



Willkommen in der neuen Tages- und Abendgastronomie des Mutterland Stammhauses.
Wir bieten Dir eine große Auswahl an heimischen Speisen an, die man nicht nur aus seiner Kindheit kennt. Echtes Handwerk und höchste Qualität sind uns dabei sehr wichtig. Fertigprodukte und Zutaten aus der Lebensmittelindustrie findet man bei uns nicht, dafür reichlich marktfrische Zutaten aus der Region, viele davon in Bio-Qualität.

**Wir wünschen Dir eine wunderbare
und köstliche Zeit bei uns.**

· BAR ·



Beste Drinks aus feinsten Spirituosen
von 180 lokalen Manufakturen.

· RESTAURANT ·



Kleine und große Speisen, deutsche Klassiker,
modern interpretiert, den ganzen Tag...

· CAFÉ ·



Frühstück, Kaffee und frischer Kuchen
aus unserer eigenen Bäckerei.

BRUNCH

täglich 9 – 12 Uhr

LUNCH

täglich 12 – 16 Uhr

TAGESKARTE

täglich 12 – 18 Uhr

ABENDKARTE

täglich 16 – 22 Uhr

BAR

täglich bis 23 Uhr

Reservierung



Auf Nachfrage gibt es eine Speisekarte mit gekennzeichneten Allergenen.
The menu is also available with labelled allergens.

Nur Kartenzahlung - wir akzeptieren alle Karten außer Amex.
Card payment only – we accept all cards except Amex.

Instagram



www. *Mutterland* .de





• STAMMHAUS • *Dinner*

• VON UNSERER BAR •

from our bar

SPRITZ & CO.

MIMOSA 7.90

Sekt, frisch gepresster Orangensaft
sparkling wine / freshly squeezed orange juice

COMPANION SPRITZ 9.50

Companion Amalfi Lemon, Sekt, Soda
bitter liqueur of Amalfi lemons / sparkling wine / soda

APERIO SPRITZ 8.90

Mutterland Aperio Spritz, Sekt, Soda, Orangenscheibe
Mutterland Aperio Spritz / sparkling wine / soda / orange slice

COMPANION SPRITZ alkoholfrei non-alcoholic 8.90

alkoholf. Bitterorangen Aperitif, alkoholf. Sekt, Soda, Orangenscheibe
non-alc. bitter orange aperitif / non-alc. sparkling wine / soda / orange slice

WERMUT TONIC 8.90

Wermut Helmut Rot, Rosé oder Weiß, Aqua Monaco Tonic
red, rosé or white vermouth Helmut / dry tonic water

AMALFI SPRITZ 9.50

Companion Amalfi Lemon, Sekt, Soda
bitter liqueur of Amalfi lemons / sparkling wine / soda

SWEET LIME SPRITZ 9.50

Falernum, Limette, Sekt, Soda
Falernum / lime / sparkling wine / soda

GINGER LEMON SPRITZ 9.90

Nork Ingwer-Zitronen-Likör, Verjus, Sekt Rosé, Soda
Nork ginger-lemon liqueur / Verjus / rosé sparkling wine / soda

SBAGLIATO 11.50

Gin, Wermut Helmut Rot, Sekt
gin / red vermouth Helmut / sparkling wine

SIGNATURES

LIMONADE VOM WEINBERG alkoholfrei non-alcoholic 8.90

Verjus, Honig, Schnick Schmack Weiß
Verjus / honey / Schnick Schmack White

MAILAND HIN UND ZURÜCK alkoholfrei non-alcoholic 8.90

Mondino Senza, Karamellsirup, Schnick Schmack Rot, Minze
Mondino Senza / caramel syrup / Schnick Schmack Red / mint

GRAPEFRUIT GIONADE 11.90

Gin, Volée, Vanillesirup, Toranja Grapefruit-Limonade
gin / Volée / vanilla syrup / Toranja grapefruit lemonade

LAND UNTER 12.50

Gin, Wermut Helmut Weiß, Artischockenelixier
gin / white vermouth Helmut / artichoke elixir

HAZELNUT SOUR 12.50

Haselnussgeist, Brandy, Läuterzucker, Zitrone, Mandel, Eiweiß
hazelnut schnapps / brandy / sugar syrup / lemon / almond / egg white

