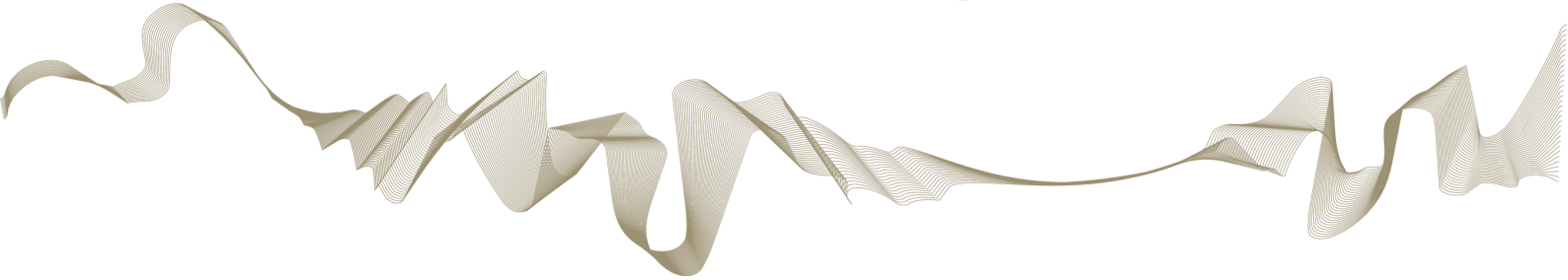
BLICK

MENÜ



FOOD AND DRINKS

Öffnungszeiten:
Montag - Donnerstag 16:00 - 00:00 Uhr
Freitag - Samstag 12:00 - 01:00 Uhr
Sonntag 12:00 - 00:00 Uhr
bar.westinhamburg@arabella.com
+49 171 9708146

Auf einen BLICK

CHEERS TO THE GREATEST SYMPHONY: LIFE

BLICK heißt, das Leben zu feiern – die ideale Gelegenheit, etwas Abstand vom Alltagstrott zu gewinnen und die Kunst des perfekten Drinks zu genießen. Hier, im Herz des Hauses, finden Sie den perfekten Ort, um Energien aufzutanken, spektakuläre Aussichten zu genießen und auf die Liebe fürs Leben anzustoßen.

HAPPINESS IS COFFEE WITH A VIEW

Gönnen Sie sich zum Tagesauftakt einen Besuch in unserer Coffeebar, in welcher Sie eine köstliche Auswahl an hausgemachten Kuchen, Kaffeespezialitäten und eine Vielzahl weiterer leckerer Speisen und Getränke genießen können.

EIN HOCH AUF UNVERGESSLICHE MOMENTE UND EINZIGARTIGE ERLEBNISSE!

About BLICK

CHEERS TO THE GREATEST SYMPHONY: LIFE

BLICK is a celebration of life – the ideal opportunity to put some distance between you and the daily grind and enjoy the art of the perfect pour. Here, at the heart of the house, where everything happens, you find the perfect space to recharge, enjoy sweeping vistas and toast to the love of life.

HAPPINESS IS COFFEE WITH A VIEW

Set the beat by starting your day at our Coffeebar, where you will find an exquisite selection of homemade cakes, coffee specialties, and a variety of other delicious food and drinks.

CHEERS TO MEMORABLE MOMENTS AND UNIQUE EXPERIENCES!

INHALTSVERZEICHNIS

Contents

Schaumwein | Sparkling Wine | Spritz	3
Mocktails | Negroni | Bier | Beer	4
Wein | Wine	5
Alkoholfrei | Softdrinks	6
Kaffee | Coffee | Tee | Tea	7
Speisen | Food	8-12

STOßEN SIE AUF BESONDERE MOMENTE AN. MIT MARRIOTT BONVOY WERDEN SIE UNVERGESSLICH:

HIER SCANNEN, UM VON ZAHLREICHEN VORTEILEN ZU PROFITIEREN.

