

Birthday

Anniversary

Celebration



Jeder Moment  
*wird individuell für Sie gestaltet.*



# Party Table

## *Reservieren*

Gratis Dekoration



JETZT  
RESERVIEREN

+491759637107

Überseeboulevard 7, 20457 Hamburg

Let's drink

Let's eat

Let's talk



**GALACTIC**  
KITCHEN & BAR

# Restaurant Menu

Mo. – Do.: 11:30 – 21:00 | Fr., Sa.: 11:30 – 23:00 | So.: 12:00 – 21:00

(+49) 175 963 7107

 @galactichamburg

 @galactichamburg



## ÜBER UNS

Willkommen im Galactic.

Ein Ort zum Ankommen, Durchatmen und Genießen.

Unsere Küche verbindet deutsche und europäische Klassiker mit einer modernen, klaren Handschrift und legt besonderen Wert auf Qualität, Frische und Präzision. Jedes Gericht basiert auf vertrauten Rezepturen, interpretiert diese jedoch neu durch ausgewählte Zutaten, feine Abstimmung und eine moderne Brasserie-Ästhetik. Von Bruschetta und Caesar Salad bis hin zu Schnitzel, Kalbsfrikadelle, Curry Salmon oder Smash Burger entsteht eine Küche, die Verlässlichkeit und Raffinesse harmonisch verbindet.

Das Galactic eignet sich für ein entspanntes Lunch, ein stilvolles Abendessen oder einen gepflegten Drink zwischendurch. Das Restaurant steht für eine moderne Genusskultur, die ausgewogen, hochwertig und zeitlos elegant ist.

# ABOUT US

Welcome to Galactic

A place to arrive, breathe, and enjoy.

Our kitchen brings together German and European classics with a modern, refined approach, placing strong emphasis on quality, freshness, and precision. Each dish is rooted in familiar recipes, yet reimagined through carefully selected ingredients, balanced composition, and a contemporary brasserie aesthetic. From bruschetta and Caesar salad to schnitzel, veal meatballs, curry salmon, or smash burgers, the cuisine harmoniously combines reliability with sophistication.

Galactic is suited for a relaxed lunch, a stylish dinner, or a well-crafted drink in between. The restaurant represents a modern dining culture that is balanced, high-quality, and timelessly elegant.





**GALACTIC**  
KITCHEN & BAR

# Seasonal *Menu*

# SÜßE AUSZEIT BEI GALACTIC

*Montag bis Freitag und Sonntag – ganztägig verfügbar.*



ab 8,50 €

Gönnen Sie sich Ihre süße Pause  
in entspannter Atmosphäre bei Galactic.

# SÜßE AUSZEIT BEI GALACTIC



## Kuchen & Heißgetränk - 8,50 €

Ein Stück frischer Kuchen aus unserer täglichen Auswahl  
Tee oder Kaffeespezialitäten nach Wahl

## Dessert & Heißgetränk - 9,50 €

Feine Desserts wie Tiramisu, Crème Brûlée oder Crêpes-Torte  
Tee oder Kaffeespezialitäten nach Wahl

*Montag bis Freitag und Sonntag ganztägig verfügbar.*

JETZT  
RESERVIEREN



Gönnen Sie sich Ihre süße Pause  
in entspannter Atmosphäre bei Galactic.

# GALACTIC SPARGEL SAISON



Salat „Spring Garden“ <sup>a.k</sup>

Babyleaf-Salat mit Erdbeeren,  
frischem Spargel und  
hausgemachtem Dressing, dazu  
Sauerteigbrot.

12,90€



Spargel  
Maishähnchen „Classic“ <sup>c.j</sup>

Gegrilltes Maishähnchen mit  
weißem Spargel, Drillingkartoffeln  
und Sauce Hollandaise.

18,90€



Frühlingsgenuss mit deutschem Spargel  
nur für kurze Zeit.

# SPALACTIC SPARGEL SAISON



Spargel Cremesuppe<sup>a,g</sup> 8,90 €  
Cremige Spargelcremesuppe mit geröstetem Sauerteigbrot.

