



Herzlich willkommen!
Benvenuto!

Kirchbachstraße 182 - 28211 Bremen
Tel.: (0421) 244 95 47

Öffnungszeiten:
Von 17:00 Uhr bis 01:00 Uhr

Unsere Küche
ist von 17:30 Uhr bis 22:30 Uhr geöffnet.



Vorspeisen

Antipasti ^{d,i,g,h,k}

Paprika / Zucchini / Aubergine / Möhren / confierte Tomaten / Oliven
Zwiebeln / Champignons / Rucola / Parmesan / Pinienkerne
10,90

Bruschetta ^{a,d,h,k}

geröstetes Pane / Tomaten / Mozzarella / rote Zwiebeln / Rucola
7,50

Burrata ^{a,d,g,h}

Tomaten / Rucola / Croûtons / Pinienkerne / Zitronenöl / Balsamico
8,90

Feta ^d

im Ofen gebacken / Kirschtomaten / Olivenöl / Chili
7,80

Scampi ^{b,d}

Sous-vide gegarte Garnelen / Tomaten-Avocado-Salat / Zitronenaioli / Wildkräuter
9,90

Peperoni ^d

gebraten in Knoblauchöl
5,50

Pita & Dips ^{a,d}

Pitabrot / Joghurt-Zitrone / Bärlauch-Avocado / pikante Fetacreme
6,90

Salate

La Sera ^{d,g,h}

Rucola / Mango / Avocado / Mozzarella / Cherrytomaten
Pinienkerne / Mango-Vinaigrette
12,90

Panzarella ^{a,d,h,i}

Rucola / Cherrytomaten / Gurken / Mozzarella / rote Zwiebeln
geröstetes Pane / Parmesan
12,50

Caesar ^{a,d}

Römersalat / Kirschtomaten / Speckstreifen / Brotchips / Parmesan / Caesar Dressing
11,90

mit Garnelen^b + 6,50 – mit Hähnchenbrustfilet + 5,50 – mit Rinderfiletstreifen + 6,50 – mit gratiniertem Ziegenkäse^d + 4,50

Fisch & Meer

Zanderfilet ^{c,f,e}

gebraten / Kartoffelsenfpuree / blanchiertes Gemüse / Weißweinsauce
20,90

Lachsfilet ^c

gebraten / Wildreis / gebratenes Gemüse / Zitronenaioli
22,90

Calamaris ^{a,b,d}

frittiert / Pommes / Zitronenaioli
17,90

Black Tiger ^{a,b,f}

Fünf Riesengarnelen / Knoblauchbaguette / Beilagensalat / Cocktailsauce
23,90

Pasta

- wahlweise mit Penne oder Tagliatelle -

Pollo ^{a,d,g}

Hähnchenbrustfilet gebraten / getrocknete Tomaten / Kirschtomaten /
Basilikumpesto / Mozzarrellakugeln / geröstete Pinienkerne
14,90

Salmone ^{a,c,d,e,h}

gebratene Lachsfiletwürfel / Spinat / Weißweinsahnesauce
15,90

Antipasta ^{a,i}

Zucchini / Aubergine / Möhren / Paprika / Champignons / Oliven / Basilikumpesto
13,90

