



Herzlich willkommen in der DELBRÜCK Bar & Lounge

Neben dem Genuss am Nachmittag
mit Afternoon Tea und Kuchenspezialitäten
aus unserer hauseigenen Patisserie
über unsere vielfältige Auswahl
an Weinen und Spirituosen nach Sonnenuntergang
bis hin zu einem besonderen Rauchvergnügen
in der exklusiven Davidoff Smokers Lounge –
unser Team der DELBRÜCK Bar & Lounge
verwöhnt Sie gern.



Wissenswertes über die DELBRÜCK Bar & Lounge

Die Inspiration für den Namen der Bar & Lounge verdanken wir Dr. Werner Hugo Wilhelm Delbrück, der das Ostseebad Heringsdorf mondän machte.

Als zweiter Sohn von Dr. Hugo Delbrück, dem Begründer des Badewesens in Heringsdorf, wurde Werner Delbrück am 31. Dezember 1868 in Züllchow bei Stettin geboren. Nach seiner Chemie- und Physik-Promotion im Jahre 1895 trat er Schritt für Schritt in die Fußstapfen seines Vaters.

Unter anderem war Dr. Werner Delbrück im Vorstand der Aktiengesellschaft Seebad Heringsdorf, Schatzmeister des „Bismarck-Warte Seebad Heringsdorf e.V.“ sowie Mitglied des deutschen Reichstages für den Wahlkreis Regierungsbezirk Stettin, Ueckermünde, Usedom-Wollin und die Freisinnige Vereinigung.

Das Ostseebad Heringsdorf verdankt Dr. Werner Delbrück das Flair der Schönen und Reichen mit einst fünfzehn Tennisplätzen, den Bau einer Pferderennbahn bei Gothen sowie den Bismarckturm in Heringsdorf und den einzigartigen Buchenbestand.

Am 3. April 1910 starb Dr. Delbrück bei einer Ballonfahrt von Stettin nach Rügen, nach mehreren Kollisionen stützte er aus 50 Metern Höhe ins Meer.



Welcome to the DELBRÜCK Bar & Lounge

Little treats for the afternoon or after the sunset.
Indulge yourself with delicious cakes
and afternoon tea treats from our own Patisserie.
We also have a wide selection of wine and spirits.

The stylish atmosphere of the "Davidoff Smokers Lounge"
invites you to enjoy a fine cigar
with one of our rare single malt's.



Things to know about the DELBRÜCK Bar & Lounge

The idea for the name goes back to Dr. Werner Wilhelm Hugo Delbrück, who earned his merits for bringing Heringsdorf to a new level.

As the second son of Dr. Hugo Delbrück, founder of the spa Heringsdorf, he was born on December 31st 1868 in Züllchow near Stettin. After his graduation in 1895 he followed in his father's footsteps.

Amongst others Dr. Werner Delbrück was on the incorporation board of Seebad Heringsdorf, Treasurer of the "Bismarck-Warte Seebad Heringsdorf e.V." and member of the German Parliament.

The Ostseebad Heringsdorf owes Dr. Werner Delbrück the flair of the rich and beautiful, the fifteen tennis courts, the construction of a racecourse near Gothen, the Bismarck-Tower in Heringsdorf and the unique population of beech trees. On April 3rd 1910 Dr. Delbrück died by a crash with his balloon.

Inhaltsverzeichnis *Contents*

Seite *Page*

4	Eigenkreationen <i>Signature Drinks</i>	
5	Schaumwein-Drinks <i>Sparkling wine drinks</i>	
	Champagner-Drinks <i>Champagne drinks</i>	
	Wodka-/ Vodka-Drinks	
6 - 8	Whisk(e)y-Drinks	Gin-Drinks
9	Rum-Drinks	Tequila-Drinks
10	Alkoholfreie Drinks <i>Non-alcoholic drinks</i>	
	Sekt <i>Sparkling wine</i>	Prosecco
11	Champagner <i>Champagne</i>	
	Weißwein <i>White wine</i>	
12	Roséwein <i>Rosé wine</i>	Rotwein <i>Red wine</i>
13	Schottischer Whisky <i>Scotch whisky</i>	
	Irischer Whiskey <i>Irish whiskey</i>	
	Kanadischer Whiskey <i>Canadian whiskey</i>	
14	Amerikanischer Whiskey <i>American whiskey</i>	
	Cognac	Weinbrand <i>Brandy</i>
	Armagnac	Calvados
	Grappa	Tequila
15	Wodka <i>Vodka</i>	Rum
16	Brände <i>Brandy</i>	Geiste <i>Spirit Brandy</i>
	Liköre <i>Liqueur</i>	
17	Aquavit	Korn & Kümmel <i>Korn</i>
	Anise <i>Anise</i>	Bitters & Kräuter
	Wermut <i>Vermouth</i>	Sherry
	Portwein <i>Port</i>	
18	Bier <i>Beer</i>	
	Alkoholfreie Getränke <i>Nonalcoholic beverages</i>	
19	Heißgetränke <i>Hot beverages</i>	
	Heißgetränksspezialitäten <i>Hot beverage specials</i>	
20	Kaffee & Kuchen <i>Afternoon tea</i>	
21	Snacks & Hauptgerichte <i>Snacks & main dishes</i>	
22	Steigenberger Signature Dishes	
23	Käse & Dessert <i>Cheese & dessert</i>	

