

Philosophy

„Ich habe einen ganz einfachen Geschmack, ich bin immer mit dem Besten zufrieden.“ Oscar Wilde, Koffi oder doch Hemingway?

Unser Ziel ist es, Euch nicht nur die berühmten Klassiker, sondern auch die neuesten Kreationen zu kredenzen.

Deshalb ist unser Anspruch an die Qualität der Zutaten, wie die Auswahl der Spirituosen, Weine und Biere sehr hoch. Wir unterstreichen das mit frischen Säften und hausgemachten Sirups, Infusionen und Likören jenseits des Gewöhnlichen.

Nach dem Blick in die Karte wird manch einer die gesiebte Ananas a.k.a. Piña Colada oder den Eistee aus Long Island vermissen: gewisse Cocktails gehören einfach in das selbstverständliche Repertoire und indem wir diese nicht in die Karte schreiben, haben wir umso mehr Platz für den abgefahrenen Stoff, den Ihr nur im KofferRaum bekommt.

Dieser Punkt wird unterstrichen durch Hausgemachte und exquisite Zutaten die unseren Individuellen Charakter betonen. So auch im Wochendrink zu finden.

Dieser wird auf der Tafel, per Flyer, und Montags auf der Homepage sowie auf Facebook öffentlich angepriesen. Immer eine Empfehlung wert!

Spirituosen wie Whisky, Rum, Cognacs, Obstbrände etc. sind im Spirit-Menü zu finden (separate Karte)

[Zwecks Allergien bitte an das Servicepersonal wenden.]



Speisen – Snacks



Culinary Food Menu

Small but Nice

Schälchen marinierte Oliven mit frischem Ciabatta (1/6)

4,00 €

Chorizo mit Manchego-Stücken & etwas Kräuterpfeffer,
dazu Ciabatta (1/6 Spuren von 5 / 11 / 12)

6,50 €

Französische Rohmilchkäsevariation mit Mango-Chutney
und Weintrauben, dazu Ciabatta (1/6)

6,50 €

Mit Blütenhonig gratinierter Ziegenkäse (3 Stk.) an
getrocknetem Tomatenragout, dazu Ciabatta (1/6)

6,50 €

Vegetable Chips (Süßkartoffeln, Apfel, Bohne, Pfirsich,
Pastinaken, Karotten, Melone)

4,50 €

Allergene : 1: Getreideprodukte (Gluten) / 5: Sellerie / 6:
Milch und Laktose / 11: Senf / 12: Soja

2

Signature Drinks

Eigene Kreationen, enough said!

Odin's Horn – Thors Favorite 12,00 €

Auchentoshan Three Wood Whisky,
Waldhonig–Steinpilz–Cordial, Belsazar Red, P.X. Sherry,
Chartreuse Élixir de végétal

The 'Sage' Scotsman – Signature Smash 9,50 €

Famous Grouse Smoky Black, Drambuie, frischer Salbei,
Rohrzuckersirup, frischer Limettensaft, Prise Nojæ

**Snoopy's Finest – Tastes like more –
Peanuts** 11,00 €

Maker's Mark Salted Peanut–Infusion, Ferrand Dry Curacao,
Ahornsirup, Chocolate Bitter, Peanutkeks

Lillet Fizz – Signature Sling 9,50 €

Beefeater 24 Gin, Lillet Blanc, Galliano L'Autentico,
frischer Zitronensaft, Mangosirup, Soda

**Another Night in Bangkok – Floral
Sensation** 9,50 €

Beefeater 24 Gin, John Woo's Tropical Likör, frischer
Limettensaft, Mandelsirup, getr. Pitahaya Streifen & floraler
Gin draufkaramellisiert

*„There can't be good living, Where
there is not good drinking“*

*Franklin
Benjamin*

Jack Bauer – Erst fruchtig süßlich, dann wird er trocken und Ernst 12,00 €

Jack Daniels Single Barrel, Hausgemachtes Dried-Fruit-Sirup, Galliano L'Autentico, Peychauds Bitters, Wood Ice Cube

