

## LÜTTE COCKTAILS beeindruckende 3cl Minis

Willst Du alles doppelt seh'n und soll die Welt sich schneller dreh'n,  
bestell einfach een dübbelt lütten Kleen.

**Corpse Reviver 3cl** \_\_\_\_\_ **6,-**

Heimathafen Sommer Gin, Triple Sec, Lillet und frische Zitrone mit einem Hauch  
Liekedeler's Absinth aus dem Flacon. Der Wiederbelebter für Körper und Leber.

**The Aviation 3cl** \_\_\_\_\_ **6,-**

Heimathafen Sommer Gin und frisch gepresste Zitrone mit  
Maraschino-Kirsch- und einem wüznigen Schlöckchen Veilchen-Likör.

**Mandüvel Old Fashioned 3cl** \_\_\_\_\_ **6,-**

Eiland Spiekeroog Mandüvel 75 Rum, Triple Sec und ein paar Spritzer Bitters  
mit etwas Soda aufgespritzt. Beim Klabautermann...

**B55 3cl** \_\_\_\_\_ **6,-**

Kaffeeликör, Whisky-Cream und Absinth – das holt jeden toten Piraten zurück ins Leben.

## SIGNATURE COCKTAILS Alle Tipps auf einen Blick.

**Ohne Alkohol: Royal Virgin Yacht Club** \_\_\_\_\_ **15,-**

Alkoholfreier Martini Floreale, spicy Ginger Brew, frisch gepresste Limette, Falernum  
Bio-Sirup und Orange Sec. Das einzigartige alkoholfreie Geschmackserlebnis.

**Gin: The French** \_\_\_\_\_ **12,-**

Heimathafen Sommer Gin, frischer Zitronensaft mit etwas hausgemachtem Sirup  
und natürlich aufgefüllt mit perligem Schaumwein. Décadent s'il vous plaît.

**Rum: Royal Bermuda Yacht Club** \_\_\_\_\_ **15,-**

Mein Eiland Spiekeroog Madeira Rum, Triple-Sec, Falernum Bio-Sirup und  
frisch gepresste Limette. Ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

**Wodka: A&J's Espresso Martini Pistolero** \_\_\_\_\_ **15,-**

Wodka, Espresso & Franzbrötchenlikör. Mächtig geschüttelt, nicht gerührt.  
Genau das Richtige für Revolverhelden.

**Whiskey: Port Old Fashioned** \_\_\_\_\_ **18,-**

Der Klassiker erweitert um feinen gelagerten Tawny Portwein.  
Bourbon-Whiskey, roter Portwein, etwas Dattelsirup und Angostura Bitter.

## MIXES

**Campari Soda** \_\_\_\_\_ **8,-**

Erfrischend bitterer Sprudler on the Rocks mit einer Scheibe Orange.

**Campari Orange** \_\_\_\_\_ **10,-**

Bittersweet Symphony: Campari trifft die Frische von Bio-Orangen.

**Lillet Meeresbrise** \_\_\_\_\_ **12,-**

Der milde Aperitif-Wein trifft herb-würziges Mediterranean-Tonic,  
etwas Wermut und ein bisschen Heimathafen Sommer Gin.

**Lillet Wilde Beere** \_\_\_\_\_ **12,-**

Der milde rosé Aperitif-Wein auf bitter-süßem Beeren-Tonic, einem Hauch  
rosé Wermut und ein Schlöckchen von meinem Sommer Gin.

## GIN-COCKTAILS

# COCKTAILS

**Billy Taylor** \_\_\_\_\_ 10,-

Heimathafen Sommer Gin, etwas Limettensaft aufgefüllt mit Ginger Ale.

**Tom Collins** \_\_\_\_\_ 10,-

Heimathafen Sommer Gin, frisch gepresste Zitrone, Sirup und Soda auf Eis.

**Bee's Knees** \_\_\_\_\_ 12,-

Sommer Gin, frisch gepresster Zitronensaft mit Bio-Honig verfeinert.

**Negroni** \_\_\_\_\_ 12,-

Der italienische Klassiker mit rotem Wermut, Campari und selbstverständlich meinem Sommer Gin. Ovviamente sul ghiaccio.

als **Negrotto** (mit Amaretto statt Wermut) \_\_\_\_\_ 12,-

als **Sbagliato** (mit Perlwein statt Gin) \_\_\_\_\_ 12,-

**Enzoni** \_\_\_\_\_ 12,-

Liekedeler's Heimathafen Sommer Gin mit Campari, frisch gepresster Zitrone und hausgemachtem Syramena Bio-Rohrohrzucker-Sirup.



**The French** \_\_\_\_\_ 12,-

Mein Sommer Gin, frischer Zitronensaft mit etwas Sirup und natürlich aufgefüllt mit perligem Schaumwein. Décadent s'il vous plaît.

**The Last Word** \_\_\_\_\_ 12,-

Liekedeler's Heimathafen Sommer Gin, frischer Limettensaft und Chartreuse, verfeinert mit Maraschino-Kirschlikör.

**Sherlock Holmes** \_\_\_\_\_ 12,-

Sommer Gin, Crabbie's Green Ginger Wine, frische Zitrone, Bio-Rohrohrzucker-Sirup. Elementar, mein lieber Watson.

**Amalfi Coast Sour** \_\_\_\_\_ 15,-

Heimathafen Sommer Gin, Zitroon-Likör, frischer Zitronensaft mit hausgemachtem Bio-Rohrohrzucker-Sirup und das ganze mit Schaumkrönchen.

**Vesper Martini** \_\_\_\_\_ 15,-

Mein Winter Gin, Wodka und Lillet mit einer Zitronenzeste. Ganz nach James Bond: Gerührt oder geschüttelt? Sehe ich aus, als würde mich das interessieren?

**Flying Dutchmen** \_\_\_\_\_ 15,-

Gelagerter Genever mit frischer Zitrone und – ach du meine Güte – Spekulatius-Sirup gepaart mit ein paar Spritzern Orange Bitters.

## RUM-COCKTAILS

**Dark & Stormy** \_\_\_\_\_ 10,-

Eine gute Portion Liekedeler's Madeira Rum trifft ziemlich scharfes Ginger Brew aus drei Ingwer-Sorten. Festhalten Manners, stürmische Zeiten voraus.

**Daiquiri** \_\_\_\_\_ 10,-

Eiland Spiekeroog Madeira Rum an frischem Limettensaft mit etwas Bio-Zuckersirup.

**Rum Manhattan** \_\_\_\_\_ 12,-

Mein Eiland Spiekeroog Madeira Rum, Dry-Wermut und ein Spritzer Angostura Bitter.

**X.Y.Z.** \_\_\_\_\_ 13,-

Mein 75%iger Eiland Spiekeroog Jamaica Rum, Triple Sec und frischer Limettensaft.

Achtung: Der hat ordentlich Umdrehungen.

**Jungle Bird** \_\_\_\_\_ 13,-

Der Paradiesvogel: Liekedeler's Eiland Spiekeroog Madeira Rum, Campari, Ananas- und frisch gepresster Limetten-Saft.

**Rum Mule** \_\_\_\_\_ 13,-

Aromatischer Eiland Spiekeroog Jamaika Rum, frischer Limettensaft und markantes spicy Ginger Brew.

**Cuban Old Fashioned** \_\_\_\_\_ 15,-

Eiland Spiekeroog Madeira Rum und etwas Jamaika Rum, Triple Sec zusammen angerührt mit ein paar Spritzern Bitters und etwas Soda.



**Royal Bermuda Yacht Club** \_\_\_\_\_ 15,-

Mein Eiland Spiekeroog Madeira Rum, Triple-Sec, Falernum Bio-Sirup und frisch gepresste Limette. Ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

**Tim's Planter's Punch** \_\_\_\_\_ 15,-

Beide Sorten Eiland Rum, Orangen- & Ananas-Saft, Bio-Frucht-Sirup und Bitters. Verfeinert mit eigens in meinem Mandüvel 75 Jamaika Rum eingelegten Früchten. Umwerfend lecker – also gut festhalten.

## WODKA-COCKTAILS

**Grenadine Cosmopolitan** \_\_\_\_\_ 12,-

Wodka, Grenadine, Triple Sec und etwas Limette. Ach wie schön: Kosmopolitismus gilt als Weltanschauung, die die gesamte Menschheit als eine Einheit betrachtet. Zum Wohl!

**Moscow Mule** \_\_\_\_\_ 13,-

Avantgardistischer Barrique Wodka, schön scharfes Ginger Brew, frischer Limettensaft und ein Spritzer Angostura Bitter. Nastrovje, o druzhbe.

**Limoncello Martini** \_\_\_\_\_ 13,-

Alles im Shaker: Wodka, mein legendärer Zitroon-Likör, etwas frische Zitrone.

**A&J's Espresso Martini Pistolero** \_\_\_\_\_ 15,-

Wodka, Espresso und (Achtung!) Franzbrötchenlikör.

Mächtig geschüttelt, nicht gerührt. Genau das Richtige für echte Revolverhelden.

## WHISK(E)Y-COCKTAILS

# COCKTAILS

**Godfather** \_\_\_\_\_ 10,-

Take it easy: Scotch-Whisky mit italienischem Mandel-Likör. Prego, signore.

**Horse Neck** \_\_\_\_\_ 10,-

Cowboy-mäßiger Bourbon-Whiskey auf Ginger Ale mit einem Spritzer Angostura.

**Boulevardier** \_\_\_\_\_ 12,-

Bourbon-Whiskey mit Campari und rotem Wermut. Der US-Bruder vom Negroni.

**Gold Rush** \_\_\_\_\_ 12,-

Bourbon-Whiskey mit frischer Zitrone und feinem Blüten-Honig.

**Manhattan** \_\_\_\_\_ 12,-

Ur-Amerikanischer Bourbon-Whiskey, Dry Wermut und zwei Spritzer Angostura Bitter.

**Old Pal** \_\_\_\_\_ 12,-

Der amerikanische Bruder des Negroni: Rye Whiskey mit rotem Wermut und Campari.

**Rusty Nail** \_\_\_\_\_ 12,-

Feinster Scotch-Whisky mit Drambuie-Likör. That's it.

**Blood and Sand** \_\_\_\_\_ 15,-

Rauchiger Scotch-Whisky mit Orange, Zitrone, Maraschino-Kirschlikör und rotem Wermut. Alles einmal kräftig durchgerüttelt und schon liegt der Torrero in der Arena.

**Espresso Manhattan** \_\_\_\_\_ 15,-

Bourbon-Whiskey, Kaffee-Likör, süßer Wermut und natürlich etwas Angostura.

**Old Fashioned** \_\_\_\_\_ 15,-



Der wohl älteste Whiskey-Cocktail der Welt. Wundervoll und voller Wunder.

Ne ganze Menge Rye-Whiskey, ein Hauch Cherry-Sirup, Soda und Angostura Bitter.

**Port Old Fashioned** \_\_\_\_\_ 18,-

Der Klassiker erweitert um feinen gelagerten Tawny Portwein.

Bourbon-Whiskey, roter Portwein, etwas Dattelsirup und Angostura Bitter.

**Sazerac** \_\_\_\_\_ 15,-

Rye-Whiskey, Liekedeler's Absinth und diverse Bitters mit hausgemachtem

Bio-Sirup verquirlt zu einem echten Südstaaten-Lebenselixier.

**Whiskey Sour** \_\_\_\_\_ 15,-

Straight Bourbon aufgeschüttelt mit frischem Zitronensaft & Bio-Rohrohrzucker-Sirup.

als **Smoky Sour** (mit rauchigem Scotch) \_\_\_\_\_ 15,-

als **Amaretto Sour** (zusätzlich mit feinem gelagerten Mandellikör) \_\_\_\_\_ 18,-

als **New York** oder **Smoky Bloody** (zusätzlich mit Rotwein oder Tawny Portwein) \_\_\_\_\_ 18,-

## WEITERE-COCKTAILS

**Brandy Sour** \_\_\_\_\_ 12,-

Spanischer Brandy trifft frische Zitrone, etwas hausgemachten Bio-Sirup und Angostura.

