

Getränke-Karte

Sodas

Mineralwasser still	0,25 l	2,60 €
Mineralwasser classic	0,25 l	2,60 €
Mineralwasser	0,75 l	5,70 €
Coca-Cola* Fanta* Sprite	0,30 l	2,60 €
	0,50 l	4,50 €
Coca-Cola Zero/Light	0,33 l	2,90 €
Rixdorfer Fassbrause	0,33 l	2,90 €
Kraft Malz	0,33 l	3,20 €
Tonicwater	0,20 l	2,70 €
	0,50 l	4,90 €
Bitterlemon	0,20 l	2,70 €
	0,50 l	4,90 €
Ginger-Ale	0,20 l	2,70 €
	0,50 l	4,90 €

Saft

Apfelsaft Orangensaft, Kirschsafft Mangosafft Ananassaft Bananensaft		
Maracujasaft	0,20 l	3,10 €
	0,50 l	4,50 €
Saftschorlen	0,20 l	2,70 €
	0,50 l	4,20 €



Wussten Sie schon ...

..., dass folgende Sage überliefert ist.

Das Bernauer Bier war überregional bekannt und in vielen Schankstuben erhältlich. Jedoch ein Bernauer Schustergeselle, der in Berlin zur Lehre war, wusste das nicht. Sein Lehrherr trug ihm auf, eine Kanne Bernauer Bier zu besorgen. Statt in die nächste Schankwirtschaft zu gehen, machte er sich auf den Weg nach Bernau mit schlechtem Gewissen, wegen des langen Weges. Es waren Rekrutenwerber unterwegs, die ihn überzeugten, doch lieber als Soldat seinem Vaterland zu dienen, als Schläge von seinen Lehrherren zu beziehen. Er vergrub die Kanne mit dem Bier, und wurde Soldat. Jahre später, er war inzwischen Hauptmann, kam er wieder bei seinem alten Meister vorbei. Das Gespräch kam auf den Lehrjungen, woraufhin er sich als dieser zu erkennen gab. Gemeinsam gingen sie zu der Stelle und fanden eine Kanne Bier, dieses schmeckte noch nach Jahren vorzüglich.



Bier

vom Fass

Bernauer Torwächter Dunkel	0,30 l	3,10 €
	0,50 l	4,30 €
Radeberger Premium Pilsener	0,30 l	2,80 €
	0,50 l	3,90 €
Bernauer Torwächter Privatpils	0,30 l	2,70 €
	0,50 l	3,70 €
Schöffelhofer Hefeweizen	0,30 l	3,20 €
	0,50 l	4,30 €

aus der Flasche

Schöffelhofer Hefe alkoholfrei	0,50 l	3,90 €
Schöffelhofer Kristallweizen	0,50 l	4,10 €
Becks Alkoholfrei	0,33 l	3,30 €

Biermixe

Alsterwasser (mit Sprite ⁸)	0,30 l	2,60 €
	0,50 l	3,70 €
Diesel (Coca Cola ^{1,3})	0,30 l	2,60 €
	0,50 l	3,70 €

Berliner Weiße

Himbeere, Waldmeister,
Holunder, Erdbeere

0,33 l **3,40 €**



Wussten Sie schon ...

..., dass das Wort „**Kaffee**“ aus dem Arabischen abgeleitet „qahwah“ heißt. Es bezeichnet Kaffee, Wein und andere aus Pflanzen gewonnene Getränke. Als der Kaffee Anfang des 17. Jahrhunderts in Europa eingeführt wurde, nannte man ihn auch „arabischen Wein“.

..., dass der **Cappuccino** übersetzt „kleiner Kapuziner“ heißt. Seinen Namen erhielt er nach der Kapuze, dem „cappuccio“, dem Ordens Habits der Kapuzinermönche. Die braunen Kutten erinnerten in den Farben an das beliebte Getränk.

..., dass **Latte Macchiato** übersetzt „gefleckte Milch“ heißt.

..., dass im Jahre **1683**, als die Türken vernichtend vor Wien geschlagen wurden, Franz Georg Kolschitzky die Gunst der Stunde nutzte und mit 300 Säcken ungeröstetem Kaffee, den die Türken auf ihrer Flucht zurückgelassen hatten, das erste und legendärste Wiener Kaffeehaus eröffnet.

