

Liebe Gäste,

Herzlich Willkommen in der Badhaus Bar.

Wir sind Fans der klassischen Barkultur und würden uns freuen, auch unsere Gäste dafür begeistern zu können..

Vor allem hochwertige Zutaten machen einen guten Drink aus. Deshalb haben wir eine hervorragende Auswahl von Spirituosen und arbeiten ausschließlich mit frischen Produkten. Der Limettensaft ist frisch gepresst, unsere Zuckersirupe werden mit verschiedenen Gewürzen selbst hergestellt. Auch infusionieren wir einige Spirituosen selbst. Die Rezepte stammen größtenteils aus den 30er und 40er Jahren, der Blütezeit der klassischen Barkultur.

Auch Barmusik gehört dazu. Bei uns modern interpretiert, jeden Donnerstag live an unserem Bechstein, an den Wochenenden von DJs. Regelmäßige Lesungen und der Künstlerstammtisch des Staatstheaters und literarisch-musikalische Whiskey-Tastings werden urbanes Flair in unsere industrial gestylte Bar bringen.

Wenn Sie auf den folgenden Seiten nicht das Passende finden: das gesamte Badhaus-Bar-Team ist gerne Gastgeber und erfüllt Ihnen nach Möglichkeit jeden Wunsch. Klassisch eingemachte Speisen gibt es für den kleinen Hunger auch zu später Stunde.

Und Sie als Gäste gehören dazu: Seien Sie engagierte Bar-Gäste und fordern Sie uns; genießen Sie klassische Cocktails oder Spirituosen, die heute wieder nach alten Traditionen hergestellt werden.

Einen Schönen Bar-Abend wünscht

Ihr Badhaus Team

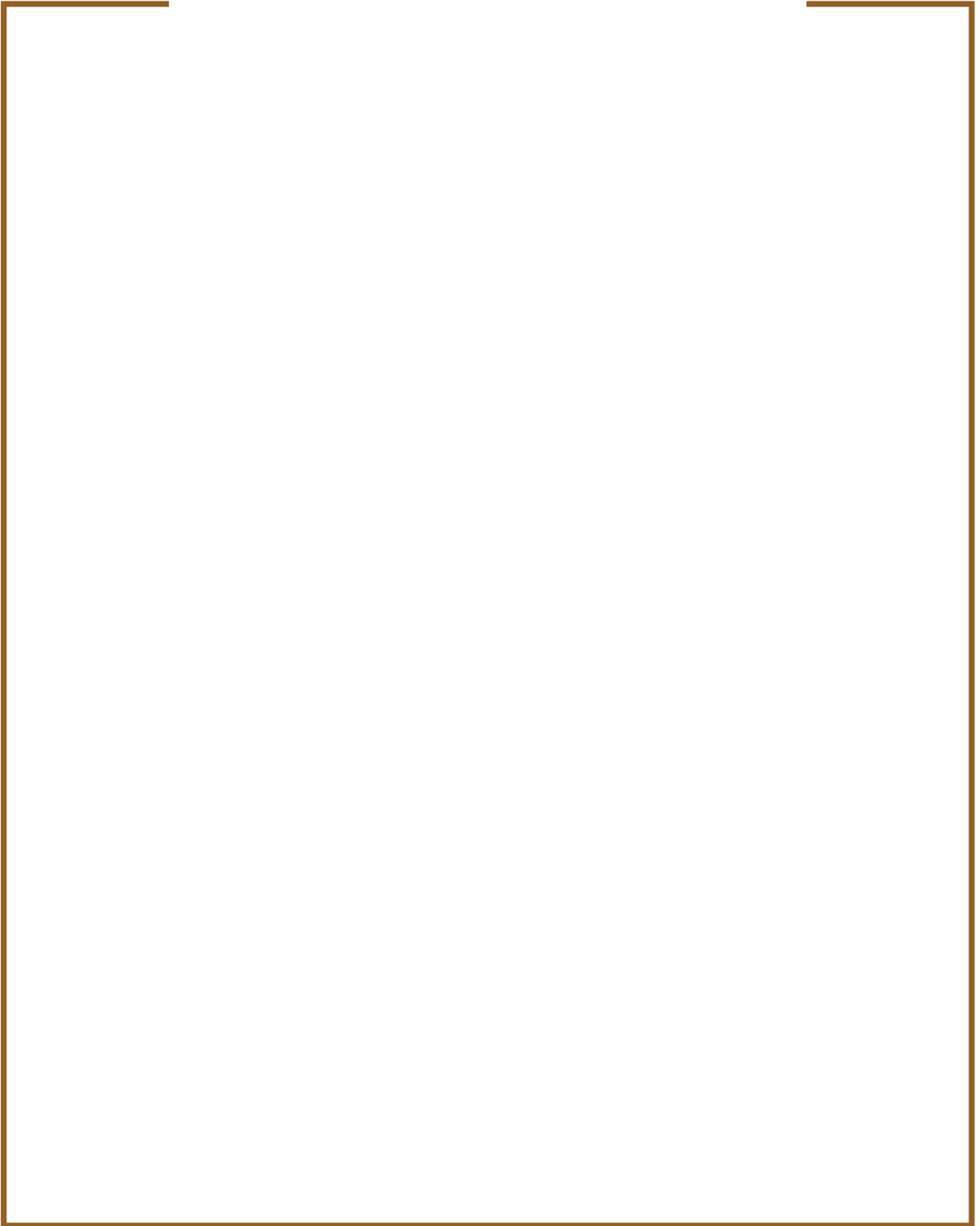
Was gibt es?

