

## Highball

<p>Gin Basil Highball</p> <p>Erfrischend süffig kommt er daher. Basilikum in Kombination mit Gin, frischer Zitrone und Zucker, getoppt mit einem Schuss prickelndem Soda.</p>	11	<p>Dark &amp; Stormy</p> <p>Das Original aus Bermuda. Goslings Black Seal Rum und frischer Limettensaft geben die Basis. Leicht scharfe Ingwerlimonade gibt ihm seine feine Würze.</p>	11
<p>Suffering Bastard</p> <p>Gin &amp; Bourbon als Basis, mit einem Schuss Limette, frischem Orangensaft und aufgefüllt mit leicht scharfer Ingwerlimonade.</p>	11	<p>Mezcalito</p> <p>Ja, warum nicht! Rauchiger Mezcal gesellt sich zu frischem Grapefruitsaft, einem Spritzer Limette und den ätherischen Ölen frischer Minze. Salut!</p>	12
<p>Pempelpark</p> <p>Feinster Darjeeling Tee in Barbados Rum, erfrischt durch frische Limette, gesüßt mit hausgekochtem Himbeersirup und mit Spicy Ginger abgerundet.</p>	11	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"><p><b>"EINE_FRAU HAT MICH ZUM TRINKER GEMACHT, UND ICH HATTE NIE DIE HÖFLICHKEIT, MICH BEI IHR ZU BEDANKEN." - <u>W.C. FIELDS</u></b></p></div> <p>Alkoholfrei</p>	je 6,5
<p>Horses Neck</p> <p>Schon Ende des 19Jhd. wurde diese grandiose Mischung aus Ginger Ale, Bitters und Zitronenzeste kredenzt. Über die Basis wird sich noch heute gestritten. Ihr dürft selbst entscheiden ob Cognac, Bourbon oder Rye.</p>	12	<p>Auch für diejenigen, die auf Alkohol verzichten möchten und müssen!</p> <p>Raspberry Thyme Lemonade Himbeer - Thymian - Zitrone - Ingwer</p>	
<p>Scottish Fizz</p> <p>Himbeeren in Hendricks Gin, einer Scheibe Gurke und frischer Zitrone verdanken wir eine erfrischende Limonade für Erwachsene, die sich unter einer Wolke aus Eiweiß verbirgt.</p>	11	<p>Hommie Lemoande Basilikum - Ingwer - Zitrone - Bitter Lemonade</p> <p>Honey come Home Ingwerhonig - Minze - Limette - Soda</p>	
<p>Antica Mint Highball</p> <p>Würziger Wermut aus Italien, vereint mit frischer Zitrone, ein wenig Zucker, erfrischt durch frische Minze und Soda Wasser.</p>	11	<p>Freches Früchtchen Passionsfrucht - Himbeeressig - Ginger Ale - Apfelsaft</p> <p>Crodino Highball Crodino - Mandel - Orange - Ginger Ale</p>	
<p>Winterlicher Mai Tai</p> <p>Eine Kombination aus drei verschiedenen Rum Sorten, einem Hauch Waldbeere, Limette, Mandel und würziger Ingwerlimonade.</p>	12	<p>Bam Bam Buff Kiwi - Vanille - Limette - Apfel - Ginger Beer</p> <p>Champagner Cocktails</p>	
<p>Der Griesling</p> <p>Wir sagen nur Gin &amp; Riesling! Dazu gesellen sich Minze und Zitrone mit frischen Aromen von roten Trauben. Angostura rundet es ab und Soda lässt es Tanzen.</p>	11	<p>LIQ IT</p> <p>Ins Glas kommt Französischer Himbeerlikör und elegante Vanille. Aufgefüllt mit edlem Champagner. Abgerudet mit den ätherischen Ölen der Zitrone.</p>	15
<p>Dutch Mule</p> <p>Serviert wird er bei uns im Silberbecher. Dieses erfrischende etwas kommt mit feinstem Wodka, einem Schuss Limette und Ginger Beer.</p>	11	<p>Prince of Wales</p> <p>Dieser königliche Drink besteht aus Cognac, Dry Orange, Benedictine, Angostura und Champagner. Zitronen- und Orangenzesten sorgen für den nötigen Pfiff.</p>	16
		<p>Old Cuban</p> <p>Wir lieben sie, die Vereinigung aus Rum und Champagner, aber dazu gesellen sich noch Minze, Limette und Zucker.</p>	15

## Classics and Twists

<p>Café Negroni Hausgemachter Kaffeelikör kommt zu den bitteren Noten des Campari hinzu, Lustau Wermut, rauchiger Mezcal und die ätherischen Öle der Orange runden den Drink ab.</p>	12	<p>Vienna in Ashes Der bekannte Wiener Schokoladenlikör Mozart bekommt Asche aus Laphroaig und etwas Orange von Pierre Ferrand. Schoko-Orange-Lecker</p>	11
<p>Burnt Fuselage 1927 wurde er kreiert und niedergeschrieben. Fast 100 Jahre später erblüht er zu neuem Glanz. Gleiche Teile Cognac, Orangenlikör und französischer Wermut lassen ihn mit einer Zitronenzeste erstrahlen.</p>	13	<p>Bentley Cocktail Nachdem 1927 ein Bentley das Rennen von Le Mans gewann, wurde dieser Drink nach ihm benannt. Zu gleichen Teilen wird Calvados und Dubonnet Rouge kalt gerührt und mit einigen Tropfen Bitter verfeinert.</p>	11
<p>Scratch It Würziger Scotch und ein Hauch rauchiger Laphroaig bilden die Basis, gesüßt mit Ingwerhonig und Orangenmarmelade, ausbalanciert mit frischem Zitronensaft.</p>	11	<p>Smash Para Los Amigos Dieser Smash ist für alle Freunde des guten Geschmacks. Frischer Rosmarin und englischer Gin bekommen Besuch von feinsten Vanille, Zitrone und Honig.</p>	11
<p>Raspberry Thyme Daiquiri Ein Sirup aus Himbeere und Thymian geben diesem Klassiker seinen kleinen Twist. Wie im Original kommt frischer Limettensaft und viel Rum hinzu.</p>	11	<p>Mango Thai Für dieses Erlebnis, machen wir einen Mango-Curry-Sirup und mixen ihn mit bestem brasilianischen Cachaça und frischer Limette.</p>	12
<p>Sir Hennessy Dieser Edelmann wird gekrönt von keinem anderen als VS Cognac von Hennessy. Ihn begleiten die liebreißende Miss Parfait Armour und die süße Heidelbeere. Als Leibgarde sind mit dabei die Ritter von Sir Antoine Peychaud.</p>	13	<p>Holy Herbal Karthäuser Mönche sind für diesen eleganten Likör verantwortlich. Wir vereinen den grünen und gelben Chartreuse und shaken ihn mit Zimtsirup, Zitronensaft und Eiweiß.</p>	12
<p>Smash von Theese Ein Klassiker in unseren Reihen. Zu frischem Ingwer und Minze gesellen sich Zitronensaft und Cointreau. Getoppt von einigen Tropfen Angostura und den Ölen der Orange.</p>	11	<p>Bam Bam Er ist wieder da! Und bedarf nur weniger Worte. Frische Kiwi, hausgekochter Vanillesirup, Limettensaft und Barbados Rum. BAM</p>	11
<p>Cucumber Smash Eine Symbiose aus feinstem Hendricks Gin, Gurke und Kräutern von Chartreuse. Zucker und frische Limette erwecken Frühlingsgefühle und lassen die Seele erwachen.</p>	11	<p>Luau Cocktail Wir vereinen 3 verschiedene Sorten Rum die Harmonisch zusammen spielen. Geben Passionsfrucht Püree hinzu und süßen mit ein wenig Mandelsirup. Fertig ist diese karibische Kreation. Aloha</p>	13
<p>Martinez Cocktail Die erste Erwähnung des Drinks findet sich 1884 und noch heute ist er der Liebling der Bartender. Wir mixen ihn mit Genever und Süßem Wermut und würzen mit Maraschino Likör und Orangenbitter.</p> <p style="text-align: center;"><b>"ICH HÄTTE NIE VON SCOTCH AUF MARTINI UMSTEIGEN SOLLEN." - HUMPHREY BOGART-</b></p>	12	<p>Jet Pilot Hier noch ein Zeitgenosse der karibischen Trinkkultur. Ganz viel Rum wird von hausgemachtem Falernum begleitet, Limette und Grapefruit sorgen für angenehme Frische am Gaumen. Süsse aus der Zimtstange, ein paar Tropfen Angostura und Absinth. Fertig ist das Meisterstück.</p>	13
<p>Salz-Karamell Old Fashioned Eine Liaison aus Salz und Karamell mit gerösteten Erdnüssen in Bourbon Whiskey, verfeinert mit Angostura Bitter.</p>	12	<p>Von Schleck Berüchtigt ist dieser Ed eigentlich als Eis, wir haben ihn uns zur Vorlage gemacht und mischen LiQ Erdbeeren Gin mit Limette, Vanille, Rhabarber und Eiweiß. Gewürzt mit ein paar Tropfen Peychaud Bitter.</p>	12