

Offene Weine

		Euro
Weiß:		0,25 l
2023	<i>Sauvignon Blanc Weingut Gerhard Klein, Pfalz, Deutschland</i>	14,00
2022	<i>Weisser Burgunder Weingut Dr. von Bassermann - Jordan Pfalz, Deutschland</i>	14,00
2022	<i>Grauer Burgunder „S“ Weingut Königswingert, Nahe, Deutschland</i>	14,50
2022	<i>Chardonnay Tenuta Alois Lageder, Südtirol, Italien</i>	18,00
2022	<i>Lugana I Frati Tenuta Ca'Dei Frati, Lombardei, Italien</i>	16,00
Rosé:		
2022	<i>Rosa dei Frati Tenuta Ca'Dei Frati, Lombardei, Italien</i>	16,00
Rot:		
2020	<i>“Les Jamelles“ - Grenache, Syrah, Mourvèdre Domaine Catherine Delaunay Languedoc, Frankreich</i>	15,50
2021	<i>LZ - Tempranillo, Garnacha, Mazuelo Bodegas Lanzaga / Rioja, Spanien</i>	15,00
2021	<i>Merlot Winery Slowine, Villiersdorp Cellar, Südafrika</i>	14,00

Sekt & Champagner

<i>Riesling Sekt brut</i>	0,1 l	11,50
<i>Weingut Königswingert, Nahe</i>	0,75 l	44,00
<i>Prosecco „This Cuvée“</i>	0,1 l	11,00
<i>Borgo Molino, Italien</i>	0,75 l	42,00
<i>Prosecco „Motivo“ Rosé</i>	0,1 l	12,00
<i>Borgo Molino, Italien</i>	0,75 l	46,00
<i>Champagner Michel Arnould</i>	0,1 l	18,00
	0,75 l	115,00
<i>Champagner Michel Arnould Rosé</i>	0,1 l	19,00
	0,75 l	125,00

Aperitifs

<i>Limoncello Spritz</i>		14,00
<i>Aperol Spritz</i>		14,00
<i>Hugo</i>		14,00
<i>Port & Tonic</i>		14,00
<i>Lillet Wildberry</i>		14,00
<i>Campari Orange oder Soda</i>		14,00
<i>San Bitter (alkoholfrei) Orange oder Soda</i>		9,00
<i>Martini Bianco, Rosso, Extra Dry</i>	5 cl	8,00
<i>Lustau Vermut Blanco oder Rojo</i>	5 cl	9,50
<i>Lustau Sherry Fino, Medium oder Cream</i>	5 cl	9,50
<i>Portwein Weiß oder Rot</i>	5 cl	9,50
<i>Frucht-Secco Van Nahmen (Bio) alkoholfrei</i>	0,1 l	7,00
	0,75 l	34,00

***Unser Team der „SCHWÖBBAR“
empfiehlt Ihnen unsere exklusiven
Signature Cocktails & Longdrinks***

	<i>Euro</i>
<i>„Baronesse“</i> <i>London Dry Gin, Bols Red Orange Bols Apricot Brandy, Zitronensaft, Zucker Königswingert Rieslingsekt</i>	<i>17,00</i>
<i>Pineapple Park</i> <i>Weißer Rum, Dunkler Rum Limettensaft, Zucker, Ananassaft</i>	<i>17,00</i>
<i>Castle Bay</i> <i>Hausgemachter Eierlikör Blue Curaçao, Batida de Coco, Ananassaft</i>	<i>17,00</i>
<i>Coffee Tree</i> <i>Dry Gin, Crème de Cacao, Cocossirup Espresso, Ananassaft, Tonic Water</i>	<i>17,00</i>
<i>Muddy Sunset</i> <i>Hennessy VS, Maracujanektar, Orangensaft Ginger Beer, Datteln</i>	<i>17,00</i>
<i>Hausgemachter Eierlikör</i>	<i>9,00</i>