Cocktails

Unsere Lieblings-Drinks	03
Schaumweincocktails	04
Martinis	05
Gimlets	06
Sours	07
Fizzes & Collinses	08
Juleps	09
Gin Cocktails	10
Whiskey Cocktails	11
Wodka Cocktails	12
Rum Cocktails	13
Longdrinks	14
Mocktails - ohne Alkohol	15
Anisée	16
Brandy	16
Cognac	16

Was gibt es? Spirituosen

Grappa	17
Malt Whisky	17
American Whisk(e)y	18
Rum & Cachaça	19
Tequila & Mezcal	20
Vodka & Wodka	20
Genever & Gin	22
Genever & Gin	23
Bitter	24
Liköre	25
Sherry & Port	26
Vermouth	26
Trauben & Beeren	27
Trauben & Beeren	28
Sekt & Champagner	28
Hopfen & Malz	29
Limonade & Saft	30
Bohne & Blatt	31
Bohne & Blatt	32



Unsere Lieblingsdrinks

<p>Chi Aromatic Bitters, hausgemachte Lavendel-Rohrzucker-Infusion, hausgemachte Kamillen-Rum-Infusion, roter Vermouth ¹ (Arnd Heißen, Trend Drinks 2011)</p>	8,50
<p>Mahe Französischer Weißwein, hausgemachte Bourbon Vanille-Rohrzucker-Infusion, frischer Galgant, frisches Zitronengras (Arnd Heißen, Trend Drinks 2011)</p>	8,00
<p>Mary Poppins Frischer Ingwer, frischer Limettensaft, frischer Thymian, Gin, Rohrzucker (Arnd Heißen, Trend Drinks 2011)</p>	8,50
<p>London Mule Frischer Zitronensaft, hausgemachte Ingwer-Gin-Infusion, Ingwerlimonade ^{1, 15}</p>	8,00
<p>Ferdinands Saar Gin & Tonic Ferdinands Saar Gin, frischer Apfel, Tonic ¹⁰</p>	13,30
<p>Gin Mare & Tonic Frischer Rosmarin, Gin Mare, Tonic ¹⁰</p>	8,80
<p>Rosenwasser Hendrick's Frische Gurke, frische Zitrone, Hendrick's Gin, Rosenwasser, Tonic ¹⁰</p>	9,80
<p>Astra Mojito Rum, hausgemachter Astrasirup, frischer Limettensaft, Minze, Astra Bier (Tobias Vogt, Hamburg, 2016)</p>	8,00
<p>Choc-Dog Monin-Schoko-Sauce, Ingwer-Infused Gin, Limettensaft, Orangensaft, Cranberrysaft</p>	8,00
<p>Batanga Sierra Tequila Blanco, Limettensaft, Cola, Salzrand ^{1, 9, 15}</p>	7,50

Schaumweincocktails

Lillet Wild Berry

Lillet, Beeren, Schweppes Russian Wild Berry⁶

7,00

Aperol Spritz

Aperol, Orange, Prosecco, Soda^{1, 10, 14}

7,00

Hugo

Holunderblütensirup, frische Pfefferminze, Prosecco, Soda
St. Germain Holunderlikör^{1, 14}

7,50

Martini Royal

Himbeeren, roter Vermouth, Orange, Prosecco, Soda¹

8,50

Negroni Sbagliato

Orange, Prosecco, roter Bitter, roter Vermouth¹
(Mirko Stocchetti, Bar Basso in Mailand, 1950er)

8,50

Pick me up

Brandy, frischer Zitronensaft, Granatapfelsirup, Prosecco, weißer Orangenlikör¹
(Harry McElhone, Harry's New York Bar in Paris, 1925)

8,00

Seelbach Cocktail

Aromatic Bitters, Bourbon, Gentian Aromatic Bitters, Prosecco, weißer Orangenlikör¹
(Der Klassiker aus dem Seelbach Hotel in Louisville, 1917)

8,00

Tocco Rosso

Holunderblütensirup, frische Pfefferminze, Prosecco, roter Bitter¹

8,50

French 75

frischer Zitronensaft, Gin, Prosecco, Zuckersirup

8,00

Martinis

Classic Martini

Old Tom Gin, trockener Vermouth, Zitrone

7,50

Dirty Martini

Old Tom Gin, Olive, Olivenlake, trockener Vermouth

7,50

Dry Martini

Old Tom Gin, Olive, trockener Vermouth

7,50

Martinez

Aromatic Bitters, Marasca-Kirsch-Likör, Genever, roter Vermouth¹
(Jerry Thomas, The Bartender's Guide 1887)

8,00

Rose Martini

Gin, hausgemachte Rosenwasser-Rohrzucker-Infusion, trockener Vermouth
(Erik Wolf, Portland, 2002)

8,50

Vesper

Gin, Lillet Blanc, Wodka, Zitrone
(Gilberto Preti, Dukes Hotel in London, 1953)

8,50

Gimlets

Cucumber Gimlet

Frische Gartengurke, frischer Limettensaft, Gin

8,00

Gin Gimlet

Frischer Limettensaft, Gin, Rohrzucker
(Charles H. Baker Jr., Gentleman's Compagnon 1946)

7,50

Wodka Gimlet

Frischer Limettensaft, Wodka, Rohrzucker

7,50

Sours

Amaretto Sour

Amaretto, Eiweiß, frischer Zitronensaft, Rohrzucker^{1,8}

8,50

Continental Sour

Eiweiß, frischer Zitronensaft, Portwein, Rohrzucker, Whiskey^{1,8}

8,50

Gin Sour

Eiweiß, frischer Zitronensaft, Gin, Rohrzucker⁸

8,50

New York Sour

Eiweiß, frischer Zitronensaft, Rohrzucker, Rotwein, Whiskey^{1,8}

8,50

Pink Lady

Eiweiß, frischer Zitronensaft, Gin, Granatapfelsirup, Rohrzucker^{1,8}

8,50

Whiskey Sour

Eiweiß, frischer Zitronensaft, Rohrzucker, Whiskey^{1,8}

8,50

Wodka Sour

Eiweiß, frischer Zitronensaft, Rohrzucker, Wodka⁸

8,50

Pisco Sour

Eiweiß, frischer Zitronensaft, Rohrzucker, Pisco⁸

8,50

Fizzes & Collinses

Gin Fizz

Frischer Zitronensaft, Tanqueray, Rohrzucker, Soda
(The Boston Globe 1882)

8,00

Golden Fizz

Eiweiß, frischer Zitronensaft, Gin, Rohrzucker, Soda⁸
(Jerry Thomas, The Bartender's Guide 1887)

