

B A R N I E

Inhaltsverzeichnis

Mineralwasser	Seite 2
Alkoholfreie Getränke	Seite 2
Säfte	Seite 2
Bier	Seite 2
Vermouth & Weinaperitif	Seite 2
Sherry & Port	Seite 2
Aquavit & Kornbrand	Seite 3
Vodka	Seite 3
Gin & Genever	Seite 3
Tequila	Seite 3
Rum & Cachaça	Seite 3
Brandy	Seite 3
Grappa & Marc	Seite 4
Eau de vie	Seite 4
Calvados	Seite 4
Armagnac	Seite 4
Cognac	Seite 4
Blended Scotch Whisky	Seite 5
Canadian & American Whiskey	Seite 5
Irish Whiskey	Seite 5
Single Malt Whisky	Seite 5
Liköre	Seite 6
Anisette, Bitter & Bitterliköre	Seite 6
Cocktails	Seite 7
Alkoholfreie Cocktails/ Virgins	Seite 7
Longdrinks	Seite 7
Champagner/Schaumweine	Seite 8
Weißwein	Seite 9
Rotwein	Seite 9
Speisen	Seite 10
Kennzeichnung der Zusatzstoffe	Seite 10

Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer von 19% und in Euro.

Mineralwasser

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

Alkoholfreie Getränke 0,2l

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

Säfte von der Privatkelterei van Nahmen 0,2l

Orangensaft, Apfelsaft, Tomatensaft, Grapefruitsaft, Mangosaft, Ananassaft, Kirschsafft		4.50
--	--	------

Bier

Stauder Pils vom Fass ^{A1} .	0,2l	3.50
	0,3l	4.50
Stauder „Jacob“	0,33l	4.50
Stauder „Bierchen“	0,33l	4.50
Borbecker Salonbier vom Fass ^{A1}	0,3l	4.50
Stauder Pils, Alkoholfrei ^{A1} .	0,33l	4.50
Erdinger Weißbier ^{A1} .	0,50l	5.50
Erdinger Weißbier, Alkoholfrei ^{A1} .	0,50l	5.50
Diebels Alt ^{A1} .	0,33l	4.50
Tut Gut, Malzbier ^{A1.1} .	0,33l	4.50

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		8.00
Fino Bone Dry "Jarana" Emilio Lustau ⁹		8.00
Medium Dry "Los Arcos" Emilio Lustau ⁹		8.00

Aquavit & Kornbrand**4cl**

Aalborg Jubiläums	8.00
Aalborg extra	10.00
Fürst Bismarck	8.00
Linie	8.00
Malteser	8.00

Vodka**4cl**

Absolut, Schweden	8.00
Grey Goose, Frankreich	11.50
Smirnoff, 50%, USA	8.00
Wybrowa, Polen	8.00

Gin & Genever**4cl**

Bombay Sapphire London Dry Gin	9.00
Genever Bokma	8.00
Gordon's London Dry Gin	8.00
Hendrick's Gin	12.00
Monkey 47, Schwarzwald Dry Gin	13.50
Tanqueray N° TEN London Dry Gin	11.50
The Botanist Islay Dry Gin	11.50

Tequila**4cl**

Sierra Tequila weiß	8.00
Sierra Tequila Reposado	8.00
1800 Reposado, José Cuervo, 100% de Agave	10.00

Rum & Cachaça**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	21.00
Cachaça 51	8.00
Ron Zacapa Solera Grand Reserve 23	15.00

Brandy**4cl**

Asbach 8 Jahre, Deutschland	10.00
Asbach 15 Jahre, Deutschland	13.00
Cardenal Mendoza, Spanien	10.00
Lepanto Solera Gran Reserva, Spanien	10.00
Apricot Brandy, Scheibel, Deutschland	14.00

