No. 18

DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

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.

Entspannen Sie und stöbern Sie genussvoll in unserer Barkarte.
Angelo Gregorio und sein Team wünschen Ihnen eine schöne Zeit in der
Bar No. 18.

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

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

EMPFEHLUNGEN DES MONATS

HACIENDA 18
Cartavio Blanco
Caney Centurio [18]
Ananassaft
Orangensaft
Limettensaft
Granatapfelsirup [1,2]
9.50

REGGAE PUNCH 18
Spiced Rum [18]
Orangensaft
Ananassaft
Limettensaft
Erdbeersirup [1,2]
Kokossirup [2]
11.50

SOUL OF MARTINIQUE 18
Clement Rum [18]
Falernum [2]
Limettensaft
Maracujanektar
Honigsirup
Angostura
10.50

MAI TIKI TAI 18
Appleton [18]
Havana 7 [18]
Triple Sec
Mandelsirup [2]
Limettensaft
Zuckersirup
10.50

DRIVER'S TIKI 18
Cranberrysaft
Limettensaft
Granatapfelsirup [1,2]
Ingwersirup [2]
Spicy Ginger [2]
7.50

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

APEROTIME

MILANO SPRITZ
Campari [1,10,17]
Holunderblütensirup [17,19]
Prosecco [17]
Minze
8.00

RHABARBER LINER
Gin
Ingwersirup [19]
Rhabarbersirup [1,19]
Limettensaft
Soda
8.00

MARTINI SPRITZ
Weißer Wermut [1,2,17]
Creme de Cassis [1,19]
Prosecco [17]
Soda
7.50

Ihre Zeit zwischen Arbeit und Entspannung.

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

KLASSISCHE APERITIFS

	0,1 l
SEKT IMPULS [17] Schloss Affaltrach	7.50
CHAMPAGNER [17] Perrier-Jouët Grand Brut	14.50
AMERICANO *Roter Wermut [1,2,17], Campari [1,10,17], Soda*	7.50
APEROL SPRITZ *Aperol [1,10,17], Prosecco [17], Soda* *Die beiden Barbieris, Silvio und Luigi, entwickelten den Aperitifdrink „Aperol" 1919 exklusiv für die internationale Messe von Padua.*	7.50
BELLINI *Pfirsichpüree, Pfirsichlikör [1,17,19], Prosecco [17]*	8.00
CAMPARI [1,10,17] ORANGE	7.50
CAMPARI [1,10,17] MARACUJA NEKTAR [3]	7.50
CAMPARI [1,10,17] SODA	7.50
CAMPARI [1,10,17] TONIC [3,10,19]	7.50
FINO & TONIC *Fino Sherry [17] mit Tonic Water [3,10,19]*	7.50
GIN & TONIC *Beefeater Gin mit Tonic Water [3,10,19]*	9.50

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

HUGO 7.50
Holunderblütensirup [1,10,19], Prosecco [17], Soda, Minze
Den ersten „Hugo“ mixte wohl der Barkeeper Roland Gruber im Herbst 2005. Einen „Holdirinha“ gab es aber bereits im Sommer 2003 von dem Journalisten und Kochbuchautor Hans Gerlach. Wer den Cocktail zuerst kreierte, bleibt umstritten.

LILLET BERRY 7.50
Lillet Blanc [1,17], Schweppes Wild Berry [19]

LILLET VIVE 7.50
Lillet Blanc [1,17], Tonic Water [3,10,19]
Ein seit 1872 beliebter Weinaperitif aus weißen Trauben.

VENEZIANO 7.50
Aperol [1,10,17], Weißwein [17], Soda

5 cl

MARTINI BIANCO [1, 2,17] 5.50
MARTINI EXTRA DRY [1,2,17] 5.50
MARTINI ROSÉ [1,2,17] 5.50
MARTINI ROSSO [1, 2,17] 5.50

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

DIGESTIF COCKTAILS

APOTHEKE
Fernet Branca [17]
Crème de Menthe grün [1]
Roter Wermut [1,2,17]
9.50

LA PERLA
Fino Sherry [17]
Tequila Gold
Birnenlikör [1,2,17,18,19]
9.50

RUSTY NAIL
Scotch
Whisky [18]
Whiskylikör [18]
9.50

WHITE RUSSIAN
Wodka
Kaffeelikör [2,9,14,19]
Sahne [8]
9.50

UP TO DATE
Armagnac [17]
Fino Sherry [17]
Orangenlikör [1,17]
Sherryessig [1,17]
9.50

KLOSTER
Gin
Benedictine [1,17]
Angostura [1,10]
Zuckersirup
8.50

J.G. SMITH LTD.
Glenlivet Distillery

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

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.

