



Bier- & Cocktailbar

Herzlich willkommen in unserer Bar **SCHNEIDERS**.

Hier gibt es nicht nur 'ne Buddel Bier: Sondern alles, was das Gästehertz in einer guten Bar begehrt. Um unsere Karte überschaubar zu gestalten, haben wir sie klein und kompakt gehalten und uns unserer Leidenschaft, den Highballs, gewidmet. Hier waren wir kreativ und haben mit viel Herzblut frische und spannende Kreationen für Sie entworfen.

Auch in der Bar Schneiders spiegelt sich unsere Liebe zu regionalen Spezialitäten wider. So sind wir auf die Reise gegangen und haben spannende Spirituosen, oft auch aus kleineren Manufakturen aus Dithmarschen und Schleswig-Holstein, für unsere Karte ausgesucht.

Sie finden Ihren Lieblingscocktail nicht? Sprechen Sie uns einfach an. Wir bereiten ihn nach Ihren individuellen Wünschen zu. Gern entwerfen wir auch - im gemeinsamen Plausch mit Ihnen - Ihren auf Sie persönlich abgestimmten Drink.

Prost!

Ihre


SCHNEIDERS

Ihr


NIELS PETERS

Barchef

Highballs

- Unsere ganz persönliche Leidenschaft! Highballs bestehen durch Ihre Vielfältigkeit. Sie können süß, fruchtig, würzig, frisch oder herb sein. Eines sind Sie jedoch immer: spritzig-lebendig!

Anejo Highball € 8,00

Bacardi 8 Jahre, Orange Curaçao, Limettensaft, Angostura,
Thomas Henry Spicy Ginger (3)

Aquamiel € 9,00

1800 Tequila Blanco, Apfelsaft, Agavendicksaft, Limettensaft, Angostura,
Thomas Henry Spicy Ginger (3)

Kite Club € 8,50

Kyle's Club Rum, Himbeerpüree, Galliano, Minze,
Thomas Henry Ultimate Grapefruit (1)

Balsam für die Birne € 9,00

Tipp

Absolut Vodka, Schladderer Williamsbirne, Crema di Balsamico, naturtrüber
Apfelsaft, Zitronensaft, Läuterzucker, Thomas Henry Ultimate Grapefruit (1)

Kleppinski € 7,50

Asbach Privatbrand, Cointreau, Zitronensaft, Thomas Henry Spicy Ginger (3)

Leuchtfeuer € 7,50

Bacardi Carta Blanca, Limettensaft, hausgemachter Koriander-Chili-Sirup,
Thomas Henry Mystic Mango (1)

Cancún Cooler € 8,00

José Cuervo Silver Tequila, Pink Grapefruitsaft, Läuterzucker,
Thomas Henry Bitter Lemon (3, 8)

Causeway € 8,00

Jameson Irish Whiskey, Drambui, Angostura, Zitronensaft,
Thomas Henry Ginger Ale (1)

Küstenperle € 8,00

Oldesloer Korn, Zitronensaft, Läuterzucker, Minze,
Thomas Henry Bitter Lemon (3, 8)

Dark & Stormy € 8,50

Gosling's Black Seal Rum, Limettensaft, Thomas Henry Spicy Ginger(A, 3)

Tipp

El Picador € 7,50

José Cueervo Silver Tequila, Cointreau, Limettensaft,
Thomas Henry Elderflower Tonic (G, N, 8)

French Touch € 8,50

Saffron Gin, hausgemachte Wermut-Salbei-Reduktion, Limettensaft,
Grapefruit Bitters, Thomas Henry Elderflower Tonic (G, N, 8)

Fruit Cup € 9,00

Tanqueray London Dry Gin, Cointreau, Belsazar Wermut rot,
Thomas Henry Ginger Ale (1)

Gin Mule € 9,00

Hendrick's Gin, Limettensaft, Läuterzucker, frische Minze, Cucumber Bitters,
Thomas Henry Spicy Ginger (3)

Parma Negroni € 9,00

Tanqueray London Dry Gin, Campari, Pink Grapefruitsaft, Läuterzucker,
Angostura, Thomas Henry Tonic Water (8)

Herbertstraße € 8,00

Absolut Vodka, Limettensaft, Cranberrysaft, Thomas Henry Ginger Ale (1)

Smog Fizz € 10,50

Botucal Rum Reserva, Crème de Pêche, Lagavulin 16 Jahre Single Malt Whisky,
Limettensaft, Thomas Henry Tonic Water (8)

Ten-Tea-Tonic..... € 9,00

The „Earl“ Gin, Zitronensaft, Thomas Henry Tonic Water (8)

Bernstein € 7,00

Asbach Uralt 5 Jahre, Orange Bitters, Angostura, Thomas Henry Ginger Ale (1)

Hopfen & Malz € 9,00

Wild Turkey Rye Whiskey, Zitronensaft, hausgemachter Biersirup, Minze,
Thomas Henry Ginger Ale (1)

Tipp

Marieschn..... € 8,00

Tanqueray London Dry Gin, Zitronensaft, Läuterzucker, Basilikum,
Minze, Thomas Henry Ginger Ale

Alkoholfrei Cocktails

Auf Wunsch kreieren wir Ihnen auch Ihren alkoholfreien Cocktail nach Wahl

Ipanema € 5,50

Limette, Maracujasaft, Zucker, Ginger Ale

Tipp

Fruit Punch € 5,50

Maracujasaft, Limettensaft, Grenadine, Bitter Lemon

Coconut Kiss € 5,50

Ananassaft, Kirschsaff, Cocospüreè, Sahne

Signature Drinks

Drinks, von unseren Barkeepern kreiert.

Niels Peters

Le Gurk € 8,50

Hendrick's Gin, St. Germain Holunderblütenlikör, Limettensaft, trüber Apfelsaft, Salatgurke

Germano Mexicano € 9,50

Belsazar Rose, Mezcal, Limettensaft, Zuckersirup, Grapefruitsaft, Chocolate Bitters

Tipp

Santiago Highball € 7,50

Bacardi 8 , Chatreause june, Limettensaft, Thomas Henry Ginger Ale

Jeremiah Meyer

Red and Jerry's € 8,50

Skin Gin, Russian Standard Vodka, Limettensaft Minze, Erdbeerpüree, Thomas Henry Bitter Lemon

Tipp

Exotic Seal € 8,00

Gosling's Black Seal Rum, Skin Gin, Limettensaft, Angostura, Ananassaft

Glen Cherry Highball € 9,00

Makers Mark Whiskey, Aperol, Luxardo Marachino, Zitronensaft, Zuckersirup, Thomas Henry Cherry Blossom Tonic

Cocktail Classics

Negroni € 9,00

Mondino, Tanqueray dry Gin, Belsazar Red, Orange Bitters

Old Fashioned € 9,00

!776 Bourbon, Zuckerwürfel, Angostura Bitter

Planter's Punch € 7,50

Bacardi blanco, Myers Rum, Grenadine, Zitronensaft,
Orangensaft, Ananassaft

Tipp

Boulevardier à la ,Schneiders Bar' € 11,00

Maker's Mark Bourbon, Averna, Antika Formula, Campari

Cosmopolitan € 8,00

Absolut Wodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberrysaft, Eiweiß

Manhattan € 7,50

Wild Turkey Rye, Belsazar Red, Angostura Bitter

French 75 € 7,00

Beefeater Dry Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Secco

Martini Cocktail € 8,00

Belsazar dry, Tanqueray No.10 dry Gin, Roses Lime Juice,
Oliven Bitter

Pisco Sour € 8,50

Pisco Alto del Camen, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß,
Peychauds Bitter

Ein bisschen Heimat

Spirituosen aus Dithmarschen, Schleswig-Holstein und Norddeutschland

Schneiders Korn, Heide, Dithmarschen 32 %, 4 cl € 4,00

Ein Korn klar und eigenständig wie die Region aus der er stammt. Im Herzen Dithmarschens, in der Kreisstadt Heide, wird dieser außergewöhnlich reine und milde Weizenkorn für die Schneiders Bar gebrannt.

Schneiders Korn Basil Smash € 8,00

Schneiders Korn, Zitronensaft, Läuterzucker, Basilikum,

Oldesloer Weizenkorn, Bad Oldesloe, 32 % € 4,00

Oldesloer Weizenkorn – aus sonnengereiftem Weizen meisterhaft gebrannt und durch Lagerung verfeinert. Darum ist er so rein und unverfälscht. Ständige Kontrollen garantieren die einzigartige Qualität, die Kenner so an ihm schätzen.

Strandläufer € 7,50

Oldesloer Weizenkorn, Zitronensaft, Maracuja-Sirup, Thomas Henry Bitter Lemon (3, 8)

Spitzmund New Western Dry Gin, Kiel, 47 % € 7,00

Kennzeichnend für den Spitzmund Gin New Western Dry aus Kiel ist, dass er sich herrlich kräftig auf der einen Seite und weich auf der anderen Seite zeigt.

Kyle's Club Rum, Kiel, 40 % € 6,00

Kyle's Club Rum ist von feinsten karibischer Herkunft und reift schonend in kleinen Eichenfässern. Er begeistert mit einem feinduftigen Aroma, einer zarten Kaffeenote und einem ausbalancierten weichen Geschmack.

Windjammer € 8,50

Kyle's Club Rum, Limettensaft, Maracuja-Sirup, Thomas Henry Mystic Mango (1)

Whisk(e)y

Gerne servieren wir den Whisk(e)y Ihrer Wahl auch als Sour für pauschal € 2,00 Aufpreis

Ardbeg Single Malt, 10 years , Islay, 46 % € 8,00

Nase: Teer, Äpfel und Südfrüchten, Nuancen von Salzwasser und Seetang.

Gaumen: Torf, Schärfe von Anis und Pfeffer. **Finish:** Rauch und Pfeffer. (1)

Auchentoshan Single Malt, 12 years, Lowland, 40 % € 6,50

Nase: florales Aroma, nussig und malzig. **Gaumen:** sehr mild, süß,

rauchig-ölgiger Körper sowie ein leichter Hauch von Sherry. **Finish:** Leicht trocken mit einem Hauch Nuss (1)

Glenmorangie Single Malt, 10 years, Speyside, 40 % € 9,00

Nase: viel Frucht, Datteln und Weintöne sowie zarter Honig. **Gaumen:** voluminös.

Scharfe Ingwer-Note mit leichter Süße. **Finish:** elegante Süße von Früchten. (1)

Highland Park Single Malt, 18Years, Orkney Islands, 43 % € 19,00

Nase: blumig-frisch mit Anklängen von Heidekrauthonig, Eichenholz und rauchigem Torf.

Gaumen: salzig, holzig mit Spuren von gefallenem Laub. Mandel und Nussgeschmack mit Nuancen von Honig. **Finish:** sehr lang, würzig und trocken mit Spuren von Marzipan.

Lagavulin Single Malt, 16 years, Islay, 43 % € 10,00

Nase: sehr rauchig, Torf und Sherry. **Gaumen:** Torf, frisch gemähtes Gras,

satte Süße. **Finish:** langer und torfiger sowie rauchiger Abgang mit malziger Süße. (1)

Laphroaig Single Malt „Quater Cask“, Islay, 48 % € 8,50

Nase: rauchiges Aroma nach Torfasche, intensiver Malz- und Zitrusfrüchteduft.

Gaumen: süße, volle Malzigkeit, die jede Geschmacksknopse der Zunge anspricht, ergänzt durch feine Eichenholzaromen und einem Hauch von Jod.

Finish: langer, rauchig-würziger Abgang mit Spuren von salzigen Seetang. (1)

Talisker Single Malt „Storm“, Islay of Sky, 45,8 % € 7,00

Nase: eine Prise Torf und Pfeffer mit süß-malzigen Noten, gepaart mit ein wenig Minze und Seeluft. **Gaumen:** Viel Rauch und erdiger Torf. Kraftvolle maritime Noten. In späterem Verlauf kommen fruchtige Nuancen wie Birne und Beeren sowie salzige Aromen hinzu. **Finish:** ziemlich lang, nussig und torfig sowie Rauch und ein Hauch von Frucht. (N)

Oban Single Malt, 14 years, Western Highlands, 43 % € 10,00

Tipp

Nase: Heidehonig, Ananas, Nüsse und eine leichte Rauchigkeit. **Gaumen:** Honig, geröstete Nüsse, Vanille und leichter Pfeffer. **Finish:** trocken und malzig. (N)

Bowmore Single Malt, 12 years, Islay, 40 % € 7,00

Nase: leichte Zitronen-Noten, rauchig, etwas Sherry. **Gaumen:** Seearomen, weich, fruchtig, würzig, dunkle Schokolade, rauchige Aromen und süßer Sherry. **Finish:** lang anhaltend, warm, komplex, salzig und auch hier etwas Sherry. (I)

1776 Bourbon, 7 years, Kentucky, 50% € 10,50

Nase: Intensiv und kräftig mit Eiche und Vanille **Gaumen:** Intensiv, wärmend und süß. Noten von Roggen, Vanille, Honig, Schokolade und Nelken.

Finish: Mittellang.

Blanton´s Bourbon, Kentucky, 46% € 12,00

Nase: Getrocknete Zitronenschalen mit Karamell und Vanille. **Gaumen:** Voll und weich mit Karamell, Orangen und Nelken. **Finish:** Mittellang und fein ausbalanciert.

Maker´s Mark, Frankreich, 45% € 5,50

Nase: Reich und voll mit Vanille, Honig und Karamell. Im Hintergrund findet man Holz, Nelken und Kakao. **Gaumen:** Leicht würzig mit Nüssen, Toffee und Gebäckaromen. Es folgen frische Früchte. **Finish:** | Eher kurz, reich und warm.

Gin Tonic

4 cl Gin serviert mit dem passenden „Tonic Water“ – Tonic Water wird separat berechnet.

Bombay Sapphire, England, 40 %	€ 4,50
Beefeater , England, 45 %	€ 4,50
Tanqueray London Dry Gin, England, 47,3 %	€ 4,80
Tanqueray No. Ten, England, 47,3 %	€ 6,50
Brockmans Gin, England, 40 %	€ 8,00
Hendrick's Dry Gin, Schottland, 44 %	€ 8,00
Gin Mare, Spanien, 42,7 %	€ 8,00
Xoriguer Mahon Dry Gin, Menorca, Spanien, 38 %	€ 6,00
Saffron Dry Gin, Frankreich, 40 %	€ 6,00
Gin Su1, Hamburg, 43 %	€ 8,00
Monkey 47, Schwarzwald, 47 %	€ 9,00
The Duke, München, 45 %	€ 6,50
Ferdinand's Saar Dry Gin, Mosel-Saar-Ruwer, 44 %	€ 7,00
Skin Gin, Edition „Küstenperle“, Steinkirchen, 42 %	€ 10,00
Schumm, Wunderberg Gin, München, 40%	€ 12,00
G´Vine Gin, Frankreich, 42%	€ 7,50
The Botanist Gin , Island, 46%	€ 9,00
Roku Gin, Japan, 43%	€ 9,00
Thomas Henry Tonic Water Fl / 0,2l	€ 2,90
Thomas Henry Elderflower Tonic Water Fl / 0,2l	€ 2,90
Fever Tree Tonic Water Fl / 0,2l	€ 3,50
Fever Tree Mediterranean Tonic Water Fl / 0,2l	€ 3,50
<i>New</i> Schweppes Premium Tonic Fl / 0,2l	€ 3,50
Schweppes Pink Pepper Fl / 0,2l	€ 3,50
Schweppes Orange Blossom Lavendel Fl / 0,2l	€ 3,50
Schweppes Hibiskus Fl / 0,2l	€ 3,50

Rum

Serviert mit 4 cl. Gerne servieren wir den Rum Ihrer Wahl auch als Sour für pauschal € 2,00 Aufpreis.

Smith & Cross Rum, Jamaika, 57%	€ 5,00
Sailor Jerry Spiced Rum, USA, 40%	€ 5,00
Gosling's Black Seal Rum, Bermudas, 40%	€ 5,00
Pyrat XO Reserve, Anguilla, 40%	€ 7,00
Bacardi Gran Reserva 8 años, Bermudas, 40%	€ 5,50
Ron Botucal Reserva Exclusiva 12 años	€ 7,50
El Dorado 12 years, Guyana, 40%	€ 7,0
Ron Millonario 15 Solera Reserva Especial, Peru, 40%	€ 8,00
Ron Zacapa Sistema Solera 23 años, Guatemala, 40%	€ 9,00
Ron Zacapa XO, Guatemala, 40%	€ 20,00
Plantation Rum XO 20th Anniversary, Barbados, 40%	€ 10,00
Legendario Elixir de Cuba, Kubanien, 32%	€ 4,00

Cognac & Brandy

Serviert mit 4 cl.

Hennessy V.S.O.P, Frankreich, 40%	€ 7,50
Hennessy XO, Frankreich, 40%	€ 28,00
Remy Martin V.S.O.P, Frankreich, 40%	€ 7,50
Remy Martin XO, Frankreich 40%	€ 36,00
Carlos Primero, Spanien, 40%	€ 5,50
Cardenal Mendoza, Spanien, 40%	€ 6,00
Osborne Veterano, Spanien, 30%	€ 5,00
Aasbach Uralt, Deutschland, 38%	€ 4,50

Kräuterbitter

Serviert mit 4 cl.

Fernet Branca, Italien, 39%	€ 4,50
Averna, Italien, 29%	€ 4,50
Ramazotti, Italien, 30%	€ 4,50
Cynar, Italien, 16,5%	€ 4,50
Chartreuse Jaune, Frankreich, 40%	€ 6,00
Chartreuse Verde, Frankreich, 55%	€ 7,50

Portwein & Cherry

Serviert mit 4 cl.

Ferreira Tawny, Portugal, 19,5%	€ 3,80
Ferreira Ruby, Portugal, 19,5%	€ 3,80
Ferreira Branco, Portugal, 19,5%	€ 3,80
Dry Sack Fino, Spanien, 15%	€ 3,50
Dry Sack Medium, Spanien, 15%	€ 3,50
Canasta Cream, Spanien, 19,5%	€ 4,00

Obstbrand

Serviert mit 4 cl.

Schladerer Williamsbrine, Schwarzwald, 40%	€ 3,80
Schladerer Mirabelle, Schwarzwald, 40%	€ 3,80
Schladerer Himbeer, Schwarzwald, 40%	€ 3,80
Papidoux, Frankreich, 40%	€ 3,50

Vodka

Serviert mit 4 cl.

Absolut Wodka, Schweden, 40%	€ 3,50
Ciroc, Frankreich, 40%	€ 6,00
Grey Goose, Frankreich, 40%	€ 8,50
Belvedere, Polen, 40%	€ 8,50
Beluga Vodka, Russland, 40%	€ 6,50
Kaufman soft Selection, Russland, 40%	€ 10,00

Tipp

Liköre

Serviert mit 4 cl.

Sambucca, Italien , 40%	€ 3,80
Kaluha, Mexico, 20%	€ 3,80
Pimm's, England, 25%	€ 3,80
Francelico Haselnusslikör, Italien, 20%	€ 3,50
Drambui, Schottland, 40%	€ 3,50
Southern Comfort, USA, 35%	€ 4,00
Luxardo Marashino likör, Italien, 32,5%	€ 4,00
Heering Cherry Likör, Dänemark, 24%	€ 4,00
Bailey's Irish Cream, Irland, 17%	€ 4,00

Kaffee & Kaffeespezialitäten

Café Crème	€ 2,40
Cappuccino	€ 3,20
Latte Macchiato	€ 3,50
Latte Macchiato mit Flavor	€ 3,70
Karamell, Vanille oder Haselnuss	
Espresso	€ 2,40
Espresso doppelt	€ 3,50
Espresso Macchiato	€ 2,60
Espresso Macchiato doppelt	€ 3,70

Bier

vom Fass

Jever Pilsener (A)	0,3l	€ 3,00
Jever Pilsener (A)	0,5l	€ 4,50
Radeberger Pilsener (A)	0,3l	€ 3,00
Radeberger Pilsener (A)	0,5l	€ 4,50
Schneider Weisse TAP 7 (A)	0,5l	€ 4,50
Kilkenny (A)	0,3l	€ 3,50
Kilkenny (A)	0,5l	€ 4,90

aus der Flasche

Jever Pilsener	0,33l.....	€ 3,00
Jever Fun alkoholfrei	0,33l.....	€ 3,00
Jever Lime	0,33l.....	€ 3,00
Schöfferhofer Grapefruit	0,33l.....	€ 3,50
Schneider Weisse TAP 1, Meine helle Weisse	0,5l.....	€ 4,50
Schneider Weisse TAP 2, Meine Kristall	0,5l.....	€ 4,50
Schneider Weisse TAP 3, Meine Alkoholfrei	0,5l.....	€ 4,50

Craft Bier

Braufactum Progusta - India Pale Ale	0,33l	€ 3,90
Braufactum The Brale - Brown Ale	0,33l	€ 3,90
Braufactum Palor - Hopfiges Pale Ale	0,33l	€ 3,90

Sehr geehrte Gäste,

wir sind dazu verpflichtet, Zutaten die Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können besonders hervorzuheben.

Aus diesem Grund finden Sie an den Speisen und Getränken nun folgende Kennzeichnungen:

Dear guests,

We are obliged to highlight ingredients which may provoke food intolerances.

Therefore all food items are labelled accordingly:

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

Additives

- ¹ mit Farbstoffen / **with food colours**
- ² mit Konservierungsstoffen / **with preservative**
- ³ mit Antioxidationsmittel / **with antioxidant**
- ⁴ mit Geschmacksverstärkern / **with flavor enhancer**
- ⁵ mit Schwärzungsmitteln / **blackened**
- ⁶ mit Phosphat / **with phosphate**
- ⁷ koffeinhaltig / **caffeinated**
- ⁸ chininhaltig / **chitinous**
- ⁹ gewachst (Oberfläche von Frischobst) / **waxed surface of fresh fruits**
- ¹⁰ mit Taurin / **with taurine**
- ¹¹ enthält eine Phenylalaninquelle (Bsp. Süßungsmittel Aspartam) / **contains a phenylalanine source**
- ¹² mit Süßungsmitteln / **with sweeteners**

Kennzeichnungspflichtige Allergene

Allergenic Ingredients

- ^A Glutenhaltiges Getreide / **cereals containing gluten**
- ^B Krebstiere / **crustaceans**
- ^C Eier / **eggs**
- ^D Fisch / **fish**
- ^E Erdnüsse / **peanuts**
- ^F Soja / **soybeans**
- ^G Milch / **milk**
- ^H Schalenfrüchte / **nuts**
- ^I Sellerie / **celery**
- ^J Senf / **mustard**
- ^K Sesamsamen / **sesame seeds**
- ^L Lupine / **lupine**
- ^M Weichtiere / **molluscs**
- ^N Schwefeldioxid und Sulfid / **sulphur dioxide**

Alle Angaben ohne Gewähr.

All information is supplied without guarantee.