



MODERN MASTERS

Bar - Lounge - Cafe

DRY & MEDIUM-DRY LONGDRINKS

Traditional & Refined Classics	€
PLANTER'S PUNCH I (Traditional) Rum weiß/braun, Angostura, TBT Aromatic Bitters, Granatapfel, Mineralwasser <u>oder</u> Orange, fr.Zitrone / Twist, Muskat * um 1890er (Interpretation), Fred L. Myers	7,90
PLANTER'S PUNCH II (Contemporary) Rum weiß/braun, Grenadine, Ananas, Orange, Pink Grapefruit, fr.Zitrone * um 1980er	7,50
POMEGRANATE PUNCH  Rum gold, Vanille-Liq., TBT Aromatic Bitters, Angostura, Grüner Tee, Granatapfel, fr.Limette, Orange-Twist * 2009 (Interpretation) Torsten Spuhn für Angostura / DV7 – Cup (Zweiter)	7,90
SUFFERING BASTARD Rum weiß/braun, Rum Overproof, Dry Orange Curacao, Mandel, Orange, fr.Zitrone, Gurke * um 1941 Shephard's Hotel / Kairo	7,90
BATAVIA ARRACK PUNCH Batavia Arrack, Mekhong, TBT Repeal Bitters, TBT Lemon Bitters, Chai Tea, Tamarinde, Mineralwasser, fr.Zitrone / Twist * um 1650er (Revisited 2009 von Torsten Spuhn)	8,50
PETITE PUNCH I (a.k.a. TI – PUNCH) Artisan Cachaca (Armazem Vieira) <u>oder</u> Rhum Agricole (Clement weiß <u>oder</u> braun), Zucker, fr.Limette * um 1700er (?) - Shortdrink	8,50
PETITE PUNCH II (Extended) Artisan Cachaca <u>oder</u> Rhum Agricole, Falernum, Zucker, Limette, fr.Ingwer * um 1700er (?) - Falernum besteht u.a. aus: Rum, Limettenschalen, Mandel, Nelken, Ingwer	8,90
PHILADELPHIA FISH HOUSE PUNCH Brandy, Rum weiß, Peach-Liq., Fee Peach Bitters, Orange-Blossom, Black Tea, Wasser, fr.Zitrone, Orange-Twist * 1732 (Revisited 2009 von Torsten Spuhn)	7,90
PYRAMIDE PISCO PUNCH Pisco Acholado, Falernum, TBT Repeal Bitters, Gomme, Ananas, fr.Orange/Twist, fr.Zitrone/Twist, Mineralwasser, Nelken * um 1870 Duncan Nichol / San Francisco (Revisited 2009 von Torsten Spuhn)	8,50
CLARET PUNCH Brandy, Dry Orange Curacao, Pimento Dram, TBT Jerry Thomas Bitters, Rotwein, Himbeeren, fr.Orange, fr.Zitrone/Twist, Gurke, Rosmarin * adapted aus Jerry Thomas' „Bartender's Guide“ 1862 (Revisited 2009 von Torsten Spuhn)	9,50
TOM COLLINS Old Tom Gin <u>oder</u> Plymouth Gin, Gomme, fr.Zitrone/Twist, Mineralwasser, * um 1814 John Collins / London - das populärste Gin Punch-Rezept der damaligen Zeit	7,90
BLUEBERRY GIN PUNCH  Dry Gin, Blueberry-Liq., Gomme, Green Ice Tea, fr.Zitrone/Twist * 2009 Torsten Spuhn für DeKuyper-Cup Dresden 2009/10 (Zweiter)	8,50
STRAITS SLING (Traditional) Old Tom Gin <u>oder</u> Plymouth Gin, Kirschwasser, Benedictine, Orange Bitters, Angostura, fr.Zitrone/Twist, Mineralwasser * um 1911 Ngiam Tong Boon / Singapore - vermutlich der ursprüngliche SINGAPORE SLING	8,90
SINGAPORE SLING (Contemporary) Dry Gin, Cherry Brandy, Triple sec, Benedictine, Angostura, Grenadine, (opt.) Ananas, fr.Zitrone, Mineralwasser * um 1911 Ngiam Tong Boon / Singapore	7,90
BLOODY MARY Vodka, TBT Cellery Bitters, Tomate, Tabasco, Worcestershire Sauce, Salz, Pfeffer, Sellerie * 1920 Fernand Petiot / Paris - mit Dry Gin anstelle Vodka ist es ein RED SNAPPER - auch mit Vodka und Dry Sherry als MODERN Variante	7,90
ASIAN MARY Citrus Vodka, Sake, Tomate, Balsamico bianco, Wasabi, Worcestershire Sauce, Salz, fr. Ingwer, Zitronengras * um 2002 (Interpretation), Dale Degroff / New York	8,50

DRY & MEDIUM-DRY LONGDRINKS

Traditional & Refined Classics	€
MAI TAI I (Traditional) Rum weiß/braun, Rum Overproof, Dry Orange Curacao, Mandel, fr.Limette * 1944 (Interpretation) Victor „Trader Vic“ Bergeron	7,90
MAI TAI II (post modern / „ juicy“) Rum weiß/braun, Rum Overproof, Triple sec, Mandel, Ananas, fr.Limette * um 1980er (Interpretation)	7,90
GIN FIZZ Dry Gin, Zucker, fr.Zitrone / Twist, Mineralwasser * um 1850er - auch mit Genever, Vodka, Tequila, Rum, Pisco, Brandy, Whisk(e)y, Liqueurs ... - auf Wunsch auch mit Eiweiß zubereitet	7,50
RAMOS GIN FIZZ Dry Gin oder Old Tom Gin, Zucker, Sahne, fr.Zitrone / Twist, fr.Limette, Orange-Blossom, Mineralwasser, Eiweiß * um 1888 Henry C. Ramos / New Orleans	8,50
RUBY FIZZ Dry Gin, Sloe Gin, Pomegranate-Liq., Granatapfel, fr.Zitrone, Mineralwasser, Eiweiß * adapted aus Harry Craddock's „The Savoy Cocktail Book“ 1930 / London (Interpretation)	8,90
VODKA SOUR Vodka, Zucker, fr.Zitrone/Twist - auch mit Genever, Gin, Tequila, Rum, Pisco, Brandy, Whisk(e)y, Liqueurs ... - auf Wunsch auch mit Eiweiß zubereitet	7,50
PISCO SOUR - ANGOSTURA SCORCHED Pisco Acholado, Zucker, fr.Zitrone, Eiweiß, mit Angostura flambiert * um 1920er (Revisited 2007 von Jeffrey Morgenthaler / Portland & Jamie Boudreau / Seattle)	8,90
CALIFORNIA SOUR (a.k.a. STONE SOUR) Bourbon oder Rye, Zucker, fr. Zitrone/Twist, fr. Orange/Twist - diese Sour-Variante eignet sich besonders für gereifte Spirituosen und Liqueurs - auf Wunsch auch mit Eiweiß und Angostura zubereitet	8,50
BEUSER & ANGUS SPECIAL Chartreuse Verte, Maraschino, Zucker, fr.Limette/Twist, Orange-Blossom, Eiweiß * 2007 Goncalo de Sousa Monteiro / Berlin	8,90
MINT JULEP Bourbon oder Rye, Zucker, Minze * um 1787 in Virginia - auch mit Brandy, Rum, Calvados, Gin ... - auf Wunsch auch mit Angostura zubereitet	7,50
GEORGIA MINT JULEP Bourbon oder Brandy, Peach-Liq., Fee Peach Bitters, Angostura, Zucker, Minze	7,50
GRAPEFRUIT JULEP Grapefruit Vodka, Pomegranate-Liq., TBT Grapefruit Bitters, Honig, Pink Grapefruit, fr.Limette, Minze, Orange-Twist * 2003 Dale DeGroff / New York (Interpretation)	7,90
APPLE JULEP  Wild Apple Vodka, Vanille-Liq., TBT Celery Bitters, Apfel trüb, Salbei, Minze, Lemon-Twist * 2009 Torsten Spuhn	7,90
GIN BASIL SMASH Dry Gin, Zucker, fr.Zitrone/Twist, Basilikum * adapted aus Jerry Thomas' „Bartender's Guide“ 1862 (Revisited 2008 von Jörg Meyer / Hamburg)	7,90

DRY & MEDIUM-DRY LONGDRINKS

Recent Classics & Evergreens

€

DRAKE'S MOJITO

8,50

Artisan Cachaca (Armazem Vieira), fr.Limette, Zucker, Minze, Mineralwasser

* 1586 - Eine Legende erzählt, ein Verwandter des bekannten Piraten und späteren Ritter, Sir Francis Drake, hätte diesen Drink bei einem Aufenthalt in Havanna erfunden. Der Geschmack des Rums jener Zeit dürfte in etwa einer heutigen guten Cachaca-Qualität entsprechen haben...

MOJITO I („mashed“)

7,50

Rum gold (El Dorado/Demerara oder Havana Club 3y.), fr.Limette, Zucker, Minze, Mineralwasser

* um 1920er - Eine weitere Legende berichtet, die amerikanischen „Flüchtlinge“ der Prohibition hätten den JULEP nach Kuba gebracht und adaptiert.
- Der erste MOJITO soll in der Bodega del Medio in Havanna gemixt worden sein.

MOJITO II („clapped“)

7,90

Rum weiß (El Dorado/Demerara oder Havana Club Blanco), fr.Limette, Zucker, Minze, Mineralwasser

- die bevorzugte Art MOJITO auf Kuba zu trinken

MOJITO ANEJO

8,50

Rum braun (El Dorado/Demerara oder Havana Club Anejo Especial), fr.Limette, Zucker, Minze, Mineralwasser

MOJITO RUDOLFO

7,90

Rum gold, Triple sec, Pink Grapefruit, fr.Limette, Zucker, Minze, Sekt

MOJITO LEONARDO



7,90

Rum weiß, Red Passion-Liq., Cranberry, fr.Limette, Zucker, Minze, Ginger Ale

* 2002 Torsten Spuhn

MOJITO DEL DIEGO

7,90

Rum gold, Dry Orange Curacao, Angostura, fr.Limette, Zucker, Minze, Mineralwasser, Orange-Twist

* um 1990 Fernando del Diego/Madrid

CAIPIRINHA

6,90

Cachaca, fr.Limette, Zucker

CELEBRATION CAIPIRINHA

7,90

Artisan Cachaca (Armazem Vieira) oder Premium Cachaca (Sagatiba Pura), fr.Limette, Zucker

STRAWBERRY CAIPIRINHA

7,50

Cachaca, Erdbeeren, fr.Limette, Zucker

- auch als BLACKBERRY (Brombeeren), RASPBERRY (Himbeeren), BLUEBERRY (Blaubeeren), PEACH (Pfirsich), RED MELON (Wassermelone) und MANGO
- auch mit anderen Spirituosen oder Liqueurs als Basis möglich

PEPE (updated)

8,50

Cachaca, Tequila, Triple sec, TBT Grapefruit Bitters, Kamille, Pink Grapefruit, fr.Zitrone, Lemon-Twist

* 1984 Charles Schumann / München (Revisited 2009 von Torsten Spuhn)

EASY CAMPARINO (updated)



7,90

Campari, Mangalore-Liq. (Piment-Chili), TBT Orange Bitters, Maracuja, Cranberry, fr.Zitrone

* 2002 Torsten Spuhn

ZORRO (updated)

7,90

Tequila, Curacao Blue, Galliano, TBT Orange Bitters, Pink Grapefruit, fr.Zitrone, Tonic

* 1986 Franz Brandl / München (Revisited 2009 von Torsten Spuhn)

RADIO ORCHID (updated)



7,90

Rum weiß, Red-Passion-Liq., Red Melon-Liq., TBT Orange Bitters, Mandarine, Cranberry, fr.Zitrone, fr.Limette

* 2003 Torsten Spuhn für DM 2004 (Sieger Team)

BUCCANEER

7,90

Dry Gin, Cherry Brandy, Currant-Liq., TBT Lemon Bitters, Cranberry, fr.Zitrone, Ginger Ale

TEQUILA SUNRISE

7,50

Tequila oder Tequila Reposado, Orange, fr.Zitrone, Granatapfel

DRY & MEDIUM-DRY LONGDRINKS

The Fast & The Furios Standards		€
CUBA LIBRE		6,90
Rum gold (El Dorado/Demerara <u>oder</u> Havana Club 3y.), fr.Limette, Cola - auch mit Sprite oder anderen Rum-Qualitäten (ggf. Aufpreis)		
DARK & STORMY		7,90
Rum braun, fr.Limette, Old Jamaica Ginger Beer - auch mit Havana Club 7y. <u>oder</u> Gosling Black Seal (Aufpreis)		
MOSCOW MULE		6,90
Vodka, fr.Limette, Ginger Ale, (opt.) Gurke - auch mit Old Jamaica Ginger Beer (Aufpreis)		
PIMM'S CUP NO. 1		6,90
Pimm's No.1, Ginger Ale <u>oder</u> Sprite, Gurke - auch mit Pimm's No.3 (Aufpreis)		
SEABREEZE		6,90
Vodka, Pink Grapefruit, Cranberry, fr.Limette		
HARVEY WALLBANGER		6,90
Vodka, Orange, Galliano		
	* * * * *	
Rising Trends & Next Generation		€
ROSE BOWL		7,90
Dry Gin, Red Passion-Liq., Red Melon-Liq., Cranberry, fr.Limette, Rose-Blossom, Rosa Pfeffer * 2006 Torsten Spuhn		
BOHEMIAN RHAPSODY		7,90
Zubrowka, Becherovka, Lime-Cordial, Pink Grapefruit, fr.Zitrone, Tonic, Salbei * 2006 Torsten Spuhn		
ROLLERCOASTER		7,90
Ruby Red Vodka, Rhubarb-Liq., Alize Wild Passion, Granatapfel, fr.Limette, Rosmarin * 2007 Torsten Spuhn		
SURVIVOR		7,90
Ruby Red Vodka, Krupnik (Honig-Vodka), Feige, Granatapfel, fr.Limette, Rosmarin * 2007 Torsten Spuhn		
MUDDY WATERS		7,90
Rum gold, Falernum, Peach Bitters, Balsamico, Rauch-Salz, fr.Zitrone, Tonic * 2008 (Interpretation), Lance J. Mayhew / Portland (Oregon)		
SMOKY GINGER		8,50
Scotch Whisky, Ginger-Liq., Ume Shu (Jap. Pflaume), fr.Ingwer/Sirup, fr.Zitrone, Himalaya-Salz, Zitronengras, Lime-Twist * 2006 Torsten Spuhn		
BALI LEMONADE		7,90
Lime Rum, Lemon-Liq., Ingwer, Green Ice Tea, fr.Zitrone/Twist, Mineralwasser, Lime-Leaves * 2009 Torsten Spuhn		
TRINITY (updated)		8,50
Dry Gin, Ingwer-Liq., Litchi-Liq., Orange Bitters, Holunderblüte, Apfel trüb, fr.Limette, Mineralwasser, Basilikum, Gurke * 2006 Torsten Spuhn		
LIMA LEMONADE		7,90
Pisco Acholado, Dry Orange Curacao, Maraschino, Zucker, fr.Zitrone, Mineralwasser, Salbei * 2009 Torsten Spuhn		

MEDIUM & MEDIUM-SWEET LONGDRINKS

Recent Classics & Evergreens	€
LADY KILLER Dry Gin, Triple sec, Apricot-Liq., Ananas, Maracuja, fr.Zitrone * 1984 Peter Roth / Zürich für WM Longdrink (Sieger)	7,90
MAN KILLER Orange Vodka, Peach-Liq., Galliano, Erdbeer, Orange, Maracuja, fr.Zitrone * 2002 Peter Roth / Zürich für WM Longdrink (Dritter)	7,90
ACAPULCO SUNSET Tequila, Green Melon-Liq., Pisang (Grüne Banane), Feige, Grüner Apfel, Apfel trüb, fr.Zitrone * 2004 (Interpretation) Peter Morafcsik / Budapest für Internationaler Alpenländer-Cup (Sieger)	7,90
DRAGON'S BLOOD (updated)  Rum gold, Violette-Liq., Blueberry-Liq., Blaubeer, Cranberry, fr.Zitrone * 2004 Katharina Vierow	7,90
CRYSTAL WATERS  Orange Vodka, Vanilla Vodka, Peach-Liq., Lime-Cordial, fr.Limette, Sprite * 2004 Torsten Spuhn	7,90
TROPICAL FEELING (updated)  Lime Rum, Pistazie, Maracuja, fr.Zitrone, Old Jamaica Ginger Beer, Erdbeer * 1996 Torsten Spuhn für Hanse-Cup (Sieger)	7,90
CARNAVAL DE RIO  fr.Orange, fr.Limette, Triple sec, Safari, Apricot-Liq., Maracuja, Erdbeer * 1998 Torsten Spuhn für DM Longdrink	7,90
TRES AMIGOS (updated)  Calvados, Red Orange-Liq., Red Melon-Liq., Blaubeer, Apfel trüb, Maracuja, fr.Zitrone * 2001 Torsten Spuhn	7,90
RED SUMMER (updated)  Orange Vodka, Peach-Liq., Strawberry-Liq., Kirsch, Cranberry, fr.Limette * 2005 Torsten Spuhn	7,90
ORANGE JUNGLE  Mandrin Vodka, Mango Tropic-Liq., Green Melon-Liq., Holunderblüte, Apfel trüb, Gurke * 2005 Torsten Spuhn für DM Longdrink (Dritter)	7,90
THE LONG WAY HOME (updated)  Kiwi-Liq., Peach-Liq., Coconut-Liq., Ananas, fr.Zitrone * 2006 Torsten Spuhn für Intergastra-Cup (Sieger)	7,90
FRENCHMAN Vodka, Currant-Liq., Maracuja, Kirsch, Ananas, fr.Zitrone * um 1980er	7,90
DANCING QUEEN (updated)  Rum gold, Chataigne-Liq. (Kastanie), TBT Orange Bitters, Vanille, Apfel trüb, Ananas, fr.Zitrone * 2000 Torsten Spuhn für Yumah (World's Greatest Dog)	7,90
SEX ON THE BEACH I (a.k.a. „American Style “ / „, Melone “) Vodka, Peach-Liq., Green Melon-Liq., Grenadine, Ananas, Cranberry, fr.Zitrone * um 1980er	7,90
SEX ON THE BEACH II (a.k.a. „European Style “ / „, Brombeer “) Vodka, Peach-Liq., Muroise-Liq., Grenadine, Orange, Cranberry, fr.Zitrone * um 1980er	7,90
GREEN BAY  Spiced Rum, Safari, Pisang Ambon (Grüne Banane), Apfel klar, fr.Limette * 2006 Torsten Spuhn	7,90

MEDIUM & MEDIUM-SWEET LONGDRINKS

Rising Trends & Next Generation	€
GERONIMO  Acai-Blueberry Vodka, Strawberry-Liq., Currant-Liq., Cranberry, fr.Limette, Basilikum * 2007 <i>Torsten Spuhn</i>	7,90
QUIET STORM Vodka, Coconut-Liq., Litchi-Liq., Ingwer, Ananas, Guave, Apfel trüb, fr.Limette, Zitronengras * 1998 (<i>Interpretation</i>), Jason Fendick (<i>London</i>)	8,50
BLOOD , SWEAT & TEARS  Spiced Rum, Pear Vodka, Green Tea-Liq., Feige, Apfel trüb, fr.Limette, Salbei * 2008 <i>Torsten Spuhn für DM Fancydrink</i>	7,90
ROSAN(N)A  Rum weiß, Alize Rose, Grüner Tee, Guave, Granatapfel, fr.Limette, Basilikum * 2007 (<i>Interpretation</i>) <i>Torsten Spuhn für Havana Club Bar Giants (Zweiter)</i>	7,90
TASTY GROOVE  Kurant Vodka, Muroise-Liq., Vanille-Liq., Cranberry, fr.Limette, Basilikum * 2006 <i>Torsten Spuhn für Licor 43-Competition (Zweiter)</i>	7,90
RAZOR'S EDGE  Wild Apple Vodka, Strawberry-Liq., Jasmin, Blueberry, Cranberry, fr.Limette * 2005 <i>Torsten Spuhn für Internationaler Alpenländer-Cup (Sieger)</i>	7,90
PASADENA  Dry Gin, Galliano, Muroise-Liq., Cranberry, Himbeer, fr.Zitrone, Basilikum * 2006 <i>Torsten Spuhn</i>	7,90
TATANKA YOTANKA  Zubrowka, Pear-Liq., Grüner Apfel, Apfel trüb, fr.Zitrone, Salbei * 2006 <i>Torsten Spuhn</i>	7,90
TREASURE ISLAND  Green Tea-Liq., Vanille-Liq., Blueberry-Liq., Green Ice Tea, fr.Zitrone/Twist, Balsamico bianco, Basilikum * 2008 <i>Torsten Spuhn für Bols-Master-Battle (Sieger)</i>	8,50
CARTAGENA  Acai-Blueberry Vodka, Spiced Rum, TBT Lemon Bitters, Maracuja, Apfel trüb, fr.Zitrone/Twist, Salbei * 2009 (<i>Interpretation</i>) <i>Torsten Spuhn für DM Longdrink (Sieger Team)</i>	8,50
ETERNITY (updated)  Scotch Whisky, Pear-Liq., Galliano, Ume Shu (Japanische Pflaume), Pfirsich, fr. Limette, Zitronengras, Kardamom * 2006 <i>Torsten Spuhn</i>	8,90
(ROCK ME) AMADEUS (updated)  Scotch Whisky, Chocolate-Liq., TBT Xocolatl Mole Bitters, Liquorice-Liq., Tamarinde, fr.Zitrone, Orange- Twist * 2007 <i>Torsten Spuhn</i>	8,90
CELTIC TIGER  Scotch Whisky, Alize Red Passion, Balsamico, Granatapfel, Himbeer, fr.Zitrone, Thymian * 2007 <i>Torsten Spuhn</i>	8,90
SERGEANT PEPPAR  Scotch Whisky, Chambord Royal, Kirsch, Cranberry, fr.Zitrone, Balsamico, Rosmarin, Schwarzer Pfeffer * 2007 <i>Torsten Spuhn</i>	8,90

* * * * *

SWEET LONGDRINKS

Recent Classics & Evergreens - ohne Sahne

€

GOOD FELLOWS



7,90

Rum braun, Coconut-Liq., Violette-Liq., Karamell, Himbeer, Cranberry, fr.Zitrone

* 2001 Torsten Spuhn für DM Longdrink

GRAND FINAL



8,50

Dry Orange Curacao, Safari, Strawberry-Liq., Kirsch, Cranberry, fr.Limette

* 2004 Torsten Spuhn

COCO LOCO

7,90

Rum gold, Coconut-Liq., Maracuja, Ananas, Orange, fr.Zitrone

* 1980er

FROZEN HONEY COLADA



8,50

Rum gold, Coconut-Liq., Kokos, Honig, fr.Ananas

* 2001 Torsten Spuhn

* * * * *

Recent Classics & Evergreens - mit Sahne

€

PINA COLADA

7,90

Rum weiß/braun, Kokos, Ananas, Sahne, (Salz)

* 1954 (Interpretation) Ramon Marrero Perez / San Juan (Puerto Rico) - vermutlich

- auf die Erfindung dieses Drinks erheben drei Bartender aus San Juan Anspruch,

o.g. ist am wahrscheinlichsten

- auf Cuba gibt es ein weiteres Rezept gleichen Namens, allerdings ohne Kokos und mit Limette anstelle Sahne – ein mögliches Ursprungsrezept des heutigen Drinks

STRAWBERRY COLADA

8,50

Rum gold, Erdbeeren, Kokos, Ananas, Sahne

- auch als BLACKBERRY (Brombeeren), RASPBERRY (Himbeeren), BLUEBERRY (Blaubeeren), PEACH (Pfirsich), RED MELON (Wassermelone) und MANGO

SCREAMING ORGASM

7,90

Vodka, Amaretto, Coffee-Liq., Bailey's, Milch, Sahne, Zimt

* um 1980er

FLYING KANGAROO

7,90

Rum weiß, Vodka, Galliano, Kokos, Ananas, Orange, Sahne

* 1979/80 (Interpretation) Charles Schumann / München

- mit Curacao Blue anstelle Galliano ist es ein SWIMMING POOL

KINGSTON

7,90

Apricot-Liq., Coconut-Liq., Erdbeer, Maracuja, Sahne

* 1996 Rüdiger Schmidt / Oberstdorf für DM Longdrink (Sieger)

SWEET HARMONY



7,90

Cachaca, Kokos, Mandarine, Maracuja, Sahne

* 1996 Torsten Spuhn für DM Longdrink

TEQUILA VANILLA



7,90

Tequila weiß, Vanille-Liq., Maracuja, Sahne, Curacao Blue

* 1996 Torsten Spuhn für Intergastra-Cup (Sieger / „ die Premiere “)

DARK ANGEL



7,90

Scotch Whisky, Coconut-Liq., Cacao brown-Liq., Bailey's, Milch, Sahne

* 1996 Torsten Spuhn für Bailey's-Cup (Finale)

SWEET LONGDRINKS

Rising Trends & Next Generation - ohne Sahne

€

ZOOM – ZOOM (updated)



7,90

Rum weiß, Muroise-Liq., Vanille-Liq., Gomme, Blueberry, Cranberry, fr.Limette

* 2006 (Interpretation) Torsten Spuhn für Flor de Cana-Competition (Zweiter)

SOULMAN



7,90

Gin, Rhubarb-Liq., Kiwi-Liq., Zitronenkuchen, Grüner Tee, Guanabana (ähnlich Banane), fr.Limette, Salbei

* 2007 Torsten Spuhn

SOULSISTER



7,90

Vodka, Rhubarb-Liq., Litchi-Liq., Apfel, Cranberry, fr.Limette, Rose-Blossom

* 2006 Torsten Spuhn

FREAKPOWER



7,90

Pear-Liq., Vanille-Liq., Feige, Apfel trüb, fr.Limette, Salbei

* 2007 Torsten Spuhn für Licor 43-Copetition (Finale)

STELLAR FUNK



7,90

Cachaca, Alize Bleu, Feige, Lavendel, Guanabana (ähnlich Banane), Apfel klar, Thymian

* 2007 Torsten Spuhn

CHIP & CHAP (updated)



8,90

Scotch Whisky, Drambuie, Caramel-Liq., TBT Aromatic Bitters, Lebkuchen, Apfel, Cranberry, fr.Limette, Schwarzer Pfeffer

* 2006 Torsten Spuhn

(HONEY) CHILLOUT (updated)



8,90

Scotch Whisky, Safari, Apricot-Liq., Peach Bitters, Honig, Mango, fr.Limette, fr.Chili

* 2007 Torsten Spuhn

* * * * *

Rising Trends & Next Generation - mit Sahne

€

LEMONTREE



7,90

Lemon-Liq., Verpoorten, TBT Lemon Bitters, Weiße Schokolade, Eiweiß, fr.Zitrone, Sprite, Zitronengras

* 2006 Torsten Spuhn

MONTEZUMA'S CHOCOLATE



7,90

Chocolate Vodka, Mangalore-Liq.(Piment-Chili), Chocolate-Liq., Chili-Zimt-S., Milch, fr.Chili, Kardamom, Zimt

* 2006 Torsten Spuhn

(SPICY) LEMON CAKE



7,90

Spiced Rum, Pimento Dram, Lemon-Liq., Zitronenkuchen, Mango, Sahne, fr.Chili

* 2009 Torsten Spuhn

MORCHEEBA



8,50

Acai-Blueberry Vodka, Amarula, Apricot-Liq., Angostura, Weiße Schokolade, Eiweiß, Milch, Lemon-Twist, Tonka-Bohne

* 2009 Torsten Spuhn

COOKIES DELIGHT (updated)



7,90

Rum gold, Chocolate-Liq., Verpoorten, Kokos, Weiße Schokolade, Eiweiß, Milch, Rosa Pfeffer

* 2007 Torsten Spuhn

* * * * *

LONGDRINKS FOR INSIDER - THE OVERPROOF STUFF

€

THE ALAMAGOOZLUM

13,00

Genever, Rum braun, Chartreuse Verte, Dry Orange Curacao, Angostura, Gomme, Eiweiß, Wasser
* um 1900er John Pierpont „J.P.“ Morgan (Bankier) / New York
- adapted aus Charles Baker Jr.'s „The Gentleman's Companion - with Jigger, Beaker and Flask“ 1939

ZOMBIE I (updated / „juicy“)

11,00

Rum weiß/gold, Rum Overproof, Angostura, Maracuja, Ananas, fr.Zitrone, fr.Limette
* um 1934 (Interpretation) Don the Beachcomber / L.A. Hollywood
- a.k.a. Ernest Raymond Beaumont-Gantt
- adapted aus Jeff „Beachbum“ Berry's „Intoxica!“ 2002

ZOMBIE II (updated / „a real dirty stinker“)

15,00

Rum weiß/braun, Rum Overproof, Maraschino, Falernum, Peychaud's, Angostura, Grenadine, Pink Grapefruit, fr.Limette
* um 1934 Don the Beachcomber / L.A. Hollywood
- adapted aus Arnold Bitner & Phoebe Beach „Tropical Rum Drinks & Cuisine by Don the Beachcomber“ 2001

BABYSITTER (updated)

9,50

Bourbon, Spiced Rum, Cherry Brandy, TBT Aromatic Bitters, Grenadine, Ananas, Orange, fr.Zitrone
* um 1993 (Interpretation) Andreas Lanninger / Berlin

HURRICANE I

9,50

Rum weiß/braun, Rum Overproof, Grenadine, Maracuja, Ananas, Orange, fr.Zitrone
* um 1939 (Interpretation) Hurricane Bar / New York

HURRICANE II

9,50

Rum weiß/braun, Galliano, Angostura, Maracuja, Ananas, Orange, fr.Limette
* 2006 Chris McMillian / New Orleans

PETRIFIER

12,00

Brandy, Calvados, Rum braun, Dry Gin, Vodka, Triple sec, Angostura, Grenadine, fr.Zitrone, Ginger Ale
* 1964 (Interpretation) Andy MacElhone / Paris

LONG ISLAND ICED TEA

9,50

Tequila weiß, Rum weiß, Dry Gin, Vodka, Triple sec, Lime Cordial, fr.Zitrone, Cola
* um 1980er

MIAMI ICED TEA

9,50

Rum weiß, Dry Gin, Vodka, Peach-Liq., Grenadine, Cranberry, fr.Zitrone, Sprite
* um 1980er

BOHEMIAN ICED TEA

12,00

Citrus Vodka, Krupnik (Honig-Vodka), Becherovka, Peachliq., Earl Grey Tee, fr.Zitrone/Twist
* um 2007 Alex Kammerling / London

SLOE COMFORTABLE SCREW AGAINST THE WALL

12,00

Vodka, Sloe Gin, Southern Comfort, Galliano, Orange, fr.Zitrone
* um 1980er

WIKI WAKI WOO

11,00

Tequila weiß, Rum weiß, Vodka, Rum Overproof, Triple sec, Amaretto, Grenadine, Ananas, Cranberry, fr.Zitrone
* um 1980er

GREEN MONKEY



11,00

Tequila weiß, Vodka, Absinth, Coconut-Liq., Pisang (Grüne Banane), Grüner Apfel, Ananas, Apfel trüb, fr.Zitrone
* 2005 Torsten Spuhn

HELLS BELLS



11,00

Tequila weiß, Krupnik (Honig-Vodka), Chartreuse Verte, fr.Ingwer/Sirup, Grüner Tee, Apfel klar, fr.Limette, Thymian
* 2007 Torsten Spuhn

* * * * *

SHOTS & SHOOTERS

- Shots und Shooters werden in 4cl - Portionen ausgeschenkt

	€
B 52 Coffee-Liq., Bailey's, Rum Overproof - auf Wunsch auch mit Grand Marnier anstelle Rum	4,50
HAMMER OF THE GODS Vanilla-Liq., Absinth * um 2000er Dick Bradsell / London	5,00
SLIPPERY NIPPLE Sambuca, Bailey's, Grenadine	4,00
DIRTY MEXICAN Sambuca, Tequila, Tabasco - a.k.a. <i>FLATLINER</i>	4,50
PURPLE TURTLE Tequila weiß, Sloe Gin, Curacao Blue	4,50
PEAR DROP Citrus Vodka, Lichi-Liq., Cognac-Pear-Liq.	4,50
LEMON DROP Citrus Vodka, Triple sec, fr.Zitrone, Lemon-Twist - mit Erdbeeren oder Himbeeren anstelle Triple sec ist es ein <i>STRAWBERRY</i> bzw. <i>RASPBERRY LIMES</i>	4,00



DRY & MEDIUM-DRY SHORTDRINKS

Traditional & Refined Classics - mit Vermouth	€
MARTINEZ I (Traditional) Old Tom Gin, Maraschino, Carpano Antica Formula, TBT Aromatic Bitters, TBT Orange Bitters, Lemon-Twist * um 1874 <i>Julio Richelieu (?) / Martinez (Kalifornien) - auch Jerry Thomas (?) / New York wird oft genannt</i>	9,00
MARTINEZ II (Contemporary) Dry Gin, Maraschino, Dubonnet Rouge, Angostura, TBT Orange Bitters, Lemon-Twist * um 2000er	7,50
THE TUXEDO (MARTINI) Old Tom Gin, Absinth, Maraschino, TBT Orange Bitters, Sherry Fino, Lemon-Twist * um 1885 <i>Tuxedo Club / New York - adapted aus Harry Johnson's „ New And Improved Bartender's Manual“ 1882</i>	8,50
THE HOFFMAN HOUSE (MARTINI) Old Tom Gin, Vermouth dry, TBT Orange Bitters, Lemon-Twist * um 1880er <i>Manhattan's Hoffman House / New York</i> - a.k.a. <i>CLASSIC MARTINI - auch mit Dry Gin, Plymouth Gin, Genever</i> - mit <i>Orange-Twist anstelle Lemon-Twist ist es ein MARGUERITE MARTINI*</i> (* aus <i>Harry Craddock's „ Savoy Cocktail Book“ 1930</i>)	7,90
THE DRY MARTINI Dry Gin <u>oder</u> Vodka, Vermouth dry, Olive <u>oder</u> Lemon-Twist * um 1900er - <i>auf Wunsch auch mit TBT Orange Bitters / „ DRY “ - „ WET “ - „ SWEET “</i> - <i>Quelle unbekannt, einer Legende nach soll dieser Drink von Martini di Arma di Taggia</i> <i>in New York 1911 erfunden worden sein, was aber eindeutig zu spät ist.</i>	7,90
VESPER (MARTINI) Dry Gin, Vodka, Lillet Blanc, Lemon-Twist * um 1937 <i>Gilberto Preti für Ian Fleming (Autor „ Casino Royal“)</i> - <i>der „ wahre“ James Bond Martini „ geschüttelt, nicht gerührt “</i>	8,50
MANHATTAN I (Traditional) Rye <u>oder</u> Bourbon, Carpano Antica Formula, Angostura, TBT Orange Bitters, TBT Aromatic Bitters, Orange-Twist * um 1870er - <i>Quelle unbekannt, mehreren Legenden zum trotz... / - auf Wunsch auch mit Canadian</i>	9,50
MANHATTAN II (contemporary) Rye <u>oder</u> Bourbon <u>oder</u> Canadian, Vermouth rouge, Angostura, TBT Orange Bitters, Lemon-Twist * um 1950er - <i>mit aged Rum anstelle Whiskey ist es ein RUM MANHATTAN</i>	7,90
NEGRONI Dry Gin, Campari, Vermouth rouge, Orange-Twist * um 1925er - <i>Casoni Bar / Florenz - ohne Dry Gin ist es ein AMERICANO</i>	7,90
COMTESSA NEGRONI Dry Gin, Aperol, Carpano Antica Formula, TBT Grapefruit Bitters, Orange-Twist * um 2007 (<i>Interpretation</i>) <i>Tom Jackschas / Köln - auch mit Tequila 100 % Agave Plata (Aufpreis)</i>	8,50
THE HOLLAND HOUSE Genever, Maraschino, Vermouth dry, fr.Zitrone/Twist * 1920er <i>Holland House Club / New York - adapted aus Harry Craddock's „ Savoy Cocktail Book“ 1930</i> (<i>Revisited um 2008 von Philip Duff / Amsterdam</i>)	8,50
BLOOD & SAND Laphroig Islay Malt, Guignolet Kirsch, Carpano Antica Formula, fr.Orange/flamed Twist * 1922 <i>benannt nach einem Rudolph Valentino Film - adapted aus Harry Craddock's „ Savoy Cocktail Book“ 1930</i> (<i>Revisited um 2007 von Goncalo de Sousa Monteiro / Berlin</i>)	9,50
* * * * *	
MONKEY GLAND Dry Gin, Absinth, Granatapfel, fr.Orange/flamed Twist * 1920er <i>Harry MacElhone / Paris</i>	7,90
THE PENDENNIS Dry Gin, Apricot-liq., Psychaud's Bitters, fr.Limette/Twist * um 1890er <i>The Pendennis Club / Louisville (Kentucky)</i>	7,90

DRY & MEDIUM-DRY SHORTDRINKS

Recent Classics & Evergreens - mit Vermouth

€

GEISHA

6,90

Dry Gin, Litchi-Liq., Red Orange-Liq., Vermouth dry, Lime Cordial, Lime-Twist

* 1994 (Interpretation) Heinz Dahlmeier / Bad Neuenahr für DM Pre-Dinner (Sieger)

FAITHLESS (updated)



6,90

Dry Gin, Safari, TBT Orange Bitters, Lillet Blanc, Orange-Twist

* 2000 Torsten Spuhn für Champion's-Classics-Trophy (Sieger)

GINGERINI (updated)



6,90

Dry Gin oder Vodka, Ginger-Liq., TBT Orange Bitters, Vermouth dry, Apfel klar, fr. Ingwer, Lime-Twist

* 2005 Torsten Spuhn für Barkeeper des Jahres / DBU (Sieger)

LOVELY DAY (updated)



7,50

Rum weiß, Green Apple-Liq., Pomegranate-liq., Vermouth dry, Jasmin, Lime-Twist

* 2002 Torsten Spuhn für DM Pre-Dinner

TANGERINE DREAM



6,90

Mandrin Vodka, Green Apple-Liq., Vermouth dry, TBT Orange Bitters, Holunderblüte, Lime-Twist

* 2004 Torsten Spuhn

* * * * *

Rising Trends & Next Generation - mit Vermouth (und ähnlichen)

TRIPLE M (updated)



8,50

(MODERN MASTERS MARTINI)

Dry Gin oder Vodka, Green-Melon-Liq., TBT Jerry Thomas Bitters, white Port, Gurke, Koriander, fr.Limette/Twist

* 2006 Torsten Spuhn

KISS FROM A ROSE (updated)



7,50

Vanilla Vodka, Vermouth dry, Cranberry, Rose-Blossom-Water, Basilikum, Lime-Twist

* 2006 Torsten Spuhn

MCM (MASTERS CHAMBORD MARTINI)



7,50

Kurant Vodka, Chambord Royal (Himbeer-Brombeer), Vermouth dry, Cranberry, Lime-Twist

* 2006 Torsten Spuhn

AZZURO (MARTINI)



7,50

Raspberry Vodka, Alize Bleu (Ginger-Passion), white Port, Lavendel, fr.Zitrone/Twist

* 2006 Torsten Spuhn

CRAZY MELON (MARTINI)



7,50

Raspberry Vodka, Red Melon-Liq., Mangalore (Piment-Chili), white Port, Cranberry, Koriander, fr.Limette/Twist

* 2006 Torsten Spuhn

APPLE & CELERY MARTINI



7,50

Korenwijn (Genever), Wild Apple Vodka, TBT Celery Bitters, Vermouth dry, Apfel trüb, fr.Zitrone/Twist

* 2009 Torsten Spuhn

PACHANGA



7,50

Grapefruit Vodka, Currant-Liq., Suze (Enzian), Cranberry, Peychaud's Bitters, Rosmarin, Orange-Twist

* 2007 Torsten Spuhn

AMBER (MARTINI)



7,50

Saffron Gin, Vodka, Ginger-Liq., Inspiration-Liq., St.Raphael Amber, fr.Inwer, Orange-Twist

* 2007 Torsten Spuhn

TEMPTATION (MARTINI)



8,50

Tequila 100% Agave Reposado, Shiso-Ume Shu, TBT Jerry Thomas Bitters, St.Raphael Ambre, Thymian, Lemon-Twist

* 2009 Torsten Spuhn

DRY & MEDIUM-DRY SHORTDRINKS

Traditional & Refined Classics - ohne Vermouth	€
OLD FASHIONED Rye Whiskey, Zucker, Angostura, TBT Aromatic Bitters, Lemon & Orange-Twist * um 1895 <i>The Pendennis Club / Louisville (Kentucky) - auch mit Bourbon, Cognac, aged Rum</i> - diese Quelle wird oft genannt, wahrscheinlicher ist jedoch eher um 1870 an anderer Stelle...	7,50
TEQUILA OLD FASHIONED Tequila Reposado 100 % Agave, Agaven-Sirup, TBT Grapefruit Bitters, Lime & Orange-Twist * um 2000er	8,50
CAMOMILE OLD FASHIONED  Rum aged, Vodka, Vanille-Liq., Chocolate-Liq., Xocolatl Mole Bitters, Gomme, Kamille, Lemon-Twist, Schokolade apart * 2009 <i>Torsten Spuhn - adapted nach einer Idee von Tony Conigliaro / London</i>	9,50
SAZERAC Cognac oder Rye Whiskey, Absinth, Zucker, Pechaud's Bitters, Angostura, Lemon-Twist * um 1858 <i>Leon Lamothe / Sazerac Coffee House New Orleans - Variante: (mit aged) TEQUILA SAZERAC</i>	8,50
CHOCOLATE SAZERAC  Bourbon, Chocolate Vodka, Absinth, Ahorn-Sirup, TBT Xocolatl Mole Bitters, Peychaud's, Lemon-Twist * 2009 <i>Torsten Spuhn</i>	8,50
PEGU CLUB Dry Gin, Dry Orange Curacao, Angostura, TBT Orange Bitters, fr.Limette/Twist * um 1920er <i>Pegu Club / Burma (British Rangoon) - adapted aus Harry MacElhone's „ Barflies and Cocktails“ 1927</i>	7,50
AVIATION Dry Gin, Maraschino, Violette-Liq., fr.Zitrone/Twist * um 1916 - ersetzt man Violette-Liq. mit Chartreuse Verte / Zitrone mit Limette ist es ein LAST WORD (* um 1950)	8,50
WHITE LADY Dry Gin, Triple sec, fr.Zitrone/Twist * 1923 <i>Harry MacElhone / Paris - mit Cognac anstelle Gin ist es ein SIDE CAR (* 1931 auch Harry MacElhone)</i>	7,50
MARGARITA Tequila weiß, Triple sec, fr.Limette/Twist, (opt.) Salz * um 1930er - Quelle unbekannt, mehreren Legenden zum trotz... - in UK entstand wahrscheinlich etwas früher der PICADOR mit gleichen Zutaten	7,50
CELEBRATION MARGARITA Tequila 100% Agave Plata oder Reposado, Cointreau, fr.Limette, Meersalz * um 2000er - diese Premium-Tequilas waren lange den Einheimischen und Tequila-Liebhabern vorbehalten...	9,50
GIMLET Dry Gin oder Vodka, Lime Cordial, (opt.) fr.Limette * um 1900er - vermutlich in der Royal Navy entstanden und nach einem ihrer Offiziere benannt - auf Wunsch auch mit fr.Limette (Charles Schumann's Version)	7,50
DAIQUIRI Rum weiß oder gold (El Dorado/Demerara oder Havana Club), Zucker, fr.Limette * um 1898 <i>Jennings Stockton Cox (Ingenieur) / Cuba - mit Maraschino (frozen) ist es ein FLORIDITA DAIQUIRI</i>	7,50
HEMINGWAY SPECIAL (DAIQUIRI) Rum weiß oder gold (El Dorado/Demerara oder Havana Club), Maraschino, Pink Grapefruit, Zucker, fr.Limette * um 1915 <i>Constante Ribalaigua Vert / Floridita Bar Havana</i>	7,50
ROYAL BERMUDA YACHT CLUB (DAIQUIRI) Rum gold oder braun (El Dorado/Demerara), Triple sec, Falernum, fr.Limette * um 1944 - ein sehr ähnlicher Drink VICIOUS VIRGIN wird Don the Beachcomber zugeschrieben - auf Wunsch auch mit Havana Club 7y. oder Gosling Black Seal (Aufpreis)	7,50
PILGRIM COCKTAIL Rum gold, Dry Orange Curacao, Pimento Dram, Angostura, fr.Orange, fr.Limette, Muskat	8,50

DRY & MEDIUM-DRY SHORTDRINKS

Recent Classics & Evergreens & New Versions - <i>ohne Vermouth</i>	€
ELDERFLOWER (MARTINI) Zubrowka Vodka, Holunder, Apfel trüb, Salbei, fr.Zitrone/Twist * 1997 (<i>Interpretation</i>) Henry Besant / London	7,50
HELTER SKELTER (MARTINI)  Beefeater Wet Gin, Vodka, Elderflower-Liq., Apfel klar, TBT Lemon Bitters, Thymian, Lemon-Twist * 2007 <i>Torsten Spuhn</i>	8,50
COSMOPOLITAN Citrus Vodka, Triple sec, Cranberry, fr.Limette, flamed Orange-Twist * 1985 <i>Cherryl Cook / South Beach (Revisited 1996 von Dale DeGroff / New York)</i>	7,50
DRY - DRY - DRY (updated) Calvados, Triple sec, TBT Grapefruit Bitters, Pink Grapefruit, Orange-Twist	7,50
BASIL & HONEY DAIQUIRI Rum gold, Krupnik (Honig-Vodka), Zucker, fr.Basilikum, fr.Limette/Twist * 2005 (<i>Interpretation</i>) Simon Difford / London	7,50
GREEN TEA & CARDAMOM DAIQUIRI  Rum gold, Green-Tea-Liq., Ananas, Kardamom, fr.Limette * 2009 <i>Torsten Spuhn - adapted nach einer Idee von Henry Besant / London</i>	7,50
POMEGRANATE & SAGE DAIQUIRI  Rum gold, Pink Grapefruit-Liq., Granatapfel, Rose-Blossom-Water, Salbei, fr.Limette * 2009 <i>Torsten Spuhn - Neben den modernen Variationen von DAIQUIRI und MARGARITA bieten wir Ihnen noch : BLACKBERRY (Brombeeren), RASPBERRY (Himbeeren), BLUEBERRY (Blaubeeren), STRAWBERRY (Erdbeeren), PEACH (Pfirsich), RED MELON (Wassermelone) und MANGO - Für einen besseren Trinkgenuss empfehlen wir STRAIGHT UP / nicht FROZEN !</i>	7,50
FUEGO MANZANA Tequila weiß, Green Apple-Liq., Apfel trüb, Zucker, fr.Chili, fr.Limette * um 2000er <i>Danny Smith / London</i>	7,50
TOMMY'S MARGARITA Tequila 100% Agave Plata <u>oder</u> Reposado, Agaven-Sirup, fr.Limette * um 2000er <i>Julio Bermejo / San Francisco</i>	8,50
ELIXIR MARGARITA  Tequila 100% Agave Plata, El Capricho Elixir de Agave, Copil Cactus-Liq., Agaven-Sirup, fr.Limette, Meersalz * 2007 <i>Torsten Spuhn</i>	10,50
TAMARINDO MARGARITA Tequila 100% Agave Anejo, Triple sec, Agaven-Sirup, Tamarinde, Orange-Blossom, fr.Limette, Chili, Salz, Orange-Twist * um 2007 <i>Mexiko - adapted von Helmut Adam / Berlin</i>	8,50
PINEAPPLE & SAGE MARGARITA Tequila 100% Reposado, Triple sec, Agaven-Sirup, fr.Ananas, Salbei, fr.Limette * 2005 <i>Green & Red Bar / London</i>	8,50
LOTUS SAKETINI  Mandrin Vodka, Litchi-Liq., Sake, Lavendel, fr.Zitrone, Gurke * 2006 <i>Katharina Vierow</i>	7,50
SHOGUN SAKETINI  Zubrowka Vodka, Mango Tropic-Liq., Sake, Jasmin, Zitronengras, fr.Zitrone, Himalaya-Salz * 2006 <i>Katharina Vierow</i>	7,50
TANAKA SAKETINI  Korenwijn (Genever), Sake, Apfel trüb, Wasabi, Balsamico bianco, Salbei, Lemon-Twist * 2009 <i>Torsten Spuhn</i>	7,50

SWEET SHORTDRINKS

Recent Classics & Evergreens - *ohne Sahne* €

RUSTY NAIL 7,50

Scotch Whisky, Drambuie, Lemon-Twist

* 1942 *Hawaii* - mit Amaretto anstelle Drambuie ist es ein *GODFATHER*

B & B 7,50

Brandy, Benedictine, Lemon-Twist

* 1937 *Club 21 / New York*

PADOVANI 8,00

Scotch Whisky, Elderflower-Liq., Lemon-Twist

* 2006 *Simon Difford / London*

LYCHEE MAC 7,50

Scotch Whisky, Litchi-Liq., Ginger Wine, Orange-Twist

* 2004 *Simon Difford / London* - moderne Variante des *WHISKY MAC*

PRINCESS OF HEARTS 7,50



Dry Gin, Passoa, Vanilla-Liq., Strawberry-Liq., Lime Cordial

* 1997 *Torsten Spuhn für Internationales Cocktailfestival Rab / Kroatien (Dritter)*

APOTHEKE 7,50

Campari, Fernet Branca, Green Mint-liq., Vermouth rouge, Angostura

- *dieser Drink ist nicht wirklich süß, und ist dennoch ähnlich den weiteren Cocktails in dieser Gruppe, die eher flüssigen Desserts entsprechen, durchaus nach einem gehaltvollen Essen gut geeignet...*

* * * * *

Recent Classics & Evergreens - *mit Sahne* €

BRANDY ALEXANDER 7,50

Brandy, Cacao brown-Liq., Cacao white-Liq., Sahne, Muskat

* *um 1930*

GRASSHOPPER 6,90

Green Mint-Liq., Cacao white-Liq., Sahne

* *um 1910 Philibert Guichet / New Orleans*

WHITE RUSSIAN 7,50

Vodka, Coffee-Liq., Sahne

* *um 1940er* - ohne Sahne ist es ein *BLACK RUSSIAN*

- *auf Wunsch auch mit Milch als Longdrink*

CHARLY BROWN 6,90

Coffee-Liq., Cacao brown-Liq., Vanilla-Liq., Sahne, Kakao

* *um 1980er*

WHITE CLOUD 7,50

Vodka, Cacao white-Liq., Kokos, Sahne

* *um 1980er*

PURPLE HEART 7,50



Peach-Liq., Strawberry-Liq., Kirsch, Sahne, Brombeer

* 1998 *Torsten Spuhn*

WHITE WEDDING 7,50



Rum braun, Amaraula, Amaretto, Karamell, Sahne, Zimt

* 2000 *Torsten Spuhn für Katharina (World's Greatest Partner)*

für DM After-Dinner (Sieger)

für WM After-Dinner 2001 (Sieger Technik / Dritter Einzel)

für WM Longdrink 2002 (Sieger Team)

SWEET SHORTDRINKS

Rising Trends & Next Generation - ohne Sahne

€

SUPERGIRL



7,50

Chocolate Vodka, Mandrin Vodka, Vanille-Liq., white Port, Weiße Schokolade, Orange-Blossom, Wasser, Orange-Twist
* 2006 *Torsten Spuhn für*

SALTY CHOCOLATE



7,50

Chocolate Vodka, Cacao white-Liq., Caramel-Liq., Cinnamon-Liq., white Port, Himalaya-Salz
* 2006 *Torsten Spuhn*

ORIENTAL



7,50

Coffee-Liq., Inspiration-Liq. (Ginger-Orange), Chataigne-Liq. (Kastanie), fr.Espresso, Kardamom, flamed Orange-Twist
* 2006 *Torsten Spuhn*

MYSTERY BLUE



7,50

Raspberry Vodka, Vanille-Liq., Blueberry-Liq., white Port, Weiße Schokolade, Orange-Blossom, Wasser, Orange-Twist
* 2006 *Torsten Spuhn*

SIX SENSES



7,50

Ginger-Liq., Hazelnut-Liq., Apricot-Liq., Pistazie, Ananas, fr.Zitrone, Himalaya-Salz, Sesam
* 2006 *Torsten Spuhn*

HELLS KITCHEN



7,90

Fütyülös (Apricot-Honig), TBT Celery Bitters, Kirschblüte, fr.Ananas, fr.Thymian, fr.Zitrone/Twist
* 2008 *Torsten Spuhn für Fütyülös Sommer Cocktail Contest (Zweiter)*

EARL OF SMOKE



7,90

Vodka, Chocolate-Liq., Speculaas-Liq., TBT Aromatic Bitters, Tamarinde, Rauch-Salz, flamed Orange-Twist
* 2007 *Torsten Spuhn*

GREY FLANELL



7,90

Acai-Blueberry Vodka, Blueberry-Liq., Blaubeer, TBT Orange Bitters, Balsamico, Rosmarin, Orange-Twist
* 2007 *Torsten Spuhn*

EL CATADOR

8,50

Tequila 100% Agave Plata, Galliano, Sherry Rich Golden, Ume Shu (Pflaume), TBT Xocolatl Mole Bitters, Lemon-Twist
* 2008 (*Interpretation*) *Charles Vexenat / London*

* * * * *

Rising Trends & Next Generation - mit Sahne

€

MOONRIVER



7,50

Verpoorten, Vanille-Liq., Weiße Schokolade, Sahne, gerösteter Mohn, Orange-Twist
* 2006 *Torsten Spuhn für Licor 43-Competition 2008 (Sieger)*

VANILLA SKY



7,50

Vanilla Vodka, Apricot-Liq., Chataigne-Liq. (Kastanie), Weiße Schokolade, Sahne, Tonkabohne, Orange-Twist
* 2005 *Torsten Spuhn für Monin-Nationen-Cup (Sieger)*

NO MERCY (SORRY NIC)



7,50

Vanille-Liq., Amarula, Amaretto, Lebkuchen, Sahne, Zimt, Tonkabohne, Orange-Twist
* 2007 *Torsten Spuhn für DM After-Dinner (Zweiter Einzel / Sieger Team)*

EBONY & IVORY



8,50

Cognac-Pear-Liq., Amarula, Weiße Schokolade, Grüner Tee, Milch, Kardamom, Orange-Twist
* 2008 *Torsten Spuhn für Amarula-Competition (Zweiter)*

MOCKTAILS - DRINKS OHNE ALKOHOL

Dry & Medium-Dry	€
ORANGEADE fr.Orange, fr.Zitrone, Gomme, Orange-Blossom, Mineralwasser, Lemon-Twist	5,60
MOSQUITO (a.k.a. VIRGIN MOJITO) fr.Limette, Zucker, Minze, Ginger Ale	5,60
IPANEMA (a.k.a. VIRGIN CAIPIRINHA) fr.Limette, Zucker, Lime-Cordial, Ginger Ale <u>oder</u> Tonic - <i>auf Wunsch auch mit Old Jamaica Ginger Beer (Aufpreis)</i>	5,20
SAN FRANCISCO Grenadine, Mango, Orange, Pink Grapefruit, fr.Zitrone	5,60
FROZEN STRAWBERRY GRANITA Erdbeer-S., Lime-Cordial, Erdbeeren, fr.Zitrone - <i>auch als BLACKBERRY (Brombeeren), RASPBERRY (Himbeeren), BLUEBERRY (Blaubeeren), PEACH (Pfirsich), RED MELON (Wassermelone) und MANGO</i>	5,40
BITTER TEARS LEMONADE  Pfirsich, Pink Grapefruit, fr.Zitrone, Salbei, Tonic * 2009 <i>Torsten Spuhn</i>	5,60
SUMMER BREEZE LEMONADE  Brombeer, Cranberry, Basilikum, Tonic, fr.Zitrone/Twist * 2009 <i>Torsten Spuhn</i>	5,60
BERRY SHRUBB LEMONADE  Blaubeer, Brombeer, Cranberry, Balsamico, Basilikum, Mineralwasser, fr.Zitrone/Twist * 2009 <i>Torsten Spuhn</i>	5,80
BRITISH GARDEN LEMONADE  Holunderblüte, Guave, Apfel trüb, fr.Limette, Mineralwasser, Basilikum, Gurke * 2009 <i>Torsten Spuhn</i>	5,80
CELERY LEMONADE  Vanille, Ananas, Apfel trüb, fr.Zitrone, Mineralwasser, Salbei, Sellerie * 2009 <i>Torsten Spuhn</i>	5,80
* * * * *	
Black & Green Ice Tea	€
LEMON BLACK TEA Lemon-Black Tea-S., fr.Zitrone, Wasser	3,80
PEACH BLACK TEA Peach-Black Tea-S., fr.Orange, Wasser	4,50
MANGO BLACK TEA Mango-Black Tea-S., fr.Orange, Wasser	4,50
POMEGRANATE GREEN TEA Honig, Ingwer, Orange-Blossom, Grüner Tee, Granatapfel - <i>auch als GREEN TEA , MANDARIN GREEN TEA (Arizona)</i>	4,80
* * * * *	

MOCKTAILS - DRINKS OHNE ALKOHOL

Medium & Medium-Sweet

€

RASPBERRY ZOOM



Vanille, Himbeer, Blaubeer, Mandarin Green Ice Tea, fr.Limette

* 2007 *Torsten Spuhn für Riemerschmid-Cup (Sieger)*

5,80

SHANGRI LA



Jasmin, Wassermelone, Ananas, Green Ice Tea, Gurke, Basilikum, fr.Zitrone / Twist

* 2008 *Torsten Spuhn*

5,80

COCONUT GROOVE

Kokos, Ananas, Apfel trüb, fr.Limette, Old Jamaica Ginger Beer

* 2008 (*Interpretation*) *Tom Jackschas / Köln für Riemerschmid-Cup (Sieger)*

5,80

TROPICAL ISLANDS



Vanille, Maracuja, Apfel trüb, fr.Zitrone, Old Jamaica Ginger Beer

* 1996 *Torsten Spuhn*

5,80

BEST FRIENDS



Grenadine, Pistazie, Erdbeer, Maracuja, Cranberry, fr.Orange, fr.Limette, fr.Zitrone, Wasser

* 2000 *Torsten Spuhn für Champions-Classics-Trophy (Sieger)*

5,60

* * * * *

Sweet

€

SUNSHINE PUNCH



Kokos, Karamell, Erdbeer, Himbeer, Mango, Ananas, fr.Zitrone

* 2000 *Torsten Spuhn*

5,60

COCONUT KISS

Kokos, Ananas, Orange, Sahne

5,40

CANDYMAN

Kokos, Erdbeer, Pfirsich, Maracuja, Orange, Sahne

5,40

MOON WALK



Zitronenkuchen, Weiße Schokolade, Gomme, gerösteter Mohn, Milch, Sahne, Orange-Twist

* 2008 *Torsten Spuhn*

5,80

WEDDING DAY



Mandel, Karamell, Lebkuchen, Milch, Sahne, Zimt

* 2005 *Torsten Spuhn*

5,40

* * * * *

Würzig

BLOODY SHAME (a.k.a. VIRGIN MARY)

Tomate, Tabasco, Worcestershire Sauce, Sellerie-Salz, Pfeffer, Sellerie

5,40

ASIAN BREAKFAST

Tomate, Balsamico, Wasabi, Worcestershire Sauce, Salz, fr.Ingwer, fr.Zitrone, Zitronengras

5,80

MEXICAN SANGRITA (DEL LA VIUDA)

Granatapfel, fr.Orange, fr.Limette, Tabasco, Salz, fr.Chili, (opt.) Tomate - (opt.) in der Karaffe serviert

- der in Mexiko typische Begleiter („Chaser“) zum Tequila, als Shot-Duo zu trinken

- auf Wunsch auch mit Tomate

5,80

SPARKLING & WINE DRINKS

Dry & Medium-Dry	€
CHAMPAGNE COCKTAIL Brandy, Angostura, Orange-Blossom, Zucker, Lemon-Twist, Orange-Twist, Sekt * um 1860er (Interpretation) adapted aus Jerry Thomas' „ How To Mix Drinks or The Bon Vivant's Companion“ 1862 - auf Wunsch auch mit Champagner zubereitet (Aufpreis € 9,00)	8,50
THE SEELBACH COCKTAIL Bourbon, Triple sec, Angostura, Peychaud's Bitters, Orange-Twist, Sekt * 1917 Seelbach Hotel / Louisville (Kentucky)	8,50
PRINCE OF WALES Brandy, Dry Orange Curacao, Angostura, Orange-Blossom, Lemon-Twist, Sekt * 1936 Jack van Land / Le Touquet	8,50
FRENCH 75 Dry Gin, Zucker, fr.Zitrone/Twist, Sekt * um 1925er Harry MacElhone / Paris	7,50
BELLINI Peach-Liq., Pfirsich, Sekt * 1934 Guiseppe Cipriani / Venedig - auch als TESTAROSSA (Himbeeren), ROSSINI (Erdbeeren)	7,50
ITALIAN GIPSY Campari, Aperol, fr.Orange, fr.Zitrone, Sekt	7,50
TROPICAL CHAMPAGNE Rum braun, Maracuja, fr.Orange, fr.Zitrone, Sekt	7,50
KIR ROYAL Currant-Liq. (Premium) , Sekt - auch möglich mit St. Germain Elderflower-Liq. (Holunderblüte), TBT Violette-Liq. (Veilchen)	7,50
SPARKLING FLOWERS Holunderblüte, Sekt (auf Eis) - auch möglich mit Lavendel, Jasmin, Kirschblüte	6,50
FIRST MOMENT  Violette-Liq., Strawberry-Liq., Red Orange-Liq., Lime-Cordial, Sekt * 2000 Torsten Spuhn & Katharina Vierow	7,50
* * * * *	
CAMPARI SPRITZ Campari, Weißwein/Prosecco, Mineralwasser, Orange-Twist - Variante: (mit) APEROL SPRITZ	7,50
WHITE PEACH SANGRIA Brandy, Zucker, Pfirsich, fr.Orange, Apfel trüb, fr.Zitrone/Twist, Weißwein/Prosecco	8,50
* * * * *	
POMEGRANATE SANGRIA Brandy, Pomegranate-Liq., Zucker, Granatapfel, fr.Orange, Apfel trüb, fr.Zitrone/Twist, Rotwein	8,50
SANGAREE Brandy, Dry Orange Curacao, Zucker, fr.Orange, fr.Zitrone/Twist, Rotwein, Mineralwasser, Muskat - dies ist eine traditionelle amerikanische Version der SPANISH SANGRIA (ohne Zitrone, Muskat)	8,50
BLACK CURRANT SANGAREE  Cognac-Pear-Liq., Currant-Liq., Galliano, fr.Orange/Twist, Rotwein, Gurke, Muskat * 2009 Torsten Spuhn	9,50



MODERN MASTERS

Bar - Lounge - Cafe

- **POURINGLISTE** -

WEIN, SEKT & CHAMPAGNER

Wein - weiß		€
RIESLING Deutschland, trocken	Gl. 0,20 l	3,90
MUSCADET Frankreich, trocken	Gl. 0,20 l	4,50
PINOT GRIGIO Italien, trocken	Gl. 0,20 l	3,90
CHARDONNAY Italien, trocken	Gl. 0,20 l	3,90
VINA ESMERALDA Spanien, trocken - Gewürztraminer / Muscadet	Gl. 0,20 l	6,50
SCHORLE - mit Chardonnay	Gl. 0,20 l	3,50

* * *

Wein - rot

MERLOT Frankreich, trocken	Gl. 0,20 l	4,50
CABERNET SAUVIGNON Frankreich, trocken	Gl. 0,20 l	4,50
SHIRAZ Australien, trocken	Gl. 0,20 l	4,90

* * *

Wein - rose

ROSADO Spanien, trocken	Gl. 0,20 l	4,50
-----------------------------------	------------	-------------

* * *

Sekt / Prosecco

PROSECCO MARCA TREVIGIANA Italien, trocken	Gl. 0,10 l Fl. 0,75 l	2,80 19,80
FREIXENET CORDON NEGRO Spanien, trocken	Gl. 0,10 l Fl. 0,75 l	3,80 26,80

* * *

Champagner

PIPER HEIDSIECK BRUT Frankreich, trocken	Gl. 0,10 l Piccolo 0,20 l	16,00 29,00
CHARLES HEIDSIECK BRUT Frankreich, trocken	Fl. 0,75 l	110,00
PIPER HEIDSIECK BRUT SAUVAGE Frankreich, trocken - Rose	Fl. 0,75 l	110,00
PERRIER JOUET GRAND BRUT Frankreich, trocken	Fl. 0,75 l	110,00
PERRIER JOUET BELLE EPOQUE Frankreich, trocken - Prestige-Cuvee „Blanc de Blanc“ - Brut, Jahrgang (Millesime)	Fl. 0,75 l	280,00

* * *

SHERRY, PORT & VERMOUTH

SANDEMAN SHERRY Portugal, DRY SECO - MEDIUM DRY - RICH GOLDEN	5 cl	3,50
RAMOS PINTO PORT Portugal, WHITE - RUBY - TAWNY	5 cl	4,00
DOLIN VERMOUTH Frankreich, DRY - BLANC - ROUGE	5 cl	3,50
NOILLY PRAT Frankreich, DRY	5 cl	4,00
DUBONNET Frankreich, ROUGE	5 cl	4,00
ST. RAPHAEL Frankreich, AMBRE	5 cl	4,50
LILLET Frankreich, BLANC	5 cl	4,50
CARPANO ANTICA FORMULA Italien, ROSSO	5 cl	5,00

BIERE

Faß		€
CARLSBERG Pils - auch Radler, Diesel	0,20 l 0,40 l Pitcher 1,50 l	1,60 3,10 11,00
DUCKSTEIN - auch Radler, Diesel	0,20 l 0,40 l Pitcher 1,50 l	1,60 3,10 11,00
FRANZISKANER Hefeweizen - auch mit Cola, Sprite, Saft	0,30 l 0,50 l	2,60 3,90

* * *

Flasche

FRANZISKANER Kristall, Dunkles Hefe	0,50 l	3,90
HOLSTEN Pils	0,33 l	2,70
CLAUSTHALER Pils alkoholfrei	0,33 l	2,70

* * *

MINERALWASSER, SÄFTE

& LIMONADEN

GEROLSTEINER Sprudel	Fl. 0,25 l 0,40 l Fl. 0,75 l	1,90 2,90 4,90
GEROLSTEINER Medium, Still	Fl. 0,25 l	1,90
SAN PELLEGRINO	Fl. 0,25 l Fl. 0,75 l	2,50 6,90
SCHWEPPEs Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon	Fl. 0,20 l 0,40 l	2,50 3,90
FENTIMANS Ginger Beer, Tonic (Premium)	Fl. 0,13 l	3,50
OLD JAMAICA GINGER BEER	0,20 l	3,00
RED BULL	Dose 0,25 l	3,50
COCA COLA Fanta, Sprite, Coca Cola light, Spezi	Fl. 0,20 l 0,40 l	2,50 3,90
PINK GRAPEFRUIT - preiswertestes alkoholfreies Getränk (§ 6 GStG)	0,20 l	1,40
GRANINI SÄFTE - auch Schorle	0,20 l 0,40 l	2,50 3,90

* * *

KAFFEE & TEE

ESPRESSO		2,20
ESPRESSO DOPPELT		3,50
LATTE MACCHIATO		2,70
TASSE KAFFEE		2,50
TASSE MILCHKAFFEE		2,50
- Kaffee-Flavours (€ -,50 Aufpreis)		
TRINKSCHOKOLADE		2,90
RONNEFELD TEE Darjeeling, Assam, Ceylon, Earl Grey, Grüner Tee, Pfefferminze, Kamille, Red Berries, Lemon Sky	Kanne	3,80

GIN

Dry Gin	€
GORDON'S 37,5 % - rein, voll, Zitrus, Wacholder	4 cl 4,00
GORDON'S DISTILLERS CUT 40 % - Lemongrass & Ginger flavoured / frisch, würzig	4 cl 6,00
GORDON'S SLOE GIN 26 % - Sloe (Schlehe) -Gin-Liq. / schöne volle Frucht	4 cl 6,00
BEEFEATER 47 % - aromatisch, kräftig, leicht süß, feines Orangenaroma	4 cl 5,00
BEEFEATER CROWN JEWEL 50 % - frisch, trocken, elegant, Zitrus	4 cl 6,50
BEEFEATER WET 37,5 % - Pear (Birne) flavoured / fruchtig, elegant	4 cl 8,50
TANQUERAY 47,3 % - weich, fein, trocken, spritzig	4 cl 5,00
TANQUERAY TEN 47,3 % - Zitrus, frisch, leicht, elegant, weich	4 cl 6,00
TANQUERAY RANGPUR 41,3 % - Rangpur-Limes flavoured / rund, mild, fruchtig	4 cl 9,00
GREENALL'S DRY GIN 40 % - aromatisch, kräftig, weich, trocken	4 cl 4,00
BOMBAY SAPPHIRE 40 % - mild, erdig, feinfruchtig, floral, komplex	4 cl 5,00
FINSBURY PLATINUM 47 % - Zitrus, würzig, fruchtig, reich	4 cl 5,00
HENDRICK'S 44 % - Cucumber & Rose flavoured / erfrischend, aromatisch	4 cl 6,00
MARTIN MILLERS DRY GIN 40 % - Gurke, Grapefruit, Zitrus, weich, sahnig, floral, elegant	4 cl 6,00
G'VINE FLORAISON 40 % (Frankreich) - Grape-Blossom flavoured - weich, fruchtig, floral, Ingwer, Kardamom	4 cl 7,00
CADENHEAD'S CLASSIC GIN 50 % - kraftvoll, leicht süßlich, gute Wacholdernote	4 cl 6,00
CADENHEAD'S OLD RAJ 55 % - „, slightly “ Saffron flavoured - aromatisch, würzig, weich, charaktervoll	4 cl 6,50
SAFFRON GIN 40 % (Frankreich) - „, intensive“ Saffron flavoured - Zitrus, etwas süß, erdig, harmonisch	4 cl 6,00

Dry Gin - gereift	
SEAGRAM'S DRY GIN 40 % - „, gereift “ / weich, frisch, würzig	4 cl 4,00
BOOTH'S DRY GIN 40 % - „, gereift “ - limitiert / fein, aromatisch, leicht süß	4 cl 8,00
CITADELLE RESERVE GIN 40 % (Frankreich) - „, gereift “ - limitiert - Vanille, blumig, Holz, elegant, ausgewogen	4 cl 8,00

Plymouth & Old Tom Gin	
PLYMOUTH ORIGINAL STRENGTH 41,2 % - Zitrus, tief erdig, angenehme Süße	4 cl 4,50
HAYMAN'S OLD TOM GIN 40 % - glatt, süßlich, rund mit Tiefe, Orange, Zitrus	4 cl 4,50
HAYMAN'S 1820 GIN LIQUEUR 40 % - sehr weich, würzig, süß, floral, rund	4 cl 4,50
BOTH'S OLD TOM GIN 40 % (Deutschland) - fein, würzig, süßlich, Minze, Anis	4 cl 6,00
SECRET TREASURES GIN 40 % (Deutschland) „, OLD TOM STYLE“ - limitiert - fein, elegant, nur leicht süß, floral	4 cl 8,00

GENEVER

Genever (Traditional Dutch Gin)	€
OLIFANT GRAANJENEVER JONGE 35 % (Niederlande) - süß, sehr mild	4 cl 4,00
OLIFANT GRAANJENEVER OUDE 35 % (Niederlande) - 1 Jahr / weich, süß, feine Würze	4 cl 4,00
WENNEKER zeer oude KORENWIJN 38 % (Niederlande) - „, gereift “, milde Süße, fein, rund, roggig	4 cl 4,00
BOLS GENEVER AMSTERDAM 42 % (Niederlande) - vollmundig, aromatisch, malzig, weich	4 cl 6,50

VODKA

Vodka	
SMIRNOFF 37,5 % (Italien) - Getreide / mild, klar, leicht, etwas Minze	4 cl 4,00
SMIRNOFF PENKA 40 % (Polen) - Roggen / weich, mild, intensiv, ausgewogen	4 cl 13,00
ABSOLUT 40 % (Schweden) - Getreide / Nuance süß, weich, voll	4 cl 4,00
VIKINGFJORD 40 % (Norwegen) - Kartoffel / sehr klar, süß, mild, voll	4 cl 4,00
KETEL ONE 40 % (Niederlande) - Getreide - Pot Still / weich, elegant, malzig	4 cl 5,00
GREY GOOSE 40 % (Frankreich) - Weizen / sehr rein, rund, mild, fein	4 cl 7,00
GREEN MARK 40 % (Russland) - WHEAT (Weizen) - RYE (Roggen flav.) - sauber, rund, kaum Schärfe	4 cl 4,00
WYBOROWA EXQUISITE 40 % (Polen) - Roggen / delikat, sahnig, süßliche Würze, nussig	4 cl 6,00
U'LUVKA 40 % (Polen) - Roggen, Weizen, Gerste - cremig, floral, etwas Anis, Gewürznote	4 cl 9,50
KAUFFMAN SPECIAL VINTAGE 2003 40 % (Russland) - Weizen / sehr weich, tief, Minze, Anis, Lakritz	4 cl 14,00

Vodka Flavours

SMIRNOFF FLAVOURS CITRUS - ORANGE - RASPBERRY - VANILLA 37,5 % (Italien)	4 cl 4,50
ABSOLUT FLAVOURS MANDRIN - KURANT - MANGO - PEARS - RUBY RED 40 % (Schweden)	4 cl 4,50
VAN GOGH FLAVOURS DUTCH CHOCOLATE - ACAI-BLUEBERRY - WILD APPLE 37,5 % (Niederlande)	4 cl 4,50
ZUBROWKA (GRASOVKA) 40 % (Polen) - Bisongrass flavoured	4 cl 4,50
KRUPNIK (VODKA) 40 % (Polen) - Honey & Spices (Honig & Gewürze)	4 cl 5,00

STARKA (VODKA) 40 % (Polen) 10 Jahre „, gereift “ / komplex, Toffee, Gewürze	4 cl 6,00
WOODKA - limitiert 50,5 % (Deutschland) „, gereift “ / sehr mild, Vanille, Holz	4 cl 11,50

KORN & AQUAVIT

NORDHÄUSER DOPPELKORN 38 % (Deutschland) - Roggen, Malz - „, gereift “	4 cl 4,00
LINIE AQUAVIT 41,5 % (Norwegen)	4 cl 5,00
AALBORG JUBILÄUMSAKVAVIT 42 % (Dänemark)	4 cl 5,00

RUM

Rum	€
EL DORADO Guyana / Demerara, WHITE - GOLD - DARK - vollmundig, mild	4 cl 4,00
EL DORADO SPECIAL RESERVE Guyana / Demerara - 15 Jahre - dunkle Schokolade, feine Röstaromen, harmonisch, mundfüllend	4 cl 8,00
BACARDI Puerto Rico, SUPERIOR (white) - LIMON (flavoured) - leicht, trocken, etwas grasig	4 cl 4,50
BACARDI RESERVA SUPERIOR Puerto Rico - 8 Jahre - leicht süß mit Anklängen von Aprikose und Vanille	4 cl 6,00
OLD PASCAS Barbados, BLANCO - NEGRO - leicht, würzig	4 cl 4,00
MOUNT GAY ECLIPSE Barbados, gold - fruchtig süß, blumig, sahnig	4 cl 4,50
MOUNT GAY EXTRA OLD Barbados - „ gereift “ - geröstete Nüsse, fruchtige Süsse, Vanille, Eiche	4 cl 5,50
HAVANA CLUB Cuba, ANEJO BLANCO - 3 ANOS (3 Jahre) - würzig, mild, etwas fruchtig	4 cl 4,50
HAVANA CLUB ANEJO ESPECIAL Cuba - „ gereift “ (ehemals 5 Jahre) - würzig, herzhaft, leicht fruchtig, etwas rauchig	4 cl 5,00
HAVANA CLUB ANEJO RESERVA Cuba - 7 Jahre - voll, viel dunkles Karamell, etwas Vanille, herzhaft, weich	4 cl 6,00
LEGENDARIO ELIXIR DE CUBA Cuba - 7 Jahre (34 % - Liqueur) - mit Rosinen aromatisiert, rund, weich, süß, vollmundig	4 cl 6,00
LEGENDARIO ANEJO Cuba - 9 Jahre - rund, harmonisch, Gewürze, Vanille, Zuckerrohr, Melasse	4 cl 7,00
RON VARADERO ANEJO GRAN RESERVA Cuba - 15 Jahre - Honig, dunkles Karamell, trocken, herzhaft, weich	4 cl 12,00
SANTIAGO DE CUBA EXTRA ANEJO Cuba - 20 Jahre - sehr harmonisch, würzig, schwer, Toffee, Schokolade, heller Tabak	4 cl 22,00
GOSLING BLACK SEAL Bermuda, Dark - „ gereift “ - voll, extravagant, dunkles Karamell & Beeren, Kaffee, würzig-süß	4 cl 6,00
APPLETON ESTATE EXTRA Jamaika - 12 Jahre - Torfaromen, würzige Süsse, etwas Frucht, komplex	4 cl 6,00
WRAY & NEPHEW'S OVERPROOF Jamaika - „ gereift “ (63 % - white / gefiltert) - Geschmacksprofil „ dark “, fruchtig natürlich, etwas Melasse	4 cl 5,00
FORRES PARK PUNCHEON OVERPROOF Trinidad - „ gereift “ (75 % - dark) - sehr aromatisch würzig, Frucht, Kakao, Kaffee	4 cl 6,00
ANGOSTURA 1919 Trinidad, - 8 Jahre - recht weich, viel Vanille & Toffee, Aprikose	4 cl 7,00
ANGOSTURA 1824 Trinidad, - 12 Jahre - Röstaromen, Vanille, Toffee, Kakao, würzig, erinnert an Bitters	4 cl 10,00
PAMPERO ANIVERSARIO Venezuela, - „ gereift “ - Rosmarin, Zitrus, Lakritz, dunkles Karamell, würzige Harmonie	4 cl 7,00
BERMUDEZ ANIVERSARIO Dominikanische Republik, - 15 Jahre - Mandel, Pfingstrose, dunkle Schokolade, Rosinen, würzig-süß	4 cl 7,00
MATUSALEM GRAN RESERVA Dominikanische Republik - 15 Jahre - Orangenblüte- & Schale, Vanille, sehr weich, trocken, elegant	4 cl 8,00
PYRAT X.O. RESERVE Anguilla - „ gereift “ - „ Planters Gold “ - Marzipan, Orangeat, fruchtig, Vanille, herb-süß, schwer	4 cl 8,00

Rum	€
MALTECO RESERVA MAYA Guatemala - 15 Jahre - weich, iüppig, feine Süsse, langer schokoladiger Nachklang	4 cl 7,00
BOTRAN SOLERA 1893 Guatemala, - 18 Jahre - floral, dunkles Karamell, Schokolade, trockene Würze, weich, fein	4 cl 10,00
ZACAPA CENTENARIO GRAND RESERVE Guatemala, Solera - 23 Jahre - feinste Aromen von Schokolade, Kaffee, Toffee, gefällig, süß, rund	4 cl 11,00
ZACAPA CENTENARIO ETIQUETA NEGRA Guatemala - 23 Jahre - limitiert - äußerst gefällig, elegant, leichte Süsse	4 cl 14,00
NATION RUM PANAMA Panama, Original Still Rum - 18 Jahre - limitiert - sanft, weich, ölig, Honig, Muskat, Pfeffer, Holzöne, komplex	4 cl 11,00
FLOR DE CANA GOLD Nicaragua, - 18 Jahre - würzig, leicht süß, fruchtig, geröstete Nüsse, Vanille, subtil	4 cl 9,00
* * *	
Rum Flavours	
CAPTAIN MORGAN SPICED GOLD Jamaika - Vanille, Süsse, leicht würzig	4 cl 4,00
CAPTAIN MORGAN PRIVAT STOCK Jamaika - „ gereift “, Vanille, Karamell, würzig-süß	4 cl 6,00
* * *	

RHUM AGRICOLE & CACHACA

CLEMENT CANNE BLEUE Martinique (50 % - white) - Limette, Mango, Gras, Lakritz, trocken, würzig	4 cl 7,00
CLEMENT VIEUX Martinique - „ gereift “ - pikant fruchtig, Harz, Zeder, ausgewogen, elegant	4 cl 7,00
CLEMENT TRES VIEUX Martinique - 10 Jahre - würzig, Trockenfrucht, nussig, trocken, duftig	4 cl 14,00
* * *	
CANA RIO Brasilien	4 cl 4,00
CACHACA 51 Brasilien	4 cl 4,00
VELHO BARREIRO Brasilien - „ gereift “ (white / gefiltert)	4 cl 4,50
YPIOCA 150 SPECIAL RESERVE Brasilien - 6 Jahre	4 cl 6,50
SAGATIBA PURA Brasilien - white	4cl 4,50
SAGATIBA VELHA Brasilien - „ gereift “	4cl 6,50
ARMAZEM VIEIRA TURMALINA Brasilien - „ gereift “ / „ artisan “	4 cl 5,00
ARMAZEM VIEIRA SAFIRA Brasilien - 2 Jahre / „ artisan “	4 cl 6,00
ARMAZEM VIEIRA ESMERALDA Brasilien - 4 Jahre / „ artisan “	4 cl 7,00
* * *	

ARRAK, MEKHONG & SHOCHU

BOVEN'S ECHTER ARRAK Indonesien - Reis & Zuckerrohr 40 %	4 cl 4,00
MEKHONG Thailand - Reis, Zuckerrohr, Kräuter, Gewürze 35 %	4 cl 4,00
IICHIKO SHOCHU Japan - Reis, Gerste („ Mugi-Shochu “) 25 %	4 cl 6,00

GRAPPA, PISCO & EAU DE VIE

	€
NONINO GRAPPA Italien - CHARDONNAY - MERLOT - TOCAI	4 cl 5,50
DEMONIO DE LOS ANDES PISCO Peru - ACHOLADO	4 cl 5,00
OCUCAJE PISCO Peru - ACHOLADO - ITALIA - QUEBRANTA	4 cl 5,50
OCUCAJE PISCO MOSTO VERDE Peru - ITALIA	4 cl 6,50
PASCALL EAU DE VIE WILLIAMS - KIRSCH - FRAMBOISE - PRUNE - MIRABELLE	4 cl 4,50
BARACK PALINKA APRIKOSE	4 cl 4,00
MOZART CHOC KAKAO	4 cl 12,00

* * *

BRANDY & WEINBRAND

GRAN DUQUE D'ALBA Spanien - GRAN RESERVA	4 cl 7,00
CARDENAL MENDOZA Spanien - GRAN RESERVA	4 cl 7,00
ASBACH URALT Deutschland	4 cl 4,00

* * *

COGNAC & ARMAGNAC

LOUIS ROYER V.S. Frankreich, Cognac	4 cl 5,00
HENNESSY V.S.O.P. Frankreich, Cognac	4 cl 7,50
REMY MARTIN V.S.O.P. Frankreich, Cognac	4 cl 7,50
REMY MARTIN X.O. Frankreich, Cognac	4 cl 28,00
REMY MARTIN EXTRA Frankreich, Cognac	4 cl 49,00
CLES DE DUCS V.S.O.P. Frankreich, Armagnac	4 cl 5,50
CLES DE DUCS X.O. Frankreich, Armagnac	4 cl 14,50

* * *

GRAND MARNIER CORDON ROUGE Frankreich, Cognac & Orange - Liqueur 40 %	4 cl 6,00
GRAND MARNIER CUVÉE DU CENTENAIRE Frankreich, Cognac & Orange - Liqueur 40 %	4 cl 12,50
XANTE Dänemark, Cognac & Pear - Liqueur 38 %	4 cl 6,00

* * *

CALVADOS & APPLEJACK

PAPIDOUX FINE Frankreich, Calvados	4 cl 4,00
CHATEAU DU BREUIL Frankreich, Calvados - 8 Jahre	4 cl 7,50
LAIRD'S APPLEJACK USA, Applejack	4 cl 5,00

* * *

BITTER, AMARO & CO

APEROL, CAMPARI, CYNAR, PIMM'S, FERNET BRANCA, BRANCA MENTA, JÄGERMEISTER, RAMAZZOTTI, AVERNA, BECHEROVKA	4 cl 4,00
BENEDICTINE, CHARTREUSE VERTE	4 cl 5,50
AROMATIQUE, UNDERBERG Portionsflasche 2 cl	2,50

TEQUILA

	€
JOSE CUERVO ESPECIAL Tequila (Agave 51 %) - PLATA (white) - REPOSADO (gold) - Plata / würzig, jung, lebhaft, relativ weich, etwas süß - Reposado / gereift, weich, voll, erdig, pflanzliche Note	4 cl 4,50
CUERVO 1800 Puro de Agave (100 %) - BLANCO - REPOSADO - Blanco / weich, mild, fruchtig, voll - Reposado / 6 Monate, weich, etwas Agave, leicht süß, rund	4 cl 7,50
CUERVO 1800 RESERVA Puro de Agave - Antigua Anejo - etwa 4 Jahre - Röstaromen, Vanille, Muskat, Nelke, Schokolade, weich, voll	4 cl 9,50
CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA Puro de Agave - Anejo Reserva - (ab) 3 Jahre - süß, ölig, fruchtig, würzig, nussig, Honig, leicht pfeffrig	4 cl 29,00
GRAN CENTENARIO Puro de Agave - PLATA - REPOSADO - Plata / sehr weich, glatt, fruchtig, voll - Reposado / 10 Monate, milde Agave, süße Frucht, Vanille, Zimt	4 cl 8,00
GRAN CENTENARIO ANEJO Puro de Agave - etwa 18 Monate - mild, weich, Toffee, Nuss, Trockenfrucht, reife Agave, Holz	4 cl 9,00
SAUZA HORNITOS REPOSADO Puro de Agave - „gereift“ - warm, weich, mittelschwer, Erde, Pfeffer, Rauch, Vanille	4 cl 5,00
SAUZA TRES GENERACIONES PLATA Puro de Agave - rein, glatt, Zitrus, floral, fruchtig, leicht ölig, etwas Pfeffer	4 cl 9,50
AGAVITA Puro de Agave - BLANCO - ANEJO - Blanco / rein, weich, frisch, fruchtig - Anejo / weich, subtile Aromen, leicht süß	4 cl 5,00
PORFIDIO SINGLE BARREL ANEJO Puro de Agave - etwa 2 Jahre - rauchig, komplex, Agave, Beeren, Muskat, weich, trocken, fein	4 cl 21,00
SOTOL ANEJO SPECIAL RESERVE Puro de Agave (wild) - 2 Jahre - fruchtig, floral, nussig, schöne Agave, leicht rauchig, komplex	4 cl 12,00
SIERRA ANTIGUO ANEJO Puro de Agave - „gereift“ - vollmundig, rund, warm, mild	4 cl 5,00
SIERRA MILENARIO Puro de Agave - BLANCO - REPOSADO - Blanco / sauber, crisp, Trockenfrucht, trocken, etwas Pfeffer - Reposado / 9 Monate, Agave, Pfeffer, Sherry, floral, harmonisch	4 cl 7,00
SIERRA MILENARIO ANEJO Puro de Agave - etwa 2 Jahre - weich, rund, Karamell, gegrillte Frucht, Gewürze	4 cl 8,50
EL CAPRICHIO ELIXIR DE AGAVE Puro de Agave - 1 Jahr / REPOSADO - (36 % - Liqueur) - weich, würzige Vanille, süß, Agavenkonfitüre, würzig	4 cl 8,00
* * *	
DON LUIS MEZCAL JOVEN Puro de Agave - BLANCO - angenehm weich, leichter Rauch, kräftig, würzig, voll	4 cl 5,50
BENEVA MEZCAL REPOSADO Puro de Agave - „gereift“ - komplex, kräftig, Schokolade, Rauch, leichte Süße	4 cl 5,50
* * *	
ABSINTH & ANIS	
TABU ABSINTH CLASSIC 55 % (Deutschland)	4 cl 5,50
PERNOD ABSINTH 68 % (Frankreich)	4 cl 7,50
PERNOD 40 % (Frankreich)	4 cl 4,50
RICARD 45 % (Frankreich)	4 cl 4,50
TSANTALI OUZO 38 % (Griechenland)	4 cl 4,00
MOLINARI SAMBUCA 40 % (Italien)	4 cl 4,00

WHISKY - SCOTCH

Scotch Malt	€	Scotch Malt / Blended Scotch Malt	€
SCAPA 40 % Orkney - 14 Jahre - Butter-Bonbon, starke Schokoladennote, Honigsüsse, Orange	4 cl 6,50	THE GLENLIVET 40 % Speyside - 12 Jahre - süss, malzig, Vanille, warm, lang	4 cl 6,50
HIGHLAND PARK 40 % Orkney - 12 Jahre - wunderbarer Heideton, voller süsser dezenter Rauch	4 cl 7,00	ROYAL LOCHNAGAR 40 % östliche Highlands - 12 Jahre - leichter Rauch, Sherry, rund, kräftig, Toffee, Malz, Schokolade	4 cl 6,50
HIGHLAND PARK 1967 43 % Orkney - 24 Jahre - limitiert - Sherrysüsse, rauchig trocken, viel Tiefe, Gewürze, Vanille	4 cl 34,50	OBAN 43 % westliche Highlands - 14 Jahre - Torf, Eiche, rauchig, würzig, Seearomen, leicht salzig, frisch	4 cl 8,50
GLENMORANGIE THE ORIGINAL 40 % nördliche Highlands - 10 Jahre - frisch, blumig, würzig, mild und malzig im Geschmack	4 cl 7,50	TALISKER 10 45,8 % Isle of Skye - 10 Jahre - rauchig, malzig süss, kräftig, explosiv, pikant, würzig, lang anhaltend	4 cl 8,00
GLENMORANGIE 100 PROOF 57,2 % (Traditional 100 Proof) - 10 Jahre - Non Chill Filtered - geschmeidig, fest, leicht grobkörnig, reich, robust, sandig-salzig	4 cl 9,50	TALISKER 18 45,8 % Isle of Skye - 18 Jahre - reif, süsse Trockenfrucht, kräftig, Rauch, Pfeffer	4 cl 15,00
GLENDRONACH ORIGINAL 40 % Speyside - 12 Jahre - viel Sherryton, trockene Orange, Honig, Vanille	4 cl 6,50	TOBERMORY 40 % - Isle of Mull - 10 Jahre - wenig Torf, mild, süss, Malz, weich, trocken	4 cl 6,50
THE MACALLAN FINE OAK 40 % Speyside - 12 Jahre - fein, delikates, leicht mit floraler und zitrusartiger Note	4 cl 9,00	JURA 43 % - Isle of Jura - 10 Jahre - kein Torf, sehr weich, etwas süss, Sherry-fruchtig, aufregend	4 cl 6,50
THE MACALLAN ELEGANCIA 40 % Speyside - 12 Jahre - viel Sherry, reichhaltig, mild, süss, elegant	4 cl 11,50	BUNAHABHAIN 40 % - Islay - 12 Jahre - frische Seeluft, weich, wenig Torf, salzig, fruchtig, voll	4 cl 7,50
ABERLOUR 40 % Speyside - 10 Jahre - voll, malzig, würzig, Sherry, cremig, toffeetönig, etwas Minze	4 cl 7,00	CAOL ILA 12 43 % - Islay - 12 Jahre - prickelnde Salzaromen, torfiger Rauch, süss, angenehmer Biss	4 cl 8,50
GLENFIDDICH SPECIAL RESERVE 40 % Speyside - 12 Jahre - fein, weich, fruchtig, zart, Weiße Schokolade, geröstete Haselnuss	4 cl 6,50	CAOL ILA 18 43 % - Islay - 18 Jahre - würzige Seearomen, rauchige Trockenheit, pfeffrig, ölig, reif	4 cl 14,00
GLENFIDDICH CAORAN RESERVE 40 % Speyside - 12 Jahre - rauchig, ölig, Schokoladenwaffel, dunkles Karamell, wärmend	4 cl 7,50	LAPHROAIG 40 % - Islay - 10 Jahre - extrem rauchig, süsslich-torfig, etwas Salz, lang, intensiv	4 cl 6,50
GLENFIDDICH 1991 VINTAGE (Don Ramsey) 40 % Speyside - 13 Jahre - limitiert (Head Cooper's Choice) - aromareich, weiche Vanille, Karamell, zarte Würze, lebhaft, lang	4 cl 8,50	LAGAVULIN 43 % - Islay - 16 Jahre - kraftvoll, komplex, sehr rauchig, glühend, intensiv	4 cl 11,00
GLENFIDDICH TOASTED OAK (David Stewart) 40 % Speyside - 12 Jahre - limitiert (Malt Master's Choice) - süss, würzig, ausgewogen, Vanille, Karamell	4 cl 8,50	ARBEG 46 % - Islay - 10 Jahre - Non Chill Filtered - voll, intensiv, Bitterorange, Rauch, dunkle Schokolade, Kaffee	4 cl 8,50
GLENFIDDICH SOLERA RESERVE 40 % Speyside - 15 Jahre - weich, fein, Honig, Vanille, seidig, fruchtig, Eiche	4 cl 8,50	SPRINGBANK 46 % - Campbeltown - 10 Jahre - Non Chill Filtered - salzig, Vanille, Gewürze, trocken, leicht ölig, überraschend komplex	4 cl 9,00
GLENFIDDICH CASK STRENGTH 51 % Speyside - 15 Jahre - Non Chill Filtered - limitiert - zart, sahnig, Haselnuss, Malz, geschmackvoll, appetitanregend	4 cl 9,00	GLEN SCOTIA 40 % - Campbeltown - 12 Jahre - salzig, zarte malzige Süsse, Eiche, Honig, cremig, weich	4 cl 7,50
GLENFIDDICH ANCIENT RESERVE 40 % Speyside - 18 Jahre - weich, elegant, reif, ölig, süss, Eiche, sanft, lang anhaltend	4 cl 9,50	AUCHENTOSHAN 40 % - Lowlands - 10 Jahre - etwas Zitrus, Frucht, süss, leicht, frisch, etwas Eiche	4 cl 7,50
GLENFIDDICH CARIBBEAN CUBAN FINISH 40 % Speyside - 21 Jahre - würzig, Leder, Eiche, Limette, Ingwer	4 cl 18,00	GLENKINCHIE 43 % - Lowlands - 12 Jahre - malzig, etwas rauchig, leicht, gefällig	4 cl 8,50
GLENFIDDICH 30 40 % Speyside - 30 Jahre - ausgewogen, Eiche, etwas Sherry, viel Frucht, blumige Süsse, lang	4 cl 39,50	ROSEBANK 43 % - Lowlands - 13 Jahre - Signatory / limitiert - grasig, leicht, süss, komplex, trocken - sehr selten	4 cl 19,00
GLENFIDDICH LIQUEUR 40 % Speyside - wenig süss, Eiche, Malz, Honig, harmonisch	4 cl 7,50	* * *	
THE BALVENIE DOUBLE WOOD 40 % Speyside - 12 Jahre - interessant, mild, Orangenaroma, leichte Honigsüsse, Vanille	4 cl 7,00	MONKEY SHOULDER 40 % - Blended Malt (Glenfiddich, Balvenie, Kininvie) - blumige Süsse, Gewürze, Leder, Vanille, Trockenfrucht	4 cl 8,00
GLENFARCLAS 1978 51,7 % Speyside - ca. 17 Jahre - limitiert - intensiv, voluminös, sherrysüß, Eiche	4 cl 23,50	COMPASS BOX OAK CROSS (Highlands) 43 % - Blended Malt - (ab) 10 Jahre - Non Chill Filtered - weich, Nelke, Vanille, süßes Malz, feine Frucht, lang, delikates	4 cl 9,00
CRAGGANMORE 40 % Speyside - 12 Jahre - sehr ausgewogen, malzig trocken, aromatisch, blumig, zart rauchig	4 cl 7,00	COMPASS BOX ELEUTHERA (Highlands & Islay) 46 % - Blended Malt - 10 bis 15 Jahre - Non Chill Filtered - rauchig, üppig, komplex, dennoch weich, sehr ausgewogen	4 cl 9,50
DALWHINNIE 40 % Speyside - 15 Jahre - Heidekraut, Torfrauch, mild, fruchtig-süß, angenehm lang	4 cl 8,00	COMPASS BOX SPICE TREE (Highlands) 46 % - Blended Malt - 10 Jahre - Non Chill Filtered - üppig, süss, würzig, Zimt, Kardamom, Nelke, Muskat - selten	4 cl 8,50
COLEBURN 40 % Speyside - 21 Jahre - limitiert / stillgelegt - leicht, mild, süss, cremig, kurz, etwas trocken	4 cl 27,00	COMPASS BOX HEDONISM (Highlands) 46 % - Blended Grain - 10 bis 25 Jahre - Non Chill Filtered - üppig, elegant, süss, viel Vanille, Toffee, Kakao	4 cl 12,50

WHISKY - SCOTCH

Blended Scotch		€
GRANT'S FAMILY RESERVE Blended Scotch	4 cl	4,00
GRANT'S HERITAGE RESERVE Blended Scotch - 15 Jahre	4 cl	6,50
BALLANTINE'S FINEST Blended Scotch	4 cl	4,00
CHIVAS REGAL Blended Scotch - 12 Jahre	4 cl	6,50
DIMPLE Blended Scotch - 15 Jahre	4 cl	6,50
COMPASS BOX ASYLA Blended Scotch - 10 bis 12 Jahre - <i>Non Chill Filtered</i>	4 cl	7,00
JOHNNIE WALKER RED LABEL Blended Scotch	4 cl	4,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL Blended Scotch - 12 Jahre	4 cl	6,50
JOHNNIE WALKER GREEN LABEL Blended Scotch Malt - 15 Jahre	4 cl	8,50
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL Blended Scotch - 18 Jahre	4 cl	11,50
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL Blended Scotch - (um) 25 Jahre - <i>Maltanteil 80 %</i>	4 cl	32,00

IRISH & WELSH WHISK(E)Y

Irish Malt / Irish Blended		
BUSHMILLS TWO WOODS 40 % Irish Single Malt (Norden) - 10 Jahre <i>- fein-malzig, deutlich Sherry, kein Rauch, trocken, fruchtig, lang</i>	4 cl	6,50
BUSHMILLS 1608 ANNIVERSARY 46 % Irish Blended - <i>Maltanteil 90 % - Non Chill Filtered</i> <i>- geröstete Mandeln, Aprikose, süß, ölig, Eiche</i>	4 cl	16,00
REDBREAST 40 % Irish Pure Pot Still Malt (Süden) - 12 Jahre <i>- Honig, Toffee, Gewürze, schöner Sherry, sehr gefällig</i>	4 cl	8,00
CONNEMARA 40 % Peated Irish Single Malt (Norden) <i>- stark getorfes Malz, Honig, Eiche, komplex, kraftvoll, lang</i>	4 cl	6,50
JAMESON 40 % Irish Blended	4 cl	4,50
JAMESON 1780 40 % Irish Blended - 12 Jahre	4 cl	7,00
TULLAMORE DEW 40 % Irish Blended	4 cl	4,50
PENDERYN 46 % Welsh Single Malt - <i>Non Chill Filtered</i> <i>- Bourbon- / Madeirafass gereift, sehr weich, harmonisch</i>	4 cl	9,50

AMERICAN & CANADIAN WHISK(E)Y

American Whiskey / Bourbon		
JIM BEAM 40 % Kentucky Straight Bourbon	4 cl	4,00
WILD TURKEY 101 50,5 % Kentucky Straight Bourbon - 8 Jahre	4 cl	5,00
MAKERS MARK RED 45 % Kentucky Straight Bourbon	4 cl	5,00
WOODFORD RESERVE 43,2 % Kentucky Straight Bourbon - Pot Still	4 cl	7,00
BLANTON'S SILVER EDITION 49 % Kentucky Straight Bourbon - Single Barrel	4 cl	9,00
BLANTON'S STRAIGHT FROM THE BARREL ca. 65 % Kentucky Straight Bourbon - Single Barrel	4 cl	10,50

American Whiskey / Bourbon €

JACK DANIEL'S BLACK LABEL 40 % Tennessee Whiskey	4 cl	5,00
I. W. HARPER 43 % Wheat Whiskey - <i>selten</i>	4 cl	10,50

American Whiskey / Rye

OLD OVERHOLT RYE 40 % Straight Rye	4 cl	5,00
PIKESVILLE SUPREME RYE 40 % Straight Rye	4 cl	5,00
RITTENHOUSE RYE 40 % Straight Rye	4 cl	6,00
SAZERAC RYE 45 % Straight Rye	4 cl	9,50

Canadian Whisky

CANADIAN CLUB 40 % Canadian - 6 Jahre	4 cl	4,00
CANADIAN CLUB 12 40 % Canadian - 12 Jahre	4 cl	6,00
SEAGRAM'S CROWN ROYAL 40 % Canadian - ca. 10 Jahre	4 cl	6,00

WHISKY - JAPAN

Japan Malt / Blended Japan Malt

SUNTORY YAMAZAKI 43 % Japan Single Malt - 12 Jahre <i>- strahlend, nobel, weich, voll, Eiche, anhaltend</i>	4 cl	13,50
NIKKA ALL MALT 40 % Japan Blended Malt <i>- Tabak, Rauch, feine Kräuternote, Frucht, ölig, weich, lieblich</i>	4 cl	7,00
NIKKA SUPER 55,5 % Japan Blended Malt <i>- rauchig, komplex, Früchte, Gewürze, kraftvoll, überraschend</i>	4 cl	12,00

LIQUEURS & SONSTIGE

Liqueurs

BAILEY'S, SAFARI, AMARULA, KAHLUA, SOUTHERN COMFORT, VERPOORTEN, DISARONNO AMARETTO, PASSOA, LICOR 43, DROPSHOT, MANGALORE	4 cl	4,00
COINTREAU, DRAMBUIE, MOZART, CHAMBORD, ST. GERMAIN, PAMA, COFIL, GALLIANO, GUIGNOLET	4 cl	5,00
ALIZE BLEU - ROSE - RED PASSION - WILD PASSION	4 cl	4,00
BOLS - DE KUYPER - GIFFARD DIVERSE	4 cl	4,00
ZUIDAM KANEEL - SPECULAAS - CHOCOLATE - INSPIRATION	4 cl	5,00
AFTER SHOCK RED (Zimt) - BLACK (Cranberry)	4 cl	6,00

Sonstige - weinähnlich

CHOYA UME (Pflaume)	4 cl	4,00
SUZE (Enzian)	4 cl	4,00
SHIRAYUKI SAKE (Reis)	4 cl	4,00
RINQUINQUIN (Pfirsich & Wein)	4 cl	5,00
COLEBECK GINGER WINE (Ingwer)	4 cl	4,00

WERTE GÄSTE,

VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH.

WENN ES IHNEN GEFALLEN HAT, WÜRDEN WIR UNS

SEHR FREUEN, SIE ALSBALD WIEDER BEGRÜßEN ZU DÜRFEN !

IHR MODERN MASTERS - TEAM

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE BEDIENUNG UND DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER.

KREDIT - UND EC - KARTEN WERDEN NICHT AKZEPTIERT !

ANGABEN ZU INHALTSSTOFFEN, FARBSTOFFEN UND KONSERVIERUNGSTOFFEN ENTNEHMEN SIE

BITTE DEN JEWEILIGEN HERSTELLERANGABEN !

RESERVIERUNGSWÜNSCHEN KÖNNEN WIR NUR BIS SPÄTESTENS 21.00 UHR ENTSPRECHEN !

DIESE GETRÄNKEKARTE KÖNNEN SIE BEI VERFÜGBARKEIT GEGEN

EINE SCHUTZGEBÜHR VON €10,00 KÄUFLICH ERWERBEN !

MODERN MASTERS

BAR - LOUNGE - CAFE

KATHRIN VIEROW & TORSTEN SPUHN GbR

MICHAELISSTRASSE 48

99084 ERFURT

TEL.: 0361 / 550 72 55

WWW.MODERN-MASTERS.DE