

# Bankettempfehlungen



## ATLANTIC

HOTEL GALOPPRENNBAHN

Ludwig-Roselius-Allee 2

D-28329 Bremen

Tel. (+49) 0421 / 3 33 00 – 0

Fax (+49) 0421 / 3 33 00 – 500

[www.atlantic-hotels.de](http://www.atlantic-hotels.de)

[rennbahn@atlantic-hotels.de](mailto:rennbahn@atlantic-hotels.de)

# ATLANTIC

## HOTEL GALOPPRENNBAHN

Das ATLANTIC Hotel an der Galopprennbahn verfügt über 5 Veranstaltungsräume von 70 bis 425 m<sup>2</sup> und 5 Tagungs-Suiten mit je 30 m<sup>2</sup>. Der Tagungsbereich verfügt über zwei große Tagungsfoyers und den direkten Blick auf die Galopprennbahn.

Raum	Größe	Raumhöhe	Bestuhlungsmöglichkeiten					Bereitstellungs-kosten pro Tag inkl. MwSt. (*1)	Raummiete pro Tag inkl. MwSt. (*2)
			Stuhlreihen	Parlament	Seminar U-Form	Block	Bankett		
Saal 1	425 m <sup>2</sup>	3,75m	460	300	80	/	300	€ 590,00	€ 1.600,00
St. Andrews	210 m <sup>2</sup>	3,75m	225	150	60	40	140	€ 320,00	€ 900,00
Augusta	215 m <sup>2</sup>	3,75m	225	150	60	40	150	€ 320,00	€ 900,00
Foyer Saal 1	170 m <sup>2</sup>						200*	Miete pro qm/ Tag € 15,00	
Saal 2	230 m <sup>2</sup>	3,40m	250	160	60	40	160	€ 420,00	€ 1.100,00
Cheltenham	70 m <sup>2</sup>	3,40m	60	50	30	25	50	€ 160,00	€ 400,00
Newmarket	70 m <sup>2</sup>	3,40m	60	50	30	25	50	€ 160,00	€ 400,00
Goodwood	90 m <sup>2</sup>	3,40m	75	60	40	60	60	€ 190,00	€ 500,00
Foyer Saal 2	150 m <sup>2</sup>						150*	Miete pro qm/ Tag € 15,00	
5 Tagungs-Suiten	je 30 m <sup>2</sup>					10		€ 100,00	

Die Turflounge befindet sich – auf gleicher Ebene wie die Konferenzräume und direkt zugänglich – im neu gestalteten Tribünengebäude der „GaloppRennbahn Bremen“. Der Saal verfügt über einen großzügigen Balkon mit Blick ins Grüne.

Turflounge	440 m <sup>2</sup>	3,30m	400	100	40	40	300	auf Anfrage	auf Anfrage
Turflounge Balkon	140 m <sup>2</sup>							auf Anfrage	auf Anfrage

\* Stehbankett

Alle Angaben ohne Gewähr bei Maximalkapazitäten.

An Renntagen auf der Galopprennbahn Bremen gelten gesonderte Konditionen, die wir Ihnen auf Anfrage gerne mitteilen.

(\*1) Raumbereitstellungskosten entstehen für Energie, Bestuhlung und Reinigung unabhängig von Umsätzen.

(\*2) Raum-Tagesmieten entstehen nach Buchungsvolumen.

(Preisliste gültig ab März 2009)

# ATLANTIC

HOTEL GALOPPRENNBAHN

## TECHNIKANGEBOT

Technik	Mietgebühr	Bemerkungen
Beschallungsanlage inkl. einem drahtlosen Mikrofon oder einem Clip- Mikrofon	€ 120,00	pro Tag
Jedes weitere Mikrofon		
-drahtgebunden	€ 55,00	pro Stück
-drahtlos	€ 75,00	pro Stück
-Clip	€ 75,00	pro Stück
Flipchart inkl. 20 Blatt und 4 Stiften	€ 19,00	pro Stück
Flipchartpapier	€ 1,00	pro Blatt
Folienkopien	€ 1,50	pro Kopie
Fotokopien	€ 0,30 € 0,20	pro Kopie ab 100 Kopien
Leinwand	mietafrei	
Moderatorencase	€ 75,00	pro Stück
Overheadprojektor, 400 Watt	€ 35,00	pro Stück
Beamer		
1.500 ANSI-Lumen	€ 90,00	pro Tag
3.000 ANSI-Lumen	€ 190,00	pro Tag
Pinnwände	€ 12,00	pro Wand
Podest	auf Anfrage	pro Element (1 x 2 m)
Rednerpult	€ 75,00	pro Tag
Technikerbetreuung	€ 38,00	pro Mitarbeiter/Stunde
Telefonanschluss		
-Einrichten	€ 35,00	einmalig
-Einheiten	€ 0,30	pro Einheit
Telefaxanschluss		
-Einrichten	€ 60,00	einmalig
-Einheiten	€ 0,30	pro Einheit
TV/ Video-Kombination	€ 125,00	pro Tag

Die o. g. Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bitte beachten Sie, dass die aufgeführten technischen Geräte nur in begrenzter Anzahl im Hotel vorhanden sind und eine rechtzeitige Bestellung für einen reibungslosen Ablauf unbedingt erforderlich ist.

Weitere Tagungs- und Kommunikationstechnik vermitteln wir für Sie gern über eine versierte Fremdfirma!

