



WILLKOMMEN IN DER HAFENWIRTSCHAFT,

unsere Speisen werden stets liebevoll zubereitet. Das Angebot passen wir jeweils den Jahreszeiten an. Auf der Tafel bieten wir Ihnen zusätzlich zu den à la carte Speisen, tagesaktuelle Gerichte – vor allem natürlich Fisch – an.

Sommerfeeling auf unserer Terrasse - genießen Sie den herrlichen Blick auf die Förde, die Traditionssegler, die Sonne und das Leben! (täglich außer montags - bei schönem Wetter) Unser junges Team erwartet Sie dort mit hausgemachtem Kuchen, hochwertigem Sahneeis, Sorbets und natürlich allen Speisen unserer Karte.

Von Dienstag bis Samstag zwischen 11:30 und 14:30 Uhr heißt es auch auf der Terrasse: **„Essen ist fertig!“** Das Mittags-Küchenteam um Jochen Strehler bietet Ihnen eine Auswahl Fleisch-, Fisch- und vegetarische Hauptgänge an. Zünftig, deftig oder leicht – auf jeden Fall lecker. Dazu servieren wir natürlich auch Vorspeisen, Salate, Suppen und Desserts. Als Einzelgerichte bieten wir die Hauptgänge mittags zwischen € 10,90 und € 13,90 an, als 3-Gang-Mittagsmenü mit Vor-, Hauptspeise und Dessert oder Kaffee für nur € 15,80. Es lohnt sich also!

Übrigens: Für Allergiker haben wir eine gesonderte Karte erstellt, in der Sie alle verwendeten Stoffe nachlesen können. Bitte fragen Sie den Service.

*German Benk, Jörn Clahsen und die Crew in der Hafenwirtschaft*

**APERITIF**

Prosecco Frivolo Frizzante	0,1l	3,00
	0,7l	17,00
Blanc de Blanc, Sekt von Schätzle, Kaiserstuhl, Baden sensationell fein und trocken	0,75l	23,00
Champagner Charles Heidsieck, Brut Réserve Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay (u.a. Decanter: Goldmedaille)	0,75l	64,00
Champagner Charles Heidsieck Blanc des Millénaires, 1995 100% Chardonnay - 94 Parker Points, Mundus Vini: Großes Gold	0,75l	165,00
Aperol spritz (auch als alkoholfreie Variante)	0,2l	5,50
Hugo (auch als alkoholfreie Variante)	0,2l	5,50
Tiessen Tonic (Weißer Port, Tonic, Minze)	0,2l	5,50
Campari	5cl	3,50
Campari-Orange	5cl + Orangensaft	5,50
Campari Spritz	0,25l	5,50
Martini - Bianco, Rosso, Dry -	5cl	3,50
Ricard	2cl	3,00
Sandemann Sherry sweet, medium oder dry	5cl	3,50
Sandemann Port, weiß	5cl	3,50
Sandemann Tawny Port	5cl	3,50

Dienstag bis Sonntag ab 11:30 Uhr geöffnet

**Essen ist fertig - Strehler kocht Mittag!:** Dienstag bis Samstag von 11:30 bis 14:30 Uhr

### **VORSPEISEN**

<b>Bruschetta Holsteiner Art</b> – Drei Scheiben geröstetes Sauerteigbrot je 1 x mit Matjestatar, Graved Lachs, Räucherforellencreme	7,90
<b>Garnelen</b> in Knoblauch-Olivenöl, Lauch und Baguette	10,90
<b>Marinierter Ziegenfrischkäse</b> mit Erdbeersalsa und Salatbeilage	8,90
<b>Tintenfischringe</b> auf einem Rucolabett mit Zitronensaft und Baguette	11,50

### **Der sommerliche Hafenwirtschaft - Tapas-Teller**

verschiedene marinierte Gemüse, gefüllte Oliven, Chorizo, Roastbeef Tiroler Speck, Brie, marinierter Ziegenfrischkäse, Ananas-Chutney dazu reichen wir Baguette	12,90
---	-------

### **SUPPEN + EINTÖPFE**

<b>Tomatensuppe</b> mit Büffelmozzarella	6,90
<b>Kleiner Holtenauer Fischtopf</b> mit Knoblauchmayonnaise und Röstbrot	8,90

### SOMMERSALATE

<b>Großer, knackiger, bunter Salat</b> dazu unser hausgemachtes Dressing	11,90
- mit <b>gebratenem Ziegenkäse</b> gerösteten Walnüssen und Apfelchutney	14,90
- mit <b>gebratenen Riesengarnelen</b> und Aioli	17,90
- mit <b>gebratenen Tintenfischringen</b> und Aioli	17,90
- mit <b>gegrilltem Lachsfilet</b> und Kräuterquark	19,50
- mit <b>Streifen vom Kalbsrückensteak</b> und Pfifferlingen	19,90

### Hafenwirtschaft Spezial:

Knackige, bunte Blattsalate mit Garnelen, Matjes-Rauten & gebratenen Lachswürfeln

Dazu servieren wir unser Sauerteigbrot und Kräuterschmand 17,90

- alle diese großen Salate können Sie auch in Vorspeisengröße bekommen -

### VEGETARISCH (V=VEGAN)

**Pfifferlingsrisotto** mit confierten Kirschtomaten und Grana Padano 17,90

**Steinpilz-Ravioli** in Salzeibutter  
mit gerösteten Walnüssen, Rucola und Grana Padano 15,90

**Holtener Gemüsecurry** mit Basmatireis (V) 14,90

Dienstag bis Sonntag ab 11:30 Uhr geöffnet

**Essen ist fertig - Strehler kocht Mittag!:** Dienstag bis Samstag von 11:30 bis 14:30 Uhr

## FISCH

<b>Holtener Fischtopf</b> mit Knoblauchmayonnaise und Röstbrot	13,90
<b>Hafenwirtschaft Fischfrikadellen</b> mit unserem hausgemachten, lauwarmen Kartoffelsalat und Chutney	13,90
<b>Fish &amp; Chips</b> Edle Backfischstücke mit Süßkartoffel-frites, hausgemachtem Chutney, Aioli, Remoulade und Cole Slaw	14,90
<b>Hausgemachter Kräuter-Matjes</b> - Hausfrauenart mit Bratkartoffeln und Salatbeilage	16,50
<b>Holsteiner Fischplatte</b> – auf dem Brett serviert: hausgemachte Fischspezialitäten: Matjestatar, Graved Lachs, Räucherforelle, Fischfrikadelle, Backfisch, Garnele und Apfel-Zwiebel-Marmelade Dazu servieren wir selbstgebackenes Sauerteig-Roggenbrot, Kräuterquark und Butter	17,90
<b>Gegrilltes Lachsfilet</b> mit Erdbeersalsa, dazu Pifferlingsrisotto + Rucola	21,50
<b>Unser Fischcurry</b> mit knackigem Gemüse, Fischfilets, Riesengarnele und Basmatireis	17,90
<b>Pannfisch Hafenwirtschaft</b> Gebratene Fischfilets nach Tagesangebot mit Bratkartoffeln, Senfkorn-Sauce und Salat	19,50

## Catch of the Day -

**Beachten Sie bitte auch unser Fischangebot auf unserer Tafel!**

Für Fans:

Wir servieren Ihnen auf Vorbestellung (3-4 Tage) auch fangfrischen Hummer und Nordseezungen. Preis nach Tagesangebot und Gewicht.

