

HINWEIS ZUR PARKPLATZNUTZUNG

Liebe Gäste,

herzlich willkommen in der Bar Mangold! Bevor Sie sich ganz Ihrem Genuss hingeben, möchten wir Sie kurz über ein paar organisatorische Details informieren, damit Ihr Aufenthalt bei uns rundum entspannt bleibt.

Seit dem 01. Januar 2026 gilt für unsere Restaurant- und Verpflegungsleistungen der ermäßigte Mehrwertsteuersatz von 7 %. Für die Nutzung unseres Parkplatzes wird hingegen der reguläre Mehrwertsteuersatz von 19 % berechnet, weshalb hierfür eine separate Parkgebühr anfällt.

Der Standardtarif beträgt 3,00 € pro Stunde, unabhängig von der Parkdauer wird jedoch maximal ein Betrag von 5,00 € erhoben. Die Gebühr für die Dauer Ihres Besuchs können Sie bequem direkt in der Bar Mangold begleichen.

Wir bitten Sie, sich hierfür vorab an unser Servicepersonal zu wenden, damit im Nachgang keine Parkverstöße durch unser externes digitales Parkraummanagement erfasst werden.

Vielen Dank für Ihr Verständnis und genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns!

Ihr Bar Mangold Team

PARKING INFORMATION

Dear Guests,

Welcome to Bar Mangold! Before you fully immerse yourself in the enjoyment of your visit, we would like to share a few organisational details to ensure your stay with us is completely relaxed.

As of January 1st 2026, a reduced VAT rate of 7 % applies to our food and beverage services. Use of our car park, however, is subject to the standard VAT rate of 19 %, which is why a separate parking fee applies.

The standard rate is € 3.00 per hour, with a maximum charge of € 5.00 regardless of the length of your stay. The fee for the duration of your visit can be conveniently settled directly at Bar Mangold.

Please speak to our staff in advance to avoid any parking violations being recorded afterwards by our external digital parking management system.

Thank you very much for your understanding, and we hope you enjoy your stay with us!

The Bar Mangold Team

INHALTSVERZEICHNIS

Begrüßung	2	Spritz	21
Mangold	3	Highballs	22
Signature Drinks	3	Alkoholfreie Cocktails / Drinks for Drivers	23
Mangold Martini Cocktails	4	Aus aller Welt	24
Der heilige Gral	5	Weiß-, Rot-, Roséwein / Softgetränke / Bier / Heißgetränke	25
Gin	6/7	Barfood	26
Gin Cocktails	7		
Wodka	8/9		
Wodka Cocktails	9		
Rum	10/11		
Rum Cocktails	11		
Tequila & Mezcal	12/13		
Tequila & Mezcal Cocktails	13		
Whisky	14-17		
The Dalmore Tasting	15		
Whisky Sour / Boston Sour / Whisky Cocktails	16		
Champagner	18		
Champagner Cocktails / Champagner / Prosecco / Cremant	19		
Craft-Beer	20		

BAR MANGOLD

Gedämpftes Licht, private nächtliche Feierlichkeiten und zufällige Begegnungen, die Bar Mangold im Gastwerk Hotel ist eine Welt für sich, ein wunderbarer Ort zum Wohlfühlen und Verweilen.

Geschüttelt und nicht gerührt ist das Motto des Abends.

Wir nehmen Sie mit auf eine Reise, wobei das größte Ziel darin liegt, den perfekten Drink für Sie zu finden.

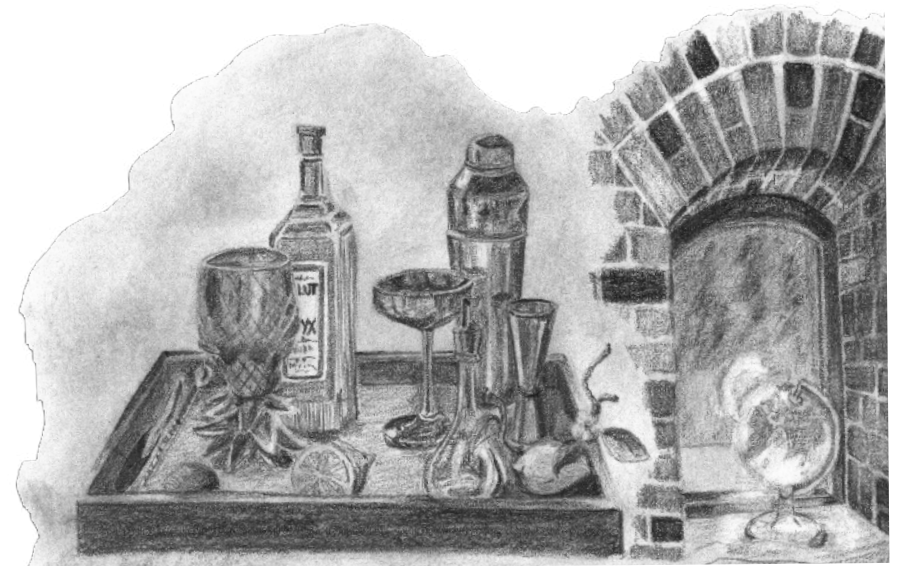
Aus Erfahrung neigen wir dazu, nachts hier jedes Zeitgefühl zu verlieren. Umhüllt von einem Mix aus elektronischen Klängen immer im richtigen Takt.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Bar Mangold Team

„I CAN DREAM WITH THE LIGHTS ON“

- Gordon





SIGNATURE DRINKS

Was bedeutet eigentlich „Signature“? Der englische Begriff bedeutet übersetzt „Unterschrift“. Jedes Teammitglied unserer Bar Mangold hat seine eigene Unterschrift und somit auch seine ganz eigene Art wie mit dem Begriff Cocktail umgegangen wird.

Hier stellt sich jedes Teammitglied mit dem eigenen Drink vor und ganz sicherlich gibt es auch immer eine kleine Geschichte zu diesem Drink. Lassen Sie sich keinen davon entgehen...

S.O.T.B. (von Gordon) Absolut Elyx Cranberry Sous-Vide / hausgemachter Granatapfelsirup / Pfirsichpüree / frischer Limettensaft / frisch gepresster Orangensaft / Cranberry Bitters	18,50 €
Bisou (von Deniz) Tito's Vodka / hausgemachter Sommerbeeren-Teesirup / frischer Limettensaft / Cassis Sorbet / Champagner	21,50 €
Cartel (von Ferry) Planteray XO Pandan Sous-Vide & Kokos Fat Wash / Palmensirup / Schokoladen Bitters	19,50 €
Indigo 66 (von Sunwoo) Roku Gin / Veilchenlikör / Luxardo Marashino / Vanille / frischer Limettensaft / Sellerie Bitter	14,50 €
„Wat mutt dat mutt“ (von Jean Philippe) Remy Martin VSOP / Ricard / Mandel / Pychyaud´s Bitter / frischer Zitronensaft / frische Minze	16,50 €



MANGOLD MARTINI COCKTAILS

Einfach und komplex zugleich – ebenso filigran und wuchtig. Frisch und leicht, aber auch gefährlich und hoch alkoholisch.

Viele dieser scheinbaren Gegensätze lassen sich in dem wohl bekanntesten Drink der Welt finden. Der König der Cocktails, wie ihn viele nennen und Abbild eines genießerischen Selbstverständnisses. Kalt, kurz und brillant. All diese Attribute treffen fantastisch auf diese liquide Legende zu: den Martini Cocktail. Eine Frage sei noch zu beantworten „shaken not stirred“!

