

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 denn auch **viele unserer Eigenkreationen sind sogenannte „Twists“, in denen wir Klassiker nach heutigen Trends neu interpretieren.**

Wir verstehen diese Karte als Getränkeempfehlung. Selbstverständlich erfüllen wir Ihnen alle kulinarischen Wünsche, sollten die notwendigen Zutaten vorhanden sein.

Inhalt

Seite

Cocktails

First Flush	4/5
(Vergessene) Originale	6/7
Klassische Twists	8/9
Liquid Dinner	10/11
Bartender's Excitement	12/13

Spirituosen & Liköre

Gin	14
Wodka / Tequila / Mezcal	15
Rum & Rhum	16
Brandy & Cognac / Grappa / Obstbrand / Aquavit & Korn	17
Whisk(e)y	18/19
Wermut / Sherry & Port / Anisée	20
Bitter-, Kräuter-, Crème & Fruchtliköre	21



HIER KÖNNEN SIE MIT
MELIÁREWARDS PUNKTEN ZAHLEN
Weitere Informationen erhalten Sie an der Rezeption.
250 W = 1€/\$

Champagner & Wein

Champagner / Sekt & Schaumwein	22
Wein	23/24

Bier & alkoholfreie Getränke

Bier	25
Wasser	25
Limonaden	25
Säfte	25

Heißgetränke

Kaffeespezialitäten	26
Tee	26

Speisen & Snacks

27

Zusatzstoffe

- ¹ mit Farbstoff(en)
- ² mit Konservierungsstoff(en)
- ³ mit Antioxidationsmittel
- ⁴ mit Geschmacksverstärker
- ⁵ mit Schwefeldioxid
- ⁶ mit Säuerungsmittel
- ⁷ mit Phosphat
- ⁸ mit Milcheiweiß
- ⁹ koffeinhaltig
- ¹⁰ chininhaltig
- ¹¹ mit Süßungsmittel
- ¹² enthält eine Phenylalaninquelle
- ¹³ gewachst
- ¹⁴ mit Taurin
- ¹⁵ geschwärzt

Allergene

- ^A Glutenhaltiges Getreide
- ^B Krebstiere und Erzeugnisse
- ^C Eier und Erzeugnisse
- ^D Fisch und Erzeugnisse
- ^E Erdnüsse und Erzeugnisse
- ^F Soja und Erzeugnisse
- ^G Milch und Erzeugnisse
- ^H Schalenfrüchte
- ^I Sellerie und Erzeugnisse
- ^J Senf und Erzeugnisse
- ^K Sesamsamen und Erzeugnisse
- ^L Lupine und Erzeugnisse
- ^M Weichtiere
- ^N Schwefeldioxid und Sulfit

Was ist schöner als den Abend entspannt mit einem Aperitif zu beginnen!? Vor allem in südlichen Ländern, wie Italien, wird nicht nur der Aperitif selbst, sondern auch die Gewohnheit bezeichnet, sich abends in den Städten zum Drink in Bars und Kneipen mit Freunden zu treffen. Besonders beliebt ist diese Sitte unter anderem in Mailand und Venetien, sicherlich im Zusammenhang mit den, von dort stammenden Spirituosen. Die Drinks sind appetitanregende, in Stimmung versetzende „Starter“, welche mit ihren feinen Bitteraromen und einhergehender leichter Frische bestens auf ein anschließendes Dinner vorbereiten, oder einen schönen Abend einleiten.

First Flush

15 €

Welcome INNSIDE *Alkoholfreie Variante möglich

Genießen Sie unseren leichten, fruchtigen Signaturedrink! Die Basis dazu, ist eine Grundlage nach Hausrezept. So viel sei verraten, die Hauptaromatik wird von Apfel bestimmt. Feine Gewürznoten bilden in Verbindung mit Thymian und dezenter Säure eben jene Grundlage. Aufgefüllt mit einem trockenen Prosecco toppen wir dies final mit etwas Soda. Perfekt um locker und leicht in den Abend zu starten.

Hausgemachtes Cordial^N aus Apfel, Zitrus, Kräuter & Gewürzen | Prosecco^N | Soda | Thymian

Canoneta Deluxe

In Sóller, Mallorca, züchtete Dr. Adrover im 19. Jahrhundert die Canoneta Orange, eine kleine, süße Frucht mit intensivem Aroma. Heute ist sie ein Symbol der Region und wird weltweit für ihre Qualität geschätzt. Die Canoneta Orange ist ein Zeugnis der Leidenschaft der Sólleraner für ihre Heimat und ihre Traditionen. Canonita vereint diese Aspekte - verbunden mit Prosecco und Rosmarin ein Genuss, vollendet mit Trüffel.

Canonita Aperitivo^{1,N} | Prosecco^N | Rosmarin | Trüffel

Salquitina

Dieser vielschichtige und interessanter Aperitif-Twist, der sowohl durch seine Komplexität als auch durch seine ausgewogene Balance besticht, ist ein komplexes Zusammenspiel aus süßen, sauren, herben und salzigen Noten mit exotischen Akzenten. Lassen Sie sich überraschen, wie eins ins andere greift und Schritt für Schritt begeistert.

