

DRINKS AND FOOD

M

n

ü

e

# Auf einen Blick

Wie das Zusammenspiel von Melodien, die sich zu einer bedeutenden Komposition vereinen, ist BLICK die Fusion von Gastlichkeit, welche einzigartige Erlebnisse in Hamburg schafft, von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang.

## HAPPINESS IS COFFEE WITH A VIEW

Der Tagesauftakt ist Ihr Besuch in der Kaffeebar, in welcher Sie eine Auswahl an internationalen Frühstücksspezialitäten und leichten Gerichten während des Tages finden werden.

## CHEERS TO THE GREATEST SYMPHONY: LIFE

Während sich der Tag dem Ende zuneigt, verlangsamt sich das Tempo und die Bar versetzt Sie in Abendstimmung mit unvergleichlichem Hafeblick und außergewöhnlichen Cocktails.

Erleben Sie die Spannung vor einem Konzert in der Elbphilharmonie, die ein bedeutsames Crescendo erreicht, wenn Sie den Abend mit anderen Konzertbesuchern genießen und die gemeinsame Vorfreude teilen - mit einem Glas Champagner und unserer Krabben Brioche in der Hand.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Augenblick.

# About Blick

Like a collection of melodies composing a symphony, BLICK is a seamless fusion of spaces that champion Hamburg through world-class experiences from sunrise to sunset.

## HAPPINESS IS COFFEE WITH A VIEW

Set the beat by starting your day at the special coffee counter where you'll find a selection of international breakfast foods in the morning and light meals throughout the day.

## CHEERS TO THE GREATEST SYMPHONY: LIFE

Feel the tempo soften as the day progresses and the bar flows into the evening mood with cocktails and striking views over the harbour.

Watch the space come alive on concert days, reaching a momentous crescendo as you enjoy the night with fellow concertgoers with a glass of champagne and a delicious seafood snack in hand.

We wish you an exciting experience and delightful moments with a view.

# Inhaltsverzeichnis

## Contents Menu

SPARKLING WINE	3
BLICK SIGNATURE COCKTAILS	4
CLASSIC COCKTAILS	5
CHAMPAGNE COCKTAILS	6
MOCKTAILS   ALKOHOLFREI	6
WEIN   WINE	7
BIER   HOPS, MALTS & WHEATS	8
GIN	9
RUM	10
COGNAC	11
VODKA	11
TEQUILA & MEZCAL	11
GRAPPA, PORTS & SHERRY	12
LIKÖRE   LIQUEURS	12
WHISKEY	13
ALKOHOLFREI   SOFT DRINKS	16
TEE   TEA	17
KAFFEE   COFFEE	17
SPEISEN   FOOD	18

## SPARKLING WINE

CHAMPAGNER	0.1 L	0.75 L
MAILLY GRAND CRU BRUT RESERVE	20.00 €	130.00 €
MAILLY GRAND CRU ROSÉ	22.00 €	145.00 €
MAILLY BLANC DE PINOT NOIR		159,00 €
LANSON LE GREEN LABEL		145.00 €
PIPER-HEIDSIECK ESSENTIELL EXTRA BRUT		120.00 €
PIPER-HEIDSIECK ROSÉ SAUVAGE BRUT		135.00 €
PIPER-HEIDSIECK RARE 2002		310.00 €
DOM PÉRIGNON		450.00 €
SEKT   PROSECCO	0.1 L	0.75 L
GELDERMANN CARTE BLANCHE	11.00 €	60.00 €
GELDERMANN GRAND ROSÉ	13.00 €	70.00 €
PROSECCO RUGGERI	8.50 €	49.00 €

# BLICK SIGNATURE COCKTAILS

18,00 €

## GRAZIOSO

Weißer Portwein fusioniert mit Datteln, Lavendel-Jasmin Sirup, Eiweiß, Zuckersirup, frischer Zitronensaft

White Port Wine infused with Dates, Lavender-Jasmin Syrup, Egg White, Sugar Syrup, fresh Lemon Juice