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

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 verschieden 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, ausgekohlten 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.

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

WHISKY COCKTAILS

MANHATTAN 9.50
Rye Whiskey [18], Roter Wermut [1,2,17], Angosturabitter [1,10]

MINT JULEP 9.50
Bourbon Whiskey [18], Zuckersirup, Minze

MINT SMASH 9.50
Bourbon Whiskey [18], Zitronensaft, Zuckersirup, Minze

OLD FASHIONED 9.50
Bourbon Whiskey [18], Zucker, Angosturabitter [1,10]

WHISKEY SOUR 9.50
Bourbon Whiskey [18], Zitronensaft, Zuckersirup

WHISK(E)YS

	4 cl
DEUTSCHLAND	
AltEnderle Neccarus 15 Jahre Portweinfass	16.00
AltEnderle Neccarus 18 Jahre	19.00
AltEnderle Terrador Fassstärke	16.00
Finch Classic 5 Jahre [18]	11.00
Finch Barrel Proof [18]	13.00
Finch Barrique [18]	11.00
Rothaus Black Forest Single Malt [18]	11.00

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

SCOTLAND	*4 cl*
HIGHLANDS	
Balvenie Double Wood 17 years [18]	16.00
Balvenie Single Malt 15 years [18]	16.00
Balvenie Single Malt 21 years [18]	22.00
Clynelish 18J – 1996 / 2016 [18]	25.00
Dalwhinnie 15 years [18]	9.50
Glenmorangie 10 years [18]	9.50
Glenmorangie Nectar d'Or 12 years [18]	11.00
Glenmorangie Lasanta 12 years [18]	11.00
Glenfiddich 12 years [18]	8.50
Glenfiddich 18 years [18]	13.00
Glenfiddich 21 years [18]	19.00
Oban 14 years [18]	11.00
The Dalmore 15 years [18]	13.00
ISLAY	
Ardbeg Uigeadail Single Malt [18]	11.00
Bowmore 18 years [18]	13.00
Laphroaig Malt 10 years [18]	8.50
Lagavulin16 years [18]	11.00

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

	4 cl
ISLANDS	
Arran Sauternes Cask Finish [18]	13.00
Talisker 10 Jahre [18]	8.50
Talisker Single Malt 2008	19.00
Springbank 10 Jahre	9.50
Scapa Skiren [18]	11.00
LOWLANDS	
Glengoyne 18 Jahre [18]	13.00
SPEYSIDE	
Knockando 12 Jahre [18]	8.50
Strathisla 2005/2016	11.00
The Glenlivet 15 Jahre [18]	9.50
The Glenlivet 18 Jahre [18]	11.00
The Glenlivet Nadurra Oloroso [18]	11.00
Aberlour A'Bunadh Batch 63	13.00
SCOTCH BLENDED	
Chivas Regal 12 Jahre [18]	8.50
Famous Grouse [18]	7.50
Johnnie Walker Black Label [18]	8.50

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

	4 cl
IRLAND	
Connemara Peated Irish Single Malt [18]	8.50
John Jameson [18]	7.50
Redbreast 12 Jahre Single Pot Still [18]	11.00
Redbreast 15 Jahre Pure Pot Still [18]	13.00
Teeling Single Malt Rum Cask [18]	9.50
Midleton Very Rare [18]	28.00
AMERIKA	
KENTUCKY Bulleit Bourbon [18]	8.50
Bulleit Rye [18]	8.50
Maker's Mark Bourbon [18]	9.50
Woodford Reserve Bourbon [18]	8.50
TENNESSEE Jack Daniel´s [18]	7.50
JAPAN Nikka Whisky from the Barrel [18]	9.50

Flight, 3 Gläser à 2 cl	*16,50*
Flight, 5 Gläser à 2 cl	*27,50*

Havana Club
BASE
LANCA

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

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.