Tartufo ^{a,i}

Champignons / Trüffelsahnesauce / geriebener Trüffel / Trüffelöl
17,50

Black Tiger ^{a,b,d}

Garnelen / Zuckerschoten / Paprika / Chili-Sahnesoße
14,90

Rinderfiletspitzen ^{a,d,i,k}

Rinderfiletspitzen / Champignons / Frühlingslauch / kräftige Sahnesoße
16,90



Flammkuchen

Ziege ^{d,g,k}

Crème fraîche / Ziegenkäse / rote Zwiebeln / Honig / Pflaumen / Walnüsse
12,50

Feta ^{a,d,k}

Crème fraîche / Feta / Peperoni / rote Zwiebeln / Paprika
11,50

Lachs ^{c,d,g,h}

Crème fraîche / Blattspinat / geräucherter Lachs / Pinienkerne
12,90

Elsässer Art ^{d,k}

Crème fraîche / Speck / rote Zwiebeln / Frühlingslauch
10,90

Caesar ^d

Caesar Dressing / Speck / Cherrytomaten / Parmesan
12,90

Camembert ^{d,k}

Crème fraîche / Camembert / Preiselbeeren / Frühlingslauch
12,50



Burger

- serviert mit Brioche Brötchen & Steakfries oder Süßkartoffelpommes -

Spezial ^{a,d,k}

Angus Beef / Speck-Zwiebel-Marmelade / Essiggurke / Tomaten
Cheddarkäse / Blattsalat / hausgemachte Sauce
18,50

Crispy ^{a,d}

paniertes Hähnchen / Tomate / Gurke / Mozzarella / Blattsalat
Burger-Relish süß-sauer
14,50

Chili Cheese ^{a,d}

Angus Beef / Chili / Jalapeños / Cheddarkäse / Blattsalat / Burger Relish
14,50

Veggie ^{d,h,l}

Veggie Patty / Rote Beete / Ziegenkäse / Rucola / Burger Relish
15,90

Caesar ^{d,i}

Hähnchenbrustfilet / Speckstreifen / Parmesan
Römersalat / Caesar Dressing
16,90

Steaks

Roastbeef 220 gr. ^d

confierte Tomaten / Ofenkartoffel mit Kräuterquark

22,90

Rinderfilet 220 gr. ^d

confierte Tomaten / Ofenkartoffel mit Kräuterquark

25,90

Lammfilet 260 gr. ^d

mit gebratenem Gemüse / Kräuterbutter

23,90

Schweinefilet ^f

Kartoffelpüree / Pfeffersoße

19,50

Hähnchenbrust ^{k, l}

Kartoffelwedges / Salatbouquet

16,90



Fleischgerichte

Rinderpfanne ^k

Kartoffeln / Zwiebeln / Paprika / grüne Bohnen / pikante Tomatensoße
15,50

Schweinemedallions ^{a,d,i}

Champignonsahnesoße / Kroketten
15,90

Hähnchenpfanne ^k

geschnetzelt / Spinat / Sahnesoße / Kroketten
16,90

Kalbsschnitzel ^k

Bratkartoffeln / Champignonsahnesoße
18,90

Veggie ^d

Kartoffeln / Rote Beete / Cherrytomaten / Pflaumen / Knoblauch-Zitronenöl
13,50



Dessert

Tiramisu & Sorbet der Saison ^d

6,90

Schokoladenküchlein ^d

mit Vanilleeis

6,50

Vanille Panna Cotta ^d

mit Mangogelee

7,20

Affogato al caffè ^d

4,50

Gelato ^d

Vanille, Schoko, Erdbeersorbet, Pistazien ^g

je Kugel 2,00

Heiße Getränke

<i>Café Creme</i> ^{d,n}	2,50	<i>Espresso</i> ⁿ	2,50
<i>Cappucino</i> ⁿ	3,50	<i>Doppelter Espresso</i> ⁿ	3,30
<i>Milchkaffee</i> ^{d,n}	3,80	<i>Espresso Macchiato</i> ^{d,n}	2,80
<i>Latte Macchiato</i> ^{d,n}	3,80	<i>Heiße Schokolade</i>	3,50

