



# -willkommen im Xaver ...

## Warum eigentlich „Xaver“?

Ein Name mit Tradition in unserer Familie:

- unser Großvater, Xaver Gruber, hat damals den Bauantrag für's „Garni“ eingereicht
- unser Vater, Franz Xaver Gruber, hat das Haus gebaut – leider nicht so, wie er es wollte (im bayerischen Stil wie der Dragoner – er musste sich den damaligen Bauvorschriften beugen)
- mein Bruder, Franz Xaver Gruber jun., führt mit mir zusammen den Dragoner und somit auch das Xaver.

## Griabig – G´miatlich – kloa

Ob im Lounge-Bereich, in der gemütlich-kuscheligen Whisky-Lounge, an den Bistrotischen beim Wandgemälde mit Peitinger Sehenswürdigkeiten, an der Bar mit Blick auf über 260 Whisky-Spezialitäten (Whiskys, New Makes, Whisky-Liköre) aus aller Welt oder im Sommer draußen auf der Terrasse direkt an der Peitnach – wir wollen, dass Sie sich wohl fühlen und schöne Stunden genießen können.

In unserer Karte ist für jeden etwas dabei: eine große Auswahl an Sprizz-Getränken, jede Menge Bier, unterschiedlichste Gin-, Wodka- & Rum-Spezialitäten (mit extra Flights & Tastings), Weine, Edelbrände, warme Dinzler Kaffee- oder Ronnefeldt Tee-Spezialitäten für die kalten Tage ...

Derzeit bieten wir weit über 200 Cocktails auf 2 verschiedenen Karten an: einmal gibt es die „Mitarbeiter-Cocktail-Karte“ – hier durfte unser komplettes Team seine Kreativität ausleben und selbst Cocktails erfinden. Wir sind stolz auf so viel Engagement und honorieren das entsprechend = von jedem dieser erfundenen Cocktails bekommt der entsprechende Erfinder einen kleinen Anteil. Daneben finden Sie am Ende dieser Karte eine weitere Auswahl an Cocktails – zum Teil Xaver Specials, zum Teil Cocktails der International Bartender Association, bei vielen finden Sie eine kleine Info zur Geschichte „hinter“ dem Cocktail, der eine oder andere wurde immerhin vor weit über 100 Jahren erfunden. Zahlreiche alkoholfreie Cocktails finden Sie natürlich auch in beiden Karten.

Whisky-Freunde laden wir nicht nur auf eine Reise quer durch Europa ein, sondern schicken Sie auch auf Weltreise mit unseren über 260 Whisky-Spezialitäten, die Sie in unserer separaten Karte finden und die alle ausführlich beschrieben sind. Kleine Info am Rande: wir haben uns ein bisschen auf Whiskys aus Deutschland spezialisiert – und haben es bislang keine Sekunde bereut! Zum Durchprobieren empfehlen wir unsere Whisky-Flights. Oder schaut mal bei einem Tasting vorbei, die wir extra anbieten (auch Gin-Tastings finden übrigens regelmäßig statt).

Kleine Snacks runden unser Angebot ab – auch hier ist für jeden etwas dabei.

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Abend bei uns verbringen möchten und wünschen Ihnen angenehme Stunden,

Monika Pummer & das Xaver-Team

Jana, Natascha, Ramona, Kerstin, Karin, Mitti & Flo

# Bier-Spezialitäten

## Sparifankal-Biermanufaktur Peiting

Die Biermanufaktur Sparifankal ist eine Mikrobrauerei, die sich zum Ziel gesetzt hat, gutes handwerkliches Bier mit Begeisterung und Leidenschaft zu brauen. Beginnend mit einer kreativen Rohstoffauswahl und Brauverfahren zeigt sich sehr schnell, dass Bier mehr als nur ein einfaches Getränk ist. So können die verschiedensten Kreationen zu ungeahnten und einmaligen Geschmackserlebnissen führen, auch für Frauen.

Jedes Bier, das in der Brauerei hergestellt wird, wird vom Braumeister auf seine Qualität hin überprüft. Nur dann, wenn es die hohen Ansprüche erfüllt, wird das Bier in Fass oder Flasche abgefüllt. Dabei wird jede Flasche und jedes Fass von Hand gefüllt, verschlossen und etikettiert. Um die hohe Qualität zu bestätigen erhält jedes Etikett, und damit jede befüllte Flasche, eine persönliche Signatur des Braumeisters.

Die Biermanufaktur Sparifankal bringt handwerkliche Braukunst und Leidenschaft in Fass und Flasche.

**Helles 0,33 L** € 2,80

**Weizen 0,33 L** € 2,80

## Hacker-Pschorr

Seit fast vier Jahrhunderten ist Paulaner ein Teil der bayerischen Lebensart und ein Synonym für beste Braukunst aus München. Im Jahre 1634 begannen die Paulaner Mönche im Kloster Neudeck ob der Au mit dem Bierbrauen. Seither ist Paulaner fester Bestandteil der Kultur, Tradition und Geschichte Münchens. Dank der langjährigen Brauerfahrung, der tiefen Leidenschaft für die feinste Münchner Braukunst sowie der Einhaltung des bayerischen Reinheitsgebots, zeichnen uns höchste Qualitätsansprüche und bester Geschmack aus. Das Geheimnis des guten Geschmacks sind die edlen Inhaltsstoffe. Unsere Brauer beziehen den Hopfen direkt vor der Haustür aus dem Hopfenanbaugebiet Hallertau. Die Nähe ermöglicht die Realisierung kontinuierlicher Qualitätskontrollen, den Aufbau langfristiger Verträge mit regionalen Bauern sowie eine Verwurzelung in der Heimat. . Seit über 70 Jahren ist Paulaner unser Haupt-Partner in Sachen Bierkultur.

**Helles 0,5 L** € 3,20

**Radler 0,5 L** € 3,20

**Leichte Weisse 0,5 L** € 3,30

**Alkoholfreies Helles naturtrüb 0,5 L** € 3,20

## Paulaner

**Paulaner Dunkles Weizen 0,5 L** € 3,30

**Paulaner Hefeweizen 0,5 L** € 3,30

**Paulaner Weizen alkoholfrei 0,5 L** € 3,30

**Ruß 0,5 L** € 3,30

**Cola-Weizen 0,5 L** € 3,30

**Paulaner Altmünchner Dunkel 0,5 L** € 3,30

**Paulaner Salvator 0,5 L** € 3,50

**Neu von Paulaner: Paulaner Zwickl-Bier** 0,4 L € 3,00

**Bitburger Pils 0,33 L** € 3,20

**Lausitzer Porter** 0,5 L € 3,10

- eines der ältesten Porterbiere Deutschlands ... Bereits 1895 wurde bei Bergquell in Löbau Porter gebraut und es war damals schon in der Lausitz ein beliebtes Getränk. Mit dem Lausitzer Porter wird diese Brautradition erfolgreich fortgesetzt. Der sagenhaft süffige Geschmack dieses einzigartigen Dunklen hat heute landesweit Freunde unter den Kennern der schwarzen Braukunst gefunden.

**Auer Bräu Rosenheim** 111er Zwickel-Bier 0,33 L € 2,90

**Tegernseer Hell** 0,5 L € 3,20

**Desperados** 0,33 L € 3,20

Irland ist für sein legendäres Bier weltbekannt. Irisches Bier zeichnet sich durch einen ganz besonderen Geschmack aus. Die Iren gehören zu den führenden Biertrinker-Nationen der Welt. Das bekannteste irische Bier ist Guinness. Es handelt sich um ein Starkbier, das in Irland auch als Stout bekannt ist. Es verfügt über einen vergleichsweise hohen Alkoholgehalt und besticht durch seinen samtigen, weichen Geschmack.

**Guinness** € 3,30

**Kilkenny** € 3,30

# Alkoholfreie Getränke

## Mineralwasser Adelholzener Classic oder still

0,25 L	€ 2,30
0,5 L	€ 2,70
0,75 L	€ 3,70

Die Adelholzener Alpenquellen gehören zu der Kongregation der Barmherzigen Schwestern vom hl. Vinzenz von Paul. Die Erlöse des Unternehmens fließen daher in zahlreiche soziale Projekte.

## Paulaner Spezi

0,5 L	€ 3,00
-------	--------

## Paulaner Limo

0,5 L	€ 3,00
-------	--------

## Coca Cola <sup>10</sup> / light <sup>8/10</sup> / zero <sup>8/10</sup>

0,33 L	€ 2,60
--------	--------

Fanta	0,33 L	€ 2,60
-------	--------	--------

## Saftschorle

Orange – Traube – Johannisbeere – Rhabarber – Mango – Maracuja – Zitronen – Kirsche – Grapefruit – Pink Grapefruit – Tomate – Erdbeere – Multivitamin

... fragen Sie unser Team, welche Säfte zur Wahl stehen

### Unsere Schorlen werden wie unsere Cocktails mit Säften von granini hergestellt .

Mit außergewöhnlicher Fruchtigkeit und bester Qualität überzeugt granini täglich Konsumenten in über 50 Ländern weltweit. Angefangen hat die Erfolgs-geschichte übrigens im Jahr 1965: Damals kam – von Fruchtsäften in Italien inspiriert – granini Trinkfrucht in Deutschland auf den Markt. Heute zählt granini zu den führenden Premium-Fruchtsäften und -nektaren in Europa – in Deutschland ist granini die starke Nummer 2 im Lebensmittelhandel.

0,4 L	€ 3,10	0,2 L	€ 2,40
-------	--------	-------	--------

## Schweppees

0,2 L	€ 2,60
-------	--------

Für Schweppees werden ausschließlich natürliche Aromen verwendet. Doch Aroma ist nicht gleich Aroma. Für den unnachahmlichen Schweppees-Geschmack sind besonders hochwertige Aromastoffe wie z.B. Essenzen ein unverzichtbarer Bestandteil. Sie werden in einem aufwendigen, kostenintensiven Verfahren schonend über mehrere Monate aus ausgesuchten Rohstoffen gewonnen.

American Ginger Ale

Bitter Lemon <sup>11</sup>

Indian Tonic Water

Ginger B.

Schweppees Russian Wild Berries

Enthält: <sup>2</sup> Farbstoff, <sup>3</sup> coffeinhaltig, \*mit Süßungsmittel Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle),  
\* chininhaltig

# Aperitif

**Martini Bianco**

€ 4,20

**Martini Rosso**

€ 4,20

In der Erfolgsgeschichte von MARTINI stecken über 150 Jahre voller italienischer Leidenschaft. Nach der Gründung in Turin im Jahre 1863 eroberte MARTINI erfolgreich den Rest der Welt und wurde zu einem Sinnbild für alle, die ihr Leben in vollen Zügen genießen. Martini & Rossi wurde von Alessandro Martini, einem Unternehmer und erfolgreichen Weinhändler, und Luigi Rossi, einem erfahrenen und angesehenen Kräuterkenner, gegründet. Der prämierte, kräftige und bittersüße Geschmack des MARTINI-Sortiments ist das Ergebnis geheimer Kombinationen von über 40 verschiedenen Pflanzenextrakten aus den besten Anbaugebieten der Welt.

**Sherry Sandemann dry**

€ 4,20

**Sherry Sandemann medium**

€ 4,20

Sherry ist ein spanischer verstärkter Weißwein aus Andalusien, der einem speziellen Reifeprozess unterzogen wurde. Der Begriff „Sherry“ rührt vom maurischen Namen *Sherish* (phönizisch *Cera*, Lateinisch *Ceret*) für den heutigen Ort Jerez de la Frontera her. Sherry wurde im 18. und 19. Jahrhundert durch englische Handelshäuser weltweit bekannt gemacht.

**Campari pur**

€ 3,50

**Campari-Soda**

€ 3,80

**Campari-Orange**

€ 4,20

Die Geschichte des Camparis soll schon in den 1840er Jahren mit der Entwicklung des Originalrezepts durch Gaspare Campari begonnen haben, der 1860 die Wurzeln für das später nach seinem Sohn benannte, heutige Spirituosenunternehmen Davide Campari, Milano, S.p.A. legte. 1904 wurde die erste Campari-Produktionsstätte in Sesto San Giovanni eröffnet. Der Betrieb förderte Bars, die das Markenlogo zur Schau stellten. Unter der Leitung von Davide Campari begann das Unternehmen, das Getränk zu exportieren; zuerst nur nach Nizza, bald aber auch bis nach Übersee. Derzeit ist Campari in über 190 Ländern erhältlich. Das Rezept soll über 80 Zutaten beinhalten und wird geheim gehalten. Allerdings sind einige Zutaten bekannt. Zu diesen zählen Chinin und bittere Kräuter, Rhabarber, Granatapfel, Gewürze, Ginseng, Zitrusöl, Orangenschalen. Eine der Hauptzutaten ist die Rinde des Kaskarilla baumes.

**Magners Cidre Berry 4,5 %**

€ 4,60

Der Klassiker aus Irland! Magners Cidre gilt in Irland als einer der besten und geschmackvollsten Cidre auf dem Markt. Magners hat seinen beliebten Birnencidre genommen und ihm eine einzigartige Mischung aus Erdbeeren, schwarzen Johannisbeeren und Himbeeren beigegeben, das Resultat: Ein natürlich erfrischender Geschmack!

## Alkoholfreier Aperitif

**Monin Bitter**

€ 3,50

**Monin Bitter-Orange**

€ 3,80

„Bitter“ bzw. „Amer“ bezeichnet im Allgemeinen einen Aperitif-Likör aus einem Aufguss von bitteren Pflanzen. Der Bitter wird rund um die Welt häufig in Cocktails verwendet: im Handumdrehen macht er eine Mischung zum ausbalancierten Drink. MONIN Bitter Aperitif enthält keinen Alkohol und ist somit eine sehr gute Alternative zum Campari. Dieser Sirup enthält wie das Original: Enzian, Kardamom, Nüsse, Ingwer und Paprika.

# Sprizz & mehr je € 4,20

Holunderblüten-zartbitter-Sprizz

Aperol-Sprizz

Apfel-Sprizz - fruchtig-frisch mit Apfellok, Lemon-Sirup & Prosecco

Orangen-Sprizz - fein-herber, fruchtiger Orangenlikör mit Prosecco

**Martini Fiero-Sprizz** - das jüngste Mitglied der Martini-Familie, das mit seinem mediterranen Flair an einen warmen Sonnenuntergang am Mittelmeer erinnert. Reife Blutorangen verleihen ihm eine milde Süße, kombiniert mit dem frischen Aroma von Zitrusfrüchten. Martini Fiero ist einzigartig: Aus erlesenen Weißweinen der Regionen Emilia-Romagna, Apulien und Sizilien, mit einer besonderen Mischung aus Blutorangenschalen und weiteren erfrischenden Zitrusfrüchten vollendet, erhält er eine sanfte Leichtigkeit. Gleichzeitig verkörpert der junge Frische den Stil, die Eleganz und die hochwertige Qualität von Martini.

**Mirtillo-Sprizz** - fruchtiger Heidelbeerlikör, Bitter Lemon & Prosecco

**Gin Chilla** - *Wer Gin liebt, liebt Gin Chilla* ... Ein wunderbar fruchtiger Aperitivo mit kräftiger Wacholdernote, floralen Akzenten und frischen Zitrus-Aromen

„**Pink Bubble**“ - Crème de Pampelmouse mit Rosé Rosamaro Spumante Brut

**Lillet blanc mit Russian Wild Berries** oder **Lillet Vive**

**Lillet** ist ein Aperitif aus Weinen (85 %) und Fruchtkörnern (15 %). Zur Herstellung der Liköre wird die Schale verschiedener Zitrusfrüchte (Orangen aus Südspanien, Pomeranzen aus Haiti, grüne Orangen aus Marokko und Tunesien) und Chinarinde aus Peru mehrere Monate lang in Alkohol eingelegt. Der Lillet wird in traditionellen Eichenfässern gelagert. 1987 wurde das Rezept des Lillet Blanc und 1990 die Zusammensetzung des Lillet Rouge in Zusammenarbeit mit dem önologischen Institut der Universität Bordeaux dem zeitgenössischen Geschmack angepasst: Jetzt schmeckt er nicht mehr süß und bitter, sondern leicht und fruchtig. Wir servieren wir ihn mit Schweppes Russian Wild Berries.

Mit **Aperitivo Rosato** zeigt **Ramazzotti** erstmals seine leichte, spritzige Seite. Die einzigartige Kombination aus Hibiskus- und Orangenblüten und der geringe Alkoholgehalt von 15 % Vol. sind die perfekte Basis für vielfältige Aperitifs. Ob natürlich, wild oder extravagant: Lassen Sie sich mit zahlreichen raffinierten Ramazzotti Rezepten ins sommerliche Italien entführen, um auf die Leichtigkeit des Augenblicks anzustoßen.

**Rosato Mio** - Ramazzotti Aperitivo Rosato & Prosecco

**Rosato Bella** - Ramazzotti Aperitivo Rosato & Schweppes Russian Wild Berry

**Rosato Duo** - Ramazzotti Aperitivo Rosato & Schweppes Tonic Water

**Rosato Vento** - Ramazzotti Aperitivo Rosato, Rhabarbersaft & Sodwasser

**Rosato Brio** - Ramazzotti Aperitivo Rosato, Traubensaft & Schweppes Tonic Water

... und wer sich jetzt nicht entscheiden kann: kein Problem!  
Fragt unser Service-Team nach unserem „SprizzTasting“ -

# Gin Tonic

## 5th Red Fruits Fire Gin 42 %& Tonic € 6,50

Früchte spielen beim Gin durchaus eine wichtige Rolle, obwohl das Hauptaugenmerk meist auf anderen Botanicals wie Gewürzen und Kräutern liegt. So kommen fast immer Zitrusfrüchte mit ihren Schalen zum Einsatz, allen voran Zitronen und Orangen. Wer es noch fruchtiger mag, dem sei der 5th Fire Gin Red Fruits wärmstens ans Herz gelegt. Dieser trendige Gin aus Spanien wurde zusätzlich mit roten Früchten bzw. Beeren aromatisiert und tanzt daher aus der Reihe. Er passt wunderbar zum Sommer und eignet sich darüber hinaus zum Mixen diverser Cocktails und Longdrinks. Der 5th Fire Gin Red Fruits aus der spanischen Herstellung ist ein moderner Trendsetter, also ein etwas experimenteller New Western Dry Gin statt ein klassischer London Dry Gin. Die Infusion von Blaubeeren, Himbeeren, Brombeeren und Erdbeeren hat ihm die schöne Farbe verliehen, statt dass die Destillerie auf Farbstoffe zurückgreift. Jenes feurige Pink ist auch namensgebend für den fruchtbetonten Fire Gin. Er wird in Barcelona mit viel Liebe zum Detail hergestellt, wo auch der BCN Gin Prior zu Hause ist. Das Unternehmen Atmosfera mit dem Bezug zur Atmosphäre und zu den Elementen steckt hinter der charismatischen Neuheit mit dem süßlichen Beiklang. Nase: Fuchtig. ~ Geschmack: Komplex, süß, fruchtig, rein, weich, Himbeeren, Blaubeeren, Brombeeren, Erdbeeren. ~ Abgang: Lang anhaltend.

## August Gin 43 % & Tonic € 6,50

Im Herzen der Bayrisch-Schwäbischen Region um die Stadt Augsburg wurde etwas Einzigartiges kreiert: Ein Gin, so markant wie die Menschen seiner Heimat und so würzig wie deren Wälder – der August Gin. Der Gründer, Christoph Steinle, verfolgte schon länger den Gedanken, einen London Dry Gin nach seinen Vorstellungen zu entwickeln: einzigartig, heimatverbunden – ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis. So kreierte er mit einem jungen Team den August Gin. Nach einem Jahrhunderte-alten Verfahren wird dieser Brand im Herzen des Naturparkes 'Westliche Wälder' destilliert. Durch eine 3-fach Destillation im Small Batch wird höchste Qualität, ein intensives Aroma, sowie ein besonders runder Geschmack erlebbar. Verfeinert durch hocharomatische und biologische Zutaten wie Wacholder, Schlehe, Koriander, Angelika, Orangenschalen, Kardamom, Zimt und Muskat bekommt der Gin sein charaktervolles und unverwechselbares Aroma. Nicht zuletzt verleihen die Späne der Zirbelkiefer dem August Gin seinen harzig-warmen Geschmack und machen ihn somit zu einer Edel-Spirituose die ihresgleichen sucht. Seinen Namen verdankt er natürlich keinem geringeren als dem römischen Kaiser Augustus, dem Gründer der Stadt Augsburg im Jahr 15 v. Chr – ein kaiserlicher Name für einen kaiserlichen Gin. Im Augsburger Stadtwappen findet sich auch die Zirbelnuss wieder, die bereits von den römischen Siedlern eingeführt wurde. Regionaler geht es kaum. Er lässt sich pur oder mit einem erfrischenden Tonic Water genießen. Im Sommer auf der Terrasse oder im Winter gemütlich auf dem Sofa, der Genuss wird zum Erlebnis für die Sinne. Am besten Sie kosten ihn selbst und lassen sich von seinem einzigartigen Geschmack inspirieren. Denn wie hatte Horaz, einer der bedeutendsten römischen Dichter der "Augusteischen Zeit", bereits gesagt: Nunc est bibendum.

## Bavarka Gin 46% vol., Bavarian Gin & Tonic € 6,50

Hergestellt aus zehn bayerischen Kräutern, wie Hopfen, Fenchelsamen und Heublume, Orangen- und Zitronenschale, gepaart mit der Kraft der Kartoffel. Seinen kräftigaromatischen Charakter verdankt der rassige Gin nicht zuletzt seinem älteren Bruder, dem BAVARKA Vodka, der zum Ansetzen der Wacholderbeeren als Grunddestillat verwendet wird. Sensorik: Der BAVARKA Gin besticht durch seine kräftige Wacholdernote, floralen Akzente und frischen Citrusaromen. Die leichte Bitterkeit im Abgang umspielt mit einer angenehmen Süße.

## Beara Ocean Gin 43 % & Tonic € 6,50

Die Beara Halbinsel (Irland) an der Atlantikküste beheimatet eine Fülle an außergewöhnlichen Botanicals. So entstand die Idee zum Beara Ocean Gin. Als atlantischen Botanicals, die in dem Gin benutzt werden sind Salzwasser und Zuckertang. Diese werden ausbalanciert mit der Frische von Wacholder und Zesten von Zitrusfrüchten. Kardamon, Engelwurzeln und Lilienwurzeln sind die Grundlage für die Komplexität. Das Resultat ist ein einzigartiger Gin aus Meeresnoten mit traditionellen Botanicals, welche in Verbindung einen tollen und trinkbaren Gin ergeben. Der Gin wird auf einer traditionellen kupfernen Brennblase hergestellt und auf einer modernen automatisierten iStill. So vereint sich auch im Herstellungsprozess Tradition und Moderne.

**Aroma:** Wacholder, Zitrusaromen, florale Noten ~ **Geschmack:** Zitrus, florale Noten, leichte Salznoten, Wacholder ~ **Nachklang:** langanhaltend

## Beefeater Gin Tonic

€ 4,80

Dieser klassische und ursprüngliche London Dry Gin der Firma Beefeater hat eine Geschichte, die bis in die Anfänge der englischen Gin-Herstellung zurückreicht. Heutzutage ist der Beefeater der einzige noch übrig gebliebene Gin, der in Englands Hauptstadt destilliert wird. Hergestellt wird er neben Wacholderbeeren aus Koriandersamen, Angelikasamen, Liliensamen, Angelikawurzel, Süßholzwurzel, Mandeln und den Schalen von Limetten und Orangen. Sein Geschmacksprofil ist mild, harmonisch, leicht süßlich und ölig.

## Bertha's Revenge Irish Milk Gin 42 % & Tonic

€ 6,50

Bertha's Revenge Gin, ein Gin dessen Basisalkohol aus Molke besteht ist ein Gin aus dem County Cork. Die Idee zu dem Gin wurde in London geboren, als die Gründer Justin und Andrew dort mit dem Master Distiller der Thames Distillery zusammen saßen und er ihnen davon erzählt hat, dass Molke eine mögliche Alkoholbasis ist und dies in Irland erfunden wurde. Die beiden fingen an alles über das Thema Gin zu erlernen und zu destillieren. Am Anfang destillierten sie in kleinen 1 Liter Chargen, bis sie das endgültige Rezept entwickelt hatten. Am 27. April 2015 mit Batch Nr. 19 war Bertha geboren. Als es darum ging einen Namen für den Gin zu finden, wollten sie einen Namen, der ausdrucksstark ist und zeigt, was sie erreichen wollen. Die Tatsache, dass Ballyvolane eine Milchfarm ist, Alkohol aus Molke für den Gin genutzt wird und ein einzigartiger Charakter gesucht wurde, brachte Bertha hervor. Um ihr Andenken zu ehren haben wir sie wortwörtlich zurückgebracht. Aber warum sucht Bertha Rache? Es ist nicht boshaft oder schädlich gemeint, eher im Gegenteil. Ihr Leben im Geist ist voller Freunde und einfach nur Bertha Zeit. Bertha's Revenge Gin wurde aus folgenden Botanicals zusammengestellt: Wacholder, Koriander, Bitterorange, Grapefruit, süße Orange, kindlicher Enthusiasmus, Zitrone, Limette, Süßholz, Iris, Angelika, Lachen, Zimt, Kardamon, Nelken, Kumin, Mandeln, Holdunerbüthe und Alexanders geliebter süßer Waldmeister.

**Aroma:** Wacholder, würzige Noten, Kardamon, Kreuzkümmel und süße Zitrusnoten ~ **Geschmack:** weich und mild, süße Orange, Koriander, etwas Pfeffer, Nelke und Kardamon ~ **Nachklang:** würziger langanhaltender Nachklang

## Bombay Sapphire Gin Tonic

€ 4,50

Bombay Sapphire basiert auf einem geheimen englischen Rezept aus dem 18. Jahrhundert. Das Geheimnis liegt in der Mischung aus zehn handverlesenen Botanicals und einem speziellen Destillationsprozess namens Dampfinfusion (Vapour Infusion).

## Botanist Gin Tonic

€ 6,50

Der Botanist wird in der Destillerie Bruichladdich hergestellt. Gin der Marke The Botanist wird unter dem Wahlspruch der Gründer „Botanicals are the very essence of gin - its reason for being“ hergestellt. Die damals verwendete Ausrüstung wird teilweise heute noch verwendet. Aktuell verwenden die Brennmeister von Bruichladdich, 22 von handgepflückte Kräuter von den Hebriden. Destilliert wird Botanic Gin in „Ugly Betty“, einem nostalgischen Pot Still.

## Brockmans Premium Gin 40 % & Tonic

€ 6,80

Aroma und Geschmack des Brockmans Premium Gin zeigen sich von der individuellen und etwas fruchtigeren Seite. Man verspürt einen Beiklang von Orange, Ingwer und Beeren. Koriander, ein feinherber bis säuerlicher Hauch und ein Unterton von trockener Würze gesellen sich dazu. Der englische Gin steckt voller Geschmack und punktet mit einem runden Aroma. Er lässt sich wunderbar als Gin & Tonic der erfrischend anderen Art genießen und macht auch in diversen Cocktails und Longdrinks eine exzellente Figur. Vom ersten bis zum letzten Schluck gibt sich der Brockmans Gin geschmeidig und relativ gehaltvoll. Er gewann 2012 bei der "San Francisco World Spirits Competition" Silber.

## Bulldog Gin Tonic

€ 6,50

Ein Gin mit ungekannt exotischen Noten die sich durch die Zugabe von chinesischer „Dragon Eye“ Frucht, Mohn, Lotosblättern, Koriander, Süßholz und Lavendel entwickeln. 4 mal in traditionellen kupfernen Pot Stills destilliert spielt Bulldog Gin elegant mit dem Gaumen, ohne zuviel Dominanz zu entwickeln. Der Bulldog Extra Bold unterscheidet sich zum klassischen Bulldog Gin im Alkoholgehalt.

### **Capz Fynbos Gin 45 % & Tonic**

€ 7,40

Tiefe, komplexe Kräuteraromen mit einem Hauch von Orangenessenz, Nelken und weißem Pfeffer, Honig und wildem Fynbos. Vierfach in Kupferkesseln destilliert, wird dieser einzigartige Gin unter Leitung von Christian Wilderer in kleinen Chargen hergestellt. Angereichert mit Premium-Wacholderbeeren und 33 einheimischen, nachhaltig von Hand geernteten Botanicals aus der Gruppe der Fynbos Vegetation, für die die Kapregion weltberühmt ist. Darunter sind z.B. Wild Dagga, Honeybush, Devil's Claw, Bushman's Ecstasy, Renosterbos, Cancer Bush, African Wormwood und African Potato. Diese Pflanzen werden in der alkoholischen Basis vor der Destillation mazeriert, um eine optimale Bindung der Kräuteraromen zu ermöglichen. Ein schrittweises Mischen mit reinem Bergquellwasser aus den Franschhoek Mountains ergibt einen wirklich einzigartigen Gin von höchster Qualität.

### **Capz Town Rooibos Red Gin 43 % & Tonic**

€ 7,40

Mit einer einzigartigen südafrikanischen Note wird Cape Town Rooibos Red Gin mit organischen, handverlesenem Rooibos angereichert, um die Essenz dieser bemerkenswerten Pflanze zu extrahieren. Die klassische Rooibos-Pflanze ist in der Cederberg-Region des Westkaps beheimatet. Wacholder-, Orangen- und Zimtaromen verbinden sich harmonisch mit dem erdigen, leicht süßlichen und nussigen Geschmack von Rooibos. Das Ergebnis ist ein einzigartiger und wahrhaft südafrikanischer Gin, der kräftig rot gefärbt ist und den unverwechselbaren Geschmack von Rooibos aufweist. Cape Town Rooibos Red Gin kann pur auf Eis, mit Tonic Water, Ginger Ale oder mit Rooibos Eistee als Longdrink genossen werden. Bei den World Drinks Awards 2017 wurde er zum besten südafrikanischen Gin in der Kategorie "Contemporary" gewählt.

### **Dictador Colombian Aged Black Gin (Trésaurz) 43 % & Tonic**

€ 6,60

Was Aroma und Geschmack anbelangt, so ist der Dictador Colombian Aged Gin Black eher ein zurückhaltender Gentleman als ein temperamentvoller Exot. Das soll nicht bedeuten, es handle sich um einen seichten Gin, ganz im Gegenteil. Der hochwertige Gin aus Kolumbien erfreut an der Nase und am Gaumen mit einer milden Würze. Zu den Gewürzen gesellt sich ein Unterton von Ingwer, der ein wenig Leben und Frische ins Geschehen bringt. Abgerundet wird das Trinkerlebnis der anderen Art von reichlich Frucht. Sowohl Orangen als auch Zitronen beleben die Sinne und verleihen dem geschmeidigen Gin etwas beinahe schon Saftiges, Reichhaltiges. Das Auge genießt übrigens mit, denn die schwarze Flasche ist ein Blickfang. Besondere Merkmale: Fruchtkompott und sehr mild.

### **Dirker's Küchenkräuter Gin & Tonic**

€ 6,50

Es entfalten sich Anisaromen und an Lakritz Bonbons erinnernde Gewürznoten. Auf der Zunge setzt sich dieser Eindruck fort. Es ist wenig von Wachholdernoten wahrzunehmen. Am Gaumen eine sehr interessante Kombination von Salbei, Estragon und Basilikum. Mit Gin im klassischen Sinne hat es aber wenig zu tun. Deshalb sehr speziell, ist der Küchenkräuter Gin wohl eher ein Nischenprodukt für Liebhaber. Spezialisten, Liebhaber und Gin Aficionados dürften ihre wahre Freude an den Gin Produkten von Dirker haben – denn sie sind alles andere als klassische Mainstreamprodukte.

### **Gin Mare 42,7 % & Tonic**

€ 6,80

Die Costa Dorada ist eine beliebte Ferienregion im Nordosten Spaniens, in der sich jedes Jahr unzählige Urlauber am Strand erholen und entspannen. Nur wenige wissen, dass auf diesem schönen Fleckchen Erde auch Gin von ausgezeichneter Qualität produziert wird. Gin Mare ist einer der neuen Ginsorten, die in den letzten Jahren auf den Markt gekommen sind und das Wohlgefallen der Kenner gefunden haben. Obwohl Gin eigentlich ein traditionelles Getränk aus dem kalten Norden ist, zeigt sich das Mittelmeergebiet der Herausforderung gewachsen und stellt einen Gin vor, der sich vor den anderen großen Sorten nicht zu verstecken braucht. Der wichtigste geschmacksprägende Bestandteil in Gin Mare sind selbstverständlich Wacholderbeeren, wie in anderen Gin-Sorten auch. Daneben werden aber auch typisch mediterrane Zutaten und Kräuter hinzugefügt, die dem Gin Mare seinen ganz eigenen, unverwechselbaren Charakter verleihen. Dazu gehören zum Beispiel Arbequina Oliven und solche bekannten und beliebten Kräuter wie Rosmarin, Basilikum und Thymian, die in fast keinem mediterranen Gericht fehlen dürfen.

### **Gordon's Gin & Tonic**

€ 3,50

Dieser Gin ist leicht, raffiniert und wunderbar erfrischend. Der besondere Geschmack beruht auf hochwertigen Kräutern, Gewürzen und ausgereiften, sorgfältig ausgewählten toskanischen Wacholderbeeren, die nach einem über 200 Jahre alten, streng geheimen Rezept verarbeitet werden.



### Gordon's Pink Gin & Tonic

€ 3,50

Gordon's Premium Pink Distilled Gin wurde in Anlehnung an das originale Gordon's Pink Gin-Rezept von 1880 kreiert. Das Aroma schafft die Balance zwischen erfrischendem Gordon's, süßen Himbeeren und Erdbeeren sowie säuerlich-herben Johannisbeeren. Zur Herstellung wurden nur die hochwertigsten Zutaten und rein natürliche Aromastoffe verwendet, wodurch der authentische Beerengeschmack entsteht. Gordon's Premium Pink Distilled Gin zeichnet sich durch ein süßeres Aroma aus, das Gin Tonic zu einem Getränk für viele Geschmäcker macht.

### G'vine Floraison Gin & Tonic

€ 6,80

Fruchtige Noten in einen Gin zu bekommen geht offensichtlich einfacher als man denkt. Man destilliert die Früchte kurzerhand direkt. Warum immer der Umstand? Dass man in Frankreich dabei auf Trauben zurückgreift, ist aber kaum eine Überraschung. So sehr die Franzosen im Allgemeinen ihren Wein lieben, so sehr lässt sie diese Liebe bei der Destillation nicht los. Aber mal ernsthaft, wer teilt diese Liebe auch nicht? Fern von dem sonst bei Gin typischen Neutralalkohol basiert der G'Vine deshalb auf den Früchten des Ugni-Blanc Weinstocks. Hinzu kommen insgesamt noch 10 weitere florale Botanicals, die eine aufregende und ungewöhnliche Spirituose entstehen lassen. Darunter auch die Weinblüte, für die man im Sommer ein winzig kleines Zeitfenster hat, um sie von Hand zu lesen. Stress, für den wir richtig dankbar sind. Ein wirklich geniales Gesamtkonzept, dass die ganze Blütezeit eines Rebstocks mitnimmt und allein schon im Geruch deutlich floral und fruchtig. Als würden wir mit der Nase mitten durch einen französischen Weinberg fliegen.

### Hayman's Old Tom Gin & Tonic

€ 4,50

Hayman's Old Tom Gin ist eine Kreation im Stile des 19. Jahrhunderts, als man die Kräuter- und Gewürznoten im Gin noch weitaus intensiver betonte und dem Brand auch eine zarte Süße ließ, die ihn voller und runder machte. Da auch dieser Stil seine Fans hat, entschloss man sich bei Hayman's ein altes Familienrezept hervorzuholen und den Old Tom Gin neu aufzulegen. Dieser Gin zeigt sich mit intensiven Aromen in der Nase, die auch den Gaumen begeistern werden. Wacholder, Koriander, Zitruschalen, Angelikawurzel und noch viel mehr ist hier zu schmecken. Diese Eindrücke werden abgerundet von einem weichen, angenehm süßlichen Mundgefühl.

### Heimat Gin 43 % & Tonic

€ 7,80

Heimat ist kein Ort, HEIMAT ist ein Gefühl .... Ein Gefühl aus erlesenen Botanicals wie z. B. Apfel, Birne, Salbei, Thymian, Spitzwegerich und der Tradition des Brennereihandwerks über Generationen hinweg. HEIMAT GIN ist ein Zusammenspiel verschiedener Kräuter und Früchte, welche ausschließlich aus den heimischen Streuobstwiesen der Destille stammen. Hiermit möchte man zum Erhalt und zur Bewahrung der schwäbischen Naturlandschaft langfristig beitragen. Destilliert wird im Small-Batch-Verfahren auf einer traditionell-holzbefeuerten Kupferdestille.

### Hendrick's Gin & Tonic

€ 6,50

Gewürze, Früchte, Samen und Blüten aus aller Welt bilden in ihrer einzigartigen, wohl ausbalancierten Mischung die Basis für den berühmten Mix aus zarten Rosenblüten und frisch-herber Gurke, die Hendrick's Gin so einmalig machen. Hendrick's sprechen von ihrem eigenen Gin als einem "Gin Made Oddly", also einem Gin, der eher ungewöhnlich schmeckt und auch so hergestellt wurde. Schon Schottland als Herstellungsort weicht von der Norm ab, da das nördlichste Gebiet der britischen Insel vor allem für seine hervorragenden Whiskys bekannt ist. Doch das milde, klare Wasser aus den Lowlands, das ideal für die Whisky-Herstellung ist, eignet sich ebenso für die Gin-Destillation, da der Alkohol beider Spirituosen aus Getreide gewonnen wird. Die Herstellung setzt dabei auf Qualität nicht Quantität und verzichtet auf größere Herstellungsmengen um Geschmack und Aromenvielfalt zu gewährleisten. Hendrick's arbeitet dabei mithilfe einer Kombination aus Bennet-Still- und Carter-Head-Still-Verfahren und sichert damit zu, dass Hendrick's Gin so köstlich schmeckt wie wir es gewohnt sind. Das "Gin Made Oddly" bezieht sich jedoch vor allem auf die ungewöhnliche Zugabe aus Bulgarischer Damaszener Rose und sorgfältig ausgewählter Gurke, die frisch-floral nach der Aromatisierung durch die Botanicals zugegeben werden. Dies schlägt sich unmittelbar im Geschmack nieder und verpflichtet beinahe dazu, seinen Gin Tonic oder andere Mixgetränke mit einer Gurkenscheibe verziert zu genießen. Wer Gin auch gerne einmal pur trinkt, um der wunderbaren Palette an Aromen auf die Spur zu kommen, wird beim Hendrick's Gin nicht enttäuscht werden.

### Hernö Navy Strength Gin 57 % Bio & Tonic 7,80

Die britische Royal Navy war einst zur Zeit der großen Seefahrten und kolonialen Eroberungen eine der größten Flotten der Welt. An Bord befanden sich stapelweise Rum und Gin, stets in einer deutlich höheren Alkoholstärke als an Land, auch um damit das oft verkeimte Wasser an Bord trinkbar zu machen.

Der **Hernö Navy Strength Gin** ist das **Flaggschiff dieses schwedischen Gin-Produzenten**. Ein **runder und weicher London Dry Gin** mit einem ausgewogenen Wacholder-Aroma, frischen Zitrusnoten und einem harmonisch-floralen Finish. Seine Aromatik ist noch reichhaltiger und fülliger als beim normalen Hernö Gin. Er begeistert mit viel Frische und seinen würzig-grünen Koriander-Noten, die für einen exotischen Kick sorgen. Vanille und Zimtrinde sorgen für süßlich-warme Nuancen.

Wie auch die anderen Gins von Hernö hat der Navy Strength reihenweise **internationale Preise** abgeräumt: **IWSC Quality Award 2016 – Gold ~ The Spirits Business – Master 2013, 2014 und 2017**

### Hudson Bavarian Dry Gin 44,7 % & Tonic € 6,50

HUDSON Gin ist ein mediterraner Gin aus Niederbayern (Dingolfing), welcher von Harald Herzog zusammen mit einer kleinen Brennerei kreiert wurde. Dieser Gin überzeugt durchs eine sehr angenehme Frische. Er besticht durch seine besonderen Zutaten. Der Gin eröffnet mit seinem besonderen Zitrusduft, in der Nase Limette, Lavendel und Minze und im Geschmack mobilisiert er wunderbare Wacholderaromen. Im Geschmack ist dieser HUDSON Gin vollmundig und reich an Aromen, angenehm frisch und sanft legt er sich um den Gaumen mit einem lang anhaltenden Abgang.

### Hudson Gold Edition Gin 47 % & Tonic € 6,50

HUDSON Gold Edition Gin aus Dingolfing ist ein Gin erster Güte, hergestellt mit besonderen Zutaten von Kräutern der Region. Orange, Ingwer und Koriander stehen im Vordergrund. Würzige Aspekte von Wacholder und Nelke untermalen den Eindruck, vermählt mit floralen Aromen. Im Geschmack dominieren zunächst die Gewürze, vor allem der Kardamom. Das ganz besondere an diesem Gin ist seine Vielschichtigkeit – alle verwendeten Botanicals kommen gleich berechtigt zur Geltung.

### Jinzu Distinctively Crafted Gin & Tonic € 6,50

Ein weicher destillierter Gin mit einem Herz aus Sake: Jinzu hat sich sowohl die delikaten Geschmacksnoten als auch die Philosophie Japans zu eigen gemacht. Jinzu wurde von der Bartenderin Dee Davis als Gewinnbeitrag des Wettbewerbs „Show your Spirit“ geschaffen, bei dem Bartender dazu aufgefordert wurden, ihre eigene Spirituose und Marke zu kreieren. Jinzu wurde von Davis' Reise nach Japan und einer lebenslangen Leidenschaft für das Experimentieren mit verschiedenen Geschmacksrichtungen inspiriert. Die Spirituose gründet auf beinahe 250 Jahren Tradition und Fachwissen in der Spirituosenbrennerei. Dieser klassische britische Gin mit japanischer Note nimmt seine Konsumenten mit auf eine geschmackliche Reise von Westen nach Osten. Jinzus vertrauter Geschmack nach Wacholder und Koriander passt perfekt zur aromatischen Zitrusnote der Yuzu-Frucht und der Frische von Kirschblüten. Duft-Aromen: Wacholder, Yuzu-Frucht, Reisduft des Sake ~ Geschmacks-Aromen: Wacholderfrische, Yuzu-Frucht, Kirschblüten, Sake ~ Abgang: Weich mit pikante Noten

### Kaiser Hill 16 Bavarian Dry & Tonic € 6,50

In der traditionsreichen Brennerei unserer Familie setzte Alois Schraml im Jahr 1957 eine exotische Idee um: ein bayerischer Gin! Zunächst hieß er „Krammelbeer Dry Gin“ (Krammel: nordbayerisch für Wacholder). Heute ist es der **Kaiser Hill 16**, benannt nach seinem Geburtsort im Stammhaus der Brennerei am Kaiserberg 16 in Erbendorf. Und gebrannt wird er genau so wie vor 60 Jahren. Zu seinem 60-jährigen Jubiläum haben wir unserem Kaiser Hill 16 eine ganz neue Optik verpasst. Das Tor zur Welt des Bavarian Dry Gin aus Erbendorf steht jetzt weit offen.

**Optik:** Klar, brillant, mittlere Schlierenbildung. **Duft:** Frisch, floral, kräftige Wacholdernote, dezent erdig.

Akzentuiert feinherbe Note nach Salbei, Thymian und getrocknetem Ysopkraut. **Geschmack:** Im Vordergrund Wacholder, feine Zitrus-Frische, unterlegt durch eine leichte Ingwernote (Pappelknospe). Trotzdem weich und balanciert (Kardamon). Ein Hauch Nelke und Koriander. **Finish:** Lang, körperreich und wacholderwürzig. Komplex und „Kräuter“-ausgewogen.

### Roskuz Barrz Agzd Gin & Tonic

€ 7,40

Rye Gin, der genau lang genug in kleinen Fässern reift. Zum Schluss mit frisch destillierten Botanicals veredelt: Birkenblätter, Mädesüß, Cranberry & Orangenschale. Bei der IWSC 2015 mit einer Goldmedaille in der Kategorie Gin & Tonic ausgezeichnet. **Farbe:** Helles Gold ~ **Geruch:** Eiche und Orange mit einem Hauch von sommerlicher Blumenwiese im Aroma ~ **Geschmack:** Honig, Orange und Pfeffer gesellen sich zu Eiche.

### Leviathan MEW Gin & Tonic

€ 5,20

Markus E. Wurth hat diesen Dry Gin in Kooperation mit der Gewürzmanufaktur Edy Ledig kreiert & destilliert.

### Macaronesian White Gin 40 % Tonic

€ 6,50

Aus einer der ältesten Destillieren der kanarischen Inseln stammt dieser feinfruchtige Gin der unter anderem aus Wacholder, Kardamom, Lakritz, Orangen & Zitronenschalen destilliert. Mit Macaronesian White Gin präsentiert sich eine echte Geschmackssperle von den spanischen Kanaren. Zugegeben, spanische Gins gibt es mittlerweile durchaus einige auf dem deutschen Markt, allerdings haben wir mit diesem Gin von der Insel Teneriffa nun ein Destillat im Sortiment, das besonders heraussticht.

Geschmacklich schmeckt man bei Macaronesian White Gin die Liebe zum Detail. Denn es werden nur Botanicals verwendet, die auf der Insel wachsen und durch das warme Klima beste Qualität erlangen. Neben klassischen Botanicals, wie Wacholderbeeren, Kardamom und Koriander, werden weitere Botanicals hinzugegeben wie Angelikawurzel, die Schalen von Orangen und Zitronen sowie eine Hand voll geheim gehaltener Zutaten, die nicht Preis gegeben werden. Macaronesian White Gin offenbart einen unglaublich frischen und fruchtigen Geschmack, der sich beim Trinken gefällig dem Gaumen präsentiert.

### Mackmyra Gin „Kreatör“ & Tonic

€ 6,80

Aroma: schwedischer Waldduft nach Wacholder und Himbeere, frische Zitrone mit einer feinen Note Süßer Vanille und würzigem Kardamom ~ Geschmack: würziger Wacholder mit Anklängen von Himbeere, Koriander und einer frischen Zitrusnote ~ Abgang: ein deutlich langanhaltender, frischer Ton von Wacholder und Zitrone Botanicals: Wacholder, Limette, Grapefruit, Zitrone, Orange, Koriander, Kardamom, Pomeranze, Vanille, rosa Pfeffer, Zimt, Ingwer, Holunder, Anis, Preiselbeere und Himbeere.

Die Brennerei in Mackmyra Bruk wurde 2002 eingeweiht und ist eine voll funktionsfähige Pot-Still Destillerie. Hier wurde sämtlicher Mackmyra Single Malt Whisky destilliert bis 2011 die Gravitationsdestillerie in der Mackmyra Whiskyby in Gävle ihren Betrieb aufnahm. 2017 wurde die alte Brennerei wieder reanimiert, diesmal unter dem Namen Lab+Distillery by Mackmyra, mit dem Ziel neue, innovative Spirituosen zusammen mit engagierten Craft Destillern zu kreieren.

Lange wurde getestet, verglichen, diskutiert, probiert und verkostet. Jetzt ist es soweit Mackmyra präsentiert uns den ersten eigenen Gin zur Auslieferung. Kreatör [jin] ist ein Bio-Gin wie man ihn besser in Schweden nicht herstellen kann. Hierfür werden frische und handverlesene Rohstoffe verwendet. Sämtliche Zutaten werden manuell weiterverarbeitet und dann in der klassischen Kupferdestille in Mackmyra Bruk destilliert. Kreatör [jin] wurde in Zusammenarbeit mit dem Craft Brenner Rickard Aldén und der Lab+Distillery by Mackmyra hergestellt. Die Flaschen sind mit Batch- und Flaschennummer nummeriert und allesamt von Rickard signiert.

### Magellan Blue Gin 41,3 % & Tonic

€ 6,20

Gin von blauer Färbung? Betrachtet man Magellan Blue Gin, wird man zunächst einmal stutzig, ist Gin ansonsten ja eher als Spirituose von klarer, durchsichtiger Couleur bekannt. Doch schon die auffällige Farbe und das schlanke, ansprechende Flaschendesign machen klar, dass wir es mit einem extravaganen und absolut köstlichen Premium Gin zu tun haben.

Was wandert in diesen Gin? Nur hochwertigste Materialien, so viel ist klar. Dafür dienen nur beste Zutaten aus ganz Frankreich, die ihn nicht nur veredeln, sondern auch auf seine Herkunft aus der französischen Destillerie Angeac verweisen. So kommen im Magellan Gin feinsten Capet Weizen der fruchtbaren Gegend um Beauce, kristallklares Quellwasser und aromatische Gewürze zusammen. Dreimal wird die Weizenmaische per Hand schonend destilliert, bevor im vierten Destillationsgang Wacholderbeeren und sorgfältig ausgewählte Gewürze hinzu wandern. Diese bedingen nicht nur die hellblaue Farbe sondern auch seinen unverwechselbaren, würzigen Geschmack.

### Malfy Gin con Arancia 41 % & Tonic € 6,50

Ein fruchtiges Feuerwerk mit hervorragend abgestimmten Botanicals. Der wichtigste Bestandteil, die Sizilianischen Blutorangenschalen, werden zusammen mit italienischen Wacholder für 36 Stunden in destilliertem Alkohol mazeriert. Dadurch erhält der Malfy Gin con Arancia seine wunderschöne rubinrote Farbe. In einem zweiten Destillationsschritt, wird die Infusion zusammen mit 7 verschiedenen Botanicals in einem Vakuum Still destilliert und durch Zugabe von kristallklarem Quellwasser auf 41% Vol gebracht.

### MOM Gin & Tonic € 6,30

Das Genusserlebnis von Mom ist geprägt von ausgesuchten tropischen Botanicals und wird durch milde Beerenaromen wunderbar abgerundet. Die Zutaten für diesen Premium-Gin aus Großbritannien werden mit großer Sorgfalt ausgewählt und für die Weiterverarbeitung vorbereitet. Gewonnen wird Mom in vierfacher Destillation in kupfernen Brennblasen. Als Distilled Gin wurde er nach der Beigabe der Botanicals erneut destilliert. Deshalb erscheint er im Glas absolut rein und klar und verströmt dabei eine elegante Aromatik mit floralen Anklängen. Am Gaumen zeigt sich Mom samtlich und fruchtig mit einem lebhaften Beerengeschmack, der sich bis zum sehr schön abgerundeten und süßlichen Finish hält.

### Momentum Gin & Tonic € 7,40

Der Momentum Dry kommt mit insgesamt 9 Botanicals, die im Weizendestillat mazerieren, aus. Unter anderem natürliche Wacholder, Lavendel und selbstredend Basilikum. Als Hauptzutat dient das indische Tulsi-Basilikum. Damit ist der Momentum Gin also wenig traditionell, dafür besonders aufregend. Das Aroma? Grüne und frische Noten von Basilikum. Der Geschmack ist Basilikum, Basilikum und Basilikum, dazu feinherbe Noten von Wacholder.