**Cognac Corpse Reviver** \_\_\_\_\_ 12,-

Lange gelagerter Vallein Tercinier Roots XO Cognac mit Calvados und rotem Wermut.

**Tommy's Margarita** \_\_\_\_\_ 12,-

Die volle Agave: Tequila auf frischem Limettensaft mit Agavendicksaft.



## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

### För de Lütten

**Magister Wigbold 0,0%** \_\_\_\_\_ **8,-**  
Zitronen-Limo, Orange, Limette und total geheimes prickelndes Zitronen-Brausepulver.

**Gödeke Michels 0,0%** \_\_\_\_\_ **8,-**  
Orangen-Limo, Orange, Limette und Ahoi-Brausepulver für kleine Feinschmecker.

### För de Groten

**Freibeuter Daiquiri** \_\_\_\_\_ **10,-**  
Ordentlich Limette, alkoholfreier Martini Floreale aufgegossen mit spicy Ginger Brew.

**Vibrante Orange** \_\_\_\_\_ **10,-**  
Alkoholfreier Martini Vibrante auf frischer Orange.  
Fast wie der Klassiker mit Campari – nur anders, nämlich ohne Alkohol.

**Henning Mandüvel** \_\_\_\_\_ **10,-**  
Scharfes Ginger Brew trifft prickelnden Waldmeister und bekommt noch einen Schuss alkoholfreien Martini Vibrante ab.

**Klaus Störtebeker** \_\_\_\_\_ **10,-**  
Limetten-Limo, alkoholfreier Martini Floreale, frische Limette und Orange und surprising Himbeere.

**The French Liberté** \_\_\_\_\_ **12,-**  
Martini Floreale, frischer Zitronensaft mit etwas hausgemachtem Sirup und natürlich aufgefüllt mit alkoholfreiem Schaumwein. Mais oui: Totalement sans alcool.

**Free EnzOHNiE** \_\_\_\_\_ **12,-**  
Alkoholfreier Gin, Martini Vibrante, frische Zitrone und etwas hausgemachter Sirup.



**Royal Virgin Yacht Club** \_\_\_\_\_ **15,-**  
Alkoholfreier Martini Floreale, spicy Ginger Brew, frisch gepresste Limette, Falernum Bio-Sirup und Orange Sec. Das einzigartige alkoholfreie Geschmackserlebnis.

## **Gin and Tonic** \_\_\_\_\_ ab 9,-

Alle vorrätigen Gin-Sorten auf Tonic. Jeweiliger 4cl-Gin-Preis plus Tonic-Preis.  
Details und Preise zu den Sorten im Kapitel Gin & Genever ab Seite 34.

## **Gretchen Tonic** \_\_\_\_\_ 10,-

Gin und Sauerkirsche lernen sich in diesem Gin Liqueur kennen und lassen Herzen höher schlagen. Auf Tonic der perfekte Dreier.

## **Vincent Tonic (mit oder ohne Alkohol)** \_\_\_\_\_ 10,-

Bittersüßer Geschmack natürlicher Kräutereextrakte und der Frische reifer Himbeeren.  
Die besten Zutaten für einen leicht-herben Sonnenuntergang in den Dünen.

## **Vermouth Tonic** \_\_\_\_\_ 10,-

Belsazar Vermouth auf bitter-fruchtigem Tonic. Freie Farbwahl: Weiß, rosé oder rot.



## **Porto Tonic** \_\_\_\_\_ 10,-

Hinreißender roter Bio-Tawny Portwein auf Dry-Tonic on the single Rock.  
Auf Wunsch selbstverständlich auch mit feinstem weißen Bio-Portwein.

## **Poseidons Gin and Tonic** \_\_\_\_\_ 12,-

Mein Sommer-Gin oder auf Wunsch alkoholfrei mit Everleaf Marine auf Tonic sowie ein Schluck Biomaris-MeeresTIEFwasser aus den unberührten Weiten des Nordatlantiks.

## FÜR NÖCHTERNE BAGALÜTEN

## WASSER

**Spiekerooger Dünenrassler 1l** \_\_\_\_\_ 2,-

Läuft fast ohne Umwege aus der Spiekerooger Süßwasserlinse durch die Leitung über die Karaffe direkt in die Kehle.

**Viva con Agua 0,33l**

Mit oder ohne Kohlensäure. Medium? Keine halben Sachen...

Laut \_\_\_\_\_ 3,-

Leise \_\_\_\_\_ 3,-

## LIMONADEN, TONICS &amp; GINGER

**Bio-Limonaden 0,33l**

Verschiedene Sorten zur Auswahl in der Buddel:

Apfel-Schorle \_\_\_\_\_ 4,-

Kola \_\_\_\_\_ 4,-

Limette \_\_\_\_\_ 4,-

Orange \_\_\_\_\_ 4,-

Rhabarber-Schorle \_\_\_\_\_ 4,-

Zitrone \_\_\_\_\_ 4,-

**Hausgemachte Limonaden oder Eistee 0,33l** \_\_\_\_\_ 5,-

Wechselnde Sorten on the Rocks. Nach Verfügbarkeit – bitte beim Kapt'n erfragen.

**Bitter Lemon 0,2l** \_\_\_\_\_ 4,-

Herb-frisches Bitter Lemon. Da perlt sogar die Flasche in der Sonne.

**Ginger Ale 0,2l** \_\_\_\_\_ 4,-

Erfrischendes Ginger Ale – schön kalt. What else?

**Tonics 0,2l**

Fevertree Mediterranean \_\_\_\_\_ 4,-

Loona \_\_\_\_\_ 4,-

Thomas Henry Wild Berry \_\_\_\_\_ 4,-

Le Tribute \_\_\_\_\_ 6,-

**Bundaberg Brews 0,33l**

Alkoholfrei gebraut und zur Auswahl:

Blutorange \_\_\_\_\_ 6,-

Ingwer \_\_\_\_\_ 6,-

Zitrone \_\_\_\_\_ 6,-

## BIETJE LÜSTIG

### HOPFEN & MALZ

#### **Olds Bier** 0,33l

Verschiedene Sorten aus Oldenburg:

Dunkel \_\_\_\_\_ 4,-

Pils \_\_\_\_\_ 4,-

Naturtrüb \_\_\_\_\_ 4,-

Naturradler \_\_\_\_\_ 4,-

Nüchtern (alkoholfrei) \_\_\_\_\_ 4,-

Sommer-Ahoi mit Zitronenhopfen gebraut (nur im Sommer) \_\_\_\_\_ 4,-

**Malzbier alkoholfrei** 0,33l \_\_\_\_\_ 4,-

Malz-Spezialität aus der Bio-Brauerei Pinkus.

### SCOTTISH CIDER

#### **Thistly Cross Cider** 0,5l

Verschiedene Sorten mit 3,4 bis 6,7% vol. nach Verfügbarkeit:

Traditional Apple \_\_\_\_\_ 9,-

Scottish Fruits \_\_\_\_\_ 9,-

Whisky Cask (ganze 6 Monate im Whiskyfass gelagert) \_\_\_\_\_ 9,-

WASSER, BIER, SOFTDRINKS & CO.

## WEISSWEINE

**Grauburgunder 12% vol.** 0,2l / 0,75l \_\_\_\_\_ 7,- / 20,-

III Freunde, Rheinhessen. Dicht, cremig und elegant kommt er mit ein wenig Säure daher. Im Geschmack vollmundig mit Schmelz & toller Balance.

**Gutsriesling 11,5% vol.** 0,2l / 0,75l \_\_\_\_\_ 8,- / 24,-

Markus Hüls, Mosel. Ein aufgeräumter und harmonischer Moselriesling mit knackiger Säure, Aromen von Limette & Grapefruit sowie Feuersteintouch.

**Krebs Gewürztraminer Spätlese Bio 12% vol.** 0,2l / 0,75l \_\_\_\_\_ 8,- / 24,-

Weingut Krebs, Pfalz. Der liebliche Pfälzer mit irren Aromen: Rosenblüten, Mandarine, Litschi und dazu ein molliger Körper.

**Auf Zack Cuvée 12% vol.** 0,2l / 0,75l \_\_\_\_\_ 9,- / 26,-

Weinhaftig, Rheinhessen. Sauvignon Blanc, Riesling und Weißburgunder. Sommerlich trockene Weißwein-Cuvée voller aromatischer Frucht und grandioser Frische. Schmeckt wie eine kleine Auszeit auf der Sonnen-Terrasse – lebendig und saftig mit Aromen von Passionsfrucht, Stachelbeere, Zitrus und Melone.

**Bis in die Puppen Weißer Burgunder 12,5% vol.** 0,75l \_\_\_\_\_ 30,-

Weinhaus Bettina Schuman, Baden. Denkt an eine Schale Mirabellen im Nachbarraum. Dazu kommt ein Hauch von Holz, der ihm eine feine Würze gibt und zusätzlich knackige Säure und ein bisschen Salz.

**Sankt Kathrin Silvaner 12,5% vol.** 0,75l \_\_\_\_\_ 35,-

Weingut Bernhard, Rheinhessen. Kräutrige, grüne Aromen spielen mit einer exotischen Fruchtnote. Durch den langen Holzfassausbau bekommt der Wein einen schönen Schmelz und eine elegante Finesse.

**Widder Sauvignon Blanc 13% vol.** 0,75l \_\_\_\_\_ 35,-

Weingut Hörner, Pfalz. Erst kommt einem Stachelbeere und Brennnessel entgegen. Dann folgen reife, exotische Früchte wie Mango und Ananas, um dann gleich ein intensiv rauchigen Punch abzubekommen.

**La Souveraine Chardonnay Bio 14% vol.** 0,75l \_\_\_\_\_ 42,-

Domaine La Louviere, Languedoc-Roussillon. Acht Monate in französischen Eichenholz-Fässern ausgebaute handverlesene Chardonnay-Trauben. Sattes, reifes Obst, etwas Honig, herrlicher Schmelz und elegant eingebundenes Holz bieten diesen besonderen Gaumenschmaus.

## ROSEWEINE

**Horny 11,5% vol.** 0,2l / 0,75l \_\_\_\_\_ 7,- / 20,-

Weingut Hörner, Pfalz. Spätburgunder und Cabernet Dorsa. Trockener Wein, fruchtige Nase und eine glorreiche Süffigkeit.

**Krebs Rosé Bio 11,5% vol.** 0,2l / 0,75l \_\_\_\_\_ 8,- / 24,-

Weingut Krebs, Pfalz. Carbernet Sauvignon und Spätburgunder. Trockene beerige Frucht, erfrischende Minze und saftige Säure.

**Soothing Rosé 11,5% vol.** 0,2l / 0,75l \_\_\_\_\_ 10,- / 30,-

WineMood Wines. Rheinhessen. Die Flasche sollte in keiner Strandtasche fehlen. Auf der Zunge Himbeere, Erdbeere, Mandelblättchen. Dazu etwas Zitrus und als Schleifchen einen präsenten Touch Restsüße. Beachlife mit Zuckerwatte.

**GENUSS ZU HAUSE!**  
Sämtliche Weine gibt es auch im Verkauf.

## RÖTWEINE

**Barahonda Barrica 14,5% vol.** 0,2l / 0,75l \_\_\_\_\_ **8,- / 24,-**

D.O. Yecla, Murcia. Monastrell und Syrah. Der purpurrote Spanier aus dem Eichenfass mit unglaublich intensiver Aromenfülle und etwas Barrique. Buenos Dias.

**Gorilla Primitivo IL Forte 13% vol.** 0,2l / 0,75l \_\_\_\_\_ **8,- / 24,-**

SLVRBCK GORILLA, Apulien. Irre dicht, sehr reif, trockenfruchtig und würzig. Attenzione per favore: Beast inside!

**La Maitresse Bio 13,5% vol.** 0,2l / 0,75l \_\_\_\_\_ **9,- / 26,-**

Domaine La Louviere, Languedoc. Cabernet Franc, Malbec und Merlot. Geprägt von Erdbeeren, Waldfrüchten mit einem Hauch Pfeffer. Die Maitresse ist fordernd, kantig und eigensinnig. Ja, es geht hier noch um den Wein. Oui, oui.

**Guerrillero Tempranillo 14% vol.** 0,75l \_\_\_\_\_ **29,-**

Bodegas Más Que Vinos, Castilla. Dicht gestrickter Wein, mit den typischen, warmen Aromen des Tempranillos. Reifes, dunkles Obst, Rum-Rosinen, getrocknete Kräuter und Baumharz. Am Gaumen dann auch noch Schokolade und Kaffeebohnen. Buenas noches amigos.

**Heiter bis wolkig Dornfelder & Kerner 11% vol.** 0,75l \_\_\_\_\_ **32,-**

Weingut Weinreich, Rheinhessen. Dieser Naturwein kommt mit roten und weißen Trauben nach einem Jahr im Holzfass, unfiltriert auf die Flasche. Ein vielschichtiger Wein, mit einem nie enden wollenden Feuerwerk der unterschiedlichsten Aromen.

**Terra Preta 13,5% vol.** 0,75l \_\_\_\_\_ **45,-**

Weingut Huppert, Rheinhessen. Spätburgunder & Portugieser. Blaubeeren und Himbeeren, Thymian, Tabak und Süßholz in der Nase. Druckvoll, gleichzeitig irre elegant.

**Porcone – Butchers Reserve 14% vol.** 0,75l \_\_\_\_\_ **45,-**

Zio Porco Wines, Venetien. Carmenere und Marzemino beanspruchen alle Geschmacksnerven: Am Gaumen wirkt er zunächst grob und ohne Schliff, man erkennt sofort seine Stärke und Kraft. Im Abgang spielen die 30 Monate im Tonneaux ihre Finesse aus.

## ALKOHOLFREIER WEIN & SECCO

**Fritz Müller alkoholfrei** 0,2l / 0,75l \_\_\_\_\_ **7,- / 20,-**

Fritz Müller, Rheinhessen. Müller-Thurgau entalkoholisiert. Trocken-fruchtig & einfach saulecker.

**Natureo 0,0% Blanco** 0,2l / 0,75l \_\_\_\_\_ **8,- / 24,-**

Torres, Spanien. Moscatel. Am Gaumen köstlich erfrischend mit feinen Anklängen der im Bouquet erschnupperten floral-fruchtigen Aromen und wunderschöner Länge im Finale.

**Natureo 0,0% Rosado** 0,2l / 0,75l \_\_\_\_\_ **8,- / 24,-**

Torres, Spanien. Syrah und Cabernet Sauvignon. Zeigt sich im Glas in einem leuchtenden Himberrot und den frischen trockenen Aromen von roten Beeren und roten Früchten.

**Natureo 0,0% Rosso** 0,2l / 0,75l \_\_\_\_\_ **8,- / 24,-**

Torres, Spanien. Aus 100% Syrah hergestellt zeigt er sich im Glas in einem intensiven Kirschrot und rebsortentypischen trockenen Aromen von reifen Beeren und roten Früchten.

**Bio Nordherb Secco vegan** 0,2l / 0,75l \_\_\_\_\_ **8,- / 24,-**

Manufaktur Jörg Geiger, Württemberg. Geringe Süße, ausgeprägte fruchtig-herbe Noten und die Bitternis von Aronia. Erfrischende balancierte Säure im Abgang.

WEINE

**GENUSS ZU HAUSE!**  
Sämtliche Weine gibt  
es auch im Verkauf.

## PORTWEIN

**Weißer Bio-Portwein Quinta da Trovisca Reserva 19% vol.** 4cl \_\_\_\_\_ **7,-**

Dieser betörende Portwein verführt mit bezaubernden Blumenaromen, frischen Apfelnoten, reifen Aprikosennuancen und köstlicher Ananas.

**Roter Bio-Portwein Quinta da Trovisca Reserve Ruby 19,5% vol.** 4cl \_\_\_\_\_ **7,-**

Kraftvoller Ruby-Portwein, also jung und mit sehr wenig Oxidation abgefüllt. Tiefdunkel mit satter Heidelbeere, Brombeere und duftigen Veilchenaromen. Viel Struktur, richtiger Grip am Gaumen, süß, aber nicht klebrig.

**Roter Bio-Portwein Quinta da Trovisca Reserve Tawny 19,5% vol.** 4cl \_\_\_\_\_ **8,-**

Vier Jahre Fasslager ergeben eine rotbraune Farbe. Wundervoll reife Fruchtaromen, Feigen, Dörrpflaume, sehr ausgewogen, mild, aber spannend und fein zugleich. Für einen Portwein erhebliche Finesse, fast Leichtigkeit.

## SHERRY

**Barbadillo Medium Sherry 15% vol.** 4cl \_\_\_\_\_ **6,-**

Aufgrund des langen Reifungsprozesses im traditionellen Solera-Verfahren hat dieser mittelsüße Sherry eine bernsteinfarbene Farbe, einen vollen Körper und ein reiches, halbtrockenes Finish.

**Bodegas La Cigarrera Sherry Manzanilla 15% vol.** 4cl \_\_\_\_\_ **6,-**

Traditioneller Manzanilla Sherry mit süßer Frucht und dezenter Salzigkeit.

**Osborne Sherry Golden Medium 15% vol.** 4cl \_\_\_\_\_ **6,-**

Nach dem Solera-Verfahren ausgebaut und mindestens 4 Jahre gereift. Am Gaumen präsentiert dieser Likörwein seine Viskosität einhergehend mit einem vollem Körper und einer eleganten Süße.

**El Candado Sherry Pedro Ximenez 15% vol.** 4cl \_\_\_\_\_ **7,-**

Trauben der Sorte Pedro Ximénez besitzen einen besonders hohen Zuckergehalt. Der Geschmack dieser Abfüllung ist geprägt von den Noten süßer Trauben und Rosinen.

**Bodegas La Cigarrera Sherry Moscatel 17,5% vol.** 4cl \_\_\_\_\_ **7,-**

Gereift in Fässern aus amerikanischer Eiche gemäß dem traditionellen Solera-Verfahren. Sein Geschmack ist süß, seidig und vollmundig.

Was Du heute kannst entkorken, das verschiebe nicht auf morgen.

# PERLWEIN, SEKT & CHAMPAGNER

**Fritz Müller Perlwein 11,5% vol.** 0,1l / 0,75l \_\_\_\_\_ **6,- / 20,-**

Fritz Müller, Rheinhessen. Müller-Thurgau.

Die Antwort auf Prosecco: Saftig-herb, spritzig, frisch, fruchtig und einfach trinkig.

**Der Dicke Fritz Methode Rurale 11,5% vol.** 0,1l / 0,75l \_\_\_\_\_ **9,- / 35,-**

Fritz Müller, Rheinhessen. Müller-Thurgau. Bei der Methode Rurale wird die erste Gärung unter Druck beendet, sodass sich die entstehende Kohlensäure im Wein bindet. So behält dieser erstklassige Sekt seine knallige Fruchtaromatik.

**Crémant de Limoux Rosé 12% vol.** 0,1l / 0,75l \_\_\_\_\_ **11,- / 40,-**

Domaine La Louviere, Languedoc. Spätburgunder, Chardonnay, Chenin Blanc.

Lachsrosa für's Auge, Erdbeerplunder für die Nase und feine Perlen für die Zunge.

**Champagner Bulles des Blancs 12% vol.** 0,75l \_\_\_\_\_ **85,-**

Pierre Brocard, Champagne. Chardonnay. Es sprudeln einem Butterstreusel, Gewürze, reife Früchte und Nüsse entgegen. Am Gaumen schäumt das Ganze seidig auf und hat einen filigranen und trotzdem druckvollen Körper, der einen irre langen Eindruck hinterlässt.

## SPRITZ-GETRÄNKE

**Alkoholfreier Spritz** 0,2l \_\_\_\_\_ **9,-**

Alles ohne Alkohol: Müller-Thurgau zur Auswahl mit

- Martini Vibrante
- Schladerer Kräuter-Himbeer
- Tagesaktuellem hausgemachten Limonaden-Sirup (nach Verfügbarkeit)



**Spiekerooger Spritz** 0,2l \_\_\_\_\_ **8,-**

Fein-fruchtiger Sanddorn-Likør auf herrlich prickelndem Müller-Thurgau Perlwein mit etwas Soda. Der legendäre Sanddorn-Spritz.

**Lillet-Zitrus-Bitter Lemon** 0,2l \_\_\_\_\_ **10,-**

Lillet Blanc mit frisch gepresster Zitrone auf Bitter Lemon. Wenig Alkohol und große Erfrischung.

**Perlwein Spritz** 0,2l \_\_\_\_\_ **10,-**

Perlwein nach Belieben zur Auswahl mit

- Bio-Zitroon á la Limoncello (mein eigener Zitroon-Likör ist nicht ganz so süß)
- Campari – schön herb
- Pfirsich-Yuzu-Likör
- Wermut weiß, rosé oder rot
- Whiskey-Likör mit Aronia und etwas rotem Wermut
- Blutorangen-Likör – bombastisch lecker

Übrigens: Aperol wird es in meiner Bar niemals geben.

All die phänomenalen natürlichen Alternativen ohne künstliche Farbstoffe sind einfach zu alternativlos.

PERLWEIN, CHAMPUS & SPRITZE





### **Liekedeler's Heimathafen Spiekeroog**

**Sommer Gin 44,7%** \_\_\_\_\_ 2cl 3,- | 4cl 5,-

Mein wunderbarer Sommer-Gin. Wacholder trifft Limette und einen Hauch Pfeffer.  
Pur und frisch wie Deine Lieblingsinsel im Sommer.

### **Liekedeler's Heimathafen Spiekeroog**

**Sanddorn infused Gin 40%** \_\_\_\_\_ 2cl 3,- | 4cl 5,-

Mein original Sommer-Gin mit einem gehörigen Schuss Sanddorn versehen.  
Fein abgeschmeckt – mild, fruchtig und süffig.

### **Liekedeler's Heimathafen Spiekeroog**

**Winter Gin 47%** \_\_\_\_\_ 2cl 3,- | 4cl 5,-

Wohlig wie ein Kaminabend nach einem ausgedehnten Strandspaziergang bei  
Schmuddelwetter. Mit Koriander, Pomeranze und Anis.

**The London №1 Blue 43%** \_\_\_\_\_ 2cl 4,- | 4cl 7,-

Deutliche Wacholdertöne, punktiert von scharfen Pfeffernoten und ausgewogen  
justierter Kräuterwürze. Daneben finden sich Süßholz, Kräuter, Bergamotte & Kassiarinde.

**Monokel by Hammerschmiede 45,5%** \_\_\_\_\_ 2cl 4,- | 4cl 7,-

Engelwurznoten, Wacholderbeeren und etwas Lavendel.

**5 Continente Gin Feingeisterei 47%** \_\_\_\_\_ 2cl 4,- | 4cl 7,-

22 Botanicals aus (fast) allen Kontinenten.

**№3 London 47%** \_\_\_\_\_ 2cl 4,- | 4cl 7,-

Hervorstechender Wacholder, der von floralen Elementen begleitet wird.  
Die Ingwerschärfe zum Schluss sorgt für das gewisse Etwas.

**Eden Mill Love Gin 40%** \_\_\_\_\_ 2cl 5,- | 4cl 8,-

Rhabarber verbindet sich mit süßen Erdbeeren, Vanille, grünen Äpfeln und Rosenwasser.

