

### 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 GinSpezialitäten sowie feine Edelbrände und fantasievolle
alkoholfreie Kreationen.

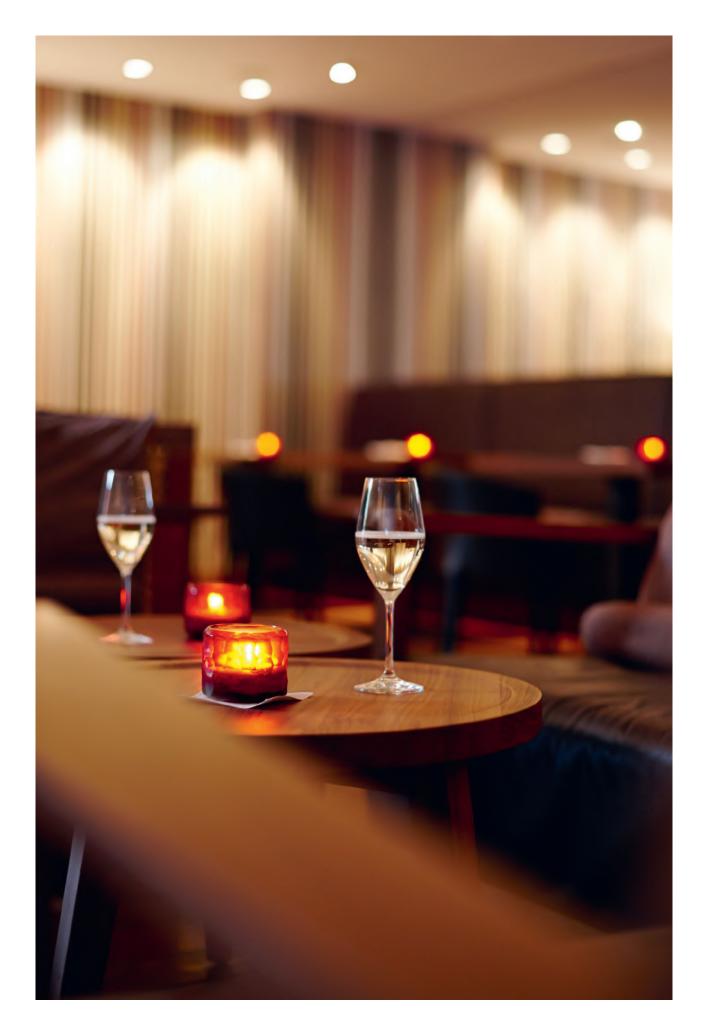
Für Ihr leibliches Wohl servieren wir Ihnen kulinarische Besonderheiten. Gerne stellen wir Ihnen eine Barkarte mit allen deklarierungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen zur Verfügung!

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



# **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
HEISSGETRÄNKE	41
SPEISEN	42





# **APERITIF COCKTAILS**

# Ihre Zeit zwischen Arbeit und Entspannung.

AMERICANO Süßer Wermut, Campari, Soda	10.50
BELLINI Pfirsichpüree, Pfirsichlikör, Prosecco	10.50
FINO & TONIC Fino Sherry, Tonic Water	9.50
LILLET VIVE Lillet Blanc, Tonic Water, Gurke, Minze	9.50
MARTINI SPRITZ Trockener Wermut, Crème de Cassis, Prosecco, Soda	9.50
MILANO SPRITZ Campari, Holunderblütensirup, Prosecco, Minze	10.50
RHABARBER LINER Gin, Ingwersirup, Rhabarbersirup, Limettensaft, Soda	10.50
VENEZIANO Aperol, Weißwein, Soda	8.50



# **KLASSISCHE APERITIFS**

RIESLING SEKT BRUT Weingut Klumpp, Baden	0,11	7.50
CHAMPAGNE RÉSERVE BRUT Paul Bara, Frankreich	0,11	14.50
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Soda Die beiden Barbieris Silvio und Luigi entwickelten den Aperitifdrink "Aperol" 1919 exklusiv für die international Messe von Padua.	le	8.50
CAMPARI mit Orangensaft, Maracujanektar, Tonic Water oder Soda	ı	8.50
HUGO Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze Den ersten "Hugo" mixte wohl der Barkeeper Roland Gr im Herbst 2005. Einen "Holdirinha" gab es aber bereits a Sommer 2003 von dem Journalisten und Kochbuchautor Hans Gerlach. Wer den Cocktail zuerst kreierte bleibt um	im	8.50
MARTINI Extra Dry, Bianco, Rosé oder Rosso		7.00
PASTIS		4 cl
Pastis 51		8.50
Pernod Paris		8.50
Ricard		8.50



# **DIGESTIF COCKTAILS**

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



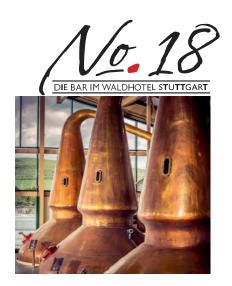


### WHISK(E)Y

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)

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

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

<u>Blended Whisky:</u> Mischung aus verschieden Malt Whiskys oder aus Malt & Grain Whisky.

### AMERIKANISCHE WHISKEY STILE

<u>Bourbon/Tennessee:</u> 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.



# WHISK(E)Y COCKTAILS

MANHATTAN Rye Whiskey, süßer Wermut, Angostura	12.50
MINT JULEP Bourbon Whiskey, Zuckersirup Minze	11.00
MINT SMASH Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup, Minze	12.00
OLD FASHIONED  Bourbon Whiskey, Zucker, Angostura	11.50
WHISKEY SOUR Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup	12.00
DEUTSCHLAND	
DEUTSCHLAND	4 cl
DEUTSCHLAND  AltEnderle Neccarus 15 Jahre Portweinfass	<i>4 cl</i> 17.00
AltEnderle Neccarus 15 Jahre Portweinfass	17.00
AltEnderle Neccarus 15 Jahre Portweinfass AltEnderle Neccarus 18 Jahre	17.00 21.00
AltEnderle Neccarus 15 Jahre Portweinfass AltEnderle Neccarus 18 Jahre AltEnderle Terrador Fassstärke	17.00 21.00 17.00
AltEnderle Neccarus 15 Jahre Portweinfass AltEnderle Neccarus 18 Jahre AltEnderle Terrador Fassstärke Finch Classic 5 Jahre	17.00 21.00 17.00 12.00
AltEnderle Neccarus 15 Jahre Portweinfass  AltEnderle Neccarus 18 Jahre  AltEnderle Terrador Fassstärke  Finch Classic 5 Jahre  Finch Single Malt Sherryfass	17.00 21.00 17.00 12.00 12.00



# **SCHOTTLAND**

HIGHLANDS	4 cl
AnCnoc 12 Years	14.00
Balvenie Double Wood 17 Years	17.00
Balvenie Single Malt 15 Years Sherry Cask	17.00
Balvenie Single Malt 21 Years Port Cask	23.00
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	12.00
The Dalmore 15 Years	14.00
ISLAY	4 cl
Ardberg 10 Years	12.00
Ardberg Uigeadail Single Malt	12.00
Bowmore 18 Years	14.00
Laphroaig Malt 10 Years	10.50
Lagavulin 16 Years	12.00

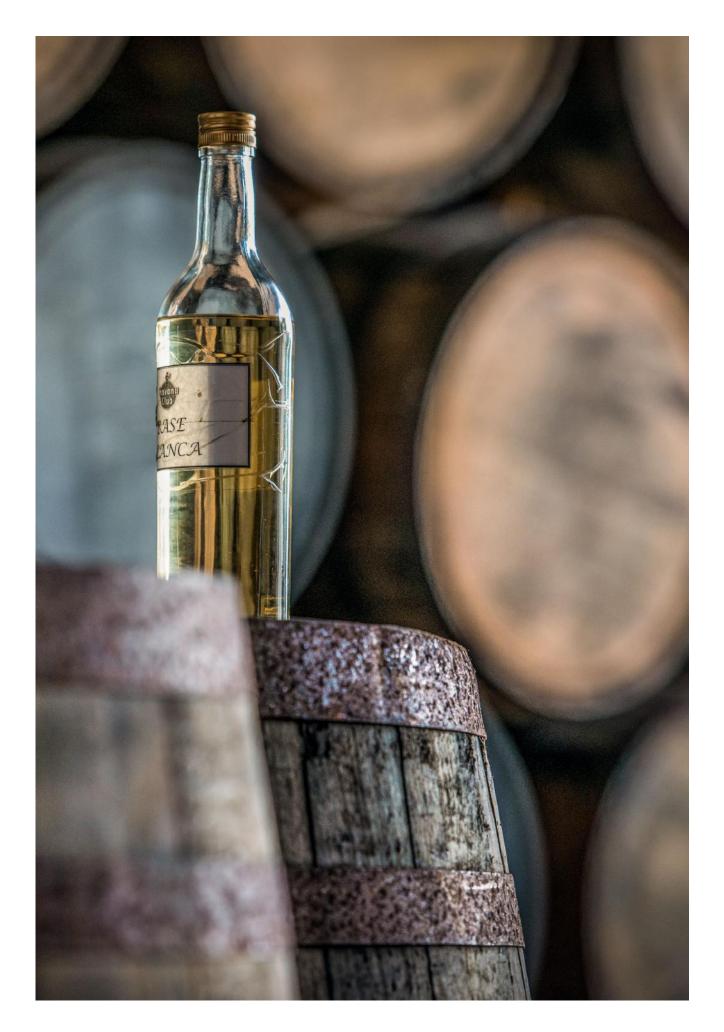


ISLANDS	4 cl
Scapa Skiren	12.00
Springbank 10 Years	10.50
Talisker 10 Years	10.50
Talisker Single Malt 2008	21.00
LOWLANDS	4 cl
Glengoyne 18 Years	14.00
SPEYSIDE	4 cl
Aberlour A'Bunadh Batch 63	14.00
Knockando 12 Years	9.50
Longmorn Distillers's Choice	14.00
Strathisla 12 Years	12.00
The Glenlivet 15 Years	9.50
The Glenlivet 18 Years	12.00
The Glenlivet Nadurra Oloroso	12.00
SCOTCH BLENDED	4 cl
Chivas Regal 12 Years	9.50
Johnnie Walker Black Label	9.50
Shackleton	17.00
The Famous Grouse	8.50



# IRLAND

	4 cl
Connemara Peated Irish Single Malt	9.50
John Jameson	8.50
Midleton Very Rare 2015	17.00
Midleton Vintage Release 2018	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	4 cl
Bulleit Bourbon	9.50
Bulleit Rye	10.50
Maker's Mark Bourbon	9.50
Woodford Reserve Bourbon	10.50
TENNESSEE	4 cl
Jack Daniel's	8.50
JAPAN	4 cl
Nikka Whisky from the Barrel	12.00
WINKA WITISKY HOTH THE DATTET	12.00



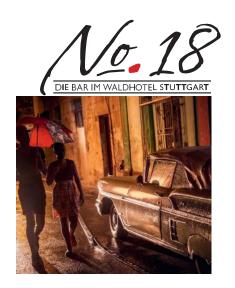


### R(H)UM / RON

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



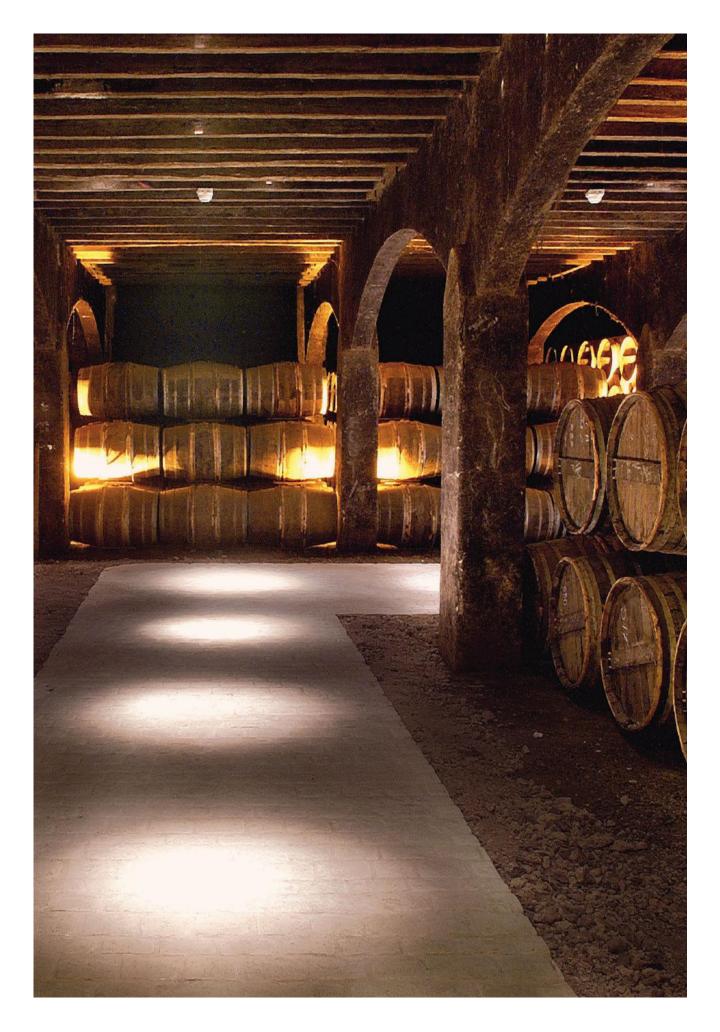
# DEUTSCHLAND

	4 cl
AltEnderle Memory of the World	14.00
DOMINIKANISCHE REPUBLIK	
	4 cl
Matusalem Gran Reserva 15	9.50
FIJI	
	4 cl
Marama Spiced Fijian Rum	9.50
GUATEMALA	
	4 cl
Ron Zacapa Centenario 23	12.00
Ron Zacapa Centenario XO	17.00
JAMAIKA	
	4 cl
Appleton Estate 12	11.00



# KUBA

KODA	4 cl
Havana Club 3 Años	8.50
Havana Club 7 Años	9.50
Havana Club Seleccion de Maestro	12.00
MARTINIQUE	
	4 cl
Clément Rhum Ambre Agricole	9.50
Clément Rhum VSOP	10.50
PANAMA	
	4 cl
Abuelo 12 Años	10.50
PERU	4 1
	4 cl
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.

