

Cocktailkarte

Lobbybar

**Liebe Gäste,
schön dass Sie bei uns sind!**

Cocktails mixen ist die flüssigste Form des Kochens. Und auch genau so interpretieren wir unser Handwerk. Wir wollen Ihnen nicht nur einen Raum geben wo Sie bekannte Geschmacksrichtungen wieder erleben können, sondern auch neue entdecken können.

Auf der nächsten Seite startet unsere Cocktailkarte mit den **Signature Drinks**. Sollten Sie heute eher Lust haben, **echte Klassiker** zu trinken, werden Sie auf den Seiten 4 bis 7 sicher fündig. Wir freuen uns auch Ihnen unsere **Twist** Seite vorstellen zu dürfen. Hier dekonstruieren wir **New Age Classics** und fügen Sie neu zusammen. Dabei werden auch gerne Komponenten ausgetauscht und somit Cocktails komplett neu interpretiert.

Wir stehen Ihnen gern mit Rat und Tat zur Seite bei der Suche nach ihrem persönlichen Favoriten. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim entdecken!

Cheers!

Signature Cocktails

Avant Gardener

Die Avantgarde der Gärtner. Salatgurke und Minze werden angedrückt und mit einem weißen Wermut und Pfirsichlikör vermischt. Mit Tonic Water aufgegossen schmeckt es frisch und leicht!

5cl weißer Wermut | 2cl Pfirsichlikör | Minze
Salatgurke | Tonic*₂₄ | Olivenöl

€ 9.00

Cheltenham

Cheltenham, eine Stadt in England war lange Zeit mein Zuhause. Bei einem Cocktail-Catering auf einer Pferderennbahn vermischte ich zum ersten Mal Kamille, Rhabarber und Salatgurke miteinander. Dies ist eine Kombination, die ich bis heute immer wieder gern verwende und Ihnen hier vorstellen darf. *Stefan Böhme*

4cl Gin | Kamille- & Vanillesirup | Rhabarbernektar
Zitronensaft | Tonic*₂₄ | Salatgurke

€ 11.00

Bayou Sling

Das Bayou ist ein amerikanischer Begriff für das Sumpfgebiet nahe New Orleans. Bei diesem Drink geht es um Geschmackskomponenten der dort vorherrschenden Cajun-Küche.

4cl Rum* | Maracujanektar | Orangenfruchtsaft | Zimtsirup
Blue Curaçao Sirup* | Sternanis

€ 9.00

*nicht Bio-zertifiziert

Signature Cocktails

Mrs. Short

Ein Cocktail, der nicht alltäglich ist. Er ist sehr wohl etwas freaky. Obstbrand tropft 24 Stunden über Espresso und bildet eine Kaltinfusion. Diese mischen wir mit unserem selbstgemachten Beerenlikör und Zitronensaft. Anschließend mixen wir die Zutaten mit Minze. Mrs. Short schmeckt somit nach erfrischendem fruchtigem Kaffee und Beeren, hat eine leichte Säure und eine minzige Note.

4cl Obstbrand | Cold Brew Coffee²⁰
2cl hausgemachter Likör von roten Beeren | Zitrone | Minze

€ 9.00

The Hanging Tree

...Strange things did happen here, no stranger would it be...
Unsere Version des Hamburger Burning Apple Tree Cocktails.

4cl Calvados | 0,25cl Laphroig*¹⁶ | Limette | Honig | Apfel

€ 9.00

Krabat

Kaffee und Eierlikör war schon immer ein Mitteldeutscher Klassiker. Wir verbinden diesen Klassiker für unseren Krabat mit gesalzener Karamelllikör und Weinbrand zu einem Cocktail und einer sorbischen Sage.

4cl Weinbrand X.O. | 2cl gesalzener Karamelllikör
2cl Kaffeelikör^{3,7} | Eierlikör-Sahne^{3,7}

€ 11.00

*nicht Bio-zertifiziert

Klassische Cocktails

Royal Bermuda Yacht Club

Erste Erwähnung fand durch Crosby Gage im Jahre 1940 statt. Diese fordert allerdings Barbados-Rum. Wir haben ein österreichisches Bio-Pendant, was ebenso gut passt. Abgerundet wird dieses süß-saure Trinkvergnügen von selbst hergestelltem Falernum-Likör.

