

# BAR MENU

## COCKTAILS

### PARA LOS AMIGOS

Gold Gin – Vanillelikör – Zitrone  
– Thymian-Honig  
14,50

### CHOCO LOCO

Mozart Chocolate Spirit - Bitterorangen  
Marmelade - Cointreau - Lime - Cacao Weiss  
15,00

### BLUE OR GREEN?

Mom Gin - Pisang Ambon Grüne Banane - Lime -  
Zuckersirup - Espuma Blue  
14,00

### PORNSTAR PEAR COUP

42 Below Vodka inf. Birne - Holunder -  
Zitrone - Birnensaft - Eiweiß  
16,00

### VIKING IN LOVE

Aquavit – Amaretto – Rooibos Caramel Syrup –  
Himbeerpüree – Lime – Mint Syrup – Wild Berry  
15,00

### BERRY CLUB

Bombay Gin - Abricot - Himbeer - Lime -  
Johannisbeer-Espuma  
14,50

### OLD FASHIONED MAI TAI

Zacapa23 Rum - Plantation Pineapple Rum -  
Amaretto - Cardamon Bitters -  
Barspoon Plantation O.F.T.D. - Supasawa  
16,00

### CRUNCHY PUNCHY

Bacardi Rum – Appleton Estate Rum - Popcorn -  
Haselnuss - Milky Oolong Tea - Supasawa - Galliano  
(milk punch)  
16,00

### GRANNY'S DREAM

Tennessee Whisky inf. Äpfeln - Minze -  
Apfel - Lime - Eiweiß  
14,00

### HASTA LA PISTA

42 Below Vodka - Pistazien - Sirup -  
Zitronensaft - Eiweiss  
14,00

### MELONE BURST

Bombay Gin - Midori - Melone - Limette -  
Zuckersirup - Eiweiss  
15,00

## SIGNATURE APERITIV

### ORANGE THYME NEGRONI

Campari inf. Zitronenthymian – Tanqueray Flor  
de Sevilla – Antica Formula – Peach Bitters  
13,00

### SHERRY VIEUX

Brandy - Roggen Whiskey - Sherry -  
Benedictine - Cheery Bitters  
14,00

### APERITIVO 2.0

Aperol – weißer Pfirsich Cordial – Schaumwein  
– Soda – Minze  
13,00

### FORREST BERRIES

Gold Gin – gefrorene Beeren –  
Wild Berry – Rosmarin  
12,50

### ORANGE CANON

Canonita de Mallorca - Italicus - Limette -  
Pink Grapefruit Tonic - Thymian  
12,50

### NEGRONI SPRITZ

Bombay Gin - Antica Formula - Campari - Soda  
12,00

### APERITIV DER WOCHE

Jede Woche ein neuer Genuss  
12,00

## HAUSGEMACHTE LIMONADEN

### HAUSGEMACHTE BEERENLIMONADE

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

### BLUMIGE LAVENDELLIMONADE

Lavendelblüten – Zitrone – Zucker – Soda  
9,00

### EISTEE DER SAISON

Milky Oolong - Holunder - Supasawa - Soda  
8,00

## NON-ALCOHOLIC SIGNATURE DRINKS

### DON'T CALL ME SPRITZ

Orange – Zitrone – Lavendel – Crodino  
10,50

### NO-GRONI

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

### FLOREALE HIGHBALL

Martini Floreale – Holunder Cordial – Soda  
11,00

## GIN & TONIC

Perfect Serve

### BOMBAY SAPPHIRE 4CL & SCHWEPPE'S INDIAN TONIC

Trocken, belebend, frisch, serviert  
mit einer Limettenspalte.  
14,50

### 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.  
15,50

### ILLUSIONIST GIN 4CL & FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC

Komplexe Sensorik durch florale und fruchtige  
Aromen, die mit Rosmarin, Lavendel, Orangen,  
Grapefruit und Cranberries angehaucht sind.  
16,00

### HENDRICK'S GIN 4 CL & SCHWEPPE'S DRY TONIC

SBitter würzige, mild-scharfe Kräuternote mit Wachol-  
der und Rosen als Hintergrundmusik. Serviert mit Gurke.  
14,50

### GOLD GIN 4CL & SCHWEPPE'S DRY TONIC

Kräftige Note der Mandarinschale und exotische  
Nuancen von Pfeffer, Angelikawurzel und Koriander.  
Serviert mit Orangenzeste.  
15,00

### GIN MARE 4CL & FEVERTREE MED. TONIC

Mediterraner Klassiker, serviert mit Rosmarin,  
Orange und Basilikum.  
16,00

### MERMAID PINK GIN 4CL & SCHWEPPE'S DRY TONIC

Wachholder, Kräuter und Gewürze passen  
herausragend gut zu den roten Beeren, wie zum  
Beispiel Erdbeeren. Hätet Ihr nicht gedacht? Wir  
auch nicht, aber Botanicals von der Küste mit Noten  
von Koriander und Lakriz haben uns überzeugt.  
16,00

### MARTIN MILLERS GIN 4CL & SCHWEPPE'S 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.  
15,00

## SOURS & CLASSICS

WHISKY SOUR	MARTINI COCKTAIL
FRANGELICO SOUR	BOULEVARDIER
GIN BASIL SMASH	OLD FASHIONED
AMARETTO SOUR	SAZERAC
APEROL SOUR	NEW YORK SOUR
RUM SOUR	DAIQUIRI
VODKA SOUR	GIMLET

14,50

Informieren Sie sich über weitere Cocktail  
Variationen bei unserem 20Grad Team. 04/24

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