Karibischer Rum¹ | Vanillelikör¹ | Zitrone | Quitte | Saline | Salbei | Tonkabohne | Mandelmilch^{H,K,E}

Aperol Flash

„Pimp my Aperol Sprizz“ ist hier das Motto. Die Symbiose der Zutaten umschmeichelt verführerisch Gaumen und Seele. Mehr Worte bedarf es bei dieser speziellen Interpretation nicht.

Chai Tee infundierter Aperol^{1,10,N} | Vanillelikör¹ | Limette | Orange | Eiweiß^C | Prosecco^N

Il Conte de Cocco

Oder auch der Graf der Kokosnuss. Angelehnt an einen der klassischsten Aperitif-Drinks überhaupt, dem Negroni. Der Geschichte nach wurde die klassische Variante für den Grafen Negroni welcher seinen „Americano“, bestehend aus Campari, Wermut und etwas Soda, mit Gin kombinierten ließ. In Hommage an den Grafen bieten wir Ihnen nun diese köstliche Variante an welche mit Noten eines Kokosnussrums besticht und die geschmeidigen Wermutnoten exzellent mit dem Bitterlikör verbindet.

Kokosrum | Campari¹ | Roter Wermut¹ | Chocolate Bitters

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.

Honey Moon Cocktail (Rezept um 1915)

Erstmals erschienen in Hugo Ensslin's Buch „Recipes for Mixing Drinks“ um 1917 war dieser Drink lange einer der meist getrunkenen in Los Angeles. Heute gibt es viele Varianten: Wir bevorzugen das Original mit altem Calvados, dem französischen Kräuterlikör Bénédictine, Triple Sec und Zitronensaft. Vollmundigkeit und ein gutes Süße-Säure-Verhältnis zeichnen diesen vergessenen Drink aus.

Gelagerter Calvados | französischer Kräuterlikör¹ | Orangenlikör | Zitrone

Mulata Daiquiri (Rezept um 1940)

Ob nun Constante Ribalaigua Vert oder Jose Maria Vazquez, feststeht, dass 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 karibischen 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.

Karibischer Rum¹ | hausgemachter Elixir-Likör^{1,E,H} | Limette

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 geläufigere Variante.

Gin | Orangenlikör | Limette | Himbeer

Remember the Maine Cocktail (Rezept um 1920)

Eine geniale Verbindung aus den beiden Klassikern 'Sazerac' und Manhattans finden wir in diesem Drink wieder. Auch wenn diese schmackhafte Kombination der elementaren Elemente dieser Drinks Grund zur Freude gibt, der Grund der Namensgebung war eher dramatisch. Benannt nach dem US Navy Schiffes „Maine“, welches im Hafen von Havanna versank, wurde der Cocktail selbst im Jahr 1939 erstmals schriftlich erwähnt. Charles H. Baker hatte den Cocktail wohl in Havanna kennengelernt und stellte ihn in seinem 'The Gentleman's Companion' vor.

Roggenwhisky | Roter Wermut¹ | Kirschlikör¹ | Absinth^{1,9}

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.

Rum¹ | Falernum^{E,H} | Creole Shrubb Rum¹ | Limette | Bitters

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 wider. 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.

Klassische Twists

17 €

Born Star

Genießen Sie eine Symphonie von Aromen. Die floralen und erdigen Noten von Jasmin und Rooibos treffen auf die spritzige Säure der Zitrone und die tropische Süße der Maracuja. Die Vanille fügt eine warme und cremige Note hinzu, während die Champagner-Espuma für eine luftige Textur und prickelnde Eleganz sorgt. Die Filtration mittels Kokosmilch verleiht dem Cocktail eine klare Textur und einen subtilen Kokosgeschmack.

Teefundierter Indonesischer Rum¹ | Zitrone | Maracuja | Vanille¹ | gefiltert durch Kokosmilch | Espuma^{3,8,C,G} vom Champagner^N

Tschindara

Der erste Schluck gleicht einer alpinen Wanderung. Die prickelnde Säure des Twists auf einen Gimlet weckt die Sinne, während die fruchtige Süße der Johannisbeeren und das herbe Aroma der Zirben für ein ausgewogenes Geschmackserlebnis sorgen. Die Holunderblüte und der Verjus fügen zusätzliche blumige und säuerliche Noten hinzu, die lange im Abgang verweilen. Genießen Sie diesen köstlichen Drink ganz nach dem Motto: „Heit habts aber an Tschindara“

Gin | Johannisbeere | Holunderblüte | Verjus | Enzian | Zirbe

Encanto del Sol *Alkoholfreie Variante möglich

Der Zauber der Sonne findet sich sinnbildlich in jedem Schluck wieder. Entdecken Sie unseren Twist auf einen Pisco Sour, welcher mit einer leidenschaftlichen, floralen Note begeistert. Ein absoluter Traum für Liebhaber exotischer Aromen, die sich vom ersten Schluck bis hin zum letzten Tropfen zu einem verführerischen Finale ergeben.

Pisco | Zitrone | Yuzu Sake | Jasmin Tee-Runny Honey | Peychaud's Bitters | Eiweiß^C | Schweppes White Peach^{3,6}

Modern Hemingway

Die ersten Tropfen auf der Zunge entführen auf eine karibische Insel. Die Süße des Rhum Agricole wärmt den Gaumen, während die Komplexität der restlichen Zutaten für einen erfrischenden Kontrast sorgt. Eine spannende Interpretation des 'Hemingway Special', welche Vergangenheit und Zeitgeist vereint.

