



## Carbonic Drinks

---

### Moto Guzzi Sbagliato 15

Die bittere italienische Aperitifkultur im XO. Handwerkliche Produkte aus Südtirol kombiniert mit exzellentem Champagner stimmen uns auf eine grandiose Zeit ein. Der Sommer ist grün und kann kommen.

---

### French Connection 15

Unser Twist eines Klassikers. French 75 kennen viele – aber mit einem wahnsinnig guten Kalamansiessig und selbst hergestelltem Honigsirup wohl kaum. Perfect Match für Trinker mit Stil.

---

### Kentucky Tea 15

Gute Kombinationen zu Bourbon sind definitiv Orange & Ingwer. Beste Produkte sorgen für ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Southern Comfort & Ginger Ale kann jeder...



## Oblivion Drinks

---

### Tulip Cocktail 11

Ein Vermouth mit einem Kräuterbouquet das seinesgleichen sucht. Kombiniert mit Apfel, Marille und unserem Hausessig wird aus dem Vermouth ein wunderbarer Cocktail - neu interpretiert. Nicht original, aber originell...

---

### Vieux Carré 13

Eine Hommage an das New Orleans der 30er Jahre – mit Cognac, Ryewhiskey, Wermut und Bitters. Der Vieux Carré will verstanden werden. Dieser altherwürdige Cocktail hat Power – alkoholisch und aromatisch.

---

### Mai Tai 15

Der wohl berühmteste Drink der Tiki-Ikone ‚Don the Beachcomber‘. In Hamburg nachhaltig interpretiert.

---

### Penicillin 13

Ob der Drink als ernstzunehmende Medizin anzusehen ist, steht wohl in den Sternen. Der New Yorker Youngtimer aus 2005 ist auf den Barkarten dieser Welt nicht mehr wegzudenken. Aber wem kann man es verübeln, bei der Kombination aus Scotch, Honig, Ingwer und Zitrone.



## Vinophile Drinks

---

### Falling Leaves 13

Birnenbrand und trockener Riesling sind wahre Kumpels in diesem liebevoll gewürzten Coupe von Audrey Saunders, der Besitzerin des legendären Pegu Club in New York City.

---

### Peacock Buck 13

Bucks sind in aller Munde. Diese Version mit Roséwein, erfrischendem Kalamansiessig und Ingwersirup (sowie einer guten Portion Spritz) ergeben eine herrliche Erfrischung für heiße Tage.

---

### Day Breaker Wine Cocktail 15

Die fruchtige Kombination aus Sauvignon Blanc, Zitrus säure und italienischem Bitterlikör aus Südtirol ergibt eine erfrischende Alternative zum eingestaubten Spritz & abgedroschener Sangria.



## Alternative Acid

---

### Pinto 9

Da hat unser Barchef Florian einen Volltreffer gelandet vor einigen Jahren. Die Kreation seines Signature Drinks mit Pineau des Charentes besticht durch wenig Alkohol und eine genial-fruchtige Bitternote. Ein perfekter Aperitif.

---

### Willy Sturm 11

Dark & Stormy diente als Inspiration, Birne als Fruchtkomponente, die Schärfe vom Ingwerbier hat definitiv Suchtpotenzial. Die hohe Qualität unserer Produkte bringt einen Longdrink hervor, der in jede Jahreszeit passt.

---

### The Suzette 12

Cognac und Orange. Man muss kein Koch sein um zu wissen, dass diese Beiden zusammen gehören wie Susanne & Strolch. Das Rezept für unseren Orangeshrub kommt aus einer Zeit, als Konservierung noch nicht üblich war. Mit Essig, Rübenzucker und Fruchtsaft wird der Drink zum Newschooler.

---

### XO Gimlet 12

Fabios eigener Dinkelkorn ist die Basis für unseren modernen Gimlet. Anstelle des klassischen Begleiters aus der grünen Flasche, gesellt sich unser hausgemachter Lemonshrub hinzu. In Kombination mit Oleo Sacchareum und feinstem Essigauszug lässt dich die Mischung auf Eis nie wieder einen klassischen Gimlet vermissen.

---

### Brandy Scaffa 11

Cocktails auf Zimmertemperatur, das klingt zunächst skurril. Schon 1880 galt die Cocktailkategorie als ausgestorben. Nach langer Recherche servieren wir den Drink mit kühler Hamburger Rohrperle. Wer Spirituosen gerne pur genießt, sollte sich dieses Erlebnis nicht entgehen lassen. Scaffas verdienen mehr Aufmerksamkeit – wir fangen hier und heute damit an.