

## Der Twist...

...hat viele Bedeutungen - nicht nur, dass ein Tanz so benannt ist, auch in der Bar finden wir diesen Begriff wieder. Zum Einen werden so neu interpretierte, klassische Drinks genannt, zum Anderen bezeichnet man so die ausgedrückte Schale von Zitrusfrüchten über dem Glas. Die ätherischen Öle schwimmen somit auf der Flüssigkeit und sind ausschlaggebend für das Aroma. Wir machen den Namen der Bar zum Programm. **Viele unserer Eigenkreationen sind sogenannte „Twists“, in denen wir Klassiker nach heutigen Trends neu interpretieren.** In vielen unserer Kreationen finden Sie Zitrus-Twists als finalen Aromageber. Darüber hinaus haben wir einen exklusiven Welcome-Drink nach diesen Gesichtspunkten kreiert...

### **Twist Inside (gereift in Kirschholz)**

Lang gereifter, oxidativ ausgebauter Sherry trifft mit einem Pfirsich-Birnen infundierten Orangenlikör auf Schaumwein. In Kirschholz gereift, verleiht es diesem leicht fruchtig-trockenem Drink sein tolles Aroma und seine Komplexität. Bestens geeignet als Aperitif, um den Abend zu beginnen oder einfach als Drink zum Anstoßen. Der finale Orangen-Twist gibt unserem „Signature“-Drink des Hauses nicht nur den Namen, sondern verleiht ihm nochmals ein intensives Orangenaroma.

***Oloroso Sherry, Pfirsich-Birnen infundierter Orangenlikör, Schaumwein, Orangen-Twist, in Kirschholz gereift***

**12,-€**

## Inhalt

Seite

### Cocktails

Vergessene Originale	4/5
Klassische Twists	6/7
“Cuisine Style” Twists	8/9
Verrückte Twists	10/11
Gelagerte & Gereifte Twists	12/13
Vegetable Twists	14/15
Lieblings Twists	16/17
Leichte Twists (alkoholfrei)	18/19
Extra Ordinäre Twists	20/21

### Spirituosen & Liköre

Gin	22
Wodka / Tequila & Mezcal	23
Rum & Rhum	24
Brandy & Cognac / Grappa, Obstbrand & Calvados	25
Whisk(e)y	26/27
Wermut & Aperitif / Sherry & Port / Korn & Aquavit / Anisée	28
Bitter-, Kräuter-, Crème & Fruchtliköre	29

MeliaRewards-Punkte einlösen: 1EUR=200Punkte

<b>Champagner &amp; Wein</b>	Seite
Champagner	30-34
Sekt & Schaumwein	34
Weißwein	35
Rotwein & Rotling	36
<b>Bier &amp; Alkoholfreie Getränke</b>	
Bier	37
Wasser	37
Limonaden	37
Säfte	37
<b>Heißgetränke</b>	
Kaffeespezialitäten	38
Tee	38
<b>Speisen &amp; Snacks</b>	39

Für Hinweise und Fragen zu **Zusatzstoffen oder Allergenen** wenden Sie sich gern an unser Personal.  
Auf Wunsch halten wir für Sie Karten mit allen ausgewiesenen Allergenen und Zusatzstoffen bereit.

MeliaRewards-Punkte einlösen: 1EUR=200Punkte

**Wann** das erste Mal Spirituosen vermixt wurden, ist heute nur noch schwer zu sagen. Fest steht, dass mit Jerry Thomas' Bartenders Guide, „How To Mix Drinks or The Bon Vivant's Companion“, von 1862, eines der ältesten Dokumentationen über gemixte Getränke existiert. Viele dieser Drinks bilden auch heute die Basis für Neukreationen. Der „Cocktail“ war damals eine eigenständige Getränkekategorie bestehend aus Zucker, Bitters und Spirituose. Erst im Laufe der Zeit wurde er zu einem Sammelbegriff für Misch- und Mixgetränke. Wir haben hier eine Auswahl an weltberühmten, aber größtenteils vergessenen, klassischen Drinks mit den besten Zutaten zusammengestellt, um nicht nur die Urväter der Bar zu huldigen, sondern auch die Trinkkultur der damaligen Zeit wieder aufleben zu lassen.

### Mulata Daiquiri (Rezept um 1940)

Ob nun Constante Ribalaigua Vert oder Jose Maria Vazquez, fest steht, das die Mulata um 1940 kreiert wurde. Eine wunderbar frische Daiquirivariante. Sie unterstreicht mit feinen Schokoladen,- und Pflaumennoten, welche vom längst vergessenen Elixir-Likör stammen, die Milde des kubanischen Rums. Mit unserem hausgemachten Elixir-Likör und frischem Limettensaft entsteht ein harmonischer Daiquiri, der Ihnen ein Geschmackserlebnis beschert, wie es einst Ernest Hemingway in der Bar „El Floridita“ hatte.

***Kubanischer Rum, hausgemachter Elixir-Likör, frischer Limettensaft, Zuckersirup, Limetten-Twist***

### Cosmopolitan (Rezept von 1934)

Dieser „Evergreen“ bereichert seit Bestehen unserer Bar die Karte, weil er zeitlos, lecker und unkompliziert ist. Der Cosmopolitan wurde erstmals 1934 schriftlich erwähnt und geriet danach völlig in Vergessenheit. Die Rezeptur auf Gin-Basis mit Himbeerpüree, Triple Sec und frischem Limettensaft ist heute nur noch wenigen bekannt. Populär wurde der Cosmopolitan erst wieder Mitte der 80er Jahre auf Basis von Zitruswodka und Cranberrynektar. Gern mixen wir Ihnen auch diese heute geläufige Variante.

***Gin, Orangenlikör, frischer Limettensaft, Himbeerpüree, Himbeersirup, Limetten-Twist***

### Vieux Carré (Rezept von 1938)

Der alte Platz, wie die Übersetzung lautet, ist in diesem Fall der Name des ältesten Stadtteils von New Orleans, dem French Quarter. Kreiert in der Carousel Bar im Hotel Monteleone nahm die Erfolgsgeschichte ihren Lauf. Ein kräftig, süßlicher Drink mit einer angenehmen Kräuternote wird durch leichte Anisnoten vollendet.

***Amerikanischer Roggenwhisky, Cognac, Roter Wermut, französischer Kräuterlikör, Peychaud's Bitters, Aromatic Bitters, Orangen-Twist***

### Blue Moon (Rezept von 1916)

Der vergessene Bruder, des wieder populär gewordenem Aviation Cocktail, ist der Blue Moon. Original ohne Säure serviert, haben wir den Drink lediglich an heutige Trinkgewohnheiten angepasst. Der Rest des Rezeptes ist unverändert und älter als 100 Jahre. Der hausgemachte „Crème Yvette“, welcher neben Veilchen auch Vanille-, Zitrus-, Gewürz- und Beerennoten mit sich bringt, sorgt für ein florales und fruchtig-würziges Geschmackserlebnis. Ein roter Weinaperitif sorgt zusätzlich für eine komplexe Tiefe.

***Gin, frischer Zitronensaft, hausgemachter Crème Yvette, Veilchensirup, Weinaperitif auf Rotweibasis, Orangen Bitters, Zitronen-Twist***

### Royal Bermuda Yacht Club Cocktail (Rezept um 1940)

Ein Klassiker der beginnenden Tiki-Ära, welcher es nie so ganz aus dem Schatten seines großen Bruders, dem Mai Tai, schaffte. Die magische Zutat ist Falernum, ein mit Nelken, Limetten und anderen Gewürzen aromatisierter Rumlikör. Schöne Orangennoten runden diesen Rumdrink ab. Der namensgebende Yachtclub besteht übrigens bis heute. Er wurde dort 1844, von auf den Bermudas stationierten britischen Offizieren, gegründet. 1947 erschien der Drink erstmals in der ersten Auflage des Bartender Guides von Trader Vic.

***Barbados Rum, Falernum, Creole Shrub Rum, frischer Limettensaft, Zuckersirup, Aromatic Bitters, Orangen-Twist***

**Seit** einigen Jahren erlebt nicht nur der Cocktail sondern auch die Barkultur eine Renaissance. Nach vielen Jahren des Vergessens erleben neben den alten Klassikern vor allem Neuinterpretationen dieser Drinks ein regelrechtes Revival. Die Klassiker werden in die heutige Zeit adaptiert und sind oft ein wenig leichter als das Original. Diese Drinks werden in der Barsprache als „Twists“ bezeichnet und spiegeln somit auch den Namen und das Konzept unserer Bar wieder. Die Suche nach neuen Geschmackserlebnissen lässt auch außergewöhnliche Praktiken, wie das Infundieren von Spirituosen zum Einsatz kommen. Seien Sie mutig und genießen Sie erlesene Drink-Kreationen mit außergewöhnlichen Aromen und einzigartigen Bestandteilen welche man nicht unbedingt in einem Cocktail erwartet.

## Sazeroni 2.0

Eine Kombination aus Sazerac und Negroni mit Cognac, Campari und Orangenwermut ist wahrlich eine „Verheiratung im Himmel“ wie Peter Dorelli, Branchendino und ehemaliger Barchef der American Bar des Londoner Savoy Hotels, passend beschreibt. Nun wurde dieser moderne Klassiker etwas erweitert, quasi der Twist vom Twist. Wir servieren ihn auf einem Orangeneiswürfel. Je mehr Zeit Sie sich beim Trinken lassen, desto fruchtiger und leichter wird dieser kräftige Aperitif. Natürlich servieren wir ihn auf Ihren Wunsch auch gerne auf herkömmlichem Eis.