Westhoff Bio Tee 3,00

Früchtetee, Minze, Grüner Tee, Roiboos, Earl Grey



Late night- Karte

ab 22 Uhr

Snack-Mix ^{a,d,k}

Pistazien / Salzstangen / Nuss-Mix
6,00

Nachos ^{a,d}

mit Käse und Salsa-Dip
6,50

Käseplatte ^{a,d}

7,50

Bockwürstchen mit Senf ^{d,h,l}

5,50

Niko's Mix ^{d,i}

Brotchips / Cherrytomaten / Fetawürfel / Oliven / Speck
7,50



Alkoholfreie Getränke

<i>Gerolsteiner Gourmet Medium</i>	<i>Fl. 0,25 ltr. / 2,90</i>
<i>Gerolsteiner Gournat Still</i>	<i>Fl. 0,75 ltr. / 6,60</i>
<i>Coca Cola, Cola Zero, Cola Light</i>	<i>Fl. 0,20 ltr. / 2,90</i>
<i>Fanta, Sprite, Spezi</i>	<i>0,4 ltr. / 4,80</i>
<i>Tomas Henry Tonic Water</i>	<i>Fl. 0,20 ltr. / 3,50</i>
<i>Fever Tree Tonic Water</i>	<i>Fl. 0,20 ltr. / 4,50</i>
<i>Mediterranean, Indian</i>	
<i>Schweppes</i>	<i>Fl. 0,20 ltr. / 3,20</i>
<i>Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer Soda</i>	
 <i>Niehoffs Vaihinger Säfte</i>	
<i>Ananasssaft, Maracujanektar, Orangensaft,</i>	<i>0,2 / 3,20</i>
<i>Rhabarbernektar, Apfelsaft (klar), Cranberrynektar,</i>	<i>0,4 / 5,20</i>
<i>Bananennektar, Kirschnektar</i>	
 <i>Saftschorle</i>	<i>0,4 / 4,80</i>

Aperitif

<i>Dry Sack Medium Sherry 15 %</i>	<i>4</i>
<i>Calem Port 15 %</i>	<i>5</i>
<i>Tawny, White</i>	<i>4</i>
<i>Aperol 11 %</i>	
<i>Martini</i>	<i>4</i>
<i>Bianco 14,4%, Rosso 14,4%, Extra Dry 15%, Fiero 14,4%</i>	
<i>Lillet Blanc 17%</i>	<i>4,50</i>
<i>Limoncello 30%</i>	<i>4,50</i>



Espritztes

Aperol Spritz <i>Aperol Prosecco Soda</i>	6,90
Limoncello Spritz <i>Prosecco Mineralwasser</i>	6,90
Hugo <i>Prosecco Holunderblütensirup Limette Soda Minze</i>	6,90
Lillet Berry <i>Lillet Blanc Schweppes Wild Berry Berry</i>	6,90
Tocco Rosso <i>Campari Prosecco Holunderblütensirup Minze</i>	6,90
Gin Basil Spritz <i>Bombay Sapphire Gin Basilikum Ingwer Drink Tonic</i>	7,90
Rhabarber Spritz <i>Prosecco Sour Rhabarb Minze</i>	7,90

Alkoholfrei

Floreale <i>Martini Floreale Holunderblütensirup Soda Limetten Rosmarin</i>	6,50
Vibrante <i>Martini Vibrante Tonic Orange Minze</i>	6,50



Bier vom Fass

<i>König Pilsener</i>	<u>0,3 / 0,5</u> 3,50 / 4,80
<i>Haake Beck Pils</i>	3,30 / 4,80
<i>Haake Beck Kräusen</i>	3,50 / 4,80
<i>Flötzingen Spezial dunkel</i>	3,30 / 4,50
<i>Benediktiner Weißbier</i>	3,80 / 5,50
<i>Alsterwasser</i>	3,50 / 4,80

Bier aus der Flasche

<i>König Pilsener alkoholfrei</i>	0,33 / 3,50
<i>Alster, alkoholfrei</i>	0,33 / 3,50
<i>Beck's Green Lemon</i>	0,33 / 3,50
<i>Vitamalz</i>	0,33 / 3,00
<i>Benediktiner, dunkel</i>	0,5 / 5,00
<i>Benediktiner, alkoholfrei</i>	0,5 / 5,00



Offene Weine

Rot, 0,2

Custoza Bardolino Classico „99“ Classici“ DOC 7,20

*trocken, wunderbar fruchtiger und verführerisch duftiger Roséwein mit Anklängen von frisch gepflückten Himbeeren
Cantina di Custoza, Venetien-Verona/Italien*

Edizione Uno Merlot IGT 6,00

Dieser leuchtend rubinrote Wein wird aus der Rebsorte Merlot gekellert. Im Geschmack weinig und fruchtig mit leicht blumigem Aroma nach Rosen. Ein trockener, angenehm vollmundiger, würziger und runder Wein.

