



drinks

Liebe Gäste, herzlich willkommen!

Wir freuen uns sehr, Sie in unserer [m]eatery bar & restaurant zu begrüßen.

Bei allen Drinks legen wir größten Wert auf Qualität, deshalb benutzen wir hochwertige Spirituosen und Ingredienzien, arbeiten mit frisch gepressten Säften und hausgemachten Sirups.

Das Wort „Cocktail“ entstand um 1800 im angelsächsischen Sprachraum, bezeichnete ursprünglich nur einen ganz bestimmten Typ unter den damals üblichen Mixgetränken.

Die erste schriftliche Quelle definierte „cock tail“ 1806 als „stimulierendes Getränk aus Spirituosen aller Art, Zucker, Wasser und Bitters“. Schon bald entstanden weitere Abwandlungen, die ebenfalls „Cocktail“ genannt wurden, und das Wort wurde zum Gattungsbegriff, blieb aber im 19. Jahrhundert nur eine von vielen Drinkgruppen.

In der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts wurde „Cocktail“ zunehmend zum Oberbegriff für fast alle alkoholischen Shortdrinks. Vor allem in Fachkreisen wird das Wort noch heute in diesem engeren Sinn verstanden, also als Bezeichnung für meist stark alkoholische, ohne Eis im Stielglas servierte Shortdrinks und gleichsam als Abgrenzung insbesondere zu den größeren Longdrinks.

Dear guest, welcome!

Welcome to our [m]eatery bar & restaurant. We attach great importance to the quality of all our drinks, which contain only top-quality spirits and other ingredients, and of course we work only with freshly squeezed juices and home-made syrups.

The word “cocktail” was coined in English round about the year 1800, and originally referred to one particular type of drink among the various mixed drinks which were popular at the time.

The first written source defined “cocktail” in 1806 as “a stimulating drink made of all kinds of spirits, sugar, water and bitters”. This was soon followed by a number of variations, also referred to as “cocktails”, as a result of which the word became the general term for a specific type of mixed drink, although in the nineteenth century it was still only one of many drinks categories.

In the first half of the twentieth century “cocktail” then became the defining term for almost all kinds of mixed alcoholic short drinks. To the present day the word is used within this narrow definition, in other words as the designation for what is generally a short drink involving strong alcohol served without ice in a long-stemmed glass, which distinguishes it from the larger long drinks.

Inhalt

Aperitif	4
Signature Drinks	5
Classics	6
Sours	7
Highballs & Longdrinks	8
Mocktails	9
Rum	10
Gin	11
Whisk(e)y	12
Vodka	14
Obstbrand	15
Cognac, Brandy, Grappa, Tequila, Schnaps, Sherry, Port, Wermut, Likör, Bitter	16
Champagner & Wein	17
Bier	18
Craft Beer	19
Softs	20
Frisch gepresst, Homemade, Mineralwasser, Tonic Water	21
Heißgetränke	21

Aperitif

Mittlerweile ein fester Bestandteil unserer Kultur ist der Aperitif. Dies ist das lateinische Wort für öffnen. Ein Aperitif ist ein appetitanregendes und in angenehme Stimmung versetzendes Getränk. Starten Sie in den Abend mit einem unserer hochwertigen Cocktails oder ganz klassisch mit einem Glas Champagner.

The aperitif is now a firm component of our culture. It comes from the Latin word for "opening", and accordingly it is a drink which stimulates the appetite and puts us in a good mood. The ideal way to start your evening is with one of our stylish cocktails or – in the classic manner – with a glass of champagne.

