

# EAT & DRINK



# BREAKFAST bis 11:30 Uhr

## HOT ENERGY AMERICAN STYLE

### Grilled Cheese Sandwich 8,90

Toastbrot in Butter gebraten mit Schinken<sup>5,6</sup>,  
Käse & Spiegelei · *with ham, cheese & fried egg*

### American Breakfast 11,50

Spiegeleier mit Bratkartoffeln & knusprigen  
Speckscheiben<sup>5,6</sup> · *Fried potatoes, fried eggs & bacon*

### Pancake Dream 9,50

Fluffige Pancakes mit Ahornsirup  
& frischen Beeren · *with maple syrup & fresh berries*

### Drei frische Eier *Three fresh eggs*

als Spiegeleier *as fried eggs* 5,90  

als Rühreier *as plain scrambled eggs* 6,20  

### Zutaten zu den Eiern *toppings to eggs*

knusprige Speckscheiben<sup>5,6</sup> *bacon* 3,50

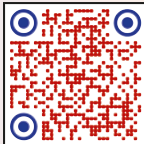
Kräuter *herbs* 1,20

Tomatenwürfel *diced tomatoes* 1,20

## FRÜHSTÜCKSBUFFET

**Samstag, Sonntag  
& an Feiertagen 17,-**

9 – 13:30 Uhr · Reservierung erbeten *Video ansehen*  
*Saturday, Sunday & on holidays · Reservation requested*



## LIQUID POWER

### Ingwer Shot<sup>3,4</sup> 3,60

Ingwersaft mit Apfel- & Zitronensaft  
*Ginger juice, apple juice & lemon juice*

**Frisch gepresster Orangensaft 0,2l 6,70**

## ART & CRAFT OF COLD BREAKFAST

### Vollkornbrot mit hausgemachtem Humus & Grillgemüse<sup>4,5,16</sup> 10,50

mit Avocadoscheiben & gerösteten Walnüssen  
*Wholemeal bread with humus, grilled vegetables,  
avocado strips & roasted walnuts*

### Breakfast Bowl<sup>16</sup> 7,90

Hausgemachtes Birchermüsli mit Apfelspalten,  
Walnüssen & frischen Beeren · *Birchermüsli*

### Großes Ciabatta-Brötchen 9,50

reichlich belegt, wahlweise mit Käse<sup>2</sup> oder  
Salami<sup>3,7,9,12</sup> oder Kochschinken<sup>3,6</sup>

*Large ciabatta roll with cheese or salami or cooked ham*

### Lachs Bagel Manhattan 11,50

Knuspriger Bagel belegt mit Frischkäse,  
Avocado, Rucola & Rauchlachs<sup>6</sup>

*Bagel, cream cheese, smoked salmon, avocado & rocket salad*

### Naturjoghurt

**mit frischen Beeren & Fruchtmus 6,50**

*Natural yoghurt with fresh berries & fruit puree*

### Croissant 2,90

**Konfitüren<sup>3,4</sup>, Honig, Nutella 1,80**

*Different jams, honey, Nutella*

**SPECIALS**  
Jeder Morgen und jeder Tag in New York ist etwas Besonderes. Auch in der Stadt,  
die niemals schläft, geht die Sonne auf und ein abwechslungsreicher Tag beginnt.

**POWERLUNCH**  
Montag bis Freitag  
ab 11:30 Uhr



Carte des  
menus en  
**Français**



# HITS FOR KIDS

## Ich hab aber keinen Hunger 0,00

Extra-Teller zum Mitnaschen bei den Eltern · *Extra plate to snack from parents*

## Mama, ist mein Mund noch sauber? 6,00

Linguine mit feiner Tomatensauce <sup>2,4</sup>  
*Linguine with delicate tomato sauce*



## Ich weiß nicht, ach egal 7,50

Hausgemachte Spätzle mit brauner Sauce  
*Spätzle with brown sauce*

## Endlich mal Kinderburger<sup>4</sup> 9,90

Kleiner Burger mit Rinderhacksteak, Pommes  
& Cocktailsauce · *Burger & French fries*



## Papa, ich kann nicht mehr 9,90

Hähnchenfilet im Knuspermantel & Pommes  
mit Pommes & Gemüse garnitur  
*Crispy chicken fillet with chips & vegetables*

## Der passt aber noch rein<sup>2,5</sup> 4,50

Eiszwerg Anton mit Strawberry & Creme  
Vanilla, garniert mit Süßigkeiten & Sahne



## Kinder Cappuccino

aufgeschäumte Milch mit Kakaopulver-Decke  
**klein 0,00** **groß 1,00**



**EIS** siehe Eiskarte  
*note ice cream menu*

## KUCHEN & TORTEN

siehe Kuchenbuffet  
*note cake buffet*

## Sind Sie Allergiker?

QR scannen:

*Are you suffering  
from allergies?*

*Please scan QR:*



vegetarisch · *vegetarian*



vegan · *vegan*



laktosefrei · *lactose-free*



glutenfrei · *gluten-free*

## Zusatzstoffe

1: mit Geschmacksverstärker · 2: mit Farbstoff · 3: mit Antioxidationsmittel · 4: mit Säuerungsmittel · 5: mit Konservierungsstoffen · 6: mit Phosphat · 7: mit Aroma · 8: koffeinhaltig · 9: mit Süßungsmittel · 10: chininhaltig · 11: E951 (Aspartam) enthält eine Phenylalaninquelle · 12: für Kinder & Schwangere oder Stillende Frauen nicht empfohlen · 13: mit Stabilisatoren · 14: erhöhter Koffeingehalt 32mg/ml · 15: Tartrazin · 16: geschwefelt/mil Sulfiten · 17: Azorubin · 18: taurinhaltig · 19: All-urrot AC · 20: mit 15 & 17. Kann Aktivität & Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen · A: mit 1, 2, 5, 6 · B: mit 2, 8, 10 · 0: mit 2, 7, 9, 18 ·

**MELTING POT**  
Melting Pot ist ein Beiname von New York, der sich ganz besonders in der Küche der internationalen Kulturen in verschiedenen Stadtteilen widerspiegelt.

