

# Getränkekarte

---



**Diese Getränke  
zaubern Ihnen ein  
Lächeln ins Gesicht.**

Glas 0,2l Flasche 0,75l

**Weißwein**

<b>Grauer Burgunder</b> <sup>9</sup> Weinhaus Flick, Rheinhessen	<b>7,90</b>	<b>24,00</b>
<b>Grüner Veltliner „Kremser Sandgrube“</b> <sup>9</sup> Winzer Krems, Niederösterreich	<b>9,90</b>	<b>29,00</b>
<b>Riesling „Filetstück“</b> <sup>9</sup> Weingut Heinz Nikolai, Rheingau	<b>12,90</b>	<b>39,00</b>
<b>Sauvignon Blanc „June Six“</b> <sup>9</sup> Weingut Stefan Potzinger, Südsteiermark	<b>15,90</b>	<b>49,00</b>
<b>Riesling Nussriegel</b> <sup>K,9</sup> Weingut Oliver Zeter, Pfalz	--	<b>45,00</b>
<b>Chardonnay „Elite d’Or“</b> <sup>9</sup> Domaine de la Baume, Frankreich	--	<b>49,00</b>

**Rotwein**

<b>Montepulciano d’Abruzzo</b> <sup>9</sup> Ca del Lago, Italien	<b>7,90</b>	<b>24,00</b>
<b>Spätburgunder</b> <sup>9</sup> Weingut Schott, Nahe	<b>9,90</b>	<b>29,00</b>
<b>Rioja „BERCEO“</b> <sup>9</sup> Viña Berceo, Spanien	<b>12,90</b>	<b>39,00</b>
<b>Bordeaux „Chateau La Croix de Lamothe“</b> <sup>9</sup> Bernard-Massard, Frankreich	<b>15,90</b>	<b>49,00</b>
<b>Chianti „San Lorenzo“</b> <sup>9</sup> Fattorie Melini, Italien	--	<b>39,00</b>
<b>„Elite d’Or“ Rouge</b> <sup>9</sup> Domaine de la Baume, Frankreich	--	<b>49,00</b>

**Rosé**

<b>Portugieser Weißherbst</b> <sup>9</sup> Weinhaus Flick, Rheinhessen	<b>7,90</b>	<b>24,00</b>
<b>Pinot Noir Rosé</b> <sup>9</sup> Domaine de la Baume, Frankreich	--	<b>29,00</b>

**Sparkling**

Glas 0,1l Flasche 0,75l

<b>Prosecco „Scavi &amp; Ray“</b> <sup>9</sup> Italien	<b>5,90</b>	<b>35,00</b>
<b>Crémant „Bouvet Tresor“</b> <sup>9</sup> Frankreich	<b>8,90</b>	<b>55,00</b>
<b>Champagner „Lanson Black Label“</b> <sup>9</sup> Brut, Frankreich		<b>189,00</b>



## Softgetränke

	Fl. 0,25l	Fl. 0,75l
Staatl. Fachingen Gourmet naturell	2,90	7,50
Staatl. Fachingen Gourmet medium	2,90	7,50
		Fl. 0,2l
Pepsi Cola <sup>2,8,11</sup>		3,50
Pepsi Cola Zero <sup>1,2,6,11</sup>		3,50
Schwip Schwap Orange <sup>2,3</sup>		3,50
Seven up		3,50
Schweppes Ginger Ale <sup>A,2</sup>		4,20
Schweppes Bitter Lemon <sup>A,3,10</sup>		4,20
Schweppes Indian Tonic Water <sup>A,10</sup>		4,20
		Dose 0,25l
Red Bull <sup>2,11,15</sup>		5,70 €

## Field No7 Icetea

Sparkling Lemon <sup>11</sup>	5,20
Pineapple & Mango <sup>11</sup>	5,20
Cherry <sup>11</sup>	5,20
Peach <sup>11</sup>	5,20
Watermelon <sup>11</sup>	5,20

## Säfte & Saftschorlen

	Saft 0,2l	Schorle 0,3l
Granini Apfelsaft	3,90	4,20
Granini Orangensaft	3,90	4,20
Granini Kirschsafte	3,90	4,20
Granini Johannisbeersaft	3,90	4,20
Granini Cranberrysaft	3,90	4,20
Granini Ananassaft	3,90	4,20
Granini Maracujanektar	3,90	4,20

	Flasche 0,33l
Granini Rhabarberschorle naturtrüb	4,20
Granini Apfelschorle naturtrüb	4,20
Granini Maracujaschorle naturtrüb	4,20

## Frisch gezapftes Bier

	Glas 0,33l	Glas 0,5l
Paulaner „Münchner Hell“ <sup>A</sup>	4,50	5,90
Ratsherrn Pils „gebraut in Hamburg“ <sup>A</sup>	5,20	6,50
Alsterwasser <sup>A</sup>	5,20	6,50

## Flaschenbiere

	Fl. 0,33l	Fl. 0,5l
Paulaner Hefe-Weißbier naturtrüb <sup>A</sup>	--	5,90
Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei <sup>A</sup>	--	5,90
Ratsherrn Pils <sup>A</sup>	5,20	--
Ratsherrn alkoholfrei <sup>A</sup>	5,20	--

## Craft Beer – gebraut in Hamburg

	Fl. 0,33l
Ratsherrn Pale Ale <sup>A</sup>	6,50
Ratsherrn Oat White IPA <sup>A</sup>	6,50

## Hamburger Spirituosen

	2cl
NORK Doppelkorn	4,50
„Der Hamburger Premiumkorn“	
Franzi <sup>F,N,2</sup>	2,90
„Der Franzbrötchenlikör“	
NORK Zitrone-Ingwer	3,50
„Das Hamburger Vitamin-Powergelöt“	

## Aperitif

	5cl
Martini Bianco <sup>9</sup>	5,50 €
Martini Rosato <sup>9</sup>	5,50 €
Martini Rosso <sup>9</sup>	5,50 €
Martini Extra dry <sup>9</sup>	5,50 €
	4cl
Aperol <sup>1,2</sup>	6,00 €
Campari <sup>2</sup>	6,50 €
Lillet blanc <sup>9</sup>	6,50 €

## Wodka

	4cl
Smirnoff Red Label	6,50 €
Absolut Vodka	6,50 €
Grey Goose	15,50 €

## Rum

	4cl
Bacardi Carta Blanca	7,00 €
Havana 3 Años	7,00 €
Havana 7 Años <sup>2</sup>	8,00 €

## Whisk(e)y

	4cl
Johnnie Walker Red Label	6,50
Johnnie Walker Black Label	10,50
Jameson Irish Whiskey	7,00
Jack Daniels Old No. 7	9,00
Jack Daniels Single Barrel	12,00
Maker's Mark Bourbon	8,00
Glenfiddich 12 Years <sup>2</sup>	11,00
Glenmorangie Original <sup>2</sup>	13,50
Ardbeg 10 Years	13,50

## Gin

	4cl
Tanqueray	6,50
Bombay Sapphire	6,50
North Sea Gin	7,50
Hendrick's	9,00
Monkey 47	13,00

## Digestif

	2cl
Fürst Bismarck	3,50
Helbing Kümmel	3,50

Wenn nicht anderweitig angegeben, haben alle Weine auf dieser Liste einen Volumenalkoholgehalt zwischen 9% und 15%. Sollte ein Wein nicht erhältlich sein, wird eine passende Alternative angeboten. Trinken Sie bitte verantwortungsvoll.

Alle Preise inklusive MwSt. zum aktuellen Kurs. Lebensmittelallergien und -intoleranzen: Wenn Sie eine Lebensmittelallergie oder -intoleranz haben, sprechen Sie bitte mit einem Teammitglied. Das gesamte Essen wird in einem Bereich zubereitet, wo Allergene vorhanden sind.

Allergene: A) glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Fisch D) Erdnüsse E) Soja F) Milch G) Schalenfrüchte H) Sellerie I) Senf J) Sesam K) Schwefeldioxid L) Lupine M) Weichtiere N) Eier Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Accharin 5) Cyclamat 6) Aspartam 7) Acesulfam 8) Phosphat 9) geschwefelt 10) Chinin 11) Coffein 12) Geschmacksverstärker 13) geschwärzt 14) gewachst 15) Taurin

## Bitter

	2cl	4cl
Jägermeister	3,50	6,00
Ramazotti	3,50	6,00
Averna	3,50	6,00
Fernet Branca	3,50	6,00

## Obstbrand & Grappa

	2cl
Schladerer Williams Birne	4,50
Schladerer Mirabelle	4,50
Schladerer Schwarzwälder Kirsch	4,50
Scavi & Ray Grappa Bianca	4,50

## Cognac & Brandy

	2cl
Carlos I	5,00
Papidoux Calvados VSOP	5,00
Remy Martin VSOP	5,00
Hennessy VS	6,00

## Likör

	2cl	4cl
Baileys Irish Cream <sup>F</sup>	3,80	6,50
Kahlúa <sup>2</sup>	3,80	6,50
Amaretto di Saronno	3,80	6,50
Cointreau	3,80	6,50
Likör 43	3,80	6,50

## Tequila

	2cl	4cl
Jose Cuervo Especial Silver	3,80	6,50
Jose Cuervo Especial Gold	3,80	6,50

## Heißgetränke

	Tasse
Espresso <sup>11</sup>	3,00
Doppelter Espresso <sup>11</sup>	4,20
Espresso Macchiato <sup>F,11</sup>	3,80
Café Creme <sup>11</sup>	3,80
Cappuccino <sup>F,11</sup>	4,20
Milchkaffee <sup>F,11</sup>	4,20
Latte Macchiato <sup>F,11</sup>	4,50
Chococcino <sup>F,11</sup>	4,50
Heiße Schokolade <sup>F</sup>	4,20
Glas Tee <sup>11</sup>	3,50

## Iced Coffee

	Tasse
Iced Latte Macchiato <sup>F,11</sup>	4,50
Iced Cappuccino <sup>F,11</sup>	4,50
Flavour <sup>1,2</sup> Vanille, Haselnuss	0,80

## Longdrinks

	4cl + 0,2l Filler
Wodka Lemon <sup>A,3,10</sup>	10,50
Cuba Libre <sup>2,8,11</sup>	10,50
TNT (Tanqueray Tonic) <sup>A,10</sup>	10,50

## Spritzer

Aperol Spritz <sup>K,1,2,9</sup>	9,90
Campari Spritz <sup>K,1,9</sup>	9,90
Hugo <sup>K,1,9</sup>	9,90
Aperol Maracuja Spritz <sup>K,1,2,9</sup>	9,90
Campari Tocco Rosso <sup>K,1,2,9</sup>	9,90
Lillet Wild Berry <sup>A,K,9</sup>	9,90

## Cocktails

<b>Cosmopolitan</b>	11,90
Wodka, Cointreau, Limette, Cranberry	
<b>Espresso Martini</b> <sup>2,11</sup>	11,90
Wodka, Espresso, Kahlúa, Baileys, Zucker	
<b>Negroni</b> <sup>K,2</sup>	11,90
Gin, Campari, Martini Rosso	
<b>Gin Fizz</b>	11,90
Gin, Zitrone, Zucker, Soda	
<b>Sours</b> <sup>N</sup>	11,90
Spirituose, Zitrone, Zucker, (Eiweiß)	

- **Whiskey Sour**  
mit Maker's Mark Bourbon
- **Wodka Sour**  
mit Absolut Wodka
- **Aperol Sour** <sup>1,2</sup>
- **Amaretto Sour**  
mit Amaretto di Saronno

## Premium Cocktails

<b>Hamburg Gimlet</b>	13,90
NORK Doppelkorn, Lime Juice	
<b>Dark &amp; Stormy</b> <sup>2</sup>	13,90
Dunkler Rum, Limette, Goldberg Ginger Beer	
<b>French 75</b> <sup>9</sup>	13,90
Gin, Zitrone, Zucker, Crémant	

## Mocktails

<b>Orange Fizz</b>	8,90
Orangensaft, Johannisbeersaft, Zitrone, Soda	
<b>Lemon Fresh</b> <sup>A,G,3,10</sup>	8,90
Mandelsirup, Ananassaft, Zitrone, Bitter Lemon, Minze	

Unless stated, all wines on this list have an ABV content of between 9% and 15%. If any wine is not available a suitable alternative will be offered. Please drink responsibly. All prices are inclusive of VAT at the current rate. Food allergies and intolerances: Please speak to a member of our team if you have a food allergy or intolerance. All food is prepared in an area where allergens are present.



*Holiday Inn*

AN IHG® HOTEL

# Tagesmenü

---







**Essen, das  
Sie glücklich macht**

---


# Vorspeisen & Suppen


## Starter & Soups

<b>Tomatencremesuppe</b> <sup>A,F,H</sup> 	7,90
Kirschtomaten / Sahne / Petersilie Tomato soup with cherry tomatoes / cream / parsley	
<b>Karotten-Ingwer-Suppe</b> <sup>A,24</sup> 	7,90
Kokosmilch / steirischem Kürbiskernöl / Croûtons Carrot ginger soup with coconut milk / pumpkin seed oil / croutons	
<b>Matjesfilet</b> <sup>A,C,N,F,5</sup>	12,90
Mango-Curry-Sauce / Reibeküchlein Filet of matjes with mango curry sauce / potato pancakes	
<b>Caprese</b> <sup>F,G,N,1</sup>  	12,90
Tomate / Mozzarella / Pesto Genovese Tomato / mozzarella / pesto Genovese	
<b>Hamburger Hafen Tapas</b> <sup>A,C,F,I</sup>	14,90
Räucherlachsvariation / geräuchertes Makrelenfilet / Matjes / Rollmops Smoked salmon variation / smoked mackerel filet / matjes / rollmops	

## Salatbowls

Unsere superfrischen Salate passen perfekt zu leichteren und gesünderen Mahlzeiten.

**Caesar Salat** <sup>A,F,I,N</sup>  **11,90**  
Römersalat / Croûtons / Grana Padano / Caesar Dressing  
romaine lettuce, croutons, Grana Padano & Caesar dressing

**Buddha Bowl** <sup>A</sup>  **13,90**  
marinierte Blattsalate / Bulgur / Tomaten / Gurken / Avocado / Mais / Radieschen / Sprossen  
lettuce, bulgur, tomatoes, cucumber, avocado, corn, radish, sprouts

## Add-ons

**Balkankäse** <sup>F</sup>  **4,90**  
Balkan cheese

**Thunfisch** <sup>C</sup> **5,90**  
Tuna

**Gebratene Hähnchenbruststreifen** **6,90**  
grilled chicken stripes

## Sandwiches

**Club Sandwich** <sup>A,F,I,N,1,3</sup> **16,90**  
Gegrillte Hähnchenbrust / knuspriger Bacon / Salat / Tomaten / Steakhouse Pommes  
Grilled chicken breast / crispy bacon / lettuce / tomatoes / Steakhouse fries



**Fischbrötchen**  
Fish bread roll

**mit Fischrikadelle** <sup>A,C,D,G,I,N</sup> **8,90**  
Remouladensauce / Zwiebelringe / Eisbergsalat  
with fishcake / tartar sauce / onion rings / lettuce

**mit holländischem Matjesfilet** <sup>A,C,I,N</sup> **9,90**  
Remouladensauce / Zwiebelringe / Salzgurke  
with matjes / tartar sauce / onion rings / pickled cucumber

  
**Holiday Inn**  
AN IHG® HOTEL

Alle Preise in Euro und MwSt. / All prices in Euro and VAT.

Wenn Sie eine Lebensmittelallergie oder -intoleranz haben, informieren Sie bitte einen Mitarbeiter vor dem Essen. Das gesamte Essen wird in einem Bereich zubereitet, in dem Allergene vorhanden sind.  Vegetarische und  vegane (Gs) Gerichte werden mit  glutenfreien Zutaten zubereitet und sind (24) Stunden am Tag erhältlich.

Kinder essen gratis bedeutet, dass Kinder unter 13 Jahren das Frühstück kostenlos bekommen.

Mittag- und Abendessen sind auch kostenlos, wenn sie aus der Kinderspeisekarte ausgewählt werden und das Kind

von mindestens einem Erwachsenen begleitet wird, der zumindest eine Hauptspeise isst. Dieses Angebot gilt für das Hotel, in dem die Familie des Kindes übernachtet.

Allergene: A) glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Fisch D) Erdnüsse E) Soja F) Milch G) Schalenfrüchte H) Sellerie I) Senf J) Sesam K) Schwefeldioxid L) Lupine

M) Weichtiere N) Eier Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Accharin 5) Cyclamat 6) Aspartam 7) Acesulfam 8) Phosphat

9) geschwefelt 10) Chinin 11) Coffein 12) Geschmacksverstärker 13) geschwärzt 14) gewachst 15) Taurin

# Regionale & Klassische Gerichte

## Regional & Classic Dishes

<b>Penne Arrabiata</b> <sup>A,3</sup>	10,50
Penne in scharfer Tomatensauce Penne in spicy tomato sauce	
<b>Große Currywurst</b> <sup>1,3,8</sup>	13,50
Homestyle Currysauce / Steakhouse Pommes Large curry sausage with homestyle currysauce / Steakhouse fries	
<b>Elsässer Flammkuchen</b> <sup>A,F,1,3 24</sup>	13,90
Schmand / Crème Fraîche / Speck / Zwiebeln German kind of pizza / sour cream / crème fraîche / bacon / onions	
<b>Kartoffelrösti</b>	14,50
mit knackigem Gemüse Hash brown with fresh vegetables	
<b>Hamburger Pannfisch</b> <sup>A,C,F,1</sup>	23,90
In Butter gebratenes Kabeljaufilet / Pommerj-Senf-Sauce / Bratkartoffeln / Eisbergsalat in Zitronen-Joghurt-Dressing Cod fish fillet fried in butter / Pommerj mustard sauce / fried potatoes / lettuce in lemon yogurt dressing	
<b>Wiener Schnitzel</b> <sup>A,F,N</sup>	26,50
Paniertes und in Butter gebratenes Kalbsschnitzel / Preiselbeeren / Zitrone / Gurkensalat, dazu Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln Veal escalope with cranberries / lemon / cucumber salad, served with potato salad or fried potatoes	

## Vom Grill

### From the Grill

Bei allen Grillgerichten kannst du zwischen **Steakhouse Pommes**, **Süßkartoffelpommes** oder **Bratkartoffeln** wählen.

For all grilled dishes, you can choose between **steakhouse fries**, **sweet potato fries** or **fried potatoes**.

<b>Caesar Chicken Burger</b> <sup>A,F,I,N,1,3</sup>	17,90
Gebratene Hähnchenbrust / Römersalat / knuspriger Bacon Grilled chicken breast / romaine lettuce / crispy bacon	
<b>Angus Rindfleischburger</b> <sup>A,F,H,N,1</sup>	18,90
Salat / Tomate / Gurke / Zwiebeln / Burgersauce / Burger Bun Angus Beef Burger with lettuce / cucumber / tomato / onion / burgersauce / burger bun	
<b>Rumpsteak</b> <sup>F</sup>	28,90
vom argentinischen Rind (200g) mit Kräuterbutter Rump steak from Argentina (200g) with herb butter	

## Add-ons

<b>Spiegelei</b> <sup>N</sup>	1,80
Fried egg	
<b>Knuspriger Speck</b> <sup>1,3</sup>	2,20
Crispy bacon	
<b>Cheddar Käse</b> <sup>F,2</sup>	3,00
Cheddar cheese	
<b>BBQ Sauce</b>	3,70
BBQ sauce	
<b>Pfefferrahmsauce</b> <sup>F</sup>	3,70
Pepper cream sauce	

## Beilagen - Sides

<b>Coleslaw</b> <sup>F,I,N,1,3</sup>	3,90	<b>Kleine Salatbowl</b>	4,90
Coleslaw		Small salad bowl	
<b>Bratkartoffeln</b>	4,90	<b>Steakhouse Pommes</b>	4,90
Fried potatoes		Steakhouse fries	
<b>Süßkartoffelpommes</b>	5,90		
Sweet potato fries			

## Dessert

<b>Hamburger Rote Grütze</b> <sup>F,1 24</sup>	7,90	<b>Obstsalat</b> <sup>1</sup>	10,90
mit Vanilleeis / Sahne Red fruit jelly with vanilla ice cream and whipped cream		mit veganem Vanilleeis fruit salad with vegan vanilla ice cream	
<b>Warmer Apfelstrudel</b> <sup>A,F</sup>	8,50		
auf Vanillesauce / Puderzucker / Sahne Warm apple strudel / vanilla sauce / icing sugar / whipped cream			
<b>Warmes Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern</b> <sup>A,E,F,N,1</sup>	13,90		
auf Vanille-Karamell-Saucenspiegel / Passionsfruchtsorbet / Sahne Warm chocolate soufflé / vanilla caramel sauce / passion fruit sorbet / whipped cream			
<b>Kugel Eis</b> <sup>A,F,1</sup>	1,50		
Schokolade-Bretzel, Erdbeer, vegane Vanille oder Passionsfrucht-Sorbet Chocolat-pretzel ice cream, strawberry ice cream, vegan vanilla ice cream or passion fruit sorbet			

