

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
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 €

DA CAPO

Gin mit Gewürzen infusioniert, frischer Zitronensaft, Zimtsirup, Apfelsaft

Gin infused with Spices, fresh Lemon Juice, Cinnamon Syrup, Apple Juice

ARPEGGIO

Drambui, Disaronno, frischer Zitronensaft, hausgemachter Rosmarinsirup, Eiweiß

Drambui, Disaronno, fresh Lemon Juice, homemade Rosemary Syrup, Egg white

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

LARGHETTO

Martinique Rhum, Crème de Cacao, frischer Limettensaft, Orange Bitters

Martinique Rhum, Crème de Cacao, fresh Lime Juice, Orange Bitters

BLICK'S CHOICE 2022

19,00 €

Created by: Markus Brenner

CODA

Bourbon mit Erdnussbutter infusioniert, frischer Zitronensaft, hausgemachter Brombeersirup

Bourbon infused with Peanut Butter, fresh Lemon Juice, homemade Blackberry Syrup

Erkundigen Sie sich gerne nach unserem Cocktail des Monats.

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

MARGARITA

Tequila, frischer Limettensaft, hausgemachter
Koriandersirup, Agavendicksaft, geräucherter
Salzrand

Tequila, fresh Lime Juice, homemade Coriander
Syrup, Agave Syrup, smoked Salt Rim

BLICK PUNCH

Cognac, frischer Zitronensaft, Weißer Rum, Pfirsich
Likör, Rohrzuckersirup

Cognac, fresh Lemon Juice, White Rum, Peach
Liquor, Cane Sugar Syrup

DRIPPED ESPRESSO MARTINI

Vodka mit Espresso und Vanille infusioniert, Kahlua,
Espresso, Zimt

Vodka infused with Espresso and Vanilla, Kahlua,
Espresso, Cinnamon

RUM SOUR

Rum, frischer Limettensaft, Cointreau,
Rohrzuckersirup, karamellisierte Vanille

Rum, fresh Lime Juice, Cointreau, Cane Sugar Syrup,
Caramelized Vanilla

BARREL AGED OLD FASHIONED

Bourbon, Angostura Bitter, Rohrzuckersirup

Bourbon, Angostura Bitter, Cane Sugar Syrup

MAI TAI

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

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

MEXICAN MULE

Mezcal, frischer Limettensaft, Angostura Bitter,
Ginger Beer

Mezcal, fresh Lime Juice, Angostura Bitter, Ginger
Beer

CHAMPAGNE COCKTAILS

21,00 €

ELPHI ROYAL

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

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

SPEICHER ROYAL

Roter Portwein, frischer Zitronensaft,
Sauerkirschsirup, Rye, Blanc Champagner

Red Port Wine, fresh Lemon Juice, Sour Cherry
Syrup, Rye, Blanc Champagne

SPRITZ SPARKLING

14,00 €

ELPHI SPRITZ

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

Rosé Vermouth, 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

MOCKTAILS

ALKOHOLFREI

13,00 €

MELODIE

Frische Orange, Frische Limette, Rohrzucker,
Maracujasaft

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

PURPLE FALL

Mandelsirup, Apfelsaft, Zimtsirup, frischer
Zitronensaft, Butterfly Pea Tea

Almond Syrup, Apple Juice, Cinnamon Syrup, fresh
Lemon Juice, Butterfly Pea Tea

DONKEY MULE

Limette, Orangen Oleo, Kardamom, Sternanis,
Ginger Beer

Lime, Orange Oleo, Cardamom, Star Anise, Ginger B.

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 7.50 € 52.50 €
CHARDONNAY
PINOT BIANCO
Toskana, Italien
Toscana, Italy

"GROHSARTIG" 7.00 € 49.00 €
WEISSBURGUNDER
CHARDONNAY
Weingut Groh
Rheinhessen, Deutschland
Winery Groh
Rhinehessen, Germany

ROSÉ WEIN 0.1 L 0.75 L
Rosé Wine

PINOT MEUNIER 7.00 € 49.00 €
"PRACHTSTÜCK"
Metzger, Pfalz,
Deutschland
Metzger, Palatinate ,
Germany

"SANCERRE" 7.50 € 52.50 €
MICHEL THOMAS
ET FILS
Pinot Noir
Sury-en-Vaux, Frankreich
Sury-en-Vaux, France

WEIN

WINE

ROTWEIN 0,1 L 0,75 L
Red Wine

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

MERLOT 7.00 € 49.00 €
"LES CEPAGES"
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 7.50 €
WEISSBIER ALKOHOLFREI

PAULANER HEFE 7.50 €
WEISSBIER

PAULANER HEFE DUNKEL 7.50 €

RATSHERRN 6,50 €
WESTKÜSTEN IPA

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, GROSSE LAGE** 94.00€

Leitz, Rheingau, Deutschland

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

BEYOND THE CLOUDS 135.00€

Chardonnay, Elna Walch, Italien

ICH BIN : INTENSIV - NACHHALTIG
MEIN GESCHMACK ERINNERT DICH AN:
SOMMERBLUMEN - BOURBONVANILLE
EINEN SOMMERTAG IN DEN BERGEN

