

# OYSTER BAR

## AUSTERNZEIT

# Schonmal eine „Fines de Claire“ Auster probiert?

Die „Fines de Claire“ Auster ist eine köstliche Delikatesse, die von der französischen Ile de` Oléron stammt. Nach einem Monat der Veredelung im Meerwasser bekommt die den Namen „Fines de Claire“ verliehen. Dabei entwickelt sie ein reines, leicht salziges Aroma mit einer feinen Seetang-Note. Das zarte, mild-schmeckende Muschelfleisch eignet sich perfekt zum pur genießen, aber auch mit einem Spritzer Zitronensaft. Genießen Sie ein halbes Dutzend unserer köstlichen Austern. Wir reichen Ihnen ein Glas frischen Weißwein und unser selbstgemachtes Chesterbrot dazu.

**19 € p.P.**



# Kreationen unserer Barkeeper

**Je 12 €**

## **BLACK TEA SMASH**

Schwarztee Infused Gin | Limettensaft | Zuckersirup

Erfrischend | Fruchtig |

## **BASIL SMASH**

Basilikum Infused Gin | Zitronensaft | Zuckersirup

Erfrischend | Süß-Sauer

## Aperitifs

<b>PORTWEIN WEISS</b> oder ROT	<b>6 €</b>
<b>MARTINI BIANCO</b>	<b>6 €</b>
<b>MARTINI DRY</b>	<b>6 €</b>
<b>APEROL</b>	<b>11 €</b>
Aperol   Prosecco   Soda	
<b>HUGO</b>	<b>11 €</b>
Prosecco   Minze   Holundersirup   Soda	
<b>BELLINI</b>	<b>11 €</b>
Prosecco   Pfirsichmark	
<b>LEONORE</b>	<b>11 €</b>
Gin   Limettensaft   Rose Vermouth   Wildberry	
<b>KIR ROYAL</b>	<b>18 €</b>
Cassis   Champagner	
<b>WILD BERRY LILLET</b>	<b>11 €</b>
Wildberry   Lillet Blanc   Himbeeren	

## Longdrinks

<b>PIMM`S N1</b>	<b>10 €</b>
Pimm`s Likör   Spicy Ginger   Gurke   Minze	
<b>TEQUILA SUNRISE</b>	<b>10 €</b>
Tequila   Zitronensaft   Orangensaft   Grenadine	

# Cocktails

## CLASSIC

<b>ESPRESSO MARTINI</b>	<b>11 €</b>
Vodka   Kahlua   Rohrzucker   Espresso	
<b>MARTINI COCKTAIL</b>	<b>11 €</b>
Gin   Nolly Prat   Oliven	
<b>WHITE RUSSIAN</b>	<b>11 €</b>
Vodka   Kahlua   Geschäumte Milch	
<b>NEGRONI</b>	<b>11 €</b>
Gin   Campari   Antica Formular	
<b>AMSTERDAM / MOSKOW MULE</b>	<b>11 €</b>
Gin / Vodka   Limettensaft   Spicy Ginger Ale   Gurke	
<b>COSMOPOLITAN</b>	<b>11 €</b>
Vodka   Cointreau   Limettensaft   Cranberry Saft	
<b>MARGARITA</b>	<b>11 €</b>
Tequila / Cointreau / Limettensaft	
<b>DAIQUIRI</b>	<b>11 €</b>
Rum   Zuckersirup   Zitronensaft	
<b>PINK LADY</b>	<b>11 €</b>
Gin   Grenadine   Zitronensaft	
<b>MELON FIZZ</b>	<b>11 €</b>
Vodka   Zitronensaft   Wassermelonensirup   Mineralwasser	
<b>WHISKEY SOUR</b>	<b>11 €</b>
Bourbon   Zitrone   Eiweißsirup	

## Caribbean & Fancy Drinks

**PIÑA COLADA** 12 €

Rum | Malibu | Ananassaft |  
Kokossirup | Sahne

**ZOMBIE** 15 €

Weißer Rum | Brauner Rum | 73% Rum |  
Grenadine | Zitronensaft | Limettensaft |  
Orangensaft

**SEX ON THE BEACH** 12 €

Vodka | Pfirsichlikör | Orangensaft |  
Cranberrysaft

**MAI TAI** 12 €

Weißer Rum | Brauner Rum | 73 % Rum |  
Mandelsirup | Zitronensaft | Limettensaft |  
Ananassaft

