

INTERNATIONALE SPIRITUOSEN UND SPEISEN

Vor sich haben Sie nun unsere zweite Karte, welche wir extra für den Winter des Jahres 2018 kreiert haben.

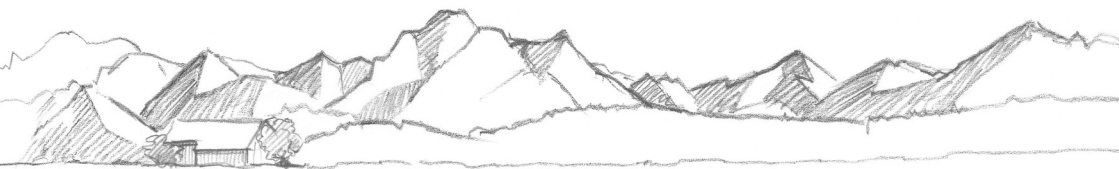
Wer uns schon kennt, der weiß wie wir ticken.

Wer uns zum ersten Mal besucht, darf uns gerne alle aufkommenden Fragen zu unseren Snacks, Spirituosen, Cocktails oder anderen Getränken stellen, wir mixen Ihnen fast alle Klassiker die Sie kennen!

In dieser Winterkarte finden Sie neben internationalen Spirituosen und Drinks auch einige warme Cocktails, welche wir im Sous Vide Verfahren herstellen – wir laden Sie gerne ein, diesem Prozess an der Bar beizuwohnen.

Es grüßt von Herzen,
Ihr Barteam

Sergej Makejev Frédéric Kilian Josef Vitasek



AMERIKA

Wir heißen Sie herzlich willkommen in Amerika!
Das Land der Möglichkeiten und Chancen, nicht nur für dessen
Bevölkerung sondern auch für die Kunst der Destillation.

Brooklyn Gin

4cl 9,00 €

40% Vol.

The Taste of Big Apple! Aus Brooklyn New York stammt diese nicht
allzu trockene, allerdings geschmacklich überzeugende Köstlichkeit.
Meine Empfehlung im [Gin Fizz!](#) **10,50 €**

Evan Williams Single Barrel Bourbon

4cl 8,50 €

40% Vol.

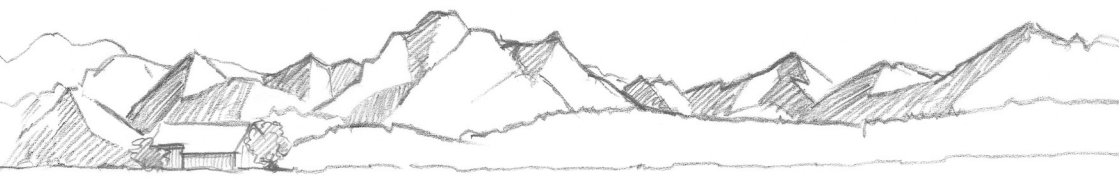
Aus Bardstown, Kentucky. Ein leichter Bourbon mit gekonnten
Vanillenoten, aber auch mit Ecken und Kanten.
Macht sich am besten im [Mint Julep!](#) **13,50 €**

Crystal Head Vodka

4cl 11,00 €

40% Vol.

Wir haben die volle Auswahl von Crystal Head... selbst hergestellt
natürlich. Von Himbeere bis Purple Haze Karotte haben wir einige
traumhafte Mazerate hergestellt, welche wir Ihnen gerne
als [Longdrink](#) präsentieren. **13,50 €**



MICHTERS DISTILLERY

Louisville, Kentucky

Mein absoluter Favorit unter den Amerikanischen Spirituosen ist das Sortiment der Michters Distillery aus Louisville, Kentucky. Hier liegt die Faszination in der sagenhaften Qualität der verschiedenen Abfüllungen, welche alle entweder aus einem Fass stammen (Single Barrel) oder nur in Kleinstmengen verschnitten werden (Small Batch).

Michters Small Batch Bourbon 4cl 10,50 €

40% Vol.

Macht sich super im Whiskey Sour, überzeugt aber auch im Glas ohne weitere Zugaben. Brillant wird er im

Old Fashioned mit Ahornsirup und Wermut. **13,50 €**

Michters Single Barrel Rye 4cl 10,50 €

40% Vol.

Kräftig sowohl in der Nase als auch am Gaumen. Toller

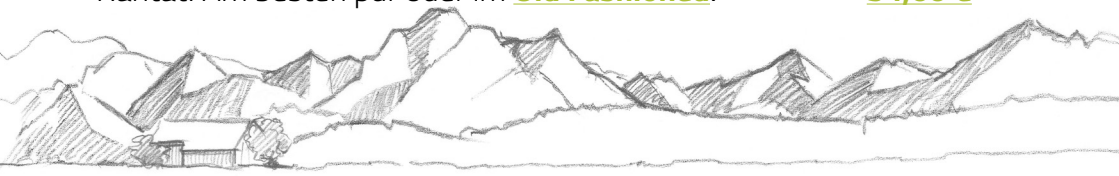
Roggenwhiskey für einen perfekten **Manhattan** oder **11,50 €**

als **Rye Smash** mit Rosmarin, Limette und Ahornsirup. **14,50 €**

Michters 10 y.o. Single Barrel Bourbon 4cl 29,00 €

40% Vol.

Unglaublich fein im Aroma, nicht zu aufdringlich und doch sehr komplex. Dieser Whiskey braucht Zeit – nehmen Sie sich diese, denn dieses Exemplar amerikanischer Destillationskunst findet man nur sehr selten in deutschen Hotels und Bars, eine wahre Rarität! Am besten pur oder im **Old Fashioned**. **34,00 €**



SÜDAMERIKA

Wir führen Sie in den Süden der westlichen Hemisphäre, nämlich in die beeindruckenden Länder Südamerikas. Wir treffen auf Tequila, Mezcal, Pisco und auf tolle Familien, welche diese Produkte in Handarbeit herstellen.

Topanito Tequila Reposado 4cl 9,50 €

40% Vol.

Aromatischer Tequila. Mehrere Monate im Fass gereift - das verleiht Charakter! Genial in unserem Cocktail

„Kein Mojito“ - unbedingt probieren! **12,50 €**

Barsol Pisco Supremo Mosto Verde 4cl 10,50 €

41,3% Vol.

Ein wunderschöner Pisco wie er im Buche steht. Bis zu 18 Kilo Trauben ergeben einen Liter Pisco. Noch Fragen?

Pisco Sour ist die Antwort! **12,50 €**

Del Maguey „Vida“ Mezcal 4cl 10,50 €

42% Vol.

Del Maguey arbeitet mit Familien zusammen, welche seit Jahrhunderten Mezcal in seiner reinsten Form herstellen.

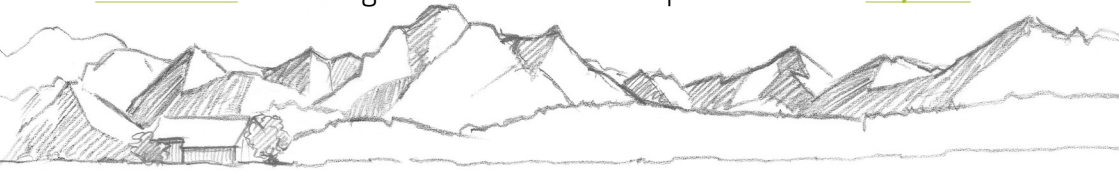
Haben Sie schon einmal einen Mezcal Mule probiert? **13,50 €**

Compagnie des Indes Tricorne 4cl 10,50 €

40% Vol.

Ungelagerter Rumblend fruchtigster Güte! Ein Meisterstück von Blend aus dem Hause Compagnie. Pur oder **im weißen Rum Old**

Fashioned mit hausgemachtem Zuckersirup und Bitters. **13,50 €**



Ron Zacapa Centenario Sistema Solera **4cl** **13,50 €**

40% Vol.

Der Rum der unbegrenzten Aromen. Komplex, vielfältig und angenehm ist diese 23 Jahre alte Spezialität ein wahres Wunder. Im Solerasystem in Ex-Bourbon Fässern gelagert, gedeiht er in einzigartigem Klima, bis er zur Endreifung auf alte Sherryfässer trifft. Handwarm genossen entfaltet er im Glas schnell sein bestechendes Aroma. Achtung, Suchtpotential!

Ron Vacilon Anos 5 **4cl** **7,50 €**

43% Vol.

Eine wundervolle Alternative zu den üblichen Mixing-Rums haben wir im Hause Ron Vacilon gefunden. Die feine Abstimmung der Lagerungszeit und -bedingungen schaffen einen außergewöhnlichen Rum zum puren Genuss oder als klassischen

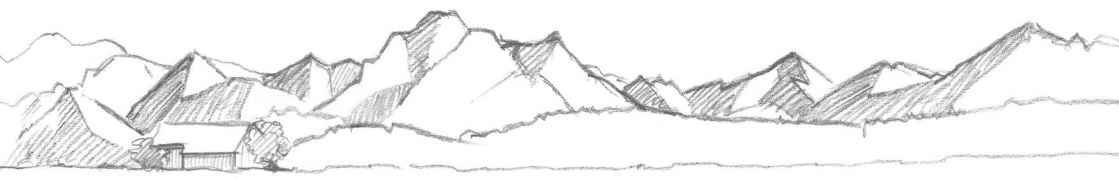
Cuba Libre.

