



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

Unser Barchef Hugo Ferreira empfiehlt:

Our bar manager Hugo Ferreira recommends:

Smoky Whiskey Sour

18 €

Ardbeg Uigeadail / frischer Zitronensaft / Rohrzucker
Angostura Bitters / Eiweiss
*Ardbeg Uigeadail / fresh lemon juice / cane sugar
angostura bitters / egg white*

Smoky Grapefruit Gin Tonic

17 €

Wild Child Gin / Grapefruit / Meersalz / Tonic Water /
Soda / Smoky Grapefruit
*Wild Child gin / grapefruit / sea salt / tonic water /
soda water / smoky grapefruit*

Pornstar Martini

17 €

Absolut Vanilia / Passoa / Limette / Passionsfrucht /
Sekt / Beeren-Flavour-Bubble
*Absolut vanilia / Passoa / lime / passionfruit / sparkling wine /
berry flavour bubble*

Pink Baltic

17 €

Absolut Vodka / Passoa / Limette / Zitrone /
Schweppes Wild Berry / Beeren-Flavour-Bubble
*Absolut vodka / Passoa / lime / lemon / Schweppes Wild Berry /
berry flavour bubble*

Kräuter-Ingwer-Margarita

17 €

Tequila blanco / Ingwer / Rosmarin / Limette / Zitrone /
Soda / Rosmarin-Flavour-Bubble
*Blanco tequila / ginger / rosemary / lime / lemon /
Schweppes Wild Berry / rosemary flavour bubble*

Kräuterfeuer

16 €

Kräuterbitter / Apfel / Sekt / Rosmarin-Flavour-Bubble
Bitter liqueur / apple / sparkling wine / rosemary flavour bubble

Lemon Drop

17 €

Sash & Fritz Vodka / Zitrone / Cointreau / Rohrzucker /
Zitronen-Flavour-Bubble
*Sash & Fritz vodka / lemon / Cointreau / cane sugar /
lemon flavour bubble*

Limoncello Martini

17 €

Limoncello / Absolut Vodka / Zitrone / Rohrzucker /
Zitronen-Flavour-Bubble
*Limoncello / Absolut vodka / lemon / cane sugar /
lemon flavour bubble*

Aperitif-Drinks *Aperitif drinks*

Hugo ^{2, 6, 7, N} 10 €
Sekt / Holunderblüte / Limette / Minze / Soda
Sparkling wine / elderflower / lime / mint / soda water

Aperol Spritz ^{2, 6, 7, N} 10 €
Aperol / Prosecco / Soda
Aperol / prosecco / soda water

Ramazotti Rosato Mio ^{2, 6, 7, N} 10 €
Ramazzotti Rosato / Prosecco / Basilikum
Ramazotti Rosato / prosecco / basil

Steigenberger Royal 10 11 €
Royal Oporto Rosé / Waldbeeren / Minze / Tonic Water
Royal Oporto Rosé / wild berries / mint / tonic water

Italicus Spritz ^{2, 6, 7, N} 15 €
Italicus Rosolio di Bergamotto / Oliven / Zitronenzesten / Prosecco
Italicus Rosolio di Bergamotto / olive / lemon zest / prosecco

Italicus Cup ^{2, 6, 7, N} 16 €
Italicus Rosolio di Bergamotto / Grapefruit / Japanese Yuzu Tonic
Italicus Rosolio di Bergamotto / grapefruit / tonic water

Americano ^{2, 3, 6, 7, 8} 13 €
Campari / Antica Formula / Soda / Orange
Campari / Antica Formula / soda water / orange

Espresso Martini ^{1, 2, G} 13 €
Espresso / Absolut Vodka / Kahlua
Espresso / Absolut Vodka / Kahlua

Digestif-Drinks *Digestif drinks*

Brandy Alexander ^{2, G} 13 €
Brandy / Crème de Cacao / Sahne
Brandy / Crème de Cacao / cream

White Serbia ^{1, 8, z} 14 €
Kahlua / Baileys / Sahne
Kahlua / Baileys / cream

Champagner-Drinks *champagne drinks*

Bellini ^{2, 7, N} 20 €
Champagner / Peachtree / weißes Pfirsichmark
Champagne / Peachtree / white peach puree