**Nase:** kräftiger Start, kernig, erdig mit deutlich dominantem Wacholder, der Basilikum hält sich im Duft elegant zurück und wird von Alkohol und Zitrusduft begleitet.

**Gaumen:** kraftstrotzend, wieder erdig und trocken, dabei seidenweich, mit fein justiertem Basilikumaroma und etwas Limone im Hintergrund.

**Finish:** langer, recht trockener und erdig-mineralischer Abgang.

### Monkey 47 Gin & Tonic € 6,50

Monkey 47 - alleine der Name des Schwarzwald Dry Gins verrät einiges über das Destillat. 47 Botanicals werden für diesen Gin mazeriert. Darunter sind exotische wie heimische Wurzeln, Kräuter, Blüten und Zitrusfrüchte. Die gesamte Liste der verwendeten Botanicals würde jedoch hierfür den Rahmen sprengen – so viel sei jedoch gesagt: im Monkey 47 treffen herkömmliche Wacholderbeeren, Zitronenzesten und Süßholz auf echten Schwarzwälder-Flavour durch die Verwendung heimischer Fichtennadeln, Hagebutten und Preiselbeeren.

Doch woher stammt der Affe im Namen des Gins? Überlieferungen zufolge ließ sich ein britischer Gentleman im Norden des Schwarzwaldes nach dem Wiederaufbau des Berliner Zoos nieder. Während seiner Arbeit in Berlin übernahm Montgomery Collins die Patenschaft für den Affen Max, mit welchem er eine tiefe Freundschaft schloss. Leider konnte Affe Max Mr. Collins nicht in den Schwarzwald folgen und so nannte der Brite seinen neueröffneten Gasthof „Zum wilden Affen“. Im Keller des besagten Gasthofs probierte der Brite einiges in der Ginherstellung aus.

Nach Jahrzehnten und der Renovierung des Gasthofs tauchte eine Kiste auf – im Inneren lagen wohlbehütet einige Flaschen Gin mit der Aufschrift „Max the Monkey – Schwarzwald Dry Gin“. Nach einigem Herumprobieren und einigen kleinen Ausbesserungen entstand daraus der Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin.

### Nikka Coffey Gin & Tonic € 7,40

Seine perfekt ausbalancierten Komponenten macht ihm so schnell keiner nach! Auf der anderen Seite des Globus erhält dieser Gin in der traditionellen NIKKA Coffey Still, einer speziellen Brennsäule, seinen unverkennbaren Geschmack. Durch diese sanfte Destillation werden seine zahlreichen, besonderen Geschmackskomponenten geschützt: 11 verschiedene Botanicals, wie Angelika und Koriander beleben diesen Gin mit einem frischen und exotischen Geschmacksprofil. - Also wir wollen auf dieses japanische Meisterwerk auf keinen Fall verzichten. Geschmacklich einzigartig wird dieser Gin durch seine erfrischenden Zitrusfrüchte und zarten Äpfel kombiniert mit japanischen Sansho Pfeffer, der den Nachgang unvergleichlich macht.

### Nizmand Gin & Tonic

€ 7,80

Ein Gin von zwei coolen Jungs, die keine Marketing- Geschichte erzählen wollen, sondern ein Produkt haben, das mit seinen Geschmäckern uns auch so aus den Socken haut. Ein ganz anderes Aromentablett nimmt uns dabei mit auf die gemütliche Seite des Frühlings. Wenn auch die Flasche im zarten Rosa mehr nach Blumengarten schreit, riechen wir bei dem Gin mit starken 46% vol. eher gleich einen ganzen Nadelwald. Lavendel, Rosmarin und Sandelholz sind als Haupt-Botanicals Schuld an dem romantischen Bild im Kopf. Frühlingsgefühle im Glas werden zu Schmetterlingen im Bauch, wenn man sie trinkt. Achtet mal auf die Pinienkerne im Nachgeschmack.

### Nolet's Dry Gin Silver & Tonic

€ 7,40

Dieser Dry Gin entstammt der ältesten Destillerie der Niederlande, die bis heute in Besitz und Verwaltung der Familie Nolet steht. Und obwohl es die Engländer sind, die den uns heute so bekannten London Dry Gin schufen und die zu Recht als Land des Gins gelten, so waren es die Holländer, die mit ihrer Genever- und Wacholderbrand-Tradition erst den Grundstein für die Gin-Produktion legten. Auch heute begeistern niederländische Brennereien mit wacholderhaltigen Spirituosen und seit jeher ganz vorne mit dabei: die Stadt Schiedam, die als holländische Hochburg der Gin- und Genever-Produktion gilt.

Seit dem Jahr 1691 ist die Destillerie der Familie Nolet in Schiedam ansässig und seitdem beweist sie immer wieder, was für hervorragende Destillate eine traditionsreiche Brennerei hervorzubringen vermag. Und obwohl Nolets Dry Gin Silver durchaus dieser Tradition folgt, so ist er doch auch mit speziellen Botanicals ausgestattet, die man so noch in keinem anderen Gin sah. Am bemerkenswertesten sind dabei türkische Rosen, fruchtige Himbeeren und saftige Pfirsiche. Frisch und herrlich aromatisch werden diese in kleinen kupfernen Pot Still Anlagen destilliert, um einen Gin in perfekter Balance und mit Komplexität zu schaffen.

Und damit wir auch wirklich unseren Nolets Gin erhalten, verkostet bei jeder Charge mindestens ein Mitglied der Familie Nolet deren Dry Gin und versichern damit persönlich den hohen Standard und die bemerkenswerte Qualität dieses Dutch Gins.

### Nordés Atlantic Galician Gin

€ 6,50

Nordés ist ein neues Projekt aus Galicien im Norden Spaniens. Ein Sommelier, ein Weinbergsbesitzer und ein traditioneller Brenner haben sich zusammengetan, um gemeinsam außergewöhnliche Produkte zu erzeugen, für die ausschließlich regionalen Zutaten verwandt werden. Ein besonderer Premium-Gin, in Galizien aus Spaniens berühmter Weißweintraupe Albariño gebrannt. Der »Nordés Gin« wird vierfach destilliert, die finale Destillation findet in einer traditionellen Kupferbrennblase statt. Während dieser Prozesse verschmelzen 14 besondere Kräuter und Zutaten zu einem außergewöhnlichen Gin. Neben den typischen Wacholderbeeren sind dies u. a. Eukalyptus, Hibiskus, Tee, Zitronenschale, Eisenkraut, Süßholz und die Salzwiesenpflanze Salicornia (deutsch: Queller; umgangssprachlich auch als „Friesenkraut“ bekannt). In der eleganten und frischen Nase leichte florale Noten sowie ein Hauch von Zitrusaromen. Am Gaumen weich mit erfrischenden Aromen von tropischen Früchten: Ein spanischer Gin par excellence

### Ophir Gin & Tonic

€ 6,50

Dieser London Dry Gin ist aus England und damit vielleicht näher am Regen und dem bewölkten Himmel gebaut als im bunten Trubel fremder Länder – und dennoch verspricht allein der erste Duft des Ophir gleich kunterbunte Märkte, reiche Schätze und ein regelrechtes Bad an Gewürzen. Dafür sammelt er aber auch alle seine Botanicals, wie Kreuzkümmelsamen aus der Türkei, Kardamom & Tellicherry-Pfeffer aus Indien und Koriander aus Marokko entlang der Seidenstraße ein und lässt sie gebündelt auf unsere Geschmacksknospen wirken. Eine endlose Reise der Aromen ganz nach Marco Polo's Vorbild, dessen Geist angeblich vor 250 Jahren einst auch die spanischen Orangen für den Gin in eine der ältesten Destillen Englands gebracht hatte. Das Ende einer Reise war noch nie so lecker.

Kreuzkümmel, Kardamom, Zitrus oder kurz gesagt: ein marokkanischer Markt. Wir sind nicht sicher, ob es für Kamele eine Promillegrenze gibt? Wir empfehlen trotzdem noch einen Schluck von diesem Gin und dem unbeschreiblichen Geschmack vom Orient mit zu genießen.

## Old Fox Gin 45 % & Tonic

€ 7,40

Inspiziert durch alte Rezeptbücher und das Interesse für Spirituosen aus alter Zeit, wurde die Idee geboren, einen Gin im Old Tom Style zu kreieren, gepaart mit dem Eigenschaften der sogenannten New Western Gin Kategorie. Entstanden ist der „Old Fox Gin“ im Old Tom Style mit einem Alkoholgehalt von 45% vol. Damit verfügt er über deutlich mehr als viele am Markt befindliche Gins. Durch die Zugabe eines geringen Zuckeranteils, wie die Rezeptur von Old Tom Gin verlangt, und die Erhöhung der Anteile der Botanicals schmeckt Old Fox Gin angenehm weich und harmonisch mild - der ideale Gin für Gineinsteiger und alte Ginhasen. **Botanicals:** (Auswahl) Wacholder, Zitronenschalen, Orangenblüten, Koriander, Ingwer, Lavendelblüten, Piment und Bergamotte

**Aroma/Nase:** In der Nase entwickelt sich ein Aroma, das klar nach Wacholder und südlichen Früchten riecht.

**Geschmack:** Am Gaumen entwickelt er ein leichte Süße die dann durch eine angenehme Bitternote zu Wacholder und südlichen Früchten wie Zitrone, Koriander, leichte Lavendelnoten und Bergamotte wechselt.

**Nachklang:** Langanhaltend, sehr angenehm, der Geschmack bleibt für mehrere Minuten im Mund.

## Palatinus Dry Gin & Tonic

€ 5,20

Aus der Nordpfälzer Edelobst- & Whiskydestille Hönig in Winnweiler.

Das Ziel war, einen echten Pfälzer Gin zu destillieren. Neben den traditionellen Zutaten wie Wacholder, Koriander, Zitrusfrucht und Lavendel wurden zusätzlich Kräuter und Blüten verwendet, die in den Nordpfälzer Wäldern & Wiesen vorkommen.

## Roku Gin & Tonic

€ 6,20

Roku, im Japanischen gleichbedeutend mit der Zahl Sechs, ist der japanische Premium Craft Gin aus dem Spirituosen-Atelier von Suntory in Osaka. Seine einzigartige Zubereitung aus sechs in Japan beheimateten Botanicals gibt diesem besonderen Gin seine unverwechselbare japanische Identität.

**Aroma:** Duft von Kirschblüten und Grünem Tee mit Anklängen von blumig-süßen Noten.

**Geschmack:** Komplex und vielschichtig, perfekte Harmonie zwischen klassischem Gin-Geschmack und den speziellen Noten japanischer Botanicals. Mit Yuzu als Hauptnote. Weich und samtig am Gaumen.

**Abgang:** Sansho-Pfeffer sorgt für eine leichte Schärfe beim Abgang.

## Saffron Gin & Tonic

€ 6,50

So berühmt wie der Orient für seinen bunten Bazar und die abendländlichen Geschichten ist, so legendär ist der sündhaft teure Safran als König der Gewürze. Nicht zuletzt sind bis zu einer knappen Viertelmillion Blüten notwendig, um an gerade einmal 1kg der roten Blütenstempel zu gelangen, die dann aber nur in extravaganten Kleinstgrößen verkauft werden. Den einzigartigen Geschmack von Safran fern von minimalsten Grammzahlen zu bündeln, war so vermutlich auch die Herausforderung im Hause Gabriel Boudier - dass das Ganze hochprozentig in Flaschen passiert, gefällt uns dabei am besten! Welche Mengen an Safran hier genau im Gin sind, wird uns trotzdem wohl immer ein Geheimnis bleiben. Aber dennoch ist es auch einzig und allein der Safran, der die Farbe ins Destillat bringt. Ein extrovertierter Gin, der unserer Meinung nach nicht nur in seiner Farbe gegen Gold aufgewogen werden kann.

**Spoiler Alert:** Safran! Der hat aber gleich seinen eigenen Vorgarten im Glas dabei - kräftige Zitrone, Wacholder auf der Zungenspitze und weiches Karamell im Abgang. Exotisch und angenehm metallisch, Safran halt.

## Shorteross Gin & Tonic , 46% Vol.

€ 6,50

SHORTCROSS ist ein klassischer Gin aus Irland, mit einem einzigartigen Geschmack, den man am besten als grasig florale Noten beschreibt; wilde Beeren und grasige Noten. Es ist ein weicher Gin mit einem außergewöhnlich langen Finish. Der Gin spiegelt die Pflanzen und Aromen wieder, die es rund um die Rademon Estate Distillery zu finden gibt. Die Hauptbestandteile ihres Gins sind Holunderblüten und -beeren, saftige Äpfel und wilder Klee. Kombiniert werden die Bestandteile mit Koriandersamen, Limonen- und Orangenschalen und Zimt. Ein Weizendestillat bildet die Alkoholbasis, um diesen ausbalancierten Gin zu kreieren. Mit frischem Quellwasser aus der eigenen Wasserquelle wird er auf 46 % gebracht. Der Gin wird in kleinen Chargen von 200-300 Flaschen produziert. Durch die Small Batch Philosophie wird gewährleistet, dass der Gin höchste Qualitätsansprüche erfüllt. Jede Flasche wird von Hand abgefüllt, mit Wachs versiegelt und gelabelt.

**Aroma:** Wacholder, Orange, pfeffrige Zitrusnoten, Holunderbeeren ~ **Geschmack:** Vanillenoten, pfeffrig, ölig, Wacholdernoten, Orangen, Holunderbeeren ~ **Finish:** langanhaltend

### **Sipsmith Queen´s 90<sup>th</sup> Birthday Gin & Tonic** € 6,80

Die Queen ist 90! Sie war immer ein bekennender Gin-Fan. Diese Edition ist eine Hommage an die Queen und bei Sammlern begehrt, da sie auf 5.000 Flaschen reduziert ist! Dem klassischen, trockenen Londoner Dry Gin mit Wacholdernoten wohnt etwas Royales inne. Er kombiniert die erdigen Wacholderbeeren mit Koriander, einem Hauch von Kräutern und Gewürzen und einem frischen Beiklang von Zitrusfrüchten.

### **Sipsmith Gin & Tonic** € 6,40

Sipsmith London Dry Gin ist inspiriert von den traditionellen Londoner Dry Gins des 18. Jahrhunderts  
Geschmack: würzigem Wachholder wird vereint mit einem Hauch von frischem Zitrus

Sipsmith London Dry Gin ist ein in der englischen Barszene sehr beliebter Gin - entstammt er doch der Hand dreier Entrepreneure, die Ihre Leidenschaft für Gin zum Geschäft gemacht haben. Der Name Sipsmith steht für die traditionelle Herstellungskunst von in Handarbeit hergestellten Destillaten. Der Gin Sipsmith entsteht aus einem destillierten Mazerat, in dem 10 ausgewählte Botanicals (Gewürzstoffe) angesetzt wurden: Unter anderem Wacholder aus Mazedonien, Koriander aus Bulgarien oder Orangenschalen aus dem spanischen Sevilla. Der Gin überzeugt durch seinen frischen Charakter.

### **Slgrs Gin Raritas Juniper 46% vol. 0,7 l Edition 2015** € 7,40

Im Jahre 2015 kam eine Neuerung im Gin-Segment aus Bayern, das die Barszene und den Ginenthusiasten begeistern würde. Nach einer Idee von Lantenhammer Chefdestillateur Tobias Maier, traf sich ein Dreigestirn von Gin-Experten von Penninger, The Duke und Lantenhammer. Die Mischung aus Bavarka Gin (Lantenhammer), Granit Bavarian Gin (Penninger) und The Duke Gin aus München, Würde vermutlich schon ohne Finish eine gute Figur machen. Allerdings gönnt man der Gin-Dreifaltigkeit noch eine Lagerung in seltenen Sauternes-Fässern, die innerhalb von 8 Monaten eine warme, goldgelbe Farbe und ein facettenreiches Aroma entwickelt.

Abgefüllt wurde der Raritas Juniper, wie schon der Raritas Diaboli und der Raritas Angeli, in der Lantenhammer Destillerie am Schliersee in Bayern. Es wurde lediglich eine limitierte Anzahl von 5115 Flaschen, mit 46%vol individuell nummeriert, abgefüllt. Die Kunst daran war es, die drei Sorten so zu vermählen, dass jeder noch seinen eigenen Charakter ausspielen kann und sich trotzdem als Teil des Ganzen einfügt.

Farbe: Warmes goldgelb. Nase: Leicht florale Zitrusnote mit würzigen Akzenten und einer deutlichen Wacholdernote. Gaumen: Angenehme Süße mit dezenten Fruchtaromen und starker Wacholdernote mit einem Hauch Hopfen. Abgang: Kräftig, sowie tief im Abgang mit feinen Holzaromen.

### **Spitzmund Gin Rosé Ltd. Edition 44 % & Tonic** € 7,40

Geschmack und Aroma des Spitzmund Gin Rosé Limited Edition profitieren davon, dass frische, reife Erdbeeren zu den klassischeren Botanicals gegeben wurden. Sie dienten nicht nur der Aromatisierung, sondern auch der Färbung, und wurden in Schleswig-Holstein von Hand geerntet. Neben dem fruchtig süßen Erdbeergeschmack entfaltet der rosafarbene Spitzmund Gin Rosé Ltd. Edition Beiklänge von Wacholder und Kräutern. Er ist eher fruchtbetont als würzig oder herb. Frisch, herzhaft und sommerlich, lädt er zum Mixen von Cocktails und Longdrinks ein. Man fühlt sich beinahe an Flavoured Vodka oder an einen fruchtigen Aperitif mit Roséwein erinnert. Man sollte die nummerierte Limited Edition mit hochwertigem Tonic Water ohne starken Eigengeschmack mixen.

### **Stauffenberg Gin 47 % & Tonic** € 7,80

Die Botanicals des Stauffenberg Gin aus Deutschland bestimmen den Genuss. Der Hersteller hat sich für feine pflanzliche Komponenten wie Koriander, Nelken, Zitronenmelisse und Lavendel entschieden. Wacholder und eine Infusion mit Zitrusfrüchten runden die Zutaten ab. Der klare Gin aus der schlichten Flasche mundet deshalb pur getrunken oder "on the rocks" genauso wie als Gin & Tonic oder in Cocktails und Longdrinks. Gibt man dem neuen Edelbrand Stauffenberg Dry Gin eine Chance, wird man von vordergründig fruchtigen Noten verwöhnt. Zitronen und Orangen werden durch pikant würzigen Ingwer begleitet. Kardamom, Nelken und Wacholderbeeren gesellen sich dazu. Der Stauffenberg Gin mit dem komplexen Aroma und dem runden Geschmack verführt sogar Kenner.

### St. George Botanivore Gin & Tonic € 6,60

Ganze 19 Botanicals wandern in den kalifornischen Botanivore Gin der St. George Destillerie. Sie brauchen dabei jedoch nicht an Ihrem Englisch zweifeln: Botanivore ist kein gebräuchliches Wort sondern eine Neuschöpfung der Destillerie, die wörtlich übersetzt so viel wie "Botanical-Fresser" bedeutet. In der Tat beherbergt dieser Gin mit seinen 19 Ingredienzen eine ganze Kakophonie an Aromen, die von frischen Tönen, bis zu süßer Eleganz und herber Würze reichen. Aufgrund sorgfältigster Destillation und besten Zusammenspiels der Aromen, gelingt jedoch die harmonische Zusammenführung und heraus kommt ein delikater, komplexer und anpassungsfähiger Gin. Als solcher macht er sich perfekt in jedweder Art von Gin-Getränk, sei es ein Martini, Gin Tonic oder "on the rocks".

Während Wacholder, frischer Koriander und Lorbeeren in einem speziellen "Botanical Korb" untergebracht werden, wandern alle restlichen Zutaten wie Citra Hopfen, Zimt, Dill- und Fenchelsamen sowie die Schalen diverser Zitrusfrüchte über Nacht in eine kupferne Pot Still Anlage. Am nächsten Tag wird alles sorgfältig destilliert und zu jenem Gin kreiert, der sich solcher Beliebtheit erfreut.

### Sylter Trading Reed Gin 42 % vol. Gin & Tonic € 6,50

Unser Reed Gin ist ehrlich und geradeaus, wie seine Region und dessen Menschen. Schon beim Öffnen der Flasche nehmen sie eine kühle Nordseebrise wahr, denn unser Reed ist mit einer Prise Meersalz versehen. Keine überlagernde Kräuter-, Beeren- oder Obstaromen verfälschen den feinen Wacholder Geschmack, sondern nur eine leichte florale Note begleitet ihn. Wir haben uns explizit für diesen einfachen Charakter entschieden, denn am Ende zählt nicht der Überraschungseffekt beim ersten Schluck, sondern das er immer wieder dem Gaumen schmeichelt und die Sehnsucht bis zum nächsten Reed schürt. Dieser einfache aber überzeugende Charakter mit der frischen Nordseebrise lässt die Herzen von Gin Tonic Freunden höher schlagen. Die Kombinationsfähigkeit ist riesig und die Salznote verstärkt den Geschmack eines hochwertigen Tonics nochmals. Lassen Sie sich überraschen und experimentieren Sie, es wird ein Genusserebnis – versprochen!

### Tanqueray No Ten Gin Tonic € 6,00

Tanqueray No. Ten verwendet Kamille, weiße Grapefruit, Orange und Limette und ist der einzige Gin, der aus der kompletten Frucht hergestellt wird, also aus dem Saft, den Kernen, dem Mark und allem, was dazugehört. Bei den meisten Gins werden 10 % des Destillats als unrein verworfen, übrig bleiben die 90 % als sogenanntes „Heart“ (Herz). Tanqueray No. Ten verwirft 40 % des Destillats, das übrig bleibende Herz ist also noch anspruchsvoller.

### Tanqueray Flor de Sevilla 41,3 % & Tonic € 6,60

Der neue Gin der bekannten Destillerie zeigt wieder einmal sehr deutlich, mit wieviel Liebe zum Detail bei Tanqueray gearbeitet wird. Angereichert mit vollreifen Orangen aus Seville, reiht er sich in der fruchtigen Riege ein, ohne dass der Wacholder komplett verdrängt wird. Die perfekte Ausgewogenheit von süßer Fruchtigkeit und dezenten Bitternoten lassen einem das Wasser im Mund zusammen laufen. Am Ende bleibt ein wunderschöner, fast cremiger und nach vollreifen Orangen schmeckender Eindruck am Gaumen, der definitiv nach mehr verlangt!

**Geruch:** fruchtig, nach vollreifen Orangen mit einem Hauch Honig

**Geschmack:** wunderschön ausbalanciert, nach Wacholder und saftigen Orangen, mit dezenten Bitternoten, am Gaumen geschmeidig weich mit honigsüßen Aromen

**Abgang:** extrem langanhaltend

### The Illusionist 45 % Gin & Tonic € 7,80

„Erlebe Dein blaues Wunder“ – dieser Spruch ist bei The Illusionist Gin nicht nur so dahingesagt, sondern wortwörtlich gemeint. Denn immerhin präsentiert sich der brandneue Münchner Gin dank einer exotischen Blüte vom anderen Ende der Welt in blauer Farbe. Und gibt man ein Tonic Water hinzu, dann erlebt man tatsächlich sein „blaues Wunder“, denn mit dem Aufeinandertreffen von Gin und Tonic verfärbt sich der Drink in ein sanftes Rosa und sorgt für allerlei Geraune am Bartresen. Aromen wie Wacholder und Angelika sorgen gemeinsam mit Macis und Süßholz für angenehme Würze, Rosmarin und Lavendel für floral leichte Aromen und frische Orangen wie Zitronen für einen Hauch Frucht. Insgesamt ist The Illusionist dank dieser Botanicals ein Gin mit warmen Aromen, der frisch und würzig auftritt und nicht nur gut aussieht, sondern auch noch schmeckt.



### Thin Irish Dry Gin 40 % & Tonic

€ 6,50

Kaum auf den Markt, schon zum besten irischen Gin des Jahres 2015 bei den Irish Whiskey Awards gewählt. Ein Dry Gin, der mit Orangen- und Zitrusnoten im Vordergrund überzeugt. Ein leckerer frischer Gin, der den Wacholder in die Zitrusnoten sehr gut einbettet. Der Gin wurde nach einem Amerikaner, Isaac Thin, benannt, der lange Zeit in Waterford lebte und ein guter Freund von Nichola's (der Gründerin der Blackwater Spirits Company) Ur-Großmutter war. Thin Gin ist ein fruchtiger und duftiger Gin, der Spass macht und besonders die unkonventionelle "Böse Jungs und Mädchen" anspricht. Als Isaac Thin nirgendwo jenen exquisiten Gin finden konnte, den er in Paris während eines nachmittäglichen Tete-a-tete mit der Frau eines österreichischen Grafen genoss, beschloss er, seinen eigenen zu kreieren. Während er sich in Irland vor einigen rachsüchtigen Ehemännern verbarg, die ihm seine amourösen Abenteuer nachtrugen, führte er dort seine Experimente unter Verwendung von Wacholder, Koriander, Zitruschalen und irischen Strauchfrüchten durch. Er entschied sich für dreizehn Botanicals, eines für jede Frau, mit der er während seines kurzen Europa-Aufenthalts ein Techtelmechtel hatte. Ein abgerundeter Gin, der sehr schmackhaft ist. Es ist ein irischer Dry Gin den mit verschiedenen Botanicals destilliert wurde. Insgesamt wurden 17 verschiedene Botanicals verwendet unter anderem: Apfel, Rainfarn, Thymian, Beifuß, Holdunderblüte, Weißdomblüten, Orangenblüten, Melisse, Limette, Rotklee und Weißklee. Der Gin lässt sich gut mit oder ohne Eis trinken und auch im Tonic Water macht er sich hervorragend. **Aroma:** Zitrusnoten, Vanille ~ **Geschmack:** Orange, Zitrone, Wacholder, ölig und mild ~ **Auszeichnung:** Best Irish Gin Trophy 2015 (IWA), Gold Medal Gin 2016 (IWA)

### Tonka Gin 47 % & Tonic

€ 6,60

Gönnt man sich den neu auf den Markt gekommenen deutschen Tonka Gin von Daniel Soumikh (Schwechower Brennerei), setzt man auf einen Hauch von Exotik. Die Idee zum mit Tonkabohne aromatisierten Wacholderschnaps kam dem Deutschen im Urlaub, als ihm ein Gin & Tonic mit einer Prise geriebener Tonkabohne gereicht wurde. Das Ergebnis seiner Experimente kann sich sehen lassen. Der Tonka Gin umfasst insgesamt 23 Botanicals, und alle kommen unterschwellig in Aroma und Geschmack zum Ausdruck. Vanille und Wacholder gehen Hand in Hand. Zum cremigen Duft gesellt sich ein trockenes Mundgefühl. Der Gin wirkt süßlich scharf und belebend.

### Waldhornbrennerei Gin & Tonic

€ 6,50

**So schmeckt s' Ländle!** Die Schwaben an sich sind schon seit jeher als experimentierfreudig und weltoffen bekannt. So ist es nicht verwunderlich, dass auch wir uns an einigen der weltbekannten Getränke ausprobieren aber ohne unsere Wurzeln zu verleugnen. Intensive Wacholdernoten werden durch die sehr fruchtigen Komponenten mit dem Geschmack nach reifen Äpfeln abgerundet. Auch der jüngste Spross unserer edlen Familie ist somit ein echter Schwabe.

### Whitley Neill London Dry Gin 43 % & Tonic € 6,50

Im Whitley Neill Gin vereinen sich zwei Welten in einer Geschichte: **England und Südafrika**. Johnny Neill, Spross einer englischen Brenner Familie in der 4. Generation, die schon vor ca. 250 Jahren Gin gebrannt hat, bringt 2005 seinen eigenen London Dry Gin heraus. Dementsprechend ist die Produktionsweise des Gins auch auf Tradition bedacht. Destilliert wird in einer 100 Jahren alte Kupferbrennblase in kleinen Batches nahe dem englischen Birmingham. Bei der Herstellung des Whitley Neill Gins wird dem Alkohol bereits vor der Destillation Wasser zugesetzt, da so die Öle aus den Botanicals besser herausgezogen werden können. Trotzdem kommt der Gin am Ende auf 42% Vol.

Auch die verwendeten **9 Botanicals** sind erst einmal alte bekannte: natürlich Wacholder, genauso aber auch Koriander, Angelika, Kassiarinde, Zitronen- und Orangenschalen und Schwertlilienwurzeln. Und genau jetzt kommt die Liebe von Johnny Neill zu Südafrika ins Spiel. Für die Herstellung seinen Gins verwendet er zusätzlich die **Frucht des Baobab-Baumes (Affenbrotbaum) und die Kapstachelbeere die man auch unter dem Namen Physalis kennt**. Beide Botanicals sind im südlichen Afrika zu Hause und prägen so das Bild des Gins. **In der Nase** fällt sofort das florale Aroma auf. Eine Alkoholnote darf man glücklicherweise vermissen. In der angenehmen Komplexität deutet sich zudem eine leichte Würze an, die von zurückhaltender Wachholder weiter unterstützt wird.

**Am Gaumen** wirkt der Gin sehr mild, der blumige Charakter schlägt in die Würze um, die sich in der Nase bereits angedeutet hat. Der Gin wirkt hier leicht erdig und doch vollmundig, die Komplexität aus dem Nosing ist allerdings nicht mehr komplett vorhanden. **Im Abgang** setzt sich die Leichtigkeit des Gins fort. Die Milde, die an Vanille erinnert und die Erdigkeit dominieren.

### Windspiel Premium Dry Gin 47 % & Tonic € 7,00

Der Gin aus der Eifel ist einerseits ein Unikat, weil er auf Kartoffeln setzt. Andererseits verkörpert er den klassischen Wacholderschnaps aus vergangenen Zeiten, bei dem auf exotische oder zu viele Botanicals verzichtet wird. Er präsentiert sich von der eleganten und weichen Seite ohne alkoholischen Biss oder scharfe Würze. Er setzt auf ein harmonisches, von Wacholder und Zitrusfrüchten geprägtes Bouquet, dem es an Kraft und Komplexität nicht mangelt. Ein Hauch von Holz und eine belebende Frische leiten in den Geschmack über, der sich rund und gehaltvoll gibt. Er schmeckt nach Wacholderbeeren, Nadelhölzern und Zitrusnoten und klingt angenehm nach. Der etwas erhöhte Alkoholgehalt macht sich nicht negativ bemerkbar, sondern verleiht dem in sich stimmigen, geradlinigen Trinkerlebnis mehr Intensität.

### Ferdinand's Saar Quince Gin Likör 30 % & Tonic € 7,40

Fruchtig frisches Quittenaroma und deutliche Wacholdernoten begegnen uns beim gelungenen Gin Likör mit Namen Ferdinands Saar Quince. Die Süße eher zurückgenommen, das Bouquet herrlich aromatisch und die Alkoholnote kein einziges Mal unangenehm auftretend, ist dieser Likör so wohlschmeckend, dass er Sie zum reinen Genuss (beispielsweise als Aperitif?) ebenso beflügeln wird wie zur Kreation spannender Mixgetränke. Da Ferdinands Saar Quince als regionale Antwort auf die englischen Sloe Gins geführt wird, ist es nicht verwunderlich, wenn in einen Gin der Saar-Region neben Birnenquitten auch eine Traubeninfusion hinein wandert, die vom nahe liegenden Weingut Zilliken stammt. Dafür wird jedoch nicht irgendeine Sorte verwendet, sondern ein 2011er Rausch Kabinett, der vom Gault Millau als bester Kabinettwein des Jahres ausgezeichnet wurde. Auch die saftig aromatischen Birnenquitten stammen aus nächster Nähe und wurden hinter der Destillerie gepflückt und sogleich verarbeitet.

### Gordon's Sloe Gin Likör & Tonic € 4,80

Die Grundlage für Gordons Sloe Gin bildet der bekannte Gordons Dry Gin, allerdings wurde der Alkoholgehalt deutlich reduziert und mit Schlehenbeeren aromatisiert. Im Glas zeigt Gordons Sloe Gin daher ein schönes Rubinrot - Schlehenfeuer, wie es im Deutschen genannt wird. Die Schlehenbeeren fügen dem gewohnt trockenen Wacholder- und Koriandergeschmack eine würzige und fruchtige Note hinzu und machen ihn damit einzigartig.

### Hayman's Sloe Gin & Tonic € 4,80

Diese Rezeptur war bisher nur im familiären privaten Gebrauch überliefert worden. Über mehrere Monate werden ausgesuchte wildwachsende Schlehenbeeren im Hayman's Gin eingelegt. Durch Zugabe von Zucker erhält der Likör seine hervorragende rote Farbe und seinen bittersüßen fruchtigen Geschmack. Geschmack: Angenehme Wacholder- und Kräuteraromen mit einer bitter-süßen Fruchtigkeit

### Wismarian Sloe Gin & Tonic € 4,80

DLG-Gold-prämierter WISMARIAN DRY GIN komponiert mit dem Saft vollreifer Schlehen – ein Likör gemäß alter englischer Tradition. Die feinherbe Geschmacksnote der Schlehe und die feine Wacholdernote des Gins mit seinen Aromen zu einer geschmackvollen Harmonie komponiert: WISMARIAN SLOE GIN – das Feinste für Ihre Sinne.

### Botanicals können Ihren Gin/Tonic komplett verändern ... klügel Döschen davon mit 5 verschiedenen Botanicals gibt's bei uns im Xaver:

- **Wacholder aus Mazedonien:** angenehm bittersüß, aromatisch würzig, leicht harzig mit einem Akzent von Tannennadeln. Wir empfehlen ca. 5 Beeren pro Glas
- **Hibiskus aus Nigeria:** blumig & mild süßlich mit leichter Säure. Optisches Highlight: der Gin färbt sich nach Zugabe leicht rötlich.
- **Kardamom aus Guatemala:** frisch-würzig und süßlich-scharf. Erinnert an Zitrusfrüchte & Eukalyptus. Wir empfehlen max. 2-3 Kapseln pro Glas
- **Rosa Beeren (Schinus-Pfeffer) aus Brasilien:** kaum scharf, leicht mild süßlich. Intensiver Pfefferduft mit einer exotischen, bittersüßen Note.
- **Koriandersamen aus Italien:** herb-würzig mit einem süßlichen Nachgeschmack.

Je 0,10 € pro Botanical-Döschen

**Anwendung:** Eine kl. Menge der Botanicals in den Gin Tonic geben. Etwas ziehen lassen & genießen.

Lynchburg Lemonade (Jack Daniels, Triple Sec, Zitronensaft, Lime Juice, Zitronenlimo)	€ 4,80
Jacky-Cola (2 cl Jack Daniels) € 3,90	Jacky-Cola (4 cl Jack Daniels) € 4,50
Jacky-Ginger (3 cl Jack Daniels, Ginger Ale)	€ 4,50

**Jacky-Cola – kennt jeder ... aber: es muss doch nicht immer Jack Daniels N° 7 sein, oder?  
Deswegen haben wir uns etwas „Anderes“ für Euch ausgedacht: unser**

## Whisk(e)y-Cola-Tasting

### Weißwein 0,25 Ltr á €4,90

- jeweils als Einzelflasche/Buddelflasche -

**Baden**

#### Affentaler Riesling in der Buddelflasche

Qualitätswein, Ortenau, Erz. Abf. WG Affental

Trocken, zart duftet das Bukett nach Pfirsich und Zitrus. Der Wein ist erfrischend, fruchtig und belebend – ein idealer Sommerwein.

**Baden**

#### Bickensohler Grauburgunder

Qualitätswein, Erz. Abf. WG Bickensohl, Kaiserstuhl

Trocken, nussig-würzige Aromen beherrschen das Aromabild. Ein feines Aroma nach Birne und Honig unterstreichen diesen klaren, frischen Wein.

**Österreich**

#### Stiftler Grüner Veltliner

Qualitätswein, Chorherren Klosterneuburg – Stiftsweingut –

Trocken, frischer, lebendiger und leicht pfeffriger Zitrusduft, kräftige Würze, leicht herb mit feinem Säuregerüst.

### Roséwein 0,25 Ltr á € 4,90

**Baden**

#### Affentaler Spätburgunder Weißherbst Rosé in der Buddelflasche

Qualitätswein, Ortenau, Erz. Abf. WG Affental

Halbtrocken, frischer, blumiger Duft nach reifen roten Früchten, kraftvoller, ausdrucksstarker Körper mit viel Spiel.

### Rotwein 0,25 Ltr á € 4,90

**Baden**

#### Affentaler Spätburgunder in der Buddelflasche

Qualitätswein, Erz. Abf. WG Affental, Ortenau \* Halbtrocken, vollmundig, samtig, weich, sehr schöne rubinrote Farbe, das Aroma erinnert an Kirschen, Erdbeeren und roten Johannisbeeren, raffinierte Harmonie zwischen feiner Herbe und spürbarer Süße

**Österreich**

#### Stiftler Blauer Zweigelt

Qualitätswein, Chorherren Klosterneuburg – Stiftsweingut –

Trocken, weich, rund, Duft nach frischen Weichsel – angenehme Kirschfrucht, feine Tanninstruktur

# Sekt, Prosecco & Champagner

Glas Sekt	€ 2,70
Sekt halbtrocken Pikkolo 0,2 L	€ 3,90
Sekt Flasche 0,7 L	€ 12,00

Glas Sekt-Orange	€ 2,90
Glas Kir Royal	€ 3,80
Glas Sekt mit Schuss (Rosenblütenlikör, Holunderblütenlikör .....	€ 3,50

Glas Prosecco	€ 2,90
Prosecco Pikkolo 0,2 L	€ 3,90
Prosecco Spumante Flasche 0,7 L	€ 16,40

Glas Rosamaro Spumante	€ 3,10
Flasche Rosamaro Spumante 0,7 L	€ 13,90

So schmeckt die Sonne Italiens! Dieser Rosé-Schaumwein aus der roten Rebe Negroamaro stammt aus dem sonnenverwöhnten Apulien und bietet zarte, rotbeerige Fruchtnoten, eine balancierte, cremige Textur sowie mittleres Mousseux.

Alkoholfreier Sekt Pikkolo 0,2 L	€ 3,90
----------------------------------	--------

Sekt Geldermann rosé 0,7 L	€ 19,90
----------------------------	---------

Ein trockener Geldermann von ganz anderer Couleur. In diesem Rosé paart sich das Aroma eines Kaiserstühler Rotweins mit dem von Spitzenweinen aus Pineau de Loire- und Chardonnay-Trauben. Nach zwei Jahren der Reife, nach dem Rütteln, Degorgieren und der Dosage, kurz nachdem der traditionellen Flaschengärung Genüge getan wurde, empfängt den Kenner eine fruchtige Note

Brunot Champagner 0,7 L	€ 39,90
-------------------------	---------

Goldmedaille Guide Gilbert & Gaillard 2014 (brut) ~ Silbermedaille beim internationalen Weinwettbewerb in Lyon 2014 (brut nature) ~ Guide Hachette 2014 (brut)

In unserem traditionsreichsten Cuvée werden alle drei Rebsorten (Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier) harmonisch in Einklang gebracht. Er verkörpert einen Champagner der vollendet gereift ist, kräftig im Geschmack und gleichzeitig weich und abgerundet. Man findet darin Noten von Apfel, Honig und getoastetem Brot.

Veuve Clicquot Champagner 0,7 L	€ 59,90
---------------------------------	---------

Veuve Clicquot Brut Yellow Label ist seit 1772 das Symbol des Hauses. Perfekte Balance zwischen Kraft und Finesse – der dominierende Pinot Noir bringt seine Komplexität hervor. Er spiegelt unsere hervorragenden Weinberge und unseren konsequenten Stil.

5 bis 6 Monate Verkostungszeit Doppelt so viel Reife wie üblich Mindestens 6 Monate Flaschenreife nach Abfüllung

Moët Chandon Ice Imperial 0,7 L	€ 64,00
---------------------------------	---------

Der erste Champagner der Welt, der speziell für den Genuss auf Eis entwickelt wurde. Durch die Zugabe von Eiswürfeln erreicht er eine besondere Ausgewogenheit aus intensiver Fruchtigkeit und Frische. Das Aroma tropischer Früchte wird kräftiger, wenn er mit frischer Limette, Orange und Gurke oder mit Minze serviert wird. Diese Innovation wird nur auf Eis serviert und ist ein idealer Begleiter für die spontanen Momente im Leben.

# Cognac 2 cl

## Asbach Privatbrand 8 Jahre gereift

€ 4,00

Ausgeprägt fruchtiger Duft mit Anklängen von dunkler Schokolade und Zedernholz. Geschmack am Gaumen vollmundig, ausgeprägt würzig, von kräftigem Fruchtgeschmack mit Mandelaroma und Gewürznoten im Hintergrund. Farbe von dunklem Bernstein.

## Asbach Selection 21 Jahre gereift

€ 15,00

Duft geprägt von Gewürzen und Holz, Karamell und Nüssen, Kaffee, Schokolade, Limetten, einem Hauch von Blüten. Geschmack von Röstaromen, deutliche Kaffeernote und eine Spur von Toffee. Nachklang edel und sehr langanhaltend, reichhaltige Reifnoten und schmeichelnde Wärme. Mahagonifarben.

## Rémy Martin 1738 Accord Royal

€ 8,20

Rémy Martin 1738 Accord Royal Cognac ist ein Destillat aus den besten Trauben der Region Cognac. Traditionell destilliert in kleinen Kupferbrennblasen; die Destillation erfolgt auf der Hefe (sur lies). Später wird das Destillat mit einer handverlesenen Auswahl an Eaux-de-Vie, die in speziell getoasteten Eichenfässern reifen, zu einem Gesamtkunstwerk vermählt.

Die Geschichte hinter 1738 Accord Royal: Dieser Cognac steht für einen sehr wichtigen Meilenstein in der Historie des Hauses Rémy Martin. Im Jahr 1738 erlaubte König Louis XV, der von der Qualität der Rémy Martin Cognacs zutiefst beeindruckt war, per offiziellem Dekret (dem sogenannten „Accord Royal“) die Anpflanzung neuer Weinreben. Dies war eine große Ausnahme, da Erweiterungen von Ackerland für den Weinanbau in dieser Zeit verboten waren. 1997 kreierte der damalige Kellermeister, Georges Clot, eine ganz besondere Cuvée, um diesem historischen Moment ein genussvolles Denkmal zu setzen. Eine Hommage, ganz nach der Philosophie des Hauses Rémy Martin. Der original „Accord Royal“ stammt aus dem Jahr 1738. Für den gleichnamigen Cognac wurde die original Flaschenform dieser Epoche sowie eine elegante Geschenkdose gewählt, die in Auszügen den königlichen Erlass von 1738 zeigen.

## Hennessy VS

€ 5,10

Hennessy ist eine weltweit führende Cognac-Brennerei mit Sitz in Cognac (Frankreich). Das Unternehmen wird in achter Generation von der Familie Hennessy geführt. Gründer des Unternehmens im Jahr 1765 war der Offizier Richard Hennessy, der im 18. Jahrhundert aus Irland nach Cognac immigrierte<sup>[1]</sup> und zunächst nur Handel betrieb. Erst sein Sohn James Hennessy begann mit der Destillation. Bereits 1794 wurden die ersten Produkte nach Übersee exportiert. Die Firma lautet seit 1813 "Jas Hennessy & Co". Unter der Führung von Kilian Hennessy schloss sich Hennessy 1971 mit dem Champagnerhersteller Moët et Chandon zusammen.

## Otard VSOP

€ 5,50

Otard stammt als einziger Cognac aus dem französischen Château de Cognac. 1795 begann Baron Otard, Nachfahre schottischer und norwegischer Ahnen, dort an den Ufern der Charente mit der Herstellung seines Cognacs. Seitdem lebt die lange Tradition Otards in der leicht geschwungenen, tropfenförmigen Flasche fort.

## Armagnac

€ 5,90

Armagnac ist eine geschützte Herkunftsbezeichnung für in der Gascogne in Frankreich hergestellten Brandy (Weinbrand). Nach einer Verordnung von 1909 sind rund 15.000 ha Rebfläche in den Départements Gers, Landes und Lot-et-Garonne zur Armagnac-Herstellung zugelassen. Armagnac ist die älteste bekannte französische Spirituose. Name, Herkunft und Herstellungsverfahren sind durch die Appellation d'Origine Contrôlée gesetzlich geregelt. Im Gegensatz zu Cognac wird Armagnac nicht im Doppelbrandverfahren sondern in einem einzigen Brenndurchgang destilliert. Anschließend erfolgt für drei bis 20 Jahre die Lagerung in Eichenholzfässern. Je länger die Lagerung, desto höher die Qualitätsstufe. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 40 Volumenprozent.

# Rum <sup>2 cl</sup>

## Bachgau Rum „Alchemist“ 40 %

€ 5,00

Bio-Zuckerrohrmelasse aus Paraguay ist der Grundstoff für dieses hochwertige Destillat.

Zum Ansetzen und verdünnen der Melasse wird eine spezielle Mischung mit ausgekochten Maischen angesetzt.

Diese Melange aus Melasse und Maische sorgt für die dunklen und vollmundigen Aromen des „Alchemist“.

Nach zweifacher schonender Destillation in Kupferbrennblasen und einer 13 monatigen Lagerung in Bourbon-Fässern begeistern die Aromen von Schokolade, Mokka und Toffee die Nasen und Gaumen von Genießern und Kennern.

## Ron El Dorado 12 Jahre Guyana 40 %

€ 5,40

Der goldgelbe El Dorado 12 Jahre Rum Special Reserve überzeugt mit einem holzigen und süßen Bouquet, das gefallen will und sich herrlich zeitgenössisch sowie ausgewogen präsentiert. Das Aroma ist außerdem von Gewürzen der exotischen Art geprägt, was an die Weihnachtsbäckerei denken lässt. Ein fruchtiger Beiklang macht sich ebenso bemerkbar wie Süße. Der reiche, großzügige Geschmack ist von ähnlichen Tönen geprägt. Vanille, eine anregende Würze, Eichenholz und brauner Zucker bestimmen das Bild. Am Gaumen gibt sich der Demerara Rum zudem feinherb und nussig. Sherrynoten und Tabak schwingen mit. Ergänzt wird das Bouquet von braunem Zucker, Honig und Melasse. Zimt, Nelken und Muskatnuss kommen bei den Gewürzen am deutlichsten zum Ausdruck. Nicht minder faszinierend und zugänglich präsentiert sich der volle, ergiebige Geschmack – von Früchten voller Tropenflair über Würze bis hin zu Eiche und süßen Facetten ist vieles dabei. Als wäre dies noch nicht genug, punktet der 12 Jahre alte El Dorado Rum von Demerara mit Marzipan, Marmelade und Tabak. Eine Winzigkeit von Sherry macht sich neben Vanille bemerkbar.

## Ron Zacapa Centenario 23 J Guatemala Rum 40 %

€ 5,90

Süßlich präsentiert sich der Ron Zacapa 23 Centenario. Er kann eindeutige Noten von Vanille, Karamell und Mandel aufzeigen. Diese Süße kommt auch beim Genuss sehr gut zur Geltung – so mischen sich hier Noten und Nuancen von Nougat, Karamell und Trockenfrüchten. Das fruchtig-süße Aroma wird von einem Hauch Schokolade unterstrichen. Im Gesamtbild ist dieser Rum am Gaumen ein Hochgenuss – leicht, sanft und gleichzeitig vollmundig.

## Botucal Rum Reserva Exclusiva Venezuela 40 %

€ 5,40

Der Ron Botucal Reserva Exclusiva steht für ein facettenreiches, beinahe luxuriöses Aroma. Er gibt sich an der Nase vielschichtig mit süßen, fruchtigen und würzigen Tönen. Im Geschmack bietet der Reserva Exclusiva aus dem Hause Ron Botucal üppige, ergiebige Noten. Er schmeckt nach reifen Tropenfrüchten, weicher süße, Gewürzen und einem Hauch von Nuss. Schluck um Schluck gewinnt der Spitzenrum an Reichhaltigkeit, ist aber niemals zu stark. Ein seidiges bis manchmal schweres Mundgefühl begleitet das Trinkerlebnis, das einen mittleren bis kräftigen Körper aufweist. Das Finish ist von süßen Zügen wie von Schokolade, Karamell und kandierten Früchten geprägt.

## Ron Pampero Aniversario Reserva Venezuela 40 %

€ 4,80

Der Pampero Aniversario Rum Reserva Exclusiva schafft es auf einzigartige Weise, zugleich mit seiner Würze zu animieren und mit seinem Charme Gaumen und Nase zu schmeicheln. Im Aroma darf man sich bei diesem venezolanischen Meisterwerk auf süße Noten von Karamell und Honig freuen, die von tropischer Frucht und einem würzigen bis herbalem Unterton begleitet werden. Im Geschmack punktet der Reserva Exclusiva der Top-Marke Pampero mit Zitrusfrucht, einem anregend bitteren Beiklang von Lakritze und runder Komplexität. Im Abgang erweist sich der Spitzenrum Aniversario als herrlich geschmeidig und perfekt ausbalanciert.

Der Markenname geht übrigens auf den gleichnamigen stürmischen Südwestwind zurück, der von Argentinien aus seinen Weg bis nach Venezuela findet bzw. in vielen Teilen Südamerikas über die Pampas hinwegfegt. Er bestimmt das Klima, indem er für Hitze sowie einen abrupten Wechsel aus Regen und Trockenheit sorgt. Damit beeinflusst er sowohl das Zuckerrohr, aus dem die Melasse für den Pampero-Rum gewonnen wird, als auch die Lagerung der Spirituosen in Holzfässern. Diese können aufgrund der hohen Temperaturen schneller reifen, weshalb schon nach wenigen Jahren Ageing ein aussagekräftiger, temperamentvoller Charakter wie bei lange gereiften Rum entsteht. Das unverwechselbare Aroma und den eindringlichen, doch angenehmen Geschmack verdanken alle Pampero-Rums ihrem namensgebenden Wetterphänomen, wobei man das hochwertige Zuckerrohr und die sorgfältige Destillation nicht außer Acht lassen sollte.

### **Duncan Taylor West Indies Barbados Single Cask 15 Jahre Rum 54,6 % € 10,80**

Aromatisch und geschmacklich gesehen hat der Duncan Taylor West Indies Barbados Single Cask Rum 15 Jahre viel zu bieten, will den Genießer aber nicht zu sehr fordern, sondern ihn vielmehr verwöhnen. Süße Noten sind unumgänglich, begleitet von einem fruchtigen Beiklang von Zitrusnoten. Ein leicht medizinischer Hauch und Minze schwingen mit. Noch komplexer wird der reiche Duncan Taylor mit Untertönen von Kaffee und Nuss. Der Single Cask Rum wurde auf der Karibikinsel Barbados gebrannt, die als Wiege von karibischem Rum gilt und auf der aktuell nur noch sehr wenige Brennereien aktiv sind. Der hochwertige Single Cask Rum durfte nach der Destillation aus Melasse genau 15 Jahre lang im Fass aus amerikanischer Weißeiche reifen, in dem zuvor Bourbon abgefüllt war.

### **Banks 7 Golden Age Rum 7 Jahre Barbados 43% € 5,40**

Aroma und Geschmack des Banks 7 Golden Age Rum laden den Genießer dazu ein, sich auf eine Reise in exotische Gefilde zu begeben. Die verschiedensten Nuancen verführen die Sinne, angeführt von Früchten und Süße. Ein holziger bis leicht würziger Beiklang macht sich hin und wieder bemerkbar.

Der exklusive Rum basiert nicht etwa auf nur sieben Destillaten, sondern auf 7 Rum-Arten/Stilrichtungen. Damit verbunden kommen sieben Länder zum Einsatz, um diesen unnachahmlichen Blend zu zaubern: Jamaika und Barbados stehen gemeinsam mit Trinidad für die Karibikinseln. Des Weiteren trägt Guyana – bekannt für den Demerara Rum – zum Blended Rum bei. Außerdem sind Rums aus Panama (Mittelamerika) und Guatemala (Südamerika) mit von der Partie. Abgerundet wird das Ganze durch Java, einen Außenseiter. Kein Wunder also, dass der Banks 7 Golden Age Rum so ein bewundernswertes Meisterwerk darstellt. Insgesamt umfasst er 23 verschiedene Destillate, die zwischen einem Jahr und sieben Jahre im Holzfass lagerten.

Blended Rum hat die ganze Welt erobert, ohne dass sich die meisten überhaupt dessen bewusst sind. Der Single Cask Rum aus der Einzelabfüllung ist nämlich eher eine Seltenheit. Das Blending hilft dabei, immer denselben Geschmack und ein bestimmtes Aroma zu erzielen, denn eigentlich bewirkt die Reifelagerung immer kleine bis große Unterschiede. Während sich zahlreiche Hersteller eher bedeckt darüber halten, dass sie für Blends stehen, ist das beim interessanten Banks 7 Golden Age Rum anders: der spielt mit der Zahl in seinem Namen darauf an, dass bei ihm 7 Komponenten zusammenfinden, um einen faszinierenden Genuss zu kreieren.

### **Plantation Pineapple Rum Artisanal Infusion 40 % € 5,40**

Plantation Pineapple - Stiggins' Fancy 1824 Recipe - ist eine streng limitierte Sonderedition, die sich der alten englischen Tradition besinnt Rum mit Ananas zu verfeinern, um so ein Getränk von ungeheurer Aromatik zu kreieren, dessen Geschichte bis an den Anfang des 19. Jahrhunderts zurückreicht. Die Basis für die Herstellung von Plantation Pineapple ist der Dark Rum, der sich aufgrund seiner Kraft und Aromatik hervorragend für die Veredlung eignet. In diesen Rum werden Stücke der Queen Victoria Ananas zum mazerieren eingelegt. Dieser Prozess dauert über drei Monate und verleiht dem Destillat eine unvergleichliche Fruchtnote. Dies ist aber nicht der einzige Schritt. Parallel zur Mazeration der Frucht, mazeriert auch die Schale der Frucht in Rum, da sich hier viele aromatische Öle befinden. Dieses Mazerat wird anschließend sorgfältig destilliert und mit dem ersten Frucht-mazerat vermählt. Das Ergebnis ist eine Spirituose mit einem unvergleichlichen Charakter. Plantation Pineapple überzeugt durch die Kraft des Rums und die Fruchtigkeit der Ananas.

### **R. L. Seales 10 Jahre Rum High Proof Barbados € 5,90**

Aromatisch und geschmacklich gesehen steht der R. L. Seale's 10 Jahre Rum High Proof für Aussagekraft und Harmonie. Er wirkt facettenreich, aber in sich stimmig. Fruchttige und süße Noten gehen Hand in Hand mit einem würzigen Beiklang von Eiche. Der vollmundige, charmante R. L. Seales 10 Jahre Rum High Proof eignet sich wie so manch ein Rum aus der Karibik zum Mixen von Drinks, ist aber hochwertig und alt genug, um auf Wunsch auch pur oder on the rocks genossen zu werden. Der premium-Rum ergänzt die Vanille mit einem nussigen Unterton, der Lust auf mehr macht. Zu den Mandelsplittern gesellen sich Nuancen von Honigmelone, Zimt, Muskatnuss und Pfeffer. Er stammt von einem unabhängigen Abfüller, der sich dem Rum aus den verschiedensten Ländern widmet und für reichlich Abwechslung sowie Anspruch sorgt. Man darf davon ausgehen, dass es sich um Rum aus Barbados handelt, also aus der karibischen Wiege der Rum-Herstellung, die schon seit vielen Jahrhunderten erfolgreich ist. Dieser Rum kommt in der faszinierenden dunklen Flasche zu uns und weist dabei selbst einen dunklen Farbton auf. Das liegt an der Reifelagerung von genau einem Jahrzehnt in Fässern aus Eichenholz.

### **Ron Mount Gay XO Reserva Barbados 43 %**

€ 5,70

Im Aroma des unübertroffenen Mount Gay Rum XO Reserve Cask trifft man auf süße Noten von Schokolade, Karamell und Vanille, etwas Fruchtiges schwingt mit. Durch Tabak und Eichenholz gewinnt der Duft an Komplexität. Im Geschmack überzeugt der Premium-Rum aus Barbados mit reifen Früchten und Trockenfrucht-Tönen. Dazu gesellen sich Beiklänge von Gewürzen. Am Gaumen präsentiert sich der luxuriöse Genuss von der vollmundigen und geschmeidigen Seite. Der Mount Gay Rum Extra Old mit seiner leuchtenden, warmen Farbe sollte auf jeden Fall pur genossen werden. Würde man eine Top 10 der faszinierendsten oder speziellesten Rumsorten erstellen, dann würde der Mount Gay Rum XO Reserve Cask darin aufgenommen werden. Vermutlich ist keine Rum-Brennerei der Welt so alt wie die Destillerie, die in der Karibik für den Mount Gay Rum verantwortlich ist.

### **Dictador Solera Rum 20 Jahre Kolumbien 40 %**

€ 6,30

In seinem Aroma erinnert der Dictador Solera 20 Jahre Rum an süße Noten von Karamell und Vanille. Diese finden sich auch in seinem Geschmack wieder, welcher auch aromatische Kaffeebohnen und einen Hauch von Toffee enthält. Dadurch wirkt er am Gaumen sehr geschmeidig und lässt sich wunderbar trinken, da genau diese Kombination sehr glatt und entspannend ist. Der Dictador Solera 20 Jahre Rum ist auch für seinen belebenden Abgang sehr begehrt. Lange hält sich der Geschmack im Mund und hinterlässt für den Rest des Tages ein wunderbar sanftes Körpergefühl. Um das Alter eines guten Rums schätzen zu können, benötigt man einiges an Erfahrung – ebenso, wenn es um die Herkunftsländer geht. Denn immerhin gelten Kuba und die Karibik im Allgemeinen als Hochburg für viele Brennereien, da ist es für manchen Genießer sehr verwunderlich, dass ausgerechnet aus Kolumbien ein Rum stammt, dem selten so viele internationale Anhänger gefolgt sind, wie diesem. Der Dictador Solera 20 Jahre Rum kommt aus der Brennerei Columbiana, welche 1913 gegründet wurde. Der Name dieses Rums deutet auf seine Kraft und seine Stärke hin, die man überwiegend im Geschmack zu spüren bekommt.

### **Ron Millonario 15 Solera Reserva Especial Peru 40 %**

€ 5,90

Beim Ron Millonario 15 Solera Reserva Especial darf man sich im Aroma auf viel Frucht, gepaart mit ebenso aussagekräftiger Würze freuen. Der Premium-Rum duftet intensiv, aber nicht zu stark. Die Noten von Trockenpflaume und kandierter Frucht werden von Nelkenwürze und vor allem Süße aufgewertet. Der Reserva Especial von Millonario schmeichelt der Nase mit Zuckerrohr und Karamell. Dieselben nicht zu süßen, weichen Nuancen kommen am Gaumen zum Ausdruck. Der edle Blend schmeckt etwas milder, als er duftet und steht für Harmonie. Sein Geschmack leitet in den reinen, gut strukturierten Abgang mit Restsüße über. Aufgrund der hohen Qualität der 15 Jahre alten Ron Millonario wurde er beim Internationalen Rumfestival mehrfach ausgezeichnet. Die Heimat des Ron Millonario 15 Solera Reserva Especial ist nicht etwa eines der Rumparadiese im Herzen der Karibik, sondern der südamerikanische Staat Peru. Das Land, das man vordergründig mit der einstigen Hochkultur der Inkas sowie mit atemberaubenden Berglandschaften in Verbindung bringt, gehört zu den Geheimtipps in der Welt des Rums.

### **Don Papa 7 Jahre Rum Philippinen 40 %**

€ 5,70

Er offenbart im Aroma Noten von Süße, allen voran von Vanille. Man vernimmt zudem einen leicht medizinischen Beiklang, der an Zahncrème oder Hustensirup denken lässt. Im Geschmack steht der asiatische Barrel Aged Rum für Töne von Süße und Würze, ohne scharf oder herb zu wirken. Die sirupartigen Beiklänge werden von einem fruchtigen Hauch begleitet. Kandiertes Obst gesellt sich zu Vanille und Karamell. Gönnen man sich den feinen Don Papa Rum mit seinem Reifegrad von 7 Jahren, wird man positiv überrascht sein: der Rum wirkt süßer und kräftiger als seine Verwandten und gilt als in sich stimmig. Man trifft neben der Süße von Vanille, Honig und Zuckerrohr auch auf herbale Beiklänge, die an Medizin, Sirup und Zahnpasta denken lassen und ungewöhnlich sind. Die unterschwellige Würze passt gut ins Bild und wird von kandierte Früchten aufgelockert. Aroma und Geschmack des Rums bringen Nuancen von Holz mit.

Don Papa ist der Spitzname für Dionisio Magbuelas, kurz Papa Isio. Er arbeitete in der Vergangenheit als Vorarbeiter in einer Zuckerfabrik und entwickelte sich zum Vorreiter der Revolution. Als Schamane, Heiler, Seher und Rebell zugleich verehrt ging Papa Isio in die Geschichte ein. Er leitete das Aufbegehren gegen die spanischen Besatzer und übernahm eine Schlüsselrolle im Aufbegehren des späten 19. Jahrhunderts. Die Einheimischen meinen nach wie vor, sie hätten die Unabhängigkeit zum Teil jener illustren und kämpferischen Persönlichkeit zu verdanken. So gesehen stellt der Ron Don Papa eine Hommage an die Heldenfigur dar. Er soll ja die Rumproduktion in den Philippinen „revolutionieren“, weshalb ein Held der Revolution genau der richtige Namensgeber zu sein scheint.



### **Don Papa 10 Jahre Rum Philippinen 43 %**

€ 11,10

Im Aroma setzt der dunkel leuchtende Don Papa Rum 10 Jahre süße Noten von Vanille und Sirup, begleitet von etwas feinherbem Kaffee. Holzige Noten und reife Früchte gesellen sich dazu und gestalten das Bouquet schön komplex. Der feine Don Papa Rum 10 Jahre entfaltet im Geschmack Töne von Zitrusfrüchten und Vanille, die Lust auf mehr machen und perfekt aufeinander abgestimmt sind. Der Rum gibt sich reif, kräftig, gehaltvoll und lebhaft sowie erfreulich vielschichtig. Auch in Asien wird Rum produziert, und das nicht nur in Indien. Die Philippinen widmen sich ebenfalls dieser Spirituose aus Zuckerrohr. Genau genommen ist an den reinen Zahlen gemessen doch tatsächlich dieses Archipels aus zahlreichen Inseln der größte Rum-Markt der Welt! Es werden aber fast ausschließlich Rums im Land selbst hergestellt und genossen – eine Ausnahme stellt die faszinierende Marke Don Papa Rum dar, die vor einigen Jahren den philippinischen Rum-Markt revolutionierte und auch im Rest der Welt eine Welle der Begeisterung auslöste.

### **Havana Club Anjo 7 Años Kuba 40 %**

€ 4,80

Echte Kenner und Liebhaber schätzen nicht nur die handliche Aufmachung des Havana Club Rum 7 Jahre, sondern auch den ausgezeichneten Geschmack, wodurch dieser Tropfen zu den besten weltweit gehört. Durch seine Lagerung in Eichenfässern erhält der Havana einen unglaublich würzigen Geschmack, der zusammen mit einem frischen Aroma harmoniert. Ein Hauch von Vanille durchzieht den Duft und entfaltet ihn mit Hilfe von frischen Nelken auf eine weiche Art und Weise. Im Geschmack zeigen sich bei diesem Rum die markanten und würzigen Noten. Auch hier kommen die Holz-Essenzen zum Vorschein, die durch die Lagerung in Eichenholzfässern entstanden sind. Sein Abgang ist ebenso weich und würzig wie der Geschmack und hinterlässt ein wunderbares Mundgefühl. Nicht umsonst zählt der Havana Club Rum 7 Jahre zu den besten Rumsorten aller Zeiten und besticht durch seinen hervorragenden Ruf in der internationalen Rum-Branche.

### **Havana Club Selección de Maestros Kuba 45 %**

€ 5,90

Der Havana Club Selección de Maestros ist ein Blended Rum, der aus fünf verschiedenen, ausgezeichneten Rumsorten nach dem Verfahren der Cuban Barrel Proof hergestellt wurde und in ausgesuchten Fässern reifen durfte. Während der Zeit der Lagerung entwickelte der Rum seinen ganzen Charakter. Aus dem Fass wurde der Havana Club, die Selección de Maestros direkt in die Flasche abgefüllt. Wenn die rötliche, bernsteinfarbene Flüssigkeit ins Glas fließt, erfüllt der Duft von Kaffee, Kakao und süßem Tabak perfekt verbunden mit Nuancen von Gewürzen und einem Hauch Holz die Luft. Auch der Gaumen erhält den ganzen Geschmack des Havana Club, die Selección de Maestros, der sich beim ersten Schluck entfaltet: ausgewogene Geschmacksnoten von Kaffee und Kakao verbunden mit Nuancen von Süße und Tabak – harmonisch vereint mit würzigen Aromen erobern den Gaumen und wecken die Sinne. Das Finish des Rums ist lang und voll Geschmack, die einzelnen Geschmacksnoten ziehen nochmals langsam am Gaumen vorüber, um sich dann sanft und behutsam zu verabschieden.

### **Sylter Trading Rum aus der Dominikanischen Republik**

€ 5,90

Kontorsabfüllung! Er ist zwölf Jahre gelagert und wird nochmals für ca. 1 Jahr im Kontor in einem Ex-Sherry-Fass gefinisht. Wie so häufig bei Rum, wissen wir nicht welche Brennerei dahintersteht. Wie in der Karibik üblich, haben die Rum Brennereien eine lange Tradition, wobei für den internationalen Markt nur drei große Brennereien liefern. Die Sylter Trading Rumabfüllung ist keine "Standardware", die in Flaschen bezogen werden kann, sondern wir bekommen diese direkt über einen Rum-Spezialisten geliefert.

### **Plantation 20th Anniversary 40 %**

€ xx

Column Still und Pot Still. Ein Cuvée verschiedener sehr alter Barbados-Rums, die zunächst viele Jahre in Bourbon-Fässern in der Karibik reiften und dann 12-18 Monate in kleinen Fässern aus französischer Eiche in den kühlen Kellern von Château de Bonbonnet, Ars/Cognac. Dieser Alterungsprozess, auch „double ageing“ genannt, bringt eine unvergleichliche Weichheit und Fülle. Das Bouquet dieses mahagoni-farbenen Rums bietet exotische Noten von Zuckerrohr, Vanille, Toast, reifer Banane, kandierter Orange, Kakao, Tabak und gerösteter Kokosnuss, die am Gaumen sehr ausgewogen, weich, sanft und fast lieblich erscheinen. Der intensive Duft und Geschmack ist sehr präsent und bleibt langanhaltend im Nachhall.

**Ihr wollt ein bisschen durchprobieren?  
Fragt nach unseren „Rum-Tastings“!**

## Spirituosen 2 cl

Eine **Spirituose** ist „eine zum menschlichen Verbrauch bestimmte alkoholische Flüssigkeit mit besonderen organoleptischen Eigenschaften, die einen Mindestalkoholgehalt von 15% vol. aufweist“ – Ausnahme Eierlikör: 11%vol ---- Ein **Likör** ist eine Sonderform der Spirituose mit einem Zuckergehalt von mindestens 100 g/l – Ausnahme: 70g/L beim Kirschlikör, 80g/L beim Enzianlikör. ---- Ein **Bitter** ist eine Spirituose mit einem Mindestalkoholgehalt von 15 % vol und einem Zuckergehalt unter 100 g/L mit vorherrschend bitterem Geschmack, hervorgerufen durch Aromatisierung von Trinkalkohol mit natürlichen und/oder naturidentischen Aromastoffen.

Edle Brände, im Holzfass gereift aus dem Hause Alde Gott (Region um Sasbachwalden) oder aus dem Haus „Zur Schwane“ aus der zauberhaften Main-Landschaft um Volkach, Eigenproduktionen aus dem Hause Bayerl in Augsburg finden Sie im „Xaver“ ebenso wie altbekannte Schnäpse & Liköre ....

**Probieren Sie doch einmal etwas Neues aus!**

Obstler	€ 2,20
Barack Aprikosengeist	€ 2,60
Williamsbirne mit Bienenhonig aus dem Hause Bayerl	€ 2,80
Alde Gott Kirschwasser Goldserie 3 Jahre	€ 3,90
Alde Gott Williamsbirne oder Himbeere im Holzfass gerzift	€ 3,90
Zur Schwane Apfel oder Zwetschge im Holzfass gerzift	€ 3,90
Grappa Bianca Friulana	€ 3,90
Grappa Chardonnay Marzadro	€ 5,80
Unterthurner: Bauernnussler ~ Marillengeist	€ 3,90
~ Waldler Himbeergeist	€ 3,90

Bei Unterthurner in Südtirol liegt der im Jahre 1424 errichtete Ansitz Priami in Marling nahe Meran, wo sich heute die Privatbrennerei befindet.

Haselnussgeist aus dem Hause Bayerl	€ 3,90
Linie Aquavit	€ 3,90
Sambuca	€ 2,80
Ramazotti	€ 2,60
Averna	€ 2,60
Underberg	€ 2,80

Seine Kräuter stammen aus 43 Ländern und werden nach dem geheimen „Semper idem“-Verfahren weiterverarbeitet, wobei nur koscherer Alkohol und frisches Wasser zugesetzt werden. In den historischen Räumen unter dem Stammhaus in der Underberg-Straße in Rheinberg reift er ca. 9 Monate in Fässern aus slowenischer Eiche.

### Liköre aus dem Hause Bayerl/Augsburg

Rosenblüten-(€ 3,20)/Holunderblüten-(€ 2,60)/Espresso-(€ 3,90)/Orangenlikör (€ 3,90)

Mozartlikör (€ 3,20), Franglico (€ 2,60), Bailys (€ 3,20), Amaretto Sari (€ 2,80), Kirschlikör (€ 2,20), Eierlikör (€ 2,20) ... und viele weitere Liköre (u. a. Whisky-Liköre = siehe Whisky-Karte) warten auf Euch

### OdI aus dem Chiemgau vom „Sepp aus der OdIgrube“ € 3,90

Ein naturtrüber Kräuterlikör mit 21 Biokräutern und erlesenen Zutaten gefertigt. Wichtig: **er riecht nicht wie er heißt, er schmeckt nicht wie er heißt, aber er sieht aus wie er heißt.**

# Vodka/Wodka

## Bavarka - Bavarian Vodka

€ 5,90

Charaktervoller Vodka "made in Bayern". Die berühmteste Spirituose der Welt hat jetzt einen oberbayerischen Ableger: unverfälscht und ausdrucksstark, hochrein destilliert und aus 100% deutschen Kartoffeln.

## Vysszmaraa Vodka aus Wismar

€ 5,90

Zum 560-jährigen Jubiläum des Brauhauses am Lohberg zu Wismar und Hinricus Noyte wurde ein Vodka destilliert. Er zeichnet sich durch eine fünffache Destillation aus Weizen, gewachsen an der Ostseeküste und eine Filtrierung über Silbermünzen aus. Weich, einzigartig und klar.

## Grzy Goosz Vodka - Frankreich

€ 5,50

Der Grey Goos Vodka wird oftmals als Luxuswodka bezeichnet, und das nicht ohne Grund. Dank seines feinen, geschliffenen Aromas und seines vielschichtigen und dennoch klaren und originalgetreuen Geschmacks kann er von sich behaupten, zu den besten Wodkas weltweit zu zählen. Neben seinem mehr oder weniger neutralen Eigengeschmack machen sich Nuancen von Mandeln und anderen Nüssen bemerkbar, was ihn umso feiner erscheinen lässt. Sein Nachklang ist weich und elegant. Dank seiner fünffachen Filterung wirkt der edle Grey Goose Vodka äußerst rein und anregend.

## Kauffmann Vodka Soft - Frankreich

€ 5,90

Das Aroma des nur 40 % vol. starken Kauffman Vodka Soft ist von ausgesprochener Reinheit und Weichheit. Im Geschmack machen sich Noten von Getreide und sogar von Nüssen bemerkbar, die sich Schluck für Schluck entfalten und dem Gaumen schmeicheln. Präsentiert wird der edle Wodka in einer unverwechselbaren Designerflasche, die eigens in Frankreich hergestellt wird. Was sein Preis-Leistungs-Verhältnis anbelangt, gehört der Kauffman Vodka Soft eindeutig zu den Luxusprodukten unter den Wodkas. Cocktails und Longdrinks würden von ihm profitieren, aber in der Regel wird er pur genossen. Herkunft des Kauffman Vodka Soft: Russland

## Smokcraft Edelholzvodka

€ 5,90

Ein bernsteinfarbender Edelholzvodka der mit der Zeit geht. SMOKECRAFT VODKA, präsentiert die natürliche Geschmacksnote von Holz, durch Curacionsverfahren. Produziert in Berlin, ohne künstliche Aromen und Zusätze, keine Fasslagerung, kein Einsatz von aromatisierten Chips. Natürlich, ehrlich. Smokecraft Edelholzvodka transportiert den natürlichen Geruch und Geschmack von ätherischen Holzölen in Vodka. IWSC Silber Medaille 2017, CWSY Gold Medaille 2017

## Gansloser Black Vodka - Deutschland

€ 4,70

Das Aroma des Gansloser Black Vodka ist überraschenderweise auf der leichten und beinahe jugendlich unbeschwerten Seite angesiedelt und lässt kaum Getreide oder Würze erahnen. Mit feinen Tönen und einem ausgesprochen blumigen Hauch schmeichelt er der Nase. In interessantem Kontrast dazu steht der Geschmack des Edelwodkas, der mit Vollmundigkeit und Reichhaltigkeit punktet. Sagenhaft weich und üppig verwöhnt der Gansloser Black Vodka den Gaumen und leitet in einen geschmeidigen, weder zu langen noch zu kurzen Abgang über. Mit diesem charismatischen Produkt, das von so manch einem Experten sogar der Kategorie Super Premium zugeordnet wird, hat sich die Destillerie Gansloser auf dem globalen Wodkamarkt verewigt. Die attraktive Flasche mit spärlicher silberner Verzierung auf nachtschwarzem Grund macht ihn zum Blickfang. 6fach Destillation. Weizen & Rogge.

## Russian Diamond Vodka - Russland

€ 5,50

Dieser originale russische Premium Vodka hat genau so viele Filtrationsstufen wie ein Diamant Facetten hat, nämlich 57 an der Zahl. Dies spiegelt auch das Flaschendesign wieder, welches auch auf die Reinheit und höchste Qualität dieses Produktes verweisen soll. "Russian Diamond" symbolisiert die Perfektion russischen Wodkas. Die Kunst der Herstellung des Russian Diamond Premium-Vodka ist nur vergleichbar mit einer Diamant Facettierung; es ist ein langes und gründliches Verfahren, welches das gesamte Können und Engagement der Destillieremeister erfordert.

57 Filtrationsstufen garantieren einen absolut reinen und unvergleichlichen Wodka. Der Russian Diamond Vodka wird in der Region der historischen Geburtsstätte dieses traditionellen, russischen Getränks mit dem kristallklaren Brunnenwassers der Mytischtschi Brunnen produziert. Das einzigartige Wasser und die Komponenten feinsten Qualität erschaffen ein Getränk von vollkommener Reinheit und Frische - Russian Diamond Vodka.

## Finlandia Vodka - Finnland

€ 4,50

Der Finlandia Vodka Classic wird nicht zu Unrecht als klassischer finnischer Vodka bezeichnet, scheint er doch die Seele des europäischen Nordlichts einzufangen. Sein Aroma ist von ausgesprochener Reinheit und wirkt zugleich sanft wie anregend. Auch sein Geschmack kann als ausgesprochen klar und erfrischend bezeichnet werden und überzeugt vom ersten bis zum letzten Schluck. Kaum ein anderer Vodka besitzt eine solche Tiefe, ohne dabei so leicht und ehrlich zu wirken. Der Finlandia Vodka Classic kann auf der ganzen Linie punkten, denn selbst sein Finish ist unverfälscht und erstaunlich glatt und ergiebig. In erster Linie sind dies seine edlen Rohstoffe: bei seiner Herstellung wird sog. sechszeilige Gerste verwendet, ein besonders hochwertiges Getreide. Diese wird mit dem besten aller Wasser vermählt – mit ultrareinem Wasser aus unterirdischen Gletscherquellen. Mehr als 10.000 Jahre lang durfte dieses Wasser durch Kies- und Sandschichten fließen und wurde so einer ausgezeichneten natürlichen Filterung unterzogen. Mit seinem Alkoholgehalt von 50 % vol. schmeckt er in Mixgetränken ebenso wie pur oder mit einem Schuss Wasser und Eis und bleibt lange in positiver Erinnerung. Dieser Vodka wurden 7fach destilliert.

## Beluga Noble Russian Vodka

€ 4,50

Dieser Vodka wird ausschließlich aus bestem Malzspiritus und dem kristallreinen Wasser eiskalter sibirischer Quellen hergestellt. Die Symbiose aus den ausschließlich natürlichen Zutaten ergibt einen reinen und milden Wodka mit vollmundiger Tiefe im Geschmack. Die hochwertigen Zutaten erleben eine dreifache Destillation bevor die restlichen Zugaben wie Honig- und Haferextrakte hinzugefügt werden. Bevor der Wodka abgefüllt wird erfolgt eine 30tägige Ruhephase, welche zur Harmonisierung der komplexen Rezeptur führt. Veredelt in sorgfältigster Handarbeit entsteht ein Wodka der Extraklasse.

## Beluga Hunting Berry Noble Bitter (zher Likör denn Vodka)

€ 4,50

Der **Beluga Hunting Berry Noble Bitter Beerenbitter** aus Russland hat genauso viel Aufmerksamkeit verdient wie der **Vodka der Brennerei Beluga**. Er weist einen dunklen Farbton von Mahagoni bis Rotbraun auf. Das Aroma und der Geschmack der trendigen Spirituose aus Mariinsk begeistern mit Noten von Cranberry, Preiselbeere, Wacholderbeere und Anis. Außerdem kamen rare Zutaten wie wilde Kräuter Russlands und Vogelbeere zum Einsatz. Das Ergebnis ist eine tolle Kombination aus Fruchtlikör und Kräuterlikör. Beeren gesellen sich zu herbale und herb würzigen Tönen. Elegant und reichhaltig, vielschichtig und selbstbewusst, nimmt der Beerenbitter von Beluga von sich ein. Er kann pur getrunken werden, brilliert jedoch auch in exotischen Mixgetränken.

## Skyv Vodka - USA

€ 4,50

Klar und rein wie ein Diamant präsentiert sich der Skyv Vodka im Glas. Harmonisch und rein ist auch das Aroma, das mit Noten von Getreide und würzigen Facetten in den Raum fließt. Eine Duftkomposition, die das Rauschen des Pazifiks, die weite Kaliforniens und unberührte Natur in sich trägt berauscht die Sinne. Der Gaumen wird verführt mit einem Geschmack der so ausgewogen und perfekt ausbalanciert ist, dass die Sinne verzaubert werden. Klänge von Getreide verbinden sich mit würzigen Tönen und lassen sich am Gaumen nieder. Destilliert wird der Vodka vierfach in einem temperaturgesteuerten Verfahren, so dass die Verunreinigungen entfernt werden. Danach wird er dreifach gefiltert, somit dann ein klarer und reiner Vodka entsteht.

## Belvedere Vodka - Polen

€ 5,50

Der exklusive Vodka aus Polen ist vor allem im gehobenen Bereich bekannt. In den angesagtesten Bars und Restaurants trinkt man diesen schönen Vodka. Auf der formschönen 0,7 L Vodka-Flasche, die in jeder Bar wirklich hervorsteht, befindet sich ein Gebäude, das der offizielle Regierungssitz des polnischen Präsidenten ist. Belvedere Vodka ist ein leicht süßer Vodka mit Aromen von Toffee und leichter Karamellnote. Im kräftigen Nachklang merkt man beim Belvedere Vodka noch eine schöne Toffeenote. Kurz-Info: 4fach Destillation ~ mehrfache Filterung ~ Rogge

**Euch interessieren alle diese Vodka-Sorten?  
Kein Problem! Natürlich bieten wir auch hier  
ein kleines Vodka-Tasting an!**

## ... an Guad´n

Käsewürfel mit verschiedenen Dips	€ 5,90
Toast-Crêpes mit Schinken oder Käse	€ 2,80
Flammkuchen mit Speck	€ 5,00
Flammkuchen mit Crème fraîche, Lachs aus Wildfang & Lauch	€ 5,80
Brauhaus-Flammkuchen mit Lauch, Zwiebel, würziger Crème fraîche und Schwarzwälder Schinken	€ 6,80
Pide Italia mit Tomatenstücken, Mozzarella und Basilikumpesto	€ 3,50
Pide India mit würzigem Hühner-Curry, verfeinert mit Ananas, Frühlingszwiebeln, Paprika und Käse	€ 3,50
Heißes Brot mit herzhaftem Speck, Zwiebel und Käse	€ 3,80
Knoblauchstangerl – feiner Weizenteig mit Knoblauchbutter gefüllt	€ 2,20
Pommes mit Ketchup & Mayo	€ 2,80
Tortillachips mit Käse überbacken dazu geschnittene Jalapenos, Sour Cream, Texicana Salsa & Käsecreme-Dip (o. ä.)	€ 4,70

## Ronnefeldt-Tees € 2,90

- Hafzrl Darjeeling** Blumige Eleganz mit dem köstlich runden Aroma einer Sommerpflückung.  
**Hafzrl Fruity White** Weißer Tee mit prägnantem Birnen-Pfirsichgeschmack.  
**Hafzrl Ayurveda** Ein hocharomatischer Kräutertee voller Energie und Frische.  
**Hafzrl Refreshing Mint** Coole Entspannung: Kräutertee mit Zitronengras und Pfefferminze.  
**Hafzrl Sweet Berries** Aromatisierter Früchtetee mit Fruchtstückchen und echten Säften.  
**Hafzrl Verzeng** Die beruhigende Verbene mit ihrer fein nuancierten Zitrusnote.  
**Hafzrl Jasmin Gold** Der Duft zarter Jasminblüten über chinesischem Grüntee.  
**Hafzrl Oriental Oolong** Weicher Oolong mit fruchtigem Lulo- und Dattelgeschmack.  
**Hafzrl Orange Cream** Vollmundiger Rooibos mit sanftem Vanillearoma & dem Pep reifer Orangen.  
**Hafzrl Lemon Fresh** Ein herrlich fruchtiger und erfrischender Früchtetee mit Zitrusgeschmack.  
**Hafzrl Masala Chai** Klassische indische Gewürze, die traditionell mit Schwarztee gemischt werden.  
**Hafzrl Green Dragon** Seltener Grüner Chinatee aus handgepflückten Blattknospen.  
**Hafzrl Morgentau** Aromatisierter Grüner Tee mit faszinierend fruchtigen Aromen und Blüten.

## Dinzler Kaffee-Spezialitäten

Tasse Kaffee	€ 2,00	Hafzrl Kaffee	€ 3,40
Espresso	€ 1,90	Doppelter Espresso	€ 2,80
Espresso Macchiato (Espresso mit Milchschaum)			€ 2,10
Tasse Cappuccino mit Milchschaum	€ 2,20	Hafzrl Cappuccino	€ 3,00
Hafzrl Milchkaffee	€ 2,80	Latte Macchiato	€ 2,70
Kaffee Amaretto	€ 2,50	Heiße Schokolade	€ 2,80

**Caffé Corretto** (Espresso mit einem Schuss Grappa) € 2,20

Korrigierter Kaffee? Ganz richtig – korrigierter Espresso bedeutet der Name der Kaffeespezialität, wenn man ihn ins Deutsche übersetzt. Die 'Verbesserung' des Klassikers erfolgt durch die Beigabe von Alkohol – in Italien wird meist Grappa verwendet.

**Pharisäer** (Kaffee mit einem Schuss Rum und Milchschaum) € 2,60

Entstanden ist der Pharisäer der Überlieferung nach auf der nordfriesischen Insel Nordstrand, und zwar im 19. Jahrhundert. Zu jener Zeit amtierte dort ein besonders asketische Pastor. Bei den Friesen war es Brauch, in seiner Gegenwart keinen Alkohol zu trinken. Bei der Taufe des 6. Kindes des Bauern Peter Johannsen bedienten sie sich einer List und bereiteten das oben beschriebene Mischgetränk zu. Die Milchschaumhaube verhinderte dabei, dass der Rum im heißen Kaffee verdunstete und es nach Alkohol roch. Selbstverständlich bekam der Pastor stets einen „normalen“ Kaffee mit Milchschaum. Bei Entdeckung soll er ausgerufen haben: „Oh, ihr Pharisäer!“ Und damit hatte das Nationalgetränk der Nordfriesen nicht nur seine Geschichte, sondern auch seinen Namen

**Kaffee Advokat** (Kaffee mit einem Schuss Eierlikör und Milchschaum) € 2,60

**Kaffee Kirsch** (Kaffee mit einem Schuss Kirschlikör & Milchschaum) € 2,60

**Café Noisette** (Kaffee mit etwas Frangelico und Milchschaum) € 2,50

**Gruber's Spezial** (Heiße Schokolade mit Espresso & Milchschaum) € 3,00

# 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 Spirituosensherstellers 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, Sellaeriesalz, 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, Schwärzes Russian Wild Berries	€ 5,10
<b>Pisco Punch</b> – Pisco, Limette Juice, Ananassirup, frisches 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> – Kirschsafte, 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-, Kirschsaft, 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, Kirschsaft, Zitronensaft, Kokossirup	€ 4,50

---