PIANOBAR

Livemusik

Live Pianomusik jeden Abend von Dienstag bis Samstag ab 19:00 Uhr
Live piano music every evening Tuesday through Saturday from 7:00 pm

Geöffnet täglich von 10:00 bis 00:00 Uhr
Wir behalten uns vor die Öffnungszeiten anzupassen.
Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Open daily from 10:00 am to 00:00 am.
We reserve the right to adjust opening hours.
Thank you for your understanding.

Champagner

	0.1 l	0.75 l
Champagne Lanson Le Black Création Brut	16.00	110.00
Champagne Lanson Le Rosé Brut		130.00
Champagne Mailly Grand Cru Blanc de Pinot Noir		140.00
Champagne Mailly Grand Cru Extra Brut Millésime		140.00

Sparkling Wine

Kessler Sekt Sec „Klassik“	9.00	48.00
Kessler Sekt Brut Rosé „Klassik“		48.00
Crémant de Bourgogne - Blanc de Blancs - Brut		65.00
Crémant de Bourgogne Brut Rosé	12.00	65.00

„Warum ich Champagner zum Frühstück trinke? Macht das nicht jeder?“
“Why do I drink Champagne for breakfast? Doesn’t everyone?”
- Noel Coward

Signature 17.00

Rosemary Kiss
Gin Sul, Pink Grapefruit, Rosmarinsirup, Zucker, Limettensaft

Indigo Sour
Crème de Violette, Beefeater Gin, Honigsirup, Zitronensaft, Blaubeeren

Dark Roast Martini
Rémy Martin V.S.O.P, Crème de Cacao, Vanillesirup, Espresso

Black Forest Old Fashioned
Jameson Whiskey, Vanillesirup, Chocolate Bitters, Chambord

Golden Leaf
Bulleit Rye Whiskey, Italicus Bergamot, Dry Vermouth, Grüner Veltliner, Angostura Bitters

Peach Delight
Tequila Blanco, Peachtree, Limettensaft, Ingwersirup, Angostura

Peardrop
Lagavulin 16y, Birnenbrand, Pineau de Charentes

Red Velvet
Rémy Martin V.S.O.P, Pussanga, Himbeersirup, Cinzano 1757

Passion Prelude
Beefeater Gin, Apricot Brandy, Zitronensaft, Maracujasaft

Alle Zitrussäfte sind frisch gepresst. / All our citrus juices are freshly squeezed.

Classic Cocktails 16.00

Negroni
Ein Klassiker mit einem bittersüßen Geschmack. Florenz 1920.
Beefeater Gin, Campari, Cinzano 1757

Cosmopolitan 1934
Pioniere des Gin-Mixens in exklusiven Bars. Rezept von 1934, USA.
Beefeater Gin, Cointreau, Zitrone, Himbeersirup

Manhattan
New York, Manhattan Club 1874.
Bulleit Rye, Cinzano 1757, Angostura Bitters

Vesper Martini
Ein Drink aus dem Bond Film „Casino Royale". Ian Fleming, 1953.
Beefeater Gin, Absolut Blue Wodka, Lillet Blanc, Zitrone

Old Fashioned
Charlotte Vale: „Ach Jerry, lass' uns nicht nach dem Mond suchen. Wir haben die Sterne."
Now, Voyager, 1942. Colonel Pepper, Kentucky 1900.
Bulleit Bourbon, Zuckersirup, Angostura Bitters, Orangenzeste

Ritz Sidecar
Cocktail kreiert in der Ritz Bar in Paris während des goldenen Zeitalters der Cocktails
Rémy Martin V.S.O.P, Cointreau, Zitronensaft

Alle Zitrussäfte sind frisch gepresst. / All our citrus juices are freshly squeezed.

Sparkling Cocktails 15.00

Per Se Spritz
Ein fruchtiger Drink mit den warmen Farben eines Sommerabends.
Per Se Aperitivo, Prosecco, Sodawasser, Orange

Sarti Spritz
Perlig und fruchtig mit bitterherben Noten von sizilianischer Blutorange.
Sarti, Prosecco, Sodawasser

Aperol Spritz
Ein Klassiker in jeder Bar, weltweit!
Aperol, Prosecco, Sodawasser

Champagne Cocktails 18.00

French 75
Perlig und gleichzeitig fruchtig! Harry MacElhone, Harry's New York Bar, New York 1922.
Beefeater Gin, Zitrone, Zuckersirup, Champagner

Tropical Champagne
Perlig, fruchtig und leicht würzig! Charles Schumann, München 1980.
Flor de Caña 7 y, Zitrone, Maracujasirup, Champagner

Alle Zitrussäfte sind frisch gepresst. / All our citrus juices are freshly squeezed.

Driver Cocktails 13.00

Gin Fizz 00
Tanqueray Gin 00, Zitrone, Holunderblütensirup, Sodawasser

Cranberry Winter Mule
Cranberrysaft, Limettensaft, Rosmarinsirup, Ginger Beer

Amber Tonic
Tanqueray 00, Tonic Water, Pink Grapefruit, Thymian

Daydreamer
Kamillentee, Honigsirup, Zitronensaft, Sodawasser, Gurke

Citrus Garden
Orangenmarmelade, Tonic Water, Zitronensaft, Rosmarinsirup, Pink Grapefruit

Coconut Affair
Kokosmilch, Maracujasaft, Vanillesirup, Limettensaft

Alle Zitrussäfte sind frisch gepresst. / All our citrus juices are freshly squeezed.

Gin

4 cl

Standard

Beefeater Dry	47% | Wachholder, Angelikawurzel, Koriander | England	10.00
Tanqueray	47.3% | Wachholder, Angelikawurzel, Zitrus | England	11.00
Tanqueray 00 (alkoholfrei)	0.0% | Zitrone, Wacholder, Koriander | England	10.00

Premium

Tanqueray Ten	47.3% | Zitrusfrüchte, Kamille | England	12.00
Monkey 47	47% | floral, Zitrusfrüchte, Beeren | Schwarzwald	15.00
Monkey 47 Sloe	29% | Schlehe, Wachholder | Schwarzwald	14.00
Gin Sul	43% | Zitrusfrüchte, Rosmarin | Hamburg	14.00
Scapegrace Dry Gin	42% | Wacholder, Nelken, Zimt, Zitronen | Neuseeland	12.00
Elephant London Dry Gin	45% | blumig, fruchtig, würzige afrikanische Kräuter, Apfel | Deutschland	12.00
Kinobi Dry Gin	45.7% | Sansho Pfeffer, Yuzu, Wacholder, Zitrus, Grüner Tee, Shiso| Japan	14.00
Hendrick's	44% | Gurken, Rosen | Schottland	13.00
GinMare	42.7% | Oliven, Rosmarin, Thymian | Spanien	15.00
Malfy Originale Gin	41% | Koriander, Anis, Zitrus, Wacholder | Italien	11.00

Wählen Sie Ihr Tonic: + 3.50
Schweppes Extra Dry, Thomas Henry Indian Tonic, Thomas Henry Botanical Tonic,
Fever-Tree Mediterranean Tonic

Vodka

		4 cl
Absolut Blue	40% | Weizen | Schweden	11.00
Ketel One	40% | Weizen | Niederlande	11.00
Grey Goose	40% | Weizen | Frankreich	15.00
Tito's Handmade Vodka	40% | Mais | Texas, USA	15.00

Tequila

Olmecca Blanco	38% | Mexiko	9.00
Olmecca Reposado	38% | Mexiko	10.00
Rosaluz Blanco	38% | Mexiko	9.00
Rosaluz Reposado	38% | Mexiko	11.00

Mezcal

Perro de San Juan Espadín Mezcal	45% | Mexiko	12.00

Pisco

Viñas de Oro Quebranta	41% | Peru	9.00

Spirituose Ihrer Wahl plus Filler + 3.50 / Spirit of your choice plus filler + 3.50

Rum

		4 cl
Flor de Caña 7 y	40% | Nicaragua | Sugar Cane Honey, Melasse	10.00
Flor de Caña 18 y	40% | Nicaragua | Sugar Cane Honey, Melasse	15.00
Ron Zacapa Centenario XO	40% | Guatemala | Sugar Cane Honey	26.00
Ron Botucal Reserva Exclusiva	40% | Venezuela | Sugar Cane Honey, Melasse	13.00
Gosling's Black Seal	40% | Bermudas | Melasse	12.00
Barceló Imperial Maple Cask	40% | Dominikanische Republik | Sugar Cane Vanilla	14.00
Plantation Barbados XO 20th Anniversary	40% | Barbados | Melasse	16.50
Plantation Pineapple Stiggins Fancy	40% | Trinidad & Tobago | Melasse	11.00
Magnifica Tradicional Cachaça	40% | Brasilien	10.00
Appleton Estate 8 y	43% | Jamaica | Melasse	12.00
Saint James Agricole XO	43% | Martinique | Sugar Cane Honey	14.00

Spirituose Ihrer Wahl plus Filler + 3.50 / Spirit of your choice plus filler + 3.50

Cognac

		4 cl
Rémy Martin V.S.O.P.	40%	12.00
Hennessy V.S.O.P.	40%	12.50
Hennessy X.O.	40%	35.00

Calvados

Pâpidoux V.S.O.P.	40%	9.00

Brandy

Carlos I	40%	9.00

Spirituose Ihrer Wahl plus Filler + 3.50 / Spirit of your choice plus filler + 3.50

Whisky - Single Malts

4 cl

Schottland

Glenmorangie Quinta Ruban	46% | Highland | seidig weich, Schokolade, Nüsse, Hauch von Minze	14.00
Oban 14	43% | Highland | zart rauchig, Früchte, Hauch von Salz	14.00
Fettercairn 12	43% | Highland | einzigartige tropische Aromen	14.00
The Glenlivet 18	43% | Speyside | blumig-süß, leicht nussig	18.00
Glenfiddich 12	40% | Speyside | malzig, süß, Karamell- und Malzsüße	11.00
Glenfiddich 21 Rum Finish	40% | Speyside | sanft & würzig, Leder, Eiche, Limetten und Ingwer	31.00
Talisker 10	45.8% | Islands | süß, rauchig, Gerstenmalz, Trockenfrüchte	14.00
Lagavulin 16	43% | Islay | trockener Torfrauch, kraftvolle Süße, Hauch von Salz	15.50
Ardbeg TEN	46% | Islay | süß, sehr intensive Rauchnoten, würzig, vollmundig	13.00
The Macallan Double Cask 12y	40% | Vanille, Honig, Karamell, weich, ausgewogen, süß	16.00
Slyrs Bavarian Single Malt	43% | feiner Duft von gemälzter Gerste, Vanille & Heu, gereift in amerikanischer Weißeiche	14.00

Spirituose Ihrer Wahl plus Filler + 3.50 / Spirit of your choice plus filler + 3.50

Whisky - Blended & Irish

4 cl

Schottland

Chivas Regal 12	40% | voll, cremig und ausbalanciert, Honig, Apfel	10.00
Chivas Regal 18	40% | weich, cremig, Milchschokolade, Orange	16.00
Ballantines Finest	40% | mild und würzig, Milchschokolade, roter Apfel, Vanille	10.00
JW Black Label	40% | kraftvoll und weich, Torfrauch, Karamell, Vanille, Malz	12.00
JW Blue Label	40% | intensiv und rauchig, leicht würzig, Bitterschokolade	30.00

Irland

		10.00
Jameson Original	40% | mild, ausbalanciert, würzig-nussige Noten, Vanille	12.00
Jameson Black Barrel	40% | cremig, Butterscotch, Vanille	14.00
Redbreast 12	40% | intensiv, rauchig, leicht würzig, Bitterschokolade	

Japan

18.00

Suntory Hibiki Harmony	43% | zart, ausgewogen, Noten von Honig & Orange, raffiniert im Abgang

Spirituose Ihrer Wahl plus Filler + 3.50 / Spirit of your choice plus filler + 3.50

Bourbon & Rye Whisky

		4 cl
Widow Jane 10 y	45% | fruchtig, würzig, Orange, Zimt, Karamell	16.00
Bulleit Bourbon	45% | kräftig, vollmundig, weich, Vanille, Gewürze, Pfeffer	11.00
Bulleit 95 Rye	45% | weich, Gewürze, Eichen- und Karamellnoten	12.00
Jack Daniel's Old No. 7	40% | süß, fruchtig, Karamell, Eiche, Vanille	10.00
Michter's Small Batch Bourbon	45% | würzig, getrocknete Früchte, Zimt, Toffee	13.50
Maker's Mark Bourbon	45% | Karamell, Vanille, rote Früchte, Weizen, süß, mild, warmes Finish	12.00
Woodford Reserve Straight Bourbon	43% | süß, Schokolade, Gewürze, Toffee, Eiche, voll, würzig & harmonisch	12.00

Vermouth

		5 cl
Martini Bianco [1]	14.4%	8.50
Cinzano 1757 [1]	16%	8.50
Noilly Prat [1]	18%	8.50
Antica Formula [1]	16.5%	9.00
Napoléon Pineau des Charentes [1]	17%	8.50

Spirituose Ihrer Wahl plus Filler + 3.50 / Spirit of your choice plus filler + 3.50

Grappa

		4 cl
Nonino lo Chardonnay	41%	9.00
Poli Barrique	55%	15.00

Edeldestillate

Lantenhammer Marillenbrand	42%	15.00
Lantenhammer Williamsbirne	42%	15.00
Lantenhammer Waldhimbeergeist	42%	15.00

Aquavit – Kümmel

Jubiläums Aquavit	40% | Aalborg, Dänemark	9.50
Linie Aquavit	41.5% | Oslo, Norwegen	9.50
Helbing Kümmel	35% | Hamburg	8.00

Portwein – Sherry

		5 cl
Taylor's Tawny 10 y [1]	20%	9.00
Taylor's Chip Dry White Port [1]	20%	8.00
Sandeman Dry [1]	15%	7.50
Sandeman Medium Sweet [1]	15%	7.50

Bitter – Anis

		4 cl
Campari [2]	25%	8.50
Aperol	11%	8.50
Averna [2]	29%	8.50
Ramazzotti Amaro [2]	30%	8.50
Fernet Branca [2]	39%	8.50
Jägermeister [2]	35%	8.50
Sambuca	40%	8.50
Pernod	45%	8.50

Likör

		4 cl
Lillet Blanc [1]	17%	8.50
Limoncetta	30%	8.50
Fiorente Holunder	20%	8.50
Grand Marnier [2]	40%	8.50
Lucano Cordial Caffè	26%	8.50
Amaretto Disaronno [2]	28%	8.50
Frangelico	20%	8.50
Baileys Irish Cream [2, 3, 4]	17%	8.50
Pimm's No. 1 [1, 2]	25%	8.50
Chartreuse Verte (grün)	55%	10.00

Spirituose Ihrer Wahl plus Filler + 3.50 / Spirit of your choice plus filler + 3.50

Fassbiere – Draft Beer

	0.3 l	0.5 l
Radeberger Pilsener	6.00	8.00
Jever Pilsener	6.00	8.00
Ratsherrn Zwickel	6.00	8.00
Paulaner Münchner Hell	6.00	8.00

Flaschenbiere – Bottled Beer

Ratsherrn Westküsten Indian Pale Ale	6.00	
Heineken	6.00	
Guinness	6.00	
Paulaner Weißbier		8.00
Paulaner Dunkel		8.00

Alkoholfreies Bier – Non-alcoholic Beer

Jever Fun Pilsener alkoholfrei	5.50	
Paulaner Weißbier alkoholfrei		7.50

Weißwein – White Wine

		0.2 l	0.75 l
Grauburgunder Gutswein (trocken)	VDP. Weingut Winter, Rheinhessen, Deutschland	13.50	44.00
Vermentino (trocken)	Federici, Lazio, Italien	14.00	48.00
Sauvignon Blanc (trocken)	Brancott Estate, Marlborough, Neuseeland	14.50	48.00
Gavi di Gavi DOCG (trocken)	Fontanafredda, Piemont, Italien	14.50	48.00
Grüner Veltliner "Am Rosenhügel" (trocken)	Weingut Hiedler, Kamptal, Österreich	14.50	48.00
Schiefer Riesling Gutswein (trocken)	VDP. Weingut Nik Weis, Mosel, Deutschland	16.00	52.00
Lugana DOC (trocken)	Cecilia Beretta, Venetien, Italien		54.00
Chardonnay "Isabella" (trocken)	Weingut Muratie, Stellenbosch, Südafrika		56.00
Weißburgunder Stein-Bockenheim (trocken)	Weingut Steitz, Rheinhessen, Deutschland		58.00
Bockstein Riesling "Kabinett" (feinherb)	VDP. Weingut Nik Weis, Mosel, Deutschland		65.00

Roséwein – Rosé Wine

Rosé Gutswein (trocken)	Weingut Steitz, Rheinhessen, Deutschland	13.50	44.00
"Alie" Rosé, Toscana IGT (trocken)	Frescobaldi, Tenuta Ammiraglia, Toskana, Italien		54.00

Rotwein – Red Wine

		0.2 l	0.75 l
Primitivo di Manduria Costarossa DOC (trocken)	Surani, Apulien, Italien	13.50	44.00
Chianti DOCG (trocken)	Frescobaldi, Tenuta Castiglioni, Toskana, Italien	14.00	46.00
Syrah "Terroir d'Altitude" (trocken)	Fortant de France, Languedoc, Frankreich	14.50	48.00
Tempranillo Crianza Rioja DOCa (trocken)	Viña Real, Rioja, Spanien	15.50	52.00
Malbec "Barrel Selection" (trocken)	Bodegas Salentein, Mendoza, Argentinien	16.00	54.00
Pinot Noir "Terroir d'Altitude" (trocken)	Fortant de France, Languedoc, Frankreich		52.00
Cabernet Franc "Barrel Selection" (trocken)	Bodegas Salentein, Mendoza, Argentinien		56.00
Cabernet Sauvignon „Barrel Selection" (trocken)	Bodegas Salentein, Mendoza, Argentinien		56.00
Zinfandel "Old Vine aus Lodi" (trocken)	Ravenswood, Kalifornien, USA		60.00

Soft Drinks

		0.2 l
Pepsi [2, 3, 5, 6]	Cola / Zero	5.30
Schwip Schwap [2, 5, 6]	Orange	5.30
7 Up [2, 5, 6]		5.30
Schweppes [2, 5, 6, 7, 8, 9]	Bitter Lemon, Dry Tonic Water, Ginger Ale, Soda Water, Wild Berry	5.50
Thomas Henry [14]	Tonic Water, Botanical Tonic, Spicy Ginger, Pink Grapefruit	5.50
Fever-Tree [14]	Mediterranean Tonic Water	5.50
Red Bull [2, 3, 5, 9]		7.30

Mineralwasser – Mineral Water

	0.35 l	0.7 l
Marriott Wasser naturell / spritzig | still / sparkling	5.00	9.00

	0.25 l	0.75 l
Fürst Bismarck Quelle naturell / spritzig | still / sparkling	5.50	10.00

Säfte / Juices

		0.3 l	0.4 l
Granini Fruchtsäfte	Orange, Ananas, Apfel, Tomate Orange, pineapple, apple, tomato	5.50	
Granini Fruchtnektare	Kirsche, Johannisbeere, Banane, Maracuja, Cranberry, Rhabarber Cherry, black currant, banana, passion fruit, cranberry, rhubarb	5.50	
Frisch gepresster Orangensaft Freshly squeezed orange juice		7.50	9.50

Heißgetränke / Hot Beverages

Cappuccino [3, 4]	5.50
Espresso [3]	3.80
Doppelter Espresso [3] Double Espresso	5.50
Espresso Macchiato [3]	4.00
Doppelter Espresso Macchiato [3] Double Espresso Macchiato	5.80
Heiße Schokolade [4] Hot chocolate	5.80
Milchkaffee [3, 4] Café au lait	5.80
Latte Macchiato [3, 4]	5.80
Tasse Caffè Crema [3] / Tasse Caffè Crema koffeinfrei Cup of coffee / cup of decaffeinated coffee	5.20
Irish Coffee [4] (mit Alkohol / with alcohol) Jameson Whisky, brauner Zucker, Kaffee, Sahne Jameson Whisky, brown sugar, coffee, cream	14.00

Tee / Tea

Kännchen Tee / Pot of tea 6.00

Teeauswahl / Tea selection:

Earl Grey Premium
Bio English Breakfast
Darjeeling Royal Second Flush
Assam Special Broken
Grüntee Asia Superior
Alpenhüttenkräuter
Pfefferminzblätter
Rooibos Vanilla
Kamillenblüten

Tapas

Ziegenkäse Ziegenkäse-Crostini mit Honig und Thymian überbacken Goat's cheese crostini gratinated with honey and thyme	6.00
Schnitzel | Kartoffelsalat Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat Wiener Schnitzel with potato salad	7.00
Tatar Rindertatar auf Roggenbrot Beef tartar with rye bread	7.00
Currywurst Currywurst mit klassischer Currysauce Curry sausage with classic curry sauce	6.00
Tempura-Garnelen mit Sriracha-Mayo Tempura shrimps with sriracha mayo	7.00

Bar Snacks

Hausgemachte Nussmischung Homemade nut mix	Schale bowl	4.00
Eingelegte Oliven Homemade marinated olives	Schale bowl	4.00
Pommes frites French fries		5.00
Süßkartoffel Pommes frites Sweet potato fries		6.00
Parmesan-Trüffel Pommes frites Parmesan truffle fries		7.00
Überbackene Nachos mit Jalapeños, Käsesoße und Tomatensalsa Baked nachos with jalapeños, cheese sauce and tomato salsa		13.00

Vorspeisen / Starters

Flammkuchen Klassisch / Tarte flambée classic 14.00
Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln, Frühlingslauch
Crème fraîche, bacon, onion, spring onion

Flammkuchen Ziegenkäse / Tarte flambée goat cheese 15.00
Crème Fraîche, Feige, Walnuss, Wildkräutersalat, Thymianhonig
Crème fraîche, fig, walnut, wild herb salad, thyme honey

Apfel-Currysuppe (vegan) / Apple curry soup (vegan) 10.00
Zitronengras, Kokos
Lemongrass, coconut

Pinsa 13.00
Serranoschinken, Mozzarella, Oliven, getrocknete Tomaten, Rucola
Serrano ham, mozzarella, olives, sun-dried tomatoes, arugula

Hauptgerichte / Main Dishes

Klassischer Caesar / Classic Caesar 16.00
Römersalat, Parmesan, Brotchips, Caesardressing
Romaine lettuce, parmesan cheese, bread chips, Caesar dressing

mit gegrillter Maispoulardenbrust - with grilled corn poulard breast +13.00
mit gebratenen Garnelen - with fried prawns +15.00

Superfood Salat (vegan) / Superfood Salad 18.00
Quinoa, Spinat, Granatapfel, Cashewkerne, Avocado, Kichererbse, Orange
Quinoa, spinach, pomegranate, cashew nuts, avocado, chickpea, orange

Marriott Clubsandwich 18.00
Putenbrust, Spiegelei, Tomate, Salat, Speck, Pommes frites
Turkey breast, fried egg, tomato, lettuce, bacon, French fries

Cast Iron Burger 22.00
Brioche, 225g Rindfleisch, Speck, Cheddar, Chipotle Soße, Pommes frites
Brioche, 225g beef patty, bacon, cheddar, Chipotle sauce, French fries

Veganer Burger / Vegan Burger 20.00
Brioche, veganes Patty, Rucola, eingelegte rote Zwiebeln, Café de Paris Creme, Pommes frites
Brioche, vegan patty, arugula, pickled red onions, Café de Paris cream, French fries

Hauptgerichte / Main Dishes

Wiener Schnitzel Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Beilagensalat Wiener Schnitzel with fried potatoes and side salad	30.00
Linguine V Zitronen-Knoblauchsauce, Spinat, getrocknete Tomaten, Parmesan Lemon-garlic sauce, spinach, sun-dried tomatoes, Parmesan	22.00

Süße Verführungen / Desserts

Basilikum Crème Brûlée / Basil Crème Brûlée Erdbeersorbet Strawberry sorbet	10.00
Sundae Eisbecher / Sundae Ice Cream Vanilleeis, Schokoladeneis, Schlagsahne, Schokoladensoße, Cookie-Crunch Vanilla ice cream, chocolate ice cream, whipped cream, chocolate sauce, cookie crunch	8.00
Käseauswahl / Cheese selection Feigensenf, Grissini Fig mustard, grissini	14.00

Zusatzstoffe und Allergene / Additives and Allergens

Sollten Sie Fragen oder Bedenken bezüglich Allergien oder Diäten haben, informieren Sie bitte unser Personal. Gerne sind wir Ihnen behilflich.
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.

Zusatzstoffe / Additives

1 – Sulfite / sulfites
2 – Farbstoff / colorant
3 – koffeinhaltig / contains caffeine
4 – Laktose / lactose
5 – mit Konservierungsstoff (EN) / contains preservative (EN)
6 – mit Süßstoff (EN) / contains sweetener (EN)
7 – enthält eine Phenylalaminquelle / contains a source of phenylalanine
8 – chininhaltig / contains quinine
9 – mit Taurin und Inosit / with taurine and inositol
10 – Säuerungsmittel / acidulant
11 – Soja /soy

Pianobar – Hamburg Marriott Hotel
ABC-Straße 52, 20354 Hamburg
040 – 3505 1738

15.11.2025

Alle Preise in Euro inkl. MwSt / All prices in Euro incl. VAT .