

Herzlich Willkommen im Cafe Amsterdam Restaurant & Bar

seit 1998

*Genießen Sie jetzt unsere neue Herbstkarte, liebevoll zusammengestellt für die goldene Jahreszeit! Freuen Sie sich auf herzhaft aromatische, wärmende Gerichte und ausgewählte Getränke, welche die Gemütlichkeit und Vielfalt des Herbstes auf den Teller bringen. Unsere Auswahl an saisonalen Spezialitäten lädt zum Verweilen und Wohlfühlen ein – ob deftige Suppen, kreative Hauptspeisen oder köstliche Herbst-Desserts, hier findet jede*r das Richtige für genussvolle Momente. Lassen Sie sich von uns verwöhnen und verbringen Sie behagliche Stunden voller herbstlicher Lebensfreude bei uns im Amsterdam.*

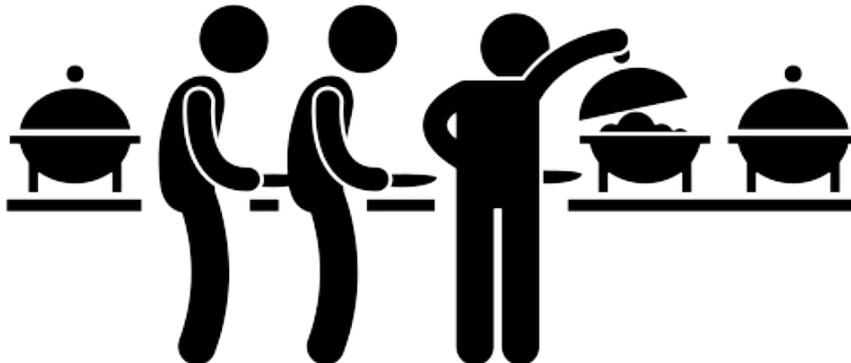
IHR TEAM AMSTERDAM

FRÜHSTÜCK.....	3
MITTAGSKARTE.....	4
12-16 UHR.....	4
ABENDKARTE.....	6
16-22 UHR.....	6
SUPPEN.....	6
VORSPEISEN.....	6
BAR FOOD.....	7
PASTA.....	7
SALATE.....	8
HAUPTGERICHTE.....	8
DESSERTS.....	9
KAFFEESPEZIALITÄTEN.....	9
SÄFTE & SAFTSCHORLEN.....	11
APERITIF.....	12
BIER VOM FASS.....	13
AUS DER FLASCHE.....	13
OFFENE WEINE.....	14
ROTWEINE.....	14
WEIßWEINE.....	15
ROSÉ.....	17
SEKT.....	17
PROSECCO.....	17
LONGDRINKS & HIGHBALLS.....	18
COCKTAILS.....	19
SOUR`S.....	19
CARIBBEAN.....	20
CREATION AUT OF BAR.....	21
CLASSICS & VARIATIONS.....	22
SPIRITUOSEN.....	24
GIN 2CL.....	24
VODKA 2CL.....	26
RUM 2CL.....	27
WHISKY 2CL.....	28
COGNAC 2CL.....	29
SNACK`S.....	31
HINWEISE FÜR.....	32
ALLERGIKER.....	32
GETRÄNKE.....	32
ALLERGENE SPEISEN.....	33

Frühstück

9 - 12 Uhr

Amsterdam Frühstücksbuffet 16,90
(inkl. Filterkaffee oder O-Saft)



Mittagskarte

12-16 Uhr

VORSPEISEN (MITTAG)

TOMATENSUPPE G, A, L 8,90

mit Feta und Basilikum Pesto, dazu Brot

KÜRBISCREME A,L,D,G 9,90

mit Kürbiskernen, dazu Brot

SOLJANKA A, L, G 9,90

klassisch mit saurer Sahne, Zitrone, dazu Brot

BRUSCHETTA A, L 9,90

Ciabatta mit Tomaten, Knoblauch und Olivenöl

PASTA (MITTAG)

PASTA VEGETARIA L, G 12,90

mit mediterranem Gemüse, Tomatensauce und Feta

PASTA ARRABIATA (SCHARF!) G, L 12,90

mit Tomaten, Knoblauch, Chili und Käse

PASTA CHICKEN G, L 15,90

mit Hähnchenbrust und Champignons in Rahmsauce, Käse

HAUPTSPEISEN (MITTAG)

OMELETTE MIT PILZEN G, A, L 13,90

Mit Zwiebeln, Champignons und Kräuterfrischkäse

GEMISCHTER SALAT G, A, L, C, M 14,90

verschiedene Blattsalate, Paprika, Gurken, Tomate,
mit Hähnchenbrust oder Ei und Schinken, Hausdressing

LEBERKÄSE G, A, L, C 14,90

mit Bratkartoffeln und zwei Spiegeleier

BAUERNFRÜHSTÜCK G, A, L 16,90

Bratkartoffeln im Eiermantel mit Gurkenfächer

GEHACKTESSTIPPE G, A, L 16,90

mit Kartoffelstampf und Gurkenfächer

KÖNIGSBERGER KLÖPSE G, A, L, M, C 16,90

in Kapernsauce mit Kartoffelstampf

NUDELN MIT TOMATENSAUCE G, A, L, C 16,90

nach DDR-Tomatensauce Style, mit Paniertem Jägerschnitzel

BACKFISCH G, A, L, C 18,90

mit Kartoffelsalat, und hausgemachter Remouladensauce

SCHWEINESCHNITZEL G, A, L, C 21,90

mit buntem Gemüse und Kartoffelsalat

Abendkarte

16-22 Uhr

Suppen

TOMATENSUPPE A, G 8,90

...mit Feta und Basilikum Pesto, dazu Brot

KÜRBISCREMESUPPE A, L, G, C 9,90

...mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen, dazu Brot

Vorspeisen

BRUSCHETTA A, L 9,90

...vier geröstete Ciabatta mit Tomatenwürfeln, kräftig gewürzt

GEBACKENER FETA A, G, L 13,90

...mit mediterranem Gemüse, Tomatensauce und Parmesan gratiniert, dazu Brot

VITELLO TONNATO G, A, L, C 15,90

...Kalbsfleisch mit Thunfischcreme, Kapern, Zitrone, dazu Brot

ROTE BEETE CARPACHIO A, G 15,90

...mit Walnüssen, Honig gratinierter Ziegenkäse, Rucola, dazu Brot

Bar Food

OBAZDA G, A	13,90
<i>...traditioneller, bayrischer Käseaufstrich aus Camembert, Butter, Zwiebeln und Gewürzen, dazu Bretzel</i>	
AMSTERDAM-FETA (PIKANT) G, A	14,90
<i>...geröstete Brotecken mit Feta, nach Art des Hauses mariniert</i>	
CLUB SANDWICH A, L, C	17,90
<i>...mit Hähnchenbrust, Bacon, Tomaten, Spiegelei, Salat und hausgemachter BBQ- Soße</i>	
KÄSEPLATTE G, A, C, M	19,90
<i>...mit 5 verschiedene Käsesorten, Feigensenf, Preiselbeeren und knusprigem Brot</i>	
TAPASPLATTE G, A, L, C, M	19,90
<i>...mit verschiedenem Gemüse, Käse, Schinken, Hähnchen-Aprikosen Spieß und knusprigem Brot</i>	

Pasta

ARRABIATA (SCHARF!) G, A, L, B	14,90
<i>...mit Tomaten, Knoblauch, Chili, Parmesan</i>	
ROTE BEETE G, A, L, H	15,90
<i>...mit gegrilltem Ziegenkäse, Honig und Walnüssen</i>	
CHICKEN IN GORGONZOLA G, A, L	16,90
<i>...mit Hähnchenbrust in cremiger Gorgonzola-Sauce, Parmesan</i>	
CHICKEN & KÜRBIS G, A, L, D	16,90
<i>...mit Hähnchenbrust, Hokkaido, Parmesan</i>	

Salate

CEASAR SALAD G, A, L, M, C	16,90
<i>...mit knackigem Römersalat, Parmesan, Croutons und Hähnchenbruststreifen, Caesar-Dressing</i>	
GEMISCHTER SALAT A, G, L, M, C	16,90
<i>...mit Hähnchenbrust, Hausdressing, dazu Brot</i>	
HERBSTSALAT A, G, L, M	16,90
<i>...mit bunten Blattsalaten, gebratener Hokkaido, Walnüsse, Rosinen dazu Brot</i>	

Hauptgerichte

KAISERSCHMARRN G, A, L, C	13,90
<i>...mit Rosinen und hausgemachtem Apfelkompott</i>	
SPÄTZLEPFANNE MIT PILZEN G, A, L	15,90
<i>...mit Champignons, Lauch und Käse gratiniert</i>	
KÜRBISPFANNE G, A, L	16,90
<i>...mit Hähnchenbruststreifen, Schupfnudeln, Hokkaido, Lauch, Mozzarella</i>	
MATJESFILET G, A, L, D	18,90
<i>...feines Doppelmatjesfilet, Bratkartoffeln, grüne Bohnen und hausgemachte Remoulade</i>	
HÄHNCHENBRUSTFILET G, A, L, C	19,90
<i>...mit gebratenen Austernseitlingen, Kartoffelstampf und Pfeffersauce</i>	
SCHWEINESCHNITZEL G, A, L	23,90
<i>...mit Bratkartoffeln und Austernseitlinge</i>	
GEBRATENES LACHSFILET G, A, L, C, D	26,90
<i>...mit buntem Ofengemüse, Kartoffelstampf, Kräuterfrischkäse</i>	

Desserts

CRÈME BRÛLÉE ^{G, C} 7,90

... der Dessertklassiker, Vanillecrème mit Zuckerkruste

SCHOKOBROWNIE ^{G, C, A} 9,90

... mit Vanillesauce und Schlagsahne

Kaffeespezialitäten

CAFÉ CRÉME ³ 3,20

CAPPUCCINO ³ 3,50

CAFÉ AU LAIT ³ 3,80

LATTE MACCHIATO ³ 3,50

LATTE MACCHIATO MIT GESCHMACK ³ 4,20

wahlweise mit Macadamia-, Mandel-, Pfefferminz-, Vanille-, Zimt-,
Karamell-, weiße Schokolade-, Haselnussirup usw,

