

BAR MENU

COCKTAILS

PARA LOS AMIGOS

Gold Gin – Vanillelikör – Zitrone
– Thymian-Honig
15,00

ERDPUNCH

Gin inf. Rote Beeren – Crème de cacao Weiss –
Supasawa – Erdbeere Milch (milkpunch)
16,50

ENGLISH BREAKFAST

Bergamotten & Earl Grey Gin – Supasawa –
Earl Grey Dirup
15,50

COCO CHIC

Plantation Ananas-Rum – Verjus –
Orangenblütenwasser – Kokos-Limetten-Espuma
16,00

RED VELVET

Bourbon Whiskey – Cointreau – Limettensaft –
Agavensirup – Himbeerepüree – Thymian
16,00

BERRY CLUB

Bombay Gin – Abrikot – Himbeer – Lime –
Johannisbeer-Espuma
15,00

OLD FASHIONED MAI TAI

Zacapa23 Rum - Plantation Pineapple Rum -
Amaretto - Cardamon Bitters -
Barspoon Plantation O.F.T.D. - Supasawa
16,50

CRUNCHY PUNCHY

Bacardi Rum – Appleton Estate Rum – Popcorn –
Haselnuss – Milky Oolong Tea – Supasawa – Galliano
(milk punch)
16,50

HASTA LA PISTA

42 Below Vodka – Pistazien – Sirup –
Zitronensaft – Eiweiss
15,00

MISS MERENGUE

Gin – Aperol – Zitronensaft – Vanillelikör –
Passionsfruchtpüree – Eiweiss
16,00

SIGNATURE APERITIV

ORANGE THYME NEGRONI

Campari inf. Zitronenthymian – Tanqueray Flor
de Sevilla – Antica Formula – Peach Bitters
15,00

TRÜFFEL-DILL MARTINI

Aquavit mit Dill – Dry vermouthe – Olivenwasser –
Trüffel-Oliven
15,00

APERITIVO 2.0

Aperol – weißer Pfirsich Cordial – Schaumwein
– Soda – Minze
14,00

QUEEN OF THE SOUTH

Erdbeer-infusierter Gin – Lychee-Likör –
Gurke – Yuzu – Cava
13,50

ORANGE CANON

Canonita de Mallorca – Italicus – Limette –
Pink Grapefruit Tonic – Thymian
13,00

NEGRONI SPRITZ

Bombay Gin - Antica Formula - Campari - Soda
13,00

APERITIV DER WOCHE

Jede Woche ein neuer Genuss
12,50

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

HAUSGEMACHTE BEERENLIMONADE

Schwarze Johannisbeeren – Himbeeren –
Zitronen – Zucker – Soda
8,00

BLUMIGE LAVENDELLIMONADE

Lavendelblüten – Zitrone – Zucker – Soda
10,50

EISTEE DER SAISON

Milky Oolong – Holunder – Supasawa – Soda
8,00

NON-ALCOHOLIC SIGNATURE DRINKS

DON'T CALL ME SPRITZ

Orange – Zitrone – Lavendel – Crodino
12,50

NO-GRONI

Undone Not Gin – Monin Bitter – Martini Vibrante
11,00

VIRGIN BUCKET

Gurken Gin alkf. – Lime – Ingwer Bier
12,00

GIN & TONIC

Perfect Serve

BOMBAY SAPPHIRE 4CL & SCHWEPES INDIAN TONIC

Trocken, belebend, frisch, serviert
mit einer Limettenspalte.
15,50

BOMBAY PREMIER CRU 4CL & FEVER TREE INDIAN TONIC

Spanische Zitronen aus Murcia, geben diesem Bombay
Gin eine unvergleichbare erfrischende Zitrusnote. Ein-
fach garniert, wird dieser Gin & Tonic mit einer Zitronen-
zeste serviert.
16,00

ILLUSIONIST GIN 4CL & FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC

Komplexe Sensorik durch florale und fruchtige
Aromen, die mit Rosmarin, Lavendel, Orangen,
Grapefruit und Cranberries angehaucht sind.
16,50

HENDRICK'S GIN 4 CL & SCHWEPES DRY TONIC

SBitter würzige, mild-scharfe Kräuternote mit Wachol-
der und Rosen als Hintergrundmusik. Serviert mit Gurke.
15,50

GOLD GIN 4CL & SCHWEPES DRY TONIC

Kräftige Note der Mandarinschale und exotische
Nuancen von Pfeffer, Angelikawurzel und Koriander.
Serviert mit Orangenzeste.
16,50

GIN MARE 4CL & FEVERTREE MED. TONIC

Mediterraner Klassiker, serviert mit Rosmarin,
Orange und Basilikum.
16,50

MERMAID PINK GIN 4CL & SCHWEPES DRY TONIC

Wachholder, Kräuter und Gewürze passen
herausragend gut zu den roten Beeren, wie zum
Beispiel Erdbeeren. Hättet Ihr nicht gedacht? Wir
auch nicht, aber Botanicals von der Küste mit Noten
von Koriander und Lakriz haben uns überzeugt.
16,50

MARTIN MILLERS GIN 4CL & SCHWEPES DRY TONIC

Ein moderner, klassischer und trockener Gin nach der
besten Tradition der englischen Brennereien, mit
eigenen Noten der feinsten Botanicals gemischt mit
dem reinsten Isländischen Wasser.
15,50

SOURS & CLASSICS

WHISKY SOUR

FRANGELICO SOUR

GIN BASIL SMASH

AMARETTO SOUR

APEROL SOUR

RUM SOUR

VODKA SOUR

MARTINI COCKTAIL

BOULEVARDIER

OLD FASHIONED

SAZERAC

NEW YORK SOUR

DAIQUIRI

GIMLET

15,00

Informieren Sie sich über weitere Cocktail
Variationen bei unserem 20Grad Team. 05/25

Fragen Sie gerne nach neuen und eigenen
Kreationen, die wir Ihnen mit Vergnügen präsentieren.
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mwst.