

seit 1998

Genießen Sie jetzt unsere neue Herbstkarte, liebevoll zusammengestellt für die goldene Jahreszeit! Freuen Sie sich auf herzhafte Aromen, 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

MITTAGSKARTE	3
ABENDKARTE	5
SUPPEN	5
VORSPEISEN	5
BAR FOOD	6
PASTA	6
SALATE	7
HAUPTGERICHTE	7
DESSERTS	8
KAFFEESPEZIALITÄTEN	8
SÄFTE & SAFTSCHORLEN	10
APERITIF	11
BIER VOM FASS	12
AUS DER FLASCHE	12
OFFENE WEINE	13
ROTWEINE	
WEIBWEINE	
Rosé	
PROSECCO	
LONGDRINKS & HIGHBALLS	
Sour's	
CARIBBEAN	
CREATION AUT OF BAR	
CLASSICS & VARIATIONS	21
SPIRITUOSEN	23
GIN 2CL	23
VODKA 2CL	
Rum 2CL	
WHISKY 2CL	
COGNAC 2CL	
HINWEISE FÜR	
ALLERGIKER	
GETRÄNKE	
ALLERGENE SPEISEN	32



11-16 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	



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, Honia aratinierter Ziegenkäse, Rucola, dazu Brot	



AMSTERDAM-FETA (PIKANT) G, A	14,90
geröstete Brotecken mit Feta, nach Art des Hauses mariniert	
CLUB SANDWICH A, L, C	17,90
mit Hähnchenbrust, Bacon, Tomaten, Spiegelei, Salat und hausgemachter BBG	- Soße
KÄSEPLATTE G, A, C, M	19,90
mit 5 verschiedene Käsesorten, Feigensenf, Preiselbeeren und knusprigem Brot	
TAPASPLATTE G, A, L, C, M	19,90
mit verschiedenem Gemüse, Käse, Schinken, Hähnchen-Aprikosen Spieβ und knusprigem Brot	

Pasta

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



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

Hauptgerichte

KAISERSCHMARRN G, A, L, C	13,90
mit Rosinen und hausgemachtem Apfelkompott	
SPÄTZLEPFANNE MIT PILZEN 4, A, L	15,90
mit Champignons, Lauch und Käse gratiniert	
KÜRBISPFANNE G, A, L	16,90
mit Hähnchenbruststreifen, Schupfnudeln, Hokkaido, Lauch, Mozzarella	
MATJESFILET G, A, L, D	18,90
feines Doppelmatjesfilet, Bratkartoffeln, grüne Bohnen und hausgemachte	Remoulade
HÄHNCHENBRUSTFILET G, A, L, C	19,90
mit gebratenen Austernseitlingen, Kartoffelstampf und Pfeffersauce	19,90
	19,90 23,90
mit gebratenen Austernseitlingen, Kartoffelstampf und Pfeffersauce	
mit gebratenen Austernseitlingen, Kartoffelstampf und Pfeffersauce SCHWEINESCHNITZEL G, A, L	

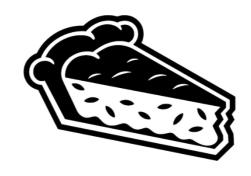


CRÈME BRÛLÉE ^{q, c}	7,90
der Dessertklassiker, Vanillecrème mit Zuckerkruste	
SCHOKOBROWNIE G, C, A	9,90
mit Vanillesauce und Schlagsahne	

Kaffeespezialitäten

CAFE CREME	3,20
CAPPUCCINO ³	3,5C
CAFÉ AU LAIT	3,80
LATTE MACCHIATO	3,5C
LATTE MACCHIATO MIT GESCHMACK	4,20
wahlweise mit Macadamia-, Mandel-, Pfefferminz-, Vanille-, Zimt-, Karamell-, weiße Schokolade-, Haselnusssirup usw,	
ESPRESSO ³	3,10
ESPRESSO DOPPIO ³	4,10
ESPRESSO MACCHIATO	
LINDT TRINKSCHOKOLADE12	3,80
white & Chocolate	
LINDT TRINKSCHOKOLADE 12 mit Sahne	4,20
"KEO" TEE 0,3	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: Früchtetee mit Orange-Maracuja-Aroma, SANDDORN- CRANBERRY: Sandorn und fruchtige Cranberrys



