

# Inhalt

---

Sekt, Champagner & Aperitif Cocktails	Seite 2
Fizz, Sour, Collins & After Dinner Cocktails	Seite 3
Fancy Cocktails	Seite 4
Alkoholfreie Cocktails	Seite 5
Longdrinks	Seite 6
Sekt, Champagner & Prosecco	Seite 7
Weißwein & Roséwein	Seite 8
Rotwein	Seite 9
Fassbier & Flaschenbier	Seite 10
Mineralwasser & Säfte	Seite 11
Softdrinks	Seite 12
Obstbrände, Grape & Marc de Champagner	Seite 13
Whisky & Whiskey	Seite 14
Armagnac, Cognac & Brandy	Seite 15
Rum, Wodka, Gin, Tequila	Seite 16
Bitter, Kräuter, Korn, Kümmel & Aquavite	Seite 17
Liköre, Anisette & Kaffeespezialitäten	Seite 18
Speisen	Seite 19

---

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich  
inklusive Service und der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.

Inhalts- und Hauptallergen Stoffe in unseren Getränken  
finden Sie in unser Liste an der Rezeption

## Sekt & Champagner Cocktails

<b>Hugo</b>	€ 7,20
Prosecco, Holunderblütensirup <sup>2</sup> , Minze, Limette und Soda <sup>15</sup>	
<b>Aperol Spritz</b>	€ 7,20
Prosecco, Aperol <sup>10</sup> , Orangenscheibe, Soda <sup>15</sup>	
<b>Rondeel</b>	€ 9,10
Holunderblütensirup <sup>1</sup> , Gin und Champagner	
<b>Ritz</b>	€ 9,60
Champagner, Cointreau, Cognac und Orangensaft	
<b>Champagner Bellini</b>	€ 11,30
Pfirsichnektar und Champagner	

## Classic & Aperitif Cocktails

<b>Martini Cocktail</b>	€ 8,10
Gin oder Wodka, Vermouth Dry	
<b>Manhattan</b>	€ 8,10
Canadian Whisky, Roter Vermouth <sup>1</sup> und Angostura Bitters	
<b>Classic Margarita</b>	€ 8,10
Tequila Blanco, Cointreau, Zitronensaft <sup>2</sup> , Salzrand	
<b>Classic Daiquiri</b>	€ 8,10
Havana Club, Zuckersirup, Zitronensaft <sup>2</sup> ,	
<b>Bloody Mary</b>	€ 8,10
Wodka, Zitronensaft <sup>2</sup> , Worcestershire Sauce, Tabasco, Selleriesalz, Schwarzer Pfeffer und Tomatensaft	

## Fizz, Sour & Collins

**Gin Fizz** € 8,10

Gin, Zitronensaft<sup>2</sup>, Läuterzucker & Soda<sup>15</sup>

**Whisky Sour** € 8,10

American Whiskey<sup>1</sup>, Zitronensaft<sup>2</sup>, Läuterzucker

**Pedro Collins** € 8,10

Weißer Rum, Zitronensaft<sup>2</sup>, Läuterzucker & Soda<sup>15</sup>

Mögen Sie eine andere Spirituose in Ihrem Fizz, Sour oder Collins?  
Unser Barkeeper berät Sie gerne.  
Die Preise variieren je nach Spirituose.

---

## After Dinner Cocktails

**Alexander** € 8,10

Cognac, Creme de Cacao, Sahne, Muskatnuss

**Rusty Nail** € 8,10

Scotch Whisky, Drambuie

**Grasshopper** € 8,10

Crème de Cacao, Crème de Menthe, Sahne

**White Russian** € 8,10

Wodka, Kahlua<sup>1</sup>, Sahne

## Fancy Cocktails

<b>Swimming Pool</b> Wodka, Weißer Rum, Blue Curaçao <sup>1</sup> , Kokos <sup>1</sup> , Sahne, Ananassaft	€ 8,30
<b>Sex on the Beach</b> Wodka, Pfirsichlikör <sup>3</sup> , Orangen-, Ananas- & Cranberrysaft	€ 8,30
<b>Moscow Mule</b> Wodka, Ingwerbier, Gurke & Limetten	€ 8,30
<b>Planters Punch</b> Brauner Rum <sup>1</sup> , Grenadine <sup>1</sup> , Zitronen <sup>2</sup> -, Orangen- & Ananassaft	€ 9,10
<b>Caipirinha</b> Limette, brauner Rohrzucker, Lime Juice <sup>1</sup> Canario Cachaca	€ 9,10
<b>Mojito</b> Limette, Minze, brauner Rohrzucker, Havanna Club <sup>1</sup> 3años, Soda <sup>15</sup>	€ 9,10
<b>Lynchburg Limonade</b> Jack Daniels Tennessee Whiskey, Cointreau, Zitronen & Limettensaft	€ 9,10
<b>Mai Tai</b> Weißer & brauner Rum <sup>1</sup> , Cointreau, Mandelsirup <sup>1</sup> , Limetten & Ananassaft	€ 10,50
<b>Original Raffles Singapore Sling</b> Gin, Cherry Heering, DOM Benedictine, Cointreau, Zitronen & Ananassaft, Granatapfelsirup, Angostura Bitters	€ 10,50

## Alkoholfreie Cocktails

<b>Ipanema</b> Limette, brauner Zucker, Ginger Ale <sup>1</sup>	€ 5,90
<b>Florida</b> Zitronen-, Ananas- & Orangensaft, Grenadine <sup>1</sup>	€ 5,90
<b>Coconut Kiss</b> Ananas- & Kirschsafft, Granatapfelsirup <sup>1</sup> & Sahne	€ 5,90
<b>Virgin Sea Breeze</b> Cranberry & Grapefruitsaft	€ 6,50
<b>Shirley Temple</b> Grenadine <sup>1</sup> , Zitronenlimonade, Limette, Ginger Ale <sup>1</sup>	€ 6,50
<b>Virgin Further Fifteen</b> Limette und Orange, brauner Zucker, Vanillesirup, Maracujasaft <sup>3</sup> , Tonic Water <sup>10</sup>	€ 7,10
<b>Fruity Ale</b> Ginger Ale, Maracuja- & Ananassaft, Erdbeersirup	€ 7,10

Haben wir Ihren Geschmack noch nicht getroffen?  
Gerne kreieren wir einen passenden Drink für Sie,  
dann eventuell gegen einen Aufpreis.

---

## Longdrinks

mit 4cl Spirituose

Gordons Gin Tonic <sup>10</sup>	€ 7,10
Bombay Gin Tonic <sup>10</sup>	€ 8,50
Hendricks Gin Tonic <sup>10</sup>	€ 11,80
Tanqueray Ten Tonic <sup>10</sup>	€ 11,80
Gin Sul Tonic <sup>10</sup>	€ 14,10
Monkey 47 Gin Tonic <sup>10</sup>	€ 15,10

Mit Thomas Henry Tonic 0,2l ein Aufpreis von € 0,90

---

<b>Campari Orange<sup>10</sup></b>	€ 8,00
Campari Bitter	
<b>Cuba Libre<sup>1,9,13,16</sup></b>	€ 8,00
Havana Club 3 Jahre	
<b>Bacardi Cola<sup>1,9,13,16</sup></b>	€ 8,00
Bacardi Carta Blanca	
<b>Whiskey Cola<sup>1,9,13,16</sup></b>	€ 8,00
Bourbon PennyPacker oder Ballantines Scotch	
<b>Wodka Orange</b>	€ 8,00
Smirnoff Red Label	
<b>Wodka Lemon<sup>10</sup></b>	€ 8,00
Smirnoff Red Label	
<b>Dark &amp; Stormy</b>	€ 9,50
Dark Myers's Rum mit Limette & Spicy Ginger	
<b>Wodka Red Bull<sup>1,3,9,14,16</sup></b>	€ 10,00
Smirnoff Red Label	

Wir servieren Ihnen einen Longdrink mit Ihrer Lieblingsspirituose  
und nach Ihrem Geschmack, dann eventuell gegen einen Aufpreis.

---

## Sekt, Prosecco & Champagner

<b>Riesling Sekt</b>	0,10l € 4,60
Park Hotel Hausmarke Rüdesheimer Weinkellerei	0,75l € 29,50
<b>Villa Albinoni Prosecco</b>	0,10l € 4,50
Venetien, Italien	0,75l € 28,50
<b>Mercier Brut</b>	0,10l € 9,50
Park Hotel Hausmarke Champagner	0,75l € 65,50
<b>Mercier Rosé Reims</b>	0,10l € 11,50
Park Hotel Hausmarke Champagner	0,75l € 79,50
<b>Lanson Black Label Brut</b>	0,10l € 9,70
Champagner	0,75l € 65,50
<b>Lanson Rosé Reims</b>	0,10l € 12,50
Champagner	0,75l € 82,50

