

WILLKOMMEN ZUR SAFARI!

Liebe Cocktailefreunde,

wir begrüßen Euch auch 2026 wieder mit unserer bisher kreativsten Getränkekarte und hoffen, dass unsere neuen und alten Kreationen Euch gefallen.

In dieser Karte findet Ihr eine Zusammenstellung von 55 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)



DasCocktailmenü

Unser Cocktailmenü 2026

Hier bieten wir Euch ein regelmäßig wechselndes Menü aus einer Auswahl an Drinks in Kombination mit kleineren Speisen.

So gehts:

Ihr wählt einen Aperitif, einen Hauptgang und einen Digestif Drink und wir bringen Euch die Drinks nacheinander.

Dazu gibt es eine kleine Speise und natürlich eine unserer Wasserkaraffen.

UNSERE EMPFEHLUNGEN

Kung Fu 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.

Baklava Old Fashioned NEU 12,5

Der englische Klassiker ganz modern.
Woodford Reserve Bourbon, sous-vide aromatisiert mit frischem Baklava verleiht diesem Drink feine Noten von Pistazie und Honig.

Mango Mai Tai 13,5

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

Taifun NEU 13,-

Eine Papaya-Erdnuss-Cashew-Essenz aus dem Foodprozessor, kombiniert mit frischer Zitrone und einem Jamaika-Rum. Eine einzigartige Kreation unseres Barchefs.

KLASSIKER

Hier findet Ihr klassisch gehaltene Short-Drinks. Das heißt, der Fokus liegt stark auf dem verwendeten Alkohol. Sie sind kleiner, aber auch stärker als unsere restlichen Drinks. Darum sind Sie vom Volumen geringer als der Rest unserer Karte.

Baklava Old Fashioned NEU

12,5

Der englische Klassiker ganz modern. Woodford Reserve Bourbon, sous-vide aromatisiert mit frischem Baklava verleiht diesem Drink feine Noten von Pistazie und Honig.

Piemonteser NEU

11,-

Subtile Aromen frischer Zitrone. Dazu weißer Kakao aus den Niederlanden und das unverwechselbare Aroma frischer Piemonteser Haselnüsse.

1934 Cosmopolitan

11,-

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





Espresso Martini

11,-

Der Neoklassiker. Doppelter Espresso aus einer hochwertigen, italienischen Mischung, niederländischer Kaffeelikör, ein Hauch Zucker und Zubrowka Vodka.

Blueberry Snatch

11,-

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

Cherry Blossom NEU

11,-

Chris' Kreation für Negroni-Liebhaber. Eine bittere Basis von Campari, eine hausgemachte Maraschino-Gin-Vermählung und trockener Wermut. Vollendet mit Nuancen von Cayenne.



SWEET & FRUITY

Hier findet Ihr fruchtige und fruchtig-süße Drinks. Der Fokus liegt also nicht immer auf der reinen Süße.

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 Jabuticaba, der brasilianischen Baumkirsche. Eine absolute Fruchtexplosion.

Noir

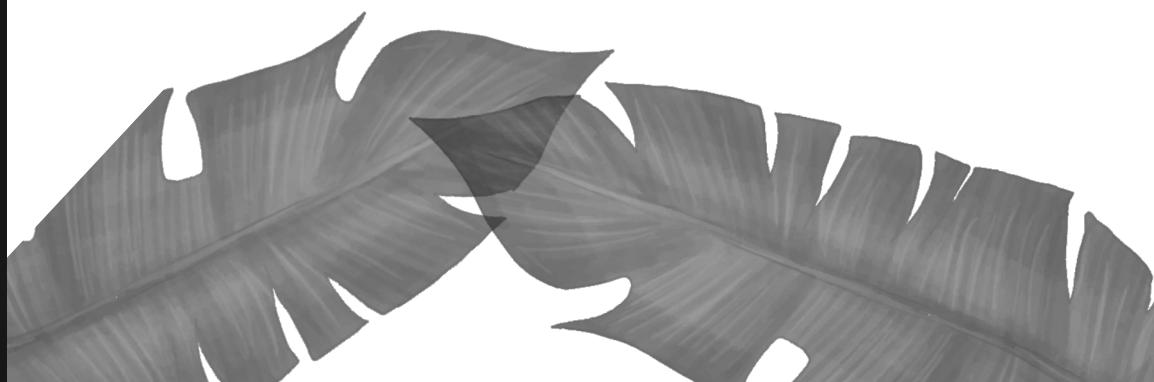
12,5

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

Solero 2.0 NEU

12,5

Er ist wieder da. Unser Klassiker aus 2001. Frische Maracuja, dazu verführerische Vanille und Noten exotischer Früchte. Vereint auf einer Vodka-Basis.





