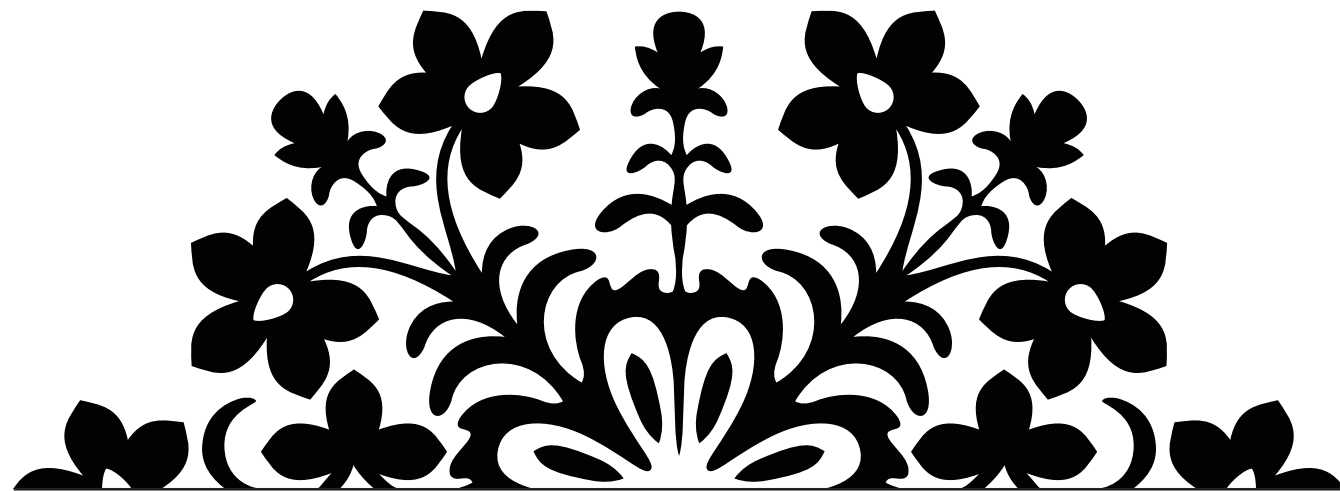
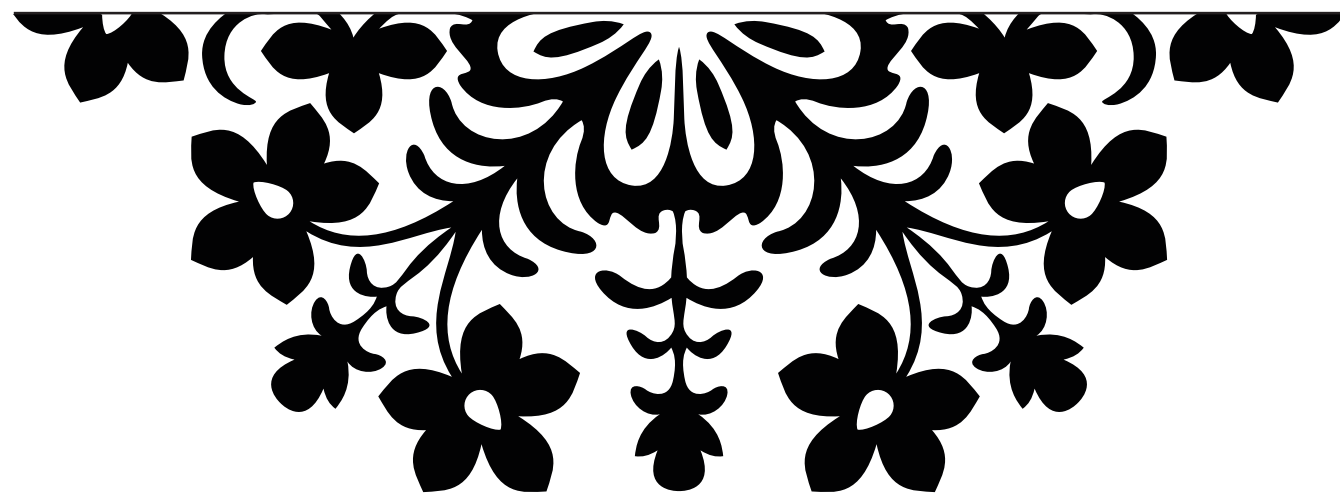




STAGEBAR KARTE | MENU



WEIN | WINE

ROTWEIN | RED WINE

MONTEPULCIANO

FARNESE VINI

Abruzzen, Italien | Italy

0,15L

0,75L

5.00

27.00

SPÄTBURGUNDER SIGNIFICA

ADENEUER

Ahr, Deutschland | Germany

12.00

39.00

WEISSWEIN | WHITE WINE

RIESLING

PIEPER

Mittelrhein, Deutschland | Germany

0,15L

0,75L

7.00

29.00

GRÜNER VELTLINER

NOTNAGL

Spitz, Österreich | Austria

7.00

29.00

ROSÉWEIN | ROSÉ WINE

ROSÉ

ELLERMANN-SPIEGEL

Pfalz, Deutschland | Germany

0,15L

0,75L

7.00

29.00

SCHAUMWEIN | SPARKLING WINE

	0,15L	0,75L
KAMEHA CAVA	10.00	39.00
SEKT SCHLOSS VAUX BLANC DE NOIR	14.00	59.00
PROSECCO GAIANTE	12.00	49.00
CHAMPAGNER MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL	24.00	129.00
CHAMPAGNER MOET & CHANDON ROSÈ IMPÉRIAL		149.00

LIKÖRWEIN | FORTIFIED WINE

5 CL

LILLET BLANC 5
WAALEM WHITE VERMOUTH 8
COCCHI STORICO VERMOUTH DE TORINO 8
MARTINI RISERVA RUBINO VERMOUTH 7
NOILLY PRAT EXTRA DRY VERMOUTH 5
JUSTINO'S MALVASIA 10 YEARS OLD MADEIRA 8

