



**DI - SA BIS 01.00 UHR | SO - MO BIS 00.00 UHR | TUE - SA UNTIL 01.00 AM | SU - MO UNTIL 00.00 AM
WIR AKZEPTIEREN NUR BAR- ODER KARTENZAHLUNG | WE ACCEPT ONLY CASH OR CARD PAYMENT**

Stand: 05 | 2026

GINN Bar Hamburg Elbspeicher | Große Elbstraße 39 | 22767 Hamburg



www.ginn-hotels.com



[ginn.hotels](https://www.instagram.com/ginn.hotels)



[ginn.hotels](https://www.facebook.com/ginn.hotels)

GINN
BAR



APERITIF | COCKTAILS | LONGDRINKS | SNACK'S

LILLET WILDBERRY	€
Lillet Rosé Wildberry Limonade Berries	11
APEROL SPRITZ	11
Aperol Prosecco Soda	
CAMPARI SPRITZ	11
Campari Prosecco Soda	
SARTI SPRITZ	11
Sarti Prosecco Grapefruit Soda	
LIMONCELLO SPRITZ	11
Limoncello di Capri Prosecco Soda Zitrone	
HUGO	12
Saint Germain Limette Prosecco Minze Soda	
TESTA ROSSA	12
Himbeerpuree Crémant	
MARGARITA	14
Tequila Limette Triple Sec Salz	
PISCO SOUR	13
Pisco Zitrone Zucker Eiweiß	
SUMMER BREEZE	12
Riesling Wermut Limoncello Tonic	
VODKA	
COSMOPOLITAN	14
Vodka Limette Himbeerpuree Triple Sec Cranberry	
MOSCOW MULE	14
Vodka Limette Ginger Beer Minze Angostura	
ESPRESSO MARTINI	14
Vodka Kaffeelikör Espresso Shot	

SNACK'S BAR	
OLIVEN	€ 4
CHIP'S & DIP'S	6.5
Nachos mit Salsa oder Guacamole	
KÄSETELLER	17.50
Feigensenf Brot	
FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART	10.50
Rahm Speck Zwiebeln	
FLAMMKUCHEN GRIECHISCHER ART	10.50
Schmand grüne Peperonistückchen Hirtenkäse Petersilie	
UNSER TIPP: Veredelt den fertigen Fladen zusätzlich mit etwas Käse.	

RUM	€
MAI TAI	15
Rum Triple Sec Limette Mandel Syrup	
CUBA LIBRE	11
Rum Limette Cola	
PINA COLADA	13
Rum Limette Ananas Kokos Milch Zucker	
OLD CUBAN	16
Rum Añejo Minze Limette Zucker Angostura Bitters wahlweise mit Crémant oder Champagner	+5
DARK 'N STORMY	13
dunkler Rum Ginger Beer Limette Minze	



COCKTAILS | LONGDRINKS

WHISKEY

€

OLD FASHIONED

Bourbon | Angostura | Zucker | Orangenzeste

14

WHISKY SOUR

Markers Mark | Zitrone | Zucker | Eiweiß

14

NEW YORK SOUR

Bourbon Whiskey | Zitrone | Zucker | Eiweiß
Rotwein | Angostura Bitters

14

HORSES NECK

Ginger Ale | Zitronenzeste | Angostura Bitters
wahlweise mit Bourbon Whiskey oder Cognac

14

+3

MANHATTAN

Rye Whiskey | süßer Wermut
Angostura Bitters | Kirsche

15

GIN

GIN MARTINI

Brooklyn Gin | trockener Wermut
Zitronenzeste oder Olive

13

NEGRONI

Gin | süßer Wermut | Campari

14

PORNSTAR MARTINI

Absolut Vanilla | Maracuja | Vanille
Limette | Crémant

16

GIN BASIL SMASH

GIN | Basilikum | Zitrone

15

ALKOHOLFREI

€

RASPBERRY LEMONADE

hausgemachtes Himbeerpuree
Zitrone | Soda

9

VIRGIN COLADA

Kokos | Limette | Ananassaft | Zucker

10

IPANEMA

Ginger Ale | Limette | Maracuja | Minze

10

LAV'A BELLE SPRITZ

Lav'a Belle | Prosecco | Rosmarin

11

FREIKOPF GREEN & TONIC

Freikopf Green | Tonic | Zitronenzeste

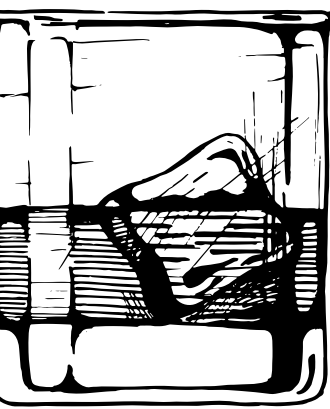
11

UNSERE EMPFEHLUNG

GINN'S GIN TONIC

13

Entdeckt das Aroma einer sanften Brise von Freiheit, die ein jeder Gast durch seinen Hotelaufenthalt mit GINN erlebt und sich in der sorgfältigen Auswahl der Botanicals von GINN'S GIN widerspiegelt. Abgerundet mit Goldbergs Tonic Water wird dieser Drink zu einem perfect Match.



RUM

Kirk & Sweeny Dominikanische Republik 40%	€ 14
Dos Maderas 5+5 Barbados 40%	14
Plantation XO Barbados 40%	15
Smith & Cross Jamaica 57%	9
Centenario 20 Costa Rica 40%	16
Centenario 30 Costa Rica 40%	25
Zacapa 23 Guatemala 40%	17
Zacapa XO Guatemala 40%	25
Flor de Cana 12 Nicaragua 40%	11
Flor de Cana 130 Anniversary Nicaragua 45%	21
Malecon 15 Panama 40%	10
Malecon 20 Panama 48.4%	19
Botucal Reserva Exclusiva Venezuela 40%	12
St. James blanc Martinique 40%	7
St. James XO Martinique 40%	15
El Dorado 12 Guyana 40%	11
Pusser's Gun Powder Guyana 54.5%	10
Angostura 7 Trinidad & Tobago 40%	8
Angostura 1919 Trinidad & Tobago 40%	10
Don Papa Baroko Phillipinen 40%	11

GIN & GENEVER

Gin Sul Deutschland 43%	14
Monkey 47 Deutschland 47%	12
Tonka Deutschland 47%	11
Elephant London Dry Deutschland 45%	12

€

€

Whitley Neill Distiller's Cut England 43%	10
Brockmann's England 40%	11
Hayman's London Dry England 47%	11
Hayman's Cordial England 42%	8
Rutte Dutch Dry Gin Niederlande 43%	10
Gin Mare Spanien 42.7%	14
Hendrick's Schottland 44%	12
The Botanist Schottland 46%	12
Kyrö Finnland 46.3%	13
Brooklyn USA 40%	13

WODKA

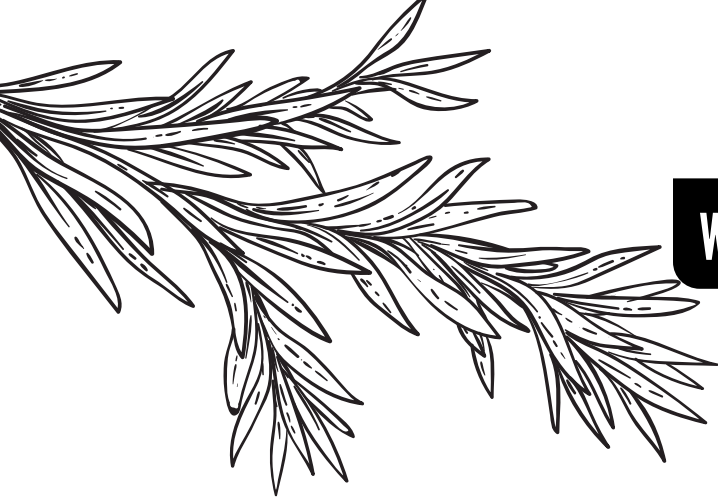
Belvedere Polen 40%	12
Grey Goose Frankreich 40%	16
Beluga Noble 40%	12

UNSERE EMPFEHLUNG

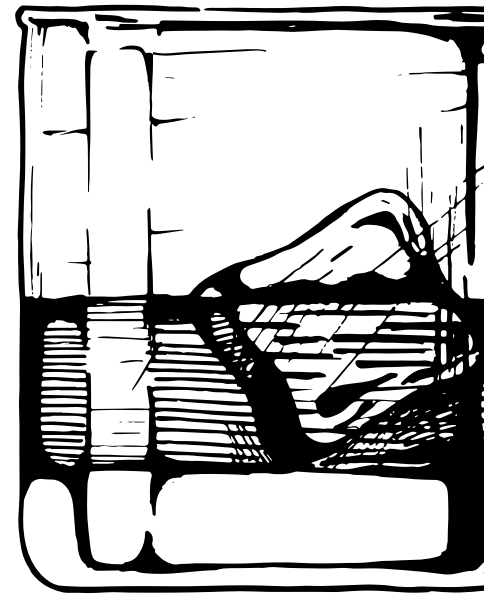
GINN'S GIN

0.5l | 45.50

Entdeckt das Aroma einer sanften Brise von Freiheit, die ein jeder Gast durch seinen Hotel-aufenthalt mit GINN erlebt und sich in der sorgfältigen Auswahl der Botanicals widerspiegelt.



WHISK(E)Y



BOURBON

Elijah Craig | USA | 47%
1776 | USA | 46%
Woodford Reserve Bourbon | USA | 43.2%
Eagle Rare | USA | 45%

IRISH

Teeling Rum Cask | Irland | 46%
Writer's Tears PX | Irland | 40%
Writer's Tears Mizunara | Irland | 40%
Red Breast 15 J | Irland | 46%

EUROPA

Kyrö Rye | Finnland | 40%
Nomad Outland | Spanien | 41.3

JAPANISCHER WHISKEY

Enso | Japan | 40%
Togouchi Pure Malt | Japan | 43%
Togouchi 18 | Japan | 43%

4cl | €

12
12
11
12

4cl | €

10
18
22
15

4cl | €

13
18
16

SCHOTTLAND

Dalmore 15 | Schottland | 40%
Bowmore 12 | Schottland | 40%
Jura 10 | Schottland | 40%
Sallywag 10 | Schottland | 46%
Sallywag Easter Edition | Schottland | 40%
Glendronach 12 J | Schottland | 43%
Tamdtru 15 J | Schottland | 46%
Glengoyne 12 J | Schottland | 43%

4cl | €

12
12
10
13
18
12
16
12



BRANDY | LIKÖRE | TEQUILA & CO.



WEINBRAND

Carlos I. Spanien 40%	4cl €	8
Martell Cordon Bleu Frankreich 40%		35
Hennessy XO Frankreich 40%		30

PORTWEIN

Graham's Ruby Portugal 19%	4cl €	7
Graham's Tawny Portugal 19%		7
Graham's White Portugal 19%		7

OBSTBRAND

Nusbaumer Williams 40%	4cl €	8
Kirsch 45%		8
Framboise 45%		8
Miralbelle 45%		8
Quetsch 45%		8

GRAPPA

Nonino Chardonnay 41%	4cl €	8
-------------------------	---------	---

CALVADOS

Christian Drouin VSOP 40%	4cl €	10
-----------------------------	---------	----

LIKÖR & BITTER

Baileys ^{2,4,10} 17%	4cl €	7
Sambuca ^{2,4} 40%		7
Campari ^{2,4} 25%		7
Averna ^{2,4} 29%		7
Limoncello Di Capri ^{2,4} 30%		7
Amaro Montenegro 23%		7
Kwai Feh 20%		7

AQUAVIT | KÜMMEL | KORN

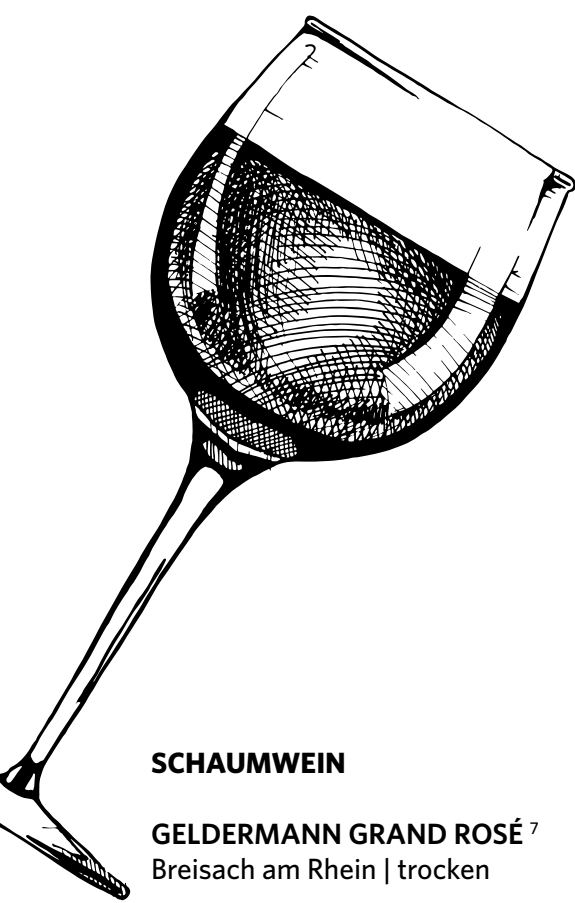
Helbing Kümmel 35%	4cl €	7
Linie Aquavit 41.5%		7

TEQUILA

Don Julio Blanco 40%	4cl €	10
Don Julio Reposado 40%		12
El Jimador Reposado 38%		7
PATRÓN AÑEJO 40%		14

MEZCAL

Perro de San Juan 42.4%	4cl €	11
---------------------------	---------	----



OFFENE WEINKARTE



SCHAUMWEIN

GELDERMANN GRAND ROSÉ⁷
Breisach am Rhein | trocken

9 | 35

GELDERMANN GRAND BLANCHE⁷
Breisach am Rhein | trocken | fruchtig

9 | 35

CRÉMANT ROSÉ | BRUT

0.1l | 0.75l | €

CRÉMANT DE LIMOUX GRAND⁷
COUVÉE⁷
Aimery-Caves du Sieur 'Arques
trocken

11 | 38

CHAMPAGNER

0.1 | 0.75l | €

MOËT⁷

17 | 100

MOËT ROSÉ⁷

18 | 110

WEISSWEIN

0.2l | 0.75l | €

KESSELING GRAUBURGUNDER BIO⁷ 7.5 | 27
kräftig | Mandel | Süßholz | trocken

RIESLING⁷ 8.5 | 30
Dr. Loosen | Aprikose | Apfel | Pfirsich
trocken

SAUVIGNON BLANC LAURA HENRICI⁷ 9.5 | 34
Stachelbeere | Ananas | Passionsfrucht
trocken

ROSÉWEIN

0.2l | 0.75l | €

SCHITTLER ROSÉ⁷ 7 | 26
frisch | vollmundig | Beeren | trocken

ROTWEIN

0.2l | 0.75l | €

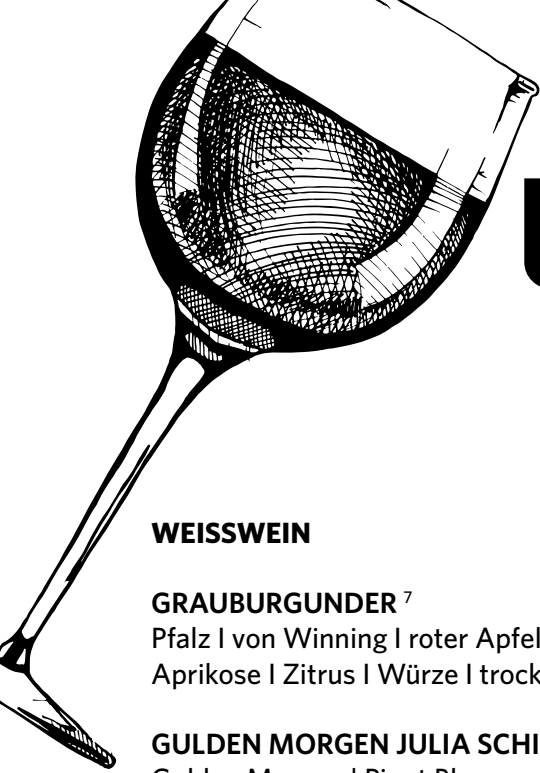
PRIMITIVO SALENTO⁷ 8.5 | 29
ausdrucksstark | getrocknete Früchte
Zwetschkenkompott | milde Säure | trocken

DRIED SHIRAZ CAPE COAST⁷ 9 | 30
Wilcox | Schwarzkirsche | Brombeere
Lakritz | Zimt | trocken

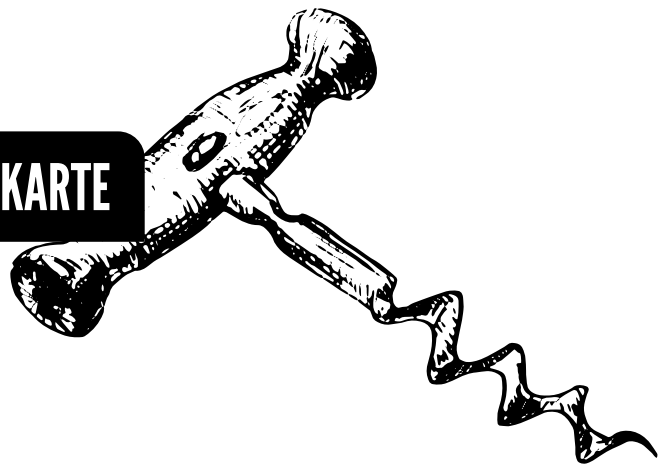
TEMPRANILLO

9.5 | 32

Diego Crianza | dunkle beeren
Zartbitter | Kirsche | trocken



GESCHLOSSENE WEINKARTE



WEISSWEIN

0.75l | €

GRAUBURGUNDER ⁷

Pfalz | von Winning | roter Apfel
Aprikose | Zitrus | Würze | trocken

28

GULDEN MORGEN JULIA SCHITTLER ⁷

Gulden Morgen | Pinot Blanc
Handlese | Spontangärung

45

CHARDONNAY ⁷

Pfalz | Schneider - Pfaffmann | Mandarine
Aprikose | Birne | trocken

36

LUGANA ⁷

Venetien | Cantina Zeni | Pfirsich | Orange
Zitrus | trocken

38

NIK WEIS ⁷

Saar | Riesling Gutswein | feinfruchtig
elegant | feinherb

41

WOII RIESLING ⁷

Riesling | fruchtbetont | Aprikose
weißer Pfirsich | Mirabelle | trocken

41

UNSERE EMPFEHLUNG

NIK WEIS

0.75l | 41

Der filigrane, feinherbe und brillante Riesling ist ein Musterbeispiel an Eleganz und Klarheit. Er besitzt einen feinen Frischenerv, hinreißende Aromen von tropischen Früchten, ergänzt um grünen Apfel und Aprikose, und punktet darüber hinaus noch mit einer feinen mineralischen Ader.

ROSÉ

WOII ROSE ⁷

frisch | fruchtig | Erdbeere | Charakterstark
trocken

42

ROTWEIN

0.75l | €

SPÄTBURGUNDER ⁷

Pfalz | von Winning | Kirsche | Beeren
würzig | trocken

34

TOMMASI ⁷

Arele | fruchtig | komplexe, würzige Aromen
trocken

45

PRIMITIVO ⁷

Apulien | Donna Marzia | Kirsche | Brombeere
trocken

29

DIEGO ⁷

Rioja | Casa Primicia | Pflaume | Holz | Vanille
trocken

36

MALBEC ⁷

Languedoc | CALMEL & JOSEPH | reife Beeren
Schwarzkirsche | würzig | trocken

34

CHAMPAGNER

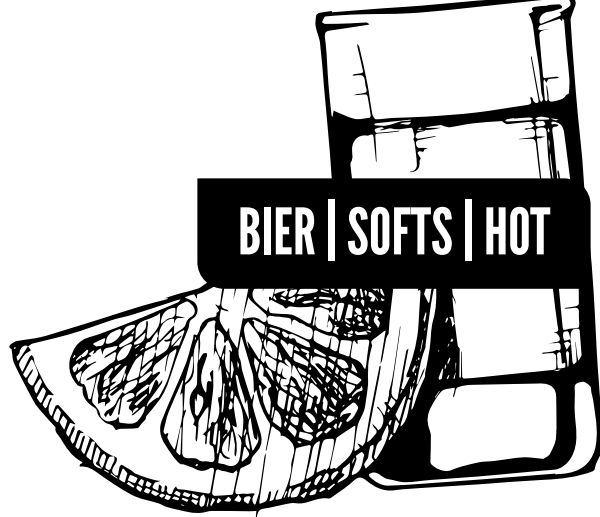
0.75l | €

DOM PÉRIGNON VINTAGE 2009 ⁷

450

DOM PÉRIGNON VINTAGE 2008 ⁷

650



BIER | SOFTS | HOT

BIER VOM FASS

Jever Pilsner ^G	0.3l € 4.5
Estrella Damm ^G	4.5

BIER VOM FASS

Jever Pilsner ^G	0.5l € 5.5
Estrella Damm ^G	5.5

WAHLWEISE AUCH ALS^{G,2,4,6,9}

Radler Alster Diesel	4 5
--------------------------	-------

FLASCHENBIER

Jever Fun alkoholfrei ^G	0.33l € 4
------------------------------------	-------------

FLASCHENBIER

Schöfferhofer Weizen ^G	0.5l € 5.5
Schöfferhofer Weizen alkoholfrei ^G	5

UNSERE EMPFEHLUNG

GINN GEDECK^{2,6} 9.5

Ein frisch gezapftes norddeutsches Jever Pils serviert mit einer 4cl Spezialität; ein Aquavit der Marke Helbing.

TAFELWASSER

GINN Sprudel	0.2l 1l € 2 5
GINN Still	2 5

LIMONADEN

Pepsi Cola ^{2,3,6,9}	0.2l € 4
Pepsi light ^{2,3,6,9}	4
Schwip Schwap ^{2,3}	4
7up ^{2,3}	4

LIMONADEN

Paloma Grapefruit Limo ^{3,4,6}	0.3l € 5
---	------------

THOMAS HENRY

Ginger Ale ^{2,3,4}	0.2l € 5
Tonic Water ^{2,3,4}	5
Goldberg Tonic Water ^{2,3,4}	5

SÄFTE & NEKTAR

Apfelsaft	0.3l € 4
Orangensaft	4
Cranberry-Nektar	4
Maracuja-Nektar	4
Kirsch-Nektar	4
Rhabarber-Nektar	4
Saftschorle	4

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Caffè Crema ^{9,10}	3
Cappuccino ^{9,10}	4
Latte Macchiato ^{9,10}	4
Espresso ⁹	3
Espresso doppelt ⁹	4
Milchkaffee ^{9,10}	4
Kakao ¹⁰	4

TEE

„EILLES“ Luxury World Selection verschiedene Sorten	4
--	---

Matcha Latte ¹⁰	5.5
Iced Matcha Latte ¹⁰	5.8

1 Konservierungsstoffe | 2 Farbstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Süßungsmitteln | 5 enthält eine Phenylalaninquelle | 6 Phosphat | 7 sulfithaltig | 8 chininhaltig | 9 Koffeinhaltig | 10 Laktose | 11 Schalenfrüchte | G Getreide, Mehl, Gluten