

WILLKOMMEN ZUR SAFARI!

Liebe Cocktailfreunde,

wir begrüßen Euch auch 2025 wieder mit unserer neuen Getränkekarte und hoffen, dass unsere neuen und alten Kreationen Euch gefallen.

In dieser Karte findet Ihr eine Zusammenstellung von 40 Drinks. Falls Ihr darin einen Klassiker oder Euren persönlichen Liebling vermisst, gebt uns Bescheid und wir geben unser Bestes, auch diesen zu mixen.

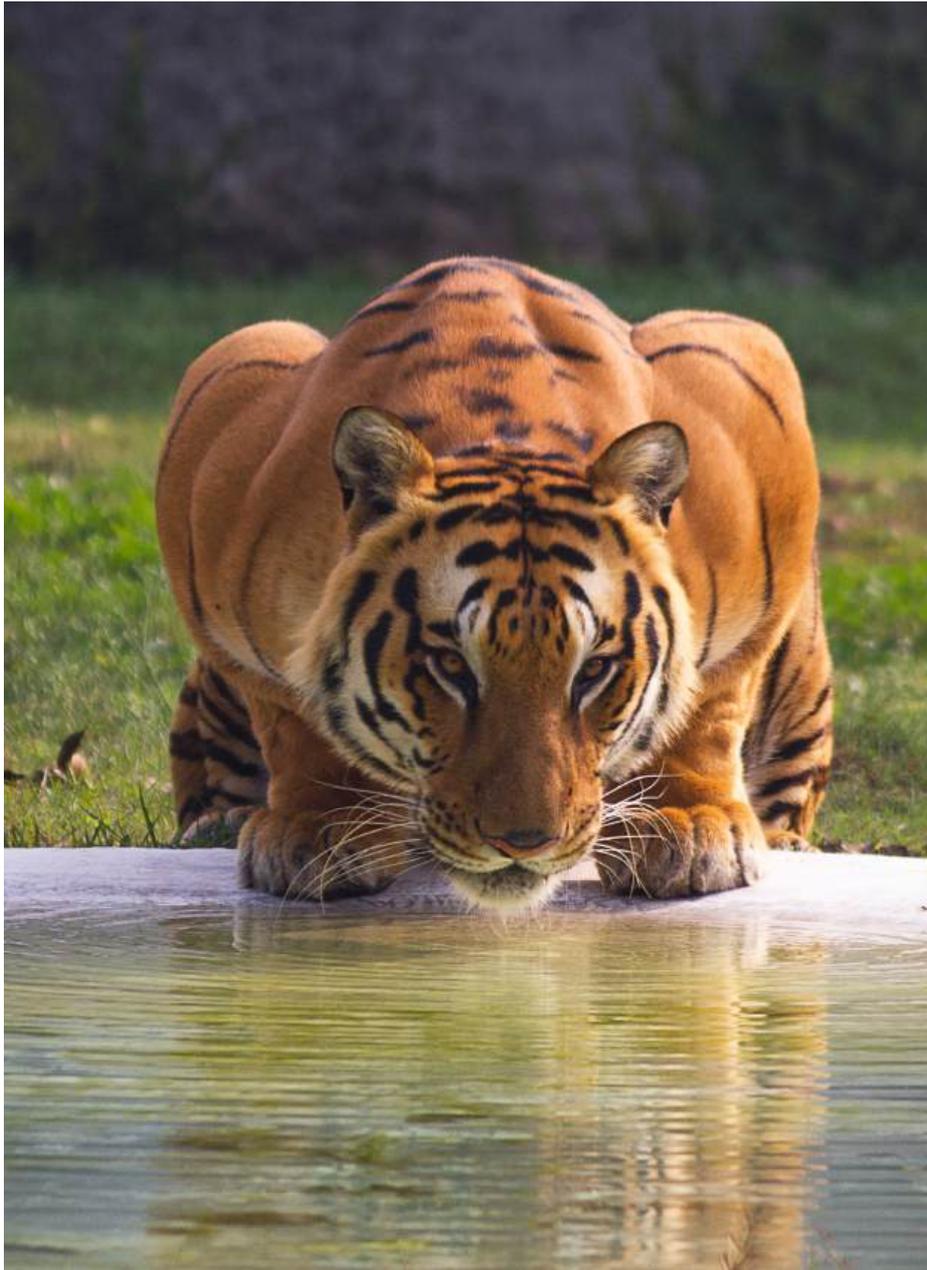
Wie Ihr wisst, bereiten wir über 120 unserer Zutaten selbst zu. Falls Ihr also irgendwelche Fragen zu Herstellungsmethoden oder Inhaltsstoffen habt, die hier nicht beantwortet werden, sprecht uns gerne an.

Inhaber: Sven Momber

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.
und sind 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) 12,5

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

Old Fashioned *Shortdrink* 11,0

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

Fog Cutter 13,0

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 12,5

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** 13,5

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* 11,-
Der englische Klassiker. Woodford Reserve Bourbon, Demerara Zucker, Angostura und frische Zitrusnoten.

Frogs Poison *Shortdrink* **NEU** 12,-
Unser After-Dinner-Drink, basierend auf dem originalen Grasshopper. Niederländischer Minzlikör trifft auf weißen Kakao, Vodka, Sahne und dem unübertroffenen fassgelagerten Himbeerbrand von Fassbind, importiert aus der Schweiz.

Door 74 *Shortdrink* 11,5
Ein Speakeasy-Drink par excellence und die Alternative zum Espresso Martini für Pur-Trinker und Kaffeeliebhaber.





1934 Cosmopolitan *Shortdrink*

11,-

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

Espresso Martini *Shortdrink*

11,-

Der Neoklassiker. Doppelter Espresso aus einer eigens für uns hergestellten Bohnenmischung, niederländischer Kaffeelikör, ein Hauch Zucker und Zubrowka Vodka.

11,-

Blueberry Snatch *Shortdrink*

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

13,-

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 Jaboticaba, der brasilianischen Baumkirsche. Eine absolute Fruchtexplosion.

Noir **NEU**

12,-

Ein haugemachter Brombeerlikör, über 3 Monate gereift, dazu Essenzen aus Cassis und franz. Johannisbeerblüten. Elegant kombiniert mit Schaumwein und einem trockenen Tonic.

Sakura

12,-

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





Fog Cutter

13,-

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

12,5

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

12,5

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



SWEET & CREAMY

Hier sind unsere cremigen Drinks. Cremig heißt aber nicht gleich sahnig. Nicht-vegane Produkte zählen wir immer auf. Fragt uns im Zweifel gerne.

Dirty Diana

12,5

Ein flüssiges Dessert. Alpro Kokos, hausgemachtes Kokosnusssirup, Noten von gerösteter Haselnuss, dunkler Rum, und Crème de Café.

Gina Colada

12,-

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.

Rick's Cafe **NEU**

12,5

Liquid Kitchen trifft auf Cocktailbar. Unser hausgemachtes Vanilleeis wird hier mit Salzkaramell, einem 100% Mandel Amaretto, Olive und einer Prise Meersalz kombiniert.





Candy Slush Colada

12,-

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

Yucatan Lassi

12,-

Die 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.

Frühstück bei Tiffany **NEU**

12,5

Ein cremiger Espresso Martini. Mit Alpro Kokos, Slane Irish Whiskey und Noten von Crème Brulée. Das Ganze getoppt mit einer Zitronenessenz.



SOURS & FIZZES

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

Ruby Rose *Shortdrink* **NEU** 12,-
Hier kombinieren wir den einzigartigen Geschmack belgischer Schokolade aus der Ruby Bohne, mit Brombeeren, Zitrone, Vodka und einem Hauch Thymian zu einem der leckersten Sours, die wir Euch empfehlen können.

Mata Hari 12,5
Der elegante Mix aus Zubrowka Vodka, hausgemachtem Triple Sec, Limette, Granatapfel und verführerischer Tahiti-Vanille. Serviert, wie es dem Namen gebührt.

Dschungelbuch **Limitiert** 13,5
Ein hausgemachtes Waldbeerensorbet, frische Limette, feine Noten von Mandel und drei gereifte Rumsorten der Karibik. Getoppt mit einem Amarenakirsch-Schaum.

Grand Budapest Hotel

12,5

Frischer Zitronensaft gepaart mit hausgemachtem Himbeersirup, Zubrowka Vodka und trübem Rhabarbersaft. Das Ganze subtil abgerundet mit einer Enzian-Essenz.

Great Gatsby

12,5

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

Poison Ivy

13,-

Granny Smith-Äpfel und Estragon bilden zusammen mit Vodka und St.-Germain-Holunderblüte diesen ungeahnt frisch-sauren Drink.