KUCHEN NACH ANGEBOT

Alkoholfreie Getränke

722 (21 (2), 201	, ,00
PEPSI COLA ^{2.3,6} / LIGHT /7 UP ² / MIRINDA ^{2,6} ,	
SPEZI 0,21/0,41 2,80	4,90
THOMAS HENRY 0,21	3,80
Indian Tonic, Bitter Lemon, Dry Tonic, Cherry Blossom Tonic, Pink Grapefruit, Botanical Tonic, Spicy Ginger, Ginger Ale	
HAUSGEMACHTER EISTEE 0,41	5,50
Zitrone, Erdbeer, Himbeer, Mango, Maracuja, Holunder	
Säfte & Saftschorlen	
SÄFTE & NEKTARE 0,21 / 0,41 3,20	<i>5,80</i>
Orangen-, Apfel-, Ananassaft	
Kirsch-, Mango-, Rhabarber-, Maracuja-, Bananen-, Erdbeer-, Cranberry-, Birnen- & Schwarzer Johannisbeernektar	
SAFTSCHORLEN 0,41	4,80



CAMPARI ORANGE	7,90
Orangenbitterlikör & Orangensaft auf Eis	
APEROL SPRIZZ	7,8 <i>0</i>
Aperol-mit Prosecco & Orangenscheibe auf Eis serviert	
LIMONCELLI SPRIZZ	7,8 <i>0</i>
Limoncello- mit Prosecco & Zitronenscheibe auf Eis serviert	
HUGO	7,8 <i>0</i>
Prosecco, Holunderblüte, frische Minze, Limette	
CHAMBORD ROYAL	8,10
Cognac Himbeer/ Brombeer Liqueur mit Prosecco	
ROSATO MIO	7,80
Hibiskusblütenliqueur, Tonic und Limette	
LILLET WILDBERRY	7,8 <i>0</i>
Lillet, Th.Henry Wildberry und Beeren	
GRÜNE WIESE 2.0	8 <i>,50</i>
Gin, Blue Curacao, Triple. Sec., Secco	

\mathcal{D})
Dier	vom	_	lass
			J

RADEBERGER 0,251 / 0,41	3,50	4,80
Hopfiges Pilsner		
DIESEL 0,331 /0,51	3,90	5,90
Radeberger Pils & Pepsi		
OBERDORFER HELL 0,31 / 0,51	3,90	5,90
Bayrisches Helles Bier		
FREIBERGER RADLER 0,31 / 0,51	3,90	5,90
Freiberger im 50/50 mix mit Zitronenlimo Naturtrüb		
GUINNESS 0,31 / 0,51	4,50	6,30
schwer und cremig, unverwechselbar schwarz		

Aus der Hasche

SCHÖFFERHOFER WEIZEN 0,51in den Sorten: Hell, Dunkel oder Alkoholfrei	5,20
BANANEN WEIZEN 0,51	<i>5,50</i>
Schöfferhofer Weizen mit Bananensaft	
RADEBERGER ALK. FREI 0,331	3,90
Pilsner Alkoholfrei < 0,5 Promille	
BERLINER WEISSE 0,331	3,90
mit Himbeer- oder Waldmeistersirup	



Otweine		
<u>Übersee</u>	0,21	0,51
SHIRAZ "SKAAPVELD"	7,90	18,90
Rebsorte: Shiraz, Weingut MAN Vinters/ Paarl- Südafrika, t würziger Frucht dunkler Beeren, trocken	tiefes rot mit h	errlicher
CABERNET SAUVIGNON "DE GRAS"	7, <i>50</i>	17,90
Rebsorte: Merlot, Vina Morande/ Maipo Valley- Chile, Vollm Gaumen und angenehmer nachhaltiger Frucht von Schwarze	•	
MALBEC "LA ESCONDIDA"	7, <i>50</i>	17,90
Rebsorte: 100% Malbec Argentina, Weingut Finca La Escond Argentinien, samtige Tannine mit fruchtigem Beerenaroma Nase, trocken		
<u>Deutschland</u>		
DORNFELDER MILD Q.B.A.	5,90	13,90
Pfalz, angenehme zarte Fruchtsüße mit herrlich weichem Ab	gang, halbtroc	ken

	0,21	0,51
<u>Südeuropa</u>		
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, <i>50</i>	20,90
"El Guardian" D.O.C. Tempranillo trocken		
Flasche 1000 STORIES ZINFANDEL		55,90
Aromen von Vanille, Schokolade, Kaffeebohnen und Toast. G bescheren einen kraftvollen langen Abgang	ut eingebundel	ne Tannine
Flasche NEGROAMARO "F" SALENTO		59,90
Süßlich-würzige Note, vollmundig, samtig und sehr ausgewo	gen	
Flasche SAN MARZANO SESSANTANNI	60	59,90
fruchtiges Bouquet mit Aromen von reifer Pflaume, Kirsche und Zimt.	e, Blaubeere, S	chokolade
Weißweine		
<u>Übersee</u>	0,21	0,51
CHARDONNAY "MAN"	6,90	16,90
leichte Vanilletöne und Aromen von Ananas, Pfirsich und I	3irne 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, spritzi	g und elegant i	mit
herrlichen Düften von Citrus, trocken		
GRAUER BURGUNDER D.Q.W. BIO & VEGAN	6,90	16,90
Rebsorte: Grauer Burgunder, Bio- Weingut Hemer/ Rheinhes	sen, frisch und	saftig mit
dichtem Gaumen, trocken		
SCHEUREBE D.Q.W. BIO & VEGAN	6,50	16,90
Rebsorte: Scheurebe, Bio- Weingut Hemer/ Rheinhessen, leich	nt und frisch m	it zarter
Fruchtsüße, halbtrocken		
MORIO MUSKAT D.Q.W. BIO & VEGAN	6,50	16,90
Rebsorte: Mario Muskat Bio- Weingut Hemer/ Rheinhessen, v	rolle Frucht und	d Herrlich
süffig, lieblich		
<u>Südeuropa</u>		
		
LA PASSERELLE COTE DE GASCOGNE	6,90	16,90
•		16,90
LA PASSERELLE COTE DE GASCOGNE		16,90 0,5
LA PASSERELLE COTE DE GASCOGNE	apfruit 0,21	0,51
LA PASSERELLE COTE DE GASCOGNE Rebsorte: Colombard Sauvignon , fruchtig-trocken, leichte gr	7,90	0,5l 18,90
LA PASSERELLE COTE DE GASCOGNE Rebsorte: Colombard Sauvignon, fruchtig-trocken, leichte gr JABALI "VIURA- CHARDONNAY" D.O.	rapfruit O,21 7,90 rinena- Aragon	0,51 18,90 nien-
LA PASSERELLE COTE DE GASCOGNE Rebsorte: Colombard Sauvignon, fruchtig-trocken, leichte gr JABALI "VIURA- CHARDONNAY" D.O. Rebsorte: Viura & Chardonnay, Weingut Bodegas Paniza/ Ca	rapfruit O,21 7,90 rinena- Aragon	0,51 18,90 nien-
LA PASSERELLE COTE DE GASCOGNE Rebsorte: Colombard Sauvignon, fruchtig-trocken, leichte gr JABALI "VIURA- CHARDONNAY" D.O. Rebsorte: Viura & Chardonnay, Weingut Bodegas Paniza/ Ca Spanien, frische Frucht von Zitrus, Pfirsich, Ananas und Hon	rapfruit O,2 7,90 rinena- Aragon igmelone, ein s	0,5 l 18,90 nien- üffiges
LA PASSERELLE COTE DE GASCOGNE Rebsorte: Colombard Sauvignon , fruchtig-trocken, leichte gr JABALI "VIURA- CHARDONNAY" D.O. Rebsorte: Viura & Chardonnay, Weingut Bodegas Paniza/ Ca Spanien, frische Frucht von Zitrus, Pfirsich, Ananas und Hon Trinkvergnügen, trocken	rapfruit O,21 7,90 rinena- Aragor igmelone, ein s	0,5 l 18,90 nien- üffiges
LA PASSERELLE COTE DE GASCOGNE Rebsorte: Colombard Sauvignon, fruchtig-trocken, leichte gr JABALI "VIURA- CHARDONNAY" D.O. Rebsorte: Viura & Chardonnay, Weingut Bodegas Paniza/ Ca Spanien, frische Frucht von Zitrus, Pfirsich, Ananas und Hon Trinkvergnügen, trocken PINOT GRIGIO "LUNARDI" D.O.C.	rapfruit O,21 7,90 rinena- Aragor igmelone, ein s	0,5 l 18,90 nien- üffiges
LA PASSERELLE COTE DE GASCOGNE Rebsorte: Colombard Sauvignon, fruchtig-trocken, leichte gr JABALI "VIURA- CHARDONNAY" D.O. Rebsorte: Viura & Chardonnay, Weingut Bodegas Paniza/ Ca Spanien, frische Frucht von Zitrus, Pfirsich, Ananas und Hon Trinkvergnügen, trocken PINOT GRIGIO "LUNARDI" D.O.C. Rebsorte: Pinot Grigio, Weingut Santa Flavia/ Venetien-Italie	rapfruit O,21 7,90 rinena- Aragor igmelone, ein s 5,90 an, Frisch mit	0,5 l 18,90 nien- üffiges