***Cognac, Campari, Orangenwermut, Grapefruit Bitters, Absinth, Orangen- & Grapefruit- Twist***

## Man-hatt'n geräuchert

Ein klassischer Manhattan Cocktail als Twist mit karibischem Rum, einem auf den Leib geschneiderten Amaro-Likör und mit rotem Wermut auf den Punkt abgerundet. Für Liebhaber klassischer Drinks, jedoch etwas leichter und milder. Durch das finale Räuchern mit Zimt unterstreichen wir die Aromen und fügen diesem Drink eine dezente Power hinzu.

***Karibischer Rum, Amaro, Roter Wermut, Orangen & Aromatic Bitters, Zimtrauch, Orangen-Twist***

## Cheeseland Cocktail

Man mag ihn oder man mag ihn nicht, fest steht, dass diese recht eigenwillige Kreation schon viele Freunde gefunden hat. Wir infundieren einen milden Wodka mit italienischem Hartkäse und interpretieren den Clubland Cocktail, einen der wenigen klassischen Wodkadinks, neu. Zur Ausgewogenheit tragen die Säure- und Traubenkomponenten der restlichen Zutaten bei und verleihen dem Drink eine würzige Tiefe. Ein unvergleichlicher Geschmack, der zwischen süß, salzig, fruchtig und herb angesiedelt ist.

***Parmesan infundierter Wodka, Weißer Port, Manzanilla Sherry, Kapernwasser, Kapernapfel, Zitronen-Twist***

## Asparagus Alexander

Eine Alexander-Variation mit lokalem Spargelgeist macht diesen Drink zu einem experimentellen und außergewöhnlichen Geschmackserlebnis. Für alle die es sahnig und etwas süßer mögen, ist diese Kreation ein „Must Have“. Die Kombination aus Spargel und Schokolade harmoniert einfach sensationell.

***Spargelgeist, Weißer Schokoladenlikör, Sahne, geriebene Muskatnuss***

## Jaipur Daiquiri

Diese Daiquiri-Variante besticht nicht nur durch indischen Rum, sondern auch durch eine intensive Mangoaromatik gepaart mit Limette und etwas Ingwer. Was passt besser in diesem Daiquiritwist, als ihn mit einem typisch indischen Gewürz abzurunden! Curry als finaler Aromengeber lässt nicht nur die Herzen von Freunden der indischen Küche höher schlagen.

***Indischer Rum, frischer Limettensaft, Mangopüree, Ingwerlikör, Curry-Orangen-Pulver, Zuckersirup, Limetten-Twist***

**Seit** einigen Jahren hat sich ein Trend in der Bar besonders durchgesetzt: Der so genannte Cuisine-Style verbindet klassisches Mixen unter Verwendung von frischen Kräutern und Gewürzen aus der Küche. Auf der Suche nach neuen Aromen lassen wir ungewöhnliche Zutaten wie Basilikum, Salbei, Frischkäse oder Marmeladen zum Einsatz kommen. Der „Gin Basil Smash“ vom geschätzten Kollegen Jörg Meyer aus Hamburg hat diesen Trend salonfähig gemacht. Basilikum und Gin ist eine der schönsten und beliebtesten Kombinationen die es in den letzten Jahren gab. Gerne bereiten wir Ihnen auch diesen „modernen Klassiker“ zu. Lassen Sie sich verzaubern von diesen interessanten und neuartigen Kreationen.



### Violet Coriander Shrub

Bei diesem Drink kommt etwas Koriander zum Einsatz. In Kombination mit Cassis und hausgemachtem Gurkenessig erleben Sie eine fruchtig, frische Kombination mit dezenter Würze und einem angenehmen Mundgefühl. Nicht nur im Sommer eine Erfrischung.

***Gin, Hausgemachter Gurkenessig, Cassis-Likör, Lemon Curd, frischer Limettensaft, Koriander, Limetten-Twist***

### Sailors Dream

Unendlicher Horizont, eine Sanfte Brise, Sonne und sanftes Gewässer...so stellt sich wohl jeder Seemann den perfekten Segeltörn vor. Wir nehmen Sie mit auf diese Reise mit einem Drink der neben Rum aus Barbados, frischen Limettensaft, Quittengelee, Zimt und Salbei enthält. Die Verknüpfung dieser Zutaten erfreut sich seit einigen Jahren großer Beliebtheit.

***Barbados Rum, frischer Limettensaft, Zimtsirup, Quittengelee, Salbei, Zitronen-Twist***

### Streets of Philadelphia

Wenn man an Philadelphia denkt, denkt man sofort an...American Football, Musik?... ja gut, der Frischkäse! Dabei ist Philadelphia nicht nur die sechst größte Stadt der USA, nein, hier wurde sogar die Unabhängigkeit Amerikas verkündet! Erkunden Sie mit diesem frischen, fruchtig-elegantem Cocktail, Schluck für Schluck die Straßen Philadelphias - in diesem Falle, das Geschmacksprofil dieses Drinks.

***Französischer Orangenlikör, frischer Limettensaft, Frischkäse, Macadamiasirup, Ginger Beer, Orangen-Twist***

### Dill the end of time

Dass Dill sowieso mit Gurke und Honig funktioniert, ist sicher manchen Freunden der sommerlichen Küche bekannt. In diesem Fall verwenden wir Gin als Basis und vollenden es durch einen hausgemachten Honig-Gurken-Senf Sirup. Frische Zitrone rundet diesen Drink ab und beschert Ihnen einen „awesome taste“, wie es einst Alex Kratena, einer der besten Mixologen der Welt, einst bezeichnete.

***Gin, frischer Zitronensaft, hausgemachter Honig-Gurken-Senf-Sirup, Dill, Zitronen-Twist***

### Honey Thyme Sour

Die Fortsetzung des verschollen geglaubten Drinks – er ist wieder da! In diesem Update haben wir den Vodka mit einem aromatischerem Soju ausgetauscht. Hierzulande nahezu unbekannt, erfreut sich Soju im asiatischen Raum so hoher Beliebtheit, dass es sich um die meistverkaufte Spirituose weltweit handelt. Eine Infusion mit Earl Grey Tee bildet die Grundlage dieses Drinks. Thymian, Zitrone und Honigsirup runden diese frische, würzig-harmonische Sour Variante ab.

***Earl Grey Tee infundierter Soju, frischer Zitronensaft, Honigsirup, Thymian, Zitronen-Twist***

**Inspiziert** durch Matthew Bex aus Australien, ist vor einigen Jahren diese Rubrik entstanden. Experimentelle, außergewöhnliche Zubereitungsweisen lassen diese Drinks schon allein durch die Art und Weise der Herstellung und ihre Servierform einzigartig werden. Aber nicht nur das Zelebrieren dieser Drinks, sondern auch die Zutaten selbst sprechen für diese Kategorie. Neben Pulver mit Knistereffekt aus der molekularen Küche, werden auch Infusionen mit Popcorn oder Studentenfutter verarbeitet. Lassen Sie sich überraschen und genießen Sie diese Geschmacks-Sinfonie verschiedenster Aromen. Sie werden begeistert sein, wie vielfältig und optisch interessant die Bar von Morgan Freeman ist.

## Crème Brûlée Martini

Ein cremiger Drink, welcher als flüssiges Dessert genossen werden kann. Dieser Drink wurde nach dem Vorbild einer Crème Brûlée kreiert, wir setzen weißen Schokoladenlikör, einen italienischen Kräuter-Vanille-Likör und einen Haselnusslikör ein. Anschließend wird Sahne darüber gegeben und brauner Zucker karamellisiert. Dieser sahnige Drink ist nicht nur Balsam für die Seele, sondern der perfekte Abschluss eines schönen Essens.

**Weißer Schokoladenlikör, Kräuter-Vanillelikör, Haselnusslikör, Vanille- Macadamia Sahne, karamelisierter brauner Zucker**

## Japanese Blood

Viele asiatische Aromen sind seit langem in unserer Küche nicht mehr wegzudenken und bereichern unseren Geschmack. Ein Sinnbild dafür ist dieser frisch, florale Drink, welcher Geschmackskulturen, sowie Tradition und Moderne verbindet. Er lässt uns in das alte fernöstliche Kaiserreich träumen und zeigt gleichzeitig, modern interpretiert und serviert, den Trend an den internationalen Bars. Japanese Blood - ein Twist auf den klassischen Aviation Cocktail, bei dem wir das ein oder andere Klischee bedienen.

**Gin, Soju, Crème de Violette, japanischer Zitronenessig, Zitronengras-Ingwer-Sirup, Zitronen-Twist**

## Bologna Student Punsch

Reisen ist Nahrung für die Seele und optimaler Weise auch für den Gaumen. Wir entführen Sie in die italienische Stadt Bologna, in der jeder fünfte Einwohner ein Student ist. Damit die Reise nicht allzu beschwerlich wird, haben wir ein passendes Reisegadget vorbereitet, welches wir etwas zweckentfremden: eine mobile Espressomaschine. Mit dieser haben sie die Möglichkeit Ihren Drink live mit den Aromen von Studentenfutter zu infundieren. Gerne sind wir Ihnen bei diesem Vorgang behilflich.

