



## APÉRITIFS

De Saint Gall Champagner Premier Crû	0,1 l	€	15,00
Crémant de Loire Rosé brut	0,1 l	€	7,50
Sekt, Chardonnay Brût, Jahrgangssekt	0,1 l	€	6,50
Sherry (Fino   Medium)	5 cl	€	6,00
Sandemann Portwein Ruby	5 cl	€	6,00
Martini (Bianco   Rosso   Extra dry)	5 cl	€	6,00

## PRE DINNERS

<b>Americano</b>	€	10,00
<i>Campari   Vermouth Rosso   Soda</i>		
<b>Aperol Spritz</b>	€	11,00
<i>Aperol   Chardonnay Sekt   Soda</i>		
<b>Hugo</b>	€	11,00
<i>Holunderblütensirup   Chardonnay Sekt   Minze   Lime   Soda</i>		
<b>Lillet Berry</b>	€	11,00
<i>Lillet Blanc   Schweppes Wild Berry</i>		
<b>Manhattan</b>	€	11,50
<i>Canadian Club   Vermouth Rosso   Angostura</i>		

## MARTINIS

<b>Vesper Martini</b>	€	12,00
<i>Bombay Sapphire   Absolut Vodka   Lillet Blanc</i>		
<b>Dry Martini</b>	€	11,00
<i>Beefeater London Gin   Vermouth Dry</i>		
<b>Espresso Martini</b>	€	12,50
<i>Absolut Vodka   Kahlua   Espresso   Rohrzucker</i>		
<b>GG Martini</b>	€	13,50
<i>Grey Goose Vodka   Vermouth Dry</i>		



## SIGNATURE COCKTAILS



### Delicia

€ 11,00

*Cachaça 51 Brazil | D.O.M. Bénédictine  
Triple Sec | Limette | Grenadine | Ginger Ale*

### Clover Club

€ 10,50

*Knut Hansen Gin | Himbeersirup  
Zitronensaft | Eiweiß*



### GATE 47

€ 11,00

*Beefeater London Gin | Triple Sec  
Crème de Mure | Mango | Ananas  
Grenadine | Tonic Water*

### Loire Style Crémant Mojito € 12,00

*Crémant de Loire | Roséwein | Jamaika Rum  
Limette | Minze | Zucker*



## SIGNATURE COCKTAILS



**Taste of St. Pauli**  
*Jack Daniel's | Licor 43 | Limette  
 Cranberry | Angostura*

€ 11,50

**Pink Sunset**  
*Vodka | Peach Tree | Vanillasirup  
 Himbeersirup | Pink-Gräpfruitsaft*

€ 12,00



**Dirty Banana**  
*Baileys | Crème de Cassis | Banane*

€ 10,50

**London & Lemon**  
*Beefeater Gin | Bitter Lemon  
 Lime Juice | Holundersirup*

€ 11,00





## MOCKTAILS

<b>Courtyard Lemonade</b>	€ 9,00
<i>Holunderblütensirup   Sodawasser   Limette   Minze</i>	
<b>Fruit Punch</b>	€ 9,00
<i>Orange   Ananas   Zitrone   Maracuja   Erdbeere</i>	
<b>Ipanema</b>	€ 9,00
<i>Limette   Ginger Ale   brauner Zucker</i>	
<b>Princess</b>	€ 9,00
<i>Maracuja   Vanille   Kokos   Sahne</i>	
<b>Stay Sober</b>	€ 9,00
<i>Apfel   Cranberry   T.H. Ginger Beer</i>	
<b>Summertime</b>	€ 9,00
<i>Banane   Orange   Kirsche   Maracuja   Vanille</i>	
<b>Virgin Strawberry Colada</b>	€ 9,00
<i>Ananas   Sahne   Kokos   Erdbeere</i>	