6cl Rum | Limette | 1cl Orangenlikör
hausgemachter Falernum-Likör | Angostura*₁₆

€ 14.00

Daiquiri

Der Daiquiri ist ein klassischer Cocktail auf Basis von weißem Rum. Der Shortdrink gehört zur großen Gruppe der Sours und wurde nach der kubanischen Siedlung Daiquirí benannt, die etwa 22 Kilometer von Santiago de Cuba entfernt ist.

5cl Rum* | Limettensaft | Zuckersirup

€ 7.00

Cannibal Corpse Reviver No.3

Die Urform des Corpse Reviver erschien zum ersten Mal im Harry Craddocks Savoy Cocktail Book im Jahre 1930. Seitdem wurde das Rezept in verschiedenen Varianten abgeändert. Unsere liebste ist diese hier!

4cl Gin | 1cl Streuobstbirnenbrand | Zitronensaft
Zuckersirup | 1dash Fernet | Prosecco_{19,24}

€ 11.00

Gin Fizz since 1862

Dieser spritzige, süß-saure Cocktail wurde erstmals in das Jerry Thomas Barbuch im Jahre 1862 aufgenommen.

4cl Gin | Zitronensaft | Zuckersirup | Soda*

€ 8.00

*nicht Bio-zertifiziert

Klassische Cocktails

Appletini

Der Appletini ist ein Cocktail mit saurem Apfelgeschmack. Er wurde in den 1990er Jahren populär, als neben dem nicht originalen Cosmopolitan zahlreiche fruchtige Shortdrinks in Mode kamen, von denen viele das Wort „Martini“ im Namen trugen.

4cl Wodka | 1cl Orangenlikör | Apfelsirup* | Zitronensaft

€ 8.00

Cosmopolitan since 1934

Der „Ur-Cosmopolitan“ wurde im Jahre 1934 erfunden. Diesen Kosmopolit gibt es natürlich in verschiedenen Varianten. Wir haben uns für das Original entschieden. Sie auch?

4,5cl Gin | dash Orangenlikör | Himbeersirup | Zitronensaft

€ 9.00

Golden Dream

Hier nun einer der wirklich klassischen After Dinner Cocktails. Erdacht hat ihn sich Raimundo Alvarez in der Old King Bar in Miami.

2cl Vanillelikör | 2cl Orangenlikör | Orangenfruchtsaft | Sahne₇

€ 8.00

White Russian since 1965

Für alle Kaffee-Sahne Liebhaber ist dieser geschichtete Cocktail, der um 1965 erfunden wurde, eine tolle Wahl.

3cl Wodka | 3cl Kaffeelikör_{3,7} | Sahne₇

€ 8.00

*nicht Bio-zertifiziert

Klassische Cocktails

Hanky Panky

Der Hanky Panky ist der wohl berühmteste Cocktail von Ada Coleman, der legendären Barfrau aus dem Savoy Hotel in London. Entstanden ist dieser Drink um das Jahr 1920.

Sein Geheimnis sind zwei dash Fernet.

4cl Gin | 4cl roter Wermut | 0,16cl Fernet

€ 10.00

Martinez

Die erste Erwähnung des Drinks findet sich in O.H. Byrons The Modern Bartender's Guide aus dem Jahre 1884. Zuerst noch mit Orangenlikör, dann in der zweiten Auflage jedoch mit Maraschino, der ein dalmatischer Sauerkirschlikör ist.

4cl roter Wermut | 3cl Gin | 1cl Sauerkirschbrand
Angostura*₁₆ | Orangenbitter*₁₆

€ 9.00

Bronx since 1905

Dieser von Joseph S. Sormani, im Jahre 1905 in Philadelphia erfundene Cocktail, gehört zu den absoluten Klassikern. Leichter Gin trifft auf süßen Wermut und wird von fruchtiger Orange balanciert.

2cl Gin | 2cl roter Wermut | Orangenfruchtsaft

€ 8.00

*nicht Bio-zertifiziert

Klassische Cocktails

Sazerac

Sewell Taylor war Ende des 19. Jahrhundert ein Spirituosenimporteur in New Orleans. Seine bevorzugte Marke Cognac war „Sazerac de Forge et Fills“. Also kreierte er mit einem Freund und der Hilfe eines bis dahin noch unbekanntes Kreolen, Antoine Peychaud einen Cocktail der nicht nur Weltruhm erhielt, sondern auch den Verkauf von Cognac ankurbelte. Aufgrund einer Reblausplage in Frankreich, wurde Cognac damals dann aber Luxusgut und die Barkeeper wichen gern auf Whisky aus. Welcher ist Ihr Favorit?

