

Livemusik

Am Piano jeden Abend von Mittwoch bis Samstag ab 19:00 Uhr
Live piano music every evening Wednesday through Saturday from 7:00 pm

Prime Time

Täglich von 17:00 bis 20:00 Uhr / daily from 5:00 pm to 8:00 pm
Lanson Brut Black Label Champagne 9.00 Euro
Cocktails 9.90 Euro
Signature Drinks & Champagner Cocktails sind nicht in der Prime Time enthalten
Signature Drinks & Champagne Cocktails are not included in Prime Time

Premium

Alle unsere Cocktails werden ausschließlich mit Premium-Spirituosen und frisch gepressten Zitrussäften zubereitet
Our Cocktails are prepared with premium spirits and freshly squeezed citrus juices only

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.


PIANOBAR

Inhalt / Content

01	Champagner & Prosecco
02	Pianobar Signature Drinks
03	Mules, Highballs & Fizzes
04	Sparkling & Champagne Cocktails
05	Aperitif Cocktails
06 - 07	Classics
08 - 18	Spirituosen / Spirits
19	Bier / Beer
20	Weine / Wines
21	Softgetränke / Soft Drinks
22 - 23	Heißgetränke / Hot Beverages
24 - 28	Speisen / Food
29	Desserts
30	Zusatzstoffe und Allergene / Additives and Allergens

Champagner

	0.1 l	0.75 l
Lanson Brut Black Label	12.00	90.00
Lanson Brut Black Rosé	15.00	100.00
Perrier–Jouët Grand Brut		95.00
Perrier–Jouët Blason Rosé		110.00
Moët & Chandon Brut Imperial		105.00

Sparkling Wine

Prosecco Spumante	8.00	35.00

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

Haben Sie Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen, sprechen Sie uns gerne an. / If you have questions about ingredients or allergens, please ask.

Pianobar Signature Drinks nicht in der Prime Time enthalten – not included in Prime Time 15.00

Red Light Lemonade
Haymans Old Tom Gin, Falernum, Limettensaft, Himbeerpüree, Thomas Henry Ultimate Grapefruit

Blueberry Basil Tom Collins
Haymans Old Tom Gin, Zitronensaft, Basilikum, Blaubeeren, Zuckersirup, Soda

Peaty Gonzales
Mezcal del Maguey Vida, Aperol, Chartreuse, Limettensaft

Strawberry Shortcake Martini
Absolut Vanilla, Ananassaft, Erdbeerpüree

Schwarzwald Kirsche
Matusalem Rum, Mozart Chocolate Likör, Cherry Heering, Amaretto Disaronno, Sahne

Breakfast at Ripy's
Four Roses Bourbon, English Breakfast Sirup, Limettensaft, Orange Bitters, Schweppes Ginger Ale

Blood Rising
Jameson Black Barrel, Lillet Blanc, Orangensaft, Grenadine

Mules, Highballs & Fizzes 14.00

Hamburg Mule
Helbing Kümmel, Limettensaft, Angostura Bitters, Thomas Henry Spicy Ginger

Moscow Mule
Absolut Vodka, Limettensaft, Angostura Bitters, Thomas Henry Spicy Ginger

Italicus Cup
Italicus Bergamotto, Absolut Vodka, Limettensaft, Zuckersirup, Thomas Henry Ultimate Grapefruit

Dark 'n' Stormy
Goslings Rum, Limettensaft, Thomas Henry Spicy Ginger

Gin Fizz
Beefeater Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

Tom Collins
Haymans Old Tom Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

Sloe Gin Fizz
Monkey 47 Sloe Gin, Monkey 47, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

Pimm's Cup
Pimm's No. 1, Limettensaft, Ginger Ale

Paloma
Olmecca Blanco Tequila, Salz, Thomas Henry Ultimate Grapefruit

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

Sparkling Cocktails 12.00

Strawberry Spritz
Belsazar Wermut Rosé, Prosecco, frische Erdbeeren

PianoBar Spritz
Lillet Blanc, Thomas Henry Tonic, frische Himbeeren

Lillet Wild Berry
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, frische Beeren

