

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 LASSEN DICH VERWÖHNEN.

WIR FREUEN UNS AUF DICH!

NUR MIT TELEFONISCHER VORANMELDUNG UND UNTER ANMERKUNG „GEBURTSTAGSFEST AKTION“
DAS ANGEBOT ENTSPRICHT STANDART PORTIONEN (250g)

VON DEM ANGEBOT AUSGENOMMEN SIND DIE VEREDELTE STEAKS

DAS ANGEBOT GIET FÜR EINE PERSON PRO BESUCH

JEDEN SONNTAG IST KINDERTAG IM RESTAURANT VIEW!

FÜR ALLE KINDER BIS **12** JAHRE GIBT ES EINEN KINDETELLER GRATIS.

KOMMT VORBEI, GENIESST GEMEINSAM EINEN SCHÖNEN SONNTAG - LECKER ESSEN UND
STRAHLENDE KINDERAUGEN INKLUSIVE!

ZUR AUSWAHL STEHEN:

FLEISCH

LAMMFILET MIT KARTOFFELN

DRY AGED RINDERHACKSTEAK MIT POMMES

FISCH

LACHSFORELLENFILET MIT REIS

KALAMARI MIT RIES

VEGETARISCH

VEGGI TELER MIT REIS, KARTOFFELN UND GEMÜSE

PASTA

TAGLIATELLE IN TOMATEN-GEMÜSESOSSE UND PARMESAN

LADIES ABEND

JEDEN DONNERSTAG ABEND HAT JEDER LADY DIE DAS RESTAURANT VIEW BESUCHT,
DIE MÖGLICHKEIT EINEN COCKTAIL
GRATIS ZU EINER ESSENSBESTELLUNG AB 22€ ZU GENIEßEN!

FALLS SIE KEINER COCKTAIL ANSPRICHT, WÄHLEN SIE GERNE EIN ANDERES GETRÄNK
GRATIS AUS UNSEREM SORTIMENT AUS!

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

VORSPEISEN

JAKOBSMUSCHELN

JAKOBSMUSCHELFLEISCH | LEMON GURD CREME | MEDIUM GEGRLLIIT **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 PEPPERONI

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

KAVIAR DER GRIECHEN - TARAMAS

EINE MEDITERANNE CREMIGE PASTE AUS GESALZENEM, GERÄUCHERTEM KABELJAUROGEN
UND KARTOFFELPÜREE MIT FEINEN GEWÜRZE | DAZU GEGRILLTES PITA BROT **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**

UNSERE SPRITZGETRÄNKE - IDEAL ZUM APERITIF

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**

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**

TRILOGIE VON MEERESFRÜCHTEN

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

ARGENTINISCHE WILDGARNELEN

IN DER SCHALE GEGRILLT FÜR MEHR SAFTIGKEIT | OHNE KOPF | VORGESCHNITTEN ZUM EINFACHEREN VERZEHRS.
REIS IN GEMÜSESOSSE | GRÜNER SALAT
KNOBLAUCH-OLIVENÖL MIT HAUSGEMACHTER GEWÜRZMISCHUNG **28**

LACHSFORELLENFILET DER JURAQUELL AUS WELLHEIM

REIS IN GEMÜSESOSSE | GRÜNER SALAT | TRÜFFEL MAYONNAISE **26**

KALAMARI

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

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 GEMÜSESOSSE
GERIEBENER PARMESAN | GRÜNER SALAT **45**

TAGLIATA DI MANZO

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

NEUSEELÄNDISCHES LAMMKARREE

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

NEUSEELÄNDISCHES LAMM FILETS

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

GREEK SUVLAKI

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

DRY AGED GREEK BIFTEKI

RINDERHACKSTEAK GEFÜLLT MIT FETA KÄSE | 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 | SÜBKARTOFFEL POMMES | SCHWARZER TRÜFFEL MAYONNAISE **23,5**

MAISHÄHNCHENBRUST SUPREME AUS FRANKREICH

REIS IN GEMÜSESOSSE | GRÜNER SALAT | BBQ HONIG-SENF-DIP **22**

LOW CARB DRY AGED RINDERHACKSTEAK

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

VIEW SPECIALS - RINDERSTEAKS VOM GRILL

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 (4 STÜCK) AUFPREIS 16

WET AGED RINDERSTEAKS

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

DRY AGED RINDERSTEAKS

DRY AGED FILET CHATEAUBRIAND 28 TAGEN

AUS DEM MITTELSTÜCK DES FILETS | SEHR ZART | KAUM FETTANTEIL
250GR. 42,9

DRY AGED PORTERHOUSE 42 TAGEN

RUMPSTEAK AM KNOCHEN | INKLUSIVE FILET
PRO 100GR. 10,9

DRY AGED IRISCHES TOMAHAWK SALT-MOSS-AGED 28 TAGEN

RIB EYE AM LANGEN KNOCHEN | BESONDERS SAFTIG
PRO 100GR. 10,9

PREMIUM DRY AGED RINDERSTEAKS

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

PREMIUM DRY AGED RUMPSTEAK 70 TAGEN

BESONDERS GESCHMACKSINTENSIV | AROMATISCH | SEHR ZART
300GR. 65,5 250GR. 54,6

PREMIUM DRY AGED RIB EYE 70 TAGEN

SAFTIG | AROMATISCH | SEHR ZART
300GR. 65,5 250GR. 54,6

EXTRA BEILAGEN UND DIPS

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

"FÜR LIEBHABER DES AUSSERGEWÖHNLICHEN GESCHMACKS"

VEREDELTE RIB-EYE-STEAKS VOM RIND!