8,50

Ramos Fizz

Eiweiß, frische Sahne, frischer Limettensaft, frischer
Zitronensaft, Gin, Orangenblütenwasser, Rohrzucker, Soda⁸
(Henry C. Ramos, Imperial Cabinet Saloon in New Orleans, 1888)

9,00

Raspberry Ginger Collins

Frischer Zitronensaft, Gin, hausgemachter Himbeerpüree,
Ingwerlimonade, Kardamom, Rohrzucker^{1, 15}
(Stephan Hinz, Little Link in Köln, 2013)

8,50

Tom Collins

Frischer Zitronensaft, Old Tom Gin, Rohrzucker, Soda
(Jerry Thomas, The Bartender's Guide 1876)

8,50

Cover Club

Eiweiß, Himbeerpüree, Gin, Soda⁸

8,50

Juleps

Georgia Mint Julep

Cognac, frische Pfefferminze, Pfirsichlikör, Würfelzucker¹
(Jerry Thomas, The Bon-Vivant's Companion 1862)

9,00

Gin Basil Smash

Frisches Basilikum, frischer Zitronensaft, Gin, Rohrzucker
(Jörg Meyer, Le Lion in Hamburg, 2008)

9,00

Gin Julep

Frische Pfefferminze, Gin, Würfelzucker
(Jerry Thomas, The Bon-Vivant's Companion 1862)

8,50

Mexican Mint Julep

Cognac, frische Pfefferminze, Marasca-Kirsch-Likör, Portwein, Zitrone¹
(El Floridita in Havanna, 1937)

9,00

Mojito

Frische Pfefferminze, Limette, Rohrzucker, Rum, Soda
(La Concha in Havanna, 1910)

8,50

Sage Mojito

Frische Pfefferminze, Limette, Rohrzucker, Rum, Salbei, Soda

8,50

Gin Cocktails

<p>Aviation Frischer Zitronensaft, Tanqueray Gin, Marasca-Kirsch-Likör, Rohrzucker, Veilchenlikör ¹ (Hugo Ensslin, Recipes for Mixed Drinks 1916)</p>	9,00
<p>Bramble Brombeerlikör, frischer Zitronensaft, Gin, Rohrzucker (Dick Bradsell, Fred's Club in London, 1980er)</p>	9,00
<p>Gin et Sin Frischer Zitronensaft, Gin, Granatapfelsirup, Orangensaft ¹ (Frank Meier, The Artistry of Mixing Drinks 1936)</p>	8,50
<p>Gin Gin Mule Frische Pfefferminze, frischer Zitronensaft, Gin, Ingwerlimonade ^{1, 15} (Audrey Sanders, Pegu Club in New York, 2005)</p>	8,50
<p>Negroni Gin, roter Bitter, roter Vermouth ¹ (Fosco Scarselli, Caffè Casoni in Florenz, 1919)</p>	8,50
<p>Pimm's Cup No. 1 Frischer Apfel, frische Pfefferminze, Orange, Pimm's No. 1, Zitronenlimonade (James Pimm, Pimm's Oyster Warehouse in London, 1840)</p>	8,50
<p>The Last Word Chartreuse grün, frischer Limettensaft, Gin, Marasca-Kirsch-Likör ¹ (Frank Fogarty, Athletes Club in Detroit, 1920er)</p>	9,00
<p>Green Lips Gin, Zuckersirup, frischer Limettensaft, Basilikum, Ginger Beer ^{1, 15}</p>	9,50
<p>Gin B. Mare Gin Mare, Honig, frischer Limettensaft, Rosmarin, Ginger Beer ^{1, 15}</p>	11,50

Whiskey Cocktails

<p>Adam & Eve Aromatic Bitters, Rohrzucker, Vanillelikör, Makers Mark ¹</p>	8,50
<p>Blood and Sand Kirschlikör, Orangensaft, roter Vermouth, Whiskey ¹ (Harry Craddock, The Savoy Cocktail Book 1930)</p>	8,50
<p>Boulevardier Roter Bitter, roter Vermouth, Bulleit Rye Whisky ¹ (Harry McElhone, Barflies and Cocktails 1927)</p>	8,50
<p>Manhattan Aromatic Bitters, Rohrzucker, Bulleit Rye Whisky, trockener Vermouth ¹ (O.H. Byron's, The Modern Bartenders' Guide 1884)</p>	8,50
<p>Old Fashioned Aromatic Bitters, Rohrzucker, Double Oak Whisky, Zitrone ¹ (George Kappeler, Modern American Drinks 1895)</p>	8,50
<p>Padovani Holunderblütensirup, Orange, Whiskey ¹ (Simon Difford, Cabinet Room in London, 2006)</p>	8,50
<p>Sazerac Absinth, Cognac, Gentian Aromatic Bitters, Rye Whisky, Rohrzucker ¹ (William T. Boothby, The World's Drinks and How to Mix Them 1908)</p>	9,00

Wodka Cocktails

<p>Bloody Mary Ketel One Vodka, Gewürze, Limettensaft, Tomatensaft (Fernand Petoit, Harry's New York Bar Paris 1921)</p>	8,50
<p>Basequito Basilikum, frischer Limettensaft, Rohrzucker, Soda, Wodka (Davide Demarchi, Biancalani Bar in Frankfurt, 1990er)</p>	8,50
<p>Camus Frische Gartengurke, frische Pfefferminze, frischer Zitronensaft, Gin, weißer Orangenlikör, Rohrzucker, Soda, Wodka (Ata Delbasteh, Pourist in Mainz, 2000er)</p>	9,00
<p>Clubland Aromatic Bitters, Portwein, Wodka (W.J. Tarling, Café Royal Cocktail Book 1937)</p>	9,00
<p>Cosmopolitan Cranberrynektar, frischer Limettensaft, hausgemachte Zitronen-Wodka-Infusion, weißer Orangenlikör (Cheryl Cook, The Strand in Miami, 1985)</p>	8,50
<p>Harvey Wallbanger Orangensaft, Vanillelikör, Wodka¹ (Donato 'Duke' Antone, Blackwatch Bar in Hollywood, 1952)</p>	8,50
<p>Moscow Mule Frischer Zitronensaft, Ingwerlimonade, Wodka^{1, 15} (John G. Martin & 'Jack' Morgan, Chatham Hotel in New York, 1941)</p>	8,50
<p>White Russian Cafélikör, frische Sahne, Wodka¹ (California Oakland Tribune, 21 November 1965)</p>	8,00

