

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

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

— ● —

# 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  
RESTAURANT

GETRÄNKE  
BEVERAGES

Alkoholfrei  
*non-alcoholic*

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

Säfte  
*Juices*

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

CHECK  
INN RESTAURANT  
RESTAURANT

GETRÄNKE  
BEVERAGES

Aperitif, alkoholfrei  
*Aperitif, non-alcoholic*

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

Aperitif, Longdrinks

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

CHECK  
INN  
RESTAURANT

GETRÄNKE  
BEVERAGES

Bier  
*Beer*

**Brauerei Meckatzer vom Fass**  
*Brewery Meckatzer draft beer*

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

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

**Brauerei Weihenstephan aus der Flasche**  
*Brewery Weihenstephan bottled beer*

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

Bier, alkoholfrei  
*Beer, non-alcoholic*

**Brauerei Meckatzer aus der Flasche**  
*Brewery Meckatzer bottled beer*

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

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

ALTHAUS, Teespezialitäten im Pyramidenbeutel

*Bag Tea*

Tasse  
*Cup*

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

ALTHAUS, Lose Teespezialitäten

*Lose tea*

Tasse  
*Cup*

Kännchen  
*Teapot*

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

## COCKTAILS

### Classic Drinks

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

### Low Calorie Drinks

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