## COCKTAILS

<b>Caipirinha</b> <i>Cachaça 51 Brazil   Limette   Rohrzucker</i>	€ 11,00
<b>Dark ´N´ Stormy</b> <i>Meyer's Rum   TH Ginger Beer   Limette</i>	€ 11,00
<b>Lady Killer</b> <i>Beefeater London Gin   Triple Sec   Apricot Brandy Maracuja   Ananas</i>	€ 11,00
<b>Long Island Iced Tea</b> <i>Absolut Vodka   Beefeater London Gin   Tequila Silver Bacardi Superior   Triple Sec   Pepsi</i>	€ 13,50
<b>Mai Tai</b> <i>Bacardi Superior   Myer's Rum   Triple sec Mandelsirup   Limette</i>	€ 12,50
<b>Margarita</b> <i>Tequila Silver   Triple Sec   Limette</i>	€ 10,50
<b>Mojito</b> <i>Havana Club   Limette   Minze   Zucker   Soda</i>	€ 11,00
<b>Moscow Mule</b> <i>Absolut Vodka   Limette   Gurke   T.H. Ginger Beer</i>	€ 12,50
<b>Old Fashioned</b> <i>Jack Daniels   Zucker   Angostura</i>	€ 13,50
<b>Pina Colada</b> <i>Bacardi Superior   Kokos   Ananas   Sahne</i>	€ 10,50
<b>Sex on the Beach</b> <i>Absolut Vodka   Peach Tree   Triple Sec   Cranberry   Ananas</i>	€ 11,00
<b>Whiskey Sour</b> <i>Jack Daniel's   Zitrone   Zucker</i>	€ 11,50



## **BIERE VOM FASS | DRAFT BEER**

Bitburger Pilsener Premium <sup>1</sup>	0,3 l	€	5,20
	0,5 l	€	7,30
Köstritzer Schwarzbier <sup>1</sup>	0,3 l	€	5,20
	0,5 l	€	7,30
Theodor König Zwickel Kellerbier <sup>1</sup>	0,3 l	€	5,20
	0,5 l	€	7,30
Benediktiner Hell <sup>1</sup>	0,3 l	€	5,20
	0,5 l	€	7,30

### Flaschenbiere | Bottled beer

Benediktiner Hefeweizen <sup>1</sup>	0,5 l	€	7,30
Benediktiner Dunkel <sup>1</sup>	0,5 l	€	7,30
Benediktiner Alkoholfrei <sup>1</sup>	0,5 l	€	7,30
Bitburger Pilsener Alkoholfrei <sup>1</sup>	0,33 l	€	5,20
Heineken <sup>1</sup>	0,25 l	€	4,50

### Craft Beer

Corona Lager Beer <sup>1</sup> 4,5 %	0,33 l	€	8,00
Maisel`s Pale Ale <sup>1</sup> 6,3 %	0,33 l	€	8,50



## **WEISSWEINE | WHITE WINE**

Riesling	0,2 l	€ 9,50
Weingut Valkenberg   Rheinhessen	0,5 l	€ 22,50
Chardonnay D.O.C.	0,2 l	€ 10,00
Castel Firmian   Trentin   Italien	0,5 l	€ 23,50
Grauer Burgunder	0,2 l	€ 11,50
“Vinification Ludwigshöhe”   Pfalz	0,5 l	€ 27,50
Lugana Otella D.O.C.	0,2 l	€ 13,00
Trebbiano   San Benedetto di Lugana   Italien	0,5 l	€ 29,50

## **ROSÉWEINE | ROSEWINE**

Merlot Rosé XHH	0,2 l	€ 10,00
Weingut Hammes   Mosel	0,5 l	€ 23,50

## **ROTWEINE | RED WINE**

Cabernet Sauvignon Two Wines	0,2 l	€ 11,00
Columbia Crest   Washington State   USA	0,5 l	€ 26,50
Shiraz GB Reserve	0,2 l	€ 11,00
Grant Burge   WO South Australia	0,5 l	€ 26,50
Merlot Leonhard	0,2 l	€ 11,50
Weingut Leonhard   Pfalz	0,5 l	€ 27,50
Primitivo Linteo I.G.T.	0,2 l	€ 12,00
Cantine Francesco Minini SPA	0,5 l	€ 28,50
Verolanuova   Italien		
Rioja Crianza Fabulas	0,2 l	€ 11,50
Bodegas Lachargo   Spanien	0,5 l	€ 27,50

