

# Bene

STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

---

## VORSPEISEN

Starters

**Carpaccio von der Roten Bete** 9,80 €  
mit Trüffelvinaigrette  
dazu Rucola, Pinienkerne und Parmesan <sup>a1,g,h10,j</sup>  
*beetroot carpaccio with truffle vinaigrette,  
rocket, pine nuts and parmesan*

**Carpaccio vom Hirsch** 14,20 €  
mit Preiselbeerdressing  
dazu Rucola und schwarze Nüsse <sup>h,j</sup>  
*carpaccio of venison with cranberry dressing,  
rocket and black nuts*

**Gratinierter Ziegenkäse** kl. 9,80 €  
mit Thymianhonig dazu Salatbouquet <sup>a1,g,h,j,j,h11</sup> gr. 14,50 €  
*gratinated goat cheese with thyme honey  
and salad bouquet*

**Lachstatar** 11,90 €  
mit Gurke, Apfel und Crème Fraîche <sup>d,g,i</sup>  
*salmon tartare with cucumber, apple and crème fraîche*

---

## SUPPEN

Soups

**Currycrèmesuppe** 7,20 €  
pikant fruchtig mit Parmaschinkenchip <sup>g,h,i,o</sup>  
*piquant creamy curry soup with parma-ham chip*

**Tomatencrèmesuppe** 7,20 €  
mit frischen Kräutern und Steinpilz Ravioli <sup>a1,c,g,i,o</sup>  
*creamy tomato soup with fresh herbs and porcino ravioli*

**Bene-Bouillabaisse** gr. 16,50 €  
tomatisiert mit verschiedenen Fischfilets <sup>b,d,i,n,o</sup> kl. 9,20 €  
*bene bouillabaisse with varying fish fillets*

# Bene

STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

---

## SALATE

Salads

<b>Caesar-Salat „klassisch“</b>	<b>10,90 €</b>
knackiger Römersalat mit Parmesan und Croûtons <sup>a1,c,d,e,g,h2,h11,k</sup> <i>caesar-salad "classic"</i> <i>crisp romaine lettuce with parmesan and croûtons</i>	
<b>mit gebratenen Hähnchenbruststreifen</b>	<b>15,20 €</b>
<i>with chicken breast strips</i>	
<b>mit gebratenen Garnelen <sup>b</sup></b>	<b>17,80 €</b>
<i>with shrimps</i>	
<b>Salatvariation „Bene“</b>	<b>16,50 €</b>
mit mediterranem Gemüse und Avocado <sup>a1,e,h10,i,j,h11</sup> <i>variation of salad „Bene“</i> <i>with mediterranean vegetables &amp; avocado</i>	
<b>Beilagensalat <sup>i,g</sup></b>	<b>3,50 €</b>
<i>small mixed salad</i>	

---

## VEGAN

Vegan

<b>Gebackene Zucchinihälften</b>	<b>15,90 €</b>
gefüllt mit Ratatouille-Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln und Salatbouquet <sup>a1,i,j,h11</sup> <i>baked zucchini filled with ratatouille vegetables, salad and rosemary potatoes</i>	
<b>Veganer Burger</b>	<b>15,90 €</b>
mit Süßkartoffel-Pommes und Dip <sup>a1,e,f,g,h,i,h11</sup> <i>vegan burger with sweet potato fries and dip</i>	



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

---

## FISCH

Fish

<b>Dorschfilet</b>	<b>20,20 €</b>
mit Oliven-Haselnusskruste an Meerrettichschaum dazu mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln <sup>a1,d,e,g,h2,i,o</sup> <i>cod fillet with olive-hazelnut crust and horseradish cream, mediterranean vegetables and rosemary potatoes</i>	
<b>Zanderfilet</b>	<b>20,80 €</b>
im Parmaschinken-Mantel auf Dijon Senf-Gurkengemüse und Petersilienkartoffeln <sup>a1,d,g,i,j,l,o</sup> <i>pikeperch wrapped in parma-ham with Dijon- mustard cucumber vegetables and parsley potatoes</i>	
<b>Scholle „Finkenwerder Art“</b>	<b>21,30 €</b>
dazu Gurkensalat & Bratkartoffeln <sup>a1,d,g,i,j,l</sup> <i>fried plaice with bacon, cucumber salad and fried potatoes</i>	
<b>Bene`s Fischvariation</b> <sup>a1,c,d,g,l</sup>	<b>21,90 €</b>
3 verschiedene Fischfilets dazu hausgemachte Remouladensauce, Gurkensalat und Bratkartoffeln <i>three different fish filets with remoulade sauce, cucumber salad and fried potatoes</i>	
<b>Filet vom Lachs</b>	<b>22,90 €</b>
an Safranschaum auf cremigem Blattspinat mit Kartoffelpüree <sup>a1,d,g,i,o</sup> <i>salmon fillet with saffron foam, creamy spinach and potato purée</i>	
<b>Gegrillte Dorade</b>	<b>23,20 €</b>
mit mediterranem Öl dazu Rosmarinkartoffeln und Salat <sup>a1,d,i,j</sup> <i>grilled sea bream with mediterranean oil, rosemary potatoes and salad</i>	

# Bene

STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

---

## FLEISCH

Meat

<b>Hähnchenbrust</b> mit Kräuter-Feta Füllung auf Cherrytomaten und Süßkartoffel-Pommes <sup>f,g,i,o</sup> <i>chicken breast filled with herb-feta cheese, cherry tomatoes and sweet potato fries</i>	<b>19,50 €</b>
<b>Schweinemedallions</b> auf Waldpilzrahm mit Rosmarinkartoffeln und Salat <sup>g,i,o</sup> <i>pork fillet with creamy mushrooms, rosemary potatoes and salad</i>	<b>19,90 €</b>
<b>Wiener Schnitzel</b> mit Pommes Frites und Blattsalat <sup>a,c,g,i</sup> <i>veal escalope with french fries and lettuce</i>	<b>20,90 €</b>
<b>Rumpsteak (220g)</b> mit Kräuterbutter dazu Country-Pommes, Salsa Dip und Salat <sup>g,i</sup> <i>rumpsteak (220g) with herb butter, fresh fries, salsa dip and salad</i>	<b>25,90 €</b>
<b>Filet vom Rind (200g)</b> mit Schmelzzwiebeln und Pilzen, Kartoffel-Trüffel Püree und Speckbohnen <sup>g,i</sup> <i>beef fillet (200g) with melting onions, mushrooms, potato-truffle purée and green beans with bacon</i>	<b>34,50 €</b>

# Bene

STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

---

## NUDELGERICHTE

*Pasta*

**Bandnudeln mit**  
*tagliatelle with*

**cremiger Waldpilz-Kräuter Sauce** <sup>a1,c,g,l,o</sup>  
(vegetarisch)  
*creamy mushroom - herb sauce*

15,20 €

**Tomatensauce, frischem Gemüse und Feta** <sup>a1,c,g,i,o</sup>  
(vegetarisch)  
*tomato sauce, fresh vegetables and feta*

15,20 €

**hausgemachtem Pesto und Garnelen** <sup>a1,b,c,g,h10,l,s,o</sup>  
*homemade pesto and shrimps*

18,90 €

**Trüffel-Sahne Sauce und Rindfleischstreifen** <sup>a1,c,g,i,l,o</sup>  
*truffle - cream sauce and beef strips*

18,90 €

---

## KINDERGERICHTE

*Children's Menu*

**Chicken Nuggets** <sup>a1,c,f,i,j,9</sup>  
mit Pommes Frites und kleinem Salatbouquet  
*chicken nuggets with french fries  
and a small salad bouquet*

6,80 €

**Nudelspiel** <sup>a1,c,g,i</sup>  
mit Tomatensauce und Parmesan  
*pasta with tomato sauce*

6,80 €

**Wiener Schnitzel** <sup>a,c,g,j</sup>  
mit frischem Gemüse und Pommes  
*veal escalope  
with fresh vegetables and french fries*

8,80 €

# Bene

STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

---

## DESSERTS

Desserts

**Tonkabohnen Panna Cotta** 7,30 €  
mit Waldbeerenkompott <sup>g,h,o</sup>  
*tonka beans panna cotta with wildberry compote*

**Sorbet-Trilogie** 7,50 €  
auf Fruchtsalaten <sup>a1,g,h</sup>  
*sorbet trilogy with fruit salads*

**Schokoladendelice** 7,50 €  
dreierlei geeiste Schokoladenmousse  
mit Knusper topping auf Karamellsauce  
und Vanilleeis <sup>a1,c,e,g,h2</sup>  
*chocolate delice with crunchy topping,  
caramel sauce and vanilla ice cream*

**Vanille-Crème Brûlée** 7,80 €  
dazu fruchtiges Sorbet <sup>g,c</sup>  
*vanilla crème brûlée with fruity sorbet*

**Schokoladenküchlein** 7,80 €  
mit flüssigem Kern dazu Pistazieneis <sup>g,c,h</sup>  
(Zubereitung ca. 15 Minuten)  
*small chocolate cake with liquid core  
pistachio ice cream  
(preparation time 15 minutes)*

**Lust auf Eis? Weitere Eisspezialitäten finden Sie in unserer Eiskarte.**

**Käseteller** 12,90 €

*Cheese*

Internationale Käseauswahl  
mit Feigensenf, Früchten und Nüssen <sup>a2,e,f,g,h3</sup>  
*mixed selection of cheese  
with fig mustard, fruits and nuts*

# Bene

STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

## BIER<sup>2</sup>

Bitburger Pils vom Fass	0,3l	3,10 €
Bitburger Pils vom Fass	0,5l	5,00 €
Alsterwasser	0,3l	3,00 €
Alsterwasser	0,5l	4,90 €
Duckstein dunkel vom Fass	0,3l	3,30 €
Duckstein dunkel vom Fass	0,5l	5,20 €
Erdinger Hefeweizen	0,5l	4,90 €
Erdinger alkoholfrei	0,5l	4,90 €
Bitburger alkoholfrei	0,33l	3,50 €
Vitamalz	0,33l	3,90 €

## SÄFTE & NEKTARE

von Klindworth

Ananas <sup>6</sup>		
Apfel <sup>6</sup>		
Banane <sup>6</sup>		
Cranberry		
Johannisbeere		
Kiba <sup>6</sup>		
Kirsch		
Mango		
Maracuja <sup>6</sup>		
Orange		
Pfirsich <sup>6</sup>		
Rhabarber		
Traube		
Tomate		
	0,2l	3,00 €
	0,4l	5,20 €
<b>Alle Säfte sind auch als</b>	0,2l	2,60 €
<b>Schorlen erhältlich</b>	0,4l	4,90 €

## SOFTDRINKS

Coca-Cola <sup>1.3.7</sup>	0,33l	3,90 €
Coca-Cola light <sup>1.3.7.9</sup>	0,33l	3,90 €
Fanta <sup>1.3.7</sup>	0,33l	3,90 €
Sprite <sup>1.3.7</sup>	0,33l	3,90 €
Mezzo Mix <sup>1.3.7</sup>	0,33l	3,90 €
Schweppes Ginger Ale <sup>1.3.7</sup>	0,2l	3,20 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>1.3.7</sup>	0,2l	3,20 €
Thomas Henry Tonic Water <sup>1.3.7</sup>	0,2l	3,20 €
Magnus Feinperlig	0,25l	2,80 €
Magnus Feinperlig	0,75l	6,80 €
Magnus Still	0,25l	2,80 €
Magnus Still	0,75l	6,80 €



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

---

## HEIßGETRÄNKE

---

Kaffee Crème <sup>10</sup>	Tasse	2,60 €
	Kännchen	4,80 €
Cappuccino <sup>10.g</sup>	Tasse	3,30 €
Milchkaffee <sup>10.g</sup>	Tasse	3,50 €
Latte Macchiato <sup>10.g</sup>	Glas	3,70 €
Espresso <sup>10</sup>	Tasse	2,50 €
Espresso Macchiato <sup>10.g</sup>	Tasse	2,90 €
Doppelter Espresso <sup>10</sup>	Tasse	3,50 €
Doppelter Espresso Macchiato <sup>10.g</sup>	Tasse	3,90 €
Heiße Schokolade <sup>7</sup>		
Vollmilch / Weiße Schokolade <sup>7.g</sup>	Tasse	2,60 €
	Kännchen	4,40 €
Heiße Schokolade mit Sahne <sup>7.g</sup>	Tasse	3,10 €
Chai Latte <sup>7.g</sup>	Glas	3,70 €
White Chocolate Mocca <sup>10.g</sup>	Glas	4,20 €
Iced Caramel Macchiato <sup>10.g</sup>	Glas	5,50 €
Flavours <sup>9</sup> (Karamell, Vanille,...)	2cl	0,50 €
Tee mit frischer Minze	0,25l	3,50 €

---

## EILLES TEE

---

(lose)

### **Darjeeling Royal Second Flush** (Schwarzer Tee, Ziehzeit: 2-5 Minuten)

*Hocharomatische, zartblumige Sommerpflückung aus dem Hochland Nordindiens*

### **Friesische Mischung** (Schwarzer Tee, Ziehzeit: 2-5 Minuten)

*Nicht nur die Friesen lieben diese kräftige, würzige Blattmischung mit kupferner Tassenfarbe*

### **Grüntee China** (Grüner Tee, Ziehzeit 2-3 Minuten)

*Zarter Grüntee mit angenehm herber Note und leuchtend-gelber Tassenfarbe*

### **Detox Broken** (Grüner Tee - Kräutermischung mit Mate, Ziehzeit 2-3 Minuten)

*Frische Grüntee – Mate – Brennesselmischung mit delikatem Akzent durch Ingwer, als ausgleichende Balance und Wohltat für Körper und Geist*

### **Kräutergarten** (Kräutermischung, Ziehzeit: 5-10 Minuten)

*Eine erfrischend – reine Kräutermischung mit süß – würzigem Geschmack*

### **Rooibos Sanddorn** (Kräutermischung aromatisiert, Ziehzeit: 5-10 Minuten)

*Südafrikanischer Rotbusch mit Sanddornbeeren und Saflorblüten*

### **Kamillenblüten** (Kräutertee, Ziehzeit: 5-10 Minuten)

*Kamillenblüten haben einen honigartigen Geschmack und sind angenehm wohltuend und ausgleichend*

### **Rote Grütze** (Früchtemischung, Ziehzeit: 5-10 Minuten)

*Mischung ausgesuchter Früchte mit Himbeer – Kirsch – Aroma versetzt*

0,25l

3,80 €



# Bene

STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

---

## APERITIFE<sup>2</sup>

---

Riesling Sekt	0,1l	4,50 €
	0,75l	18,00 €
Bene Secco blanc	0,1l	5,60 €
	0,75l	28,00 €
Bene Secco rosé	0,1l	5,60 €
	0,75l	28,00 €
Scavi & Ray rosé alkoholfrei	0,1l	4,50 €
	0,75l	18,00 €
Sandeman Sherry <i>Fino, Medium Dry, Sweet</i>	5cl	7,00 €
Campari auf Eis	4cl	6,00 €
Campari Orangensaft	0,2l	8,00 €
Campari Soda	0,2l	8,00 €
Martini <i>Dry, Bianco, Rosso</i>	4cl	6,00 €

---

## SPRITZ<sup>2</sup>

---

0,2l

Andalö Splish		
Hugo		
Aperol Spritz		
Lillet goes Wild		
Rosato Spritz		
		5,90€

---

## AKVAVIT<sup>2</sup>

---

2cl

Jubiläums Akvavit		
Malteser		
Linie		
		3,50 €

---

## LIKÖRE & BITTER<sup>2</sup>

---

2cl

Sambuca		
Ouzo		
Fischergeist		
Helbing – Kümmel		
Amaretto		
Jägermeister		
		3,50 €
	4cl	
Kahlúa		5,00 €
Bailey's		5,00 €
Ramazotti		5,00 €
Fernet Branca		5,00 €
Averna		5,00 €
Pernod		6,00 €

# Bene

STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

---

## OBSTBRÄNDE & GRAPPA <sup>2</sup>

2cl

Luzet Obstbrand <i>Williams Birne, Kirsche, Himbeere</i>	4,00 €
Ziegler Obstbrand	5,50 €
Ziegler Williams Birne	8,50 €
Ziegler Wildkirsche Nr. 1	12,50 €
Grappa Nonino	
<i>Chardonnay, Merlot, Muscato</i>	6,00 €
Calvados	3,50 €

---

## WHISKEY <sup>2</sup>

4cl

Jim Beam	6,00 €
Jack Daniels	7,00 €
Johnnie Walker	6,00 €
Ballantine´s	6,00 €
Tullamore Dew	6,50 €
Cragganmore Speyside Malt 12 Years	10,50 €
Lagavulin Islay Malt 16 Years	10,50 €
Oban Highland 14 Years	10,50 €
Talisker Skye Malt 10 Years	10,50 €
Dalwhinnie Highland Malt 15 Years	10,50 €
Glenkinchie Lowland Malt 12 Years	10,50 €

---

## COGNAC <sup>2</sup>

4cl

Baron Otard VSOP	11,50 €
Hennessy Fine de Cognac	10,50 €

---

## BRANDY <sup>2</sup>

4cl

Osborne Veterano	6,00 €
Cardenal Mendoza	10,00 €

# Bene

STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

---

## RUM<sup>2</sup>

4cl

Havana Club 3 Jahre	6,00 €
Havana Club 7 Jahre	8,00 €
Matusalem 15 Jahre	11,00 €
Plantation Barbados XO	14,00 €

---

## GIN<sup>2</sup>

4cl

Gordon's	5,00 €
Bombay Sapphire	6,00 €
Hendrick's	7,00 €
Spitzmund (Schleswig-Holstein)	7,50 €
Monkey 47 (Schwarzwald)	9,50 €

---

## WODKA & KORN & TEQUILA<sup>2</sup>

2cl

Fürst Bismarck Doppelkorn	3,50 €
The Ostholsteiner Doppelkorn	4,50 €
Absolut Vodka	3,50 €
Sierra Silver	3,50 €



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

---

## WEIßWEINE<sup>21</sup>

---

### PFALZ

#### **Weingut Jens Bühler, Kallstadt**

##### **Weißburgunder, trocken**

Feinfruchtige Noten von exotischen Früchten wie Papaya, Passionsfrucht und Kiwi.

0,75l 25,80 €  
0,2l 8,20 €

#### **Weingut Hammel & Cie, Kirchheim**

##### **Sophie Helene Petit Blanc QbA, trocken**

Eine duftig, lebendige Cuvée aus Kerner, Rivaner, Scheurebe und Weißburgunder. Mit Aromen wie Apfel, Mirabellen, Cassis und Honigmelone.

0,75l 25,40 €  
0,2l 7,80 €

#### **Weingut Anselmann**

##### **Sauvignon Blanc, trocken**

Dieser Wein hat ein ausdrucksvolles Bouquet nach tropischen Früchten und Stachelbeeren, vollmundig mit angenehmer Frische.

0,75l 21,90 €  
0,2l 7,20 €

#### **Weingut Anselmann**

##### **Riesling, trocken**

Eleganter und fruchtiger Weißwein mit einem feinen Bouquet nach Zitrone, Aprikose und Apfel. Er ist ein erfrischender und ausdrucksvoller Wein für laue Sommerabende sowie zu Fisch, Meeresfrüchten oder Geflügel.

0,75l 22,80 €  
0,2l 7,30 €

#### **Weingut Anselmann**

##### **Pinot blanc, trocken**

Der Pinot ist ein charaktvoller und harmonischer Weißburgunder mit einer fruchtigen Frische und Würze. Der passende Wein zu (fast) jeder Speise und jedem Anlass.

0,75l 21,20 €  
0,2l 6,80 €



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

## BADEN

### Weingut Kiefer, Eichstetten

#### Scheurebe, halbtrocken

Mit Aromen von der Grapefruit und der Passionsfrucht.

0,75l 25,50 €  
0,2l 7,90 €

### Weingut Kiefer, Eichstetten

#### Grauburgunder Kabinett, trocken

Die Bandbreite des Grauburgunders reicht von frisch, dezent fruchtig bis stoffig und geradlinig.

0,75l 25,40 €  
0,2l 7,80 €

## ITALIEN

### Weingut Guiseppa Campagnola, Veneto

#### Pinot Grigio, trocken

Frisch, bekömmlich, fruchtig und unkompliziert ist dieser Pinot Grigio.

1,0l 28,50 €  
0,2l 6,90 €

## SPANIEN

### Weingut Bodegas Alconde, Navarra

#### Vina Sardasol Blanco

#### Chardonnay, trocken

Sehr aromatisch und wohlriechend.

0,75l 23,20 €  
0,2l 7,40 €

## SÜDAFRIKA

### Phinda Mountain

#### Chardonnay (2016), Winemakers Selection

Einladendes Aroma frischer Äpfel mit einem trockenen Abgang. Dieser Wein ist perfekt zu Fisch und Geflügel.

0,75l 21,50 €  
0,2l 6,00 €



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

---

## ROSÈWEINE<sup>ca</sup>

---

### PFALZ

**Weingut Hammel & Cie, Kichheim**  
**Sophie Helene Petit Rosé QbA, trocken**

Dieser Rose ist harmonisch, trocken, aromatisch und fruchtig-duftend mit einer anregenden Frische.

0,75l 25,40 €  
0,2l 7,80 €

**Weingut Anselmann**  
**Cabernet Sauvignon Rosé, trocken**

Ein angenehmer kräftiger Rosé mit fruchtigen Noten von Stachelbeeren, Erdbeeren und Kirschen. Trockener, harmonischer, ausgewogener Wein mit einem angenehmen Abgang.

1,0l 28,10 €  
0,2l 6,80 €

### SPANIEN

**Weingut Bodegas Alconde, Navarra**  
**Vina Sardasol Rosado**  
**Garnacha, trocken**

Feines Aroma von Erdbeeren und anderen roten Früchten.

0,75l 23,40 €  
0,2l 7,50 €



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

---

## ROTWEINE <sup>2,1</sup>

---

### PFALZ

#### Weingut Anselmann

##### Dornfelder, trocken

Eine angenehm, fruchtbetonte Nase von tiefdunkelroten Früchten, wie reife Kirschen, Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren.

0,75l 27,20 €  
0,2l 8,70 €

### WÜRTTEMBERG

#### Weingut Sonnenhof

##### Lemberger QbA, halbtrocken

Feiner Duft nach Kirschen und Brombeeren im Geschmack fruchtig und nachhaltig.

0,75l 25,80 €  
0,2l 8,20 €

### FRANKREICH

#### Weingut Chateau Anniche, Bordeaux

##### 1éres Cotes des Bordeaux, trocken

Dieser Bordeaux hat ein ausdrucksvolles, reifes Fruchtbouquet mit Aromen von roten und schwarzen Kirschen.

0,75l 29,20 €  
0,2l 8,90 €

### SPANIEN

#### Weingut Bodegas Alconde, Navarra

##### „Selección“ Tinto Roble

##### Merlot, Garnacha, trocken

Rote Früchte, insbesondere Pflaume und Erdbeere dominieren den Geschmack dieses Merlot.

0,75l 23,40 €  
0,2l 7,50 €

### SÜDAFRIKA

#### Phinda Mountain

##### Cabernet Sauvignon (2015), Winemakers Selection

Ein Bouquet weicher, reifer Cassis und schwarzen Johannisbeeren mit einem leichten tannigen Abgang. Dieser Wein ist perfekt zu rotem Fleisch oder Käse.

0,75l 21,50 €



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

0,2l 6,00 €

---

**FLASCHENWEINE „ROT“** 2,1

---

**SPANIEN**

**Weingut Marqués de Arviza, Rioja  
Tempranillo, Mazuelo und Graciano, trocken**

Intensive rubinrote Farbe, kräftige  
Aromen von dunklen Früchten  
und Vanille.

**0,75l 38,50 €**

**SÜDAFRIKA**

**Kleine Zalze  
Vineyard Selection Shiraz Barrel**

Tiefrot mit würzigen Aromen, süße  
schwarze Beerenfrüchte und Schokolade.  
Sortentypisch mit Spuren von Lakritze und  
Maulbeeren welche wunderschön mit den  
Rauch- und Holznoten harmonieren.

**0,75l 36,80 €**

**CHILE**

**Hussonet  
Weingut Haras de Pirque, Maipo Valley  
Cabernet Sauvignon, Gran Reserva**

14 Monate lang reift dieser tief  
purpurfarbene Cabernet Sauvignon in  
Fässern aus französischer Eiche. Er zeigt  
Anklänge von Tabak, gepaart mit erdigen,  
mineralischen Noten, Eleganz und  
Komplexität sowie ein langer Nachhall  
zeichnen diesen „Hussonet“ aus.

**0,75l 58,80 €**



# Bene

STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

---

## COCKTAILS

### CLASSICS <sup>2</sup>

<b>CAIPIRINHA</b> Cachaça / Rohrzucker / Limette	<b>7,20 €</b>
<b>MOJITO</b> Rum / Rohrzucker / Minze / Limette	<b>7,20 €</b>
<b>COSMOPOLITAN</b> Wodka / Cointreau / Limette / Cranberry	<b>7,80 €</b>
<b>PIÑA COLADA</b> <sup>8</sup> Rum / Kokos / Sahne / Ananas	<b>8,50 €</b>
<b>SEX ON THE BEACH</b> <sup>2</sup> Wodka / Pfirsichlikör / Orange / Cranberry	<b>8,80 €</b>
<b>LONG ISLAND ICED TEA</b> <sup>1,3,7</sup> Weißer Rum / Wodka / Gin / Tequila / Cointreau / Limette / Cola	<b>10,90 €</b>
<b>MAI TAI</b> Weißer & Brauner Rum / Cointreau / Ananas / Limette / Mandel	<b>9,90 €</b>

---

## SPRITZIGES <sup>2</sup>

<b>APEROL</b> Aperol / Prosecco / Soda / Orange	<b>5,90 €</b>
<b>HUGO</b> Holunderblüte / Prosecco / Soda / Minze / Limette	<b>5,90 €</b>
<b>LILLET GOES WILD</b> Lillet / Wildberry / Beeren / Prosecco	<b>5,90 €</b>
<b>ANDALÖ SPLISH</b> Andalö / Prosecco / Soda	<b>5,90 €</b>
<b>ROSATO SPRITZ</b> Rommazzoti Rosato / Rhabarbar / Sekt	<b>5,90 €</b>



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

<b>IPANEMA</b> <sup>1,3,7</sup>	<b>6,50 €</b>
Limette / Rohrzucker / Ginger Ale	
<b>VIRGIN COLADA</b> <sup>6,8</sup>	<b>6,50 €</b>
Kokos / Sahne / Ananas	
<b>FRUITY ISLAND</b> <sup>6</sup>	<b>6,50 €</b>
Maracuja / Orange / Pfirsich / Cranberry	

## BENE SPECIALS <sup>2</sup>

<b>BELLA BENE</b> <sup>10,8</sup>	<b>8,80 €</b>
Bailey's / Brauner Rum / Kaffee / Sahne / Banane	
<b>MEERESRAUSCHEN</b> <sup>1</sup>	<b>8,80 €</b>
Rum / Vanille / Maracuja / Pfirsich / Orange / Blue Curacao	
<b>MANGO FIZZ</b> <sup>1,3,7</sup>	<b>8,80 €</b>
Gin / Limette / Rohrzucker / Minze / Ginger Ale / Mango	
<b>ELEA</b>	<b>8,80 €</b>
Likör 43 / Malibu / Passoã / Maracuja	
<b>BLACK MOJITO</b>	<b>9,10 €</b>
Black Wodka / Wodka / Beerenpüree / Limette / Minze / Soda	
<b>COOL MELONE</b>	<b>8,80 €</b>
Gin / Wassermelone / Limette / Tonic	

### Zusatzstoffe:

- <sup>1</sup> mit Farbstoff
- <sup>2</sup> mit Alkohol
- <sup>3</sup> mit Süßungsmitteln
- <sup>4</sup> enthält eine Phenylalaninquelle
- <sup>5</sup> mit geschwefelten Zutaten
- <sup>6</sup> mit Antioxidationsmitteln
- <sup>7</sup> mit Konservierungsstoffen
- <sup>8</sup> mit Geschmacksverstärker
- <sup>9</sup> mit Süßstoffen
- <sup>10</sup> mit Koffein
- <sup>11</sup> mit Stabilisatoren

### Allergene:

- <sup>a</sup> enthält glutenhaltiges Getreide
- <sup>a1</sup> enthält Weizen
- <sup>a2</sup> enthält Roggen
- <sup>a3</sup> enthält Gerste
- <sup>a4</sup> enthält Hafer
- <sup>a5</sup> enthält Dinkel
- <sup>a6</sup> enthält Kamut
- <sup>b</sup> enthält Krebstiere
- <sup>c</sup> enthält Eier
- <sup>d</sup> enthält Fische
- <sup>e</sup> enthält Erdnüsse
- <sup>f</sup> enthält Sojabohnen
- <sup>g</sup> enthält Milchprodukte
- <sup>h</sup> enthält Schalenfrüchte
- <sup>h1</sup> enthält Mandeln
- <sup>h2</sup> enthält Haselnüsse
- <sup>h3</sup> enthält Walnüsse
- <sup>h4</sup> enthält Cashewnüsse
- <sup>h5</sup> enthält Pecannüsse
- <sup>h6</sup> enthält Paranüsse
- <sup>h7</sup> enthält Pistazien
- <sup>h8</sup> enthält Macadamiannüsse
- <sup>h9</sup> enthält Queenslandnüsse
- <sup>h10</sup> enthält Pinienkerne
- <sup>h11</sup> enthält Sesamsamen
- <sup>i</sup> enthält Sellerie
- <sup>j</sup> enthält Senf
- <sup>k</sup> enthält Senfsamen
- <sup>l</sup> enthält SO<sub>2</sub>
- <sup>m</sup> enthält Lupine
- <sup>n</sup> enthält Weichtiere
- <sup>o</sup> enthält Alkohol

*Bene*

STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE