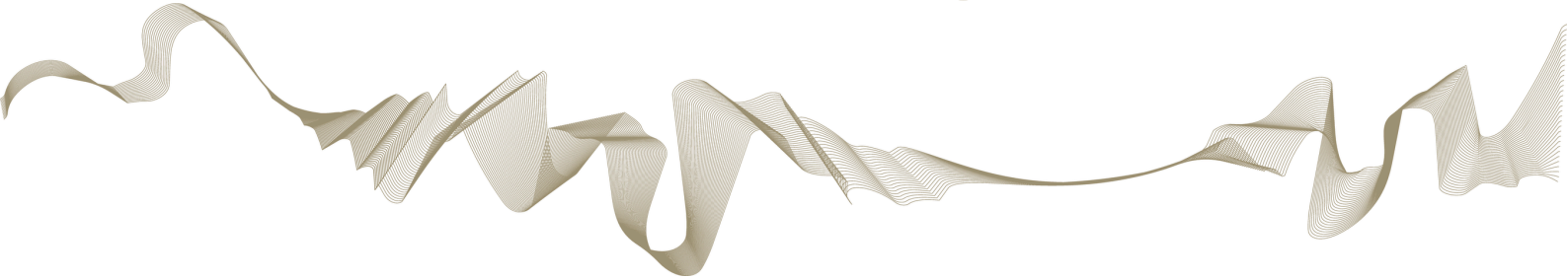
BLICK

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	3
BLICK Signature Cocktails	4
Classic Cocktails	5
Champagne Cocktails & Spritz	6
Mocktails	7
Wein | Wine	8-10
Bier | Beer	10
Gin	11
Rum	12
Cognac	13
Vodka	13
Tequila & Mezcal	13
Anisettes	13
Grappa,Port & Sherry	14
Edle Brände	14
Whiskey	15-17
Alkoholfrei | Soft	18-19
Kaffee | Coffee	20
Tee | Tea	20
Speisen | Food	21-25

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€
Mailly Blanc de Pinot Noir		165,00€
Lanson Le Green Label		145,00€
Piper-Heidsieck Essentiell Extra Brut		140,00€
Piper-Heidsieck Rare 2002		320,00€
Dom Pérignon		480,00€

SEKT | PROSECCO	0,1L	0,75L
Geldermann Carte Blanche	12,00€	60,00€
Geldermann Grand Rosé	14,00€	70,00€
Zardetto Prosecco Frizzante	9,00€	49,00€

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

HIER SCANNEN, UM VON ZAHLREICHEN VORTEILEN ZU PROFITIEREN.

BLICK SIGNATURE COCKTAILS

BADIENERIE
created by Oleksii
Japanischer Whisky mit Clementinen fusioniert, hausgemachter Clementinen Sirup, frischer Limettensaft, Buttermilch-Rosé Sekt Schaum
Japanese Whisky infused with Clementines, homemade Clementine Syrup, fresh Lime Juice, Buttermilk-Rosé Sparkling Wine Foam

HEMIOLE
created by Valeriia
Gin mit Zimt und Kardamom fusioniert, Birnen Sirup, hausgemachter Biscoff Sirup, frischer Zitronensaft, trockener Vermouth
Gin infused with Cinnamon and Cardamom, Pear Syrup, homemade Biscoff Syrup, fresh Lemon Juice, dry Vermouth

KANTATE
created by Agnelo
Bourbon mit Walnuss und Orangenzeste fusioniert, Verjus, Karamell Sirup, Schokoladen Sirup, PX Sherry, Schokoladen Bitter
Bourbon infused with Walnut and Orangezest, Verjus, Caramell Syrup, Chocolate Syrup, PX Sherry, Chocolate Bitters

19,00€

VELOCE
created by Rizky
Gin “fat washed” mit Speck, Martini Bianco, hausgemachter Zuckersirup, Sellerie Bitter, hausgemachter Grünkohl-Schaum
Gin fat washed with Bacon, Martini Bianco, homemade Sugar Syrup, Celery Bitters, homemade Kale-Foam

BLICK’S CHOICE FALL 2026
created by Yuliia

OPERA SERA
Vodka mit Roter Bete fusioniert, hausgemachter Apfel-Dill Cordial, Sellerie Bitter
Vodka infused with Beetroot, homemade Apple-Dill Cordial, Celery Bitters

CLASSICS BY BLICK

17,00€

AMBER PALOMA
Reposado Tequila, frischer Limettensaft, Holunderblütensirup, Salz, Grapefruitlimonade
Reposado Tequila, fresh Lime Juice, Elderflower Syrup, Salt, Grapefruit Lemonade

CARIBBEAN MULE
Rum, Galliano, Kokosnuss Sirup, frischer Limettensaft, Spicy Ginger
Rum, Galliano, Coconut Syrup, fresh Lime Juice, Spicy Ginger

FRANGELICO TINTO
Frangelico, Bourbon, Roter Vermouth, frischer Zitronensaft, Haselnusssirup, Primitivo
Frangelico, Bourbon, Red Vermouth, fresh Lemon Juice, Hazelnut Syrup, Primitivo

PIANO MARTINI
Grappa, Vanillesirup, Kaffeelikör, Espresso
Grappe, Vanilla Syrup, Coffee Liquor, Espresso

PISTAZIO COLADA
Rum, Pistazien Likör, Bananensaft
Rum, Pistazio Liquor, Banana Juice

POPCORN OLD FASHIONED
Bourbon, Popcorn Sirup, Angostura Bitter, Schokoladen Bitter
Bourbon, Popcorn Syrup, Angostura Bitters, Chocolate Bitters

THYME FIZZ
Gin, frischer Zitronensaft, hausgemachter Thymian Sirup, Grapefruitlimonade
Gin, fresh Lemon Juice, homemade Thyme Syrup, Grapefruit Lemonade

WINTER NEGRONI
Gin mit Zimt und Kardamom fusioniert, Galliano, Campari, Antica Formula
Gin infused with Cinnamon and Cardamom, Galliano, Campari, Antica Formula

CHAMPAGNE COCKTAILS 26,00€

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

Bartenders Favorite

BOULEVADIER 24,00€
Woodford Rye, Antica Formula, Campari
Woodford Rye, Antica Formula, Campari

OLD FASHIONED 28,00€
Bookers 8, hausgemachter Rohrzuckersirup, Angostura Bitter
Bookers 8, homemade cane sugar syrup, Angostura bitters

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

WINTER SPRITZ
Weißer Portwein, Apfelsaft, Zimtsirup, Prosecco
White Portwine, Apple Juice, Cinnamon Syrup, Prosecco

APEROL SPRITZ
Aperol, Prosecco, Soda

MOCKTAILS

13,00€

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

RAINFOREST LEMONADE
Mango Püree, Maracujasaft, frischer Limettensaft, alkoholfreier Blue Curacao, Sprite
Mango Puree, Passionfruit Juice, fresh Lime Juice, alcohol-free Blue Curacao, Sprite

PURPLE CLOUD
Rhababersaft, Dry Tonic, frischer Zitronensaft, Holundersirup, Sauerkirschsirup, Butterfly Pea Tea
Rhubarb Juice, Dry Tonic, fresh Lemon Juice, Elderflower Syrup, Cherry Syrup, Butterfly Pea Tea

HOLUNDER SPRITZ
Holunderblütensirup, frischer Limettensaft, Bitter Lemon, Soda
Elderflower Syrup, fresh Lime Juice, Bitter Lemon, Soda

RUHIGER KNUT
Alkoholfreier Gin fusioniert mit Basilikum, Dry Tonic, frischer Zitronensaft, hausgemachter Zuckersirup
Alcohol-free Gin infused with Basil, Dry Tonic, fresh Lemon Juice, homemade Sugar Syrup

WEIN

Wine

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€

	0,75L
PRADALUPO ROERO ARNEIS DOCG Fontana Fredda, Piemont, Italien	59,00€
RIESLING “MEHRINGER ALTE REBE” Nik Weis, Mosel, Deutschland	69,00€
STEINMAUER BURGUNDER CUVEE Grauburgunder, Weißburgunder, Chardonnay Weingut Korrell, Nahe, Deutschland	66,00€
BIANCO COSTA IGT “Gorgona” Vermentino, Ansonica Frescobaldi, Toskana, Italien	196,00€

WEIN

Wine

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€

	0,75L
CHIANTI CLASSICO DOCG Frescobaldi Tenuta Perano, Toskana, Italien	69,00€
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG Cecilia Beretta, Venetien, Italien	97,00€
ANSELA VAN DE CAAB CAPE BORDEAUX Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Muratie Estate, Stellenbosch, Südafrika	74,00€
CHATEAUNEUF-DU-PAPE AOC Mourvèdre, Grenache, Syrah, Counoise Château De Beaucastel, Rhone, Frankreich	199,00€

WEIN
Wine

ROSÉWEIN | Rosé Wine	0,1L	0,75L
PINOT NOIR ROSÉ Balthasar Ress, Rheingau, Deutschland	8,50€	54,00€
ALIE ROSÉ SYRAH, VERMENTINO Frescobaldi Toskana, Italien		58,00€

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€

GIN

4cl

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

GIN SUL 15,00€
43%VOL.
Hamburg, Deutschland

KNUT HANSEN DRY GIN 15,00€
42%VOL.
Hamburg, Deutschland

ELEPHANT NAVY STRENGTH 16,00€
57%VOL.
Hamburg, Deutschland

MONKEY 47 16,00€
47%VOL.
Schwarzwald, Deutschland

GIN MARE 15,00€
42,7%VOL.
Spanien

HENDRICK'S 15,00€
44%VOL.
Schottland

THE BOTANIST DRY GIN 15,00€
46%VOL.
Schottland

BOMBAY SAPPHIRE 12,00€
40%VOL.
England

MALFY ROSA GIN 14,00€
41%VOL.
Italien

RUM

4cl

MALECON 3Y — 10,00€
40%VOL.
Panama

MALECON 8Y — 14,00€
40%VOL.
Panama

EL DORADO 15Y — 16,00€
43%VOL.
Guyana

RON ZACAPA SOLERA GRAN RESERVA — 20,00€
40%VOL.
Guatemala

ST. JAMES AGRICOLE BLANC — 13,00€
55%VOL.
Martinique

BACARDI CARTA BLANCA — 10,00€
37,5%VOL.
Puerto Rico

DIPLOMÁTICO — 15,00€
40%VOL.
Venezuela

GOSLING'S BLACK SEAL — 11,00€
40%VOL.
Bermuda

FLOR DE CANA 18Y — 18,00€
40%VOL.
Nicaragua

SMITH & CROSS — 13,00€
57%VOL.
Jamaika

DON PAPA — 15,00€
40%VOL.
Philippinen

ST. JAMES XO — 20,00€
43%VOL.
Martinique

COGNAC | BRANDY

	4cl
REMY MARTIN VSOP 40%VOL.	20,00€
MAISON GAUTIER VSOP 40%VOL.	15,00€
MAISON GAUTIER XO 40%VOL.	35,00€
MARTELL XO 40%VOL.	40,00€

VODKA

	4cl
ABSOLUT ELYX 42,3%VOL. Schweden	18,00€
BELVEDERE 40%VOL. Polen	16,00€
KETEL ONE 40%VOL. Niederlande	12,00€
GREY GOOSE 40%VOL. Frankreich	15,00€

TEQUILA | MEZCAL

	4cl
CAZADORES SILVER 40%VOL.	12,00€
CAZADORES REPOSADO 40%VOL.	14,00€
PATRÓN AÑEJO 40%VOL.	17,00€
LOS SIETE MISTERIOS ESPADIN-TEPAZTATE 42,5%VOL.	45,00€
LOS SIETE MISTERIOS DOBA-YEJ 44%VOL.	19,00€
MAESTRO DOBEL DIAMANTE 38%VOL.	19,00€

ANISETTES

	4cl
SAMBUCA MOLINARI 38%VOL.	8,50€
PERNOD 40%VOL.	8,50€

GRAPPA

4cl

GEWÜRZTRAMINER 14,00€
40%VOL.
Roner

GEWÜRZTRAMINER RESERVE 18,00€
40%VOL.
Roner

NEBBIOLO DA BAROLO RISERVA BARRIQUE 13,50€
41.5%VOL.
Luigi Francoli

PORT

5cl

PRESIDENTIAL TAWNY 12,00€
19%VOL.
Douro

PRESIDENTIAL WHITE 10,00€
19%VOL.
Douro

SHERRY

5cl

VALDESPINO FINO 10,00€
15%VOL.

VALDESPINO MANZANILLA 10,00€
19%VOL.

VALDESPINO PEDRO XIMENEZ 11,00€
19%VOL.

EDLE BRÄNDE

2cl

Fruit Brandies

GUD BROOK WILLIAMSBIRNE 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.

WHISKY

SCOTTISH SINGLE MALT

	4cl
DALMORE KING ALEXANDER III 40%VOL. Highland	50,00€
DALMORE 15Y 40%VOL. Highland	32,00€
DALMORE 12Y 40%VOL. Highland	23,00€
GLENLIVET 12 Y 40%VOL. Speyside	15,00€
GLENLIVET 18 Y 40%VOL. Speyside	24,00€

	4cl
GLENMORANGIE LASANTA 46%VOL. Sherry Cask Finish Highland	17,00€
FETTERCAIRN 18 Y 40%VOL. in Schottischer Eiche ausgebaut matured in Scottish Oak Highland	30,00€
FETTERCAIRN 16 Y 40%VOL. Portwood Finish Highland	23,00€
FETTERCAIRN 12 Y 40%VOL. Highland	15,00€

WHISKY

SCOTTISH SINGLE MALT

	4cl
TALISKER 10 Y 45,8%VOL. Isle of Skye	14,00€
LAGAVULIN 16 Y 43%VOL. Islay	25,00€
ARDBERG 10 Y 46%VOL. Islay	16,00€

IRISH

JAMESON ORIGINAL 40%VOL.	12,00€

BLENDED SCOTCH

	4cl
SHACKLETON BLENDED MALT 40%VOL.	14,00€
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 40%VOL.	14,00€
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL 40%VOL.	45,00€
BALLANTINE'S FINEST 40%VOL.	10,00€

WHISK(E)Y

4cl

AMERICAN

MICHTERS US1 BOURBON
45,7%VOL.
Kentucky
20,00€

MICHTERS US1 RYE
42,4%VOL.
Kentucky
20,00€

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

WOODFORD RESERVE RYE
43,2%VOL.
Kentucky
16,00€

FOUR ROSES BOURBON
40%VOL.
Kentucky
12,00€

4cl

BULLEIT RYE
40%VOL.
Kentucky
12,00€

BOOKERS
62,65%VOL.
Kentucky
19,00€

JAPANESE

YAMAZAKURA
40%VOL.
18,00€

ALKOHOLFREI

Softdrinks

WASSER | Water	0,25L	0,75L
TAFELWASSER		6,50€
gefiltert		
Naturell | Still		
Spritzig | Sparkling		
FÜRST BISMARCK	4,50€	8,50€
Naturell | Still		
Spritzig | Sparkling		

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

ALKOHOLFREI

	0,2L
Softdrinks	6,00€
Coca Cola	
Coca Cola Zero	
Fanta	
Sprite	
Paulaner Spezi 0,33l	7,00€
THOMAS HENRY	6,00€
Indian Tonic Water	
Spicy Ginger	
Bitter Lemon	
Ginger Ale	
Grapefruit Limonade	
SCHWEPPES	6,00€
Dry Tonic	



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 9,50€

Kännchen

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 - bis 22:30 Uhr

Food - until 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 - bis Ende

Snacks - until 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 - bis 23:00 Uhr

Starters - until 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 - bis 22:30 Uhr

Soup - until 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 - bis 22:30 Uhr

Mains - until 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 - bis 22:30 Uhr

Mains - until 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 - bis 23:00 Uhr

Dessert - until 11pm

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€

nach Verfügbarkeit / subject to availability

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
Peanut-Chocolate-Strawberry Tartlet