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 8.5

APEROL | PROSECCO | SODA

Aperol | prosecco | soda

CAIPIRINHA 13

LEBLON CACHAÇA | LIMETTE | ROHRZUCKERSIRUP

Leblon cachaça | lime | cane sugar syrup

DAIQUIRI 10

PLANTATION 3 WEISSER RUM | LIMETTE | ROHRZUCKERSIRUP | ZITRUS-BITTER

Plantation 3 white rum | lime | cane sugar syrup | citrus bitters

DARK & STORMY 9

GOSLING'S BLACK SEAL RUM | LIMETTE | GINGER BEER

Gosling's black seal rum | lime | ginger beer

HUGO 8.5

SEKT | HOLUNDERBLÜTENSIRUP & LIKÖR | LIMETTENSAFT | ZITRUS-BITTER

Sparkling wine | elderflower syrup | lime juice | citrus bitters

LILLET WILD BERRY 8.5

LILLET BLANC | SCHWEPPES WILD BERRY | VANILLESIRUP | WALDBEEREN

Lillet blanc | schweppes wild berry | vanilla syrup | forest berries

MACCHIATO MARTINI 11

ZUBROWKA WODKA | SEVENTH SENSE KAFFEE | GALLIANO ESPRESSO | MILCHSCHAUM

42 below vodka | seventh sense coffee | galliano espresso | milk foam

MARGARITA 11

CAZADORES BLANCO TEQUILA | COINTREAU | LIMETTENSAFT

cazadores blanco tequila | cointreau | lime juice

MOJITO 9

PLANTATION 3 WEISSER RUM | LIMETTENSAFT | ROHRZUCKERSIRUP | MINZE | SODA | BITTERS

Plantation 3 white rum | lime juice | cane sugar syrup | mint | soda | bitters

ALLE PREISE IN EURO INKL. MEHRWERTSTEUER

ALL PRICES IN EURO INCL. VAT

COCKTAILS

MOSCOW MULE 9

42 BELOW VODKA | LIMETTENSAFT | ROHRZUCKERSIRUP | GINGER BEER | GURKE

42 below vodka | lime juice | ginger beer | cucumber

NEGRONI 12

TANQUERAY GIN || COCCHI STORICO VERMUTH | CAMPARI

Tanqueray gin | cocchi storico vermouth | campari

WHITE NEGRONI 9

TANQUERAY GIN || NOILLY PRAT EXTRA DRY VERMUTH | SUZE

Tanqueray gin | noilly prat extra dry vermouth | suze

OLD FASHIONED 12

WOODFORD RESERVE BOURBON | ANGOSTURA BITTERS | ROHRZUCKERSIRUP

Woodford reserve bourbon | angostura bitters | cane sugar syrup

PISCO SOUR 12

BARSOL PISCO ACHOLADO | LIMETTENSAFT | EIWEISSIRUP | ANGOSTURA BITTERS

Barsol pisco acholado | lime juice | egg white syrup | angostura bitters

WHISKEY SOUR 12

WOODFORD RESERVE BOURBON | ZITRONENSAFT | EIWEISSIRUP

Woodford reserve bourbon | lemon juice | egg white syrup

MOCKTAILS

FREE SPIRIT 8

ALKOHOLFREIER SEKT | CRODINO BLOND ALKOHOLFREIER BITTER | SODA | ORANGE

Non-alcoholic sparkling wine | crodino blond non-alcoholic bitter | soda | orange

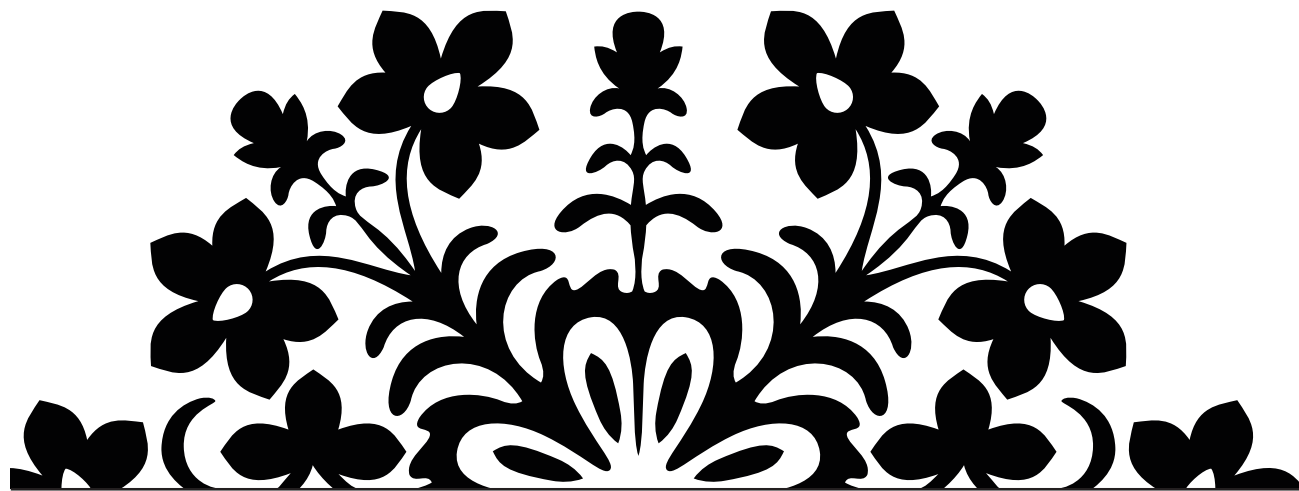
HUGO ALKOHOLFREI 8

ALKOHOLFREIER SEKT | HOLUNDERBLÜTENSIRUP | LIMETTENSAFT

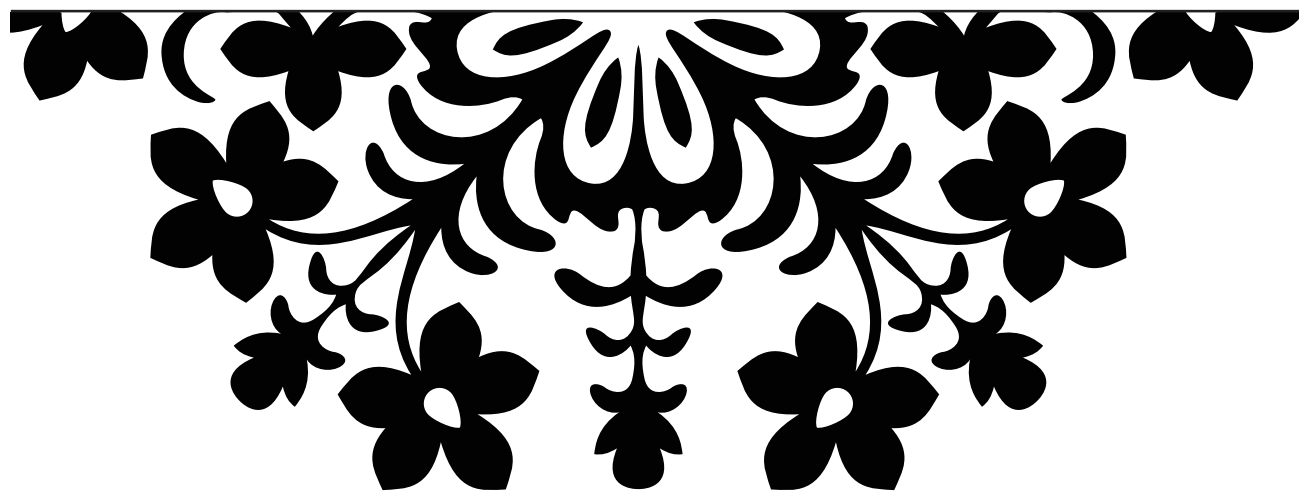
Non-alcoholic sparkling wine | elderflower syrup | lime juice

ALLE PREISE IN EURO INKL. MEHRWERTSTEUER

ALL PRICES IN EURO INCL. VAT



SPIRITUOSEN | SPIRITS



GIN & TONICS

UNSERE GIN & TONICS WERDEN AUS 60 ML GIN UND 150 ML FEVER TREE TONIC HERGESTELLT.
WIR STIMMEN JEDEN GIN SORGFÄLTIG MIT DEM TONIC UND DER GARNITUR AB,
UM IHN OPTIMAL ZU ERGÄNZEN.

Our gin & tonics are made using 60 ml and 150 ml fever tree tonic.

We carefully match each gin with the tonic and garnish to complement it perfectly.

ELEPHANT: 17

GRÜNER APFEL | INGWER | INDIAN TONIC

Green apple | ginger | indian tonic

TANQUERAY 10: 12

ORANGE | MEDITERRANEAN TONIC

Orange | mediterranean tonic

GRACE: 14

ORANGE | MEDITERRANEAN TONIC

Orange | mediterranean tonic

ROKU: 10

INGWER | INDIAN TONIC

Green apple | ginger | indian tonic

PORTOFINO: 20

ZITRONE | INDIAN TONIC

Lemon | indian tonic

G'VINE: 10

LIMETTE | HOLUNDERBLÜTEN TONIC

Lime | elderflower tonic

BOMBAY SAPHIRE: 9

ZITRONE | MEDITERRANEAN TONIC

Lemon | mediterranean tonic

ALLE PREISE IN EURO INKL. MEHRWERTSTEUER

ALL PRICES IN EURO INCL. VAT

GIN & TONICS

UNSERE GIN TONICS WERDEN AUS 60 ML GIN UND 150 ML FEVER TREE TONIC HERGESTELLT.
WIR STIMMEN JEDEN GIN SORGFÄLTIG MIT DEM TONIC UND DER GARNITUR AB,
UM IHN OPTIMAL ZU ERGÄNZEN.

Our gin & tonics are made using 60 ml and 150 ml fever tree tonic.

We carefully match each gin with the tonic and garnish to complement it perfectly.

MONKEY 47: 15 ZITRONE | INDIAN TONIC

Lemon | indian tonic

HENDRICK'S: 11 GURKE | HOLUNDERBLÜTEN SIRUP

Cucumber | elderflower tonic

MARE: 12 GURKE | MEDITERRANEAN TONIC

Cucumber | mediterranean tonic

SÜNNER NAVY STRENGTH: 15 INGWER | INDIAN TONIC

Ginger | indian tonic

HAYMAN'S OLD TOM: 10 ZITRONE | MEDITERRANEAN TONIC

Lemon | mediterranean tonic

COGNAC

4 CL

**MERLET V.S.O.P. 11
HENNESSY V.S. 12
CHATEAU DE MONTIFAUD X.O SILVER 17**

GIN CLASSIC

4 CL

ELEPHANT LONDON DRY | DEUTSCHLAND 14
TANQUERAY NO. 10 | ENGLAND 8
BOMBAY SAPPHIRE | ENGLAND 6
GRACE GIN | GRIECHENLAND 11
TANQUERAY LONDON DRY | ENGLAND 6

GIN MODERN

MONKEY 47 | DEUTSCHLAND 14
HENDRICK'S | ENGLAND 10
G'VINE FLORAISON | FRANKREICH 8
PORTOFINO | ITALIEN 17
ROKU | JAPAN 8
GIN MARE | SPANIEN 10