Rosé Spritz
Prachtstück Roséwein, Thomas Henry Ultimate Grapefruit, frische Limette

Champagne Cocktails nicht in der Prime Time enthalten – not included in Prime Time 16.00

Kir Royal
Crème de Cassis, Lanson Black Label

Prince of Wales
Martell Fine de Cognac, Grand Marnier, DOM Benedictine, Angostura Bitters, Zucker, Lanson Black Label

French 75
Beefeater Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Lanson Black Label

Old Cuban
Bacardi Reserva Ocho, Minze, Limettensaft, Zuckersirup, Angostura Bitter, Lanson Black Label

Aperitif Cocktails 14.00

Negroni
Beefeater Gin, Campari, Antica Formula

Manhattan
Four Roses Bourbon, Antica Formula, Angostura Bitters

Gimlet
Beefeater Gin, Lime Cordial, Limettensaft

Martini Cocktail
Beefeater Gin, Noilly Prat, Olive o. Zitronenzeste

Vesper Martini
Beefeater Gin, Absolut Vodka, Lillet Blanc

Daiquiri
Bacardi Carta Blanca, Limettensaft, Zuckersirup

Negroni Bianco
Beefeater Gin, Italicus Bergamotto, Noilly Prat

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

Classics from the beginning... 14.00

Old Fashioned 1806
Four Roses Bourbon, Zucker, Angostura Bitters

New York Sour 1870
Bulleit Bourbon, Zuckersirup, Zitronensaft, Malbec, Eiweiß

Whisky Sour 1872
Four Roses Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup, Angostura Bitters , Eiweiß

Mojito 1910
Bacardi Carta Blanca, Minze, Limettensaft, weißer Rohrzucker, Soda

Singapore Sling 1915
Beefeater Gin, Cherry Heering, Cointreau, DOM Benedictine, Angostura Bitters, Grenadine, Zitronensaft, Ananassaft

Last Word 1920
Beefeater Gin, Chartreuse, Maraschino, Limettensaft

Bloody Mary 1927
Absolut Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Worchester Sauce, Tabasco, Salz & Pfeffer

Corpse Reviver #2 1930
Beefeater Gin, Cointreau, Lillet Blanc, Zitronensaft, Pernod

... to the New Era Drinks 14.00

Cosmopolitan 1934
Absolut Vodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberrynektar

Margarita 1938
Olmecca blanco Tequila, Cointreau, Limettensaft

Mai Tai 1944
Bacardi Añejo Cuatro, Pusser's Navy Rum, Cointreau, Amaretto Disaronno, Zitronensaft, Ananassaft

Bramble 1984
Monkey 47, Chambord, Zuckersirup, Zitronensaft

Sex On The Beach 1987
Absolut Vodka, Peach Tree, Ananassaft, Orangensaft, Cranberrynektar

Yellow Smash 2008
Chartreuse Jaune, Minze, Zitronensaft, Zuckersirup, Grand Marnier

Vanilla Vain 2013
Absolut Vodka Vanille, Apfelsaft, Schweppes Ginger Ale

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

Driver Cocktails 10.50

Toxic Garden
7Up, Schweppes Dry Tonic, Holunderblütensirup, Celery Bitters, Minze, Gurke, frische Kräuter

Maracuja Split
Maracujanektar, Orangensaft, Sahne, Kokossirup, Vanillesirup

Fruit Punch
Vanillesirup, Karamelsirup, Zitronensaft, Apfelsaft, Maracujanektar, Grenadine

Ipanema
Limette, brauner Rohrzucker, Ginger Ale

Berriott
Frische Beeren, Honig, Vanillesirup, Cranberrynektar, Soda

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

Gin

4 cl

Deutschland

Monkey 47	47% | floral, Zitrusfrüchte, Beeren | Schwarzwald	14.00
Monkey 47 Sloe	29% | Schlehe, Wachholder | Schwarzwald	13.00
Gin Sul	43% | Zitrusfrüchte, Rosmarin | Hamburg	14.00
GinSTR	44% | Zitrusnoten, Hibiskus, Süßholz | Stuttgart	13.00
Tonka Gin	47% | Tonkabohne, Vanille, Heublumen | Hamburg	14.00

England & Schottland

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
Brockmans	40% | Beerenfrüchte, Zitrusfrüchte | England	12.00
Haymans Old Tom 41,4%	1.4% | Fruchtig, Zirtrusfrüchte, Honig | England	10.00
Tanqueray	47.3% | Wachholder, Angelikawurzel, Zitrus | England	10.00
Tanqueray Ten	47.3% | Zitrusfrüchte, Kamille | England	12.00
Plymouth	41.2% | Koriander, Zitrone, Orange, Angelikawurzel | England	12.00
Plymouth Navy Strength	57% | Wacholder, Zitrus, ein Hauch Süße | England	15.00
Hendrick's	44% | Gurken, Rosen | Schottland	12.00

Wählen Sie Ihr Tonic:
Schweppes Extra Dry, Thomas Henry Indian Tonic, Fever Tree Mediterranean + 3.00

Haben Sie Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen, sprechen Sie uns gerne an. / If you have questions about ingredients or allergens, please ask.

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
Russian Standard Imperia	40% | Winterweizen | Russland	16.00
Grey Goose	40% | Weizen | Frankreich	14.00
Tito's Handmade Vodka	40% | Mais | Texas, USA	14.00

Tequila & Mezcal

Olmecca Blanco	38%	6.50
Olmecca Reposado	38%	9.50
Mezcal del Maguey Vida	42% | 100% Agave	12.00

Pisco

Viñas de Oro Quebranta	41% | Peru	9.00

Spirituose Ihrer Wahl plus Filler + 3.00 / Spirit of your choice plus filler + 3.00

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	24.00
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	15.00
Plantation Pineapple Stiggins Fancy	40% | Trinidad & Tobago | Melasse	11.00

Haben Sie Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen, sprechen Sie uns gerne an. / If you have questions about ingredients or allergens, please ask.

Cognac

		4 cl
Martell Fine de Cognac V.S.	40%	9.00
Martell Médaillon VSOP	40%	12.50
Martell XO	40%	27.50
Rémy Martin VSOP	40%	12.00
Rémy Martin XO	40%	28.00
Hennessy VSOP	40%	12.50
Hennessy X.O.	40%	28.00

Calvados

Pâpidoux XO	40%	9.00

Brandy

Carlos I	40%	9.00

Spirituose Ihrer Wahl plus Filler + 3.00 / Spirit of your choice plus filler + 3.00

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	23.00
Oban 14	43% | Highland | zart rauchig, Früchte, Hauch von Salz	12.00
The Glenlivet 15	40% | Speyside | fruchtig, leicht süß, Eiche, Hauch von Nüssen	12.00
The Glenlivet 18	43% | Speyside | blumig-süß, leicht nussig	14.00
Glenfiddich 12	40% | Speyside | malzig, süß, Karamell- und Malzsüße	11.00
Glenfiddich 21 Rum Finish	40% | Speyside | sanft & würzig, Leder, Eiche, Limonen und Ingwer	29.00
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	14.00
Ardbeg TEN	46% | Islay | süß, sehr intensive Rauchnoten, würzig, vollmundig	12.00
Laphroaig 10	40% | Islay | rauchig, süßlich-medizinisch-phenolisch, salzig	12.00

*Edition kann sich aufgrund Limitierung ändern.

Haben Sie Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen, sprechen Sie uns gerne an. / If you have questions about ingredients or allergens, please ask.