ESPRESSO ³ 3,10

ESPRESSO DOPPIO ³ 4,10

ESPRESSO MACCHIATO ³ 3,70

LINDT TRINKSCHOKOLADE ¹² 3,80

white & Chocolate

LINDT TRINKSCHOKOLADE ¹² mit Sahne 4,20

“KEO” TEE 0,3l 3,80

INSEL DER SINNE: Ayurvedischer Kräutertee mit Ingwer, KRÄUTERHARMONIE: Kräutertee mit fruchtiger Apfelnote, TULSI- HARMONIE: Ayurvedischer Tulsite mit Orange, KAMILLENBLÜTEN: Wohltuender bekömmlicher Kräutertee, EARL GREY: Schwarzer Tee mit Bergamotte- Aroma, CHAI-TEE: würziger Schwarzer Tee nach Chai Art, DARJEELING: zart blumiger Schwarzer Hochlandtee, GRÜNER TEE: herb frischer grüner Tee aus China, WEIßER TEE EXOTIC: Teemischung mit Ananas und Papaya, ROOIBOS VANILLE: mit echten Vanillestücken, ORANCUJA: Fruchtetee mit Orange-Maracuja-Aroma, SANDDORN- CRANBERRY: Sandorn und fruchtige Cranberrys



KUCHEN NACH ANGEBOT

Alkoholfreie Getränke

SELTERS 0,25l / 0,75...Classic oder Naturell.....3,50.....7,50

PEPSI COLA^{2,3,6} / LIGHT / 7 UP² / MIRINDA^{2,6},

SPEZI 0,2l / 0,4l 2,80 4,90

THOMAS HENRY 0,2l 3,80

Indian Tonic, Bitter Lemon, Dry Tonic, Cherry Blossom Tonic, Pink Grapefruit,
Botanical Tonic, Spicy Ginger, Ginger Ale

HAUSGEMACHTER EISTEE 0,4l 5,50

Zitrone, Erdbeer, Himbeer, Mango, Maracuja, Holunder.....

Säfte & Saftschorlen

SÄFTE & NEKTARE 0,2l / 0,4l 3,20 5,80

Orangen-, Apfel-, Ananassaft
Kirsch-, Mango-, Rhabarber-, Maracuja-, Bananen-, Erdbeer-, Cranberry-,
Birnen- & Schwarzer Johannisbeernektar

SAFTSCHORLEN 0,4l 4,80

Aperitif

CAMPARI ORANGE	7,90
<i>...Orangenbitterlikör & Orangensaft auf Eis</i>	
APEROL SPRIZZ	7,80
<i>Aperol-mit Prosecco & Orangenscheibe auf Eis serviert</i>	
LIMONCELLI SPRIZZ	7,80
<i>Limoncello- mit Prosecco & Zitronenscheibe auf Eis serviert</i>	
HUGO	7,80
<i>Prosecco, Holunderblüte, frische Minze, Limette</i>	
CHAMBORD ROYAL	8,10
<i>Cognac Himbeer/ Brombeer Liqueur mit Prosecco</i>	
ROSATO MIO	7,80
<i>Hibiskusblütenliqueur, Tonic und Limette</i>	
LILLET WILDBERRY	7,80
<i>Lillet, Th.Henry Wildberry und Beeren</i>	
GRÜNE WIESE 2.0	8,50
<i>Gin, Blue Curacao, Triple. Sec., Secco</i>	

Bier vom Fass

RADEBERGER 0,25l / 0,4l 3,50 4,80

Hopfiges Pilsner

DIESEL 0,33l / 0,5l 3,90 5,90

Radeberger Pils & Pepsi

OBERDORFER HELL 0,3l / 0,5l 3,90 5,90

Bayrisches Helles Bier

FREIBERGER RADLER 0,3l / 0,5l 3,90 5,90

Freiberger im 50/50 mix mit Zitronenlimo Naturtrüb

GUINNESS 0,3l / 0,5l 4,50 6,30

schwer und cremig, unverwechselbar schwarz

Aus der Flasche

SCHÖFFERHOFER WEIZEN 0,5l 5,20

in den Sorten: Hell, Dunkel oder Alkoholfrei

BANANEN WEIZEN 0,5l 5,50

Schöffelhofer Weizen mit Bananensaft

RADEBERGER ALK. FREI 0,33l 3,90

Pilsner Alkoholfrei < 0,5 Promille

BERLINER WEISSE 0,33l 3,90

mit Himbeer- oder Waldmeistersirup

Offene Weine

Rotweine

Übersee 0,2l 0,5l

SHIRAZ „SKAAPVELD“ 7,90 18,90

Rebsorte: Shiraz, Weingut MAN Vinters/ Paarl- Südafrika, tiefes rot mit herrlicher würziger Frucht dunkler Beeren, trocken

CABERNET SAUVIGNON „DE GRAS“ 7,50 17,90

Rebsorte: Merlot, Vina Morande/ Maipo Valley- Chile, Vollmundig mit geschmeidigem Gaumen und angenehmer nachhaltiger Frucht von Schwarzen Johannisbeeren, trocken

MALBEC „LA ESCONDIDA“ 7,50 17,90

Rebsorte: 100% Malbec Argentina, Weingut Finca La Escondida/ Mendoza- Argentinien, samtige Tannine mit fruchtigem Beerenaroma und etwas Vanille in der Nase, trocken

Deutschland

DORNFELDER MILD Q.B.A. 5,90 13,90

Pfalz, angenehme zarte Fruchtsüße mit herrlich weichem Abgang, halbtrocken

0,2l 0,5l

Südeuropa

MONTEPULCIANO 6,90 16,90

Weingut Abruzzen Azienda Venea- Italien" I.G.T.P. trocken

PRIMITIVO 6,90 16,90

„Selezione“ I.G.T. ~ trocken

RIOJA 8,50 20,90

„El Guardian“ D.O.C. Tempranillo trocken

Flasche 1000 STORIES ZINFANDEL 55,90

Aromen von Vanille, Schokolade, Kaffeebohnen und Toast. Gut eingebundene Tannine bescheren einen kraftvollen langen Abgang

Flasche NEGROAMARO „F“ SALENTO 59,90

Süßlich-würzige Note, vollmundig, samtig und sehr ausgewogen

Flasche SAN MARZANO SESSANTANNI 60 59,90

...fruchtiges Bouquet mit Aromen von reifer Pflaume, Kirsche, Blaubeere, Schokolade und Zimt.

Weißweine

Übersee 0,2l 0,5l

CHARDONNAY „MAN “ 6,90 16,90

...leichte Vanilletöne und Aromen von Ananas, Pfirsich und Birne trocken***

Deutschland

BACCHUS „VALENTIN“ D.Q.W. 6,90 16,90

leicht mit erfrischenden Noten von Apfel und Citrus, **halbtrocken

RIESLING D.Q.W. BIO & VEGAN 6,90 16,90

Rebsorte: Riesling, Bio- Weingut Hemer/ Rheinhessen, spritzig und elegant mit herrlichen Düften von Citrus, trocken

GRAUER BURGUNDER D.Q.W. BIO & VEGAN 6,90 16,90

Rebsorte: Grauer Burgunder, Bio- Weingut Hemer/ Rheinhessen, frisch und saftig mit dichtem Gaumen, trocken

SCHEUREBE D.Q.W. BIO & VEGAN 6,50 16,90

Rebsorte: Scheurebe, Bio- Weingut Hemer/ Rheinhessen, leicht und frisch mit zarter Fruchtsüße, halbtrocken

MORIO MUSKAT D.Q.W. BIO & VEGAN 6,50 16,90

Rebsorte: Mario Muskat Bio- Weingut Hemer/ Rheinhessen, volle Frucht und Herrlich süffig, lieblich

Südeuropa

LA PASSERELLE COTE DE GASCOGNE 6,90 16,90

Rebsorte: Colombard Sauvignon , fruchtig-trocken, leichte grapfruit

0,2l 0,5l

JABALI "VIURA- CHARDONNAY" D.O. 7,90 18,90

Rebsorte: Viura & Chardonnay, Weingut Bodegas Paniza/ Carinena- Aragonien-Spanien, frische Frucht von Zitrus, Pfirsich, Ananas und Honigmelone, ein süffiges Trinkvergnügen, trocken

PINOT GRIGIO "LUNARDI" D.O.C. 5,90 13,90

Rebsorte: Pinot Grigio, Weingut Santa Flavia/ Venetien-Italien, Frisch mit feinfruchtigem Duft, trocken

Flasche CHARDONNAY BRAMATE 59,90

Rebsorte: Chardonnay... exotisch, aromatisch, voll und rund, niedrige Säure

Rosé

CAL CANTO ROSADO D.O...... 6,90 16,90

Rebsorte: Bobal, Weingut Bodegas Isidro Milage/ Kastilien- Spanien, leicht mit herrlicher Frucht von roten Beeren, trocken

DORNFELDER ROSÉ D.Q.W. BIO & VEGAN..... 6,90 16,90

Rebsorte: Dornfelder Bio- Weingut Hemer/ Rheinhessen, ein traumhafter Rosé, weich am Gaumen mit feiner Rest süße und herrlicher Himbeer- Erdbeeraromen, halbtrocken

Sekt

CA`DEL BOSCO 0,75L FLASCHE..... 69,50

CUVÉE PRESTIGE EXTRA BRUT Rebsorte: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco, Sektkellerei Ca`del Bosco- Lombardei/ Italien, ausgesuchten Weinberglagen

SMARAGD BRUT PICCOLO 0,2L FLASCHE..... 9,50

Schloss Affaltrach, feines Pfirsicharoma mit spritzigem, gut integrierten Mousse

SAPIR ALKOHOLFREI PICCOLO..... 9,90

Prosecco

Scavi & ray Frizzante 0,75l Flasche..... 20,50

SCAVI & RAY ROSÉ 0,75L FLASCHE..... 20,50

Longdrinks & Highballs

VODKA LEMON²	7,10
<i>Vodka & Goldberg Bitter Lemon</i>	
♡♡♡ CHRISSI'S SPEZIAL ♡♡♡	9,90
<i>8cl. Ketel One Vodka, Frisch gepresste Limette & Soda</i>	
JACKY & COLA^{2,3,6}	7,90
<i>Jack Daniel's Old No.7 & Pepsi Cola^{2,3,6}</i>	
SOUTHERN COMFORT GINGER ALE	7,20
<i>Southern Comfort & Thomas Henry Ginger Ale</i>	
DARK&STORMY	7,90
<i>Gosling Rum & Spicy Ginger, Limette</i>	
RUM COLA	7,20
<i>Brugal anjeo. & Pepsi Cola^{2,3,6}</i>	

>>>alle Spirituosen können selbstverständlich ausgetauscht werden

Hier gilt: Preis der Spirituose und 1,80 für den Füll-Softdrink >>>REDBULL 2.40<<<

Cocktails

Sour's

WHISKEY SOUR 8,90

Jack Daniels Old No.7, gepresster Zitronensaft, Zucker & Eiweiß

VODKA SOUR 8,90

Vodka, gepresster Zitronensaft, Zucker & Eiweiß

GIN SOUR 8,90

Gin, gepresster Zitronensaft, Zucker & Eiweiß

BASIL SMASH 9,90

Gin, frisches Basilikum, gepresster Zitronensaft, Zucker & Eiweiß

APEROL SOUR 8,90

Aperol, gepresster Zitronensaft, Zucker & Eiweiß

AMARETTO SOUR 8,90

Amaretto, gepresster Zitronensaft, Mandelsirup & Eiweiß

NEW YORK SOUR 9,30

Jack Daniels Old No.7, Zucker, frisch gepresster Zitronensaft, Eiweiß, Merlot

ALLE SOUR'S SIND MIT VEGANEM EIWEISS

>>>andere Sour's auf Nachfrage

Caribbean

CAIPIRINHA 7,80

Cachaca, Limette, br. Zucker

FRUITY CAIPIRINHA 8,30

Cachaca, Limette, br. Zucker, Yuzo oder Mango, Himbeer oder Erdbeer

ORANGINA 7,90

Gin, Holunder, Orange, br. Zucker

CAIPIROL 8,10

Aperol, Maracuja, Erdbeeren, Grapefruit, Orange br. Zucker

CUBA LIBRE 7,50

Brugal anejo, Limette, Pepsi Cola^{2,3,6}

CUBA LIBRE Speciale 8,50

Havanna 7 anos/Brugal extra anejo, Limette, Pepsi Cola^{2,}

MOJITO 7,80

Brugal anejo, Minze, Limette, Zucker

TEQUILA SUNRISE 7,50

José Cuervo, Grenadine, Orangensaft

MAI TAI 10,40

Rum weiss, Rum braun, Old Pascas 73%, Apricot Brandy, Mandel, Zitrone, Ananas

LONG ISLAND ICE TEA 10,90

Rum Weiss, Vodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Zitrone, Pepsi Cola^{2,3,6}

ZOMBIE 10,90

Rum weiss, Rum braun, Old Pascas 73%, Apricot Brandy, Grenadine, Zitronen- und Orangensaft

KINGSTON 8,20

Malibu, Apricot Brandy, Sahne, Maracuja, Erbeere

EL DIABLO 7,90

*José Cuervo, Creme Cassis, Grenadine, Zitrone,
Thomas Henry Ginger Ale*

DAIQUIRI 7,50

Brugal anjeo, Zitrone, Rohrzuckersirup

Creation out of bar

GURKEN HENRY 8,20

Gin, Zitrone, Gurke, Apfelsaft, Holundersirup & Goldberg Indian Tonic

NEW AMSTERDAM 8,50

Gin, Aperol, Rosensirup, Holunder, Birne, Cranberry, Zitrone

LYNCHBURG LEMONADE 7,90

Jack Daniels Old No.7, Triple Sec, Lime Juice, Zitronensaft, 7Up

AKADEMIX 8,90

*Brugal anjeo, Cassis, Pepino Peach, Lychee,
Johannisbeere, Lime Juice, Th.Henry Indian Tonic*

APPL`STRUDL 8,90

*Hauseigener Vodka, mit Rosinen und Zimt infundiert, Licor 43, Zimt, Vanille, Apfel
und Vanillesahne*

MR. JACKSON 8,50

Jack Daniels Old No.7, Licor 43, Grapefruit, Sauerkirsch und Johannis

KIRSCHBLÜTE 8,90

Sarti, Ramazotti Rosato, Gin, Zitrone, Sauerkirsch, Cranberry

MELONI 8,90

Wassermelone, Gin, Zitrone, Maracuja, Tonic Water

CREMIGE BIRNE 8,10

Baileys, Kahlua, Birne

REISE DURCH'S MITTELMEER 8,90

Peach Tree, Ramazzotti Rosato, Ramazzotti, Limette, Orange, Zitrone, Secco

RHUBARB 8,50

Gin, Galliano, Zitrone, Rhababer

PALOMAS SCHWESTER 8,50

Tequila, Cassis, Blut Orange, Pink Grapefruit, Limette, Salz

CHEFFE SEINER 10,50

Tequila, Cassis, DOM Benedictine, Cointreau, Triple Sec, Limette

LASS DAS MAL DEN PAPA MACHEN 17,90

das stärkste, was das Haus zu bieten hat, lasst Euch überraschen 😊

Classics & Variations

NEGRONI 8,90

Gin, Campari, Vermouth Rot

MARTINI DRY Cocktail 7,80

Gin, Vermouth Dry, Olive

WHITE RUSSIAN 7,80

Vodka, Kahlua, Sahne

BLOODY MARY 7,80

Vodka, Tomate, Zitrone, Gewürze

MANHATTAN 8,50

Jack Daniel's Rye, Vermouth Rot, Angostura

SAZERAC 9,50

Hennessy, Peychaud's Bitters, Zucker, mit Absinth parfümiert

WHITE LADY 7,90

Gin, Cointreau, Zitrone, Eiweiss

MOSCOW MULE 7,80

Vodka, Spicy Ginger, Lime Juice, Gurke

SINGAPUR SLING 9,50

Gin, Peter Heering, Cointreau, Benedictine DOM, ANANAS, Angostura

TOM COLLINS 8,10

Gin, frische Zitrone, Zucker, Angostura, Soda

PLANTERS PUNCH 8,10

Myers Rum, Grenadine, Zitrone, Angostura & Orangensaft, Muskat

COSMO 1934 7,90

Gin, Cointreau, Himbeere, Limette

OLD FASHIONED 8,50

Johnny Red, Angostura, Zucker

AMSTI-FASHIONED 8,90

Jacky, Galliano, Angostura Zimt

PINK MARGARITA 8,50

Tequila, Triple Sec, Grenadine, Limette, Zucker, Pink Grapefruit

ESPRESSO MARTINI 8,20

Vodka, Kahlua, Espresso, Vanille

Alkoholfrei

IPANEMA 7,10

Ginger Ale, Limette, Rohrzucker

VIRGIN MOJITO 7,10

Limette, Rohrzucker, Tonic Water, frische Minze

HERBE ERDBEERE 7,10

Grapefruit, Erdbeer, Mango, Lime Juice

CHERRY LOVERS 7,10

Kirsch, Maracuja, Kokos, Vanille, Sahne

ZIMT & ZUCKER 7,10

Ananas, Banane, Vanille, Zimt, Sahne

KLEINER GURKENHENRY 7,10

Maracuja, Birne, Holunder, Gurke, Tonic Water

MANGO SUN 7,10

Mango, Maracuja, Orange

MELON- LIMO 7,10

Watermelon, Cranberry, Maracuja, Thomas Henry Wildberry

YUZO ÄPPEL LIMO 7,40

Yuzopüree, Apfel, Tonic Water

YUZO KIRSCH LIMO 7,40

Yuzopüree, Kirsch, Tonic Water

FRUCHTIG GRÜN 7,10

Orange, Maracuja, Blue Curacao

CREMÈ CARAMEL 7,10

Maracuja, Ananas Caramel, Sahne

Spirituosen

Gin 2cl

BEEFEATER GIN 3,50

milde Zitronen -und Orangennoten, Süßholz, Koriander und Wacholder

Bombay Dry 3,50

klassisch, Wacholder, leichte Zitrus

BOMBAY SAPPHIRE 4,00

Weich, ausgewogen, facettenreich, Wacholder, Engelwurz, Süßholz, Paradieskörner

BOTANIST 4,50

Kräftig, 22 Botanicals, komplex 46%

TANQUERAY 4,50

Zitrusfrüchte, Wacholder, Hauch von Gewürzen, Lakritze 43,1%

PUERTO DE INDIAS PURE BLACK	4,50
<i>Wacholder, Zitrusfrüchte, Kräuter, Gewürze 40%</i>	
PUERTO DE INDIAS STRAWBERRY	4,50
<i>süß, weich, mit Erdbeeren, Wacholder und herbe Würze im Hintergrund</i>	
GIN MARE	4,50a
<i>voll, reich, Wacholder, Pfeffer, Rosmarin, Noten von Zitrusfrüchten 42,7%</i>	
TANQUERAY No. 10	5,00
<i>Komplex Wacholderbeeren, Koriander, Noten von Zitrusaromen, Grapefruits, Limetten, Hauch von Kamille 47,3%</i>	
BULLDOG	5,00
<i>fein, weich 40%</i>	
GIN SUL	4,50
<i>Hamburg, mild, holzige Noten mit Zitrusfrische 43%</i>	
ROKU JAPANESE	4,50
<i>Komplex, vielschichtig, weich, klassisch, samtig, Yuzu 43%</i>	
HENDRICKS	5,50
<i>Pfeffrig, würzig, herb, Rosen, Gurken 41,4%</i>	
BROCKMANS	5,50
<i>Wacholderbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Orangenschalen 40%</i>	
MONKEY 47	6,00
<i>Ausgewogen, Komplex, Wacholder, Hauch von Zitrusfrüchten und Pfeffer 47%</i>	

Weitere Exklusive Gins im Rückbuffet, fragen Sie unser Personal

Vodka 2cl

THREE SIXTY	3,50
<i>unser Hausvodka,</i>	
THREE SIXTY BLACK	4,00
<i>süßliche Noten von Getreide, Zitrusfrüchten, leichte Alkoholnote 42%</i>	
KETEL ONE	4,50
<i>lebendig, frisch 40%</i>	
CIROC	4,50
<i>aus feinen französischen Trauben 40%</i>	
BELVEDERE	5,50
<i>weich, sanft, mit subtiler Cremigkeit und würzigen Noten 40%</i>	
LEGEND OF KREMLIN	5,50
<i>Ein Meisterwerk der Destillation, sehr rein, aus Malzspiritus „LUX“ 40%</i>	
BELUGA	5,50
<i>Ein Hauch maritimer frische, u.a. mit Baumwolle gefiltert 40%</i>	
GREY GOOSE	5,50
<i>französischer Weizen, durch Kalkstein der Champagne gereinigt 40%</i>	
PURITY ULTRA 51	5,50
<i>51-fache Destillation, aus Bio Gerste u. Winterweizen 40%</i>	
LUXURY 8 MIT GOLD	6,00
<i>8 fache Destillation, sanft im Geschmack mit Goldpulver 42%</i>	

Weitere Exklusive Wodkas im Rückbuffet, fragen Sie unser Personal

Rum 2cl

BRUGAL ANJEO 3,50

fein, weiß, leicht süßlich 40%

MYERS JAMAICA 3,50

Ausbalanciert, sanft, Tabak, Zedernholz, ein Hauch von Nelken
intensiv und aromatisch 40%

VARADERO 7 anos 4,50

weich, würzig 38%

LEGENDARIO ELIXIR 7 4,50

Vollmundig, rund, weich, süß, zart 34%

CUBANEY ELIXIR 8 4,50

Vanille, Toffee, dunkle Schokolade 38%

BUMBU 4,50

fruchtiges Bouquet, reichhaltige und komplexe Aromen von Madagaskar-Vanille,
weichem Karamell und Eiche. Weicher, feiner Geschmack nach gerösteten Nüssen,
Bananen, reifen Früchten, Vanille, Karamell, kombiniert mit einer milden Süße.
40%- absolute Empfehlung!

BUMBU XO BLACK 4,50

Reichhaltiger und komplexer Duft von Vanille, Karamell, Eichenholz und einem Hauch
Frucht. Zu Beginn am Gaumen Aromen von Toffee, getoasteter Eiche und Vanille, die
im Verlauf durch Orangenschalen, Pfeffer und einen Hauch Kaffee abgelöst werden. Ein
ansprechender Rum, der auch sehr gut mit einer Zigarre kombiniert werden kann.

ZUARIN CLASSIC 8 4,50

Vanille, Banane mild abgestimmt, ein Unterton von Eiche 40%

BOTUCAL 4,50

vollmundig, schwer auf der Zunge, tropische Früchte, Schokolade, Karamell 40%

DON PAPA BAROKO 4,50

samtig weich, enorme Süße von Vanille, Karamell und Kräuternoten

OLD MAN FOUR VANILLA 5,50

sehr mild und cremig, feine Vanille Noten und Schokolade und Toffee 40%

CUBANEY TESORO 25 6,00

cremige schwere Noten von Schokolade, Vanille, Toffee u. Honig 38%

OPHYUM 23 anos 7,00

Noten von feiner Schokolade, Vanille, reife Trauben und einem Hauch Eiche 40%

DON PAPA MASSKARA 7,00

Honig, Calamondinorange und Siling Lubayo- Chili 40%

NON PLUS ULTRA BLACK EDITION **Highlight!****** 8,00

der Non Plus Ultra "Black Edition" -ein einzigartiges Erlebnis mit sehr reichhaltigem, langem und fruchtigem Geschmack mit einem Hauch Tabak, Vanille u. Karamell. Das Aroma bleibt sehr lange erhalten und endet mit einem eleganten, weichen Finish.