ANDERE

SÜNNER NAVY STRENGTH | DEUTSCHLAND 17
HAYMAN'S OLD TOM | ENGLAND 8
NO. 209 BARREL CHARDONNAY | USA 19

KRÄUTERLIKÖR | HERBAL LIQUER

AVERNA 5
FERNET BRANCA 5
JÄGERMEISTER 5
RAMAZOTTI 5

SÜSSER LIKÖR | SWEET LIQUER

BOTTEGA-SAHNELIKÖRE HABEN ATEMBERAUBENDE AROMEN, EINE FANTASTISCHE TEXTUR UND EINEN SENSATIONELLEN GESCHMACK. FÜR SIE WERDEN SORGFÄLTIG AUSGEWÄHLTE ZUTATEN VERWENDET, DIE DAS ITALIENISCHE MITTELMEERTERROIR HERVORHEBEN, UND SIND GROSSARTIG, UM EINEN ABEND ZU BEENDEN. (ODER ZU BEGINNEN, GANZ WIE SIE MÖCHTEN)

Bottega cream liqueurs have stunning aromas, fantastic texture and sensational taste.

They use carefully selected ingredients that highlight the italian mediterranean terroir

and are great to end. (or start, as you wish)

4 CL

BOTTEGA FIOR DI LATTE (WEISSE SCHOKOLADE) 6

BOTTEGA CREMA DI CIOCCOLATO GIANDUIA 6

BOTTEGA CREMA DI CAPPUCCINO 6

BOTTEGA CREMA DI PANNACOTTA 6

BOTTEGA CREMA AL TIRAMISU 6

BOTTEGA CREMA DI PISTACCHIO 6

AMARETTO DI SARRONO 5

BAILEY'S 5

DRAMBUIE 6

RUM

PLANTATION XO 12

EL DORADO ALBION 14 69

EL DORADO 15. 14

SMITH & CROSS 8

CHAIRMAN'S RESERVE SPICED 7

GOSLING'S BLACK SEAL 6

RUM

4 CL

CLAIRIN SAJOUS 13
HSE XO GRAND RESERVE 8 YO 21
CACHACA LEBLON 7

OPTHIMUS 25 MALT WHISKY FINISH 24
RON CUBANEY CENTENARIO 29

PLANTATION 3 STARS ARTISANAL 6
BACARDI CARTA BLANCA 6

TEQUILA & MEZCAL

OCHO BLANCO 11
CAZADORES BLANCO 7
PICAFLORES ESPADIN MEZCAL 13

WHISK(E)Y | IRLAND

BLEND

JAMESON 18 YO 33
TEELING SMALL BATCH 9

SINGLE MALT

BUSHMILL'S 10 YO 9

WHISK(E)Y | SCHOTTLAND

4 CL

BLEND

COMPASS BOX GREAT KING'S STREET ARTIST'S BLEND 15
JOHNNIE WALKER BLACK 9
DEWAR'S 12 YO 7

HIGHLANDS

OLD PULTENEY 18 YO 36
OBAN 14 YO 20
GLENMORANGIE 10 YO 13
GLENFIDDICH 12 YO 13

ISLANDS

LEDAIG 18 YO 34
TALISKER 10 YO 12

ISLAY

CAOL ILA 18 YO 43
LAGAVULIN 16 YO 28
ARDBEG UIGEADAIL 22

LOWLANDS

AUCHENTOSHAN THREE WOOD 14
BLADNOCH 19 YO 2022. 50

WHISK(E)Y | SCHOTTLAND

4 CL

SPEYSIDE

GLENDRONACH 18 ALLARDICE 53
BENRINNES 15 YO 19
GLENALLACHIE 12 YO 15

WHISK(E)Y | USA

BOURBON

BLANTON'S GOLD 26
WOODFORD RESERVE 9

RYE

WOODFORD RESERVE RYE 10
WHISTLEPIG 10 YO 22

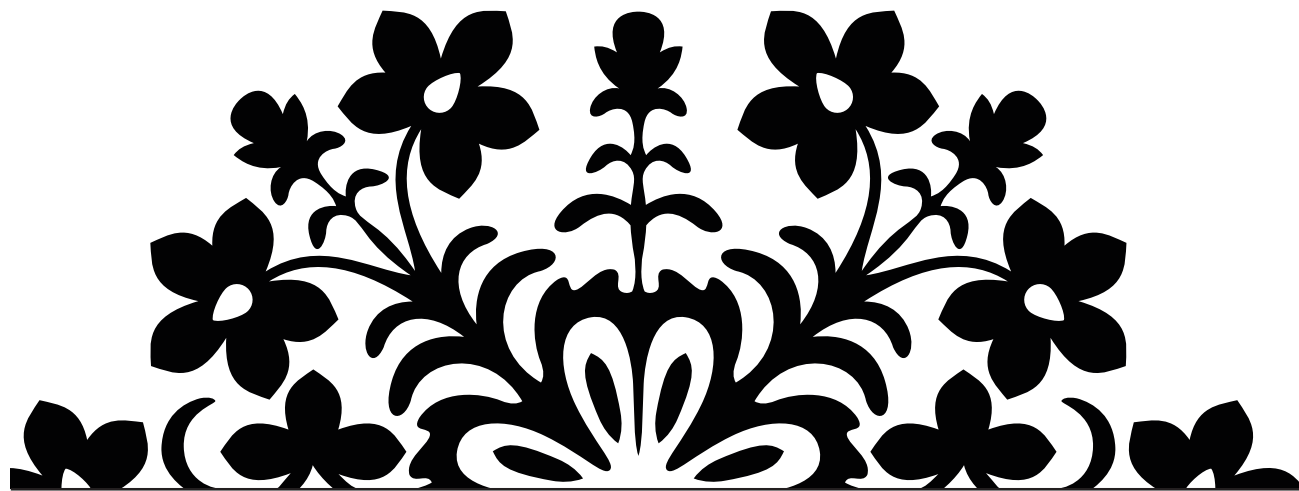
WELT

KAVALAN SOLIST VINHO BARRIQUE 30
M&H APEX DEAD SEA BATCH 010 2018. 32
NIKKA FROM THE BARREL 17

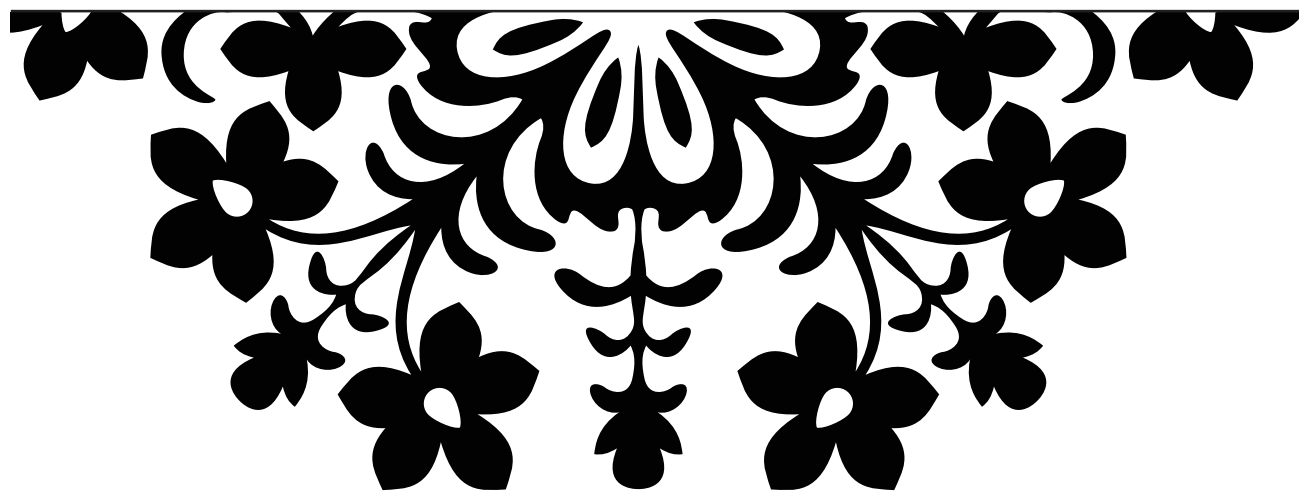
WODKA

TITO'S HAND MADE 5
42 BELOW 5

