

BIRKE

natürlich. herzlich. norddeutsch.



GETRÄNKEVORSCHLÄGE 2026



Alle Preise verstehen sich in Euro und enthalten die zurzeit gültige Mehrwertsteuer.

ZUM BEGINN DES TÖRNS

APERITIFS

Wermut

| | | |
|------------------------------|------|---|
| Martini Bianco ¹⁰ | 5 CL | 6 |
|------------------------------|------|---|

Sherry

| | | |
|---|------|---|
| Cuesta Fino Sherry (Luis Caballero) ¹⁰ | 5 CL | 6 |
| Cuesta Medium Dry Sherry (Luis Caballero) ¹⁰ | 5 CL | 6 |

Portwein

| | | |
|------------------------------------|------|---|
| Tawny Port ¹⁰ (Messias) | 5 CL | 6 |
|------------------------------------|------|---|

Sekt und Schaumwein

| | | |
|--|--------|---|
| Bacharacher Riesling Sekt Brut ¹⁰ (Weingut Ratzenberger) | 0,10 L | 8 |
| Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry ¹⁰ (Cantina Montelliana, Venetien) | 0,10 L | 6 |

APERITIFS-COCKTAILS MIT ALKOHOL

| | | |
|-----------------------------|--------|----|
| Campari Orange ¹ | 0,20 L | 10 |
| Campari Soda | 0,20 L | 9 |

| | | |
|---|--------|---|
|  „Birkenzauber“ mit Tonic Water ^{5,7} | 0,15 L | 9 |
| Birke-Hausaperitif aus Birkenwasser und Rosenblüten | | |

| | | |
|---------------------------|--------|---|
| „Kir“ ¹⁰ | 0,10 L | 8 |
| Crème de Cassis, Prosecco | | |

| | | |
|--|--------|---|
| „Hugo“ ¹⁰ | 0,20 L | 9 |
| Holunderblütensirup, Prosecco, Mineralwasser, Minze, Limette | | |

| | | |
|-------------------------------------|--------|---|
| „Aperol Spritz“ ^{1,5,9,10} | 0,20 L | 9 |
| Aperol, Prosecco, Mineralwasser | | |

| | | |
|--------------------------------------|--------|----|
| „Lillet Wild Berry“ ¹⁰ | 0,20 L | 10 |
| Lillet, Schweppes Wild Berry, Beeren | | |

| | | |
|---|--------|---|
|  „Andalö Spritz“ ^{1,10} | 0,20 L | 9 |
| Sanddornlikör, Prosecco, Mineralwasser | | |

| | | |
|--|--------|---|
|  „Sanddorn Tropic“ ¹ | 0,20 L | 9 |
| Sanddornlikör, Apfelsaft, Maracujasaft, Mineralwasser | | |

ZUM BEGINN DES TÖRNS

APERITIFS-COCKTAILS OHNE ALKOHOL

Seedlip Spritz

Destillat aus Pimentbeere, Kardamom und Zitrusfrüchten
mit Tonic und Gurke

0,20 L 9

Prisecco

Klarer, moussierender Saft aus Kräutern und
Früchten von Streuobstwiesen

0,10 L 8
0,75 L 32




Aperölchen Spritz

Giffard-Spritz mit Zitronensaftbrause und Mineralwasser

0,20 L 9

ZUM TÖRN

BIER VOM FASS

| | | |
|---|--|---------------------|
|  | Flensburger Pils | 0,25 L 4 0,4 L 6 |
|  | Erdinger Helles | 0,3 L 4 0,5 L 7 |
|  | Alsterwasser, Flensburger Pils mit Zitronenlimonade ^{3, 4, 7} | 0,25 L 4 0,4 L 6 |

FLASCHENBIER

| | | |
|---|-------------------------|----------|
|  | Flensburger Kellerbier | 0,33 L 5 |
| | Erdinger Weizen, hell | 0,5 L 6 |
| | Erdinger Weizen, dunkel | 0,5 L 6 |

ALKOHOLFREIES BIER

| | | |
|---|---------------------------------|----------|
|  | Flensburger Pils, alkoholfrei | 0,33 L 5 |
|  | Flensburger Malzbier | 0,33 L 5 |
|  | Flensburger Radler, alkoholfrei | 0,33 L 5 |
| | Erdinger Weizen, alkoholfrei | 0,5 L 6 |


