

FRÜHSTÜCK

TÄGLICH

VON 9.00 BIS 16.00

Liebe Gäste,
wir legen Wert darauf, in unserer Küche auf Fertigprodukte zu verzichten und geben uns die größte Mühe für Euch allerlei Haus- und Handgemachtes zuzubereiten. Diese Art zu kochen braucht jedoch Zeit und so kann es vorkommen, dass ein Gericht etwas länger dauert oder gerade nicht verfügbar ist. Wir bitten um Euer Verständnis und möchten Euch ermutigen etwas anderes aus unserer Karte zu probieren!

**BAGEL MIT HAUSGE-
BEIZTEM LACHS**FRISCHKÄSE, SÜSSER SENF,
RUCOLA, ROTE ZWIEBEL 5.60€**BAGEL MIT
SHERRY-MANDEL-
HÄHNCHEN**FRISCHKÄSE, RUCOLA,
GETROCKNETE TOMATEN .. 5.60€**HOTEL MAMA**UNGARISCHE SALAMI,
GOUDA, GEKOCHTES EI,
OBST, KONFITÜRE,
BUTTER UND BROT 5.60€**LA COLAZIONE** veganHAFER-AÏOLI-DIP, OLIVEN-
TAPENADE, OBST, FEIGEN-
KONFITÜRE, MARGARINE
UND BROT 6.90€**HOTEL VUE SUR LA MER**DREIERLEI SORTEN FRAN-
ZÖSISCHER KÄSE, OBST,
FEIGENKONFITÜRE, BUTTER
UND BROT 10.50€
GEKOCHTES EI EXTRA +1.50€**HOTEL VISTA AL MAR**SPANISCHES OMELETTE MIT
CHORIZO, TOMATEN UND
KARTOFFELN, MANCHEGO,
HONIGMELONE, SERRANO,
BUTTER UND BROT 10.50€**HOTEL SJØBLIKK**HAUSGEBEIZTER LACHS,
MESSMÖR (SÜSSER KÄSE),
GEKOCHTES EI, SÜSSER
SENF, APFELMEERRETTICH,
HONIGMELONE, BUTTER
UND BROT 10.50€**MONTREAL MOTEL** veganZWEI HAFER-PANCAKES,
WAHLWEISE MIT BANANEN
ODER CRANBERRIES,
GOLDEN SYRUP, OBST 7.50€**HOTEL OKZIDENT** veganDREI HAFER-PANCAKES,
FEIGENKONFITÜRE, HUM-
MUS, OLIVEN-CRÈME,
OBST 7.90€**HOTEL SEAVIEW**ZWEI SPIEGELEIER AUF
TOAST, CHAMPIGNONS, BA-
KED BEANS, GRILLTOMATE,
BACON, WÜRSTCHEN, 10.50€
MIT POMMES +1.00€**HOTEL CALIFORNIA**ZWEI HAFER-PANCAKES MIT
SPIEGELEIERN, KROSSEM
BACON, WÜRSTCHEN,
GOLDEN SYRUP, APFEL-
SPALTEN..... 10.50€**SUNSEEBAR**ZWEI CROISSANTS, OBST,
NUTELLA, KONFITÜRE,
BUTTER 6.90€**SEEBLICK FÜR ZWEI**(OPTIONAL VEGETARISCH)
ZWEI HAFER-FRÜCHTE-
SHAKES, GOUDA, RÜHREI,
MANCHEGO, SERRANO,
UNGARISCHE SALAMI,
OLIVENTAPENADE, OBST,
KONFITÜRE, NUTELLA,
HUMMUS, BACON, WÜRST-
CHEN, GRILLTOMATE,
BUTTER, BROT, CROIS-
SANTS 23.50€**SEEBLICK FÜR DREI**

