

APERITIFS

**AMERICANO**

Antica Formula ° | Campari Bitter<sup>1</sup> | Sodawasser  
Die leichtere Variante des Negronis. Süßlich, bitter und erfrischend.

9.-

**DE ROSSI**

Beerensirup | Cointreau | Zitronensaft | Schloss Wachenheim Sekt Riesling Cremant Brut °

10.-

**GIN FIZZ**

No.3 London Dry Gin | Zitronensaft | Zuckersirup | Sodawasser

11.50

**BARDSTOWN FIZZ**

Evan Williams Bottled in Bond Bourbon Whiskey | Zitronensaft | hausgemachter Birnensirup | Hefeweizen<sup>AG</sup>

11.50

**APERITIVO SPRITZ**

Del Professore Aperitivo ° | Schloss Wachenheim Sekt Riesling Cremant Brut ° | Orange | Sodawasser  
Unsere Neuentdeckung für diesen Sommer.

9.-

**HUGO**

St. Germain Holunderblütenlikör | Schloss Wachenheim Sekt Riesling Cremant Brut ° | Limette | Minze | Sodawasser

9.-

*Sie vermissen etwas, dann fragen Sie uns gerne nach unserer Spirituosen-Karte*

COCKTAILS

**Bourbon Sour**

Evan Williams bottled in bond Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß

11.50

**Berry & Jerry**

London No.3 Gin, Pussanga, hausgemachter Himbeer-Mandarinen-Sirup, Limettensaft, Paloma Pink Grapefruit Limonade<sup>3</sup>

14.50

**Amaro Sour**

Amaro Lucano, Limettensaft, hausgemachter Mandarine-Chili-Sirup, Eiweiß<sup>c</sup>, frischer Rosmarin

11.-

**Slow Rider**

Suze Enzianlikör<sup>1</sup>, Karamellsirup, Vanillesirup, Zitronensaft, Maracujanektar<sup>3</sup>, Apfelsaft<sup>3</sup>

11.-

**Tommy's Margarita**

Tequila Topanito Reposado, Limettensaft, Agavendicksaft

11.-

**Monja Roja**

Black Tot Rum, Mandelsirup<sup>hma</sup>, hausgemachter Himbeer-Mandarinen-Sirup, Limettensaft, Ananassaft<sup>3</sup>, Cranberry Nektar, Fernet Branca

12.50

**Basil Smash**

No.3 London Dry Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, frischer Basilikum

11.50

**Vestido Rojo**

Tequila Topanito Blanco, Limettensaft, hausgemachter Grünteerirup, Morellenfeuersaft

11.-

**Pisco Sour**

Pisco Barso Mosto Verde aus Peru, Zuckersirup, Eiweiß<sup>c</sup>, Bitters<sup>1</sup>

12.50

**Apple Town**

Maracujanektar<sup>3</sup>, Apfelsaft<sup>3</sup>, Zitronensaft, Karamellsirup, Vanillesirup

9.-

**Chantalle**

Cranberry Nektar, hausgemachter Beerensirup, Limettensaft, frische Himbeeren, Fentiman's Indian Tonic Water<sup>10</sup>

9.-



## LONGDRINKS/HIGHBALLS

### Helbing & Tonic

Helbing Kümmel, Fentiman's Connoisseurs Tonic<sup>10</sup>, Zitronenzeste

10.50

### Dark & Stormy

Gosling's Rum, Ginger Beer, Limette

11.50

### Roof Mule

Beluga Noble Vodka, Limette, Minze, Gurke, Ginger Beer

12.50

### Wermuth & Tonic

Carpano Antica Formula Wermuth<sup>9</sup>, Fentiman's Indian Tonic<sup>10</sup>, Orangenzeste

12.-

### Funky Monkey

Monkey Shoulder Blended Malt Whisky<sup>1</sup>, Sodawasser, Ananassaft<sup>3</sup>

11.-

### Paloma Longdrink

Tequila Topanito Blanco, Paloma Pink Grapefruit Limonade<sup>3</sup>

11.-

## HAUSGEMACHTE LIMONADEN

### Himbeere-Mandarine

6.50

### Ingwer-Orange

6.50

»—————◆—————«  
**GIN & TONIC (IM SET)**  
 »—————◆—————«

<b>No.3 London Dry Gin + Fentiman's Indian Tonic<sup>10</sup></b>	12.50
<b>Gretchen Schwarzwald Gin + Fentiman's Connoisseurs Tonic<sup>10</sup></b>	12.50
<b>Schrödinger's Katzen London Dry Gin &amp; Fentiman's Indian Tonic<sup>10</sup></b>	14.00
<b>Berliner Brandstifter Gin + Fentiman's Indian Tonic<sup>10</sup></b>	12.50
<b>Thomas Dakin Small Batch Gin + Fentiman's Indian Tonic<sup>10</sup></b>	14.-
<b>Monkey 47 Schwarzwald Gin + Fentiman's Connoisseurs Tonic<sup>10</sup></b>	16.-

»—————◆—————«  
**WEIN / SEKT / SCHAUMWEIN /  
 CHAMPAGNER**  
 »—————◆—————«

<b>Grauer Burgunder Trocken „Reichsrat von Buhl“ °</b>		
D.Q. Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim, Pfalz		
Würzig, fruchtig, harmonisch		
	0.20 l	7.-
	0.75 l	24.50
<b>Riesling Kabinett Trocken „Heinrich Gies“ °</b>		
Q.b.A. Weingut Heinrich Gies, Pfalz		
Fruchtig, ausbalancierte Säure, weich		
	0.20 l	7.-
	0.75 l	24.50
<b>Weißburgunder Trocken „Heinrich Gies“ °</b>		
Q.b.A. Weingut Heinrich Gies, Pfalz		
Ausgewogene Fruchtaromen, fein und elegant, sehr harmonisch		
	0.20 l	7.00
	0.75 l	24.50
<b>Alié Rosé Trocken „Frescobaldi“ °</b>		
Vermentino Rosé, Marchesi de' Frescobaldi, Toskana (Italien)		
Elegant und fruchtig nach Kirsche, Melone, Grapefruit und Erdbeere		
	0.20l	8.50
	0.75l	29,50

**Blanc de Noir Spätburgunder, Cabernet „Bassermann-Jordan“ °**

Q.b.A. Weingut Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz  
fruchtig, würzig, mild

0.20 l 10.50  
0.75 l 38.-

**Shiraz Trocken, „Kilikanoon – The Blessing“ °**

Kilikanoon Wines, Penwortham, South Australia  
Reife Frucht, elegant, barrique

0.20 l 8.50  
0.75 l 29.-

**"Crianza" Tempranillo, Graciano °**

DOCa Bodegas Montecillo, Fuenmayor, Rioja  
Fruchtig, würzig, kraftvoll

0.20 l 9.-  
0.75 l 31.50

**Schloss Wachenheim Edition Riesling Cremant brut °**

Wachenheim, Sekt b.A, Pfalz  
Spritzig mit feiner Perlage nach Aprikose, Pfirsich und Zitrus

0.10 l 5.50  
0.75 l 38.50

**Geldermann Sekt Rosé „Les Traditionnels“ °**

Geldermann Privatsektkellerei, Deutschland

0,10 l 5.50  
0.75 l 38.50

**Champagner Gaudinat Cuvée Henri Blanc de Blancs Brut °**

Lebhaft, leicht und erfrischend im Mund. Delikates Zitrusfrüchtearoma (Orangen, Zitronen, Grapefruit)

0.10 l 12.50  
0.75 l 85.-

**Champagner Didier Herbert Cuvée Rosé Premier Cru °**

Delikates rotes Fruchtaroma von gemischten frischen Früchten (Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen) mit feinen Backwaren/Gebäck-Nuancen

0.10 l 14.50  
0.75 l 100.-