



# **MODERN MASTERS**

---

Bar - Lounge - Cafe





## DRY & MEDIUM-DRY LONGDRINKS

Traditional & Refined Classics	€
<b>PLANTER'S PUNCH I</b> ( Traditional ) Rum weiß / braun, Angostura, Old Time Aromatic Bitters, Granatapfel, Mineralwasser <u>oder</u> Orange, fr.Zitrone / Twist, Muskat * um 1890er ( Interpretation )	11,50
<b>PLANTER'S PUNCH II</b> ( Contemporary ) Rum weiß / braun, Grenadine, Ananas, Orange, Pink Grapefruit, fr.Zitrone * um 1980er	11,50
<b>POMEGRANATE PUNCH</b>  Rum gold, Vanilla-Liq., Old Time Aromatic Bitters, Angostura, Green Ice Tea, Granatapfel, fr.Limette, Orange-Twist * 2009 Torsten Spuhn	11,50
<b>SUFFERING BASTARD</b> Rum weiß / braun, Rum Overproof, Dry Orange Curacao, Mandel, Orange, fr.Zitrone, Gurke * um 1941 Shepheard's Hotel / Kairo	14,50
<b>CEYLON ARRACK PUNCH</b> ( updated ) Ceylon Arrack ( Kokospalmenblüten ), Mekhong, Repeal Bitters, Lemon Bitters, Chai & Earl Grey Tee, fr.Zitrone / Twist * um 1650er ( Revisited 2009 von Torsten Spuhn ) - Anmerkung: Batavia Arrack wird aus Zuckerrohr und Reis hergestellt	17,50
<b>PETITE PUNCH I</b> ( a.k.a. TI – PUNCH ) - Shortdrink Rhum Agricole Clement weiß ( <u>oder</u> opt. Artisan Cachaca Armazem Turmalina ), Zucker, fr.Limette - auf Wunsch auch opt. mit Clement Vieux VSOP ( 4 Jahre ) zubereitet / Aufpreis <u>hier</u> € 5,00 - auf Wunsch auch opt. mit Armazem Esmeralda ( 4 Jahre ) zubereitet / Aufpreis <u>hier</u> € 2,00 * um 1700er (?) - vermutlich der ursprüngliche CAIPIRINHA	12,50
<b>PETITE PUNCH II</b> - Shortdrink  Rhum Agricole Clement weiß ( <u>oder</u> opt. Artisan Cachaca Armazem Turmalina ), Falernum, Zucker, Limette, fr.Ingwer - auf Wunsch auch mit Clement Vieux VSOP / Aufpreis <u>hier</u> € 5,00 <u>oder</u> opt. Armazem Esmeralda / Aufpreis <u>hier</u> € 2,00 * 2006 Torsten Spuhn - Falernum besteht u.a. aus: Rum, Limettenschalen, Mandel, Nelken, Ingwer, Kardamom	14,50
<b>PHILADELPHIA FISH HOUSE PUNCH</b> Brandy, Rum weiß, Peach-Liq., Peach Bitters, Orange-Blossom, Earl Grey Tee, Wasser, fr.Zitrone, Orange-Twist * 1732 ( Revisited 2009 von Torsten Spuhn )	14,50
<b>PYRAMIDE PISCO PUNCH</b> Pisco Ocucaje Acholado, Falernum, Repeal Bitters, Gomme, Ananas, fr.Orange / T., fr.Zitrone / T., Mineralwasser, Nelken * um 1870 Duncan Nichol / San Francisco ( Revisited 2009 von Torsten Spuhn )	17,50
<b>CLARET PUNCH</b> Brandy, Dry Orange Curacao, Pimento Dram, Jerry Thomas Bitters, Rotwein Cabernet Sauvignon, fr.Himbeeren, fr.Orange, fr.Zitrone / Twist, Gurke, Rosmarin * adapted aus Jerry Thomas' „Bartender's Guide“ 1862 ( Revisited 2009 von Torsten Spuhn )	19,50
<b>TOM COLLINS</b> Old Tom Gin, Gomme, fr.Zitrone / Twist, Mineralwasser, Eiweiß - auf Wunsch auch <u>ohne</u> Eiweiß zubereitet * um 1814 John Collins / London - das populärste Gin Punch-Rezept der damaligen Zeit	13,00
<b>BLUEBERRY GIN PUNCH</b>  Dry Gin, Acai-Blueberry Vodka, Gomme, Green Ice Tea, fr.Zitrone / Twist * 2009 Torsten Spuhn	13,50
<b>STRAITS SLING</b> ( Traditional ) Old Tom Gin, Kirschwasser, Benedictine, Orange Bitters, Angostura, fr.Zitrone / Twist, Mineralwasser, Kirschen ( Griottes ) * um 1911 Ngiam Tong Boon / Singapur - vermutlich der ursprüngliche SINGAPORE SLING	17,50
<b>SINGAPORE SLING</b> ( Contemporary ) Dry Gin, Cherry Brandy, Triple sec, Benedictine, Angostura, Grenadine, Ananas, fr.Zitrone, Mineralwasser * um 1911 Ngiam Tong Boon / Singapur - auf Wunsch auch <u>ohne</u> Ananas zubereitet	13,50
<b>BLOODY MARY</b> Vodka, Celery Bitters, Tomate, Tabasco, Worcestershire Sauce, Salz, fr.Schwarzer Pfeffer, Sellerie * 1920 Fernand Petiot / Paris - mit Dry Gin anstelle Vodka ist es ein RED SNAPPER - auf Wunsch auch mit Dry Fino Sherry als MODERN Variante ( Aufpreis <u>hier</u> € 3,00 )	12,50
<b>ASIAN MARY</b> Ketel One Citrus Vodka, Sake, Tomate, Balsamico bianco, Wasabi, Worcestershire Sauce, Salz, fr.Ingwer, Zitronengras * um 2002 Dale Degroff / New York ( Interpretation )	17,50








## DRY & MEDIUM-DRY LONGDRINKS

<b>Traditional &amp; Refined Classics</b>	€
<b>MAI TAI I</b> ( Traditional )	14,50
Rum weiß / braun, Rum Overproof, Dry Orange Curacao, Mandel, fr.Limette * 1944 Victor „Trader Vic“ Bergeron ( Interpretation ) - mehr „Overproof Stuff“ auf Seite 10	
<b>MAI TAI II</b> ( post modern / „juicy“ )	14,50
Rum weiß / braun, Rum Overproof, Triple sec, Mandel, Ananas, fr.Limette * um 1980er ( Interpretation ) - mehr „Overproof Stuff“ auf Seite 10	
<b>GIN FIZZ</b>	12,00
Dry Gin, Zucker, fr.Zitrone / Twist, Mineralwasser, Eiweiß - auf Wunsch auch <u>ohne</u> Eiweiß zubereitet * um 1850er - auch mit Genever, Vodka, Tequila, Rum, Brandy, Whisk(e)y, Liqueur... ( ggf. Aufpreis )	
<b>RAMOS GIN FIZZ</b>	15,50
Old Tom Gin, Zucker, Sahne, fr.Zitrone / Twist, fr.Limette, Orange-Blossom, Mineralwasser, Eiweiß * um 1888 Henry C. Ramos / New Orleans	
<b>RUBY FIZZ</b>	15,50
Dry Gin, Sloe Gin, Pomegranate-Liq., Granatapfel, fr.Zitrone / Twist, Mineralwasser, Eiweiß * adapted aus Harry Craddock's „The Savoy Cocktail Book“ 1930 / London ( Interpretation )	
<b>VODKA SOUR</b> - Shortdrink <span style="float: right;"><b>Masters' Choice / Statement-Drink</b></span>	12,00
Vodka ( Smirnoff ), Zucker, fr.Zitrone / Twist, Eiweiß - auf Wunsch auch <u>ohne</u> Eiweiß zubereitet - auf Wunsch auch mit Ketel One Vodka zubereitet / Aufpreis €2,00 - auf Wunsch auch mit Genever, Dry Gin, Tequila, Rum, Brandy, Whisk(e)y, Liqueur... ( ggf. Aufpreis ) - auf Wunsch auch mit Pisco Ocucaje Acholado zubereitet / Aufpreis €2,00	
- Anmerkung: Es werden hierfür <b>ausschließlich frisch gepresste Zitrus</b> säfte von Zitronen, Limetten und Orangen ( und in nahezu allen weiteren Drinks... ) aus <b>eigener</b> Herstellung verwendet !!!	
<b>QUEEN VICTORIA SOUR</b>	 17,50
Ketel One Vodka, Ketel One Citrus Vodka, Zitronenkuchen, Lavendel, fr.Zitrone / Twist, Eiweiß, Lavender & Teapot Bitters / home-made, Angostura, Lavendelblüten * 2015 Torsten Spuhn - auf Wunsch auch mit Tanqueray No.TEN Gin zubereitet / Aufpreis <u>hier</u> € 1,50	
<b>PISCO SOUR</b> - ANGOSTURA SCORCHED	15,50
Pisco Ocucaje Acholado, Zucker, fr.Zitrone / Twist, Eiweiß, mit Angostura <u>flambiert</u> * um 1920er ( Revisited 2007 von Jeffrey Morgenthaler / Portland & Jamie Boudreau / Seattle )	
<b>CALIFORNIA SOUR</b> ( a.k.a. STONE SOUR )	15,00
Bourbon Wild Turkey ( oder opt. Rye Rittenhouse ), Zucker, fr.Zitrone / Twist, fr.Orange / Twist, Eiweiß, Angostura - diese Sour-Variante eignet sich besonders für gereifte Spirituosen und Liqueur ( ggf. Aufpreis ) - auf Wunsch auch als DISARONNO ( AMARETTO ) SOUR <u>oder</u> LICOR 43 SOUR	
<b>BEUSER &amp; ANGUS SPECIAL</b>	16,50
Chartreuse Verte 55%, Maraschino, Zucker, fr.Limette / Twist, Orange-Blossom, Eiweiß, Chartreuse Elixir Vegetal * 2007 Goncalo de Sousa Monteiro / Berlin	
<b>MINT JULEP</b>	13,00
Bourbon Makers Mark ( oder opt. Rye Rittenhouse ), Angostura, Zucker, Minze, Mineralwasser * um 1787 in Virginia - auch mit Brandy, Rum, Calvados, Gin... ( ggf. Aufpreis )	
<b>FUZZY PEACH JULEP</b>	 17,50
Havana Club Anejo 7 anos ( Earl Grey Tee Infusion ), Peach-Liq., Vanilla-Liq., Pimento Dram, Celery Bitters, Apfel klar, Balsamico bianco, Minze - auf Wunsch auch als FUZZY STRAWBERRY <u>oder</u> FUZZY MANGO JULEP möglich * 2015 Torsten Spuhn für Giffard - West - Cup ( Sieger )	
<b>GRAPEFRUIT JULEP</b>	13,50
Grapefruit Vodka, Pomegranate-Liq., Grapefruit Bitters, Honig, Pink Grapefruit, fr.Limette, Minze, Orange-Twist * 2003 Dale DeGroff / New York ( Interpretation )	
<b>APPLE JULEP</b>	 13,50
Wild Apple Vodka, Vanilla-Liq., Celery Bitters, Apfel trüb, fr.Limette, Salbei, Minze, Lemon-Twist * 2009 Torsten Spuhn	
<b>GIN BASIL SMASH</b> - Shortdrink	13,50
Dry Gin, Zucker, fr.Zitrone / Twist, Basilikum * adapted aus Jerry Thomas' „Bartender's Guide“ 1862 ( Revisited 2008 von Jörg Meyer / Hamburg )	


## DRY & MEDIUM-DRY LONGDRINKS

Recent Classics & Evergreens	€
<b>DRAKE'S MOJITO</b> ( a.k.a. DRAQUITO )	14,00
Artisan Cachaca Armazem Turmalina, fr.Limette, Zucker, Minze, Mineralwasser - <i>auf Wunsch auch mit Armazem Esmeralda ( 4 Jahre ) / Aufpreis hier € 2,00</i> * 1586 - <i>Eine Legende erzählt, ein Verwandter des bekannten Piraten und späteren Ritter, Sir Francis Drake, hätte diesen Drink bei einem Aufenthalt in Havanna erfunden. Der Geschmack des Rums jener Zeit dürfte in etwa einer heutigen guten Cachaca-Qualität entsprochen haben...</i>	
<b>MOJITO I</b> ( „mashed“ )	12,00
Rum gold Havana Club 3 anos ( <u>oder</u> opt. Appleton Special ), fr.Limette, Zucker, Minze, Mineralwasser * <i>um 1920er - Eine weitere Legende berichtet, die amerikanischen „Flüchtlinge“ der Prohibition hätten den JULEP nach Kuba gebracht und adaptiert.</i> - <i>Der erste MOJITO ( mit diesen Zutaten ) soll in der Bodega del Medio in Havanna gemixt worden sein.</i>	
<b>MOJITO II</b> ( „clapped“ - die bevorzugte Art MOJITO auf Kuba zu trinken )	13,00
Rum weiß Havana Club Anejo Blanco ( <u>oder</u> opt. Bacardi Superior ), fr.Limette, Zucker, Minze, Mineralwasser - <i>auch opt. als STRAWBERRY, BLACKBERRY, RASPBERRY, PEACH <u>oder</u> MANGO MOJITO II € 14,50</i>	
<b>MOJITO ANEJO</b>	13,50
Rum braun Havana Club Anejo Especial ( 4 anos ) ( <u>oder</u> opt. El Dorado/Demerara ), fr.Limette, Zucker, Minze, Mineralwasser - <i>auf Wunsch auch opt. mit Rum Extra Anejo Havana Club Anejo 7 anos ( <u>oder</u> opt. Bacardi 8 anos ) als MOJITO EXTRA ANEJO € 14,50 zubereitet</i>	
<b>MOJITO RUDOLFO</b>	14,00
Rum gold, Triple sec, Pink Grapefruit, fr.Limette, Zucker, Minze, Sekt	
<b>MOJITO LEONARDO</b>	 12,50
Rum weiß, Passoa ( Passionsfrucht ), Cranberry, fr.Limette, Zucker, Minze, Th. H. Ginger Ale * <i>2002 Torsten Spuhn</i>	
<b>MOJITO DEL DIEGO</b>	12,00
Rum gold, Dry Orange Curacao, Angostura, fr.Limette, Zucker, Minze, Mineralwasser, Orange-Twist * <i>um 1990 Fernando del Diego / Madrid</i>	
<b>CAIPIRINHA</b>	10,50
Cachaca, fr.Limette, Zucker - <i>auf Wunsch auch mit anderen Spirituosen oder Liqueur als Basis möglich ( ggf. Aufpreis )</i>	
<b>CELEBRATION CAIPIRINHA</b>	13,50
Artisan Cachaca Armazem Turmalina, fr.Limette, Zucker - <i>auf Wunsch auch mit Armazem Esmeralda ( 4 Jahre ) / Aufpreis hier € 2,00</i>	
<b>STRAWBERRY CAIPIRINHA</b>	12,00
Cachaca, fr.Erdbeeren, fr.Limette, Zucker - <i>auch opt. als BLACKBERRY ( Brombeeren ), RASPBERRY ( Himbeeren ), PEACH ( Pfirsich ) <u>oder</u> MANGO</i>	
<b>PEPE</b>	13,50
Cachaca, Tequila Plata / weiß, Triple sec, Grapefruit Bitters, Chamomile Bitters, Pink Grapefruit, fr.Zitrone / Twist * <i>1984 Charles Schumann / München ( Revisited 2009 von Torsten Spuhn )</i>	
<b>EASY CAMPARINO</b> ( updated )	 11,50
Campari, Red Orange-Liq., Orange Bitters, Maracuja, Cranberry, fr.Zitrone * <i>2002 Torsten Spuhn</i>	
<b>ZORRO</b>	12,50
Tequila Plata / weiß, Blue Curacao, Galliano, Orange Bitters, Pink Grapefruit, fr.Zitrone, Th. H. Tonic * <i>1986 Franz Brandl / München ( Revisited 2009 von Torsten Spuhn )</i>	
<b>RADIO ORCHID</b>	 11,50
Rum weiß, Passoa ( Passionsfrucht ), Red Melon-Liq., Orange Bitters, Mandarine, Cranberry, fr.Zitrone, fr.Limette * <i>2003 Torsten Spuhn für DM 2004 ( Sieger Team )</i>	
<b>BUCCANEER</b>	 11,50
Dry Gin, Cherry Brandy, Currant-Liq. ( Johannisbeere ), Lemon Bitters, Cranberry, fr.Zitrone, Th. H. Ginger Ale * <i>2006 Torsten Spuhn</i>	
<b>TEQUILA SUNRISE</b>	12,50
Tequila Plata / weiß ( <u>oder</u> opt. Tequila Reposado / gold ), Orange, fr.Zitrone, Granatapfel	











## DRY & MEDIUM-DRY LONGDRINKS

<b>Rising Trends &amp; Next Generation</b>	€
<b>ROSE BOWL</b>  Dry Gin, Passoa ( Passionsfrucht ), Red Melon-Liq. ( Wassermelone ), Cranberry, fr.Limette, Rose-Blossom, Rosa Pfeffer * 2006 Torsten Spuhn	12,50
<b>BOHEMIAN RHAPSODY</b>  Zubrowka Vodka, Becherovka, Lime-Cordial, Pink Grapefruit, fr.Zitrone, Th. H. Tonic, Salbei * 2006 Torsten Spuhn	11,50
<b>ROLLERCOASTER</b>  Grapefruit Vodka, Rhubarb-Liq., Alize Wild Passion ( Mango-Grapefruit ), Granatapfel, fr.Limette, Rosmarin * 2007 Torsten Spuhn	12,50
<b>SURVIVOR</b>  Grapefruit Vodka, Krupnik ( Honig-Vodka ), Feige, Granatapfel, fr.Limette, Rosmarin * 2007 Torsten Spuhn	12,50
<b>MUDDY WATERS</b> Rum gold, Falernum, Peach Bitters, Balsamico, Rauch-Salz, fr.Zitrone / Twist, Th. H. Tonic * 2008 Lance J. Mayhew / Portland ( Interpretation )	13,00
<b>SMOKY GINGER</b>  Scotch Whisky, Ginger-Liq., Ume Shu ( jap.Pflaume ), fr.Ingwer / Sirup, fr.Zitrone, Salz, Zitronengras, Lime-Twist * 2006 Torsten Spuhn	15,50
<b>BALI LEMONADE</b>  Bacardi Limon Rum, Lemon-Liq. ( Limoncello ), Ingwer, Green Ice Tea, fr.Zitrone / Twist, Mineralwasser, Lime-Leaves * 2009 Torsten Spuhn	13,00
<b>TRINITY</b> ( updated )  Dry Gin, Lychee-Liq., Orange Bitters, Holunderblüte, Apfel trüb, fr.Limette, Th. H. Spicy Ginger, Basilikum, Gurke * 2006 Torsten Spuhn	14,00




## HIGHBALLS - THE FAST & THE FURIOS STANDARDS ( FORTSETZUNG SEITE 27 )

<b>CUBA LIBRE</b> Rum gold Havana Club 3 anos ( <u>oder</u> opt. Appleton Special ), fr.Limette, Coca Cola - auf Wunsch auch mit Bacardi Superior zubereitet - auf Wunsch auch mit Sprite ( CUBA LIBRE WHITE ) oder anderen Rum-Qualitäten ( ggf. Aufpreis )	9,00
<b>CUBATA</b> Rum Anejo Havana Club Anejo 7 anos ( <u>oder</u> opt. Bacardi 8 anos ), fr.Limette, Coca Cola - auch mit Sprite ( CUBATA WHITE ) oder anderen Rum-Qualitäten ( ggf. Aufpreis )	11,50
<b>CUBATA GRANDE</b> - auf Anfrage / begrenzt verfügbar <b>Masters' Choice / Statement-Drink</b>  Ron Zacapa Centenario Solera 23, fr.Limette, Fentimens Curiosity Cola * 2016 Torsten Spuhn	19,50
<b>DARK &amp; STORMY</b> Rum very dark Gosling Black Seal, fr.Limette, Th. H. Spicy Ginger - auf Wunsch auch mit Rum Anejo Havana Club Anejo 7 anos <u>oder</u> opt. Bacardi 8 anos zubereitet	12,50
<b>PALOMA</b> Tequila 100% Agave Plata / weiß ( <u>oder</u> opt. Reposado / gold ), fr.Limette, Paloma - Pink Grapefruit Lemonade, Salz * adapted von Don Javier Delgado Corona / Tequila ( Mexiko ) - sehr populärer Drink, nicht nur in Mexiko	13,00
<b>MOSCOW MULE</b> Vodka Smirnoff, fr.Limette, Th. H. Ginger Ale, Gurke - opt. Ketel One / Aufpreis € 2,00 <u>oder</u> Grey Goose / Aufpreis € 5,50 - auf Wunsch auch <u>ohne</u> Gurke / - opt. auch <u>mit</u> Th. H. Spicy Ginger	9,50
<b>GIN GIN MULE</b> Dry Gin, fr. Limette, Minze, Th. H. Spicy Ginger * 2000 Audrey Saunders / Pegu Club / NY - ohne Minze, mit fr. Zitrone und Th. H. Ginger Ale ist es ein LONDON BUCK	9,50
<b>PIMM'S CUP NO.1</b> Pimm's No.1, Th. H. Ginger Ale ( <u>oder</u> opt. Sprite ), Früchte, Gurke, Minze - auf Wunsch auch mit <u>zusätzlich</u> etwas Dry Gin als WIMBLEDON PIMM'S CUP € 14,50	12,00

## HIGHBALLS NEXT LEVEL (FORTSETZUNG SEITE 27)

<b>Rising Trends &amp; Next Generation</b>		€
<b>MARE NOSTRUM ( FIZZER )</b>		16,50
Gin Mare, Bergamot-Liq., Chamomile Bitters, Th. H. Tonic, Orange-Twist * 2012 Torsten Spuhn für Gin Mare - Mediterranean Inspirations - Competition ( Sieger )		
<b>DUTCHMAN FIZZER</b>		17,50
Nolet's Silver Dry Gin, Bergamot-Liq., Teapot Bitters, Th. H. Tonic, Lemon-Twist * 2012 Torsten Spuhn		
<b>GOLDRUSH ( FIZZER )</b>	<b>Masters' Choice / Statement-Drink</b>	 17,50
Monkey 47 Gin, Danziger Goldwasser, Medium Cream Sherry, Verbena Bitters, Th. H. Elderflower-Tonic, Orange-Twist * 2013 Torsten Spuhn für Mixology - Made in GSA - Competition ( Sieger )		
<b>LAVERSTOKE FIZZER</b>		14,50
Bombay Sapphire Gin, Bergamot-Liq., Medium Cream Sherry, Lavender & Teapot Bitters / home-made, Th. H. Elderflower-Tonic, Lemon-Twist * 2015 Torsten Spuhn für Bombay Sapphire - World's Most Imaginative Bartender - Competition ( Dritter )		
<b>SCOTSMAN FIZZER</b>		17,50
Hendrick's Gin, Ginger-Liq., Elderflower-Liq., Verbena Bitters, Cucumber Bitters, Th. H. Elderflower-Tonic, fr.Schwarzer Pfeffer, Gurke, Lemon-Twist * 2015 Torsten Spuhn		
<b>SEAHAWKS ( FUSION FIZZER )</b>	- weitere Varianten auf Anfrage / begrenzt verfügbar	 14,50
Tanqueray No.TEN Gin ( „custom-made“ Tee-Blend Infusion ), Th. H. Elderflower-Tonic, Lemon-Twist ( Schwarzer Tee, Brombeerblätter, Rote Beete, Hibiskus, Isländisches Moos, Süsshholz, u.a. ) * 2013 Torsten Spuhn		
<b>MAORI ( FIZZER )</b>		14,50
Whitley Neill Gin, Safari ( Mango-Papaya ), Elemakule Tiki Bitters ( Piment ), Th. H. Tonic, Orange-Twist * 2016 Torsten Spuhn		
<b>GENTLEMEN'S ISLAY ( FIZZER )</b>		17,50
Botanist Islay Gin, Black Bottle Islay Blended Whisky, Liqueur de Sapin ( Tannenspitzen ), Hopped Grapefruit Bitters ( Hopfen & Grapefruit ), Th. H. Tonic, Lemon-Twist * 2016 Torsten Spuhn		
<b>WILD HONEY FIZZER</b>		14,50
Wild Turkey American Honey Bourbon, Elderflower-Liq., Verbena Bitters, Th. H. Tonic, Lemon-Twist * 2013 Torsten Spuhn		
<b>BERMUDA TRIANGLE ( FIZZER )</b>		16,50
Bacardi Limon Rum, Agavero-Liq., Verbena Bitters, Th. H. Tonic, Lemon-Twist * 2015 Torsten Spuhn		

## MEDIUM & MEDIUM-SWEET LONGDRINKS

<b>Recent Classics &amp; Evergreens</b>		
<b>LADY KILLER</b>		11,50
Dry Gin, Triple sec, Apricot-Liq., Ananas, Maracuja, fr.Zitrone * 1984 Peter Roth / Zürich für WM Longdrink ( Sieger )		
<b>MAN KILLER</b>		13,00
Tangerine Vodka ( Mandarine ), Peach-Liq., Galliano, Erdbeere, Orange, Maracuja, fr.Zitrone * 2002 Peter Roth / Zürich für WM Longdrink ( Dritter )		
<b>DRAGON'S BLOOD</b>		13,00
Rum gold, Violet-Liq. ( Veilchen ), Acai-Blueberry Vodka, Blaubeere, Cranberry, fr.Zitrone * 2004 Katharina Spuhn-Vierow		
<b>TROPICAL FEELING ( updated )</b>		12,00
Bacardi Limon Rum, Vanille, Maracuja, Apfel trüb, fr.Zitrone, Th. H. Spicy Ginger * 1996 Torsten Spuhn für Bacardi - Hanse - Cup ( Sieger )		
<b>CARNAVAL DE RIO</b>		11,50
fr.Orange, fr.Limette, Triple sec, Safari ( Mango-Papaya ), Apricot-Liq., Maracuja, Erdbeere * 1998 Torsten Spuhn für DM Longdrink		

## MEDIUM & MEDIUM-SWEET LONGDRINKS


<b>Recent Classics &amp; Evergreens</b>		€
<b>ORANGE JUNGLE</b>		12,50
Tangerine Vodka ( Mandarine ), Mango-Liq., Green Melon-Liq., Holunderblüte, Apfel trüb, Gurke * 2005 Torsten Spuhn für DM Longdrink ( Dritter )		
<b>RED SUMMER</b>		12,50
Tangerine Vodka ( Mandarine ), Peach-Liq., Strawberry-Liq., Kirsche, Cranberry, fr.Limette * 2005 Torsten Spuhn		
<b>THE LONG WAY HOME</b> ( updated )		11,50
Green Melon-Liq., Peach-Liq., Coconut-Liq., Ananas, fr.Zitrone / Twist * 2006 Torsten Spuhn für Intergastra - Cup ( Sieger )		
<b>FRENCHMAN</b>		11,50
Vodka, Currant-Liq. ( Johannisbeere ), Maracuja, Kirsche, Ananas, fr.Zitrone * um 1980er		
<b>DANCING QUEEN</b>		11,50
Rum gold, Chestnut-Liq. ( Kastanie ), Orange Bitters, Vanille, Apfel trüb, Ananas, fr.Zitrone * 2000 Torsten Spuhn für Yumah ( World's Greatest Dog )		
<b>SEX ON THE BEACH I</b> ( „Melone“ )		11,50
Vodka, Peach-Liq., Green Melon-Liq., Grenadine, Ananas, Cranberry, fr.Zitrone * um 1980er		
<b>SEX ON THE BEACH II</b> ( „Brombeere“ )		11,50
Vodka, Peach-Liq., Blackberry-Liq. ( Brombeere ), Grenadine, Orange, Cranberry, fr.Zitrone * um 1980er - das „Original“		
<b>Rising Trends &amp; Next Generation</b>		
<b>GERONIMO</b>		13,50
Acai-Blueberry Vodka, Strawberry-Liq., Currant-Liq. ( Johannisbeere ), Cranberry, fr.Limette, Basilikum * 2007 Torsten Spuhn		
<b>QUIET STORM</b>		13,00
Vodka, Coconut-Liq., Lychee-Liq., Ingwer, Ananas, Guave, Apfel trüb, fr.Limette, Zitronengras * 1998 Jason Fendick / London ( Interpretation )		
<b>BLOOD , SWEAT &amp; TEARS</b>		13,00
Spiced Gold Rum, Pear Vodka ( Birne ), Matcha Grüner Tee, Feige, Apfel trüb, fr.Limette, Salbei * 2008 Torsten Spuhn		
<b>TASTY GROOVE</b>		13,00
Currant Vodka ( Johannisbeere ), Blackberry-Liq. ( Brombeere ), Vanilla-Liq., Cranberry, fr.Limette, Basilikum * 2006 Torsten Spuhn		
<b>PASADENA</b>		13,00
Dry Gin, Galliano, Blackberry-Liq. ( Brombeere ), Cranberry, fr.Himbeeren, fr.Zitrone / Twist, Basilikum * 2006 Torsten Spuhn		
<b>( ROCK ME ) AMADEUS</b> ( updated )		14,50
Scotch Whisky, Chocolate-Liq., Chocolate Bitters, Liquorice-Liq. ( Süsshholz ), Chai & Earl Grey Tee, fr.Zitrone, Orange-Twist * 2007 Torsten Spuhn		
<b>ETERNITY</b> ( updated )		15,50
Scotch Whisky, Pear-Liq. ( Birne ), Galliano, Ume Shu ( japanische Pflaume ), Cardamom Bitters / home-made, Pfirsich, fr.Limette / Twist, Zitronengras * 2006 Torsten Spuhn		
<b>CELTIC TIGER</b>		14,50
Scotch Whisky, Alize Red Passion ( Pfirsich-Cranberry ), Balsamico, Granatapfel, fr.Himbeeren, fr.Zitrone / Twist, Thymian * 2007 Torsten Spuhn		
<b>SERGEANT PEPPAR</b>		14,50
Scotch Whisky, Blackberry-Liq. ( Brombeere ), Balsamico, Kirsche, Cranberry, fr.Zitrone / Twist, Rosmarin, fr.Schw.Pfeffer * 2007 Torsten Spuhn		

## SWEET LONGDRINKS

### Recent Classics & Evergreens - ohne Sahne

€

#### GOOD FELLOWS

 13,00


Rum braun, Coconut-Liq., Violet-Liq. ( Veilchen ), Karamell, fr.Himbeeren, Cranberry, fr.Zitrone  
\* 2001 Torsten Spuhn für DM Longdrink

#### COCO LOCO

11,50

Rum gold, Coconut-Liq., Maracuja, Ananas, Orange, fr.Zitrone  
\* 1980er

#### FROZEN HONEY COLADA

 14,50

Rum gold, Coconut-Liq., Kokos, Honig, frische Ananas  
\* 2001 Torsten Spuhn

\* \* \* \* \*

### Recent Classics & Evergreens - mit Sahne

#### PINA COLADA

11,50

Rum weiß / braun, Kokos, Ananas, Sahne

- auf Wunsch auch mit einer Prise Salz zubereitet - „weniger süß / fruchtiger“

\* 1954 Ramon Marrero Perez / San Juan / Puerto Rico ( vermutlich / Interpretation )

- auf die Erfindung dieses Drinks erheben drei Bartender aus San Juan Anspruch, o.g. ist am wahrscheinlichsten

- auf Kuba gibt es ein weiteres Rezept gleichen Namens, allerdings ohne Kokos und mit Limette anstelle Sahne, ein

möglicher Ursprung des heutigen Drinks, der wenn alkoholfrei zubereitet, auch als PINA FRIA COLADA bekannt ist

#### STRAWBERRY COLADA

13,00

Rum gold, fr.Erdbeeren, Kokos, Ananas, Sahne

- auch als BLACKBERRY ( Brombeeren ), RASPBERRY ( Himbeeren ), PEACH ( Pfirsich ) und MANGO

#### FLYING KANGAROO

11,50

Rum weiß, Vodka, Galliano, Kokos, Ananas, Orange, Sahne

\* 1979/80 Charles Schumann / München ( Interpretation )

- mit Blue Curacao anstelle Galliano ist es ein SWIMMING POOL € 11,50


#### KINGSTON

11,50

Apricot-Liq., Coconut-Liq., Erdbeere, Maracuja, Sahne

\* 1996 Rüdiger Schmidt / Oberstdorf für DM Longdrink ( Sieger )


#### TEQUILA VANILLA

 12,50

Tequila Plata / weiß, Vanilla-Liq., Maracuja, Sahne, Blue Curacao

\* 1996 Torsten Spuhn für Intergastra - Cup ( Sieger / „die Premiere“ )

#### DARK ANGEL

 11,50

Scotch Whisky, Coconut-Liq., Cacao brown-Liq., Bailey's, Milch, Sahne, Kakao

\* 1996 Torsten Spuhn

\* \* \* \* \*



## SWEET LONGDRINKS

**Rising Trends & Next Generation - ohne Sahne** €

**ZOOM - ZOOM**  13,00

Rum weiß, Blackberry-Liq. ( Brombeere ), Vanilla-Liq., Gomme, Blaubeere, Cranberry, fr.Limette  
\* 2006 Torsten Spuhn

**KISS FROM A ROSE** ( updated )  13,00

Vanilla Vodka, Rhubarb-Liq., Lychee-Liq., Apfel, Cranberry, fr.Limette, Rose-Blossom, Basilikum  
\* 2006 Torsten Spuhn

**FREAKPOWER**  11,50

Pear-Liq. ( Birne ), Vanilla-Liq., Feige, Apfel trüb, fr.Limette, Salbei  
\* 2007 Torsten Spuhn

**CHIP & CHAP**  16,00

Scotch Whisky, Drambuie ( Honig-Whisky ), Caramel-Liq., Old Time Aromatic Bitters, Lebkuchen,  
Apfel trüb, Cranberry, fr.Limette, fr.Schwarzer Pfeffer  
\* 2006 Torsten Spuhn

**( HONEY ) CHILLOUT**  14,50

Scotch Whisky, Safari ( Mango-Papaya ), Apricot-Liq., Peach Bitters, Honig, Mango, fr.Limette, fr.Chili  
\* 2007 Torsten Spuhn

\* \* \* \* \*

**COCONUT T(R)EE PUNCH** 12,50

Rum gold Havana Club 3 anos ( oder opt. Appleton Special ), fr.Limette, Coconut-water  
- auch mit anderen Rum-Qualitäten ( ggf. Aufpreis )  
- Kokos, wie frisch von der grünen Kokos-Nuss „kaum gesüsst / nussiger“  
- medium-sized-drink  
\* adapted from a classic Trinidad and Tobago Drink ( Revisited 2016 von Torsten Spuhn )

**SPICED COCONUT T(R)EE PUNCH**  15,50

Spiced Gold Rum, Plantation Pineapple Rum ( Ananas-Rum ), fr.Limette, Coconut-water  
- Kokos, wie frisch von der grünen Kokos-Nuss „kaum gesüsst / nussiger“  
- ein moderner, klassisch inspirierter Twist auf die PINA COLADA  
- medium-sized-drink  
\* 2016 Torsten Spuhn


- auf Anfrage / begrenzt verfügbar

\* \* \* \* \*

**Rising Trends & Next Generation - mit Sahne**

**LEMONTREE**  13,00

Lemon-Liq. ( Limoncello ), Egg-Liq. ( Eier ), Lemon Bitters, Weiße Schokolade, fr.Zitrone / Twist,  
Sprite, Zitronengras  
\* 2006 Torsten Spuhn

**MONTEZUMA'S CHOCOLATE**  14,50

Chocolate Vodka, Red Orange-Liq., Chocolate-Liq., Chili-Zimt-S., Milch, fr.Chili,  
Cardamom Bitters / home-made, Kakao, Zimt, Chilifäden  
\* 2006 Torsten Spuhn

**MORCHEEBA**  14,50

Acai-Blueberry Vodka, Amarula, Apricot-Liq., Angostura, Weiße Schokolade, Milch,  
Lemon-Twist, Tonka-Bohne  
\* 2009 Torsten Spuhn

**COOKIES DELIGHT**  13,50

Rum gold, Chocolate-Liq., Egg-Liq. ( Eier ), Kokos, Weiße Schokolade, Milch,  
Kakao, Rosa Pfeffer  
\* 2007 Torsten Spuhn

\* \* \* \* \*

## LONGDRINKS FOR INSIDER - THE OVERPROOF STUFF

	€
<b>ZOMBIE I</b> („juicy“)	16,50
Rum weiß / gold, Rum Overproof, Angostura, Maracuja, Ananas, fr.Zitrone, fr.Limette * um 1934 Ernest Raymond Beaumont-Gantt / Los Angeles Hollywood ( Interpretation ) - a.k.a. „Don the Beachcomber“ - adapted aus Jeff „Beachbum“ Berry's „Intoxica!“ 2002	
<b>ZOMBIE II</b> („a real dirty stinker“)	21,50
Rum weiß / braun, Rum Overproof, Maraschino, Falernum, Peychaud's Bitters, Creole Bitters ( Kirsche-Anis) Angostura, Grenadine, Pink Grapefruit, fr.Limette, spray / flamed Absinth 68 % * um 1934 Ernest Raymond Beaumont-Gantt / Los Angeles Hollywood ( Interpretation ) - adapted aus Arnold Bitner & Phoebe Beach „Tropical Rum Drinks & Cuisine by Don the Beachcomber“ 2001	
<b>HURRICANE I</b>	16,50
Rum weiß / braun, Rum Overproof, Grenadine, Maracuja, Ananas, Orange, fr.Zitrone * um 1940er Pat O'Brien's Bar / New Orleans ( Interpretation )	
<b>LONG ISLAND ICED TEA</b>	14,50
Tequila Plata / weiß, Rum weiß, Dry Gin, Vodka, Triple sec, Lime-Cordial, fr.Zitrone, Coca Cola * um 1980er	
<b>MIAMI ICED TEA</b>	14,50
Rum weiß, Dry Gin, Vodka, Peach-Liq., Grenadine, Cranberry, fr.Zitrone, Sprite * um 1980er	
<b>BOHEMIAN ICED TEA</b>	17,50
Ketel One Citrus Vodka, Krupnik ( Honig-Vodka ), Becherovka, Peach-Liq., Earl Grey Tee, fr.Zitrone / Twist * um 2007 Alex Kammerling / London	
<b>WIKI WAKI WOO</b>	17,50
Tequila Plata / weiß, Rum weiß, Vodka, Rum Overproof, Triple sec, Amaretto, Grenadine, Ananas, Cranberry, fr.Zitrone * um 1980er	
<b>GREEN MONKEY</b>	 17,50
Tequila Plata / weiß, Vodka, Absinth 55 %, Coconut-Liq., Green Banana-Liq., Grüner Apfel, Ananas, Apfel trüb, fr.Zitrone * 2005 Torsten Spuhn	
<b>HELLS BELLS</b>	 19,50
Tequila Plata / weiß, Krupnik ( Honig-Vodka ), Chartreuse Verte 55 %, fr.Ingwer / Sirup, Matcha Grüner Tee, Apfel klar, fr.Limette, Thymian * 2007 Torsten Spuhn	
* * * * *	
<b>LULLABY</b>	 19,50
( SOMEWHERE OVER THE RAINBOW ) Peach Vodka ( Pfirsich / Earl Grey Tee Infusion ), Falernum, Boker's Bitters ( Orange-Kardamom ), Apfel trüb, Minze * 2016 Torsten Spuhn für DM Open Classic	
* * * * *	

## SHOTS & SHOOTERS

	€
<b>B 52</b> Coffee-Liq., Bailey's, Rum Overproof <i>- auf Wunsch auch mit Grand Marnier anstelle Rum Overproof zubereitet</i>	8,50
<b>HAMMER OF THE GODS</b> Vanilla-Liq., Absinth 55% <i>* um 2000er Dick Bradsell / London</i>	7,50
<b>SLIPPERY NIPPLE</b> Sambuca, Bailey's, Grenadine	6,50
<b>DIRTY MEXICAN ( a.k.a. FLATLINER )</b> Sambuca, Tequila Plata / weiß, Tabasco	7,00
<b>PEAR DROP</b> Ketel One Citrus Vodka, Lychee-Liq., Pear-Liq. ( Birne ), Lemon-Twist	7,50
<b>LEMON DROP</b> Ketel One Citrus Vodka, Triple sec, fr.Zitrone / Twist <i>- mit fr. Erdbeeren oder fr. Himbeeren anstelle Triple sec ist es ein STRAWBERRY bzw. RASPBERRY LIMES</i>	7,50
<b>APPLE STRUDEL SHOT</b> Coconut-Liq., Apfel, Zimt, Lemon-Twist	6,00
<b>CINNAMON TEQUILA SHOT</b> Tequila Reposado / gold, Cinnamon-Liq. ( Zimt ), Orange-Twist <i>* 2016 Torsten Spuhn</i>	 8,50
<b>SPICED BOURBON SHOT</b> Bourbon, Speculaas-Liq. ( Spekulatius-Gewürze ), Orange-Twist <i>* 2016 Torsten Spuhn</i> <i>- vergleichbar mit einem verkürzten OLD FASHIONED</i>	 8,50

\* \* \* \* \*

## DRY & MEDIUM-DRY SHORTDRINKS

<b>Traditional &amp; Refined Classics - mit Vermouth &amp; Co</b>	€
<b>MARTINEZ</b> Old Tom Gin, Maraschino, Carpano Antica Formula, Old Time Aromatic Bitters, Orange Bitters, Lemon-Twist, eingelegte Kirschen ( Griottes ) apart * um 1884	15,50
<b>THE DRY MARTINI</b> Dry Gin Greenall's ( oder opt. Vodka Smirnoff ), Vermouth dry, Olive ( oder opt. Lemon-Twist ) - auf Wunsch opt. „DRY“ - „WET“ - „SWEET“ zubereitet - auf Wunsch auch mit anderen Gin- oder Vodka-Qualitäten ( ggf. Aufpreis ) / - auf Wunsch auch mit Orange Bitters - <u>Bitte beachten</u> : hier zweifacher Aufpreis, da die doppelte Menge(n-Einheit ) für den Drink benötigt wird! * um 1900er - Quelle unbekannt, erste schriftliche Erwähnung in Louis' Mixed Drinks by L. Muckensturm ( 1906 )	12,50
<b>VESPER ( MARTINI )</b> - der „wahre“ James Bond Martini „geschüttelt, nicht gerührt“ Dry Gin, Vodka, Lillet Blanc, Lemon-Twist - im Original mit „Kina Lillet“ welchen Giancarlo Mancino neu belebt hat * um 1937 Gilberto Preti für Ian Fleming - auf Wunsch opt. mit Mancino Vermouth bianco Ambrato / Aufpreis hier € 3,00	13,50
<b>MANHATTAN</b> Bourbon Makers Mark ( oder opt. Rye Rittenhouse ), Carpano Antica Formula, Angostura, Orange Bitters, Old Time Aromatic Bitters, Orange-Twist, eingelegte Kirschen ( Griottes ) apart * um 1870er - Quelle unbekannt, mehreren Legenden zum Trotz... / - auf Wunsch auch mit Canadian Club Whisky	15,50
<b>NEGRONI</b> Dry Gin, Campari, Vermouth rouge, Orange-Twist * um 1925er - Casoni Bar / Florenz - ohne Dry Gin ist es ein AMERICANO € 13,50 - weitere Quellen benennen die 1870er und diverse weitere mögliche Ursprünge...	14,00
<b>WHITE NEGRONI</b> Dry Gin, Suze ( Enzian ), Vermouth blanc, Cardamom Bitters / home-made, Orange-Twist * um 2001 Wayne Collins / London ( Revisited 2015 von Torsten Spuhn )	14,00
<b>ABOVE THE CLOUDS ( NEGRONI Variation )</b>  Ron Zacapa Centenario Solera 23, Campari, Carpano Antica Formula, Lune d'Abricot ( Traditional Apricot Brandy ), Teapot Bitters, Orange-Twist, spray / flamed Absinth 68 %, eingelegte Kirschen ( Griottes ) apart * 2014 Torsten Spuhn für Campari - Liquid Art - Contest ( Sieger )	22,50
<b>BLOOD &amp; SAND</b> Islay Whisky, Cherry Brandy, Carpano Antica Formula, fr. Orange / flamed Twist, eingelegte Kirschen ( Griottes ) apart * 1922 benannt nach einem Rudolph Valentino Film - adapted aus Harry Craddock's „Savoy Cocktail Book“ 1930 ( Revisited um 2007 von Goncalo de Sousa Monteiro / Berlin )	16,50
<b>Recent Classics &amp; Evergreens - mit Vermouth &amp; Co</b>	
<b>GEISHA</b> Dry Gin, Lychee-Liq., Red Orange-Liq., Vermouth dry, Lime-Cordial, Lime-Twist * 1994 Heinz Dahlmeier / Bad Neuenahr für DM Pre-Dinner ( Sieger / Interpretation )	13,50
<b>FAITHLESS</b>  Dry Gin, Safari ( Mango-Papaya ), Orange Bitters, Lillet Blanc, Orange-Twist * 2000 Torsten Spuhn für Champions - Classics - Trophy ( Sieger )	13,50
<b>GINGERINI</b>  Vodka ( oder opt. Dry Gin ), Ginger-Liq., Orange Bitters, Vermouth dry, Apfel klar, fr. Ingwer, Lime-Twist * 2005 Torsten Spuhn für Barkeeper des Jahres / DBU ( Sieger )	13,50
<b>Rising Trends &amp; Next Generation - mit Vermouth &amp; Co</b>	
<b>TEMPTATION</b>  Tequila 100% Agave Reposado / gold, Shiso-Ume Shu ( jap. Minze / jap. Pflaume ), Jerry Thomas Bitters, St. Raphael Ambre, PX Sherry, Thymian, Lemon-Twist - opt. auch mit Don Julio Reposado / gold ( Original-Version / Aufpreis € 6,- ) * 2010 Torsten Spuhn für Diageo Reserve - World Class - Finale Deutschland ( Sieger )	17,50
<b>SKY &amp; SAND ( EL PRESIDENTE Variation )</b>  - auf Anfrage / begrenzt verfügbar Havana Club Seleccion de Maestros ( 10 anos ), Thor's Secret No # 3 „Essential Cuban Elixir“ / home-made, Lillet blanc, spray / flamed Absinth 68 %, eingelegte Kirschen ( Griottes ) apart ( No # 3 - Havana Club 7 anos ( Earl Grey Tee Infusion ), Jägermeister Winter, Grand Marnier, PX Sherry, Tabak ) - auf Wunsch auch opt. als EL PRESIDENTE ( Standart ) € 18,50 möglich * 2016 Torsten Spuhn für Havana Club - Academia del Ron ( Dritter )	22,50

## DRY & MEDIUM-DRY SHORTDRINKS

Traditional & Refined Classics - ohne Vermouth & Co		€
<b>OLD FASHIONED</b>		13,50
Bourbon Makers Mark ( <u>oder</u> opt. Rye Rittenhouse ), Zucker, Angostura, Old Time Aromatic Bitters, Lemon / Orange-Twist - <i>auf Wunsch auch opt. mit Cognac, Rum Anejo, Tequila Anejo ( ggf. Aufpreis ) zubereitet</i> * <i>um 1895 The Pendennis Club / Louisville / Kentucky ( vermutlich )</i>		
<b>CHAMOMILE OLD FASHIONED</b>	<b>Masters' Choice / Statement-Drink</b> 	17,50
Rum Anejo Bacardi 8 anos ( <u>oder</u> opt. Havana Club Anejo 7 anos ), Ginger-Liq., Vanilla-Liq., Chocolate Bitters, Kamillen-Tee, Orange-Twist, Schokolade apart - <i>auf Wunsch auch opt. mit Ron Zacapa Centenario Solera 23 zubereitet ( Original-Version / Aufpreis hier €6,50 )</i> * <i>2010 Torsten Spuhn für Diageo Reserve - World Class - Finale Deutschland ( Sieger )</i>		
<b>SAZERAC</b>		15,50
Rye Rittenhouse ( <u>oder</u> opt. Cognac ), Peychaud's, Creole B., Angostura, Zucker, Lemon-Twist, spray / flamed Absinth 68 % * <i>um 1858 Leon Lamothe / Sazerac Coffee House / New Orleans ( Interpretation )</i>		
<b>CHOCOLATE SAZERAC</b>		16,50
Bourbon Makers Mark, Chocolate Vodka, Peychaud's, Creole B., Chocolate Bitters, Ahorn-Sirup, Lemon-Tw., Absinth 68 % * <i>2009 Torsten Spuhn</i>		
<b>AVIATION</b>		13,50
Dry Gin, Maraschino, Violet-Liq. ( Veilchen ), fr.Zitrone / Twist * <i>um 1916 - ersetzt man Violet-Liq. mit Chartreuse Verte 55 % / Zitrone mit Limette ist es ein LAST WORD €15,50</i>		
<b>SIDE CAR</b>		14,50
Cognac, Cointreau Triple sec, fr.Zitrone / Twist * <i>1919 Harry MacElhone / Harry's New York Bar / Paris</i> - <i>auf Wunsch auch mit Merlet Brothers Blend Cognac ( <u>oder</u> opt. Remy Coeur de Cognac ) zubereitet / Aufpreis €6,50</i> - <i>mit Dry Gin anstelle Cognac ist es eine WHITE LADY ( * 1930 Harry Craddock / American Bar / Savoy Hotel London )</i>		
<b>MARGARITA</b>		13,50
Tequila Plata / weiß, Triple sec, fr.Limette / Twist, Salzlippe * <i>um 1930er - Quelle unbekannt, mehreren Legenden zum Trotz...</i>		
<b>CELEBRATION MARGARITA</b>		15,00
Tequila 100% Agave Plata / weiß ( <u>oder</u> opt. Reposado / gold ), Cointreau, fr.Limette / Twist, Salzlippe - <i>auf Wunsch auch opt. mit Don Julio Blanco ( <u>oder</u> Reposado ) zubereitet - THE ULTIMATE MARGARITA €21,50</i>		
<b>GIMLET</b>		11,50
Dry Gin ( <u>oder</u> opt. Vodka ), Lime-Cordial, ( fr.Limette ), Lime-Twist - <i>auf Wunsch auch opt. mit fr. Limette ( Charles' Schumann Version )</i> * <i>um 1900er - vermutlich in der Royal Navy entstanden und nach einem ihrer Offiziere benannt</i>		
<b>DAIQUIRI</b>		12,00
Rum weiß Havana Club Anejo Blanco ( <u>oder</u> opt. Rum gold Havana Club 3 anos ), Zucker, fr.Limette / Twist * <i>1898 Jennings Stockton Cox / Kuba - mit Maraschino ( frozen ) ist es ein FLORIDITA DAIQUIRI €13,50</i> - <i>auf Wunsch auch opt. mit Bacardi Superior zubereitet</i>		
<b>CELEBRATION DAIQUIRI</b>		14,50
Banks 5 Island Rum light / weiss ( <u>oder</u> opt. Bacardi Heritage 44,5 % / begrenzt verfügbar ), Zucker, fr.Limette / Twist		
<b>HEMINGWAY SPECIAL ( DAIQUIRI )</b>		13,50
Havana Club Anejo Blanco ( <u>oder</u> opt. Havana Club 3 anos ), Maraschino, Pink Grapefruit, Zucker, fr.Limette / Twist * <i>um 1915 wird oft Constante Ribalaigua Vert / La Floridita Bar / Havana zugeschrieben, wurde jedoch von seinem Kollegen Antonio Milan erstmalig für Ernest Hemingway zubereitet</i>		
<b>ROYAL BERMUDA YACHT CLUB ( DAIQUIRI )</b>		15,50
Rum very dark Gosling Black Seal, Triple sec, Falernum, fr.Limette / Twist * <i>um 1944 - auf Wunsch auch opt. mit Rum Anejo Bacardi 8 anos <u>oder</u> Havana Club Anejo 7 anos zubereitet</i> - <i>auf Wunsch auch opt. mit Banks 7 Island Golden Age Rum / Aufpreis hier €4,00 )</i>		
<b>MULATA ELIXIR DAIQUIRI</b>		16,50
Havana Club Anejo 7 anos, Cacao brown-Liq., Apricot-Liq., PX Sherry, Elemakule Bitters, fr.Limette, Orange-Twist * <i>um 1940 oft Constante Ribalaigua Vert zugeschrieben, jedoch Jose Maria Vazquez wahrscheinlicher ( Revisited 2014 von Torsten Spuhn für Havana Club - Academia del Ron )</i>		
<b>PILGRIM COCKTAIL</b>		12,50
Rum gold, Dry Orange Curacao, Pimento Dram, Angostura, fr.Limette, fr.Orange / Twist, fr.Muskat		

## DRY & MEDIUM-DRY SHORTDRINKS

Recent Classics & Evergreens & New Versions - ohne Vermouth & Co		€
<b>HELTER SKELTER ( MARTINI )</b>		14,50
Tanqueray No.TEN Gin, Vodka, Elderflower-Liq., Apfel klar, Lemon Bitters, Thymian, Lemon-Twist * 2007 Torsten Spuhn		
<b>THE GREY FLANELL ( MARTINI )</b>	<b>Masters' Choice / Statement-Drink</b>	 14,50
Tanqueray No.TEN Gin, Grapefruit Bitters, Mandarine, Earl Grey Tee, Zitronengras, Orange-Twist * 2010 Torsten Spuhn für Diageo Reserve - World Class - Finale Deutschland ( Sieger )		
<b>SHOGUN SAKETINI ( updated )</b>		14,50
Zubrowka Vodka, Mango-Liq., Sake, Jasmin, Zitronengras, fr.Zitrone, Himalaya-Salz * 2006 Torsten Spuhn & Katharina Spuhn-Vierow		
<b>COSMOPOLITAN</b>		14,50
Ketel One Citrus Vodka, Triple sec, Cranberry, fr.Limette, flamed Orange-Twist * 1985 Cherryl Cook / South Beach ( Revisited 1996 von Dale DeGroff / New York )		
<b>DRY - DRY - DRY</b>		12,50
Calvados, Triple sec, Grapefruit Bitters, Pink Grapefruit, Orange-Twist		
<b>STRAWBERRY DAIQUIRI</b>		13,50
Rum gold Havana Club 3 anos, Zucker, fr.Erdbeeren, fr.Limette - weitere Variationen von <u>DAIQUIRI</u> und <u>MARGARITA</u> im Sortiment : - auch als <u>BLACKBERRY</u> ( Brombeeren ), <u>RASPBERRY</u> ( Himbeeren ), <u>PEACH</u> ( Pfirsich ) und <u>MANGO</u> - Für einen höheren Trinkgenuss empfehlen wir <u>STRAIGHT UP</u> / <u>nicht FROZEN</u> !!		
<b>GREEN TEA &amp; CARDAMOM DAIQUIRI ( updated )</b>		14,00
Rum gold Havana Club 3 anos, Matcha Grüner Tee, Ananas, Cardamom Bitters / home-made, fr.Limette/Twist * 2009 Torsten Spuhn - nach einer Idee von Henry Besant / London ( Interpretation )		
<b>EASTERN &amp; WESTERN INDIES ( DAIQUIRI )</b>	- auf Anfrage / begrenzt verfügbar	 19,50
Havana Club Anejo Especial ( 4 anos ), Thor's Secret No # 2 / home-made, Ananas, Limette, Orange-Twist, spray / flamed Absinth 68 % ( No # 2 - Havana Club Anejo 7 anos, Grand Marnier C. Rouge, Vanilla-Liq, Akazien-Honig, Cumin / Kreuzkümmel, Salz ) * 2015 Torsten Spuhn für Havana Club - Academia del Ron		
<b>ELIXIR MARGARITA ( updated )</b>	<b>Masters' Choice / Statement-Drink</b>	 21,50
Tequila 100% Agave Plata / weiß, El Capricho Elixir de Agave Anejo, Agavero-Liq., Agaven-Sirup, fr.Limette, Salz - opt. auch mit <u>Don Julio Reposado</u> / gold ( Original-Version / Aufpreis <u>hier</u> € 6,00 ) * 2010 Torsten Spuhn für Diageo Reserve - World Class - Global Finals Athen - Cocktail Mastery Challenge ( Sieger )		
<b>FLUSH - die legendäre Formel - mit Tee</b>		
<b>FLUSH 23</b>	<b>Masters' Choice / Statement-Drink</b>	 19,50
Ron Zacapa Centenario Solera 23, Talisker 10 yo, PX Sherry, Creole Bitters ( Kirsche-Anis ), Earl Grey Tee, Lemon-Twist * 2011 Torsten Spuhn für Diageo Reserve - World Class - Finale Deutschland ( Sieger )		
<b>HIDALGO'S FLUSH</b>		17,50
Tanqueray No.TEN Gin, Fig-Liq. ( Feige ), Blackberry-Liq. ( Brombeere ), PX Sherry, Creole Bitters ( Kirsche-Anis ) Orange Blossom & Oolong Tee, Orange-Twist - opt. auch mit <u>G'vine Nouaison Gin</u> ( Original / Aufpreis <u>hier</u> € 4,00 ) * 2011 Torsten Spuhn für G'vine - Gin Connoisseur Program - Finale Deutschland ( Sieger )		
<b>SNOW WHITE &amp; THE HUNTSMAN ( FLUSH )</b>		19,50
Monkey 47 Gin, Jägermeister, Blackberry-Liq., Jerry Thomas Bitters, PX Sherry, Earl Grey Tee, Abinth 68 %, Orange-Twist * 2013 Torsten Spuhn für Mixology - Made in GSA - Competition ( Sieger )		
<b>KNOCK ON WOOD - THREE TIMES ( FLUSH )</b>		19,50
Auchentoshan Three Wood Malt Whisky, Jägermeister, Walnut-Liq., Jerry Thomas Bitters, PX Sherry, Earl Grey Tee, spray / flamed Absinth 68 %, Lemon-Twist * 2014 Torsten Spuhn für Auchentoshan - Switch - Competition - Finale Deutschland ( Sieger )		
<b>TEARS OF GODS ( FLUSH )</b>	- auf Anfrage / begrenzt verfügbar	 21,50
Ron Zacapa Centenario Solera 23, Thor's Secret No # 7 „Unicorn Tears-Liqueur“ / home-made, Banana-Liq., PX Sherry, Earl Grey Tee, spray / flamed Absinth 68 %, Orange-Twist ( No # 7 - Vanille, Piment, Talisker 10yo, Salz ) - auf Wunsch auch opt. mit <u>Fig-Liq. ( Feige )</u> , <u>Walnut-Liq. oder Grand Marnier Cordon Rouge</u> zubereitet * 2016 Torsten Spuhn für Diageo Reserve - World Class - Finale Deutschland		

## SWEET SHORTDRINKS

<b>Recent Classics &amp; Evergreens</b>	€
<b>BRANDY ALEXANDER</b>	13,50
Brandy, Cacao brown-Liq., Cacao white-Liq., Sahne, fr.Muskat - <i>auf Wunsch auch mit Merlet Brothers Blend Cognac zubereitet ( <u>oder</u> opt. Remy Coeur de Cognac ) / Aufpreis €6,50</i> * <i>um 1930</i>	
<b>GRASSHOPPER</b>	11,50
Green Peppermint-Liq., Cacao white-Liq., Sahne, Minze * <i>um 1910 Philibert Guichet / Tujague's / New Orleans</i>	
<b>WHITE RUSSIAN</b>	12,50
Vodka, Coffee-Liq., Sahne * <i>um 1940er - ohne Sahne ist es ein BLACK RUSSIAN €13,50 / - auf Wunsch auch opt. auf Eis, im Tumbler serviert</i>	
<b>CHARLY BROWN</b>	11,50
Coffee-Liq., Cacao brown-Liq., Vanilla-Liq., Sahne, Kakao * <i>um 1980er</i>	
<b>WHITE WEDDING</b> ( updated )	14,50
<b>Masters' Choice / Statement-Drink</b> 	
Rum Anejo Bacardi 8 anos, Amarula, Disaronno ( Amaretto ), Karamell, Sahne, Zimt * <i>2000 Torsten Spuhn für Katharina Spuhn-Vierow ( World's Greatest Wife &amp; Partner ) für DM After-Dinner ( Sieger ) für WM After-Dinner 2001 / 02 ( Sieger Technik / Sieger Team / Dritter Einzel )</i>	
<b>Rising Trends &amp; Next Generation - ohne Sahne</b>	
<b>SUPERGIRL</b>	14,50
Chocolate Vodka, Tangerine Vodka, Vanilla-Liq., Port white, Weiße Schokolade, Orange-Blossom, Wasser, Orange-Twist * <i>2006 Torsten Spuhn für Katharina Spuhn-Vierow</i>	
<b>SALTY CHOCOLATE</b>	14,50
Chocolate Vodka, Cacao white-Liq., Caramel-Liq., Cinnamon-Liq. ( Zimt ), Port white, Himalaya-Salz * <i>2006 Torsten Spuhn</i>	
<b>ORIENTAL ( ESPRESSO MARTINI Variation )</b>	14,50
<b>Masters' Choice / Statement-Drink</b> 	
Coffee-Liq., Inspiration-Liq. ( Ingwer-Orange ), Chestnut-Liq. ( Kastanie ), fr.Espresso, Cardamom B., flamed Orange-Twist * <i>2006 Torsten Spuhn - opt. ESPRESSO MARTINI ( Standart ) €13,50 / * 1983 Dick Bradsell / London</i>	
<b>SIX SENSES</b>	14,50
Ginger-Liq., Hazelnut-Liq., Apricot-Liq., Pistazie, Ananas, fr.Zitrone, Himalaya-Salz, gerösteter weißer und schwarzer Sesam * <i>2006 Torsten Spuhn</i>	
<b>EL CATADOR</b>	17,50
Tequila 100% Agave Plata / weiß, Galliano, Medium Cream Sherry, Ume Shu ( jap.Pflaume ), Chocolate Bitters, Lemon-Twist * <i>2008 Charles Vexenat / London ( Interpretation )</i>	
<b>KILLING ME SOFTLY ( RUSTY NAIL / FLUSH Variation )</b>	22,50
<b>Masters' Choice / Statement-Drink</b> 	
Ron Zacapa Centenario Solera 23, Talisker 10 yo, Drambuie ( Honig-Whisky ), Fernet Branca, Burdock & Dandelion Bitters ( Löwenzahn & Klette ), Medium Cream Sherry, Earl Grey Tee, Orange-Twist / - opt. RUSTY NAIL ( Standart ) €15,50 * <i>2016 Torsten Spuhn für Diageo Reserve - World Class - Finale Deutschland</i>	
<b>Rising Trends &amp; Next Generation - mit Sahne</b>	
<b>MOONRIVER</b>	13,50
Egg-Liq. ( Eier ), Vanilla-Liq., Weiße Schokolade, Sahne, gerösteter Mohn, Orange-Twist * <i>2006 Torsten Spuhn für Licor 43 Cuarenta y Tres - Competition 2008 ( Sieger )</i>	
<b>VANILLA SKY</b>	13,50
Vanilla Vodka, Apricot-Liq., Chestnut-Liq. ( Kastanie ), Weiße Schokolade, Sahne, Tonka-Bohne, Orange-Twist * <i>2005 Torsten Spuhn für Monin - Nationen - Cup ( Sieger )</i>	
<b>NO MERCY ( SORRY NIC )</b>	13,50
Vanilla-Liq., Amarula, Amaretto, Lebkuchen, Sahne, Zimt, Tonka-Bohne, Orange-Twist * <i>2007 Torsten Spuhn für DM After-Dinner ( Sieger Team / Zweiter Einzel )</i>	
<b>EBONY &amp; IVORY</b>	13,50
Pear-Liq. ( Birne ), Amarula, Weiße Schokolade, Matcha Grüner Tee, Milch, Cardamom Bitters / home-made, Orange-Twist * <i>2008 Torsten Spuhn</i>	

# MOCKTAILS - DRINKS OHNE ALKOHOL

Dry & Medium-Dry	€
<b>MOSQUITO</b> ( a.k.a. VIRGIN MOJITO ) fr.Limette, Zucker, Minze, Th. H. Ginger Ale - auch opt. als STRAWBERRY ( Erdbeeren ), BLACKBERRY ( Brombeeren ), RASPBERRY ( Himbeeren ), PEACH ( Pfirsich ) oder MANGO MOSQUITO €9,50	8,00
<b>IPANEMA</b> ( a.k.a. VIRGIN CAIPIRINHA ) fr.Limette, Zucker, Lime-Cordial, Th. H. Ginger Ale ( oder opt. Th. H. Tonic ) - auf Wunsch auch opt. mit Th. H. Spicy Ginger zubereitet / - auch opt. als Frucht-Variante ( wie oben ) / €9,00	7,50
<b>SAN FRANCISCO</b> Grenadine, Mango, Orange, Pink Grapefruit, fr.Zitrone	8,00
<b>FROZEN STRAWBERRY GRANITA</b> Erdbeer-S., Lime-Cordial, fr.Erdbeeren, fr.Zitrone - auch als BLACKBERRY ( Brombeeren ), RASPBERRY ( Himbeeren ), PEACH ( Pfirsich ) und MANGO	9,50
<b>BITTER TEARS LEMONADE</b> Lime-Cordial, Pfirsich, Pink Grapefruit, fr.Zitrone, Salbei, Th. H. Tonic, Lemon-Twist * 2009 Torsten Spuhn	 8,00
<b>BERRY SHRUBB LEMONADE</b> Blaubeere, Brombeere, Cranberry, Balsamico, Basilikum, Mineralwasser, fr.Zitrone / Twist * 2009 Torsten Spuhn	 9,50
<b>BRITISH GARDEN LEMONADE</b> Holunderblüte, Guave, Apfel trüb, fr.Limette, Gurke, Basilikum, Mineralwasser, Orange-Twist * 2009 Torsten Spuhn	 9,00
<b>CELERY LEMONADE</b> ( Wichtiger Hinweis !! - Enthält Spuren von Alkohol !! ) Celery Bitters ( Alkohol ), Vanille, Ananas, Apfel trüb, Salbei, Mineralwasser, fr.Zitrone / Twist, fr.Sellerie * 2009 Torsten Spuhn	 9,50
<b>BLOODY SHAME</b> ( a.k.a. VIRGIN MARY ) Tomate, Tabasco, Worcestershire Sauce, Sellerie-Salz, fr.Schwarzer Pfeffer, fr.Sellerie	9,50
<b>Medium &amp; Medium-Sweet</b>	
<b>RASPBERRY ZOOM</b> Vanille, Mandarine, fr.Himbeeren, Blaubeere, Green Ice Tea, fr.Limette * 2007 Torsten Spuhn für Riemerschmid - Cup ( Sieger )	 9,00
<b>COCONUT GROOVE</b> Kokos, Ananas, Apfel trüb, fr.Limette, Th. H. Spicy Ginger * 2008 Tom Jackschas / Köln für Riemerschmid - Cup ( Sieger / Interpretation )	9,00
<b>TROPICAL ISLANDS</b> Vanille, Maracuja, Apfel trüb, fr.Zitrone, Th. H. Spicy Ginger * 2009 Torsten Spuhn	 9,00
<b>BEST FRIENDS</b> Grenadine, Pistazie, Erdbeere, Maracuja, Cranberry, fr.Orange, fr.Limette, fr.Zitrone * 2000 Torsten Spuhn für Champions - Classics - Trophy ( Sieger )	 9,00
<b>Sweet</b>	
<b>SUNSHINE PUNCH</b> Kokos, Karamell, Erdbeere, fr.Himbeeren, Mango, Ananas, fr.Zitrone * 2000 Torsten Spuhn	 8,50
<b>COCONUT KISS</b> Kokos, Ananas, Orange, Sahne	8,00
<b>CANDYMAN</b> Kokos, Erdbeere, Pfirsich, Maracuja, Orange, Sahne	8,00
<b>MOON WALK</b> Zitronenkuchen, Weiße Schokolade, Gomme, gerösteter Mohn, Milch, Sahne, Orange-Twist * 2008 Torsten Spuhn	 9,50



## SPARKLING & WINE DRINKS

Dry & Medium-Dry	€
<b>CHAMPAGNE COCKTAIL</b>	13,50
Brandy, Angostura, Orange-Blossom, Zucker, Lemon-Twist, Orange-Twist, Sekt	
- auf Wunsch auch mit Merlet Brothers Blend Cognac zubereitet ( <u>oder</u> opt. Remy Martin Coeur de Cognac ) / Aufpreis €6,50	
- auf Wunsch auch mit Champagner zubereitet / Aufpreis €9,00	
* um 1860er adapted aus Jerry Thomas' „How To Mix Drinks or The Bon Vivant's Companion“ 1862 ( Interpretation )	
<b>PRINCE OF WALES</b>	19,50
Brandy ( <u>oder</u> opt. Rye Rittenhouse ), Dry Orange Curacao, Angostura, Orange-Blossom, fr.Ananas, Früchte, Lemon-Twist, Sekt	
- auf Eis, im Tumbler serviert	
- auf Wunsch auch mit Merlet Brothers Blend Cognac zubereitet ( <u>oder</u> opt. Remy Martin Coeur de Cognac ) / Aufpreis €6,50	
- auf Wunsch auch mit Champagner zubereitet / Aufpreis €9,00	
* 1936 Jack van Land / Le Touquet	
<b>FRENCH 75</b>	13,50
Dry Gin, Zucker, fr.Zitrone / Twist, Sekt	
- auf Wunsch auch mit Brandy zubereitet	
- auf Wunsch auch mit Merlet Brothers Blend Cognac zubereitet ( <u>oder</u> opt. Remy Martin Coeur de Cognac ) / Aufpreis €6,50	
- auf Wunsch auch mit Champagner zubereitet / Aufpreis €9,00	
- mit Cognac anstelle Gin ist es ein ARNAUD'S FRENCH 75 ( * um 2013 Arnaud's French 75 Bar / New Orleans )	
* um 1925er Harry MacElhone / Harry's American Bar / Paris ( vermutlich )	
<b>OLD CUBAN</b>	16,50
Rum Anejo Havana Club Anejo 7 anos ( <u>oder</u> opt. Bacardi 8 anos ), Angostura, Zucker, Minze, fr.Limette / Twist, Sekt	
- auf Wunsch auch mit Champagner zubereitet / Aufpreis €9,00	
* 2004 Audrey Saunders / Pegu Club / New York	
<b>BELLINI</b>	13,50
Peach-Liq., fr.Pfirsich, Sekt	
- auf Wunsch auch mit Champagner zubereitet / Aufpreis €9,00	
- auf Wunsch auch als TESTAROSSA ( Himbeeren ), ROSSINI ( Erdbeeren ) möglich	
* 1934 Guisepppe Cipriani / Harry's Bar / Venedig	
<b>SHERRY COBBLER</b>	19,50
Maraschino-Liq., Dry Fino Sherry, Zucker, Ananas, fr.Orange / Twist, fr.Zitrone / Twist	
- auf Eis, im Tumbler serviert	
* um 1850er adapted aus Jerry Thomas' „How To Mix Drinks or The Bon Vivant's Companion“ 1862 ( Interpretation )	
<b>FIRST MOMENT</b>	 13,50
Violet-Liq. ( Veilchen ), Strawberry-Liq., Red Orange-Liq., Lime-Cordial, Sekt	
- auf Wunsch auch mit Champagner zubereitet / Aufpreis €9,00	
* 2000 Torsten Spuhn & Katharina Spuhn-Vierow	
* * * * *	
<b>CAMPARI SPRITZ</b>	10,50
Campari, Sekt ( <u>oder</u> opt. Weißwein ), Mineralwasser, Orange-Twist	
<b>APEROL SPRITZ</b>	10,50
Aperol, Sekt ( <u>oder</u> opt. Weißwein ), Mineralwasser, Orange-Twist	
<b>HUGO ( SPRITZ )</b>	10,50
Elderflower-Liq, Holunderblüte, Sekt ( <u>oder</u> opt. Weißwein ), Minze, Mineralwasser, Lemon-Twist	
* um 2005 Roland Gruber / Südtirol ( vermutlich / Interpretation )	
* * * * *	

\* \* \* \* \*

Die mit unserem Logo markierten Drinks sind Signature-Drinks der  
- Modern Masters . Bar & Lounge . Erfurt -  
wurden hier erfunden / kreiert und werden nach unseren  
Original-Rezepten zubereitet.



Wir verwenden ausschließlich Markenprodukte namhafter Hersteller  
und garantieren Ihnen eine absolute Unbedenklichkeit  
ohne ' Hangover ' bei angemessenem Genuss.  
Bitte trinken Sie verantwortungsvoll.

„ drink less, but better “

\* \* \*

Wir verwenden ausschließlich frisch gepresste Zitrussäfte  
von Zitronen, Limetten und Orangen  
( in nahezu allen Drinks ... )  
aus eigener Herstellung !!!

\* \* \* \* \*



# **MODERN MASTERS**

---

Bar - Lounge - Cafe

- POURINGLISTE -

## WEIN, SEKT & CHAMPAGNER

Wein - weiß		€
<b>RIESLING</b>	Gl. 0,20 l	<b>4,90</b>
Deutschland, trocken	- auf Wunsch auch opt. Gl. 0,10 l	<b>3,10</b>
<b>PINOT GRIGIO</b>	Gl. 0,20 l	<b>4,90</b>
Italien, trocken	- auf Wunsch auch opt. Gl. 0,10 l	<b>3,10</b>
<b>CHARDONNAY</b>	Gl. 0,20 l	<b>4,90</b>
Italien, trocken	- auf Wunsch auch opt. Gl. 0,10 l	<b>3,10</b>
<b>SCHORLE</b>	Gl. 0,20 l	<b>4,90</b>
- mit Chardonnay	- auf Wunsch auch opt. Gl. 0,10 l	<b>3,10</b>

### Wein - rot - rose

<b>MERLOT</b>	Gl. 0,20 l	<b>7,90</b>
Frankreich, trocken	- auf Wunsch auch opt. Gl. 0,10 l	<b>4,50</b>
<b>CABERNET SAUVIGNON</b>	Gl. 0,20 l	<b>7,90</b>
Frankreich, trocken	- auf Wunsch auch opt. Gl. 0,10 l	<b>4,50</b>
<b>SHIRAZ</b>	Gl. 0,20 l	<b>7,90</b>
Australien, trocken	- auf Wunsch auch opt. Gl. 0,10 l	<b>4,50</b>
<b>ROSADO (ROSE)</b>	Gl. 0,20 l	<b>7,90</b>
Spanien, trocken, rose	- auf Wunsch auch opt. Gl. 0,10 l	<b>4,50</b>

### Sekt

<b>FREIXENET CORDON NEGRO SEKT</b>	Gl. 0,10 l	<b>6,50</b>
Spanien, trocken, Cava / Sekt	Fl. 0,75 l	<b>32,50</b>

### Champagner

<b>MOET &amp; CHANDON BRUT</b>	Gl. 0,10 l	<b>24,50</b>
Frankreich, trocken	Piccolo 0,20 l	<b>39,00</b>
<b>CHARLES HEIDSIECK BRUT</b>	Fl. 0,75 l	<b>135,00</b>
Frankreich, trocken	- auf Anfrage / begrenzt verfügbar	
<b>PIPER HEIDSIECK BRUT SAUVAGE</b>	Fl. 0,75 l	<b>125,00</b>
Frankreich, trocken - Rose	- auf Anfrage / begrenzt verfügbar	
<b>LAURENT PERRIER BRUT</b>	Fl. 0,75 l	<b>115,00</b>
Frankreich, trocken		
<b>PERRIER JOUET GRAND BRUT</b>	Fl. 0,75 l	<b>110,00</b>
Frankreich, trocken		
<b>PERRIER JOUET BELLE EPOQUE</b>	Fl. 0,75 l	<b>365,00</b>
Frankreich, trocken - Prestige-Cuvee (Jahrgang)		

## BIERE

<b>CARLSBERG Pils</b>	0,20 l	<b>2,90</b>
- auch Radler, Diesel	0,40 l	<b>4,90</b>
<b>DUCKSTEIN</b>	0,20 l	<b>3,40</b>
- auch Radler, Diesel	0,40 l	<b>5,80</b>
<b>FRANZISKANER Hefe hell, dunkel, Kristall</b>	0,50 l	<b>5,90</b>
<b>FRANZISKANER</b> - auch opt. mit Cola, Sprite, Saft	0,50 l	<b>6,40</b>
<b>CARLSBERG Pils</b>	0,33 l	<b>4,10</b>
<b>CLAUSTHALER Pils alkoholfrei</b>	0,33 l	<b>4,10</b>

## KAFFEE & TEE

<b>ESPRESSO</b>		<b>2,70</b>
<b>ESPRESSO DOPPELT</b>		<b>4,50</b>

<b>RONNEFELD TEE</b>	Kanne	<b>5,80</b>
Darjeeling, Assam, Ceylon, Earl Grey, Grüner Tee, Jasmin Tee, Verbene, Lindenblüte, Pfefferminze, Kamille, Red Berries, Lemon Sky		

## SHERRY, PORT, VERMOUTH & Co

Sherry, Port, Vermouth & Co		€
<b>FERNANDO DE CASTILLA SHERRY</b>	5 cl	<b>6,00</b>
Spanien, FINO ( DRY ) - CREAM ( MEDIUM ) - PX ( SWEET )		
<b>DON ZOILLO W &amp; H COLLECTION SHERRY</b>	5 cl	<b>6,00</b>
Spanien, MANZANILLA ( DRY ) - FINO ( DRY ) OLOROSO 12 ( DRY ) - AMONTILLADO 12 ( DRY ) CREAM 12 ( SWEET ) - PEDRO XIMENEZ 12 ( SWEET )		
<b>DON ZOILLO OLOROSO 15 SHERRY</b>	5 cl	<b>8,50</b>
Spanien, Williams & Humbert Dry Sack Solera Especial 15 Jahre		
<b>LUSTAU EAST INDIA SOLERA SHERRY</b>	5 cl	<b>10,50</b>
Spanien, Sherry Cream Reserva, OLOROSO & PEDRO XIMENEZ		
<b>ROMATE OLD &amp; PLUS PX 20 SHERRY</b>	5 cl	<b>28,00</b>
Spanien, PEDRO XIMENEZ 20 Jahre	2 cl	<b>14,00</b>
<b>RAMOS PINTO PORT</b>	5 cl	<b>6,00</b>
Portugal, WHITE - RUBY - TAWNY		
<b>NIEPORT LBV PORT</b>	5 cl	<b>8,00</b>
Portugal, LATE BOTTLED VINTAGE, Jahrgang		
<b>DOLIN VERMOUTH</b>	5 cl	<b>5,00</b>
Frankreich, Chambéry, DRY - BLANC - ROUGE		
<b>MANCINO VERMOUTH</b> - begrenzt verfügbar	5 cl	<b>7,00</b>
Italien, SECCO - BIANCO - ROSSO		
<b>NOILLY PRAT DRY VERMOUTH</b>	5 cl	<b>5,00</b>
Frankreich		
<b>ST. RAPHAEL AMBRE</b>	5 cl	<b>6,50</b>
Frankreich, GOLD		
<b>LILLET BLANC</b>	5 cl	<b>6,00</b>
Frankreich, WEISS		
<b>CARPANO ANTICA FORMULA</b>	5 cl	<b>7,00</b>
Italien, VERMOUTH ROSSO		
<b>MARTINI RESERVA SPECIALE</b>	5 cl	<b>7,00</b>
Italien, VERMOUTH ROBINO - AMBRATO		
<b>CHOYA UME ( JAPANISCHE PFLAUME )</b>	5 cl	<b>6,00</b>
<b>SUZE ( FRANKREICH, ENZIAN )</b>	5 cl	<b>6,00</b>
<b>COLEBECK GINGER WINE ( INGWER )</b>	5 cl	<b>6,00</b>

## MINERALWASSER, SÄFTE

### & LIMONADEN

<b>GEROLSTEINER Sprudel</b>	Fl. 0,25 l	<b>3,00</b>
	Fl. 0,75 l	<b>7,50</b>
<b>GEROLSTEINER Medium, Still</b>	Fl. 0,25 l	<b>3,00</b>
<b>SAN PELLEGRINO</b>	Fl. 0,25 l	<b>3,50</b>
	Fl. 0,75 l	<b>9,00</b>
<b>SCHWEPPES Dry Tonic Water, Ginger Beer</b>	Fl. 0,20 l	<b>3,50</b>
<b>SCHWEPPES Ginger Ale, Bitter Lemon</b>	Fl. 0,20 l	<b>3,50</b>
<b>THOMAS HENRY Tonic W., Spicy Ginger</b>	Fl. 0,20 l	<b>3,50</b>
<b>THOMAS HENRY Elderflower-Tonic</b>	Fl. 0,20 l	<b>4,00</b>
<b>THOMAS HENRY Cherry-Blossom-Tonic</b>	Fl. 0,20 l	<b>4,00</b>
<b>THOMAS HENRY Mystic Mango</b>	Fl. 0,20 l	<b>4,00</b>
<b>FEVERTREE Mediterranean Tonic - begrenzt</b>	Fl. 0,20 l	<b>5,90</b>
<b>FENTIMANS Tonic</b> - begr. verfügbar	Fl. 0,20 l	<b>5,90</b>
<b>FENTIMANS Curiosity Cola</b> - begr. verfügbar	0,20 l	<b>5,90</b>
<b>PALOMA Pink Grapefruit Lemonade</b>	Dose 0,25 l	<b>5,50</b>
<b>RED BULL</b>	Dose 0,25 l	<b>5,50</b>
<b>COCA COLA</b>	Fl. 0,20 l	<b>3,00</b>
	0,40 l	<b>5,50</b>
<b>COCA COLA LIGHT - SPRITE - FANTA</b>	Fl. 0,20 l	<b>3,00</b>
<b>ARIZONA Green Ice Tea</b>	0,40 l	<b>5,50</b>
<b>COCONUT WATER</b>	0,20 l	<b>5,90</b>
<b>MILCH</b>	0,20 l	<b>3,00</b>
<b>ORANGENSAFT frisch gepresst</b> - begrenzt	0,10 l	<b>5,90</b>
<b>GRANINI SÄFTE</b>	0,20 l	<b>3,00</b>
- auch als Schorle	0,40 l	<b>5,50</b>
<b>GRANINI PINK GRAPEFRUIT</b>	0,20 l	<b>2,30</b>
- preiswertestes alkoholfreies Getränk ( § 6 GStG )		

## GIN

Dry Gin	€
<b>GREENALL'S LONDON DRY GIN</b> 4 cl <b>5,00</b> 40 % - aromatisch kräftig, weich, trocken / - nach der Warrington Gin Formel hergestellt, auf der auch BOMBAY SAPPHIRE Gin basiert	
<b>GORDON'S LONDON DRY GIN</b> 4 cl <b>5,00</b> 37,5 % - rein, voll, Zitrus, Wacholder	
<b>PIMM'S NO. 1</b> 4 cl <b>5,50</b> 25 % - Aperitif auf Gin-Basis mit Kräutern, Gewürzen & Früchten	
<b>TANQUERAY LONDON DRY GIN</b> 4 cl <b>6,00</b> 47,3 % - Wacholder, fein, trocken, spritzig	
<b>TANQUERAY NO. TEN</b> 4 cl <b>8,00</b> 47,3 % - Zitrus, frisch, leicht, elegant, weich	
<b>TANQUERAY RANGPUR</b> 4 cl <b>8,50</b> 41,3 % - Rangpur-Limes, rund, mild, fruchtig	
<b>TANQUERAY BLOOMSBURY</b> ( RARITÄT ) 4 cl <b>16,00</b> 47,3 % - new arrival / Limited Edition 2015	
<b>TANQUERAY OLD TOM</b> ( RARITÄT ) 4 cl <b>16,00</b> 47,3 % - new arrival / Limited Edition 2014	
<b>TANQUERAY MALACCA</b> ( RARITÄT ) 4 cl <b>28,00</b> 40 % - new arrival / Limited Edition 2012	2 cl <b>17,50</b>
<b>JINZU GIN ( TANQUERAY )</b> 4 cl <b>10,00</b> 41,3 % - new arrival / Wacholder, Sake, Yuzu, Kirschblüte	
<b>BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN</b> 4 cl <b>6,00</b> 40 % - mild, erdig, feinfruchtig, floral, komplex	
<b>BOMBAY SAPPHIRE EAST</b> 4 cl <b>8,00</b> 42 % - new arrival / Zitronengras, Schwarzer Pfeffer	
<b>BOMBAY SAPPHIRE STAR OF BOMBAY</b> 4 cl <b>12,00</b> 47,5 % - new arrival / Bergamotte, Ambrettasamen	
<b>BEEFEATER LONDON DRY GIN</b> 4 cl <b>5,00</b> 47 % - aromatisch, kräftig, leicht süß, feines Orangenaroma	
<b>BEEFEATER 24</b> 4 cl <b>9,00</b> 45 % - new arrival / Grüner Tee	
<b>BEEFEATER WET</b> ( RARITÄT ) 4 cl <b>31,50</b> 37,5 % - Birne, fruchtig, elegant - wird nicht mehr hergestellt	2 cl <b>20,00</b>
<b>FINSBURY PLATINUM LONDON DRY GIN</b> 4 cl <b>6,00</b> 47 % - Zitrus, würzig, fruchtig, reich	
<b>SIPSMITH LONDON DRY GIN</b> 4 cl <b>10,00</b> 41,6 % - new arrival / „handcrafted“, zart, trocken, weich	
<b>HENDRICK'S DISTILLED SCOTTISH GIN</b> 4 cl <b>9,50</b> 44 % - Gurke, Rose, Kamille, erfrischend, aromatisch	
<b>MARTIN MILLERS LONDON DRY GIN</b> 4 cl <b>8,00</b> 40 % - Gurke, Grapefruit, Zitrus, weich, sahnig, floral, elegant	
<b>NO. 3 LONDON DRY GIN</b> 4 cl <b>10,00</b> 46 % ( Niederlande ) - new arrival / Grapefr., fruchtig, frisch, erdig	
<b>RUTTE DRY GIN</b> 4 cl <b>10,00</b> 43 % ( Niederlande ) - new arrival / klassisch, frisch, nussig	
<b>RUTTE CELERY GIN</b> 4 cl <b>10,50</b> 43 % ( Niederlande ) - new / Zitrone, Petersilie, Sellerie, nussig	
<b>G'VINE NOUAISSON</b> 4 cl <b>12,00</b> 40 % ( Frankreich ) - Traubenblüten, Ingwer, weich, fruchtig, floral	
<b>GIN MARE MEDITERRANEAN GIN</b> 4 cl <b>11,00</b> 42,7 % ( Spanien ) - new arrival / sehr weich, elegant	
<b>WHITLEY NEILL LONDON DRY GIN</b> 4 cl <b>8,00</b> 42 % - new arrival / afrikan. inspiriert, Physalis, frisch, fruchtig	
<b>NOLET'S SILVER DRY GIN</b> 4 cl <b>12,50</b> 47,6 % ( Niederlande ) - new arrival / Himbeer, Rose, Pfirsich, Pinie	
<b>OXLEY DRY GIN</b> 4 cl <b>12,00</b> 47 % - new arrival / „kalt destilliert“, frisch, Zitrus, voll, komplex	
<b>THE BOTANIST ISLAY DRY GIN</b> 4 cl <b>11,00</b> 46 % ( Islay / UK ) - new arrival / mit 22 Islay - Botanicals	
<b>CADENHEAD'S OLD RAJ DRY GIN</b> 4 cl <b>10,00</b> 55 % - Safran, aromatisch, würzig, weich, charaktervoll	
<b>FERDINAND'S SAAR DRY GIN</b> 4 cl <b>13,50</b> 44 % ( Deutschland ) - new arrival / Lavendel, Zitronenthymian	
<b>FERDINAND'S SAAR QUINCE GIN</b> 4 cl <b>12,00</b> 30 % ( Deutschland ) - new arrival / Quitte, Riesling	
<b>MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN</b> 4 cl <b>13,00</b> 47 % ( Deutschland ) - new arrival / mit 47 Botanicals	

Dry Gin aged	€
<b>CITADELLE RESERVE GIN</b> 4 cl <b>7,50</b> 40 % ( Frankreich ) - gereift, Vanille, blumig, Holz, elegant	
<b>BOOTH'S DRY GIN</b> ( VINTAGE '70er / RARITÄT ) 4 cl <b>34,50</b> 40 % - gereift, fein, aromatisch - wird nicht mehr hergestellt	2 cl <b>21,50</b>
<b>Old Tom Gin &amp; Plymouth</b>	
<b>HAYMAN'S OLD TOM GIN</b> 4 cl <b>6,00</b> 40 % - glatt, süßlich, rund mit Tiefe, Orange, Zitrus	
<b>HAYMAN'S SLOE GIN LIQUEUR</b> 4 cl <b>6,50</b> 26 % - Schlehe & Gin, bitter-süß, fruchtig, würzig, Mandel	
<b>BOTH'S OLD TOM GIN</b> 4 cl <b>8,00</b> 40 % ( Deutschland ) - fein, würzig, süßlich, Minze, Anis	
<b>RAMSON OLD TOM GIN</b> - gereift 4 cl <b>12,00</b> 44 % ( US ) - new arrival / im Stil der 1850er, Holz, Rauch, Orange - mit Cocktail-Historiker David Wondrich entwickelt	
<b>PLYMOUTH NAVY STRENGTH</b> 4 cl <b>12,50</b> 57 % - new arrival / Zitrus, Salbei, Koriander, Wacholder	
<b>Genever ( Traditional Dutch Gin )</b>	
<b>KETEL ONE JONGE GRAANJENEVER</b> 4 cl <b>5,00</b> 35 % ( Niederlande ) - new arrival / leicht süß, Backpfeil, malzig	
<b>OLIFANT OUDE GRAANJENEVER</b> 4 cl <b>5,00</b> 35 % ( Niederlande ) - 1 Jahr - weich, süß, feine Würze	
<b>RUTTE OLD SIMON GENEVER</b> 4 cl <b>10,50</b> 35 % ( Niederlande ) - new arrival / weich, nussig, Brot, Apfel, Pinie	
<b>BOLS GENEVER AMSTERDAM</b> 4 cl <b>8,50</b> 42 % ( Niederlande ) - vollmundig, aromatisch, malzig, weich	
<b>VODKA</b>	
<b>Vodka</b>	
<b>SMIRNOFF</b> 4 cl <b>5,00</b> 37,5 % ( UK ) - Weizen, mild klar, leicht, etwas Minze	
<b>SMIRNOFF PENKA</b> ( RARITÄT ) 4 cl <b>45,00</b> 40 % ( Polen ) - Roggen, weich, mild / - wird nicht mehr hergestellt	2 cl <b>28,00</b>
<b>KETEL ONE</b> 4 cl <b>7,00</b> 40 % ( Niederlande ) - Weizen, weich, elegant, etwas malzig	
<b>CIROC</b> 4 cl <b>9,50</b> 40 % ( Frankreich ) - Trauben, Zitrone, Honig, Pfeffer, Grappa	
<b>ABSOLUT</b> 4 cl <b>5,00</b> 40 % ( Schweden ) - Weizen, Nuance süß, weich, voll	
<b>ABSOLUT ELYX</b> 4 cl <b>12,00</b> 40 % ( Schweden ) - new arrival / Weizen, Vanille, Fenchel, Pfeffer	
<b>GREY GOOSE</b> 4 cl <b>10,50</b> 40 % ( Frankreich ) - Weizen, sehr rein, rund, mild, fein	
<b>GREEN MARK</b> 4 cl <b>5,00</b> 40 % ( Russland ) - WHEAT ( Weizen ) - RYE ( Roggen flavd. ) - sauber, rund, kaum Schärfe	
<b>WYBOROWA EXQUISITE</b> 4 cl <b>8,50</b> 40 % ( Polen ) - Roggen, delik., sahnig, süßliche Würze, nussig	
<b>U'LUVKA</b> 4 cl <b>16,50</b> 40 % ( Polen ) - Roggen, Weizen, Gerste, cremig, floral, elegant	
<b>WOODKA</b> ( SCHEIBEL / SCHWARZWALD ) - gereift 4 cl <b>15,00</b> 50,5 % ( Deutschland ) - Weizen, sehr mild, Vanille, Holz	
<b>Vodka Flavours</b>	
<b>ABSOLUT FLAVOURS</b> 4 cl <b>6,00</b> MANDRIN - KURANT - PEARS RUBY RED - APEACH VANILLA - BERRI-ACAI 40 % ( Schweden )	
<b>KETEL ONE CITROEN</b> 4 cl <b>7,00</b> 40 % ( Niederlande ) - Zitrone & Limette	
<b>VAN GOGH FLAVOURS</b> 4 cl <b>7,50</b> DUTCH CHOCOLATE - WILD APPLE 37,5 % ( Niederlande )	
<b>ZUBROWKA ( GRASOVKA )</b> 4 cl <b>5,00</b> 40 % ( Polen ) - Bisongras	
<b>KRUPNIK ( VODKA )</b> 4 cl <b>7,00</b> 40 % ( Polen ) - Honig & Gewürze	

## RUM

Rum	€
<b>EL DORADO WHITE - DARK</b> 37,5 % ( Guyana / Demerara ) - 2 Jahre - <i>vollmundig, mild</i>	4 cl <b>5,50</b>
<b>EL DORADO 15 SPECIAL RESERVE</b> 43 % ( Guyana / Demerara ) - 15 Jahre - <i>dunkle Schokolade, feine Röstaromen, harmonisch, mundfüllend</i>	4 cl <b>12,50</b>
<b>APPLETON SPECIAL</b> 40 % ( Jamaika ) GOLD - gereift, aus leichten und schweren Rums - <i>etwas Honig, sehr aromatisch, mild, würzig, leicht, langer Nachklang</i>	4 cl <b>5,50</b>
<b>APPLETON ESTATE EXTRA 12</b> 43 % ( Jamaika ) - 12 Jahre - <i>Torfaromen, würzige Süsse, etwas Frucht, komplex</i>	4 cl <b>9,50</b>
<b>GOSLING BLACK SEAL</b> 40 % ( Bermuda ) VERY DARK - 3 Jahre ( NAS ) - <i>voll, extravagant, dunkles Karamell &amp; Beeren, würzig-süß</i>	4 cl <b>8,00</b>
<b>HAVANA CLUB ANEJO BLANCO</b> 37,5 % ( Cuba ) WHITE - 2 Jahre, gefiltert - <i>würzig, mild, fruchtig</i>	4 cl <b>5,50</b>
<b>HAVANA CLUB 3 ANOS</b> 40 % ( Cuba ) GOLD - 3 Jahre - <i>würzig, leichte Vanille, etwas Schokolade, Birne, Bananenblatt</i>	4 cl <b>5,50</b>
<b>HAVANA CLUB ANEJO ESPECIAL</b> 40 % ( Cuba ) DARK - 4-5 Jahre ( NAS ) - <i>würzig, herzhaft, leicht fruchtig, etwas rauchig, Vanille</i>	4 cl <b>7,00</b>
<b>HAVANA CLUB 7 ANOS ANEJO RESERVA</b> 40 % ( Cuba ) - 7 Jahre - <i>voll, viel dunkles Karamell, etwas Vanille, herzhaft, weich</i>	4 cl <b>8,00</b>
<b>HAVANA CLUB SELECCION DE MAESTROS</b> 45 % ( Cuba ) TRIPLE BARREL AGED - ca. 10 Jahre ( NAS ) - <i>Holz, Kaffee, Kakao, Tabak, lang, voll, trocken</i>	4 cl <b>16,00</b>
<b>HAVANA CLUB 15 ANOS GRAN RESERVA</b> 40 % ( Cuba ) - 15 Jahre - <i>Honig, Pflaume, Banane, Birne, Feige, sanfte delikate Säure</i>	4 cl <b>45,00</b> 2 cl <b>28,00</b>
<b>HAVANA CLUB UNION EXTRA ANEJO</b> 40 % ( Cuba ) - ca. 20 Jahre ( NAS ) - <i>Vanille, Schokolade, Trockenobst, vollmundig, sinnlich, charaktervoll</i> - <i>wurde als perfekte Begleitung zu einer Cohiba-Zigarre entwickelt</i>	4 cl <b>69,50</b> 2 cl <b>43,50</b>
<b>LEGENDARIO ELIXIR DE CUBA LIQUEUR</b> 34 % ( Cuba ) - bis 7 Jahre ( NAS ) - <i>mit Rosinen &amp; Traubensaft aromatisiert - rund, weich, süß, voll</i>	4 cl <b>8,00</b>
<b>LEGENDARIO ANEJO</b> - <i>begrenzt verfügbar</i> 40 % ( Cuba ) - 5-6 Jahre ( NAS ) - mit Muskatwein leicht gesüßt - <i>rund, harmonisch, Gewürze, Vanille, Zuckerrohr, Melasse</i>	4 cl <b>9,50</b>
<b>RON VARADERO 15 ANOS GRAN RESERVA</b> 38 % ( Cuba ) - 15 Jahre - <i>Honig, dunkles Karamell, trocken, herzhaft, weich</i>	4 cl <b>16,00</b>
<b>SANTIAGO DE CUBA 20 ANOS EXTRA ANEJO</b> 40 % ( Cuba ) - 20 Jahre - <i>sehr harmonisch, würzig, schwer, Toffee, Schokolade, heller Tabak</i>	4 cl <b>29,00</b> 2 cl <b>18,00</b>
<b>BACARDI SUPERIOR CARTA BLANCA</b> 37,5 % ( Puerto Rico ) WHITE - gereift, leicht, trocken, grasig	4 cl <b>5,50</b>
<b>BACARDI HERITAGE 1909</b> - <i>begrenzt verfügbar</i> 44,5 % ( Puerto Rico ) WHITE - <i>Limited Edition 2010</i>	4 cl <b>8,00</b>
<b>BACARDI 8 ANOS RESERVA SUPERIOR</b> 40 % ( Puerto Rico ) - 8 Jahre - <i>leicht süß mit Anklängen von Aprikose und Vanille</i>	4 cl <b>8,00</b>
<b>BACARDI LIMON FLAVOURED</b> 32 % ( Puerto Rico ) WHITE - <i>Limette, Zitrone, Grapefruit</i>	4 cl <b>5,50</b>
<b>BACARDI ELIXIR 1862 LIQUEUR</b> - <i>beogr. verfügbar</i> 20 % ( Puerto Rico ) - <i>karamellisierter, gebr. Rohrzucker, fruchtig</i>	4 cl <b>7,00</b>
<b>BANKS 5 ISLAND WEST INDIES RUM</b> 43 % ( Blended Rum aus 20 Rums aus 5 Ländern ) WHITE - gereift, gefiltert - <i>würzig, Grüner Tee, grasig, fruchtig, trocken</i>	4 cl <b>8,00</b>
<b>BANKS 7 ISLAND GOLDEN AGE RUM</b> 43 % ( Blended Rum aus 23 Rums aus 7 Ländern ) DARK - gereift - <i>tropische Früchte, Apfel, Zimt, Pfeffer, vollmundig, süß</i>	4 cl <b>11,50</b>
<b>OLD PASCAS WHITE - DARK</b> 37,5 % ( Barbados ) - <i>leicht, würzig</i>	4 cl <b>5,50</b>
<b>MOUNT GAY ECLIPSE</b> 40 % ( Barbados ) GOLD - <i>Zuckerrohr, fruchtig süß, blumig, sahnig</i>	4 cl <b>6,50</b>
<b>MOUNT GAY 1703 XO RESERVE</b> 43 % ( Barbados ) - <i>blended, bis zu 10 Jahre gereift ( NAS )</i> - <i>geröstete Nüsse, fruchtige Süsse, Vanille, Eiche, leicht rauchig</i>	4 cl <b>10,00</b>

Rum	€
<b>ANGOSTURA 1919 - 8 YO</b> 40 % ( Trinidad & Tobago ) - 8 Jahre - <i>recht weich, viel Vanille &amp; Toffee, Aprikose</i>	4 cl <b>9,00</b>
<b>ANGOSTURA 1824 - 12 YO</b> 40 % ( Trinidad & Tobago ) - 12 Jahre - <i>Röstaromen, Vanille, Toffee, Kakao, würzig</i>	4 cl <b>17,00</b>
<b>PAMPERO ANIVERSARIO</b> 40 % ( Venezuela ) - 4-6 Jahre ( NAS ) - <i>Rosmarin, Zitrus, Lakritz, dunkles Karamell, würzige Harmonie</i>	4 cl <b>8,00</b>
<b>BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA</b> 40 % ( Venezuela ) a.k.a. DIPLOMATICO - um 12 Jahre ( NAS ) - <i>Kaffe, helle Schokolade, Lakritz, Orange, Pflaume, Ahornsirup</i>	4 cl <b>11,00</b>
<b>BERMUDEZ ANIVERSARIO 12</b> 40 % ( Dominikanische Republik ) - 12 Jahre - <i>Mandel, Pfingstrose, dunkle Schokolade, Rosinen, würzig-süß</i>	4 cl <b>8,00</b>
<b>MATUSALEM SOLERA 15 GRAN RESERVA</b> 40 % ( Dominikanische Republik ) - bis 15 Jahre - <i>Orangenblüte &amp; Schale, Vanille, sehr weich, trocken, elegant</i>	4 cl <b>10,00</b>
<b>PYRAT X.O. RESERVE PLANTERS GOLD</b> 40 % ( Anguilla ) - <i>blended, bis 15 Jahre ( NAS )</i> - <i>Marzipan, Orangeat, fruchtig, Vanille, herb-süß, schwer</i>	4 cl <b>9,00</b>
<b>MALTECO 15 ANOS RESERVA MAYA</b> 41,5 % ( Guatemala ) - 15 Jahre - <i>weich, üppig, feine Süsse, langer schokoladiger Nachklang</i>	4 cl <b>9,00</b>
<b>BOTRAN 1893 SOLERA 18 GRAN RESERVA</b> 40 % ( Guatemala ) - bis 18 Jahre - <i>floral, dunkles Karamell, Schokolade, trockene Würze, weich, fein</i>	4 cl <b>9,50</b>
<b>RON ZACAPA CENTENARIO SOLERA 23</b> 40 % ( Guatemala ) GRAN RESERVA - bis 23 Jahre - <i>feinste Aromen von Schokolade, Kaffee, Toffee, gefällig, süß, rund</i>	4 cl <b>14,00</b>
<b>RON ZACAPA ETIQUETTA NEGRA 23</b> 43 % ( Guatemala ) SOLERA GRAN RESERVA - bis 23 Jahre - <i>äußerst gefällig, elegant, leichte Süsse</i>	4 cl <b>16,00</b>
<b>RUM NATION PANAMA 18 (RARITÄT)</b> 40 % ( Panama ) ORIGINAL POT STILL RUM - 18 Jahre - <i>sanft, weich, ölig, Honig, Muskat, Pfeffer, Holzöne, komplex</i>	4 cl <b>28,50</b> 2 cl <b>18,00</b>
<b>FLOR DE CANA GOLD 18</b> 40 % ( Nicaragua ) - 18 Jahre - <i>würzig, leicht süß, fruchtig, geröstete Nüsse, Vanille, subtil</i>	4 cl <b>11,00</b>
<b>WRAY &amp; NEPHEW'S OVERPROOF</b> - <i>begrenzt</i> 63 % ( Jamaika ) WHITE - gereift, gefiltert ( NAS ) - <i>Geschmacksprofil „dark“, fruchtig natürlich, etwas Melasse</i>	4 cl <b>7,00</b>
<b>PLANTATION DARK OVERPROOF</b> 73 % ( Trinidad & Tobago ) DARK - gereift ( NAS ) - <i>sehr aromatisch würzig, Eiche, Banane, Toffee, Kirsche, Kaffee</i>	4 cl <b>7,00</b>
<b>Rum Flavours</b>	
<b>CAPTAIN MORGAN SPICED GOLD</b> 35 % ( Jamaika ) GOLD - gereift - <i>Vanille, Süsse, leicht würzig</i>	4 cl <b>5,50</b>
<b>CAPTAIN MORGAN PRIVATE STOCK</b> 40 % ( Jamaika ) DARK - gereift - <i>Schokolade, Karamell, würzig</i>	4 cl <b>8,00</b>
<b>PLANTATION PINEAPPLE RUM</b> 40 % ( Blended Rum ) GOLD - ARTISAN INFUSION - gereift - <i>opulente Frucht, Ananas, geröstete Kokosnuss, Kirsch, Mandel</i>	4 cl <b>9,50</b>
<b>Rhum Agricole &amp; Cachaca</b>	
<b>CLEMENT RHUM AGRICOLE BLANC</b> 40 % ( Martinique ) WHITE - <i>frisch, fruchtig, etwas Veilchen, ausdrucksvoll, facettenreich</i>	4 cl <b>5,50</b>
<b>CLEMENT RHUM AGRICOLE VSOP</b> 40 % ( Martinique ) VIEUX - 4 Jahre - <i>pikant fruchtig, Harz, Zeder, ausgewogen, elegant</i>	4 cl <b>10,00</b>
<b>CLEMENT RHUM AGRICOLE 10</b> 44 % ( Martinique ) TRES VIEUX - 10 Jahre - <i>würzig, Trockenfrucht, nussig, trocken, duftig</i>	4 cl <b>17,00</b>
<b>CANA RIO CACHACA</b> 40 % ( Brasilien ) - <i>frisch, angenehm mild, rein, harmonisch</i>	4 cl <b>5,50</b>
<b>YIPOCA CACHACA 150 JUBILÄUMS-EDITION</b> 39 % ( Brasilien ) - 6 Jahre - <i>gereift in Eichen- und Balsamholz</i>	4 cl <b>9,00</b>
<b>ARMAZEM VIEIRA TURMALINA</b> 40 % ( Brasilien ) - 1 Jahr - ARTISAN CACHACA	4 cl <b>8,00</b>
<b>ARMAZEM VIEIRA ESMERALDA</b> 40 % ( Brasilien ) - 4 Jahre - ARTISAN CACHACA	4 cl <b>10,00</b>

## TEQUILA

Tequila	€
<b>JOSE CUERVO ESPECIAL PLATA</b> 4 cl <b>6,00</b> 38 % ( Mexico ) SILVER ( Tequila 51 % Blaue Agave ) - <i>würzig, jung, lebhaft, relativ weich, etwas süß</i>	
<b>JOSE CUERVO ESPECIAL REPOSADO</b> 4 cl <b>6,00</b> 38 % ( Mexico ) GOLD ( Tequila 51 % Blaue Agave ) - <i>gereift, weich, voll, erdig, pflanzliche Note</i>	
<b>JOSE CUERVO TRADICIONAL REPOSADO</b> 4 cl <b>8,50</b> 38 % ( Mexico ) GOLD ( Tequila 100 % Blaue Agave ) - <i>gereift 6 Monate - rauchig, gegrilltes Gemüse, Holz, Gewürze</i>	
<b>CUERVO 1800 RESERVA SILVER</b> 4 cl <b>9,50</b> 38 % ( Mexico ) SILVER ( Tequila 100 % Blaue Agave ) - <i>gereift 15 Tage - weich, mild, fruchtig, voll</i>	
<b>CUERVO 1800 RESERVA REPOSADO</b> 4 cl <b>9,50</b> 38 % ( Mexico ) GOLD ( Tequila 100 % Blaue Agave ) - <i>gereift 6 Monate - buttriges Karamell, Marzipan, Orange, Pfeffer</i>	
<b>CUERVO 1800 RESERVA ANEJO</b> 4 cl <b>10,50</b> 38 % ( Mexico ) DARK ( Tequila 100 % Blaue Agave ) - <i>gereift 3 Jahre - Röstaromen, Nuss, Vanille, Karamell, Gewürze</i>	
<b>CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA ANEJO</b> 4 cl <b>31,50</b> 38 % ( Mexico ) EXTRA ANEJO ( Tequila 100 % Blaue Agave ) 2 cl <b>19,50</b> - <i>gereift 5 Jahre - „ohne Zweifel einer der besten Tequilas der Welt“ - elegant, Zimt, Marzipan, Lebkuchen, Kakao, Kaffee, Zitrus, Cognac</i>	
<b>DON JULIO BLANCO</b> 4 cl <b>11,00</b> 38 % ( Mexico ) SILVER ( Tequila 100 % Blaue Agave ) - <i>sauber, mineralisch, Gebäck, kräutrig, feine Zitrus- und Gemüsenote</i>	
<b>DON JULIO REPOSADO</b> 4 cl <b>11,00</b> 38 % ( Mexico ) GOLD ( Tequila 100 % Blaue Agave ) - <i>gereift 8 Monate - ganz leicht süß, Bisquite, Vanille, Nüsse, Birne, weisse Schokolade, Zimt, Butterscotch, langer Nachhall, w.Pfeffer</i>	
<b>DON JULIO ANEJO</b> 4 cl <b>12,00</b> 38 % ( Mexico ) DARK ( Tequila 100 % Blaue Agave ) - <i>gereift 1 Jahr 6 Monate - weich, etwas Honig und Pfirsich, Vanille süsse Limette, gekochte Früchte, Earl Grey Tee, roter Paprika</i>	
<b>AGAVITA PLATINUM BLANCO - ANEJO</b> 4 cl <b>7,50</b> 38 % ( Mexico ) SILVER - DARK ( Tequila 100 % Blaue Agave ) - BLANCO - <i>rein, weich, frisch, fruchtig</i> - ANEJO - <i>weich, subtile Aromen, leicht süß</i>	
<b>SIERRA ANTIGUO PLATA - ANEJO</b> 4 cl <b>7,50</b> 40 % ( Mexico ) SILVER - DARK ( Tequila 100 % Blaue Agave ) - PLATA - <i>Zitrone, süsse Agave, Pfeffer, dezent Chili, vollfruchtig</i> - ANEJO - <i>mild, aromatisch, vollmundig, aber auch zart und fein</i>	
<b>SIERRA MILENARIO BLANCO - REPOSADO</b> 4 cl <b>9,00</b> 41,5 % ( Mexico ) SILVER - GOLD ( Tequila 100 % Blaue Agave ) - BLANCO - <i>sauber, crisp, Trockenfrucht, trocken, etwas Pfeffer</i> - REPOSADO - <i>gereift 9 Monate - Agave, Pfeffer, Sherry, floral</i>	
<b>SIERRA MILENARIO EXTRA ANEJO</b> 4 cl <b>11,00</b> 41,5 % ( Mexico ) DARK ( Tequila 100 % Blaue Agave ) - <i>gereift ca. 2 Jahre - rund, Karamell, gegrillte Frucht, Gewürze</i>	
<b>PORFIDIO SINGLE BARREL ANEJO ( RAR )</b> 5 cl <b>61,50</b> 39,3 % ( Mexico ) DARK ( Tequila 100 % Blaue Agave ) - <i>gereift, mehrere Jahre ( NAS ) - Einzelfassabfüllung - rauchig, komplex, Agave, Beeren, Muskat, weich, trocken, fein - sehr seltene RARITÄT - „handcrafted“ Miniatur mit Kaktus - vielfach als weltbesten Anejo Tequila ausgezeichnet</i>	
<b>HACIENDA DE CHIHUAHUA ANEJO SOTOL</b> 4 cl <b>12,00</b> 38 % ( Mexico ) DARK ( Sotol 100 % Wilde Agave ) - <i>gereift 2 Jahre - fruchtig, floral, nussig, schön, leicht rauchig</i>	
<b>EL CAPRICHIO ELIXIR DE AGAVE ANEJO</b> 4 cl <b>17,50</b> 36 % ( Mexico ) DARK ( LIQUEUR / Tequila 100 % Blaue Agave ) - <i>gereift 2 Jahre - begrenzt verfügbar - weich, voll, lang, würzige Vanille, feiner Rauch, Agavenkonfiture</i>	

## ABSINTH, ANISEE, PASTIS & Co

<b>TABU ABSINTH CLASSIC 55 %</b> 4 cl <b>8,50</b> 55 % ( Deutschland )	
<b>PERNOD ABSINTHE SUPERIEURE 68 %</b> 4 cl <b>10,50</b> 68 % ( Frankreich )	
<b>PERNOD ANISEE</b> 4 cl <b>6,00</b> 40 % ( Frankreich )	
<b>RICARD PASTIS</b> 4 cl <b>6,50</b> 45 % ( Frankreich )	
<b>OUZO 12</b> 4 cl <b>5,00</b> 38 % ( Griechenland )	
<b>MOLINARI EXTRA SAMBUCA</b> 4 cl <b>6,00</b> 40 % ( Italien )	

## BRANDY, COGNAC & Co

Brandy, Cognac & Co	€
<b>ASBACH URALT WEINBRAND</b> 4 cl <b>5,50</b> 38 % ( Deutschland ) - gereift 2-4 Jahre ( NAS )	
<b>CARLOS I ( PRIMERO ) SOLERA BRANDY</b> 4 cl <b>7,50</b> 40 % ( Spanien ) GRAN RESERVA - gereift 12 Jahre ( NAS )	
<b>GRAN DUQUE D'ALBA SOLERA BRANDY</b> 4 cl <b>8,50</b> 40 % ( Spanien ) GRAN RESERVA - gereift 12 Jahre ( NAS )	
<b>CARDENAL MENDOZA SOLERA BRANDY</b> 4 cl <b>9,50</b> 40 % ( Spanien ) GRAN RESERVA - gereift 15 Jahre ( NAS )	
<b>FERNANDO DE CASTILLA SOLERA BRANDY</b> 4 cl <b>24,50</b> 40,6 % ( Spanien ) GRAN RESERVA - bis 14 Jahre - Einzelfass 2 cl <b>15,50</b>	
<b>HENNESSY VS COGNAC</b> 4 cl <b>9,50</b> 40 % ( Frankreich ) - gereift 2-8 Jahre ( NAS )	
<b>REMY MARTIN VSOP MATURE CASK FINISH</b> 4 cl <b>11,50</b> 40 % ( Frankreich ) COGNAC - gereift 4-14 Jahre ( NAS )	
<b>REMY MARTIN COEUR DE COGNAC</b> 4 cl <b>12,50</b> 40 % ( Frankreich ) COGNAC - gereift 4-14 Jahre ( NAS )	
<b>REMY MARTIN XO EXCELLENCE</b> 4 cl <b>41,00</b> 40 % ( Frankreich ) COGNAC - gereift 10-37 Jahre ( NAS ) 2 cl <b>25,50</b> - <i>Geschmacksprofil 25 Jahre</i>	
<b>REMY MARTIN EXTRA FINE CHAMPAGNE</b> 4 cl <b>164,00</b> 40 % ( Frankreich ) COGNAC - gereift 20-55 Jahre ( NAS ) 2 cl <b>99,50</b> - <i>Geschmacksprofil 35 Jahre ( RAR ) - wird nicht mehr hergestellt</i>	
<b>MERLET BROTHERS BLEND COGNAC</b> 4 cl <b>12,50</b> 40 % ( Frankreich ) - gereift 4-12 Jahre ( NAS )	
<b>MERLET CHEVESSAC PINEAU DE CHARENTES</b> 5 cl <b>9,00</b> 17,5 % ( Frankreich ) VIN DE LIQUEUR VIEUX - ca. 10 Jahre	
<b>GRAND MARNIER CORDON ROUGE</b> 4 cl <b>7,00</b> 40 % ( Frankreich ) LIQUEUR <i>Cognac &amp; Orange</i>	
<b>GRAND MARNIER CUVÉE CENTENAIRE</b> 4 cl <b>17,00</b> 40 % ( Frankreich ) LIQUEUR <i>Cognac bis zu 30 Jahre &amp; Orange</i>	
<b>XANTE COGNAC &amp; PEARS LIQUEUR</b> 4 cl <b>9,00</b> 38 % ( Dänemark ) LIQUEUR <i>Cognac &amp; Birne - begr. verfügbar</i>	
<b>DE KUYPER CHERRY BRANDY XO LIQUEUR</b> 4 cl <b>15,50</b> 28 % ( Niederlande ) <i>Cognac XO &amp; Kirschen - begrenzt verfügbar</i>	
<b>CLES DE DUCS XO ARMAGNAC</b> 4 cl <b>15,50</b> 40 % ( Frankreich ) - gereift, bis 15 Jahre ( NAS )	

## GRAPPA, PISCO, OBSTBRÄNDE & Co

<b>NONINO GRAPPA</b> 4 cl <b>8,00</b> 41 % ( Italien ) CHARDONNAY - MERLOT - TOCAI	
<b>OCUCAJE PISCO ACHOLADO</b> 4 cl <b>7,00</b> 43 % ( Peru ) <i>Italia &amp; Quebranta Trauben</i>	
<b>OCUCAJE PISCO MOSTO VERDE ITALIA</b> 4 cl <b>10,50</b> 42,5 % ( Peru ) <i>Italia Trauben - sehr weich, schonend verarbeitet</i>	
<b>PASCALL EAU DE VIE KIRSCH - MIRABELLE</b> 4 cl <b>6,00</b> 40 % ( Frankreich ) WILLIAMS - FRAMBOISE - PRUNE	
<b>PUSZTA BARACK PALINKA 37,5 % ( Ungarn )</b> 4 cl <b>6,00</b>	
<b>PAPIDOUX FINE CALVADOS</b> 4 cl <b>5,00</b> 40 % ( Frankreich ) - Appellation Calvados Controlee - 3 Jahre	
<b>CHATEAU DU BREUIL CALVADOS 8 ANS</b> 4 cl <b>11,00</b> 40 % ( Frankreich ) D'AGE - Pays d'Auge - gereift 8 Jahre	

## BITTER, AMARO & Co

<b>APEROL, CAMPARI,</b> 4 cl <b>5,00</b>	
<b>FERNET BRANCA, BRANCA MENTA,</b>	
<b>JÄGERMEISTER, RAMAZZOTTI,</b>	
<b>CYNAR, BECHEROVKA</b>	
<b>AVERNA</b> 4 cl <b>5,50</b>	
<b>BENEDICTINE DOM</b> 4 cl <b>7,00</b>	
<b>CHARTREUSE VERTE 55 %</b> 4 cl <b>8,00</b>	
<b>AROMATIQUE</b> Portionsflasche 2 cl <b>4,00</b>	
<b>UNDERBERG</b> Portionsflasche 2 cl <b>4,00</b>	

## MALT SCOTCH WHISKY

Malt Scotch Whisky	€
<b>GLENFIDDICH 12 SIGNATURE MALT</b> 4 cl <b>9,50</b> 40 % ( Speyside / UK ) - 12 Jahre ( das Original ) - fein, weich, fruchtig, zart, Weiße Schokolade, geröstete Haselnuss	
<b>GLENFIDDICH 14 RICH OAK</b> 4 cl <b>11,50</b> 40 % ( Speyside / UK ) - 14 Jahre - weich, feine Eiche, lebhaft, Vanille, Gewürze, Aprikose, Rosinen	
<b>GLENFIDDICH 15 SOLERA VAT</b> 4 cl <b>12,00</b> 40 % ( Speyside / UK ) - 15 Jahre - weich, fein, Honig, Vanille, seidig, fruchtig, Eiche	
<b>GLENFIDDICH 15 DISTILLERY EDITION</b> 4 cl <b>12,50</b> 51 % ( Speyside / UK ) - 15 Jahre - Non Chill Filtered - begrenzt - zart, sahnig, Haselnuss, Malz, geschmackvoll, appetitanregend	
<b>GLENFIDDICH 18</b> 4 cl <b>17,50</b> 40 % ( Speyside / UK ) - 18 Jahre - früher ANCIENT RESERVE - weich, elegant, reif, ölig, süss, Eiche, Lakritz, lang anhaltend	
<b>GLENFIDDICH 26 EXCELLENCE</b> 4 cl <b>99,50</b> 40 % ( Speyside / UK ) - 26 Jahre - Eiche, Vanille, brauner Zucker, Gewürze, Süßholz, kraftvoll, lang	2 cl <b>62,00</b>
<b>THE BALVENIE 12 DOUBLE WOOD</b> 4 cl <b>11,50</b> 40 % ( Speyside / UK ) - 12 Jahre - interessant, mild, Orangenaroma, leichte Honigsüsse, Vanille	
<b>SINGLETON OF DUFFTOWN TAILFIRE</b> 4 cl <b>8,50</b> 40 % ( Speyside / UK ) - gereift ( NAS ) - Kokos, Getreide, Eiche, Gewürze, rote Beeren, Gras	
<b>SINGLETON OF DUFFTOWN SUNRAY</b> 4 cl <b>8,50</b> 40 % ( Speyside / UK ) - gereift ( NAS ) - süss, fruchtig, milde Würze, schwarze Johannisbeere, Vanille	
<b>SINGLETON OF DUFFTOWN SPEY CASCADE</b> 4 cl <b>8,50</b> 40 % ( Speyside / UK ) - gereift ( NAS ) - würzig-süß, Apfelkompott, leicht erdig, geröstete Nüsse, Lakritz	
<b>CARDHU AMBER ROCK</b> 4 cl <b>11,50</b> 40 % ( Speyside / UK ) - zweifach gereift ( NAS ) - fruchtig-süß, würzig, Zitrus, Eiche, lang, cremig	
<b>MORTLACH RARE OLD (RARITÄT)</b> 4 cl <b>23,50</b> 43,4 % ( Speyside / UK ) - gereift ( NAS ) - kräftig, scharf, süß, herzhaf, Lakritz, Kakao, Ingwer, Orange - wird nur sehr selten abgefüllt, untypisch komplex für Speyside Malt - wichtiger Bestandteil in Blends u.a. im Johnnie Walker Blue Label	2 cl <b>14,50</b>
<b>THE GLENLIVET 15</b> 4 cl <b>11,50</b> 40 % ( Speyside / UK ) - 15 Jahre - süß, malzig, Vanille, warm, lang	
<b>GLENDRONACH 12 ORIGINAL</b> 4 cl <b>11,50</b> 43 % ( Speyside / UK ) - 12 Jahre - viel Sherryton, trockene Orange, Honig, Vanille	
<b>MACALLAN AMBER 1824</b> 4 cl <b>14,50</b> 40 % ( Speyside / UK ) - gereift ( NAS ) - fein, delikat, leicht, floral, Zitrus, Apfel, Zimt, Ingwer	
<b>THE MACALLAN SELECT OAK (RARITÄT)</b> 4 cl <b>26,50</b> 40 % ( Speyside / UK ) - gereift ( NAS ) - nicht mehr hergestellt - viel Sherry, reichhaltig, mild, süß, elegant	2 cl <b>16,50</b>
<b>ABERLOUR 12</b> 4 cl <b>11,00</b> 43 % ( Speyside / UK ) - 12 Jahre - voll, malzig, würzig, Sherry, cremig, taffeetönig, etwas Minze	
<b>CRAGGANMORE 12</b> 4 cl <b>10,00</b> 40 % ( Speyside / UK ) - 12 Jahre - sehr ausgewogen, malzig trocken, aromatisch, blumig, zart rauchig	
<b>DALWHINNIE 15</b> 4 cl <b>10,50</b> 43 % ( Speyside / UK ) - 15 Jahre - Heidekraut, Honig, Torfrauch, mild, fruchtig-süß, angenehm lang	
<b>DALWHINNIE WINTER'S GOLD</b> 4 cl <b>12,50</b> 43 % ( Speyside / UK ) - gereift ( NAS ) - komplex, charaktervoll, sanft honigsüß, Obstkuchen, Herbstfrüchte	
<b>GLENMORANGIE 10 - THE ORIGINAL</b> 4 cl <b>10,50</b> 43 % ( Highlands / UK ) - 10 Jahre - frisch, blumig, würzig, mild und malzig im Geschmack	
<b>ROYAL LOCHNAGAR 12</b> 4 cl <b>9,50</b> 40 % ( Highlands / UK ) - 12 Jahre - leichter Rauch, Sherry, rund, kräftig, Toffee, Malz, Schokolade	
<b>OBAN 14</b> 4 cl <b>12,50</b> 43 % ( Highlands / UK ) - 14 Jahre - Torf, Eiche, rauchig, würzig, Seearomen, leicht salzig, frisch	
<b>TOBERMORY 10</b> 4 cl <b>12,50</b> 46,3 % ( Isle of Mull / UK ) - 10 Jahre - Non Chill Filtered - ungetorft, mild, süß, Malz, weich, trocken	

Malt Scotch Whisky	€
<b>TALISKER SKYE</b> 4 cl <b>10,00</b> 45,8 % ( Isle of Skye / UK ) - gereift ( NAS ) - leicht rauchig, gesalzene Karamell, Honig, Barbecue, Pfeffer, lang	
<b>TALISKER STORM</b> 4 cl <b>11,00</b> 45,8 % ( Isle of Skye / UK ) - gereift ( NAS ) - mundfüllend, Rauch, Beeren, Chili, trocken, würzig, maritime Noten	
<b>TALISKER 10</b> 4 cl <b>10,50</b> 45,8 % ( Isle of Skye / UK ) - 10 Jahre - rauchig, malzig süß, kräftig, explosiv, pikant, würzig, lang anhaltend	
<b>TALISKER 18</b> 4 cl <b>29,00</b> 45,8 % ( Isle of Skye / UK ) - 18 Jahre - reif, süsse Trockenfrucht, kräftig, Rauch, Pfeffer	2 cl <b>18,00</b>
<b>SCAPA 16</b> 4 cl <b>17,00</b> 40 % ( Orkney Islands / UK ) - 16 Jahre - Butter-Bonbon, starke Schokoladennote, Honigsüsse, Orange	
<b>HIGHLAND PARK 12</b> 4 cl <b>10,00</b> 40 % ( Orkney Islands / UK ) - 12 Jahre - wunderbarer Heideton, voller süßere Raucher Rauch	
<b>BRUICHLADDICH SCOTTISH BARLEY</b> 4 cl <b>14,00</b> 50 % ( Isle of Islay / UK ) - gereift ( NAS ) - ungetorft - süsse Eiche, Gerste, Früchte, brauner Zucker, Malz, warm, lang	
<b>BUNAHABHAIN 12</b> 4 cl <b>13,00</b> 46 % ( Isle of Islay / UK ) - 12 Jahre - frische Seeluft, weich, wenig Torf, salzig, fruchtig, voll	
<b>CAOL ILA 12</b> 4 cl <b>11,50</b> 43 % ( Isle of Islay / UK ) - 12 Jahre - prickelnde Salzaromen, torfiger Rauch, süß, angenehmer Biss	
<b>CAOL ILA 18</b> 4 cl <b>29,00</b> 43 % ( Isle of Islay / UK ) - 18 Jahre - würzige Seearomen, rauchige Trockenheit, pfeffrig, ölig, reif	2 cl <b>18,00</b>
<b>LAPHROAIG 10</b> 4 cl <b>10,50</b> 40 % ( Isle of Islay / UK ) - 10 Jahre - extrem rauchig, süßlich-torfig, etwas Salz, lang, intensiv	
<b>LAGAVULIN 16</b> 4 cl <b>15,50</b> 43 % ( Isle of Islay / UK ) - 16 Jahre - kraftvoll, komplex, sehr rauchig, glühend, intensiv	
<b>ARDBEG 10</b> 4 cl <b>12,00</b> 46 % ( Isle of Islay / UK ) - 10 Jahre - Non Chill Filtered - voll, intensiv, Bitterorange, Rauch, dunkle Schokolade, Kaffee	
<b>ISLE OF JURA 10 ORIGIN</b> 4 cl <b>10,50</b> 40 % ( Isle of Jura / UK ) - 10 Jahre - kein Torf, sehr weich, etwas süß, Sherry-fruchtig, aufregend	
<b>SPRINGBANK 10</b> 4 cl <b>12,50</b> 46 % ( Campbeltown / UK ) - 10 Jahre - Non Chill Filtered - salzig, Vanille, Gewürze, trocken, leicht ölig, überraschend komplex	
<b>GLEN SCOTIA 10</b> 4 cl <b>10,00</b> 46 % ( Campbeltown / UK ) - 10 Jahre - salzig, zarte malzige Süsse, Eiche, Honig, cremig, weich	
<b>AUCHENTOSHAN 12</b> 4 cl <b>10,00</b> 40 % ( Lowlands / UK ) - 12 Jahre - Zitrus, fruchtig, süß, Creme brulee, leicht, frisch, etwas Eiche	
<b>AUCHENTOSHAN THREE WOOD</b> 4 cl <b>13,50</b> 43 % ( Lowlands / UK ) - ca. 12 Jahre ( NAS ) - fruchtig, süßere Sherry, Haselnuss, Zimt, voll, lang, frisch, schön	
<b>GLENKINCHIE 12</b> 4 cl <b>10,50</b> 43 % ( Lowlands / UK ) - 12 Jahre - malzig, etwas rauchig, leicht, gefällig	
<b>Blended ( Malt ) Scotch Whisky</b>	
<b>MONKEY SHOULDER BLENDED MALT</b> 4 cl <b>10,00</b> 40 % ( Speyside Malt ) - gereift ( NAS ) - Lead Malts: Glenfiddich, Balvenie, Kininvie - blumige Süsse, Gewürze, Leder, Vanille, Trockenfrucht	
<b>BLACK BOTTLE BLENDED WHISKY</b> 4 cl <b>8,50</b> 40 % Blended Whisky aus allen 7 classic Islay Malts harmonisiert mit Highland, Lowland Malts und Grain Whisky - gereift ( NAS ) - weich, rauchig, Eiche, Honig, Muskat, Pfeffer, würzig-sanft	
<b>OAK CROSS COMPASS BOX - BLENDED MALT</b> 4 cl <b>14,00</b> 43 % ( Highland Malt ) - 10-12 Jahre - Non Chill Filtered - Lead Malts: Malts aus Brora, Alness ( Teaninich ) und Carron - weich, Nelke, Vanille, süßes Malz, feine Frucht, lang, delikat	
<b>PEAT MONSTER COMPASS BOX - BLENDED MALT</b> 4 cl <b>14,00</b> 46 % ( Islay & Speyside Malt ) - 10-16 Jahre - Non Chill Filtered - Lead Malts: peated Malt von Isle of Islay ( Port Askaig ), peated Malt von Isle of Mull ( Ledaig ), smoky Speyside Malt ( Ardmore ) - dicht, rauchig, Torf, balanciert, reich, malzig, erdig, sehr lang	



## MALT SCOTCH WHISKY - RARITÄTEN

Malt Scotch Whisky / Blended Malt Scotch Whisky €

**GLENFIDDICH 12 CAORAN RESERVE** 4 cl **42,00**

40 % ( Speyside / UK ) - 12 Jahre - *wird nicht mehr hergestellt*  
- rauchig, ölig, Schokoladenwaffel, dunkles Karamell, wärmend  
- entwickelt nach historischem Vorbild aus den 1940er Jahren als  
wegen Kohleknappheit der Anteil des Torfs bei der Befuerung  
der Brennkessel erhöht wurde, gereift in Ex-Islay Malt Fassern  
- deutlich mehr Torfaromen und Rauch als heutige Abfüllungen

**GLENFIDDICH VINTAGE 1991 - 13 YO** 4 cl **34,00**

40 % ( Speyside / UK ) - 13 Jahre - LIMITED EDITION 2004  
- aromareich, weiche Vanille, Karamell, zarte Würze, lebhaft, lang  
- Head Cooper's Choice - Don Ramsey ( Fass-Manager der Destille )  
- Sonderausgabe zum 30-jährigen Dienstjubiläum in der Fassmacherei  
- es wurden nur 225 Fässer hergestellt, Ramsey ging 2011 in Ruhestand  
- Finish in ausgewählten Ex-Bourbon-Fässern

**GLENFIDDICH 12 TOASTED OAK RESERVE** 4 cl **34,00**

40 % ( Speyside / UK ) - 12 Jahre - LIMITED EDITION 2006  
- süß, würzig, ausgewogen, sehr weich, Vanille, Karamell  
- Malt Master's Choice - David Stewart ( Master Blender )  
- gereift in speziell getoasteten ( ausgebrannten ) ' first fill '  
Fässern aus amerikanischer Eiche ( Bourbon-Fässer )  
- 2009 übernahm Brian Kinsman die Aufgaben von Stewart

**GLENFIDDICH 21 HAVANA RESERVE** 4 cl **98,00**

40 % ( Speyside / UK ) CUBAN RUM FINISH - 21 Jahre  
- Edition 2000er - *wird nicht mehr hergestellt*  
- würzig, Leder, Eiche, Limette, Ingwer  
- nach mehreren Namenswechseln wegen des Handelsverbotes in US  
jetzt als GRAN RESERVA RUM CASK FINISH in der Range  
- erhält ein 4-monatiges Finish in Rum-Fässern

**GLENFIDDICH 30** 4 cl **126,00**

40 % ( Speyside / UK ) - 30 Jahre - *wird nicht mehr hergestellt*  
- ausgewogen, Eiche, etwas Sherry, viel Frucht, blumige Süsse, lang  
- eine starke weltweite Nachfrage nach alten Destillaten lässt die lang  
gereiften Bestände in den Lagerhäusern schrumpfen...  
- nur wenige Fässer werden so lange gereift, jedes einzelne wird vom  
Malt Master persönlich ausgesucht und miteinander vermählt

**GLENFIDDICH LIQUEUR** 4 cl **58,00**

40 % ( Speyside / UK ) - *wird nicht mehr hergestellt*  
- wenig süß, Eiche, Malz, Honig, harmonisch, ausgewogen  
- beliebtes und nachgefragtes Produkt mit absolutem Seltenheitswert

**GLENFARCLAS VINTAGE 1978 - 18 YO** 4 cl **127,00**

51,7 % ( Speyside / UK ) - 18 Jahre - cask-strength  
- LIMITED EDITION 1996 No.01 BONNIE PRINCE CHARLIE  
- Toffee, buttrig, Orange, sherry-süß, Schokolade, voll, lang, elegant  
- nur 1200 Flaschen - SELTENSTE EDITION-VERSION

**COLEBURN VINTAGE 1979 - 21 YO** 4 cl **152,00**

59,4 % ( Speyside / UK ) - 21 Jahre - Non Chill Filtered  
- RARE MALT COLLECTION - cask-strength  
- leicht, mild, süß, Cookies, Kokos, cremig, etwas trocken, erdig,  
- weisse Trauben, Zitrus, Apfel, Orange, Ingwer, Eiche, etwas Pfeffer  
- überraschend schön, Vertreter des „old-fashioned Speyside style“  
- STILLGELEGT - SEHR SELTEN  
- seit 1985 geschlossen / 2000 abgefüllt / Einzelfassabfüllung  
- früher bekannt als COLEBURN-GLENLIVET in Elgin

**ROSEBANK VINTAGE 1991 SIGNATORY** 4 cl **97,00**

43 % ( Lowlands / UK ) - 14 Jahre - SIGNATORY VINTAGE  
- grasig, leicht, süß, sehr cremig, Rauch, Zitrone, Apfel, Grapefruit  
- STILLGELEGT - SEHR SELTEN - LEGENDÄR  
- seit 1993 geschlossen, es wurden nur 603 Flaschen abgefüllt  
- Einzelfassabfüllung - Lagerdaten: 27.11.1991 / 12.06.2006

**ELEUTHERA COMPASS BOX - BLENDED MALT** 4 cl **41,00**

46 % ( Highlands & Islay ) - 12-15 Jahre - Non Chill Filtered  
- rauchig, üppig, komplex, dennoch weich, sehr ausgewogen  
- THE LOST BLEND - LIMITED EDITION - Erste Abfüllung  
- in Produktion 2002-2005 - der erste Vatted Malt von John Glaser  
- ein Stück moderne Whisky-Geschichte, absolutes Sammlerstück  
- Blend von Malts aus Brora 15 Jahre und Port Askaig ( Islay ) 12 Jahre  
- nachdem der 15-jährige Malt nicht mehr erhältlich war, entschied man  
sich das Produkt lieber einzustellen, als in anderer Qualität zu ersetzen

**SPICE TREE COMPASS BOX - BLENDED MALT** 4 cl **41,00**

46 % ( Highlands / UK ) - 10 Jahre - Non Chill Filtered  
- üppig, süß, würzig, Zimt, Kardamom, Nelke, Muskat, sehr lang  
- THE ILLEGAL BLEND - LIMITED EDITION - Erste Abfüllung  
- Lead Malts: Dailuaine, Teaminich und Malts aus Brora und Longmorn  
- in Produktion 2005-2006 ( erste Auflage 2005 nur 4000 Flaschen )  
- ein weiteres Stück moderne Whisky-Geschichte  
- mit einer revolutionären Idee mit einer weiteren Reifung unter  
Verwendung speziell konstruierter Fässer in denen Einlagen aus  
hochwertigster frischer französischer Eiche verwendet wurden,  
konnte John Glaser die Connoisseure begeistern, rief jedoch damit die  
Traditionalisten der SWA ( Scotch Whisky Association ) auf den Plan,  
die dann ein Verbot durchsetzten, da die Herstellung nicht traditionell  
genug wäre ( wenn auch rechtlich zulässig ) inzwischen gibt es wieder  
eine Produktion mit anderen Malts und neuer Methode  
- als „Vatted Malt of the Year“ ernannt ( Jim Murray's Whisky Bible )  
- Glaser wurde vielfach u.a. als „Whisky-Innovator of the Year“ geehrt

## BLENDED SCOTCH WHISKY

Blended Scotch Whisky €

**GRANT'S FAMILY RESERVE** 4 cl **6,50**

40 % ( Schottland / UK ) BLENDED SCOTCH - gereift ( NAS )  
- malzig, süß, komplex, voll, fruchtig, klar, Holz, Toast, Vanille, Kokos  
- Lead Malts: Glenfiddich, Balvenie, Kininvie, Convalmore

**JOHNNIE WALKER RED LABEL** 4 cl **6,00**

40 % ( Schottland / UK ) BLENDED SCOTCH - gereift ( NAS )  
- ausgewogen, kraftvoll, etwas torfig, warm, voll, intensiv  
- Lead Malts: Cardhu, Talisker, Caol Ila, Linkwood, Cragganmore

**JOHNNIE WALKER 12 BLACK LABEL** 4 cl **8,50**

40 % ( Schottland / UK ) BLENDED SCOTCH - 12 Jahre  
- vollmundig, komplex, torfiger Rauch, Rosinen, Apfel, Birne, Vanille,  
Gewürze, aber auch weich und süß, lang, wärmend, Eiche, Rauch  
- Lead Malts: Talisker, Caol Ila, Mortlach, Cardhu, Glendullan

**JOHNNIE WALKER 15 GREEN LABEL** 4 cl **11,50**

43 % ( Schottland / UK ) BLENDED MALT - 15 Jahre  
- begrenzt verfügbar - wieder neu aufgelegt  
- pfeffrig-süß, Vanille, Sandelholz, Rauch - Maltanteil 100 %  
- Lead Malts: Talisker, Caol Ila, Linkwood, Cragganmore

**JOHNNIE WALKER 18 PLATINUM LABEL** 4 cl **20,00**

40 % ( Schottland / UK ) BLENDED SCOTCH - 18 Jahre  
- ersetzt in der Range den JOHNNIE WALKER 18 GOLD LABEL  
- Trockenfrucht, malziges Getreide, cremige Vanille, Mandeln,  
Mandarine, leichte Eiche, süßer werdend, kräftig, voll, würzig  
- für besondere Momente und feierliche Anlässe  
- Lead Malts: Clynelish, Royal Lochnagar, Talisker

**JOHNNIE WALKER 18 GOLD LABEL** 4 cl **31,00**

40 % ( Schottland / UK ) BLENDED SCOTCH - 18 Jahre  
- RARITÄT - begrenzt verfügbar / wird nicht mehr hergestellt  
- leicht cremig, volles Malzaroma, Honig, Mandeln, Marzipan,  
angenehm lang mit ungewöhnlicher aromatischer Cremigkeit  
- Lead Malts: Clynelish, Royal Lochnagar, Talisker

**JOHNNIE WALKER BLUE LABEL** 4 cl **50,00**

40 % ( Schottland / UK ) BLENDED SCOTCH - 30 Jahre ( NAS ) 2 cl **31,00**  
- Maltanteil 80 % ( 16 Malts )  
- intensiv, rauchig, würzig, dunkle Schokolade, Eiche, lang anhaltend,  
Seegras, unvergleichliche Komplexität, dabei weich, warm, mild  
- Lead Malts: Royal Lochnagar, Cardhu, Caol Ila, Mortlach

**BALLANTINE'S FINEST** 4 cl **5,50**

40 % ( Schottland / UK ) BLENDED SCOTCH - gereift ( NAS )  
- ausgewogen, Schokolade, Apfel, Vanille, kaum Rauch, zart, blumig  
- Lead Malts: Glenburgie, Balblair, Old Pulteney, Miltonduff

**CHIVAS REGAL 12** 4 cl **8,50**

40 % ( Schottland / UK ) BLENDED SCOTCH - 12 Jahre  
- voll, cremig, ausbalanciert, Honig, Apfel, Toffee, Nuss, weich, lang  
- Lead Malts: Strathisla, Glenlivet, Braeval, Allt A Bhainne

**DIMPLE 15** 4 cl **8,00**

40 % ( Schottland / UK ) BLENDED SCOTCH - 15 Jahre  
- weich, seidig, recht süß, leicht, wärmend, lang - „leicht zu trinken“  
- Lead Malts: Glenkinchie, Dalwhinnie, Cragganmore, Lagavulin

**ASYLA COMPASS BOX - BLENDED SCOTCH** 4 cl **11,50**

40 % ( Schottland / UK ) - 10-12 Jahre - Non Chill Filtered  
- Gras, Getreide, Malz, reifes Gartenobst, Holz, Pfeffer  
- unkompliziert, perfekt für „alle Tage“ - auch für Einsteiger geeignet  
- Lead Malts: Malts aus Alness und Longmorn, Single Grain von Fife

## IRISH WHISKEY

Irish Malt & Irish Blended Whiskey

**JAMESON BLENDED WHISKEY** 4 cl **6,50**

40 % ( Irland ) - dreifach destilliert, gereift ( NAS ) - mild, perfekt

**JAMESON SELECT RESERVE BLENDED** 4 cl **10,00**

40 % ( Irland ) - hoher Pot Still-Anteil, gereift ( NAS ) - reich, voll

**TULLAMORE DEW BLENDED WHISKEY** 4 cl **6,00**

40 % ( Irland ) - dreifach destilliert, gereift ( NAS ) - sanft, mild

**BUSHMILLS 10 SINGLE MALT** 4 cl **9,00**

40 % ( Nordirland / UK ) - dreifach destilliert - 10 Jahre  
- malzig, Sherry, kein Rauch, Milchsokolade, trocken, fruchtig, lang

**BUSHMILLS 1608 ANNIVERSARY** - begrenzt 4 cl **21,00**

46 % ( Nordirland / UK ) - gereift ( NAS ) - Non Chill Filtered 2 cl **13,00**  
- Maltanteil 90 % - geröstete Mandeln, Aprikose, süß, ölig, Eiche

**CONNEMARA ORIGINAL PEATED SINGLE MALT** 4 cl **8,00**

40 % ( Irland ) - zweifach destilliert, gereift ( NAS )  
- Torf, Malz, Honig, Eiche, Honig, seidig, sehr lang

**TEELING SMALL BATCH BLENDED POT STILL** 4 cl **9,00**

46 % ( Irland ) - Rumfass-Finish, gereift ( NAS ) - Non Chill Filtered  
- süße Gewürze, Zitronencreme, Rumtöne, Kräuter, Eiche, voll, weich

**REDBREAST 12 SINGLE POT STILL WHISKEY** 4 cl **12,50**

40 % ( Irland ) - 12 Jahre - Pfeffer, Malz, Sherry, würzig-süß, lang

## JAPANESE WHISKY

### Japan Malt & Blended Japan ( Malt ) Whisky €

**SUNTORY HIBIKI JAPANESE HARMONY** 4 cl **18,00**  
43 % ( Japan ) BLENDED ( Malt & Grain ) - 10-20 Jahre ( NAS )  
- *fruchtig-süss, Honig, Orange, japanische Eiche, sanft, anhaltend*

**SUNTORY YAMAZAKI 12** 4 cl **32,00**  
43 % ( Japan ) SINGLE MALT - 12 Jahre - dreifache Eiche  
2 cl **20,00**  
- *strahlend, nobel, delikat, weich, mild, voll, Eiche, süffig, trocken*  
- Lowland-Stil / - Gold bei der International Spirits Competition 2003

**NIKKA BLENDED** 4 cl **8,00**  
43 % ( Japan ) BLENDED ( Malt & Grain ) - gereift ( NAS )  
- *frisch, leicht, weich, rein, Birne, Mandel, Mandarine, Getreide*  
- perfekte Balance, tolles Handwerk, guter Einstieg in Japan Whisky

**NIKKA FROM THE BARREL** 4 cl **12,50**  
51,4 % ( Japan ) BLENDED ( Malt & Grain ) - gereift ( NAS )  
- Yoichi & Miyagikyo Malt und Grain - double matured  
- *komplex, Gewürze, Eiche, Vanille, Honig, Leder, lang, wärmend*  
- Sieger 2007 & 2010 „Best Japanes Blended Whisky“ ( WWA )

**NIKKA ALL MALT** 4 cl **9,00**  
40 % ( Japan ) BLENDED MALT - gereift ( NAS )  
- Yoichi Malt und Miyagikyo Malt & Coffey Still Malt  
- *Tabak, Rauch, feine Kräuternote, fruchtig, ölig, weich, lieblich*

**NIKKA SUPER PURE MALT** - *begrenzt verfügbar* 4 cl **24,00**  
55,5 % ( Japan ) BLENDED MALT - gereift ( NAS )  
2 cl **15,00**  
- *cask-strength - RARITÄT - wird nicht mehr hergestellt*  
- Yoichi & Miyagikyo Malt  
- *Gerste, Rauch, Früchte, dunkle Schokolade, Mandel, Gewürze, ölig*

**NIKKA COFFEY MALT** 4 cl **13,50**  
45 % ( Japan ) SINGLE MALT - gereift ( NAS )  
- Miyagikyo ( Sendai / Honshu ) Coffey Still Malt  
- *süsse Clementine, Orange, Kaffee, Praline, Runtörtchen, Vanille, Pflaume, Mirabelle, lang, würzig, süss*  
- der Coffey Still Malt ist wie ein klassischer Single Malt aus 100 % gemälzter Gerste hergestellt, destilliert wurde er jedoch in Coffey Stills, in denen üblicherweise Grain Whisky destilliert wird

**NIKKA COFFEY GRAIN** 4 cl **14,00**  
45 % ( Japan ) COFFEY GRAIN - gereift ( NAS )  
- Miyagikyo ( Sendai / Honshu ) Coffey Still Grain  
- *sehr fruchtig, Banane, Birne, Rum, Karamell, Lakritz, Anis, Vanille, süss-würzig, frisch, leicht - Schlüsselzutat in vielen Nikka-Blends*  
- auf traditionelle Weise aus Mais und in Coffey Stills hergestellt  
- diese alten Coffey Stills ( auch Patent-, Continuous-, Column Stills genannt ) wurden 1963 von Masataka Taketsuru von Schottland nach Japan importiert, Shinjiro Torii ( Suntory ) und vor allem Taketsuru ( Nikka ) gelten als Gründerväter des Japanischen Whiskys

**NIKKA YOICHI 15** - *wird nicht mehr hergestellt* 4 cl **103,00**  
45 % ( Japan ) SINGLE MALT - 15 Jahre - RARITÄT 2 cl **64,50**  
- *cremig, lebhaft, rauchig, kraftvoll, konzentriert, komplex, Gewürze, Nelke, Walnuss, Ingwer, Minze, dunkle Schokolade, etwas Salz*  
- 'anders - sehr japanisch' - vielfacher Award-Gewinner  
- Gold bei der International Spirits Competition 2009 & 2010  
- Taketsuru gründete 1934 die Yoichi Distillery / Hokkaido im Norden Japans wegen ähnlichen klimatischen Bedingungen wie in Schottland  
- begehrt und selten, wegen geringer Lagerhausbestände z.Z. eingestell

**NIKKA TAKETSURU PURE MALT** 4 cl **12,00**  
43 % ( Japan ) BLENDED MALT - 10 Jahre ( NAS )  
- Yoichi Malt und Miyagikyo Malt ( höherer Anteil )  
- *weich, fruchtig, Nelke, Kirsche, Kaffee, Minze, Sherry, ölig, voll, lang*  
- Sieger 2014 „Best Japanes Blended Malt / NAS“ ( WWA )  
- verglichen mit schottischem Whisky entspricht Yoichi Malt in etwa dem Islay-Stil, Miyagikyo Malt ist eher Campbeltown-Stil

**NIKKA TAKETSURU 21 PURE MALT** - *begr.* 4 cl **107,00**  
43 % ( Japan ) BLENDED MALT - 21 Jahre - RARITÄT 2 cl **67,00**  
- Yoichi Malt ( Hokkaido ) und Miyagikyo Malt ( Sendai / Honshu )  
- *mild, ausgewogen, würzig mit Nelke und Muskat, Praline, nussig, Mandel und Cashew, reife Birne und Apfel, Vanille, lang, zart, frisch geschnittenes Gras, Sternanis, Lakritz, Eiche, Süsse, Pfeffer*  
- Sieger 2007, 2009, 2010 & 2011 „World's Best Blended Malt“ bei den World Whisky Awards ( WWA ) und einige Siege mehr...  
- kaum Flaschen verfügbar, begehrt und selten, unsicherer Nachschub

## SHOCHU, MEKHONG & ARRACK

**IICHIKO SHOCHU MUGI-SHOCHU** 4 cl **10,50**  
25 % ( Japan ) - traditionelle japanische ( Premium- ) Spirituose  
- *aromatisch, sehr rein, leicht, frisch* - destilliert aus Reis und Gerste  
- Trinkempfehlung: mit Paloma Limonade oder Th. H. Mystic Mango

**MEKHONG - THE SPIRIT OF THAILAND** 4 cl **7,50**  
35 % ( Thailand ) - ungerEIFt - mit Honig, Kräutern & Gewürzen  
- *trocken, bitter, Ingwer, Walnuss, Grapefruit, Toffee, Honig, Leder*  
- destilliert aus 95 % Zuckerrohr und 5 % Reis, eher Rum als Whisky

**ROCKLAND CEYLON ARRACK** 4 cl **9,00**  
40 % ( Sri Lanka / Ceylon ) - gereift ( NAS ) - in Halmillaholz  
- *fruchtig-süss, bitter, Kokos, Zimt, lang, erinnert an Rum oder Whisky*  
- TODDY TAPPERS ernten den Kokosblütensaft hoch in den Palmen  
- Trinkempfehlung: mit Kokoswasser oder Th. H. Spicy Ginger

## BOURBON, RYE & CO

### Bourbon, Rye & Co €

**JIM BEAM BOURBON** 4 cl **5,00**  
40 % ( US ) Kentucky Straight Bourbon - 4 Jahre ( NAS )  
- *facettenreich, rund, voll, Eiche, Vanille, ausgewogen, medium Körper*

**JIM BEAM RYE** 4 cl **6,00**  
40 % ( US ) Straight Rye - 4 Jahre ( NAS )  
- *kräftiger Roggen, dunkle Frucht, intensiv, komplex, Kakao, Eiche*

**JIM BEAM DOUBLE OAK BOURBON** 4 cl **7,50**  
43 % ( US ) Kentucky Straight Bourbon - doppelt gereift - 4 Jahre  
- *besondere Tiefe, Röstaromen, Eiche, Karamell, Vanille, Toffee, lang*

**JIM BEAM SIGNATURE CRAFT 12** 4 cl **9,50**  
43 % ( US ) Kentucky Straight Bourbon - 12 Jahre  
- *weich, vollmundig, komplex, kraftvoll, Karamell, Vanille, Eiche*

**MAKERS MARK** 4 cl **6,50**  
45 % ( US ) Kentucky Straight Bourbon - 6 Jahre ( NAS )  
- *fein-würzig, Nüsse, Toffee, Gebäck, frische Frucht, reich, warm, kurz*  
- hoher Weizenanteil, dadurch besonders mild, unverwechselbar

**WILD TURKEY 101 PROOF** 4 cl **7,50**  
50,5 % ( US ) Kentucky Straight Bourbon - 8 Jahre  
- *voll, intensiv, reich, tief, warm, Gewürze, Eiche, Honig, Orange, lang*

**WILD TURKEY AMERICAN HONEY** 4 cl **6,50**  
35,5 % ( US ) LIQUEUR - mit Honig - gereift ( NAS )  
- *mild-würzig, fein-süss, harmonisch, Honig, Zitrus, Muskat, Feige*

**BULLEIT BOURBON** 4 cl **7,00**  
45 % ( US ) Kentucky Straight Bourbon - 6-8 Jahre ( NAS )  
- *würzig, fruchtig, Roggen, Aprikose, Kakao, Kaffee, lang, trocken*  
- destilliert aus 68 % Mais, 28 % Roggen und 4 % gemälzter Gerste

**BULLEIT 95 RYE** 4 cl **7,50**  
45 % ( US ) Straight Rye - 4-7 Jahre ( NAS )  
- *trocken, würzig, Eiche, Tabak, Ahorn, buttriger Roggen, Pfeffer, Zimt*  
- destilliert aus 95 % Roggen und 5 % gemälzter Gerste

**JACK DANIEL'S OLD NO. 7** 4 cl **6,50**  
40 % ( US ) Tennessee Whiskey - 4 Jahre ( NAS )  
- *buttrig, gegrillter Mais, gebranntes Popcorn, Vanille, Salz, Pfeffer, Milchkaffee, reife Banane, Lebkuchen, leicht-süss, Grillkohle, würzig*

**WOODFORD RESERVE DISTILLERS SELECT** 4 cl **9,00**  
43,2 % ( US ) Kentucky Straight Bourbon - 6 Jahre ( NAS )  
- *mild, nussig, cremig, Vanille, Eiche, gegrillter Mais, Früchtekuchen, Lebkuchen, Zimt, Butterscotch, Espresso, dunkle Schokolade, lang*  
- destilliert aus 72 % Mais, 18 % Roggen und 10 % gemälzter Gerste  
- in Pot Stills gebrannt, dadurch besonders voluminöser Geschmack

**ELIJAH CRAIG 12 SMALL BATCH** 4 cl **9,00**  
47 % ( US ) Kentucky Straight Bourbon - 12 Jahre  
- *leicht-süss, cremig, Ahorn, gegrillter Mais, Pfeffer, Nelke, Zimt, Vanille, würzige Eiche, gekochte Frucht, getrocknete Ananas, lang*  
- wegen begrenzter Lagerhausbestände wird es bald einen Wechsel zu einer Abfüllung ohne Altersangabe geben ( NAS ), dann 8-12 Jahre

**BLANTON'S STRAIGHT FROM THE BARREL** 4 cl **19,50**  
65,7 % ( US ) Kentucky Straight Bourbon - 10 Jahre ( NAS ) 2 cl **12,00**  
- *Einzelfassabfüllung - 'uncut' - Non Chill Filtered*  
- *Tabak, Zigarre, Butterscotch, Schokolade, etwas Marzipan, würzig, cremig, Rosinen, getrocknete Zitrone, Eiche, etwas Rauch, lang*

**I.W. HARPER 12 ( VINTAGE '80er / RARITÄT )** 4 cl **32,00**  
43 % ( US ) KENTUCKY STRAIGHT BOURBON - 12 Jahre 2 cl **20,00**  
- Bernheim Distillery - seit '90er nicht mehr hergestellt / abgefüllt  
- *sehr sanft, weich, Gewürze, Zitrus, Vanille, Honig, Ingwer, Pfeffer, Ahornsafte, Holz, Orange, Rosmarin, floral, Veilchen, grüner Apfel*  
- sehr hoher Weizenanteil - WHEAT WHISKEY  
- nach mehr als 20 Jahren Unterbrechung, wieder neue Produktion in anderer Destille, hier handelt es sich um die alte Vintage-Abfüllung

**RITTENHOUSE RYE** 4 cl **7,50**  
40 % ( US ) Straight Rye - 4 Jahre ( NAS )  
- *leicht ölig, deutlich Roggen, cremige Vanille, Lebkuchen, Schokolade, nussig, Roggenbrot, etwas Muskat und Zimt, lang*  
- destilliert aus 65 % Roggen, 23 % Mais und 12 % gemälzter Gerste

**RITTENHOUSE - BOTTLED IN BOND RYE** 4 cl **12,50**  
50 % ( US ) 100 PROOF - Straight Rye - 4 Jahre ( NAS )  
- *kräftig-würzig-holzlig, cremige Vanille, Ingwer, Kirsche, etwas dunkle Schokolade, rund, ölig, floral, trocken, Banane, anhaltend würzig*  
- destilliert aus 65 % Roggen, 23 % Mais und 12 % gemälzter Gerste  
- ein guter Anhaltspunkt wie Rye Whiskey sein sollte - „großartig“

**SAZERAC RYE** - *begrenzt verfügbar* 4 cl **22,00**  
45 % ( US ) Straight Rye - 6 Jahre - selten, unsicherer Nachschub 2 cl **14,00**  
- *Vanille, Honig, Ahorn, Zitronat, Zimt, Pfeffer, buttriges Karamell, Ingwer, reife Sevilla-Orange, mundfüllend, medium-lang, würzig*

**CANADIAN CLUB** 4 cl **5,00**  
40 % ( Canada ) Canadian Blended Whisky - 6 Jahre  
- Roggen, Gerste, Weizen, Mais - *leicht, würzig, trocken, kernig, kurz*

**CANADIAN CLUB 12 SMALL BATCH** 4 cl **8,00**  
40 % ( Canada ) Canadian Blended Whisky - 12 Jahre  
- *zart, weich, trocken, fruchtig, leicht, würzig, Vanille, dezent süss, lang*

## LIQUEUR

	€
<b>BAILEY'S</b> THE ORIGINAL IRISH CREAM 17 % ( Irland ) Irish Whiskey, Sahne	4 cl <b>5,50</b>
<b>AMARULA</b> MARULA FRUIT CREAM 17 % ( Südafrika ) Marula- ( Elephantenbaum- ) Frucht, Sahne	4 cl <b>5,50</b>
<b>BOLS</b> ADVOCAAT EGG LIQUEUR 20 % ( Niederlande ) Eier	4 cl <b>5,00</b>
<b>KAHLUA</b> LICOR DE CAFE 20 % ( Mexiko ) Rum, Kaffee, Vanille	4 cl <b>5,50</b>
<b>LICOR 43</b> CUARENTA Y TRES 31 % ( Spanien ) Vanille, Orange, Gewürze, Saffran u.a.	4 cl <b>5,50</b>
<b>GALLIANO</b> VANILLA 30 % ( Italien / Niederlande ) Vanille, Sternanis, Kräuter, Gewürze	4 cl <b>5,50</b>
<b>DISARONNO</b> ( AMARETTO ) ORIGINALE 28 % ( Italien ) Mandel, Aprikosen mit Kern, Kräuter, Früchte	4 cl <b>5,50</b>
<b>FRANGELICO</b> ORIGINALE 20 % ( Italien ) Haselnuss, Früchte, Orangenblüte, Kräuter, Gewürze	4 cl <b>5,00</b>
<b>LIQUIRIZIA DI CALABRIA</b> LAKRITZE 26 % ( Italien ) Lakritze ( Süßholz ) - <i>begrenzt verfügbar</i>	4 cl <b>8,00</b>
<b>LIMONCELLO DI CAPRI</b> 32 % ( Italien ) Zitronen von Capri, Sorrento und Amalfi	4 cl <b>5,00</b>
<b>COINTREAU</b> L'UNIQUE ( ORIGINAL TRIPLE SEC ) 40 % ( Frankreich ) süsse & bittere Orangenschalen ( Spanien / Haiti )	4 cl <b>7,00</b>
<b>COINTREAU NOIR</b> 40 % ( Frankreich ) Cognac, Cointreau, Mandel, Walnuss	4 cl <b>10,00</b>
<b>PASSOA</b> ORIGINAL 17 % ( Frankreich ) Passionsfrucht ( Maracuja ), Früchte, Kräuter	4 cl <b>5,00</b>
<b>SAFARI</b> 20 % ( Südafrika ) Mango, Papaya, Maracuja, Zitrone, Limette	4 cl <b>5,00</b>
<b>CHERRY HEERING</b> 24 % ( Dänemark ) - gereift 3 Jahre - Kirschen mit Kern ( Mandel )	4 cl <b>5,50</b>
<b>LUXARDO</b> MARASCHINO 32 % ( Italien ) - gereift 2 Jahre - Marasca-Kirschen	4 cl <b>6,00</b>
<b>SOUTHERN COMFORT</b> 35 % ( US ) Bourbon, Pfirsich, Orange, Zimt, Vanille	4 cl <b>6,00</b>
<b>DRAMBUIE</b> 40 % ( Schottland / UK ) Malt & Grain Whisky, Heidehonig, Kräuter	4 cl <b>8,50</b>
<b>ALIZE</b> RED PASSION 16 % ( Frankreich ) Cognac, Pfirsich, Cranberry, Passionsfrucht	4 cl <b>5,00</b>
<b>ALIZE</b> WILD PASSION 16 % ( Frankreich ) Cognac, Mango, Grapefruit, Passionsfrucht	4 cl <b>5,00</b>

	€
<b>BIGALLET</b> GENEPI LE GRAND TETRAS 40 % ( Frankreich ) Genepi Artemisia Mutellina ( Alpiner Vermouth )	4 cl <b>8,00</b>
<b>BIGALLET</b> VIRIANA CHINA CHINA 40 % ( Frankreich ) Bitterorangen, Süßholz, Kardamom, Enzian u.a.	4 cl <b>8,00</b>
<b>ORIGINAL</b> DANZIGER GOLDWASSER 40 % ( Deutschland ) Gold, Wacholder, Süßholz, Muskatblüte u.a.	4 cl <b>6,00</b>
<b>THE BITTER TRUTH</b> PIMENTO DRAM 22 % ( Deutschland ) Jamaika Rum, Piment	4 cl <b>8,00</b>
<b>THE BITTER TRUTH</b> VIOLET 22 % ( Deutschland ) wilde Veilchen aus den Alpen - sehr natürlich	4 cl <b>8,00</b>
<b>VELVET</b> FALERNUM JOHN D. TAYLOR'S 11 % ( Barbados ) Rum, Limettenschalen, Ingwer, Mandel, Nelke	4 cl <b>6,00</b>
<b>GINGER</b> OF THE INDIES GIFFARD PREMIUM 35 % ( Frankreich ) Ingwer, Kardamom, Orangenblüte	4 cl <b>5,50</b>
<b>MUROISE</b> AUX BAIES ROUGE GIFFARD PREMIUM 18 % ( Frankreich ) schwarze Himbeeren / Brombeeren, rote Früchte	4 cl <b>5,50</b>
<b>FLEUR</b> DE SUREAU SAUVAGE - GIFFARD PREMIUM 20 % ( Frankreich ) wilde Holunderblüten - sehr natürlich	4 cl <b>5,50</b>
<b>MERLET</b> LUNE D'ABRICOT ( TRADITIONAL ) 25 % ( Frankreich ) Cognac, Aprikosen mit Kern ( Mandel )	4 cl <b>6,50</b>
<b>MERLET</b> C 2 COGNAC AU CITRON 33 % ( Frankreich ) Cognac, Zitronenschalen	4 cl <b>9,00</b>
<b>MERLET</b> MURE SAUVAGE ( wilde Brombeere ) - CASSIS POIRE ( Birne ) - FRAISE ( Feld- und Walderdbeeren ) - natürlich	4 cl <b>6,00</b>
<b>EYGUEBELLE</b> LIQUEUR ARTISANALE COING ( Quitte ) - FIGUE ( Feige ) - NOIX ( Walnuss ) - natürlich	4 cl <b>6,50</b>
<b>ZUIDAM</b> INSPIRATION ( Ingwer, Orange, Gewürze, Anis u.a.) CHOCOLAT - SPECULAAS - OUDE KANEEL ( Zimt ) - natürlich	4 cl <b>6,00</b>
<b>AFTER SHOCK</b> RED ( ZIMT ) - <i>begrenzt verfügbar</i> 30 % ( Canada ) Eukal., Minze, Zimt - warm, kalt, scharf, prickelnd	4 cl <b>8,00</b>
<b>AFTER SHOCK</b> BLACK ( CRANBERRY ) - <i>begrenzt</i> 30 % ( Canada ) Eukalyptus, Minze, Cranberry - „hot & cool“ Effekt	4 cl <b>8,00</b>
<b>BOLS</b> - DE KUYPER - GIFFARD DIVERSE	4 cl <b>5,00</b>

## KORN & AQUAVIT

<b>NORDHÄUSER</b> DOPPELKORN 38 % ( Deutschland ) - Roggen	4 cl <b>5,00</b>
<b>AALBORG</b> JUBILÄUMS AKVAVIT 42 % ( Dänemark ) - Dill, Kümmel, Anis, Koriander, Fenchel u.a.	4 cl <b>6,00</b>
<b>LYSHOLM</b> LINIE AQUAVIT 41,5 % ( Norwegen ) - gereift, Dill, Kümmel, Koriander, Fenchel u.a.	4 cl <b>7,00</b>

## HIGHBALLS ( FORTSETZUNG SEITE 5 / 6 )

	€
<b>CAPE CODDER</b> Vodka Smirnoff, fr.Limette, Cranberry - <i>opt. mit Ketel One / Aufpreis €2,00 oder Grey Goose / Aufpreis €5,50</i> - <i>mit Grapefruit anstelle Limette ist es ein SEABREEZE €9,50</i>	9,50
<b>HORSE'S NECK ( WITH A KICK )</b> Bourbon Makers Mark, Angostura, Th. H. Ginger Ale, Lemon-Twist - <i>auf Wunsch auch opt. mit Coca Cola</i>	11,00
<b>TROPICAL ITCH ( FIZZER )</b> Spiced Gold Rum, Safari ( Mango-Papaya ), Pimento Dram, fr.Orange, Th. H. Mystic Mango, Orange-Twist * <i>adapted from a classic Hawaiian Tiki Drink ( Revisited 2016 von Torsten Spuhn )</i>	 14,50
<b>SAKURA HANAMI ( FIZZER )</b> Beefeater 24, Yuzu-Ume Shu ( jap.Zitrusfrucht / Pflaume ), Creole Bitters, Th. H. Cherry-Blossom-Tonic, Salz, Lemon-Twist * <i>2016 Torsten Spuhn</i>	- <i>auf Anfrage / begrenzt verfügbar</i>  17,50
<b>LAST SAMURAI ( FIZZER )</b> Jinzu Gin, Shiso-Ume Shu ( jap.Minze / jap.Pflaume ), Yuzu ( jap.Zitrusfrucht ), Verbena Bitters, Th. H. Tonic, Orange-Twist * <i>2016 Torsten Spuhn für Diageo Reserve World Class - Finale Deutschland</i>	- <i>auf Anfrage / begrenzt verfügbar</i>  17,50
<b>T 5 P O ( FIZZER )</b> Tanqueray No.TEN, Tanqueray Dry Gin ( Hibiskus Infusion ), Tatraea 52 %, Coffee-Essence, Th. H. Tonic, Lemon-Twist * <i>2016 Torsten Spuhn für Diageo Reserve World Class - Finale Deutschland</i>	- <i>auf Anfrage / begrenzt verfügbar</i>  17,50

**WERTE GÄSTE,**

**VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH.**

**WENN ES IHNEN GEFALLEN HAT, WÜRDEN WIR UNS**

**SEHR FREUEN, SIE ALSBALD WIEDER BEGRÜßEN ZU DÜRFEN !**

**IHR MODERN MASTERS - TEAM**

**ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE BEDIENUNG UND DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER.**

**KREDIT - UND EC - KARTEN WERDEN NICHT AKZEPTIERT !**

**ANGABEN ZU INHALTSSTOFFEN, FARBSTOFFEN UND KONSERVIERUNGSTOFFEN ENTNEHMEN SIE**

**BITTE DEN JEWEILIGEN HERSTELLERANGABEN !**

**RESERVIERUNGSWÜNSCHEN KÖNNEN WIR NUR BIS SPÄTESTENS 21.00 UHR ENTSPRECHEN !**

**DIESE GETRÄNKEKARTE KÖNNEN SIE BEI VERFÜGBARKEIT GEGEN**

**EINE SCHUTZGEBÜHR VON € 25,00 KÄUFLICH ERWERBEN !**

**MODERN MASTERS**

**BAR - LOUNGE - CAFE**

**KATHARINA SPUHN-VIEROW & TORSTEN SPUHN GbR**

**MICHAELISSTRASSE 48**

**99084 ERFURT**

**TEL.: 0361 / 550 72 55**

**WWW.MODERN-MASTERS.DE**