



*P*IANOBAR



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

	0.1l	0.75l
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 Zitrus säfte 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 Zitrusäfte 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 Zitrus säfte 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, Wachholder, 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% Wachholder, 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, Wachholder, 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, Wachholder 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 Weißbier	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, Milkschokolade, Orange	16.00
Ballantines Finest	40% mild und würzig, Milkschokolade, 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 Io 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****4cl**

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

0.3l**0.5l**

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

0.2l**0.75l**

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

0.2l

0.75l

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		0.2l
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	0.35l	0.7l
Marriott Wasser naturell / spritzig still / sparkling	5.00	9.00

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

Säfte / Juices	0.3l	0.4l
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



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 .