



Ausgesuchte Cocktails

. Klassiker

Cosmopolitan 7,00
Hausgemachter Zitruswodka, Cointreau, frisch gepresste Limette, Cranberrysaft
„Der“ Cocktail aus einer bekannten Seifenoper, flambiert mit dem Öl einer Orangenzeste.

Daiquiri 6,00
Havana Club Rum, frisch gepresste Limette, Zucker
Einfach, kubanisch & unglaublich erfrischend. Angeblich Ernest Hemingways Favorit.

Martini Cocktail 6,50
Beefeater 47% Gin, Noilly Prat, Zitronenzeste & Olive
James Bonds Lieblingsdrink. Bei uns gerührt, nicht geschüttelt.

Sidecar 7,50
Cognac Rémy Martin V.S.O.P., Cointreau, frisch gepresste Zitrone, Zucker
Ein altgedientes Eisen aus den 20er Jahren, heute wie damals ein Genuss.

Whiskey Sour 6,50
Jack Daniel's, frisch gepresste Zitrone, Zucker
Auf Wunsch auch mit irischem oder schottischem Whisky.

White Russian 6,50
Wodka, Kahlua, Sahne
Auch wenn der „Dude“ seinen mit Milch trinkt, bevorzugen wir die klassische Zubereitung.

. Erfrischendes

Caipirinha 6,50
Cachaça, Limette, Rohrzucker
Die brasilianische Bauernmaid wahlweise auch in russischem Gewand mit Wodka.

Cuba Libre 6,50
Havana Club Rum, Limette, Cola

Gin Fizz 6,50
Beefeater 47% Gin, frisch gepresste Zitrone, Zucker, Soda
Wir bereiten Ihnen gerne auch mit anderen Spirituosen einen Fizz zu.

Melontini 6,50
Hausgemachter Zitruswodka, Melonenlikör, frisch gepresste Limette, Melonensirup

Mojito 7,50
Havana Club Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda
Sonne im Glas.

Strawberry Margarita 7,00
Blanco Tequila, Triple Sec, Erdbeeren, frisch gepresster Limettensaft, Erdbeersirup

Whiskey Smash 7,00
Jack Daniel's, Zitrone, Zucker, Minze
Der Smash stellt eine der ältesten Drinkkategorien dar und beinhaltet Minze, Zucker und häufig Zitrone.

. Strong Drinks

Bahama Mama 8,50

Weißer Rum, Brauner Rum, Triple Sec, frisch gepresste Limette,
Mandelsirup, Orangensaft, Ananassaft
Fälschlicherweise oft als Mai Tai gehandelt, bietet die Bahama Mama viel Frucht und Rum.

Long Island Iced Tea 8,00

Wodka, Weißer Rum, Gin, Triple Sec, frisch gepresste Zitrone, Cola

Trader Vic's Mai Tai 9,00

Appleton Extra 12 Jahre (Jamaika), Saint James Royal Ambre (Martinique),
Cointreau, frisch gepresste Limette, Mandelsirup, hausgemachter
Rock Candy Syrup
*Der echte Mai Tai (Tahitianisch für „nicht von dieser Welt“) von Victor Bergeron aus dem
Jahre 1944. Bis heute als Rumdrink unerreicht in Berühmtheit und Geschmack.*

Zombie 8,50

Weißer Rum, Brauner Rum, Cherry Brandy, Orangensaft, Maracujasaft
Nach drei von diesen ist der Name Programm.

. Highballs & Fancies

Baileys Colada 7,50

Baileys, Kahlua, Ananassaft, Kokossirup, Sahne
Eine ausgefallene Fusion von irischem Creme Likör mit einem typischen Karibikdrink.

Blow Up 7,00

Triple Sec, Orangensaft, Erdbeersirup, aufgegossen mit Sekt

Cherry Colada 7,50

Weißer Rum, Cherry Brandy, Ananassaft, Kirschsaff, Kokossirup, Sahne

Piña Colada 7,50

Weißer Rum, Brauner Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne

Pink Heaven 7,50

Likör 43, Batida de Coco, Maracujasaft, Milch, Erdbeersirup

Planter's Punch 7,50

Brauner Rum, frisch gepresste Zitrone, Ananassaft, Orangensaft,
Grenadine, Angostura

Singapore Sling 7,50

Gin, Cherry Brandy, Bénédictine, frisch gepresste Limette, Ananassaft,
Grenadine, Angostura, Soda
*Es ranken sich viele Geschichten um das Originalrezept des Raffles Hotel in Singapur.
Uns schmeckt diese Variante am besten.*

Sex on the Beach	7,50
Wodka, Peach, frisch gepresste Zitrone, Cranberrysaft, Orangensaft, Grenadine	
Swimming Pool	7,50
Wodka, Weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Blue Curaçao <i>Barkeeperlegende Charles Schumann erfand diesen Klassiker der Neuzeit 1979.</i>	
Tequila Sunrise	7,00
Blanco Tequila, frisch gepresste Zitrone, Orangensaft, Grenadine <i>Wahlweise auch als Premiumvariante mit frisch gepresstem Orangensaft und 100 % Agaventequila.</i>	
. Bartender's Choice	
Last Word	7,50
Beefeater 47% Gin, frisch gepresste Limette, Chartreuse, Luxardo Maraschino <i>Der Klosterlikör Chartreuse vereint etwa 130 Ingredienzien und macht so einen sehr komplexen Drink.</i>	
Brandy Alexander	6,50
Osborne Veterano Brandy, Creme de Cacao, Sahne, geriebene Muskatnuss <i>Wohlig von innen wärmend an kalten Winterabenden. Baileys deluxe könnte man meinen.</i>	
Gin-Basil Smash	7,00
Beefeater 47% Gin, Basilikum, frisch gepresste Zitrone, Zucker <i>Gefunden bei Jörg Meyer, Le Lion – Bar de Paris, Hamburg. Der Dauerbrenner im Luftschloss.</i>	
Ramazotti Sour	7,00
Ramazotti, frisch gepresste Zitrone, frisch gepresste Orange, Zucker <i>Herrlich herb erfrischend. Der Lieblingsdrink des bösen schwarzen Mannes...</i>	
Royal Bermuda Yacht Club	7,50
Brauner Rum, hausgemachter Falernum, Cointreau, frisch gepresste Limette <i>Die British Royal Navy gründete 1844 den namensgebenden Yachtclub. Ein Jahrhundert später folgte dieser geniale Drink, in dem unser Falernum gut zur Geltung kommt.</i>	
Spiced Mojito	8,00
Zimt-infundierter Havana Club, hausgemachter Falernum, Minze, Limette, Zucker, Soda <i>Eine beliebte Mischung des Koblenzer Bar-Urgesteins Daddy-O. Nach Luftschloss-Art.</i>	
Tommy's Margarita	7,50
Blanco Tequila 100% Agave, frisch gepresste Limette, Agavensirup <i>Lassen Sie sich von einem „echten“ Tequila verführen mit diesem Erfolgsrezept aus San Francisco.</i>	
Voodoo Paloma	8,00
Blanco Tequila 100% Agave, Pink Grapefruitsaft, Zucker, Salbei, Soda <i>Die mexikanische Paloma aufgemöbelt mit den Aromen frischer Salbeiblätter ist herrlich leicht und erfrischend und dabei doch nie fade.</i>	

- Kahlua - mexikanischer Kaffeeликör.
- Noilly Prat - trockener französischer Wermut.
- Triple Sec - trockener Orangenschalenlikör. Cointreau ist ein Triple Sec.
- Bénédictine - französischer Honig-Kräuterlikör der Benediktinermönche.
- Falernum - Rumlikör mit Nelken, Limettenzeste, Ingwer, Mandeln und Piment. Fragen Sie nach einem Gläschen pur.
- Angostura - Ursprünglich als Medizin gedacht haben Bitters heute einen festen Platz an der Bar zum Würzen von Drinks.
- Rock Candy Syrup - hochkonzentrierter Rohrzuckersirup.
- Maraschino - klarer Kirschlikör gewonnen aus der Marasca Kirsche.

. Alkoholfreies

Banana Baby	5,00
Bananensaft, Ananassaft, Sahne, Bananensirup	
Basil Lemonade	5,50
Apfelsaft, Basilikum, frisch gepresste Limette, Zucker, Ginger Ale <i>Unser fahrerfreundliches Pendant zum Gin-Basil Smash.</i>	
Coco Choco	5,00
Milch, Sahne, Kokossirup, Schokoladensirup	
Coconut Kiss	5,00
Ananassaft, Sahne, Kokossirup, Grenadine <i>Auch bekannt als Virgin Piña Colada.</i>	
Drachenblut	5,00
Kirschsaff, Maracujasaft, frisch gepresste Zitrone, Grenadine	
Jungbrunnen	5,50
Pink Grapefruitsaft, Rohrzucker, Salbei und ein Hauch Limette <i>Salbei und Grapefruit bilden hier das perfekte Pärchen für einen erfrischend herben Drink. Genial bei Halsweh mit viel Vitamin C und wohltuenden ätherischen Ölen der frischen Salbeiblätter.</i>	
Ipanema	5,00
Limette, Rohrzucker, Maracujasaft, Ginger Ale <i>Eine alkoholfreie Caipirinha, die den fehlenden Alkohol durch Passionsfrucht und Ingwerlimonade kompensiert.</i>	
Moskito	5,00
Minze, Limette, Rohrzucker, Tonic Water	

Ein guter Cocktail braucht Liebe und Zeit.
Wir bitten Sie deshalb um Ihr Verständnis, sollte es einmal zu Wartezeiten kommen.

Aktuelle Empfehlungen auf Anfrage an der Bar.

Kleine Geschichte des Cocktails

"A Cocktail is a stimulating liquor, composed of spirits of any kind, sugar, water, and bitters..."
- THE BALANCE, amerikanisches Magazin um 1806

Was wir heute als Cocktail kennen, hat einen langen Weg und Wandel hinter sich. Seine Reise startete er im Amerika des 19. Jahrhunderts, wo besonders ein gewisser Herr Jerry „The Professor“ Thomas als reisender Bartender dazu beitrug, was noch nicht definiert war zu definieren. Er schrieb 1862 das erste Buch mit Mixanleitungen für Bartender. Der Cocktail ist darin neben Juleps, Fizzes oder auch Slings nur eine Mischgetränkategorie von vielen. Und was heute in aller Munde als Cocktail gilt, ist in diesem Büchlein sehr eng definiert:

Spirituose, Wasser, Zucker und Bitters.



„Professor“ Jerry Thomas mixt seinen berühmten brennenden „Blue Blazer“.

Bis zu den heutigen Cocktails war es also noch ein weiter Weg. Zu dieser Zeit waren sie eher verschrien als Konsumgut des Pöbels und erstaunlicherweise wurden Cocktails in erster Linie morgens konsumiert. Möglicherweise verhalf gerade diese Veruchtheit und das Verbotene daran dem Cocktail zu seinem Höhenflug den er um die Jahrhundertwende antrat. Diese „Goldene Ära des Cocktails“ wird von 1900 bis etwa 1920 datiert. Goldene Ära deshalb, weil Cocktails salongfähig wurden und plötzlich überall auf nachmittäglichen Cocktailparties gemixt und getrunken wurden.

Aberhunderte von klassischen Rezepten gehen auf diese Ära zurück, wie beispielsweise der Sidecar Cocktail aus Cognac, Cointreau, Zitronensaft, meist mit

Zuckerand serviert. Ein Vorreiter der Margarita mit ihrem Salzrand, Tequila, Cointreau und Limettensaft? Auch der Siegeszug des von James Bond so heiß geliebten Martini beginnt hier als aus dem vollmundigen Martinez durch die Ersetzung von gesüßtem Gin durch trockenen Gin und süßen Wermut durch trockenen Wermut sowie eine Änderung der Mischverhältnisse ein wahrhaft trockener Dry Martini Cocktail wird.

Doch der reißend steigende Konsum von Alkohol führt in den Vereinigten Staaten zu immer stärkeren sozialen Problemen und so wird 1920 mit dem *National Prohibition Act* ein ganzheitliches Verbot auf Produktion und Verkauf von Alkohol verhängt. Für den Cocktail, im ersten Moment betrachtet ein herber Schlag, bringt die Prohibition erst den wirklich großen Durchbruch: Natürlich durstete weiterhin ein Jedermann nach dem einen oder anderen Tropfen Alkohol, doch war der nun illegal erhältliche Alkohol von überaus fragwürdiger Qualität. Um ihn trinkbarer zu machen wurde er verstärkt mit anderen Zutaten vermengt... ein Cocktail eben. Auch importierten Großkriminelle wie Al Capone im großen Stil Rum aus Kuba auf das amerikanische Festland. So gewann diese vorher kaum beachtete Spirituose aus Zuckerrohrmelasse ihre ersten festen Anhänger.

Am 2. Oktober 1933 wurde der *National Prohibition Act* schließlich aufgehoben. Der Habitus des Cocktailmischens ist nun fest mit dem amerikanischen Lebensstil verschmolzen. Leider haben viele Destillieren die Prohibition nicht überlebt und besonders der amerikanische Bourbon Whiskey, bei dem eine Fassreife vorgeschrieben ist, lässt sich nicht einfach sofort wieder herstellen. Ersatz musste her. So feiert schließlich der russische Wodka Smirnoff 1947 seinen erfolgreichen Einzug in den amerikanischen Markt mit dem Slogan „*Smirnoff White Whiskey. No Smell, No Taste.*“ Damit sind alle Grundsteine für die heutige „Mixologie“ gelegt. Während in den 90er Jahren noch verstärkt übersäffete Drinks und Caipirinha den Ton angaben befindet sich die Welt der Cocktails momentan in einem Zustand der Rückbesinnung auf klassische Drinks und der „Cuisine Style“ mit frischen Kräutern macht seinen Einfluss geltend. Unsere Karte offeriert Ihnen ein Cocktailuswahl aus allen Epochen.

In diesem Sinne - Cheers!