5cl Whisky*₁₆ oder Cognac | 0,5cl Pastis | Peychaud*₁₆ | Zucker

€ 8.00

Old Fashioned

In den 1860´er Jahren tauchte der Old Fashioned zum ersten Mal unter dem simplen Namen Whisky Cocktail auf. Wohl der erste wirkliche Cocktail aller Zeiten.

5cl Whisky*₁₆ | Zucker | Angostura*₁₆ | Wasser*

€ 8.00

Penicillin

Es geht bei diesem Cocktail nicht um Alexander Fleming, soviel sei schon mal verraten.

Der Penicillin ist ein Drink, der vielleicht keine Bakterien abtötet, aber aromatisch seinesgleichen sucht. Ein Hoch auf Whisky, Honig und Ingwer!

4cl Whisky*₁₆ | 1,5cl Laphroig*₁₆ | Ingwersirup | Zitronensaft | Honig

€ 12.00

*nicht Bio-zertifiziert

Twists

Hugo is a Teacher

Eine Mischform von Gin Fizz und Mojito mit Holunder.
Erfrischend minzig.

4cl Gin | Limettensaft | Holunderblütensirup | Minze | Soda*

€ 8.00

Not a Bramble

Ein Bramble ist im klassischen Sinne ein Gin Sour mit Brombeerlikör als float. Wir machen die Dinge aber gern etwas anders und benutzen anstatt Brombeere einen Acerola-Johannisbeer Aperitif, den Sie in einen Eiswürfel eingeschlossen erleben. So gibt sich der Geschmack des Aperino nach und nach gleichmäßig ab.

5cl Gin | Zitronensaft | Zuckersirup | Aperino

€ 9.00

Old Cuban

Der Old Cuban Cocktail aus dem Jahre 2002 von Audrey Saunders ist einer der ikonischen Drinks der modernen Barkultur. Er ist simpel, aber gleichzeitig genial. Die klassische Rum Sour-Trias wird mit Angostura auf Minze gemixt und dann mit Sekt aufgegossen.

4cl Rum* | Limettensaft | Zuckersirup | Angostura*¹⁶ | Minze | Sekt^{19,24}

€ 10.00

*nicht Bio-zertifiziert

Twists

Jayne

Für unseren hausgemachten Vanille-Gewürzlikör verwenden wir Gewürze wie Kardamom, Zimt, Sternanis, Nelken, Vanille und Pfeffer. Gemischt wird diese Gewürzexplosion mit erfrischendem Orangensaft und Mandeldrink.

4cl hausgemachter Vanille-Gewürzlikör
Mandeldrink_s | Orangenfruchtsaft

€ 7.00

Pina 2.0

Die weitaus gesündere Form des Pina Colada.
Ananasfruchtgeschmack mit erfrischendem Joghurt,
nicht zu süßem Kokos und aromatischem Rum.

4cl brauner Rum | Kokossirup* | Joghurt₇ | Ananassaft | Kokosraspeln

€ 9.00

Calypso Daiquiri

Ein After Dinner Drink für all diejenigen,
die keine Sahne im Dessert mögen.
Unser Calypso Daiquiri wird Ihnen frozen serviert.

4cl Rum* | Limette | Kokossirup* | Schokoladensauce

€ 9.00

*nicht Bio-zertifiziert

Twists

Cajun Mint Julep

Kaum ein Drink hat eine so alte Historie wie der Mint Julep. Er ist einer der ältesten und wichtigsten klassischen Cocktails. Aber auch hier kommen wir nicht ohne einen leichten Südstaaten-Twist aus.

3cl Whisky*₁₆ | 3cl Pfirsichlikör | Zimt | Minze | Soda* | Puderzucker

€ 9.00

Bloody & Pandy

Der Blood & Sand in seiner Urform wurde um 1930 zum ersten Mal gemixt. Wer ihn allerdings erfand ist umstritten. Fest steht, seine erste Erwähnung fand er im Savoy Cocktail Buch von Harry Craddock.

3cl Whisky*₁₆ | 3cl hausgemachter Beerenlikör
3cl roter Wermut | Orangenfruchtsaft

€ 8.00

Chamomile Sour

Hier ein schöner Beweis, dass Kamille viel mehr sein kann als Tee. Basis ist hierbei ein Whisky der 12 Stunden über getrocknete Kamillenblüten tropfte.