SOFTGETRÄNKE

| | | |
|--|--------|---|
| Fritz Kola ^{1,6,7} | 0,33 L | 5 |
| Fritz Kola superzero ^{1,3,4,6,7} | 0,33 L | 5 |
| Fritz Kola MischMasch | 0,33 L | 5 |
| Fritz Orange | 0,33 L | 5 |
| Fritz Zitrone | 0,33 L | 5 |
| Bitter Lemon (Thomas Henry) ^{2,5,7,8} | 0,2 L | 4 |
| Ginger Ale (Thomas Henry) ^{1,7} | 0,2 L | 4 |
| Spicy Ginger (Thomas Henry) ^{7,8} | 0,2 L | 4 |
| Tonic Water (Thomas Henry) ^{2,5,7} | 0,2 L | 4 |

MINERALWASSER

| | | |
|--|------------------|--------|
|  Magnus Imperial, feinperlig | 0,25 L 0,75 L | 4 8 |
|  Magnus Imperial, naturell | 0,25 L 0,75 L | 4 8 |

FRUCHTSÄFTE UND MILCH

| | | |
|--|----------------|--------|
|  Apfelsaft (Obstquelle Schuster) | 0,2 L | 4 |
|  Apfelschorle | 0,4 L | 7 |
| Säfte oder Nektare (Granini) | 0,2 L | 5 |
| Orange, schwarze Johannisbeere ² , Kirsche, Pink Grapefruit, Banane ^{2,7} , Maracuja ⁸ , Ananas ^{2,8} , Cranberry oder Rhabarber | 0,4 L | 8 |
| „KiBa“, Kirsch- und Bananensaft ^{2,7} (Granini) | 0,2 L 0,4 L | 5 8 |
| Fruchtsaftschorle (mit Säften oder Nektaren von Granini) | 0,2 L | 4 |
| Orange, schwarze Johannisbeere ² , Kirsche, Grapefruit, Banane ^{2,7} , Maracuja ⁸ , Ananas ^{2,8} oder Rhabarber | 0,4 L | 7 |
| Frisch gepresster Orangensaft | 0,2 L | 8 |
| Frische Milch ¹³ | 0,2 L | 2 |

TEESPEZIALITÄTEN

Tee ist ein anspruchsvolles Getränk mit einer fast 5000-jährigen Geschichte und wird nach Wasser weltweit am meisten getrunken. Loser Blatt- und Broken Tee bietet dabei das höchste Geschmackserlebnis. Wir haben für Sie eine Auswahl an Tees in Premiumqualität der Marke „EILLES TEE“, die zu dem Hamburger Familienunternehmen J.J. Darboven gehört, zusammengestellt. Diese edlen und aromatischen Tees wurden von erfahrenen „Teatastern“ aus den über 3000 bekannten Teesorten der besten Anbauländer der Welt ausgewählt.

| | |
|----------|---|
| Glas | 5 |
| Kännchen | 6 |

LOSER SCHWARZER UND GRÜNER TEE

BIO DARJEELING IMPERIAL SECOND FLUSH

Sommerpflückung in Premiumqualität aus kontrolliert biologischem Anbau mit zartnussiger Geschmacksnote und goldoranger Tassenfarbe.

BIO ENGLISH BREAKFAST TEA

Traditionsmischung mit Nord- und Südindienteas aus kontrolliert biologischem Anbau für den gelungenen Start in den Morgen und als Begleiter durch den Tag.

BIO GRÜNTEE WULU CHA YANTOU

Biologisch angebauter Spitzen Tee der Frühlingspflückung aus zertifizierten Gärten Chinas mit duftig-blumiger Note und zartgelber Tassenfarbe – ein Gaumenschmeichler.

AROMATISIERTER LOSER SCHWARZER UND GRÜNER TEE

BIO BARONESS GREY TEA

Erfrischende Variante des beliebten Klassikers mit Darjeeling, Assam, Grüntee, Zitronengras, Orangenschalen, natürlichen Bergamotte- und Zitronenaromaölen. Alle Zutaten kommen aus kontrolliert biologischem Anbau.

BIO CHINA JASMIN SOUCHONG

Erlesener Grüntee versetzt mit Jasminblüten aus kontrolliert biologischem Anbau. Der orangegelbe Aufguss wird von den Chinesen vor, während und nach dem Essen genossen.

AROMATISIERTE LOSE FRÜCHTEMISCHUNGEN

BIO FRÜCHTE NATUR

Erfrischend ist diese naturbelassene, harmonische Früchtemischung aus Apfelstücken, Weinbeeren, Karottenstücken, Hibiskus und roten Beeren. Alle Zutaten stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.

AROMATISIERTE LOSE KRÄUTERMISCHUNGEN

BIO VERVENIA

Eine Empfehlung als Digestif ist diese Kräutermischung aus Verbene (Eisenkraut), Zitronenmelisse und Lemon Myrtle aus kontrolliert biologischem Anbau.

BIO ROOIBOS PUR

Südafrikanischer Rotbusch in seiner reinsten Form mit kupferroter Tassenfarbe aus kontrolliert biologischem Anbau.

PFEFFERMINZE

Besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter. Ein Hochgenuss!

KAMILLE

Die ganzen Kamillenblüten sind ein wohlschmeckendes und altbewährtes Hausmittel.

NACH DEM TÖRN

KAFFEE

Wir beziehen unseren Kaffee bei dem Hamburger Kaffeeröster und Familienunternehmen J.J. Darboven. Unser Café Intención ist mit dem FAIRTRADE-Siegel ausgezeichnet. Das Zeichen garantiert direkten Handel mit den Partnerorganisationen und faire Preise für die Kleinbauern in den Anbauländern. Ein besonderer Genuss für alle, die guten Kaffee mögen.

| | | |
|--|----------|---|
| Kaffee | Tasse | 4 |
| | Kännchen | 6 |
| Kaffee entkoffeiniert (IDEE Kaffee) | Tasse | 4 |
| | Kännchen | 6 |

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Von unserem Kaffeelieferanten J.J. Darboven beziehen wir den Café Verde Espresso Barista. Dies ist eine aromatische Komposition erlesener Kaffees aus den besten Anbauregionen. Sorgfältig verlesen und geprüft werden die ausgereiften Früchte schonend und ohne Zusatz von künstlichen Düngemitteln verarbeitet.

| | |
|----------------------------------|---|
| Espresso | 3 |
| Doppelter Espresso | 5 |
| Espresso Macchiato ¹³ | 3 |
| Cappuccino ¹³ | 4 |
| Latte Macchiato ¹³ | 5 |
| Milchkaffee ¹³ | 5 |

Wir bieten alle Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert und mit Hafer-, Mandel-, Soja- oder laktosefreier Milch an.
We also offer all coffee specialties decaffeinated and with oat, almond, soy or lactose-free milk.

NACH DEM TÖRN

SCHOKOLADEN SPEZIALITÄTEN

Heiße Schokolade ¹³

4



Küsten Schock ¹³, mit Kyle's Club Rum ¹

7

HEISSES FÜR KALTE TAGE



Grog, heißes Kieler Wasser mit Kyle's Club Rum ¹

4



Heiße Milch ¹³ mit Rapsblütenhonig

2

Heiße Zitrone

2

MILCHSHAKES



Erdbeere ^{7,8,13}, Schokolade ^{8,13} und Vanille ^{1,8,13}
Eis mit frischer Holsteiner Milch

8

KAFFEESPEZIALITÄTEN MIT ALKOHOH

Café Hennessy

7

Espresso mit einem Glas (2cl) Hennessy

Coretto

7

Espresso mit 2 cl Grappa Nonino Chardonnay

Pharisäer

8

Kaffee mit Kyle's Club Rum und Schlagsahne



Irish Coffee ^{1,13}

8

Kaffee mit Irish Whiskey und Schlagsahne

NACH DEM TÖRN

DIGESTIFS

VODKA



Kyle's Club, Kiel

4 CL

6

Einzigtiger weicher und unwiderstehlich zarter Geschmack dank schonender Filtration

Grey Goose, Frankreich

4 CL

14

GIN



Kyle's Club, Kiel

4 CL

8

Destilliert aus feinstem Wacholder, frischer Zitruschale und handverlesenen Kräutern



Kyle's Club 23 Att., Kiel

4 CL

14

Hendrick's

4 CL

14

Bombay Sapphire London Dry

4 CL

10

Spitzmund New Western Dry, Kiel

4 CL

16

RUM



Kyle's Club, Kiel

4 CL

6

Feinster karibischer Rum, der schonend in kleinen Eichenfässern Reiften

Don Papa Rum

4 CL

14

Ron Zacapa Centenario¹, 23 Anos Guatemala

4 CL

16

WEINBRAND & BRANDY

Asbach Uralt¹

2 CL

3

Carlos I¹

2 CL

4

COGNAC

Hennessy Very Special Cognac

2 CL

6




Rémy Martin VSOP¹

2 CL

5

NACH DEM TÖRN

KERNOBST-EDELBRÄNDE

| | | |
|---|------|----|
|  Krete (Dolleruper Destille) | 2 CL | 6 |
|  Wiste'ne Beer (Spiritus Rex Malente) Brand von der Wahlschen Schnapsbirne aus dem Kastanienfass | 2 CL | 12 |
|  Griotte Du Nord (Spiritus Rex Malente) Brand von der Schattenmorelle aus Stocksee | 2 CL | 9 |

GEISTE

| | | |
|---|------|---|
|  Bloody O (Spiritus Rex Malente) Geist von der Sizilianischen Blutorange "Moro" | 2 CL | 9 |
|  Rubus Ideaeus (Spiritus Rex Malente) Waldhimbeergeist aus Siebenbürgen | 2 CL | 9 |
|  Loomi (Spiritus Rex Malente) Geist von der mexikanischen Limette | 2 CL | 9 |
|  Geist der Birke (Hotel Birke) Destillat aus mazerierten Kräutern mit Birkenwasser | 2 CL | 5 |

SPEZIELLE EDELBRÄNDE

| | | |
|--|------|---|
|  Haselnuss (Dolleruper Destille) | 2 CL | 7 |
|--|------|---|

GRAPPA (TRESTER)

| | | |
|---|------|---|
| Grappa Nonino Lo Chardonnay Barrique (Monovitigno) | 2 CL | 6 |
|---|------|---|

NACH DEM TÖRN

AQUAVIT



Kieler Sprotte Aquavit

2 CL

3

Jubiläums Akvavit

2 CL

3

Linie Aquavit

2 CL

4

KORN



De geele Kôm

2 CL

3



Lütjenburger Weizen Doppelkorn

2 CL

3

LIKÖRE

Baileys^{1,6,7,8,13}

4 CL

6

Irische Sahne mit Irish Whiskey, verfeinert mit Kräutern und Gewürzen

KRÄUTERLIKÖRE



Kieler Tropfen, Schleswig Holstein

2 CL

3

Jägermeister, Deutschland

2 CL

3

Underberg, Deutschland

2 CL

5

Ramazotti, Italien

2 CL

3

Fernet Branca, Italien

2 CL

3



Feinheimisch: Produkt ist aus unserer Region

1 mit Farbstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Süßungsmittel(n),
4 enthält Phenylalaninquelle, 5 chininhaltig, 6 koffeinhaltig, 7 mit Säuerungsmittel, 8 mit Stabilisator,
9 mit Konservierungsstoff, 10 enthält Sulfite, 11 mit Taurin, 12 gewachst,
13 Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), 14 enthält Nussextrakt

WINE & DINE



WINE AND DINE seit 2004

Seit 2004 begrüßen wir im „Birke“, mehrmals im Jahr, deutsche und internationale Spitzenwinzer. Sie präsentieren ihre Philosophie, die Besonderheiten ihrer Weine und erzählen über die Arbeit sowie die Herausforderungen des Lebens auf dem Weingut. Die Veranstaltungen werden unterhaltsam von unserem Weinpartner in Kiel, Jan Peter Marxen (Marxen/Wein), moderiert. Nach dem Aperitif servieren wir Ihnen ein besonderes 5-Gänge Menü mit feinheimischen Speisen aus unserem Fischers Fritz Restaurant. Dazu genießen Sie je zwei Degustationsgläser mit einem deutschen und einem ausländischen Wein.

WINE AND DINE

- 1x Aperitif und Fingerfood zur Begrüßung
- Fachkundige Präsentation der 5 ausgewählten Weine durch den Gastwinzer
- Moderation und Weinvorstellung der 5 begleitenden Weine unseres Sommeliers
- 1x 5-Gänge-Menü inkl. Mineralwasser zur Veranstaltung

Ihre Eintrittskarte zu diesem kulinarischen Event bekommen Sie ab 146,00 EUR an der Rezeption oder online unter www.winendine.de.

Unser Tipp: Buchen Sie am Besten direkt ein Hotelzimmer mit, so können Sie am Nachmittag den Spa Bereich nutzen, nach der Veranstaltung einfach ins Bett fallen und den nächsten Tag erholt und ausgeschlafen mit einem ausgiebigen Frühstück starten.

Unser nächstes Wine & Dine:
oder auf unserer Homepage www.hotel-birke.de