Dienstag bis Sonntag ab 11:30 Uhr geöffnet

**Essen ist fertig - Strehler kocht Mittag!:** Dienstag bis Samstag von 11:30 bis 14:30 Uhr

## FLEISCH

Unser <b>Hafenwirtschaft Cole-Slaw-Burger</b> mit Röstzwiebeln, Ananas-Chutney und Süßkartoffel-frites	14,90
<b>Hausgemachtes Sauerfleisch</b> mit Bratkartoffeln, Remoulade und Salatbeilage	13,80
<b>Roastbeef Hafenwirtschaft</b> mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln	16,90
<b>Original Wiener Kalbsschnitzel</b> vom Kalbsrücken dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat	22,90
<b>Entrecôte vom Grill</b> (200g) auf mariniertem Gemüse und Kräuterbutter und Baguette	22,90
<b>Kalbsrückensteak</b> (200g) mit gerösteten Zwiebeln, Champignons, Pfefferrahmsauce und Süßkartoffel-frites oder mit Sommersalat und Kräuterbutter, Baguette	24,90 21,90

Dienstag bis Sonntag ab 11:30 Uhr geöffnet

**Essen ist fertig - Strehler kocht Mittag!:** Dienstag bis Samstag von 11:30 bis 14:30 Uhr

### **SAUERTEIGPIZZA**

**Unsere einzigartige Holsteiner Sauerteigpizza** auf dem Brett serviert:

- mit Tiroler Speck und Porree, Bergkäse, Sauerrahm 13,80
- mit Chorizo, Pfifferlingen, Bergkäse, Sauerrahm 15,80
- mit gebratenen Pilzen, Paprika, Parmesan, Mandel-Pesto, Bergkäse, Sauerrahm 14,80
- mit Graved Lachs, Zuckerschoten, konfierten Tomaten, Senfmayonnaise, Bergkäse, Sauerrahm 14,80

Alle Sauerteigpizzen dienstags und mittwochs für nur € 12,80

**KINDERKARTE** – bitte wählt zwischen:

#### **Bandnudeln mit Tomaten-Sahnesauce**

**Mini-Schnitzel** als kleinere Version unseres Klassikers  
**oder hausgemachten Fischstäbchen**

- dazu wahlweise: Pommes frites oder Bratkartoffeln 8,50
- gern auf Wunsch mit zusätzlich Butterkarotten

### **DESSERT**

- Holtener Beerengrütze** mit Vanilleeis 6,50
- Dreierlei Variationen von der Schokolade** 9,50
- Erdbeermousse** mit Mandelküchlein 7,20

Dienstag bis Sonntag ab 11:30 Uhr geöffnet

**Essen ist fertig - Strehler kocht Mittag!:** Dienstag bis Samstag von 11:30 bis 14:30 Uhr

**BIER**

Holsten Pilsener	0,3l	3,00
Holsten Pilsener	0,5l	4,50
Holsten Pilsener Pitcher	1,5l	10,50
Carlsberg	0,3l	3,00
	0,5l	4,50
Duckstein	0,3l	3,20
	0,5l	4,50
<b>Neu: Brooklyn Lager</b> , dunkel und lecker	Flasche 0,33 l	4,50
Erdinger Hefeweizen - vom Faß	0,3l	3,50
Erdinger Hefeweizen - vom Faß	0,5l	4,50
Erdinger Kristall-Weizen	Flasche 0,5l	4,50
Erdinger Weizen dunkel	Flasche 0,5l	4,50
Erdinger Hefe -alkoholfrei-	Flasche 0,5l	4,50
Alsterwasser	0,3l	3,00
	0,5l	4,50
Holsten -alkoholfrei-	Flasche 0,33l	3,00
<b>CIDER</b>		
Somersby Cider	Flasche 0,33l	3,50

