4,50
Krombacher Alster (Fanta)	
0,25 l	2,90
0,40 l	4,50
Krombacher alkoholfrei, Bottle	
0,33 l	3,50
Sion Kölsch, Bottle	
0,25 l	2,90
Corona, Bottle	
0,35 l	3,90
Millers, Bottle	
0,33 l	3,90
Desperados, Bottle	
0,33 l	4,10
Samuel Adams Boston Lager, Bottle	
0,35 l	5,00
Brooklyn East India Pale Ale, Bottle	
0,35 l	5,00
Brooklyn Brewera Lager, Bottle	
0,35 l	5,00
Flying Dog Raging Bitch belgian Style India Pale Ale, Bottle	
0,35 l	5,00
Flying Dog Snake India Pale Ale, Bottle	
0,35 l	5,00
Flying Dog Doggie Style Classic Pale Ale, Bottle	
0,35 l	5,00

APERITIF

Cava Torre Oria	
0,10 l	6,00
0,75 l Flasche	38,00
Fili Prosecco DOC extra dry	
0,10 l	6,00
0,75 l Flasche	38,00
Cava Aperol	
0,10 l	6,50
Prosecco Aperol	
0,10 l	6,50
Aperol Spritz	
(Aperol, Prosecco, Soda)	
0,20 l	6,50
Hugo	
(Holunderblütenlikör, Prosecco, Limetten, Minze)	
0,20 l	6,90
Campari Soda	5,50
Campari Orange	7,50
Lillet Vive	
(Lillet Blanc, Tonic Water)	6,90
Lillet Berry	6,90
Ramazotti Mio	6,90
Ramazotti Duo	6,90
Martini Bianco	5,50
Martini Extra Dry	5,50

DIGESTIF (2CL)

Ramazotti Amaro	3,50
Averna	3,50
Jägermeister	3,50
Grappa Vecchia Di Prosecco	4,50
Havana 7 Y	4,50



WHITE WINE

Weißweinschorle 0,20 l Glas	4,50
Verdill Valencia DO (2014) Neleman Viognier, Valencia, Spanien 0,20 l Glas 0,75 l Flasche	4,90 17,10
Grauburgunder QBA, trocken (2015) Markus Pfaffmann, Pfalz, Deutschland 0,20 l Glas 0,75 l Flasche	5,50 19,10
Pinot Grigio IGP (2015) Farnese, Terre Siciliane, Italien 0,20 l Glas 0,75 l Flasche	5,50 19,10
Beronia Verdejo (2014) Rueda, Spanien 0,20 l Glas 0,75 l Flasche	5,80 20,30
Riesling QBA trocken (2014) Josef Rosch, Mosel, Deutschland 0,20 l Glas 0,75 l Flasche	6,10 21,30
Montes Chardonnay Reserva (2015) Central Valley, Chile 0,20 l Glas 0,75 l Flasche	6,30 22,10
Chardonnay "Vintners Blend" (2014) Ravenswood, Kalifornien, USA 0,20 l Glas 0,75 l Flasche	7,10 24,80
Sauvignon Blanc "Private Bin" (2015) Villa Maria Estate, Marlborough, Neuseeland 0,20 l Glas 0,75 l Flasche	7,90 27,60
Weissburgunder QBA trocken (2015) Klump, Baden, Deutschland 0,75 l Flasche	30,60
Lugana di Sirmione DOC (2015) Avanzi, Venetien, Italien 0,75 l Flasche	32,60
Terlaner DOC (2015) Südtirol, Italien 0,75 l Flasche	39,30
Blanc de Noir (2015) Meyer Näkel, Ahr, Deutschland 0,75 l Flasche	49,70



RED WINE

Merlot (2015)

Bodegas Maximo, La Mancha, Spanien

0,20 l Glas

4,90

0,75 l Flasche

17,10

Cote Du Rhone AOP (2014)

Cuvee Porte des Cardinaux, Rhone, Frankreich

0,20 l Glas

5,30

0,75 l Flasche

18,50

Primitivo (2015)