**Für individuelle Getränkewünsche fragen Sie bitte nach unserer umfangreichen Weinkarte.**



## HAMBURGER SPIRITS (4 cl)

Gin Sul	€ 14,00
Knut Hansen Gin	€ 11,50
Skin Gin	€ 13,50
Hamburg Malt Whisky	€ 13,50

## GIN (4 cl)

Beefeater (London)	€ 7,50
Bombay Sapphire (England)	€ 9,00
Gin Mare (Spain)	€ 13,50
Hendrick's (Scotland)	€ 12,50
Illusionist (Munich)	€ 12,50
Monkey 47 (Schwarzwald)	€ 13,50
Tanqueray N° Ten (England)	€ 11,50
Gin Vine	€ 13,50

## VODKA (4 cl)

Absolut Vodka (Sweden)	€ 8,50
Grey Goose (France)	€ 13,50
Belvedere Pure (Poland)	€ 14,50

## RUM (4cl)

Bacardi Superior (Puerto Rico)	€ 7,50
Botucal Reserva (Venezuela)	€ 13,00
Captain Morgan Spiced (Jamaica)	€ 7,50
Havana 3 Anos (Kuba)	€ 7,50
Havana 7 Anos (Kuba)	€ 9,50
Myer's (Jamaica)	€ 7,50
Ron Zacapa 23 Solera Rum (Guatemala)	€ 15,00

## TEQUILA (4 cl)

Sierra Silver	€ 7,00
Sierra Reposado	€ 7,50
Patrón Silver Tequila	€ 13,00





## **BOURBON WHISKEY (4 cl)**

Elijah Craig Small Batch	€	13,50
Elijah Craig 12 years Barrel Proof	€	24,50
Jack Daniel`s	€	10,00
Jack Daniel`s Gentleman Jack	€	12,00
Woodford Reserve	€	13,50

## **IRISH WHISKEY (4 cl)**

Bushmills	10 years	€	10,00
Jameson	10 years	€	9,00

## **JAPANESE WHISKY (4 cl)**

Nikka Days	€	13,50
------------	---	-------

## **SCOTCH WHISKY (4 cl)**

Cragganmore	12 years	€	13,00
Dalmore	12 years	€	16,00
Dalwhinnie	15 years	€	14,00
Glenfiddich	12 years	€	12,50
Glenmorangie	10 years	€	12,00
Lagavulin	16 years	€	16,00
Oban	14 years	€	16,00
Talisker	10 years	€	13,50
Johnnie Walker Red Label		€	8,00

## **BRANDY | COGNAC**

### **ARMAGNAC (4cl)**

Cles de Ducs V.S.O.P.(Armagnac)	€	11,50
Cardinal Mendoza (Spain)	€	12,50
Gran Duque d'Alba Solera Gran Reserva (Spain)	€	12,50
Hennessy V. S. (Cognac)	€	12,50
Hine Antique XO (Cognac)	€	29,50
Calvados Papidoux Fine	€	8,50



## EDELBRÄNDE (2 cl)

Waldhimbeere (Lantenhammer)	€ 9,00
Marille (Lantenhammer)	€ 9,00
Mirabelle (Lantenhammer)	€ 9,00
Sauerkirsch (Lantenhammer)	€ 9,00
Williams Birne (Lantenhammer)	€ 9,00

## GRAPPA (2 cl)

Nonino Grappa di Chardonnay	€ 7,00
Nonino Grappa di Moscato	€ 6,50
Grappa di Poli Elegante	€ 10,00

## LIKÖRE (4 cl)

Amaretto	€ 7,00
Averna	€ 6,50
Baileys	€ 7,50
Cointreau	€ 7,00
DOM Bénédictine	€ 7,50
Fernet Branca	€ 6,50
Frangelico	€ 8,00
Grand Marnier	€ 8,50
Jägermeister	€ 6,50
Kahlúa	€ 6,50
Licor 43	€ 7,00
Ramazzotti	€ 7,00
Sambuca	€ 7,50
Underberg (2cl)	€ 5,50

