

WILLKOMMEN ZUR SAFARI!

Liebe Cocktailfreunde,

wir begrüßen Euch auch 2023 wieder mit unserer neuen Getränkekarte und hoffen, dass unsere neuen und alten Kreationen Euch gefallen werden.

Diese Karte enthält eine Zusammenstellung von 50 Cocktails. Falls Ihr darin einen Klassiker oder Euren persönlichen Liebling vermisst, gebt uns Bescheid und wir geben unser Bestes, den Drink zu mixen.

Wie Ihr wisst, bereiten wir über 80 unserer Zutaten selbst zu. Falls Ihr also irgendwelche Fragen zu Herstellungsmethoden oder Inhaltsstoffen habt, die hier nicht beantwortet werden, helfen wir Euch gerne weiter.

Inhaber: Sven Momber

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

Es werden alle gängigen EC- und Kreditkarten akzeptiert.

(Exklusive American Express)

EMPFEHLUNGEN



Unsere Empfehlungen für den Cocktail-Einsteiger oder den ratlosen Sucher:

Sakura NEU 11,0

Unsere japanische Kreation mit Noten von Amarena-Kirsche, Sake, Limettensaft, Grünem Tee und Zitronengras.

Old Fashioned *Shortdrink* 9,0

Der englische Klassiker. Woodford Reserve Bourbon, Demerara Zucker, Angostura und frische Zitrusnoten.

Sex on the Beach 2.0 10,5

Der fruchtige All-Time-Favourite im modernen Gewand. Die klassischen Komponenten von Cranberry, Orange und Vodka, neu kombiniert mit erstklassigen, roten Weinberg-Pfirsichen der Mosel.

Papa Bär 10,5

Ein Obstkorb voller roter Früchte. Himbeeren, Brombeeren, Cranberry und Cassis vereinen sich mit dreierlei Rum, frischer Zitrone und Orange zu einem unserer beliebtesten Drinks.

Mango Mai Tai Limitiert 12,0

Traditioneller Mai Tai trifft auf die moderne Küche. Frische Limette, hausgemachtes Mandelsirup, vier gereifte Rumsorten, getoppt mit einem Mango-Espuma.

KLASSIKER

Hier findet Ihr klassisch gehaltene Drinks. Das heißt, der Fokus liegt hier stark auf dem verwendeten Alkohol. Sie sind also kleiner als die restlichen Drinks der Karte, dafür aber auch stärker.

Old Fashioned *Shortdrink* 9,0

Der englische Klassiker. Woodford Reserve Bourbon, Demerara Zucker, Angostura und frische Zitrusnoten.

Barrel-Aged Boulevardier *Shortdrink* 9,0

Ein klassischer Whiskey Negroni. Roter Wermut aus Spanien, Campari und Woodford Reserve Bourbon. Im eigenen Eichenfass nachgereift.

Door 74 *Shortdrink* **NEU** 9,-

Ein Speakeasy Drink par excellence und die Alternative zum Espresso Martini für Pur-Trinker und Kaffeeliebhaber.

Pandora *Shortdrink* **NEU** 10,-

Feinster Cognac aus dem Hause Hennessy, mazeriert mit Brombeeren und Himbeeren der Saison, verbindet sich mit einem hausgemachten Rotweinsirup und Zitronenaroma.



1934 Cosmopolitan *Shortdrink* 9,0

Das absolute Original. Frische Himbeeren, Zitronensaft und ein hausgemachter Orangenlikör. Dazu klassischer London Dry Gin. Ein fruchtiger Gin Sour für jeden.

Espresso Martini *Shortdrink* 9,0

Der Neoklassiker. Ein doppelter Espresso, mexikanischer Kaffeeликör, ein Hauch Zucker und JJ Whitley Vodka.

Blueberry Snatch *Shortdrink* 9,0

Eine hausgemachte Blaubeer-Infusion, Bushmilles Irish Whiskey, frischer Zitronensaft und Rosmarin.

Shark's Eye *Shortdrink* 9,5

Erstklassige Roggen- und Bourbon Whiskeys von Woodford Reserve, balanciert mit hausgemachtem Maracujasirup, frischer Zitrone und Maraschino. Kein Drink für Anfänger.