..., dass zum Beispiel **Pfefferminztee** schon den Pharaonen bekannt war und sie diesen Tee zur Heilung verschiedenster Leiden nutzten.



Kaffee

Tasse Kaffee ₃	2,40 €
Kännchen Kaffee ₃	4,50 €
Einfacher Espresso ₃	2,20 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Doppelter Espresso Macchiato	4,20 €
Milchkaffee	3,60 €
Cappuccino	3,60 €
Latte Macchiato	3,60 €
Heisse Schokolade	3,80 €
Irish Coffee	5,20 €

Tee

Frischer Minztee im Glas mit Limette Ingwer und Honig	4,00 €
Kännchen Darjeeling Royal	4,20 €
Kännchen Earl Grey	4,20 €
Kännchen Grüner Chinatee	4,20 €
Kännchen Kräutergarten	4,20 €
Kännchen Früchtegarten	4,20 €



Wussten Sie schon, ...

..., dass Weißwein durch die alkoholische Gärung von Weintrauben entsteht. Die Farbe der Beerenhaut kann dabei sowohl hellgelb, gelbgrün, grün, grau, graurot und rot sein. Das Fruchtfleisch enthält nur wenig Farbstoffe. Mit Ausnahme der Färbertraube, einer Rotweinsorte, befinden sich die farbgebenden Pigmente ausschließlich in der Beerenschale. Durch das frühzeitige Abpressen des Beerensafts wird eine Extraktion der Bestandteile der Beerenschale weitgehend vermieden. Dadurch erzielt ein Winzer die strohgelbe bis goldgelbe Farbe des Weins. Die große Vielfalt der Weißweine ergibt sich aus dem Zusammenspiel der verfügbaren Rebsorten, diversen Verfahren in der Weinherstellung sowie verschiedenen Restzuckergehalten.

..., dass schriftliche Zeugnisse von Weißwein bereits aus dem antiken Griechenland vorliegen. Hippokrates von Kos sprach dem Wein im Allgemeinen heilende Wirkungen zu und setzte ihn als Desinfektionsmittel, als Schmerzmittel und bei Herz-Kreislauf-Erkrankungen ein. Seinen Schilderungen kann entnommen werden, dass er bereits zwischen einem weinigen und einem bitteren Weißwein unterschied.



Weinkarte

Weisswein

Offene Weine

trocken	Riesling, Pfalz, Weingut Anselmann	0,2 l	6,00 €
halbtrocken	Müller-Thurgau, Privatkellerei Geldermann	0,2 l	6,00 €
lieblich	Riesling, Pfalz, Weinkellerei Peter Mertes	0,2 l	6,00 €

Flaschenweine

Riesling	Pfalz	trocken	Weingut Anselmann	0,75 l	17,00 €
Weissburgunder	Pfalz	trocken	Weingut Anselmann	0,75 l	19,00 €
Vinho Verde	Portugal	trocken	Vinha Maria	0,75 l	19,00 €
Chardonnay	Pfalz	trocken	Weinkellerei Mertes	0,75 l	21,00 €
Sauvignon Blanc	Frankreich	trocken	Weingut G.Bertrand	0,75 l	24,00 €
Grüner Veltliner	Österreich	trocken	Weingut Johann Topf	0,75 l	30,00 €
Petit Chablis	Frankreich	trocken	Louis Michel&Fils	0,75 l	42,00 €
Grauburgunder	Pfalz	trocken	Weinkellerei Mertes	0,75 l	19,00 €
Müller-Thurgau	Rheinessen	halbtrocken	Privatkellerei Geldermann	0,75 l	19,00 €
Riesling	Pfalz	lieblich	Weinkellerei Mertes	0,75 l	19,00 €



Wussten Sie schon...

..., dass wegen der komplizierteren Herstellungsverfahren von Weißweinen, sowie des späteren Auftretens weißer Sorten gilt es als sicher, dass die ersten Weine Rotweine waren.

...dass, Rotwein ein aus blauen Weintrauben hergestellter Wein ist. Neben der Art der verwendeten Trauben unterscheidet er sich auch im Herstellungsprozess vom Weißwein oder Roséwein. Ein Rotwein entsteht durch Mazeration oder Digestion. Neben der alkoholischen Gärung des farblosen Safts der Beere werden bestimmte Komponenten aus den festen Bestandteilen der Maische herausgelöst. Die festen Bestandteile der Beerenmaische setzen sich aus der Schale der Beeren, den Kernen sowie eventuell dem Stielgerüst der Traube (die botanisch korrekt eine Rispe ist) zusammen. Beim klassischen Herstellungsprozess erfolgt das Herauslösen der erwünschten Komponenten während der Maischegärung, deren Dauer individuell bestimmt werden kann. Eine andere Methode greift auf die Maischeerhitzung vor der Vergärung zurück. Motor des europäischen Weinbaus waren die Klöster. Im Mittelalter wurde Wein hauptsächlich zur Sicherstellung der Liturgie angebaut.

..., dass die Heilige Messe ohne Messwein unmöglich war. Dieser Wein war überwiegend Rotwein.



Weinkarte

Rotwein

trocken	Montepulciano ,Italien	0,2 l	6,00 €
halbtrocken	Merlot, Californien, Gallo Family	0,2 l	6,00 €
lieblich	Dornfelder, Deutschland	0,2 l	6,00 €

Flaschenweine

Montepulciano	Italien	trocken		0,75 l	17,00 €
Merlot	Californien	trocken	Gallo Family	0,75 l	17,00 €
Spätburgunder	Pfalz	trocken	Weingut Lergenmüller	0,75 l	23,00 €
Malbec	Argentinien	trocken	Santa Celina	0,75 l	25,00 €
Pinotage	Südafrika	trocken	Durbanville Hills	0,75 l	26,00 €
Blauer Zweigelt	Österreich	trocken	Wachauer Terrassen	0,75 l	30,00 €
Chianti Superiore	Italien	trocken	Santa Cristina	0,75 l	39,00 €
Bordeaux Medoc	Frankreich	trocken	Barons de Rothschild	0,75 l	46,00 €
Rioja Reserva	Spanien	trocken	Baron de Ley	0,75 l	46,00 €
Rioja Gran Reserva	Spanien	trocken	Baron de Ley	0,75 l	75,00 €



Wussten Sie schon...

..., dass Roséweine ein sehr hellfarbiger Wein aus roten Trauben ist, die wie Weißwein hergestellt werden. Die Beeren dürfen dabei nicht oder nur wenige Stunden auf der Maische liegen.

..., dass Dessertwein oder auch Süßwein ein Sammelbegriff ist, der vollmundige Weine mit starker Süße bezeichnet. Traditionell werden solche Weine in einigen Ländern und Weinregionen oft am Ende einer Mahlzeit mit dem Dessert oder zum Käse gereicht. Die Begriffe „Dessertwein“ und „Süßwein“ werden umgangssprachlich oft synonym gebraucht, sind jedoch weder im europäischen noch im deutschen Weinrecht definiert. Als Dessertweine werden sowohl mit Alkohol angereicherte („aufgespritzte“) Weine (Likörweine) als auch Weine bezeichnet, deren starke Süße durch Konzentration des in den Weintrauben natürlich enthaltenen Mostzuckers gebildet wurde. Charakteristisch für alle Dessertweine ist die vorhandene starke Restsüße. Diese entsteht dadurch, dass entweder die Weinhefe durch den hohen Alkohol- bzw. Mostzuckergehalt abstirbt oder die Gärung durch den Winzer gestoppt wird, bevor aller vorhandener Zucker zu Alkohol vergoren ist.

..., dass Sekt die vor allem in Deutschland und Österreich gängige Bezeichnung für Qualitätsschaumwein ist, ein alkoholisches Getränk mit Kohlensäure.



Rose´

trocken	Rose, Pfalz,	Weinkellerei Peter Mertes	0,2 l	6,50 €
----------------	--------------	---------------------------	-------	---------------

Flaschenwein Rose´

bree	Pfalz trocken	Weinkellerei Peter Mertes	0,75 l	20,00 €
-------------	---------------	---------------------------	--------	----------------

Pink Vineyard	Pfalz trocken	Weingut Markus Pfaffmann	0,75 l	24,00 €
----------------------	---------------	--------------------------	--------	----------------

Süsswein

Nachtgold	Pfalz edelsüß Auslese	Weinkellerei Peter Mertes	0,375 l	19,00 €
------------------	-----------------------	---------------------------	---------	----------------

Schaumwein

Sekt trocken	carte blanche	Geldermann, Glas	0,1 l 0,75 l	4,30 € 28,00 €
---------------------	---------------	------------------	-----------------	---------------------------------

Sekt halbtrocken	carte noire, demi sec	Geldermann Glas	0,1 l 0,75 l	4,30 € 28,00 €
-------------------------	-----------------------	-----------------	-----------------	---------------------------------

Sekt rose´	rose´, sec	Geldermann, Glas	0,1 l 0,75 l	4,50 € 31,00 €
-------------------	------------	------------------	-----------------	---------------------------------

Champagner

Moet & Chandon	Brut Imperial	Glas	0,1 l 0,75 l	17,00 € 90,00 €
---------------------------	---------------	------	-----------------	----------------------------------

Moet & Chandon	Imperial Ice Demi sec		0,75 l	120,00 €
---------------------------	-----------------------	--	--------	-----------------

Moet & Chandon	Imperial Rose´ Brut		0,75 l	120,00 €
---------------------------	---------------------	--	--------	-----------------



Wussten Sie schon...

..., dass wir hier eine besondere
Weinempfehlung für einen interessanten
Weisswein haben



Gewürztraminer

Jahrgang 2012

trocken

Herkunftsland: **Frankreich**

Aus dem Hause: Par Vincent Schoepfer

Gewürztraminer kann seine Abstammung auf das Elsass zurückverfolgen und ist die am zweithäufigsten angebaute Rebsorte in der Region.

Gewürztraminer ist eine aromatische Traube, die sich typischerweise als exotische Früchte wie Litschi, Sternfrucht, Passionsfrucht oder Mango ausdrückt. Neben der üppigen Fruchtnoten sorgt eine Vielzahl von Aromastoffe für ein komplexes und berauschendes Elixier. Orangenschale, Rosen, Honig und Backgewürze sind ebenfalls gängige Düfte. Eine tiefe Goldfarbe, neigt dazu, mit ziemlich niedriger Säure voll körperreich zu sein, und manchmal hat eine leichtes Aufbrausen.

0,75 l **39,00 €**



Wussten Sie schon...

..., dass wir hier eine besondere
Weinempfehlung für einen interessanten Rose
wein haben



Weinkarte-Speziale-Rosé

Carbernet d´Anjou

Jahrgang 2015

trocken

Herkunftsland: **Frankreich**

Aus dem Hause: Andre´Ziltener

Dieser liebeliche Roséwein aus dem Loire-Tal, dem Garten von Frankreich, stammt aus Anjou zwischen der Region Nantes und Touraine, und umfasst aus historischen Gründen das Gebiet von Saumur. Die Rebsorte Cabernet Franc ist der rote Star der Loire, auch Breton genannt. Der Wein leuchtet in kräftigen Blassrosa mit orangen Reflexen im Glas. In der Nase sind intensive fruchtige Aromen von Himbeere und Cassis zu finden. Im Gaumen ist der liebeliche Roséwein lebhaft und frisch, mit einer schönen Ausgewogenheit und Eleganz. Ein charakturvoller und süffiger Sommerwein!

0,75 l

32,00 €



Wussten Sie schon...

..., dass wir hier eine besondere
Weinempfehlung für einen interessanten
Rotwein haben



Weinkarte-Speziale-Rot

Carbernet Sauvignon-Carmenere

Limited Selection

trocken **im Fass gereift**

Herkunftsland: **Chile**

Aus dem Hause: Central-Montes

Schönes, intensiv leuchtendes Rubinrot. Im Bouquet verschmelzen verführerische Noten von feinem Butterkaramell, Schokolade, Gewürzen, Tabak und Kaffee mit eleganten Vanillearomen (bedingt durch die Fassreife). Am Gaumen sanft mit weicher, fast süßer Fülle, einem mittleren bis vollen Körper und dem charakteristischen, zugleich festen und samtweichen gereiften Tannin des Carmenere, im Finale harmonisch rund und ausgewogen mit wunderschöner Länge.

0,75 l **32,00 €**



Wussten Sie schon...

..., dass ein Aperitif (auch Apéritif, als Kurzform vor allem in der Schweiz auch Apéro) ist ein meist alkoholisches Getränk, das vor dem Essen konsumiert wird,

..., dass mit dem Begriff **Longdrink** oftmals aber auch in Ermangelung einer geeigneteren Bezeichnung eine besonders einfache Variante desselben gemeint ist, bestehend aus einer Spirituose (2 oder 4 cl) und dem *Filler* (Saft, Soda), mit dem das Highballglas bzw. der Tumbler (üblicherweise 0,2 Liter Volumen) nach Hineingeben von Eis und Spirituose aufgefüllt wird. Diese einfachen Longdrinks werden meist nach der Kombination der gemischten Getränke benannt, z. B. Vodka-Lemon (Vodka mit Bitter Lemon) oder Whisky Cola (Whiskey mit Cola). In manchen Gegenden nennt man diese Getränke auch „Hut“ oder „Hütchen“.
Klassische Longdrinks sind beispielsweise der Gin Tonic oder der Screwdriver.

..., dass **Highball** eine Cocktail-Kategorie und eng mit Longdrinks verwandt ist. Highballs bestehen aus einer Basisspirituose, optional weiteren Zutaten sowie einem kohlenstoffhaltigen „Filler“, zum Beispiel Sodawasser oder Ginger Ale. Der Anteil der nichtalkoholischen Zutaten überwiegt



Aperitif

Sherry

trocken, halbtrocken oder

5 cl

3,50 €

Martini Wermut

Dry, Bianco, Rosso

5 cl

4,50 €

Hugo

Holunderblüten Sirup, Limette, Sekt, Minze

0,20 l

6,50 €

Campari¹-Orange

Campari (Bitterlikör), Orangensaft

0,30 l

6,50 €

Aperol¹ Spritz

Aperol, Mineralwasser, Sekt

0,20 l

6,50 €

Bitterino¹-Orange

Bitterlimonade (alkoholfrei), Orangensaft

0,20 l

5,50 €

Longdrinks

Alle Longdrinks und Highball werden mit 4 cl Alkohol ausgeschenkt!

Bacardi Cola

0,30 l

6,50 €

Havana Cola

0,30 l

6,50 €

Gin Tonic

0,30 l

6,50 €

Highballs

Cuba Libre

Havana Cola Limette

0,30 l

6,50 €

Screwdriver

Vodka Orangensaft

0,30 l

6,50 €

etc.

Fragen Sie gern unser Servicepersonal zu anderen, vorrätigen „TWO in ONE“ Kombinationen.



Wussten Sie schon...

..., dass **Grappa** ein Tresterbrand ist der aus vergorenen alkoholhaltigen Pressrückständen der Weinherstellung destilliert wird. Er kommt aus Italien oder der italienischen Schweiz.

..., dass **Branntwein** die älteste Geschichte der europäischen Spirituosen hat.

In Frankreich heißt er **Cognac, oder Armagnac** (je nach Region), in Italien und Spanien **Brandy** und in Deutschland Weinbrand.

..., dass man bei **Obstbränden** zwischen Obstwasser und Obstgeist unterscheidet

***Wasser** werden aus vergorenem Kern- und Steinobst gewonnen.

***Geist** durch Destillation von unvergorenen mit Alkohol versetzten Früchten.

..., dass den Namen **Cognac** nur ein Weinbrand tragen darf, der aus einer ganz bestimmten weißen Traube hergestellt ist, die rund um die Stadt Cognac, in der Charente, angebaut wird.

Die Qualität der Reife wird unter anderem mit Sternchen bezeichnet.

V.S. oder 3 Sterne (very old)

V.S.O.P. (*very superior old pale*)

V.V.S.O.P. (*very very superior old pale*)



Dezistif

Obstbrand

Schwarzer Adler Tropfen

Hausmarke 2 cl 2,50 €

Specht

Marillenbrand 2 cl 3,50 €

Williams Christ Birne 2 cl 3,50 €

Schladerer

Williams-Birne 2 cl 4,00 €

Scheibel

Altes Pflümle Premiu 2 cl 4,20 €

Himbeere Finesse 2 cl 4,20 €

Wilde Bergkirsche Alte Zeit 2 cl 7,50 €

Calvados

Papidoux XO Apfelbrand 2 cl 7,50 €

Grappa

Grappa Riserva Prodotto in Italia 2 cl 3,50 €

Nonino

Chardonnay 2 cl 4,00 €

Merlot 2 cl 4,00 €

Antica Cuvee-Reserva 2 cl 4,00 €

Cognac

Remy Martin VSOP 2 cl 4,50 €

Hennessy „Very Spezial“ 2 cl 4,00 €

Hennessy „Fine de Cognac“ 2 cl 4,50 €

Armagnac

1965er Bas-Armagnac Baron Gaston Legrand 2 cl 39,00 €

Weinbrand

Asbach Uralt 2 cl 3,00 €

Wiltener Nr.1 XO 2 cl 3,00 €



Wussten Sie schon...

..., dass **Liköre** die artenreichste Gruppe alkoholischer Getränke darstellen.

Die Vervollkommnung dieser Getränke verdanken wir Medizinern und Mönchen, die etwa seit 1000 Jahren versuchen, bittere Kräutermedizin durch Zugabe von Honig oder Zucker zu versüßen.

..., dass **Vodka** ein klarer, weicher und reiner Branntwein ist. Er wird aus Getreidemischungen oder Kartoffeln gebrannt. Spitzenmarken bestehen allerdings nur aus Getreide.

..., dass **Rum** im 17. Jahrhundert als Abfallprodukt des Zuckerrohranbaus entstand, der Entstehungsort ist nicht ganz sicher. Die britische Kolonie Barbados wird am häufigsten als Entstehungsort genannt. Mögliche Ursprungsorte der Rumherstellung sind jedoch auch die spanischen Kolonien Hispaniola oder Kuba, eine der französischen Kolonien in der Karibik oder die portugiesische Kolonie an der Ostküste Brasiliens



Digestif

Likör

Amaretto	2 cl	2,70 €
Baileys Irish Cream	2 cl	3,00 €
Sambucca Molinari	2 cl	3,00 €
Grand Manier	2 cl	3,00 €
Cointreau	2 cl	3,00 €

Kräuterlikör

Ramazotti	2 cl	2,70 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Fernet Branca	2 cl	3,00 €
Averna	2 cl	3,00 €
HirschRudel	2 cl	4,70 €

Klare Brände

Absolut Vodka	2 cl	2,80 €
Stolichnaya Vodka	2 cl	3,10 €
Nordhäser Doppelkorn	2 cl	2,70 €
Malteser Aquavit	2 cl	2,80 €
Linie Aquavit	2 cl	2,80 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,80 €

Rum

Bacardi	2 cl	2,80 €
Havana Club	2 cl	3,10 €
Old Pascas 73 %	2 cl	3,70 €
Bacardi Carta Fuego	2 cl	3,80 €
Botucal Reserva Exclusiva	2 cl	5,80 €
Ron Zacapa 23	2 cl	8,50 €

Gin

Bombay sapphire	2 cl	3,80 €
-----------------	------	--------

Tequila

Sierra Tequila	2 cl	3,00 €
Patron Anejo	2 cl	7,00 €
Patron Reposado	2 cl	7,60 €



Wussten Sie schon...

..., dass Whisky (*aquavite*) 1494 zum ersten Mal urkundlich in den schottischen Steuerunterlagen (*Exchequer Rolls*) erwähnt wurde

..., dass seit 1643 Whisky in Irland offiziell besteuert wurde, seit 1644 in Schottland. Da sich niemand daran hielt, wurde Whisky 1661 erst in Irland, 1707 auch in Schottland verboten – es sei denn, man erwarb eine staatliche Lizenz. In den folgenden Jahren kam es wegen der Steuern zu blutigen Auseinandersetzungen zwischen Steuereintreibern (*gaugers*) und Schmugglern (*smugglers*). Nahezu 200 Jahre lang hielt der Widerstand gegen die hohe Besteuerung des Whisky an.

..., dass in Schottland **Whisky** und in Amerika **Whiskey** ein und das selbe sind

..., dass **Scotch** Whisky aus Schottland, bzw. aus Irland kommt

..., dass **Bourbon** Whiskey aus Amerika



Whisky

Scotch

Tullamore Dew	2 cl	4,00 €
Jameson	2 cl	4,00 €
Dimple	2 cl	4,80 €
Dewar's 12 J.	2 cl	5,50 €

Bourben

Jim Beam	2 cl	3,00 €
Jack Daniels	2 cl	3,50 €
Jack Daniels Single Barrel	2 cl	6,00 €

Single Malt

Highland Park 12 J.	Island	2 cl	6,00 €
Talisker	Schottland	2 cl	6,00 €
Aberfeldy 12 J.	Highlands	2 cl	6,50 €
Glenmorangie 10 J.	Highlands	2 cl	6,50 €
Glenfiddich 12 J.	Scotland	2 cl	6,50 €
Auchentoshan	schottischen Lowlands	2 cl	7,10 €
Bruichladdich	Islay Barley	2 cl	8,70 €
Lagavulin	Isle of Islay	2 cl	9,00 €
The Glenlivet 18J.	Speyside	2 cl	9,40 €



Wussten Sie schon...

..., dass nicht bekannt ist, wie das Wort „**Cocktail**“ entstanden ist, und warum es zur Bezeichnung für alkoholische Mixgetränke wurde. Daher ist es Gegenstand vieler Theorien und Anekdoten

..., dass die Bezeichnung Cocktail bei Hahnenkämpfen entstanden sein soll. Angeblich hatte der Besitzer des Siegerhahns das Recht, dem unterlegenen Hahn eine Feder herauszureißen, die er an sein Getränk steckte. Anschließend habe man auf den Hahnenschwanz angestoßen. Historische Belege für diese Version gibt es allerdings nicht, ebenso wenig, wie für die Vermutung, die ersten Cocktails ihren Namen einem Hahn aus Keramik verdankten, aus dem sie gezapft worden seien, oder seien gar den Hähnen selbst als „cock ale“ oder „cock bread ale“ verabreicht worden. Das war Brot, das mit einem würzigen Aufguss aus Kräutern, Wurzeln und Ale eingeweicht war, um ihre Kampfeskraft zu stärken



Cocktails

Tequila Sunrise Tequila Orangensaft Grenadine	6,50€
Bellini Trockener Sekt Pfirsichmark	7,50 €
Caipirinha Cachaca Limette Rohrzucker	8,50 €
Pina Colada Weißer & Brauner Rum Ananassaft Kokossirup Sahne	8,50 €
Watermelon Man Wodka Wassermelonen Likör Grenadine Orangensaft	8,50 €
Plunters Punch Weißer & Brauner Rum Orangensaft Ananassaft Grenadine	8,50 €
Sex on the Beach Weißer Rum Vodka Orangensaft Ananassaft Grenadine	8,50 €
 <u>Alkoholfrei</u>	
Ipanema Limette Rohrzucker Ginger Ale	7,00 €
Kleiner Adler Orangensaft Mangosaft Ananassaft Grenadine Dash Zitronensaft	7,00 €
Virgin Colada Ananassaft Kokossirup Sahne	7,00 €
Fruit Punch Orangensaft Bananensaft Mangosaft Maracujasaft Erdbeersirup	7,00 €



Zubereitung

Alkoholfrei

Fruit Punch

Das **Glas** vom boston shaker nehmen und mit **Eis** füllen.
Dann das Glas mit **Orangensaft**, **Bananensaft**, **Mangosaft** und **Maracujasaft** zu gleichen Teilen auffüllen. Jetzt alles **shake** und in ein **Cocktailglas** umfüllen. Ca. 1 cl **Erdbeersirup** dazugeben.
Strohalm rein und mit Deko servieren.

PS: Der Cocktail ist **zweifarbig**

(Gelb und Rot, Erdbeersirup setzt sich unten ab).

Alkoholfrei

Kleiner Adler

Das **Glas** vom boston shaker nehmen und mit **Eis** füllen.
Dann das Glas mit **Orangensaft**, **Mangosaft** und **Ananassaft** zu gleichen Teilen auffüllen. Ca. 1 cl **Grenadine** dazugeben. Jetzt alles **shake** und in ein **Cocktailglas** umfüllen.
Strohalm rein und mit Deko servieren.

PS: Der Cocktail ist **Einfarbig (Rot)**.



Zubereitung

Sex on the Beach

Das **Glas** vom boston shaker nehmen und mit **Eis** füllen.
Dann **2 cl weißer Rum**, **2 cl Vodka** und **2 cl Beach Tree** dazu
giessen, das restliche Glas mit **Orangensaft** und **Ananassaft** zu
gleichen Teilen auffüllen. Jetzt alles **shake** und in ein **Cocktailglas**
umfüllen. Ca. **1 cl Grenadine** reingießen Strohhalm rein und mit
Deko servieren.

PS: Der Cocktail ist **zweifarbig**

(Gelb und Rot, Grenadine setzt sich unten ab).

Plunters Punch

Das **Glas** vom boston shaker nehmen und mit **Eis** füllen.
Dann **2 cl weißer Rum** und **2 cl braunen Rum** dazu giessen,
Das restliche Glas mit **Orangensaft** und **Ananassaft** zu gleichen
Teilen auffüllen und ca. **1 cl Grenadine** reingießen Jetzt alles
shake und in ein **Cocktailglas** umfüllen. **1 cl Grenadine**
reingießen Strohhalm rein und mit Deko servieren.

PS: Der Cocktail ist **Einfarbig (Rot)**.



Zubereitung

Alkoholfrei

Virgin Colada auch bekannt als **Cocanut Kiss**

Das **Glas** vom boston shaker nehmen und mit **Eis** füllen.
Dann 4 cl Sahne in das Glas, ca 3cl Cocossirup und den Rest mit **Ananassaft** auffüllen. Alles **shake** und in ein **Cocktailglas** umfüllen. Strohhalm rein und mit Deko servieren.

PS: Der Cocktail ist **Einfarbig**.

Alkoholfrei

Ipanema

Das **Caipiglas** nehmen und eine halbe **Limette**, bestehend aus 6 Stücken ins Glas legen, einen Esslöffel **Rohrzucker** drüber geben und alles zerstoßen. Das Glas mit **Crasheis** Voll machen und mit **Ginger Ale** auffüllen. Strohhalm rein und servieren.

PS: Einmal mit dem Barlöffel langsam durchrühren,

Caipirinha

Das **Caipiglas** nehmen und eine halbe **Limette**, bestehend aus 6 Stücken ins Glas legen, einen Esslöffel **Rohrzucker** drüber geben und alles zerstoßen. Das Glas mit Crasheis Voll machen und **6 cl Cachaca**, **2 Dash Lime Juice** und mit **Soda** auffüllen. Strohhalm rein und servieren.

PS: Einmal mit dem Barlöffel langsam durchrühren



Zubereitung

Pina Colada

Das **Glas** vom boston shaker nehmen und mit **Eis** füllen.
Dann **2 cl weißer Rum** und **2 cl braunen Rum** dazu geben,
Jetzt 4 cl Sahne in das Glas, ca 3cl Cocossirup und den Rest mit
Ananassaft auffüllen. Alles **shake** und in ein **Cocktailglas**
umfüllen. Strohhalm rein und mit Deko servieren.

PS: Der Cocktail ist **Einfarbig**.

Watermelon Man

Das **Glas** vom boston shaker nehmen und mit **Eis** füllen.
Dann **3 cl Watermelonlikör** und **2 cl Vodka** dazu giessen,
Das restliche Glas mit **Orangensaft** auffüllen und ca. **1 cl**
Grenadine reingeben. Jetzt alles **shake** und in ein **Cocktailglas**
umfüllen. Strohhalm rein und mit Deko servieren.

PS: Der Cocktail ist **Einfarbig (Rot)**.

