

» I've tried Buddhism, Scientology, Numerology, Transcendental Meditation, Qabbala, t'ai chi, feng shui and Deepak Chopra but I find straight gin works best. «

Phyllis Diller

MARTINI COCKTAIL

WERMUT | GIN | ORANGE BITTER

Der König der Cocktails! Der Drink, an dem sich jeder Bartender messen lassen muss, und um den sich mehr Geschichten ranken als um jeden anderen Cocktail. Mehr Wermut oder mehr Gin? Olive oder Zitronenzeste? Orange Bitters oder lieber nicht? Und natürlich die alles entscheidende Frage: geschüttelt oder gerührt? Es ist eigentlich einfach: Die richtige Antwort gibt es nicht, denn jeder Martinitrinker hat seine eigenen Vorlieben, und jede Vorliebe hat ihre Berechtigung.

GLAS
5,90€

MARTINEZ COCKTAIL

ROTER WERMUT | GIN | MARASCHINO | ANGOSTURA

Ist der Martinez vielleicht gar der Urvater des Martini? Gut möglich. Ohne jemandem zu nahe treten zu wollen, aber die aromatischere und vielschichtigere Variante ist er ohnehin. Gin, Wermut, Bitters und ein Spritzer Maraschino ergeben einen komplexen Cocktail, der es geschmacklich allemal verdient hätte, genau so ausgiebig diskutiert zu werden wie seine jüngeren Verwandten. Ein toller Drink, um mit den verschiedenen Aromen von modernen Gins und Wermuts zu spielen.

GLAS
5,90€

GIMLET

GIN | LIME JUICE

Wahrlich nicht wenigen Alkoholika werden heilende Kräfte nachgesagt, und bei fast allen macht sicherlich die Dosis das Gift. Der Legende nach war es ein Admiral der Royal Navy namens Thomas Gimlette, der seinen Männern verordnete, Limettensaft zu trinken, um dem Skorbut vorzubeugen. Der schmeckte freilich besser, wenn man Gin und Zucker hinzugab. Und geboren war der Gimlet.

GLAS
6,20€

GIN FIZZ | TOM COLLINS

GIN | ZITRONENSAFT | ZUCKERSIRUP | SODAWASSER

Nicht selten wurde (und wird) der Unterschied zwischen Tom Collins und Gin Fizz sehr einfach erklärt: Der eine wird gerührt, der andere geschüttelt. So einfach, so falsch. Um es auf das Grundsätzliche herunter zu brechen: Der Fizz ist ein Sour, der mit einem Schuss Soda aufgefüllt wird, während der Tom Collins mit deutlich mehr Soda verlängert wird. Letzterer wird gern mit Old Tom Gin zubereitet oder bekommt bei Verwendung von Dry Gin etwas mehr Zucker hinzugefügt.

GLAS
6,20€

FRENCH 75

GIN | ZITRONENSAFT | ZUCKERSIRUP | SEKT

Ja, der Cocktail wurde nach dem Kaliber einer überaus effektiven französischen Kanone im Ersten Weltkrieg benannt. Er ist allerdings um einiges friedlicher, wenn auch mit ähnlicher Durchschlagskraft. Ein kleiner Gin Sour, der mit einem großzügigen Schluck Sekt zu einem der am unterschätztesten Gin-Drinks wird. Dietmar Petri hat ihm mal bescheinigt: „Ein wundervoller Drink. Unschlagbar wird er, wenn er im Sommer auf Eis serviert wird. Gute Drinks sind oft so einfach.“