## CELESTA

Mezcal und weißer Portwein fusioniert mit Birne, weißer Schokoladensirup, Schokoladen Bitter, Birnen Schaum

Mezcal and white Port Wine infused with Pear, white Chocolate Syrup, Chocolate Bitters, Pear Foam

## AD LIBITUM

Rum, Himbeerpüree, Zitronenmelisse Sirup, frischer Limettensaft, Sellerie Bitters, Orangen Bitters

Rum, Raspberry Puree, Lemon Balm Syrup, fresh Lime Juice, Celery Bitters, Orange Bitters

## FANDANGO

Cognac fusioniert mit Rindfleisch, Erdbeersirup mit Rosmarin und Thymian, Grenadine, frischer Limettensaft

Cognac infused with Beef, Strawberry Syrup with Rosemary and Thyme, Grenadine, fresh Lime Juice

## NOTTURNO

Tequila fusioniert mit Pflaume, Reposado Tequila, frischer Limttensaft, Pflaumensirup, Sherry

Tequila infused with Plum, Reposado Tequila, fresh Lime Juice, Plum Syrup, Sherry

## BLICK'S CHOICE 2024

19,00 €

Created by: Agnelo Barbosa

## ANTEFATTO

Vodka fusioniert mit Safran, Maracuja Oleo, Pfirsich Likör, frischer Zitronensaft

Vodka infused with Saffron, Passionfruit Oleo, Peach Liquor, fresh Lemon Juice

Genießen Sie unsere Classic Cocktails  
aus einem neuen BLICKwinkel  
Enjoy our Classic Cocktails with a new perspective

## BARREL AGED WHITE NEGRONI

Gin, D.O.M. Benedictine, Noilly Prat

Gin, D.O.M. Benedictine, Noilly Prat

## TEQUILA SUNSET

Tequila fusioniert mit Butterfly Pea Tea,  
Orangensaft, Grenadine

Tequila infused with Butterfly Pea Tea, Orange Juice,  
Grenadine

## ESPRESSO MARTINI ESPAÑA

Brandy, Espresso, Kaffeelikör, Vanille, Zuckersirup

Brandy, Espresso, Coffee Liquor, Vanille, Sugar Sirup

## POPCORN SOUR

Rye Whiskey, Popcorn Sirup, frischer Zitronensaft

Rye Whiskey. Popcorn Syrup, fresh Lemon Juice

## WILD MANHATTEN

Manifest, roter Wermut, Zimtsirup

Manifest, red Vermouth, Cinnamon Syrup

## TROPICAL MOJITO

Gin, Limette, Zucker, Minze, Granatapfelkerne, Soda

Gin, Lime, Sugar, Mint, Pomegranate, Soda

## ELDERFLOWER MULE

Whiskey, Holundersirup, Angostura Bitters, frische  
Minze, Spicy Ginger

Whiskey, Elderflower Syrup, Angostura Bitters, fresh  
Mint, Spicy Ginger

## BARREL AGED OLD FASHIONED

Bourbon, Himbeersirup, Angostura Bitter

Bourbon, Raspberry Syrup, Angostura Bitters

## CHAMPAGNE COCKTAILS

22,00 €

### ELPHI ROYAL

Brandy, hausgemachter Brombeersirup, Ananassaft,  
Frischer Zitronensaft, Rosé Champagner

Brandy, homemade Blackberry Syrup,  
Pineapple Juice, Fresh Lemon Juice, Rosé  
Champagne

### SPEICHER ROYAL

Roter Portwein, frischer Zitronensaft,  
Sauerkirschsirup, Rye, Champagner

Red Port Wine, Fresh Lemon Juice, Sour Cherry  
Syrup, Rye, Champagne

## SPRITZ SPARKLING

15,00 €

### ELPHI SPRITZ

Canonita, Frischer Zitronensaft, hausgemachter  
Brombeersirup, Prosecco, Botanical Tonic

Canonita, Fresh Lemon Juice, Homemade Blackberry  
Syrup, Prosecco, Botanical Tonic

