

Aperitifempfehlung

Cold Duck

Müller-Thurgau Weißwein | Millesimato Spumante
Frische Zitronenmelisse | Zitrone

9,40€

Cold Duck alkoholfrei

Weißwein alkoholfrei | Sekt alkoholfrei
Frische Zitronenmelisse | Zitrone

9,40€

Trillium Spritz

Trilliumlikör | Honigwasser | Soda | Rosmarin | Limette

9,00€

Woher stammt der Name Cold Duck (Kalte Ente)

Das Getränk wurde im 18. Jahrhundert als kalte Alternative zum heißen Mokka gereicht. Einer Legende nach war Clemens Wenzeslaus, der letzte Kurfürst von Trier, der Erfinder der kalten Ente. Er ließ abends auf der Terrasse des Koblenzer Schlosses bei einem Gastmahl aus einer Laune heraus einen guten Champagner mit einem Moselwein zusammengießen und ließ ihn mit Zitrone und Zitronenmelisse würzen Harold Borgman, Pontchartrain Wine Cellars in Detroit, brachte die kalte Ente unter der Übersetzung Cold Duck im Jahre 1937 in die USA nach New England.

Heute haben Sie die Chance auf einen kalten Start im Captain's Finest !

Lavendel-Spritz

Lav'a Belle Lavendellikör | Schweppes Tonic Water | Rosmarin

10,60€

Lillet Wildberry

Lillet Blanc | Obst | Soda | Schweppes Russian Wilberry

9,50€

Fritzz

Martini | St. Germain | Ramazzotti Rosato
Cremant Rosé | Tonic Water | Basilikum

9,50€

Barrel Aged Gin Tonic – london dry gin aus dem Holzfass –

Ucycle Gin | Schweppes Tonic Water | Zitrone

18,50€

Kunstwerk Premium Gin Tonic

kunstwerkgin | Schweppes Tonic Water | Zitrone

20,40€

Kaviar im Captain's Finest

Moldawien Beluga Caviar

Blinis | chopped egg yolk | chopped egg white
diced shallots | chives | crème fraîche

28g glass €76

Moldawischer Beluga Kaviar

**Blinis | gehacktes Eigelb | gehacktes Eiweiß
Schalottenwürfel | Schnittlauch | Crème Fraîche**

28g Glas €76

Moldawien caviar from Acipenser sturgeon

Blinis | chopped egg yolk | chopped egg white
diced shallots | chives | crème fraîche

28g glass €45

Moldawischer Kaviar vom Acipenser Stör

**Blinis | gehacktes Eigelb | gehacktes Eiweiß
Schalottenwürfel | Schnittlauch | Crème Fraîche**

28g Glas €45

Küchenchef Christophe Hoppenkamps empfiehlt sein Signature Menü

AMUSE BOUCHE

MARINATED SHRIMPS

Shrimp grilled and marinated | crunchy vegetable salad | black garlic vinaigrette

Garnelen gegrillt und mariniert | knackiger Gemüse Salat | schwarze Knoblauch Vinaigrette

Crevettes grillées et marinées | salade de légumes croquants | vinaigrette à l'ail noir

CREAM OF WHITE ASPARAGUS



Spargelcremesuppe

Soupe d'asperges

SURF & TURF

Beef Tenderloin South America & half lobster tail | green asparagus
mashed potatoes | lobster sauce | veal jus

**Rinderfilet Südamerikanisch & halber Hummerschwanz | Grüner Spargel
Kartoffelpüree | Hummersoße | Kalbsjus**

Filet de bœuf d'Amérique du sud grillé & demi-queue de homard | asperges vertes
Purée de pommes de terre | sauce au homard | jus de veau

ERDBEERE TRIFFT RHABARBER

Marinated strawberries | rhubarb compote with pistachios | sour cream ice cream
toasted almonds | pistachio sponge cake

**Marinierte Erdbeeren | Rhabarber Kompott mit Pistazien | Sauerrahmeis
geröstete Mandeln | Pistazien Sponge Cake**

Fraises marinées | compote de rhubarbe aux pistaches | glace à la crème aigre
amandes grillées | sponge cake pistache

Menü inkl. Getränkebegleitung

Weinbegleitung 137 € | Bierbegleitung 133 € | Alkoholfreier Begleitung 128 € | ohne Begleitung 105 €

Alkoholfreier Prosecco – prickelt wie Secco – ganz ohne Alkohol

Zu jedem Gang die passende Obstsorte aus der Manufaktur

Jörg Geiger aus Schlat (Stuttgart)

Menu incl. beverage accompaniment

Wine accompaniment €137 | beer accompaniment €133 | incl. non-alcoholic accompaniment €128 | without accompaniment €105

Non-alcoholic Prosecco – bubbles like real Secco – no alcohol

The perfect fruit from the vineyard Jörg Geiger from Schlat (Stuttgart)

Das Signature Menü ist bis 21:00 Uhr verfügbar

The signature menu is available until 9pm

Le Menü est disponible jusqu'à 21h

Appetizers

<u>STEAK TATAR</u>	Appetizer (110 g)	
Beef tenderloin smoked anchovy aioli mesclun greens		22
Rinderfilet-Tartar geräucherte Sardellenaioli Blattsalat	Main (220 g)	
Filet de bœuf aioli aux anchois fumé Salade de printemps		44
<u>CAESAR SALAD</u> 		11
Romaine lettuce Grana Padano croûtons		
Romanasalat Grana Padano Croûtons		
Laitue romaine Grana Padano croutons		
<u>MARINATED SHRIMPS</u>		19
Shrimp grilled and marinated crunchy vegetable salad black garlic vinaigrette		
Garnelen gegrillt und mariniert knackiger Gemüse Salat schwarze Knoblauch Vinaigrette		
Crevettes grillées et marinées salade de légumes croquants vinaigrette à l'ail noir		
<u>MISO SEA BREAM</u>		19
Sea bream caramelized with Miso caramel sesame vinaigrette fresh herbs salad Tobiko Daikon		
Gebrannte Dorade mit Miso-Karamell Sesam Vinaigrette Salat von frischen Kräutern Tobiko Daikon		
Dorade brulée au caramel de miso vinaigrette au sésame salade d'herbes fraîches Tobiko Daikon pickles		
 <u>Soups</u>		
<u>CREAMY LOBSTER BISQUE</u>		14,5
Poached lobster Tarragon cream Brandy		
Hummersuppe Pochierter Hummer Estragonsahne Weinbrand		
Bisque de homard homard poché crème d'estragon brandy		
<u>BOSTON CLAM CHOWDER</u>		12
Clams bacon potatoes cream		
Muscheln Speck Kartoffeln Sahne		
Chaudrée de palourdes lardons pommes de terre crème		
<u>CREAM OF WHITE ASPARAGUS</u> 		12,5
Spargelcremsuppe		
Soupe d'asperges		

Pasta

PAPPARDELLE ALLA FRANCESCO



Asparagus | Cremini mushrooms | Tomato-cream sauce

29

Pappardelle Pasta | Spargel | Steinchampignons | Tomaten-Sahne Soße

Pappardelle | asperges | champignons | sauce tomate à la crème

SPAGHETTI & SHRIMPS

Shrimps | garlic | cherry tomatoes | parsley

32

Spaghetti | Garnelen | Knoblauch | Kirschtomaten | Petersilie

Spaghetti | Gambas | ail | tomates cerise | persil

Fish

TUNA STEAK

Tuna steak | Teriyaki sauce | pak choi | crispy Panko | fried rice | Daikon cress

42

Thunfisch Steak | Teriyaki Sauce | Pak Choi | knuspriges Panko | frittiertes Reis | Daikon Kresse

Steak de thon | sauce teriyaki | Pak-choi | panko croustillant | riz frit | Pousse de Daikon

Signature Steaks **With the choice of 1 side and 1 sauce**

NEW YORK STRIP | RUMPSTEAK | FAUX FILET
 SÜDAMERIKA | 250g 45

BEEF TENDERLOIN | RINDERFILET | FILET DE BOEUF
 SÜDAMERIKA | 200g 48

RIBEYE STEAK 300g
 Ribeye steak 'Feersisch' | Boneless 53
Rind von der Färsch | ohne Knochen
 Entrecôte de bœuf "Feersisch" | sans os

42-DAY DRY AGED NY STRIP | RUMPSTEAK | FAUX-FILET
 USA | 300g 79

CHATEAUBRIAND AM TISCH TRANCHIERT
 SÜDAMERIKA | 500g 99

<u>ADD-ON ZUM STEAK</u>	
Marrow bone Markknochen Os à moelle	26
½ Marrow bone ½ Markknochen ½ Os à moelle	14

Vegetables

(€ 8 each)

GREEN ASPARAGUS

CARROTS

CARAMELIZED ONIONS

Sides

(€ 8 each)

FRENCH FRIES

MASHED POTATOES

PARMESAN TRUFFLE FRIES
ADD 3 €

Sauces and Butters

(€ 3.5 each)

CAFÉ DE PARIS

BBQ SAUCE

HERB BUTTER

CREAMY PEPPER SAUCE

Gemüse

(je € 8)

GRÜNER SPARGEL

KAROTTEN

KARAMELLISIERTE ZWIEBELN

Beilagen

(je € 8)

POMMES FRITES

KARTOFFELPÜREE

POMMES FRITES MIT TRÜFFELÖL
UND PARMESAN
Zzgl. 3 €

Saucen und Butter

(je € 3.5)

CAFÉ DE PARIS

BBQ SAUCE

KRÄUTERBUTTER

PFEFFERSAUCE

Légumes

(€ 8 chaque)

ASPERGES VERTES

CAROTTES

OIGNONS CARAMELISEE

Garnitures

(€ 8 chaque)

FRITES

PUREE DE POMMES DE TERRE

FRITES A L'HUILE DE TRUFFE
ET PARMESAN
SUPPLEMENT 3 €

Sauces et Beurres

(€ 3.5 chaque)

CAFÉ DE PARIS

BBQ SAUCE

BEURRE AUX FINES HERBES

SAUCE AU POIVRE

House Specialities

SURF & TURF

7oz South American beef tenderloin & half lobster tail | green asparagus
mashed potatoes | lobster sauce | veal jus

60

Südamerikanisches Rinderfilet 200g & halber Hummerschwanz | Grüner Spargel Kartoffelpüree | Hummersoße | Kalbsjus

Filet de bœuf d'Amérique du sud grillé (200g) & demi-queue de homard | asperges vertes
Purée de pommes de terre | sauce au homard | jus de veau

AMERICAN CHEESEBURGER

220g beef | cheese | bacon | tomatoes | lettuce | cornichons | Dijon mayonnaise | French fries

26.5

220g Hamburger | Käse | Speck | Tomaten | Salat | Cornichons Dijon Mayonnaise | Pommes Frites

Steak de bœuf 220g | fromage | lard | tomates | laitue | cornichons
mayonnaise à la moutarde de Dijon | frites

GREENFORCE BURGER VEGAN



Vegan patty | Burger bun | Lettuce | Sautéed red onions | Vegan mayonnaise
Guacamole | bell pepper and chili-marmelade | sweet potato fries

23

Veganes Patty | Burgerbrötchen | Blattsalat | Gebratene rote Zwiebeln | Guacamole Vegane Mayonnaise | Paprika-Chili-Marmelade | Süßkartoffelpommes

Hamburger végan | Bun végan | laitue | oignons rouges poêlés | mayonnaise végan
guacamole | compotée de poivrons et piments | frites de patate douce

HONG-KONG BEEF

Morsels of tender beef tenderloin | scallions | bell peppers | chili soy sauce | Basmati rice | cilantro

44

Rindfleischwürfel | Lauchzwiebeln | Paprika | Chili-Soja Soße | Basmati-Reis | Koriander

Cubes de viande de bœuf | ciboule | poivrons | sauce soja-chili | riz basmati | coriandre

VEAL CORDON BLEU

Filled with cheese & ham | French fries | Small salad

38

Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Käse & Kochschinken | Pommes Frites | kleiner Salat

Cordon bleu de veau pané | frites | petite salade

BRAISED LAMB SHANK

Confied artichokes | tomato- olive ragout | lamb jus

41

Geschmorte Lammhaxe | Artischocke | Konfiertes Tomaten-Oliven Ragout | Lammjus

Souris d'agneau braisée | poêlée d'artichaut | tomates confites et olives | jus d'agneau

"Children are welcome to help themselves
from our children's and dessert buffet"

**„Gerne dürfen sich Kinder
von unserem Kinder- und Dessertbuffet bedienen“**

"Les enfants peuvent volontiers se servir
dans notre buffet pour enfants et de desserts"

0-5 Jahre	Free of charge / Kostenlos / Gratuit
6-14 Jahre	15,50 €

Dessert

<u>ASSORTED SORBETS</u> 	14
Fresh fruits	
Sorbetvariation Frische Früchte	
Sorbets variés fruits frais	
<u>VANILLE-MANGO</u>	14
Dulce de leche cream with vanilla mango sorbet mango salad chocolate-hazelnut crumble caramelized pecan nuts	
Dulce de leche Crème mit Vanille Mango Sorbet Salat von frischen Mango Schokolade-Haselnuss Crumble Karamellisierte Pekannüsse	
Crème Dulce de leche vanillé sorbet mangue salade de mangue fraiche crumble chocolat- noisette noix de pécan caramélisée	
<u>ERDBEERE TRIFFT RHABARBER</u>	14
Marinated strawberries rhubarb compote with pistachios sour cream ice cream toasted almonds pistachio sponge cake	
Marinierte Erdbeeren Rhabarber Kompott mit Pistazien Sauerrahmeis geröstete Mandeln Pistazien Sponge Cake	
Fraises marinées compote de rhubarbe aux pistaches glace à la crème aigre amandes grillées sponge cake pistache	
<u>CRÈME BRÛLÉE</u>	11
Crème Brûlée Passion fruit sorbet	
Crème Brûlée Passionsfruchtsorbet	
Crème brûlée sorbet fruit de la passion	
<u>CAFÉ GOURMAND</u>	14
Espresso with a small dessert selection	
Espresso mit kleiner Dessertvariation	
Espresso accompagné d'une petite sélection de desserts	

Aperitif | Apéritif

Americano		€ 10,40
<i>Campari⁴ Vermouth^{4,L} Soda</i>		
Aperol Spritz^{4,L} Hugo		€ 9,50
Cold Duck^{4,L13}		€ 9,40
Campari⁴ Soda Orange		€ 8,30
Crodino^{4*} Sanbitter^{4*}	Fl. 0,1 l	€ 6,00
<i>Non-alcoholic alkoholfrei sans alcool</i>		
Shirley Temple Kid's Cocktail		€ 5,40
Cynar Soda⁴		€ 8,30
Erdinger Pikantus^{A2}	0,25 l	€ 4,50
<i>Wheat beer "dark bock" dunkler Weizenbock</i>		
<i>Bière brune "double bock"</i>		
Lillet Wildberry^{4,L}		€ 9,50
Kir Royal^{4,L}	0,1 l	€ 16,00
Martini^{4,L}	5 cl	€ 6,90
<i>Bianco</i>		
Vermouth Gancia	5 cl	€ 6,90
<i>Rosso</i>		
Picon Bier^{4,A}	0,3 l	€ 5,30
Ricard⁴	4 cl	€ 6,90
Prosecco Spumante^L	0,1 l	€ 7,00
Champagner^L	0,1 l	€ 14,60
Freistern Secco^L	0,1 l	€ 5,60
Prisecco Cuvée Nr.23	0,1 l	€ 6,10
<i>Rhabarber / Apfel / Blüten</i>		
Prisecco "Rosenzauber"	0,1 l	€ 6,10
<i>Apfel / Rose / Minze</i>		
Pinot Rosé Sekt Brut	0,1 l	€ 7,00
<i>Weingut Fritz Waßmer, Bad Krozingen</i>		
Pinot Blanc Sekt Brut	0,1 l	€ 7,00
<i>Weingut Fritz Waßmer, Bad Krozingen</i>		
Negroni		€ 10,40

Beer | Bier | Bière

König Pilsener vom Fass^{A4}	0,3 l	€ 4,90
<i>Draught beer Bier vom Fass bière blond à la pression</i>		
Brauerwerk Kessel Pils vom Fass^{A4}	0,3 l	€ 4,90
<i>Draught beer Pils vom Fass bière blonde à la pression</i>		
Erdinger Weißbier^{A4}	0,3 l	€ 4,90
<i>Draught wheat beer with fine yeast</i>		
<i>mit feiner Hefe vom Fass</i>		
<i>bière de blé blanche avec levure fine en pression</i>		
Erdinger Alkoholfrei^{A4}	Fl. 0,33 l	€ 4,90
<i>Non-alcoholic wheat beer Alkoholfrei bière de blé sans alcool</i>		
Erdinger Alkoholfrei Grapefruit / Zitrone^{A4}		
<i>Non-alcoholic Alkoholfrei sans alcool</i>		
	Fl. 0,33 l	€ 4,70
König Pilsener Alkoholfrei^{A4}	Fl. 0,33 l	€ 4,90
<i>non-alcoholic beer Alkoholfreies Pils bière blonde sans alcool</i>		
Bitburger Lagerbier glutenfrei^{A4}	Fl. 0,33 l	€ 4,90
<i>Lager gluten free glutenfrei Lager sans gluten</i>		
Pale Ale 1975 -Europa-Park Edition^{A4}	Fl. 0,33 l	€ 4,90
<i>Craft beer Craft Bier bière artisanale</i>		


Sherry & Portwein

Tio Pepe en Rama^L	5 cl	€ 6,00
Byass Nectar Pedro Ximenez^L	5 cl	€ 6,00
Portwein weiß^L	5 cl	€ 7,00
<i>Taylor's Chip dry</i>		
Portwein rot^L	5 cl	€ 7,00
<i>Taylor's Ruby Port</i>		

Beverages | Getränke | Boissons

Coca-Cola Original Taste^{4*, 6, 7}	Fl. 0,2 l	€ 3,90
Coca-Cola light^{1, 3, 4*, 5, 6, 7}	Fl. 0,2 l	€ 3,90
Coca-Cola Zero Sugar^{1, 3, 4*, 5, 6, 7}	Fl. 0,2 l	€ 3,90
Fanta^{1, 2, 4*, 7, 8}	Fl. 0,2 l	€ 3,90
Sprite^{1, 7}	Fl. 0,2 l	€ 3,90
mezzo mix^{1, 4*, 6, 7, 8}	Fl. 0,2 l	€ 3,90
Schweppes	Fl. 0,2 l	€ 4,10
<i>Dry Tonic Water^{4*, 11} Original Bitter Lemon^{2,4*, 11}</i>		
<i>American Ginger Ale^{4*}</i>		
Fuze Tea^{1, 7, 8}		
<i>Schwarzer Tee / Zitrone</i>		
	0,3 l	€ 4,30
Apollinaris Selection	Fl. 0,25 l	€ 3,90
<i>Sparkling water Mineralwasser mit</i>		
<i>Kohlensäure eau minérale pétillante</i>		
	Fl. 0,75 l	€ 7,60
ViO Still	Fl. 0,25 l	€ 3,90
<i>Still water Mineralwasser ohne</i>		
<i>Kohlensäure eau minérale plate</i>		
Lift Apfelsaftschorle¹	0,3 l	€ 4,30
granini Apfelsaft²	Fl. 0,2 l	€ 4,10
<i>Apple juice jus de pomme</i>		
granini Orangensaft	Fl. 0,2 l	€ 4,10
<i>Orange juice jus de orange</i>		
granini Tomatensaft	Fl. 0,2 l	€ 4,50
<i>tomato juice jus de tomate</i>		
ViO Bio Schorle Johannisbeere	Fl. 0,33 l	€ 4,90
RIVELLA	Fl. 0,33 l	€ 5,10
<i>Classic, Rot^G Light, Blau^{9,G}</i>		

Hot Beverages


Dallmayr Spezialitäten-Spécialités – Specialties

Café Crème⁶	€ 4,20
Espresso⁶	€ 3,70
Espresso Macchiato^{6,G}	€ 4,30
Doppelter Espresso⁶	€ 5,30
Cappuccino^{6,G}	€ 4,70
Latte Macchiato^{6,G}	€ 5,10
Heiße Schokolade^G	€ 4,40
Glas Tee¹	€ 4,30
Milchalternativen Soja, Hafer, Mandel	+€ 0,60

All prices in Euro. The prices include VAT and service.

1 - preservatives 2 - antioxidant 3 - source of phenylalanine 4 - colouring agent *may affect children's attention and level of activity 5 - sweetener 6 - contains caffeine
 7 - Acidifying agents 8 - stabilizers 11 - quinine containing A1 - gluten (wheat) A2 - gluten (spelt) A3 - gluten (rye) A4 - gluten (barley) A5 - gluten (oat) A6 - gluten (Kamut a wheat species) G - milk L - sulphite/Sulphur

Alle Preise in Euro. Die Preise enthalten die derzeit gültige MwSt. und Bedienungsgeld.

1 - mit Konservierungsstoff 2 - antioxidationsmittel 3 - Phenylalaninquelle 4 - mit Farbstoff *Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen
 5 - mit Süßungsmittel 6 - Coffeinhaltig

7 - Säuerungsmittel 8 - Stabilisatoren 11 - Chininhaltig A1 - mit Gluten (Weizen) A2 Gluten (Gerste) A3 - Gluten (Roggen)

A4 - Gluten (Gerste) A5 - Gluten (Hafer) A6 Gluten (Kamut, eine Weizenart) G - mit Milch L - mit Sulfid/Schwefel

Tous les prix sont en Euros. Les prix incluent la TVA. Service compris.

1 - conservateur 2 - antioxydant 3 - source de phenylalanine 4 - colorant *Peut nuire à l'activité et à la concentration de l'enfant 5 - édulcorants 6 - contenant de la caféine

7 - acidifiants 8 - stabilisateurs 11 - contenant de la caféine

A1 - gluten (blé) A2 - (orge) A3 - gluten (seigle) A4 - gluten (orge) A5 - gluten (avoine) A6 - gluten (Kamut, une espèce de blé) G - lait L - sulfite/soufre

Wines | Offene Weine | Vin en carafe

From the USA | aus den USA | des États-Unis

White wine / Weißwein / Vin blanc

Woodbridge Chardonnay Robert Mondavi ^L	0,25 l	€ 8,60	0,5 l	€ 17,20
California				

Rosé

Woodbridge White Zinfandel Robert Mondavi ^L	0,25 l	€ 8,60	0,5 l	€ 17,20
California				

Red wine / Rotwein / Vin rouge

Woodbridge Zinfandel Robert Mondavi ^L	0,25 l	€ 8,60	0,5 l	€ 17,20
California				

From Germany | aus Deutschland | d'Allemagne

White wine / Weißwein / Vin blanc

Durbacher Riesling ^L	0,25 l	€ 8,20	0,5 l	€ 16,40
trocken Weingut Huber, Durbach				

Müller – Thurgau ^L	0,25 l	€ 8,20	0,5 l	€ 16,40
feinherb Weingut Lothar Schwörer, Kippenheim				

Weißer Burgunder ^L	0,25 l	€ 8,20	0,5 l	€ 16,40
Trocken Weingut Bercher, Burkheim				

Grauer Burgunder ^L	0,25 l	€ 8,20	0,5 l	€ 16,40
trocken Weingut Fritz Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt				

Rosé

Spätburgunder Weißherbst ^L	0,25 l	€ 8,20	0,5 l	€ 16,40
halbtrocken Oberkircher Winzer, Oberkirch				

Europa-Park Hauswein ^L	0,25 l	€ 8,20	0,5 l	€ 16,40
Trocken				

Red wine / Rotwein / Vin rouge

Ihringer Spätburgunder ^L	0,25 l	€ 8,30	0,5 l	€ 16,60
halbtrocken W.G. Ihringen EG, Ihringen				

Markgräflerland Spätburgunder ^L	0,25 l	€ 8,30	0,5 l	€ 16,60
trocken Weingut Martin Waßmer, Bad Krozingen				

Specialty wines by the glass | Offene Spezialitäten Weine | Vins spéciaux au verre

WHITE WINE | WEISSWEIN | VIN BLANC

2019 Hayat Riesling feinherb ^L Rheingau Weingut Fürst Löwenstein, Hallgarten Deutschland	0,11 0,75l	6,10 € 41,50 €
2018 Primavista, Sauvignon Blanc ^L IGT Toscana Cantina Paolo Conterno, Piemonte Italien	0,25l 0,75l	8,60 € 36,50 €
2022 Gewürztraminer R. Mack Edition ^L AOC Alsace Château Ollwiller	0,11 0,75l	6,20 € 41,50 €
2020 "Amici del Vino" 10 Jahre Jubiläum – Garganega ^L IGT Veneto Cantina Monte del Frá, Italien	0,25l 0,75l	10,50 € 33,50 €
Trauben & Anker Cuvée Weiß ^L Chardonnay, Weißburgunder Weingut T Hensel, Pfalz, Bad Dürkheim	0,25l 0,5l	8,50 € 17,00 €

RED WINE | ROTWEIN | VIN ROUGE

2015 "Amici del Vino" Silenzio Rosso ^L Merlot, Sangiovese IGT Toscana Paolo Conterno, Monforte d'Alba	0,25l 0,75l	14,60 € 37,50 €
Trauben & Anker Cuvée Rot ^L Spätburgunder, Merlot, St. Laurent Weingut T Hensel, Pfalz Bad Dürkheim	0,25l 0,5l	8,50 € 17,00 €

Captains Gin Bar

2cl

Boar! Caliber 1844

Beeren-Kräuterlikör auf Gin Basis

7,10€

Upcycle Gin – Barrel Aged Gin direkt aus dem Holzfass serviert

Botanicals : Tonkabohne, Mango, Vanille, Rosmarin
Limettenblätter, Wacholder

9,90€

Kunstwerk – London Dry Gin

Botanicals : Kardamom, Lavendel, Rosmarin, Zitrone, Wacholder

9,40€

Schloss Gini

Botanicals : Himbeere, Orangenschale, Angelikakraut
Rosa Pfeffer, Wacholder

9,90€

After 2 Gin

Botanicals : Kaffirlimette, Zitronenverbene, Szechuanpfeffer
Zitrone, Wacholder

9,40€

All In – Schwarzwald Gin

Botanicals : Brombeere, Aprikose, Orange, Muskat
Koriander, Wacholder

10,90€

Amuerte Coca Leaf Gin

Botanicals : Tamarillo, Papaya, Drachenfrucht
Cocablatt, Wacholder

12,90€

Der Ursprung der Wacholderspirituose, damals noch Genever genannt, liegt einigen Quellen zu Folge im 17. Jahrhundert. Erfunden hat ihn der Arzt und Naturwissenschaftler Francois de la Boe. Englische Soldaten, die Holland zu jener Zeit im Krieg unterstützen, brachten das Getränk vom Kontinent auf die Insel um sich Mut anzutrinken. Entsprechend hat sich dieses Getränk ganz schnell im britischen Raum etabliert.

Zwei Weltkriege und die amerikanische Prohibition bedingten, dass nicht nur Gin große Einbußen hinzunehmen hatte. Auch der Gin litt unter den Restriktionen der US-amerikanischen Regierung, die von 1919-1933 ein Alkoholverbot einführten. Die Folge waren nicht nur die Entstehung eines großen Schwarzmarkts, sondern auch dilettantische Versuche in heimischen Badezimmern und Ähnlichem, um Gin-ähnliche Spirituosen „zusammen zu panschen“.

Heute ist der Gin die Spirituose des 21. Jahrhunderts. Wir bieten Ihnen im Captains Finest sechs innovative New Comer Gin Sorten an, diese wurden weder in der Badewanne hergestellt, noch werden sie auf dem Schwarzmarkt verkauft.

Geben Sie Ihrem Abend einen Gin!

According to some sources, the origin of juniper spirit, then called genever, dates back to the 17th century. It was invented by the doctor and scientist Francois de la Boe. English soldiers, who were at the time supporting Holland in the war, brought the drink from the continent to the island in order to gain some courage. Accordingly, this drink then quickly established itself in the UK. Two world wars and the American prohibition meant that it was not only gin that suffered great losses. Gin was subject to restrictions by the US government, which introduced an alcohol ban from 1919-1933. The result was not just the emergence of a large black market, but also amateurish attempts to produce and panhandle gin-like spirits from domestic bathrooms. Today, gin is the spirit of the 21st century. In the Captains Finest we offer you six innovative newcomer gin varieties. None of these were made in the bathtub, nor are they sold on the black market. It's Gin o'clock!

L'origine de ce spiritueux à base de baies de genévrier, qui s'appelait d'ailleurs Genever au départ, remonte au 17^e siècle selon plusieurs sources. Le breuvage a été inventé par le médecin et scientifique Franciscus de la Boë. Les soldats anglais, qui apportaient leur soutien à la Hollande lors des conflits armés, ont ensuite importé la boisson sur leur île. Ils la buvaient pour se donner du courage au combat. La boisson a rapidement été plébiscitée sur l'intégralité des îles britanniques.

Puis vinrent deux guerres mondiales et la prohibition américaine. Le gin fut bien évidemment impacté par les restrictions du gouvernement des États-Unis, qui avait mis en place une interdiction de l'alcool de 1919 à 1933. Non seulement cela occasionna la mise en place d'un gigantesque marché noir, mais créa aussi des vocations de distillateurs dilettantes dans le secret des salles de bains et caves, afin de tenter d'obtenir des ersatz douteux de gin.

Le gin est désormais un spiritueux phare du 21^e siècle. Au Captain's Finest, nous vous proposons six sortes de gin innovantes, et nous garantissons qu'elles n'ont pas été distillées dans une baignoire et qu'elles ne proviennent d'aucun marché noir.

Gerne erhalten Sie Ihren Gin als Gintonic mit 4cl Gin + Schweppes Tonic Water



THE MAYFLOWER COMPANY PRESENTS

Captain's Finest

NEW ENGLAND RESTAURANT