Rum Cocktails

<p>Between the Sheets Cognac, frischer Zitronensaft, Brugal Rum, weißer Orangenlikör ¹ (Harry McElhone, Harry's New York Bar in Paris, 1925)</p>	11,50
<p>Chocolate Old Fashioned Aromatic Bitters, Chocolate Bitters, Rohrzucker, Ron Zacapa 23, Orange ¹</p>	12,00
<p>Commodore Eiweiß, frischer Zitronensaft, Granatapfelsirup, Rohrzucker, Brugal Rum ^{1, 8} (David A. Embury's, The Fine Art of Mixing Drinks 1948)</p>	8,50
<p>Doctor Funk Absinth, frischer Zitronensaft, Granatapfelsirup, Soda, zweierlei Rum ¹ (Frederick O'Brien, Mystic Isles of the South Seas 1921)</p>	10,00
<p>El Presidente Granatapfelsirup, trockener Vermouth, weißer Orangenlikör, Brugal Rum ¹ (Jockey Club in Havanna, 1920er)</p>	8,50
<p>King's Jubilee Frischer Zitronensaft, Marasca-Kirsch-Likör, Brugal Rum ¹ (W.J. Tarlings, Cafe Royal Cocktail Book - Coronation Edition 1937)</p>	8,50
<p>Maita'i roa ae! Frische Limettensaft, Mandelsirup, weißer Orangenlikör, zweierlei Rum ¹ (Victor J. 'Trader Vic' Bergeron, Hinky Dinks in Oakland 1944)</p>	9,50
<p>Ron Zacapa 23 Martini Rosso, Ron Zacapa 23, Cherrylikör, Angostura ¹</p>	9,00

Longdrinks

Añejo Highball 8,50
 Aromatic Bitters, frischer Limettensaft, Ingwerlimonade, Rum, weißer Orangenlikör ^{1, 15}
 (Dale DeGroff, New York, 1990er)

Campari Orange 8,50
 Campari, Orangensaft ¹

Cuba Libre 8,50
 Coca Cola, frischer Limettensaft, Rum ^{1, 9, 15}
 (Havanna ca. 1900)

Don Materia 10,50
 Frischer Limettensaft, Mate, Don Papa Rum ^{1, 9}

Gin & Tonic ab 7,80

Ihren individuellen G & T können Sie sich gerne unter "Genever & Gin" auf Seite 22 & 23 zusammenstellen

Horses's Neck 8,50
 Aromatic Bitters, Ginger Ale, Whiskey ^{1, 15}
 (Harry Johnson, Harry Johnson's Bartenders' Manual 1900)

The Daisy 9,00
 Aromatic Bitters, Ingwerlimonade, Portwein, Würfelzucker, Zitrone

Kreieren Sie Ihren Longdrink nach belieben.

Wählen Sie eine Spirituose aus unserer Karte, und kombinieren Sie diesen mit einem Filler.

Wir berechnen einen Aufschlag für:

Karaffe Tafelwasser	0,2 l	1,50
Limonaden & Säfte	0,2 l	2,60
Premium Tonic	0,2 l	3,90

Mocktails - alkoholfrei

5 Uhr Tee

Frischer Zitronensaft, Grüner Tee, hausgemachte
Lavendel-Rohrzucker-Infusion, Ingwerlimonade, Orange Bitters ^{1, 9, 15}

6,00

Ein Kleiner Italiener

Frischer Basilikum, hausgemachte Bourbon Vanille-Rohrzucker-Infusion, Soda
(Markus Weidenfeller, Bar Devils in Wiesbaden, 2013)

5,50

Orangenwasser

Frischer Orangensaft, Rohrzucker, Soda
(Frankreich 1960er)

5,50

Reife Himbeere trifft auf kühle Minze

Frische Pfefferminze, frischer Zitronensaft, hausgemachter Himbeerpüree, Soda

6,00

Sanfte Liebkosung von Pfirsich und süßlicher Bourbon Vanille

Hausgemachte Bourbon Vanille-Rohrzucker-Infusion,
hausgemachter Pfirsichpüree, zweierlei Säfte

6,00

Ipanema

Limetten, Zucker, Ginger Ale ^{1, 15}

6,00

Moskito

frische Minze, Zucker, frischer Limettensaft, Bitter Lemon ^{3, 10, 15}

6,00

Weitere Mocktails je nach Saison.

Aniséé

Pernod

Aromen von Anis, Fenchel und Koriander

Frankreich

3,50

Pernod Absinthe

Harmonisch, bitter¹

Frankreich

8,00

Brandy

Cardenal Mendoza

Mit rundem, sauberem, edlem und weinigem Aroma, ausgeglichen und beharrlich im Mund, ohne Kanten und sehr warm¹

Spanien

6,00

Osborne 103 Etiqueta Blanca

Rund, leicht, mild, fruchtig, leichte Noten von Pflaumen¹

Spanien

3,50

Cognac

Hennessy VSOP

Lang anhaltende Noten von Honig und Sultaninen, ein wenig Pfeffer kann sich mit Süßholz paaren und im Gesamtbild würzig-süß¹

Frankreich

9,00

Grappa

Andrea da Ponte Grappa di Prosecco Italien 6,00
 Harmonisch und weich, raffinierte Noten von Vanille und Sultaninen

Malt Whisky

Cragganmore 12 Jahre Speyside, Schottland 8,00
 Edle, reichhaltige florale und wunderbar kräuterige Aromen,
 mit etwas Rauch und Sherry-Noten sowie einem malzigen Geschmack ¹

Dalwhinnie 15 Jahre Highlands, Schottland 9,00
 Sanft, mit Noten von Heidekraut und leicht fruchtigem Aroma ¹

Glenkinchie 12 Jahre Lowlands, Schottland 8,00
 Blumig, fruchtig, zitronig, leicht, feine Würze
 mit cremig-buttrigen Noten. Raffiniert und anspruchsvoll ¹

Lagavulin 16 Jahre Insel Islay, Schottland 12,50
 Trocken mit deutlich hervortretendem Sherry-Charakter,
 es entwickeln sich weiter grasige und salzige Noten ¹

Oban 14 Jahre Highlands, Schottland 10,00
 Aromen von Seetang und trocken mit leichtem Rauch.
 Mittellanges, aromatisches Finish ¹

Talisker 10 Jahre Insel Skye, Schottland 8,00
 Sehr scharf, rauchig, malzig-süß, herb,
 mit einer sich entwickelnden Pfeffernote ¹

Bowmore 12 Jahre Bowmore, Schottland 8,00
 Süß, Honig, Zitrone, starker Kirschgeschmack ¹

Laphroaig 10 Jahre Insel Skye, Schottland 8,50
 Aromen vom Seetang und Meer, rauchige Aromen ¹

Auchentoshan 10 Jahre Schottland 8,00
 Leichte Eichennoten, weißer Pfirsich, Honig,
 Hauch von Koks und Vanille ¹

American Whisk(e)y

Bulleit 95 Frontier Rye	Kentucky	6,00
Bernsteinfarben mit süß-fruchtigen und würzigen Noten von frisch-gebackenem Kuchen, Piment, Salbei, hellen Rosinen und getrocknete Aprikosen ¹		
Jim Beam Double Oak	Kentucky	5,00
Harmonisch und süß mit Vanille, Eiche, Karamell und Toffee ¹		
Maker's Mark Straight Bourbon	Kentucky	6,00
Aromen von Nüssen mit Toffee und Gebäck gefolgt von frischen Früchten und einer angenehmen, lang anhaltenden, sanften Öligkeit ¹		
Jack Daniel's Bourbon	Tennessee	5,00
Sanfte Noten von Honig und Gewürzen, süße Akzente am Gaumen ¹		
Canadian Club	Kanada	5,00
Sehr mild und weich mit einem trockenem Rosenfruchtton ¹		

Rum & Cachaça

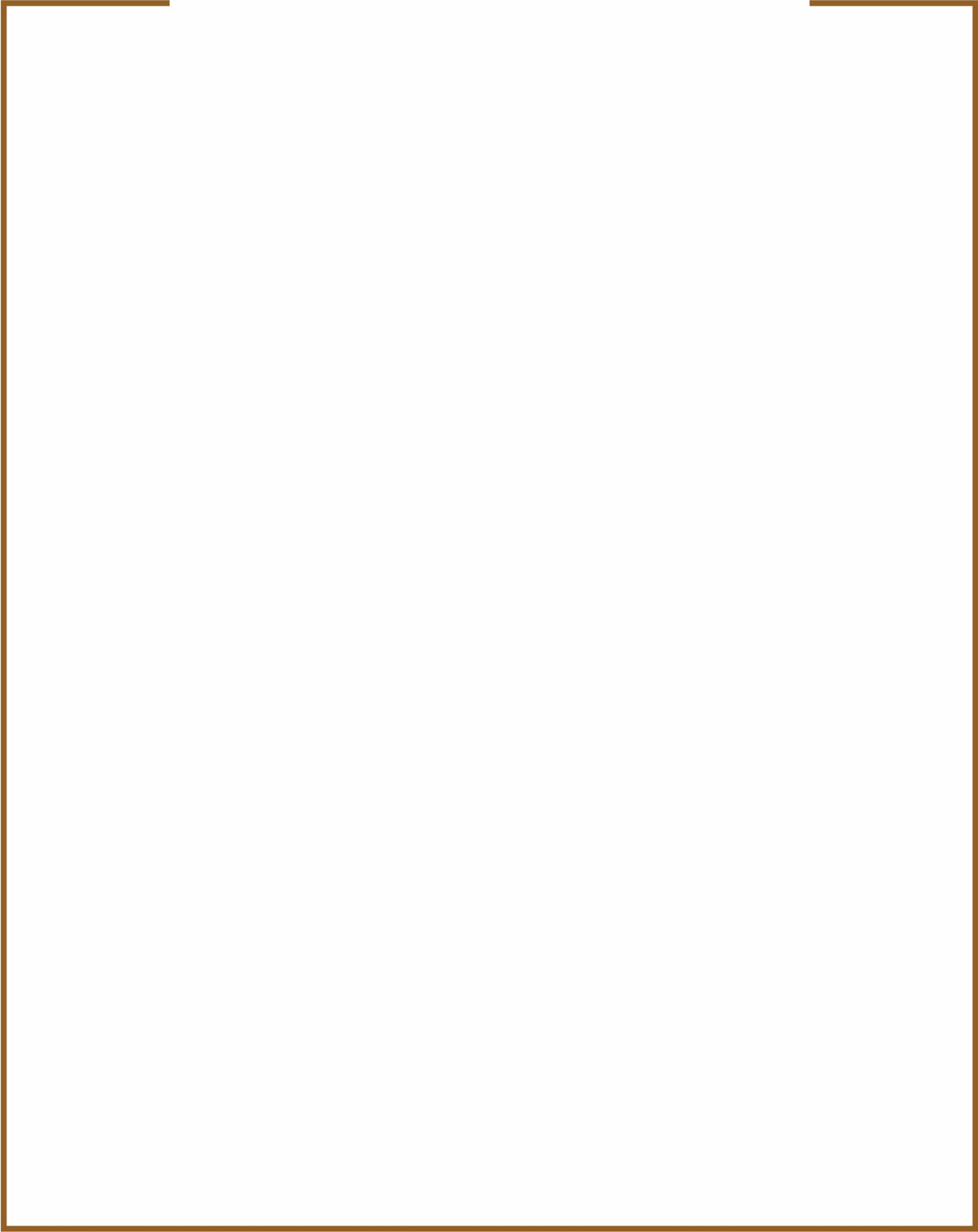
Brugal		Dominikanische Republik	6,00
Sein Aroma erinnert an Kokosnuss und gebrannte Crème brûlée ¹			
Armazem Vieira Rubi		Brasilien	14,50
Mit fruchtigem Charakter, Noten von frischem Zuckerrohr, Gras, Karamell und Himbeeren			
Appleton Estate Extra	12 Jahre	Jamaika	7,00
Noten von Honig, Trockenobst und süßem Tabak ¹			
Don Papa	7 Jahre	Philippinen	8,50
Lang anhaltend Noten von süßlicher Vanille, Kaffee, Kokos und Cocktailkirschen ¹			
Havana Club Añejo	3 Jahre	Kuba	5,00
Intensiv, mit Akzenten von Vanille, Bananen und einem Hauch Eichenrauch			
Mount Gay XO	17 Jahre	Barbados	9,00
Sanft und süß, fruchtige Aromen, würzig, Cashewnuss ¹			
Myers's Rum		Jamaika	5,00
Ein komplexer Rum mit leichter Süße. Anklingende Aromen von Zeder, Tabak, schwarzem Pfeffer, Zitrusfrüchten, Schokolade, Nelken und Anis ¹			
Revolte Rum		Deutschland	8,00
Auffallend weich mit Nuancen von Rauch, Pflaume, Rosine			
Ron Zacapa 23 Solera Gran Reserva		Guatemala	9,00
Feinste Aromen von Schokolade, Kaffee und Toffee, sehr rund			