10,00 € **Summer Relief** 6
Gin, Grapefruitsaft, Honig,
Holunderblütensirup

10,00 € **Rose Spritz** 9, 2
Wermut, Tonic Water,
Obst der Saison

10,00 € **Aperol Spritz** 1, 9
Aperol, Sekt, Soda
15,00 € mit Champagner

10,00 € **Hugo** 9
Holundersirup, Sekt,
Soda, Limette, Minze

15,00 € mit Champagner

11,00 € **Vesper Martini** 6, 9
Gin, Vodka, Weinaperitif

12,00 € **Aperol Flash** 1, 4
Aperol, Vanillesirup, Zitrone,
Orangensaft, Eiweiß, Sekt
17,00 € mit Champagner

13,00 € **Old Cuban** 1, 9
Rum, Angostura Bitter,
Limettensaft, Zucker, Sekt,
Minze

18,00 € mit Champagner

15,00 € **Mystic Bird** 1
Weissbrand, Birnenlikör,
Whiskey, Zitronenzeste,
wird für Sie geräuchert

Signature Drinks

Zu dieser Kategorie haben wir eine ganz besondere Beziehung. Manche dieser Drinks sind an kommunikativen und lustigen Abenden zusammen mit unseren Stammgästen entstanden. Es sind die Lieblingsdrinks unserer Barkeeper und mittlerweile auch vieler unserer Gäste.

We have a very special relationship with this category, because many of these drinks have been created during entertaining and convivial evenings with our regular guests. They are the favourite drinks of our bartenders, and have become the preferred tittle of many of our guests, too.

10,00 € **Tea Time** 10
Earl Grey Vodka, Zitronensaft,
Honigsirup, Thymian, Ginger B.

11,00 € **Pepper Rum Twist** 1, 9, 10
Rum, Portwein-Balsamico-Sirup,
Peychaud Bitters, Pfeffer

11,00 € **Pina Basil Smash** 1
Rum, Zitronensaft, Vanillesirup,
Orangenlikör, Zuckersirup,
Thai Basilikum, Ananas

12,00 € **Gin Ginger Sour** 4, 6
Ingwerlikör, Gin Geist, Zitronensaft,
Zuckersirup, Eiweiß

12,00 € **Raspberry Rum Shrub** 1
Rum, Rumlikör, Himbeere,
Limettensaft

Barrel Aged

14,00 € **Barrel Aged Negroni** 6
Campari, Gin, dunkler Wermut

14,00 € **Barrel Aged Don Varela** 1, 9
Rum, Sherry, Grapefruitbitter

14,00 € **Barrel Aged Manhattan** 6, 9
Rye Whiskey, dunkler Wermut,
Angostura Bitter

Classics

Die Auswahl der Drinks dieser Kategorie war für uns eine große Herausforderung. Denn wann ist denn ein Cocktail ein Klassiker? Unsere Barchefs aus Hamburg, Stuttgart und Dresden haben sich zusammen für eine bunte Mischung aus neuen und traditionellen Klassikern der Bargeschichte entschieden.

Selecting drinks in this category was a major challenge for us, because when does a cocktail become a classic? Our bartenders in Hamburg, Stuttgart and Dresden have decided in favour of a colourful mix of new and traditional classics of bar history.

- | | | | |
|---------|---|---------|--|
| 10,00 € | Caipirinha ¹
Cachaça, Limette, Zucker | 12,00 € | Mojito ¹
Rum, Limette, Zucker, Minze, Soda |
| 10,00 € | Tom Collins ⁶
Gin, Zucker, Zitronensaft, Soda | 12,00 € | Mai Tai ^{1, 7}
2 Sorten Rum, Orangenlikör,
Mandelsirup, Limettensaft |
| 10,00 € | Cosmopolitan
Zitronenvodka, Orangenlikör,
Limettensaft, Cranberrysaft | 12,00 € | Basil Smash ⁶
Gin, Zucker, Zitronensaft, Basilikum |
| 11,00 € | Singapore Sling ^{1, 6}
Gin, Kirschlikör, Orangenlikör,
Grenadine, Zitronensaft,
Angostura Bitter, Soda | 14,00 € | Blood & Sand ^{1, 6, 9}
Whiskey, Kirschlikör, Orangensaft,
dunkler Wermut |

Sours

Schon seit Jerry Thomas Cocktailbuch von 1862 beanspruchen die Sours ihren festen Platz in der Cocktailwelt. Spirituose, Zitrusaft und Zuckerquelle ist die Formel für diese, doch auf den ersten Blick einfach zu scheinenden Cocktails. Aber die richtige Balance zwischen diesen Zutaten zu finden machen die Sours erst zum genussreichen aromatischen Erlebnis.

