

ABENDKARTE

m

DRINKS AND FOOD

n

e

u

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	9
RUM	10
COGNAC	11
VODKA	11
TEQUILA & MEZCAL	11
GRAPPA, PORTS & SHERRY	12
LIKÖRE LIQUEURS	12
WHISKEY	13
ALKOHOLFREI SOFT DRINKS	15
TEE TEA	16
KAFFEE COFFEE	18
SPEISEN FOOD	19

SPARKLING WINE

CHAMPAGNER 0.1 L 0.75 L

RUINART BLANC
DE BLANC 155.00 €

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
BRUT 18.00 € 120.00 €

PIPER-HEIDSIECK
ROSE 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 GRAND
CARTE BLANCHE 10.00 € 60.00 €

GELDERMANN GRAND
ROSÉ 13.00 € 65.00 €

PROSECCO RUGGERI 8.50 € 49.00 €

BLICK SIGNATURE COCKTAILS

18,00 €

A CAPPELLA

Vodka, Aperol, Frischer Zitronensaft, Hausgemachter Maracuja Oleo, Ananassaft

Vodka, Aperol, Fresh Lemon Juice, Homemade Passionfruit Oleo, Pineapple Juice

QUARTETT

Rum, Cointreau, Rohrzucker, Frischer Limettensaft, Karamellisierte Vanille

Rum, Cointreau, Demerara Syrup, Fresh Lime Juice, Caramelized Vanilla

GIOCOSO

Cognac, Frischer Zitronensaft, Hausgemachter Rosmarin Sirup, Schokoladen Sirup, Johannisbeer-Nektar

Cognac, Fresh Lemon Juice, Homemade Rosemary Syrup, Chocolate Syrup, Currant Nectar

ADAGIO

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

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

GLISSANDO

Gin, Hausgemachter Erdbeershrub, Ginger-Ale

Gin, Homemade Strawberry Shrub, Ginger-Ale

BLICK'S CHOICE 2022

19,00 €

Created by: Markus Brenner

FERMATE

Vodka, Frischer Zitronensaft, Disaronno, Hausgemachter Rote-Beete-Shrub, Apfelsaft

Vodka, Fresh Lemon Juice, Disaronno, Homemade Beetroot Shrub, Apple Juice

Erkundigen Sie sich gerne nach unserem Cocktail des Monats.

CONTINENTAL SOUR

Bourbon, Frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß,
Tawny Port

Bourbon, Fresh Lemon Juice, Sugar Syrup, Egg
White, Tawny Port

TOMMY´S MARGARITA

Reposado Tequila, Frischer Limettensaft,
Agavendicksaft

Reposado Tequila, Fresh Lime Juice, Agave Syrup

RUM OLD FASHIONED

Rum, Chocolate Bitter, Angostura Bitter,
Würfelzucker

Rum, Chocolate Bitter, Angostura Bitter, Lump Sugar

COSMOPOLITAN

Vodka, Cranberrynektar, Frischer Limettensaft,
Cointreau

Vodka, Cranberry Nectar, Fresh Lime Juice,
Cointreau

SINGAPORE SLING

Gin, Heering Cherry, Cointreau,
DOM Benedictine, Angostura Bitters, Grenadine,
Frischer Zitronensaft & Ananassaft

Gin, Heering Cherry, Cointreau,
DOM Benedictine, Angostura Bitters, Grenadine,
Fresh Lemon Juice & Pineapple Juice

BOULEVARDIER

Rye, Campari, Roter Vermouth

Rye, Campari, Red Vermouth

MAI TAI

Martinique Rum, Jamaica Rum,
Mandelsirup, Frischer Limettensaft, Dry Curacao

Martinique Rum, Jamaica Rum, Almond Syrup, Fresh
Lime Juice, Dry Curacao

Ihr Lieblingscocktail ist nicht dabei? Sprechen
Sie gerne unser Personal an.