Taifun **NEU**

13,-

Eine Papaya-Erdnuss-Cashew-Essenz aus dem Foodprozessor, kombiniert mit frischer Zitrone und einem Jamaika-Rum. Eine einzigartige Kreation unseres Barchefs.

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 Drink



LIQUID KITCHEN

Flüssige Speisen und Desserts. Diese Kreationen sind mit den modernsten Methoden aufwendig kreiert und/oder überschreiten die Grenze zur molekularen Küche.

Mango Mai Tai

13,5

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

Dirty Diana NEU

12,5

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

Sakura

12,5

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

Tony Montana NEU

13,5

Woodford Bourbon, 48 Stunden mazeriert mit klassischen Cornflakes, dazu Honig, frische Zitrone und Mandelmilch. Getoppt mit unserem Amarena-Kirsch-Espuma. Ein flüssiges Frühstück der besonderen Art.

Flüssige Eiscreme- und Sorbetkreationen

Rick's Cafe

12,5

Ein hausgemachtes Vanilleeis wird hier mit Salzkaramell, einem 100% Mandel Amaretto, Olivenöl und einer Prise Meersalz kombiniert.

Dschungelbuch

13,5

Ein Waldbeerensorbet aus Brombeeren, Heidelbeeren und Himbeeren, frische Limette, feine Noten von Mandel und gereifte Rumsorten der Karibik. Getoppt mit einem Amarena-Kirsch-Schaum.

Calypso

12,5

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

Erdbeer Daiquiri

12,5

Unser fruchtig-süßer Daiquiri mit frischen Erdbeeren, Limettensaft und Angostura Rum aus Trinidad und Tobago. Ein Drink, der immer geht.

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.

Gina Colada

12,5

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

Brasilianischer Perlentaucher

NEU

13,-

Ein lang vergessenes Rezept wiederentdeckt und neu interpretiert. Ein hausgemachter Gardenia-Mix, Noten von Piment, Zimt und Vanille, dazu ein Bananen-Rum aus dem Sous-vide Garer und das Ganze abgeschlossen mit einem Hauch Honig.





Candy Slush Colada

12,5

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

Frühstück bei Tiffany

13,-

Ein cremiger Espresso Martini. Irish Whiskey und Noten von Crème Brulée. Das Ganze getoppt mit einer Zitronenessenz.

Swimming Pool 2.0

NEU

12,5

Süß, cremig und voll mit Sahne? Nicht hier.

Wir servieren eine leichte Version des Originals mit Kokosnusswasser, einem hausgemachten Orangenlikör, Kaffir-Limetten und einem leichten Rum der Karibik.



SOURS & FIZZES

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

Ruby Rose Shortdrink

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

13,-

Der elegante Mix aus Zubrowka Vodka, hausgemachtem Triple Sec, Limette, Granatapfel und verführerischer, franz. Vanille. Serviert, wie es dem Namen gebührt.

Birdcage

13,5

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.

Grand Budapest Hotel

12,-

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

Memory NEU

13,-

Kindheitsgefühle durch den Geschmack des ikonischen
Karamelbonbons der 90er.
Eingefangen mit einem subtilen, schottischen Gersten-Brand
und frischer Zitrone.

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 kohlensäure-haltigen Zutaten. Erstdann wird aus einem Sour ein Fizz.

Forbidden Fruit

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 ihresgleichen sucht.

12,-

Aviator

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.

12,5

Einmal auf Kreta

NEU

13,-

Urlaub im Glas. Die bekannten Aromen von Rosmarin, Feta und Oliven, eingefangen mit einem hausgemachten Feigensirup und einem 12 Jahre gereiften, griechischen Weinbrand.



