

INTERNATIONALE SPIRITUOSEN UND SPEISEN

Für den Sommer 2019 kreiert ... 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!

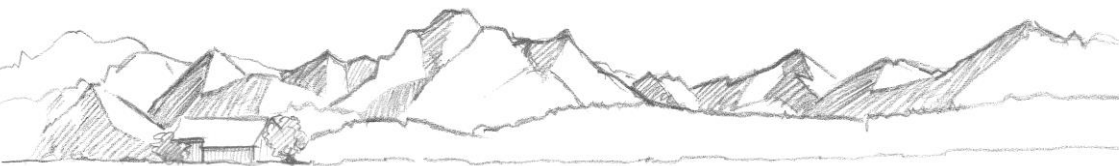
In dieser Sommerkarte finden Sie neben internationalen
Spirituosen und Drinks auch einige special Cocktails,
welche wir im Sous Vide Verfahren herstellen – wir
laden Sie gerne ein, diesem Prozess an der Bar
beizuwohnen.

Es grüßt von Herzen,

Ihr Barteam

Sergej Makejev

Josef Vitasek



UNSERE APERITIF EMPFEHLUNG

Was Erfrischendes für den Durst

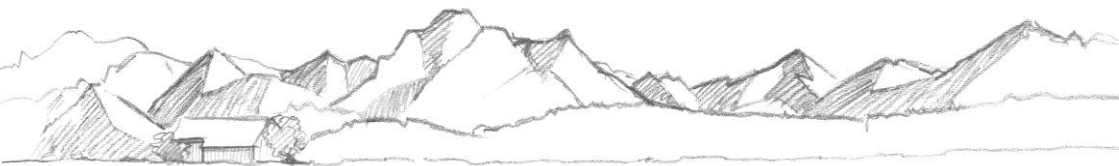
Weitblick Spritz (Limoncello, Sekt, Ginger Ale)		7,50 €
Aperol Spritz (Aperol, Sekt)		6,50 €
Württemberg Spritz (verschiedene Liquoren)		8,50 €
Hugo (Holundersirup, Sekt, frische Minze)		6,50 €
Italicus Spritz (Italicus, Sekt, Tonic)		8,50 €
„Maximilian“Sekt	0,1l	4,90 €
	0,75l	32,00 €

BIERE VOM FASS

Zötler Gold / Radler	0,3l	3,90 €
	0,5l	4,60 €
Schussenrieder Weißbräu	0,3l	3,90 €
Hefeweizen	0,5l	4,60 €

FLASCHENBIERE

Zötler Korbinian Dunkel	0,5l	4,60 €
Zötler Gold alkoholfrei	0,3l	3,90 €
Zötler Gold Naturtrüb	0,75l	8,50 €
Schussenrieder alkoholfreies	0,5l	4,60 €
Hefeweizen		

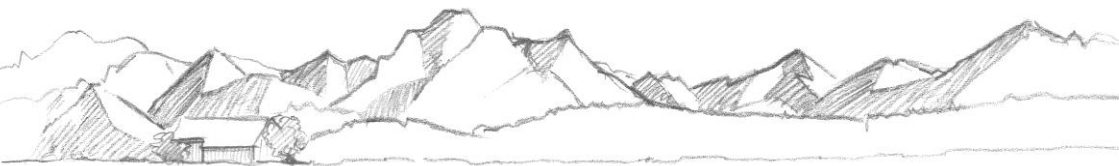


OFFENE WEINE

Julia oder Isabell? Sind unsere Lieblinge!!

Theresa Sauvignon Blanc 2017 Weingut Pfaffmann, Pfalz	0,2l	8,00 €
Marie Chardonnay 2017 Weingut Emil Bauer & Söhne, Pfalz	0,2l	8,00 €
Julia Riesling 2017 Weingut Escher, Württemberg	0,2l	7,50 €
Paula Riesling 2017 Weingut Pauly, Mosel	0,2l	7,50 €
Lugana 2017 Weingut Casello Bondoni, Italien, Lombardei	0,2l	9,00 €
Le Rosé Weingut Escher, Württemberg	0,2l	8,00 €
Hat Trick Vino Tinto 2016 Syrah, Cabernet Sauvignon, Casa Santos Lima Portugal	0,2l	8,50 €
Isabell Cuvee Rot 2016 Frische Rotweincuvee, Pfalz	0,2l	7,50 €
Zweigelt Selection Weingut Nittnaus, Burgenland, Österreich	0,2l	9,00 €

