












SANTO'S

COCKTAILBAR

COCKTAILS













FAVOURITES & ALLTIME CLASSICS

	A Hazy Shade of Apple Brugal Especial Zimt-Infusion, Belsazar Vermouth Rosé, frischer Limettensaft, Vanillesirup, natürlicher Apfelsaft	8.50
	Alexander Martell VSOP, Bols Cacao White, Sahne	9.50
	Americano Campari, Belsazar Vermouth Red, Soda	6.00
	Banks of Schönau Banks 5 Islands Rum, frischer Limettensaft, Zuckersirup, Faller Kirschkonfitüre	9.50
	Bloody Mary Absolut Peppar Flavoured Vodka, Tomatensaft, frischer Zitronensaft, Tabasco, Worcestershire Sauce, frischer Sellerie, Salz, Pfeffer	8.00
	Cosmopolitan Ketel Citroen, Cointreau, frischer Limettensaft, Cranberrysaft, Zucker	7.50
	Cosmopolitan (Original von 1934) Tanqueray Gin, Cointreau, frischer Zitronensaft, Himbeersirup	7.50
	Cuba Libre Brugal Especial, Brugal Añejo, frische Limette, Cola	7.50
	Doctor Smoke ★ Laphroig 10, St-Germain, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, frisches Zitronengras, Ginger Beer	13.00

Der Cosmopolitan ist mitnächsten eine Neuschöpfung für die TV-Kultserie "Sex and the City".

Erstmal erwähnt wurde der Drink sogar schon 1934, verschwand dann aber nahezu in der Versenkung, bis ihn Carrie Bradshaw alias Sarah Jessica Parker und ihre Freundinnen in den Bekanntheitsringel katapultierten.

FAVOURITES & ALLTIME CLASSICS








	Gimlet 47 	Monkey 47, frischer Limettensaft, Zucker	12.00
	Golden Cadillac	Galliano Vanilia, Bols Cacao White, Sahne, Orangensaft	6.50
	Grasshopper	Bols Peppermint Green, Bols Cacao White, Sahne	6.50
	Grasstini	Schladerer Williams Christ Brand, frischer Basilikum, frisches Zitronengras, frischer Zitronensaft, Ahornsirup, naturtrüber Apfelsaft	7.00
	Gurke	Hendrick's Gin, Zuckersirup, frischer Limettensaft, Holunderblütensirup, frische Gurke	10.00
	Harvey Wallbanger	Galliano Autentico, Ketel One Vodka, frischer Orangensaft	9.50
	Horse's Neck	Maker's Mark Bourbon Whisky, Angostura Bitters, Ginger Ale	8,50
	Hurricane	Brugal Añejo, Brugal Especial, pürierte Maracuja, frischer Limettensaft, Ananassaft, Orangensaft	9.00
	Kentucky Derby	Maker's Mark Bourbon Whisky, Peach Tree Pfirsich Likör, hausgemachte Grendaine, frischer Zitronensaft, Ginger Ale	8.50
	Kiss from France	Sauza Tequila Blanco, Midori Melon Liqueur, frischer Basilikum, frische Minze, frische Limette, Zitronenlimonade	8.00
	Last Word	Tanqueray London Dry Gin, Chartreuse Verte, Luxardo Maraschino, frischer Limettensaft	8.00

"Viva Cuba libre - Es lebe das freie Kuba" sollen die amerikanischen Soldaten ausgerufen haben, als sie mit Cola, Rum und Limettensaft auf die Befreiung der Insel von der spanischen Kolonialherrschaft ansetzten.



Heute nennen insbesondere Exilkubaner den Drink in Anspielung auf die aktuellen politischen Verhältnisse Kubas gern auch „Mentirita“ - spanisch für „kleine Lüge“.

FAVOURITES & ALLTIME CLASSICS




















	Lillet Berry Lillet Blanc, Schweppes Russian Wildberry	6.50
	Lillet Citrosé Lillet Rosé, Zitronenlimonade, frische Zitrone, frische Minze	6.50
	Lillet Vive Lillet Blanc, Thomas Henry Elderflower Tonic, frische Gurke, frische Minze, frische Erdbeere	6.50
	London Leaves Tanqueray London Dry Gin, Zuckersirup, frischer Limettensaft, naturtrüber Apfelsaft, Soda, Gurke, Minze	9.50
	Mai Tai Brugal Añejo, Myer's Dark, Old Pascas 73%, Bols Apricot Brandy, Cointreau, Orange Bitter, Orgeat, Zuckersirup, frischer Limettensaft, Ananassaft	10.00
	Mai Tai (Trader Vic's von 1944) ★ Myer's Dark, Saint James Rhum Agricole, Cointreau, Orgeat, Zuckersirup, frischer Limettensaft	12.00
	Manhattan Old Overholt Rye Whiskey, Belazar Rot, Angostura Bitters	8.50

Um die Erfindung des Mai Tais hat es sogar einen Rechtsstreit gegeben: Sowohl ein gewisser Victor Bergeron alias Trader Vic als auch Dorthie Beachcomber nahmen die für sich in Anspruch. Bergeron konnte die Auseinandersetzung für sich gewinnen.






Seine Geschichte klingt ja auch zu schön: Er habe den Drink 1944 für zwei gute Freunde aus Tahiti gemixt, die daraufhin verzückt auferwachen haben sollen: "Mai Tai Roa Ae", was soviel heißt wie "Nicht von dieser Welt".








FAVOURITES & ALLTIME CLASSICS

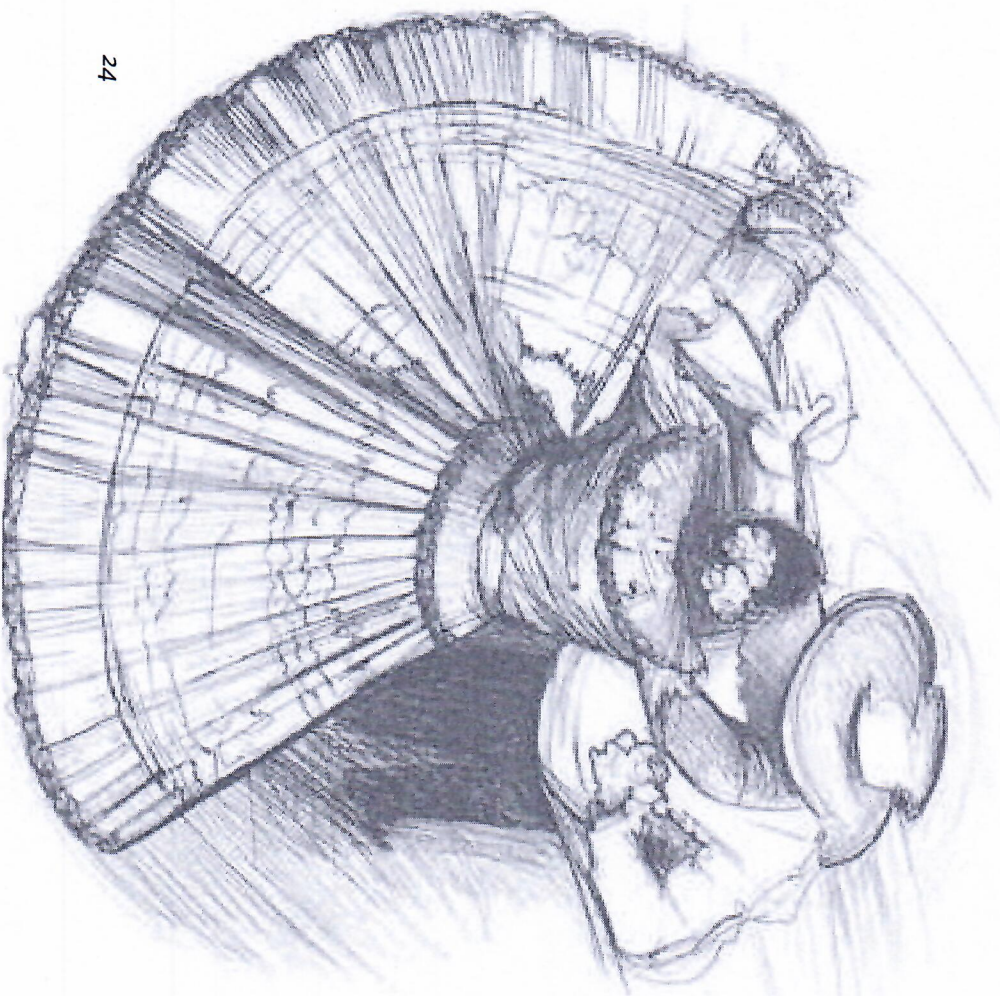
	Negroni Tanqueray London Dry Gin, Campari, Belsazar Vermouth Red	8.00		The Gypsy Tanqueray London Dry Gin, St-Germain Holunder- blütenlikör, Chartreuse Verte, frischer Limettensaft	8.50
	Old Fashioned Maker's Mark Bourbon Whisky, Zucker, Angostura Bitter	8.00		Touchdown Ketel One Vodka, Grasovka Vodka, Apricot Brandy, hausgemachte Grenadine, frischer Zitronensaft, Maracujasaft	7.50
	Pimm's No.1 Cup ★ Pimm's No.1, Zitronenlimonade, Gurke, frische Zitrusfrüchte, Apfel, frische Minze	7.50		Traditional Elderfashioned Maker's Mark Bourbon Whisky, St-Germain, Holunderblütenlikör, Angostura Bitter	8.50
	Planter's Punch Brugal Añejo, Myer's Dark, Grenadine, frischer Zitronensaft, Pink Grapefruitsaft, Orangensaft, Ananassaft	10.00		Violet Hill II Calvados Papidoux Fine, Crème de Violette Veilchen Likör, Apfelsaft, frischer Zitronensaft, frische Basilikumblätter	8.50
	Planter's Punch (Beach Bum Berry's Way) Brugal Añejo, Brugal Especial, Myer's Dark, hausgemachtes Falernum, Angostura Bitters, hausgemachte Grenadine, Zuckersirup, frischer Limettensaft, Muskatnuss	13.00		Vertigo Brugal Especial, Cointreau, Gurkenessenz, Spicy Mango Sirup, frischer Zitronensaft, Apfelsaft	8.00
	Red Lion Tanqueray London Dry Gin, Cointreau, haus- gemachte Grenadine, frischer Zitronensaft, Orangensaft	6.50		Wellness Infusion Hausgemachte Wellness-Kräuter-Zitronen- Vodka-Infusion, Rosensirup, frischer Limetten- saft, frisches Zitronengras	9.00
	Réunion Maker's Mark Bourbon Whisky, Belsazar Vermouth Rosé, Campari, frischer Limettensaft, Cranberrysaft	7.50		White Lady Tanqueray London Dry Gin, Cointreau, frischer Zitronensaft, frisches Eiweiß	8.50
	Rusty Nail Johnny Walker Black Label, Drambuie Whisky Likör	9.00		White Russian (auch als Black Russian erhältlich) Ketel One Vodka, Illyquore Liqueur di Caffè 100% Arabica, Sahne	7.50
	Saddams Kuss Brugal Especial, Schladerer Himbeergeist, Maracuja Sirup, Apfelsaft, frische Limette, frischer Rosmarin, frisches Zitronengras	9.00		Zombie Old Pascas 73%, Myer's Dark, Brugal Añejo, Maraschinolikör, Falernum, hausgemachte Grenadine, frischer Limettensaft, Pink Grapefruitsaft, Angostura Bitters, Absinthe, Ananassaft	13.00
	Side Car Martell VSOP, Cointreau, frischer Zitronensaft	9.50			