# ATLANTIC

HOTEL GALOPPRENNBAHN

## Tagungspauschalen

### Tagungspauschale „Derby“

I Kaffeepause mit Gebäck  
2 Tagungsgetränke 0,2 l  
I Lunchbuffet / 3-Gang Menü  
I Alkoholfreies Getränk zum Mittagessen  
I Kaffeepause mit Kuchenauswahl\*

€ 46,00 pro Person und Tag

### Tagungspauschale „Mondrian“

I Kaffeepause mit Obstsalat im Glas, Joghurt und Müsli  
2 Tagungsgetränke 0,2 l  
I Lunchbuffet / 3-Gang Menü  
I Alkoholfreies Getränk zum Mittagessen  
I Kaffeepause mit Kuchenauswahl\* und Muffins

€ 52,00 pro Person und Tag

\* Ab 25°C Außentemperatur bieten alternativ zur Kuchenauswahl gerne Cornetto Erdbeer Eis oder Magnum Classic Eis an

### Zusätzliche Bausteine:

	Aufschlag p.P.		Aufschlag p.P.
Cornetto Erdbeer oder Magnum Classic	€ 3,00	Geschnittenes Obst	€ 3,50
Halbe belegte Brötchen	€ 2,70	LCI Joghurt mit Obst	€ 3,50
Croissant mit Konfitüreauswahl & Butter	€ 2,00 + € 1,50	LCI Joghurt mit Müsli	€ 3,50
Teegebäck	€ 2,50	LCI Quark mit Obst	€ 3,50
Muffins	€ 3,50	LCI Quark mit Müsli	€ 3,50
Kuchen Auswahl	€ 3,50	Birchermüsli	€ 3,50
Obstkorb	€ 2,50	Cruditees mit Kräuterquark	€ 3,90
Obstsalat	€ 2,80	Mini-Pizza	€ 2,90

# ATLANTIC

HOTEL GALOPPRENNBAHN

## Buffets

### Fingerfood-Buffer

#### Kalte Canapées und Snacks

Gorgonzolacrème auf Pumpernickel

Briekäse mit Traube auf Ciabatta

Geräucherter Landschinken auf Ciabatta

#### Im Glas

Caesar Salat mit marinierten Hähnchenbruststreifen

Marinierte Chili-Pilze

#### Warm

Mini Pizza

Geflügel-Satayspieße

Kleine Frühlingsrollen mit Dipp

#### Süß im Glas

Bremer Rote Grütze

Dunkles Schokoladenmousse

€ 19,50 pro Person

Pro Person wird jeweils 1 Stück von jeder Variante gerechnet.  
Weitere Fingerfood Teilchen werden mit € 3,00 pro Stück berechnet.

Erweitern Sie Ihr Buffet um eine Suppe inkl. Baguette  
zum Preis von € 5,00 pro Person.

# ATLANTIC

HOTEL GALOPPRENNBAHN

## Fingerfood DERBY

### Kalte Snacks

Lachsburger mit Senf-Dillsauce

Spieß von der Partyfrikadelle & Fetakäse

Gegrillte Tomate auf Gurkenrelish

Turm von Tomate, Mozzarella & Basilikum

Stremel-Lachs auf Kartoffelsalat

Gazpacho mit Croutons im Glas

### Warm

Hähnchenschlegel in Paprikamarinade

Roulade vom Schwein mit Lauch & Speck gefüllt

### Dessert im Glas

Vanilleschaum auf Rote Grütze-Sauce im Glas

Apfelkompott mit Mandel-Rosinen-Sauce im Glas

€ 24,50 pro Person

Pro Person wird jeweils 1 Stück von jeder Variante gerechnet.  
Weitere Fingerfood Teilchen werden mit € 3,00 pro Stück berechnet.

# ATLANTIC

HOTEL GALOPPRENNBAHN

## Fingerfood International

### Kalte Snacks

Spieß von Roter Bete und Matjes

Gefüllte Gurke mit Kräuterfrischkäse

Bruschetta mit Thunfisch und Kapern

### Suppe

Mulligatawny mit Geflügel und Mandelsahne

### Warm

Kleine Thüringer mit Löwensenf im Brötchen

Zweierlei Pizza

Roulade vom Maishähnchen mit grünem Spargel

Garnele im Kartoffelmantel auf Blattspinat

Schweinefilet auf Selleriepüree

### Dessert

Mandelcrème auf Pfirsich im Glas

Gefüllte Crêpes mit Schokoladenmousse

€ 29,00 pro Person

Pro Person wird jeweils 1 Stück von jeder Variante gerechnet.  
Weitere Fingerfood Teilchen werden mit € 3,00 pro Stück berechnet.

# ATLANTIC

HOTEL GALOPPRENNBAHN

## Das schnelle Buffet

Ein Buffet, ideal für Stehempfänge oder Tagungspausen...