FRANZ MARTINI 12.50

Vodka, Franzlikör, Espresso
vodka / Franzbrötchen liqueur / espresso

FRESH MINT 12.50

Rye Whiskey, Pfefferminzlikör, Zitrone, Soda
Rye whiskey / mint liqueur / lemon / soda



Bei uns findest Du mehr als 5.000 traditionell hergestellte
Delikatessen aus allen Regionen Deutschlands. Besuche
doch mal unseren Feinkosthandel im ersten Stock oder
unseren Onlineshop: www.mutterland.de



• STAMMHAUS • *Dinner*

• KALTGETRÄNKE • *cold drinks*

TAFELWASSER 0.25 l – 3.20 | 0.5 l – 4.20 | 1.0 l – 5.40
gefiltertes Wasser mit / ohne Kohlensäure *filtered table water / still or sparkling*

VIVA CON AGUA 0.75 l – 5.40
Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure *mineral water / still or sparkling*

SCHNICK SCHMACK 0.33 l – 4.20
Traubenschorle | weiß, rot oder rosé *grape juice spritzer / white, red or rosé*

LEMONAID 0.33 l – 4.20
Limette, Blutorange oder Maracuja *lime, blood-orange or passion fruit*

AQUA MONACO 0.23 l – 4.20
Cola, zuckerfreie Cola, Bitter Lemon, Hot Ginger, Ginger Ale oder Tonic
cola, sugar free cola, bitter lemon, hot ginger, ginger ale or tonic

SÄFTE pur oder als Schorle 0.2 l – 3.80 | 0.4 l – 4.80
Apfel, Rhabarber oder Johannisbeere *apple, rhubarb or black currant*

• HOMEMADE •

FRÜCHTE-EISTEE

aus Apfel, Hibiskus, Hagebutte, gesüßt mit Apfelsaft
apple / hibiscus / rosehip / sweetened with apple juice

KRÄUTER-EISTEE

aus Rosmarin, Ingwer und Fenchel
rosemary / ginger / fennel

EARL GREY-EISTEE

aus Bergamotte, Zitrone und Minze, gesüßt mit Agave
bergamot / lemon and mint / sweetened with agave

KRÄUTER-LIMONADE

herbal lemonade

ROTE BEEREN-LIMONADE

berry lemonade

ZITRONEN-MINZ-LIMONADE

lemon & mint lemonade

0.4 l – 5.50

• MUTTIS DETOX. •



COLD PRESSED JUICE

Zur Herstellung unserer „Fitmacher“ nutzen wir viel regionales Obst und Gemüse, welches wir im aufwendigen Kaltpressverfahren verarbeiten. Dadurch erreichen wir einen höchstmöglichen Anteil an Mineralien und Vitaminen. Eine gesunde Ernährung ist das A und O. Cheers!

CLOCKWORK ORANGE 0.25 l – 6.20 | 0.5 l – 7.80
Karotte, Birne, Zitrone und Ingwer *carrot / pear / lemon / ginger*

HELLO YELLOW 0.25 l – 6.20 | 0.5 l – 7.80
Apfel, Orange, Minze und Kurkuma *apple / orange / mint / turmeric*

EVERGREEN 0.25 l – 6.20 | 0.5 l – 7.80
Apfel, Gurke, Fenchel, Spinat und Zitrone *apple / cucumber / fennel / spinach / lemon*

FRISCH GEPRESSTER O-SAFT 0.2 l – 4.50 | 0.4 l – 6.50
freshly squeezed orange juice



• STAMMHAUS • *Dinner*

• UNSERE SPEISEKARTE •

Our menu

VORWEG UND ZWISCHENDURCH

TOMATENSUPPE vegan 8.90

Tomatensuppe mit frischen Kräutern und Kräuter-Röstbrot
tomato soup / fresh herbs / grilled herb bread

MUTTIS KARTOFFELSUPPE veggie 8.90

Cremige Kartoffelsuppe mit Lauch und Muskat
creamy potato soup / leek / nutmeg / grilled herb bread

VITELLO TONNATO 15.90

Mit frittierten Kapern, Salat und Hausbrot
fried capers / salad / homemade bread

LABSKAUS 24.80

Mit Spiegeleiern, Rollmops und Rote Bete
lobscouse / fried eggs / rollmops / beetroot

PULPO 17.90

Mit Ratatouille, Kartoffelstroh und schwarzer Knoblauchcreme
grilled octopus / potato straw / ratatouille / black garlic cream