**Amaro, Rauchiger Blended Scotch, frischer Zitronensaft, Earl-Grey-Sirup, Jerry Thomas Own Decanters Bitters, Studentenfutter, Rosmarin**

## Großes Kino

Dieser Drink ist eine kleine aber feine Weiterentwicklung des wunderbaren „Popp it“ von Lukas Motejzik. Wir infundieren den Rum in diesem Fall vorher mit Popcorn, um diese Note noch mehr in den Vordergrund zu heben. Abgerundet mit etwas Vanille ist diese Daiquirivariante mehr als großes Kino... .

**Hausgemachter Popcorn infundierter Jamaica Rum, frischer Limettensaft, Vanillesirup, frischer Grapefruitsaft, Creole Bitters, Maraschino Likör, Popcorn**

## Gaffee und Guhchen

Das sogenannte `Scheelchen Heeser`, welches in unseren Gefilden kaum ohne ein schönes Stück Kuchen vorstellbar ist, nahmen wir als Anreiz für diesen Drink. Eine Dresdner Eierschecke in flüssiger Form, mit einer Vanille-Macadamia Sahne on top, vollendet mit einer Mischung aus Mandel und Explosionspulver, welches Schluck für Schluck den Gaumen kitzelt. Dazu servieren wir Ihnen separat ein Schlückchen von einem lokalen Kaffee-Kräuter-Vanille Likör um die Kombination zu vollenden.

**Amaretto-Likör, frischer Zitronensaft, Frischkäse, Lemon Curd, Vanillesirup, Vanille- Macadamia Sahne, Mandeln, Explosionspulver, Kaffee-Kräuter-Vanille Likör**

**Gelagerte** und gereifte Cocktails sind seit einiger Zeit ein Trend der internationalen Barkultur. Durch die Lagerung in Flaschen oder Reifung in Fässern verbinden sich Aromen besser und der Drink wird homogener und runder, als frisch zubereitet. Vor allem das Reifen in verschiedenen Hölzern, wie amerikanische Weißeiche oder französische Limousineiche, geben diesen Cocktails angenehme Holznoten, sowie Vanille- und Toffeearomen. Die daraus resultierenden Ergebnisse sind unvergleichlich komplex und aromenreich. Probieren Sie in dieser Kategorie ungewöhnliche, wie auch bekannte Kreationen in völlig neuem Gewand.

### The Black Badger Cocktail

Ruhig und nachdenklich wird der Dachs in Goethes Fabel *Reineke Fuchs* beschrieben. Ebenso ruhig und nachdenklich erscheint auch dieser Cocktail im ersten Schluck, bis sich nach und nach die verschiedenen Aromen zu Wort melden. Ein agiler, wendiger und eleganter Cocktail, der, wie vor allem sein Namensgeber, eine unglaubliche Faszination auf unser Barteam besitzt.

**Schwarztee infundierter Gin, Weißwein, Basilikum, Vanillesirup, schwarzer Johannisbeernektar, gereift in amerikanischer Weißbeiche, Zitronen-Twist**

### Barrel Aged Sloe Negroni

Eine fruchtig-leichte Variante des berühmten Aperitifs Negroni. Ein Schlehen-Gin wird mit Aperol und rotem Wermut verrührt. Danach lagert dieser Drink in Sherryholz, bevor er seinen vorbestimmten Weg antritt und Ihren Gaumen beglückt. Ein Orangen- und Zitronentwist runden diese Eigenkreation ab.

**Schlehen-Gin, Aperol, Roter Wermut, Orangen & Zitronen-Twist, gereift in Sherryholz**

### The next Chapter - B.B.C.

Der Belle, Book & Candle : ein absoluter Philosophencocktail, was schon die Servierform verrät. Writers Tears, ein irischer Whiskey, der als Hommage an die dortigen Schriftsteller kreiert wurde, wird mit einem Safranlikör, hausgemachter Sherryessig-Thymian-Gastrique und diversen Bitters auf Eis gerührt. Leichte Honignoten runden diesen Drink ab und machen ihn zu einem Erlebnis vom ersten bis zum letzten Schluck. Aufgrund des Erfolges im ersten Teil, gibt es nun eine Fortsetzung die es in sich hat. Die durch Sherryfass entstandenen Aromen tragen maßgeblich zum Geschmacksbild dieser Edition bei und können sich als Fortsetzung wahrlich sehen lassen.

**Irischer Whiskey, Safranlikör, Honiglikör, hausgemachte Sherryessig-Thymian-Gastrique, Orangen & Grapefruit Bitters, Thymian, Orangen-Twist, gereift in Sherryholz**

### Salty Fudge

Wer es etwas süßer mag ist hier an der richtigen Adresse. Durch die Lagerung dieses Drink festigen sich nicht nur die Aromen, sie verschmelzen zusätzlich ineinander, wie warme Schokolade. Gereift in französischer Limousineiche und mit einer Brise Meersalz abgerundet, spricht dieser Drink in Sachen Geschmack und Komplexität für sich.

**Blended Scotch, Butterscotchlikör, Karamellsirup, Meersalz, gereift in französischer Limousineiche**

### Em-eukal Julep

Em-eukal ist den meisten bestimmt als Hustenbonbon des Familienunternehmens Dr. C. Soldan aus Adelsdorf bekannt. Wir greifen die frische Aromatik von Menthol und Eukalyptus auf und servieren den damit aromatisierten Bourbon als Julep. Der Julep ist nicht umsonst der Signature Drink des Kentucky Derby in den USA, denn er ist erfrischend und intensiv zugleich. Ein wahrer Drink für Helden und die, die es werden wollen. Dieser Drink lässt Sie tief durchatmen und erfrischt trotz seiner leichten Süße ungemein.

**Minze und Eukalyptus infundierter Bourbon Whiskey, Zuckersirup, Pfirsichlikör, Pfirsich- und Rhabarber Bitters, Minze, flaschengereift**

## **Vegetable** Twists: Eine spannende Welt der Cocktails

eröffnet sich in dieser Kategorie dem Gaumen. Das Arbeiten mit frischem Gemüse, ist spätestens seit dem „Gin Tonic mit Gurke“ oder dem heutigen „Moscow Mule“ salonfähig geworden. Wir gehen aber gern noch einen Schritt weiter und zeigen Ihnen, was man mit Gemüse und Gemüsesäften noch so alles anstellen kann. Aromen wie Steinpilz, Sellerie, Blumenkohl oder Rote Bete, werden Ihre Geschmacksnerven kitzeln und zugleich völlig neue Aromenkombinationen in unbeschreiblich eleganter Weise präsentieren. Mit diesen Drinks wollen wir durch die Verwendung von Gemüse in der Bar neue Anreize erzeugen und aufzeigen, dass gesunde Ernährung auch anders geht.

## Magic Mushroom

Dieser Drink ist nicht nur experimentell, sondern spiegelt auch eindrucksvoll die Gattung der „Vegetable-Drinks“ wieder. Die Vorlage für diesen Twist liegt irgendwo zwischen einem „Sour“ und dem Mai Tai. Alle Aromen ergänzen sich fantastisch und zeigen, wie frische Exotik und Gemüse zusammen passen. Seien Sie mutig und probieren Sie diese ausgefallene Kreation.

***Steinpilz infundierter Gin, Karottensaft, frischer Orangensaft, frischer Zitronensaft, Mandelsirup, Petersilie, Zitronen-Twist***

## Eldery Smash

Dieser Drink ist nicht nur für Sellerieliebhaber. Ein Amaretto-Likör gepaart mit Holunderblüte und einem angenehmen Süße-Säure-Verhältnis erinnert an einen klassischen „Amaretto Sour“, jedoch gepimpt und vollendet mit passenden Aromen.

***Amaretto-Likör, Holunderblütenlikör, frischer Limettensaft, frischer Grapefruitsaft, Sellerie, Grapefruit-Twist***

## Cuban Borschtsch

Kuba trifft auf seinen ehemaligen Bruder Russland. Kubanischer Rum in Kombination mit Roter Bete, etwas Vanille, frischer Limette und Grapefruit... diese frische, fruchtige und intensive Daiquirikreation hätte wahrscheinlich Ernest Hemingway viele neue Inspirationen beschert und vielleicht wäre es sein neuer Lieblingsdaiquiri geworden. „... and my Cuban Borschtsch in Twist Bar, Dresden!!!“

***Kubanischer Rum, frischer Limettensaft, frischer Grapefruitsaft, Rote Bete Saft, Vanillesirup, Basilikum, Grapefruit-Twist***

## Man-hatt´n mit Paprika gemacht

Die Entwicklung vor,- und hinter der Bar hat in den letzten Jahren immer schnellere Ausmaße angenommen, welche dem ein oder anderen der älteren Generationen von Bartendern unheimlich vorkommen. Dieser Drink ist für uns ein gutes Beispiel dafür – hätten vor 10 Jahren die Kollegen ein exzessives Mixen mit Paprika für wahnsinnig erklärt, sind solchen Varianten heutzutage schon fast Voraussetzung für eine gute Bar. Angetrieben davon und angetrieben von gutem Geschmack, empfehlen wir diese spezielle Manhattanvariante auf Rumbasis mit einer leichten Pimentnote und natürlich... Paprika.