Eigenkreationen *Signature Drinks*

Anlässlich unseres 10-jährigen Jubiläum empfiehlt unser Barchef Hugo Ferreira:

On the occasion of our 10th hotel anniversary our bar manager Hugo Ferreira recommends:

Steigenberger Royal 10 10 €
Royal Oporto Rosé / Waldbeeren / Minze / Tonic Water
Royal Oporto Rosé / wild berries / mint / tonic water

Als Aperitif vor dem Dinner:

As an aperitif before dinner:

Americano ^{2, 3, 6, 7, 8} 11 €
Campari / Antica Formula / Soda / Orange
Campari / Antica Formula / soda water / orange

Espresso Martini ^{1, 2, G} 12 €
Espresso / Russian Standard / Kahlua
Espresso / Russian Standard / Kahlua

Nach dem Dinner empfiehlt Hugo Ferreira:

After dinner Hugo Ferreira recommends:

Brandy Alexander ^{2, G} 11,50 €
Brandy / Crème de Cacao / Sahne
Brandy / Crème de Cacao / cream

White Serbia ^{1, 8, z} 12,50 €
Kahlua / Baileys / Sahne
Kahlua / Baileys / cream

Schaumwein-Drinks *Sparkling wine drinks*

Hugo ^{2, 6, 7, N}	9 €
Sekt / Holunderblüte / Limette / Minze / Soda <i>Sparkling wine / elderflower / lime / mint / soda water</i>	
Aperol Spritz ^{2, 6, 7, N}	9 €
Aperol / Prosecco / Soda <i>Aperol / prosecco / soda water</i>	
Ramazotti Rosato Mio ^{2, 6, 7, N}	9,50 €
Ramazotti Rosato / Prosecco / Basilikum <i>Ramazotti Rosato / prosecco / basil</i>	

Champagner-Drinks *champagne drinks*

Bellini ^{2, 7, N}	19 €
Champagner / Peachtree / weißes Pfirsichmark <i>Champagne / Peachtree / white peach puree</i>	
Old Cuban ^{2, 6, 7, 8, N}	22 €
Havana Club Anejo 7 / Rohrzucker / frischer Limettensaft / Minze / Angustora / Champagner <i>Havana Club Anejo 7 / cane sugar / fresh lime juice / mint / Angustora bitters / champagne</i>	
Arnaud's French 75 ^{2, 6, 7, 8, N}	23 €
Remy Martin / frischer Zitronensaft / Rohrzucker / Champagner / Zitrone <i>Remy Martin / fresh lemon juice / cane sugar / Champagne / lemon</i>	

Wodka-/ Vodka-Drinks *vodka / vodka drinks*

Cosmopolitan ^{2, 6}	10 €
Absolut Citrus / Cointreau / Cranberry / frischer Limettensaft <i>Absolut citrus vodka / Cointreau / cranberry / fresh lime juice</i>	
Sex on the Beach ^{2, 6, 7, 8}	10 €
Russian Standard / Peachtree / Cranberry / Ananas / Zitrone <i>Russian Standard / Peachtree / cranberry / pineapple / lemon</i>	
Moscow Mule ^{2, 6, 8}	10 €
Russian Standard / Ginger Beer / Gurke <i>Russian Standard / ginger beer / cucumber</i>	

Whisk(e)y-Drinks *Whisk(e)y drinks*

Whiskey Sour ^{2, 6, 7} 11 €
Evan Williams Bourbon Whiskey / Zitrone / weißer Rohrzucker
Evan Williams Bourbon Whiskey / lemon / white cane sugar

Manhattan ² 11 €
LOT 40 100% Rye / roter Wermut / Angostura Bitters
LOT 40 100% Rye / red vermouth / Angostura bitters

Old Fashioned ² 12 €
Evan Williams Bourbon Whiskey / Würfelzucker /
Soda / Angostura Bitters
Evan Williams Bourbon Whiskey / sugar cube / soda water / Angostura bitters

Gin-Drinks *gin drinks*

Gimlet ^{2, 3, 6,} 10 €
Gordons London dry Gin / Limette / Lime Juice Cordial
London dry gin / lime / lime juice cordial

Bramble ^{2, 6, 7, 8} 10 €
Gordons London dry Gin / Zitrone / weißer Rohrzucker
Brombeeren / Crémé de Mûre
London dry gin / lemon / white cane sugar / blackberries / Crémé de Mûre

Negroni ² 11 €
Campari / roter Wermut / Gordons London dry Gin
Campari / red vermouth / London dry gin

Gin Fizz ⁶ 10 €
Gordons London dry Gin / Soda / Zitrone / weißer Rohrzucker
London dry gin / soda water / lemon / white cane sugar

Miss Cucumber ^{2, 6, 7, 8} 16,50 €
Hendrick 's / frischer Zitronensaft / Zitrone /
Gurke / Schweppes Bitter Lemon
*Hendrick 's / fresh lemon juice / lemon /
cucumber / Schweppes Bitter Lemon*

8^{er} Wasser ^{2, 6, 7, 8} 17,50 €
Gin Sul / Holunderblüte / frischer Limettensaft / Rohrzucker /
Gurke / Minze / Pfeffer
*Gin Sul / elderflower / fresh lime juice / cane sugar /
cucumber / mint / pepper*

Gin Tonic ^{3, 6}

Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Kreieren Sie einfach Ihren eigenen Gin Tonic, wählen Sie dazu Ihren Favoriten aus den folgenden Gin- und Tonicarten. Die Garnitur empfiehlt Ihnen gern unser Barchef Hugo Ferreira & sein Team.