French Love – like a sweet Sin 12,00 €

Larios 12 Gin, hausgemachter Lavendel-Apfellikör, frischer Zitronensaft, dash Rosenwasser, Perrier Jouet Grand Brut Champagner

Erbe Circo – Der Kräuterkirkus 9,50 €

Beefeater Gin Safran Infusion, Fernet Branca, Akazienblütenhonig, frische Minze & Zitronensaft

Fred (obviously the Drink has another name) 9,50 €

Revolte Rum, hausgemachtes Grapefruit-Cardamom-Cordial, Peychauds Bitter, Grapefruitzeste

Puss in Boots – Der gestiefelte Kater 11,00 €

Schrödingers Katzen Gin, Pussanga Fruchtlikör, Fernet Branca, frischer Salbei und Limettensaft, Sunny-Lemon-Espuma, Chillifäden

*„Der Schüttelbecher ist das Instrument des Virtuosen,
dessen Kunst sich in der Poesie des Trankes zeigt.“*

Carl Mertens Mixbuch



Hacienda Collection

Der Rum-Baron empfiehlt

Roasted Almond Mojito **11,00 €**

Roasted Almond Veritas Rum, Ferrand Dry Curacao,
Mandelmilch-Sirup, frische Minze & Limettensaft, Soda

Ron's Special Device **9,50 €**

Havana Club 7 años, Havana Club Especial,
hausgemachter Falernum, frischer Limettensaft, Minzkopf

Coolada **9,50 €**

Botucal Mantuano, Falernum, Ananaspüree, Kokossirup,
frischer Limettensaft, T.B.T. Jerry Thomas Bitter

Jose Marti **9,50 €**

Havana Club 7 años, Campari, Carpano Antica Formula
Wermut, Crème de Cassis & Mûre, Orangenzeste, Sternanis

El Portamaletas **9,50 €**

Bonpland Rum, Havana Club Especial, Rohrzuckersirup,
Maracujapüree, frischer Limettensaft, Habanero Shrub,
Limettenzeste, Tonkabohne

Old Cuban (Pegu Club, N.Y.) **12,00 €**

Havana Club 7 años, frischer
Limettensaft, Rohrzuckersirup,
frische Minze, T.B.T. Aromatic
Bitter, P. J. Brut Champagner



Das Culinary Institute of Drinking empfiehlt

„Cocktailflight“

probiert 3 Cocktails zu einem Thema mit einem Vorteilspreis
und erlebt eine kleine Cocktailreise

(Drinks auch einzeln erhältlich)

„Royal Navy Toasts“

- 31,50 €

Die Royal Navy hatte schon immer für jeden Tag
den passenden Toast zum Anstoßen.

Die prägnantesten drei haben wir nun für Euch!

Einzeln:

Our Ships at Sea

10,00 €

CdI Tricorne Orange Flavour Rum, Veritas Rum, Pimm's Cup,
Earl Grey-Sirup, frischer Limettensaft,
Salted Karamel-Schaum, Zimt Salz

A Bloody War & a quick Promotion

11,00 €

Havana Club 7 anos, Appleton 12 y.o., Famous Grouse
Smoky Black, Elisier de Gambrinus, Carpano Antica Formula,
Hibiskus-Cordial, Angostura Bitter, Gewürz-Schoko-
Coating

Wifes, Sweethearts - may they never meet

12,00 €

I: Smith & Cross & Kraken Rum, Homemade-Rumpott,
Hibiskus-Grenadine, Bogarths Bitter

II: Gosling Black Seal, Falernum, Lime-Cordial, Minze,
Champagner

*„The only time I ever said no to a drink was when I
misunderstood the question.“*

Will Sinclair

Food Flight [Es sind alles Drinks!]

„Wildwechsel“ – 31,50 €

Game on! Zu der Jahreszeit wird es im Culinary
Flight Wild.

Ein Menü aus 3 Gängen – Genießt es!

Einzeln:

Golden Leaves

10,00 €

Napue Gin Wildblatt-Salat Infusion, Galliano L'Autentico,
Blütenhonig, frischer Zitronensaft, Wachtelei,
Preiselbeer-Balsamico, Kräutersalz

Wild River


11,00 €

Sipsmith-Wildlachs-Infusion, Linie Akvavit,
Wildkräuter-Cordial, Noilly Prat Dry Wermut,
Milk-Washed, Dill – dazu gebeizter Lachs

Oh Dear

12,00 €

Merlet Brothers Blend Hirsch Flavour, Scheibel Edles Fass
Nussler, Vanille-Piment-Cordial, Mancino Chinato, Creme
de Cassis & Mûre, Umami & Angostura Bitter,
ger. Muskatnuss



De la Finca Cuervo

„Wir fahren jetzt nach Mexiko!“

„Was gibt es da?“

„Mexikaner!“ – und leckere Drinks!

El Sudeck – The Legend, but unreachable 9,50 €

Jose Cuervo Tradicional Reposado, Scheibel Finesse Aprikose, Merlet Trois Sec Hibiskus-Flavour, frischer Limettensaft, Murray River Salt – served like Salt Bay

Ron vs. Don –Nobody loses – we all win 9,50 €

Jose Cuervo Tradicional Reposado, Don Papa Rum, Scheibel Altes Pflümli, Homemade Vanille-Piment-Cordial, Sexy-Bitter, Gewürzrand



Scarlet Witch– Try to Drink with her 9,50 €

Jose Cuervo Tradicional Blanco, Nojæ Holunderblütenlikör, hausgemachtes Hibiskus-Cordial, Rose & Lavender-Bitters, Grapefruitzeste

El Lorbeerto 9,50 €

Jose Cuervo Tradicional Reposado, Ferrand Dry Curacao, Creme de Cassis – Mûre Mix, Agavendicksaft, frischer Limettensaft – Glas mit Lorbeer gesmoked

Mariachis Second Song! 10,00 €

Jose Cuervo Tradicional Reposado, Campari, Aperol, Ferrand Dry Curacao, Salted – Caramel – Espuma, Limettensalz

Forgotten Classics



Absolut schöne klassische Cocktails aus der goldenen Ära des Cocktailzeitalters, nicht zu verachten!

Morning Glory Fizz (Modern American Drinks 1895) 9,50 €

Famous Grouse Smoky Black, Rich Sugar Sirup, Eiweiß, frischer Zitronen- & Limettensaft, Absinth, Soda

The Pendennis Club Famous Special 9,00 € (from the Pendennis Club – since 1881)

Beefeater Dry Gin, DeKuyper Apricot Brandy, frischer Limettensaft, Peychaud's Bitter, Grapefruitzeste

Remember the Maine (Charles H. Baker Jr. – Havana 1933) 9,00 €

1776 Rye Whiskey, Carpano Antica Formula, Cherry Heering, Pernod Absinthe, Zitronenzeste

Blood & Sand (Hollywood 1922) 9,00 €

Famous Grouse Smoky Black Whisky, Cherry Heering, Carpano Antica Formula, frischer Orangensaft & O-Zeste

Pink Lady (London 1946 – Sir Archibald Koffer) 9,50 €

Beefeater 24 Gin, Pampeloo – Grapefruitlikör, Pussanga Fruchtlikör, frischer Zitronensaft, Limettenzeste

Vieux Carré (New Orleans 1933) 9,50 €

1776 Rye Whisky, Merlet Brothers Blend Cognac, Carpano Antica Formula, D.O.M. Bénédictine, Angostura & Peychauds Bitter, Zitronenzeste

Best Standard Pleasures

Die VIPs!

Mai Tai – best out of this World ;-)

9,50 €

Appleton Estate 12 y.o., Smith & Cross Jamaica Rum, Merlet
Trois Sec, Rich Sugar Sirup, Mandelsirup, T.B.T. Orange
Flower Water, frischer Limettensaft



TRADER VIC'S

9,50 €

**Old Fashioned – no comments necessary, it's
outstanding!**

Woodford Reserve Bourbon, Rich Sugar Sirup, T.B.T.
Aromatic & Orange Bitters, Cherry, Orangenzeste

Whisky Sour – alltime favourite

9,50 €

Woodford Reserve Bourbon, Rich Sugar Sirup, frischer
Zitronensaft

Oder auch:

Rye Fashioned

10,50 €

Rye Sour

10,50 €

Jeweils mit Woodford Reserve Rye Whisky

Martini Cocktail – 'The King of Cocktails'

9,50 €

Sipsmith London Dry Gin, Noilly Prat Dry Vermouth, T.B.T.
Orange Bitters, Zitronenzeste

(Fragen Sie auch gerne nach anderen Gins in Ihrem Martini)



10

Seite 10

ILLUMINATI GIN

Made by Culinary Institute of Drinking

Adam Weishaupt (geborener Koffer) hatte ja viele Visionen – wir setzen jetzt eine um, einen Gin der die Erleuchtung bringt, nach der wir doch immer streben.



Er besticht durch ein gelungenes vielschichtiges Aromenprofil, mit schönem Wacholder und Gewürztönen in der Nase, verspielte Früchte mit Kirsche und Zitrus sowie cremiger Schmelz durch Nüsse. Man beachte außerdem die leuchtende Farbe und den langen Nachhall.

Ab sofort zum einen in schönen Signature Drinks bei uns im KofferRaum oder auch für daheim die Flasche (35,00 €) erhältlich – limitiert!

Illuminati Tonic – welcome to the inner Circle **11,00 €**

Illuminati Gin, Grapefruitzeste, Fever Tree Tonic

Shining Light – Illumination ;-) **11,00 €**

Illuminati Gin, Cap Corse Quinquine, Galliano L'Autentico, Vanille-Piment-Cordial. T.B.T. Creole Bitter, Chartreuse Flavour

The Illuminati Sour – sapientia bibendum **11,00 €**

Illuminati Gin, Scheibel Edles Fass Nussler, Mandelsirup, frischer Limettensaft, Weichsel-Sauerkirsch – Wood Ice Cube

Woodford Reserve

Elijah Pepper eröffnete 1812 eine ganz besondere Brennerei. Und in dieser Destillerie arbeitete der Master Distiller James C. Crow, der die amerikanische Whiskey-Herstellung revolutionierte. Er war der Erste der konsequent wissenschaftliche Methoden anwendete und so verlässlich und reproduzierbar einen Whiskey hoher Qualität produzieren konnte. 1878 kauften Labrot & Graham die Anlage auf. Sie ist der Geburtsort des Woodford Reserve Bourbons. Woodford spielt dabei auf das County an, in dem die Destillery ist. Die Woodford Reserve Destillerie ist im National Register of Historic Places & Historic Landmarks.



Woodford Reserve ist ein Bourbon Whiskey der dreimal in Pot Stills aus Kupfer destilliert wird. Woodford Reserve wird aus Mais, Roggen, Gerstenmalz und Quellwasser hergestellt, das Wasser aus Kalksteinböden. Es ist eine 5- bis 7-tägige traditionelle Hefegärung (Fermentation) nach dem Sour-Mash-Verfahren. In der Regel mindestens sechs Jahre. Über die Dauer der Fassreife und den genauen Zeitpunkt der Abfüllung entscheidet bei Woodford Reserve der Master Distiller Chris Morris. Jede einzelne Flasche ist mit einer Batch-Nummer und einer Flaschen-Nummer gekennzeichnet.

Good Standard Pleasures

Berühmt und berüchtigt – Promis unter den Cocktails!

Bloody Mary 9,00 €

BBQ Bloody Mary 10,00 €

Absolut Vodka / BBQ-Clarín Rum, frischer Zitronensaft,
Gewürze, Tomatensaft

Hugo Royal 11,00 €

Frische Minze, Nojæ Holunderblütenlikör, Perrier Jouet
Grand Brut Champagner, Soda

Negroni 9,50 €

Beefeater Dry Gin, Campari, Carpano Antica Formula,
Orangenzeste

Mojito 9,50 €

Havana Club 3 años, frische Minze, weißer Rohrzucker,
frischer Limettensaft, Soda

La Giradilla 9,50 €

Havana Club Especial, Cap Corse Quinquine Rouge, Ferrand
Dry Curacao, hausgemachtes Hibiskus-Cordial,
Orangenzeste

Shoreditch Password * 10,00 €

Havana Club 7 años Rum, Vanillesirup, frisches
Zitronengras, frischer Limettensaft, Passionsfruchtpüree,
TH Spicy Ginger

Bella Luna 9,50 €

Larios 12 Gin, Nojæ Holunderblütenlikör, Parfait Amour,
frischer Zitronensaft

- Planter's Punch** 9,50 €
 Smith & Cross Jamaica Rum, Havana Club Especial,
 hausgemachtes Grenadine, frischer Zitronensaft, frischer
 Orangensaft, T.B.T. Aromatic Bitters, geriebene Muskatnuss
- Santiago** 9,50 €
 Appleton Estate 12 y.o., Don Papa Rum, Mangosirup,
 frischer Limetten – Orangensaft, Pimento Bitter
- Singapore Sling** 9,50 €
 Beefeater Dry Gin, Cointreau, Cherry Heering, frischer
 Zitronensaft, hausgemachtes Grenadine, D.O.M.
 Bénédictine, T.B.T. Orange Bitters, Soda
- Whiskey Smash** 9,50 €
 Woodford Reserve Bourbon, Rich Sugar Sirup, frischer
 Zitronensaft, frische Minze
- Honey Vanilla Sour** 9,50 €
 Absolut Vanilla Infusion, Blütenhonig, frischer Limettensaft
- Margarita** 9,50 €
 Jose Cuervo Tradicional Blanco Tequila, Merlet Trois Sec,
 frischer Limettensaft, Salzrand
- Cosmopolitan** 9,50 €
 Absolut Citrus Infusion, Merlet Trois Sec, frischer
 Limettensaft, Cranberrynektar, Orangenzeste
- Caipirinha** 9,00 €
 Delicana Silver Cachaca, weißer brasilianischer Rohrzucker,
 Limette – served on the rocks like in Rio

Longdrinks & Highballs

5 cl Spirit with Filler and more

Cuba Libre 9,00 €

Havana Club Especial, Limette, Coca Cola

Paloma 9,00 €

Jose Cuervo Tradicional Blanco Tequila, Limette, Prise Meersalz, Thomas Henry Ultimate Grapefruit, Grapefruitzeste

Dark & Stormy 9,00 €

Goslings Black Seal Rum, Limette, TH Spicy Ginger

Moscow Mule 9,00 €

Stolichnaya Premium Vodka, frische Gurke & Ingwer, TH Spicy Ginger

Fruity Rumba No.II 9,00 €

Hausaromatisierter Orangen-Kaktusfeigen-Papaya – Rum, Orangenschnitz, Thomas Henry Mystic Mango

El Diablo Muerte 9,00 €

Jose Cuervo Tradicional Blanco Tequila, Crème de Cassis & Mûre, Homemade Vanille-Piment-Cordial, Ginger Ale, Prise Meersalz, Limettenzeste

London Buck 9,00 €

Sipsmith Gin, frischer Ingwer & Zitronenzeste, TH Spicy Ginger

Horse's Neck 9,00 €
Woodford Reserve Bourbon, Orange Peel & T.B.T. Aromatic Bitters, TH Ginger Ale

Rye & Dry – Just Try! 10,50 €
Woodford Reserve Rye Whisky, Peychaud's Bitter, Zitruszeste, TH Spicy Ginger

Pimm's Cup No.1 9,00 €
Pimm's No.1, Zitrusfrüchte, frische Minze & Gurke, TH Ginger Ale

Berry Thyme 9,00 €
Himbeer Cachaca, Scheibel Finesse Framboise, Thymian, Thomas Henry Bitter Lemon

Gin Tonic

Perfect Serve

ZwiGiTo – So wie es der Koffer trinken würde 9,50 €
Tanqueray No.Ten, Naked Ice, Fever Tree Tonic – That's It

Geisha Tonic 10,00 €
Roku Gin, Scheibel Paradis Weinbergpfirsich, Eingelegte Lychee, Zitronenzeste, Schweppes Matcha Tonic

Cats Tonic – Ist der G&T schon getrunken oder nicht? 10,50 €
Schrödingers Katzen Gin, Blaubeeren, Blüten, Schweppes Original Premium Tonic

Favorite Serves

Wählen Sie Ihren favorisierten Gin, dann ein Tonic dazu und vielleicht noch ein passendes Extra. Fragen Sie für die optimale Kombination auch gerne unser Personal.

Gin – 5 cl

**Beefeater London Dry | Foxdenton Raspberry |
Gordons Cucumber Crisp | Hayman's Sloe Gin |
Hayman's Old Tom Gin**

6,00 €

**Bulldog | Dutch Courage | KinRoss Wildberry |
Magellan Blue Gin**

6,50 €

**Blackwoods Superior Strength | Darnley's View
Spiced | GOA | IBZ | Mombasa Club | Plymouth | The
Duke Munich Dry Gin | Whitley Neill | Zuidam Oude
Genever**

7,00 €

**Beefeater 24 | Berliner Brandstifter | Brockmanns |
Dutch Courage Aged | Gin No.38 Karlsruhe | Rutte
Old Simon | Sipsmith | Tanqueray No.Ten**

7,50 €

**Black Forest | Botanic | Both's Old Tom |
Edinburgh | Gin 27 | London No.1 Blue | Madame
Genever Rouge | Penninger Granit | Portobello Road
| Star of Bombay | Sylvius | Tanqueray Rangpur**

8,00 €

Bobby's Gin | Breaks | BreilPur | By the Dutch |
Colombian Ortodoxy | Copperhead | Edinborough
Seaside | Farmers | Fillier 28 | G=in³ Ziegler | GILT |
Gin Mare | Goldbrenner | Hendricks | London No.3 |
Martin Millers Westbourne Strength | Napue | Roku
Japan | Rubus | Schrödinger's Katze | Siegfried |
T.B.T. Pink Gin

8,50 €

Citadelle Reserve | Ferdinand's Saar Dry |
Ferdinand's Quince | GinSul | Le Gin | Le Tribute |
Monkey 47 | The Botanist | Uncle Val Botanical | Z44

9,00 €

Breaks Reserve | Elephant Gin | Elephant Sloe |
Fillier 28 Aged | Koskue Aged | Sacred

10,00 €

Botanic Ultra Premium | Colombian Treasure |
Mombasa Club Colonels Reserve | Sipsmith V.J.O.P.

11,00 €

! Dazu: Tonic Water – Fläschchen
(Fillerpreis in Verbindung mit Gin)

Thomas Henry 2,00 €

Fever Tree | Fever Tree Mediteranean | 2,50 €

Schweppes Dry | Schweppes Premium
Tonic | Tribute Tonic | Schweppes Matcha
Tonic

Extra: Zitronen / Orangen / Grapefruitzeste /
Zitronen / Limetten / Orangen / Grapefruitwedge /
Gurkenbällchen oder Scheibe / Minze / Salbei /
Rosmarin / Physalis / Apfelscheibe / Bitters / ...

Mocktails

Man kann auch ohne Alkohol Spaß haben, Ihr wisst ja wie ... (fragt zur Not Google ;-)

The Real Freshmaker 5,50 €

Frischer Limettensaft, Rohrzucker, Rose's LimeJuice, Passionsfruchtpüree, frischer Orangensaft

Flamengo 5,50 €

Limette, Vanille-Rohrzucker, Ginger Ale, Cranberry-Nektar (Klassische Ipanema auf Wunsch)

Virgin Colada 5,50 €

Kokosmilch, frisches Ananaspüree, Rohrzuckersirup

Lemonades:

Crimson Lemonade No.II (seems to be a classic) 5,50 €

Hibiskus-Cordial, Vanille-Mark, Prise Zimt, Cranberry Nektar, Ginger Ale

Salvia Prunus Lemonade 5,50 €

Frischer Salbei, Aprikosenmarmelade, frischer Zitronensaft, Soda

Lemongras Mint Lemonade 5,50 €

Frische Minze, Rohrzuckersirup, frischer Limettensaft, Zitronengras, Soda

Champagne & Sparkling

"Ich trinke Champagner, wenn ich froh bin, und wenn ich traurig bin. Manchmal trinke ich davon, wenn ich allein bin; und wenn ich Gesellschaft habe, dann darf er nicht fehlen. Wenn ich keinen Hunger habe, mache ich mir mit ihm Appetit, und wenn ich hungrigbin, lasse ich ihn mir schmecken. Sonst aber rühre ich ihn nicht an, außer wenn ich Durst habe."

Madame Lily Dollinger

Open

Klumpp Jahrgangs – Rieslingsekt 0,1l **6,50 €**
(Méthode Champenoise)

Perrier Jouet Grand Brut 0,1l **10,00 €**

Bottles

Klumpp Jahrgangs – Rieslingsekt 0,75l **40,00 €**
(Méthode Champenoise)

Bubbly – Schneider – Rieslingsekt 1,5 l **75,00 €**
(Méthode Champenoise)

Perrier Jouet Blason Rosé 0,75l **70,00 €**

Nicolas Fouliette Rosé 0,75l **67,00 €**

Perrier Jouet Blanc de Blancs 0,75l **150,00 €**

Perrier Jouet Grand Brut Magnum 1,5 l **150,00 €**

Wine

White:

Kiefer Sauvignon Blanc VDP (Baden – Kaiserstuhl)

KIEFERs KLASSIKER Der klare fast perlmutfarbene Wein entwickelt einen verführerischen Duft von Stachelbeeren und Pampelmuse mit vegetativen Anklängen von frisch gemähtem Gras und Brenneselblättern. Der Gaumen erlebt ein wahres Feuerwerk von saftiger Fruchtigkeit und erfrischender Mineralität. Das unvergleichliche Eichstetter Terroir des vulkanischen Untergrunds mit einer kalkreichen Lössauflage kombiniert mit dem milden Klima des Kaiserstuhls bringt besonders prägnante Burgunder hervor.

0,1 l – 3,7 € / 0,25 l – 7,50 € / 0,75 l – 22,00 €

Gleichenstein Grauer Burgunder Kabinett trocken, Hofgarten (Baden)

Der elegante Duft erinnert an Mirabelle. Im Geschmack ist er fein, weich und filigran. Die Bezeichnung „Hofgarten“ wird für QbA- und Kabinettweine verwendet. Die Trauben reifen auf tiefgründigem Löß und Mischböden aus Löß und erodiertem Vulkanverwitterungsgestein. „Hofgarten“ zeichnet unsere frischen und spritzig-süffigen QbA- und Kabinettweine aus.

0,1 l – 3,90 € / 0,25 l – 8,50 € / 0,75 l – 25,00 €

Cono Sur Varietal Chardonnay

Der Cono Sur Varietal Chardonnay, gelb mit grünlichen Reflexen, überzeugt mit frischen Aromen von Ananas und einem Hauch Zitrone. Der Cono Sur Chardonnay wird zu 100% im Stahltank ausgebaut und verfolgt somit einen modernen Weinstil. - zeigt Eleganz und Spritzigkeit

0,1 l – 4,00 € / 0,25 l – 8,70 € / 0,75 l – 26,00 €

Rosé:

Pleno Garnacha Rosado (Navarra – Spanien)

Die fruchtigen und erfrischenden Aromen des erdbeerfarbenen Rosés harmonieren mit der kompakten Säurestruktur, auch in der Nase wird das Bukett von Erdbeeren bestimmt und den Düften.

0,1 l – 3,6 € / 0,25 l – 7,20 € / 0,75 l – 21,00 €

Red:

El Coto Crianza (Rioja – Spanien)

In der Nase dominiert die Frische der Frucht sowie die typischen Lakritznoten der Traubensorte Tempranillo. Perfekte Kombination aus roten Beeren und den feinen Vanillenuancen von der Barriquelagerung, dabei weiche Tannine und ausgezeichnete Struktur. Langer Nachhall, der von frischer Frucht begleitet wird, sehr harmonisch und weich.

0,1 l – 4,00 € / 0,25 l – 8,20 € / 0,75 l – 24,00 €

Penfolds Rawson's Retreat (Australien)

Der Penfolds Rawson's Retreat Shiraz Cabernet präsentiert sich in Karminrot mit einigen Nuancen Purpur. Neben seinen fruchtigen Johannisbeer- und Cassisaromen klingt im Bouquet eine feinwürzige Eichenholznote mit. Sommerliche Aromen von reifen Beeren und holzigen Gewürzen verwöhnen den Gaumen, zu denen sich nach und nach Eindrücke von grünen Oliven gesellen. Samtweiche Tannine gewähren ein langanhaltendes Genusserebnis.

0,1 l – 4,00 € / 0,25 l – 8,20 € / 0,75 l – 24,00 €

Alkoholfrei

Nicht nur für die Fahrer, teilweise Erfrischung pur

Thomas Henry Softdrinks – alle 3,00 €

Tonic Water	0,23l
Bitter Lemon	0,23l
Ginger Ale	0,23l
Spicy Ginger	0,23l



Thomas Henry	0,2l
Mystic Mango	

Bad Liebenzeller Mineralwasser Classic

0,25l – 3,00 € / 0,75l – 5,00 €

Fritz Softdrinks – alle 3,00 €

Kola	0,33l
Kola Zuckerfrei	0,33l
Orangenlimonade	0,33l
Apfel-Kirsch-Holunder	0,33l
Apfelschorle (naturtrüb)	0,33l
RhabarberSchorle	0,33l



Beer

Der Klassiker nach dem deutschen Reinheitsgebot,
immer Empfehlenswert.

Hoepfner Pils	0,3l	3,00 €
Hoepfner Pils	0,5l	4,00 €
Special:		
Homemade Grape	0,3l	3,00 €



Hausgemachtes Grapefruit-Kardamom-Cordial mit
Hoepfner Pils aufgegossen

Huber Weissbier	0,5l	4,00 €
Craft Bier	0,33l	5,00 €

Kann variieren

Standart: Backbone Splitter – Leckerer, aromatisches
Indian Pale Ale von Hanscraft
Saisonale Empfehlung erfragen

Alkoholfrei:

Huber Weissbier	0,5l	4,00 €
Alkoholfrei		

Nespresso Qualitäten

What else? Wenn man Genuss & Koffein will.

Espresso Forte	2,00 €
Ristretto Origin India	2,00 €
Kaffee (Lungo Forte)	2,20 €
Espresso Doppio	3,00 €
Espresso Decaffeinato	2,00 €
Kaffee Decaffeinato	2,20 €
Irish Koffi	9,00 €
Kilbeggan Whiskey, Rohrzucker, Espresso Forte, angeschlagene Sahne	
Gimme Nuts (served Cold)	9,50 €
Scheibel Edles Fass Nussler, Likör 43, Mandelsirup Espresso Forte, Peanutkeks	
Awakening (served Cold)	9,50 €
Havana Club 7 anos, Kahlua, Frangelico, Ristretto Origin India	