MENUE

täglich 15.00 Uhr - 21.00 Uhr

STARTERS

EUR

Oh Honey Bowl 13

Feldsalat | Radicchio | ofengegarte Rote Bete | geröstete Walnüsse
Cranberrys | Orangendressing
E: lamb's lettuce | radicchio | oven-roasted beetroot | toasted walnuts
cranberries | orange dressing

+ französisches Maishähnchen +9
+ 140 g Rinderfilet +14

Caesar Salad 13

Romanasalat | Chips | Kapern | Kirschtomate | Caesar Dressing | Parmesan
E: romaine lettuce | bread chips | capers | cherry tomato | caesar dressing | parmesan

+ französisches Maishähnchen +9
+ 140 g Rinderfilet +14

Burrata all'italiana 16

Duo von Kirschtomaten | doppeltes Pesto | Aceto Balsamico di Modena
E: duo of cherry tomatoes | double pesto | balsamic vinegar

MENUE

täglich 15.00 Uhr - 21.00 Uhr

SOUPS & PASTA

EUR

Petersilienwurzel-Cremesuppe 9

geröstete Haselnüsse | Sahne | Kräuteröl

E: Parsley root cream soup | roasted hazelnuts | cream | herb oil

Pastinaken-Cremesuppe 8

Apfel | Sahne | grünes Öl

E: parsnip soup | apple | cream | green oil

Waldpilz-Spinat Pappardelle 18

Pappardelle | geschmorte Waldpilze | Babyspinat | Parmesan | Walnüsse

E: pappardelle | braised mushrooms | babyspinach | parmesan | walnuts

Basilikum-Gnocchi 20

Kirschtomaten | Pesto | Basilikum | Pinienkerne

E: cherry tomatoes | pesto | basil | pine nuts

MENUE

täglich 15.00 Uhr - 21.00 Uhr

MAINS

EUR

Steinpilz-Risotto 22

Gerste | Steinpilze | Petersilie

E: risotto | barley | mushrooms | parsley

Gelbes HIIVE-Curry 16

gelbe Paprika | gelbe Zucchini | Hokkaidokürbis | gelbes Curry | Reis

Kokosmilch | Petersilie

E: yellow bell pepper | yellow zucchini | hokkaido pumpkin | yellow curry | rice

coconut milk | parsley

+ französisches Maishähnchen +9

+ 140 g Rinderfilet +14

Griechischer Loup de Mer 16

Babyblattspinat | Steinpilz-Risotto | Velouté | Kräuteröl

E: greek sea bass | baby leaf spinach | mushroom risotto | velouté | herb oil

Geschmorte Ochsenbäckchen 30

glasiertes Herbstgemüse | cremiges Sellerie-Kartoffelpüree

Rotweinjus

E: braised beef cheeks | glazed autumn vegetables | creamy celeriac-mashed potatoes

red wine jus

Saltimbocca vom Kalbsfilet 36

Sellerie-Kartoffelpüree | glasiertes Wurzelgemüse | Seranoschinken

Salbeijus

E: veal tenderloin saltimbocca-style | celeriac-mashed potatoes | glazed root vegetables

serrano ham | sage jus

MENUE

täglich 15.00 Uhr - 21.00 Uhr

SWEETS

EUR

Apfelstrudel & Salzkaramell 10

Madagaskar-Vanilleeis | Haselnüsse | Salzkaramell-Sauce | Minze

E: apple strudel & salted caramel | vanilla sauce | hazelnuts | salted caramel sauce | mint