MARGARITAS

FROZEN MARGARITAS

	Margarita Classic Sauza Blanco Tequila, Cointreau, frischer Limettensaft	7.50
	Tommy's Margarita Sauza Hornitos Plata Tequila, Agavendicksaft, frischer Limettensaft	9.00
	Cherry Margarita Sauza Tequila Silver, Cherry Heering, frischer Limettensaft	9.00

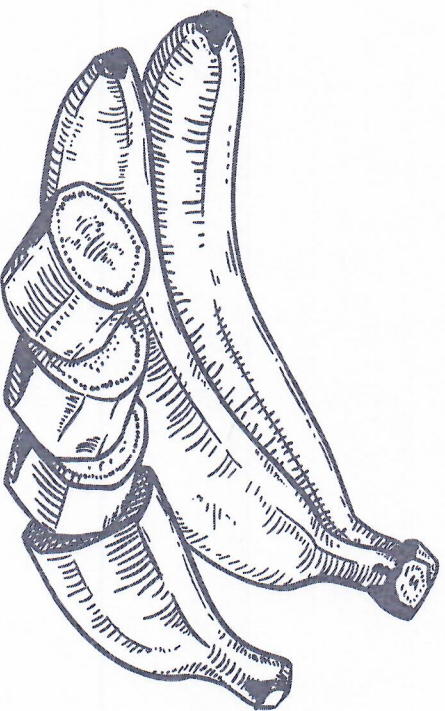
	Frozen Margarita Classic Sauza Blanco Tequila, frischer Limettensaft, Zuckersirup	8.50
	Frozen Coconut Margarita Sauza Blanco Tequila, frischer Limettensaft, pürierte Kokosnuss, Zuckersirup	8.50
	Frozen Mango Margarita Sauza Blanco Tequila, frischer Limettensaft, pürierte Mango, Zuckersirup	8.50
	Frozen Maracuja Margarita Sauza Blanco Tequila, frischer Limettensaft, pürierte Maracuja, Zuckersirup	8.50
	Frozen Peach Margarita Sauza Blanco Tequila, frischer Limettensaft, pürierter Pfirsich, Zuckersirup	8.50
	Frozen Raspberry Margarita Sauza Blanco Tequila, frischer Limettensaft, pürierte Himbeeren, Zuckersirup	8.50
	Frozen Strawberry Margarita Sauza Blanco Tequila, frischer Limettensaft, pürierte Erdbeeren, Zuckersirup	8.50







Ob die Margarita in den USA oder in Mexiko erfunden wurde, weiß man nicht mehr so genau. Hinter dem Namen steckt aber mit ziemlicher Sicherheit eine schillernde Frau. Entweder benannte der mexikanische Barkeeper Carlos Herrera seine Kreation nach dem berühmten Revuegirt Marjorie King. Oder ein - eher unbekanntes - Showgirt namens Margarita de la Rosa aus Guadalajara stand Pate.

FROZEN DAIQUIRIS

	Frozen Daiquiri Classic Brugal Especial, frischer Limettensaft, Zuckersirup	8.50
	Frozen Coconut Daiquiri Brugal Especial, frischer Limettensaft, pürierte Kokosnuss, Zuckersirup	8.50
	Frozen Mango Daiquiri Brugal Especial, frischer Limettensaft, pürierte Mango, Zuckersirup	8.50
	Frozen Maracuja Daiquiri Brugal Especial, frischer Limettensaft, pürierte Maracuja, Zuckersirup	8.50
	Frozen Peach Daiquiri Brugal Especial, frischer Limettensaft, pürierter Pfirsich, Zuckersirup	8.50
	Frozen Raspberry Daiquiri Brugal Especial, frischer Limettensaft, pürierte Himbeeren, Zuckersirup	8.50
	Frozen Strawberry Daiquiri Brugal Especial, frischer Limettensaft, pürierte Erdbeeren, Zuckersirup	8.50



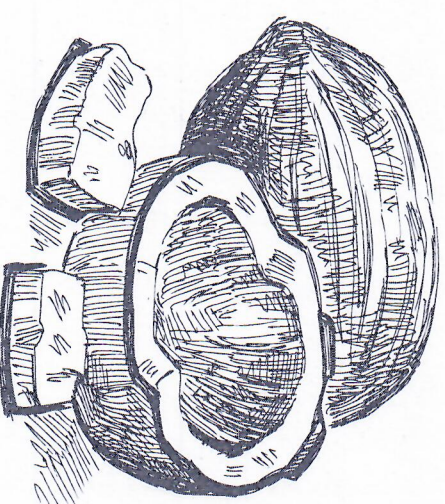
DAIQUIRIS

	Daiquiri Classic Brugal Especial, frischer Limettensaft, Zuckersirup	7.50
	Basil Daiquiri Brugal Especial, frischer Limettensaft, Zuckersirup, frischer Basilikum	8.50
	Cantineros Gentleman Daiquiri Brugal Especial, Schladerer Kirschwasser, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, frischer Rosmarin, Pink Grapefruitsaft	8.50
	Hemingway Daiquiri Brugal Añejo, Luxardo Maraschino, frischer Limettensaft, Pink Grapefruitsaft	9.00

Neben dem Mojito war der Daiquiri Hemingways favorisierter Drink. Er nahm ihn wegen seiner Diabetes ohne Zucker, heute noch bekannt als Papa Doble. Angeblich schaffte der Schriftsteller 16 Stück an einem Abend. Das freilich würden wir Ihnen weniger empfehlen.

Frozen Daiquiris werden übrigens nicht wie die anderen im Shaker zubereitet, sondern in einem Standmixer zusammen mit Cubed Ice. Das verleiht ihnen fast die Konsistenz eines Sorbets.

Unser Extra: Wir verwenden frische, pürierte Früchte statt Sirup für den Frozen Daiquiri.











FANCY DRINKS

Cocktails, die sich nicht so recht in die einzelnen Kategorien einordnen lassen, bezeichnet man als *Fancy Drinks*.

Für den kolorierten Look sorgen Liköre wie beispielsweise der *Blue Curaçao* im „Happy Rabbit“.

Manchmal werden sie auch *Paradiesvögel* oder *Grenzgänger* genannt. Gemeinsam ist ihnen ihr auffälliges Äußeres: Sie kommen meist in grellen Farben daher oder sind gleich *quatschbunt*.



- 
Blue Hawaii
 Ketel One Vodka, pürierte Kokosnuss, Bols Blue Curaçao, Orangensaft, frischer Zitronensaft, Ananassaft
 8.50
- 
Cassidy's Cane
 Brugal Especial, Brugal Añejo, Cassissée Crème de Cassis, Bols Apricot Brandy, Maracujasaft, Zuckersirup, frischer Limettensaft
 9.50
- 
Exotic Punch
 Brugal Especial, Cranberrysaft, Mangosaft, Maracujasaft, Zuckersirup, frischer Limettensaft
 7.50
- 
Fireball
 Ketel One Vodka, Cointreau, Orangensaft, hausgemachte Grenadine, Zitronenlimonade
 7.50
- 
Flamingo
 Ketel One Vodka, pürierte Erdbeeren, pürierte Kokosnuss, Orangensaft, Pink Grapefruitsaft
 7.50
- 
Happy Rabbit ★
 Ketel One Vodka, Kwai Feh Lychee Likör, Bols Blue Curaçao, frischer Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft
 8.50
- 
Liebestraum
 Peach Tree Pfirsich Likör, Malibu, Bols Blue Curaçao, frischer Zitronensaft, Ananassaft
 8.00
- 
London Apricot Punch
 Tanqueray London Dry Gin, Bols Apricot Brandy, Mandelsirup, frischer Zitronensaft, Maracujasaft, Ananassaft, Orangensaft
 7.50



Melon Ball
Midori Melon Liqueur, Bols Blue Curaçao, Malibu,
frischer Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft

8.50



Merlin
Ketel One Vodka, Peach Tree Pfirsichlikör, frischer
Zitronensaft, pürierte Erdbeeren, Ananassaft

8.50



Pepe Afternoon
Sauza Blanco Tequila, Bols Banana, pürierte
Kokosnuss, Zuckersirup, frischer Limettensaft,
hausgemachte Grenadine, Maracujasaft

9.00



Raffaello
Galliano Autentico, Batida de Coco, Amaretto
Disaronno, pürierte Kokosnuss, Ananassaft,
Sahne

7.50



Sex on the Beach
Ketel One Vodka, Peach Tree Pfirsich Likör,
Cranberrysaft, Ananassaft

8.00



Solero
Bols Natural Yoghurt, Peach Tree Pfirsich Likör,
Vanillesirup, Mangosaft, Orangensaft

8.50



Strawberry Kiss
Ketel One Vodka, pürierte Erdbeeren, Sahne,
Orangensaft, Maracujasaft, Mangosaft

8.00



Supergirl
Ketel One Vodka, Amaretto Disaronno, Batida
de Coco, pürierte Erdbeeren, Maracujasaft,
Kokosnussschokolade

9.00



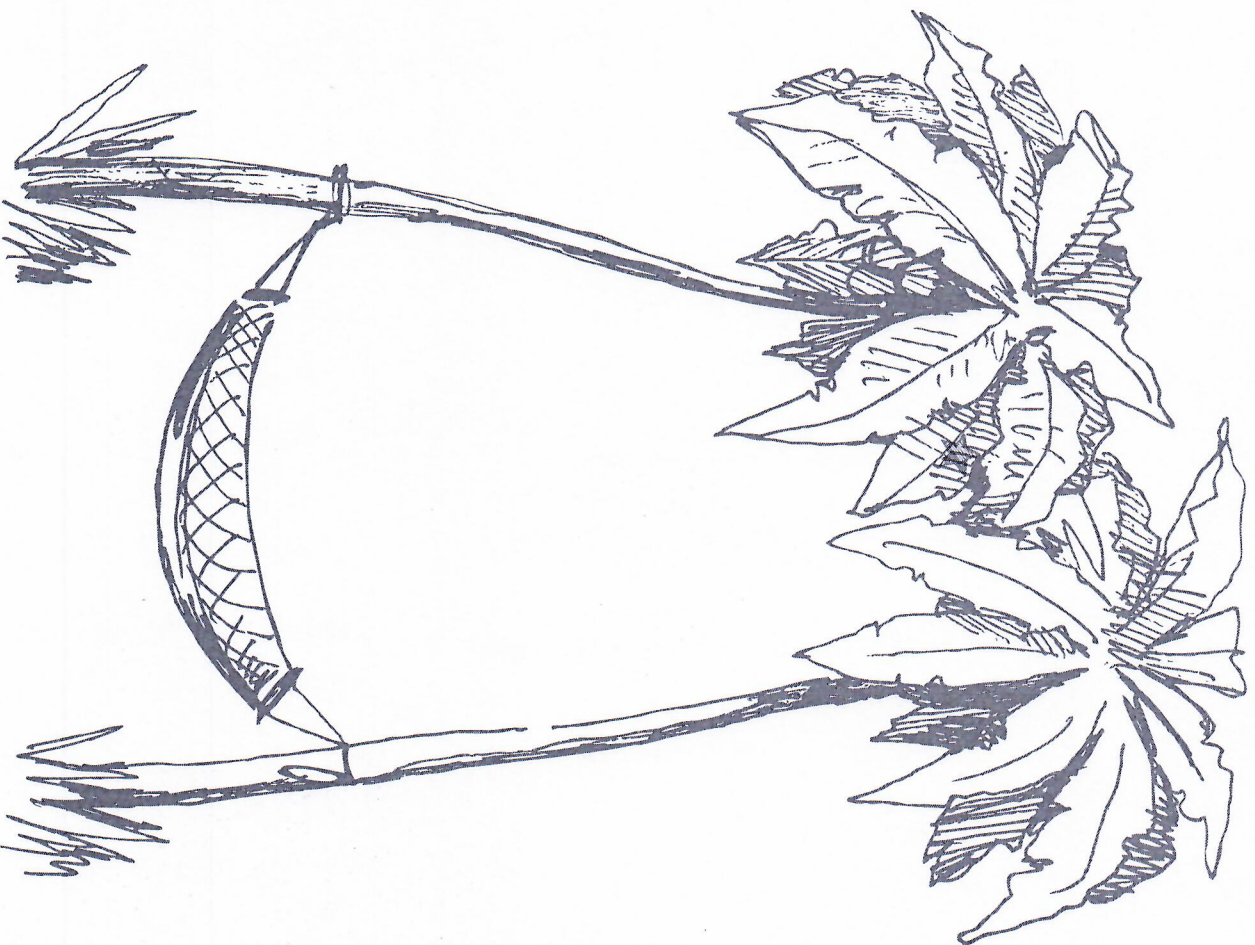
Tequila Sunrise
Sauza Tequila Silver, frischer Zitronensaft,
Orangensaft, hausgemachte Grenadine

8.00



Wild Horse
Maker's Mark Bourbon Whisky, Old Pascas 73%,
Midori Melon Liqueur, frische Maracuja, frische
Limette, Maracujasaft

