

# The Unforgettable Cocktails

## Alexander - Cognac, Crème de Cacao (braun), Sahne, Muskatnuss

Der Brandy Alexander wurde Anfang des letzten Jahrhunderts eigens als Drink nach dem Essen entwickelt. Er war bald beliebter als sein Vorläufer, der Alexander Cocktail, für den man Gin statt Brandy verwendet. „Brandy is dandy“ lautete damals der Slogan in den gehobenen Schichten Englands und Amerikas. € 4,00

## Americano - Campari, Red Vermouth, Sodawasser

Der Americano ist eine Hommage an einen italienischen Boxer. Primo Carnera war ein Schwergewichtsboxer, der in den USA 1933 den Weltmeistertitel in seiner Gewichtsklasse gewann. Er lebte von 1906 bis 1967. Bekanntheit erlangte der Americano nicht zuletzt auch durch Ian Flemings James Bond, der in Casino Royale, dem allerersten Band der Romanserie, als ersten Drink einen Americano bestellt. € 4,00

## Angel Face - Calvados, Gin, Apricot Brandy

Der Angel Face fand erstmals im Jahr 1930 schriftlich Erwähnung. Der Name ist möglicherweise auf den Bandenkriminellen Abe Kaminsky zurückzuführen, der auch als „Angel Face“ bekannt war. Er arbeitete während der Prohibition für die Sugar House Gang in Detroit. Teilweise wird in Bezug auf die Namensgebung auch auf Rick Blaine, Hauptfigur im Film Casablanca und gespielt von Humphrey Bogart, verwiesen. Da der Film jedoch erst aus dem Jahr 1942 stammt, kommt er damit als Namensgeber nicht infrage. € 4,00

## Aviation - Gin, Maraschino, Veilchenlikör, Zitronensaft

Der Aviation wurde 1911 erstmals schriftlich erwähnt. Seinen Namen verdankt der Cocktail wahrscheinlich seiner zart silbrig-grauen Färbung durch den Veilchenlikör, der an den Himmel und die zu seiner Entstehungszeit Anfang des 20. Jahrhunderts aufkommende Luftfahrt (engl. „aviation“) erinnert. € 4,00

## Bacardi - weißer Rum, Lime Juice, Grenadine

Die Familie Bacardi setzte sich aktiv für die Unabhängigkeit Kubas von der Kolonialmacht Spanien ein. Gleichzeitig versäumte sie es aber nicht, den amerikanischen Kontinent als Exportmarkt zu erobern. Diese Entscheidung war wegweisend für die Cocktailkultur und die Popularität von Bacardi Rum. € 4,00

## Between the Sheets - Cognac, weißer Rum, Triple Sec, Zitronensaft

Dieser beliebte Cocktail aus Zeiten der Prohibition ist eine Variante des Sidecars. Erfunden wurde er von Harry MacElhone in Harry's New York Bar in Paris. € 4,00

## Daiquiri - weißer Rum, Zuckersirup, Lime Juice

Er ist einer der beliebtesten Drinks der USA. Der Ursprung des Drinks ist nicht eindeutig geklärt. Sicher ist, dass er aus Kuba stammt. Möglicherweise erfanden ihn dort amerikanische Bergarbeiter Ende des 19. Jh., als eine Knappheit an importiertem Bourbon herrschte. "Daiquiri" hieß dabei das Dorf in der Nähe der Minen. € 4,00

## Dry Martini - Tanqueray No. 10 Gin, Dry Vermouth

Die Entstehung des Dry Martinis ist bis heute nicht geklärt. Eine Theorie besagt, dass der Cocktail im New Yorker Waldorf-Astoria Hotel vom Bartender Martinez entwickelt wurde. Eine andere führt den Cocktail auf den italienischen Barmixer Martini di Arma di Taggia zurück, der diesen für den legendären Unternehmer John D. Rockefeller entworfen haben soll. Der Dry Martini findet, wie viele der Klassiker, Erwähnung in dem 1862 herausgegebenen „The Bartender's Guide“ von Jerry P. Thomas. Als das Lieblingsgetränk von James Bond ging dieser Drink sogar in die Filmgeschichte ein. Gerührt oder geschüttelt – hier hält es jeder, wie er es am liebsten mag. Es sei jedoch erwähnt, dass einige Bartender das Rühren bevorzugen, da sich beim Schütteln kleine Eisstückchen lösen und Bläschen entstehen können, die im Drink verbleiben und dessen Klarheit trüben. € 4,00

## Gin Fizz - Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Sodawasser

Hierbei handelt es sich im ursprünglichen Sinne tatsächlich eher um eine Limo, denn um einen handfesten Drink – auch wenn dazu gesagt werden muss, dass es sich definitiv um eine Limonade für Erwachsene handelt! Bekannt ist die Rezeptur schon seit Mitte des 19. Jh. und gehörte zu der Art Erfrischungsgetränken, die man schon gerne einmal nach dem Frühstück zu sich nahm. Die Grundlage dieses Klassikers ist ein Sour, also ein Drink der aus Spirituose, Säure und Süße besteht. Eine der 1. Erwähnungen finden wir in der Sammlung von Jerry Thomas „Bartender's Guide“ aus dem Jahre 1862, wo er als einer der beliebtesten Drinks Erwähnung findet € 4,00

### **John Collins** - Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Sodawasser, Angostura

Die gängigste Geschichte zum Ursprung des Tom/John Collins ist die folgende: Im Jahr 1874 sollen einige Barkeeper in New York sich einen Scherz erlaubt haben und ihren Gästen eine Lügengeschichte über einen gewissen Tom Collins erzählt haben. Dieser würde von Bar zu Bar ziehen und wiederum Lügengeschichten über die Gäste verbreiten. Das Gerücht breitete sich aus und so wurde auch außerhalb der Stadt bald überall nach dem rüpelhaften Tom Collins gesucht (John Collins = Gordon's Gin, Tom Collins = Old Tom Gin)

€ 5,10

### **Manhattan** - Rye Whiskey, Red Vermouth, Angostura

Der Cocktail entstand vermutlich in den 1870er Jahren in den USA. Einer Legende zufolge soll ein gewisser Dr. Ian Marshall den Drink erfunden haben, er sei für ein Bankett am 29. Dezember 1874 im New York Manhattan Club kreiert worden, das Jennie Churchill – die Mutter des späteren Genusstinkers und Premierministers Winston Churchill – zu Ehren von Präsidentschaftskandidat Samuel J. Tilden gegeben habe.

€ 4,00

### **Mary Pickford** weißer Rum, Maraschino, Grenadinsirup, Ananassaft

Gladis Louise Smith, wie Mary Pickford mit bürgerlichem Namen hieß, war eine der ersten großen Stars des Stummfilms, und vor allem die erste Frau, die sich auch hinter der Kamera in Szene setzte. Unter anderem war sie Mitbegründerin der Produktionsfirma „United Artists“. Und so darf man davon ausgehen, dass während einer Filmproduktion auf Cuba, ihr zu Ehren dieser Drink erfunden wurde.

€ 5,10

### **Monkey Gland** – Gin, Orangensaft, Absinth, Grenadine

Der Cocktail wurde erstmals in den 1920er Jahren in Paris zubereitet. Als Erfinder des Monkey Gland gilt Harry MacElhone, der Gründer der Harry's New York Bar in Paris. Der Name des Cocktails bedeutet übersetzt in etwa *Affendrüse*, bezeichnet aber auch das Gewebe von Affenhoden oder diese selbst. Der für einen Cocktail ungewöhnliche Name geht zurück auf Serge Voronoff, einen franz. Chirurgen. Seit den 1920er Jahren und damit zu der Zeit, als der Monkey Gland entstand, transplantierte er hundertfach Affenhoden in die Skrota von Menschen, die sich durch die Methode eine Verjüngung versprachen. MacElhone bestätigte die Namensgebung des Drinks in Anlehnung an die Praktiken Voronoffs.

€ 4,00

### **Negroni** – Gin, Campari, Red Vermouth

Der Negroni wurde in Florenz im *Caffè Casoni* (heute *Caffè Giacosa*) in der *Via de' Tornabuoni* erfunden. Er ist nach dem Grafen Camillo Negroni benannt, der beim Barkeeper (Fosco Scarselli) zwischen 1919 und 1920 zum ersten Mal einen mit Gin verlängerten Americano bestellte.

€ 4,00

### **Old Fashioned** - Bourbon Whiskey, Angostura, Zuckerrwürfel, Wasser

Am Anfang der langen Geschichte des Cocktails steht der Whiskey Cocktail – ursprünglich einfach die Bezeichnung für jeden Drink, der auf der Basis von Whiskey gemixt wurde. Das Licht der Welt als Bezeichnung für einen ganz bestimmten Drink erblickte der Whiskey Cocktail mit dem berühmten, bereits mehrfach erwähnten, Mixbuch von „Professor“ Jerry Thomas im Jahr 1862.

€ 4,00

### **Paradise** – Gin, Apriocot Brandy, Orangensaft

Der Paradies-Cocktail spielt eine wichtige Rolle im romantischen Film „One Way Passage“ (1933) der Warner Bros. als das Getränk der beiden Stars Kay Francis und William Powell gespielt.

€ 4,00

### **Planter's Punch** - braunen Rum, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine, Zuckersirup, Angostura

Der Planter's Punch stammt aus dem karibischen Raum. Ein klassischer Punch ist uns seit dem 17. Jahrhundert bekannt (nicht als Heißgetränk!) und so scheint dieser ein Vorgänger des heutigen Cocktails zu sein. Für den Planter's Punch gibt es keine überlieferte Rezeptur. So hat der uns bekannte und heute klassische Planter's Punch kaum etwas mit dem damaligen „Plantagen“ Punch gemeinsam. Er gleicht mittlerweile einem klassischen Tiki-Cocktail mit irreführenden Namen. Ursprünglich war der Planter's Punch weniger fruchtig sondern kräftig...wie eine Art gestreckter Sour oder Fizz, der gleich für mehrere Personen zubereitet wurde.

€ 5,10

### **Rusty Nail** - Scotch Whisky, Drambuie

Trotz seiner rein schottischen Zutaten ist der Cocktail eine Erfindung aus den Vereinigten Staaten, wo er in den 1950er Jahren populär wurde. Der ungewöhnliche Name des Cocktails ist vermutlich auf seine rostfarbene Färbung zurückzuführen. Einer modernen Sage zufolge stammt der Name jedoch von der Verwendung rostiger Nägel bei der Zubereitung. Schottische Barkeeper hätten, um sich an ungehobelten amerikanischen Kunden zu rächen, rostige Nägel zum Rühren verwendet. Der Hersteller von Drambuie bewarb sein Getränk 1989/1990 in Zeitschriften mit folgender Anekdote: 1799 gerieten die schottischen Brüder Rusty und Dusty Nail in schweren Streit darüber, wem die Erfindung eines neuen Getränkes aus Scotch und Drambuie zuzuschreiben sei. Der Streit eskalierte und endete in einem Pistolenduell, das nur einer der Brüder überlebte. € 4,00

### **Screwdriver** – Wodka, Orangensaft

Das Getränk verbreitete sich in den 1950er Jahren, als sich Wodka in den Vereinigten Staaten als Mix-Spirituose etablierte, und ist heute vor allem im angelsächsischen Raum unter der Bezeichnung Screwdriver bekannt. Angeblich kommt der Name von amerikanischen Ölarbeitern, welche ihren Drink mit einem Schraubendreher umrührten. Ansonsten heißt das Getränk auch einfach nur Wodka Orange oder Wodka-O. € 4,00

### **SideCar** – Cognac, Triple Sec, Zitronensaft

David A. Embury schreibt die Erfindung des Sidecars einem US-amerikanischen Hauptmann in Paris zu, der Name soll sich auf das Motorradgespann des Soldaten beziehen € 4,00

### **Stinger** – Cognac, Crème de Menthe

Während der Blütezeit seiner Beliebtheit wurde der klassische Stinger als eine idealer Cocktail für eine Nacht in New York City angesehen. 1947 im Film „Die Bischofsfrau“ bestellten Cary Grant & David Niven eine Runde Stingers. € 4,00

### **Tom Collins** - Old Tom Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Sodawasser, Angostura

Siehe Cocktail John Collins – hier jedoch mit Old Tom Gin € 5,10

### **Whisky Sour** – Whisky (nach Ihrer Wahl), Giffard Egg White, Zuckersirup,

Zitronensaft, Angostura Bitter € 4,50

### **White Lady** – Gin, Triple Sec, Zitronensaft

Erschaffen wurde der Drink zur Zeit der Alkoholprohibition in den Vereinigten Staaten in Harry's New York Bar in Paris durch den Barbesitzer Harry MacElhone. Viele Barbesitzer und Barkeeper überdauerten die Zeit der Prohibition in Europa, ebenso wie wohlhabende Amerikaner Europareisen nutzt, um Alkohol zu sich zu nehmen. € 4,00

## **Contemporary Classics** (zeitgenössische Klassiker)

### **Bellini** – Prosecco, Pfirsich-Pürée

Entwickelt wurde der Bellini von Giuseppe Cipriani (1900–1980) im Jahr 1948. Cipriani eröffnete am 31. März 1931 Harry's Bar in Venedig, die ein Lieblingsaufenthaltort von Ernest Hemingway, Sinclair Lewis und Orson Welles war. Benannt ist der Bellini nach dem venezianischen Maler Giovanni Bellini, der zusammen mit seinem Bruder Gentile Bellini, die Venezianische Malschule gründete. € 4,00

### **Black Russian** – Wodka, Espressolikör (White Russian = mit Sahne)

Der White Russian wurde laut dem Oxford English Dictionary zum ersten Mal im November 1965 schriftlich erwähnt, jedoch erschien im gleichen Jahr eine Werbeanzeige des Spirituosenerstellers Southern Comfort bereits am 21. März 1965. Hier wurde der White Russian mit Wodka, Schlagsahne und einem Kaffeelikör der Marke Southern Comfort empfohlen. Der White Russian ist das Lieblingsgetränk der Hauptfigur in dem Spielfilm The Big Lebowski von 1998. € 4,00

### **Bloody Mary** – Wodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Worcestershire Sauce, Tabasco, Sellerie, Salz, Pfeffer

Entstanden ist der Cocktail in den 1930er Jahren. Der Erfinder (Petoit) soll dies gesagt haben, dass einer der „Jungs“ (einer seiner Kunden) den Namen vorschlug, da ebendieser Drink ihn an den Bucket of Blood Club in Chicago erinnere und an ein Mädchen namens Mary, die dort arbeitete. € 5,10

### **Caipirinha** – Limette, brauner Zucker, Cachaca, Limz Juice, Mineralwasser

Die Bezeichnung Caipirinha ist abgeleitet vom brasilianischen caipira, das Landbewohner, abwertend aber auch Hinterwäldler bedeutet. Caipirinha übersetzt sich am besten mit den Begriffen Landei oder Unschuld vom Lande. Trotz ihres Namens war es ursprünglich ein Cocktail der ländlichen Oberschicht und verbreitete sich nach Ende des Ersten Weltkrieges in den Großstädten, während im Landesinneren der Zuckerrohrschnaps meistens pur genossen wird. € 5,10

### **Cosmopolitan** – Wodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limz Juice

Erstmals erwähnt wird ein Shortdrink dieses Namens in einem Barbuch von 1934, in seiner heutigen Form ist der Cosmopolitan aber erst seit den 1990er Jahren weltweit verbreitet. Er steht sinnbildlich für die moderne, designorientierte Bar, die der Barboom der 1990er Jahre hervorbrachte. € 4,00

### **Cuba Libre** – weißer Rum, Cola, Limz Juice

Der Name soll entstanden sein, als nach Ende des spanisch-amerikanischen Krieges amerikanische Soldaten mit der Kombination aus Coca-Cola, Rum und Limettensaft auf die Befreiung Kubas von der spanischen Kolonialherrschaft anstießen (Viva Cuba libre, zu dt.: „Es lebe das freie Kuba“). Der Drink gewann in Europa nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges an Popularität, als der Gassenhauer Rum and Coca-Cola der Andrews Sisters im Radio gespielt wurde. Nach der kubanischen Revolution und der Flucht vieler kubanischer Gegner Fidel Castros nach Florida gewann die Kombination aufgrund seines politische Assoziationen weckenden Namens wieder an Brisanz. In Anspielung auf das ehemalige und gegenwärtige Regierungssystem unter Fidel Castro und Raúl Castro seit der Kubanischen Revolution wird das Getränk insbesondere von Exilkubanern auch Mentirita (spanisch für „kleine Lüge“) genannt. € 5,10

### **French 75** – Gin, Lemon Juice, Zuckersirup, Sekt (statt Champagner)

Erstmals schriftlich erwähnt wurde der Cocktail im Jahr 1922 im Buch ABC of Mixing Cocktails und war zunächst als „75“ bekannt. Als Erfinder des 75 gilt Harry MacElhone, der Gründer der Harry's New York Bar in Paris. In den Goldenen Zwanzigern erfreute sich der Drink großer Beliebtheit. Benannt ist der French 75 nach einem bekannten französischen Geschütz, welches im Ersten Weltkrieg zum Einsatz kam und seinen Namen dem 75-mm-Kaliber verdankt. Der Bezug zum Geschütz soll die durch die Zutaten bedingte stark alkoholisierende Wirkung des Drinks verdeutlichen. € 3,50

### **French Connection** – Cognac, Amaretto € 4,00

### **God Father** – Scotch, Amaretto € 4,00

### **God Mother** – Wodka, Amaretto € 4,00

### **Golden Dream** – Galliano, Triple sec, Orangensaft, Sahne

Der Golden Dream ist einer der ganz wenigen international bekannten Cocktails, dessen Ursprung unumstritten und belegbar ist, da er als Siegerdrink aus einem Mixwettbewerb hervorging. Der Barkeeper Le Roy S. Sharon aus Los Angeles gewann damit 1959 die „U.S.A. (West Coast) Cocktail Competition“. In dem von der Barkeepervereinigung gesponserten Wettbewerb setzte er sich gegen 62 andere Barkeeper mit seinem „Golden Dream“ durch und gewann 1000 US\$ und eine Reise nach London. Der Golden Dream wird auch in einer Zeitungsnotiz von 1962 erwähnt, als Leroy Charon, Barkeeper in Marineland (Kalifornien), erneut einen ersten Preis gewann, diesmal in einem Wettbewerb der California Bartender's Guild, und sich so für die Cocktail-Weltmeisterschaft der International Bartenders Association qualifizierte, die 1962 in Hamburg stattfand. € 4,00

### **Grasshopper** – Crème de cacao, Crème de menthe, Sahne

Wegen seiner grünen Farbe ist der Cocktail in den USA vor allem am St. Patrick's Day beliebt, gilt aber zum Teil auch als „Oma-Getränk“ und Reminiszenz an die 1950er und 1960er Jahre. € 4,00

### **Harvey Wallbanger** – Wodka, Galliano, Orangensaft

Der Cocktail verbreitete sich in den 1970er Jahren und war anfangs auch als Italian Screwdriver bekannt. Einer Legende nach erhielt der Drink seinen einprägsamen Namen von einem kalifornischen Surfer namens Harvey. Dieser soll, nachdem er von einem Wettbewerb ausgeschlossen worden war, in Pancho's Bar am Manhattan Beach nach dem Genuss mehrerer dieser Drinks aus Frust seinen Kopf immer wieder gegen die Wand geschlagen haben (englisch wall Wand, to bang schlagen). Wahrscheinlich handelt es sich bei der Figur aber um eine Erfindung aus der Werbung. In einer großangelegten Kampagne für den Likör Galliano, die auf den ehem. Footballspieler und Sales Manager George Bednar zurückgehen soll, wurde er als Comicfigur gezeigt € 5,10

### **Hemingway Special** - weißer Rum, Maraschino, Limette Juice

Dieser Drink ist nicht nur eine Hommage an einen der bedeutendsten Schriftsteller des 20. Jahrhunderts, er wurde auch von selbigem en masse konsumiert. Benannt nach Ernest Hemingway ist der Hemingway Special oder auch Papa Doble eine der bekanntesten Daiquiri-Varianten. € 4,00

### **Horse's Neck** – Brandy, Ginger Ale, Angostura

Horse's Neck (englisch etwa Pferdehals) ist ein klassischer Cocktail, der Ende des 19. Jahrhunderts entstand und als typischer Highball zu den Longdrinks gehört. Er wird aus Brandy bzw. Cognac und Ingwerlimonade (Ginger Ale) zubereitet. Seinen Namen verdankt das Getränk einer dünn geschnittenen, langen Zitronenspirale, deren Ende aus dem Glas ragt und dadurch entfernt an einen Pferdekopf erinnern soll € 5,10

### **Long Island Ice Tea** – Wodka, Gin, Havana Club, Cointreau, Zitronensaft, Zuckersirup, Ginger Ale, Cola

Es gibt zahlreiche Legenden zum Ursprung des Cocktails. So soll er zur Zeit der Alkoholprohibition in den USA (1919–1932) entstanden sein, da Aussehen und Name über seinen recht beträchtlichen Alkoholgehalt hinwegtäuschten. Tatsächlich tauchte der Long Island Iced Tea erst Ende der 1970er Jahre auf. Als gesichert gilt, dass der Drink in den USA entstanden ist, wo Eistee üblicherweise iced tea (wörtlich etwa „geeister Tee“) und nicht ice tea geschrieben wird. In Deutschland ist aber in Cocktailbüchern und auf Barkarten häufig Ice Tea zu lesen. € 5,10

### **Mai Tai** - braunen Rum, Bols Orange, Mandel-, Zuckersirup, Limette Juice

Victor Bergeron alias Trader Vic nahm für sich in Anspruch, den Mai Tai 1944 erfunden zu haben. Angeblich mixte er den ersten Mai Tai für zwei gute Freunde aus Tahiti, Carrie und Eastham Guild, die daraufhin ausgerufen haben sollen: Mai Tai Roa Ae, was in etwa heißt: „Nicht von dieser Welt – Das Beste“. € 5,10

### **Margarita** – Tequila, Cointreau, Limette Juice

Als wahrscheinlich gilt, dass der Cocktail irgendwann während oder kurz nach der Alkoholprohibition in den Vereinigten Staaten in den USA entstand oder im benachbarten Mexiko, wo sich während der Prohibition viele wohlhabende Amerikaner mit Alkohol versorgten. In diesem Zusammenhang nimmt auch der Club Kentucky in der Grenzstadt Ciudad Juárez die Erfindung des Margarita für sich in Anspruch. Belegt ist jedenfalls, dass der Tequila-Hersteller José Cuervo bereits 1945 mit einem Drink namens Margarita warb. € 4,00

### **Mint Julep** - Bourbon Whiskey, Minzblätter, Puderzucker, Wasser

Der Cocktail stammt aus den amerikanischen Südstaaten, wurde von dort wahrscheinlich Ende des 18./Anfang des 19. Jahrhunderts von Senator Henry Clay nach Washington, D.C. und in die Nordstaaten der USA eingeführt und ist heute in den Bars in aller Welt zu finden. € 4,00

### **Mojito** – Limette, Minze, weißer Zucker, weißer Rum, Mineralwasser

Der Mojito ist ein ursprünglich kubanischer Drink, über die Entstehung seines Namens kursieren jedoch verschiedene Erklärungen. Einer zufolge soll die Bezeichnung vom westafrikanischen Wort mojo abgeleitet sein, einem Stoffbeutel mit magischen Gewürzen und Zaubergegenständen – als diminutive (verniedlichende) Form dieses Lehnwortes würde mojito folglich „kleiner Zauber“ bedeuten. Es gibt auch eine gleichnamige Gewürzmischung, von der der Name rühren könnte, allerdings wird diese mojo eigentlich mit Pomeranzen, nicht mit Limetten zubereitet. Das Wort könnte auch vom Spanischen mojar (nass machen) abgeleitet sein und eine Verkürzung des Adjektivs mojadito (etwas nass) oder mojado (nass) darstellen. € 5,10

### **Pina Colada** - weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup

Tatsächlich waren Getränke mit Ananas, Kokosnuss und Rum schon sehr früh bekannt. So soll der Pirat Roberto Cofresí (1791–1825) aus Cabo Rojo eine Mischung aus diesen Zutaten bereits zu Beginn des 19. Jahrhunderts an seine Seeleute ausgeschenkt haben. Ob die Legende stimmt, ist heute nicht mehr nachzuvollziehen, aber sie ist plausibel: der in der Karibik destillierte Rum wurde zu jener Zeit nicht nur von der britischen Marine, sondern auch von Piraten an ihre Besatzungen ausgeschenkt, und zwar vorzugsweise verdünnt; Kokoswasser, also die in einer Kokosnuss enthaltene Flüssigkeit, diente seit jeher als Trinkwasserersatz, wenn keine natürlichen Quellen vorhanden waren, und Ananas wurden noch vor Ende des 16. Jahrhunderts in den meisten tropischen Ländern angebaut. Allerdings wird Cofresí Getränk noch ohne Eis ausgekommen sein. € 5,10

### **Rose** – Kirschlikör, Dry Vermouth, Erdbeersirup

Er war beliebt in den 1920er Jahren Paris, wurde von Johnny Mitta, Barmann im Chatham Hotel geschaffen. € 4,00

### **Sea Breeze** – Wodka, Cranberrysaft, Grapefruitsaft

Der Cocktail wurde in den späten 1920er Jahren geboren, aber das Rezept war anders als das heute verwendete, da Gin und Grenadine in der ursprünglichen Sea Breeze verwendet wurden. Dies war nahe dem Ende der Prohibition.

€ 5,10

### **Sex on the Beach** – Wodka, Pfirsichlikör, Zitronensaft, Cranberry-, Orangensaft

Auf die Frage, welchen letzten Drink er vor dem Tod gerne trinken würde, antwortete der Philosoph Wilhelm Schmid: „Sex on the Beach.“

€ 5,10

### **Singapore Sling** – Gin, Kirschlikör, Cointreau, DOM Bénédictine, Grenadine, Ananassaft, Lime Juice, Angostur

Die Slings bilden eine sehr alte Gruppe von Mixgetränken und bestanden ursprünglich – nach einer Definition von 1675 – aus einer Spirituose, Zucker und Wasser sowie optional etwas Muskatnuss. Dementsprechend wurde auch 1806 das damals noch neue Wort „Cocktail“ als „bittered sling“ definiert, also als ein mit Cocktailbitter gewürzter Sling. € 5,10

### **Tequila Sunrise** – weißer Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine

In den 1920er Jahren wurden in der Bar der Rennbahn des mexikanischen Ortes Agua Caliente (Tijuana) die Cocktails Tequila Daisy und Tequila Sunrise gemixt. Agua Caliente liegt nahe der Grenze zu Kalifornien, und war zur Zeit der Prohibition in den Vereinigten Staaten ein beliebtes Ausflugsziel für US-Amerikaner. Nach Ende der Prohibition 1933 konnte sich der Drink auch in den USA verbreiten.

€ 5,10

## **New Era Drinks**

### **B52** – Grand Marnier, Baileys Irish Cream, Kahlúa

Der B52 wurde der Legende nach im berühmten Alice's Restaurant in Malibu (Kalifornien) kreiert. Der Name bezieht sich auf den US-Langstreckenbomber Boeing B-52. Er wurde unter anderem im Vietnamkrieg zum Abwurf von Brandbomben verwendet. Gerüchtweise entstand in Anlehnung daran die heute gängige flambierte Variante des Cocktails. € 3,50

### **Barracuda** – brauner Rum, Galliano, Ananassaft, Lime Juice, Prosecco

Der Barracuda ist nicht so hinterhältig, wie es sein Name andeutet. Er ist ein schöner Cocktail für den lauen Sommerabend, um ihn mit Stil und Würde ausklingen zu lassen. Aber auch für die Plauderei eignet er sich hervorragend.

€ 4,00

### **Bramble** – Gin, Zuckersirup, Lime Juice, Mirtillo

Der Bramble wurde in den 1980ern in London von Dick Bradsell erfunden. Er war das Resultat einer Cocktail-Trendwelle, welche durch die damalige Barszene rollte. Beliebt war und ist der Bramble vor allem dessen, weil er einfach und schnell zu mixen ist und dabei hervorragend schmeckt. Zudem gibt der Verlauffeffekt, bei dem sich der dunkle Mirtillo durch das Glas zieht, einen hervorragenden Eye-Catcher ab. Der erste Bramble wurde damals 1984 im Freds Club, einer Bar in Downtown, serviert.

€ 4,00

### **Chilcano** – Pisco, Angostura, Lime Juice, Ginger Ale

Die Geschichte des Chilcano ist nicht eindeutig geklärt. Er entstand zwischen 1945 und 1960 und wurde vermutlich aus dem Klassiker Gin & Gin abgeleitet. Zur Geschichte der Namensgebung existieren verschiedene bis heute unbestätigte Versionen. Eine Version besagt, dass der Barmann der den Chilcano schuf aus Chilca südlich von Lima stammte und somit ein „Chilcano“ war. Eine andere Version stellt einen Bezug zur gleichnamigen Suppe „Chilcano“ her. € 5,10

### **Espresso Martini** – Wodka, Kahlúa, Zuckersirup, Espresso

Erfunden hat den Cocktail der Barkeeper Dick Bradsell in den frühen 80ern – ein bis heute nicht genanntes, aber laut Bradsell inzwischen weltbekanntes Model betrat seine Bar und wollte einen Drink, „who will wake me up and fuck me up.“. Für alle, die dafür eine Übersetzung brauchen: die Dame wünschte sich, sie wäre wach und blöd. Es ist eine schöne Geschichte, eine unkomplizierte. Und wer diesen Drink aus denselben Gründe trinkt wie das Model, muss sich auch keine großen Gedanken machen – wer auf Genuss setzt, schon.

€ 4,00

<b>French Martini</b> – Wodka, Mirtillo, Ananassaft	€ 4,00
<b>Kamikaze</b> – Wodka, Triple Sec, Limette Juice Seinen Namen verdankt er seiner Wirkung, die mit der Stärke japanischer Kamikaze-Spezialtruppen verglichen wird.	€ 4,00
<b>Mosquito</b> – Pisco, Limette Juice, Zuckersirup, Minze	€ 4,00
<b>Pisco Basil Fizz</b> – Pisco, Limette Juice, Zuckersirup, Basilikum, Schweppes Russian Wild Berries	€ 5,10
<b>Pisco Punch</b> – Pisco, Limette Juice, Ananassirup, frische Ananasstück	€ 4,00
<b>Russian Spring Punch</b> – Wodka, Cassis, Zuckersirup, Limette Juice, Prosecco	€ 5,10
<b>Vesper</b> – Gin, Wodka, Lillet Blanc Der Autor Ian Fleming erfand den Cocktail für seine Romanfigur James Bond, der ihn im 1953 erschienenen Roman Casino Royale bestellt. Später benennt Bond den Drink nach einer Frau namens Vesper Lynd, in die er sich verliebt hat.	€ 4,50
<b>Yellow Bird</b> - Weißer Rum, Galliano, Triple sec, Limette Juice Der Ursprung des Namen „Yellow Bird“ ist unklar. Einige Quellen erwähnen, dass der Cocktail nach der haitianischen Melodie "Yellow Bird" benannt wurde, die erstmals 1957 in englischer Sprache umgeschrieben wurde – eine Art Nationalhymne der Karibik.	€ 4,50

## Xaver's

<b>Jacky Ginger</b> - Jack Daniels, Ginger Ale	€ 4,00
<b>Bahia</b> - Rum weiß, Kokossirup, Ananassaft	€ 5,10
<b>Baileys Minztraum</b> - Baileys, Crème de Menthe, Wodka	€ 4,00
<b>Baileys Tropic</b> - Baileys, Bols Blue Curaçao, Rum (braun), Ananassaft	€ 5,10
<b>Balón 43</b> – Licor43, Orangensaft, Wasser	€ 4,50
<b>Black Window</b> – brauner Rum, Southern Comfort, Zuckersirup, Limette Juice	€ 4,00
<b>Blanco 43 Zimt</b> - Licor43, kalte Milch, Zimtpulver Als die Römer Carthago Nova, das heutige Cartagena, eroberten, entdeckten sie den Liquor Mirabilis, was übersetzt „wundervolle Flüssigkeit“ bedeutet. Ein goldenes aromatisches Elixier, das aus lokalen Früchten und Kräutern produziert wurde. Als die Römer sahen, welche Wirkung dieses Elixier auf die Anwohner hatte, verboten sie die Produktion und den Genuss des Licor. Die Karthager aber genossen ihn im Geheimen fort. Heutzutage ist das Elixier die Inspiration für das Rezept von Licor 43.	€ 5,10
<b>Blanco 43 Maracuja</b> – Licor43, Milch, Maracujasaft	€ 5,10
<b>Blue Ocean</b> - Batida de Coco, Bols Blue Curaçao, Orangensaft, Ginger Ale	€ 5,10
<b>Bloody Colada</b> – Erdbeersaft, Mangosaft, Sahne, Kokossirup, brauner Rum	€ 5,10
<b>Blow Up</b> - Bols Erdbeere, Bols Triple Sec, Sekt Trocken, Orangensaft	€ 4,00
<b>Cherry Heart</b> – Kirschsaft, Zitronensaft, Mandelsirup, Brauner Rum	€ 5,10
<b>Cuban Apple</b> – Maracuja-, Mango-, Apfelsaft, Cranberrysaft, Rum braun	€ 5,10

<b>Café 43</b> – Licor 43, Espresso	€ 4,50
<b>Clover Club</b> – Gin, Himbeersirup, Zitronensaft, Giffard Egg White	€ 4,50
<b>Cranberry 43</b> – Licor43, Cranberrysaft	€ 4,50
<b>Dark Passion</b> – Johannisbeyer-, Zitronen-, Maracuja-, Orangensaft, br. Rum	€ 5,10
<b>Death on the Beach</b> – Orangen-, Mango-, Ananas-, Cranberrysaft, Wodka	€ 5,10
<b>El Diablo</b> – Tequila, Zitronensaft, Crème de Cassis, Ginger Ale	€ 5,10
<b>Erdbeerrito</b> – Limette, Minze, br. Zucker, Lime Juice, brauner Rum, Erdbeersaft	€ 5,10
<b>French Rhubarb</b> – Rhabarbersaft, Lime Juice, Cognac, Crème de Cacao white, Karamelsirup	€ 5,10
<b>Ginger 43</b> – Licor43, Ginger Ale, Lime Juice	€ 5,10
<b>Grani´ti</b> – Rhabarbersaft, Zitronensaft, Erdbeersaft, Gin, Aperol	€ 5,10
<b>Honolulu Juice</b> – Southern C., Rum, Limettensirup, Zitronen-/Ananassaft	€ 5,10
<b>Hotly Cherry</b> – Kirschsaft, Orangensaft, Karamelsirup, Rum braun	€ 5,10
<b>Jamaica Green</b> – Zitronensaft, Zuckersirup, Rum, Bols Crème de Menthe	€ 5,10
<b>Maracuja 43</b> – Licor43, Maracujasaft	€ 5,10
<b>Master Mint</b> – Cranberrysaft, Lime Juice, Pfefferminzsirup, Jim Beam	€ 5,10
<b>Mexicano</b> – Tequila (weiß), Bols Blue Curacao, Maracujasaft	€ 5,10
<b>Orgasmus Shot</b> – 2 el Sambuca, Baileys	€ 3,50
<b>Pink Sun</b> – Pink Grapefruit-, Maracuja-, Orangensaft, Lime Juice, Tequila	€ 5,10
<b>Pisco Sour</b> – mit Pisco, Zuckersirup, Zitronensaft und Giffard Egg White	€ 4,00
<b>Red Kiss</b> – Rum braun, Cherry Brandy, Ananassaft, Sekt	€ 4,00
<b>Rhubarb Mary</b> – Rhabarbersaft, Zitronensaft, Gin, Himbeersirup	€ 5,10
<b>Scary Mary</b> – Orangensaft, Maracujasaft, Grenadine, Tequila	€ 5,10
<b>Sour 43</b> – Licor43, Zitronensaft, Orangensaft	€ 4,00
<b>Spanish Margarita 43</b> – Licor43, Tequila, Zitronensaft, Angostura	€ 4,50
<b>Sweet Holly</b> – Erdbeer-, Ananas-, Mangosaft, Holunderblütensirup, Rum	€ 5,10
<b>Swimming Pool</b> – Rum, Wodka, Bols Blue Curacao, Ananassaft, Kokossirup, Sahne	
Der „Swimmingpool“ – ursprünglich in einem Wort geschrieben und eigentlich kein Cocktail im klassischen Sinn, sondern ein sogenannter Fancy Drink – entstand 1979 in der Münchener Schumann's Bar und wurde erstmals 1984 von ihrem Betreiber, dem Barkeeper und Gastronomen Charles Schumann veröffentlicht.	€ 5,10
<b>Tropical Heat</b> – Orangen-, Maracuja-, Ananassaft, Tequila	€ 5,10



<b>White Dog Fire</b> – St. Kilian White Dog, Wodka, Grand Marnier, Grenadine, Zitronensaft	€ 4,50
<b>White Dog High Ball</b> – White Dog / Cask Strength, Soda / Ginger Ale	€ 4,00
<b>White Dog Holunder</b> – White Dog, Holundersirup, Mineralwasser	€ 4,00
<b>White Dog Sunrise</b> – White Dog, Orangensaft, Grenadine	€ 4,00
<b>White Apple Fizz</b> – Apfel-, Zitronensaft, Mandelsirup, Wodka, Mineralwasser	€ 5,10
<b>Winter in Passion</b> – Maracuja-, Apfelsaft, Lime Juice, Mandelsirup, Vodka	€ 5,10
<b>Zombie</b> - weißer Rum, brauner Rum, Cointreau, Grenadine, Mangosirup, Zitronen-, Orangen-, Ananassaft	€ 5,10

Erstmals tauchte er in den 1930er-Jahren auf und geht auf Donn Beach (eig. Ernest Raymond Beaumont-Gant) zurück, einen Unternehmer, der unter anderem das Restaurant Don the Beachcomber in Hollywood besaß. Angeblich mixte er ihn im Jahr 1934 eines Nachmittags für einen verkaterten Freund, der vor seinem Abflug nach San Francisco in diesem Restaurant vorbeischaute. Nachdem er drei Zombies zu sich genommen hatte, ging er wieder. Als er mehrere Tage später zurückkam, sagte er, er habe sich während des ganzen Flugs wie ein Untoter gefühlt, daher der Name Zombie.

## Alkoholfrei

<b>Cala Szerena</b> – Kokossirup, Sahne, Ananas-, Orangen-, Maracujasaft	€ 4,50
<b>Cinderella</b> – Sahne, Kokossirup, Grenadine, Orangen-, Ananassaft	€ 4,00
<b>Ipanema</b> – Limette, brauner Zucker, Maracujasaft, Ginger Ale	€ 4,00
<b>Maracuja Cream</b> – Maracujasaft, Sahne, Grenadine	€ 4,00
<b>Platzverweis</b> - Limette, Rohrzucker, Maracuja-, Kirschsaf, Mineralwasser	€ 4,50
<b>Plain Vanilla</b> – Kirsch-, Mango-, Ananassaft, Lime Juice, Vanillesirup	€ 4,50
<b>Red Love</b> – Erdbeer-, Mango-, Ananassaft, Holundersirup, Sahne	€ 4,50
<b>San Francisco</b> – Grenadine, Lime Juice, Orangensaft, Maracuja-, Ananassaft	€ 4,50
<b>Scream</b> – Orangen-, Maracuja-, Ananassaft, Blue Curacao Sirup	€ 4,50
<b>Shirley Temple</b> – Orangensaft, Limettensaft, Zitronenlimonade, Grenadine	€ 4,50
<b>Slush Puppy</b> - Pink Grapefruitsaft, Grandine, Himbeersirup, Sodawasser	€ 4,50
<b>Sober Sunday</b> – Grenadine, Lime Juice, Zitronensaft, Zitronenlimonade	€ 4,50
<b>Spring Fever</b> – O-/Ananas-/Maracuja-/Kirsch-/Zitronensaft, Mangosirup	€ 4,50
<b>Sunset</b> - Maracuja-, Orangen-, Trauben-, Zitronensaft, Curacao-Sirup	€ 4,00
<b>Strawberry Kiss</b> – Ananassaft, Orangensaft, Sahne, Erdbeersirup	€ 4,50
<b>Thai Fruit Cocktail</b> – Ananas-, Maracuja-, Kirsch-, Orangensaft, Lime Juice	€ 4,50
<b>Toffee Apple</b> – Apfelsaft, Kirschsaf, Zitronensaft, Kokossirup	€ 4,50

---

# Mitarbeiter-Cocktails



## Cocktails

~ kreiert von unseren Mitarbeitern ~  
alle sind mit Herz & Seele dabei.

Und als „kleines“ Dankeschön dafür bekommt jeder  
„Cocktail-Erfinder“  
0,50 € für jeden von seinen  
verkauften Cocktails

**Ramona „Mona“** - auch eine 3-fach Mama & unser  
„Dragoner-Mädchen für alles“ & Whisky-Fach-Frau

**Adios Amigo** Gin, weißer Rum, Wodka, Bols Blue  
Curacao, Zitronenlimonade € 5,10

**After Eight** Crème de Cacao, Sahne, Crème de Menthe € 4,00

**Baby Blue** Batida, Curacao, Rum, Kokossirup, Sahne € 5,10

**Bahama Mama** Brauner & weißer Rum, Ananassaft, Grenadine, Zitronensaft € 5,10

**Batida Blue** Batida, Honig, Bols Joghurt & Beeren € 4,50

**Big Mama** Batida de Coco, Erdbeerlimes, Vanillesirup, Ananas- & Orangensaft, Sahne €  
5,10



**Blonder Engel** (ohne Alkohol) Maracuja-/O-/Zitr.Saft, Vanillesirup € 4,00

**Brasilian Sunrise** Cachaca, Zitronensaft, Orangensaft, Bols Red Orange, Grenadine € 5,10

**Bum Bum** Licor43, Zitronensaft & Ananassaft € 4,00

**Calimero mit oder ohne Alkohol** ~ Grapefruit-/O-saft, Kokossirup, Bols Curacao oder Sirup Curacao € 5,10 / € 4,50

**Coco Loco** br. Rum, Malibu, Orangen-/Maracujasaft € 5,10

**Dreamy** Frangelico, Amarula, Sahne, Orgeat Sirup, w. Rum, Cranberry-Saft € 5,10

**Eierlikör-Sekt** Eierlikör, Grenadine, Sekt € 4,00

**Ed von Schleck** Licor43, Vanille-, Karamell- & Erdbeersirup, Erdbeerlimes, Maracuja-Zitronen- & Orangensaft € 5,10

**Gin Lillet** Lillet blanc, Gin, Traubensaft & Zitronensaft € 4,00

**Green Banana - alkoholfrei** Ananassaft, Sahne, Blue Curacao Sirup, Cream of Coconut, Bananensirup, Bananensaft, Orgeatsirup € 5,10

**Golden Batida** Batida de Coco, Licor43, Orangensaft € 4,50

**Hot & Spicy** Jameson, Drambuie, Angostura, Limette, Zuckersirup, O-Saft, Grand Marnier, Ginger B. € 5,10

**Kermit** Pfirsichlikör, Curacao, Lime, Zitronen-, O-Saft € 5,10

**Kokosknaller** Rosenlikör, Malibu, Kokossirup, Mandelsirup, weißer Rum, Sahne € 5,10

**Liebesknoten** Weißwein, Curacao, O-S., Pfefferminzlikör € 4,50

**Lollipop - o. A. Kokos-, Erdbeersirup, Ananas- & O-Saft € 4,50**

**Malibu-Kirsch** Malibu & Kirschsaff € 5,10

**Mango-Colada** Sahne, Mangosaft, Kokossirup & Rum € 5,10

**Milky Way** Licor43, Sahne, Creme de Cacao, Schoko-S. € 4,50

**Mona's** Apfelsaft, Kirschsaff, „Ficken“, Prosecco € 4,50

**Mona Rosé** Tequila Rosé, Maracujasaft, Mango-, Vanille-, Bananen-, Erdbeersirup, Pfirsichlikör, Wodka € 5,10

**Mona's Orchidee** Gin, Crème de Cassis, Maracua-, Ananas- & Zitronensaft, Cream of Coconut € 5,10

**Namlos** Licor43, Tequila, Zitr.saff, Zuckersirup, Wasser € 5,10

**Passion Amarula** Vanillesirup, Amarula, Maracujasaft € 4,50

**Plan B** Tullamore Dew, Apfelsaft, Ginger Ale € 5,10

**Sunny Side** Brauner & weißer Rum, Cointreau, Ananas- & Maracujasaft, Grenadine € 5,10

**Talisman** Weißer Rum, Malibu, Bols Blue Curacao, Zitronen-, Ananas-, Maracujasaft, Sahne € 5,10

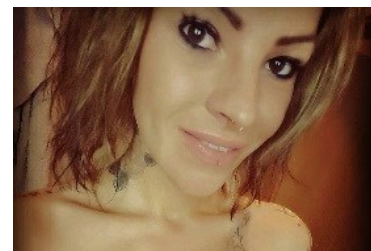
**Tropical Colada o.S.** O-/Ananassaft, Grenadine, Sahne, Kokossirup € 4,00

**Tropical Dew** Tullamore Dew, Ananas-/Zitr.saff, Wasser € 5,10

**Tullamore Tea** Tullamore Dew, Irish Mist, Zitr.saff, Cola € 5,10

**Stille im Dschungel** Amaretto, Batida de Coco, Kokossirup, Kakao & Milch € 5,10

Jana - unsere 3-fach-Mama und  
Cocktail-Queen bei uns im Xaver  
und fast von Anfang an mit dabei



**After Six** Weißer Rum, Wodka, Kirsch-,  
Apfel- & Zitronensaft, Grenadine, Bols Strawberry € 5,10

**Alien** Gin, w. Rum, Crème de Menthe, Limettensirup € 4,00

**Amore Mio** Bananensaft, Rum, Baileys, Frangelico, Sahne € 5,10

**Anti Age** Pfirsichpüree, Pfirsichlikör, Mangosirup, Wodka, Orangensaft, Bols Red Orange, Grenadine € 5,10

**B. Trunken** Weißer Rum, Malibu, Schweppes Russian Wild Berries, Zitronensaft & Grenadine € 5,10

**Batida de Kiba** Batida de Coco, Bananensaft, Kirschsaf € 5,10

**Bibi's** ~ Gin, Kirschlikör, Veilchenlikör, Zitronensaft € 5,10

**Bobby Flobby** Wodka, Zitr.s., Curacao, Zuckersirup, Limo € 5,10

**Bullit** Wodka, Johannisbeer-/P.Grapefruitsaft, Lime Juice, Grenadine € 5,10

**Creamy Tonka** Monin Tonkabonensirup, Wodka & Sahne € 4,50

**Danyela** Apfellikör, Apfel- & Cranberrysaft, Cidre, Bacardi € 5,10

**Evil** ~ Grapefruitsaft, brauner Zucker & Cointreau € 4,00

**Erdbeerpflücker** Erdbeer-, Mango-, Zitronensaft, Wodka, Erdbeersirup, Grenadine € 5,10

**FSK 18** Rum, Veilchenlikör, Lime Juice, Mangosirup, Zitronensaft, Kirschsaf, Blue Curacao Sirup € 5,10

**Glück auf o.A.** Grenadine, Kirsch-/, Zitronen-/, Maracujasaft € 3,80 mit Alkohol: + O-Saft & br. Rum € 5,10

**Godchild o.A.** A-/Zitr., Bitter Lemon, Himbeersirup € 4,50

**Green Hornet** Pfirsichlikör, Curacao, Malibu, Zitronen-/, Ananassaft € 5,10

**Hashtag** Weißer Rum, Ananas- & Bananensaft, Kokoscreme, Sahne & Grenadine € 5,10

**Highlight** Bananensaft, Batida de Coco, Wodka, Bananensirup, Sahne, Amarula € 5,10

**Hilde, die Wilde** Wodka & Russian Wild Berries, Beeren € 5,10

**Jana-Banana** Orangen-, Zitronen-, Ananas-, Bananensaft, Grenadine, brauner Rum € 5,10

**Jana's Colada** Mailbu, brauner Rum, Ananassaft, Batida de Coco, Kokossirup € 5,10

**Jana's O-Promille-Colada** Ananassaft, Kokossirup, Cream of Coconut, Grenadine € 4,50

**Pinky Brain** Grenadine, Cachaca, Zitr.-/O-/Kirschsaf € 5,10

**La Bomba** Erdbeerlimes, brauner Tequila, Bols Red Orange; Lime Juice, Orangensaft, Grenadine, Cointreau € 5,10

**Nix drin o.A.** Ananas-, Zitronen-, Mango-, Maracujasaft, Mangosirup, Blue Curacao Sirup, Limetten € 4,50

**Pussy Drink** Mineralwasser, Bols Blue Curacao, Orangen- und Zitronensaft, Grenadinesirup € 5,10

**Raffaello** Wodka, Malibu, Vanille-/Kokos-/Mandelsirup, Sahne, Milch € 4,00

**Red Dragon** Erdbeersaft, weißer Rum, Triple Sec, Erdbeersirup, Sahne + Honig (oder Agavendicksaft) € 5,10

**Schimmia Libre** Weißer Rum, Wodka, Gin, Cointreau, Tequila, Limettensaft, Coca Cola € 5,10

**Schoko-Traum** Heiße Schokolade, Amaretto, Licor43 € 5,10

**Schwarzer Peter** Orangen-, Maracuja- & Kirschsaf, Grenadine & weißer Rum, Blue Curacao Sirup € 5,10

**Sweeney** Zitronen- & Orangensaft, Wodka, Bols Blue Curacao, Mandel- & Zuckersirup, Bols Blue Curacao € 5,10

**Sweet Dreams** Cachaca, Kirschlikör, Zitronen- & O-Saft € 5,10

**Tarantula** Campari, Maracuja-/Zitronensaft, Sahne, Kokos-Creme € 5,10

**Tausend und eine Nacht** Malibu, Bols Blue Curacao, Triple Sec, Wodka und Cranberrysaft, Lime Juice € 5,10

**Taxis** Sekt, Orangen-, Zitronen-, Maracujasaft, Bols Blue Curacao, Limettensirup, weißer Rum € 5,10

**Techtelmechtel** Kahlua, Wodka, Baileys und Sahne € 4,50

**The last try o.A.** Erdbeer / Maracuja ~ Spicy Ginger B., Erdbeersirup oder Maracujasaft, Lime Juice € 4,50

**The Sinner** Whisky, Zitrone-/ , Bananensaft, Erdbeersirup € 4,50

**Xa-Mais-Caipi** Lime Juice, br. Zucker, Cachaca, Zimt € 5,10

**Zefix** Wodka, Gin, Cointreau, Malibu, Lime, Kirsch/Mara.s. € 5,10

Conny- seit vielen Jahren unersetzbare Hotelfachfrau hier im Dragoner, die Lebensgefährtin vom Chef und die rechte Hand der Chefin



**Berry Gum** Orochata, Gin, "Ficken" Sahne € 4,00

**Green Kiss** Rum, Galliano, Bols Blue Curacao, Sahne, Cr. de Menthe € 4,50

**Jelly Bean** Sambuca, Himbeersirup & Zitronenlimonade € 5,10

**MOM's Sister** Orochata, MOM Gin, Sahne, Himbeersirup, Muskat € 4,50

**Mentos** Weißer Rum, Cointreau, Lime Juice, Bols Crème de Menthe, Bitter Lemon € 5,10

**Pacific** Pfirsichlikör, Kokoslikör, Curacao & Ananassaft € 5,10

**Red Ice** Gin, Grenadine, Tonic Water € 5,10

**Snow White** Weißer Rum, Batida de Coco, Zuckersirup, Zitronensaft, Sahne, Orgeat-Sirup € 5,10

Karin- ein „alter“ Hase und über 20 J. im Dragoner-Service, beim Dekorieren, auf den Zimmern als Hausdame oder im Xaver zu finden



**Banana Dream** Bols Banane, Bananensirup, Bols White Cacao, brauner Rum, Sahne, Schokosauce € 5,10

**Black Beauty** Erdbeerlimes, Bols Blue Curacao, Blue Curacao-Sirup, Zitronen- & Ananassaft € 5,10

**Blaue Lagune** Mangosirup, Grapefruitsaft, Tequila, Bols Blue Curacao, Limo € 5,10

**Café Ole** Wodka, Espressolikör, Sahne € 4,50

**Caribic Dream** Zitronen-/Orangensaft, Grenadine, Rum € 5,10

**Down Under** Cachaca, Apricot Brandy, Maracuja-/Zitronensaft, Grenadine € 5,10

**Green Power** Gin, Zitronensaft, Holunder-/Limettensirup, Pfefferminz-, Apfellikör € 5,10

**Holiday** Rum, Cointreau Blood Orange, Mandel-, Zuckersirup, Lime Juice € 5,10

**Joline** Gin, Apricot Brandy, Lime, Grenadine, Marac.saft € 5,10

**Karin's Crash** Pfirsichlikör, Cachaca, Kirsch-/Maracujasaft, Bols Brown, Pisco € 5,10

**Karin's Erdbeertraum** Limes & -Sirup, Rum, Sahne € 5,10

**Karin's Kokotraum** Cachaca, Batida de Coco, Kokossirup, Sahne, Ananassaft € 5,10

**Kiss Kiss** Grenadine, Kirsch-/Zitronensaft, Ananassaft € 5,10

**Little River** Pfirsichlikör, Curacao, Cachaca, O-Saft € 5,10

**Patrick's** Gin, weißer Tequila, weißer Rum, Wodka, Bols Blue Curacao, Orangensaft € 5,10

**Polarbär** Bols Blue Curacao, Rum, Zuckersirup, Triple Sec, Bitter Lemon € 5,10

**Red Dream** Cranberrysaft, Orangensaft, Sekt € 4,50

**Sahne küsst Bier** Bierschnaps + Schlagsahne € 3,50

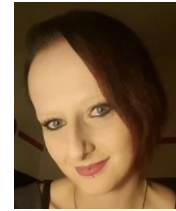
**Saturday Night Fever** Sambuca, Jack Daniels, Sahne, Lime Juice € 5,10

**Spicy Karin** Wodka, Lime Juice, Spicy Ginger, Gurke € 5,10



**Sundowner** Havanna, Kokoscreme, Ananassaft, Orangensaft, geriebene Muskat € 5,10  
**Sweet Caroline** Erdbeerlimes, White Dog, Batida de Coco, Ananas-/Mangosaft, Sahne, Erdbeersirup € 5,10

Natascha ist seit Juni 2016 bei uns – fast „nur“  
auf den Zimmern, ab auch regelmäßig im Xaver anzutreffen



**Baby Doll** Wodka, Grenadine, Zitronen-, O-Saft, Kokossirup € 5,10

**Berry Boom** Wodka, Jostabeerenlikör („Ficken“), Malibu, Himbeersirup, Sahne, Orangensaft € 5,10

**Green Candy** Himbeersirup, Kokossirup, Pfefferminzsirup, Tequila, Sahne und Orangensaft € 5,10

**Little Lucky** Tequila, Schoko-/Erdbeersirup, Zitronensaft € 4,00

**Pink Fluffy** Wodka, Batida de Coco, „Ficken“, Grenadine, Havanna, Erdbeer-/Himbeer-/Rohrzucker-Sirup € 5,10

**Red Sunshine** Grenadine, Erdbeersirup, Triple Sec, Ficken, Maracujasaft € 5,10

**Schlumpf im Mixer** Blue Curacao Sirup, Malibu, Tequila, brauner Rum, Wodka, Ananassaft, Sahne € 5,10

**Sweetheart** Schokoladensirup, Karamellsirup, Erdbeersirup, Zitronensaft, Orangensaft, Tequila, „Ficken“ € 5,10

**Zuckerschock** Erdbeer-/Vanillesirup, Grenadine, Malibu, Triple Sec, Sahne, Erdbeer- & Kirschsaff € 5,10

Linde – unser Dragoner-Service-  
Küken – der Spitzname bleibt ihr ...



**Beeren-Caipirinha** Beeren, Cachaca, Rohrzucker, Lime Juice & Ginger Ale € 5,10

**Crazy Vampire** Sahne, Gin, Wodka, weißer Rum, Mandelsirup, Ananassaft, Maracujasaft € 5,10

**Orange Attrappe o. A.** Orangen-, Maracuja-, Zitronen-, Kirschsaff, Kokossirup € 4,50

**Sweet Honolulu** Maracuja-, Grapefruit-, Zitronensaft, Erdbeersirup, Licor43, Wodka, Tequila € 5,10

**Fruity ~ o.A.** Ananassaft, Lime, Grenadine & Ginger Ale € 4,50

**Linde's Solero** Weißer Rum, Ananas- & Orangensaft, Sahne, Kokos- & Maracujasirup € 5,10

Tami Kumelj ist seit 2015 in  
unserem Dragoner-Zimmerdamen-  
Team und begeisterte Cocktail-Erfinderin



**Kev-Berry** Gin, Erdbeersirup, Johannisbeersaff, Pfirsichlikör, Crème de Cassis € 5,10

**Nice Berry** Wodka, brauner Zucker, Cranberry-Saff € 4,50

**Zorro** Cachaca, Curacao, Triple Sec, Lime J. & Ginger Ale € 5,10

Kerstin Walther, vom Minijob zur Festanstellung,  
Service-Mitarbeiterin seit Jahren & Springer im Xaver



**Casual Friday o.A.** Wodka, Lime Juice, A-Saft € 4,50

**Green Apple ~ o. A.** Apfel- Maracuja-, Zitronensaft,  
Blue Curacao Sirup € 4,50

**Hula Hoop** Pfirsichlikör, Batida, Multi-/Johannisbeer-Orangensaft, Blue Curacao,  
Sahne € 5,10

**Rainbow** Orangensaft, Sekt, Grenadine, Blue Curacao € 5,10

**Spring Paradise o.A.** O-Zitronensaft, Mandel-/Curacaosirup, € 4,50

**Summer Shirley** Zucker, Grenadine, Wodka, Ginger Ale € 5,10

**Sweety o.A.** Maracuja-/Ananassaft, Kokoscreme, Mangosirup, Sahne, Limette € 4,50

**Wachmacher o.A.** Limettensirup, Kirschsaff, Ginger Ale € 4,50

Alexander „Mitti“ Mittermeier- vom Gast  
zum Barkeeper im Xaver-Service



**Captain America** Malibu, Ananassaft € 5,10

**Deadpool** Wodka, Malibu, Maracuja-/Kirschsaff € 5,10

**Dschinn** Basilikum, Zitr.saff, Zuckersirup, Sipsmith Gin € 4,50

**Gin Diesel** Gurke, Cranberrysaff, Gin, Tonic Water € 5,10

**Green Lantern o.A.** ~ Ananassaft, Mangosirup, Mangosaff, Kokossirup, Sahne € 5,10

**Hulk** Milch, Pfefferminzlikör, Kokossirup € 5,10

**Iron Man** Bourbon Whisky, Sodawasser, Zuckerwürfel € 5,10

**Kickstarter – o.A.** Grenadine, Sahne, Bananensaft € 4,50

**Schmiddy's Milch** 43er Orochata, Grenadine, Milch, Batida de Coco € 5,10

**Summer Breeze o.A.** Curacao Sirup, Maracuja-, Grapefruit- und Bananensaft € 4,50

**Superman** Orangensaft, Ananassaft, Kokossirup, Pfefferminzlikör, Lime Juice, weißer &  
brauner Rum € 5,10

**Vulcano** Erdbeeren, Ananassaft, Sahne, Kokossirup € 4,50