



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 somit Zitrus-Twists als finalen Aromageber. Darüber hinaus haben wir einen exklusiven Signature Gin & Tonic in Anlehnung an unseren INNSiDE Duft kreiert...

The INNSiDE Signature

Gin, nach wie vor ein absolutes Trendgetränk, erlebt seit Jahren einen enormen Boom. Obwohl schon länger einige Experten das Ende voraussagten erfreut sich diese Spirituose nach wie vor großer Beliebtheit – egal ob gemixt oder klassisch als Gin & Tonic. Wir haben dies zum Anlass genommen und den einzigartigen INNSiDE Duft, welcher sich in jedem unserer Hotels großer Beliebtheit erfreut, als trinkbare Variante zu interpretieren. Genießen sie die Aromen in Nase und Gaumen und fühlen sie sich einfach zu Hause – Egal ob in Manchester, Paris oder Dresden.

Brockmans Gin, Italicus, Mattei Cap Corse^N, frische Zitrone, Scarborough Bitters^N, Schweppes Premium Mixer Tonic & a Touch of Lime^{6,10}, Rosmarin, Zitronen-Twist¹³

15,-€

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
Lieblings Twists	14/15
Leichte Twists (alkoholfrei)	16/17
Extra Ordinäre Twists	18/19

Spirituosen & Liköre

Gin	20
Wodka / Tequila	21
Rum & Rhum	22
Brandy & Cognac / Grappa, Obstbrand & Calvados	23
Whisk(e)y	24/25
Wermut & Aperitif / Sherry & Port / Aquavit & Korn / Anisée	26
Bitter-, Kräuter-, Crème & Fruchtliköre	27

Änderungen vorbehalten – Unsere Karte dient Ihrer ersten Orientierung und wird in Abhängigkeit von Saison und Produktverfügbarkeit in regelmäßigen Abständen angepasst.

	Seite
Champagner / Sekt & Schaumwein	28
Bier & Alkoholfreie Getränke	
Bier	29
Wasser	29
Limonaden	29
Säfte	29
Heißgetränke	
Kaffeespezialitäten	30
Tee	30
Speisen & Snacks	31

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

MeliaRewards-Punkte einlösen: 1EUR=250Punkte

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.

The Lion's Tail (Rezept um 1930)

Dieser aus den 30iger Jahren stammende Prohibitionsdrink schaffte es bis nach Europa und wurde 1937 im Café Royal Cocktail Book veröffentlicht. Ein Whiskeydrink der seine würzigen Aromen vor allem durch einen Pimentlikör bekommt. Zitronensaft, Zucker und etwas Bitters runden diesen fast verschollenen Prohibitionsklassiker ab.

Bourbon, Piment Likör¹, frischer Limettensaft, Zuckersirup, Aromatic Bitters, Limetten-Twist¹³

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, Himbeersirup¹, Limetten-Twist¹³

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.

Roggenwhisky, Cognac¹, Roter Wermut¹, französischer Kräuterlikör¹, Peychaud's Bitters¹, Aromatic Bitters, Orangen-Twist¹³

Bee's Knees (Rezept um 1930)

Erstmals erschienen in *Bill Boothbys* Buch *World Drinks and how to mix them* um 1930, gibt es auch hier leider keine genaue Angabe wer ihn erfunden hat. Damals, zur Prohibitionszeit in den USA, mussten man etwas kreativ sein um seine selbst hergestellten und/oder Spirituosen mit minderer Qualität erträglich zu machen. Daraus soll irgendwann die Idee gekommen sein aus der Not eine Tugend zu machen. Vollmundigkeit und ein gutes Süße-Säure-Verhältnis zeichnen diesen schmackhaften Klassiker aus.

Gin, frischer Zitronensaft, Runny Honey (Honigsirup), Zitronen-Twist¹³

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 Shrub Rum, frischer Limettensaft, Zuckersirup, Aromatic Bitters, Orangen-Twist¹³

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, diesen Drink 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.

Cognac¹, Campari¹, Orangenwermut^F, Grapefruit Bitters, Absinth¹, Orangen- & Grapefruit- Twist¹³

Shisito

Ein klassischer Mojito, ohne Minze, ohne Rum aber mit ganz viel Liebe. Da der Mojito zu diesem Drink inspirierte, jedoch die Zusammensetzung der Zutaten neu interpretiert wurde ist dies eine spannende Art des Twistes auf einen Klassiker. Wir ersetzen den Rum durch aromatischen Aquavit und die Minze durch Dill. Das Endergebnis kann sich sehen lassen denn durch hausgemachten Shiso-Sirup vollenden wir einen Drink welcher erfrischt, belebt und neue geschmackliche Vielfalt bildet. Eine wunderbare Kombination aus Skandinavischer Power und Asiatischer Würze.

Aquavit^N, hausgemachter Shiso-Sirup, frische Limette, Dill, Soda

Cheeseland Cocktail

Man mag ihn oder man mag ihn nicht, feststeht, 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^G, Weißer Port^N, frischer Sherry^N, Kapernwasser, Kapernapfel, Zitronen-Twist¹³

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^{8,G}, geriebene Muskatnuss^E

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 höherschlagen.

Indischer Rum¹, frischer Limettensaft, Mangopüree, Ingwerlikör^H, Curry-Orangen-Pulver, Zuckersirup, Limetten-Twist¹³

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 Zutaten wie Basilikum, Salbei, Rote Beete 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, Johannisbeerlikör¹, Lemon Curd^c, frischer Limettensaft, Koriander, Limetten-Twist¹³

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 Rum¹, frischer Limettensaft, Zimtsirup¹, Quittengelee^{1,2,3,11}, Salbei, Zitronen-Twist¹³

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 the Twist Bar, Dresden!!!“

Kubanischer Rum¹, frischer Limettensaft, frischer Grapefruitsaft, Rote Bete Saft, Vanillesirup, Basilikum, Grapefruit-Twist¹³

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^{11,H,J}, Dill, Zitronen-Twist¹³

Honey Thyme Sour

Die Fortsetzung des verschollen geglaubten Drinks – er ist wieder da! Aufgrund der hohen Nachfrage haben wir uns entschlossen diesen Drink wieder als festen Bestandteil in dieser Kartenepisode zu integrieren. 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 Vodka, frischer Zitronensaft, Honigsirup, Thymian, Zitronen-Twist¹³

Inspiriert 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 verarbeitet, Zutaten oder gar ganze Drinks geräuchert. 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^{1,E,H,I}, Haselnusslikör^{1,E}, Vanille- Macadamia Sahne^{8,E,F,G}, karamellierter brauner Zucker

Japanese Love Story

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. Finden sie ihr Glück in unserer Serviermethode... wussten sie das man sagt das die Glückskekse, welche aus Japan stammen, ursprünglich eingebackene Nachrichten eines hoffnungslosen Liebespaares waren um miteinander zu kommunizieren?

Gin, Soju, Crème de Violette¹, japanischer Zitronenessig, Zitronengras-Ingwer-Sirup, Matcha-Tonic Schaum¹⁰, Zitronen-Twist¹³

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 Rum¹, Amaro¹, Roter Wermut¹, Orangen & Aromatic Bitters, Zimtrauch, Orangen-Twist¹³

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 Puerto Rico Rum^{1,A(Mais),H}, frischer Limettensaft, Vanillesirup, frischer Grapefruitsaft, Creole Bitters¹, Maraschino Likör, Popcorn^{A(Mais),H}

Ahoi Brause

Wir bereiten einen frischen, fruchtigen Drink mit Gin, Zitrone, Johannisbeerlikör und etwas Veilchensirup zu. Darüber geben wir einen Schaum von Cranberry und Himbeere um anschließend ein Pulver Namens Peta Zeta über den Drink zu streuen, welches für prickelnde Effekte sorgen wird. Der Name kommt von dem gleichnamigen Brausepulver, hat prinzipiell damit aber rein gar nichts zu tun © .