Farnese Fantini, Abruzzen, Italien

0,20 l Glas

5,30

0,75 l Flasche

18,50

Carmenere Reserva (2013)

Santa Digna Miguel Torres, Central Valley, Chile

0,20 l Glas

6,70

0,75 l Flasche

23,40

Rioja Crianza Do (2012)

Bodegas El Meson, Rioja, Spanien,

0,20 l Glas

6,80

0,75 l Flasche

23,80

Merlot Pays d'oc IGP (2014)

Gerard Bertrand, Südf frankreich

0,20 l Glas

6,90

0,75 l Flasche

24,10

Cabernet Sauvignon "Two Vines" (2012)

Columbia Crest, Washington, USA

0,20 l Glas

7,10

0,75 l Flasche

24,80

Malbec Reserva (2014)

Vina Kaiken, Mendoza, Argentinien

0,20 l Glas

7,20

0,75 l Flasche

25,20

Zinfandel "Vintners Blend" (2013)

Ravenswood, Kalifornien, USA

0,20 l Glas

7,30

0,75 l Flasche

25,50

Stimson Estate Cellars Merlot (2012)

Washington State, USA

0,20 l Glas

7,90

0,75 l Flasche

27,60

Koonunga Hill Shiraz Cabernet (2014)

Penfolds, South Australia, Australien

0,20 l Glas

8,90

0,75 l Flasche

31,10

Cabernet Sauvignon "Privat Selection" (2014)

Robert Mondavi, Napa Valley, USA

0,20 l Glas

8,90

0,75 l Flasche

31,10

Nelemann "Just Fucking Good Wine" DO (2014)

Valencia, Spanien,

0,20 l Glas

9,50

0,75 l Flasche

33,20

A horizontal banner with a dark background and a blurred image of wine bottles. The text "RED WINE" is centered in white, bold, uppercase letters. A small orange and white logo is visible on the left side.

RED WINE

Spätburgunder "Hand in Hand" QBA trocken (2014)

Meyer Näkel-Klump, Baden, Deutschland
0,75 l Flasche

38,70

Crianza Tempranillo (2013)

Miguel Torres, Ribera del Duero, Spanien
0,75 l Flasche

46,60

Chianti Classico "Peppoli" (2013)

Villa Antinori, Toscana, Italien
0,75 l Flasche

53,90

Villa Antonori Rosso Toscana IGT (2013)

Villa Antonori, Toscana, Italien, 0,75 l Flasche

49,90

Bin 2 Shiraz Mourverde (2013)

Penfolds, South Australia, Australien, 0,75 l Flasche

56,50

A horizontal banner with a dark background and a blurred image of wine bottles. The text "ROSE WINE" is centered in white, bold, uppercase letters. A small orange and white logo is visible on the left side.

ROSE WINE

"The Pavillon" Shiraz Rose (2015)

Boschendal, Franschhoek, Südafrika
0,20 l Glas
0,75 l Flasche

5,50
19,30

Cabernet Sauvignon Rosè (2015)

Santa Digna Miguel Torres, Central Valley, Chile
0,20 l Glas
0,75 l Flasche

6,30
22,10

Gris Blanc Rosé Pays DOC IGP

Gerard Bertrand, Südfrankreich, Frankreich
1,5 l Magnumflasche

48,70

A horizontal banner with a dark background and a blurred image of wine bottles. The text "SPARKLING" is centered in white, bold, uppercase letters. A small orange and white logo is visible on the left side.

SPARKLING

Champagne Taittinger Brut Reserve

0,33 l Flasche
0,75 l Flasche

48,00
85,00

Champagne Taittinger Rose Prestige

0,75 l Flasche

95,00

SPIRITS (2 CL)

