



HERZLICH WILLKOMMEN

Wir begrüßen Sie herzlich in der Bar No. 18, der richtigen Hausnummer für alle, die eine entspannte Atmosphäre suchen. Hier werden Ideen geboren, Geschichten erzählt, Erinnerungen geteilt, über Gott und die Welt geplaudert und neue Freundschaften geknüpft.

In der Bar No. 18 wird zusammen gefeiert, werden sportliche Niederlagen verkraftet und es wird geträumt und gelacht.

Musik gehört dazu, ein kühles Bier, Wein, edle Brände und Cocktails – gemixt aus raren Zutaten. Vor allem aber eines: unsere herzliche Gastfreundschaft.

Entdecken Sie in unserer Karte die großen Cocktail- und Longdrink-Klassiker ebenso wie eine erlesene Auswahl an Whisk(e)y, Rum- und Gin-Spezialitäten sowie feine Edelbrände und fantasievolle alkoholfreie Kreationen.

Für Ihr leibliches Wohl servieren wir Ihnen kulinarische Besonderheiten. Gerne stellen wir Ihnen eine Barkarte mit allen deklarierungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen zur Verfügung!

Entspannen Sie und stöbern Sie genussvoll in unserer Barkarte. Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit in der Bar No. 18.

Die 18 steht für eigene Kreationen oder neue Interpretationen eines Cocktails.

ZUR EINFACHEREN ORIENTIERUNG

APERITIFS	3
DIGESTIF COCKTAILS	5
WHISK(E)Y	7
R(H)UM / RON	14
COGNAC / ARMAGNAC / BRANDY	19
SHERRY / PORT	21
GIN	24
WODKA / VODKA	28
TEQUILA	31
LIKÖRE / AQUAVIT	33
BITTERS / GRAPPA / CALVADOS	34
OBSTBRÄNDE	35
ALKOHOLFREIE COCKTAILS	36
WEINE	37
CHAMPAGNER	38
BIERE	39
MINERALWASSER	39
LIMONADEN	40
SÄFTE UND NEKTARE	41
KAFFEESPEZIALITÄTEN / HEISSGETRÄNKE	41
SPEISEN	42



APERITIF COCKTAILS

Ihre Zeit zwischen Arbeit und Entspannung.

AMERICANO <i>Süßer Wermut, Campari, Soda</i>	10.50
BELLINI <i>Pfirsichpüree, Pfirsichlikör, Schaumwein</i>	10.50
FINO & TONIC <i>Fino Sherry, Tonic Water</i>	9.50
LILLET VIVE <i>Lillet Blanc, Tonic Water, Gurke, Minze</i>	9.50
MARTINI SPRITZ <i>Trockener Wermut, Crème de Cassis, Schaumwein, Soda</i>	9.50
MILANO SPRITZ <i>Campari, Holunderblütensirup, Schaumwein, Minze</i>	10.50
RHABARBER LINER <i>Gin, Ingwersirup, Rhabarbersirup, Limettensaft, Soda</i>	10.50
VENEZIANO <i>Aperol, Weißwein, Soda</i>	9.50

