



Hot & No Booze

Glühwein 6

Chateau Migrän hat hier keine Chance. Wie auch bei unserer Weinkarte, legen wir auch beim liebsten Heißgetränk höchsten Wert auf Qualität. Mit der hausgemachten Gewürz- und Kräutermischung katapultieren wir euch Nullkommanix in Richtung Weihnachten. Wähle zwischen Rot oder Weiß, mit Cognac, Rum oder Whiskey +3

Hot Toddy 9

Unsere Freunde aus Schottland glauben an die magischen Kräfte ihres „Hot Toddy“. Scotch, Honig und Zitrone bilden die Basis für die „Medizin der Barkeeper“. Etwas Zimt, Piment und Muskatnuss und Los geht die wilde Fahrt.

Boozy Chocolate 9

Herrlich aromatische, echte Schokolade bei der kein Kakao mithalten kann und kein Auge trocken bleibt. Vegan mit Hafermilch geschäumt und auf Wunsch mit Amaretto, Whiskey, Cognac oder Rum verfeinert. Choose your weapon.

Hot Gin Punch² 22

Wenn die Temperaturen purzeln, gibts draußen nur Könnchen. Neben Honig und Madeira und der namensgebenden Spirituose sind Thymian und Orangenshrub für den komplexen Geschmack verantwortlich. In der Ton-Karaffe mit zwei heißen Gläsern serviert, zum selbst nachschenken. Quasi der Hummer unter den Heißgetränken.

Snacks 11

Sando of the Day 11

Shokupan aus Fabio Haebels „bægeri“, mit regelmässig wechselndem Belag. z.B. Miso Aubergine, Fried Sardines, Grilled Cheese und Trüffel ud vieles mehr.

Fish Fingers 14

Panko-Panierter Lengfisch, XO Mayonnaise und gegrillte Zitrone. Der perfekte Snack zu unseren Cocktails - egal ob warm oder kalt...

Jahrgangssardinen 15

Sardinen in der Dose, in Fassbutter confiert und mit etwas Sauerteigbrot aus der bægeri warm serviert. Mehr als nur eine Grundlage.



Organic Booze Bar

Pinto 9

Da hat unser Barchef Florian einen Volltreffer gelandet vor einigen Jahren. Die Kreation seines Signature Drinks mit Pineau des Charentes besticht durch wenig Alkohol und eine genial-fruchtige Bitternote. Ein perfekter Aperitif.

XO PAL 10

Jefferson nutzte Champagner, wir greifen auf sommerlichen Rosé zurück. Die Varriation des Jefferson Pal mit aromatischem Roséwein passt herausragend zu Bitterlikör und Bourbon aus Bordeauxfässern. Bingo.

Mandarin Sour 12

Ein aromatischer Sour mit sizilianischer Mandarine von Florian Faude und der wundervollen Säure von Verjus. Eiskalt geshaked sowohl als Aperitif oder fruchtiger Digestif eine Wonne.

Vieux Carré 11

In den 30ern Jahren von Walter Bergeron entwickelt und in kürzester Zeit zu weltweitem Ruhm gerührt. Neben italienischem Wermut, Kräuterlikör, Angostura und Peychaud's Bitter, sind vor allem Cognac und Roggenwhiskey für diesen Klassiker verantwortlich.

Death Flip 10

Wenn ausnahmslos leckere Zutaten wie Chartreuse, Tequila, Käuterlikör und ein ganzes Ei zu einem Liquid Dessert geshaked werden, dann kann das nur großartig werden. Lasst euch von dem Namen nicht abschrecken, der Geschmack ist vollmundig und trügerisch. But be aware... it's a trap.

Ranglum 11

Simpler geht's kaum, aber eben auch nicht wirklich besser. Der Ranglum von Gonçalo de Sousa Monteiro aus Berlins Speakeasy Bar Nr. 1, dem Buck & Breck ist ein Rum-Cocktail für Freunde klarer Linien und echten Geschmacks. Zwei Sorten Organic Rum aus Belize, Falernum und frische Limette.