



P
PIANOBAR



Livemusik

Live Pianomusik jeden Abend von Dienstag bis Samstag ab 19:00 Uhr

Live piano music every evening Tuesday through Saturday from 7:00 pm

Geöffnet täglich von 10:00 bis 00:00 Uhr

Je nach Geschäftsaufkommen halten wir uns die Möglichkeit offen, auch früher oder später zu schließen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Open daily from 10:00 am to 00:00 am.

Depending on business levels we reserve the right to open longer or close earlier. Thank you for your understanding.

Alle Zitrusäfte sind frisch gepresst. / All our citrus juices are freshly squeezed.



Champagner

	0.1l	0.75l
Taittinger Brut Réserve	16.00	120.00
Taittinger Brut Prestige Rosé	20.00	150.00
Taittinger Prélude Grands Crus		170.00

Sparkling Wine

Etichetta Nera Millesimato Prosecco Spumante	7.00	42.00
Geldermann Sekt Carte Blanche	9.00	49.00
Kloster Eberbach Sparkling Riesling (alkoholfrei)		42.00

„Warum ich Champagner zum Frühstück trinke? Macht das nicht jeder?“
“Why do I drink Champagne for breakfast? Doesn't everyone?”
- Noel Coward



Signature

16.00

Banana Peel Daiquiri - Alberto

Daiquiri mal anders! Ein sehr exotischer Drink gepaart mit Liebe und Geschmack! Cheers!

Discarded Banana Peel Rum, Limette, Zuckersirup, Banane

Ron y Playa - Erika

Mein Motto aus meiner Heimat! Gute Drinks und Strand!

Bacardi 4y, Ananas, Limette, Rosmarinsirup, Angostura Bitters

Monkeyland - Leonie

Süß und cremig mit einer exotischen Note von Karamell und Banane.

Discarded Banana Peel Rum, Kahlua, Banane, Karamell, Sahne

Raspao de Guayaba - Elisa

Gin mal anders. Gin trifft auf Venezuelas Temperament!

Beefeater Gin, Limette, Guavensaft, Orange Bitters, Eiweiß

Pink Summer Garden - Ivan

Ein richtiger Sommerdrink mit einem Hauch von einer mediterranischen Note!

Hayman's Old Tom Gin, Erdbeersirup, Limette, Rosmarinsirup, Grapefruitsaft

Cloudy Sky - Jessica

Cloudy & Blue

Beefeater Gin, Minze, Holunderblüte, Blue Curacao, Limette, Eiweiß

Agadir Sour - Yassin

Ein schöner Sommerdrink mit Kümmel aus meiner Heimat Agadir.

Beefeater Gin, Helbing Kümmel, Limette, Zuckersirup, Holunderblütensirup, Eiweiß

Spicy MJ - Melanie

Thailändisch scharf!

Malibu, Cointreau, Limette, Chili, Zuckersirup, Eiweiß



Before Dinner

15.00

Negroni

Ein Klassiker mit einem bittersüßen Geschmack. Florenz 1920.

Beefeater Gin, Campari, Antica Formula

Aviation

Spritzig, frisch, säuerlich und leicht. Ein Welt-Drink aus New York, 1916. Jetzt kehrt der coole blaue Cocktail in die Bars zurück!

Beefeater Gin, Crème de Violet, Maraschino, Zitrone

Manhattan

New York, Manhattan Club 1874.

Bulleit Rye, Antica Formula, Angostura Bitters

Vesper Martini

Ein Drink aus dem Bond Film „Casino Royale“. Ian Fleming, 1953.

Beefeater Gin, Absolut Vodka, Lillet Blanc, Zitrone

Americano

Ursprünglich hieß esAmericano -Torino. Bekanntheit erlangte derAmericano nicht zuletzt auch durch Ian Flemings James Bond

„Casino Royale“. Anstatt Gin, wird derAmericano mit Soda aufgefüllt.

Campari, Antica Formula, Sodawasser

Martinez

Ein Klassiker mit einem leichten bittersüßen Geschmack. Jerry Thomas, Saloon Martinez, California 1887.

Beefeater Gin, Maraschino, Antica Formula, Angostura Bitters



Sparkling Cocktails

14.00

Sarti Spritz

Perlig und fruchtig mit bitterherben Noten von sizilianischer Blutorange.
Sarti, Prosecco, Sodawasser

Aperol Spritz

Ein Klassiker in jeder Bar, weltweit!
Aperol, Prosecco, Sodawasser

Limoncello Spritz

Ein Klassiker mit einer Zitrusnote aus Italien
Limoncello, Prosecco, Sodawasser

Champagne Cocktails

18.00

French 75

Perlig und gleichzeitig fruchtig! Harry MacElhone, Harry's New York Bar, New York 1922.
Beefeater Gin, Zitrone, Zuckersirup, Champagner

Prince of Wales

Klassisch spritzig mit prickelndem Champagner.
Martell V.S.O.P., Grand Marnier, Angostura Bitters, Champagner

Old Cuban

Perlig, fruchtig und leicht würzig! Audrey Saunders, New York 2004.
Bacardi 8y, Limette, Zuckersirup, Angostura Bitters, Minze, Champagner

Bellini

Klassisch spritzig mit prickelndem Champagner und Weißer Pfirsich. 1948 – benannt ist er nach Bellini, der zusammen mit seinem Bruder Gentile Bellini die venezianische Malschule gründete.
Weißer Pfirsich, Champagner



After Dinner

15.00

Marriott Sour Nr. 1

Weil wir die Nr. 1 sind! Das Hamburg Marriott Hotel ist im Oktober 1988 als allererstes Hotel der Marriott-Kette in Deutschland eröffnet worden.
Bulleit Bourbon, Zitrone, Zuckersirup, Passionsfrucht, Eiweiß

Knickerbocker

Mit etwas mehr Wucht - das Feuer des Rums kombiniert mit den fruchtigen Aromen. Jerry Thomas New York, 1862.
Bacardi 4y, Triple Sec, Himbeersirup, Zitrone

Continental Sour

Seit 1884 der einzig wahre fruchtig herbe Whisky Sour.
Bulleit Bourbon, Zitrone, Zuckersirup, Taylor's Tawny 10

Cosmopolitan 1934

Pioniers of Mixing Gins at Elite Bars. Rezept von 1934, USA.
Beefeater Gin, Cointreau, Zitrone, Himbeersirup

Alexander

Hugo Ensslin, New York 1916.
Martell V.S.O.P., Crème de Cacao Braun, Sahne

Old Fashioned

Charlotte Vale: „Ach Jerry, lass' uns nicht nach dem Mond suchen. Wir haben die Sterne.“
Now, Voyager, 1942. Colonel Pepper, Kentucky 1900.
Bulleit Bourbon, Zuckersirup, Angostura Bitters, Orangenzeste

Last Word

Ein Drink auf Gin-Basis mit einer leichten Kräuternote und ein Hauch von frischer Limette. Detroit Athletic Club, 1915.
Beefeater Gin, Chartreuse Grün, Maraschino, Limette

Espresso Martini

Ein Drink aus den Achtzigern, der eine neue Art „Martinis“ etabliert.
Absolut Vodka, Khalua, Espresso



Hollywood Cocktails

15.00

„Die klassischen Drinks sind die Bibel der Bar“ - Alberto Costa

Rob Roy

Nina Barona: „Du bist betrunken.“

Gibbons: „Du unterschätzt die Lage um drei Flaschen und um tausend Tränen.“

Film: Angels Over Broadway, 1940.

JW Black Label, Antica Formula, Angostura Bitters

Bourbon Highball

Frau in der Bar: „Geben Sie dem Mann was zu trinken ehe er vor Durst umkommt.“

Film: DOA (Dead On Arrival), 1950.

Bulleit Bourbon, Ginger Ale

Sidecar

„Das Essen ist eingeschenkt!“ - Film: Our Modern Maidens, 1929.

Harry's New York Bar in „Sank Roe Doe Noo“ (5 Rue Daunou), Paris 1931.

Martell V.S.O.P., Cointreau, Zitrone

White Lady

Ellie: „Ihr Ego ist einfach unglaublich!“

Peter: „Ja ja, nicht schlecht. Und was ist mit Ihnen?“

Film: It Happened One Night, 1934.

Harry MacElhone, Ciro's Club in London, 1929.

Beefeater Gin, Cointreau, Zitrone

Sazerac

Ein Drink aus der Bayou-Kultur von New-Orleans, Louisiana.

Bulleit Bourbon, Zuckersirup, Peychaud Bitters, Pernod Absinth



Forgotten Cocktails

15.00

The Avenue

Klassisch fruchtig und exotisch, eine gute Kombination aus Frucht und Bourbon. Ein wahrer Klassiker.

The Avenue stammt aus dem 1937 veröffentlichten Cafe Royal Cocktail Book „High Rye“.

Bulleit Bourbon, Pâpidoux V.S.O.P., Passionsfrucht, Grenadine, Orange Bitters

Blood and Sand

Ein aromatisch-fruchtiger Cocktail. Die erste Rezeptur für ein Blood and Sand erschien 1930 in

Harry Craddocks „Savoy Cocktail Book“.

Talisker Scotch Whisky, Orange, Antica Formula, Cherry Heering

The Rose

Harry's New York Bar, Paris 1927.

Noilly Prat, Kirschwasser, Himbeersirup

The Algonquin Cocktail

Fruchtig und herb aus New York.

Benannt nach dem New Yorker Hotel, das einst die Heimat des Algonquin Round Table war.

Bulleit Rye, Noilly Prat, Ananas

20th Century

Cafe Royal Cocktail Book von William J. Tarling, 1937.

Beefeater Gin, Lillet Blanc, Crème de Cacao White, Zitrone



Driver Cocktails

11.00

Shirley Temple

Wenn alkoholfrei, dann gerne diese Klassikervariante. Chasen's Restaurant in West Hollywood.

Ginger Ale, 7 Up, Grenadine

Virgin Raspberry Mojito

Frisch minzig und gleichzeitig fruchtig.

Minze, Ginger Ale, Limette, Zucker, Cranberry, Himbeeren

La Passionata

Ipanema auf eine andere Art...!

Limette, Zucker, Cranberry, Maracuja, Ananasschaum

Fruit Punch

Fruchtig, lecker und für jeden was dabei.

Maracuja, Ananas, Orange, Zitrone, Grenadine

Vanilla Kiss

Cremig, süß, fruchtig und exotisch gleichzeitig.

Maracuja, Mango, Vanillesirup, Sahne



Gin

4 cl

Deutschland

Monkey 47	47% floral, Zitrusfrüchte, Beeren Schwarzwald	15.00
Monkey 47 Sloe	29% Schlehe, Wachholder Schwarzwald	14.00
Gin Sul	43% Zitrusfrüchte, Rosmarin Hamburg	14.00
Tonka Gin	47% Tonkabohne, Vanille, Heublumen Hamburg	14.00
The Illusionist Gin	45% Wachholder, Lavendel, Zitrone München	15.00

England, Schottland & Spanien

Beefeater Dry	47% Wachholder, Angelikawurzel, Koriander England	10.00
Beefeater 24	45% Grapefruit, Sencha-Tee, grüner Tee England	12.00
Bombay Sapphire East	45% Zitronengras, schwarzer Pfeffer England	10.00
Hayman's Old Tom	41.4% fruchtig, Zitrusfrüchte, Honig England	12.00
Tanqueray	47.3% Wachholder, Angelikawurzel, Zitrus England	11.00
Tanqueray Ten	47.3% Zitrusfrüchte, Kamille England	12.00
Tanqueray Flor de Sevilla	41.3% Orange, Wachholder England	13.00
Plymouth	41.2% Koriander, Zitrone, Orange, Angelikawurzel England	12.00
Plymouth Navy Strength	57% Wachholder, Zitrus, ein Hauch Süße England	15.00
Hendrick's	44% Gurken, Rosen Schottland	13.00
GinMare	42.7% Oliven, Rosmarin, Thymian Spanien	15.00

Wählen Sie Ihr Tonic:

Schweppes Extra Dry, Thomas Henry Indian Tonic, Thomas Henry Botanical Tonic

+ 3.50



Vodka

4 cl

Absolut	40% Weizen Schweden	10.00
Absolut Elyx	40% Weizen Schweden	16.00
Wyborowa	40% Roggen Polen	10.00
Ketel One	40% Weizen Niederlande	10.00
Grey Goose	40% Weizen Frankreich	14.00
Tito's Handmade Vodka	40% Mais Texas, USA	14.00

Tequila & Mezcal

Olmecca Blanco	38% Mexiko	6.50
Olmecca Reposado	38% Mexiko	9.50
Patrón Silver	40% Mexiko	14.00
Patrón Anejo	40% Mexiko	16.00
Mezcal del Maguey Vida	42% 100% Agave	12.00

Pisco

Viñas de Oro Quebranta	41% Peru	9.00
------------------------	------------	------

Spirituose Ihrer Wahl plus Filler + 3.50 / Spirit of your choice plus filler + 3.50



Rum

4 cl

Bacardi Carta Blanca	38% Bahamas Melasse	9.00
Bacardi Añejo Cuatro	40% Bahamas Melasse	10.00
Bacardi Reserva Ocho	40% Bahamas Melasse	12.00
Ron Zacapa Centenario 23	40% Guatemala Sugar Cane Honey	15.00
Ron Zacapa Centenario XO	40% Guatemala Sugar Cane Honey	26.00
Ron Botucal Reserva Exclusiva	40% Venezuela Melasse & Sugar Cane Honey	13.00
Gosling's Black Seal	40% Bermudas Melasse	12.00
Matusalem Gran Reserva 15	40% Dominikanische Republik Melasse	12.00
Plantation Barbados XO 20th Anniversary	40% Barbados Melasse	16.50
Plantation Pineapple Stiggins Fancy	40% Trinidad & Tobago Melasse	11.00



Cognac

4 cl

Martell Fine de Cognac V.S.	40%	9.00
Martell Médaille V.S.O.P.	40%	12.50
Martell X.O.	40%	32.00
Rémy Martin V.S.O.P.	40%	12.00
Rémy Martin X.O.	40%	33.00
Hennessy V.S.O.P.	40%	12.50
Hennessy X.O.	40%	35.00

Calvados

Pâpidoux X.O.	40%	9.00
---------------	-----	------

Brandy

Carlos I	40%	9.00
----------	-----	------

Spirituose Ihrer Wahl plus Filler + 3.50 / Spirit of your choice plus filler + 3.50



Whisky - Single Malts

4 cl

Deutschland

Slyrs Bavarian Single Malt	43% Schliersee fein, süß, Marzipan, Nüsse	14.00
----------------------------	---	-------

Schottland

Auchentoshan Three Wood	43% Lowland Früchte, süßer Sirup, Haselnüsse, Zimt	12.00
Glenmorangie Quinta Ruban	46% Highland seidig weich, Schokolade, Nüsse, Hauch von Minze	14.00
Glengoyne 18 Years	43% Highland rund & kräftig, Marzipan, Walnuss, Kakao, Orange	24.00
Oban 14	43% Highland zart rauchig, Früchte, Hauch von Salz	14.00
The Glenlivet 15	40% Speyside fruchtig, leicht süß, Eiche, Hauch von Nüssen	14.00
The Glenlivet 18	43% Speyside blumig-süß, leicht nussig	18.00
Glenfiddich 12	40% Speyside malzig, süß, Karamell- und Malzsüße	11.00
Glenfiddich 21 Rum Finish	40% Speyside sanft & würzig, Leder, Eiche, Limonen und Ingwer	31.00
Glenfiddich Project XX	47% Speyside fruchtig und zuckrig mit Lakritz	14.00
Cardhu 12	40% Speyside weich, süß und vollmundig, Honig, Eichennoten	12.00
Talisker 10	45.8% Islands süß, rauchig, Gerstenmalz, Trockenfrüchte	14.00
Talisker Storm	45.8% Islands rauchig, süßliche Orangennoten, Schokolade	12.00
Lagavulin 16	43% Islay trockener Torfrauch, kraftvolle Süße, Hauch von Salz	15.50
Ardbeg TEN	46% Islay süß, sehr intensive Rauchnoten, würzig, vollmundig	13.00
Laphroaig 10	40% Islay rauchig, süßlich-medizinisch-phenolisch, salzig	12.00



Whisky - Blended & Irish

4 cl

Schottland

Chivas Regal 12	40% voll, cremig und ausbalanciert, Honig, Apfel	10.00
Chivas Regal 18	40% vollmundig, süß, Schokolade, florale Aromen, zarter Rauch	15.50
Chivas Regal 25	40% weich, cremig, Milkschokolade, Orange	47.00
Ballantine's Finest	40% süßlich, malzig, leichte Schokoladennuancen	12.00
JW Black Label	40% kraftvoll und weich, Torfrauch, Karamell, Vanille, Malz	12.00
JW Blue Label	40% intensiv und rauchig, leicht würzig, Bitterschokolade	30.00

Irland

Jameson Original	40% mild, ausbalanciert, würzig-nussige Noten, Vanille	10.00
Jameson Black Barrel	40% voll, kräftig, würzig, nussig, Vanille	12.00
Redbreast 12	40% weich, würzig, fruchtig, Malz, Sherry, Karamell	12.50
Redbreast 15	46% rund, weich, fruchtig, Gewürze, Eichennoten	17.00

Spirituose Ihrer Wahl plus Filler + 3.50 / Spirit of your choice plus filler + 3.50



Bourbon & Rye Whisky

4 cl

Four Roses	40% weich, frisch, floral, Obst, Apfel	10.00
Bulleit Bourbon	45% kräftig, vollmundig, weich, Vanille, Gewürze, Pfeffer	11.00
Bulleit 95 Rye	45% weich, Gewürze, Eichen- und Karamellnoten	12.00
Maker's Mark Red Seal	45% leicht würzig, Nüsse, Toffee, frische Früchte	11.00
Jack Daniel's Old No. 7	40% süß, fruchtig, Karamell, Eiche, Vanille	10.00
Michter's Small Batch Bourbon	45% würzig, getrocknete Früchte, Zimt, Toffee	13.50

Canadian Whisky

Crown Royal	40% süß, sehr weich, Eiche, Roggen	9.00
-------------	--------------------------------------	------



Grappa

4 cl

Nonino lo Chardonnay	41%	9.00
Poli Merlot	40%	10.00
Poli Barrique	55%	15.00

Edeldestillate

Lantenhammer Marillenbrand	42%	15.00
Lantenhammer Williamsbirne	42%	15.00
Lantenhammer Waldhimbeergeist	42%	15.00

Aquavit – Kümmel

Jubiläums Aquavit	40% Aalborg, Dänemark	7.00
Linie Aquavit	41.5% Oslo, Norwegen	7.00
Helbing Kümmel	35% Hamburg	6.50



Vermouth

5 cl

Martini Bianco ¹	14.4%	6.50
Belsazar Rosé ¹	17.5%	6.50
Antica Formula ¹	16.5%	6.50
Noilly Prat ¹	18%	6.50

Portwein – Sherry

Taylor's Tawny 10 ¹	20%	9.00
Taylor's Chip Dry White Port ¹	20%	8.00
Sandeman Medium Dry ¹	15%	6.00
Sandeman Medium Sweet ¹	15%	6.00



Bitter – Anis

4 cl

Campari ²	25%	7.00
Aperol	11%	7.00
Averna ²	29%	6.50
Ramazotti Amaro ²	30%	6.50
Fernet Branca ²	39%	6.50
Jägermeister ²	35%	6.50
Sambuca	40%	6.50
Pernod	45%	7.00
Ricard	45%	7.00

