

WILLKOMMEN ZUR SAFARI!

Liebe Cocktailfreunde,

wir begrüßen Euch auch 2024 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 120 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. und sind selbstverständlich in Euro angegeben.

Es werden alle gängigen EC- und Kreditkarten akzeptiert.

(Exklusive American Express)

EMPFEHLUNGEN



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

The Panda(n) **NEU** 12,5

Das aufregende Pandan-Aroma aus Südostasien, verfeinert mit einem finnischen Vodka, frischer Zitrone und leichten Noten, die an Vanille und Nuss erinnern. Unsere Empfehlung Nr. 1

Old Fashioned *Shortdrink* 10,0

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

Fog Cutter 12,0

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

Papa Bär 11,5

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** 13,0

Traditioneller Mai Tai trifft auf 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 stark auf dem verwendeten Alkohol. Sie sind kleiner, aber auch stärker als unsere restlichen Drinks.

Old Fashioned *Shortdrink* 10,-

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

Metropolitan *Shortdrink* **NEU** 10,-

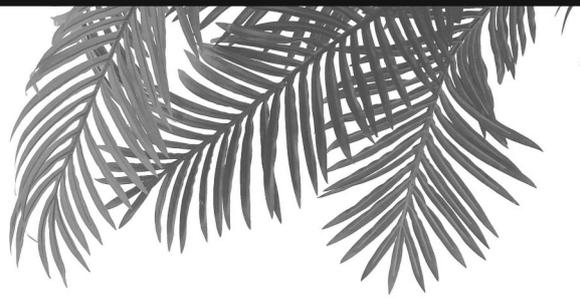
Ein Cosmopolitan für Genießer. Eine Blutorangenreduktion mit frischem Zitronensaft, französischem Orangenlikör, Preiselbeere und einem Salbei/Orangen-Gin.

Door 74 *Shortdrink* 11,-

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

Pandora *Shortdrink* 11,-

Feinster Hennessy VSOP mazeriert mit Brombeeren und Himbeeren der Saison, verbindet sich mit einem hausgemachten roten Traubensirup und leichtem Zitronenaroma.



1934 Cosmopolitan *Shortdrink*

10,-

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

Espresso Martini *Shortdrink*

10,-

Der Neoklassiker. Doppelter Espresso, mexikanischer Kaffeelikör, ein Hauch Zucker und Finlandia Vodka.

Blueberry Snatch *Shortdrink*

10,-

Eine hausgemachte Rosmarin-Infusion mit Slane Irish Whiskey, frischer Zitronensaft und intensive Blaubeernoten machen diesen Drink zu einem perfekten Whiskey Sour für Einsteiger.



SWEET & FRUITY

Tortuga **NEU**

12,0

Brasilien trifft auf Singapur. London Dry Gin, Cherry Brandy, frische Zitrone und Ananassaft als Basis des klassischen Singapore Slings, werden vollendet mit einer Reduktion aus Jabuticaba, der brasilianischen Baumkirsche. Eine absolute Fruchtexplosion.

Sex on the Beach 2.0

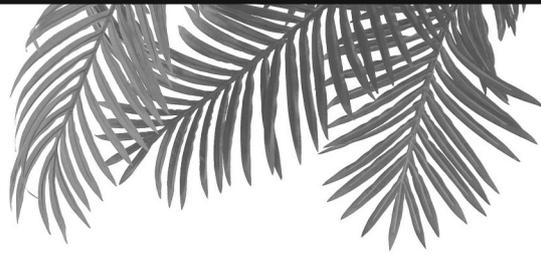
11,5

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.

Tante Inge

12,0

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



Papa Bär

11,5

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

Erdbeer Daiquiri

11,5

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

Fog Cutter

12,-

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

Sakura

11,5

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



SWEET & CREAMY

Die Kategorie unserer cremigen Drinks. Cremig heißt aber nicht gleich sahnig. Nicht-vegane Produkte zählen wir immer auf. Fragt uns im Zweifel gerne.

