# DeichBar

BI LOUISAS HEIMATKÜCHE

## *ZUSATZSTOFFE & ALLERGENEN KARTE*

*Regionale und aus aller Welt Spirituosen in einer heimischen Atmosphäre genießen, dass das Gefühl von Ankommen und Wohlfühlen gibt – ganz wie Zuhause bei der Familie oder einem Freund.*

*Die DeichBar begrüßt Euch mit einer Auswahl an erlesenen Aperitifs, Weinen, Craft Bieren und kreativen Cocktails. Startet Euren Abend -oder lasst selbigen in angenehmer Atmosphäre ausklingen.*

## APERITIF – EEN VÖRWECH

**Frische Quitte** [3, 10] | *7,50 Euro*
*Quittenlikör | Tonic Water | Zitrone | Rosmarin*

**Kirschblüten Spritz** [n, 10] | *8,50 Euro*
*Vermouth Rosé | Cherry Blossom Tonic | Beeren*

**Frische Inge** | *8,50 Euro*
*Ingwerlikör "Saint Ginger" | Tonic Water | Rosmarin*

**Knut's Lemon Spritz** | *10,50 Euro*
*Knut Hansen Gin | Orangenlikör | Bitter Lemon | Zitrone | Holunder | Minze*

**Lillet Vive** [n, 3, 10] | *7,50 Euro*
*Lillet Blanc | Minze | Gurke | Beeren | Tonic Water*

**Lillet wild Berry** [n, 12] | *7,50 Euro*
*Lillet Blanc | Beeren | wild Berry*

**Sanddorn Spritz** [n, 2] | *7,50 Euro*
*Secco | ANDALÖ Likör | Soda*

**Aperol Spritz** [n, 2] | *7,50Euro*
*Secco | Aperol | Soda*

## SPECIALS & COCKTAILS AUS DER DEICHBAR

**Heckenrose** [n, 2] | *8,50 Euro*
*Lillet Rouge | Rosen Lemonade | Rosmarin | Zitrone*

**Rockstar Martini** [n, 1, 2] | *9,00 Euro*
*Vanille | Maracuja | Ananas | Orange | Secco | Vodka*

**Ron's Planters Punch** [2] | 9,50 Euro
*Ron Piet | Orange | Ananas | Limette | Grenadine*

**Sex on the Mole** [2] |9,50 Euro
*Rum | Amaro | Limette | Ananas*

**Cai-Piet** | 9,50 Euro
*Ron Piet | Limette | Rohrzucker*

**Knut's Negroni** [n, 2] | 12,50 Euro
*Knut Hansen Gin | Vermouth | Aperol*

**Pink Gin** [n, 2] | 12,50 Euro
*Gin | Vermouth | Holunder | Zitrone | Rosenlimonade*

**Iced Toffee** [g, 11] | 8,50 Euro
*Vodka | Sahnebonscher | Milch | Espresso*

**Moscow Mule** [1,3] | 9,50 Euro
*Vodka | Ginger Beer | Limette*

**Ginger Ron** [1,3] | 12,00 Euro
*Ron Piet | Limette | Ginger Beer*

**Stormy Barril** [1,3] | 13,00 Euro
*Barril Rum | Minze | Limette | Ginger Beer*

**Kalte Ente** [n] | 7,50 Euro
*Weisswein | Secco | Soda | Zitrone*

**Ipanema (alkoholfrei)**[2] | 6,50 Euro
*Limette | Maracuja | Rohrzucker | Ginger Ale*

**Heckenröschen (alkoholfrei)** [2] | 7,00 Euro
*Rosenlimonade | Zitrone | Holunder*

**Popstar Martini (alkoholfrei)** [1,2] | 7,00 Euro
*Vanille | Maracuja | Ananas | Orange*

## BIERE VOM FASS

*Frisches Brauhandwerk aus Hamburg – Ratsherrn*

**Pils vom Fass** | *0,3l Glas 3,80 Euro*
*Ehrlich & hanseatisch – ein echtes Hamburger Original. Frisch, hopfig und schlank im Abgang* | *0,4l Glas 4,80 Euro*

