



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.





APEROTIME

MILANO SPRITZ

Campari ^{2,13,19}

Holunderblütensirup ^{16,19}

Prosecco ¹⁹

Minze

8.00

RHABARBER LINER

Gin

Ingwersirup ¹⁶

Rhabarbersirup ^{2,16}

Limettensaft

Soda

8.00

MARTINI SPRITZ

Weißer Wermut ^{2,3,19}

Creme de Cassis ^{2,16}

Prosecco ¹⁹

Soda

7.50

Ihre Zeit zwischen Arbeit und Entspannung.



KLASSISCHE APERITIFS

	0,1 l
RIESLING SEKT BRUT ¹⁹ Weingut Klumpp, Baden	7.50
CHAMPAGNE GRAND BRUT ¹⁹ Perrier-Jouët, Frankreich	14.50
AMERICANO <i>Roter Wermut ^{2,3,19}, Campari ^{2,13,19}, Soda</i>	7.50
APEROL SPRITZ <i>Aperol ^{2,3,19}, Prosecco ¹⁹, Soda</i> <i>Die beiden Barbieris, Silvio und Luigi, entwickelten den Aperitifdrink „Aperol“ 1919 exklusiv für die internationale Messe von Padua.</i>	7.50
BELLINI <i>Pfirsichpüree, Pfirsichlikör ^{2,16,19}, Prosecco ¹⁹</i>	8.00
CAMPARI ^{2,13,19} ORANGE	7.50
CAMPARI ^{2,13,19} MARACUJA NEKTAR ⁶	7.50
CAMPARI ^{2,13,19} SODA	7.50
CAMPARI ^{2,13,19} TONIC ^{6,13,16}	7.50
FINO & TONIC <i>Fino Sherry ¹⁹ mit Tonic Water ^{6,13,16}</i>	7.50
GIN & TONIC <i>Beefeater Gin mit Tonic Water ^{6,13,16}</i>	9.50



HUGO	7.50
<i>Holunderblütensirup ^{2,13,16}, Prosecco ¹⁹, Soda, Minze</i>	
<i>Den ersten „Hugo“ mixte wohl der Barkeeper Roland Gruber im Herbst 2005.</i>	
<i>Einen „Holdirinha“ gab es aber bereits im Sommer 2003 von dem Journalisten</i>	
<i>und Kochbuchautor Hans Gerlach. Wer den Cocktail zuerst kreierte, bleibt</i>	
<i>umstritten.</i>	
LILLET BERRY	7.50
<i>Lillet Blanc ^{2,19}, Schweppes Wild Berry ¹⁶</i>	
LILLET VIVE	7.50
<i>Lillet Blanc ^{2,19}, Tonic Water ^{6,13,16}</i>	
<i>Ein seit 1872 beliebter Weinaperitif aus weißen Trauben.</i>	
ENEZIANO	7.50
<i>Aperol ^{2,3,19}, Weißwein ¹⁹, Soda</i>	
	5 cl
MARTINI BIANCO ^{2,3,19}	5.50
MARTINI EXTRA DRY ^{2,3,19}	5.50
MARTINI ROSÉ ^{2,3,19}	5.50
MARTINI ROSSO ^{2,3,19}	5.50



DIGESTIF COCKTAILS

APOTHEKE

Fernet Branca ¹⁹

Crème de Menthe grün ²

Roter Wermut ^{2,3,19}

9.50

LA PERLA

Fino Sherry ¹⁹

Tequila Gold

Birnenlikör ^{2,3,16,18,19}

9.50

RUSTY NAIL

Scotch

Whisky ¹⁸

Whiskylikör ¹⁸

9.50

WHITE RUSSIAN

Wodka

Kaffeeликör ^{3,10,14,16}

Sahne ^{15,1}

9.50

UP TO DATE

Armagnac ¹⁹

Fino Sherry ¹⁹

Orangenlikör ^{2,19}

Sherryessig ^{2,19}

9.50

KLOSTER

Gin

Benedictine ^{2,19}

Angostura ^{2,13}

Zuckersirup

8.50



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 Filtrationsverfahren 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.



WHISKY COCKTAILS

MANHATTAN	9.50
<i>Rye Whiskey ¹⁸, Roter Wermut ^{2,3,19}, Angosturabitter ^{2,13}</i>	
MINT JULEP	9.50
<i>Bourbon Whiskey ¹⁸, Zuckersirup, Minze</i>	
MINT SMASH	9.50
<i>Bourbon Whiskey ¹⁸, Zitronensaft, Zuckersirup, Minze</i>	
OLD FASHIONED	9.50
<i>Bourbon Whiskey ¹⁸, Zucker, Angosturabitter ^{2,13}</i>	
WHISKEY SOUR	9.50
<i>Bourbon Whiskey ¹⁸, Zitronensaft, Zuckersirup</i>	

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



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
Lagavulin 16 years ¹⁸	11.00



	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



	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	8.50
Bulleit Bourbon ¹⁸	
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



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 „rum-bullion“ (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	9.50
<i>Cachaça ¹⁸, Weißer Rohrzucker, Limette</i>	
CUBA LIBRE	7.50
<i>Kubanischer Rum², Limettensaft, Cola ^{2,10,14,16}</i>	
DAIQUIRI	7.50
<i>Kubanischer Rum², Limettensaft, Zuckersirup</i>	
HURRICANE 18	9.50
<i>Kubanischer Rum², Limettensaft, Angosturabitter ^{2,13} Spicy Ginger¹⁶</i>	
MOJITO	9.50
<i>Kubanischer Rum², Limettensaft, Minze, weißer Rohrzucker, Soda</i>	
PIÑA COLADA	9.50
<i>Kubanischer Rum², Ananassaft⁶, Kokossirup ^{2,3}, Sahne^{15,I}</i>	
SABOR A MI 18	9.50
<i>Kubanischer Rum², Apricot Brandy, Ananassaft⁶, Limettensaft, Zuckersirup</i>	
THE KION 18	9.50
<i>Peruanischer Rum², Ingwer, Limettensaft, Zuckersirup, Soda</i>	



	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
JAMAICA	
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



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.





BRANDY COCKTAILS

BRANDY ALEXANDER	9.50
<i>Cognac ¹⁹, Crème de Cacao braun ^{2,6,15,I}, Sahne ^{15,I}, Muskatnuss</i>	
HORSE'S NECK	9.50
<i>Cognac ¹⁹, Ginger Ale ^{2,16}, Angosturabitter ^{2,13}</i>	
SIDECAR	9.50
<i>Cognac ¹⁹, Orangenlikör ¹², Zitronensaft</i>	

COGNAC

	4 cl
Hennessy Fine de Cognac ¹⁹	9.50
Hennessy X.O. ¹⁹	19.00
Martell Cordon Bleu ¹⁹	16.00
Remy Martin V.S.O.P. ¹⁹	9.50
Remy Martin X.O. ¹⁹	19.00

ARMAGNAC

Bas Armagnac Baron G. Legrand ¹⁹	9.50
---	------

BRANDY

Carlos I ¹⁹	8.50
Cardenal Mendoza ¹⁹	8.50

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	9.50
<i>Fino Sherry ¹⁹, Weißer Wermut ^{2,3,19}, Orangebitter ^{3,16}</i>	
LA PERLA	9.50
<i>Manzanilla Sherry ¹⁹, Tequila Gold ¹⁸, Birnenlikör ^{2,3,16,18,19}</i>	
TUXEDO COCKTAIL	9.50
<i>Fino Sherry ¹⁹, Gin, Orangebitter ^{2,19}</i>	

EMILIO LUSTAU SHERRY

	4 cl
Amontillado Los Arcos ¹⁹	7.50
Fino Jarana ¹⁹	7.50
Manzanilla Papirusa ¹⁹	7.50
Pedro Ximenez San Emilio ¹⁹	8.50

RAMOS PINTO PORTWEIN

RP 10, Tawny 10 Jahre ^{12,19}	7.50
RP 20, Tawny 20 Jahre ^{12,19}	11.00
White Porto ^{12,19}	7.50



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 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
<i>Gin, Weißer Wermut ^{2,3,19}, Olive</i>	
GIMLET	9.00
<i>Gin, Limesirup ⁶, Limettensaft</i>	
GIN FIZZ	9.00
<i>Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda</i>	
LONDON BUCK	9.00
<i>Gin, Zitronensaft, Holunderblütensirup ¹⁶, Ginger Ale ^{2,16}</i>	
NEGRONI	9.00
<i>Gin, Campari ^{2,13,19}, Roter Wermut ^{2,3,19}</i>	
TANGERINE 18	9.00
<i>Gin, Mandarinensirup ^{2,3,6}, Limettensaft, Soda</i>	