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

12,5

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.

Great Gatsby

13,-

Ein Elixir das an die 1910er Cocktailjahre erinnert. Mango, Grapefruit und Sekt erden ihn. Aber Cognac und unser hausgemachter Mango-Schaum vollenden ihn mit Eleganz.



SHOCKTAILS

UnsererstärkerenDrinks. Geschmacklichperfekt ausbalanciert, aber mit einem klaren Fokus auf den verwendeten Alkohol.

Preis je Drink 14,-

Bahama Mama

Dr. Kelsos Liebling. Frische Zitrone, Süße vom Granatapfel, Kokos, Ananas, Creme de Cafe 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 treffen auf süße Mandel-Matcha-Essenz. Das Ganze mit bestem Rum aus dem Hause Bitter Truth mit 57%.

Urban Island Iced Tea

Vermeintlicher Trash trifft auf mixology. Eine potente Neuinterpretation des berüchtigten 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.

Vorsichtstark!
Wir servieren nur in der folgenden Cocktails pro Person mit
gutem Gewissen.

Preis je Drink 15,00

Die Hard

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

Black Mamba

Einer unserer beliebtesten Shocktails. Eine potente Mischung aus sieben 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



Warun gezügelt Dein
Entdeckertrieb?
Bist nun abseits der Mem Sahib?
Drum Obacht nun, das ist alles
neu,
zeige Vorsicht, doch keine
Scheu.

Also haltdas Wissen um diesen
Ort,
dennd das Suchen ist der anderen
Sport.

TIKI

Banana Joe

13,-

Svens Lieblingsdrink.

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, Waldbeeren Tonic.

Campfire Old Fashioned

Shortdrink NEU

13,5

Tobis Interpretation des Klassikers.

Ein klassischer Old Fashioned gepaart mit rauchigem Whiskey, weißem Kakao und Kirschholz-Aroma.

Treasure Chest

12,5

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



SOFTDRINKS

1 Liter Aromatisiertes Wasser:

Minze/Zitrone 5,9

Himbeere/Brombeere 6,9

Thymian/Rosmarin 6,9

Gratis Refill

Coca Cola Zero¹²³⁵⁶ 0,3l /3,5€

Coca Cola¹²³⁵ 0,3l /3,5€

Ginger Ale¹²⁵ 0,2l /2,80€

Tonic Water²⁵⁸ 0,2l /2,80€

Wasser mit/ohne 0,25l /2,80€

Rauch Säfte 0,3l /3,00€

Saftschorle 0,5l /3,00€

Red Bull¹²⁵⁶ 0,25l /3,50€

Bitter Lemon²⁵⁸ 0,2l /2,80€

¹ Farbstoff

² Säuerungsmittel

³ Koffein

⁴ Antioxidationsmittel

⁵ Aromen

⁶ Süßstoff

⁷ Säureregulator

⁸ Chinin

VIRGIN

Preis je Drink 9,00 Euro

Honey Badger

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

Coco Jambo NEU

Kokosnusswasser, dazu frische Limette und ein hausgemachtes Sirup aus Kaffirblättern.

Yuzu Highball

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

Sally´s NEU

Verführerische Noten von Vanille und Erdbeere, mit einem Hauch Salbei. Abschließend durch Milch geklärt.

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- Cocktaillkurs

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)