Likör

Lillet Blanc ¹	17%	7.50
Grand Marnier ²	40%	7.50
Chambord	16.5%	7.50
Amaretto Disaronno ²	28%	6.50
Frangelico	20%	6.50
Baileys Irish Cream ^{2,3,4}	17%	6.50
RumChata ^{4,11}	15%	6.50
Kahlúa ²	20%	6.50
Pimms No 1. ^{1,2}	25%	6.50
Chartreuse Jaune (gelb)	40%	9.00
Chartreuse Verte (grün)	55%	9.00

Spirituose Ihrer Wahl plus Filler + 3.50 / Spirit of your choice plus filler + 3.50



Fassbiere – Draft Beer

0.3l

0.5l

Radeberger Pilsener	5.00	7.00
Jever Pilsener	5.00	7.00
Ratsherrn Zwickel	5.00	7.00
Paulaner Münchner Hell	5.00	7.00

Flaschenbiere – Bottled Beer

Ratsherrn Westküsten Indian Pale Ale	5.90	
Heineken	5.90	
Guinness	5.90	
Paulaner Weißbier		7.00
Paulaner Dunkel		7.00

Alkoholfreies Bier – Non-alcoholic Beer

Jever Fun Pilsener alkoholfrei	5.00	
Paulaner Weißbier alkoholfrei		7.00



Weißwein – White Wine

0.2l

0.75l

Sauvignon Blanc "Dreisatz"	Kitzer, Rheinhessen, Deutschland	12.00	41.00
Grauburgunder "Groh"	Weingut Groh, Rheinhessen, Deutschland	12.00	41.00
Pinot Grigio "Friuli Grave"	Fernando Pighin e Figli, Friaul, Italien	12.00	41.00
Riesling "Kreuznacher"	In Den Zehn Morgen, Nahe, Deutschland	13.00	45.00
Chardonnay "Terroir d'Altitude"	Fortant de France, Languedoc, Frankreich	14.00	48.00
Sauvignon Blanc "Constantia"	Buitenverwachting, Westkap, Südafrika		45.00
Weissburgunder "Finado"	Andrian, Trentino-Südtirol, Italien		45.00
Grüner Veltliner "Himmelstiege"	Domäne Wachau, Wachau, Österreich		55.00
Chardonnay "Bruchsaler Muschelkalk"	Klumpp, Baden, Deutschland		55.00
Riesling "Vintages"	Dreissigacker, Rheinhessen, Deutschland		69.00

Roséwein – Rosé Wine

Rosé "Gutswein"	Weingut Steitz, Rheinhessen, Deutschland	12.00	41.00
Spätburgunder Rosé	Martin Waßmer, Baden, Deutschland		41.00



Rotwein – Red Wine

0.2l

0.75l

Primitivo "Lifili"	A6mani, Apulien, Italien	12.00	41.00
Rioja "Crianza"	Bodegas Montecillo, Rioja, Spanien	13.00	42.00
Chianti "Castiglioni"	Frescobaldi, Toskana, Italien	14.00	46.00
Malbec "Amalaya"	Bodegas Amalaya, Salta, Argentinien	14.00	46.00
Zinfandel "Old Vine Zin"	Gnarly Head, Kalifornien, USA	14.00	49.00
Pinot Noir "Kreuznacher"	In Den Zehn Morgen, Nahe, Deutschland		55.00
Syrah "La Clape"	Gerard Bertrand, La Clape, Frankreich		55.00
Rioja "Reserva"	Baron de Ley, Rioja, Spanien		55.00



Soft Drinks

Hausgemachter Eistee		0.2l	0.4l
Pepsi ^{2, 3, 5, 6}	Cola / Zero	4.50	6.50
Mirinda ^{2, 5, 6}		4.50	
7 Up ^{2, 5, 6}		4.50	
Schweppes ^{2, 5, 6, 7, 8, 9}	Bitter Lemon, Dry Tonic Water, Ginger Ale, Soda Water, Wild Berry	5.00	
Thomas Henry ^{8, 10}	Tonic Water, Botanical Tonic, Spicy Ginger, Ultimate Grapefruit	5.00	
Red Bull ^{2, 3, 5, 9}		5.90	

Mineralwasser – Mineral Water

Marriott Wasser naturell / spritzig still / sparkling		0.35l	0.7l
		4.50	8.50

		0.25l	0.75l
Fürst Bismarck Quelle naturell / spritzig still / sparkling		4.50	9.00

Säfte / Juices

Granini Fruchtsäfte	Orange, Ananas, Apfel, Mango, Pfirsich, Tomate Orange, pineapple, apple, mango, peach, tomato	0.3l	0.4l
Granini Fruchtnektare	Kirsche, Johannisbeere, Banane, Maracuja, Cranberry, Rhabarber Cherry, black currant, banana, passion fruit, cranberry, rhubarb	4.30	
Frisch gepresster Orangensaft Freshly squeezed orange juice		7.00	9.00



Heißgetränke / Hot Beverages

Cappuccino ^{3, 4}	4.90
Espresso ³	3.20
Doppelter Espresso ³ Double Espresso	4.00
Espresso Macchiato ³	3.50
Doppelter Espresso Macchiato ³ Double Espresso Macchiato	4.30
Heiße Schokolade ⁴ Hot chocolate	4.80
Milchkaffee ^{3, 4} Cafe au lait	4.80
Latte Macchiato ^{3, 4}	5.00
Tasse Caffè Crema ³ / Tasse Caffè Crema koffeinfrei Cup of coffee / cup of decaffeinated coffee	4.50

Für Heißgetränke mit Soja- oder Hafermilch berechnen wir einen Aufschlag von 1.00
For hot drinks with soy milk there'll be a surcharge of 1.00



Tee und Kaffeespezialitäten / Tea and coffee specialties

Kännchen Tee / Pot of tea Earl Grey Premium, Bio English Breakfast, Darjeeling Royal Second Flush, Assam Special Broken, Grüntee Asia Superior, Spicy Black Chai Broken, Alpenhüttenkräuter, Detox Broken, Pfefferminzblätter, Rooibos Vanilla, Kamillenblüten	4.80
Frischer Minz-Ingwer-Tee mit Honig Fresh mint ginger tea with honey	5.50
Caramel / Vanilla Latte ^{2,3,4,5} Giffard Caramel / Vanille, Kaffee, geschäumte Milch Giffard Caramel / Vanilla, coffee, frothed milk	5.50
Chociatto ⁴ Heiße Schokolade, Espresso, Milch / Hot chocolate, espresso, milk	5.00
Baileys Coffee ^{2,3,4 (mit Alkohol / with alcohol)} Baileys, Kaffee, Sahne / Baileys, coffee, cream	14.00
Irish Coffee ^{4 (mit Alkohol / with alcohol)} Jameson, brauner Zucker, Kaffee, Sahne / Jameson, brown sugar, coffee, cream	14.00

Für Heißgetränke mit Soja- oder Hafermilch berechnen wir einen Aufschlag von 1.00
For hot drinks with soy milk there'll be a surcharge of 1.00



Bar Snacks

Hausgemachte Nussmischung Homemade nut mix	Schale bowl	4.00
Hausgemachte, eingelegte Oliven Homemade marinated olives	Schale bowl	5.00
Pommes frites French fries		5.00
Süßkartoffel Pommes frites Sweet potato French fries		6.00
Parmesan-Trüffel Pommes frites Parmesan truffles French fries		7.00
Überbackene Nachos mit Jalapeños, Käsesoße und Tomatensalsa Baked nachos with jalapeños, cheese sauce and tomato salsa		11.00



Tapas

Ziegenkäse Ziegenkäsecrostini mit Honig und Thymian überbacken Goat's cheese crostini gratinated with honey and thyme	6.00
Schnitzel Kartoffelsalat Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat Wiener Schnitzel with potato salad	6.00
Tatar Rindertatar auf Roggenbrot Beef tartar with rye bread	6.00
Currywurst Currywurst mit klassischer Currysauce Curry sausage with classic curry sauce	6.00
Calamari Calamari-Ringe mit Limonen-Aioli Calamari rings with lime aioli	6.00
Serrano-Schinken Serrano-Schinken auf geröstetem Brot, Rucola, Tomate Serrano ham on roasted bread, arugula, tomato	6.00



Vorspeisen / Starters

Flammkuchen Klassisch / Tarte flambée classic Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Frühlingslauch Crème fraîche, bacon, onion, spring onion	13.00
Flammkuchen Ziegenkäse / Tarte flambée goat gheese Crème Fraîche, Feige, Walnuss, Feldsalat, Thymianhonig Crème fraîche, fig, walnut, lamb's lettuce, thyme honey	14.00
Kokos-Karotten-Suppe (Vegan) / Coconut-carrot soup (vegan) Edamame	11.00
Lachsforelle / Salmon trout Rote Bete, Apfel, Gurke, Zitrone Beetroot, apple, cucumber, lemon	16.00



Hauptgerichte / Main Dishes

Klassischer Caesar / Classic Caesar ✓ Römersalat, Parmesan, Brotchips, Caesardressing Romaine lettuce, parmesan cheese, bread chips, caesar dressing	14.00
mit gegrillter Maispouardenbrust - with grilled corn poulard breast	+12.00
mit gebratenen Garnelen - with fried prawns	+13.00
mit Lachsforelle - with salmon trout	+14.00
Superfood Salat / Superfood Salad ✓ Quinoa, Spinat, Granatapfel, Cashewkerne, Avocado, Kichererbse, Orange Quinoa, spinach, pomegranate, cashew nuts, avocado, chickpea, orange	17.00
Marriott Clubsandwich Putenbrust, Spiegelei, Tomate, Salat, Speck, Pommes frites Turkey breast, fried egg, tomato, lettuce, bacon, French fries	18.00



Hauptgerichte / Main Dishes

Cast Iron Burger Brioche, 225g Rindfleisch, Speck, Cheddar, Chipotle-Soße, Pommes frites Brioche, 225g beef patty, bacon, cheddar, Chipotle-sauce, French fries	23.00
Veganer Burger ✓ Brioche, veganes Patty, Rucola, eingelegte rote Zwiebeln, Café de Paris Creme, Pommes frites Brioche, vegan patty, arugula, pickled red onions, Café de Paris cream, French fries	21.00
Wiener Schnitzel Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Beilagensalat Wiener Schnitzel with fried potatoes and side salad	29.00
Ravioli Pecorino Feige / Ravioli Pecorino Fig Thymianrahm, Blaumohn, grüner Spargel, Kirschtomaten, Parmesan Thyme cream, poppy, green asparagus, cherry tomatoes, parmesan	21.00



Süße Verführungen | Desserts

Rosmarin Crème Brûlée Rosemary Crème Brûlée Limonensorbet Lime sorbet	9.00
Mascarpone Mousse Löffelbiskuit, Espresso, Kirsche Ladyfinger, espresso, cherry	8.00



Zusatzstoffe und Allergene

Sollten Sie Fragen oder Bedenken bezüglich Allergien oder Diäten haben, informieren Sie bitte unser Personal. Gerne sind wir Ihnen behilflich.
If you should have any concerns regarding food allergies or special dietary needs, please inform your waiter when ordering and we will be happy to assist.

Zusatzstoffe

- ¹ – Sulfite
- ² – Farbstoff
- ³ – koffeinhaltig
- ⁴ – Laktose
- ⁵ – mit Konservierungsstoff (EN)
- ⁶ – mit Süßstoff (EN)
- ⁷ – enthält eine Phenylalaminquelle
- ⁸ – chininhaltig
- ⁹ – mit Taurin und Inosit
- ¹⁰ – Säuerungsmittel
- ¹¹ – Soja

PianoBar – Hamburg Marriott Hotel

ABC Straße 52
20354 Hamburg

040 – 3505 1738

01.11.2023 Alle Preise in Euro inkl. MwSt / all prices in Euro incl. VAT .