Gin, Schwarzer Johannisbeerlikör¹, frischer Limettensaft, Veilchensirup, Schaum von Cranberry und Himbeer^{3,8,C,G}, Explosionspulver^{3,5,7,8,G}

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 Toffearomen. 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 Bar Team besitzt.

Schwarztee infundierter Gin⁹, Weißwein^N, Basilikum, Vanillesirup, Johannisbeernektar¹, gereift in amerikanischer Weißbeiche, Zitronen-Twist¹³

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 auf Holz vom Sherryfass, bevor er seinen vorbestimmten Weg antritt und Ihren Gaumen beglückt. Ein Orangen- und Zitronentwist runden diese Eigenkreation ab.

Schlehen-Gin, Aperol¹, Roter Wermut¹, Orangen & Zitronen-Twist¹³, gereift in Sherryholz

Bell, Book & Candle

Ein absoluter Philosophencocktail, was schon die Servierform verrät. Ein irischer Whiskey 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. Die durch Sherryfassholz entstandenen Aromen tragen maßgeblich zum Geschmacksbild dieses Drinks bei und können sich als Vollendung dessen wahrlich sehen lassen.

Irischer Whiskey¹, Safranlikör, Honiglikör¹, hausgemachte Sherryessig-Thymian-Gastrique, Orangen & Grapefruit Bitters, Thymian, Orangen-Twist¹³, gereift in Sherryholz

Salty Fudge

Wer es etwas süßer mag ist hier an der richtigen Adresse. Durch die Lagerung dieses Drinks 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 Scotch¹, Butterscotchlikör¹, Karamellsirup¹, 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

Hier haben wir für Sie Drinks zusammengestellt, zu denen wir eine ganz besondere Beziehung haben. Zum einen sind es Drinks, die bei unserem Bar Team 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 lang unbeachtet blieben. Des Weiteren empfehlen wir ihnen auch unbedingt unsere Kollegen an den Shakern bei ihren individuellen Wünschen direkt anzusprechen.

Green Pineapple Daiquiri

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

Rum¹, frischer Limettensaft, Ananaspüree, Zuckersirup, Matcha Grünteesirup^{1,9}, Limetten-Twist^{1,3}

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 Scotch¹, Amaro^{1,9}, Campari¹, Espressoschaum⁹

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.

Aperol¹, Vanillelikör¹, frischer Limettensaft, frischer Orangensaft, frisches Eiweiß^C, Schaumwein^{5,N}, Orangen-Twist^{1,3}

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^{1,3}

Streets of Philadelphia

Wenn man an Philadelphia denkt, denkt man sofort an... 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^N, frischer Limettensaft, Frischkäse, Macadamiasirup^{E,F,H}, Ginger Beer^{1,6}, Orangen-Twist^{1,3}

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.

Johannisbeernektar¹, Vanillesirup¹, frischer Limettensaft, Basilikum, Limetten-Twist^{1,3}

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, Himbeersirup¹, Minze, Soda

Green Garden

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

Frischer Limettensaft, Holunderblüten Sirup, Gurke, Dill, Minze, Basilikum, Tonic^{6,10}

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^{8,6}, 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^{1,6}

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^A, Koriander

Schlicht, einfach und von Grund auf ehrlich, das sind Longdrinks, Zitronensaft oder Liköre runden meist 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 welchen 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 Rum¹, frischer Limettensaft, Hibiscustonic^{1,6,10}

Smoking Christ

Vor oder nach dem Essen, wer diese Zutaten favorisiert der liebt diesen Drink zu jeder Zeit. Das Zusammenspiel mit den fruchtigen Birnnoten, etwas Säure und einer wunderbar, rauchigen und dezenten Whisky-Note wird durch das Premium Barrel Ginger Ale finalisiert und nimmt die Geschmacksnerven mit auf eine kleine Reise.

Williamsbirnenbrand, Whisky, frischer Zitronensaft, Barrel Ginger Ale

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 ein langes, angenehmes Mundgefühl.

