

B A R N I E

Mineralwasser	Seite 2
Säfte	Seite 2
Kaffee & Heißgetränke	Seite 2
Alkoholfreie Getränke	Seite 3
Bier	Seite 3
Speisen	Seite 4
Champagner/Schaumweine	Seite 5
Vermouth & Weinaperitif	Seite 6
Sherry & Port	Seite 6
Aquavit & Kornbrand	Seite 6
Gin	Seite 7
Vodka	Seite 7
Cocktails	Seite 8
Virgins	Seite 9
Longdrinks	Seite 9
Blended Scotch Whisky	Seite 10
Canadian & American Whiskey	Seite 10
Irish Whiskey	Seite 10
Single Malt Whisky	Seite 11
Rum & Cachaça	Seite 12
Tequila	Seite 12
Brandy	Seite 12
Eau de Vie	Seite 13
Grappa & Marc	Seite 14
Calvados	Seite 14
Armagnac	Seite 14
Cognac	Seite 14
Liköre	Seite 15
Anisette, Bitter & Bitterliköre	Seite 16
Kennzeichnung der Zusatzstoffe	Seite 17
Erläuterung DSGVO	Seite 18

B A R N I E

Mineralwasser

Gerolsteiner Medium oder Naturell	0,25l	3.50
Gerolsteiner Medium oder Naturell	0,75l	7.00

Säfte

von der Privatkelterei van Nahmen

Orangensaft	0,2l	4.50
Apfelsaft	0,2l	4.50
Tomatensaft	0,2l	4.50
Grapefruitsaft	0,2l	4.50
Mangosaft	0,2l	4.50
Ananassaft	0,2l	4.50
Kirschsaf	0,2l	4.50

Kaffee

Kaffee Crème ³	Tasse	3.50
Milchkaffee groß ³	Tasse	5.50
Cappuccino ^{3.G}	Tasse	4.00
Latte Macchiato	Tasse	4.50
Espresso ³	Tasse	3.50
Espresso Macchiato ^{3.G}	Tasse	3.50
Doppelter Espresso ^{3.}	Tasse	5.50
Doppelter Espresso Macchiato ^{3.G}	Tasse	5.50

Heißgetränke

Heiße Schokolade ^G	Tasse	5.00
Tee aus dem Teehaus Ronnefeldt ³	Kännchen	6.50

B A R N I E

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,3} ,	0,2l	4.00
Coca Cola Zero ^{1,3,4} ,	0,2l	4.00
Sprite ⁵ ,	0,2l	4.00
Fanta ^{1,5}	0,2l	4.00
Thomas Henry Tonic Water ² ,	0,2l	4.00
Thomas Henry Ginger Ale ¹ ,	0,2l	4.00
Thomas Henry Bitter Lemon ²	0,2l	4.00
Sanbitter ¹	0,2l	4.00

Bier

Stauder Pils vom Fass ^{A1} .	0,2l	3.90
	0,3l	4.90
Stauder „Jacob“	0,33l	4.90
Stauder „Bierchen“	0,33l	4.90
Stauder Radler vom Fass ^{A1}	0,2l	3.90
	0,3l	4.90
Stauder Pils, Alkoholfrei ^{A1} .	0,33l	4.90
Erdinger Weißbier ^{A1} .	0,50l	5.90
Erdinger Weißbier, Alkoholfrei ^{A1} .	0,50l	5.90
Bolten Alt ^{A1} .	0,33l	4.90
Tut Gut, Malzbier ^{A1.1} .	0,33l	4.90

B A R N I E

Speisen

Schlossgemachtes Rosmarin Focaccia	11.50
Sylter Weißbrot von Gaues ^{A1.G.L.5.6} aufgeschlagene Meersalzbuttermilch, Kräuterbutter, Aioli, Oliven	
Thailändische Fischsuppe ^{B.D.F.G.K.N} Fischragout, Chili, Koriander	16.00
Rotes Linsensüppchen ^{A1.G.I.H.8} Linsen-Kichererbsensalat, Feta	11.50
Pfifferlinge in Pflaumen-Schnittlauchrahm ^{A1.C.G.I.L.H1-8} Semmelkloß, Butterbrösel	27.00
Wiener Schnitzel ^{A123456.C.I.J.L} Lauwarmer Kartoffel-Radieschen-Salat, Kräutercreme	29.50
Auf der Haut gebratener Schellfisch ^{D.G.I.L.} Pfifferlingsrisotto, Zitronen Verlouté, Marinierte Kräuter	35.00

Dessert

Honigmousse ^{A1.C.G.L.8.9.} Birnen, Birnen-Ingwer Sorbet	11.00
---	--------------

Käse

Herzhafter Abschluss von der „Käse Ecke“ Waltmann aus Erlangen

Bleu de Causses . Alblütenkäse . Brie de Meaux ^{A1.G.H3.J.L} Mango Chutney, Feigensenf und Landbrot	20.50
--	--------------

Gerne servieren wir Ihnen die Speisen in der Zeit von 18:00 bis 20:00

B A R N I E



	0,1l	0,75l
Louis Roederer Collection 242 ⁹ <i>kreiert aus der Réserve Perpetuelle und den im Holz ausgebauten Reserveweinen, ergänzt mit den besten Weinen der Ernte 2017</i>	19.50	114.00
Louis Roederer Brut Rosé 2013 ⁹		164.00
Louis Roederer Brut Premier ½	0.375L	58.00
Louis Roederer Brut Rosé 2013 ½	0.375L	78.00

Sekt & Schaumwein

	0,1l	0,75l
Schloss Vaux Brut. Rheingau ⁹ mit Cassis oder Pêcher Mignon	7.50 8.50	48.00
Bouvet Ladubay Crémant Brut Rosé	9.00	62.00

B A R N I E

Vermouth & Weinaperitif

	5cl
Lillet Blanc ⁹	8.00
Martini Bianco ^{4.9}	8.00
Martini Extra Dry ^{4.9}	8.00
Martini Rosso ^{4.9}	8.00
Noilly Prat ⁹	8.00

Sherry & Port

	5cl
De Luxe Cream "Captaz Andrés" Lustau ⁹	8.50
Fino Bone Dry "Jarana" Emilio Lustau ⁹	8.50
Medium Dry "Los Arcos" Emilio Lustau ⁹	8.50

Aquavit & Kornbrand

	4cl
Aalborg Jubiläums	8.00
Linie	8.00
Malteser	8.00
Fürst Bismarck	8.00

B A R N I E

Gin

	4cl
Bombay Sapphire London Dry Gin	9.00
Gordon's London Dry Gin	8.00
Hendrick's Gin	12.00
Ziegler's Gin	13.00
Ziegler's Morgentau Gin	13.00
Monkey 47, Schwarzwald Dry Gin	13.50
Tanqueray N° 10 London Dry Gin	11.50
Wannborga Dry Gin	9.50
Roku Gin	11.00

Vodka

	4cl
Absolut, Schweden	9.50
Grey Goose, Frankreich	11.50
Smirnoff, 50% USA	8.00

B A R N I E

Cocktailempfehlung

"Dutch Mule"^{1.4.6}

Ketel One Vodka, Thomas Henry Spicy Ginger, Limettensaft
Pfeffer

11.50

Cocktails

Negroni ^{1.4.9}	<i>Gordons Gin roter Vemouth Campari</i>	12.00
Manhattan ^{A.1}	<i>Jim Beam Martini Rosso Angostura¹</i>	12.00
Cosmopolitan ⁹	<i>Absolut Wodka Cointreau Lime Juice Cranberrysaft</i>	12.00
Whiskey Sour ^{A.}	<i>Jim Beam Läuterzucker Zitronensaft Orangensaft</i>	12.00
White Lady	<i>Gordons Gin Cointreau Zitronensaft</i>	12.00
PIMM's Cup ^{1.}	<i>Pimm's No.1 Ginger Ale Gurke Orange Zitrone</i>	12.00
Sparkling Campari	<i>Campari Pecher Mignon Orangensaft Vaux Sekt</i>	12.00
Yellow Dragon	<i>Chartreuse Lillet blanc Triple sec</i>	12.00

B A R N I E

Virgins

Krötenpfuhl ^{1,6}	<i>Orangensaft Ananassaft Maracujasaft Grenadine</i>	8.50
Red Passion ^{G,9}	<i>San Bitter Maracujasaft Zitronensaft</i>	8.50
Mint Tonic ²	<i>Thomas Henry Tonic Water Zitronensaft Läuterzucker Minze</i>	8.50

Longdrinks

Hugo ^{1,9}	<i>Schloss Vaux Minze Limetten Holunderblütensirup</i>	9.50
Aperol Spritz ^{1,2,9.}	<i>Aperol Schloss Vaux Soda</i>	9.50

Blended Scotch Whisky

B A R N I E

4cl

Dimple 15 Jahre ^A	43 %	10.00
Chivas Regal 12 Jahre ^A	40 %	10.00
J&B, Justerini & Brooks ^A	40 %	8.00
Johnnie Walker Red Label ^A	40 %	8.00
Johnnie Walker Black Label ^A	40 %	11.00
Johnnie Walker Blue Label ^A	40 %	32.00

Canadian Whisky & American Whiskey

4cl

Bulleit Bourbon	45 %	10.00
Jack Daniel's, Tennessee, USA ^A	40 %	10.00
Jim Beam, Bourbon, Kentucky, USA ^A	40 %	8.00
Seagram's VO, Montréal, Canada ^A	40 %	8.00
Crown Royal, Canada ^A	40 %	9.00

Irish Whiskey

4cl

Bushmills, 10 Jahre ^A	40 %	10.00
John Jameson ^A	40 %	8.00
Tullamore Dew ^A	40 %	8.00

Single Malt Whisky

B A R N I E

4cl

Lowlands

Auchentoshan Three Wood ^A		43 %	12.00
Auchentoshan ^A	21 Jahre	43 %	27.00
Glenkinchie ^A	12 Jahre	43 %	11.00

Speyside

Glenfiddich ^A	12 Jahre	40 %	12.00
Glenlivet ^A	12 Jahre	40 %	10.00

Highlands

Dalwhinnie ^A	15 Jahre	43 %	12.00
Glenmorangie ^A	10 Jahre	40 %	10.00

Campbeltown

Springbank ^A	10 Jahre	58 %	13.00
-------------------------	----------	------	-------

Islay

Ardbeg ^A	10 Jahre	46 %	13.00
Bowmore ^A	12 Jahre	40 %	11.00
Lagavulin ^A	16 Jahre	43 %	18.00
Laphroaig ^A	10 Jahre	40 %	11.00

Skye

Talisker ^A	10 Jahre	45,8 %	11.00
-----------------------	----------	--------	-------

Bayern

Slyrs ^A		43 %	10.00
Ziegler Aureum ^A	5 Jahre	43 %	15.00
Ziegler 2008		53,9 %	21.00

Rum & Cachaça

B A R N I E

	4cl
Bacardi, Carta Blanca	8.00
Bacardi Oakheart	8.00
Havana 3 Jahre	8.00
Myers's Original Dark Rum ¹ , Jamaica	8.00
Appleton Estate 21 Jahre, Jamaica	26.00
Ron Zacapa Solera Grand Reserve 23	16.00
Clement 2000	38.00
Plantation	12.00

Tequila

	4cl
Tequila 1800 Jose Cuervo Reposado	8.00
Sierra Tequila Silver	8.00

Brandy

	4cl
Asbach 8 Jahre, Deutschland	10.00
Lepanto Solera Gran Reserva, Spanien	12.00
Carlos 1. Solera Gran Reserva, Spanien	10.00
Scheibel`s Apricot Brandy, Deutschland	16.00

Eau de Vie

B A R N I E

4cl

Etter Fruchtbaum	12.00
Etter Williams Birne	12.00
Etter Zuger Kirsch	12.00
Scheibel Wilder Bergkirsch	21.00
Scheibel Gold Marille „Edles Fass“	16.00
Ziegler Wildkirschlikör	13.00
Ziegler Vogelbeerbrand	36.00
Ziegler Holunderbrand	38.00
Boos von Waldecksche Mirabelle	10.00
Boos von Waldecksche Williams Birne	10.00
Boos von Waldecksche Meisenheim N°1	14.00
G. Hämmerle Himbeere	16.00
G. Hämmerle Gravensteiner Apfel	12.00
Mette Framboise	13.00
Mette Noisette	13.00
Mette Williams	14.00
Mette Vielle Prune	12.00

Grappa & Marc

B A R N I E

	4cl
Nonino Chardonnay	10.00
Nonino Merlot	10.00
Nonino il Moscato	10.00
Nonino 43°	10.00
Berta Roccanivo 2004	24.00
Marc de Champagne, Goyard "Club 1911"	10.00

Calvados

	4cl
Roger Groult Doyen d'Age	28.00
Roger Groult Reserve 3 ans	8.50

Armagnac

	4cl
Samalens VSOP	11.00
Samalens XO Réserve Imperiale	21.00

Cognac

	4cl
Camus XO	31.00
Remy Martin V.S.O.P.	10.00
Otard Baron V.S.O.P.	10.00
Jean Doussoux X.O	24.00

B A R N I E

Liköre

	4cl
Amaretto di Saronno ^{1,4}	8.00
Baileys Irish Cream ^{1,3}	8.00
Chartreuse jaune ¹	12.00
Chartreuse verte ¹	10.00
Cherry Heering	8.00
Cointreau	8.00
Drambuie ¹	8.00
Grand Marnier ¹	10.00
Kahlua ^{1,3}	8.00
Limoncello di Capri ¹	8.00
Malibu ^A	8.00
PIMM's No 1 ¹	12.00
Sambuca Molinari ^A	8.00
Southern Comfort ¹	8.00
Tia Maria ^{1,3}	8.00

B A R N I E

Anisette, Bitter & Bitterliköre

	4cl
Fernet Branca ¹	8.00
Averna ¹	8.00
Ramazotti ¹	8.00
Ricard	8.00
Pernod	8.00
Cynar ¹	8.00
Aperol ¹	8.00
Campari ¹	8.00
Jägermeister	8.00
Jägermeister Manifest	12.00

B A R N I E

Kennzeichnung der Zusatzstoffe

A	mit Gluten <i>A¹ WEIZEN, A² ROGGEN, A³ GERSTE, A⁴ HAFER, A⁵ DINKEL, A⁶ KAMUT</i>	with gluten
B	mit Krebstieren	with crayfish
C	mit Eiern/Eiererzeugnisse	with eggs
D	mit Fischen/Fischerzeugnissen	with fish or fish products
E	mit Erdnüssen	with peanuts
F	mit Sojabohnen/Sojaerzeugnissen	with soybean
G	mit Milch/Laktose	with milk or lactose
H	mit Schalenfrüchten <i>H¹ MANDELN, H² HASELNÜSSE, H³ WALNÜSSE, H⁴ KASHEWNÜSSE H⁵ PECANÜSSE, H⁶ PARANÜSSE, H⁷ PISTAZIEN, H⁸ MACADAMIANÜSSE</i>	with nuts
I	mit Sellerie	with celery
J	mit Senf	with mustard
K	mit Sesam	with sesam
L	mit Schwefeldioxid und Sulfiten	with sulfur dioxide and sulfite
M	mit Lupinen	with lupine
N	mit Weichtieren	with mollusk
1	mit Farbstoff	with dye
2	chininhaltig	with quinine
3	koffeinhaltig	with caffeine
4	Süßungsmittel	with sweeteners
5	Antioxidationsmittel	with antioxidant
6	Konservierungsstoffe	with preservative
7	Zusatzstoffe	with additives
8	Laktose	with lactose
9	Sulfite	with sulfite

B A R N I E

Verehrte Gäste, in unserem Hause besteht die Möglichkeit, das freie W-LAN der Firma

the cloud
Leuchtenbergring 3., 81677 München zu nutzen.

Bitte beachten Sie, dass es sich nicht um eine Leistung unseres Hauses, sondern ausschließlich des vorstehend genannten Unternehmens handelt.

Wenn Sie sich zur Nutzung des Service mit Ihrem Endgerät mit dem W-LAN verbinden, erhalten Sie die nach DSGVO geforderten Datenschutz-Hinweise und Informationen im Bereich der beim Login einsehbaren und für die Nutzung des Angebotes zu bestätigenden AGB.

Für Fragen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter an der Rezeption oder unser Datenschutzbeauftragter zur Verfügung.

Dear guests, in our house there is the possibility of the free W-LAN of the company

the cloud
Leuchtenbergring 3., 81677 Munich to use.

Please note that this is not a service of our house, but only the aforementioned company.

If you connect with the W-LAN to use the service with your device, you will receive the data protection information and information required by the DSGVO in the area of the terms and conditions that can be viewed at login and confirmed for the use of the offer.

For questions, our staff at the reception or our data protection officer are at your disposal.