Salat „Spring Garden“<sup>a,k</sup> 12,90 €  
Babyleaf-Salat mit Erdbeeren, frischem Spargel und hausgemachtem Dressing, dazu Sauerteigbrot.

## Add on

Gegrilltes Hähnchen +5,90 €

Gegrilltes Garnelen +6,90 €

Norddeutscher Spargel & Lachs Royal<sup>d,j,g</sup> 22,90 €  
Gegrillter Lachs mit deutschem Spargel, Drillingkartoffeln und Zitronen-Hollandaise.

Spargel Maishähnchen „Classic“<sup>c,j</sup> 18,90 €  
Gegrilltes Maishähnchen mit weißem Spargel, Drillingkartoffeln und Sauce Hollandaise.

Spargel Pasta Hollandaise<sup>a,c,j</sup> 16,90 €  
Spaghetti mit frischem Spargel, knusprigem Speck und feiner Hollandaise-Rahmsauce.

*Frühlingsgenuss mit deutschem Spargel  
nur für kurze Zeit.*



**GALACTIC**  
KITCHEN & BAR

# GETRÄNKE DER SAISON



## **Fizzy Peach Tree** <sup>l</sup>

10,90€

Peachtree Liqueur | Zitronensaft | Wasser

## **Rosa-Cherry Gin Tonic** <sup>l</sup>

11,90€

Glendalough Wild Rose Gin | Cherry Blossen Sirup | Tonic Wasser

## **Dark Berry Gin** <sup>l</sup>

11,90€

Brockmans Gin | Wild Berry Tonic | Beeren

## **Blue Margarita** <sup>l</sup>

12,90€

Tequila | Blue Curacao | Limettensaft | Limetten Sirup | Limette | Salz

## **Bloody Mary** <sup>l</sup>

12,90€

Vodka | Tobasco | Worcestershire Souse | Sweet Chili | Zitronensaft | Tomaten Saft | Salz | Pfeffer



**GALACTIC**  
KITCHEN & BAR

## SAISON KARTEN



### VORSPEISEN

**Thunfisch Carpaccio** <sup>d,g</sup> 11,90€

Thunfisch auf Rucola mit gehobeltem  
Parmesan, feiner Balsamico-Creme & Kresse.

**Kokos Suppe (leicht scharf)** <sup>g</sup> 7,90€

Zartes Hühnerfleisch in cremiger Kokosmilch  
mit Cherrytomaten & frischem Koriander.

**Tuna Tatar** <sup>d</sup> 11,90€

Fein gewürfelter Thunfisch kombiniert mit  
cremiger Avocado, Kresse.

### HAUPTSPEISEN

**Wolfsbarsch Yuzu** <sup>i,d</sup> 18,90€

Gegrillter Wolfsbarsch mit Süßkartoffelpüree,  
Okra-Tomaten, Yuzu-Leche-Sauce & Kresse.

**Maishähnchen Teriyaki** <sup>f,g</sup> 18,90€

Saftiges Maishähnchen vom Grill mit  
Süßkartoffelpüree, Okra-Tomaten & Teriyaki-Jus.

**Amashu** <sup>g,i</sup> 16,90€

Gegrillter Blumenkohl mit Auberginen-  
& Blumenkohlcreme, Süßkartoffelpüree,  
Tomatensugo, Kresse und Pinienkernen.



**GALACTIC**  
KITCHEN & BAR

# Main *Menu*

# VORSPEISE



## Caesar Salat <sup>a,g,i,j</sup> (upgrade Chicken) 9,90€

Salatherzen, knusprige Croutons, Kapern, Radieschen & Parmesan in cremigem Caesar-Dressing.

\*Upgrade: Gegrilltes Hähnchenbrustfilet +5,90 €, Garnelen +7,90€

Romaine lettuce, crispy croutons, capers, radishes & Parmesan in a creamy Caesar dressing.

Upgrade: Grilled chicken breast fillet +5,90 €, Prawns +7,90€



## Sommertrüffel Fries <sup>g,i,j</sup> 9,90€

Knusprige Pommes mit Sommertrüffel-Öl, Parmesan & Schnittlauch – perfekt zum Teilen.

Crispy fries with summer truffle oil, Parmesan & chives – perfect for sharing.

## Galactic Bruschetta <sup>a</sup> 7,90€

Sauerteigbrot, mariniertem Tomatenmix, Rucola, Basilikum, Olivenöl, Pesto, Pinienkernen & gehobeltem Parmesan.

Sourdough bread with marinated tomato mix, rocket, basil, olive oil, pesto, pine nuts & shaved Parmesan.

## Aioli Shrimp Skillet <sup>a,b</sup> Scharf 13,90€

Gegrillte Garnelen in Knoblauch-Olivenöl mit getrockneten Tomaten, frischen Tomaten & Sauerteigbrot zum Dippen.

Grilled prawns in garlic-olive oil with dried tomatoes, fresh tomatoes & sourdough bread for dipping.

## Büffel-Burrata <sup>a,g,i</sup> "Capri" <sup>Veggie</sup> 16,90€

Cremige Büffel-Burrata auf Sauerteigbrot mit Basilikum- Pesto, altem Balsamico, Pinienkernen & Kirschtomaten.

Creamy buffalo burrata on sourdough bread with basil pesto, aged balsamic vinegar, pine nuts & cherry tomatoes.

# FLEISCH & BURGER



## Kalbsfrikadelle <sup>a,g,i,j</sup> 17,90€ "Hamburg Style"

Saftige Kalbsfrikadelle mit Rosmarin-Babykartoffeln, Schmorzwiebeln & knusprigen Röstzwiebeln.

Juicy veal meatball with rosemary baby potatoes, braised onions & crispy fried onions.

## Surf & Turf <sup>a,b</sup> 29,90€

Rumpsteak mit gegrillten Garnelen, Rosmarin-Bratkartoffeln & Bruschetta Pesto Salat.

Rump steak with grilled prawns, rosemary fried potatoes & bruschetta pesto salad.



## Alpen Cordon Bleu <sup>a,g,i,j</sup> 17,90€ vom Landschwein

Mit Wacholder-Schinken & Gruyère gefüllt, dazu Rosmarin-Babykartoffeln, Preiselbeeren und Gurke Salat  
Upgrade: Trüffel + 8,00 € – Trüffel-Finish für ein fein-nussiges Aroma.

Filled with juniper-cured ham & Gruyère, served rosemary baby potatoes, Cranberry and Cucumber Salad  
Upgrade: Trüffel + 8,00 € – a truffle finish for a delicate, nutty aroma.



## Annapurna <sup>i,j,9,11</sup> 12,90€ Currywurst

Feine Bratwurst mit hausgemachter Annapurna-Currysoße & knusprigen Pommes. Auch als vegane Variante erhältlich.

Fine grilled sausage with homemade Annapurna curry sauce & crispy fries. Also available as a vegan option.

## Galactic <sup>i,j,9,11</sup> 17,90€ Kalbsschnitzel

Goldgelb gebratenes Kalbsschnitzel mit Pommes, Gurkensalat & Preiselbeeren.

Golden-fried veal schnitzel with fries, cucumber salad & lingonberries.

# FLEISCH & BURGER

## Rumpsteak<sup>a</sup> „Truffle Classic“

24,90€

Zartes Rumpsteak (Sous-vide gegart, anschließend gegrillt) mit Trüffelpommes, wildem Brokkoli & Pesto-Bruschetta-Salat.

Tender rump steak (cooked sous-vide, then grilled), served with truffle fries, wild broccoli & pesto bruschetta salad.



## Dry Aged Smash<sup>a,g,i,j</sup> Burger „Galaxy“ 16,90€

Dry Aged Rindfleisch im Potato Bun, Cheddar, Relish & Pommes.

Upgrade: Jalapeños + 0,80 €, Knuspriger Speck + 1,00 €, upgrade auf Trüffelpommes + 4,50€

Dry-aged beef in a potato bun, with Cheddar, relish & fries.

