

COCKTAIL EMPFEHLUNGEN

LIEBE GÄSTE

Drink level: easy drinking fortgeschritten komplex

Das umrandete Drink Level beschreibt, wie ausgefallen oder komplex die Geschmackskombinationen sind.



AU JARDIN

18.–

«Hier wächst kein Unkraut – das ist Begleitgrün.»

Fassbind Vieille Pomme, Pisco
Holunderblüte, Dill, Lime Cordial

Drink level: easy drinking fortgeschritten komplex



KORNSTAR COLADA

17.–

«Drinks im neuen Jahrtausend werden bleiben, was sie waren:
ein erotisches Spiel zwischen drei oder mehr Zutaten.»
– frei nach Dolly Buster –

Der Säemann Weizenbrand, Alpenkräuterbitter
Cachaça Germana, Banane, Kokosnuss

Drink level: easy drinking fortgeschritten komplex

COCKTAIL EMPFEHLUNGEN



YAKUZA

18.–

«Helfe den Schwachen – wehre dich gegen die Mächtigen.»

– Yakuza Ehrenkodex –

Roku Gin, Humbel XB Birne, Kina L'aero D'or
Dry Vermouth, Shiso, Chili

Drink level: easy drinking fortgeschritten komplex



MANO DE DIOS – MILK PUNCH

18.–

«Ich bitte die Engländer ganz ehrlich und tausendmal um Entschuldigung. Aber ich würde es immer wieder tun.»

– Diego Armando Maradona –

Fernet Branca, Jamaica Rum
Cola, Limette, Soda

Drink level: easy drinking fortgeschritten komplex



MÉNAGE À TROIS

17.–

«Club Sandwiches can be both delicious and quite satisfying if made correctly.»

– frei nach Jennifer Lassalle Edwards –

Pisco, Grappa di Amarone, Limette
Traube, Eiweiss, Rosinen Bitters

Drink level: easy drinking fortgeschritten komplex

COCKTAIL EMPFEHLUNGEN



THEOREMA

19.–

«Der Timut Pfeffer wäre der Samen des Grapefruit Baumes.
Wenn es so wäre...»

Timut Pfeffer-Hendrick's Orbium, Suze
Lavendel, Zitrone, Eiweiss

Drink level: easy drinking fortgeschritten komplex



CUMINUS NECTUS

18.–

«De gustibus et coloribus non est disputandum.»
– Scholastische Philosophie –

Chivas Regal 12 years, Nektarine
Kreuzkümmel, Zitrone, Ginger Beer

Drink level: easy drinking fortgeschritten komplex



NAUGHTY NUTS

20.–

«You can be the ripest, juiciest pistachio in the world but
there's still going to be somebody who hates pistachios.»
– frei nach Dita von Teese –

Belsazar Rosé, Pistazie, Champagne Billecart-Salmon
Peychaud's Bitters

Drink level: easy drinking fortgeschritten komplex

COCKTAIL EMPFEHLUNGEN



DESPERADO

17.–

«Nein Mann, den Barkeeper hat es am härtesten erwischt!»
– der einzige Freund –

Tequila Cazadores Blanco, Aperol, Wassermelone, Soda

Drink level: easy drinking fortgeschritten komplex



K.I.T.T.

17.–

«Ich habe Bärendurst, und das meine ich wörtlich!»
– frei nach Knight Rider –

Melisse-Maker's Mark
Angostura Bitters, Ginger Ale

Drink level: easy drinking fortgeschritten komplex

ALKOHOLFREI – NO ALCOHOL BY VOLUME



TICK – NO ABV

11.–

Wassermelone, Crodino, Soda



TRICK – NO ABV

11.–

Banane, Zitrone, Soda



TRACK – NO ABV

11.–

Ananas, Limette, Ginger Beer

APERITIVO



WERK SPRITZ

13.–

Select Aperitivo, Traube, Zitrone, Prosecco



WERK SPRITZ – NO ABV

13.–

Undone – not Orange Bitter, Traube, Zitrone
Prickelnd Cuvée Blanc No 1 Kolonne Null



CARPANO BIANCO & TONIC

13.–

Carpano Bianco, Zitrone, Tonic



GISELA

14.–

Giselle Apéritif, Wassermelone, Zitrone, Soda



BOMBAY BRAMBLE & BITTER LEMON

13.–

Bombay Bramble, Zitrone, Bitter Lemon



SBAGLIATO

14.–

Select Aperitivo, La Copa Rojo, Prosecco



SAILOR'S MATE – NO ABV

10.–

Martini Floreale, Lime Cordial, Mate

BARTENDER'S CHOICE

 **MEZCAL MARGARITA – ROMAN KAISER** 18.–

Mezcal Montelobos, Grand Marnier, Limette

 **MULATA – GEORG HÄUSSLER** 18.–

Rhum J.M. VSOP, Crème de Cacao, Limette

 **GIMLET – WLADIMIR REICHERT** 16.–

Plymouth Navy Strength, Lime Cordial, Limette

 **SIDECAR – LAURA KRÄGELOH** 17.–

Pierre Ferrand 1840 Cognac, Dry Curaçao, Zitrone

 **NEGRONI – WERK8 TEAM** 16.–

Gin, Carpano Vermouth, Campari

ALKOHOLFREI – NO ALCOHOL BY VOLUME

 **NO DAIQUIRI – NO ABV** 13.–

Undone – not Rum, Limette, Zucker

GIN & TONIC EMPFEHLUNGEN

BLIND TIGER PIPER CUBEBA 18.– **& SWISS MOUNTAIN SPRING DRY**

In seinen Anfangsnuancen durch eine zitrusfruchtige Frische geprägt, die in eine leichte, pfeffrige Schärfe übergeht, um dann mit einem vollmundigem Gerstenmalz-Abgang seine Geschmacksexplosion zu entfalten.

LIEBLING & SWISS MOUNTAIN SPRING CLASSIC 19.–

In der Nase wird der Wacholder vor allem vom Ingwer umrahmt, im Gaumen dominiert das Zitronengras und bringt somit frische und fernöstliche Aromen zum Vorschein.

DEL PROFESSORE MONSIEUR 17.– **& FEVER TREE MEDITERRANEAN**

Der Monsieur besticht mit einem klassischen Ginprofil von Wacholder und Zitrone. Unglaubliche Aromenfülle von Kräutern und Gewürzen mit vanillig feiner Süsse.

NGINIOUS! PINK & FEVER TREE MEDITERRANEAN 19.–

Fruchtig wird es mit dem PINK Gin: Hibiskus, Blaubeere und Rhabarber geben dem Gin seine erfrischende und florale Note.

SEEDLIP & FEVER TREE – NO ABV 15.–

Nicht nur für die Fahrer gedacht! Diese alkoholfreie Spirituose ist kein Gin aber dennoch ein Genuss mit Tonic.