Dienstag bis Sonntag ab 11:30 Uhr geöffnet

**Essen ist fertig - Strehler kocht Mittag!:** Dienstag bis Samstag von 11:30 bis 14:30 Uhr



**WEISSWEIN - OFFEN**

Buddeldaddeldu, Müller-Thurgau, <i>mineralisch, fruchtig, spritzig, trocken, kult!</i>	0,1l	2,80
Weingut Schätzle, Kaiserstuhl, Baden	0,2l	5,00
<b>NEU - unbedingt probieren!</b>	Fl 0,75l	17,00
Buddeldaddeldu, Grauer Burgunder,	0,1l	3,00
Weingut Schätzle, trocken, Kaiserstuhl, Baden	0,2l	5,50
	Fl 0,75l	18,00
Münzberg - Tageslohn - Riesling, QbA trocken, Pfalz	0,1l	3,50
	0,2l	6,50
	Fl 0,75l	22,00
Trenz „Amor“ Riesling, halbtrocken, Rheingau	0,1l	3,50
	0,2l	6,50
	Fl 0,75l	22,00
Ludi Neiss, Bockenheimer Vogelsang, Weißburgunder QbA trocken, Pfalz	0,1l	3,50
	0,2l	6,50
	Fl 0,75l	22,00
Müller, Grüner Veltliner, Niederösterreich	0,1l	3,50
	0,2l	6,50
	Fl 0,75l	22,00
Weißweinschorle	0,2l	5,00

Dienstag bis Sonntag ab 11:30 Uhr geöffnet

**Essen ist fertig - Strehler kocht Mittag!:** Dienstag bis Samstag von 11:30 bis 14:30 Uhr

**ROSÉ - OFFEN**

Réserve du Cochonnet Rosé Pays d'Oc IGT  
Grenache

0,1l	3,00
0,2l	5,50
Fl 0,75l	18,00

**ROSÉ - Flasche**

Buddeldaddeldu, Cuvée Rosé, mineralisch, trocken,  
Weingut Schätzle, Kaiserstuhl, Baden  
*Unsere Neuentdeckung -lecker!*

Fl 0,75l	22,00
----------	-------

**ROTWEIN - OFFEN**

Buddeldaddeldu

Spätburgunder QbA Kaiserstuhl WV	0,1l	3,00
Schätzle, Baden, 2013	0,2l	5,50
	Fl 0,75l	18,00

Kleine Rust - Fair Trade - Shiraz, trocken, Südafrika,	0,1l	3,50
2015	0,2l	6,50
	Fl 0,75l	22,00

Casa Ferrerinha Esteva, trocken, Portugal, 2014	0,1l	3,50
	0,2l	6,50
	Fl 0,75l	22,00

Villa da Filicaja Chianti Superiore, trocken	0,1l	3,50
Toscana, Italien, 2014	0,2l	6,50
	Fl 0,75l	22,00

Vigneti Zabu Nero d'Avola, trocken	0,1l	3,50
Sizilien, Italien, 2015	0,2l	6,50
	Fl 0,75l	22,00

Gerard Bertrand , Cabernet Sauvignon, trocken	0,1l	3,50
Reserve Speciale, Frankreich 2012	0,2l	6,50
	Fl 0,75l	22,00

El Meson Crianza Rioja Tempranillo, trocken, Spanien,	0,1l	3,80
2013	0,2l	7,00
	Fl 0,75l	23,50

Ausgetrunkene Jahrgänge werden durch nachfolgende ersetzt.

Dienstag bis Sonntag ab 11:30 Uhr geöffnet

**Essen ist fertig - Strehler kocht Mittag!:** Dienstag bis Samstag von 11:30 bis 14:30 Uhr

**FLASCHENWEINE WEISS**

Leitz Riesling „Eins, zwei, dry“, Rheingau <i>Kultwein vom Gault Millau „Winzer des Jahres 2011“</i>	28,90
Schloss Proschwitz, „Edition Meißen No. 1“ Sachsen Elegante Weißwein Cuvée – Goldriesling, <i>Elbling und Grauer Burgunder – aus dem berühmtesten Weingut Sachsens.</i>	36,90
Franz Keller Oberbergener Bassgeige VDP, Erste Lage, Grauer Burgunder, Baden <i>Kaiserstühler Spitzengewächs des Michelin-Sterne-Wirts, legendären Weinmachers und leidenschaftlichen SC Freiburg Fans Fritz Keller.</i>	32,90
Juliusspital Würzburger Stein Silvaner, Erste Lage, Franken <i>Erste-Lage-Silvaner aus der berühmtesten Silvaner-Kellerei der Welt – dem Juliusspital in Würzburg.</i>	32,90
Christmann Idig Riesling, GG, Pfalz <i>Einer der drei besten deutschen Rieslinge! Und das auch noch in Bio-Qualität!</i>	59,00
Tormaresca, Chardonnay Puglia IGT, Apulien, Italien <i>Lebhafter, erfrischender Wein mit einem Bouquet von Birnen und Äpfeln.</i>	23,90
Villa Antinori, Bianco Toscana IGT, Italien <i>Weltbekannter Wein mit intensivem, blumigen Duft. Frisch, fruchtig, ausgewogen!</i>	22,00

Bitte die aktuellen Jahrgänge beim Service erfragen

## **FLASCHENWEINE ROT**

Artadi Rioja Tempranillo, Biowein, trocken, Spanien, 2014 <i>In der Hafenwirtschaft zum Klassiker gereift. Einfach klasse!</i>	27,00
Secret de Famille Rouge“, Cotes du Rhone, 2014 <i>Paul Jaboulet Aînés tiefrotes Meisterwerk der Gelassenheit. Fruchtiges Bouquet herrlich als Begleiter von Steaks, Braten oder deftigen Eintöpfen</i>	24,90
Haras de Prique Reserva Caménère, Maipo Valley, Chile, 2013 <i>Verschont von der Fruchtfliege versprüht die Caménère Traube ihren unvergleichlichen Charme pfeffrig und saftig rund mit würzigen Aromen von Rosmarin, Zimt und Lorbeer.</i>	27,90
Vina Kalken Malbec Mendoza, Argentinien, 2015 <i>Tief Violet-Rot mit opulentem Beerenbouquet erstrahlt der nach der patagonischen Wildgans benannte Kalken Malbec im Glas.</i>	25,90
Villa Maria, Cellar Selection Pinot Noir, Marlborough, Neuseeland, 2012 <i>Glänzendes Kirschrot mit fruchtbetontem Bouquet, schwarze Kirschen, Waldbeeren, vielschichtig und fein strukturiert. Perfekt zu Lamm und Wild!</i>	36,90
Quinta da Leda, Douro, Portugal, 2011 <i>Mit 95 Parker Punkten ausgezeichnete „Granate“ aus dem oberen Douro-Tal mit einem Kaleidoskop an Aromen u.a. Cassis, Zedernholz, Vanille, Kokos und Kakao. Intensiv Rubinrot mit violetten Reflexen.</i>	53,50
Judean Hills, Cabernet Sauvignon, Israel, 2011 <i>Ein Juwel für Cabernet Sauvignon-Fans. Elegane rote Frucht und ein Hauch Minze, Thymian und Pfeffer. Brillanter Wein aus der unmittelbaren Nähe von Jerusalem.</i>	51,50

Bitte beachten Sie auch die nächste Seite

Dienstag bis Sonntag ab 11:30 Uhr geöffnet  
**Essen ist fertig - Strehler kocht Mittag!:** Dienstag bis Samstag von 11:30 bis 14:30 Uhr

**FLASCHENWEINE ROT**

Villa Antinori, Chianti Classico DOCG Riserva, Toskana, 2010 <i>Antionoris Chianti-Flaggschiff. Perfekte Frucht, Eichenholz und perfekt ausbalancierte Gewürze - Toskana at its best 90 Parker Punkte, 91 Punkte Wine Enthusiast</i>	39,50
Cordero di Montezemolo, Barolo DOCG Monfalletto, Piemont, 2012 <i>Samtig weich und blumig mit wunderschön eingebetteten Tanninen. 93 Parker Punkte , 92 Punkte Wine Spectator</i>	48,80
Argiano Brunello di Montalcino DOCG, Toskana, 2011 <i>Unglaubliche Eleganz und satte, rubinrote Farbe. Erdige Nase, samtige Tannine, vielfach ausgezeichnet u.a. 95 Parker Punkte, 90 Punkte Wine Spectator</i>	54,90
Pian delle Vigne, Brunello di Montalcino, Toskana, 2011 <i>Hammer-Brunello von Antinori! Intensives Rubinrot, Noten von Kirschen, Himberen, Kakao und Vanille, eine Bombe! 94 Parker Punkte, 91 Punkte Wine Enthusiast, 92 Punkte Antonio Galloni, 92 Punkte Falstaff und, und, und...</i>	74,00

Ausgetrunkene Jahrgänge werden durch nachfolgende ersetzt.

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser: Viva con Agua laut oder leise	Flasche 0,33l Flasche 0,75l	2,50 5,20
Säfte und Nektare von Niehoffs-Vaihinger Apfel, Banane, Kirsch, Rote Traube, Orange Grapefruit, Mango, Maracuja, Cranberry	0,2l 0,4l	3,00 4,50
Saftschorlen mit Säften und Nektaren von Niehoffs-Vaihinger	klein 0,2l groß 0,4l	2,80 4,00
Lütauer Rhabarberschorle Lütauer Apfelschorle	Flasche 0,33l Flasche 0,33l	2,80 2,80
Coca Cola <sup>1</sup> , Coke zero <sup>1</sup> Vitamalz -alkoholfrei-	Flasche 0,2l Flasche 0,33l	2,50 3,00
fritz! kola <sup>1</sup> , kola-zuckerfrei <sup>1</sup> , Orange, Zitrone, Melone, Apfel-Kirsch, Mischmasch	Flasche 0,33l	3,00
Goldberg Bitter Lemon <sup>4</sup> , Ginger Ale, Tonic	Flasche 0,2l	2,50

Dienstag bis Sonntag ab 11:30 Uhr geöffnet

**Essen ist fertig - Strehler kocht Mittag!:** Dienstag bis Samstag von 11:30 bis 14:30 Uhr

**KAFFEE- UND TEE-SPEZIALITÄTEN**

Peaberries Espresso Houseblend	2,00
Doppelter Espresso	3,20
Cafe Crème	2,50
Cappuccino	2,80
Latte Macchiato im Glas	3,50
Tasse Heimbs Kaffee	2,30
Becher Heimbs Filterkaffee	2,80
Milchkaffee	3,50
Heimbs Tee - erlesene Teespezialitäten im Diamant Pack jeweils im kleinen Kännchen serviert	3,90
Earl Grey Bio	
Assam BOP Bio	
Darjeeling First Flush Bio	
Indian Chai Bio	
Japan Sencha, Bio	
Garten der Provence	
Pfefferminze	
Bio-Kamille	
Vitamin-Oase	
Kräutergarten Bio	
Rooibos-Vanille	
Ayur-Tulsi-Orange	
Große Tasse heißer Kakao mit Vollmilch angerührt	4,50

Dienstag bis Sonntag ab 11:30 Uhr geöffnet

**Essen ist fertig - Strehler kocht Mittag!:** Dienstag bis Samstag von 11:30 bis 14:30 Uhr



**BITTER**

Averna	2cl	2,50
Fernet Branca	2cl	2,50
Ramazotti	2cl	2,50
Jägermeister	2cl	2,50

**DIGESTIF/COGNAC**

Osborne Veterano	2cl	3,00
Courvoisier V.S.O.P.	2cl	4,00
Carlos I.	2cl	4,00

**GRAPPA**

Il Moscato - Nonino	2cl	4,00
Vuisinar - Nonino	2cl	4,00
Chardonnay - Nonino	2cl	4,00
Brunello Di Montalcino	2cl	5,00

**ZIEGLER OBSTBRÄNDE**

Waldhimbeer	2cl	6,00
Gravensteiner Apfel	2cl	6,50
Williams Birne	2cl	6,50
Mirabelle	2cl	7,00

Unser Haus-Obstbrand		
Williams Birne von Schätzle, Kaiserstuhl	2cl	4,00

Dienstag bis Sonntag ab 11:30 Uhr geöffnet

**Essen ist fertig - Strehler kocht Mittag!:** Dienstag bis Samstag von 11:30 bis 14:30 Uhr



Die HAFENWIRTSCHAFT ist die Homebase des 1995 gegründeten **Club of Gin**, der sich für den kultivierten Genuss des Gins einsetzt. Unser Angebot wird fortlaufend temporär erweitert. Fragen Sie nach aktuellen Neuheiten.

Gin ist eine farblose Spirituose. Der Alkohol wird meist aus Getreide gebrannt. Seinen typischen Geschmack erhält Gin meist durch die Aromatisierung während der Destillation mit Koriander und Wacholder (Juniperus).



## London und Great Britain

<b>Bombay Sapphire</b> , London, 40% (weich & harmonisch durch mehrfache Destillierung im Dampf-Infusions-Verfahren)	4cl	4,00
<b>Bombay Sapphire East</b> , London, 42% (die amerikanische Variante mit zwei weiteren Botanicals)	4cl	5,50
<b>Star of Bombay</b> , London, 47,5% (die Krönung aus der Bombay Sapphire Destille mit 14 Botanicals)	4cl	6,50
<b>Brokers West-Midlands/Birmingham</b> , 47% (seit 200 Jahren in hervorragender Qualität - u.a. mit Zaubernuss, Muskat, Orangenschale, Zimt)	4cl	4,50
<b>Tanqueray Gin Rangpur</b> , London, 41,3% (Lorbeer, Koriander, Limette)	4cl	4,00
<b>The London Gin N° 1</b> London, 47% (The Original Blue Gin !)	4cl	8,50
<b>Mombassa Club</b> London dry Gin, England, 41,5% (Zitrus, Anis, Cassia-Rinde, Koriander, Nelken, und Wachholder)	4cl	7,00
<b>Bulldog</b> , London, 40% (sehr weich und seidig, u.a. Noten von Dragon Eye, Zimt)	4cl	5,00
<b>Fifty Pounds</b> , London, 43,5% (limitierte Auflage - Originalrezept seit 1736 - herausragende Ballance von Zitrus, Gewürzen und Wachholder)	4cl	6,00
<b>Whitley Neill</b> , London, 42% (sehr weich, Komplex mit Limonen-Note)	4cl	5,50
<b>No 3</b> . London dry, 46% - Der Klassiker - (vielseitig mit Lavendel, Kiefern, Wacholder, Grapefruit, Orangen, Koriander)	4cl	7,00
<b>N° 10</b> , London, 47,3% (sehr feines, klares Aroma - Zitrus/Wachholder)	4cl	6,00
<b>Old English Gin</b> , England, 42% (Engelwurz, Süßholz, Muskat - sehr frisch - in gebrauchten Champagnerflaschen abgefüllt)	4cl	9,00
<b>Half a Hitch</b> London, 40% (Mini-Destille in Camden/London, The G with Tea - Bergamotte, Schwarzer Tee, Pfeffer)	4cl	12,00
<b>Plymouth</b> , Plymouth, England, 41,2% (Plymouth Gin darf ausschließlich aus Plymouth kommen und gilt als DER Gin der Royal Navy, auch pur sehr lecker, viele Noten von Wurzeln und weicher Frische – wussten schon Churchill, Roosevelt und Hitchcock zu schätzen)	4cl	7,50
<b>The Botanist</b> , Isley, Schottland, 46% (intensiv, kräftig, fruchtig)	4cl	4,50
<b>Hendricks</b> , Ayshire, Schottland, 44% (außergewöhnlich interessantes Aroma, Koriander, Rosenblätter, Gurkenextrakt)	4cl	5,50
<b>Blackwood Gin</b> , Shetland Island, 60% (überaus aromatisch und erfrischend, extravagante Botanicals, leichte Salznote)	4cl	6,00

Deutschland und Österreich:

<b>Sears Cutting Edge</b> , Deutschland, 44%		
(ausdrucksstark durch extrem fein geschnittene Botanicals wie Bergamotte u. Koriander)	4cl	4,00
<b>The Duke</b> , Munich Dry, 45% (sehr weich und vielschichtig, Lavendel-Note)	4cl	6,00
<b>Gin SUL</b> , Western Dry Gin, Hamburg 43%		
(fruchtig dank Lack-Zistrose und Zitren aus Portugal, leichte Lakritznote)	4cl	9,50
<b>Monkey 47</b> , Loßburg-Betzweiler, Schwarzwald, 47%		
(blumig, lieblich, pfeffrig mit schwarzwälder Quellwasser und Preiselbeeren angesetzt)	4cl	8,50
<b>Elephant</b> , London Dry Gin, Gut Schwechow/Hamburg, 45%		
(14 Botanicals u.a. mit deutschen Äpfeln, pfeffrige Schärfe)	4cl	9,50

Frankreich und Spanien:

<b>Saffron</b> , Dijon, 40% (goldgelbe Farbe, feiner Safran, Zitrusnote)	4cl	4,50
<b>Gin Mare</b> , Spanien, 42,7%		
(überraschend eigenwillig mediterran, Noten von Rosmarin, Thymian, Basilikum)	4cl	7,00
<b>Mom</b> , Spanien, 39% (Brombeeren, äußerst fruchtig & mild, perfekt für Frauen)	4cl	6,50

USA und Rest der Welt

<b>No. 209</b> , San Fransisco, 46%		
(elegant, rund und geschmeidig, schöne Zitrusnote mit floralen Aromen, leicht süßlich)	4cl	8,00
<b>Napue</b> , Finnish Rye Gin, Finland, 46,3%		
(ursprünglich wie die Wälder Finnlands, Wiese, Blätter, herbe Töne wie Menthol)	4cl	8,50

**Bitte beachten Sie auch die ständig wechselnde Aktionsangebote!**

**Als Ergänzung zum Gin-Tonic empfehlen wir:**

Goldberg Tonic	Flasche 0,2l	2,50
Schweppes Indian Tonic	Flasche 0,2l	2,50
Thomas Henry Tonic	Flasche 0,2l	3,50
FeverTree	Flasche 0,2l	3,50
FeverTree mediterranean (dry)	Flasche 0,2l	3,50
Golden Monaco (verdammt trockenes Tonic)	Flasche 0,23 l	3,50
Fentimans	Flasche 0,2l	4,00

**WHISKY**

Johnny Walker Red Label	4cl	4,00
Jack Daniels	4cl	4,50
Glenmorangie, 10 Years	4cl	6,00
Laphroaig Single Malt, 10 Years	4cl	6,00
Bushmills, 16 Years	4cl	7,50

**WODKA**

Russian Standard	2cl	2,50
Absolut	2cl	3,00

**RUM**

Havanna Club, 3 Years	4cl	3,50
Matusalem Rum Gran Reserve	4cl	6,00
El Dorado, 12 Years	4cl	7,00

**UND DANN NOCH:**

Oldesloer Korn	2cl	2,00
Helbing, Hamburger Kümmel	2cl	3,00
LINIE Aquavit	2cl	3,50
Molinari Sambuca	2cl	3,00
Southern Comfort	2cl	3,50
Baileys	2cl	3,00

Alle Preise in Euro. Flaschenprodukte auch außer Haus.

Gekennzeichnete Produkte enthalten:

<sup>1</sup>Coffein, <sup>2</sup>Farbstoff, <sup>3</sup>Konservierungsstoffe, <sup>4</sup>Chinin, <sup>5</sup>Emulgatoren

Dienstag bis Sonntag ab 11:30 Uhr geöffnet

**Essen ist fertig - Strehler kocht Mittag!:** Dienstag bis Samstag von 11:30 bis 14:30 Uhr