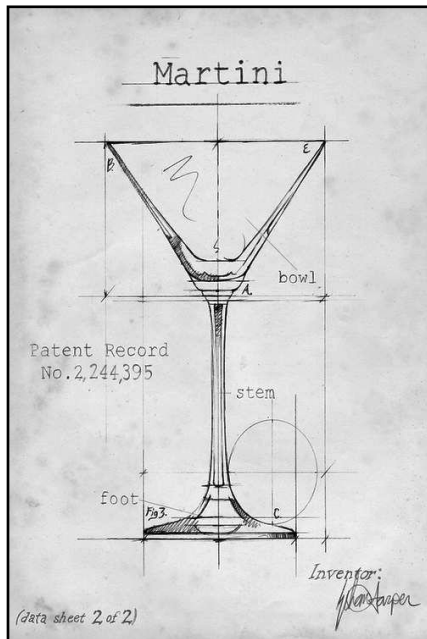
GLAS
6,20€

LAST WORD

GIN | LIMETTENSAFT | CHARTREUSE | MARASCHINO

Alles andere als ein uralter Witz ist dieser Cocktail, der 1916 erstmals auf der Karte des Detroit Athletes Club stand, wo er erfunden wurde. Nach dem Lieblingsprinzip vieler Bartender – alle Zutaten zu gleichen Teilen – aufgebaut, wird er seinem Namen mehr als gerecht. Nicht selten ist die Bestellung dieses Hochprozenters eines der letzten Wörter, die an diesem Abend fallen. Geschmacklich ist er dabei allerdings über jeden Zweifel erhaben.

GLAS
6,90€



» I've tried Buddhism, Scientology, Numerology, Transcendental Meditation, Qabbala, t'ai chi, feng shui and Deepak Chopra but I find straight gin works best. «

Phyllis Diller

NEGRONI

GIN | WERMUT | CAMPARI

Keine Jahreszeit ohne den Glanz eines perfekt gezauberten Negroni! Zu gleichen Teilen ergeben Gin, Wermut und Bitter eine schmackhafte M nagerie   Trois. Der Negroni entwickelte sich ursprünglich um das Jahr 1920 als stärkere Variante des italienischen Americano. Klassischerweise wird der Negroni als Aperitif vor dem Essen serviert, passt aber genauso gut an den Kamin oder in die Zigarrenlounge. Die Qualität der Spirituosen ist für den bitter-s u en Cocktail essenziell.

GLAS
5,70 

NEGRONI »LUDWIG«

GIN | WERMUT | CAMPARI

Was macht einen klassischen Negroni noch besser außer natürlich qualitativ hochwertige Spirituosen? Im Ludwig sind wir folgenden Weg gegangen: Man nehme sehr alte Apothekergef  e, mische darin alle Zutaten für einen guten Negroni und lasse die Schalen von Bio-Orangen vier Wochen lang darin mazzieren. Bildet Euch selbst eine Meinung!

GLAS
6,70 

AVIATION COCKTAIL

GIN | ZITRONENSAFT | MARASCHINO | CRÈME DE VIOLETTE

Der Aviation Cocktail war ein Referenzdrink der Bar-Renaissance. Bevor er einem gr o eren Publikum richtig bekannt werden konnte, haben viele Bartender ihn wieder von der Karte gestrichen – warum, lässt sich nur schwer erklären. Mit der Wiederentdeckung des Aviation Cocktail Anfang des Jahrtausends durch die wieder auflebende Barkultur war es ein bisschen so, wie man das früher mal von jenen Nerds kannte, die auf Schallplattenb rsen und Flohmärkten nach längst vergriffenen Bootlegs oder Sonderpressungen bekannter Alben suchten. Eine B-Seite, wenn man so will. So wurde der Aviation Cocktail zunächst unter Fachleuten und eingefleischten, kenntnisreichen Gästen einer der berüchtigten »Bartenders' Handshakes«, wie es z.B. der US-Autor Robert Simonson später formulierte. Die Order eines Aviation hatte eine implizite Botschaft, die ungefähr so lautete: »Schau her, ich weiß Bescheid, allein meine Wahl weist mich als Kenner aus. Mir genügt eine schnöde White Lady nicht, erst recht kein noch schn derer Gin Sour. Ich will den Drink mit den beiden Nerd-Likören, der außerdem cool ist, weil er zum klassischen Repertoire gehört.«

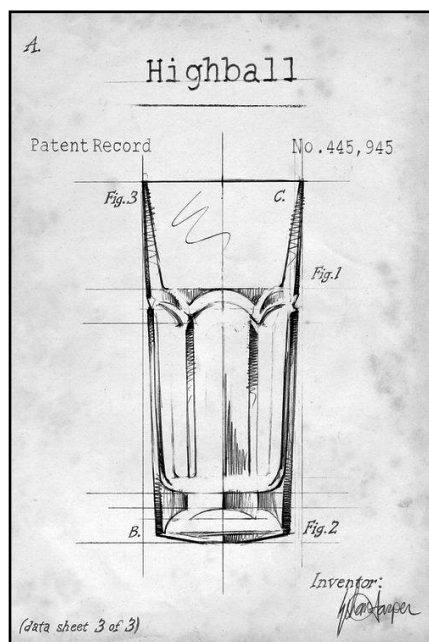
GLAS
6,20 

ROSE`S BASIL SMASH

GIN | ZITRONE | ZUCKERSIRUP | BASILIKUM | ROSMARIN

Das Gerücht, wonach der Drink als Auftragsarbeit der italienischen Basilikumbauern entstand, wurde bislang übrigens noch von keiner Seite bestätigt. Offizielle Dementi gibt es allerdings auch keine. Und seien wir ehrlich, wundern würde es niemanden. Ein großartiger Drink, der diese Liste eigentlich anführen sollte, und dessen Name mittlerweile die Fassade des ehrwürdigen „Löwen“ in der Hamburger Rathausstraße ziert.