**MONTEE DE TONNERE
1ER CRU CHABLIS
AOC** 110.00€

Chardonnay, Domaine Laroche
Burgund, Frankreich

ICH BIN : RASSIG - NACHHALTIG
MEIN GESCHMACK ERINNERT DICH AN:
PAMPELMUSE - BUTTERTOAST
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

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

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

269.00€

Biondi - Santi, Toskana, Italien
ICH BIN : WÜRZIG - KRAFTVOLL
MEIN GESCHMACK ERINNERT DICH AN:
HEIDELBEEREN - LEDER
HERBSTLICHEN NADELWALD

„BARBE RAC“ CHÂTEAUNEUF- DU PAPE AOC ROUGE

140.00€

Domaine M. Chapoutier, Rhone,
Frankreich
ICH BIN : RASSIG - ZUPACKEND
MEIN GESCHMACK ERINNERT DICH AN:
ERDBEERE - SCHOKOLADE
KRÄUTERGARTEN

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 11.00 €
45 % VOL.

England, England

THE BOTANIST DRY GIN 13.00 €
46 % VOL.

Schottland, Scotland

MOMENTUM DRY GIN 15,00€
43 % VOL.

Deutschland, Germany

MALFY ROSA GIN 13.00 €
41 % VOL.

Italien, Italy

NIKKA GIN 13,00 €
47 % VOL.

Japan, Japan

GIN SUL 15:00 €
43 % VOL.

Hamburg, Hamburg

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

Hamburg, Hamburg

ELEPHANT NAVY STENGTH GIN 16.00€
57 % VOL.

Hamburg, Hamburg

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

RUM

4 CL

BACARDI 8Y 14,00 €
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 35,00 €
40% VOL.

Guatemala, Guatemala

BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA 14,00 €
40% VOL.

Venezuela, Venezuela

GOSLING'S BLACK SEAL 11,00 €
40% VOL.

Bermuda, Bermuda

PLANTATION XO 18,00 €
40% VOL.

Barbados, Barbados

SMITH & CROSS 12,00 €
57% VOL.

Jamaika, Jamaica

DON PAPA 14,00 €
40% VOL.

Philippinen, Philippines

ST. JAMES XO 20,00 €
43% VOL.

Martinique, Martinique

L'OCEAN TROIS RIVIERES 11,00 €
40% VOL.

Martinique, Martinique

COGNAC | BRANDY 4CL

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 €
TORRES 15Y 40%VOL.	15,00 €
CARDENAL MENDOZA 40%VOL.	14,00 €

VODKA

ABSOLUT ELYX 42,3%VOL Schweden, Sweden	16,00 €
BELVEDERE 40%VOL. Polen, Poland	12,00 €
KETEL ONE 40%VOL. Niederlande, Netherlands	12,00 €
BELUGA 40%VOL. Russland, Russia	14,00 €
GREY GOOSE 40%VOL. Frankreich, France	12,00 €

TEQUILA | MEZCAL

JOSE CUERVO TRADICIONAL SILVER 38%VOL.	12,00 €
JOSE CUERVO TRADICIONAL REPOSADO 38%VOL.	14,00 €
PATRÓN AÑEJO 40%VOL.	16,00 €
SAN COSME MEZCAL 40%VOL.	16,00 €
CASAMIGOS MEZCAL 40%VOL.	24,00 €

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.

Sherry Cask Finish

Highland

GLENLIVET 12 JAHRE 14,00 €
40% VOL.

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 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 21 JAHRE 45,00 €
43% VOL.

Port Wood

Speyside

WHISKEY

4 CL

CHIVAS REGAL 12 JAHRE
40% VOL. 12,00

CHIVAS REGAL 18 JAHRE
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 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 18,00 €
45% VOL.
Kentucky

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

ALKOHOLFREI SOFT DRINKS

TAFELWASSER 0,75L
table water

PYUR WASSER 6.00 €
STILL
SPRITZIG

FÜRST BISMARCK 8.50 €
NATURELL
SPRITZIG

0,2L

GRANINI SÄFTE 5.00 €
Granini Juices

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

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 €

TEE AUSWAHL TEA SELECTION

9,50€

DARJEELING SPRINGTIME
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 KRABBen-BRIOCHE 12,00 €
ESTRAGONREMOULADE
STAUDENSELLERIE-CHUTNEY

North Sea Shrimp Roll, Tarragon Remoulade,
Celery-Chutney

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

Lightly Smoked Matjes Filet, Mojosauc
Cucumber

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

Hot Smoked Trout Brioche, 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
Blanc Champagner
Enjoy 1 Brioche of your choice with a Glass of
Blanc Champagne

SNACKS AUCH NACH 22UHR

SNACKS ALSO AVAILABLE AFTER 10PM

MARINIERTE MAMMUT-OLIVEN 4.50 €
Marinated 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 ,
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 21.00 €

Burrata

Burrata 120g, Kirsch-Tomaten, Frisee
Radieschen

120g Burrata, Cherry tomatoes, Frisee Radish

ROSA ROASTBEEF 19.50 €

Cold Roast Beef

Geröstete Auberginen Emulsion, Rucola
Senfsamen

Burnt Eggplant Emulsion, Arugula, Mustard
Seeds

LACHS CEVICHE 19.50 €

Salmon Ceviche

Zitronen-Soya Dressing, Gurke, Rettich

Lemon-Soya Dressing, Cucumber
Daikon

BLICK WALDORF SALAT 16.50€

BLICK Waldorf Salad

Walnuss Püree, Sellerie, Eichblatt Salat,
Trauben, Apfel und Buttermilch Dressing

Walnuts Puree, Celery, Oakleaf, Grapes, Apple
and Buttermilk Dressing

SCHINKEN VOM APFELSCHWEIN MIT PICCALILLI GEMÜSE 17.00€

Apple Pork Ham, Piccalilli Vegetables

ROTE-BETE SALAT MIT GEWÜRZ JOGHURT, FELD SALAT UND EINGELEGTE SCHALOTTEN 16.50€

Beetroot Salad mit Spiced Yoghurt, Lambs
Lettuce and Pickled Shallots

SPEISEN FOOD

SUPPEN SOUPS

- GERÖSTET KÜRBISCREMESUPPE** 11,00 €
Roasted Pumpkin Creme Soup
Kürbis und Kürbiskern Öl
marinated Pumpkin and Pumpkinseed Oil

HAUPTGÄNGE MAINS

- TRÜFFEL ORECCHIETTE** 27.00 €
Truffle Orecchiette
Mit Trüffel-Parmesan-Rahmsauce
Karamelisierten Walnüssen
with Truffle Parmesan Cream Sauce
Caramelized Walnuts

- VEGANES GEMÜSECURRY** 24.00 €
Vegan Vegetable Curry
Gerösteter Blumenkohl, Kichererbsen, Kürbis
Cashewnüsse & Pita
Roasted Cauliflower, Chickpeas, Pumpkin
Cashew Nuts & Pita

- LACHSFILET IN DILL-SAUCE
SELLERIEPÜREE, FENCHEL-
BRUNNENKRESSE-SALAT** 33.00 €
Salmon Fillet in Dill Sauce, Celery Puree
Fennel-brunnercress-Salad

- GESCHMORTER APFELSCHWEINE-
BAUCH** 30.00 €
Braised Pork Belly
Hoisin Sauce, Shiitake, Lauch
Hoisin Sauce, Shiitake, Spring Onion

- PULLED BEEF BURGER** 25.00€
Sauerteig Burger Brötchen, Römersalat,
Whiskey BBQ Sauce Bunter Coleslaw &
Kartoffelchips
Sourdough Burger Rolls, Roman lettuce,
Whiskey BBQ Sauce, Bunter Coleslaw & Potato
chips

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

VANILLE PANNA COTTA 13.00 €

Vanilla Panna Cotta

Brombeeren und Pistazien

Blackberries and Pistachios

SCHOKOLADEN-TONKABOHNEN
MOUSSE 14.00 €

Chocolate and Tonkabean Mousse

Bratapfel Kompott und Lebkuchen Crumble

Roasted Apple Compote and Gingerbread

Crumble

NORDDEUTSCHE KÄSEAUSSWAHL 18.00 €

North German Cheese Selection

Brot, Feigensenf & Trauben

Bread, Fig Mustard & Grapes

KUCHEN VON 12 BIS 18 UHR 7,50 €
CAKE FROM 12PM TO 6PM

MANDARINEN-
GRANATAPFEL CHEESECAKE

Mandarin-Pomegranate Cheesecake

BRATAPFEL TART MIT
TONKABOHNEN CREME

Baked Apple Tart with Tonka Bean Cream

VALRHONA CARAIBE
SCHOKOLADE UND CRANBERRY
SCHNITTE

Valrhona Caraibe Chocolate and Cranberry
Slices

PASSIONSFRUCHT DOM MIT
MANGO UND ANIS

Passionfruit Dome with Mango and Anise

HASELNUSS MARONEN TÖRTCHEN

Hazelnut and Chestnut Cake

BIRNEN-SALZ KARAMELL WIND-
BEUTEL

Pear and Salted Caramel Profiterole