Old Cuban ^{2, 6, 7, 8, N} 23 €
Havana Club Anejo 7 / Rohrzucker / frischer Limettensaft /
Minze / Angustora / Champagner
*Havana Club Anejo 7 / cane sugar / fresh lime juice /
mint / Angustora bitters / champagne*

Arnaud's French 75 ^{2, 6, 7, 8, N} 24 €
Remy Martin / frischer Zitronensaft / Rohrzucker /
Champagner / Zitrone
*Remy Martin / fresh lemon juice / cane sugar /
Champagne / lemon*

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

Cosmopolitan ^{2, 6} 13 €

Absolut Citrus / Cointreau / Cranberry / frischer Limettensaft
Absolut citrus vodka / Cointreau / cranberry / fresh lime juice

Sex on the Beach ^{2, 6, 7, 8} 13 €

Absolut Vodka / Peachtree / Cranberry / Ananas / Zitrone
Absolut Vodka / Peachtree / cranberry / pineapple / lemon

Moscow Mule ^{2, 6, 8} 13 €

Absolut Vodka / Ginger Beer / Gurke
Absolut Vodka / ginger beer / cucumber

Whiskey-Drinks *Whiskey drinks*

Whiskey Sour ^{2, 6, 7} 14 €

Four Roses Bourbon Whiskey / Zitrone /
weißer Rohrzucker / Eiweiß / Angostura Bitters
Four Roses Bourbon Whiskey / lemon / white cane sugar / egg white

Manhattan ² 14 €

Canadian Club / roter Wermut / Angostura Bitters
Canadian Club / red vermouth / Angostura bitters

Old Fashioned ² 14 €

Four Roses Bourbon Whiskey / Würfelzucker /
Soda / Angostura Bitters
Four Roses Bourbon Whiskey / sugar cube / soda water / Angostura bitters

Gin-Drinks *gin drinks*

Gimlet ^{2, 3, 6,} 12 €

Beefeater London dry Gin / Limette / Lime Juice Cordial
Beefeater dry gin / lime / lime juice cordial

Bramble ^{2, 6, 7, 8} 14 €

Beefeater London dry Gin / Zitrone / weißer Rohrzucker
Brombeeren / Crémé de Mûre
Beefeater dry gin / lemon / white cane sugar / blackberries / Crémé de Mûre

Negroni ² 15 €

Campari / Antica Formula / Beefeater London dry Gin
Campari / Antica Formula / Beefeater dry gin

Gin Fizz ⁶ 13 €

Beefeater London dry Gin / Soda / Zitrone / weißer Rohrzucker
Beefeater dry gin / soda water / lemon / white cane sugar

Miss Cucumber ^{2, 6, 7, 8} 17 €

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} 18 €

Gin Sul / Holunderblüte / frischer Limettensaft / Rohrzucker /
Gurke / Minze / Pfeffer
*Gin Sul / elderflower / fresh lime juice / cane sugar /
cucumber / mint / pepper*

Rum Drinks *Rum drinks*

Cuba Libre ^{1, 2, 3, 6} 12 €
Havana Club 3 Años / Limette / Coca Cola
Havana Club 3 Anos / lime / Coca Cola

Caipirinha ^{6, 7} 12 €
Nêgã Fulô / Limette / weißer Rohrzucker
Nêgã Fulô / lime / white cane sugar

Mojito „Original“ ⁶ 13 €
Havana Club 3 Años / Minze / Limette /
weißer Rohrzucker / Soda
Havana Club 3 Anos / mint / lime / white cane sugar / soda water

Piña Colada ^{2, 7, 8, G} 13 €
Old Pascas white rum / Ananas / Kokospüree
Old Pascas white rum / pineapple / coconut puree

Mai Tai „Original“ ^{2, 6, 8, G} 15 €
Martinique Rum / Triple Sec /
Old Pascas 73% / Mandel / Limette
Martinique rum / triple sec / Old Pascas 73 % / almond / lime

Zombie ^{2, 6, 7} 17 €
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} 12 €
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 und Mango zzgl. 4 €
Strawberry, raspberry, white peach, mango