Ever since Jerry Thomas produced his cocktail book in 1862, the "sours" have played a prominent role in the cocktail world. Spirits, lemon juice and a source of sweetness is the formula for these cocktails, which looks simple at first sight. However, finding the right balance between these ingredients is what makes the sours such an enjoyable, aromatic experience.

- | | | | |
|---------|---|---------|--|
| 9,00 € | Amaretto Sour ⁷
Mandellikör, Zitronensaft, Zucker,
Orangensaft | 10,00 € | Daiquiri ¹
Rum, Limettensaft, Zucker |
| 10,00 € | Vanilla Sour ^{4, 6}
Vanillelikör, Vanillesirup, Zitronensaft,
Orangensaft, Eiweiß | 11,00 € | Whiskey Sour
Whiskey, Eiweiß, Zucker,
Zitronensaft |
| 10,00 € | Bramble ^{1, 6}
Gin, Zitronensaft, Zucker,
Crème de Cassis | 11,00 € | Pisco Sour ^{1, 4}
Pisco, Armano Chunchu Bitter,
Limettensaft, Zucker, Eiweiß |
| 10,00 € | Newgroni ^{4, 6, 9}
Campari, Gin, dunkler Wermut,
Zitronensaft, Zucker, Eiweiß | 12,00 € | Angus & Beuser ^{4, 9}
Chartreuse, Maraschino,
Orangenblütenwasser,
Limettensaft, Zucker, Eiweiß |

Highballs & Longdrinks

Highballs und Longdrinks bieten einen natürlichen Vorteil. Sie enthalten im Verhältnis zu vielen anderen Drinks weniger Alkohol und haben einen größeren Anteil an sogenannten Fillern, wie Soda, Saft und Limetten. Wunderbare Begleiter für den ganzen Abend.

Highballs and long drinks have a natural advantage: compared to many other drinks they contain less alcohol and have a greater proportion of so-called "fillers" such as soda, juice and lime. This makes them a wonderful companion for the whole evening.

Highballs

- 9,00 € **Moscow Mule**
Vodka, Limettensaft, Ginger B.
- 9,00 € **Italian Fizz** 1,9
Aperol, Zitronensaft, Zucker, Soda
- 11,00 € **Pimms Cup**
Pimms, Ginger Ale, Obst der Saison
- 11,00 € **Horses Neck** 1,9
Rye Whiskey, Angostura Bitter, Ginger Ale
- 12,00 € **Dark & Stormy** 1
Rum, Limettensaft, Ginger B.
- 12,00 € **Gin meets Beer** 5,6
Gin, Zitronensaft, Zucker, Bier
- 13,00 € **Brandy Highball** 7
Brandy, Zitronensaft, Zucker, Soda
- 14,00 € **El Diablo** 1
Tequila, Crème de Cassis, Limettensaft, Ginger Ale

Longdrinks

- 9,00 € **Gin Tonic*** 2,6
Tanqueray Original, Schweppes Tonic
- 9,00 € **Rum Cola*** 1,11
Abuelo 7 Jahre, Coca Cola
- 9,00 € **Vodka Lemon*** 1,2
Russian Standard, Schweppes Bitter Lemon
- 9,00 € **Whisky Cola*** 5,11
Maker's Mark, Coca Cola
- 11,50 € **Campari Orange** 1
Mit frisch gepresstem Orangensaft

*Unsere Barkeeper beraten Sie gerne, um Ihren individuellen Gin Tonic, Rum Cola, Vodka Lemon oder Whisky Cola ganz nach Ihrem Geschmack zusammen zu stellen.

*Our bartenders will be happy to advise you when it comes to composing your individual gin and tonic, rum and coke, vodka and lemon or whisky and coke exactly to your tastes.