GIN

DEUTSCHLAND	4 cl
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



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, Zuckersirup</i>	9.00
COSMOPOLITAN <i>Wodka, Orangenlikör ^{2,19}, Limettensaft, Cranberrynektar</i>	9.00
MOSCOW MULE <i>Wodka, Ingwer, Gurke, Spicy Ginger ¹⁶</i>	9.00
WHITE RUSSIAN <i>Wodka, Kaffeeликör ^{3,10,12,14,16}, Sahne ^{15,I}</i>	9.50
WODKATINI <i>Wodka, Weißer Wermut ^{2,3,19}, Olive</i>	9.00



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



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 geleckert, 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	9.50
<i>Tequila Reposado</i> ² , <i>Aperol</i> ^{2,13,19} , <i>Kirschlikör</i> ¹² , <i>Zitronensaft</i>	
EL ROBLE 18	9.00
<i>Tequila Blanco</i> , <i>Limettensaft</i> , <i>Zuckersirup</i> , <i>Zitronenlimonade</i> ¹⁶	
JIBISCO DE JALISCO	9.50
<i>Tequila Reposado</i> ² , <i>Limettensaft</i> , <i>Triple Sec</i> ^{3,16} , <i>Chambord</i> ¹⁰	
MARGARITA	9.50
<i>Tequila Blanco</i> , <i>Orangenlikör</i> ^{2,19} , <i>Limettensaft</i>	
TEQUILA SUNRISE	9.00
<i>Tequila Blanco</i> , <i>Orangensaft</i> , <i>Grenadine</i> ^{3,16}	

OLMECA TEQUILAS

	4 cl
Altos Reposado ²	9.50
Altos Plata	9.50



LIKÖRE

	4 cl
Amaretto Disaronno ¹²	7.00
Bailey's Irish Cream ^{15,1}	7.00
Chartreuse verte ²	7.00
Cointreau ¹²	7.00
DOM Bénédictine ²	7.00
Drambuie ²	7.00
Frangelico ¹²	7.00
Grand Marnier ¹²	7.00
Kahlúa ^{3,10,12,14,16}	7.00
Likör 43 ^{3,12,18}	7.00
Southern Comfort ^{2,3,16}	7.00
Sambuca Molinari ¹⁶	7.00



BITTER

	4 cl
Averna ^{3,16}	6.00
Cynar ^{12,15,19}	6.00
Fernet Branca ^{12,15,19}	6.00
Fernet Branca Menta ^{3,19}	6.00
Gammel Dansk	6.00
Jägermeister ¹⁹	6.00
Ramazzotti ^{3,16}	6.00
Underberg 2 cl ^{12,15,19}	6.00

NONINO GRAPPAS

	4 cl
il Merlot ¹⁹	8.50
lo Chardonnay ¹⁹	8.50
Uvabianca ¹⁹	11.00

CALVADOS

	4 cl
Château du Breuil 15 Jahre ¹⁹	11.00



OBSTBRÄNDE

ZIMMERLE

2 cl

Stuttgarter Gaishirtle (Birnenbrand)

8.50

ALT ENDERLE

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

Holunder-Gin Likör

7.50

Diese Obstbrände haben einen kleinen Anteil an Fruchtauszug.

Altes Sauerkirschwasser

12.50

Aprikosenbrand

10.50

Schlehenbrand

14.50

Quittenbrand

10.50

Zibartenbrand

12.50



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

BABY KION 18 <i>Ingwer, Limettensaft, Zuckersirup, Verjus ¹⁶, Granatapfel</i>	7.00
IPANEMA <i>Limette, brauner Rohrzucker, Ginger Ale ^{2,16}</i>	7.00
MANGO NO 5 18 <i>Mangosirup ², Limettensaft, Bitter Lemon ^{6,13,16}, Grenadinesirup ^{3,6}</i>	7.00
RED RUNNER 18 <i>San Bitter ^{2,16}, Rosé Grapefruitsaft, Limettensaft, Grenadinesirup ^{3,6}</i>	7.00
VIRGIN COLADA <i>Ananassaft ⁶, Orangensaft, Kokossirup ³, Sahne ^{15,1}</i>	7.00
VIRGIN MOJITO <i>Minze, Zucker, Limettensaft, Spicy Ginger ¹⁶</i>	7.00

WEINE

WEISS		0,2l	0,75l
2020	Grauburgunder ¹⁹ Weingut Tina Pfaffmann Pfalz	11.00	35.00
2020	Sauvignon Blanc „Steinwiege“ ¹⁹ Weingut Schnaitmann Württemberg	14.50	45.00
2020	Riesling „Großheppacher Steingröble“ ¹⁹ Kabinett, fruchtig Weingut Bernhard Ellwanger Württemberg	12.00	39.00
ROSÉ			
2020	M Rosé ¹⁹ Minuty Provence, Frankreich	13.50	44.00
ROT			
2019	Lemberger ¹⁹ Weingut Wöhrwag Württemberg	13.00	42.00
2018	Pràgal Verona ¹⁹ Tenuta Santa Maria Italien	13.00	42.00
2017	Corral de Campanas ¹⁹ Quinta de la Quietud Spanien	13.50	44.00



CHAMPAGNER

	0,75l
Perrier Jouët Grand Brut ¹⁹	99.00
Perrier Jouët Blason Rosé Brut ¹⁹	129.00
Perrier Jouët Grand Brut <i>Magnum</i> ¹⁹	159.00
Perrier Jouët Blason Rosé Brut <i>Magnum</i> ¹⁹	199.00
Moët & Chandon 2009 Dom Perignon ¹⁹	365.00
Krug Grande Cuvée Brut ¹⁹	390.00
Vincent Couche Rosé Desir Extra Brut ¹⁹	85.00
Vincent Couche Sélection Parcellaire Brut Nature ¹⁹	90.00



BIERE

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

MINERALWASSER

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



LIMONADEN

0,2 l

COCA COLA

Coca Cola ^{2,10,14,16}	3.80
Coca Cola Zero ^{2,10,11,14,16}	3.80
Fanta ^{2,6}	3.80
Mezzo Mix ^{2,14,16}	3.80
Sprite ⁶	3.80

THOMAS HENRY

Bitter Lemon ^{6,13,16}	4.20
Ginger Ale ^{2,16}	4.20
Spicy Ginger ¹⁶	4.20
Soda Water	4.20
Tonic Water ^{6,13,16}	4.20

FENTIMANS

Tonic Water ^{6,13,16}	4.50
--------------------------------	------

Monin Bitter ¹ , Orangensaft	4.80
---	------

San Bitter 0,1l ^{1,19}	4.80
--	------

Zitronengrassirup, Tonic Water ^{6,13,16}	4.80
---	------

SÄFTE UND NEKTARE

	0,2l
Ananassaft ⁶	4.00
Apfelsaft naturtrüb ⁶	4.00
Orangensaft	4.00
Roter Traubensaft	4.00
Tomatensaft	4.00
Maracujanektar ⁶	4.00
Schwarzer Johannisbeernektar	4.00
Rhabarbernektar	4.00
Cranberrynektar	4.00
Sauerkirschnektar	4.00

0,3l

Saftschorle	4.40
-------------	------

HEISSGETRÄNKE

Café Crème ¹⁴	3.50
Cappuccino ^{14,15,I}	4.20
Espresso ¹⁴	3.20
Doppelter Espresso ¹⁴	6.20
Latte Macchiato ^{14,15,I}	4.50
Kännchen Tee	4.80



SPEISEN

Täglich von 18:00 Uhr – 21:30 Uhr

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

UNSERE SOMMERSPEZIALITÄTEN

BRUSCHETTA (4 Stück) ^{12,19,AJ} <i>Tomate, Cantaloup Melone, Burrata, dunkler Balsamico</i>	14.00
ERBSEN - VELOUTÉ ^{3,5,6,GJ} <i>Gebratene Jakobsmuschel, Crème Fraîche, Pancetta</i>	11.50
SCHWEINEKOTELETT UNTER DER PINIENKRUSTE ^{AI,Q,X} <i>Pfifferling- Tomatengemüse, Pesto- Kartoffelstampf</i>	27.50
ASIATISCHES LIMONEN - HÄHNCHEN ^{A,H,V} <i>Hähnchenpraline, knackiges Gemüse, Duftreis, Koriander- Sesampesto</i>	26.50
GEFÜLLTE CALAMARI ^{19,A,G} <i>Lauwarmer Tomaten- Focacciasalat, geräuchertes Olivenöl, Taggiasca- Oliven</i>	28.50
HAUSGEMACHTE SOßEN ODER BEILAGEN ZUR WAHL FÜR SIE:	
<i>Mediterranes Grillgemüse</i>	6.50
<i>Cremiges Pfifferlingsrisotto</i> ¹	7.50
<i>Safran- Aioli</i> ^{U,X}	4.00
<i>Mango- Zwiebelchutney</i> ^{12,19}	4.00
<i>BBQ- Jus</i> ^{12,19,T,U}	6.50
<i>Kräuter- Zitronenbutter</i> ¹	3.50

VORSPEISEN

MARINIERTES RINDERFILETCARPACCIO ^{12,19,A,I}

*Trüffelcreme, gehobelter Parmesan,
Gartenkräuter, Brotchip*

19.00



SAISONALE GEMÜSEVARIATION ^{12,19,Q}

Avocado, Basilikumpesto

16.50

MARINIERTER THUNFISCH ^{12,19,H,U,X,Y}

*Miso- Mayonnaise, gegrillte Wassermelone,
Romana Salat, Fleischtomate*

18.50

SALATE

klein

groß



GEMISCHTE BLATTSALATE ^{12,19,U}

*Balsamicodressing, Kirschtomate, Gurke,
Radieschen, Gartenkresse*

9.00

11.50

CAESAR SALAD ^{2,6,19,A,T,U,X}

*Hausgemachtes Dressing, Romana Salat,
Croûtons, Parmesan*

10.50

13.50

ERGÄNZEN SIE IHREN SALAT:

Gegrillte Maispoularde

7.50

Sautierte Garnelen ^F

12.00



Marinierte Avocado

6.50

SUPPEN



SÜBKARTOFFEL - KOKOSSUPPE ^{12,19,R,H,T *}

Mango, Frühlingslauch

10.00

KRUSTENTIER - TOMATENESSENZ ^{12,19,F,T}

Flusskrebssalat, Basilikum

11.00

HAUSGEMACHTE PASTA & VEGETARISCH

TOMATENSPIGHELLI MIT BURRATA ^{12,19,A,I,X}
Halbgetrocknete Tomate, Basilikum 19.50

TRÜFFEL - TAGLIATELLE ^{AX}
Cremiges Eigelb, knusprige Schalotten, Pfifferlinge 20.50

FISCH

GEGRILLTES THUNFISCHSTEAK ^{12,19,I,F,R,Y}
Fruchtige Krustentiersoße, grüner Spargel, Mangoriso 30.50

SEEZUNGEN – RÖLLCHEN ^{3,5,6,A,I,X,Y}
Pecorinokruste, Erbse, hausgemachte Zitronen- Tagliatelle, Pancetta 37.00

FLEISCH

MARINIERTES RINDERHOCHRIFFE AUS DEM ROHR ^{12,19,I,T,U}
Süßkartoffel, grüner Spargel, Mini- Mais, Paprika- Zwiebelrelish 30.00

SCHWÄBISCHES ZWIEBELROSTBRATEN ^{12,19,A,I,T,X}
Jus, Gemüsegaritur, hausgemachte Spätzle 30.50

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN ^{12,19,A,I,U,X}
Kartoffel- Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone 28.50

RINDERFILET & GARNELE ^{12,19,F,I}
Krustentierschaum, grüner Spargel, Kräuterrisotto 38.00

DESSERT

JOGHURT – CRÈME BRÛLÉE ^{A,I,S,X}
Passionsfruchtsorbet, Amarettini, Pfirsich 9.00

BLAUBEERTARTE ^{A,H,I,X}
Sauerrahmeis, Cookie Crumble, Blaubeercreme 8.50

MANDEL – HIMBEERTÖRTCHEN ^{A,I,S,P,X}
Himbeersorbet, Pistazie, Himbeer- Lavendelgel 10.00

 VARIATION HAUSGEMACHTER FRUCHTSORBETS ^{6,10}
Frische Früchte, Fruchtgel 9.00

KÄSE

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
INTERNATIONALE KÄSEAUSWAHL VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN ^{12,19,I,K,U *} <i>Feigensenf, Früchte</i>	12.50	18.50

SNACKS

HAUSGEMACHTER BURGER ^{2,12,19,A,X}
*Rauchige Zwiebel- Honigsoße, Cheddarkäse, Salat, Tomate,
Gurke, Zwiebel, Cole Slaw, Pommes Frites* 17.50

CLUBSANDWICH ^{2,A,I,K,U}
*Maishähnchenbrust, Speck, Spiegelei, Käse, Schinken,
Salat, Tomate, Gurke, Cole Slaw, Pommes Frites* 17.50

HANDGEMACHTE MAULTASCHEN ^{12,19,A,I,U,X}
Rinderkraftbrühe, Zwiebelschmelze, Beilagensalat 18.50

CURRYWURST ^{6,9,I}
Hauseigene Currysoße, Pommes Frites 12.00

 Veganes Gericht

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

ZUSATZSTOFFE

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

ALLERGENE

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