



# GETRÄNKEKARTE

## Prosecco, Sekt & Champagner

*Sparkling wine & champagne*

### Offen 0,1 l

*By the glass 0,1 l*

Prosecco Frizzante Frivolo	€ 4,50
Lutter & Wegner Sekt „Gendarmenmarkt“, trocken	€ 5,50
Champagner Lionel Derens, Brut Reserve	€ 9,00
Champagner Pommery Royal Blue Sky – serviert auf Eis, mit Minze und Limette	€ 12,00

### Flasche 0,75 l

*Bottle 0,75 l*

Prosecco Frizzante Frivolo	€ 31,00
Lutter & Wegner Sekt „Gendarmenmarkt“, trocken	€ 38,00
Champagner Lionel Derens, Brut Reserve	€ 67,00
Champagner Vranken, Brut Rosé	€ 71,50
Champagner Perrier Jouët, Grand Brut	€ 77,00
Champagner Moët & Chandon	€ 79,00
Champagner Veuve Clicquot Ponsardin, Brut	€ 85,00
Champagner Pommery Royal Blue Sky, Demi Sec	€ 89,00

## Apéritifs

Aperol Sprizz <sup>1,10,11</sup> – Prosecco mit Aperol	€ 7,00
Lillet Hugo <sup>2,11,13,l</sup> – Lillet Blanc, Prosecco, Holunderblütensirup, Limetten <sup>13</sup> und Minze	€ 7,00
Lillet Berry <sup>1</sup> – Lillet Rosé, Schweppes Russian Wild Berry, Waldbeeren und Minze	€ 7,00
Campari <sup>1</sup> Orange <sup>13</sup> / Soda	€ 8,00
Lillet Vermouth <sup>l</sup> 17 vol % , 5cl - Blanc, Rouge, Rosé	€ 5,00
Sherry Sandeman <sup>l</sup> 15vol % 5cl - Fino, Medium Dry, Medium Sweet	€ 5,00
Port Sandeman <sup>l</sup> 19vol % 5cl - Tawny, White	€ 6,00

APÉRITIFS

## Offene Weine 0,2 l

*Wines by the glass 0,2 l*

### Weiß / White

2016 Grauer Burgunder QbA, trocken, Kloster Limburg Weinkellerei, Pfalz	€ 7,00
2016 Kreuznacher Riesling QbA, trocken, Weingut Paul Anheuser, Nahe	€ 7,00
2016 Morio Muskat QbA, Kloster Limburg Weinkellerei, Pfalz	€ 7,00
Grüner Veltliner QbA, trocken, Weingut Heiderer-Mayer, Kremstal	€ 7,00
2016 Chardonnay del Veneto "Collezione Insieme,, IGT, trocken, Cantina Colli del Soglio, Venetien	€ 7,00

### Rosé

2016 Spätburgunder Weißherbst "Für jeden Tag" QbA, Weingut Zimmerlin, Baden	€ 6,50
--	--------

### Rot / Red

2016 Blauer Portugieser QbA, halbtrocken, Kloster Limburg Weinkellerei, Pfalz	€ 7,50
Zweigelt Landwein, trocken, Weingut Heiderer-Mayer, Wagram	€ 7,00
2015 Bordeaux Rouge, AOP, trocken, Le Bertau, Bordeaux	€ 6,50
2016 Montepulciano d'Abruzzo, DOC, trocken, Colle Cavalieri Cantina Tollo, Toskana	€ 7,00
2016 Tempranillo Oromonte, trocken, Bodegas Navarro Lopez, Valdepenas	€ 7,50

## Flaschenweine 0,75 l

*Bottled wine 0,75 l*

### Weiß / White

#### Deutschland / Germany

2016 50° Riesling, feinherb, Schloss Johannisberg, Rheingau	€ 27,00
2016 Weißer Burgunder, trocken, Schloßböckelheimer, Weingut P.Anheuser, Nahe	€ 24,00
2016 Frank & Frei Müller Thurgau, trocken, Weingut am Stein, Franken	€ 26,00
2015 Jung Riesling „Wintergarten Edition“, trocken, Weingut Jakob Jung, Rheingau	€ 27,50