Mocktails – Alkoholfrei

Mocktail ist wie [m]eatery eine Wortverschmelzung, es besteht aus Cocktail und to mock (sich lustig machen). Dieser Begriff ist mittlerweile internationaler Barstandard geworden. Er bezeichnet nicht mehr wie früher „falsche Cocktails“, sondern aromatische Kompositionen ohne Alkohol.

The word "mocktail" is the term used for especially aromatic, alcohol free cocktails.

- 7,50 € **Raspberry Mint Lemonade**
Himbeerpüree, Limettensaft, Minze, Zucker, Soda
- 7,50 € **Pomgranate & Ginger** 1
Granatapfelsaft, Limettensaft, Honigsirup, Ginger B.
- 7,50 € **Ipanema**
Limette, Agavendicksaft, Ginger Ale
- 7,50 € **Virgin Vanilla Sour** 4
Orangensaft, Zitronensaft, Vanillesirup, Eiweiß
- 7,50 € **Virgin Mojito**
Limettensaft, Zucker, Soda, Minze
- 7,50 € **C&E Tonic**
Holundersirup, Minze, Gurke, Tonic Water
- 7,50 € **Shirley Temple** 1
Zitronensaft, Granatapfelsirup, Ginger Ale
- 7,50 € **Vanilla Rooibos Limo**
Vanillesirup, Rooibostee, Orangensaft, Zitronensaft, Soda

Rum 4 cl

Die Bezeichnung Rum wird wahrscheinlich abgeleitet vom englischen Dialektwort „rumbullion“, was in etwa „Aufruhr, Tumult“ bedeutet und ist ein alkoholisches Getränk mit einer langen Tradition. Es wird aus Melasse des Zuckerrohrs sowie aus frischem Zuckerrohrsaft gewonnen. Rum wird hauptsächlich in der Karibik, in Mittel- und Südamerika produziert. In Norddeutschland und Skandinavien beruht die frühe Popularität von Rum auf den intensiven Handelsaktivitäten der sogenannten dänischen Westindienflotte, die ihren Haupthafen im 18. Jahrhundert in der damals dänischen Rumhandelsstadt Flensburg hatte und durch Handelsschiffe Rum aus der Karibik und insbesondere von den Jungferninseln (Dänisch-Westindien) nach Europa importierte.

The word “rum” probably derives from the English dialect word “rumbullion”, which roughly means uproar or tumult – rum is an alcoholic drink with a long tradition.

7,00 € St. James Agricole 1 Martinique	12,00 € Botucal 1 Venezuela
7,00 € Wray & Nephew Overproof Jamaica	12,00 € Pyrat XO 1 Anguilla
8,00 € Abuelo 7 Jahre 1 Panama	14,00 € Pampero Anniversario 6 Venezuela
8,00 € Angostura White Trinidad Tobago	14,00 € Don Papa 1 Philippinen
8,00 € Sailor Jerry 6 Virgin Islands	14,00 € Dictator 20J 1 Kolumbien
8,00 € El Dorado 1 Guyana	15,00 € Atlantico Private Cask 1 Karibik
9,00 € Goslings Black Seal 1 Bermuda	17,00 € Zacappa Edicion Negra 6 Guatemala
11,00 € Mount Gay XO Reserve 1 Barbados	

Gin 4 cl

Die ältesten Quellen Mitte des 17. Jahrhunderts berichten vom Wacholderschnaps namens Genever des Arztes François de la Boe. Als Wilhelm III. von Oranien-Nassau 1689 den englischen Thron bestieg, brachte er den Genever aus seiner Heimat mit. Er stellte die Produktion von Wacholder-Schnaps steuerfrei und belegte gleichzeitig den Import französischer Alkoholika mit hohen Steuern. Auch englische Soldaten, die die Holländer im Holländisch-Spanischen Krieg unterstützten, brachten diesen Schnaps auf die Britische Insel, wo er den Namen Gin erhielt.

English soldiers fighting in support of the Dutch in their war of independence from Spain brought back this juniper spirit to the British Isles, where it was given the name “gin”.