### SPEICHER SPRITZ

Weißer Portwein, Dry Tonic, Prosecco, frischer  
Zitronensaft

White Port Wine, Dry Tonic, Prosecco, Fresh Lemon  
Juice

### NEW ERA SPRITZ

Lillet Blanc, Manifest, weißer Schokoladensirup,  
Grapefruitsaft, Prosecco, Soda

Lillet Blanc, Manifest, white Chocolate Syrup,  
Grapefruit Juice, Prosecco, Soda

### APEROL SPRITZ

### LILLET WILD BERRY



# MOCKTAILS ALKOHOLFREI

13,00 €

## SILENT ELPHI

Hausgemachter Brombeersirup, frischer  
Zitronensaft, Ginger Ale, Botanical Tonic

Homemade Blackberry Syrup, Fresh Lemon Juice,  
Ginger Ale, Botanical Tonic

## PURPLE SPRING

Maracuja Oleo, Bananensaft, frischer Zitronensaft,  
Butterfly Pea Tea

Passionfruit Oleo, Banana Juice, fresh Lemon Juice,  
Butterfly Pea Tea

## DONKEY MULE

Hausgemachter Orangen Oleo, frischer Limettensaft,  
Spicy Gingerr

Homemade Orange Oleo, fresh Lime Juice, Spicy  
Ginger

## HOLUNDER SPRITZ

Holunderblütensirup, Frischer Limettensaft,  
Bitter Lemon, Soda, Minze

Elderflower Syrup, Fresh Lime Juice, Bitter Lemon,  
Soda, Mint

## GINGER LEMONADE

Hausgemachte Ingwerlimonade

Homemade Ginger Lemonade

# WEIN WINE

<b>WEISSWEIN</b>	<b>0,1 L</b>	<b>0,75 L</b>
White Wine		
<b>RIESLING</b>	<b>9.00 €</b>	<b>54.00 €</b>
Stefan Winter, Hillview, Rheinhessen, Deutschland Stefan Winter, Hillview, Rheinhessen, Germany		
<b>SAUVIGNON BLANC</b>	<b>9.50€</b>	<b>58.00 €</b>
Ein Tag am Meer Hammel, Pfalz, Deutschland Ein Tag am Meer Hammel, Pfalz, Germany		
<b>CHARDONNAY</b>	<b>8.00 €</b>	<b>48.00 €</b>
Black Forest Heritage Kopp, Baden, Deutschland Black Forest Heritage Kopp, Baden, Germany		
<b>GRAUBURGUNDER</b>	<b>9.00 €</b>	<b>54.00 €</b>
Stefan Winter, Hillview, Rheinhessen, Deutschland Stefan Winter Hillview, Rheinhessen, Germany		
<b>PRADALUPO ROERO ARNEIS DOCG</b>		<b>59,00 €</b>
Weingut Fontana fredda Piemont, Italien		
<b>RIESLING MEHRINGER ALTE REBE</b>		<b>69.00 €</b>
Riesling, Nik Weis, Mosel, Deutschland		
<b>SANCERRE</b>		<b>70.00 €</b>
Sauvignon Blanc Michel Thomas, Loire, Frankreich		
<b>BARON DE CHIREL</b>		<b>118.00 €</b>
Verdejo, Marqués de Riscal, Spanien		

# WEIN

## WINE

ROSÉ WEIN	0.1 L	0.75 L
Rosé Wine		
PINOT NOIR ROSÉ	8.50 €	49.00 €
Balthasar Ress, Rheingau, Deutschland		
Balthasar Ress, Rheingau, German		
"ALIE ROSE" FRESCOBALDI		58.00 €
Syrah, Vermentino Toscana, Italien		
"SANCERRE" MICHEL THOMAS ET FILS		62.00 €
Pinot Noir Sury-en-Vaux, Frankreich		
ROTWEIN	0,1 L	0,75 L
Red Wine		
PRIMITIVO "LIFILI"	8.00 €	48.00 €
a6mani, Salento, Italien a6mani, Salento, Italy		
MALBEC "BARREL SELECTION"	10.50 €	60.00 €
Salentein, Argentinien Salentein, Argentina		
RIOJA CRIANZA	9,50 €	58,00 €
Ramon Bilbao, Rioja, Spanien Ramon Bilbao, Rioja, Spain		
SPÄTBURGUNDER	8.50 €	50.00 €
Black Forest Heritage Kopp, Pfalz, Deutschland Black Forest Heritage Kopp, Pfalz, Germany		
ZINFANDEL „GHOST PINES "		69.00 €
Louis M.Martini Napa/Sonoma County USA		
PINOT NOIR EIN- STERN		95.00 €
Markus Molitor Mosel, Deutschland		