KLASSISCHE APERITIFS

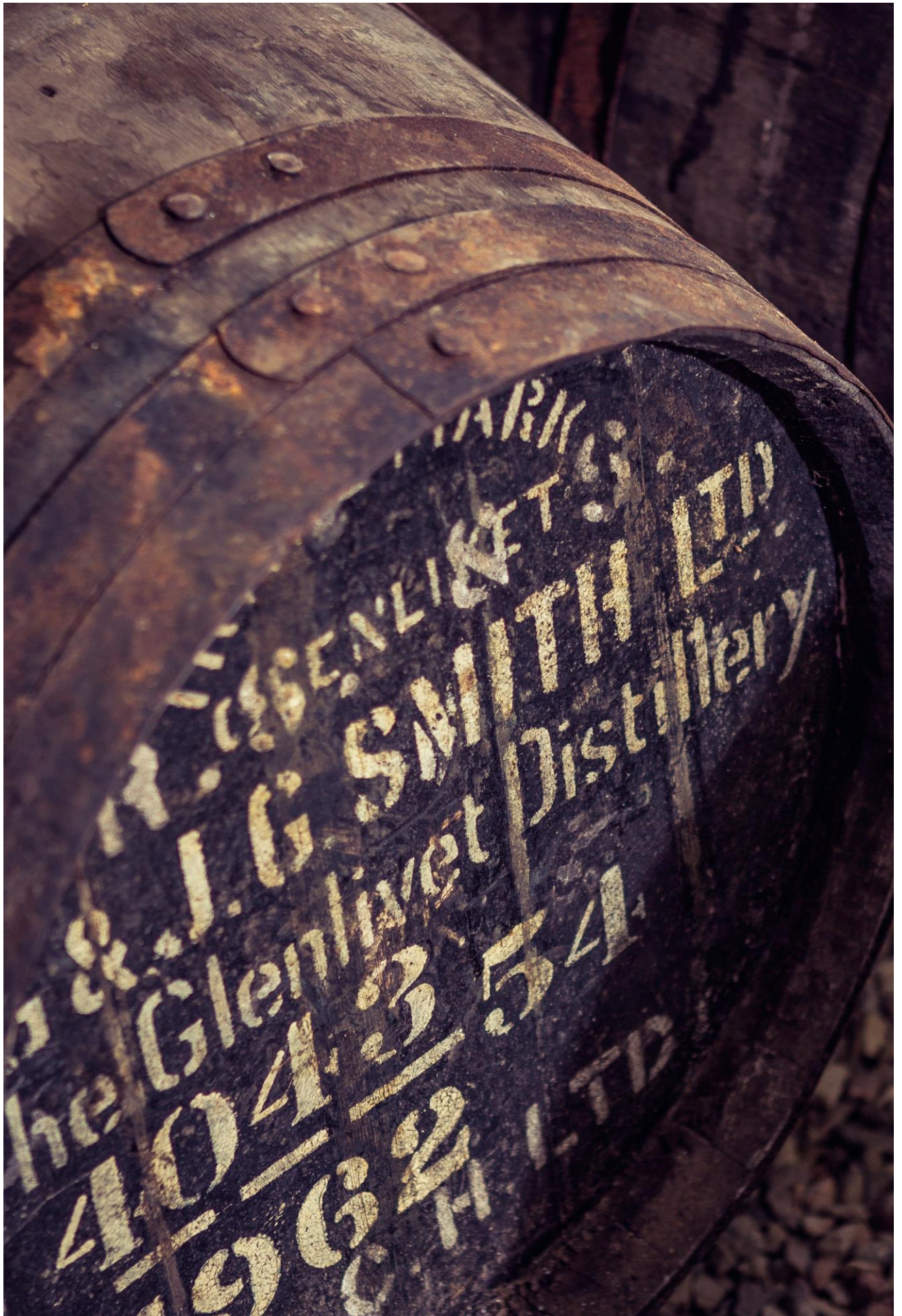
RIESLING SEKT BRUT <i>Weingut Schloss Ortenberg, Baden</i>	0,1l	8.00
BRUT CLASSIC <i>Champagne Deutz, Frankreich</i>	0,1l	17.00
APEROL SPRITZ <i>Aperol, Schaumwein, Soda</i> <i>Die beiden Barbieris Silvio und Luigi entwickelten den</i> <i>Aperitifdrink „Aperol“ 1919 exklusiv für die internationale</i> <i>Messe von Padua.</i>		9.50
CAMPARI <i>mit Orangensaft, Maracujanektar, Tonic Water oder Soda</i>		9.50
HUGO <i>Holunderblütensirup, Schaumwein, Soda, Minze</i> <i>Den ersten „Hugo“ mixte wohl der Barkeeper Roland Gruber</i> <i>im Herbst 2005. Einen „Holdirinha“ gab es aber bereits im</i> <i>Sommer 2003 von dem Journalisten und Kochbuchautor</i> <i>Hans Gerlach. Wer den Cocktail zuerst kreierte bleibt umstritten.</i>		9.50
MARTINI <i>Bianco</i>		7.00

PASTIS

		4 cl
Pastis 5 l		8.50
Pernod Paris		8.50
Ricard		8.50

DIGESTIF COCKTAILS

APOTHEKE <i>Fernet Branca, Crème de Menthe grün, süßer Wermut</i>	9.50
BRANDY ALEXANDER <i>Brandy, Crème de Cacao braun, Sahne, Muskatnuss</i>	12.00
ESPINA <i>Fino Sherry, Southern Comfort, Limettensaft, Orange Bitter</i>	10.50
KLOSTER <i>Gin, DOM Bénédictine, Angostura, Zuckersirup</i>	10.50
RUSTY NAIL <i>Blended Scotch, Whiskylikör</i>	12.00
WHITE RUSSIAN <i>Wodka, Kaffeelikör, Sahne</i>	11.00



MARK
J. & F. CO. SAISON
The Glenlivet Distillery
4104
1962

WHISK(E)Y

Seit jeher streiten sich Schotten und Iren darüber, wer den ersten Whisky oder irisch „Whiskey“ hergestellt hat. Die irische Legende besagt, dass der Schutzpatron St. Patrick die Technik des Destillierens ca. 432 n. Chr. nach Irland brachte. Da jedoch St. Patrick in Schottland geboren wurde, sind die Schotten der Ansicht, die Schöpfer dieses Getränks zu sein.

Das heute verwendete Wort „Whisk(e)y“ leitet sich aus dem lateinischen Wort aqua vitae (Wasser des Lebens) ab, was im Gälischen mit „uisge beatha“ oder im Irischen „uisce beatha“ heißt. Die Schreibweisen mit und ohne „e“ sind prinzipiell beide zulässig und rechtlich nicht definiert. Whisky, also ohne „e“, ist u. a. für deutschen, schottischen, japanischen und kanadischen Whisky üblich. Whiskey mit „e“, wird für irischen und amerikanischen Whiskey wie Bourbon, Tennessee und Rye verwendet. Ausnahmen sind bei manchen Produkten aus historischen Gründen (z.B. Herkunft der Familien) möglich.

Das Brennen von Alkohol war zu Beginn nur den Mönchen vorbehalten und diente ausschließlich zur Herstellung von Medizin. Während des Mittelalters verbreiteten diese mit dem Wort Gottes auch die Brennereikunst in Schottland, Irland und dem europäischen Festland. Die ersten Whiskybrenner, die auch mit Whisky handelten, waren die Bauern aus den Highlands, die von der übrig gebliebenen Futtergerste ihren Whisky brannten. Nach mehreren, gescheiterten Versuchen wurde Whisky in Irland und Schottland Mitte des 17. Jahrhunderts offiziell besteuert. Da sich niemand an die Abgaben hielt, wurde die Herstellung ohne staatliche Lizenz wenig später verboten, weshalb viele Nebenerwerbsbrenner nach Nordamerika emigrierten. Dies war die Geburtsstunde zunächst des Canadian, später auch des American Whiskey.