Tequila Drinks *Tequila drinks*

Tequila Sunrise ^{2, 6, 7} 12 €
Sierra Antiquo Plata / Grenadine / Orange
Sierra Antiquo Plata / grenadine / orange

Grapefruit Margarita ^{2, 6, 7} 15 €
Sierra Antiquo Plata / Triple Sec / Pink Grapefruit /
Thymian / frischer Zitronen- & Limettensaft
*Sierra Antiquo Plata / triple Sec / pink grapefruit /
thyme / fresh lemon and lime juice*

Long Island Iced Tea ^{1, 2, 6, 7} 19 €
Absolut Vodka / Beefeater London dry Gin /
Sierra Antiquo Plata / Triple Sec / Old Pascas white rum /
Zitrone / Orange / Coca Cola
*Absolut Vodka / Beefeater London dry gin / Sierra Antiquo Plata /
triple sec / Old Pascas white rum / lemon / orange / Coca Cola*

Alkoholfreie Drinks *Nonalcoholic drinks*

Ipanema ^{2, 6, 7}	10 €
Ginger Ale / Limette / weißer Rohrzucker <i>Ginger ale / lime / white cane sugar</i>	
Virgin Mojito ^{2, 6, 7}	11 €
Ginger Ale / Limette / Minze / weißer Rohrzucker <i>Ginger ale / lime / mint / white cane sugar</i>	
Virgin Strawberry Colada ^{2, 6, 7, 8, G}	12 €
Ananas / Kokos / Sahne / Erdbeermark <i>Pineapple / coconut / cream / strawberry puree</i>	
Tropical ^{2, 6, 7, 8}	11 €
Banane / Ananas / Orange / Kirsch / Kokos <i>Banana / pineapple / orange / cherry / coconut</i>	
Raffaello ^{2, 8, G}	11 €
Mandel / Kokos / Vanille / Milch / Sahne <i>Almond / coconut / vanilla / milk / cream</i>	
Cherry Mule ^{2, 6, 7, 8}	12 €
Kirsch / Limette / Rohrzucker / frischer Limettensaft / Ginger Beer <i>Cherry / lime / cane sugar / fresh lime juice / ginger beer</i>	
Santiago ^{2, 8, G}	11 €
Maracujasaft / Ginger Ale / Limette / weißer Rohrzucker <i>Passion fruit juice / Ginger ale / lime / white cane sugar</i>	

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

Steigenberger Tradition	0,10 l	7 €
	0,75 l	29 €
Mumm Rieslingsekt, trocken ALKOHOLFREI	0,10 l	8 €
<i>non-alcoholic sparkling wine</i>	0,75 l	44 €
Eins-Zwei-Zero Sparkling Rosé, trocken ALKOHOLFREI	0,10 l	9 €
Rheinhessen, Weingut Leitz	0,75 l	50 €
<i>Pinot Noir Rosé, dry, Rhine Hesse, non-alcoholic</i>		
Winzersekt, Blanc de blanc, Brut	0,10 l	8 €
Pfalz, Weingut Meyer	0,75 l	44 €
<i>Blanc de blanc, dry, Palatinate</i>		
Winzersekt, Grand Cuvée Rosé, Brut	0,10 l	9 €
100% Spätburgunder	0,75 l	50 €
Pfalz, Weingut Meyer		
<i>Cuvée rosé, dry, Palatinate</i>		
Rieslingsekt, Brut	0,75 l	68 €
Rheingau, Weingut Künstler		
<i>Riesling, dry, Rheingau</i>		

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

Prosecco Frizzante DOC	0,10 l	8 €
Villa Albinoni, Venetien	0,75 l	44 €
<i>Prosecco, dry, Veneto</i>		
Secco Rosé, trocken	0,75 l	46 €
Pfalz, Emil Bauer		
<i>Prosecco rosé, dry, Palatinate</i>		