SCHAUMWEIN
Sparkling Wine

CHAMPAGNER	0,1L	0,75L
Mailly Grand Cru Brut Reserve	21,00€	140,00€
Mailly Grand Cru Rosé	23,00€	150,00€
SEKT | PROSECCO		
Geldermann Brut Klassik	12,00€	60,00€
Geldermann Rosé Klassik	14,00€	70,00€
Zardetto Prosecco Frizzante	9,00€	49,00€

SPRITZ 15,00€

ELPHI SPRITZ
Belsazar Rosé, frischer Zitronensaft, hausgemachter Brombeersirup, Prosecco, Tonic
Belsazar Rosé, fresh Lemon Juice, homemade Blackberry Syrup, Prosecco, Tonic

SPEICHER SPRITZ
Weißer Portwein, Dry Tonic, Prosecco, frischer Zitronensaft
White Port Wine, Dry Tonic, Prosecco, fresh Lemon Juice

APEROL SPRITZ
Aperol, Prosecco, Soda

KNUT 18,00€
Knut Hansen Dry Gin, Dry Tonic, Orange Bitter

MOCKTAILS 13,00€

SILENT ELPHI
Hausgemachter Brombeersirup, frischer Zitronensaft, Ginger Ale, Tonic
Homemade Blackberry Syrup, fresh Lemon Juice, Ginger Ale, Tonic

Negroni Variationen 17,00€

Negroni
Gin, Campari, Roter Vermouth
Gin, Campari, Red Vermouth

Negroni Sbagliato
Campari, Roter Vermouth, Prosecco
Campari, Red Vermouth, Prosecco

Americano
Campari, Roter Vermouth, Soda
Campari, Red Vermouth, Soda

Milano Torino
Campari, Roter Vermouth
Campari, Red Vermouth

BIER
Beer

BIER VOM FASS | Draft Beer	0,3L	0,5L
Fürstenberg Pilsener	6,50€	8,50€
Alster/Radler	6,50€	8,50€

FLASCHENBIER | Bottled Beer	0,33L
Fürstenberg Pilsener alkoholfrei	6,50€
Ratsherrn Pale Ale	7,00€
Ratsherrn Helles	7,00€
Heineken Premium Lager	7,00€
Paulaner Weissbier Hell	8,50€
Paulaner Weissbier Dunkel	8,50€
Paulaner Weissbier alkoholfrei	8,50€

WEIN

WEISSWEIN | White Wine	0,1L	0,75L
RIESLING “Blauschiefer” Markus Molitor, Mosel, Deutschland	8,50€	54,00€
SAUVIGNON BLANC “Ein Tag am Meer” Hammel, Pfalz, Deutschland	9,00€	58,00€
CHARDONNAY “Bundschuh” Bauer, Pfalz, Deutschland	7,50€	48,00€
GRAUBURGUNDER “Hillview” Stefan Winter, Rheinhessen, Deutschland	8,50€	54,00€

ROSÉWEIN | Rosé Wine		
PINOT NOIR ROSÉ Balthasar Ress, Rheingau, Deutschland	8,50€	54,00€

ROTWEIN | Red Wine	0,1L	0,75L
COSTAROSSA PRIMITIVO DI MANDURIA Surani, Apulien, Italien	8,50€	54,00€
ESCUDO ROJO GRAN RESERVA Cabernet Sauvignon, Carmenère, Syrah, Cabernet Franc Baron Philippe de Rothschild, Valle Central, Chile	10,00€	64,00€
RIOJA CRIANZA Viña Real, Rioja, Spanien	9,00€	58,00€
SPÄTBURGUNDER “Heitersheimer Maltesergarten” Thomas Walz, Baden, Deutschland	9,50€	61,00€



ALKOHOLFREI
Softdrinks

WASSER | Water	0,25L	0,75L
TAFELWASSER gefiltert Still/Sprudel		6,50€
FÜRST BISMARCK Naturell | Still Spritzig | Sparkling	4,50€	8,50€
Coca Cola Coca Cola Zero Fanta Sprite	0,2L	6,00€
Paulaner Spezi	0,33L	7,00€

THOMAS HENRY	0,2L	6,00€
Indian Tonic Water Spicy Ginger Bitter Lemon Ginger Ale Grapefruit Limonade		
SCHWEPPES	0,2L	6,00€
Dry Tonic Water		
SÄFTE | Juice	0,2L	6,00€
SAFTSCHORLE	0,2L/0,4L	5,50€/7,50€
Ananas | Pineapple Pink Grapefruit Kirsche | Cherry Johannisbeere | Black Currant Rhabarber | Rhubarb Cranberry Orange Maracuja | Passion Fruit Banane | Banana Mango Apfel | Apple		