Upgrade: Jalapeños + 0,80 €, Crispy bacon + 1,00 €, upgrade to truffle fries + 4,50€

## Galactic Schnitzel<sup>a,g,11</sup> vom Landschwein

17,90€

Goldgelb gebratenes Schnitzel mit Pommes, Preiselbeeren und Gurke Salat  
Upgrade: 10 g Imperial Baerii Kaviar + 25,00 € – für den extra Hauch Luxus.

Golden-fried schnitzel with fries, Cranberry and Cucumber Salad  
Upgrade: 10 g Imperial Baerii Kaviar + 25,00 € – for an extra touch of luxury.



## Black Angus Cevapcici “Adriatic Style”<sup>a,g,i,j</sup>

16,90€

Cevapcici aus Black Angus Rindfleisch, serviert mit Fladenbrot, Ajvar, roten Zwiebeln, Petersilie, Joghurt & Pommes.

Cevapcici made from Black Angus beef, served with flatbread, ajvar, red onions, parsley, yogurt & fries.

## BBQ Maishähnchen<sup>a,f,g,i,j</sup> 17,90€

Paniertes Hähnchenbrustfilet mit BBQ-Glaze, Cole Slaw & Röstzwiebeln Pommes.

Breaded chicken breast with BBQ glaze, coleslaw & Fried onion fries

# FISCH & MEER



## Curry Salmon <sup>d,g,i</sup>

22,90€

Gegrillter Lachs mit milder Currysoße, Kartoffelpüree & Pesto-Bruschetta salat.

Grilled salmon with mild curry sauce, mashed potatoes & pesto bruschetta salad.



## Nordic Fish 'N' Chips <sup>a,d,g,i,j</sup> 16,90€

Knuspriger frittiertes Seelachs serviert mit Pommes & Remoulade.

Crispy fried pollock served with fries & remoulade

## Shrimp 'N' Chips <sup>a,b,g,i,j</sup> 16,90€

Panierte Garnelen serviert mit Pommes & Remoulade.

Breaded prawns served with fries & remoulade

## Sylter Matjes <sup>a,d,g,i,j</sup> 14,90€ „Nordic Classic“

Zarter Matjes mit Rosmarin-Babykartoffeln, "Hausfrau"-Soße & Schnittlauchöl.

Tender matjes herring with rosemary baby potatoes, "Hausfrau" sauce & chive oil.

# PASTA



## Forest Truffle <sup>f,g,i,j</sup> Pasta

16,90€

Spaghetti mit gegrillten Pilzen, Sahne-Trüffel-Soße & feiner Kräuternote.

Spaghetti with grilled mushrooms, creamy truffle sauce & a delicate herbal note.

## Pesto Cream <sup>a,g</sup> Chicken Pasta

14,90€

Spaghetti in cremiger Sahne-Pesto-Soße mit gegrilltem Hähnchen & Babyspinat.

Spaghetti in a creamy pesto cream sauce with grilled chicken & baby spinach.



## Frutti di Mare <sup>a,b,g,n</sup> Pomodoro Pasta

18,90€

Spaghetti in Tomatensoße mit Garnelen, Meeresfrüchte & Basilikum.

Spaghetti in tomato sauce with prawns, seafood & basil.



## Vitello- Rahm Pasta <sup>a,g</sup>

16,90€

Spaghetti in cremiger Rahm - Soße mit gegrilltem Kalbfleisch & Ruccola.

Spaghetti in a creamy sauce with grilled veal & arugula.



# KINDER

## Mini-Schnitzel <sup>a,g,11</sup>

9,90€

Goldgelb gebratenes Schweinechnitzel  
Schweinechnitzel mit Pommes.

Crispy pork schnitzel with fries.

## Fish 'N' Chips Kids <sup>a,b,g,i,j</sup>

9,90€

Milder Fisch im knusprigen Teigmantel  
mit Pommes.

Mild fish in crispy batter with fries.