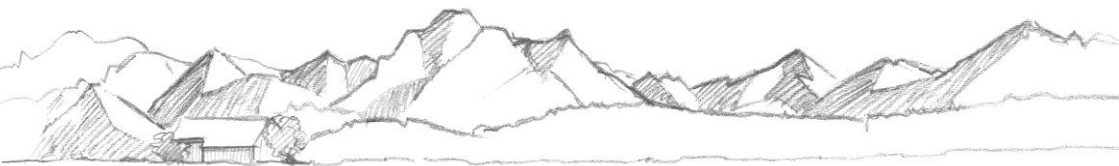
Weitere offene Weine sowie Flaschen-Weine befinden sich im Weinkühlschrank.



Unsere KLASSIKER

Der Josef liebt Moscow Mule!

White Cosmo	11,00 €
Hausgemachter Orangenvodka und Orangenlikör, Limette, Apfelsaft, Zuckersirup	
Daiquiri	10,00 €
Ron Vacilon Anos 5, Limette, hausgemachtes Zuckersirup	
Gimlet	10,00 €
Gin, Limettensaft, Lime Juice Cordial	
Moscow Mule	9,50 €
Wodka, Limetten Saft, frische Gurke, Spicey Ingwer Limonade	
Sidecar	12,50 €
Hine Cognac V.S.O.P., Hausgemachter Orangenlikör, Limette	
Whiskey Sour	12,50 €
Michters Small Batch Bourbon, Limettensaft frisch gepresst, hausgemachtes Zuckersirup	
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	



FAIDHERBE SQUARE

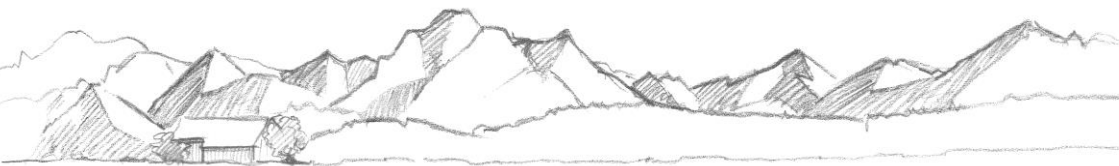
Seit 1926 steht in Paris in der Rue Faidherbe ein *****S Hotel mit dem Namen Hôtel Paris Bastille Boutet, oft auch Faidherbe Square genannt. Es handelt sich um einen wahrhaft prächtigen Bau im Art Deco Stil. Hier wurde an Gold nicht gespart, obgleich es von außen nicht den Anschein macht.

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

Wir kombinieren 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 entsteht 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.

777,00 €



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.

GIN FIZZ

10,50 €

mit Brooklyn Gin 40% Vol.

4cl 9,00 €

Aus Brooklyn New York stammt diese nicht allzu trockene,
allerdings geschmacklich überzeugende Köstlichkeit.

MINT JULEP!

13,50 €

Macht sich am besten mit

Evan Williams Single Barrel Bourbon 40%Vol.

4cl 8,50 €

Aus Bardstown Kentucky. Ein leichter Bourbon mit gekonnten
Vanillenoten, allerdings auch mit Ecken und Kanten.

HIGH ACES

13,50 €

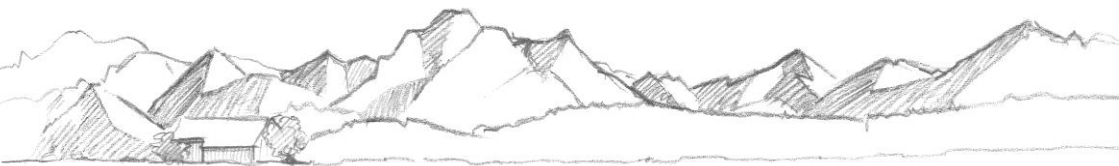
Crystal Head Vodka 40%Vol

4 cl 11,00 €

Tits Handmade Vodka 40%Vol

4 cl 9,50 €

Wir haben die volle Auswahl von Crystal Head, selbst hergestellt
natürlich! Von Himbeere bis Purple Haze Karotte haben wir einige
traumhafte Mazerate zu bieten.



MICHTERS DISTILLERY

Louisville, Kentucky

Unser absoluter Favorit unter den Amerikanischen Spirituosen ist das Sortiment der Michters Distillery aus Louisville, Kentucky.

WHISKEY SOUR 12,50 €
MY FIRST OLD FASHIONED 13,50 €

mit Ahornsirup und Wermut dazu

Michters Small Batch Bourbon 40% Vol. 4cl 10,50 €

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

RYE SMASH 14,50 €

mit Rosmarin, Limette und Ahornsirup

Michters Single Barrel Rye 40% Vol. 4cl 10,50 €

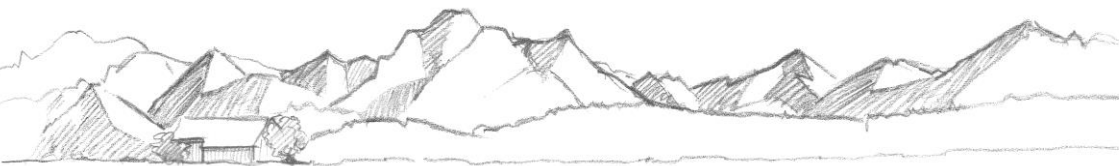
Kräftig sowohl in der Nase als auch am Gaumen.
oder

Michters 10 y.o. Single Barrel Bourbon 40% Vol. 4cl 29,00€

Michters 10 y.o. Single Straight Rye 40% Vol. 4cl 29,00€

Dieser Whiskey braucht Zeit – nehmen Sie sich diese, denn das

Exemplar amerikanischer Destillationskunst findet man nur sehr selten in deutschen Hotels und Bars, eine wahre Rarität!



SÜDAMERIKA

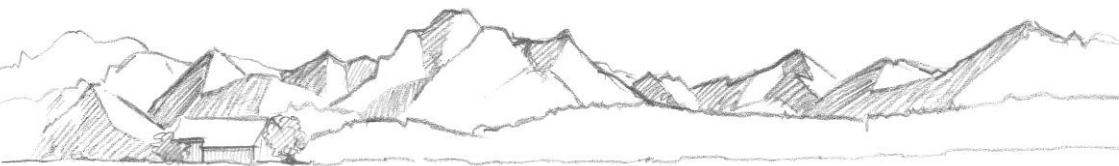
Wir führen Sie in den Süden der westlichen Hemisphäre, nämlich in die beeindruckenden Länder Südamerikas. Wir treffen auf Tequila, Mezcal, und Pisco.

"KEIN MOJITO" 12,50 €
Topanito Tequila Reposado 40% Vol. 4cl 9,50 €
Aromatischer Tequila. Mehrere Monate im Fass gereift -
das verleiht Charakter! Genial in unserem Cocktail.

PISCO SOUR 12,50 €
Barsol Pisco Supremo Mosto Verde 41,3% Vol. 4cl 10,50 €
Ein wunderschöner Pisco, wie er im Buche steht. Bis zu 18 Kilo
Trauben ergeben einen Liter Pisco.

MEZCAL MULE 13,50 €
Del Maguey "Vida" Mezcal 42% Vol. 4cl 10,50 €
Del Maguey arbeitet mit Familien zusammen, welche seit
Jahrhunderten Mezcal in seiner reinsten Form herstellen.

ALLGÄUTAI 12,50 €
mit hausgemachtem Zuckersirup und Bitters
Compagnie des Indes Tricorne 40% Vol. 4cl 10,50 €
Ungelagerter Rumbledn fruchtigster Güte! Ein Meisterstück von
Blend aus dem Hause Compagnie.



CUBa LIBRe

mit

A.H. Riise Non Plus Ultra Sauternes 42% Vol. 4cl 21,00 €

Dieser Rum hat seine letzten sechs Lagermonate in einem Sauternes Fass verbracht. Dies macht den gehaltvollen Grösius noch weicher und süßer, als er von Natur aus schon ist. Genial!

Ron Zacapa Centenario Sistema Solera 40% Vol. 4cl 13,50 €

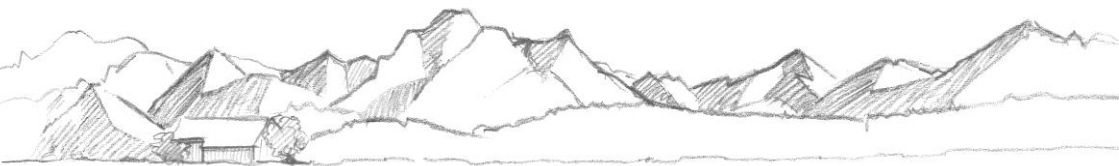
Der Rum der unbegrenzten Aromen. Komplex, vielfältig und angenehm ist diese 23 Jahre alte Spezialität ein wahres Wunder. Im Solerasystem in Ex-Bourbon Fässern gelagert, gedeiht er in einzigartigem Klima, bis er zur Endreifung auf alte Sherryfässer trifft.

Ron Vacilon Anos 5 43% Vol. 4cl 7,50 €

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 reinen Genuss.

Mount Gay 1703 old cask selection 43% Vol. 4cl 17,00 €

Lust auf eine Limited Edition aus der Welt des Rums, die einen bleibenden Eindruck hinterlässt und wirklich speziell ist? Dann lohnt es sich probieren Mount Gay Rum 1703 Master Select Rum aus Barbados.



EUROPA

Zu Hause angekommen 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.

LONGDRINK MIT GINGER ALE 10,00 €

Lohnt sich in jedem Fall!

Del Professore Rosso 18% Vol. 4cl 7,50 €

Del Professore Weiß 18% Vol. 4cl 7,50 €

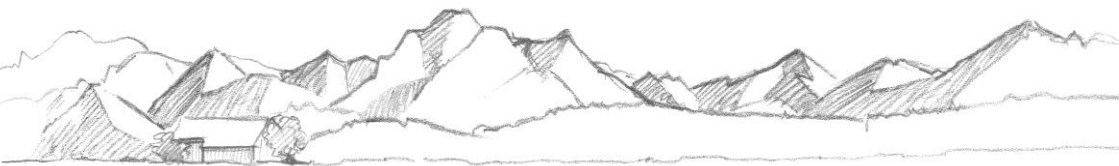
Ein wahrlich perfekter Wermut welcher hergestellt wird in Handarbeit nach einem alten italienischen Rezept, ohne Zucker- oder Aromazusätze.

Manfred Festinger 10,50 € SPEZIAL!

Jägermeister Manifest 38% Vol. 4cl 7,50 €

Jägermeister Klassisch 38% Vol. 4cl 5,50 €

Mit dem "Manifest" bringt Jägermeister einen gekonnt kräftigen und vor allem klaren Kräuterbitter mit wenig Zucker und viel Aroma auf die Tanzfläche.



GIN & TONIC

Absoluter Dauerbrenner der deutschen Bar-Szene
und auch unser Favorit

mit

Brockmans Gin 40% Vol. 4cl 8,50 €

Brockmans Gin muss einfach dazu! Die flüssige Frucht! Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, alles dabei!

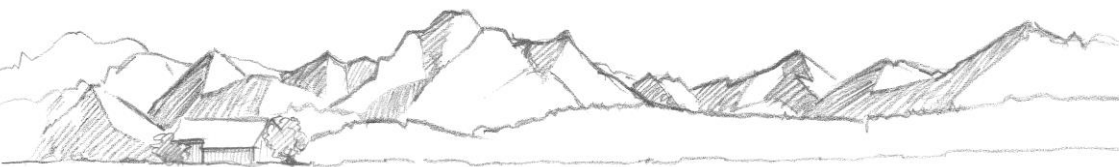
Hine Cognac V.S.O.P. 40% Vol. 4cl 11,00 €

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.

GinStr 44% Vol. 4cl 11,00 €

Monkey 47 Sloe 29% Vol. 4cl 8,50 €

Monkey 47 Dry Gin 47% Vol. 4cl 9,50 €



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 43% Vol. 4cl 19,50 €

The Dalmore 15 43% Vol. 4cl 16,00 €

The Dalmore 12 43% Vol. 4cl 9,80 €

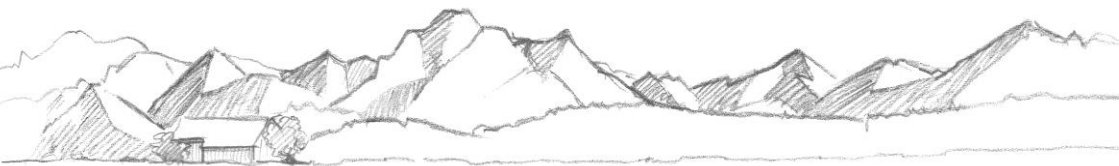
The Dalmore King Alexander III 40% Vol. 4cl 23,50 €

Dies ist eine hervorragende Kombination aus verschiedenen gelagerten Destillaten, jeweils in unterschiedlichen Madeira-, Port- und Sherryfässern. Hier zeigt „The Nose“, was er drauf hat!

The Dalmore Vintage 1998 40% Vol. 4cl 32,50 €

The Dalmore Vintage 2001 40% Vol. 4cl 31,00 €

Dieses Schmuckstück lagert 16 Jahre in Ex Bourbon Fässern, um anschließend in Fässer gefüllt zu werden, in welchen vorher 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.

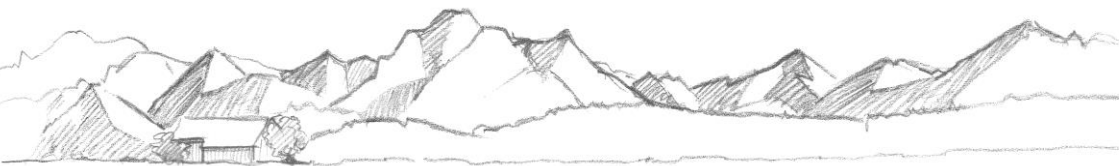
GIN & TONIC

Whitley Neill Dry Gin 43% Vol. 4cl 8,50 €

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

Bain's Cape Mountain Single Grain 40% Vol. 4cl 9,50 €

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.



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!

GIN & TONIC

Unbedingt ausprobieren!

mit

Nikka Coffey Gin 47% Vol. 4cl 10,50 €

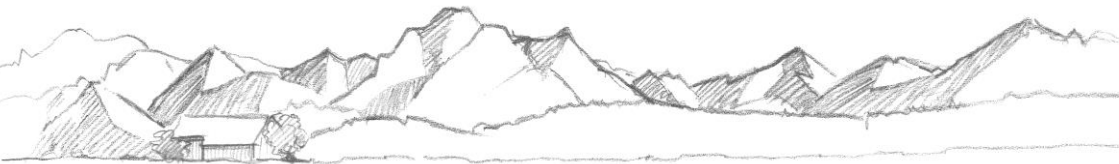
Der Coffey Gin von Nikka wird in Kürze die Welt erobern. Die enorme Qualität und Kunstfertigkeit Japans rechtfertigen den stolzen Preis in jedem Falle.

Nikka Coffey Malt Whisky 45% Vol. 4cl 14,50 €

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

Ozeki Sake 14,5% Vol. 10cl 7,50 €

Ein grandioser Reiswein, warm und kalt ein Hochgenuss. Fruchtig und mild im kalten Format, herb und leicht scharf wenn heiß getrunken. Ein weiterer Geheimtipp.



INTERNATIONALE COCKTAILS

Neu interpretiert

Ricola Mule CH 9,50 €

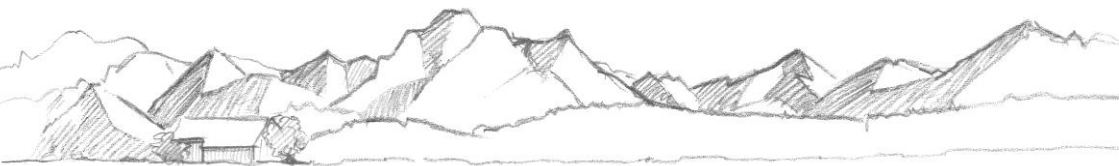
Unsere kreativen Köpfe haben vor einiger Zeit den Klassiker aus der Handtasche jeder Großmutter verflüssigt und einen Drink geschrieben, welcher klassisch und modern gleichzeitig ist. Würzig, leicht pikant, schönes Kräuteraroma und sehr heilsam!

Das Himmelszeichen D 11,50 €

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

Semper Invicta I 12,50 €

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



SOMMEREMPFEHLUNGEN

Unser Knaller!

Rhababeer-Ingwer Schorle 10,50 €

Fruchtiger Papidoux Calvados aus der Normandie, würzig aufgegossen mit feuriger Ingwerlimonade.

Rastini 13,50 €

Beefeater Gin mit weißem Vermouth und Garten Himbeere Likör

Kräuter Garten 12,50 €

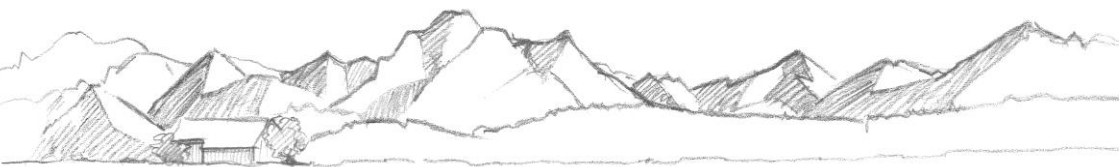
Eine feine Mischung von Becherovka, italienischem Bergamottelikör, Limettensaft und Zuckersirup. Zum Schluss noch einen Spritzer Selleriebitters und der Drink steht, einzigartig!

Frucht Connection 8,00 €

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

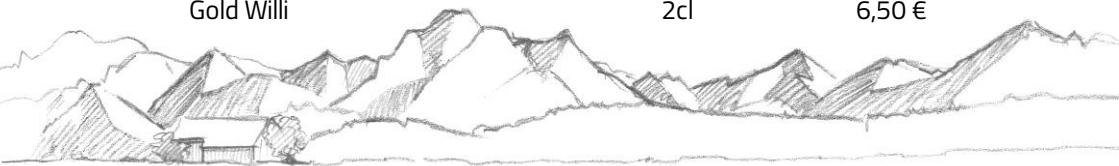
Asia Drop 12,50 €

Eine weitere Kreation unsere Kollegen Sergej. Er kombiniert Brockmans Gin mit Lychee und Cherry Likör, Limettensaft und Zucker Sirup



SPIRITUOSEN

Antica formula rot	4cl	6,50 €
Noilly Prat dry weiss	4cl	5,50 €
Del Professore rosso	4cl	7,50 €
Del Professore weiss	4cl	7,50 €
Ramazotti	4cl	5,50 €
Fernet Branca	4cl	5,50 €
Becherovka	4cl	4,50 €
Rum Chata	4cl	5,50 €
Italicus Rosolio di Bergamotto	4cl	7,50 €
Limoncello	4cl	6,50 €
Pernod	4cl	5,50 €
Disaronno Amareto	4cl	5,50 €
Brandy TORRES 15 y.o.	4cl	10.00 €
Grappa Amarone	2cl	8,50 €
Grappa Gewürztraminer	2cl	8,50 €
Calvados Papidoux 15y.o.	4cl	11,00 €
Lychee liquov Kwai feh	4cl	5,50 €
Gold Willi	2cl	6,50 €



ALKOHOLFREIE KÖSTLICHKEITEN

Krumbach medium / still	0,25l	3,30 €
	0,75l	5,90 €
Apfelsaft naturtrüb / Johannisbeernektar, Orangensaft, Maracujasaft	0,4l	4,50 €
Saftschorle	0,4l	4,50 €
Afri Cola, Orangenlimonade	0,33l	4,00 €
Afri Cola ^{3,5} – zuckerfrei	0,33l	4,00 €
Thomas Henry Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2l	4,00 €

unsere SANDWICHES UNS SNACKS

Frisch an der Bar zubereitet

Tomate und Mozzarella (I)	9,50 €
Toast mit frischen Tomaten, Mozzarella. Ein Hochgenuss!	
Weitblick Toast (D)	8,50 €
Klassisch servieren wir unseren Haustoast! Schinken, Käse auf Toastbrot für den guten Genuss	
Nachos mit Salsa	4,50 €

Bitte fragen Sie uns über die Wartezeiten für die Snacks, da diese variieren können. Informieren Sie sich gerne an der Bar über Zusatzstoffe und Allergene.