## Reise durch New Yorker Küchen

Stellen Sie sich Ihre Menüfolge ganz international selbst zusammen!

*Journey through New York's cuisines*

*Put together your own international menu sequence!*



### DOWNTOWN

Küche anspruchsvoll auf den Punkt gebracht. Genau richtig für die geschäftige Bewegung in den Straßenschluchten.



### LITTLE ITALY

Mediterraner Pfiff mit fruchtigem Gemüse und knackigen Salaten. Die Italiener lieben es wie zuhause bei Mamma.



### CHINATOWN

Vielfalt, Frische, Asiatisch. Angepasst an die moderne Zeit ist es eine der größten chinesischen Gemeinden von Amerika.



### ASTORIA

Typisch badische Küche für jede Gelegenheit. Namensgeber des Viertels ist der badische Auswanderer Johann Jacob Astor.



### MEATPACKING DISTRICT

Spielplatz für alle Liebhaber von bestem Fleisch. „New York's most fashionable neighborhood“ war einst das Protein-Zentrum der Stadt.


# DOWNTOWN

oder Lower Manhattan ist der südlichste Teil Manhattans und das Finanzzentrum.  
Downtown ist geprägt von geschäftiger Bewegung in den Schluchten mächtiger Hochhäuser.

## TO SHARE & FINGERFOOD

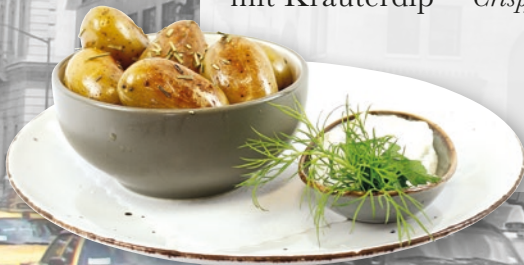
**Knusprige „Tiger Prawns“ 11,90**  
im Backteig<sup>6</sup> mit feuriger Cocktailsauce<sup>2,3,4</sup>  
*Crispy battered „Tiger Prawns“*




**Home-made Mexican Tortilla-Chips<sup>3,5,9</sup> 9,50**   
mit Guacamole<sup>3</sup> und Salsa  
*Tortilla-Chips with Guacamole and Salsa*

**Hot Buffalo Chicken Wings 12,90**  
mit Sweet-Chilisaucе · *With sweet-chilisaucе*

**Knusprige Süßkartoffel-Pommes 9,50**   
mit Kräuter dip · *Crispy sweet potato fries*



**Mini Grillkartoffeln 8,50**   
mit Kräuterquark-Dip  
*Mini grilled potatoes with herb quark dip*



## STREETFOOD

### Saftiges „Philly Cheese Steak“ 19,90

Gegrillte Rindersteakstreifen mit Jalapeños, Paprikastreifen, Zwiebeln & Cheddar-Cheese-Cream<sup>2</sup> im warmen Sandwichbrötchen

*Grilled beef steak strips with jalapeños, paprika, onions & cheddar cheese cream in a warm sandwich*



### Schafskäse-Wrap 18,50



an Rucola mit Kräuterquark, Oliven<sup>7</sup> & Kirschtomaten

*Sheep's cheese wrap*



## DESSERT

### Brownies „Alabama Heart Attack“ 9,90

mit Vanilleeis & frischer Sahne

*Brownies with vanilla ice cream & fresh cream*



### Hausgemachter New York Cheesecake 7,90

an Himbeersauce · *New York cheesecake & raspberry sauce*



# LITTLE ITALY

ist das ehemals von 40.000 Italienern bewohnte italienische Viertel von Manhattan.  
Viele berühmte Mafia-Größen sind hier mit ihrer heimatlichen Küche aufgewachsen.

## ZUPPA

**Fruchtige Tomatensuppe 8,50**



mit Basilikumpesto · *Tomato soup with Basil Pesto*



## PRIMI PIATTI



**Linguine in feiner Parmesansauce<sup>4,5</sup> 17,90**

mit Tomatenstreifen, Artischocken & frittiertem Rucola

*Linguine in a fine Parmesan sauce with tomato strips, artichokes & fried rocket*

**Süßkartoffel-Gnocchi mit Rucola & Kirschtomaten<sup>5</sup> 15,50**



mit Walnuss-Pesto & Grana Padano

*Sweet potato gnocchi with rocket & cherry tomatoes*

*with walnut pesto & Grana Padano*



## INSALATA



„**Caesar Salad**“<sup>2,3,4,5</sup> Romana Salatherzen mit Caesardressing  
garniert mit gerösteten Brotscheiben, Kapernäpfeln & Grana Padano  
*Romaine lettuce, Caesardressing, slices of roasted bread, Capers fruits & Grana Padano*

„**Caesar Salad**“ **Classic 15,90** 

„**Caesar Salad**“ **mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 21,-**  
*with roasted chicken strips*

„**Caesar Salad**“ **mit saftig gebratenen Garnelen 24,-**  
*with roasted prawns*

**Rucola-Balsamico-Bowl 24,50** 

mit Roastbeefstreifen, Cherrytomaten, Salatgurke,  
Paprika, gehobeltem Grana Padano  
& geröstetem Brot mit Guacamole<sup>3</sup>  
*Rucola with balsamico, roastbeef strips,  
cherry tomatoes, cucumber, paprika, shredded  
Grana Padano & roasted bread with Guacamole*



## DOPO

**Espresso 2,90 · doppio 4,20**

**Affogato al caffè 5,40**

Vanilleeis übergossen mit heißem Espresso  
*Vanilla ice cream topped with hot espresso*

# CHINATOWN

In diesem Teil von Manhattan leben heute 100.000 Menschen asiatischer, meist chinesischer Abstammung. Chinatown ist damit eine der größten chinesischen Gemeinden von Amerika.

## VORSPEISE · Qǐdòng jī\*

**Karotten-Ingwer Cappuccino 12,50**



mit Kokosschaum & hausgemachten vegetarischen Frühlingsröllchen

*Carrot-ginger cappuccino with coconut foam & homemade small crispy vegetable spring rolls*



## CURRY · Hóng gāi\*

**Rotes Gemüse-Curry**



• an Jasminreis · *Red curry* 15,-

• an Jasminreis & gebratene Hähnchenbruststreifen · *with roasted chicken strips* 20,-

• an Jasminreis & saftig gebratene Garnelen · *with roasted prawns* 23,-



## GRÜNER TEE · Chá\*


**Green Dragon** leicht herb & erfrischend 4,-

**Morgentau** mit Sencha, Blüten, Mango-Zitrus 4,-

## AUS DEM WOK · Láizi chǎo guō\*



**Gebratene Rindersteakstreifen** mit Gemüse **22,50**  
mit Edamame in Koriander-Soyasauce auf MieNudeln<sup>6,9,12,13</sup>  
*Steak strips with vegetables, edamame in soya sauce on mie noodles*

**Gebratenes Gemüse** auf MieNudeln<sup>6,9,12,13</sup> **15,-**   
mit Edamame in Koriander-Soyasauce  
*Roasted vegetables, edamame in soya sauce on mie noodles*

## HAUPTGERICHTE · Zhǔ xiū kè\*

**Buddha-Bowl New Style**<sup>3,5</sup> **19,50** 

Couscous, Falafel mit Humus, Grillgemüse,  
Tomaten- & Gurkenwürfel & Chimichurri  
*Couscous, falafel with hummus, grilled vegetables,  
diced tomatoes & cucumber & chimichurri*



**Zanderschnitte** auf der Haut gebraten **27,-**  
mit Wasabikruste auf Asiagemüse, dazu rote  
Thai-Currysauce & Jasminreis  
*Wasabi crusted zander fillet, asian vegetables,  
red Thai curry sauce & jasmine rice*



NO STANDING  
EXCEPT TRUCKS  
LOADING &  
UNLOADING  
↔

# ASTORIA

Namensgeber dieses Viertels ist der badische Auswanderer Johann Jacob Astor, der bald einer der reichsten Männer der USA war. Noch heute ist in Astoria deutscher Einfluss spürbar.

## TYPISCH BADISCH



**Badische Kartoffelcremesuppe** mit Croûtons **8,50** 

*Creamy potato soup with croutons*



**Schweineschnitzel „Wiener Art“** **19,50**

*(aus der Region) mit Pommes frites*

*Pork schnitzel Viennese style (from the region) & french fries*

**Hausgemachte Käsespätzle** mit gemischtem Salat **15,50** 

*Home-made cheese spaetzle with mixed salad*

**„Pfannenbrätle“** saftiges Schweinerückensteak, 200g **27,-**

mit Schwarzwälder Schinken<sup>3,6</sup> & Käse

gratiniert, mit hausgemachten Spätzle

*Pork loin steak with Black Forest ham & cheese*

*au gratin, with homemade spaetzle*



**Zwiebelrostbraten** **34,-**

Angus Rumpsteak, 220g, rosa gebraten, mit knusprigen

Röstzwiebeln auf Rotweinjus, mit hausgemachten Spätzle

*Angus rump steak, medium, with crispy fried onions*

*on red wine jus, with homemade spaetzle*



## SALATE AUS BADEN

**Badischer Wurstsalat<sup>A</sup> mit Bratkartoffeln 16,50**

*“Badisch” sausage salad*



**Schwarzwaldsalat 23,50**

Gebratene Forellenfilets an Blattsalaten in Hausdressing<sup>2,3</sup> mit Preiselbeeren, knusprigen Kartoffelwürfeln, Sahne-Meerrettich & Apfelconfit  
*Roasted trout fillets, lettuce, crispy diced potatoes, horseradish & apple confit*

**Wallstreet Salat 19,50**



Blattsalate in fruchtiger Himbeervinaigrette mit Putenstreifen & Champignons in Butter gebraten, mit frischen Früchten garniert  
*Lettuce with raspberry vinaigrette, turkeys strips & mushrooms fried, with fresh fruit*

**Bunter gemischter Salat**  · *Mixed salad* **Klein 7,50 · Groß 14,90**



## PROST!

**Weinschorle 0,2l 5,60**

*weiß, rot, rosé*

**Blackforest Mule<sup>7,4,13</sup> 12,50**

*Needle Masterpiece Blackforest Gin, Limettensaft, Schweppes Ginger Beer, Minze*

## NACHTISCH

**Apfelstrudel mit Vanilleeis & Sahne 8,50**

*Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream*



# MEATPACKING DISTRICT

Einstmals führend in Fleischverarbeitung, ist der in Manhattans Westen gelegene Distrikt heutzutage laut New York Magazine „New York's most fashionable neighborhood“.

