

COCKTAILS

LÖTTE COCKTAILS beeindruckende 3cl Minis

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

Corpse Reviver 3cl _____ 6,-

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

The Aviation 3cl _____ 6,-

Heimathafen Sommer Gin und frisch gepresste Zitrone mit
Maraschino-Kirsch- und einem wüzigem Schlökchen 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...

SIGNATURE COCKTAILS Alle Tipps auf einen Blick.

Ohne Alkohol: Henning Mandüvel _____ 10,-

Ganz mit ohne Alkohol: Scharfes Ginger Brew & prickelnder Waldmeister
mit einem lockeren Schuss alkoholfreiem Martini Vibrante.

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.

Whiskey: 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.

Wodka: A&J's Espresso Martini Pistolero _____ 15,-

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

MIXES

Campari Orange _____ 10,-

Bittersweet Symphony: Campari trifft frische 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 Schlückchen von meinem Sommer Gin.

GIN-COCKTAILS

- Tom Collins** _____ 10,-
Heimathafen Sommer Gin, Zitrone, Sirup und Soda auf Eis.
- Negroni** _____ 12,-
Der italienische Klassiker mit rotem Wermut, Campari und selbstverständlich meinem Sommer Gin. Ovviamente sul ghiaccio.
Vielleicht hilft's: Mein Negroni soll wohl ganz passabel sein, sagt man...
- 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.
- Sherlock Holmes** _____ 15,-
Sommer Gin, Crabbie's Green Ginger Wine, frische Zitrone, Bio-Rohrohrzucker-Sirup. Elementar, mein lieber Watson.
- 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?

WHISK(EY)-COCKTAILS

- Horse Neck** _____ 10,-
Cowboy-mäßiger Bourbon-Whiskey auf Ginger Ale mit einem Spritzer Angostura.
- Manhattan** _____ 12,-
Amerikanischer Bourbon Whiskey, Dry Wermut und zwei Spritzer Angostura Bitter.
- Old Pal** _____ 12,-
Der amreikanische 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.
-  **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.
- 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 frisch gepresstem Zitronensaft und Bio-Rohrohrzucker-Sirup. Aye Aye...

RUM-COCKTAILS

Dark & Stormy _____ 10,-

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

Daiquiri _____ 12,-

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.

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 Beer.

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

White Russian Franzirovka _____ 12,-

Wodka, Franzbrötchen-Likör, Milch. Wie sagt der Dude so schön? „Fantasie ist wichtiger als Wissen, denn Wissen ist begrenzt.“

Moscow Mule _____ 15,-

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

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

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

WEITERE-COCKTAILS

Tommy's Margarita _____ 12,-

Die volle Agave: Tequilla auf frischem Limettensaft mit Agavendicksaft.

Cognac Corpse Reviver _____ 12,-

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

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

För de Lütten

Magister Wigbold 0,0% _____ 8,-
 Zitronen-Limo, Orange, Limette und aufbrausend prickelndes
 total geheimes Zitronen-Brausepulver.


Gödeke Michels 0,0% _____ 8,-
 Orangen-Limo, Orange, Limette und Ahoi-Brausepulver
 für kleine Feinschmecker-Bagaluten.

För de Groten

Vincent alkoholfrei auf Tonic 0,0% _____ 8,-
 Bittersüßer Geschmack natürlicher Kräuterextrakte, verfeinert mit der Frische
 reifer Himbeeren auf eiskaltem Tonic.

Ipanema 0,0% _____ 8,-
 Ginger-Ale mit ordentlich Limette, Bio-Rohrohr-Zucker und schön viel Eis.

Vibrante Orange _____ 8,-
 Alkoholfreier Martini Vibrante auf frischer Orange.
 Genau 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.

LONGDRINKS

Gin and Tonic _____ ab 9,-
 Alle Gin-Sorten auf Tonic. Jeweiliger 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 _____ 10,-
 Bittersüßer Geschmack natürlicher Kräuterextrakte 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.

FÜR NÖCHTERNE BAGALÜTEN

WASSER

Spiekeroooger Dünenrassler 1l _____ 2,-

Läuft aus der Spiekeroooger Wasserlinse durch die Leitung über die Karaffe in die Kehle.

Viva con Agua 0,33l

Mit oder ohne Kohlensäure. Keine halben Sachen...

Laut _____ 3,-

Leise _____ 3,-

LIMONADEN, TONICS & GINGER

Bio-Limonaden 0,33l

Verschiedene Sorten zur Auswahl in der Buddel:

Apfel-Schorle _____ 4,-

Kola _____ 4,-

Limette _____ 4,-

Orange _____ 4,-

Rhabarber _____ 4,-

Zitrone _____ 4,-

Selbstgemachte Limonaden & Eistee 0,33l _____ 5,-

Wechselnde Sorten auf Eis. 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

Old Bier 0,33l

Verschiedene Sorten aus Oldenburg:

Dunkel	4,-
Pils	4,-
Naturtrüb	4,-
Naturradler	4,-
Nüchtern	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,-
Strawberry	9,-
Whisky Cask	9,-

WASSER, BIER, SOFTDRINKS & CO

GROG

Alkoholfreier Sanddorn Grog 0,25l _____ 6,-

Mit wunderbarem Sanddorn-Sirup aus dem Spiekerooger Teekontor.

Gin Grog 0,25l _____ 8,-

Grog mit meinem Liekedeler's Heimathafen Winter Gin.

Rum Grog 0,25l _____ 8,-

Grog mit meinem Eiland Spiekeroog Madeira Rum.

Sanddorn-Likør Grog 0,25l _____ 8,-

Grog mit meinem einzigartigen Liekedeler's Heimathafen Spiekeroog Sanddorn-Likør.

BIO-PUNSCH (nur in den Wintermonaten!)

Alkoholfreier Orangen Punsch 0,25l _____ 8,-

Hausgemachter Bio-Punsch mit Orange, Blutorange, Zitrone, Limette, Zimt, etwas Anis und feiner Bourbon-Vanille.

Gin Orangen Punsch 0,25l _____ 10,-

Hausgemachter Bio-Punsch mit 4cl Heimathafen Winter Gin.

Rum Orangen Punsch 0,25l _____ 10,-

Hausgemachter Bio-Punsch mit 4cl Eiland Spiekeroog Madeira Rum.

Whisky Orangen Punsch 0,25l _____ 10,-

Hausgemachter Bio-Punsch mit 4cl Bourbon Whiskey.

HÖT TODDY

Gin Toddy 0,25l _____ 10,-

4cl Liekedeler's Heimathafen Winter Gin trifft frisch gepresste heiße Zitrone.

Rum Toddy 0,25l _____ 10,-

4cl Eiland Spiekeroog Madeira Rum mit frischer heißer Zitrone.

Whiskey Toddy 0,25l _____ 10,-

4cl Bourbon Whiskey mit frischer heißer Zitrone.

 **Gin Portwein Toddy** 0,25l _____ 12,-

4cl Heimathafen Winter Gin mit 2cl Portwein, frisch gepresste heiße Zitrone und ein paar Spritzer Angostura Bitter.

SPECIALS

Heiß' Deesje 4cl _____ 8,-

Feinster heißer Christian Drouin Reserve Calvados Pays d'Auge mit einem lütten Würfel Bio-Rohrohrzucker.

 **Heiße Liköre** 4cl _____ 8,-

Flüssiger Kuchen: Heißer Marillenstrudel-, Zwetschgenstrudel-, Sanddorn-Likør oder Edradour-Whisky-Cream. Natürlich alle mit Sahnehaube.

Campari Hot Honey 0,25l _____ 10,-

Die rote Sünde mit heißer Zitrone und Honig.

Schoko-Franzi (nach Wahl Kakao, Blanc oder Noir) 0,25l _____ 10,-

Durch diese hohle Kehle wird sie fließen: Heiße Schweizer Schokolade mit einem gehörigen Schuss Franzbrötchenlikør.

