

Barkarte

ES KANN KEIN
GUTES LEBEN GEBEN,
WO ES KEIN
GUTES TRINKEN GIBT.

BENJAMIN FRANKLIN

Aperitif _____

Aperol Spritz	7,00 €
Hugo	7,00 €
Lillet Wild Berry	7,00 €
Campari Orange	7,00 €
Campari Soda	7,00 €
Martini	7,00 €
Negroni	9,00 €

Wein _____

WEISSWEIN _____

Löss - Pinot Grigio	5,00 €
Tommasi - Lugana	6,50 €
Weißweinschorle	
0,2 l	4,50 €
0,5 l	7,00 €

ROSÉWEIN _____

Zotz - 60/40 Rosé	6,50 €
--------------------------	--------

ROTWEIN _____

Zotz - Spätburgunder Alte Reben	7,00 €
Torrevento - Ghenos Primitivo	7,50 €

Prosecco / Schaumwein _____

Zotz - Gutedel Extra Brut

0,1 l	6,50 €
0,75 l	35,00 €

Ponte Prosecco Rosé Spumante

0,1 l	7,00 €
0,75 l	40,00 €

Bernard Remy - Champagne Carte Blanche

0,75 l	119,00 €
--------	----------

Ruinart - Champagne Rosé

0,75 l	169,00 €
--------	----------

Dom Pérignon - Champagne

0,75 l	300,00 €
--------	----------

Cocktails

Clover Club

Sipsmith London Dry, Zitrone, Eiweiß,
Himbeere 11€

French 75

Ferdinand's Quince Gin, Zitrone, Zucker,
Champagner 13 €

Gin Basil Smash

Sipsmith London Dry, Basilikum, Zitrone,
Zucker 11 €

London Mule

Sipsmith London Dry, milder Bergapfelbrand,
Zitrone, Ginger Beer 11 €

Greenscreen

Laphroaig, Chartreuse, Limette, Zucker 12 €

Old Fashioned

Makers Mark, Angostura Bitter, Zucker 11 €

Whiskey Sour

Makers Mark, Zitrone, Zucker, Eiweiß 11 €

Hipster Colada

Bacardi Ocho, Kokos, Ananas, Ginger Beer 12 €

Mai Tai

Bacardi Ocho, Cointreau, Limette, Orgeat,
Overproofed Rum 12 €

Bayerische Luft

TierraMonte-Rum, Limette, hausgemachter
Biersirup, Grapefruitlimonade 10 €

Hemingway Daiquiri

Bacardi, Maraschino, Limette,
Grapefruit 12 €

Mojito

Bacardi, Limette, Zucker, Soda,
Minzblätter 11 €

Dark'n Stormy

Gosling's Black Seal Rum, Limette,
Ginger Beer 10 €

Caipirinha

Cachaça, Zucker, Limette 10 €

Cosmopolitan

Absolut Citron, Cointreau, Cranberry,
Limette 12 €

Pornstar Martini

Absolut Vodka, Passionsfrucht, Limette,
Vanille, Champagnerschaum 12 €

Hibiskus Margarita

Tequila Reposado, Cointreau, Limette,
Hibiskus 12 €

Paloma

Tequila Reposado, Limette, Paloma 11 €

Basil Cranberry Julep

Mezcal, Limette, Cranberry, Agave 11 €

Passionfruit Mezcalita

Mezcal, Cointreau, Limette, Agave,
karamellisierte Passionsfrucht 12 €

Tom Collins Twist

Cherry Heering, Zitrone, Vanille,
Erdbeere 11 €

Espresso Martini

Hennessy, Kahlúa, Espresso, Vanille 12 €

Aperol Sour

Aperol, Sipsmith London Dry, Orange,
Zitrone, Zucker, Eiweiß 11 €

Paper Plane

Aperol, Makers Mark, Amaro, Ananas,
Zitrone, Zucker 13 €

Alkoholfreie Cocktails

Rainbow

Ananas, Orange, Grenadine, Blue Curacao 7 €

Baby Pool

Milch, Ananas, Kokos, Blue Curacao 8 €

Basil Orgeat Lemonade

Orgeat, Zitrone, Basilikum, Soda 9 €

Ipanema

Limette, Zucker, Ginger Ale / Tonic Water 9 €



Gin _____

Das erste Gin-Rezept wurde im 17. Jahrhundert in Amsterdam als medizinisches Mittel veröffentlicht. Benannt ist er nach dem Wacholder (franz. Genévrier), welcher Hauptbestandteil eines jeden Gins ist. In den Niederlanden wurde die Wacholderspirituose unter der Bezeichnung *Genever* bekannt und wurde von dort aus nach England verbreitet. Die Engländer kürzten das Wort *Genever* geradewegs Gin ab.

Was Gin besonders und anders als viele andere Spirituosen macht, ist die Verwendung sogenannter Botanicals, die zu einer natürlichen Aromatisierung des Destillats beitragen. Diese pflanzlichen Zutaten verleihen dem Rohalkohol sein Aroma und geben dem Gin seinen unverwechselbaren Geschmack.

ZITRUS



SIPSMITH LONDON DRY · 10 €

+ Fever-Tree Dry Tonic
+ Limettenzeste



ELEPHANT LONDON DRY · 13 €

+ Fever-Tree Elderflower Tonic
+ getrocknete Apfelscheiben



BLUE GIN · 12 €

+ Fever-Tree Indian Tonic
+ Zitronenzeste & Wacholderbeeren



F22 · 10 €

+ Fever-Tree Dry Tonic
+ Rosmarin & Wacholderbeeren



SIPSMITH ZESTY ORANGE · 11 €

+ Fever-Tree Dry Tonic
+ Orangenzeste



BOAR GIN · 12 €

+ Fever-Tree Dry Tonic
+ Zitronenzeste



FERDINAND'S QUINCE · 10 €

+ 1724 Tonic
+ Orangenzeste

WÜRZIG
KOMPLEX



NORDES GIN · 10 €

+ Fever-Tree Indian Tonic
+ gefrorene Beeren



THE BOTANIST · 11 €

+ Fever-Tree Dry Tonic
+ Rosmarin



MONKEY 47 · 11 €

+ Fever-Tree Indian Tonic
+ Orangenzeste & Wacholderbeeren



THE DUKE GIN · 11 €

+ Fever-Tree Indian Tonic
+ Zitronenzeste



HENDRICK'S · 10 €

+ Fever-Tree Dry Tonic
+ Gurke



THE ILLUSIONIST · 11 €

+ Fever-Tree Elderflower Tonic
+ Zitronenzeste



GIN MARE · 12 €

+ Fever-Tree Mediterranean Tonic
+ Zitronenzeste & Rosmarin

LEICHT



HAYMAN LONDON DRY · 10 €

+ Fever-Tree Indian Tonic
+ Zitronenzeste



SIPSMITH STRAWBERRY · 12 €

+ Fever-Tree Dry Tonic
+ Minze & Erdbeeren



ROKU GIN · 10 €

+ 1724 Tonic
+ Ingwerstäbchen



BROCKMANS GIN · 10 €

+ 1724 Tonic
+ Orangenzeste

BLUMIG /
FRUCHTIG

Spirituosen _____

BRANDY 4 cl _____

Nonino - Amaro Quintessentia Udine Italy	8 €
ARTWERK - Bio Brandy	12 €
Hennessy - Very Special Cognac	14 €
Hennessy - Pure White Cognac	26 €

MEZCAL 2 cl _____

Mezcal - San Cosme Oaxaca	11 €
----------------------------------	------

PISCO 2 cl _____

Barsol - Pisco	7 €
-----------------------	-----

TEQUILA 2 cl _____

Tequila Patrón - Silver	11 €
Tequila Patrón - Reposado	14 €
Tequila Fortaleza - Blanco	18 €

VODKA 2 cl _____

Grey Goose	10 €
Belvedere	10 €
Elit Eighteen	10 €
Haku	10 €

RUM 4 cl _____

Gosling's - Black Seal Rum	14 €
Plantation - Grande Réserve	14 €
Bacardí Reserva 8 años	14 €
Tierra Monte - Essential Eight	19 €
Don Papa Rum	19 €
Plantation - XO	22 €
Havana Club - Selección de Maestro	24 €
Ron Zacapa - Sistema Solera 23	27 €

WHISKY 4 cl _____

Stork Club – Straight Rye Whisky <i>Europa</i>	12 €
Hibiki Japanese Harmony <i>Japan</i>	26 €
Starward Left-Field - Single Malt Whisky <i>Australien</i>	12 €
Michter's <i>Amerika</i>	16 €
Tyrconnell Madeira <i>Irland</i>	15 €
Macallan Double Cask 12 Years <i>Schottland / Highland</i>	22 €
Auchentoshan Three Wood <i>Schottland / Lowland</i>	13 €

Bowmore 15 Years <i>Schottland / Islay</i>	18 €
Laphroaig 12 Years <i>Schottland / Islay</i>	12 €

Whisky ist nur für sich genommen schon etwas Besonderes – ein aus Getreide hergestellter edler Alkohol, der nach der Destillation mindestens drei Jahre in Eichenfässern reifen muss, bevor er sich überhaupt Whisky nennen darf.

Wenn Sie auf der Suche nach einem exklusiven Whisky sind, können Sie sich jederzeit an unsere Barkeeper wenden.

Biere _____

FASS-SPEZIALITÄTEN _____

Haberstumpf - Helles Vollbier

0,3 l	2,90 €
0,5 l	3,60 €

Haberstumpf - Rubin

0,3 l	2,80 €
0,5 l	3,50 €

FLASCHENBIER - EMPFEHLUNG _____

Maisel Hefeweizen Hell

0,5 l	3,60 €
-------	--------

Maisel Hefeweizen Alkoholfrei

0,5 l	3,60 €
-------	--------

Maisel & Friends Alkoholfrei

0,33 l	3,80 €
--------	--------

Maisel & Friends Craftbeer

0,33 l	3,80 €
--------	--------

Säfte / Schorlen _____

Traubensaft

0,25 l	3,20 €
0,5 l	4,40 €

Johannisbeersaft

0,25 l	3,20 €
0,5 l	4,40 €

Apfelsaft

0,25 l	3,20 €
0,5 l	4,40 €

Alle auch als Schorle

0,25 l	3,20 €
0,5 l	4,40 €

Wasser / Softdrinks —

San Pellegrino

0,75 l 5,90 €

Acqua Panna

0,75 l 5,90 €

Coca-Cola

0,33 l 3,40 €

Cola Zero

0,33 l 3,40 €

Fanta

0,33 l 3,40 €

Sprite

0,33 l 3,40 €

Heißes _____

Espresso 2,40 €

Doppelter Espresso 3,40 €



ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

- ^A mit Farbstoff
- ^B mit Konservierungsstoff
- ^C enthält Sulfite
- ^D mit Süßungsmittel
- ^E mit Milcheiweiß (Fischerzeugnis)
- ^F mit Antioxidationsmittel
- ^G mit Phosphat
- ^H mit Geschmacksverstärker
- ^I chininhaltig
- ^J koffeinhaltig
- ^K geschwefelt
- ^L gewachst
- ^M enthält eine Phenylalanin-Quelle

- ¹ Glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen: Weizen, Dinkel, Roggen
- ² Krebstiere
- ³ Eier
- ⁴ Fische
- ⁵ Erdnüsse
- ⁶ Sojabohnen
- ⁷ Milch (*einschließlich Laktose*)
- ⁸ Schalenfrüchte
- ⁹ Sellerie
- ¹⁰ Senf
- ¹¹ Sesamsamen
- ¹² Schwefeldioxide und Sulfite (*ab 10 mg pro kg und l*)