Deutschland *Germany*

Baltic Dry Gin 44%
Mecklenburg Vorpommern
Lärchennadel, Kardamom, Zitrone
Larch needle, cardamom, lemon

11 €

Monkey 47 Dry Gin 47%
Schwarzwald
Koriander, Süßholz, Bitterorange
Coriander, licorice, bitter orange

11 €

Gin Sul 43%
Hamburg
Koriander, Zitrone, Piment
Coriander, lemon, allspice

12 €

Wild Child Gin 43,5%
Berlin
Rosmarin, Koriander, Bergamotte, Zitronatzitrone
Rosemary, coriander, bergamot, citron

11 €

Ziegler GinT 45%
Siegerland
Grüner Tee
Green tea

12,50 €

England *England*

Gordon's
London Dry Gin 37,5%
London
Koriander, Angelikawurzel, Veilchenwurz
Coriander, angelica root, orris root

7,50 €

Bombay Sapphire
London Dry Gin 40%
London
Koriandersamen, Zimtkassie, Mandeln
Coriander seeds, cinnamon cassia, almonds

8 €

Tanqueray No. Ten 47,3%
London
Orangen, Limetten, Grapefruit
Oranges, limes, grapefruit

9 €

Whitley Neill 43%
London
Zitronengras, Ingwer
Lemongrass, ginger

10 €

Finsbury Wild
Strawberry Gin 37,5%
London
Erdbeere, rote Beeren, Zitrusfrüchte
strawberry, red berries, citrus fruits

10,50 €

Tanqueray
Flor de Sevilla 41,3%
London
Bitterorange, Koriander, Lakritze, Angelikawurzel
bitter orange, coriander, licorice, angelica root

11 €

Schottland *Scotland*

Hendrick's Gin 44%
Girvan
Rosenblüten, Gurke, Kubebenpfeffer
Rose petals, cucumber, cubeb pepper

11 €

The Botanist Islay Dry Gin 46%
Islay Island
Veilchenwurz, Wacholder, Weißdornblüten
Violet root, juniper berries, hawthorn flowers

12 €

Japan *Japan*

Nikka Coffey Gin 47%

Nikka

Zitrus, frisch geschnittenes grünes Gras

Citrus, fresh cut green grass

14 €

Spanien *Spain*

Gin Mare 42,7%

Costa Dorada

Grüner Koriander, Basilikum,

Arbequina-Oliven

Green coriander, basil,

arbequina olives

12 €

Law Gin 37,5%

Ibiza

Kaktusfeige, Zitrusfrüchte, Pimientos de Padrón

Prickly pear, citrus fruit, Pimientos de Padrón

14 €

Frankreich *France*

Saffron Gin 40%

Dijon

Zitrus, Safran

Citrus, saffron

12 €

Sie können zwischen folgenden Tonic-Sorten wählen:

Please choose one of the tonic beverages below:

Schweppes dry Tonic

Prickelnd, bitter, unverwechselbar

Sparkling, bitter, unique

3,50 €

Thomas Henry Tonic

Zitrushauch, mild-fruchtige Süße, bitter

Touch of citrus, mild-fruity sweetness, bitter

4 €

Fever-Tree Mediterranean

Öle aus Früchten und Kräutern,

sanfte Bitternote

Oil from fruits and herbs, gently bitter

4,50 €

Rum Drinks *Rum drinks*

Cuba Libre ^{1, 2, 3, 6} 10 €
Ron VACILÓN Añejo 3 Años / Limette / Coca Cola
Ron Vacilón 3 Anos / lime / Coca Cola

Caipirinha ^{6, 7} 10 €
Nêgâ Fulô / Limette / weißer Rohrzucker
Nêgâ Fulô / lime / white cane sugar

Mojito „Original“ ⁶ 11 €
Ron VACILÓN Añejo 3 Años / Minze / Limette /
weißer Rohrzucker / Soda
Ron Vacilón 3 Anos / mint / lime / white cane sugar / soda water

Piña Colada ^{2, 7, 8, G} 11 €
Old Pascas white rum / Ananas / Kokospüree
Old Pascas white rum / pineapple / coconut puree

Mai Tai „Original“ ^{2, 6, 8, G} 12 €
Martinique Rum / Triple Sec /
Old Pascas 73% / Mandel / Limette
Martinique rum / triple sec / Old Pascas 73 % / almond / lime

Zombie ^{2, 6, 7} 16 €
Weißer & brauner Rum / Apricot Brandy / Orange / Ananas /
Zitrone / Grenadine / Old Pascas 73 %
*White & dark rum / apricot brandy / orange / pineapple / lemon /
grenadine / Old Pascas 73 %*

Daiquiri ^{6, 7} 9 €
Weißer Rum / weißer Rohrzucker / Limette
White rum / white cane sugar / lime

Sie können zwischen folgenden Früchten wählen:
Please choose your fruit taste from:

Erdbeere, Himbeere, weißer Pfirsich, Mango und Ananas zzgl. 3 €
Strawberry, raspberry, white peach, mango, pineapple.