Rhum agricole¹ | Grapefruit | Limette | Bitters | Minze

Not Naked but Famous

Erleben Sie einen einzigartigen und vielschichtigen Drink, der eine Vielzahl von Aromen vereint. Die Süße des Amaro und die rauchige Note des Mezcal bilden die Grundlage des Drinks, während der Aperol für eine bittere und zitrusartige Note sorgt. Der Limettensaft verleiht dem Cocktail Frische und Säure, und der Chocolate Bitters rundet das Geschmacksprofil mit einer dezenten Schokoladennote ab.

Hibiskusblüten infundierter Mezcal | Amaro | Aperol^{1,10,N} | Limette | Chocolate Bitter

„**Alles** was man essen kann, kann man auch trinken“ – nun, sagen wir mal, fast. Dass man durchaus in der Lage ist, Aromen aus Speisen flüssig zu interpretieren oder sogar diese selbst zu benutzen, ist Fakt. Eben jene Aromen dann auf den Punkt, in die Balance zwischen Kopfkino und abgestimmten Aromen zu bringen war in der Kategorie „Liquid Dinner“ unsere Aufgabe. Sehr zurückhaltend ob der vorhandenen Drinks die dazu noch in unserer Schublade für die Zukunft liegen, präsentieren wir hier zunächst eine recht einfache Auswahl für diese Kategorie.

Liquid Dinner

17 €

Dill the End of Time^{*Alkoholfreie Variante möglich}

Dass Dill ohnehin 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, bezeichnete. Ein Twist von Nuancen eines klassischen Corpse-Reviver, auch Hang-Over-Drink genannt, und einem Sour.

Gin | Zitrone | hausgemachter Honig-Gurken-Senf-Sirup^{11,H,J} | Dill

!Oxacillin!

Unser Twist auf einen klassischen Penicillin Cocktail. Die rauchige Note sowie das Grundgerüst wird erhalten. Den Rest haben wir auf unsere Art interpretiert. Freuen Sie sich auf einen spannenden Drink der, ähnlich wie sein großer Bruder einer mehr oder weniger heilende Wirkung, zumindestens bezogen auf Geist und Seele besitzt – irgendwo zwischen einem Stück Kuchen und einem Steak.

Monkey Shoulder Blended Scotch | Islay Whisky¹ | Zitrone | hausgemachte Ingwer-Honig Reduktion | kandierter Ingwer | Salzlösung

Pistachio Velvet

Der erste Schluck entführt auf eine Reise in eine luxuriöse Schokoladenfabrik. Die Wärme des Cognacs umhüllt den Gaumen, während die Süße und Cremigkeit der Bananen und Pistazien für einen dekadenten Genuss sorgen. Die Walnussbitters fügen eine komplexe nussige Note hinzu, die das Geschmacksprofil perfekt abrundet. Der Abgang ist lang und anhaltend, mit einem Hauch von Schokolade, Nüssen und Vanille.

Cognac¹ | Espresso⁹ | Bananen,-Pistazien Oleo^{E,K} | Walnuss Bitters^{E,K}

Mappled Bacon Old Fashioned

Eine köstliche Symphonie von Aromen, beginnend mit dem rauchigen Speck, der am Gaumen verweilt. Anschließend tanzt der Ahorn-Apfel-Sirup ein, fügt Süße und Säure hinzu, während die Peychaud's Bitters einen Hauch kräuteriger Komplexität hinzufügen. Die Apfelholzrauch-Note ergänzt perfekt.

Speck infundierter Bourbon | Ahorn-Apfel-Sirup | Peychaud's Bitters¹ | Apfelholz-Rauch

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^{1,E,H,I} | Haselnusslikör^{1,E} | Vanille-Macadamia Sahne^{8,E,F,G} | brauner Zucker

Hier haben wir für Sie Drinks zusammengestellt,
zu denen wir eine ganz besondere Beziehung haben.
Alle Drinks stammen direkt aus unserer Bar, von unserem
Team.

Leidenschaft und Hingabe zur Materie ist unsere Passion,
unser Antrieb sind die glücklichen Gesichter, wenn Sie,
wenn ihr, wenn unsere Gäste zufrieden sind.
Unser größter Lohn ist Ihr Lob.
Cheers!

"Bartending ist nicht nur ein Job, es ist eine Kunstform."

- Dale DeGroff, renommierter Barkeeper und Autor -

The Black Badger Cocktail

Die Hommage an unser Wappentier, die Hommage an den Dachs. Wir verwenden einen regionalen Kräuterlikör mit spannenden und ausgewogenen Noten. Etwas Säure sowie Frucht kommen hinzu und komplettieren das Geschmacksbild. Durch die Lagerung im bareigenen „Dachsbau“ entsteht eine Symbiose von Aromen, welche des Namens würdig ist.

Sächsischer Kräuterlikör¹ | Zitrone | Orange | Johannisbeer¹ | Vanille | Bottle Aged

Promenadier

Der erste Schluck offenbart ein Zusammenspiel von Gegensätzen. Die Wärme und Süße des Bourbons treffen auf die bittere und kräuterige Note des Wermuts und der Suze. Die Joghurt-Erdbeer-Espuma fügt eine luftige Textur, eine säuerliche Note und eine erfrischende Erdbeer-Süße hinzu, die den Cocktail grandios ausbalancieren.

