

The background is a detailed mosaic in shades of beige and light brown. It features a central figure, possibly a religious or historical figure, with a halo, rendered in a mosaic style. The figure is surrounded by intricate patterns and textures. In the center, there is a five-pointed star outline containing the text 'Cafe Moskva' in a cursive font.

*Cafe
Moskva*



Lieber Gast,

seit Jahrzehnten gehört das Cafe Moskau zum festen Inventar der Kneipen- und Barlandschaft von Chemnitz. Mitten im Herzen der Stadt gelegen, bietet Dir unser Haus bei weitem mehr als den einmaligen Ausblick auf das kulturelle Zentrum. Im Cafe Moskau vereinen sich Tradition in modernem Gewand, frisch zubereitete Gaumenfreuden mit Zutaten aus der Region und ein breites Kulturangebot zu einer beliebten Lokalität für Jung und Alt.

In vielen Punkten greifen wir die Tradition unseres Hauses und den DDR-Zeitgeist mit einem Augenzwinkern auf. Kombiniert mit immer neuen Ideen, aktueller Kunst und Musik, entsteht so das einmalige Flair im Cafe Moskau.

Lass Dich von uns platzieren, gönne Dir einen kurzen Anflug von Nostalgie und wirf einen Blick in unsere Speisekarte:

Dort werden Dir viele Leckerbissen „von früher“ begegnen: Unserer Köche servieren Dir Klassiker wie das delikate Würzfleisch aus der Ära des „Interhotel Moskau“ oder schicken Dir ganz konspirativ kulinarische Grüße aus dem Kreml. Aber Sie heizen auch gerne Heyers Sachsenrind ein, nudeln Dich mit Teigspezialitäten aus Italien platt und verführen Vegetarier mit fleischlosen Hot Dog oder Burger Varianten. Dazu sieht die Erfüllung unseres Jahresplans wechselnde Monatsspecials und saisonale Leckerbissen vor. Nach deren Genuss kannst Du dich fast von selbst zu einem der 27 Billardtische kugeln.

Auch dieser Tradition sind wir treu geblieben: Liefere Dir mit deinen Freunden bei einer Partie Pool oder Snooker einen kunstvollen Schlagabtausch mit Queue und Kugeln. Außerdem haben wir als Sky Sports Bar sieben HD-Flachbildschirme installiert. Auf denen kannst Du die aktuellen Champions League- und Bundesliga-Spiele, den Super Bowl, Boxen, Formel 1, MotoGP oder vieles mehr hautnah erleben. Ob Du mit deinen Kumpels oder Arbeitskollegen den elf Freunden auf dem Bildschirm folgst, Dich mit deinem Date in eine unserer Lounges kuschelst oder Omas Geburtstag mit deiner Familie feierst, fühle Dich herzlich willkommen im Cafe Moskau. Wir erfüllen gerne deine Wünsche - mit Spaß an der Arbeit und einem lockeren Spruch auf den Lippen. Und falls Du mal nicht mit uns zufrieden bist, sage uns Bescheid, damit wir uns verbessern können.

Im Namen des gesamten Teams vom Cafe Moskau: Freundschaft!

Michél A. Horváth (Gastronomieleiter) und Carlos Prautzsch (Küchenchef)

(Alle Preise in €)

 – Vegetarisch



Am Anfang war der...

Aperitif

ein kleiner alkoholischer Appetitanreger!

Beeinflusst nicht wirklich deine Wartezeit, kann sie aber deutlich angenehmer gestalten.



Martini-Eistee

Ein Drink für den Hochsommer

mit seinen langen, heißen Nächten.

Erfrischend leicht und mit vergleichsweise wenig Alkohol fordert Dich dieser Cocktail geradezu auf, den Abend entspannt einzuläuten.

Martini Bianco, Assam Bari Schwarztee, frisch gepresster Orangensaft

7,-

Rosato Mio

Die spritzige Erfrischung aus dem Hause Ramazzotti.

Fruchtig!

Süß!

Basilikum!

Ramazzotti Rosato ⁽¹⁾, Prosecco

7,-



Negroni

Die italienische „Wuchtbrumme“

Dieser typische Pre-Dinner Cocktail wurde um 1920 in Florenz erfunden.

Eine kraftvolle Kombination aus bitteren und süßen Aromen.

Tanqueray Gin, Campari Bitter Likör ⁽¹⁾, Martini Rosso ⁽¹⁾, Orangenzeste

7,5



*Du kennst diese Tage! Schon zeitig wird Dir klar, aus dem Abend wird Nacht
und aus Heute wird Morgen.*

Für solche Momente empfehlen wir Negronis „kleinen Bruder“, den



Americano

Etwas leichter, etwas frischer.

Doch steht er „dem Großen“ in Kraft und Geschmack nicht nach.

Campari Bitter Likör ⁽¹⁾, Martini Rosso ⁽¹⁾,

Thomas Henry Soda, Orangentwist

7,5

Pimm's Cup No. 1

Pimm's No. 1 ist ein leicht bitterer, kräuterig-würziger Likör auf Gin-Basis.

Pimm's No. 1 ⁽¹⁾, Ginger Ale ^(1,6,13), Gurke, Orange, Zitrone & Minze

Very british!

7,5

Scheut euch nicht!

Auch für einen Hugo oder Aperol Spritz finden sich die Zutaten.

Es muss nicht immer ein Cocktail sein,

auch ein Wermut oder Sherry eignet sich hervorragend als Aperitif.

5cl

Martini Bianco

Martini Rosso

Wahlweise mit einer Scheibe Orange, Zitrone oder Limette

4,5

Sherry Lustau medium Amontillado

5,5

Sherry Lustau Cream Pedro Ximines

6,-



Vorwärts immer, rückwärts nimmer!

Getreu diesem Motto haben wir viele Köstlichkeiten
hinter dem Eisernen Vorhang hervorgezerrt.

So können wir Dir mit Freude ein „Würzi“, Soljanka und andere Klassiker
aus der ehemaligen DDR und ihren Bruderländern präsentieren.

Außerdem haben wir unsere „Westpakete“ geöffnet und servieren Dir
Burger, Hot Dogs, Salate und fast jeden Monat neue Specials.

Wir arbeiten in unserer Küche stets mit frischen Zutaten. Da es sich dabei um
Bäckware handelt, brauchen wir manchmal einen Moment länger. Bitte
bring' ein wenig mehr Deiner kostbaren Zeit mit, damit wir Deinen Gaumen
mit einer echten Delikatesse verwöhnen können. Wie wäre es in der
Zwischenzeit mit einem unserer leckeren Cocktails oder einer Runde Billard?

Im Gegenzug versprechen wir Dir, immer unser Bestes zu geben.

Wir erfüllen gerne Deine Wünsche und freuen uns darüber, Deinen Abend im
Cafe Moskau so angenehm wie möglich zu gestalten. In unserer Küche gibt
es immer ein reges Wuseln, um Dich rundum satt und glücklich zu machen.

Dein Küchenteam aus dem Cafe Moskau

Erstmal was aus der „Kalten“ ...

Bruschetta

Брускетта / Marinated tomato cubes

marinierte Tomatenwürfel mit Knoblauch, Olivenöl
und italienischen Kräutern auf ofenfrischem Baguette ^(18,19,21,28),
mit frischem Blattsalat und Parmesanobel ⁽¹⁸⁾ 6,-

Carpaccio vom Rind

Карпаччо из говядины / Beef carpaccio

dünn aufgeschnittenes Rinderfilet mit zartem Rucola, mit Olivenöl
und hausgemachter Balsamico Vinaigrette ^(26,27) unter Parmesanobel ⁽¹⁸⁾,
dazu reichen wir Dir ofenfrisches Baguette ^(19,21) 10,-



Für`n Anfang was „Heeßes“

Fünf sind geladen, zehn sind gekommen.

Tu' Wasser zur Suppe, heiß' alle willkommen!

Tomatensuppe

Томатный суп / Tomato soup

fruchtig leichte Tomatensuppe ⁽²⁶⁾ von der Roma Tomate,
mit hausgemachten Kräuter- Croutons ^(18,19,21,28),
Sauerrahm ⁽¹⁸⁾ und frischem Basilikum,
dazu reichen wir Dir ofenfrisches Baguette ^(18,19,21,28) 4,5

Soljanka

Солянка / Solyanka soup

deftig gewürzte Soljanka ^(3,6,26,27) nach Art des Hauses,
mit Zitronenfilets, Sauerrahm ⁽¹⁸⁾ und aphrodisierender Petersilie,
dazu reichen wir Dir ofenfrisches Baguette ^(18,19,21,28) 5,-

Gulaschsuppe

Суп-гуляш / Goulash soup

eine herzhaft kräftige Gulaschsuppe ^(3,15,26,27) nach Art des Hauses,
mit frischer Paprika, Kartoffelwürfel, abgerundet mit Sauerrahm ⁽¹⁸⁾,
dazu reichen wir Dir ofenfrisches Baguette ^(18,19,21,28) 6,5

Ragout Fin

Оригинальное приправленное мясо ГДР / Original saxony seasoning meat

hausgemachtes klassisches Würzfleisch ^(18,19) vom Schwein, mit Käse ⁽¹⁸⁾
überbacken und geröstetem Kastentoastbrot ^(18,19,21,28), einer Zitronenspalte
und originaler Worcestersauce ^(12,24,26,27) nach Dresdner Art 6,5



Unsere Vitaminbomben

Tomate Büffel-Mozzarella Salat

*Салат "Буффало" с томатами и Моцареллой /
Salad "Buffalo" with tomatoes and Mozzarella cheese*

cremiger Büffel-Mozzarella ⁽¹⁸⁾ auf Ochsenherztomaten,
Basilikum, mit Olivenöl und hausgemachter Balsamico Vinaigrette ^(10,26,27),
dazu reichen wir Dir ofenfrisches Baguette ^(18,19,21,28) 9,5

Mädchen-Salat

Салат из листьев / Mixed leaf salad

frischer Blattsalat mit Cherrytomaten, Mais ⁽³⁾, Gurke, Paprika,
gerösteten Kernen ⁽²⁵⁾ und hausgemachter Vinaigrette ^(10,26,27),
dazu reichen wir Dir ofenfrisches Baguette ^(18,19,21,28)

normal: 6,5 groß: 10,5

Jungs-Salat

Салат из листьев с курицей / mixed leaf salad with chicken

gebratene Hähnchenbruststreifen auf frischem Blattsalat mit Cherrytomaten,
Gurke, Paprika, gerösteten Kernen ⁽²⁵⁾, Avocado, Mais ⁽³⁾,
Eier ⁽²¹⁾, Parmesanhobel ⁽¹⁸⁾ und hausgemachter Vinaigrette ^(10,26,27),
dazu reichen wir Dir ofenfrisches Baguette ^(18,19,21,28)

normal: 9,5 groß: 13,5

Surf 'n' Turf Salat

*салат из листьев с креветками и говядиной /
Mixed leaf salad with fried shrimp and fried beef*

in Olivenöl gebratene Garnelen ⁽²⁰⁾ und Rinderfiletstreifen
auf saisonalem frischem Blattsalat mit Cherrytomaten, Gurke, Mais ⁽³⁾,
Paprika, Olivenöl und hausgemachter Vinaigrette ^(10,26,27),
dazu reichen wir Dir ofenfrisches Baguette ^(18,19,21,28)

normal: 12,5 groß: 15,5



Wie genudelt!

Pelmeni

Пельмени / Russian Pelmeni

gefüllte Pelmeni ^(19,21) von Rind und Schwein ^(6,18,19,21), in cremiger Buttersauce ⁽¹⁸⁾, mit frischer Petersilie, Sauerrahm ⁽¹⁸⁾ und einem knackigem Salatbouquet ^(10,27,28) 7,5

Makkaroni Roter Turm

Макарони с колбасным гуляшем / Macaroni with sausage goulash

Makkaroni ^(19,21) mit gebratener Jagdwurst ^(1,3,26), karamellisierten Zwiebeln ^(10,31) in fruchtiger hausgemachter Tomatensauce ^(10,26,31) und Reibekäse ⁽¹⁸⁾ 7,5

Spaghetti Aglio e Olio Peperoncino

Паста "Aglio, Olio e Peperoncino" / Spaghetti in olive oil with garlic and spicy pepperoni

Spaghetti ^(19,21) in Olivenöl, kross gebratener Knoblauch und geschwenkter scharfer Peperoni, abgerundet mit frischer Petersilie und Parmesanhobel ⁽¹⁸⁾ 8,-

Tagliatelle con Ragù alla bolognese

Паста болоньезе / Spaghetti Bolognese

Tagliatelle ^(19,21) mit würziger Hackfleischsauce ^(9,26,27,31) nach Bologneser Art, mit frischem Basilikum und Parmesanhobel ⁽¹⁸⁾ 9,-

Maccheroni con Verdure

Овощная паста / Macaroni with vegetables and mushrooms

Maccheroni ^(19,21) mit gebratenen Champignons, frischer Zucchini, Paprika, fruchtigen Cherrytomaten, geröstetem Knoblauch und Oliven, in einer Balsamico-Rahmsauce ^(1,2,10,18) und Parmesanhobel ⁽¹⁸⁾ 10,-

Spaghetti con Salmone

Спагетти с копчеными полосками лосося / Spaghetti with smoked salmon strips

Spaghetti ^(19,21) in einer fruchtigen Limonen-Dillrahmsauce ⁽¹⁸⁾ mit frischen Cherrytomaten und zarten Räucherlachsstreifen ⁽²²⁾ 15,5



Du bist nicht Du, wenn du hungrig bist!

Hähnchenbrustfilet auf Ebly

Филе куриной грудки из Ebly / Chicken breast fillet with sun wheat

leichtes Sonnenweizen „Ebly“ ⁽¹⁹⁾ in Butter ⁽¹⁸⁾ geschwenkt,
mit frischem Gemüse der Saison, auf fruchtiger Tomatensauce ^(9,10,26,31)
mit würzigem Parmesanobel ⁽¹⁸⁾ 13,5

MITROPA-Steak au four

Стейк из свинины в стиле ГДР / Steak from pork with original saxony seasoning meat

gebratenes Schweinenackensteak unter Würzfleisch ^(18,19) mit Käse ⁽¹⁸⁾ gratiniert,
dazu knusprige Steakhaus Pommes und zarte Buttererbsen ⁽¹⁸⁾, mit einer Zitronenspalte
und originaler Worcestersauce ^(12,24,26,27) nach Dresdner Art 15,-

BBQ Texas Spareribs

Американские рёбрышки / Spareribs

gegrillte Schweineschärippchen, mariniert in pikanter Honig-Sauce ^(1,3,6,7),
mit knusprigen Steakhaus Pommes,
dazu reichen wir Dir einen original BBQ-Saucen-Dip ^(1,3,6,7,9,24,27)

½ Rack : 9,5 1 Rack : 15,5

Schweinefilet im Serranomantel

Филе свинины "Салтимбокка" / Pork fillet encased in Serrano ham

zarte Schweinemedallions, umhüllt mit würzigen Serranoschinken ^(1,3,6)
und geschmeidigem Salbei, mit frischem Gemüse der Saison,
dazu hausgemachtes Petersilien-Kartoffelpüree ^(16,18)
in aromatischer Rosmariensauce ^(26,27,31) 16,-

Wiener Schnitzel

Котлета из свинины / Calf schnitzel with french fries

hausgemachtes Schnitzel vom Jungkalb umhüllt mit einer würzigen Panade,
dazu knusprige Steakhaus Pommes
und ein knackiges Salatbouquet ^(10,26,27) mit Zitronenspalte 19,-



Das Rindfleisch aus unserer Hausfleischerei Heyer, stammt ausschließlich von Rindern aus den Regionen Ostthüringen, Vogtland, Koberland und Westerzgebirge.

Roastbeef vom Weiderind

Ростбиф с гриля / Roast beef

gegrilltes Roastbeef auf gebratenen Pilzen, mit frischem Gemüse der Saison ⁽²⁶⁾ und Rosmarin-Kartoffeln ^(15,18,19) in pikanter Kräutersauce, dazu reichen wir Dir eine hausgemachte Kräuterbutter

Garstufen:

von **Lebendig** bis **Halblebendig** zu **In Ordnung**
aber auch **Geht grade noch so** oder **Schuhleder**

200g : 21,5 300g : 29,5

Forelle Müllerin

Обжаренная форель с картофелем / Fried trout with swivel potatoes

gebratene heimische Bachforelle ^(19,22),
überzogen mit fischgepressten Zitronensaft und einer würzigen Nuss-Butter-Panade ⁽¹⁸⁾,
dazu knusprige Schwenkkartoffeln ^(15,18,19) mit frischer Petersilie 16,5

Steak vom norwegischen Fjordlachs

Филе лосося на гриле / Grilled salmon steak

Lachssteak ⁽²²⁾ vom Grill, mit knackigem Gemüse der Saison ⁽²⁶⁾,
und aromatischer Limonenreis, in hausgemachter Dillrahmsauce ⁽¹⁸⁾ 17,-



Unsere Burger Parade

Unser frisches Burgerfleisch stammt ausschließlich von Rindern aus den Regionen Ostthüringen, Vogtland, Koberland und Westerzgebirge.

Wir stellen unsere Patties im Hause mit eigener Würzung her.

Für Vegetarier bieten wir unsere Burger gerne auch als fleischlose Variante mit geräuchertem Tofu ⁽²⁴⁾ an.

Caesar Chicken Burger

Куриный бургер / Chickenburger

gebratenes und mariniertes Hähnchenbrustfilet,
überbacken mit original irischem Cheddarkäse ^(1,18,21)
und unserem hausgemachten Petersilien-Pesto ^(10,24,25),
dazu knackiger Blattsalat, Setzei ⁽²¹⁾,
pikante Gewürzgurke und fruchtigen Tomatenscheiben 9,5

Monsieur Brie Burger

Французский Гамбургер / Cheeseburger with french „Brie Cheese“

Heyers Rindfleisch im Briochebrötchen mit karamellisierten Zwiebeln unter cremigen Brikäse ⁽¹⁸⁾, knackigen Blattsalat, Dijon-Honig-Senf-Sauce ^(4,27), fruchtigen Tomatenscheiben und Wildpreiselbeergelee ⁽¹⁰⁾

200 g Rind: 9,5

400 g Rind: 15,5

Classic Cheeseburger

Чиз Бургер / Cheeseburger

Heyers Rindfleisch mit original irischem Cheddarkäse ^(1,18,21) überbacken, geräucherte Schinkenwürfel ^(1,6), karamellisierten Zwiebeln, knackiger Blattsalat, pikanter BBQ-Sauce ^(1,3,6,7,9,24,27), Gewürzgurken und fruchtigen Tomatenscheiben

200 g Rind: 9,5 400 g Rind: 15,5



Green Peas

Вегетарианский бургер / Vegetarian burger

100% fleischloser Genuss mit einem Erbsenzähler-Bratling,
frischer Paprika, Gurken und Tomatenscheiben
auf hausgemachter Chili-Guacamole-Creme ^(1,3,6)
und knackigem Blattsalat 9,5

Der Zar

Огромный Чизбургер / Giant Cheeseburger

4 x Heyers Rindfleisch mit original irischem Cheddarkäse ^(1,18,21) überbacken,
geräucherte Schinkenwürfel ^(1,6), karamellisierten Zwiebeln,
knackiger Blattsalat, pikanter BBQ-Sauce ^(1,3,6,7,9,24,27),
Gewürzgurken und fruchtigen Tomatenscheiben, als Turm serviert 25,5

*Für die mächtig Hungrigen unter Euch
darf's gern auch etwas mehr sein:*

| | |
|---|-----|
| Extra Cheddar ⁽¹⁸⁾ | 2,- |
| Extra Bacon | 2,- |
| Steakhouse Pommes mit Ketchup und Mayonnaise ^(1,3,6,9,15,21,18) | 4,5 |
| Kartoffelspalten mit Moskau-Dip ^(1,3,6,9,21,15,18) | 5,5 |
| Süßkartoffelpommes mit Chili-Guacamole ^(1,15) | 6,5 |



Hot Dogs

*Der interessanteste Hund von allen
ist der „Hot Dog“.
Denn der füttert die Hand, die ihn beißt.*

*Alle Hot Dog Würstchen werden von unserer Hausfleischerei Heyer ohne
Zusatz-, Konservierungs-, und Farbstoffe ausschließlich für unser Haus
handwerklich hergestellt.*

*Für Vegetarier bieten wir unsere Hot Dogs gerne auch als fleischlose
Variante mit Seitanwürstchen^(1,19) an.*

Classic Hot Dog

Классический хот-дог / Ordinary Hot-Dog

ein saftiges Wiener Würstchen, umgeben von Senf^(4,27), Ketchup^(1,3,6,10),
Gewürzgurkenscheiben⁽²⁷⁾, knusprigen Röstzwiebel
und cremiger Remouladensauce^(15,21,27)

normal: 5,5 groß: 9,5

Chili Cheese Dog

Острый хот-дог / Chilli Cheese Hot-Dog

ein saftiges Wiener Würstchen, umgeben von Sweet-Chili-Sauce^(10,15,21,27),
Gewürzgurkenscheiben⁽²⁷⁾, überbacken mit original irischem
Cheddar Käse^(1,18,21) auf scharfer Peperoni und Roten Zwiebeln

normal: 6,5 groß: 10,5

Wahlweise dazu:

Steakhouse Pommes

mit Ketchup und Mayonnaise^(1,3,6,9,15,21,18)

4,5

Kartoffelspalten mit Moskau-Dip^(1,3,6,9,21,15,18)

5,5

Süßkartoffelpommes mit Chili-Guacamole^(1,15)

6,5



Das große Knabbern

Steakhouse Pommes

Картошка Фри / French fries

mit Ketchup ^(1,3,6,10) und Mayonnaise ^(9,15,21,18) 4,5

Kartoffelspalten

Картофельные дольки / Potato wedges

mit Moskau Dip ^(1,3,6,9,21,15,18) 5,5

Süßkartoffel Pommes ^(1,2,3,9,15)

Сладкий картофель фри / Sweet french fries

mit hausgemachter Chili-Guacamole ^(1,15) 6,5

Classic Nachos

Классические начос / Classic Nachos

knusprige Tortilla-Chips ⁽¹⁵⁾

mit original irischem Cheddarkäse ⁽¹⁸⁾ überbacken,

dazu reichen wir Dir feurigen Salsa ^(1,3,6) und cremigen Käse ^(1,3,6,18) Dip 6,-

Nachos Mexicana

Начос в мексиканском стиле / Nachos in Mexican style

knusprige Tortilla-Chips ⁽¹⁵⁾

mit original irischem Cheddarkäse ⁽¹⁸⁾ überbacken

und geröstetem Knoblauch, scharfer Peperoni und schwarzen Oliven ⁽²⁾ 8,-

Knoblauch Ciabatta

Чесночный багет / Garlic baguette

mit Sourcream ⁽¹⁸⁾ bestrichenes Ciabatta Brot ^(19,21,28),

belegt mit marinierten Tomatenwürfeln, Knoblauch, Olivenöl,

italienischen Kräutern und Frühlingszwiebeln

normal: 6,- mit Schinkenwürfeln: 8,-



Desserts

EINES GEHT NOCH,

EINES GEHT NOCH REIN!

Nicht nur im Sommer ein Hochgenuss:

Unsere Desserts und hausgemachten Eis-Specials.

Creamy Pancakes

Блинчики / Pancakes

ein Türmchen aus amerikanischen Pancakes ^(18,19,21) mit einer Mascarponecreme ⁽¹⁸⁾, abgerundet mit original Kanadischen Ahornsirup ^(1,10) und fruchtigem Apfel-Chutney 5,-

Colonel

Лаймовый сорбет / Lime sorbet

Vodka ⁽³¹⁾ beschwipstes Limonensorbet ^(1,3) und frischer Minze 5,5

Schokoladenkuchen

Домашний шоколадный торт / Homemade chocolate cake

hausgemachter warmer Schokoladenkuchen ^(18,19,21,25), mit gehackten Nüssen ⁽²⁵⁾ und frischer Sahne ⁽¹⁸⁾ 6,-

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Ванильное мороженое с горячей малиной /

Vanilla ice cream with hot raspberry

3 Kugeln Vanilleeis ^(1,3,10,18) mit heißen Himbeeren und frischer Minze 6,5

Frittiertes Vanilleeis

Жареное ванильное мороженое / Fried vanilla ice cream

in Mürbeteig ^(18,19,21) gebackenes Vanilleeis ^(1,3,10,18)

mit einer knusprigen Nusskruste ⁽²⁵⁾ umhüllt,

an frischen gemischten Früchten und frischer Minze 8,5



... und am Ende war der ...

Digestif

Ein kleines alkoholisches Verdauerli

oder After-Dinner-Drink, der dein Essen abschließt. Geht aber auch als Nightcup. Digestif-Cocktails bestehen meist aus süßen und sahnigen Komponenten



White Russian

Ein Cocktail der 1998 durch den Film "The Big Lebowski" bekannt wurde.

Jeffrey Lebowski alias „The Dude“ gönnte sich mehrere seiner Lieblingsdrinks in diesem Streifen.

Smirnoff Black Vodka, Kahlua ⁽¹⁾, Sahne ⁽¹⁸⁾

7,-

Brandy Alexander

Entstand Anfang des 20. Jahrhunderts in einer Bar in New York.

Besteht aus jeweils gleichen Teilen Brandy, braunem Kaffeelikör und süßer Sahne, wobei der Rahm auf die miteinander verrührten Spirituosen geschichtet wird. Servieren wir Dir im klassischen Cocktailspitz, garniert mit Schokostreuseln oder geriebener Muskatnuss.

Remy Martin, Creme de Cacao ⁽¹⁾, Sahne ⁽¹⁸⁾

7,5

Wahlweise als Alexander

mit Tanqueray Gin statt Brandy, weißem Kaffeelikör & Sahne ⁽¹⁸⁾

Golden Torpedo

Eine süße Versuchung aus Vanille- und Mandelaromen!

Aus gleichen Teilen Amaretto, Vanillelikör und Sahne.

Serviert im klassischen Cocktailspitz und mit Mandelblättchen garniert.

Disaronno Amaretto ^(1,25), Galliano ⁽¹⁾, Sahne ⁽¹⁸⁾

7,-



Läuft bei uns!

Ich freue mich, Dich hier in meiner Barkarte blättern zu sehen.

Die folgenden Seiten habe ich mit Cocktailtradition gefüllt und mit kleinen Bargeschichten garniert. Viele Rezepturen wurden zusammengetragen, ausprobiert und verändert. Manche habe ich für gut befunden, andere wiederum verworfen.

Übrig geblieben sind die besten klassischen und modernen Cocktails.

Aber auch ungewöhnliche Ideen und tolle Eigenkreationen warten darauf, deine Geschmacksknospen zu verführen.

Gewürzt mit einer Brise Theatralik, enthält diese Karte den „Stoff“ für gemeinsame Stunden und erinnerungswürdige Abende.

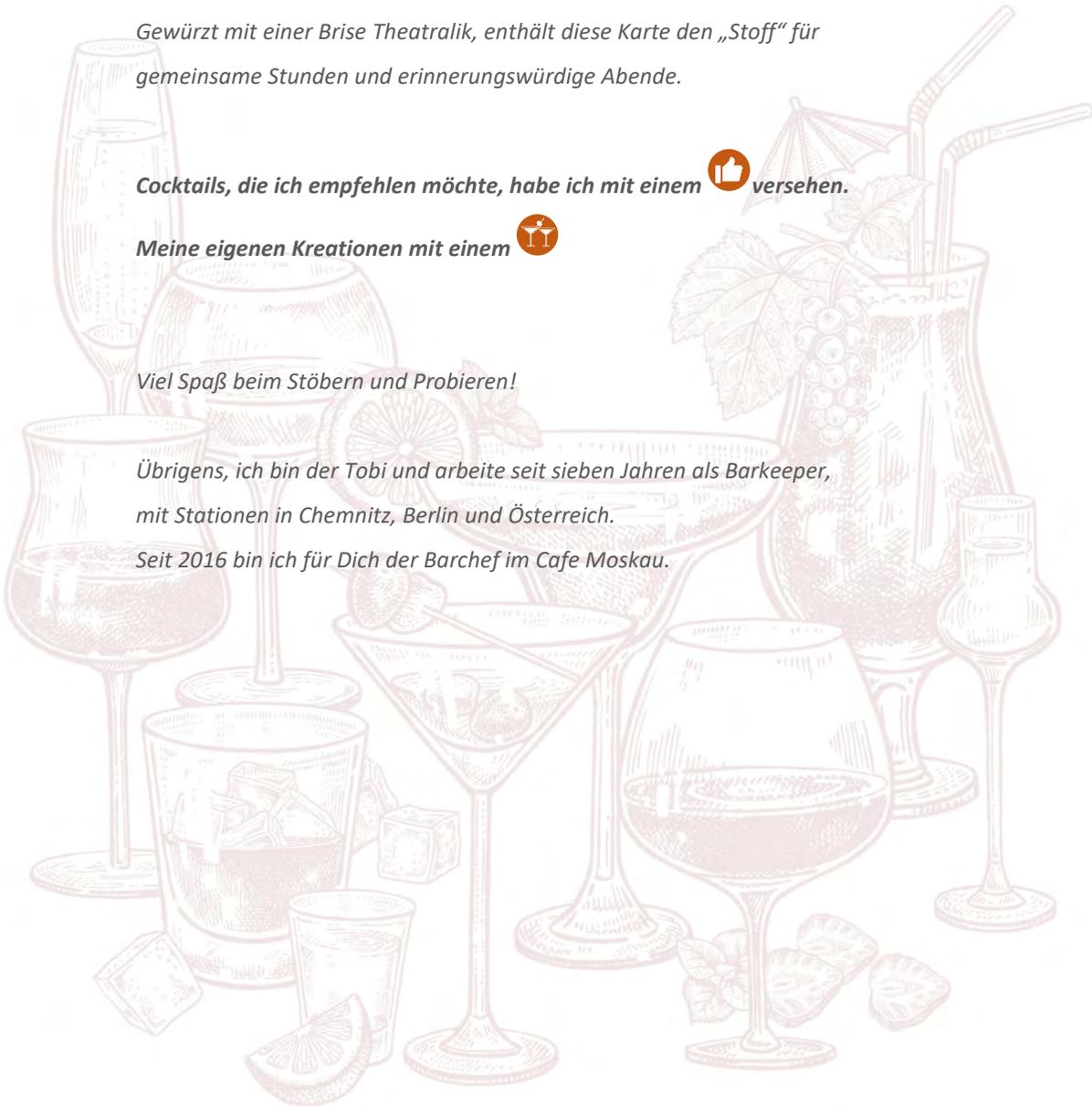
Cocktails, die ich empfehlen möchte, habe ich mit einem  versehen.

Meine eigenen Kreationen mit einem .

Viel Spaß beim Stöbern und Probieren!

Übrigens, ich bin der Tobi und arbeite seit sieben Jahren als Barkeeper, mit Stationen in Chemnitz, Berlin und Österreich.

Seit 2016 bin ich für Dich der Barchef im Cafe Moskau.



Cocktails

*Die „Hahnenschwänzchen“ sind wieder da,
frischer und köstlicher als je zuvor.*

*Cocktails sind nicht mehr die klebrig-süßen, quietschbunten Gebräue mit
Strohhalmen und bunten Schirmchen.*

*Heute glänzen die Drinks mit frischen, hochwertigen Zutaten und mal
subtilen, mal überwältigenden Geschmackscreationen.*

Klassiker – Cocktails mit Geschichte und Tradition



Singapore Sling

*Schon um 1900, als Singapur noch britische Kronkolonie war, wurden im
heutigen Stadtstaat Slings mit Gin und Cherry Brandy gemixt.*

*Wenig später, um 1915, soll an der Long Bar des Raffles Hotels jener Sling
entstanden sein, der heute nahezu jede Bar erobert hat.*

**Tanqueray Gin, DOM Benedictine, Cherry Heering ⁽¹⁾, Cointreau,
Angostura ^(1,3), Grenadine ⁽¹⁾, Zitrone, Ananassaft, Thomas Henry Soda**
9,5

Manhattan

*Einer Legende zufolge wurde der Cocktail in den 1870er Jahren im New
York Manhattan Club für ein Bankett kreiert.*

*Sicher ist jedoch, dass erstmals 1884 eine Rezeptur des Manhattans in
einem Barbuch erschien. Seither erfreuen sich seine Fans an unzähligen
Varianten.*

Bulleit 95 Rye, Martini Rosso ⁽¹⁾, Angostura Bitter ^(1,3)
8,5





Old Fashioned

Einer der wichtigsten klassischen Cocktails!

Im 19. Jahrhundert zunächst als Whiskey Cocktail und später als Old Fashioned Whiskey Cocktail bezeichnet, entspricht der Shortdrink noch heute weitgehend der Urform eines „Cocktails“.

Eine Spirituose, dazu Zucker, Wasser oder Eis sowie Cocktailbitter - alles gemixt mit dem Bourbon deiner Wahl!

| | |
|------------------------|------|
| Bulleit Bourbon | 7,5 |
| Wild Turkey Rare Breed | 10,5 |
| Wild Turkey 101 | 9,5 |

Angostura Bitter ^(1,3), Würfelzucker, Thomas Henry Soda,
Orangenzeste, Cocktailkirsche

Daiquiri natural

Benannt nach der kleinen kubanischen Stadt Daiquiri.

Seine große Bekanntheit verdankt dieser Drink der Bar El Floridita in Havana (Kuba), wo er dem wohl berühmtesten Gast, Ernest Hemingway, serviert wurde.

Pampero Blanco Rum, frisch gepresster Limettensaft, Zuckersirup
7,-

Auch Erdbeeren oder Himbeeren könnten aus Versehen in den Blender fallen!

Classic Margarita

Unser spanisches Gänseblümchen.

„Sie ist aus Mexiko, Señores, und sie ist hübsch anzusehen, aufregend und provokant.“ Esquire, 1953

Serviere ich Dir im Margarita-Glas mit Salzrand!

Agavita Platinum Tequila, Cointreau,
frisch gepresster Limettensaft, Puderzucker
8,-



Mojito

Der Mojito entspringt einer langen Tradition rumhaltiger Getränke aus der Karibik. So wurde bereits im 16. Jahrhundert eine Mixtur aus Zucker, echten Limetten, einem einfachen Zuckerrohrbrand und Minze zubereitet. Aber erst seit Anfang des 20. Jahrhunderts trägt der Cocktail seinen heutigen Namen „Mojito“.

**Pampero Blanco Rum, Minze, Limette, weißer Rohrzucker,
Thomas Henry Soda
7,5**

Mojito ohne Rum probieren?



Bavaria Mint

**The Duke Munich Dry Gin, Creme de Pamplemousse Rose,
Minze, Limette, weißer Rohrzucker, Thomas Henry Soda**

*Süddeutsche Pferdestärken
galoppieren unter einer fruchtigen Haube
erfrischend ins Ziel!*

8,5



Molotov

**Becherovka, Triple Sec, Minze, Limette,
brauner Rohrzucker, Thomas Henry Soda**

Der Molotov Cocktail ist schon viele Jahre alt.

Griechisches Feuer wurde bereits ...

Ok ... lassen wir das!

Die Rezeptur geht auf einen ehemaligen Barkeeper-Kollegen zurück.

Rebellische Zutaten mit Krawall zusammengerührt.

Vorsicht: Geschmacks-EXPLOSION!!!

7,5



Caipirinha

Die Bezeichnung Caipirinha leitet sich vom brasilianischen „caipira“ ab und bedeutet so viel wie „Landeier“.

Heute hat er nicht nur die Großstädte erobert.

Ein weltweit bekannter Klassiker in jeder Bar!

Limette, brauner Rohrzucker, Cachaca Velho Barreiro Gold,

Thomas Henry Soda

7,5

Strawberry Caipi oder Southern Comfort Caipirinha?

Mal schauen ... wenn Du lieb fragst!

Bloody Mary

Die erste Bloody Mary wurde vermutlich 1921 in der Harry's New York Bar in Paris gemixt und bestand aus gleichen Teilen Wodka und Tomatensaft.

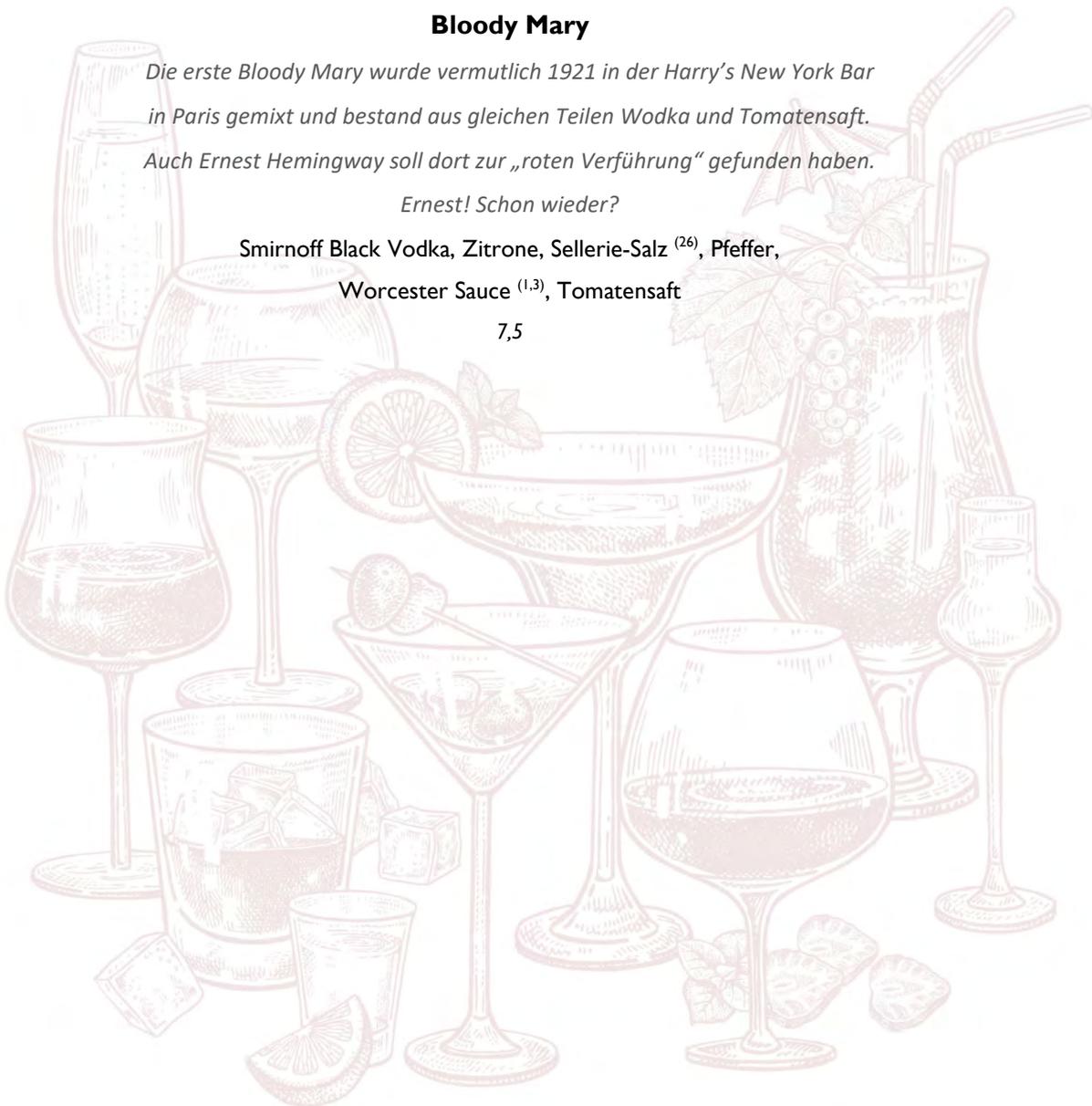
Auch Ernest Hemingway soll dort zur „roten Verführung“ gefunden haben.

Ernest! Schon wieder?

Smirnoff Black Vodka, Zitrone, Sellerie-Salz ⁽²⁶⁾, Pfeffer,

Worcester Sauce ^(1.3), Tomatensaft

7,5



Sours, Fizzes und Collinses

Sours

Bestehen aus frisch gepresstem Zitronensaft,
Zucker und einer Spirituose - alles
„auf Eis geshaked“.

In seltenen Ausnahmen füge ich noch etwas Orangensaft hinzu.
Ein Sour lässt sich mit fast allen Spirituosen mixen. Du bekommst den Drink
im Tumbler gereicht, garniert mit einem Eiswürfel und einer
Cocktailkirsche.



Bourbon Sour

Gemixt mit dem Bourbon deiner Wahl!

Bulleit Bourbon

7,5

Wild Turkey Rare Breed

10,5

Wild Turkey 101

9,5

Rum Sour

Gemixt mit Pyrat XO – ein Rum aus Guyana mit toller Orangennote

9,-

Willi Sour

Scheibel Premium Williams Birnen Brand

8,-

Amaretto Sour

Disaronno Amaretto ^(1,25), Remy Martin
& frisch gepresster Orangensaft

6,5

Midori Sour

Midori ⁽¹⁾ – Melonenlikör

6,5





Monk's Sour

DOM Benedictine ⁽¹⁾, Apricot Brandy ⁽¹⁾,

frisch gepresster Zitronensaft, Orangensaft

*Benedictine ist ein kräftiger Kräuterlikör aus Frankreich,
dessen Rezeptur auf viel ältere Elixiere der Benediktinermönche
zurückgehen soll.*

D.O.M. (lateinisch): Deo Optimo Maximo

Übersetzt: „Gott, dem Besten und Größten.“

*Die schwere Süße aus Aprikosen, bespielt von der Frische der Zitrusfrüchte,
untermauert mit der Stärke des DOMs. - meine Interpretation
eines modernen Sours!*

Und eine Erfahrung für deinen Gaumen!

8,-

Fizzes

*Fizzes sind geschüttelte Sours und bestehen aus frisch gepresstem
Zitronensaft, Zucker und Spirituosen, aber alles „verlängert“ mit Soda.*

*Manchmal verwende ich statt Zucker
auch andere Süßungsmittel, wie Sirup oder Honig.*

*Du bekommst unsere Fizzes „on the rocks“ im Tumbler serviert, zusammen
mit einer kleinen Flasche Thomas Henry Soda.*

Cherry Fizz

Peter Heering Cherry ⁽¹⁾, Hennessy Fine de Cognac

8,5

Gin Fizz

Tanqueray No.Ten

10,5

Ron Fizz

Gemixt mit Centenario Fundacion – ein brauner Rum aus Costa Rica

12,5



Collinses

Frisch gepresster Zitronensaft, Zucker, eine Spirituose und Soda.

Collinses sind verlängerte Sours – wer hätt's gedacht!

Im Longdrinkglas gerührt, mit einem Achtel Zitrone

und einer Kirsche garniert.

Die kleine Flasche Thomas Henry Soda gibt es natürlich dazu!



Tom Collins

Beefeater 24 London Dry Gin

9,5

Ron Collins

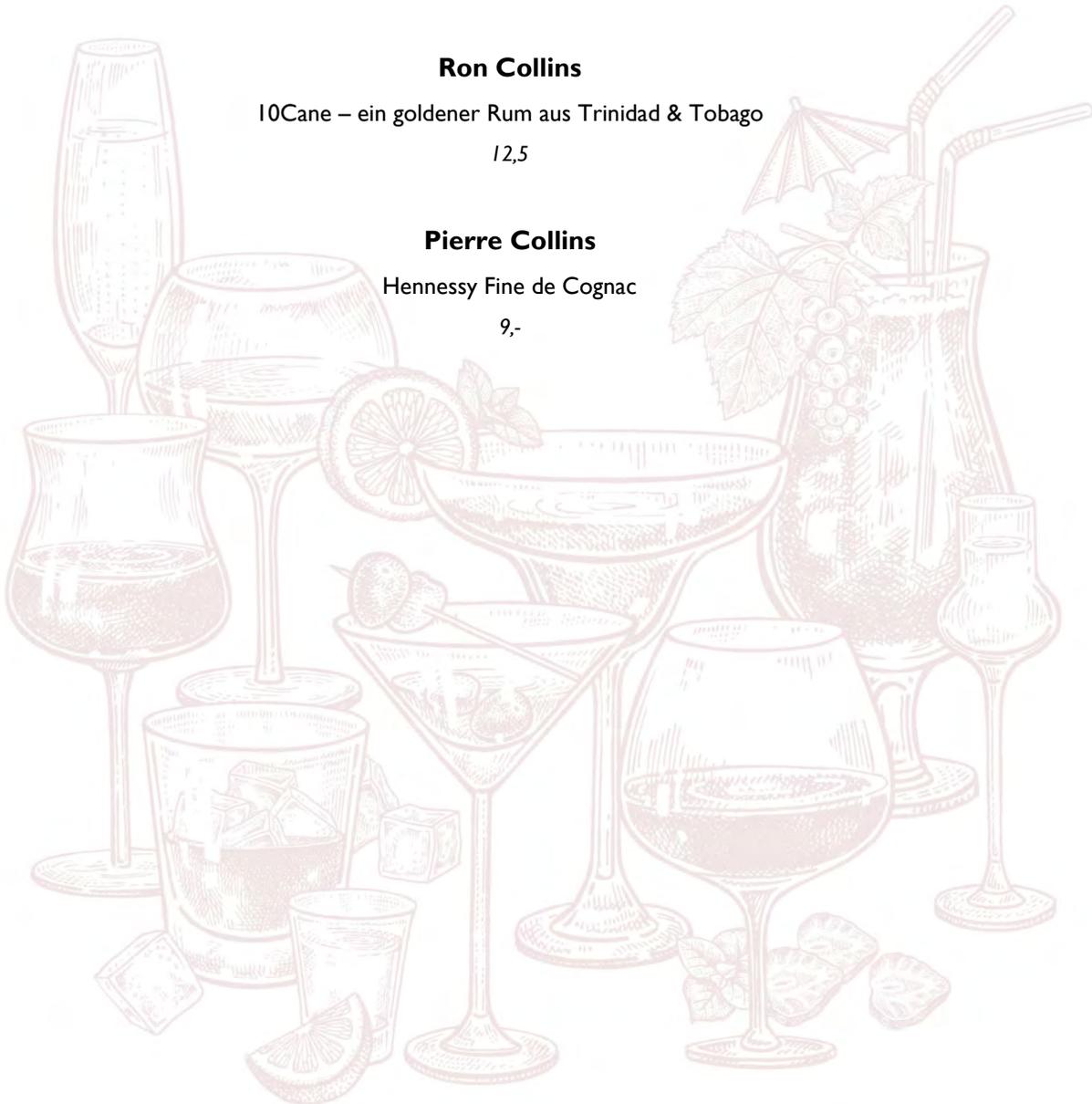
10Cane – ein goldener Rum aus Trinidad & Tobago

12,5

Pierre Collins

Hennessy Fine de Cognac

9,-



Mules

Als Vorreiter gilt der Moscow Mule.

Vodka, ein Cocktailbitter, eine „Spur“ Limette und Ginger Beer.

Aus dieser Basisrezeptur entstanden viele tolle Kreationen.

Manche sind dezent und schnörkellos,

andere wiederum flippig und eigenartig bunt.

Für jeden Barkeeper eine Einladung, sich zu probieren

und auszutoben - auch für mich!

Probier' doch mal das Ergebnis!

Moscow Mule

Smirnoff Black Vodka, Angostura Bitter ^(1,3), Ginger Beer ^(6,13)

Wahlweise mit Gurke & Limette

8,-



Jamaica Mule

Pampero Blanco Rum, Pampero Anejo Especial Rum,

Myers's Rum, Vanillesirup ⁽¹⁾, Mandelsirup ^(1,25),

frisch gepresster Limettensaft, Ginger Beer ^(6,13)

Keine Bange! Mein Jamaica Mule hat nur von Kraft geträumt.

Seine zarte Seite drängt sich deutlich in den Vordergrund -

mit wohldosierter Kraft, exotisch süßen Aromen,

markanter Säure und dezenter Schärfe.

Ich find' ihn richtig lecker!

8,5



Munich Mule

The Duke Munich Dry Gin, frisch gepresster Limettensaft,

Ginger Beer ^(6,13) & Gurke

8,5





Kentucky Mule

Wild Turkey Bourbon Whiskey, Angostura Bitter ^(1,3),
Birnenirup, Ginger Beer ^(6,13)

Dieser Mule ist in einer Barkeeper Koproduktion entstanden.

*Und weil viele Köche gerne mal den Brei verderben,
kommt unser Kentucky Mule mit wenigen Komponenten daher.*

Das Ergebnis ist einfach.

Einfach genial!

8,-



Acapulco Mule

Agavita Platinum Tequila, Angostura Bitter ^(1,3), Blutorangensirup,
frisch gepresster Zitronensaft, Meersalz, Ginger Beer ^(6,13)

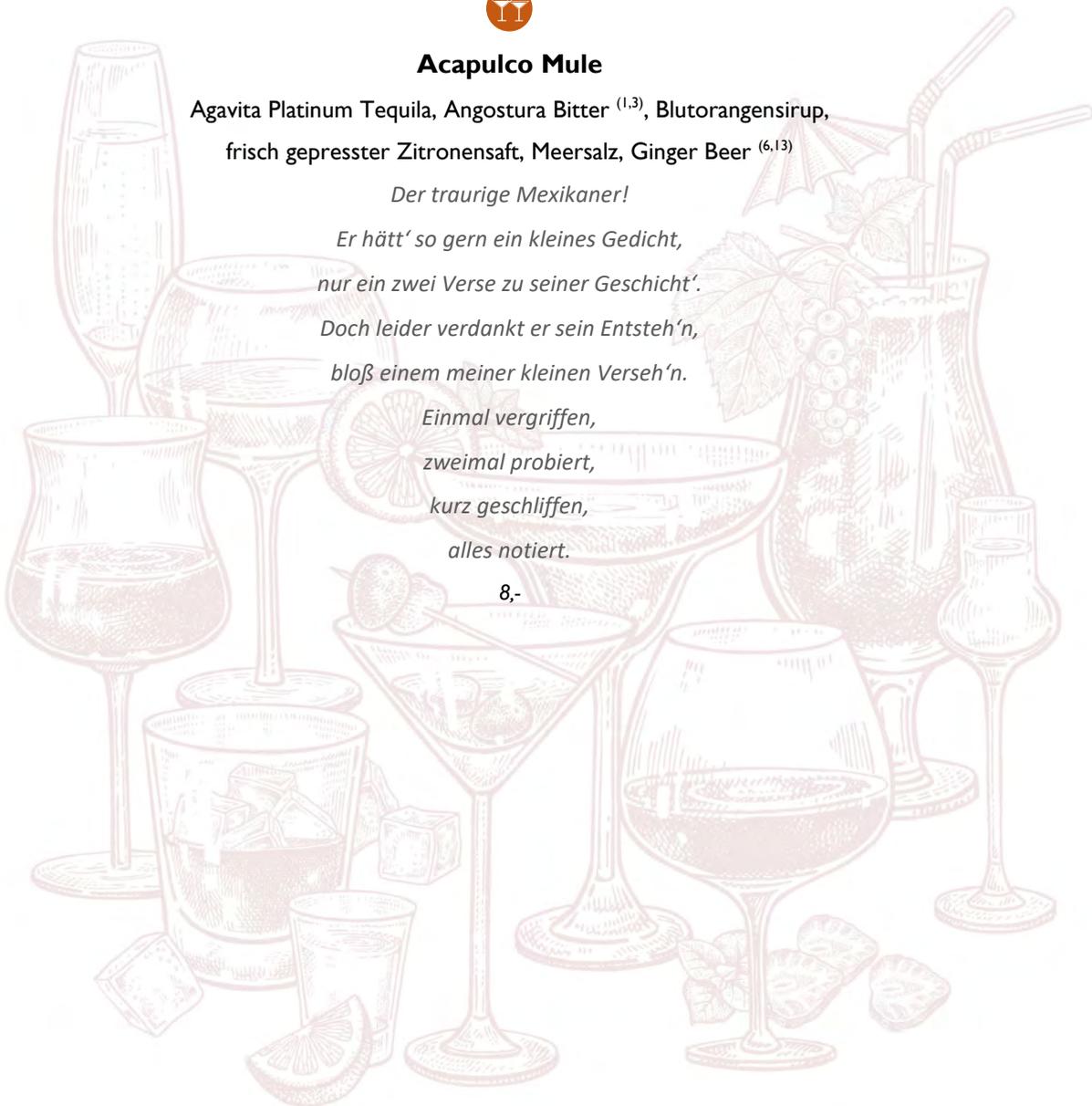
Der traurige Mexikaner!

*Er hätt' so gern ein kleines Gedicht,
nur ein zwei Verse zu seiner Geschicht'.*

*Doch leider verdankt er sein Entsteh'n,
bloß einem meiner kleinen Verseh'n.*

*Einmal vergriffen,
zweimal probiert,
kurz geschliffen,
alles notiert.*

8,-



Gin Cocktails

Martini Cocktail

Tanqueray No.Ten, Noilly Prat, Olive ⁽³⁾

8,5



Beschwipster Pelikan

Gordon's Premium Pink Distilled Gin, Grapefruitsaft, Ananassaft, frisch gepresster Limettensaft, Granatapfelsirup ⁽¹⁾, Granatapfelkerne
Gordon's Premium Pink, ein Hauch von Wacholder, die natürliche Süße von Himbeeren und Erdbeeren sowie säuerlich-herben Johannisbeeren - in diesem Cocktail finden alle Aromen des Gins ihren passenden Mitspieler. Doch lass Dich nicht zu sehr von seiner Farbe beflügeln. Sonst taumelst Du, wie unser rosa Federfreund, vorzeitig dem Ende des Abends entgegen.

8,-



Gin Daisy

Tanqueray Gin, frisch gepresster Zitronensaft, Grenadine ⁽¹⁾, Zuckersirup, Ginger Ale ^(1,6,13)

7,5



Smooth Lady

The Duke Munich Dry Gin, Cointreau, DOM Benedictine ⁽¹⁾, Maracujasaft, Agavensirup, Ananas
Ein geschmeidiges Getränk – sacht und besonnen wie eine Dame.

Süß und sauer.

Mit der Orangennote verbunden, durch den Alkohol dezent unterstrichen.

8,-

White Lady

Bombay Sapphire Gin, Cointreau, frisch gepresster Zitronensaft

7,5





Crazy Tokio

Tanqueray Gin, Smirnoff Black Vodka, Midori ⁽¹⁾,
Sake, Ginger Ale ^(1,6,13), Zitrone, Gurke

*Sake wird zwar meist als japanischer Reiswein beschrieben,
ist aber dank des sehr bierähnlichen Gärvorgangs eher ein Reiskier.*

*Traditionell schenkt man Sake aus einer kleinen Keramikflasche
in eine flache Schale ein.*

*Im Zusammenspiel mit Wacholder, Melone, Ingwer und Gurke
eine tolle Kombination!*

8,-



Vodka Cocktails

Vodka Martini

Moskovskaya Premium Vodka, Noilly Prat, Olive ⁽³⁾

7,5

Cosmopolitan

Smirnoff Black Vodka, Cointreau, Cranberrysaft,
frisch gepresster Limettensaft

*Der New Yorker Barkeeper Toby Cecchini verwendete in den 1980er Jahren
Cointreau als Triple Sec sowie frisch gepressten Limettensaft.*

Er schuf damit das heutige Standardrezept.

*Ende der 90er Jahre erlangte der Cosmopolitan einen Bekanntheitsschub
durch die Fernsehserie „Sex and the City“.*

7,5

Sex on the Beach

Moskovskaya Premium Vodka, Peach Tree,
Orangensaft, Cranberrysaft, Zitrone

7,5

Long Island Ice Tea

Smirnoff Black Vodka, Pampero Blanco Rum, Tanqueray Gin,
Sauza Tequila silver, Triple Sec, Lime Juice ^(1,3), Zitrone,
Orangensaft, Cola ^(1,3,6,14)

10,5

Swimming Pool

Smirnoff Black Vodka, Pampero Blanco Rum, Blue Curacao Likör ⁽¹⁾,
Kokossirup, Sahne ⁽¹⁸⁾, Ananassaft

7,5



Rum Cocktails



Mai Tai

Pampero Anejo Especial Rum, Myers's Rum, Triple Sec,
Mandelsirup ^(1,25), Orangensaft, Ananassaft, frisch gepresster Limettensaft

Ein typischer Vertreter der Tiki-Drinks.

*Der Tiki-Style entstand in den 40er Jahren und verbreitete
sich in Form einer Modewelle.*

Auch an den Cocktails ging dieser Trend nicht spurlos vorbei.

Fruchtig und frisch mussten sie sein, mit einem exotischen Touch.

Südfrüchte wie Ananas und Maracuja waren sehr gefragt

hinter den Bambustheken.

Ein abenteuerlicher Name und das Ding läuft.

8,5

Planters Punch

Pampero Anejo Especial Rum, Myers's Rum, Old Pascas 73 Rum,
Grenadine ⁽¹⁾, Orangensaft, Ananassaft, Zitrone,
geriebene Muskatnuss

7,5



Bahama Mama

Pampero Anejo Especial Rum, Myers's Rum, Old Pascas 73 Rum, Kahlua ⁽¹⁾,
Malibu, Grenadine ⁽¹⁾, Zitrone, Ananassaft, Orangensaft

Ein Gast zu seinem Barkeeper:

„Das ist der beste Bahama Mama, den ich je getrunken habe.“

Dr. Bob Kelso kommt dazu, setzt sich auf den Stuhl nebenan.

„Das will ich doch mal sehen, Hi Bob Kelso.“

Darf ich mal?“

Trinkt.

„Grundgütiger! Einen Bahama Mama bitte.“

Den hier bekommen sie wieder, wenn meiner kommt!“

(Scrubs)

8,5



Pina Colada

Pampero Blanco Rum, Pampero Anejo Especial Rum, Kokossirup ⁽¹⁾,
Sahne ⁽¹⁸⁾, Ananassaft

7,5

Wenn ich soll, mix´ ich auch eine Strawberry- oder Baileyscolada!

Cuba Libre

Pampero Anejo Especial, Limette, Cola ^(1,3,6,14)

7,-



Classic Mai Tai

Myers's Rum, Pampero Blanco Rum, Cointreau,
Mandelsirup ^(1,25), Orangensaft, Grenadine ⁽¹⁾

„Mai Tai Roa Ae“

Ist aus dem Lateinischen und bedeutet

„Nicht von dieser Welt – Das Beste“.

*Kräftiger Charakter, eingebettet in exotische Aromen
und einem „Mü“ von Tiki.*

8,-

Zombie

Myers's Rum, Pampero Anejo Especial Rum,
Old Pascas 73 Rum, Cherry Heering ⁽¹⁾,
Zitrone, Grenadine ⁽¹⁾, Orangensaft, Ananassaft

10,-



Whisky & Whiskey Cocktails



Blood and Sand

Lagavulin 16 years Single Malt Whisky⁽¹⁾,
Sherry Lustau Cream Pedro Ximinez, Martini Rosso⁽¹⁾,
frisch gepresster Orangensaft

9,5



Walk the Line

Johnny Walker Red Scotch Whisky⁽¹⁾, Himbeersirup⁽¹⁾,
Cranberrysaft, frisch gepresster Limettensaft, Puderzucker, Minze
„Because you're mine, I walk the line“. - Johnny Cash, 1958
„Sweet“ und „fresh“, ein Mannsbild von einem Johnny!
*Die flankierenden Ladies bringen sein Antlitz zur Geltung und
passen darauf auf, dass er sich benimmt.*

8,-

Mint Julep

Bulleit Bourbon Whiskey, Minze, weißer Rohrzucker,
Thomas Henry Soda

8,5



Smokin' Aces

Lagavulin 16 years Single Malt Whisky⁽¹⁾, Martini Rosso⁽¹⁾,
DOM Benedictine, Angostura Bitter^(1,3),
Heidelbeersirup, Heidelbeeren

Die Jagd auf Buddy „Aces“ Israel.

*Ein Cocktail wie der fesselnde Actionstreifen von Joe Carnahan!
Von Rauch geschwängert, mit Dom gewürzt,
gezuckert, geschüttelt und nicht gerührt.*

9,-





Bourbon Mint Smash

Wild Turkey 101 Bourbon Whiskey, Zuckersirup, frisch gepresster
Limettensaft, Minze, Thomas Henry Soda

9,5



Glasgow Coffee Sling

Johnny Walker Red Scotch Whisky⁽¹⁾, Kahlua⁽¹⁾,
Cherry Heering, Creme de Cacao braun⁽¹⁾,
Karamellsirup⁽¹⁾, Zitrone, Cranberrysaft, Orangensaft

Johnny Walker ist der meistverkaufte Blended Scotch Whisky der Welt!

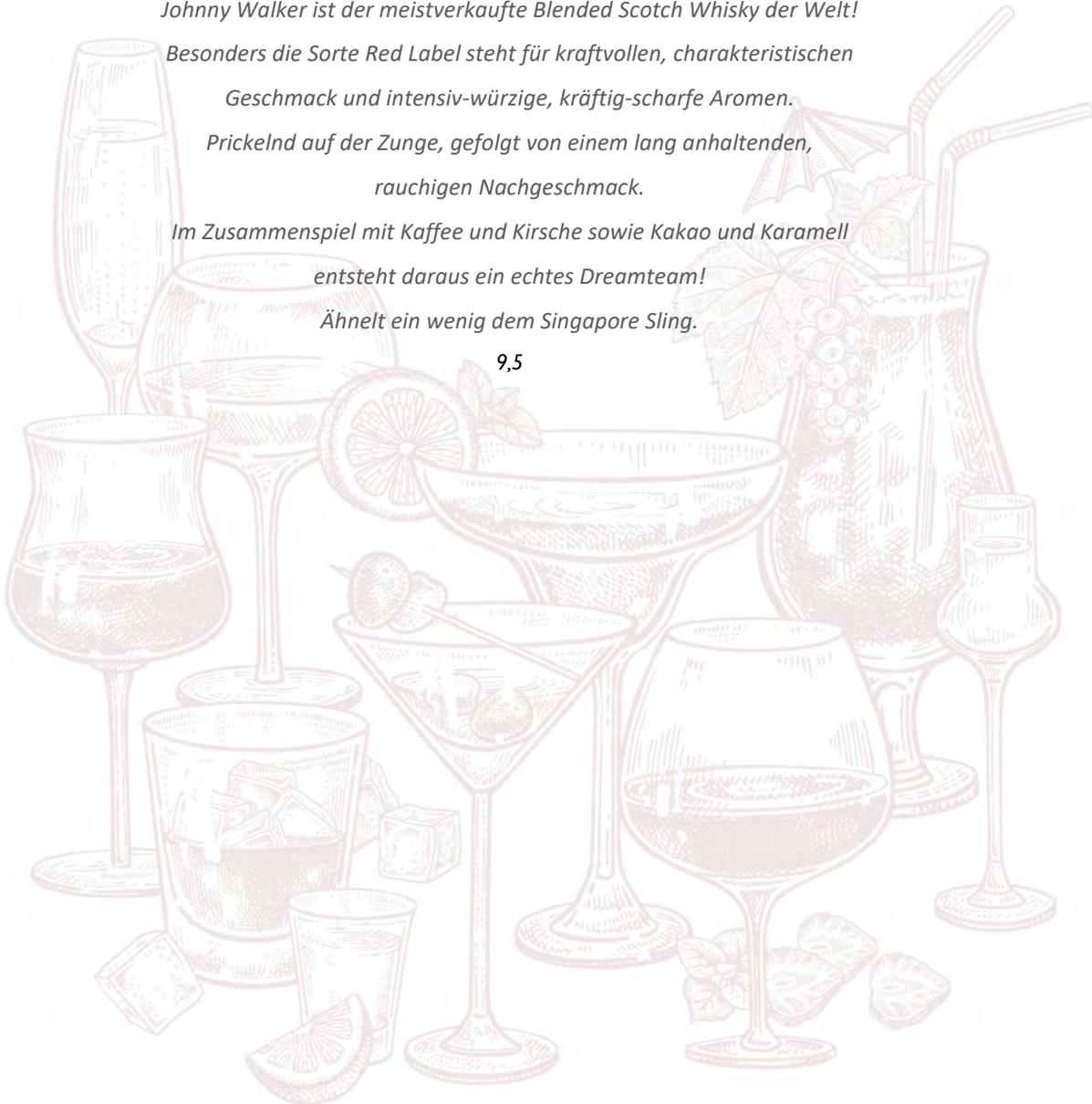
*Besonders die Sorte Red Label steht für kraftvollen, charakteristischen
Geschmack und intensiv-würzige, kräftig-scharfe Aromen.*

*Prickelnd auf der Zunge, gefolgt von einem lang anhaltenden,
rauchigen Nachgeschmack.*

*Im Zusammenspiel mit Kaffee und Kirsche sowie Kakao und Karamell
entsteht daraus ein echtes Dreamteam!*

Ähnelt ein wenig dem Singapore Sling.

9,5



Non-Alcoholic Cocktails & Drinks

*Du bist mal wieder der Fahrer, hast heute beim Schnick Schnack Schnuck
verloren oder den kürzesten Halm gezogen? Schon blöd gelaufen!*

*Du magst keinen Alkohol oder bist schwanger
und weißt nicht genau, wieviel der Nachwuchs verträgt?*

Dann kommt jetzt dein Part!

*Ich möchte nicht behaupten, sie könnten ihren alkoholischen Kontrahenten
das Wasser reichen. Ob fruchtig frisch oder säuerlich herb,
von „klingt echt gut“ bis „dazu fehlt mir der Mut“,
köstlich sind sie allemal!*

Ipanema

Wahlweise mit Apfel- oder Maracujasaft
Limette, brauner Rohrzucker, Lime Juice ^(1,3),
Ginger Ale ^(1,6,13)
6,5



Cranberry Mint

Limette, weißer Rohrzucker, Minze, Himbeersirup ⁽¹⁾,
Cranberrysaft, Thomas Henry Soda
*Ein Mojito mit Geschmack als Kraftstoff.
Weniger süß, dafür mehr Frische!*
6,5



Lemon Squash

Zitrone, Limette, weißer Rohrzucker, Thomas Henry Soda
6,5

Crazy Coconut

Kokossirup ⁽¹⁾, Bananensaft, Mangosaft,
Maracujasaft, Bitter Lemon ^(6,13)
7,-



Golden Ginger

Ananassaft, Orangensaft, Grapefruitsaft, Ginger Ale ^(1,6,13)

7,-



Maradonna

Macacujasirup ⁽¹⁾, Maracujasaft, Milch ⁽¹⁸⁾

6,5

Drachenblut

Grenadine ⁽¹⁾, Zitrone, Lime Juice ^(1,3), Grapefruitsaft,
Kirschsafft, Maracujasaft, Cranberrysaft

7,-



Orange Sun

Blutorangensirup ⁽¹⁾, Vanillesirup ⁽¹⁾, Cranberrysaft,
Maracujasaft, Zitrone, Tonic ^(6,13)

Farben wie die Abendsonne.

Nicht zu verbittert.

Etwas sauer.

Süß.

7,-

Coco-Mint

Kokossirup ⁽¹⁾, Pfefferminzsirup ⁽¹⁾, Zitrone, Ananassaft, Orangensaft, Minze

7,-



Eisteekreationen

*Tee ist zu heiß und Kamille zu langweilig?
Dann eben eisig wie im hohen Norden, tosend skandinavisch!
Früchte, Kräuter, Saft und Sirup unter dem Gletscher.*

Oslo

Pfirsichsirup ⁽¹⁾, Pfirsichsaft, Rhabarbersaft, Assam Bari Schwarztee

Stockholm

Himbeersirup ⁽¹⁾, Cranberrysaft, Assam Bari Schwarztee, Himbeeren, Minze

Helsinki

Heidelbeersirup ⁽¹⁾, Kirschsaf, Assam Bari Schwarztee, Heidelbeeren

5,-

*Wenn Du bis jetzt nichts Passendes gefunden hast,
wie wäre es mit einem unserer fruchtigen Smoothies?*

Smoothies

*Schlendere kulinarisch durch den Garten und freu' Dich auf
Obst, Gemüse und Kräuter, gemischt mit leckeren Säften.*

„the green one“

Gurke, Minze, Kiwi, Honigmelone, Birnensaft

„the red one“

Himbeeren, Pfirsich, Mango, Honigmelone, Orangensaft

6,5



Wein

Die Welt der Weine ist groß und vielfältig. Daher haben wir uns dazu entschieden, Euch auf eine Weltreise in die schönsten Anbaugebiete des edlen Rebensaftes mitzunehmen!

Carpe vinum!

Weißwein

Cuveé Meissen

Deutschland / Sachsen / Meißner Ratsweinberg

QbA, Rothes Gut Meissen

Cuvée

Halbtrocken. Rassig und frisch mit Aromen von Citrus und Apfel, Birne und Banane, welche durch dezente grüne Noten von Heu und Melisse ergänzt werden.

| | |
|-------|------|
| 0,2l | 7,- |
| 0,75l | 26,5 |

Chardonnay Adentu

Chile / Valle Central

Viña Siegel

Chardonnay

Trocken. Die tropische Frucht des Weines erinnert an Ananas, Zitrus und Kräuter mit einem Hauch von Honig.

| | |
|-------|------|
| 0,2l | 5,- |
| 0,75l | 20,- |

Müller-Thurgau Pawis

Deutschland / Saale-Unstrut

Gutswein, Weingut Pawis

Müller-Thurgau

Trocken. Frisch, leicht spritzig, voller Aromen von Blüten und exotischen Früchten. Durch den geringen Alkoholgehalt sehr angenehm im Geschmack.

| | |
|-------|------|
| 0,2l | 7,- |
| 0,75l | 26,5 |



Der Weiße Bender

Deutschland / Pfalz

QbA, Bender Wine

Riesling, Weißburgunder, Sauvignon Blanc

Trocken. Ein fruchtiger Mix aus heimischer gelber Frucht und einem Touch Exotik, nicht aufdringlich, aber auch nicht zu dezent.

| | |
|-------|------|
| 0,2l | 6,- |
| 0,75l | 22,5 |

Grüner Veltliner

Österreich / Wien

Qualitätswein, Fritz Wieninger

Grüner Veltliner

Trocken. Elegant und süffig, mit einer lebendigen Säurestruktur.

| | |
|-------|------|
| 0,2l | 7,5 |
| 0,75l | 28,5 |

Roséwein

Der Rosé Bender

Deutschland / Pfalz

QbA, Bender Wine

Spätburgunder, Merlot, Cabernet Sauvignon

Trocken. Frisch und charmant, herrlich leicht, schlank und knackig. Ausgestattet mit einer angenehmen Saftigkeit und eingebundener Säure.

| | |
|-------|------|
| 0,2l | 6,- |
| 0,75l | 22,5 |



Rotwein

Weingarten Cuvée

Deutschland / Pfalz

Weingut Hammel

Dornfelder, Portugieser

Halbtrocken. Elegant und süffig.

0,2l 5,-

0,75l 20,-

Shiraz Diamond Label

Österreich / Niederösterreich

Wine of Origin, Rosemount Estate

Shiraz

Trocken. Saftig und frisch, mit dezenter Würze und reifen Tanninen,
frisch und delikater.

0,2l 7,5

0,75l 28,5

Der Rote Bender

Deutschland / Pfalz

QbA, Bender Wine

Spätburgunder, Merlot, Cabernet Sauvignon

Trocken. Delikate Würzigkeit mit feinem Geschmack, kräftiger
Tanninstruktur und drahtigem Körper - ein Wein mit Charakter!

0,2l 6,-

0,75l 22,5

Malbec 1300 Tupungato

Argentinien / Mendoza

Wine of Origin, Andeluna Cellars

Malbec

Trocken. Würzig, mit viel Frucht, gut eingebundenem Tannin
und dezenter Holznote.

0,2l 6,-

0,75l 22,5



Errazuriz Cabernet Sauvignon

Chile / Aconcagua

Errazuriz Estate

Cabernet Sauvignon

Trocken. Kräftige Tannine, Frische und Eleganz.

0,2l 7,-

0,75l 26,5

Sekt, Prosecco & Champagner

Petit Brut Sekt

Deutschland

Schloss Vaux

Furztrocken. Lebendig und rassig.

Gern auch auf Eis erhältlich.

0,1l 5,5

0,75l 35,-

Prosecco Frizzante DOC

Italien

Mionetto Treviso

Trocken. Leichtfüßig wie Pirlo, kaltschnäuzig wie Maldini.

Gern auch auf Eis erhältlich.

0,1l 4,-

0,75l 30,-

Champagne Deutz Brut Classic

Frankreich / Champagne

Seidige Struktur, lang anhaltender Abgang, fruchtige Nuancen.

0,75l 75,-



Bier

*Im Jahre 1516 erließ der bayerische Herzog Wilhelm IV. das erste Lebensmittelgesetz der Welt. Das Reinheitsgebot besagt: „Bier darf nur aus Gerste, Hopfen und Wasser hergestellt werden!“
Die Zugabe von Hefe ist natürlich auch erlaubt.*

Freiberger Pils

vom Fass

Seit 750 Jahren wird Bier aus Freiberg mit bestem Trinkgenuss verbunden. Bereits 1266 urkundlich erwähnt, steht das herbfrische Pils heute für die langjährige Tradition der Braukunst!

| | |
|------|-----|
| 0,3l | 3,5 |
| 0,5l | 4,5 |

Radler ⁽⁶⁾ & Diesel ^(1.6.14)

| | |
|------|-----|
| 0,3l | 3,5 |
| 0,5l | 4,5 |

Radeberger Pilsner

vom Fass

Erlebt das Bier, das die Pilsner Brauart in Deutschland mitbegründete, das Kanzler und Könige überzeugte und bis heute in den Metropolen der Welt geschätzt wird. Großzügig gebraut. Reich im Geschmack.

Charaktervoll, vielschichtig, vollmundig.

| | |
|------|-----|
| 0,3l | 4,- |
| 0,5l | 5,- |

Ur-Krostitzer Schwarzes

vom Fass

Schon 1534 wurden im „forwerck crostewitz“ bei Leipzig Biere höchster Güte gebraut. Die Krostitzer Brauerei zählt damit zu den ältesten Schwarzbierbrauereien Mitteldeutschlands. Dank der Erfahrung und Leidenschaft echter Braumeister erlebte das Ur-Krostitzer „Schwarze“ im Jahre 1998 seine Renaissance.

| | |
|------|-----|
| 0,3l | 3,5 |
| 0,5l | 4,5 |



Allgäuer Büble EdelWEISSbier

vom Fass

Allgäuer Büble, seit Jahrzehnten fester Bestandteil der Allgäuer Bierkultur.

Seine vielen Freunde sorgen dafür, dass diese Tradition auch für weitere

Generationen erhalten bleibt. Satt golden, fruchtig frisch im Geschmack.

0,3l 3,5

0,5l 4,5

Banane-Weizen & Cola-Weizen (1,6,14)

0,5l 4,5

Schöffelhofer Hefeweizen dunkel

0,5l 4,5

Allgäuer Büble EdelWEISSbier alkoholfrei

0,5l 4,5

Jever Fun alkoholfrei

0,5l 4,5

Heineken

0,33l 3,9

Salitos Tequila

0,33l 3,9

Salitos Ice

0,33l 3,9

Marx Städter

Ein geschmackvolles Pils nach deutschem Reinheitsgebot.

Gebraut nach eigenem Rezept in der Lohnbrauerei Einsiedel.

Mit Chemnitzer Wasser, drei Hopfensorten und Pilsner Malz.

Aus Chemnitz. Von Chemnitzern. Für Chemnitz

„Chemnitzer Wasser, Luft und Liebe. Rund im Geschmack.

Hell leuchtendes Gelb mit federleichtem, schneeweiß-schimmerndem Schaum. Schlanker Körper.

Feine und unaufdringliche Bitternote

mit frischem, blumigem Hopfenduft.“

0,33l 3,5



Alkoholfreie Getränke

Pepsi Cola, -Max, -Light (1,6,9,11,14)

0,2l 2,5

0,4l 4,5

Mirinda Orange, 7Up, Schwip Schwap (1,6,14)

0,2l 2,5

0,4l 4,5

Vita Cola Original, -Pur

0,25l 2,5

Bad Liebenwerda Bitter's

Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale

0,25l 3,-

Bad Liebenwerda Mineralwasser

naturell & medium

0,25l 2,5

0,75l 6,-

Club-Mate

0,33l 3,5

Red Bull (1,14)

0,25l 3,9

Säfte

von Bauer

Apfel, Orange, Ananas, Banane, Erdbeere, Kirsche,

Grapefruit, Pfirsich, Maracuja, Mango,

Tomate, Cranberry, Rhabarber

0,2l 2,5

0,4l 4,5

Saftschorle

mit Saft nach Wahl

0,2l 2,5

0,4l 4,5



Heiße Getränke

Wir beziehen unsere Kaffeebohnen aus der kleinen, örtlichen Manufaktur der Kaffeerösterei Bohnenmeister von Matthias Dallinger. Unsere Bohnen werden dort durch das schonende Langzeitröstverfahren veredelt.

*Espresso aus Peru – Hochlandbohne von Pacha Mama, voller komplexer Körper mit süßer bis kakaoiger Note.
Kaffee – 100% Arabica Hochlandbohne.*

Mit viel Geduld und Leidenschaft zur regionalen Spezialität – handgemachter, aromatischer und qualitativ hochwertiger Chemnitzer Kaffee.

Espresso ⁽¹⁴⁾

Eine Kaffeezubereitungsart aus Mailand.

Das Verfahren ergibt einen konzentrierten Kaffee mit Crema oben drauf, einer dichten, haselnussbraunen Schaumschicht.

| | |
|--------|-----|
| simple | 2,- |
| doppio | 3,5 |

Espresso Macchiato ^(14,18)

Zum einsamen Espresso gesellt sich schüchtern eine kleine Menge aufgeschäumter Milch.

| | |
|--------|-----|
| simple | 2,5 |
| doppio | 4,0 |

Café Crème ⁽¹⁴⁾

Eine gelungene Kaffeemischung – Chemnitzer Crema.

Ausgewogen, rund und gehaltvoll.

| | |
|--------|-----|
| simple | 2,- |
| doppio | 4,- |

Milchkaffee ^(14,18)

Ein kleiner Kaffee, überflügelt von luftiger Milch!

3,5



Cappuccino ^(14,18)

*Es setzte sich, dem Espresso zuwider,
recht aufdringlich, die Milch hernieder.*

3,-

Latte Macchiato ^(14,18)

Luft und Milch im Glas, unterwandert von einem kraftvollen Espresso.

3,5

Heiße Schokolade ⁽¹⁸⁾

Heiße weiße Schokolade ⁽¹⁸⁾

3,-

*Wahlweise aromatisiert mit
Amaretto, Haselnuss, Vanille, Kokos,
Schokomint, Zimt oder Karamell ⁽¹⁾*

+0,5

Wahlweise mit Schuss

Baileys ⁽¹⁸⁾, Eierlikör ⁽¹⁸⁾, Licor 43 ⁽¹⁾, Amaretto ^(1,25), Malibu

+2,-

Mit Whisky, Rum, Vodka, Cognac

+3,-

Irish Coffee

*Ein schwarzes Ungetüm am Fuße weißer Berge,
erlegt durch einen irischen Schuss!*

Café Crème ⁽¹⁴⁾, Irischer Whiskey, Sahne ⁽¹⁸⁾

4,5

White Mocca

Weißer Schokolade ⁽¹⁸⁾ mit einem kräftigen Espresso ⁽¹⁴⁾

4,5

Café Brazil

Die Colada unter den Heißgetränken.

Südamerikanischer Dauer(b)renner - positiv auf Koffein getestet!

Kaffee Crème ⁽¹⁴⁾, Rum, Kokossirup ⁽¹⁾, Sahne ⁽¹⁸⁾

5,-

Heiße Zitrone

Wasser! Schön heiß und sauer!

2,-



Teegenuss aus den Hause Ronnefeldt

Das Teehaus Ronnefeldt steht seit 1823 für die erlesene Qualität seiner verwendeten Zutaten, denn der Familienbetrieb hat sich dem Motto „Qualität geht über alles“ verschrieben. Und das schmeckst Du auch. Ob fruchtig, klassisch oder ausgefallene Sorten, einfach zurücklehnen und genießen.

Assam Bari

Indien: Sommer

Extravaganter Broken mit vielen goldenen Tips und höchsten Aromawerten. Kräftig, würzig, malzig.

Green Dragon Lung Ching

China: Frühjahr

Ein seltener Teegenuss, bei dem sich die typisch leichte Herbe mit einem erfrischenden Moment verbindet.

Cream Orange

Südafrika: Sommer

Vollmundiger Rooibos mit cremig-sanftem Vanillearoma und dem Geschmack reifer Orangen.

Sweet Berries

Süße Beeren ergießen ihr kraftvolles Aroma über heimische Früchte.

Ayurveda Herbs & Ginger

Ein Tee, der seine Kraft durch Ingwer, Zitronengras, Süßholz und Zitronenverbene erhält.

Fruity Camomile

Ein angenehmer und wohltuender Kräutertee, kombiniert mit der leichten Süße von Orangenblüten.

Refreshing Mint

Der typische Geschmack der Pfefferminze mit neuer Frischedimension durch Zitronengras.

3,5



Rum

Abgeleitet vom Begriff "rumbullion", englisch für großer Tumult.

*Heute wird Rum in der ganzen Welt genossen,
dabei bringt man ihn am ehesten mit der Karibik in Verbindung.*

*Im 17. Jahrhundert war er vor allem unter den Seefahrern sehr beliebt,
so fand er seinen Weg in nahezu alle Erdteile. Durch die weltweite
Verbreitung entstanden die verschiedensten Methoden,
Rum zu produzieren und zu lagern - daher die große Sortenvielfalt.
Doch fast jeder Rum entsteht durch das Vergären und anschließende
Destillieren von Melasse, einem Nebenprodukt der Rohrzuckergewinnung.*

4cl

Pampero Anejo Especial

Venezuela

5,-

Captain Morgan Spiced Rum

Jamaika

4,5



Appleton Estate Extra 12

Jamaika

*Appleton Estate ist die älteste Brennerei in Jamaika und unterhält
verschiedene Zuckerrohr-Plantagen und Destillieren auf dem Inselstaat.*

Seit 1749 werden Rums unterschiedlicher Alterungsstufen hergestellt,

jedoch ohne die typisch fruchtige Ausprägung,

wie man ihn in Rums aus der Karibik findet.

Leicht süße Töne, Orangennoten, Kakao und cremig-süße Vanille,

dazu würzige Eichenholznuancen.

7,-



Pampero Anniversario

Venezuela

6,5

Legendario Anejo

Kuba

6,5



Don Papa

Philippinen

Dieser Premium Rum kommt von den Philippinen, genauer gesagt von der Insel Negros Occidental. Als Namenspatron diente Dionisio Magbuelas, bekannt als „Papa Isio“. Er spielte Ende des 19. Jahrhunderts eine entscheidende Rolle im Befreiungskampf gegen Spanien.

Langes Finish mit Noten von Vanille, Honig und kandierten Früchten.

7,5

Matusalem Gran Reserva 15 Jahre

Dominikanische Republik

7,5

Matusalem Gran Reserva 23 Jahre

Dominikanische Republik

11,5

Botucal Reserva Exclusiva

Venezuela

7,-



Pyrat XO

Guyana

Orangen, mehr benötigt dieser Pirat nicht, um deine Geschmacksknospen zu entern! Für keine Schatzkarte der Welt würden „Orangenliebhaber“ diesen Rum eintauschen.

Wer keine Orangen mag, möge auf einem anderen Kahn anheuern!

Vollmundig, dabei weich und angenehm süß,
mit einer sehr intensiven Orangennote.

7,5



Angostura 1919

Trinidad & Tobago

7,5



Angostura 1824

Trinidad & Tobago

Dieser Rum konnte in den letzten zehn Jahren viele Wettbewerbe gewinnen. Er reift mindesten zwölf Jahre in handverlesenen amerikanischen Bourbon-Fässern. Sein Geschmack ist seidenweich mit süßen Noten von Honig und Trockenfrüchten. Würzig und schokoladig. Ein herausragender Rum!

Langer Abgang in karibischen Aromen, fruchtig, tropisch lecker.

13,-

Atlantico

Dominikanische Republik

7,5

10 Cane

Trinidad & Tobago

8,5

Cubaney 25 Jahre

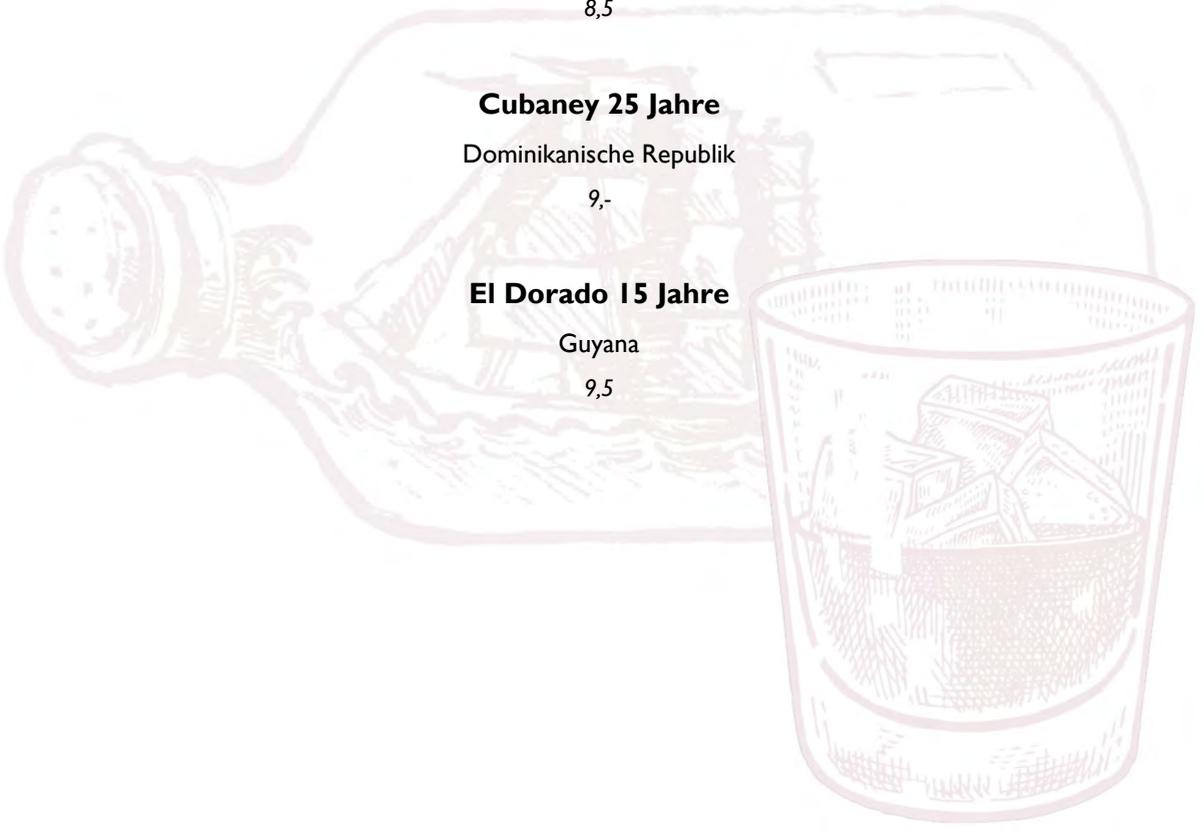
Dominikanische Republik

9,-

El Dorado 15 Jahre

Guyana

9,5





Ron Centenario Fundacion

Costa Rica

Der „Ron Centenario Fundacion 20 Jahre“ stammt aus Zentralamerika. Das Klima in dieser Region ist optimal, seine hohe Qualität daher nicht verwunderlich. Dieser Ron ist ein Blend aus verschiedenen Destillaten die im Solera-Verfahren reifen. Dadurch entstehen feine Aromen von Vanille, dunklen Früchten und Tabak.

Weich und samtig auf der Zunge.

Zunächst ölig süß mit Karamell und Vanille,
danach würzig mit Zimt, Anis, Pfeffer und Eiche.

9,-

Zacapa 23 Jahre

Guatemala

10,5

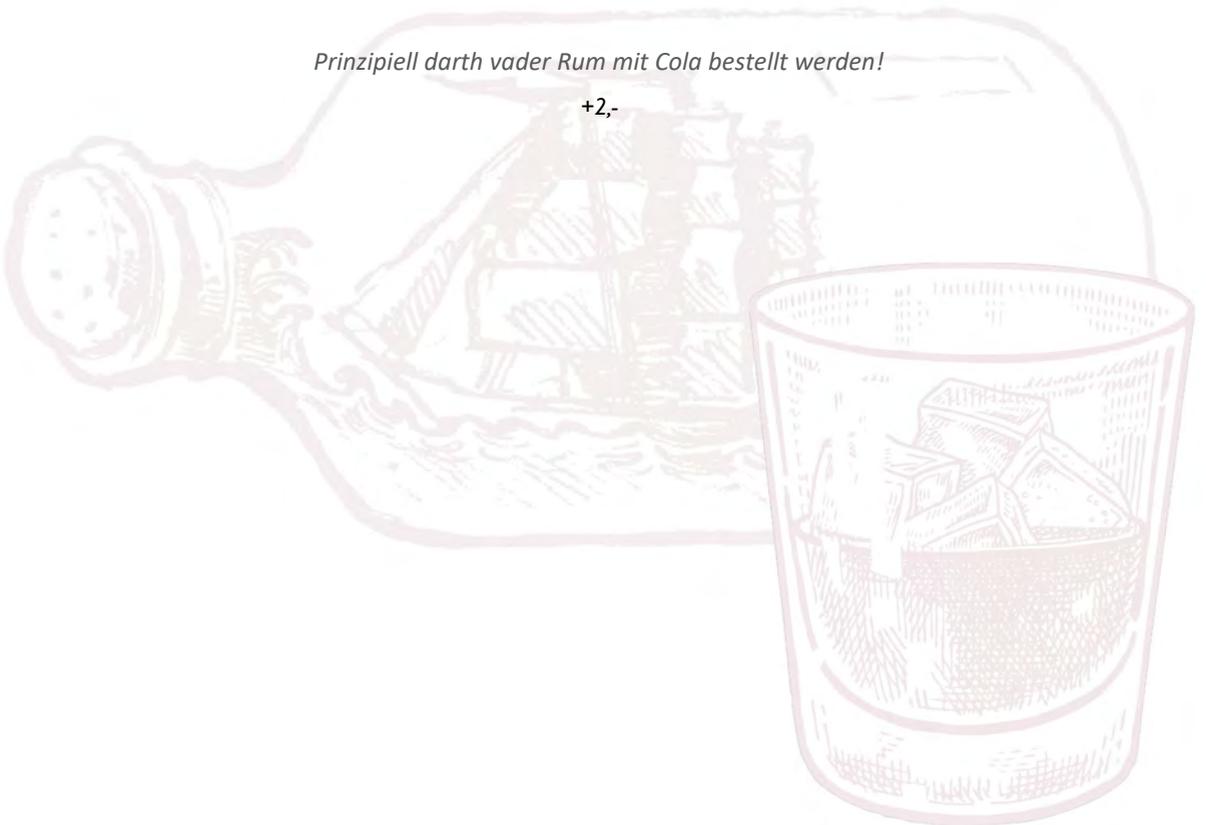
Gosling Family Reserva

Bermuda

15,5

Prinzipiell darth vader Rum mit Cola bestellt werden!

+2,-



Anis, Kräuter & Liköre

4cl

Anis

Sambuca Molinari

Nach der Legende wurde der Anislikör vor Jahrhunderten von einer alten Dame in Italien gebrannt. Als sie ihn der Familie servieren wollte, setzten sich, angelockt von der Süße, drei Fliegen auf das Glas.

Heute werden statt der Fliegen drei Kaffeebohnen im Sambuca gereicht.

Solltest Du nicht sicher sein, ob die „Fliegen“ wirklich tot sind, einfach mal anzünden!

4,-

Kräuter

Chemnitzer Wurzel

3,5

Jägermeister

3,5

Lauterbacher

Lauterbacher Tropfen ist ein Magenbitter und wird im erzgebirgischen Lauterbach, einem Ortsteil von Marienberg, hergestellt und abgefüllt.

Die Ursprünge des „Kräuters“ gehen auf Friedrich August Hunger zurück, ein im Gebirge bestens bekannter Kräutermann.

Um 1900 wurde er nicht selten an den sächsischen Hof gerufen, um alle möglichen Gebrechen zu heilen.

3,5

Ramazotti

4,-



Liköre

Liköre sind Spirituosen, die durch ihren hohen Zuckergehalt ihren charakteristischen Geschmack erhalten.

Als Basis beeinflussen entweder Früchte, Gewürze oder Kräuter das Aroma.

Ursprünglich wurden Liköre ausschließlich von Apotheken und Klöstern hergestellt und verwaltet, da sie als reines Heilmittel galten.

Wohl bekomm's!

4cl

Chemnitzer Mundwasser

4,-

Baileys

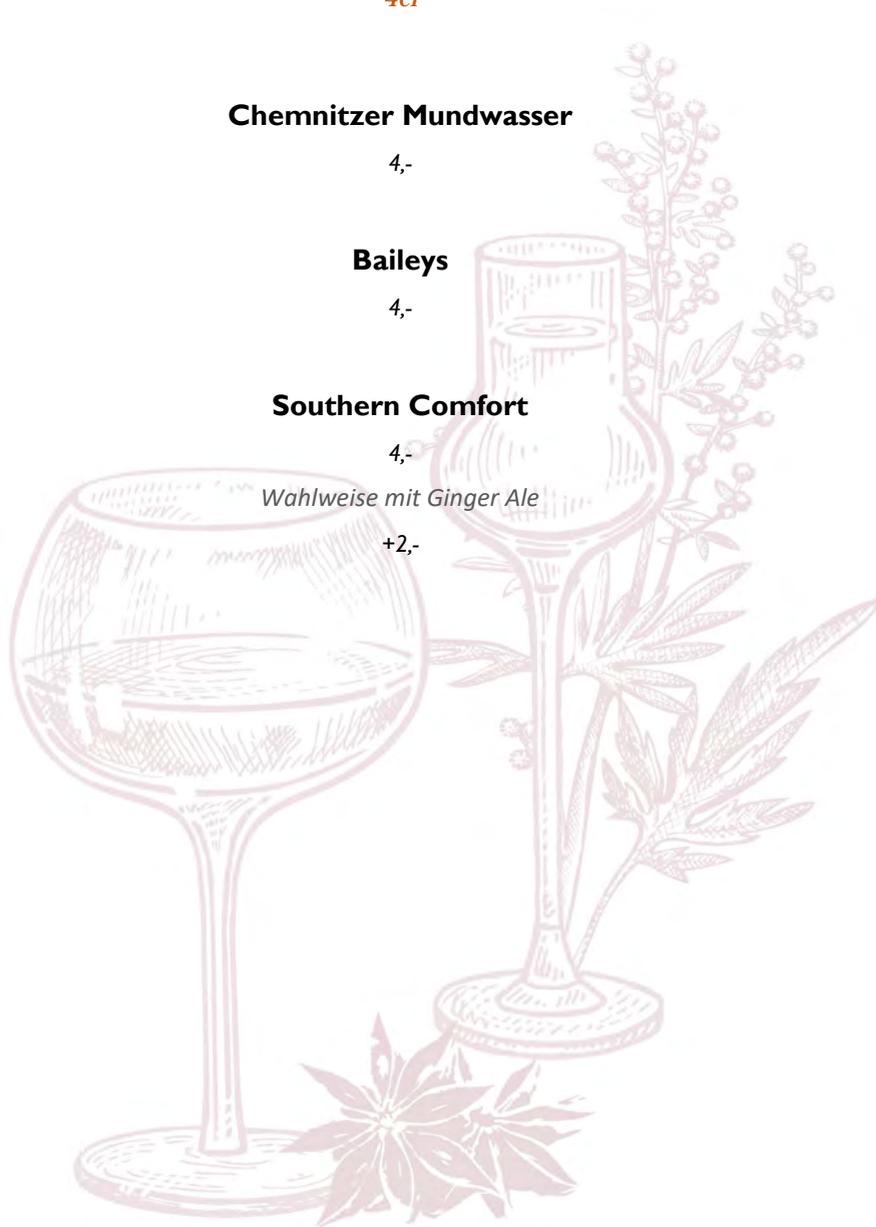
4,-

Southern Comfort

4,-

Wahlweise mit Ginger Ale

+2,-



Tequila

Als Tequila dürfen nur Agavenbrände aus der Region um die Stadt Tequila bezeichnet werden. Verwendet wird für diesen speziellen Mezcal das Herz der blauen Agave.

4cl

Sauza Tequila Silver

4,-

Sauza Tequila Gold

4,-

Agavita Platinum Tequila

6,-

Cognac

Nur Weinbrände aus der gleichnamigen französischen Stadt dürfen den Namen „Cognac“ tragen.

À la vôtre!

4cl

Hennessy Fine de Cognac

8,5

Remy Martin V.S.O.P.

7,-



Vodka

Vodka hat seinen Ursprung in Russland, der Begriff kann mit "Wässerchen" übersetzt werden. Traditionell wird Vodka aus Getreide, Kartoffeln oder Melasse produziert und zeichnet sich vor allem durch das Fehlen von Aromen und Fuselstoffen aus. Dadurch ergibt sich der neutrale Geschmack sowie die klare Farbe und idealerweise auch ein Alkoholgehalt von 40% Vol.

Twojo sdorowje!

4cl

Smirnoff Black Label Vodka

Großbritannien

4,-

Moskovskaya Premium Vodka

Russland

4,-

Auch als Turbo-Mate am Tresen erhältlich - Abtrinken erforderlich!

Three Sixty Vodka

Deutschland

5,-

Vodka Belvedere

Polen

7,5

Vodka Grey Goose

Frankreich

8,-

Absolut Elyx Vodka

Schweden

9,5

Du kannst sämtlich erdenkliche Longdrinkkreationen gegen Fülleraufpreis probieren.



Gin

Ist in. Zweifellos und eindeutig.

Die englische Nationalspirituose mit holländischen Wurzeln hat mal gute und mal schlechte Zeiten erlebt.

Als billigster, giftiger Fusel überschwemmte er in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts die Britischen Inseln und löste gar eine Regierungskrise aus.

Nachdem der Gin diese Talsohle durchschritten hatte, erlebte die Wacholderspirituose seine erste große Blütezeit. Eine glanzvolle Epoche, das goldene Zeitalter der Cocktailkultur.

Bis zum Vorabend des Zweiten Weltkriegs.

In den 90er Jahren entdeckten die Menschen rund um den Globus ihre Freude an guten Cocktails wieder. Seitdem feiert auch der Gin ein beispielloses Comeback.

*Die Rakete war gestartet und sie fliegt noch immer!
Es schießen in aller Welt unzählige neue Gin-Destillieren aus dem Boden und sorgen für einen faszinierenden Geschmacksreichtum.*

4cl

*Wer nicht so richtig weiß, was er trinken möchte,
ist mit einer dieser „Wacholderschorlen“ vortrefflich gut beraten!*

Tanqueray London Dry Gin

Wird lediglich mit 4 Botanicals destilliert

Wacholder, Angelikawurzel, Koriandersamen und Süßholz

*Seit 1948 ist die aus Grünglas und in Shakerform gefertigte Flasche das
Markenzeichen des Tanqueray London Dry Gins.*

5,-

**4cl Tanqueray, Tonic mit einer Scheibe Limette
und schwarzen Pfefferkörnern**

7,5



Tanqueray No.10

Botanicals: Unter anderem Grapefruit aus Florida und Limetten aus Mexiko.

*Tanqueray behauptet von sich, ihr No.10 sei der einzige Gin,
der mit ganzen Zitrusfrüchten hergestellt wird!*

6,-

4cl Tanqueray No.10, Tonic, eine Scheibe Limette und Wacholderbeeren

9,-

Hendrick`s Gin

Botanicals: Unter anderem Rosenblätter und Gurke.

Rosengärten und Gurken-Sandwiches!

*Wer möchte bei dieser Vorstellung nicht gleich einen Bowler tragen,
auf Linksverkehr umsteigen und Bitterorangenmarmelade frühstücken.*

Im Hendrick`s scheint die ganze englische Kultur eingeflossen zu sein.

Dabei ist Hendrick`s gar kein Engländer, sondern Schotte.

Er stammt aus dem Haus der Whisky-Dynastie William Grant & Sons.

7,-

4cl Hendrick`s, Tonic und 2 Scheiben Gurke

9,5

The Duke Munich Gin

Alles an ihm ist Handarbeit, bis hin zur Etikettierung.

Alles, was in ihn gelangt, stammt aus Bio-Anbau.

Botanicals: Unter anderem Hopfenblüte und Malz – der Herr Gott erhalt`s!

„The Duke“ – „Der Herzog“

*Gemeint ist Heinrich der Löwe. Er verhalf seinem Vetter
Friedrich Barbarossa im Jahre 1152 auf den Königsthron.*

Im Gegenzug erhielt er 1156 das Herzogtum Bayern.

7,-

4cl The Duke, Tonic, eine halbe Scheibe Orange und eine Zimtstange

9,5



Bombay Sapphire

Botanicals: Unter anderem Mandel, Süßholz, Zimtkassie.

*Seit 1987 wacht das Abbild Queen Victorias als Schutzpatronin
auf der blauen Flasche.*

5,-

4cl Bombay Sapphire, Tonic mit einer halben Scheibe Zitrone

7,5

Beefeater 24 London Dry Gin

Botanicals: Unter anderem japanischer Grüntee, Veilchenwurz,
Orangenschale.

*Die markante „24“ im Namen stammt nicht etwa von der Anzahl der
Botanicals. Sie bezieht sich auf die 24 stündige Mazerationszeit, in denen die
Pflanzenteile ihre Aromen an den Alkohol abgeben.*

6,-

4cl Beefeater, Tonic mit einer halben Scheibe Orange

8,5

The Botanist Islay Dry Gin

Ein ruhiger Schotte mit viel Charakter!

*Komponiert aus 31 Botanicals. Dazu gehören neun
der üblichen und 22 lokale Botanicals aus dem
kargen Grün der kleinen schottischen Insel „Islay“.*

Unter anderem mit Pfefferminze, Wacholderzapfen und Thymianblättern.

7,-

4cl The Botanist, Tonic und ein kleiner Zweig Rosmarin

9,5



Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin

Genau 47 Botanicals verleihen dem „Monkey“ seinen einzigartigen Geschmack, darunter einige lokale Schwarzwaldgewächse!

Unter anderem Akazie, Muskatnuss, Heckenkirsche.

Eine Legende, die kaum zu glauben ist, rankt sich um diesen noch jungen, aber schon weithin bekannten Gin:

Der englische Diplomatensohn und Fliegeroffizier Montgomery Collins lebte ab 1951 im Schwarzwald.

Ein halbes Jahrhundert später fand man in einem alten Landgasthaus, welches er geführt und „Zum wilden Affen“ genannt hatte, eine verstaubte Kiste. Darin fand man eine Flasche mit der Aufschrift „Max the Monkey – Schwarzwald Dry Gin“

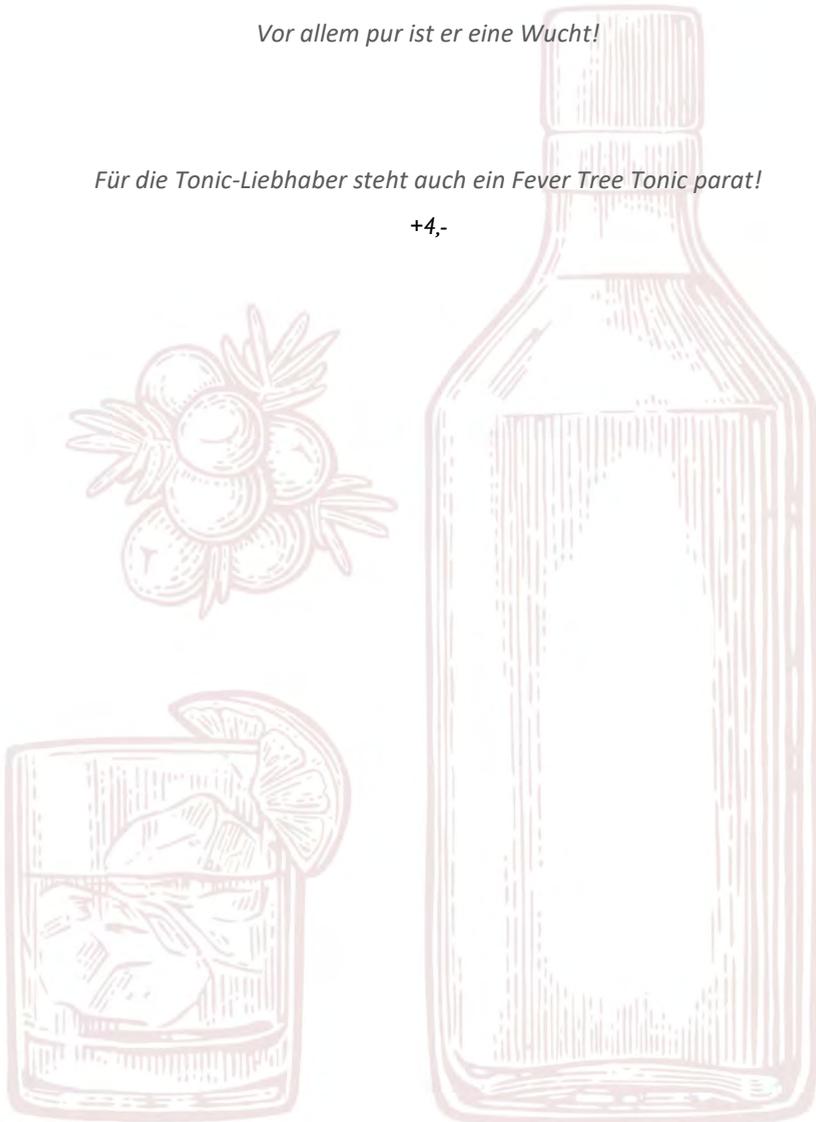
sowie das dazugehörige Rezept.

9,-

Vor allem pur ist er eine Wucht!

Für die Tonic-Liebhaber steht auch ein Fever Tree Tonic parat!

+4,-



Whisky & Whiskey

*Der Begriff Whisky stammt vom schottischen „beatha“
und gälischen „uisce beatha“ ab
und bedeutet so viel wie Wasser des Lebens.*

*Als klassischer Whisky gelten nur die Destillate aus Schottland und Kanada,
während die Lebenswässer aus allen anderen Herkunftsländern die
Bezeichnung Whiskey tragen.*

*Traditionell werden nur Wasser, Hefe und Getreide verwendet.
Die Vielfalt der verschiedenen Sorten rührt von den unterschiedlichen
Lagerarten, Art und Beschaffenheit der Lagerfässer sowie der Dauer der
Lagerung. Slàinte mhath!*

4cl

Bulleit Bourbon

Kentucky Straight Bourbon Whiskey

4,5

Wild Turkey 101

Kentucky Straight Bourbon Whiskey

5,5



Wild Turkey Rare Breed

Kentucky Straight Bourbon Whiskey

*Dieser ausgezeichnete Bourbon enthält verschiedene Whiskeys im Alter von
sechs bis zwölf Jahren. Aroma und Geschmack sind bemerkenswert
angesichts des hohen Alkoholgehalts von 56,4% Vol.*

Der komplexe Duft nach Nüssen, Orange und Gewürzen wird von einer blumigen Note begleitet. Am Gaumen kannst Du deutliche Nuancen von Honig, Orange, Vanille, Tabak und Minze wahrnehmen.

Der Nachklang ist lang und nussig, mit etwas pfeffriger Würze.

6,5



Jameson Black Barrel

Irish Whiskey

6,5

Cragganmore 12 years

Speyside Single Malt Whisky

7,5



Glenmorangie Original 10 years

Highland Single Malt Whisky

*Glenmorangie verwendet seine Fässer immer nur zweimal!
„The Original“, das Flaggschiff im Sortiment der Glenmorangie Destillerie,
reift in First- und Refill Bourbon-Fässern. Die Abfüllung „Original 10 years“
gehört in Schottland zu den meistverkauften Single Malts.*

Süßes Malz, verbunden mit Vanille, Früchten, Noten
von Muskat, Kokos und Mandeln.

7,5

Glenkinchie 12 years

Lowland Single Malt Whisky

7,-

Glenfiddich 12 years

Speyside Single Malt Whisky

7,-

Ardbeg 10 years

Islay Single Malt Whisky

9,-



Talisker 10 years +

Isle of Skye Single Malt Whisky

Der Talisker gehört zu den würzigsten Malts, die derzeit erhältlich sind.

Der Inbegriff der sturmtumtosten, wilden Isle of Skye.

Der Geschmack ist passend kräftig, explosiv - ja sogar pikant.

Schon der berühmte Schriftsteller Robert Louis schrieb mit seinem Gedicht

„The King O’ Drinks“ eine Ode an die wilden, rauchigen und einzigartig-charaktervollen Talisker Malts.

Vollmundiger Körper mit Rauch, süßem Malz, leichter Säure und einem Hauch von Meersalz.

Dazu eine Fruchtnote und sich langsam anpirschende Pfefferschärfe.

7,-

Dalwhinnie 15 years

Highland Single Malt Whisky

7,-

Slyrs 3 years

Bavarian Single Malt Whisky

8,-



Oban 14 years

Highland Single Malt Whisky

Als die Brennerei Oban 1793 in unmittelbarer Nähe des Hafens gegründet wurde, existierte die gleichnamige Gemeinde noch gar nicht.

Erst mit der Zeit wuchs um die Brennerei ein beschauliches und entzückendes Hafenstädtchen.

Eine kleine, charaktervolle und bildhübsche Mini-Destillerie!

Der „Oban 14 years“, ein üppiger Highlander von der Schottischen Westküste.

Kraftvoll und rauchgeschwängert, überrascht der seidig-fruchtige „Küsten-Klassiker“ Nase und Gaumen.

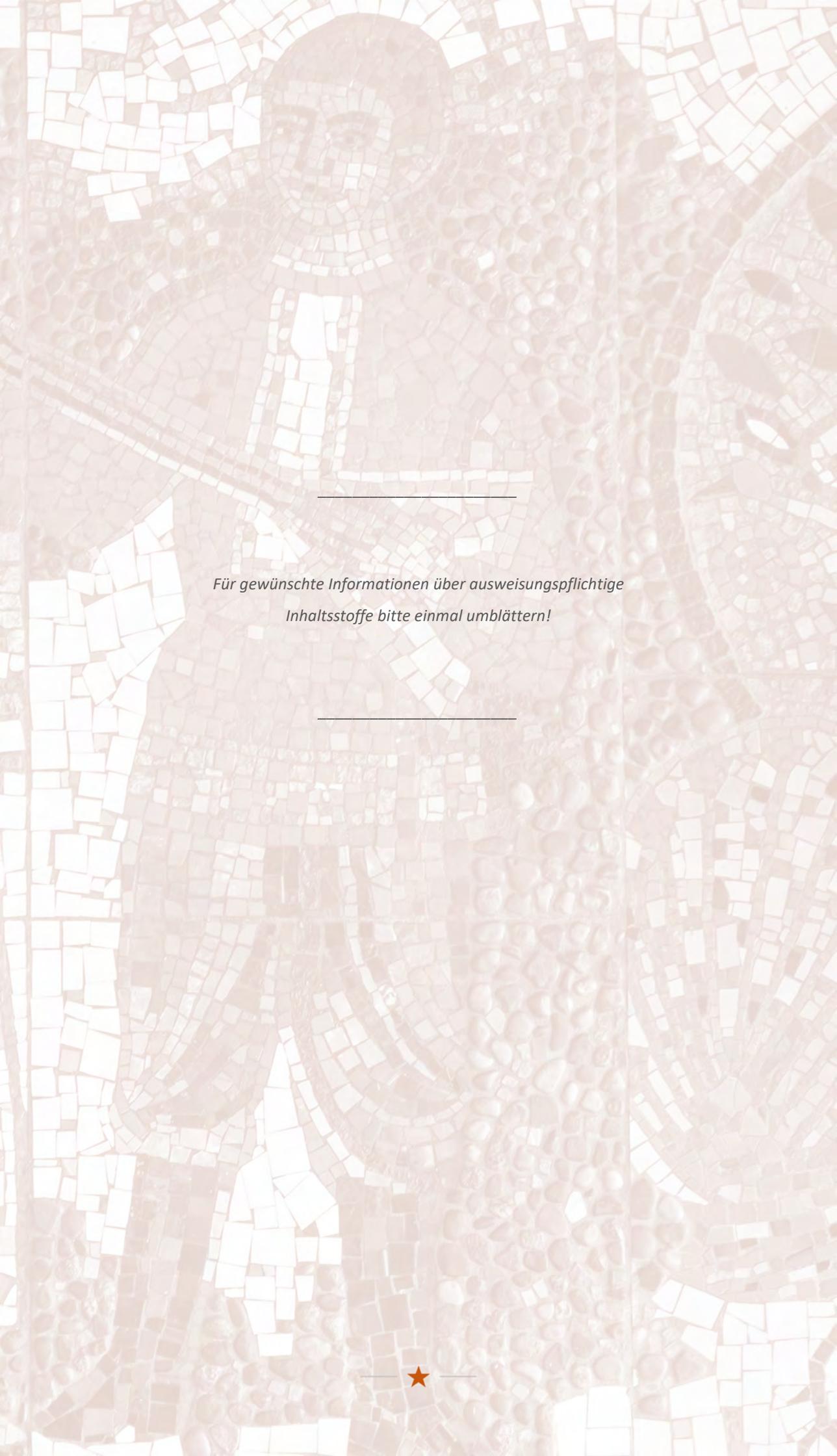
9,5

Lagavulin 16 years

Islay Single Malt Whisky

11,5



The background is a large, intricate mosaic in shades of beige and light brown. It depicts a central figure, possibly a religious or historical person, with a halo and a long, flowing robe. The mosaic is composed of many small, irregular tiles. The figure's face is partially obscured by the text.

*Für gewünschte Informationen über ausweisungspflichtige
Inhaltsstoffe bitte einmal umblättern!*



Ausweisungspflichtige Inhaltsstoffe

- 1 = Farbstoff
- 2 = geschwärzt
- 3 = Konservierungsstoff, konserviert
- 4 = geschwefelt
- 5 = mit Phosphat
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = mit Geschmacksverstärker
- 8 = gewachst
- 9 = mit Süßungsmittel
- 10 = mit Zuckerart(en) und Süßungsmitteln
- 11 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 13 = chininhaltig
- 14 = koffeinhaltig
- 15 = Stärke
- 16 = Eiklar
- 17 = Sojaweiß
- 18 = Milcheiweiß
- 19 = enthält Gluten
- 20 = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 21 = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 22 = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 23 = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 24 = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 25 = Schalenfrüchte, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
(Mandeln, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien,
Macadamia- und Queenslandnüsse)
- 26 = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 27 = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 28 = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 29 = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 30 = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 31 = enthält Alkohol

