

# DRINKS

## WEIßWEIN

	0.2l	0.75l
<b>Pinot Grigio delle Venezie</b> Villa Albinoni, Venetien, Italien	8	28
<b>Riesling Straight</b> Weingut Krämer, Rheinhessen, Deutschland	10	34
<b>Chardonnay Les Cépages</b> Baron Philippe de Rothschild, Frankreich	9	30

## ROTWEIN

	0.2l	0.75l
<b>Cabernet Sauvignon</b> <b>Cuvee "Prachtstück"</b> Metzger, Pfalz, Deutschland	9	30
<b>Merlot Les Cepages</b> Baron Philippe de Rothschild, Languedoc, France	9	30

## PRICKELNDES

	0.1l	0.75l
<b>Geldermann, Carte Blanche' Sec.</b>	7	43
<b>Ca` Bolani Prosecco D.O.C brut</b>	6	39
<b>Gratien &amp; Meyer</b> Crémant de Loire brut rosé	8	55

## FLASCHEN BIER

	0.33l	0.5l
<b>Ratsherrn Pale Ale</b> oder IPA	5.5 5.5	
<b>Paulaner Weizen</b> auch alkoholfrei	5	7

## BIER VOM FASS

	0.33l	0.5l
<b>Beck's Pils</b>	5	7
<b>Ratsherrn Zwickel</b>	5	7

## FÜR DIE WARME JAHRESZEIT

<b>'Bricks' Gin Tonic</b>	10
Weitere Gins findet Ihr auf unserer Signature Gin Karte! Einfach runter scrollen.	
<b>Aperol Spritz   Campari Soda</b>	10
<b>Punch / Bowle der Woche</b>	7.5

## UNSERE RUM AUSWAHL

	0.4 cl
<b>Bacardi Carta Blanca</b>	8
<b>Bacardi 4 Anos</b>	10
<b>Bacardi Ron 8 Anos</b>	12
<b>Banks 5 Island Rum</b>	12

## KÜHLE ERFRISCHUNG

	0.25l	0.75l
<b>San Pellegrino   Acqua Panna</b>	3.8	8
<b>Pepsi'   Light   Maxx   7Up   Mirinda</b>	0.2l	4
<b>Granini Säfte</b>		4
<b>Hausgemachter Eistee</b>		4

## HEISSGETRÄNKE

<b>Espresso</b>	2.9
<b>Café Crema</b>	3.5
<b>Cappuccino</b>	4.2
<b>Latte Macchiato</b>	4.5
<b>Kännchen Eilles Tee</b>	7

# WINE

## WEIßWEIN

	0.2l	0.75l
<b>Pinot Grigio delle Venezie</b> Villa Albinoni, Venetien, Italien	8	28
<b>Riesling Straight</b> Weingut Krämer, Rheinhessen, Deutschland	10	34
<b>Chardonnay Les Cépages</b> Baron Philippe de Rothschild, Frankreich	9	30
<b>Sauvignon Blanc Val De Loire</b> Sauvignon Blanc, Domaine de la Foliette, Val de Loire, Frankreich	9	30
<b>Sauvignon Blanc Oyster Bay</b> Sauvignon Blanc, Oyster Bay, Marlborough, Neuseeland		40
<b>Finca Montico Verdejo</b> Verdejo, Bodegas Marques de Riscal, Rueda, Spanien		51
<b>Alte Reben Riesling</b> Riesling, Weingut Van Volxem, Mosel, Deutschland		55
<b>Grauburgunder Groh</b> Grauburgunder, Weingut Groh, Reinhessen, Deutschland	10	34
<b>Einstern</b> Pinot Blanc, Markus Molitor, Mosel, Deutschland		55
<b>Laborie Chenin Blanc</b> Chenin Blanc, Laborie, Coastal Region, Südafrika		30
<b>Gavi Di Gavi</b> Cortese, Enrico Serafino, Piemont, Italien		49

## ROTWEIN

	0.2l	0.75l
<b>Cabernet Sauvignon</b> <b>Cuvee "Prachtstück"</b> Metzger, Pfalz, Deutschland	9	30
<b>Merlot Les Cepages</b> Baron Philippe de Rothschild, Languedoc, France	9	30
<b>Lifili</b> Primitivo, Azienda Vinicola, Aómani, Apulien, Italien	8	28
<b>Amalaya Tinto</b> Malbec, Bodegas Amalaya, Mendoza, Argentinien	11	39
<b>Rioja Crianza</b> Tempranillo, Bodegas Montecillo, Rioja, Spanien	9	30
<b>Cartagho' Nero D'avola</b> Mandarossa, Menfi, Sizilien, Italien		53
<b>Gigondas</b> Grenache, Syrah, Mourvèdre, M. Chapoutier, Rhône, Frankreich		71
<b>Barolo</b> Nebbiolo, Enrico Serafino, Piemont, Italien		82
<b>ROSÉ</b>	0.2l	0.75l
<b>Prachtstück</b> Spätburgunder, Weingut Metzger, Pfalz, Deutschland	9	30
<b>PRICKELNDES</b>	0.1l	0.75l
<b>Geldermann ,Carte Blanche' Sec.</b>	7	43
<b>Ca` Bolani Prosecco D.O.C brut</b>	6	39
<b>Gratien &amp; Meyer</b> Crémant de Loire brut rosé	8	55
<b>Lanson Brût Black Label</b>	12	85
<b>Lanson Brût Rosé Label</b>	14	95

Bitte wenden Sie sich an unser Personal, sollten Sie Allergien, Lebensmittelunverträglichkeiten oder spezielle diätische Wünsche haben. Zusatzstoffe können beim Personal erfragt werden. Alle Preise verstehen sich in € inklusive Mehrwertsteuer.

**BRICKS** BAR

# SIGNATURE COCKTAILS

## THE EURASIAN

Gin-Grüntee Infusion, Ahoi Rum,  
Cointreau, Schokoladen Bitters,  
Zimt<sup>3,4,5,6</sup>

13 €

---

## BASIL HIGHBALL

Gin Basilikum Infusion, Frischer  
Zitronensaft, Zuckersirup, Soda,  
Basilikum<sup>3,4,5,6</sup>

12 €

---

## FRAU ANNA

Weinbrand Minz Infusion, Angostura,  
Frischer Zitronensaft,  
Thomas Henry Mystic Mango,  
Minze<sup>2,3,4,5,6</sup>

11 €

---

## GEILER KEILER

Jägermeister, Frischer Limettensaft,  
Thomas Henry Mystic  
Mango, Angostura, Minze

12 €

---

## ONE NIGHT IN HAMBURG

Helbing Kümmel,  
Apfel Gurken Shrub, Salzwasser,  
Reeperbahnrauch<sup>3,4,5,6</sup>

12 €

---

## SOLERO

Ahoi Rum,  
Maracuja-Ananassaft,  
Vanillesirup<sup>2,3,4,5,6</sup>

12 €

---

## TOKYO HIGHBALL

Japanischer Whiskey, Frischer  
Zitronensaft, Zuckersirup, Rotwein,  
Soda, Orangenzeste<sup>2,4,5,6</sup>

13 €

---

## KORNITO

Korn Himbeer Infusion, Minze,  
Frischer Limettensaft, Soda,  
Zucker<sup>2,3,4,5,6</sup>

12 €

---

## SIGNATURE MOCKTAILS

### HAMBURG BEI BEWUSSTSEIN

Cranberry, Apfel Gurken  
Shrub, Mystic Mango  
Limonade<sup>3,4,5,6</sup>

9 €

### THE SOBER CAPTAIN

Apfelsaft, Maracuja,  
Zucker, Rosmarin, Salz

9 €

### BEAUTIFUL BUT DELAYED

Ananas, Maracujasaft,  
Grenadine, Holunder,  
Minze<sup>2,3,4,5,6</sup>

9 €

Nicht der passende Drink dabei? Sprecht uns gerne an!

Wenn Sie Fragen haben, zögern Sie nicht, das Personal um weitere Informationen oder eine Empfehlung zu bitten, wir finden IHR Getränk! Alle Preise verstehen sich in € inklusive Mehrwertsteuer. 2 Farbstoffe, 3 Chinin, 4 Säuerungsmittel, 5 Antioxidationsmittel, 6 Konservierungsmittel, 7 mit Phosphat

# GIN & TONICS

## GIN SUL

Orange zest, lemon zest,  
Fever Tree, Mediterranean tonic <sup>2,3,4,5,6,7</sup>

Hamburg

14.5 €

---

## TONKA GIN

Lemon zest, grated Tonka bean,  
Schweppes dry tonic <sup>2,3,4,5,6,7</sup>

Hamburg

14.5 €

---

## ELEPHANT NAVY STRENGTH GIN

Red peppercorns,  
Fever Tree Indian tonic <sup>2,3,4,5,6,7</sup>

Hamburg

15 €

---

## ELEPHANT SLOE GIN

Dried lemon, thyme,  
Schweppes bitter lemon <sup>2,3,4,5,6,7</sup>

Hamburg

13.5 €

---

## MONKEY 47 GIN

Ginger, mint, Fever Tree  
Indian tonic <sup>2,3,4,5,6,7</sup>

Schwarzwald

14 €

---

## ILLUSIONIST GIN

Lemon zest, grated nutmeg,  
Schweppes Dry Tonic <sup>2,3,4,5,6,7</sup>

München

14.5 €

---

## FERDINANDS SAAR DRY GIN

thyme, Fever Tree  
Indian tonic <sup>2,3,4,5,6,7</sup>

Saarland

14 €

---

## BOAR GIN

Lemon zest,  
white pepper, Fever Tree  
Mediterranean tonic <sup>2,3,4,5,6,7</sup>

Schwarzwald

15 €

---

MARRIOTT  
**BONVOY**

Genießt Vorteile ab dem Zeitpunkt eurer Anmeldung und sammelt ab dem ersten Aufenthalt Punkte für den Elite Status. Viele weitere Vorteile warten auf euch. Meldet euch jetzt hier an!

Wenn Sie Fragen haben, zögern Sie nicht, das Personal um weitere Informationen oder eine Empfehlung zu bitten, wir finden IHR Getränk! Alle Preise verstehen sich in € inklusive Mehrwertsteuer. 2 Farbstoffe, 3 Chinin, 4 Säuerungsmittel, 5 Antioxidationsmittel, 6 Konservierungsmittel, 7 mit Phosphat