## Weißwein

„Tag für Tag“ Riesling QbA, trocken Frankenhof Weinkontor Pfalz	0,25l	€ 5,50
Horgelus Blanc IGP, trocken Colombard - Sauvignon Cotes de Gascogne, Frankreich	0,25l	€ 5,50
Pinot Grigio IGT, trocken Villa Albinoni Venetien, Italien	0,25l	€ 5,50
Chardonnay IGP, trocken Fleuron Languedoc, Frankreich	0,25l	€ 6,20
„Eins zu Eins“ Grauer Burgunder, trocken Weingut A. Diehl, Edesheim, Pfalz	0,25l	€ 6,50
„Tag für Tag“ Scheurebe, halbtrocken Weingut Frankhof Pfalz	0,25l	€ 7,20
Weisser Burgunder QbA, trocken Weingut Geisser Südliche Weinstraße, Pfalz	0,25l	€ 7,50



## Roséwein

<b>„S&amp;M“ Rosato DOC Rosé, feinherb</b>	0,25l	€ 6,70
Cannonau & Sangovese Tenuta Sella & Moca, Alghero, Sardinien, Italien		
<b>Tag für Tag, Portugieser Weißherbst QbA</b>	0,25l	€ 6,90
Frankhof Weinkontor, Pfalz		

## Rotwein

<b>Merlot Delle Venezie IGT</b>	0,25l	€ 6,20
Villa Albinoni, Venetien, Italien		
<b>Spätburgunder, QbA trocken</b>	0,25l	€ 6,50
Weingut Geisser, Schweigen Südliche Weinstraße, Pfalz		
<b>Limason Rouge Cuvée AOP</b>	0,25l	€ 6,00
Carignan, Syrah, Grenache Marseillette, Roussillon, Frankreich		
<b>„Impossible „ Red</b>	0,25l	€ 8,80
Pinotage – Shiraz Laborie Estate, Western Cape, Südafrika		

Sie haben noch nicht den passenden Wein entdecken können?

Unsere Weinkarte bietet erstklassige Vielfalt.  
Lassen Sie sich von uns  
beraten und entdecken Sie edle Aromen aus der ganzen Welt.

---

Unsere Weine enthalten Sulfite

## Bier vom Fass

<b>König Pilsener / Alsterwasser<sup>13</sup></b>	0,25l	€ 2,90
Untergäriges Vollbier	0,40l	€ 4,50
<b>Duckstein</b>	0,30l	€ 3,50
Obergärige, rotgoldene Bierspezialität		
<b>Benediktiner Weissbier</b>	0,30l	€ 3,50
Naturtrüb	0,50l	€ 4,90

## Bier aus der Flasche

<b>Lillebräu Helles</b>	0,33l	€ 5,90
<b>Lillebräu Lager</b>	0,33l	€ 5,90
<b>VitaMalz<sup>1</sup> Malzbier</b>	0,33l	€ 3,30
<b>König Pilsener alkoholfrei</b>	0,33l	€ 3,50
<b>Benediktiner Weissbier</b>	0,50l	€ 4,60
Dunkel oder Alkoholfrei		

Inhalts- und Hauptallergen Stoffe in unseren Biersorten  
finden Sie in unsere Liste an der Rezeption

---

## Mineralwasser

APOLLINARIS Selection	0,25l	€ 2,70
	0,75l	€ 7,00
VIO Mineralwasser -Still	0,25l	€ 2,70
	0,75l	€ 7,00

## Granini Fruchtsäfte

Orange, Apfelsaft, Ananassaft,  
Maracujasaft<sup>3</sup>, Sauerkirsch, Banane,  
Grapefruit, Johannisbeere, Traube oder Pfirsich<sup>3</sup>

---

0,2l € 3,30

0,4l € 5,70

Original SELTERS Apfelschorle <sup>2</sup>	0,20l	€ 2,70
	0,40l	€ 4,80

## Softgetränke

Coca Cola <sup>1,9,13,16</sup>	0,2l € 2,70 / 0,4l € 4,80
Coca Cola light <sup>1,3,9,10,12,13,16</sup>	0,2l € 2,70 / 0,4l € 4,80
Coca Cola Zero <sup>1,3,9,10,12,13,16</sup>	0,2l € 2,70 / 0,4l € 4,80
Sprite <sup>3,12</sup>	0,2l € 2,70 / 0,4l € 4,80
Fanta <sup>1,10,12</sup>	0,2l € 2,30 / 0,4l € 4,50
Schweppes Bitter Lemon <sup>2,10,12,17</sup>	0,20l € 3,00
Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>	0,20l € 3,00
Schweppes Soda Water	0,20l € 3,00
Schweppes Tonic Water <sup>10</sup>	0,20l € 3,00
Thomas Henry Spicy Ginger	0,20l € 3,90
Thomas Henry Tonic Water	0,20l € 3,90
Red Bull <sup>1,3,9,14,16</sup>	0,25l € 4,10

## Obstbrände & Calvados

Pascal, Vogesen Frankreich Williams, La Vieille Prune oder Framboise	2 cl € 3,40
Gilbert Calvados V.S.O.P.	2 cl € 4,80
Lantenhammer, Schliersee Marille, Mirabelle, Williams, Sauerkirsche oder Waldhimbeere	2 cl € 5,50
Hämmerle, Lustenau Österreich Grafensteiner Apfel, Williamsbirne	2 cl € 5,50
Ziegler, Freudenberg am Main Williams oder Waldhimbeere	2 cl € 7,50
Ziegler, Freudenberg am Main Wildkirsch No.1	2 cl € 11,50
Hämmerle, Lustenau Österreich Herzstück Wilder Steinkirsch	2 cl € 11,50

## Grappa & Marc de Champagne

Nonino Grappa Il Moscato	2 cl € 5,30
Visionar Grappa di Chardonnay	2 cl € 5,30
Nonino Grappa Il Merlot Monovitigno	2 cl € 5,30
Po´di Polio Elegante Pinot Grigio	2 cl € 5,80
Marc de Champagne	2 cl € 3,90

## Whisky & Whiskey

### BLENDDED SCOTCH & JAPANESE WHISKY

Ballantines <sup>1</sup>	2 cl € 3,00
Johnny Walker Red Label <sup>1</sup>	2 cl € 3,20
Johnny Walker Black Label <sup>1</sup>	2 cl € 3,90
Chivas Regal 12 years <sup>1</sup>	2 cl € 3,90
J & B Rare <sup>1</sup>	2 cl € 3,90
Dimple <sup>1</sup>	2 cl € 4,60

### MALT WHISKY

Glenfiddich 12 years <sup>1</sup>	2 cl € 3,80
Glenmorangie 12 years <sup>1</sup>	2 cl € 3,80
Glenmorangie 18 years <sup>1</sup>	2 cl € 11,90
Knockando 12 years <sup>1</sup>	2 cl € 4,40
Laphroaig 10 years <sup>1</sup>	2 cl € 4,50
Lagavulin 16 years <sup>1</sup>	2 cl € 4,90

### IRISH WHISKEY

Tullamore Dew <sup>1</sup>	2 cl € 3,40
Bushmills Malt 10 years <sup>1</sup>	2 cl € 3,60
Jameson	2 cl € 3,90

### CANADIAN WHISKY & AMERICAN WHISKEY

Canadian Club <sup>1</sup>	2 cl € 3,40
PennyPacker <sup>1</sup>	2 cl € 3,00
Jim Beam <sup>1</sup>	2 cl € 3,90
Jack Daniels <sup>1</sup>	2 cl € 3,90

## Armagnac & Cognac

Armagnac Janneau	2 cl € 4,40
Pierre Ferrand 1er Cru Reserve	2 cl € 5,30
Martell V.S.	2 cl € 4,50
Hennessy V.S.	2 cl € 3,80
Courvoisier V.S.O.P.	2 cl € 4,00
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl € 4,20
Hennessy Fine de Cognac	2 cl € 4,80
Hennessy X.O.	2 cl € 11,90
Hennessy Paradis	2 cl € 29,90

## Brandy

Vecchia Romagna	2 cl € 2,60
Carlos I	2 cl € 4,50
Lepanto	2 cl € 4,70
Cardenal Mendoza	2 cl € 4,90
Veterano Osborne	2 cl € 3,90

## Rum

Bacardi Carta Blanca Superior	2 cl € 2,80
Myers's Rum <sup>1</sup>	2 cl € 2,90
Havanna Club 3años	2 cl € 3,70
Havanna Club 7años	2 cl € 4,50
Plantation Barbados Grande Reserve	2 cl € 5,30
Ron Zacapa 23años Centenario	2 cl € 8,00

## Wodka

Smirnoff Red Label	2 cl € 2,70
Absolut Vodka	2 cl € 2,90
Grey Goose Vodka	2 cl € 4,90

## Gin

Gordons Dry	2 cl € 2,90
Bombay Sapphire Dry Gin	2 cl € 3,20
Hendrick`s Gin	2 cl € 4,90
Tanqueray ten	2 cl € 4,90
Gin Sul	2 cl € 5,90
Monkey 47	2 cl € 6,50

## Tequila

Silver / Reposado	2 cl € 3,00
-------------------	-------------



## Bitter & Kräuter

Jägermeister	2 cl € 2,70
Underberg	2 cl € 2,70
Fernet Branca / Mentha	2 cl € 2,80
Gammel Dansk	2 cl € 2,80
Averna	2 cl € 2,90
Ramazotti	2 cl € 2,90

## Korn, Kümmel & Aquavite

Oldesloer Weizen	2 cl € 2,70
Kümmel Korn	2 cl € 2,70
Fürst Bismarck Doppelkorn	2 cl € 2,90
Helbing Kümmel	2 cl € 2,90
Bommerlunder Aquavit	2 cl € 2,90
Linie Aquavit	2 cl € 2,90
Malteser Aquavit	2 cl € 2,90
Jubiläums Akvavit	2 cl € 2,90
Ouzo	2 cl € 2,90

## Liköre & Anisette

Amaretto di Saronno	2 cl € 2,60
Bailey`s Irish Cream <sup>1,2,9</sup>	2 cl € 2,60
Cointreau/ Grand Marnier <sup>1</sup>	2 cl € 2,90
Drambuie/ Kahlúa <sup>1</sup>	2 cl € 2,90
Sambuca Molinari	2 cl € 2,90
Southern Comfort <sup>1</sup>	2 cl € 2,90
Likör 43 <sup>1</sup>	2 cl € 2,60

## Darboven Kaffeespezialitäten

Tasse Café Crème <sup>4</sup>	€ 2,30
Kännchen Café Crème <sup>4</sup>	€ 3,90
Cappuccino <sup>4</sup>	€ 2,60
Espresso <sup>4</sup>	€ 2,10
Espresso Macchiato <sup>4</sup>	€ 2,20
Milchkaffee <sup>4</sup>	€ 3,80
Espresso Doppio <sup>4</sup>	€ 3,60
Latte Macchiato <sup>4</sup>	€ 3,60

Alle Kaffeespezialitäten servieren wir Ihnen auch entkoffeiniert!  
Fragen Sie auch nach unsere Teespezialitäten! Alle Preise in dieser Karte verstehen sich inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer und Service!

---

<sup>1</sup>mit Farbstoffen, <sup>2</sup>mit Konservierungsstoffen, <sup>3</sup>mit Antioxidationsmitteln, <sup>4</sup>koffeinhaltig,  
<sup>10</sup>chininhaltig, <sup>12</sup>enthält eine Phenylalaminquelle, <sup>13</sup>mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, <sup>14</sup>mit Taurin, <sup>15</sup>Natriumhydrogencarbonat, <sup>16</sup>Benzoessäure, <sup>17</sup>Kaliumnitrat

**SPEISEN von 12:00 - 22:30 Uhr**  
**Food menu from 12 AM until 10.30 PM**

<i>Vegetarische Frühlingsrollen mit süß-scharfer Sauce</i> <i>vegetarian spring rolls</i>	€ 5,00
<i>Kartoffelcrèmesuppe mit Würstchen</i> <i>Potato cream soup with „Wiener“ sausage</i>	€ 6,50
<i>Datteln im Speckmantel</i> <i>Bacon wrapped date</i>	€ 5,00
<i>Steakhousefries mit Aioli und Tomatenchutney</i> <i>Steakhouse fries with aioli and tomato chutney</i>	€ 5,00
<i>Flammkuchen mit Speck und Frühlingslauch</i> <i>Tarte flambée with bacon and spring onion</i>	€ 9,00
<i>Riesen-Currywurst, Pommes Frites &amp; Salatgarnitur</i> <i>Large -grilled sausage, curry-ketchup with french fries</i>	€10,00
<i>„Rondeel“- Burger 180g gegrilltes Rinderhack, Brioche Bun, BBQ-Sauce, Farmersalat, Röstzwiebeln Käse und Steakhousefries</i>	€ 16,00
<i>``Rondeel``-burger, 180g grilled beef patty, with brioche bun BBQsauce, salad, fried onions, cheese and steakhouse fries</i>	

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -Unverträglichkeiten auslösen können. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der Allergentabelle. Diese liegt an der Rezeption für Sie aus. Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endpunkt erhalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können neben gekennzeichnete Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.