## BURGER

### „Hamilton Cheeseburger“<sup>62</sup> 19,50

mit saftigem Rinderhacksteak 180g  
Cheddarkäse<sup>2</sup>, Tomaten, Essiggurken<sup>4</sup> & Pommes  
*Burger with beef steak & Cheddar cheese*

### „Hamilton-Burger“<sup>62</sup> 18,-

mit saftigem Rinderhacksteak 180g,  
Tomaten, Essiggurken<sup>4</sup> & Pommes frites  
*Burger with beef steak*

### Smash Burger Oklahoma Style 21,50

Zwei saftige Beef-Pattys à 100g, fein geschnittene  
Zwiebeln, Cheddarkäse<sup>2</sup>, home-made smoked  
BBQ-Sauce<sup>3,4,5,11</sup> & Pommes frites  
*Double beef burger with Cheddar cheese & smoked BBQ*

### Homestyle Chicken Burger 16,-

Hähnchenbrust im Knuspermantel,  
Salat, Cocktailsauce & Pommes Frites  
*Burger with crispy chicken breast*

### Nobeef-Burger Vegetarian burger 15,-

Vegetarischer Burger auf Weizen-Sojabasis  
im Brioche-Brötchen mit Tomaten, Rucola,  
Avocado-Dip<sup>3</sup> & Kartoffelwürfeln



## POMMES TAUSCHEN?

### Knusprige Süßkartoffel-Pommes

an Stelle von Pommes Frites 2,50

*Crispy sweet potato fries instead of French fries*





## FLEISCH VOM GRILL

**Flanksteak „US Klassiker“ 22,-**  
Rosa gebratenes Flanksteak (200g)  
geschnitten serviert

**Feinstes gegrilltes Rumpsteak 28,-**  
vom Black Angus Rind (220g)

**Saftiges Putenbruststeak (220g) 18,-**  
*Turkey breast steak*

**Schweinerückensteak 17,-**  
aus der Region (200g) · *Pork fillet medallions*

### Nur zusammen mit Fleisch vom Grill

## BEILAGEN · SIDE DISHES

Pommes frites *French fries* 4,50

Süßkartoffel-Pommes *sweet potato fries* 6,50

Mini Grillkartoffeln mit Kräuterquark 6,50  
*Mini grilled potatoes with herb quark*

Spätzle *spaetzle* 5,50

Buntes Buttergemüse *butter vegetables* 6,50

Kleiner gemischter Salat *mixed salad* 7,50

## ACCOMPANYING

**Merlot 0,2l 7,50**

*Rotwein, trocken & kräftig*

**Chardonnay 0,2l 7,30**

*Weißwein, trocken & fruchtig*

**Bulleit Bourbon<sup>2</sup> 4cl 8,90**

*Tiefes Eichenaroma, komplexe Würze*



## SAUCEN

Kräuterbutter *herb butter* 2,-

Champignonrahmsauce<sup>12</sup> *mushroom sauce* 3,90

Pernod-Pfefferrahmsauce<sup>12</sup> *Pernod-pepper sauce* 3,50

Sauce Bearnaise<sup>4</sup> *sauce béarnaise* 3,50

Bratenjus *roast jus* 2,50

Chimichurri 3,90

**WESTHOFF KAFFEE**

<b>Café Crème</b>	<b>3,50</b>
<b>Café Crème groß</b>	<b>4,90</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,90</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>4,20</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>3,40</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>4,30</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>4,50</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>4,50</b>
<b>Latte Macchiato Flavour<sup>5,7</sup></b>	<b>5,10</b>
<i>mit Karamell oder Vanille</i>	

**SCHOKOLADE**

<b>Dunkle Schokolade</b>	<b>4,40</b>
<b>Dunkle Schokolade mit Sahne</b>	<b>4,60</b>
<b>Weißer Schokolade</b>	<b>4,40</b>
<b>Weißer Schokolade mit Sahne</b>	<b>4,60</b>
<b>Chococcino</b>	<b>4,80</b>
<i>heiße dunkle Schoki mit Espresso</i>	

**HEISSES MIT ALKOHOL**

<b>Baileys Schokolade<sup>2,7,8</sup></b>	<b>7,90</b>
<b>Baileys Milchkaffee<sup>2,7,8</sup></b>	<b>7,60</b>
<b>Russische Schokolade<sup>2</sup></b>	<b>7,60</b>
<b>Irish Coffee<sup>2,8</sup></b>	<b>8,90</b>

**SPECIALS**

<b>Da Vinci Chai Latte<sup>2,5,7</sup></b>	<b>5,20</b>
<i>Würziger Chai Tee mit Milch &amp; Milchschaum</i>	
<b>Matcha Strawberry Latte<sup>2,4,5,7,9</sup></b>	<b>5,60</b>
<i>aus Grüntee mit Milch &amp; Milchschaum</i>	

**RONNEFELDT TEE**

<b>Darjeeling Summergold</b>	<b>4,00</b>
<i>Blumige, runde Eleganz, Sommerpflückung</i>	
<b>Earl Grey</b>	<b>4,00</b>
<i>Aromatischer Herbst-Darjeeling, frisches Zitrus</i>	
<b>Green Dragon</b>	<b>4,00</b>
<i>Grüner Tee, leicht herb &amp; erfrischend</i>	
<b>Morgentau</b>	<b>4,00</b>
<i>Grüner Tee mit Sencha, Blüten, Mango-Zitrus</i>	
<b>Sweet Berries</b>	<b>4,00</b>
<i>Früchtetee, blumig, rund, Sommerpflückung</i>	
<b>Refreshing Mint</b>	<b>4,00</b>
<i>Pfefferminz, Zitronengras</i>	
<b>Cream Orange</b>	<b>4,00</b>
<i>Vollmundiger Rooibos, cremige Vanille, Orange</i>	
<b>Ayurveda Herbs &amp; Ginger</b>	<b>4,00</b>
<i>Kraft. Ingwer, Zitronengras, Süßholz, Zitrone</i>	
<b>Fruity Camomile</b>	<b>4,00</b>
<i>Sanft. Kamillenblüten, leichte Orangenblüte</i>	

