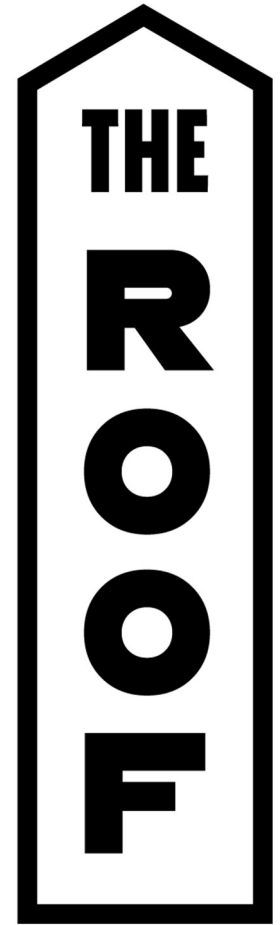


Bar & Lounge Menu



APERITIF

Aperol Spritz	10
Aperol Prosecco Soda	
Lillet Wild berry	10
Lillet Wild Berry	
Passion für Lychee 	12
Lychee Passion fruit Thomas Henry Cherry Blossom	
Manhattan	13
Four Roses Bourbon Carpano Antica Formula Angostura Bitters	
Italicus Spritz	13
Italicus Prosecco	
Negroni	14
Tanqueray Gin Carpano Antica Formula Campari	
Qilin 	14
Sakura Pfirsich Zitrone Thomas Henry Pink Grapefruit	

BITTERSWEET SYMPHONY

5cl

Martini Extra Dry

5.5

Martini Bianco

5.5

Martini Rosso

5.5

Noilly Prat

5.5

Campari Grodino 0,0%

5.5

Sandemann Medium Sherry

5.5

Sandemann Dry Sherry

5.5

Sandemann Tawny Port

5.5

Sandemann White Port

5.5

SPARKLING WINE

Schloss Vaux Brut, Rheingau	0,1 l	8
	0,75 l	52
Schloss Vaux "Träublein" 0,0%	0,1 l	7
	0,75 l	45
Taittinger Réserve Brut	0,1 l	17.5
	0,75 l	118
Taittinger Prestige Brut Rosé	0,75 l	149
2011 Taittinger Comtes de Champagne Blanc de blancs	0,75 l	296
2013 Roederer 'Cristal' Brut	0,75 l	394
2013 Dom Pérignon Brut	0,75 l	319
Moët & Chandon Imperial Brut	0,75 l	132
Laurent Perrier La Cuvée	0,75l	120
Ruinart Brut Rosé	0,75l	150
Ruinart Blanc de Blanc	0,75l	150

ENJOY A GLAS OF WINE

White wine	0,15 l
2023 Riesling trocken "A Priori", Rheingau	7.5
2022 „Mosaik“ Weißburgunder, Dr. Koehler Rheinhessen	7.5
2021 Sauvignon Blanc, Château Millet, Côtes de Gascogne	8
2021 Pinot Grigio "Terre Siciliane" I.G.T. Bio Vinuva, Sizilien	8
2022 Save WATER drink RIESLING free -entalkoholisiert- Weingut Allendorf, Rheingau	7.5
Riesling "No Limit" free -entalkoholisiert- Daniel Mattern, Rheinhessen	7.5

Rosé	0,15 l
2022 Wunderschön Pinot Noir Rosé (Bio), St. Antony, Rheinhessen	7.5
Rosé "No Limit free -entalkoholisiert- Daniel Mattern, Rheinhessen	7.5
Red wine	0,15 l
2022 Primitivo „Masseria Caladio“ Salento	7.5
2022 Syrah-Cabernet IGP Reserve Villa Mansay Languedoc-Roussillon	7.5
2021 Spätburgunder trocken Pfaffmann, Pfalz	7.5
2020 Tempranillo ‘Mas Rabell’, Torres, Katalonien	8

Cocktails

b'mine Colada		12
Bacardi Orange Maracuja Ananas Grenadine Limette Kokos Sahne		
Susegado		12
9 Mile Vodka Kokos Limette Orange Cranberry		
Moscow Mule		12.5
9 Mile Vodka Limettensaft Thomas Henry Spicy Ginger		
Old Fashioned		13
Four Roses Bourbon Rohrzuckersirup Angostura Bitters		
Mojito		13.5
Havana Club 3 Rum Limettensaft Rohrzucker Sirup Minze Thomas Henry Soda		
Dark & Stormy		14
Limettensaft Thomas Henry Spicy Ginger Gosling's Black Seal Rum		

Cocktails

Corean Smash <i>Signature</i> 	13.5
Tanqueray Dry Gin Limette Matcha Thomas Henry Spicy Ginger	
Popcorn Express	13.5
9 Mile Vodka Kahlua Espresso Popcorn	
Whiskey Sour	14
Four Roses Bourbon Zitronensaft Eiweiß Rohrzucker Sirup Angostura Bitters	
Gin Fizz	14
Tanqueray Gin Zitronensaft Rohrzuckersirup Thomas Henry Soda	
Dragon Blossom <i>Signature</i> 	14
Four Roses Bourbon Traubensaft Sakura	

MOCKTAILS

Virgin b'mine Colada	<u>Signature</u> 	10
Orange Maracuja Ananas Grenadine Limette Kokos Sahne		
Virgin Susegado	<u>Signature</u> 	10
Kokos Limette Orange Cranberry		
Shirley Temple		10.5
Limette Grenadine Thomas Henry Ginger Ale		
Virgin Corean Smash	<u>Signature</u> 	11
Limette Matcha Thomas Henry Spicy Ginger		

BIER

HITS FROM THE TAP

König Pilsener	0,3l	4
	0,5l	6
Benediktiner Hefeweizen	0,5l	6

MESSAGE IN A BOTTLE

König Pilsener alkoholfrei 0%	0,33l	4
Füchschen Alt	0,33l	5.5
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei 0%	0,5l	6

GINOLIGY

LONDON DRY	4cl
Tanqueray London Dry	8
Hendricks Gin	11
NEW WESTERN DRY	
Monkey 47	14
Monkey 47 Sloe Gin	14
ASIAN NEW WESTERN DRY	
Siegfried Wonder Leaf Alkoholfrei	10
Roku Gin	10
Jinzu Gin	13

GINOLIGY

GERMAN DRY	4cl
1818 Gin	10
AA Gin	11.5
Illusionist	15

WHISKEY

	4cl
Chivas Regal	10
Canadian Club	10
Talisker 10 Jahre	11.5
Laphroig	12.5
Oban 14 Years	15.5
Slyrs Whisky Deutschland	16

	4cl
Glenlivet 18 Years	17
Macallan 12 Jahre	18
Lagavulin 16 Years	19.5
Buffalo Trace Bourbon	10
Woodford Reserve	10
Jameson Original Irish Whiskey	11
Johnnie Walker Black Label	11
Jameson black Barrel	14

VODKA

	4cl
9 Mile Vodka	9
Haku Japanese Vodka	10
Grey Goose	13

TEQUILA

	4cl
Jose Cuervo Tequila Especial Gold	10
Jose Cuervo Tequila Especial Silver	10
Mezcal San Cosme	12.5
Patron Reposado Tequila	13.5
Patron Silver Tequila	13.5

RUM

	4cl
Ron Pampero Aniversario	9
Smith & Cross Jamaica Rum	10
Plantation Barbados Rum Extra Old (XO)	15.5
Ron Zacapa Centenario	16
Schmackofatzo XO	18

BRANDY

	4cl
Asbach Uralt	6
Papidoux Calvados	6
Carlos I	10
Samalens VSOP	11.5
Rémy Martin VSOP	14.5

LIQUOR

	4cl
Pallini Limoncello	7
Disaronno Originale Amaretto	7
Drambuie Whiskey-Likör	7
Baileys Irish Cream	7
Licor 43	7

GRAPPA

	4cl
Nonino Grappa Merlot	10
Nonino Grappa Lo Chardonnay	10
Grappa Sarpa Di Poli	12
Nonino Riserva 8 Years Barrique	14

CLEAR ONES/BITTERS

	4cl
Aalborg Jubiläums Aquavit	6
Malteser	6
Linie Aquavit	6
Sambuca Molinari	6
Averna	7
Ramazotti	7
Fernet Branca	7
Jägermeister	7
Killepitsch	7

WATER

Taunusquelle Mineralwasser	0,25l	3.5
(Medium, Still)	0,75l	7.5

JUICES

	0,2l
Niehoﬀs Vaihinger	4
Orange Apfel Traube	
schwarze Johannisbeere	
auch als Schorle	4

SOFTTAKES

	0,2l
Cola	4
Cola Zero	4
Fanta	4
Sprite	4
Thomas Henry Tonic Water	4
Thomas Henry Pink Grapefruit	4
Thomas Henry Dry Tonic	4
Thomas Henry Ginger Ale	4
Thomas Henry Bitter Lemon	4
Red Bull	6

HOTTAKES

Espresso	3.5
Café Crème	3.5
Espresso Macchiato	4
Cappuccino	4.5
Milchkaffee	4.5
Espresso doppio	5
Latte Macchiato	5.5
Tea Pott	5
Maybe Baby High Darling Inner Light Digital Detox Lazy Daze Team Spirit Smooth Operator Master Mint	

STREETFOOD

BRIOCHE BURGER C.E.H.I.D.A.