ROTWEIN 0,1 L 0,75 L

Red Wine

CAMPOLONGO 210.00 €  
DI TORBE AMARONE  
DELLA VALPOLICELLA  
CLASSICO DOCG

Masi, Venetie, Italien

ALMAVIVA 259.00 €

Baron Philippe de Rothschild  
Chile

LE PETIT MOUTON DE 460,00 €  
ROTHSCHILD PAUILLAC  
AOC

Baron Philippe de Rothschild,  
Bordeaux, Frankreich

ICH BIN : WÜRZIG - KRAFTVOLL

MEIN GESCHMACK ERINNERT DICH AN:

SCHWARZE JOHANNISBEERE - PFEFFER

EINEN SPANNENDEN ACTION FILM

CHÂTEAU MOUTON DE 1450.00 €  
ROTHSCHILD 1ER  
GRAND CRU CLASSÉ  
PAUILLAC AOC

Baron Philippe de Rothschild,  
Bordeaux, Frankreich

ICH BIN : WÜRZIG - KRAFTVOLL

MEIN GESCHMACK ERINNERT DICH AN:

BROMBEEREN - TEE - EINEN

EXOTISCHEN GEWÜRZMARKT

## BIER

### HOPS, MALTS & WHEATS

BIER VOM FASS 0,3 L 0,5 L

Draft Beer

FÜRSTENBERG PILSENER 6.00 € 8.50 €

RADLER (ALSTER) 6.00 € 8.50 €

FLASCHE 0,33 L 0,5 L

Bottle

FÜRSTENBERG PILSENER 6.50 €  
ALKOHOLFREI

PAULANER HEFE 8.50 €  
WEISSBIER ALKOHOLFREI

PAULANER HEFE 8.50 €  
WEISSBIER

PAULANER HEFE DUNKEL 8.50 €

RATSHERRN 7,00 €  
WESTKÜSTEN IPA

RATSHERRN PALE ALE 7.00 €

HEINEKEN PREMIUM 6,50 €

LEFFE BLOND 7.00 €

# GIN

4 CL

**BEEFEATER LONDON DRY GIN** 11.00 €  
45 % VOL.

England, England

**KNUT HANSEN DRY GIN** 15.00 €  
42 % VOL.

Hamburg, Hamburg

**ELEPHANT NAVY STRENGTH** 16,00 €  
57 % VOL.

Hamburg, Hamburg

**MALFY ROSA GIN** 14.00 €  
41 % VOL.

Italien, Italy

**NIKKA GIN** 15,00 €  
47 % VOL.

Japan, Japan

**GIN SUL** 15:00 €  
43 % VOL.

Hamburg, Hamburg

**GIN SUL EDITION FOGO DO  
SUL** 35,00 €  
45 % VOL.

Hamburg, Hamburg

**GIN MARE** 15,00 €  
42,7 % VOL.

Spanien, Spain

**HENDRICK´S** 15,00 €  
44 % VOL.

Schottland, Scotland

**MONKEY 47** 16,00 €  
47 % VOL.

Schwarzwald, Black Forest

**THE BOTANIST DRY GIN** 15,00 €  
46 % VOL.

Schottland, Scotland

**BOMBAY LONDON DRY GIN** 12,00 €  
40 % VOL.

England, England

## RUM

4 CL

**RON PIET 3Y** 10,00 €  
37,5% VOL.

Panama, Panama

**BACARDI 8Y** 14,00 €  
40% VOL.

Puerto Rico, Puerto Rico

**EL DORADO 15 YEARS** 18,00 €  
**43% VOL.**

Guyana, Guyana

**PYRAT XO** 16,00 €  
40% VOL.

Anguilla, Anguilla

**RON ZACAPA 23 AÑOS** 20,00 €  
40% VOL.

Guatemala, Guatemala

**ST. JAMES AGRICOLE BLANC** 13,00 €  
**RUM 55% VOL.**

Martinique, Martinique

**BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA** 15,00 €  
40% VOL.

Venezuela, Venezuela

**GOSLING'S BLACK SEAL** 11,00 €  
40% VOL.

Bermuda, Bermuda

**PLANTATION XO** 18,00 €  
40% VOL.

Barbados, Barbados

**SMITH & CROSS** 13,00 €  
57% VOL.

Jamaika, Jamaica

**DON PAPA** 15,00 €  
40% VOL.

Philippinen, Philippines

**ST. JAMES XO** 20,00 €  
43% VOL.

Martinique, Martinique

## COGNAC | BRANDY 4CL

REMY MARTIN VSOP 40%VOL.	20,00 €
MAISON GAUTIER VSOP 40%VOL.	15,00 €
MAISON GAUTIER XO 40%VOL.	35,00 €
MARTELL XO 40%VOL.	40,00 €
TORRES 15Y 40%VOL.	16,00 €

## ARMAGNAC

SAMALENS XO 40%VOL	20,00 €
--------------------	---------

## VODKA

ABSOLUT ELYX 42,3%VOL Schweden, Sweden	18,00 €
BELVEDERE 40%VOL. Polen, Poland	16,00 €
KETEL ONE 40%VOL. Niederlande, Netherlands	12,00 €
GREY GOOSE 40%VOL. Frankreich, France	15,00 €

## TEQUILA | MEZCAL

JOSE CUERVO TRADICIONAL SILVER 38%VOL.	12,00 €
JOSE CUERVO TRADICIONAL REPOSADO 38%VOL.	14,00 €
PATRÓN AÑEJO 40%VOL.	17,00 €
PERRO DE SAN JUAN MEZCAL 42,5%VOL.	15,00 €
MAESTRO DOBEL DIAMANTE 38%VOL	19,00 €
JOSE CUERVO RESERVA DE FAMILIA EXTRA AÑEJO 40%VOL	40,00 €

## ANISSETTES 4 CL

SAMBUCA MOLINARI 38% VOL. 8,50 €

PERNOD 40% VOL. 8,50 €

## GRAPPA, PORTS & SHERRY 4 CL

GRAPPA  
ITALIEN, ITALY

NONINO MOSCATO 11,00 €  
43% VOL.  
Friaul

PO DI POLI MORBIDA 12,00 €  
40% VOL.  
Veneto

PORT  
PORTUGAL

ROYAL OPORTO TAWNY 8,50 €  
19% VOL.  
Douro

ROYAL OPORTO WHITE 8,50 €  
19% VOL.  
Douro

SHERRY  
SPANIEN, SPAIN

TIO PEPE 8,50 €  
15% VOL.  
Cadiz

## EDLE BRÄNDE 2 CL FRUIT BRANDIES

GUD BROOK WILLIAMS BIRNE 12,00 €  
38% VOL.

GUD BROOK APFEL 12,00 €  
40% VOL.

GUD BROOK SAUERKIRSCH 13,00 €  
40% VOL.

GUD BROOK HAUSZWETSCHGE 12,00 €  
40% VOL.



