

GETRÄNKE

UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNG

Lillet-Rosé-Spritz ^{1,3}	7,50 €
<small>Lillet Rosé, Soda, Prosecco, Beeren</small>	
Martini Bianco	
auf Eis mit Zitrone	4cl 5,00 €

FRAGEN SIE NACH UNSEREM APERITIF DES TAGES!

SOFTS

MAGNUS Imperial	0,25l 2,80 €
feinperlilig / still	0,75l 6,90 €
Coca-Cola ^{1,2,6} , light ^{1,2,4,6} , Zero ^{1,2,4,6}	0,2l 2,90 €
Fanta ^{1,5,6,7} , Sprite ⁶	0,2l 2,90 €
Mezzo Mix ^{1,2,5,6,7}	0,2l 2,90 €
	0,4l 4,90 €
Bionade Holunder	0,33l 3,70 €
Red Bull ^{1,2,6,8}	0,25l 3,50 €
Thomas Henry diverse ^{1,3,5,6,7}	0,2l 2,90 €
Klindworth Säfte diverse ^{5,7}	0,2l 2,90 €
Fruchtsaftschorle	0,4l 4,90 €
mit diversen Säften/Nektaren ^{5,7}	

BIER VOM FASS

Astra Urtyp / Alsterwasser ⁶	0,3l 3,80 €
	0,4l 4,20 €

FLASCHENBIER

Holsten alkoholfrei	0,33l 3,50 €
Carlsberg Beer	0,33l 4,00 €
Erdinger Hefeweizen	
hell, alkoholfrei	0,5l 4,90 €
Erdinger alkoholfrei	
Zitronen, Grapefruit	0,33l 3,50 €
Duckstein	0,5l 4,90 €

KAFFEE J.J. DARBOVEN

Café Crème ²	2,50 €
Espresso ²	2,30 €
Doppelter Espresso ²	4,00 €
Cappuccino ²	3,00 €
Latte macchiato ²	3,50 €
Milchkaffee ²	3,20 €

TEE EILLES TEE

verschiedene Sorten	3,50 €
---------------------	--------

DIGESTIF

Bitter	
Ramazotti ⁷	4cl 5,00 €
Averna	4cl 5,00 €
Jägermeister	2cl 3,00 €
Fernet Branca	2cl 3,00 €
Brandy & Cognac	
Carlos 1	2cl 4,00 €
Hennessy VSOP	2cl 4,00 €

Obstbrände & Grappa

Mirabelle	2cl 4,00 €
Zwetschge	2cl 4,00 €
Williams	2cl 4,00 €
Framboise	2cl 4,00 €
Grappa di Chardonnay	2cl 4,00 €
Grappa Sarpa di Poli	2cl 6,00 €

Weitere Digestifs auf Anfrage.

KLARE

Tequila el Jimador	2cl 3,00 €
Kiez Korn Doppelkorn	2cl 2,00 €
Helbing Kümmel	2cl 3,00 €

LIKÖRE

Baileys ^{2,6}	4cl 6,00 €
Sambuca Molinari	2cl 3,00 €

WHISKEY

Scotch	
Johnnie Walker Red Label ¹	4cl 6,00 €
Johnnie Walker Black Label ¹	4cl 8,00 €
Single Malt	
Talisker 10 Jahre ¹	4cl 8,50 €
Cragganmore 12 Jahre	4cl 9,50 €

Bourbon

Jack Daniel's No.7	4cl 7,00 €
---------------------------	------------

LONGDRINKS

Premiumspirituosen	
Beefeater Dry Gin, Russian Standard Vodka, Ballantine's Whisky, Havana Club Añejo 3 Años	4cl
kombiniert mit einem Softdrink	8,90 €
Campari ¹ Orange / Soda	7,90 €
Vodka Red Bull ^{1,2,6,8}	9,50 €
Jack Daniel's Coca-Cola ^{1,2,6}	9,90 €
Hendrick's Tonic	11,20 €

COCKTAILS MIT ALKOHOL

Barrel Aged Negroni	9,00 €
<small>Cocktail-Kreation aus dem Glanz & Gloria im mit Portwein ausgewaschenen Fass gereift</small>	
Gimlet	9,00 €
<small>Beefeater Dry Gin, Rose's Lime Juice⁵</small>	
Caipirinha	9,00 €
<small>Nêga Fulô Cachaça, Rohrzucker, Limette</small>	
Mojito de Cuba	9,00 €
<small>Havana Club Añejo 3 Años, Minzweig, Angostura Bitter¹, Rohrzucker, Limettensaft, Soda</small>	
Sex on the Kiez	9,00 €
<small>Russian Standard Vodka, Peachtree, Limettensaft, Ananassaft^{5,7}, Cranberrynektar</small>	

COCKTAILS OHNE ALKOHOL

Ipanema	7,00 €
<small>Ginger Ale^{1,6}, Limette, Rohrzucker</small>	
Thai Tonic	
Frischer Ingwer, Gurke, Ginger Ale	7,00 €

LIEBER GAST,

kreativ und trendbewusst: Seit 2005 steht das Dips 'n Stix für unkomplizierte Spitzenküche mitten auf der Reeperbahn.

Ob Veggie, Fisch oder Fleisch, beste Qualität und ein respektvoller Umgang mit Nahrungsmitteln sind uns eine Herzensangelegenheit. Dazu gehört auch die Verarbeitung ganzer Tiere nach dem sogenannten „Nose to Tail“-Prinzip. Unser Bio-Galloway-Rind und das Mecklenburger Weiderind stammen von zertifizierten Erzeugern aus Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern, mit denen wir eng und vertrauensvoll zusammenarbeiten.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß auf Ihrer kulinarischen Reise. Und vor allem natürlich: Guten Appetit!

VORPEISEN

Lauwarme Scheiben vom Kalbstafelspitz ^{11, 18, 19, 29}	
mit Zwiebel-Selleriemus und Portweinlack, dazu gebackene Kartoffeln	12,50 €



Winterlicher Blattsalat ^{11, 18, 26, 29}	
mit Kräuterrahmdressing, gerösteten Kürbiskernen, Croûtons, Granatapfel und Avocadocreme	10,50 €

dazu

Safran-Scampi-Stix ^{11, 22}	
Maishähnchen-Saté ^{11, 17, 19, 24, 29}	
Stix von der Kalbssemmerolle mit Pinienkernen und Aceite de Coppini ^{11, 29}	jeweils 3 Stix 8,50 €

SUPPEN

Consommé vom Bio-Gallowayrind ^{11, 15, 16, 18, 19}	
mit Frittaten und Zuckerschoten	7,50 €



Kartoffelsuppe ^{11, 15, 18, 19}	
mit Majoran, Croûtons und geröstetem Speck	6,90 €

HAUPTGÄNGE

Burger vom Bebensee	
Bio-Gallowayrind ^{11, 15, 16, 17}	
im hausgemachten Brötchen mit Salsa picante und Dips-Fritten	18,50 €

Gebratenes Zanderfilet ^{11, 15, 18, 19}	
auf Kartoffel-Kürbis-Ragout und Meerrettichsauce	17,50 €

Entrecôte vom Grill ^{11, 15, 19}	
mit buntem Marktgemüse, gratinierten Schmorkartoffeln und Thymianjus	21,50 €

Vierländer Entenkeule ^{11, 19}	
kross gebraten, mit Apfelrotkohl, Portweinjus und karamellisierter Birne	18,50 €



Gebratene Bulgur-Bergkäse-Taler ^{11, 15, 16, 18, 19, 29}	
auf Steinpilzrahm mit glasierten Wurzeln	14,50 €

Fisch des Tages	
Bitte fragen Sie bei unserem Servicepersonal nach unserem Einkauf des Tages	Tagespreis

DESSERTS



Weißer Zimtmosse ^{11, 15, 16, 18, 29}	
mit Birnenkompott und Mandelhippe	6,90 €



Bratapfel-Tiramisu ^{11, 15, 16, 18, 29}	7,50 €
---	--------



vegetarische Gerichte	
<small>Zusatzstoffe: ¹Farbstoff, ²Koffein, ³Chinin, ⁴Süßstoffe, ⁵Antioxidationsmittel, ⁶Säuerungsmittel, ⁷Stabilisatoren, ⁸Taurin, ⁹Konservierungsstoffe, ¹⁰Geschmacksverstärker, ¹¹Milcheiweiß</small>	
Allergene: ¹² Gluten, ¹³ Eier, ¹⁴ Erdnüsse, ¹⁵ Milch, ¹⁶ Sellerie, ¹⁷ Sesam, ¹⁸ Krebstiere, ¹⁹ Fisch, ²⁰ Soja, ²¹ Senf, ²² Schwefeldioxid/Sulphite, ²³ Nüsse	

WEINBAR

OFFENE WEISSWEINE

Deutschland	
Jedentag	0,2l 6,50 €
Franz Keller	0,75l 21,00 €
Grauburgunder	0,2l 7,00 €
Bergdolt-Reif & Nett	0,75l 22,50 €
Riesling „Fleißiges Lieschen“	0,2l 7,00 €
Lisa Bunn	0,75l 22,50 €
Österreich	
Grüner Veltliner	0,2l 6,00 €
Netzl	1,0l 28,00 €
Italien	
Pinot Grigio	0,2l 7,00 €
Sacchetto	0,75l 22,50 €

Chile	
Chardonnay	0,2l 6,00 €
Rucahue Estate	Magnum 1,5l 35,00 €

OFFENER ROSEWEIN

Österreich	
Zweigelt	0,2l 6,00 €
Weingut Pollerhof	0,75l 19,50 €

OFFENE ROTWEINE

Italien	
Primitivo „I Tratturi“	0,2l 7,00 €
San Marzano	0,75l 22,50 €

Chile	
Cabernet Sauvignon Merlot	0,2l 6,00 €
Rucahue Estate	Magnum 1,5l 35,00 €

WEISSWEIN

Deutschland	0,75l	
Weingut Schwarzer Adler	28,00 €	
<small>Oberbergener Bassgeige ObA Grauburgunder</small>		
Reichsgraf von Kesselstatt	22,00 €	
<small>Weißburgunder ObA</small>		

Österreich		
Weingut Pollerhof	29,50 €	
<small>Grüner Veltliner „Frau Mayer“</small>		

Italien		
Gorgo, Venetien	22,00 €	
<small>Chardonnay</small>		

Spanien		
Bodegas Muga, Rioja	36,00 €	
<small>Cuvée aus Viura und Malvasia</small>		

Südafrika		
Buitenverwachting	26,00 €	
<small>Sauvignon Blanc, Coastal</small>		

ENTDECKUNGEN

WEISSWEIN

Deutschland	0,75l	
Bergdolt-Reif & Nett	19,00 €	
<small>„Glaube, Liebe, Hoffnung“ / Riesling</small>		

Portugal		
Filipa Pato	28,50 €	
<small>DOC Bairrada / Cuvée aus Bical und Arinto</small>		

ROTWEIN

Portugal	0,75l	
Quinta das Arcas	36,50 €	
<small>„Tapada de Villar Tinto Reserva“, Alentejo Cuvée aus Alicante Bouschet, Aragonès und Alfrocheiro</small>		

PROSECCO & CHAMPAGNER

PROSECCO

Prosecco Frivolo Frizzante	0,1l 4,00 €
	auf Eis 0,2l 7,00 €
	Flasche 0,75l 24,00 €

CHAMPAGNER

Pommery Brut	Flasche 0,75l 75,00 €
Pommery POP Brut Bleu	Piccolo 0,22l 22,50 €
Pommery POP Pink Rosé	Piccolo 0,22l 24,50 €
Veuve Clicquot	Flasche 0,75l 85,00 €