19

Rindfleisch | Wok-Gemüse | Matcha-Frischkäse | Tomate | Mayonnaise
Pommes Frites

*BRIOCHE BURGER | beef | wok vegetables | matcha cream-cheese | tomato
mayonnaise | French fries*

Signature **DISH** 

BMINE BOWL M.N.B.H.I.D.A.K

19

Sushi Reis | Edamame | Algen | Mango | Lachs | Goma-Dressing |
Sriracha Mayonnaise | Green-Shiso-Leaves

*BMINE BOWL | sushi rice | edamame | seaweed | mango | salmon | goma dressing |
sriracha mayonnaise | green-shiso-leaves*

Signature **DISH** 

UDON **vegetarisch** I.D.A

18

Trüffel | Spinat | Süßrahm

UDON | truffle | spinach | cream

BANDNUDELN ASIA STYLE **vegetarisch** G.C.I.D.A.

18

Schwarze Bandnudeln | Weißer Spargel | Shiitake | Kokos | Sesam

*RIBBON NOODLES ASIA STYLE | black ribbon noodles | white asparagus | shiitake
coconut | sesame*

BEEF CHIMICHURRI SANDWICH G.E.H.A.

14

Tranchierte Flanke | Tomate | Fermentierte Zwiebel | Chimichurri

BEEF CHIMICHURRI SANDWICH | flank steak slice | tomato | fermented onion | chimichurri

STREETFOOD

SPARGEL SALAT **vegan** A.I. 16

Weißer Spargel | Rosa Beeren | eingelegte Zwiebeln | Croûtons | Sesam
Wafu Dressing

*ASPARAGUS SALAD | white asparagus | pink peppercorns | pickled onion | croûtons
sesame | wafu dressing*

SPINAT SALAT **vegan** D.H.A 14.5

Babyspinat | Soja-Zwiebel-Dressing | Rote Bete
fermentierte Rote Zwiebeln | Croûtons | Sesam | Cranberries

*SPINACH SALAD | baby spinach | soy onion dressing | beetroot
fermented red onion | croutons | sesame | cranberries*

b' Toppings

b' GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 8
GOAT CHEESE

b' GARNELEN 7
SHRIMPS

b' MAISPOULARDE 5
CHICKEN

TOMATEN GAZPACHO **vegan** A. 10

Inca-Tomate | Gochujang | Wasabi

TOMATO GAZPACHO | inca tomato | gochujang | wasabi

b' SIDES

SHIITAKE vegan	8
<i>SHIITAKE</i>	
SELLERIE PÜREE vegan	7
<i>CELLERY PUREE</i>	
EDAMAME vegan D.	7
<i>EDAMAME</i>	
GRÜNER SPARGEL vegan	7
<i>GREEN ASPARAGUS</i>	
WOK-GEMÜSE vegan	6
<i>WOK VEGETABLES</i>	
POMMES FRITES vegan	6
<i>FRENCH FRIES</i>	
GEDÄMPFTER SUSHI REIS vegan	5
<i>STEAMED SUSHI RICE</i>	
KARTOFFEL-DRILLINGE vegan	4.5
<i>BABY POTATOES</i>	

b' DIPS

CHIMICHURRI	2.5
<i>CHIMICHURRI</i>	
REISWEIN HOLLANDAISE D.H.E.	2
<i>RICE WINE HOLLANDAISE</i>	
SESAM-MAYONNAISE G.M.C.H.I.D.K.J	1
<i>sesam -mayonnaise</i>	

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service
.All prices are in Euro including VAT and service.

ENTHÄLT FOLGENDE ALLERGENE

contains the following allergens

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff I 2 mit Konservierungsstoffen I 3 mit Antioxidationsmitteln
4 mit Geschmacksverstärker I 5 geschwefelt I 6 geschwärzt I 7 gewachst
8 mit Süßstoff I 8a enthält eine Phenylalinquelle I 9 mit Phosphat
10 mit Nitrit Pökelsalz I 10a mit Milcheiweiß I 10b mit Eiklar I 10c mit Sahne
11koffeinhaltig I 11a chininhaltig I 11b mit Taurin

Additives

1 with dye I 2 with preservatives I 3 with antioxidants I 4 with flavour enhancer
5 sulphurized I 6 blackened I 7 waxed I 8 with sweetener I 8a contains a source
of phenylalanine I 9 with phosphate I 10 with nitrite cured salt I 10a with milk protein
10b with egg clear I 10c with cream I 11 caffeine-containing I 11a chinin-containing I 11b with taurine



G, Sellerie I celery



M, Erdnüsse I peanuts



C, Ei I eggs



E, Milchprodukte | milk



N, Fisch I fish



F, Schalenfrüchte I tree nuts



B, Krebstiere I crustaceans



L, Weichtiere I molluscs



H, Senf I mustard



I, Sesam I sesame



D, Soja I soya



A, Gluten I gluten



K, Lupine I lupin



J, Schwefeldioxid & Sulphite
dioxide & sulphur