

# CITRUS

---

*Speise- & Getrankekarte*

# Vorspeisen

- |   |                |  |                |
|---|----------------|--|----------------|
| <b>Bruschetta Classica<sup>A</sup></b>  | <b>€ 6,90</b>  | <b>Antipasti Teller<sup>A</sup></b>  | <b>€ 16,90</b> |
| <i>3 Scheiben hausgemachtes Steinofenbaguette mit Tomaten und Basilikumpesto</i>                                    |                | <i>marinierte Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Parmaschinken und einer Bruschetta</i>                                     |                |
| <b>Rinderkraftbrühe<sup>A,C,I</sup></b>   | <b>€ 7,50</b>  | <b>Carpaccio</b>   | <b>€ 18,90</b> |
| <i>mit Markklößchen</i>   |                | <i>Rinderfilet (roh) in hauchdünnen Scheiben geschnitten, mit Olivenöl beträufelt, dazu Champignons, Rucola und frisch gehobelter Parmesan</i> |                |
| <b>Tomaten-Basilikum-Suppe</b>  | <b>€ 7,50</b>  | <b>Carpaccio Duet mit Vitello<sup>D</sup></b>  | <b>€ 19,90</b> |
| <b>Süßkartoffelpommes</b>   | <b>€ 7,90</b>  | <i>Carpaccio trifft Vitello Tonnato auf einem Teller</i>   |                |
| <b>Trüffelpommes</b>  | <b>€ 9,90</b>  |  |                |
| <b>Burrata<sup>G</sup></b>  | <b>€ 14,40</b> |  |                |
| <i>auf einem Rucolabeet, mit Cherrytomaten, frischem Basilikum, Salz &amp; Pfeffer, Olivenöl und Balsamicoessig</i> |                |  |                |
| <b>Gambas al Ajillo<sup>B</sup></b>   | <b>€ 14,40</b> |  |                |
| <i>Black Tiger Garnelen, Cherrytomaten, Peperoncini (scharf) in Weißweinknoblauchjus</i>                            |                |  |                |
| <b>Linsensalat<sup>G,H</sup></b>  | <b>€ 14,90</b> |  |                |
| <i>mit karamellisiertem Ziegenkäse, Kräutern der Provence und Salatbouquet</i>                                      |                |  |                |
| <b>Vitello Tonnato<sup>D</sup></b>  | <b>€ 15,50</b> |  |                |
| <i>dünne Scheiben vom Kalbsrücken, sous vide gegart, an Thunfischsauce und Kapernfrüchte</i>                        |                |  |                |



# Hauptspeisen

**Frischer Marktsalat<sup>A,G,H</sup> €13,90**

saisonaler & regionaler Marktsalat, Cherrytomaten, Gurken, Karotten, Croutons, Salatkerne  
wahlweise mit:

– Hähnchenbrustfiletstreifen €18,90

dazu Mango-Chili-Dressing

– karamellisiertem Ziegenkäse<sup>G</sup> und €18,90

Walnüssen<sup>H</sup> dazu Honig-Senf-Dressing

– Black Tiger Garnelen<sup>B</sup> dazu €19,90

Mango-Chili-Dressing

– Rumpsteakstreifen dazu €20,90

Honig-Senf-Dressing

**Fettuccine Aglio e Olio<sup>A</sup> € 13,90**

mit Knoblauch- und Olivenöl, dazu Peperoncini (scharf), Rucola und frisch gehobeltem Parmesan

**Fettuccine Carbonara<sup>A,C,G</sup> € 14,90**

mit angeröstetem Speck, Zwiebeln, Eigelb, Sahne, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan

**Fettuccine Amatriciana<sup>A</sup> € 15,90**

mit angeröstetem Speck, Peperoncini, Knoblauch, Tomatensoße, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan

**Fettuccine Aglio e Olio mit Black Tiger Garnelen<sup>A,B</sup> € 20,90**

mit Black Tiger Garnelen, Knoblauch- und Olivenöl, dazu Peperoncini (scharf), Rucola und frisch gehobeltem Parmesan

**Meenzer Fleischwurst<sup>G,J</sup> € 15,90**

mit Rosmarinkartoffeln und Senf

**Rotes Thai-Chicken-Curry<sup>B</sup> € 16,90**

an Duftreis mit Krabbenchips

**Hähnchenspieße € 18,90**

auf Glasnudelsalat, Erdnussoße und Salatbouquet

**Clubsandwich<sup>A,C,G</sup> € 19,90**

mit Hähnchenbrustfilet, frischem Marktsalat, Tomaten, Gurken, Bacon, Spiegelei, Mayonnaise dazu Süßkartoffelpommes und amerikanischer Krautsalat

# Hauptspeisen

## Hähnchenfiletburger <sup>A,C,G</sup> € 16,90

mit Hähnchenbrustfilet, frischem Marktsalat, Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurken, hausgemachte Burgersoße, Pommes und amerikanischer Krautsalat

## Rinderburger (medium-well) <sup>A,G,J</sup> € 16,90

Angus-Rindfleisch mit frischem Marktsalat, Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurken, hausgemachter Burgersoße, Pommes Frites und amerikanischer Krautsalat  
wahlweise mit:

