



SKYBAR
— BONN —

Winter 2019 | 2020

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen in der Skybar Bonn.

Sie haben soeben rund 80m über dem ehemaligen Regierungsviertel der Bundesrepublik Deutschland platzgenommen und befinden sich somit in höheren Sphären, als es sich jemals ein Abgeordneter des alten Bundestages hätte träumen lassen.

Auf den folgenden Seiten präsentieren mein Team und ich Ihnen eine Auswahl an alten und neuen Mixgetränken aus aller Welt, garniert mit kleinen Anekdoten und Geschichten. Schmökern Sie in aller Ruhe durch die Karte und sollten Sie Fragen haben, so stehen wir Ihnen jederzeit mit Rat und Tat zur Seite.

Genuss ist unsere Kernkompetenz und um diese zu unterstreichen, werden all unsere Getränke und Speisen jederzeit frisch und à la minute für Sie zubereitet. Lassen Sie solange ihren Blick über Bonn schweifen und genießen Sie das Leben.

Wir wünschen Ihnen eine wunderbare Zeit hier bei uns in der Skybar Bonn. Santé. Cheers. Zum Wohle.

Micha Fritzen
Bar Manager

Sie haben Ihren Aufenthalt bei uns genossen? Teilen Sie Ihre Eindrücke im Internet und nutzen Sie folgende Hashtags

#skybarbonn #bonnmarriotthotel @skybar_bonn

INHALTSVERZEICHNIS

Cocktails	4
Highballs	10
Alkoholfreie Mocktails	12
Spirituosen	14
• Gin & Tonic	15
• Vodka + Korn	16
• Tequila	16
• Grappa	17
• Obstbrände	17
• Rum	17
• Wermut	18
• Weinbrand	18
• Whisk[e]y	19 20
• Portwein Sherry	20
• Liköre	21
Everybody's Darling	22
• Bier	23
• Softgetränke & Wasser	23 24
• Säfte	24
• Weine	25 26
• Schaumwein	26
• Heißgetränke	27
Speisen	28
• Salate & Suppe	29
• Snacks & Pasta & Sandwiches	30
• Burger	31
• Sweets	32

Cocktails

Eine unglaubliche Alkoholiker-Versammlung, die teilweise ganz ordinär nach Schnaps stinkt.

Joschka Fischer (1983 über das Parlament)

NEW YORK SOUR

13,00

Rye Whisky | Zitronensaft | Zuckersirup

Eiweiß | Rotwein

Bereits 1883 soll zum ersten Mal ein New York Sour gemixt worden sein, allerdings nicht in der namensgebenden Stadt New York, sondern in Chicago. Damals wurde der fruchtige Wein wohl in erster Linie genutzt um den geschmacklich schlecht destillierten Whisky zu übertünchen. Heute ist der New York Sour ein absoluter Barkeepers Favorit in der kalten Jahreszeit. Quasi der Glühwein, für all jene, die keinen Glühwein mögen (aber natürlich auch für alle anderen).

VIEUX CARRÉ

13,00

Cognac | Rye Whisky | roter Wermut

Benedictine D.O.M. | Bitters

Übersetzen kann man diesen Drink mit *Der alte Platz*, in diesem Fall bezieht sich der Name aber auf das älteste Viertel von New Orleans, dem *French Quarter*. Ein kräftiger, süßlicher Drink, der sowohl amerikanischen Roggenwhisky aber auch französischen Cognac miteinander vereint. Kreiert bereits im Jahre 1937, als Weiterentwicklung des *Sazeracs*, überzeugt der *Vieux Carré*, nicht nur mit einer angenehmen Kräuternote, sondern zählt auch zu den absoluten Klassikern am Barfirmament. In jedem Fall ein Erlebnis vom ersten bis zum letzten Schluck...