Kartoffel-Gemüse-Salat

Salat von Mozzarella und Tomaten

Käse-Wurst-Salat

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Brot und Butter

Tomaten-Orangen-Suppe

Putengeschnetzeltes in Dijon-Senfsauce  
mit gebratenen Pilzen und Reis

Nudeln mit Gorgonzolasauce, Frühlingslauch  
und Zucchini Gemüse

Frischer Obstsalat

Käseauswahl

€ 24,50 pro Person ohne Käseauswahl

€ 27,50 pro Person mit Käseauswahl

# ATLANTIC

HOTEL GALOPPRENNBAHN

## ATLANTIC Vital

### Vorspeisen

Geflügelsalat mit frischen Früchten  
und Curry Joghurt-Dressing

Tomate-Mozzarella  
mit Basilikumpesto

Hausgebeizter Gravedlachs  
mit Honig-Chili-Sauce

Salat von jahreszeitlichem Gemüse  
mit Safran-Vinaigrette mariniert

Mortadellaröllchen mit Kräuterfrischkäse gefüllt  
auf Paprikasalsa-Nudelsalat

Jahreszeitliche Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Brot und Butter

### Suppe

Kartoffel-Curry-Suppe

### Hauptgänge

Medaillons von der Pute mit Rahmsauce von schwarzen Oliven und roten Zwiebeln,  
Paprika-Tomaten-Gemüse und Kräuterreis

Schollenfilet mit Mango-Chutney  
Getrüffeltes Champignon-Gemüse  
und Rosmarinkartoffeln

Jahreszeitliche Gemüse mit Zitronenpfeffersauce  
und Käse gratiniert

### Dessert

Frischer Obstsalat

Mascarpone-Quark-Creme

Joghurterrine mit Beerensauce

€ 27,90 pro Person

# ATLANTIC

HOTEL GALOPPRENNBAHN

## Derby International

### Vorspeisen

Antipasti  
von Champignons, Paprika, Zucchini und Auberginen

Tomaten-Brotsalat mit Mozzarella

Kartoffel-Pesto-Salat

Meeresfrüchtesalat mit Oliven  
und Limettenvinaigrette

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Brot und Butter

### Suppe

Zitronengras-Cocossuppe

### Hauptgänge

Maispouardenbrust mit Blackpeppersauce  
und Kartoffel-Sellerie-Püree

Pangasiusfischfilet mit Paprikarahmsauce,  
Marktgemüse und Reis

Penne Nudeln in pikanter Sauce Arrabiata  
und Frühlingslauch

### Dessert

Panna-Cotta mit Baileys Schokoladensauce

Bayrisch-Creme

Helles und dunkles Mousse au Chocolat

€ 28,50 pro Person

# ATLANTIC

HOTEL GALOPPRENNBAHN

## Bremer „Roland“ Buffet

### Vorspeisen

Salat von gebratenen Champignons

Kartoffelspecksalat

Mini Frikadellen und Cornichons

Tomaten-Gurkensalat

Melone mit geräuchertem Landschinken

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Brot und Butter

### Suppe

Bremer Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Fleischbällchen und Gemüseeinlage

### Hauptgänge

Schellfisch mit Senfsauce und Speckstippe,  
Marktgemüse und Dillkartoffeln

Bremer „Coq au vin“  
Hähnchenbrust in Rotweinsauce,  
Wurzelgemüse und Bratkartoffeln

### Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Dunkles Schokoladenmousse und Früchten

€ 29,50 pro Person

# ATLANTIC

HOTEL GALOPPRENNBAHN

## Heatrennen

### Aufgalopp

Zweierlei vom Lachs Rauch und Gravedlachs  
mit Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Sauce

Salat von gebratenem Gemüse  
mit Scheiben von der geräucherten Putenbrust

Salat von Mozzarellakugeln und Kirschtomaten

Paprika-Schafskäse-Salat

Grüner Linsensalat mit regionalem Landschinken

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Brot und Butter

### Hauptrennen

Riesling-Senf-Suppe

Rotbarschfilet mit gelber Currysauce  
Zucchini-Lauchgemüse und Reis

Schweinefilet mit Balsamico-Schalotten-Sauce  
jahreszeitlichem Gemüse und Gratinkartoffeln

Penne Nudeln mit sonnengetrockneten Tomaten und gebratenen Pilzen  
in Tomaten-Basilikumsahne

### Zieleinlauf

Dessertvariation „Derby“  
Verschiedene auf die Jahreszeit abgestimmte Desserts

€ 33,90 pro Person

# ATLANTIC

HOTEL GALOPPRENBAHN

## 3-Gang-Menüs

### Menü Fisch

Dreierlei vom Lachs an Blattsalaten  
Gebratenes Lachsfilet, Gravedlachs und Tatar vom Rauchlachs  
mit Orangenpfeffersauce (warm) und Dill-Senf-Sauce (kalt)

\*\*\*

Pangasiusfilet mit Safransauce,  
Marktgemüse und Basmatireis

\*\*\*

Zitronen-Basilikumousse mit frischen Früchten

€ 27,50 pro Person

### Menü Fleisch

Consommé von der Strauchtomate  
mit Gemüseperlen und Filetstreifen

\*\*\*

Maispoulardenbrust mit Balsamico-Schalottensauce,  
Kartoffel-Curry-Püree und buntem Gemüse

\*\*\*

Tiramisu mit Fruchtsauce  
und frischen Früchten

€ 23,50 pro Person

### Menü Vegetarisch

Tomaten-Orangen-Suppe

\*\*\*

Auberginen Piccata mit Spaghetti  
in pikanter Tomaten-Kräutersauce

\*\*\*

Joghurtcreme mit Fruchtsauce und Eis

€ 18,90 pro Person

# ATLANTIC

HOTEL GALOPPRENBAHN

## Frei kombinierbare Menüs

Stellen Sie sich aus unseren Vorschlägen Ihr individuelles Menü zusammen. Alle Preise verstehen sich pro Person. Der Menüpreis setzt sich aus den gewählten Komponenten zusammen.

### Vorspeisen und Salate

Gravedlachs mit Chili-Honig-Senf-Sauce  
und jahreszeitlichen Blattsalaten  
€ 9,90

Salat von gebratenen Kirschtomaten  
mit Ziegenfrischkäsemousse  
€ 9,50

Caesar Salat  
mit geräuchertem Landschinken  
€ 8,90

Satayspieße von der Poulardenbrust  
mit bunten Blattsalaten und Mango-Vanille vinaigrette  
€ 10,50

Salat Derby mit gebratenen Crevetten  
und Paprikasalsa  
€ 14,50

Entenbratleber mit Petersilie  
Blattsalate und Orangenvinaigrette  
€ 12,50

Tatar vom Rauchlachs  
auf Gurken-Nudeln und Dillschmand  
€ 12,50

Salate der Saison  
mit Dressing nach Wahl  
€ 6,90

# ATLANTIC

HOTEL GALOPPRENNBAHN

## Suppen

Petersilienwurzelcrème Suppe  
€ 5,50

Karotten-Pfirsich-Suppe  
€ 5,30

Grüne Zwiebelsuppe  
€ 4,70

Paprikacrème-Suppe  
€ 5,20

Ginger-Onion-Suppe  
€ 4,90

Tomaten-Orangen-Suppe  
€ 5,60

Riesling-Senf-Suppe  
€ 4,90

Kartoffel-Curry-Suppe  
€ 4,60

Zitronengras-Cocossuppe  
€ 6,20

Kartoffel-Sauerkrautsuppe  
€ 4,90

Mango-Cocossuppe  
€ 4,90

Bremer Festtagsuppe  
Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Fleischbällchen und Gemüseinlage  
€ 5,00

Klare Tomatensenz  
mit Basilikumklößchen  
€ 4,90

# ATLANTIC

HOTEL GALOPPRENNBAHN

## Fisch

- Alle Fischgerichte sind als Vorspeise, Haupt oder Zwischengang wählbar -

Gebratenes Lachsfilet mit Pflaumenchutney  
Zucchini-Tomatengemüse und Rosmarinkartoffeln  
als Hauptgang € 16,50  
als Vorspeise oder Zwischengang € 9,90

Kabeljau mit Dill-Senf-Sauce  
Schalotten-Pilzgemüse und Reis  
als Hauptgang € 15,50  
als Vorspeise oder Zwischengang € 9,20

Rotbarbenfilets mit gelber Currysauce,  
gebratenem Sesamgemüse und Tagliatellennudeln  
als Hauptgang € 17,50  
als Vorspeise oder Zwischengang € 10,50

Rotbarsch mit Paprikacreme,  
Marktgemüse und Kartoffel-Kräuterpüree  
als Hauptgang € 15,50  
als Vorspeise oder Zwischengang € 9,20

Limandesfilet mit Zitronensauce,  
Karottengemüse und Reis  
als Hauptgang € 17,50  
als Vorspeise oder Zwischengang € 12,50

Seeteufel im Schinkenmantel  
mit Krabbensauce, buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln  
als Hauptgang € 24,50  
als Vorspeise oder Zwischengang € 18,50

Zander kross gebraten  
mit Orangenpfeffersahne, buntem Linsengemüse und Rosmarinkartoffeln  
als Hauptgang € 16,90  
als Vorspeise oder Zwischengang € 9,90

# ATLANTIC

HOTEL GALOPPRENNBAHN

## Fleisch

Lammrücken mit Kräuterkruste,  
zweierlei Bohnen-Rahmgemüse und getrüffelten Kartoffelplätzchen  
€ 21,50

Maispoulardenbrust auf Kartoffel-Zwiebelragout  
mit schwarzer Pfeffersauce  
€ 15,00

Medaillons vom Schweinefilet  
mit Balsamico-Schalottensauce, Marktgemüse und Gratinkartoffeln  
€ 15,90

Geschmorte Rinderbäckchen in Rotweinsauce,  
Kartoffelmeerrettichpüree und Wurzelgemüse  
€ 16,90

Schweinefilet mit Gorgonzolasauce,  
buntem Gemüse und Bandnudeln  
€ 15,50

Perlhuhnbrust mit Tomaten-Pesto-Sauce,  
gebratenem Zwiebel-Pilzgemüse und Kräuterkartoffeln  
€ 16,00

Entrecôte auf Thymiansauce  
mit Zwiebellauchpüree überbacken, Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln  
€ 21,50

Hähnchenbrust gefüllt mit Kräuterfrischkäse,  
weißer Petersiliensauce, Peperonatagemüse  
und Gratinkartoffeln  
€ 14,90

# ATLANTIC

HOTEL GALOPPRENNBAHN

## Dessert

Orangen-Cocostiramisu mit frischen Früchten  
€ 5,50

Joghurtcrème mit Fruchtsauce und Eis  
€ 3,90

Panna-Cotta mit Bailey's-Schokoladensauce  
€ 4,90

Quark-Limetten-Mousse mit Zitronensorbet  
€ 4,50

Bayrisch Creme  
€ 3,50

Zitronen-Basilikum-Mousse mit Früchten  
€ 4,90

Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce  
€ 3,50

Frischer Obstsalat mit Eis  
€ 4,50

Mousse au Chocolat auf Fruchtspiegel  
€ 5,50

Crème Caramel mit Pistazieneis  
€ 5,90

# ATLANTIC

HOTEL GALOPPRENNBAHN

## Weinkarte

### Weißwein

#### Deutschland

2007	Grauburgunder QbA Karl Pfaffmann, Pfalz Leichte cremige Würze, angenehm am Gaumen	€ 19,50
2007	Riesling classic Julius Knöll, Pfalz Harmonisch-trockener Geschmack, gehaltvoll, kräftig und aromatisch	€ 18,50
2007	Silvaner QbA Rainer Sauer, Franken Trockener, saftig-fruchtiger Wein mit dezenter Frucht und schöner Bodenprägung	€ 24,50
2006	Grüner Silvaner QbA Klaus Keller, Rheinhessen Der kometenhafte Aufstieg von Klaus Keller wird bestens vom Titel „Winzer des Jahrzehnts“ (Gault Millau) illustriert. Zartfruchtiger, feiner Silvaner von leichter eleganter finessenreicher Art	€ 27,50
2006	Riesling QbA Robert Weil, Rheingau Riesling in Perfektion vom Kultweingut. Schöne Mineralik und Rasse. Sehr harmonisch mit toller Fruchtfülle und perfekter Balance	€ 36,00
2006	Weißburgunder „Muschelkalk“ Lergenmüller, Pfalz Blumig, cremiger Charakter, sehr weich und mit perfekt integrierter Säure und sensationeller Balance	€ 29,50
2003	Riesling Geheimrat J. Spätlese Weingut Wegeler, Rheingau Eine große „Marke“ aus dem Rheingau. Jahr für Jahr eine der besten trockensten Spätlesen.	€ 55,50
2007	Grauburgunder Kabinett Weinhof Scheu, Pfalz Leicht, lebendige Frucht	€ 23,50

# ATLANTIC

HOTEL GALOPPRENNBAHN

## Österreich

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 2006 | Grüner Veltliner "Kamptaler Terrassen"<br>Bründlmayer, Kamptal<br>Rund und ausgewogen mit der klassischen mineralischen Struktur<br>der auf Schieferböden gewachsenen Trauben.<br>Das US-Magazin „Wine Spectator“ gibt 90 von 100 Punkten | € 29,50 |
| 2007 | Grüner Veltliner "Frauenweingarten"<br>F.X. Pichler, Wachau<br>Mineralisch, gutes Säurespiel, feine Würze, dabei spielerisch<br>und beschwingt und von perfekter Finesse.   | € 45,00 |

## Italien

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 2007 | Pinot Grigio „Corte Pitorà“<br>Casa Vinicola Bennati, Venetien<br>Herrlich unkomplizierter Trinkspass, frische und grasige Aromen<br>in cremiger Struktur      | € 18,50 |
| 2006 | Soave Classico "Levarie"<br>Masi Agricola, Venetien<br>Sanfter und eleganter Charakter mit einem Bouquet,<br>welches Anklänge von Bittermandel erkennen lässt. | € 25,50 |
| 2006 | Pinot Grigio Andrea di Pec<br>Eugenio Collavini, Friaul<br>Fruchtige Nase, sowie ein frisches Aroma mit Anklängen von Limone.                                  | € 26,50 |

## Australien

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 2006 | Koonunga Hill Chardonnay<br>Penfolds, South Eastern Australien<br>Aromen von Pfirsich und Birnen vereinen sich am Gaumen,<br>der Abgang ist außergewöhnlich sanft mit zarten Anklängen von Vanille.          | € 27,00 |
| 2006 | Rosemount Road White<br>Rosemount, South Eastern Australien<br>Aromen mit Noten von frisch geschnittenem Gras und saftigen Guaven,<br>Feigen, Limonen und Stachelbeeren. Fruchtig, elegant und extrem lecker | € 23,50 |

# ATLANTIC

HOTEL GALOPPRENNBAHN

## Frankreich

2006	Mouton Cadet Blanc Baron Philippe de Rothschild S.A., Bordeaux Wunderschön saftig, Limone und Stachelbeere, frisch und voll	€ 29,00
2006	Touraine Sauvignon Blanc Domaine des Corbillieres, Loire Exotische Fruchtaromen, getragen von feinsten Säure, machen ihn zum idealen Begleiter edler Fischgerichte.	€ 22,50
2006	Sancerre AC Gerard Boulay, Loire Reife Balance zwischen traditioneller „grüner“ Frucht und „moderner“ Reifekonzentration durch eine perfekt eingebundene Säure.	€ 49,00
2005	Chablis AC Didier Dauvissat, Burgund Klassischer Chablis mit herrlicher Chardonnay-Frucht und perfekt eingebundener Säure.	€ 46,00

## Spanien

2007	Verdejo Flor del Pego DO Rueda Ricardo Sanz, Mallorca Frisch und trocken, mit feiner Mineralität und sehr schöner Länge	€ 28,00
2007	Mas Rabell Blanco Miguel Torres, Catalunya Köstlich aromatische Frucht von duftigen Äpfeln, Ananas, Pfirsich und Zitrone mit weicher, saftiger Fülle am Gaumen.	€ 23,50
2007	Viña Esmeralda Miguel Torres, Catalunya Intensiv fruchtiges Aroma von Pfirsich, Honig und Jasmin	€ 28,50

# ATLANTIC

HOTEL GALOPPRENNBAHN

## Californien

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 2005 | Chardonnay „Su'skol Vineyard“<br>Hess Collection, Californien<br>Intensive Orangenblüte in der Nase,<br>unterlegt mit Honig und tropischer Frucht         | € 64,00 |
| 2006 | Chardonnay Mc Manis<br>Mc Manis, Californien<br>Gute Fülle, cremig und mild im Mund, traumhaftes Holz, im Abgang etwas grüne Äpfel und tropische Früchte. | € 28,50 |

## Chile

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 2007 | Montes Sauvignon Blanc Reserve<br>Montes, Chile-Curico<br>Herzhaft kräftig mit belebendem Säurespiel, lang und aufbauend im Mund | € 23,50 |
|------|--|---------|

## Rosé

## Frankreich

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 2007 | Rosé de Loire Touraine AOC<br>Domaines Guy Saget, Loire<br>Leicht und beschwingt mit fein fruchtigen Aromen<br>von roten Beeren und eleganten Kastaniennoten | € 17,50 |
|------|--|---------|

## Italien

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 2006 | Lagrein Rosé DOC<br>Cantina Terlan, Südtirol<br>Leicht und frisch ist er im Geschmack, präsentiert sich mit einer<br>harmonisch eingebundenen Säure und einem feinherben Abgang. | € 28,00 |
|------|--|---------|

# ATLANTIC

HOTEL GALOPPRENNBAHN

## Rotwein

### Deutschland

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 2007 | Rote Traube QbA<br>Julius Knöll, Pfalz<br>Genau zwischen trocken und halbtrocken. Eine herrliche fruchtige Cuvée aus Spätburgunder, Dornfelder und Portugieser | € 18,00 |
| 2005 | Spätburgunder<br>Lergenmüller, Pfalz<br>Dichte intensive Beerenaromen, mit seidigem Tannin und harmonisch rundem Mundgefühl                                    | € 23,00 |

### Italien

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 2005 | Campofiorin<br>Masi, Venetien<br>In der Nase präsentiert er den Duft von reifen roten Früchten und Rosinen in Verbindung mit Gewürzen wie rosa Pfeffer, Vanille und Zimt.<br>Im Mund ist er rund, voluminös und komplex. | € 41,50 |
| 2005 | “Costalunga” Barbera d’Asti DOC<br>Bersano, Piemont<br>Ein weiniger, ausdrucksstarker Duft, der an Weichselkirschen erinnert, ein feinherbes, herzhaftes und körperreiches Bouquet.                                      | € 28,00 |
| 2008 | Bardolino Classico<br>Luigi Righetti, Venetien<br>Feinherber, leichter, lebhafter Wein   | € 19,00 |
| 2002 | Merlot “La Cortigiana” DOC<br>Sacchetto, Venetien<br>Sein dichter Aromaschmelz erinnert an Kirschen und schwarze Johannisbeeren.   | € 24,00 |
| 2005 | Dolcetto d’Alba<br>La Ca’ Növa, Piemont<br>Ansprechend, fruchtig, trocken  | € 28,50 |

# ATLANTIC

## HOTEL GALOPPRENNBAHN

- 2005 "Andrea di Pec" Merlot Venezia Giulia IGT € 23,00  
Eugenio Collavini, Friaul  
Ein feines Bouquet mit Noten von Himbeeren offenbart  
dieser purpurfarbende Merlot und überzeugt durch seinen  
weinigen, vollfruchtigen Charakter.
- 2003 Amarone € 76,00  
Tedeschi, Venetien  
Die Tedeschi's gelten als die Erfinder des Amarone. Das vortrocknen der  
Trauben über einen längeren Zeitraum gibt den Weinen enorme Konzentration.  
Bouquet von Kirsche, Pflaume und Mandeln. Reife, dichte Frucht im Mund, feine Süsse, konzentriert und  
druckvoll.  
Auch im Abgang dominiert die intensive Frucht.

### Frankreich

- 2005 Côte du Rhône € 27,00  
Guigal, Rhône  
Frische, lebhaft Fruchtaromen in der Nase.  
Warm, aromareich, intensiv, komplex und lang am Gaumen
- 2005 Château Les Rosieres € 20,50  
Patrick Jolivet, Bordeaux  
Rubinrote Farbe. Duft nach roten Früchten. Im Mund feine Süße und  
schöne Fülle, frische Cassisaromen und Kirsche, klare Struktur,  
schöne Frische bei erstaunlichem Volumen
- 2006 Chateau de la Colline Merlot € 25,00  
Charles Martin, Bergerac  
Dunkles Rot mit hellem Rand. Kirsche und feine Pflaumen- und Kräuteraromen.  
Wunderbares Spiel zwischen Gerbstoffen und Frische. Elegant aber zugleich auch ausdrucksstark. Am Gaumen  
sauber definierte Schwarzkirsche, aber die Frucht  
bleibt auf der eleganten Seite.
- 2006 Cabernet Sauvignon € 23,50  
Baron Philippe de Rothschild, Südfrankreich  
Schwarze Johannisbeeren, Gewürze und Leder, wunderschön
- 2005 Château Haut-Barry Supérieur AOC € 26,50  
Château Les Hauts de Treytins, Bordeaux  
Der Wein präsentiert sich in einer granatroten Farbe  
und einem intensiven Duft nach dunklen Früchten.  
Die samtigen Tannine begleiten den Wein und lassen ihn lange nachhalten.
- 2002 Saint Émilion Grand Crû € 65,00  
Chateau Mangot, Bordeaux  
Fester konzentrierter Merlot mit reifen Fruchtaromen,  
vollem, elegantem Tannin und prächtigem Nachhall.

# ATLANTIC

HOTEL GALOPPRENNBAHN

## Spanien

2004	Conde de Valdemar Martinez Bujanda, Rioja Breite Aromenpalette und elegante Tannine in fleischigem gehaltvollem Körper, der sowohl von Reife, als auch von Frische geprägt ist	€ 30,50
2006	„Blason de San Juan“ Bodegas Fournier, Ribera del Duero Dunkel und fruchtintensiv. Gutes Volumen bei seidiger Struktur, macht neben Trinkspaß auch durchaus Eindruck	€ 19,00
2004	Rioja Crianza Heredad Ugarte, Rioja Ausgewogen mit feinwürzigen Aromen vom Eichenholzfass.	€ 27,00
2004	El Meson Crianza Bodegas El Meson, Rioja Mit viel Frucht, feinem, weichem Tanninengerüst und einer guten Länge begeistert dieser 12 Monate in neuen amerikanischen Barriques und 6 Monate in der Flasche gereifte Crianza.	€ 28,00
2005	Ribera del Duero Pesquera, Ribera del Duero Kräftig, nachhaltig, komplex	€ 52,00

## Californien

2006	Cabernet Sauvignon „Grand Circle“ Donald Hess, Napa Valley Jung und intensive Frucht, Johannisbeere und Cassis, dunkle Beeren und etwas Kirsche, ein Hauch von Röstaromen und Kräutern.	€ 25,00
------	--	---------

## Argentinien

2006	Urban Uco Malbec Bodegas Fournier, Argentinien Würzig und feurig, fast schwarz, gute Intensität bei samtiger Trinkstruktur und seidiger Finesse	€ 23,00
------	--	---------

## Australien

2006	Koonunga Hill Shiraz Cabernet Penfolds, Australien Die Nase verwöhnt ein feiner Duft von Eukalyptus und Schokolade, der Gaumen wird durch Aromen von reifen Pflaumen, schwarzen Kirschen und einer weichen Tanninstruktur bestimmt.	€ 35,50
------	---	---------

# ATLANTIC

HOTEL GALOPPRENNBAHN

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,20 l Flasche	€ 2,60
Fanta	0,20 l Flasche	€ 2,60
Sprite	0,20 l Flasche	€ 2,60
Coca Cola light	0,20 l Flasche	€ 2,60
Schweppes Tonic Water	0,20 l Flasche	€ 2,80
Schweppes Bitter Lemon	0,20 l Flasche	€ 2,80
Schweppes Ginger Ale	0,20 l Flasche	€ 2,80
Schweppes Soda Water	0,20 l Flasche	€ 2,80
Apollinaris Big Apple	0,25 l Flasche	€ 2,30
Magnus Mineralwasser	0,25 l Flasche	€ 2,40
Magnus Mineralwasser	0,75 l Flasche	€ 5,50
Magnus ,still'	0,25 l Flasche	€ 2,40
Magnus ,still'	0,75 l Flasche	€ 5,50
San Pellegrino	0,25 l Flasche	€ 2,80
San Pellegrino	0,75 l Flasche	€ 6,50
Niehoff's Apfelsaft	0,20 l Flasche	€ 2,60
Niehoff's Orangensaft	0,20 l Flasche	€ 2,90
Niehoff's Traubensaft rot	0,20 l Flasche	€ 2,90
Niehoff's Tomatensaft	0,20 l Flasche	€ 2,90
Niehoff's Ananassaft	0,20 l	€ 2,90
Niehoff's Grapefruitsaft	0,20 l	€ 2,90
Niehoff's Kirschsft	0,20 l	€ 2,90
Niehoff's Bananensaft	0,20 l	€ 2,90
Niehoff's Maracuja Nektar	0,20 l	€ 2,90
Niehoff's KiBa	0,20 l	€ 2,90

# ATLANTIC

HOTEL GALOPPRENNBAHN

## Bier

Becks vom Fass	0,30 l	€ 2,90
Becks vom Fass	0,50 l	€ 4,50
Alster	0,30 l	€ 2,90
Alster	0,50 l	€ 4,50
Haake-Beck Kräusen Pils vom Fass	0,30 l	€ 2,90
Haake-Beck Kräusen Pils vom Fass	0,50 l	€ 4,50
Franziskaner Weissbier hell vom Fass	0,30 l	€ 2,90
Franziskaner Weissbier hell vom Fass	0,50 l	€ 4,50
Becks Gold	0,33 l Flasche	€ 2,90
Becks Gold Green Lemon	0,33 l Flasche	€ 2,90
Becks Alkoholfrei	0,33 l Flasche	€ 2,90
Franziskaner Weissbier dunkel	0,50 l Flasche	€ 4,50
Franziskaner Weissbier kristall	0,50 l Flasche	€ 4,50
Vita Malz	0,33 l Flasche	€ 2,80

## Apéritif

Sandemann Sherry Medium	5 cl	€ 3,40
Sandemann Sherry Dry	5 cl	€ 3,40
Sandemann Porto Tawney	5 cl	€ 3,90
Martini Bianco	5 cl	€ 3,40
Martini Extra Dry	5 cl	€ 3,40
Martini Rosso	5 cl	€ 3,40
Pernod	4 cl	€ 3,90
Campari Bitter	4 cl	€ 3,90

# ATLANTIC

HOTEL GALOPPRENNBAHN

## Spirituosen

Aalborg Jubiläumsaquavit	2 cl	€ 2,80
Linie Aquavit	2 cl	€ 2,70
Malteser Kreuz Aquavit	2 cl	€ 2,80
Asbach Uralt	2 cl	€ 2,80
Fernet Branca	2 cl	€ 2,50
Fernet Branca Menta	2 cl	€ 2,50
Jägermeister	2 cl	€ 2,50
Ramazotti	2 cl	€ 2,50
Sambucca Molinari	2 cl	€ 2,50
Fürst Bismarck	2 cl	€ 2,30
Bombay Sapphire Gin	2 cl	€ 3,10
Gorbatschow Wodka	2 cl	€ 2,80
Smirnoff Red Label	2 cl	€ 2,50
Underberg	2 cl	€ 2,90
Sierra Tequilla Silver	2 cl	€ 2,80
Sierra Tequilla Gold	2 cl	€ 2,80
Bacardi Rum Carta Blanca	2 cl	€ 2,80
Myer's Rum	2 cl	€ 2,80

## Whisk(e)y

Ballantines, Blended Scotch	4 cl	€ 4,40
Jack Daniels, Tennessee	4 cl	€ 5,70
Jim Beam, Bourbon	4 cl	€ 4,40
Johnnie Walker Red Label, Malt	4 cl	€ 4,90
Johnnie Walker Black, Malt	4 cl	€ 6,50
Jameson, Irish	4 cl	€ 4,90
Glenmorangie Highland, Single Malt	4 cl	€ 7,60
Macallan, Malt-Scotch	4 cl	€ 7,80
Laphroaig, Malt I6j	4 cl	€ 6,80
Four Roses, Bourbon	4 cl	€ 4,90
Lagavulin, Single Islay Malt Scotch	4 cl	€ 8,80
Talisker, Malt Scotch	4 cl	€ 8,20
Oban, Single Malt	4 cl	€ 8,80

# ATLANTIC

HOTEL GALOPPRENNBAHN

## Digestif und Liköre

Remy Martin VSOP	2 cl	€ 4,80
Martell VS	2 cl	€ 3,70
Otard XO	2 cl	€ 11,80
Armagnac Cles des Ducs VSOP	2 cl	€ 3,60
Calvados Magloir	2 cl	€ 3,60
Schladerer Himbeergeist	2 cl	€ 2,80
Schladerer Kirschwasser	2 cl	€ 2,80
Schladerer Obst	2 cl	€ 2,80
Schladerer Williams Birne	2 cl	€ 2,80
Ziegler Mirabellenbrand	2 cl	€ 8,80
Ziegler Zwetschgenbrand	2 cl	€ 6,80
Ziegler Obstbrand	2 cl	€ 4,80
Ziegler Williamsbirnenbrand	2 cl	€ 6,80
Ziegler Waldhimbeergeist	2 cl	€ 6,80
Grappa Cellini Bianco	2 cl	€ 2,80
Grappa di Prosecco Andrea	2 cl	€ 3,80
Dom Benedictine	2 cl	€ 2,80
Cointreau	2 cl	€ 2,80
Drambuie	2 cl	€ 3,50
Grand Marnier Rouge	2 cl	€ 2,80
Amaretto di Saronno	2 cl	€ 2,50
Baileys Irisch Cream	2 cl	€ 2,50
Batida de Coco	2 cl	€ 2,50
Frangelico Likör	2 cl	€ 2,50
Likör 43	2 cl	€ 2,50
Peach Tree	2 cl	€ 2,50

# ATLANTIC

HOTEL GALOPPRENNBAHN

## Sparklings

Moët & Chandon Brut Imperial	0,10	1	€ 11,00
Moët & Chandon Brut Imperial	0,20	1 Flasche	€ 21,00
Moët & Chandon Brut Imperial	0,375	1 Flasche	€ 39,00
Moët & Chandon Brut Imperial	0,75	1 Flasche	€ 77,00
Veuve Cliquot Brut	0,75	1 Flasche	€ 95,00
Moët & Chandon Brut Imperial Rosé	0,10	1	€ 9,80
Moët & Chandon Brut Imperial Rosé	0,20	1 Flasche	€ 18,00
Moët & Chandon Brut Imperial Rosé	0,75	1 Flasche	€ 79,00
Alfred Gratien Champagner	0,75	1 Flasche	€ 79,00
Prosecco Yello Frizzante	0,10	1	€ 3,20
Prosecco Yello Frizzante	0,75	1 Flasche	€ 21,50
Mengener-Krug Pinot Brut	0,75	1 Flasche	€ 35,00
Henkell Brut	0,10	1	€ 3,60
Henkell trocken	0,20	1 Flasche	€ 6,50
Henkell Brut	0,75	1 Flasche	€ 22,50