England

7,00 € Tanqueray Original 6
8,00 € Haymans Old Tom
9,00 € Tanqueray 10
12,00 € Jinzu
18,00 € Beefeater Burroughs

Schottland

11,00 € The Botanist
11,00 € Hendricks 1
14,00 € King of Soho

Niederlande

8,00 € Bourdier Sloe Gin 1

Spanien

12,00 € Gin Mare 6

Deutschland

9,00 € N. Kröger H.G.S.B. Berlin
10,00 € Berliner Brandstifter
12,00 € Iris Gin Schwarzwald
12,00 € 049 Gin 1 Osnabrück
13,00 € Monkey 47 1 Schwarzwald
14,00 € Gin Sul Hamburg

Filler

0,2 l	2,50 €	Schweppes Dry Tonic 2
0,2 l	4,00 €	Fever-Tree Indian 2
0,2 l	5,00 €	1724 2
0,125 l	4,50 €	Fentimans Original 2

Whisk(e)y 4 cl

Das Wort Whisky, erstmals 1736 erwähnt, leitet sich vom Schottisch-Gälischen „uisge beatha“ ab und bedeutet „Wasser des Lebens“. Die wichtigsten Rohstoffe bei der Whiskeyherstellung sind Wasser und Getreide. Die hiesigen Brennereien verwenden oft Wasser aus einer naheliegenden Quelle. Das Getreide ist immer vom gewählten Herstellungsprozess und der verwendeten Getreideart abhängig und ob das Getreide gemälzt oder ungemälzt verwendet wird. Für viele Whiskeys ist gemälzte Gerste und die jahrelange Reifung in einem Holzfass der hauptsächliche Geschmacksgeber. Hierbei sind die Holzart, die frühere Nutzung des Fasses, die geographische Lage des Lagerhauses und die Dauer der Reife wichtige Faktoren.

The word "whiskey", which was mentioned in print for the first time in 1736, comes from the Gaelic "uisge beatha" and means "water of life". The most important raw materials in whiskey production are water and grain. The distilleries which make whiskey often use water from a nearby spring, while the grain depends on the distilling process which is selected and whether malted or unmalted grain is used. Many whiskeys derive their taste from malted barley and many years spent ageing in a barrel. Important factors in creating the taste are the type of wood used in the barrel, what was in the barrel previously, the geographical location of the place of storage and the length of the ageing process.

Scotch Whiskey

Highland

10,00 € Dalwhinnie 15J 1

10,00 € Glenmorangie Original 1

13,00 € Glenmorangie Quinta Ruban 1

13,00 € Glenmorangie La Santa 1

14,00 € Glenmorangie Nectar D'Or 1

Islay

10,00 € Laphroaig 10J 1

12,00 € Bruichladdich Classic

13,00 € Bruichladdich Port
Charlotte Scottish Barley 1

15,00 € Bowmore 15 Years Darkest 1

16,00 € Ardbeg Uigedal 1

Jura

15,00 € Jura Prophecy 1

Orkney

18,00 € Highland Park 18J

Isle of Skye

11,00 € Talisker Storm 6

Lowlands

13,00 € Auchentoshan Three Wood 1

Speyside

14,00 € The Glenlivet 18J 6

Blended Scotch

8,00 € Johnny Walker Black Label 6

13,00 € Chivas Regal 18J

American Whiskey

7,00 € Maker's Mark 5

8,00 € Bulleit Rye 1

8,00 € Woodford Reserve 6

10,00 € Jack Daniels Single Barrel 6

Japanese Whiskey

8,00 € Nikka From the Barrel 6

Irish Whiskey

8,00 € Jameson Select Reserve 1

Vodka 4 cl

Das Wort Vodka kommt aus den slawischen Sprachen. Es ist ein Diminutiv des Wortes woda bzw. für Wasser. Im 14. Jahrhundert wurde die erste vodkaartige Spirituose aus Getreide gebrannt. Es ist unklar, ob dies in Polen oder Russland geschah. Beide Länder beanspruchen die Erfindung für sich. Vodka kann aus unterschiedlichen, kohlenhydrathaltigen Ausgangsstoffen hergestellt werden. Meist wird Getreide verwendet, aber auch Kartoffeln und Melasse sind üblich. In den meisten Ländern gibt es keinerlei spezielle Beschränkung der möglichen Rohstoffe für Vodka, sofern diese für die Herstellung von Spirituosen im Allgemeinen zugelassen sind.