CHAMPAGNE COCKTAILS

21,00 €

ELPHI ROYAL

Cognac, Brombeersirup, Ananassaft, Frischer Zitronensaft, Piper Heidsieck Rosé Champagner

Cognac, Blackberry Syrup, Pineapple Juice, Fresh Lemon Juice, Piper Heidsieck Rosé Champagne

VIVACE

Dild Akvavit, Frischer Zitronensaft, Grenadine, Grapefruitsaft, Brut Champagner

Dild Akvavit, Fresh Lemon Juice, Grenadine, Grapefruit Juice, Brut Champagne

SPRITZ SPARKLING

14,00 €

APEROL SPRITZ

HUGO

ELPHI SPRITZ

Rose Vermouth, Frischer Zitronensaft, Brombeersirup, Prosecco, Mediterranean Tonic

Rosé Vermouth, Fresh Lemon Juice, Blackberry Syrup, Prosecco, Mediterranean Tonic

LILLET WILD BERRY

MOCKTAILS ALKOHOLFREI

13,00 €

MELODIE

Frische Orange, Frische Limette, Rohrzucker, Maracujasaft

Fresh Orange, Fresh Lime, Cane Sugar, Passion Fruit Juice

PURPLE SPRING

Frisher Zitronensaft, Orangen Oleo, Butterfly Pea Tea

Fresh Lemon Juice, Orange Oleo, Butterfly Pea Tea

DONKEY MULE

Limette, Orangen Oleo, Kardamom, Sternanis, Ginger Beer

Lime, Orange Oleo, Cardamom, Star Anise, 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 "STRAIGHT" 6.50 € 45.50 €

Weingut Krämer,
Rheinhessen, Deutschland
Winery Krämer,
Rhinehessen, Germany

SAUVIGNON BLANC 7.00€ 49.00 €

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

POMINO BIANCO
CHARDONNAY
PINOT BIANCO 7.50 € 52.50 €

Toscana, Italien
Toscana, Italy

"GROHSARTIG"
WEISSBURGUNDER
CHARDONNAY 7.00 € 49.00 €

Weingut Groh
Rheinhessen, Deutschland
Winery Groh
Rhinehessen, Germany

ROSÉ WEIN 0.1 L 0.75 L

Rosé Wine

PINOT MEUNIER "PRACHTSTÜCK" 7.00 € 49.00 €

Metzger, Pfalz,
Deutschland
Metzger, Palatinate ,
Germany

"SANCERRE"
MICHEL THOMAS
ET FILS 7.50 € 52.50 €

Pinot Noir
Sury-en-Vaux, Frankreich
Sury-en-Vaux , France

Für eine größere Auswahl fragen Sie gerne nach
unserer Weinkarte

WEIN

WINE

ROTWEIN 0,1 L 0,75 L
Red Wine

PRIMITIVO "LIFILI" 6.50 € 45.50 €
a6mani, Salento, Italien
a6mani, Salento, Italy

MERLOT "LES CEPAGES" 7.00 € 49.00 €
Baron P. de Rothschild,
Vin de Pays d'Oc, Frankreich
Baron P. de Rothschild,
Vin de Pays d'Oc, France

MONTECILLO CRIANZA 7,50 € 52,50 €
Bodegas Montecillo, Rioja,
Spanien
Bodegas Montecillo, Rioja,
Spain

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 7.00 €

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 €

GIN

4 CL

BEEFEATER 24 LONDON GIN 11.00 €
45 -% VOL.

England, England

THE BOTANIST DRY GIN 13.00 €
46 -% VOL.

Schottland, Scotland

MOMENTUM DRY GIN 15.00 €
44 -% VOL.

Deutschland, Germany

MALFY ROSA GIN 13.00 €
41 -% VOL.

Italien, Italy

NIKKA GIN 13,00 €
47 -% VOL.

Japan, Japan

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

Hamburg, Hamburg

JUNIPERO GIN 18,00 €
49,3 -% VOL.

USA, USA

GIN MARE 13,00 €
42,7 -% VOL.

Spanien, Spain

HENDRICK´S 13,00 €
44 -% VOL.

Schottland, Scotland

PLYMOUTH GIN 11,00 €
41,2 -% VOL.

England, England

MONKEY 47 16,00 €
47 -% VOL.

Schwarzwald, Black Forest

LE TRIBUTE GIN 13,00 €
43 -% VOL.

