

B A R N I E

Speisen	Seite 3
Dry January	Seite 4
Mineralwasser	Seite 5
Säfte	Seite 5
Alkoholfreie Getränke	Seite 5
Bier	Seite 6
Kaffee & Heißgetränke	Seite 6
Champagner/Schaumweine	Seite 7
Vermouth & Weinaperitif	Seite 8
Sherry & Port	Seite 8
Gin	Seite 9
Vodka	Seite 9
Aquavit & Kornbrand	Seite 9
Cocktails	Seite 10
Virgins	Seite 11
Longdrinks	Seite 11

B A R N I E

Blended Scotch Whisky	Seite 12
Canadian & American Whisk(e)y	Seite 12
Irish Whiskey	Seite 12
Single Malt Whisky	Seite 13
Rum	Seite 14
Tequila	Seite 14
Brandy	Seite 14
Calvados	Seite 14
Eau de Vie	Seite 15
Grappa & Marc	Seite 16
Armagnac	Seite 16
Cognac	Seite 16
Liköre	Seite 17
Anisette, Bitter & Bitterliköre	Seite 17
Kennzeichnung der Zusatzstoffe	Seite 18
Erläuterung DSGVO	Seite 19

B A R N I E

Speisen

Sauerteigbrot „Gretel“ Naturbackstube Kreis Schinkenspeck Oliven Meersalzbutter	12
Hugenpoeter Currywurst <small>A1, G, I, 5</small> Brot Butter	12
*Caesar's Salad <small>A1, C, G, I, J, L, 6</small> Bacon Tomate Parmesan mit gebackener Poulardenbrust	27
mit Riesengarnele	32
Geröstete Tomaten-Paprika-Suppe <small>A1, F</small> Grana Padano Crumble Basilikum Öl	11
*Falafel <small>A-F, K</small> Karottensalat Sultaninen Granatapfel Harissa Baba Ganoush	18
*Cheese Burger <small>A1-C, J, L</small> Cheddar gepickelte Gurken Eisberg Senf Ketchup Wedges	28
30gr Oscietra Caviar Prunier Blini Sauerrahm	59

Dessert

*Crème brûlée <small>C, G</small> Granatapfel Krokant geröstetes Mandeleis	12
Hartkäse von Käse Kober <small>A1-5, G, H235, L</small> Zwiebelmarmelade Baguette	14

Die mit einem * gekennzeichneten Speisen sind bis 22:00 Uhr bestellbar

B A R N I E

dry january

Genießen Sie die gemütliche Atmosphäre auf Hugenpoet –
ganz ohne Alkohol, aber mit vollem Geschmack.

Ideal für einen entspannten Nachmittag, ein Treffen mit Freunden oder als stilvoller
Start ins neue Jahr.

Dr. Jaglas – alkoholfreie Kräuter-Spirituosen

Hibiskus Spritz ^{1,2,9}	<i>Herber Hibiskus / Thomas Henry Indian Tonic / Soda</i>	12
Pompello Spritz ^{1,2,9}	<i>San Pompello / Riesling Sekt alkoholfrei / Soda</i>	12
Limello Spritz ^{1,2,9}	<i>San Limello / Thomas Henry Soda</i>	13

undone – aus echten alkoholischen Destillaten

Wild Berry Delight ^{H,2,6}	<i>undone no.8 / Thomas Henry Wild Berry / Beeren</i>	12
-------------------------------------	---	----

cocktailkunst

Ginger Peach Negroni ^L	<i>Thomas Henry Indian Tonic / Orange</i>	12
-----------------------------------	---	----

Saveur Drinks – sprudelnder Grand Cru der alkoholfreien Getränke

Sparkling Quince Essence ^L	<i>Apfel-&Birnenmost / Quittensaft / koffeinfreier Ceylon</i>	12
Sparkling White Tea Bergamotte ^L	<i>sizilianische Bergamotte / weißer Tee</i>	12

d

B A R N I E

Mineralwasser

Gerolsteiner Medium oder Naturell	0,25l	4
Gerolsteiner Medium oder Naturell	0,75l	9

Säfte

Orangensaft	0,2l	5.5
Apfelsaft	0,2l	5.5
Tomatensaft	0,2l	5.5
Grapefruitsaft	0,2l	5.5
Mangosaft	0,2l	5.5
Ananassaft	0,2l	5.5

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1.3}	0,2l	4.5
Coca Cola Zero ^{1.3.4}	0,2l	4.5
Sprite ⁵	0,2l	4.5
Fanta ^{1.5}	0,2l	4.5
Thomas Henry Tonic Water ²	0,2l	5
Thomas Henry Botanical Tonic Water ²	0,2l	5
Thomas Henry Pink Grapefruit ¹	0,2l	5
Thomas Henry Ginger Ale ¹	0,2l	5
Thomas Henry Spicy Ginger ¹	0,2l	5
Thomas Henry Bitter Lemon ²	0,2l	5

B A R N I E

Bier

Stauder Pils vom Fass ^{A1} .	0,2l	4.2
	0,3l	5.2
Stauder Radler vom Fass ^{A1}	0,2l	4.2
	0,3l	5.2
Stauder Pils, alkoholfrei ^{A1} .	0,33l	5.2
Erdinger Weißbier ^{A1} .	0,50l	6.5
Erdinger Weißbier, alkoholfrei ^{A1} .	0,50l	6.5
Bolten Alt ^{A1} .	0,33l	5.2
Tut Gut Malzbier ^{A1.1} .	0,33l	5.2

Kaffee

Kaffee Crème ³	Tasse	4
Cappuccino ^{3.G}	Tasse	4.5
Latte Macchiato ^{3.G}	Tasse	5
Milchkaffee groß ^{3.G}	Tasse	6
Espresso ³	Tasse	4
Espresso Macchiato ^{3.G}	Tasse	4
Doppelter Espresso ³	Tasse	6
Doppelter Espresso Macchiato ^{3.G}	Tasse	6
Alle Kaffeespezialitäten können Sie wahlweise mit Hafer- oder Mandelmilch bestellen	zzgl.	0.7

Heißgetränke

Heiße Schokolade ^G	Tasse	6
Tee aus dem Teehaus Ronnefeldt ³	Kännchen	7

B A R N I E



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE

	0,1l	0,75l
Louis Roederer Collection 246 ⁹ kreiert aus der Réserve Perpetuelle und den im Holz ausgebauten Reserveweinen, ergänzt mit den besten Weinen der Ernte 2020	23	135
Louis Roederer Collection 246 ⁹	0.375l	69
Louis Roederer Brut Rosé ⁹	0.375l	89

Sekt

	0,1l	0,75l
Riesling Sekt Brut Huguenpoet exklusiv ⁹ Weingut Korrell Johanneshof, Nahe <i>mit Cassis oder Pêcher Mignon</i>	10	56
		12

B A R N I E

Vermouth & Weinaperitif

Lillet Blanc ⁹	8
Faude Wermut rot ^{4,9}	9
Belsazar white ^{4,9}	10
Belsazar dry ^{4,9}	10
Belsazar red ^{4,9}	10

Sherry

Papirusa Manzanilla Emilio Lustau ⁹	8
Fino Bone Dry "Jarana" Emilio Lustau ⁹	8
Medium Dry "Los Arcos" Emilio Lustau ⁹	8
De Luxe Cream "Captaz Andrés" Emilio Lustau ⁹	9

Portwein

Ramos Pinto white ⁹	8
Ramos Pinto Adriano Reserva Tawny	15
2019 Taylor's Late Bottled Vintage ⁹	13

Alle Weinaperitifs, Sherry und Portweine werden mit 5cl ausgeschenkt.

B A R N I E

Gin

Bombay Sapphire London Dry Gin	9
Hendrick's Gin	12
Tanqueray N° 10 London Dry Gin	11
Ziegler's Morgentau Gin	14
Monkey 47, Schwarzwald Dry Gin	14
Yellowfin Dry Gin, Essen	15

Vodka

Absolut, Schweden	9.5
Grey Goose, Frankreich	12
Ketel One, Niederlande	10

Aquavit & Kornbrand

Linie Aquavit	8
Fürst Bismarck ⁹	8
„Der kleine Lord No. 2“ Brennerei Ehringhausen	15

Alle Spirituosen werden mit 4cl ausgeschrieben.

B A R N I E

Cocktailempfehlung

“Monkey’s Neck“

Monkey Shoulder Whisky | Ginger Ale | Angostura Bitter ^{1.9}
13.5

Cocktails

Negroni ^{1.4.9}	<i>Bombay Sapphire / roter Wermut Faude / Campari</i>	14
Capirinha ^{A.1}	<i>Pitu / Limette / Rohrzucker</i>	12
Cosmopolitan ⁹	<i>Absolut Wodka / Cointreau / Lime Juice Cranberrysaft</i>	12
Whiskey Sour ^{A.}	<i>Jim Beam / Zuckersirup Zitronensaft</i>	12
Espresso Martini	<i>Grey Goose / Kahlua / Espresso</i>	14
Sex on the Beach ⁹	<i>Absolut Wodka / Pêcher Mignon / Cranberrysaft Grenadine/ Orangensaft</i>	12

B A R N I E

Virgins

Krötenpfuhl ^{1.6}	<i>Orangensaft / Ananassaft Maracujasaft / Grenadine</i>	8.5
Hugo alkoholfrei ^{1.9}	<i>Riesling Sekt alkoholfrei / Minze Limette / Holunderblütensirup</i>	10
Hibiskus Spritz ^{1.2.9}	<i>Herber Hibiskus / Thomas Henry Indian Tonic / Soda</i>	12
Pompello Spritz ^{1.2.9}	<i>San Pompello / Riesling Sekt alkoholfrei / Soda</i>	12

Longdrinks

Hugo ^{1.9}	<i>Riesling Sekt Brut / Minze Limette / Holunderblütensirup</i>	12
Aperol Spritz ^{1.2.9}	<i>Aperol / Riesling Sekt Brut / Soda</i>	12
Hendricks Tonic ^{1.2.9}	<i>Hendricks Gin / Thomas Henry Botanical Tonic / Zitrone</i>	16
Colonel Collins ^{1.9}	<i>Monkey Shoulder Whisky / Zitronensaft / Zuckersirup / Soda</i>	12.5
John Collins ⁹	<i>Hendricks Gin / Zitronensaft / Zuckersirup / Soda</i>	12.5

B A R N I E

Blended Scotch Whisky

Dimple Golden Selection	15 Jahre ^A	40 %	10
Johnnie Walker Red Label ^A		40 %	9
Johnnie Walker Black Label ^A		40 %	11
J&B Blended Scotch ^A		40 %	8
Monkey Shoulder ^A		40%	10

American Whiskey & Canadian Whisky

Jack Daniel's, Tennessee ^A		40 %	10
Jim Beam Bourbon ^A		40 %	8
Seagram's VO ^A		40 %	8

Irish Whiskey

Tullamore Dew ^A		40 %	8
----------------------------	--	------	---

Deutscher Whisky

Faude Whisky Roggen & Weizen	3 Jahre	45 %	16
------------------------------	---------	------	----

Alle Whisk(e)ys werden mit 4cl ausgeschenkt

B A R N I E

Single Malt Whisky

Lowlands

Glenkinchie ^A	12 Jahre	43 %	11
--------------------------	----------	------	----

Speyside

Singleton ^A	12 Jahre	40 %	12
------------------------	----------	------	----

Highlands

Dalwhinnie ^A	15 Jahre	43 %	13
-------------------------	----------	------	----

Glenmorangie ^A	18 Jahre	40 %	32
---------------------------	----------	------	----

Ardnamurchan ^A	5 Jahre	46,8 %	15
---------------------------	---------	--------	----

Islay

Lagavulin ^A	16 Jahre	43 %	24
------------------------	----------	------	----

Laphroaig ^A	10 Jahre	40 %	11
------------------------	----------	------	----

Skye

Talisker ^A	10 Jahre	45,8 %	11
-----------------------	----------	--------	----

Alle Whisk(e)ys werden mit 4cl ausgeschenkt

B A R N I E

Rum

Bacardi, Carta Blanca, Cuba	8
Havana 3 Jahre, Cuba	8
Discarded Banana Peel Rum, Scotland	10
Myers's Original Dark Rum 1, Jamaica	8
Ron Zacapa Solera Grand Reserve 23, Guatemala	16
Clement 2000, Martinique	38

Tequila

Tequila Sierra Silver	8
Tequila Sierra Gold	8
Tequila 1800 Jose Cuervo Reposado	10

Brandy

Asbach Uralt, Deutschland	10
Carlos I. Solera Gran Reserva, Spanien	10

Calvados

Roger Groult Doyen d'Age	32
--------------------------	----

Alle Spirituosen werden mit 4cl ausgedient.

B A R N I E

Eau de Vie

Etter Fruchtbaum	9
Etter Williams Birne	8
Etter Zuger Kirsch	8
Etter Pflümli	8
Etter Vieille Pomme Royale	10
Faude Quittenbrand	13
Faude Gurkengeist	10
Faude Zitronenverveine	10
Faude Aprikosenbrand	12
Scheibel Aprikose	8
Scheibel Wilder Bergkirsch	13
Liebl Rote Williams Birne	8
Liebl Blutorange	10
Liebl Haselnuss	8
Boos von Waldecksche Meisenheim N°1	8
Mette Vieille Prune	8

Alle Eau de Vie werden mit **2cl** ausgedient.

B A R N I E

Grappa & Marc

Nonino Chardonnay	10
Nonino Merlot	10
Nonino 43°	10
Berta Roccanivo 2016	31
Marc de Champagne, Goyard "Club 1911"	10

Armagnac

Samalens VSOP	11
---------------	----

Cognac

Remy Martin V.S.O.P.	14
Hine V.S.O.P.	14
Bowen V.S.O.P.	17
Bowen X.O.	31

Alle Spirituosen werden mit 4cl ausgeschenkt.

B A R N I E

Liköre

Amaretto di Saronno ^{1.4}	8
Baileys Irish Cream ^{1.3}	8
Southern Comfort ¹	8
Cherry Heering	8
Hugenpoet's Limoncello ¹	8
Cointreau ¹	8
Drambuie ¹	8
Grand Marnier ¹	10
Kahlua ^{1.3}	8
Sambuca Molinari ^A	8

Anisette, Bitter & Bitterliköre

Ricard	8
Pernod	8
Averna ¹	8
Ramazotti ¹	8
Underberg	2cl 5

Alle Spirituosen werden mit 4cl ausgeschenkt.

B A R N I E

Kennzeichnung der Zusatzstoffe

A	mit Gluten	with gluten
	<i>A¹ WEIZEN, A² ROGGEN, A³ GERSTE A⁴ HAFER, A⁵ DINKEL, A⁶ KAMUT</i>	
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	with nuts
	<i>H¹ MANDELN, H² HASELNÜSSE, H³ WALNÜSSE, H⁴ KASHEWNÜSSE</i>	
	<i>H⁵ PECANÜSSE, H⁶ PARANÜSSE, H⁷ PISTAZIEN, H⁸ MACADAMIANÜSSE</i>	
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	Sulfit	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.