Posé		
CAL CANTO ROSADO D.O.	6,90	16,90
Rebsorte: Bobal, Weingut Bodegas Isidro Milage/ Kastilien- herrlicher Frucht von roten Beeren, trocken	Spanien, leicht mit	
DORNFELDER ROSÉ D.Q.W. BIO & VEGAN	6,90	16,90
Rebsorte: Dornfelder Bio- Weingut Hemer/ Rheinhessen, ein am Gaumen mit feiner Rest süße und herrlicher Himbeer-		
CA'DEL BOSCO 0,75L FLASCHE		69,50
CUVÈE PRESTIGE EXTRA BRUT Rebsorte: Chardonnay, Pi Sektkellerei Ca'del Bosco- Lombardei/ Italien, ausgesuchter),
SMARAGD BRUT PICCOLO 0,2L FLASCHE		9,50
Schloss Affaltrach, feines Pfirsicharoma mit spritzigem, gut	integrierten Mousse	
SAPIR ALKOHOLFREI PICCOLO Prosecco		.9,90
Scavi & ray Frizzante 0,751 Flasche		20,50

SCAVI & RAY ROSÈ 0,75L FLASCHE 20,50

longdrinks & Highballs

VODKA LEMON ²	7,10
Vodka & Goldberg Bitter Lemon	
♥♥♥ CHRISSI'S SPEZIAL ♥♥♥	9,90
8cl. Ketel One Vodka, Frisch gepresste Limette & Soda	
JACKY & COLA ^{2.3,6}	7,90
Jack Daniel's Old No.7 & Pepsi Cola ^{2,3,6}	
SOUTHERN COMFORT GINGER ALE	7,20
Southern Comfort & Thomas Henry Ginger Ale	
DARK&STORMY	7,90
Gossling Rum& Spicy Ginger, Limette	
RUM COLA	7,20
Brugal anjeo. & Pepsi Cola 2,3,6	

>>>alle Spirituosen können selbstverständlich ausgetauscht werden Hier gilt: Preis der Spirituose und 1,80 für den Füll-Softdrink >>>REDBULL 2.40<<<

Cocktails



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 anjeo, Limette, Pepsi Cola 2,3,6
CUBA LIBRE Speciale 8,50
Havanna 7 anos/Brugal extra anejo, Limette, Pepsi Cola²
MOJITO 7,80
Brugal anjeo, 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	

reation aut 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 infusioniert, Licor 43, Zimt, Vanille, Apfel und Vanillesahne MR. JACKSON 8,50 Jack Daniels Old No.7, Licor 43, Grapefruit, Sauerkirsch und Johannis KIRSCHBLUTE 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	<i>50</i> ر8
Gin, Galliano, Zitrone, Rhababer	
PALOMAS SCHWESTER	<i>50</i> ر8
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	7,8 <i>0</i>
Gin, Vermouth Dry, Olive	
WHITE RUSSIAN	7,8 <i>0</i>
Vodka, Kahlua, Sahne	
BLOODY MARY	7,8 <i>0</i>
Vodka, Tomate, Zitrone, Gewürze	
MANHATTAN	<i>50</i> ,8
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	7,8 <i>0</i>
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 <i>,50</i>
Johnny Red, Angustura, Zucker	
AMSTI-FASHIONED	8,90
Jacky, Galliano, Angostura Zimt	
PINK MARGARITA	8, <i>50</i>
Tequila, Triple Sec, Grenadine, Limette, Zucker, Pink Grapefruit	
ESPRESSO MARTINI Vodka, Kahlua, Espresso, Vanille	8,20
Alkoholfrei	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	ب ب ب
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 Wildberr	y
YUZO ÄPPEL LIMO	7,40
Yuzopüree, Apfel, Tonic Water	
YUZO KIRSCH LIMO	7,40
Yuzopüree, Kirsch, Tonic Wate	
FRUCHTIG GRÜN	7,10
Orange, Maracuja, Blue Curacao	
CREMÈ CARAMEL	7,10
Maracuja, Ananas Caramel, Sahne	

