

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 HOP, MALT & WHEAT	8
GIN	11
RUM	12
COGNAC	13
VODKA	13
TEQUILA & MEZCAL	13
GRAPPA, PORTS & SHERRY	14
LIKÖRE LIQUEURS	14
WHISKEY	15
ALKOHOLFREI SOFT DRINKS	17
TEE TEA	18
KAFFEE COFFEE	18
SPEISEN FOOD	19

SPARKLING WINE

CHAMPAGNER 0.1 L 0.75 L

RUINART BLANC
DE BLANC 170.00 €

RUINART ROSÉ 160.00 €

PERRIER-JOUËT
GRAND BRUT 150.00 €

PERRIER-JOUËT
BLASON ROSÉ 165.00 €

PERRIER-JOUËT
BELLE EPOQUE 310.00 €

KRUG GRANDE CUVÉE 310.00 €

MOËT & CHANDON
IMPERIAL BRUT 135.00 €

DOM PÉRIGNON 350.00 €

PIPER-HEIDSIECK
ESSENTIELL
EXTRA BRUT 18.00 € 120.00 €

PIPER-HEIDSIECK
ROSE SAUVAGE BRUT 20.00 € 135.00 €

PIPER-HEIDSIECK
RARE 2002 310.00 €

LOUIS ROEDERER
CRISTAL 2007 410.00 €

SEKT | PROSECCO 0.1 L 0.75 L

GELDERMANN
CARTE BLANCHE 10.00 € 60.00 €

GELDERMANN GRAND
ROSÉ 13.00 € 65.00 €

PROSECCO RUGGERI 8.50 € 49.00 €

BLICK SIGNATURE COCKTAILS

18,00 €

CRESCENDO

Bourbon fusioniert mit Kamille, Orangen Cordial,
St. Germain, frischer Zitronensaft

Bourbon infused with Camomile, Orange Cordial,
St. Germain, fresh Lemon Juice

PIANO

Dild Aquavit fusioniert mit Gurke, frischer
Zitronensaft, Weißwein, Zuckersirup

Dild Aquavit infusion with Cucumber, fresh Lemon
Juice, White Wine, Sugar Sirup

BRAHMS

Vodka fusioniert mit Spargel, Tomatensaft,
hausgemachter Basilikumsirup, frischer Zitronensaft

Vodka infused with Asparagus, Tomato Juice,
homemade Basil Syrup, fresh Lemon Juice

ADAGIO

Gin, Cordial Lime Juice, Frischer Limettensaft,
Tulsi-Basilikum, Gurke

Gin, Cordial Lime Juice, Fresh Lime Juice, Tulsi-Basil,
Cucumber

ALMPFEIFERL

Helbing Kümmel fusioniert mit Parmesan, Rotwein,
hausgemachter Feigensenf, Zuckersirup

Helbing Kümmel infused with Parmesan, Red Wine,
homemade Fig Mustard, Sugar Syrup

BLICK'S CHOICE 2023

19,00 €

Created by: Markus Brenner

MAESTRO

Rum aromatisiert mit Butter, Vanille und Mandeln,
frischer Zitronensaft, hausgemachter Rhabarber
Sirup, Erdbeersahne

Rum washed with Butter, Vanilla, and Almonds, fresh
Lemon Juice, homemade Rhubarb Syrup, Strawberry
Whipped Cream

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

BARREL AGED BIER NEGRONI

Gin, Antica Formula, Sauerkirschsirup, Bier
Gin, Antica Formular, Sour Cherry Syrup, Beer

TEQUILA SUNSET

Tequila fusioniert mit Butterfly Pea Tea,
Orangensaft, Grenadine
Tequila infused with Butterfly Pea Tea, Orange Juice,
Grenadine

ESPRESSO MARTINI ESPAÑA

Brandy, Espresso, Kahlua, Vanille, Zuckersirup
Brandy, Espresso, Kahlua, Vanille, Sugar Sirup

STRAWBERRY SOUR

Gin, frischer Zitronensaft, hausgemachter
Erdbeersirup
Gin, fresh Lemon Juice, homemade Strawberry Syrup

BARREL AGED OLD FASHIONED

Bourbon, Angostura Bitter, Rohrzuckersirup
Bourbon, Angostura Bitter, Cane Sugar Syrup

BANANA DAIQUIRI

Rum, Bananen Cordial, frischer Limettensaft
Rum, Banana Cordial, fresh Lime Juice

MEXICAN MULE

Mezcal, frischer Limettensaft, Angostura Bitter,
Ginger Beer
Mezcal, fresh Lime Juice, Angostura Bitter, Ginger
Beer

COSMOPOLITAN 2023

Vodka, Limettensaft, Cointreau, Cranberry Perlen
Vodka, Lime Juice, Cointreau, Cranberry Pearls

CHAMPAGNE COCKTAILS

21,00 €

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

14,00 €

ELPHI SPRITZ

Canonita, Frischer Zitronensaft, hausgemachter
Brombeersirup, Prosecco, Mediterranean Tonic
Canonita, Fresh Lemon Juice, homemade Blackberry
Syrup, Prosecco, Mediterranean Tonic

SPEICHER SPRITZ

Weißer Portwein, Dry Tonic, Prosecco, frischer
Zitronensaft

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

APEROL SPRITZ

LILLET WILD BERRY

MOCKTAILS ALKOHOLFREI

13,00 €

SILENT ELPHI

Hausgemachter Brombeersirup, frischer
Zitronensaft, Ginger Ale, Mediterranean Tonic

Homemade Blackberry Syrup, fresh Lemon Juice,
Ginger Ale, Mediterranean Tonic

PURPLE SPRING

Hausgemachter Erdbeersirup, Grüner Tee, Maracuja
Saft, Butterfly Pea Tea, frischer Zitronensaft

Homemade Strawberry Syrup, Green Tea,
Passionfruit Juice, Butterfly Pea Tea, fresh Lemon
Juice

DONKEY MULE

Orangen Cordial, frischer Limettensaft, Ginger Beer
Orange Cordial, fresh Lime Juice, Ginger Beer.

HOLUNDER SPRITZ

Holunderblütensirup, Frischer Limettensaft,
Bitter Lemon, Soda, Minze
Elderflower Syrup, Fresh Lime Juice, Bitter Lemon,
Soda, Mint

WEIN

WINE

WEISSWEIN	0,1 L	0,75 L
------------------	--------------	---------------

White Wine

RIESLING BLAUSCHIEFER	8.50 €	54.00 €
----------------------------------	---------------	----------------

Markus Molitor, Mosel,
Deutschland
Markus Molitor, Mosel,
Germany

SAUVIGNON BLANC	7.00€	48.00 €
----------------------------	--------------	----------------

Domaine Horgelus,
Cotes de Gascogne I.G.P.
Frankreich
Domaine Horgelus, Cotes
de Gascogne I.G.P., France

CHARDONNAY	8.00 €	52.00 €
-------------------	---------------	----------------

Chateau Ste. Michelle
Washington State, USA
Chateau Ste. Michelle
Washington State, USA

GRAUBURGUNDER BUNDSCHUH	8.00 €	58.00 €
------------------------------------	---------------	----------------

Weingut Bauer
Pfalz, Deutschland
Winery Bauer
Palatinate, Germany

ROSÉ WEIN	0.1 L	0.75 L
------------------	--------------	---------------

Rosé Wine

PINOT MEUNIER "PRACHTSTÜCK"	7.50 €	49.00 €
--	---------------	----------------

Metzger, Pfalz,
Deutschland
Metzger, Palatinate ,
Germany

"ALIE ROSE " FRESCOBALDI	9.50 €	58.00 €
-------------------------------------	---------------	----------------

Syrah, Vermentino
Toscana, Italien
Toscana, Italy

WEIN

WINE

ROTWEIN 0,1 L 0,75 L

Red Wine

PRIMITIVO "LIFILI" 7.00 € 48.00 €

a6mani, Salento, Italien

a6mani, Salento, Italy

MALBEC "BARREL SELECTION" 10.00 € 60.00 €

Salentein, Argentinien,

Salentein, Argentina,

MONTECILLO CRIANZA 8,00 € 52,00 €

Bodegas Montecillo, Rioja,

Spanien

Bodegas Montecillo, Rioja,

Spain

SPÄTBURGUNDER 8.00 € 52.00 €

Markgraf von Baden, Baden,

Deutschland

Markgraf von Baden, Baden,

Germany

BIER

HOP, MALT & WHEAT

BIER VOM FASS 0,3 L 0,5 L

Draft Beer

FÜRSTENBERG PILSENER 5.50 € 7.50 €

RADLER (ALSTER) 5.50 € 7.50 €

FLASCHE 0,33 L 0,5 L

Bottle

PAULANER MÜNCHNER
HELL ALKOHOLFREI 5.50 €

PAULANER HEFE
WEISSBIER ALKOHOLFREI 7.50 €

PAULANER HEFE
WEISSBIER 7.50 €

PAULANER HEFE DUNKEL 7.50 €

RATSHERRN
WESTKÜSTEN IPA 6,50 €

RATSHERRN PALE ALE 6,50 €

HEINEKEN PREMIUM 6,50 €

LEFFE BLOND 6,50 €

WEINFLASCHEN WINE BOTTLE

0,75 L

WEISSWEIN

White Wine

**ACHKARRER
SCHLOSSBERG
GRAUBURGUNDER
VDP.GROSSE LAGE** 115.00€

Franz Keller, Baden,
Deutschland

ICH BIN : HARMONISCH - KRAFTVOLL
MEIN GESCHMACK ERINNERT DICH AN:
QUITTE - KRÄUTER - HERBSTWALD

**ROSENGARTEN
MONOPOLE RIESLING
VDP,GG** 94.00€

Leitz, Rheingau, Deutschland

ICH BIN : RASSIG - NACHHALTIG
MEIN GESCHMACK ERINNERT DICH AN:
PASSIONSFRUCHT - BRIOCHE
CHAMPAGNER

BARON DE CHIREL 118.00€

Verdejo, Marqués de Riscal,
Spanien

ICH BIN : HARMONISCH - KRAFTVOLL
MEIN GESCHMACK ERINNERT DICH AN:
PASSIONSFRUCHT - LIMETTE -
SOMMERBLUMENWIESE

**RIESLING MEHRINGER
ALTE REBE** 69.00€

Riesling, Nik Weis, Mosel,
Deutschland

ICH BIN : HARMONISCH - KRAFTVOLL -
NACHHALTIG
MEIN GESCHMACK ERINNERT DICH AN:
PFIRSICH, APRIKOSE, RAUCH, SCHIEFER
EINEN HEITEREN ABEND MIT FAMILIE

**MEURSAULT
GENEVRIERES 1ER
CRU BLANC AOC** 176.00€

Chardonnay, Bouchard Pere &
Fils Burgund, Frankreich

ICH BIN : HARMONISCH - KRAFTVOLL
MEIN GESCHMACK ERINNERT DICH AN:
APFEL - GERÖSTETE NÜSSE
EINEN HERBSTABEND IN DEN BERGEN

**SAUVIGNON BLANC
„EIN TAG AM MEER“** 49.00 €

Weingut Hummel, Pfalz
Deutschland

ICH BIN : HARMONISCH - KRAFTVOLL
MEIN GESCHMACK ERINNERT DICH AN:
STACHELBEEREN, GRAPEFRUIT, RHABERBER
UND MARACUJA
EINEN FRISCH GEMÄHLTEN SOMMERWIESE

**PRADALUPO ROERO
ARNEIS DOCG** 59.00 €

Weingut Fontana fredda,
Piemont, Italien

ICH BIN : HARMONISCH - KRAFTVOLL
MEIN GESCHMACK ERINNERT DICH AN:
AORANGEBLÜTE; MANGOS UND NASHI-
BIRNE

WEINFLASCHEN WINE BOTTLE

0,75 L

ROTWEIN

Red Wine

HERRENBERG SPÄTBURGUNDER VDP.GROSSE LAGE

167.00€

Stodden; Ahr, Deutschland
ICH BIN : WÜRZIG - KRAFTVOLL
MEIN GESCHMACK ERINNERT DICH AN:
WALDERDBEERE - GEWÜRZE - EICHENWALD

STONEWELL SHIRAZ

120.00€

Peter Lehmann, Barossa Valley,
Australien
ICH BIN : WÜRZIG - KRAFTVOLL
MEIN GESCHMACK ERINNERT DICH AN:
PFLAUME - SCHOKOLADE
EINE NACHT AM LAGERFEUER

CAMPOLONGO DI TORBE AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

210.00€

Masi, Venetien, Italien
ICH BIN : WÜRZIG - KRAFTVOLL
MEIN GESCHMACK ERINNERT DICH AN:
TROCKENPFLAUMEN - MANDELN
ORIENTALISCHE GEWÜRZE

ZINFANDEL „GHOST PINES “

69.00€

Louis M.Martini,
Napa/Sonoma County, USA
ICH BIN : WÜRZIG - KRAFTVOLL
MEIN GESCHMACK ERINNERT DICH AN:
PFLAUME - BROMBEEREN - SUBHOLZ - ZIMT

BARÓN DE CHIREL RESERVA RIOJA DOC

162.00€

Marqués de Riscal, Rioja,
Spanien
ICH BIN : WÜRZIG - KRAFTVOLL
MEIN GESCHMACK ERINNERT DICH AN:
PFLAUME - SCHOKOLADE -
EUKALYPTUS

LE PETIT MOUTON DE ROTHSCHILD PAUILLAC AOC

460.00€

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 ROTHSCHILD 1ER GRAND CRU CLASSÉ PAUILLAC AOC

1450.00€

Baron Philippe de Rothschild,
Bordeaux, Frankreich
ICH BIN : WÜRZIG - KRAFTVOLL
MEIN GESCHMACK ERINNERT DICH AN:
BROMBEEREN - TEE - EINEN
EXOTISCHEN GEWÜRZMARKT

GIN

4 CL

BEEFEATER 24 LONDON GIN 13.00 €
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

TROIS RIVIERES BLANC RUM 15,00 €
50% 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.	17,00 €
MARTELL VS 40%VOL.	13,00 €
MARTELL VSOP 40%VOL.	17,00 €
MARTELL XO 40%VOL.	40,00 €
TORRES 15Y 40%VOL.	16,00 €
CARDENAL MENDOZA 40%VOL.	14,00 €

ARMAGNAC

SAMALENS XO 40%VOL	24,00 €
--------------------	---------

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 €

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

HARVEY'S BRISTOL CREAM 8,50 €
17,5% VOL.
Jerez

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

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

DALMORE 18 JAHRE 26,00 €
40% VOL.

Sherry Cask Finish

Highland

LAGAVULIN 16 JAHRE 22,00 €
43% VOL.

Islay

ARDBEG 10 JAHRE 16,00 €
46% VOL.

Islay

BALVENIE 12 JAHRE 17,00 €
40% VOL.

Double Wood

Speyside

BALVENIE 21 JAHRE 45,00 €
43% VOL.

Port Wood

Speyside

WHISKEY

4 CL

CHIVAS REGAL 12 JAHRE
40% VOL. 14,00 €

CHIVAS REGAL 18 JAHRE
40% VOL. 20,00 €

BALLENTINE'S FINEST
40% VOL. 12,00 €

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL
40% VOL. 14,00 €

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL
40% VOL. 45,00 €

GREEN SPOT
40% VOL. 20,00 €

JAMESON ORIGINAL
40% VOL. 12,00 €

CONNEMARA 12 JAHRE
40% VOL. 22,00 €

AMERICAN & WORLD WHISKEYS

WOODFORD RESERVE RYE 16,00 €
43,2% VOL.
Kentucky

WOODFORD RESERVE 14,00 €
43,2% VOL.
Kentucky

BULLEIT BOURBON 12,00 €
40% VOL.
Kentucky

BULLEIT RYE 12,00 €
40% VOL.
Kentucky

BOOKERS 19,00 €
45% VOL.
Kentucky

NIKKA FROM THE BARREL 20,00 €
51,4% VOL.
Japan

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 5.00 €

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

Pepsi 5.00 €
Pepsi Light
Pepsi Max
Mirinda
7Up

SCHWEPPE S 5.00 €
Bitter Lemon
Dry Tonic Water
Ginger Ale
Soda Water

THOMAS HENRY 5.50 €
Tonic Water
Spicy Ginger

FEVER TREE 6.00 €
Mediterranean Tonic Water

KAFFEE COFFEE

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

Signature Dish

NORDSEE KRABBE-BRIOCHE 13,00 €
ESTRAGONREMOULADE
STAUDENSELLERIE-CHUTNEY

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

PULLED BEEF BRIOCHE 11,00 €
GESCHMORTE RINDERSCHULTER
MIT WHISKEY BBQ SAUCE, KIMCHI,
LIMETTEN MAYONNAISE

Braised Beef Shoulder with Whiskey BBQ
Sauce, Kimchi, Lime Mayonnaise

MATJES-BRIOCHE 11,00 €
MATJES FILET IN AALRAUCH
GERÄUCHERT, KRÄUTER EMULSION,
GURKEN

Lightly Smoked Matjes Filet, Herbal Emulsion,
Cucumber

HEILBUTT-BRIOCHE 12,00 €
GERÄUCHERTE HEILBUTT, AVOCADO-
DO-CREME UND ORANGEN

Smoked Halibut, Avocado Cream and Oranges

BRIOCHE TASTING 32,00 €
Genießen Sie 3 Brioche Variationen
Enjoy 3 Brioches

BRIOCHE MEETS CHAMPAGNER 28,00 €
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 6,00 €
Marinated Olives

SERRANO SCHINKEN MIT 9,00 €
EINGELEGTE 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 17.00 €

Caesar Salad

Römersalat, Parmesan, Caesar Dressing,
Sauerteig Crutons, optional mit Bacon

Romaine Lettuce, Parmesan, Ceasar Dressing
Sourdough, optional with Bacon

Mit Maispouarden Brust + 12,00 €

With Cornfed Chicken Breast

Mit Garnelen + 12,00 €

With Prawns

BURRATA 15.00 €

Burrata

50g Mini Burrata mit Mariniertem Radicchio,
Kirschtomaten und Rote Bete

50g mini Burrata with marinated Radicchio,
Cherry Tomatoes and Beetroot

ROSA ROASTBEEF 20.00 €

Cold Roast Beef

mit Burnt-Aubergine Emulsion, Ponzu-Gurken
und Reis Chip

with Burnt Eggplant Emulsion, Ponzu
Cucumbers and Rice Crisp

JAKOBSMUSCHEL CEVICHE 22.00 €

Scalopp Ceviche

mit Gurken, Rettich und Aji Amarillo

with Cucumber, Radish and Aji Amarillo

BLICK WILD KRÄUTER SALAT 15.00 €

BLICK Wild Herb Salad

mit Gurken-Paprika Püree, Quinoa ,Karotten
und Kichererbsen

Wild Serb Salad with Cucumber and Capsicum
Puree, Quinoa, Carrots and Chickpeas

GEBEIZTER LACHS 20.00 €

Cured Salmon

mit Fenchel, Grapefruit-Riesling-Gel und
Orange-Zitrone Sauce

With Fennel, Grapefruit-Riesling gel and
Orange-Lemon Sauce

SPEISEN FOOD

SUPPEN SOUPS

MAIS CHOWDER 14.00 €

Corn Chowder

mit Miso, Baby Mais und Shiitake

With Miso, Baby Corn and Shiitake

HAUPTGÄNGE MAINS

GEMELLI PASTA 26.00 €

Gemelli Pasta

Gemelli Pasta mit Parmesan-Rahm, Erbsen-
Petersile Pesto, Feta und Walnuss

Gemelli pasta with Parmesan Cream, Pea and
Parsley Pesto, Feta and Walnuts

PULPO 32.00 €

Pulpo

mit Schalotten-Paprika Püree und Lila-
Kartoffeln

with Shallot and Capsicum Puree and Purple
Potatoes

STRIPLOIN STEAK 200G 38.00 €

Striploin Steak 200g

mit Chimmi-Churri, Wildem Brokkoli und
Geröstetes Blumenkohl Püree

with Chimichurri, wild Broccoli and Roasted
Cauliflower puree

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

,HUGO' MOUSSE 14.00 €

,Hugo' Mousse

Yuzu, Minze und Holunderblüten

Yuzu, Mint and Elderflower

MILCHREIS-KIRSCH-SCHNITTE 14.00 €

Rice Pudding and Cherry Slice

mit Marzipan und Kirschblüten

with Marzipan and Cherry Blossoms

NORDDEUTSCHE KÄSEAUSSWAHL 20.00 €

North German Cheese Selection

Brot, Feigensenf & Trauben

Bread, Fig Mustard & Grapes

KUCHEN VON 12 BIS 18 UHR 8,50 €
CAKE FROM 12PM TO 6PM

ERDBEER VANILLE CHEESECAKE

Strawberry Vanilla Cheesecake

MASCARPONE-KAFFEE-TÖRTCHEN

Mascarpone Coffee Tarts

NOUGAT-YUZU-TÖRTCHEN

Nougat Yuzu Tarts

HIMBEER-PISTAZIEN CREME

Raspberry Pistachio Cream

**RHABARBER-BUTTERMILCH
TÖRTCHEN**

Rhubarb Buttermilk Tarts

ZITRON-VANILLE TARTE

Lemon-Vanille Tart