Spanien, Spain

RUM

4 CL

BACARDI CARTA NEGRA
40 -%VOL.

12,00 €

Puerto Rico, Puerto Rico

EL DORADO 15 YEARS
43 -%VOL.

18,00 €

Guyana, Guyana

PYRAT XO
40 -%VOL.

14,00 €

Anguilla, Anguilla

RON ZACAPA 23 AÑOS
40 -%VOL.

20,00 €

Guatemala, Guatemala

RON ZACAPA XO
40 -%VOL.

35,00 €

Guatemala, Guatemala

BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA
40 -%VOL.

14,00 €

Venezuela, Venezuela

GOSLING'S BLACK SEAL
40 -%VOL.

11,00 €

Bermuda, Bermuda

PLANTATION XO
40 -%VOL.

18,00 €

Frankreich, France

SMITH & CROSS
57 -%VOL.

12,00 €

Jamaika, Jamaica

DON PAPA
40 -%VOL.

14,00 €

Philippinen, Philippines

L'OCEAN TROIS RIVIERES
40 -%VOL.

11,00 €

Martinique, Martinique

COGNAC

4 CL

REMY MARTIN VSOP 40-%VOL. 16,00 €

REMY MARTIN XO 40-%VOL. 40,00 €

MARTELL VSOP 40-%VOL. 16,00 €

MARTELL XO 40-%VOL. 40,00 €

VODKA

ABSOLUT ELYX 42,3 -%VOL 14,00 €

Schweden, Sweden

BELVEDERE 40 -%VOL. 12,00 €

Polen, Poland

KETEL ONE 40 -%VOL. 12,00 €

Niederlande, Netherlands

BELUGA 40 -%VOL. 14,00 €

Russland, Russia

GREY GOOSE 40-%VOL. 12,00 €

Frankreich, France

TEQUILA | MEZCAL

OLMECA ALTOS BLANCO 12,00 €
38-%VOL.

OLMECA ALTOS REPOSADO 14,00 €
38-%VOL.

PATRÓN AÑEJO 16,00 €
40-%VOL.

SAN COSME 16,00 €
40-%VOL.

CASAMIGOS 24,00 €
40-%VOL.

ANISSETTES 4 CL

SAMBUCA MOLINARI 38 -%VOL. 8,00 €

PERNOD 40 -%VOL. 8,00 €

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 8,00 €
19 -%VOL.
Douro

ROYAL OPORTO WHITE 8,00 €
19 -%VOL.
Douro

SHERRY
SPANIEN, SPAIN

TIO PEPE 8,00 €
15 -%VOL.
Cadiz

HARVEY'S BRISTOL CREAM 8,00 €
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 12,00 €
40 -%VOL.

Sherry Cask Finish
Highland

GLENMORANGIE LASANTA 16,00 €
46 -%VOL.

Highland

OBAN 14 JAHRE 43 -%VOL. 18,00 €

Highland

GLENLIVET 12 JAHRE 40-%VOL. 14,00 €

Speyside

GLENFIDDICH 18 JAHRE 24,00 €
40 -%VOL.

Small Batch Reserve
Speyside

TALISKER 10 JAHRE 12,00 €
45,8 -%VOL.

Isle of Skye

DALMORE 18 JAHRE 40 -%VOL. 26,00 €

Sherry Cask Finish
Highland

LAGAVULIN 16 JAHRE 22,00 €
43 -%VOL.

Islay

ARDBEG 10 JAHRE 46 -%VOL. 16,00 €

Islay

LAPHROAIG 10 JAHRE 40 -%VOL. 14,00 €

Islay

BALVENIE 21 JAHRE 43 -%VOL. 45,00 €

Double Wood
Speyside

WHISKEY

4 CL

CHIVAS REGAL 12JAHRE 40 VOL.-%	12,00 €
CHIVAS REGAL 18JAHRE 40 VOL.-%	20,00 €
BALLENTINE´S FINEST 40 VOL.-%	10,00 €
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 40 VOL.-%	12,00 €
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL 40 VOL.-%	45,00 €
GREEN SPOT 40 VOL.-%	20,00 €
JAMESON ORIGINAL 40 VOL.-%	10,00 €
CONNEMARA 12 JAHRE 40 -%VOL.	22,00 €