„I have already referred to the Martini as the most perfect of aperitif cocktails. Unfortunately, however, the average Martini served either at home or over a bar is anything but perfect.“

- 1948 , David Augustus Embury

Mangold Wodka Martini Absolut Elyx / Lillet Grand Reserve / Amalfi Zitrone / gefrorene Steine	18,50 €
Mangold Gin Martini Gin Mare / Lillet Grand Reserve / La Gigante / Arbequina Olivenöl / gefrorene Steine	18,50 €
Mangold Perfect Match Martini Tanqueray No. 10 / Grey Goose / Lillet Grand Reserve / Amalfi Zitrone / gefrorene Steine	17,50 €
Mangold Dubai Chocolate Martini Schokoladen Pistazien Cold Drip Wodka / Lillet Grand Reserve / Chocolate Cru Liqueur / hausgemachte gefrorene Dubai-Schokoladenpraline	20,50 €



DER HEILIGE GRAL

In der Artus-Sage ist der Heilige Gral ein Gefäß, das in der unzugänglichen Gralsburg bewacht wird. Wer aus ihm trinkt, so heißt es, lebe in ewiger Jugend und Glückseligkeit.

Ähnliches sagt man über den Genuss von Gin & Tonic. Bereiten Sie sich auf eine Aromenvielfalt der besonderen Art vor. Jeder Gin lebt von seiner eigenen Zusammenstellung an Zutaten. Diese werden von uns aufgefangen und in dem Drink „Heiliger Gral“ wieder gegeben. Sie haben die Wahl...

Kräuter	18,50 €
Gin Mare / Mediterranean Tonic / frischer Rosmarin, Basilikum, Thymian / La Gigante Olive	
Zitrus	18,50 €
Tanqueray No. 10 / Dry Tonic / Orangen-, Zitronen- und Grapefruitschale / Kamille	
Fruchtig	17,50 €
Erdbeer Sous-Vide Bombay Sapphire / Cherry Blossom Tonic / frische Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren / getrockneter Wacholder	
Würzig	17,50 €
Roku Gin / Tonic / getrocknete Paprika / getrocknete Tomaten / frische Kapern	
Stark	18,50 €
Elephant Strength Gin / Dry Tonic / frischer Apfel / Zimtstange / Orangenschale	
Tropisch	18,50 €
Big Kahuna Gin / Tonic / Pfirsich Bitter / gedörrte Ananas / getrocknete Aprikose / frische Maracuja / Orangenschale	
Orange	18,50 €
Brockmans Orange Kiss / Dry Tonic / Kumquats / frische Brombeeren / Orangenspirale	



GIN

Die Geschichte des Gins beginnt schon Jahrhunderte vor dem Mittelalter, entscheidend ist hierbei Dr. Francois de la Boë für seine Namensgebung. Der Doktor stieß bei seinen Nachforschungen auf die altbekannte Praxis, Alkohol mit Wacholder zu mischen.

Jenes Experiment wurde schon rund 1.000 Jahre nach Christi Geburt in der Schule von Salerno durchgeführt und erschien ihm vielversprechend, da Wacholder für seine Wirkung bekannt war. Der Arzt nahm sich dem Alkohol-Wacholder-Gemisch an und entwickelte es weiter, indem er andere pflanzliche Zutaten beigab – der Vorläufer für die heutigen Botanicals, zu denen vor allem Koriander gehört.

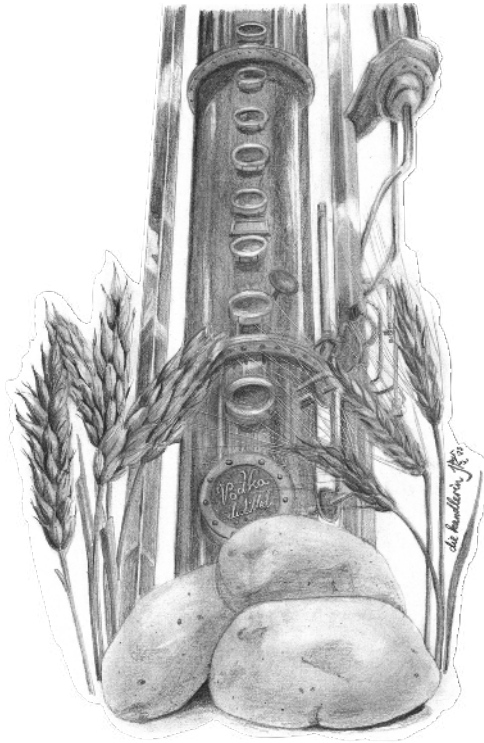
Der Forscher feilte an seiner Kreation, taufte sie auf den Namen Genever und gab sie ab Mitte des 17. Jahrhunderts an seine Patienten aus, um deren Magenbeschwerden und Nierenerkrankungen zu bekämpfen. Damit brachte er einen Stein ins Rollen, denn sein cleveres Heilmittel wurde eher aufgrund seines leckeren Geschmacks als aufgrund seines medizinischen Effekts geschätzt. Die Patienten ebneten den Weg dafür, dass der Genever – alternative Schreibweise Jenever – zum beliebten Genussmittel in Holland wurde. Dies war die Geburtsstunde in der Gin Geschichte.

GIN COCKTAILS

Mediterranean Cream (Frozen)	16,50 €
Gin Mare / frischer Zitronensaft / Rohrzucker / Olivenlake	
Nightcrawler	16,00 €
Tonka / Kaffeelikör / Espresso / Schokoladen-Bitter / Rohrzucker	
Curious	15,50 €
Hendrick's / Faude Gurkengeist / frischer Zitronensaft / Rohrzucker / Gurkenbitter / Eiweiß / Soda	
Martinez	18,50 €
Ransom Old Tom / Luxardo Marashino / Cocchi Vermouth Di Torino / Angostura Bitter	
Clover Club	14,50 €
Tanqueray No. 10 / frischer Zitronensaft / Himbeerzucker / frische Himbeeren / Eiweiß	
Richmond	16,00 €
Tanqueray Rangpur / hausgemachter Limettencordial / frische Minze / Limetten Oleo	
Bramble 2.0 (Frozen)	15,50 €
Brockmans / frischer Zitronensaft / frische Brombeeren / Creme de Mure / Rohrzucker	
Contessa (Barrel Aged)	16,50 €
Martin Millers Westbourne Strength / Aperol / Cocchi Vermouth di Torino / Orangenblütenwasser	
Albermarle (optional alkoholfrei)	14,00 €
Tanqueray No. 10 / frischer Zitronensaft / Rohrzucker / frische Himbeeren / Thomas Henry Soda	
„Nimm 2“ (optional alkoholfrei)	16,50 €
Brockmans Orange Kiss / frischer Orangensaft / frischer Zitronensaft / Rohrzucker / Eiweiß	

GIN 4 cl

Deutschland		
Big Kahuna	(40% vol.)	10,00 €
Tonka	(47% vol.)	12,00 €
Gin Sul	(43% vol.)	12,50 €
Monkey 47	(47% vol.)	12,50 €
Windspiel	(47% vol.)	14,00 €
Elephant Strength	(57% vol.)	15,00 €
The Illusionist	(45% vol.)	13,50 €
Schottland		
Hendrick's	(44% vol.)	10,00 €
The Botanist	(46% vol.)	10,00 €
Niederlande		
London No.3 Gin	(46% vol.)	10,00 €
Bobbys Schiedam Jenever	(38% vol.)	10,00 €
Spanien		
Gin Mare	(42,7% vol.)	11,00 €
Gin Mare Capri	(42,7% vol.)	13,00 €
Großbritannien		
Bombay Premier Cru Murcian	(47% vol.)	10,00 €
Brockmans	(40% vol.)	10,50 €
Brockmans Agave Cut	(40% vol.)	12,50 €
Brockmans Orange Kiss	(40% vol.)	12,50 €
Martin Miller's Westbourne Strength	(45,2% vol.)	10,50 €
Tanqueray No. 10	(47,3% vol.)	10,00 €
Tanqueray Rangpur	(41,3% vol.)	9,50 €
Beefeater Crown Jewel	(50% vol.)	18,00 €
Sipsmith Strawberry Smash	(40% vol.)	10,50 €
Japan		
KiNoBi Gin	(43% vol.)	12,50 €
Nikka Coffee	(47% vol.)	10,50 €
Roku Gin	(43% vol.)	10,00 €
Amerika		
Brooklyn Gin	(40% vol.)	12,50 €
Ransom Old Tom	(44% vol.)	15,50 €



WODKA

Die ersten schriftlichen Aufzeichnungen für die Herstellung von Wodka stammen aus dem Jahr 1405 aus Polen. In Sandomierz genau wurde der erste Wodka mittels eines traditionellen Destillationsverfahrens hergestellt, das bis heute in Polen noch Anwendung findet. Der ursprüngliche Wodka im Mittelalter hatte nur eine Alkoholkonzentration von 25% und wurde ausschließlich als medizinisches Mittel eingesetzt.

Traditionell wird und wurde Wodka in kleinen Brennblasen hergestellt. Diese kleinen Apparaturen sind jedoch nicht für die Herstellung in industriellem Maßstab geeignet. Wodka wird daher heutzutage überwiegend in einem kontinuierlichen Brennvorgang in sogenannten Column Stills destilliert. Die kontinuierliche Destillation, auch Säulendestillation genannt, ist eine Erfindung des 19. Jahrhunderts. Die gängigsten Rohstoffe für Wodka sind Weizen, Roggen und Kartoffeln aber auch ein Blend aus allen drei ist möglich.

WODKA COCKTAILS

Skinny Felix 14,00 €
Absolut Elyx / frischer Limettensaft / Soda Water

Moscow Mule 14,50 €
Absolut Elyx / frischer Limettensaft / Spicy Ginger /
Creole Bitter

Unexpected 12,50 €
Absolut / frischer Limettensaft / Rhabarbersaft / Mandel /
Gurken Bitter

Mary's Lusophonie 15,50 €
Absolut Elyx / frischer Zitronensaft / gefrorene Tomaten /
Tomatensaft / Worcester / Tabasco / Fleur de Sel / Tawny Port

1995 Original 14,50 €
Absolut / Aperol / Fragolino / frischer Grapefruitsaft / Sprite

Reverse French Martini (frozen) 14,50 €
Absolut / frischer Limettensaft / Chambord /
Ananassirup / frische Himbeere

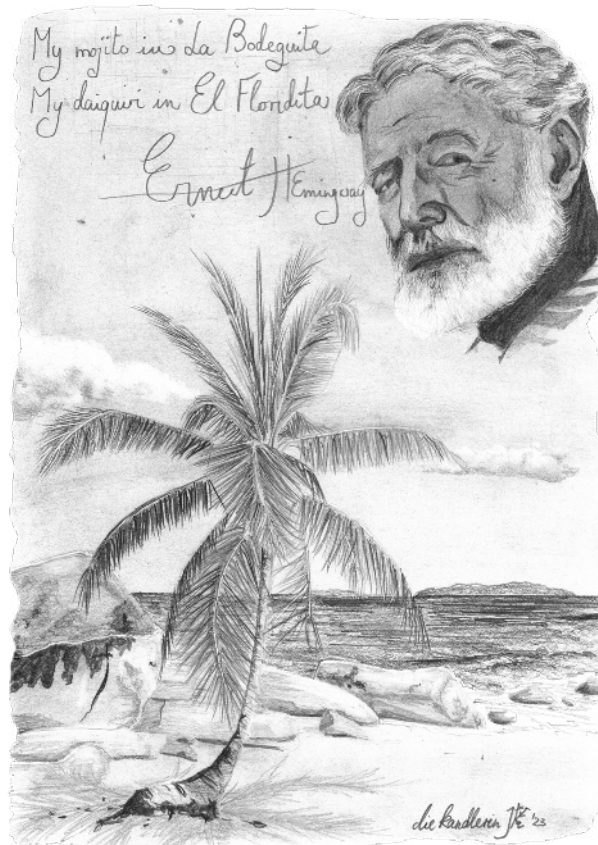
WODKA 4 cl

Polen
Belvedere Goldroggen (40% vol.) 10,00 €
Chopin Kartoffel (40% vol.) 10,00 €
Ultimat Roggen, Weizen, Kartoffel (40% vol.) 10,00 €

Schweden
Absolut Blue Weizen (40% vol.) 7,50 €
Absolut Elyx Winterweizen (42,3% vol.) 10,00 €

Amerika
Tito's Handmade Mais (40% vol.) 8,00 €

Montenegro
Beluga Racing Line (40% vol.) 16,50 €



RUM

The Royal Navy & die tägliche Ration Rum

Auch wenn sich die täglichen Rationen, nicht zuletzt durch die steigende Komplexität der Kriegsmaschinerie, von Jahrzehnt zu Jahrzehnt reduzierten, so hielt sich dieser Brauch 320 Jahre lang.

Erst im Jahr 1970 wurde auf einem englischen Kriegsschiff die letzte Ration Rum für englische Matrosen ausgeschenkt. Das Rezept dieses Original-Blends kaufte der Abenteurer Charles Tobias der britischen Marine im Jahr 1979 ab und vertreibt den Rum seither unter dem Namen Pusser's Rum. Wer also 300 Jahre britische Seefahrt-Geschichte probieren möchte, kann den gleichen Rum kosten, mit dem Seemänner ihre Siege in den größten Seeschlachten der Welt begossen haben. #Painkiller

„Versuche immer wenn du nüchtern bist, das zu sagen was du gesagt hast, als du betrunken warst. Das wird dich lehren deinen Mund zu halten.“

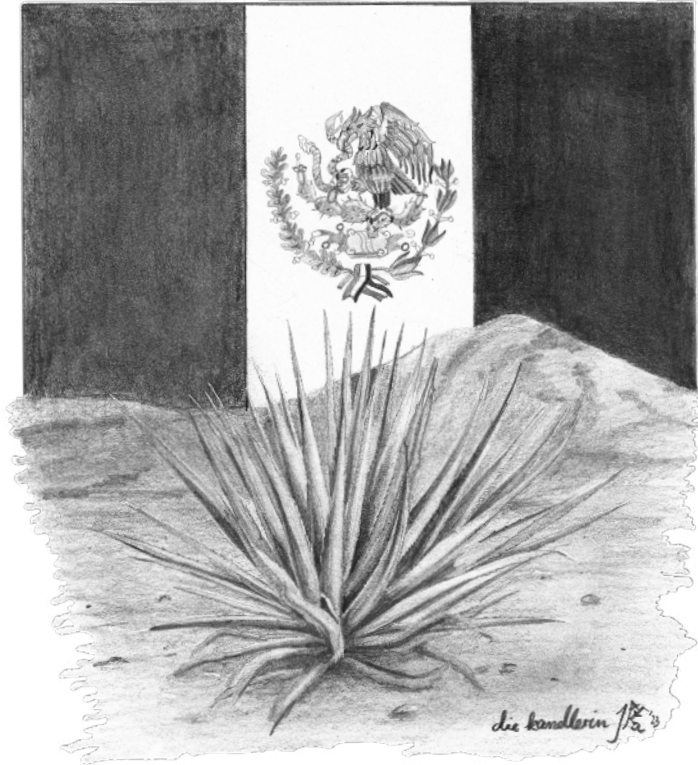
- Ernest Hemingway

RUM COCKTAILS

Connection	16,50 €
Havana 7 Jahre / hausgemachter Colasirup / Angostura Bitter / Limettenespuma	
Painkiller	14,50 €
Pusser's Overproof (75% vol.) / hausgemachter Kokossirup / Ananas / Orange / Angostura Bitter / Muskatnuss	
Sancho Pancho	13,50 €
Havana 3 Jahre / Bacardi 8 Jahre / Wray & Nephew / frischer Limettensaft / Rohrzucker	
Golden Swizzle	17,50 €
El Dorado 15 Jahre / frischer Limettensaft / frische Minze / Rohrzucker / Angostura Bitter	
„if you like pina colada“	14,50 €
Plantation Pineapple / hausgemachter Kokossirup / Sahne / Ananas	
Corn N'oil	17,50 €
Mount Gay XO / Appleton Estate 12 / Falernum / frischer Limettensaft	
El Presidente	12,50 €
Havana 7 Jahre / Lillet Blanc / Dry Curacao / Grenadine	
Immer wieder Freitags...	15,50 €
Santa Teresa / Cocchi Vermouth di Torino / Campari / Schokoladenbitter	
Frozen Daiquiri (Erdbeer, Himbeer, oder Brombeer)	14,50 €
Havana 3 Jahre / frischer Limettensaft / Rohrzucker / frische Früchte	

RUM 4 cl

Guatemala		
Ron Zacapa 23 Solera Gran Reserva	(40% vol.)	15,00 €
Ron Zacapa 25 Gran Reserva Especial	(40% vol.)	30,00 €
Guyana		
El Dorado 15 Jahre	(43% vol.)	15,00 €
Pyrat Rum XO Reserve	(40% vol.)	12,50 €
Jamaica		
Appleton Estate Rare Blend 12 Jahre	(43% vol.)	12,50 €
Venezuela		
Santa Teresa 1796 Antiguo Solera	(40% vol.)	11,00 €
Botucal Reserva Exclusiva	(40% vol.)	11,50 €
Barbados		
Plantation XO	(40% vol.)	13,50 €
Mount Gay XO	(43% vol.)	14,50 €
Cinecane Gold Popcorn Rum 12 Jahre	(41,2% vol.)	16,50 €
Cuba		
Havana Club 7 Jahre	(40% vol.)	9,00 €
Bacardi 8 Jahre	(40% vol.)	9,00 €
Dominikanische Republik		
Matusalem Gran Reserva 23 Jahre	(40% vol.)	15,50 €
Kirk & Sweeny Gran Reserva	(40% vol.)	13,50 €
Panama		
Abuelo XV F.C. Tawny	(40% vol.)	18,00 €
Abuelo Centuria	(40% vol.)	30,00 €
Philippinen		
Don Papa Alon	(40% vol.)	12,50 €
Don Papa Rye Cask	(45% vol.)	25,00 €
Trinidad und Tobago		
Angostura 1919	(40%vol.)	12,00 €



TEQUILA & MEZCAL

Dem aztekischen Mythos zufolge beschloss der Gott Quetzalcoatl, den Menschen ein besonderes Getränk zum Feiern und Schlemmen zu geben und schenkte ihnen Pulque.

Er schickte Mayahuel, die Göttin des Maguey, auf die Erde und paarte sich dann mit ihr. Um dem Zorn ihrer Großmutter und ihrer anderen grausamen Verwandten zu entgehen, verwandelten sich die Göttinnen Tzitzimime, Quetzalcoatl und Mayahuel in einen Baum, aber sie wurden entdeckt und Mayahuel wurde getötet. Quetzalcoatl sammelte die Knochen der Göttin ein und vergrub sie, und an dieser Stelle wuchs die erste Pflanze des Maguey. Aus diesem Grund wurde angenommen, dass der süße Saft, der Aguamiel, der aus der Pflanze gewonnen wurde, das Blut der Göttin war.

Pulque = vergorener Saft der Agave

Aguamiel = unvergorener honigartiger Saft der Agave

Maguey = ein anderer Name für die Agaven Pflanze

TEQUILA COCKTAILS

Daisy	12,50 €
Jose Cuervo Tradicional / frischer Zitronensaft / Grenadine / Soda	
Siesta	15,00 €
Jose Cuervo Tradicional / Campari / frischer Limettensaft / frischer Grapefruitsaft / Grapefruit Bitter / Rohrzucker	
Mokkaroni	16,50 €
Patron XO Café / Campari / Cocchi Vermouth Di Torino / frische Sahne / frischer Espresso	
Frozen Margarita (Erdbeer, Himbeer, oder Brombeer)	14,50 €
Jose Cuervo Tradicional / frischer Limettensaft / Sirup / frische Früchte	
Sazerac „half and half“	18,50 €
Patron Anejo / Woodford Rye / Psychaud's Bitter / Rohrzucker / Absinth	

MEZCAL COCKTAILS

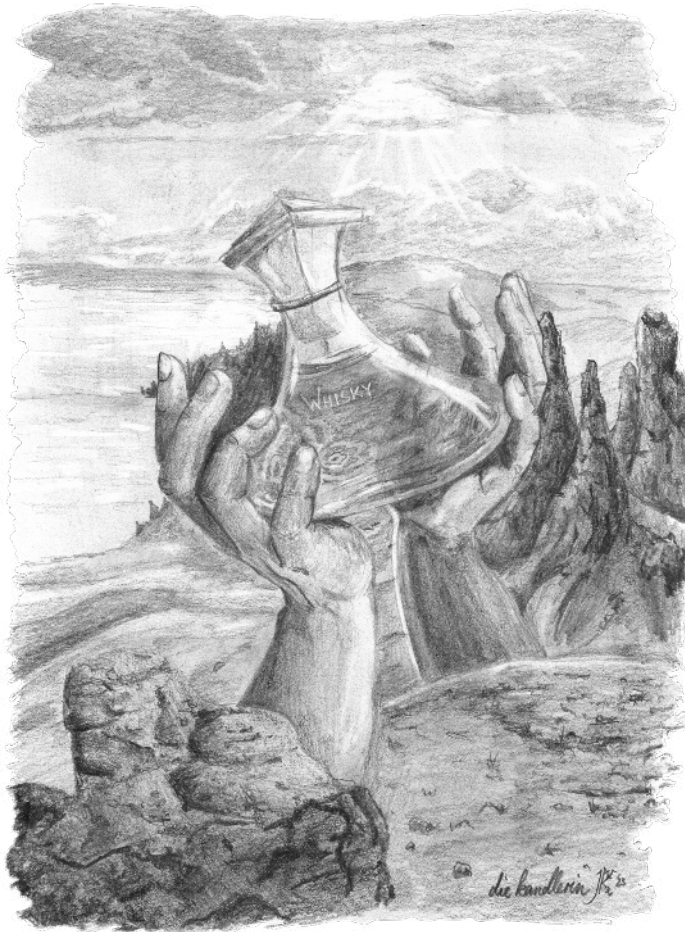
Naked & Famous	14,50 €
Perro de San Juan Espadin / Aperol / Chartreuse Verte / frischer Limettensaft	
Tommy	13,50 €
Perro de San Juan Espadin / Agavendicksaft / frischer Limettensaft	
Another Perfect Day	15,50 €
Perro de San Juan Espadin / Golden Falernum / frischer Limettensaft / Rohrzucker / Limettensespuma	
Tia Mia	14,50 €
Perro de San Juan Espadin / Myer's Rum / Dry Curacao / Mandel / frischer Limettensaft / Psychaud's Bitter	
M&M (frozen)	15,50 €
Perro de San Juan Espadin / frischer Limettensaft / Maracujasirup / frische Maracuja	

TEQUILA 4 cl

Patron Blanco	(40% vol.)	12,00 €
Patron Anejo	(40% vol.)	14,00 €
Patron XO Café	(35% vol.)	12,00 €
J. Cuervo Reserva de la Familia Platino	(40% vol.)	17,50 €
Don Julio 1942 Anejo	(38% vol.)	40,00 €

MEZCAL 4 cl

Perro de San Juan Espadin	(42,4% vol.)	9,00 €
Perro de San Juan Cirial	(42,4% vol.)	16,00 €
Perro de San Juan Grana Cochinilla Espadin	(42,3% vol.)	14,00 €
Los Siete Misterios	(44% vol.)	15,00 €



WHISKY

Der Begriff Whisky leitet sich vom schottisch-gälischen Uisge Beatha ab, was „Wasser des Lebens“ bedeutet. Im Jahre 1494 wird in Schottland das erste Mal Whisky urkundlich erwähnt. Im Jahre 1608 wurde mit Bushmills die erste Brennerei in Irland aktenkundig.

Die unterschiedliche Schreibweise geht auf einen Streit zwischen den schottischen und den irischen Whiskyherstellern zurück. Bis ins 19. Jahrhundert hat man Whisky ausschließlich in Pot Stills, also in Brennblasen hergestellt. Der Pot Still Whisky schreibt sich ohne ‚e‘.

1826 wurde dann die Column Still, die Säulendestillation erfunden. Damit konnte man kontinuierlich destillieren, was billiger war. Die irischen Whiskyhersteller waren aber der Meinung ein Destillat aus einer Column Still sei kein guter Whisky. 1909 kam die königliche Kommission zu dem Ergebnis, dass auch Column Still Whisky sich Whisky nennen darf.

Damit war man in Irland entsprechend unzufrieden. Um sich abzugrenzen, schreiben irische Whiskyhersteller ihren irischen Whiskey seither mit dem ‚e‘ vor dem ‚y‘. Da viele Iren in die USA ausgewandert sind und somit viel irischer Whisky seinen Weg über den Atlantik fand, hat sich auch dort die Schreibweise mit ‚e‘ etabliert. In Kanada schreibt man Whisky wiederum ohne ‚e‘. Längst produziert man in Schottland wieder überwiegend im Pot Still Verfahren, während in Irland der Anteil nur noch gering ist. An der Schreibweise hingegen hat sich nichts geändert.

Whisky = Schottland, Kanada, Deutschland, Japan

Whiskey = Irland, USA

THE DALMORE



Der königliche Hirsch

Die Geschichte von The Dalmore reicht zurück bis ins Jahr 1263 als Colin of Kintail, Anführer des Mackenzie Clans, King Alexander III vor einem wild gewordenen Hirsch rettete. Als Dank für diesen heldenhaften Akt erlaubte der König dem Mackenzie Clan, das royale Emblem – den Hirschkopf mit zwölfarmigem Geweih – als ihr Wappenzeichen zu verwenden. Als Nachkommen des Clans 1867 die Dalmore Distillery erwarben, wurde der königliche Hirsch zum ikonischen Markenzeichen jeder Flasche The Dalmore Whisky. Er verkörpert ebenso eine reiche Vergangenheit wie das Versprechen, dass The Dalmore stets an der Spitze der Single Malts bleiben wird.

The Dalmore Port Wood	46,5% vol.	Bourbon / Tawny Port
The Dalmore 15 Jahre	40% vol.	Bourbon / Sherry
The Dalmore King Alexander	40% vol.	Bourbon / Oloroso Sherry / Madeira / Marsala / Port / Cabernet Sauvignon
The Dalmore Vintage 2008	49,3% vol.	Bourbon / Vintage Sherry / Matusalem Sherry

The Dalmore Tasting Flight

Erlauben Sie sich, unser The Dalmore Flight zu gönnen. Alle vier Qualitäten werden in 2 cl ausgeschenkt. Die Whiskys werden mit dunkler Schokolade und stillem Wasser serviert.

70,00 €

THE WHISKY SOUR / BOSTON SOUR

THE WHISKY SOUR / BOSTON SOUR

Whisky / frischer Zitronensaft / Rohrzucker / Eiweiß

Bitte wählen Sie Ihren favorisierten Whisky:

Woodford Bourbon 72% Mais / 18% Malz **14,50 €**

Woodford Rye 53% Roggen / 33% Mais **15,50 €**

Woodford Wheat 52% Weizen / 20% Mais / 20% Malz **15,50 €**

Lowland

Glenkinchie 12 Jahre **16,50 €**

Speyside

Singleton 15 Jahre **17,50 €**

Highland

Glenmorangie Nectar d´Or **21,00 €**

Islay

Laphroaig 10 Jahre **16,50 €**

Für Sie kommt Eiweiß nicht in Frage?

Gerne bereiten wir Ihren Drink mit einer veganen Alternative zu.

WHISKY COCKTAILS

Fast Lane Mint Julep **15,50 €**

Woodford Bourbon / Chambord / Ananas /
frische Minze / frische Brombeeren

Paper Plane **13,50 €**

Gentleman Jack / Cynar / Aperol / frischer Zitronensaft

Blood & Sand **15,50 €**

Laphroaig 10 / Cocchi Vermouth di Torino /
Cherry Heering / frischer Orangensaft

Estival **14,50 €**

Woodford Rye / Noilly Prat Ambre / Pfirsich Bitter

Continental **16,50 €**

Woodford Bourbon / frischer Zitronensaft / Rohrzucker /
Eiweiß / Six Grapes Portwein

Boulevardier (Barrel Aged) **18,00 €**

Woodford Bourbon / Cocchi Vermouth Di Torino /
Campari / Creole Bitter

Penicillin **16,50 €**

Laphroaig 10 / frischer Zitronensaft / frischer Orangensaft /
frischer Ingwer / Waldblütenhonig

I did it my way **18,00 €**

Yellow Rose Outlaw Bourbon / frischer Zitronensaft /
hausgemachter Maissirup

WHISKY 4 cl

SCHOTTISCHE SINGLE MALTS

Lowland

Glenkinchie 12 Jahre	(43% vol.)		11,00 €
Glenkinchie Distillers Edition	(43% vol.)		16,00 €
Auchentoshan Three Wood	(43% vol.)		12,50 €

Highland

Glenmorangie Nectar d'Or	(46% vol.)		16,00 €
Oban 14 Jahre	(43% vol.)		17,50 €
Oban Distillers Edition	(43% vol.)		24,00 €
Dalwhinnie Distillers Edition	(43% vol.)		17,50 €
The Dalmore Port Wood	(46,5% vol.)		17,50 €
The Dalmore 15 Jahre	(40% vol.)		22,50 €
The Dalmore King Alexander III	(40% vol.)	2 cl	30,00 €
The Dalmore Vintage 2008	(45,8% vol.)	2 cl	19,50 €
Glengoyne 21 Jahre	(43% vol.)	2 cl	30,00 €
Tamdhu 18 Jahre	(46,8% vol.)	2 cl	28,00 €

Speyside

The Macallan 12 Jahre Double Cask	(40% vol.)		22,50 €
Glenfiddich 15 Jahre Solera	(40% vol.)		12,50 €
Balvenie 14 Jahre Caribbean Cask	(43% vol.)		19,00 €
Cragganmore 12 Jahre	(40% vol.)		11,00 €
Singleton 15 Jahre	(40% vol.)		15,00 €

Isle of Islay

Ardbeg An Oa	(46,6% vol.)		16,00 €
Bowmore 15 Sherry Cask Finish	(43% vol.)		18,50 €
Laphroaig Quarter Cask	(40% vol.)		12,50 €
Lagavulin 8 Jahre	(48% vol.)		17,50 €
Caol Ila Distillers Edition	(43% vol.)		19,00 €

Isle of Skye

Talisker 10 Jahre	(40% vol.)		10,50 €
Talisker Distillers Edition	(45,8% vol.)		16,50 €

Isle of Jura

Jura Seven Wood	(42% vol.)		14,00 €
-----------------	------------	--	---------

Campbeltown

Springbank 10	(46% vol.)		16,00 €
---------------	------------	--	---------

WHISKY 4 cl

Scottish Blended Whisky

Chivas Regal 12 Jahre	(40% vol.)		10,00 €
Johnnie Walker Black Label	(40% vol.)		10,00 €
Johnnie Walker Blue Label	(40% vol.)	2 cl	20,00 €

Amerika

Yellow Rose Outlaw Bourbon	(46% vol.)		14,00 €
Booker's Bourbon	(62,95% vol.)		18,00 €
Sazerac Rye	(45% vol.)		19,00 €
Woodford Reserve	(43,2% vol.)		10,00 €
Woodford Reserve Rye	(45,2% vol.)		11,00 €
Woodford Kentucky Straight Wheat	(45,2% vol.)		11,00 €
Woodford Double Oaked	(43,2% vol.)		14,00 €
Gentleman Jack	(40% vol.)		9,00 €
Elijah Craig	(47% vol.)		10,00 €

Japan

Nikka From The Barrel	(51,4% vol.)		14,00 €
Nikka Miyagikyo Single Malt	(45% vol.)		21,00 €

Irland

Bushmills 10	(40% vol.)		11,00 €
Jameson	(40% vol.)		9,00 €

CHAMPAGNER

Sieben Schritte zur Perfektion

1. Die Weinlese und die Traubenpresse

Die Trauben werden reif und in den meisten Fällen sorgfältig per Hand gelesen. So werden nur die besten und reifsten Trauben ausgewählt.

2. Erste Gärung und Assemblage

Die erste Gärung erfolgt unter dem Einfluss des im Saft natürlich enthaltenen Zuckers und der Hefe, die sich auf der die Traubenhaut umgebenden Häutchen befindet. Die Assemblage bestimmt die Zusammensetzung des Grundweines für den Champagner.

3. Méthode Champenoise

Um die richtige Perlage zu erreichen wird dem Wein „Liquor de Tirage“ zugesetzt, dieser besteht aus Wein, Zucker und bestimmten Hefen. In den folgenden 6-8 Wochen läuft die zweite Gärung auf Hochtouren.

4. Die Reifung auf der Hefe

Im Schatten und in der Kühle der unterirdischen Keller ruht der junge Schaumwein jetzt. Die Gärung ist komplett abgeschlossen und nun beginnt der Prozess, die Hefen mit dem Wein in eine Wechselwirkung treten, um das besondere Aroma zu entwickeln. Dieser Prozess kann bis zu 10 Jahre andauern.

5. Das Rütteln

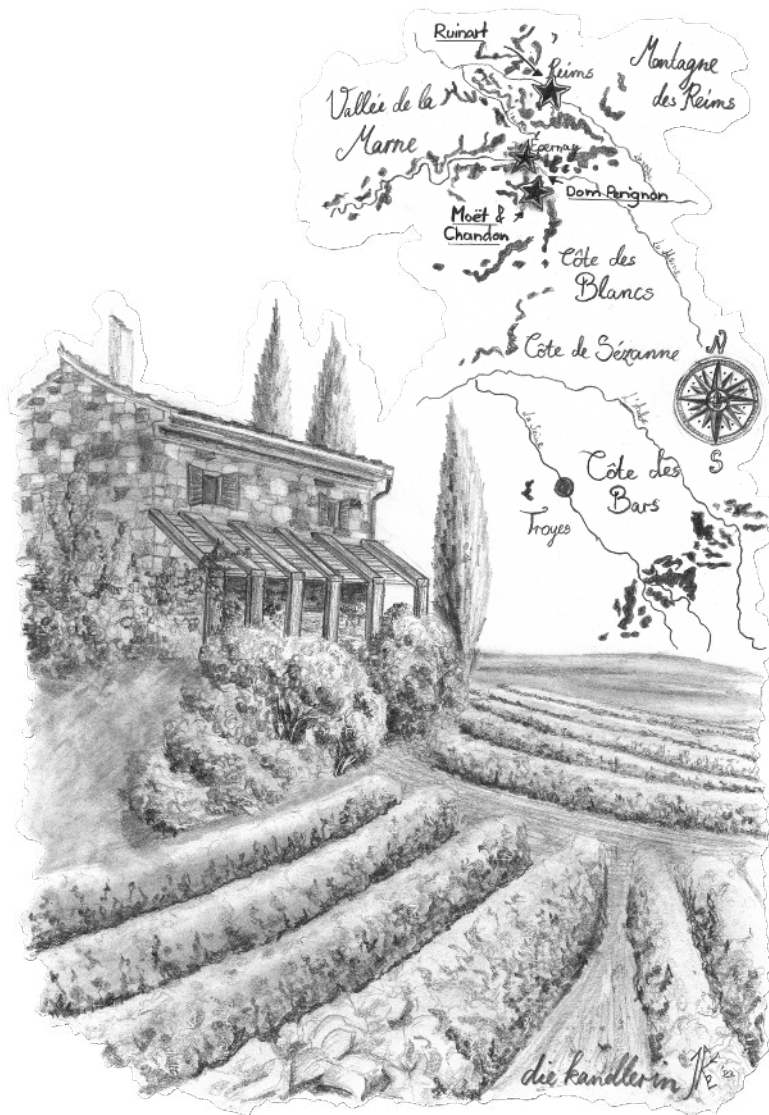
Um das Depot, welches sich während der Reifezeit gebildet hat zu entfernen, werden die Flaschen gerüttelt. Dazu werden die Flaschen nach und nach von der gestreckten Position in die Position mit dem Kopf nach unten gebracht. Einige Häuser praktizieren noch die althergebrachte Methode des Rüttelns per Hand.

6. Das Degorgieren

Das sich im Flaschenhals gesammelte Depot wird bei -27 Grad Celsius gefroren und durch den großen Flaschendruck beim Öffnen wird das Depot komplett aus der Flasche herausgedrückt.

7. Die Dosage

Durch die Zugabe des sogenannten „Liquor de Dosage“ der aus im Wein gelösten Zucker besteht, wird schließlich der gewünschte Stil der Cuvée festgelegt.



CHAMPAGNER COCKTAILS

Classic Champagner Cocktail	18,50 €
Würfelzucker / Orangenabrieb / Angostura Bitter / Orangenschale / eingelegte Kirsche / Champagner	
Mimosa	19,50 €
Frisch gepresster Orangensaft / Champagner	
Puttin´ on The Ritz	19,50 €
Tanqueray No. 10 / Waldblütenhonig / frischer Orangensaft / frischer Zitronensaft / Champagner	
From Audrey with Love	19,50 €
Bacardi 8 Jahre / frischer Limettensaft / Rohrzucker / frische Minze / Angostura Bitter / Champagner	
The Royal Basil	19,50 €
Tanqueray No. 10 / frischer Zitronensaft / Rohrzucker / frisches Basilikum / Champagner	
Prince of Wales	21,50 €
Rémy Martin VSOP / Grand Marnier / Dom Benedictine / Angostura Bitter / Champagner	
Porn Star	20,50 €
Absolut / frischer Limettensaft / Vanille / frische Maracuja / Rose Champagner Apart	
Havin	19,50 €
Brockmans / Chambord / frischer Zitronensaft / Rohrzucker / frische Brombeeren / Champagner	

CHAMPAGNER

Ruinart "R" Brut	0,1l (12% vol.)	19,00 €
Ruinart "R" Brut	0,75l (12% vol.)	132,00 €
Ruinart Rosé	0,1l (12,5% vol.)	21,00 €
Ruinart Rosé	0,75l (12,5% vol.)	145,00 €
Moët & Chandon Impérial Brut	0,75l (12% vol.)	115,00 €
Dom Perignon*	0,75l (12% vol.)	340,00 €

PROSECCO

Terra Serena Gran Cuvée extra dry Veneto	0,1l (11% vol.)	8,00 €
Terra Serena Gran Cuvée extra dry Veneto	0,75l (11% vol.)	55,00 €

CRÉMANT

Bouvet -Ladubay Crémant de Loire Rosé Brut N.V.	0,1l (12,5% vol.)	11,00 €
Bouvet -Ladubay Crémant de Loire Rosé Brut N.V.	0,75l (12,5% vol.)	75,00 €

*Bitte erkundigen Sie sich beim Servicepersonal über den Jahrgang.

**- IF YOU WANNA BE OKAY...
DRINK CHAMPAGNE EVERY DAY.**



CRAFT-BEER

Craft-Beer bedeutet übersetzt soviel wie „handwerklich gemachtes Bier“. Eine offizielle Craft-Beer Definition auf Deutsch gibt es nicht, in den USA jedoch schon. Würden die amerikanischen Kriterien auch in Deutschland gelten, wäre fast jede Brauerei eine Craft-Brauerei.

Maisel & Friends

... steht für ehrliche Handwerkskunst, die mit Leidenschaft und Lebensfreude ausgelebt wird und langjährige Familientradition mit einer großen Portion Innovationsgeist zusammenbringt.

Urban IPA (5,6% vol.)	0,33 l	6,50 €
Ein all day IPA, angenehm-bitter mit Zitrus- und Grapefruitnoten, erfrischende Leichtigkeit		
West Coast IPA (6,6% vol.)	0,33 l	6,50 €
Tropisch, fruchtig und hopfig		
Pale Ale (5,2% vol.)	0,33 l	6,50 €
Komplex und süffig, mit viel Hopfen		
Urban IPA alkoholfrei (< 0,5% vol.)	0,33 l	6,50 €
Vibrierender Hopfencharakter, angenehm-leicht mit erfrischenden Zitrusnoten		
Chocolate Bock (7,5% vol.)	0,75 l	16,50 €
Kombination aus tiefen Aromen von Zartbitterschokolade und Espresso, einer Nuance Waldbeeren und einem wärmenden Alkoholgehalt		



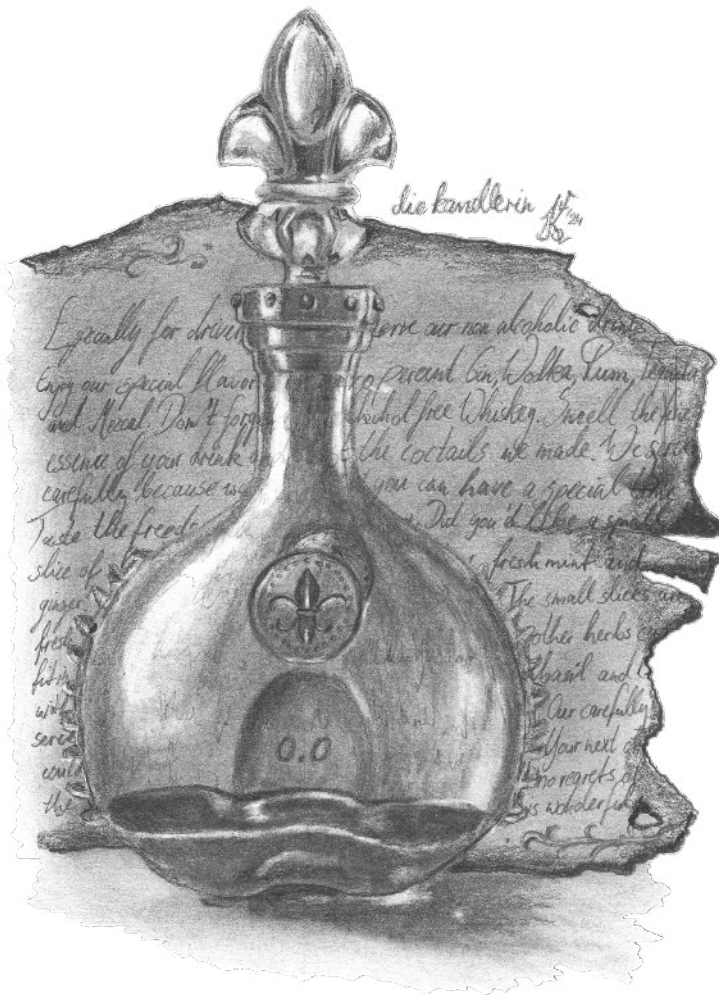
SPRITZ

Zitronen Spritz Limoncello / Prosecco / Soda / Zitrone / Zitronenschale	11,50 €
Grapefruit Spritz Pampelle / Prosecco / Soda / frische Grapefruit	12,50 €
Himbeer Spritz Chambord / Prosecco / Soda / frische Himbeeren	13,50 €
Maracuja Spritz Passoa / Prosecco / Soda / frische Maracuja	13,50 €
Yuzu Spritz Kiyoko Yuzu / Prosecco / Soda / Zitronenschale	12,50 €
Pfirsich Spritz Eckes Weißer Pfirsich / Pfirsich Püree / Prosecco / Soda / getrockneter Pfirsich	12,50 €
Mango Spritz Chinola Mango / frischer Limettensaft / Rohrzucker / Prosecco / Soda / getrocknete Limette	13,50 €
Pandan Spritz Bandoeng / Prosecco / Soda / Pan Dan Blatt	12,50 €
Ingwer Spritz Saint Ginger / Prosecco / Spicy Ginger / frischer Ingwer	12,00 €
Sanddorn Spritz Andalö / Prosecco / Soda / Orangenschale	11,50 €



HIGHBALLS

Horse´s Neck Woodford Reserve Bourbon / Ginger Ale / Angostura Bitter	11,50 €
London Buck Tanqueray No. 10 / frischer Zitronensaft / Spicy Ginger	11,50 €
Cuba Libre Havana 7 Jahre oder Bacardi 8 Jahre / frischer Limettensaft / Coca Cola / Angostura Bitter	12,50 €
Paloma Sierra Antiguo Plata / frischer Limettensaft / Pink Grapefruit / Fleur de Sel	11,50 €
Lynchburg Lemonade Gentlemans Jack / Cointreau / frischer Zitronensaft / Sprite	11,50 €
Dark & Stormy Gosslings Rum / frischer Limettensaft / Spicy Ginger	11,50 €
El Diablo Sierra Antiguo Plata / Crème de Cassis / frischer Limettensaft / Ginger Ale	12,50 €
Fledermaus Barcardi 8 Jahre / Coca Cola / Soda Wasser / Limettenzeste	12,50 €



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

- | | |
|---|----------------|
| Basil Lemonade | 8,50 € |
| Grün und sehr erfrischend kommt dieser Drink daher. | |
| Raspberry Mint Cooler | 8,50 € |
| Himbeere und Minze treffen auf scharfe Ingwerlimonade. | |
| Carpe Diem | 8,50 € |
| Cranberry, Rhabarber, Zitrone und Mandel bekommen durch die Zugabe von Rosmarin das gewisse Etwas. | |
| No Matter Spritz | 8,50 € |
| Steht dem Original in Nichts nach. | |
| Triptease (frozen) | 8,50 € |
| Exotisch-fruchtiger Drink mit süßer Mango, aromatischer Maracuja und einer spritzig-frischen Limettennote. | |
|
 | |
| DRINKS FOR DRIVERS (ALKOHOLFREI, 16+) | |
| Boozeless Gin & Tonic | 9,50 € |
| Undone Gin / Tonic / Zitronenschale | |
| Boozeless Negroni | 9,50 € |
| Undone Orange Bitter / Undone Red Vermouth / Undone Gin / Orangenschale | |
| Boozeless Paloma | 9,50 € |
| Undone Mezcal / frischer Limettensaft / Agavendicksaft / Grapefruit Limonade | |
| Don't Worry Wild Berry | 9,50 € |
| Lillet Blanc 0.0 / Wild Berry / Früchte | |
| For the Lovers | 9,50 € |
| Undone Whisky / frischer Zitronensaft / frische Brombeeren / Wild Berry / Limetten Espuma | |
| Holy Grail | 11,50 € |
| Big Kahuna Gin alkoholfrei / Tonic / gedörte Ananas / getrocknete Aprikose / frische Maracuja / Orangenschale | |

AUS ALLER WELT

Cognac 4 cl

Remy Martin V.S.O.P.	(40% vol.)	14,00 €
Remy Martin X.O.	(40% vol.)	35,00 €
Hennessy V.S.O.P	(40% vol.)	14,50 €

Calvados 4 cl

Dupont Pays D´auge Fine	(40% vol.)	10,00 €
-------------------------	------------	---------

Brandy 4 cl

Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva	(42% vol.)	9,00 €
Carlos Primero Solera Gran Reserva	(40% vol.)	9,00 €

Wermut 5 cl

Noilly Prat Dry	(18% vol.)	7,00 €
Noilly Prat Rouge	(16% vol.)	7,00 €
Noilly Prat Ambre	(16% vol.)	7,00 €
Cocchi Americano Bianco	(16,5% vol.)	8,00 €
Cocchi Vermouth di Torino	(16% vol.)	8,00 €

Sherry 5 cl

Lustau Almacenista Fino Del Puerto	(15% vol.)	7,50 €
Emilio Lustau Amontillado „Los Arcos“	(18,5% vol.)	7,50 €
Lustau Deluxe Cream Capataz Andres	(20% vol.)	7,00 €

Portwein 5 cl

Graham´s Blend No. 5 White Port	(20% vol.)	8,00 €
Graham´s Reserve Port Six Grapes	(20% vol.)	9,00 €
Graham´s Tawny Port 10 Jahre	(20% vol.)	11,00 €

Obstbrand / Geistiges (Faude Feine Brände) 2 cl

Williams Christ Birne	(40% vol.)	8,50 €
Gurkengeist	(40% vol.)	8,50 €
Himbeergeist	(40% vol.)	8,50 €
Rote Bete Geist	(40% vol.)	10,00 €

Bitters 4 cl

Averna	(29% vol.)	6,50 €
Ramazotti	(30% vol.)	6,50 €
Cynar	(16,5% vol.)	6,50 €
Jägermeister	(35% vol.)	6,50 €
Fernet Branca	(35% vol.)	6,50 €
Fernet Mentha	(28% vol.)	6,50 €

Anisée 4 cl

Pernod	(40% vol.)	6,50 €
Ricard Pastis	(45% vol.)	6,50 €
Pernod Absinthe	(68% vol.)	12,00 €
Sambuca	(40% vol.)	6,50 €

Aquavit 4 cl

Aalborg Jubiläums Aquavit	(40% vol.)	7,50 €
Linie Aquavit	(41,5% vol.)	7,50 €
Helbing Kümmel	(35% vol.)	6,50 €

WEISSWEIN

Grauburgunder QbA, trocken	0,2l	11,50 €
2025, Weingut Schittler & Becker, Rheinhessen, Deutschland		
Chenin Blanc, trocken	0,2l	12,00 €
2025, Beaumont Wines, Walker's Bay, Südafrika		
Blanc de Noirs „eins zu eins“, trocken	0,2l	11,50 €
2025, Weißer Merlot, Weingut A. Diehl, Pfalz, Deutschland		
Sauvignon Blanc „L'Aura“, trocken	0,2l	11,50 €
2025, Weingut Henrici, Rheinhessen, Deutschland		

ROSÉWEIN

Clarette Rosé, trocken	0,2l	12,00 €
2025, Weingut Knipser, Pfalz, Deutschland		

ROTWEIN

Tempranillo, Finca Athus Vendimia, trocken	0,2l	11,50 €
2025, Weingut Monteabellon , Rioja , Spanien		
Primitivo di Manduria, Areale DOC, trocken	0,2l	12,00 €
2024, Weingut Giustini, Apulien, Südtalien		
Malbec, Dadá No 1, Bonarda, trocken	0,2l	12,00 €
2025, Finca Las Moras, San Juan, Argentinien		
Cabernet Sauvignon, Raoul's, trocken	0,2l	13,00 €
2023, Beaumont Wines, Walker's Bay, Südafrika Aus der Magnum Flasche		

BIER

Ratsherrn Pilsener	0,3l (4,9% vol.)	5,00 €
Ratsherrn Pilsener	0,5l (4,9% vol.)	6,50 €
Ratsherrn „Helles“	0,3l (5,1% vol.)	5,00 €
Ratsherrn „Helles“	0,5l (5,1% vol.)	6,50 €
Ratsherrn Zwickel	0,33l (5,2% vol.)	5,50 €
Erdinger Hefeweizen	0,5l (5,3% vol.)	6,50 €
Ratsherrn Pils alkoholfrei	0,33l	4,50 €
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	6,50 €

SOFTGETRÄNKE

Vilsa Gourmet Medium / Still	0,25l	3,50 €
Vilsa Gourmet Medium / Still	0,75l	8,90 €
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	0,2l	3,90 €
Fanta / Sprite	0,2l	3,90 €

Thomas Henry

Tonic Water	0,2l	4,50 €
Bitter Lemon	0,2l	4,50 €
Ginger Ale	0,2l	4,50 €
Soda Water	0,2l	4,50 €
Spicy Ginger	0,2l	4,50 €
Cherry Blossom Tonic	0,2l	4,50 €

Klindworth

Verschiedene Säfte	0,2l	4,50 €
--------------------	------	--------

HEISSGETRÄNKE

Espresso	3,80 €
Doppio Espresso	4,80 €
Latte Macchiato	4,90 €
Cappuccino	4,50 €
Milchkaffee	4,90 €
Tee (Auswahl auf Anfrage)	4,60 €
Frozen Blended Coffee	5,50 €
Flavours (Karamel, Vanille, Schokolade)	+ 0,30 €

BARFOOD

Speisen servieren wir gern von 11:00 bis 22:00 Uhr.

Kalamata Oliven / geräucherte Mandeln / Radieschen / Karotte / Gurke/ Joghurtsauce ^{7,8} vegan	14,00 €
Pata Negra Schinken / Oliven / Sauerteigbaguette / Melone ¹ Weizen, c	17,00 €
Gebratene Garnelen / Knoblauch-Kräuterbutter / eingelegte rote Chili / Sauerteigbrot / Rucola ¹ Weizen, 2	24,00 €
Caesar Salad / geröstetes Weißbrot / Vierländer Kirschtomaten / gehobelter Grana Padano ¹ Weizen, 3, 4, 7, 9, 10, 12, c	12,00 €
+ gebratene Hähnchenbruststreifen und Bacon ¹ Weizen, 3, 4, 7, 9, 10, 12, c	21,00 €
Thai-Salad / knuspriger Bauch vom Apfelschwein / Röstzwiebeln / Chili-Dressing / Koriander / Misomayonnaise ¹ Weizen, 6, 7, 9	22,00 €
Optional vegan mit knusprigem Tofu ¹ Weizen, 6, 9	20,00 €
Grüne Kokossuppe/ Seidentofu / Salzzitrone / Wakame ⁹ vegan	13,00 €
Currywurst / pikante Sauce / Pommes frites ^{7,9,12, a, b, d, j}	14,00 €
Bio Rumpsteak 200g / Pommes frites / Trüffelmayonnaise / kleiner Salat ^{3, 7, 9, 10, 12, b}	34,00 €
Gastwerk Cheese Burger / Brioche Bun / Entrecôte Beef Patty / Cheddar / gedörnte Tomaten / Kopfsalat / Balsamico / Schmorzwiebeln / Senfmayonnaise / Cheddar / Pommes frites ¹ Weizen, 3, 7, 9, 10, 11, 12, 13 optional vegetarisch	23,00 €
Pastrami Sandwich / Senfcreme / Cheese / gepickelte Gurke / Cole Slaw / Bio-Ei ¹ Weizen, 3, 7, 9, 10, 11, 12	23,00 €
Optional vegan mit Avocado ¹ Weizen, 9, 11, 12	21,00 €
Pasta mit Trüffelnage und Grana Padano ¹ Weizen, 7, 9	32,00 €
Pasta al Pomodoro ¹ Weizen, 9, 12 vegan	16,00 €
+ 3 Garnelen ¹ Weizen, 2, 9, 12	27,00 €
+ Prignitzer Maispouardenstreifen ¹ Weizen, 7, 9, 12	25,00 €
Pavlova / Sahne / Früchte / Eis / karamalisierte Pistazien ^{3, 7, 8} Pistazien, 12	12,00 €



Inhaltsstoffe die zu Allergien führen können:

1.Glutenhalt. Getreide 2.Krebstiere 3.Eier 4.Fisch 5.Erdnüsse 6.Sojamilch 7.Milch 8.Schalenfrüchte 9.Sellerie 10.Senf 11.Sesamkörner 12.Schwefeldioxid & Sulphite 13.Lupine 14.Weichtiere
a. mit Farbstoff b. mit Konservierungsstoff c. mit Nitritpökelsalz d. mit Antioxidationsmittel
e. mit Geschmacksverstärker f. geschwefelt g. geschwärzt h. gewachst i. mit Süßungsmittel j. mit Phosphat