**PLANTERS PUNCH** 12 €

Weißer & Brauner Rum | Grenadine |  
Ananassaft | Orangensaft

**LONG ISLAND ICE TEA** 15 €

Gin | Weißer Rum | Vodka | Tequila |  
Cointreau | Zitronensaft | Frische Limette |  
Coca Cola

**MOJITO** 11 €

Rum | Limette | Minze | Rohrzucker |  
Mineralwasser

**CAIPIRINHA** 11 €

CACHAÇA | Limette | Rohrzucker

## Gin Tonic

<b>GORDONS TONIC</b>	<b>11 €</b>
Thomas Henry Tonic   Zitronenscheibe	
<b>HENDRICKS GIN</b>	<b>15 €</b>
Thomas Henry Botanical Tonic   Gurkenscheiben   Rosa Beeren	
<b>MONKEY 47</b>	<b>18 €</b>
Thomas Henry Tonic   Getrocknete Grapefruit   Minze	
<b>BROCKMANS</b>	<b>16 €</b>
Thomas Henry Tonic   Getrocknete Beeren   Zimtstange	
<b>GIN SUL</b>	<b>15 €</b>
Thomas Henry Tonic   Getrocknete Orangen   Rosmarin	
<b>THE BOTANIST</b>	<b>16 €</b>
Thomas Henry Tonic   Getrocknete Orangen   Rosmarin   Himbeeren   Gurke	
<b>TANQUERAY NO. 10</b>	<b>16 €</b>
Thomas Henry Botanical Tonic   Getrocknete Grapefruit   Rosmarin	
<b>BOMBAY</b>	<b>13 €</b>
Thomas Henry Tonic   Getrocknete Orangen   Rosmarin   getrocknete Wachholderbeeren	

## Alkoholfreie Cocktails

**SAFE SEX ON THE BEACH** 9 €

Cranberrysaft | Pfirsichsaft | Ananassaft | Grenadine | Orangenscheiben

**COCONUT KISS** 9 €

Ananassaft | Orangensaft | Grenadine | Sahne

**PINK PANTHER** 9 €

Orangensaft | Kokossirup | Grenadine | Zitrone | Bitter Lemon

**MELON MINT COOLER** 9 €

Wassermelone | Bio Limette | Minze | Mineralwasser

**DRIVERS COLADA** 9 €

Ananassaft | Kokossirup | Sahne

**VIRGIN SUNRISE** 9 €

Orangensaft | Ananassaft | Zitronensaft | Grenadine

**MOSKITO** 9 €

Bio Limette | Rohrzucker | Minze | Ginger Ale

**GINGER CAIPI** 9 €

Bio Limette | Rohrzucker | Ginger Ale

**ANTONY SPEZIAL** 9 €

Apfel-Maracuja-Orangen-Saft | Limette | Zitrone | Erdbeersirup



# Whisky

<b>ARDBEG</b> 10 Jahre   Single Malt	4 cl <b>12 €</b>
<b>ARDBEG</b> Ugidal   Single Malt	4 cl <b>16 €</b>
<b>BUNNAHABHAIN</b> 10 Jahre   Single Malt	4 cl <b>13 €</b>
<b>LAGAVULIN</b> 16 Jahre   Single Malt	4 cl <b>12 €</b>
<b>OBAN</b> 14 Jahre   Single Malt	4 cl <b>12 €</b>
<b>DALWHINNIE</b> 14 Jahre   Single Malt	4 cl <b>12 €</b>
<b>TALISKER</b> 10 Jahre   Single Malt	4 cl <b>11 €</b>
<b>REDBREAST</b> 12 Jahre   Irish Single Pot	4 cl <b>15 €</b>
<b>BIB &amp; TUCKER</b> 6 Jahre   Small Batch Bourbon	4 cl <b>19 €</b>
<b>BOWMORE</b> 12 Jahre   Single Malt	4 cl <b>13 €</b>
<b>GLENMORANGIE</b> Original 10 Jahre   Highland Malt	4 cl <b>10 €</b>
<b>GLENMORANGIE</b> Lasanta 12 Jahre   Sherryfässern	4 cl <b>13 €</b>
<b>GLENMORANGIE</b> Quinta Ruban 14 Jahre Ruby Port Pipes	4 cl <b>16 €</b>
<b>GLENMORANGIE</b> The Infinita 18 Jahre   Ex-Bourbonfässer & Ex-Sherryfässer	4 cl <b>21 €</b>