ESPRESSO aus eigenen säurearmen und milden Bohnen!	
Espresso, Lungo oder Ristretto _____	3,-
Klein und schwarz aus dem Siebträger.	
Espresso Affogato (nur mit der Strandkuh!) _____	3,-
Glas bei mir holen, separat eine Eiskugel in der Strandkuh kaufen und mit einem heißen Espresso von mir krönen.	
Espresso Americano _____	4,-
Espresso und heißes Wasser. Also Café Crema oder der Verlängerte, liebe Österreicher.	
Espresso Doppio _____	5,-
Der doppelte Espresso für Koffein-Junkies.	
Espresso Tonic _____	8,-
Belebender Espresso auf eiskaltem Tonic mit Orange on the Rock.	
Caffè Carajillo _____	8,-
Espresso mit Brandy, Rum oder Whiskey. Gerne auch mit dem Teetied Walnuss-Likör. Auf Wunsch „on the Rock“ zum Abkühlen.	
ESPRESSO LATTE (Nach Wahl mit Bio-Kuh- oder Bio-Hafermilch)	
Espresso Macchiato _____	4,-
Espresso mit einem Wölkchen Milchschaum.	
Cappuccino _____	5,-
Espresso mit geschäumter Milch.	
Latte Macchiato _____	5,-
Mehr geschäumte Milch mit Espresso.	
Iced Cappuccino oder Iced Latte _____	5,-
Frischer Espresso on the Rocks auf eiskalter Milch.	
Flat White oder Cortado _____	6,-
Doppelter Espresso-Shot mit fein geschäumter Milch.	
KAFFEE	
French Press _____	4,-
Frisch gebrühter Kaffee in der französischen Stempel-Kanne.	
Irish Coffee _____	9,-
Frisch gebrühter starker Kaffee, Bushmills Steamship Whiskey mit Sahnehaube.	
SCHOKOLADE	
Heiße Schweizer Schoki _____	5,-
Grüezi mitenand. Zur Wahl: Kakao, Blanc oder Noir. Alles mit Kuh- oder Hafermilch.	
... mit Schuss (2cl Rum oder Brandy – upsi, manchmal n' lütter Schluck mehr) _____	8,-
Caffè mocha bzw. Mochaccino _____	8,-
Heiße Schokolade mit einem hellwachen Espresso-Shot.	

TEE

Aus dem Spiekerooger Teekontor _____	4,-
Frisch gebrüht im lütten Kännchen: Spiekerooger Teezeit (Schwarz), Earl Grey (Schwarz), Himmelstau (Grün), Entspannung (Kräuter-Orange) oder Grapefruit-Rosé (Früchte).	

WEISSWEINE

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

Ill 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.

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 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. 0,75l _____ **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.

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 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. Bei diesem Naturwein werden rote und weiße Trauben gemeinsam abgepresst und vergoren, kommen dann, nach einem Jahr im Holzfass, unfiltriert auf die Flasche. Im Resultat ein schlanker und extrem 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. Im Mund ist dieser Wein druckvoll, gleichzeitig irre elegant und mit toller, gerader Länge.

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 Schlift, man erkennt sofort seine Stärke und Kraft. Im Abgang spielen die 30 Monate im Tonneaux ihre Finesse aus.

Krebs Spätburgunder Musikantenbuckel 13,5% vol. 0,75l _____ **54,-**
Weingut Krebs, Pfalz. Deutscher Rotwein in Bestform: Intensive Frucht, präsen Säure und Tanninstruktur mit deutlichem Holztouch sowie einer unglaublichen Länge.

ALKOHOLFREIER WEIN & SECCO

Fritz Müller alkoholfrei 0,2l / 0,75l _____ **7,- / 20,-**
Fritz Müller, Rheinhessen. Müller-Thurgau entalkoholisiert.
Trockenfruchtig, prickelnd und einfach saulecker.

Bio Nordherb vegan 0,2l / 0,75l _____ **8,- / 24,-**
Manufaktur Jörg Geiger, Württemberg. Geringe Süße, ausgeprägte herbe Noten und die Bitternis von Aronia. Erfrischende balacierte Säure im Abgang.

Champagner Bratbirne 0,75l _____ **35,-**
Manufaktur Jörg Geiger, Württemberg. Nicht umsonst wird dieses – sorry – geile Produkt als die Königin unter den Alkoholfreien bezeichnet.

WEINE

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 Casal dos Jordoos Tawny 20% vol. 4cl _____ **7,-**
Besonders fruchtbetont und weich. Am Gaumen präsentiert sich die Textur dieses druckvollen Portweins wunderbar samtig.

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.

El Candado Sherry Pedro Ximenez 15% vol. 4cl _____ **6,-**
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 _____ **6,-**
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 Ruale 11,5% vol. 0,1l / 0,75l _____ **8,- / 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 _____ **8,-**

Müller-Thurgau ohne Alkohol mit Martini Vibrante oder Schladerer Kräuter-Himbeer.

Lillet-Zitrus-Bitter Lemon 0,2l _____ **8,-**

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

 **Spiekerooger Spritz** 0,2l _____ **8,-**

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

Perlwein Spritz 0,2l _____ **10,-**

Perlwein nach Belieben entweder mit

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

Übrigens: Aperol wird es in meiner Bar niemals geben.

Die phänomenalen Alternativen sind einfach zu alternativlos.



Liekedeler's Heimathafen Spiekeroo

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 Spiekeroo

Sanddorn infused Gin 40% _____ 2cl 3,- | 4cl 5,-

Mein original Sommer-Gin mit einem gehörigen Schuss Sanddorn.
Mild, fruchtig und süffig.

Liekedeler's Heimathafen Spiekeroo

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 Dry 47% _____ 2cl 4,- | 4cl 7,-

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

Eden Mill Passion Fruit & Coconut 40% _____ 2cl 5,- | 4cl 8,-

Beginnt süß, mit leichter Säure der Passionsfrucht. Geröstete Kokosnusnoten
fügen einen würzigen Charakter hinzu.

Eden Mill Hopfen 46% _____ 2cl 5,- | 4cl 8,-

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

Bobby's Dry Gin 42% _____ 2cl 5,- | 4cl 8,-

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

Cotswolds Old Tom 42% _____ 2cl 5,- | 4cl 8,-

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

Bathtub 43,3% _____ 2cl 5,- | 4cl 8,-

Wacholder, Orangenschale, Kardamom und Kiefernharz treffen auf einen
cremigen, erdigen Körper.

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.

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, Orangezeste 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...

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.

Aber auf Tonic sind die alkoholfreien Gin-Sorten 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 herzhaft Umami-Süße aus den Dulse-Algen übergeht. Crisp and refreshing.

ALS LONGDRINK (mit Frucht, 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 Ginger Ale 0,2l _____ 4cl **Gin plus 4,-**

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

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 Spiekeroo 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.

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 4,- | 4cl 7,-
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 18 Jahre 40% _____ 2cl 6,- | 4cl 10,-
Volljähriger Dominikaner 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 Vanillenote 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.

Ostfriesen Rum Cask Strength 58,5% _____ 2cl 6,- | 4cl 10,-
Ganz ostfriesisch: Weich und doch kantig.

Eiland Spiekeroog 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 einem 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,-
Ein vollmundiges Aroma von Kuchen mit karamellisierten Äpfeln und Holzwürze wird von Schokolade ergänzt. Auch im Nachklang ein sehr angenehmes Erlebnis. Ausgewogen, kräftig, schmackhaft und lang-anhaltend 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,-

SCÖTCH – 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,-
Deutlicher 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 gesalzenem 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 The Character of Islay 57,8% _____ 2cl 28,- | 4cl 54,-
Phantastisch gut gereift ist alles an ihm intensiv: Jede Menge Torfrauch, Meeresbrise und Eiche – ein Fest für alle Sinne.

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. Zu Recht eine Legende.

Glenrothes 1975 Vintage 43% _____ 2cl 80,- | 4cl 150,-

30 Jahre in 1st fill Sherry-Fässern von August 1975 bis April 2006 gereift. Reife Früchte, Toffee und Vanille verschmelzen mit dunkler Schokolade.

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 – 15 Jahre 49,5% _____ 2cl 6,- | 4cl 10,-

Die drei Fässer Reifung im 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 Tannen-zapfen, die für ein vielschichtiges Geschmackserlebnis sorgen.

Campbeltown

Glen Scotia 15 Jahre 46% _____ 2cl 9,- | 4cl 16,-

15 Jahre verbrachte er in Fässern aus feinsten amerikanischen Eiche. Herrliche Vanille-Töne, würzige Fruchtaromen & dosierte Holznoten.

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 und süßer irischer Körper mit Malz, Nüssen, Mandeln, voluminösem Fruchtspiel, Honig und Schokolade.

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

Jede Menge Fässer durchlaufen: Oloroso-Sherry, neue Amerikanische Eiche sowie ex Bourbon; dann erfuhr das Prachtstück noch eine 12 bis 24 monatige Nachreifung in Bordeaux-Weinfässern. Intensiv würzig und voluminös, mit Eichenholz, Karamelltoffees, Vanille, grünen Äpfeln und 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 gebledet 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. Samtig und angenehm. Fruchtig mit Aromen von Kokosnuss, Banane, Karamell und Vanille. Nix Kaffee übrigens – das Brennverfahren heißt so.

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

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

New Zealand The Oamaruvian Revolution 46% _____ 2cl 7,- | 4cl 12,-

Vom ganz anderen Ende der Welt. Ex-Boubon Fass und ex-New Zealand Rotwein-Fässer sorgen für ein Füllhorn an Früchten und Gewürzen mit dem typischen Hauch von Oamaru-Meeressgisch 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.

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, reife 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 Chilli 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 Rumpfass. 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, Taninen und Zartbitterschokolade. Dazu Honig, Vanille und Cassis.

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 Eichentönen und Frucht.

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

Dieser Bourbon reifte in Fässer auf hoher See in der Karibik – Meerluft, Stürme und extreme Bedingungen belohnen mit herrlichen Aromen von Crème brûlée, süßem Tabak und salziger Gischt. Auch dabei 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 & WHISKEY

ABSINTH

Liekedeler's Absinth 55% 4cl _____ **8,-**
 La Fee Verte. Mein mystischer Absinth¹ 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 von Senft mit vanillig-karamelligen Holzttönen am Gaumen.

Senft Bodensee Wodka 40% 4cl _____ **7,-**
 Avantgardistischer Wodka aus dem Barrique-Faß.

Feingeisterei Wahrer Wodka 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 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.
- Liekedeler's Heimathafen Sanddorn-Likör 18% 2cl** _____ 5,-
 Mein einzigartig fruchtiger Sanddorn-Likör¹
- 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.
- O'Donnell Moonshine-Liköre 20% 2cl** _____ 5,-
 Im Sommer: Blutorange, Wilde Kirsche oder Aperitivo.
 Im Winter: Harte Nuss, Bratapfel oder Toffee.
- Schladerer Gretchen Sour Cherry Gin Liqueur 25% vol. 2cl** _____ 5,-
 Gin trifft Sauerkirsche. Liebe auf den ersten Blick. Eine bittersüße Liebeserklärung an den Schwarzwald. Geht auch als flotter Dreier auf Tonic.
- Liekedeler's Heimathafen Zitroon-Likör 25% 2cl** _____ 5,-
 Mein ganz besonderer Limoncello aus sonnenverwöhnten spanische 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?
- 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.

Allergene & Zusatzstoffe:
1 Farbstoff, 2 Milch, 3 Senf, 4 Milcheiweiß, 5 Soja, 6 Lactose, 7 Fructose,
8 Kakao, 9 Weizen, 10 Nüsse, 11 Mandeln, 12 Erdnuss, 13 Hühnereiwweiß,
14 glutenhaltiges Getreide, 15 Dinkel, 16 Gerste, 17 Hefe, 18 Koriander, 19 Eier,
20 Mais, 21 Zimt, 22 Petersilie

SÜSSKRAM

Mini Bio-Karamellwaffeln 3 Stück _____	3,-
Kleine Weizenmehl-Waffeln mit Karamellkern ^{2,4,5,6,9,14,19,20,21}	
Schokolierete Bio-Früchte 70g _____	3,-
Verschiedene Sorten im Tütchen ^{2,4,5,6,7,8}	
Bio-Schokolade 80g _____	5,-
Verschiedene Sorten als Tafel ^{2,4,6,7,8}	
Pietro Rossi weiche Amaretti 150g _____	5,-
Das italienische Original aus gemahlenden Aprikosenkernen und Mandeln ^{11,13}	
Walker's Shortbreads 125g _____	5,-
Verschiedene Sorten in der Tüte ^{2,4,9,10}	

HERZHAFT

Bio-Dinkel Kräuter-Kräcker ^{7,14,15,16,17,18} Portion _____	3,-
Bio-Erdnüsse „Prinz Peanut“ ¹² Portion _____	3,-
Bio-Kartoffel-Chips Portion _____	3,-
Bio-Oliven-Mix _____	5,-
Grüne & schwarze Bio-Oliven mit Kräutern ²² in Öl.	
Würfel vom jungen Bio-Deichkäse _____	5,-
Leckerer & milder Bio-Rohmilch-Käse ² frisch gewürfelt.	
Saltufo Salami _____	5,-
Scheiben von feinstem Trüffelsalami ³ im Parmesan-Mantel ⁴ und mit exorbitantem Suchtfaktor.	
Lütte Piratenplatte _____	15,-
Bio-Oliven-Mix ²² , Würfel vom jungen Bio-Deichkäse ² , Saltufo-Salami ^{3,4} und Bio-Kräuter-Kräcker ^{7,14,15,16,17,18} auf dem Brettchen.	

WAT ANNERS (abhängig von Saison und Verfügbarkeit)

Muffin, Stückchen Kuchen oder Tartelette (nur bei Verfügbarkeit) _____	5,-
Selbstgemachtes Gebäck nach Tagesform meiner Smutje.	
Frische Waffeln	
Ausschließlich im Winter:	
Frische Waffel aus täglich hausgemachtem Waffelteig mit Demeter-Weizenmehl ^{9,14} , Butter ^{2,4,6} , Eiern und mit Bourbon-Vanillezucker verfeinert.	
Pur mit Puderzucker _____	6,-
... mit Sahne _____	7,-
... mit Bio-Kirschen _____	8,-
... mit Sahne und Bio-Kirschen _____	9,-

FÖR DE LÖT SCHMAAHT

TASTINGS

Tastings für Einsteiger, Umsteiger, Aussteiger und Fortgeschrittene in Wohlfühlatmosfera 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 senden.

Ich veröffentliche in unregelmäßigen Abständen Termine für offene Tastings der Liekedeler's Masterclass im Kuurhuus über die Website 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.

GIN

Gin-Tasting „Light“ _____ **35,-**
 Fünf verschiedene Gin-Sorten. Den persönlichen Favoriten gibt's anschließend mit der Wahl aus verschiedenen Tonics als Longdrink.

Gin-Tasting „Expert“ _____ **45,-**
 Sieben verschiedene Gin-Sorten. Den persönlichen Favoriten gibt's anschließend mit der Wahl aus verschiedenen Tonics als Longdrink.

RUM

Rum-Tasting „Light“ _____ **45,-**
 Fünf verschiedene Rum-Sorten.

Rum-Tasting „Expert“ _____ **65,-**
 Sieben verschiedene Rum-Sorten aus aller Welt.

Rum-Tasting „Black Sam's Spit & Tortuga“ _____ **65,-**
 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 „High Class“ _____ **95,-**
 Fünf verschiedene Rum-Sorten aus famos exklusiven Abfüllungen.

WHISKY

Whisky-Tasting „High 5“ _____ **45,-**
 Fünf verschiedene Whisky-Sorten.

Whisky-Tasting „7 Up“ _____ **65,-**
 Sieben verschiedene Whisk(e)y-Sorten.

Whisky-Tasting „Around the World“ _____ **65,-**
 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.

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

LIEKEDELER'S KLEINE KUURHUUS MUSIK

Die Musik-Events im Liededeler'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 meine Bar im Kalender des renommierten Spiekerooger Jazz-Festivals fest verankert. Im Frühjahr 2025 bringt mit Biber Herrmann wieder ein begandeter Gitarrenvirtuose das nach kürzester Zeit ausverkaufte Kuurhuus zum Beben.

LIEKEDELER'S KLEINE KUURHUUS KULTUR

Die Kultur-Events im Liededeler'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 Liededeler'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**