# WHISKEY

4 CL

## SCOTTISH SINGLE MALT | BLENDED SCOTCH & IRISH WHISKEYS

**GLENMORANGIE ORIGINAL** 13,00 €  
40% VOL.

Sherry Cask Finish

Highland

**GLENMORANGIE LASANTA** 17,00 €  
46% VOL.

Sherry Cask Finish

Highland

**FETTERCAIRN 12 JAHRE** 15,00 €  
40% VOL.

Highland

**FETTERCAIRN 16 JAHRE** 23,00 €  
40% VOL.

Highland

**FETTERCAIRN 18 JAHRE** 30,00 €  
40% VOL.

Highland

**GLENLIVET 12 JAHRE** 15,00 €  
40% VOL.

Speyside

**GLENLIVET 18 JAHRE** 24,00 €  
40% VOL.

Speyside

**TALISKER 10 JAHRE** 14,00 €  
45,8% VOL.

Isle of Skye

**LAGAVULIN 16 JAHRE** 25,00 €  
43% VOL.

Islay

**ARDBEG 10 JAHRE** 16,00 €  
46% VOL.

Islay

**BALVENIE 21 JAHRE** 45,00 €  
43% VOL.

Port Wood

Speyside

# WHISKEY

4 CL

<b>BENRIACH 10 JAHRE</b> 43% VOL. Speyside	14.00 €
<b>GLENGOYNE 18 JAHRE</b> 43% VOL. Highlands	23.00 €
<b>ABERLOUR A'BUNADH</b> 60.80% VOL. Speyside	24.00 €
<b>SHACKLETON BLENDED MALT</b> 40% VOL.	14,00 €
<b>CHIVAS REGAL 12 JAHRE</b> 40% VOL.	14,00 €
<b>CHIVAS REGAL 18 JAHRE</b> 40% VOL.	20,00 €
<b>JOHNNIE WALKER BLACK LABEL</b> 40% VOL.	14,00 €
<b>JOHNNIE WALKER BLUE LABEL</b> 40% VOL.	45,00 €
<b>JAMESON ORIGINAL</b> 40% VOL	12.00 €
<b>CONNEMARA ORIGINAL</b> 40% VOL	13.00 €
<b>GREEN SPOT</b> 40% VOL.	20,00 €
<b>BUSHMILLS CAUSEWAY 11 JAHRE</b> 51.3% VOL. Cuvee Cask	23,00 €
<b>BUSHMILLS 16 JAHRE</b> 40% VOL.	25.00 €
<b>BUSHMILLS 21 JAHRE</b> 40% VOL.	40.00 €

# WHISKEY

## AMERICAN & WORLD WHISKEYS

<b>WOODFORD RESERVE RYE</b> 43,2% VOL. Kentucky	16,00 €
<b>WOODFORD RESERVE</b> 43,2% VOL. Kentucky	14,00 €
<b>BULLEIT BOURBON</b> 40% VOL. Kentucky	12,00 €
<b>BULLEIT RYE</b> 40% VOL. Kentucky	12,00 €
<b>MICHTERS US1 BOURBON</b> 45.7% VOL. Kentucky	20,00 €
<b>MICHTERS US1 RYE</b> 42.4% VOL. Kentucky	20,00 €
<b>SAZERAC STRAIGHT RYE</b> 45% VOL. Kentucky	22,00 €
<b>BOOKERS</b> 62.65% VOL. Kentucky	19,00 €
<b>NIKKA FROM THE BARREL</b> 51,4% VOL. Japan	20,00 €

# ALKOHOLFREI SOFT DRINKS

TAFELWASSER 0,25L 0,75L  
Table Water

PYUR WASSER 6.50 €  
STILL  
SPRITZIG

FÜRST BISMARCK 4.50 € 8.50 €  
NATURELL  
SPRITZIG

GRANINI SÄFTE 0,2 L  
Granini Juices 6.00 €

Ananas	Pineapple
Pink Grapefruit	Pink Grapefruit
Kirsche	Cherry
Johannisbeere	Currant
Rhabarber	Rhubarb
Cranberry	Cranberry
Orange	Orange
Maracuja	Passion Fruit
Banane	Bananea
Mango	Mango
Apfel	Apple

SOFTS 0,25L 6.00 €

Pepsi  
Pepsi Max  
Mirinda  
7Up

THOMAS HENRY 0,25L 6.00 €

Tonic Water  
Dry Tonic Water  
Botanical Tonic Water  
Spicy Ginger  
Bitter Lemon  
Ginger Ale