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

RUM UND CACHAÇA COCKTAILS

CAIPIRINHA 9.50
Cachaça [18], Weißer Rohrzucker, Limette

CUBA LIBRE 7.50
Kubanischer Rum [1], Limettensaft, Cola [1,9,14,19]

DAIQUIRI 7.50
Kubanischer Rum [1], Limettensaft, Zuckersirup

HURRICANE *18* 9.50
Kubanischer Rum [1], Limettensaft, Angosturabitter [1,10]
Spicy Ginger [19]

MOJITO 9.50
Kubanischer Rum [1], Limettensaft,
, weißer Rohrzucker, Soda

PIÑA COLADA 9.50
Kubanischer Rum [1], Ananassaft [3], Kokossirup [1,2], Sahne [1]

ROYAL BERMUDA YACHT CLUB 9.50
Kubanischer Rum [1], Limettensaft, Falernum [1,2],
Orangenlikör [1,17], Angosturabitter [1,10]

THE KION *18* 9.50
Peruanischer Rum [1], Ingwer, Limettensaft, Zuckersirup, Soda

No. 18

DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

	4 cl
DOMINIKANISCHE REPUBLIK	
Matusalem Gran Reserva 15 [18]	9.50
GUATEMALA	
Ron Zacapa 23 [18]	11.00
Ron Zacapa X.O. [18]	16.00
JAMAIKA	
Appleton 12 [18]	8.50
KUBA	
Caney 7 Jahre [18]	7.50
Havana Club 3 Jahre [18]	7.50
Havana Club 7 Jahre [18]	9.00
Havana Club Seleccion de Maestro [18]	11.00
MARTINIQUE	
Clement Rhum Ambre Agricole [18]	8.50
PANAMA	
Abuelo 12 Jahre [18]	9.50
PERU	
Cartavio 12 [18]	8.50
Cartavio X.O. [18]	13.00
FIJI	
Marama Spiced Fijian-Rum [18]	8.50

Flight, 3 Gläser à 2 cl	*16,50*
Flight, 5 Gläser à 2 cl	*27,50*

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

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 Cognac 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 Cognac, 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.

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

BRANDY COCKTAILS

BRANDY ALEXANDER 9.50
Cognac [17], Crème de Cacao braun [1,3,8], Sahne[1], Muskatnuss

HORSE'S NECK 9.50
Cognac [17], Ginger Ale [1,19], Angosturabitter [1,10]

SIDECAR 9.50
Cognac [17], Orangenlikör [5], Zitronensaft

COGNAC

	4 cl
Hennessy Fine de Cognac [17]	9.50
Hennessy X.O. [17]	19.00
Martell Cordon Bleu [17]	16.00
Remy Martin V.S.O.P. [17]	9.50
Remy Martin X.O. [17]	19.00

ARMAGNAC

Bas Armagnac Baron G. Legrand [17] 9.50

BRANDY

Carlos I [17] 8.50

Cardenal Mendoza [17] 8.50

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

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.

© Jon

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

SHERRY COCKTAILS

BAMBOO *Fino Sherry [17], Weißer Wermut [1,2,17], Orangebitter [1,17]*	9.50
LA PERLA *Manzanilla Sherry [17], Tequila Gold [18], Birnenlikör [1,2,17,18,19]*	9.50
TUXEDO COCKTAIL *Fino Sherry [17], Gin, Orangebitter [1,17]*	9.50

EMILIO LUSTAU SHERRY

	4 cl
Amontillado Los Arcos [17]	7.50
Fino Jarana [17]	7.50
Manzanilla Papirusa [17]	7.50
Pedro Ximenez San Emilio [17]	8.50

RAMOS PINTO PORTWEIN

RP 10, Tawny 10 Jahre [5,17]	7.50
RP 20, Tawny 20 Jahre [5,17]	11.00
White Porto [5,17]	7.50

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

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 Gin sind heute nicht mehr mit dem Charakter von Wacholder oder Zitronen / Orangen im Vordergrund. Ein Grund, die Vielfalt der Gin-Drinks zusätzlich durch die Verwendung unterschiedlicher Ginsorten zu variieren.