*Liebe Gäste,
vom Gesetzgeber sind wir dazu verpflichtet, Zusatzstoffe und Allergene,
die in Speisen und Getränken enthalten sind, zu kennzeichnen.
Wünschen Sie diesbezüglich eine Auskunft, reichen wir Ihnen gerne
unsere separate Karte mit den entsprechenden Angaben.*

Champagner Cocktails

Euro

Münchhausen 's Bellini

Pfirsichlikör, Weißer Pfirsich, Champagner

19,00

Old Cuban

*Weißer Rum, Minze, Angostura Bitter
Limettensaft, Zucker, Champagner*

19,00

Prince of Wales

*Hennessy Cognac, Cointreau, Angostura Bitter
Triple Sec, Champagner*

19,00

Champagner Cocktail

*Hennessy Cognac, Würfelzucker
Angostura Bitter, Champagner*

19,00

French75

*Dry Gin, Zitronensaft
Zucker, Champagner*

19,00

Kir Royal

Crème De Cassis, Champagner

19,00

Cocktails & Longdrinks

	<i>Euro</i>
<i>Martini Cocktail</i> <i>Dry Gin, Vermouth Dry, Olive</i>	14,00
<i>Cosmopolitan</i> <i>Vodka, Cointreau Limetten- & Cranberrysaft</i>	14,00
<i>Margarita</i> <i>Weißer Tequila, Triple Sec, Limettensaft, Salzrand</i>	14,00
<i>Gin Gimlet</i> <i>Dry Gin, Limettensaft, Zucker</i>	14,00
<i>Manhattan</i> <i>Canadian Whisky, Vermouth Rosso, Angostura Bitter</i>	14,00
<i>Alexander</i> <i>Hennessy Cognac, Crème de Cacao, Sahne, Muskatnuss</i>	14,00
<i>Espresso Martini</i> <i>Vodka, Espresso, Kaffeelikör, Zucker</i>	16,00
<i>Old Fashioned</i> <i>Bourbon, Angostura Bitter, Zucker, Soda</i>	14,00
<i>Negroni</i> <i>Dry Gin, Campari, Vermouth Rosso</i>	14,00
<i>Rusty Nail</i> <i>Blended Scotch Whisky, Drambuie</i>	14,00

	<i>Euro</i>
Sazerac <i>Hennessy Cognac, Angostura Bitter, Zucker, Absinth</i>	14,00
Mint Julep <i>Bourbon, Minze, Angostura Bitter, Zucker</i>	14,00
Whisky Sour <i>Bourbon, Zitronensaft, Eiweiß, Zucker</i>	16,00
White Russian <i>Vodka, Kaffeelikör, Sahne</i>	14,00
Gin Fizz <i>Dry Gin, Zitrone, Zucker, Soda</i>	14,00
Bloody Mary <i>Absolut Vodka, Zitronensaft, Tomatensaft Gewürze, Tabasco</i>	14,00
Cuba Libre <i>Weißer Rum, Limettensaft, Coca Cola</i>	15,00
Lynchburg Lemonade <i>Jack Daniel's, Triple Sec, Sprite, Zitrone, Limette</i>	15,00
Pimm's Cup <i>Pimm's No.1, Zitrone, Gurke, Minze, Ginger Ale</i>	15,00
Horses Neck <i>Hennessy VS, Angostura Bitter, Zitrone, Ginger Ale</i>	15,00

	<i>Euro</i>
<i>T & T</i> <i>Tanqueray Dry Gin, Limette, Tonic Water</i>	18,00
<i>Mai Tai</i> <i>Dunkler Rum, Weißer Rum, Triple Sec, Limettensaft Apricot Brandy, Mandelsirup</i>	16,00
<i>Moskau Mule</i> <i>Vodka, Limettensaft, Ginger Beer</i>	16,00
<i>Gin Gin Mule</i> <i>Dry Gin, Limettensaft, Minze, Ginger Beer</i>	16,00
<i>Piña Colada</i> <i>Dunkler Rum, Weißer Rum, Ananassaft Cocossirup, Sahne</i>	16,00
<i>Caipirinha</i> <i>Cachaça, Limette, Rohrzucker</i>	14,00
<i>Mojito</i> <i>Weißer Rum, Minze, Limette, Weißer Zucker</i>	14,00



Non Alcoholic Drinks

Euro

Ipanema

*Limettensaft, Maracujanektar
Brauner Zucker, Ginger Ale*

10,00

Garden & Tonic

*Limette, Gurke, Rosmarin, Zitrone
Holunderblütensirup, Tonic Water*

10,00

Blackcurrant

*Johannisbeersaft, Zitronensaft
Blue Curaçao, Bitter Lemon*

10,00

Cherry Passion

Kirschsafft, Maracujanektar, Milch, Holunderblütensirup

10,00

Sweety

Orangensaft, Ananassaft, Grenadine, Sahne

10,00

Tropical Münchhausen

*Ananassaft, Maracujanektar
Mandelsirup, Grenadine*

10,00



Obstbrände

Euro

Weserbergland Brände, Reileifzen Deutschland

<i>Einbecker Bockbierlikör, Bockbierbrand</i>	4 cl	16,00
<i>Kaffeelikör</i>	4 cl	16,00
<i>Apfel, Birne, Blutorange, Haselnuss</i>	4 cl	18,00
<i>Himbeere, Marille, Mirabelle, Quitte</i>		
<i>Renecode, Walnuss, Wildkirsche</i>		

Ziegler Edelbrände, Freudenberg Deutschland

<i>Wildkirsch No. 1, Williamsbirnenbrand</i>	4 cl	28,00
--	------	-------

Hans Etter, Zug Schweiz

<i>Waldhimbeere, Zuger Kirsch, Junge Kirsche</i>	4 cl	18,00
<i>Vieille Cerise, Vieille Prune</i>	4 cl	18,00

Gerhard Ey Drohner, Stemwede Deutschland

<i>Ananas</i>	4 cl	19,00
<i>Haselnuss</i>	4 cl	19,00

Liköre

<i>Baileys, Whiskey - Sahnelikör</i>	4 cl	10,00
<i>Cointreau, Orangenlikör</i>	4 cl	10,00
<i>Grand Marnier, Orangenlikör mit Cognac</i>	4 cl	10,00
<i>Drambuie, Whiskylikör</i>	4 cl	10,00
<i>Southern Comfort, Whiskeylikör</i>	4 cl	10,00
<i>Sambuca, Anislikör</i>	4 cl	10,00
<i>Amaretto, Mandellikör</i>	4 cl	10,00
<i>Kahlúa, Kaffeelikör</i>	4 cl	10,00
<i>Likör 43, Vanille - Gewürzlikör</i>	4 cl	10,00
<i>Heering, Kirschlikör</i>	4 cl	10,00
<i>D.O.M Bénédicte, Kräuterlikör</i>	4 cl	10,00
<i>Pimm's No.1, Gin - Kräuterlikör</i>	4 cl	10,00
<i>Ron Miel Artemi, Rum - Honiglikör</i>	4 cl	10,00
<i>Frangelico, Haselnusslikör</i>	4 cl	10,00

Armagnac

		<i>Euro</i>
<i>Baron de Sigognac</i>	<i>4 cl</i>	<i>24,00</i>

Cognac

<i>Hennessy VS</i>	<i>4 cl</i>	<i>16,00</i>
<i>Hennessy VSOP</i>	<i>4 cl</i>	<i>21,00</i>
<i>Hennessy XO</i>	<i>4 cl</i>	<i>27,00</i>

Brandy

<i>Carlos I</i>	<i>4 cl</i>	<i>17,00</i>
<i>Cardenal Mendoza</i>	<i>4 cl</i>	<i>17,00</i>
<i>Gran Duque D'Alba</i>	<i>4 cl</i>	<i>17,00</i>

Calvados

<i>Boulard V.S.O.P. Pays d'Auge Controlée</i>	<i>4 cl</i>	<i>24,00</i>
---	-------------	--------------