10,00 €

**A.H. Riise Non Plus Ultra Sauternes
Cask Finish** **4cl** **21,00 €**

42% Vol.

„Non plus Ultra“ ist lateinisch und bedeutet so viel wie „nichts darüber hinaus“. Das trifft in diesem Fall vollkommen zu. Dieser Rum hat seine letzten sechs Lagerungsmonate in einem Sauternes Fass verbracht. Dies macht den gehaltvollen Grösius noch weicher und süßer, als er von Natur aus ist. Genial!



EUROPA

Zu Hause angelangt müssen wir schon ganz tief in die Trickkiste greifen, um Sie aus der Reserve zu locken. Wir bieten Ihnen daher nur außergewöhnliche Produkte aus dem doch allzu bekannten europäischen Speisen- und Spirituosenarsenal.

Del Professore Rosso

4cl 7,50 €

18% Vol.

Ein wahrlich perfekter Wermut welcher in Aromatik und Milde nur schwer überboten werden kann. Hergestellt in Handarbeit nach einem alten italienischen Rezept, ohne Zucker- oder Aromazusätze. Lohnt sich in jedem Fall!

Meine Empfehlung ist ein **Longdrink mit Ginger Ale.** **10,00 €**

Beluga Noble Vodka

4cl 11,50 €

40% Vol.

Im geeisten Glas mit frischer Gurke und etwas Meersalz genießt sich der Beluga Noble Vodka besonders angenehm.

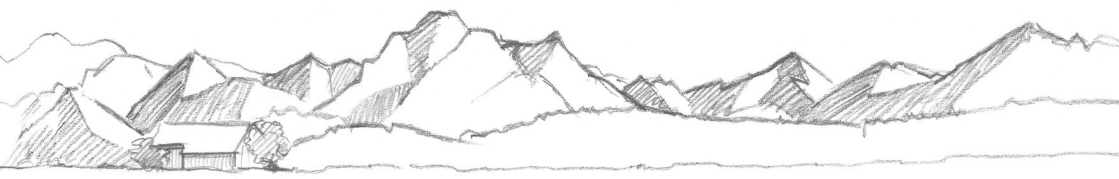
Jägermeister Manifest

4cl 7,50 €

38% Vol.

Mit dem „Manifest“ bringt Jägermeister einen gekonnt kräftigen und vor allem klaren Kräuterbitter mit wenig Zucker und viel Aroma auf die Tanzfläche. Ein Hochgenuss in unserem

Manfred Festinger Spezial! **10,50 €**



Italicus Rosolio di Bergamotto

4cl 7,50 €

20% Vol.

Italicus lässt den Rosolio, eine alte italienische Likörart, gekonnt wiederaufleben. Süßlich und vollgepackt mit Zitrusaromen schmeckt er im Sommer geradezu herausragend gut. Wir mixen ihn am liebsten als **Italicus Spritz** für Sie. **8,50 €**

Brockmans Gin

4cl 8,50 €

40% Vol.

Brockmans Gin muss einfach dazu! Die flüssige Frucht! Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, alles dabei!
Absoluter Dauerbrenner der deutschen Barszene und auch mein Favorit als **Gin & Tonic!** **11,00 €**

Hine Cognac V.S.O.P.

4cl 11,00 €

40% Vol.

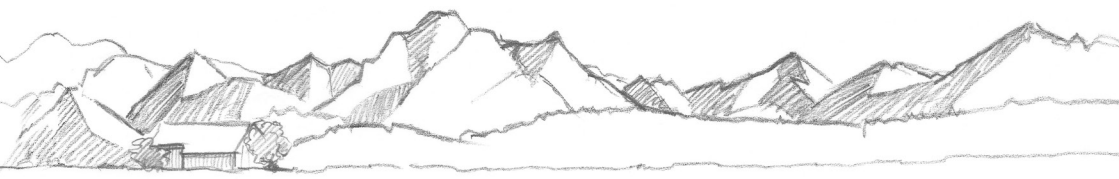
X.O. bedeutet Extremely Old. Für dieses Prädikat lagert Hine seinen Edelweinbrand 20 Jahre lang in Limousin Eichenfässern. Dadurch wird der eher harsche Weinbrand extrem mild und zugänglich, aber bleibt gleichzeitig komplex und würzig. Ein Freudenfest an Aromen findet hier im Gaumen statt.

Beefeater Crown Jewel

4cl 21,00 €

50% Vol.

