

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	0.1L	0.75L
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 2010		350.00 €
PIPER-HEIDSIECK BRUT	18.00 €	120.00 €
PIPER-HEIDSIECK ROSE	20.00 €	135.00 €
PIPER-HEIDSIECK RARE 2002	50.00 €	310.00 €
LOUIS ROEDERER CRISTAL 2007		410.00 €
SEKT PROSECCO	0.1L	0.75L
GELDERMANN GRAND CARTE BLANCHE	10.00 €	60.00 €
GELDERMANN GRAND ROSÉ	13.00 €	65.00 €
PROSECCO RUGGERI	8.50 €	49.00 €
CRÉMANT DE MAUNY		79.00 €

BLICK SIGNATURE COCKTAILS

17,00 €

LA SYMPHONIE

NIKKA Gin, Rosé Vermuth, St.Germain, Jasmin,
Lavendelhonig & Salz, Limettenwasser

*NIKKA Gin, Rosé Vermuth, St.Germain, Jasmin,
Lavender Honey & Salt, Lime Water*

QUARTET

Don Papa Rum, Cointreau Noir, Rohrzucker,
Frischer Zitronensaft, Karamellisierte Vanille

*Don Papa Rum, Cointreau Noir, Demerara Syrup,
Fresh Lemon Juice, Caramelized Vanilla*

MAJOR

Casamigos Mezcal, Pea Flower Tea, Ingwersirup,
Cointreau Noir, Limettensaft

*Casamigos Mezcal, Pea Flower Tea, Ginger Syrup,
Cointreau Noir, Lime Juice*

ADAGIO

Momentum Gin, Frischer Limettensaft,
Zuckersirup, Tulsi-Basilikum, Gurke

*Momentum Gin, Fresh Lime Juice, Sugar Syrup,
Tulsi-Basil, Cucumber*

RASPMARY

Gin Mare, Cointreau Noir, Pfirsischlikör,
Zitronensaft, Rosmarinsirup, Himbeeren

*Gin Mare, Cointreau Noir, Peachliqueur, Fresh
Lemon Juice, Rosemary Sirup, Raspberry*

ANDANTE

Woodford Rye Whiskey, Frischer Orangensaft,
Cherry Heering, Rosé Vermuth

*Woodford Rye Whiskey, Fresh Orange Juice,
Cherry Heering, Rosé Vermuth*

BLICK'S CHOICE 2021

20,00 €

Created by: Manuela Langkabel

BOOTSMANN

Kirk & Sweeney 18 Years Rum, Galiano Vanillelikör,
Frischer Limettensaft, Frisches Himbeerpuree,
Vanille Eiweiß

*Kirk & Sweeney 18 Years Rum, Galiano Vanilla
Liqueur, Fresh Lime Juice, Fresh Raspberry Puree,
Vanilla White*

OLD FASHIONED 1862

Bulleit Bourbon Whiskey, Angostura Bitters, Zucker
Bulleit Bourbon Whiskey, Angostura Bitters, Sugar

GIMLET 1867

Beefeater 24 Gin, Cordial Lime Juice, Frischer
Limettensaft

WHISKEY SOUR 1870

Bulleit Bourbon Whiskey, Frischer Zitronensaft,
Zuckersirup, Eiweiß
*Bulleit Bourbon, Fresh Lemon Juice, Sugar Syrup,
Egg White*

DAIQUIRI 1908

Bacardi Carta Blanca Rum, Frischer Limettensaft,
Zuckersirup
*Bacardi Carta Blanca Rum, Fresh Lime Juice,
Sugar Syrup*

SINGAPORE SLING 1915

Beefeater 24 Gin, Cherry Heering, Cointreau,
DOM Benedictine, Angostura Bitters, Grenadine,
Frischer Zitronen-und Ananassaft
*Beefeater 24 Gin, Cherry Heering, Cointreau,
DOM Benedictine, Angostura Bitters, Grenadine,
Fresh Lemon and Pineapple Juice*

MARGARITA 1938

Olmecca Blanco Tequila, Cointreau, Frischer
Limettensaft, Agavensirup, Salzrand
*Olmecca Blanco Tequila , Cointreau, Fresh Lime
Juice, Agave Syrup, Salt*

MAI TAI 1944

Bacardi Carta Blanca/ Bacardi Negra Rum,
Angostura Bitters, Cointreau, Mandelsirup, Frischer
Limettensaft
*Bacardi Carta Blanca/ Bacardi Carta Negra Rum,
Angostura Bitters, Cointreau, Almond Syrup, Fresh
Lime Juice*

COSMOPOLITAN 1987

Absolut Wodka, Cointreau, Frischer Limettensaft,
Cranberry Nektar
*Absolut Wodka, Cointreau, Fresh Lime Juice,
Cranberry Nectar*

CHAMPAGNE COCKTAILS

21,00 €

CLASSIC CHAMPAGNE COCKTAIL

Angostura Bitters, Zucker, Piper Heidsieck
Champagner

*Angostura Bitters, Sugar, Piper Heidsieck
Champagne*

ELPHI ROYAL

Martell VS Cognac, Hausgemachter Beerensirup,
Frischer Ananas- und Zitronensaft, Piper Heidsieck
Rosé Champagner

*Martell VS Cognac, Homemade Berry Syrup,
Fresh Pineapple and Fresh Lemon Juice,
Piper Heidsieck Rosé Champagne*

BALET

Casamigos Mezcal, Rhababersaft, Limette, Antica
Formula, Piper Heidsieck Rosé Champagner

*Casamigo Mezcal, Rhubarb Juice, Lime, Antica
Formula, Piper Heidsieck Rosé Champagne*

FALSETTO

Aperol, Bergamottenlikör, Grapefruit, Piper
Heidsieck Rosé Champagner, Olive

*Aperol, Bergamot Liqueur, Grapefruit, Piper
Heidsieck Rosé Champagne, Olive*

MOCKTAILS ALKOHOLFREI

13,00 €

MELODIE

Frische Orange, Frische Limette, Rohrzucker,
Maracujasaft

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

PURPLE SPRING

Frischer Zitronensaft, Orange- Oleo, Butterfly Pea
Tea, Lavendel

*Fresh Lemon Juice, Orange- Oleo, Butterfly Pea
Tea, Lavender*

DONKEY MULE

Limette, Hausgemachter Orangen-Oleo, Kandierter
Ingwer, Sternanis, Ginger Beer

*Lime, Homemade Orange Oleo, Candied Ginger,
Star Anise, Ginger Beer*

SHINE ON

Siegfried Wonderleaf, Hausgemachter Honig -
Ingwer Sirup, Zitronensaft, Rosmarin

*Siegfried Wonderleaf, Homemade Honey Ginger
Sirup, Rosemary*

WEIN WINE

WEISSWEIN 0,2L 0,75L 1,5L
White Wine

RIESLING "STRAIGHT" 11.00 € 40.00 €

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

SAUVIGNON BLANC 12.00 € 42.00 €

Domaine de la Foliette,
Loire, Frankreich
*Domaine de la Foliette,
Loire, France*

POMINO BIANCO 13.00 € 45.00 € 85.00 €
CHARDONNAY
PINO BIANCO

Toskana, Italien
Toscana, Italy

"GROHSARTIG" 12.00 € 42.00 €
WEISSBURGUNDER
CHARDONNAY

Weingut Groh
Rheinhessen, Deutschland
*Winery Groh
Rhinehessen, Germany*

ROSÉ WEIN 0.2L 0.75L

Rosé Wine

PINOT MEUNIER 12.00 € 42.00 €
"PRACHTSTÜCK"

Metzger, Pfalz,
Deutschland
*Metzger, Palatinate ,
Germany*

FINE WEIN CORAVIN FINE WINE CORAVIN

WEISSWEIN 0,1L 0,75L
White Wine

AILE D'ARGENT 24.00 € 168.00 €
BORDEAUX BLANC AOC

Chateau Mouton Rothschild,
Bordeaux, Frankreich
*Chateau Mouton Rothschild,
Bordeaux, France*

ROTWEIN 0.1L 0.75L
Red Wine

GAVARINI CHINIERA 26.00 € 187.00 €
BAROLO DOCG

Elio Grasso, Piemont, Italien
Elio Grasso, Piemonte, Italy

WEIN WINE

ROTWEIN <i>Red Wine</i>	0,2L	0,75L
PRIMITIVO "LIFILI" α6mani, Salento, Italien <i>α6mani, Salento, Italy</i>	11.00 €	40.00 €
MERLOT "LES CEPAGES" Baron P. de Rothschild, Vin de Pays d'Oc, Frankreich <i>Baron P. de Rothschild, Vin de Pays d'Oc, France</i>	11.00 €	40.00 €
MONTECILLO CRIANZA Bodegas Montecillo, Rioja, Spanien <i>Bodegas Montecillo, Rioja, Spain</i>	11,00 €	40,00 €
CABERNET SAUVIGNON "PRACHTSTÜCK" Metzger, Pfalz, Deutschland <i>Metzger, Pfalz, Germany</i>	12.00 €	42.00 €

BIER HOP, MALT & WHEAT

BIER VOM FASS <i>Draft Beer</i>	0,33L	0,5L
FÜRSTENBERG PILSENER	5.50 €	6.50 €
RADLER (ALSTER)	5.50 €	6.50 €
FLASCHE <i>Bottle</i>		
PAULANER MÜNCHNER HELL ALKOHOLFREI	5.50 €	
PAULANER HEFE-WEISSBIER ALKOHOLFREI		6.50 €
PAULANER HEFE-WEISSBIER		6.50 €
RATSHERRN WESTKÜSTEN IPA	6,50 €	
RATSHERRN PALE ALE	6,50 €	
HEINEKEN PREMIUM	6,50 €	
LEFFE BLOND BIER	6,50 €	

GIN

4 CL

BEEFEATER 24 LONDON
GIN 45 VOL.-%

10,00 €

England, *England*

THE BOTANIST DRY GIN
46 VOL.-%

13,00 €

Schottland, *Scotland*

MOMENTUM DRY GIN 44 VOL.-%

15,00 €

Deutschland, *Germany*

MALFY ROSA GIN
41 VOL.-%

13,00 €

Italien, *Italy*

NIKKA GIN 47 VOL.-%

13,00 €

Japan, *Japan*

GIN SUL EDITION FOGO DO SUL
45 VOL.-%

35,00 €

Hamburg, *Hamburg*

JUNIPERO GIN
49,3 VOL.-%

18,00 €

USA, *USA*

FERDINAND´S
44 VOL.-%

12,00 €

Deutschland, *Germany*

GIN MARE
42,7 VOL.-%

12,00 €

Spanien, *Spain*

HENDRICK´S
44 VOL.-%

12,00 €

Schottland, *Scotland*

PLYMOUTH GIN NAVY STRENGTH
57 VOL.-%

14,00 €

England, *England*

MONKEY 47
47 VOL.-%

16,00 €

Schwarzwald, *Black Forest*

RUTTE DRY GIN
43 VOL.-%

13,00 €

Niederlande, *Netherlands*

LE TRIBUTE GIN
43 VOL.-%

13,00 €

Spanien, *Spain*

RUM

4 CL

KIRK AND SWEENEY 18 YEARS 18,00 €
40 VOL.-%

Dom. Republik, *Dominican Republic*

BACARDI CARTA NEGRA 12,00 €
40 VOL.-%

Puerto Rico, *Puerto Rico*

EL DORADO 15 YEARS 18,00 €
43 VOL.-%

Guyana, *Guyana*

PYRAT XO 14,00 €
40 VOL.-%

Anguilla, *Anguilla*

RON ZACAPA 23 AÑOS 20,00 €
40 VOL.-%

Guatemala, *Guatemala*

RON ZACAPA XO 25,00 €
40 VOL.-%

Guatemala, *Guatemala*

BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA 14,00 €
40 VOL.-%

Venezuela, *Venezuela*

GOSLING'S BLACK SEAL 10,00 €
40 VOL.-%

Bermuda, *Bermuda*

PLANTATION XO 18,00 €
40 VOL.-%

Frankreich, *France*

PLANTATION PINEAPPLE INFUSION 12,00 €
40 VOL.-%

Frankreich, *France*

SMITH & CROSS 12,00 €
57 VOL.-%

Jamaika, *Jamaica*

DON PAPA 14,00 €
40 VOL.-%

Philippinen, *Philippines*

L'OCEAN TROIS REVIERES 10,00 €
40 VOL.-%

Martinique, *Martinique*

COGNAC

4 CL

REMY MARTIN VSOP VOL. 40-%	16,00 €
REMY MARTIN XO VOL. 40-%	40,00 €
MARTELL VSOP VOL. 40-%	16,00 €
MARTELL XO VOL. 40-%	40,00 €

VODKA

ABSOLUT ELYX 42,3 VOL.-%	14,00 €
Schweden, <i>Sweden</i>	
BELVEDERE 40 VOL.-%	12,00 €
Polen, <i>Poland</i>	
KETEL ONE 40 VOL.-%	10,00 €
Niederlande, <i>Netherlands</i>	
BELUGA 40 VOL.-%	14,00 €
Russland, <i>Russia</i>	
GREY GOOSE 40 VOL.-%	12,00 €
Frankreich, <i>France</i>	

TEQUILA

OLMECA ALTOS VOL. 38-%	12,00 €
OLMECA ALTOS REPOSADO VOL. 38-%	12,00 €
PATRON ANEJO VOL. 40-%	16,00 €
HERRADURA REPOSADO VOL. 40-%	14,00 €
1800 JOSE CUERVO REPOSADO VOL. 38-%	16,00 €

MEZCAL

SAN COSME 40 VOL.-%	14,00 €
CASAMIGOS 40 VOL.-%	24,00 €
GUSANO ROJO 38 VOL.-%	18,00 €

ANISSETTES 4 CL

SAMBUCA MOLINARI 38 VOL.-% 8,00 €

PERNOD 40 VOL.-% 8,00 €

RICARD 40 VOL.-% 8,00 €

GRAPPA, PORTS & SHERRY 4 CL

GRAPPA
ITALIEN, ITALY

NONINO 8 YEARS 10,00 €

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 19 VOL.-% 8,00 €

Douro

SHERRY
SPANIEN, SPAIN

TIO PEPE 15 VOL.-% 8,00 €

Cadiz

HARVEY'S BRISTOL CREAM 8,00 €

YEARS 17,5 VOL.-%

Jerez

EDLE BRÄNDE 2 CL NOBLE 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

SCOTISH SINGLE MALT | BLENDED SCOTCH & IRISH WHISKEYS

GLENMORANGIE ORIGINAL 40 VOL.-% Sherry Cask Finish Highland	12,00 €
GLENMORANGIE LASANTA 46 VOL.-% Highland	16,00 €
OBAN 14 JAHRE 43 VOL.-% Highland	18,00 €
GLENLIVET 12 JAHRE 40 VOL.-% Speyside	14,00 €
GLENFIDDICH 18 JAHRE 40 VOL.-% Small Batch Reserve Speyside	24,00 €
TALISKER 10 JAHRE 45,8 VOL.-% Island	12,00 €
DALMORE 15 JAHRE 40 VOL.-% Sherry Cask Finish Highland	26,00 €
ISLE OF JURA 16 JAHRE 40 VOL.-% Oloroso Sherry Cask Finish Highland	22,00 €
LAGAVULIN 16 JAHRE 43 VOL.-% Islay	22,00 €
ARDBEG 10 JAHRE 46 VOL.-% Islay	16,00 €
LAPHROAIG 10 JAHRE 40 VOL.-% Islay	14,00 €
BALVENIE 12 JAHRE 40 VOL.-% Double Wood Speyside	20,00 €
BALVENIE 21 JAHRE 43 VOL.-% Double Wood Speyside	45,00 €

WHISKEY

4 CL

CHIVAS REGAL 12JAHRE
40 VOL.-% 10,00 €

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.-% 25,00 €

GREEN SPOT 40 VOL.-% 20,00 €

JAMESON ORIGINAL 40 VOL.-% 10,00 €

JAMESON BLACK BARREL
40 VOL.-% 12,00 €

CONNEMARA 12 JAHRE 40 VOL.-% 22,00 €

AMERICAN & WORLD WHISKEYS

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

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

BULLEIT 40 VOL.-% 12,00 €
Kentucky

BOOKERS 45 VOL.-% 18,00 €
Kentucky

ELIJAH CRAIG 45 VOL.-% 16,00 €
Kentucky

RITTENHOUSE RYE 45 VOL.-% 14,00 €
Kentucky

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

ALKOHOLFREI SOFT DRINKS

MINERALWASSER- 0,25L 0,375L 0,75L
TAFELWASSER

Mineral water-table water

PYUR WASSER 3.00 € 6.00 €

STILL

SPRITZIG

BAD BRAMBACHER 4.50 € 8.50 €

NATURELL

MEDIUM

SPRITZIG

0,2L 0,75L

GRANINI SÄFTE 4.50 €

Granini Juices

Kirsche

Johannisbeere

Rhabarber

Cranberry

Cherry

Currant

Rhubarb

Cranberry

Pepsi 4.50 €

Pepsi Light 4.50 €

Pepsi Max 4.50 €

MIRINDA 4.50 €

7UP 4.50 €

FRISCHE KIRSCH 5,00 €

MANDEL LIMONADE

FRISCHE GRAPEFRUIT 5,00 €

LIMONADE

SCHWEPPE 4.50 €

Bitter Lemon

Dry Tonic Water

Ginger Ale

Soda Water

THOMAS HENRY 5.00 €

Tonic Water

Spicy Ginger

FEVER TREE 5.00 €

Mediterranean Tonic Water

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 chinesisches Rauch-Souchong, der über Kiefernholz geröstet wurde.

SPLENDID EARL GREY | INDIEN

Ein duftiger fein blumiger 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 faszinieren der 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 berühmten 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, erhält 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	4,50 €
CAPPUCCINO	5,50 €
ESPRESSO	4,00 €
DOPPELTER ESPRESSO <i>Double Espresso</i>	5,50 €
ESPRESSO MACCHIATO	4,50 €
DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO <i>Double Espresso Macchiato</i>	6,00 €
HEISSE SCHOKOLADE <i>Hot Chocolate</i>	5,50 €
MILCHKAFFEE <i>Cafe au Lait</i>	5,50 €
LATTE MACCHIATO	5,50 €
AMERICANO	4,50 €

SPEISEN FOOD

UNSERE EMPFEHLUNG

Signature Dish

NORDSEE KRABBen BRIOCHE, 9,50 €
ESTRAGONREMOULADE,
STAUDENSELLERIE-CHUTNEY

*Nord Sea Shrimp Roll, with Tarragon
Remoulade, Celery-Chutney*

STRÖMLING-BRIOCHE 7,00 €
MANDELPÜREE, PFLAUMEN-CHUTNEY
& EINGELEGTE ROTE ZWIEBELN

*Strömling Roll, with Strömlings Fillet, Almond
Puree, Plum Chutney & Pickled Red onions*

LACHS-BRIOCHE 9,00 €
HEISS GERÄUCHERTER LACHS, MEER-
RETTICH-CREME, EINGELEGTE RADI-
ESCHEN & DAIKON KRESSE

*Smoked Salmon Brioche with Horseradish
Cream, Pickled Radishes & Daikon Cress*

BRIOCHE TASTING 25.00 €

Genießen Sie alle 3 Brioche Variationen
Enjoy all 3 Brioches

BRIOCHE MEETS CHAMPAGNER 25.00 €

Genießen Sie 1 Brioche ihrer Wahl mit einem Glas
Champagner
*Enjoy 1 brioche of your choice with a glass
of champagne*

SNACKS SNACKS

MARINIERTE TAGGIASCA-OLIVEN 3.50 €
Marinated Taggiasca Olives

GEBROCHNER GRANA PADANO 3.50 €
Grana Padano

SPEISEN

FOOD

VORSPEISEN STARTERS

CAESAR SALAT 16.00 €

Caesar Salad

Römersalat, Parmesan, Caesar Dressing,
Brotchip optional mit Bacon
*Romaine Lettuce, Parmesan, Ceasar
Dressing, Bread Chip Optional with Bacon*

Mit Maispouarden Brust 8,00 €
With Cornfed Chicken Breast

Mit Garnelen 10,00 €
With Prawns

PANZANELLA BROTSALAT 16.50 €

Panzanella Bread salad

Focaccia-Crostini, Mozzarella,
Kirschtomaten, Gurke, getrocknete Tomaten,
eingelegte Zwiebeln, frischer Basilikum,
Balsamico-Vinaigrette

*Focaccia Crostini, Mozzarella, Cherry
Tomatoes, Cucumber, Sun-dried Tomatoes,
Pickled Onions, Fresh Basil, Balsamic
Vinaigrette*

CARPACCIO VOM RIND 14.00 €

Beef Carpaccio

Kernöl-Creme fraiche, geröstete
Kürbiskerne & mariniertes Muskatkürbis

*Kernel Oil Crème Fraiche, Roasted Pumpkin
Seeds & Marinated Nutmeg Pumpkin*

EINGELEGTE SARDINEN MIT LIMONEN-
AIOLI & GERÖSTETEN BROT 21.00 €

*Marinated Sardines With Lime Aioli & Toast-
ed Bread*

SUPPEN SOUPS

KÜRBISCREME -SUPPE 9.00 €

Pumkin Creme Soup

Kernöl, geröstete Kürbiskerne & mariniertes
Muskatkürbis

*Kernel Oil Crème Fraiche, Roasted Pumpkin
Seeds & Marinated Nutmeg Pumpkin*

NORDDEUTSCHE FISCHSUPPE 19.00 €

North German Fish Soup

Bouillabaisésud, Lachsfilet, Heilbuttfilet,
Garnele, Fenchel, getrocknete Kirsch-
tomaten, Focaccia-Crostini & Sauce Ruille

*Bouillabaise Broth, Salmon Fillet, Halibut
Fillet, Shrimp, Fennel, Dried Cherry
Tomatoes, Focaccia Crostini & Sauce Ruille*

SPEISEN FOOD

HAUPTGÄNGE MAINS

TRÜFFEL TAGLIATELLE 18.00 €

Truffle Tagliatelle

Mit Trüffel-Rahmsauce & Grana Padano

With Truffle Cream Sauce & Grana Padano

FUSSILONI CHORIZO 17.00 €

Fussiloni- Pasta, Chorizo

Tomaten Sugo, Chorizo & Grana Padano

Tomato Sugo, Chorizo & Grana Padano

LACHSFILET, LIMETTEN-BUTTER SAUCE, SELLERIPÜREE, CASHEW KERNEN & FENCHEL-BRUNNEN KRESSESALAT 26.00 €

Salmon Fillet, Lime-Butter Sauce, Celery Puree & Fennel-Green Cress-Salad

LAMMGULASCH MIT SCHMOR-SCHALOTTEN 29.00 €

Kartoffelstapf & SchmorlSchalotten

Lamb Goulash with Mahed Potatoes &

Braised Scalot

PULLED BEEF BURGER 25.00 €

Pulled Beef, Whisky BBQ Sauce, Buttermilch Coleslaw & Pfeffer-Mayonnaise

Pulled Beef, Whiskey BBQ Sauce, Buttermilk Coleslaw & Pepper Mayonnaise.

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 should 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

MANJARI - GEWÜRZ - SCHOKOLADEN
MOUSSEÉ 15.00 €

Manjari - Herbal - Chocolate Mousse

Quitten - Earl Grey Chutney & Buchweizen-
Mandel - Crumble

*Quince - Earl Grey Chutney & Buckwheat-
Almond - Crumble*

BRAUNE BUTTER PANNA COTTA 14.00 €

Brown Butter Pana Cota

Pflaumenkompott & Karamelierte, Weiße
Schokolade

*Plum Compote & Caramelized, White
Chocolate*

NORDDEUTSCHE KÄSEAUSSWAHL 18.00 €

North German Cheese

Brot, 3 Hausgemachte Chutneys

Bread, 3 Homemade Chutneys

KUCHEN VON 12 BIS 18 UHR

CAKE FROM 12PM TO 6PM

SCHOKO BIRNEN GATEAU 7,50 €

Chocolate Pear Gateau

ORANGEN KAROTTEN KUCHEN 6,00 €

Orange Carrot Cake

PISTAZIEN VANILLE ECLAIR 6,50 €

Pistachios Vanilla Eclair

SCHOKO KAREMELL SCHNITTE 5,50 €

Chocolate Caramel Slice

VEGANER BANANE SCHOKOLADEN
& PASSIONSFRUCHT 6,50 €

Vegan Banana Chocolate & Passion Fruit

TONKA BHONEN CHEESECAKE 7,00 €

Tonka Bean Cheesecake