5cl Kamillen-Whisky*₁₆ | Kamillensirup | Zitronensaft
Orangenfruchtsaft | Eiklar₃

€ 8.00

New Amsterdam Sour

Ein etwas anderer New York Whisky Sour. Anstelle von einfachem Zuckersirup verwenden wir hausgemachten Ingwersirup. Portwein als letzte Zutat wirkt schwebend auf diesem Drink. Somit präsentiert sich unser New Amsterdam Sour mehrdimensionaler als das Original.

5cl Whisky*₁₆ | Zitronensaft | hausgemachter Ingwersirup
Eiklar₃ | Portwein

€ 9.00

*nicht Bio-zertifiziert

Alkoholfreie Cocktails

Mango go'round

Süß, fruchtig, cremig.

Gesunder Joghurt trifft auf Mango, Ananas und Karamell.

Joghurt | Mangofruchtsaft | Ananassaft | Karamellsirup

€ 7.00

Florida

Fruchtig und ein ganz wenig herb. Benannt nach dem Sonnenstaat der USA.

Orangensaft | Ananassaft | Grapefruitsaft
Zitronensaft | Grenadine-Sirup

€ 6.00

Spirit in the Night

Erdbeere und Melone ist der Hauptgeschmack. Eine leichte fruchtige Säure macht den „Spirit in the Night“ zu einem tollen alkoholfreien Tropicana.

Erdbeere | Melonensirup*₁₆ | Maracujanektar | Orangensaft

€ 7.00

In Undertow

Beerige Vanille und erfrischende Zitrone vereint sich zu einem sehr erwachsenen alkoholfreien Cocktail.

Aperino | Vanillesirup | Zitronensaft | Soda*

€ 8.00

Debauchery

Süß, fruchtig, frisch präsentiert sich unsere Ausschweifung.

Orangensaft | Ananassaft
grüner Apfelsirup*₁₆ | Blue Curaçao Sirup*₁₆

€ 6.00

*nicht Bio-zertifiziert

Zusatzstoffe/Allergene

- 1) Glutenhaltiges Getreide - a Weizen | b Roggen | c Gerste | d Hafer | e Dinkel | f Kamut
- 2) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- 3) Eier und Eierzeugnisse
- 4) Fisch und Fischerzeugnisse
- 5) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 6) Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
- 7) Milch- und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- 8) Schalenfrüchte - g Mandeln | h Haselnüsse | i Walnüsse | j Kaschunüsse | k Pecanüsse | l Paranüsse | m Pistazien | n Macadamianüsse | o Queenlandnüsse
- 9) Sellerie und Selleriezeugnisse
- 10) Senf und Senferzeugnisse
- 11) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- 12) Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
- 13) Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- 14) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 15) Nitrit Pökelsalz
- 16) mit Farbstoff
- 17) mit Antioxidationsmittel
- 18) Geschwefelt
- 19) mit Phosphat
- 20) Koffeinhaltig
- 21) mit Süßungsmittel (Dextrose)
- 22) Enthält eine Phenylalaninquelle
- 23) mit Konservierungsstoffen
- 24) Chininhaltig
- 25) mit Schwärzungsmittel
- 26) mit Milcheiweiß
- 27) Geschmacksverstärker
- 28) gewachst
- 29) mit Taurin

Additives/Allergens

- 1) cereals containing gluten - a wheat | b rye | c barley | d oats | e spelled | f kamut
- 2) crustaceans and crustaceans
- 3) eggs and egg products
- 4) fish and fishery products
- 5) peanuts and nut products
- 6) soybeans and soya bean products
- 7) milk and milk products (including lactose)
- 8) peel fruits - g almonds | h hazelnuts | i walnuts | j cashew nuts | k pecan nuts | l brazil nuts | m pistachios | n macadamia nuts | o queenland nuts
- 9) celery and celery products
- 10) mustard and mustard products
- 11) sesame seeds and sesame products
- 12) sulfur dioxide and sulphites in a concentration of more than 10 mg/kg or 10 mg/l
- 13) lupines and lupins
- 14) softweights and products made from them
- 15) Nitrite curing salt
- 16) with dye
- 17) with antioxidant
- 18) sulphurised
- 19) with phosphate
- 20) caffeinated
- 21) with sweetener (Dextrose)
- 22) Contains phenylalanine
- 23) with preservatives
- 24) chini containing
- 25) with blackening
- 26) with milk protein
- 27) with flavor enhancer
- 28) waxed
- 29) with taurine

*nicht Bio-zertifiziert