Tequila & Mezcal

Sierra Tequila	Mexiko	4,00
Wird aus Agavengewächsen gewonnen		
Jose Cuervo 1800 Reserva Anejo	Mexiko	9,00
Sehr rund, delikat, ausbalanciert, fein würzig und weich, schöne Eichenaromen		
Jose Cuervo 1800 Reserva Blanco	Mexiko	7,50
Sehr weich und komplex mit Anklängen von Toffee und Schokolade		
Del Maguey Crema de Mezcal	Mexiko	8,00
Aromen von Mandeln, Apfel, Kaffee und Ananas mit einem süßen, rauchigen Abklang		

Vodka & Wodka

Ketel One	Weizen	Holland	5,50
Mit würzigen Aromen			
Absolut	Winterweizen	Schweden	5,50
Sanftes, weiches Aroma mit dem vollkommenen Geschmack des Getreides			
Belvedere	Roggen	Polen	8,50
Extrem weich, leichte und süße Zitrusnoten			
Freimut	Roggen	Deutschland	9,50
Sehr cremig und aromatisch nach Roggenbrot, gerösteter Haselnuss, Vanille, Karamell und Milkschokolade			
Grasovka	Getreide	Polen	5,50
Weich, angenehm harmonisch und leicht würzig			
Grey Goose	Weizen	Frankreich	9,00
Mandel- und Nuss-Aromen, übermäßig weich und rein			
Stolichnaya Elit	Getreide	Russland	11,50
Überragend mild, beeindruckend weich und vollkommen rein			
Kauffman	Weizen	Russland	12,50
Beeindruckend mild mit Noten von Honig, Klee, Minze und Pfeffer			



Genever & Gin

Tanqueray	47,3%	England	5,50
Besonders trocken und frisch mit feinen Aromen von Zimt, Kräutern und Zitrusfrüchten			
Amato Gin	43,7%	Deutschland	9,00
Frische Aromen von Zitrus, Thymian und Koriander, begleitet von einem Hauch Tomate			
Beefeater	47%	England	5,00
Geschmack von wildem Wacholder und scharfen Koriander mit der feinsinnigen Süße von Angelica und den besonderen Nachgeschmack von Orangen aus Sevilla			
Bols Genever	42%	Niederlande	6,00
Weich und mild, mit würziger Malzigkeit und zarter Fruchtigkeit, sehr vielfältig			
Bombay Dry Gin	37,5%	England	5,50
Aromen von Koriander, Wacholder, und Zitrus sowie einem Hauch Vanille			
Bombay Sapphire	40%	England	6,00
Elegant, mild, frisch, ein Hauch von Koriander, zarte, facettenreiche Kräuternoten und pfefferige Eindrücke			
Elephant Gin	45%	Deutschland	11,50
Herbale und florale Aromen, ein herzhafter und intensiver Geschmack nach Zitrusfrucht, Holunderblüte, Lavendel und mit dezenter Süße			
Ferdinands Saar Gin	44%	Deutschland	10,50
Florale Noten gepaart mit dem leicht säuerlichen Eindruck des Rieslings			
Gin Mare	42,7	Spanien	6,50
Eine leicht pfeffrige Note; Rosmarin und frische Zitrusklänge kompletieren die exotische Aromenkomposition			
Gin Sieben	49%	Deutschland	10,50
Am Anfang dominieren Petersilie und Kerbel, dann kommt über die Kresse und den Sauerampfer eine Frische, fast schon Zitrusnote, rein			
Gin Sul	43%	Deutschland	11,50
Außergewöhnliches Geschmacksbild, das sich aus Zitrusnoten, Kräutern, dem Zistrose-Harz, Lakritz- und Holznoten sowie Wacholder zusammensetzt.			
Hayman's Old Tom Gin	40%	England	5,50
Glatt, süßlich, sehr aromatisch, fruchtig, floral, rund und mit viel Tiefe, Noten von Orange und Zitrus			

Genever & Gin

Hendrick's	44%	Schottland	7,00
Außergewöhnliches, interessantes Aroma, nach Rose und Gurke			
Monkey 47	47%	Deutschland	10,00
Fein blumig und lieblich, einen Hauch pfeffrig, subtil bittere Frucht der Preiselbeere, vielschichtig und komplex, sehr harmonisch			
Siegfried Dry Gin	41%	Deutschland	10,50
Aromen von Wacholder und eine leicht scharfe Pfeffer- und Ingwernote, süß-würzig			
The Botanist	46%	Schottland	7,50
Aromen von Kiefernharz und Zitrusfrucht ergänzen die klassische Gin-Note, intensiver Wacholder, dabei weich und mundfüllend			
The Duke	45%	Deutschland	6,50
Waldige Nuancen, die an Eukalyptus und Piniennadeln erinnern, sehr blumige und würzige Noten leiten in den Geschmack über, der sich von einer ausgewogenen Seite zeigt			
No. 3 London Dry Gin	46%	Deutschland	7,50
Besteht aus drei Früchten und drei Gewürzen			
Bulldog	40%	England	6,50
Weiche Wacholderbeernote, Kräuter, Dragon-Eye-Frucht			
Saffron Gin	40%	Frankreich	7,00
Frucht- und Fenchelaromen, zart - würzige Safran-Note			
Brockmans London Dry Gin	40%	England	8,50
Sehr weicher, fruchtiger Gin mit Citrus + Kräuternoten			

Ausgewählter Gin, zuzüglich eines Aufschlages, für den von Ihnen bevorzugten Filler:

Thomas Henry Tonic Water ¹⁰	2,80
Fever Tree Indian Tonic Water ¹⁰	3,90
Fever Tree Mediterranean Water ¹⁰	3,90

Bitter

Aperol Leichter Aperitif-Bitter von lebhaft-orangeroter Farbe mit feinem, bitter-süßen Aroma ^{1, 10, 14}	Italien	4,00
Averna Amaro Siciliano Leicht bitter, ausgewogen, Zitrusfrüchte und sehr würzig ¹	Italien	4,00
Campari Bitter-süßer Geschmack, intensives Rot und leidenschaftliche Ausstrahlung ¹	Italien	4,00
Jägermeister Mild würzig, komplex, wärmend, Spuren von Zitrus, Ingwer und Sternanis, angenehm bittere Kräuternote ¹	Deutschland	3,50
Ramazzotti Amaro Balance zwischen mild und bitter, würzig ¹	Italien	4,00

Likör

Baileys Original Irish Cream Vermählung irischen Whiskeys mit Sahne, süß, cremig ¹	Irland	4,00
Chambord Liqueur Royal de France Fruchtig nach Himbeeren und Brombeeren, feiner Honig sowie Madagaskar-Vanille	Frankreich	6,00
Cointreau Orange Liqueur Aromen bitterer und süßer Orangen	Frankreich	4,00
Disaronno Amaretto Originale Marzipan, Vanille, Mandeln, leicht bitter ¹	Italien	3,50
Kahlúa Licor de Café Weicher, vollkommener Geschmack von zarten Kaffeenoten mit Spuren von Karamell und Vanille ¹	Mexiko	3,50
Galliano Vanilla Likör süße Aromen von Vanille, gepaart mit Klängen edler Gewürze und Kräuter ¹	Italien	3,50
Luxardo Maraschino Original Süß und intensiv-fruchtig, dabei mild mit feiner Mandelnote	Italien	3,50
Peter Heering Cherryliqueur Fruchtig-süß, sehr aromatisch nach Kirsche mit feiner Mandelnote	Dänemark	4,50
Pimm's No. 1 Würzige Kräuternoten gepaart mit erfrischenden Nuancen von Zitrusfrüchten ¹	Großbritannien	4,00

Sherry & Port

Tio Pepe Palomino Fino Extra Dry	Spanien	4,50
Mit Noten von duftig frischem Weißbrot und zarten Mandeln, trocken mit lebendiger Frische und aromatischer Fülle		
Niepoort Senior Tawny	Portugal	5,00
Elegant und aromareich, mit Noten reifer Beerenfrüchte und getrocknetem Obst		
Niepoort White	Portugal	4,50
Dunkle Goldtöne mit einem frischen Aroma von Nüssen und Spuren von Früchten		

Vermouth

Carpano Antica Formula	Italien	4,50
Sehr harmonisch mit bitter-fruchtiger Würzigkeit		
Lillet Blanc	Frankreich	4,00
Nach vollreifen Früchten, sehr elegant und anregend		
Martini Rosato	Italien	4,00
Nelke, Zimt, Himbeere und Zitrone. Balance zwischen würzig und komplex		
Noilly Prat	Frankreich	4,00
Weich, elegant und geschmeidig, schöne Aromen nach reifen Früchten, feinen Kräutern und Gewürzen		
Martini Riserva Speciale Ambrato	Italien	5,00
Sehr fruchtig, Rosenaromen, Kamille, Ingwer und Aloe Vera		
Martini Riserva Sepciale Rubino	Italien	5,00
Dezente, fruchtige Schärfe, bitter		

Weine enthalten Sulfite.

Trauben & Beeren

Rotwein

L`Orangeriaie, Merlot	Frankreich	0,2 l 0,75 l	4,80 16,50
Leichter fruchtiger Rotwein Aromen von sehr reifen roten Früchten und Kirschmarmelade			
Domaine de la Bastide	Frankreich	0,2 l 0,75 l	5,50 19,00
Mittelkräftiger, eleganter Rotwein Aromen Brombeeren und Pflaumen. Milde Toastnote und etwas Vanille			
Cave Anne de Joyeuse, Limoux	Frankreich	0,2 l 0,75 l	5,50 19,00
Kräftiger, tannenreicher Rotwein Aromen reifer Früchte mit zarten Vanille und Gewürznoten			
Mo Salinas	Spanien	0,2 l 0,75 l	6,50 22,00
Kräftiger rassiger Rotwein Aromen von reifen dunklen Früchten. Kakao- und Toastnoten			
Pornfelder, Portugieser & Dornfelder	Deutschland	0,75 l	22,00
Leicht erdig, super saftig und mit Aromen von Waldbeeren und Kräutern			
Mas du Soleilla, Les Ammonites	Frankreich	0,75 l	34,00
Kräftiger Rotwein mit großer Eleganz und Finesse Frische Fruchtaromen, Kirsche, Himbeere, etwas Vanille und Gewürznoten			
Mas du Soleilla, Les Chailles	Frankreich	0,75 l	39,00
Kräftiger körperreicher Rotwein, beerdig, dicht und saftig. Intensive Fruchtaromen			

Roséweine

Weingut Trezn, Rosé Feinherb	Deutschland	0,2 l 0,75 l	5,60 20,00
2016, Beeridge Aromen von Cassis, Erdbeere, Preiselbeere			

Weine enthalten Sulfite.

