

Der Twist...

...hat viele Bedeutungen - nicht nur, dass ein Tanz so benannt ist, auch in der Bar finden wir diesen Begriff wieder. Zum einen werden so neu interpretierte, klassische Drinks genannt, zum anderen bezeichnet man so die ausgedrückte Schale von Zitrusfrüchten über dem Glas. Die ätherischen Öle schwimmen somit auf der Flüssigkeit und sind ausschlaggebend für das Aroma. Wir machen den Namen der Bar zum Programm denn auch **viele unserer Eigenkreationen sind sogenannte „Twists“, in denen wir Klassiker nach heutigen Trends neu interpretieren.**

Wir verstehen diese Karte als Getränkeempfehlung. Selbstverständlich erfüllen wir Ihnen alle kulinarischen Wünsche, sollten die notwendigen Zutaten vorhanden sein.

Inhalt

Seite

Cocktails

First Flush	4/5
(Vergessene) Originale	6/7
Klassische Twists	8/9
Liquid Dinner	10/11
Gelagert & Gereift	12/13

Spirituosen & Liköre

Gin	14
Wodka / Tequila / Mezcal	15
Rum & Rhum	16
Brandy & Cognac / Grappa / Obstbrand / Aquavit & Korn	17
Whisk(e)y	18/19
Wermut / Sherry & Port / Anisée	20
Bitter-, Kräuter-, Crème & Fruchtliköre	21

Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen steht Ihnen dazu selbstverständlich eine separate Karte zur Verfügung.

Melia Rewards-Punkte einlösen: 1EUR=250Punkte

Champagner & Wein	Seite
Champagner / Sekt & Schaumwein	22
Wein	23
Bier & alkoholfreie Getränke	
Bier	24
Wasser	24
Limonaden	24
Säfte	24
Heißgetränke	
Kaffeespezialitäten	25
Tee	25
Speisen & Snacks	26

Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen steht Ihnen selbstverständlich eine separate Karte zur Verfügung.

Melia Rewards-Punkte einlösen: 1EUR=250Punkte

Was ist schöner als den Abend entspannt mit einem Aperitif zu beginnen!? Vor allem in südlichen Ländern, wie Italien, wird nicht nur der Aperitif selbst, sondern auch die Gewohnheit bezeichnet, sich abends in den Städten zum Drink in Bars und Kneipen mit Freunden zu treffen. Besonders beliebt ist diese Sitte unter anderem in Mailand und Venetien, sicherlich im Zusammenhang mit den, von dort stammenden Spirituosen. Die Drinks sind appetitanregende, in Stimmung versetzende „Starter“, welche mit ihren feinen Bitteraromen und einhergehender leichter Frische bestens auf ein anschließendes Dinner vorbereiten, oder einen schönen Abend einleiten.

Welcome INNSiDE* Alkoholfreie Variante möglich

Fangen wir mit unserem leichten, fruchtigen Signatredrink an!? In Anlehnung an einen klassischen Kir, ersetzen wir den schweren Cassislikör durch einen gefälligeren Nektar von Johannisbeere, welchen wir mit Vanille und Zitrusnoten ergänzen. Aufgefüllt mit einem trockenen Prosecco toppen wir dies final mit Basilikum. Perfekt um locker und leicht in den Abend zu starten.

Johannisbeernektar, frische Zitrone, Vanillesirup, Prosecco, Basilikum, Zitronen-Twist

Spritz Veneziano* Alkoholfreie Variante möglich

Genießen Sie den Spritz in seiner venezianischen Form. In diesem Fall mit Select Bitter, eine in Deutschland bis dato weniger genutzte Alternative zum bekannten Mitbewerber der Bitterliköre. Ein komplexes und intensives Aroma - extrahiert aus über 30 Botanicals verleiht einen duftig-intensiven Geschmack. Aufgefüllt mit Prosecco ergibt sich eine vielschichtige Spritz-Variante, welche wir auf Orangeneiswürfel servieren. Geben Sie uns gerne Bescheid, sollten Sie eine etwas leichtere Variante, mit Weißwein und Soda genießen wollen.

Select Aperitif, Prosecco oder Weißwein/Soda, Orangen-Twist

DÉJÀ-VU

Ein Ausflug in die Besinnlichkeit, ein Ausflug an geschene oder gedachte Erlebnisse, an Erinnerungen. So in etwa kann man sich das Geschmacksbild des spannenden Aperitifs DÉJÀ-VU Oriental vorstellen. In unserer Aperitif-Variante benutzen wir etwas rauchigen Mezcal welchen wir mit Meersalz und Grapefruit kurz vor Mexiko abbiegen lassen und auf dem Weg zurück in orientalische Aromen von Rose, Kardamom, Zimt & Ingwer, vereinen. Gerne können Sie auch die den leichteren Signature-Drink mit Weißwein und etwas Soda wählen. Entscheiden Sie und lassen Sie sich überraschen, ob vielleicht auch Sie ein DÉJÀ-VU erleben.

DÉJÀ-VU Oriental, Mezcal, frischer Zitronensaft, frischer Grapefruitsaft, Salz, Rosenlimonade, Rosmarin, Grapefruit-Twist

Cheesy & Dirty

Als Basis zu diesem würzigen und appetitanregenden Drink dient der Clubland Cocktail. Einer der wenigen, klassischen Wodkadrinks, wird in unserem Fall mit Aromen von Käse und Kapern gepimpt. Durch die Verschmelzung des „Cheese infused Vodka“ mit weißem Portwein, ergibt sich durch etwas Kapernwasser diese spannende und auch ungewöhnliche Variante eines Aperitifs.

Hartkäse infundierter Wodka, Weißer Port, Manzanilla Sherry, Kapernwasser, Kapernapfel, Zitronen-Twist

Il Conte de Cocco

Oder auch der Graf der Kokosnuss. Angelehnt an einen der klassischsten Aperitif-Drinks überhaupt, dem Negroni. Der Geschichte nach wurde die klassische Variante für den Grafen Negroni welcher seinen „Americano“, bestehend aus einem italienischen Bitterlikör, Wermut und etwas Soda, mit Gin kombinieren ließ. In Hommage an den Grafen bieten wir ihnen nun diese köstliche Variante an welche mit Noten eines Kokosnussums besticht und die geschmeidigen Wermutnoten exzellent mit dem Bitterlikör verbindet.

Kokosrum, italienischer Bitterlikör, roter Wermut, Orangen-Twist

Wann das erste Mal Spirituosen vermixt wurden, ist heute nur noch schwer zu sagen. Fest steht, dass mit Jerry Thomas' Bartenders Guide, „How To Mix Drinks or The Bon Vivant's Companion“, von 1862, eines der ältesten Dokumentationen über gemixte Getränke existiert. Viele dieser Drinks bilden auch heute die Basis für Neukreationen. Der „Cocktail“ war damals eine eigenständige Getränkekategorie bestehend aus Zucker, Bitters und Spirituose. Erst im Laufe der Zeit wurde er zu einem Sammelbegriff für Misch- und Mixgetränke. Wir haben hier eine Auswahl an weltberühmten, aber größtenteils vergessenen, klassischen Drinks mit den besten Zutaten zusammengestellt, um nicht nur die Urväter der Bar zu huldigen, sondern auch die Trinkkultur der damaligen Zeit wieder aufleben zu lassen.

Honey Moon Cocktail (Rezept um 1915)

Erstmals erschienen in Hugo Ensslin's Buch „Recipes for Mixing Drinks“ um 1917 war dieser Drink lange einer der meist getrunkenen in Los Angeles. Heute gibt es viele Varianten: Wir bevorzugen das Original mit altem Calvados, dem französischen Kräuterlikör Bénédictine, Triple Sec und Zitronensaft. Vollmundigkeit und ein gutes Süße-Säure-Verhältnis zeichnen diesen vergessenen Drink aus.

Calvados, französischer Kräuterlikör, Orangenlikör, frischer Zitronensaft, Limetten-Twist

Mulata Daiquiri (Rezept um 1940)

Ob nun Constante Ribalaigua Vert oder Jose Maria Vazquez, feststeht, dass die Mulata um 1940 kreiert wurde. Eine wunderbar frische Daiquirivariante. Sie unterstreicht mit feinen Schokoladen,- und Pflaumennoten, welche vom längst vergessenen Elixir-Likör stammen, die Milde des karibischen Rums. Mit unserem hausgemachten Elixir-Likör und frischem Limettensaft entsteht ein harmonischer Daiquiri, der Ihnen ein Geschmackserlebnis beschert, wie es einst Ernest Hemingway in der Bar „El Floridita“ hatte.

Karibischer Rum, hausgemachter Elixir-Likör, frischer Limettensaft, Zuckersirup, Limetten-Twist

Cosmopolitan (Rezept von 1934)

Dieser „Evergreen“ bereichert seit Bestehen unserer Bar die Karte, weil er zeitlos, lecker und unkompliziert ist. Der Cosmopolitan wurde erstmals 1934 schriftlich erwähnt und geriet danach völlig in Vergessenheit. Die Rezeptur auf Gin-Basis mit Himbeerpüree, Triple Sec und frischem Limettensaft ist heute nur noch wenigen bekannt. Populär wurde der Cosmopolitan erst wieder Mitte der 80er Jahre auf Basis von Zitruswodka und Cranberrynektar. Gern mixen wir Ihnen auch diese heute geläufigere Variante.

Gin, Orangenlikör, frischer Limettensaft, Himbeerpüree, Himbeersirup, Limetten-Twist

Vieux Carré (Rezept von 1938)

Der alte Platz, wie die Übersetzung lautet, ist in diesem Fall der Name des ältesten Stadtteils von New Orleans, dem French Quarter. Kreiert in der Carousel Bar im Hotel Monteleone nahm die Erfolgsgeschichte ihren Lauf. Ein kräftig, süßlicher Drink mit einer angenehmen Kräuteraromatik wird durch leichte Anisnoten vollendet.

Roggenwhisky, Cognac, roter Wermut, französischer Kräuterlikör, Peychaud's Bitters, Aromatic Bitters, Orangen-Twist

Royal Bermuda Yacht Club Cocktail (Rezept um 1940)

Ein Klassiker der beginnenden Tiki-Ära, welcher es nie so ganz aus dem Schatten seines großen Bruders, dem Mai Tai, schaffte. Die magische Zutat ist Falernum, ein mit Nelken, Limetten und anderen Gewürzen aromatisierter Rumlikör. Fruchttige Orangennoten runden diesen Rumdrink ab. 1947 erschien der Drink erstmals in der ersten Auflage des Bartender Guides von Trader Vic. Der namensgebende Yachtclub wurde 1844 von auf den Bermudas stationierten Offizieren gegründet und besteht bis heute noch.

Rum, Falernum, Creole Shrub Rum, frischer Limettensaft, Zuckersirup, Aromatic Bitters, Orangen-Twist

Seit einigen Jahren erlebt nicht nur der Cocktail, sondern auch die Barkultur eine Renaissance. Nach vielen Jahren des Vergessens erleben neben den alten Klassikern vor allem Neuinterpretationen dieser Drinks ein regelrechtes Revival. Die Klassiker werden in die heutige Zeit adaptiert und sind oft ein wenig leichter als das Original. Diese Drinks werden in der Barsprache als „Twists“ bezeichnet und spiegeln somit auch den Namen und das Konzept unserer Bar wider. Die Suche nach neuen Geschmackserlebnissen lässt auch außergewöhnliche Praktiken, wie das Infundieren von Spirituosen zum Einsatz kommen. Seien Sie mutig und genießen Sie erlesene Drink-Kreationen mit außergewöhnlichen Aromen und einzigartigen Bestandteilen, welche man nicht unbedingt in einem Cocktail erwartet.

Green Pineapple Daiquiri* Alkoholfreie Variante möglich

Der Name dieses Drinks ist Programm. Eine Daiquirivariante mit gelagertem Rum, Ananaspüree und einem Matcha-Grünteesirup. Mit diesem leicht würzig anmutenden, fruchtigen Drink haben wir seit Bestehen dieser Bar schon viele Gaumen verzückt.

Rum, frischer Limettensaft, Ananaspüree, Zuckersirup, Matcha Grünteesirup, Limetten-Twist

Honey Thyme Sour* Alkoholfreie Variante möglich

Eine Infusion von Wodka & Earl Grey Tee bildet die Grundlage dieses Drinks. Thymian, Zitrone und Honigsirup runden diese frische, würzig-harmonische Sour-Variante ab. Die geschmackliche Vielfalt dieses Drinks nimmt tatsächlich alle Nuancen der Bestandteile im Einzelnen mit, lässt sie nacheinander auf der Zunge spielen, um sich anschließend zu einem großen Ganzen zu vereinen.

Earl Grey Tee infundierter Vodka, frischer Zitronensaft, Honigsirup, Thymian, Zitronen-Twist

Ahoi Brause

Wir bereiten einen frischen, fruchtigen Drink mit Gin, Zitrone, Johannisbeerlikör und etwas Veilchensirup zu. Darüber geben wir einen Schaum von Cranberry und Himbeere, um anschließend ein Pulver namens Peta Zeta über den Drink zu streuen, welches für prickelnde Effekte sorgen wird. Der Name kommt von dem gleichnamigen Brausepulver, hat prinzipiell damit aber rein gar nichts zu tun. Wohl aber kann sich dieser Drink als eine Art Twist, irgendwo zwischen einem Blue Moon,- und einem Aviation Cocktail verstehen.

Gin, Schwarzer Johannisbeerlikör, frischer Limettensaft, Veilchensirup, Schaum von Cranberry und Himbeer, Explosionspulver

Man-hatt'n geräuchert

Ein klassischer Manhattan Cocktail als Twist mit karibischem Rum, einem auf den Leib geschneiderten Amaro-Likör und mit rotem Wermut auf den Punkt abgerundet. Für Liebhaber klassischer Drinks, jedoch etwas leichter und milder. Durch das finale Räuchern mit Zimt unterstreichen wir die Aromen und fügen diesem Drink eine dezente, würzige Stärke hinzu.

Karibischer Rum, Amaro, roter Wermut, Orangen & Aromatic Bitters, Zimtrauch, Orangen-Twist

Hib & Rita

Eine florale, leicht fruchtig-frische Variante der berühmten Tommy's Margarita. Blanco Tequila wird mit Hibiskusblüten infundiert, mit Limettensaft und Agavensirup vollendet. Die Liaison von fruchtigem Hibiskus und knackiger Säure öffnet auch für eingefleischte Margaritafans neue Sphären der Möglichkeiten, guten Tequila gekonnt in Szene zu setzen. Gern servieren wir Ihnen auch eine Tommy's - oder klassische Margarita.

Hibiskusblüten infundierter 100% Agave Blanco Tequila, frischer Limettensaft, Agavensirup, Limetten-Twist

„Alles was man essen kann, kann man auch trinken“ – nun, sagen wir mal, fast. Dass man durchaus in der Lage ist, Aromen aus Speisen flüssig zu interpretieren oder sogar diese selbst zu benutzen, ist Fakt. Eben jene Aromen dann auf den Punkt, in die Balance zwischen Kopfkino und abgestimmten Aromen zu bringen war in der Kategorie „Liquid Dinner“ unsere Aufgabe. Sehr zurückhaltend ob der vorhandenen Drinks die dazu noch in unserer Schublade für die Zukunft liegen, präsentieren wir hier zunächst eine recht einfache Auswahl für diese Kategorie.

Angefangen mit einer Interpretation einer beliebten Suppe welche ihren Ursprung in Osteuropa hat, über eine Salatdressing-Cocktail-Variante, einen Ausflug in die perfekte Kombination von Sesam und Rum, gefolgt von einer fruchtig, leicht-scharfen Daiquirivariante mit indischem Rum. Anschließend gibt es selbstverständlich noch etwas für Naschdächse.

Cuban Borschtsch* Alkoholfreie Variante möglich

Dass sich Gegensätze anziehen und sogar harmonieren können, zeigt uns dieser Drink. Die Leidenschaft Kubas verbunden mit rationaler Gutmütigkeit Osteuropas. Oder anders gesagt, Daiquiri trifft Rote Beete. Mit Basilikum, etwas Vanille und frischer Grapefruit vereinen wir jeweils landestypische Kulinarik zu einer internationalen Delikatesse.

Kubanischer Rum, frischer Limettensaft, frischer Grapefruitsaft, Rote Bete Saft, Vanillesirup, Basilikum, Grapefruit-Twist

Dill the End of Time* Alkoholfreie Variante möglich

Dass Dill ohnehin mit Gurke und Honig harmoniert, ist sicher manchen Freunden der sommerlichen Küche bekannt. In diesem Fall verwenden wir Gin als Basis und vollenden es durch einen hausgemachten Honig-Gurken-Senf Sirup. Frische Zitrone rundet diesen Drink ab und beschert Ihnen einen „awesome taste“, wie es einst Alex Kratena, einer der besten Mixologen der Welt, bezeichnete. Ein Twist von Nuancen eines klassischen Corpse-Reviver, auch Hang-Over-Drink genannt, und einem Sour.

Gin, frischer Zitronensaft, hausgemachter Honig-Gurken-Senf-Sirup, Dill, Zitronen-Twist

„Sesam toast dich“

Das in der 270. Geschichte aus „1001 Nacht“ tatsächlich die Sesampflanze gemeint ist, ist eine von zwei gängigen Theorien, in unserem Falle ist sie es tatsächlich. Wir infundieren einen gefälligen, karibischen Rum mit geröstetem Toast und Sesam. Unterstützt durch eine feine Butteraromatik wird dieser Drink mit Agavensirup abgerundet und final mit Sesam geräuchert.

Gerösteter Toast & Sesam infundierter Karibischer Rum, gebutterter Agavensirup, Sesamrauch

Jaipur Daiquiri

Diese Daiquiri-Variante besticht nicht nur durch indischen Rum, sondern auch durch eine intensive Mango-Aromatik gepaart mit Limette und etwas Ingwer. Was passt besser in diesem Daiquiritwist, als ihn mit einem typisch indischen Gewürz abzurunden! Curry als finaler Aromengeber lässt nicht nur die Herzen von Freunden der indischen Küche höherschlagen.

Indischer Rum, frischer Limettensaft, Mangopüree, Ingwerlikör, Curry-Orangen-Pulver, Zuckersirup, Limetten-Twist

Crème Brûlée Martini

Ein cremiger Drink, welcher als flüssiges Dessert genossen werden kann. Dieser Drink wurde nach dem Vorbild einer Crème Brûlée kreiert, wir setzen weißen Schokoladenlikör, einen italienischen Kräuter-Vanille-Likör und einen Haselnusslikör ein. Anschließend wird Sahne darüber gegeben und brauner Zucker karamellisiert. Dieser sahnige Drink ist nicht nur Balsam für die Seele, sondern der perfekte Abschluss eines schmackhaften Essens.

Weißer Schokoladenlikör, Kräuter-Vanillelikör, Haselnusslikör, Vanille-Macadamia Sahne, karamellisierter brauner Zucker

Gelagerte und gereifte Cocktails sind seit einiger Zeit ein Trend der internationalen Barkultur. Durch die Lagerung in Flaschen oder Reifung in Fässern verbinden sich Aromen besser und der Drink wird homogener sowie runder, als frisch zubereitet. Vor allem das Reifen in verschiedenen Hölzern, wie amerikanische Weißeiche oder französische Limousin-Eiche, geben diesen Cocktails angenehme Holznoten, sowie Vanille- und Toffeearomen. Die daraus resultierenden Ergebnisse sind unvergleichlich komplex und aromenreich. Probieren Sie in dieser Kategorie ungewöhnliche, wie auch bekannte Kreationen in völlig neuem Gewand.

The Black Badger Cocktail

Die Hommage an einen anderen Waldbewohner welcher vor Jahren unser Sortiment verlassen musste. Nun ist er wieder da, in Form des Dachses, des schwarzen Dachses. Wir verwenden einen regionalen Kräuterlikör mit spannenden und ausgewogenen Noten. Etwas Säure sowie Frucht kommen hinzu und komplettieren das Geschmacksbild. Durch die Lagerung im bareigenen „Dachsbau“ entsteht eine Symbiose von Aromen, welche des Namens würdig ist.

Sächsischer Kräuterlikör, Zitrone, Orange, Johannisbeernektar, Vanillelikör, Bottle Aged, Zitronen-Twist

Barrel Aged Sloe Negroni

Eine fruchtig-leichte Variante des berühmten Aperitifs Negroni. Schlehen-Gin wird mit italienischem Kräuterlikör und rotem Wermut verrührt. Danach lagert dieser Drink auf Holz vom Sherryfass, bevor er seinen vorbestimmten Weg antritt und Ihren Gaumen beglückt. Ein Orangen- und Zitronentwist runden diese Kreation ab.

Schlehen-Gin, italienischer Kräuterlikör, Roter Wermut, Orangen & Zitronen-Twist, gereift in Sherryholz

Bell, Book & Candle

Ein absoluter Philosophcocktail - irischer Whiskey wird mit einem Safranlikör, hausgemachter Sherryessig-Thymian-Gastrique und diversen Bitters auf Eis gerührt. Leichte Honignoten runden diesen Drink ab und machen ihn zu einem Erlebnis vom ersten bis zum letzten Schluck. Die durch die Lagerung auf Sherryholz entstandenen Aromen tragen maßgeblich zum Geschmacksbild dieses Drinks bei und können sich als Vollendung dessen wahrlich sehen lassen.

Irischer Whiskey, Safranlikör, Honiglikör, hausgemachte Sherryessig-Thymian-Gastrique, Orangen & Grapefruit Bitters, Thymian, Orangen-Twist, gereift in Sherryholz

Salty Fudge

Wer es etwas süßer mag, ist hier an der richtigen Adresse. Durch die Lagerung dieses Drinks festigen sich nicht nur die Aromen, sie verschmelzen zusätzlich ineinander, wie warme Schokolade. Gereift in französischer Limousineiche und mit einer Brise Meersalz abgerundet, spricht dieser Drink in Sachen Geschmack und Komplexität für sich.

Blended Scotch, Butterscotchlikör, Karamellsirup, Meersalz, gereift in französischer Limousineiche

Violet Coriander Shrub

Bei diesem Drink kommt ein mit Koriander infundierter Gin zum Einsatz. In Kombination mit Cassis und hausgemachtem Gurkenessig erleben Sie eine fruchtig, frische Kombination mit dezenter Würze und einem angenehmen Mundgefühl, welches durch das eingesetzte Lemon Curd unterstützt wird. Die spezielle Lagerung und Behandlung im sogenannten „Milkwashed-Verfahren“ macht diesen ohnehin geschmeidigen Drink vollends rund und bekömmlich.

Koriander infundierter Gin, hausgemachter Gurkenessig, Cassis-Likör, Lemon Curd, frischer Limettensaft, Sojamilch, Limetten-Twist

Gin (4cl)	vol %	€
Müller DRY Gin Dresden	45,0%	9
Moritzburger Gin Dresden	45,0%	9
Twist Gin/Dresdner Gin (Unsere Hausmarke) Dresden	44,0%	10
Humboldt Rye Gin Spreewald * Alkoholfreie Variante möglich	43,0%	11
Wild Child Berlin	43,5%	13
Gretchen Dry Gin Schwarzwald	44,0%	13
Citadelle Frankreich	44,0%	13
Gabriel Boudier Saffron Frankreich	40,0%	13
Nordés Gin Spanien	40,0%	13
Hayman's Sloe Gin England	26,0%	13
Brandstifter Berlin Dry Berlin	43,3%	14
Blackwoods Vintage Dry Schottland	60,0%	14
Rutte Celery Gin Niederlande	43,0%	14
Tonka Gin Hamburg	47,0%	14
Brockmans England	40,0%	14
Bivrost Gin Norwegen	44,0%	14
Sipsmith England	41,6%	14
Botanist Islay Gin Schottland	46,0%	15
Amato Gin Wiesbaden	43,7%	15
Gin Sul Hamburg	43,0%	15
Mirabeau Gin Frankreich	43,0%	15
G-Vine Floraison Frankreich	40,0%	15
Gin Lago Bayern	42,0%	16
Gin Raw Spanien	42,3%	16
Oslo Gin Norwegen	45,8%	16
Kopenhagen Gin Dänemark	46,0%	16
Juniper Jack Dresden	46,5%	16
Gin Mare Capri Spanien	42,7%	17
Martin Miller's Westbourne Strenght England	45,2%	17
Kyrö Napue Rye Finnland	46,3%	19
Hendrick's Lunar Schottland	44,0%	19
The London Nr.1 Sherry Cask England	43,0%	21

Für alle Longdrinks berechnen wir Spirituose und Filler separat.

Wodka (4cl)	vol %	€
Moritzburger Wodka (Kartoffel) Dresden	38,0%	9
Finlandia (Gerste) Finnland	40,0%	10
Koskenkorva Climate Action (regenerative Gerste) Finnland	40,0%	11
Haku (Reis) Japan	40,0%	11
Sash & Fritz (Weizen) Berlin	40,0%	12
Belvedere (Roggen) Polen	40,0%	14
Chopin Potato (Kartoffel) Polen	40,0%	14
Grey Goose (Weizen) Frankreich	40,0%	15
Absolut Elyx (Weizen) Schweden	42,3%	17

Tequila (4cl)

Blanco bis zu 2 Monate gelagert

Topanito Blanco	40,0%	11
Lunazul Blanco	40,0%	19

Reposado reifen zwischen 2 und 12 Monate in Holzfässern

Topanito Reposado	40,0%	12
Aha Toro Diva Plata (im Rotweinfass gereift)	40,0%	16

Anejo/Extra Anejo reifen zwischen 12 und 72 Monate in Holzfässern

José Cuervo 1800 Cristalino Anejo	38,0%	22
Casa Noble Single Barrel Extra Anejo	40,0%	31

Mezcal (4cl)

Del Maguey Vida Mezcal (Espadin Agave)	42,0%	16
Topanito Mezcal (Espadin Agave)	42,0%	16

Für alle Longdrinks berechnen wir Spirituose und Filler separat.

Rum & Rhum (4cl)	vol %	€
Ron Mulata Añejo 5 Años Kuba	38,0%	9
Angostura White 3y. Trinidad	37,5%	10
Plantation 3 Stars Barbados, Trinidad, Jamaica	41,2%	10
Ron Matusalem Platino Dominikanische Republik	40,0%	10
Cockspur 5 Star Barbados	40,0%	10
Old Monk 7y. Indien	42,8%	11
Wray & Nephew White Overproof Jamaica	63,0%	11
Goslings Black Seal Dark Bermudas	40,0%	11
Ron Mulata Añejo Especial 8 Años Kuba	40,0%	12
Botran Solera Añejo 12 Años Guatemala	40,0%	13
Appleton Estate 12 Años Jamaica	43,0%	13
El Dorado 12 Años Frz. Guyana	40,0%	13
Smith & Cross England/Jamaika	57,0%	13
Malteco 10y. Panama	40,0%	13
Botucal Reserva Exclusiva 12 Años Venezuela	40,0%	14
Ron Matusalem 15 Dominikanische Republik	40,0%	14
Trois Rivieres Rhum Blanc Agricole Martinique	50,0%	15
Angostura 1919 8 Años Trinidad	40,0%	15
Goslings Black Seal 151 Overproof Bermuda	75,5%	15
Bacardi 8 Años Puerto Rico	40,0%	15
Razel ´s Peanut Butter Rum Karibik	38,1%	16
Pyrat XO Reserve Anguilla	40,0%	16
Mount Gay XO Barbados	43,0%	17
Santa Teresa 1796 Venezuela	40,0%	18
Havana Club Seleccion de Maestros Kuba	45,0%	23
Botucal Distillery Collection No.1 Venezuela	47,0%	24
La Hechicera Experimental No.2 Kolumbien	41,0%	26
Compagnie des Indes Guyana Frz. Guyana	45,0%	27
Rhum Barbancourt Reserve 15 Años Haiti	43,0%	27
Compagnie des Indes Dominidad Dom. Republik, Trinidad & Tobago	43,0%	28
Dictador XO Kolumbien	40,0%	34
Botucal Ambassador Venezuela	47,0%	76

Für alle Longdrinks berechnen wir Spirituose und Filler separat.

Brandy & Cognac (4cl)	vol %	€
Carlos I	40,0%	11
Cardenal Mendoza	40,0%	12
De Luze VSOP	40,0%	13
Rémy Martin VSOP Mature Cask Finish	40,0%	15
Park Borderies Mizunara Cask Finish	43,5%	24
Grappa & Tresterbrand (4cl)		
Tresterbrand lokales Produkt	40,0%	12
Nonino Vuisinar	41,0%	12
Nonino Ribolla Gialla Monovitigno Cru	45,0%	30
Obstbrand,- und Geist / Calvados (4cl)		
Moritz lokaler Brand aus Kirsche und Pflaume	40,0%	11
Château de Breuil Réserve de Château 8 Ans Hors d' Age	40,0%	16
Himbeergeist lokales Produkt	40,0%	17
Dresdner Pflaumenbrand lokales Produkt	40,0%	18
Haselnussgeist lokales Produkt	40,0%	19
Gute Luise lokales Produkt	40,0%	19
Erdbeergeist lokales Produkt	38,0%	21
Dresdner Apfelbrand holzfassgereift lokales Produkt	60,0%	26
Konstantinopeler Apfelquitte Edelbrand lokales Produkt	40,0%	29
Wildkirsche handgepflückt lokales Produkt	40,0%	37
Aquavit, Kümmel & Korn (4cl)		
Aromatic Rye Korn Stork Club Spreewald	40,0%	9
Linie Aquavit	41,5%	9
Lysholm No.52 –Botanical Aquavit	40,0%	9
Moritzburger Kümmel Lokales Produkt	35,0%	11
Moritzburger Korn Lokales Produkt	33,0%	12
Linie Aquavit Double Cask Madeira Finis	41,5%	12
Linie Aquavit Double Cask Port Finish	41,5%	12
Bivrost Cask Aquavit	40,0%	15

Für alle Longdrinks berechnen wir Spirituose und Filler separat.

Whisk(e)y (4cl)	vol %	€
Single Malt Scotch		
Isle of Islay		
Laphroaig 10 years	40,0%	18
Bunnahabhain Stiùireadair	46,3%	18
Bruichladdich The Classic Laddie	50,0%	20
Laphroaig Lore	48,0%	24
Bowmore Darkest 15 years	43,0%	25
Ardbeg Uigeadail	54,2%	25
Ardbeg Corryvreckan	57,1%	28
Bunnahabhain 18years	46,3%	50
Octomore 12.2 - 18 Monate finish in First-Fill-Sauternes-Fässer	57,3%	79
Isle of Mull & Orkney Islands		
Tobermory 12 years	46,3%	19
Highland Park 18	43,0%	48
Ledaig 18	46,3%	57
Speyside		
BenRiach Curiositas Peated 10 years	46,0%	15
Glenlivet Founder's Reserve	40,0%	15
Glenfiddich Solera 15 years	40,0%	17
Balvenie Double Wood 12 years	40,0%	19
Glenlivet Nadurra First Fill Selection	63,1%	24
Balvenie Carribean Cask 14 years	43,0%	27
Glenfiddich 21 years	40,0%	67
Glenfiddich Grand Cru 23	40,0%	96
Highland		
Deanston Virgin Oak	46,3%	13
GlenDronach 12 years	43,0%	16
Glenmorangie Nectar D'or 12 years	46,0%	24
Glenfarclas 21 years	43,0%	37
Glenmorangie Signet	46,0%	52
Lowland		
Auchentoshan 12 years	40,0%	13
Auchentoshan Three Wood	43,0%	20

Blended Scotch & Vatted Malt

Black Bottle	40,0%	13
Old St. Andrews Clubhouse	40,0%	13
Monkey Shoulder	40,0%	15
Big Peat	46,0%	16

American Whiskey

Buffalo Trace	40,0%	11
Maker's Mark	45,0%	13
Jack Daniel´s Gentleman Jack	40,0%	13
Wild Turkey 8 years	50,5%	14
Jack Daniels Single Barrel	45,0%	15
Woodford Reserve	43,2%	15
Basil Hayden´s	40,0%	15
Yellowstone select	46,5%	15

Irish Whiskey

Bushmills Black Bush	40,0%	12
Sexton Single Malt	40,0%	15
Kinahan´s 10 years Small Batch	46,0%	25

Rye Whisky

Wild Turkey Rye	50,5%	15
Stork Club Straight Rye	45,0%	15
1776 Rye	46,0%	17
Minor Case Straight Rye	45,0%	20
Sazerac Straight Rye	45,0%	28

Deutschland

Stork Club Single Malt	43,0%	13
Stork Club Red Wine & Bordeaux <small>Single Malt, Single Cask</small>	55,0%	23
Dresdner Single Malt <small>Spezialitätenbrennerei Prinz von Sachsen</small>	45,0%	40

Weltweit

Bain's Cape Mountain Whisky <small>Südafrika</small>	40,0%	13
Suntory Toki <small>Japan</small>	43,0%	15
Le Breuil Origine Single Malt <small>Frankreich</small>	46,0%	20
Yamazakura <small>Japan</small>	40,0%	22

Für alle Longdrinks berechnen wir Spirituose und Filler separat.

Wermut	vol %	€
Weiß/Rosé (5cl)		
Carpano Bianco	14,9%	9
Carpano Dry	18,0%	9
Mancino Secco	18,0%	10
Mattei Cap Corse Blanc	17,0%	10
Mancino Kopi	17,0%	10
Ferdinand's Rosé	17,0%	10
Rot (5cl)		
Mancino Rosso Amaranto	16,0%	10
Carpano Antica Formula	16,5%	10
Sherry & Port (5cl)		
Solera 1847 Cream <small>González Byass (75% Palomino Fino, 25% Pedro Ximénez)</small>	18,0%	9
Nectar Pedro Ximenez <small>González Byass (100% Pedro Ximénez)</small>	15,0%	9
Oloroso <small>González Byass (100% Palomino)</small>	18,5%	9
Manzanilla <small>Las Medallas, Argüeso (100% Palomino)</small>	15,0%	9
Dow´s White Port <small>(Malvasia Fina, Viosinho, Rabigato, Codega de Larinho)</small>	19,0%	9
Dow´s Ruby Port <small>(Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca)</small>	19,0%	9
Dow´s Tawny Port <small>(Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca)</small>	19,5%	9
Taylor´s Chip White Port <small>(100% Malvasia)</small>	20,0%	11
Anisée (4cl)		
Molinari Sambuca	40,0%	8
Ouzo of Plomari	40,0%	8
Molinari Café	40,0%	9
Henri Bardouin Pastis	45,0%	10
Tabu Absinth Classic Strong	73,0%	21

Für alle Longdrinks berechnen wir Spirituose und Filler separat!

Bitter & Halbbitterlikör (4cl)

Underberg (2cl)	44,0%	7
Oybin Bitter Lokales Produkt	32,0%	8
Wesenitz Bitter Lokales Produkt	33,0%	8
Select Bitter	17,5%	8
Amaro Montenegro	23,0%	8
Aperol	15,0%	9
Campari	25,0%	9
Unicum	40,0%	9
Fernet Branca	39,0%	9
Unicum Szilva (Zwetschke)	35,0%	9
Averna	29,0%	10
Ramazzotti	30,0%	10
Angostura Amaro	35,0%	11
Jägermeister Manifest	38,0%	15
Unicum Riserva	40,0%	15

Kräuter,- Crème,- & Fruchtlikör (4cl)

Müller Drei mit Ei "Eierlikör & Coffee" aus Dresden	17,0%	8
Limoncello di Capri	30,0%	8
Giffard Menthe Pastille	24,0%	8
Omas Apfelkuchenlikör STORK Club, Spreewald	20,0%	9
Müller Drei Dresden - Kaffee, Kräuter, Vanille	30,0%	9
Cointreau	40,0%	9
Southern Comfort	35,0%	9
Licor 43 Cuarenta y Tres	31,0%	10
Carolans Irish Cream	17,0%	10
Moritzburger Kräuterlikör Destillate Prinz von Sachsen	42,0%	11
Drambuie	40,0%	11
Heidelbeerlikör Destillate Prinz von Sachsen	20,0%	11
Schwarzer Johannisbeerlikör Destillate Prinz von Sachsen	25,0%	11

Für alle Longdrinks berechnen wir Spirituose und Filler separat!

Champagner

Nicolas Feuillate Brut Réserve

In der Nase offenbart sich ein perfektes Zusammentreffen der drei Rebsorten. Am Gaumen sehr elegant mit fruchtigen Noten und dem Aroma frischen Gebäcks.

0,10l	16,-€
0,75l	115,-€

Moët & Chandon Moët Impérial

Im Zentrum der Moët & Chandon Familie steht der Impérial als Inbegriff für Luxus. Er ist das Aushängeschild des Hauses Moët & Chandon und besticht durch seine leichte Fruchtigkeit, sein verführerisches Aroma und seine überzeugende Reife.

0,375l	59,-€
0,75l	115,-€

Ruinart Rosé

45 % Chardonnay, 55 % Pinot Noir, davon 18 % als Rotwein vinifiziert: so lautet das Geheimnis seiner delikaten Finesse. Doch zuerst besticht sein aparter, fast an korallenrot erinnernder Farbton, der eine subtile Nase mit dem Aroma frisch gepflückter Kirschen und roter Beeren ankündigt. Am Gaumen herrscht der Eindruck eines ausgewogenen, köstlich fleischigen Champagners vor, frisch und geschmeidig zugleich.

0,375l	68,-€
0,75l	135,-€

Sekt & Schaumwein

Prosecco Il Fresco

Spumante, D.O.C., brut, Villa Sandi, Italien

0,10l	9,-€
0,75l	65,-€

Edition Meissen Cuvée Alexandra

Brut, Sekt b.A., Weingut Schloss Proschwitz, Sachsen
Elbling & Müller Thurgau

0,10l	10,-€
0,75l	69,-€

Wein

Weißwein

Grauer Burgunder "Eins zu Eins"	0,15l	9
Weingut Diehl, Pfalz, Kabinett, trocken	0,75l	43
Dicht und konzentriert, begeisternde Frucht; macht am Gaumen ordentlich Druck, viel Schmelz und doch mineralisch frisch im Finish		

Helios	0,15l	10
Weingut Roth's Gut, Sachsen, QbA, trocken	0,75l	48
Aromen von Zitrus, grünem Apfel und Stachelbeere kombinieren sich mit dezent herben Noten von Heu und Kräutern. Der Wein besitzt einen kräftigen Körper, an dessen Anfang eine gute Säurestruktur steht.		

Der kleine Schwarz	0,15l	11
Weingut Martin Schwarz, Sachsen, QbA, trocken	0,75l	53
Seit 2002 baut der Kellermeister von Schloss Proschwitz seine eigenen Weine aus. Auf 2,2ha an der sächsischen Weinstraße gelegen werden fast ausschließlich Cuvées hergestellt und im Holzfass ausgebaut. Diese Cuvée ist eine grandiose Kombination von Riesling und Weißburgunder.		

Rotling

Pinkfein	0,15l	8
Weingut Zur Schwane, Pfalz, QbA, halbtrocken	0,75l	38
Ein leichter Rotling mit sommerlichen Aromen von Erdbeere und hellen Früchten. Die dezente Restsüße vollendet die Geschmacksstruktur und gleicht die leichte Säure perfekt aus.		

Rotwein

Espiga Tinto	0,15l	8
Quinta da Boavista, Portugal, DOC, trocken	0,75l	38
Diese Cuvée, hergestellt inmitten des Weinanbaugebietes Lisboa, erinnert an schwarze Beeren und an florale Noten wie Veilchen mit würzigem Abgang.		

Der Rote Schuh	0,15l	11
Weingut Schuh, Sachsen, QbA, trocken	0,75l	53
Duft mit Aromen von herbem Holunder & Schwarzkirsche. Weder zu leicht noch zu kräftig mit ausgewogen, zartem Tannin.		

Die aktuellen Jahrgänge erfragen Sie bitte beim Personal!

Bier

Fassbier

		€
Veltins Pilsner	0,25l	4,5
Radler/Diesel Veltins mit Sprite/Coca Cola	0,25l	4,5

Flaschenbier

Vollbier lokales Bier	0,33l	4,5
Radeberger	0,33l	5,5
Beck 's alkoholfrei	0,33l	5,5
Leffe Brune	0,33l	6,5
Franziskaner natur/ dunkel/ alkoholfrei	0,50l	6,5

Wasser

Apollinaris Selection, Vio still	0,25l	3,7
	0,75l	8,5
San Pellegrino	0,25l	4,5
	0,75l	9,5

Limonaden / Saft

Coca Cola / Coca Cola Light	0,20l	4
Sprite, Fanta	0,20l	4

Schweppes

Indian Tonic; Dry Tonic; Soda;	0,20l	4
--------------------------------	-------	---

Thomas Henry

Tonic; Botanical Tonic; Spicy Ginger	0,20l	5
--------------------------------------	-------	---

Aqua Monaco

Tonic	0,23l	7
-------	-------	---

Le Tribute

Tonic	0,20l	8
-------	-------	---

Flaschensaft

Tomate saft, Schwarze Johannisbeere Nektar	0,20l	4
--	-------	---

Energy

Red Bull / Sugarfree, Red Bull Red Edition-Watermelon	0,25l	7,6
---	-------	-----

Organics by Red Bull

Tonic Water; Bitter Lemon; Ginger Ale; Ginger Beer; Purple Berry	0,25l	8
---	-------	---

Kaffeespezialitäten

	€
Espresso Tasse	3,5
Kaffee Crème Tasse	4,5
Espresso doppio Tasse	5,5
Cappuccino Tasse	5,5
Milchkaffee Tasse	6,5
Latte Macchiato Glas	6,5
Heiße/Kalte Milch Tasse	3,5
Heiße Schokolade Tasse	6,5

Tee (Kännchen)

Refreshing Mint Pfefferminztee	6,5
Sweet Camomile Kamillentee	6,5
Vita Fit Kräutertee	6,5
Roibosh Orange aromat. Roiboshtee	6,5
Fruit Power aromat. Früchtetee	6,5
Darjeeling Summer Gold FTGFOP, Sommer	7,5
English Breakfast Ceylon FBOP	7,5
Earl Grey aromat. Darjeeling TGFOP	7,5
Green Harmony grüner Tee, China, Frühling	7,5
Morgentau aromat. grüner Tee, China	7,5
Pai Mu Tan (Weisse Päonie) weißer Tee, China	7,5

Speisen (bis 21:45 Uhr)

	€
Patio Salat	16
Blattsalat mit Kichererbsen, Karotten, Lauch & Minze, mariniert mit Sesam & Vinaigrette	
- mit gebratenen Hähnchenstreifen	19
- mit 4 Garnelen	24
Gebratene Gnocchi	18
mit mediterranem Gemüse & Hartkäse	
- mit gebratenen Hähnchenstreifen	21
- mit 4 Garnelen	24
`Innside Burger´	22
220g Rindfleisch im Brioche-Brötchen mit Käse, Tomaten, rote Zwiebeln, Gurken & Salat dazu hausgemachte Burger- & BBQ Sauce mit Crispy Fries	
Ursprungs Käse « Hand Made »	15
4 Sorten erlesener Käse, Nüsse, Feigensenf, Hausbrot	

Snacks

Lauwarme Nachos natur	9
inkl. 1 Dip nach Wahl :	
White Smoke BBQ (rauchig-süße Mayo, cremiges Mundgefühl und die Würze von geräucherter Paprika)	
Dirty Umami (Umami Noten durch Tomate, Soja und geräucherter Paprika)	
Tomaten-Salsa (fruchtig-scharf, aromatische Chili & Knoblauch)	
Guacamole (würzig-säuerliche Avocado-Sauce)	
Chili Cheese (cremig-würziger Käse (Cheddar), scharf)	
Extra Dip	3
Bella di Cerignola - grüne Riesenoliven	12
mit Brotchips	