

CHECK
INN
RESTAURANT

— ● SPEISEKARTE
GETRÄNKEKARTE
MENU ● —

VORSPEISEN
STARTERS

Unsere Vorspeisen dürfen auch gerne geteilt werden.
Our starters are also available to share.

Blatt- und Babyleafsalat

mit Rohkost, gerösteten Kürbiskernen und Quinoapops

Klein

7,00 €

Groß

10,00 €

Baby leaf salad

served with raw vegetables, roasted pumpkin seeds and quinoa pops

small

large

Asiatische Topinambursuppe

10,00 €

mit Zitronengras, Ingwer und Kokosmilch,

dazu gegrillte Shiitake Pilze und Gemüsejulienne

Asian topinambur soup

with lemongrass, ginger, coconut milk and served with shiitake mushrooms and vegetable julienne

Kurzgebratenes Hamachi Sashimi

24,00 €

an eingelegten Gurkenstreifen, Wakame Algen mit Mango,

Erdnüssen, Koriander und Yuzukaviar

Short roasted hamachi sashimi

served with sliced marinated pickles, wakame with mango, peanuts, coriander and yuzu caviar

Pulled Beef vom argentinischen Rind - 48 Std. geschmort -

19,00 €

mit Ahorn Sirup , karamellisierten Pecannüssen, Blues Hog Smokey BBQ - Sauce ,

gebackenem jungem Knoblauch und Pastrami vom Rind

Argentinian pulled beef - 48 h braised -

with maple syrup , caramelized pecan nuts, Blues Hog Smokey BBQ - sauce, baked young garlic and pastrami of beef

Süßkartoffelpommes

9,00 €

mit kanadischem Ahornsirup und jungem Lauch

Sweet potatoe fries

topped with Canadian maple syrup and young leek

Kichererbsensalat mit Artischocken

18,00 €

an weißer Balsamicovinaigrette mit Avocado, getrockneten Tomaten, Oliven, und gerösteten Kernen, garniert mit Gemüsechips

Cheekpeas salad with artichokes

mixed with white balsamic vinaigrette, avocado, dried tomatoes, olives, roasted nuts and topped with vegetables chips

— ● —

KÜCHENLEXIKON

VORSPEISEN

KITCHEN DICTIONARY
STARTERS

Topinambur ist eine Pflanze, die botanisch zur Familie der Korbblütler zählt und zur selben Gattung wie die Sonnenblume gehört. Sie ist eine Nutzpflanze, deren Sprossknolle als Wurzelgemüse für die Ernährung genutzt wird.

Topinambur *belongs to the plant family of composite and is similar to sunflowers. The tubers can be eaten as root vegetables.*

Julienne ist eine Schneideart, bei der Gemüse in sehr feine, rechteckige Streifen geschnitten wird.

Julienne *is a type of cutting in which vegetables are cut into very fine, rectangular strips.*

Hamachi gehört zur Familie der Stachelmakrelen, welche im Nordwestpazifik von Japan bis Hawaii verbreitet ist. Diese Art von Fisch, die in Japan besonders begehrt ist, wird im Handel auch als „buri“ bezeichnet. Das Fleisch hat einen feinen, leicht süßlichen Geschmack und eine weißlich bis rosa Färbung.

Hamachi *belongs to the fish family of carangidae which are grown in the north-west Pacific from Japan to Hawaii. That kind of fish is very popular in Japan and is also known as "buri". The meat has a medium sweet taste and a white to rose colour.*

Wakame Algen sind Braunalgen, die optimal vor den Küsten Japans, Koreas und Chinas gedeihen.

Wakame seaweed *is a brown type of seaweed and grows best at the coasts of Japan, Korea and China.*

Yuzukaviar ist ein Fruchtkaviar, hergestellt aus dem Saft der Yuzu Frucht.

Diese entstand durch eine Kreuzung von Mandarinen und Zitronen.