Schokomousse von der Kayambe-Schokolade 9

Waldbeeren | geröstete Mandeln

E: chocolate mousse made with kayambe chocolate

wild berries | roasted almonds

= vegetarisch

= vegan

SPARKLING WINE

	%VOL	LITER	EUR
Schloss VAUX Träublein  Rheingau | Germany	0	0	7,2
Schloss VAUX Cuvée Rheingau | Germany	12	0,1	7,5
Schloss VAUX Rosé Rheingau | Germany	12	0,1	8
Bouvet Excellence Brut Crémant de Loire | France	12,5	0,1/0,75	8,5/48
Bouvet Excellence Rosé Crémant de Loire | France	12,5	0,1/0,75	9/52
Champagner Brut Classic Deutz | Champagne - France	12	0,375/0,75	51/98
Champagner Rosé Classic Deutz | Champagne - France	12	0,375/0,75	65/110
Martini Frizzante Semiseco Italy	10,5	0,1/0,75	6,5/33

WINE | WHITE

	LITER	EUR
HIIVE Grauburgunder „Exklusivabfüllung“ Weingut Steinmühle | Rheinhessen - Germany	0,2/0,75	8,5/30
Weissburgunder "Sonett" Weinhaus Heger | Baden - Germany	0,2/0,75	9,5/35
Sauvignon Blanc VDP Weingut Philipp Kuhn | Pfalz – Germany	0,2/0,75	10,5/36
Cà dei Frati I Frati Lugana Tenuta Cà dei Frati | Lombardei– Italy	0,2/0,75	11/39
Chablis Château de Chemilly | Chablis - France	0,75	56
Riesling feinherb Weingut Künstler | Baden - Germany	0,2/0,75	10/35

WINE | RED

	LITER	EUR
Ursprung Cuvée „Rot“ Cabernet Sauvignon | Merlot | Portugieser Weingut M.Schneider | Pfalz – Germany	0,2/0,75	11,5/41
IZADI Crianza Tempranillo Bodegas IZADI | Rioja - Spain	0,2/0,75	10,5/37
Primitivo di Manduria Passo del Cardinale Cantine Paololeo | Puglia - Italy	0,2/0,75	9,5/34
Pinot Noir Weingut Oliver Zeter | Pfalz - Germany	0,75	38
2016 „1“ Grenache | Syrah | Mourvèdre | Cinsault Domaine des deux Platanes | Languedoc - France	0,75	48
2010 „1“ Grenache | Syrah | Mourvèdre | Cinsault Domaine des deux Platanes | Languedoc – France	0,2/0,75	11/38
Barbera d‘Asti LE ORME Michele Chiarlo | Piemont – Italy	0,75	48
Tortoniano Barolo Nebbiolo DOCG Michele Chiarlo | Piemont – Italy	0,75	118
Finca La Oracion Tempranillo Bodegas Hacienda Grimón | Rioja - Spain	0,75	58

WINE | ROSÉ

	LITER	EUR
Spätburgunder Rosé VDP Weingut Bercher | Baden, Kaiserstuhl | Germanny	0,2/0,75	8/28
„Larrosa“ Rosado Bodegas IZADI | Rioja – Spain	0,2/0,75	11/38
Miraval Rosé Cuvée Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah Miraval | Provence - France	0,75	52

HIIVE NO'S

	LITER	EUR
Schloss VAUX Träublein Schaumwein | Rheingau | Germany	0,1	7,2
Martini Floreale Spritz Martini Floreale | Apple | Soda | Lemon twist	0.2	8,5
San Spritz San Bitter | Passion fruit | Soda	0.2	7,5
Espresso NO Martini Rum alkoholfrei | Espresso | Karamell		12
HIIVE NO Negroni Tanqueray alcohol free 0,0 % | Red Vermouth free | San Bitter | Orange twist		10
Gin Free Fizz Tanqueray alcohol free 0,0 % | Soda | Sugar | Lime		10
Basil NO Smash Tanqueray alcohol free 0,0 % | Lime | Sugar | Basil		13
San Bitter Orange or Soda | San Bitter		9
Vermouth Martini Vibrante | Martini Floreale	0,05	5
Siegfried Wonderleaf Gin | Germany	0,04	8
Tanqueray Gin | GB	0,04	8

SPRITZ

	LITER	EUR
HIIVE Spritz St. Germain | Mandarin Napoleon Martini Prosecco	0,2	8,3
Aperol Spritz Aperol | Martini Prosecco | Soda	0,2	8,8
Lillet Wild Berry Lillet | Wild Berry	0,2	8,8
Sarti Spritz Sarti | Bitter Lemon | Martini Prosecco	0,2	8,8
San Spritz San Bitter | Passion fruit | Soda	0,2	8,5
Martini Floreale Spritz Martini Floreale | Apple | Soda | Lemon twist	0,2	8,5
Martini Riserva Speciale Rubino	00,5	8
Vermouth Martini Vibrante | Martini Floreale	00,5	5
Vermouth Martini Bianco | Martini Rosso | Martini Fiero	00,5	6

OH HONEY CLASSICS

EUR

HIIVE Negroni
Bombay Sapphire East Gin | Campari | Noilly Prat Rouge | Orange twist — 12,5

HIIVE NO Negroni
Tenqueray alcohol free 0,0 % | Red Vermouth free | San Bitter Orange twist — 10

Manhattan
Faude Rye Whisky | Noilly Prat Rouge | Angostura | Cherry — 12

Old Fashioned
Faude Rye Whisky | Sugar | Angostura Bitter | Orange twist — 12

Americano
Campari | Noilly Prat Rouge | Soda | Orange twist — 11

Daiquiri
Bacardi Superior | Sugar | Lime — 10,5

Gin Fizz
Bombay Sapphire East | Soda | Sugar | Lime — 10,5

Gin Free Fizz
Tanqueray alcohol free 0,0 % | Soda | Sugar | Lime — 10

Pornstar Martini
42 Below Vodka | Passoã | Passion fruit puree | Vanilla | VAUX Cuvée — 13,5

White Russian Big Lebowsky
42 Below Vodka | Kahlúa | Milk — 12

Mai Tai Especial
Pyrat XO | Bacardi Añejo Cuatro | Don Papa | Allmond | Lime | Orange — 14

Penicillin
Scotch | Single Malt | Honey | Ginger | Lemon — 13

HIGHBALLS

EUR

Moscow Mule — 12
42 Below Vodka | Gingerbeer | Lime | Mint | Cucumber

Munich Mule — 12
Bombay Sapphire East Gin | Gingerbeer | Lime | Mint | Cucumber

Cuba Libre — 11
Bacardi Añejo Cuatro | fritz-kola | Lime

Mojito — 13
Bacardi Superior | Soda | Sugar | Mint | Lime

Basil Smash — 14
Bombay Sapphire East Gin | Lime | Sugar | Basil

Basil NO Smash — 13
Tanqueray alcohol free 0,0 % | Lime | Sugar | Basil

Sex on the Beach — 12,5
42 Below Vodka | Cointreau | Cranberry | Orange | Lemon

Dark & Stormy — 11
Gosling Black Seal Rum | Gingerbeer | Lime

Cosmopolitan — 12
42 Below Vodka | Cointreau | Cranberry | Lime

Campari Orange or Soda — 10
Campari | Orange or Soda

Amber — 11
Barcardi Carta Oro | Cointreau | Pink grapefruit | Caramel | Lemon

HIGHBALLS

	EUR
Flotte Motte Italicus | Bombay Sapphire | Lime | Pepino | Sugar | Orange	12
San Bitter Orange or Soda | San Bitter	9
Skinny B*tch 42 Below Vodka | Soda | Lime	10

SOURS

	EUR
Whiskey Sour Four Roses | Lemon | Protein | Sugar | Angostura Bitter	13
Aperol Sour Aperol | Lemon | Sugar | Orange	12
Amaretto Sour Amaretto | Lemon | Protein | Orange	12
New York Sour Four Roses | Lemon | Sugar | Protein | Red wine	13
Gin Sour Bombay Sapphire East | Lemon | Sugar | Protein	12
Pisco Sour Pisco | Lemon | Sugar | Protein | Angostura Bitter	12
Don Papa Sour Don Papa | Lemon | Sugar | Protein | Orange	15
Lagavullin Sour Lagavullin 16y | Lemon | Protein | Sugar | Orange | Angostura Bitter	16

GIN

	%VOL	CL	EUR
Tanqueray No. Ten | GB	47,3	4	9
Siegfried Rheinland Dry | Germany	41	4	10
Siegfried Wonderleaf | Germany 	0	4	8
Alte Burg Germany | Oldenburg	43	4	10
Hendrick's | GB	44	4	10
Gin Mare | Spain	42,7	4	11
Monkey 47 | Germany	47	4	12
Gin Sul | Germany	43	4	11
Luv & Lee Hanseatic Dry Gin | Germany	43	4	11,5
Bombay Sapphire East | GB	42	4	8
Tanqueray alcohol-free | GB 	0	4	8
NorGin Salty | Germany	43	4	11

TEQUILA

	%VOL	CL	EUR
Patron Tequila Añejo Jalisco | Mexico	40	4	12
Patron Tequila Reposado Jalisco | Mexico	40	4	10
Patron Tequila Silver Jalisco | Mexico	40	4	10

RUM

	%VOL	CL	EUR
Bacardi Añejo Cuatro | Puerto Rico	40	4	7
Bacardi Superior | Puerto Rico	44,5	4	8
Bacardi Reserva Ocho | Puerto Rico	40	4	8
Pyrat XO Reserve | Anguilla North America	40	4	9
Appleton Estate Signature Blend | Jamaica	40	4	11
Don Papa | Philippines	40	4	11
Botucal Reserva Exclusiva | Venezuela	40	4	8

VODKA

	%VOL	CL	EUR
42 Below | New Zealand	40	4	7
Grey Goose | France	40	4	11
Belvedere | Poland	40	4	12

WHISKEY

	%VOL	CL	EUR
Jack Daniel's Old No. 7 | Bourbon | USA	40	4	7
Four Roses Bourbon | USA	40	4	7
Johnnie Walker Black Label | Scotch | GB	40	4	9
Jameson Irish | Ireland	40	4	8
Glenfiddich 12 years | Speyside | GB	40	4	12
Talisker Skye Single Malt | GB	45,8	4	10
Laphroaig 10 years | Single Malt | GB	40	4	13
Oban 14 years | Single Malt | GB	43	4	15
Lagavulin 16 years | Single Malt | GB	43	4	16
Ardbeg Ten 10 years | Single Malt | GB	46	4	17
Faude Rye Whisky 3 years | Germany	48	4	8
Makers Mark | USA	45	4	9

COGNAC & BRANDY

	%VOL	CL	EUR
Hennessy VS | France	40	4	12
Carlos Primero I | Spain	40	4	9

DIGESTIF

	%VOL	CL	EUR
Jägermeister | Germany	35	2/4	4/6
Molinari Sambuca | Italy	40	2/4	4/6
Ouzo 12 | Greece	38	2/4	4/6
Baileys Original Irish Cream | Ireland	17	4	6
Fernet Branca | Italy	35	4	6
Ramazzotti | Italy	30	4	6
Averna | Italy	29	4	6
Hullmann Alter Korn | Germany	35	4	5
Lo Chardonnay Nonino Grappa | Italy	41	4	6
Di Prosecco Nonino Grappa | Italy	41	4	7
Lantenhammer Williamsbirne | Germany	42	2	7
Lantenhammer Haselnuss | Germany	42	2	6,5
Lantenhammer Mirabelle | Germany	42	2	7
Lantenhammer Holzfass Obstbrand | Germany	40	2	5

ESPRESSO MARTINIS

EUR

CLASSIC

Espresso Martini — 12.5
42 Below Vodka | Espresso | Borghetti | Zucker

Espresso NO Martini — 12
Rum alkoholfrei | Espresso | Karamell

SWEET

Hazelnut Espresso Martini — 13.5
Vodka | Espresso | Frangelico | Borghetti | Schokobitter | Haselnuss

Tiramisu Espresso Martini — 13.5
Amaretto | Baileys | Espresso | Borghetti | Schokobitter | Milch

White Chocolate Espresso Martini — 13.5
Vodka | Espresso | weißer Schokoladenlikör | Schokobitter | Sahne

Irish Espresso Martini — 13.5
Jameson | Baileys | Espresso | Borghetti | Orangenbitter

FRUITY

Banana Espresso Martini — 13
Vanillevodka | Espresso | Borghetti | Bananensaft

Grapefruit Espresso Martini — 13
Vodka | Espresso | Karamell | Orangenbitter | Grapefruit

Strawberry Espresso Martini — 13
Vanillevodka | Borghetti | Erdbeere

SEASONAL

Affogato Espresso Martini — 14.5
42 Below Vodka | Espresso | Borghetti | Zucker | Vanilleeis

BEER

DRAFT	%VOL	LITER	EUR
Veltins Pilsener	4.8	0.2/0.4	3.7/5.7
Bayreuther Hell	4.9	0.25/0.5	4/6

BOTTLED BREWS			
Veltins Pilsener 0,0%	0	0.33	4,2
Veltins „Helles Lager“	5,0	0,275	4,2
Maisels Weisse Hefeweizen	5.1	0.5	6,2
Maisels Weisse Hefeweizen alkoholfrei	<0.5	0.5	6,2

MAISEL & FRIENDS IPAS			
Indian Pale Ale	6,3	0,33	7,5
West Coast IPA	6,6	0,33	7
IPA alcohol free	<0,5	0,33	6

SIMPLY REFRESHING

	LITER	EUR
Tafelwasser laut / leise	0,4	3
Vilsa Gourmet medium / still	0.25/0.75	3,5/8
Maracuja- oder Johannisbeer-Saft	0,3	4.8
Maracuja- oder Johannisbeer-Schorle	0,3	4
Club Mate	0,33	4,4
KiBa	0.4	4.8
fritz-kola	0.2	4
fritz-kola super zero	0.2	4
mischmasch fritz-kola mit orange	0.2	4
fritz-limo orange | zitrone | apfel-kirsch-holunder	0.2	4
fritz-spritz bio apfelschorle | rhabarberschorle	0.2	4.2
Thomas Henry Tonic Water | Ginger Ale | Ginger Beer	0.2	4.4
Fever Tree Indian Tonic | Mediterranean Tonic	0.2	5.5

HOT

Unsere Kaffeespezialitäten bereiten wir mit unserem hochwertigen Partner elbgold “NEUNBAR” zu.

	EUR
Espresso	2.9
Espresso Doppio	3.9
Americano	4.2
Cappuccino	4.5
Latte Macchiato	4.7
Flat White	4.5
Heiße Schokolade FairTrade Bio Choc Westhoff	4.5
Frischer Minz-Tee | Heißer Ingwer	5.5

Wir bieten unseren Kaffee ebenfalls entkoffeiniert an.

BIO-TEEAUSWAHL

	EUR
Heidi's Delight frischer Alpenkräutertee | Minze | Melisse | blumig | leicht	3.8
Total Reset würziger Bergtee-Mix | Fenchel | Salbei | mild-würzig | beruhigend	3.8
Digital Detox fruchtig-herber Früchtetee | Hanf | Apfel | Ingwer rund | leicht | entspannend	3.8

Seit 2002 steht Samova für moderne Teekultur mit Haltung: gegründet aus purer Tee-Leidenschaft und dem Wunsch nach Vielfalt, Kreativität und Nachhaltigkeit. Alle Samova-Tees bestehen aus Bio-Rohstoffen, die unter fairen Bedingungen angebaut werden, und werden in besonders umweltfreundlichen, kompostierbaren Verpackungen angeboten.

Darüber hinaus legt das Unternehmen großen Wert auf soziales Engagement, Klimagerechtigkeit und ein weltoffenes Miteinander.