Bourbon Whiskey | Wermut¹ | Suze | Yoghurt-Erdbeer - Espuma^{3,8,C,G}

Cafe con Cal

Dieser Drink vereint fruchtige Himbeernoten mit herben Estragon-Aromen, abgerundet durch eine leichte Kaffeernote und spritzige Kohlensäure. Getragen durch einen vollmundigen Rum aus Venezuela ergibt sich ein Feuerwerk der Aromen. Die Textur ist leicht prickelnd und erfrischend. Köstlich!

Ron Botucal¹ | Himbeer-Estragon Shrub | Kaffeesirup⁹ | Soda

Honey Thyme Sour*Alkoholfreie Variante möglich

Eine Infusion von Wodka & Earl Grey Tee bildet die Grundlage dieses Drinks. Thymian, Zitrone und Honigsirup runden diese frische, würzig-harmonische Sour-Variante ab. Die geschmackliche Vielfalt dieses Drinks nimmt tatsächlich alle Nuancen der Bestandteile im Einzelnen mit, lässt sie nacheinander auf der Zunge spielen, um sich anschließend zu einem großen Ganzen zu vereinen.

Earl Grey Tee⁹ infunderter Vodka | Zitrone | Honig | Thymian

Neptun in the face

Eine Symphonie von Aromen. Die Gurkennoten des Gins und des Gurken-Cordials treffen auf die zitrusartige Säure des Yuzu Sake und die süß,-salzigen Schokoladennoten. Die Zitrone fügt eine spritzige Säure hinzu, die den Drink erfrischt und die anderen Aromen perfekt ergänzt.

Hendricks Neptunia | Gurken-Cordial | Yuzu Sake | hausgemachtes gesalzenes Kakaosirup⁹ | Zitrone

Gin (4cl)

	vol %	€
Müller DRY Gin Dresden	45,0%	9
Moritzburger Gin Dresden	45,0%	9
Juniper Jack Dresden	46,5%	10
Twist Gin/Dresdner Gin (Unsere Hausmarke) Dresden	44,0%	10
Humboldt Rye Gin Spreewald *Alkoholfreie Variante möglich	43,0%	11
Wild Child Berlin	43,5%	13
Gretchen Dry Gin Schwarzwald	44,0%	13
Citadelle Frankreich	44,0%	13
Gabriel Boudier Saffron Frankreich	40,0%	13
Nordés Gin Spanien	40,0%	13
Hayman's Sloe Gin England	26,0%	13
Brandstifter Berlin Dry Berlin	43,3%	14
Blackwoods Vintage Dry Schottland	60,0%	14
Rutte Celery Gin Niederlande	43,0%	14
Tonka Gin Hamburg	47,0%	14
Brockmans England	40,0%	14
Bivrost Gin Norwegen	44,0%	14
Sipsmith England	41,6%	14
Botanist Islay Gin Schottland	46,0%	15
Amato Gin Wiesbaden	43,7%	15
Gin Sul Hamburg	43,0%	15
Mirabeau Gin Frankreich	43,0%	15
G-Vine Floraison Frankreich	40,0%	15
Gin Lago Bayern	42,0%	16
Gin Raw Spanien	42,3%	16
Oslo Gin Norwegen	45,8%	16
Kopenhagen Gin Dänemark	46,0%	16
Gin Mare Capri Spanien	42,7%	17
Martin Miller's Westbourne Strength England	45,2%	17
Kyrö Rye Finnland	46,3%	19
Hendrick's Lunar Schottland	44,0%	19
The London Nr.1 Sherry Cask ^N England	43,0%	21

Für alle Longdrinks berechnen wir Spirituose und Filler separat.

Wodka (4cl)

	vol %	€
Moritzburger Wodka (Kartoffel) Dresden	38,0%	9
Finlandia (Gerste) Finnland	40,0%	10
Koskenkorva Climate Action (regenerative Gerste) Finnland	40,0%	12
Haku (Reis) Japan	40,0%	12
Sash & Fritz (Weizen) Berlin	40,0%	13
Belvedere (Roggen) Polen	40,0%	14
Chopin Potato (Kartoffel) Polen	40,0%	14
Grey Goose (Weizen) Frankreich	40,0%	15
Absolut Elyx (Weizen) Schweden	42,3%	17

Tequila (4cl)

Blanco bis zu 2 Monate gelagert

Topanito Blanco	40,0%	11
Lunazul Blanco	40,0%	19

Reposado reifen zwischen 2 und 12 Monate in Holzfässern

Topanito Reposado	40,0%	12
Aha Toro Diva Plata ^N (im Rotweinfass gereift)	40,0%	16

Anejo/Extra Anejo reifen zwischen 12 und 72 Monate in Holzfässern

José Cuervo 1800 Cristalino Anejo	38,0%	22
Casa Noble Single Barrel Extra Anejo	40,0%	31

Mezcal (4cl)

Del Maguey Vida Mezcal (Espadin Agave)	42,0%	16
Topanito Mezcal (Espadin Agave)	42,0%	16

Für alle Longdrinks berechnen wir Spirituose und Filler separat.

