

Santos
COCKTAILBAR

Vorwort

Willkommen in der Santos Bar!

Seit 1997 dürfen wir hier unsere Leidenschaft für Barkultur mit unseren Gästen teilen. In all den Jahren sind wir einerseits unserer Tradition treu geblieben und haben uns zugleich immer wieder auf's Neue vom Zeitgeist inspirieren lassen, um Genuss auf höchstem Niveau mit neuen Ideen zu verbinden. Immer verbunden mit dem Anspruch, Ihnen einen ganz besonderen Abend bereiten zu dürfen.

Wir freuen uns, Ihnen auf den folgenden Seiten einen Einblick in unsere Welt zu geben und diese mit Ihnen zu teilen. Neben zeitlosen Klassikern finden Sie hier moderne Interpretationen und eigene Kreationen, die unser Bar-Team und ich mit Leidenschaft zur Mixologie und Liebe zum Detail für Sie entwickelt haben.

Für uns stehen Qualität und Handwerkskunst ebenso im Mittelpunkt wie die Freude daran, besondere Momente zu schaffen. Lehnen Sie sich also zurück, lassen Sie sich inspirieren und genießen Sie. Wir freuen uns auf diesen gemeinsamen Abend mit Ihnen.

Frank Sobania

Ihr Frank Sobania



Inhaltsverzeichnis

Teinacher Wasser	4
Fruchtiges von Rauch	5
Fritz Limonaden	6
Fevertree	7
Lavazza Kaffee	8
Ronnefeldt Tee	9
Bubbles	10
Grapes	11
Bier	12

Mixed Drinks	13
Spritz	14
Classic Cocktails	16
Modern Classics	18
All time favorites	22
Santos Mixology	24
Shots	27
Non Alcoholic	28

Gin	30
Vodka	31
Rum	32
Tequila / Mezcal	34
Brandy / Cognac	35
Whiskey / Whisky	36
Zigarren	42
Food	44
Index	46

Teinacher Wasser

Teinacher ist ein natürliches Mineralwasser aus Bad Teinach-Zavelstein im Schwarzwald.

Das Mineralwasser von Teinacher wird aus tiefen Quellen gefördert, was seine Reinheit und natürliche Mineralisierung garantiert.

Teinacher Gourmet naturell

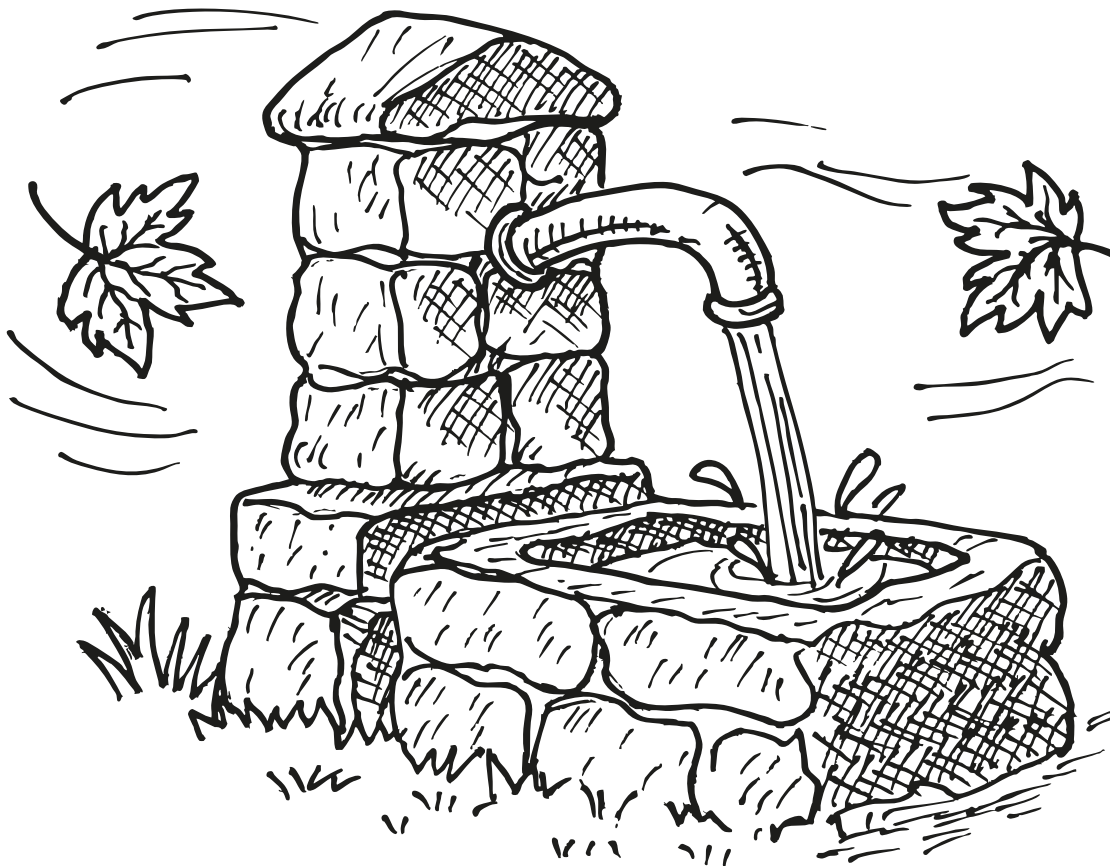
4.5 0,5L

leise

Teinacher Gourmet medium

4.5 0,5L

laut

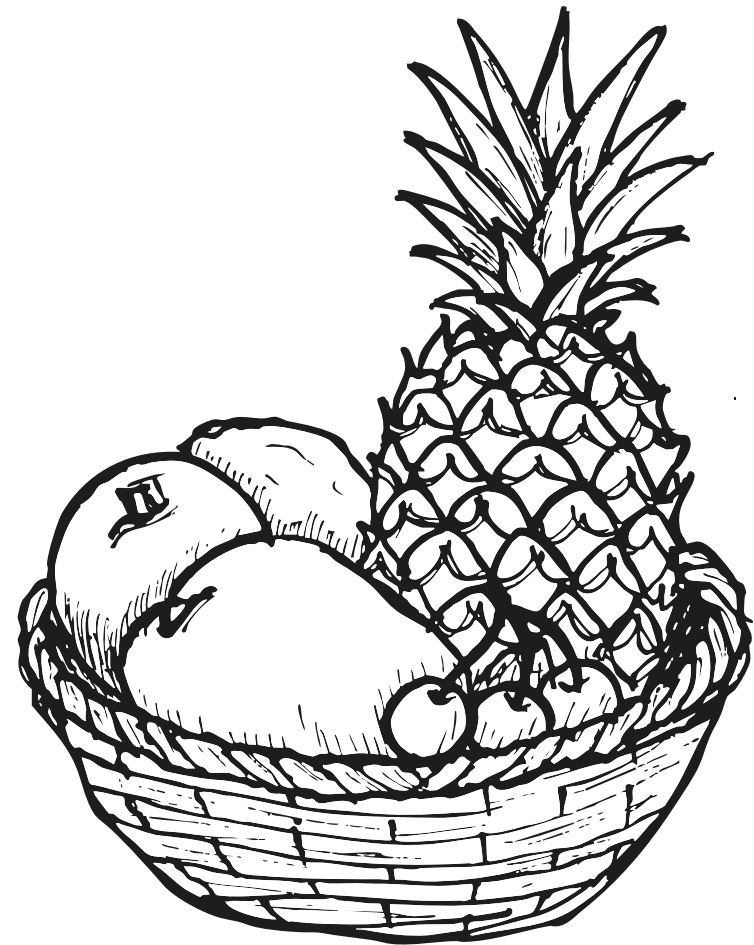


Fruchtiges von Rauch

Franz Josef Rauch Orange	3.5	0,2L
Franz Josef Rauch Apfel naturtrüb	3.5	0,2L
Franz Josef Rauch Maracuja	3.5	0,2L
Franz Josef Rauch Mango	3.5	0,2L
Franz Josef Rauch Kirsche	3.5	0,2L
Franz Josef Rauch Cranberry-Aronia	3.5	0,2L
Franz Josef Rauch Ananas	3.5	0,2L
Franz Josef Rauch - Schorle Sorte deiner Wahl	3.0	0,2L

Franz Josef Rauch

Das Familienunternehmen Rauch wurde 1919 als kleine Lohnmosterei in Vorarlberg gegründet. Mit der Vision, den Geschmack der besten Früchte in Flaschen zu bringen beliefern Sie bis Heute zahlreiche Gastromien und ermöglichen einzigartigen Fruchtgeschmack.



Fritz Limonaden

Fritz-Kola wurde 2003 in Hamburg von zwei Studenten gegründet, die eine Cola mit mehr Koffein und weniger Süße als herkömmliche Marken schaffen wollten. Mit viel Eigeninitiative, einem schlichten Schwarz-Weiß-Design und dem Slogan „vielviel Koffein“ eroberte Fritz-Kola schnell die alternative Gastro-Szene. Die Marke steht bis heute für Unabhängigkeit, Nachhaltigkeit und kreative Rebellion – und ist längst über die Grenzen Deutschlands hinaus bekannt.

Fritz Kola	3.5	0,2L
Fritz Kola superzero	3.5	0,2L
Fritz Orangelimonade	3.5	0,2L
Fritz Misch Masch	3.5	0,2L
Fritz Apfel-Kirsch-Holunder Limonade	3.5	0,2L



Fevertree Ginger Ale	4.5	0,2L
Fevertree Ginger Beer	4.5	0,2L
Fevertree Bitter Lemon	4.5	0,2L
Fevertree Pink Grapefruit Soda	4.5	0,2L
Fevertree Wildberry	4.5	0,2L
Fevertree Indian Tonic Water	4.5	0,2L
Fevertree Mediterranean Tonic Water	4.5	0,2L

Fever Tree

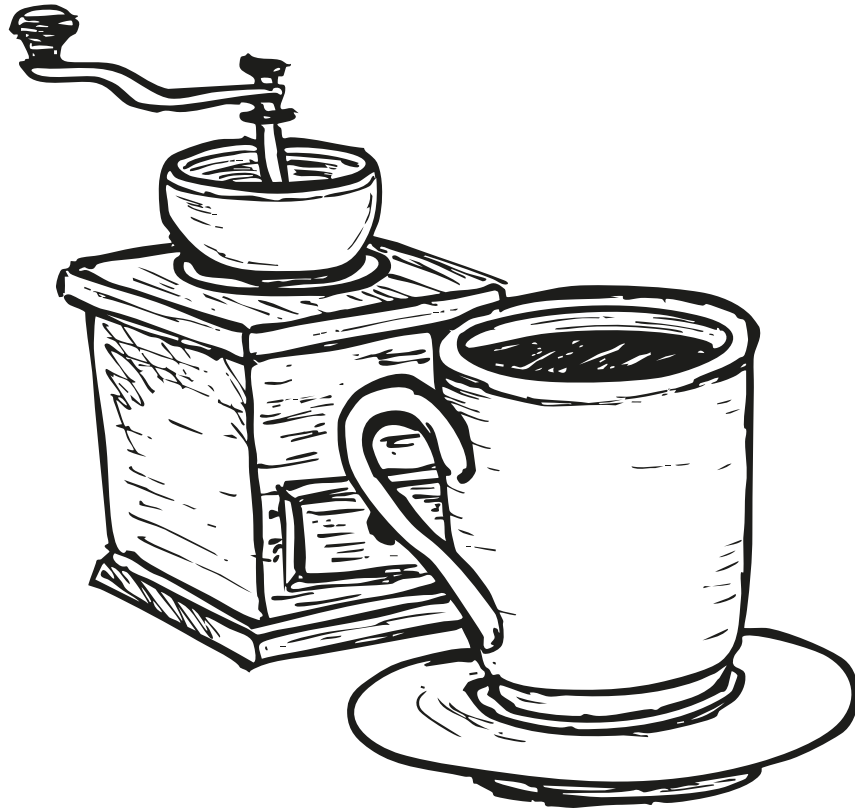
Der Fever-Tree oder gebräuchlicher Chinarindenbaum genannt, birgt den alkaloiden und bitteren Wirkstoff „Chinin“.

Ursprünglich als Medizin gegen Malaria, verwendeten britische Kolonialisten diesen Wirkstoff aus der Rinde des Chinarindenbaums und mischten diesen zur Einnahme mit Wasser und Zucker. Berühmterweise mischten dann, die in Indien stationierten Soldaten der Royal Navy, hierzu Gin aus ihrer Heimat und verwendeten kohlensäurehaltiges Sodawasser statt Stille, wodurch der „Gin Tonic“ geboren wurde.

Bis heute ist Tonic Water in weitreichender Verwendung und spielt eine zentrale Rolle in der modernen Barkultur.



You drink coffee,



Lavazza Kaffee

Etabliert als eine der größten und klassischsten Ausdrücke italienischer Kaffeeröstungen, bietet Lavazza mit seinem Kaffee einen unvergleichlich vertrauten Kaffeegenuss. Durch die Zusammenarbeit können wir euch so mit einem kleinen Teil Italienischer Kultur versorgen.

Espresso	2.9
Espresso Doppio	3.9
Espresso Macchiato	3.2
Espresso Doppio Macchiato	4.2
Cappuccino	4.4
Latte Macchiato	4.6
Kaffee	3.9
Alle Varianten auch als Decaf möglich	
Heiße Schokolade	4.8

I drink tea my dear

Earl Grey Schwarzer Tee aromatisiert mit Bergamotte	3.8
English Breakfast Schwarzer Ceylon Tee	3.8
Darjeeling Indischer schwarzer Tee	3.8
Wellness Kräutertee	3.8
Ayurveda Kräutertee mit Ingwer	3.8
Magic Moringa Kräutertee mit Ingwer und Zitronengeschmack	3.8
Fruity Camomile Kräutertee	3.8
Green Dragon Chinesischer grüner Blatt Tee	3.8
Morgentau Chinesischer grüner Blatt Tee mit Mango-Zitronengeschmack	3.8

Rooibos Cream Orange **3.8**
Kräutertee mit Vanille Orangen Geschmack

Sweet Berries **3.8**
Früchtetee mit Erdbeer Himbeer Geschmack



Ronnefeldt Tee

Unser gesamtes Teesortiment kommt aus dem Teehaus Ronnefeldt, bekannt für seine Qualität und erlesene Auswahl an Teemischungen im Premium-Bereich.

Bubbles



Lallier

Lallier ist ein Champagner-Haus mit Sitz in Aÿ, Frankreich, das für seine hochwertigen Champagner bekannt ist, die Tradition und Innovation vereinen. Das Terroir wird bei der Herstellung der Champagner besonders hervorgehoben. Die Serie R. (Récolte/Ernte) spiegelt spezifisch die Jahrgänge wider. Lallier-Champagner zeichnen sich durch Eleganz, Komplexität und eine feine Perlage aus.

Prosecco

Mionetto Sergio

[fruchtig - knackig - frisch]

6

0,1L

36

0,75L

Mionetto Sergio Rosé

[frisch - sanft - charmant]

6

0,1L

36

0,75L

Champagner

Lallier R. 021

[elegant - toasty - prickelnd]

14

0,1L

89

0,75L

Lallier Rosé R. 021

[fruchtig - vollmundig - charmant]

89

0,75L

Bollinger

[spannend - belebend - prickelnd]

109

0,75L

Ruinart Brut

[spannend - belebend - prickelnd]

119

0,75L

Lallier Ouvrage

[spannend - belebend - prickelnd]

199

0,75L

Weißwein

Cuvée Blanc Klumpp

[sanft - exotisch - charmant]

7.5 0,2L
26 0,75L

Grauburgunder Klumpp

[straff - seidig - elegant]

7.5 0,2L
26 0,75L

Riesling Klumpp

[tiefgründig - dicht - würzig]

26 0,75L

Weißburgunder Löss Klumpp

[konzentriert - steinig - edel]

48 0,75L

Roséwein

Rosé Klumpp

[feinwürzig - süffig - fruchtbetont]

7.5 0,2L
26 0,75L

Rotwein

Cuvée No1 Klumpp

[reif - intensiv - beerig]

7.5 0,2L
26 0,75L

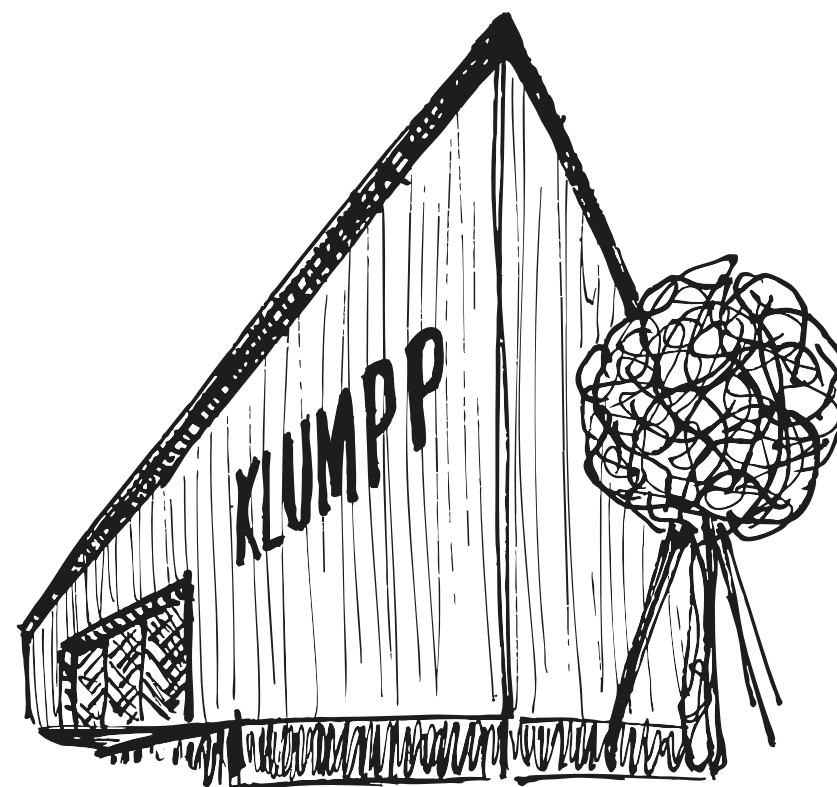
Himmelreich Klumpp

[zart - exotisch - elegant]

89 0,75L

Weinschorle

5 0,2L



Weingut Klumpp

Das heute von den Brüdern Markus und Andreas geführte, 1983 von deren Eltern gegründete Weingut Klumpp, produziert hervorragende, ökologisch hergestellte Weine mit dem Fokus auf Burgunderrebsorten.

Mit der Leidenschaft für guten Wein, der familiären Herkunft und stetiger Jahrgangsvielfalt liefern die Brüder von Jahr zu Jahr Qualität höchsten Ranges.

Bier



Carlsberg Pils gezapft **3.8** 0,25L
Internationales Premium Lager nach Pilsener Brauart.
Mit feiner Hopfennote, perfekt ausbalanciert.

Astra Helles gezapft **3.9** 0,3L
Ein sanftes Hamburger Helles mit dem Ausdruck von St. Pauli.
Milder als der Kiez erlaubt.

Duckstein Weizencuvée gezapft **3.9** 0,3L
Naturtrübe Weizenspezialität mit bananigen Fruchtnoten,
malzaromatischer Süße und einem sanft hopfigen Abgang.

Kroneburg 1664 Blanc gezapft **4.2** 0,3L
Ein naturtrübes französisches Witbier mit 5,0% Alkohol und
Aromen von exotischen Früchten.

Astra Kiezmische **3.9** 0,33L
Naturtrübes Radler auf St. Pauli-Art mit 2,5 % Alkohol. Prickelnde
Mischung aus 50 % Astra Bier und 50 % Zitronenlimonade.

Carlsberg 0,0% **3.9** 0,33L
Ein erfrischendes Lager mit 0,0% Alkohol und der perfekten Balance von Hopfen- und Malznoten. Vollmundig mit leichter Bitternote.

Mixed Drinks

Folgende Seiten widmen sich den Kernkompetenzen der Santos Bar
- Cocktails und Co. -

Vom Spritz über Klassiker, von modernen Drinks bis hinzu Eigenkreationen und Shots sind auf den folgenden Seiten eine erlesene Vielfalt zu finden.

Cocktails, die bereits seit über 20 Jahren mit dieser Bar bestehen, Weiterentwicklungen von Klassikern und Einflüsse ehemaliger Bartender finden hier alle ihren Platz.

Mit der Mischung aus traditionellen und zeitgenössischen Kreationen möchten wir euch ein unvergessliches Erlebnis bereiten.

Spritz

Der Name „Spritz“ stammt vom österreichischen Wort „spritzen“ und geht auf die Habsburger Zeit in Norditalien zurück, als österreichische Soldaten den für sie ungewohnten, oft kräftigen norditalienischen Wein mit einem Schuss Wasser „aufspritzten“, um ihn milder und bekömmlicher zu machen. Diese einfache Mischung aus Wein und Wasser wurde bald zur beliebten Alltagsgewohnheit – besonders in Raum Venetien, wo sich eine eigene Trinkkultur entwickelte.

Im Laufe des 20. Jahrhunderts wurde die ursprünglich schlichte Kombination verstärkt und weiter raffiniert.

In den 1920er Jahren begannen italienische Barkeeper, dem Spritz aromatische Bitterliköre wie Aperol oder Campari beizumischen, was den „Spritz Veneziano“ oder als heute bekannten „Spritz“ entstehen ließ.

Diese neue Variante verband die Leichtigkeit des gespritzten Weins mit der herb-süßen Komplexität der Liköre – und machte den Drink schnell zum beliebten Aperitif in ganz Norditalien.

Der klassische Spritz wird traditionell mit Prosecco, einem Bitteraperitif und einem Schuss Sodawasser serviert – dekoriert mit einer Orangenscheibe oder einer Olive. Diese Rezeptur fand durch den internationalen Aufschwung italienischer Aperitifkultur seit den 2000er Jahren weltweit Verbreitung und Beliebtheit.



Aperol Spritz

8.5

Aperol || Mionetto Prestige Brut Prosecco || Soda



Campari Spritz

8.5

Campari || Mionetto Prestige Brut Prosecco || Soda



Sarti Spritz

8.5

Sarti || Mionetto Prestige Brut Prosecco || Soda



Limoncello Spritz

8.5

Limoncello || Mionetto Prestige Brut Prosecco || Soda



Maracuja Spritz

8.5

Maracuja || Limette || Mionetto Prestige Brut Prosecco



Lillet Wildberry

8.5

Lillet || Fevertree Wildberry



Lillet White Peach

Lillet || Schweppes White Peach

8.5



Lillet Citrose

Lillet || Minze || Zitronenlimonade

8.5



Italicus Spritz

Italicus || Mionetto Prestige Brut || Soda || Bergamotte

9.5



Pink Spritz

Malfy Pink Gin || Limette || Zitronenlimonade

9.5



St. Germain Spritz

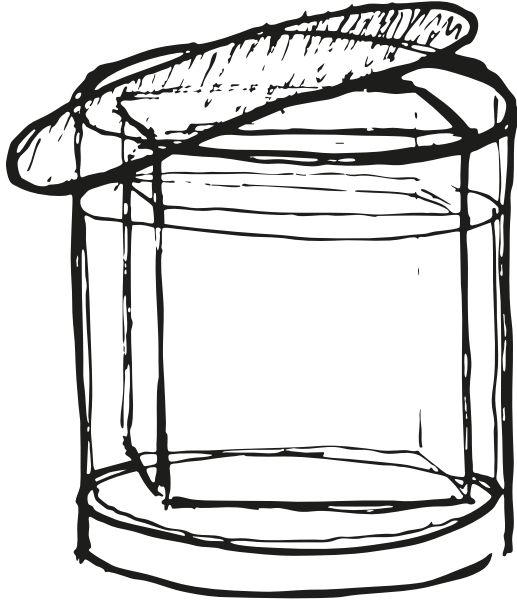
St Germain Holunder || Mionetto Prestige Brut || Minze || Soda

9.5



Heute ist der Spritz nicht nur Inbegriff italienischer Lebensart, sondern auch Symbol für entspannte Momente in Bars, auf Terrassen und bei sommerlichen Zusammenkünften – von Venedig bis New York, von Berlin bis Karlsruhe.

Classic Cocktails



Old Fashioned

Er gilt als zeitloser Klassiker und einer der berühmtesten und ebenfalls ältesten Cocktails unserer Welt.

Bereits im 19. Jahrhundert entstand er als einfache Mischung aus Whiskey, Zucker und Bitters.

Sein vollmundiges und ausgewogenes Aroma mit sanften Noten von Karamell, Orange und Würze ließen ihn zu dem Symbol für Eleganz und Purismus der Barkultur werden.

Ob in stilvollen Bars oder modernen Lounges – der Old Fashioned bleibt ein zeitloses Meisterwerk und ein Muss für jeden Liebhaber hochwertiger Drinks.

Er ist der Inbegriff der klassischen Barkultur.



Old Fashioned

12

[stirred - strong - classic]

Horse with no Name Bourbon || Zucker || Angostura Bitters



Manhattan

12

[stirred - classic - smooth]

Horse with no Name Rye || Cinzano 1757 Wermut || Angostura Bitters



Sazerac

12

[intense - strong - creole]

Horse with no Name Rye || Jacoby 1880 Brandy || Zucker || Peychauds Bitters || Absinth



Negroni

9.5

[herbal - bitter - bold]

Bombay Sapphire Gin || Campari || Cinzano 1757 Wermut



Dry Martini

9.5

[stirred - elegant - classic]

Bombay Sapphire Gin || Noilly Prat Wermut



Whiskey sour

12

[classic - fresh - pleasing]

Horse with no Name Bourbon || Zitrone || Zucker || Eiweiß



Sidecar

12

[pleasing - fresh - elegant]

Jacobi 1880 Brandy || Orangenlikör || Zitrone || Zucker

Classic Cocktails



Cosmopolitan 1934

10

[fresh - stylish - elegant]

Bombay Sapphire Gin || Orangenlikör || Himbeere || Limette



Bloody Mary

11

[hearty - bold - classic]

Grey Goose Vodka || Tomate || Kirsche || Sellerie || Grenadine ||
Tabasco || Worcestershire || Limette || Salz || Pfeffer



Margarita

10

[fresh - citrus - banging]

Patrón Blanco Tequila || Orangenlikör || Limette || Salz



Daiquiri

10

[classic - refreshing - bold]

Bacardi Superior Rum || Limette || Zucker



Singapore Sling

13

[fruity - complex - pleasing]

Bombay Sapphire Gin || Cherry Heering || Orangenlikör || Ananas ||
DOM Benedictine || Limette || Grenadine || Angostura Bitters



Mint Julep

11

[strong - minty - intense]

Horse with no Name Bourbon || Minze || Zucker



Last Word

11

[herbal - fresh - smooth]

Bombay Sapphire Gin || Chartreuse Verte || Maraschino || Limette



Cosmopolitan 1934

Ein Klassiker mit Geschichte, der seine Wurzeln bereits in den 30er Jahren fasste, als er erstmals in dem Cocktailbuch „*Pioneers of Mixing at Elite Bars 1903-1933*“ unter dem Namen „*Cosmopolitan Daisy*“ erwähnt wurde.

Der klassische Cosmopolitan wandelte sich durch die Jahrzehnte mehrfach und wurde in der New Yorker Barszene der 1980er und 90er Jahre, sowie durch die Filmreihe „*Sex and the city*“ berühmt, wobei hier Himbeere durch Cranberry ersetzt wurde und der heute bekannte „*Cosmo*“ entstand.

Egal ob modern oder klassisch - Der Cosmopolitan bleibt ein Symbol für Stil und Eleganz.

Modern Classics



Negroni Sbagliato

- Der charmante Fehler -

Der Sbagliato entstand in den 70er Jahren in der Bar Basso in Mailand – durch einen glücklichen Fehler.

Statt Gin griff der Barkeeper versehentlich zu Prosecco, wodurch eine leichtere, spritzigere Variante des klassischen Negroni entstand. Zumindest so die Geschichte.

Campari, süßer Wermut und Prosecco verleihen ihm eine elegante Balance aus Bitterkeit, Süße und erfrischender Perlage mit italienischem Charme.

Heute ist der Negroni Sbagliato eine beliebte Alternative für alle, die einen raffinierten und leichten Aperitif suchen.



Rum old fashioned

[bold - rich - pleasing]

Santa Teresa Rum || Schokolade || Karamell

12



Negroni Sbagliato

[bitter - elegant - sparkling]

Campari || Cinzano 1757 Wermut ||
Mionette Prestige Brut Prosecco

9.5



Vesper Martini

[strong - elegant - classy]

Grey Goose Vodka || Bombay Sapphire Gin || Noilly Prat Amber

9.5



Cosmopolitan

[tart - stylish - fresh]

Grey Goose Vodka || Orangenlikör || Cranberry || Limette

10



Chartreuse Swizzle

[herbal - fruity - fresh]

Chartreuse Jaune || Falernum || Ananas || Limette

14



Gimlet

[light - pleasing - classic]

Bombay Sapphire Gin || Limette || Zucker

9.5



Martinez

[stirred - elegant - classic]

Bombay Sapphire Gin || Cinzano 1757 Wermut || Maraschino ||
Orange Bitters

10

Modern Classics



Appletini

[stirred - elegant - classic]

Grey Goose Vodka || Apfellikör || Limette

11



Old Cuban

[complex - elegant - classy]

Abuelo Añejo || Limette || Angostura Bitters || Minze || Zucker ||
Champagner

14.5



Espresso Martini

[silky - rich - banging]

Grey Goose Vodka || Kaffelikör || Espresso || Zucker

12,5



Pornstar Martini

[fresh - fruity - bold]

Grey Goose Vodka || Vanilla || Maracuja || Prosecco

12.5



Gin Fizz

[simple - citrus - sparkling]

Bombay Sapphire Gin || Limette || Zucker || Eiweiß || Soda

9.5



Gin Bramble

[easy - fruity - classic]

Bombay Sapphire Gin || Chambord || Brombeere || Limette

11



Continental sour

[complex - silky - elegant]

Horse with no Name Rye || Zitrone || Zucker || Eiweiß ||
Delaforce Portwein

12.5



Espresso Martini

Der Londoner Barkeeper Dick Bradsell kreierte den Espresso Martini in den 80er Jahren, als ein berühmtes Model einen Drink bestellte mit den Worten „wake me up and fuck me up“. Die Identität des Models wurde zwar nie offiziell bestätigt, aber Gerüchten nach, soll es sich um Kate Moss oder Naomi Campbell gehandelt haben.

Mit Vodka, frisch gebrühtem Espresso, Kaffelikör und Zucker trifft Koffein auf Eleganz. Serviert in einem Martini-Glas und garniert mit drei Kaffeebohnen, bleibt der Espresso Martini ein moderner Klassiker mit zeitlosem Reiz und seidiger Textur.

Modern Classics



Gin Basil Smash

Einer der berühmtesten Modern Classics hat seinen Ursprung in Hamburg. Der Cocktail wurde (erst) 2008 von Jörg Meyer (Le Lion Bar) kreiert.

Inspiziert vom Whiskey Smash, ersetzte Meyer den Whiskey durch Gin und fügte, statt Minze, frischen Basilikum hinzu, was dem Drink sein charakteristisches, grünes Aroma, die leuchtende Farbe und seinen unverwechselbaren Geschmack verleiht.



Moscow Mule

[stirred - elegant - classic]

Grey Goose Vodka || Limette || Ginger Beer || Gurke

9.5



Pisco Sour

[shaken - fresh - pleasing]

Barsol Pisco || Limette || Zucker || Eiweiß ||
Amargo Chunchu Bitters

10.5



Le Gurk

[stirred - elegant - classic]

Bombay Sapphire Gin || St. Germain Holunder || Zitrone || Apfel ||
Gurke

11



Gin Basil Smash

[stirred - elegant - classic]

Bombay Sapphire Gin || Basilikum || Limette || Zucker

11

All time favorites



Mojito

[herbal - refreshing - classic]

Bacardi Superior Rum || Ron Abuelo Añejo || Minze || Limette || Soda

9.5



Caipirinha

[refreshing - straight - easy]

Cachaça || Limette || Rohrzucker

9.5



Mai Tai

[tropical - exciting - smooth]

Abuelo Añejo || Goslings Black Seal || Overproof Rum || Apricot Brandy || Orangenlikör || Mandel || Ananas

12.5



Pina Colada

[classic - intense - creamy]

Abuelo Añejo || Kokos || Ananas

12.5



Solero 4.3

[refreshing - easy - summery]

Aperol || Licor 43 || Maracuja || Limette

11



Mango Mai Tai

[exotic - strong - classy]

Abuelo Añejo || Goslings Black Seal || Orangenlikör || Mango || Mandel || Limette

12.5

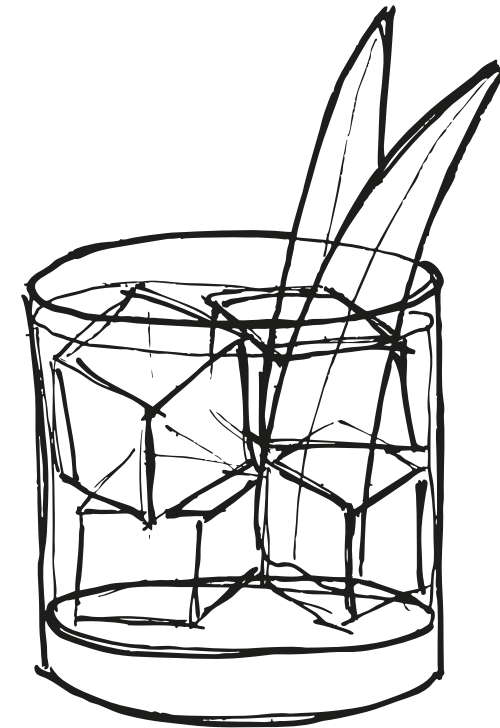


East 8

[exotic - bitter - sweet]

Grey Goose Vodka || Aperol || Maracuja || Ananas || Limette

12



East 8

Der East 8 ist ebenfalls ein relativ junger Cocktail, der 2010 in der Bar „Milk & Honey“ in London konzipiert wurde. Seinen Namen verdankt er dem Stadtteil E8 in dem sich ein Vorfall ereignete.

Dieser bittersüße Drink auf Vodka Basis, der seine leichten Bitternoten aus dem Aperol zieht und mit tropischer Süße aus Ananas und Passionsfrucht spielt, eignet sich hervorragend um in den Abend zu starten.

All time favorites



Clover Club

Ein Cocktail-Klassiker aus der Zeit vor der Prohibition. Benannt wurde er nach einem exklusiven Gentlemen's Club in Philadelphia und erfreute sich bereits Ende des 19. Jahrhunderts großer Beliebtheit in gehobenen Bars. Seine edle Mischung aus Gin, Zitronensaft, Himbeersirup und Eiweiß verleiht ihm eine samtige Textur und eine harmonische Balance aus Frische und Fruchtigkeit mit einer leuchtend rosaroten Farbe. Der Clover Club steht bis heute für zeitlose Raffinesse.



One Way Ticket

12.5

[round - refreshing - sparkling]

Grey Goose Vodka || Zitrone || Vanille || Minze || Ginger Ale || Aromatic Bitters



Mezcal Mule

12.5

[smokey - fruity - sparkling]

Del Maguey Vida Mezcal || Limette || Maracuja || Ginger Beer || Gurke



Clover Club

11

[classy - creamy - original]

Bombay Sapphire Gin || Zitrone || Himbeere || Eiweiß



Long Island Santo

16

[strong - strong - strong]

Bombay Sapphire Gin || Grey Goose Vodka || Bacardi Superior || Patrón Blanco Tequila || Orangenlikör || Zitrone || Cola



Snow White

13

[smokey - creamy - fruity]

Laphroaig Scotch || Zitrone || Eiweiß || Creme de Cassis



Kiss from France

11

[suprising - herbal - fresh]

Patron Blanco Tequila || Melone || Basilikum || Minze || Limette || Zitronenlimonade

All time favorites



Zombie

[intense - demanding - complex]

Abuelo Añejo || Goslings Black Seal Rum || Overproof Rum ||
Falernum || Maraschino || Ananas || Limette || Grenadine ||
Absinth || Angostura Bitters

14



Paloma Cocktail

[refreshing - fruity - bitter]

Patrón Blanco Tequila || Limette || Salz ||
Fever Tree Pink Grapefruit Soda

9.5



Raffaello

[easy - sweet - nutty]

Amaretto || Batida de Coco || Kokos || Galliano Vanille ||
Ananas || Sahne

10



Big in Japan

[fruity - nutty - easy]

Bombay Sapphire Gin || Kwai Feh Litchi || Mandel || Limette

11



Rum Honey sour

[exotic - herbal - smooth]

Abuelo Añejo || Falernum || Limette || Honig || Eiweiß || Rosmarin

11.5

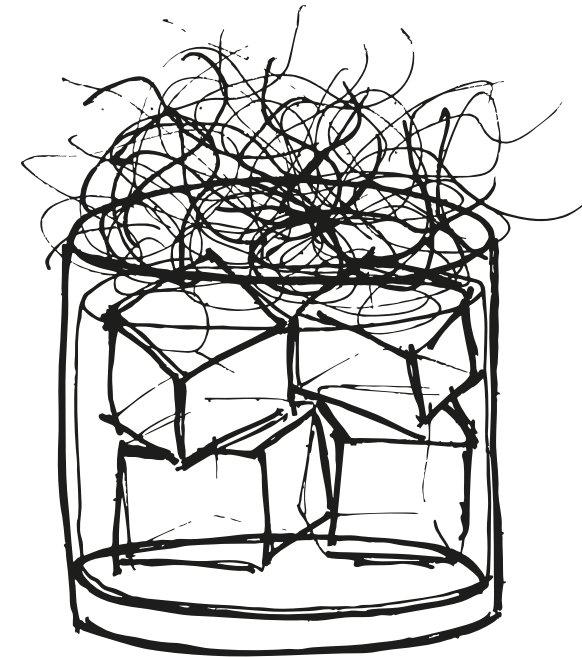


Tequila smash

[refreshing - intense - straight]

Patrón Blanco Tequila || Minze || Limette || Zucker

11

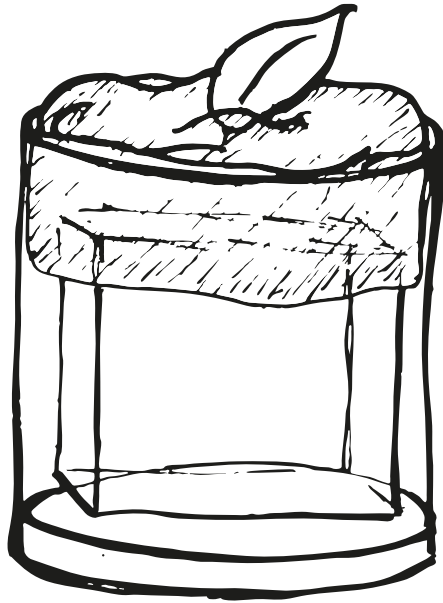


Big in Japan

Der Big in Japan ist ein moderner, exotischer Cocktail, der die Aromen Ostasiens in einem eleganten Drink vereint. Sein Name spielt auf den berühmten Song „Big in Japan“ von Alphaville an und unterstreicht die fernöstliche Inspiration des Rezepts.

Obwohl kein klarer „Erfinder“ dieses Drinks dokumentiert ist, taucht er regelmäßig auf modernen Barkarten auf, die asiatische Geschmackseinflüsse aufgreifen. Der „Big in Japan“ gilt daher als typischer Vertreter der zeitgenössischen Fusionsmixologie.

Santos Mixology



Seven Sins

Treffen sich ein Barkeeper, ein Priester und ein Betrunkener...

Schlechte Witze lassen wir dann doch lieber mal, aber so oder so ähnlich ist die Idee entstanden die Sieben Sünden in ein Getränk zu packen. Die erste Hürde war es die sieben Sünden zusammen zu bekommen, die zweite, die zu den Sünden passenden Zutaten zu finden und die größte war... Es sollte auch noch schmecken...

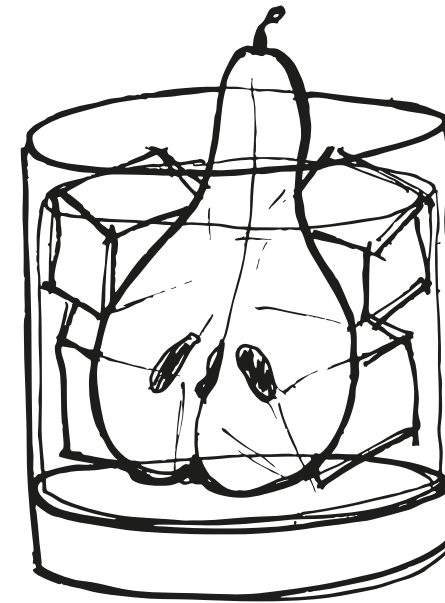
Hochmut, Neid, Zorn, Habgier, Trägheit, Völlerei & Wollust sind die Sünden die wir in dem Drink versteckt haben.

Wer findet alle?

- | | | |
|---|---|-----------|
|  | Seven Sins
[fruity - herbal - strong]
Grey Goose Vodka Himbeere Habanero Basilikum
Champagner Zucker | 12 |
|  | Bloody Caipi
[intense - citrus - piney]
Cachaça Blutorange Zirbe Limette Soda Eichenrauch | 11 |
|  | Doctor Smoke
[smoky - floral - sparkling]
Laphroaig St Germain Holunder Limette Ginger Beer
Zitronengras Angostura | 14 |
|  | RBT
[earthy - sweet - intense]
Horse with no Name Rye Trüffel Birne Honig | 13 |
|  | Le Freak ce chic
[creamy - straight - soothing]
Le Freak Vodka Erdbeere Limette Milch | 13 |
|  | Infinity Pool
[exotic - blue - pleasing]
Grey Goose Vodka Kokos Ananas Bols 1575 | 13 |
|  | Anethum smash
[herbal - refreshing - intense]
Patrón Blanco Tequila Limette Dill Agavendicksaft | 14 |

Santos Mixology

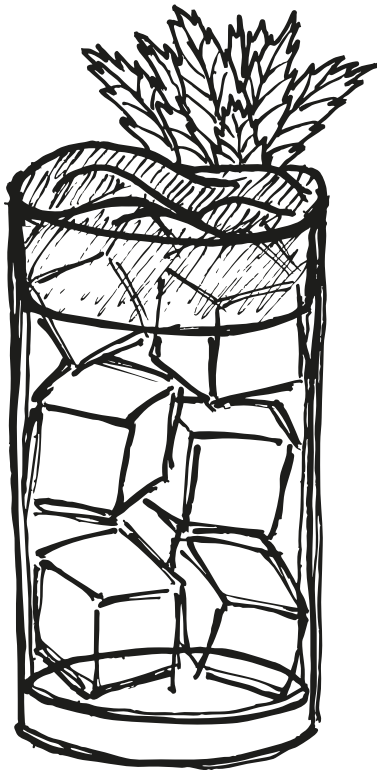
	Beetmaker [smoky - earthy - nutty] Del Maguey Vida Mezcal Patrón Blanco Tequila Rote Beete Geist Frangelico	14
	Barrel aged Negroni [full - bitter - aged] Bombay Sapphire Gin Campari Cinzano 1757 Wermut	11
	Black Forrest [suprising - intense - fruity] Fichtensprossengeist Bombay Sapphire Gin Honig Waldbeeren	12
	Quince & Thyme [herbal - fruity - fresh] Bombay Sapphire Gin Limette Quitte Eiweiß Zitronenthymian	12
	Little Pear [sweet - fruity - easy] Williams Birne Amaretto Birnenessig Ahornsirup Walnuss	12
	Crystal Colada [clear - tropical - easy] Bacardi Superior Rum Kokos Ananas Zucker	12
	American Breakfast [suprising - full bodied - hearty] Horse with no Name Bourbon Bacon Ahornsirup	14



Little Pear

Entstanden aus einer Zusammenarbeit mit lokalen Bars für die „Cheers for Charity“ Aktion, überzeugte der Little Pear mit seinem Geschmack und blieb auch danach ein Favorit, der sich nun auch fest auf der Karte wieder findet. Bei der Spendenaktion „Cheers for Charity“ wirkten das Santo, das Mapa, sowie das Electric Eel mit und stellten jeweils einen eigen kreierten Cocktail. Jede der Bars servierte alle 3 Drinks und spendete die Einnahmen an eigens ausgewählte gemeinnützige Organisationen.

Santos Mixology



Ghost of Mary

14

[intense - complex - demanding]

Grey Goose Vodka || Tomatenconsommé || Sellerie



Matcha...rita

13

[refreshing - herbal - straight]

Patrón Blanco Tequila || Yuzu || Matcha || Weiße Schokolade



Snickers

12

[chocolatey - nutty - bready]

Horse with no Name Rye || Erdnuss || Schokolade || Salzkaramell



Salted caramel Martini

12

[sweet - creamy - intense]

Sesam infused Grey Goose Vodka || Sahne || Salzkaramell



Hazelnut mush

11

[nutty - refreshing - easy]

Frangelico || Minze || Apfel || Limette

Hazelnut Mush

Ein Drink der im Santos immer wieder auftaucht, verschwand, in Vergessenheit geriet, neu interpretiert oder verworfen wurde und doch immer ein Comeback feiert... Das Comeback leiten meist die Gäste, indem sie nach dem Cocktail fragen. Dann beginnt die Recherche... ehemalige Mitarbeiter werden befragt, Rezeptbücher gewälzt und viel experimentiert. „Hazelnut Mush“ ist nun wahrscheinlich durch die Hände von 20 Barkeepern gegangen und im Kern noch der gleiche Drink wie zu seiner Schöpfung, nur etwas moderner angehaucht. Genießt das (Zwischen)Ergebnis einer langen Reise, die noch Jahrzehnte weitergehen wird.

Mixed Shots

Apfelstrudel 3.5

Kokos Likör || Apfel || Zimt

Lemon Drop shot 4

Grey Goose Vodka || Zitrone || Zucker

B52 5

Baileys || Kaffelikör || Overproof Rum

Pickleback 5

Horse with no Name Habanero infused Bourbon || Essiggurke

Blue Kamikaze 4

Grey Goose Vodka || Limette || Blue Curacao

PB & J 4

Horse with no Name Rye || Erdnuss || Chambord

Snickers shot 4

Horse with no Name Rye || Erdnuss || Schokolade || Salzkaramell

Straight Shots

Grey Goose Vodka 4

Horse with no Name Bourbon 4

Patrón Blanco Tequila 4

Abuelo Añejo Rum 4



Non Alcoholic

Bitter Sweet Symphonie



Ein alkoholfreier Spritz ?

Genau, denn alkoholfrei muss nicht langweilig sein und sollte sich auch nicht zu sehr mit den alkoholischen Vorbildern vergleichen wollen.

Dies ist zumindest der Grundgedanke dieser bittersüßen Symphonie. Vereint werden Holunder, jedoch nicht als Blüte (wie man es aus einem klassischen Hugo kennt), sondern die Beere, welche wesentlich brachialer ist, gepaart mit der fruchtigen Süße von Blutorangen und abgerundet mit der frischen Bitterkeit von Tonic Water. Ein alkoholfreier All-rounder, der alles andere als langweilig ist.



Ipanema

[classic - easy - refreshing]

Limette || Rohrzucker || Fever Tree Ginger Ale

8



Virgin Mango Mojito

[stirred - elegant - classic]

Limette || Mango || Minze || Soda

8



Pineapple Ginger smash

[exotic - spicy - fresh]

Ananas || Limette || Minze || Fever Tree Ginger Beer

9.5



Basil Lemonade

[herbal - sour - sparkling]

Basilikum || Limette || Zitrone || Zucker || Soda

7



Bitter Sweet Symphonie

[complex - bitter - floral]

Crodino || Blutorange || Holunder || Fever Tree indian Tonic

9.5



Paco

[fruity - exotic - creamy]

Maracuja || Kokos || Limette

9

Non Alcoholic



Riverbank Mule

[gentle - exotic - spicy]

Vanille || Ananas || Limette || Fever Tree Ginger Beer

9



Shirley Temple

[classic - sweet - easy]

Limette || Grenadine || Fever Tree Ginger Ale

7



Virgin Colada

[exotic - fruity - creamy]

Kokos || Ananas || Limette

8



Franzl

[fruity - refreshing - sweet]

Maracuja || Limette || Grenadine || Fever Tree Ginger Ale

8



Dark & Easy

[earthy - complex - fruity]

Cranberry || Ahornsirup || Tamarinde || Fever Tree Ginger Beer

9



Apple Martini

[suprising - sweet - refreshing]

Martini Floreale || Apfel || Limette || Holunder || Soda

9.5



Virgin Colada

Ein, wenn nicht der Klassiker unter den alkoholfreien Cocktails. Diesen Drink gibt es schon, seitdem die Santos Bar besteht. Er wird stets klassisch gehalten mit frischer Ananas, ein wenig Saft und Kokosnusspüree. Ein Drink um nostalgisch zu werden.

Gin 4cl

Bombay Sapphire *Großbritannien*
Wacholder || Zitrus || Pfeffer

7

Star of Bombay *Großbritannien*
Zitrus || Floral || Wacholder

10

Monkey 47 *Deutschland*
Wacholder || Floral || Grapefruit

10

Gin Mare *Spanien*
Olive || Thymian || Rosmarin

9.5

Hendrick's *Schottland*
Wacholder || Gurke || Rose

9

Roku *Japan*
Wacholder || Kardamom || Pfeffer

8.5

Millers Dry Gin *Großbritannien*
Wacholder || Zitrus || Bitterorange

8.5

The Botanist *Schottland*
Zitrus || Kräuter || Apfel

9.5

Bobby's *Niederlande*
Zitronengras || Zimt || Wacholder

9.5

Tanqueray 10 *Großbritannien*
Wacholder || Grapefruit || Koriander

9

Gin Sul *Deutschland*
Wacholder || Zitrus || Rosmarin

9

Sipsmith *Großbritannien*
Wacholder || Zeder || Orange

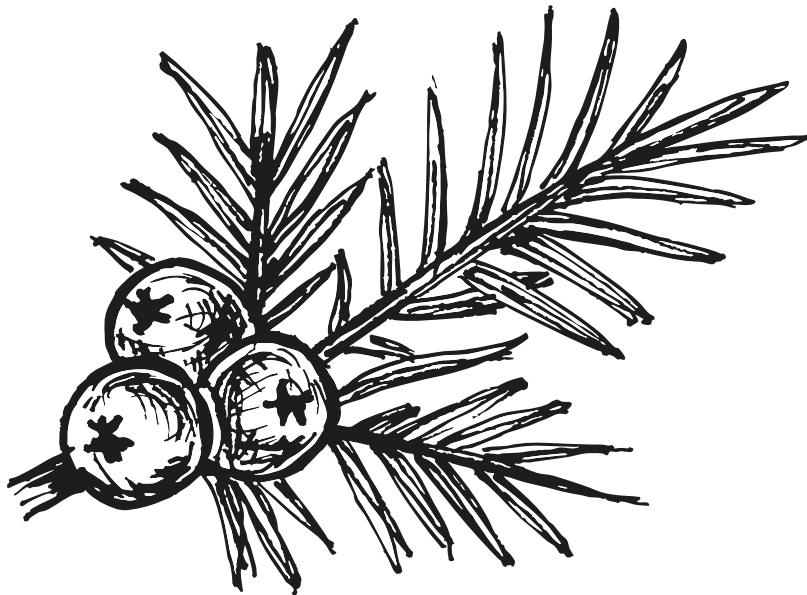
9

G'Vine *Frankreich*
Limette || Pfirsich || Floral

11

Hayman's Sloe Gin *Großbritannien*
Pflaume || Schlehe || Wacholder

9



Grey Goose *Frankreich*

leicht || nussig || weich

Winterweizen

8

Le Freak *Deutschland*

sanft || buttrig || unvergleichlich

Kartoffeln

9.5

Grey Goose Altius *Frankreich*

weich || harmonisch || rein

Winterweizen

24

Ciroc *Frankreich*

süßlich || weich || fruchtig

Trauben

12

Haku *Japan*

cremig || weich || frisch

Reis

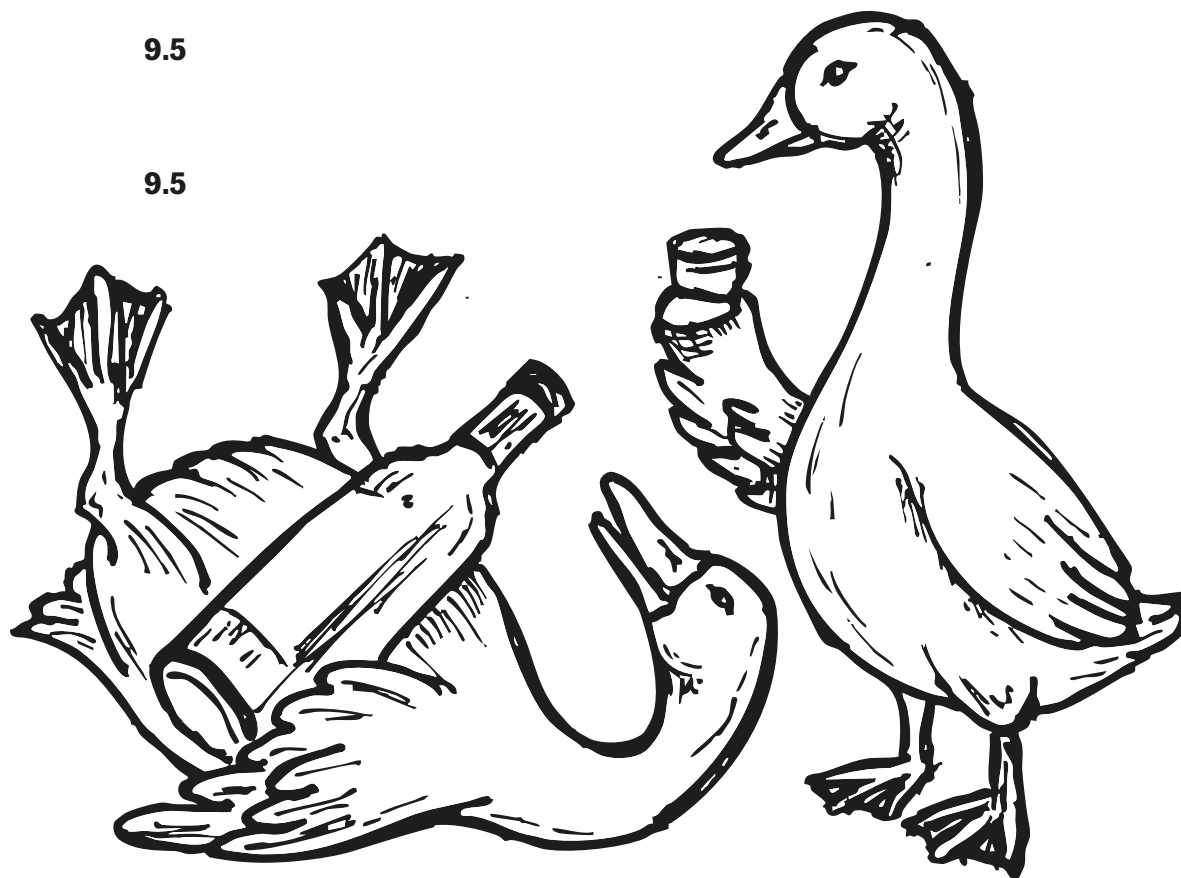
9.5

Aquamaris *Italien*

salzig || außergewöhnlich || frisch

Getreide

9.5



Rum 4cl

Abuelo Añejo <i>Panama</i> samtig weich vanillig	8	Bacardi Superior <i>Puerto Rico</i> süßlich nussig frisch	8
Abuelo 7 <i>Panama</i> ausgeglichen vanillig nussig	9.5	Bacardi Ocho <i>Puerto Rico</i> cremig würzig vanillig	10.5
Abuelo 12 <i>Panama</i> weich holzig intensiv	10.5	Bacardi grand reserve <i>Puerto Rico</i> exotisch balanciert vanillig	12
Abuelo two oaks <i>Panama</i> exotisch vanillig floral	12	Banks 5 <i>Trinidad, Barbados, Guyana, Jamaica & Java</i> komplex winterlich reif	9.5
Abuelo XV Tawny Port cask <i>Panama</i> würzig zitrisch rund	15	Santa Teresa <i>Venezuela</i> mild leicht rauchig harmonisch	10.5
Abuelo XV Olorosso cask <i>Panama</i> schokoladig würzig süß	15	Havanna Seleccion <i>Kuba</i> ausgewogen komplex intensiv	10.5
Abuelo XV Napoleon (Cognac cask) <i>Panama</i> vollmundig schokoladig fruchtig	15	Dictador 12 <i>Kolumbien</i> seidig schokoladig vanillig	9.5
Abuelo Centuria <i>Panama</i> reichhaltig intensiv vollmundig	24	Botucal <i>Venezuela</i> tropisch süß würzig	9.5

Don Papa *Philippinen*
vanillig || süß || exotisch

9.5

Ron Barcelo Imperial *Dominikanische Rep.*
mild || komplex || ausgewogen

9

Brugal 1888 *Dominikanische Rep.*
kraftvoll || vollmundig || süßlich

10.5

Ron Zacapa XO *Guatemala*
fruchtig || würzig || komplex

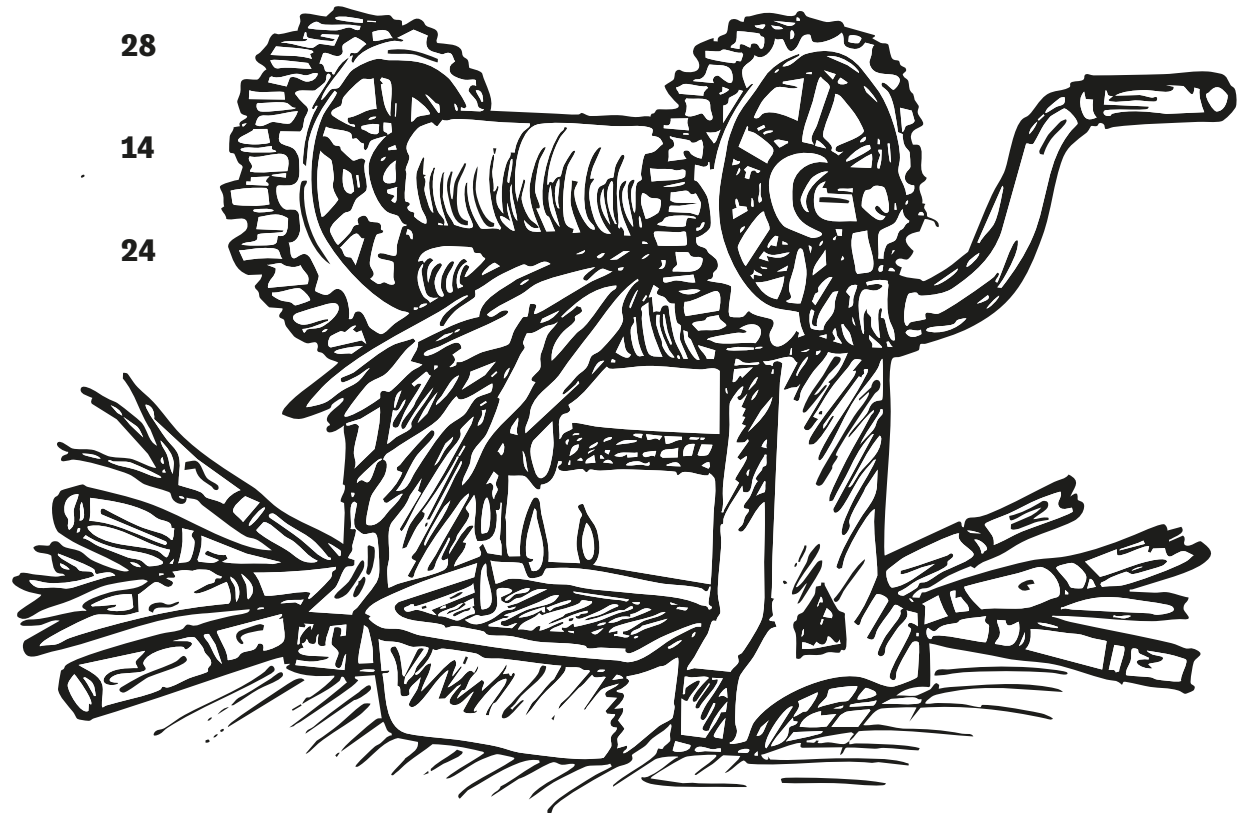
28

Ron Zacapa 23 *Guatemala*
vanillig || schokoladig || süßlich

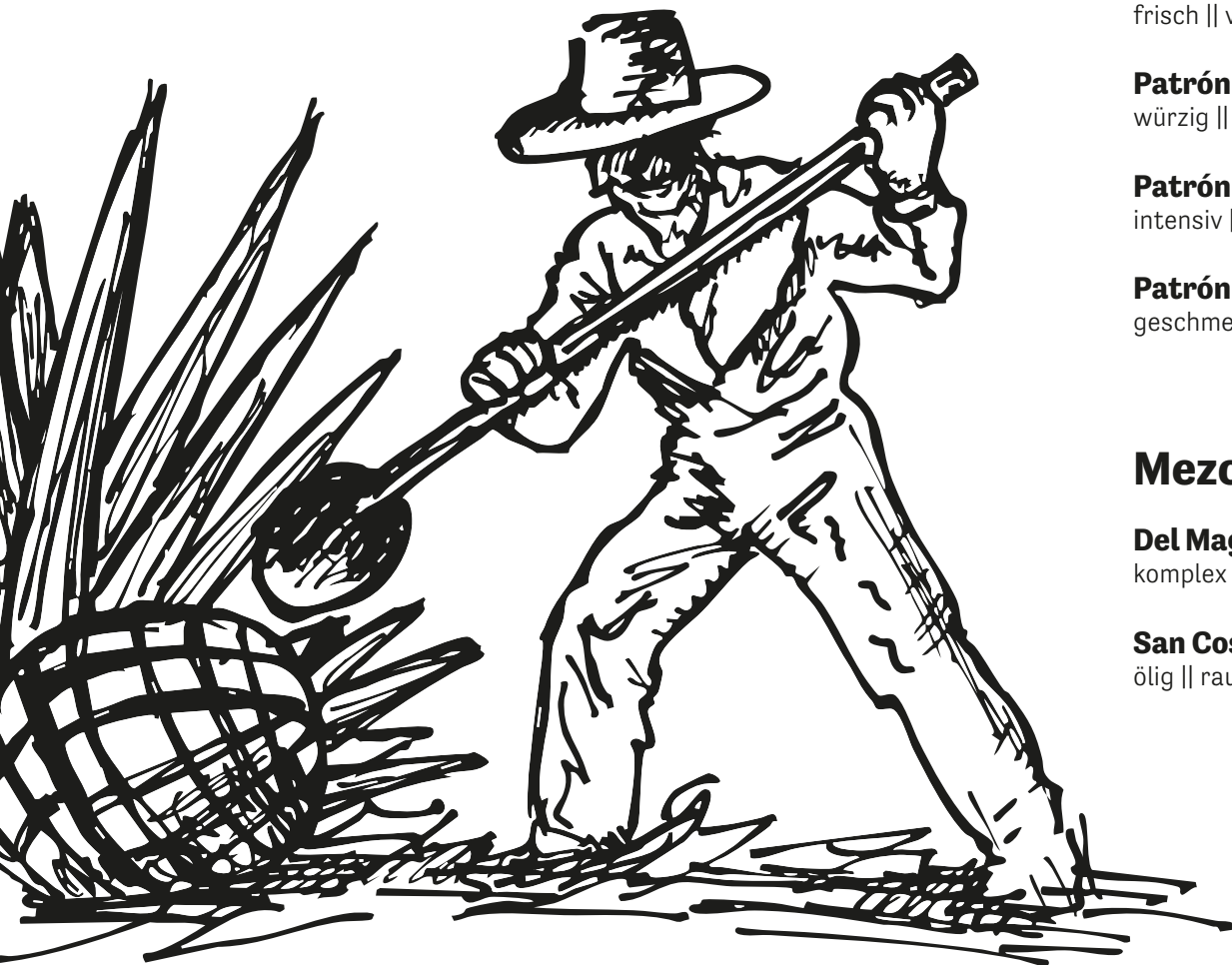
14

A.H. Riise non plus ultra *Jungferninseln*
karamellig || holzig || intensiv

24



Agave 4cl



Tequila

Patrón Blanco *Mexico* **9**
frisch || vollmundig || leicht

Patrón Reposado *Mexico* **9**
würzig || rund || holzig

Patrón Añejo *Mexico* **11**
intensiv || würzig || fruchtig

Patrón el Cielo *Mexico* **28**
geschmeidig || fruchtig || süß

Mezcal

Del Maguey Vida Mezcal *Mexico* **9**
komplex || rauchig || frisch

San Cosme Mezcal *Mexico* **9**
ölig || rauchig || ledrig

Burned out Grapes 4cl

Carlos 1 *Spanien*
aromatisch || weich || vollmundig

8

Carlos Imperial XO *Spanien*
würzig || nussig || süß

14

Torres Jamie I *Spanien*
fruchtig || nussig || intensiv

18

Asbach Selection 21 *Deutschland*
kräftig || fordernd || intensiv

24

Marquis de Montesquiou VS *Frankreich*
frisch || pfeffrig || nussig

9.5

Marquis de Montesquiou XO *Frankreich*
nussig || fruchtig || schokoladig

22

Courvoisier VSOP *Frankreich*
buttrig || fruchtig || vanillig

9.5

Courvoisier Rouge *Frankreich*
vanillig || fruchtig || holzig

18

Jacobi 1880 *Deutschland*
saftig || karamellig || würzig

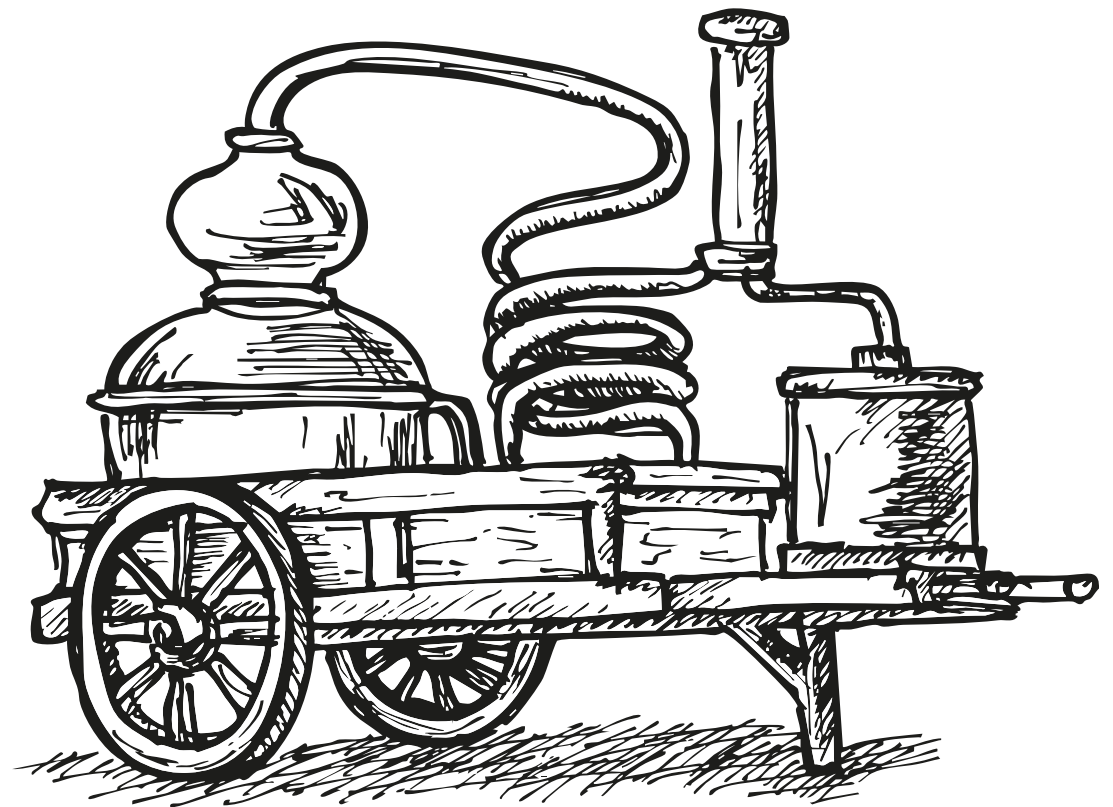
8

Hennessy VSOP *Frankreich*
seidig || exotisch || würzig

9.5

Hennessy XO *Frankreich*
kräftig || ausgewogen || würzig

26



Bourbon 4cl



Horse with no Name <i>Texas</i>	7
kräftig ehrlich direkt	
Makers Mark <i>Kentucky</i>	7
buttrig würzig weich	
Evan Williams Single Barrel <i>Kentucky</i>	8.5
mild holzig karamellig	
Bookers <i>Kentucky</i>	14
intensiv fruchtig gehaltvoll	
Woodford Reserve <i>Kentucky</i>	8
sanft holzig karamellig	
Basil Hayden <i>Kentucky</i>	10.5
pfeffrig trocken frisch	
Blantons <i>Kentucky</i>	17
vollmundig würzig süß	
Angels Envy <i>Kentucky</i>	14
nussig vanillig gehaltvoll	
Michter sour mash <i>Kentucky</i>	14
süß würzig fruchtig	

Teeling Small Batch *Dublin*
würzig || cremig || vanillig

Teeling Blackpitts *Dublin*
rauchig || intensiv || fruchtig

Teeling Rising Reserve *Dublin*
elegant || intensiv || komplex

Jameson *Dublin*
jung || trocken || kräftig

Redbreast 12 *Cork*
würzig || fruchtig || komplex

Powers Johns Lane 12 *Cork*
erdig || holzig || schokoladig

7

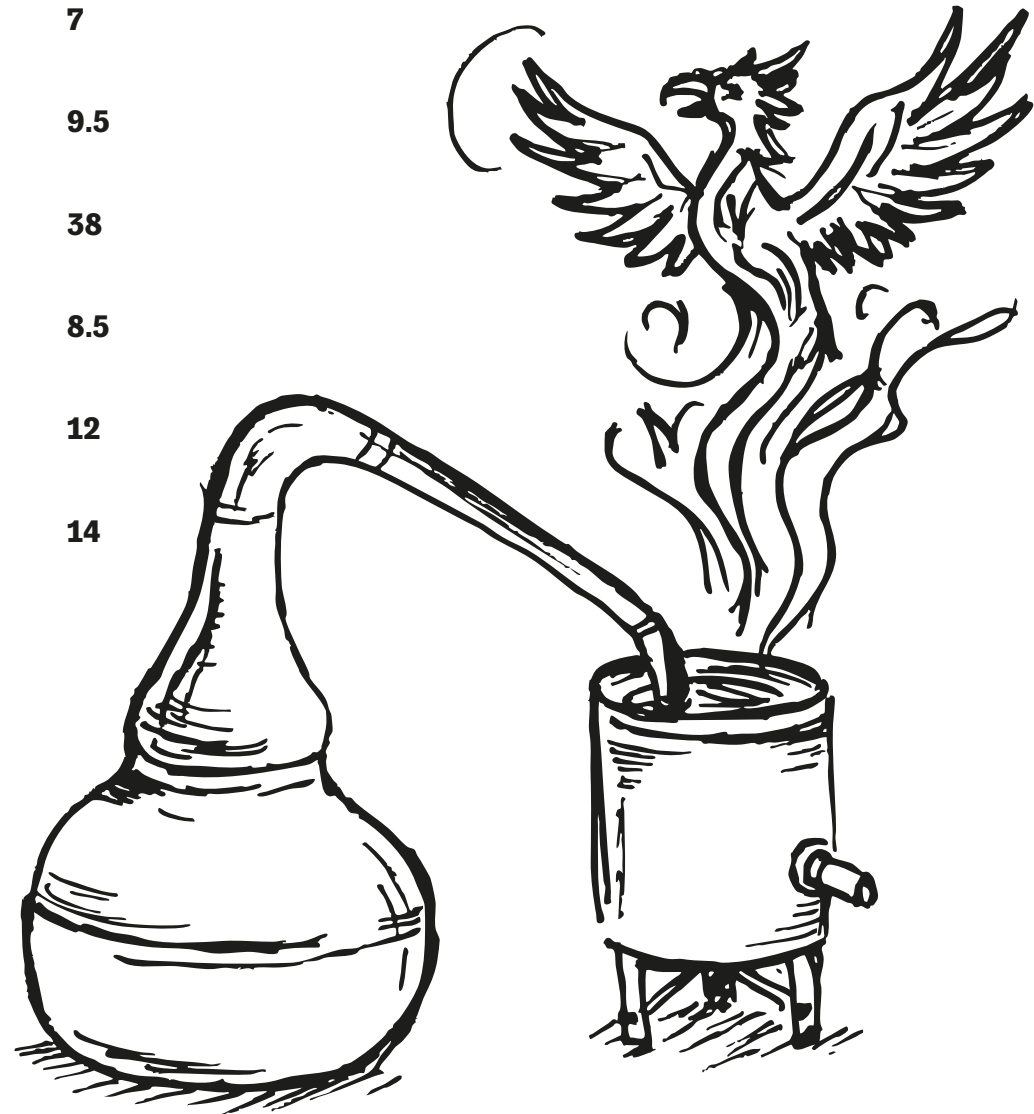
9.5

38

8.5

12

14



Scotch 4cl

Tamdhu 12 *Speyside*
fruchtig || vanillig || balanciert

12

Tamdhu 18 *Speyside*
intensiv || fruchtig || vanillig

28

Macallan 12 *Speyside*
ausgewogen || fruchtig || süß

18

Cragganmore 12 *Speyside*
weich || vanillig || fruchtig

9.5

Glengoyne 12 *Highlands*
weich || fruchtig || malzig

12

Glengoyne 21 *Highlands*
fordernd || komplex || intensiv

28

Glenmorangie 10 *Highlands*
cremig || blumig || leicht

9.5

Oban 14 *Highlands*
torfig || frisch || sanft

15

The Singleton 12 *Highlands*
weich || würzig || balanciert

9

Edradour Caledonia *Highlands*
fruchtig || leicht || vanillig

17

Dalmore 15 *Highlands*
elegant || zitrisch || komplex

19

Talisker Port Ruighe *Isle of Sky*
pfeffrig || rauchig || malzig

11

Auchentoshan three wood *Lowlands*
elegant || nussig || sanft

9.5

Johnny Walker Black
Lowland || Speyside || Islay || Highlands
- Blend of the four Corners -

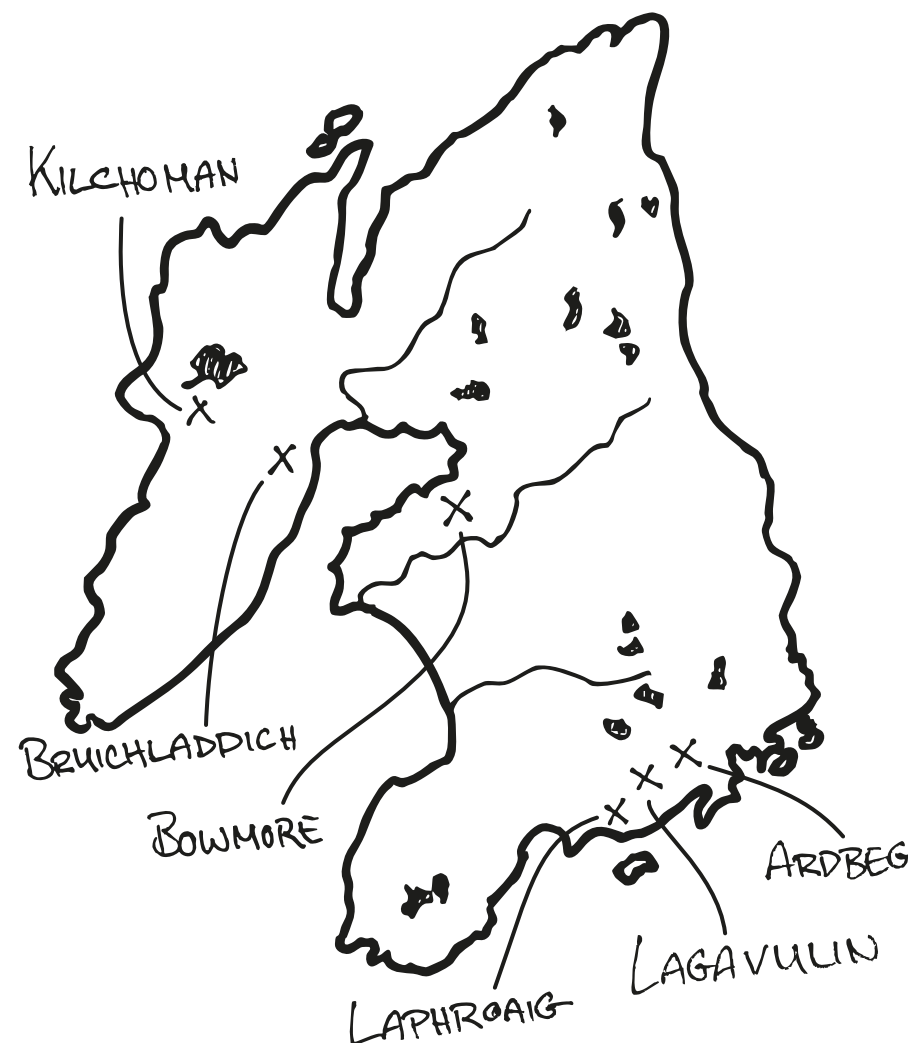
8.5

Johnny Walker Blue Label
Lowland || Speyside || Islay || Highlands
- Blend of the four Corners -

36

Laphroaig 10 <i>Islay</i>	salzig torfig trocken
Laphroaig Quarter Cask <i>Islay</i>	rauchig torfig exotisch
Laphroaig Lore <i>Islay</i>	torfig rauchig salzig
Lagavulin 16 <i>Islay</i>	nussig rauchig salzig
Port Charlotte 10 <i>Islay</i>	zitrisch floral rauchig
Octomore 14.1 <i>Islay</i>	rauchig zitrisch salzig
Ardbeg Ugeadil <i>Islay</i>	rauchig torfig intensiv
Kilchoman Sauternes Cask <i>Islay</i>	rauchig fruchtig salzig
Bowmore 18 <i>Islay</i>	torfig intensiv vollmundig

9
12
16
14
12
28
15
16
18



Japan 4cl



Nikka from the Barrel *Hokkaido / Miyagi* **10**
fruchtig || würzig || floral

Hibiki Harmony *Osaka* **18**
süß || komplex || exotisch

Yamasaki 12 *Osaka* **28**
mild || trocken || holzig

Slyrs *Deutschland* **13**
fruchtig || holzig || malzig

Stauning Bastard *Dänemark* **15**
würzig || intensiv || rauchig

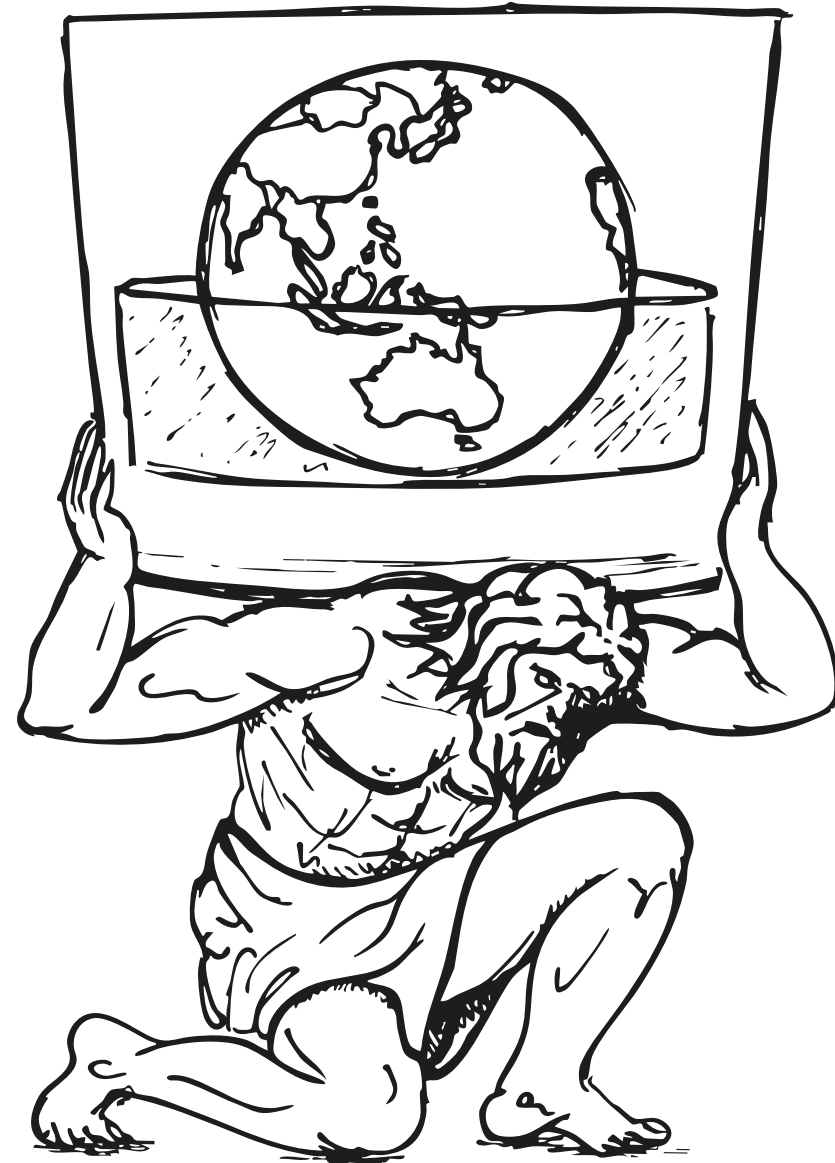
Sherishore 12 *Schottland / Spanien* **18**
sanft || fruchtig || süß

Pikesville Rye *USA* **18**
malzig || vanillig || überwältigend

Horse with no Name Rye *USA* **8**
würzig || intensiv || brotig

Starward Nova *Australien* **13**
komplex || fruchtig || würzig

Amrut *Indien* **11.5**
vanillig || süß || fruchtig



Zigarren



Davidoff Yamasa *Dominikanische Republik* **18**

ca. 30 Minuten | würzig

perfect match: Abuelo XV Olorosso Cask

Davidoff Escurio *Brasilien* **22**

ca. 40 Minuten | medium

perfect match: Starward Nova

Davidoff Signature 2000 *Dominikanische Republik* **20**

ca. 35 Minuten | mild

perfect match: Marquis de Montesquiou XO

Carlos André Airborne *Dominikanische Republik.* **14**

ca. 25 Minuten | medium-würzig

perfect match: Glenmorangie 10

Carlos André Cast Off *Dominikanische Republik* **16**

ca. 35 Minuten | mild-medium

perfect match: Abuelo Two Oaks

Griffins Perfecto *Dominikanische Republik* **14**

ca. 40 Minuten | mild

perfect match: Powers Johns Lane 12

Zigarren

Flor de Copan Toro Honduras

ca. 50 Minuten | mild

perfect match: Patrón Reposado

9.5

Flor de Copan demi Tasse Honduras

ca. 15 Minuten | mild

perfect match: Ron Barcelo Imperial

6.5

Laura Chavin No. 66 Dominikanische Republik

ca. 60 Minuten | mild-medium

perfect match: Ciroc

23

Laura Chavin La Tentation Dominikanische Republik

ca. 10 Minuten | mild-medium

perfect match: Espresso Doppio

3.5

Laura Chavin La Ligue des Divins Dominikanische Republik

Ca. 50 Minuten | medium-würzig

perfect match: Tamdhu & Glengoyne

35

AJ Fernandez "The Last Call" Nicaragua

ca. 45 Minuten | würzig

perfect match: Octomore 14.1

10



Wir haben für euch auch ein kleines wechselndes Sortiment an Zigarren, die nicht in der Karte stehen. Unser Bar Team berät Sie gerne.

Sweets & Shakes



You Sexy Thing Schokoladen Tart mit flüssigem Kern & frischen Beeren	6
Vanilla Milkshake Vanille Milch Sahne	8
Mango Milkshake Mangopüree Milch Sahne	8
Matcha Milkshake Matcha Sahne Milch	8
Banana Milkshake Banane Sahne Milch	8
Horses Banana Shake Horse with no name Bourbon Banane Sahne Milch	12
What the f**k Shake Milch Sahne Salzkaramell Bacon	10

Ofenfrische Baguettes

Mozzarella

9

Französisches Baguette belegt mit Tomatenstücken, Mozzarella, Salatgurke und Mini Romana Salatherzen sowie einer Kräutercreme

Schinken

9

Französisches Baguette belegt mit Schinken, Gouda, Tomatenscheiben, Salatgurke und Mini Romana Salatherzen sowie einer Kräutercreme

Salami

9

Französisches Baguette belegt mit Salami, Gouda, Tomatenscheiben, Salatgurke und Mini Romana Salatherzen sowie einer Kräutercreme

Thunfisch

9

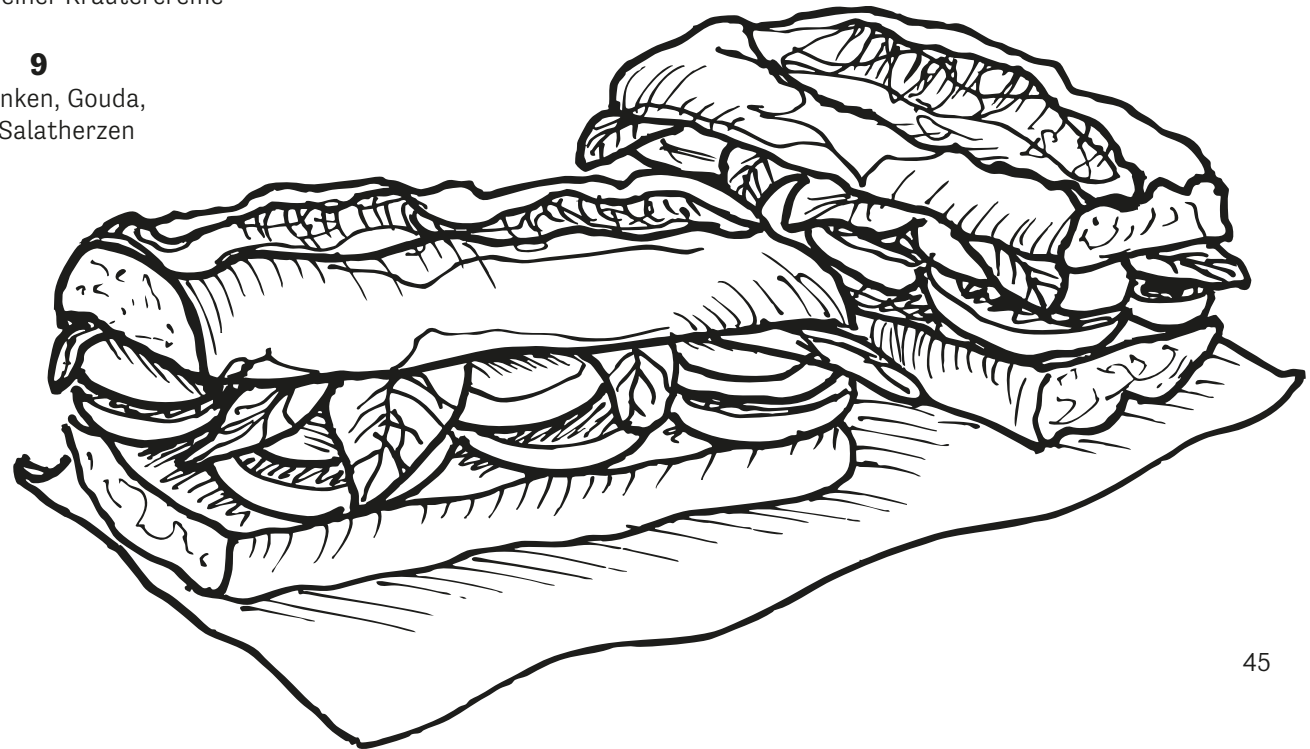
Französisches Baguette belegt mit Thunfisch, Gouda, Tomatenscheiben, Salatgurke und Mini Romana Salatherzen sowie einer Kräutercreme

Truthahn

9

Französisches Sesambaguette mit Truthahnschinken, Gouda, Tomatenscheiben, Salatgurke und Mini Romana Salatherzen sowie einer Currycreme

*Zu allen Baguettes reichen wir
Ihnen Kartoffelchips und
Wahlweise Cocktail- oder
Knoblauchsauce*



Index

A.H. Riise non plus ultra	33	B52	27	Cappuccino	8
Abuelo 12	32	Bacardi grand reserve	32	Carlos 1	35
Abuelo 7	32	Bacardi Ocho	32	Carlos André Airborne	42
Abuelo Anjeo	32	Bacardi Superior	32	Carlos André Cast Off	42
Abuelo Centuria	32	Banks 5	32	Carlos Imperial XO	35
Abuelo Napoleon (Cognac cask)	32	Barrel aged Negroni	25	Carlsberg 0,0% Flasche	12
Abuelo two oaks	32	Basil Hayden	36	Carlsberg Pils	12
Abuelo XV Olorosso cask	32	Basil Lemonade	28	Chartreuse Swizzle	18
Abuelo XV Tawny Port cask	32	Beetmaker	25	Ciroc	31
AJ Fernandez „The Last Call“	42	Big in Japan	23	Clover Club	22
American Breakfast	25	Bitter Sweet Symphonie	28	Continental sour	19
Amrut	41	Black Forrest	25	Cosmopolitan	18
Anethum smash	24	Blantons	36	Cosmopolitan 1934	17
Angels Envy	36	Bloody Caipi	24	Courvoisier Rouge	35
Aperol Spritz	14	Bloody Mary	17	Courvoisier VSOP	35
Apfelstrudel	27	Blue Kamikaze	27	Cragganmore 12	38
Apple Martini	29	Bobby´s	30	Crystal Colada	25
Appletini	19	Bombay Sapphire	30	Cuvée Blanc Klumpp	11
Aquamaris	31	Bookers	36	Cuvée No1 Klumpp	11
Asbach Selection 21	35	Botucal	32	Daiquiri	17
Astra Helles	12	Bowmore 18	39	Dalmore 15	38
Astra Kiezmische Flasche	12	Brugal 1888	33	Darjeeling Tea	9
Auchentoshan three wood	38	Caipirinha	21	Dark & Easy	29
Ayurveda Tea	9	Campari Spritz	14	Davidoff Escurio	42

Davidoff Signature 2000	42	Fevertree Bitter Lemon	7	Gin Mare	30
Davidoff Yamasa	42	Flor de Copan demi Tasse	42	Gin Sul	30
Del Maguey Vida Mezcal	34	Flor de Copan Toro	42	Glengoyne 12	38
Dictador 12	32	Franz Josef Rauch - Schorle	5	Glengoyne 18	38
Doctor Smoke	24	Franz Josef Rauch Ananas	5	Grauburgunder Klumpp	11
Don Papa	33	Franz Josef Rauch Apfel naturtrüb	5	Green Dragon Tea	9
Dry Martini	16	Franz Josef Rauch Cranberry-Aronia	5	Grey Goose	31
Duckstein Weizencuvée	12	Franz Josef Rauch Kirsche	5	Grey Goose Altius	31
Earl Grey Tea	9	Franz Josef Rauch Mango	5	Griffins Perfecto	42
East 8	21	Franz Josef Rauch Maracuja	5	Haku	31
Edradour Caledonia	38	Franz Josef Rauch Orange	5	Havanna Seleccion	32
English Breakfast Tea	9	Franzl	29	Hayman´s Sloe Gin	36
Espresso	8	Fritz Apfel-Kirsch-Holunder Limonade	6	Hazelnut mush	25
Espresso doppio	8	Fritz Kola	6	Heiße Schokolade	8
Espresso doppio macchiato	8	Fritz Kola superzero	6	Hendrick´s	30
Espresso Macchiato	8	Fritz Misch Masch	6	Hennessy VSOP	35
Espresso Martini	19	Fritz Orangelimonade	6	Hennessy XO	35
Evan Williams single Barrel	36	Fruity Camomile Tea	9	Hibiki Harmony	40
Fevertree Ginger Ale	7	G´Vine	30	Himmelreich Klumpp	11
Fevertree Ginger Beer	7	Ghost of Mary	25	Horse with no Name	36
Fevertree Indian Tonic Water	7	Gimlet	18	Horse with no Name Rye	41
Fevertree mediterranean Tonic Water	7	Gin basil smash	20	Horses Banana Shake	44
Fevertree Pink Grapefruit Soda	7	Gin Bramble	19	Infinity Pool	24
Fevertree Wildberry	7	Gin Fizz	19	Ipanema	28

Italicus Spritz	15	Lillet White Peach	15	Mojito	21
Jacobi 1880	35	Lillet Wildberry	14	Monkey 47	30
Jameson	37	Limoncello Spritz	14	Moscow Mule	20
Johnnie Walker Black	38	Little Pear	25	Negroni	16
Johnnie Walker Blue Label	38	Long Island Santo	22	Negroni Sbagliato	18
Kaffee	8	Macallan 12	38	Nikka from the barrel	40
Kilchoman sautern cask	39	Magic Moringa Tea	9	Oban 14	38
Kiss from France	22	Mai Tai	21	Octomore 14.1	39
Kroneburg 1664 Blanc	12	Makers Mark	36	Old Cuban	19
Lagavulin 16	39	Mango Mai Tai	21	Old fashioned	16
Lallier R. 020	10	Manhattaän	16	One way ticket	22
Lallier Rosé	10	Maracuja Spritz	14	Paco	28
Laphroaig 10	39	Margarita	17	Paloma Cocktail	23
Laphroaig Lore	39	Marquis de Montesquiou VS	35	Patrón Anjeo	34
Laphroaig quarter cask	39	Marquis de Montesquiou XO	35	Patrón Blanco	34
Last Word	17	Martinez	18	Patrón el Cielo	34
Latte Macchiato	8	Matcha...rita	25	Patrón Reposado	34
Laura Chavin La Tentation	42	Mezcal Mule	22	PB & J	27
Laura Chavin No. 66	42	Michter sour mash	36	Pickleback	27
Le Freak	31	Milkshake	44	Pikesville Rye	41
Le Freak ce chic	24	Millers dry Gin	30	Pina Colada	21
Le Gurk	20	Mint Julep	17	Pineapple Ginger smash	28
Lemon Drop shot	27	Mionetto Sergio Prosecco	10	Pink Spritz	15
Lillet Citrose	15	Mionetto Sergio Rosé Prosecco	10	Pisco sour	20

Pornstar Martini	19	Sarti Spritz	14	Teeling Rising Reserve	37
Port Charlotte 10	39	Sazerac	16	Teeling small batch	37
Powers Johns Lane 12	37	Schinken Baguette	43	Teinacher Gourmet medium	4
Quince & Thyme	25	Schnickers	25	Teinacher Gourmet naturell	4
Raffaello	23	Schnickers shot	27	Tequila smash	23
RBT	24	Seven Sins	24	The Botanist	30
Redbreast 12	37	Sherishore 12	41	The Singleton 12	38
Riesling Klumpp	11	Shirly Temple	29	Thunfisch Baguette	43
Riverbank Mule	29	Sidecar	16	Tomate Mozarella Baguette	43
Roku	30	Singapore Sling	17	Torres Jamie I	35
Ron Barcelo Imperial	33	Sipsmith	30	Truthahn Baguette	43
Ron Zacapa 23	33	Slyrs	41	Vesper Martini	18
Ron Zacapa XO	33	Snow white	22	Virgin Colada	29
Ronnefeld Tee	9	Solero 4.3	21	Virgin Mango Mojito	28
Rooibos Tea	9	St. Germain Spritz	15	Weinschorle	11
Rosé Klumpp	11	Star of Bombay	30	Weissburgunder Klumpp	11
Ruinart Brut	10	Starward Nova	41	Welness Tea	9
Ruinart Rosé	10	Stauning Bastard	41	Whiskey sour	16
Rum Honey sour	23	Sweet Berries Tea	9	Woodford Reserve	36
Rum old fashioned	18	Talisker Port Ruighe	38	Yamasaki 12	40
Salami Baguette	43	Tamdhu 12	38	You Sexy Thing	44
Salted caramel Martini	25	Tamdhu 18	38	Zombie	23
San Cosme Mezcal	34	Tanqueray 10	30		
Santa Teresa	32	Teeling Blackpitts	37		

Santos

COCKTAILBAR

**Hotel Santo Emporium GmbH
Karlstrasse 67-69
76137 Karlsruhe**

**Telefon: +49 721 3837 0
Fax: +49 721 3837 250**

**Email: info@hotel-santo.de
Web: www.hotel-santo.de**

**Inhaber
Giovanni Santospirito
Direktor / General Manager
Patrick E. Seiffert**

**Gewerbeamt Karlsruhe
HRB 4222
USt-ID 143594622**

**Illustrationen & Layout
Hannes Schmitt**

Auflage 4.0