Kaffee

Coffee

Espresso	4,50€
Doppelter Espresso	6,50€
Espresso Macchiato	5,00€
Doppelter Espresso Macchiato	7,00€
Cappuccino	6,50€
Flat White	7,00€
Milchkaffee	6,50€
Latte Macchiato	7,00€
Café Crème	5,50€
Americano	6,00€
Heisse Schokolade	8,00€

Teeauswahl von Eilles Kännchen 9,50€

Teeselection

- Friesische Mischung
- Darjeeling Royal First Flush
- Assam Broken Special
- Earl Grey
- Formosa Royal Oolong
- Grüntee China
- Sonne Asiens Royal
- Rooibos Vanille
- Pfefferminze
- Kräutergarten
- Kamille
- Sommerbeeren Früchte

SPEISEN - 12:00-22:30

Food - 12:00pm-22:30pm

UNSERE EMPFEHLUNG : SMÖRREBRÖD

Our Recommendation: Smörrebröd

NORDSEEKRABBEN SAUERTEIGBROT 28,00€

Sellerie, Apfel, Feldsalat, Estragon Remoulade

NORTHSEA SHRIMPS SOURDOUGHBREAD

Celery, Apple, Lamb´s Lettuce, Tarragon Remoulade

GEZUPFTES RINDERBÄCKCHEN SAUERTEIGBROT 28,00€

Coleslaw, Gurken, Tempura Zwiebeln, Jus

PULLED BEEF CHEEKS SOURDOUGHBREAD

Coleslaw, Cucumbers, Tempura Onions, Jus

RÄUCHERLACHS SAUERTEIGBROT 26,00€

Meerrettich, Radieschen, Honig-Senf Sauce

SMOKED SALMON SOURDOUGHBREAD

Horseradish, Radishes, Honey-Mustard Sauce

HOKKAIDO KÜRBIS SAUERTEIGBROT 22,00€

Chili, Eingelegte Rote Zwiebeln, Rucola, Kürbiskerne

HOKKAIDO PUMPKIN SOURDOUGH BREAD

Chilli, Pickled Red Onions, Rocket Salad, Pumpkin Seeds

SNACKS - 12:00-Ende

Snacks - 12:00pm-Closing

HUMMUS MIT PAPRIKA-RAUCHÖL 12,00€
Knäcke und Pitabrot
HUMMUS WITH SMOKED RED PEPPER OIL
Crackers and Pita Bread

SERRANO SCHINKEN UND GESALZENE MANDELN 14,00€
SERRANO HAM WITH SALTED ALMONDS

OLIVEN-TOMATEN TAPENADE 12,00€
Knäcke und Pitabrot
OLIVE-TOMATO DIP
Crackers and Pita Bread

MARINIERTE GRÜNE OLIVEN 9,00€
mit Zitrone und Rosmarin
MARINATED GREEN OLIVES
with Lemon and Rosmary

CRÈME FRAÎCHE-DATTEL DIP 12,00€
Knäcke und Pitabrot
CRÈME FRAÎCHE-DATES DIP
Crackers and Pita Bread



VORSPEISEN - 12:00-23:00

Starters - until 12:00pm-11:00pm

NORDIC CAESAR SALAD 23,00€

Romana Salat, Skyr Caesar Dressing, Kapern, Deichkäse, Sauerteig Croutons

NORDIC CEASAR SALAD

Romain Lettuce, Skyr Ceasar Dressing, Capers, Dike Cheese, Sourdough Croutons

Wahlweise mit:

Add on:

