VIEW SPECIALS

GEBURTSTAGS - ÜBERRASCHUNG IM RESTAURANT VIEW!

DEIN GEBURTSTAG UNSER GESCHENK AN DICH!

VERBRINGE DEINEN BESONDEREN TAG MIT DEINEN LIEBSTEN WIR SCHENKEN DIR DEIN HAUPTGERICHT!
BRING DEINEN AUSWEIS UND GUTE LAUNE MIT.
WIR WOLLEN JA NICHT AUSVERSEHEN EINEN FREMDEN BESCHENKEN ;-)
RESERVIERE DEINEN TISCH, ENTSPANN DICH UND LASS DICH VERWÖHNEN.
WIR FREUEN UNS AUF DICH!

JEDEN SONNTAG IST KINDERTAG IM RESTAURANT VIEW!

FÜR ALLE KINDER BIS **12** JAHRE GIBT ES EINEN KINDERTELLER GRATIS.
KOMMT VORBEI, GENIESST GEMEINSAM EINEN SCHÖNEN SONNTAG - LECKER ESSEN UND
STRAHLENDE KINDERAUGEN INKLUSIVE!

ZUR

FLEISCH

LAMMFILET MIT KARTOFFELN
DRY AGED RINDERHACKSTEAK MIT POMMES

FISCH

LACHSFORELLENFILET MIT REIS KALAMARI MIT RIES

<u>VEGETARISCH</u>

VEGGI TELER MIT REIS. KARTOFFELN UND GEMÜSE

<u>Pasta</u>

TAGLIATELLE IN TOMATEN-GEMÜSESOSSE UND PARMESAN

NEU IM RESTAURANT VIEW

SPICY MARGARITA

TEQUILA DON JULIO BLANCO | LIMETTENSAFT | ORANGENLIKÖR | SALZ | CHILI 11,5

DIRTY MARTINI

SIPSMITH GIN | MARTINI ROSSO | OLIVENLAKE 11

PASSION FRUIT DAIQUIRI

WEISSER RUM PLANTERAY THREE STARS | PASSIONSFRUCHTLIKÖR LIMETTENSAFT | ROHZUCKER-SIRUP **9,5**

VIEW DEAL

JEDEN DONNERSTAG ABEND HAT JEDE <u>LADY</u> DIE DAS RESTAURANT VIEW BESUCHT, DIE MÖGLICHKEIT EINEN DER OBEN GENANNTEN COCKTAILS

GRATIS ZU EINER ESSENSBESTELLUNG AB <u>22€</u> ZU GENIEßEN!

FALLS SIE KEINER DER OBEREN COCKTAIS ANSPRICHT, WÄHLEN SIE GERNE EIN ANDERES GETRÄNK GRATIS AUS UNSEREM SORTIMENT AUS!

DAS ALLTERNATIVE GETRÄNK KANN NUR EINS IN ZAHL SEIN UND MUSS NICHT UNBENDINGT DEN PREIS VON DEM GRATIS COCKTAIL ERREICHEN!

VORSPEISEN

JAKOBSMUSCHELN

JAKOBSMUSCHELFLEISCH | LEMON GURD CREME | MEDIUM GEGRLLILT 22

SOUS VIDE OCTOPUS PREMIUM

AUFGRUND DER VAKUUMVERSIEGELTEN BEUTEL UND DEN NIEDRIGEN GARTEMPERATUREN BLEIBEN BEIM SOUS-VIDE GAREN AROMEN UND GESCHMACK VOLL ERHALTEN. AUCH VITAMINE UND NÄHRSTOFFE GEHEN NICHT VERLOREN. 6 STUNDEN SOUS-VIDE GEGART.

IN SCHEIBEN GESCHNITTEN | KAROTTEN | PAPRIKA | GRIECHISCHES OLIVENÖL | KRÄUTER 20

DRY AGED THUNFISCH CARPACCIO

EINE NEUIGKEIT FÜR DIE GASTRONOMIE, IN UNSEREN HAUSEIGENEN DRY AGER GEREIFT.

DURCH DIE REIFUNG KOMMEN NEUE INTENSIVE AROMEN HINZU UND DIE TEXTUR WIRD SEIDIG-WEICH.