Whisky - Blended & Irish

4 cl

Schottland

Chivas Regal 12	40% | voll, cremig und ausbalanciert, Honig, Äpfel	10.00
Chivas Regal 18	40% | vollmundig, süß, Schokolade, florale Aromen, zarter Rauch	14.00
Chivas Regal 25	40% | weich, cremig, Milchschokolade, Orange	45.00
Royal Salute Diamond Tribute	40% | samtweich, zugleich intensiv, fruchtige Noten, Gewürze	50.00
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	28.00
JW King George	43% | weich und komplex, fruchtige Süße, Sandelholz, Rauch	80.00

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	12.00
Redbreast 15	46% | rund, weich, fruchtig, Gewürze, Eichennoten	16.00

Spirituose Ihrer Wahl plus Filler + 3.00 / Spirit of your choice plus filler + 3.00

Bourbon & Rye Whiskey

		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
Stork Club Straight Rye	55% | Vanille, Toffee, Bitterschokolade, Roggenbrot	17.00

Canadian Whisky

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

Haben Sie Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen, sprechen Sie uns gerne an. / If you have questions about ingredients or allergens, please ask.

Grappa

		4 cl
Nonino lo Chardonnay	41%	9.00
Poli Merlot	40%	10.00
Poli Barrique	55%	14.00

Edeldestillate

Ziegler Wildkirsche No.1	43%	21.50
Ziegler Williamsbirne	43%	12.50
Ziegler Waldhimbeergeist	43%	10.00

Aquavit – Kümmel

Jubiläums Aquavit	40% | Aalborg, Dänemark	6.50
Linie Aquavit	41.5% | Oslo, Norwegen	6.50
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

Haben Sie Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen, sprechen Sie uns gerne an. / If you have questions about ingredients or allergens, please ask.

Bitter – Anis

		4 cl
Campari [2]	25%	6.50
Aperol	11%	6.50
Averna [2]	29%	6.50
Ramazzotti Amaro [2]	30%	6.50
Fernet Branca [2]	39%	6.50
Jägermeister [2]	35%	6.50
Sambuca	40%	6.50
Pernod	45%	6.50
Ricard	45%	6.50

Likör

Lillet Blanc [1]	17%	6.50
Grand Marnier [2]	40%	6.50
Chambord	16.5%	6.50
Mozart Dark Chocolate	17%	6.50
Amaretto Disaronno [2]	28%	6.50
Baileys Irish Cream [2, 3, 4]	17%	6.50
Kahlúa [2]	20%	6.50
Malibu	21%	6.50
Pimms No 1. [1, 2]	25%	6.50
Chartreuse Jaune (gelb)	40%	8.00
Chartreuse Verte (grün)	55%	8.00

Spirituose Ihrer Wahl plus Filler + 3.00 / Spirit of your choice plus filler + 3.00

Fassbiere – Draft Beer

	0.3 l	0.5 l
Becks Pilsner	4.50	6.50
Ratsherrn Pilsner	4.50	6.50
Paulaner Münchner Hell	4.50	6.50
Paulaner Weißbier	4.50	6.50
Paulaner Dunkel	4.50	6.50
Alsterwasser	4.50	6.50

Flaschenbiere – Bottled Beer

Westküsten India Pale Ale	Zitrusaromen aus Orange und Grapefruit	5.90
Flensburger Dunkel		4.50

Alkoholfreies Bier – Non-alcoholic Beer

Paulaner Hell alkoholfrei	4.50	
Paulaner Weißbier alkoholfrei		6.50
Vitamalz alkoholfrei	4.50	

Haben Sie Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen, sprechen Sie uns gerne an. / If you have questions about ingredients or allergens, please ask.

Weißwein – White Wine

		0.2 l	0.75 l
Grauburgunder	Weingut Groh, Rheinhessen, Deutschland	9.00	31.00
"Les Cèpages" Chardonnay	Baron Phillippe de Rotschild, Languedoc, Frankreich	8.50	30.00
Sauvignon Blanc Val de Loire	Domaine de la Foilette, Loire, Frankreich	8.00	28.00
"Straight" Riesling	Weingut Krämer, Rheinhessen, Deutschland	9.50	32.00
Pinot Grigio Delle Venezie	Villa Albinoni, Venetien, Italien	8.00	28.00

Roséwein – Rosé Wine

"Prachtstück" Rosé	Weingut Metzger, Pfalz, Deutschland	10.00	33.00

Rotwein – Red Wine

"Prachtstück" Cabernet Sauvignon	Weingut Metzger, Pfalz, Deutschland	11.00	36.00
"Lifili" Primitivo	Salento Azienda Vinicola A6mani, Apulien, Italien	8.50	30.00
Tempranillo	Bodegas Moentecillo, Rioja, Spanien	9.00	30.00
Malbec Amalaya Tinto	Bodegas Amalaya, Mendoza, Argentinien	12.00	38.00
"Les Cépages" Merlot	Baron Phillippe de Rothschild, Languedoc, Frankreich	9.50	32.00

Weinschorle	Mit welchem Wein trinken Sie Ihre Weinschorle?	7.00

Soft Drinks

		0.2 l	0.4 l
Pepsi [2, 3, 5, 6]	Cola / light / MAX	4.00	5.60
Mirinda [2, 5, 6]		4.00	5.60
7 Up [2, 5, 6]		4.00	5.60
Schweppes [2, 5, 6, 7, 8, 9]	Bitter Lemon, Dry Tonic Water, Ginger Ale, Soda Water	4.50	
Thomas Henry [8, 10]	Tonic Water, Spicy Ginger, Ultimate Grapefruit	4.50	
Fever Tree [8]	Mediterranean Tonic Water	4.50	
Red Bull [2, 3, 5, 9]		5.90	

Mineralwasser – Mineral Water

	0.25 l	0.75 l
Bad Brambacher naturell	3.50	7.80
Bad Brambacher spritzig	3.50	7.80
San Pellegrino	4.00	8.30
Acqua Panna	4.00	8.30

Säfte / Juices

		0.3 l	0.4 l
Granini Fruchtsäfte	Orange, Ananas, Apfel, Mango, Pfirsich, Tomatensaft Orange, pineapple, apple, mango, peach, tomato	4.30	5.70
Granini Fruchtnektare	Kirsche, Johannisbeere, Banane, Maracuja, Cranberry, Rhabarber Cherry, black currant, banana, passion fruit, cranberry, rhubarb	4.30	5.70
Frisch gepresster Orangensaft Freshly squeezed orange juice		7.80	12.80

Haben Sie Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen, sprechen Sie uns gerne an. / If you have questions about ingredients or allergens, please ask.

Heißgetränke / Hot Beverages

Cappuccino [3, 4]	4.00
Espresso [3]	2.80
Doppelter Espresso [3] Double Espresso	3.80
Espresso Macchiato [3]	3.10
Doppelter Espresso Macchiato [3] Double Espresso Macchiato	4.10
Heiße Schokolade [4] Hot chocolate	4.50
Milchkaffee [3, 4] Cafe au lait	4.50
Latte Macchiato [3, 4]	4.80
Tasse Kaffee Crema / Tasse Kaffee Crema koffeinfrei Cup of coffee / cup of decaffeinated coffee	3.80
Kännchen Kaffee / Kännchen Kaffee koffeinfrei Pot of Coffee / pot of decaffeinated coffee	4.50

Tee und Kaffeespezialitäten

Kännchen Tee 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	4.50
Caramel / Vanilla Latte [2, 3, 4, 5] Giffard Caramel / Vanille, Kaffee, geschäumte Milch	5.50
Chociatto [4] Hot chocolate, espresso, milk	4.50
Baileys Coffee [2, 3, 4] (mit Alkohol / with alcohol) Baileys, Kaffee, Sahne	12.00
Irish Coffee [4] (mit Alkohol / with alcohol) Jameson, Brauner Zucker, Kaffee, Sahne	12.00
Frischer Minz-Ingwer-Tee Fresh mint - ginger tea, honey	5.50
Chai Latte [4] Chai Tea, foamed milk	5.50

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

Haben Sie Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen, sprechen Sie uns gerne an. / If you have questions about ingredients or allergens, please ask.

