

# Hotelbar Johann's

## Aperitif Cocktails

### **James Bond** € 21,50

Belvedere Vodka, Kandiszucker, Angostura, Champagner

### **Kir Royal** <sup>a</sup> € 19,50

Crème de Cassis, Champagner

### **Colada Spritz** <sup>b,c</sup> € 12,50

Malibu, Mangosirup, Maracujasaft, Prosecco, Soda Water

### **Malibu Basil Smash** <sup>a,l</sup> € 12,50

Malibu, Zitronensaft, Läuterzucker, Basilikum, Soda Water

### **Spice Car** <sup>bcj</sup> € 12,50

Cognac, Triple Sec, Mangosirup, Ginger Beer, Chili

### **Angels Face** <sup>c,b</sup> € 12,50

Gin, Apricot Brandy, Calvados

### **Lillet** € 10,50

mit Thomas Henry Wild Berry <sup>a,i,l</sup>,  
mit Thomas Henry Pink Grapefruit <sup>c,j</sup>  
mit Thomas Henry Mystic Mango <sup>c,j</sup>

## Sour Cocktails

### **Amaretto Sour** <sup>7,8,a</sup> € 11,00

Amaretto, Zitronensaft, Läuterzucker, Orangensaft

### **London Sour** <sup>b,l</sup> € 11,00

Ballantines, Mandelsirup, Zitronensaft, Orangensaft, Läuterzucker

### **Vodka Sour** <sup>l</sup> € 11,00

Wodka, Läuterzucker, Zitronensaft

## Vodka Cocktails

### **Swimmingpool** <sup>a,b,c,4</sup> € 12,50

Vodka, weißer Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Blue Curacao

### **Touch Down** <sup>b,c,l</sup> € 12,50

Vodka, Apricot Brandy, Zitronensaft, Grenadine, Maracujasaft

### **Vanilla Sky** <sup>a,b,cl</sup> € 12,50

Vodka, Lime Juice, Rohrzucker, Ananassaft, Vanillesirup, Weintrauben

### **Red Long Island Ice Tea** <sup>b,c</sup> € 13,50

Vodka, Gin, Tequila, Cointreau, Zitronensaft, Läuterzucker, Kirschsaf

## Rum Cocktails

### **Malibu Colada** <sup>b,c,k,l,4</sup> € 12,50

Malibu, Baileys, Grenadine, Lime Juice, Ananassaft

### **Cranberry Mojito** <sup>c</sup> € 12,50

Havanna, Limette, Minze, Cranberrysaft, Johannisbeeren, Soda

### **Pils Colada** <sup>a,b,c,l,4,11</sup> € 12,50

Bacardi, Pils Bier, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

### **Flying Kangaroo** <sup>a,b,c,4</sup> € 12,50

Weißer Rum, Vodka, Galliano Kokossirup, Sahne, Orangensaft, Ananassaft

### **Planters Punch** € 12,50

Brauner Rum, Bacardi, Old Pascas, Lime Juice, Zitronensaft, Ananassaft, Grenadine Sirup, Muskat

## Gin Cocktails

### **Böttcherhof Spezial** <sup>a,b,cl</sup> € 13,50

Gin, Malibu, Maracujasaft, Ananassaft, Zitronensaft, Erdbeersirup, Lime Juice, Blue Curacao