(OPTIONAL VEGETARISCH) 35,00€

RÜHREI / SPIEGELEIAUS DREI EIERN 4.50€
MIT TOMATE, PAPRIKA,
CHAMPIGNONS, POMMES,
BAKED BEANS JEWEILS +1.00€
MIT CHORIZO, BACON,
FETA JEWEILS +1.80€**FRÜCHTEMÜSLI**optional veganMIT MILCH UND OBST 3.80€
MIT HAUSGEMACHTER
HAFERMILCH UND OBST 4.50€
MIT JOGHURT / SOJA-
JOGHURT UND OBST 5.20€**HOT PORRIDGE POT** veganHAFERFLOCKEN, BANANE,
HAUSGEMACHTE HAFER-
MILCH, AGAVENDICKSAFT,
ZIMT, MANDELN 6.00€**OBSTSALAT** optional veganMIT JOGHURT ODER SOJA-
JOGHURT UND AGAVEN-
DICKSAFT 4.50€**CROISSANT** 2.00€**BROT KORB** 2.00€**GEKOCHTES EI** 1.50€**ZWEI STÜCK BUTTER** 1.00€**MARGARINE** 1.00€

HAUPTGERICHTE

TÄGLICH

VON 12.00 BIS 22.00

— BURGER —

Wir verwenden ausschließlich frisches Rindfleisch (120g je Burger), welches von Hand verarbeitet wird. Alle Burger-
saucen werden von uns selbst herge-
stellt. Zu den Burgern servieren wir
hausgemachte Pommes und gegen einen
Aufpreis von 1 EURO servieren wir Salat
mit Orangen-Lauch-Dressing dazu.

CLASSIC ECONOMYRINDFLEISCH, GEGRILLTE
ZWIEBEL, TOMATE,
SAURE GURKE, EISBERG-
SALAT, BURGERSAUCE,
COLESLAW 9.50€**CLASSIC CHEESE**RINDFLEISCH, CHEDDAR,
GEGRILLTE ZWIEBEL,
TOMATE, SAURE GURKE,
EISBERGSALAT, BURGER-
SAUCE, COLESLAW 10.50€**VEGGIE**PANIERTER GOUDA,
GEGRILLTE ZWIEBEL,
TOMATE, SAURE GURKE,
EISBERGSALAT, BURGER-
SAUCE, COLESLAW 12.00€**CRISPY CHICKEN**HÄHNCHENBRUSTFILET IN
MAISPANADE, ZITRONEN-
CRÈME, TOMATE, FRISCHE
GURKE, ROHE ZWIEBEL,
COLESLAW 12.50€

BILL, THE GOAT

RINDFLEISCH, ZIEGENKÄSE, BACON, FEIGENSENF, TOMATE, FRISCHE GURKE, RUCOLA 13.00€

DELUXE

DOPPELT 120g RINDFLEISCH, CHEDDAR, KNUSPRIGER BACON, GEGRILLTE ZWIEBEL, TOMATE, SAURE GURKE, EISBERGSALAT, BURGERSAUCE, COLESLAW 12.90€

FAT MEXICAN vegan

HAUSGEMACHTER BRATLING AUS ROTEN BOHNEN, CHILI, ERDNÜSSEN, HAFERFLOCKEN UND KORIANDER, MIT MOJO ROJO, FRISCHE GURKE, GUACAMOLE, RUCOLA, RADICCHIO 12.50€

OPTIONAL FÜR ALLE BURGER

EXTRA FLEISCH + 4.50€
EXTRA SALAT + 2.00€
EXTRA BACON + 1.80€
EXTRA CHEDDAR + 1.50€
EXTRA SPIEGELEI + 1.50€
EXTRA POMMES + 1.00€

— KLASSIKER —

ROSMARIN-POLENTA-GNOCCHI

PARMESAN-SAHNE-SAUCE, GERÄUCHERTER TEMPEH, RÖSTZWIEBELN, SALAT MIT HAUSDRESSING 10.80€

MAKKARONI

optional vegan
TOMATENSAUCE, KÄSE 7.00€
+ JAGDWURST 1.50€
+ TEMPEH 2.50€

KRÄUTER-KÄSE-SPÄTZLE

HAUSGEMACHT, SALAT MIT HAUSDRESSING 9.60€

FLAMMKUCHEN

CRÈME FRAÎCHE, SCHINKEN, ZWIEBELN, KAPERN ... 6.50€

HÄHNCHENLEBER

GESCHMORTE ZWIEBELN MIT APFEL, KARTOFFEL-KAROTTEN-PÜREE 8.90€

GEFÜLLTER WEIZEN-FLADEN optional vegan

GRILLGEMÜSE, CHEDDAR, SPINAT, CRÈME FRAÎCHE, HAUSGEMACHTE TOMATEN-SALSA, TEMPEH ODER HÄHNCHEN 10.80€

PANIERTE HÄHNCHENBRUST

MIT KARTOFFEL-KAROTTEN-PÜREE UND TOMATEN-SALSA 9.50€

COTTAGE PIE

optional vegan
ROTWEIN-SCHMORGE-MÜSE, KARTOFFEL-KAROTTEN-PÜREE MIT RINDERHACK UND CHEDDAR 10.50€
ODER TEMPEH 10.70€

RAHM-GESCHNETZELTES »SEEBLICK ART«

HÄHNCHEN IN WEISSWEIN-SAHNE-SAUCE CHAMPIGNONS, SPÄTZLE 11.40€

GEBACKENER KÄSE

MIT KARTOFFEL-KAROTTEN-PÜREE UND TOMATEN-SALSA 9.50€
½ GEBACKENER KÄSE 8.50€

— SALATE —

VERSCHIEDENE BLATTSALATE

MIT ORANGEN-LAUCH-DRESSING, GURKE, TOMATE, PAPRIKA, SPROSSEN, KÜRBIS- UND SONNENBLUMENKERNEN, BROT UND ZWEI SELBST GEWÄHLTEN ZUTATEN:
— KRÄUTERCHAMPIGNONS
— ROSENKOHL-SALAT (CRANBERRIES, THYMIAN, HASELNUSS, ROSMARIN)
— WARMER ZIEGENKÄSE
— HAUSGEMACHTES HUMMUS (KICHERERBSEN, TAHIN)
— GEBACKENE ROTE BEETE (THYMIAN, KORIANDERSAAT)
— SHERRY-MANDEL-HÄHNCHEN

MIT ZWEI ZUTATEN 9.80€
NUR SALAT 5.90€

— LOW CARB —

CHILI optional vegan

AUS KICHERERBSEN 6.90€
+ ALBONDIGAS + 1.90€
+ TEMPEH + 2.50€

KAROTTEN-LINGUINE

IN PARMESAN-SAHNE-SAUCE 7.90€
+ ALBONDIGAS + 1.90€
+ TEMPEH + 2.50€

KLEINIGKEITEN

TÄGLICH

VON 9.00 BIS 22.00

— FINGER FOOD —

DREI DIPS MIT BROT

vegan
OLIVENTAPENADE, HUMMUS, HAFER-AÏOLI-DIP 5.50€

ALBONDIGAS

SPANISCHE HACKBÄLLCHEN, TOMATENSALSA, BROT 5.80€

POLENTAWÜRFEL

FRITTIERT, MIT ROSMARIN UND PARMESAN 4.50€

HUMMUS vegan

KICHERERBSEN-DIP, BROT 4.50€

TORTILLA-CHIPS

ÜBERBACKEN MIT CHEDDAR DAZU GUACAMOLE, SALSA 6.90€

PAN TUMACA / PAN AGUACATA

BROT MIT TOMATEN ODER GUACAMOLE NACH SPANISCHER ART
3 STÜCK 4.50€
6 STÜCK 7.80€

FÜR ZWEI

MAMMOUTH- & KALAMATA-OLIVEN, KAPERNÄPFEL, FETA, GETROCKNETE TOMATEN, BROT 8.90€

— DESSERTS —

APPLE-CRUMBLE vegan

MIT SOJA-VANILLEEIS 4.80€

BREAD'N'BUTTER

PUDDING IN HAUSGEMACHTER VANILLESAUCE 3.50€

KUCHEN

NACH ANGEBOT 3.20€

GETRÄNKE

— WASSER —

SACHSEN QUELLE 0.2 1.50€
SACHSEN QUELLE 0.4 2.60€
SELTERS CLASSIC 0.75 4.80€

— LIMONADEN —

CLUB MATE ^{1,3} 0.33 2.80€
AFRI WHITE ^{1,3,4,5} 0.2 2.80€

COCA COLA ^{1,3,4}
 0.2 / 0.4 2.20 / 3.70€

FANTA ^{1,3,4}
 0.2 / 0.4 2.20 / 3.70€

7UP ^{1,3,4}
 0.2 / 0.4 2.20 / 3.70€

SCHWEPES GINGER ALE³
 0.2 / 0.4 2.20 / 3.70€

SCHWEPES TONIC²
 0.2 / 0.4 2.20 / 3.70€

FEVER -TREE
 GINGER BEER³ 0.2 3.80€
 INDIAN TONIC 0.2 3.80€
 MEDITERRANEAN
 TONIC 0.2 3.80€

CRODINO SPRITZ³
 ITALIENISCHER
 ALKOHOLFREIER APERITIF
 MIT SODA 3.40€

LEMONAID^{BIO}
 BIO-LIMETTEN-
 LIMONADE 0.33 3.80€

— FRUCHTSÄFTE & SCHORLEN —

APFELSAFT
 0.2 / 0.4 2.00 / 3.60€

ORANGENSAFT
 0.2 / 0.4 2.00 / 3.60€

APFELSAFT TRÜB
 0.2 / 0.4 2.50 / 4.30€

BANANENSAFT
 0.2 / 0.4 2.50 / 4.30€

BIRNENSAFT
 0.2 / 0.4 2.50 / 4.30€

ERDBEERSAFT
 0.2 / 0.4 2.50 / 4.30€

KIRSCHSAFT
 0.2 / 0.4 2.50 / 4.30€

RHABARBERSAFT
 0.2 / 0.4 2.50 / 4.30€

GRAPEFRUITSAFT
 0.2 / 0.4 2.50 / 4.30€

MARACUJASAFT
 0.2 / 0.4 2.50 / 4.30€

MANGOSAFT
 0.2 / 0.4 2.50 / 4.30€

ANANASSAFT
 0.2 / 0.4 2.50 / 4.30€

QUITTENSAFT
 0.2 / 0.4 2.50 / 4.30€

**SCHWARZER
 JOHANNISBEERSAFT**
 0.2 / 0.4 2.50 / 4.30€

TOMATENSAFT
 0.2 / 0.4 2.20 / 4.40€

— KAFFEE UND CO. —

Alle unsere Kaffeegetränke können
 auch entkoffeiniert und gegen einen
 Aufpreis von 40 CENT mit Oatly Hafer-
 milch zubereitet werden.