## Flaschenweine 0,75 l

*Bottled wine 0,75 l*

### Weiß / White

#### Österreich / Austria

2017 Grüner Veltliner „Strawanzer“, trocken,  
Weingut Heiderer-Mayer, Wagram € 23,50

#### Frankreich / France

2017 Chardonnay V.d.P.d'Oc, trocken  
Aimery-Sieur d'Arques, L.-Roussillon € 23,00

2017 Chablis A.C., trocken  
Domaine Alain Geoffroy, Burgund € 45,00

#### Italien / Italy

2017 Pinot Grigio "Collezione Insieme" IGT, trocken  
Cantina Colli del Soligo, Venetien € 23,00

### Rosé

#### Spanien / Spain

2017 El Miracle Music, Chill-out Rosé  
Denominacion de Origen, Allicante € 22,50

### Rot / Red

#### Deutschland / Germany

2016 Spätburgunder QbA, trocken  
Kloster Limburg Weinkellerei, Pfalz € 25,50

#### Frankreich / France

2017 Cabernet Sauvignon V.d.P.d'Oc, trocken  
Aimery-Sieur d'Arques, L.-Roussillon € 22,50

2017 Merlot V.d.P.d'Oc, trocken  
Aimery-Sieur d'Arques, L.-Roussillon € 22,50

2014 Pinot Noir, A.C. Bourgogne, trocken  
Labouré-Roi, Burgund € 36,00

#### Italien / Italy

2015 Barbera d'Alba „Raimonda“, D.O.C., trocken  
Tenimenti Fontanafredda, Piemont € 38,50

2015 Il Leo Chianti Superiore, D.O.C., trocken  
Weingut Ruffino, Toskana € 35,50

#### Spanien / Spain

2017 Cal y Canto, trocken  
Bodegas Lopez Mercier La Mancha € 22,50

2015 Rioja Crianza, D.O.C., trocken  
Bodegas Vincente Gandia € 25,50

## Bier vom Fass

*From the tap*

Radeberger Pilsner	Gl. 0,3 l	€ 3,80
Schöfferhofer Hefeweizen <i>wheat beer with yeast</i>	Gl. 0,3 l	€ 3,80
Schöfferhofer Hefeweizen <i>wheat beer with yeast</i>	Gl. 0,5 l	€ 6,00

## Flaschenbiere

*Bottled beer*

Schöfferhofer Hefeweizen, dunkel <i>dark wheat beer</i>	Fl. 0,5 l	€ 6,00
Schöfferhofer Kristallweizen <i>wheat beer crystal clear</i>	Fl. 0,5 l	€ 6,00
Schöfferhofer Grapefruit <i>wheat beer with grapefruit</i>	Fl. 0,33 l	€ 5,00
Schöfferhofer Granatapfel-Guarana <i>wheat beer with pomegranate and guarana</i>	Fl. 0,33 l	€ 5,00
Berliner Kindl Weisse (Himbeer-/ Waldmeister) <i>Berlin white beer – raspberry or woodruff</i>	Fl. 0,33 l	€ 4,50
Sol Cerveza, mexikanisches Bier <i>Mexican beer</i>	Fl. 0,33 l	€ 4,50

## Craft Bier

BraufactuM THE BRALE 5,0%vol	Fl. 0,355 l	€ 6,00
BraufactuM SOLEYA 5,0%vol	Fl. 0,355 l	€ 6,00
BraufactuM COLONIA 5,0%vol	Fl. 0,355 l	€ 6,00

## Alkoholfreie Biere

*Non-alcoholic beers*

Clausthaler classic/extraherb/naturtrüb	Fl. 0,33 l	€ 4,00
Schöfferhofer Grapefruit	Fl. 0,33 l	€ 4,00
Schöfferhofer Hefeweizen <i>wheat beer</i>	Fl. 0,5 l	€ 5,50

BIERE / BEERS

## Cocktails

Melon Whiskey Sour € 8,50  
Melonenlikör<sup>1,4</sup>, Whiskey, Zitronensaft<sup>13</sup> und Puderzucker

The Acrobat € 8,00  
Absolut Vodka, Pepino Peach<sup>1,4,11</sup>, Zitronensaft<sup>13</sup>, Maracujanektar,  
Orangen- und Cranberrysaft

Pina Colada € 8,50  
Havana Club, Myers's Rum<sup>1</sup>, Ananassaft, Sahne<sup>2,G</sup>, Kokossirup<sup>1,2,11,G,H</sup>

Caipirinha € 8,00  
Cachaça, Limetten<sup>13</sup>, Rohrzucker

Mojito € 8,00  
Havana Club, Limettensaft<sup>13</sup>, Minze, Rohrzucker, Sodawasser

## Alkoholfreie Cocktails

*Non-alcoholic cocktails*

Wintergarten € 7,50  
Maracujanektar, Ananassaft, Grenadinesirup<sup>1,2,11</sup>, Tonic Water<sup>10</sup>

Artist Pina € 7,50  
Ananassaft, Kokossirup<sup>1,2,11</sup>, Sahne<sup>2,G</sup>, Beerentopping<sup>2,11</sup>

Veni Vidi Vici € 7,50  
Minze,Orangen-<sup>13</sup>,Limetten-<sup>13</sup> & Zitronenachtel<sup>13</sup>,Rohrzucker,Ginger Ale

## Longdrinks

Aperol<sup>1,10,11</sup> Tonic<sup>10</sup> / Lemon<sup>10</sup> € 7,50

Campari<sup>1</sup> Orange<sup>13</sup> / Soda € 8,00

Gordon's Gin Tonic<sup>10</sup> € 8,00

Hendrick's Gin Tonic<sup>10</sup> mit Gurke €10,00

Gin Hibiscus Tonic<sup>4,10</sup>

Beefeater Dry Gin mit Schweppes Premium Hibiscus Tonic und Limette<sup>13</sup> € 10,00

Cuba Libre<sup>1,9,13</sup> € 8,00

Absolut Vodka Lemon<sup>10</sup>/Tonic<sup>10</sup>/Orange<sup>13</sup> € 8,00

Absolut Vodka Red Bull<sup>2,3,14</sup> € 9,50

Jim Beam Coca-Cola<sup>1,9</sup> / Ballantine's Coca-Cola<sup>1,9</sup> € 8,00

	4 cl
Jubiläums Akvavit 42vol%	€ 5,50
Gordon's Gin 37,5vol%	€ 6,50
Beefeater Dry Gin 40vol%	€ 7,00
Monkey47 "Schwarzald Dry Gin" 47vol%	€ 8,00
Hendrick's Gin 44vol%	€ 8,50
Absolut Vodka 37,5vol%	€ 6,50
Smirnoff Red Label 37,5vol%	€ 6,50
Belvedere Vodka 40vol%	€ 8,50
Havana Club Rum, 3 Jahre 40vol%	€ 6,50
Havana Club Rum, 5 Jahre Anejo Especial <sup>1</sup> 40vol%	€ 7,50
Havana Club Rum, 7 Jahre 40vol%	€10,00
Myers's Rum <sup>1</sup> 40vol%	€ 6,50
Tequila Olmeca Blanco Clasico 38vol% / Reposado Supremo 38vol%	€ 6,50
Nonino Grappa, Chardonnay / Merlot 41vol%	€ 7,00
Morand Williamine / Mirabelle 43vol%	€ 8,00
Asbach Uralt Weinbrand 37,5vol%	€ 6,50
Vecchia Romagna Brandy 40vol%	€ 7,00
Hennessy – Fine de Cognac VSOP 40vol%	€ 9,00
Remy Martin Cognac VSOP 40vol%	€ 9,00
Ballantine's Finest <sup>1</sup> 40vol%	€ 6,50
Johnnie Walker Red Label <sup>1</sup> 40vol%	€ 6,50
Johnnie Walker Black Label <sup>1</sup> 40vol%	€ 8,50
Chivas Regal <sup>1</sup> 40vol%	€ 9,50
The Glenlivet Founders Reserve 40vol%	€10,00
Glenmorangie Original 46vol%	€ 9,00
Jameson <sup>1</sup> 40vol%	€ 8,00
Tullamore Dew <sup>1</sup> 40vol%	€ 8,00
Jim Beam 40vol%	€ 7,50
Jack Daniel's <sup>1</sup> 40vol%	€ 8,00
<b>MAMPE Berlin Halb &amp; Halb 31vol%</b>	€ 5,50
Ramazzotti 30vol%	€ 6,00
Jägermeister 35vol%	€ 6,00
Sambuca Molinari 40vol%	€ 6,00
Amaretto Disaronno 28vol%	€ 6,00
Baileys Irish Cream <sup>2,8,G</sup> 17vol%	€ 6,00
Kahlua <sup>1,9</sup> – Kaffeelikör 20vol%	€ 6,00

Selters Mineralwasser „Classic“/„Leicht“/„Naturell“	0,25 l	€ 3,00
Selters Mineralwasser „Classic“/„Leicht“/„Naturell“	0,75 l	€ 8,00
Coca-Cola <sup>1,9</sup> /light <sup>1,9,11,12</sup> / zero <sup>1,7,9,11,12</sup>	0,20 l	€ 3,00
Sprite / Fanta <sup>1</sup>	0,20 l	€ 3,00
Schweppes Tonic Water <sup>1</sup> , Bitter Lemon <sup>1</sup> , Ginger Ale	0,20 l	€ 3,00
Schweppes Russian Wild Berry <sup>1</sup>	0,20 l	€ 3,00
Granini Säfteund Nektar	0,20 l	€ 3,00
Apfel, Orange, Banane, Kirsche, Ananas, Maracuja, Cranberry <i>Apple, orange, banana, cherry, pineapple, maracuja, cranberry</i>		
Granini Apfelsaftschorle / Rhabarberschorle	0,20 l	€ 3,00
<i>Apple juice spritzer / Rhubarb juice spritzer</i>		
Granini Die Limo Limette-Zitrone <sup>3</sup>	0,25 l	€ 3,00
Granini Die Limo Dark Berries+Guarana <sup>9</sup>	0,25 l	€ 3,00
Rixdorfer Fassbrause	0,33 l	€ 3,50
Bionade ( <i>organic lemonade</i> )	0,33 l	€ 4,50
Ingwer-Orange, Holunder, Litschi, Streuobst <sup>1,2,11</sup> <i>Ginger orange, Elder, Lychee, Fruit</i>		
Energy Drink <sup>2,3,9,14</sup>	0,25 l	€ 4,50

## Heißgetränke

### Hot beverages

Tee, diverse Sorten	€ 3,00
Kaffee <sup>9</sup> / Kaffee koffeinfrei <i>Coffee / Decaffeinated coffee</i>	€ 3,00
Espresso <sup>9</sup>	€ 3,00
Doppelter Espresso <sup>9</sup>	€ 4,50
Cappuccino <sup>G,9</sup>	€ 3,50
Latte Macchiato <sup>G,9</sup>	€ 4,50

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. All prices in Euro incl. VAT.

1 mit Farbstoff(en)	8 mit Milcheiweiß	
2 mit Konservierungsstoff(en)	9 koffeinhaltig	
3 mit Antioxidationsmittel	10 chininhaltig	
4 mit Geschmacksverstärker	11 mit Süßungsmittel	
5 mit Schwefeldioxid	12 enthält eine Phenylalalinquelle	
6 mit Schwärzungsmitteln	13 gewachst	
7 mit Phosphat	14 mit Taurin	15 mit Nitritpökelsalz

1 with colorant	8 with milk protein	
2 with antidegradant	9 with caffeine	
3 with antioxidant	10 with quinine	
4 with flavor enhancer	11 with sweetener	
5 with sulfur dioxide	12 contains a source of phenylalanine	
6 with blackening	13 waxed	
7 with phosphate	14 with taurine	15 with nitrite pickling salt