**KALTES**

<b>Iced Caffè Latte</b>	<b>4,50</b>
<i>Espresso auf kalter Milch &amp; kaltem Milchschaum</i>	
<b>Iced Caffè Latte Flavour<sup>5,7</sup></b>	<b>5,10</b>
<i>mit Karamell oder Vanille</i>	
<b>Iced Chai Latte<sup>2,5,7</sup></b>	<b>5,20</b>
<i>würziger Chai Tee mit kalter Milch &amp; Milchschaum</i>	
<b>Iced Matcha Strawberry Latte<sup>2,4,5,7,9</sup></b>	<b>5,60</b>
<i>aus Grüntee mit Milch &amp; Milchschaum</i>	

**Andere Milch gewünscht? Hafermilch statt normaler Milch zzgl. 0,40**

**MINERALWASSER****TEINACHER GOURMET**

Mini <i>medium oder naturell</i>	0,25 l	<b>3,70</b>
Medi <i>medium oder naturell</i>	0,50 l	<b>5,50</b>
Maxi <i>medium oder naturell</i>	0,75 l	<b>7,50</b>

**HAUSGEMACHTE LIMONADE** 0,4 l

Himbeer-Hibiscus	<b>6,90</b>
Maracuja-Minze	<b>6,90</b>
Mango-Rosmarin	<b>6,90</b>

**NIEHOFFS****VAIHINGER FRUCHTSÄFTE** 0,2 l

Apfel <sup>3</sup> , Ananas <sup>3</sup> , Banane <sup>3</sup> , Grapefruit, Johannisbeer, Kirsche, Maracuja <sup>3</sup> , Orange, Rhabarber, Tomate	<b>4,20</b>
---	-------------

**FRISCH GEPRESST** 0,2 l

<b>Orangensaft</b>	<b>6,70</b>
--------------------	-------------

**SOFT DRINKS** 0,3 l 0,5 l

<b>Pepsi</b> <sup>B,5</sup>	<b>4,10</b>	<b>5,30</b>
<b>Pepsi Zero Zucker</b> <sup>4,5,9,11,16</sup>	<b>4,10</b>	<b>5,30</b>
<b>Mirinda</b> <sup>2</sup>	<b>4,10</b>	<b>5,30</b>
<b>7up</b> <sup>5</sup>	<b>4,10</b>	<b>5,30</b>
<b>Spezi</b> <sup>B,5,9</sup>	<b>4,10</b>	<b>5,30</b>
<b>Apfelschorle</b>	<b>4,10</b>	<b>5,30</b>
<b>Tafelwasser</b>	<b>3,60</b>	<b>4,80</b>
<b>Orangina</b> <sup>2</sup>	0,25 l	<b>4,20</b>
<b>Orangina rouge</b> <sup>2</sup>	0,25 l	<b>4,20</b>
<b>Teinacher Gourmet Eistee</b> <sup>4,7</sup>		
Pfirsich, Zitrone	0,33 l	<b>4,20</b>
<b>Red Bull</b> <sup>2,8,12,14,18</sup>	0,25 l	<b>5,20</b>

**SCHWEPPEs** 0,2 l

<b>Bitter Lemon</b> <sup>4,10</sup>	<b>4,20</b>
<b>Ginger Ale</b> <sup>2,4,7</sup>	<b>4,20</b>
<b>Russian Wild Berry</b> <sup>2,4,7</sup>	<b>4,20</b>
<b>Indian Tonic Water</b> <sup>4,7,10</sup>	<b>4,20</b>





