

Aperitif - Cocktails

Wermut Martini

Bianco, extra dry, rosso

Sherry Emilio Lustau

medium dry, dry, Rare Cream

Campari Orange

Soda

Juist Royal

Weinbergpfirsichlikör,

Veuve Cléquot Champagne

Kir Royal

Crème de Cassis,

Veuve Cléquot Champagne

Hugo

Sekt, Soda, Holunder, Limette, Minze

Aperol Spritz

Sekt, Aperol, Soda

Sekt & Champagne

Kurhaussekt

Riesling Sekt

Crémant d'Alsace

W. Gisselbrecht, Brut

Champagner

Veuve Cléquot Brut

Offene Weine

Karaffe 0,25 ml

2017 Riesling

Qualitätswein, trocken

Heiner Sauer, Pfalz

2016 Riesling Feinherb

Weingut Caspari, Mosel

2017 Blanc de Noir

Qualitätswein, trocken

Hex vom Dasenstein, Baden

2018 Grauburgunder

Q.b.A, trocken

Weingut Franz Keller, Baden

2017 Weißer Burgunder

Q.b.A, trocken

Weingut Kiefer, Baden

2017 Chardonnay

Il Mio IGT Terre Sicilliane Venetien

2018 Rosé cuvée Feinherb

Schmetterlinge im Bauch

Weingut Kiefer, Baden

2016 Cabernet Sauvignon

Cheval d'Or

Indication Géographique Protégée

Primitivo

Il Mio IGT Puglia Apulien

2017 Tempranillo

Pleno Tinto, Navarra,

Denominación de Origin

2013 Spätburgunder

Qualitätswein, trocken

Weingut Bercher, Burkheim, Baden

Mixed Drinks mit Alkohol

Tequila Sunrise

Tequila, Grenadine, Orangensaft

Caipirinha

Limette, Rohrzucker, Cachaça

Mai Tai

*Triple Sec, Rum, Apricot Brandy,
Mandelsirup, Ananassaft, Zitrone*

Pina Colada

Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

Lady's Kiss

*Rum, Amaretto, Mandelsirup, Sahne,
Ananassaft, Kirschsaf*

Singapore Slng

*Gin, Cherry Heering, D.O.M. Benedictine
Cassis, Ananassaft, Zitrone*

Daiquiri

Bacardi, Limettensaft, Zuckersirup

Cosmopolitan

Wodka Triple Sec, Lime Juice, Cranberysaft

Long Island Ice Tea

*Rum, Gin, Wodka, Tequila, Triple Sec,
Zitronensaft, Zuckersirup, Coca-Cola*

Manhatan

Canadian Club, Martini Rosso, Angostura

Spirit of Scotland

*Whisk(e)y Drambuie, Zitronensaft
Orangensaft, Grapefruitsaft*

Swimming Pool

*Wodka, Blue Curacao, Cocossirup, Sahne,
Ananassaft*

Bloody Mary

*Wodka, Zitronensaft, Tomatensaft,
Salz, Pfeffer, Tabasco*

Margarita

Tequila, Triple Sec, Lime Juice

Banana Boat

*Bacardi, Lime Juice, Cocossirup,
Bananennektar*

Tropical Sun

*Wodka, Cocossirup, Sahne,
Ananassaft, Kirschsaf*

Trinkhalme aus Plastik stehen ganz oben auf der Liste der Dinge, die bei Strandreinigungsaktionen gefunden werden. Kein Wunder, schließlich landen weltweit unglaubliche drei Milliarden Einweg Trinkhalme nach kurzem Gebrauch im Müll – pro Tag! Wir sagen NEIN!!!

Wir haben uns für Edelstahl-Trinkhalme, hergestellt aus lebensmittelechtem 18/8 Edelstahl, FDA zugelassen, kein Metallnachgeschmack, frei von Kunststoffen, BPA frei, spülmaschinenfest, wiederverwendbar und umweltfreundlich entschieden.

Nach jedem Gebrauch werden unsere Edelstahl-Trinkhalme sterilisiert.

Vielen Dank!

*Das Serviceteam vom
Strandhotel Kurhaus Juist*

Mixed Drinks ohne Alkohol

Virgin Colada

Kokossirup, Sahne, Ananassaft

Sonnenuntergang

Grenadine, Orange & Ananas

Fruit Company

*Grenadine, Orange & Ananas
& Maracujasaft*

Virgin Caipirinha

Ginger Ale

Longdrinks

*Sehr geehrte Gäste,
gerne bereiten wir Ihre Longdrinks mit
folgenden Zutaten zu.*

*Rum, Havana Club, Gin, Wodka, Tequila,
Cachaca, Amaretto, oder Whisky*

*Coca Cola, Fanta, Sprite, Sodawasser,
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale,
Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft,
Maracujasaft, Kirschsaf*

Cold Brew Coffee

Die Zubereitungsmethode des Cold Brew taucht das erste Mal im 17. Jahrhundert auf. Niederländische Händler haben das Konzept damals entwickelt, um durch das kalte Zubereitungsverfahren nicht mehr von Hitzequellen abhängig zu sein. Sie konnten ihren Kaffee so einfacher herstellen, lagern und verkaufen.

Bis der Cold Brew Coffee dann aber seine Hochzeit erreichte, dauerte es nochmal gut 300 Jahre. Wann die Renaissance des kalten Kaffees in der Neuzeit begann, lässt sich nicht mehr wirklich genau nachvollziehen.

Kaltgebrühter Kaffee ist natürlich ein Widerspruch in sich. Tatsächlich wird der Kaffee nicht gebrüht, sondern das frisch gemahlene Kaffeepulver mit kaltem Wasser aufgegossen. Anders als beim heißen Brühprozess, bei dem die Inhaltsstoffe dem Kaffee in kurzer Zeit entzogen werden, braucht ein Cold Brew hingegen viel Zeit. Etwa 12 bis 24 Stunden muss der kalt aufgegossene Kaffee langsam ziehen, um das volle Aroma der Bohnen herauszulösen.

Biere vom Fass

Radeberger Pilsener 0,3 l

Radeberger Pilsener 0,2 l

Jever Pilsener 0,3 l

Jever Pilsener 0,2 l

Flaschenbiere

Jever Fun alkoholfrei 0,33 l

Malzbier 0,33 l

Weizenbier alkoholfrei 0,5 l

Weizenbier 0,5 l

Fruchtsäfte 0,25 l

*Apfelsaft
Orangensaft
Grapefruitsaft
Kirschsft
Ananassaft
Maracujasaft
Bananensaft*

Limonaden 0,2 l

Coca Cola
Coca Cola light*
Fanta
Sprite*

Schweppes Tonic Water
Schweppes Bitter Lemon*
Schweppes Ginger Ale*

**chininhaltig*

**koffeinhaltig*

Mineralwasser

*Selters Classic oder Naturell
0,75 l*

*Selters Classic oder Naturell
0,25 l*

Heißgetränke

Tasse Kaffee Creme

Milchkaffee

Cappuccino

Latte Macchiato

Espresso

Kännchen Tee
in verschiedenen Sorten

Eiskaffee

*Genießen Sie zu unseren Heißgetränken ein
Stück hausgebackenen Kuchen.*

Frische Waffeln

Gültig von 14:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Waffeln natur

Waffeln mit Sahne

Waffeln mit heißen Kirschen

Waffeln mit Kirschen und Sahne

Barkarte

**Gültig von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr
und von 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr**

Vital-Bowl

Blattsalate der Saison & Granatapfel
Kirschtomaten & Gurken & Vitalkerne
Croûtons & Joghurt-Limonen Dressing

Caesar Salad

Romanasalat & Anchovis & Kapernäpfel
Croûtons & Bacon & Gran Padano

verfeinern Sie Ihren Salat mit...

mit Maishähnchenbrust
mit drei Riesengarnelen
mit US Rinderfiletstreifen

Angus Burger

Brioche-Bun & Crispy Bacon & Romanasalat
Onion-Bacon-Jam & Bio Pommes

Krabbenrahmsuppe

Nordseekrabben & Röstbrot

Trüffelpommes

frischer Trüffel & Trüffelmayo & Parmesan

Gemüse-Tortilla

fruchtiges Tomatenkompott & Wildkräutersalat

Tagliatelle

Safran-Garnelen & Kokosmilch & Limone

Küsten-Currywurst

Curry-Sanddornsoße & Pommes Frites

Pommes Frites

Ketchup & Mayo

Friesenschnitte

Vanillecreme & Pflaumenkompott

Cognac 2 cl

Hennessy XO
Remy Martin VSOP
Davidoff Extra

Obstbrände 2 cl

Williamsbirne Ziegler
Waldhimbeere
Gravensteiner Alter Apfel
Sauerkirsche
Alte Zwetschge
Wildkirsche N°1
Sanddorn Scheibel
Williamsbirne
Kirsche

Calvados 2 cl

Papidoux fine

Liköre 2 cl

Sambuca
Ramazzotti
Kahlua
Amaretto
Averna
Galliano (Vanillelikör)
Cherry Herring
D.O.M. Benedictine
Grand Marnier
Cointreau (orange)
Baileys
Underberg

Grogg & Co

Milch Honig Grog

Rum, Honig, Milch

Jamaica Grog

Rum, brauner Zucker, Wasser,

Früchtescheiben

Italian Coffee

Kaffee, Amaretto, Sahne, Zimt

Helgoländer Grog

Rotwein, Rum, Wasser, brauner Zucker,

Zitronenscheibe

Grüner Tee Grog

Honig, Minz Tee, brauner Zucker,

Bacardi, Rum, Lime Juice, Wasser,

Minze

Irish Coffee

Brauner Zucker, Jameson, Kaffee, Sahne

Lumumba

Rum, Kakao, Sahne

Whiskey im Strandhotel Kurhaus Juist

Whisky oder Whiskey ist ein Brand, der aus vergorenem Getreide hergestellt wird. In Schottland setzt man vorzugweise auf gemälzte und aus Torfrauch gedarrte Gerste, die man zum Gären bringt und dann nach Destillation und Lagerung im Fass entweder pur genießt (Malt Whisky) oder aber als Blend mit aus anderen Getreidesorten hergestellten Bränden verschneidet. In Schottland ist eine Lagerung im Fass für mindestens 3 Jahre vorgeschrieben, damit das Produkt als Scotch Whisky verkauft werden darf. In Irland wird der dortige Whiskey meistens aus Gerste hergestellt, die mit Heißluft statt im Torfrauch gedarrt wurde. American Whiskey enthält hingegen als Hauptkomponente meistens Mais, wobei andere Getreidebrände zum Blenden dienen.

Genießen Sie Ihren Favoriten in unserer Kaminbar.

Jura Susperstition 43 %

Single Malt aus Islay

Tiefe intensive Mahagonifarbe. Delikat mit kräftigen Honig-Aromen, gemischt mit Gewürzen und Zimt, die Obertöne bestehen aus jungen und alten Malt

Bruichladdich Weves 46 %

Single Malt aus Islay

Ein leichter milder Single Malt, rauchig im Geschmack mit fruchtiger Note von Zitrus und dunkler Traube und einem Hauch von Minze.

Caol Ila 43 %

Single Malt aus Islay

12 Jahre gereift ist er ein reiner, weißgoldener Single Malt der Extraklasse. Seine charakteristischen Seeluft Aromen gehen erst nach einer Weile in Rauchigkeit über.

Springbank 46 %

Single Malt aus Campbelltown

Nach 10 Jahren im Fass gereift startet er mit süßen Tönen, gefolgt von Salzklingen mit Apfel und Rauch. Der lange Abgang mit Kokosnussaromen lässt den Springbank sehr komplex wirken.

Glen Moray 40 %

Single Malt aus Speyside

Aus den Nordosten Schottlands erwacht er erst nach 12 Jahren.

Sein feiner Duft erinnert an frisches Heu, Getreide und an fruchtige Birne.

Cragganmore 40 %

Single Malt aus Speyside

12 Jahre – praktisch ein Single Malt für Jedermann! Ohne dominierende Aromen und Aggressivität entfalten sich rauchige Aromen, ein wenig Malz, etwas Eiche und Sherry.

Oban 43 %

Single Malt aus West-Highland

Nach 14 Jahren entfaltet er ein rauchiges, voll von Torf gefülltes Aroma mit einer leichten stilvollen Würze.

Talisker 45,8 %

Single Malt aus Isle of Shey

10 Jahre – einzigartiger Whiskey. Mit einer betont pfeffrigen Note, die ihm seinen ganz besonderen Geschmack verleiht. Am Gaumen rauchig und nach kurzer Zeit entfaltet sich eine tiefe Süße mit vollwürzigen Aromen.

Auchentoshan 43 %

... aus Lowland

Geschmacklich weist er viele Früchte, Sirup und Töne von Haselnuss auf, mit einem Anflug von Zimt und Zitrone – frisch und fruchtig mit langhaltener Süße.

Dalwhinnie 43 %

...aus Highland

15 Jahre gereift, fein-aromatischer Geschmack mit einem schönen Körper und reichem Bouquet – erinnert an Heidekraut mit dezenter Fruchtnote und Honigsüße.

Johnnie Walker Black Label 40 %

Blended Scotch

12 Jahre, De-Luxe-Scotch-Blends - sein Geschmack ist tief, kräftig und zugleich weich mit einem trockenen, rauchigen Abgang. Vollmundig mit einem saften Malzton und Torf mit leichten Fruchtgehalt.

Blanton´s Single Barrel Bourbon Special Reserve 40 %

Mindestens 10 Jahre gereift, scheint dieser Bourbon sehr schwer zu sein, doch das täuscht. Der Geschmack lässt sich als sehr würzig und intensiv beschreiben. Ein Mix aus Vanille, Brombeere, Zimt, Honig und Karamell zeichnet diesen Bourbon aus.

Gin im Strandhotel Kurhaus Juist

Gin ist eine meist farblose Spirituose mit Wacholder und Hauptbestandteil vieler Cocktails. Überall auf der Welt wird Gin, der seinen Ursprung in der Niederlanden hat, als typisch englischer Drink getrunken.

Gin erhält seinen charakteristischen Geschmack aus der Aromatisierung mit Gewürzen, darunter vor allem Wacholderbeeren und Koriander. Weitere Bestandteile wechseln von Hersteller zu Hersteller. Schon während der Destillation werden beim Nachfahren des niederländischen Genevers, Gewürze und Kräuter zu Aromatisierung eingesetzt beispielsweise Ingwer, Muskat, Orangenschalen und Paradiesapfel-Kerne. Insgesamt können bei der Gin-Herstellung etwa 120 verschiedene Zutaten als Aromen und Wirkstoffe zum Einsatz kommen.

Die würzige Aromatik lässt sich fantastisch für Longdrinks und Cocktails nutzen und ist unverkennbar im Geschmack,

Cheers!

Gin Tonic:

Gordon´s Gin 4cl mit Tonic Water Schweppes

Gordon´s Gin 4cl mit Tonic Water Thomas Henry

Bombay Gin 4cl mit Tonic Water Schweppes

Bombay Gin 4cl mit Tonic Water Thomas Henry

Monkey 47 Gin 4cl mit Tonic Water Schweppes

Monkey 47 Gin 4cl mit Tonic Water Thomas Henry

Hendrick´s Gin 4cl mit Tonic Water Schweppes

Hendrick´s Gin 4cl mit Tonic Water Thomas Henry

Gin - Cocktails

Wählen Sie zwischen Gordon's Gin und Bombay Gin. Für einen Cocktail aus einem unserer anderen Ginsorten berechnen wir einen Aufpreis.

Negroni

Gin, Martini Rosso, Campari, Orangenzeste

Martini Dry

Gin, Martini Dry, Olive

Lemon & Thyme Twist

Gin, Tonic Water, Thymianzweig, Zitronenschale

Classic Collins

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda, Zitronenscheibe

Orange & Peppercorn Twist

Gin, Tonic Water, Orangenzesten, zerstoßene Pfefferkörner

Mint & Ginger Twist

Gin, Ingwer, Minze, Tonic Water



WINDSPIEL

Die Geschichte der Windspiels ist die einer einfachen, bodenständigen Vision. Sandra Wimmeler, Denis Lönnendonker, Rebecca Mertes und Tobias Schwoll waren auf der Suche nach einem selbstbestimmten Leben, unabhängig von allen Zwängen. Diese Vision führte die vier 2008 zum Weilerhof im beschaulich gelegenen Berlingen in der Vulkaneifel. Außer Wald, Ländereien und der Kasselburg war nah und fern nichts zu sehen. Die vier beschlossen: das ist der Ort, an dem unsere Träume Wirklichkeit werden sollen. Ehrliche Produkte und ein naturnahes Leben waren ihr Ziel. Doch den feinen Zwirn gegen eine Latzhose tauschen? Sie wären nicht die Windspiels, würden sie nicht auch auf ihrem Hofe Fliegen, Hosenträger sowie schöne Kleider tragen und dem Sinn für Genuss nachgehen.

*Weitere Informationen finden Sie unter:
www.windspiel-manufaktur.com*

Exklusiv im Strandhotel Kurhaus

Windspiel Premium Dry Gin 47 % vol.

Die Herznote ist der Entdeckergeist. Er trieb Fridericus Rex an, die Kartoffel nach Deutschland zu bringen und uns aus ihr einen Gin herzustellen. Klassische Wacholderbeeren, Zitrone und Koriander vereint mit unseren, in der Vulkanerde gereiften Kartoffeln ergeben ein traditionelles Gin-Aroma mit feiner Milde. Für den besonderen Charakter sorgen Zimtrinde und Lavendel sowie weitere Botanicals-nach einer Geheimrezeptur des Destillateurmeisters.

Windspiel Premium Dry Gin Reserve 49,3 % vol. 0,5l

Gelagert in traditionellen Eichenfässern, unter den wachsamen Augen unseres Destillateurmeisters, ist ein besonders aromatischer Gin gereift. Der Windspiel Premium Dry Gin Reserve harmonisiert in vollendeter Weise die Aromen von Wacholder, Koriander und Lavendel mit einem Hauch von Holz, Karamell und Vanille. Abgerundet wird das hochfeine Aromenbouquet durch den besonders milden Kartoffelalkohol aus in Eifeler Vulkanerde gereiften Erdtrüffeln. Zu Ehren von Friedrich dem Großen als Dank für seine Verdienste um den Kartoffelanbau in Deutschland.

Windspiel Premium Sloe Gin 33,3 % vol. 0,5l

Feinste, handverlesene Schlehen aus der Eifel verleihen dem Windspiel Premium Sloe Gin seinen ganz besonderen Charakter. Mazeriert im Windspiel Premium Dry Gin und unter Hinzugabe eines natürlichen Schlehensaftes entsteht ein Sloe Gin mit intensiven Wacholder-, aromatischen Schlehen-sowie floralen Zitrusnoten. Abgerundet wird er durch die würzigen und fein milden Aromen des Kartoffelalkohols. Einfach die perfekte Kombination aus Kartoffel, den bereits bekannten und ausgezeichneten Windspiel Premium Dry Gin-Noten sowie Schlehen- der ideale Sundowner.

Windspiel Premium Dry Gin Navy Strength 57% vol 0,5l

Die Verschmelzung britischer und deutscher Geschichte in einer Flasche. Gelagert einst neben dem Schießpulver auf den Schiffen der Kolonialherren und nun vereint mit Erdtrüffeln, in Gedenken an Friedrich den Großen, treffen intensive, aromatische Wachholdernoten auf fein milden Kartoffelalkohol. Abgerundet wird der ganz besondere Gin durch florale Zitrusnoten, Zimt, Kardamom, Lavendel, Ingwer sowie weiteren Zutaten von den Routen der Kolonialherren von einst und nach einer Geheimrezeptur unseres Destillateurmeisters.

Windspiel Barrel Aged Potato Vodka 42% vol. 0,5l

Ganz besonders stärkehaltige Kartoffeln der Sorte Pirol vom Weilerhof in der Vulkaneifel verleihen dem 2016er Jahrgang des Windspiel Barrel Aged Potato Vodka sein einzigartiges Aroma. Mehrfach destilliert und im Eschenfass gelagert, trifft die milde und ausdrucksvolle Kartoffel auf zarte, karamellige Holznoten. Für den besonderen Genuss on the rocks. Gewidmet Fridericus Rex, dem Entdecker der Kartoffel in Deutschland und seiner zweiten Leidenschaft: Windspiel Hunden.

Windspiel Kraut & Knolle 36% vol. 0,5l

Erlasene Eifeler Kartoffeln treffen auf feinste heimische Kräuter. Für das ganz besondere Fest der Sinne sorgen in Vulkanerde gereifte Kartoffeln, die in einem speziell entwickelten Verfahren destilliert werden und somit eine raffinierte Würze und wunderbare Milde entfalten. Für die besondere Finesse sorgt die Balance zwischen heimischen und exotischen Kräutern, wie Kamille, Königskerzenblüten, Wiesenheu, Orangen, Kardamom und weiteren Zutaten nach einer Geheimrezeptur unseres Destillateurmeisters.