The word "vodka" comes from the Slavic languages and is the diminutive form of the word "woda", meaning water. The first vodka-type spirits made of grain were distilled in the fourteenth century.

7,00 € Russian Standard 1
Rußland

8,00 € Ketel Citroen 6
Holland

9,00 € Ciroc 6
Frankreich

10,00 € Titos Vodka
USA, Texas

11,00 € Belvedere 1
Polen

Obstbrand

Obstler, Obstwasser oder Obstbrand bezeichnet eine Spirituose, die aus verschiedenen Früchten wie beispielsweise Birnen, Äpfeln oder Zwetschgen hergestellt wird. Die Früchte werden gemeinsam gemaischt und diese Maische wird einer alkoholischen Gärung unterworfen. Daraus wird durch Destillation, man spricht vom Brennen, ein Schnaps gewonnen. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 37,5 Volumenprozent.

The German terms "Obstler", "Obstwasser" or "Obstbrand" refer to spirits which are distilled from various types of fruit such as pears, apples or plums.

2 cl 14,00 € Rochelt Williams
4 cl 25,00 €

2 cl 14,00 € Rochelt Mirabelle
4 cl 25,00 €

2 cl 14,00 € Rochelt Basler Kirsche
4 cl 25,00 €

2 cl 6,00 € Birds Weissbrand
4 cl 11,00 €

2 cl 11,00 € The Wolf Weissbrand
4 cl 19,00 €

Unsere Barkeeper informieren Sie gerne über die regionalen Obstbrände, die wir Ihnen heute anbieten können.

Our bartenders will be happy to inform you about the regional fruit brandies which we can serve you.

Cognac 4 cl

- 9,00 € Hennessy Fine de Cognac 1
- 29,00 € Hennessy XO 1
- 69,00 € Hennessy Paradis 1

Brandy 4 cl

- 10,00 € Torres 15 Jahre 7
- 18,00 € Torres 30 Jahre 7

Grappa 4 cl

- 10,00 € Berta Bimba
- 10,00 € Berta Mompra 9

Tequila 4 cl

- 9,00 € Don Julio Blanco
- 9,00 € Don Julia Anejo

Schnaps 4 cl

- 5,00 € Helbing Kümmel
- 6,00 € Linie Aquavit

Sherry 5 cl

- 7,00 € Lustau Amontillado 6
- 10,00 € Lustau PX 6

Port 5 cl

- 8,00 € Churchills LBV 9
- 8,00 € Churchills White 9

Wermut 4 cl

- 5,00 € Noilly Prat 6
- 7,00 € Antica Formula 6
- 7,00 € Belsazar Rose 9
- 8,00 € Belsazar White 9

Likör 4 cl

- 6,00 € Sambuca Opal Bianca 1
- 7,00 € Sambuca Opal Nera

Bitter 4 cl

- 5,00 € Averna
- 5,00 € Ramazzotti
- 8,00 € Borgmann

Champagner & Wein

„Champagner ist wohl die glücklichste Inspirationsquelle.“ Mark Twain

Champagner

- 0,1l 14,00 € Veuve Clicquot Brut 6,9
- 0,75l 95,00 €
- 1,5l 199,00 €

- 0,1l 16,00 € Veuve Clicquot Rosé 6,9
- 0,75l 110,00 €

- 0,75l 129,00 € Veuve Clicquot Rich Rosé 6,9

- 0,75l 110,00 € Ruinart Brut 6,9

- 0,1l 19,00 € Ruinart Rosé 6,9
- 0,75l 130,00 €

- 0,75l 130,00 € Ruinart Blanc De Blancs 6,9

- 0,1l 14,00 € Moët & Chandon Brut Impérial 6,9
- 0,75l 95,00 €

- 0,75l 110,00 € Moët & Chandon Rosé 6,9

- 0,75l 260,00 € Krug Grand Cuvée

Sekt

- 0,1l 7,50 € Freudenspiel Riesling Sekt 9
- 0,75l 39,00 €

Weißwein

- 0,2l 9,00 € Pinot Grigio, Castel Firmian, Trentino, Italien 9
- 0,75l 29,00 €

- 0,2l 13,00 € Altos del Plate Chardonnay, Terrazas de los Andes, Argentinien 9
- 0,75l 42,00 €

Rotwein

- 0,2l 8,00 € Merlot „Reserve Special“ AOP, Frankreich 9
- 0,75l 26,00 €

- 0,2l 13,00 € Altos del Plata Malbec, Terrazas de los Andes, Argentinien 9
- 0,75l 42,00 €

Rosé

- 0,2l 11,00 € Jedentag, Franz Keller, Baden, Deutschland 9
- 0,75l 35,00 €

Bier

Bier ist ein herrlich erfrischendes Getränk. Es entsteht durch Gärung aus Malz oder aus stärkehaltiger Rohfrucht (Malzersatzstoffe) und wird nicht destilliert. Bei der Herstellung von Bier werden Hopfen oder andere Würzstoffe zugesetzt.

Beer is a wonderfully refreshing drink. The production of beer is called brewing, which involves the fermentation of starches, mainly derived from cereal grains – most commonly malted barley, although wheat, maize and rice are also used. Most beer is flavoured with hops, which add bitterness and act as a natural preservative.

0,3l 3,90 € Radeberger 5
0,5l 5,50 €

0,3l 3,90 € Duckstein 5
0,5l 5,50 €

0,3l 3,90 € Schöfferhofer Weizen 5
0,5l 5,50 €

Alkoholfrei aus der Flasche

0,5l 5,50 € Schöfferhofer Weizen 5

0,33l 3,80 € Clausthaler 5

Craft Beer

0,355l 8,50 € Soleya, Saison / BraufactuM / Deutschland, 6,5% Vol. 5
Hochvergoren und kalt gehopft aus einem speziellen Hefestamm sowie australischen Hopfen Enigma. Das Bier zeigt eine gute Länge, die von einer ausgewogenen Hopfennote getragen wird. Aromen von grüner Banane, Apfel und Steinfrüchten.

0,355l 8,50 € The Brale, Brown Ale / BraufactuM / Deutschland, 5,0% Vol. 5
Ein weiches Bier mit dunkler Farbe, das mehr Hopfenaromen und stärkere Malznoten aufweist. Eine harmonische Komposition aus Zitrus-, gerösteten Haselnuss- und Karamelltönen, ausgewogene Bittere, weiche Malznote, unterstrichen von einer dezenten pfeffrigen Note.

0,335l 11,00 € Pale 31, California Pale Ale / Firestone Walker / USA, 4,8% Vol. 5
Ein Cuvée aus herkömmlich gebrautem Bier und Bieren, die im „Firestone-Union-Verfahren“ gebraut wurden. Hierfür werden Fässer aus amerikanischer Eiche verwendet. Appetitlicher Duft nach Karamell und getrockneter Mango. Im Finish zeigt sich eine sanfte Bitternote.

0,33l 13,00 € Vesterbro Wit, Witbier / Mikkeller / Belgien, 5,0% Vol. 5
Traditionell hergestelltes obergäriges Bier, welches ursprünglich aus Belgien kommt, wo es auch als Blanche bekannt ist. Es besitzt ein verführerisches Bukett nach Limette, Orangenschalen und grüner Banane mit einem Hauch Vanille. Leichte Bitternote mit anhaltendem Nachdruck im Abgang.

0,65l 17,00 € Darkon, Schwarzbier / BraufactuM / Deutschland, 5,4% Vol. 5
Das Schwarzbier hat seinen Ursprung in Thüringen und Braunschweig. Ein außergewöhnliches dunkles untergäriges Bier. Es werden ausschließlich dunkle Malze verwendet, um typischen milden Röstaromen nach Bitterschokolade und Toffee zu genießen.