AMERICAN & WORLD WHISKEYS

WOODFORD RESERVE RYE 43,2 -%VOL. Kentucky	16,00 €
WOODFORD RESERVE 43,2 -%VOL. Kentucky	14,00 €
BULLEIT BOURBON 40 -%VOL. Kentucky	12,00 €
BULLEIT RYE 40 -%VOL. Kentucky	12,00 €
BOOKERS 45 -%VOL. Kentucky	18,00 €
NIKKA FROM THE BARREL 51,4 -%VOL. Japan	20,00 €

ALKOHOLFREI SOFT DRINKS

TAFELWASSER table water	0,375L	0,75L
PYUR WASSER STILL SPRITZIG	3.00 €	6.00 €
BAD BRAMBACHER NATURELL MEDIUM SPRITZIG		8.50 €
	0,2L	
GRANINI SÄFTE Granini Juices	5.00 €	
Ananas Kirsche Johannisbeere Rhabarber Cranberry Orange Maracuja Mango Apfel Pineapple Cherry Currant Rhubarb Cranberry Orange Passion Fruit Mango Apple		
Pepsi Pepsi Light Pepsi Max Mirinda 7Up	5.00 €	
SCHWEPPE S Bitter Lemon Dry Tonic Water Ginger Ale Soda Water	5.00 €	
THOMAS HENRY Tonic Water Spicy Ginger	5.50 €	
FEVER TREE Mediterranean Tonic Water	6.00 €	

TEE AUSWAHL TEA SELECTION

9.50 €

Genießen Sie die Teastar Kollektion vom Teehaus Ronnefeldt. Wir haben Ihnen eine Auswahl an erlesenen Teesorten aus der ganzen Welt zusammengestellt. Lassen Sie sich dazu gerne von unserem Servicepersonal beraten.

Enjoy the Ronnefeldt Teastar Collection. We have put together a selection of exquisite teas from all over the world. Our service staff will be happy to advise you.

DARJEELING SPRINGTIME | INDIEN

Top of the Season. Sorgfältigst mit der Hand gepflückte frische, zarte Blatttriebe, die sofort verarbeitet werden. Nur wenige Tees erreichen ein so erlesenes, zartes Aroma.

GOLDEN ASSAM | INDIEN

Ein großblättriger Tee mit ungewöhnlich vielen goldenen Tips. Er wird im Frühsommer geerntet, wenn die Aromawerte am höchsten sind und er eine leichte Kakao-Note entwickelt hat, unterstützt von malziger Süße.

CLASSIC ENGLISH TEA | CEYLON, INDIEN, KENIA

Auf solch einer Schwarzteemischung basiert der Ruf des englischen Tees: kräftig aromatisch. Gut mit Milch und Zucker. A real cup of English tea.

KAGEGAWA BENIFUKI | JAPAN

Diese für Japan untypische Schwarztee-Besonderheit zeichnet sich durch eine herzhaft, honigsüße Malznote aus. Benifuki weist auf eine Kreuzung aus Sinensis- und Assamica-Büschen hin, die für einen besonders harmonischen Geschmack sorgt.

SMOKED CHINA | CHINA, INDIEN

Dieser Tee erhält sein interessantes Aroma durch chinesischen Rauch-Souchong, der über Kiefernholz geröstet wurde.

SPLENDID EARL GREY | INDIEN

Ein duftiger feinblumiger Schwarzer Tee eingehüllt in kostbares Bergamotte-Aroma.

SUPERIOR OOLONG | TAIWAN

Einer der edelsten teil-fermentierten Tees, von dem im Jahr nur kleinste Mengen geerntet werden. Ein faszinierender Tee mit großer Aromafülle, nussig-fruchtigem Charakter und voller Eleganz.

TEE AUSWAHL TEA SELECTION

9.50 €

MOONLIGHT DONGZHAI "CHINA"

Ein weißer Tee der Spitzenqualität, mit zart nussigem Geschmack, mild und süß-aromatisch.

FINEST SHIZUOKA SENCHA | JAPAN

Edler Tee aus berühmtem Anbaugebiet – ein typisch japanischer Genuss, etwas grasig und mit leichter Süße.