SWEET & FRUITY

Hurricane

10,50

Pat O'Brians Original von 1940 neu interpretiert.
Hausgemachtes Maracujasirup, frischer Zitronensaft und
Abuelo Rum aus Panama.

Sex on the Beach 2.0 **NEU**

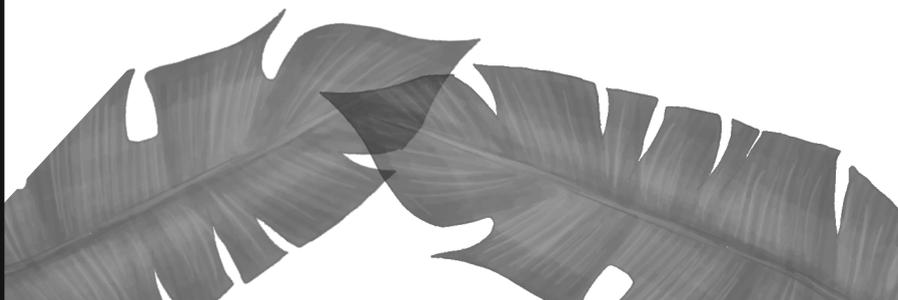
10,50

Der fruchtige All-Time-Favourite im modernen Gewand. Die
klassischen Komponenten von Cranberry, Orange und Vodka,
neu kombiniert mit erstklassigen, roten Weinberg-Pfirsichen
der Mosel.

Tante Inge

11,50

Ein Smoothie für Erwachsene. Kiwis, Bananen, Erdbeeren und
Ananas vereinen sich unter fünf karibischen Rumsorten und
hausgemachtem Cassis Sirup.





Papa Bär

10,50

Ein Obstkorb voller roter Früchte. Himbeeren, Brombeeren, Cranberry und Cassis vereinen sich mit dreierlei Rum, frischer Zitrone und Orange zu einem unserer beliebtesten Drinks.

Erdbeer Daiquiri

10,50

Unser fruchtig-süßer Daiquiri, mit frischen Erdbeeren, Limettensaft und hellem Rum aus Trinidad Tobago.

Fog Cutter

11,00

Der Long Island der Tiki-Drinks: frische Limette, Orange und Ananas, dazu Caramel Brandy, Gin und Rum, kombiniert mit Vanille und hausgemachtem Orgeat. Das getoppt mit Cherry Bitter.

Sakura NEU

11,00

Unsere japanische Kreation mit Noten von Amarena-Kirsche, Sake, Limettensaft, Grünem Tee und Zitronengras.



SWEET & CREAMY

In dieser Kategorie findet Ihr cremige Drinks. Cremig bedeutet aber nicht immer sahnig. Nicht-vegane Produkte zählen wir immer auf. Fragt uns im Zweifel einfach.

Dirty Diana

10,50 Euro

Ein flüssiges Dessert. Alpro Kokos, hausgemachtes Kokosnusssirup, Noten von gerösteter Haselnuss, dunkler Rum, Kahlua³ und ein Schuss Milch.

Two in One

10,50 Euro

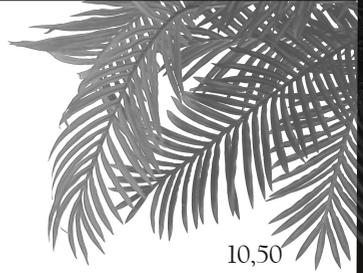
Zwei Drinks in einem. Zum einen ein cremiger Bananen Daiquiri, mit Alpro Kokos, hausgemachtem Bananensirup und 57% Rum. Dazu ein fruchtiger Erdbeer Daiquiri aus frischen Erdbeeren, Limettensaft und feinstem Rum aus Trinidad Tobago.

Gina Colada

10,50 Euro

Eine Gin-Ananas-Colada im klassischen Stil. Frischer Limettensaft, Gin, hausgemachtes Kokosnusssirup und geröstete Ananas bilden diesen ausgewogenen Drink und zeigen, wie eine Colada schmecken kann.





Candy Slush Colada

10,50

Dreierlei Rum, hausgemachtes Popcornsirup, hergestellt mit dem Popcorn der Essener Kino-Institution Lichtburg. Alpro Kokos, dazu Maracuja.

Pistachio Nut Chi Chi

10,50

Ein Milchshake für Erwachsene. Alpro Kokos, französisches Pistazien-Orgeat. Unser eigener Rumbled und ein Schuss reine Vollmilch.

Rainbow

11,50

Ein wahrer Hingucker. Blue Curacao findet sich mit einem cremigen Bananen Daiquiri und einem fruchtig-süßen Erdbeer Daiquiri in einem Glas wieder. Alles angereichert mit Smith & Cross Rum (57%).



SWEET & SOUR

Balance ist alles. In dieser Kategorie findet Ihr fein ausbalancierte Drinks, perfekt angelegt zwischen süßen Fruchtnoten und sauren Zitrusaromen.

Bramble *Shortdrink* 9,00

Brombeeren, frischer Zitronensaft und London Dry Gin bilden diesen einfachen und leckeren Gin Sour.

Aphrodite **Limitiert** 10,50

Die kleine Schwester des Great Gatsby. Zitrone, französische Walderdbeere, Schaumwein und Weinberg-Pfirsich bilden die Basis dieses Drinks. Das Ganze wird komplettiert mit hausgemachtem Amarenakirsch-Schaum.

Mia´s Martini 11,00

Unser Twist des berühmten Pornstar Martini. Feinster UK Vodka, gepaart mit libanesischem Safran und Hibiskus, frischer Maracuja, Tahiti-Vanille und Schaumwein.

Dschungelbuch **Limitiert** 12,00

Hausgemachter Waldbeerenmix, frische Limette, feine Noten von Mandel und drei gereiften Rumsorten der Karibik. Getoppt mit einem Amarenakirsch-Schaum.

Mata Hari

10,50

JJ. Whitley Vodka, hausgemachter Triple Sec, Limette, Granatapfel und verführerische Tahiti-Vanille. Serviert wie es dem Namen gebührt.

Grand Budapest Hotel

10,50

Frischer Zitronensaft gepaart mit hausgemachtem Himbeersirup, JJ. Whitley Vodka und trübem Rhabarbersaft.

Great Gatsby **Limitiert**

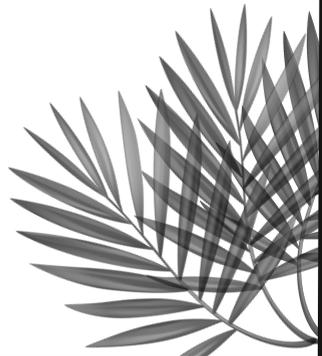
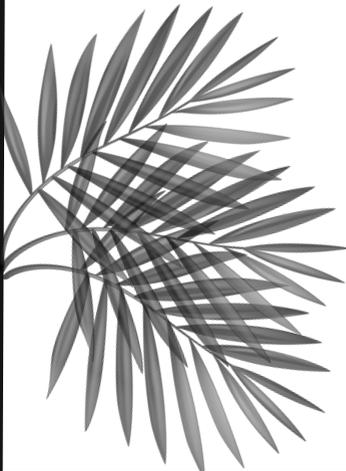
10,50

Der große Bruder der Aphrodite. Hennessy VS, Grapefruit, Maracuja, Schaumwein, hausgemachter Mango-Espuma.

Poison Ivy **NEU**

11,50

Granny Smith Äpfel und Estragon bilden zusammen mit JJ. Whitley Vodka und St.-Germain-Holunderblüte diesen ungeahnten Neuling in unserer Karte.



SOUR

Hier haben wir Drinks mit einem Fokus auf Zitrusnoten und Säuren. Egal ob Zitrone, Limette, Grapefruit, Yuzu, Bergamotte oder sogar frischem Kaffee und Zitronengras.

Hollywood Highball

10,50

Unser Whiskey Highball im modernen Gewand.

Hier treffen frischer Zitronensaft und Zitronengras als Basis auf Woodford Reserve Bourbon. Serviert mit etwas Soda in einem extra dafür auf -22 Grad gefrorenen Glas.

Plata o Plomo

10,50

Unser Twist auf den klassischen Mojito.

Frische, marrokanische Minze, Limette, unser hauseigener Rumbler und Soda. Das Ganze kombiniert mit einem Schuss mexikanischen Kaffeelikör und südamerikanischer Tonkabohne.

Aviator NEU

11,00

Hier verschmelzen Aviation und Mojito.

Ein klassischer Mojito auf Gin-Basis, gepaart mit floralen Noten von Jasmin und Veilchen. Abgeschlossen mit etwas Soda.

Gin Basil Smash *Shortdrink* **NEU**

9,00

Der Neoklassiker aus Hamburg.

Frisches Basilikum wird hier in Kombination mit einem klassischen Gin Sour eingesetzt. Ein frischer und ausgewogener Drink für jedermann.

10,50

Bella Donna

Frische Orange, italienischer Zitronenlikör. Noten von Blutorange und Bergamotte. Dazu ein unaufdringliches Waldbeeren-Tonic.

Ein absolutes Muss für Fans fruchtig-bitterer Drinks.

10,50

Dr. Funk

Unsere Interpretation des 1950er Originals.

Hausgemachtes Granatapfelsirup und frische Limette. Dazu ein venezolanischer Rum und ein wenig Soda.

Calypso

11,00

Unser Ausflug in die moderne Küche. Frische Limette trifft auf süße Brombeeren. Dazu ein im Sous-Vide-Verfahren hergestellter weißer Rum, verfeinert mit franz. weißer Valrhona Schokolade.

SHOCKTAILS

Unsere stärkeren Drinks findet Ihr hier. Geschmacklich immer noch perfekt ausbalanciert, aber mit einem klaren Fokus auf den verwendeten Alkohol.

Preis je Drink 12,00

Bahama Mama

Dr. Kelsos Liebling. Frische Zitrone, Süße vom Granatapfel, Kokos, Ananas, Kahlua und Banane. Dazu ein 57% Rum.

Black Pearl

Salty Caramel, jamaikanischer Rum mit 63%, frische Limetten und ein fruchtiger Brombeer-Cachaca.

Isla de la Muerta

Unser hauseigener Rumbled, kombiniert mit Kokos, Ananas und leichter Nelke. Zuletzt flambiert und karamellisiert mit Plantation OFTD 69%.

Yuzu-Matcha Mai Tai

Frische Limette und japanische Zitrusfrucht trifft auf süße Mandel-Matcha-Essenz. Das ganze mit bestem Rum aus dem Hause Smith & Cross 57%

Mango Mai Tai Limitiert

Traditioneller Mai Tai trifft auf die moderne Küche. Frische Limette, hausgemachtes Mandelsirup, vier gereifte Rumsorten, getoppt mit einem Mango-Espuma.

Vorsicht stark!
Wir servieren nur einen der folgenden Cocktails pro Person mit gutem Gewissen.

preis je Drink 15,00

Die Hard

Unser Zombie-Upgrade. 7 karibische Rums vereinen sich mit hausgemachtem Granatapfelsirup, Noten von Pflirsich, Ananas, Maracuja und Orange.

Black Mamba

Eine bunte Mischung feinsten Spirituosen, Tequila, Rum und Vodka, um nur einige zu nennen. Dazu starke Noten von Cassis.

Sesam Öffne Dich

Frische Limetten, Rohrzucker und Mandel bilden die Grundlage. Sieben verschiedene Rumsorten den Abschluss. Kein Saft als Filler. Nur Rum!

Suicide

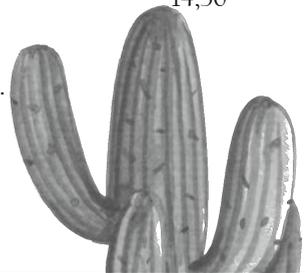
Die fruchtig-süße Alternative zum Sesam. Zitrusnoten von Zitrone, Limette und Curacao Orange, Rumbar 63%, Vodka, Tequila und eine Mischung aus Orange, Maracuja und Ananas.

Shepard

Unser absoluten Geheimrezept.
Basiert auf dem originalen Zombie von 1933.

↑ *kleiner, aber stärker*

14,50



TIKI



War ungezügelt Dein
Entdeckertrieb?
Bist nun abseits der Memsahib?
Drum Obacht nun, das ist alles
neu,
Zeige Vorsicht, doch keine
Scheu.

Also halt das Wissen um diesen
Ort,
denn das Suchen ist der anderen
Sport.

TIKI

Banana Joe

10,50

Ein karibischer Old Fashioned Twist aus kräftigem Plantation Xaymaca Rum, Walnuss-Bitter und einem Obstbrand aus Ruanda-Bananen.

Matcha Picchu

11,00

Matcha-Tee-Reduktion, frischer Zitronensaft, Japanischer-Yuzu-Sake, Berliner Brandstifter Gin, Mistelhain Waldbeeren Tonic.

Charlie Brown **NEU**

10,00

Hausgemachter salziger Erdnuss-Bourbon mit Woodford Reserve, hergestellt im Fat-Wash-Verfahren, karamellisiert mit dunkler Schokolade und spanischer Orange. Ein Snickers im Old Fashioned Gewand.

Galapagos Julep **NEU**

10,50

Sizilianische Blutorange und Pink Grapefruit bilden diesen bitter-süßen Highball. Dazu ein mit Physalis im Sous-Vide-Verfahren hergestellter Rum.



SOFTDRINKS

Coca Cola Light ¹²³⁵⁶	0,2l/2,40€
Coca Cola ¹²³⁵	0,2l/2,40€
Fanta ¹²⁴⁵⁶	0,2l/2,40€
Sprite ²⁵⁷	0,2l/2,40€
Ginger Ale ¹²⁵	0,2l/2,60€
Tonic Water ²⁵⁸	0,2l/2,60€
Wasser mit/ohne	0,25l/2,30€
Rauch Säfte	0,3l/3,00€
Saftschorle	0,5l/3,00€
Red Bull ¹²⁵⁶	0,25l/3,50€
Bitter Lemon ²⁵⁸	0,2l/2,60€

¹ Farbstoff

² Säuerungsmittel

³ Koffein

⁴ Antioxidationsmittel

⁵ Aromen

⁶ Süßstoff

⁷ Säureregulator

⁸ Chinin

VIRGIN

preis je Drink 8,00 Euro

Honey Badger

Die Alternative zum Gin Tonic. Leichte Botanicalnoten von Vanille und Pistazie, dazu Mistelhain Tonic²⁵⁸.

Coconut Kiss

Alpro Kokos, hausgemachtes Kokossirup, Ananassaft, Amarenakirsche.

Tonic Surprise

Hausgemachtes Mandelsirup, Limette, Tonic²⁵⁸, Ananas, Grapefruit.

Virgin Erdbeer Daiquiri

Frischer Limettensaft, Zucker, Erdbeeren.

Ipanema

Limetten, Rohrzucker, Maracuja.

Donny Brasco

Rosa Pfeffer, Ingwer, Limette, Zitrone.

Sugar Daddy

Zitrone, Mango, Ananas, Orange

Virgin Mojito

Marrokanische Minze, Limette, Rohrzucker, Ginger Ale.

Daktari- Cocktailkurs

Der Einsteigerkurs für JGA's, kleine
oder große Firmenevents und
Freundesgruppen.

Ob Rührglas oder Shaker;
Old Fashioned oder Mai Tai.
Wir zeigen Euch, wie es geht.

Alle Infos auf einen Blick:
Dauer: 2 Stunden
(Im Zeitraum 08:00-18:00 Uhr)

Teilnehmeranzahl: 8-15

Preis: 30,00€ pro Person
(inkl. MwSt.)

Zum Ablauf:

Nach einer kleinen Begrüßung
bekommt Ihr von unserem Barchef
und Inhaber Sven eine kleine
theoretische Einführung ins Thema
"Mixed Drinks".

Im zweiten Schritt bekommt Ihr die
Grundlagen des Cocktail-Know-
Hows vermittelt.
Dabei gibt es natürlich kleine
Cocktailproben.

Danach geht es auch schon hinter die
Theke, wo Ihr das Gelernte unter
Anleitung oder komplett frei
ausprobieren könnt.

LONGDRINKS

Cuba Libre

mit Daktari Rum Blend	8,00
mit Havana Club 7	+ 2,00

Gin Tonic

Unsere Empfehlungen aus 40 Brands:
zb. mit Citadelle Gin 8,50
(franz. floral, Zitrusnoten)

London No¹ 10,00
(engl. trocken, Wacholder, klassisch)

Malfy Arancia 10,00
(ital. Orangen, Grapefruit, sommerlich)

Lillet Wildberry

mit Lillet Blanc 8,50

Moscow Mule

mit Vodka, Gurke und 8,50
Mistelhain Gingerbeer^{1,2,5,6}

Dark & Stormy

Gosling Black Seal Rum, 8,50
Mistelhain Gingerbeer^{1,2,5,6}

Banditenschorle

Rum von Cuba, Jamaika 8,50
und aus Trinidad, dazu Thomas Henry
Mystic Mango



SHOTS & SHORTS



SHOTS & SHORTS

Hausgemachte 2cl Shots je 2,50 Euro

Petit Budapest

Rhababer, Vodka, Tahiti-Vanille

Mexikaner

Tomatensaft, Tabasco, Vodka

Asali

Afrikanischer Honig, 40% Agavenbrand

Oase

Maracuja, Vanille, Rum 69%

2cl Shots

Olmeca Tequila Silver 3,50

Olmeca Tequila Reposado 3,50

Nemiroff Vodka (Ukrainisch) 3,50

Belvedere Vodka (französisch) 4,00

Jägermeister 2,50

Molinari Sambuca 2,50

Frangelico Haselnuss 2,50

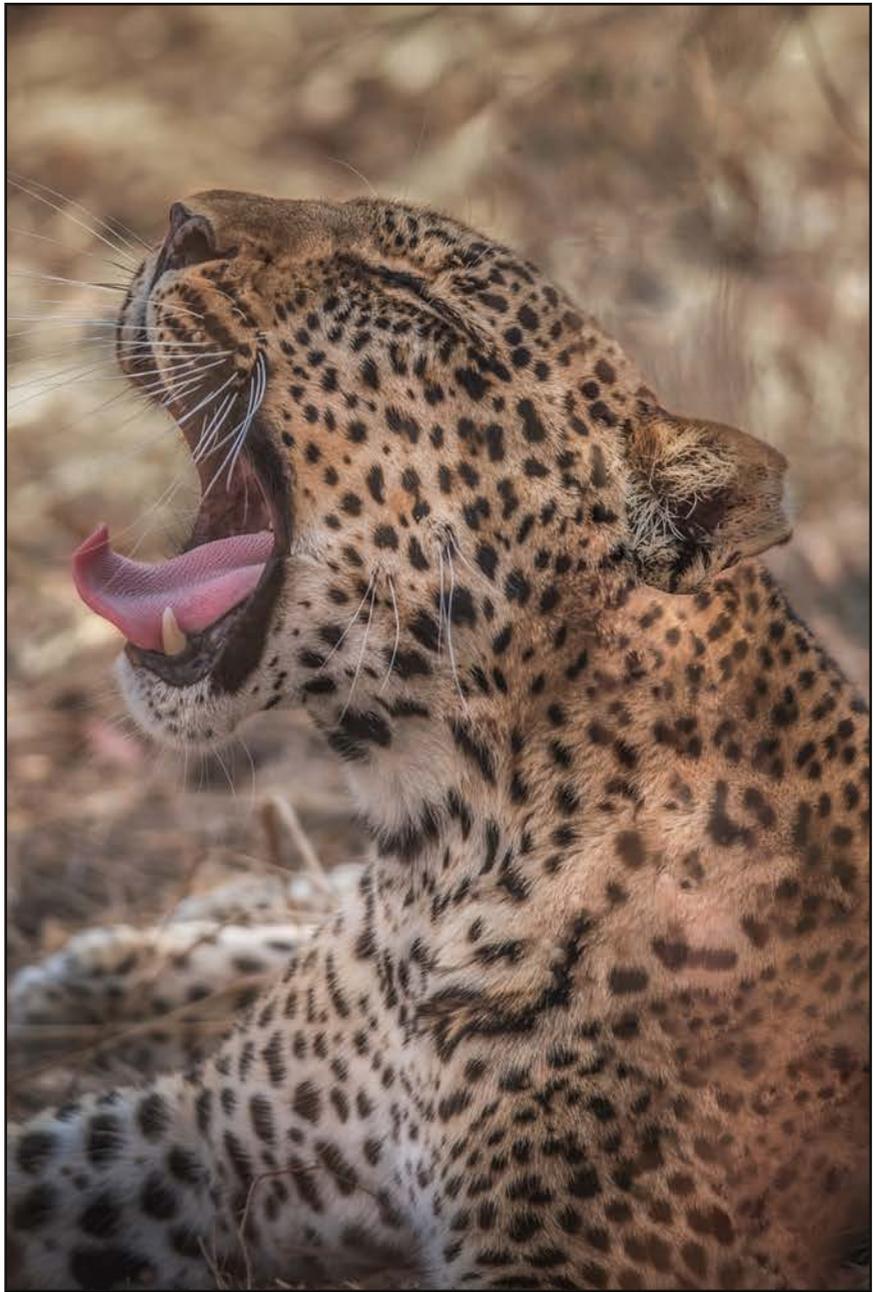
4cl Shots

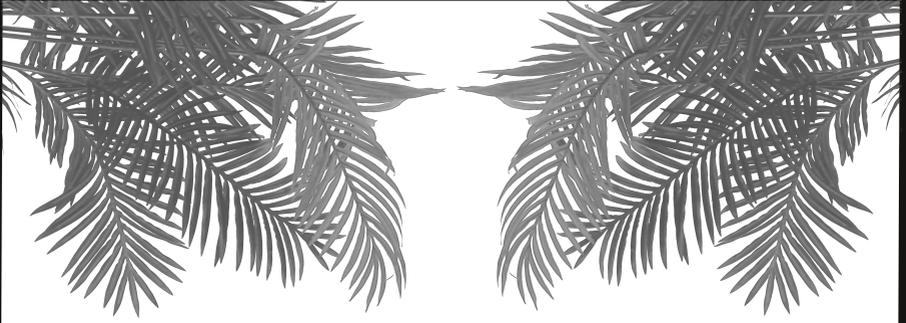
B52

Kahlua³, Bailey's, Plantation 69%

Intravenös

Zitrone, Erdbeere, Plantation 69%





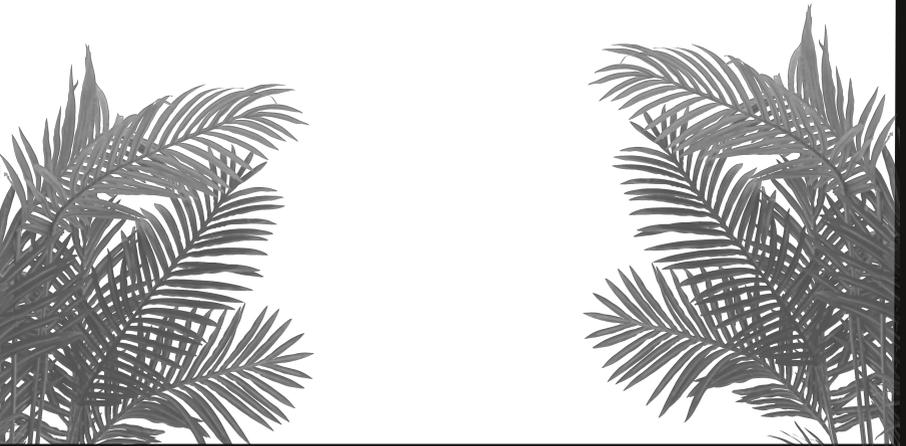
Dead Man's Chest

80,-

Basierend auf dem Klassiker aus 1732.

Eine komplette Flasche Rum, etwas Cognac, franz. Pfirsichbrand, 24 Stunden in Zitronenschalen, Orchideen und Pomelos mazeriert.

Diesen Cocktail servieren wir insgesamt nur ein einziges Mal pro Woche.



SCHAUM(WEIN) & BIER

Flaschenbiere

Stauder	0,33l	3,00
Stauder alkoholfrei	0,33l	3,00
Radler mit Sprite	0,33l	3,00
Weizen	0,5l	4,50
Weizen alkoholfrei	0,5l	3,50

Südafrikanische Weine

Chardonnay (trocken, zitrus, fruchtig)	Glas 0,2l	4,50
	Flasche 0,75l	12,50
Pinotage Rosé (trocken, floral, fruchtig)	Glas 0,2l	4,50
	Flasche 0,75l	12,50
Merlot (trocken, herb, fruchtig)	Glas 0,2l	4,50
	Flasche 0,75l	12,50
Weinschorle	Glas 0,2l	3,50

Sekt und Champagner

Geldermann	Glas 0,2l	5,00
Carte Blanche	Flasche 0,75l	15,00
Moet	Glas 0,1l	9,50
	Flasche 0,75l	55,00
Taittinger	Glas 0,1l	9,50
	Flasche 0,75l	55,00

¹ Farbstoff

² Säuerungsmittel

³ Koffein

⁴ Antioxidationsmittel

⁵ Aromen

⁶ Süßstoff

⁷ Säureregulator

⁸ Chinin

WHISKEY & WHISKY

Scotch	2cl/4cl	Irish	2cl/4cl
Glenfiddich 12 Jahre Single Malt Special Reserve, 40%	3,50/6,00	Tullamore Dew Blended Whiskey, 40%	3,00/5,50
Glenfiddich 15 Jahre Single Malt Solera Reserve, 40%	5,00/8,00	Dead Rabbit 5 Jahre, 44%	3,50/6,00
Glenfiddich 18 Jahre Single Malt Ancient Reserve, 40%	6,00/10,00	Bushmills 10 Jahre Malt, 40%	3,50/6,00
Loch Lomand Signature Blend, 40%	3,50/6,00	Connemara Peated Single Malt, 40%	3,50/6,00
		US-Whiskey	2cl/4cl
		Woodford Reserve Bourbon, 43,2%	4,50/6,50
International	2cl/4cl	Woodford Rye	4,50/6,50
Canadian Club 6 Jahre, Kanada, 40%	3,00/5,50	Roggen Whiskey, 45,2%	
Nikka Blended, Japan, 51,4	4,50/6,50	Bulleit Bourbon, 45%	3,50/6,00
		Michter's Small Batch Bourbon, 45,7	5,50/10,00

RUM & RHUM

Eine kleine Auswahl unserer 600 Rum-Brands

Ausschank in 2cl

Für Einsteiger

Plantation XO Anniversary Barbados, Vanille, Kakao, Orange, 40%	5,-
Mount Gay XO Barbados, Toffee, Schokolade, Banane, 43%	5,-
Doorly's 12 Jahre Barbados, karamell, Früchte 43%	5,-
Appleton Estate 12 Years Jamaika, kandierte Früchte, Orange, 43%	5,-
Worthy Park Single Estate Jamaika, kräftig, Banane, Pflaume, 52%	4,-
Plantation Xaymaca Jamaika, würzig, fruchtig, trocken 43%	4,-
Havana Club 7 Jahre Kuba, Solera 7, würzig, Eiche, 40%	4,-
Eminente Reserva Kuba, bitter, würzig, Ingwer, 41,3%	5,-
Havana Seleccion Kuba, Tabak, Gewürze, Pecannuss 45%	7,-

RUM & RHUM

Eine kleine Auswahl unserer 600 Rum-Brands

Ausschank in 4cl

Für Fortgeschrittene

Angostura 1787 Tridindad, Apfel, Banane, 40%	16,-
Botucal Exclusiva Reserva Venezuela, schokoladig, süß, mild, leicht, 40%	8,-
Plantation Multi Island XO 2021 Triple-aged, Finish im Pineau blanc Fass, 41,2%	12,-
El Dorado 12 Guayana, dunkle Schokolade, Karamell, 40%	8,-
Ron Abuelo 12 Panama, Karamell, fruchtig, 40%	8,-
Plantation Guayana 1998 <i>Rarität</i> 17 Jahre alt, Tequilafass-Finish, Agavensüße 44,8%	16,-
TRL Fiji 2014 exotisch-fruchtig, trocken, 48%	12,-
Plantation Barbados 2017 <i>Rarität</i> 16 Jahre gereift, Finish in schwedischen Mackmyra Fässern	25,-

SCHÖN, DASS DU DA WARST!

Vorüber die per-pedes-Tour?

Sie war doch keine große Tortur.

Bestanden sind alle Gefahren,
nun kannst Du stolz nach Hause...

Laufen.



Schriften:

David Berlow / Hrsg. The Font Bureau, Inc
The Monotype Corporation plc,

Fotos/Bilder:

Sergey Pesterev / Unsplash
Skyler Smith / Unsplash
Sutirta Budiman / Unsplash
Uriel Soberanes / Unsplash
Logodesign by: Moritz Velten
Design by: Julia Liekweg