WHISK(E)Y-STILE

Je nach Herkunftsland gibt es unterschiedliche Whisk(e)y-Stile:

IRISCHE WHISKEY STILE

(jeweils mindestens 3 Jahre Lagerung in gebrauchten Eichenfässern)

Pure Pot Still: 100 % Gerste, gemälzt und ungemälzt, dreifache Pot Still Destillation.

Malt Whiskey: 100 % Gerstenmalz, dreifache Pot Still Destillation

Grain Whiskey: verschiedene Getreide (u. a. Weizen oder Mais), Säulendestillation.

SCHOTTISCHE WHISKY STILE

(jeweils mindestens 3 Jahre Lagerung in gebrauchten Eichenfässern)

Single Malts: 100 % Gerstenmalz, eine Destillerie, zwei- oder dreifache Pot Still Destillation.

Grain Whisky: verschiedene Getreide (u. a. Weizen), Säulendestillation

Blended Whisky: Mischung aus verschiedenen Malt Whiskys oder aus Malt & Grain Whisky.

AMERIKANISCHE WHISKEY STILE

Bourbon/Tennessee: mindestens 51 % Mais, Pot Still und Säulendestillation, mindestens zwei bzw. vier Jahre in neuen, ausgekohnten Eichenfässern.

Tennessee Whiskey unterscheidet sich nur durch ein weiteres Filtrations- verfahren am Ende der Destillation über Aktivkohle aus Zuckerahorn. Dies macht ihn weicher und etwas milder.

KANADISCHE WHISKY STILE

Roggen und Weizen, Säulendestillation: mindestens 3 Jahre Lagerung in neuen oder gebrauchten Eichenfässern.

WHISK(E)Y COCKTAILS

MANHATTAN <i>Rye Whiskey, süßer Wermut, Angostura</i>	12.50
MINT JULEP <i>Bourbon Whiskey, Zuckersirup Minze</i>	11.00
MINT SMASH <i>Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup, Minze</i>	12.00
OLD FASHIONED <i>Bourbon Whiskey, Zucker, Angostura</i>	11.50
WHISKEY SOUR <i>Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup</i>	12.00

DEUTSCHLAND

	<i>4 cl</i>
AltEnderle Neccarus 15 Jahre Portweinfass	17.00
AltEnderle Terrador Fassstärke	17.00
Finch Classic 5 Jahre	12.00
Finch Single Malt Sherryfass	12.00
Finch Barrel Proof	14.00
Finch Barrique R	12.00
Rothaus Black Forest Single Malt	14.00

SCHOTTLAND

HIGHLANDS	<i>4 cl</i>
AnCnoc 12 Years	14.00
Balvenie Single Malt 15 Years Sherry Cask	17.00
Clynelish 18 Years – 1996/2016	26.00
Dalwhinnie 15 Years	10.50
Glenmorangie 10 Years	10.50
Glenmorangie Nectar d'Or 12 Years	12.00
Glenmorangie Lasanta 12 Years	12.00
Glenfiddich 12 Years	9.50
Glenfiddich 18 Years	14.00
Glenfiddich 21 Years	21.00
Oban 14 Years	12.50
The Dalmore 15 Years	14.00
ISLAY	<i>4 cl</i>
Ardbeg 10 Years	12.00
Ardbeg Uigeadail Single Malt	14.00
Bowmore 18 Years	14.00
Laphroaig Malt 10 Years	10.50
Lagavulin 16 Years	17.00

ISLANDS	<i>4 cl</i>
Scapa Skiren	12.00
Springbank 10 Years	10.50
Talisker 10 Years	10.50
Talisker Single Malt 2008	21.00
LOWLANDS	<i>4 cl</i>
Glengoyne 15 Years	17.00
SPEYSIDE	<i>4 cl</i>
Knockando 12 Years	9.50
Strathisla 12 Years	12.00
The Glenlivet 15 Years	12.00
The Glenlivet 18 Years	12.50
The Glenlivet Nadurra Oloroso	14.00
SCOTCH BLENDED	<i>4 cl</i>
Chivas Regal 12 Years	9.50
Johnnie Walker Black Label	9.50
Shackleton	17.00
The Famous Grouse	8.50

IRLAND

	<i>4 cl</i>
Connemara Peated Irish Single Malt	9.50
John Jameson	8.50
Midleton Very Rare 2015	21.00
Midleton Vintage Release 2022	17.00
Mitchell & Son Green Spot Single Pot Still	11.00
Redbreast 12 Years Single Pot Still	12.00
Redbreast 15 Years Pure Pot Still	14.00
Teeling Single Malt Rum Cask	9.50

AMERIKA

KENTUCKY	<i>4 cl</i>
Bulleit Bourbon	9.50
Bulleit Rye	10.50
Maker's Mark Bourbon	9.50
Woodford Reserve Bourbon	10.50

JAPAN

	<i>4 cl</i>
Nikka Whisky from the Barrel	12.00



R(H)UM / RON

Kein Land ist so verbunden mit dem feurigen Getränk wie die mittelamerikanische Insel Kuba. Da das Ausgangsprodukt für Rum jedoch die Zuckerrohrpflanze ist, liegt der Ursprung in der Entdeckung des Zuckerrohrs in Südostasien durch Alexander den Großen. Er brachte das Rispengras in den Mittelmeerraum, wo es kultiviert wurde. Erst im 16. Jahrhundert, nach Christoph Columbus, brachten die Europäer das Zuckerrohr in die Karibik auf die kleine Insel Hispaniola.

Die erste urkundliche Erwähnung fand das Getränk um 1650 als „rumbullion“ (engl. etwa: großer Tumult), bereits 1667 wurde dieses Getränk „ron“ (spanisch/kastilisch) bzw. „rhum“ (französisch) genannt, damals ein ziemlich rohes unedles Destillat, welches die karibischen Freibeuter und Piraten entlang der Küsten dieser Welt verteilten und der wie Feuer in der Kehle brannte. Erst 1703 wurde in Barbados die erste kommerzielle Rumdestillerie eröffnet. Der erste mildere und leichtere Rum Kubas, der „Ron Superior“, ist auf das spanische Königshaus zurückzuführen. Der Adel verlangte nach einem erleseneren Geschmack und die inzwischen ausgereifteren europäischen Destillationsmethoden brachten einen delikateren Rum hervor.

Heute gibt es neben den Rhum Agricole auf der Basis von Zuckerrohrsaft auch Rum auf der Basis von Zuckerrohrsirup oder Zuckerrohrmelasse. Letztere Gruppe stellt die am weitesten verbreitete Rumkategorie dar und ist unterteilt in leichte Melasse Rum (Cuba, Puerto Rico, Dominikanische Republik), mittelschwere Rums (Barbados, Mittelamerika) und schwere Rums (Jamaika und British Guyana). Hier findet jeder etwas Passendes für seinen Geschmack – pur oder im Cocktail.



RUM UND CACHAÇA COCKTAILS

CAIPIRINHA <i>Cachaça, Weißer Rohrzucker, Limette</i>	12.50
CUBA LIBRE <i>Kubanischer Rum, Limettensaft, Cola</i>	10.50
DAIQUIRI <i>Kubanischer Rum, Limettensaft, Zuckersirup</i>	11.00
HURRICANE 18 <i>Kubanischer Rum, Limettensaft, Angostura, Spicy Ginger Beer</i>	11.00
MOJITO <i>Kubanischer Rum, Limettensaft, Minze, Weißer Rohrzucker, Soda</i>	12.50
PIÑA COLADA <i>Kubanischer Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne</i>	11.00
SABOR A MI 18 <i>Kubanischer Rum, Apricot Brandy, Ananassaft, Limettensaft, Zuckersirup</i>	12.00
THE KION 18 <i>Peruanischer Rum, Ingwer, Limettensaft, Zuckersirup, Granatapfelkerne, Soda</i>	13.00

DOMINIKANISCHE REPUBLIK

	<i>4 cl</i>
Matusalem Gran Reserva 15	11.00

GUADELOUPE

	<i>4 cl</i>
Karukera Rhum Vieux Agricole	10.50

GUATEMALA

	<i>4 cl</i>
Ron Zacapa Centenario 23	12.00
Ron Zacapa Centenario XO	17.00

JAMAICA

	<i>4 cl</i>
Appleton Estate 12	11.00
Hampden Estate 8	12.00

KUBA

	<i>4 cl</i>
Eminente Reserva 7 Años	12.00
Havana Club 3 Años	8.50
Havana Club 7 Años	9.50
Havana Club Seleccion de Maestro	12.00

MARTINIQUE

	<i>4 cl</i>
Clément Rhum Ambre Agricole	9.50
Clément Rhum VSOP	10.50

MAURITIUS

	<i>4 cl</i>
Labourdonnais Amélia	10.50

PANAMA

	<i>4 cl</i>
Abuelo 12 Años	10.50

PERU

	<i>4 cl</i>
Cartavio 12 Años	9.50
Cartavio XO 18 Años	14.00



COGNAC

Es war einmal ein kleines gallisches Dorf – nein, ein anderes ...

Die Geschichte des Cognacs reicht zurück ins 13. Jahrhundert, als die Einwohner in der Region um die kleine Stadt Cognac, ca. 120 km nördlich von Bordeaux gelegen, begannen, Wein herzustellen und ihn nach England, Holland und Skandinavien zu exportieren. Im 15. Jahrhundert reisten holländische Handelsschiffe bis nach Cognac, um die berühmten Weine der Region zu laden. Doch aufgrund ihres geringen Alkoholgehalts litten die Weine unter den langen Reisen. So begannen holländische Händler, Wein mit stärkerem Alkoholgehalt, den sogenannten „Brandwijn“, herzustellen, was später das englische Wort „Brandy“ ergab. Als dann zu Beginn des 17. Jahrhunderts die Technik des Destillierens mit der Einführung der „doppelten Destillation“ verbessert wurde und auch die Fassreifung immer intensivere Charaktere im finalen Produkt hinterließ, war die Zeit des Cognacs gekommen.

Mittlerweile ist Cognac der Inbegriff französischer Lebensart und Kultur. Sechs Crus (Lagen) bilden die Region und jedes Crus hat seinen eigenen Charakter. Fine Champagne darf darüber hinaus nur aus dem Crus der Grand Champagne (mindestens 50 %) und der Petite Champagne, den beiden Grand Crus des Cognacs, hergestellt werden.

Alle Phasen der Cognac Herstellung unterliegen strengen Vorschriften und vor allem auf die Zählung des Alters wird großen Wert gelegt. Die Qualitätsstufen aufgrund der Lagerung im Holzfass lauten:

V.S. oder ***: gealtert mindestens zwei Jahre

V.S.O.P. oder *****: gealtert mindestens vier Jahre

X.O.: mindestens zehn Jahre seit 2010, davor 6 Jahre. Zu den X.O.-Qualitäten gehören auch die Kategorien Napoleon, Vieille Reserve oder Hors D'Age.



BRANDY COCKTAILS

BRANDY ALEXANDER <i>Brandy, Crème de Cacao braun, Sahne, Muskatnuss</i>	12.00
HORSE'S NECK <i>Cognac, Ginger Ale, Angostura</i>	13.00
SIDECAR <i>Cognac, Orangenlikör, Zitronensaft</i>	13.50

COGNAC

	<i>4 cl</i>
Hennessy V.S.O.P	12.00
Hennessy X.O.	21.00
Martell Cordon Bleu	17.00
Remy Martin V.S.O.P	12.00
Remy Martin X.O.	21.00

ARMAGNAC

	<i>4 cl</i>
Bas Armagnac Baron G. Legrand	9.50

BRANDY

	<i>4 cl</i>
Carlos I	9.50
Cardenal Mendoza	9.50

SHERRY

Sherrys sind Weißweine, deren Alkoholgehalt während der Fermentation erhöht wurde und die in einem Solera y Criadera System im Dreieck der Städte Sanlucar de Barrameda, El Puerto de Santa Maria und Jerez de la Frontera in Andalusien reifen. Dabei gelten Fino, Manzanilla und auch Amontillado als eher trockene Sherrys, während Oloroso mittelsüß und Pedro Ximenez als süß bewertet werden.

PORT

Portwein, kurz Port, ist ein süßer Südwein, dessen Alkoholgehalt (ähnlich wie bei Sherry) während der Fermentation erhöht wurde. Er stammt aus einem genau festgelegten Gebiet im nordportugiesischen Douro-Tal. Der Weinanbau in dieser Region reicht bis in die Jungsteinzeit zurück, gewann aber erst durch die Römer an Bedeutung. Die Bezeichnung „Porto“ für Weine aus diesem Gebiet tauchte erstmalig bereits in Dokumenten aus dem Jahr 1678 auf. Damals suchten britische Kaufleute nach exportfähigem Wein in Spanien und Portugal. Nur Mönche waren damals in der Lage solche Weine herzustellen. In einem Kloster wurden die Kaufleute fündig. Der „Priest-Port“ war ein Wein, dem während der Gärung Neutralalkohol hinzugefügt wurde, wodurch der Gärprozess gestoppt wurde. Der nicht vergorene Restzucker der Trauben verleiht ihm den süßen Charakter. Durch die erhöhte Lagerfähigkeit gewann der Port rasch an Beliebtheit bei den Engländern und wurde zu einem bis heute wichtigen Exportgut.



SHERRY COCKTAILS

BAMBOO <i>Fino Sherry, trockener Wermut, Orange Bitter</i>	10.50
ESPINA <i>Fino Sherry, Southern Comfort, Limettensaft, Orange Bitter</i>	10.50
TUXEDO COCKTAIL <i>Fino Sherry, Gin, Orange Bitter</i>	10.50

SHERRY

	<i>4 cl</i>
Emilio Lustau Fino Jarana, sehr trocken	8.50
Emilio Lustau Manzanilla Papirusa, sehr trocken	8.50
Emilio Lustau Amontillado Los Arcos, mittelsüß	8.50
Emilio Lustau Pedro Ximenez San Emilio, süß	9.50

PORTWEIN

	<i>4 cl</i>
Niepoort Tawny Port, 10 Jahre	9.50
Niepoort Late Bottled Vintage Port 2017	8.50
Ramos Pinto White Porto	8.50



GIN

Die Geschichte des Gins beginnt im 16. Jahrhundert. Der damalige englische König Wilhelm III. stammt aus den Niederlanden und bringt den „Genever“ aus seiner Heimat mit. Er stellt die Produktion von Wacholderschnaps in England steuerfrei und belegt französische Importe von Spirituosen mit hohen Steuern. Auf diese Weise wurde das Destillat so immer günstiger und beliebter unter dem englischen Volk. Und schließlich wurde aus Genever „Gin“.

Heute ist die Vielfalt des Gins riesig. Unterschiedlichste Zutaten, die Botanicals, dürfen verwendet werden und viele Gins sind heute nicht mehr mit dem Charakter von Wacholder, Zitronen oder Orangen im Vordergrund. Ein Grund, die Vielfalt der Gin-Drinks zusätzlich durch die Verwendung unterschiedlicher Ginsorten zu variieren.

GIN COCKTAILS

DRY MARTINI COCKTAIL <i>Gin, trockener Wermut, Olive</i>	10.50
GIMLET <i>Gin, Lime Juice, Limettensaft</i>	11.00
GIN FIZZ <i>Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda</i>	11.00
LONDON BUCK <i>Gin, Zitronensaft, Holunderblütensirup, Ginger Ale</i>	11.00
NEGRONI <i>Gin, Campari, süßer Wermut</i>	11.00
TANGERINE 18 <i>Gin, Mandarinersirup, Limettensaft, Soda</i>	12.50

DEUTSCHLAND

	<i>4 cl</i>
Ferdinand's	10.50
Gin Sul	12.00
Ginstr	10.50
Monkey 47	12.00

SCHOTTLAND

	<i>4 cl</i>
Hendrick's	10.50
The Botanist	10.50

ENGLAND

	<i>4 cl</i>
Beefeater	8.50
Beefeater Borrough's Reserve, Barrel Aged	14.00
Bombay Sapphire	8.50
Plymouth Navy Strength	10.50
Sipsmith	10.50
Tanqueray Ten	9.50

SPANIEN

	<i>4 cl</i>
Gin Mare	10.50



WODKA / VODKA

Kaum jemand weiß, dass Wodka wörtlich „Wässerchen“ bedeutet. „Nomen est omen“, denn Klarheit und Reinheit sind beim Wodka ein Charakteristikum. Seine Wiege liegt in Polen und Russland, wo bereits im Mittelalter Adelige versuchten, den besten Wodka zu Hause herzustellen und ihn mit verschiedenen Geschmacksstoffen wie Kräutern und Beeren anzureichern. Mitte des 16. Jahrhunderts wurden erstmals Gasthäuser (Kabaks) eröffnet, in denen Wodka zum Imbiss gereicht wurde. Nach dem Krieg gegen Napoleon gelangte der Klare nach Frankreich und avancierte dort schnell zum Lieblingsgetränk der Gesellschaft. Der Chemiker und Entwickler des Periodensystems, Dmitri Mendelejew, ist auch der Erfinder des „modernen“ Wodkas. Bekannt ist, dass er die Maßeinheit Gramm für Wodka einführte, denn 100 Gramm fasst die sogenannte „Stopka“, das traditionelle Wodkaglas. Mit seiner Doktorarbeit zum Thema Wodka hat er entscheidend zur Verbesserung des Herstellungsverfahrens beigetragen.

Als Rohstoffe werden je nach Herkunftsland und Tradition verschiedene Zutaten verwendet. Weizen – typisch in westlichen Ländern, Gerste – zum Teil in Skandinavien, Roggen – traditionell in Osteuropa sowie Trauben / Obst und Melasse in der Karibik und in Australien.

Wodka hat die Barkultur stark geprägt und ist die Basis für viele bekannte Cocktails wie Wodka Martini, White Russian, Bloody Mary, Sex on the Beach oder Screwdriver.

WODKA COCKTAILS

BLUEBERRY HILL 18 <i>Wodka, Heidelbeeren, Limettensaft, Zucker</i>	13.00
COSMOPOLITAN <i>Wodka, Orangenlikör, Limettensaft, Cranberrynektar</i>	11.00
MOSCOW MULE <i>Wodka, Ingwer, Gurke, Spicy Ginger Beer</i>	11.50
WHITE RUSSIAN <i>Wodka, Kaffeelikör, Sahne</i>	11.00
WODKATINI <i>Wodka, trockener Wermut, Olive</i>	10.50

FRANKREICH

	<i>4 cl</i>
Grey Goose	10.50

NIEDERLANDE

	<i>4 cl</i>
Ketel One	8.50

POLEN

	<i>4 cl</i>
Belvedere	10.50

RUSSLAND

	<i>4 cl</i>
Beluga Noble	10.50

SCHWEDEN

	<i>4 cl</i>
Absolut	8.50
Absolut Elyx	11.00



TEQUILA

Vor 1.000 Jahren stellten die Azteken ein Getränk mit dem Namen Pulque her, das vergorene Grundprodukt aus dem Saft der Agaven. Wahrscheinlich waren es dann die Spanier während des 16. Jahrhunderts, die den ersten Tequila durch Destillation herstellten. Anfang des 19. Jahrhunderts begann man die Agave dann rund um die Stadt Tequila, im Bundesstaat Jalisco, als Feldfrucht anzubauen, und so nahm die Spirituose den Namen dieser Region an – „Tequila“!

Die Herstellung von Tequila ist streng geregelt. Der Rohstoff darf ausschließlich aus der blauen Weber-Agave hergestellt werden. Durchschnittlich dauert es sechs bis acht, in einigen Fällen sogar bis zu 12 Jahren, bis eine Agave geerntet werden kann. Das Innere der Agave, Herz oder auch Piña (Ananas) genannt, wird dabei in Öfen unter Dampf gegart. Echter Tequila darf per Gesetz ausschließlich aus fünf Regionen Mexikos stammen.

Tequila und 100 % Agaven Tequila unterscheiden sich durch den Anteil von Agavensaft vor der Fermentation. Ein Tequila hat mindestens 51 % Agavensaft der blauen Weber-Agave, ein 100 % Tequila wird nur aus diesem Saft hergestellt. Ein Trinkritual, welches in Mexiko allerdings nicht gelebt wird, ist der Genuss mit Salz und Zitrone. Am meisten bekannt ist die Reihenfolge, dass zuerst etwas Salz von der Hand geleckt, danach der Tequila getrunken und dann in die Zitronenscheibe gebissen wird.

In Restaurants wird (junger) Tequila auch zusammen mit einem Glas Sangrita und einem Glas Limettensaft zum Essen serviert, also drei Gläser. Die Reihenfolge ist dann Limettensaft, Tequila und zum Schluss Sangrita – genannt wird das ganze „Bandera“ (Flagge), da es den Farben der mexikanischen Flagge entspricht. Das Trinken von gereiften Tequilas mit einer Orangenscheibe und einer Prise Zimt ist eine deutsche Spezialität.