***Paprika infundierte Rum, Roter Wermut, Pimentlikör, Zitronen-Twist***

## Blumenkohlada

Die „Ada“ stellt eine neu kreierte Getränkekategorie dar, welche ein weiterentwickelter „Sour“ mit Schokoladennoten und etwas Sahne ist. Auch wenn die Grundelemente schon ab und zu miteinander vermixt wurden, definieren wir erstmals diese Getränkekategorie neu. Der Name leitet sich vom tschechischen Wort „čokoláda“, - also Schokolade ab. Speziell hierfür haben wir einen Gin mit Blumenkohl infundiert, welcher mit Zitronensaft, Eiweiß, sowie der benannten Schokolade und Sahne kräftig geschaked wird. Mit diesem Drink sehen Sie, dass selbst Blumenkohl im Drink verwendet werden kann und das sehr, sehr dezent und köstlich. Alles ist möglich und es schmeckt zudem noch richtig gut...oder einfach **Awesome Drink Attitude!**

***Blumenkohl infundierter Gin, frischer Zitronensaft, Sahne, weißer Schokoladensirup, frisches Eiweiß, Zitronen-Twist***

**Hier** haben wir für Sie Drinks zusammengestellt, zu denen wir eine ganz besondere Beziehung haben. Zum Einem sind es Drinks, die bei unserem Barteam für große Begeisterung sorgen, zum Anderen Kreationen von Kollegen, welche in den letzten Jahren für viel Aufmerksamkeit gesorgt haben. Oftmals sind es kleine aber feine Abwandlungen von Originalrezepturen oder Spirituosen und Getränkegruppen, welche viel zu lange unbeachtet blieben. Ein Beispiel ist in unserem Fall der Mezcal. Mühsam ist der Weg in europäischen Bars den er bestreitet. Dennoch kommt diese Spirituose immer mehr zum Einsatz und zeigt auch in unserem Beispiel, der Smoked Rosy, wie sich die rauchigen und manchmal auch gewöhnungsbedürftigen Noten zu einer vollmundigen und deliziösen Kombination zusammenfügen.



### Green Pineapple Daiquiri

Der Name dieses Drinks ist Programm. Eine Daiquirivariante mit kubanischem Rum, Ananaspüree und einem Matcha-Grünteerisurup. Mit diesem leicht würzig anmutenden, fruchtigen Drink haben wir seit Bestehen dieser Bar schon viele Gaumen verzückt.

***Kubanischer Rum, frischer Limettensaft, Ananaspüree, Zuckersirup, Matcha Grünteerisurup, Limetten-Twist***

### Good bye, my Dear

„Schenk mir den letzten Abschiedsgruß, weil ich Dich heut' verlassen muss und sage mit Auf Wiedersehen – Leb Wohl!“, sangen die Comedian Harmonist vor beinahe einhundert Jahren. Aber natürlich sind Abschiede auch heute noch schwer und alles, was einem bleibt, ist die Hoffnung auf ein baldiges Wiedersehen. Wir haben beide Gefühle in einer Cocktailschale eingefangen, so können Sie immer wieder nach dem würzig-bitteren Abgang das leicht süßlich-herbe Wiedersehen feiern.

***Rauchiger Blended Scotch, Amaro, Campari, Espressoschaum***

### Aperol Flash

„Pimp my Aperol Sprizz“ ist hier das Motto. Aperol wird mit Vanillelikör, Limetten-, Orangensaft und Eiweiß schaumig geschaked und mit Schaumwein vollendet. Das wunderbar angenehme Mundgefühl entsteht durch die Verbindung der Zutaten mit frischem Eiweiß.

***Aperol, Vanillelikör, frischer Limettensaft, frischer Orangensaft, frisches Eiweiß, Schaumwein, Orangen-Twist***

### Hib & Rita

Eine florale, leicht fruchtig-frische Variante der berühmten Tommy's Margarita. Blanco Tequila wird durch Hibiskusblüten infundiert und mit Limettensaft und Agavensirup geschaked. Gern servieren wir Ihnen auch eine Tommy's oder klassische Margarita.

***Hibiskusblüten infundierter 100% Agave Blanco Tequila, frischer Limettensaft, Agavensirup, Limetten-Twist***

### Smoked Rosy

Simpel, rauchig, lecker! War früher Mezcal nur der große Bruder des Tequila, kommt dieser Agavenbrand seit einigen Jahren in den hiesigen Bars vermehrt zum Einsatz. Die Kombination von unterschiedlichen Agavensorten, Rose und frischer Grapefruit passt wie maßgeschneidert auf einen Frack, der sich schwer verändern lässt. Genießen Sie florale Noten gepaart mit herber Säure und den wunderbar rauchigen Noten des Mezcal.

***Mezcal, Rosensirup, frischer Limettensaft, frischer Grapefruitsaft, Rauchsatz, Grapefruit-Twist***

**Leichte** Twist sind, anders gesagt, eine Zusammenstellung von Mocktails... .Der Mocktail ist ein alkoholfreier Drink oder eine Limonade, welche sich aus dem Wort „Cocktail“ und „to mock“ (von engl.=vortäuschen) zusammensetzt. Rein optisch unterscheiden sich Mocktails nicht von Cocktails und dass alkoholfrei auch spannend und ausgefallen sein kann, zeigen wir Ihnen in dieser Kategorie. Wir empfehlen unsere frisch zubereiteten, hausgemachten Limonaden und Drinks nicht nur unseren jungen Gästen und Autofahrern.

### Black Celebration

Dieser Cocktail orientiert sich am gleichnamigen Album der Band *Depeche Mode*. Waren die vorherigen Alben durch poppige Synthie Klänge geprägt, wendete man sich nun dem Dark-Wave zu. Genauso versprüht auch dieser Cocktail erst süße und säuerliche Frische, bevor sich dunkle, Johannisbeer-Aromen zu erkennen geben.

**Schwarzer Johannisbeernektar, Vanillesirup, frischer Limettensaft, Basilikum, Limetten-Twist**

### Raspberry Mint Lemonade

Der beliebteste Mocktail in unserer Bar bereitete schon vielen Liebhabern alkoholfreier Mixgetränke große Freude. Ein fruchtig frischer Drink mit Himbeerpüree und Minze. Aufgegossen mit Soda wird er erst zu unserer favorisierten Limonadenvariante.

**Himbeerpüree, frischer Limettensaft, Himbeersirup, Minze, Soda**

### Apple Pen

Eine Limonadenvariante für Liebhaber leicht herber und frischer Aromen. Gurke und grüner Apfel bilden das geschmackliche Standbein dieses alkoholfreien Drinks, welcher durch Limette, Dill und Tonic zu einer schönen Balance findet.

**Frischer Limettensaft, grüner Apfelsirup, grüner Apfel, Gurke, Dill, Tonic**

### Black Tea Time

Hier kommen Eisteeliebhaber auf ihre Kosten. Ein kräftiger Schwarztee wird mit Säure, einer feinen Ingweraromatik und Thymian abgerundet. Diese feine Kombination ist nicht nur für Coffein Junkies geeignet.

**Kräftiger Earl Grey Tee, Zitronengras-Ingwer-Sirup, frischer Zitronensaft, Soda, Thymian, Zitronen-Twist**

### Mango unchained

Eine cremige, alkoholfreie Ada-Variante mit den Aromen von Mango und Schokolade. Die Abrundung dieser Kombination übernimmt eine angenehme Schärfe.

**Mangopüree, weißer Schokoladensirup, frisch gepresster Limettensaft, Sahne, Chili**

### Red Carpet Lemonade

Diese Kreation ist eine erdig, fruchtige und stimulierende alkoholfreie Erfrischung. Die Aromen harmonisieren ungemein gut und geben eine sehr komplexe und intensive Farb- und Geschmackskombination ab.

**Cranberrynektar, Rote Bete Saft, frischer Limettensaft, Vanillesirup, Ginger Beer**

### Tom-Kah-Som

Fruchtig, etwas würzig und absolut lecker kommt die alkoholfreie Interpretation einer Tom-Kah-Gai-Suppe daher. Genießen Sie asiatische Aromen, welche alle Geschmacksnerven ansprechen.

**Frischer Orangensaft, Zitronengras-Ingwer-Sirup, frischer Limettensaft, Kokosmilch, Galgant, Tabasco, Koriander**

**Schlicht**, einfach und von Grund auf ehrlich, das sind Longdrinks und Highballs. Meist wird eine Basisspirituose mit einem kohlenensäurehaltigen Filler oder einem Saft aufgegossen. Limetten-, Zitronensaft oder Liköre runden die Drinks ab. Mit diesem Ausgangspunkt beginnen wir diese Kategorie. Wer uns jedoch kennt, der weiß, dass wir mit dem Einfachen selten zufrieden sind. Deswegen servieren wir Ihnen unsere *Extra ordinären Drinks*. Ein paar spezielle Filler, mit denen wir arbeiten, verstehen sich darunter genauso, wie die Verwendung von kleinen, aber feinen Modifiern, welche den Drinks den letzten Schliff geben. Gängige Highballs können aber auch selbstverständlich gerne geordert werden.

### Spicy Hibiscus

Die dezente und angenehme Schärfe, welche der hier verwendete Gewürzrum aus dem karibischem Raum mitbringt, harmoniert hervorragend mit der fruchtig-bitteren Note, die uns das Hibiscustonic beschert. Mit etwas Limette abgerundet entsteht ein geschmeidig-würziger Drink.

***Karibischer Rum, frischer Limettensaft, Hibiscustonic***

### Smoking Christ

Vor oder nach dem Essen, wer diese Zutaten favorisiert der liebt diesen Drink zu jeder Zeit. Wir servieren den Drink mit einer „Pork-Crunch-Kruste“ durch welche Sie den Drink genießen. Das Zusammenspiel mit den fruchtigen Birnnoten, etwas Säure und einer wunderbar, rauchigen und dezenten Ingwer-Note nimmt die Geschmacksnerven mit auf eine kleine Reise.

***Williamsbirnenbrand, frischer Zitronensaft, Smoky Ginger Ale, Pork Crunch***

### Tom-Kah Comfort

Dieser schmackhafte Drink mit asiatischen Noten ist eine rundum ausbalancierte Kombination der Zutaten. Inspiriert von einer Tom-Kah-Gai-Suppe erleben Sie wie alle Geschmacksnerven angesprochen werden. Etwas Tabasco sorgt für den finalen Schliff und einen langes, angenehmes Mundgefühl.

***Southern Comfort, frischer Orangensaft, Zitronengras-Ingwer-Sirup, frischer Limettensaft, Kokosmilch, Galgant, Tabasco, Koriander***

### Szilva Tonic

Unicum Szilva oder zu Deutsch Unicum Zwetschge ist ein Kräuterlikör, welcher mit reifen Pflaumen angesetzt wird. Nur dadurch gewinnt dieser an Zucker und entfaltet sein angenehm-fruchtiges Aroma. Diesen Kräuterlikör möchten wir Ihnen gerne als Longdrink mit etwas Limette und Tonic näher bringen. Wer es herb-fruchtig mag und keine Angst vor ungarischer Power hat, der sollte diesen Drink probieren. In diesem Sinne – zum Wohle...oder besser : „egészségére“.

***Unicum Zwetschge, frischer Limettensaft, Tonic, Grapefruit-Twist***

### The Big Buck

Fassgelagerter Weinbrand, kombiniert mit frisch-fruchtigen Aromen und abgerundet mit herrlich scharfem Ginger Beer ist schon längst eine beliebte Alternative für den Moscow Mule.

Natürlich servieren wir diesen auf Wunsch immer noch - jedoch empfehlen wir, diese etwas aromatischere Variante zu probieren.

***Weinbrand, frischer Zitronensaft, Orangenlikör, Ginger Beer***

### Coffee to go

Hier kommt ein Kaffeetonic zum Einsatz. Die dezenten Zitrusnoten vereinen sich hervorragend mit den leicht bitteren Noten welche bekanntermaßen von Haus aus in Kaffee und Tonic zu finden sind. In Kombination mit einem Bermuda Rum und Pimentlikör ergibt es eine elegante Kombination die auch gerne bei uns vor Ort getrunken werden darf.

***Bermuda Rum, Pimentlikör, frischer Zitronensaft, Kaffeetonic***

## Spirituosen & Liköre

---

Gin (4cl)	vol %	€
Finsbury Platinum	47,0%	10
Whitley Neill	42,0%	10
Gabriel Boudier Saffron	40,0%	13
Hayman's Sloe Gin	26,0%	13
Tanqueray No.TEN	47,3%	13
Citadelle	44,0%	14
Beefeater 24	47,0%	14
Twist Gin/Dresdner Gin (Unsere Hausmarke)	44,0%	14
Brandstifter Berlin Dry	43,3%	14
The Duke Gin Rough	42,0%	14
Friedrichs Gin	45,0%	14
Amato Gin	43,7%	14
G-Vine Floraison	40,0%	14
Martin Miller's Westbourne Strenght	45,2%	14
Rutte Celery Gin	43,0%	14
Blackwoods Vintage Dry	60,0%	14
Botanist Islay Gin	46,0%	14
Sipsmith	41,6%	14
Ransom Old Tom	44,0%	14
The London Gin No.1	47,0%	14
Hendrick's	44,0%	15
Gin Mare	42,7%	15
Juniper Jack	46,5%	15
Jinzu	41,3%	15
Star of Bombay	47,5%	16
Monkey 47	47,0%	16
Nolets Silver Dry	47,6%	17

**Für alle Longdrinks berechnen wir Spirituose und Filler separat!**

<b>Wodka (4cl)</b>	<b>vol %</b>	<b>€</b>
Finlandia (Gerste) Finnland	40,0%	10
Moskovskaya (Weizen) Russland	40,0%	10
Green Mark Rye (Roggen) Russland	40,0%	10
Russian Standard (Weizen) Russland	40,0%	10
Absolut Peppar (Weizen) Schweden	40,0%	10
Ketel One (Weizen) Niederlande	40,0%	11
Belvedere (Roggen) Polen	40,0%	13
Absolut 100 (Weizen) Schweden	50,0%	14
Chopin Potato (Kartoffel) Polen	40,0%	14
Cîroc (Traube) Frankreich	40,0%	14
Our/Berlin (Weizen) Deutschland	37,5%	14
Grey Goose (Weizen) Frankreich	40,0%	16
Absolut Elyx (Weizen) Schweden	40,0%	17
Crystal Head (Getreidegemisch) Kanada	40,0%	17

### **Tequila & Mezcal (4cl)**

<b>Blanco</b> bis zu 2 Monate gelagert		
Sierra Milenario Blanco	41,5%	10
Patron Silver	40,0%	13
<b>Reposado</b> reifen zwischen 2 und 12 Monate in Holzfässern		
Sierra Milenario Reposado	41,5%	10
<b>Anejo/Extra Anejo</b> reifen zwischen 12 und 72 Monate in Holzfässern		
Sierra Milenario Extra Anejo	41,5%	11
Patron Anejo	40,0%	15
Casa Noble Single Barrel Anejo	40,0%	25
<b>Mezcal</b>		
San Cosme	40,0%	11

**Für alle Longdrinks berechnen wir Spirituose und Filler separat!**

<b>Rum/Rhum (4cl)</b>	<b>vol %</b>	<b>€</b>
Cockspur 5 Star Barbados	37,5%	10
J.Wray Silver Jamaica	40,0%	10
Ron Vacilón Añejo 5 Años Kuba	40,0%	10
Old Monk 7 Años Indien	42,8%	10
Barracuda Spiced Rum Karibik	35,0%	10
Goslings Black Seal Dark Bermudas	40,0%	11
Brugal Extra Viejo 8 Años Dom. Republik	37,5%	11
Ron Vacilon Añejo 7 Años Kuba	40,0%	11
Trois Rivieres Rhum Agricole Blanc Martinique	55,0%	12
Wray Nephew White Overproof Jamaica	63,0%	12
Appleton Estate 12 Años Jamaica	43,0%	12
Botran 15 Años Guatemala	40,0%	12
El Dorado 12 Años Frz. Guyana	40,0%	12
Mount Gay XO Barbados	43,0%	12
Plantation Barbados 5 Años Barbados	40,0%	12
Smith & Cross England/Jamaika	57,0%	12
Bacardi Cuatro 4 Años Puerto Rico	40,0%	13
Angostura 1919 8 Años Trinidad	40,0%	13
Ron Barceló Imperial Dom. Republik	38,0%	13
Chairmans Reserve St. Lucia	40,0%	13
Goslings Black Seal 151 Overproof Bermuda	75,5%	14
Santa Teresa 1796 Venezuela	40,0%	15
Botucal Reserva Exclusiva 12 Años Venezuela	40,0%	15
Pyrat XO Reserve Anguilla	40,0%	15
Rhum Barbancourt Reserve 15 Años Haiti	43,0%	15
Bacardi 8 Años Puerto Rico	40,0%	15
Havana Club Seleccion de Maestros Kuba	45,0%	15
Plantation Panama Vintage	42,0%	16
Zacapa Centenario 23 Guatemala	40,0%	19
Matusalem 23 Solera Grand Reserva Dom. Republik	40,0%	23
Dictador XO Kolumbien	40,0%	27

**Für alle Longdrinks berechnen wir Spirituose und Filler separat!**



<b>Brandy &amp; Cognac (4cl)</b>	<b>vol %</b>	<b>€</b>
Carlos I	40,0%	11
Romate Reserva	36,0%	11
Grand Duque de Alba	40,0%	13
Torres 20 Hors d 'Age	40,0%	17
H by Hine VSOP	40,0%	15
Rémy Martin VSOP Mature Cask Finish	40,0%	15
Hennessy XO	40,0%	39
Hine Antique XO	40,0%	39
Hine Triumph	40,0%	54
Metaxa 7 Sterne	40,0%	10
Asbach 8 Jahre	40,0%	12
 <b>Grappa (4cl)</b>		
Nonino Vuisinar	41,0%	10
Nonino Ribolla Gialla Monovitigno Cru	45,0%	19
Nonino Picolit Monovitigno Cru	50,0%	25
 <b>Obstbrand &amp; Calvados (4cl)</b>		
Moritz Sächsischer Obstbrand aus Kirsche und Pflaume	40,0%	11
Papidoux XO	40,0%	11
Williamschrist Birne Meissener Spezialitätenbrennerei	40,0%	13
Spargelgeist Meissener Spezialitätenbrennerei	40,0%	14
Quittenbrand Meissener Spezialitätenbrennerei	42,0%	19

**Für alle Longdrinks berechnen wir Spirituose und Filler separat!**

<b>Whisk(e)y (4cl)</b>	<b>vol %</b>	<b>€</b>
<b>Single Malt Scotch</b>		
<b>Isle of Islay</b>		
Bowmore 12 years	40,0%	12
Laphroaig 10 years	40,0%	13
Laphroaig Triple Wood	48,0%	17
Bowmore 15 years	43,0%	17
Ardbeg Uigeadail	54,2%	20
Ardbeg Corryvreckan	57,1%	23
Lagavulin Distillers Edition 16 years	43,0%	26
Bunnahabhain 18 years	46,3%	31
Bruichladdich Octomore	57,0%	54
<b>Isle of Orkney</b>		
Highland Park 18 years	43,0%	39
<b>Isle of Skye</b>		
Talisker Skye	45,8%	14
Talisker 25 years	45,8%	59
<b>Speyside</b>		
BenRiach Curiositas Peated 10 years	46,0%	11
Glenlivet Founder's Reserve	40,0%	12
Balvenie Double Wood 12 years	40,0%	14
Glenfiddich Solera 15 years	40,0%	16
Glenfiddich IPA Experimental Serie	43,0%	19
Glenlivet Nadurra First Fill Selection	63,1%	19
Balvenie Carribean Cask 14 years	43,0%	20
Glenfiddich 21 years	43,0%	49
<b>Highland</b>		
Glenmorangie Nectar D'or 12 years	46,0%	16
Oban Distillers Edition 2000 15 years	43,0%	18
Glenmorangie Signet	46,0%	39
Deanston 20 years Oloroso Cask	55,3%	46

<b>Lowland</b>	<b>vol %</b>	<b>€</b>
Auchentoshan 12 years	40,0%	11
Auchentoshan Three Wood	43,0%	16
<b>Blended Scotch &amp; Vatted Malt</b>		
Blairmhore Blended 8 years	40,0%	10
Black Bottle	40,0%	11
Johnny Walker Black Label 12 years	43,0%	11
Monkey Shoulder	40,0%	13
Big Peat	46,0%	13
Johnny Walker Blue Label	40,0%	35
<b>American Whiskey</b>		
Maker's Mark	45,0%	10
Jack Daniels Old No.7	43,0%	11
Bulleit Frontier	40,0%	11
Elijah Craig Small Batch	47,0%	11
Wild Turkey 8 years	50,5%	11
Jack Daniels Single Barrel	45,0%	12
Woodford Reserve	43,2%	12
Four Roses Single Barrel	50,0%	13

**Das Angebot von Rye Whiskey variiert.  
Bitte fragen Sie unser Personal nach Angebot und Preisen!**

<b>Irish Whiskey</b>		
Writers Tears – Pot Still Blend	40,0%	11
Jameson Black Barrel 12 years	40,0%	14
Teeling Small Batch Rum Finish	46,0%	14
<b>German Whisky</b>		
Stork Club Straight Rye	55,0%	16
<b>Japanese Whisky</b>		
Nikka from the Barrel	51,4%	18

**Für alle Longdrinks berechnen wir Spirituose und Filler separat!**

<b>Wermut</b>	<b>vol %</b>	<b>€</b>
<b>Weiß/Rosé (5cl)</b>		
Dolin Dry	17,5%	7
Noilly Prat	18,0%	7
Dolin Blanc	16,0%	7
Lillet Blanc	17,0%	8
Martini Bianco	15,0%	9
Cinzano Orancio <sup>1</sup>	14,4%	7
Martini Rosato <sup>1</sup>	14,4%	8
<b>Rot (5cl)</b>		
Lillet Rouge	17,0%	8
Carpano Antica Formula	16,5%	10
<b>Sherry &amp; Port (4cl)</b>		
Don Zoilo Manzanilla	15,0%	8
Don Zoilo Oloroso 12 years	19,0%	8
Don Zoilo Pedro Ximénez 12 years	18,0%	9
DeLaforce Ruby 3 years	20,0%	8
Royal Oporto Tawny 5 years	19,0%	8
DeLaforce White Port	20,0%	9
<b>Aquavit &amp; Korn (4cl)</b>		
Linie Aquavit	41,5%	10
Aalborg Jubiläums Aquavit	42,0%	10
Friedrichs Fasskorn	40,0%	10
<b>Anisée (4cl)</b>		
Pernod Pastis	40,0%	7
Sambuca Molinari	40,0%	7
Tabu Absinth Classic Strong	73,0%	17

**Für alle Longdrinks berechnen wir Spirituose und Filler separat!**

<b>Bitter &amp; Halbbitterlikör (4cl)</b>	<b>vol %</b>	<b>€</b>
Underberg (2cl)	44,0%	5
Aperol	15,0%	8
Campari	25,0%	8
Unicum	40,0%	8
Fernet Branca	39,0%	9
Müller Drei	30,0%	9
Unicum Szilva	35,0%	9
Averna	29,0%	10
Ramazzotti	30,0%	10
Angostura Amaro	35,0%	10
Amaro Montenegro	23,0%	10
<b>Kräuter- &amp; Fruchtlükör (4cl)</b>		
Cointreau	40,0%	7
Giffard Menthe Pastille	24,0%	7
Drambuie	40,0%	8
Galliano Vanilla	30,0%	8
Bénédictine D.O.M.	40,0%	9
Chartreuse Jaune	40,0%	9
Pimms No.1	25,0%	10
Southern Comfort	35,0%	10
Disaronno	28,0%	10
Grand Marnier Cordon Rouge	40,0%	10
Licor 43 Cuarenta y Tres	31,0%	10
Strega Herbal Saffron	40,0%	10
Malibu	21,0%	10
Chartreuse Verte	55,0%	12
<b>Crémelikör (4cl)</b>		
Baileys Irish Cream	17,0%	9

**Für alle Longdrinks berechnen wir Spirituose und Filler separat!**

## Champagner Moët & Chandon

*Jean-Rémy Moët, Begründer von Moët & Chandon - der ersten internationalen Luxusmarke - glaubte an die unbestechliche Macht und die verführerische Wirkung des Champagners. Er hatte es sich zum Ziel gesetzt, "Champagner in seiner luxuriösesten Form" anzubieten. Diese Vision verfolgt Moët & Chandon seit Beginn seiner Unternehmensgeschichte und steht noch heute für zeitgemäßen Luxus, Tradition und Eleganz. Deswegen werden mit Moët & Chandon neben dem Luxus, auch Genuss und spektakuläre Feste assoziiert.*

### **Moët & Chandon Moët Impérial**

Im Zentrum der Moët & Chandon Familie steht der Impérial als Inbegriff für Luxus. Er ist das Aushängeschild des Hauses Moët & Chandon und besticht durch seine leichte Fruchtigkeit, sein verführerisches Aroma und seine überzeugende Reife.

**0,1l 16,-€**

**0,375l 59,-€**

**0,75l 115,-€**

## Champagner Dom Pérignon

*Dom Pérignon ist eine der begehrtesten Luxusmarken der Welt. Der Qualitätsanspruch, den Pierre Pérignon bereits Ende des 17. Jahrhunderts schuf, prägt auch heute noch die Tradition des Hauses. Somit ist jeder Jahrgang von Dom Pérignon eine individuelle Schöpfung, Ausdruck von Kreativität und Vision, dennoch von seinem unverwechselbaren Stil gekennzeichnet. Dom Pérignon reift sieben Jahre in den Kellern, bis er seine ganze Ausdruckskraft entfaltet. Dom Pérignon gilt seit jeher als der ultimative Maßstab für Charisma und Verführung.*

### **Dom Pérignon Vintage Rosé 2003**

Dom Pérignon Rosé ist das Juwel von Dom Pérignon. Dom Pérignon Rosé ist eine besondere Rarität. Er wird nur in außergewöhnlichen Jahren hergestellt und reift mindestens 8 Jahre in den Kellern bis er seine ganze Ausdruckskraft entfaltet. Dadurch wird Dom Pérignon Rosé zum Inbegriff des Luxus und Sinnbild für unwiderstehliche Verführung und Sinnlichkeit. Er ist Ausdruck der glamourösesten Seite von Dom Pérignon. Der Rosé Vintage 2003 ist ein Jahrgang der Superlative: noch nie gab es ein Jahr, welches derart von Extremen geprägt wurde. Die Weinberge waren bereits im Frühling starkem Frost und anschließend einer noch nie dagewesenen Hitzewelle ausgesetzt. Somit ist die Weinlese dieser geringen aber vollständig ausgereiften Ernte die früheste seit dem Jahr 1822 gewesen. Die Farbe ist intensiv, mit leichten bernstein- und kupferfarbenen Reflexen. Im Bukett stechen die Reichhaltigkeit und Komplexität hervor. Anfangs Aromen reifer Früchte gefolgt von Feige und Erdbeere. Während der Wein atmet und an Größe gewinnt offenbart er Aromen von Guave, Veilchen und Vanille. Noten von getrockneten Blumen, Himbeere und Aromen von süßlichen Kräutern wetteifern miteinander – dieser Dom Pérignon Rosé Vintage 2003 steckt voller Sinnlichkeit. Mit der Zeit wird die opulente Frucht im Glas zunehmend präzise, zeitgleich treten die Tannine des Pinot Noir nach und nach mehr in Erscheinung.

**0,75l 349,-€**

## **Rarität aus Spitzenjahrgang**

### **Dom Pérignon Onothèque 1998**

**0,75l 599,-€**

## **Champagner Veuve Clicquot**

*„Qualität vor Quantität“ – Vor mehr als 230 Jahren wurde das Champagnerhaus Veuve Clicquot Ponsardin gegründet und kann auf eine lange ereignisreiche Geschichte zurückblicken. Im Alter von 27 Jahren übernahm die Witwe, Nicole Clicquot Ponsardin, die Geschäftsführung des Hauses und wurde so eine der ersten Unternehmerinnen der Region. Die Champagner des Hauses sind das wertvolle Erbe der Witwe Clicquot. Ihre Maxime „Nur eine Qualität – die allerbeste“ hat weltweite Akzeptanz erfahren. Die Weinberge, die sich in den besten Lagen befinden, erstrecken sich über eine Fläche von 286 Hektar. Sie wurden fast alle noch von Madame Clicquot persönlich erworben.*

### **Veuve Clicquot Demi Sec**

Seit dem 18. Jahrhundert wird der höher dosierte Demi-Sec des Hauses Veuve Clicquot aufgrund seines lieblichen Charakters geschätzt. Dieser perfekte Begleiter zu Süßspeisen und Desserts perlt einen Hauch lieblicher und sanfter als ein „Brut“.

**0,75l 110,-€**

### **Veuve Clicquot Vintage 2004**

Die 17 Lagen (Grands und Premier Crus) eines exzellenten Erntejahres, bilden die Basis der Assemblage. Der hohe Anteil dunkler Trauben sorgt für den kraftvollen Charakter, Chardonnay verleiht ihm feine Eleganz.

**0,75l 159,-€**

### **Veuve Clicquot La Grande Dame 2004**

Die Prestige Cuvée "La Grande Dame" ist nicht nur die Geschichte eines großen Weins, es ist auch die Geschichte eines Meisterwerks, das im Jahr 1972 kreiert wurde – zu Ehren und als Erinnerung an Madame Clicquot und deren Ziele, die bestmögliche Qualität zu erschaffen. Sie ist das Juwel und der Stolz des Hauses Clicquot – hergestellt aus den acht historischen Grand Crus Lagen, die noch von Madame Clicquot persönlich erworben wurden, finden nur die allerbesten Trauben Zugang zu dieser außergewöhnlichen Cuvée. Als einzige Qualität des Hauses wird "La Grande Dame" ausschließlich aus Pinot Noir und Chardonnay komponiert und reift mindestens acht Jahre auf der Hefe. Neben dem herausragenden Können der Kellermeister ist sie damit auch der Inbegriff des Veuve Clicquot-Stils sowie Ausdruck von Madame Clicquots Streben nach höchster Perfektion!

**0,75l 229,-€**

### **Veuve Clicquot La Grande Dame Rosé 2004**

Ausschließlich Weine aus „Grands Crus“-Lagen, die das Haus schon zu Madame Clicquots Lebzeiten besaß, werden für diese Prestige-Cuvée mit Jahrgang ausgewählt; alle bewertet mit 100%. Ihre zarte rosa Farbe entsteht durch die Zugabe von Pinot Noir- Rotwein aus der berühmten Grand Cru-Lage Bouzy.

**0,75l 399,-€**

## Champagner Ruinart

*Am Anfang war die Chardonnay-Traube. Modern, distinguiert, rein. Ihre Finesse gibt den Ton an. Der komplexe Ruinart-Geschmack ist das Ergebnis einer Philosophie, die gestern wie heute die gleichen Zielsetzungen verfolgt: Originalität, Geschmacks-erlebnis, intensive Sinnesfreuden, kurz: ein einzigartiger Stil. In ihren unverwechselbaren Flaschen zeugen alle Champagner der Marke von einem beispiellosen Know-how: die komplizierte Kunst der Assemblage. Ob "R" de Ruinart, Ruinart Blanc de Blancs oder Ruinart Rosé, alle Cuvées der Marke besitzen die charakteristischen Merkmale: fein perlender, lebhafter Schaum, der in einem leichten, beständigen Band aufsteigt, außergewöhnliche Reinheit und Frische. Doch zugleich hat jede Sorte ihre unverwechselbare Aromenvielfalt und eine einmalige Persönlichkeit.*

### **„R“ de Ruinart**

40 % Chardonnay und 60 % Pinot Noir bilden die Assemblage dieses goldgelb glänzenden, kristallklaren Champagners. Die Nase ist fruchtig mit einer starken Präsenz von Obstsorten mit hellem Fleisch, vor allem Birne, aber auch von trockenen Komponenten wie Mandel und Haselnuss. Anschließend macht sich der Duft weißer Blüten bemerkbar, begleitet von opulenten Noten, die an frische Butter und Hefegebäck erinnern. Am Gaumen besticht er durch Ausgewogenheit, erstaunliche Frische und einen langen Abgang. "R" de Ruinart ist nicht nur ein köstlicher Aperitif, sondern auch ein idealer Begleiter einer ganzen Mahlzeit.

**0,75l 115,-€**

### **Ruinart Rosé**

45 % Chardonnay, 55 % Pinot Noir, davon 18 % als Rotwein vinifiziert: so lautet das Geheimnis seiner delikaten Finesse. Doch zuerst besticht sein aparter, fast an korallenrot erinnernder Farbton, der eine subtile Nase mit dem Aroma frisch gepflückter Kirschen und roter Beeren ankündigt. Am Gaumen herrscht der Eindruck eines ausgewogenen, köstlich fleischigen Champagners vor, frisch und geschmeidig zugleich.

**0,1l 19,-€**

**0,375l 69,-€**

**0,75l 135,-€**

### **Ruinart Blanc de Blanc**

Der goldgelbe, intensiv leuchtende Ruinart Blanc de Blancs ist ausschließlich aus Weinen der Rebsorte Chardonnay zusammengestellt. In der Nase werden die anfänglichen frischen Obstnoten mit Zitrusdominante von blumigen Nuancen und hellen Früchten abgelöst. Am Gaumen entfaltet dieser geradlinige, präzise Champagner eine unverkennbare Frische, die sich harmonisch mit Rundheit und Geschmeidigkeit die Waage hält. Ein besonderer Genuss: Ruinart Blanc de Blancs zu hellen Fischarten oder Austern.

**0,75l 135,-€**



### **Dom Ruinart Rosé 1998**

Der mutige Visionär und Wegbereiter des ersten und ältesten Champagnerhauses, Dom Ruinart, hat Champagner Ruinart zu dieser einzigartigen Cuvée inspiriert. Ein aus edelstem Chardonnay gewonnener, rarer Champagner, der unvergessliche Trinkgenüsse garantiert. Ein leuchtendes, weiches Rosé mit gold-rosa Reflexen, durchsetzt mit korallenfarbenen Nuancen, die sich in späteren Jahren noch weiter ausprägen. Der erste Eindruck in der Nase ist ein sehr offener, viel versprechender, eine raffinierte Mischung aus Blüten (Rose, Geranie) und verschiedensten Früchten: Mirabelle, rote Pflaume, Walderdbeere und Johannisbeere. Die schöne Reife des Jahrgangs enthüllt sich nach einigen Minuten mit wärmeren Noten: Crème mit Fruchtgelee, weiße Schokolade und kandierte Grapefruit, unterstrichen durch einen Anklang von Honig. Der Gaumen ist das perfekte Ergebnis zweier, sich ergänzender Rebsorten und der Originalität der Dom Ruinart Rosé Assemblage. Der Chardonnay dominiert, vollmundig, präzise und delikate zugleich. Der Abgang ist schön strukturiert mit verhaltener Kraft und lässt den Pinot Noir mit feinen Bitternoten (Rhabarber, Pampelmuse) zum Ausdruck kommen, was durch die geringe Dosage noch besonders zur Geltung gebracht wird.

**0,75l 399,-€**

## **Raritäten aus Spitzenjahrgängen**

### **Dom Ruinart Blanc de Blanc 1985**

**0,75l 499,-€**

### **Dom Ruinart Rosé 1983**

**0,75l 499,-€**

## **Jahrgangs-Champagner ausgewählter Häuser**

### **Perrier Jouet Belle Epoque 2002**

Brut, Millésime/Jahrgang, 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

**0,75l 259,-€**

### **Pommery Cuvée Louise 1998**

Brut, Millésime/Jahrgang, 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

**0,75l 269,-€**

## Champagner Krug

*Krug beginnt, wo andere aufhören... Als einziges großes Champagnerhaus bringt Krug nur Prestige Cuvées hervor. Das Ergebnis einer kompromisslosen Qualitäts-Philosophie ist ein Geschmack, den man sofort identifiziert und nie mehr vergisst. Krug ist nicht nur der bevorzugte Champagner von Kennern und Genießern, sondern er gilt auf der ganzen Welt als beispielloser Ausdruck von Eigenwilligkeit und Individualität – ein herausragender Champagner, der konstant Bestnoten in den höchsten Kategorien erreicht.*

### **Krug Grande Cuvée**

Krug Grande Cuvée ist die Signatur von Krug, ein atemberaubender Champagner, der Körper und Frische, Kraft und Finesse mühelos miteinander vereint. Das Flaggschiff des Hauses ist eine komplexe Assemblage, ein Geschmacksmosaik aus mehr als 50 Weinen, das aus 6 bis 10 unterschiedlichen Jahrgängen kreiert wird. Ein glänzender Goldton, ein extravagantes, einnehmendes Bukett, eine nahezu cremige Textur, die den Auftakt zu einer wahren Aromaexplosion mit zugleich milden und reifen, lebhaften und klaren Nuancen von Röstnoten, milden Gewürzen, getrockneten, wie auch kandierten Früchten geben.

Die Krug Grande Cuvée ist die vollkommene Verkörperung des Krug-Stils – so vollkommen, dass alle anderen Krug Champagner ein Quäntchen Grande Cuvée zu enthalten scheinen. So bietet der Krug Rosé z.B. eine neue, vortreffliche Interpretation der Gewürznoten der Grande Cuvée, während im Krug 1990 die Honigkomponenten akzentuiert werden und im Krug Clos du Mesnil der mineralische Charakter stärker hervortritt. Dazu Rémi Krug: „Wenn Johann-Joseph Krug die heutige Grande Cuvée kosten würde, würde er zweifellos sagen, dass er genau davon geträumt hat, als er Krug 1843 gründete.“

**0,75l 319,-€**

### **Krug Clos de Mensil 2000**

Der Krug Clos du Mesnil bildet die Ausnahme unter den Krug Champagnern, denn er bricht mit der Tradition der Assemblage. Dieser große, äußerst rare Champagner wird aus einer Rebsorte, einem Jahrgang und einem historischen Weinberg kreiert. Ein vollmundiger, eleganter Champagner, der die Ausgewogenheit zwischen Reinheit und Frische der Chardonnay-Trauben und den typischen mineralischen Akzenten seines Terroirs widerspiegelt. Vor seinen reichhaltigen, reifen Honig- und Krokantnoten entfacht die intensive, durchdringende Frische kandierter Zitrusfrüchte eine wahre Explosion.

**0,75l 1399,-€**

## Sekt & Schaumwein

### **Prosecco**

€

Prosecco Amanti DOC

0,10l

8

Spumante Extra Dry, San Martino B.A., Italien

0,75l

49

### **Sekt**

Edition Meissen Cuvée Alexandra

0,10l

9

Brut, Sekt b.A., Weingut Schloss Proschwitz, Sachsen  
Riesling, Weißburgunder, Müller Thurgau

0,75l

56

# Wein

---

## Weißwein

€

Grauer Burgunder "eins zu eins"	0,15l	10
Weingut Diehl, Pfalz , Kabinett, trocken	0,75l	49

Dicht und konzentriert, begeisternde Frucht; macht am Gaumen ordentlich Druck, viel Schmelz und doch mineralisch frisch im Finish

Oak & Steel Chardonnay	0,15l	10
Weingut Lergenmüller, Pfalz, QbA, trocken	0,75l	49

Angenehm saftige Apfel- und Pfirsichnoten gepaart mit frischer Eleganz des Stahltanks und buttrigen Noten des Barrique-Holzfasses.

Cuveé Sommersemester	0,15l	10
Weingut Studier, Pfalz, QbA, trocken	0,75l	49

Ein Cuveé von Chardonnay, Sauvignon Blanc und Riesling verzaubert Nase und Gaumen. Eine schöne Balance zwischen fruchtig-blumigen Aromen gepaart mit angenehmer Säure.

Der kleine Schwarz	0,15l	13
Weingut Martin Schwarz, Sachsen , QbA, trocken	0,75l	64

Seit 2002 baut der Kellermeister von Schloss Proschwitz, nebenberuflich gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin, seine eigenen Weine aus. Auf 2,2ha an der sächsischen Weinstraße gelegen werden fast ausschließlich Cuveés hergestellt und im Holzfass ausgebaut. Mit dem kleinen Schwarz haben wir einen Spitzencuveé aus Riesling und Weißburgunder.

**Die aktuellen Jahrgänge erfragen Sie bitte beim Personal!**

## Rotling

€

### Pinkfein

0,15l

10

Weingut Zur Schwane, Pfalz, QbA, halbtrocken

0,75l

49

Ein leichter Rotling mit sommerlichen Aromen von Erdbeere und hellen Früchten. Die dezente Restsüße vollendet die Geschmacksstruktur und gleicht die leichte Säure perfekt aus.

## Rotwein

### Nero d'Avola Sicilia

0,15l

10

Terre de Montelusa, Italien, IGT, trocken

0,75l

49

Die Vorzeige-Traube Siziliens in absoluter Topform; satte Farbe, üppige Nase nach Kirschen, konzentrierte Frucht- und Gewürznoten.

### Espiga Tinto

0,15l

10

Quinta da Boavista, Portugal, DOC, trocken

0,75l

49

Dieser Cuveé, hergestellt inmitten des Weinanbaugebietes Lisboa, erinnert an schwarze Beeren und an florale Noten wie Veilchen. Am Gaumen beginnt er mit einem leicht süßlichen Auftakt, dafür ist der Nachhall etwas würzig geprägt.

### Cal y Canto

0,15l

10

Bodegas Lopéz-Mercier, Spanien, Tierra de Castilla, trocken

0,75l

49

Weißer Pfeffer, etwas Kirsche und etwas Brombeere bescheren einen saftig-frischen Gesamteindruck auf der Zunge. Bei diesem Wein aus der spanischen Region La Mancha finden sich würzige Aromen sowie Anklänge von Tabak und Leder im Einklang mit roten Früchten.

### Barbazul Tierra de Cadiz

0,15l

13

Huerta de Albalá, Spanien, IGT, trocken

0,75l

64

Tiefdunkel, warme und weiche Nase nach reifen roten Früchten, explosive Kraft und große Dichte, am Gaumen mit viel Schmelz und großem Nachhall. Wunderschöner, äußerst ausgewogener und geschmacksintensiver Gutswein aus der sehr seltenen Rebsorte Tintilla de Rota. Großer Geheimtipp!

**Die aktuellen Jahrgänge erfragen Sie bitte beim Personal!**

## Bier / Cider

---

### Fassbier

		€
Veltins Pilsner	0,25l	5
Radler/Diesel Veltins mit Sprite/Coca Cola	0,25l	5

### Flaschenbier

Becks Blue alkoholfrei	0,33l	5,5
Radeberger	0,33l	6
Leffe Bruin 6,5%	0,33l	6,5
Franziskaner natur, dunkel, alkoholfrei	0,50l	7

### Cider

Savanna Cider	0,33l	8,5
---------------	-------	-----

## Alkoholfreie Getränke

---

### Wasser

Apollinaris Selection, ViO still	0,25l	4
	0,75l	9
San Pelegrino	0,25l	5
	0,75l	11

### Limonaden

Coca Cola	0,20l	5
Coca Cola Light	0,20l	5
Sprite, Fanta	0,20l	4
Schweppes Tonic, Hibiskustonic ,Dry Tonic	0,20l	5
Thomas Henry Tonic, Spicy Ginger, Ginger Ale, Soda, Coffee Tonic	0,20l	6
Fever Tree Tonic, Mediterranean Tonic, Bitter Lemon, Smoky Ginger Ale	0,20l	6
Red Bull	0,25l	8

### Frische Säfte

Orange, Pink Grapefruit	0,20l	8
-------------------------	-------	---

### Flaschensaft

Tomate Saft, Schwarze Johannisbeere Nektar	0,20l	4
--	-------	---

## Kaffeespezialitäten

---

	€
Espresso Tasse	4
Kaffee Crème Tasse	5
Cappuccino Tasse	6
Milchkaffee Tasse	7
Latte Macchiato Glas	7
Espresso doppio Tasse	7
Heiße/Kalte Milch Tasse	4
Heiße Schokolade Tasse	7

## Tee (Kännchen)

---

Refreshing Mint Pfefferminztee	6
Sweet Camomile Kamillentee	6
Vita Fit Kräutertee	6
Roibosh Orange aromat. Roiboshtee	6
Fruit Power aromat. Früchtetee	6
Darjeeling Summer Gold FTGFOP, Sommer	7
English Breakfast Ceylon FBOP	7
Assam GFBOP, Sommer	7
Earl Grey aromat. Darjeeling TGFOP	7
Green Harmony grüner Tee, China, Frühling	7
Morgentau aromat. grüner Tee, China	7
Pai Mu Tan (Weisse Päonie) weißer Tee, China	7

## Speisen (bis 22:45 Uhr)

---

	€
Caesar Salat	12
Romanasalat mit Speck, Croutons, Sardellen, Kapern, Ei und Hartkäse	
- mit gebratener Hähnchenbrust	16
- mit 4 gegrillten Salzwassergarnelen	19
Innside Pasta	12
Fettuccine mit Tomatenpesto und geriebenem Hartkäse	
- mit gebratener Hähnchenbrust	16
- mit 4 marinierten, gegrillten Salzwassergarnelen	19
Innside Clubsandwich mit Crispy Fries	16
Sandwichtoast belegt mit Pulled Chicken, Cole Slaw und Blattsalat auf BBQ Soße	
Innside Burger mit Crispy Fries	16
220g Rindfleisch im Spicy-Weizenbrötchen belegt mit Käse, Tomate, Zwiebel, Gurke & Salat	
300g Steak vom Wolowina Rinderrücken	28
mit BBQ Steaksauce & Kräuterbutter, Crispy Fries & kleinem Blattsalat	
Käse made in Germany	9
Drei verschiedene Rohmilchkäse von bester nationaler Qualität	

## Snacks

---

Lauwarme BBQ Nachos mit scharfem Käse Dip	8
Prawn Crackers mit Wasabi Dip	8
Frittierte Krabbenchips mit Wasabi Dip	
Bella di Cerignola - grüne Riesenoliven	9
Serrano Schinken (100g)	15
mit grünen Riesenoliven und Brotchips	