SCHWARZER TRÜFFEL MAYONNAISE | GERÄUCHERTE MEERSALZ FLOCKEN 20

DRY AGED RINDER CARPACCIO 28 TAGEN

AUS DEM MITTELSTÜCK DES FILETS CHATEAUBRIAND | FETA STREUSEL | GRIECHISCHES OLIVENÖL KAPERN | SCHWARZER TRÜFFEL MAYONNAISE | GERÄUCHERTE MEERSALZ FLOCKEN **20**

WET AGED RINDER TATAR AUS AUSTRALIEN 120 TAGEN

EINE GANZ BESONDER HOCHWERTIGE ART VON NASS GEREIFTEM FLEISCH GETREIDEFÜTTERUNG | NATURLICHES, ORIGINALES AROMA | MIT HAUSGEMACHTER GEWÜRZMISCHUNG **20**

BURRATA DI BUFALA

BÜFFELMILCH | CREMIGER WEICHER KERN | GESCHMACKSINTENSIV | VEGGI 15,5

GEGRILLTER HALOUMI

AUS ZIEGEN-, SCHAFS- UND KUHMILCH | FEIGEN AUFSTRICH | VEGGI 13,5

FETA KÄSE & OLIVEN

TOMATEN | KAPERN | GRIECHISCHES OLIVENÖL | VEGGI 12,5

GEGRILLTE PEPERONI

GRIECHISCHES KNOBLAUCH OLIVENÖL MIT HAUSGEMACHTER GEWÜRZMISCHUNG | ZAZIKI | **VEGGI 10**

SALAT MEDITERRAN

GEMISCHTER BLATTSALAT | KAROTTEN | TOMATEN | OLIVEN FETA KÄSE STREUSEL | OLIVENÖL VINAIGRETTE GEGRILLTES MAISHÄHNCHENBRUST SUPREME AUS FRANKREICH **22**

PASTA - TAGLIATELLE VERDI MIT SPINAT

IN TOMATEN-GEMÜSESOSSE | GERIEBENER PARMESAN VEGGI 14

WIR VERWENDEN OLIVENÖL AUSSCHLIESSLICH AUS GRIECHENLAND!

SEIT MENSCHENGEDENKEN WIRD IN GRIECHENLAND DER OLIVENBAUM KULTIVIERT UND GEEHRT. DIE KLIMATISCHEN BEDINGUNGEN UND DIE BODENBESCHAFFENHEITEN BIETEN HIER OPTIMALEVORAUSSETZUNGEN FÜR DAS WACHSTUM DES OLIVENBAUMES. DAS GRIECHISCHE OLIVENÖL ENTHÄLT UNTER ANDEREM CA. 77% UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN, VERSORGT DEN KÖRPER MIT VITAMIN A UND E, IST SALZ- UND CHOLESTERINFREI UND SOMIT DAS GESÜNDESTE SPEISEFETT. ES IST ÄUSSERST BEKÖMMLICH UND SEHR FEIN IM GESCHMACK

VIEW SPECIALS - FISCH VOM GRILL

DRY AGED THUNFISCHSTEAK

EINE NEUIGKEIT FÜR DIE GASTRONOMIE, IN UNSEREN HAUSEIGENEN DRY AGER GEREIFT.
DURCH DIE REIFUNG KOMMEN NEUE INTENSIVE AROMEN HINZU UND DIE TEXTUR WIRD SEIDIG-WEICH.
KALBSJUS MIT PORTWEIN VERFEINERT | KARTOFFELN MIT MEERSALZ UND BIO OREGANO | GRÜNER SALAT 32

ARGENTINISCHE WILDGARNELEN

IN DER SCHALE GEGRILLT FÜR MEHR SAFTIGKEIT | OHNE KOPF | VORGESCHNITTEN ZUM EINFACHEREN VERZEHR.