## AQUAVIT | KLARE (4 cl)

Aalborg Jubiläums Akvavit	€ 7,00
Fürst Bismarck Kornbrand	€ 5,50
Helbing Feiner Kümmel	€ 6,50
Linie Aquavit	€ 7,00
Malteser Aquavit	€ 7,00



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON-ALCOHOLIC DRINKS

Magnus Imperial Feinperlig	0,25 l	€	4,10
Magnus Imperial Feinperlig	0,75 l	€	8,50
Magnus Imperial Still	0,25 l	€	4,10
Magnus Imperial Still	0,75 l	€	8,50
San Pellegrino	0,75 l	€	9,00
Acqua Panna	0,75 l	€	9,00
Pepsi Cola <sup>b,h</sup>	0,20 l	€	4,30
Pepsi Zero Zucker <sup>b,h</sup>	0,20 l	€	4,30
Seven Up	0,20 l	€	4,30
Schwip Schwap Orange <sup>b</sup>	0,20 l	€	4,30
Schwip Schwap Cola & Orange <sup>b,h</sup>	0,20 l	€	4,30
T. H. Bitter Lemon <sup>d</sup>	0,20 l	€	5,10
T. H. Ginger Ale	0,20 l	€	5,10
T. H. Gingerbeer	0,20 l	€	5,10
T. H. Tonic <sup>d</sup>	0,20 l	€	5,10
Fever Tree Tonic <sup>d</sup>	0,20 l	€	6,10
Fever Tree Mediterranean Botanic <sup>d</sup>	0,20 l	€	6,10
Red Bull <sup>h</sup>	0,25 l	€	7,50

## SÄFTE | JUICES

Apfel   Orange   Maracuja   Ananas	0,20 l	€	4,30
Pink-Grapefruit   Kirsch   Banane	0,40 l	€	7,50
Cranberry   Rhabarber   Mango   Tomate			
Fruchtschorle	0,20 l	€	4,30
	0,40 l	€	7,50



## **KAFFEESPEZIALITÄTEN** **COFFEE SPECIALITIES**

Cafe Crème <sup>h</sup>	Tasse	€	4,20
Espresso <sup>h</sup>	Tasse	€	4,10
Cappuccino <sup>h</sup>	Tasse	€	5,10
Doppelter Espresso <sup>h</sup>	Tasse	€	5,50
Milchkaffee <sup>h</sup>	Tasse	€	5,50
Latte Macchiato <sup>h</sup>	Glas	€	5,10
Heiße Schokolade	Tasse	€	5,50

## **TEESPEZIALITÄTEN** **TEA SPECIALITIES**

Tee, frisch aufgebrüht	Glas	€	5,00
------------------------	------	---	------

### **Unser Servicepersonal hält unterschiedliche Ronnefeldt Teesorten für Sie bereit und berät Sie herzlich gern.**

*Our Staff provides different types of Ronnefeldt tea and would be more than happy to make recommendations.*

Spring Darjeeling  
Assam Bari  
English Breakfast  
Earl Grey  
Green Leaf  
Morgentau  
Refreshing Mint  
Fruity Camomile  
Rooibos Cream Orange  
Sweet Berries



## VORSPEISEN | STARTERS

Rindercarpaccio | Rauke | Basilikumpesto <sup>8</sup> | Parmesan <sup>7</sup> € 15,50  
*Beef carpaccio | rocket salad | home-made basil pesto*  
*Parmesan cheese*

## SUPPEN | SOUPS

Tagessuppe € 8,50  
*Soup of the day*

Tomatensuppe <sup>9,12</sup> | frische Kräuter € 8,50  
*Tomato soup | fresh herbs*