Grappa

<i>Nonino Merlot</i>	<i>4 cl</i>	<i>18,00</i>
<i>Nonino Chardonnay</i>	<i>4 cl</i>	<i>18,00</i>
<i>Capannelle Grappa di Chianti Classico</i>	<i>4 cl</i>	<i>24,00</i>

Aquavit

<i>Aalborg Jubiläums Akvavit</i>	<i>4 cl</i>	<i>8,00</i>
<i>Linie Aquavit</i>	<i>4 cl</i>	<i>8,00</i>

Bitter / Amaro

		<i>Euro</i>
<i>Fernet Branca / Menta, Ramazzotti, Averna, Cynar</i>	4 cl	9,00
<i>Jägermeister</i>	4 cl	9,00

Anis

<i>Ouzo 12</i>	5 cl	8,00
<i>Pernod</i>	5 cl	9,00

Vodka

<i>Absolut</i>	4 cl	10,00
<i>Belvedere</i>	4 cl	22,00
<i>Grey Goose</i>	4 cl	24,00

Rum

<i>Pyrat XO Reserve, British West Indies</i>	4 cl	16,00
<i>Botucal Reserva Exclusiva, Venezuela</i>	4 cl	16,00
<i>Plantation Pineapple, Jamaica</i>	4 cl	16,00
<i>Plantation XO 20th Anniversary, Barbados</i>	4 cl	18,00
<i>Trois Rivières, Martinique</i>	4 cl	18,00
<i>El Dorado 12 years, Guyana</i>	4 cl	18,00
<i>Ron Centenario Fundación, 20 Años, Costa Rica</i>	4 cl	20,00
<i>Ron Zacapa Centenario XO, Guatemala</i>	4 cl	34,00

Gin

<i>Tanqueray, London Dry</i>	4 cl	12,00
<i>Tanqueray Flor de Sevilla, New Western</i>	4 cl	13,00
<i>Tanqueray No. Ten, London Dry</i>	4 cl	14,00
<i>Hendrick's, New Western Dry</i>	4 cl	14,00
<i>Ferdinand's Saar Dry</i>	4 cl	14,00
<i>Ferdinand's Saar Quince</i>	4 cl	14,00
<i>Berliner Brandstifter, Dry</i>	4 cl	15,00
<i>Monkey 47, Schwarzwald Dry</i>	4 cl	15,00
<i>Gin Mare, New Western Dry</i>	4 cl	15,00
<i>Schlosshotel Münchhausen Ananas Gin</i>	4 cl	19,00

Whisk(e)y & Bourbon

Euro

Amerika:

<i>Jack Daniel's, Tennessee Whiskey</i>	<i>10,00</i>
<i>Four Roses, Bourbon</i>	<i>10,00</i>

Kanada:

<i>Canadian Club, Canadian</i>	<i>10,00</i>
--------------------------------	--------------

Irland:

<i>Jameson, Blended</i>	<i>10,00</i>
<i>Tullamore Dew, Triple Distilled</i>	<i>10,00</i>
<i>Teeling, Single Grain</i>	<i>15,00</i>

Schottland:

<i>Ballantines, Blended Scotch</i>	<i>10,00</i>
<i>J&B, Blended Scotch</i>	<i>10,00</i>
<i>Johnnie Walker Red Label, Blended Scotch</i>	<i>10,00</i>
<i>Johnnie Walker Black 12 years, Blended Scotch</i>	<i>13,00</i>
<i>Chivas Regal 12 years, Blended Scotch</i>	<i>13,00</i>
<i>Dimple, Blended Scotch</i>	<i>13,00</i>
<i>Knockando 12 years, Speyside</i>	<i>15,00</i>
<i>Glenlivet 12 years, Single Malt, Speyside</i>	<i>15,00</i>
<i>Glenfiddich 12 years, Single Malt, Speyside</i>	<i>15,00</i>
<i>Glenmorangie Original 10 years, Highland</i>	<i>15,00</i>
<i>Glenmorangie Extremely Rare 18 years, Highland</i>	<i>24,00</i>
<i>Edradour 10 years, Single Malt, Highland</i>	<i>16,00</i>
<i>Dalmore 12 years, Single Malt, Highland</i>	<i>18,00</i>
<i>Highland Park 12 years, Single Malt, Orkney</i>	<i>15,00</i>
<i>Talisker 10 years, Single Malt, Isle of Skye</i>	<i>15,00</i>
<i>Laphroaig 10 years, Single Malt, Islay</i>	<i>15,00</i>
<i>Bowmore 12 years, Single Malt, Islay</i>	<i>15,00</i>
<i>Lagavulin 16 years, Single Malt, Islay</i>	<i>20,00</i>
<i>Ardbeg 10 years, Single Malt, Islay</i>	<i>16,00</i>
<i>Ardbeg An Oa, Single Malt, Islay</i>	<i>24,00</i>

Heißgetränke

	Euro	
<i>Espresso</i>		4,00
<i>Doppelter Espresso</i>		6,50
<i>Café Crème</i>		4,50
<i>Cappuccino</i>		5,00
<i>Milchcafé</i>		6,50
<i>Latte Macchiato</i>		6,50
<i>Heiße Schokolade</i>		6,00
<i>Kännchen Tee, Café</i>		7,00

Biere

	0,3 l	0,5 l
<i>König Pilsner vom Faß</i>	5,00	8,00
<i>Einbecker Kellerbier vom Faß</i>	5,00	8,00
<i>Köstritzer Schwarzbier</i>	5,00	
<i>Alster (Radler)</i>	5,00	8,00
<i>Benediktiner Weizen naturtrüb</i>		8,00
<i>Alkoholfreies König Pilsner</i>	5,00	
<i>Alkoholfreies Benediktiner Weizen</i>		8,00

Alkoholfrei

	0,25 l	0,75 l
<i>Bad Pyrmonter Gourmet</i> (Naturell oder Medium)	4,00	9,50
<i>BAD by Bad Pyrmonter</i> (Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale Ginger Beer)	0,25 l 5,00	
	0,2 l	
<i>Thomas Henry Soda</i>	5,00	
<i>Fever-Tree Premium Indian Tonic Water</i>	6,00	
	0,2 l	0,4 l
<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero Sugar</i>	5,00	8,00
<i>Fanta Orange, Sprite</i>	5,00	8,00
<i>Fruchtsäfte, Fruchtsaftschorlen</i>	4,50	7,00

Inklusivpreise

Speisekarte SCHWÖBBAR

Crèmige Tomatensuppe, Rucolastroh Euro 12,00
Tomato Soup, Rocket Salad Straw

Strauchtomate, Büffelmozzarella, Basilikum 15,00
Tomato, Buffalo Mozzarella, Basil

Carpaccio vom Weideochsen, Pinienkerne, Parmesan 21,00
Carpaccio of Beef, Pine Nuts, Parmesan

Caesar Salad 14,00
Caesar Salad

Tagliatelle, Parmesansauce, Grüner Spargel 27,00
Tomatenconcassée, Pinienkerne
Tagliatelle, Parmesan Sauce, Green Asparagus
Tomato Concassée, Pine Nuts

zusätzlich mit /additional

3 Garnelen / 3 King Prawns 9,00

Poularde / Poularde 8,00

Rinderfiletstreifen / Beef Fillet Strips 12,00

Clubsandwich, Pommes Frites 27,00
Clubsandwich, French Fries

Wiener Schnitzel, Kartoffel - Gurken - Specksalat 35,00
“Wiener Schnitzel”, Potato - Cucumber - Bacon Salad

Rote Currywurst, Pommes Frites 18,00
Red “Currywurst”, French Fries

Käseauswahl / Feigensenf / Bananenbrot 17,00
Selection of Cheese / Fig Mustard / Banana Bread

zusätzlich Serrano Schinken und Graubrot 21,00
additional Serrano Ham and Dark Bread

Inklusivpreise