Grappa & Marc**4cl**

Nonino Chardonnay	10.00
Nonino Merlot	10.00
Nonino Uvarossa	16.00
Nonino Amaro Nonino Quintessentia	8.00
Nonino il Moscato	10.00
Berta Roccanivo 2004	24.00
Marc de Champagne, Goyard	10.00
Eau de Vie de Marc des Hospices de Beaune 1993	12.00

Eau de Vie

4cl

Etter Fruchtbaum	11.00
Etter Williams Birne	11.00
Etter Zuger Kirsch	10.00
Scheibel Himbeerbrand	18.00
Scheibel Marillenbrand	11.00
Scheibel Williams Birne	10.50
Scheibel Haselnuss	12.00
Scheibel Gelbe Bergpflaume	18.00
Ziegler Wildkirschbrand	14.50
Ziegler Vogelbeerbrand	36.00
Ziegler Holunderbrand	29.00
Ziegler Himbeerbrand	34.00
Lantenhammer Schlehengeist	11.00
Lantenhammer Waldhimbeergeist	11.00

Calvados

4cl

Pierre Huet, Calvados 8 ans	14.00
-----------------------------	-------

Armagnac

4cl

Samalens VSOP	10.00
Samalens XO Réserve Imperiale	21.00

Cognac

4cl

Camus XO	23.00
Hennessy XO	31.00
Hine Antique XO	24.00
Hine Triomphe	34.00
Martell Cordon Bleu	34.00
Remy Martin VSOP	10.00
Remy Martin XO	28.00
Otard Baron VSOP	10.00
Otard Napoleon	16.00

Blended Scotch Whisky**4cl**

Dimple, 12 Jahre ^A	40 %	10.00
Chivas Regal ^A	40 %	10.00
Chivas Royal Salute, 21 Jahre ^A	40 %	26.00
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 %	27.00

Canadian Whisky & American Whiskey**4cl**

Blanton's Single Barrel, Kentucky, USA ^A	65,45 %	15.00
Jack Daniel's, Tennessee, USA ^A	40 %	10.00
Jim Beam, Bourbon, Kentucky, USA ^A	40 %	8.00
Jim Beam, Rye, Kentucky, USA ^A	40 %	10.00
Seagram's VO, Montréal, Canada ^A	40 %	8.00
Crown Royal, Canada ^A	40 %	9.00

Irish Whiskey**4cl**

Bushmills, 10 Jahre ^A	40 %	8.00
John Jameson, 12 Jahre ^A	40 %	8.00
Tullamore Dew ^A	40 %	8.00

Single Malt Whisky**4cl****Lowlands**

Auchentoshan Three Wood ^A		43 %	12.00
Auchentoshan ^A	21 Jahre	43 %	27.00
Glenkinchie ^A	10 Jahre	43 %	11.00
Glenkinchie ^A	12 Jahre	43 %	11.00

Speyside

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

Highlands

Dalwhinnie ^A	15 Jahre	43 %	11.00
Glenmorangie ^A	10 Jahre	40 %	10.00

Campbeltown

Springbank ^A	10 Jahre	58 %	11.00
Glen Scotia ^A	12 Jahre	40 %	14.00

Islay

Ardbeg ^A	10 Jahre	46 %	13.00
Bowmore ^A	12 Jahre	40 %	11.00
Lagavulin ^A	16 Jahre	43 %	15.00
Laphroaig ^A	10 Jahre	40 %	10.00

Skye

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

Bayern

Slyrs ^A		43 %	10.00
Ziegler Aureum ^A		43 %	13.00

Liköre**4cl**

Amaretto di Saronno ^{1,4}	8.00
Baileys Irish Cream ^{1,3}	8.00
Chartreuse jaune ¹	10.00
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

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

BAR NIE

COCKTAILEMPFEHLUNG

"GARDEN EDEN"^{A.}

BOURBON WHISKEY, AHORNSIRUP, ZITRONENSAFT, APFELSAFT

11.50

Cocktails

12.00

Negroni ^{1,4,9}	<i>Gordons Gin roter Vemouth Campari</i>
Manhattan ^{A,1}	<i>Jim Beam Martini Rosso Angostura[†]</i>
Cosmopolitan ⁹	<i>Absolut Wodka Cointreau Lime Juice Cranberrysaft</i>
Whiskey Sour ^{A.}	<i>Jim Beam Läuterzucker Zitronensaft Orangensaft</i>
White Lady	<i>Gordons Gin Cointreau Zitronensaft</i>
PIMM's Cup ^{1.}	<i>Pimm's No.1 Ginger Ale Gurke Orange Zitrone</i>

Virgins

8.50

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

Longdrinks

9.50

Hugo ^{1,9}	<i>Schloss Vaux Minze Limetten Holunderblütensirup</i>
Aperol Spritz ^{1,2,9.}	<i>Aperol Schloss Vaux Soda</i>
BELSAZAR Rosé Tonic	<i>BELSAZAR Vermouth Rosé Thomas Henry Tonic Water Orangenzeste</i>



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
C H A M P A G N E

	0,1l	0,75l
Louis Roederer Brut Premier °	18.00	103.00
Louis Roederer Brut Rosé 2011 °		127.00
Louis Roederer Brut Nature 2009 ° <i>Philippe Starck</i>		142.00
Louis Roederer Blanc de Blancs Brut °		160.00
Louis Roederer Cristal 2009 °		319.00

*Wünschen Sie eine erweiterte Champagnerauswahl, so frage Sie nach
unserer großen Champagnerkarte*

Sekt & Crémant	0,1l	0,75l
Schloss Vaux Brut. Rheingau °	7.00	42.00
mit Cassis oder Pêcher Mignon	8.00	
Saumur Rosé Excellence° Bouvet-Ladubay	7.50	45.00

Weißweine	0,1l	0,2l
2016 Grauburgunder ⁹ Weingut Korrell, Nahe	7.00	13.50

2016 „Sonnentau“ Scheurebe ⁹ Weingut Alexander Gysler, Rheinhessen	6.50	12.50
---	------	-------

Rotweine	0,1l	0,2l
2013 Spätburgunder Doppelstück ⁹ Weingut Friedrich Becker, Pfalz	7.00	13.50

2015 Wachenheimer Mandelgarten ⁹ Cabernet Sauvignon Weingut Karst, Pfalz	7.00	13.50
---	------	-------

2012 Zweigelt „Koenigsegg“ Weingut Schloss Halbturn Burgenland	6.50	12.50
--	------	-------

*Fragen Sie gerne nach unserer Weinkarte aus dem Restaurant
HUGENpöttchen*

Speisen

Großer gemischter Salat mit frischen Gartenkräutern, Gurke und Kirschtomaten, Balsamicovinaigrette _L <i>Mixed salad with fresh herbs, cucumber cherry tomatoes and balsamico vinaigrette</i>	9.00
Lothringische Zwiebelquiche mit Salat _{A1.C.G} <i>Quiche Lorraine with salad</i>	10.00
Lauchquiche mit Salat _{A1.C.G} <i>Quiche with leek, and salad</i>	10.00
Consommé mit Kerbel _{c.I} <i>Consommé with chervil</i>	10.00
Hugenpoeter Fischeintopf Aioli _{A1.B.C.D.G.I.L} <i>Hugenpoeter fish stew</i>	10.50
Clubsandwich _{A1.G.I.J.5} mit gebratener Hühnerbrust, Bacon, Salat, Senfcreme und Pommes Frites <i>Clubsandwich with fried chickenbreast, bacon, salad, mustard-cream and french fries</i>	18.00
Käseauswahl von Maitre Affineur Waldmann _{A.G.I.J.L} <i>Variation of cheese from Maitre Affineur Waldmann</i>	12.50

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/Eierzeugnisse	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