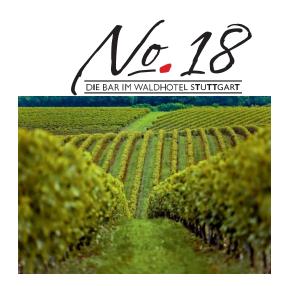
Mittlerweile ist Cognac der Inbegriff französischer Lebensart und Kultur. Sechs Crus (Lagen) bilden die Region und jedes Crus hat seinen eigenen Charakter. Fine Champagne darf darüber hinaus nur aus dem Crus der Grand Champagne (mindestens 50 %) und der Petite Champagne, den beiden Grand Crus des Cognacs, 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 Brandy, Crème de Cacao braun, Sahne, Muskatnuss	12.00
Brandy, Creme de Cacao braan, Sanne, Muskamuss	12.00
HORSE'S NECK	12.00
Cognac, Ginger Ale, Angostura	13.00
SIDECAR	
Cognac, Orangenlikör, Zitronensaft	13.50
COGNAC	
COGNAC	4 cl
Honnoccy V S O D	12.00
Hennessy V.S.O.P	12.00
Hennessy X.O.	21.00
Martell Cordon Bleu	17.00
Remy Martin V.S.O.P	10.50
Remy Martin X.O.	21.00
ARMAGNIAG	
ARMAGNAC	4 cl
Das Assassas Bassas C. Larvas d	0.50
Bas Armagnac Baron G. Legrand	9.50
BRANDY	
	4 cl
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**

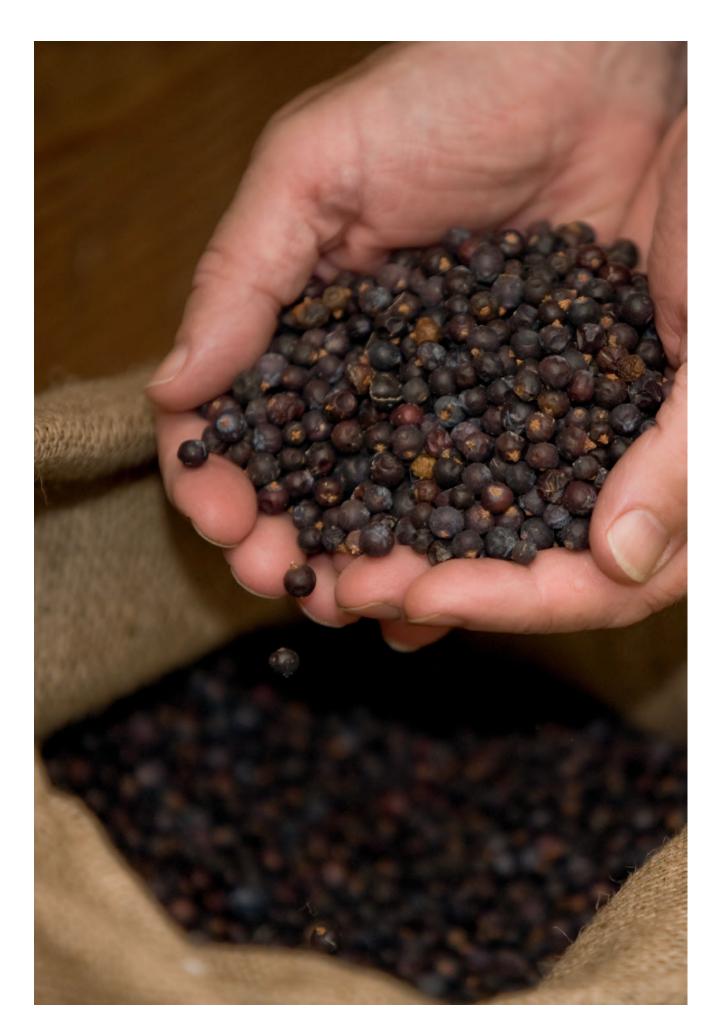
Portwein, kurz Port, ist ein süßer Südwein, dessen Alkoholgehalt (ähnlich wie bei Sherry) während der Fermentation erhöht wurde. Er stammt aus einem genau festgelegten Gebiet im nordportugiesischen Douro-Tal. Der Weinanbau in dieser Region reicht bis in die Jungsteinzeit zurück, gewann aber erst durch 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 Fino Sherry, trockener Wermut, Orange Bitter	10.50
ESPINA Fino Sherry, Southern Comfort, Limettensaft, Orange Bitter	10.50
TUXEDO COCKTAIL Fino Sherry, Gin, Orange Bitter	10.50
SHERRY	4 -1
	4 cl
Emilio Lustau Fino Jarana, sehr trocken	8.50
Emilio Lustau Manzanilla Papirusa, sehr trocken	8.50
Emilio Lustau Palo Cortado Peninsula, trocken	9.50
Emilio Lustau Amontillado Los Arcos, mittelsüß 8.50	
Emilio Lustau Pedro Ximenez San Emilio, süß 9	
PORTWEIN	
FORTWEIN	4 cl
Ramos Pinto RP 10, Tawny 10 Jahre	9.50
Ramos Pinto RP 20, Tawny 20 Jahre	12.00
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  Gin, trockener Wermut, Olive	10.50
GIMLET Gin, Lime Juice, Limettensaft	11.00
GIN FIZZ Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	11.00
LONDON BUCK Gin, Zitronensaft, Holunderblütensirup, Ginger Ale	11.00
NEGRONI Gin, Campari, süßer Wermut	11.00
TANGERINE 18 Gin, Mandarinensirup, Limettensaft, Soda	12.50



# **DEUTSCHLAND**

	4 cl
AltEnderle 4 Geckos Gin Legong	12.00
AltEnderle 4 Geckos Gin, fassgelagert	14.00
Ferdinand's	10.50
Gin Sul	12.00
Ginstr	10.50
Monkey 47	12.00
Monkey 47 Sloe Gin	12.00

### **ENGLAND**

	4 cl
Beefeater	8.50
Beefeater Borrough's Reserve, Barrel Aged	14.00
Bombay Sapphire	8.50
Star of Bombay	10.50
Plymouth Navy Strength	10.50
Sipsmith	10.50
Tanqueray Ten	9.50



### **FINNLAND**

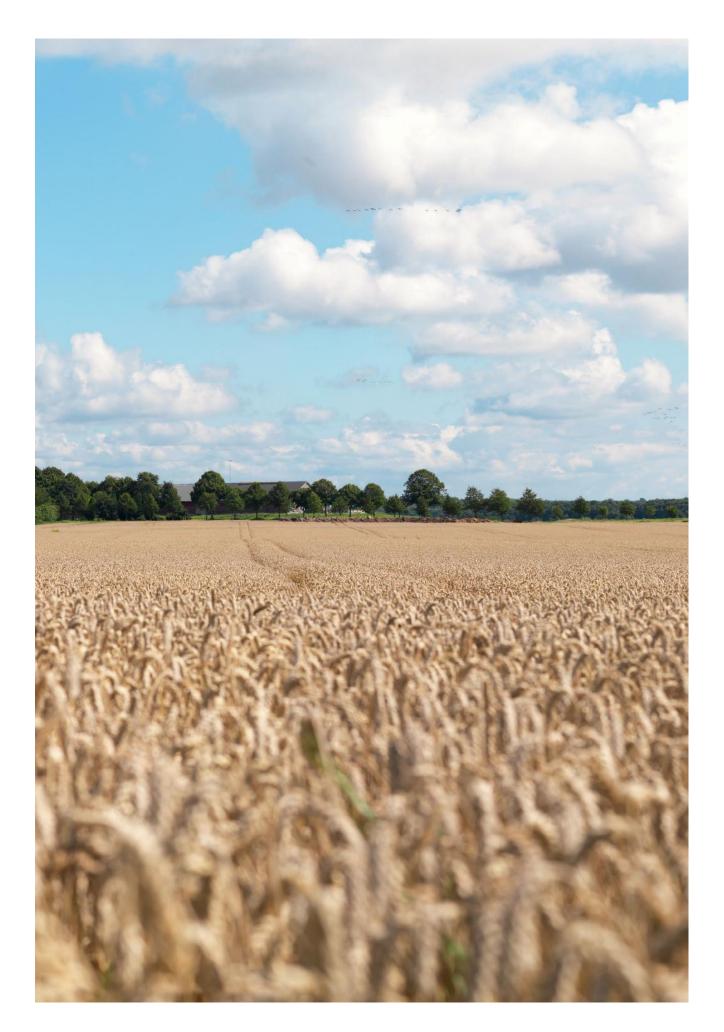
Kyrö Napue 10.50
Kyrö Koskue fassgelagert 12.00

SCHOTTLAND

4 cl
Hendrick's 10.50
The Botanist 10.50

SPANIEN

4 cl
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 ver- suchten, den besten Wodka zu Hause herzustellen und ihn mit verschiedenen Geschmacksstoffen wie Kräutern und Beeren anzureichern. Mitte des 16. Jahr- hunderts 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 Zu- taten 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.

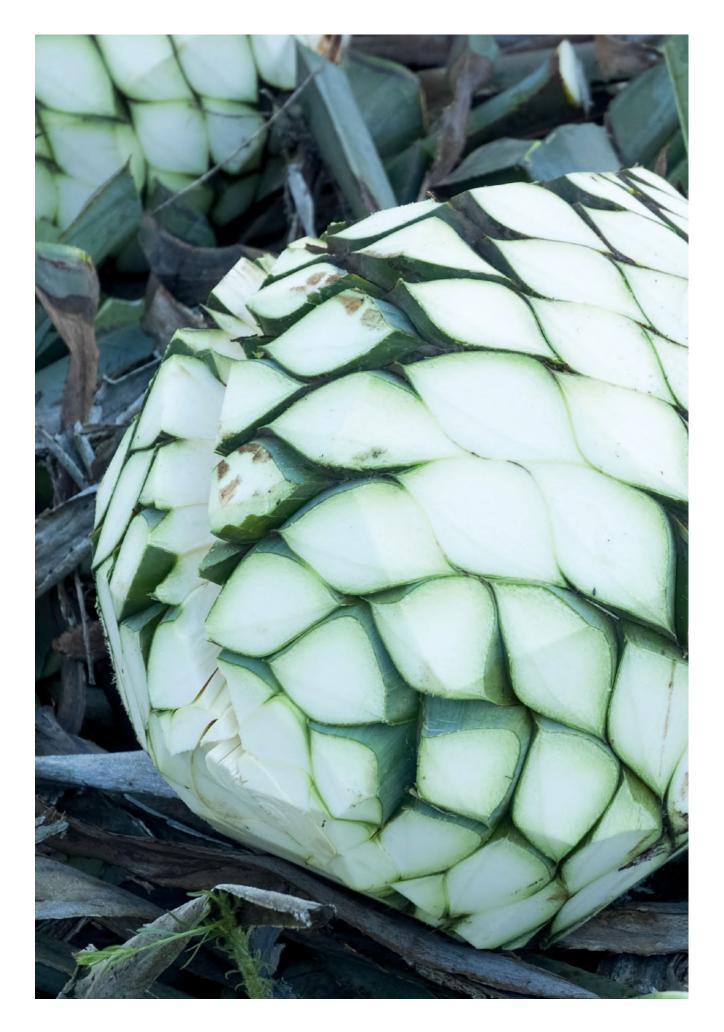
#### WODKA COCKTAILS

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



# **DEUTSCHLAND**

	4 cl
Freimut Wodka	11.00
	RANKREICH
1	4 cl
Grey Goose	10.50
·	
N	IEDERLANDE 4 cl
Ketel One	8.50
	POLEN 4 cl
Belvedere	10.50
belvedere	10.50
	RUSSLAND 4 cl
-1	
Beluga Noble	10.50
;	SCHWEDEN
	4 cl
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 aus- schließlich 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 Tequila Reposado, Aperol, Kirschlikör, Zitronensaft	12.00
EL ROBLE 18 Tequila Blanco, Limettensaft, Zuckersirup, Zitronenlimonade	12.00
MARGARITA Tequila Blanco, Orangenlikör, Limettensaft	12.50
TEQUILA SUNRISE  Tequila Blanco, Orangensaft, Grenadine	11.00
TEQUILA	4 cl
Jose Cuervo Especial Reposado	9.50
Olmeca Blanco	9.50
Olmeca Altos Reposado	9.50



## LIKÖRE

	4 cl
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
A	AQUAVIT
Linia	4 cl
Linie	8.50
Malteserkreuz	8.50



### **BITTER**

	BITTER	4 cl
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
		2 cl
Underberg		7.50
	GRAPPA	4 cl
Nonino il Merlot		9.50
Nonino lo Chardonnay		10.50
Nonino Uvabianca		10.50
	CALVADOS	
	CALVADOS	4 cl
Château du Breuil 15 Jahre		12.00



## OBSTBRÄNDE

ZIMMERLE	2 cl
Stuttgarter Gaishirtle (Birnenbrand)	8.50
ALT ENDERLE	2 cl
Alter Pflaumenbrand	12.50
Altes Sauerkirschwasser	12.50
Aprikosenbrand	10.50
Quittenbrand	10.50
Schlehenbrand	14.50
Diese Obstbrände enthalten einen Anteil Fruchtauszug:	
Himbeer Quinta Essentia	9.50
Kirsch Quinta Essentia	9.50
Quitte Quinta Essentia	9.50
Holunderblüten-Gin Likör	9.50



# ALKOHOLFREIE COCKTAILS UND LONGDRINKS

BABY KION 18 Ingwer, Limettensaft, Zuckersirup, Verjus, Granatapfel	11.00
IPANEMA Limette, Brauner Rohrzucker, Ginger Ale	10.50
MANGO NO.5 18  Mangosirup, Limettensaft, Bitter Lemon, Grenadinesirup	10.00
MONIN BITTER mit Orangensaft	7.50
RED RUNNER 18 San Bitter, Rosé Grapefruitsaft, Limettensaft, Grenadinesirup	9.50
VIRGIN COLADA Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Sahne	10.00
VIRGIN MOJITO Minze, Weißer Rohrzucker, Limettensaft, Spicy Ginger Beer	10.50



## WEINE

	WEISSWEIN	0,21	0,751
2020	GRAUBURGUNDER Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz	11.00	35.00
2020	SAUVIGNON BLANC "STEINWIEGE" Weingut Schnaitmann, Württemberg	14.50	45.00
2020	RIESLING "GROßHEPPACHER STEINGRÜBLE" Kabinett, fruchtig Weingut Bernhard Ellwanger, Württemberg	12.00	39.00
	ROSÉWEIN	0,21	0,751
2020	M ROSÉ Minuty, Provence	13.50	44.00
	ROTWEIN	0,21	0,751
2019	LEMBERGER Weingut Wöhrwag, Württemberg	13.00	42.00
2019	PRÀGAL VERONA Tenuta Santa Maria, Italien	13.00	42.00
2018	CORRAL DE CAMPANAS Quinta de la Quietud, Spanien	14.50	45.00



#### **CHAMPAGNER**

	1,501	0,751
GRAND BRUT Perrier Jouët, Vallée de la Marne	199.00	99.00
BLASON ROSÉ BRUT Perrier Jouët, Vallée de la Marne	250.00	129.00
BLANC DE BLANCS Perrier Jouët, Vallée de la Marne		135.00
ROSÉ "DÉSIR" Vincent Couche, Côte de Bar		85.00
"SÉLECTION PARCELLAIRE" Vincent Couche, Côte de Bar		90.00
RÉSERVE BRUT Paul Bara, Montagne de Reims		99.00
2009 DOM PERIGNON Moët & Chandon, Vallée de la Marne		365.00
GRANDE CUVÉE BRUT  Krug, Montagne de Reims		390.00



### **BIERE**

Rothaus PIIs	0,31	4.80
Rothaus PIIs Alkoholfrei	0,31	4.80
Radler	0,31	4.80
Rothaus Hefeweizen	0,51	5.80
Rothaus Hefeweizen Alkoholfrei	0,51	5.80
Rothaus Hefeweizen Alkoholfrei Paulaner Weißbier Dunkel	0,5l 0,5l	5.80 5.80

## MINERALWASSER

Teinacher Classic / Medium / Still	0,251	4.00
Teinacher Classic / Medium / Still	0,51	7.20
Teinacher Classic / Medium / Still	0,751	8.50
St. Leonards Quelle Still	1,01	10.00



#### LIMONADEN

COCA COLA		
Coca Cola	0,21	4.00
Coca Cola Zero	0,21	4.00
Fanta	0,21	4.00
Sprite	0,21	4.00
Mezzo Mix	0,21	4.00
THOMAS HENRY		
Bitter Lemon	0,21	4.50
Ginger Ale	0,21	4.50
Spicy Ginger Beer	0,21	4.50
Soda Water	0,21	4.50
Tonic Water	0,21	4.50
FEVERTREE		
Premium Indian Tonic Water	0,21	5.00
SAN PELLEGRINO		
San Bitter	0,0981	4.80



### SÄFTE UND NEKTARE VON VAIHINGER

Ananassaft	0,21	4.20
Naturtrüber Apfelsaft	0,21	4.20
Orangensaft	0,21	4.20
Roter Traubensaft	0,21	4.20
Maracujanektar	0,21	4.20
Schwarzer Johannisbeernektar	0,21	4.20
Rhabarbernektar	0,21	4.20
Sauerkirschnektar	0,21	4.20
Cranberrynektar	0,21	4.20
Tomatensaft	0,21	4.20
Saftschorle	0,31	5.00
HEISSGETRÄNKE		
Café Crème		3.80
Cappuccino		4.50
Espresso		3.50
Doppelter Espresso		6.50
Latte Macchiato		4.80
Kännchen Tee von Ronnefeldt		6.00



#### **SPEISEN**

Täglich von 18:00 Uhr – 21:30 Uhr
\* Diese Gerichte servieren wir Ihnen gerne auch nach 21:30 Uhr.

### UNSERE FRÜHLINGSSPEZIALITÄTEN

#### **VORSPEISEN & SUPPE**

LACHSCARPACCIO Bärlauchvinaigrette, Spargelsalat, Grapefruit	19.00
SPARGEL-BROTSALAT Sautiertes Lachsfilet, Kirschtomate, Bärlauch	19.00
SPARGEL-YUZU-CREMESUPPE * Konfierte Kirschtomate, Basilikumöl, Nuss Crunch	11.00
HAUPTGÄNGE	
DEUTSCHER STANGENSPARGEL 250g Neue Kartoffeln und Kräuterflädle, geklärte Butter oder Sauce Hollandaise	24.00
FÜR SIE ZUM SPARGEL ZUR WAHL: Regionale Schinkenauswahl der Metzgerei Fritz aus Eisenbach 150g Kleines Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 100g Gebratenes Lachsfilet 150g Kleines Rinderfilet 150g	10.00 12.50 14.00 22.00
SPARGELRISOTTO  Tomatensugo, Parmesancracker, Bärlauchvelouté	21.00



## **VORSPEISEN**

WILDKRÄUTERSALAT Himbeerdressing, Büffelmozzarella, Rauchmandeln, Foca	ecciachip	18.50
RINDERFILET TATAKI Teriyaki, eingelegter Pak Choi, Mango, Avocado		20.50
SUPPE		
ASIATISCHE KOKOS-MISOSUPPE  Eingelegte rote Zwiebeln, Enoki-Pilze, Pak Choi		11.00
OCHSENSCHWANZBOUILLON Wurzelgemüse, getrüffelter Ochsenschwanztortellini		10.00
SALATE		
	klein	groß
GEMISCHTE BLATTSALATE  Balsamicodressing, Kirschtomate, Gurke,  Radieschen, Gartenkresse	9.50	12.50
CAESAR SALAD Hausgemachtes Dressing, Romana Salat, Croûtons, Parmesan	11.50	14.50
ERGÄNZEN SIE IHREN SALAT:		
Gegrillte Maishähnchenbrust Gebratenes Lachsfilet Gebratene Waldpilze		8.00 14.00 6.50



## **SNACKS**

HAUSGEMACHTER BURGER Rauchige Zwiebel-Honigsoße, Cheddarkäse, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Cole Slaw, Pommes Frites	19.50
CLUBSANDWICH Maishähnchenbrust, Speck, Spiegelei, Käse, Schinken, Salat, Tomate, Gurke, Cole Slaw, Pommes Frites	18.50
FALAFEL BOWL Passionsfruchtdresing, Falafel, Jasminreis, Blattsalate, Mango, Avocado, Beete, Cashewkerne	16.50
HANDGEMACHTE MAULTASCHEN Rinderkraftbrühe, Zwiebelschmelze, Beilagensalat	18.50
CURRYWURST Hauseigene Currysoße, Pommes Frites	13.50



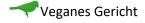
### **VEGETARISCH**

HAUSGEMACHTE TAGLIARINI Salbeibutter, bunte Tomaten, Taggiasca Oliven, alter Balsamico	20.50
INDISCHES LINSENCURRY  Geschmorter Spitzkohl, gelbe Beete, Mango-Lassi, Cashewkerne	22.50
FISCH	
STEINBUTTFILET UNTER DER KARTOFFELKRUSTE Sauce Hollandaise, Kartoffelpüree, pochiertes Bio-Ei, sautierter Babyspinat	36.50
GEGRILLTER SEETEUFEL Passionsfruchtsud, Mini-Möhrchen, Kokoskraut	39.50
FLEISCH	
SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN  Jus, Gemüsegarnitur, hausgemachte Spätzle	32.50
WIENER SCHNITZEL VOM KALBRÜCKEN Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone	29.50
RINDERFILET Butterjus, Pancetta, grüner Spargel, Bamberger Hörnchen	39.50



#### **DESSERT**

GEBRANNTE ZIEGENFRISCHKÄSETARTE Rhabarber, Himbeer-Balsamicosorbet		9.50
DUETT VON SCHOKOLADE UND ERDBEEREN Nougateis, Kakaosponge, Knusper-Brownie		10.00
SCHWARZWÄLDER KIRSCHROULADE Sauerkirschsorbet, Kirschwasser, Bitterkuvertüre		9.50
✓ VARIATION HAUSGEMACHTER FRUCHTSORBETS Frische Früchte, Fruchtgel		9.00
KÄSE		
TO ISE	klein	groß
INTERNATIONALE ROHMILCHKÄSEAUSWAHL VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN *		
Feigensenf, Früchte	13.50	19.50



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 Speisenkarte einsehen. Grundsätzlich können alle unseren hausgemachten Eisund 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.