Rum¹ & Rhum¹ (4cl)	vol %	€
Ron Mulata Añejo 5 Años Kuba	38,0%	9
Angostura White 3y. Trinidad	37,5%	10
Plantation 3 Stars Barbados, Trinidad, Jamaica	41,2%	10
Ron Matusalem Platino Dominikanische Republik	40,0%	10
Cockspur 5 Star Barbados	40,0%	10
Old Monk 7y. Indien	42,8%	11
Wray & Nephew White Overproof Jamaica	63,0%	11
Goslings Black Seal Dark Bermudas	40,0%	11
Ron Mulata Añejo Especial 8 Años Kuba	40,0%	12
Botran Solera Añejo 12 Años Guatemala	40,0%	13
Appleton Estate 12 Años Jamaica	43,0%	13
El Dorado 12 Años Frz. Guyana	40,0%	13
Smith & Cross England/Jamaika	57,0%	13
Malteco 10y. Panama	40,0%	13
Botucal Reserva Exclusiva 12 Años Venezuela	40,0%	15
Ron Matusalem 15 Dominikanische Republik	40,0%	15
Trois Rivieres Rhum Blanc Agricole Martinique	50,0%	15
Angostura 1919 8 Años Trinidad	40,0%	15
Goslings Black Seal 151 Overproof Bermuda	75,5%	15
Bacardi 8 Años Puerto Rico	40,0%	15
Razel's Peanut Butter Rum Karibik	38,1%	16
Pyrat XO Reserve Anguilla	40,0%	16
Mount Gay XO Barbados	43,0%	17
Santa Teresa 1796 Venezuela	40,0%	18
Havana Club Seleccion de Maestros Kuba	45,0%	23
Botucal Distillery Collection No.1 Venezuela	47,0%	24
La Hechicera Experimantal No.2 Kolumbien	41,0%	26
Compagnie des Indes Guyana Frz. Guyana	45,0%	27
Rhum Barbancourt Reserve 15 Años Haiti	43,0%	27
Compagnie des Indes Dominidad Dom. Republik, Trinidad & Tobago	43,0%	28
Dictador XO Kolumbien	40,0%	34
Botucal Ambassador Venezuela	47,0%	76

Für alle Longdrinks berechnen wir Spirituose und Filler separat.

	vol %	€
Brandy & Cognac^{1,N} (4cl)		
Carlos I	40,0%	12
Cardenal Mendoza	40,0%	13
De Luze VSOP	40,0%	14
Rémy Martin VSOP Mature Cask Finish	40,0%	15
Park Borderies Mizunara Cask Finish	43,5%	24
Grappa & Tresterbrand^N (4cl)		
Tresterbrand lokales Produkt	40,0%	14
Nonino Vuisinar	41,0%	14
Nonino Ribolla Gialla Monovitigno Cru	45,0%	30
Obstbrand,- und Geist / Calvados (4cl)		
Moritz lokaler Brand aus Kirsche und Pflaume	40,0%	11
Château de Breuil Réserve de Château 8 Ans Hors d'Age	40,0%	16
Himbeergeist lokales Produkt	40,0%	17
Dresdner Pflaumenbrand lokales Produkt	40,0%	18
Haselnussgeist lokales Produkt	40,0%	19
Gute Luise lokales Produkt	40,0%	19
Erdbeergeist lokales Produkt	38,0%	21
Dresdner Apfelbrand holzfassgereift lokales Produkt	60,0%	26
Konstantinopeler Apfelquitte Edelbrand lokales Produkt	40,0%	29
Wildkirsche handgepflückt lokales Produkt	40,0%	37
Aquavit, Kümmel & Korn (4cl)		
Aromatic Rye Korn Stork Club Spreewald	40,0%	9
Linie Aquavit	41,5%	9
Lysholm No.52 –Botanical Aquavit	40,0%	9
Moritzburger Kümmel Lokales Produkt	35,0%	11
Moritzburger Korn Lokales Produkt	33,0%	12
Linie Aquavit Double Cask Madeira Finish ^N	41,5%	12
Linie Aquavit Double Cask Port Finish ^N	41,5%	12
Bivrost Cask Aquavit	40,0%	15

Für alle Longdrinks berechnen wir Spirituose und Filler separat.

Whisk(e)y¹ (4cl)	vol %	€
Single Malt Scotch		
Isle of Islay		
Laphroaig 10 years	40,0%	19
Bunnahabhain Stiùireadair	46,3%	19
Bruichladdich The Classic Laddie	50,0%	20
Laphroaig Lore	48,0%	24
Bowmore Darkest 15 years	43,0%	25
Ardbeg Uigeadail	54,2%	25
Ardbeg Corryvreckan	57,1%	28
Bunnahabhain 18years	46,3%	55
Octomore 12.2 – 18 Monate finish in First-Fill-Sauternes-Fässer	57,3%	79
Isle of Mull & Orkney Islands		
Tobermory 12 years	46,3%	19
Highland Park 18	43,0%	48
Ledaig 18	46,3%	57
Speyside		
BenRiach Curiositas Peated 10 years	46,0%	15
Glenlivet Founder's Reserve	40,0%	15
Glenfiddich Solera 15 years	40,0%	17
Balvenie Double Wood 12 years	40,0%	19
Glenlivet Nadurra First Fill Selection	63,1%	24
Balvenie Caribbean Cask 14 years	43,0%	27
Glenfiddich 21 years	40,0%	67
Glenfiddich Grand Cru 23	40,0%	96
Highland		
Deanston Virgin Oak	46,3%	13
GlenDronach 12 years	43,0%	21
Glenmorangie Nectar D'or 12 years	46,0%	24
Glenfarclas 21 years	43,0%	37
Glenmorangie Signet	46,0%	52
Lowland		
Auchentoshan 12 years	40,0%	15
Auchentoshan Three Wood	43,0%	20