Spirituosen

BEEFEATER GIN

milde Zitronen -und Orangennoten, Süßholz, Koriander und Wacholder

Bombay Dry

klassisch, Wacholder, leichte Zitrus

BOMBAY SAPPHIRE

4,00

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

BOTANIST

4,50

Kräftig,22 Botanicals, komplex 46%

TANQUERAY

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

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

Weitere Exklusive Gins im Rückbuffet, fragen Sie unser Personal



THREE SIXTY	3,50
unser Hausvodka,	
THREE SIXTY BLACK	4,00
süßliche Noten von Getreide, Zitrusfrüchten, leichte Alkoholnote 42%	
KETEL ONE	4,50
lebendig, frisch 40%	
CIROC	4,50
aus feinen französischen Trauben 40%	
BELVEDERE	5,50
weich, sanft, mit subtiler Cremigkeit und würzigen Noten 40%	
LEGEND OF KREMLIN	5,50
Ein Meisterwerk der Destillation, sehr rein, aus Malzspiritus "LUX" 40%	
BELUGA	5,50
Ein Hauch maritimer frische, u.a. mit Baumwolle gefiltert 40%	
GREY GOOSE	5,50
französischer Weizen, durch Kalkstein der Champagne gereinigt 40%	
	5,50
	5,50
PURITY ULTRA 51	

Weitere Exklusive Wodkas im Rückbuffet, fragen Sie unser Personal

Pum 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 reichhaltig	jem,
langem und fruchtigem Geschmack mit einem Hauch Tabak, Vanille u. Karamell. Aroma bleibt sehr lange erhalten und endet mit einem eleganten, weichen Finish.	Das
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 Zitrusschale, Geschmack : Zitrone, Vanil geröstete Eiche	le und
JOHNNIE WALKER BLUE	14,00
Harmonisch ausgeglichen und rauchig mit Anklängen von Rosinen und Nüssen, und rauchig mit einer leicht würzigen Note und Anflügen von Bitterschokolade Eiche.	
Weitere Exklusive Whiskys im Rückbuffet, fragen Sie unser Person	val
ognac 2cl BARON OTARD V.S.O.P. blumig, mild mit zarten Anklängen an Lindenblätter vollendet mit Noten von Vanille, Tabak und leichten Gewürzen 40%	4,50 Birne,
CLAUDE CHATELIER XO	4,00
Pflaumen und kandierte Früchte, Feigen, Vanille, Walnüsse, Holzfass gelagert, d Leder und Tabakaromen, besonderer weicher und Eleganter Cognac	
iqueur 2cl	
JÄGERMEISTER	3, <i>50</i>
Kräuterlikör, 35%	
RAMAZOTTI	3, <i>50</i>
italienischer Kräuterlikör 30%	

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



SALZSTANGEN	2,90
ERDNUSSSCHALE	3,90
OLIVEN	3,90
NACHOS	5,90
mit Käse oder Salsa Dip	



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

Jutscheine 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.

1 KONSERVIERUNGSSTOFFE

4 CHININHALTIG

7 ANTI OXIDATIONSMITTEL

10 GESCHWÄRZT

13 MIT SÜBUNGSMITTEL

2 FARBSTOFFE

3 KOFFEINHALTIG

5 TAURINHALTIG

6 AROMASTOFFE

8 GESCHMACKSVERSTÄRKER 9 GESCHWEFELT

11 MIT PHOSPHAT

12 MILCHEIWEIB

14 GEWACHST



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