GIN COCKTAILS

DRY MARTINI COCKTAIL 9.00
Gin, Weißer Wermut [1,2,17], Olive

GIMLET 9.00
Gin, Limesirup [3], Limettensaft

GIN FIZZ 9.00
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

LONDON BUCK 9.00
Gin, Zitronensaft, Holunderblütensirup [19], Ginger Ale [1,19]

NEGRONI 9.00
Gin, Campari [1,10,17], Roter Wermut [1,2,17]

TANGERINE *18* 9.00
Gin, Mandarinensirup [1,2,3], Limettensaft, Soda

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

GIN

	4 cl
DEUTSCHLAND	
AltEnderle 4 Geckos Gin Legong	11.00
Ferdinand's	9.50
Gin Sul	11.00
Ginstr	9.50
Monkey 47	9.50
ENGLAND	
Beefeater	7.50
Beefeater Burrough's Reserve	13.00
Bombay Sapphire	7.50
Plymouth Navy Strength	9.50
Sipsmith	9.50
Tanqueray Ten	8.50
SCHOTTLAND	
Hendrick´s	9.50
The Botanist	8.50
SPANIEN	
Gin Mare	9.50

Flight, 3 Gläser à 2 cl	*16,50*
Flight, 5 Gläser à 2 cl	*27,50*

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

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* 9.00
Wodka, Heidelbeeren, Limettensaft, Zuckersirup

COSMOPOLITAN 9.00
Wodka, Orangenlikör [1,17], Limettensaft, Cranberrynektar

MOSCOW MULE 9.00
Wodka, Ingwer, Gurke, Spicy Ginger [19]

WHITE RUSSIAN 9.50
Wodka, Kaffeelikör [2,5,9,14,19], Sahne [1]

WODKATINI 9.00
Wodka, Weißer Wermut [1,2,17], Olive

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

WODKAS / VODKAS

	4 cl
DEUTSCHLAND	
Freimut Wodka	11.00
FRANKREICH	
Grey Goose	9.50
NIEDERLANDE	
Ketel One	7.50
POLEN	
Belvedere	9.50
RUSSLAND	
Beluga	9.50
SCHWEDEN	
Absolut	7.50
Absolut Elyx	11.00

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

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.

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

TEQUILA COCKTAILS

ECLIPSE 9.50
Tequila Reposado [1], Aperol [1,10,17], Kirschlikör [5], Zitronensaft

EL ROBLE *18* 9.00
Tequila Blanco, Limettensaft, Zuckersirup, Zitronenlimonade [19]

JIBISCO DE JALISCO 9.50
Tequila Reposado [1], Limettensaft, Triple Sec [2,19], Chambord [14]

MARGARITA 9.50
Tequila Blanco, Orangenlikör [1,17], Limettensaft

TEQUILA SUNRISE 9.00
Tequila Blanco, Orangensaft, Grenadine [2,19]

OLMECA TEQUILAS

	4 cl
Altos Reposado [1]	9.50
Altos Plata	9.50

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

LIKÖRE

	4 cl
Amaretto Disaronno [5]	7.00
Bailey's Irish Cream [8,1]	7.00
Chartreuse verte [1]	7.00
Cointreau [5]	7.00
DOM Bénédictine [1]	7.00
Drambuie [1]	7.00
Frangelico [5]	7.00
Grand Marnier [5]	7.00
Kahlúa [2,5,9,14,19]	7.00
Likör 43 [2,5,18]	7.00
Southern Comfort [1,2,19]	7.00
Sambuca Molinari [19]	7.00

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

BITTER

	4 cl
Averna [2,19]	6.00
Cynar [5,8,17]	6.00
Fernet Branca [5,8,17]	6.00
Fernet Branca Menta [2,17]	6.00
Gammel Dansk	6.00
Jägermeister [17]	6.00
Ramazzotti [2,19]	6.00
Underberg *2 cl* [5,8,17]	6.00

NONINO GRAPPAS

	4 cl
il Merlot [17]	8.50
Io Chardonnay [17]	8.50
Uvabianca [17]	11.00

CALVADOS

	4 cl
Château du Breuil 15 Jahre [17]	11.00

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

ALT ENDERLE OBSTBRÄNDE

	2 cl
Himbeer Quinta Essentia	8.50
Kirsch Quinta Essentia	8.50
Nussler	7.50
Pflaume Quinta Essentia	8.50
Quitte Quinta Essentia	8.50
Williams Quinta Essentia	8.50
Holunder-Gin Likör	7.50

Diese Obstbrände haben einen kleinen Anteil an Fruchtauszug.