### **Cranberry Punch** <sup>a</sup> € 12,50

Gin, Bacardi, Mandelsirup, Zitronensaft, Cranberrysaft

### **Gin Bramble** <sup>b,l,l</sup> € 12,50

Gin, Brombeerlikör, Lime Juice, Läuterzucker, Brombeeren

### **Pink Cream Gin** <sup>4,b</sup> € 12,50

Gin, Triple Sec, Sahne, Grenadine Sirup

### **Bombay Crushed** <sup>l</sup> € 12,50

Bombay Sapphire Gin, Kumquats, Lime Juice, Rohrzucker

## Tequila Cocktails

### **Tequila Cream Dream** <sup>l,4</sup> € 12,50

Tequila, Amaretto, Kokossirup, Sahne, Orangensaft

### **Frozen-Erdbeer-Margarita** <sup>a,c,l</sup> € 12,50

Tequila, Cointreau, Zitronensaft, Erdbeerpüree

### **Paloma** <sup>b,c,j</sup> € 12,50

Tequila, Cointreau, Aperol, Lime Juice, Grapefruitsaft

### **Latin Lover** <sup>a,b,cl</sup> € 12,50

Tequila, Cachaca, Lime Juice, Zitronensaft, Erdbeersirup, Ananassaft

# Hotelbar Johann's

## Longdrinks

### **Rum Cola** b,h,k,l

Havana Club 7 Jahre, Limette, Cola	€ 13,50
Havana Club 3 Jahre, Limette, Cola	€ 10,50
Bacardi Rum Superior, Limette, Cola	€ 10,50

### **Vodka** b,h,k,l

Smirnoff Red Label Vodka, Energie Drink <small>b,d,k,l</small>	€ 14,50
Smirnoff Red Label Vodka, Bitter Lemon <small>c,j,l</small>	€ 10,50
Smirnoff Red Label Vodka, mit Saft nach Wahl <small>c</small>	€ 10,50

### **Scotch Cola** b,h,k,l € 10,50

Ballantine's, Cola b,h,k,l

### **Bourbon Cola** b,h,k,l € 10,50

Jim Beam, Cola b,h,k,l

### **Campari Longdrink** b € 10,50

mit Orangensaft b,c, Soda oder Tonic Water b,j,l

### **Gin Tonic** j,l € 10,50

Beefeater Gin, Tonic Water oder Dry Tonic Water

## Vermouth

Lillet	5 cl	€ 6,50
Martini Dry <small>i</small>	5 cl	€ 6,00
Martini Bianco <small>i,l</small>	5 cl	€ 6,00
Martini Rosso <small>i,l</small>	5 cl	€ 6,00
Martini Vibrante (Alkoholfrei)	5 cl	€ 5,50

## Sherry

Sandemann Sherry <small>i</small> Dry secco	5 cl	€ 6,50
Sandemann Sherry <small>i</small> medium Dry	5 cl	€ 6,50

## Portwein

Royal Oporto <small>a,i</small> Port Tawny	5 cl	€ 6,50
Royal Oporto <small>a,i</small> White Porto	5 cl	€ 6,50

## Non-Alcoholic Cocktails

### **Grapefruit Spritz** a,j € 9,50

Martini Vibrante, Pink Grapefruit

### **Frozen Erdbeer-Banana** b,c € 9,50

Bananensaft, Lime Juice, Erdbeerpüree, Erdbeersirup

### **Wildberry Ipanema** a,l € 9,50

Limette, brauner Rohrzucker, Waldbeeren, Wildberry Schweppes, Lime Juice

### **Princess** a,c,l,4 € 9,50

Maracujasaft, Kokossirup, Mandelsirup, Lime Juice, Sahne

### **Hugolino** € 9,50

Limetten, Minze, Holundersirup, Zitronenlimonade, Soda Water

### **Rosa Lemon** a,b,c,j,l € 9,50

Orangensaft, Kokossirup, Cassissirup, Zitronensaft, Bitter Lemon

### **Virgin Sunrise** b,c € 9,50

Orangensaft, Ananasaft, Zitronensaft, Grenadinesirup

## Grappa

### Marzadro -

Giare Amarone	4 cl	€ 13,00
La Giare Gewürztraminer	4 cl	€ 13,00
Le Diciotto Lune	4 cl	€ 11,00
La Trentina Morbida	4 cl	€ 9,50

## Obstbrände

### Ziegler -

Wildkirsche NO.1	2 cl	€ 18,00
Alte Zwetschge	2 cl	€ 10,50
Mirabelle	2 cl	€ 10,50
Williams Brand	2 cl	€ 10,50
Haselnuss	2 cl	€ 9,00

# Hotelbar Johann´s

## Bitters

Campari <sub>b</sub>	4 cl	€ 6,50
Ramazotti	4 cl	€ 6,50
Aperol <sub>b</sub>	4 cl	€ 6,50
Averna	4 cl	€ 6,00
Fernet Branca	4 cl	€ 6,00
Jägermeister	4 cl	€ 6,00

## Brandy / Weinbrand

Carlos I Imperial X.O. <sub>b</sub>	4 cl	€ 16,00
Asbach Urbrand	4 cl	€ 6,50
Osborne Veterano	4 cl	€ 6,50

## Armagnac

Baron de Sigognac V.S.O.P.	4 cl	€ 13,00
----------------------------	------	---------

## Cognac

Remy Martin V.S.O.P.	4 cl	€ 11,00
Hennessy V.S	4 cl	€ 10,50

## Liköre

Cointreau <sub>i</sub>	4 cl	€ 5,50
Likör 43 <sub>b</sub>	4 cl	€ 5,50
Amaretto di Saronno	4 cl	€ 5,50
Southern Comfort <sub>b</sub>	4 cl	€ 5,50
Bailey´s Irish Cream <sub>b,k,4</sub>	4 cl	€ 5,50
Peachtree Pfirsich Likör <sub>i</sub>	4 cl	€ 5,50

## Anisettes

Pernod <sub>b</sub>	4 cl	€ 5,50
Sambuca Molinari <sub>i</sub>	4 cl	€ 5,50
Ouzo 12	4 cl	€ 5,00

## Norddeutsche Spezialitäten

### Helbing -

Hamburgs feiner Kümmel	2 cl	€ 4,00
Fürst Bismarck Korn	2 cl	€ 4,00

## Aquavit

Aalborg Jubiläums Aquavit	2 cl	€ 4,50
Linie Aquavit	2 cl	€ 4,50
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	€ 4,00

## Vodka

Belvedere	4 cl	€ 13,50
Absolut	4 cl	€ 7,00
Russian Standard <sub>j</sub>	4 cl	€ 5,50

## Tequila

### Tequila El Jimador -

Blanco	4 cl	€ 6,00
Reposado	4 cl	€ 6,00

## Calvados

Château du Breuil 8 Jahre	4 cl	€ 15,00
Château du Breuil V.S.O.P.	4 cl	€ 11,00

## Gin

Monkey 47	4 cl	€ 13,50
Hendrick´s Gin	4 cl	€ 12,50
Gin Mare	4 cl	€ 11,50
Knut Hansen Gin	4 cl	€ 10,50
Bombay Sapphire	4 cl	€ 7,50
Tanqueray Gin (Alkoholfrei)	4 cl	€ 6,00

# Hotelbar Johann's

## Rum

### Ron Zacapa -

**Centenario XO** 4 cl € 19,50

**Centenario 23 Jahre** 4 cl € 10,50

### Ron Matusalem -

**Gran Reserva 15 Jahre** 4 cl € 9,50

**Solera 7 Jahre** 4 cl € 7,50

## Bourbon / American Whiskey

**Woodford Reserve** 4 cl € 11,00

Der perfekt ausgewogene Geschmack setzt sich aus mehr als 200 Geschmacksnoten zusammen, von kräftigem Getreide und Holz über süße Aromen und Gewürze bis hin zu Frucht- und Blumennoten.

**Wild Turkey 101** 4 cl € 9,00

Reich an Vanille und Karamell, mit Noten von Honig, Orangen und braunen Zucker. Dazu kommen etwas Würze und Eiche.

**Four Roses** 4 cl € 8,50

Fruchtige, florale und Gewürz Aromen zeichnen diesen Whiskey aus. Geschmack von reifen Pflaumen und Kirschen.

**Jack Daniels** 4 cl € 7,00

Intensives Vanille- und Eichenbouquet, das von süßen und rauchigen Noten ergänzt wird, am Gaumen entwickeln sich Eindrücke von Karamell sowie ein feiner Hauch von Mandel.

**Jim Beam** 4 cl € 6,50

Goldgelbstrahlender Bourbon mit einem Duft von Vanille und Karamell, weicher und leichter Körper.

## Irish Whiskey

**Tullamore Dew**<sup>b</sup> 4 cl € 7,00

Sanfte Aromen, etwas Vanille und Spuren von Gewürzen. Im Geschmack deutlich würziger, aber dennoch mild und mit etwas Vanille.

## Single Malt Whisky

**Lagavulin Whisky 16 Jahre**<sup>b</sup> 4 cl € 15,00

Vanillige Süße, feine chiliartige Schärfe, mit einem langanhaltenden wärmenden und rauchigen Abgang

**Glenlivet 15 Jahre** 4 cl € 13,50

Cremiges Aroma und reichhaltig mit Butter. Im Geschmack weich und nussig mit süßen Früchten und leichten Gewürzen. Im Abgang würzig mit süßen Mandeln.

**Glenlivet Founder's Reserve** 4 cl € 10,50

Im Aroma Noten von süßer Orange. Im Geschmack süß und fruchtig mit Orangen und Birnen. Ausbalanciert und weich mit leichten Aromen von glasierten Äpfeln.

**Glenlivet 12 Jahre** 4 cl € 9,50

Der Charakter ist sehr leicht und hält weiche, fast schwebende Aromen bereit. Zum Auftakt sind Vanille und Schlagsahne zu schmecken. Der Abgang ist dezent herb mit einer schmalen, leicht bitteren Eichenholznote.

**Glen Grant**<sup>b</sup> 4 cl € 7,00

Satte goldene Farbe, fruchtig, bei einer leichten Süße und einer zugleich nussigen Note welche an Mandel erinnert.

## Scotch Whisky

**Johnnie Walker Blue Label** 4 cl € 32,50

Likörige Süße durch Schokolade- und Toffee-Note, seidiger und cremiger Körper, intensive Noten reifer getrockneter Früchte.

**Chivas Regal 18 Jahre**<sup>b</sup> 4 cl € 19,50

Vollmundiger Geschmack mit floralen Aromen, zartem Rauch und leichte süße von Schokolade.

**Chivas Regal 12 Jahre**<sup>b</sup> 4 cl € 12,00

Apfel-, Vanille- und Honig-Noten wechseln mit grasigen und schokoladigen Aromen.

**Johnnie Walker Black Label**<sup>b</sup> 4 cl € 9,00

Fruchtige Noten von frischen Orangen, etwas rauchiger Geschmack, würzige Ingwer- und Piment-Noten im Abgang.

**The Famous Grouse**<sup>b</sup> 4 cl € 7,50

Ein wenig Torfrauch, leicht würzig, aber dennoch voll und intensiv.

**Ballantine's**<sup>b</sup> 4 cl € 6,50

Charakteristische Aromen von Schokolade, Vanille und rotem Apfel, sanftes, elegantes Honigaroma mit einem Hauch von Würze.

**Johnnie Walker Red Label**<sup>b</sup> 4 cl € 6,50

Intensiv malziger Geschmack, leichte Vanillenote.



# Hotelbar Johann's

## Offener Weißwein

**Muskateller & Muscaris QBA** € 10,00  
**feinherb** 0,2 l

**Weingut: Abril, Mosel**

Dieser Cuvée zeigt sich mit deutlichen Holunderblütenaromen und Noten von Weinbergpfirsich und Banane in der Nase.

**Weißburgunder Emil Bauer** € 9,00  
**trocken** 0,2 l

**Gutsabfüllung: Emil Bauer & Söhne, Pfalz**

Eleganter Weißburgunder, trocken ausgebaut mit einem dezenten Aroma, das an grüne Nüsse, Apfel, Zitrusfrüchte oder frische Ananas erinnert.

**Grauburgunder QBA** € 8,50  
**trocken** 0,2 l

**Weingut Becker Landgraf, Rheinhessen**

In der Farbe zartes goldgelb. In der Nase begeistern feinste Aromen von tropischen Früchten wie Aprikose, Mango, Passionsfrucht und Trockenfrüchten. Im Mund und am Gaumen konzentriert, saftige Frucht und Würze mit viel Frische und Länge.

**Scheurebe Gutswein QBA** € 9,00  
**trocken** 0,2 l

**Gutsabfüllung: Weinhof Scheu, Pfalz**

Sehr klar und präzise ausgebaut. Die Frucht ist expressiv und in der Nase finden sich heimische Früchte und Nuancen von Exotic wieder.

**Riesling VDP. Gutswein** € 9,50  
**trocken** 0,2 l

**Gutsabfüllung: Prinz von Hessen, Rheingau**

Klar, frisch, spritzig. Ein Riesling wie er aus dem Rheingau schmecken muss. Ein Farbspiel in der Nase und am Gaumen von gelben Pflaumen und grünem Apfel. Die frische Säure harmonisiert mit einem nicht zu dominanten herben Abgang.

## Offener Weissherbst und Roséwein

**Pinot Noir Rosé** € 8,00  
**trocken** 0,2 l

**„Always Enjoy“, Weingut: Emil Bauer, Pfalz**

Sein fruchtiges Aroma hat Nuancen von Zitrusfrüchten. Dieser typische Spätburgunder Rosé hat einen leicht süßlichen Duft nach Erdbeeren und Pfirsich.

**Portugieser Weissherbst** € 8,00  
**mild** 0,2 l

**Weingut: Rabe, Pfalz**

Ein spritziger und fruchtbetonter lachsfarbener Rosé mit Nuancen frischer Blüten und reifer Erdbeeren.

**Portugieser Weissherbst** € 6,50  
**halbtrocken** 0,2 l

**Weingut Dohlmühle, Rheinhessen**

Frischer Rosé aus der heimischen Rebsorte Portugieser. Ein leichter spritziger, frischer Rosé.

## Offener Rotwein

**Pinot Noir, VDP** € 9,50  
**trocken** 0,2 l

**Weingut: H.J. Kreuzberg, Ahr**

Duftiges, blumiges Bukett von frischen roten Beeren und Kirschen. Mittelkräftiger, weicher Körper mit zarten Gewürznoten und leichten floralen Nuancen. Gute Säurestruktur, angenehme Balance.

**Cabernet Sauvignon - Merlot** € 8,00  
**trocken** 0,2 l

**2021er / Weingut: Kesselring**

Wärmende mediterrane Noten, aus der Pfalz wohlgemerkt, von dunklen Beeren und reifen Pflaumen. Würze von Sandelholz, Wachholder und etwas Kakao. Im Gaumen rund, vollmundig, sanfte Struktur. Ein Wein von dem man sich verwöhnen lassen kann.

**Dornfelder QBA** € 8,50  
**trocken** 0,2 l

**Weingut: Tobias Rickes, Nahe**

Dieser Dornfelder besticht durch seine kirschrote Farbe. Er besitzt einen füllig weichen Körper und eine animierende Aromatik nach Sauerkirschen, Cassis und Waldbeeren.

**Heroldrebe** € 10,00  
**feinherb** 0,2 l

**Weingut: Jean Büscher, Rheinhessen**

Diese Leichtigkeit bei einem Rotwein ist einzigartig. Dezente Fruchtaromen und eine unglaubliche Weichheit. Die Heroldrebe ist eine alte Kreuzung aus Blauem Portugieser und Lemberger.

## Weißwein, Flasche

**Pouilly Fumé- les Loges AOC** € 46,50  
**2018er, Frankreich** 0,75 l

**trocken**

**Pierre Marchand et Fils | Pouilly sur Loire**

Im Glas erscheint der Sauvignon Blanc im typischen blassen Gelb mit silbernen Reflexen. Im Duft entfalten sich intensive Zitrusaromen, die im Nachklang herrliche florale Noten ausbilden.

**Sauvignon Blanc - La Mancha** € 29,50  
**2018er, Spanien** 0,75 l

**trocken**

**Bodegas Julian Santos**

Expressiver Duft nach Kiwi, Stachelbeere, Apfel. Ein frischer, leicht fruchtiger strohgelber Wein mit krautigen und natürlichen Akzenten.

## Rotwein, Flasche

**Chianti DOCG** € 35,50  
**2016er, Italien** 0,75 l

**trocken**

**Villa Cilnia**

Ein schöner Wein mit den Trauben von Sangiovese und Merlot. Besticht durch helles Rubinrot mit violetten Highlights. Bucket mit Noten von Waldbeeren und Erdbeeren.

Lieber Gast,

sollte keiner dieser Weine Ihrem Geschmack entsprechen, lassen Sie sich gern die Weinkarte reichen.

# Hotelbar Johann´s

## Prosecco

Prosecco La Ronca	0,1   € 5,00
DOC Frizzante	0,75   € 33,50

## Sekt

Böttcherhof Sekt trocken	0,1   € 4,50
	0,75   € 30,00

Alkoholfreier Sekt trocken	0,1   € 4,00
	0,75   € 26,00

Crémant Rose Brut Baden Sekt b.A	0,1   € 8,50
	0,75   € 57,50

## Champagner

Louis Roederer Jahrgang "2007"	0,75   € 380,00
--------------------------------	-----------------

Veuve Clicquot "Brut"	0,75   € 140,00
-----------------------	-----------------

Moët & Chandon "Brut" Impérial	0,75   € 135,00
--------------------------------	-----------------

Lanson Champagner - Rosé Label "Brut"	0,75   € 120,00
Black Label „Brut“	0,1   € 18,00

## Fassbiere

Holsten Pils	0,3   € 4,00
	0,5   € 6,00

Veltins Pils	0,3   € 4,00
	0,5   € 6,00

Grevensteiner Original	0,3   € 4,00
	0,5   € 6,00

Maissel´s Weisse	0,3   € 4,00
	0,5   € 6,00

Alsterwasser <small>d,e,g,l</small>	0,3   € 4,00
	0,5   € 6,00

## Flaschenbiere

Veltins alkoholfrei	0,33   € 4,00
---------------------	---------------

Veltins Alster alkoholfrei	0,33   € 4,00
----------------------------	---------------

Malzbier <small>d</small>	0,33   € 4,00
---------------------------	---------------

Maissel´s Weisse - dunkel	0,5   € 6,00
kristall	0,5   € 6,00
alkoholfrei	0,5   € 6,00

# Hotelbar Johann´s

## Softgetränke

### Bad Pyrmont Gourmet -

**Classic** oder **Naturell** 0,25 l | € 3,50  
0,75 l | € 7,00

**Aqua Panna** 0,25 l | € 3,80  
0,75 l | € 8,50

**San Pellegrino** 0,25 l | € 3,80  
0,75 l | € 8,50

**Coca Cola** b,h,k,l, 0,2 l | € 3,50

**Coca Cola light** b,e,f,g,h,k,l 0,2 l | € 3,50

**Coca Cola Zero** b,e,f,g,h,k,l 0,2 l | € 3,50

**Fanta** b,c,j 0,2 l | € 3,50

**Sprite** i 0,2 l | € 3,50

**Mezzo Mix** b,k,l 0,2 l | € 3,50

### Thomas Henry -

**Bitter Lemon** c,j,l 0,2 l | € 3,80

**Ginger Ale** b,l 0,2 l | € 3,80

**Pink Grapefruit** g,i,l 0,2 l | € 3,80

**Spicy Ginger Beer** c,j 0,2 l | € 3,80

**Mystic Mango** c,j 0,2 l | € 3,80

**Soda Water** c,j 0,2 l | € 3,80

### Thomas Henry -

**Tonic Water** c,j 0,2 l | € 4,00

**Dry Tonic** c,j 0,2 l | € 4,00

**Botanical Tonic Water** c,j 0,2 l | € 4,00

## Heißgetränke

**Tasse Kaffee Creme** k € 3,80

**Tasse Kaffee entkoffeiniert** € 3,80

**Cappuccino** k € 4,00

**Milchkaffee** k € 4,80

**Latte Macchiato** k € 4,80

**Espresso** k € 3,30

**Espresso doppelt** k € 4,50

**Espresso Macchiato** k € 4,00

**Becher Schokolade** € 5,00

**Becher Milch** € 3,00

**Glas Tee** € 3,50

## Zusatzstoffe in Getränken / additives in beverages

mit Konservierungsstoff / preservative	a
mit Farbstoff / dye	b
mit Antioxidationsmittel /antioxidant	c
mit Süßungsmittel Saccharin / sweetener saccharin	d
mit Süßungsmittel Cyclamat / sweetener caclamat	e
mit Süßungsmittel Aspartam, /sweetener aspartam	f
mit Süßungsmittel Acesulfam / sweetener acesulfam	g
mit Phosphat / phosphate	h
geschwefelt / sulphurized	i
chininhaltig / chin-containing	j
koffeinhaltig / caffeine-containing	k
mit Geschmacksverstärker / flavour enhancer	l
geschwärzt / blackened	m
gewachst / waxed	n
gentechnisch verändert / genetically modified	o

# Hotelbar Johann´s

## Speisen

### **Black Angus Burger** <sup>1,4,6,9,12</sup> € 23,50

Butterbrioche Bun / hausgemachte Burgersauce,  
Romanasalat / Schmorzwiebeln / Tomate  
Bacon / Käse / Pommes Frites

### **Club Sandwich** <sup>4,6,9,12</sup> € 20,50

gegrillte Hähnchenbrust / Cocktailsauce / Tomate /  
Avocado / Eisbergsalat / Bacon / Spiegelei /  
Süßkartoffelpommes

### **Veggie Burger** € 20,00

Butterbrioche Bun / vegetarischer Burgerpatty,  
hausgemachte Burgersauce / Romanasalat /  
Tomate / Gewürzgurke / gebratenen Zwiebeln /  
Süßkartoffelpommes

### **Johann`s Vesperbrett** € 19,50

Bauernschinken / Strandjäger / Lüneburger Mett /  
Deichkäse / Schweineschmalz / Bauernbrot

### **Hamburger Currywurst** € 17,50

Hausgemachte Currysauce / Pommes Frites

### **Gulaschsuppe** € 12,00

Sour Cream / Baguette

### **Auf Wunsch**

Sour Crème <sup>4,5,6,7,9,11,12</sup> € 1,50

BBQ Sauce <sup>5,6,7,9,11,12</sup> € 1,50

Ketchup <sup>5</sup> € 0,80

Mayonnaise <sup>1,9</sup> € 0,80

Unser Speisenangebot an der Hotelbar servieren wir  
täglich bis 22.00 Uhr.

## Empfehlung

### **Flammkuchen** <sup>4,9</sup> € 10,50

mit Apfelspalten / Zimt / Zucker

### **Flammkuchen** <sup>4,7,9,12</sup> € 11,50

mit Crème fraîche / Zwiebeln / Speck

### **Flammkuchen** <sup>2,4,9</sup> € 14,50

mit Lachs / Cherrytomaten / Rucola

## Zusatzstoffe in Speisen / additives in food

Eier / eggs	1
Fisch / fish	2
Krebstiere / crustaceans	3
Milch / milk	4
Sellerie / celery	5
Sesamsamen / sesame seeds	6
Schwefeldioxid & Sulphite	7
Erdnüsse / peanuts	8
glutenhaltiges Getreide	9
Lupine / lupine	10
Schalenfrüchte / nuts	11
Senf / mustard	12
Sojabohnen / soybeans	13
Weichtiere / molluscs	14