Yuzucaviar *is a fruit caviar, made from the juice of the Yuzu fruit. The Yuzu fruit is a result of mixing plants of lemon and tangerine.*

Pulled Beef ist gezupftes Rindfleisch. Ähnlich wie beim Pulled Pork, wird ein gut durchwachsendes Stück Fleisch bei niedriger Temperatur zwischen 100 - 130 Grad gegart. Dadurch wird es butterweich, zerfällt fast von selbst und man kann es gut „pullen“- zupfen.

Pulled beef *is similar to pulled pork. For this dish you need a piece of marbled meat which will be softly cooked by 100 - 130 degrees till it gets tender and falls apart easily. This makes it easy to "pull"*

CHECK
INN
RESTAURANT

PINSA ROMANA
PINSA ROMANA

Eignet sich für 2 bis 4 Personen auch perfekt als Vorspeise, die geteilt werden darf.
Perfect as a starter to share for 2 to 4 people.

Pinsa mit Rinderfiletstreifen 23,00€

mit Dijonsenf, Rahm, Parmesan, Pinienkernen und mariniertem Babyleafsalat

Pinsa with beef filet stripes

*topped with "Dijon" mustard, cream, Parmesan cheese, pine nuts
and marinated baby leaf salad*

Pinsa mit französischem Creme Double 20,00€

mit Rote Bete, Babybirnen, Ziegenkäse und gerösteten Kürbiskernen mit Honig garniert

Pinsa with French double cream

*topped with red beetroot, small pears, goat cheese, roasted pumpkin seeds
and garnished with honey*

LEICHTE GERICHTE
VITAL DISHES

Schwaben Bowl 20,00€

Babyleafsalat mit hausgemachter Maultasche, Käsespätzle - Nuggets
und Rostbratenstreifen, garniert mit Röstzwiebeln und Gemüsechips

Swabian Bowl

*Baby leaf salad served with homemade Swabian ravioli, baked cheese spaetzles and
stripes of roastbeef, garnished with crunchy onions and vegetable chips*

Fish Bowl 24,00€

Babyleafsalat mit geräuchertem Heilbutt, Quinoa, Birnen, Erdnüssen
und Kropek garniert

Fish bowl

*Baby leaf salad served with smoked hailbut, quinoa, pears, peanuts
and garnished with kropek chips*

„FOOD FOR NATURE“

Vegan Bowl 20,00€

marinierter Babyleafsalat mit Curry - Hummus, indischen Samosas, Linsensalat und
veganem Tandoori - Joghurt

Vegan bowl

*marinated baby leaf salad mixed with curry hummus, Indian samosas,
lentil salad and vegan tandoori yoghurt*

KÜCHENLEXIKON

PINSA ROMANA & LEICHTE GERICHTE

KITCHEN DICTIONARY
PINSA ROMANA & VITAL DISHES

Die **Pinsa Romana** erinnert an eine Pizza, hat jedoch ganz eigene Qualitäten. Durch die Mischung hochwertiger Mehlsorten und einer Reifezeit von mindestens 72 Stunden ist der Pinsateig knuspriger, leichter und viel bekömmlicher als der herkömmliche Pizzateig. Bereits im 1. Jahrhundert n. Chr. war die Pinsa im antiken Rom bekannt und wurde als Opfergabe für die Götter verwendet. Nur so ein wohlbekömmlicher Genuss konnte die Götter fröhlich stimmen.

*The **Pinsa Romana** reminds us of a pizza, yet has its own qualities. Due to the mixture of high-quality flour varieties and a maturation period of at least 72 hours its dough is crispier, lighter and much more wholesome than the conventional pizza's dough. The pinsa was known already in the 1st century AD. and was used as an offering to the gods in ancient Rome. Certainly only such a delightful meal could placate the gods.*

Crème Double, auch Double Creme genannt ist ein süßrahmiges Sahneerzeugnis und besonders gehaltvoll. Durch seinen erhöhten Fettgehalt von 40 - 55% eignet es sich perfekt zum Verfeinern von Suppen, Saucen und Desserts.

***Double cream** is also called Crème Double in France. It is a cream product which is known for its high fat content about 40 - 55%. It is used in the cuisine to refine sauces, soups or desserts.*

Kropek ist ein frittiertes indonesisches Cracker aus Tapiokamehl, Salz, gemahlene Shrimps und Gewürzen.

***Kropek** is a deep - fried Indonesian cracker, made out of tapioka flour, salt, exotic spices and grounded shrimps.*

Hummus ist eine orientalische Spezialität, die aus pürierten Kichererbsen oder Ackerbohnen, Sesammus oder auch Tahine genannt, Olivenöl und Zitrone besteht und mit Gewürzen wie Knoblauch, Salz und Kreuzkümmel verfeinert wird.

***Hummus** is an oriental speciality, made out of mashed chickpeas or broad beans, sesame puree, - also called tahine - olive oil and lemon. The classic hummus will be spiced with salt, garlic and cumin seeds.*

Samosas sind gefüllte Teigtaschen aus Pakistan und Indien. Der Teig besteht aus Speiseöl, Wasser, Salz und Mehl. Sie werden oft mit Gemüsecurry und Kartoffeln, optional auch mit Hackfleisch, Käse, Eiern und Fisch gefüllt.

***Samosas** are from Pakistan and India. They are pastries, filled with curry, potatoes or optional with minced meat, eggs, cheese or fish. The dough is made out of oil, flour, water and salt.*

“FOOD FOR NATURE” Mit dem Erlös unterstützen wir Aufforstungsprojekte unseres Partners “click a tree”. Mehr dazu finden Sie in unserer Gästemappe.

HAUPTSPEISEN
MAIN DISHES

- Schnitzel von der Kalbsoberschale** 24,00 €
paniert und serviert mit Pommes Frites und Preiselbeeren
Breaded schnitzel of veal served with french fries and cranberries
- Kartoffelgnocchi - Kissen** 24,00 €
mit Trüffelüllung in Büffelparmesan - Butterfond, dazu gebratene Kräutersaitlinge
mit Trüffelhartkäse garniert
*Potatoe gnocchi "pillows" with truffle filling, served with Buffalo - Parmesan cheese - butter stock
and topped with roasted mushrooms and truffled cheese*
- Fregola Pasta** 22,00 €
mit Süßkartoffeln, Shiitake Pilze und wildem Brokkoli im Tempuramantel,
an Gemüse - Butterfond und Parmesan
*Fregola pasta served with sweet potatoe, shiitake mushrooms, in tempura backed wild broccoli,
vegetable - butter stock and Parmesan cheese*
- Indisches Gemüsecurry (vegan)** 21,00 €
mit bunten Linsen, Kartoffelwürfel und saisonalem Gemüse in Kokoscurry,
dazu in Kardamom aromatisierter Basmatireis mit Linsenchips garniert
*Indian vegetable curry (vegan)
with mixed lentils, potato cubes, seasonal vegetables in coconut curry,
served with white rice flavored with cardamom and topped with lentil chips*
- Indisches Gemüsecurry mit Maishähnchenbrust -sous vide gegart -** 29,00 €
Indian vegetable curry with corn poulard breast - cooked sous vide -
- Black Aberdeen Flap Meat - sous vide gegart und kross gebraten -** 38,00 €
mit italienischem Fenchelsalsiccia - Ragout und geschmorter Süßkartoffel
*Black Aberdeen flap meat - cooked sous vide and crust roasted -
served with Italian fennel - salsiccia sausage ragout and braised sweet potatoe*
- Zarter Hirschrücken - medium gebraten -** 32,00 €
mit Balsamicolack an Nussrisotto, getrockneten Aprikosen und Thymian- Jus
*Tender saddle of venison -medium roasted-
glazed with balsamico, served with nut risotto, dried apricots and thyme gravy*
- Zwiebelrostbraten vom argentinischen Rind** 29,00 €
serviert mit einer panierten, hausgemachten Maultasche,
Zwiebelschmelze, Rotwein- Jus und Butterspätzle
*Argentinean Roastbeef
served with braised onions, breaded homemade Swabian ravioli and buttered spaetzles*

— ● —

KÜCHENLEXIKON

HAUPTSPEISEN

KITCHEN DICTIONARY
MAIN DISHES

Das **Sous Vide Garen** ist eine Zubereitungsform, bei der die gewünschte Zutat vakuumiert und im Wasserbad bei unter 100 Grad gegart wird. Dadurch wird das Fleisch oder der Fisch sehr zart und behält seinen besonderen Geschmack.

***Sous vide** is a special way of cooking. The ingredient of your choice will be vacuumed and slowly cooked in hot water under 100 degrees. During the process, the chosen ingredients will remain tender and rich in taste*

Kardamom ist ein exotisches Gewürz, das würzig - süßlich schmeckt und dem Gericht eine leichte, eukalyptusähnliche Schärfe verleiht. Er gehört zu den sogenannten Ingwergewächsen und kommt ursprünglich aus Asien. Dort ist Kardamom ein wichtiger Bestandteil in jeder Küche.

***Kardamom** is an exotic seasoning and has a aromatic - sweet taste, with a spiciness that reminds of eucalyptus. It belongs to the family of ginger plants and is well - known in every kitchen in Asia.*

Indisches Curry ist eine Bezeichnung für ein Gericht, das auf der Basis einer sämigen Sauce mit verschiedenen exotischen Gewürzen und Zugaben von Fisch, Fleisch oder nur Gemüse besteht.

***Indian curry** is a dish, made out of a creamy sauce, full of exotic spices and fish, meat or just vegetables as main ingredient.*

Black Aberdeen Flap Meat stammt aus dem unteren Rippenbereich des australischen Black Aberdeen Angus Rind. Die Herdentiere werden ausschließlich mit Getreide gefüttert und leben in natürlicher Umgebung in der Provinz New South Wales. Durch die perfekte Marmorierung ist das Fleisch zart, voll und saftig im Geschmack.

***Black Aberdeen Flap Meat** comes from the lower rip area of the Australian Black Aberdeen Angus beef. The cattle are only feed with corn and live in a natural environment in New South Wales. The meat is perfect marbled, tender and full of succulent taste.*

Fregola ist eine in Sardinien verbreitete Nudelart aus Hartweizengrieß in kleiner Kugelform.

***Fregola** is a type of pasta from Sardinia which has a shape of a small sphere.*

CHECK
INN RESTAURANT
RESTAURANT

DESSERTS
DESSERTS

Französische Dessertvariation - ab 2 Personen

pro Person 16,00 €

Mini Vanille Crème Brûlée, Mini Macarons, Mocca - Schokoladenmousse und Eclair garniert mit saisonalem Obst und Fruchtcoulis

French dessert variation - from 2 persons

Small vanilla creme brulee, small macarons, mocca - chocolate mousse, and eclair served with seasonal fruits and fruit sauce

Warmes Blätterteigkörnchen

15,00 €

mit Mandel - Apfelfüllung an Birnencoulis und Vanilleeis

Tepit puff pastry

with almond - apple filling, served with pear sauce and vanilla ice cream

Profiteroles

14,00 €

Brandteigkugeln mit Schokoladenfüllung und Schokoladenglasur an Obst, Gebäck und Zitronensorbet

Profiteroles

Choux pastry filled and glazed with chocolate, served with fruits, brittle and lemon sorbet

— ● —

KÜCHENLEXIKON

DESSERTS

KITCHEN DICTIONARY
DESSERTS

Ein **Macaron** ist ein französisches Baisergebäck aus Mandelmehl. Die Geschichte des Gebäcks reicht zurück bis ins Mittelalter. In Frankreich werden viele Variationen und Geschmacksrichtungen von Macarons gebacken.

*A **Macaron** is a French baisier pastry made out of almond flour and can be produced in different flavours. History says they've already been eaten in the Middle ages.*

Ein **Eclair** ist ein in Deutschland auch als "Liebesknochen" bekanntes und beliebtes, walzenförmiges Kaffeegebäck aus Brandteig, gefüllt mit Puddingcreme und einer Glasur.

*A **Eclair** is a coffee pastry made out of choux pastry, filled with flummery creme and topped with a cake glaze. In Germany it is also known as "Love Bone".*

Ein **Profiterole** ist ein französisches Kaffeegebäck das auch als Windbeutel oder Chou á la Crème bekannt ist. Es besteht aus einer Brandteigkugel mit einer Füllung aus Schlagsahne, Pudding, Gebäckcreme oder Eiscreme.