Bar Snacks

Hausgemachte Nussmischung Homemade spiced roasted nuts	Karaffe carafe	4.00
Kartoffelchips Crisps	Schale bowl	4.00
Hausgemachte, eingelegte Oliven Homemade marinated olives	Schale bowl	4.00
Pommes frites French fries		5.00
Süßkartoffelpommes Sweet potato fries		6.00

Vorspeisen / Starters

Tatar Rind, Schalotten, Kapern, Cornichons, Tomate Beef, shallots, capers, cornichons, tomato	14.00
Kürbiscremesuppe | Pumpin cream soup Kürbiskerne, Kürbiskernöl Pumpkin seeds, pumpkin seed oil	8.00
Zwiebelsuppe | Onion Soup Käse - Knoblauchbaguette Cheese - garlic baguette	8.00

Haben Sie Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen, sprechen Sie uns gerne an. / If you have questions about ingredients or allergens, please ask.

Hauptgerichte / Main Dishes

Classic Ceasar Salad — 13.00
Römersalat, Parmesan, Brotchips, Caesar Dressing
Romaine lettuce, parmesan cheese, bread chips, caesar's dressing

mit gegrillter Maispoulardenbrust - with grilled corn chicken breast +9.00
mit gebratenen Garnelen - with fried prawns +10.00

Superfood Salad — 17.00
Quinoa, Wakame, Granatapfel, Cashew, Avocado, Kichererbsen, Apfel
Quinoa, wakame (seaweed), pomegranate, cashew, avocado, chickpeas, apple

Marriott Clubsandwich — 16.00
Putenbrust, Spiegelei, Tomaten, Salat, Speck, Pommes Frites
Turkey breast, fried egg, tomatoes, lettuce, bacon, french fries

wahlweise mit Süsskartoffelpommes - optionally with sweet potato fries +1.00

Linguine — 16.00
Trüffel, Tomate, Babyspinat
Truffle, tomato, baby spinach

Hauptgerichte / Main Dishes

Cast Iron Burger — 19.00
225g Rinderfleisch, Speck, Cheddar, Pommes frites, Chipotle-Sauce
225g beef, bacon, cheddar, french fries, chipotle-sauce
wahlweise mit Süsskartoffelpommes – optionally with sweet potato fries +1.00

Veggie Burger — 18.00
Brioche, veganes Patty, Kartoffelstroh, Limonenmayonnaise, Pommes Frites
Brioche, vegan patty, potato straw fries, lime mayonnaise, french fries
wahlweise mit Süsskartoffelpommes – optionally with sweet potato fries +1.00

Rinderfilet, 200g | Beef tenderloin, 200g — 35.00
Pommes frites, karamellisierte Schmorzwiebel, Cast Iron Butter
French fries, caramelized braised onion, Cast Iron Butter

Roastbeef, 300g | Beef tenderloin, 200g — 37.00
Pommes frites, karamellisierte Schmorzwiebel, Cast Iron Butter
French fries, caramelized braised onion, Cast Iron Butter

Haben Sie Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen, sprechen Sie uns gerne an. / If you have questions about ingredients or allergens, please ask.

Süße Verführungen | Desserts

Eiskaffee Vanilleeis, Kaffee, Schlagsahne Vanilla ice cream, coffee, whipped cream	6.00
Eisschokolade Vanilleeis, Kakao, Schlagsahne Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream	6.00
Pistazien Crème Brûlée	7.00
Brownie Karamell, Vanille-Eiscrème caramel, vanilla ice cream	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

Pianobar – Hamburg Marriott Hotel
ABC Straße 52
20354 Hamburg

040 – 3505 1738

26.10.2021 Alle Preise in € inkl. MwSt / all prices in € incl. VAT .

Haben Sie Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen, sprechen Sie uns gerne an. / If you have questions about ingredients or allergens, please ask.