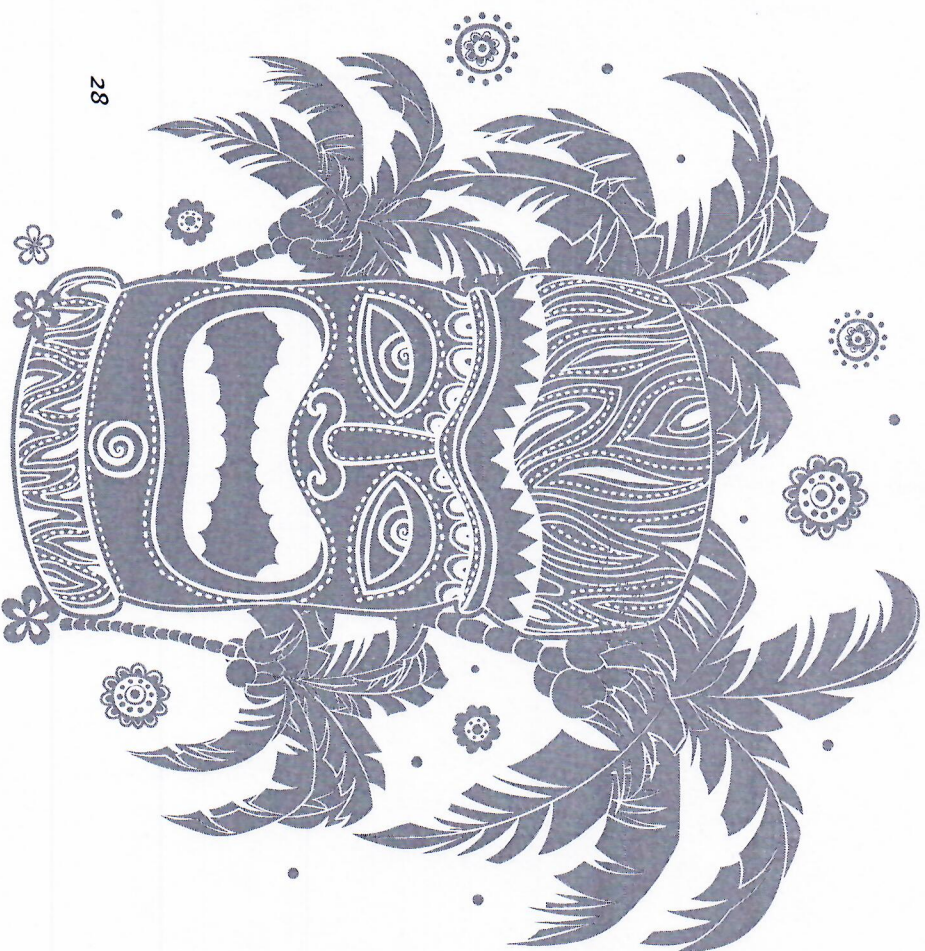
11.00



TIKI DRINKS

Die Tiki-Ära begann gegen Ende der Prohibition um 1933 mit der Bar „Don the Beachcomber“, diese wurde aufwändig im Stil eines Südpazifisches eingerichtet und hatte prominenten Besuch wie Charlie Chaplin und Howard Hughes. Es entstanden zahlreiche Klassiker wie der Zombie und natürlich später der bekannteste unter den Tiki-Drinks den Mai Tai von Trade Vic.

Tiki-Cocktails sind meist kräftig, der Charakter der verwendeten (R)hums kommt sehr gut zur Geltung, sie sind oft fruchtig und erinnern durch die verwendeten Zutaten und Zubereitung an ein Südpazifisches. Oft werden auch Gewürze und Gewürzkräuter verwendet.



Beachburn's Own

Brugal Especial, Brugal Añejo, Licor 43, pürierte Maracuja, Orangensaft, Ananassaft, frischer Zitronensaft

11.50



Cuzco Fizz

St-Germain, Barsol Quebranta Pisco, frischer Limettensaft, Weintrauben, Soda

11.00



Improved Chartreuse Swizzle

Chartreuse verte, Wray Nephew, hausgemachtes Falernum, Ananassaft, frischer Limettensaft

10.00



Oahu Gin Sling

Tanqueray Gin, Zuckersirup, Benedictine DOM, Cassissée Crème de Cassis, frischer Limettensaft, Soda

10.50



Paradise Cooler

Brugal Especial, Cherry Heering, hausgemachtes Falernum, frischer Limettensaft, Orangensaft

8.00



Punky Monkey

Ron Abuelo 7, Bulleit Bourbon, Zuckersirup, frischer Zitronensaft, Ananassaft, Angostura Bitters, Peychaud Bitters, grüner Kardamom

10.50



Rumscullion

Botucal Reserva Exclusiva, Punt e mes, hausgemachtes Falernum, Pernod Absinthe, TBT Aromatic Bitters

14.00



Treasure Island

Brugal Especial, Cointreau, frische Maracuja, Ananassaft, frischer Limettensaft, frische geriebene Vanille

8.50



Choco Colada
Brugal Añejo, Kokosnusscreme, Schokoladensirup,
Milch, Sahne 7.00



Charles Caribbean
Brugal Especial, Brugal Añejo, Kokosnusscreme,
frischer Zitronensaft, Maracujasaft, Orangensaft 8.50



Piña Colada Original Santo ★
Brugal Especial, Brugal Añejo, Kokosnusscreme,
frische Ananas, Ananassaft 9.50

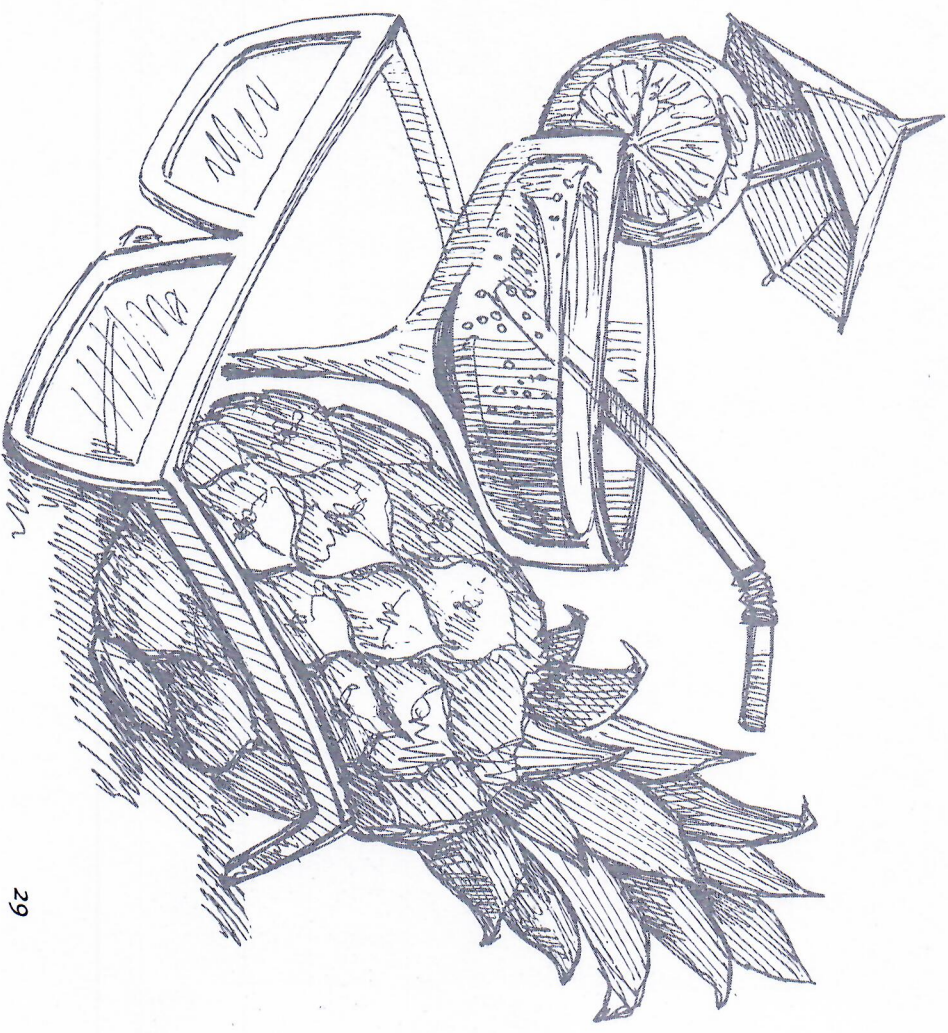


Swimming Pool Original Santo
Brugal Especial, Ketel One Vodka, Kokosnusscreme,
frische Ananas, Ananassaft, Blue Curaçao 9.00

Seit 1978 ist die Piña Colada Nationalgetränk von Puerto Rico. Und sogar in die Hipparade schaffte es der Drink zweimal - 1980 mit "The Piña Colada-Song" und 1998 mit dem Titel "Two Piña Coladas".

Unsere Version des Cocktails schmeckt unseren Gästen besonders gut, da wir frische Ananas verwenden.

Nur wenige Cocktails sind in der Lage, so schnell Urlaubserinnerung heraufzubeschwören wie die Piña Colada. Der aromatisch-süße Mix aus Rum, Kokosnusscreme und Ananas wird sofort mit Sonne, Strand und Karibikfeeling assoziiert.



FLIPS

Wie aus dem Oxford English Dictionary verrät, wurde der Begriff „Flip“ das erste Mal 1695 verwendet für eine Mischung aus Bier, Rum und Zucker, die mit einem glühenden Eisen erhitzt wurde.

Durch die Hitze schäumte der Drink auf, er klappte zusammen aus. Im Laufe der Zeit wurde nicht nur das Glühessen, sondern auch das Bier weggelassen.

Stattdessen kommt heute ein Ei in den Flip und sorgt für den typischen Schaum.



Sherry Flip

Sandemann Sherry Dry, Martell VSOP, Zuckersirup, Sahne, Eigelb

6.50



Cherry Flip

Cherry Heering, Martell VSOP, Puderzucker, Sahne, Eigelb

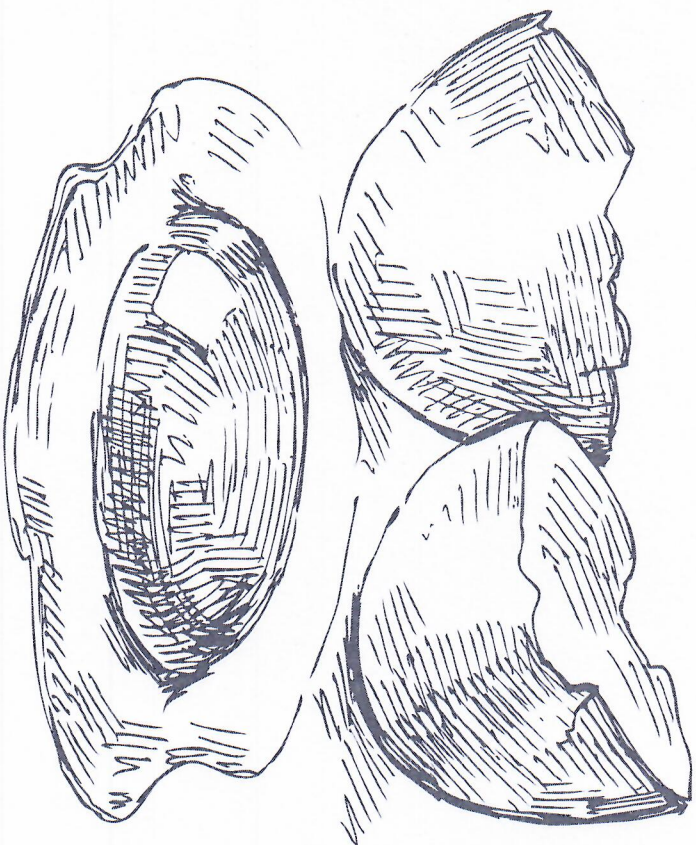
8.50



Champagner Flip

Alfred Gratien Champagner, Cointreau, Sahne, Zuckersirup, Eigelb

11.50



ICED TEAS



Long Island Iced Tea Classic
 Ketel One Vodka, Tanqueray London Dry Gin,
 Brugal Especial, Sauza Blanco, Cointreau,
 frischer Zitronensaft, Cola

11.50



Long Island Iced Tea Original Sante
 Max: 2 pro Person; Ketel One Vodka, Tanqueray
 London Dry Gin, Brugal Especial, Sauza Blanco,
 Cointreau, frischer Zitronensaft, Zuckersirup,
 Cola (just for the color)

13.00



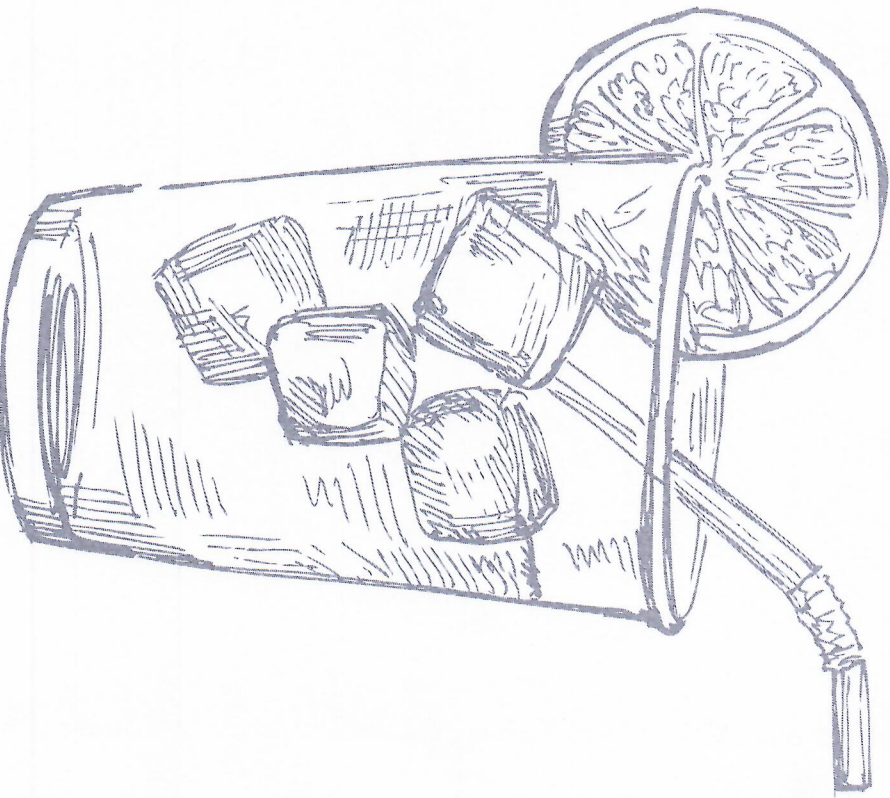
New England Iced Tea
 Ketel One Vodka, Tanqueray London Dry Gin,
 Brugal Especial, Sauza Blanco, Cointreau,
 frischer Zitronensaft, Cranberryssaft

11.50

Tornen und täuschen ist das Motto beim
 Long Island Iced Tea. Das hängt schon beim
 irreführenden Namen an: Der hochprozentige
 Mix aus verschiedenen Spirituosen enthält
 überhaupt keinen Eistee, die Farbe rührt
 von Cola her.

Auch um seine Entstehung ranken sich Legenden der Verlogenheit:
 Entweder ist er zur Zeit der amerikanischen Prohibition entstanden,
 wo Name und Farbe über den hohen Alkoholgehalt hinwegtäuschen
 sollten.

Oder Taupatin war doch die gelangweilte reiche Gattin auf Long
 Island, die sich regelmäßig an der gut sortierten Hausbar beehrte.
 Damit ihr Mann nichts merkte, entnahm sie aus jeder Flasche nur
 kleine Mengen, füllte ihr Glas mit Cola auf und gab es so einen
 braven Eistee vor.



SMASHES

In einem Smash geben frische Kräuter den Geschmacksston an. Sie werden zerstoßen (= to smash) - daher der Name.

Das klassische Grünzeug für den Smash ist die Minze, aber sie bekommt zunehmend Konkurrenz, z. B. von Basilikum.

Der Basil Smash etwa ist einer der Paradedrinks für den Premium-Gin Tanguera No. Ten: eine echte Liebsheirat, denn harmonischer kann ein Gesamtindruck kaum sein.



Antica Torino Smash
Antica Formula, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, frische Minze

9.50



Bourbon & Peach Smash
Maker's Mark Bourbon Whisky, Zuckersirup, frischer Zitronensaft, frische Minze, pürierter Pfirsich

9.50



Chachaça Smash
Magnifica Chachaça, frischer Limettensaft, Zuckersirup, frische Minze

9.50



Classic Yellow Smash ★
Chartreuse Jaune, Zuckersirup, frischer Zitronensaft, frische Minze

9.00



Gin Basil Smash
Tanguera No. Ten, Zuckersirup, frischer Zitronensaft, frischer Basilikum

9.00



Tequila Smash
Sauza Tequila Reposado, frischer Limettensaft, Zuckersirup, frische Minze

9.00









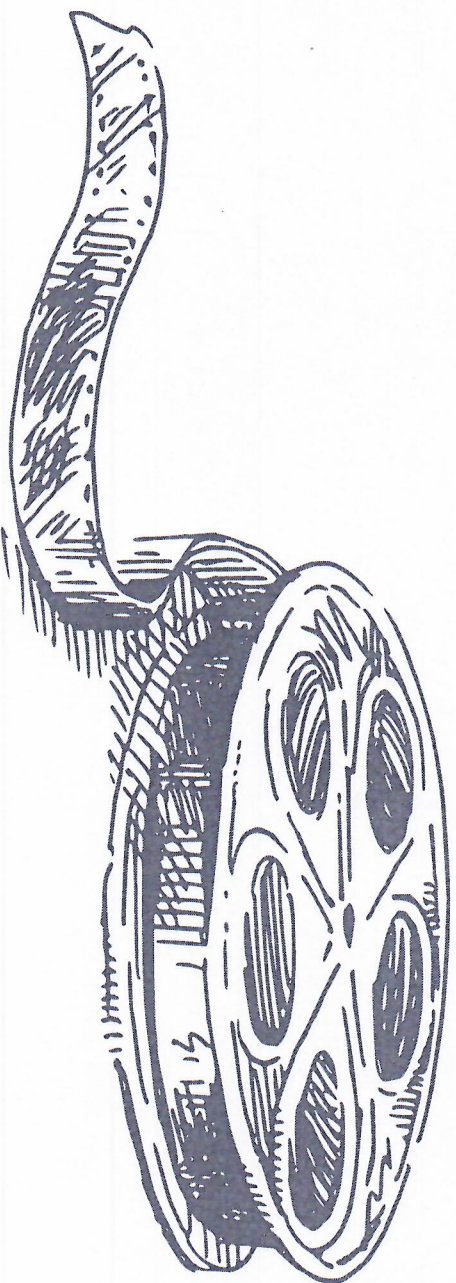
Whisky Smash
Maker's Mark Bourbon Whisky, Zuckersirup, frischer Zitronensaft, frische Minze

8.50






MULES

	Dark n' Stormy Gosling's Black Seal Rum, frischer Limettensaft, Gosling's Stormy Ginger Beer	9.50
	London Buck Tanqueray London Dry Gin, frische Zitrone, Ginger Beer, Angostura Bitter	10.50
	Mezcal Mule San Cosme Mezcal, frischer Limettensaft, pürierte Maracua, Gurke, Ginger Beer, serviert im Kupferbecher	9.50
	Milano Mule Fernet Branca, frischer Zitronensaft, frische Minze, Ginger Beer	9.00
	Moscow Mule Russian Standard Platinum, frische Limette, Ginger Beer, serviert im Kupferbecher	8.00
	Three Legend Mule Jameson Standard Irish Whiskey, frische Limette, Ginger Beer, serviert im Kupferbecher	9.00



JULEPS

	Mint Julep ★ Maker's Mark Bourbon Whisky, Zuckerkwürfel, frische Minze, serviert im klassischen Julep Metallbecher	8.50
	Rum Julep Brugal Añejo, Zuckerkwürfel, frische Minze, serviert im klassischen Julep Metallbecher	8.50
	The Georgia Mint Julep Martell VSOP, Wasser, Zuckersirup, Peach Tree Pfirsichlikör, frische Minze, serviert im klassischen Julep Metallbecher	11.50

Der Mint Julep legt Wert auf Stil:
Er wird traditionell in einem speziellen Silber-
oder Zinnbecher serviert. Ein Anspruch, den er
sich leisten kann, hat er doch auf der Leinwand
wie in der Literatur Karriere gemacht:

Melroyach wird er im Südstaatenspos "Vom
Winde verweht" gereicht, auch in "Der große
Gatsby" ist er erwähnt.

Und im Bond-Streifen "Goldfinger" preist ihn
die Titelfigur mit den Worten an: "Mint Julep
- mein Hauptgetränk, sehr wohlschmeckend".



43'er Sour
Licor 43, frischer Zitronensaft,
frischer Orangensaft

8.50



Laphroaig Sour Cassis
Laphroaig 10, frischer Zitronensaft, Zuckersirup,
Eiweiß, Cassissée Crème de Cassis

11.00



New York Sour
Rittenhouse Rye Whiskey, frischer Zitronensaft,
Zuckersirup, frisches Eiweiß, Tawny Port

11.00



Pisco Sour ★
Barsol Quebranta Pisco, Zuckersirup, frischer
Limettensaft, frisches Eiweiß, Armago Chunchu
Bitters

7.50



Rum Honey Sour
Brugal Especial, hausgemachtes Falernum,
frischer Limettensaft, frisches Eiweiß, Honig,
Rosmarin

9.00



Whisky Sour
Maker's Mark Bourbon Whisky,
Zuckersirup, frischer Zitronensaft







8.00

Klar, Marilyn Monroes fliegender Rock in „Manche mögen's heiß“ ist noch berühmter, doch auch der Whiskey Sour spielt in der Billy Wilder-Komödie eine nicht unwesentliche Rolle.

Übrigens: Whiskey Sour gilt bei vielen Experten als Referenzdrink, um die Qualität einer Bar zu testen. Stellen Sie uns ruhig auf die Probe!






BATIDAS

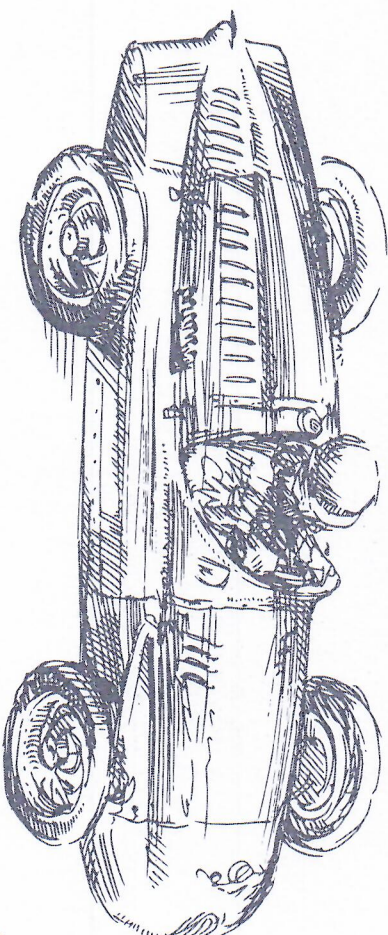
	Basil Mojito Brugal Especial, Brugal Añejo, frischer Basilikum, mauritanischer Rohrzucker, Soda	8.50
	Caipirinha Nêga Fulô Premium Cachaca, frische Limette, mauritanischer Rohrzucker	7.50
	Caipirinha do Brasil ★ Nêga Fulô Premium Chachaga, frische Limette, Guarani Zucker	7.50
	Caipimara Ketel One Vodka, frische Limette, mauritanischer Rohrzucker, pürierte Passionsfrucht	8.00
	Mojito Brugal Especial, Brugal Añejo, frische Minze, mauritanischer Rohrzucker, Soda	8.00
	Mojito Cubano ★ Havana Club 3 Años, frischer Limettensaft, frische Minze, Guarani Zucker, Angostura Bitter	9.00

Um den Mojito und seine Entstehung ranken sich viele Legenden, einigermaßen sicher ist wohl, dass er aus Kuba kommt. Mit hundertprozentiger Sicherheit war er einer der Lieblingsdrinks von Ernest Hemingway. Er trank ihn in der Bodeguita del Medio in Havanna und schrieb dort an die Wand „Mein Mojito in La Bodeguita, mein Daquiri in El Floridita“. Die Inschrift ist bis heute in der Bar zu lesen. Übrigens: Nach einer aktuellen Umfrage unter 500 Hotels weltweit ist der Mojito der am häufigsten bestellte Drink in Hotelbars.















SLINGS

	Singapore Sling Tanqueray London Dry Gin, Cherry Heering, Cointreau, Bénédictine DOM, hausgemachte Grenadine, Angostura Bitter, frischer Limettensaft, Ananassaft	10.50
	Singapore Race Sling Tanqueray London Dry Gin, Chambord, frischer Zitronensaft, Ananassaft, Pink Grapefruitsaft, Soda	10.50
	Straight Sling Tanqueray London Dry Gin, Cherry Heering, Bénédictine DOM, Angostura Bitter, frischer Limettensaft, Soda	10.50

Der Singapore Sling wurde 1915 an der Long Bar des legendären Raffles Hotels erfunden. Die heute dort servierte Rezeptur ist allerdings erst 1936 zum ersten Mal erwähnt. Im modernen Singapur leibt der süße Klassiker sogar einer Kurve der dortigen Formel 1 Strecke seinen Namen.



FIZZES

	Gin Fizz Tanqueray London Dry Gin, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	8.50
	Bourbon Fizz Maker's Mark Bourbon Whisky, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	8.50
	Calvados Fizz Calvados Papidoux Fine, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	8.50
	Canadian Fizz Canadian Club Canadian Whisky, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	8.50
	Cognac Fizz Martell VSOP, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	8.50
	Irish Fizz Jameson Standard Irish Whiskey, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	8.50
	Pisco Fizz Barsol Primero Quebranta Pisco, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	7.00
	Ron Fizz Brugal Especial, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	8.50
	Rum Fizz Brugal Añejo, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	8.50
	Scotch Fizz Johnny Walker Red Label, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	8.50
	Tequila Fizz Sauza Blanco Tequila, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	8.50
	Vodka Fizz Ketel One Vodka, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	8.50
	Alle Fizzes sind auch als Silver (mit Eiweiß) und Golden (mit Eigelb) Fizz erhältlich.	
	Golden ... Fizz Jeweilige Spirituose, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Soda, frisches Eigelb	8.50
	Silver ... Fizz Jeweilige Spirituose, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Soda, frisches Eiweiß	8.50

Fizz ist das englische Wort für aufbrauen, zischen. Ihr aufbrauerendes Temperament bekommen die geschüttelten Longdrinks durch die Kohlendäure im Sodawasser, mit dem sie abgespritzt werden.

Gin Fizz

Für einen guten Gin Fizz braucht man Geduld. Die Qualität dieses Longdrinks steht und fällt nämlich mit der Dauer des Shakers.

Nur mit frischem Zitronensaft und durch langes Schütteln entwickelt er die feine Trübe und die kleine Schaumkrone, die ihn auszeichnet.



Amsterdam Coke
Bols Genever, Cola

8.50



Colleen Bawn Original Santo ★
Bols Genever, Chartreuse Jaune, Benedictine
DOM, Zuckersirup, frisches aufgeschlagenes Ei

10.50



The Holland House
Bols Genever, Luxardo Maraschino, Noilly Prat,
frischer Limettensaft

10.00



The Original Collins
Bols Genever, Zuckersirup, frischer Zitronensaft,
Soda

10.00













Zu literarischen Ehren kommt der Genever in Thomas Manns Roman "Der Zauberberg". Der holländische Magnat Pieter Peperkorn trinkt dort regelmäßig den Korn-Wacholder-Schnaps, begleitet von der Feststellung: "Sohin laßt Pieter Peperkorn sich mit einem Schnaps".

Schon gewusst? Die Unterscheidung in "Jonge" und "Oude" hat nichts mit dem Alter des Genever zu tun. Sie bezieht sich vielmehr auf das traditionelle (alte) oder das neuere (junge) Destillationsverfahren.

Der Alte ist etwas süßlich, der Junge eher neutral im Geschmack.



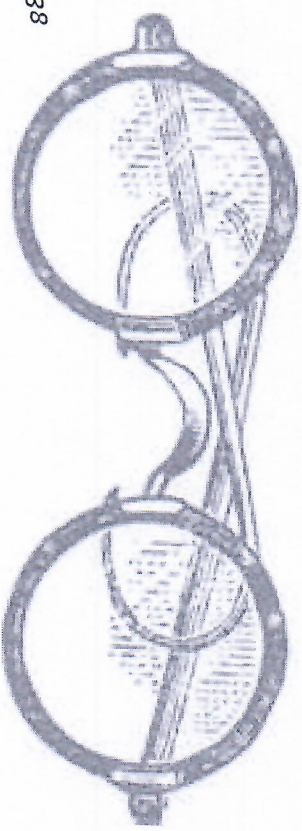
COLLINESSES




	Tom Collins Tanqueray London Dry Gin, frischer Zitronensaft, Puderzucker, Soda	8.50
	Captain Collins Canadian Club Canadian Whisky, frischer Zitronensaft, Puderzucker, Soda	8.50
	Jack Collins Calvados Papidoux Fine, frischer Zitronensaft, Puderzucker, Soda	8.50
	Joe Collins Maker's Mark Bourbon Whisky, frischer Zitronensaft, Puderzucker, Soda	8.50
	John Collins Maker's Mark Bourbon Whisky, frischer Zitronensaft, Puderzucker, Soda	8.50
	Mike Collins Jameson Standard Irish Whiskey, frischer Zitronensaft, Puderzucker, Soda	8.50
	Pierre Collins Martell VSOP, frischer Zitronensaft, Puderzucker, Soda	8.50
	Pisco Collins Barsol Primero Quebranta Pisco, frischer Zitronensaft, Puderzucker, Soda	8.50
	Ron Collins Brugal Especial, frischer Zitronensaft, Puderzucker, Soda	8.50
	Ruben Collins Sauza Blanco Tequila, frischer Zitronensaft, Puderzucker, Soda	8.50
	Rum Collins Brugal Añejo, frischer Zitronensaft, Puderzucker, Soda	8.50
	Sandy Collins Johnny Walker Red Label, frischer Zitronensaft, Puderzucker, Soda	8.50

Kein Mensch weiß genau, woher der Name Tom Collins für diesen Drink kommt. Eine Geschichte dazu ist aber besonders amüsant. Danach ist die Benennung auf den „Großen Tom Collins Hoax“ von 1874 zurückzuführen:

In New York erzählten Barkeeper ihren Gästen, ein gewisser Tom Collins ziehe von Bar zu Bar und verbreite Unverschämtheiten über sie. Immer mehr eroberte Gäste machten sich daraufhin auf die Suche nach dem ominösen Übeltäter. „Wo ist Tom Collins?“, fragte man sich bald in ganz New York.



Das Phantom wurde dadurch so bekannt, dass der amerikanische Cocktail-Papst Jerry Thomas einen Longdrink nach ihm benannte.

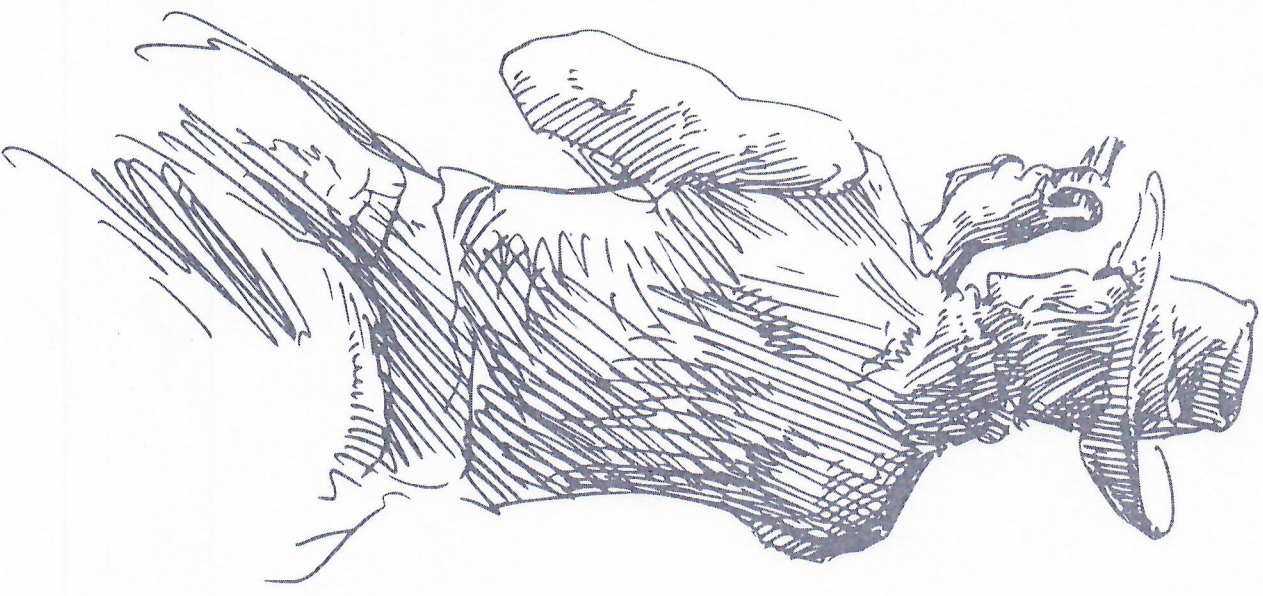


	Apfelstrudel Malibu, Apfelsaft, Zimt	3.00
	B 52 Illyquore Liguore di Caffè 100% Arabica, Baileys Irish Cream, Old Pascas 73%	4.50
	Vodka Squash Ketel One Vodka, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, frischer Limettensaft	3.00

Der B52 hat seinen Namen von dem amerikanischen Langstreckenbomber, der im Vietnamkrieg zum Abwurf von Brandbomben eingesetzt wurde. Angeblich stammt daher die Variante, den Drink zu flammbieren. Im Originalrezept kommt sie jedoch gar nicht vor.

FÜR ERWACHSENE:

	El Rituale Ron Pampero Especial, Limettenwedge, Kaffeepulver, Rohrzucker	3.00
	Bulleit Bourbon Shot	3.00



CHAMPAGNER COCKTAILS

Es gibt ja Puristen, die behaupten, Champagner dürfe man nur „unverfälscht“ trinken. Und es gibt die Liebhaberinnen von Champagner-Cocktails, die gerade im harmonischen Zusammenspiel edler Ingredienzien das Non-Plus-Ultra schmecken.

Für Letztere gehört Champagner mit Chambord Royale zu den absoluten Highlights. Der Likör aus schwarzen Himbeeren und Brombeeren begeisterte schon Sonnenkönig Ludwig XIV bei einem Besuch auf dem namengebenden Château Chambord.



St-Germain Cocktail ★

Alfred Gratien Champagner, St-Germain Holunderblütenlikör, Soda, frische Minze

9.50



Kir Royal

Alfred Gratien Champagner, Cassissée Crème de Cassis

9.50



Champagner Cocktail

Alfred Gratien Champagner, Zuckerkwürfel, Angostura Bitter

10.50



Ritz

Alfred Gratien Champagner, Martell VSOP, Cointreau, Orangensaft

10.50



Bellini (Santo)

Alfred Gratien Champagner, pürrierter Weißer Pfirsich, Peach Tree Pfirsichlikör, Eiweiß

11.00



Carlton

Alfred Gratien Champagner, Martell VSOP, Bols Apricot Brandy, Ananassaft

11.00



Old Cuban







Brugal Añejo, frischer Limettensaft, Zuckersirup, Angostura Bitter, frische Minze, Alfred Gratien Champagner

12.00

NO HAPPY HOUR

Wir bitten um Verständnis, dass alle Champagner Cocktails von der Happy Hour ausgeschlossen sind.

MARTINI COCKTAILS

	Vodka Martini Ketel One Vodka, Noilly Prat, Orange Bitters	7.50
	Vesper Martini Ketel One Vodka, Tanqueray London Dry Gin, Lillet Blanc	8.00
	Martini Cocktail Tanqueray London Dry Gin, Noilly Prat, Orange Bitters	8.50
	Smokey Martini Tanqueray London Dry Gin, Laphroaig Single Malt Scotch Whisky, Noilly Prat, Orange Bitters	8.50
	Dirty Martini Tanqueray London Dry Gin, Noilly Prat, Olivenlake	9.00
	Elyx Martini Absolut Elyx Vodka, Lillet, Grapefruit Bitters	12.50

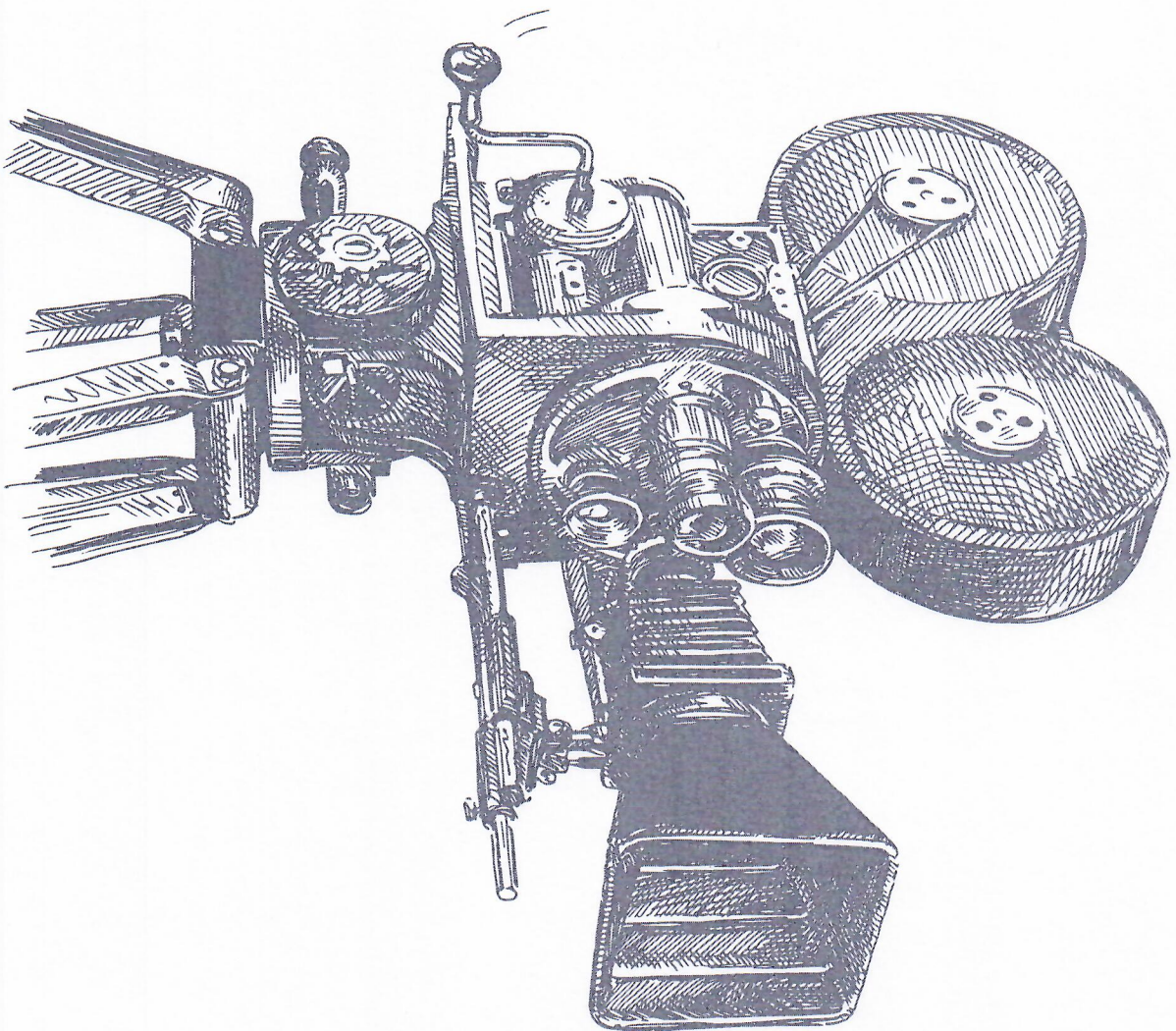
Autor Ian Fleming lässt seinen Helden darin einen für die damalige Zeit ungewöhnlichen Martini bestellen: aus Gin und Wodka im Mix mit dem französischen Aperitif Lillet. Bond taugt diese Variante später "Vesper" nach seiner gleichnamigen Geopelin. Die Version kommt auch in der Verfilmung von 2006 vor.









Eine besonders "schmutzige" Martini-Rezeptur geht auf den US-Präsidenten F. D. Roosevelt zurück: Für den Dirty Martini gibt man in den Drink noch einen Schwes salzige Olivenlake.










Bei einer Plauderei über Martini kommt man natürlich nicht an James Bond vorbei. Aber wussten Sie, dass sein berühmter Spruch "geschüttelt, nicht gerührt" bereits im ersten Bond-Roman "Casino Royale" von 1953 auftaucht?



MOCKTAILS



- 
Baby Face
 Pürierte Erdbeeren, Mandelsirup, frischer Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft
 5.50
- 
Beagle Driver Fizz
 Cranberrysaft, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Lavendel, Eiweiß, Soda
 6.00
- 
Banana Summerdream ★
 Milch, Sahne, frischer Zitronensaft, Orangensaft, frische Banane
 5.50
- 
Basil Lemonade ★
 Zuckersirup, frischer Zitronensaft, Soda, frischer Basilikum
 6.00
- 
Coconut Kiss
 Kokosnusscreme, Sahne, Orangensaft, Amarena Kirschsafft
 5.00
- 
Dark n' Easy
 Tamarindenpaste, Ahornsirup, Cranberrysaft, Ginger Beer
 6.00
- 
Didn't expect this
 Sternanis, Beerensäure, Sahne, Cranberrysaft
 6.00
- Franzl**
 Hausgemachte Grenadine, Maracujasaft, Ginger Ale, frische Limette
 6.00
- 
Frozen Strawberry Coffee ★
 Pürierte Erdbeeren, Espresso, Milch, Sahne, Schokoladensirup
 6.00

	Ipanema Ginger Ale, frische Limette, mauritanischer Rohrzucker	5.00
	No Derby Cranberrysaft, Apfelsaft, frischer Limettensaft, Zuckersirup, grüner Kardamom	6.00
	Paco Maracujasaft, pürierte Kokosnuss, frischer Limettensaft, Tonkabohne	6.00
	Palmeral Pürierte Erdbeeren, Sahne, Orangensaft, Mangosaft	5.00
	Safer Sex on the Beach Pürierter Pfirsich, frischer Zitronensaft, Ananassaft, Cranberrysaft	5.50
	Shirley Temple Hausgemachte Grenadine, frischer Limettensaft, Ginger Ale, Zitronenlimonade	5.50
	Split Vanillesirup, Sahne, frischer Zitronensaft, Orangensaft, Maracujasaft	5.50
	Virgin Colada Kokosnusscreme, Ananassaft, frische Ananas	5.50
	Wake Up Mandelsirup, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, frischer Limettensaft, Orangensaft, Maracujasaft	6.00

Mocktails

... sind eine Wortschöpfung aus "Cocktail" und "to mock" = vortäuschen.

Es handelt sich um die alkoholfreien Varianten bekannter Drinks. Optisch sind sie von ihren hochprozentigen Vorbildern oft gar nicht zu unterscheiden.

Bekannte Mocktails sind z. B. die Virgin (statt Bloody) Mary und der Ipanema (statt Caipirinha). Einer der witzigsten Namen: Safer Sex on the Beach!