GLAS
6,20 



» Fifteen men on the Dead Man's Chest Yo-ho-ho, and a bottle of rum! Drink and the devil had done for the rest Yo-ho-ho, and a bottle of rum! «

Robert Louis Stevenson

MOJITO

RUM | LIMETTE | LIMEJUICE | MINZE | ROHRZUCKER | SODAWASSER

Am Mojito führt kein Weg vorbei: Der Piratendrink aus Rum, Minze, Limette und Zucker gehörte zu den ersten großen Crowdpleasern der Bar-Renaissance. Fluch und Segen zugleich. Vom Mojito, wie wir ihn heute noch kennen, ist hingegen erst in den Cocktailbüchern des früheren 20. Jahrhunderts zu lesen. Tatsächlich handelt es sich um eine kubanische Erfindung (oder zumindest Weiterentwicklung).

GLAS
6,90€

BLACK MOJITO

SAMBUCALIKÖR | LIMETTE | LIMEJUICE | MINZE | ROHRZUCKER | SODAWASSER

Eine Abwandlung des klassischen Mojito, in welchem statt Rum Opal Nera verwendet wird.

GLAS
6,90€

RASPBERRY MOJITO

RUM | LIMETTE | LIMEJUICE | MINZE | HIMBEERE | ROHRZUCKER | SODAWASSER

Eine Abwandlung des klassischen Mojito und besonders im Sommer eine verführerisch aromatische Variante mit Himbeeren.

GLAS
6,90€

DAIQUIRI

RUM | LIMETTENSAFT | ROHRZUCKER

Es gibt unterschiedliche Rezepturen, unterschiedliche Konsistenzen, unterschiedliche Zubereitungsmethoden, unterschiedliche Abseihungsanschauungen, unterschiedliche Entstehungsgeschichten. Er hat so viele Gesichter, dass Jagen H'ghar vor Scham im Boden versinken müsste. Einen etwas musikalischeren Vergleich hat Luca Cinalli aus der Oriole Bar in London zur Hand: „Der Daiquiri ist wie Madonna der Cocktails – er verändert sich nicht nur mit der Zeit, er definiert sie mit.“

GLAS
5,90€

ERNEST HEMINGWAY SPECIAL

RUM | LIMETTENSAFT | GRAPEFRUIT

Angeblüh probierte Ernest Hemingway bei einem Aufenthalt in der kubanischen Floridita-Cocktailbar einen hauseigenen Daiquiri und sagte: » That's good but I prefer it without sugar and double rum.« Dieses Rezept wurde später durch die Zugabe von Grapefruit-Saft modifiziert, wobei die Menge an Rum nicht wirklich der doppelten Daiquiri-Menge entspricht.

GLAS
6,20€

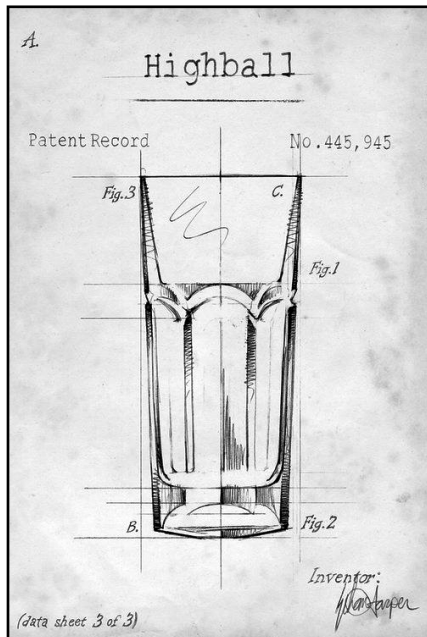
PINA COLADA

RUM | KOKOSMARK | ANANAS

Wohl kaum ein anderer Cocktail steht so sehr für „Tropicals“ wie die Piña Colada. Lange Zeit stand sie außerdem – und tragischerweise – für fast alles, was an der Bar in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts schiefgelaufen war: Künstlicher Kokossirup, gezuckerter Ananasnektar und Sahne verdrängten die traditionelle, aromatische Mischung aus Rum, frischer Ananas und cremigem Kokosmark.

Mittlerweile hat sich das geändert, und viele gute Bars wenden sich wieder der modernen Urform der Piña Colada zu, die ab den 1950er Jahren im Caribe Hilton auf Puerto Rico entwickelt wurde. Aus gutem Grund: Die Paarung aus Rum, Ananas und eventuell Kokoswasser hat in Lateinamerika und der Karibik Wurzeln, die nahezu 500 Jahre weit zurückreichen!

GLAS
6,20€



» Fifteen men on the Dead Man's Chest Yo-ho-ho, and a bottle of rum! Drink and the devil had done for the rest Yo-ho-ho, and a bottle of rum! «

Robert Louis Stevenson

BLACK RUSSIAN

WODKA | KAFFEELIKÖR

Einen fatalen Fehler ließen die Coen-Brüder ihren Hauptdarsteller Jeff Bridges als „Dude“ im grandiosen „The Big Lebowski“ begehen: Er goss sich Milch bzw. Half & Half in seinen Black Russian und machte so einen White Russian draus. Wobei man dann auch noch bedenken muss, dass die wesentlich klassischere Variante dessen eigentlich mit Whipped Cream getoppt wird, sodass es letztendlich ein Black Russian mit fluffigem Sahnehäubchen wird. In jedem Fall ist ein Black Russian jedoch aufgrund seiner Schnörkellosigkeit jedem White Russian vorzuziehen: Schwarzbraun, süß, süffig, leicht würzig – und er versteckt seine Umdrehungen nicht wirklich.

GLAS
4,70€

WHITE RUSSIAN

WODKA | KAFFEELIKÖR | SAHNE ODER MILCH

Jeder dürfte einmal in seinem Leben die Bekanntschaft des oben genannten Getränks gemacht haben und sich mit einem lachenden und einem weinenden Auge an den nächsten Morgen erinnern.

GLAS
5,20€

CLUBLAND

WODKA | WEISSER PORT | ANGOSTURA

Ein Drink für Erwachsene zum Schluss. Wer an warmen Abenden mit mehr als 20 Grad aus nachvollziehbaren Gründen keine Lust auf einen Old Fashioned mit 15 Jahre altem Demerara Rum verspürt, aber dennoch klassisch und hocharomatisch trinken möchte, dem sei der filigrane Klassiker von W.J. Tarling ans Herz gelegt, der den Clubland in sein „Café Royal Cocktail Book“ von 1937 aufnahm.

GLAS
6,90€

BLOODY MARY

WODKA | TOMATENSAFT | DIVERSE GEWÜRZE

In den ersten Jahren galt eine Bloody Mary als »schlicht vulgär«, als »eine primitive Kombination aus Tomatensaft und Vodka«, doch irgendwie entwickelte sie sich zu einem der beliebtesten Cocktails der Welt. Bartender ließen sich Dutzende verschiedener Möglichkeiten einfallen, wie sich der ursprünglich aus zwei Zutaten bestehende Drink würzen, mit anderen Spirituosen mixen, servieren und garnieren ließ, sodass daraus einer der vielseitigsten und anpassungsfähigsten Cocktails wurde. Oder wie Nils Boese sagt: »Eine Bloody Mary ist eine Art Esperanto im Cocktail-Kosmos. Sie vereint alles in sich, wird aber leider oft ziemlich stiefmütterlich behandelt.«

GLAS
5,90€

MOSCOW MULE

WODKA | LIMETTENSAFT | GINGER BEER

Nicht umsonst zählt der frische Highball heute zu den meistbestellten Drinks der Welt. Lange Zeit in der Versenkung verschwunden, erlebt er seit rund 10 Jahren eine beispiellose Renaissance. Der traditionelle Kupferbecher geht dabei laut der Legende auf eine erfolgreiche Marketingkampagne für Smirnoff Vodka zurück, die Ende der 1940er Jahre den Moscow Mule auf die nordamerikanischen Barkarten brachte – und ganz nebenbei für einen ausgewachsenen Wodka-Boom sorgte.

GLAS
6,20€