Trauben & Beeren

Weißwein

Oestricher Lenchen, Riesling trocken	Deutschland	0,2 l	3,80
Rassig, fruchtig mit dezenter Säure		1,0 l	17,00
Weingut Schneider, Weissburgunder	Deutschland	0,2 l	4,50
Trocken mit mittelkräftiger Säure Anklänge von hellen Früchten, saftig und elegant		1,0 l	20,00
Weingut Bischel, Sauvignon Blanc	Deutschland		
2016, Frischer Duft nach Maracuja Stachelbeere und etwas Feuerstein		0,75 l	34,00
Mas du Soleilla, Les Ammonites	Frankreich		
2016, Chardonnay vom Kalkstein, weiche harmonische Säure Geprägt durch gelbe Früchte, Limonen und Frühlingsblüten		0,75 l	44,00

Sekt und Champagner

Varichon & Clerc, Crémant Brut	Frankreich	0,1 l	4,20
Brut, Fruchtige Aromen von grünem Apfel, Nektarine und Honig, leicht und weich		0,75 l	24,00
Bouvet Ladubay, Le petit Bulle, Sekt	Frankreich	0,1 l	3,80
Milder Perlwein von Loire, mit frischen Noten von Apfel und Nüssen		0,75 l	20,00
Paul Herard, Pinot Noir Champagner brut	Frankreich		
Körperreicher, voller, reifer Champagner, mit schöner Frische und feiner Verlage, weiß gekeltert		0,75 l	58,00

Weine enthalten Sulfite.

Hopfen & Malz

Astra Urtyp vom Fass	0,3 l	2,90
Astra Urtyp vom Fass	0,5 l	4,50
König Ludwig Hell	0,3 l	3,00
König Ludwig Kristall	0,5 l	3,80
König Ludwig Hefe	0,5 l	3,80
König Ludwig Weissbier Alkoholfrei	0,5 l	3,80
Eulchen Doppelbock	0,33 l	3,90
Eulchen Märzen	0,33 l	3,90

Limonade & Saft

Gerolsteiner Sprudel	0,25 l	2,50
Gerolsteiner Pur	0,25 l	2,50
fritz-kola ^{1, 9, 15}	0,20 l	2,70
fritz-kola zuckerfrei ^{1, 9, 11, 15}	0,20 l	2,70
fritz-limo melonenlimonade ^{1, 3}	0,20 l	2,70
fritz-limo orangenlimonade ^{1, 3}	0,20 l	2,70
Fever Tree Indian Tonic Water ¹⁰	0,20 l	3,80
Fever Tree Mediterranean Tonic ¹⁰	0,20 l	3,80
Materia Dark Mate ^{1, 9}	0,20 l	3,80
Thomas Henry Ginger Ale ^{1, 15}	0,20 l	2,80
Thomas Henry Spicy Ginger ^{1, 15}	0,20 l	2,80
Thomas Henry Tonic Water ¹⁰	0,20 l	2,80
Thomas Henry Bitter Lemon ^{3, 10, 15}	0,20 l	2,80
Apfelsaft Naturtrüb	0,20 l	2,60
Orangensaft	0,20 l	2,60
Saftschorle	0,30 l	3,20
Weitere Säfte auf Anfrage		
Gerolsteiner Sprudel	0,40 l	3,00

Bohne & Blatt

Americano ⁹	2,50
Cappuccino ^{8, 9}	2,90
Espresso ⁹	1,90
Espresso Doppio ⁹	3,00
Latte Macchiato ^{8, 9}	3,50
Milchcafé ^{8, 9}	3,50
Schokolade ⁸	2,80

Bohne & Blatt

David Rio - Power Chai

3,50

Eine belebende Komposition aus Bourbon Vanille, Matcha Grüntee, Ingwer, Kardamom, schwarzem Tee und Zimt ⁹
David Rio enthält keine Milchbestandteile

Drink me Chai - Spiced Chai

3,50

Harmonie aus gesüßtem Tee und Ingwer; Muskat; Pfeffer sowie einem Hauch von Cassis

Fritjof

3,50

Frischer, leichter 1st flush Bio Darjeeling aus dem Himalaya Gebirge ⁹

Hilde

3,50

Milder Bio Früchtetee mit Erdbeer-, Himbeer- und Moosbeergeschmack

Ingolf

3,50

Bio Schwarzteeklassiker mit Kornblumenblüten und Bergamotte, dank einem Spritzer Zitrone und seiner leichten Süße ist er herrlich frisch ⁹

Ole

3,50

Bio Grüntee mit fruchtig, frischer Grenadilla und Rosenblüten ⁹

Telse

3,50

Cremiger, sahniger Bio Rotbuschtee aus dem Herzen Afrikas mit Bourbon Vanille Schoten

Toralf

3,50

Sehr erfrischender und leichter Bio Kräutertee mit feiner Mate und bekömmlichen Pu Erh Tee
Nuancen von Grapefruit und Zitrone beleben jeden Geist

Laut Gesetzgeber sind wir verpflichtet, die von uns verwendeten Zusatzstoffe zu benennen.

Wir versichern unseren Gästen, dass wir bei der Zubereitung unserer Getränke gänzlich auf Zusatzstoffe verzichten, soweit diese nicht schon im Ausgangsprodukt enthalten sind.

Diese finden Sie nachfolgend:

- 1) Farbstoff
- 2) Konservierungsstoffe
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Geschmacksverstärker
- 5) Schwefeloxid
- 6) Schwärzungsmittel
- 7) Phosphat
- 8) Milcheiweiß
- 9) Koffein
- 10) Chinin
- 11) Süßungsmittel
- 12) Nitritpökelsalz
- 13) Phenylalaminquelle
- 14) Wachs
- 15) Säuerungsmittel Phosphorsäure
- 16) Taurin

Höchst fürsorglich erklären wir obligatorisch, dass alle Getränke die oben genannten Zusatzstoffe enthalten können.

Sollten Sie Allergiker sein oder ist Ihnen eine Unverträglichkeit bekannt, empfehlen wir Ihnen die vorherige Absprache mit unseren Mitarbeiter.

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

auf-geweckt

**Selbst eingeweckte,
kleine Speisen
(siehe Aushang)**