**Eden Mill Hopfen 46%** \_\_\_\_\_ 2cl 5,- | 4cl 8,-

Ein leichtes Aroma mit einem Mix aus frischen Blumen, Koriander und Hopfen.

**Bobby's 42%** \_\_\_\_\_ 2cl 5,- | 4cl 8,-

Von den friesischen Nachbarn zur Linken: Frische Zitrusfrüchte, lebendiger Wacholder,  
süße Orange, etwas Gewürze und Kubebenpfeffer. Bedankt Nederland.

**Cotswolds Old Tom 42%** \_\_\_\_\_ 2cl 5,- | 4cl 8,-

Süße & frische Orangenschale, subtile Ingwerwürze und warme Anklänge von Kardamom.

**BOAR Premium Dry 43%** \_\_\_\_\_ 2cl 5,- | 4cl 8,-

Handgefertigt im tiefen Schwarzwald. Kombiniert 19 sorgfältig ausgewählte Botanicals  
und ist verfeinert mit seltenen Schwarzwälder Trüffeln. Lavendel & Thymian auf der Zunge.

**VOR Gin Barrel Aged 47%** \_\_\_\_\_ 2cl 5,- | 4cl 8,-

Der Isländer mit einem Hauch von harziger Kiefer, grasigem Wacholder und einem  
robusten Rinden-Geschmack.

**Christian Drouin Calvados Cask 42%** \_\_\_\_\_ 2cl 6,- | 4cl 10,-

Feiner Franzose aus der Calvados-Manufaktur: Weiches Rosenaroma, feine  
Zitrusnuancen und ein fruchtig-apfelig vollendeter Abgang. A votre sante!

**Amuerte Coca Leaf Black 43%** \_\_\_\_\_ 2cl 6,- | 4cl 10,-

Der Exotische: Drachenfrucht, Tamarillo, Papaya, peruanische Physalis, Kardamom  
und Sichuanpfeffer. Oh ja, Kokablätter sind wohl auch dabei.

**Le Tribute 43%** \_\_\_\_\_ 2cl 6,- | 4cl 10,-

Am Gaumen machen sich kecke Limetten, saftige Mandarinen, intensives Zitronengras und würziger Kardamom breit. Viva España.

**Saigon Baigur 43%** \_\_\_\_\_ 2cl 6,- | 4cl 10,-

Dieser Gin wird mit exotischen Botanicals aromatisiert, darunter die Buddha-Hand (Zitrusfrucht) und Lotusblumen. Insgesamt werden 12 verschiedene Botanicals kombiniert, um diesen vietnamesischen Dry Gin herzustellen.

**Deux Frères 43%** \_\_\_\_\_ 2cl 6,- | 4cl 10,-

Zu den traditionellen Wacholderbeeren gesellen sich hier Rosenblätter, Lavendel- und Orangenblüten, Piment und Kurkuma, frische Zitronenzesten und Angelikawurzeln.

**Manufaktur Jörg Geiger Don't call me Gin 46%** \_\_\_\_\_ 2cl 6,- | 4cl 10,-

Der don't call me Gin ist der Outsider unter den Gin's. Die Alkoholbasis ist ein Apfelbrand, der eine raffinierte Apfel-Wacholder-Kombination mit einer Nase von Zitronenverbene, Douglasie, Mädesüß, Orangenzeste und Gravensteiner Apfel ins Glas zaubert.

**1616 Black Edition Langatun 49,12%** \_\_\_\_\_ 2cl 6,- | 4cl 10,-

Schweizer Premium Gin mit feinem Wacholder sowie elf weiteren geheimen Bio-Botanicals. Fast so geheim wie das Bankgeheimnis...

**A Glaswegian in the French Caribbean 50,3%** \_\_\_\_\_ 2cl 6,- | 4cl 10,-

Der Gin aus dem Whisky-Fass: Cremige Textur von Zitronen-Kräuter-Buttersauce vor einer zarten Ingwer-Würze, kombiniert mit etwas Lavendel und Limettensorbet.

**Zuidam Oude Genever 12 y.o. Oloroso 38%** \_\_\_\_\_ 2cl 6,- | 4cl 10,-

Das originale Genever-Erlebnis und dann auch noch 12 Jahre im Fass gereift.

## ALKOHOLFREI

Von der puren Verkostung rate ich dringend ab.

Auf Tonic sind die alkoholfreien Gin-Sorten allerdings umwerfend lecker.

**Heimat Vogelfrei** \_\_\_\_\_ 4cl 5,-

Statt auf deutliche Wacholdernoten zu setzen, gibt er sich floral bis herbal.

Zu Lavendel, Thymian und Salbei gesellt sich die fruchtige Frische von Zitronen.

**Siegfried Wonderleaf** \_\_\_\_\_ 4cl 5,-

Weich-würziger Körper mit etwas Nelke und einem Hauch von Frucht.

**Everleaf Marine** \_\_\_\_\_ 4cl 5,-

Knackig und erfrischend, mit etwas von tropischer Ananas und vom Sanddorn, der in eine herz hafte Umami-Süße aus den Dulce-Algen übergeht. Crisp and refreshing.

**ALS LONGDRINK** (mit Frucht garniert, niemals mit Gemüse. Suppen gibt's woanders.)

**Spirit-Preis plus Tonic 0,2l**

Loona \_\_\_\_\_ 4cl Gin plus 4,-

Fevertree Mediterranean \_\_\_\_\_ 4cl Gin plus 4,-

Thomas Henry Wild Berry \_\_\_\_\_ 4cl Gin plus 4,-

Le Tribute \_\_\_\_\_ 4cl Gin plus 6,-

**Spirit-Preis plus Bitter Lemon 0,2l** \_\_\_\_\_ 4cl Gin plus 4,-



**Poseidons Gin and Tonic** \_\_\_\_\_ 12,-

Mein Sommer-Gin oder auf Wunsch alkoholfrei mit Everleaf Marine auf Tonic sowie ein Schluck Biomaris-MeeresTIEFwasser aus den unberührten Weiten des Nordatlantiks.

**Dead Man's Fingers Coconut 37,5%** \_\_\_\_\_ 2cl 4,- | 4cl 7,-

Fruchtige Mango, würzige Nelke, saftig-frische Kokosnuss und spritzige Limette sorgen für ein Erlebnis, das am Gaumen mit süßem Karamell abgerundet wird.

**Eiland Spiekeroog Madeira 40%** \_\_\_\_\_ 2cl 4,- | 4cl 7,-

Mein eigener wunderbarer 3-jähriger Rhum Agricole aus Madeira.  
Feine Aromen von Korinthen, Zwetschgen & Zuckerrohr.

**Flensburger Rum Company 40%** \_\_\_\_\_ 2cl 4,- | 4cl 7,-

Jamaica trifft Barbados, Column Still trifft Pot Still und amerikanische Eiche trifft auf französische Eiche.

**Meticho Coconut Spirit 40%** \_\_\_\_\_ 2cl 4,- | 4cl 7,-

Für den neuen Meticho Coconut wird dieser mit der Essenz sonnengereifter Kokosnüsse, Karamell, Vanille und einem Hauch tropischer Schokolade verfeinert – für den Geschmack eines Inselparadieses in einer Flasche.

**The Kraken Black Spiced 40%** \_\_\_\_\_ 2cl 4,- | 4cl 7,-

Angereichert mit elf Gewürzen schmeckt betört er mit Schokolade und deutlicher Vanille die Nase. Wunderbare Süße mit würzigen Aromen von dunklem Karamell und Melasse am Gaumen.

**Ostfriesen Rum Premium 41%** \_\_\_\_\_ 2cl 5,- | 4cl 8,-

Vanille und heller Karamell, im Abgang Holz und eine leichte Tabak-Note.  
Hier sind Karibik und Ostfriesland vereint.

**Ron Piet 3 Jahre 37,5%** \_\_\_\_\_ 2cl 5,- | 4cl 8,-

Der rassige Hamburg-Panamese aus dem Bourbon-Fass zeichnet sich durch seine feine Textur sowie sein frisches und leichtes Aroma aus. Er ist ein belebender Rum mit leichter Vanille, Zitrusfrüchten und kandierter Quitte.

**Don Papa Masskara Limited 40%** \_\_\_\_\_ 2cl 5,- | 4cl 8,-

Sehr milder philippinischer Rum fein veredelt mit dort heimischen Früchten Siling Labuyo und Calamansi sowie Honig. Ein Rum-Bonbon.

**Eminente Reserva 7 Jahre 41,3%** \_\_\_\_\_ 2cl 5,- | 4cl 8,-

Dieser Kubaner geizt nicht mit seinen Reizen. Zum süßen ersten Eindruck von Vanille, Zuckerrohr und Schokolade gesellen sich Kaffee, Ingwer und weitere Gewürze.  
Bittersüßes Finish mit einem Hauch von Pfeffer.

**Admiral Rodney HMS MONARCH Saint Lucia Rum 40%** \_\_\_\_\_ 2cl 6,- | 4cl 10,-

Dieser Rum ehrt den legendären Sieg von Admiral George Rodney in der Schlacht von Les Saintes 1782, durch den die Briten die Vorherrschaft über die Karibik erlangten. Süße von braunem Zucker, Pralinen, kandierten Früchten, Eichenholz & tropischen Gewürzen.

**Kirk and Sweeney Grand Reserva 40%** \_\_\_\_\_ 2cl 6,- | 4cl 10,-

Dominikanischer Rum aus dem Eichenfass. Hier vereinen sich Vanille, Karamell und Eiche. Eine begehrte Prohibitions-Ware vom Schmuggler-Schiff Kirk and Sweeney.

**Navy Island PX Limited Edition 46%** \_\_\_\_\_ 2cl 6,- | 4cl 10,-

Jamaica in der Flasche. Faszinierende Sherry-, Trockenfrucht- und Feigennoten.

**Plantation Rum Barbados XO 20th Anniversary 40%** \_\_\_\_\_ 2cl 6,- | 4cl 10,-

Mild, fruchtig und wunderbar reif mit dem doppelten Reifeprozess in Barbados und Frankreich. Am Gaumen Noten von Vanille, dunkler Schokolade und tropischen Früchten.

**Ron Piet 10 Jahre 40%** \_\_\_\_\_ 2cl 6,- | 4cl 10,-

Noch ein älterer rassiger Hamburg-Panamese – diesmal 10 Jahre im Bourbon-Fass. Er zeichnet sich durch sein weiches Mundgefühl und sein fruchtiges Aroma mit einer leicht süßlichen Vanillernote aus.

**Senft Bodensee 40%** \_\_\_\_\_ 2cl 6,- | 4cl 10,-

Anschmiegsame Tahiti-Vanilleschote und reife Mini-Banane sowie Charme und Esprit vom Jamaika-Wood. Sehr sanft zum Gaumen.

**Trois Rivières de l'Océan Rhum Vieux Agricole 54%** \_\_\_\_\_ 2cl 7,- | 4cl 12,-

Vielschichtig aus Martinique. Im Armona gesellen sich zu Noten von Zuckerrohr und Holz Beiklänge von Trockenfrüchten, Tabak und orientalischen Gewürzen. Am Gaumen kommt der Hauch von Meersalz zum Ausdruck, begleitet von Zucker und warmer Würze. Hinzu kommen Nuancen von Früchtekompott und Pfeffer.

**Eiland Spiekerroog Mandüvel 75%** \_\_\_\_\_ 2cl 7,- | 4cl 12,-

Mein wahrhaft diabolischer Jamaikaner. Der intensiv-aromatische Piraten-Rum braucht etwas Zeit, denn mit seinen sanft-wuchtigen 75% segelt er ziemlich hart am Wind.

**Eminente Grand Reserva 10 Jahre 43,5%** \_\_\_\_\_ 2cl 8,- | 4cl 14,-

Intensiv und komplex, leicht bitter und nicht sehr fruchtig. Nase und Gaumen erkennen geröstete Kaffeebohnen, Mandeln, Kakao, Marmelade, Zuckerrohr, Vanille, Gewürze wie Ingwer und Szechuan-Pfeffer sowie Pflaumen.

**Ron Aldea Familia Gran Reserva 43%** \_\_\_\_\_ 2cl 8,- | 4cl 14,-

La Palma Rum Agricole von den Canarischen Inseln. Zarter, sanfter und harmonischer könnte dieser 15jährige kaum sein. Er überzeugt mit seinem weichen Geschmack und einem dezenten, doch gleichzeitig anregenden Aroma.

**Saint James 15 Jahre 43%** \_\_\_\_\_ 2cl 10,- | 4cl 18,-

Ein Rhum Agricole aus Martinique für echte Kerle. Lange Reifung, viel Holz, Röstaromen sowie ein paar florale und fruchtige Noten.

**Zacapa XO Centenario 40%** \_\_\_\_\_ 2cl 15,- | 4cl 28,-

Herrliche Balance aus Süße, Frucht und Würze, mit reichen Noten von Schokolade, Trockenfrüchten, Rosinen, Datteln und Pflaumen, sowie einem süßen Eichenaroma, Vanille, Zimt und einer Spur von Mango und Himbeere.

**Black Tot Master Blender's Reserve 2024 54,5%** \_\_\_\_\_ 2cl 15,- | 4cl 28,-

Der Rum setzt sich aus einem nicht unwesentlichen Anteil aus dem Master Blender's Reserve 2021 – welcher das zusätzliche Jahr in Sherryfässern lagern durfte – und verschiedenen Melasse-Rums aus Guyana, Jamaica, Trinidad und Barbados zusammen. Schokoladig mit süßen Rosinen, Kaffee und reifen Bananen. Dazu finden sich Noten von Anis, tropischen Früchten und süßem Demerara-Zucker.

**Savanna Rhum L'Absolu 2024 58%** \_\_\_\_\_ 2cl 20,- | 4cl 38,-

Sein vollmundiges Aroma von Kuchen mit karamellisierten Äpfeln und Holzwürze wird von Schokolade ergänzt. Auch im Nachklang ein fulminantes Erlebnis. Ausgewogen, kräftig, schmackhaft und langanhaltend köstlich.

**ALS LONGDRINK**

**Spirit-Preis plus Ginger Ale 0,2l** \_\_\_\_\_ 4cl Rum plus 4,-

**Spirit-Preis plus Bio-Kola 0,2l** \_\_\_\_\_ 4cl Rum plus 4,-

## SCOTCH – DIE SCHÖTEN

### Highlands

**Old Pulteney 12 Jahre 40%** \_\_\_\_\_ 2cl 5,- | 4cl 8,-  
Fruchtig, trocken mit dem maritimen Touch der Northern Highlands.

**Glencadam Reserva de Porto Tawny 46%** \_\_\_\_\_ 2cl 5,- | 4cl 8,-  
In portugiesischen Tawny-Portweinfässern gereift, die ihm intensive Noten von Beerenfrüchten mitgeben.

**Glencadam Reserva PX Sherry Cask 46%** \_\_\_\_\_ 2cl 5,- | 4cl 8,-  
Üppige Noten von Sirup, dunklen Früchten, Schokolade und Gewürzen durch die Pedro Ximénez Sherry-Fässer.

**Wolfburn No. 177 46%** \_\_\_\_\_ 2cl 7,- | 4cl 12,-  
Schöne Fruchtigkeit und cremige Noten der Bourbon Barrels sowie süßer und üppiger Einfluss der First Fill Caribbean Rum Barrels.

**Ardmore 13 Jahre Reserve Cask 11 48%** \_\_\_\_\_ 2cl 7,- | 4cl 12,-  
Gute 13 Jahre von 2009 bis 2023 gereift. Zum Großteil aus gemälzter Gerste bestehend und ein wenig rauchig.

**Nc'nean Organic Quiet Rebels: Gordon 48,5%** \_\_\_\_\_ 2cl 8,- | 4cl 14,-  
Weich eröffnen Noten von Crème Brûlée garniert mit Pflaumenmarmelade und kandierten Orangenschalen. Ein nachhaltiger Bio-Whisky wie er im Buche steht.

**Glencadam 15 Jahre Reserva de Jerez Oloroso Cask 46%** \_\_\_\_\_ 2cl 12,- | 4cl 22,-  
Süßer Ahorn-Pekannuss-Kuchen, Sultaninen und Heidehonig mit Muskatnuss und Eichengewürzen am Gaumen. Im Nachklang Noten von Apfelstrudel und Puddingtörtchen.

### Islay

**Sea Shepherd 43%** \_\_\_\_\_ 2cl 5,- | 4cl 8,-  
Saftiger Rauch mit einer frischen Meeresbrise und süßen Beeren. Würzig mit abklingendem Torfrauch und feiner Eiche im Finish.

**Bunnahabhain 12 Jahre 46,3%** \_\_\_\_\_ 2cl 6,- | 4cl 10,-  
Süßes Malz verbindet sich mit tollen Nussaromen, Vanille, deutlichem Sherry und frischen Eichennoten.

**Smokehead Rum Cask Rebel 46%** \_\_\_\_\_ 2cl 6,- | 4cl 10,-  
Wichtig-öliger Geschmack mit kräftigem Torfrauch und saftigen Zitrusfrüchten.

**Lagavulin 16 Jahre 43%** \_\_\_\_\_ 2cl 10,- | 4cl 18,-  
Intensiv, reich an Torf, süß und salzig. So wie es sich für einen Lagavulin gehört. Und das auch noch mit 16 Jahren intensiver Reifung.

**Ardbeg Spectacular 46%** \_\_\_\_\_ 2cl 14,- | 4cl 26,-  
Aromen wie feuchtes Torfmoos und Holzrauch vermischt mit Kreosot und Teer, bevor Leder und Minzschokolade zu süßen Birnenstreuseln und gesalzener Karamell übergehen.

**Caol Ila G&M CC Sassicaia Wood Finish 12 Jahre 45%** \_\_\_\_\_ 2cl 14,- | 4cl 26,-  
Bourbon-Fass mit einem Rotweinfass-Finish erfreuen eingekochte rote Beeren mit süßem Demerara-Zucker und Zitronenzesten. Würziger Abgang mit Zitruschalen und Lagerfeuer.

**Laphroaig 2005 Atipodes – The Character of Islay 59,1%** \_\_\_\_\_ 2cl 49,- | 4cl 96,-  
16 Jahre phantastisch gereift: In viel Öl gewendeter Schinken, Meersalz und der kräftige Umamigeschmack gewürzter Meeresalgen. Ordentlich Torfrauch, Obst und Eichenwürze.

## Speyside

**Glenrothes 12 Jahre 40%** \_\_\_\_\_ 2cl 7,- | 4cl 12,-

In Soleo-Sherryfässern gelagerter milder Speyside Scotch. Banane sowie Melone, Zitrone, die von einem Hauch Zimt umgeben werden umspielen die Zunge.

**Tomintoul Cigar Malt Oloroso Sherry Cask 43%** \_\_\_\_\_ 2cl 7,- | 4cl 12,-

In der Nase Aromen von getrockneten Früchten, Kräutern, Nüssen und einem subtilen Hauch von Rauch. Süße, reiche Aromen von Schokoladen-Rosinen, Toffee, Früchten begleitet von Noten von Pfeffer und Holz. Der Abgang ist lang und wärmend.

**Macallan 12 Jahre 40%** \_\_\_\_\_ 2cl 9,- | 4cl 16,-

Ausbalancierter mild-würziger 12-jähriger Speyside aus Eichen-Fässern.

**Macallan Rare Cask 2023 43%** \_\_\_\_\_ 2cl 34,- | 4cl 65,-

Handverlesene Eichen-Sherry-Fässer. Intensiv, weich und reichhaltig erscheinen dominante Rosinen, Bourbon-Vanille und vielfältige Schichten von Zitrusfrüchten.

**Glenrothes 1975 Vintage 43%** \_\_\_\_\_ 2cl 80,- | 4cl 150,-

30 Jahre im 1st fill Sherry-Fass von August 1975 bis April 2006 gereift. Reife Früchte, Toffee und Vanille verschmelzen mit dunkler Schokolade. Weltweit eine absolute Rarität.

## Islands

**Talisker Port Ruighe 45,8%** \_\_\_\_\_ 2cl 6,- | 4cl 10,-

Die Portweinfässer sorgen neben dem maritimen Talisker-Charakter für eine sagenhafte Komplexität und eine intensive Fruchtnote.

**Isle of Raasay Dùn Cana Sherry Quarter Cask 52%** \_\_\_\_\_ 2cl 7,- | 4cl 12,-

Pfeffrige Würze, getrocknete Sultaninen, geröstete Nüsse und ein Hauch Vanille. Dann salzige Schokolade und Anklängen von Holzrauch.

**Talisker x Parley Wilder Seas 48,6%** \_\_\_\_\_ 2cl 7,- | 4cl 12,-

Mildes XO-Cognac-Fass trifft Rauch- und Meersalznoten der schottischen Inseln.

## Lowlands

**Glenkinchie 12 Jahre 43%** \_\_\_\_\_ 2cl 6,- | 4cl 10,-

Nach typischer Lowland-Manier dreifach destilliert, dadurch noch reiner und weicher. Ein frischer und leichter Lowlander, gereift in amerikanischen Eichenfässern.

**North British 2009/2024 – Murray McDavid 49,5%** \_\_\_\_\_ 2cl 6,- | 4cl 10,-

Die 15 Jahre Reifung in drei Fässern Islay & Tokaji & Oloroso Cask machen ihn wunderbar süß mit spritzigen Zitronen, Grapefruit und Orangenblüten.

**Annandale 2018/2023 Man O' Swords 60,4%** \_\_\_\_\_ 2cl 8,- | 4cl 14,-

Düsterer Rauch und Karamellcreme aus dem Bourbon-Fass verführen mit süßer Ananas, Mango und Birne auf eine spannende Aromenreise. Vanilleeis mit Karamellsauce und prägnante Eichenwürze runden den Genuss ab.

**Bladnoch Alinta Reserve 2023 46,7%** \_\_\_\_\_ 2cl 11,- | 4cl 20,-

Aus dem Amontillado Sherry Cask. Offenbart rauchige weiße Schokoladenknöpfe, begleitet von Walnüssen und Anklängen von kräuterigen Tannenzapfen, die für ein vielschichtiges Geschmackserlebnis sorgen.

## Campbeltown

**Glen Scotia 15 Jahre 46%** \_\_\_\_\_ 2cl 9,- | 4cl 16,-

15 lange Jahre verbrachte er in Fässern aus feinsten amerikanischer Eiche. Herrliche Vanille-Töne, würzige Fruchtaromen und wohldosierte Holznoten.

WHISKY

## IRLAND

**Grace O'Malley Limited Edition 42%** \_\_\_\_\_ 2cl 6,- | 4cl 10,-

Aus dem Rum-Fass. Genau wie es die irische Piratin mochte.

**Bushmills Steamship Sherry Cask 42%** \_\_\_\_\_ 2cl 7,- | 4cl 12,-

Irischer Pot Still. Getrocknetes Obst, Anspielung dunkler Schokolade.

**Bushmills 16 Jahre 40%** \_\_\_\_\_ 2cl 8,- | 4cl 14,-

Dichter & weicher Körper mit Malz, Nüssen, Mandeln, voluminösem Fruchtspiel und Honig.

**Green Spot Leoville Barton Ex-Bordeaux Casks 46%** \_\_\_\_\_ 2cl 10,- | 4cl 18,-

Hat jede Menge Fässer durchlaufen: Oloroso-Sherry, neue Amerikanische Eiche, Ex-Bourbon; dann noch eine 12 bis 24 monatige Nachreifung in Bordeaux-Weinfässern. Intensiv würzig und voluminös, mit Eichenholz, Karamelltoffee, Vanille, grünen Äpfeln & saftiger Johannisbeere.

## INTERNATIONAL

**Akashi Blended 43%** \_\_\_\_\_ 2cl 6,- | 4cl 10,-

Dieser Blended Whisky ist der wohl schottischste Vertreter der japanischen Whiskys.

Angenehm leichter Blend mit einer eleganten Eichennote – destilliert und geblendet in der White Oak Distillery, die nur zwei Monate im Jahr in Betrieb ist.

**The Chita Suntory 43%** \_\_\_\_\_ 2cl 6,- | 4cl 10,-

Der milde single Grain aus dem Land der aufgehenden Sonne.

**Nikka Coffey Single Grain 45%** \_\_\_\_\_ 2cl 6,- | 4cl 10,-

Der einzigartige Mais Whiskey aus Japan. Fruchtig mit Aromen von Kokosnuss, Banane, Karamell und Vanille. Nix mit Kaffee übrigens – das Brennverfahren heißt so.

**Floki Young Malt Sheep Dung Smoked Reserve 47%** \_\_\_\_\_ 2cl 6,- | 4cl 10,-

Der spezielle Isländer mit dem Hauch von regennassem Wollpulli – die richtig dicke Winterqualität mit Rollkragen in diesem Fall.

**Togouchi Beer Cask 40%** \_\_\_\_\_ 2cl 7,- | 4cl 12,-

Vollmundig und cremig auf der Zunge. Leichte Süße und Noten von Zitrus treffen auf Malz, Hopfen, Vanille, Honig & Getreide. Dazu Eindrücke von Cornflakes & ein Hauch von Nüssen.

**New Zealand The Oamaruvian Revolution 46%** \_\_\_\_\_ 2cl 7,- | 4cl 12,-

Ex-Boubon Fass und ex-New Zealand Rotwein-Fässer sorgen für ein Füllhorn an Früchten und Gewürzen mit dem typischen Hauch von Oamaru-Meeressgicht im Abgang.

**Ondjaba Gravino 46%** \_\_\_\_\_ 2cl 7,- | 4cl 12,-

Über Elefantendung geräucherter Hirse, Mais und gemälztem Weizen, gereift in (Likör-)Weinfässern. Mild und intensiv – direkt aus Namibia.

**Kamiki Sakura 48%** \_\_\_\_\_ 2cl 7,- | 4cl 12,-

Dominantes Sandelholz, feine Gewürznoten, intensive Kirscharomen & nussige Akzente.

**Ondjaba Signature Edition No.1 54,5%** \_\_\_\_\_ 2cl 11,- | 4cl 20,-

In der imitierten Abfüllung treffen vier Getreidesorten auf ein doppeltes Finish.

Aus Mahangu-Hirse, Gerste, Weizen und Mais destilliert, reifte der Whisky zunächst in Rotweinfässern. Anschließend wurde er jeweils zur Hälfte in Fortified Chenin und „Juwel of Namibia“ Brandy Casks ausgebaut.

**Amrut Kadhambam 50%** \_\_\_\_\_ 2cl 11,- | 4cl 20,-

Indischer Single Malt. Am Gaumen Noten von kandierten Äpfeln, würzigem Chili sowie Curry und eine Spur von Rauch.

## DEUTSCHLAND

**Ostfriesen Whisky Premium 46%** \_\_\_\_\_ 2cl 5,- | 4cl 8,-

Rum, Karamell, Vanille, junges Holz, nussiger Kokos-Geschmack.

Der Wahl-Ostfrieser aus Kentucky ist im Abgang maritim mit etwas Rauch.

**Ostfriesen Whisky Cask Strength 57,3%** \_\_\_\_\_ 2cl 6,- | 4cl 10,-

In Fass-Stärke aus dem Rumpf. Ruppig wie die Nordseeküste und seine Bewohner.

**Senft Bodensee 10 Jahre 43%** \_\_\_\_\_ 2cl 7,- | 4cl 12,-

Dieser Whisky ist eine echte Wundertüte: Frech und pikant, leichte Süße wie Heidehonig, Spur von Malz und Torf, fruchtiges Finish.

**Kingfisher Distillers Cut 54%** \_\_\_\_\_ 2cl 7,- | 4cl 12,-

Der Single Malt brannte in Haselünne auf einer kupfernen Whiskyblase, abgefüllt in 250 Buddels. 2016 destilliert, gereift in Bourbonfässern aus der Destille Woodford in Kentucky, sehr samtig, fast schon cremig, mit einem grandiosen Finish französischer Rotweinfässer.

**Coillmor 9 Jahre Caberlot Cask 46%** \_\_\_\_\_ 2cl 7,- | 4cl 12,-

Weich und ausgewogen aus Bayern. Rosinen spielen mit feiner Traubensüße, Taninnen und Zartbitterschokolade. Dazu gesellen sich Honig, Vanille und Cassis im Nachhall.

**Elsburn Rivesaltes Batch 001 48%** \_\_\_\_\_ 2cl 9,- | 4cl 16,-

Hier trifft regionaler Whisky aus dem Südharz auf rare Fässer aus den Pyrenäen. Vollmundig und süß hinterlässt der Starkwein im Hercynian Single Malt köstliche Spuren von Traubenmost und Quittengelee, die sich mit Malz, Eichentönen sowie Karamell und Nougat verbinden.

**Saillt Mór 6 Jahre Port Finish 57,6%** \_\_\_\_\_ 2cl 9,- | 4cl 16,-

Single Malt aus dem pfälzischen Bad Dürkheim. Der Whisky zeigt zuerst den Portwein, der perfekt harmoniert mit Noten von Pfeffer, Honigsüße und Vollmilchschokolade.

## QJBERSEE

**Bulleit Bourbon 10 Jahre 46%** \_\_\_\_\_ 2cl 4,- | 4cl 7,-

Runder, dennoch dichter Körper mit seidenweicher Vanille, Aprikosen und Zimt.

Da schmeckt man den gereiften wilden Westen.

**Bib & Tucker Bourbon 6 Jahre 46%** \_\_\_\_\_ 2cl 6,- | 4cl 10,-

Der Cowboy aus Sonoma California. Sehr weiche Textur, mit süßen Früchten und grünen Äpfeln, Vanillebonbons, getrockneten Aprikosen und Karamell, etwas Zimt und Ingwer.

**J.P. Wiser's 18 Years Canadian Whisky 40%** \_\_\_\_\_ 2cl 6,- | 4cl 10,-

Cremiger und leichter Holzfäller Whisky mit würzigen Kräutern, süßem Karamell, charmanter Bourbon-Vanille, voluminösen Eichennoten und Frucht.

**Jefferson's Ocean Voyage 24 Aged at Sea 45%** \_\_\_\_\_ 2cl 8,- | 4cl 15,-

Dieser Bourbon reifte in Fässern auf hoher See in der Karibik – Meerluft, Stürme und extreme Bedingungen belohnen mit herrlichen Aromen von Crème brûlée, süßem Tabak und salziger Gischt. Mit an Bord sind Karamell, Zimt, Meersalz und ein weiches Finish.

## ALS QLONGDRINK

**Spirit-Preis plus Ginger Ale 0,2l** \_\_\_\_\_ 4cl Whisky plus 4,-

**Spirit-Preis plus Bio-Kola 0,2l** \_\_\_\_\_ 4cl Whisky plus 4,-

WHISKY & WHISKY



## ABSINTH

**Liekedeler's Absinth 55% 4cl** \_\_\_\_\_ **9,-**

La Fee Verte. Mein mystischer Absinth<sup>1</sup> klassisch serviert mit Zuckerwürfel und Eiswasser aus der lüthen Karaffe für ganz milde (oder doch eher wilde) Piraten.

## BRANDY & COGNAC

**Carlos I Primero Amontillado Brandy 40,3% vol. 4cl** \_\_\_\_\_ **8,-**

Der Königliche aus dem Amontillado Sherry Cask.

**Vallein Tercinier Roots XO Cognac 44% vol. 4cl** \_\_\_\_\_ **10,-**

Extra lange gelagerter Tropfen. Feine Eichenwürze gepaart mit floralen Düften.

**Jean-Luc Pasquet Confluences Cognac 45,5% vol. 4cl** \_\_\_\_\_ **20,-**

Sorgfältig von Hand produzierter Cognac aus Trauben der Lage Grande Champagne.

Aromen von Zitrusfrüchten, Karamell und Eichenholz.

**Bache-Gabrielsen Sérénité Cognac Extra Grande Champagne 40% vol. 4cl** \_\_\_\_\_ **25,-**

20 bis 60 Jahre in Fässern aus französischer Eiche gereift. Ein einzigartiges Erlebnis von kandierten Früchten wie Clementinen, reifen Pflaumen und Feigen.

## CALVADOS

**Reserve Pays d'Auge 40% 4cl** \_\_\_\_\_ **8,-**

**Tres pomme Pays d'Auge 53% 4cl** \_\_\_\_\_ **10,-**

Beide aus der Familien-Manufaktur Christian Drouin in der Normandie.

## EDELBRÄNDE & WODKA

**Cöxchen-Brand 38% 2cl** \_\_\_\_\_ **5,-**

Fein destilliert von Senft vom Bodensee. Mit Fruchtauszug dieser fast vergessenen Apfelsorte.

**Willy Frucht 38% 2cl** \_\_\_\_\_ **5,-**

Ein irrer Birnenbrand von Senft, der durch den Fruchtauszug an Wahnsinn gewinnt.

Im Positiven natürlich.

**Marc Tresterbrand 39% 2cl** \_\_\_\_\_ **5,-**

Feines Bukett an Sauvignon Blanc-Traube. Köstlicher Digestiv ebenfalls von Senft mit vanillig-karamelligen Holztönen am Gaumen.

**Senft Bodensee Wodka 40% 4cl** \_\_\_\_\_ **7,-**

Avantgardistischer Wodka aus dem Barrique-Faß.

**Feingeisterei Wahrer Wodka Bio 40% 4cl** \_\_\_\_\_ **7,-**

Fünffach destillierter samtig-weicher Premium Wodka aus Bio-Weizen und reinstem Quellwasser mit blumig-fruchtiger Note.

## WERMUT

**Belsazar Wermut 17,5% 4cl** \_\_\_\_\_ **7,-**

Zur Wahl: Weiß, Riesling, rosé oder rot. Klaro auf Eis.

## ALKOHOLFREI

**Martini Floreale oder Vibrante 4cl** \_\_\_\_\_ **5,-**

Natürlich on the Rocks und garniert mit Orange.

**Schladerer Vincent alkoholfrei 4cl** \_\_\_\_\_ **5,-**

Bittersüßer Geschmack natürlicher Kräuterextrakte, verfeinert mit der Frische reifer Himbeeren. Auch als alkoholfreier Spritz oder auf Tonic ein Genuss.

- Franzbrötchen-Likör 15% 2cl** \_\_\_\_\_ 5,-  
Zuckrig-zimtig-sahnig und nicht von dieser Welt.  
Manchmal auch als limitierte saisonale Sondereditionen – einfach mal nachfragen.
- Liekedeler's Pfirsich Yuzu Likör 15% 2cl** \_\_\_\_\_ 5,-  
Die Fruchtbombe mit der japanischen Mandarine aus meiner limitierten Abfüllung.
- Edradour Cream Liqueur 17% 2cl** \_\_\_\_\_ 5,-  
Whiskylikör aus den Highlands basiert auf einem Single Malt verfeinert mit schottischer Sahne und ganz sicher on the Rock. Sorry, meines Erachtens besser als Baileys.
- Liekedeler's Heimathafen Sanddorn-Likör 18% 2cl** \_\_\_\_\_ 5,-  
Mein einzigartig fruchtiger Sanddorn-Likör<sup>1</sup>
- Holunder-Schoko-Chili-Likör 18% 2cl** \_\_\_\_\_ 5,-  
Das süße Dreigang-Menü im lütten Glas.
- Schladerer Vincent Aperitif 18% 2cl** \_\_\_\_\_ 5,-  
Der bittersüße Geschmack ausgewählter Kräuter und frischer Himbeeren bringt das Lebensgefühl des Südens ins Glas.
- Frisonia Whisky-Likör 20% 2cl** \_\_\_\_\_ 5,-  
Mit Aronia, die auch in Ostfriesland heimisch ist – ein Geheimtipp für gesundheitsorientierte Piraten. Absolut passend zum Whisky, dem Wasser des Lebens.
- Schladerer Gretchen Sour Cherry Gin Liqueur 25% vol. 2cl** \_\_\_\_\_ 5,-  
Gin trifft Sauerkirsche – das ist Liebe auf den ersten Blick. Eine bittersüße Liebeserklärung an den Schwarzwald. Geht übrigens auch als flotter Dreier auf Tonic.
- Liekedeler's Heimathafen Bio-Zitroon-Likör 25% 2cl** \_\_\_\_\_ 5,-  
Mein ganz besonderer Limoncello aus sonnenverwöhnten spanischen Bio-Zitronen.
- Adriatico Amaretto Planteray Rum Cask 28% 2cl** \_\_\_\_\_ 5,-  
Wunderweicher Amaretto von gebrannten Mandeln und zudem noch schön lange im Rum-Fass gelagert – wo denn sonst?
- Walnuss-Likör mit Cognac verfeinert 28% 2cl** \_\_\_\_\_ 5,-  
Mein phänomenaler Walnuss-Cognac-Likör exklusiv kreiert für Frank Rolands Genussmanufaktur.
- Moorbock Heidekräuter 35% 2cl** \_\_\_\_\_ 5,-  
Premium Halb-Bitter-Kräuterlikör mit 26 Kräutern aus der Lüneburger Heide.
- Osenjäger Ingwer-Kräuter 35% 2cl** \_\_\_\_\_ 5,-  
Die scharfe Knolle gibt diesem Schnaps das Tolle.
- Liekedeler's Birnen-Likör mit Cognac verfeinert 38% 2cl** \_\_\_\_\_ 5,-  
Mein eigener phänomenaler Birnen-Cognac-Likör.
- Drambuie Whisky Liqueur 40% 2cl** \_\_\_\_\_ 5,-  
Als Basis dient ein Blend aus Speyside Grain Whiskys und Highland Malts. Kräuter, Heidehonig und Gewürze vervollkommen den Gaumenschmeichler.
- Pastis de la Sarre 45% 2cl** \_\_\_\_\_ 5,-  
Saarland-Pastis mit leichter Süße sowie feinen Noten von Anis, Fenchel, Koriander und weiteren Kräutern sowie einem Auszug aus der Süßholzwurzel.
- Pastis Pastaga Version Française 45% 2cl** \_\_\_\_\_ 5,-  
Etliche Kräuter, Gewürze und Früchte mit mildem Anis-Geschmack. Gerne auf Eis.

## SÜSSKRAM

<b>Mini Bio-Karamellwaffeln</b> 3 Stück	3,-
Kleine Weizenmehl-Waffeln mit Karamellkern <sup>2, 4, 5, 6, 9, 14, 19, 20, 21</sup>	
<b>Schokolierte Bio-Früchte bzw. Bio-Ingwer</b> 70g-Tüte	3,-
Verschiedene Sorten im Tütchen <sup>2, 4, 5, 6, 7, 8</sup>	
<b>Bio-Schokolade</b> 80g-Tafel	5,-
Verschiedene Sorten als Tafel <sup>2, 4, 6, 7, 8</sup>	
<b>Pietro Rossi weiche Amaretti</b> 150g-Tüte	5,-
Das italienische Original aus gemahlenen Aprikosenkernen und Mandeln <sup>11, 13</sup>	
<b>Walker's Shortbreads</b> 125g-Tüte	5,-
Verschiedene Sorten in der Tüte <sup>2, 4, 9, 10</sup>	

## HERZHAFT

<b>Bio-Dinkel Kräuter-Kracker</b> <sup>7, 14, 15, 16, 17, 18</sup> Portion	3,-
<b>Bio-Erdnüsse „Prinz Peanut“</b> <sup>12</sup> Portion	3,-
<b>Bio-Kartoffel-Chips</b> Portion	3,-
<b>Bio-Oliven-Mix</b> Portion	5,-
Grüne & schwarze Bio-Oliven mit Kräutern <sup>22</sup> in Öl.	
<b>Würfel vom Bio-Käse</b> Portion	5,-
Leckerer & milder Bio-Rohmilch-Käse <sup>2</sup> frisch gewürfelt.	
<b>Saltufo Salami</b> Portion	5,-
Scheiben von feinsten Trüffelsalami <sup>3</sup> im Parmesan-Mantel <sup>4</sup> und mit exorbitantem Suchtfaktor.	
<b>Lütte Piratenplatte</b>	15,-
Bio-Oliven-Mix <sup>22</sup> , Würfel vom Bio-Käse <sup>2</sup> , Saltufo-Salami <sup>3, 4</sup> und Bio-Kräuter-Kracker <sup>7, 14, 15, 16, 17, 18</sup> oder Bio-Kartoffel-Chips auf dem Brettchen.	

## WAT ANNERS (abhängig von Saison und Verfügbarkeit)

<b>Muffin</b> (nur bei Verfügbarkeit)	4,-
Selbstgemachtes Gebäck nach Tagesform meiner Smutje.	
<b>Stückchen Kuchen oder Tartelette</b> (nur bei Verfügbarkeit)	5,-
Frisch selbstgemachter Kuchen vom Kapt'n – oder nach Lust & Laune meiner Smutje*.	
<b>Frische Waffeln</b> (ausschließlich im Winter – keine Diskussion)	
Belgische Waffel aus täglich frisch hausgemachtem Waffelteig mit Demeterweizenmehl <sup>9, 14</sup> , Bio-Butter <sup>2, 4, 6</sup> , Bio-Eiern <sup>13</sup> und mit Bio-Bourbon-Vanillezucker verfeinert.	
<b>Pur mit Puderzucker</b>	6,-
<b>... mit Sahne</b>	7,-
<b>... mit Bio-Kirschen</b>	8,-
<b>... mit Sahne und Bio-Kirschen</b>	9,-

\* Warum heißt der Koch/die Köchin auf dem Schiff „Smutje“? Weil der Smutje als einziger auf dem Schiff mit einer beschmutzten (smutje) bzw. vom Essen fleckigen Uniform rumlaufen darf.

FÜR DE LÜTT SCHMAACHT

Tastings für Einsteiger, Umsteiger, Aussteiger und Fortgeschrittene in Wohlfühlatmosphäre im Kuurhuus. Zur Verkostung kommen jeweils 2cl Spirit im Blind-Tasting – das heißt, ich verrate erst nach dem Genuss, um welche Kostbarkeit es sich gehandelt hat. So stehen die Sinne und nicht der Verstand bei der Verkostung im Vordergrund.

Zu jedem Tasting gibt es eine Beschreibung der verkosteten Destillate, einen Bewertungsblock, in dem die Eindrücke festgehalten werden können (nur wenn gewollt – wir sind ja nicht in der Schule). Natürlich auch etwas zum Knabbern, damit mir niemand vom Hocker kippt und Wasser im Überfluss. Letzteres nicht nur zum Verdünnen der Drams.

Daneben können selbstverständlich auch individuelle Tastings als Abend in geschlossener Gesellschaft (zwischen 10 und maximal 18 Personen) oder Sonderwünsche bei der Spirits-Auswahl bei mir angefragt werden. Einfach kurz in der Bar ansprechen oder eine Mail mit den Eckdaten wie Wunschtermin, Gästezahl etc. an [moin@liekedelers.de](mailto:moin@liekedelers.de) senden.

Ich veröffentliche in unregelmäßigen Abständen Termine für offene Tastings der Liekedeler's Masterclass im Kuurhuus über die Website [www.liekedelers.de](http://www.liekedelers.de) und den Veranstaltungskalender von Spiekeroog, zu denen man sich ganz unkompliziert anmelden kann.

Ab einer Teilnehmerzahl von fünf und mit bis maximal 10 angemeldeten Personen findet die Masterclass immer im kleinen und exklusiven Rahmen im Kuurhuus statt. Einfach mal reinschauen, ob und welche Termine veröffentlicht sind.

Weintastings und andere Verköstigungen finden je nach Verfügbarkeit einer Sommelière oder eines Sommeliers statt. Die Ankündigungen finden sich rechtzeitig auf meiner Website und im Spiekerooger Veranstaltungskalender.

## GIN

**Gin-Tasting „Light“** \_\_\_\_\_ 40,-

Fünf verschiedene Gin-Sorten. Den persönlichen Favoriten gibt's anschließend mit der Wahl aus verschiedenen Tonics als Longdrink.

**Gin-Tasting „Expert“** \_\_\_\_\_ 50,-

Sieben verschiedene Gin-Sorten. Auch hier gibt's persönlichen Favoriten gibt's anschließend mit der Wahl aus verschiedenen Tonics als Longdrink.

## RUM

**Rum-Tasting „Light“** \_\_\_\_\_ 45,-

Zur Verkostung kommen fünf verschiedene Rum-Sorten.

**Rum-Tasting „Expert“** \_\_\_\_\_ 65,-

Degustation mit sieben verschiedene Rum-Sorten aus aller Welt.

**Rum-Tasting „Black Sam's Spit & Tortuga“** \_\_\_\_\_ 75,-

Frei nach Captain Jack Sparrows Motto: „Take what you can, give nothing back.“  
Legendäre fünf Rum-Sorten von dort, wo Jack Sparrow seinen Rum verbuddelt hat.  
Karibik pur: Von den kleinen Antillen über St. Lucia und die Grenadinen.

**R(h)um-Tasting „King's & Queen's Class“** \_\_\_\_\_ 95,-

Fünf verschiedene Rum-Sorten aus famos exklusiven Abfüllungen.

## WHISKY

**Whisky-Tasting „High 5“** \_\_\_\_\_ 45,-

Fünf verschiedene Whisky-Sorten zum Kennenlernen.

**Whisky-Tasting „7 Up“** \_\_\_\_\_ 65,-

Zum Einsatz kommen sieben verschiedene Whisk(e)y-Sorten.

**Whiskey-Tasting „German Drams“** \_\_\_\_\_ 65,-

Sechs hervorragende Whiskeys aus deutschen Landen.

**Whisk(e)y-Tasting „Around the World“** \_\_\_\_\_ 65,-

Sieben Weltmeere . . . Sieben verschiedene Whisk(e)y-Sorten rund um den Globus.

**Whisky-Tasting „Cask Groupie“** \_\_\_\_\_ 65,-

Taste the Difference: Fünf verschiedene Whisky-Sorten aus der selben Destillerie jeweils in unterschiedlichen Fässern gelagert.

**Whisky-Tasting „Cask Master“** \_\_\_\_\_ 85,-

Taste more Differences: Sieben verschiedene Drams aus einer Destillerie jeweils in unterschiedlichen Fässern gelagert.

**Whisky-Tasting „Scotland“** \_\_\_\_\_ 95,-

Sechs verschiedene Whisky-Sorten aus den sechs Whisky-Regionen Schottlands.  
Erfahre den Unterschied von Küste zu Küste und von new made bis very rare.

TASTINGS

Die Preise verstehen sich pro Person und bitte selbstverständlich nicht zum Teilen.

## LIEKEDELER'S KLEINE KUURHUUS MUSIK

Die Musik-Events im Liedekeler's Kuurhuus

Namentlich angelehnt an Mozarts kleine Nachtmusik: Konzerte und Events in lockerer Folge im Kuurhuus – immer in intimer und entspannter Atmosphäre mit den Künstlern hautnah „auf Tuchfühlung“.

Meine „kleine“ Reihe startete 2023 fulminant mit einem ausverkauften Intim-Konzert des Otto Groote Ensembles. Drei Musiker, dreißig begeisterte Gäste und jede Menge außergewöhnliche Lieder auf plattdütsch und hochdeutsch. Es folgten Gigs von Axel mit Banjo und Gitarre sowie mindestens viermal im Jahr Johannes Cernota, der mit dem insularen und beinahe schon historischen Schifferklavier Shanties und Co. zum Besten gibt – grandiose Mitsing-Stimmung ist hier vorprogrammiert.

Zum Auftakt und im Rahmen des internationalen Jazz-Festivals im Frühjahr 2024 faszinierte der legendäre Peter Finger mit seiner wundervollen Gitarre das Publikum. Seither ist „Jazz im Kuurhuus“ im Kalender des renommierten Spiekerooger Jazz-Festivals fest verankert und stets direkt nach Bekanntgabe ausgebucht. Im Frühjahr 2025 brachte mit Biber Herrmann wieder ein begnadeter Bluesvirtuose das Kuurhuus zum Beben. Und der Ausblick auf die 19. Auflage des Jazzfestivals im April 2026 ist fulminant: Der Kanadier Dave Goodman wird das Kuurhuus mit seinem Blues erfüllen...

## LIEKEDELER'S KLEINE KUURHUUS KULTUR

Die Kultur-Events im Liedekeler's Kuurhuus

Wechselnde Ausstellungen an den Wänden, Skulpturen in der Bar und in den Dünen-Lounges sowie (Premieren-)Lesungen und andere kulturelle Köstlichkeiten begleiten die Kuurhuus-Gäste stets und ständig.

Sämtliche Termine sind natürlich immer auf meiner Website, im Spiekerooger Veranstaltungs-Kalender, in den Schaukästen auf der Insel und auf den Liedekeler's Social Media-Kanälen zu finden.

## PRIVÄTE EVENTS & GESCHLOSSENE GESELLSCHAFTEN

Gerne können große Ereignisse in privatem Rahmen mit mir abgesprochen werden. Sollten Anlässe und Termine passen, kann das Kuurhuus als Location für private Runden zwischen 20 Personen und – mit wetterabhängigem Außenbereich – bis zu 50 Personen exklusiv gebucht werden.

EVENTS IM KUURHUUS



GLEN  
SCOTIA  
SINGLE MALT  
SCOTCH WHISKY  
15 YEARS

MACALLAN  
SINGLE MALT  
SCOTCH WHISKY  
12 YEARS

TALISKER  
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY  
PARLEY

TALISKER  
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY  
PARLEY

MACALLAN  
SINGLE MALT  
SCOTCH WHISKY  
12 YEARS

SMALL BATCH  
RESERVA DE  
PORTO TAWNY  
AWNY PORT  
CASK FINISH  
HIGHLAND  
SINGLE MALT  
SCOTCH WHISKY

MACALLAN  
SINGLE MALT  
SCOTCH WHISKY  
15 YEARS

MINTO  
SINGLE MALT  
SCOTCH WHISKY  
CASK MALT

SMALL BATCH  
RESERVA PX  
PEDRO XIMENE  
SHERRY CASK FIN  
HIGHLAND  
SINGLE MALT  
SCOTCH WHISKY

CLEAN  
ORGANIC  
SINGLE MALT  
SCOTCH WHISKY

GLENROTHES  
12

Dodjaba

Dodjaba

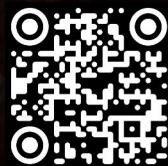


# LIEKEDELER'S TASTE SOCIETY

**Willkommen im fünf Sterne Genießer-Club.**  
Jetzt online registrieren und als sophisticated  
Member exklusiv von allen Vorteilen profitieren:

- ★ 25% auf alle Drinks an der Bar
- ★ 10% auf sämtliche Tastings
- ★ 10% im Online-Shop
- ★ Exklusive Flaschenteilungen & Angebote
- ★ Prebooking für Sonderevents

Infos und Registrierung:  
[www.liekedelers.de/club](http://www.liekedelers.de/club)



MEMBERS ONLY



# QIEKEDELER'S TASTE SOCIETY

## RUM

**Mitgliedschaft erforderlich!**  
Sämtliche dieser Kostbarkeiten gibt es ausschließlich  
für Club-Mitglieder sowohl als „Probierschluck“  
als auch in der Flaschenteilung (0,1 oder 0,2 Liter).  
NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT.

**Rum Nation Venezuela 15 y.o. 54,2%** \_\_\_\_\_ 2cl 8,- | 4cl 18,- | 10cl 21,- | 20cl 42,-

Rum Nation ist eine Hommage an die traditionelle Herstellung und die Seele der Regionen, aus denen die Single Domaine Rums ausgewählt werden. Ob Rum mit kräftigen Esternoten aus Jamaika oder eleganter peruanischer Rum aus Sherryfässern: abgefüllt wird stets nur in kleinen Chargen, authentisch und mit vollem Charakter.

Mit diesem 15 jährigen Venezuelaner (2010/2025) ist eine feine, finessenreiche Rarität gelungen. Der weiche Rum reifte unter anderem 13 Jahre lang unter tropischer Sonne. So trifft warme Vanille auf Mangokompott, geröstete Banane und einem Hauch von Eiche.

**Hampden Great House Edition 2024 57%** \_\_\_\_\_ 2cl 10,- | 4cl 20,- | 10cl 25,- | 20cl 50,-

1753 gegründet, destilliert Hampden Estate seit fast drei Jahrhunderten in der Trelawny-Region, dem „Grand Cru“ des jamaikanischen Rums. Die schweren, unverfälschten Pure Single Pot Still Rums der Brennerei sind rund um den Globus bekannt. Ihren vollmundigen Geschmack mit hocharomatischen Esternoten garantieren fünf strikt festgelegte Produktionsmethoden – darunter die Fermentation mit wilden Hefen und die mindestens achtjährige Reifung im tropischen Klima Jamaikas.

Hampden Great House 2024, ein Jamaika-Blend, der seit 2019 jedes Jahr neu aufgelegt wird, ist das sechste Werk der gleichnamigen Serie. Die Abfüllung ist eine Hommage an das Great House der Brennerei, die 1779 von der Eigentümerfamilie Stirling erbaute, repräsentative Villa. Die Distillery Edition 2024 bringt den unverwechselbaren Stil des jamaikanischen Kult-Rums durch die Verbindung mehrerer Marques aus drei verschiedenen Jahrgängen zum Ausdruck: Die Frische von Minze trifft auf üppige Tropenfrüchte, mineralische Schiefertöne, Schokolade und intensive Rosinennoten.

## WHISKY

### Highlands

**Tugboat Tiramisu 63.4%** \_\_\_\_\_ 2cl 23,- | 4cl 49,- | 10cl 62,- | 20cl 123,-  
SMWS, 19 Jahre, 1. Füllung „shaved & toasted“ Fass, Finish im PX Barrique

Von der Brücke eines kohlebefeuernten Schleppers folgen wir dem Duft von Apfelsaft bis zum Ufer. Dort erwartete uns Apfelwein, gebratene Donuts und Obstsalat. Ein Tiramisu mit Muskatnuss, Pflaumenkonserve, rosa Pfefferkörnern und Ancho-Chili-Marmelade verwöhnt den Gaumen. Das Wasser mit Honig-Senf-Dressing passte perfekt zu den gegrillten Hummerschwänzen auf Brioche-Brötchen mit geräuchertem Rindfleisch, Aprikosen-Chutney und Dill. Die Textur war zäh, der Abgang ein Zusammenspiel aus Zitronenquark, Baiser, süßem Wein und geräuchertem Limettenkuchen. Nach 12 Jahren in einem Bourbon-Hogshead reift dieser Tropfen nun in einem PX-gewürzten Fass weiter.

## Islay

**Smoudering Mojo 50%** \_\_\_\_\_ 2cl 10,- | 4cl 18,- | 10cl 25,- | 20cl 50,-  
SMWS, Blended, 10 Jahre, Mezcal, Bourbon & Oloroso

Dieser Whisky verbindet schottischen Torf-Whisky mit Mezcal-Fässern und bietet ein rauchiges Erlebnis mit salzigen, rauen Küsten- und erdigen, pflanzlichen Noten. Der Duft erinnert an stürmisches Wetter mit herzhaftem Meeresspray, gefolgt von einem rauchigen, krautigen Einfluss, wie Thymian, Rosmarin, Majoran, verbrannte Limette und Cumberland-Würstchen auf heißen Kohlen.

Am Gaumen entfalten sich teerhaltige Aromen von süßer Melasse, Rauch und schwarzem Tee, gepaart mit Melaschenschinken, Hickory-Räucherlachs und Mojo-Sauce aus Kreuzkümmel, Orange, Limette, Koriander und Minze. Ein Spritzer Wasser bringt frischere, festliche Aromen zum Vorschein, wie Teershampoo, würziges Limettenbrot auf heißen Kohlen, Schweinekoteletts in einer heißen Pfanne und zerkleinerten Kardamom. Am Gaumen schmeckt es wie eine rauchige Margarita mit Agavensirup, aschigen Birnenscheiben vom Grill, Limettensaft, Lorbeerblatt und getrocknetem Kokosnussdressing. Dieser Whisky ist ein wahrer Genuss für alle, die die schwelenden Freuden des Lebens schätzen.

## Speyside

**Scrumptious! 50%** \_\_\_\_\_ 2cl 17,- | 4cl 30,- | 10cl 39,- | 20cl 77,-  
SMWS, 17 Jahre, 2. Füllung Bourbonfässer & 1. Füllung STR Calvados Barriques

Ein Besuch in mehreren Genossenschaften in Frankreich inspirierte das Whisky-Team, von Alter Oak Calvados gewürzte STR-Barriques zu beziehen. Wir reiften darin einen 15 Jahre alten Speyside-Single Malt, der zuvor in Ex-Bourbon-Holz gelagert war. Der Whisky nahm erdige und Apfelkeller-Aromen sowie Noten von Rancio und Tabak auf. Das Ergebnis erinnert an köstliche Äpfel und Pudding.

Vor uns lag ein Buffet mit getrockneten Aprikosen, Toffee-Äpfeln und Tarte Tatin mit Pudding auf einem Heutisch. Die Aromen von gelagertem Weißwein und Honigbiskuit, gemischt mit gedünsteten Äpfeln und Waldmeister, glichen die anfängliche samtige Textur aus, die Blattmulch und Tabak trug. Es war wie ein Spaziergang durch einen Hochlandwald an einem trockenen Herbsttag. Mit etwas Wasser entfalteten sich Düfte von Zitronenschale, Cognac, gedünsteten Pflaumen und Kirschen sowie Madeleinen aus weißer Schokolade mit französischem Brandy-Likör mit Orangengeschmack.

Der Whisky war dunkel und fruchtig, mit Zitrusfrüchten, Chipotle-Chili, Tabak und Cassia-Rinde, die von einem tannischen Rückgrat getragen wurden.

**One to shout from the Rooftops 57,2%** \_\_\_\_\_ 2cl 20,- | 4cl 38,- | 10cl 55,- | 20cl 109,-  
SMWS, 21 Jahre, 1. Füllung ex-Bourbon-Cask

Sei geduldig, freundlich und sanft, und du wirst belohnt. Zitronen-Vanille-Waffeln mit Haselnusscreme und Passionsfrucht- und Limettencremetöpfen verführten uns. Eine Panna Cotta mit Erdbeer- und Mango-Coulis, gewürzt mit Thandai-Pulver, verwöhnte unseren Gaumen. Ein Tropfen Wasser verwandelte den Dram in einen raffinierten alten Fino-Sherry im klassischen Jerez-Stil. Mandeln, getrocknete mediterrane Kräuter, Aprikosen und süßes Brot dufteten in der Nase. Der Geschmack war erhaben: Milchsokolade und Veilchencreme. Wir spüren die Belohnung und sollten sie laut verkünden.

MEMBERS ONLY