Tequila Drinks *Tequila drinks*

Tequila Sunrise ^{2, 6, 7} 10 €
Sierra Antiquo Plata / Grenadine / Orange
Sierra Antiquo Plata / grenadine / orange

Grapefruit Margarita ^{2, 6, 7} 13,50 €
Sierra Antiquo Plata / Triple Sec / Meersalz / Pink Grapefruit /
Thymian / frischer Zitronen- & Limettensaft
*Sierra Antiquo Plata / triple Sec / sea salt / pink grapefruit /
thyme / fresh lemon and lime juice*

Long Island Iced Tea ^{1, 2, 6, 7} 16 €
Russian Standard / Gordons London dry Gin /
Sierra Antiquo Plata / Triple Sec / Old Pascas white rum /
Zitrone / Cranberry / Coca Cola
*Russian Standard / Gordons London dry gin / Sierra Antiquo Plata /
triple sec / Old Pascas white rum / Lemon / cranberry / Coca Cola*

Alkoholfreie Drinks *Nonalcoholic drinks*

Ipanema ^{2, 6, 7}	8 €
Ginger Ale / Limette / weißer Rohrzucker <i>Ginger ale / lime / white cane sugar</i>	
Virgin Strawberry Colada ^{2, 6, 7, 8, G}	9 €
Ananas / Kokos / Sahne / Erdbeermark <i>Pineapple / coconut / cream / strawberry puree</i>	
Tropical ^{2, 6, 7, 8}	9 €
Banane / Ananas / Orange / Kirsch / Kokos <i>Banana / pineapple / orange / cherry / coconut</i>	
Raffaello ^{2, 8, G}	9,50 €
Mandel / Kokos / Vanille / Milch / Sahne <i>Almond / coconut / vanilla / milk / cream</i>	
Cherry Mule ^{2, 6, 7, 8}	10 €
Kirsch / Limette / Rohrzucker / frischer Limettensaft / Ginger Beer <i>Cherry / lime / cane sugar / fresh lime juice / ginger beer</i>	

Sekt ^{3, 12, N} *Sparkling wine*

Steigenberger Tradition	0,1 l	5,50 €
	0,75 l	28 €
Mumm Rieslingsekt, trocken ALKOHOLFREI <i>non-alcoholic sparkling wine</i>	0,1 l	7 €
	0,75 l	35 €
Winzersekt, Blanc de blanc, Brut Pfalz, Weingut Meyer <i>Blanc de blanc, dry, Palatinate</i>	0,1 l	7 €
	0,75 l	38 €
Winzersekt, Grand Cuvée Rosé, Brut 100% Spätburgunder Pfalz, Weingut Meyer <i>Cuvée rosé, dry, Palatinate</i>	0,1 l	8 €
	0,75 l	44 €
Rieslingsekt, Brut Rheingau, Weingut Künstler <i>Riesling, dry, Rheingau</i>	0,75 l	68 €

Prosecco ^{3, 12, N} *Prosecco*

Prosecco Frizzante DOC Villa Albinoni, Venetien <i>Prosecco, dry, Veneto</i>	0,1 l	7 €
	0,75 l	38 €
Secco Rosé, trocken Pfalz, Emil Bauer <i>Prosecco rosé, dry, Palatinate</i>	0,75 l	38 €

Champagner *Champagne*^{3, 12, N}

Léon Launois, Brut	0,1 l	15 €
	0,75 l	95 €
Piper-Heidsieck Rosé Sauvage, Brut	0,1 l	20 €
	0,75 l	130 €
Piper-Heidsieck Cuvée Sublime, demi-sec	0,75 l	130 €
2002 Piper-Heidsieck Rare Brut Millésime	0,75 l	320 €
2007 Piper-Heidsieck Rare Rosé Millésime	0,75 l	390 €
Laurent Perrier, Brut	0,75 l	120 €
Moët & Chandon Imperial, Brut	0,75 l	140 €

Weißwein ^{3, 12, N} *White wine*

Grauburgunder, feinherb	0,2 l	11,50 €
Pfalz, Weingut Klaus & Marius Meyer	0,75 l	40 €
<i>Pinot gris, medium dry, Palatinate</i>		
Sauvignon Blanc, trocken	0,2 l	11,50 €
Pfalz, Weingut Klaus & Marius Meyer	0,75 l	40 €
<i>Sauvignon Blanc, dry, Palatinate</i>		
Müller-Thurgau, trocken	0,2 l	10 €
Baden, Weingut Markgraf von Baden	0,75 l	34 €
<i>Müller-Thurgau, dry, Baden</i>		
«Leben» Riesling, trocken	0,2 l	9,50 €
Franken, Weingut Emmerich	0,75 l	30 €
<i>Riesling, dry, Franconia</i>		
Grohsartig WB & Chardonnay, trocken	0,75 l	34 €
Rheinhessen, Weingut Groh		
<i>Pinot blanc, chardonnay, dry, Rhine Hesse</i>		
Riesling Blauschiefer, trocken	0,75 l	34 €
Mosel, Weingut Markus Molitor		
<i>Riesling, dry, Mosel</i>		
110% Kerner, lieblich	0,75 l	38 €
Franken, Weingut Emmerich		
<i>Kerner, sweet, Franconia</i>		
Ugni Blanc, Colombard, trocken	0,75 l	30 €
Côtes de Gascogne, Domaine de Pellehaut		
<i>Ugni blanc, colombard, dry</i>		

Pinot Grigio, trocken Venetien, Villa Albinoni <i>Pinot gris, dry</i>	0,75 l	30 €
---	--------	------

Chardonnay, trocken VEGAN Sizilien, Mandrarossa <i>Chardonnay, dry</i>	0,75 l	30 €
---	--------	------

Roséwein ^{3, 12, N} *Rosé wine*

Krebs Rosé St. Laurent, trocken Pfalz, Weingut Krebs <i>St. Laurent, dry, Palatinate</i>	0,2 l 0,75 l	10 € 34 €
---	-----------------	--------------

« Lachen » Rosé, trocken Franken, Weingut Emmerich <i>Cuvée rosé, dry, Franconia</i>	0,2 l 0,75 l	9,50 € 30 €
---	-----------------	----------------

Eins-Zwei-Zero Pinot Noir, Cabernet, trocken ALKOHOLFREI Rheingau, Weingut Leitz <i>Pinot noir, cabernet sauvignon, dry, non-alcoholic</i>	0,2 l 0,75 l	10 € 34 €
---	-----------------	--------------

Pinotage, trocken Südafrika, Stellenbosch, Delheim <i>Pinotage, dry</i>	0,75 l	30 €
---	--------	------

Rotwein ^{2, 3, 12, N} *Red wine*

Dornfelder, trocken Pfalz, Weingut Meyer <i>Dornfelder, dry, Palatinate</i>	0,2 l 0,75 l	10 € 32 €
---	-----------------	--------------

« Lieben » Terra Rouge, trocken Franken, Weingut Emmerich <i>Terra rouge, dry, Franconia</i>	0,2 l 0,75 l	10 € 32 €
---	-----------------	--------------

Le Cochonnet Merlot, trocken Frankreich, Languedoc, Badet Clement <i>Merlot, dry</i>	0,2 l 0,75 l	9,50 € 30 €
---	-----------------	----------------

El Circo Volatinero Tempranillo, trocken Spanien, Rioja, Grandes Vinos Y Vinedos <i>Tempranillo, dry</i>	0,2 l 0,75 l	9,50 € 30 €
---	-----------------	----------------

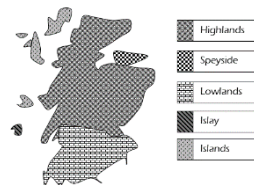
Tapps St. Laurent & Merlot, trocken Pfalz, Weingut Zeter <i>St. Laurent & merlot, dry, Palatinate</i>	0,75 l	30 €
--	--------	------

black edition Cabernet & Merlot, trocken Pfalz, Weingut Meyer <i>Cabernet sauvignon & merlot, dry, Palatinate</i>	0,75 l	45 €
--	--------	------

Montepulciano, trocken Italien, Abruzzen, Cantina Talamonti <i>Montepulciano, dry</i>	0,75 l	30 €
---	--------	------

Schottische Whisky ² *Scotch whisky*

Malt Whisky	4cl
Highlands	
Oban 14 years	14 €
Glenmorangie 10 years – Original	10 €
Glenmorangie Nectar d’or	12 €
Glenmorangie 12 years - Quinta Ruban	12 €
Glenmorangie 18 years	18 €
Speyside	
The Glenlivet 12 years	12 €
The Glenlivet 18 years	18 €
Islay	
Ardbeg 10 years	10 €
Ardbeg Uigeadail	10 €
Lagavulin 16 years	16 €
Islands	
Jura 10 years	10 €
Jura – JOURNEY	12 €
Jura – SEVEN WOOD	12 €



Blended Scotch Whisky	4 cl
Johnnie Walker Black Label	12 €
Johnnie Walker Blue Label	35 €

Irischer Whiskey ² *Irish whiskey*

	4 cl
Tullamore Dew, Irish Blended	8 €
Jameson, Irish Blended	8 €

Kanadischer Whiskey ² *Canadian whiskey*

	4 cl
LOT 40 – 100% Rye	14 €
J.P. Wiser´s 18 years	18 €

<u>Amerikanischer Whiskey</u> ² <i>American whiskey</i>	4 cl
Evan Williams Kentucky Straight Bourbon	7,50 €
Jack Daniel's Gentleman Jack	9 €
 <u>Cognac</u> ²	 4 cl
HINE – Rare VSOP The Original Cognac	12 €
HINE – Cigar Reserve XO	30 €
Hennessy VS	9 €
Hennessy Fine de Cognac	14 €
Hennessy XO	35 €
Hennessy Paradis	69 €
 <u>Weinbrand</u> ² <i>Brandy</i>	 4 cl
Carlos No. I	12 €
Torres »Jaime I« Reserva de la Familia Imperial	18 €
Cardenal Mendoza	12 €
 <u>Armagnac</u> ²	 4 cl
Comtal Fine VS	8 €
 <u>Calvados</u> ²	 4 cl
Château du Breuil 8 Years	12 €
 <u>Grappa</u>	 2 cl
Nonino Il Prosecco bianco	8 €
Nonino Il merlot	11 €
Nonino cru monovitigno Chardonnay ²	11 €
Nonino cru monovitigno di fragolino ²	12 €
 <u>Tequila</u>	 4 cl
Sierra Antiquo Plata, 100% Agave	8 €
Sierra Antiquo Anjeo, 100% Agave	8 €
Sierra Milenario Anejo	14 €