Dirty Diana 11,5

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

Gina Colada 11,0

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.

Two in One 11,0

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 Angostura Rum aus Trinidad Tobago.

Auch als Rainbow mit Cristobal 151 (75,5%) und Blue Curacao erhältlich. 11,5





Candy Slush Colada

11,-

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

Yucatan Lassi **NEU**

11,5

Eine Komposition aus Fernost und Mittelamerika. Ein fruchtiger Mango Lassi, traditionell hergestellt nach Art unserer Nachbarn aus dem Restaurant Suvai, verfeinert mit leichten Chili-Noten, Kurkuma und fassgelagertem Tequila aus Jalisco.



SOURS & FIZZES

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

Mata Hari 12,-

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

Aphrodite **Limitiert** 12,-

Die "kleine Schwester" nach Vorbild unseres Great Gatsbys. Zitrone, französische Walderdbeere, Schaumwein und Weinberg-Pfirsich bilden die Basis dieses Drinks. Das Ganze wird komplettiert mit hausgemachtem Amarenakirsch-Schaum.

Mia's Martini 12,5

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

Dschungelbuch **Limitiert** 13,-

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

Grand Budapest Hotel

11,5

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

Great Gatsby **Limitiert**

12,-

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

Poison Ivy

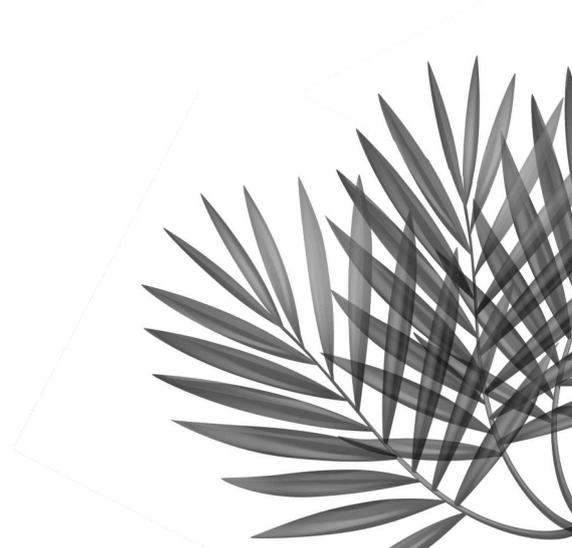
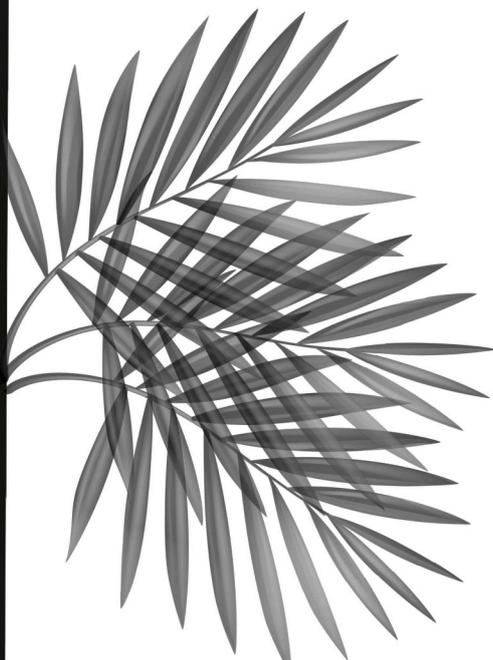
12,5

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

Hollywood Highball

11,-

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.



SOURS & FIZZES

Der kleine aber feine Unterschied besteht in den kohlenstoffhaltigen Zutaten. Erst dann wird aus einem Sour ein Fizz.

Forbidden Fruit **NEU** 11,5

Bergamotte, die Kreuzung zwischen Limette und Bitterorange, bildet die Basis dieses Drinks. Aufregend kombiniert mit frischer Zitrone, feistem Salbei-Gin und Earl Grey. Eine Aroma- Explosion, die ihres Gleichen sucht.

Plata o Plomo 11,5

Unser Twist des klassischen Mojitos. Frische marrokanische Minze, Limette, unser hauseigener Rumblend und Soda. Kombiniert mit einem Schuss mexikanischen Kaffeelikörs und südamerikanischer Tonkabohne.

Aviator 11,5

Hier verschmelzen der Aviation und der Mojito. Ein klassischer Mojito auf Whitley Neill Gin-Basis gepaart mit floralen Noten von Jasmin und Veilchen. Abgeschlossen mit etwas Soda.



Gin Basil Smash *Shortdrink*

10,-

Der Neoklassiker aus Hamburg.

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

Bella Donna

11,5

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

Ein absolutes Muss für Fans fruchtig-bitterer Drinks.

Schwarzwald Kännchen **NEU**

11,5

Feinster Gin aus dem Schwarzwald mazeriert mit Rosmarin und Thymian. Dazu frische Zitrone, Soda und aufregende Noten von Gurke.

Calypso

11,5

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 13,00

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 Rumblend kombiniert mit Kokos, Ananas und leichter Nelke. Zuletzt flambiert und karamellisiert mit Cristobal 151 (75,5).

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 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 14,50

Black Mamba

Einer unserer beliebtesten Shocktails. Eine potente Mischung aus fünf Rumsorten und einem Likörmix, kombiniert mit der Süße eines hausgemachten Cassis Sirups und Noten von Johannisbeere.

Sesam, öffne dich

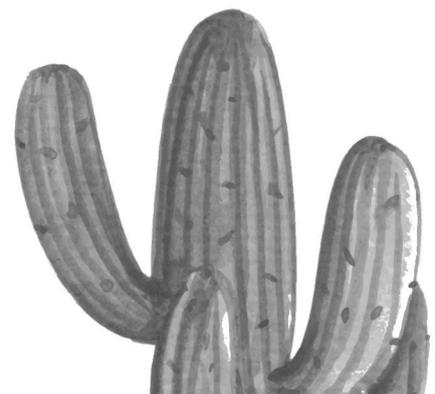
Frische Limetten, Rohrzucker und Mandel bilden die Grundlage, sieben verschiedene Rumsorten den Abschluss. Kein Saft als Filler, nur Rum!

Shepard

Basiert auf Don Beachcombers originalem Zombie von 1933.



Unser Geheimtipp



TUKI



*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

12,5

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

Matcha Picchu

12,5

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

Charlie Brown

12,-

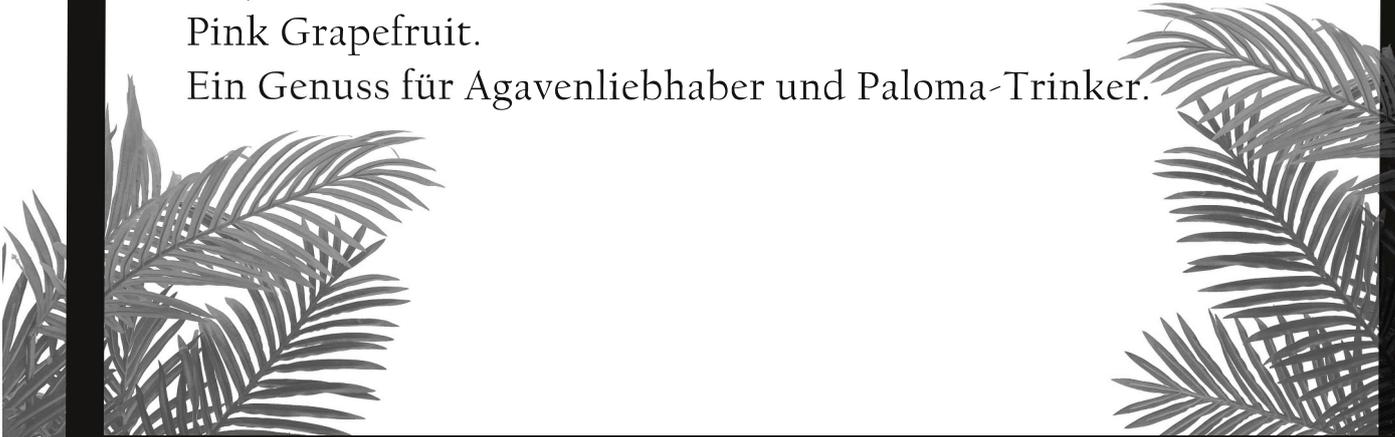
Hausgemachter salziger Erdnuss-Bourbon mit Woodford Reserve, hergestellt im Fat-Wash-Verfahren, karamellisiert mit dunkler Schokolade und spanischer Orange. Ein klassischer Drink mit modernem Twist.

Birdcage **NEU**

12,5

Eine Hommage an das Original aus NY. Eine Mischung aus Honig und Ingwer, frischer Zitrone und einer Tequila/Mezcal-Kombination. Vollendet mit einem Schuss Pink Grapefruit.

Ein Genuss für Agavenliebhaber und Paloma-Trinker.



SOFTDRINKS

Fritz Cola Zuckerfrei ¹²³⁵⁶	0,2l /2,80€
Fritz Cola ¹²³⁵	0,2l /2,80€
Ginger Ale ¹²⁵	0,2l /2,80€
Tonic Water ²⁵⁸	0,2l /2,80€
Wasser mit/ohne	0,25l /2,50€
Rauch Säfte	0,3l /3,00€
Saftschorle	0,5l /3,00€
Red Bull ¹²⁵⁶	0,25l /3,50€
Bitter Lemon ²⁵⁸	0,2l /2,80€

¹ Farbstoff

² Säuerungsmittel

³ Koffein

⁴ Antioxidationsmittel

⁵ Aromen

⁶ Süßstoff

⁷ Säureregulator

⁸ Chinin

VIRGIN

Preis je Drink 8,50 Euro

Honey Badger

Die Alternative zum Gin Tonic. Leichte Noten von Vanille und Pistazie, dazu ein Botanical Tonic²⁵⁸.

Coconut Kiss

Alpro Kokos, hausgemachtes Kokossirup, Ananassaft, Amarenakirsche.

Yuzu Highball **NEU**

Frische Zitrone, Yuzu und dazu unser hausgemachtes Cordial und grüner Tee. Ein ausgewogener Sour.

Virgin Erdbeer Daiquiri

Frischer Limettensaft, Zucker, Erdbeeren.

Donny Brasco

Die verrückte Mischung aus Rosa Pfeffer und Ingwer, aufregend kombiniert mit Limette und Ginger Beer

Sugar Daddy

Zitrone, Mango, Ananas, Orange

Berry White **NEU**

Eine Blaubeer-Reduktion, gepaart mit frischer Säure, unserem hausgemachten Zitrus-Cordial und Earl Grey.

Daktari- Cocktailkurs

Der Einsteigerkurs für JGAs, 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: 35,00€ 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	9,-
mit Havana Club 7	+ 2,-

Gin Tonic

Unsere Empfehlungen aus 40 Brands:

Citadelle Gin 9,5
(franz. floral, Zitrusnoten)

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

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

Lillet Wildberry

mit Lillet Blanc 9,-

Moscow Mule

mit Vodka, Gurke und 9,-
Thomas Henry Gingerbeer^{1,2,5,6}



SHOTS & SHORTS



SHOTS & SHORTS

Hausgemachte 2cl Shots je 2,80 Euro

Petit Budapest

Rhababer, Vodka, Tahiti-Vanille

Mexikaner

Tomatensaft, Tabasco, Vodka

Asali

Afrikanischer Honig, 40% Agavenbrand

Oase

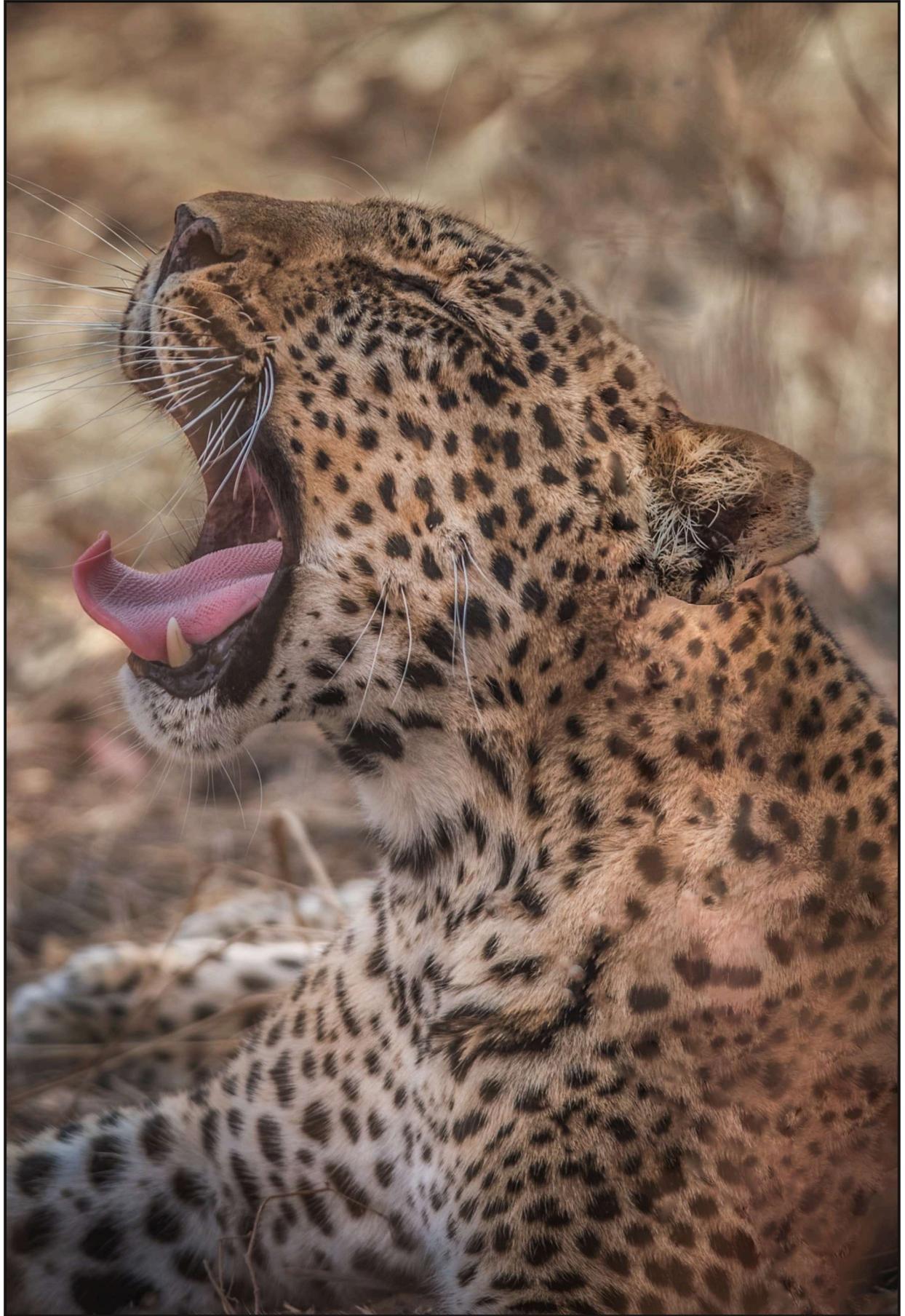
Maracuja, Vanille, Rum 69%

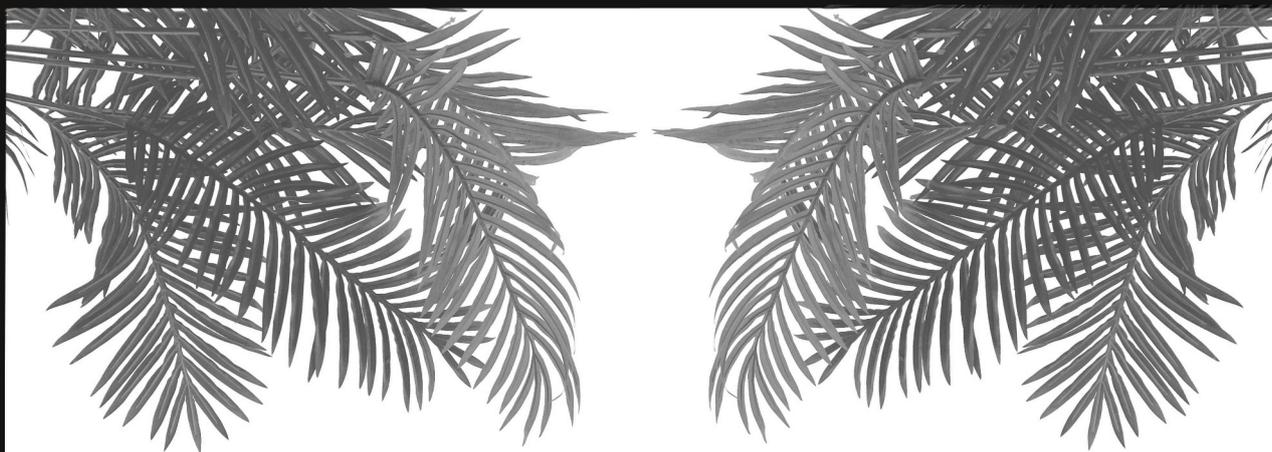
2cl Shots

Olmecca Tequila Silver	3,50
Olmecca Tequila Reposado	3,50
Finlandia Vodka (finnisch)	3,50
Belvedere Vodka (polnisch)	4,00
Jägermeister	3,00
Molinari Sambuca	2,80
Frangelico Haselnuss	2,50

B52 4,50

Kahlua³, Bailey's, Cristobal 151 (69%)





Dead Man's Chest

80,-

Basierend auf dem Klassiker aus 1732.
Eine komplette Flasche Rum, etwas
Cognac, franz. Pfirsichbrand und Noten
von Mandeln, Aprikosen und Orange.

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	4,50

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	6,00
Carte Blanche	Flasche 0,75l	18,00
Moet	Glas 0,2l	12,50
	Flasche 0,75l	65,00
Taittinger	Glas 0,2l	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	Slane Triple Cask aging 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		
Canadian Club 6 Jahre, Kanada, 40%	3,00/5,50	Woodford Rye Roggen Whiskey, 45,2%	4,50/6,50
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,-
Patridom Elixir de Ron Dom.Rep., Rumlikör, Mandarine, Kokos, Mandel,	4,-
Eminente Reserva Kuba, bitter, würzig, Ingwer, 41,3%	5,-
Havana Seleccion Kuba, Tabak, Gewürze, Pekannuss 45%	7,-

RUM & RHUM

Eine kleine Auswahl unserer 600 Rum-Brands

Ausschank in 4cl

Für Fortgeschrittene

Angostura 1787 Trinidad, 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,-

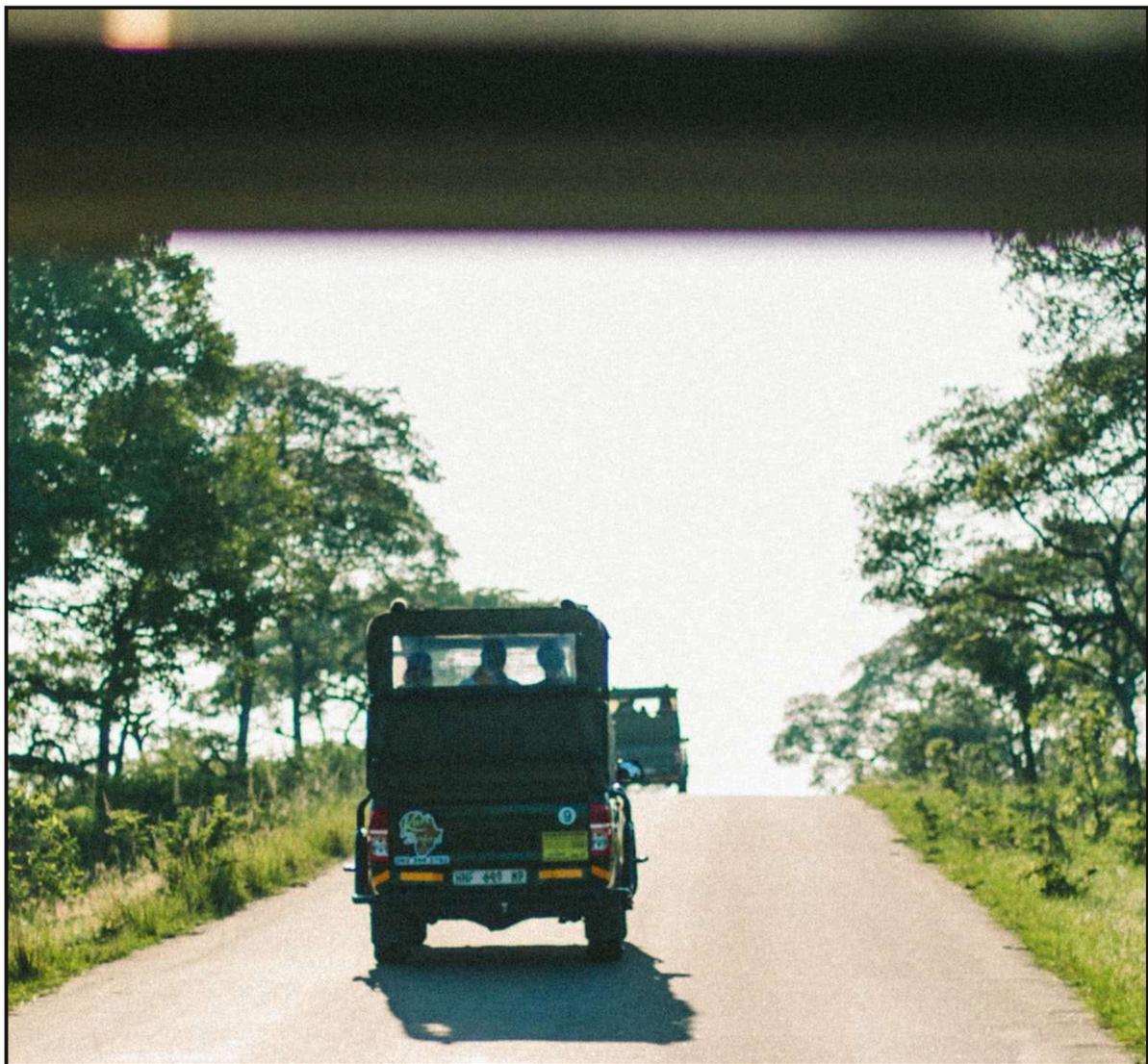
SCHÖN, DASS DU DA WARST!

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