Whisky 2cl

JACK DANIEL'S OLD NO.7 3,00

JACK DANIEL'S APPLE 3,00

JACK DANIEL'S RYE 3,50

JACK DANIEL'S FIRE 3,00

JACK DANIEL'S HONEY 3,00

GENTLEMAN JACK 4,00

mild, süße Aromen von Vanille u. Karamell, Würze von gerösteten Mandeln u Eichenholz

JACK DANIELS SINGLE BARREL 5,00

würzig, holzig, mild, sanft, trocken, vanillig

TALISKER 10 6,00

Single malt, kräftig, rauchig

HIGHLAND PARK 12 6,00

Single malt, komplexe Noten aus Toffee, Heidehonig, frisch geriebener Muskatnuss und gereifter Trockenfrüchte, lang anhaltender Torfrauch

BASIL HAYDEN'S KENTUCKY STRAIGHT 6,50

Bourbon Whiskey, Vollmundig, würzig, Honig

MCALLAN 12 9,50

Aroma: Komplex, Vanille, Melone und Zitruschale, **Geschmack:** Zitrone, Vanille und geröstete Eiche

JOHNNIE WALKER BLUE 14,00

Harmonisch ausgeglichen und rauchig mit Anklängen von Rosinen und Nüssen, intensiv und rauchig mit einer leicht würzigen Note und Anflügen von Bitterschokolade und Eiche.

Weitere Exklusive Whiskys im Rückbuffet, fragen Sie unser Personal

Cognac 2cl

BARON OTARD V.S.O.P. 4,50

blumig, mild mit zarten Anklängen an Lindenblätter vollendet mit Noten von Birne, Vanille, Tabak und leichten Gewürzen 40%

CLAUDE CHATELIER XO 4,00

Pflaumen und kandierte Früchte, Feigen, Vanille, Walnüsse, Holzfass gelagert, dadurch Leder und Tabakaromen, besonderer weicher und Eleganter Cognac

Liqueur 2cl

JÄGERMEISTER 3,50

Kräuterlikör, 35%

RAMAZOTTI 3,50

italienischer Kräuterlikör 30%

SCHIERKER-FEUERSTEIN	3,50
<i>Harzer Kräuterlikör 35%</i>	
UNDERBERG 2CL FLASCHE 44 vol.%.....	3,50
<i>Kräuter aus 43 Ländern</i>	
CYNAR 16,5 vol.%.....	3,50
<i>italienischer Artischocken-Kräuter-Likör</i>	
BAILEYS 17 vol.%.....	3,50
<i>Irish-Whisky-Cream</i>	
BERLINER LUFT 18 vol.%.....	3,00
<i>weißer Pfefferminzlikör</i>	
BECHEROVKA 38 vol.%.....	3,50
<i>Kräuterlikör aus Tschechien</i>	
RATTENKILLER 50 vol.%.....	3,50
<i>traditionelles Rezept aus Hameln, brennend serviert</i>	
BUMBU CREAM 15 vol.%.....	3,50
<i>Rum-Sahnelikör</i>	
MOZART CHOCOLATE CREAM	3,50
<i>cremiger Vollmilch Schokoladenlikör</i>	
MOZART DARK CHOCOLATE CREAM	3,50
<i>Zartbitter Schokoladenlikör, rauchig herbes Aroma, vegan und laktosefrei</i>	
MOZART WHITE CHOCOLATE CREAM	3,50
<i>weißer Schokoladenlikör, Nuancen von Vanille und Karamell</i>	

Snack's

SALZSTANGEN.....	2,90
ERDNUSSSCHALE.....	3,90
OLIVEN.....	3,90
NACHOS.....	5,90

...mit Käse oder Salsa Dip

Hinweise für Allergiker

Bestimmte Zutaten, Zusatzstoffe oder Erzeugnisse, welche in der Lebensmittelindustrie bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden, können darin verbleiben und bei manchen Menschen u.U. Unverträglichkeiten oder gar Allergien auslösen. Da diese die Gesundheit der Betroffenen gefährden können

Gutscheine und Feiern

GUTSCHEIN ERHALTEN SIE BEI UNSEREN SERVICE MITARBEITERN BITTE SPRECHEN SIE MIT UNSEREM SERVICEPERSONAL! PLANEN SIE EINE FAMILIENFEIER, EIN JUBILÄUM, EINE GEBURTSTAGSFEIER ODER ABER EIN EVENT? DAS AMSTERDAM BIETET IHNEN PLATZ FÜR MAXIMAL 60 PERSONEN. GERNE STEHEN WIR IHNEN BEI DER PLANUNG ZUR SEITE.

Zusatzstoffe

Getränke

1 KONSERVIERUNGSMITTEL

4 CHININHALTIG

7 ANTI OXIDATIONSMITTEL

10 GESCHWÄRZT

13 MIT SÜßUNGSMITTEL

2 FARBSTOFFE

5 TAURINHALTIG

8 GESCHMACKSVERSTÄRKER

11 MIT PHOSPHAT

14 GEWACHST

3 KOFFEINHALTIG

6 AROMASTOFFE

9 GESCHWEFELT

12 MILCHEIWEIß

Allergene Speisen

A = glutenhaltiges Getreide

B = Krebstiere- und -erzeugnisse

C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D = Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)

E = Erdnüsse und -erzeugnisse

F = Soja (-bohnen) und -erzeugnisse

G = Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

L = Sellerie und -erzeugnisse

M = Senf- und Senferzeugnisse

N = Sesamsamen und -erzeugnisse

O = Schwefeldioxid und -erzeugnisse

P = Lupinen und daraus hergestellte Produkte

R = Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte