MANGOLD
BAR

INHALTSVERZEICHNIS

Begrüßung	2
Mangold	3
Signature Drinks	3
Mangold Martini Cocktails	4
Der heilige Gral	5
Gin	6/7
Gin Cocktails	7
Wodka	8/9
Wodka Cocktails	9
Rum	10/11
Rum Cocktails	11
Tequila & Mescal	12/13
Tequila & Mescal Cocktails	13
Whisky	14/17
The Dalmore Tasting	15
Whisky Sour / Boston Sour / Whisky Cocktails	16
Champagner	18
Champagner Cocktails / Champagner / Prosecco / Cremant	19
Craft-Beer	20
Spritz	21
Highballs	22
Alkoholfreie Cocktails / Drinks for Drivers	23
Aus aller Welt	24
Weiß-, Rot-, Roséwein / Softgetränke / Bier / Heißgetränke	25
Barfood	26

BAR MANGOLD

Gedämpftes Licht, private nächtliche Feierlichkeiten und zufällige Begegnungen, die Bar Mangold im Gastwerk Hotel ist eine Welt für sich, ein wunderbarer Ort zum Wohlfühlen und Verweilen.

Geschüttelt und nicht gerührt ist das Motto des Abends.
Wir nehmen Sie mit auf eine Reise, wobei das größte Ziel darin liegt. den perfekten Drink für Sie zu finden.

Aus Erfahrung neigen wir dazu, nachts hier jedes Zeitgefühl zu verlieren. Umhüllt von einem Mix aus elektronischen Klängen immer im richtigen Takt.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Bar Mangold Team

„I CAN DREAM WITH THE LIGHTS ON“

- Gordon

SIGNATURE DRINKS

Was bedeutet eigentlich „Signature“? Der englische Begriff bedeutet übersetzt „Unterschrift“. Jedes Teammitglied unserer Bar Mangold hat seine eigene Unterschrift und somit auch seine ganz eigene Art wie mit dem Begriff Cocktail umgegangen wird.

Hier stellt sich jedes Teammitglied mit dem eigenen Drink vor und ganz sicherlich gibt es auch immer eine kleine Geschichte zu diesem Drink. Lassen Sie sich keinen davon entgehen...

Connection (von Gordon) **15,50 €**
Havana 7 Jahre / hausgemachter Cola-Sirup / Angostura Bitter / Limetten Espuma

Proud Cherry (von Nadine) **14,50 €**
Woodford Bourbon / Faude Kirschbrand / Zuckerwürfel / Schokoladenbitter

„wat mutt dat mutt“ (von Jean Philippe) **16,50 €**
Remy Martin VSOP / Ricard / Mandel / Pychyaud´s Bitter / frischer Zitronensaft / frische Minze

Havin (von Deniz) **19,50 €**
Brockmans / Chambord / frischer Zitronensaft / Rohrzucker / frische Brombeeren / Champagner

Batavia 1999 (von Ferry) **14,50 €**
Bovens Arrak / frischer Limettensaft / Agavendicksaft / Primitivo / Eiweiß

MANGOLD MARTINI COCKTAILS

Einfach und komplex zugleich – ebenso filigran und wuchtig. Frisch und leicht, aber auch gefährlich und hoch alkoholisch.

Viele dieser scheinbaren Gegensätze lassen sich in dem wohl bekanntesten Drink der Welt finden. Der König der Cocktails, wie ihn viele nennen und Abbild eines genießerischen Selbstverständnisses. Kalt, kurz und brillant. All diese Attribute treffen fantastisch auf diese liquide Legende zu: den Martini Cocktail. Eine Frage sei noch zu beantworten „shaken not stirred"!

„I have already referred to the Martini as the most perfect of aperitif cocktails. Unfortunately, however, the average Martini served either at home or over a bar is anything but perfect."

- 1948 , David Augustus Embury

Mangold Vodka Martini **17,50 €**
Absolut Elyx / Lillet Grand Reserve / Amalfi Zitrone / gefrorene Steine

Mangold Gin Martini **17,50 €**
Gin Mare / Lillet Grand Reserve / La Gigante / Arbequina Olivenöl / gefrorene Steine

Mangold Perfect Match Martini **16,50 €**
Tanqueray No. 10 / Grey Goose / Lillet Grand Reserve / Amalfi Zitrone / gefrorene Steine

Mangold Chocolate Martini **17,50 €**
Mozart Chocolate Vodka / Chocolate Cru Liqueur / Lillet Grand Reserve / hausgemachte gefrorene Schokoladenpraline

DER HEILIGE GRAL

In der Artus-Sage ist der Heilige Gral ein Gefäß, das in der unzugänglichen Gralsburg bewacht wird. Wer aus ihm trinkt, so heißt es, lebe in ewiger Jugend und Glückseligkeit.

Ähnliches sagt man über den Genuss von Gin & Tonic. Bereiten Sie sich auf eine Aromenvielfalt der besonderen Art vor. Jeder Gin lebt von seiner eigenen Zusammenstellung an Zutaten, diese werden von uns aufgefangen und in dem Drink „Heiliger Gral“ wieder gegeben. Sie haben die Wahl...

Kräuter **17,50 €**
Gin Mare / Tonic / frischer Rosmarin, Basilikum, Thymian / La Gigante Olive

Zitrus **17,50 €**
Tanqueray No. 10 / Dry Tonic / Orangen-, Zitronen- und Grapefruitschale / Kamille

Fruchtig **16,50 €**
Erdbeer Sous-vide Bombay Sapphire / Cherry Blossom Tonic / frische Erdbeeren, Himbeere, Brombeere / getrockneter Wacholder

Würzig **16,50 €**
Roku Gin / Tonic / getrocknete Paprika / getrocknete Tomaten / frische Kapern

Stark **18,50 €**
Elephant Strength Gin / Dry Tonic / frischer Apfel / Zimtstange / Orangenschale

GIN

Die Geschichte des Gins beginnt schon Jahrhunderte vor dem Mittelalter, entscheidend ist hierbei Dr. Francois de la Boë für seine Namensgebung. Der Doktor stieß bei seinen Nachforschungen auf die altbekannte Praxis, Alkohol mit Wacholder zu mischen.

Jenes Experiment wurde schon rund 1.000 Jahre nach Christi Geburt in der Schule von Salerno durchgeführt und erschien ihm vielversprechend, da Wacholder für seine Wirkung bekannt war. Der Arzt nahm sich dem Alkohol-Wacholder-Gemisch an und entwickelte es weiter, indem er andere pflanzliche Zutaten beigab – der Vorläufer für die heutigen Botanicals, zu denen vor allem Koriander gehört.

Der Forscher feilte an seiner Kreation, taufte sie auf den Namen Genever und gab sie ab Mitte des 17. Jahrhunderts an seine Patienten aus, um deren Magenbeschwerden und Nierenerkrankungen zu bekämpfen. Damit brachte er einen Stein ins Rollen, denn sein cleveres Heilmittel wurde eher aufgrund seines leckeren Geschmacks als aufgrund seines medizinischen Effekts geschätzt. Die Patienten ebneten den Weg dafür, dass der Genever – alternative Schreibweise Jenever – zum beliebten Genussmittel in Holland wurde. Dies war die Geburtsstunde in der Gin Geschichte.

GIN COCKTAILS

Nightcrawler **16,00 €**
Tonka / Kaffeelikör / Espresso / Schokoladen-Bitter / Rohrzucker

Curious **15,50 €**
Hendrick's / Faude Gurkengeist / frischer Zitronensaft / Rohrzucker / Gurkenbitter / Eiweiß / Soda

Martinez **17,50 €**
Ransom Old Tom / Luxardo Marashino / Cocchi Vermouth Di Torino / Angostura Bitter

Clover Club **13,00 €**
Tanqueray No. 10 / frischer Zitronensaft / Himbeerzucker / frische Himbeeren / Eiweiß

Richmond **14,00 €**
Tanqueray Rangpur / hausgemachter Limettencordial / frische Minze / Limetten Oleo

Bramble 2.0 (Frozen) **15,50 €**
Brockmans / frischer Zitronensaft / frische Brombeeren / Creme de Mure / Rohrzucker

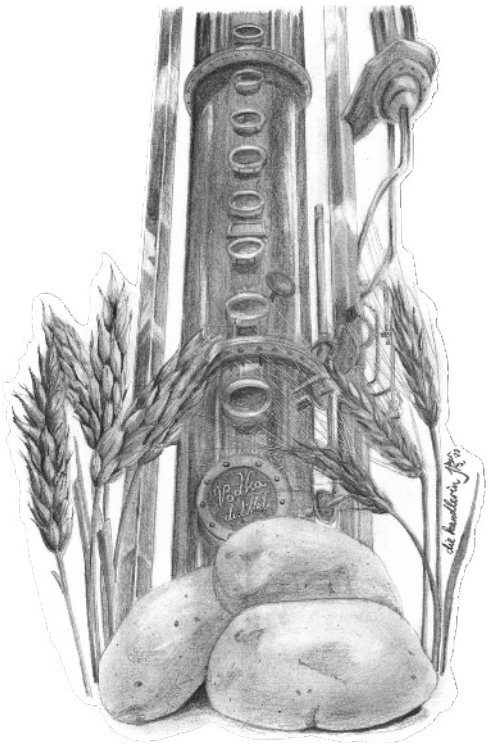
Contessa (Barrel Aged) **15,50 €**
Tanqueray No. 10 / Aperol / Cocchi Vermouth di Torino / Orangenblütenwasser

Albermarle **13,50 €**
Tanqueray No. 10 / frischer Zitronensaft / Rohrzucker / frische Himbeeren / Thomas Henry Soda

Corpse Reviver No. 2 **12,50 €**
Tanqueray No. 10 / Cointreau / Lillet Blanc / frischer Zitronensaft / Absinth

GIN 4 cl

Deutschland		
Tonka	(47 % vol)	12,00 €
Gin Sul	(43% vol.)	12,50 €
Monkey 47	(47% vol.)	12,50 €
Windspiel	(47% vol.)	14,00 €
Elephant Strength	(57% vol.)	15,00 €
The Illusionist	(45% vol.)	13,50 €
Schottland		
Hendrick's	(44% vol.)	10,00 €
The Botanist	(46% vol.)	10,00 €
Niederlande		
London No.3 Gin	(46% vol.)	10,00 €
Bobbys Schiedam Jenever	(38% vol.)	10,00 €
Spanien		
Gin Mare	(42,7% vol.)	11,00 €
Gin Mare Capri	(42,7% vol.)	13,00 €
Gin RAW	(42,3% vol.)	11,50 €
Großbritannien		
Oxley	(47% vol.)	10,50 €
Bombay Premier Cru Murcian	(47% vol.)	10,00 €
Brockmans	(40% vol.)	10,50 €
Martin Miller's Westbourne Strength	(45,2% vol.)	10,50 €
Tanqueray No. 10	(47,3% vol.)	10,00 €
Tanqueray Rangpur	(41,3% vol.)	9,50 €
Hepple Gin	(45% vol.)	11,00 €
Beefeater Crown Jewel	(50% vol.)	18,00 €
Sipsmith Strawberry Smash	(40% vol.)	10,50 €
Japan		
KiNoBi Gin	(43% vol.)	12,50 €
Nikka Coffee	(47% vol.)	10,50 €
Roku Gin	(43% vol.)	10,00 €
Amerika		
Brooklyn Gin	(40% vol.)	12,50 €
Ransom Old Tom	(44% vol.)	15,50 €



WODKA

Die ersten schriftlichen Aufzeichnungen für die Herstellung von Wodka stammen aus dem Jahr 1405 aus Polen. In Sandomierz genau wurde der erste Wodka mittels eines traditionellen Destillationsverfahrens hergestellt, das bis heute in Polen noch Anwendung findet. Der ursprüngliche Wodka im Mittelalter hatte nur eine Alkoholkonzentration von 25% und wurde ausschließlich als medizinisches Mittel eingesetzt.

Traditionell wird und wurde Wodka in kleinen Brennblasen hergestellt. Diese kleinen Apparaturen sind jedoch nicht für die Herstellung in industriellem Maßstab geeignet. Wodka wird daher heutzutage überwiegend in einem kontinuierlichen Brennvorgang in sogenannten Column Stills destilliert. Die kontinuierliche Destillation, auch Säulendestillation genannt, ist eine Erfindung des 19. Jahrhunderts. Die gängigsten Rohstoffe für Wodka sind Weizen, Roggen und Kartoffeln aber auch ein Blend aus allen drei ist möglich.

WODKA COCKTAILS

Moscow Mule **14,00 €**
Absolut Elyx / frischer Limettensaft / Spicy Ginger / Creole Bitter

Unexpected **12,50 €**
Absolut / frischer Limettensaft / Rhabarbersaft / Mandel / Gurken Bitter

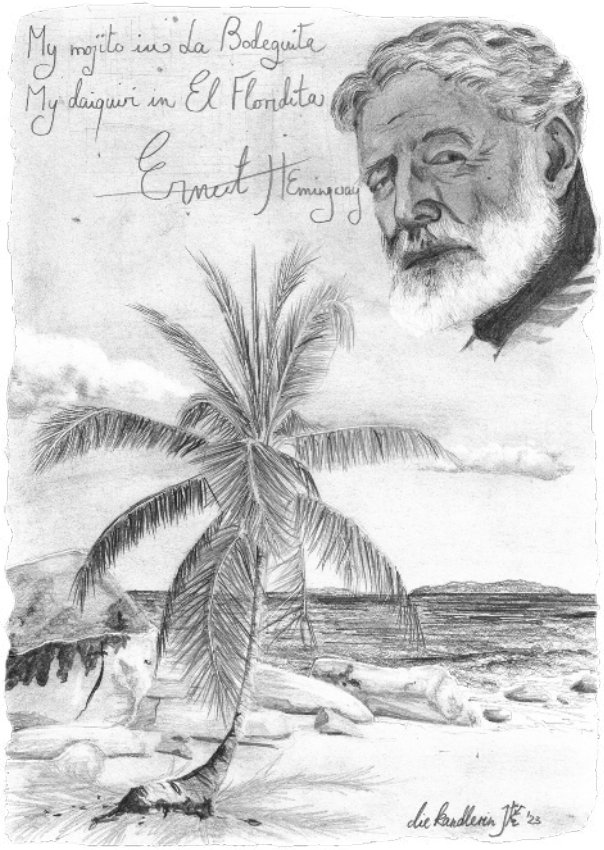
Grapeful Mary **15,50 €**
Absolut Elyx / frischer Zitronensaft / gefrorene Tomaten / Tomatensaft / Worcester / Tabasco / Fleur de Sel / Tawny Port

1995 Original **14,50 €**
Absolut / Aperol / Fragolino / frischer Grapefruitsaft / Sprite

Reverse French Martini (frozen) **14,50 €**
Absolut / frischer Limettensaft / Chambord / Ananassirup / frische Himbeere

WODKA 4 cl

Polen			
Belvedere	Goldroggen	(40% vol.)	10,00 €
Chopin	Kartoffel	(40% vol.)	10,00 €
Ultimat	Roggen, Weizen, Kartoffel	(40% vol.)	10,00 €
Lettland			
Stolichnaya Elit	Winterweizen	(40% vol.)	14,00 €
Schweden			
Absolut Blue	Weizen	(40% vol.)	7,50 €
Absolut Elyx	Winterweizen	(42,3% vol.)	10,00 €
Amerika			
Tito‘s Handmade	Mais	(40% vol.)	8,00 €



RUM

The Royal Navy & die tägliche Ration Rum

Auch wenn sich die täglichen Rationen, nicht zuletzt durch die steigende Komplexität der Kriegsmaschinerie, von Jahrzehnt zu Jahrzehnt reduzierten, so hielt sich dieser Brauch 320 Jahre lang.

Erst im Jahr 1970 wurde auf einem englischen Kriegsschiff die letzte Ration Rum für englische Matrosen ausgeschenkt. Das Rezept dieses Orginal-Blends kaufte der Abenteurer Charles Tobias der britischen Marine im Jahr 1979 ab und vertreibt den Rum seither unter dem Namen Pusser's Rum. Wer also 300 Jahre britische Seefahrt-Geschichte probieren möchte, kann den gleichen Rum kosten, mit dem Seemänner ihre Siege in den größten Seeschlachten der Welt begossen haben. #Painkiller

„Versuche immer wenn du nüchtern bist, das zu sagen was du gesagt hast, als du betrunken warst. Das wird dich lehren deinen Mund zu halten."

- Ernest Hemingway

RUM COCKTAILS

Painkiller **13,50 €**
Pusser's Overproof (75% vol.) / hausgemachter Kokossirup / Ananas / Orange / Angostura Bitter / Muskatnuss

Sancho Pancho **12,50 €**
Havana 3 Jahre / Bacardi 8 Jahre / Wray & Nephew / frischer Limettensaft / Rohrzucker

Golden Swizzle **17,50 €**
El Dorado 15 Jahre / frischer Limettensaft / frische Minze / Rohrzucker / Angostura Bitter

„if you like piná colada" **13,50 €**
Plantation Pineapple / hausgemachter Kokossirup / Sahne / Ananas

Corn N'oil **17,50 €**
Mount Gay XO / Appleton Estate 12 / Falernum / frischer Limettensaft

El Presidente **12,50 €**
Havana 7 Jahre / Lillet Blanc / Dry Curacao / Grenadine

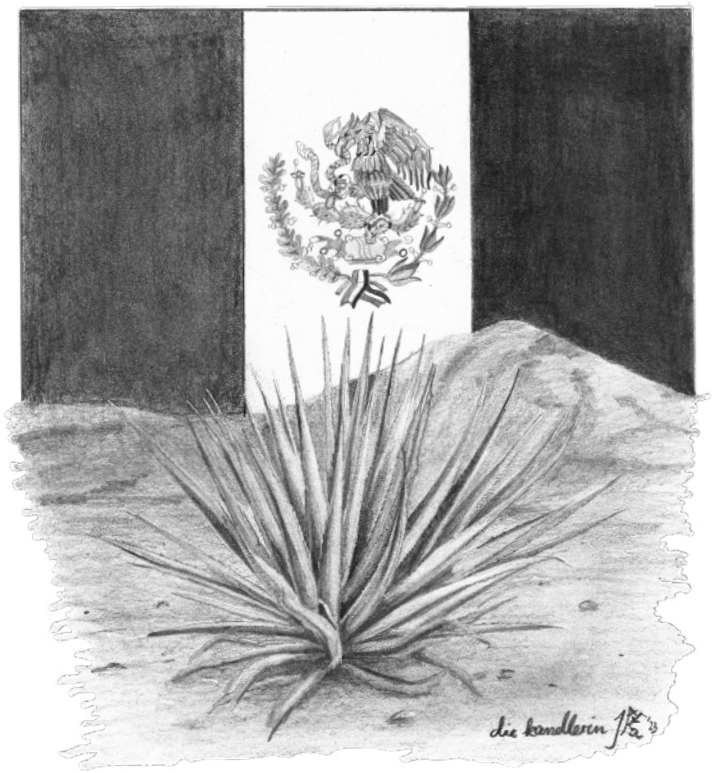
Immer wieder Freitags... **15,50 €**
Santa Teresa / Cocchi Vermouth di Torino / Campari / Schokoladenbitter

Frozen Daiquiri (Erdbeer, Himbeer, oder Brombeer) **13,50 €**
Havana 3 Jahre / frischer Limettensaft / Rohrzucker / frische Früchte

Petit Punch **14,50 €**
Clement Canne Bleue / frischer Limettensaft / Rohrzucker

RUM 4 cl

Guatemala		
Ron Zacapa 23 Solera Gran Reserva	(40% vol.)	15,00 €
Ron Zacapa 25 Gran Reserva Especial	(40% vol.)	30,00 €
Guyana		
El Dorado 15 Jahre	(43% vol.)	15,00 €
Pyrat Rum XO Reserve	(40% vol.)	12,50 €
Jamaica		
Appleton Estate Rare Blend 12 Jahre	(43% vol.)	12,50 €
Martinique		
Clement Rhum Vieux V.S.O.P.	(40% vol.)	12,50 €
Clement Rhum Canne Bleue	(50% vol.)	11,50 €
Venezuela		
Santa Teresa 1796 Antiguo Solera	(40% vol.)	11,00 €
Botucal Reserva Exclusiva	(40% vol.)	11,50 €
Barbados		
Plantation XO	(40% vol.)	13,50 €
Mount Gay XO	(43% vol.)	14,50 €
Cuba		
Havana Club 7 Jahre	(40% vol.)	9,00 €
Havana Selección de Maestros	(45% vol.)	15,00 €
Bacardi 8 Jahre	(40% vol.)	9,00 €
Dominikanische Republik		
Matusalem Gran Reserva 23 Jahre	(40% vol.)	15,50 €
Kirk & Sweeny Gran Reserva	(40% vol.)	13,50 €
Nicaragua		
Flor de Cana 12 Jahre	(40% vol.)	10,00 €
Flor de Cana 15 Jahre	(40% vol.)	11,50 €



TEQUILA & MESCAL

Dem aztekischen Mythos zufolge beschloss der Gott Quetzalcoatl, den Menschen ein besonderes Getränk zum Feiern und Schlemmen zu geben und schenkte ihnen Pulque.

Er schickte Mayahuel, die Göttin des Maguey, auf die Erde und paarte sich dann mit ihr. Um dem Zorn ihrer Großmutter und ihrer anderen grausamen Verwandten zu entgehen, verwandelten sich die Göttinnen Tzitzimime, Quetzalcoatl und Mayahuel in einen Baum, aber sie wurden entdeckt und Mayahuel wurde getötet. Quetzalcoatl sammelte die Knochen der Göttin ein und vergrub sie, und an dieser Stelle wuchs die erste Pflanze des Maguey. Aus diesem Grund wurde angenommen, dass der süße Saft, der Aguamiel, der aus der Pflanze gewonnen wurde, das Blut der Göttin war.

Pulque = vergorener Saft der Agave

Aguamiel = unvergorener honigartiger Saft der Agave

Maguey = ein anderer Name für die Agaven Pflanze

TEQUILA COCKTAILS

Daisy **12,50 €**
Cuervo trad. Blanco / frischer Zitronensaft / Grenadine / Soda

Revolver Twins (barrel aged) **15,50 €**
1800 Cristalino Anejo / Cocchi Vermouth di Torino / Campari / Schokoladenbitter

Frozen Margarita (Erdbeer, Himbeer, oder Brombeer) **13,50 €**
Cuervo trad. Blanco / frischer Limettensaft / Sirup / frische Früchte

MESCAL COCKTAILS

Naked & Famous **13,50 €**
Perro de San Juan Espadin / Aperol / Chartreuse Verte / frischer Limettensaft

Tommy **13,50 €**
Perro de San Juan Espadin / Agavendicksaft / frischer Limettensaft

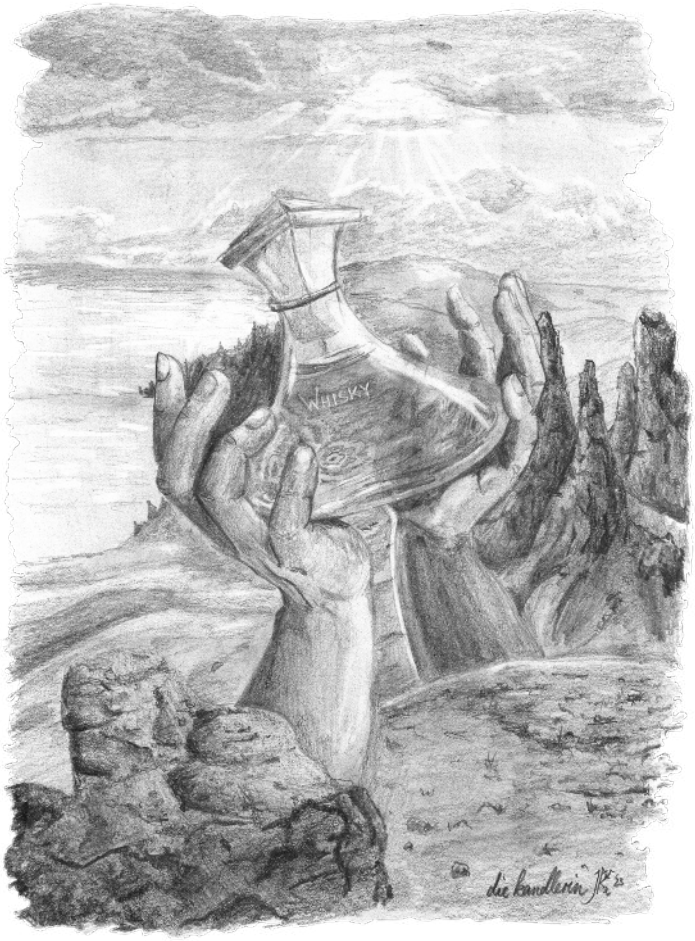
M&M (frozen) **15,50 €**
Perro de San Juan Espadin / frischer Limettensaft / Maracujasirup / frische Maracuja

TEQUILA 4 cl

Patron Blanco	(40% vol.)	12,00 €
Patron Anejo	(40% vol.)	14,00 €
J. Cuervo Reserva de la Familia Platino	(40% vol.)	17,50 €
J. Cuervo Reserva de la Familia Extra Anejo	(38% vol.)	35,00 €
1800 Cristallino Anejo	(35% vol.)	13,00 €

MESCAL 4 cl

Perro de San Juan Espadin	(42,4% vol.)	9,00 €
Perro de San Juan Cirial	(42,4% vol.)	16,00 €
Perro de San Juan Grana Cochinilla Espadin	(42,3% vol.)	14,00 €
Marca Negra Espadin	(49% vol.)	17,50 €



WHISKY

Der Begriff Whisky leitet sich vom schottisch-gälischen Uisige Beatha ab, was „Wasser des Lebens“ bedeutet. Im Jahre 1494 wird in Schottland das erste Mal Whisky urkundlich erwähnt. Im Jahre 1608 wurde mit Bushmills die erste Brennerei in Irland aktenkundig.

Die unterschiedliche Schreibweise geht auf einen Streit zwischen den schottischen und den irischen Whiskyherstellern zurück. Bis ins 19. Jahrhundert hat man Whisky ausschließlich in Pot Stills, also in Brennblasen hergestellt. Der Pot Still Whisky schreibt sich ohne ‚e‘.

1826 wurde dann die Column Still, die Säulendestillation erfunden. Damit konnte man kontinuierlich destillieren, was billiger war. Die irischen Whiskyhersteller waren aber der Meinung ein Destillat aus einer Column Still sei kein guter Whisky. 1909 kam die königliche Kommission zu dem Ergebnis, dass auch Column Still Whisky sich Whisky nennen darf.

Damit war man in Irland entsprechend unzufrieden. Um sich abzugrenzen, schreiben irische Whiskyhersteller ihren irischen Whiskey seither mit dem ‚e‘ vor dem ‚y‘. Da viele Iren in die USA auswanderten und somit viel irischer Whisky seinen Weg über den Atlantik fand, hat sich auch dort die Schreibweise mit ‚e‘ etabliert. In Kanada schreibt man Whisky wiederum ohne ‚e‘. Längst produziert man in Schottland wieder überwiegend im Pot Still Verfahren, während in Irland der Anteil nur noch gering ist. An der Schreibweise hingegen hat sich nichts geändert.

Whisky = Schottland, Kanada, Deutschland, Japan

Whiskey = Irland, USA

THE DALMORE

Der königliche Hirsch

Die Geschichte von The Dalmore reicht zurück bis ins Jahr 1263 als Colin of Kintail, Anführer des Mackenzie Clans, King Alexander III vor einem wild gewordenen Hirsch rettete. Als Dank für diesen heldenhaften Akt erlaubte der König dem Mackenzie Clan, das royale Emblem – den Hirschkopf mit zwölfarmigem Geweih – als ihr Wappenzeichen zu verwenden. Als Nachkommen des Clans 1867 die Dalmore Distillery erwarben, wurde der königliche Hirsch zum ikonischen Markenzeichen jeder Flasche The Dalmore Whisky. Er verkörpert ebenso eine reiche Vergangenheit wie das Versprechen, dass The Dalmore stets an der Spitze der Single Malts bleiben wird.

The Dalmore Port Wood	**46,5% vol.**	**Bourbon / Tawny Port**
The Dalmore 15 Jahre	**40% vol.**	**Bourbon / Sherry**
The Dalmore King Alexander	**40% vol.**	**Bourbon / Oloroso Sherry / Madeira / Marsala / Port / Cabernet Sauvignon**
The Dalmore Vintage 2008	**49,3% vol.**	**Bourbon / Vintage Sherry / Matusalem Sherry**

The Dalmore Tasting Flight **70,00 €**
Erlauben Sie sich, unser The Dalmore Flight zu gönnen. Alle vier Qualitäten werden in 2 cl ausgeschenkt.
Die Whiskys werden mit dunkler Schokolade und stillem Wasser serviert.

THE WHISKY SOUR / BOSTON SOUR

THE WHISKY SOUR / BOSTON SOUR
Whisky / frischer Zitronensaft / Rohrzucker / Eiweiß

Bitte wählen Sie Ihren favorisierten Whisky:

Woodford Bourbon 72% Mais / 18% Malz	**13,50 €**
Woodford Rye 53% Roggen / 33% Mais	**14,50 €**
Woodford Wheat 52% Weizen / 20% Mais / 20% Malz	**14,50 €**
Woodford Malt 51% Malz / 47% Mais	**14,50 €**

Continental **16,50 €**
Bourbon / Port / Eiweiß

Lone Star **18,00 €**
100% Mais / hausgemachter Maissirup

Penicillin **16,50 €**
Honig / Ingwer & Orange / rauchiger Malt

Für Sie kommt Eiweiß nicht in Frage?
Gerne bereiten wir Ihren Drink mit einer veganen Alternative zu.

WHISKY COCKTAILS

Fast Lane Mint Julep **15,50 €**
Woodford Bourbon / Chambord / Ananas / frische Minze / frische Brombeeren

Paper Plane **13,50 €**
Gentleman Jack / Cynar / Aperol / frischer Zitronensaft

Blood & Sand **15,50 €**
Laphroaig 10 / Cocchi Vermouth di Torino / Cherry Heering / frischer Orangensaft

Estival **14,50 €**
Woodford Rye / Noilly Prat Ambre / Pfirsich Bitter

WHISKY 4 cl

SCHOTTISCHE SINGLE MALTS

Lowland

Glenkinchie 12 Jahre	(43% vol.)		11,00 €
Glenkinchie Distillers Edition	(43% vol.)		16,00 €
Auchentoshan Three Wood	(43% vol.)		12,50 €

Highland

Oban 14 Jahre	(43% vol.)		17,50 €
Oban Distillers Edition	(43% vol.)		24,00 €
Dalwhinnie Distillers Edition	(43% vol.)		17,50 €
The Dalmore Port Wood	(46,5% vol.)		17,50 €
The Dalmore 15 Jahre	(40% vol.)		22,50 €
The Dalmore King Alexander III	(40% vol.)	2 cl	30,00 €
The Dalmore Vintage 2008	(45,8% vol.)	2 cl	19,50 €
Glengoyne 18 Jahre	(43% vol.)	2 cl	17,50 €

Speyside

The Macallan 12 Jahre Triple Cask	(40% vol.)		22,50 €
Glenfiddich 15 Jahre Solera	(40% vol.)		12,50 €
Balvenie 14 Jahre Caribbean Cask	(43% vol.)		19,00 €
Cragganmore 12 Jahre	(40% vol.)		11,00 €

Isle of Islay

Ardbeg 10 Jahre	(46% vol.)		14,00 €
Ardbeg An Oa	(46,6% vol.)		16,00 €
Bowmore 15 Sherry Cask Finish	(43% vol.)		18,50 €
Laphroaig Quarter Cask	(40% vol.)		12,50 €
Lagavulin 8 Jahre	(48% vol.)		17,50 €
Caol Ila Distillers Edition	(43% vol.)		19,00 €

Isle of Skye

Talisker 10 Jahre	(40% vol.)		10,50 €
Talisker Distillers Edition	(45,8% vol.)		16,50 €

Isle of Jura

Jura Seven Wood	(42% vol.)		14,00 €

Campbeltown

Springbank 10	(46% vol.)		16,00 €

WHISKY 4 cl

Scottish Blended Whisky

Chivas Regal 12 Jahre	(40% vol.)		10,00 €
Johnnie Walker Black Label	(40% vol.)		10,00 €
Johnnie Walker Blue Label	(40% vol.)	2 cl	20,00 €

Amerika

Yellow Rose Outlaw Bourbon	(46% vol.)		14,00 €
Booker‘s Bourbon	(62,95% vol.)		18,00 €
Sazerac Rye	(45% vol.)		19,00 €
Woodford Reserve	(43,2% vol.)		10,00 €
Woodford Reserve Rye	(45,2% vol.)		11,00 €
Woodford Kentucky Straight Wheat	(45,2% vol.)		11,00 €
Woodford Reserve Malt	(45,2% vol.)		11,00 €
Woodford Double Oaked	(43,2% vol.)		14,00 €
Gentleman Jack	(40% vol.)		9,00 €

Japan

Nikka From The Barrel	(51,4% vol.)		14,00 €
Nikka Miyagikyo Single Malt	(45% vol.)		21,00 €

Irland

Bushmills 10	(40% vol.)		11,00 €
Jameson	(40% vol.)		9,00 €

CHAMPAGNER

Sieben Schritte zur Perfektion

1. Die Weinlese und die Traubenpresse
Die Trauben werden reif und in den meisten Fällen sorgfältig per Hand gelesen. So werden nur die besten und reifsten Trauben ausgewählt.

2. Erste Gärung und Assemblage
Die erste Gärung erfolgt unter dem Einfluss des im Saft natürlich enthaltenen Zuckers und der Hefe, die sich auf dem die Traubenhaut umgebenden Häutchen befindet. Die Assemblage bestimmt die Zusammensetzung des Grundweines für den Champagner.

3. Méthode Champenoise
Um die richtige Perlage zu erreichen wird dem Wein „Liquer de Tirage" zugesetzt, dieser besteht aus Wein, Zucker und bestimmten Hefen. In den folgenden 6-8 Wochen läuft die zweite Gärung auf Hochtouren.

4. Die Reifung auf der Hefe
Im Schatten und in der Kühle der unterirdischen Keller ruht der junge Schaumwein jetzt. Die Gärung ist komplett abgeschlossen und nun beginnt der Prozess, die Hefen mit dem Wein in eine Wechselwirkung treten, um das besondere Aroma zu entwickeln. Dieser Prozess kann bis zu 10 Jahre andauern.

5. Das Rütteln
Um das Depot, welches sich während der Reifezeit gebildet hat zu entfernen, werden die Flaschen gerüttelt. Dazu werden die Flaschen nach und nach von der gestreckten Position in die Position mit dem Kopf nach unten gebracht. Einige Häuser praktizieren noch die althergebrachte Methode des Rüttelns per Hand.

6. Das Degorgieren
Das sich im Flaschenhals gesammelte Depot wird bei -27 Grad Celsius gefroren und durch den großen Flaschendruck beim Öffnen wird das Depot komplett aus der Flasche herausgedrückt.

7. Die Dosage
Durch die Zugabe des sogenannten „Liqueur de Dosage" der aus im Wein gelösten Zucker besteht, wird schließlich der gewünschte Stil der Cuvée festgelegt.

CHAMPAGNER COCKTAILS

Classic Champagner Cocktail **18,50 €**
Würfelzucker / Orangenabrieb / Angostura Bitter / Orangenschale / eingelegte Kirsche / Champagner

Puttin´ on The Ritz **19,50 €**
Tanqueray No. 10 / Waldblütenhonig / frischer Orangensaft / frischer Zitronensaft / Champagner

From Audrey with Love **19,50 €**
Bacardi 8 Jahre / frischer Limettensaft / Rohrzucker / frische Minze / Angostura Bitter / Champagner

The Royal Basil **19,50 €**
Tanqueray No. 10 / frischer Zitronensaft / Rohrzucker / frisches Basilikum / Champagner

Prince of Wales **21,50 €**
Rémy Martin VSOP / Grand Marnier / Dom Benedictine / Angostura Bitter / Champagner

Porn Star **20,50 €**
Absolut / frischer Limettensaft / Vanille / frische Maracuja / Rose Champagner Apart

Sgroppino (frozen) **20,50 €**
Absolut Elyx / hausgemachtes Amalfi Zitronensorbet / Champagner

CHAMPAGNER

Ruinart "R" Brut	0,1l (12% vol.)	17,00 €
Ruinart "R" Brut	0,75l (12% vol.)	125,00 €
Ruinart Rosé	0,1l (12,5% vol.)	19,00 €
Ruinart Rosé	0,75l (12,5% vol.)	139,00 €
Moët & Chandon Impérial Brut	0,75l (12% vol.)	105,00 €
Dom Perignon*	0,75l (12% vol.)	330,00 €

PROSECCO

Terra Serena Gran Cuvée extra dry Veneto	0,1l (11% vol.)	7,50 €
Terra Serena Gran Cuvée extra dry Veneto	0,75l (11% vol.)	52,00 €

CRÉMANT

Caves De Marsigny Rosé Brut AOC Crémant De Bourgogne	0,1l (11% vol.)	9,50 €
Caves De Marsigny Rosé Brut AOC Crémant De Bourgogne	0,75l (11% vol.)	65,00 €

*Bitte erkundigen Sie sich beim Servicepersonal über den Jahrgang.

**- MAY YOUR ONLY PAIN BE...
CHAMPAGNE.**

CRAFT-BEER

Craft-Beer bedeutet übersetzt soviel wie „handwerklich gemachtes Bier“. Eine offizielle Craft-Beer Definition auf Deutsch gibt es nicht, in den USA jedoch schon. Würden die amerikanischen Kriterien auch in Deutschland gelten, wäre fast jede Brauerei eine Craft-Brauerei.

Hier finden Sie eine kleine Auswahl von zwei regionalen Brauereien.

RATSHERRN 0,33 Liter Flasche

Zwickel (5,2% vol.) **5,00 €**
Ehrlichster und reinster Biergenuss, naturtrüb und leicht würzig

Pale Ale (5,6% vol.) **5,50 €**
Süffig, fruchtig und im Abgang dieser kleine Hopfenbiss

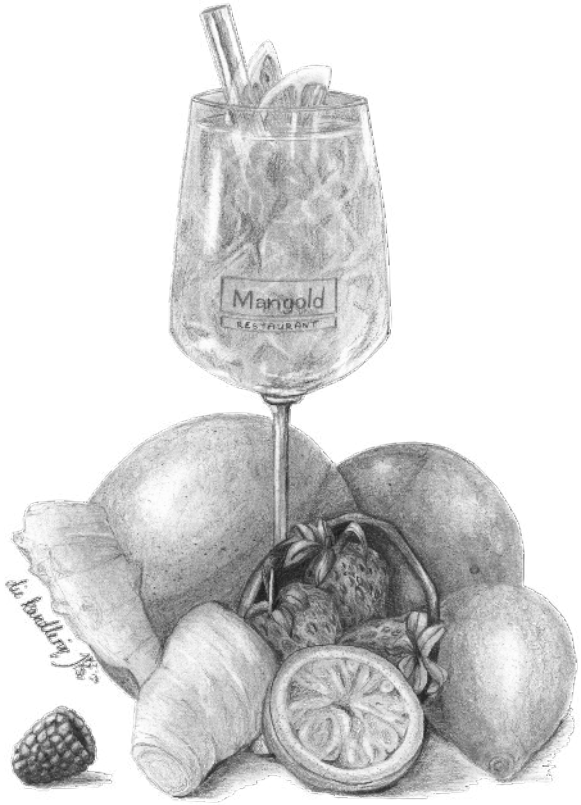
Matrosenschluck Weizen IPA (6,5% vol.) **6,50 €**
Maritim und hopfig, mit dem feinsten Aromahopfen aus Übersee

Dry Hopped Pilsener (4,9% vol.) **5,50 €**
Extrem frisch und leicht herb, man wähnt sich in der Nähe von Zitronenbäumen und Beerensträuchern

ÜBERQUELL 0,33 Liter Flasche

Schubi Dubi Stout (7,7% vol.) **8,50 €**
Überraschend gut zu trinken mit herrlichen Kaffee– und Schokonoten

Pille Palle alkoholfreies Ale (0,4% vol.) **7,50 €**
Ein Durstlöscher mit vollmundiger Saftigkeit, tropisch und fruchtig



SPRITZ

Zitronen Spritz **11,50 €**
Limoncello / Prosecco / Soda / Zitrone / Zitronenschale

Grapefruit Spritz **12,50 €**
Pampelle / Prosecco / Soda / frische Grapefruit

Himbeer Spritz **13,50 €**
Chambord / Prosecco / Soda / frische Himbeeren

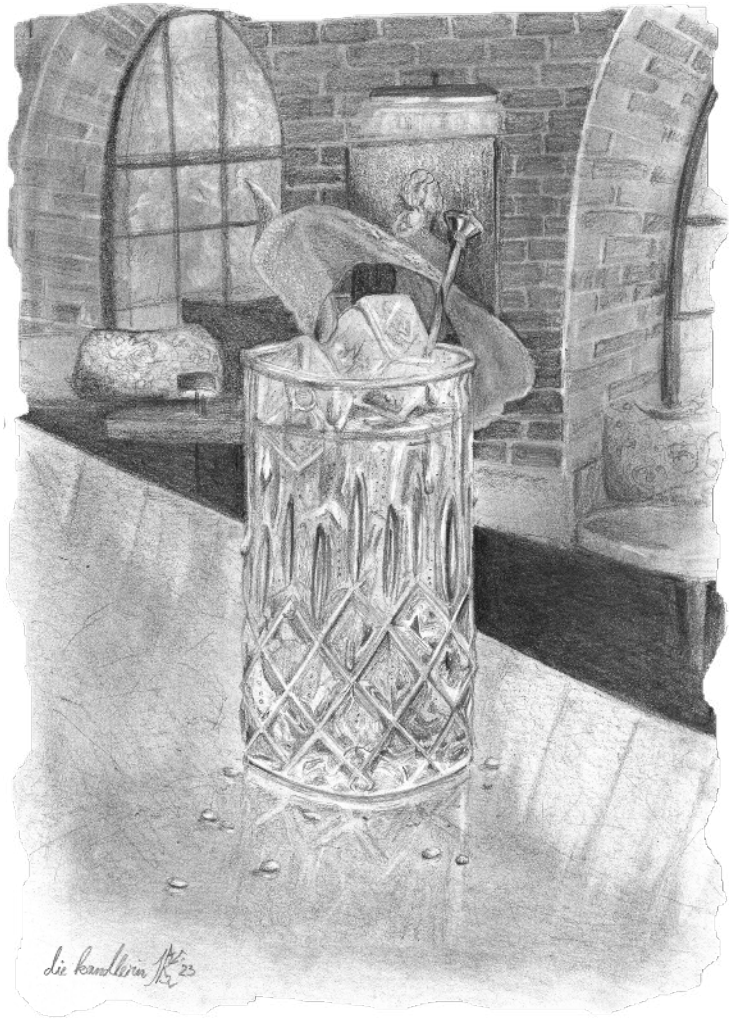
Maracuja Spritz **13,50 €**
Passoa / Prosecco / Soda / frische Maracuja

Walderdbeer Spritz **12,50 €**
Fragolino / Prosecco / Soda / frische Erdbeeren

Rhabarber Spritz **13,50 €**
Quadro Nuevo / Prosecco / Soda / Rhabarbersaft

Ingwer Spritz **12,00 €**
Saint Ginger / Prosecco / Spicy Ginger / frischer Ingwer

Orangen Spritz **11,50 €**
Canonita / Prosecco / Soda / Orange / Orangenschale / Orangenbitter



HIGHBALLS

Horse´s Neck **11,50 €**
Woodford Reserve Bourbon / Ginger Ale / Angostura Bitter

London Buck **11,50 €**
Tanqueray No. 10 / frischer Zitronensaft / Spicy Ginger

Cuba Libre **12,50 €**
Havana 7 Jahre oder Bacardi 8 Jahre / frischer Limettensaft / Coca Cola / Angostura Bitter

Paloma **11,50 €**
Cuervo trad. Blanco / frischer Limettensaft / Pink Grapefruit / Fleur de Sel

Lynchburg Lemonade **11,50 €**
Gentlemans Jack / Cointreau / frischer Zitronensaft / Sprite

Mr. French **10,50 €**
Ricard / Mandel / Pychauds Bitter / stilles Wasser

They call him Felix **14,50 €**
Absolut Elyx / Kahlua / Cold Brew Coffee / Rohrzucker / Tonic

Dark & Stormy **11,50 €**
Gosslings Rum / frischer Limettensaft / Spicy Ginger

Mescal Mule **14,50 €**
Perro de San Juan Espadin / frischer Limettensaft / Spicy Ginger / frische Maracuja

El Diablo **12,50 €**
Cuervo trad. Blanco / Crème de Cassis / frischer Limettensaft / Ginger Ale

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Basil Lemonade 8,50 €
Grün und sehr erfrischend kommt dieser Drink daher.

Raspberry Mint Cooler 8,50 €
Himbeere und Minze treffen auf scharfe Ingwerlimonade.

Carpe Diem 8,50 €
Cranberry, Rhabarber, Zitrone und Mandel bekommen durch die Zugabe von Rosmarin das gewisse Etwas.

No Matter Spritz 8,50 €
Steht dem Original in Nichts nach.

DRINKS FOR DRIVERS (ALKOHOLFREI, 16+)

Boozeless Gin & Tonic 9,50 €
Undone Gin / Tonic / Zitronenschale

Boozeless Cuba Libre 9,50 €
Undone Rum / Coca Cola / Limettenschale

Boozeless Negroni 9,50 €
Undone Orange Bitter / Undone Red Vermouth / Undone Gin / Orangenschale

Don‘t Worry Wild Berry 9,50 €
L‘aperitivo Floreale / Wild Berry / Früchte

Stay gentle 9,50 €
L‘aperitivo Vibrante / Earl Grey / Verjus / Kirschsaft / Rohrzucker

Kairos 9,50 €
Undone Whisky / frischer Limettensaft / Ginger Ale / Rohrzucker / Limetten Espuma

AUS ALLER WELT

Cognac 4 cl

Remy Martin V.S.O.P.	(40% vol.)	14,00 €
Remy Martin X.O.	(40% vol.)	35,00 €

Calvados 4 cl

Dupont Pays D´auge Fine	(40% vol.)	10,00 €

Brandy 4 cl

Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva	(42% vol.)	9,00 €
Carlos Primero Solera Gran Reserva	(40% vol.)	9,00 €

Wermut 4 cl

Noilly Prat Dry	(18% vol.)	7,00 €
Noilly Prat Rouge	(16% vol.)	7,00 €
Noilly Prat Ambre	(16% vol.)	7,00 €
Cocchi Americano Bianco	(16,5% vol.)	8,00 €
Cocchi Vermouth di Torino	(16% vol.)	8,00 €

Sherry 5 cl

Lustau Almacenista Fino Del Puerto	(15% vol.)	7,50 €
Emilio Lustau Amontillado „Los Arcos“	(18,5% vol.)	7,50 €
Lustau Deluxe Cream Capataz Andres	(20% vol.)	7,00 €

Portwein 5 cl

Graham´s Blend No. 5 White Port	(20% vol.)	8,00 €
Graham´s Reserve Port Six Grapes	(20% vol.)	9,00 €
Graham´s Tawny Port 10 Jahre	(20% vol.)	11,00 €

Obstbrand / Geistiges (Faude Feine Brände) 2 cl

Williams Christ Birne	(40% vol.)	8,50 €
Gurkengeist	(40% vol.)	8,50 €
Himbeergeist	(40% vol.)	8,50 €
Rote Bete Geist	(40% vol.)	10,00 €

Bitters 4 cl

Averna	(29% vol.)	6,50 €
Ramazzotti	(30% vol.)	6,50 €
Cynar	(16,5% vol.)	6,50 €
Jägermeister	(35% vol.)	6,50 €
Fernet Branca	(35% vol.)	6,50 €
Fernet Mentha	(28% vol.)	6,50 €

Anisée 4 cl

Pernod	(40% vol.)	6,50 €
Ricard Pastis	(45% vol.)	6,50 €
Pernod Absinthe	(68% vol.)	12,00 €
Sambuca	(40% vol.)	6,50 €

Aquavit 4 cl

Aalborg Jubiläums Aquavit	(40% vol.)	7,50 €
Linie Aquavit	(41,5% vol.)	7,50 €
Helbing Kümmel	(35% vol.)	6,50 €

WEISSWEIN

Grauburgunder QbA, trocken 2022, Weingut Schittler & Becker, Rheinhessen, Deutschland	**0,2l (13% vol.)**	**9,00 €**
Metzger „Prachtstück“ QbA, trocken 2022, Weißburgunder & Chardonnay, Weingut Metzger, Pfalz, Deutschland	**0,2l (12% vol.)**	**9,50 €**
Blanc de Noirs „eins zu eins“, trocken 2022, Weißer Merlot, A. Diehl, Pfalz, Deutschland	**0,2l (12,5% vol.)**	**9,50 €**
Chenin Blanc, trocken 2023, Beaumont Wines, Walker‘s Bay, Südafrika	**0,2l (12,5% vol.)**	**10,50 €**

ROSÉWEIN

Clarette Rosé, trocken 2022, Weingut Knipser, Pfalz, Deutschland	**0,2l (12,5% vol.)**	**10,50 €**

ROTWEIN

Conde Valdemar Tempranillo, trocken 2022, Conde de Valdemar, Rioja DOCa, Spanien	**0,2l (12,5% vol.)**	**9,00 €**
Terre di Montelusa, trocken 2021, Altopiano Primitivo, Puglia IGT, Apulien, Süditalien	**0,2l (13,5% vol.)**	**9,50 €**
DADÁ No.1, trocken 2022, Malbec & Bonarda, Finca Las Moras, Argentinien	**0,2l (12,5% vol.)**	**9,50 €**
Raoul‘s, Shiraz, Cabernet Sauvignon, trocken 2020, Beaumont Wines, Walker’s Bay, Südafrika Aus der Magnum Flasche	**0,2l (14% vol.)**	**12,00 €**

SOFTGETRÄNKE

Vilsa Gourmet Medium / Still	0,25l	3,50 €
Vilsa Gourmet Medium / Still	0,75l	8,90 €
Coca-Cola / Coca-Cola Light / Zero	0,2l	3,80 €
Fanta / Sprite	0,2l	3,80 €
RedBull	0,25l	4,50 €
Thomas Henry		
Tonic Water	0,2l	4,00 €
Bitter Lemon	0,2l	4,00 €
Ginger Ale	0,2l	4,00 €
Soda Water	0,2l	4,00 €
Spicy Ginger	0,2l	4,00 €
Dry Tonic Water	0,2l	4,00 €
Cherry Blossom Tonic	0,2l	4,00 €
Klindworth		
Verschiedene Säfte	0,2l	4,00 €

FASSBIER

Carlsberg	0,3l (5,0% vol.)	4,50 €
Carlsberg	0,5l (5,0% vol.)	5,90 €
Ratsherrn Hamburg hell	0,3l (5,1% vol.)	5,00 €
Ratsherrn Hamburg hell	0,5l (5,1% vol.)	6,50 €
Erdinger Hefeweizen	0,5l (5,3% vol.)	5,90 €

FLASCHENBIER

Ratsherrn Pils alkoholfrei	0,33l	4,50 €
Erdinger alkoholfrei	0,5l	5,90 €

HEISSGETRÄNKE

Espresso	3,50 €
Doppio Espresso	4,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Cappucino	4,00 €
Milchkaffee	4,50 €
mit Hafermilch	+ 0,30 €
Tee (Auswahl auf Anfrage)	4,50 €
Frozen Blended Coffee	5,50 €
Flavours (Karamel, Vanille, Schokolade)	+ 0,30 €

BARFOOD

Speisen servieren wir gern von 11:00 bis 22:00 Uhr.

Caesar Salad / marinierte Kirschtomaten / geröstetes Weißbrot / gehobelter Grana Padano [1 Weizen, 3, 4, 7, 9, 10, 12] optional vegetarisch	11,50 €
+ Bacon & gebratene Maishähnchenbrust [1 Weizen, 3, 4, 7, 9, 10, 12]	20,50 €
Grüne und schwarze Oliven aus Kalamata / Jamón Pata Negra / Trüffelsalami / Sauerteigbaguette / sardisches Knäckebrot [1 Weizen, 9, a, b, c]	15,50 €
+ Hummus [1 Weizen, 9, a, b, c] optional vegan	18,50 €
Gastwerk Stulle / Bauernbrot / Spiegelei / Avocado-Mash / Radieschen / Kresse [1 Weizen, 7, 9, 10, 12] optional vegan	12,50 €
+ geflämmte Lachstranchen [1 Weizen, 3, 4, 7, 9, 10, 12]	24,50 €
+ 3 Garnelen [1 Weizen, 3, 4, 7, 9, 10, 12]	23,50 €
Chicken Waffles / frittiertes Buttermilch-Huhn / Gewürzketchup / Chili-Pickles / Ahornsirup [1 Weizen, 3, 5, 7, 9, 11, 12, a, b, i]	21,50 €
Tom Kha Gai / Kokosmilch / Zitronengras / Ingwer / Hühnerfleisch [9, 11]	13,00 €
Rumpsteak 200g / Pommes frites / Trüffelmayonnaise / kleiner Salat [3, 7, 8, 9, 10, 12, b]	32,00 €
Gastwerk Burger / Brioche Bun / Entrecôte Beef Patty / marinierte Tomate / Balsamico / Schmorzwiebeln / Kopfsalat / Dijon-Senfmayonnaise / Cheddar Käse / Pommes frites [1 Weizen, 3, 7, 9, 10, 11, 12, 13] optional vegetarisch	22,00 €
Penne all' arrabbiata / Peperoncino / Knoblauch / hausgemachte Tomatensauce [1 Weizen, 9, 12] optional vegan	14,00 €
+ 3 Garnelen [1 Weizen, 3, 9, 12]	25,00 €
+ Maishähnchenbrust [1 Weizen, 9, 12]	23,00 €
+ Lachsfilet [1 Weizen, 4, 9, 12]	26,00 €
Currywurst / pikante Sauce / Pommes Frites [7, 9, 12, a, b, d, j]	13,00 €
Portion Pommes frites oder Süßkartoffelpommes [b, f] vegan	6,00 €
Belgische Waffel / Ahornsirup [1 Weizen, 3, 7, 12, a, b, i]	11,00 €
+ Vanilleeis / Amaretto-Kirschen [1 Weizen, 3, 7, 12, a, b, i]	16,00 €

Inhaltsstoffe die zu Allergien führen können:
1.Glutenhalt. Getreide 2.Krebstiere 3.Eier 4.Fisch 5.Erdnüsse 6.Sojamilch 7.Milch 8.Schalenfrüchte 9.Sellerie 10.Senf 11.Sesamsamen 12.Schwefeldioxid & Suliphite 13.Lupine 14.Weichtiere
a. mit Farbstoff b. mit Konservierungsstoff c. mit Nitritpökelsalz d. mit Antioxidationsmittel
e. mit Geschmacksverstärker f. geschwefelt g. geschwärzt h. gewachst i. mit Süßungsmittel j. mit Phosphat