Maishähnchenbrust 12,00€

Chicken Breast

Räucherlachs 12,00€

Smoked Salmon

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN 29,00€

Pastinake, Grüner Spargel, Beurre Blanc

PAN-FRIED SCALLOPS

Parsnip, Green Asparagus, Beurre Blanc

RINDERTARTAR NORDISH FÄRSE 80g 23,00€ 160g 39,00€

Parmesan, Gebackene Kaper, Bunte Radieschen

BEEF TARTARE NORDISH FÄRSE

Parmisan, Baked Caper, Colourful Radishes

KALB & THUNFISCH 27,00€

Rosa Kalbsrücken, kurzgebratener Thunfisch, Kapern, Eigelb

VEAL & TUNA

Pink Loin of Veal, Seared Tuna, Capers, Egg Yolk

GERÖSTETE MINI AUBERGINE 23,00€

Falafel, Linsen Hummus, Tahini, Koriander

ROASTED MINI EGGPLANT

Falafel, Lentil Hummus, Tahini, Coriander

ANTIPASTIPLATTE (2 Personen) 29,00€

Schwarzwälder Schinken, Salchichon, Gemüse, Manchego, Zwiebel Chutney, Grissini

ANTIPASTI (serves 2)

Smoked Ham from Black Forest, Salchichón, Vegetables, Manchego, Onion Chutney, Grissini

SUPPE - 12:00-22:30

Soup - 12:00pm-10:30pm

GERÖSTETE BLUMENKOHLSUPPE 16,00€
Kichererbsen, Schnittlauch
ROASTED CAULIFLOWER SOUP
Chickpeas, Chives

RINDS CONSOMMÉ 19,00€
Waldpilzravioli, Kräuteröl
BEEF CONSOMMÉ
Wild Mushroom Ravioli, Herb Oil

HAUPTGÄNGE - 12:00-22:30

Mains - 12:00pm-10:30pm

GESCHMORTE DRY AGED SHORT RIBS VOM NORDISH RIND 38,00€
Zwiebel Konfit, Pimentos, Kartoffelstampf, Jus
BRAISED DRY AGED SHORT RIBS FROM NORDIC BEEF
Onion Confit, Pimentos, Mashed Potatoes, Jus

HAUPTGÄNGE - 12:00-22:30

Mains - 12:00pm-10:30pm

GNOCCHETTI SARDI MIT HEISSGERÄUCHERTEM LACHSFILET 33,00€
Safran Butter, Getrocknete Tomaten, Fenchel
GNOCCHETTI SARDI WITH SMOKED SALMON
Safron Butter, Dried Tomatoes, Fennel

ROTES ERDNUSS CURRY 36,00€
Wilder Brokkoli, Basmati Reis, Erdnüsse, Cashews
RED PEANUT CURRY
Wild Broccoli, Basmati Rice, Peanuts, Cashews

Wahlweise mit:
Add on:
Maishähnchenbrust 12,00€
Chicken Breast
Räucherlachs 12,00€
Smoked Salmon

DESSERT - 12:00-23:00

Dessert - 12:00pm-11:00pm

TRIPLE CHOC BROWNIE 14,00€
Tahini, Weiße Schokolade, Kaffee Honig Schwamm
CHOCOLATE FUDGE
Tahini, White Chocolate, Coffee Honey Sponge

KÄSEAUSWAHL VOM BIO LAND-HOF BACKENSHOLZ 24,00€
Feigensenf, Früchtebrot, Datteln, Feigen
CHEESE SELECTIONS FROM BIO DAIRY FARM BACKENSHOLZ
Fig Mustard, Fruit Bread, Dates, Figs

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

KUCHEN/CAKES 10,50€

ab 12:00 / from 12:00pm

VEGANES MATCHA TARTELETTE MIT HIMBEERE
Vegan Matcha Tartlet with Raspberry

TARTE TATIN IN ZIMTMOUSSE KUPPEL
Tarte Tatin in a Cinnamonmousse Dome

THYMIAN CHEESECAKE MIT ORANGE
Thyme Cheesecake with Orange

KAFFEEMOUSSE MIT HASELNUSSPRALINE
Glutenfrei
Coffeemousse with Hazelnut Praline
Gluten free

SCHOKO-MANGO DULCE DE LECHE
Chocolate-Mango Dulce de Leche

MASCARPONE KIRSCH
Mascarpone Cherry

ERDNUSS-SCHOKO-ERDBEERE TARTELETTE 12
Peanut-Chocolate-Strawberry Tartlet