0,75l 24,00 € Steenbrugge Triple, Triple Abey Beer / Palm / Belgien 8,7% Vol. 5
Steenbrugge Triple ist nach den Rezepten der Abtei St. Pieters in Steenbrugge gebraut – ein obergäriges Bier, bei dem eine zweite Gärung in der Flasche stattfindet. Ferner wird eine spezielle, nach mittelalterlichem Rezept hergestellte Kräutermischung, die sogenannte „Gruut“ zugegeben. So erhält das Bier die subtilen Noten verschiedener Kräuter.

Softs

0,2l	3,50 €	Coca Cola	1, 11	0,2l	3,50 €	Granini Apfel	
0,2l	3,50 €	Coca Cola Zero	1, 11	0,2l	3,50 €	Granini Kirsch	
0,2l	3,50 €	Fanta	1, 12	0,2l	3,50 €	Granini Johannisbeere	
0,2l	3,50 €	Sprite	5	0,2l	3,50 €	Granini Tomatensaft	
0,2l	3,50 €	Mezzo Mix	1				
0,2l	2,90 €	Apfelschorle aus					
0,4l	4,50 €	heimischen Äpfeln					
0,2l	3,50 €	Schweppes Bitter Lemon	2				
0,2l	3,50 €	Schweppes Dry Tonic	2				
0,2l	3,50 €	Schweppes Ginger Ale					
0,2l	3,50 €	Schweppes Ginger B.					
0,275l	8,00 €	Fentimans Victorian					
		Lemonade	5				
0,275l	8,00 €	Fentimans Rose					
		Lemonade					
0,25l	5,00 €	Red Bull	11				

Frisch gepresst

0,2l	5,50 €	Orange	
0,2l	5,50 €	Apfel	

Homemade

0,3l	3,50 €	Homemade Eistee	
------	--------	-----------------	--

Mineralwasser

0,33l	3,80 €	Badoit	
1,0l	8,00 €	Badoit	
0,33l	3,80 €	Evian	
1,0l	8,00 €	Evian	

Tonic Water

0,2l	3,50 €	Schweppes Dry	2
0,2l	6,00 €	Fever-Tree Indian	2
0,125l	7,00 €	Fentimans Original	2
0,2l	8,00 €	1724	2

Kaffeespezialitäten

3,00 €	Espresso	11
4,00 €	Espresso Doppio	11
3,00 €	Tasse Kaffee	3, 11
3,00 €	Cappuccino	11
3,50 €	Latte Macchiato	3, 11

Tee, Glaskanne

5,30 €	Earl Grey Tradition	10
5,30 €	Grüner Tee, Jasmin Gold	10
5,30 €	Rooibos Vanille	
5,30 €	Frischer Minztee	

Lieber Gast,

Bis hierhin haben Sie nicht das Richtige für sich gefunden? Dann fragen Sie unsere Barkeeper. Wir haben mit Sicherheit die richtige Empfehlung für Sie!

Mit „gastfreundlichen“ Grüßen

Ihre Chefbarkeeper und Mitarbeiter aus

Hamburg
Stuttgart
und Dresden

Dear Guest,

If we have got to this point without finding the right drink for you, then simply ask our bartender. We're sure to have the right recommendation for you!

With hospitable regards

Your head bartenders and their staff in

Hamburg
Stuttgart
and Dresden

Zusatzstoffe

- 1 Mit Farbstoff
- 2 Chininhaltig
- 3 Mit Milcheiweiß
- 4 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Glutenhaltiges Getreide
- 6 Schwefeldioxid
- 7 Schalenfrüchte und Nüsse
- 8 Sellerie
- 9 Sulfite
- 10 Teein
- 11 Koffein
- 12 Mit Antioxidationsmittel

Additives contained

- 1 Colouring matter
- 2 Quinine
- 3 Lacto protein
- 4 Eggs and egg products
- 5 Grain containing gluten
- 6 Sulphur dioxide
- 7 Nuts
- 8 Celery
- 9 Sulfites
- 10 Caffeine
- 11 Caffeine
- 12 Antioxidants

