

GOLVET

BAR FOOD

TATAR Tatar Eigelb Frittierte Kapern Schnittlauch Röstbrot	12 €
AUSTERN 3 Stück Fine de Claire Gurke Ingwer	12 €
KAVIAR 30g Imperial Kaviar Auslese Blinis Creme Fraiche	75 €
AUSTERN MIT KAVIAR 30g Imperial Kaviar Auslese Blinis Creme Fraiche 3 Fine de Claire Austern Gurke Ingwer Kumquat 2 Glas Champagner	119 €
BITTERBALLEN Entenbitterballen Hoisin Chili Limettenmayo	12 €
BROT & BUTTER Kümmelseele Meersalz Karamellbutter	7 €
PETIT FOURS Macarons Praline Kumquat	9 €
KÄSETELLER	20 €

GOLVET

APERITIF

GOLVET NEGRONI Barrel Aged Linie Aquavit Noilly Prat Rouge Camapri PX Sherry Bitters	12 €
MÄDCHEN NEGRONI Tanqueray Ten Aperol Rose Vermouth	12 €
SIMONSON #Toastthetrees Angels Envy Bourbon Italicus Bitters Sekt	16 €
BASIL DRY Noilly Prat Dry Verjus Sugar Basil Lemon Champagne	16 €
ALTO SPRITZZ Aperol Strawberry Lemongrass Tonka Bean Grapefruit Sekt	16 €

GOLVET

CRUISELINE DRINKS

THE GREEK HEALER Cachaca Greek Mounten Tea Skinos Lime Lemongrass	12 €
BRÖNDBY ALEXANDER Dild Aquavit Crème de Cacao Cream Mozart Dry Tonka Bean	12 €
BAHAMA MAMA Don Papa Rum Plantation Pineapple Rum Creme de Banana Lemon Coconut Orange & Pineapple Juice Wheat beer-Razz berry Foam	16 €
DARK & HONEY Don Papa Rum Met Lime Ginger Beer Bitters	14 €
KREUZBERGER MOKKA Rum Cold Brew Coffee Noily Prat Rouge Jägermeister Manifest Smokee	15 €

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 €

Glenfiddich 15 | Noilly Prat Rouge | Orange | Cherry | Fennel

GODFATHER

14 €

Barrel Aged 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 €
FREEDOM REBELS GIN & Schweppes Dry Tonic	16 €
SPLIT-ROASTED PINEAPPLE GIN & Mediterranean Fever Tree	15 €
BROCKMANS GIN & 1724 Tonic Water	18 €

GOLVET

SPIRITUOSEN EMPFEHLUNG

RUM 4cl

Don Papa I Philippinen	12 €
Cihuatan Solera Reserva 12 J. I El Salvador	10 €
Ron Colon I El Salvador	10 €
Botucal Mantuano I Venezuela	9 €
Botucal Single Vintage I Venezuela	20 €

Vodka 4cl

Absolut Elyx I Schweden	12 €
Grenn Mark Vodka	10 €
Grey Goose	12 €
Beluga Noble I Russland	12 €

Whiskies 4cl

Aberlour a'bunadh Speyside	14 €
Bowmore 18 J. Islay	20 €
Ardberg 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

SPIRITUOSEN EMPFEHLUNG

Cognac & Brandy 4cl

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

Aquavit & Freunde 4cl

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

Tequila & Mezcal 4cl

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 4cl

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

GOLVET

Bier

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

Limonaden

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

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895



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.