## **BIER VOM FASS**

0,3 l    0,5 l

**Warsteiner**

**4,20    5,70**



**Jever**

**4,20    5,70**



**Rothaus**

**4,20    5,70**



**Köstritzer Schwarzbier**

**4,20    5,70**



**Krombacher Kellerbier**  
*naturtrüb*

**4,20    5,70**



**König Ludwig Weissbier**  
**Alkoholfrei**

**4,20    5,70**  
**4,20    5,70**

**Radler**

**4,20    5,70**

## **FLASCHENBIER**



**König Ludwig Weissbier**  
*Kristall*

0,50 l    **5,70**



**Desperados<sup>7</sup>**  
*Tequila flavoured*

0,33 l    **5,20**



**Warsteiner Herb** *alkoholfrei*

0,33 l    **4,20**

## WEISSWEIN OFFEN<sup>16</sup> 0,2 l

---

**Pinot Grigio** *Italien · erfrischend, fruchtig* **7,30**

**Chardonnay** *Chile · trocken, fruchtig, frisch*  **7,30**

**Weißer Burgunder** *Baden · trocken, weich, fruchtig* **7,30**

**Riesling** *Baden · Weingut Maier · vollmundig, harmonisch, reif* **7,30**

## ROSÉ OFFEN<sup>16</sup> 0,2 l

---

**Tempranillo Rosé** *Spanien · lieblich, erfrischend* **7,30**

**Spätburgunder Rosé** *Baden · trocken, fruchtig* **7,30**

**Spätburgunder Weißherbst** *Baden · halbtrocken, frisch* **7,30**

## ROTWEIN OFFEN<sup>16</sup> 0,2 l

---

**Merlot** *Italien · trocken, vollmundig, delikater* **7,50**

**Rioja** *Spanien · trocken, kraftvoll, fruchtig* **7,50**

**Spätburgunder** *Baden · dezente, herbe Note, Sauerkirsche & Himbeere* **7,50**

**Primitivo** *Puglia · intensiv, samtig, kraftvoll* **7,50**

**Tempranillo** *Spanien · lieblich, rote Früchte & Gewürze* **7,50**



## CHAMPAGNER<sup>16</sup>

---

**>R< de Ruinart Brut**

**Demi** 0,375 l **72,00**

**Imperial** 0,75 l **119,00**

**Ruinart Rosé** 0,75 l **135,00**

## SEKT<sup>16</sup>

---

**Prosecco** 0,1 l **6,90**




**Prosecco** 0,75 l **44,00**

**Riesling Sekt** *Schloss Rodeck* 0,2 l **12,00**

**Riesling Sekt** *Schloss Rodeck* 0,75 l **42,00**





**FLASCHENWEINE WEISS<sup>16</sup>**

<b>2024 Riesling „Tradition“</b>	<i>Pfalz · Weingut Phillip Kuhn · trocken, erfrischend, fruchtig</i>	<b>39,-</b>
<b>2024 Chardonnay Reserva</b>	<i>Chile · Emiliana · trocken, exotische Fruchtnote</i>  	<b>39,-</b>
<b>2024 Lugana „Catulliano“</b>	<i>Italien · Azienda Pratella · trocken, feine Säure, Apfel</i> 	<b>39,-</b>
<b>2024 Grauburgunder „Vorfreude“</b>	<i>Baden · Gut Nägelsförs · trocken, süffig-würzig</i>	<b>39,-</b>
<b>2024 Weißburgunder „Tautänzer“</b>	<i>Baden · Gut Nägelsförs · trocken, Birne, Apfel</i>	<b>39,-</b>
<b>2023 Sancerre</b>	<i>Frankreich · Les Belles Côtes · trocken, fruchtig</i>	<b>45,-</b>

**FLASCHENWEINE ROSÉ<sup>16</sup>**

<b>2024 Rosé „Trinkstorch“</b>	<i>Baden · Gut Nägelsförs · trocken, pink, Beeren, saftiger Abgang</i>	<b>39,-</b>
<b>2023 „Nine in the Morning“</b>	<i>Italien · Trevenzie · blumig-fruchtig, erfrischend</i>	<b>39,-</b>
<b>2024 „Phillip’s Rosé“</b>	<i>Pfalz · Weingut Phillip Kuhn · trocken, fruchtig-elegant</i>	<b>39,-</b>

**FLASCHENWEINE ROT<sup>16</sup>**

<b>2021 Cabernet Sauvignon</b>	<i>Chile · Emiliana · trocken, würzige Aromen, Vanille</i>  	<b>44,-</b>
<b>2022 Spätburgunder „Wildromantik“</b>	<i>Baden · Gut Nägelsförs · beerig, saftig, trocken</i>	<b>44,-</b>
<b>2020 Saint Emilion Grand Cru AOC</b>	<i>Frankreich · Château Lamarzelle-Cormey · trocken</i>	<b>44,-</b>
<b>2020 Rioja Reserva</b>	<i>Spanien · Coto de Imaz · dezent, ausgewogen, elegant</i>	<b>44,-</b>
<b>2020 Barolo DOCG</b>	<i>Italien · Terre da Vïno · trocken, kraftvoll, Pflaumen, Lakritze, Veilchen</i>	<b>57,-</b>



Falls ein Jahrgang ausverkauft ist,  
wird der Folgejahrgang angeboten.

**ALKOHOLFREI GUT GEMIXT**

<b>Tanqueray Gin Tonic*</b> alkoholfrei <i>Schweppes Indian Tonic</i>	<b>8,40</b>
<b>Hugo</b> <sup>5,7,9</sup> alkoholfrei <i>7up, Soda, Holundersirup, Minze, Limette</i>	<b>7,40</b>
<b>Crodino Spritz</b> <sup>2,4,7,10</sup> alkoholfrei <i>Crodino, Soda, Orangenschnitz</i>	<b>7,40</b>

**GIN TONIC**<sup>3,4,7</sup> 4 cl

Schweppes Indian Tonic Water  
mit Gin nach Wahl:

<b>Gordons London Dry</b>	<b>10,90</b>
<b>Bombay Sapphire</b>	<b>10,90</b>
<b>Hendricks Gin</b>	<b>10,90</b>
<b>Needle Masterpiece Blackforest</b>	<b>11,90</b>
<b>Monkey 47 Schwarzwald Dry</b>	<b>13,90</b>

**LONG DRINKS** 4 cl

<b>Whisky Cola</b> <sup>B,16</sup>	<b>10,40</b>
<b>Vodka Lemon</b> <sup>4,10,16</sup>	<b>10,40</b>
<b>Absolut Wild Berry</b> <sup>2,4,7,16</sup> <i>Absolut Vodka, Russian Wild Berry</i>	<b>10,40</b>
<b>Vodka Red Bull</b> <sup>2,8,12,16,18</sup>	<b>10,90</b>
<b>Cuba Libre</b> <sup>B</sup> <i>Havana Club, Cola, Limette</i>	<b>10,90</b>

**SPECIALS MIXED BY BARKEEPER**<sup>16</sup>

<b>Weinschorle</b> <i>weiß, rot, rosé</i>	0,2 l	<b>5,60</b>
<b>Sommerschorle</b> <i>Roséschorle mit Limette &amp; Minze</i>	0,2 l	<b>6,80</b>
<b>Hugo</b> <sup>7,9</sup> <i>Prosecco, Holundersirup, Minze, Limette</i>		<b>8,60</b>
<b>Lillet Wild Berry</b> <sup>2,7,9,16</sup> <i>Lillet blanc, Russian Wild Berry</i>		<b>8,60</b>
<b>Limoncello Spritz</b> <sup>4,7,9</sup> <i>Limoncello, Prosecco, Soda</i>		<b>8,60</b>
<b>Aperol Spritz</b> <sup>2,10</sup> <i>Aperol, Prosecco, Soda</i>		<b>8,60</b>
<b>Aperol Tree</b> <sup>2,10</sup> <i>Vier Aperol Spritz im Tree serviert</i>		<b>33,00</b>



Aperol Spritz

Aperol Tree

Lillet Wild Berry

**APERITIFS** 5 cl

<b>Tawny Porto</b> <sup>16</sup>	<b>6,20</b>
<b>Campari</b> <sup>2</sup>	<b>6,20</b>
<b>Pernod</b> <sup>2,16</sup>	<b>6,20</b>
<b>Martini</b> <sup>7</sup> ( <i>bianco, extra dry, rosso</i> <sup>2,5</sup> )	<b>6,20</b>
<b>Aperol</b> <sup>2,10</sup>	<b>6,20</b>
<b>Campari Soda</b> <sup>2</sup>	<b>7,20</b>
<b>Campari Orange</b> <sup>2</sup>	<b>7,60</b>

**DIGESTIFS** 2 cl

<b>Averna</b>	<b>4,90</b>
<b>Ramazzotti</b>	<b>4,90</b>
<b>Grappa di Prosecco</b>	<b>5,90</b>

**GIN** 4 cl

<b>Gordons London Dry</b>	<b>7,70</b>
<b>Bombay Sapphire</b>	<b>7,70</b>
<b>Hendricks Gin</b>	<b>8,10</b>
<b>Needle Masterpiece Blackforest</b>	<b>9,20</b>
<b>Monkey 47 Schwarzwald Dry</b>	<b>11,20</b>

**RUM** 4 cl

<b>Bacardi</b>	<b>7,70</b>
<b>Bacardi Razz</b> <sup>4,7</sup>	<b>7,70</b>
<b>Havana Club</b> <sup>2</sup>	<b>7,70</b>
<b>Myers Rum</b> <sup>2</sup>	<b>7,70</b>
<b>Old Pascas 73%</b> <sup>2</sup>	<b>8,20</b>

**LIKÖRE**

<b>Baileys</b> <sup>2,7,8</sup>	4 cl	<b>6,20</b>
<b>Amaretto Disaronno</b>	2 cl	<b>5,20</b>
<b>Sambuca Molinari</b>	2 cl	<b>5,20</b>
<b>Cointreau</b>	2 cl	<b>5,20</b>

**TEQUILA**<sup>16</sup> 2 cl

<b>Sierra (silber/gold)</b>	<b>4,80</b>
-----------------------------	-------------

**OBSTBRÄNDE** 2 cl

<b>Obstler</b>	<b>4,40</b>
<b>Williams Sutterer 1799</b>	<b>4,90</b>
<b>Kirsch Sutterer 1799</b>	<b>4,90</b>

**COGNAC** 4 cl

<b>Hennessy V.S.O.P.</b> <sup>2</sup>	<b>9,80</b>
<b>Rémy Martin V.S.O.P.</b> <sup>2</sup>	<b>9,80</b>

**VODKA**<sup>16</sup> 4 cl

<b>Smirnoff</b>	<b>7,60</b>
<b>Absolut</b>	<b>7,60</b>
<b>Belvedere</b>	<b>8,80</b>

**SHOTS** 2 cl

<b>Jägermeister</b>	<b>4,80</b>
<b>Tequila Sierra silber</b> <sup>16</sup>	<b>4,80</b>
<b>Tequila Sierra gold</b> <sup>16</sup>	<b>4,80</b>
<b>Vodka Shot</b> <sup>16</sup>	<b>4,80</b>

**AMERICAN & CANADIAN WHISKEY<sup>2,16</sup>** 4 cl**Jack Daniels** 8,90*Weiches Aroma, rauchige Nuancen***Bulleit Bourbon** 8,90*Tiefes Eichenaroma, komplexe Würzigkeit***Canadian Club** 8,90*Weich & mild, etwas rauchig***IRISH WHISKEY<sup>2,16</sup>** 4 cl**Tullamore Dew** 8,90*Sehr reif, ausgewogen, komplex, Honignote***Jameson** 8,90*Vollmundig, intensive Vanilletöne***SCOTCH WHISKY<sup>2,16</sup>** 4 cl**Johnnie Walker Black Label** 9,90*Bestehend aus 40 Malts & Grains***Chivas Regal 12 Jahre** 9,90*Rund & cremig, Geschmack nach Honig & Äpfeln***SINGLE MALT<sup>2,16</sup>** 4 cl**Lagavulin 16 Jahre (Islay)** 11,50*Intensiver Torfrauch & volle, tiefe Süße***Glenmorangie Original (Highlands)** 11,50*Mildes, süßes Malz; frisch, blumig & würzig***Glenfiddich 15 Jahre (Speyside)** 11,90*Vollmundig & kräftig, feines Malz mit Eiche***BLACK FOREST WHISKY<sup>2,16</sup>** 4 cl**Höllberg Black Forest Whisky** 11,50*Kräftiges Eichenaroma, seidig weich, leichte Toastaromen, Vanille mit Frucht***Evermann Wilhelm Single Malt** 11,50*Vordergründig mild & fruchtig mit kraftvollem Abgang*

**HAUSCOCKTAILS  
VON UNSEREN BARKEEPERN**

**Grizzle Fresh<sup>5</sup>** 11,40

*Bombays Gin, Limettensaft,  
Zuckersirup, frische Minze, 7up*

**Dry George<sup>4,5,7,10</sup>** 12,90

*Bombay Gin, Indian Tonic Water,  
Ingwersirup, Limettensaft, Minze*

**Hamilton Spezial<sup>0,3</sup>** 13,90

*Bacardi, Vodka, Cassis, Pfirsichlikör,  
Limettensaft, Zitronensaft,  
Ananassaft, Maracujasaft*



Hamilton  
Spezial



Frozen  
Aperol

**FROZEN COCKTAILS**

**Frozen Margaritas<sup>0,16</sup>** 11,40

*als Strawberry oder Mango  
Tequila, Zitronensaft*

**Frozen Daiquiris<sup>0</sup>** 11,40

*als Strawberry  
oder Mango  
Havana Rum,  
Zitronensaft*

**Frozen Aperol<sup>2</sup>** 11,40

*Aperol, Prosecco, Orangensaft*



Frozen  
Margarita

**CAIPIRINHAS & MOJITOS**

**Caipirinha** 11,40

*Cachaça, Limette, brauner Zucker*

**Erdbeer Caipirinha<sup>0</sup>** 11,90

*Cachaça, Erdbeersirup, Limette,  
Erdbeeren, brauner Zucker*

**Mojito** 11,40

*Rum, Soda, brauner Zucker,  
frische Minze, Limettensaft*

**Mojito Razz<sup>3,4,7</sup>** 11,90

*Bacardi Razz, Soda, Himbeeren,  
brauner Zucker, Minze, Limettensaft*



Moscow  
Mule



Gin  
Basil  
Smash

## FANCYS

**Moscow Mule**<sup>4,7,16</sup> **11,90**

*Vodka, frischer Limettensaft,  
Schweppes Ginger Beer*

**Blackforest Mule**<sup>4,7,13</sup> **12,50**

*Needle Masterpiece Blackforest Gin,  
Limettensaft, Schweppes Ginger Beer, Minze*

**Lady Killer**<sup>2,3,4,7</sup> **11,90**

*Gin, Apricot Brandy, Cointreau,  
Ananassaft, Maracujasaft*

**Sex on the Beach**<sup>0,16,20</sup> **11,90**

*Vodka, Pfirsichlikör, Grenadine,  
Zitronensaft, Orangensaft*

**Tropical Hurricane**<sup>2,3</sup> **11,90**

*Rum (weiß & braun), Maracujanektar,  
Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft*

**Tequila Sunrise**<sup>C,0,16</sup> **11,90**

*Tequila, Grenadine,  
Orangensaft, Zitronensaft*

**Mai Tai**<sup>0,3</sup> **12,90**

*Bacardi, brauner Rum, Mandelsirup,  
Zitronensaft, Ananassaft, Maracujasaft*

**Gin Basil Smash** **15,00**

*Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin,  
frischer Limettensaft, Zuckersirup, Basilikum*

**Zombie**<sup>0,3,20</sup> **15,00**

*Bacardi, brauner Rum, Old Pascas,  
Apricot Brandy, Grenadine, Zitronensaft,  
Orangensaft, Ananassaft, Angostura*

**Long Island Iced Tea**<sup>2,3,7,8,16</sup> **15,50**

*Gordons Dry Gin, Tequila, Smirnoff Vodka,  
Bacardi, Cointreau, Zitronensaft, Cola*



Long  
Island  
Iced Tea



Mai Tai

**COLADAS****Piña Colada**<sup>4,5,7</sup> 11,90*Bacardi, Kokossirup,  
Sahne, Ananassaft***Baileys Colada**<sup>0,8</sup> 12,50*Bacardi, Baileys, Kokossirup,  
Sahne, Ananassaft***Swimming Pool**<sup>0,16</sup> 12,50*Bacardi, Vodka, Kokossirup,  
Blue Curaçao, Ananassaft, Sahne***CONTEMPORARY CLASSICS****Margarita**<sup>7,16</sup> 11,50*Tequila, Cointreau, Limettensaft***Cosmopolitan**<sup>5,7,16</sup> 11,50*Vodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberrysaft***Whiskey Sour**<sup>2,16</sup> 11,50*Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup***White Russian**<sup>2,7,8,16</sup> 11,50*Vodka, Kahlúa, Sahne***Espresso Martini**<sup>2</sup> 11,50*Vodka, Kaffeelikör, Espresso***Negroni**<sup>2,5,7</sup> 11,50*Gin, Martini rosso, Campari*

Piña Colada



Swimming Pool



White Russian

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

<b>Coconut Kiss</b> <sup>0,3,20</sup> <i>Ananassaft, Kirschsaft, Kokossirup, Grenadine, Sahne</i>	<b>8,90</b>	<b>Car Drive</b> <sup>0,3,20</sup> <i>Ananassaft, Grenadine, Zitronensaft, Ginger Ale</i>	<b>8,90</b>
<b>Nice and Easy</b> <sup>3</sup> <i>Grapefruitsaft, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft</i>	<b>8,90</b>	<b>Cocomara</b> <sup>0</sup> <i>Maracujasaft, Orangensaft, Grapefruitsaft, Kokossirup</i>	<b>8,90</b>
<b>Caribbean Fruitpunch</b> <sup>0,3</sup> <i>Blue Curaçao alkoholfrei, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft</i>	<b>8,90</b>	<b>Ipanema</b> <sup>2,4,7</sup> <i>Limettensaft, Ginger Ale, brauner Zucker</i>	<b>8,90</b>
<b>Strawberry and Friends</b> <sup>0,3</sup> <i>Erdbeersirup, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft</i>	<b>8,90</b>	<b>Red Summer</b> <sup>0,3</sup> <i>Erdbeerpüree, Erdbeersirup, Johannisbeersaft, Kirschsaft, Zitronensaft</i>	<b>8,90</b>
<b>Healster</b> <i>Frische Minze, Zitronengras, Ingwer, Limettensaft, Soda</i>	<b>8,90</b>		



## Wallstreet im Hamilton

Sophienstraße 1 · 76530 Baden-Baden  
Tel. 07221 396933 · Fax 07221 396934

info@wallstreet-hamilton.de

**www.wallstreet-hamilton.de**

www.facebook.com/wallstreetimhamilton

www.instagram.com/wallstreet\_im\_hamilton