Tequila ist eine der wichtigsten Spirituosen der Welt, sowohl pur als auch in Premium-Cocktails erfreut er sich großer Beliebtheit.

TEQUILA COCKTAILS

ECLIPSE <i>Tequila Reposado, Aperol, Kirschlikör, Zitronensaft</i>	12.00
EL ROBLE <i>18</i> <i>Tequila Blanco, Limettensaft, Zuckersirup, Zitronenlimonade</i>	12.00
MARGARITA <i>Tequila Blanco, Orangenlikör, Limettensaft</i>	12.50
TEQUILA SUNRISE <i>Tequila Blanco, Orangensaft, Grenadine</i>	11.00

TEQUILA

	<i>4 cl</i>
Olmecca Blanco	9.50
Olmecca Altos Reposado	9.50

LIKÖRE

	<i>4 cl</i>
Amaretto Disaronno	8.50
Bailey's Irish Cream	8.50
Chambord	9.50
Chartreuse Verte	9.50
Chartreuse Jaune	9.50
Cointreau	8.50
DOM Bénédictine	8.50
Drambuie	9.50
Frangelico	8.50
Grand Marnier	8.50
Kahlúa	8.50
Likör 43	8.50
Limoncello San Pietro	7.50
Southern Comfort	8.50
Sambuca Molinari	8.50

AQUAVIT

	<i>4 cl</i>
Linie	8.50
Malteserkreuz	8.50

BITTER

	<i>4 cl</i>
Averna	7.50
Cynar	7.50
Fernet Branca	7.50
Fernet Branca Menta	7.50
Gammel Dansk	7.50
Jägermeister	7.50
Ramazotti	7.50

GRAPPA

	<i>4 cl</i>
Nonino il Merlot	9.50
Nonino lo Chardonnay	10.50
Nonino Uvabianca	10.50

CALVADOS

	<i>4 cl</i>
Château du Breuil 15 Jahre	12.00

OBSTBRÄNDE

ZIMMERLE

	<i>2 cl</i>
Stuttgarter Gaishirtle (Birkenbrand)	8.50
Weinbergpfirsichbrand	9.50

DESTILLERIE KOHLER

	<i>2 cl</i>
Stuttgarter Himbeere, Brand	11.50
Heumadener Quitte, Brand	9.50
Piemonteser Haselnuss, Geist	10.00
Mirabelle von Nancy, Brand	9.50

ALKOHOLFREIE
COCKTAILS UND LONGDRINKS

BABY KION <i>18</i> <i>Ingwer, Limettensaft, Zuckersirup, Verjus, Granatapfel</i>	11.00
IPANEMA <i>Limette, Brauner Rohrzucker, Ginger Ale</i>	10.50
MANGO NO.5 <i>18</i> <i>Mangosirup, Limettensaft, Bitter Lemon, Grenadinesirup</i>	10.00
RED RUNNER <i>18</i> <i>San Bitter, Rosé Grapefruitsaft, Limettensaft, Grenadinesirup</i>	9.50
VIRGIN COLADA <i>Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Sahne</i>	10.00
VIRGIN MOJITO <i>Minze, Weißer Rohrzucker, Limettensaft, Spicy Ginger Beer</i>	10.50

WEINE

WEISSWEIN

		0,2l	0,75l
2022	RIESLING „REBHUHN“ <i>Weingut Aldinger, Württemberg</i>	13.50	43.00
2021	CHARDONNAY & WEISSBURGUNDER <i>Weingut Dreissigacker, Rheinhessen</i>	13.00	42.00
2022	GRAUBURGUNDER <i>Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz</i>	12.00	39.00

ROSÉWEIN

		0,2l	0,75l
2021	M ROSÉ <i>Weingut Minuty, Provence</i>	14.00	44.00

ROTWEIN

		0,2l	0,75l
2020	LEMBERGER „KERF“ <i>Weingut Zimmerle, Württemberg</i>	15.50	55.00
2020	PRÀGAL VERONA <i>Tenuta Santa Maria, Italien</i>	13.00	42.00
2019	CORRAL DE CAMPANAS <i>Quinta de la Quietud, Spanien</i>	14.50	45.00

CHAMPAGNER

	1,50l	0,75l
CHAMPAGNE DEUTZ, <i>Montagne de Reims</i>		
<i>Brut Classic, Pinot Noir, Chardonnay, Meunier</i>	250.00	120.00
<i>Brut Rosé, Pinot Noir, Chardonnay</i>	330.00	160.00
PERRIER JOUËT, <i>Vallée de la Marne</i>		
<i>Grand Brut, Chardonnay, Pinot Noir, Meunier</i>		120.00
<i>Blason Rosé Brut, Pinot Noir, Meunier, Chardonnay</i>		175.00
<i>Blanc de Blancs, Chardonnay</i>		185.00
VINCENT COUCHE, <i>Côte de Bar</i>		
<i>Rosé „Desir“, Extra Brut, Pinot Noir, Chardonnay</i>		85.00
PAUL BARA, <i>Montagne de Reims</i>		
<i>Réserve Brut, Pinot Noir, Chardonnay</i>		105.00
MOËT & CHANDON, <i>Vallée de la Marne</i>		
<i>2009 Dom Perignon</i>		365.00
KRUG, <i>Montagne de Reims</i>		
<i>Grande Cuvée Brut</i>		390.00