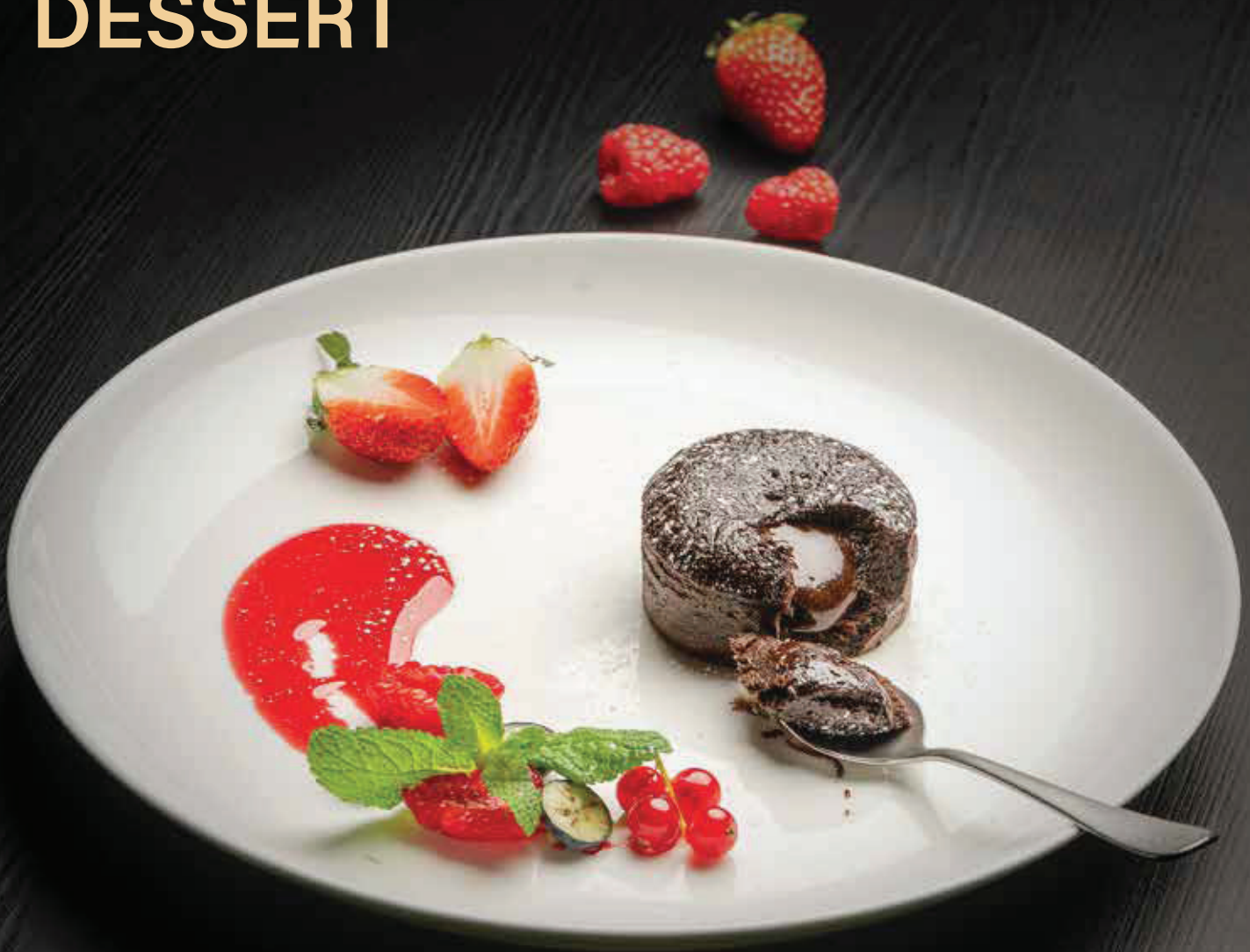
## Spaghetti al <sup>a,g,n</sup> Pomodoro Kids

8,90€

Klassische Tomaten-Spaghetti mit Parmesan  
- ein Lieblingsgericht für Kinder.

Classic tomato spaghetti with Parmesan -  
a kids' favourite.

# DESSERT



**Täglich frisch gemachte Desserts – Bitte fragen Sie unser Personal**

Daily freshly made desserts – please ask our staff

## **Blueberry Pancakes** <sup>a,g,11</sup> 7,90€

Pancakes mit Blaubeeren, Vanilleeis, Meersalz & Ahornsirup.