BEEF TATAR MUTTERLAND STYLE 25.50

180 g Rindertatar mit Rote Bete, Saiblingskaviar, Schmand, Ei und Bio-Hausbrot
180 g beef tartare / beetroot / char caviar / sour cream / egg / organic grilled sour dough bread

GERÄUCHERTES GEMÜSE-TATAR VEGAN 21.20

Mit Rote Bete, Champignons, Aubergine, Karotte, geräuchertem Tofu, veganem Kaviar und Bio-Hausbrot
smoked vegetable tartare / beetroot / mushrooms / aubergine / carrot / vegan caviar / smoked tofu / organic grilled sour dough bread

KARTOFFEL PAVÉ 13.90

Mit Frischkäse und Lachs
potato pavé / cream cheese / salmon

KARTOFFEL PAVÉ 10.90

Mit Trüffelmayonnaise, Chorizo-Crunch und eingelegtem Gemüse
potato pavé / truffle mayonnaise / chorizo crunch / pickled vegetables

• BAR FOOD •

Unsere Vorspeisen sind auch in kleinerer Portion erhältlich:

2 kleine Vorspeisen – 10.50 2 small starters

4 kleine Vorspeisen – 17.90 4 small starters

WAHLWEISE MIT...

aufgeschlagener Nussbutter und frisch gebackenem Hausbrot
whipped nut butter and freshly baked homemade bread

ODER

eingelegtem Saison-Gemüse
pickled seasonal vegetables

HAUPTSPEISEN

KRÄFTIGER HÜHNEREINTOPF 14.90

Huhn mit marktfischem Gemüse, zwei Tage eingekocht
chicken stew / market-fresh vegetables / 48h boiled

WIENER SCHNITZEL 31.80

Mit Bratkartoffeln und Gurkensalat
Viennese schnitzel / fried potatoes / cucumber salad

MUTTIS RINDERROULADEN 26.80

Mit Kartoffelpüree und Rotkohl
Mum's beef roulades / mashed potatoes / red cabbage

ZANDER 25.90

Mit krossen Kräuter-Kartoffeln, Speckkraut und Beurre Blanc mit Dillöl
pike-perch / crispy herb potatoes / bacon-cabbage / beurre blanc / dill oil

HERBSTPILZ RISOTTO 22.90

Mit Steinpilzpesto und eingelegten Pfifferlingen
autumn mushroom risotto / porcini mushroom pesto / pickled chanterelles

CHICKEN BURGER – SAISONAL 18.90

Mit gebratener Hähnchenbrust, Ratatouille, Rucola, Parmesan und Rosmarin-Ketchup
seasonal / fried chicken breast / ratatouille / rocket / Parmesan / rosemary ketchup



• STAMMHAUS • *Dinner*

• SÜSSES UND KAFFEE •

Sweets & coffee

DESSERT

ROTE GRÜTZE 8.50

Mit Vanillesauce und Crumble
red fruit jelly / vanilla sauce / crumble

AUS UNSERER • BACKSTUBE •

Unsere frischen Kuchen aus der Mutterland
Backstube findest Du bei uns in der Kuchentheke.
*You can find our fresh cakes from the Mutterland
bakery in our cake counter.*

COCOA

VATIS KAKAO mit 100% reinem Kakao *with 100% pure cocoa*

MUTTIS KAKAO mit 50% Kakao *with 50% cocoa*

WEISSER KAKAO mit Kokosnuss *white cocoa / coconut*

KARAMELL KAKAO mit Rohrzucker *caramel cocoa / cane sugar*

GEWÜRZ KAKAO mit Chai-Gewürzen *spice cocoa / chai spices*

ORANGEN KAKAO mit sonnengereifter Orange *orange cocoa*

ZIMT KAKAO mit einer Prise Kardamom *cinnamon cocoa / cardamom*

LAVENDEL KAKAO mit floraler Note *lavender cocoa / floral note*

CHILI KAKAO mit leichter Schärfe *chilli cocoa / slightly spicy*

ALLE SORTEN *all flavours* 4.50

GEEISTER KAKAO alle Sorten *iced cocoa / all flavours* 5.00

BARISTA

Mutterlands 100% Arabica Hausmischung mit Kaffeebohnen aus Brasilien, Nicaragua, Äthiopien und Haiti. Der Espresso wird bei niedrigen Temperaturen **schonend geröstet** und hat eine schokoladige Note und haselnussbraune Crema.

ESPRESSO 3.00 | 3.80
einfach | doppelt *single / double*

ESPRESSO MACCHIATO 3.20 | 4.00
einfach | doppelt *single / double*

CAPPUCCINO 4.50

FLAT WHITE 4.70

LATTE MACCHIATO 4.70

AMERICANO 4.20

FILTERKAFFEE *filter coffee* 4.20

MOKKA 5.00
Cappuccino mit Kakao *cappuccino with cocoa*

MUTTIS EISKAFFEE 5.50
geeister Latte Macchiato mit Hafermilch & Karamellsirup
iced latte macchiato / oatmilk / caramel syrup

VATIS EISKAFFEE 5.50
geeister Latte Macchiato *iced latte macchiato*

COLD FLAT WHITE 5.50
geeister Flat White mit Milch *iced flat white with milk*

COLD MOKKA 5.50
geeister Cappuccino mit Kakao *iced cappuccino with cocoa*

HAUSEGEMACHTER SIRUP 0.90
Bourbon Vanille oder Karamell *homemade syrup / bourbon vanilla or caramel*

MATCHA LATTE 5.40
Japanischer Bio-Hikari-Matcha & Hafermilch
Japanese organic hikari matcha & oat milk

GOLDENE MILCH 5.40
Kurkuma, Ingwer, Zimt, Pfeffer, Muskat & Hafermilch
Turmeric, ginger, cinnamon, pepper, nutmeg & oat milk

VEGAN LOVE 5.30
Rote Bete, Piment, Kakao, Meersalz, Rohrzucker, Wacholderbeeren
und Hafermilch *beetroot / allspice / cocoa / sea salt / cane sugar / juniper
berries / oat milk*



• STAMMHAUS • *Dinner*

• MUTTERLAND TEE • *Mutterland tea*

Allen Teeliebhabern bieten wir für jeden Geschmack und jede Alltagssituation eine vielfältige Auswahl an eigenen Mutterland Teekreationen.

SCHWARZTEE

HAFEN TEE

Bio-Darjeeling, erste Pflückung *organic Darjeeling / first flush*

MATROSEN TEE

Schwarztee mit Blüten *black tea / flowers*

8 UHR TEE

milder Schwarztee aus Sri Lanka *black tea / Sri Lanka*

NAMASTEE

Bio-Assam aus Nordindien *organic assam / North India*

TEE DES GENERALS

Bio-Earl Grey *organic earl grey*

MÄNNER TEE

geräucherter Schwarztee *smoked black tea*

LAND VORAUSS

kräftiger Ostfriesentee *strong black tea*

WANDERLUST

Schwarztee mit Chai-Gewürzen *black tea / chai spices*

GRÜNTEE

GRÜNTEE NO.1

Bio-Grünte aus China *organic green tea / China*

TEE DER ENTSPANNUNG

Grünte mit Minze *green tea / mint*

MATE HARI

Grünte mit Mate *green tea / mate*

SCHLECHT WETTER TEE

Milder Bio-Weißtee *mild organic white tea*

KRÄUTERTEE

TEE DER INSPIRATION

Bio-Kräutertee mit Ingwer *organic herbal tea / ginger*

MANFRED'S MINZE

Kleinblatt-Minze *small leaf mint*

KLEINE AUSZEIT

Rotbuschtee mit Zimt *rooibos tea / cinnamon*

FREIGEIST

Früchtetee mit Minze *fruit tea / mint*

EIS EIS BABY

Sommerlicher Bio-Früchtetee *summery organic fruit tea*

FRÜCHTETEE

TUTTI FRUTTI

Früchtetee mit Apfel und Hibiskus *fruit tea / apple / hibiscus*

TEE DER KRAFT

Bio-Kräutertee mit Zitronengras und Ingwer *organic herbal tea / lemon grass / ginger*

ALLE SORTEN *all flavours* 4.20

HOT & HEALTHY

FRISCHER MINZTEE

fresh mint tea

HEISSE ZITRONE

hot lemon

FRISCHER INGWER-ORANGENTEE

fresh ginger-orange tea

ALLE FRISCHEN TEES *all fresh teas* 4.50



• STAMMHAUS • *Dinner*

• WEINE AUS DEUTSCHLAND •

wines from Germany

SCHAUMWEIN *sparkling wine*

„1851 – PINOT BLANC“ 0.1 l – 6.90 | 0.75 l – 42.00
SEKT | BIO | BRUT | Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder | Kiefer,
Baden | feine Burgunder- und Brioche-Note *fine burgundy and brioche note*

„1851 – PINOT ROSÉ“ 0.1 l – 7.50 | 0.75 l – 45.00
SEKT | BIO | BRUT | Spätburgunder | Kiefer, Baden | feinperlig, intensiv,
Erdbeere, Himbeere, florale Noten *fine beaded / intense / strawberry /
raspberry / floral notes*

„GRAND RESERVE“ BLANC 0.75 l – 54.00
CRÉMANT | BRUT NATURE | Chardonnay, Spätburgunder, Schwarzries-
ling | Stefan Bietighöfer, Pfalz | frischer Apfel, Blüten, Haselnüsse, ge-
röstetes Brot *fresh apple / flowers / hazelnuts / toasted bread*

WEISSWEIN *white wine*

GRAUBURGUNDER 0.1 l – 4.30 | 0.2 l – 7.90 | 0.75 l – 28.00
2023 | TROCKEN | Meiser | Rheinhessen | Birne, Apfel, dezentes Holz,
wunderbare Balance und Schmelz *pear, apple, subtle wood, wonderful
balance and flavour*

SAUVIGNON BLANC 0.1 l – 4.10 | 0.2 l – 7.50 | 0.75 l – 27.00
2023 | BIO | TROCKEN | Vinçon-Zerrer, Württemberg | Stachelbeere,
Brennnessel, Litschi *gooseberry / nettle / lychee*

„CAI“ RIESLING 0.1 l – 4.60 | 0.2 l – 8.50 | 0.75 l – 32.00
2022 | KABINETT | TROCKEN | Immich-Baterieberg, Mosel | leicht, viel
Finesse und Spannung, komplex, mineralisch *light / lots of finesse and
tension / complex / mineral*

ROSÉWEIN *rosé wine*

„STRANDWEIN“ ROSÉ 0.1 l – 4.30 | 0.2 l – 7.90 | 0.75 l – 28.00
2022 | TROCKEN | Spätburgunder, Merlot, Portugieser | Geschwister Kolb,
Nahe | Himbeere, Johannisbeere, Hauch Zitrone *raspberry / currant, /
hint of lemon*

ROTWEIN *red wine*

„DARK CHOCOLATE“ 0.1 l – 4.60 | 0.2 l – 8.50 | 0.75 l – 32.00
2019 | RESERVE | TROCKEN | Cabernet Franc, Syrah, Spätburgunder |
Stefan Bietighöfer, Pfalz | Cassis, Kirschen, Pflaumen, Kakao, Zeder,
Rauch, Vanille, Pfeffer *cassis / cherries / plums / cocoa / cedar / smoke /
vanilla / pepper*

„ROTER LÖWE“ 0.1 l – 4.30 | 0.2 l – 7.90 | 0.75 l – 28.00
2023 | DEMETER | FEINHERB | Dornfelder, Regent | Harteneck, Baden |
mild, Brombeeren, Schwarze Johannisbeeren, Pflaumen *mild / blackber-
ries / blackcurrants / plums*

• BIER UND HOPFEN •

beer & hops

VOM FASS *beer on tap*

RATSHERRN HAMBURG HELL 5.1% vol. 0.3 l – 3.80 | 0.5 l – 6.40
angenehm würziges und herrlich süßiges Lager
aromatic and easy to drink

RATSHERRN PILS 4.9% vol. 0.3 l – 3.80 | 0.5 l – 6.40
ein nordisches Pilsener, frisch und hopfig
a nordic pilsner / fresh and hoppy



AUS DER FLASCHE *bottled beer*

RATSHERRN ZWICKEL 5.2% vol. 0.33 l – 3.80
naturtrüb mit feinem Malzkörper und grasigen Hopfenaromen
unfiltered / malty / grassy hop flavour

HOPF HEFEWEIZEN 5.5% vol. 0.5 l – 6.40
Hellgoldenes Weißbier mit feiner Hefetrübung
golden wheat beer / fine yeast turbidity

ALKOHOLFREI *non-alcoholic*

KEHRWIEDER Ü.NN 0.4% vol. 0.33 l – 4.50
IPA, geschmacksintensiv mit Aromen von Mango, Ananas und Limette
very fruity / with notes of mango, pineapple and lime

KEHRWIEDER MIAMI GROVE 0.4% vol. 0.33 l – 4.50
ein Juicy Pale Ale – superfruchtig, nicht bitter, herrlich tropisch
a Juicy Pale Ale / super fruity, not bitter, wonderfully tropical

HOPF WEIZEN <0.5% vol. 0.5 l – 6.40
richtige Frische ohne Promille
fresh & fruity wheat beer



• STAMMHAUS •

Dinner

• CLASSIC COCKTAILS •

GIN BASIL SMASH 12.50
Gin, Läuterzucker, Zitrone, Basilikum
gin / sugar syrup / lemon / basil

NEGRONI 12.50
Gin, Wermut Helmut Rot, Bitter
gin / red vermouth Helmut / bitters

FRENCH 75 12.50
Navy Gin, Läuterzucker, Zitrone, Schaumwein
Navy gin / sugar syrup / lemon / sparkling wine

MARTINI COCKTAIL 9.90
Gin, Wermut Helmut Weiß, Olive
gin / white vermouth Helmut / olive

CLOVER CLUB 11.50
Gin, Zitrone, Grenadine, Eiweiß
gin / lemon / grenadine / egg white

ESPRESSO MARTINI 12.50
Vodka, Kaffeeликör, Espresso
vodka / coffee liqueur / espresso

COSMOPOLITAN 12.50
Vodka, Triple Sec, Cranberrysaft, Limette
vodka / triple sec / cranberry juice / lime

VODKA MULE 12.50
Vodka, Limette, Minze, Ginger Beer
vodka / lime / mint / ginger beer

PASSIONSFRUCHT MARTINI 12.50
Vodka, Passionsfrucht, Vanillesirup, Limette, Schaumwein
vodka / passion fruit / vanilla syrup / lime / sparkling wine

OLD CUBAN 12.50
brauner Rum, Limette, Läuterzucker, Minze, Schaumwein
brown rum / lime / sugar syrup / mint / sparkling wine

DAIQUIRI 10.00
weißer Rum, Limette, Läuterzucker
white rum / lime / sugar syrup

OLD FASHION 10.00
Whisky, Zucker, Angostura
Whisky / sugar / Angostura bitters

WHISKY SOUR 12.50
Whisky, Zitrone, Läuterzucker, Eiweiß
Whisky / lemon / sugar syrup / egg white

MANHATTAN 10.00
Rye Whisky, Wermut Helmut Rot, Angostura
Rye Whisky / red vermouth Helmut / Angostura bitters

• MUTTERLAND BAR •



Solltest du etwas vermissen, sprich uns gern an. In unserer Spirituosenbibel findest du neben 100 crafted Gins auch Korn, Rum und Brände handverlesener Manufakturen aus Deutschland.



• STAMMHAUS • *Dinner*

• IT'S GIN TONIC TIME •

UNSERE PREMIUM-GINS our premium gins

AHOI 4 cl – 6.00
LONDON DRY GIN | HAMBURG Wacholder | Koriander | Citrus Schalen | Lavendel | Kardamom | Rosenblütenpfeffer | Timut Pfeffer | Lemongras | Yuzu juniper / cilantro / citrus peel / lavender / cardamom / rose pepper / Timut pepper / lemongrass / yuzu

MONKEY 47 4 cl – 7.00
DRY GIN | SCHWARZWALD | rund 47 Botanicals | Preiselbeeren | Fichtennadeln around 47 botanicals / cranberries / spruce needles

MUTTERLAND EDITION 4 cl – 6.00
DRY GIN | SKIN GIN | BUXTEHUDE | Wacholder | Marokkanische Minze | Orangen- & Pink Grapefruitschalen | Limetten | Zitronen | Koriander juniper / Moroccan mint / orange and pink grapefruit peel / limes / lemons / cilantro

GIN SUL 4 cl – 7.00
DRY GIN | HAMBURG | ALTONA | Wacholder | Koriander | frische Zitronen | Rosmarin | Piment | Lavendel juniper / cilantro / fresh lemons / rosemary / allspice / lavender

AA GIN 4 cl – 6.00
DRY GIN | THE SPIRIT OF BERLIN | BERLIN | Wacholder | Grapefruit | Ingwer | Kardamom | Schwarze Johannisbeere juniper / grapefruit / ginger / cardamom / blackcurrant

JUNIPER JACK 4 cl – 9.00
LONDON DRY GIN | REICHENBACH | MEISEN | Wacholder | Bitterorange | Zitrone | Wermut | Koriandersamen | Minze | Brombeerblätter juniper / bitter orange / lemon / wormwood / coriander seeds / mint / blackberry leaves

DAISY GIN 4 cl – 9.00
LONDON DRY GIN | KÖLN | Wacholder | Gänseblümchen | Muskatnuss-Blüte | Goji-Beere | Orangenblüte juniper / daisy / nutmeg blossom / goji berry / orange blossom

TONKA GIN 4 cl – 7.00
DRY GIN | HAMBURG | Die Tonkabohne verleiht unverwechselbare, elegante Note. Aromen von süßer Vanille, herber Bittermandel und würzigen Heublumen. The tonka bean adds a distinctive, elegant note. Aromas of sweet vanilla, tart bitter almond and spicy hay flowers.

DR. B'S WUNDERSAMER HEIDE GIN 4 cl – 9.00
LONDON DRY GIN | BOSSELMANN | LÜNEBURGER HEIDE | Preiselbeeren | Hagebutte | Schlehen | Wacholder cranberries / rose hips / sloes / juniper

ELBBLAND ORGANIC 4 cl – 6.00
LONDON DRY GIN | CUXHAVEN | Wacholder | Löwenzahn | Holunder- und Rosenblüten juniper / dandelion / elderflower and rose petals

JOS. GARDEN RESERVE GIN 4 cl – 10.00
NEW WESTERN | BRENNEREI EHRINGHAUSEN | Koriander | Lavendel | Karamell | Rumrosine | Zimt | Schlehe | Citrus | Pfeffer | 6 Monaten Reife in Rumfässern cilantro / lavender / caramel / rumrosine / cinnamon / sloe / citrus / pepper / aged for 6 months in rum barrels

AMOR DO SUL 4 cl – 10.00
OLD TOM | HAMBURG | ALTONA | Basilikum | Zitruschalen | Süßholzwurzel | Koriandersamen basil / citrus peel / liquorice root / coriander seeds

MIO 4 cl – 6.00
AMATO | NEW WESTERN | WIESBADEN | fruchtig | frisch | Himbeere | Erdbeere fruity / fresh / raspberry / strawberry.

GIN HIMBEERE 4 cl – 7.00
NEW WESTERN | BUCHHOLZENHOF | MÜHLENBACH | fruchtig | aromatisch-süß | vollmundig heimische Himbeeren fruity / aromatic sweet / local raspberries

VOGELFREI BOTANICAL ALKOHOLFREI 4 cl – 6.00
HEIMAT | SCHWAIGERN | mit Wasserdampf destillierte Wacholder und Lavendel | intensiv | natürlich | frische Zitronenverbene | Thymian | Wiesen-salbei juniper and lavender distilled with steam / intense / natural / fresh lemon verbena / thyme / meadow sage

TONIC WATER ZUM MIXEN tonic water for mixing

AQUA MONACO TONIC 4.20
klassisch herb | bitterer Chinin | natürlich frische Zitronen- und Limettenextrakte classically tart / bitter quinine / naturally fresh lemon and lime extracts

AQUA MONACO HERBAL TONIC EXTRA DRY 4.20
weniger Zucker und mehr Chinin | klar und trocken | viel Kohlensäure mit feiner Perlage | dezente Aromen von Kardamom und Wacholder less sugar and more quinine / clear and dry / highly carbonated with a fine perlage / subtle aromas of cardamom and juniper

AQUA MONACO HERBAL TONIC 4.20
mild | frei von Chinarinde | Rosmarin | Lavendelblüte | Zitronenmelisse | herbe Bitterkeit von Fiebertee und Enzian mild / free from cinchona bark / rosemary / lavender blossom / lemon balm / tart bitterness of feverfew and gentian

DR. POLIDORI DRY TONIC 4.20
aus natürlichen Kräuteresenzen (Basilikum, Thymian, Kubebenpfeffer, Wacholder) | Blüten | Zitrusfrüchte made from natural herbal essences (basil, thyme, cubeb pepper, juniper) / flowers / citrus fruits

DR. POLIDORI CUCUMBER TONIC 4.20
bittere Note | leichter, erfrischender Gurken-Geschmack | reduzierter Zucker-anteil bitter note / light, refreshing cucumber flavour / reduced sugar content