<u>Wodka</u> <i>Vodka</i>	4 cl
Russland	
Beluga Noble	12 €
Schweden	
Absolut	8 €
Absolut Citrus	10,50 €
Polen	
Belvedere	11 €
Deutschland	
Sash & Fritz	11 €

Rum ²

Kuba	4 cl
Ron VACILÓN Añejo 3 Años	7,50 €
Ron VACILÓN Añejo 18 Años	18 €
Ron VACILÓN Añejo 25 Años	25 €
Havana Club Añejo 7 Años	10 €
Havana Club Tributo Limited Collection 2017	45 €

Rum Tasting

Ron, Rum oder Rhum - keine Spirituose ist vielleicht komplexer an Aromen als Rum und dessen Fangemeinde wird immer größer.

Nehmen Sie den Trend mit auf und probieren Sie unser kleines Rum Tasting aus:

Zwei Kubaner **Ron VACILÓN Añejo 18 Años & Ron VACILÓN Añejo 25 Años** sowie ein Rum aus Panama **Ron Abuelo 7 Años**.

3 Rum á 2 cl	24 €
--------------	------

Barbados	4 cl
Mount Gay Eclipse	10 €
Mount Gay black bottle	14 €

Martinique	4 cl
Saint James Vieux	10 €
Clement Rhum VSOP	10 €

Panama	4 cl
Ron Abuelo 7 anos	10 €
Ron Abuelo 12 anos	12 €

Dominikanische Republik	4 cl
Ron Brugal 1888 Gran Reserva - Familiar Edición Limitada	10 €
Guatemala	4 cl
Zacapa Centenario 23 years	23 €
Zacapa Centenario XO	35 €
Philippinen	4 cl
Don Papa	12 €
<u>Brände</u> <i>Liqueur</i>	2 cl
Gutsbrennerei Schloss Zinzow <i>Distillery Zinzow</i>	
Apfel-Quitte <i>Apple-quince</i>	7,50 €
Apfelweinbrand <i>Apple</i>	8 €
Williams-Birne <i>Williams-pear</i>	9 €
Himbeere <i>Raspberry</i>	9,50 €
Brennerei Ziegler <i>Distillery Ziegler</i>	
Williams Birne <i>Williams-pear</i>	11 €
Sauerkirsche <i>Sour cherry</i>	11 €
Ziegler No. 1 Wildkirsche <i>Wild cherry</i>	18 €
<u>Geist</u> <i>Brandy</i>	2 cl
Gutsbrennerei Schloss Zinzow <i>Distillery Zinzow</i>	
Schwarze Johannisbeere <i>Black currant</i>	7 €
Kakao <i>Cocoa</i>	7 €
<u>Liköre</u> ² <i>Liqueur</i>	2 cl
Gutsbrennerei Schloss Zinzow <i>Distillery Zinzow</i>	
Roter Weinbergpfirsich <i>Red vineyard peach</i>	6 €
Sanddorn <i>Seabuckthorn</i>	6 €
Kräuter-Orange <i>Herb-orange</i>	6 €
	4 cl
Bailey's Irish Cream	6 €
Disaronno Originale Amaretto	7 €
Southern Comfort	7 €
Licor 43 Cuarenta y Tres	7 €
Drambuie	7 €
DOM Benedictine	7 €

<u>Aquavit</u> ²	4 cl
Malteserkreuz Aquavit	7 €
Aalborg Jubiläums Aquavit	7 €
Linie Aquavit	8 €
<u>Korn & Kümmel</u>	4 cl
Nordhäuser Doppelkorn <i>Korn schnappes</i>	7,50 €
Rostocker Doppelkümmel „Man un Fru“ <i>Rostocker double-kümmel „Man un Fru“</i>	7,50 €
<u>Anise</u>	4 cl
Pernod	7 €
Sambuca	7 €
<u>Bitters & Kräuter</u> ² <i>Bitters</i>	4cl
Fernet Branca	7 €
Ramazzotti	7 €
Averna	7 €
<u>Wermut</u> ^N <i>Vermouth</i>	5 cl
Martini Bianco	6 €
Martini Extra Dry	6 €
Martini Rosso ²	6 €
Noilly Prat	7 €
<u>Sherry</u> ^N	5 cl
Lustau Jarana Fino	7 €
Lustau Los Arcos Medium dry Amontillado ²	7 €
Lustau San Emilio Pedro Ximenez ²	12 €
<u>Portwein</u> ² <i>Port wine</i>	5 cl
Taylor´s Port 10 years	10 €
Taylor´s Port 20 years	18 €

Bier *Beer*

vom Fass *Draught beer*

Radeberger Pilsener	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,90 €
Störtebeker Pilsener	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,90 €
Störtebeker Bernsteinweizen <i>wheat beer</i>	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,90 €
Köstritzer Schwarzbier <i>Black beer</i>	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,90 €
Alster ⁶ <i>Beer and lemonade mix</i>	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,90 €

aus der Flasche *Bottled Beer*

Erdinger Hefeweizen <i>wheat beer</i>	0,5 l	5,90 €
Erdinger Dunkel <i>Dark wheat beer</i>	0,5 l	5,90 €
Erdinger Kristall <i>filtered wheat beer</i>	0,5 l	5,90 €
Erdinger alkoholfrei <i>Nonalcoholic wheat beer</i>	0,5 l	5,90 €
Störtebeker Pils alkoholfrei <i>Nonalcoholic pilsener</i>	0,33 l	3,90 €
Störtebeker Kellerbier <i>cellar beer</i>	0,5 l	5,90 €
Störtebeker Roggen-Weizen <i>Rye wheat beer</i>	0,5 l	5,90 €
Störtebeker Bernsteinweizen alkoholfrei <i>Nonalcoholic wheat beer</i>	0,5 l	5,90 €

Alkoholfreie Getränke *Nonalcoholic beverages*

Staatlich Fachingen medium oder naturell	0,25 l	3,50 €
	0,75 l	8,50 €
San Pellegrino, Aqua Panna	0,75 l	8,50 €
Coca-Cola ^{1, 2} , Coca-Cola light ^{1, 2} , Fanta ² Sprite ^{1, 2} , Mezzo Mix ^{1, 2}	0,2 l	3,50 €

Saftschorle – Apfel <i>Apple spritzer</i>	0,2 l	3,50 €
Saftschorle – Rhabarber <i>Rhubarb spritzer</i>	0,2 l	3,50 €

Schweppes Bitter Lemon ^{2, 6}	0,2 l	3,50 €
Schweppes Ginger Ale ^{2, 6}	0,2 l	3,50 €
Schweppes dry Tonic	0,2 l	3,50 €
Thomas Henry Tonic	0,2 l	4,00 €
Fever-Tree Mediterranean Tonic	0,2 l	4,50 €

Säfte ^{6,7} Juices

Saftschorle <i>Juice spritzer</i>	0,25 l	3,50 €
Orange, Apfel, Grapefruit, Ananas <i>Orange, apple, grapefruit, pineapple</i>	0,25 l	3,90 €
Tomatensaft <i>Tomato juice</i>	0,25 l	3,90 €

Nektar ^{6,7} Nectar

Pfirsich, Cranberry, Maracuja, Banane, Kirsche, Mango <i>Peach, cranberry, passion fruit, banana, cherry, mango</i>	0,25 l	3,90 €
---	--------	--------

Heißgetränke Hot beverages

Tasse Kaffee ¹ <i>Cup of coffee</i>	3,50 €
Kännchen Kaffee ¹ <i>Pot of coffee</i>	5,50 €
Espresso ¹	3,50 €
Espresso Macchiato ^{1, G}	3,90 €
Doppelter Espresso ¹ <i>Double espresso</i>	5,50 €
Doppelter Espresso Macchiato ^{1, G}	5,90 €
Latte Macchiato ^{1, G}	4,50 €
Milchkaffee ^{1, G} <i>Milk coffee</i>	4,50 €
Cappuccino ^{1, G}	4,50 €
Heiße Schokolade ^G <i>Hot chocolate</i>	4,50 €
Portion Sahne ^G <i>Portion of cream</i>	0,80 €

Heißgetränke-Spezialitäten Hot drink specialties

Lumumba ^{2, G} <i>Hot chocolate, dark rum, cream</i>	8 €
Baileys Latte ^{1, 2, G} <i>Baileys, hot milk, espresso, cream</i>	9 €
Irish Coffee ^{1, 2, G} <i>Irish whiskey, coffee, cream</i>	9 €

Kännchen Tee aus dem Hause Ronnefeldt <i>pot of tea</i>	6 €
---	-----

Spring Darjeeling	Schwarztee Darjeeling Frühling <i>Black tea spring</i>
Assam Bari	Schwarztee <i>Black tea</i>
Earl Grey	aromatisierter Schwarztee <i>Flavoured black tea</i>
English Breakfast	Schwarzer Tee <i>Black Tea</i>
Morgentau	Aromatisierter Grüntee <i>Flavoured green tea</i>
Green Dragon	Grüner Tee <i>Green Tea</i>
Sweet Berries	Aromatisierter Früchte Tee <i>Fruit Tea</i>
Fruity Camomile	Aromatisierter Kräutertee <i>Herbal Tea</i>
Wellness	Aromatisierter Kräutertee <i>Herbal Tea</i>
Refreshing Mint	Aromatisierter Kräutertee <i>Herbal Tea</i>
Cream Orange	Aromatisierter Kräutertee <i>Herbal Tea</i>

Frischer hausgemachter Minztee	6,50 €
OMI – Orange / Minze / Ingwer aus frischen Zutaten	7,50 €

Kaffee & Kuchen *Afternoon tea*

Täglich von 12:00 bis 17:00 Uhr

Daily from noon to 05:00 pm

Wählen Sie wechselnde Kuchen- & Tortenköstlichkeiten aus unserer Kuchenvitrine; hausgemacht aus unserer Patisserie.

Choose various slices of homemade cakes and gateau from our showcase.

Speisen täglich von 12.00 bis 22.30 Uhr

Food daily from noon to 10.30 pm

Kleine Snacks *Small snacks*

Fruchtige Kokos-Curry Suppe ^{F, K, M, G, I} 10 €
mit Hühnerfleisch und Gemüse

Fruity coconut curry soup with chicken and vegetables

Tomaten-Mozzarella Sandwich ^{A, G} **VEGETARISCH** 15 €

Tomato-mozzarella sandwich

Wildkräutersalat mit Beeren- oder Joghurt-Limetten- ^{G, I, J} 14 €

Dressing und confierten Tomaten und gerösteten Kernen

Wild herb salad with confit tomatoes and roasted seeds
with berry or yoghurt-lime dressing

Zu den Salaten können Sie folgende Toppings wählen:

- gratinierter Ziegenkäse *gratinated goat cheese*
zzgl. add 6 €
- gebratene Hähnchenbrust *roasted chicken breast*
zzgl. add 8 €
- fünf gebratene Garnelen *five roasted prawns*
zzgl. add 13 €

Grana Padano Käse mit altem Balsamico **VEGETARISCH** 12 €

und gerösteten Brot ^{G, I, J}

Parmesan cheese with balsamico and roasted bread

Hauptgerichte *Main dishes*

Pizza Mozzarella di Bufala (Ø 20 cm) ^{A, G, 8} **VEGETARISCH** 19 €

Italienischer Büffelmozzarella / Strauchtomate / Basilikum

Pizza with buffalo mozzarella / tomato / basil

Pizza Salame di Milano (Ø 20 cm) ^{A, G, 8} 19 €

Luftgetrocknete Salami / Tomatensugo / Thymian / Grana Padano

Pizza with air-cured Italian salami / tomato sugo / thyme / grana padano

Fettuccine mit Riesengarnelen ^{A, C, D, H, 8} 26 €

Gebutterte Pasta / Hummerschaum / Knoblauch / Parmesan

Buttered pasta / prawns / lobster mousse / garlic / parmesan

200g Rumpsteak vom Black Angus ^{G, 8} 34 €

Trüffelbutter / Saisongemüse / La-Ratte-Kartoffeln

Sirloin steak / truffle butter / seasonal vegetables / la ratte potatoes

Filet vom Zander ^{D, G} 28 €
 Geschmolzene Tomaten / Wildkräuterpesto / Zitronenrisotto
Zander filet / melted tomatoes / wild herbs pesto / lemon risotto

Pikantes Gemüsecurry ^{E, F, G, 8} **VEGAN** 22 €
 Geschwenktes Wokgemüse / Massaman Curry / Kokosmilch / Chili /
 Jasminreis
Wok vegetables / massaman curry / coconut cream / chili / jasmine rice

Steigenberger Signature Dishes

“Our Caesar Salad” mit Romanasalat, Parmesan, 14 €
 Croûtons und Caesar Dressing ^{A, B, D, F, G, J}
 (auch als Light Dressing erhältlich)
Our Caesar salad with romaine lettuce, parmesan, croutons and Caesar dressing

Zu den Salaten können Sie folgende Toppings wählen:

- gratinierter Ziegenkäse *gratinated goat cheese*
zzgl. add 6 €
- gebratene Hähnchenbrust *roasted chicken breast*
zzgl. add 8 €
- fünf gebratene Garnelen *five roasted prawns*
zzgl. add 13 €

Beef Burger ^{A, C, I, J, N} 20 €
 Saftiges Rindfleisch / Brioche / Cole Slaw /
 Pommes frites
Beef burger with brioche / cole slaw / french fries

“The Club” ^{A, C, I, J, N} 20 €
 Sandwich mit Hähnchenbrust / krosser Speck /
 Ei / Tomate / Pommes frites
“The Club” sandwich with chicken breast / crispy bacon / egg / tomato / french fries

Käse & Dessert *Cheese & desserts*

Käseteller – vier verschiedene Sorten ^{A, G, J, 7, 8} **REGIONAL** 19 €
Auswahl vom Biokäse / Fruchtsenf / Chutney / Nüsse
*Cheese platter - four different varieties of organic cheese
fruity mustard / chutney / nuts*

Tartufo – italienische Eisspezialität 8 €
mit Haselnuss **oder** Limoncello ^{A, C, G, E}
Tartufo – Italian ice cream specialty with hazelnut or limoncello

Zusatzstoffe *additive*

¹ koffeinhaltig *with caffeine* ² Farbstoffe *artificial colouring* ³ Ascorbinsäure *ascorbic acid*
⁴ Betacarotin *beta-carotene* ⁶ Zitronensäure *citric acid* ⁷ Fructose ⁸ Konservierungsstoffe
preserving agents ⁹ chininhaltig *with quinine* ¹⁰ taurinhaltig *with taurine*
¹¹ Phenylalalinquelle *source of phenylalalin* ¹² Antioxidationsmittel *antioxidant*
^A Glutenhaltiges Getreide *glutenous cereal* ^B Krebstiere *crustaceans* ^C Eier *eggs* ^D Fisch *fish* ^E
Erdnüsse *peanuts* ^F Soja *soya* ^G Milch *milk* ^H Schalenfrüchte *edible nuts* ^I Sellerie *celery* ^J Senf
mustard ^K Sesamsamen *sesame seed* ^L Lupine ^M Weichtiere *molluscs* ^N Schwefeldioxid und Sulfid
sulfur dioxide and sulfite