Pancakes with blueberries, vanilla ice cream, sea salt & maple syrup.

## **Banana Crunch Pancake** <sup>a,g,11</sup> 7,90€

Pancakes mit Banane, Haselnüssen, Meersalz & Ahornsirup.

Pancakes with banana, hazelnuts, sea salt & maple syrup.

## **Cakes & Tortes** 5,50€

Wechselnde Auswahl: z. B. Apfelkuchen, Käsekuchen, Blaubeer-Käsekuchen, Kirsch- oder Erdbeerkuchen.  
Schlagsahne + 0,50 €

Changing selection, e.g. apple cake, cheesecake, blueberry cheesecake, cherry cake or strawberry cake.  
whippes cream + 0,50 €

## **Ice Cream & Sorbet** 2,50€/sc

Eis: Vanille, Joghurt, Haselnuss, Pistazie  
Sorbet: Cassis, Erdbeere, Zitrone, Schokolade  
Schlagsahne + 0,50 €

Ice cream: vanilla, yoghurt, hazelnut, pistachio  
sorbet: blackcurrant, strawberry, lemon, chocolate  
Whipped cream + 0,50 €

## **Crème Brûlée** 7,90€

Samtene Vanillecreme mit knuspriger Karamellkruste.

Silky Vanilla custard with a crispy caramelized sugar crust.



**GALACTIC**  
KITCHEN & BAR

# Drink *Menu*

# COCKTAILS

## Espresso Martini<sup>1,9</sup> 12,90€

Wodka | Kahlúa | Vanille | Zuckersirup  
Wodka | Kahlúa | Vanilla | Sugar syrup

## Whisky Sour<sup>1</sup> 12,90€

Whisky | Zitronensaft | Zuckersirup  
Whisky | Lemon juice | Sugar syrup

## Maracuja Sour<sup>1</sup> 12,90€

Weißer Rum | Maracuja | Zitronensaft | Zuckersirup  
White Rum | Maracuja | Lemon juice  
| Sugar syrup

## Paloma<sup>1</sup> 12,90€

Tequila | Grapefruit | Zitrone | Orange  
Tequila | Grapefruit | Lemon | Orange

## Gin Basil Smash<sup>1</sup> 12,90€

Gin | Basilikum | Zitronensaft | Zuckersirup  
Gin | Basil | Lemon juice | Sugar syrup

## Caipirinha<sup>1</sup> 12,90€

Cachaca | Rohrzucker | Limette  
Cachaca | Cane sugar | Lime

## Ipanema<sup>1</sup>(alk. frei) 9,90€

Ginger Ale | Rohrzucker | Limette  
Ginger Ale | Cane sugar | Lime

## Coconut Kiss<sup>1,9</sup>(alk. frei) 11,50€

Kokkos | Ananas Saft | Sahne | Granatapfel Sirupt  
Coconut | Pineapple juice | Whipped cream |  
Pomegranate Sirup

## Galactic Tropico<sup>1</sup>(alk. frei) 11,50€

Maracuja Saft | Orangen Saft | Ananas Saft |  
Zitronensaft | Grenadine  
Maracuja juice | Orangen juice | Pineapple  
juice | Lemon juice | Grenadine

## Porn Star Martini<sup>1</sup> 12,90€

Wodka | Maracuja | Vanille | Sekt | Zitronensaft  
Wodka | Maracuja | Vanilla | Sekt | Lemon  
juice

## Aperol Sour<sup>1,1</sup> 12,90€

Aperol | Orange | Zitrone | Zuckersirup  
Aperol | Orange | Lemon | Sugar syrup



# APERITIFS

## Limoncello Spritz<sup>1,10</sup> 10,90€

Prosecco | Soda | Zitrone  
Prosecco | Soda | Lemon

## Hugo Gin Tonic Spritz<sup>10,1</sup> 12,90€

Gin | Gurken Cordial | Holunder | Schweppes.  
Gin | Cucumber Cordial | Elderflower | Schweppes



## Campari Spritz<sup>1,1</sup> 9,90€

Campari | Soda | Orange  
Campari | Soda | Orange

## Gin Tonic/Gin Sul<sup>1,10</sup> 9,90€/12,90€

Tanqueray Gin | Schweppes Tonic | Zitrone  
Tanqueray Gin | Schweppes Tonic | Lemon

## Cuba Libre<sup>1,9,1</sup> 10,90€

Rum | Cola | Lime  
Rum | Cola | Limette

## White Port Tonic<sup>1,10</sup> 9,90€

Portwein | Schweppes Tonic  
Port wine | Schweppes Tonic

## Red Port Tonic<sup>1,10</sup> 9,90€

Portwein | Schweppes Tonic  
Port wine | Schweppes Tonic

## Gin Basil Spritz<sup>1,10</sup> 12,90€

Gin | Basilikum | Zitronensaft | Zucker | Sekt  
Gin | Basil | Lemon juice | Sugar | Sekt

## Aperol Spritz<sup>1,10</sup> 10,90€

Prosecco | Soda | Orange  
Prosecco | Soda | Orange

## Hugo<sup>1</sup> 11,90€

Prosecco | Soda | Holunder | Minze  
Prosecco | Soda | Holunder | Mint

## SOFTDRINKS

	0,2L	0,75L
<b>Tafelwasser laut</b> Tap water sparkling	3,50€	7,50€
<b>Tafelwasser still</b> Tap water still	3,50€	7,50€
<b>Coca Cola<sup>1,9</sup>   Cola Zero<sup>1,9</sup></b>	3,90€	
<b>Fanta<sup>1</sup></b>	3,90€	
<b>Sprite</b>	3,90€	
<b>Mezzo Mix<sup>1,9</sup></b>	3,90€	
<b>Frischer Orangensaft</b> Fresh Orange juice	4,50€	
		0,33L
<b>Apfelschorle</b> Apple spritzer		4,50€
<b>Rhabarberschorle</b> Rhubard spritzer		4,50€

## LIMONADEN

Alle Limonaden mit Soda & Minze

		0,3L
<b>Grapefruit Limonade<sup>1</sup></b>		4,90€
<b>Limetten Limonade<sup>1,1</sup></b>		4,90€
<b>Maracuja Limonade<sup>1</sup></b>		4,90€
<b>Lychee Lemonade<sup>1</sup></b>		4,90€

## BIERE

	0,33L	0,5L
<b>Carlsberg Pils vom Fass</b> Carlsberg Draft Beer	4,50€	5,90€
<b>Alsterwasser</b> Radler	4,50€	5,90€
<b>Erdinger Weizen</b>		5,90€
<b>Erdinger Weizen Alkoholfrei</b> Erdinger Weizen alcohol-free		5,90€
<b>1664 Blance</b>	4,50€	

## KAFFEES & HEISSGETRÄNKE

+0,80€ Hafer/Sirup, +0,30€ Honig

<b>Café Crema<sup>9</sup></b>	4,20€
<b>Espresso<sup>9</sup></b>	3,50€
<b>Espresso Macchiato<sup>9,9</sup></b>	4,20€
<b>Doppelter Espresso<sup>9</sup></b>	4,50€
<b>Doppelter Espresso Macchiato<sup>9,9</sup></b> Double Espresso Macchiato	5,50€
<b>Cappuccino<sup>9,9</sup></b>	4,90€
<b>Latte Macchiato<sup>9,9</sup></b>	5,90€
<b>Milchkaffee<sup>9</sup></b> Milk Coffee	5,90€
<b>Frischer Ingwer Minz Tee<sup>9</sup></b> Frish ginger mint tea	5,90€
<b>Schwarztee<sup>9</sup></b> Black Tea	4,20€
<b>Grüntee<sup>9</sup></b> Green Tea	4,20€
<b>Kräutertee</b> Herbal Tea	4,20€
<b>Kamillentee</b> Chamomile Tea	4,20€
<b>Früchtetee</b> Fruit Tea	4,20€
<b>Minztee</b> Mint Tea	4,20€
<b>Heiße Schokolade<sup>9</sup></b> Hot Chocolate	5,50€
<b>Iced Matcha Latte<sup>9</sup></b> With caramel or vanilla syrup	5,90€ +0,80€
<b>Iced Chai Latte<sup>9</sup></b> With caramel or vanilla syrup	5,90€ +0,80€
<b>Vanille-Eiskaffee</b> With vanilla ice cream, whipped cream	9,50€
<b>Iced Latte</b> With caramel or vanilla syrup	5,90€ +0,80€

## ICE TEAS

Alle Ice Teas mit Eis & Minze

	0,3L
<b>Pfirsich Ice Tea<sup>9</sup></b>	4,90€
<b>Zitronen Ice Tea<sup>9</sup></b>	4,90€
<b>Holunder Ice Tea<sup>9</sup></b>	4,90€

## SCHAUM- UND PERLWEINE

	0,1L	0,75L
<b>Mionetto<sup>l</sup></b> Prosecco	6,90€	39,00€
<b>Bouvet Blanc<sup>l</sup></b> Crémant		49,00€
<b>Bouvet Rosé<sup>l</sup></b> Crémant		49,00€
<b>Möet &amp; Chandon Blanc<sup>l</sup></b> Champagner		99,00€
<b>Möet &amp; Chandon Rosé<sup>l</sup></b> Champagner		109,00€
<b>Ruinart Blanc de Blancs<sup>l</sup></b> Champagner		149,00€
<b>Ruinart Rosé<sup>l</sup></b> Champagner		149,00€
<b>Krug Grandé Cuvée 172ème Edition Brut<sup>l</sup></b> Champagner		349,00€

## WEISSWEINE

	0,2L	0,75L
Weinschorle <sup>l</sup>	7,90€	
2023 Dr. Loosen Riesling <sup>l</sup>	8,90€	29,00€
2023 Künstler Riesling Erste Lage <sup>l</sup>		49,00€
2023 Diehl Grauburgunder <sup>l</sup>	8,90€	29,00€
2022 Franz Keller Grauburgunder Erste Lage <sup>l</sup>		49,00€
2023 Diehl SauvignonBlanc <sup>l</sup>	8,90€	29,00€
2024 Cloudy Bay Sauvignon Blanc <sup>l</sup>		69,00€
2023 Louis Jadot Chablis <sup>l</sup>		75,00€
2022 Louis Jadot Meursault <sup>l</sup>		195,00€

## SPIRITUOSEN

	2cl
Helbing Kümmel <sup>l</sup>	3,90€
Williamsbrand <sup>l</sup>	3,90€
Frangelico <sup>l</sup>	3,90€
Jägermeister <sup>l</sup>	3,90€
Ramazotti <sup>l</sup>	3,90€
Wodka <sup>l</sup>	3,90€

## ROSÉWEINE

	0,2L	0,75L
2023 Diehl Rosé <sup>l</sup>	8,90€	29,00€
2024 Minuty Prestige <sup>l</sup>		35,00€
2024 Whispering Angel <sup>l</sup>		59,00€
2024 Château Galoupe <sup>l</sup>		109,00€

## ROTWEINE

	0,2L	0,75L
2023 Zolla Primitivo di Manduria <sup>l</sup>	10,90€	35,00€
2021 Schneider „Blackprint“ <sup>l</sup>		49,00€



# GALACTIC

KITCHEN & BAR

## ZUSATZSTOFFE

- |                            |  |                      |
|----------------------------|--|----------------------|
| 1 mit Farbstoff            | 5 geschwefelt                                  | 9 koffeinhaltig      |
| 2 mit Konservierungsstoff  | 6 geschwärzt                                   | 10 chininhaltig      |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 7 mit Phosphat                                 | 11 mit Süßungsmittel |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 8 mit Milcheiweiß<br>(bei Fleischerzeugnissen) | 12 gewachst          |

## DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE

- |   |   |
|---|---|
| a Glutenhaltiges Getreide                       | h Schalenfrüchte                              |
| b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse   | i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse   |
| c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse         | j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse       |
| d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse       | k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse     | l Schwefeldioxid und Sulphite                 |
| f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse | m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse    |
| g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse        | n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse |

