

Atlantis

Lounge

*Kino, Café & Bar
der Bremer Filmkunsttheater*

Getränkekarte

*Ein guter Wein ist wie ein guter Film:
er dauert nur einen Augenblick,
hinterlässt einen Geschmack von Herrlichkeit
und wie der Film wird er mit jedem Schluck neu geboren.*

Federico Fellini

*Inhaber:
Manfred Brocki
Schauburg Kino GmbH
Vor dem Steintor 114
28203 Bremen*

Wir öffnen das Café täglich eine halbe Stunde vor dem ersten Film des Tages.



*Kinokartenreservierung:
0421/62012333*

*weitere Infos:
0421/792550
www.bremerfilmkunsttheater.de*

¹ mit Koffein, Farbstoff

² mit Farbstoff

³ mit Chinin

Heiße Getränke

<i>Café Crème</i>		2,20 €
<i>Espresso</i>		1,90 €
<i>Doppelter Espresso</i>		2,80 €
<i>Cappuccino</i>		2,70 €
<i>Großer Cappuccino</i>		3,50 €
<i>Café au lait (in der Schale)</i>		3,50 €
<i>Latte macchiato</i>		3,50 €
<i>Café con leche</i>		2,70 €
<i>Caro Kaffee</i>		2,20 €
<i>Caro Café au lait (in der Schale)</i>		3,50 €
<i>Heißer Kakao (in der Schale)</i>		3,20 €
<i>Heißer Kakao mit Sahne</i>		3,70 €
<i>Heiße Milch mit Honig</i>		2,50 €
<i>Heiße Zitrone</i>		2,50 €
<i>Grog (4 cl Rum)</i>		4,50 €
<i>Glühwein</i>	0,2l	4,00 €
<i>Eisbrecher Glühwein (4cl Rum)</i>	0,2l	5,50 €



«Samova» Tee

<i>Glas</i>	<i>Kännchen</i>
2,50 €	3,90 €

- «Low Rider» Bio-Grüntee aus China*
- «Team Spirit»: Kräuter/Grüntee*
- «High Darling» Bio-Darjeeling*
- «Straight Forward» Bio-Assam*
- «Lazy Daze» Bio-Schwarztee Earl Grey*
- «Istanbul Nights» Bio-Schwarztee mit Minze*
- «Maybe Baby» Bio-Fruktmischung*
- Orange Safari» Bio-Rooibos/Vanille/Orange*
- «Heidi's Delight» Bio-Bergkräuter*
- «Master Mint» Bio-Pfefferminze*
- «Space Cookie» Bio-Chai*
- «Gin Soul» Bio-Kräutertee*



samova

Alkoholfreie Getränke

<i>Viva con Agua laut/leise</i>	Fl. 0,33 l	2,40 €
<i>Viva con Agua laut/leise</i>	Fl. 0,75 l	4,40 €



<i>Fritz-Kola¹</i>	Fl. 0,33 l	3,00 €
<i>Fritz-Limo² (Zitrone oder Orange)</i>	Fl. 0,33 l	3,00 €
<i>Coca Cola/Coca Cola light¹</i>	Fl. 0,20 l	2,50 €
<i>Orangina² classic</i>	Fl. 0,25 l	2,80 €
<i>«La Mortuacienne»² Pampelmusenlimonade</i>	Fl. 0,33 l	3,30 €
<i>VIO Schorle in diversen Sorten:</i>	Fl. 0,30 l	3,00 €
<i>Apfel, Rhabarber, schwarze Johannisbeere</i>		
<i>ChariTea Roibusch/Passionsfrucht</i>	Fl. 0,33 l	3,00 €
<i>ChariTea Grüntee/Ingwer</i>	Fl. 0,33 l	3,00 €
<i>LemonAid (Limette, Maracuja)</i>	Fl. 0,33 l	3,00 €
<i>Club Mate</i>	Fl. 0,50 l	3,00 €
<i>Bionade (Holunder)</i>	Fl. 0,33 l	3,00 €
<i>Thomas Henry Bitter Lemon</i>	Fl. 0,20 l	2,70 €
<i>Thomas Henry Tonic Water</i>	Fl. 0,20 l	2,70 €

Fruchtsäfte

<i>Vaihinger Apfel, Banane (Nektar), Kirsche (Nektar) oder Orange</i>	Fl. 0,2 l	2,50 €
---------------------------------------------------------------------------	-----------	--------

Biere

<i>Leffe vom Fass</i>	0,25 l	3,00 €
<i>Beck's</i>	Fl. 0,33 l	3,00 €
<i>Beck's Blue – alkoholfrei</i>	Fl. 0,33 l	3,00 €
<i>Störtebeker Kellerbier (Bio)</i>	Fl. 0,33 l	3,00 €
<i>Störtebeker Schwarzbier (Bio)</i>	Fl. 0,33 l	3,00 €
<i>Vitamalz alkoholfrei</i>	Fl. 0,33 l	2,70 €
<i>Strandräuber Bio-Biermix mit Zitronensaft</i>	Fl. 0,33 l	3,00 €
<i>Franziskaner Hefeweizen</i>	Fl. 0,5 l	4,50 €
<i>Franziskaner alkoholfrei</i>	Fl. 0,5 l	4,50 €
<i>Störtebeker Roggen-Weizen (Bio)</i>	Fl. 0,5 l	4,50 €
<i>Störtebeker Bernsteinweizen – alkoholfrei (Bio)</i>	Fl. 0,5 l	4,50 €

Pastis & Absinthes

	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
<i>Jean Boyer (St. Geours de Marenne)</i>		
<i>Pastis de Campagne (45% Vol.)</i>	4,00 €	6,50 €
<i>Pastis Emeraude (45% Vol.)</i>	4,00 €	6,50 €
<i>Pastis Domaine des Restanques (45% Vol.)</i>	4,00 €	6,50 €
<i>Pastis à la Sève de Réglisse (45% Vol.)</i>	4,00 €	6,50 €
<i>Distilleries de Provence (Forcalquier)</i>		
<i>Pastis Henri Bardouin (45% Vol.)</i>	3,00 €	5,50 €
<i>Absinthe Absente (55% Vol.)</i>	4,00 €	6,50 €
<i>Pernod-Ricard (Paris)</i>		
<i>Pastis Pernod (40% Vol.)</i>	3,00 €	5,50 €
<i>Absinthe Pernod (68% Vol.)</i>	4,00 €	6,50 €
<i>Pastis Ricard de Marseille (45% Vol.)</i>	3,00 €	5,50 €
<i>Boisset (Nuits Saint Georges)</i>		
<i>Pastis Casanis de Marseille (45% Vol.)</i>	3,50 €	5,50 €

„Hauswein“

Les Vignerons de la Vicomté

Eines wussten wir sicher: Unsere Vins de Pays sollten keine Allerweltsweine sein. Sie sollten weder durchschnittlich schmecken, noch so aussehen. Wir wollten etwas Besonderes. Weine mit einer persönlichen, typisch südfranzösischen Note. Nach einer ganzen Reihe von Proben haben wir uns für diesen wunderbaren Landwein entschieden. Kellermeister Jean Meilhac lag ganz auf unserer Wellenlänge. Und, was wichtiger war, er hatte eine Serie von Rebsortenweinen im Keller, die sich auf erstaunlich präzise Weise mit unseren Vorstellungen deckte.

Le Cochonnet – Très français

„In Südfrankreich lieben wir das Leben. Wir genießen es, in den Tag hinein zu träumen, ihn mit netten Leuten zu verbringen und uns an dem zu erfreuen, was das Land uns schenkt“, schwärmte Jean von seiner Heimat und erklärt, dass er die Weine, die das kleine Schweinchen (wer Boule spielt weiß, dass dies auch der Name der hölzernen Zielkugel ist) auf dem Etikett tragen, als die geschmackliche Quintessenz dieses Lebensgefühls empfindet.

Weißwein: Sauvignon Blanc (12,5% Vol.)

Rotwein: Cabernet Sauvignon (13,5% Vol.)

Roséwein: Cinsault Rosé (12,5% Vol.)

<i>Glas</i>	<i>Glas</i>	<i>Flasche</i>	<i>Außer Haus</i>
<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>	<i>0,75 l</i>	<i>0,75 l</i>
<i>2,80 €</i>	<i>5,20 €</i>	<i>17,50 €</i>	<i>12,50 €</i>

Tintos - Offene Rotweine

«Athus Crianza», DOCa, Rioja

Trocken, elegant und intensiv. Schön dunkelfruchtig mit rauchigen Noten vom einjährigen Faßausbau.

<i>Glas</i>	<i>Glas</i>	<i>Flasche</i>	<i>Außer Haus</i>
<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>	<i>0,75 l</i>	<i>0,75 l</i>
<i>3,40 €</i>	<i>6,20 €</i>	<i>22,00 €</i>	<i>17,00 €</i>

Die Familie Monteabellon aus dem Ribera hat sich vor einiger Zeit die Finca Athus zugelegt. Geht es dort um gezähmte Wucht und Power, stehen hier Finesse und Eleganz im Mittelpunkt. Ein Crianza reift mindestens 1 Jahr im Holzfass und danach noch 1 Jahr in der Flasche. Je nach Art des Holzes wird der Wein deutlich vanillig und recht weich (amerikanische Weißeiche) oder mit etwas mehr "Kante" kühl und elegant (französische Eichen). Häufig nehmen die Kellereien beides, um ein möglichst breites Geschmackskino zu liefern.

«Lamole di Lamole» Chianti DOC

trocken, vollmundig, rund und weich mit Bouquet aus Kirsche & Pfeffer

<i>Glas</i>	<i>Glas</i>	<i>Flasche</i>	<i>Außer Haus</i>
<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>	<i>0,75 l</i>	<i>0,75 l</i>
<i>3,40 €</i>	<i>6,20 €</i>	<i>22,00 €</i>	<i>17,00 €</i>

Der Chianti Classico Lamole zeigt die sehr natürliche Charakteristik der Weine des Chianti-Gebiets wo sich Eleganz und Kraft, Frische und Harmonie, zu einem wunderbar angenehm zu trinkenden Rotwein vereinigen. Im intensiv rubinroten Lamole di Lamole Chianti Classico entfalten sich lebhaft Aromen mit typischen Noten von Veilchen und fruchtigen Kirschen, roten Beeren sowie einer subtilen mineralischen Note. Am Gaumen öffnet sich eine elegante Frische und Geschmack bei dem duftende balsamische Aromen dominieren.

Tintos - Offene Rotweine

«Monteabellon» Ribera 5 Meses DO, Ribera del Duero

Trocken, tiefdunkel, ganz viel dunkle Frucht und intensiv rauchig

<i>Glas</i>	<i>Glas</i>	<i>Flasche</i>	<i>Außer Haus</i>
<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>	<i>0,75 l</i>	<i>0,75 l</i>
<i>3,30 €</i>	<i>5,90 €</i>	<i>21,50 €</i>	<i>16,50 €</i>

Krawall im Glas! Viel Wein, viel junges Holz, viel Würze und viel Power: so geht schöner Ribera für Barriquefreunde. Viel Hitze, kalte Nächte, tiefe Wurzeln wegen der Wasser Konkurrenz und die ursprüngliche Kopferziehung der Reben führen zu solch attraktiven Raubeinen im Glas.

«Conde Valdemar» Rioja DOC

100% Tempranillo (13% vol)

<i>Glas</i>	<i>Glas</i>	<i>Flasche</i>	<i>Außer Haus</i>
<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>	<i>0,75 l</i>	<i>0,75 l</i>
<i>2,90 €</i>	<i>5,50 €</i>	<i>19,50 €</i>	<i>14,50 €</i>

Die Familie Bujanda gehört mit ihren Weinen zu den besten Rioja-Erzeugern der letzten 25 Jahre. Sie verwenden dafür ausschließlich Trauben aus eigenem Anbau. Die „Conde Valdemar“-Serie vereint auf stilprägende Weise reife Frucht, animierende Frische und große Eleganz zu einem geschmacklichen Markenzeichen des Hauses Bujanda.



Blancos - Offene Weißweine

«3 Haberer» Kremstal (Österreich)

100% Grüner Veltliner (12,5% Vol.)

<i>Glas</i>	<i>Glas</i>	<i>Flasche</i>	<i>Außer Haus</i>
<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>	<i>0,75 l</i>	<i>0,75 l</i>
<i>2,90 €</i>	<i>5,30 €</i>	<i>17,50 €</i>	<i>12,50 €</i>

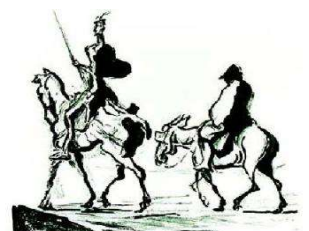
Es gibt Weine, die man sofort ins Herz schließt. Die „3 Haberer“ Weine der Familie Müller sind solche Tropfen. „Haberer“ bezeichnet in Österreich einen guten Kumpel und passt hier wie die Faus aufs Auge. Der Grüne Veltliner zeichnet sich durch eine feine Frucht aus, dessen vibrierende Frische und charakterische Würze uns sofort in den Bann zieht.

«Torres» Vina Esmeralda DO, Catalunya

Nicht zu trocken, mit milder Säure und herrlichem Muskateller-Aroma.

<i>Glas</i>	<i>Glas</i>	<i>Flasche</i>	<i>Außer Haus</i>
<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>	<i>0,75 l</i>	<i>0,75 l</i>
<i>2,90 €</i>	<i>5,50 €</i>	<i>19,50 €</i>	<i>14,50 €</i>

Dies weiche Aromakonzentrat kommt aus dem Norden von Barcelona. Fühlt sich fast halbtrocken an und ist von intensivem, fruchtigem Muskateller-Aroma, dass Sie vom Asti kennen. Quietschkalt auf Eis ist es ein toller aromatischer Aperitif, mit normaler Weißweintemperatur ist er wie ein halbtrockener Wein zu genießen.



Blancos – Offene Weißweine

«Vinas del Vero» Somontano DO (Spanien)

100% Chardonnay (13,5% Vol.)

<i>Glas</i>	<i>Glas</i>	<i>Flasche</i>	<i>Außer Haus</i>
<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>	<i>0,75 l</i>	<i>0,75 l</i>
<i>2,70 €</i>	<i>4,90 €</i>	<i>15,80 €</i>	<i>10,80 €</i>

Das Weinanbaugebiet Somontano liegt am Fuße der Pyrenäen im Nordosten Spaniens und hat ein für die iberische Halbinsel ungewöhnlich gemäßigtes Klima. Die Böden zwischen den Flüssen Cinca und Vero sind von Mineralien erloschener Vulkane durchsetzt und bieten dem Weinbau hervorragende Bedingungen. Dieser Chardonnay zeichnet sich durch seine feine Art, die ausgeprägte Frucht, sowie dem schönen Säurespiel aus.

Crémant Jülg – Schaumwein

«brut»

<i>Glas</i>	<i>Flasche</i>	<i>Außer Haus</i>
<i>0,1 l</i>	<i>0,75 l</i>	<i>0,75 l</i>
<i>4,50 €</i>	<i>27,50 €</i>	<i>22,50 €</i>

In Schweigen, unmittelbar an der deutsch-französischen Grenze der Südpfalz, liegt das Familienweingut Jülg. Ein Kuriosum: 40% der Weinberge des Weinguts liegen auf französischem Staatsgebiet in Wissembourg. Vor Schengen musste man stets seinen Reisepass bei der Arbeit im Weinberg mit sich führen. Die Lese per Hand ist Standard, das Traubenmaterial wird schonend gepresst und bei der Reifung wird in einem Mix aus Edelstahl sowie großen und kleinen Holzfässern den Weinen und Schaumweinen viel Zeit gelassen.

Crémant brut – Weißburgunder/Chardonnay

Spanische Brandweine und andere iberische Spirituosen

	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
<i>Cardenal Mendoza Gran Reserva Brandy (40% Vol.)</i>	4,50 €	7,50 €
<i>Osborne 103 Etiqueta Negra (36% Vol.)</i>	3,00 €	5,00 €
<i>Osborne 103 Etiqueta Blanca (30% Vol.)</i>	2,50 €	4,00 €
<i>Osborne Veterano (30% Vol.)</i>	2,50 €	4,00 €
		<i>5 cl</i>
<i>Muntaner Vermut Blanco, Mallorca (18% Vol.)</i>		4,00 €



Spirituosen und anderes

	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
<i>Baileys² (Dublin) (17% Vol.)</i>	2,50 €	3,50 €
<i>Sambuca (Roma) (40% Vol.)</i>	2,50 €	3,50 €
<i>Amaretto di Saronno (26% Vol.)</i>	2,50 €	3,50 €
<i>Campari² (Milano) (25% Vol.)</i>	2,50 €	3,50 €
<i>Aperol² (Padova) (15% Vol.)</i>	2,50 €	3,50 €
<i>Vecchia Grappa di Prosecco (42% Vol.)</i>	3,50 €	5,00 €
<i>Jägermeister, Kräuterlikör (35% Vol.)</i>	2,50 €	3,50 €
<i>Glenlivet, Scotch Whisky, 12 Years Single Malt (40% Vol.)</i>		5,50 €
<i>Glenfiddich, Scotch Whisky, 12 Years Single Malt (43% Vol.)</i>		6,00 €
<i>Partisan Vodka (40% Vol.)</i>	2,50 €	4,00 €
<i>Havanna Club añejo 3 años (40% Vol.)</i>		4,00 €
<i>Calvados Château du Breuil 8 Jahre (40% Vol.)</i>	4,00 €	7,00 €
<i>Bombay Dry Gin (40% Vol.)</i>	2,50 €	4,50 €
<i>Tanqueray Gin (47,3% Vol.)</i>	3,50 €	6,00 €

	<i>5 cl</i>
<i>Lillet blanc/rosé/rouge (Podensac) (17% Vol.)</i>	4,00 €
<i>Sherry Tio Pepe Extra Dry (Gonzalez Byass) (15% Vol.)</i>	4,00 €
<i>Portwein Delaforce Fine Ruby (Douro) (20% Vol.)</i>	4,00 €
<i>Martini blanc</i>	3,50 €

Aperitifs

<i>Aperol Sprizz, mit Crémant (4 cl Aperol, 10 cl Crémant)</i>	5,90 €
<i>Campari Vino Bianco</i>	5,90 €