SOURS & FIZZES

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

Forbidden Fruit NEU 12,-

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

Aviator 12,-

Hier verschmelzen der Klassiker Aviation und der Mojito. Der bekannte Mojito wird hier auf Whitley Neill Gin-Basis gepaart mit floralen Noten von Lavendel und Veilchen. Abgerundet mit etwas Soda.

Calypso 12,-

Ein Klassiker unserer Liquid Kitchen. Frische Limette trifft auf süße Brombeeren. Dazu ein im Sous-Vide-Verfahren hergestellter weißer Rum, verfeinert mit franz. weißer Schokolade.



Gin Basil Smash *Shortdrink*

11,-

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

Crystal Colada **NEU**

12,-

Die perfekte Sünde. Eine ausbalancierte Colada mit Noten von Ananas, Kokos und Limette, vermählt mit einem Rum aus Trinidad. Geklärt mit einer Zentrifuge zu einem kristallklaren Genuss ohne Sahne oder zu viel Süße.

Bella Donna

12,5

FrISChe Orange, italienischer Zitronenlikör. Noten von Blutorange und Bergamotte. Dazu ein unaufdringliches Waldbeeren-Tonic. Ein absolutes Muss für Fans fruchtig-bitterer Drinks.



SHOCKTAILS

Unsere stärkeren Drinks. Geschmacklich perfekt ausbalanciert, aber mit einem klaren Fokus auf den verwendeten Alkohol.

Preis je Drink 13,50

Bahama Mama

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

Black Pearl

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

Yuzu-Matcha Mai Tai

Frische Limette und japanische Zitrusfrucht trifft auf süße Mandel-Matcha-Essenz. Das Ganze mit bestem Rum aus dem Hause Bitter Truth 57%.

Urban Island Iced Tea **NEU**

Vermeintlicher Trash trifft auf mixology. Eine potente Neuinterpretation des berühmigten Drinks der 90er. Eine perfekt abgestimmte Mischung aus Salbei, Orange, Zitrone, einem dunklen Tee und einem 63% Rum. Dazu ein hausgemachtes Cola-Sirup und Soda.

Mango Mai Tai **Limitiert**

Traditioneller Mai Tai trifft auf Liquid Kitchen. 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 **NEU**

Das Revival unserer hauseigenen Kreation. Noten von Maracuja, Granatapfel und Ananas, gepaart mit einer Kombination bester overproof Rums, serviert mit Maracuja-Kaviar.

Black Mamba

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

Shepard

Basiert auf Don Beachcombers originalem Zombie von 1933.



Unser Geheimtipp



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

13,-

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

Matcha Picchu

12,5

Matcha-Tee-Reduktion, frischer Zitronensaft, Japanischer Yuzu-Sake, Whitley Neill Distellers Cut Gin, Mistelhain Waldbeeren Tonic.

Birdcage

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.

Treasure Chest **NEU**

12,5

Ein hausgemachter Milkpunch aus unserer Liquid Kitchen. Zitrone, Vanille, Apfel, Dill und Vodka werden mit frischer Vollmilch "gewaschen" und anschließend zu einem klaren Drink filtriert.



SOFTDRINKS

Coca Cola Zero ¹²³⁵⁶	0,2l / 2,80€
Coca 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 / 2,60€
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

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

Virgin Erdbeer Daiquiri

Frischer Limettensaft, Zucker, Erdbeeren.

Donny Brasco

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

Berry White

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

Daktari- Cocktailkurs

Der Einstiegskurs 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 12:00-18:00 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	9,5
mit Havana Club 7	+ 2,-

Gin Tonic

Unsere Empfehlungen aus 40 Brands:

Citadelle Gin 10,-
(franz. floral, Zitrusnoten)

London No¹ 11,-
(engl. trocken, Wacholder, klassisch)

Malfy Arancia 11,-
(ital. Orangen, Grapefruit, sommerlich)

Lillet Wildberry

mit Lillet Blanc 10,-

Moscow Mule

mit Vodka, Gurke und 11,-
Thomas Henry Gingerbeer^{1,2,5,6}



SHOTS & SHORTS



SHOTS & SHORTS

Hausgemachte 2cl Shots je 2,80 Euro

Mexikaner

Tomatensaft, Tabasco, Vodka

Oase

Maracuja, Vanille, Rum 69%

Petit Budapest

Rhababer, Vodka, Tahiti-Vanille

Überraschungshot 2,-

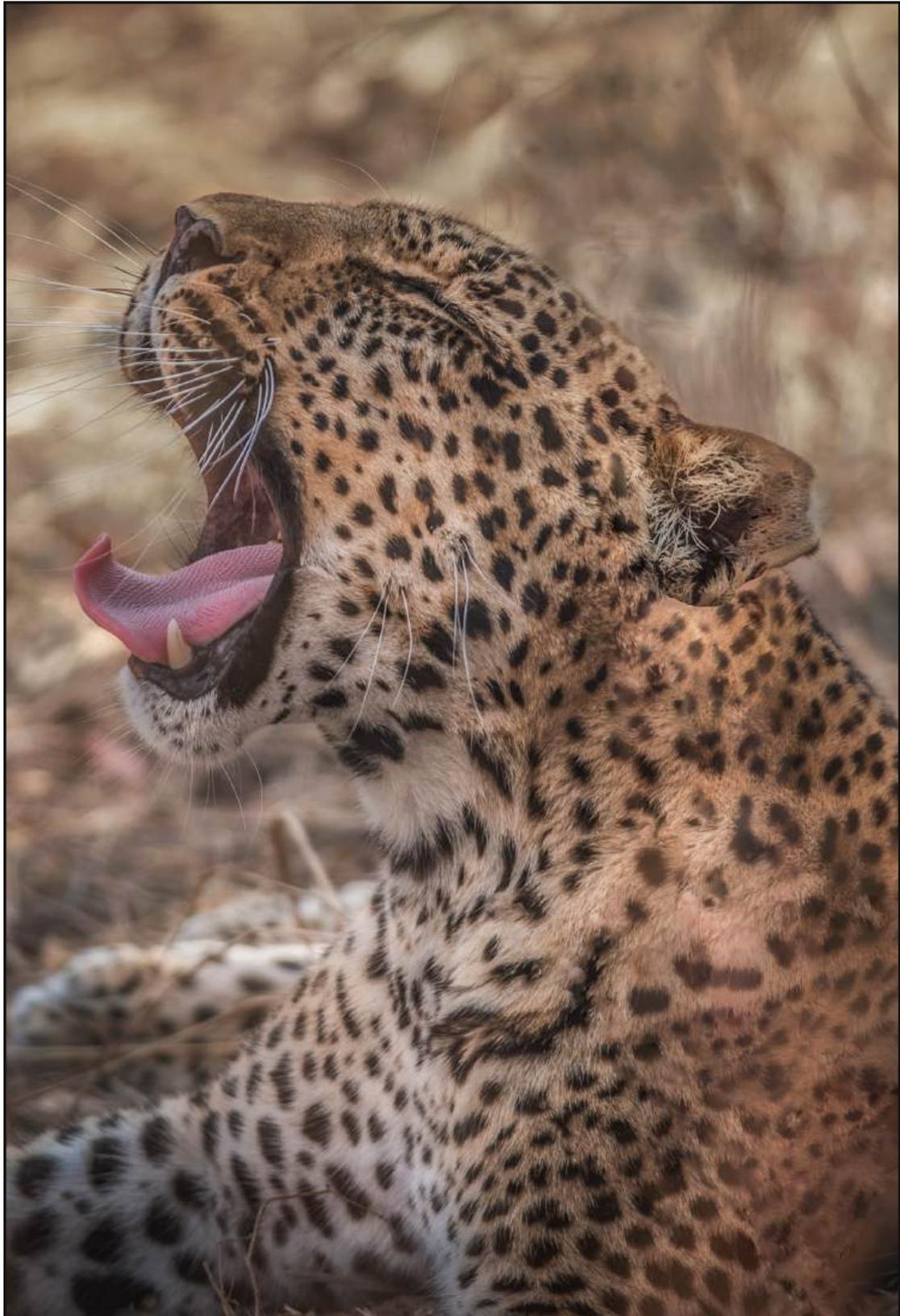
Limitiert

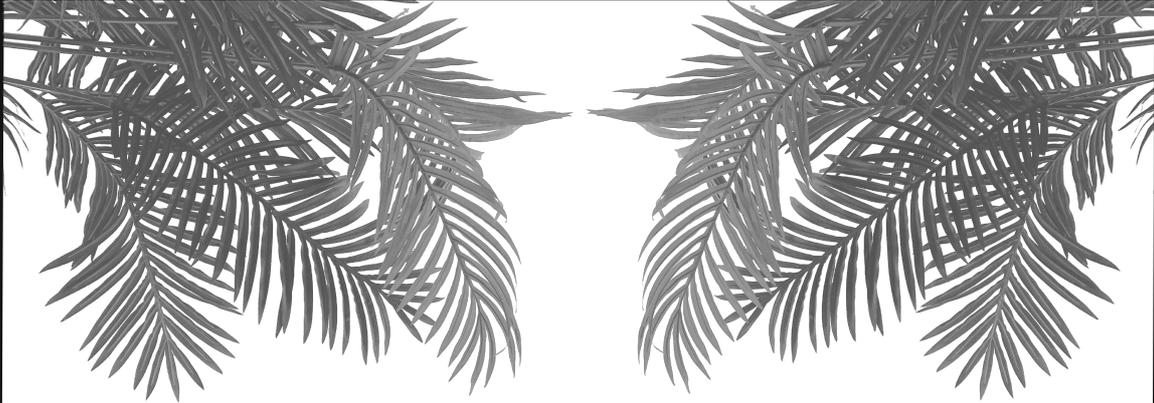
2cl Shots

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

B52 4,50

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



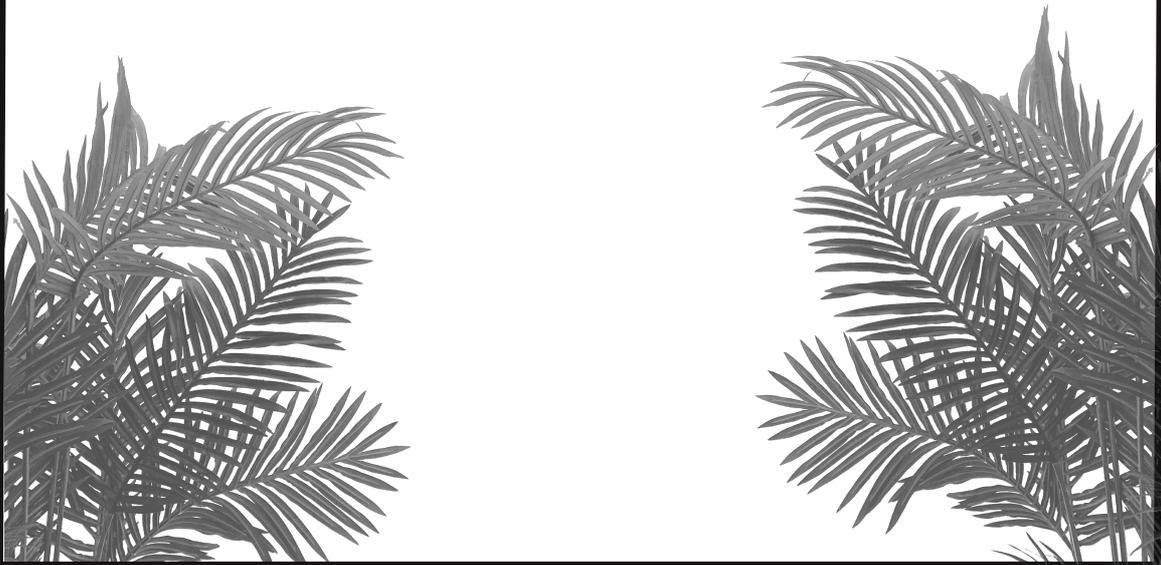


Dead Man's Chest

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	4,80
Weizen alkoholfrei	0,5l	4,80

Südafrikanische Weine

Sauvignon Blanc (trocken, zitrus, fruchtig)	Glas 0,2l	5,50
	Flasche 0,75l	14,50
Blaufränkisch (trocken, herb, fruchtig)	Glas 0,2l	5,50
	Flasche 0,75l	14,50
Weinschorle	Glas 0,2l	4,50

Sekt und Champagner

Sacchetto	Glas 0,2l	6,00
Sacchetto	Flasche 0,75l	18,00
Moet	Glas 0,2l	15,00
	Flasche 0,75l	50,00

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	Bushmills 10 Jahre Malt, 40%	3,50/6,00
Glenfiddich 18 Jahre Single Malt Ancient Reserve, 40%	6,00/10,00	Connemara Peated Single Malt, 40%	3,50/6,00
Loch Lomand Signature Blend, 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,-
Patridom Elixir de Ron Dom.Rep., Rumlikör, Mandarine, Kokos, Mandel,	4,-
Havana Seleccion Kuba, Tabak, Gewürze, Pekannuss 45%	7,-

RUM & RHUM

Eine kleine Auswahl unserer 600 Rum-Brands

Ausschank in 4cl

Für Fortgeschrittene

SBS Dominican	14,-
Dom. Rep.T, fruchtig, Marzipan, Lavendel, 57%	
Botucal Exclusiva Reserva	8,-
Venezuela, schokoladig, süß, mild, leicht, 40%	
Plantation Multi Island XO 2021	12,-
Triple-aged, Finish im Pineau blanc Fass, 41,2%	
El Dorado 12	8,-
Guayana, dunkle Schokolade, Karamell, 40%	
Ron Abuelo 12	8,-
Panama, Karamell, fruchtig, 40%	
Plantation Guayana 1998 <i>Rarität</i>	16,-
17 Jahre alt, Tequilafass-Finish, Agavensüße 44,8%	
TRL Jamaica 2016	12,-
exotisch-fruchtig, kräftig trocken, 57,18%	
Plantation Barbados 2017 <i>Rarität</i>	25,-
16 Jahre gereift, Finish in schwedischen Mackmyra Fässern	

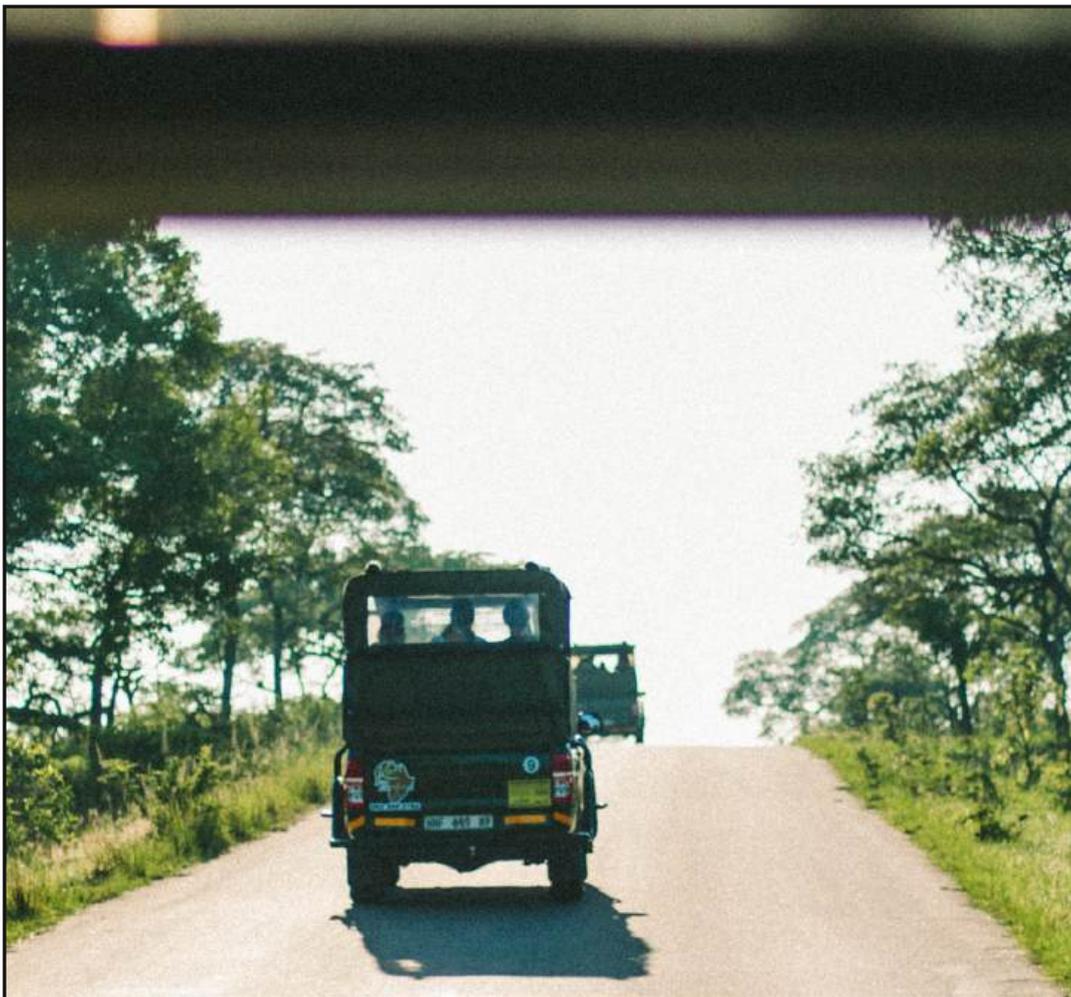
SCHÖN, DASS DU DA WARST!

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

