

Aperitif

Alkoholfrei 0,1L

San Bitterino ⁽¹⁾	5,00 €
Crodino ⁽¹⁾	5,00 €

Portwein 5CL

Calem Fine Tawny Port ^(S)	6,00 €
Rozèz Infanta Isabel 10 years old Tawny Port ^(S) Intensive Aromen von Feigen, Walnüsse und Orangen mit feiner Eleganter Struktur und seidigem Touch. Die 10 jährige Lagerung in Eichenfässer verleiht eine aussergewöhnliche runde Geschmeidigkeit	9,50 €
Ramos Pinto Ruby Port ^(S) Ein klassischer Ruby in seiner bordeauxroten Farbe, Tolle Himbeeren Aromen und feine angenehme Tannine.	7,00 €
Churchill's Late Bottled Vintage 2015 ^(S) wurde aus Trauben der Sorte Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca und Touriga Franca hergestellt. Reift 3 Jahre in Eichenfässer und zusätzliche 5 Jahre in der Flasche bevor es im Handel kommt. In der Nase rote Früchte, leichter Pfeffer und Schokoladen Note. Am Gaumen Körperreich, feste Tannine aber gleichzeitig weich und elegant	11,00 €
Rozèz Reserve Port ^(S) Fruchtige Noten von Kirschen, Pflaumen auf Vanille Schokolade Süße, feinherben Unterton und Tannine im Abgang. Für diejenigen die etwas robustes brauchen.	8,00 €

Sherry 5CL

Sherry Dry ^(S) 15% vol	5,00 €
Sherry Medium dry ^(S) 17,8% vol	5,00 €
Manzanilla La Gitana ^(S) aus Palomino Fino von der Bodegas Hildago. Klassische Solera Methode bleibt mindestens 5 Jahre in amerikanischen Eichenfässern. Knochentrocken am Gaumen, sehr frisch und elegant mit Nuß und Kräuter Aroma.	7,00 €

Aperitif

Prickelnd 0,1L

Prosecco Spumante dry (S)	8,00 €
Crémant (S)	9,00 €
Prosecco mit Aperol (1) (S)	9,00 €
Prosecco mit Aperitivo del Professore (S)	9,00 €

Prickelnd Flasche

Prosecco Spumante dry (S)	48,00 €
Crémant (S)	54,00 €

Wein Aperitif 5CL

Dubonnet (S) 14,8% vol Auf Eis und Zitrone entfaltet dieser Aperitif auf Wein, Chinin und Botanicals Basis, ein angenehm würziger, leicht süßer und dezenter Geschmack.	6,50 €
Lillet Blanc, Rouge oder Rosé (S) Der Blanc: einem Mazerat überwiegend aus Orangenschalen und Chinarinde in Weißwein und anschließend in Eichenfässer gereift. Der Rosé: Waldfrüchten, Orangen und Chinarinde in Weißwein. Der Rouge: Zitrusfrüchte aus Spanien und Haiti, Chinarinde in Rotwein und anschließend in Eichenfässer vollendet. Ein Klassiker.	6,00 €
Pineau des Charentes (S) 17% vol von Bernard Boutinet hergestellt aus unfermentiertem Uni Blanc-Most und gereiftem Cognac vom gleichen Gutshof	7,50 €
Cap Corse Grande Reserve Quinquina (S) 17% vol Der Klassiker aus Korsika, hergestellt aus Traubenmost und veredelt mit Botanicals. Die Chinarinde verleihen die angenehme Bitternisse, schön ausbalanciert mit der Süße des Mistelles und die Spritzigkeit der Zitrusfrüchte.	7,00 €
Cap Corse Rouge (N)(S) 15% vol Wie der Blanc, außer das es sich diesmal um eine rote Mistelle handelt wo natürlicherweise die rote Farbe von den Traubenschalen kommt. im Geschmack floral mit sanfte Chinin Bitternis und Kakao in einer eleganten Trockenheit.	7,00 €
Midi Aperitif Classic Red (S) 23% vol Kreation aus den jungen Zeiten, basiert auf Syrah Rosé aus dem Languedoc angereichert mit zehn Botanicals wie Cassis, Bergamotte, Rosmarin, Fenchelsamen, Artischocke und Zitronenkraut, deren Extraktion mit Vakuumdestillation geschieht. und beim trinken? da werden Ihre mediterranen Sinne geschmeichelt.	9,00 €

Aperitif

Vermouth 5CL

Noilly Prat Dry (S) 18% vol Nach einem weltweit einmaligen Verfahren hergestellt. Der Wein aus Picpoul und Clairette Rebe wird in Eichenfässern unter freiem Himmel gelagert, dann mit 20 geheime Kräuter aufgesetzt. So strahlt der Wermut eine intensive würzige Wärme, im Hintergrund mit eingebetteter Wermutkraut, Zimt, Kardamom, Zitrusfrüchte-Note	6,00 €
Carpano Bianco (S) Weinnote mit Zitrus sowie Exotische Früchte und Kakaobohnen Nuancen	6,50 €
Vermouth del Professore Bianco (S) 18% vol Aus der dreier Kollaboration „Frederico Ricatto, Carlos Quaglia und dem Jerry Thomas Speakeasy in Rom“, elegant, delikate, unglaublich ausgewogen, hergestellt mit Weine der Appellation Moscato delle Langhe und 13 Kräutern und Gewürzen, anschließend die 6 monatige Faß-Lagerung. Vollmundig mit einer zarten Bitterkeit die am Gaumen eine unglaubliche Reife offenbart und ein langer und intensiver Abgang mit anhaltenden Fruchtnoten	9,50 €
La Quintinye Vermouth Royal Blanc (S) von dem Botaniker des Sonnenkönigs Louis XIV, Jean-Baptiste de la Quintinye kreiert. Aus Pineau de Charentes und Kräutern. Blumig mit süßen Noten von Zitrone mit bitterer Wermutnote.	9,00 €
Lustau Blanco (S) 15% vol eine Komposition aus knackigem Fino Sherry und ein floraler Muskateller. Würzig-herb mit Noten von Muskat, Enzian, Rosmarin, Zitrusfrüchten	8,00 €
Mancino Rosso Amaranto (S) 16% vol Tiefdunkles rot mit einem Hauch von Karamell im Glas; Vanille, Wacholder, Chiretta und Zimtrinde. Der Duft: eine bittersüße Offenbarung aus Nelken, Zimt, Rosinen, Orangenzesten am Gaumen	9,50 €
Antica Formula (S) 16,5% vol aus piemontesischen Moscato und Gebirgs-Kräutern nach Rezept aus dem 1786. Eine Balance zwischen süß und bitteren Fruchtaromen von der Fratelli Branca	7,50 €
Vermouth del Professore Rosso (S) 18% vol Aus der Kollaboration der Antica Distilleria Quaglia und dem Jerry Thomas Speakeasy in Rom, ist der Vermouth Rosso entstanden unter Verwendung als Basis nur Nebbiolo Trauben aus der Langhe und gereift für 7 Monate in Barrique. Eine feine Süße Harmonie zwischen dem Wermutkraut und der Nebbiolo Rebe, ist das Ergebnis mit Noten von Beeren, Kakao, Gewürzen und Kräutern für Vermouth-Liebhaber ein Muß!	9,50 €
Cocchi Vermouth di Torino (S) 16% vol Ein klassischer Vermouth di Torino aus Muskateller Basis mit ausgewogener Note von Kakaobohnen und Bitterorangen am Gaumen mit fein herben Aroma aus Zitrusfrüchten, Chinarinde, Moschus, Myrthe und Muskatnuss	9,00 €

Aperitif

Vermouth 5CL

Lacuesta Vermouth Reserva (s) 15% vol Nicht aufdringlich oder Pastöse aber trocken und angenehm bitter, handwerklich hergestellt mit Pflanzen und Kräutern in kaltem Weißwein mariniert und 7 Monate Reifung in neuen französischen Eichenfässer	8,00 €
Cruz Conde Premium Vermouth Artesano (s) 15% vol Manuell hergestellt aus Oloroso-Weinen die 9 Monate mit Kräutern mazeriert werden. Aroma von Kräutern, Gewürzen, Rosinen am Gaumen Samtig, weich, balsamisch mit dezenter Säure und Bitterstoffe	7,50 €
Scavi & Ray Vermouth di Torino Rosso (s) 16,5% vol Die Charakteristischen Kräuter, Gewürze und Wurzel darunter Enzian und Vanille verleihen den Wermut eine angenehme Bittersüße Note mit einem Hauch von Zitrusfrüchten. Am Gaumen seidig und intensiv.	8,00 €
Giuseppe Giusti Vermouth Rosso (s) 17% vol Ein besonderer Wermut aus dem Haus Giuseppe Giusti, der renommierteste und älteste 1605 Hersteller Aceton Balsamico. Aus Rot und Weißweine mit 19 Kräuter sowie Saba di vino (Reduzierung der Traubenmost durch das einkochen), lagert dann in Barriques von Aceto Balsamico der höchsten Qualität. Sehr kompakt aber weich-seidig am Gaumen mit einer delikaten Balsamico Note.	8,50 €
La Quintinye Vermouth Royal Rouge (s) 16,55 vol von dem Botaniker des Sonnenkönigs Louis XIV Jean-Baptiste de la Quintinye kreiert. Aus Pineau de Charentes und Kräutern vor allem Artemisia. Kraftvoll mit Karamell, gerösteter Vanille mit sehr langen Abgang	9,00 €

Aperitif

Anisèe 4CL

Pernod 40% vol 6,50 €

Pastis 4CL

Pastis 51 Pastis de Marseille 45% vol 7,50 €

Pastis Bastidon Pastis de Marseille (1) 40% vol 6,00 €

Henri Bardouin Pastis le Pastis Grand Cru (T) 45% vol
diese Grand Cru widerspiegelt die Seele der Provence Anis
wunderschön gebunden mit aromatischen Kräutern wie Kardamom,
Guineapfeffer, Tonkabohne. Perfekt abgestimmt und harmonisch für
Pastis-Fan ein wahrer Gaumenorgasmus 9,50 €

Bitter 4CL

Aperol (1) 11% vol 6,00 €

Aperitivo del Professore - Antica Distilleria Quaglia 15% vol
eine vintag Creation. erinnert an die Farben, Ambiente und Düfte der
50er Jahre, mit feinen Aromen von Blumenkräuter und exotischen
Gewürzen 9,00 €

Campari (1) 25% vol 6,00 €

Campari Cask Tales Bourbon Barrels (1) 25% vol
Das feine Finish besänftigt die Bitterkeit des Camparis und verleiht
die feine süßen Rauchigkeit des Bourbon-Fasses 11,00 €

Rosen Bitter - Distilleria delle Alpi 25% vol
aus der Infusion unter anderen von Lorbeer, Süße Orange, blumiger
römischer Wermut, Cascarella, Genthin, Lakriz, Calamo Würzen, Alpen
Rosen, Kräuter und Bergbeeren. 7,00 €

Punt e Mes (S) 16% vol
vom Haus Carpano auf Wermut und Quina-Likör Basis, mit einem
sanften Bitter-Süß Geschmack, Kräuter, Toffee und Nelken. 6,00 €

Bitter del Professore - Antica Distilleria Quaglia 25% vol
Rubinrotes Kleid mit Zimt, Wacholder, Zitrusfrüchte, Rhabarber,
Enzian Aromen am Gaumen 9,50 €

Picon Amer Africain (1) 21% vol
Etwas Bitter etwas Süß auf Basis von destillierten Orangenschalen,
Chinabaumrinde, Zucker, Karamell und Alkohol das alles für l' Africain 7,00 €

Aperitif

Aperitif-Drinks

Capo' Spritz (Cap Corse Rouge-Prosecco-Soda Water) (10)	9,00 €
Classic Spritz (Aperitivo del Professore - Prosecco - Soda Water) 1/10	9,00 €
Aperol Spritz (Aperol-Prosecco-Soda Water) (1/10)	9,00 €
Campari Spritz (Campari- Prosecco-Soda Water) (1/10)	9,00 €
Garibaldi (Bitter del Professore - Orangen Saft)	9,00 €
Picon Orange (Picot Amer-Orangensaft-Soda Water) (10)	9,00 €
Spicy Aperol (Aperol - Spicy Ginger) (1/10)	8,00 €
Rabarbaro E Fiore (Aperol-Cherry Blossom Tonic) (1/3/10)	8,00 €
Lillet Chèrie (Lillet Blanc-Cherry blossom Tonic) (3/10)	8,00 €

Aperitif-Drinks Alkoholfrei

Sparkling Orange (Orange Spritz Sirup - Tonic Water) (1/10)	8,00 €
Sparkling Red (Bitter Sirup - Tonic Water) (1/10)	8,00 €
Melograno Spritz (Granatapfel - Soda - 1/4 Limette) (10)	9,00 €

Zusatzstoffe

(1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff

(3) mit Antioxidationsmittel, (9) koffeinhaltig,

(10) chininhaltig, (11) mit Süßungsmittel

(12) enthält eine Phenylalaminquelle(Aspartan)

(S) Sulfite ,(N) Nüsse, (T) Süßholz