ALLE PREISE IN EURO INKL. MEHRWERTSTEUER
ALL PRICES IN EURO INCL. VAT



GETRÄNKE | BEVERAGES



SOFTDRINKS

GEROLSTEINER Naturell oder Medium <i>Natural or medium</i>	0,25L	3.20
GEROLSTEINER Naturell oder Medium <i>Natural or medium</i>	0,75L	7.50
COCA-COLA	0,20L	3.70
COCA-COLA ZERO	0,20L	3.70
FANTA	0,20L	3.70
SPRITE	0,20L	3.70
SCHWEPPE'S BITTER LEMON	0,20L	3.70
SCHWEPPE'S GINGER BEER	0,20L	3.70
SCHWEPPE'S TONIC WATER	0,20L	3.70
RED BULL Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und Schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen (32mg, 100ml) <i>High caffeine content.</i> <i>Not recommended for children or pregnant women (32mg, 100ml).</i>	0,25L	4.50

SÄFTE & SCHORLEN | JUICES & SPRITZER

ANANAS

Pineapple

0,3L | 0,5L 4.70 | 5.70

APFEL

Apple

0,3L | 0,5L 4.70 | 5.70

CRANBERRY

Cranberry

0,3L | 0,5L 4.70 | 5.70

ORANGE

Orange

0,3L | 0,5L 4.70 | 5.70

ALLE SÄFTE AUCH ALS SCHORLE ERHÄTLICH.

All juices also available as spritzer.

BIER VOM FASS | BEER ON TAP

FRÜH KÖLSCH	0,20L	3.00
	0,30L	4.00
BITBURGER PILS	0,30L	4.00
	0,50L	6.00
RADLER PILS	0,30L	4.00
	0,50L	6.00

BIER AUS DER FLASCHE | BOTTLED BEER

BITBURGER PILS ALKOHOLFREI	0,33L	4.00
BENEDIKTINER WEISSBIER	0,50L	6.00
BENEDIKTINER WEISSBIER ALKOHOLFREI	0,50L	6.00
SAN MIGUEL	0,33L	5.00
PERONI	0,33L	5.00

HEISSGETRÄNKE | HOT BEVERAGES

ESPRESSO 3

ESPRESSO MACCHIATO 3.5

DOPPELTER ESPRESSO 4

Double espresso

DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO 4.5

Double espresso macchiato

CAFÉ CRÈME 3.5

LATTE MACCHIATO 4

CAPPUCCINO 4

MILCHKAFFEE 4

Café au Lait

TASSE HEISSE SCHOKOLADE 4

Cup of hot chocolate

TASSE TEE Diverse Sorten **4.5**

Pot of tea / various flavours

SNACKS BIS 23 UHR | SNACKS UNTIL 11 P.M.

NACHOS A,E,F,G,H 9

Guacamole | Paprikasalsa

Guacamole / bell pepper salsa

TAPAS FRIO 6,13,A,G,H 18.5

Serranoschinken | Chorizo | Manchego | Oliven | Brot

Serrano ham / chorizo / manchego / olives / bread

TAPAS CALIENTE A,B,C,D,F,G,H 19.5

Fritto Misto | Safranaioli | Croquette Iberico | Moyo Verde | Mini Quiche Ratatouille-Trüffel

Fritto misto / saffron aioli / croquette iberico / moyo verde / mini quiche ratatouille-truffle

BRUSCHETTA 6,A,G,H 9.5

Basilikum Pesto | Tomaten-Paprika-Oliven Tapenade | Parmesan

Basil pesto / tomato-bell pepper-olive tapenade / parmesan cheese

SALATE BIS 23 UHR | SALADS UNTIL 11 P.M.

CAESAR SALAD 6,A,C,D,F,G,H,J,N 17.5

Romanasalat | Kirschtomaten | Frittierte Kapern

Parmesan | Croûtons | Caesar Dressing

Romaine lettuce | cherry tomatoes | fried capers

parmesan cheese | croûtons | caesar dressing

- + 3 Marinierte Salzwassergarnelen vom Plancha Grill ^{B, F} + 9.00
+ 3 marinated prawns from plancha grill
- + Marinierte gebratene Hähnchenbrust ^F + 6.50
+ Marinated fried chicken breast

AVOCADO SALAT 🥑 A,C,H,J,K 17.5

AVOCADO SALAD

Romanasalat | Avocado | Feta Käse

Sesamchips | Kirschtomaten | Balsamicodressing

Romaine lettuce | avocado | feta cheese

sesame chips | cherry tomatoes | balsamic dressing



SPEISEN BIS 23 UHR | FOOD UNTIL 11 P.M.

STEAK & FRIES ^{A,C,D,G,H,I,J} 39.5

250 Gramm Steak vom Irish Hereford Roastbeef | BBQ Sauce
Kräuterbutter | Black Pepper Steakhouse Pommes Frites
*250 grams irish Hereford roastbeef steak / bbq sauce
herb butter / black pepper steakhouse french fries*

KAMEHA GRAND BURGER ^{A,C,G,H,J} 26.5

200 Gramm Angus Beef | Manchego Käse | Mojo Verde
Ajvar | Tomate | Romanasalat | Oregano-Parmesan Brioche Brötchen
Steakhouse Pommes Frites | Ketchup | Mayonnaise
*200 grams angus beef / manchego cheese / mojo verde
ajvar / tomato / romaine lettuce / oregano-parmesan brioche bun
steakhouse french fries / ketchup / mayonnaise*

NO-BEEF BURGER ^{A,F,H,K} 26.5

113 Gramm veganes Burgerpatty (Vegetarian Butcher)
Veganer Käse | Mojo Verde | Ajvar | Tomate | Romana Salat | Bio Sesam Brötchen
Steakhouse Pommes Frites | Ketchup
*113g grams vegan burger patty (vegetarian butcher) / vegan cheese / mojo verde
ajvar / tomato / romaine lettuce / organic sesame bun
steakhouse fries / ketchup*

CLUBSANDWICH ^{2,3,13,A,C,F,G,H,J} 25.5

Gegrillte Hähnchenbrust | Tomaten | Gurken | Knuspriger Bacon
Spiegelei | Dijonaise | Salat | Sandwichtoast
Steakhouse Pommes Frites | Ketchup | Mayonnaise
*Grilled chicken breast / tomatoes / cucumbers / crispy bacon
fried egg / dijonnaise / salad / sandwich toast
steakhouse french fries / ketchup / mayonnaise*

SPEISEN BIS 23 UHR | FOOD UNTIL 11 P.M.

GEBRATENE MIE-NUDELN A,C,F,H,K 19.5

Wokgemüse | Gelbe Thai-Currysauce | Zitronengras

Ingwer | Koriander | Cashewkerne

Wok vegetables | yellow thai-currysauce | lemongrass

ginger | coriander | cashews

- + 3 Marinierte Salzwassergarnelen vom Plancha Grill ^{B,F} + 9.00
+ 3 marinated prawns from plancha grill
- + Soja-mariniertes, geblämmtes Escolar-Makrelenfilet ^{D,F} + 9.00
+ Soy-marinated, flamed escolar- mackerel fillets
- + Marinierte gebratene Hähnchenbrust ^F + 6.50
+ Marinated fried chicken breast

DAL MAKHANI F,H,K 18.5

Indisches Linsencurry | Rote Linsen | Kichererbsen | Hokkaido Kürbis

Karotten | Galgant | Koriander | Tomaten | Kokosmilch | Papadam

Indian lentil curry | red lenses | chickpeas | hokkaido pumpkin

carrots | galangal | coriander | tomatoes | coconut milk | poppadom

CHILI CON CARNE ^{A,F,G,H,I} 18.5

Guacamole | Rinderhack | Kidney Bohnen | Mais

Paprika | Chili | Kakao | Tomaten | Tortilla Chips

Guacamole | minced meat | kidney beans | corn

bell pepper | chili | cocoa | tomatoes | tortilla chips



DESSERTS BIS 23 UHR | DESSERTS UNTIL 11 P.M.

CREMA CATALANA TARTELETTES A,C,G,H 8.5

Orangen- Crème Fraîche Parfait

Orange-crème fraîche parfait

PROFITEROLES „KAMEHA“ A,C,G,H 8.5

Weißer Trüffel-Rum Ganache | Dulcey Schokolade

White truffle-rum ganache | dulcey chocolate

FRISCHER OBST Salat 8.5

FRESH FRUIT SALAD

Saisonale Früchte

Seasonal fruits

KÄSE AUSWAHL A,G,H,J 19.5

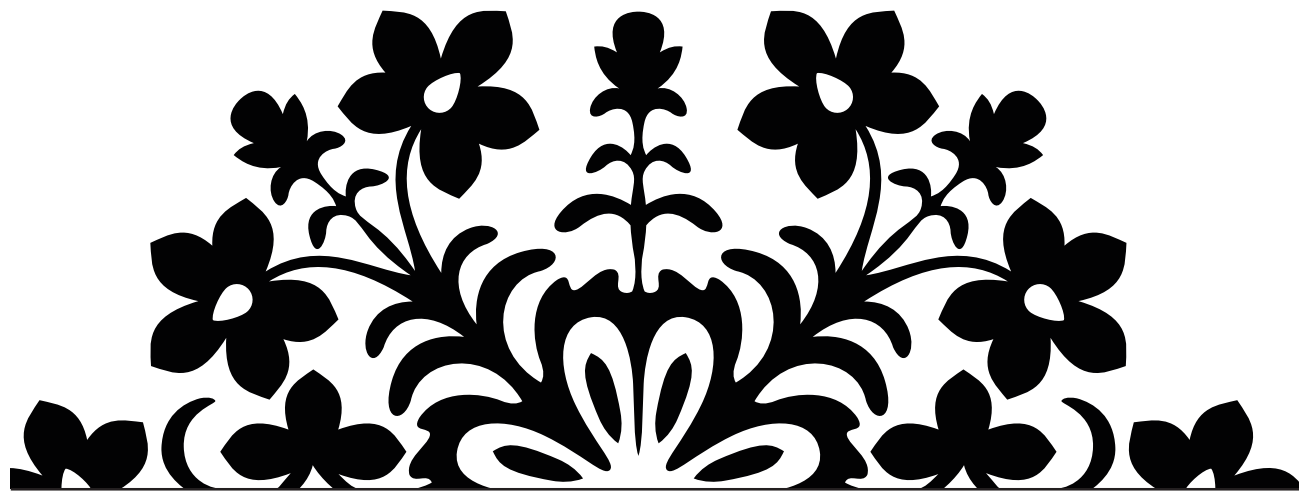
CHEESE SELECTION

Auswahl von 4 verschiedenen, französischen Rohmilchkäsen (100g)

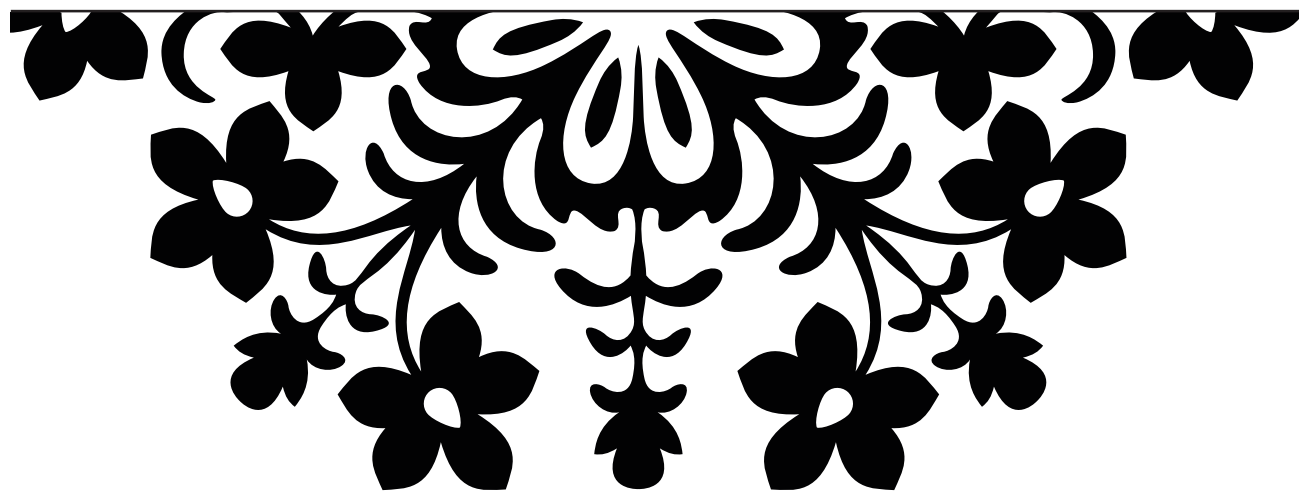
Senf-Früchte | Feigensenf | Trauben | Walnüsse | Butter | Brotauswahl

Selection of 4 different french raw milk cheeses (100g)

mustard-fruits | fig mustard | grapes | walnuts | butter | bread selection



ZIGARREN | CIGARS



LEICHTE ZIGARREN | LIGHT CIGARS

LEICHTE ZIGARREN PASSEN SEHR GUT ZU WEISSWEIN, KAFFEELIKÖR, GINGER BEER, COLA ODER EINEM KÖSTLICHEN COCKTAIL WIE DARK N' STORMY ODER UNSEREM MACCHIATO-MARTINI.

Light cigars go very well with white wine, coffee liqueur, ginger beer, cola or a delicious cocktail like dark n' Stormy or our macchiato martini.

ANIVERSARIO

NO 3. 32 | SPECIAL R 26 | SPECIAL T 29.9

GESCHMACK VON ZEDERNHOLZ, CASHEW, SCHWARZEM PFEFFER UND KAFFEEBOHNEN

Flavors of cedar, cashew, black pepper and coffee beans

EMPFOHLENE SPIRITUOSEN: OBAN 14 | CLYNELISH 14

Recommended spirits: oban 14 | cynelish 14

SIGNATURE

6000 ROBUSTO 22.2 | NO 2. PANETELA 23

GESCHMACK VON WEISSEM PFEFFER, FRISCHEM BROT, HOLZ UND MANDELN.

CREMIGER CAPPUCCINO-ABGANG.

Flavors of white pepper, fresh bread, wood and almonds.

creamy cappuccino finish.

GRAND CRU

TORO 24.3

GESCHMACK VON GRAS, BALSAHOLZ UND CREMIGER KAFFEE.

MILDER UND WEICHER ABGANG VON MANDELN UND BACKGEWÜRZ

Taste of grass, balsa wood and creamy coffee.

mild and soft finish of almonds and baking spice

EMPFOHLENE SPIRITUOSEN: CLAIRIN SAJOUS

Recommended spirits: clairin sajous

MEDIUM ZIGARREN | MEDIUM CIGARS

DIESE ZIGARREN HABEN EINEN STÄRKEREN TABAKKICK, WELCHE SEHR GUT MIT COCKTAILS WIE ADONIS, BOULEVARDIER, MANHATTAN ODER EINEM OLD FASHIONED HARMONIEREN.

These cigars have a stronger tobacco kick which goes very well with cocktails like adonis, boulevardier, manhattan or an old fashioned harmonize.

CHURCHILL

BELICOSO 9.9 | ROBUSTO 24.5

GESCHMACK VON PFEFFER, LEDER, NOUGAT, MARZIPAN UND HOLZ MIT EINER KRÄUTERNOTE.

Taste of pepper, leather, nougat, marzipan and wood with a herbal note.

EMPFOHLENE SPIRITUOSEN: MADEIRA JUSTINO'S MALVASIA 10 | SWEET VERMOUTH | COCCHI STORICO

Recommended spirits: madeira justino's malvasia 10 / sweet vermouth / cocchi storico

NICARAGUA

ROBUSTO 19 | TORO 22

GESCHMACK VON KARAMELL, HOLZ, KAFFEE UND GEWÜRZE, MIT WÜRZIGEM ABGANG.

Taste of caramel, wood, coffee and spices, with a spicy finish.

EMPFOHLENE SPIRITUOSEN: JAMESON 18 | WOODFORD RESERVE | CHAIRMAN'S RESERVE SPICED

Recommended spirits: jameson 18 / woodford reserve / chairman's reserve spiced

VOLLMUNDIGE ZIGARREN FULL BODIED CIGARS

GENIESSEN SIE DIESE ZIGARREN MIT EINEM GUTEN LIKÖRWEIN, EINEM KRÄFTIGEN WHISKY, EINEM RUM ODER EINEM ZEITLOSEN SAZERAC COCKTAIL.

Enjoy these cigars with a good fortified wine, a strong whiskey, a rum or a timeless sazerac cocktail.

CHURCHILL LATE HOUR CHURCHILL 29.5 | ROBUSTO 26.5

IN SINGLE-MALT-FÄSSERN GEREIFT, MIT AROMEN VON EICHE, BACKGEWÜRZEN, SÜSSEM KAFFEE, KAKAO UND LEDER.

Matured in single malt casks with aromas of oak, baking spice, sweet coffee, cocoa and leather.

EMPFOHLENE SPIRITUOSEN: GLENDRONACH 18 ALLARDICE | EL DORADO ALBION 14

Recommended spirits: glendronach 18 allardice | el dorado albion 14

ESCURIO CORONA GORDA 20.5 | GRAND PERFECTO 22.7

GESCHMACK VON LEDER, MUSKATNUSS UND ZIMT.

HOLZIGER UND SALZIGER CHARAKTER.

Taste of leather, nutmeg and cinnamon.

Woody and salty character.

EMPFOHLENE SPIRITUOSEN: OLD PULTENEY 18 | LEDAIG 18 | ARDBEG UIGEADAIL

Recommended spirits: old pulteney 18 | ledaig 18 | ardbeg uigeadail

NICARAGUA BOX PRESS ROBUSTO 21 | TORO 24

GESCHMACK VON ROTEM UND SCHWARZEM PFEFFER.

KRÄFTIGER ABGANG AUS HICKORYHOLZ & ERDE.

Taste of red and black pepper.

Powerful finish of hickory wood & earth.

EMPFOHLENE SPIRITUOSEN: RON CUBANEY CENTENARIO | OPTHIMUS 25 MALT WHISKY FINISH

Recommended spirits: ron cubaney centenario | ophimus 25 malt whisky finish

ÜBERSICHT DER VERWENDETEN ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

	ZUSATZSTOFFE		ALLERGENE
1	Mit Farbstoff	A	Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse
2	Mit Konservierungsstoff	B	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
3	Mit Antioxidationsmittel	C	Ei und Eierzeugnisse
4	Mit Geschmacksverstärker	D	Fisch und Fischerzeugnisse
5	Geschwefelt	E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
6	Geschwärzt	F	Soja und Sojaerzeugnisse
7	Gewachst	G	Milch und Milcherzeugnisse
8	Mit Süßungsmitteln	H	Schalenfrüchte und Nüsse sowie Erzeugnisse daraus
9	Mit Phosphat	I	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10	Koffeinhaltig	J	Senf und Senferzeugnisse
11	Chininhaltig	K	Sesam und Sesamerzeugnisse
12	Enthält Taurin	L	Lupinen und Lupinenerzeugnisse
13	Schutzatmosphäre	M	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
		N	Schwefeldioxid und Sulfite

Bitte beachten Sie, dass trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein können, die in der Küche verwendet werden.

Zusätzliche Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage auch bei unseren Mitarbeiterinnen.

OVERVIEW OF FOOD ADDITIVES AND ALLERGENIC SUBSTANCES

	FOOD ADDITIVES		ALLERGENIC SUBSTANCES
1	with colouring agent	A	cereals containing gluten and gluten products
2	with preservatives	B	crustaceans and crustaceans products
3	with antioxidants	C	eggs and egg products
4	with flavour enhancer	D	fish and fish products
5	sulphurised	E	peanuts and peanut products
6	blackened	F	soybeans and products there of
7	waxed	G	milk and milk products
8	with sweetener	H	nuts and nut products
9	with phosphat	I	celery and celery products
10	with caffeine	J	mustard and mustard products
11	with quinine	K	sesame and sesame products
12	with taurine	L	lupin and lupin products
13	protective atmosphere	M	molluscs and molluscs products
		N	sulfur dioxide and sulfites

Please note that despite careful handling of our food, there still might be some traces of other substances that are excluded in the list above. For more information, please ask our service staff.