

FASS COCKTAILS

Wir mixen und reifen für euch wechselnde Fass Cocktails, diese werden in kleinen 2-4 Liter ausgebrannten Weißbeiche-Fässern gelagert und gefinished.

NEGRONI *bitter & lovingly*

Humboldt Rye Dry Gin | Luxardo Bitter |
Martini Reserva Rubino Vermout red | Orange Bitters

CHAKALAKA *fruity & strong*

Fass gereifter Jamaica Rum | homemade Ananaslikör |
Simple Sirup | Tiki Bitters | Puderzucker | fresh Lime

LONG ISLAND ICE TEA *sweet & strong* Beefeater Gin

| NUSA CAÑA Tropical Island Rum | Topanito Tequila | Absolut Vodka |
Luxardo Triple Sec | fresh Lemon | Coke

Klassische **DRINKS** 5-8cl

CUBA LIBRE

Plantation Original Dark | Angostura | fresh Lime | Coca Cola

MAI TAI *fruity & strong*

Mayers Jamaica Rum | Ron Centenario 7 Jahre Rum |
Luxardo Triple Sec | fresh Lime | Mandel Sirup |
Grapefruitsaft | Puderzucker

OLD FASHIONED *smoked*

aus Gin, Whiskey, Bourbon, Rye oder Rum | Simple Sirup | Bitters

CAIPIRINHA *mit gutem Cachaça*

SALINÍSSIMA Cachaça 2 Years | Lime | brauner Zucker

SOURS aus Whiskey, Pisco, Gin oder Rum

Simple Sirup | Eiweiß | fresh Lime | Bitters

->oder auch als **New York Sour mit homemade Rotweinlikör**

MOJITO

NUSA CAÑA Tropical Island Rum | fresh Lime | Zucker
Limetten | Minze

REFRESHING 5-8cl

ESPRESSO MARTINI *creamy & strong*

Absolut Vodka | Espresso | Mr. Black Coffeelikör |
Simple Sirup

APERETIVO SPRITZ *you know it*

Secco | Aperitivo Luxardo | Soda | Orange

CARRY THE CHERRY *fruity & sweet*

Brockmans Gin | fresh Lemon | homemade Kirschlikör | Grapefruitsaft |
Hopped Grape Bitters | fritz Apfel-Kirsch Limo

Klassische **COCKTAIL** 5-8cl

CORPSE REVIVER NO. 2 *lovely & strong*

Beefeater Gin | fresh Lemon | Luxardo Triple Sec | Lillet Blanc | Absinth

MANHATTAN *sweet & powerfull*

Minor Case Straight Rye o. Woodford Reserve Bourbon
Martini Reserva Rubino Vermout red | Angostura Bitters |

BLOODY MARY *smooth & spicy*

Absolut Vodka | Tomatensaft | fresh Lime | Worcestershire |
Selleriesalz | Tabasco | Pfeffer

GIN BASIL *fresh & herbal*

Beefeater Gin | fresh Lemon | frisches Basilikum | Simple Sirup

BRAMBLE *fruity & sweet*

Brockmans Gin | fresh Lemon | Brombeere | Simple Sirup
hausgemachte Creme de Mure

DARK & STORMY *fruity & spicy*

Kraken Rum | fresh Lime | Bitters | Stones Ginger Wine

IHR HABT ANDERE COCKTAILWÜNSCHE?!

--> dann fragt euren Barkeeper, Prost!

wärmende **DRINKS**

(ab dem 01.11.23 verfügbar, fragt euren Barkeeper)

WEISSER GLÜHWEIN

nach eigenem Rezept | Weißwein | Apfelsaft | Honig | Ingwer | Gewürze

LAMPERIE'S BOMBERDINO *sweet & soft*

Eierlikör | Asbach 8 Jahre | brauner Rohrzucker | Milch | Zimt | Sahne

48ziger KAFFEE *sweet & soft*

Cragganmor 12 J. | Mr. Black Coffeelikör | Mandelsirup | Hot Water | Simple Sirup |

WITHOUT

FREE HIBISCO *sparkling & sweet*

Siegfried Wonderleaves Gin alkfr. | fresh Lemon
Simple Sirup | Soda | Hibiskuszucker |

THE MOTHERSHIP *sweet & fresh*

Cocos | Mandelsirup | Anananassaft |
frischer Orangensaft | Thomas Henry Tonic

APPLE DANCER *fruity & herb*

frisches Basilikum | Apfelschorle | Simple Sirup
Zitronensaft |

NOGRONI *bitter & lovingly*

Siegfried Wonderleaves Gin alkfr. | Undone Bitters |
Martini alkoholfreier Vermout | Orange

VIRGIN MOJITO *sparkling & fruity*

Minze | Zitronenlimo | Simple Sirup | fresh Lime