

## >>GIN



Wacholderbeeren helfen gegen Verdauungsbeschwerden, Völlegefühl und Blähungen und werden deshalb gerne schwer verdaulichen Speisen beigefügt. So ist ein Gin Tonic nach einem guten Essen gut für die Verdauung. Im eigenen Garten werden Wacholdersträucher am besten im Frühjahr oder im Herbst angepflanzt.

**GIN FIZZ** € 9,50

Gin, Lime, Soda

**NEGRONI** € 9,90

Gin, Martini Rosso, Campari

**MARTINI DRY GIN** € 9,50

Gin, Vermouth

## >>RUM

Rum wird ausschließlich aus Zuckerrohr gewonnen, welches mehrere Jahre auf Feldern angebaut und entweder von Hand oder maschinell geerntet wird. Die Stangen säubert und zerkleinert man, um anschließend die Masse zu pressen und die zuckerhaltige Flüssigkeit auf die Gärung vorzubereiten.

**MAI TAI** € 10,80

Myers, Apricot Brandy, Pineapple

**MOJITO** € 8,50

Rum, Lime, Mint

**PINA COLADA** € 9,90

Myers, Batida de Coco, Pineapple

## >>WHISKY



Scotch Whisky und Irish Whiskey werden hauptsächlich aus Gerste hergestellt und schmecken recht malzig, während amerikanischer Bourbon einen hohen Maisanteil hat und damit leicht süß ist. Rye Whisky besteht zum Beispiel aus Roggen und schmeckt deswegen eher würzig. Der Grundstoff macht's.

**OLD FASHIONED** € 9,90

Bourbon, Sugar, Angostura

**WHISKY SOUR** € 9,90

Bourbon, Orange, Lime

**MANHATTAN** € 9,50

Canadian, Red Vermouth, Angostura

## >>TEQUILA



Genau, Tequila! Basis dieser feinen Spirituose ist die Blaue Agave – nur das Herz der Agave kommt bei der Tequila-Produktion zum Einsatz. Acht bis neun Jahre kann es dauern, bevor eine Agave reif für die Ernte ist. Das geerntete Agaven-Herz wird destilliert und das Destillat anschließend abgefüllt.

**TEQUILA SUNRISE** € 9,90

Tequila, Orange, Grenadine

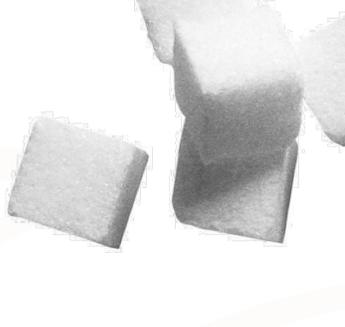
**CLASSIC MARGARITA** € 9,90

Tequila, Triple sec, Lime

**LATINA LOVER** € 9,90

Tequila, Cachaca, Triple sec, Pineapple

## >>VODKA



Zuckerrohr wächst in tropischen Regionen wie Brasilien oder Paraguay. Zuckerrohr-Melasse enthält eine hohe Konzentration an Mineralstoffen und Spurenelementen und wird unter anderem zur Herstellung für Vodka verwendet.

**ESPRESSO MARTINI** € 9,50

Vodka, Espresso, Kahlua

**MOSCOW MULE** € 9,50

Vodka, Ginger beer, Lime

**WHITE RUSSIAN** € 9,50

Vodka, Kahlua, Cream

## >>OTHERS

**CHEF PARTIE CUP** € 9,90

Vodka, Orange, Campari

**BERRY SPRITZ** € 7,50

Lillet, Purple berry

**APEROL SPRITZ** € 6,50

Aperol, Sparkling, Soda

# >> SHOTS

RAMAZOTTI LIME € 4,50

GREMLIN € 4,80

Pisang Ambon, Orange, Pineapple

TROPICAL € 4,80

Vodka, Orange, Campari

# >> LIKÖRE

LIMONCELLO € 4,50

ORANGEN LIKÖR € 4,50

BROMBEER LIKÖR € 4,50

ZIRBEN LIKÖR € 4,50

WILLIAMS BIRNE € 4,50

>> Für weitere Cocktails wenden  
Sie sich gerne an die Bar