Southern Comfort, frischer Orangensaft, Zitronengras-Ingwer-Sirup, frischer Limettensaft, Kokosmilch, Galgant, Tabasco^A, 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 einem Pink Pepper Tonic näherbringen. 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, Pink Pepper Tonic, Grapefruit-Twist

Big Buck

Ein gefälliger und frischer Longdrink mit einem deutschen Premium-Weinbrand, Limette und einer Ingwerlimonade. Serviert in den typischen Emaillebechern ist dieser Drink für jeden Longdrinkliebhaber eine tolle Alternative zu Whiskey & Cola.

Weinbrand, Orangenlikör, frischer Zitronensaft, Ginger Beer^{1,6}

Spirituosen

Gin (4cl)	vol %	€
Müller DRY Gin Dresden	45,0%	9
Humboldt Rye Gin Spreewald	43,0%	10
Citadelle Frankreich	44,0%	12
Gabriel Boudier Saffron Frankreich	40,0%	12
Hayman's Sloe Gin England	26,0%	12
Tanqueray No.TEN England	47,3%	12
Brandstifter Berlin Dry Berlin	43,3%	13
Blackwoods Vintage Dry Schottland	60,0%	13
Brockmans England	40,0%	14
Bivrost Gin Norwegen	44,0%	14
Twist Gin/Dresdner Gin (Unsere Hausmarke) Dresden	44,0%	14
Sipsmith England	41,6%	14
Botanist Islay Gin Schottland	46,0%	14
Amato Gin Wiesbaden	43,7%	14
Star of Bombay England	47,5%	14
Hendrick's Schottland	44,0%	14
Oslo Gin Norwegen	45,8%	15
G-Vine Floraison Frankreich	40,0%	15
Kopenhagen Gin Dänemark	46,0%	16
Juniper Jack Dresden	46,5%	16
Gin Mare Spanien	42,7%	16
Martin Miller's Westbourne Strenght England	45,2%	16
Bathtub Navy Strenght England	57,0%	16
Jinzu England	41,3%	16
Kyrö Napue Rye Finnland	46,3%	18
Elephant Gin Wittenburg	45,0%	18
Monkey 47 Schwarzwald	47,0%	19

Für alle Longdrinks berechnen wir Spirituose und Filler separat!

Wodka^N (4cl)	vol %	€
42 Below (Weizen) Neuseeland	40,0%	9
Finlandia (Gerste) Finnland	40,0%	9
Ketel One (Weizen) Niederlande	40,0%	10
Belvedere (Roggen) Polen	40,0%	13
Chopin Potato (Kartoffel) Polen	40,0%	13
Grey Goose (Weizen) Frankreich	40,0%	14
Cîroc (Traube) Frankreich	40,0%	16
Absolut Elyx (Weizen) Schweden	40,0%	16

Tequila (4cl)

Blanco bis zu 2 Monate gelagert

Topanito Blanco	40,0%	10
Patron Silver	40,0%	18

Reposado reifen zwischen 2 und 12 Monate in Holzfässern

Topanito Reposado	40,0%	11
Aha Toro Diva Plata (in Rotweinfässer gereift)	40,0%	15

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

Patron Anejo	40,0%	19
Casa Noble Single Barrel Extra Anejo	40,0%	29

Mezcal (4cl)

Del Maguey Vida Mezcal (Espadin Agave)	42,0%	14
--	-------	----

Für alle Longdrinks berechnen wir Spirituose und Filler separat!

Rum¹ (4cl)	vol %	€
Bacardi Cuatro 4 Años Puerto Rico	40,0%	9
J.Wray Silver Jamaica	40,0%	9
Ron Mulata Añejo 5 Años Kuba	38,0%	9
Cockspur 5 Star Barbados	37,5%	10
Old Monk 7 Años Indien	42,8%	10
Wray Nephew White Overproof Jamaica	63,0%	10
Goslings Black Seal Dark Bermudas	40,0%	10
Ron Mulata Añejo Especial 8 Años Kuba	40,0%	11
Appleton Estate 12 Años Jamaica	43,0%	12
El Dorado 12 Años Frz. Guyana	40,0%	12
Smith & Cross England/Jamaika	57,0%	12
Botucal Reserva Exclusiva 12 Años Venezuela	40,0%	13
Angostura 1919 8 Años Trinidad	40,0%	14
Goslings Black Seal 151 Overproof Bermuda	75,5%	14
Bacardi 8 Años Puerto Rico	40,0%	14
Pyrat XO Reserve Anguilla	40,0%	15
Mount Gay XO Barbados	43,0%	16
Santa Teresa 1796 Venezuela	40,0%	17
Zacapa Centenario 23 Guatemala	40,0%	21
Havana Club Seleccion de Maestros Kuba	45,0%	22
Botucal Distillery Collection No.1 Venezuela	47,0%	23
Compagnie des Indes Guyana Frz. Guyana	45,0%	26
Compagnie des Indes Dominidad Dom. Republik, Trinidad & Tobago	43,0%	27
Botucal Ambassador Venezuela	47,0%	75

Für alle Longdrinks berechnen wir Spirituose und Filler separat!

Brandy & Cognac^{1,N} (4cl)	vol %	€
Carlos I	40,0%	10
Cardenal Mendoza	40,0%	11
De Luze VSOP	40,0%	12
Rémy Martin VSOP Mature Cask Finish	40,0%	14
Park Borderies Mizunara Cask Finish	43,5%	21
Asbach Premium 8 Jahre	40,0%	9

Grappa^N (4cl)

Nonino Vuisinar	41,0%	11
Nonino Ribolla Gialla Monovitigno Cru	45,0%	29

Obstbrand & Calvados^{N,G} (4cl)

Moritz Sächsischer Obstbrand aus Kirsche und Pflaume	40,0%	10
Château de Breuil Réserve de Château 8 Ans Hors d'Age	40,0%	15
Williamschrist Birne Meissener Spezialitätenbrennerei	40,0%	15
Spargelgeist Meissener Spezialitätenbrennerei	40,0%	15
Quittenbrand Meissener Spezialitätenbrennerei	42,0%	19

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%	17
Laphroaig Triple Wood	48,0%	22
Bowmore Darkest 15 years	43,0%	24
Ardbeg Uigeadail	54,2%	24
Ardbeg Corryvreckan	57,1%	27
Lagavulin Distillers Edition 16 years	43,0%	39
Bunnahabhain 18years	46,3%	49
Isle of Skye		
Talisker Skye	45,8%	15
Talisker 25 years	45,8%	78
Speyside		
BenRiach Curiositas Peated 10 years	46,0%	14
Glenlivet Founder's Reserve	40,0%	14
Balvenie Double Wood 12 years	40,0%	14
Glenfiddich Solera 15 years	40,0%	16
Glenlivet Nadurra First Fill Selection	63,1%	23
Balvenie Carribean Cask 14 years	43,0%	26
Highland		
Deanston Virgin Oak	46,3%	12
Glenmorangie Nectar D'or 12 years	46,0%	20
Oban Distillers Edition 2000 15 years	43,0%	27
Glenmorangie Signet	46,0%	51
Lowland		
Auchentoshan 12 years	40,0%	12
Auchentoshan Three Wood	43,0%	19

Für alle Longdrinks berechnen wir Spirituose und Filler separat!

Blended Scotch & Vatted Malt

Black Bottle	40,0%	12
Johnny Walker Black Label 12 years	43,0%	12
Monkey Shoulder	40,0%	14
Big Peat	46,0%	15
Johnny Walker Blue Label	40,0%	37

American Whiskey

Bulleit	40,0%	11
Jack Daniel´s Old No.7	40,0%	12
Maker's Mark	45,0%	12
Wild Turkey 8 years	50,5%	12
Jack Daniels Single Barrel	45,0%	12
Woodford Reserve	43,2%	12
Four Roses Single Barrel	50,0%	13

Irish Whiskey

Kinahans Kasc Project	43,0%	12
Kinahans Small Batch	46,0%	13
Jameson Black Barrel 12 years	40,0%	14

Rye Whisky

Wild Turkey Rye	40,5%	10
Stork Club Straight Rye	45,0%	12
Sazarac Rye	45,0%	26

Südafrika

Bain's Cape Mountain Whisky	43,0%	12
-----------------------------	-------	----

Deutschland

Stork Club Single Malt	43,0%	12
Stork Club Red Wine & Bordeaux Single Malt, Single Cask	55,0%	22

Für alle Longdrinks berechnen wir Spirituose und Filler separat!

Wermut	vol %	€
Weiß/Rosé^{1,N} (4cl)		
Lillet Blanc	17,0%	9
Martini Bianco	14,4%	9
Martini Riserva Speciale Ambrato	18,0%	9
Martini Fiero	14,4%	8
Belsazar Rosé	17,5%	8
Asbach Aperitif Rosé	15,0%	8
Rot¹ (4cl)		
Lillet Rouge	17,0%	9
Carpano Antica Formula	16,5%	9
Sherry & Port^N (4cl)		
Solera 1847 Cream <small>González Byass (75% Palomino Fino, 25% Pedro Ximénez)</small>	18,0%	9
Nectar Pedro Ximenez <small>González Byass (100% Pedro Ximénez)</small>	15,0%	10
Taylor´s Chip <small>White Port, 100% Malvasia</small>	20,0%	10
Aquavit & Korn (4cl)		
Aromatic Rye Korn <small>Stork Club, Spreewald</small>	40,0%	8
Linie Aquavit	41,5%	10
Lysholm No.52 –Botanical Aquavit	40,0%	10
Linie Aquavit Double Cask Madeira Finish	41,5%	12
Linie Aquavit Double Cask Port Finish	41,5%	12
Bivrost Cask Aquavit	40,0%	15
Anisée (4cl)		
Romana Sambuca	40,0%	7
Pernod Pastis ¹	40,0%	8
Tabu Absinth Classic Strong ¹	73,0%	19

Für alle Longdrinks berechnen wir Spirituose und Filler separat!

Bitter & Halbbitterlikör (4cl)	vol %	€
Underberg (2cl)	44,0%	6
Aperol ¹	15,0%	8
Campari ¹	25,0%	8
Unicum ^{1,N}	40,0%	8
Fernet Branca	39,0%	8
Unicum Szilva (Zwetschke) ^{1,N}	35,0%	8
Müller Drei Dresden - Kaffee, Kräuter, Vanille ^{1,9,E,H}	30,0%	9
Averna ^{1,9,E,H}	29,0%	9
Ramazzotti ¹	30,0%	9
Angostura Amaro ¹	35,0%	10
Jägermeister Manifest	38,0%	14
Unicum Riserva ^N	40,0%	14

Kräuter,- Crème,- & Fruchtlikör (4cl)		
Giffard Menthe Pastille	24,0%	7
Omas Apfelkuchenlikör ^{STORK Club, Spreewald}	20,0%	8
Cointreau ^N	40,0%	9
Southern Comfort	35,0%	9
Licor 43 Cuarenta y Tres	31,0%	9
Pimms No.1 ¹	25,0%	9
Baileys Irish Cream ^{1,8,G}	17,0%	9
Cointreau Noir ^{N,H}	40,0%	10
Drambuie ¹	40,0%	10
Grand Marnier Cordon Rouge	40,0%	10

Für alle Longdrinks berechnen wir Spirituose und Filler separat!

Champagner

Drappier Brut Nature

Mit einer Zero-Dosage glänzt dieser wunderbare 100% Pinot Noir Champagner. Durch die kalkhaltigen Böden, rund um das Städtchen Urville gelegen, entfaltet sich volle Aromatik und Eleganz dieses Champagners.

0,75l 115,-€

Moët & Chandon 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.

0,375l 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 & Schaumwein

Prosecco Amanti DOC

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

0,10l

8,-€

0,75l

49,-€

Edition Meissen Cuvée Alexandra

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

0,10l

9,-€

0,75l

56,-€

Bier

Fassbier

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

Flaschenbier

Becks Blue alkoholfrei ^A _(Gerste)	0,33l	5,5
Radeberger ^A _(Gerste)	0,33l	6
Leffe Bruin ^A _(Gerste,Mais,Weizen)	0,33l	6,5
Franziskaner ^A _(Gerste,Weizen) natur, dunkel, alkoholfrei	0,50l	7

Wasser

Apollinaris Selection, Vio still	0,25l	3,5
	0,75l	8
San Pellegrino	0,25l	4
	0,75l	9

Limonaden

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

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

Dry Tonic; Soda; Premium Mixer: Tonic Hibiscus, Tonic & a Touch of Lime, Tonic Pink Pepper, Barrel Ginger Ale, Tonic Matcha	0,20l	6
---	-------	---

Thomas Henry^{1,2,6,9,10,11}

Tonic, Spicy Ginger	0,20l	6
---------------------	-------	---

Fever Tree^{1,2,6,10,11}

Tonic, Mediterranean Tonic	0,20l	7
----------------------------	-------	---

Red Bull^{1,2,3,6,9,10,11,14}

Energy Drink	0,25l	8
--------------	-------	---

Flaschensaft¹

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

Kaffeespezialitäten

	€
Espresso ⁹ Tasse	4
Kaffee Crème ⁹ Tasse	5
Cappuccino ^{8,9,G} Tasse	6
Milchkaffee ^{8,9,G} Tasse	7
Latte Macchiato ^{8,9,G} Glas	7
Espresso doppio ⁹ Tasse	7
Heiße/Kalte Milch ^{8,G} Tasse	4
Heiße Schokolade ^{8,E,G,H} Tasse	7

Tee (Kännchen)

Refreshing Mint Pfefferminztee	6
Sweet Camomile Kamillentee	6
Vita Fit Kräutertee	6
Roibosh Orange arom. Roiboshtee	6
Fruit Power arom. Früchtetee	6
Darjeeling Summer Gold ⁹ FTGFOP, Sommer	7
English Breakfast ⁹ Ceylon FBOP	7
Assam ⁹ GFBOP, Sommer	7
Earl Grey ⁹ arom. Darjeeling TGFOP	7
Green Harmony ⁹ grüner Tee, China, Frühling	7
Morgentau ⁹ arom. grüner Tee, China	7
Pai Mu Tan (Weisse Päonie) weißer Tee, China	7

Speisen (bis 21:45 Uhr)

	€
Caesar Salat ^{A,C,D,G}	13
Romanasalat mit Speck, Croutons, Sardellen, Kapern, Ei und Hartkäse	
- mit gebratener Hähnchenbrust	16
- mit 4 gegrillten Salzwassergarnelen ^B	19
Innside Pasta ^{A,C,G,H}	13
Fettuccine mit Tomatenpesto und geriebenem Hartkäse	
- mit gebratener Hähnchenbrust	16
- mit 4 marinierten, gegrillten Salzwassergarnelen ^B	19
Innside Clubsandwich mit Crispy Fries ^{2,3,A,C,J}	17
Sandwichtoast belegt mit Pulled Chicken, Cole Slaw und Blattsalat auf BBQ Soße	
Innside Burger mit Crispy Fries ^{A,G,J,K}	17
220g Rindfleisch im Spicy-Weizenbrötchen belegt mit Käse, Tomate, Zwiebel, Gurke & Salat	
300g Steak vom Wolowina Rinderrücken ^{G,J}	29
mit BBQ Steaksauce & Kräuterbutter, Crispy Fries & kleinem Blattsalat	
Käse made in Germany ^{A,G,H}	10
Drei verschiedene Rohmilchkäse von bester nationaler Qualität	

Snacks

Lauwarme BBQ Nachos mit scharfem Käse Dip ^{A,F,G,J,N}	8
Prawn Crackers mit Wasabi Dip ^{B,4}	8
Frittierte Krabbenchips mit Wasabi Dip	
Bella di Cerignola - grüne Riesenoliven ³	9