## KAFFEE COFFEE

CAFÉ CREME	5,00 €
CAPPUCCINO	6,00 €
ESPRESSO	4,50 €
DOPPELTER ESPRESSO	6,00 €
Double Espresso	
FLAT WHITE	7,00 €
ESPRESSO MACCHIATO	5,00 €
DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO	6,50 €
Double Espresso Macchiato	
HEISSE SCHOKOLADE	7,50 €
Hot Chocolate	
MILCHKAFFEE	6,00 €
Cafe au Lait	
LATTE MACCHIATO	6,00 €
AMERICANO	5,00 €

## TEE AUSWAHL TEA SELECTION

DARJEELING SPRINGTIME	9,50 €
GOLDEN ASSAM	
CLASSIC ENGLISH TEA	
KAGEGAWA BENIFUKI	
SMOKED CHINA	
SPLENDID EARL GREY	
SUPERIOR OOLONG	
MOONLIGHT DONGZHAI	
FINEST SHIZUOKA SENCHA	
GOLDEN OOLONG	
JASMINE PEARLS	
SWEET NANA MINZE	
NORDLICHT	
LIGHT MY FLAME	
ROOIBOS VANILLE	
RASPBERRY ROYAL	

# SPEISEN FOOD

## UNSERE EMPFEHLUNG

### Our Recommendation

**NORDSEE KRABBen-BRIOCHE** 15,00 €  
**ESTRAGONREMOULADE**  
**STAUDENSELLERIE-CHUTNEY**

North Sea Shrimp Roll, Tarragon Remoulade,  
Celery-Chutney,

**PULLED ENTE BRIOCHE** 13,00 €  
**GESCHMORTEM ENTE FLEISCH MIT**  
**HOISIN SAUCE, KIMCHI, LIMETTEN**  
**MAYONNAISE**

Braised Duck Meat with Hoisin Sauce, kimchi,  
Lime Mayonnaise

**MATJES-BRIOCHE** 13,00 €  
**MATJES FILET IN AALRAUCH ÖL**  
**GERÄUCHERT, SENF-DILL SAUCE,**  
**RADIESCHEN**

Lightly Smoked Matjes Fillet, Mustard-Dill  
Sauce, Radishes

**LACHS BRIOCHE** 13,00 €  
**HEISSGERÄUCHERTE LACHS,**  
**KRAUTER EMULSION UND**  
**MARINIERTEM GURKEN**

Hot smoked salmon, herb emulsion and  
marinated cucumber

**BRIOCHE TASTING** 37.00 €

Genießen Sie 3 Brioche Variationen  
Enjoy 3 Brioches

**BRIOCHE MEETS CHAMPAGNER** 30.00 €

Genießen Sie 1 Brioche ihrer Wahl mit einem Glas  
Blanc Champagner  
Enjoy 1 Brioche of your choice with a Glass of  
Blanc Champagne

**SNACKS AUCH NACH 22UHR**  
**SNACKS ALSO AVAILABLE AFTER 10PM**

**MARINIERTE OLIVEN** 5,50 €  
Marinated Olives

**SERRANO SCHINKEN MIT** 9,00 €  
**EINGELEGTEN GURKEN**  
Serrano Ham with pickled Cucumbers

**HUMMUS DIP MIT** 11,00 €  
**KNÄCKE-UND PITA-BROT**  
Hummus Dip with Crispbread & Pitabread

**ARTISCHOCKEN DIP MIT** 11,00 €  
**KNÄCKE-UND PITA-BROT**  
Artichoke Dip with Crispbread & Pitabread

**EDAMAME DIP MIT** 11,00 €  
**KNÄCKE-UND PITA-BROT**  
Edamame Dip with Crispbread & Pitabread

# SPEISEN FOOD

## VORSPEISEN STARTERS

### CAESAR SALAT 18.00 €

Caesar Salad

Römersalat, Parmesan, Caesar Dressing,  
Sauerteig Croutons, optional mit Bacon  
Romaine Lettuce, Parmesan, Caesar Dressing  
Sourdough Croutons, optional with Bacon

mit Maispouarden Brust + 12,00 €  
with Cornfed Chicken Breast

### TUNA TARTAR 22.00 €

Tuna tartare

mit Leche de Tigre, Gurken, Knusprige  
Zwiebel

with Leche de Tigre, Cucumber, Crispy Onion

### RINDERTARTAR 21.00 €

Beef Tartare

Eingelegte Radieschen, Schnittlauch  
Emulsion, Reis Chip

Pickled Radishes, Chive Emulsion, Rice Chip

### SÜSSKARTOFFELN-MELONE CEVICHE 18.00 €

Sweet potato and melon ceviche

mit Rotezwiebel, Mais und Aji Amarillo

with Red Onion, Cancha, Aji Amarillo

### WILD KRÄUTER SALAT 16.00 €

Wild Herb Salad

mit Mandel Püree, Quinoa, Karotten und  
Kichererbsen

with Almond Puree, Quinoa, Carrots and  
Chickpeas

### GEBEIZTER LACHS 20.00 €

Cured Salmon

mit Fenchel, Grapefruit und Orangen-Zitrone  
Vinaigrette

with Fennel, grapefruit and orange-lemon  
vinaigrette

# SPEISEN FOOD

## GRÜNKOHL SALAT 18.00 €

Kale salad

mit Radieschen, Avocado, Apfel und  
Pflaumen Vinaigrette

Wilt Radishes, Avocado, Apple and Plum  
vinaigrette

## SUPPEN SOUPS

## PILZE-RAHM SUPPE 15.50 €

Mushroom cream soup

mit Buchenpilze, Miso Creme und  
Reiskügelchen

with Shimeji, Miso Crème, Rice Balls

## HAUPTGÄNGE MAINS

## GEMELLI PASTA 35.00 €

Gemelli Pasta

mit Rote Bete Sauce, Marinierte Bete, Feta,  
Rucola, Walnuss

with Beetroot Sauce, Marinated Beetroot,  
Feta, Rocket, Walnut

## PULPO 35.00 €

Pulpo

mit Romesco Sauce, Lila Kartofflen, Zitrone

with Romesco Sauce, Purple Potatoes, Lemon

## MASTERSTOCK GESCHMORTEM RIND 42.00 €

Masterstock braised beef shoulder

ingelegte Birne, Knollensellerie Püree,  
Blutorange Teriyaki

Pickled Pear, Celeriac Puree, Blood Orange  
Teriyaki

## ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

Sollten Sie Fragen oder Bedenken bezüglich  
Allergien oder Diäten haben, informieren Sie  
bitte unser Personal. Gerne sind wir Ihnen  
behilflich.

Alle Preise in € inkl. MwSt

If you have any concerns regarding food  
allergies or special dietary needs, please  
inform your waiter when ordering and we  
will be happy to assist.

All prices in € incl. VAT



# SPEISEN FOOD

## DESSERT

CRÈME KARAMELL 15.00 €

Crème Caramel  
mit Lychee und Macadamianuss  
with Lychee and Macadamia

CHINESE 5-SPICE SCHOKOLADEN  
MOUSSE 15.00 €

Chinese 5-spice Chocolate Mousse  
mit Birne und Schokoladen Sponge  
with Pear and Chocolate Sponge

NORDDEUTSCHE KÄSEAUSSWAHL 22.00 €

Northern German Cheese Selection

Brot, Feigensenf & Trauben  
Bread, Fig Mustard & Grapes

KUCHEN VON 12 BIS 18 UHR 8,50 €

CAKE FROM 12PM TO 6PM

ORANGE CHEESECAKE

Orange Cheesecake

YUZU VANILLE TÖRTCHEN

Yuzu Vanilla Tart

PASSION-PRALINE TARTELETTE

Passion-Praline Tartelette

TIRAMISU TÖRTCHEN

Tiramisu Tart

ERDBEER-RHABARBER  
WINDBEUTEL

Strawberry - Rhubarb Cream Puff

BUCHWEIZEN-HIMBEER SCHNITTE

Buckwheat-Raspberry Slice