Einen krönenden Genussmoment liefert uns Beefeater aus England. Seit 1820 wird dieser High Class Gin hergestellt und lässt sich am besten pur mit frischen Kräutern und Eis genießen.



THE DALMORE

ALNESS, HIGHLANDS, SCHOTTLAND

Wie kein anderer versteht Masterblender Richard „The Nose“ Paterson die Kunst des Whiskey Blendings. Er sorgt mit dafür, dass wir solch wundervolle Abfüllungen von Dalmore bekommen, wie wir sie Ihnen exklusiv präsentieren dürfen. Tauchen Sie ein in die Welt der Aromen.

The Dalmore 18

4cl 19,50 €

43% Vol.

The Dalmore 18 ist mir erstmals in meiner Ausbildung begegnet und ich wollte eigentlich nur den Whiskey aus dieser wunderschönen Flasche probieren, seither liebe ich diesen Klassiker wie keinen anderen. Einfach hervorragend!

The Dalmore King Alexander III

4cl 23,50 €

40% Vol.

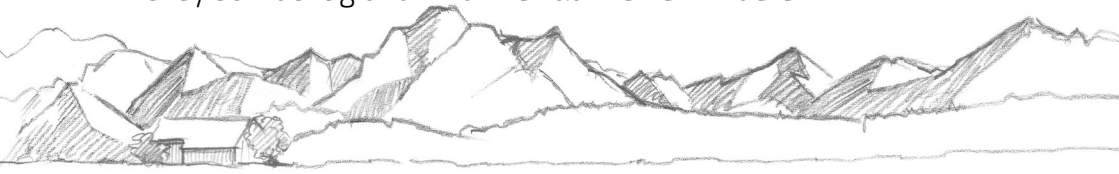
Dies ist eine hervorragende Kombination aus verschiedenen gelagerten Destillaten, jeweils in unterschiedlichen Madeira-, Port- und Sherryfässern. Hier zeigt „The Nose“ was er drauf hat! Fragen Sie uns gerne nach der Geschichte um King Alexander III und Dalmore.

The Dalmore Vintage 1998

4cl 32,50 €

40% Vol.

Dieses Schmuckstück lagert 16 Jahre in Ex-Bourbon Fässern, um anschließend in Fässer gefüllt zu werden, in welchen zuvor über 20 Jahre lang W & J Grahams Portwein lagerte. Dies macht jenen Whiskey so fruchtig und mild wie kaum einen Anderen.



AFRIKA UND AUSTRALIEN

Zwei heiße Kontinente treffen aufeinander. Wo Flora und Fauna so artenreich sind wie sonst fast nirgendwo, findet man in Afrika und Australien sehr selten eigene Spirituosen. Besonders in Afrika wird Alkohol, wenn überhaupt, nur zur Selbstversorgung und meistens schwarz gebrannt. Trotz dessen haben wir einige Spezialitäten für Sie gefunden und nach Deutschland gebracht.

Bain's Cape Mountain Single Grain **4cl** **9,50 €**

40% Vol.

Bain's Cape Mountain ist der erste Single Grain Whiskey aus Südafrika. Er lagert für drei Jahre in Ex-Bourbon Fässern aus Amerika und wird anschließend wiederholt für 18-30 Monate in neue Ex-Bourbon Fässer gefüllt

Hobart No. 4 Gin **4cl** **12,50 €**

41,8% Vol.

Aus Australien stammend werden klassische regionale Gewürze und Kräuter zur Aromatisierung des Gin verwendet. Eine wahre Rarität am deutschen Bartresen, ich habe ihn noch nie gesehen.

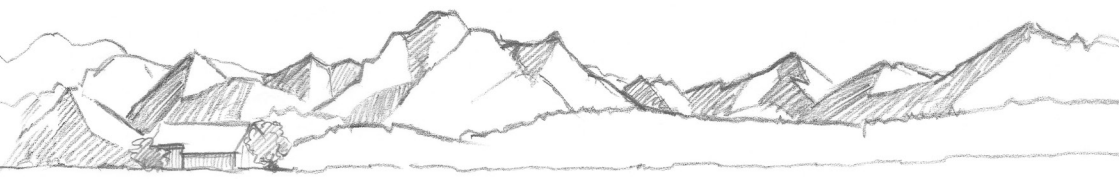
Als **Gin & Tonic** genießen.

13,00 €

Whitley Neill Dry Gin **4cl** **8,50 €**

43% Vol.

Für diese weitgefeierte Gin Spezialität werden neben klassischen Botanicals südafrikanische Elemente wie zum Beispiel die Rinde des Affenbrotbaums oder die Andenbeere verwendet.