– Käse € 2,20

– Bacon € 2,20

– Spiegelei € 2,20

## Beyondburger <sup>A,G,J</sup> € 20,90

veganer Burgerpattie (plant based) mit frischem Marktsalat, Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgurken, hausgemachter Burgersoße, Pommes Frites und amerikanischem Krautsalat

## Veganes Schnitzel € 19,90

mit Pommes Frites und Salatbouquet

## Wiener Schnitzel vom Kalb <sup>A,C,G</sup> € 24,90

Kalbsoberschale, Rosmarinkartoffeln, Preiselbeeren und Salatbouquet

## Saltimbocca alla Romana <sup>A,G</sup> € 24,90

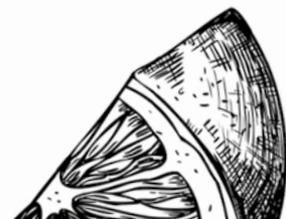
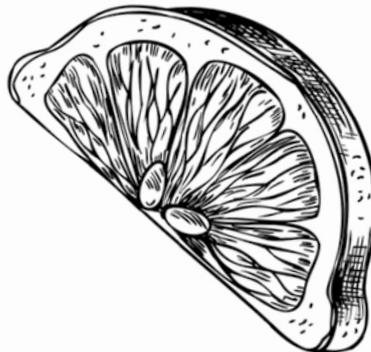
Kalbsoberschale, Parmaschinken-Salbei-Mantel dazu Tagliatelle an Salbeibutter

## Lachsfilet <sup>A,D,G</sup> € 25,90

auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Ratatouillegemüse an cremiger Zitrone-Sahne-Soße und Rosmarinkartoffeln

## Rumpsteak <sup>A,G</sup> € 34,90

Steak vom Hereford-Rind mit Ratatouillegemüse dazu Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln



# Dessert

## **Lavatörtchen**<sup>A,C,G,H</sup>

€ 8,90

*Hausgemachter Schokoladenkuchen mit warmen & zerlaufendem Schokokern, einer Kugel Vanilleeis*

## **Tiramisu**<sup>A,C,G</sup>

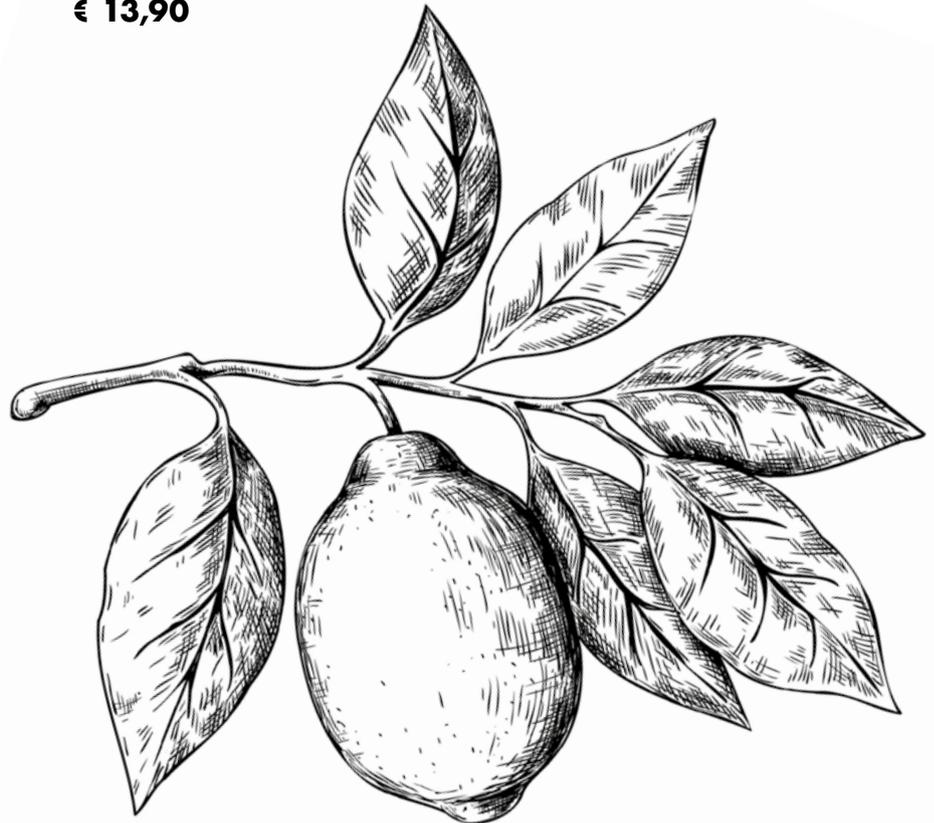
€ 8,90

*hausgemachtes Mascarponecreme-Biskuit-Törtchen*

## **Teller „dreierlei“**<sup>A,C,G,H</sup>

€ 13,90

*ein Lavatörtchen, ein Tiramisu und eine Panna-Cotta*



# Softgetränke & Fruchtiges

	0,2l	0,4l	<b>Schweppes</b>	0,2l
<b>Pepsi<sup>1,2,9</sup></b>	<b>€3,90</b>	<b>€5,50</b>	<b>- Ginger Ale<sup>2</sup></b>	<b>€4,90</b>
<b>Pepsi Max<sup>1,2,8,11</sup></b>	<b>€3,90</b>	<b>€5,50</b>	<b>- Bitter Lemon<sup>3,9</sup></b>	<b>€4,90</b>
<b>Mirinda<sup>2,9</sup></b>	<b>€3,90</b>	<b>€5,50</b>	<b>- Soda Water</b>	<b>€4,90</b>
<b>7up</b>	<b>€3,90</b>	<b>€5,50</b>		
	0,25l	0,75l	<b>Fever-Tree</b>	0,2l
<b>Gerolsteiner Gourmet</b>	<b>€3,90</b>	<b>€7,90</b>	<b>- Dry Tonic Water<sup>3</sup></b>	<b>€4,50</b>
<i>(Sprudel/Naturell)</i>			<b>- Indian Tonic Water<sup>3</sup></b>	<b>€4,50</b>
	0,25l	0,33l	<b>- Mediterranean Tonic Water<sup>3</sup></b>	<b>€4,50</b>
<b>Original Citrus Limonade</b>		<b>€6,90</b>		0,2l
<b>- mit Minze</b>		<b>€7,30</b>	<b>Säfte, Nektare &amp; Schorlen</b>	<b>€3,90</b>
<b>- Apfel-Erdbeer</b>		<b>€7,30</b>	<i>naturtrüber Apfelsaft, Ananassaft,</i>	0,4l
<b>- Tropical-Walnut</b>		<b>€7,30</b>	<i>Bananennektar, Cranberrynektar,</i>	
<b>- Berry</b>		<b>€7,30</b>	<i>Maracujanektar, Rhabarbernektar,</i>	
<b>Paloma Lemonade<sup>9</sup></b>	<b>€5,30</b>		<i>Orangensaft, Schwarzer Johannisbeernektar,</i>	
<b>Eistee Zitrone</b>		<b>€4,90</b>	<i>Pfirsich</i>	
<b>Eistee Pfirsich</b>		<b>€4,90</b>		
<b>Eistee Granatapfel</b>		<b>€4,90</b>		
	0,25l			
<b>Red Bull</b>	<b>€4,50</b>			

# Biere

## *Biere vom Fass*      0,3l      0,5l

---

**Bitburger Premium Pils<sup>A</sup>    €3,90    €5,40**

**Benediktiner**

– Hell<sup>A</sup>                      €4,20    €5,60

– Weissbier Naturtrüb<sup>A</sup>    €4,20    €5,60

## *Flaschenbiere*      0,33l      0,5l

---

**Bitburger**

– 0,0% alkoholfrei<sup>A</sup>      €4,30

**Benediktiner**

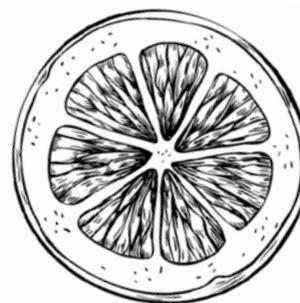
– Weissbier alkoholfrei<sup>A</sup>      €5,60

– Weissbier dunkel<sup>A</sup>      €5,60

**König Ludwig**

– Weissbier Kristall<sup>A</sup>      €5,60

**Köstritzer Schwarzbier<sup>A</sup>    €4,30**



# Weine

## Weißwein

0,2l

.....

**Weißburgunder €6,90**

*trocken; Weingut Eckhart Gröhl, Weinolsheim  
fnessenreich, frisch und voller Saftigkeit*

**Niersteiner Riesling „Roter Hang“ €7,50**

*trocken; Weingut Eckhart Gröhl, Weinolsheim  
mineralisch, fruchtig und elegant*

**Scheurebe „Kalkstein“ €7,50**

*trocken; Weingut Manz, Weinolsheim  
pikant, mineralisch würzig*

**Chardonnay & Weißburgunder €7,90**

*trocken; Weingut Eckhart Gröhl, Weinolsheim  
schmeichelnd, weich hölzig*

**Grauburgunder €7,90**

*trocken; Weingut Georg Gustav Huff, Nierstein  
kräftig ausdrucksvoll und nachhaltig*

**Sauvignon Blanc „Kalkstein“ €8,90**

*trocken; Weingut Manz, Weinolsheim  
Cassis, Stachelbeeren und Holunder*

0,2l

**Weinschorle**

**€3,90**

0,4l

**€5,60**

## Rosé

0,2l

.....

**Feines Früchtchen €7,50**

*feinherb; Weingut Schönhals BIO, Biebelnheim  
erfrischend fruchtig mit etwas Regent*

**Blanc de Noir €7,90**

*trocken; Weingut Eckhart Gröhl, Weinolsheim  
rote Spätburgundertrauben, weiß gekeltert*

**Cabernet Sauvignon Rosé €8,90**

*trocken; Santa Digna, Chile  
saftig, frisch, fruchtig*

## **Rotwein**

0,2l

### **Dalheimer Saint Laurent**

€6,90

*trocken; Weingut Eckhart Gröhl, Weinolsheim  
kräftig mit Aromen von dunklen Früchten*

### **Samt und Seide**

€7,10

*feinherb; Weingut Schönhals BIO, Biebelnheim  
Duft von schwarzer Johannisbeere, sanft und weich*

### **Spätburgunder**

€8,50

*trocken; Weingut Georg Gustav Huff, Nierstein  
im Holzfass gereift, ausdrucksstark, würzig*

### **Cabernet Sauvignon**

€8,90

*trocken; Montes Reserva, Chile  
kraftvoll und vollmundig*

### **Merlot**

€8,90

*trocken; Montes, Chile  
saftig-fruchtige-Beeren, sanfte Würze*

## **Rotwein**

0,75l

### **Cabernet Sauvignon**

€69,90

*trocken; Montes Alpha, Chile  
wunderschöne Fruchtaromen von schwarzer  
Johannisbeere, eine feine Schokoladennote  
und wohl integrierte Tannine*

# Spritziges

## Prosecco, Sekt & Spritz

---

<b>Prosecco D.O.C. Treviso</b>	0,1l	0,2l
<b>Black Label</b>	€5,90	
<i>extra dry; Mionetto</i>		
<i>feine Perlage, angenehme Säure</i>		
<b>Riesling Sekt Piccolo</b>	€8,90	
<i>trocken; Fürst von Metternich</i>		
<i>nuancenreiche Aromen, duftiges Bukett</i>		
<b>Chardonnay Sekt Piccolo</b>	€8,90	
<i>trocken; Fürst von Metternich</i>		
<i>elegante Säure, fruchtig</i>		
<b>Rosé Sekt Piccolo</b>	€8,90	
<i>trocken; Fürst von Metternich</i>		
<i>klare Aromen und ein fruchtiger Geschmack</i>		
<b>Hausspritz</b>	€8,40	
<i>Holunderblütenlikör, Gurkensirup,</i>		
<i>frische Gurke, Prosecco</i>		
<b>Aperol Spritz<sup>2,3</sup></b>	€8,40	
<i>Prosecco, Aperol, frische Orange</i>		
<b>Hugo</b>	€8,40	
<i>Prosecco, Holunderblütensirup,</i>		
<i>frische Minze, Limette</i>		
<b>Limoncello Spritz</b>	€8,40	
<i>Prosecco, Limoncello, frische Zitrone</i>		

## Champagner

---

0,75l

<b>Chandon Garden Spritz</b>	€69,90
<i>würzig, spritzig, starke Aromen</i>	
<i>von natürlicher Orange</i>	
<b>Moet &amp; Chandon brut Imperial</b>	€109,90
<i>elegant goldfarben schimmernd mit</i>	
<i>leicht grünlichen Highlights</i>	
<b>Moet &amp; Chandon Rosé Imperial</b>	€129,90
<i>strahlendes Rosé mit bernsteinfarbenen Reflexen</i>	
<b>Moet &amp; Chandon Ice Imperial</b>	€129,90
<i>dunkel goldfarben mit bernsteinfarbenen Reflexen</i>	
<b>Moet &amp; Chandon Ice Imperial Rosé</b>	€154,90
<i>strahlendes Pink, mit goldenen Highlights</i>	
<b>Dom Pérignon</b>	€349,00
<i>elegant goldfarben mit bernsteinfarbenen Reflexen</i>	

## Champagner Picolo

---

0,2l

<b>Moet &amp; Chandon brut Imperial</b>	€49,90
<i>elegant goldfarben schimmernd mit</i>	
<i>leicht grünlichen Highlights</i>	
<b>Moet &amp; Chandon Rosé Imperial</b>	€54,90
<i>strahlendes Rosé mit bernsteinfarbenen Reflexen</i>	

— eine meist farblose Spirituose mit Wacholder  
und anderen Botanicals wie z.B. Oliven oder Rosmarin —

	4cl		4cl
<b>Star of Bombay</b>			
<b>Distilled London Dry</b> 47,5% Vol.	<b>€6,90</b>	<b>Sipsmith Lemon Drizzle</b> 40,4% Vol.	<b>€10,70</b>
<i>getrocknete Zitronen, Orangenschalen, Noten von Wacholder, Hauch von Gewürzen</i>		<i>unverwechselbare Zitrusnoten und ein Hauch Süßholzwurzel</i>	
<b>Bombay Bramble Blackberry &amp; Raspberry Infusion</b> 37,5% Vol.	<b>€7,50</b>	<b>Manz Hiwwel Gin</b> 42% Vol.	<b>€10,70</b>
<i>fruchtige Noten, Himbeeren, Brombeeren</i>		<i>Lavendel, Angelika und Enzian, Hauch Pfeffer und Ingwer</i>	
<b>Roku</b>		<b>Bobbys Schiedam Dry Gin</b> 42% Vol.	<b>€10,70</b>
<b>The Japanese Craft Gin</b> 43% Vol.	<b>€8,50</b>	<i>Zitrusfrüchte, Kräuter, Hauch von Pfeffer</i>	
<i>komplex, vielschichtig, weich, klassisch, samtig, Yuzu</i>		<b>Gin Mare</b> 42,7% Vol.	<b>€10,70</b>
<b>Fords Gin London Dry</b> 45% Vol.	<b>€8,70</b>	<i>Rosmarin, Thymian, Orange, Basilikum, Arequina Olive</i>	
<i>leichte Süße, Zitrusnote, komplex</i>		<b>Monkey 47</b>	
<b>The Botanist Islay Dry Gin</b> 46% Vol.	<b>€9,90</b>	<b>Schwarzwald Dry Gin</b> 47% Vol.	<b>€11,10</b>
<i>sanft, komplex, florale Noten</i>		<i>Kaffirlimette, Käuaternoten, frischer Waldboden</i>	
<b>Muscatel</b> 44% Vol.	<b>€10,40</b>	<b>Sipsmith V.J.O.P.</b>	
<i>süßlich, mild, weich, floral, würzig</i>		<b>Signature Edition Series</b> 57,7% Vol.	<b>€14,90</b>
<b>Hendrick's</b> 41,4% Vol.	<b>€10,40</b>	<i>Explosion von Wacholder, würzig, Noten von dunkler Schokolade</i>	
<i>pfeffrig, würzig, herb, Rosen, Gurken</i>			
<b>Brockmans Intensely Smooth Premium Gin</b> 40% Vol.	<b>€10,40</b>		
<i>Wacholderbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Orangenschalen</i>			

Wählen Sie für Ihren Gin-Longdrink  
das gewünschte Premium-Tonic  
dazu (je €4,90)

# Rum

— ein alkoholisches Getränk, das aus der  
Melasse des Zuckerrohrs gewonnen wird —

<b>Bacardi 4 Anos</b> 40% Vol.	2cl €4,90	<b>The Kraken Rum</b> 40% Vol.	2cl €5,30
<i>kräftigen Aromen von süßlicher Vanille und Me- lasse</i>		<i>würzig, schokoladig, Vanille</i>	
<b>Bacardi Ocho</b> 40% Vol.	€5,20	<b>Don Papa Baroko</b> 40% Vol.	€5,90
<i>weich mit einer Fülle von kraftvollen Aromen</i>		<i>vollmundig, cremig, Tropenfrüchte</i>	
<b>Havana Club Anejo 7</b> 40% Vol.	€5,20	<b>Dictador 12 years old</b> 40% Vol.	€6,50
<i>würzig, Vanille, Dörrobst, Nelke, Holz</i>		<i>sanfte und komplexe Noten, Karamell, Kakao, Honig, Noten von Kaffee, Eichenholz</i>	
<b>Botucal Reserva Exclusiva</b> 40% Vol.	€5,30	<b>Ron Zacapa 23</b> 40% Vol.	€8,20
<i>Hauch von exotischen Früchten und Bitterschokolade</i>		<i>langanhaltender Abgang, Vanille, Honig</i>	
<b>Plantation XO</b> 40% Vol.	€5,30	<b>Eminente Reserva</b> 41,3 Vol.	€8,90
<i>ausgewogen, weich, sanft, Vanille</i>		<i>Vanille, Pflaume &amp; dezente Rauch- und Pfeffernoten</i>	
		<b>Don Papa Masskara</b> 40% Vol.	€9,40
		<i>Zitrusnoten, Vanille, fruchtig</i>	



# Vodka

— ein Branntwein aus Kartoffel —  
in seltenen Fällen auch aus Mais oder Reis —

<b>Grey Goose</b> 40% Vol. <i>luxuriös, mild, leicht süßlich, Hauch von Mandeln</i>	2cl <b>€5,50</b>
<b>Tito's Handmade Vodka</b> 40% Vol. <i>leicht, süß, cremig, Pfefferkörner, Gerste, Hauch von süßem Zuckermais</i>	<b>€5,90</b>
<b>Freimut</b> 40 % Vol. <i>mild, Roggen, Vanille</i>	<b>€6,30</b>
<b>Beluga Noble Russian Vodka Export</b> 40% Vol. <i>ein sauberer, weicher und ausgewogener Vodka für höchste Ansprüche</i>	<b>€6,90</b>
<b>Belvedere</b> 40% Vol. <i>voll, rund, samtig, leicht süß-salzig, Vanille, Hauch von weißem Pfeffer, Gewürze</i>	<b>€6,90</b>
<b>Kaufmann</b> 40 % Vol. <i>weich, mild, Honig</i>	<b>€6,90</b>
<b>Crystal Head</b> 40 % Vol. <i>mild, Vanille, Zitrusnote</i>	<b>€6,90</b>
<b>Suntory Haku Japanese Craft Vodka</b> 40 % Vol. <i>komplex, süßlich, reichhaltig, Reis</i>	<b>€7,50</b>

<b>Beluga Gold Line Noble Russian Vodka</b> 40% Vol. <i>Honig, Vanille, Korn, Gewürze, Hauch von Zitronen</i>	2cl <b>€19,90</b>
--	----------------------



# Tequila & Mezcal

— eine Form der Spirituose Mezcal,  
eines Agaven Brands und wird aus dem  
Herzen der blauen Agave gewonnen —

— eine mexikanische Spirituose  
die aus verschiedenen Agaven-  
arten gewonnen wird —

## Tequila

2cl

**Cazadores Blanco** 40% Vol. €4,20

*leicht süß, mild, Noten von Zitrusfrüchten,  
Kräuter, blaue Agaven*

**Patron XO Cafe Liqueur** 35% Vol. €4,50

*Agave, frischer Kaffee, angenehme süße*

**Patron Tequila Silver** 40% Vol. €5,40

*trocken, frisch, Agaven, Limetten, Minze, Anis*

**Patron Tequila Reposado** 40% Vol. €5,50

*vollmundig, Zitrusfrüchte*

**Patron Tequila Anejo** 40% Vol. €5,60

*weich, süßlich, Agaven, Eiche, Orangen, Toffee*

**Herradura Reposado** 40% Vol. €5,70

*Blütenduft, Vanille, vollmundig*

**José Cuervo Reserva de la Familia**

**EXTRA AÑEJO** 38% Vol. €14,90

*reiche Eiche, geröstete Mandeln, Zimt, Vanille*

## Mezcal

2cl

**San Cosme Oaxaca Mexico**

**Mezcal Blanco** 40% Vol. €5,90

*Agave, Kräuter, Hauch von Karamell und Holz*



## *Digestif / Shots*

## *Cognac*

— krönender Abschluss eines jeden Essens,  
dient zur Anregung der Verdauung —

	2cl
<b>Cazadores Tequila</b>	<b>€4,20</b>
<b>Grappa</b>	<b>€4,70</b>
<b>Sambuca</b>	<b>€4,70</b>
<b>Ouzo</b>	<b>€4,70</b>
<b>Averna</b>	<b>€4,70</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>€4,70</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>€4,70</b>
<b>Erdbeerlime</b>	<b>€4,70</b>
<b>Berliner Luft</b>	<b>€4,70</b>
<b>Limoncello</b>	<b>€4,70</b>
<b>Obstbrände</b>	<b>€4,70</b>
<b>Don Busco</b>	<b>€4,90</b>
<b>Haselnuss</b>	<b>€5,10</b>
<b>Linie Aquavit</b>	<b>€5,70</b>
<b>Lysholm No. 52</b>	<b>€6,20</b>
<b>Cocktail Shots (4 Gläser)</b>	<b>€19,90</b>

*Lemondrop, Cosmopony,  
Melonball, Red-Kamikaze*

— ein Weinbrand aus der fran-  
zösischen Stadt Cognac und dem  
umliegenden Weinbaugebiet der  
aus Weißwein gewonnen wird —

	2cl
<b>Hennessy VS</b> 40% Vol.	<b>€5,90</b>
<i>vollmundig, blumig, intensiv, Noten von Pflaumen, Eichenholz und Zitrusfrüchten</i>	
<b>Hennessy VSOP</b> 40% Vol.	<b>€6,90</b>
<i>harmonisch, rund, fruchtig, Eichenholz</i>	
<b>HINE VSOP</b> 40% Vol.	<b>€6,90</b>
<i>fruchtig, frische Aprikosen, Obst, Note von weißem Pfeffer</i>	
<b>Courvoisier VSOP</b> 40% Vol.	<b>€7,90</b>
<i>fein, floral, fruchtig, nussig, reife Pfirsiche, Jasmin, Karamell</i>	
<b>Hennessy XO</b> 40% Vol.	<b>€19,90</b>
<i>ausgewogen, kräftig, Pfeffer, Noten von Rancio</i>	

# Whiskys

— *Single Malt*: als Getreide wird ausschließlich gemälzte Gerste verwendet, es sind Whiskys, die lediglich aus einer Brennerei stammen und kein Verschnitt aus mehreren Whiskysorten sind —

## Single Malt Whisk(e)y 2cl

.....

**Laphroaig 10 Years Old** 40% Vol. €5,80

*vollmundig, Süß, Noten von Salz und Erde*

**Benriach 10 Years** 43% Vol. €5,90

*fruchtig, leicht, mild*

**Oban 14 Years Old** 43% Vol. €6,90

*weich, maritim, seidig, Meersalz, Malz, Torf*

**Glendronach 12 Years** 43% Vol. €7,70

*ruchtig, vollmundig, cremig*

### Aberfeldy

**12 Years Old Highland** 40% Vol. €8,20

*süß, Honig, Zitrusfrüchte,*

*Hauch von dunkler Schokolade*

**Lagavulin 16 Years Old** 43% Vol. €8,50

*ölig, Torfrauch, Salz, Sherry, Holz, Gewürze*

### Suntory The Yamazaki

**12 Years Old** 43% Vol. €20,90

*vielschichtig, kräftig, getrocknete Früchte,*

*Kokosnüsse, Cranberrys, Honig*

**Glenmorangie Signet** 46% Vol. €21,90

*schokoladig, würzig und süß, fruchtige Noten, samtig, weich und cremig*

— *Bourbon* ist eine ursprünglich nur in Kentucky gebrannte Variante des amerikanischen Whiskeys und besteht zu mindestens 51% aus Mais —

## Whisk(e)y/Bourbon 4cl

.....

### Jim Beam

**Kentucky Straight Bourbon** 40% Vol. €4,90

*leichter und facettenreicher Geschmack*

### Johnny Walker

**Black Label** 40% Vol. €7,90

*trauchig, fruchtig, weich*

### Woodford Reserve

**Distiller's Select** 43,2% Vol. €8,10

*würzig, warm und leicht süß, mit Eindrücken von Vanille, Karamell und leichten Noten von Eichenholz*

### Woodford Reserve

**Distiller's Select Rye** 45,2% Vol. €8,40

*Minze, Melasse, Honig, Äpfel, Malz*

**Suntory Hibiki** 2cl  
**Japanese Harmony** 43% Vol. €9,90  
*süß, Honig, Orangeat, weiße Schokolade*  
**Johnny Walker**  
**Blue Label** 40% Vol. €24,90  
*tief, intensiv, würzig, weich, cremig, malzig,  
Schokolade, Noten von Toffee und Rauch*

— *Tennessee Whisk(e)y: hergestellt  
und produziert in Tennessee, gefiltert  
durch eine dicke Schicht Holzkohle,  
mindestens 51% aus Mais —*

**Tennessee Whisk(e)y** 2cl  
.....

**Gentelman Jack** 40% Vol €8,90  
*weich, sanft, fruchtig, Honig, würzig*  
**Jack Daniel's Single Barrel** 45% Vol. €10,90  
*intensiv, Eichenholz, süßlich*

— *Irish Whisk(e)y: besonderer Geschmack  
durch die Verwendung von einer  
Mischung aus ungemälzter und  
gemälzter Gerste, wird nicht über  
dem Torffeuer gebrannt —*

**Irish Whisk(e)y** 2cl  
.....

**Tullamore Dew** 40% Vol €7,40  
*weich, vollmundig*  
**Slane** 40% Vol €7,90  
*hölzig, Karamell, vollmundig*  
**Jameson** 40% Vol €7,90  
*geröstetem Holz, fruchtig, mild*



— ein Klassiker, den nicht nur  
James Bond trinkt —

— saftig und lecker —

## ***Martini***

.....

**Dry Martini** €10,40

*Star of Bombay, Noilly Prat Dry, Orange Bitters*

**Vodka Martini** €10,40

*Grey Goose, Noilly Prat Dry, Orange Bitters*

**Dirty Martini** €10,90

*Star of Bombay, Noilly Prat Dry,  
Orange Bitters, Salz, Olivenwasser*

**Espresso Martini** €11,30

*Grey Goose, Borghetti Espresso Liqueur,  
Simple Syrup, Cacao Bitters*

**French Martini** €11,60

*Grey Goose, Chambord, Ananas*

**Pornstar Martini** €11,90

*Absolut Vanilla, Limettensaft,  
Passionsfruchtpüree, Shot Prosecco*

## ***Juicy***

.....

**Touchdown** €10,90

*Grey Goose, Apricot Brandy<sup>2</sup>, Zitronensaft,  
Grenadine<sup>2</sup>, Maracuja*

**Planter's Punch** €10,90

*Kraken Black Spiced Rum, Angostura,  
Zitronensaft, Grenadine<sup>2</sup>, Ananas, Orange*

**Sex on The Beach** €10,90

*Grey Goose, Peach Tree, Zitronensaft,  
Orange, Cranberry*

**Bahia<sup>G</sup>** €11,40

*Bacardi Carta Blanca, Kokospüree,  
Sahne, Ananas*

**Raffles Singapore Sling** €12,90

*Star of Bombay, DOM Benedictine,  
Cointreau, Angostura, Zitronensaft,  
Ananas, Cherry Heering*

Wir bitten um Ihr Verständnis, alle Cocktails werden frisch zubereitet,  
deshalb kann die Zubereitung etwas Zeit in Anspruch nehmen!

# Cocktails

— simpel und nicht aus der Karte weg zu denken —

## Classics

.....

<b>Manhattan</b>	<b>€9,90</b>	<b>Margarita</b>	<b>€10,70</b>
<i>Canadian Club, Angostura, Antica Formula</i>		<i>Cazadores Blanco, Cointreau,</i>	
<b>Old Fashioned</b>	<b>€9,90</b>	<i>Limettensaft, Agave, Salzrand</i>	
<i>Woodford Reserve, Würfelzucker, Angostura</i>		<b>Bloody Mary</b>	<b>€10,80</b>
<b>Cosmopolitan</b>	<b>€10,10</b>	<i>Grey Goose, Zitronensaft, Worchestersoße,</i>	
<i>Absolut Citron, Cointreau,</i>		<i>Pfeffer, Salz, Tabasco, Tomatensaft</i>	
<i>Limettensaft, Cranberry</i>		<b>Mojito</b>	<b>€10,90</b>
<b>Caipirinha</b>	<b>€10,60</b>	<i>Bacardi 4 Anos, Limettensaft, Soda,</i>	
<i>Cachaca, Limette, Lime Juice Cordial,</i>		<i>Minze, Rohrzucker</i>	
<i>weißer Rohrzucker</i>		<b>Tom Collins</b>	<b>€11,20</b>
<b>Negroni</b>	<b>€10,60</b>	<i>Old Tom Gin, Zitronensaft, Simple Syrup, Soda</i>	
<i>Star of Bombay, Noilly Prat Rouge, Campari2</i>		<b>Tequila Sunrise</b>	<b>€12,20</b>
<b>Cuba Libre</b>	<b>€10,60</b>	<i>Cazadores Blanco, Zitronensaft,</i>	
<i>Bacardi 4 Anos, ¼ Limette, Pepsi Cola</i>		<i>Orangensaft, Grenadine</i>	
<b>White Russian<sup>G</sup></b>	<b>€10,60</b>		
<i>Grey Goose, Borghetti Espresso Liqueur, Sahne</i>			

Wir bitten um Ihr Verständnis, alle Cocktails werden frisch zubereitet,  
deshalb kann die Zubereitung etwas Zeit in Anspruch nehmen!

– außergewöhnliche Kreationen, die den Gaumen verzaubern –

## Citrus Specials

.....

<b>White Cosmo</b>	<b>€9,90</b>	<b>Japanese Sour<sup>G</sup></b>	<b>€12,50</b>
<i>Absolut Vanilla, Cointreau, Limettensaft, Kokospüree</i>		<i>Japanese Whisky, Shirayuki Sake, Eiweiß, Zitronensaft, Simple Syrup, Soda</i>	
<b>Mango Mezcal</b>	<b>€10,40</b>	<b>Bit Bitter Summer</b>	<b>€12,60</b>
<i>San Cosme Mezcal, Salbei, Limettensaft, Mango</i>		<i>Tanqueray Sevilla, Cointreau Blood Orange, Pink Grapefruitsirup, Limettensaft, Physalis, Orangenzesten</i>	
<b>Rhine-Blue<sup>G</sup></b>	<b>€10,90</b>	<b>Citrus Beach</b>	<b>€13,50</b>
<i>Cazadores Tequila, Blue Curacao, Holunder- blütensirup, Limettensaft, Eiweiß</i>		<i>Brockmans Gin, Chambord, Limettensaft, Grenadine<sup>2</sup>, Tonic</i>	
<b>Bombay Melone</b>	<b>€11,30</b>	<b>Darkside of Summer</b>	<b>€13,50</b>
<i>Star of Bombay, Cointreau, Wassermelonensirup, Limettensaft, Thymian</i>		<i>Grey Goose, Chambord, Creme de Cassis, Grena- dine<sup>2</sup>, Limettensaft, Brombeeren</i>	
<b>Peachy Lysholm</b>	<b>€11,40</b>	<b>Gin Mare Basilmash</b>	<b>€13,70</b>
<i>Lysholm No52, Campari, Yuzu Püree, Limettensaft, Pfirsich</i>		<i>Gin Mare, Limettensaft, Simple Syrup, Basilikum</i>	
<b>Dark &amp; Stormy</b>	<b>€11,40</b>	<b>Thyme Smash</b>	<b>€14,90</b>
<i>Kraken Black Spiced Rum, Limettensaft, Schweppes Ginger Beer</i>		<i>Monkey 47 Gin, Limettensaft, Simple Syrup, Thymian, Himbeeren</i>	
<b>Blanco Not Blanco</b>	<b>€12,40</b>	<b>Mules</b>	<b>€10,60</b>
<i>Cazadores Tequila, Creme de Cassis, Limettensaft, Agave, Himbeeren, Salz</i>		<i>Limettensaft + Schweppes Ginger Beer</i>	
		– Moscow (Vodka)	
		– Nordic (Linie Aquavit)	
		– London (Gin)	

# Cocktails

— ordentlich Umdrehungen  
aber trotzdem mit Liebe —

— für Klein und Groß —

## Hardstuff

.....

**Mai Tai<sup>H</sup>** €11,40

*Kraken Black Spiced Rum, Bacardi Carta Blanca, Cointreau, Limettensaft, Mandelsirup, Simple Syrup*

**Long Island Ice Tea** €11,90

*Star of Bombay, Grey Goose, Bacardi Carta Blanca, Cointreau, Limettensaft, Simple Syrup, Pepsi Cola<sup>1,2,9</sup>*

**Tokyo Ice Tea** €12,10

*Star of Bombay, Grey Goose, Bacardi Carta Blanca, Cazadores Tequila, Limettensaft, Simple Syrup, Zitronenlimonade*

**Zombie** €12,50

*Kraken Black Spiced Rum, Bacardi Carta Blanca, Plantation Overproof Rum, Cherry Heering, Zitronensaft, Grenadine<sup>2</sup>*

**Bahama Mama<sup>F,G</sup>** €12,50

*Kraken Black Spiced Rum, Bacardi Carta Blanca, Borghetti Espresso Liqueur, Batida De Coco, Zitronensaft, Ananas*

## Alkoholfreie Cocktails

.....

**Ipanema** €9,30

*Limette, weißer Rohrzucker, Ginger Ale<sup>2</sup>, Lime Juice Cordial*

**Bahia Light<sup>G</sup>** €9,60

*Kokospüree, Ananas, Sahne*

**Shirley Temple** €9,60

*Zitronensaft, Grenadine<sup>2</sup>, Ginger Ale<sup>2</sup>, Minze*

**Bodyguard** €9,80

*Erdbeerpüree, Zitronensaft, Ananas, Orange, Grapefruit, Mango*

**Palojito** €9,90

*Limette, Minze, weißer Rohrzucker, Paloma Lemonade<sup>9</sup>*

**Mexican Elbow** €9,90

*Limettensaft, Agave, Salz, Gurke, Paloma Lemonade<sup>9</sup>*

**Puncho Rojo** €10,20

*Brombeeren, Blaubeeren, Zitronensaft, Grenadine<sup>2</sup>, Mango, Maracuja*

Wir bitten um Ihr Verständnis, alle Cocktails werden frisch zubereitet,  
deshalb kann die Zubereitung etwas Zeit in Anspruch nehmen!



