



APÉRITIFS

De Saint Gall Champagner Premier Crû	0,1 l	€	15,00
Crémant de Loire Rosé brut	0,1 l	€	7,50
Hausmarke Jahrgangssekt, Chardonnay Brut	0,1 l	€	6,50
Schlumberger Sparkling Brut ^f	0,1 l	€	9,50
Schlumberger Rosé Brut Spring Edition ^f	0,1 l	€	9,50
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

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

MARTINIS

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

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



COCKTAILS

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



BIERE VOM FASS | DRAFT BEER

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

Flaschenbiere | Bottled beer

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

Craft Beer

Corona Lager Beer ¹ 4,5 %	0,33 l	€	8,00
Maisel`s Pale Ale ¹ 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
Alte Moorbirne (Scheibel)	€ 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
Maltaser 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
Coca-Cola ^{b,h}	0,20 l	€	4,30
Coca-Cola light ^{b,h}	0,20 l	€	4,30
Coca-Cola Zero Sugar ^{b,h}	0,20 l	€	4,30
Sprite	0,20 l	€	4,30
Fanta ^b	0,20 l	€	4,30
Mezzo Mix ^{b,h}	0,20 l	€	4,30
T. H. Bitter Lemon ^d	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 ^d	0,20 l	€	5,10
Fever Tree Tonic ^d	0,20 l	€	6,10
Fever Tree Mediterranean Botanic ^d	0,20 l	€	6,10
Red Bull ^h	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 ^h	Tasse	€	4,20
Espresso ^h	Tasse	€	4,10
Cappuccino ^h	Tasse	€	5,10
Doppelter Espresso ^h	Tasse	€	5,50
Milchkaffee ^h	Tasse	€	5,50
Latte Macchiato ^h	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

"Tee trinken heißt, den Lärm der Welt zu vergessen"

"Drinking tea means forgetting the noise of the world"

(Tien Yi Heng - 16. Jahrhundert / 16th century)

Gönnen Sie sich einen Moment der Ruhe. Genießen Sie eine erlesene Auswahl an losen Premium-Tees vom Teehaus Ronnefeldt. Unsere hochwertigen Tees werden frisch aufgegossen und entfalten so ihr volles Aroma.

Treat yourself to a moment of peace and enjoy a fine selection of premium loose-leaf teas from tea house Ronnefeldt. Our high-quality teas are freshly brewed to bring out their full aroma.



**Unsere Empfehlung / Our recommendations:
Spring Darjeeling | Morgentau | Sweet Berries
Ayurveda Herbs & Ginger | White Yunnan Silver Tips**

Teekännchen € 9,00 | Teapot € 9.00

Oder | or

Klassisches High Tea-Arrangement

Classic High Tea-Arrangement

**mit einer Etagère mit Petits Fours ^{1,3,7}, Gebäck ^{1,3,7}
hausgemachtem Kuchen und Muffins ^{1,3,7}**

Avocado - und Lachs Sandwichecken ^{1,3,4,7,10}.

*Featuring a tiered stand with petits fours, pastries
homemade cake and muffins,*

as well as avocado and salmon sandwich triangles.

€ 25,00 pro Person | per person



VORSPEISEN | STARTERS

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

SUPPEN | SOUPS

Tagessuppe € 8,50
Soup of the day

Tomatensuppe ^{9,12} | frische Kräuter € 8,50
Tomato soup | fresh herbs

SALATE | SALADS

Caesar Salat ^{1,3,4,7,10,12}
Caesar salad

Vorspeise | Hauptgang

€ 10,00 / € 14,50

wahlweise mit | *optionally with*

gegrillten Hähnchenbruststreifen
grilled chicken breast slices

€ + 5,50 / € + 10,50

gegrillten Garnelen
grilled prawns

€ + 7,50 / € + 12,50

PASTA | PASTA

Linguine aglio e olio ¹ | Parmesan ⁷
Linguine aglio e olio | Parmesan

€ 15,50

wahlweise mit | *optionally with*

gegrillten Hähnchenstreifen | *grilled chicken breast slices*

€ + 10,50

fünf gebratenen Garnelen ² | *five fried prawns*

€ + 12,50



HAUPTSPEISEN | MAIN COURSES

Tagesgericht € 18,50
Dish of the day

Club Sandwich € 17,00
Ciabatta ¹ | Hähnchenbrust | Speck
Römersalat | Tomate | Ei ³ | Mayonnaise ^{1,3}
Ciabatta | chicken breast | bacon | Romaine lettuce
Egg | tomato | mayonnaise

Courtyard-Burger € 18,50
Brioche ¹ | Dry Aged Burger | Barbecue-Sauce ^{10,12}
Speck | Tomate | Romanasalat | rote Zwiebeln
Käse | Gewürzgurken
Brioche | dry aged beef burger patty | barbecue sauce
Bacon | tomato | Romaine lettuce | red onions
Cheese | gherkin

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

DESSERT | SWEETS

Hamburger Rote Grütze ^c | Vanillesauce ⁷ € 9,00
Hamburgian red fruit jelly | vanilla sauce

SNACKS | SNACKS

Eingelegte Oliven ^{c,j,12} € 5,50
Pickled olives

Nachos | Salsa ^{1,7,9,10,11,12,13,a,b,c} | Käsedipp ⁷ € 8,50
Nachos | salsa | cheese dip

Viererlei Käse ⁷ | Feigensenf ¹⁰ | Pumpernickel ^{1,6,8,11} € 16,50
Assorted cheese | fig mustard | pumpernickel

Vesperplatte € 16,50
Geräucherte Putenbrust | Katenschinken
Truthahnsalami ^{7,9,10} | Cornichons | Farmersalat ^{3,7,10}
Finnenbrot ⁸ | Butter
Smoked turkey breast | smoked ham | turkey salami
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