Olmecca Tequilla Blanco/ Reposado	4,10
Cuervo 1800 Anjeo	4,50
Absolut Vodka	3,90
Absolut Elyx	5,50
Smirnoff Vodka	3,50
Grey Goose Vodka	5,50
Ciroc Wodka	5,50
Beefeater Gin	4,50
Beefeater 24	5,20
Plymouth Gin	4,50
Bombay Sapphire London Dry Gin	5,20
Hendricks	5,90
Monkeys 47 Gin	5,90
Siegfried Rheinland Gin	5,90
Carlos No 1	4,90
Gran Duque Dàlba	5,30
Hennesy Fine	6,90
Remy Martin 1738 Accord Royal	6,90
Havanna Club 3 Y	3,90
Havanna Club Selection De Maestros Barrel Proof 45%	6,90
Havanna Club 15 Y	17,90
Four Roses	5,50
Four Roses Single Barrel	6,50
Jim Beam	5,50
Jim Beam Signature Craft 12 years	6,50
Jim Deam Double Oak	6,50
Jack Daniel`s	5,50
Marker`s Mark	6,50
Ballantine`s	5,50
Johnnie Walker	5,50
Jameson	5,90
Chivas 12 years	6,50
The Glennfiddich Founder`s Reserve	6,90
Baileys	4,50
Amaretto Di Saronno	4,50
Likör 43	4,50
Malibu	4,50
Pernod	4,50

LONGDRINKS (4 CL)

Beefeater Gin, Schweppes Tonic Water	8,50
Beefeater Gin 24, Schweppes Tonic water	8,50
Plymouth Gin, Schweppes Tonic Water	8,50
Bombay Sapphire Gin, Schweppes Tonic Water	9,00
Hendrix Gin, Schweppes Tonic Water	9,50
Monkeys 47, Schweppes Tonic Water	9,50
Siegfried Rheinland Dry Gin, Schweppes Tonic Water	9,50

Kombinieren Sie unsere Ginsorten mit Ihrer eigenen Tonicwahl:

Thomas Henry	zzgl. 1,00
Fever Tree	zzgl. 2,00

Absolut Vodka, Schweppes Bitter Lemon	8,00
Smirnoff Vodka, Schweppes Bitter Lemon	8,00
Grey Goose, Schweppes Bitter Lemon	9,50
Ciroc Vodka, Schweppes Bitter Lemon	9,50

Ballantines, Coca Cola	8,00
Jameson, Schweppes Ginger Ale	8,50

Havanna Club 3 Y, Coca Cola	8,00
------------------------------------	-------------

Malibu, Coca Cola	8,00
--------------------------	-------------

Likör 43, Milch	8,00
------------------------	-------------

COCKTAILS

COCKTAILS WITH ALCOHOL

Havana Club Mojito (Havana Club 3 Y, Zucker, Limette, Minze)	8,50
Caipirinha (Cachaca, Zucker, Limette)	8,50
Havana Club Cuba Libre (Havana Club 3Y, Limettensaft, Coca Cola)	8,50
Tom Collins (Bombay Sapphire Gin, Zitronensaft, Zuckersirup)	8,50
Gin Fizz (Beefeater Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Soda)	8,50
Old Fashioned (Bourbon, Zucker, Angostura)	8,50
Absolut Moscow Mule (Absolut Vodka, Limettensaft, Ginger Beer)	8,50
Absolut Cosmow Mule (Absolut Vodka, Cranberrysaft, Ginger Beer)	8,50
Tequila Sunrise (Tequila, Orangensaft, Grenadinesirup)	8,50
Daiquiri (Havana Club, Zitronensirup, Triple Sec)	8,50
Margarita (Tequila, Limette, Zucker)	8,50
Pina Colada (Havana Club, Ananassaft, Coca Tara, Sahne)	8,50
Swimmingpool (Havana Club, Absolut Vodka, Kokossirup, Blue Curacao, Ananassaft)	8,50
Sours (Aperol/Melon/Gin/Amaretto/Whiskey/Havana Club/Absolut Vodka)	8,50

COCKTAILS WITHOUT ALCOHOL

Ipanema (Maracujasaft, Zucker, Ginger Ale)	7,50
Mosquito (Ginger Ale, Zucker, Limette, Minze)	7,50
Strawberry Colada (Ananassaft, Orangensaft, Erdbeersirup, Coco Tara)	7,50

Eine Übersicht der Allergene und Inhaltsstoffe erhalten Sie beim Service.