## SALATE | SALADS

Caesar Salat <sup>1,3,4,7,10,12</sup>  
*Caesar salad*

Vorspeise | Hauptgang

€ 10,00 / € 14,50

wahlweise mit | *optionally with*

gegrillten Hähnchenbruststreifen € + 5,50 / € + 10,50  
*grilled chicken breast slices*

gegrillten Garnelen € + 7,50 / € + 12,50  
*grilled prawns*

## PASTA | PASTA

Linguine aglio e olio <sup>1</sup> | Parmesan <sup>7</sup> € 15,50  
*Linguine aglio e olio | Parmesan*

wahlweise mit | *optionally with*

gegrillten Hähnchenstreifen | *grilled chicken breast slices* € + 10,50

fünf gebratenen Garnelen <sup>2</sup> | *five fried prawns* € + 12,50



## HAUPTSPEISEN | MAIN COURSES

Tagesgericht <i>Dish of the day</i>	€ 18,50
Club Sandwich	€ 17,00
Ciabatta <sup>1</sup>   Hähnchenbrust   Speck Römersalat   Tomate   Ei <sup>3</sup>   Mayonnaise <sup>1,3</sup> <i>Ciabatta   chicken breast   bacon   Romaine lettuce Egg   tomato   mayonnaise</i>	
Courtyard-Burger	
Brioche <sup>1</sup>   Dry Aged Burger   Barbecue-Sauce <sup>10,12</sup> Speck   Tomate   Römersalat   rote Zwiebeln Käse   Gewürzgurken <i>Brioche   dry aged beef burger patty   barbecue sauce Bacon   tomato   Romaine lettuce   red onions Cheese   gherkin</i>	€ 18,50

wahlweise mit   <i>optionally with</i>	
Beilagensalat <sup>10</sup>   <i>side salad</i>	€ + 5,00
Pommes frites   <i>French fries</i>	€ + 5,50

## DESSERT | SWEETS

Hamburger Rote Grütze <sup>c</sup>   Vanillesauce <sup>7</sup> <i>Hamburgian red fruit jelly   vanilla sauce</i>	€ 9,00
---	--------

## SNACKS | SNACKS

Eingelegte Oliven <sup>c,j,12</sup> <i>Pickled olives</i>	€ 5,50
Nachos   Salsa <sup>1,7,9,10,11,12,13,a,b,c</sup>   Käsedipp <sup>7</sup> <i>Nachos   salsa   cheese dip</i>	€ 8,50
Viererlei Käse <sup>7</sup>   Feigensenf <sup>10</sup>   Pumpernickel <sup>1,6,8,11</sup> <i>Assorted cheese   fig mustard   pumpernickel</i>	€ 16,50
Vesperplatte	€ 16,50
Geräucherte Putenbrust   Katenschinken Truthahnsalami <sup>7,9,10</sup>   Cornichons   Farmersalat <sup>3,7,10</sup> Finnenbrot <sup>8</sup>   Butter <i>Smoked turkey breast   smoked ham   turkey salami</i>	



*gherkins | Farmer's salad | Finnish bread | butter*

## **Allergene | Allergenic Intoleranzen | Intolerances**

- 1 = Gluten | gluten
- 2 = Krebstiere | shellfish
- 3 = Eier | eggs
- 4 = Fisch | fish
- 5 = Erdnüsse | peanuts
- 6 = Soja | soy
- 7 = Laktose | lactose
- 8 = Schalenfrüchte | tree nuts
- 9 = Sellerie | celery
- 10 = Senf | mustard
- 11 = Sesam | sesame
- 12 = Schwefeldioxid/Sulfite | Sulfur dioxide/sulfites
- 13 = Lupinen | lupins
- 14 = Weichtiere | molluscs

## **Zusatzstoffe | Food Additives**

- a = Konservierungsstoffe | preservative
- b = Farbstoffe | dyes
- c = Antioxidation | antioxidant
- d = Süßungsmittel | sweetener
- e = Phosphat | phosphate
- f = Schwefel | sulfur
- g = Chinin | quinine
- h = Koffein | caffeine
- i = Geschmacksverstärker | flavor enhancer
- j = geschwärzt | blackened
- k = gewachst | waxed
- l = gentechnisch verändert | genetically engineered