TASSE KAFFEE 1.90€

POTT KAFFEE 2.70€

ESPRESSO SIMPLE 1.70€

DOPPIO 2.50€

ESPRESSO MACCHIATO 2.10€

DOPPIO MACCHIATO 2.90€

MILCHKAFFEE 2.70€

LATTE MACCHIATO 3.40€

CAPPUCCINO 2.40€

KAKAO 3.20€
 MIT MARSHMALLOWS 3.60€

WEISSE SCHOKOLADE 3.20€
 MIT MARSHMALLOWS 3.60€

HEISSE MILCH
 MIT HONIG 2.80€

**HEISSE OATLY
 HAFERMILCH**
 MIT AGAVENDICKSAFT 3.40€

OPTIONAL ZUM KAFFEE
 HASELNUSSSIRUP + 0.60€
 MANDELSIRUP + 0.60€
 CAMELSIRUP + 0.60€

— TEE —

EARL GREY
 SCHWARZER CEYLON,
 BERGAMOTTÖL 3.20€

CHINA SENCHA
 GRÜNER TEE, MILD,
 DUFTIGES AROMA 3.20€

ZITRONENFALTER
 GRAPEFRUIT, ZITRONE 3.20€

VIELKRÄUTER HAUSTEE
 14 (!) KRÄUTER 3.20€

TULSI
 TULSIKRAUT, INGWER,
 ORANGE, ROTER
 PFEFFER 3.20€

NANA MINZE
 NORDAFRIKANISCHE
 MINZE, KRÄFTIG 3.20€

FRISCHE MINZE 3.50€

ASSAM KEYHUNG
 KRÄFTIG, WÜRZIG 3.20€

CHAI
 ZIMT, KARDAMOM,
 INGWER, NELKE 3.20€

KAMILLENBLÜTE 3.20€

FOCKEBERG POWER
 MATE, GUARANA,
 GRÜNTEE 3.20€

— HOT DRINKS —

HEISSE ZITRONE
 MIT HONIG 3.20€

HOT-GINGER-POT
 FRISCHER INGWER,
 INGWERSIRUP,
 LIMETTENSAFT 4.20€

GETRÄNKE

HOLUNDERPUNSCH

GIN, HOLUNDERBLÜTEN-
SIRUP, ZITRONE,
ROSMARIN 5.80€

GROG

MYERS'S RUM, HEISSES
WASSER, ZITRONE 4.90€

— SHAKES UND CO. —

Die Milchshakes können gegen einen
Aufpreis von 40 CENT auch als laktose-
freie, vegane Variante mit hausgemach-
ter Hafermilch zubereitet werden.

MILCHSHAKES³

MILCH, JOGHURT, SAHNE,
SIRUP UND WAHLWEISE
ERDBEEREN, BROMBEEREN
ODER BANANE 4.80€

SMOOTHIE

ERDBEEREN, BANANE,
ORANGENSAFT 4.80€

OREO COOKIE SHAKE³

OREO-KEKSE, MILCH,
SAHNE, VANILLESIRUP 5.80€

EISSCHOKOLADE³

VANILLEEIS, KAKAO,
MILCH, SAHNE 5.80€

EISKAFFEE³

DOPPELTER ESPRESSO,
VANILLEEIS, MILCH,
SAHNE, KARAMELLSIRUP 5.80€

COCO SCHOKO

MILCH, SCHOKOSAUCHE,
KOKOSSIRUP, SAHNE 5.20€

TÖLPEL³

MARACUJASAFT, LIMEJUICE,
ZITRONE, GRENADINE 4.80€

SEAVIEW LEMONADE

GINGER ALE, LIMETTE,
GURKE, ORANGE,
MINERALWASSER 4.50€

— BIER VOM FASS —

SEEBLICK HAUSBIER

PILSNER
0.3 / 0.5 2.60 / 3.20€

ALSTER / DIESEL

0.3 / 0.5 2.60 / 3.20€

PILSNER-URQUELL

PILSNER
0.3 / 0.5 2.90 / 3.90€

BAYREUTHER

HELLES LAGER
0.3 / 0.5 2.90 / 3.90€

— FLASCHENBIERE —

KOZEL

DUNKLES LAGERBIER 0.5 3.90€

GROLSCH

PREMIUM PILSNER 0.45 3.90€

BECK'S

PILSNER / ALKOHOLFREI
0.33 2.90€

AUGUSTINER EDELSTOFF

HELLES LAGER 0.5 3.90€

TEGERNSEER

HELL 0.5 3.90€

MAISEL'S WEISSE

HEFEWEIZEN HELL
0.5 3.90€
ALKOHOLFREI 0.5 3.90€

MAISEL'S & FRIENDS

PALE ALE 0.33 3.90€

ASPALL SUFFOLK

CYDER 0.33 3.90€

— APERITIFS UND SEKT —

APEROL SPRITZ

APEROL, SEKT, ORANGE,
SODA 5.80€

GOLDEN HORN

GIN SPRIZZ MIT FRISCHER
MINZE, ZITRONENLIMONADE,
SODA, ORANGE, ZITRONE 5.80€

HUGO

SEKT, HOLUNDERSIRUP,
FRISCHE MINZE, LIMETTE,
SODA 5.80€

CAMPARI SODA³

CAMPARI, SODA,
ORANGE 5.20€

CRODINO SPRITZ³

CRODINO, SEKT,
LIMETTE 5.80€

ROTKÄPPCHEN SEKT

TROCKEN
0.1 / 0.75 3.20 / 15.90€
AUF EIS 4.10€

CRÉMANT DE LOIRE

TROCKEN 0.75 24.50€

— VERMOUTH UND ANISÉES —

BELSAZAR DRY 3.80€

BELSAZAR WHITE 3.80€

BELSAZAR RED 3.80€

RICARD 3.80€

WEINE

— ROTWEIN —

HAUSWEIN –

MERLOT DELLE VENEZIE

ITALIEN – TROCKEN
INTENSIVES RUBINROT, WEICH,
HARMONISCH, RUND
0.1 / 0.2 2.80 / 3.80€
0.5 9.80€

MEISER DORNFELDER

RHEINHESSEN – HALBTROCKEN
VOLLMUNDIG, REIFE ROTE
FRÜCHTE, SÜFFIG
0.1 / 0.2 3.20 / 5.20€
0.5 12.20€

ESPIGA VINHO TINTO

PORTUGAL – TROCKEN
AROMEN VON HIMBEERE UND
VANILLE, FEIN WÜRZIG
0.1 / 0.2 3.70 / 5.70€
0.5 12.70€

NERO D'AVOLA

SIZILIEN – TROCKEN
AROMEN VON NELKE
UND BEEREN
0.1 / 0.2 3.70 / 5.70€
0.5 12.70€

TACCO BAROCCO NEGROAMARO

ITALIEN, APULIEN – TROCKEN
INTENSIVES RUBINROT MIT ROTEN
GRANATAPFEL REFLEXEN, DUFT
NACH PFLAUMEN UND ROTEN
BEEREN, ANGENEHME TANNINE,
IM BARRIQUE GEREIFT
0.1 / 0.2 4.40 / 6.40€
0.5 13.40€

CABERNET SAUVIGNON

KALIFORNIEN – TROCKEN
FRUCHTIG, KRÄFTIG,
MIT AROMEN VON BEEREN
UND PFLAUME ^{vegan}
0.1 / 0.2 3.90€ / 5.90€
0.5 13.90€

VERANZA ROSSADO (ROSÉ)

SPANIEN – TROCKEN
AROMEN VON HIMBEEREN
UND KIRSCHEN
0.1 / 0.2 3.30 / 5.30€
0.5 12.30€

CABERNET SAUVIGNON

VIN DE PAYS D'OC ^{vegan}
FRANKREICH – TROCKEN
RUBINROT, AUSGEGLICHEN,
GESCHMEIDIG, WEICHE TANINE,
FRUCHTBETONT
0.1 / 0.2 2.80 / 3.80€
0.5 9.80

— WEISSWEIN —

WEISSWEINSCHORLE

MIT GRAUEM BURGUNDER
0.2 3.80€

**HAUSWEIN –
GRAUER BURGUNDER**

PFALZ – TROCKEN
FRISCHER APFEL, RUND,
FRISCH UND SAFTIG
0.1 / 0.2 2.80 / 3.80€
0.5 9.80€

WALLHÄUSER RIESLING

NAHE – TROCKEN
FEINHERB, AROMEN VON
PFIRSICH UND APFEL
0.1 / 0.2 2.90 / 4.90€
0.5 11.90€

DR. KÖHLER GRAUBURGUNDER

PFALZ – TROCKEN
FRISCHE ZITRUS-NOTE,
DEUTLICHE SÄURE
0.1 / 0.2 4.20 / 6.20€
0.5 15.90€

CHARDONNAY LITTORAL

^{vegan}
FRANKREICH – TROCKEN
FÜLLE VON INTENSIVER FRUCHT,
MANGO, NEKTARINE UND
FINALER GESCHMACK VON
AKAZIE
0.1 / 0.2 3.90 / 5.90€
0.5 13.90€

**FREYBURGER
WEISSBURGUNDER**

SAALE UNSTRUT – TROCKEN
FEINDUFTIG, WEICH
0.1 / 0.2 3.80 / 5.90€
0.5 12.80€

ANTÓNIO LOPES VINHO VERDE

PORTUGAL – TROCKEN
PRICKELND, FRUCHTIG,
LEICHT
0.1 / 0.2 3.70 / 5.70€
0.5 12.70€

ADELSECK SILVANER

NAHE – HALBTROCKEN FRUCHT-
AROMA VON BANANEN IM BUKETT,
LEICHT UND BELEBEND AM
GAUMEN
0.1 / 0.2 3.20 / 5.20€
0.5 12.20€

**LONGDRINKS
AND
COCKTAILS**

— CLASSICS —

CAIPIRINHA

RUM, LIMETTEN, ROHR-
ZUCKER, CACHAÇA UND
CRUSHED ICE 6.50€

CUBA LIBRE

RUM, COLA,
LIMETTENSAFT 6.50€

MOJITO

RUM, LIMETTENSAFT,
MINZE, ROHRZUCKER UND
SODAWASSER 6.50€

VODKA SODA

VODKA, ZITRONE UND
SODAWASSER 6.20€

MOSCOW MULE

VODKA, GURKE UND
GINGER BEER /
GINGER ALE 6.50€

LONG ISLAND ICED TEA

RUM, VODKA, GIN,
TEQUILA, TRIPLE SEC,
CURAÇAO, LIMETTENSAFT,
ZUCKERSIRUP 9.20€

PIMM'S CUP NO. 1

PIMM'S NO. 1, GINGER
ALE, GURKE, ORANGE,
COCKTAILKIRSCHEN 6.50€

— GIN & TONIC —

Unsere Gin & Tonics kommen mit
Zitrone oder Gurke nach Wahl und
standardmäßig mit Schweppes Tonic
oder für einen Aufpreis von 1 EURO mit
Fever Tree Tonic.

LONG HORN LEIPZIG 6.50€

BOMBAY DRY GIN 7.50€

BULLDOG LONDON DRY ... 8.20€

MONKEY 47 SCHWARZWALD
MIT ORANGE 10.50€

BOTANIST ISLAY GIN..... 8.20€

TANQUERAY NO. 10 9.70€

GIN SUL HAMBURG 8.20€

**BERLINER
BRANDSTIFTER** 8.20€

— GIN —

Wir verwenden für unsere Gin Long-
drinks und Cocktails Leipziger Long
Horn Gin.

20TH CENTURY

LONG HORN GIN, CRÈME DE
CACAO, BELSAZAR WHITE,
ZITRONE 7.80€

AVIATION

LONG HORN GIN,
MARASCHINO, VEILCHEN-
LIKÖR, ZITRONE 7.80€

MARTINEZ

LONG HORN GIN, BELSAZAR
RED, MARASCHINO,
ORANGE BITTER 7.80€

GIMLET

LONG HORN GIN,
LIMEJUICE 6.50€

NEGRONI

LONG HORN GIN, BELSAZAR
RED, CAMPARI ORANGE,
ORANGE 6.50€

GETRÄNKE

GOLDEN NEGRONI

GOLDEN HORN,
BELSAZAR RED AUF EIS 6.50€

— VODKA —

APRIL RAIN

VODKA, BELSAZAR DRY,
ZITRONE 7.80€

BLOODY MARY

VODKA, TOMATENSaft,
LIMETTE, SELLERIE 7.60€

WHITE RUSSIAN

– DUDE STYLE

VODKA, KAHLÚA, SAHNE 7.50€

— SOURS —

PISCO SOUR

PISCO, EIWEISSPULVER,
ZITRONE 7.20€

WHISKEY SOUR

MAKERS MARK,
EIWEISSPULVER,
ZITRONE 7.20€

— WHISKEY —

OLD FASHIONED

BULLEIT RYE WHISKEY,
ANGOSTURA BITTER,
ZUCKER, ORANGE,
COCKTAILKIRSCHKE,
SPRITZER SODA 8.20€

HORSE'S NECK³

MAKER'S MARK,
ANGOSTURA BITTER,
GINGERBEER 8.20€

MANHATTAN

BULLEIT RYE WHISKEY,
VERMOUTH,
ANGOSTURA BITTER 7.20€

— RUM —

EL PRESIDENTE³

HAVANA CLUB, BELSAZAR
WHITE, TRIPLE SEC,
GRENADINE 7.80€

MARY PICKFORD³

HAVANA CLUB, ANANAS-
SAFT, MARASCHINO,
GRENADINE 7.60€

ROYAL BERMUDA YACHT CLUB³

HAVANA CLUB, TRIPLE SEC,
VELVET FALERNUM,
LIMETTE 7.80€

DARK'N'STORMY

MYERS RUM, GINGER
BEER, LIMETTE 7.80€

SPIRITUOSEN

Alle unsere Spirituosen werden
in 4 cl gereicht.

— KRÄUTER | LIKÖRE —

LEIPZIGER GREENHORN

PFEFFERMINZLIKÖR 3.50€

CONNEWITZER

RHABARBER 3.50€

FRANGELICO 3.50€

BECHEROVKA³ 3.50€

CHARTREUSE VERTE³ 5.50€

DISARONNO³ 3.50€

JÄGERMEISTER³ 3.50€

LEIPZIGER ALLASCH 3.50€

PIMM'S NO. 13 4.80€

MOLINARI SAMBUCA 4.20€

COINTREAU 3.80€

— BRÄNDE —

FISCHER & BUNGE

OBSTLER 4.50€

GRAPPA LE

DIC OTTO LUNE³ 6.80€

PISCO CONTROL 4.80€

— GIN —

LONG HORN 4.30€

BOMBAY DRY GIN 4.20€

BULLDOG LONDON DRY .. 6.40€

MONKEY 47 8.50€

BOTANIST ISLAY GIN 5.90€

TANQUERAY NO. 10 7.80€

GIN SUL 5.90€

BERLINER

BRANDSTIFTER..... 6.20€

— KORN —

KLOSTERKORN

KLOSTERBRENNEREI TILKES,
WÖLTINGERODE / HARZ,
FASSGELAGERT 4.20€

LINIE AQUAVIT³

2 CL 3.80€

— VODKA —

BULLBASH

BIRKENBLÄTTCHEN 4.20€

GREEN MARK 4.20€

GRASOVKA 4.20€

STOLICHNAYA 4.20€

PODOLSKI 4.20€

— TEQUILA —

EL JIMADOR

TEQUILA BLANCO /
REPOSADO 4.80€

— WHISKEY —

POWERS 4.80€

MAKERS MARK 4.80€

ARBEG 10 YRS. 7.80€

LAPHROAIG 6.20€

GLENMORANGIE 5.80€

1771 BOURBON 5.80€

BULLEIT RYE WHISKY 6.80€

— RUM —

Wir führen wechselnde, weitere Rum-
spezialitäten in unserer Bar, die beim
Personal erfragt werden können.

MYERS'S RUM³ 3.80€

HAVANA CLUB 3 YRS. 4.20€

HAVANA CLUB 7 YRS.³ 5.80€

KRAKEN RUM 4.80€

RON BOTUCAL RESERVA 4.80€

DON PAPA RUM 4.80€

*

Weitere Getränkeangebote, sowie
Tagesgerichte sind auf der Tafel neben
der Bar zu finden oder beim Personal
zu erfragen.



**HOTEL
SEEBLICK**

**BAR RESTAURANT CAFÉ
KARL-LIEBKNECHT-
STRASSE 125, 04275 LEIPZIG
TEL: 0 341 2 253 952**