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

Léon Launois, Brut	0,10 l	16 €
	0,75 l	110 €
Piper-Heidsieck Rosé Sauvage, Brut	0,10 l	19 €
	0,75 l	130 €
Moët & Chandon Imperial, Brut	0,10 l	19 €
	0,75 l	130 €
Moët & Chandon Imperial Rosé, Brut	0,10 l	20 €
	0,75 l	140 €
Moët & Chandon ICE Imperial, demi sec	0,10 l	25 €
	0,75 l	160 €
Moët & Chandon ICE Imperial Rosé, demi sec	0,10 l	28 €
	0,75 l	180 €
Laurent Perrier, Brut	0,75 l	120 €
Ruinart Blanc de Blancs, Brut	0,75 l	180 €

Weißwein ^{3, 12, N} *White wine*

Grauburgunder, feinherb	0,20 l	12 €
Pfalz, Weingut Klaus & Marius Meyer	0,75 l	42 €
<i>Pinot gris, medium dry, Palatinate</i>		
Sauvignon Blanc, trocken	0,20 l	12 €
Pfalz, Weingut Klaus & Marius Meyer	0,75 l	42 €
<i>Sauvignon Blanc, dry, Palatinate</i>		
Müller-Thurgau, trocken	0,20 l	10 €
Baden, Weingut Markgraf von Baden	0,75 l	34 €
<i>Müller-Thurgau, dry, Baden</i>		
Riesling Kalkmergel, trocken	0,20 l	10 €
Pfalz, Weingut Klaus & Marius Meyer	0,75 l	34 €
<i>Riesling, dry, Palatinate</i>		
Grohsartig WB & Chardonnay, trocken	0,20 l	11 €
Rheinhessen, Weingut Groh	0,75 l	37 €
<i>Pinot blanc, chardonnay, dry, Rhine Hesse</i>		
Riesling Blauschiefer, trocken	0,20 l	11 €
Mosel, Weingut Markus Molitor	0,75 l	37 €
<i>Riesling, dry, Mosel</i>		
110% Scheurebe, lieblich	0,20 l	12 €
Franken, Weingut Emmerich	0,75 l	42 €
<i>Scheurebe, sweet, Franconia</i>		
Ugni Blanc, Colombard, trocken	0,20 l	10 €
Côtes de Gascogne, Domaine de Pellehaut	0,75 l	34 €
<i>Ugni blanc, colombard, dry</i>		
Pinot Grigio, trocken	0,20 l	10 €
Venetien, Villa Albinoni	0,75 l	34 €
<i>Pinot gris, dry</i>		
Chardonnay, trocken	0,20 l	10 €
Sizilien, Mandrarossa 	0,75 l	34 €
<i>Chardonnay, dry</i>		

Roséwein ^{3, 12, N} Rosé wine

Krebs Rosé St. Laurent, trocken	0,20 l	11 €
Pfalz, Weingut Krebs	0,75 l	37 €
<i>St. Laurent, dry, Palatinate</i>		
«Lachen» Rosé, trocken	0,20 l	10 €
Franken, Weingut Emmerich	0,75 l	34 €
<i>Cuvée rosé, dry, Franconia</i>		
Eins-Zwei-Zero Pinot Noir, Cabernet, trocken	0,20 l	11 €
ALKOHOLFREI	0,75 l	37 €
Rheinhessen, Weingut Leitz		
<i>Pinot noir, cabernet sauvignon, dry, non-alcoholic</i>		
Pinotage, trocken	0,20 l	10 €
Südafrika, Stellenbosch, Delheim	0,75 l	34 €
<i>Pinotage, dry</i>		

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

Dornfelder, trocken	0,20 l	10 €
Pfalz, Weingut Meyer	0,75 l	34 €
<i>Dornfelder, dry, Palatinate</i>		
Spätburgunder Kalkmergel, trocken	0,20 l	13 €
Pfalz, Weingut Meyer	0,75 l	46 €
<i>Pinot Noir, dry, Palatinate</i>		
«Lieben» Terra Rouge, trocken	0,20 l	11 €
Franken, Weingut Emmerich	0,75 l	37 €
<i>Terra rouge, dry, Franconia</i>		
Le Cochonnet Merlot, trocken	0,20 l	10 €
Frankreich, Languedoc, Badet Clement	0,75 l	34 €
<i>Merlot, dry</i>		
El Circo Volatinero Tempranillo, trocken	0,20 l	10 €
Spanien, Rioja, Grandes Vinos Y Vinedos	0,75 l	34 €
<i>Tempranillo, dry</i>		
Tapps St. Laurent & Merlot, trocken	0,20 l	10 €
Pfalz, Weingut Zeter	0,75 l	34 €
<i>St. Laurent & merlot, dry, Palatinate</i>		
BDX Cabernet & Merlot, trocken	0,20 l	13 €
Pfalz, Weingut Meyer	0,75 l	46 €
<i>Cabernet sauvignon & merlot, dry, Palatinate</i>		
Montepulciano, trocken	0,20 l	10 €
Italien, Abruzzen, Cantina Talamonti	0,75 l	34 €
<i>Montepulciano, dry</i>		



Schottische Whisky ² *Scotch whisky*

Highlands 4 cl

Oban 14 years	16 €
Glenmorangie 10 years – Original	12 €
Glenmorangie Nectar d'or	14 €
Glenmorangie 12 years - Lasanta	14 €
Glenmorangie 18 years	19 €

Speyside

The Glenlivet 12 years	14 €
The Glenlivet 18 years	19 €

Islay

Ardbeg Wee Beastie, 5 years	11 €
Ardbeg 10 years	13 €
Ardbeg Uigeadail	17 €
Lagavulin 16 years	19 €
Laphroaig 10 years	13 €

Islands

Jura 10 years	12 €
Jura – JOURNEY	14 €
Jura – SEVEN WOOD	14 €

Blended Scotch Whisky 4 cl

Johnnie Walker Black Label	15 €
Johnnie Walker Blue Label	38 €
Chivas Regal 12 years	12 €
Chivas Regal 18 years	17 €

Irischer Whiskey ² *Irish whiskey* 4 cl

Tullamore Dew, Irish Blended	10 €
Jameson, Irish Blended	11 €

Kanadischer Whiskey ² *Canadian whiskey* 4 cl

LOT 40 – 100% Rye	16 €
J.P. Wiser's 18 years	19 €

Amerikanischer Whiskey ² *American whiskey* 4 cl

Four Roses Kentucky Straight Bourbon	9 €
Jack Daniel's Gentleman Jack	11 €

<u>Japanischer Whisky</u> ² <i>Japanese whisky</i>	4 cl
Nikka Malt	18 €
Nikka The Barrel	19 €
Nikka Grain	18 €
<u>Cognac</u> ²	4 cl
HINE – Rare VSOP The Original Cognac	16 €
HINE – Cigar Reserve XO	30 €
Hennessy VS	12 €
Hennessy VSOP	14 €
Hennessy XO	35 €
Hennessy Paradis	69 €
<u>Weinbrand</u> ² <i>Brandy</i>	4 cl
Carlos No. I	13 €
Carlos Imperial XO	16 €
Torres »Jaime I« Reserva de la Familia Imperial	19 €
<u>Armagnac</u> ²	4 cl
Comtal Fine VS	12 €
<u>Calvados</u> ²	4 cl
Château du Breuil 8 Years	13 €
<u>Grappa</u>	2 cl
Nonino Il Prosecco bianco	9 €
Nonino Il merlot	10 €
Nonino cru monovitigno Chardonnay ²	11 €
<u>Tequila</u>	4 cl
Volcan de mi tierra, Blanco	13 €
Volcan de mi tierra, Anejo Cristalino	17 €

Wodka *Vodka*

4 cl

Schweden

Absolut	10 €
Absolut Citrus	12 €
Absolut Vanilia	12 €

Polen

Belvedere	13 €
Belvedere Lake Bartezek Single Estate Rye	15 €
Belvedere Smogory Forest Single Estate Rye	15 €

Deutschland

Sash & Fritz	13 €
--------------	------

Rum ²

Kuba

4 cl

Havana Club Añejo 3 Años	10 €
Havana Club Añejo 15 Años	30 €
Havana Club Selección de Maestros	16 €
Havana Club Añejo 7 Años	12 €
Havana Club Tributo Limited Collection 2017	49 €
Eminente Reserva Añejo 7 Años	16 €

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:

Drei Kubaner: **Havana Club Añejo 15 Años & Havana Club Selección de Maestros** sowie **Eminente Reserva Añejo 7 Años**.

3 Rum á 2 cl	30 €
--------------	------

Barbados

4 cl

Mount Gay black bottle	15 €
Plantation XO	14 €

Martinique	4 cl
Saint James Vieux	12 €
Clement Rhum VSOP	12 €
Panama	4 cl
Ron Abuelo 7 Años	12 €
Ron Abuelo 12 Años	14 €
Dominikanische Republik	4 cl
Ron Brugal 1888 Gran Reserva	12 €
- Familiar Edición Limitada -	
Guatemala	4 cl
Zacapa Centenario 23	25 €
Zacapa Centenario XO	38 €
Philippinen	4 cl
Don Papa	14 €
<u>Brände</u> <i>Liqueur</i>	2 cl
Gutsbrennerei Schloss Zinzow <i>Distillery Zinzow</i>	
Apfel-Quitte <i>Apple-quince</i>	9 €
Apfelweinbrand <i>Apple</i>	9 €
Williams-Birne <i>Williams-pear</i>	10 €
Himbeere <i>Raspberry</i>	10 €
Brennerei Ziegler <i>Distillery Ziegler</i>	
Williams Birne <i>Williams-pear</i>	13 €
Sauerkirsche <i>Sour cherry</i>	13 €
Ziegler No. 1 Wildkirsche <i>Wild cherry</i>	19 €
<u>Geist</u> <i>Brandy</i>	2 cl
Gutsbrennerei Schloss Zinzow <i>Distillery Zinzow</i>	
Schwarze Johannisbeere <i>Black currant</i>	9 €
Kakao <i>Cocoa</i>	9 €
<u>Liköre</u> ² <i>Liqueur</i>	2 cl
Gutsbrennerei Schloss Zinzow <i>Distillery Zinzow</i>	
Roter Weinbergpfirsich <i>Red vineyard peach</i>	8 €
Sanddorn <i>Seabuckthorn</i>	8 €
Kräuter-Orange <i>Herb-orange</i>	8 €

	4 cl
Bailey's Irish Cream	8 €
Disaronno Originale Amaretto	8 €
Southern Comfort	9 €
Licor 43 Cuarenta y Tres	9 €
Drambuie	9 €
DOM Benedictine	9 €
Ramazotti Crema	9 €
Italicus Rosolio di Bergamotto	11 €

Aquavit ² 4 cl

Malteserkreuz Aquavit	9 €
Aalborg Jubiläums Aquavit	9 €
Linie Aquavit	9 €

Korn & Kümmel 4 cl

Nordhäuser Doppelkorn <i>Korn schnappes</i>	9 €
Rostocker Doppelkümmel „Man un Fru“	9 €
<i>Rostocker double-kümmel „Man un Fru“</i>	

Anise 4 cl

Pernod	9 €
Sambuca	9 €
Pastis	10 €

Bitters & Kräuter ² *Bitters* 4cl

Fernet Branca	9 €
Ramazotti	9 €
Averna	9 €

Wermut ^N *Vermouth* 5 cl

Martini Bianco	8 €
Martini Extra Dry	8 €
Martini Rosso ²	8 €
Noilly Prat	9 €

Sherry ^N 5 cl

Osborne Fino Quinta	9 €
Osborne Medium Oloroso ²	9 €
Lustau San Emilio Pedro Ximenez ²	13 €

Portwein ² *Port wine* 5 cl

Osborne Port 10 years	13 €
Osborne Port 20 years	19 €

Bier *Beer*

vom Fass *Draught beer*

Radeberger Pilsener	0,3 l	5 €
	0,5 l	7 €
Störtebeker Pilsener	0,3 l	5 €
	0,5 l	7 €
Störtebeker Bernsteinweizen <i>wheat beer</i>	0,3 l	5 €
	0,5 l	7 €
Köstritzer Schwarzbier <i>Black beer</i>	0,3 l	5 €
	0,5 l	7 €
Alster ⁶ <i>Beer and lemonade mix</i>	0,3 l	5 €
	0,5 l	7 €

aus der Flasche *Bottled Beer*

Erdinger Hefeweizen <i>wheat beer</i>	0,5 l	7 €
Erdinger Dunkel <i>Dark wheat beer</i>	0,5 l	7 €
Erdinger Kristall <i>filtered wheat beer</i>	0,5 l	7 €
Erdinger alkoholfrei <i>Nonalcoholic wheat beer</i>	0,5 l	7 €
Störtebeker Pils alkoholfrei <i>Nonalcoholic pilsener</i>	0,33 l	5 €
Störtebeker Kellerbier <i>cellar beer</i>	0,5 l	7 €
Störtebeker Roggen-Weizen <i>Rye wheat beer</i>	0,5 l	7 €
Störtebeker Bernsteinweizen alkoholfrei <i>Nonalcoholic wheat beer</i>	0,5 l	7 €

Alkoholfreie Getränke *Nonalcoholic beverages*

Staatlich Fachingen medium oder naturell	0,25 l	5 €
	0,75 l	10 €
San Pellegrino, Aqua Panna	0,75 l	10 €
Coca-Cola ^{1, 2} , Coca-Cola light ^{1, 2} , Fanta ²	0,2 l	5 €
Sprite ^{1, 2} , Mezzo Mix ^{1, 2}		
Schweppes Bitter Lemon ^{2, 6}	0,2 l	5 €
Schweppes Ginger Ale ^{2, 6}	0,2 l	5 €
Schweppes dry Tonic	0,2 l	5 €
Thomas Henry Tonic	0,2 l	5 €
Fever-Tree Mediterranean Tonic	0,2 l	6 €

Säfte ^{6, 7} *Juices*

Saftschorle <i>Juice spritzer</i>	0,25 l	5 €
Orange, Apfel, Grapefruit, Ananas <i>Orange, apple, grapefruit, pineapple</i>	0,25 l	6 €
Tomatensaft <i>Tomato juice</i>	0,25 l	6 €

Nektar ^{6,7} Nectar

Pfirsich, Cranberry, Maracuja, Banane, Kirsche, Mango	0,25 l	6 €
<i>Peach, cranberry, passion fruit, banana, cherry, mango</i>		

Heißgetränke Hot beverages

Tasse Kaffee ¹ Cup of coffee	4 €
Kännchen Kaffee ¹ Pot of coffee	6 €
Espresso ¹	4 €
Espresso Macchiato ^{1, G}	5 €
Doppelter Espresso ¹ Double espresso	6 €
Doppelter Espresso Macchiato ^{1, G}	7 €
Latte Macchiato ^{1, G}	5 €
Milchkaffee ^{1, G} Milk coffee	5 €
Cappuccino ^{1, G}	5 €
Heiße Schokolade ^G Hot chocolate	5 €
Portion Sahne ^G Portion of cream	1 €

Heißgetränke-Spezialitäten Hot drink specialties

Lumumba ^{2, G} Hot chocolate, dark rum, cream	10 €
Baileys Latte ^{1, 2, G} Baileys, hot milk, espresso, cream	10 €
Irish Coffee ^{1, 2, G} Irish whiskey, coffee, cream	10 €

Kännchen Tee aus dem Hause Ronnefeldt pot of tea	7 €
--	-----

Spring Darjeeling	Schwarztee Darjeeling Frühling Black tea spring
Assam Bari	Schwarztee Black tea
Earl Grey	aromatisierter Schwarztee Flavoured black tea
English Breakfast	Schwarzer Tee Black Tea
Morgentau	Aromatisierter Grüntee Flavoured green tea
Green Dragon	Grüner Tee Green tea
Sweet Berries	Aromatisierter Früchtetee Flavoured fruit infusion
Fruity Camomile	Aromatisierter Kräutertee Flavoured herbal infusion
Wellness	Aromatisierter Kräutertee Flavoured herbal infusion
Refreshing Mint	Aromatisierter Kräutertee Flavoured herbal infusion
Cream Orange	Aromatisierter Kräutertee Flavoured herbal infusion

Frischer hausgemachter Minztee	8 €
OMI - Orange / Minze / Ingwer aus frischen Zutaten	9 €

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} 16 €
mit Hühnerfleisch und Gemüse

Fruity coconut curry soup with chicken and vegetables

Tomaten-Mozzarella Sandwich ^{A, G}  18 €

Tomato-mozzarella sandwich

Veganer Wrap mit Linsen-Quinoa-Salat ^{2, A, G, 8, L}  20 €

Pikanter Humus / Avocado / Seitan / Wildkräutersalat

Vegan wrap with lenses-quinoa-salad / spicy humus

Avocado / Seitan / wild herb salad

Wildkräutersalat mit Beeren- oder Joghurt-Limetten- ^{G, I, J}  18 €

Dressing und confierten Tomaten und gerösteten Kernen

Wild herb salad with confit tomatoes and roasted seeds

with berry or yoghurt-lime dressing

Zu unserem Salat können Sie folgende Toppings wählen:

- gratinierter Ziegenkäse *gratinated goat cheese* zzgl. add 9 €
- gebratene Hähnchenbrust *roasted chicken breast* zzgl. add 12 €
- fünf gebratene Garnelen *five roasted prawns* zzgl. add 17 €

Grana Padano Käse mit altem Balsamico  17 €

und gerösteten Brot ^{G, I, J}

Parmesan cheese with balsamico and roasted bread

Hauptgerichte *Main dishes*

Pizza Mozzarella di Bufala (Ø 30 cm) ^{A, G, 8}  23 €

Italienischer Büffelmozzarella / Strauchtomate / Basilikum

Pizza with buffalo mozzarella / tomato / basil

Pizza Salame di Milano (Ø 30 cm) ^{A, G, 8} 23 €

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} 37 €

Gebutterte Pasta / Hummerschaum / Knoblauch / Parmesan

Buttered pasta / prawns / lobster mousse / garlic / parmesan

Rumpsteak vom Black Angus ^{G, 8} 45 €

Trüffelbutter / Saisongemüse / La-Ratte-Kartoffeln

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

Filet vom Zander ^{D, G} 36 €

Geschmolzene Tomaten / Wildkräuterpesto / Zitronenrisotto

Zander filet / melted tomatoes / wild herbs pesto / lemon risotto

Pikantes Gemüsecurry ^{E, F, G, 8}  27 €

Geschwenktes Wokgemüse / Massaman Curry /

Kokosmilch / Chili / Jasminreis

Wok vegetables / massaman curry / coconut cream / chili / jasmine rice

Pikantes Chili sin carne / Süßkartoffel ^{A, J, 8}  26 €
 Kichererbsen / Jasmin Reis
Spicy chili sin carne / sweet potato / chick peas / jasmine rice

Steigenberger Signature Dishes

“Our Caesar Salad” mit Romanasalat, Parmesan  19 €
 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 unserem Salat können Sie folgende Toppings wählen:

- gratinierter Ziegenkäse *gratinated goat cheese* zzgl. add 9 €
- gebratene Maishähnchenbrust *roasted chicken breast* zzgl. add 12 €
- fünf gebratene Garnelen *five roasted prawns* zzgl. add 17 €

Beef Burger ^{A, C, I, J, N} 26 €
 Saftiges Rindfleisch / Brioche / Käse / Speck /
 Cole Slaw / Pommes frites
Beef burger with brioche / cheese / bacon / cole slaw / french fries

“The Club” ^{A, C, I, J, N} 26 €
 Sandwich mit Maishähnchenbrust / krosser Speck /
 Ei / Tomate / Pommes frites
Sandwich / chicken breast / crispy bacon / egg / tomato / french fries

Käse & Dessert *Cheese & desserts*

Käseteller – vier verschiedene Sorten ^{A, G, J, 7, 8}  29 €
 Auswahl vom Biokäse / Fruchtsenf / Chutney / Nüsse
*Cheese platter - four different varieties of organic cheese
 fruity mustard / chutney / nuts*

Tartufo - italienische Eisspezialität 10 €
 mit Haselnuss **oder** Limoncello ^{A, C, G, E}
Tartufo – Italian ice cream specialty with hazelnut or limoncello

Veganer Schokoladen Brownie / Banane / Mango ^{A, C, G, E}  15 €
Vegan chocolate brownie / banana / mango



Vegetarisch



Vegan



Regional

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