ASIEN

Jetzt wird es wirklich spannend! Asien bietet uns sowohl kulinarische als auch getränketechnische Höhepunkte. Wir verzichten auf die Klassiker und liefern ausschließlich Premium Spirits, welche das Potential haben, Legenden zu werden!

Nikka Coffey Malt

4cl 14,50 €

45% Vol.

Nikka Gründer Masataka Taketsuro lernte viele Jahre lang in Schottland die Kunst der Whiskeyherstellung. Ergebnis dessen ist unter Anderem dieser Coffey Malt. Keine Angst, hier ist kein Kaffee drin, er wird im Coffey Still Verfahren hergestellt.

Nikka Coffey Gin

4cl 10,50 €

47% Vol.

Der Coffey Gin von Nikka wird in Kürze die Welt erobern. Die enorme Qualität und Kunstfertigkeit Japans rechtfertigen den Stolzen Preis in jedem Falle.

Unbedingt den **Gin & Tonic** ausprobieren!

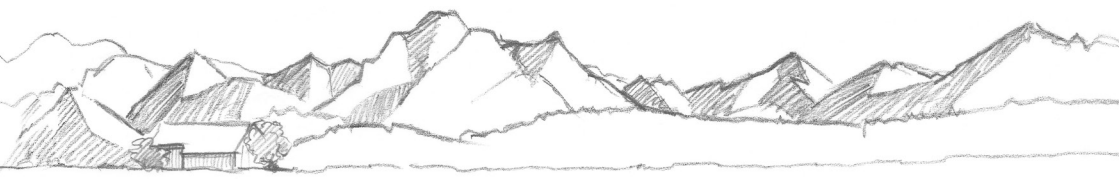
13,50 €

Ozeki Sake

10cl 7,50 €

14,5% Vol.

Diesen Sake habe ich in Stuttgart kennen und lieben gelernt. Ein grandioser Reiswein, warm und kalt ein Hochgenuss. Fruchtig und mild im kalten Format, herb und leicht scharf wenn heiß getrunken. Ein weiterer Geheimtipp!



Unsere Sandwiches und Snacks

Frisch an der Bar zubereitet!

Tomate und Mozzarella ^{G.H.A} **I** **9,50 €**

Feines Paninibrot mit frischen Tomaten, Mozzarella, Pesto und Pinienkernen gegrillt. Ein Hochgenuss!

Der Klassiker ^{G.H} **D** **8,50 €**

Klassisch servieren wir unseren Haustoast! Schinken, Käse und Röstzwiebeln auf Paninibrot für den guten Genuss.

Steakhouse Sandwich ^{H.A.G} **USA** **11,50 €**

Da haben wir uns was ausgedacht! Viel Bacon als Grundlage, zu viel Käse als Topping und Tomate für das gute Gewissen und die hausgemachte Trüffelmayonaise für den Gourmet-Touch! Klingt verrückt, ist aber echt lecker!

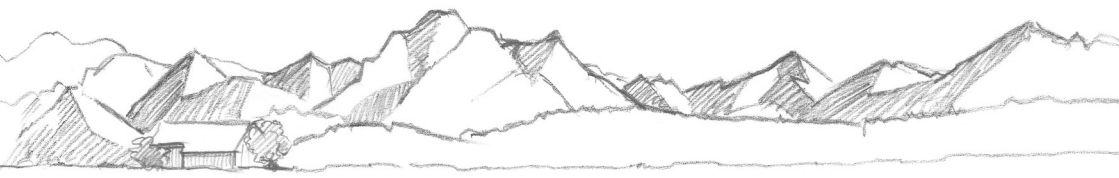
Weitblick Sandwich ^{G.A} **I** **8,50 €**

Wir kombinieren Trüffelrischkäse mit frischer Gurke, Tomate und Salaten, serviert im warmen Paninibrötchen. Eine leckere, vegetarische Alternative für Zwischendurch.

Hausgemachte Gulaschsuppe ^{A.I} **CZ** **6,50 €**

Nicht nur unsere Karte, sondern auch unser Team ist international. Mein Kollege Sergej Makejev hat mich ein halbes Jahr lang mit bester Gulaschsuppe versorgt, welche ich Ihnen nicht vorenthalten möchte, so haben wir sie jetzt übernommen! Der Mitternachtssnack No. 1!

Bitte fragen Sie uns nach den Wartezeiten für die Snacks,
da diese variieren können.



INTERNATIONALE COCKTAILS

Neu interpretiert.

Ricola Mule **CH** 9,50 €

Unsere kreativen Köpfe haben vor einiger Zeit den Klassiker aus der Handtasche jeder Großmutter verflüssigt und einen Drink geschrieben, welcher klassisch und modern gleichzeitig ist. Würzig, leicht pikant, schönes Kräuteraroma und sehr heilsam!

Das Himmelszeichen **D** 11,50 €

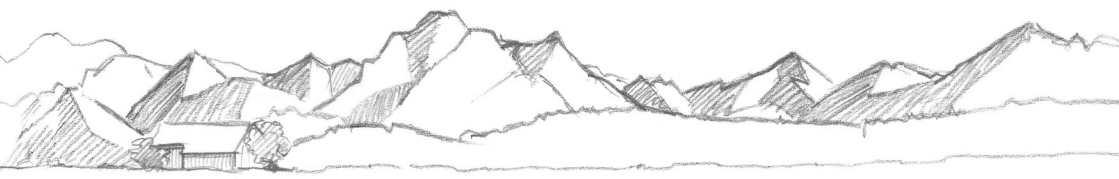
Unbedingt probieren! Jägermeister auf frischer Gurke, Apfel, Limette und etwas Zucker. Nicht süß, nicht zu sauer und wirklich ein Genuss auch für die, die Jägermeister sonst verschmähen.

Der Nussknacker **FR** 14,50 €

Cognac, Haselnuss, Limette, Zucker und Eiweiß. Ein weiterer Geniestreich meines ehemaligen Barchefs Adrian Schulz. Als Krönung bekommt der Drink hausgemachten Haselnusskrokant auf die Schaumkrone und etwas Angostura Bitters. Well done!

Semper Invicta **I** 12,50 €

Unsere Hausinterpretation eines klassischen Negroni! Weißer Wermut von Del Professore, Grappa von der Gewürztraminertraube und italienischer Bergamottelikör. Ein Freudenfest der Aromen!



Sibiriska (RUS)**14,00 €**

Tatsächlich ein Geniestreich der seines Gleichen sucht. Sie finden Aromen von Orange, Haselnuss, Limette und würzigem Chai, das ganze sowohl heiß als auch kalt serviert. Hausgemachter Hibiskusstaub rundet alles ab und dekoriert gekonnt winterlich.

Bratäpfel aus den (USA)**13,50 €**

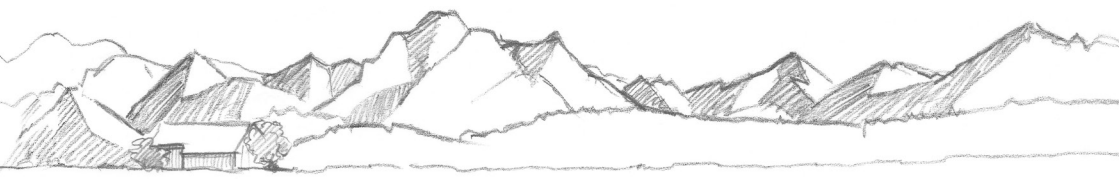
Warm wie die Bratäpfel aus unserer Kindheit ist dieser Drink mit Michter's Bourbon, Limette, Zucker, Apfel und Zimt. Weckt Erinnerungen wieder auf und wärmt an kalten Tagen. Im Sous-Vide Verfahren hergestellt und warm serviert.

Cuban Volcano (CU)**13,50 €**

Ron Botucal mit frisch gepresstem Orangensaft und hausgemachtem Bitterorangenlikör. Dazu etwas hausgemachte Amarena Kirsch Essenz. Im Sous-Vide Verfahren hergestellt und warm serviert.

Das Rudeltier (SCO)**12,50 €**

Die Deutsch-Schottische Verbindung. Wie unser Wappentier, der Hirsch, so ist es auch das des Dalmore Whiskys und des Jägermeisters. Dazu etwas Rosmarin, Apfel, Orange und Limette, wundervoll aromatisch und gehaltvoll für kalte Wintertage. Im Sous-Vide Verfahren hergestellt und warm serviert.



FAIDHERBE SQUARE

Seit 1926 steht in Paris in der Rue Faidherbe ein *****S Hotel mit dem Namen Hôtel Paris Bastille Boutet, oft auch Faidherbe Square genannt. Es handelt sich um einen wahrhaft prächtigen Bau im Art Déco Stil. Hier wurde an Gold nicht gespart, obgleich es von außen nicht den Anschein macht.

Wir bringen diesen Stil in Ihr Glas. Erreichen wollen wir einen unglaublichen Geschmack, frische Aromen, welche lange im Gaumen anhalten und einen einzigartigen Moment, welchen Sie nicht vergessen werden, denn so wird der Aufenthalt in diesem Eck von Paris beschrieben.

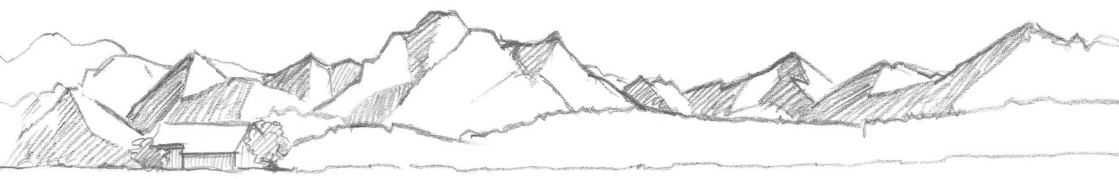
Dazu kombinieren wir The Dalmore 25 Years Old, einen Single Malt Whisky aus den schottischen Highlands, welcher an Aromatik nur schwer zu übertreffen ist. Dazu geben wir eine hausgemachte Tonkabohnenessenz und frisch gepressten Limettensaft, einige Spritzer frisches Orangenöl und ein Wachteleiweiß. Sowohl süße als auch exotische Aromen bringt uns A.H. Riise Non Plus Ultra Sauternes Cask Finish, ein Rum der Extraklasse an Milde und Frucht.

Zusammen kombiniert ist es eine solch feine Mischung, dass es nur so nach einem Aufguss mit dezenter Perlage verlangt.

Diesen liefert uns Louis Roederer Crystal 2009, ein wundervoller Jahrgangschampagner, welchen wir am Tisch mit einem Säbel öffnen um den Cocktail mit einem Schluck davon abzurunden.

Gekühlt wird mit einem 5g Feingoldbarren, welcher anschließend als wertvolles Andenken in Ihrem Besitz bleibt.

1.295,00 €



WEITEREMPFEHLUNGEN

Apfel-Ingwer Schorle (FR)

13,50 €

Fruchtiger Papidoux Calvados aus der Normandie, würzig aufgegossen mit feuriger Ingwerlimonade. Ein wahrer Segen wenn's draußen weiß wird.

High Aces (CDN)

13,50 €

Crystal Head Vodka aus Kanada von uns aromatisiert, in den Geschmacksrichtungen Himbeere, Gurke, Aktivkohle, Zitrone, Grüntee, Paprika und Purple Haze Karotte. Richtig Lecker mit Bitter Lemon.

Tschsechikowsky (CZ)

10,50 €

Eine feine Mischung von Becherovka, italienischem Bergamottelikör, Limette und Ahornsirup. Zum Schluss noch einen Spritzer Selleriebitters und der Drink steht, einzigartig!

Indian Connection (IND)

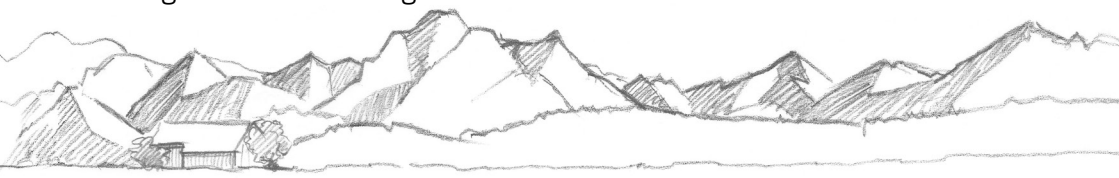
9,50 €

Seit unserer Eröffnung der Oberknaller! Alkoholfreier geht es nicht. Hausgemachte Chai Essenz, frisch gepresster Limettensaft und Ahornsirup mit naturtrübem Apfelsaft und Ingwerlimonade. Würzig, leicht scharf, funktioniert super!

Falscher Hase (ENG)

12,50 €

Eine weitere Kreation meines Kollegen Sergej. Er kombiniert Brockmans Gin mit Kaffeelikör, Limette, Ahornsirup und Tonic Water. Eine gekonnte Hommage an die bekannten Klassiker für den Winter!



WEITEREMPFEHLUNGEN

Nun habe ich Sie bis hierher durch die ganze Welt der Spirituosen und Cocktails geführt und von jeder Region nur die besten Beispiele wahrer Kunstfertigkeit beschrieben. Für Ihre Aufmerksamkeit und Ihre Freude an unserer Arbeit möchte ich mich hiermit bedanken, denn dies ist der Grund warum wir täglich für Sie unser Bestmögliches geben, um Ihre Reise zu uns so einzigartig wie möglich zu gestalten.

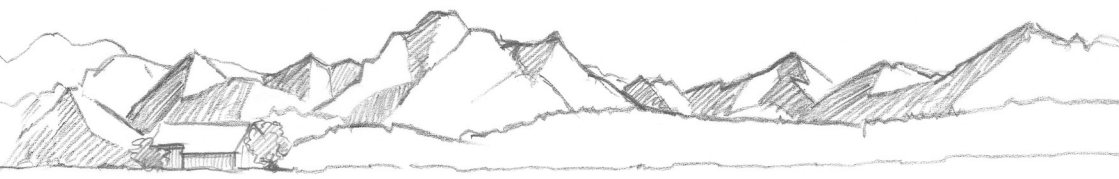
Nun habe ich noch einige Reisetips in der Region für Sie. Orte, die man besucht haben muss!

Panoramahotel Oberjoch

Mitten in den Bergen auf 1.200 Metern gelegen finden Sie hier Ruhe, Entspannung und Genuss an jeder Ecke! Mit 3.000 m² Alpin SPA, einem wunderbaren Restaurant mit ausgezeichneter Küche und eine sehr zu empfehlende Cocktailbar.

Alpin Chalets & Restaurant 1200 NN

Im Jahre 2017 entstanden in Oberjoch 14 individuelle Chalets, jedes mit einem gemütlichen Kamin, einer Sauna und eigener Küche ausgestattet. Hier kann man wirklich abschalten und seinen Urlaub genießen. Im Restaurant 1200 NN wird bei offener Küche jeder Geschmack getroffen, in jedem Fall ein Erlebnis!



Meckatzer Sportalp

Die Meckatzer Sportalp ist die perfekte Ergänzung zum Panoramahotel Oberjoch, in direkter Nachbarschaft. Hier kann bis in die Morgenstunden gefeiert werden. Bergsicht inklusive, Grillabende, Livemusik, Partys, Events, Outdoor Programme... Auf jeden Fall einen Besuch wert!

Ludwigs Festspielhaus Füssen

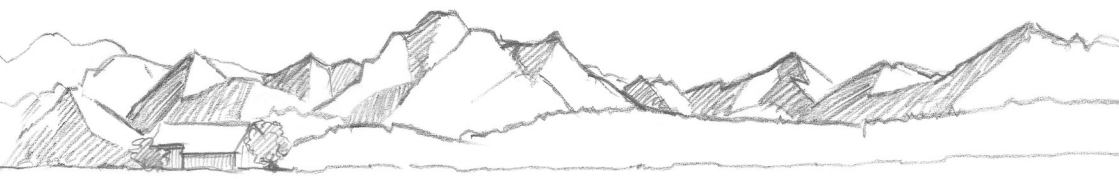
In einzigartiger Kulisse gegenüber des berühmten Schloss Neuschwanstein gelegen bietet das Wirtshaus im See eine kulinarische Pause zum Beispiel nach einem Marsch um den See oder nach einem Musicalbesuch im Festspielhaus. Eine tolle Atmosphäre und ein einzigartiger Ausblick!

Parkhotel Jordanbad Biberach

Hier treffen Genuss und Wellness wie nirgends sonst aufeinander. Zwei grandiose Restaurants, eine gemütliche Kellerbar und eine riesige Therme bieten alles was das Herz begehrt. Ein wahrer Wallfahrtsort für alle, die gerne schlemmen und entspannen.

Fräulein Lecker Wein & Snäcks

Bei Fräulein Lecker in Ulm sind das Café mit dem Feinkostladen und die Bar mit dem Weingeschäft frech und frei kombiniert. Herausgekommen ist ein einladender, ungezwungener Treffpunkt für alle, die regionale Qualität schätzen, gerne mal was Neues probieren und das am liebsten in netter Gesellschaft.



unsere KLASSIKER

Cosmopolitan	11,00 €
Hausgemachter Zitronenvodka und Orangenlikör, Limette, Cranberry, Zucker.	
Daiquiri	10,00 €
Ron Vacilon Anos 5, Limette, hausgemachtes Zuckersirup.	
Gimlet	10,00 €
Gin, Limettensaft, Lime Juice Cordial.	
Flying Hirsch	10,00 €
Jägermeister, Red Bull.	
Sidecar	12,50 €
Hine Cognac V.S.O.P., hausgemachter Orangenlikör, Limette.	
Whiskey Sour	12,50 €
Michters Small Batch Bourbon, Limettensaft frisch gepresst, hausgemachter Zuckersirup, Angostura Bitters.	
Mai Tai (Originalrezeptur von Trader Vic, 1944)	12,00 €
Ron Vacilon 5 Y.O., Myers´s Rum, Limette, hausgemachter Orangenlikör, Mandelsirup.	
Classic Manhattan	12,00 €
Michters Single Barrel Rye, Roter Wermut, Angostura Bitters.	

Informieren Sie sich gerne an der Bar über Zusatzstoffe und Allergene.