REIS IN TOMATEN-GEMÜSESOSSE | GRÜNER SALAT

KNOBLAUCH-OLIVENÖL MIT HAUSGEMACHTER GEWÜRZMISCHUNG 28

LACHSFORELLENFILET DER JURAQUELL AUS WELLHEIM

REIS IN TOMATEN-GEMÜSESOSSE | GRÜNER SALAT | TRÜFFEL MAYONNAISE 26

KALAMARI

REIS IN TOMATEN-GEMÜSESOSSE | GRÜNER SALAT KNOBLAUCH-OLIVENÖL MIT HAUSGEMACHTER GEWÜRZMISCHUNG **24,5**

TRILOGIE VON MEERESFRÜCHTEN

JAKOBSMUSCHELFLEISCH MIT LEMON GURD CREAM | ARGENTINISCHE WILDGARNELEN | CALAMARIS
REIS IN TOMATEN-GEMÜSESOSSE | GRÜNER SALAT
KNOBLAUCH-OLIVENÖL MIT HAUSGEMACHTER GEWÜRZMISCHUNG **32,5**

VIEW SPECIALS - FLEISCH VOM GRILL

PASTEAK

DRY AGED RINDER FILET CHATEAUBRIAND 28 TAGEN
AUS DEM MITTELSTÜCK DES FILETS | SEHR ZART | KAUM FETTANTEIL
TAGLIATELLE VERDI MIT SPINAT IN TOMATEN-GEMÜSESOSSE
GERIEBENER PARMESAN | GRÜNER SALAT 45

TAGLIATA DI MANZO

WET AGED WET AGED AUSTRALIEN RINDER RUMPSTEAK 120 TAGEN OHNE FETTRAND | IN SCHEIBEN GESCHNITTEN AUF SÜßKARTOFFELPÜREE BETT GERIEBENER PARMESAN | GRÜNER SALAT **45**

NEUSEELÄNDISCHES LAMMKARREE

IN SCHEIBEN GESCHNITTEN | HERZHAFTER GESCHMACK | REIS IN TOMATEN-GEMÜSESOSSE KNOBLAUCH-OLIVENÖL MIT HAUSGEMACHTER GEWÜRZMISCHUNG | GRÜNER SALAT **34,5**

NEUSEELÄNDISCHES LAMM FILETS

AUS DEM ZARTEN MITTELSTÜCK | KAUM FETTANTEIL | BESONDERES ZART | REIS IN TOMATEN-GEMÜSESOSSE GRÜNER SALAT | KNOBLAUCH-OLIVENÖL MIT HAUSGEMACHTER GEWÜRZMISCHUNG 29,5

DRY AGED GREEK BIFTEKI

RINDERHACKSTEAK GEFÜLLT MIT FETA KÄSE | REIS IN TOMATEN-GEMÜSESOSSE | ZAZIKI | GRÜNER SALAT 22

GREEK SUVLAKI

GRAN PARINO SCHWEINEFILET AM SPIESS | FREILANDHALTUNG | AROMATISCH | SEHR ZART REIS IN TOMATEN-GEMÜSESOSSE | ZAZIKI | GRÜNER SALAT **24**

DRY AGED BURGER

AUS RINDFLEISCH 28 TAGEN TROCKEN GEREIFT | VOLLKORN BUN | BARBEQUE SOßE FETA-KÄSE-STREUSEL | GRÜNER SALAT | SÜßKARTOFFEL POMMES | SCHWARZER TRÜFFEL MAYONNAISE 23,5

MAISHÄHNCHENBRUST SUPREME AUS FRANKREICH

REIS IN TOMATEN-GEMÜSESOSSE | GRÜNER SALAT | HONIG-SENF-DIP 22

LOW CARB DRY AGED RINDERHACKSTEAK

PAPRIKA | ZUCCHINI IN KNOBLAUCH-OLIVENÖL | ZAZIKI | GRÜNER SALAT 22

VIEW STEAKS

UNSERE STEAKS SERVIEREN WIR STANDARDMÄSIG MIT:

KARTOFFELN MIT MEERSALZ UND BIO OREGANO, GRÜNER SALAT UND GRIECHISCHES KNOBLAUCH-OLIVENÖL MIT HAUSGEMACHTER GEWÜRZMISCHUNG

ALLE STEAKS ALS SURF & TURF MIT ARGENTINISCHEN WILDGARNELEN AUFPREIS 12.

TRIPLE AGED STEAKS

EINE EXKLUSIVITÄT UNSERES RESTAURANTS, IN UNSEREN HAUSEIGENEN DRY AGER GEREIFT.