BOTTLEAGED BLOODY MARY

13,00

Vodka | Zitronensaft | Orangensaft | Tawny Port

Worcestershiresauce | Tabasco | Tomatensaft

Salz | Pfeffer | Meerrettich | Bitters

Als Urheber der *Bloody Mary* gilt der Hollywood-Star *George Jessel*, der 1927, nach einer durchzechten Nacht, die letzte Flasche Wodka einer Bar mit Tomatensaft, Worcestershiresauce und Zitrone mixte, um den Kater aller Anwesenden zu bekämpfen.

Eine Anwesende Dame, namens *Mary Brown Warburton*, bekleckerte ihr weißes Kleid mit dem neuen Drink, worauf sie ausrief "*Now you can call me bloody Mary, George!*".

Wir lagern diesen Klassiker eine Woche in der Flasche, damit die Aromen eine köstliche, nie gekannte Komplexität erreichen und servieren Ihnen das Ergebnis auf einer gefrorenen Tomate.

GIN BASIL SMASH

13,00

Gin | Basilikum | Zitronensaft | Zuckersirup

Ein guter Cocktail kann so einfach sein, dies dachte vermutlich auch Jörg Meyer, Besitzer der Hamburger Bar *Le Lion*, als er 2008 ebendort den Gin Basil Smash kreierte. Das satte Grün des Basilikums verleiht dem Cocktail eine wunderbare Farbe und der Gin, mit seinem fruchtig-intensiven Wacholderaroma harmoniert hervorragend mit der grasigen Frische des Basilikums und der Säure der Zitrone.

Elf Jahre später ist der Gin Basil Smash Kult und wird in Bars auf der ganzen Welt getrunken.

MORGENTHALER GIMLET

13,00

Tanqueray N° Ten | hausgemachtes Lime-Cordial

Ganz im Westen der USA liegt der Bundesstaat Oregon, hier lebt und wirkt seit vielen Jahren der, in Barkreisen, weltweit geschätzte *Jeffrey Morgenthaler*. Bekanntheit erreichte er durch seinen 2004 gestarteten Barblog in dem er in unregelmäßigen Abständen Rezepturen und Anekdoten aus seinem Barleben veröffentlicht. Auch diese gepimpte Version eines Gimlets stammt von ihm und ist so lecker das wir sie Ihnen nicht vorenthalten wollten. Kräftige Noten von Wacholder und Limette, kombiniert mit einem Hauch Süße ergeben den idealen Start in den Abend.

BLOOMSBURY MARTINI

13,00

Gin | Licor43 | weißer Wermut | Bitters

Die meisten Menschen werden den klebrig-süßen Vanille-Kräuterlikör aus Spanien nur in Verbindung mit Milch kennen, dabei harmoniert er auch wunderbar in einem klassischen Martini Cocktail.

Der Bloomsbury Martini besticht nicht nur durch eine zartrosa Farbe, sondern auch durch seinen komplexen Geschmack. Schließlich gibt die Vanillenote dem Martini in ihrer wohligen Dosierung und im Zusammenspiel mit den anderen Kräutern des Likörs eine unbekannte, herbe Würzigkeit, die das eigentliche Aroma jedoch in keiner Weise erdrückt.

SNOWWHITE IN GREECE

13,00

**Gin | Mandelsirup | Holunderblütenlikör
Zitronensaft | Pernot | Eiweiß**

Was wäre wohl passiert, wenn Schneewittchen damals beim Griechen gelandet wäre und nicht bei den sieben Zwergen? Die Antwort auf diese Frage hat unser Barkeeper *Ergys Nasufi* zwar nicht, dafür serviert er Ihnen aber einen anmutigen Cocktail, der so weiß wie Schnee ist (auf den Teil mit dem Ebenholz und dem Blut haben wir mal verzichtet). Abgerundet wird die fruchtige Versuchung mit einem Hauch Anis, welches Ihnen leise *Jamas* zuruft.

CYNAR IS IN THE AIR TONIGHT

13,00

Cynar | Campari | roter Wermut | Bitters

Der klassische Negroni (der zu gleichen Teilen aus Gin, rotem Wermut und Campari besteht) geht tatsächlich auf den italienischen Grafen *Camillo Negroni* zurück und feierte 2019 seinen 100. Geburtstag. Für uns Anlass genug Ihnen diesen zeitlosen Klassiker als winterlich-frischen Twist, mit würzigem Artischockenaroma und bitterem Abgang zu servieren. Manchmal verändert eine einzige Zutat eben doch den kompletten Cocktail...

ITALIAN MILKPUNCH

13,00

**Disaronno | Holunderblütenlikör
Limettensaft | Grapefruitsaft | frischer Sellerie | Milch**

Reisen ist Nahrung für die Seele und optimaler Weise auch für den Gaumen: Daher entführen wir Sie heute ins Italien der *Renaissance*.

Im Jahre 1525 wurde der Künstler *Bernardino Luini* damit beauftragt, ein Fresko der Madonna zu malen; als Muse wählte er eine wunderschöne Gastwirtin. Zum Zeichen ihrer Dankbarkeit bereitete die Gastwirtin ihm ein besonderes Präsent vor – eine Flasche bernsteinfarbenen, duftenden und feinen Likör: Die Geburtsstunde des *Disaronnos*... Wir servieren Ihnen den beliebten italienischen Likör auf Basis von Aprikosenkernen in Kombination mit süßer Holunderblüte, knackig-säuerlicher Limette und frischer Grapefruit. 24h durch Milch gefiltert und abgerundet mit einem Hauch von Sellerie entführt Sie dieser Cocktail mit jedem Schluck ein Stück mehr nach Italien... Cin Cin!

MADAM SZAKOLADA

13,00

homemade Oreo Keks Wodka | rosé Wermut

Fernet Branca | Bitters

Ungefähr vor hundert Jahren sind auf verschiedenen Seiten der Erde zwei Ikonen entstanden. In Amerika kam 1912 der Oreo-Keks auf den Markt und etwa um 1919 erfand *Ada Coleman* in London den Hanky Panky Cocktail.

Aus irgendeinem Grund kam dann unser Bar Manager *Micha Fritzen* auf die Idee beides miteinander zu verbinden (fragen Sie uns bitte nicht nach den Gründen) und herausgekommen ist ein schokoladig-trockenes Geschmackserlebnis mit dem Besten aus beiden Welten... #preservetheliquidspirit

CINEMA AT ITS MOST

13,00

Dunkler Rum | Limettensaft | Zuckersirup

Maraschino | Bitters | salziges Popcorn

Umami heißt die große Unbekannte, die sich langsam aber sicher von Osten her auf uns zubewegt. Dieser fünften Geschmacksrichtung, die ein bisschen was von allen anderen innehat und die aus der asiatischen Küche nicht mehr wegzudenken ist, widmen wir diesen Cocktail. Wir kombinieren salziges Popcorn mit fruchtiger Kirsche, süßem Zucker und dunklem Rum; heraus kommt wirklich großes Kino...

BABY IT'S SMOKING COLD OUTSIDE

13,00

Mezcal San Cosme | Kirschnektar

Ahornsirup | Limettensaft | Cremé de Cacao

Kennen Sie eigentlich Mezcal?! Wenn man der deutschen Fachpresse glaubt, so ist es die neue Trendspirituose am Barfirmament. Aber fangen wir am Anfang an: Mezcal ist ein enger Verwandter des Tequilas mit würziger Rauchnote. Auf der einen Seite fruchtig, auf der anderen Seite aber auch würzig-rauchig, hat es Mezcal außerhalb Mexikos immer schwer gehabt.

Dies wollen wir nun ändern und kombinieren Mezcal mit fruchtiger Kirsche und cremiger Schokolade. Eine flüssige Versuchung sowohl für die Dame als auch für den Herren.

OSLOPOLITAN

13,00

Linie Aquavit | Cointreau | Zitronensaft

Veilchenlikör | hausgemachter Blaubeer-Wacholdersirup

Ursprünglich 1934 erfunden und in den 1980ern in seine heute bekannte Form *überarbeitet*, hat der Cosmopolitan bereits eine lange Reise hinter sich. Trotzdem sah sich unser Head-Bartender *Marvin Schneider* herausgefordert und hat ihn nun ein drittes Mal seiner Zeit angepasst. Dabei greifen wir einen aktuellen Trend auf und nutzen skandinavischen Kümmelbrand. Eine fruchtig-knackige Versuchung, die Sie nicht wieder hergeben werden.

Moloko+

13,00

Licor43 | blended Scotch | Milch | Bitters | Zimt

Das man Licor43 gerne mit Milch trinkt hatten wir ja vor ein paar Seiten schon mal erläutert. Trotzdem führt diese Kombination immer zu hochgezogenen Augenbrauen beim Barkeeper und irgendwie ist das ja jetzt auch nicht unbedingt ein Drink, für den man sich in die Skybar Bonn begeben muss, oder?

Aber jetzt mal ganz unter uns: So mancher findiger Barkeeper trinkt bereits selbst seit Jahren heimlich zum Feierabend spanische Vanille-Milch mit einem Schuss Whiskey und das können Sie jetzt auch! Wir kombinieren den Klassiker mit würzigem blendet Scotch und einem Hauch Zimt, shaken das ganze gut durch und herauskommt ein schaumiger Twist, der Sie begeistern wird!

MAKE IT A SOUR

Spirituose + 3,00

Spirituose nach Wahl | Zitronensaft | Zuckersirup

MAKE IT AN OLD FASHIONED

Spirituose + 3,00

Spirituose nach Wahl | Zuckersirup | Bitters

MAKE IT A SMASH

Spirituose + 3,00

Spirituose nach Wahl | Zitronensaft | Zuckersirup | Minze

Highballs

**In den Zeitungen wird immer geschrieben, ich sei so nüchtern.
Aber das stimmt auch nicht jeden Abend.**

Rudolf Scharping

SIX FEET UNDER

10,00

Thomas Dakin Gin | Zitronensaft

Spicy Ginger | Radieschen

Nein, nach dem Genuss dieses Highballs werden Sie nicht die Radieschen von unten beobachten; aber wir sind der Meinung das ein Moscow Mule sowas von 2018 ist, dass wir Ihnen lieber diesen Twist servieren, welcher etwas würziger, aber umso schmackhafter ist. Thomas Dakin gilt heute als eine der ältesten Gin-Destillieren in Großbritannien und hebt sich durch Meerrettich als historisches Botanical von seinen Artgenossen ab. Cheers!

MUNICH BLOOD

10,00

Aperol | Zitronensaft | Grenadine

Hefeweizen | Bitters

Es muss nicht immer Limonade als Filler sein! Daher servieren wir Ihnen hier einen Highball mit süffig-spritzigem Hefeweizen; kombiniert mit dem roten Kultlikör aus Italien, säuerlichen Zitronennoten und einem Schuss süßer Grenadine. So entsteht der ultimative Highball für den Herren (welchen wir auch gerne Damen servieren). Prost!

DUTCH & STORMY

10,00

Old Genever | Limettensaft | Spicy Ginger

Genever gilt als Großvater des Gins und wird von vielen als angestaubte Spirituose angesehen. Das der fassgelagerte Malzbrand mit Wacholdernote aber auch heute noch eine gute Figur macht, beweisen wir Ihnen mit diesem Highball, den wir in den Bars von Amsterdam gefunden haben.

Proost voorgoed!

THE MATCHA HIGHBALL

10,00

Fernet Branca | Limettensaft | Matcha Tonic Water

Life is bitter! Damit Ihr Leben schmackhaft bleibt, kombinieren wir einen aromatischen Kräuterlikör aus Italien, säuerliche Limette und würzig-süßes Matcha Tonic zu einer pikelnden Versuchung, von der Sie nicht genug bekommen werden. Kanpai!

Alkoholfreie Mocktails

Ich empfinde diese Realität als unbefriedigend.

Maximilian Plenert

KONRAD`S SPRITZ

8,00

hausgemachter mediterraner Sirup

Grapefruitsaft | Soda

Der Klassiker unter unseren alkoholfreien Cocktails servieren wir Ihnen ab sofort unter neuem Namen und mit mediterranem Anstrich: Wer es gerne spritzig mag, aber auf Alkohol verzichten möchte, dem legen wir dieses Getränk ans Herz. Frische Grapefruit in Kombination mit Thymian, Rosmarin und anderen mediterranen Kräutern ergeben ein leckeres Limonaden-Erlebnis (oder wie wir intern gerne sagen: Aperol Spritz, ohne Alkohol, in richtig gut).

KÜSSEN KANN MAN NICHT ALLEINE

8,00

Cherry-Mint-Gastrique | Zitrone | Ginger Ale

Diese Weisheit verdanken wir nicht zuletzt Max Raabe, aber ganz neu dürfte sie Ihnen jetzt auch nicht sein, oder?

Für diesen Mocktail kochen wir Kirschessig mit Zucker und Minze zu einem Sirup und kombinieren diesen anschließend mit fruchtig-frischer Zitrone und spritzigem Ginger Ale. Eine süß-säuerliche Einladung zum Verweilen und ggf. auch zum Küssen...?

BERND SAWALISCH

8,00

Alkoholfreies Bier | Spicy Ginger | Grenadine

Auch im alkoholfreien Cocktaillbereich gibt es Klassiker: Einer davon heißt *Shirley Temple* und geht auf den gleichnamigen Stummfilm-Star zurück. Wir servieren Ihnen einen Twist mit alkoholfreiem Bier, der dem Ganzen ein schaumig-süffiges Aroma verleiht.

THE IMPORTANCE OF BEEING EARNEST

8,00

Schwarzer und grüner Tee | Zitronensaft

Gurke | Soda

Ein englischer Gentleman muss Ernst sein und Ernest heißen, zumindest wenn er *Gwendolen* aus *Oscar Wilds* bekannter Komödie heiraten will. Des Weiteren gehören Teenachmittage und Gurken-Sandwichs zu den Tugenden eines Gentlemans. Davon inspiriert servieren wir Ihnen diesen säuerlich-würzigen Mocktail. Vergessen Sie nicht den kleinen Finger abzuspreizen!

Spirituosen

Wenn man nach ein Uhr nachts trinkt, sagt man Dinge, die sich herumsprechen und die man später bereut.

Konrad Adenauer

GIN & GENEVER 4cl

DRY GIN

Bombay Sapphire	9,00
Tanqueray	9,00
Friedrichs Dry Gin	10,00
Hendrick`s	11,00
Aviation	11,00
Tanqueray N° Ten	11,00
Botanist	11,00
Siegfried	12,00
Star of Bombay	12,00
Thomas Dakin Gin	12,00
Monkey 47	14,00
Brooklyn	14,00

OLD TOM GIN

Haymanns Old Tom	9,00
------------------	------

SLOE GIN

Elephant Sloe Gin	14,00
-------------------	-------

GENEVER

Bols Old Genever	9,00
------------------	------

TONIC WATER 0,2l

Thomas Henry Tonic Water	4,20
Fever Tree Indian Tonic Water	4,90

VODKA**4cl****GETREIDEBASIERT**

Ketel One	10,00
Belvedere	13,00
Grey Goose	13,00

TRAUBENBASIERT

Ciroc	11,00
-------	-------

KORN**4cl**

Berentzen Korn2Korn	8,00
Linie Aquavit	8,00

TEQUILA**4cl****TEQUILA**

Patron Silver	12,00
Patron Anejo	14,00

MEZCAL

San Cosme	10,00
-----------	-------

GRAPPA**4cl**

Nonino lo Chardonnay	10,00
Nonino il Moscato	10,00
Nonino Cru Ribolla	19,00

OBSTBRÄNDE**4cl**

Papidou Calvados VSOP	10,00
Etter Framboise	12,00
Etter Kirsch	13,00
Etter Williams Birne	14,00

RUM**4cl****RUM**

Bacardi Carta Blanca oder Carta Oro	8,00
Bacardi Cuatro	9,00
Bacardi Ocho	10,00
Wray & Nephew Overproof	10,00
Ron Botucal Reserva Exclusiva	12,00
Pyrat XO	12,00
Santa Theresa 1796	12,00
Zacapa 23	16,00

AGRICOLE

Clement Blanc Agricole	8,00
-------------------------------	-------------

SPICED RUM

Barracuda Spiced Rum	9,00
-----------------------------	-------------

WEINBRAND**4cl****COGNAC**

Courvoisier VSOP	10,00
Hennessy XO	29,00

BRANDY

Gran duque d'Alba	10,00
Cardenal Mendoza	10,00

WEINBRAND

Asbach 8 Jahre	9,00
----------------	------

PISCO

Piscos Lunas Acholado	9,00
-----------------------	------

WERMUT**4cl****WEIß**

Martini Bianco	7,00
Noilly Prat	8,00
Werner Wermut weiß	9,00

ROT

Antica Formula	8,00
Belsazar Rosé	8,00
Werner Wermut rot	9,00

BLUTORANGE

Martini Fierro	7,00
----------------	------

HIGHLANDS

Glenmorangie 10y	12,00
Oban 14y	14,00
Glenfiddich 18y	18,00
Glenfarclas 21y	25,00

SPEYSIDE

Balvenie Carribean Cask 14y	17,00
-----------------------------	-------

LOWLANDS

Glenkinchie 12y	12,00
Auchentoshan Three Wood	14,00

ISLAY

Laphroaig 10y	13,00
Bruichladdich Classic Laddie	13,00
Lagavulin 16y	18,00
Bruichladdich Octomore	35,00

ISLE OF MULL

Tobermory 10y	14,00
---------------	-------

SKYE

Talisker Skye	11,00
Talisker 10y	12,00
Talisker Port Ruigh	14,00

BLENDED SCOTCH

Black Bottle	10,00
Johnnie Walker Green Label	11,00

TASTING SPECIAL

3x 2cl Whisk[e]y nach Wahl des Barkeepers	15,00
---	-------

WHISKY INTERN. 4cl

IRISH

Roe & Co 10,00

JAPAN

Nikka from the Barrell 14,00

SÜDAFRIKA

Bain's – Cape Mountain Whisky 10,00

BOURBON & TENNESSE & RYE

Bulleit 10,00

Bulleit Rye 11,00

Jack Daniels Gentleman Jack 11,00

Yellow Rose Texas Whiskey 12,00

Mitcher's Sour Mash 15,00

TASTING SPECIAL

3x 2cl Whisk[e]y nach Wahl des Barkeepers 15,00

PORTWEIN | SHERRY 5cl

PORTWEIN

Delaforce White 7,00

Taylor's Chip Dry 8,00

SHERRY

Drysack Medium 7,00

Tio Pepe Fino 8,00

BITTER & HALBBITTER

Amaro Montenegro	8,00
Aperol	8,00
Campari	8,00
Cynar	8,00
Fernet Branca	8,00
Ramazotti	8,00

KRÄUTER-, CRÈME-, ODER FRUCHT-LIKÖR

Baileys	8,00
Benedictine D.O.M.	8,00
Chartreuse Verte	8,00
Cherry Heering	8,00
Cointreau	8,00
Creme de Cassis	8,00
Disaronno	8,00
Jägermeister	8,00
Kahlua	8,00
Licor 43 Cuarenta y Tres	8,00
Luxardo Maraschino	8,00
Pernot	8,00
Southern Comfort	8,00
St. Germain	8,00

Everybody's Darling

Hol mir mal ne Flasche Bier. Sonst streik ich hier und schreibe nicht weiter.

Gerhard Schröder

BIERE

VOM FASS

Früh Kölsch	0,2l	2,90
	0,3l	3,70
Bitburger Pils	0,3l	3,70
	0,5l	5,70

FLASCHENBIERE

Bitburger 0,0 % alkoholfrei	0,33l	3,50
Benediktiner Hefeweizen	0,5l	5,90
<i>hell dunkel alkoholfrei</i>		

SOFTDRINKS

MINERALWASSER

Gerolsteiner „Naturell“	0,25l	3,50
	0,75l	8,00
Gerolsteiner „Medium“	0,25l	3,50
	0,75l	8,00

SOFTDRINKS

Pepsi Cola (<i>Koffein Farbstoff</i>)	0,2l	3,90
Pepsi Cola Light (<i>Koffein Farbstoff</i>)	0,2l	3,90
Mirinda (<i>Farbstoff</i>)	0,2l	3,90
Seven Up	0,2l	3,90
Thomas Henry Tonic Water (<i>Chininhaltig</i>)	0,2l	4,20
Thomas Henry Ginger Ale	0,2l	4,20
Thomas Henry Bitter Lemon (<i>Chininhaltig</i>)	0,2l	4,20
Thomas Henry Soda Water	0,2l	4,20
Fever Tree Indian Tonic (<i>Chininhaltig</i>)	0,2l	4,90

SOFTDRINKS

BITTERAPERITIF

Crodino Milano	0,1l	5,00
Alkoholfreier Bitteraperitif		

ENERGYDRINKS

Red Bull	0,25l	6,00
(Erhöhter Koffeingehalt Taurin.)		
Für Kinder und Schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen.		

SÄFTE

Ananas	0,2l	3,90
Apfel naturtrüb	0,2l	3,90
Banane	0,2l	3,90
Cranberry	0,2l	3,90
Pink Grapefruit	0,2l	3,90
Sauerkirsche	0,2l	3,90
Mango	0,2l	3,90
Maracuja	0,2l	3,90
Orange	0,2l	3,90
Tomate	0,2l	3,90

WEIN

WEISSWEIN

Die aktuellen Jahrgänge erfragen Sie bitte beim Servicepersonal!

Grauburgunder „S“	0,2l	9,00
Ellermann Spiegel – Pfalz	0,75l	33,00
Viura	0,2l	9,00
La Emperatriz – Rioja	0,75l	33,00
Riesling „Significa“	0,2l	10,00
J.J. Adeneuer – Ahr	0,75l	35,00
Weißburgunder	0,2l	10,00
Pieper - Mittelreihn	0,75l	35,00

ROSEWEIN

Die aktuellen Jahrgänge erfragen Sie bitte beim Servicepersonal!

Syrah „La Forge Estate“	0,2l	9,00
Jean Claude Mas - Languedoc	0,75l	33,00

WEIN

ROTWEIN

Die aktuellen Jahrgänge erfragen Sie bitte beim Servicepersonal!

Primitivo di Salento	0,2l	9,00
A6mani - Apulien	0,75l	33,00

Merlot & Cabernet Sauvignon	0,2l	10,00
Château de Saint-Pey - Bordeaux	0,75l	35,00

Tempreanillo & Garnacha	0,2l	11,00
La Emperatriz Crianza	0,75l	39,00

SCHAUMWEIN

Skybar Sekt „Hausmarke“	0,1l	8,00
Joseph Drathen - Mosel	0,75l	35,00

Cuvée Brut „Imperial“	0,1l	17,00
Moët & Chandon - Champagne	0,75l	99,00

Cuvée Brut Rosé „Imperial“	0,75l	119,00
Moët & Chandon – Champagne		

HEISSGETRÄNKE

LOSER BLÄTTER TEE

Blue Earl Grey	<i>schwarzer Tee</i>	6,00
Darjeeling	<i>schwarzer Tee</i>	6,00
Jasmine Ting	<i>grüner Tee</i>	6,00
Yuan Sencha	<i>grüner Tee</i>	6,00
Red Fruit	<i>Früchtetee</i>	6,00
Chamomille	<i>Kräutertee</i>	6,00
Ginger Breeze	<i>Kräutertee</i>	6,00

FRISCHER TEE

Frische Minze		9,00
----------------------	--	-------------

KAFFEE

Kaffee Crème		4,00
Espresso		3,50
Espresso Macchiato		4,00
Doppelter Espresso		5,00
Cappucino		4,50
Milchkaffee		5,00
Latte Macchiato		6,00

mit Laktosefreier Milch + 0,50

mit Mandelmilch + 0,50

alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei verfügbar

SPEISEN UND SNACKS

12:00 Uhr – 23:00 Uhr

SALATE & SUPPE

Ceasar Salad	14,00
Romanasalat Caesar Dressing Kirschtomaten Grana Padano Flakes krosses Knoblauchbrot (1 2 3 5 8 10 12)	
Mit Hühnchen	17,00
<hr/>	
Marriott Loves Salad	10,50
Saisonale Blattsalate Grapefruitdressing (3 4 5 8 10 11 12)	
Mit Quinoa & Blaubeeren	12,50
Matcha Tee Ingwer würziger Kefir	
Mit Quinoa & roter Chili	12,50
Celyon Zimt Süsskartoffel würziger Kefir	
Mit Lachssteak	18,00
<hr/>	
Suppe des Tages	8,50

SNACKS & PASTA

Bönnsche Snacks 13,00

Mittelalter Gouda | Treberbrot | Bierknacker

Kartoffelsalat | Senf | Butter

(1|3|5|8|10|12|19)

Italienische Snacks 13,00

Grana Padano | Grissini | Mailänder Salami | dicke Oliven

(1|3|8|10|12|19)

Veggie Snacks 12,00

Coucou Salat | Kräuterquark | Antipasti | Quinoasalat

(1|3|4|8|10|11|12)

Penne Bolognese 15,50

Pasta | Bolognese Sauce | Grana Padano

Penne Rigate 14,00

Pasta | Antipasti | Grana Padano

(1|5|8|10|11)

SANDWICH

Club Sandwich 17,00

Gegrillte Hähnchenbrust | Romanasalat | Estragon Mayonnaise

Cheddar | Tomate | rote Zwiebeln | Bacon | Basilikum

(1|3|4|5|8|10|12|19)

BURGER

Alle unsere Burger & Sandwiches servieren
wir mit Steakhouse-Pommes

Marriott Burger 18,00

Siegerländer Rindfleisch | Romanasalat | Cheddar
Bacon | Zwiebelmarmelade | Cherry-Tomaten
(1|3|4|5|8|10|12)

Burger der Saison 19,00

Siegerländer Rindfleisch | Romanasalat
Cheddar | Pfifferlingsrahm
(1|3|4|5|8|10|12)

Portobello Burger 18,50

Portobello Pilz | Rucola | Kichererbsen
geröstete Haferflocken | gebackene Petersilie
(1|3|4|5|8|10|12)

Lachs Burger 19,00

“Pulled” Räucherlachs | Krautsalat | Mangochutney
roter Chili | Cherry-Tomaten | Wasabi Mayonnaise
(1|2|3|4|5|7|8|9|10)

SWEETS

Kuchenauswahl aus der Vitrine

4,50

(1|3|4|5|8|10|15|17|20)

Ben & Jerry's

8,00

Eis | Haribo Konfekt

(1|3|4|5|8|10|15|17|20)

Schokoladenkuchen

9,00

mit flüssigem Kern

(1|3|4|5|8|10)

ALLERGENE

**1 Eier | 2 Fisch | 3 Milch | 4 Sesam | 6 Erdnüsse | 7 Krebstiere
8 Schalenfrüchte | 9 Weichtiere | 10 Gluten | 11 Sellerie | 12 Senf | 13 Lupine
14 Schwefeldioxid | 15 Konservierungsstoffe | 16 Antioxidationsmittel
17 Geschmacksverstärker | 18 Phosphat | 19 Nitrit Pökelsalz | 20 Farbstoffe**