

**Liebe Gäste und Freunde von DECK 8,**

***„Qualität durch Handwerk“***

unsere Dachgeschoss-Bar DECK 8 hat sich sehr schnell zu einer der angesagtesten Bars in Schleswig-Holstein entwickelt und wir freuen uns über den sehr großen Zuspruch unserer Gäste und die Anerkennung als beliebte Cocktail-Bar.

Da wir auf vorgefertigte Cocktail-Produkte vollständig verzichten und **jeder einzelne frisch und handgemacht** ist, lassen sich Wartezeiten nicht vermeiden.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass es in Zeiten sehr starken Gästebesuchs auf DECK 8 bis zu 30 Minuten Wartezeit benötigen kann, um die Fülle und Unterschiedlichkeit der diversen Cocktails produzieren zu können.

Vielen Dank dafür und mit freundlichen Grüßen verbleibend

Ihre Gastgeber

Frank Blasberg, Direktor

Ravindra Silva, Barchef

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag: 18:00 - 01:00 Uhr

Sonntag: geschlossen

# DECK 8

DIE BAR

## TERRASSENKARTE

L&W 7,50  
Lillet Blanc, Russian Wild Berry,  
Minze, Gurke

*Sulfite*

WILD ALE 9,80  
Wild Turkey 101 Proof<sup>1</sup>,  
frischer Limettensaft, Ahornsirup  
Hasseröder Fürstenbräu Granat

*Sulfite, Gerstenmalz*

PIMM'S CUP NO 1 10,50  
Pimm's No 1<sup>1</sup>, Ginger Ale<sup>1</sup>, Orange,  
Zitrone, Minze, Gurke, Kirschen

*Sulfite*

SEA BREEZE 9,80  
Vodka Absolut Blue, Cranberrynektar,  
Grapefruitsaft, Limettenviertel

# DECK 8

DIE BAR

KIELER SUNRISE 10,00

Andalö Sanddornlikör <sup>1</sup>,  
Chambord Likör <sup>9</sup>, frischer Limettensaft,  
weißer Rohrzucker, Minze

NAKATATANDA 9,00

St. Germain Holunderblütenlikör,  
frischer Zitronensaft, weißer Rohrzuckersirup,  
Rhabarbersaft, Grenadine <sup>1</sup>

GREEN GIN 10,50

Tanqueray Gin, Charteuse grün,  
Schweppes Tonic Water<sup>13</sup>, Minze

*Sulfite*

HORSE`S NECK 9,50

Marker`s Mark<sup>1</sup>, Ginger Ale <sup>1</sup>,  
Angostura <sup>1</sup>

*Sulfite*

DARK`N STORMY 9,80

Goslings Black Seal Rum<sup>1</sup>, Limetten,  
Angostura <sup>1</sup>, Gurke, Schweppes Ginger B.

# DECK 8

DIE BAR

SUNNY DAY 10,00  
Ballantine´s Whisky <sup>1</sup>, Orange, brauner Rohrzucker,  
Limejuice Cordial <sup>2,15</sup>, Cranberrynektar

HEISENBERG 9,00  
Sierra Tequila Silver, Blue Curacao <sup>1</sup>, frischer  
Limettensaft, weißer Rohzuckersirup

PATRICKS DREAM 10,00  
Myers´s Rum <sup>1</sup>, Karamellsirup <sup>1</sup>, Vanillesirup <sup>2</sup>,  
Maracujanektar <sup>3</sup>, Zitronensaft

SHERLOMA 9,50  
Sherry Pedro Ximenez,  
Vodka Absolut Citron, frischer  
Limettensaft, Vanillesirup <sup>2</sup>, Paloma <sup>3</sup>

*Sulfite*

CHESTNUTNAIL 8,50  
Marker´s Mark <sup>1</sup>, Kastanienlikör

*Schalenfrüchte, Sulfite*

# DECK 8

DIE BAR

WALK IN THE TROPICS	10,00	<i>Kokosnuss, Mandel</i>
Malibu, Myers's Rum <sup>1</sup> , Amaretto Disaronno <sup>1</sup> , Grenadine <sup>1</sup> , Ananassaft <sup>3</sup> , Orangensaft		
CRANBERRY MULE	10,00	
Vodka Absolut Citron, Limetten, Cranberrynektar, Ginger B.		
MANGO-DAIQUIRI	9,80	<i>Sulfite</i>
Havana Club Anejo 3 Años, Mangoessig, weißer Rohrzuckersirup, frischer Limettensaft		
MARACUJA-CAIPIRINHA	10,00	<i>Sulfite</i>
Nêga Fulô Cachaça, Passionsfruchtessig, Limette, weißer Rohrzucker		
OLD CUBAN	17,00	<i>Sulfite, Gewürze</i>
Rum Malecon 25 Años <sup>1</sup> , weißer Rohrzuckersirup, frischer Limettensaft, Champagner, Angostura <sup>1</sup> , Minze		

# DECK 8

DIE BAR

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

PURPLE MIND 8,00

Grapefruitsaft, Cranberrynektar,  
Ginger B., Minze, Zitrone

VENI VIDI VICI 8,00

Orange, Limette, Minze,  
brauner Rohrzucker, Ginger Ale <sup>1</sup>

RIMMERSUMMER 8,00

Maracujasirup <sup>1</sup>, Erdbeersirup <sup>1</sup>,  
Sahne, Zitronensaft, Maracujanektar <sup>3</sup>

*Laktose*

# DECK 8

DIE BAR

*Alle Gin enthalten Sulfite.*

<b>LONGDRINKS</b>	<b>4 cl</b>
GIN TONIC	ab 8,00
KNOB GREEK	8,00
CHIVAS REGAL 12 YEARS <sup>1</sup>	8,50
BACARDI 8 AÑOS <sup>1</sup>	8,50
OLD MONK RUM 7 YEARS <sup>1</sup>	9,00
VODKA ABSOLUT BLUE	8,00
VODKA GREY GOOSE	12,50
WAHLWEISE MIT Softgetränken Niehoffs Vaihinger Säften	
ODER	
<b>Paloma<sup>3</sup></b>	<b>+ 0,50</b>
<b>Schweppes</b>	<b>+ 0,80</b>
Tonic Water <sup>13</sup> , Bitter Lemon <sup>3,13</sup> , Ginger Ale <sup>1</sup> Ginger B., Soda Water	

# DECK 8

DIE BAR

**Thomas Henry** + 1,00

Tonic Water <sup>3,13</sup>, Ginger Ale <sup>1</sup>

**Fever Tree**

Mediterranean Tonic <sup>13</sup> + 1,90

**0,2l**

Aperol Sprizz <sup>1,13</sup>

8,50

*Sulfite*

Hugo

7,50

*Sulfite*

Ramazzotti Rosato Sprizz <sup>1</sup>

7,50

*Sulfite*

Limoncello Tonic <sup>13</sup>

7,50

*Sulfite*

Limoncello Sprizz

7,50

*Sulfite*



# DECK 8

DIE BAR

**SPIRITUOSEN** 4cl  
**Whisky**  
Classic of Islay Glenfarclas 105<sup>1</sup> 13,50

**Rum**  
Dos Maderas 5x5 10,50  
Ron Malecon 25 Años <sup>1</sup> 12,50

**Obstbrand**  
Scheibel Moor-Birne Premium 9,50

**Grappa**  
Grappa Nonino Prosecco 9,60

**Cognac**  
Rémy Martin Coeur de Cognac 11,50

Weitere Longdrinks und Spirituosen  
auf Wunsch und Anfrage!

# DECK 8

DIE BAR

*Alle unsere Weine enthalten Sulfite.*

**WEISSWEINE** **0,2l**  
Chardonnay Trentino 7,00  
DOC Simboli La Vis, Trentino

**ROSÉWEIN** **0,2l**  
Merlot Rosé 7,00  
Diehl, Pfalz

**ROTWEIN** **0,2l**  
Spätburgunder QbA 8,00  
Nußberger Bischofskreuz  
Pfaffmann, Pfalz

**CHAMPAGNER/SEKT**  
Perrier Jouët Grand Brut  
**0,1l** 13,50  
**0,75l** 90,00

# DECK 8

DIE BAR

## FASSBIERE

Beck's, Alster 0,30l 3,70

0,50l 5,80

Hasseröder Fürstenbräu

Granat 0,30l 3,70

0,50l 5,80

Franziskaner

Weißbier hell 0,30l 3,90

0,50l 5,90

## FLASCHENBIER

Czernys Küstenbrauerei Kiel

5 ½ Knoten Pils 0,33l 5,50

*Gerstenmalz*

*Gerstenmalz*

*Gerstenmalz, Weizenmalz*

*Gerstenmalz*

# DECK 8

DIE BAR

## AUS DER KÜCHE

von 18.00 bis 22.00 Uhr

Caesar Salat

Caesar Dressing <sup>1,2,9</sup>

*Sulfite, Eier, Senf,  
Laktose, Milch, Getreide,  
Fisch*

mit Speck <sup>2,3,8</sup>,  
Croûtons,

*Nüsse, Sesam, Eier,  
Laktose, Milch, Weizen,  
Roggen, Hafer  
Sellerie, Laktose, Milch,  
Sulfite  
Eier, Milch*

sautierten Kirschtomaten

und Grana Padano <sup>1,2,3,8,9</sup>

wahlweise mit

gebratener Hähnchenbrust 13,50

Fisch nach Tagesangebot 14,50

marinierten Rinderfiletstreifen <sup>2</sup> 15,50

*Fisch, Weizen, Laktose, Milch*

# DECK 8

DIE BAR

Clubsandwich 14,50  
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,  
knusprigem Speck<sup>2,3,8</sup>, Spiegelei  
und Pommes Frites

*Soja, Milch, Laktose, Gluten  
Sellerie, Sulfite, Eier, Senf,  
Milch, Laktose, Gluten, Eier*

ATLANTIC Burger 15,50  
mit gebratenem Lachs,  
Dillschmand, Tomatenscheiben  
und gebackenen Kartoffelecken

*Sesam, Milch, Laktose,  
Weizen  
Weizen, Fisch  
Sellerie, Laktose, Milch  
Gluten*

Husumer Rohmilchkäse 9,50  
mit Birnensenf<sup>3,5,9</sup>

*Laktose, Milch  
Senf, Sulfite*

*Die in Brot und Brötchen enthaltenen Allergene  
entnehmen Sie bitte unserer Allergenen Frühstückskarte.*

# DECK 8

DIE BAR

## EMPFEHLUNG vom Deck 8 Team

RUM NEGRONI	10,50
Goslings Old Rum, Pampelle, Antica Formula	
BOULEVARDIER COCKTAIL	9,50
Maker's Mark Whiskey, Campari, Antica Formula	
FRENCH NEGRONI	8,50
Beefeater Gin, Pampelle, Antica Formula	
TEQUILA NEGRONI	9,50
Sierra Antiquo Tequila, Campari, Antica Formula	
MEZCAL NEGRONI	10,50
Mezcal Marca Negra, Campari, Antica Formula	

# DECK 8

DIE BAR

## Cocktails

CRANBERRY MULE 10,00  
Vodka Absolut Citron, Limetten,  
Cranberrynektar, Schweppes Ginger Beer

SKÅL 9,80  
Gyldenlöf Korn, Andalö Sanddornlikör <sup>1</sup>,  
Limetten, Schweppes Ginger Beer

RUM OLD FASHIONED 13,00  
Dos Maderas PX, Zuckersirup, Angostura <sup>1</sup>,  
Peychaud's Aromatic Cocktail Bitter <sup>1</sup>

ESPRESSO MARTINI 9,80  
Vodka Absolut, Kahlúa <sup>1</sup>, Espresso,  
Kaffeebohnen

*Koffein*

# DECK 8

DIE BAR

WILD ALE	9,80	<i>Roggen, Gerste</i>
Wild Turkey 101 Proof <sup>1</sup> , Hasseröder Fürstenbräu Granat, Ahornsirup, Limettensaft		
CARAMEL TWIST	10,00	<i>Milch, Laktose</i>
Goslings Gold Seal Rum, Frangelico, Sahne, Karamellsirup		
ALEXANDER	9,50	<i>Milch, Laktose</i>
Brandy Carlos I <sup>1</sup> , De Kuyper Crème de Cacao braun, Sahne, Muskat		
THE RAMOS GIN FIZZ	13,00	<i>Milch, Laktose, Ei, Sulfite</i>
Tanqueray No. 10 Gin, frischer Zitronensaft, frischer Limettensaft, Sahne, Eiweiß, Zuckersirup, Orange Flower Water, Soda		



# DECK 8

DIE BAR

PAULINES LIEBLING	9,80	<i>Sulfite</i>
Tanqueray Rangpur Gin, Riesling Weingut Wittmann, Peachtree, frischer Zitronensaft, Rohrzuckersirup		
YELLOW FIZZ	9,80	<i>Sulfite</i>
Andalö Sanddornlikör <sup>1</sup> , Whitley Neill Gin, frischer Limettensaft, Gurke, Zuckersirup, Soda		
WHISKEY SOUR	9,80	
Marker´s Mark <sup>1</sup> , Puderzucker, frischer Zitronensaft mit Eiweiß		
SAFFRON GIN SOUR	10,50	<i>Ei</i>
Saffron Gin, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß		
	10,50	<i>Ei, Sulfite</i>

# DECK 8

DIE BAR

PISCO SOUR	10,50	<i>Ei</i>
Pisco Control, Zuckersirup, frischer Zitronensaft, Eiweiß, Muskat		
MANGO DAIQUIRI	9,80	
Havana Club Anejo 3 Años, Mangoessig frischer Limettensaft, Zuckersirup		
PINK PEACH	10,00	
Beefeater Gin, Monkey Sloe Gin, Peach Bitter, Schweppes Soda Water		
FOREST SMASH	9,80	<i>Sulfite</i>
Tanqueray Gin, Heering Cherry Liqueur, frischer Zitronensaft, Himbeerpüree, Prosecco		

# DECK 8

DIE BAR

SUMMER BREEZE 10,00

Beefeater Gin, Heering Cherry Liqueur,  
Frischer Limettensaft, Himbeerpüree,  
Prosecco

MARKEE 9,80

Wild Turkey 101 Proof, Chambord Likör,  
frischer Zitronensaft, Cranberrynektar, Himbeerpüree <sup>1,2</sup>

*Roggen, Gerste*

KIWI GOOSEBERRY MARTINI 10,50

Bombay Sapphire Gin, Monkey 47 Sloe Gin,  
frischer Zitronensaft,  
Kiwi-Stachelbeer-Konfitüre

*Sulfite*

PATRICKS DREAM 10,00

Myers's Rum <sup>1</sup>, Karamellsirup <sup>1</sup>, Vanillesirup <sup>2</sup>,  
Maracujanektar <sup>3</sup>, Zitronensaft

# DECK 8

DIE BAR

ALABAMA SLAMMER	9,80	<i>Sulfite</i>
Southern Comfort <sup>1</sup> , Beefeater Gin, Amaretto Disaronno, Ananassaft <sup>3</sup>		
CHESTNUT NAIL	9,50	<i>Nüsse</i>
Maker´s Mark, Kastanienlikör		
SWEET MARA	9,50	
Vodka Absolut Citron, Andalö Sanddornlikör <sup>1</sup> , Chambord Likör <sup>9</sup> , frischer Limettensaft, Maracujanektar <sup>3</sup> , Zuckersirup		
HURRICANE	10,00	
Myers´s Rum <sup>1</sup> , Old Pascas Rum 73% <sup>1</sup> , Maracujasirup <sup>1</sup> , Orangensaft, Zitronensaft, Ananassaft <sup>3</sup>		
WALK IN THE TROPICS	10,00	
Malibu, Myers´s Rum <sup>1</sup> , Amaretto Disaronno, Ananassaft <sup>3</sup> , Orangensaft, Grenadine <sup>1</sup>		

# DECK 8

DIE BAR

5 KNOTEN 13,00

Havana Selección de Maestros,  
Kanalgeist, Dry Orange,  
hausgemachter Palm Beach Sirup,  
frischer Limettensaft

MAI TAI 11,00

Myers's Rum <sup>1</sup>, Old Pascas Rum 73% <sup>1</sup>,  
De Kuyper Dry Orange, Mandelsirup,  
Limejuice Cordial <sup>2,15</sup>, Zitronensaft

*Mandel*

DARK AND STORMY 9,80

Bacardi 8 Años <sup>1</sup>, Limetten, Angostura <sup>1</sup>,  
Gurke, Schweppes Ginger B.

SCHARFE STACHELBEERE 9,80

Vodka Absolut Blue, frischer Limettensaft,  
Wild Turkey American Honey,  
Kiwi-Stachelbeer-Konfitüre,  
Schweppes Ginger B.

*Roggen, Gerste*

# DECK 8

DIE BAR

MUSTARD SMASH 9,50

Havana Club Anejo 3 Años,  
Licor 43, frischer Limettensaft,  
Zuckersirup, Birnensenf, Minze

LAST WORD 9,50

Bombay Sapphire Gin, Chartreuse grün,  
Maraschino-Likör, frischer Limettensaft

*Sulfite*

MY SWEET DARLING 9,50

Frangelico <sup>1</sup>,  
hausgemachter Honig-Chilisirup,  
Apfelsaft, Zimtsahne

*Haselnüsse, Milch, Laktose*

MUSTARD SMASH 9,50

Havana Club Anejo 3 Años, Licor 43 <sup>1</sup>,  
frischer Limettensaft, Zuckersirup,  
Birnensenf, Minze

*Sulfite, Senf*

# DECK 8

DIE BAR

GREENGIN 10,50

Tanqueray Gin, Chartreuse grün,  
Schweppes Tonic Water<sup>13</sup>, Minze

*Sulfite*

MARACUJA CAIPIRINHA 10,00

Nêga Fulô Cachaça, Passionsfruchtessig,  
Limette, weißer Rohrzucker

SUNNY DAY 10,00

(1. Platz Ballantine´s Mix Masters 2003)  
Ballantine´s Whisky<sup>1</sup>, Orange, Rohrzucker,  
Limejuice Cordial<sup>2,15</sup>, Cranberrynektar

KIELER SUNRISE 10,00

Andalö Sanddornlikör<sup>1</sup>, Chambord Likör,  
frischer Limettensaft, weißer Rohrzucker,  
Minze

# DECK 8

DIE BAR

INDIAN TOUCH	9,00	
Old Monk Gold <sup>1</sup> , Apfelsaft naturtrüb, Karamellsirup <sup>1</sup> , Zuckersirup		
MY SWEET DARLING	9,50	<i>Milch, Laktose</i>
Frangelico, hausgemachter Honig-Chilisirup, Apfelsaft, Zimtsahne		
MARY LOU	9,50	<i>Milch, Laktose</i>
Sierra Tequila Silver, Licor 43 <sup>1</sup> , Kokossirup, Maracujasirup <sup>1</sup> , Sahne, Zitronensaft, Ananassaft <sup>3</sup>		
BERMUDA RUM SWIZZLE	10,00	
Goslings Black Seal, Goslings Gold Seal, Ananassaft <sup>3</sup> , Orangensaft <sup>3</sup> , Grenadine, Angostura <sup>1</sup>		
PRINCE OF WALES	17,00	<i>Sulfite, Nüsse, Ei, Milch, Laktose</i>
Otard V.S.O.P., Cointreau, Dom Bénédictine <sup>1</sup> , Angostura <sup>1</sup> , Würfelzucker, Champagner		



# DECK 8

DIE BAR

JUST DO IT 9,50

(1. Platz Ballantine´s Mix Masters 2001)  
Ballantine´s Whisky, Amaretto Disaronno,  
Vanillesirup, Maracujanektar, Zitronensaft

*Haselnuss*

BLACK JACK 9,50

Old Monk 7 Years <sup>1</sup>, Sherry Pedro Ximenez,  
Apfelsaft, Salz-Lakritz-Likör-Sahnehaube

*Milch, Laktose*

OLD CUBAN 17,00

Rum Malecon 25 Años, frischer Limettensaft,  
Zuckersirup, Minze, Angostura, Champagner

## Alkoholfreie Cocktails

RIMMERSUMMER	8,00	<i>Milch, Laktose</i>
Maracujasirup <sup>1</sup> , Erdbeersirup <sup>1</sup> , Sahne, Zitronensaft, Maracujanektar <sup>3</sup>		
PELICAN	8,00	
Maracujasirup <sup>1</sup> , Grapefruitsaft, Orangensaft, Zitronensaft		
BIG BOSS	8,00	
Zitronensaft, Apfelsaft, Ahornsirup, Tonic Water <sup>13</sup>		
COCONUT LIPS	8,00	<i>Milch, Laktose</i>
Erdbeerpüree <sup>1,2</sup> , Kokossirup, Sahne, Ananassaft <sup>3</sup>		

# DECK 8

DIE BAR

VENI VIDIVICI 8,00

Orange, Limette, Minze,  
Rohrzucker, Ginger Ale <sup>1</sup>

KERSTINS DREAM 8,00

Mangosirup <sup>1</sup>, Vanillesirup <sup>2</sup>, Karamellsirup <sup>1</sup>,  
Sahne, Zitronensaft, Maracujanektar <sup>3</sup>

*Milch, Laktose*

TROPIC KISS 8,00

Kokossirup, Maracujasirup <sup>1</sup>, Sahne,  
Zitronensaft, Orangensaft,  
Blue Curaçao Sirup <sup>1</sup>

*Kokosnuss, Milch, Laktose*

PURPLE MIND 8,00

Grapefruitsaft, Cranberrynektar,  
Ginger B., Minze, Zitrone

# DECK 8

DIE BAR

## Long Drinks

WAHLWEISE MIT

Softgetränken

Niehoff's Vaihinger Säften

ODER

**Schweppes** + 0,80

Tonic Water <sup>13</sup>

Bitter Lemon <sup>3,13</sup>

Ginger Ale<sup>1</sup>

Ginger B.

Soda Water

WildBerries

**Thomas Henry** + 1,00

Tonic Water <sup>3,13</sup>

Bitter Lemon <sup>3,13</sup>

Ginger Ale<sup>1</sup>

Spicy Ginger

**Fever Tree Mediterranean Tonic** <sup>13</sup>+ 1,90

# DECK 8

DIE BAR

CAMPARI <sup>1</sup>	8,00
VODKA ABSOLUT BLUE	8,00
GREY GOOSE VODKA	12,50
VODKA ABSOLUT ELYX	14,50
SOUTHERN COMFORT <sup>1</sup>	8,00
BALLANTINE'S WHISKY <sup>1</sup>	9,00
JACK DANIELS	9,00
JIM BEAM	9,00
HAVANA CLUB ANEJO 3 AÑOS	8,00
MOUNT GAY RUM <sup>1</sup>	8,50
BACARDI 8 AÑOS <sup>1</sup>	8,50
HAVANA CLUB ANEJO 7 AÑOS <sup>1</sup>	9,00
OLD MONK RUM 7 YEARS <sup>1</sup>	9,00
GOSLINGS GOLD SEAL	9,00
GOSLINGS BLACK SEAL	9,00

*Gerste, Roggen*

# DECK 8

DIE BAR

*Alle Gin enthalten Sulfite.*

GOSLINGS OLD RUM	11,50
GORDON`S GIN	8,00
TANQUERAY GIN	8,50
BEEFEATER GIN	8,50
BOMBAY SAPPHIRE GIN	9,00
PLYMOUTH GIN	9,00
BEEFEATER 24 GIN	9,50
TANQUERAY NO. 10 GIN	9,50
TANQUERAY RANGPUR	9,50
GIN 27	9,50
WHITLEY NEILL GIN	10,00
HENDRICK`S GIN	10,50
MOM GIN	10,50
UNCLE VAL`S	11,00
BOTANIST GIN	11,00
JINZU GIN	11,50

# DECK 8

DIE BAR

*Alle Gin enthalten Sulfite.*

MONKEY 47 GIN	12,50
MARE GIN	12,50
SPITZMUND GIN	12,50
Ortiz IV GIN	12,50
GIN SUL	12,50
SIEGFRIED GIN	12,50
SKIN GIN	14,50

# DECK 8

DIE BAR

## Aperitif

5 cl

Martini Extra Dry	15%	5,00	<i>Sulfite</i>
Martini Bianco	14,4%	5,00	<i>Sulfite</i>
Martini Rosso <sup>1</sup>	14,4%	5,00	<i>Sulfite</i>
Campari Bitter <sup>1</sup>	25%	5,50	
Aperol <sup>1,13</sup>	15%	5,50	
Ramazotti Aperitivo Rosato <sup>1</sup>	15%	5,50	
Lillet Blanc	17,5%	5,50	<i>Sulfite</i>
		5 cl	
Lillet Rouge/Rosé	17%	5,50	<i>Sulfite</i>
Pernod <sup>1</sup>	40%	6,00	
Ouzo	38%	5,50	
Ricard <sup>1</sup>	45%	6,00	
Absinth <sup>1</sup>	55%	7,50	
Sandeman Sherry Dry	15%	5,00	<i>Sulfite</i>
Sandeman Sherry Medium	15%	5,00	<i>Sulfite</i>
Sandeman Tawny Porto	19,5%	5,00	<i>Sulfite</i>



# DECK 8

DIE BAR

## Bitter

		2cl
Underberg	44%	4,50
Fernet Branca	39%	5,50
Fernet Menta	28%	5,50
Ramazzotti	30%	5,50
Averna	29%	5,50
Cynar <sup>13</sup>	16,5%	5,50
Gammel Dansk	38%	5,50
Jägermeister	35%	6,00

# DECK 8

DIE BAR

## Aquavit / Korn

4 cl

Fürst Bismarck Korn	38%	4,50
Helbing Kümmel	35%	4,50
Bommerlunder	38%	4,50
Gyldenlöv Korn	38%	8,50
The Ostholsteiner Korn	38%	5,80
Malteser Kreuz Aquavit	40%	5,80
Aalborg Jubiläums Akvavit	40%	6,00
Linie Aquavit	41,5%	6,90
Gyldenlöv Korn	38%	8,50

# DECK 8

DIE BAR

## Cognac / Brandy

4 cl

Otard V.S.O.P.	40%	9,00
Hennessy Fine de Cognac	40%	9,60
Remy Martin V.S.O.P.	40%	10,50
Hennessy X.O.	40%	21,00
Martell X.O.	40%	25,00
Asbach Uralt <sup>1</sup>	38%	5,20
Brandy Vecchia Romagna	38%	7,50
Brandy Carlos I <sup>1</sup>	40%	8,50
Pisco Control	43%	7,90
Armagnac Clés de Ducs <sup>1</sup>	40%	7,40
V.S.O.P.		

# DECK 8

DIE BAR

## Obstbrände

4 cl

Schladerer Himbeergeist	42%	6,60
Schladerer Willamsbirne	40%	6,90
Ziegler Mirabelle	45%	18,00
Ziegler Wildkirsch Nr.1	43%	20,00
Scheibel Edles Fass	40%	9,50
Haselnuss	40%	9,50
Scheibel Premium		
Moor-Birne	40%	9,50
Calvados Papidoux Fine	40%	7,00

## Grappe

4 cl

Grappa Cellini Bianco	38%	4,80
Grappa Nonino Chardonnay	41%	9,60
Grappa Nonino Prosecco	41%	9,60

# DECK 8

DIE BAR

Rum		4 cl
Myers's Rum <sup>1</sup>	40%	6,00
<i>Jamaica</i>		
Bacardi White	37,5%	6,00
<i>Puerto Rico</i>		
Havana Club Anejo 3 Años	40%	6,00
<i>Kuba</i>		
Bacardi 8 Años <sup>1</sup>	40%	7,00
<i>Bahamas</i>		
Havana Club Anejo Especial <sup>1</sup>	40%	7,00
<i>Kuba</i>		
Mount Gay Rum <sup>1</sup>	40%	7,50
<i>Barbados</i>		
Old Monk 7 Years <sup>1</sup>	42,8%	7,50
<i>Indien</i>		
Havana Club Anejo 7 Años <sup>1</sup>	40%	8,50
<i>Kuba</i>		
Botucal <sup>1</sup>	40%	8,50
<i>Venezuela</i>		

# DECK 8

DIE BAR

		4 cl
Ron Matusalem 15 Years	40%	9,50
<i>Dominikanische Republik</i>		
El Dorado Special Reserve <sup>1</sup>	43%	11,50
<i>15 Años, Guyana</i>		
Havana Pacto Navio <sup>1</sup>	40%	11,50
<i>Kuba</i>		
Havana Seleccion de Maestros	40%	12,00
<i>Kuba</i>		
Ron Zacapa Centenario	40%	12,50
<i>Sistema Solera 23 <sup>1</sup>, Guatemala</i>		
Rum Malecon <sup>1</sup>	40%	12,50
<i>25 Años , Panama</i>		
Zacapa X.O. <sup>1</sup>	40%	20,00
<i>Guatemala</i>		
Goslings Black Seal Rum	40%	6,80
<i>Bermudas</i>		
Goslings Gold Seal	40%	6,80
<i>Bermudas</i>		
Goslings Old Rum	40%	11,50
<i>Bermudas</i>		

# DECK 8

DIE BAR

Arrak		4 cl
Coconut Arrak Sri Lanka	33,5%	8,50
Vodka		4 cl
Russian Standard	40%	6,00
Absolut Blue	40%	6,00
Ketel One	40%	7,00
Smirnoff Black	40%	8,50
Grey Goose	40%	10,50
Absolut Elyx	42,3%	12,50

# DECK 8

DIE BAR

Tequila/Mezcal		4 cl
Sierra Silver / Reposado	38%	6,00
Sierra Antiguo	40%	7,00
José Cuervo Especial Silver	40%	7,00
José Cuervo Especial Gold <sup>1</sup>	40%	7,00
Sierra Milenario 100% de Agave	47,5%	9,50
Mescal Macra Negra	51,5%	9,50



# DECK 8

DIE BAR

*Alle Gin enthalten Sulfite.*

## Gin

<i>Deutschland</i>		4 cl
Monkey 47 <i>Schwarzwald</i>	47%	13,00
Spitzmund <i>Kiel</i>	47%	12,50
Ortiz IV Gin <i>Kiel</i>	44%	12,50
Gin Sul <i>Hamburg</i>	43%	12,50
Siegfried Gin <i>Rheinland</i>	41%	12,50

# DECK 8

DIE BAR

**Alle Gin enthalten Sulfite.**

<i>Vereinigtes Königreich</i>		4 cl
Gordon's <i>London</i>	37,5%	8,50
Beefeater <i>London</i>	47%	8,50
Tanqueray <i>London</i>	47,3%	8,50
Bombay Sapphire <i>London</i>	40%	9,50
Plymouth <i>Plymouth</i>	41,2%	9,00
Beefeater 24 <i>London</i>	45%	9,50
Tanqueray No.10 <i>London</i>	47,3%	9,50
Tanqueray Rangpur <i>London</i>	41,3%	9,50

# DECK 8

DIE BAR

*Alle Gin enthalten Sulfite.*

<i>Vereinigtes Königreich</i>		4 cl
Whitely Neill	42%	10,00
<i>Liverpool</i>		
Botanist	46%	11,00
<i>Isle of Islay, Schottland</i>		
Hendrick's	44%	11,00
<i>Lowlands, Schottland</i>		
Jinzu Gin	41,3%	11,50
<i>Bottled in Schottland</i>		
<i>Spanien</i>		4 cl
Mom Gin	39,5%	10,50
<i>Jerez De La Frontera, Andalusien</i>		
Mare Gin	42,7%	12,50
<i>Barcelona</i>		

# DECK 8

DIE BAR

## Scotch Whisky

4 cl

Johnnie Walker Red Label <sup>1</sup>	40%	7,50
Ballantine's <sup>1</sup>	40%	7,50
J & B	40%	7,50
Johnnie Walker Black Label <sup>1</sup>	40%	8,00
Chivas Regal 12 years <sup>1</sup>	40%	8,50
Chivas Regal 18 years <sup>1</sup>	40%	15,00
Johnnie Walker Blue Label <sup>1</sup>	40%	24,00

# DECK 8

DIE BAR

Malt Whisky	4 cl
Talisker Skye	9,80
45,8% Skye	
-in getoasteten amerikanischen Refill-Eichenfässern gereift, rauchig-süße Noten, tiefe maritime Aromen, kraftvoll würziger Abgang-	
Glenmorangie 10 years <sup>1</sup>	10,50
40% Highlands	
-würzig, blumig, malzig und süß mit etwas Butterschokolade-	
Laphroaig 10 years <sup>1</sup>	10,50
40% Islay	
-ein vollmundiger rauchiger Whisky-	
Ardbeg 10 years <sup>1</sup>	11,50
46% Islay	
-Torfnote mit einem Hauch von Malz und Jod-	
Glenfiddich 12 years <sup>1</sup>	9,50
40% Speyside	
-malzig mit einer schönen Fruchtnote-	

# DECK 8

DIE BAR

Cragganmore 12 years <sup>1</sup>	9,50
40% Speyside	
-Malt mit einer kurzen, leichten Rauchigkeit-	
Glenkinchie 12 years <sup>1</sup>	9,50
43% Lowlands	
-süßer, rauchiger und angenehmer Abgang-	
Oban 14 years <sup>1</sup>	12,50
43% Highlands	
-leichter Malt mit einem kurzen rauchigen Abgang-	
Dalwhinnie 15 years <sup>1</sup>	10,50
43% Highlands	
-Malt mit Spuren von Honig-	
Glenlivet 15 years <sup>1</sup>	11,50
43% Speyside	
-fruchtig, würzige Aromen-	

# DECK 8

DIE BAR

Bowmore 15 years<sup>1</sup> 15,00

43% Islay

-Aromen von Kaffee, dunkler Bitterschokolade  
und Rosinen, salziger Rauch, leicht getorft-

Lagavulin 16 years<sup>1</sup> 15,00

43% Islay

-Torfton, süße Beinoten und langer Abgang-

Slyrs 43% Bayern<sup>1</sup> 12,50

-einzigartig-

Glenlivet 18 years<sup>1</sup> 15,50

43% Speyside

-zarte Rauchnoten und einen fülligen Geschmack -

Bowmore 18 years<sup>1</sup> 19,50

43% Islay

-angenehm fruchtige Note, edle Rauchigkeit-

# DECK 8

DIE BAR

Dalmore 18 years <sup>1</sup> 22,50

43% Islay

-Geschmack von Vanille, dunkler Schokolade,  
Orangen und Zimt, im Abgang würzig  
mit Eichen- und Zitrusnoten-

The Balvenie 21 years Portwood <sup>1</sup> 23,00

40% Speyside

-wundervolle Süße von Malz, Vanille und Port-

Säntis Malt Swiss Highlander 12,50

40% Appenzell

-Lagerung in Eichen-Bierfässern-

Auchentoshan Three Wood <sup>1</sup> 13,00

43% Lowland

-reift in drei verschiedenen Holzfässern

Glenfarclas 105<sup>1</sup> 13,50

60% Speyside

-trocken, malzig, leicht ölige und eichiger Charakter,  
kräftiger Sherryeinfluss-



# DECK 8

DIE BAR

Nikka Red Pure Malt 43% Hokkaido, Japan -leicht duftig, dezent fruchtige Noten-	14,50
Scapa Skiren <sup>1</sup> 40% Orkney -würziger Ingwer, gebackene Äpfel-	15,00
The Macallan Sienna 43% Speyside -Datteln, Feigen, Rosinen zu Beginn, schließlich Orange, Apfel und Vanille-	21,50

# DECK 8

DIE BAR

## Canadian / Bourbon & Irish Whiskey

4 cl

Jim Beam <sup>1</sup>	40%	6,00	<i>Roggen, Gerste</i>
Canadian Club <sup>1</sup>	40%	6,00	<i>Roggen, Gerste</i>
Evan Williams <sup>1</sup>	43%	6,00	
Jack Daniels <sup>1</sup>	40%	6,80	<i>Roggen, Gerste</i>
Tullamore Dew <sup>1</sup>	40%	6,80	
John Jameson <sup>1</sup>	40%	6,80	
Jim Beam Rye <sup>1</sup>	40%	7,00	<i>Roggen, Gerste</i>
Marker's Mark <sup>1</sup>	43,2%	7,00	<i>Roggen, Gerste</i>
Wild Turkey 101 Proof <sup>1</sup>	35,5%	7,50	<i>Roggen, Gerste</i>
Knob Greek	50%	8,00	<i>Roggen, Gerste</i>
Woodford Reserve	43,2%	9,50	
Woodford Reserve Rye	45,2%	9,50	<i>Roggen, Gerste</i>

# DECK 8

DIE BAR

## Liköre

4 cl

Batida de Coco	16%	5,00
Amaretto Disaronno	28%	5,40
Baileys <sup>1</sup>	17%	5,40
Sambuca Molinari	40%	5,50
Licor 43 <sup>1</sup>	31%	5,50
Kahlúa <sup>1</sup>	28%	5,50
Galliano l'autentico <sup>1</sup>	42,3%	5,50
Malibu	21%	5,50
Cointreau	40%	5,50
Grand Marnier Rouge <sup>1</sup>	40%	6,00
Frangelico <sup>1</sup>	20%	6,00
Dom Bénédictine <sup>1</sup>	40%	6,50
Southern Comfort <sup>1</sup>	35%	6,50
Diehl Kastanienlikör	25%	7,50
Wild Turkey American Honey	35,5%	7,00
Chambord	16,5%	7,50
Chartreuse gelb	40%	7,50
Chartreuse grün	55%	7,50
Drambuie <sup>1</sup>	40%	7,50
St. Germain Likör	20%	8,00

*Milch, Laktose*

*Mandeln*

*Milch, Laktose*

*Kokosnuss*

*Sulfite, Nüsse, Ei, Milch*

*Schalenfrüchte, Sulfite*

*Roggen, Gerste*

*Sesam*

*Sesam*

# DECK 8

DIE BAR

*Alle Schaumweine enthalten Sulfite*

## Sekt & Prosecco

Glas	Flasche
0,1l	0,75l

ATLANTIC Sekt Extra trocken

Schloss Affaltrach Brillant 4,50 29,50

Prosecco Scavy & Ray 4,90 33,00

## Champagner

Perrier Jouët Grand Brut 13,50 90,00

Veuve Clicquot brut 95,00

Veuve Clicquot rosé 115,00

Halbe Flasche 0,375l

Perrier Jouët Grand Brut 47,00

# DECK 8

DIE BAR

## Alkoholfreie Getränke

	Flasche	
Coca-Cola <sup>1,14</sup>		
light <sup>1,9, 10,14</sup> , zero <sup>1,9,14</sup>	0,20l	3,00
Fanta <sup>1,3</sup> ,		
Mezzo Mix <sup>1,14</sup> , Sprite	0,20l	3,00

## Schweppes

Tonic Water <sup>13</sup>	0,20l	3,30
Bitter Lemon <sup>3,13</sup>	0,20l	3,30
Ginger Ale <sup>1</sup>	0,20l	3,30
Soda Water	0,20l	3,30
Russian Wild Berry	0,20l	3,30
Ginger B.	0,20l	3,30

# DECK 8

DIE BAR

## Thomas Henry

	Flasche	
Tonic Water <sup>3,13</sup>	0,20l	3,40
Bitter Lemon <sup>3,13</sup>	0,20l	3,40
Ginger Ale <sup>1</sup>	0,20l	3,40

## Fever-Tree

Tonic Water <sup>13</sup>	0,20l	4,90
Mediterranean		

## Magnus Mineralwasser

Imperial	0,25l	3,00
Imperial	0,75l	7,80
Imperial Still	0,25l	3,00
Imperial Still	0,75l	7,80

# DECK 8

DIE BAR

## Niehoffs Vaihinger

Tomatensaft	0,20l	1,90
Apfelsaft	0,20l	3,00
Apfelsaft naturtrüb <sup>3</sup>	0,20l	3,00
Orangensaft	0,20l	3,00
Traubensaft rot	0,20l	3,00
Grapefruitsaft	0,20l	3,00
Ananassaft <sup>3</sup>	0,20l	3,00
Johannisbeernektar	0,20l	3,00
Kirschnektar	0,20l	3,00
Bananennektar <sup>3</sup>	0,20l	3,00
Maracujanektar <sup>3</sup>	0,20l	3,00
Cranberrynektar	0,20l	3,00
Diverse Saftschorlen	0,40l	5,50
KiBa <sup>3</sup>	0,40l	5,80
Frisch gepresster Orangensaft	0,20l	7,00

*Sellerie*

# DECK 8

DIE BAR

## Fassbiere

Beck's	0,30   3,70	<i>Gerste</i>
	0,50   5,80	
Alster	0,30   3,70	<i>Gerste</i>
	0,50   5,80	
Hasseröder Fürstenbräu		
Granat	0,30   3,70	<i>Gerste</i>
	0,50   5,80	
Franziskaner Weißbier hell	0,30   3,90	<i>Weizen, Gerste</i>
	0,50   5,90	



# DECK 8

DIE BAR

## Flaschenbiere

Beck's alkoholfrei	0,33 l	3,60	<i>Gerste</i>
Beck's Gold	0,33 l	3,60	<i>Gerste</i>
Beck's Green Lemon	0,33 l	3,60	<i>Gerste</i>
Franziskaner Weißbier			<i>Weizen, Gerste</i>
Kristall oder Dunkel	0,50 l	5,90	<i>Weizen, Gerste</i>
Franziskaner alkoholfrei	0,50 l	5,90	<i>Weizen, Gerste</i>
Nach Verfügbarkeit			
aus Czernys Küstenbrauerei Kiel			
5 ½ Knoten Pils	0,33l	5,50	<i>Gerste</i>

## Heißgetränke

Tasse Café Crème <sup>14</sup>	2,90
Tasse Café Hag <sup>14</sup>	2,70
Kännchen Loser Tee (Althaus)	5,50

Meleng

Darjeeling Puttabong

Imperial Earl Grey

Grün Matinee

Palm Beach

Wellness Cup

Chamomile Meadow

Bavarian Mint

Rooibush Cream Caramel

*Schalenfrüchte*

Teekandis Braun

Teekandis Weiß

# DECK 8

DIE BAR

Espresso <sup>14</sup>		2,60	
Doppelter Espresso <sup>14</sup>		3,90	
Cappuccino <sup>14</sup>		3,50	<i>Milch, Laktose</i>
Latte Macchiato <sup>14</sup>		3,40	<i>Milch, Laktose</i>
Milchkaffee <sup>14</sup>		3,40	<i>Milch, Laktose</i>
Heiße Schokolade mit Sahne		3,20 3,50	<i>Milch, Laktose, Soja</i> <i>Milch, Laktose</i>
Irish Coffee <sup>14</sup>	4 cl	10,00	<i>Milch, Laktose</i>
Irish Whiskey, Kaffee, Rohrzucker, Sahne			
Kaffee-Aromen	1 cl	0,50	
Mandel, Vanille <sup>2</sup> , Karamell <sup>1</sup>			
Süßstoff <sup>9</sup>			<i>Soja, Laktose</i>
Rohrzucker			
Rohrrohrzucker			<i>Sesam, Erdnüsse, Schalenfrüchte, Soja, Gluten</i>
Kaffeesahne			<i>Milch</i>

Auf Wunsch bereiten wir unsere Kaffeespezialitäten mit laktosefreier Milch zu.

# DECK 8

DIE BAR



IM ATLANTIC HOTEL KIEL Tel. 0431/37 499-585 [info@deck8-kiel.de](mailto:info@deck8-kiel.de)

# DECK 8

DIE BAR

*Alle unsere Weine enthalten Sulfite.*

## WEIßWEIN

### DEUTSCHLAND

Glas	Flasche
0,2l	0,75l

Weißer Burgunder

6,50 24,00

Pfaffmann, Pfalz

Eindrucksvolles Aroma, kombiniert aus Noten von feinen Mirabellen und frischen Kräutern; Zitronenmelisse, fast wie eine bunte Blumenwiese, am Gaumen eher würzig, Noten von Sahnekaramell.

Riesling QbA

9,00 32,00

BIO, Weingut Wittmann, Rheinhessen

Der trockene Riesling offenbart die typische intensive Mineralik der Westhofener Lagen von Wittmann. Diesen Wein zeichnen der Duft nach gelben Früchten und Ananas, die elegante Struktur sowie die herrlich saftige Frische und feine Salzigkeit aus.

### ITALIEN

Glas	Flasche
0,2l	0,75l

Chardonnay

7,00 26,00

DOC Cantina La-Vis, Trentino

Strohgelb mit grünlichen Reflexen präsentiert sich der Chardonnay, der sich durch eine schöne Eleganz und Frische auszeichnet. Sein Bouquet ist fein und fruchtig, mit Noten von gelben Äpfeln und Ananas.

### SÜDAFRIKA

Kleine Rust

6,50 24,00

Chenin Blanc, Sauvignon Blanc

Stellenrust Winery, Stellenbosch

Frische und animierende, kräuterwürzige Nase mit vielen tropischen Aromen. Am Gaumen saftig, viel Spiel.

# DECK 8

DIE BAR

## ROSÉ

DEUTSCHLAND

Glas	Flasche
0,2l	0,75l

Merlot Rosé

7,00 26,00

Diehl, Pfalz

Ein sehr fruchtbetonter Rosé mit klaren Kirsch- und Heidelbeernoten in der Nase. Die Frucht wird von etwas Mürbteig und süßen, roten Paprika unterlegt. Im Mund präsentiert sich die leichte Süße elegant im

# DECK 8

DIE BAR

*Alle unsere Weine enthalten Sulfit.*

## ROTWEIN

DEUTSCHLAND	Glas	Flasche
	0,2l	0,75l

Spätburgunder QbA	8,00	28,00
-------------------	------	-------

Nußberger Bischofskreuz

Pfaffmann, Pfalz

Eine feine Fruchtigkeit in der Nase die an Kirschsafft erinnert, wird durch Noisette und Sauerkirsche ergänzt. So ergibt sich eine weiche Fruchtigkeit mit angenehmen Gerbstoffen auf der Zunge.

Dieser Wein begeistert Einsteiger und überrascht Kenner!

## ITALIEN

Fattoria Felsina Chianti	9,00	32,00
--------------------------	------	-------

Sangiovese, Merlot

Colli Senesi Farnetella, Toskana

Sattes Kirschrot, vollmundig und warm, deutliche Kirsche auch in Mund und Nase, etwas Marzipan, dichte Frucht, sehr charmant.

## FRANKREICH

Glas	Flasche
0,2l	0,75l

2016 Bois de Brignon AOP	7,00	26,00
--------------------------	------	-------

Grenache, Syrah, Cinsault

Les Coteaux de Fournès, Rhône

in der Nase: Mon Cheri Praline, Amarenakirsche, ein Hauch edler Cognac, etwas Bitterschokolade, süßlicher Auftakt von reifer Pflaume und Brombeere, später saftige Kirscharomatik mit pfeffrig-würziger Note, im langen Nachhall ein Hauch Lakritz.

## SPANIEN

Ibéricos Crianza	8,00	28,00
------------------	------	-------

Tempranillo DO

Miguel Torres, Rioja

Ein intensives und opulentes Bukett von süß gereiften roten Früchten leitet dieses Trinkerlebnis ein, gefolgt von sanft eingebundenen Tanninen am Gaumen.

# DECK 8

DIE BAR

## NEUE WELT

Glas	Flasche
0,2l	0,75l

Stickleback Red 8,00 28,00

Cabernet Sauvignon, Shiraz, Dolcetto,  
Heartland Wines, Südastralien

Eine schöne rote Cuvée aus Heartland von Legende Ben Glaetzer. Shiraz und Cabernet bringen Reichtum, während die französische Traube Grenache die helle, saftige Frucht bringt.

Jan Fiskaal Merlot 5,50 20,50

MAN Family Winers, Coasta, Südafrika

Eleganter, klassischer Merlot mit feinem Pflaumenaroma und schmeichelnden Tanninen, erdig und weich, mit Anklängen dunkler Schokolade und schwarzer Kirschen.



## Anhang

Zusatzstoffe sind Stoffe, die dazu bestimmt sind, Lebensmittel zu färben, zu konservieren oder die Konsistenz, den Geschmack eines Lebensmittels zu verändern.

Sofern diese im Gesamtlebensmittel eine technologische Wirkung ausüben, sind sie kennzeichnungspflichtig.

## Liste der Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
8. mit Phosphat
9. mit Süßungsmittel
10. enthält eine Phenylalanin-Quelle
11. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
12. unter Schutzatmosphäre verpackt
13. mit Chinin
14. mit Koffein
15. Natriumbenzonat
16. Lysozym aus Ei

# DECK 8

DIE BAR

**Es gibt einen Mini-Dresscode für DECK 8, nämlich „Smart Casual“.**

Das bedeutet: Es ist fast alles erlaubt, wenn es berücksichtigt, dass wir keine Strandbar sind.

Bitte tragen Sie keine Jogginghosen, keine Shorts und keine Badelatschen.