

ZUM GENUSS & ZUM WOHL!

ATRUMBAR

Willkommen an der Atrium Bar im Hotel Estrel.

Ganz in der Tradition unseres Hotels möchten wir Ihnen einen exklusiven Service bieten. Bei der Zubereitung der Cocktails verwenden wir nur erstklassige Spirituosen. Gepaart mit handwerklichem Können hoffen wir, Ihnen ganz besondere Geschmackserlebnisse zu bereiten. Auch für den Genießer von puren Spirituosen sowie von Weinen und Champagner haben wir ein hochwertiges Angebot. Und natürlich kommen bei uns auch Bierliebhaber auf ihre Kosten. Gerne beraten wir Sie.

Ihr Atrium Bar Team

EstrelEistee
Minz Tee Earl Grey Tee Brauner Zucker Zitronensaft Pfirsichsirup
6,5

Snacks für den kleinen Hunger

von 12 bis 24 Uhr

Laugenbrezel ^{ab}	3
Auswahl verschiedener Wraps ^{ab/ab}	4,5
Auswahl verschiedener Sandwiches ^{ab/ab}	6,5
Dip in Fries ^{ab} mit Estrel-Ketchup ¹	5,5
Chickendippers ^{ab/ab} mit Estrel-Ketchup ¹	8,5
Original Berliner Currywurst ^{ab} mit Dip in Fries ^{ab}	9,5
Griissini ^{ab} mit Parmaschinken ^{ab/ab} , Parmesan ^{ab} und hausgemachte Antipasti verfeinert mit kaltgepresstem Olivenöl und altem Balsamico	9,5

Kaffee Spezialitäten

Westhoff Café Suisse ist eine spezielle aromatische Kaffee- mischung, die durch die besondere Weise, wie die Bohnen geröstet werden, ihren unverwechselbaren Geschmack erhält. Dadurch eignet sich Westhoff Café Suisse auch hervorragend für die Zubereitung von Café Crème auf die Art, wie man ihn in der Schweiz besonders gerne trinkt.

Espresso ^{ab}	3,5
Doppelter Espresso ^{ab}	5
Café Crème ^{ab}	4,2
Capuccino ^{ab}	4,5
Milchkaffee ^{ab/ab}	5,5
Latte Macchiato ^{ab/ab}	5,5

Heiße Schokolade ^{ab/ab}

Wir haben auch verschiedene vegane Milchalternativen, fragen Sie unsere Bar Mitarbeiter.

Tee von Ronnefeldt	
Glas	4,2
Frischer Pfefferminz-Ingwer-Tee	4,9

Alkoholfreie Getränke

Frisch hausgemachter Eistee	0,3l	6,5
Fragen Sie unser Bar Team nach der aktuellen Geschmacksrichtung.		
Apollinaris	0,25l	4
	0,75l	9
Vio Naturell	0,25l	4
	0,75l	9
Vio Apfelsaftschorle	0,33l	4,5
Vio Rhabarberschorle	0,33l	4,5
Vio Orangenschorle	0,3l	5
Vio Zitronenlimonade	0,3l	5

Coca Cola ^(7/ab)		0,2l	4
Coca Cola Zero ^(7/ab/ab)		0,2l	4
Sprite ^(ab)		0,2l	4
Red Bull ^(7/ab/ab)		0,25l	5,5
Thomas Henry		0,2l	4
Tonic ^(ab) Grapefruit Spicy Ginger ¹			
Ginger Ale ^(ab) Bitter Lemon ^(ab) Soda			
Granini Säfte	0,2l	4	

Apfel | Orange | Ananas ^(ab) | Tomate
Bananenektar | Kirsche | Maracujanektar
Cranberrynektar | Johannisbeernektar

Aperitifs

Estrel Edition Privat Cuvée ^{ab}	0,1l	9
Pommery Brut Royal ^{ab}	0,1l	12,5
Pommery Brut Rosé ^{ab}	0,1l	14
Aperol Spritz		12
Aperol ^(ab/ab) Sekt ^(ab) Soda		
Hugo		12
Hulonderblütensirup Soda Limette Minze Sekt ^(ab)		
Lillet Wildberry		12
Lillet White ^(ab) Sekt ^(ab) Waldbeeren Cherry Tonic ^(ab)		
Martini	5cl	7
Bianco ^(ab) Rosso ^(ab) Extra Dry		

Longdrinks

Cuba Libre	12
Lychburg Lemonade	11
Skinny Bitch	12
Cape Coddler	12
Sandeman Splash	10
Dark n' Stormy	12

ODE

In Berlin kreiert und produziert ODE natürliche Aperitifs ohne Kompromisse. Weniger süß, dafür mit mehr Geschmack. ODE führt das gesamte Winterweizen mit den besten natürlichen Botanicals der Welt zusammen – denn Good Times verdienen Good Taste.

ODE Bright Lemon	
Lemon Spritz ^{ab}	11
Lemon Soda & Tonic ^{ab}	11
ODE Ruby Wood	
Ruby Tonic ^{ab}	11
Ruby Bitter Lemon ^(ab/ab)	11

Bier vom Fass

Radeberger	0,3l	4,5
	0,5l	6,5
Büble Hefe Hell	0,3l	4,5
	0,5l	6,5
Helles	0,3l	5
	0,5l	7

Bier aus der Flasche

Radeberger	0,33l	4,5
Märkischer Landmann	0,5l	6,5
Berliner Weiße rot oder grün ¹	0,33l	4,5
Berliner Kindl 0,0 Alc.	0,33l	4,5
Büble Weissbier Alkoholfrei	0,5l	6,5

Wein

Ein kleiner Auszug aus unserer Weinkarte. Sprechen Sie uns gerne für mehr Auswahl an.

Weißwein		
2022 Grauburgunder ^{ab}	0,2l	12
Martin Korrell	0,75l	40
Trebbiano 2022 ^{ab}	0,2l	10
Cantine Farnese 30 Trebbiano DOC trocken	0,75l	30
Rotwein		
2020 Merlot ^{ab}	0,2l	13
Pfalz Mario Zelt	0,75l	45
Montepulciano d'Abruzzo 2021 ^{ab}	0,2l	10
Cantine Farnese 30 Montepulciano DOC trocken	0,75l	30
Roséwein		
RosAlba 2023 ^{ab}	0,2l	11
Cantine Pierpaolo Pecorari Barbera und Nebbiolo	0,75l	32
DOCG trocken		

Sekt & Champagner

Estrel Edition Privat Cuvée	0,75l	40
Riesling ^(ab) Jahrgangsspekt Cuvée trocken Traditionelle Flaschengärung		
Pommery Brut Impérial ^{ab}	0,75l	80
Pommery Brut Rosé ^{ab}	0,75l	80
Moët & Chandon Brut Impérial ^{ab}	0,75l	95
Moët & Chandon Rosé Impérial ^{ab}	0,75l	95
Dom Pérignon ^{ab}	0,75l	280

Modern Classic Cocktails

City Club	12
Wodka Bitter ^(ab) Vermouth weiß ^(ab) Himbeersirup Zitrone ^(ab) Eiweißer ^(ab)	
Diese Cocktail ist erfrischend, mit einer schönen Balance zwischen süßem und herb-bitterem Geschmack. Er wurde erst 2023 in Denver, Colorado kreiert.	
Tommy's Margarita	13
Tequila Limette Agavensirup	
Die Tommy's Margarita wurde in den 90er Jahren in San Francisco von einem Mexikaner kreiert. Heute gilt sie als eine der besten Margaritas der Welt.	
New York Sour	14
Whiskey Zitronen ^(ab) Zucker Portwein ^(ab) Eiweißersatz	
Der New York Sour ist ein Cocktail mit reichhaltiger Geschichte, der sich im Laufe der Zeit weiterentwickelt hat. Seine einzigartige Kombination aus Whisky, Zitrusfrüchten, Zucker und Rotwein macht ihn zu einem beliebten Cocktail.	
Peach Gold Rush	12
Whiskey Pfirsichlikör ^(ab) Zitronen ^(ab) Agavensirup	
Es wird angenommen, dass er erstmals 2001 in San Francisco kreiert wurde. Er ist ein erfrischender und köstlicher Cocktail, der sich perfekt für warme Sommerabende eignet.	
Espresso Martini	12
Wodka Kaffeelikör ^(ab) Vanille Espresso ^(ab)	
Er wurde Ende der 80er Jahre von dem legendären Barkeeper Dick Bradsell erfunden. Man bat ihn um einen Drink der gleichzeitig „aufwecken und umhauen“ sollte.	

Classic Cocktails

Dirty Martini Cocktail	12
Wodka Vermouth weiß ^(ab) Olive	
Frühes 20. Jahrhundert. Franklin D. Roosevelt liebte diesen Drink und servierte ihn anlässlich seinen prominenten Gästen wie Churchill und Stalin. Durch Roosevelts Einfluss und die Cocktailkultur der Prohibitionszeit gewann er an Popularität.	
Tom Collins	12
Gin Zitronen ^(ab) Zucker Soda	
Die genaue Ursprünge des Cocktails sind unklar, es gibt mehrere Legenden. Die bekannteste spielt im 19. Jahrhundert im Limmer's Hotel in London. Dort soll Barkeeper John Collins den Cocktail für einen Gast namens Tom Collins kreiert haben.	
Manhattan	13
Whiskey Vermouth rot ^(ab) Angostura ¹	
Entstehungsjahr ungewiss, vermutlich zwischen 1860 und 1880. Populäre Legende: Eine New Yorkerin, die ihren Namen dem Cocktail für ein Bankett zu Ehren von Lady Randolph Churchill.	
Old Fashioned	14
Whiskey Zucker Angostura ¹	
Ein zeitloser Klassiker, dessen Geschichte bis ins 19. Jahrhundert zurückreicht. Er ist nicht nur ein Cocktail, sondern eine Ikone der Barkultur. „Der Old Fashioned ist der beste Cocktail der Welt.“ Frank Sinatra	
Gin Basil Smash	12
Gin Limette Basilikum	
Er hat eine relativ junge Geschichte, die erst 2008 erfunden wurde. Seine Geschichte ist mit 2 Barkeepern verbunden. 2009 wurde er von der Zeitschrift „Imbibe“ zum Cocktail des Jahres gekürt und ist mittlerweile auf Cocktailkarten auf der ganzen Welt zu finden.	
Negroni	12
Gin Vermouth rot ^(ab) Bitter ¹	
Seine Einfachheit, sein Geschmack und seine Geschichte machen ihn zu einem zeitlosen Klassiker. Er verdankt seinen Namen dem Grafen Camillo Negroni, der ihn 1919 in Florenz erfunden hat.	
Berlin Mule	12
Wodka Limette Gingerbeer ¹	
Das Jahr 1941, Hollywood. Drei Männer treffen sich in einer Bar, der eine will Wodka verkaufen, der andere seine Ingwerlimonade und der dritte Kupferbecher, der Rest ist Geschichte. Der Name setzt sich zusammen aus dem Wodka (hier aus Berlin) und dem Kupferbecher, der an den Huf eines Mauitieres erinnert.	

Tropical & Tiki Cocktails

Piña Colada	12
Rum ^(ab) Kokos Sahne ^(ab) Ananassaft ^(ab)	
Es soll im 19. Jahrhundert auf den karibischen Inseln einen Cocktail namens „Piña Colada“ gegeben haben, er hatte jedoch eine andere Rezeptur als heute. Zwei Bars schreiben sich die Erfindung des Cocktails zu. Fakt ist, sie war in den 1950er und 1960er Jahren auf Puerto Rico populär und entwickelte sich dann zu einem weltweiten Klassiker.	
Sex on the Beach	12
Wodka Pfirsichlikör ^(ab) Melonenlikör ^(ab) Cranberry ^(ab) Ananas ^(ab) Zitronen ^(ab)	
Er hat seinen Ursprung in den 80er Jahren in Florida. Der Name sollte die Zielgruppe ansprechen, nämlich junge Leute, die zum Spring Break nach Florida kamen.	
Mai Tai	13,5
Rum weiß Rum braun Mandelsirup ^(ab) Ananas ^(ab) Zitronen ^(ab)	
Sein Ursprung liegt in den 40er Jahren in Oakland, Kalifornien, USA. Er wurde von Victor Bergeron für zwei Freunde aus Tahiti kreiert. Von dem Geschmack begeistert riefen sie: „Mai Tai Roa Ae“ übersetzt: „Nicht von dieser Welt – Das Beste!“	
Caipirinha	12
Cachaça brauner Zucker Limette	
Er ist ein Cocktail mit langer Tradition und weltweiter Beliebtheit. Der Name „Caipirinha“ stammt vom portugiesischen Wort „caipira“, was „Bauer“ bedeutet. Dies spiegelt den Ursprung in der brasilianischen Landbevölkerung wider.	
Mojito	12
Rum Minze Limette Zucker Soda	
Der englische Freibeuter Sir Francis Drake soll im 16. Jahrhundert ein ähnliches Getränk gegen Skorbut und Dehydratation seiner Mannschaft eingesetzt haben. Im 19. Jahrhundert entwickelte er sich in seiner jetzigen Form in Kuba.	
Long Island Iced Tea	14
Wodka Gin Rum Tequila Orangenlikör ^(ab) Zitronen ^(ab) Coca Cola ^(ab/ab)	
Er ist ein beliebter Cocktail mit rätselhafter Herkunft. Es gibt mehrere Legenden. Hier eine: Gelungweilte Hausfrauen auf Long Island mixten das Getränk, das aussieht wie ein Eistee, heimlich aus verschiedenen Spirituosen, um ihren Alkoholkonsum vor ihren Ehemännern zu verbergen.	

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema	10
Limetten brauner Zucker Ginger Ale ¹	
Coconut Kiss	10
Kokos Sahne ^(ab) Ananas ^(ab) Kirsche	
Moskito	10
Limette Minze Zucker Bitter Lemon ^(ab)	
Solero	10
Orange Maracuja Zitronen ^(ab) Karamell Vanille	
Basil Lemonade	10
Basilikum Limette Soda	

Gin

Gin	4 cl	
Zu Ihrem Gin empfehlen wir		
Thomas Henry Tonic	0,2l	4
Deutschland		
Monkey 47	14	
The Illusionist	12	
Brandstifter Gin	12	
Elephant Gin	13	
Gin Sul	12	
Windspiel Gin	12	
England		
Bombay Sapphire	8	
Tanqueray No 10	10	
Gordon's Gin	8	
Sipsmith Gin	12	
The London No 1	12	
Niederlande		
Bobbys Gin	11,5	
Schottland		
The Botanist	12	
Hendricks Gin	12	
Spanien		
Gin Mare	12,5	

Whisky

Whisky	4 cl	
Deutschland		
Slyrs ¹ 46%	14	
St. Kilian Classic Single Malt ¹ 46%	14	
Blended Scotch		
Johnnie Walker Red ¹ 40%	9	
Johnnie Walker Black ¹ 40%	11	
Johnnie Walker Blue ¹ 40%	28	
Chivas Regal ¹ 40%	9	
Single Malt		
Lowland		
Auchentoshan 12 ¹ 40%	14	
Glenkinchie 12 ¹ 43%	12	
Highland		
Glenmorangie ¹ 40%	12,5	
Oban 14 ¹ 43%	14	
Islay		
Lagavulin 16 years ¹ 43%	16	
Laphroaig 10 years ¹ 58,6%	14	
Talisker 10 years ¹ 45,8%	12	
Ardberg 10 years ¹ 46%	13	
Speyside		
The Macallan Double Cask 12 ¹ 40%	15	
Glenfiddich 12 ¹ 40%	12	
Irish Whiskey		
Jameson Triple Distilled ¹ 40%	9	
Connemara Peated Single Malt ¹ 40%	11	
American Whiskey		
Bourbon		
Basil Hayden ¹ 40%	12	
Bullet ¹ 45%	9	
Makers Mark 45,5%	10	
Tennessee Whiskey		
Gentleman Jack ¹ 40%	10	
Jack Daniels ¹ 40%	9	
Canadian		
Canadian Club ¹ 40%	10,5	
Japaneser Whiskey		
Chita Suntory Single Grain ¹ 43%	14,5	
Yamazaki 12 years ¹ 43%	24,5	

Wodka

Wodka	4 cl	
Deutschland		
Brandstifter Wodka 43,3%	12	
Sash & Fritz 40%	12	
Polen		
Belvedere 40%	13	
Frankreich		
Ciroc 40%	13	
Grey Goose 40%	13	
Grey Goose VX 40%	16	
Schweden		
Absolut 40%	8	
Kanada		
Crystal Head 40%	12	

Rum

Karibik		
Bacardi Blanco 37,5%	9	
Kuba		
Havana Club 3 years ¹ 40%	9	
Havana Club 7 years ¹ 40%	11,5	
Havana Club 15 years ¹ 40%	24,5	
Ron Varadero 15 years ¹ 38%	14,5	
Jamaika		
Myer's Rum ¹ 40%	11	
Venezuela		
Botucal Reserva Exclusiva ¹ 40%	12	
Guatemala		
Ron Zacapa Edicion Negra ¹ 40%	21	
Philippinen		
Don Papa 10 years ¹ 43%	14,5	
Barbados		
Plantation Barbados XO 20 ¹ 40%	14	
Bermudas		
Gosling Black Seal ¹ 40%	10	

Tequila & Mezcal

Patron Silver 40%	11
Patron Anejo ¹ 40%	12
Casamigos Mezcal 40%	11

Port

Port	5 cl
Sandeman White Porto ¹ 19,5%	6
Sandeman Fine Ruby Porto ¹ 19,5%	6

Cognac

Cognac	4 cl
Hennessy VSOP ¹ 40%	12
Hennessy XO ¹ 40%	24,5

Weinbrand

Asbach Uralt ¹ 36%	9
--------------------------------------	---

Brandy

Cardenal Mendoza Gran Reserva ¹ 40%	11
---	----

Anis

Sambuca 40,5%	7
Ouzo 12	