

GOLVET

BAR FOOD

TATAR	12€
TATAR EIGELB FRITTIERTE KARPEN SCHNITTLAUCH RÖSTBROT	
AUSTERN _{3 STÜCK}	12€
FINE DE CLAIRE GURKE INGWER	
BITTERBALLEN	12€
ENTENBITTERBALLEN HOISIN CHILI LIMETTENMAYO	
BAO BUNS	12€
SCHWEINEBAUCH EINGELEGTES GEMÜSE KORIANDER HOSINMAYO	
BROT & BUTTER	7€
KÜMMELSEELE MEERSALZ KARAMELLBUTTER SPÄTIBUTTER	
PETIT FOURS	9€
MACARONS BAKLAVA PRALINE	
KÄSSETELLER	20€

GOLVET

APERITIF

GOLVET NEGRONI | Barrel Aged 12€

Linie Aquavit | Noilly Prat Rouge | Camapri | PX Sherry | Bitters

MÄDCHEN NEGRONI 12€

Tanqueray Ten | Aperol | Rose Vermouth

LEVENT 12€

Gilka | Campari | Noilly Prat-Berry | Cold Brew Coffee | Tea | Port Wine

BASIL DRY 16€

Noilly Prat Dry | Verjus | Sugar | Basil | Lemon | Champagne

SARINA -GRITA 15€

Patro Blanco Tequila | Blueberries | Supasawa | Reduced Pineapple | Smoke

ALTO SPRITZZ 14€

Aperol | Strawberry | Lemongrass | Tonka Bean | Grapefruit | Sekt

GOLVET

CRUISELINE DRINKS

THE GREEK HEALER 12€

Cachaca | Greek Mountain Tea | Skinos | Lime | Lemongrass

BRÖNDBY ALEXANDER 12€

Dild Aquavit | Crème de Cacao | Cream | Mozart Dry | Tonka Bean

BAHAMA MAMA 16€

Don Papa Rum | Plantation Pineapple Rum | Creme de Banana | Lemon

Coconut | Orange & Pineapple Juice | Wheat beer-Razz berry Foam

DARK & HONEY 14€

Don Papa Rum | Met | Lime | Ginger Beer | Bitters

KREUZBERGER MOKKA 15€

Rum | Cold Brew Coffee | Noily Prat Rouge | Jägermeister Manifest | Smoke

GOLVET

ANDY'S BEST

PINEAPPLE OLD CUBAN 16€

Plantation Pineapple | Red Wine- Orange Syrup | Lime

Bitters | Mint | Champagne

QUANG LEE 15€

Monkey 47 Sloe Gin | Yuzu Sake | Lemon | Green Tea Syrup | Egg white | Sesam

O.N.I.J. 14€

Jägermeister Manifest | Truffle | Noilly Prat Rouge

Woodford Reserve Bourbon | Pine Nuts

FENNEL BLOOD AND SAND 14€

Single Malt | Noilly Prat Rouge | Orange | Cherry | Fennel

GODFATHER | Barrel Aged 14€

Glendronach 12 | Disaronno Amaretto | Orange

GOLVET

GIN TONIC

Francois Hanau Dry Gin & Fever Tree Tonic	19€
Apostoles Gin & Schweppes Dry Tonic	14€
Tanqueray Flor de Sevilla & Thomas Henry Coffee Tonic	14€
No.52 Aquavit & The London Essence	14€
Split- Roasted Pineapple Gin & Mediterranean Fever Tree	15€
Brockmans Gin & 1724 Tonic Water	18€

GOLVET

Spirituosen Empfehlung

Rum 4 cl

Don Papa I Philippinen 12€

Cihuatan Solera Reserva 12 J.

El Salvador 10€

Ron Colon Salvador 10€

Botucal Mantuano I Venezuela 9€

Botucal Single Vintage

Venezuela 20€

Vodka 4 cl

Absolut Elyx I Schweden 12€

Grenn Mark Vodka 10€

Grey Goose 12€

Beluga Noble Russland 12€

Whiskies 4cl

Aberlour a'bunadh Speyside 14€

Bowmore 18 J. Islay 20€

Ardbeg Uigeadail Islay 16€

Glenfiddich IPA Experiment

Speyside 14€

Glenfiddich Project XX Speyside 12€

The Balvenie Port Wood 21 J.

Speyside 28€

The Balvenie Carribean Cask 14 J.

Speyside 14€

GOLVET

Cognac & Brandy 4 cl

Asbach 8 J.	9€
Rémy Martin XO	29€
Hennessy XO	29€

Aquavit & Freunde 4 cl

Gilka Deutschland	8€
Helbing Kümmel Deutschland	8€
Viti I Island	12€
Aalborg Jule 2017 I Dänemark	12€
Linie Double Cask Madeira	
Norwegen	12€
Linie Double Cask Port	
Norwegen	12€
Aalborg Nordguld I Dänemark	12€

Tequila & Mezcal 4 cl

Don Julio Añejo	15€
Topanito Blanco	10€
Patron Blanco	10€
Patron Reposado	12€
Padre Azul Blanco	14€
Padre Azul Reposado	16€
Aha Toro Anejo	14€

Bitter & Liköre 4 cl

Bubenstolz Deutschland	7€
Drambuie . Schottland	6€
Heering Coffee Dänemark	6€
Amaro Montenegro Italien	7€
Italicus Italien	10€

GOLVET

Bier

Berliner Berg Pils 0,33	7€
Brlo Pale Ale 0,33	7€
IPA Heidenpeter'S 0,33	7€

Limonaden

Schweppes Ginger Ale 0,2 l	4€
Schweppes Wild Berry 0,2 l	4€
Schweppes Ginger Beer 0,2 l	4€
Royal Bliss Lemon 0,2 l	4€
Thomas Henry Mystic Mango 0,2 l	4€

GOLVET

Kaffee

Cappuccino 6€

Lavazza Espresso 4€

Lavazza Tierra Brasile Espresso 5€

Ein samtiger Espresso mit intensivem Charakter aus nachhaltigem Anbau.

Eine ausgezeichnete Mischung aus brasilianischem Arabica-Kaffee und „Conillon“ – einer gewaschenen Robusta-Variante –, die einen Espresso mit intensivem Profil und verfeinertem Geschmack erzeugt. Die Mischung zeichnet sich durch milde Noten aus, die den Gaumen mit einer perfekten Balance aus Süße, Kakao und Haselnüssen umhüllen. Das sanfte Rösten nach der alten „Trommel“-Methode garantiert einen perfekten Espresso.



Seit 2002 arbeitet Lavazza mit lokalen Gemeinden daran, die Bedingungen in seinen zahlreichen Kaffeeanbauregionen ganzheitlich stetig zu verbessern.

Das Programm streckt sich über 24 Projekte in 17 Ländern und wird gemeinsam mit 94.000 Kaffeeproduzenten umgesetzt. Seit dem Beginn basiert

die Initiative auf drei starken Grundprinzipien: beste Produktqualität, nachhaltige Unterstützung kleiner Gemeinden sowie achtsamer Umgang mit der Umwelt.

Tierra Brasile enthält Kaffee aus der Region Lambari, in der Lavazza kleine Kaffeebauern dabei unterstützt, Anbautechniken zu verbessern und damit unter anderem besser auf klimatische Veränderungen vorbereitet zu sein.