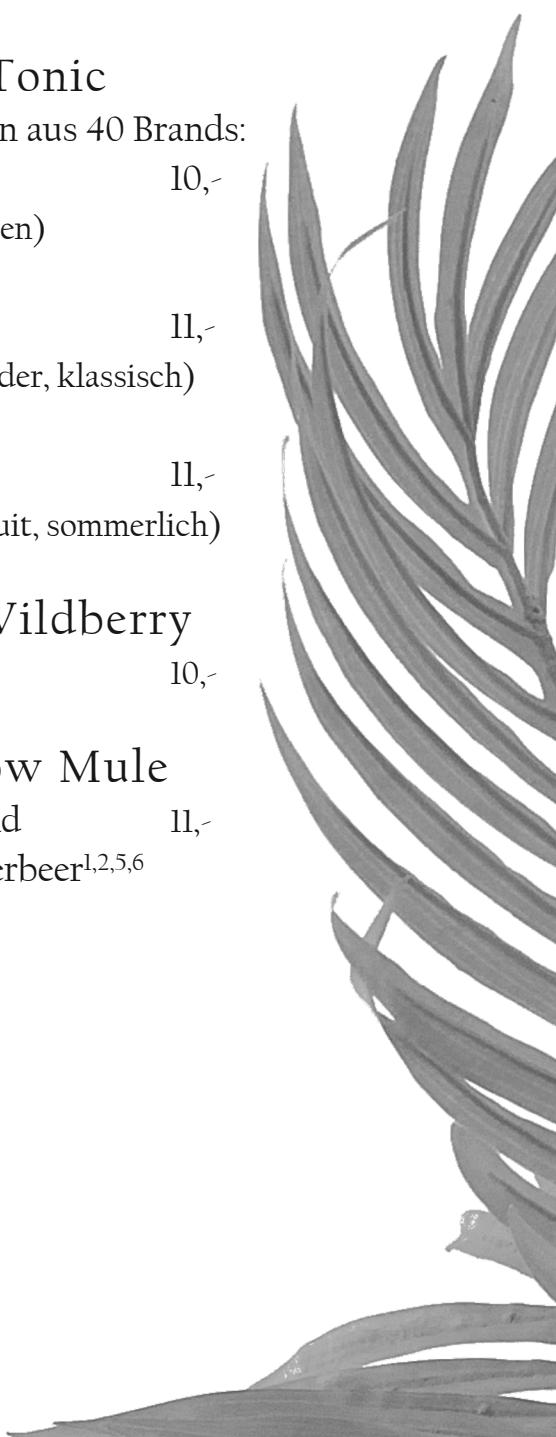
Malfy Arancia 11,-
(ital. Orangen, Grapefruit, sommerlich)

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

Überraschungsshott 2,5

Limitiert

2cl Shots

Lunazul Tequila Silver 3,50

Lunazul Tequila Reposado 3,50

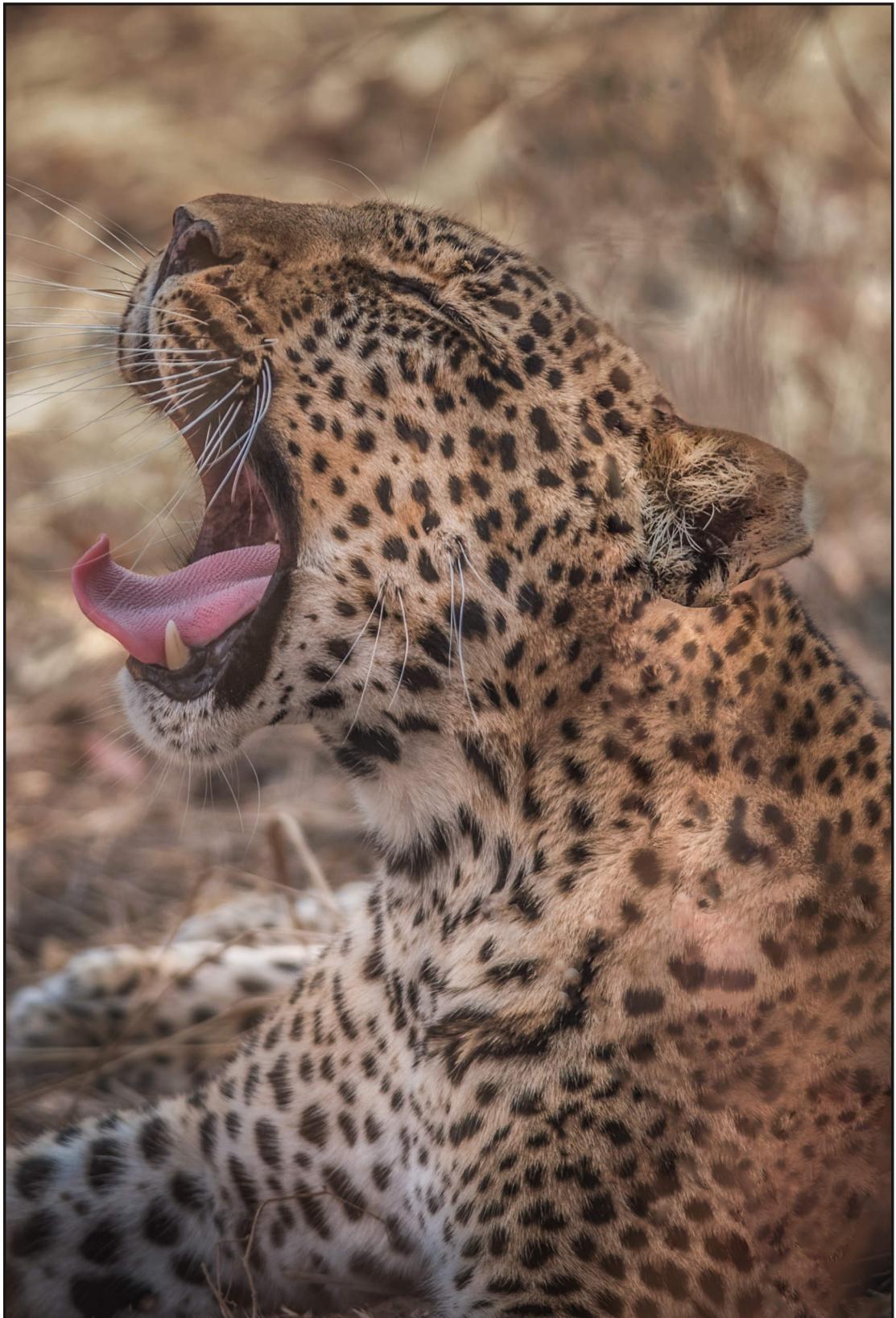
Zubrowka Vodka (polnisch) 3,50

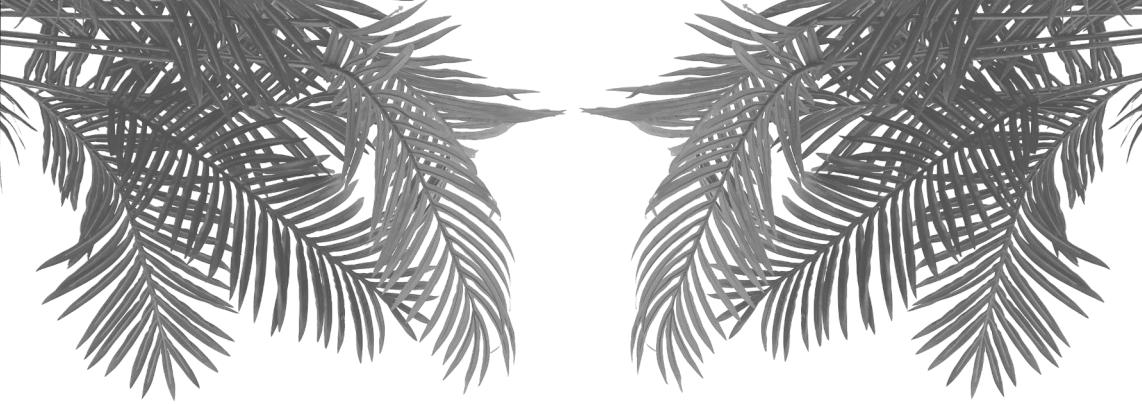
Belvedere Vodka (polnisch) 4,00

Jägermeister 3,00

Molinari Sambuca 3,00

Frangelico Haselnuss 3,00



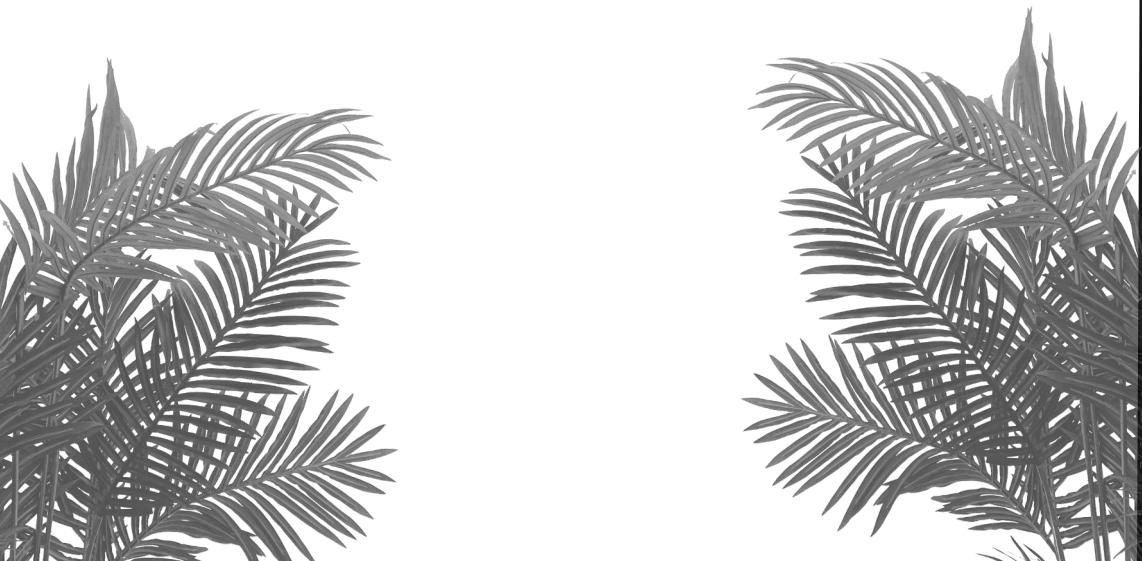


Dead Man's Chest

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			Weine		
Stauder	0,33l	3,20	Sauvignon Blanc	Glas 0,2l	7,50
Stauder alkoholfrei	0,33l	3,20	(trocken, zitrus, fruchtig)	Flasche 0,75l	22,50
Radler mit Sprite	0,33l	3,20	Blaufränkisch (trocken, herb, fruchtig)	Glas 0,2l	7,50
Weizen	0,5l	6,50	Weinschorle	Flasche 0,75l	22,50
Weizen alkoholfrei	0,5l	6,50		Glas 0,2l	5,50

Sekt und Champagner

Sacchetto	Glas 0,1l	6,00
	Flasche 0,75l	18,00
Moet	Glas 0,1l	10,00
	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	3,50/6,00	Teeling Irish Whiskey	3,50/6,00
12 Jahre Single Malt		Small Batch, 46%	
Special Reserve, 40%		Vanille, Rosinen, Früchte	
Glenfiddich	6,00/10,00	International	2cl/4cl
18 Jahre Single Malt		Nikka	4,50/6,50
Ancient Reserve, 40%		Blended, Japan, 51,4	
Loch Lomand	3,50/6,00		
Signature Blend, 40%			
La Phroig Quartercask	6,00/10,00		
Islay Whisky, 48%			
US-Whiskey	2cl/4cl		
Woodford	4,50/6,50		
Reserve Bourbon, 43,2			
Woodford Rye	4,50/6,50		
Roggen Whiskey, 45,2%			
Michter´s	5,50/10,00		
Small Batch Bourbon, 45,7			

RUM & RHUM

Eine kleine Auswahl unserer 600 Rum-Brands

Ausschank in 2cl

Für Einsteiger

Plantation XO Anniversary	5,-
Barbados, Vanille, Kakao, Orange, 40%	
Mount Gay XO	5,-
Barbados, Toffee, Schokolade, Banane, 43%	
Doorly's 12 Jahre	5,-
Barbados, Karamell, Früchte 43%	
Appleton Estate 12 Years	5,-
Jamaika, kandierte Früchte, Orange, 43%	
Worthy Park Single Estate	4,-
Jamaika, kräftig, Banane, Pflaume, 52%	
Plantation Xaymaca	4,-
Jamaika, würzig, fruchtig, trocken 43%	
Havana Seleccion	7,-
Kuba, Tabak, Gewürze, Pekannuss 45%	

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%	
TRL Jamaica 2016	12,-
exotisch-fruchtig, kräftig trocken, 57,18%	
Plantation Barbados 2017 Rarität	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