BIERE

Rothaus Pils	<i>0,3l</i>	4.80
Rothaus Pils Alkoholfrei	<i>0,3l</i>	4.80
Radler	<i>0,3l</i>	4.80
Rothaus Hefeweizen	<i>0,5l</i>	5.80
Rothaus Hefeweizen Alkoholfrei	<i>0,5l</i>	5.80
Paulaner Weißbier Dunkel	<i>0,5l</i>	5.80
Paulaner Weißbier Kristall	<i>0,5l</i>	5.80

MINERALWASSER

Teinacher Classic / Medium / Still	<i>0,25l</i>	4.00
Teinacher Classic / Medium / Still	<i>0,5l</i>	7.20
Teinacher Classic / Medium / Still	<i>0,75l</i>	8.50
St. Leonards Quelle Still	<i>1,0l</i>	10.00

LIMONADEN

COCA COLA

Coca Cola	0,2l	4.00
Coca Cola Zero	0,2l	4.00
Fanta	0,2l	4.00
Sprite	0,2l	4.00
Mezzo Mix	0,2l	4.00

THOMAS HENRY

Bitter Lemon	0,2l	4.50
Ginger Ale	0,2l	4.50
Spicy Ginger Beer	0,2l	4.50
Soda Water	0,2l	4.50
Tonic Water	0,2l	4.50

FEVERTREE

Premium Indian Tonic Water	0,2l	5.00
----------------------------	------	------

SAN PELLEGRINO

San Bitter	0,098l	4.80
------------	--------	------

SÄFTE UND NEKTARE VON VAIHINGER

Ananassaft	0,2l	4.20
Naturtrüber Apfelsaft	0,2l	4.20
Orangensaft	0,2l	4.20
Roter Traubensaft	0,2l	4.20
Maracujanektar	0,2l	4.20
Schwarzer Johannisbeernektar	0,2l	4.20
Rhabarbernektar	0,2l	4.20
Sauerkirschnektar	0,2l	4.20
Cranberrynektar	0,2l	4.20
Tomatensaft	0,2l	4.20
Saftschorle	0,3l	5.00

KAFFEESPEZIALITÄTEN UND HEISSGETRÄNKE



Café Crème		3.80
Cappuccino		4.50
Espresso		3.50
Doppelter Espresso		6.80
Latte Macchiato		4.80
Kännchen Tee von Ronnefeldt		6.00

SPEISEN

Täglich von 17:00 Uhr – 21:30 Uhr

* Diese Gerichte servieren wir Ihnen gerne auch nach 21:30 Uhr.

SALATE

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
 GEMISCHTE BLATTSALATE <i>Balsamicodressing, Kirschtomate, Gurke, Radieschen, Gartenkresse</i>	10.50	14.50
CAESAR SALAD <i>Hausgemachtes Dressing, Romana Salat, Croûtons, Parmesan</i>	12.50	16.50
ERGÄNZEN SIE IHREN SALAT:		
<i>Gegrilltes „Kikok“ – deutsche Maishähnchenbrust</i>		12.00
<i>Gebratener Seesaibling</i>		18.00
 <i>Gebratene Pilze der Saison</i>		15.50



SUPPE

SPARGELCREMESUPPE * <i>Spargel einlage, Croûtons</i>	12.00
---	-------

SNACKS

HAUSGEMACHTER BURGER <i>Rauchige Zwiebel-Honigsoße, Cheddarkäse, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Cole Slaw, Pommes Frites</i>	23.50
CLUBSANDWICH <i>Maishähnchenbrust, Speck, Spiegelei, Käse, Schinken, Salat, Tomate, Gurke, Cole Slaw, Pommes Frites</i>	22.50
HANDGEMACHTE MAULTASCHEN <i>Rinderkraftbrühe, Zwiebelschmelze, Beilagensalat</i>	19.50
CURRYWURST <i>Hauseigene Currysoße, Pommes Frites</i>	14.50
SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN <i>Jus, Gemüse garnitur, handgeschabte Spätzle</i>	35.50
WIENER SCHNITZEL VOM KALBRÜCKEN <i>Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone, Sardelle, Kapern</i>	33.00

SPEISEEIS UND SORBETS

 VARIATION HAUSGEMACHTER FRUCHTSORBETS	
<i>Frische Früchte</i>	10.00
	<i>Pro Kugel</i>
SPEISEEIS	
<i>Vanille, Schokolade, Stracciatella, Walnuss</i>	3.00
 SORBET	
<i>Erdbeer-Minze, Rhabarber, Zitrone, Grüner Apfel</i>	3.00

KÄSE

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
INTERNATIONALE ROHMILCHKÄSEAUSSWAHL VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN *		
<i>Apfel-Thymianchutney, selbstgemachtes Walnuss-Feigenbrot</i>	14.00	20.00

 Veganes Gericht

*Haben Sie Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten lassen Sie uns das bitte wissen! Gerne können Sie die beinhalteten Allergene und deklarierungspflichtigen Zusatzstoffe in einer separaten Speisekarte einsehen.
 Grundsätzlich können alle unseren hausgemachten Eis- und Backspezialitäten Spuren von deklarierungspflichtigen Nussarten und Kernen, glutenhaltigen Getreiden und Ei enthalten.*

Die angegebenen Preise sind in Euro ausgewiesen und beinhalten das Bedienungsgeld sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer.