

# BAR MENU

## COCKTAILS

### PARA LOS AMIGOS

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

### CLEM PUNCH

Brandy – Mandarin Napoleon – Cacao Weiß –  
Supasawa – Milch – Mandarinen-Püree.  
16,50

### BIO HIGHBALL

Tequila inf. Karotte – Vermut Weiß –  
Karotte Cordial – Agave – Limette.  
15,50

### ORGANIC BLAST

Mezcal – Ananas Sirup – Supasawa – Soda  
16,00

### VIKING IN LOVE

Aquavit – Amaretto – Rooibos Caramel Syrup –  
Himbeerpüree – Lime – Mint Syrup – Wild Berry  
16,00

### BERRY CLUB

Bombay Gin – Abricot – 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

### CHRISTMAS TIME

Apfel-Zimt Vodka – Lime –  
Grüner Apfel – Cidre fill up  
15,50

### HASTA LA PISTA

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

### IRISH BREAKFAST

Irish Whiskey – Butterscotch – Kaffee Crema –  
Advocaat Espuma – Zimt  
16,00

## SIGNATURE APERITIV

### ORANGE THYME NEGRONI

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

### SPICY CORNITINI

Vodka – Noilly Ambre –  
Cornichons Gurkenwasser – Oliven  
15,00

### APERITIVO 2.0

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

### FORREST BERRIES

Gold Gin – gefrorene Beeren –  
Wild Berry – Rosmarin  
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  
10,50

### 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.  
15,00

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

15,00

Informieren Sie sich über weitere Cocktail  
Variationen bei unserem 20Grad Team. 11/24

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