SORGFÄLTIG VERARBEITET UND MEISTERHAFT KREIERT VON NIKO,
UNSEREM FLEISCHSOMMELIER.

MIT LEIDENSCHAFT, HINGABE UND FACHLICHER EXPERTISE AUSGEWÄHLT,
UM IHNEN EIN STÜCK FLEISCH ZU PRÄSENTIEREN,
DAS IN QUALITÄT UND GESCHMACK ÜBERZEUGT.

UNSERE RIB-EYE-STEAKS DURCHLAUFEN EINE 120-TÄGIGE WET-AGED-REIFUNG
UND REIFEN ANSCHLIESSEND ÜBER MEHRERE WOCHEN
IN UNSEREM HAUSEIGENEN DRY-AGER WEITER,
WO SIE IHR UNVERWECHSELBARES AROMA UND
IHRE ZARTE STRUKTUR ENTWICKELN.

EIN GENUSS, DER DIE KUNST DER REIFUNG UND DIE LIEBE ZUM PRODUKT
IN JEDEM BISSEN SPÜRBAR MACHT.

BUTTER AGED AUSTRALIEN RIB EYE 162 TAGEN

BIS 120 TAGEN NASS GEREIFT, BIS 21 TAGEN TROCKEN GEREIFT UND BIS 21 TAGEN IM BUTTER GEREIFT
KRÄFTIG MARMORIERT | SEHR ZART | GETREIDEFÜTTERUNG | NATURLICHES, ORIGINALES AROMA
LEICHT NUSSIGER, BUTTRIGER GESCHMACK

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

BOURBON AGED AUSTRALIEN RIB EYE 141 TAGEN

BIS 120 TAGEN NASS GEREIFT UND BIS 21 TAGEN IN BOURBON WHISKEY GETRÄNKED
KRÄFTIG MARMORIERT | SEHR SAFTIG, ZART | GETREIDEFÜTTERUNG
NATURLICHES, ORIGINALES AROMA | LEICHTER BOURBON GESCHMACK

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

DOUBLE AGED AUSTRALIEN RIB EYE 141 TAGEN

BIS 120 TAGEN NASS GEREIFT UND BIS 21 TAGEN TROCKEN GEREIFT
KRÄFTIG MARMORIERT | SEHR SAFTIG, ZART | GETREIDEFÜTTERUNG
NATURLICHES, ORIGINALES AROMA | LEICHT NUSSIGER GESCHMACK

350GR. 69,9 300GR. 59,9 250GR. 49,9

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 (4 STÜCK) AUFPREIS 16

WIR VERWENDEN OLIVENÖL AUSSCHLIESSLICH AUS GRIECHENLAND!

SEIT MENSCHENGEDENKEN WIRD IN GRIECHENLAND DER OLIVENBAUM KULTIVIERT UND GEEHRT. DIE KLIMATISCHEN BEDINGUNGEN UND DIE BODENBESCHAFFENHEITEN BIETEN HIER OPTIMALE VORAUSSETZUNGEN 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 GESENDESTE SPEISEFETT. ES IST ÄUSSERST BEKÖMMLICH UND SEHR FEIN IM GESCHMACK

“EDLE TROPFEN”

BOURBON WHISKEY 2CL ODER 4CL

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 **6,6 ODER 12,8**

EAGLE RARE

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

BULLEIT

10 JAHRE BOURBON AMERICAN FRONTIER WHISKEY | ULTRA - PREMIUM | HANDGEFERTIGT IN KENTUCKY
GESCHMACK: VANILLE, TROCKENFRÜCHTEN UND EINEM LANGEN, RAUCHIGEN ABGANG **4,6 ODER 8,7**

MALT WHISKEY 2CL ODER 4CL

GLENFIDDICH

15 JAHRE SINGLE MALT SCOTCH WHISKY SOLERA

GESCHMACK: WÄRMENDE GEWÜRZ-, HONIG- UND REICHE FRUCHTNOTEN **6,6 ODER 12,8**

THE BALVENIE

DOUBLEWOOD 12 JAHRE SINGLE MALT SCOTCH

GESCHMACK: TROCKENFRÜCHTE, KARAMELL, NÜSSE **5,8 ODER 11,2**

DALWHINNIE

15 JAHRE AROMATISCHER SINGLE MALT SCOTCH WHISKY | HANDGEFERTIGT IN DEN SCHOTTISCHEN HIGHLANDS

GESCHMACK: MALZIG-SÜSSEN AROMEN, HEIDEKRAUT, MIT EINER SPUR RAUCH AM ENDE **5,7 ODER 11**

RUM 2CL ODER 4CL

LOUIS SANTO

PREMIUM SINGLE RUM 18 JAHRE GEREIFT IM EX-BOURBON CASK | DOMINIKANISCHE REPUBLIK
AUS ZUCKEROHRSCHAFT | DOPPELGOLD PRÄMIERT | OHNE KÜNSTLICHE AROMEN & OHNE ZUCKER

GESCHMACK: TROCKENFRÜCHTE, RAUCHIG **7,7 ODER 14,9**

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 **6 ODER 11,5**

EL RON PROHIBIDO

15 YEARS OLD SOLERA FINEST BLENDED MEXICAN RUM RESERVA

GESCHMACK: TROCKENFRÜCHTE, KARAMELL, NÜSSE, SCHOKOLADE **4,4 ODER 8,3**

TEQUILA & MEZCAL 2CL ODER 4CL

TEQUILA DON JULIO BLANCO

GESCHMACK: TROCKENFRÜCHTE UND ZITRUSFRÜCHTE **6,5 ODER 12,60**

DEL MAGUEY VIDA MEZCAL

GESCHMACK: TROCKENFRÜCHTE, KARAMELL, RAUCHIG UND ZITRUSFRÜCHTE **5,2 ODER 9,9**

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 **8,9**

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 **8,9**

ABSOLUT

PER HAND DESTILLIERTER LUXUS-VODKA AUS SCHWEDEN

GESCHMACK: SAMTIGE GESCHMACKSSTRUKTUR | VOLLMUNDIG MIT EINER NOTE | VON VANILLE UND WEIZEN **6**

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 **11,8**

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 **11,4**

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 WACHHOLDERBEERE IHRE STARKE PRÄENS,
UMGEBEN VON EINER LEICHTEN WÜRZE UND NOTEN DUNKLER SCHOKOLADE **10,5**

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**

BIERE VOM HERRNBRÄU 0,5L FLASCHE

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 FLASCHE 4 BITBURGER PILS ALKOHOLFREI 0,33L FLASCHE 4

ALKOHOLFREI

S. PELLEGRINO 0,75L FLASCHE SPRITZIG **7** S. PELLEGRINO 0,5L FLASCHE SPRITZIG **4,5**

ACQUA PANNA 0,75L FLASCHE STILL **7** ACQUA PANNA 0,5L FLASCHE STILL **4,5**

COCA COLA 0,33L FLASCHE **4,5** COCA COLA ZERO 0,33L FLASCHE **4,5** MEZZO - MIX 0,33L FLASCHE **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**

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 FARBE: WEISS TRAUBE: 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 FARBE: DUNKLES SAMTROT TRAUBE: 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

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

AFFOGATO

DOPPELTER ESPRESSO MIT VANILLEEIS 7,5

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. DIESER 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

PALOMA PREMIUM

TEQUILA DON JULIO BLANCO | FRISCHER LIMETTENSAFT | PINK GRAPEFRUIT SIRUP
SODA | AGAVENDICKSAFT | SALZ **14,5**

PORN STAR MARTINI SPECIAL

VODKA ABSOLUT VANILLE | FRISCHER LIMETTENSAFT | FRISCHE PASSIONSFREUCHT | VANILLESIRUP
5CL PROSECCO EXTRA IM GLASS **12,5**

OAXACA OLD FASHIONED

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

WHISKEY SMASH SAUER

10 JAHREBULLEIT BOURBON ULTRA-PREMIUM | LIMETTENSAFT | ROHZUCKER-SIRUP **12,5**

OCEAN BLUE

GIN MARE | PROSECCO | BLUE CURACAO LIKÖR | SODA **11,5**

NEGRONI ORIGINAL

GIN HENDRICK'S | CAMPARI | MARTINI ROSSO **11**

WINTER WONDERLAND MARTINI

VODKA ABSOLUT | APFELSAFT | ZIMTSIRUP | NELKE **11**

ESPRESSO MARTINI

VODKA ABSOLUT | CAFFÈ BORGHETTI LIKÖR | ESPRESSO **10**

SEX ON THE BEACH

WODKA ABSOLUT | ORANGENSAFT | PFIRSICHSIRUP | CRANBERRYSAFT **9,5**

NEGRONI SBAGLIATO

CAMPARI | MARTINI ROSSO | PROSECCO **9,5**

LILLET

MEDITERANNEAN TONIC WATER | LILLET ROUGE | SODA **9,5**

GRÜNE WIESE LIGHT

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

SANBITTER WEIN

MIT WEISSWEIN CHARDONNAY | SODA **8,5**

CAMPARI

MIT ORANGENSAFT **8,5**

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 **5**

ALKOHOLFREI

ALKOHOLFREI GIN MIT MEDITERANNEAN TONIC WATER UND FRÜCHTEN **10**

ALKOHOLFREI HUGO ALKOHOLFREI SEKT | HOLUNDERSIRUP | SODA **8,5**

VIEW COCKTAIL ALKOHOLFREI FRÜCHTE-SIRUP | ORANGENSAFT | SODA **8,5**

SANBITTER ALKOHOLFREI MIT ORANGENSAFT | SODA **8**

VIEW

DRY AGING NEXT LEVEL

BAR



GRILL

RESTAURANT