# Rum

## **A.H. RIISE X.O. RESERVE PORT CASK**

Dänemark 2 cl 13 €

## **A.H. RIISE NON PLUS ULTRA VERY RARE**

Dänemark 2 cl 13 €

## **A.H. RIISE NON PLUS ULTRA BLACK EDITION**

Dänemark 2 cl 15 €

## **BUMBU X.O.**

Barbados 2 cl 7 €

## **RON ZACAPA CENTENARIO X.O.**

Guatemala 2 cl 14 €

## **RON ZACAPA CENTENARIO 23**

Guatemala 2 cl 12 €

## **BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA**

Venezuela 2 cl 9 €

## **LEGENDARIO ELIXIR**

Cuba 2 cl 8 €

## Kümmel & Aquavit

ROSTOCKER DOPPELKÜMMEL	2 cl 4 €
ROSTOCKER AQUAVIT	2 cl 4 €
LINIE AQUAVIT	2 cl 4 €

## Kräuter

RAMAZOTTI	4 cl 6 €
AVERNA	4 cl 6 €
FERNET	4 cl 6 €

## Grappa di NONINO

1. Dezember 1973: Die Noninos erfinden den Grappa.

In Percoto beginnt für den Grappa ein neues Zeitalter. Unter Wahrung der Tradition revolutionieren Benito und Giannola die Produktionsweise sowie die Präsentation des Grappa in Italien und weltweit. Sie erfinden den ersten reinsortigen Grappa Monovitigno® Nonino, indem sie den Trester der Picolit Traube separat destillieren.

<b>Moscato</b>	2 cl 6 €
<b>Merlot</b>	2 cl 6 €
<b>Chardonnay</b>	2 cl 6 €
<b>Antika Cuvee</b>	2 cl 6 €
<b>Amaro Quintessentia</b>	2 cl 6 €

## ETTER Fruchtbrände

**Etter Williams 42% Vol.** 2cl 7 €

Die geistvollste Art, einem «Williams» nahezutreten. Ca. 11 kg vollreife Williams-Birnen aus dem Wallis benötigt es für 70 cl dieses köstlichen, fruchtigen «Eau-de-vie».

**Etter Quitte 41% Vol.** 2cl 7 €

Für unsere Etter Quitte destillieren wir die besonders aromatische, birnenförmige Quittensorte, und zwar ausschließlich Früchte aus Hausgärten in unserer Region. Der Duft wird bestimmt auch Sie verführen! Die Renaissance einer altehrwürdigen Fruchtorte.

**Etter Zuger Kirsch vieux et noble AOP**

**41% Vol.** 2cl 7 €

Der fruchtig elegante Klassiker ist aus verschiedenen Brennkirschensorten aus unserer Region destilliert. Ein harmonischer «Blend» aus verschiedenen Brennchargen und Jahrgängen. Der Original Etter Zuger Kirsch.

**Etter Vieille Prune «Barrique»**

**41% Vol.** 2cl 7 €

Vieille Prune ist eine wunderbare, zarte Pflümlispezialität aus kleinen Schweizer Löhrpflaumen. Nach 3 Jahren sorgsamer Pflege im Barrique und in 50-Liter-Korbflaschen erhält diese ihren fruchtigen und vollaromatischen Geschmack. Eine Gaumenfreude.

**JOHNETT 2012 - Aged 10 years –**

**Swiss Single Malt Whisky 44% Vol.** 2cl 7 €

JOHNETT 2012 baut gänzlich auf regionale Ressourcen. Heimische Maische aus Gerstenmalz, vorbereitet von der Brauerei Baar, die Destillation im Hause Etter, Quellwasser aus den nahe gelegenen Höllgrotten in Baar und Eichenfässer des Qualitätsweinguts Rosenau bei Luzern spielen zusammen. Diese Köstlichkeit vereint Regionalität, Authentizität und Hochwertigkeit zu einem stimmigen Ganzen.

## Calvados

CHATEAU DU BREUIL X.O.	2 cl 9 €
CHATEAU DU BREUIL 8 J	2 cl 9 €

## Cognac & Brandy

HENESSY VS	2 cl 4 €
CONDE DE OSBORNE	2 cl 4 €
CARLOS NO. 1	2 cl 4 €
CARDENAL MENDOZA	2 cl 4 €

## Vodka

BELUGA	2 cl 4 €
GREY GOOSE	2 cl 4 €
BELVEDERE	2 cl 4 €
CIROC	2 cl 4 €
ABSOLUT	2 cl 4 €

# Störtebeker Bier

## AUS DEM FASS

STÖRTEBEKER PILSENER	0,3 l	4,9 €
	0,5 l	7,4 €

# Störtebeker Bier

## AUS DER FLASCHE

SCHWARZ-BIER	0,5 l	6,2 €
BERNSTEIN-WEIZEN	0,5 l	6,2 €
KELLER-BIER	0,5 l	6,2 €
NORDISCH HELL	0,5 l	6,2 €
ATLANTIK-ALE	0,5 l	6,2 €
BERNSTEIN WEIZEN ALKOHOLFREI	0,5 l	6,2 €
FREI-BIER ALKOHOLFREI	0,5 l	6,2 €

## Weißwein

RIESLING	0,20 l	<b>6,5 €</b>
<i>trocken</i>	0,50 l	<b>16,25 €</b>
GRAUBURGUNDER	0,20 l	<b>8,5 €</b>
<i>trocken</i>	0,50 l	<b>21,25 €</b>
MÜLLER-THURGAU	0,20 l	<b>6,5 €</b>
<i>lieblich</i>	0,50 l	<b>16,25 €</b>

## Rotwein

SPÄTBURGUNDER	0,20 l	<b>8,5 €</b>
<i>trocken</i>	0,50 l	<b>21,25 €</b>
PRIMITIVO	0,20 l	<b>9,5 €</b>
<i>trocken</i>	0,50 l	<b>23,75 €</b>

## Roséwein

SPÄTB. ROSÉ	0,20 l	<b>8,5 €</b>
<i>trocken</i>	0,50 l	<b>21,25 €</b>
PORT. WEISSHERBST	0,20 l	<b>6,5 €</b>
<i>Lieblich</i>	0,50 l	<b>16,25 €</b>

## Weinschorle

ROT   WEISS   ROSÉ	0,20 l	<b>4,9 €</b>
	0,50 l	<b>12,25 €</b>

Wünschen Sie Flaschenwein? Wir reichen Ihnen gern die Weinkarte aus dem Restaurant Nautica.

## Sekt & Crémant

SCHLOSS AFFALTRACH		
BRILLANT	0,10 l	<b>6,5 €</b>
	0,75 l	<b>39 €</b>
ACKERMANN BRUT ROSÉ		
CRÉMANT	0,10 l	<b>9,9 €</b>
	0,75 l	<b>59 €</b>

## Champagner

LOUIS ROEDERER		
COLLECTION	0,10 l	<b>17,5 €</b>
	0,75 l	<b>85 €</b>
LOUIS ROEDERER		
ROSÉ	0,75 l	<b>125 €</b>
LOUIS ROEDERER		
CRISTAL	0,75 l	<b>330 €</b>



## Mineralwasser

WASSER CLASSIC	0,25 l	3,5 €
	0,75 l	7,9 €
WASSER MEDIUM	0,25 l	3,5 €
	0,75 l	7,9 €
WASSER STILL	0,25 l	3,5 €
	0,75 l	7,9 €

## Limonaden

COCA COLA	0,20 l	3,5 €
COCA COLA ZERO	0,20 l	3,5 €
FANTA	0,20 l	3,5 €
SPRITE	0,20 l	3,5 €
MEZZO MIX	0,20 l	3,5 €
THOMAS HENRY TONIC	0,20 l	4 €
THOMAS HENRY GINGER ALE	0,20 l	4 €
THOMAS HENRY BITTER LEMON	0,20 l	4 €
THOMAS HENRY SPICY GINGER	0,20 l	4 €

## Säfte

### AUS DEM HAUSE LASSANER

ANANAS   ORANGE   MARACUJA   CRANBERRY   APFEL   KIRSCH   BANANE   RHABARBER   SANDDORN – NEKTAR	0,20 l	3,5 €
---	--------	-------

# Kaffee

## AUS DEM HAUSE J.J.DARBOVEN

ESPRESSO	3 €
DOPPELTER ESPRESSO	5 €
ESPRESSO MACCHIATO	3,5 €
TASSE KAFFEE CREMA	3 €
KÄNNCHEN KAFFEE CREMA	6 €
MILCHKAFFEE	4,5 €
CAPPUCCINO	4 €
LATTE MACCHIATO	4,5 €
CAMEL	5 €
VANILLE	5 €
WEIßE SCHOKOLADE	5 €
HASELNUSS	5 €
LUMUMBA	7 €
IRISH COFFEE	7 €
BAILEYS COFFEE	7 €
ICED KAFFEE CREMA (Vanilleeis)	4,5 €

# Schokolade

HEISSE SCHOKOLADE	4,5 €
HEISSE SCHOKOLADE mit Baileys	7 €
HEISSE SCHOKOLADE mit Rum	7 €
ICED SCHOKOLADE (Vanilleeis)	4,5 €
MIT SCHLAGSAHNE	1,5 €

Alle Kaffee- und Schokoladenspezialitäten sind auch koffein- und laktosefrei erhältlich (Mandel / Soja / Hafer).

# Tee

AUS DEM HAUSE RONNEFELDT

KÄNNCHEN TEE

4,5 €

## SCHWARZER TEE

Assam Bari

Earl Grey

English Breakfast

Darjeeling Summer Gold

## GRÜNER TEE

Morgentau

Green Dragon

## KRÄUTER TEE

Refreshing Mint

Fruity Camomile

Ayurveda Herbs & Ginger

Masala Chai

Wellness

Rooibos Tee

## FRÜCHTE TEE

Sweet Berries

Cream Orange

# UNSERE SPEISEN

## VORWEG

### OYSTER ON THE ROCKS

Dazu Chester Brot & Zitrone

**1 Stück 5,5 €**

### CARPACCIO VOM RINDERFILET

Maldon Meersalzkristalle | fermentierter Pfeffer |  
bestes kaltgepresstes Rapsöl | gehobelter Parmesan

**15,5 €**

### CAESAR SALAD

Romanasalat | Croûtons | Bacon Stripe |  
gehobelter Parmesan | Caesar-Dressing

**KLEIN 6,5 €**

**GROSS 12,5 €**

Wählen Sie argentinische Rotgarnelen dazu **9,5 €**

Wählen Sie Kikok Maishuhn dazu **8,5 €**

## SPECIALS

### SPARE RIBS

BBQ-Apfel-Lack | hausgemachter Rib Dip

**16 €**

Wählen Sie knusprige Fritten dazu **4 €**

Wählen Sie Süßkartoffel-Fritten dazu **5 €**

## **PESTO PASTA**

frische Fettuccine |  
Basilikum-Cashewnuss-Pesto

**16,5 €**

Wählen Sie Parmesan dazu	<b>3,5 €</b>
Wählen Sie argentinische Rotgarnelen dazu	<b>9,5 €</b>
Wählen Sie Kikok Maishuhn dazu	<b>8,5 €</b>

## **BURGER**

Wählen Sie Ihren Patty

**200G BESTES GEGRILLTES RINDFLEISCH**

**200G PREMIUM LACHS PATTY**

**VEGANER GEMÜSE PATTY**

**CRUNCHY CHIK`N PATTY**

**HAUSGEMACHTES PULLED PORK**

Special Prime BBQ-Soße | Brioche Bun (vegan) | Tomate |  
frischer Salat

**Jeweils 16 €**

### **Beilage für die Burger**

Wählen Sie knusprige Fritten dazu	<b>4 €</b>
Wählen Sie Süßkartoffel-Fritten dazu	<b>5 €</b>
Wählen Sie Chester Käse dazu	<b>1 €</b>

# SÜSSES

## WHITE BRÛLÉE DELUXE

Himbeer Perlen |  
Crumble | Minzchiffonade

**10,5 €**

## LAUWARMES SCHOKOLADENSOUFFLÉ

Karamell-Salzbutterm-Eiscreme |  
Maracuja-Vanilleschaum | Spongecake

**13 €**

## WAFFELZEIT

Oktober bis März

WAFFEL mit Puderzucker	<b>5 €</b>
WAFFEL mit Zimt & Zucker	<b>5 €</b>
WAFFEL mit Apfelmus	<b>6 €</b>
WAFFEL mit Kirschen	<b>7 €</b>
WAFFEL mit Vanilleeis	<b>7 €</b>
WAFFEL mit Kirschen & Vanilleeis	<b>9 €</b>

**Eis geht immer – Sprechen  
Sie uns gerne an!**