Heilbronner Staufenberg Trollinger mit Lemberger QbA 6,50

*halbtrocken, leichte, feinfruchtige, dezent gereifte Johannisbeernoten.
Am Gaumen weich mit schöner Reife. Weingut Friedauer, Württemberg/Deutschland*

Soir de Mistral Cabernet Sauvignon VdP 6,90

trocken, ein Duft nach Frühlingsblumen, Aromen von Pfirsich und Birne, weich und cremig. Les Vignobles Foncalieu, Languedoc/Frankreich

Lorenz Roter Edelschoppen Bio 7,20

*trocken, schwungvoll und harmonisch, im Duft reife Wildkirschen und Cassis. Am Gaumen perfekte Balance aus reifen Tanninen und schöner Würze.
Bioweingut Lorenz, Rheinhessen/Deutschland*

Jonis Primitivo IGT 6,50

*trocken, vollmundig, körperreich, feiner Geschmack nach Pflaume.
Cantina Jonis, Apulien/Italien*



Offene Weine

Weiß, 0,2

Schales Scheurebe QbA 5,80

lieblich, dezente Frucht, mild, zart, Weingut Schales, Rheinhessen/Deutschland

Zotz Weißburgunder 6,60

Im Duft fasziniert der Weißburgunder mit floralen Aromen gepaart mit Zitrusfrüchten, Quitte und Mandeln. Am Gaumen zeigt er sich erfrischend, elegant mit rassischer Säure und mineralischem Finale.

Zotz Grauer Burgunder 6,60

trocken, vollmundig mit Aromen von Birnen und grünen Mandeln, sehr angenehme Säure, Weingut Julius Zotz, Baden/Deutschland

Schales Sauvignon Blanc 7,20

trocken, frisch, verführerischer Duft nach gelben Früchten. Sehr ausgewogen. Weingut Schales, Rheinhessen/Deutschland

Lorenz Weißer Edelschoppen 6,50

trocken, herrlich frisch-fruchtiges Weißweincuvée aus Riesling und Silvaner, dezente, fruchtige Säure, Bioweingut Lorenz, Rheinhessen/Deutschland

Custoza Chardonnay IGT 6,20

Intensive fruchtige Aromen mit einer delikaten Note von Banane. Frisch und rund am Gaumen, sehr ausgewogen und fruchtig bis in den Nachhall.

Rosé 0,2

Deidesheimer Hofstück Portugieser Weißherbst QbA 5,90

halbtrocken, harmonisch, süffig, frisch und fruchtig. Ruppertsberger Weinkeller Hoheburg eG, Pfalz/Deutschland

Oberrotweiler Spätburgunder Rosé QbA 6,50

Fruchtige Aromen von Himbeeren und Erdbeeren, begleitet von einer frischen Fruchtsäure mit feinherber Restsüße. Gehaltvoller Körper mit einer feinen Herbe im Abgang.

Weißwein

Flasche 0,75 l

Molitor Riesling Tradition QbA 28

*trocken, vollmundig, kräftig, körperreich
Weingut Markus Molitor, Mosel/Deutschland*

Kesselring Grauburgunder Bio QbA 26

*halbtrocken, mit einem verführerisch großzügigen Bouquet nach
reifen Quitten zeigt er sich im Gaumen gehaltvoll und dicht.
Kräftige Aromatik und cremiges Mundgefühl.
Kesselring, Pfalz/Deutschland*

Reichsrat von Buhl Grauburgunder QbA 32

*trocken, süffig, feinfruchtig
Weingut von Buhl, Pfalz/Deutschland*

Schales Sauvignon Blanc 27

*trocken, frisch, verführerischer Duft nach gelben Früchten.
Sehr ausgewogen. Weingut Schales, Rheinhessen/Deutschland*

Kesselring Grauburgunder Bio 26

*In der Nase zeigt er sich schon jetzt sehr zugänglich mit expressivem Duft nach reifen
Quitten und roten Äpfeln, zu denen sich nach kurzer Zeit Röstemandelnoten gesellen.*

Roséwein

Flasche 0,75 l

Oberrotweiler Spätburgunder Rosé QbA 25

*feinherb, Aromen von Himbeeren und Erdbeeren, begleitet von einer
frischen Fruchtsäure mit feinherber Restsüße. Gehaltvoller Körper mit
einer feinen Herbe im Abgang.*

Custoza Bardolino Chiaretto

*Erfrischender fruchtiger Roséwein mit feinen Erdbeeraromen. Er zeichnet
sich durch einen unkomplizierten, angenehm trockenem Abgang aus.* 26



Rotwein

Flasche 0,75 l

- Custoza Bardolino Classico „99 Classici“ DOC** 26,50
*trocken, wunderbar fruchtiger und verführerisch duftender Roséwein mit Anklängen von frisch gepflückten Himbeeren
Cantina di Custoza, Venetien - Verona/Italien*
- Torre dei Vescovi Merlot DOC** 25
*trocken, wunderbar rubinrot leuchtender Merlot. Er duftet angenehm weinig, bringt intensive Aromen von Maraschinokirsche und Pflaume ins Glas.
Torre dei Vescovi, Venetien Vicenza/Italien*
- Musso Bio Syrah** 23
*trocken, mit reifen Aromen nach schwarzen Beerenfrüchten, Kirschen und Pflaumen sowie komplexen Aromen von der Lagerung im Holzfass. Vollmundig mit geschmeidiger Fülle.
Bodegas Casa Rojo, Murcia/Spanien*
- Jonis Primitivo IGT** 24
*trocken, vollmundig, körperreich, feiner Geschmack nach Pflaume.
Cantina Jonis, Apulien/Italien*
- Lorenz Urschrei Bio** 26
*trocken, purpurrot mit zarten Kirsch- und Cassisaromen. Im Mund entfaltet sich ein ganzes Potpourri an dunklen, roten und reifen Früchten in harmonischer Kombination. Zarte Vanilleanklänge und ein lang währender Abgang runden das Geschmackserlebnis ab.
Bioweingut Lorenz, Rheinhessen/Deutschland*
- Barahonda Tinto Barrica** 28
*trocken, purpurrot, kraftvolle Noten von dunklen Beeren und Sauerkirschen mit Nuancen von Schokolade, etwas Minze und Karamell. Am Gaumen komplex mit pfeffrigen Noten begleitet von Fichtennadeln und angenehmer Süßholznote.
Bodegas Barahonda, Yecla/Spanien*



Rum

- Ron Zacapa Centenario 23 Solera (40%)** 4cl 8,00
Ein Blend aus mehreren Tropfen, die zwischen 6 und 23 Jahre alt sind. Intensiv, voluminös und rund präsentiert sich der Rum im Mund. Er besitzt süße sowie würzige Aromen, insbesondere von Vanille und Sherrywein. Für einen kurzen Moment von einer angenehm leichten Schärfe geprägt, stoßen dezenter Honig, feinwürziges Eichenholz, Trockenfrüchte und Schokolade hinzu. Guatemala
- Ron Botucal Reserva Exclusiva (40%)** 4cl 6,50
Süß und äußerst mild ist der Geschmack des nicht sonderlich schweren Rums. Reichlich Vanille, Karamell und Zuckerrohr treffen auf Eichenholz und Nüsse. Neben Anklängen von Orange finden sich Gewürze wie Zimt und Nelken. Venezuela
- Don Papa (40%)** 4cl 7,00
Eine Süße von flambierten Orangen, bitterer Schokolade und Vanille sowie würzigen Nuancen von Zimt, Nelken und Anis. Nebst etwas Zuckerrohr und Eichenholz sind auch Auszüge von Bananen, Honig sowie kandierten Kirschen vorhanden. Nur kurz zeigt sich im Mund eine diskrete Schärfe. Philippinen
- Ron Barceló Imperial (38%)** 4cl 6,00
Im Mund weich und kraftvoll, zu Beginn mit Aromen von Trockenfrüchten und Karamell, gefolgt von Vanille, getoastetem Eichenholz sowie Nüssen. Kurzfristig zeigt sich eine leichte auffrischende Schärfe, die für zusätzliche Intensität sorgt. Dominikanische Republik

Gin

- | | |
|--|------|
| <p>Monkey 47 Dry Gin (47%) 4cl</p> <p><i>Ein extravaganter Gin, komplex und vielfältig an Aromen. Ausgeprägte Milde im Geschmack, eine angenehme florale Säure im Abgang.</i></p> <p>Tonic-Empfehlung: Thomas Henry</p> | 9,00 |
| <p>Monkey 47 Sloe Gin (29%) 4cl</p> <p><i>Likör aus den Früchten des Schlehdorns verfeinert mit den vielfältigen Botanicals des Monkey 47 Gins. Komplexer, fruchtig-süßer und vollmundiger Geschmack.</i></p> <p>Tonic-Empfehlung: Thomas Henry</p> | 8,50 |
| <p>Hendrick's Gin (44%) 4cl</p> <p><i>Eine Infusion von Rose und Gurke Ein milder Gin mit zurückhaltendem Wacholdergeschmack. Dafür kommen die Rosenessenzen deutlich zum Tragen und der florale Geschmack setzt sich durch.</i></p> <p>Tonic-Empfehlung: Thomas Henry</p> | 8,00 |
| <p>Gin Mare (42,7%) 4cl</p> <p><i>Ein vollmundiger Gin mit klarer natürlicher Süße und mediterranem Geschmack von frischem Basilikum, Rosmarin, Thymian sowie Oliven</i></p> <p>Tonic-Empfehlung: Fever Tree Indian</p> | 8,00 |
| <p>Sipsmith London Dry Gin (41,6%) 4cl</p> <p><i>Dieser Sipsmith ist ein perfekter London Dry Gin: Keinerlei Süße, aber gleichzeitig florale Noten, die ihn zu einer perfekten Grundlage für einen trockenen Gin Tonic machen.</i></p> <p>Tonic-Empfehlung: Fever Tree Indian</p> | 7,00 |
| <p>Bombay Sapphire London Dry Gin (47%) 4cl</p> <p><i>Ein milder komplexer Gin mit pfefferigen Noten und zurückhaltendem Wacholdergeschmack.</i></p> <p>Tonic-Empfehlung: Thomas Henry</p> | 5,00 |



Gin

- | | | |
|---|-----|-------|
| The Illusionist Gin (45%) | 4cl | 11,00 |
| <i>„Erlebe Dein blaues Wunder“</i> | | |
| <i>Warme Aromen von Wacholder, Macis, Süßholzwurzel und Angelika sowie florale Noten von Rosmarin und Lavendel und fruchtige Nuancen frischer Orangen und Zitronen. Und gibt man ein Tonic Water hinzu, dann erlebt man tatsächlich sein „blaues Wunder“, denn mit diesem Aufeinandertreffen von Gin und Tonic verfärbt sich der Drink in ein sanftes Rosa.</i> | | |
| Tonic-Empfehlung: Fever Tree Mediterranean | | |
| Malfy Gin Rosa (41%) | 4cl | 6,50 |
| <i>Mit italienischen Wacholderbeeren, Grapefruits, Zitronen und weiteren italienischen Botanicals destilliert. Das Ergebnis ist ein fruchtig-frischer Gin mit Aromen von frischen Grapefruitschalen und Rhabarber.</i> | | |
| Tonic-Empfehlung: Fever Tree Mediterranean | | |
| Malfy Gin Con Limone (41%) | 4cl | 6,50 |
| <i>Wie der Name schon vermuten lässt, wird der italienische Gin mit den besten Zitronen der Amalfiküste hergestellt. Ein absolut gelungener Gin mit einer leichten Wacholdernote. Urlaub im Glas!</i> | | |
| Tonic-Empfehlung: Fever Tree Mediterranean | | |
| Le Tribute Gin (43%) | 4cl | 8,00 |
| <i>Ein wunderbar trockener Gin mit leckeren sommerlichen Noten von Grapefruit, Zitronen, Limetten und Mandarinen. Ein sehr aromatischer und milder Gin gepaart mit einer unverkennbaren Note von Wacholder.</i> | | |
| Tonic-Empfehlung: Le Tribute Tonic | | |
| The Botanist Island Dry Gin (46%) | 4cl | 7,00 |
| <i>Geschmacklich frisch, zitruslastig und von Minze sowie einem floralen Blütenaroma getragen. Mit seiner schönen Komposition ist der Islay-Gin ein perfekter Sommer-Gin sowie ein kongenialer Partner im Gin & Tonic.</i> | | |
| Tonic-Empfehlung: Fever Tree Indian | | |



Whiskey

Laphroaig Islay Single Malt Scotch Whisky 10 Jahre (40%)	7,00
<i>Dieser getorfte Whisky ist bekannt für seinen kräftigen, rauchigen Geschmack, gefolgt von einem Hauch von Seetang und einer überraschenden Süße. Vollmundig mit langem Abgang verkörpert er unverkennbar den typischen Laphroaig Charakter.</i>	
<i>Schottland</i>	
Jack Daniels Old No. 7 (40%)	6,00
<i>Süß und fruchtig mit Karamell, Eiche und Vanille</i>	
<i>USA</i>	
Chivas Regal 12 Jahre (40%)	6,00
<i>Rund und ausgeglichen, wieder Honig und vor allem reife Äpfel mit einem Hauch von Vanille und Nuss.</i>	
<i>Speyside/Schottland</i>	
Johnnie Walker Red Label (40%)	5,00
<i>Der charakteristische Geschmack wird durch intensive, würzige, kräftige, scharfe Aromen bestimmt.</i>	
<i>Speyside/Schottland</i>	
Johnnie Walker Black Label (40%)	6,00
<i>Ausgewogen und sanft auf der Zunge. Der rauchige Charakter geht in Malz und Torf über, bevor Vanille und erneut Rosinen hervortreten.</i>	
<i>Dominikanische Republik</i>	
Glenfiddich 12 Jahre (40%)	7,00
<i>Süßer Grundcharakter mit Fruchtnote. Danach cremiges Karamell, Malz und eine subtile Eichenote.</i>	
<i>Speyside/Schottland</i>	
Jameson Standard Irish Whiskey (43%)	6,00
<i>Sehr mild sowie süßlich-subtil von Vanille und weichem Karamell.</i>	
<i>Leichte Holznote, etwas Honig und blumige Anklänge.</i>	
<i>Irland</i>	



Whiskey

- Slyrs Classic Single Malt (43%)** 7,50
Seidig weich und mild auf der Zunge. Die Fruchtnote und die leichte Vanillesüße geht in Malz und würzige Eichenaromen über.
Deutschland
- Aberlour 12 Jahre alt (40%)** 7,50
Sanft und abgerundet. Fruchttige Noten von roten Äpfeln und kräftiger Sherry. Sanft und weich auf der Zunge. Sherry verbindet sich mit Schokolade, Karamell, Zimt und etwas Würze von Ingwer.
Schottland
- Dalwhinnie 15 Jahre alt (43%)** 7,50
Er schmeckt nach Heidekräutern, Bienenhonig und Bourbonvanille, danach stellen sich satte, fruchtige und getreidige Noten ein. Die Süße ist eher dezent angelegt.
Schottland
- Talisker Single Malt (45,8%)** 7,00
So tiefgründig & rau wie seine stürmische Heimatinsel: Mit seinem vollmundigen & kräftigen Geschmack entführt der Talisker Single Malt Whisky geradewegs in seine maritime Heimat.
Schottland
- Bulleit Bourbon (45%)** 6,50
Würziges Eichenfassaroma mit Noten von Pfeffer, Gewürzen & Vanille - so schmeckt der Bulleit Bourbon Frontier Whiskey. Seit fünf Generationen wird die Rezeptur mit dem hohen Roggengehalt weitergegeben, um den unverkennbaren Bourbon Geschmack des Whiskeys aus Kentucky beizubehalten.
USA
- Oban 14 (43%)** 7,50
Samtweich und vollmundig auf der Zunge. Startet wieder mit viel Frucht. Pfirsiche und Vanille dominieren. Dazu eine leicht maritime Note, Pfeffer und Holzrauch.
Schottland



Cocktails

Classics & Highballs

Amaretto Sour	8
<i>Amaretto Disaronno, Vecchio Romagna, Orangensaft, frischer Zitronensaft</i>	
Creamy Scotch	9
<i>Glenfiddich, Kokossirup, Sahne, Soda</i>	
Touch Down	8
<i>Smirnoff Red Vodka, Bols Apricot Brandy, Maracujanektar, frischer Zitronensaft, Grenadine</i>	
Cosmopolitan	8
<i>Russian Standard Vodka, Cointreau, frischer Limettensaft, Cranberrynektar</i>	
Caipirinha	8
<i>Cachaça 51, Limette, weißer Rohrzucker</i>	
Mai Tai	8,50
<i>Captain Morgan Black, Havanna Club 3 Jahre, Bols Dry Orange, frischer Limettensaft, Mandelsirup, Zuckersirup</i>	
Old Fashioned	8
<i>Four Roses Bourbon, Angostura, Soda, Zucker, Orange, Zitrone</i>	
Porn Star Martini	8
<i>Russian Standard Vodka, Passoã Likör, Maracujanektar, Vanillesirup, Prosecco „by side“</i>	
Moscow Mule	8
<i>Russian Standard Vodka, Ginger Beer, Gurke, Limette</i>	
Piña Colada	8
<i>Bacardi, Ananassaft, Kokosnuss Sirup, Sahne</i>	



Cocktails

Classics & Highballs

Long Island Iced Tea	8,50
<i>Jose Cuervo Tequila, Havanna Club 3 Jahre, Tanqueray Gin, Russian Standard Vodka, Cointreau, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Cola</i>	
Sex on the Beach	8
<i>Russian Standard Vodka, Peach Liqueur, Orangensaft, frischer Zitronensaft, Grenadine</i>	
Mojito	8
<i>Havanna Club 3 Jahre, Limette, frische Minze, weißer Rohrzucker, Soda</i>	
Dark 'n Stormy	8
<i>Gosling Black Seal Rum, Ginger Beer, Limette</i>	
Whiskey Sour	8
<i>Bulleit Rye Whiskey, Zuckersirup, frischer Zitronensaft</i>	

Mocktails

Firebird	6
<i>Ananassaft, Orangensaft, Maracujanektar, frischer Zitronensaft, Grenadine</i>	
Lollipop	6
<i>Ananassaft, Orangensaft, Sahne, Kokossirup, Erdbeersirup</i>	
Cranberry Frizz	6,50
<i>Cranberrynektar, Soda, Orange, Zitrone, Minze</i>	
Shirley Temple	6
<i>Sprite, Ginger Ale, Zitrone</i>	
Ipanema	6
<i>Ginger Ale, brauner Rohrzucker, Limette</i>	