**Zwickel vom Fass** | *0,3l Glas 3,90 Euro*
*Naturtrüb, leicht würzig, mit einer milden Kohlensäure – der reinste Biergenuss* | *0,4l Glas 4,90 Euro*

**Alster**[7] | *0,3l Glas 3,70 Euro*
*Pils | Zitronenlimonade* | *0,4l Glas 4,70 Euro*

## STÖRTEBECKER BRAUMANUFAKTUR

**Bernstein – Weizen** | *0,5l Fl. 4,80 Euro*
*Naturbelassenes, obergäriges Hefeweizen – fruchtig & spritzig*

**Bernstein – Weizen Alkoholfrei** | *0,5l Fl. 4,80 Euro*
*Isotonische Variante – erfrischend & fruchtig*

## CRAFT BIERE

*Frisches Brauhandwerk aus Hamburg – Ratsherrn*

**Ratsherrn Pilsener alkoholfrei 0,0%** *| 0,33l Fl. 3,90 Euro*

**Matrosenschluck** *| 0,33l Fl. 4,90 Euro*
*Weizen IPA – hopfig & malzig*

**Küsten IPA** *| 0,33l Fl. 4,90 Euro*
*IPA – hopfig & bissig*

**Moby Wit** *| 0,33l Fl. 4,90 Euro*
*Belgisches Weizen – spritzig & samtig*

## SCHAUMWEINE

**Secco** [n] | *0,1l Glas 7,00 Euro*
*Weingut Manz – Rheinhessen/Deutschland* | *0,75l Fl. 25,00 Euro*

**Grand Carte Blanche** [n] | *0,75 l Fl. 35,00 Euro*
*Geldermann – Rhein/Deutschland, Premiumsekt nach traditioneller Flaschengärung*

**Secco Rosé Pink Ribbon Edition** [n] | *0,75l Fl. 35,00 Euro*
*Weingut Leo Hillinger – Burgenland /Österreich*

## WEINE – ROSÉ

**2020 Rosé Audimax** [n] | *0,2l Glas 7,00 Euro*
*Weingut Studier – Pfalz/Deutschland* | *0,75l Fl. 24,00 Euro*
*Cuvée aus Cabernet Sauvignon & Sangiovese*

**2020 Claire RED Rosé** [n] | *0,75l Fl. 27,00 Euro*
*Weingut Peth Wetz – Rheinhessen/Deutschland*
*Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Cabernet Franc & Petit Verdot*

# WEINE – WEISS

| | |
|---|---|
| **Weinschorle** [n] | *\| 0,2l Glas 5,50 Euro* |
| **2022 Grauburgunder – Louisas** [n]<br>*Weingut Eric Manz – Rheinhessen/Deutschland* | *\| 0,2l Glas 7,50 Euro*<br>*I 0,75l Fl. 25,00 Euro* |
| **2020 Sauvignon Blanc** [n]<br>*Weingut Studier – Pfalz/Deutschland* | *\| 0,2l Glas 8,00 Euro*<br>*\| 0,75l Fl. 29,00 Euro* |
| **2021 Hattenheim Riesling** [n]<br>*Weingut Balthaser Ress –*<br>*Rheingau/Deutschland, VDP Ortswein* | *\| 0,2l Glas 8,00 Euro*<br>*\| 0,75l Fl. 30,00 Euro* |
| **2021 Ried Waldberg Grüner Veltliner** [n]<br>*Weingut Gmeinböck – Weinviertel/Österreich* | *\| 0,2l Glas 7,50 Euro*<br>*\| 0,75l Fl. 25,00 Euro* |
| **2021 Spiesheimer Chardonnay** [n]<br>*Weingut Sabrina Becker -*<br>*Rheinhessen/Deutschland Ortswein*<br>*Reifung in Tonneaux (große Holzfässer)* | *\| 0,75l Fl. 44,50 Euro* |
| **2019 Riesling** [n]<br>*Weingut von Winning – Pfalz/Deutschland*<br>*Deidesheimer Ortswein* | *\| 0,75l Fl. 40,00 Euro* |
| **2022 Waalem Kul** [n]<br>*Weingut Waalem – Föhr/Schleswig-Holstein*<br>*Johanniter, Solaris* | *\| 0,75l Fl. 45,00 Euro* |

# ROTWEINE

**2019 Herzallerliebst** [n] | *0,2l Glas 7,00 Euro*
*Weingut Manz – Rheinhessen/Deutschland* | *0,75l Fl. 25,00 Euro*
*Cuvée aus Dornfelder & Merlot*

**2020 Assemblage unfiltered** [n] | *0,2l Glas 8,00 Euro*
*Weingut Peth Wetz – Rheinhessen/Deutschland* | *0,75 l Fl. 28,00 Euro*
*Cuvée aus Dornfelder, Carbernet Mitos, Regent & Malbec*

**2020 Merlot – Is not the answer. It just makes you forget the question.** [n] | *0,2l Glas 8,00 Euro*
| *0,75 l Fl. 30,00 Euro*
*Weingut Emil Bauer – Pfalz/Deutschland*

**2021 Pinot Noir Royal** [n] | *0,75l Fl. 50,00 Euro*
*Weingut von Winning – Pfalz/Deutschland*
*18 Monate Reifung in Barriques*

**2017 HillSIDE RED** [n] | *0,75l Fl. 43,00 Euro*
*Weingut Leo Hillinger – Burgenland /Österreich*
*Cuvée aus Syrah, Zweigelt & Merlot*

## WASSER

**Louisas Tafelwasser** | *0,75l Kar. 3,50 Euro*
*Still | Sprudel*
**Waterkant** | *0,33l Fl. 3,50 Euro*
*Ebbe | Flut* | *0,75l Fl. 6,50 Euro*

## BITTER & GINGER

**Thomas Henry** | *0,2l Fl. 3,00 Euro*
*Tonic Water [3,4] | Bitter Lemon [3,4] | Ginger Ale [2]*
*Cherry Blossom Tonic [10]*
**Bundaberg Ginger Brew** | *0,33l Fl. 5,50 Euro*
*Erfrischungsgetränk mit Ingwer-Geschmack [1,3]*

## HAUSGEMACHTER EISTEE & LIMONADE

**Limonade** | *0,4l Glas 4,50 Euro*
*Zitrone-Thymian | Rosmarin-Johannisbeere*
**Eistee des Tages** | *0,4l Glas 4,50 Euro*
*Schnack uns einfach an…*

## LIMONADE & SCHORLEN

**Deichlimo** | *0,33l Fl. 3,60 Euro*
*Orange [2,3] | Zitrone | Holunder [3] | Apfelschorle [3]*
**Lütts Landlust Schorle** | *0,33l Fl. 3,60 Euro*
*Rhabarber*
**Coca-Cola** | *0,33l Fl. 3,60 Euro*
*Original [2, 8, 11] | light [2, 5, 6, 7, 8, 11]*
**Spezi Original [2, 8]** | *0,33l Fl. 3,60 Euro*

## KAFFEE & SPEZIALITÄTEN AUS DER REGION

*- auch mit lactosefreier Milch oder Hafermilch -*

**Becher Kaffee – Deichgraf** [11] *| 3,60 Euro*
*Kraftvoller, frisch gerösteter Kaffee für den kleinen Genuss – Husumer Kaffeekontor*

**Unsere Frisch-Brüher Filterkaffee** [11]
*Ganz wie bei Muttern früher, wo der Kaffee liebevoll am Tisch aufgebrüht wurde und durch das gesamte Haus ein herrlicher Kaffeegeruch zog. Genießt die vielfältigen Aromen unserer Frisch-Brüher direkt am Tisch und taucht ein in Eure ganz individuelle Erinnerung*

**William Pink Bourbon – Husumer Kaffeekontor** [11] *| 4,50 Euro*
*Die fruchtige und blumige Note, der nussige Charakter mit einer leichten Schokoladen-note und einer feinen Süße machen diese kolumbianische Rarität zu einem außer-gewöhnlichen Geschmackserlebnis*

**Küstenkaffee – Cøastery Niebüll** [11] *| 4,50 Euro*
*Der feine, gut ausbalancierte Geschmack von süßen Karamell- bis Schokoladennoten zusammen mit leicht fruchtig-nussigen Nuancen überzeugt durch seinen säure-reduzierten und kräftigen Geschmack*

**Espresso – Ankerbrand** [11] *| 2,80 Euro*
*Klein, stark, schwarz mit feiner und fester Crema – Husumer Kaffeekontor*

**Cappuccino** [11, g] *| 3,70 Euro*

**Milchkaffee** [11, g] *| 4,00 Euro*

**Cafélatte** [11, g] *| 4,00 Euro*

## FRIESEN KLASSIKER – KAFFEEGENUSS MIT SCHUSS

**Pharisäer** [11, g] | *6,00 Euro*
*Kaffee | Rum | Sahne*

**Grog** | *3,50 Euro*
*Rum | Heißes Wasser*

## FÖR SÖÖTE ZUCKERSCHNUTEN

**Becher Husumer Kakaotrunk – Vollmilch** [g] | *3,50 Euro*
*Volles Schokoladenaroma mit einem zarten Milchgeschmack – Husumer Kaffeekontor* | *mit Sahne 4,00 Euro*

**Tote Tante** [g] | *6,00 Euro*
*Heiße Schokolade | Rum | Sahne*

## FRISCH AUFGEBRÜHT

**Heiße Minze** | *3,50 Euro*
*Frische Minze | heißes Wasser*

**Heiße Zitrone** | *3,70 Euro*
*Frische Minze | heißes Wasser | Honig*

**Heißer Ingwer** | *3,70 Euro*
*Frischer Ingwer | heißes Wasser | Honig*

## SAMOVA Tee – aus Hamburg

**Lazy Daze**[11] | *0,4l Glas 3,50 Euro*
*Bio-Schwarztee / Earl Grey mit Extrakten von natürlichem Bergamottöl & Zitronenschale*

**Alberta Rodeo**[11] | *0,4l Glas 3,50 Euro*
*Bio-Schwarztee / Assam mit Guarana & Rosenblüten*

**Low Rider**[11] | *0,4l Glas 3,50 Euro*
*Reiner Bio-Grüntee*

**Team Spirit**[11] | *0,4l Glas 3,50 Euro*
*Bio-Kräutertee / Grüntee mit Lemon, Ginkgo & Minze*

**Gin Soul** | *0,4l Glas 3,50 Euro*
*Bio-Kräutertee mit Wacholder*

**Scuba Garden** | *0,4l Glas 3,50 Euro*
*Grüner, unfermentierter Rooibos mit Alge & Cranberry*

**Karibu Sun** | *0,4l Glas 3,50 Euro*
*Bio-Rooibos mit Johannisbrot & Zimt*

**Maybe Baby** | *0,4l Glas 3,50 Euro*
*Bio-Früchtetee mit Ananas & Erdbeere*

**Garden Party** | *0,4l Glas 3,50 Euro*
*Bio-Früchtetee mit Apfel, Goji, Mango und Blüten*

**Space Cookie – Chai Latte** [11, g] | *0,4l Glas 4,00 Euro*
*Kakaoschale, Kardamom & Ingwer mit aufgeschäumter warmer Milch*

## RUM

*- Empfehlung für den perfekten Genuss? Schnack uns einfach an –*

**Ron Piet** *| 4 cl 6,00 Euro*
*Born in Panama, raised in Hamburg. 10 Jahre in Bourbon-Fässern gereift und in Hamburg abgefüllt. Feine Bernsteinfarbe mit einer sanften Note und einem charakterischen Aroma von Vanille*

**Barril Rum – unique cask aged** *| 4 cl 9,00 Euro*
*In Bourbon Fässern von der Karibik nach Buxtehude verschifft und dort filtriert. Ein Blend aus 4 verschiedenen Rum-Sorten – eine Perfektion, die Düfte und Geschmäcker vereinen*

**Neptuns dark Rhum** *| 4 cl 9,50 Euro*
*In Fässern mit einer starken Toastung hergestellt und 3 Jahre gereift. Ein norddeutscher Rum mit einem besonderen weichen Geschmack und einer dunklen Farbe*

**Ritter Rum – destilliert in Flensburg** *| 4 cl 12,00 Euro*
*Destilliert und in alten Rotweinfässern gelagert. Durch die Reifung erhält der Rum seine rötlich-goldbraune Farbe. Er kommt mit einer dezenten Süße, daher wunderbar mild*

**Havana Club 7 Jahre** [2] *| 4 cl 5,00 Euro*

**Havana Club 3 Jahre** *| 4 cl 4,00 Euro*

## WHISKEY & PREMIUM KORN

**Ritter Korn – gebraut im Whiskeyfass** | *4 cl 11,50 Euro*
*Ein Korn, der viele Whiskeysorten in den Schatten stellt – Pur ein absoluter Genuss.*

**Stauning Rye Whisky** | *4 cl 11,50 Euro*
*Erinnert an ein frisch gebackenes dänisches Roggenbrot in flüssiger Form. Ein dänischer Rye Whisky mit einer warmen, gerösteten Duftnote und einem langen, fruchtigen Abgang.*

**Stauning KAOS Triple Malt Whisky** | *4 cl 12,00 Euro*
*Führt Dich querbeet durch die rauchige, bisschen würzige Komplexität von Stauning Whisky.*

**Dolleruper Molt Whiskey** | *4 cl 18,00 Euro*
*Ein Whisky aus schottischem torfgedarrtem Malz. Dadurch bekommt er seine rauchige Note! Er wurde in zwei verschiedenen Fässern gelagert- ein perfekter Genuss nach dem Essen.*

**Tullamore dew** [2] | *4 cl 3,50 Euro*

**Jack Daniels** | *4 cl 4,50 Euro*

## GIN

*- Empfehlung für den perfekten Genuss? Schnack uns einfach an -*

**Knut Hansen – destilliert in Hamburg** *| 4 cl 8,00 Euro*
*Frische Note von norddeutschen Botanicals, wie Wacholder, Äpfeln aus dem Alten Land, Rosenblüten vom Ostseedeich, Basilikum und Gurke – ein herrlich frischer Dry Gin.*

**Skin Gin Reptil Edition – vor den Toren Hamburgs** *| 4 cl 9,00 Euro*
*Ein unverwechselbarer Geschmack, der durch die Verwendung von 7 verschiedenen Botanicals und seiner ausgeprägten marokkanischen Minze und Citrusfrüchten überzeugt.*

**ZOLLFREI – destilliert in Elmshorn** *| 4 cl 8,00 Euro*
*Wilde Brombeeren, Schlehen und frisch duftende Zitronenmelisse, verschmelzen im Geschmack dieses extravaganten Gins*

**Spitzmund Gin – echte Handwerkskunst aus SH** *| 4 cl 8,00 Euro*
*Eine Kombination auch Wachholder, Koriander, Pflaume und weiteren hochwertigen Botanicals*

**Hendricks Gin** *| 4 cl 7,50 Euro*
*Der Klassiker aus Schottland*

**Tanqueray** *| 4 cl 5,00 Euro*
*Der Kult-Gin aus London*

## EEN LÜTTEN VERTEILER

*- Nich' lang schnacken, Kopp innen Nacken! -*

**Quitten Likör – Louisas** | *2 cl 4,00 Euro*
*fruchtig & Armoen von Apfel*

**Rhabarber Likör – Dolleruper Destille** | *2 cl 4,00 Euro*
*Bio-Likör mit einer süßlichen & sauren Note*

**Vanilla Fudge Likör – Dolleruper Destille** | *2 cl 4,00 Euro*
*milder Whiskeylikör mit zugesetzter Vanille*

**Fatfritz – Premium Kräuterlikör aus Elmshorn, SH** | *2 cl 4,50 Euro*
*100 Jahre alt und aus Apothekerhand*

**Hamburger Gold** [2] | *2 cl 4,00 Euro*
*Birnen-Pflaumen-Likör*

**Geile Nuss – Leonhard Korn** | *2 cl 4,50 Euro*
*Haselnusslikör aus der Nordheide bei Hamburg*

**Saint Ginger aus Hamburg** | *2 cl 4,50 Euro*
*Ingwerlikör*

**Helbing Hamburger Kümmel** | *2 cl 3,50 Euro*

**Jägermeister** | *2 cl 3,50 Euro*

**Friesengeist – Kräuterlikör** | *2 cl 3,50 Euro*
*brennendes Spezial-Getränk aus Friesland*

**Oldesloer Korn** | *2 cl 3,50 Euro*

**Absolute Vodka** | *2 cl 3,50 Euro*

**Ramazotti** | *2 cl 3,50 Euro*

**Schimmelreiter Aquavit** | *2 cl 3,50 Euro*

**Schimmelreiter Tante Ella** | *2 cl 3,50 Euro*
*Komposition aus erlesenen Kräutern*

**Schimmelreiter Sahnebonscher** [g] | *2 cl 3,50 Euro*
*Cremiger Sahnelikör mit Karamellnote*

**Louisas B 52** [g] | *2 cl 4,50 Euro*

**Nonino Grappa Merlot** | *2 cl 9,50 Euro*

## OBSTBRÄNDE – DOLLERUPER DESTILLE

*Aus der nördlichsten Brennerei Deutschlands*

**Dolleruper Obstbrände** | *2 cl 4,50 Euro*
*Tonka-Orange | Himbeere*

**Honig-Willi - Louisas** | *2 cl 4,50 Euro*
*Williams Christ Edelbrand verfeinert mit einer süßen Honignote*

*“Was Du heute kannst entkorken,*
*das verschiebe nicht auf morgen!”*

**Zusatzstoffe**

1. *mit Konservierungsstoffen*
2. *mit Farbstoffen*
3. *mit Antioxidationsmittel*
4. *mit Süßungsmittel Saccharin*
5. *mit Süßungsmittel Cyclamat*
6. *mit Süßungsmittel Aspatam (enht. Phenylalinquelle)*
7. *mit Süßungsmittel Acesulfam*
8. *mit Phosphor*
9. *geschwefelt*
10. *chininhaltig*
11. *koffeinhaltig*
12. *mit Geschmacksverstärker*
13. *geschwärzt*
14. *gewachst*
15. *genetisch verändert*

**Allergene**

a. *glutenhaltig*
b. *Krebstiere*
c. *Eier und Eierzeugnisse*
d. *Fisch und Fischerzeugnisse*
e. *Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse*
f. *Soja und Sojaerzeugnisse*
g. *Milch und Milcherzeugnisse*
h. *Schalenobst (Nüsse)*
i. *Sellerie und Sellerieerzeugnisse*
j. *Senf und Senferzeugnisse*
k. *Sesamsamen*
l. *Lupinen*
m. *Weichtiere*
n. *Schwefeldioxid und Sulfide*