Blended Scotch & Vatted Malt

Black Bottle	40,0%	13
Old St. Andrews Clubhouse	40,0%	13
Monkey Shoulder	40,0%	15
Big Peat	46,0%	16

American Whiskey

Maker's Mark	45,0%	13
Jack Daniel's Gentleman Jack	40,0%	13
Wild Turkey 8 years	50,5%	14
Jack Daniels Single Barrel	45,0%	15
Woodford Reserve	43,2%	15
Basil Hayden's	40,0%	15
Yellowstone select	46,5%	15

Irish Whiskey

Bushmills Black Bush	40,0%	15
Sexton Single Malt	40,0%	17
Kinahan's 10 years Small Batch	46,0%	25

Rye Whisky

Wild Turkey Rye	50,5%	15
Stork Club Straight Rye	45,0%	15
1776 Rye	46,0%	17
Minor Case Straight Rye	45,0%	20
Sazerac Straight Rye	45,0%	28

Deutschland

Stork Club Single Malt	43,0%	13
Stork Club Red Wine & Bordeaux Single Malt, Single Cask	55,0%	23
Dresdner Single Malt Spezialitätenbrennerei Prinz von Sachsen	45,0%	40

Weltweit

Bain's Cape Mountain Whisky Südafrika	40,0%	13
Suntory Toki Japan	43,0%	15
Le Breuil Origine Single Malt Frankreich	46,0%	20
Yamazakura Japan	40,0%	22
Kyrö Wood Smoke Finnland	47,2%	22

Für alle Longdrinks berechnen wir Spirituose und Filler separat.

Wermut^{1,N}

	vol %	€
--	--------------	----------

Weiβ/Rosé (5cl)

Carpano Bianco	14,9%	9
Carpano Dry	18,0%	9
Mancino Secco	18,0%	10
Mattei Cap Corse Blanc	17,0%	10
Mancino Kopi	17,0%	10
Ferdinand's Rosé	17,0%	10

Rot (5cl)

Mancino Rosso Amaranto	16,0%	10
Carpano Antica Formula	16,5%	10

Sherry & Port^N (5cl)

Solera 1847 Cream	González Byass (75% Palomino Fino, 25% Pedro Ximénez)	18,0%	9
Nectar Pedro Ximenez	González Byass (100% Pedro Ximénez)	15,0%	9
Oloroso	González Byass (100% Palomino)	18,5%	9
Manzanilla	Las Medallas, Argüeso (100% Palomino)	15,0%	9
Dow's White Port	(Malvasia Fina, Viosinho, Rabigato, Codega de Larinho)	19,0%	9
Dow's Ruby Port	(Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca)	19,0%	9
Dow's Tawny Port	(Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca)	19,5%	9
Taylor's Chip White Port	(100% Malvasia)	20,0%	11

Anisée^{1,9} (4cl)

Molinari Sambuca	40,0%	8
Ouzo of Plomari	40,0%	8
Molinari Café	40,0%	9
Henri Bardouin Pastis	45,0%	10
Tabu Absinth Classic Strong	73,0%	21

Für alle Longdrinks berechnen wir Spirituose und Filler separat!

Bitter & Halbbitterlikör¹ (4cl)

Underberg (2cl)	44,0%	7
Oybin Bitter Lokales Produkt	32,0%	8
Wesenitz Bitter Lokales Produkt	33,0%	8
Select Bitter	17,5%	8
Amaro Montenegro	23,0%	8
Altenberger Lokales Produkt – Gebirgsbitter Kalmus (Geist) Bitter (40vol%)	35,0%	9
Aperol	15,0%	9
Campari	25,0%	9
Unicum	40,0%	9
Fernet Branca	39,0%	9
Unicum Szilva (Zwetschke)	35,0%	9
Averna	29,0%	9
Ramazzotti	30,0%	10
Angostura Amaro	35,0%	11
Jägermeister Manifest	38,0%	15
Unicum Riserva ^N	40,0%	15

Kräuter,- Crème,- & Fruchtlikör¹ (4cl)

Müller Drei mit Ei "Eierlikör & Coffee" aus Dresden ^{8,9,E,H}	17,0%	8
Limoncello di Capri	30,0%	8
Giffard Menthe Pastille	24,0%	8
Müller Drei Dresden – Kaffee, Kräuter, Vanille ^{9,E,H}	30,0%	9
Cointreau ^N	40,0%	9
Southern Comfort	35,0%	9
Altenberger Vogelbeerlikör Lokales Produkt	30,0%	9
Licor 43 Cuarenta y Tres	31,0%	10
Carolans Irish Cream	17,0%	10
Moritzburger Kräuterlikör Destillate Prinz von Sachsen	42,0%	11
Drambuie	40,0%	11
Heidelbeerlikör Destillate Prinz von Sachsen	20,0%	11
Schwarzer Johannisbeerlikör Destillate Prinz von Sachsen	25,0%	11

Für alle Longdrinks berechnen wir Spirituose und Filler separat!

Crémantⁿ

Bouvet Excellence

Crémant de Loire, brut

Der Bouvet ist einer der berühmtesten Repräsentanten seiner Zunft. Die Trauben stammen allesamt aus dem Loiretal. Frisches und zitrisches Aroma in der Nase, der Gaumen wird umschmeichelt von einer feinen Perlage. Dazu kommen zarte Steinobstaromen und ein frischer Abgang, der nach vielen weiteren Gläsern verlangt.

€

0,10l	12
0,75l	89

Champagnerⁿ

Nicolas Feuillatte Brut Réserve

In der Nase offenbart sich ein perfektes Zusammentreffen aller Rebsorten.
Am Gaumen sehr elegant mit fruchtigen Noten und dem Aroma frischen Gebäcks.

0,75l	115
-------	-----

Moët & Chandon Impérial Brut

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.

0,375l	59
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.

0,375l	68
0,75l	135

Sekt & Proseccoⁿ

Il Fresco

Prosecco Spumante, D.O.C., brut

Villa Sandi, Venetien, Italien

In der Nase und am Gaumen zeigen sich Aromen von frischen Äpfeln und Birnen sowie Cantaloupe-Melone. Im Mund wirkt er frisch und spritzig und weiß mit seinem perfekten Süße/Säure-Spiel zu überzeugen.

0,10l	9,5
0,75l	65

“Cuvée Alexandra”

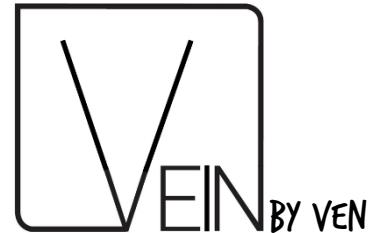
Flaschengärung, brut

Prinz zur Lippe

Mit Aromen von Quitte und Apfel ist dies ein frischer, temperamentvoller und Feinperlicher Sekt im Premiumbereich der Flaschengärungen.
Die Kreation ist nahezu für alle Gelegenheiten eine ausgezeichnete Wahl.

0,10l	10
0,75l	69

„Wie ein guter Wein reift auch das Leben, in den Tiefen der Zeit, entfaltet im Körper seine Aromen, die unser Dasein mit jedem Schluck bereichern. Der Geschmack des Weins ist wie die Erfahrungen des Lebens – mal süß, mal herb, doch stets ein Erlebnis, das uns formt und erleuchtet.“



Müller-Thurgau | Scheurebe | Weißburgunder

QbA | trocken | Weingut Hanke | Sachsen

Alkoholgehalt 11,5vol.% | Säure 4,9g | Restsüße 4,0g

0,15l	7,5€
0,75l	35,-€

Diese elegante Cuvée wurde eigens von und für uns kreiert und in die Flasche gebracht.

Nur bei uns erhältlich ist diese spannende Geschmackskomposition aus dem nördlichsten Weingut des Anbaugebietes Sachsen. Dies als Hauswein zu bezeichnen wäre fast schon eine Frevellei im Namen, aufgrund der geläufigen Wertigkeit. Da wir diesen Wert jedoch neu definieren, können wir voller Stolz sagen, dies ist der Wein des Hauses, dies ist unser Wein des Restaurant VEN, des INNSiDE by Meliá Dresden, der Twist Bar.

In der Nase zeigt er typisch fruchtbetonte Noten, welche sich beim ersten Schluck fortführen. Im Anschluss an den ersten Eindruck folgt sogleich die erfrischende Säure, welche das Gegenspiel und gleichzeitig die Symbiose widerspiegelt. Sinnbildlich für unsere Gastronomie und beim Sinnieren während eines Gläschens, auch irgendwie sinnbildlich für unsere Heimat.

Wein^{5,N}

Weißwein

Grauer Burgunder "eins zu eins"	0,15l	9	€
Weingut Diehl, Pfalz , Kabinett, trocken	0,75l	43	

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

Helios	0,15l	11	€
Weingut Rothes Gut, Sachsen, QbA, trocken	0,75l	53	

Aromen von Zitrus, grünem Apfel und Stachelbeere kombinieren sich mit dezent herben Noten von Heu und Kräutern. Der Wein besitzt einen kräftigen Körper, an dessen Anfang eine gute Säurestruktur steht.

Der kleine Schwarz	0,15l	12	€
Weingut Martin Schwarz, Sachsen , QbA, trocken	0,75l	58	

Seit 2002 baut der Kellermeister von Schloss Proschwitz seine eigenen Weine aus. Auf 2,2ha an der sächsischen Weinstraße gelegen werden fast ausschließlich Cuveés hergestellt und im Holzfass ausgebaut.
Diese Cuvée ist eine grandiose Kombination von Riesling und Weißburgunder.

Rotling

Pinkfein	0,15l	9	€
Weingut Zur Schwane, Pfalz, QbA, halbtrocken	0,75l	43	

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

Rotwein

Espiga Tinto	0,15l	8	€
Quinta da Boavista, Portugal, DOC, trocken	0,75l	38	

Diese Cuveé, hergestellt inmitten des Weinanbaugebietes Lisboa, erinnert an schwarze Beeren und an florale Noten wie Veilchen mit würzigem Abgang.

Der Rote Schuh	0,15l	12	€
Weingut Schuh, Sachsen, QbA, trocken	0,75l	58	

Duft mit Aromen von herbem Holunder & Schwarzkirsche. Weder zu leicht noch zu kräftig mit ausgewogen, zartem Tannin.

Die aktuellen Jahrgänge erfragen Sie bitte beim Personal!

Bier A (Gerste)

Fassbier

		€
Veltins Pilsner	0,25l	5
Radler ⁶ Diesel ^{1,2,6,9} Veltins mit Sprite/Coca Cola	0,25l	5

Flaschenbier

Vollbier lokales Bier	0,33l	4,5
Radeberger	0,33l	5,5
Beck's alkoholfrei	0,33l	5,5
Leffe Bruin <small>(Gerste,Mais,Weizen)</small>	0,33l	6,5
Franziskaner <small>(Gerste,Weizen)</small> natur dunkel alkoholfrei	0,50l	7

Wasser

Apollinaris Selection Vio still	0,25l	4
	0,75l	9
San Pellegrino	0,25l	5
	0,75l	10

Limonaden & Saft

Coca Cola ^{1,2,6,9} Coca Cola Zero ^{1,2,6,9,11}	0,20l	4
Sprite Fanta ^{1,3,6,12}	0,20l	4

Schweppes^{1,2,6,10,11}

Indian Tonic Dry Tonic; Soda;	0,20l	4,5
---------------------------------	-------	-----

Thomas Henry^{1,2,6,10,11}

Tonic Botanical Tonic Spicy Ginger	0,20l	5,5
--	-------	-----

Aqua Monaco^{1,2,6,10,11}

Tonic	0,23l	7,5
-------	-------	-----

Le Tribute^{1,2,6,10,11}

Tonic	0,20l	8,5
-------	-------	-----

Saft

Orange Apfel Tomate ^{6,I}	0,20l	5
--	-------	---

Nektar

Sauerkirsch ⁶ Banane ^{3,6}	0,20l	5
--	-------	---

Kaffeespezialitäten

€

Espresso ⁹ Tasse	4
Kaffee Crème ⁹ Tasse	4,5
Espresso doppio ⁹ Tasse	5,5
Cappuccino ^{8,9,G} Tasse	5,5
Milchkaffee ^{8,9,G} Tasse	6,5
Latte Macchiato ^{8,9,G} Glas	6,5
Heiße/Kalte Milch ^{8,G} Tasse	3,5
Heiße Schokolade ^{8,E,G,H} Tasse	6,5

Tee (Kännchen)

Refreshing Mint Pfefferminztee	6,5
Sweet Camomile Kamillentee	6,5
Vita Fit Kräutertee	6,5
Roibosh Orange aromat. Roiboshee	6,5
Fruit Power aromat. Früchtetee	6,5
Darjeeling Summer Gold ⁹ FTGFOP, Sommer	7,5
English Breakfast ⁹ Ceylon FBOP	7,5
Earl Grey ⁹ aromat. Darjeeling TGFOP	7,5
Green Harmony ⁹ grüner Tee, China, Frühling	7,5
Morgentau ⁹ aromat. grüner Tee, China	7,5

Speisen (bis 21:45 Uhr)

€

Patio Salat ^{A(Weizen),C,D,G}	16
Blattsalat mit Kichererbsen, Karotten, Lauch & Minze, mariniert mit Sesam & Vinaigrette	
- mit gebratenen Hähnchenstreifen	19
- mit 4 Garnelen ^B	24
Pastrami Sandwich ^{A(Weizen),I,J,K}	17
Graubrot mit groben Senf, BBQ, Cornichons, Gurke, Tomate und Salat	
Antipasti Variation ^{A(Weizen),C,E,G,13q}	17
Eingelegtes Gemüse, Schinken, gehobelter Hartkäse, dazu Wildkräutersalat	
Gebratene Gnocchi ^{A(Weizen),C,G,H}	18
mit mediterranem Gemüse & Hartkäse	
- mit gebratenen Hähnchenstreifen	21
- mit 4 Garnelen ^B	24
‘Innside Burger’ ^{A(Weizen),1,2,3,4,5,G}	22
220g Rindfleisch im Brioche-Brötchen mit Käse, Tomaten, rote Zwiebeln, Gurken & Salat dazu hausgemachte Burger- & BBQ Sauce mit Crispy Fries	
Ursprungs Käse « Hand Made » ^{A(Weizen),,,G,H}	16
4 Sorten erlesener Käse, Nüsse, Feigensenf, Hausbrot	

Snacks

9

Lauwarme Nachos natur	9
inkl. 1 Dip ^{1,C,D,E,F,G,H,I,J,K,N,8,11,2,3,4,6} nach Wahl :	
- White Smoke BBQ (rauchig-süße Mayo, cremiges Mundgefühl und die Würze von geräucherter Paprika)	
- Guacamole (würzig-säuerliche Avocado-Sauce)	
- Chili Cheese (cremig-würziger Käse (Cheddar), scharf)	
Extra Dip	3
Bella di Cerignola - grüne Riesenoliven ³	12