

MARTINI & FRIENDS:

GIN MARTINI 10,00 €

Unsere Variation des "Königs der Cocktails", geprägt von Orangen- und Zitrusnoten sowie dezentem Wacholder des Orange Heaven Gins, ergänzt durch einen blumig leichten Vermouth.

KANGAROO 10,00 €

Ein Vodka Martini, der die Fruchtigen Noten des Vermouths in den Vordergrund stellt, mit einer leicht süßlichen Note

VESPER MARTINI 11,00 €

Gerührt und doch nicht geschüttelt! Die Cocktail-Erfindung des Autors Ian Fleming für den bekannten Bond-Roman "Casino Royale"

MANHATTAN 11,00 €

Wenn der Martini das Yin ist, dann ist der Manhattan das Yang. Wer es würzig, brotig mag, ist hier richtig.

MARTINEZ 10,00 €

Das Wesen des Martinez besteht aus dem Zusammenspiel von der Süße und Bitterkeit aus Vermouth und Maraschino, abgerundet durch Gin

NEGRONI 10,00 €

Gleiche Teile Roter Vermouth, Campari und Gin. "The bitters are excellent for your liver, the gin is bad for you. They balance each other." (Orson Welles, 1947, Coshoccon Tribune)

BOULEVARDIER	12,00 €
<i>Lass dich, durch den Genuss dieser Negroni Variante, nach Paris der 20er Jahre entführen. Eine Synthese aus unserem Ken Tucky peated Bourbon und Bitter-Spirituosen, sorgt für einen reichhaltigen und wärmenden Drink.</i>	
VIEUX CARRÉ	10,00 €
<i>Dieser Cocktail ist nicht für Zartbesaitete Seelen. Mit Sechs Harmonisierenden alkoholhaltigen Zutaten bietet dieser New Orleans Klassiker ein Komplexes Trinkerlebnis.</i>	
SOUR STYLE:	
WHISKY SOUR²	12,00 €
<i>Der Whisky Sour, mitunter einer der ältesten Cocktails, entstand zu seiner Zeit, um minderwertigen Alkohol genießbar zu machen. Aber keine Sorge! Sowas passiert dir bei uns nicht.</i>	
PISCO SOUR²	10,00 €
<i>Ein spritzig, nussiger Sour aus dem National Traubenbrand Perus und Chiles. Besonders sollte man sich am ersten Samstag jedes Februars, zum Peruanischen Festtag 'Día Nacional del Pisco Sour', ein Glas genehmigen.</i>	
GIN FIX	10,00 €
<i>Der Fix ist die Vorvater-Rezeptur aller modernen Sour-Style Cocktails. Er ist so simpel, wie effektiv. Unser Gin Fix ist eine wunderbare Möglichkeit Gin schätzen und lieben zu lernen.</i>	
GIMLET	10,00 €
<i>Ein geschakter Cocktail aus Limettensaft, Zuckersirup und unserem Zitrus-betontem Eastern Dragon Gin, womit Du auf hoher See sowie an unserer Theke jederzeit Skorbut vorbeugen kannst. Auf gute Gesundheit!</i>	
BEES KNEES	10,00 €
<i>Gin, Honig und Zitrone? Aber Sicher. Jeder, der den Barchef dieses Hauses fragt, was er sich heute nach Feierabend zu Gemüte führt, bekommt als Antwort den Namen dieses Gesöffs. Kann also nur gut sein!</i>	
JACK ROSE	10,00 €
<i>Ein Gemisch aus Applejack, Limette und Grenadine, dass sich seit jeher bewährt. der Jack Rose steht auf einer Stufe mit dem Daiquiri oder dem Side Car, ist aber längst nicht so bekannt und das ist durchaus schade.</i>	

MARGARITA 12,00 €

Mehr als nur ein Mädchenname: Eine Geschmacksexplosion aus Salz, Säure, milder Orangensüße und erdigem Tequila. Nicht umsonst ist die Margarita das Kultgetränk, dass es ist.

AVIATION 10,00 €

Herb, frisch, komplex, Himmelfarben und mit dieser zarten Blumigkeit. Ein Cocktail, der den Luxus des Fliegen seiner Zeit widerspiegelt. Aus dem frühen 20sten Jahrhundert, kommt der Aviation direkt in dein Glas.

FUNKY:

DAIQUIRI 12,00 €

Ein 24-Hour-Cocktail, der als Aperitif, als Erfrischung zwischendurch sowie auch als treuer Begleiter für lange Nächte passt. Diese Mixtur aus Rum, Zuckersirup und Limettensaft überzeugt schon seit 100 Jahren die Trinker aller Welt.

HEMINGWAY DAIQUIRI 11,00 €

Auch genannt der 'Papa Doble' ist ein Daiquiri speziell zugeschnitten auf die Bedürfnisse von Earnest Hemingway, der bekanntlich Diabetiker war. Es wird auf Zuckersirup verzichtet und durch Maraschino Likör und Grapefruitsaft ersetzt.

THE LAST WORD 10,00 €

Ein starkes und darüber hinaus mit medizinischen Noten versetztes Getränk, dass deine Geschmacksknospen herausfordern wird. Bottoms Up!

CORPSE REVIEVER NO.2 10,00 €

Ein trockener, frischer und säuerlicher Drink, der durch die Zugabe von Absinth ein sehr komplexes Geschmacksbild erhält. Dieser Trunk erweckt Tote zum Leben!

PALOMA 11,00 €

Ein Margarita ist dir zu stark und ein Hemingway Daiquiri hat dir zu viel Rum? Probier diese spritzige Tequila-Grapefruit Limonade, sie ist ein guter Start in den Abend. Trinke sie aber in Moderation.

MAITAI⁴ 12,00 €

in Tiki-Klassiker, der eigentlich keinerlei Einleitung Bedarf. Gehaltvolles Wesen und belebend fruchtig, mit einem Hauch cremiger Mandel zeichnet den Mai Tai aus.

JUNGLEBIRD 11,00 €

Kein Tiki-Überbleibsel, sondern ein Hybrid aus Antike und Moderne. Der Jungle Bird Cocktail ist eine elegante Kreation mit fruchtig-tropischen Noten und angenehm ausbalancierter Würze.

SINGAPORE SLING 12,00 €

Egal wo man einen Singapore Sling bestellt, keiner ähnelt dem anderen. Das mag an der Trunkenheit der Bartender liegen oder doch schon eher daran, dass der Erfinder die Original Rezeptur mit ins Grab nahm. Lass dich dennoch nicht beirren die Kombination acht verschiedener Zutaten zu verkosten.

SPRITZIG:

GIN DAISY 10,00 €

Ein schlanker Gin Sour, der durch einen Schuss Soda eine minimal perlende Note erfährt. Der Gin Daisy sichert ein angenehm-elegantes Trinkerlebnis, mit Noten von Wacholder, Süßholz und Zitrus zu.

CHAMPAGNER COCKTAIL 14,00 €

Bitterorange, Enzianwurzel, Kardamom und Gewürznelken des Angostura bitters umgarnen einen Zuckerwürfel, der direkt in den Champagner gegeben wird. Ein simpler Aperitif, der multidimensionalen Charakter verspricht.

FRENCH 75 11,00 €

Ein Gin Fizz ohne Soda aber mit Champagner, für den Fall, dass man mal wieder nur Champagner Zuhause hat.

FRESH:

CAIPIRINHA 10,00 €

Frisch, fruchtig und süß, mit einer grasigen Anmut und einem hauch von Würze. Hol dir mit diesem klassischen brasilianischen Getränk südamerikanisches Lebensgefühl an den Tisch.

MOJITO 12,00 €

in Tiki-Klassiker, der eigentlich keinerlei Einleitung Bedarf. Gehaltvolles Wesen und belebend fruchtig, mit einem Hauch cremiger Mandel zeichnet den Mai Tai aus.

MINT JULEP 12,00 €
Who has not tasted one has lived in vain. The honey of Hymettus brought no such solace to the soul; the nectar of the Gods is tame beside it. It is the very dream of drinks, the vision of sweet quaffings. (Joshua Soule Smith, 1880, The Lexington Herald)

WHISKEY SMASH 12,00 €
Whiskey Liebhaber sowie Neulinge sollen sich doch bitte von diesem Charmanten wie auch unbeschwerten Drink, aus frischer Minze, Zitrone, Zucker wie auch Bourbon, bezaubern lassen.

MULES/HIGHBALLS/BUCKS:

MOSCOW MULE 10,00 €
Es ist das Jahr 1940. Ein Marketing Team der Vodkamarke Smirnoff und einem Pub Inhaber in Hollywood, der sein Gingerbeer verkaufen wollte, trafen auf die Russin Sophie Berezinski, die Schwierigkeiten hatte Ihre Kupferbecher an den Mann zu bringen und der Moscow Mule war geboren.

SAFE HARBOUR 12,00 €
In jeder Hinsicht ist der Safe Harbour ein Rum-Mule. Allerdings, geben wir statt Gingerbeer unseren Hausgemachten Ingwersirup bei, um eine Verküpfung zu unserem leicht nussig-speckigen Smoked Rum herzustellen.

RYE BUCK 10,00 €
Mit dieser Aufgebauchten Moscow Mule Variante gelangt ein würzig-scharfer Longdrink in dein Glas, komplettiert durch Ingweraroma und einem prickelndem Mundgefühl. Angedacht als Oktobererfrischung fraglos aber auch das ganze Jahr lang zu genießen.

TOM COLLINS 10,00 €
Gieße doch ein bisschen Gin in deine Zitronenlimonade und vergesse deine Sorgen mit einem Tom Collins. Um den Erfinder dieses Drinks zu zitieren: "[...]Meine Hauptbeschäftigung ist es, Kelche zu füllen, um junge, mit Sorge erfüllte Herren zu trösten."

SILVER FIZZ² 10,00 €
Ein Körper aus cremiger Flüssigkeit, gekrönt von einer Haube samtigen Schaums. Für diejenigen ein perfekter Drink, die Ihren Gin Fizz gerne mit Eiweiß wollen.

- GIN RICKY** 10,00 €
Man kann sich hier Herangehensweise der Herstellung eines Cuba Libres vorstellen, da hören dann aber die Vergleiche schon auf. Der Gin Ricky ist eine sauer und sprudelnde Art seinen Gin zu konsumieren, denn die süße Cola wird durch Sodawasser ersetzt.
- PRESBYTERIAN** 12,00 €
Am besten zu beschreiben, als eine leicht Ingwerschärfe betonte Bourbon Brause. Für Bourbonliebhaber gedacht, die es weniger süß haben wollen aber auch gerade auf neat trinken verzichten möchten.
- AMERICANO** 10,00 €
Als klassischer Aperitif-Cocktail, aus Italienischem Kräuterbitter, süßem Vermouth und Soda, ist der Americano Ideal vor dem Essen aber auch im Nachmittag bei einem guten Buch zu genießen.
- OLD SCHOOL:**
- OLD FASHIONED** 12,00 €
Vermutlich der erste Cocktail der Welt. Ein Nektar aus Bourbon, Zucker und Cocktail-Bitters, damals einfach bekannt als 'Whisky Cocktail', was den Namen einer seiner Nachfolger weiter unten auf der Seite erklärt.
- IMPROVED WHISKEY COCKTAIL** 10,00 €
Wie der Name bereits durchblicken lässt, wurde hier der 'Old Fashioned' "verbessert". Durch die Zugabe von Absinth und Kirschlikör und das Ersetzen des Bourbons durch Rye, wird eine höhere Vielschichtigkeit geschaffen, ob dieser Cocktail nun "besser" ist, kannst du dem Barchef ja sagen, nachdem du beide getrunken hast.
- SAZERAC** 10,00 €
Ein weiterer Old Fashioned Riff, der schlicht und ergreifend als die Bottled-Variante eines 'Improved Whisky Cocktail' der Sazerac Company entstand. Ganz ohne Daseinsberechtigung ist der Sazerac dann aber doch nicht, da er den Spagat zwischen Floral, Wermut, Würze und Anis ohne Abzüge in der B-Note macht.
- MONTE CARLO** 10,00 €
Wenn sich ein Robuster Rye Whisky mit einem herben sowie kräftigen Charakter mit einem Kräuterlikör aus rund 27 Kräutern paart und das ganze Spektakel dann durch Aromatische Cocktail Bitters abrundet wird, erhält man diesen vorzüglichen Drink.

SIDE CAR 10,00 €
Der Sidecar Cocktail hat einen süß-sauren Geschmack, der durch die Wärme und Komplexität von Cognac ausgeglichen wird. Der Zitrusgeschmack des Zitronensafts verleiht dem Getränk eine spritzige Frische, während der Cointreau eine süße, Orangen-Note hinzufügt. Ein sehr beliebtes Getränk in Untergrund Bars, zur Zeit der Prohibition in Amerika.

20TH CENTURY 10,00 €
Gin, Schokoladenlikör, bitterer Aperitifwein und Zitronensaft klingen zunächst nach einer eigentümlichen Kombination. Kurios ist dann aber, dass der Aperitifwein den Gin abrundet, während das Schokoladenlikör die nötige süße beimischt und die Zitrone ausbalanciert. Ein Versuch soll es dann doch mal wert sein, oder?

SÜßE SÜNDEN:

BRANDY ALEXANDER⁷ 11,00 €
Woran denkst du, wenn du an Milkschokolade denkst? Ganz selbstverständlich natürlich an Traubenbrand, wo kämen wir denn sonst noch hin? Ein Arrangement aus Cognac, Schokoladen Likör und Sahne, soll dir mit dem Brandy Alexander den Abend versüßen.

PINK LADY² 10,00 €
Ein cremig zarter Traum herrlich süßen Granatapfels, Apfels, Zitrus und Eiweiß abgerundet durch dezente winterliche Anmut. nicht nur für die Damenwelt ein passender Abschlusstrunk.

BAMBOO^{1 2 7} 12,00 €
Ein wunderbares Dessert oder auch Dessertbegleiter zusammen gerührt aus Sherry und süßem Vermouth, serviert mit einer kleinen Schokoladigen Beigabe. zuerst beißen, dann trinken ist für das volle Erlebnis empfohlen.

MEXICAN FIRING SQUAT 11,00 €
Agave, Granatapfel und Limette, gewürzt durch aromatische Cocktail-Bitters lassen den Mexican Firing Squat schmecken, wie ein Bonbon. Ebenfalls eine schmackhafte Idee, für alle, die von Tequila-Shots genug haben ohne dem Tequila ganz fern bleiben zu wollen.

ALKOHOLFREIE COCKTAILS:

GRAPEFRUIT COOLER	7,00 €
<i>Grapefruitsaft, Grenadine, Limettensaft, Tonic</i>	
MÄNNERGESCHMACK⁴	7,00 €
<i>Ananassaft, Orgeat, Limettensaft, Grenadine</i>	
SPORTLER – FRÜHSTÜCK²	7,00 €
<i>Espresso, Zuckersirup, Eiweiß</i>	
HONEY, WHERE ARE MY KEYS?⁷	7,00 €
<i>Honig, Zotronensaft, Gingerbeer, Sahne, Muskat</i>	
MANDEL LIMONADE⁴	6,00 €
<i>frische Minze, Orgeat, Limettensaft, Soda</i>	

Allergene:

1 = glutenhaltiges Getreide

2 = Eier

4 = Schalenfrüchte

7 = Milch und Milchzeugnisse