TRIPLE AGED AUSTRALIEN RUMPSTEAK 162 TAGEN

120 TAGEN NASS GEREIFT, 21 TAGEN TROCKEN GEREIFT UND 21 TAGEN IM BUTTER GEREIFT

KRÄFTIG MARMORIERT | SEHR ZART | GETREIDEFÜTTERUNG

NATURLICHES, ORIGINALES AROMA | LEICHT NUSSIGER, BUTTRIGER GESCHMACK

350GR. 77 300GR. 66 250GR. 55

DOUBLE AGED STEAKS

EINE EXKLUSIVITÄT UNSERES RESTAURANTS, IN UNSEREN HAUSEIGENEN DRY AGER GEREIFT.

DOUBLE AGED AUSTRALIEN RIB EYE 141 TAGEN 120 TAGEN NASS GEREIFT UND 21 TAGEN TROCKEN GEREIFT

KRÄFTIG MARMORIERT | SEHR SAFTIG, ZART | GETREIDEFÜTTERUNG NATURLICHES, ORIGINALES AROMA | LEICHT NUSSIGER GESCHMACK 350GR. 68,5 300GR. 58,5 250GR. 49

PREMIUM DRY AGED STEAKS

EINE EXKLUSIVITÄT UNSERES RESTAURANTS, 70 TAGEN IN UNSEREN HAUSEIGENEN DRY AGER GEREIFT.

PREMIUM DRY AGED RINDER RUMPSTEAK 70 TAGEN
BESONDERS GESCHMACKSINTENSIV | AROMATISCH | SEHR ZART 300GR. 54 250GR. 45

DRY AGED STEAKS

DRY AGED RINDER FILET CHATEAUBRIAND 28 TAGEN

AUS DEM MITTELSTÜCK DES FILETS | SEHR ZART | KAUM FETTANTEIL 250GR. 40

DRY AGED RINDER PORTERHOUSE 42 TAGEN

RUMPSTEAK AM KNOCHEN | INKLUSIVE FILET PRO 100GR. 9,5

DRY AGED IRISCHES RINDER TOMAHAWK SALT-MOSS-AGED 28 TAGEN

RIB EYE AM LANGEN KNOCHEN | BESONDERS SAFTIG PRO 100GR. 9,5

WET AGED STEAKS

WET AGED AUSTRALIEN RIB EYE 120 TAGEN KRÄFTIG MARMORIERT | SEHR SAFTIG, ZART GETREIDEFÜTTERUNG | NATURLICHES, ORIGINALES AROMA 350GR. 56 300GR. 48 250GR. 40

WET AGED AUSTRALIEN RUMPSTEAK 120 TAGEN MAGER | SEHR FEIN IM GESCHMACK | SEHR ZART GETREIDEFÜTTERUNG | NATURLICHES, ORIGINALES AROMA 350GR. 56 300GR. 48 250GR. 40

FXTRA BFILAGEN UND DIPS

KNOBLAUCH BAGUETTE 6 SÜßKARTOFFELPÜREE 6,5 GEGRILLTES GEMÜSE SNACK PAPRIKA & ZUCCHINI 6
KARTOFFELN MIT MEERSALZ UND BIO OREGANO 5 HONIG-SENF-DIP 3 TRÜFFEL MAYONNAISE 3
GRIECHISCHES KNOBLAUCH-OLIVENÖL MIT HAUSGEMACHTER GEWÜRZMISCHUNG 3

BOURBON WHISKEY 2CL ODER 4cl

EAGLE RARE

10 JAHRE KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKY GESCHMACK: KARAMELL, KRÄUTER 5 ODER 9,5

WOODFORD RESERVE

STRAIGHT BOURBON DOUBLE OAKED
GESCHMACK: KRÄFTIGEN NOTEN VON DUNKLEN FRÜCHTEN, KARAMELL, SCHOKOLADE, ÜBER EINE RAUCHIGE
EICHENNOTE BIS HIN ZU EINEM SEHR LANGEN ABGANG MIT ANHALTENDER, SÜSSER NOTE **4,8** ODER **9**

BULLEIT

10 JAHRE BOURBON AMERICAN FRONTIER WHISKEY | ULTRA - PREMIUM | HANDGEFERTIGT IN KENTUCKY GESCHMACK: VANILLE, TROCKENFRÜCHTEN UND EINEM LANGEN, RAUCHIGEN ABGANG 4,5 ODER 8,5

MALT WHISKEY 2CL ODER 4cl

THE BALVENIE

DOUBLEWOOD 12 JAHRE SINGLE MALT SCOTCH GESCHMACK: TROCKENFRÜCHTE, KARAMELL, NÜSSE **5** ODER **9,5**

DALWHINNIE

15 JAHRE AROMATISCHER SINGLE MALT SCOTCH WHISKY | HANDGEFERTIGT IN DEN SCHOTTISCHEN HIGHLANDS GESCHMACK: MALZIG-SÜSSEN AROMEN, HEIDEKRAUT, MIT EINER SPUR RAUCH AM ENDE 4,8 ODER 9

GLENFIDDICH

15 JAHRE SINGLE MALT SCOTCH WHISKY SOLERA GESCHMACK: WÄRMENDE GEWÜRZ-, HONIG- UND REICHE FRUCHTNOTEN **4,5** ODER **8,5**

RUM 2CL ODER 4cl

LOUIS SANTO

PREMIUM SINGLE RUM 18 JAHRE GEREIFT IM EX-BOURBON CASK | DOMINIKANISCHE REPUBLIK AUS ZUCKERROHRSAFT | DOPPELGOLD PRÄMIERT | OHNE KÜNSTLICHE AROMEN & OHNE ZUCKER GESCHMACK: TROCKENFRÜCHTE, RAUCHIG 6 ODER 11,5

FLOR DE CAÑA

18 JAHRE IN BOURBON-EICHENHOLZ-FÄSSERN NATURLICH GEREIFT | NICARAGUA GESCHMACK: NOTEN VON NÜSSEN UND KARAMELL SOWIE EINEM GESCHMACK VON INTENSIVER VANILLE UND GEWÜRZEN **5** ODER **9,5**

EL RON PROHIBIDO

15 YEARS OLD SOLERA FINEST BLENDED MEXICAN RUM RESERVA GESCHMACK: TROCKENFRÜCHTE, KARAMELL, NÜSSE, SCHOKOLADE **4,5** ODER **8,5**

TEQUILA & MEZKAL 2CL ODER 4CL

TEQUILA DON JULIO BLANCO

GESCHMACK: TROCKENFRÜCHTE UND ZITRUSFRÜCHTE 4,8 ODER 9

DEL MAGUEY VIDA MEZKAL

GESCHMACK: TROCKENFRÜCHTE, KARAMELL, RAUCHIG UND ZITRUSFRÜCHTE 4,8 ODER 9

GIN 4CL AUF EIS

MICHI PALMA - THE GREAT ORIENTAL GOLDEN-CARDAMOM-SAFFRON

AUS DEUTSCHLAND | HANDGEFERTIGT UND MIT 23 KARAT REINEM BLATTGOLD VEREDELT. AROMA: DUFTET NACH ORIENTALISCHEN GEWÜRZEN UND ORANGE | INTENSIVE FARBE DURCH DIE VEREDELUNG MIT GROSSEN MENGEN AN FEINSTEM SAFRAN.

GESCHMACK: SAFRAN, KARDAMOM UND EINEN HAUCH ANIS, ZIMT UND NELKEN 11

KAIZA 5

AUS SÜDAFRIKA / KAPSTADT | DIE 5 HAUPT-BOTANICALS SIND SCHWARZE JOHANNISBEERE, WACHOLDER, GRAPEFRUIT, ANGELIKAWURZEL UND KORIANDER.

GESCHMACK: FRISCH, WEICH, EXOTISCH MIT SCHWARZER JOHANNISBEERE UND GRAPEFRUIT 9.5

CRAFT CITRUS - MAGIC EDITION

AUS DEUTSCHLAND | AROMEN VON PFLAUME, LAVENDEL & DER MAGISCHEN ZAUBERBLÜTE, DIE DEM GIN DIE BLAUE FARBE GEBEN. ZAUBER-GIN VERFÄRBT SICH MIT TONIC VON BLAU ZU LILA.

GESCHMACK: SIMSALA GIN 9,5

SIPSMITH V.J.O.P. LONDON

AUS UNITED KINGDOM | AN DER NASE DOMINIEREN KRÄFTIGE AROMEN VON WACHOLDER UND ZEDERNHOLZ ZUSAMMEN MIT EINEM HAUCH VON PIKANTER ORANGE.

IM GESCHMACK BEHÄLT DIE WACHOLDERBEERE IHRE STARKE PRÄENS,

UMGEBEN VON EINER LEICHTEN WÜRZE UND NOTEN DUNKLER SCHOKOLADE 9

GIN MARE

AUS SPANIEN | INSPIRIERT VON DER EINZIGARTIGEN GESCHMACKSWELT DER MITTELMEERREGION. 4 MEDITERANNE PRIMÄR-BOTANICALS: ARBEQUINA-OLIVEN, ROSMARIN, BASILIKUM UND THYMIAN. GESCHMACK: WÜRZIG-AROMATISCH **8**

HENDRICK'S

AUS SCHOTTLAND | KÖSTLICH-UNGEWÖHNLICHER GIN, DER AUS ELF FEINEN BOTANICALS HERGESTELLT WIRD. GESCHMACK: WEICH, AUSGEWOGEN MIT SUBTILEN NOTEN DER BOTANICALS, ROSE UND GURKE **8**

NO. 3 LONDON DRY GIN BY BERRY BROS. & RUDD

AUS ENGLAND | VIERMALIGE AUSZEICHNUNG ALS BESTER GIN DER WELT.

GESCHMACK: FRISCHES WACHOLDER MIT WEICHER UND DOCH PIKANTER ORANGEN-. PAMPELMUSEN-SCHALE

UND KARDAMON-KÖRNER ERGEBEN EINEN FEINEN BISS 8

MEDITERANNEAN TONIC WATER ODER INDIAN TONIC WATER 200ML FLASCHE 4

VODKA 4CL AUF EIS

BELVEDERE

SUPER PREMIUM VODKA AUS 100% POLNISCHEM DANKOWSKIE-ROGGEN, 0,7L GESCHMACK: EIN LEICHTER ROGGENGESCHMACK, DER EINEN CREMIGEN, VANILLIGEN EINDRUCK HINTERLÄSST. IM ABGANG SAMTIG UND WARM MIT NOTEN VON ROGGENBROT UND VANILLE. MILD UND UNVERFÄLSCHT 8

GREY GOOSE

PREMIUM-VODKA AUS FRANKREICH MIT 100 % FRANZÖSISCHEM WEIZEN UND NATÜRLICHEM QUELLWASSER GESCHMACK: UNVERGLEICHLICH WEICH, PERFEKT ABGERUNDETER GESCHMACK, DER CREMIGE MANDELNOTEN, APFEL UND ZITRUSFRÜCHTE MIT EINEM HAUCH PFEFFER UND ANIS KOMBINIERT **8**

ABSOLUT

PER HAND DESTILLIERTER LUXUS-VODKA AUS SCHWEDEN
GESCHMACK: SAMTIGE GESCHMACKSSTRUKTUR, WIE FLÜSSIGE SEIDE | VOLLMUNDIG MIT EINER NOTE
VON VANILLE UND WEIZEN **7**

BITTER LEMON 200ML FLASCHE 4

EDLE SÜSSE TROPFEN - DESSERTWEINE 5CL

QUINTA DE SANTA EUFEMIA - PORTWEIN 20 YEARS TAWNY

LAGE: DUORO / PORTUGAL FARBE: ROT TRAUBE: TEMPRANILLO
FÜR DIE HERSTELLUNG DER ROYAL OPORTO PORTS WERDEN VOLLREIFE TRAUBEN VERWENDET, DIE AUF DEN
STEILEN, FRUCHTBAREN SCHIEFER- UND GRANITHÄNGEN IM TAL DES BERÜHMTEN RIO DOURO (DUORO-TAL) IM
NORDEN PORTUGALS ANGEBAUT WERDEN. ROYAL OPORTO IST EIN ÄUSSERST EDLER PORT MIT LIEBLICHEM
DUFT VON ROSEN UND MANDELN, SOWIE EINER FEIN NUANCIERTEN SÜSSE 6,5

SAMOS

LAGE: INSEL SAMOS / GRIECHENLAND <u>FARBE:</u> WEISS <u>TRAUBE:</u> MUSKAT BLANC FEINES GOLD IN DER FARBE. AUSDRUCKSVOLL UND HARMONISCH MIT FLORALEN NOTEN UND ANDEUTUNGEN VON HONIG. AM GAUMEN WEICH UND SÜSSLICH MIT FEIN EINGEBUNDENER SÄURE **4,5**