***Profiterole** is a french pastry, also known as cream puff or chou á la crème. It is made out of choux pastry with a filling of cream, pudding, brittle cream or ice cream.*

CHECK
INN
RESTAURANT

GETRÄNKE
BEVERAGES

Alkoholfrei
non-alcoholic

Teinacher Gourmet Medium Naturell	0,25l / 0,75l	3,10 € / 6,90 €
Tafelwasser	0,2l / 0,4l	2,30 € / 4,80 €
Coca Cola Original Zero Light	0,2l / 0,4l	2,90 € / 4,80 €
Mirinda	0,2l / 0,4l	2,90 € / 4,80 €
7UP	0,2l / 0,4l	2,90 € / 4,80 €
Spezi	0,2l / 0,4l	2,90 € / 4,80 €
Thomas Henry Bitter Lemon Pink Grapefruit Cherry Blossom Tonic Water Spicy Ginger	0,2l	3,50 €
Teinacher Genuss Limonade Mango - Maracuja - Orange (vegan) Zitrone <i>Mango - passion fruit - orange (vegan) lemon</i>	0,33l	4,20 €
HONEST Bio Eistee Himbeere - Basilikum Pfirsich - Rosmarin <i>Raspberry - basil peach - rosemary</i>	0,33l	4,40 €
ALTHAUS Eistee Green Tea Wild Peach Fruitinfusion Watermelon	0,4l	4,90 €
Hausgemachte Holunderblütenschorle <i>Homemade elderflower lemonade</i>	0,25l / 0,5l	4,10 € / 6,50 €

Säfte
Juices

Eichtaler Säfte Apfelsaft naturtrüb Apfelsaft klar Orangensaft <i>Apple unfiltered apple filtered orange</i>	0,2l / 0,4l	3,50 € / 5,10 €
Vaihinger Säfte Rhabarbersaft Maracujanektar Schwarze Johannisbeere <i>Rhubarb passion fruit blackcurrant</i>	0,2l / 0,4l	3,50 € / 5,10 €
Kumpf Sauerkirschnektar <i>Sour cherry</i>	0,2l / 0,4l	3,50 € / 5,10 €
Saft- oder Nektarschorle <i>Juice spritz</i>	0,2l / 0,4l	2,70 € / 4,20 €

CHECK
INN RESTAURANT
RESTAURANT

GETRÄNKE
BEVERAGES

Aperitif, alkoholfrei
Aperitif, non-alcoholic

Crodino Spritz	0,2l	5,90 €
San Bitter Orange	0,2l	5,90 €
Virgin Hugo	0,2l	6,50 €
<i>Ginger Ale Soda Holunderblütensirup Minze Limette</i> <i>Ginger Ale/ soda / elderflower syrup / mint / lime</i>		

Aperitif, Longdrinks

Aperol Spritz	0,2l	7,10 €
<i>Aperol Prosecco Soda Orange</i>		
Hugo	0,2l	7,10 €
<i>Prosecco Soda Holunderblütensirup Minze Limette</i> <i>Prosecco / soda / elderflower syrup / mint / lime</i>		
Lillet Vive	0,2l	7,10 €
<i>Lillet Prosecco Schweppes Tonic Water Minze Limette</i> <i>Lillet / Prosecco / Schweppes Tonic Water / mint / lime</i>		
Lillet Berry	0,2l	7,10 €
<i>Lillet Prosecco Schweppes Wild Berry Beeren</i> <i>Lillet / Prosecco / Schweppes Wild Berry / berries</i>		
Campari Orange	0,2l	6,90 €
Campari Soda	0,2l	6,50 €
Gin Tonic - Thomas Henry Tonic Water		
Tanqueray	0,25l	8,50 €
Botanist Islay	0,25l	11,90 €
Hendrick's	0,25l	11,90 €
Mare	0,25l	13,00 €
Ginstr	0,25l	14,00 €
Monkey 47 dry Gin	0,25l	14,50 €
Jack Daniels - Cola	0,25l	8,50 €
Havanna 3 años - Cola	0,25l	8,50 €
Absolut Vodka - Lemon Red Bull	0,25l	8,50 / 9,50 €
Cuba Libre		10,50 €
Caipirinha, Cachaca		10,50 €
Mojito, weißer Rum		11,50 €

CHECK
INN
RESTAURANT

CHECK INN RESTAURANT

GETRÄNKE

BEVERAGES

Bier

Beer

Brauerei Meckatzer vom Fass

Brewery Meckatzer draft beer

Pils	0,3l	3,70 €
Hefeweizen <i>wheat beer</i>	0,3l / 0,5l	3,70 € / 4,50 €
Weiss Gold	0,3l / 0,5l	3,70 € / 4,50 €
Weiss Gold I Hefeweizen - Radler <i>Weiss Gold I wheat beer - Shandy</i>	0,3l / 0,5l	3,50 € / 4,20 €

Brauerei Meckatzer aus der Flasche

Brewery Meckatzer bottled beer

Urweizen dunkel <i>dark wheat beer</i>	0,5l	4,50 €
--	------	--------

Brauerei Weihenstephan aus der Flasche

Brewery Weihenstephan bottled beer

Kristallweizen <i>filtered wheat beer</i>	0,5l	4,50 €
---	------	--------

Bier, alkoholfrei

Beer, non-alcoholic

Brauerei Meckatzer aus der Flasche

Brewery Meckatzer bottled beer

Hefeweizen alkoholfrei <i>wheat beer non-alcoholic</i>	0,5l	4,50 €
Weiss Gold alkoholfrei	0,33l	3,90 €

Wein

Wine

**Eine große Weinauswahl finden Sie in unserer separaten Weinkarte.
Erfragen Sie diese bitte bei unserem CHECK INN Service Team.**

*You will find a large selection of wines on our separate wine list.
Feel free to ask our CHECK INN Service Team.*

CHECK
INN
RESTAURANT

HEISSGETRÄNKE
HOT BEVERAGES

NESPRESSO, Kaffeespezialitäten

Coffee

Alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei erhältlich

also available as decaffeinated

Ristretto (kurzer kräftiger Espresso) <i>Ristretto (short and strong Espresso)</i>	2,70 €
Espresso	2,70 €
Espresso Doppio	3,90 €
Espresso Macchiato	3,30 €
Kaffee <i>coffee</i>	3,30 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,90 €
Iced Macchiato	4,50 €
Iced Vanille Macchiato	4,90 €
Iced Haselnuss Macchiato	4,90 €
Heiße Schokolade <i>Hot chocolate</i>	3,90 €

ALTHAUS, Teespezialitäten im Pyramidenbeutel

Bag Tea

Tasse

Cup

Englisch Superior , Schwarztee <i>Classic black tea</i>	3,90 €
Imperial Earl Grey , Schwarztee <i>Flavored black tea</i>	3,90 €
Sencha Supreme , Grüntee <i>Green tea</i>	3,90 €
Classic Herbs , Kräutertee <i>Herbal tea</i>	
Fruit Berry , Früchtetee <i>Fruit tea</i>	3,90 €
Persischer Apfel , Früchtetee <i>Persian apple Fruit tea</i>	3,90 €
Grün Matinee Grüntee <i>Flavored green tea</i>	3,90 €
Milde Minze , Minztee <i>Mint tea</i>	3,90 €

ALTHAUS, Lose Teespezialitäten

Lose tea

Tasse

Cup

Kännchen

Teapot

Imperial Earl Grey , Schwarztee <i>Flavored black tea</i>	4,40 €	6,90 €
Flight of the Dragon , Ginseng Grüntee <i>Flavored green tea</i>	4,40 €	6,90 €
Coco White , Früchtetee <i>Flavored fruit tea</i>	4,40 €	6,90 €
Welness Cup , Kräutertee <i>Herbal tea</i>	4,40 €	6,90 €
Ginger Breeze , ayurvedischer Kräutertee <i>Herbal tea</i>	4,40 €	6,90 €

Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte unserer separaten Allergenkarte. Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

CHECK
INN
RESTAURANT

CHECK INN RESTAURANT

COCKTAILS

Drivers Drinks

Martini Vivace 8,50 €

Martini ohne % | Maracuja | Rosa Grapefruit | Ginger Beer | Lorbeer | Thymian
Martini without % | passion fruit | pink grapefruit | ginger beer | laurel | thyme

Himbeer Smash 7,90 €

Himbeere | Limette | Zuckersirup | Soda | Basilikum | Lavendel
Raspberry | lime | sugar syrup | soda | basil | lavender

Ginger Flower 7,90 €

Ingwer | Wonderleaf | Tonic | Lavendel | Grenadine | Thymian | Lorbeer
Ginger | wonderleaf | tonic | lavender | grenadine | thyme | laurel

„DRINK FOR NATURE“

Wonderleaf Asian Cherry 8,50 €

Wonderleaf | Cherry Blossom Tonic | Jasminsirup | Lorbeer | Thymian
Rosmarin | Zitrone
Wonderleaf | cherry blossom tonic | jasemine syrup | laurel | thyme | rosemary | lemon

„Wonderleaf - Gin“

Wonderleaf ist weltweit der erste alkoholfreie Gin.
Er verkörpert alle Botanicals eines Gins nur ohne %
Wonderleaf is the world s first alcohol-free gin.
It embodies all the botanicals of a gin only without %

Mit unserem „DRINK FOR NATURE“ und unserem „FOOD FOR NATURE“ unterstützen wir in Kooperation mit „CLICK A TREE“ Baumpflanzprojekte in Westafrika, Thailand und auf den Philippinen. Immer wenn sich einer unserer Gäste für den „DRINK FOR NATURE“ oder unser „FOOD FOR NATURE“ entscheidet, bedeutet das automatisch, dass von diesem Erlös ein Baum gepflanzt wird.

CHECK
INN
RESTAURANT

CHECK INN RESTAURANT

COCKTAILS

Classic Drinks

- Smoked Old Fashioned Whisky** 11,50 €
Makers Mark Whiskey | Angostura | Orange | Zuckersirup | Whiskey | Rauch
Makers Mark Whiskey | angostura | orange | sugar syrup | whiskey | smoke
- Dry Martini** 10,50 €
Vodka | Vermouth | Olive
Vodka | vermouth | olive
- Moscow Mule** 11,50 €
Vodka | Limette | Ginger Beer
Vodka | lime | ginger beer
- Appletini** 11,50 €
Vodka | Zitronensaft | Apfellikör | Zuckersirup | Apfelsaft
Vodka | lemon juice | apple liquer | sugar syrup | apple juice
- Blackberry Mint Julep** 11,50 €
Ron Zacapa | Minze | Zucker | Brombeermark | Soda
Ron Zacapa | mint | sugar | blackberry pulp | soda
- CHECK INN - GinSTR Cocktail** 12,50 €
Ginstr Gin | Cointreau | Mandarine | Zitrone | Soda
Ginstr Gin | cointreau | mandarine | lemon | soda

Low Calorie Drinks

- Erdbeer Mojito** 11,50 €
Havana Club | Erdbeermark | Limette | Minze | Soda
Havana club | strawberry pulp | lime | mint | soda
- Pina Colada** 11,50 €
Havana Club | Ananassaft | Kokosmilch | Minze | Physalis
Havana club | pineapple Juice | coconutmilk | mint | physalis
- Bombay Crushed** 11,50 €
Gin | Kumquats | Rosmarin | Sprite Zero | Lavendel
Gin | cumquats | rosemary | sprite zero | lavender
- Lavender Vodka fizz** 11,50 €
Vodka | Limettensaft | Stevia | Lavendel | Soda | Limettenezeste
Vodka | lime juice | stevia | lavender | soda | lime zest
- Pink Paloma** 11,50 €
Weisser Tequila | Limettensaft | Thomas Henry Pink Grapefruit | Maldonsalz | Rosmarin
White Tequila | lime juice | Thomas Henry pink grapefruit | maldon salt | rosemary