GOLDEN OOLONG | CHINA

Chinesischer, grün ausgebauter Oolong mit dezent-cremigem Milch-Charakter und zarter Osmanthus-Note.

JASMINE PEARLS | CHINA

Bei dieser kostbaren Spezialität aus China werden die Blätter per Hand zu Kügelchen gerollt. Mit frisch gepflückten Jasminblüten aromatisiert, erhalten sie ihr besonderes und feinblumiges Bouquet.

SWEET NANA MINZE

Die Nana (bedeutet auf Arabisch Minze) ist eine großblättrige, aromatische Minze mit hohem Anteil ätherischer Öle. Sie schmeckt würzig und frisch.
Signature Dish

NORDLICHT

Aussichten des Tages: heiter bis kräutig, mit einem Nord-Mix aus Frische und Gelassenheit.

LIGHT MY FLAME

Ayurveda. Das innere Feuer entfachen. Mit würzigem Ingwer, fruchtiger Zitrone und erfrischender Minze.

ROOIBOS VANILLE

Vom Roten Busch stammendes, vollmundiges Volksgetränk aus Südafrika, verfeinert mit zartem Vanillearoma.

RASPBERRY ROYAL

Reife Himbeeren tragen den Sommer in sich und verwandeln den Tee in einen königlichen Genuss.

KAFFEE COFFEE

CAFÉ CREME	5,00 €
CAPPUCCINO	6,00 €
ESPRESSO	4,50 €
DOPPELTER ESPRESSO Double Espresso	6,00 €
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 €

SPEISEN FOOD

UNSERE EMPFEHLUNG

Signature Dish

NORDSEE KRABBEN-BRIOCHE, 12,00 €
ESTRAGONREMOULADE,
STAUDENSELLERIE-CHUTNEY

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

MATJES-BRIOCHE 9,00 €
MATJES FILET IN AALRAUCH
GERÄUCHERT, MOJOSAUCE, GURKEN

Lightly Smoked Matjes Filet, Mojosaucе,
Cucumber

FORELLEN-BRIOCHE 9,00 €
GERÄUCHERTE FORELLE
MEERRETTICH-CREME, EINGELEGTE
RADIESCHEN

Hot Smoked Trout Brioche with Horseradish
Cream, Pickled Radishes

BRIOCHE TASTING 28.00 €

Genießen Sie alle 3 Brioche Variationen
Enjoy all 3 Brioches

BRIOCHE MEETS CHAMPAGNER 26.00 €

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

SNACKS AUCH NACH 22UHR
SNACKS ALSO AVAILABLE AFTER 10PM

MARINIERTE TAGGIASCA-OLIVEN 4.50 €
Marinated Taggiasca Olives

GEBROCHENER GRANA PADANO 4.50 €
Grana Padano

RETTICH CHIPS 5.00 €
Radish Chips

SALAMI AUSWAHL 6.50 €
Salami Selection

HUMMUS DIP MIT
KNÄCKE-UND PITA-BROT 7.50 €
Hummus Dip with Crispbread & Pitabread

ARTISCHOCKEN DIP MIT
KNÄCKE-UND PITA-BROT 7.50 €
Artichoke Dip with Crispbread & Pitabread

EDAMAME DIP MIT
KNÄCKE-UND PITA-BROT 7.50 €
Edamame Dip with Crispbread & Pitabread

SPEISEN FOOD

VORSPEISEN STARTERS

CAESAR SALAT 17.00 €

Caesar Salad

Römersalat, Parmesan, Caesar Dressing,
Brotchip optional mit Bacon

Romaine Lettuce, Parmesan, Ceasar Dressing,
Bread Chip optional with Bacon

Mit Maispoularden Brust + 12,00 €
With Cornfed Chicken Breast

Mit Garnelen + 12,00 €
With Prawns

GEBEIZTER LACHS 18.00 €

Cured Salmon

Rettich, Gurke & Japanischer Tiradito Souce,

Daikon, Cucumber & Japanese Tiradito Sauce

CARPACCIO VOM RIND 18.00 €

Beef Carpaccio

Trüffel Vinaigrette, Wilder Rucola, Radieschen
& Parmesan

Truffle Dressing, Wild Rocket, Radishes &
Parmesan

MARINIERTE SARDINEN VON "GATRINETA" MIT EINGELEGTER ZITRONE, PFEFFERMAYONAISE & ROTE ZWIEBEL 23.00 €

Marinated Sardines With Preserved Lemon,
Pepper Mayonaise & Red onion

SCAMORZA MIT BUNTEN TOMATEN & BASILIKUM 17.00€

Scamorza with Colorfull Tomato Salad & Basil

SUPPEN SOUPS

BÜSUMER KRABBENSUPPE 18.00 €

Büsumer Shrimp Soup

Kernöl, Nordseekrabben, Staudensellerie
Chutney, Zuckerschoten

North Sea Shrimps, Celery Chutney & Pea
Snaps

FRÜHLINGSGEMÜSESUPPE 14.00 €

Spring Vegetable Soup

Kohlrabi, Erbsen, Sonnenblumenkerne &
Limonen Öl

Kohlrabi, Peas, Sunflower Seeds & Lemon Oil

SPEISEN FOOD

HAUPTGÄNGE MAINS

TRÜFFEL TAGLIATELLE 27.00 €

Truffle Tagliatelle

Mit Trüffel-Rahmsauce & Grana Padano

With Truffle Cream Sauce & Grana Padano

VEGANES GEMÜSECURRY 24.00 €

Vegan Vegetable Curry

Gerösteter Blumenkohl, Kichererbsen, Kürbis,
Cashewnüsse & Pita

Roasted Cauliflower, Chickpeas, Pumpkin,
Cashew Nuts & Pita

**LACHSFILET, DILL SAUCE,
SELLERIEPÜREE, HASELNÜSSE &
FENCHEL-BRUNNEN KRESSESALAT** 33.00 €

Salmon Fillet, Dill Sauce, Celery Puree &
Hazelnuts, Fennel-Green Cress-Salad

GLASIERTE ROTE BEETE GNOCCHI 24.00 €

Glazed Beetroot Gnocchi

Geschmorter Radicchio, Ziegenkäse,
Walnuss

Roasted Radicchio, Goat Cheese & Walnut

**GESCHMORTE RINDERUNTER-
SCHALE** 34.00 €

Slow Roasted Beef

Gemischte Grünen Bohnen & Gerösteten
Haselnüssen

Mixed Green Beans & Roasted Hazelnuts

PULLED BEEF BURGER 25.00€

Pulled Beef, Römersalat, Whiskey BBQ Sauce,
Bunter Buttermilch-Coleslaw & Pfeffermayo

Pulled Beef, Roman lettuce, Whiskey BBQ
Sauce, Buttermilk Coleslaw & Pepper Mayo

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

**VEGANER KOKOS - TAPIOCA
PUDDING** 14.00 €

Vegan Coconut - Tapioca Pudding

Holunderblüte, Marinierte Ananas
Elderflower, Marinated Pineapple

DUNKLE SCHOKOLADENSCHNITTE 15.00 €

Dark Chocolate Mousse Slice

Erdbeeren & Schokoladencrumble
Strawberries & Chocolate Crumble

NORDDEUTSCHE KÄSEAUSSWAHL 18.00 €

North German Cheese Selection

Brot, Feigensenf & Trauben
Bread, Fig Mustard & Grapes

KUCHEN VON 12 BIS 18 UHR CAKE FROM 12PM TO 6PM

MANJARI-ROOIBOSTEE TÖRTCHEN 6,50 €

Manjari-Rooibos Tea Tartlet

DULCE MOUSSE MIT MANGO 6,50 €

Dulce Mousse with Mango

SCHWARZWÄLDER KIRSCH DOME 7,50 €

Black Forest Cherry Dome

**MANDELKUCHEN MIT JOHANNIS-
BEERCREME** 7,00 €

Bakewell Tart

VEGANES YUZU TÖRTCHEN 7,00 €

Vegan Yuzu Tartlet

APFELSCHNITTE 6,00 €

Apple Tart

TONKA BOHNEN CHEESECAKE 7,00 €

Tonka Bean Cheesecake