Williams Christ Birnenbrand	10.50
Altes Sauerkirschwasser	12.50
Himbeerbrand	12.50
Alter Pflaumenbrand	12.50
Aprikosenbrand	10.50
Schlehenbrand	14.50
Quittenbrand	10.50

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

BABY KION *18* 7.00
Ingwer, Limettensaft, Zuckersirup, Verjus [19], Granatapfel

IPANEMA 7.00
Limette, brauner Rohrzucker, Ginger Ale [1,19]

MANGO NO 5 *18* 7.00
Mangosirup [1], Limettensaft, Bitter Lemon [3,10,19], Blutorangensirup [1]

RED RUNNER *18* 7.00
San Bitter [1,19], Rosé Grapefruitsaft, Limettensaft, Grenadine [2,3]

VIRGIN COLADA 7.00
Ananassaft [3], Orangensaft, Kokossirup [2], Sahne [1]

VIRGIN MOJITO 7.00
Minze, Zucker, Limettensaft, Spicy Ginger [19]

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

WEINE

WEISS		0,2l	0,75l
2017	Blanc de Noir „Le Petit Pigeon“ [17] Weingut Drautz-Able Württemberg	9.50	33.00
2018	Weißburgunder [17] Weingut Drautz-Able Württemberg	12.50	39.00
2018	Sauvignon Blanc Steinwiege [17] Weingut Schnaitmann Württemberg	14.50	45.00
2018	Grauburgunder [17] Weingut Pfaffmann Pfalz	11.00	35.00
ROSÉ			
2018	Rosé [17] Weingut Schloss Neuweier Baden	13.00	41.00
ROT			
2018	Zweigeltrebe [17] Weingut Jürgen Ellwanger Württemberg	13.00	42.00
2017	Pràgal Verona [17] Tenuta Santa Maria Italien	13.00	42.00
2016	Corral de Campanas [17] Quinta de la Quietud Spanien	13.50	43.00

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

CHAMPAGNER

	0,75 l / 1,5l
Perrier Jouët Grand Brut [17]	99.00
Perrier Jouët Rosé [17]	129.00
Perrier Jouët Grand Brut Magnum [17]	159.00
Perrier Jouët Blanson Rosé Magnum [17]	199.00
Louis Roederer Cristal [17]	395.00
Moët & Chandon Dom Perignon [17]	365.00
Krug Grande Cuvée Brut [17]	390.00
Vincent Couche Rosé Desir Extra Brut [17]	85.00
Vincent Couche Sélection Parcellaire Brut Nature [17]	90.00

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

BIERE

VOM FASS

Rothaus Pils	*0,3l*	4.40
Rothaus Hefeweizen	*0,5l*	5.00

AUS DER FLASCHE

Rothaus Pils Alkoholfrei	*0,3l*	4.40
Rothaus Hefeweizen Alkoholfrei	*0,5l*	5.00
Paulaner Weißbier Dunkel	*0,5l*	5.00
Paulaner Weißbier Kristall	*0,5l*	5.00

MINERALWASSER

Teinacher Medium/Still	*0,25l*	3.80
Teinacher Medium/Still	*0,5l*	6.60
Teinacher Medium/Still	*0,75l*	8.00
St. Leonhards Quelle Still	*1,0l*	9.50

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

SOFTGETRÄNKE

	0,2 l
Coca Cola [1,9,19]	3.80
Coca Cola Light *enthält Phenylalalinquelle,*[1,9,14,19]	3.80
Fanta [1,3]	3.80
Mezzo Mix [1,9]	3.80
Sprite [1,9]	3.80
THOMAS HENRY	
Bitter Lemon [3,10,19]	4.20
Ginger Ale [1,19]	4.20
Spicy Ginger[19]	4.20
Soda Water	4.20
Tonic Water[3,10,19]	4.20
Crodino *0,1l* [1,19]	4.80
Monin Bitter [1], Orangensaft	4.80
San Bitter *0,1l* [1,19]	4.80
Zitronengrassirup, Tonic Water [3,10,19]	4.80

SÄFTE UND NEKTARE

Ananassaft [3]	4.00
Apfelsaft naturtrüb [3]	4.00
Orangensaft	4.00
Roter Traubensaft	4.00
Tomatensaft	4.00
Maracujanektar [3]	4.00
Schwarzer Johannisbeernektar	4.00
Rhabarbernektar	4.00
Cranberrynektar	4.00
Sauerkirschnektar	4.00

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

SAFTSCHORLEN

	0,3l
Ananassaftschorle [3]	4.40
Apfelsaftschorle [3]	4.40
Maracujanektarschorle [3]	4.40
Orangensaftschorle	4.40
Rote Traubensaftschorle	4.40
Schwarzer Johannisbeernektarschorle	4.40
Rhabarbernektarschorle	4.40
Cranberrynektarschorle	4.40
Sauerkirschnektarschorle	4.40

HEISSGETRÄNKE

Café Crème [9]	3.50
Cappuccino [8,9,I]	4.20
Espresso [9]	3.20
Doppelter Espresso [9]	6.20
Latte Macchiato [8,9,I]	4.50
Kännchen Tee [9]	4.80

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

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

SPEISEN

bis 22:00 Uhr

CAESAR SALAD 2,6,19,A,T,X	13.50
Poulardenbrust 150g	19.50
WALDHOTEL-SALAT 6,12,19,I,M,U,X	
Gemischter Salat, Maracuja- Honigvinaigrette, Erdbeeren, Ziegenkäse, Cranberries, Cashew Kerne	13.50
FRISCHE TAGLIERINI 3,5,A,F,I,X	
Chili, Frühlingslauch und Kirschtomaten	13.50
3 Garnelen	19.50
HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN 6,19,A,I,U,X	
Zwiebelschmelze, Beilagensalat	15.50
No. 18 CLUBSANDWICH 2,A,I,U,X	
Pommes Frites, Hausgemachter Cole Slaw	17.50
WALDHOTEL BURGER 2,12,19,A,X	
Deutsches Rindfleisch, Pommes Frites, Hauseigene Sauce, Hausgemachter Cole Slaw	16.50
CURRYWURST 2,9	
Hauseigene Sauce, Pommes Frites	10.50
WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN A,I,U,X	
Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone	28.50
SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN 12,19,A,I,T,X	
Jus, Gemüsegarnitur, Hausgemachte Spätzle	29.50
INTERNATIONALE ROHMILCHKÄSEAUSWAHL VON MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN * 12,19,I,K,U	
Feigensenf, Früchte	
KLEINE KÄSEAUSWAHL	10.50
GROßE KÄSEAUSWAHL	18.50
THAI-CURRY-SPARGELUPPE * 12,19J,R,T	
Erdnüsse, Passionsfrucht	9.50

* *Diese Gerichte servieren wir Ihnen auch gerne nach 22:00 Uhr.*

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

ZUSATZSTOFFE

1. Mit Geschmacksverstärker
2. Mit Farbstoffe
3. Mit Konservierungsstoffe
4. Mit Nitritpökelsalz
5. Mit Nitrat
6. Mit Antioxidationsmittel
7. Geschwärzt
8. Gewachst
9. Mit Phosphat
10. Mit Süßungsmittel
11. Enthält eine Phenylalaninquelle
12. Geschwefelt
13. Chininhaltig
14. Koffeinhaltig
15. Milcheiweiß
16. Säurungsmittel
17. Taurin
18. Zuckerkulör
19. Sulfite

ALLERGENE

A. Weizen
B. Roggen
C. Hafer
D. Dinkel
E. Gerste
F. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
G. Weichtiere/Muscheln und daraus gewonnene Erzeugnisse
H. Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
I. Milch/Lactose und daraus gewonnene Erzeugnisse
J. Erdnüsse
K. Walnuss
L. Haselnuss
M. Cashewkerne
N. Kürbiskerne
O. Maronen
P. Pecannuss
Q. Pinienkerne
R. Kokosnuss
S. Mandel
T. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
U. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
V. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
W. Schwefeldioxid und Sulfite
X. Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse
Y. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse