

HERZLICH WILLKOMMEN IM HOTEL DEIMANN!

„Abschalten, sich wohlfühlen
und mit guten Getränken den Tag ausklingen lassen.“

Unsere Gäste stehen im Mittelpunkt unserer täglichen Arbeit und so haben wir auch hier eine Auswahl bester Zutaten, sorgfältig zubereitete Getränke mit einem persönlichen Service kombiniert.

Genießen Sie außergewöhnliche Cocktails, Longdrinks und ausgesuchte Spirituosen.

Zusätzlich haben wir für Sie den Cocktail des Tages kreiert.
Fragen Sie bitte unser Bar-Team.

Wir wünschen Ihnen angenehme und erholsame Stunden bei uns und Momente zum Entspannen.



Ihr Serviceteam
im Romantik- & Wellnesshotel Deimann.

WEGWEISER

Aperitif's	Seite 3-4
Cocktail's	
Klassiker	Seite 5-6
Sahne Cocktail's	Seite 7
Alkoholfreie Cocktail's	Seite 8
Longdrink's	Seite 8
Digestif's	
Aus dem Sauerland	Seite 9
Bitters	Seite 9
Klare	Seite 9
Grappa, Trester & Marc	Seite 10
Rum	Seite 10
Obstbrände	Seite 11
Vodka	Seite 11
Weinbrand, Brandy, Cognac & Armagnac	Seite 12
Calvados	Seite 12
Tequila	Seite 12
Liköre	Seite 13
Whisky / Whiskey	Seite 14-15
Gin & Tonic Water	Seite 16
Softdrink's & Säfte	Seite 17
Kaffee & Co	Seite 18
Bier	Seite 19
Offene Weine	Seite 20-21



UNSERE EMPFEHLUNGEN

Deimann Cocktail alkoholfrei	6.50
Mangosaft, Zitronensaft, Orangensaft, Rose's Limejuice, Minze, Soda	
Deimann Cocktail	9
Weißer Rum, Melonenlikör, Orangensaft Maracujasaft, Zitronensaft, Blue Curacao	

APERITIF COCKTAILS

„Bellini“	7
Aperol Sprizz	7
“Inge”	7
Ingwersirup, Prosecco, Basilikum, Limette	
“Aperitivo Milano Bella”	7
Ramazotti Rosato, Prosecco, Wild Berry, Zitrone	
“Hugo”	7
Holunderblütensirup, Prosecco, Soda Limetten, Minze	
Lillet Royal	7
Lillet, Prosecco, Wildberry-Tonic, Minze, Limette Erdbeeren (saisonal bedingt frisch oder als Püree)	
“Tocco Rosso”	7
Campari, Holunderblütensirup, Minze, Prosecco	
“Americano”	7
Campari, Martini Rosso, Soda	
“Black Magic”	7
Cointreau, Traubensaft, Prosecco	
“Happy Night”	9
Vodka, Apfelsaft, Zitrone, Mangosirup, Sekt	



APERITIF KLASSIKER

Martini *5 CL*
Bianco, extra Dry, Rosso, Rosato 5

Sherry
Tio Pepe Fino 6.50
Sandeman Medium Dry 6.50

Portwein
Sandeman Port Weiß 5.50
Taylor's Port Reserve Ruby Select 7

4 CL
Aperol 5
Campari 5
Noilly Prat 5
Lillet Blanc 5
Ricard 5
Pernod 5

0,1 L
Sekt „Edition Deimann“ 6.50
Riesling Sekt Brut, Flaschengärung

Prosecco Carpeno Malvolti 6.50
Spumante Extra Dry

Champagne Billecart-Salmon 11.50
Brut Réserve

Kir Royal 11.50



COCKTAIL KLASSIKER

Manhattan	7.50
Canadian Club, Martini Rosso, Angostura	
Martini Dry	7.50
Gin oder Vodka, Noilly Prat, Olive	
Cosmopolitan	7.50
Vodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberrynektar	
Gimlet	7.50
Gin oder Vodka, Rose`s Limejuice, Limettensaft	
Whiskey Sour	7.50
Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zucker	
Amaretto Sour	7.50
Amaretto, Zitronensaft, Zucker	
Gin Fizz	7.50
Gin, Zitronensaft, Zucker, Soda	
Apotheke	7.50
Punt e Mes, Fernet Branca, Crème de Menthe	
Bloody Mary	7.50
Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Gewürze	
Hemingway Special	7.50
Rum, Maraschino, Grapefruitsaft, Limette	
Bronx	7.50
Gin, Martini Rosso, Martini Dry, Orangensaft	
Raspberry Basil Collins	7.50
Gin, Himbeersirup, Limetten, Basilikum, Soda	
Classic Margarita	7.50
Tequila, Cointreau, Limettensaft	
Fruit Margarita	8.50
Tequila, Cointreau, Limettensaft, Erdbeeren oder Himbeeren (saisonal bedingt frisch oder als Püree)	
Classic Daiquiri	7.50
Weißer Rum, Limettensaft, Zucker	
Tequila Sunrise	7.50
Tequila, Orangensaft, Grenadine (saisonal bedingt frisch oder als Püree)	



Fruit Daiquiri	8.50
Weißer Rum, Limettensaft, Zucker, Erdbeeren oder Himbeeren	
Caipirinha	9.50
Cachaca, Limette, brauner Zucker	
Mojito	9.50
Havana Club 3years, Limette, Minze, Zucker, Soda	
Beautiful Sunshine	9.50
Vodka, Aperol, Zitronen-, Maracuja-Orangensaft, Ginger Ale	
Sex on the Beach	9.50
Vodka, Pfirsichlikör, Zitronen-, Ananassaft, Cranberrynektar	
Hurricane	9.50
Brauner Rum, weißer Rum, Rose's Limejuice Limetten-, Ananas-, Orangen-, Maracujasaft	
Planters Punch	10.50
Brauner Rum, Zitronen-, Ananas-, Orangensaft, Grenadine	
Bahama Mama	10.50
Rum 73%, Malibu, Tia Maria, Limetten-, Ananassaft	
Swimming Pool	10.50
Rum, Vodka, Blue Curacao, Cream of Coconut, Ananassaft	
Mexican Colada	10.50
Tequila, Kahlua, Cream of Coconut, Ananassaft	
Flying Cangaroo	10.50
Vodka, Vanillelikör, Rum, Cream of Coconut Orangen-, Ananassaft	
Pink Heaven	10.50
Likör 43, Malibu, Rum, Mangosirup, Erdbeersirup, Maracujasaft	
Mai Tai	10.50
Brauner Rum, Dry Orange, Limette, Mandelsirup, Orangensaft	
Long Island Ice Tea	12.50
Vodka, Gin, Tequila, weißer Rum, Triple Sec, Zitronensaft, Rose's Limejuice, Orangensaft, Cola	
Singapore Sling	12.50
Gin, DOM Benedictine, Cointreau, Cherry Hering Ananassaft, Angostura, Grenadine, Limette	



SAHNE COCKTAILS

Grasshopper	7.50
Crème de Menthe, Crème de Cacao, Sahne	
Golden Dream	7.50
Galliano, Triple Sec, Orangensaft, Sahne	
Brandy Alexander	7.50
Brandy, Crème de Cacao, Sahne	
White Russian	7.50
Vodka, Kahlúa, Sahne	
Piña Colada	9.50
Weißer Rum, Cream of Coconut, Ananassaft, Sahne	



LONG DRINKS

Campari Soda	6
Campari Orange	7
Vodka	
Orangensaft, Bitter Lemon, Tonic	7.50
Whiskey Cola	7.50
Cuba Libre	7.50
Orange Buck	8.50
Brandy, Vanillesirup, Ginger Ale, Rosmarin	
Pimm's Cup No. 1	8.50
Pimm's, Ginger Ale, Limette, Orange, Gurke	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Coconut Kiss	6.50
Cream of Coconut, Ananassaft, Sahne	
Fruitpunch	6.50
Orangensaft, Ananassaft, Grapefruitsaft Pfirsichsaft, Zitronensaft, Grenadinesirup	
Joana	6.50
Limette, brauner Zucker, Maracujasaft, Ginger Ale	
Ipanema	6.50
Limette, brauner Zucker, Ginger Ale	
Speedy Gonzalez	6.50
Blue Curacao, Maracujasaft, Grapefruitsaft, Bananensaft	
„No Name“	6.50
Monin bitter, Maracuja-, Orangen-, Limettensaft, Wild Berry	
Big Apple	6.50
Apfelsaft, Orangensaft, Mandelsirup, Tonic Water	
Yellow Time	6.50
Mangosaft, Milch, Coconut Milk, Maracujasirup	



SAUERLÄNDER SPIRITUOSEN ***2CL***

Ganz Alter Schneider, Edelkorn	2.50
Kahler Asten, Kräuterlikör	2.50
Astenfeuer, Kräuterbitter 56% alc.	3
Rabenbrände	
Obstler	2.50
Mirabelle	3
Apfel aus dem Barrique	3
Williamsbirne	3
Heugeist	3
Waldhimbeergeist	3
„Sweet Raven“ Sahnelikör	3.50
Erdbeer	6.50
„Mc Raven“ Single Malt Whisky	8.50

BITTERS ***2CL*** ***4CL***

Deimangeist “Hausmarke”	2	3.90
Underberg	2.50	
Jägermeister	2.50	4.50
Fernet Branca, Menta	2.50	4.50
Cynar	2.50	4.50
Averna	2.50	4.50
Ramazotti	2.50	4.50
Lantenhammer Halbbitter	3	5.80

KLARE ***2CL***

Korn	1.50
Obstwasser	1.50
Wacholder	1.50
Eversbusch Wacholderbrand	2.50
Malteser Aquavit	2.50
Linie Aquavit	2.50
Aalborg Jubilaecums Aquavit	2.50



GRAPPA, TRESTER & MARC ***2CL***

Malvolti Grappa di Prosecco 4.50

Poli

Po di Poli Morbida 6.50

Sarpa di Poli 8

Jean Buscher Trester“Edition Deimann“ 5

Jean Goyard Marc de Champagne 5

GRAPPA AUS DEM BARRIQUE

Marzadro “Le 18 Lune” 6.50

Berta

Tre Soli Tre, di Nebbiolo 9

Bric del Gaian, di Moscato 9

“DiLidia” Riserva Stravecchia 9

Munte Acuto, di Roero 9

RUM ***4CL***

Myers’s Rum, Jamaica 4.50

Captain Morgan, Jamaica 4.50

Havana Club

3years, Cuba 4.50

7years, Cuba 7

Gosling’s Black Seal Dark, Bermuda 7

Clément 10years, Matinique 8.50

Ron Zacapa 15years, Guatemala 9.50

El Dorado 15years, Guyana 10.00

Dictador 20years, Kolumbien 10.50

OBSTBRÄNDE	2CL
Schladerer Williams Birne	4.50
Lantenhammer	
Holzfass Obstbrand	4.50
Williams-Birne	7.50
Mirabelle	7.50
Haselnussgeist	7.50
Waldhimbeergeist	7.50
Ziegler	
Gravensteiner Apfel	7.50
Williams-Birne	7.50
Alte Zwetschge	7.50
Waldhimbeergeist	7.50
Sauerkirsche	7.50
Mirabelle	7.50
Zwetschge	7.50
Espresso Geist	7.50
Schokoladen Geist	7.50
No. 1 Wildkirsche	12
Gansloser Ingwer Geist	8.00

VODKA	4CL
Three Sixty, Deutschland	4.50
Absolut, Schweden	4.50
Moskovskaya, Russland	4.50
Grey Goose, Frankreich	7.50
Belvedere, Polen	9.50
Chopin, Polen	9.50
Sipsmith, England	9.50
Kauffman, Russland	10.50



WEINBRAND, BRANDY COGNAC & ARMAGNAC

	<i>4CL</i>
Asbach Uralt	6
Metaxa 12 Sterne	6.50
Carlos 1	7.50
Vecchia Romagna	8.00
Cardenal Mendoza Carta Real	9.50
Remy Martin VSOP	8.50
Hennessy	
VSOP	8
XO	16
Marnier XO	12
Legrand Bas Armagnac 5ans	9

TEQUILA

	<i>4CL</i>
Sierra	
Silver	4.50
Gold	4.50
Casa Noble, Single Barrel	8.50

CALVADOS

	<i>4CL</i>
Père Magloire	
VSOP	7
XO	9.50



<i>LIKÖR</i>	<i>4CL</i>
Amaretto di Saronno Mandellikör	5
Baileys Irish Cream Whisky Sahnelikör	5
Ouzo 12 Anislikör	5
Yeni Raki Anislikör	5
Heering Cherry Kirschlikör	5
Eierlikör “La Bomba”	5
Limoncello Zitronenlikör	5
Cointreau Orangenlikör	5
Malibu Coconut Rum	5
Molinari Sambuca Sternanis	5
Dom Bénédictine Kräuterlikör	6
Drambuie Whiskylikör	6
Frangelico Haselnusslikör	6
Galliano Vanillelikör	6
Grand Marnier Bitterorangen-Cognaclikör	6
Gold Strike Zimtlükör	6
Licor 43 Gewürz-Vanillelikör	6
Pimm’s No. 1 Kräuterlikör	6
Tia Maria Kaffeelikör	6
Southern Comfort Whiskeylikör	6
Kahlua Kaffeelikör	6
Bonum Zwetschgenlikör	6



WHISKY/WHISKEY

SCHOTTISCHER - SINGLE MALT *4CL*

SPEYSIDE

Glenfiddich 12years	8.50
Aberlour A'Bunadh Batch 47	16
Glenlivet 18years	16
Glenfarclas 21years	16.50
Macallan 18years	27

ISLANDS

Laphroaig 10years	8
Talisker 10years	8.50
Lagavulin 16years	10.50
Isle of Jura	11.50
Octomore 5years	16.50
Tobermory 15years	18.50

HIGHLANDS

Highland Park 12years	8.50
Oban 14years	9.50
Glenmorangie 18years	16

LOWLANDS

Glenkinchie 12years	9.50
----------------------------	------

IRISCHER - SINGLE MALT

Tullamore Dew	6
Kilbeggan	6
Jameson	7.50
Bushmills 10years	8



WHISKY/WHISKEY

<i>INTERNATIONAL- SINGLE MALT</i>	<i>4CL</i>
Ziegler Aureum , Deutscher Single Malt	9
Armorik Single Malt de Bretagne	9.50
Millstone , Dutch Single Malt	10.50
Mackmyra , Swedish Single Malt	11.50
Sullivans Cove , Australian Single Cask Malt	14.50

AMERIKANISCHER - WHISKEY

Jim Beam Kentucky Straight Bourbon	5.50
Four Roses Kentucky Straight Bourbon	5.50
Jack Daniels Tennessee Whiskey Bourbon	5.50
Booker's 7years Kentucky Straight Bourbon	10.50

KANADISCHER - WHISKEY

Canadian Club	6
----------------------	---

BLENDED SCOTCH

Ballantines	6
Dimple 15years	7
Chivas Regal 12years	7.50
Johnnie Walker	
Red Label	6
Black Label 12years	7
Blue Label	18
Cutty Sark	6.50
Hedonism Blended Grain Scotch	11.50



<i>GIN</i>	<i>4CL</i>
Gordon`s , London Dry, England	5
Bombay Sapphire , London Dry, England	6.50
Beefeater 24 , London Dry, England	6.50
Tanqueray , London Dry, England	6.50
Tanqueray Ten , London Dry, England	7.50
Saffron Gin , Frankreich	7
Whitley Neill , London Dry, England	7.50
Siegfried Gin , Deutschland	8
Both`s , Old Tom Gin, Deutschland	8
G` Vine Floraison , Frankreich	8
Hendrick`s , Schottland	8
Gin Mare , Spanien	9
Black Gin , Deutschland	9
London No.1 , Blue Gin, England	9.50
Monkey 47 , Dry Gin, Deutschland	9.50

<i>TONIC WATER</i>	<i>0.20 L</i>
Schweppes Deutschland	2.70
Fentimans , England	4.80
Fentimans Herbal , England	4.80
1724 , Argentinien	5.80



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Selters	0.25 L	0.75 L
Leicht, naturell	2.20	6
Classic		6
San Pellegrino		6
Aqua Panna		6

HSK Wasser	0.5 L
Medium, still	3.00

Schweppes	0.2 L
Wild Berry, Bitter Lemon, Ginger Ale	2.70
Coca-Cola	2.20
Coca-Cola light	2.20
Coca-Cola zero	2.20
Fanta	2.20
Sprite	2.20
Apfelschorle	2.20

Fentimans	0.275 L
Curiosity Cola	5.50
Rose Lemonade	5.50

Red Bull	0.25 L
	4.00

SAFT & NEKTAR **0.20 L**

Orange, Ananas, Grapefruit, Maracuja	3.50
Mango, Cranberry, Kirsche, Banane	
Traube, Johannisbeere, Pfirsich, Tomate	
Frisch gepresster Orangensaft	6.50
Frische Limonade	7
Orangensaft, Zitronensaft, Honig, Minze, Wasser	



HEIßE GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2.20
Kännchen Kaffee	4
Espresso	2.40
Doppelter Espresso	3.90
Espresso Macchiato	2.50
Doppelter Espresso Macchiato	4.20
Latte Macchiato	3.20
Cappuccino	3.40
Milchkaffee	3.50
Café Crème	2.90
Glas Tee	2
Kännchen Tee	4.80
Heiße Schokolade mit Sahne	3.60
Heiße Schokolade mit Rum	5.50
Heiße Zitrone	3
Glas Milch 0,2 l	1.50
Glühwein	4.50
Grog mit Rum oder Whisky	5
Heißwasser, Zitronen, Zucker	
Kaffee Baileys	8.50
Kaffee, Baileys, Sahne	
Irish Coffee	9.50
Irish Whiskey, Kaffee, Sahne	



BIER VOM FASS

Deimann Spezial Pils	0.20 l	2
	0.30 l	2.70
	0.50 l	4.50
Warsteiner Pils	0.20 l	2
	0.30 l	2.70
	0.50 l	4.50
Deimann's Dunkel	0.20 l	2
	0.30 l	2.70
	0.50 l	4.50

FLASCHENBIER

Warsteiner alkoholfrei	0.33 l	2.50
Isenbeck Malzbier	0.33 l	2.50
Frankenheim Alt	0.33 l	2.50
König Ludwig Weißbier		
naturtrüb	0.50 l	3.90
dunkel	0.50 l	3.90
alkoholfrei	0.50 l	3.90



OFFENE WEISSWEINE **0.2 L**

2014er Riesling „Edition Deimann“ 5.90

Qualitätswein trocken, Albert Kallfelz, Mosel
...Lieblingswein vom Chef, Theo Deimann!

2012er Riesling „Schlossgarten“ 7.50

Qualitätswein trocken, Markus Schneider, Pfalz
...wird von unserer Saalchefin, Katrin Hacke gern getrunken!

2013er Riesling „Haus Klosterberg“ 7.90

Qualitätswein feinherb, Markus Molitor, Mosel
...trinkt unser Saalchef, Hubert Hermes gern!

2014er Weißburgunder -Bio- „Edition Deimann“ 5.90

Qualitätswein trocken, Philipp Wittmann, Rheinhessen
...Lieblingswein von unserem Sous Chef, Waldemar Kremer!

2014er Grauburgunder 6.90

Qualitätswein trocken, Karl-Hans & Harald Poss, Nahe
...Empfehlung von unserem Sommelier, Philipp Oltersdorf!

2014er Sauvignon Blanc 7.50

Qualitätswein trocken, Weedenborn, Rheinhessen
...Gesine Roll, Lieblingswinzerin von Jochen Deimann!

2015er Lugana 7.90

I.G. T. trocken, Ottella, Venetien
...mag Andreas Deimann sehr gern!

2014er Silvaner „Edition Deimann“ 5,90

Qualitätswein trocken, Zur Schwane, Franken
...trinkt unsere Patissière, Jana Ristau gern!

2014er „Diel de Diel“ 8.90

Qualitätswein trocken, Schloßgut Diel, Nahe
Feinrassige Säure und herrliche Aprikosenfrucht

OFFENER ROSÉWEIN ***0.2 L***

2014er Pinot Noir Rosé 6.90
Qualitätswein trocken, Stefan Winter, Rheinhessen
„...besonders gut im Sommer!“ sagt Concierge Tobias Friedhoff

OFFENE ROTWEINE ***0.2 L***

2013er Dornfelder „Edition Deimann“ 6.90
Qualitätswein feinherb, Jean Buscher, Rheinhessen
...mag unsere Wäschereichefin, Mary Mertens!

2013er Spätburgunder „Edition Deimann“ 8.90
Qualitätswein trocken, Jean Stodden, Ahr
...Empfehlung unseres Pagen, Jakob Kwiatkowski!

2013er „Ursprung“ 8.90
Cabernet Sauvignon, Merlot & Portugieser
Qualitätswein trocken, Markus Schneider, Pfalz
...1. Wahl unseres Küchenchefs, Alexander Grevel!

2013er Montepulciano d’Abruzzo 6.90
D.O.P. trocken, Farnese, Abruzzo
...unser Buffettier Ahmet Aytar empfiehlt diesen Wein!

2010er Merlot „Ronan by Clinet“ 8.90
A.O.P., trocken, Groupe Clinet, Bordeaux, Frankreich
...Lieblingswein von unserer Chefin, Sophie Deimann!

**Informationen über Zusatzstoffe in unseren Getränken, die
Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie gerne auf Nachfrage
bei unserem Serviceteam.**