MAVRODAFNE

LAGE: PATRA / GRIECHENLAND <u>FARBE:</u> DUNKLES SAMTROT <u>TRAUBE:</u> MAVRODAFNE, KORINTHIAKI BEMERKENSWERT IST SEIN ANHALTENDER, SÜSSER NACHGESCHMACK. SEIN FEINES BOUQUET ERINNERT AN GETROCKNETE PFLAUMEN, MOKKA, KAKAO UND VANILLE GEPAART MIT ZIMT UND NELKE **4**

NACHSPEISEN & KAFFEE

GALAKTOBOUREKO GRIESSPUDDING IM BLÄTTERTEIG DAZU VANILLEEIS 10 PASSENDES DESSERTWEIN: SAMOS

JOGHURT MIT WALD-THYMIAN-HONIG UND WALNÜSSE 10 PASSENDES DESSERTWEIN: MAVRODAFNE

MOUSSE AU CHOCOLAT HANDGEMACHT MIT BELGISCHER SCHOKOLADE 10

PASSENDES DESSERTWEIN: QUINTA DE SANTA EUFEMIA

ESPRESSO 2,5 TASSE KAFFEE 4 CAPPUCCINO 4,5 LATTE MACCHIATO 4,5

EDEL METAXA 2CL

METAXA PRIVATE RESERVE

GEPRÄGT IST ER DURCH SEINE BERNSTEINFARBENE FARBE UND AROMEN VON GETROCKNETEN BLUMEN UND EICHE. EINE GEWISSE SÜSSE VERLEIHT IHM DER DUFT VON HONIG UND SCHOKOLADE. IM GAUMEN ÜBERRASCHT ER MIT NOTEN VON FEIGEN, ROSINEN UND TABAK **6**

EDEL CASTAGNERS GRAPPA 2CL

AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA EXKLUSIV AUS BARRIQUE FUORICLASSE LEON ITALIEN / VENETIEN / TREVISO

DER GRAPPA STAMMT NÄMLICH NICHT NUR AUS DEN TRESTERN DER BERÜHMTE REBSORTE AMARONE, ER KANN AUCH EINE MINDESTENS 18 MONATE LANGE REIFEZEIT VORWEISEN. DIESE VERBRINGT DER EDLE TROPFEN IN KLEINEN KIRSCH- UND EICHENBARRIQUES UND BETONT DAMIT SEINEN AUSNAHMECHARAKTER **6**

RISERVA KIRSCHBARRIQUES

CABERNET, MERLOT UND GLERA SIND DIE REBSORTEN FÜR DIE BESTEN WEINE VENETIENS AUS TRESTERN DIESER TRAUBENSORTEN WIRD DER EXKLUSIVE GRAPPA VON CASTAGNER HERGESTELLT. DAS ERGEBNIS IST EINE AROMATISCHE INTENSITÄT, DIE DURCH VORBEHANDLUNG, DESTILLATIONSPROZESS UND DIE REIFUNG UND KIRSCHHOLZFÄSSERN ERZIELT WIRD 4,5

LIKÖRE AUF EIS 4CL

OUZO PLOMARI KLASSISCH ODER OUZO PLOMARI CITRUSLIKÖR ANIS SCHNAPS 4,5

MASTICHA LIKÖR AUS DEM HARZ DES WILDPISTAZIENBAUMES 4,5

CREMA DI LIMONCELLO ZITRONEN-SAHNE-LIKÖR 4,5

BAILEYS IRISCHER WHISKEY-SAHNE-LIKÖR 4,5

PASSOA PASSIONSFRUCHTLIKÖR 4,5

BORGHETTI KAFFEELIKÖR 4,5

DOS MAS ZIMT LIKÖR 4,5

VIEW COCKTAILS & APERITIFS AUF EIS

TWISTED OLD FASHIONED

10 JAHREBULLEIT BOURBON ULTRA-PREMIUM | AGAVENDICKSAFT | ANGOSTURA BITTERS 12,5

OAXACA OLD FASHIONED

TEQUILA REPOSADO | DEL MAGUEY VIDA MEZKAL | AGAVENDICKSAFT | ANGOSTURA BITTER 12,5

VANILLE ESPRESSO MARTINI

VODKA ABSOLUT | CAFFÈ BORGHETTI LIKÖR | ESPRESSO | VANILLEEIS 12

PALOMA

TEQUILA DON JULIO BLANCO | LIMETTENSAFT | PINK GRAPEFRUIT SIRUP | SODA | AGAVENDICKSAFT | SALZ 11

PORN STAR MARTINI

VODKA ABSOLUT | VANILLESIRUP | LIMETTENSAFT | PASSIONSFRUCHT | PROSECCO 11

NEGRONI

GIN HENDRICK'S | CAMPARI | MARTINI ROSSO 11

WINTER WONDERLAND MARTINI

VODKA ABSOLUT | APFELSAFT | ZIMTSIRUP | NELKE 11

WHISKEY SMASH SAUER

WOODFORD RESERVE STRAIGHT BOURBON DOUBLE OAKED | LIMETTENSAFT | ROHZUCKER-SIRUP 10,5

ESPRESSO MARTINI

VODKA ABSOLUT | CAFFÈ BORGHETTI LIKÖR | ESPRESSO 9,5

NEGRONI SBAGLIATO

CAMPARI | MARTINI ROSSO | PROSECCO 9,5

OCEAN BLUE

GIN MARE | PROSECCO | BLUE CURACAO LIKÖR | SODA 9,5

GRÜNE WIESE

BLUE CURACAO LIKÖR | PROSECCO | ORANGENSAFT | SODA 8,5

LILLET

MEDITERANNEAN TONIC WATER | LILLET ROUGE | SODA 8,5

SANBITTER WEIN

MIT WEISSWEIN CHARDONNAY | SODA 8,5

CAMPARI

MIT ORANGENSAFT 8

PROSECCO 100ml 4 ODER 200ML 8

MARTINI BIANCO ODER ROSSO 5CL 5

RAMAZZOTTI

ITALIENISCHER KRÄUTERLIKÖR 4CL 5

OUZO PLOMARI KLASSISCH ODER OUZO PLOMARI CITRUSLIKÖR

GRIECHISCHER ANIS SCHNAPS 4cl 4,5

<u>ALKOHOLFREI</u>

ALKOHOLFREI GIN MIT MEDITERANNEAN TONIC WATER UND FRÜCHTEN 10

ALKOHOLFREI HUGO ALKOHOLFREI SEKT | HOLUNDERSIRUP | SODA 8,5

SANBITTER ALKOHOLFREI MIT ORANGENSAFT | SODA 8

VIEW COCKTAIL ALKOHOLFREI ERDBEER-MANGO-SIRUP | ORANGENSAFT | SODA 8

UNSERE SPRITZ- GETRÄNKE

HUGO

PROSECCO | HOLUNDERSIRUP | SODA 8,5

APEROL

PROSECCO | APEROL | SODA 8,5

LIMONCELLO

PROSECCO | LIMONCELLO | SODA 8,5

ANDALÖ

PROSECCO | ANDALÖ | SODA 8,5

SARTI

PROSECCO | SARTI ROUGE | SODA 8,5

BIERE VOM HERRNBRÄU 0,5L

HELLES VOLLBIER 4,5

DUNKEL EXPORT 4,5

HEFEWEISSBIER HELL 4,5

HEFEWEISSBIER DUNKEL 4,5

HEFEWEISSBIER LEICHT 4,5

ALKOHOLFREIES HEFEWEISSBIER 4,5

BITBURGER PILS 0,33L 4

BITBURGER PILS ALKOHOLFREI 0,33L 4

<u>ALKOHOLFREI</u>

S. PELLEGRINO 0,75L FLASCHE SPRITZIG 7

ACQUA PANNA 0,75L FLASCHE STILL 7

S. PELLEGRINO 0,5L FLASCHE SPRITZIG 4,5

ACQUA PANNA 0,5L FLASCHE STILL 4,5

COCA COLA 0,33L FLASCHE 4,5

COCA COLA ZERO 0,33L FLASCHE 4,5

COLA - MIX 0,4L GLAS 4,5

APFELSCHORLE 0,4L GLAS 4,5

TRAUBENSCHORLE 0,4L GLAS 4,5

ORANGENSCHORLE 0,4L GLAS 4,5

BITTER LEMON 200ML FLASCHE 4

MEDITERANNEAN TONIC WATER 200ML FLASCHE 4

INDIAN TONIC WATER 200ML FLASCHE 4

SAN BITTER 100ML FLASCHE 3,5

VIEW DRY AGING NEXT LEVEL

BAR *

GRILL RESTAURANT