

Digestif

Malt Whiskey 2Cl

Laphroaig Islay Single Malt 10 Years ⁽¹⁾ 40% vol
Für die Herstellung von Laphroaig 10 Jahre wird die gemälzte Gerste über einem Torffeuer getrocknet. Der Rauch dieses speziellen Torfes verleiht Laphroaig sein einzigartiges Aroma
Im Geschmack Überraschende Süße mit Nuancen von Salz und erdigen Noten. Eine reine Explosion. 6,00 €

Ardbeg Islay Single Malt 10 Years ⁽¹⁾ 46,6% vol
Der Geist Islay mit seinem hohen Torfanteil verwendet wird das besonders weiche und reine Wasser des Loch Uigeadail.
Im Geschmack tiefes Aroma durch eine betörende Mischung aus Karamell, süßer Schokolade, Zimt. Nach anfänglicher Süße entfalten sich rasch intensive Torfnoten mit Anklängen an Tabakrauch und Espresso. 7,50 €

Bunnahabhain Islay Single Malt 12 Years ⁽¹⁾ 46,3 vol
kommt aus der nördlichsten Destillerie auf Islay, an der Mündung des Flusses Margadale woher auch das notwendiges leichtes torfiges Wasser herkommt. Am Gaumen verdeutlicht sich mit einem süßem Geschmack in den sich die nussigen torfigen salzigen Elementen herausstecken. Die Reifung in Bourbonfässer geben den letzten Frucht und Vanille Ton. 8,00 €

Knockando Speyside Malt Whiskys 12 Years ⁽¹⁾ 43% vol
Die Besonderheit des Knockando, dass jede Flasche nur einen einzigen Jahrgang enthält. Darüber hinaus sind die 12 Jahre Lagerzeit nicht immer ganz korrekt, da der Brennmeister Innes Shaw zwischen 12 und 15 Jahren abfüllt, um den Punkt der optimalen Reife zu treffen.
Im Geschmack, Fein nussig, Honig, Vanille, einen Hauch Süße und schwacher Rauch 6,00 €

Cardhu Speyside Malt Whiskys 12 Years ⁽¹⁾ 40% vol
Über mehrere Jahre lagert der Cardhu in ausgesuchten Bourbon- und Sherryfässern. Dies ergibt ein äußerst ausgewogener, leicht torfiger Single Malt.
Im Geschmack Harmonisch ausbalanciert, ein Hauch malzig 6,00 €

Digestif

Cognac 2CI

Pierre Ferrand Ambré Premier Cru de Cognac ⁽¹⁾ 40% vol
Sanfte und vielschichtige Textur mit Frucht und floralen Noten.
Vanille und eine Spur Würze am Gaumen mit langem seidigem
Abgang. Hergestellt aus Uni Blanc und Colombard nach der Sur Lie
Methode zweifach destilliert und gereift in kleinen Fässern aus
grobporiger französischer Limousineiche 9,00 €

Hine Rare V.S.O.P. 40% vol
Hergestellt wird durch die Vermählung von mehr als 25 Destillaten,
die länger reifen als vorgeschrieben, meistens stammend aus der
Petit und Grand Champagne. Dies verleiht dem Cognac ein
seidigen, vollmundigen, leicht nussigen Geschmack 9,00 €

Landy Cognac XO 40% vol
ein Cuvée aus sehr alten und ausgesuchten Cognac, sehr
ausbalanciert und lang anhaltenden im Geschmack, offenbart ein
Süßen Charakter mit Schokoladen und Vanillenote mit feinen
Holzaroma 11,00 €

Brandy 2CI

Lepanto Solera Gran Reserva 36% vol
ein klassiker, eleganter feiner Brandy aus dem Hause Gonzales
Byass der seinen Höhepunkt erst bei zirka 15 Jahren Lagerung
erreicht 6,00 €

Vecchia Romagna 38% vol 3,50 €

Grappa & Marc 2CI

Grappa di Moscato 40% vol 5,00 €

Vecchia Grappa Di Prosecco „Andrea da Ponte“ 42% vol
seit 1892 unverändert „klassik“ unter Verwendung von
Pressrückstände der Weinherstellung der Prosecco superior
D.O.C.G. der Rebsorte Glera mit dem patentierten Da Ponte
Verfahren und 8 jähriger Lagerung in Fässern aus Limousin-Eiche.
Und im Glas? ja, einfach ein milder harmonischer Grappa mit
balsamischer Note, sanftem Tabak und floraler Empfindungen im
Nachgeschmack 6,00 €

Sarpa Di Poli „Distillerie Poli“ 40% vol
aus traditioneller handwerklicher Herstellung und 4 Jahre Reifung
in alten französischen Fässern aus Eichenholz. Seidig mit fruchtigen
Akzenten am Gaumen mit Lakritz und Zitronat Noten 7,50 €

Grappa Paglierina di Serafino Levi 45% vol
Die Grappe von Serafino Levi genießen seit Jahrzehnten ein
Kultstatus. Nach seinem Tod 2008 hat die Stadt Nieve und ein alter
Freund Levi's, die Destillerie renoviert und im einem Museum
umgebaut. Dort wird dieser Grappa nach der originalen Methode
und in der originalen Brennblase gebrannt. Hinter der Bernstein
Farbe steckt ein Grappa aus Trester der befreundeten Winzer Gaia,
Giacosa und Conterno, und eine 4 jährige Lagerung in 220 Liter
Barrique. Ein sehr kräftiger und aromatischer Grappa 11,00 €

Marc de Champagne Club 1911 40% vol 5,00 €

Digestif

Calvados 2Cl

Pâpidoux XO 40% vol	5,00 €
Père Magloire Fine 40% vol	5,00 €
Chateau du Breuil „ 8 ans d'âge“ 40% vol erst nach mindestens 8 Jahren Lagerung in Eichenfässer, entwickelt diesen Pays d'Auge sein geschmeidigen fruchtigen Geschmack und den kräftigen Duft der Normandie	8,00 €
Marquis de Saint-Loup Sélection 40% vol Drouin Calvados AOC Ein Vollmundiger und würziger Apfelm most ergibt am Ende der Destillation einen schönen Eau de Vie. Nach diesem Prinzip übernahm Christian Drouin 1990 den Landsitz, wo schon seit 1638 Cidre hergestellt wurde und bepflanz den neu mit alten bitteren und süßen Apfelsorten. Die Ergebnisse lassen sich doch sehen, reife Calvados Noten von gebackenen Äpfeln mit einem Touch von frischen Früchten.	7,00 €
Lecompte 5 Ans 40% vol Calvados Pays D'Auge hergestellt nur mit den besten Früchten der Saison, und die nachfolgende 5 Jährige Lagerung in kleinen französischen Eichenfässer verleihen diesem Calvados eine angenehme Süße von reifen Äpfeln und Vanille Note gepaart mit einer warmen Holznote	7,50 €
Calvados Dauphin VSOP 40% vol Calvados Pays d'Auge Contrôlée	6,00 €

Pisco 2Cl

Alto del Carmen Pisco Especial 35% vol Pisco ist im unterschied zu Grappa aus den ganzen Trauben gebrannt. 100% Rosa Muscatel Traube aus dem Huasco Tal „Chile“ gekeltert und gebrannt und anschließend in Fässer aus amerikanischer Eiche ausgebaut.	5,00 €
---	--------

Obstbrand 2Cl

Poires Williamine 40% vol	4,00 €
La Vielle Prune 40% vol	4,00 €
Ziegler Obstbrand aus Äpfel und Birnen 43% vol 13 Kg Streuobst ergibt 0,7L Edelbrand von Ziegler. Seit 1865 immer erstklassig. Fruchtiger Geschmack und Duft mit dezenter süßer und blumiger Note	7,00 €
Framboise Morand 43% vol Morand ja synonym von schweizer Perfektion und hohe Brennkunst, weich, rund mit feiner Frucht	9,00 €
Poires Williamine Morand 43% vol aus vollreifen Walliser Williamsbirnen, mild aufgrund der 6 bis 8 monatigen Reife aus den Mittellauf des Destillats. Weich, rund, eben Morand	9,00 €

Digestif

Rum 2Cl

Botucal Reserva Exclusiva 40% vol
Destilliert besonders schonend in PotStills (Kupferbrennblasen, Reift dann über 12 Jahre in Ex-Bourbon-Fässern.
Im Geschmack leicht Nussig mit Honig und Vanille, Toffee, Karamell und einen Hauch Schokolade, Fruchtaromen und Muskat. Weich und lang im Abgang

7,00 €

Gin 2Cl

Roku Gin (The japanese Craft Gin) 43% vol
Klar sauber strukturierter Gin erst kräftig würzig (Wacholder, Kardamon und Angelikawurzel) dann zitrisch (Yuzo) und zum Schluß blumig gepaart mit der Schärfe vom Ingwer und Pfeffer.

6,00 €

Wodka 2Cl

Absolut Blue 40% vol
Hergestellt wird er mit reines Quellwasser der hauseigenen Quelle und Winterweizen aus südlichen Anbauregionen in Schweden verwendet.
Im Geschmack mild, rein und weich, ein Hauch von getrockneten Früchten

4,00 €

Akvavit 2Cl

Aalborg Jubileum Aquavit 40% vol 4,00 €
Linie Aquavit 41,5% vol 4,00 €
Malteser Aquavit 40% Vol 4,00 €
Helbings Feiner Aquavit Bio 42% vol
ein Klassiker mit Reifung in Sherry Fässer 5,00 €

Digestif

Amaro/Kräuterbitter „aufgelistet nach Bitterkeit-Grad“

Amaro „Molto Aromatico“ 2Cl

Elisir San Marzano Borsci 38% vol
Einzigartig, auf Rum Basis, Vanille, Nelken, Zimt, Safran, Myrrhe, und weiteren Kräutern und kaukasischen Gewürzen. Seit 1840 in Apulien hergestellt von der ursprünglich aus den Kaukasus stammende Familie Borsch. Ich würde fast sagen eine Orientalische Geschmack-Orgie. 4,00 €

Cynar 16,5% vol
der Halbbitter, als Aperitif mit Soda aber sehr gern als Digestif ideal wegen seinen geringen Alkoholgehalt, und die Verdauungsfördernden Stoffen der Artischocken, deren Geschmack mit einer Vielzahl von Kräutern abgerundet wird. 4,00 €

Amaro del Capo 35%vol
Aus Kalabrien Italiens Lieblings Amaro, Bittere Orangen, Süßholz, Kamille, Wacholder, Mandarinen und 39 Kräuter entfalten einen harmonischen Übergang von süßen und bitteren Noten. 4,00 €

Amaro „Aromatico Medio“ 2Cl

Amaro Sibona 28% vol
Delikate bitter-süße Note mit markant-würziger Texture, das Ergebnis von 34 Kräuter aus der Piemont und Rhabarber, Chinabaum-Rinde, Enzian und und und 5,00 €

Amaro „Aromatico“ 2Cl

Jefferson Amaro Importante 30% vol
1871 war die Geburt dieses großartigen Amaro eben Importante, heute noch in authentischer Weise reproduziert, aromatischen Gewürze und Kräuter aus Kalabrien, Bergamotte, Süße und Saure Orangen, Rosmarin und Oregano. Ein wundervoller mediterraner Geschmack, die Orchester der Sinne. Vom Vecchio Magazzino Doganale seit mehreren Jahren Weltweit unter den besten 5 Amaro-Liqueur. 7,00 €

Madame Milú „liquore da bere al bisogno“ 45% vol
Kamille, Minze, Majoran, Harz von Tannenzapfen aus dem Sila Gebirge und eine Mixtur aus Heilkräutern vor allem der Spaccapietra ist der Likör zum trinken, wenn man ihn braucht. vom Vecchio Magazzino Doganale. 8,00 €

Quintessenzia Amaro Nonino ⁽¹⁾ 35% vol
auf Basis hochwertigem Grappa, aus würzigen Bergkräuter und für mindestens 5 Jahre in Limousin und Sherryfässer gelagert. Eine Explosion von Aromen 6,00 €

Amareno Amaro Bavarese (Bio) ^{(10)(S)} 31% vol
Raffinierte Komposition aus Arabica Bohnen, Artschocken und über 30 Kräuter. Feiner Duft nach Kaffeebohne, Enzian, Orangenschalen, und im Mund angenehme Süßnote. 7,00 €

Unicum Zwack⁽¹⁾ 40% vol
Über 40 geheime Kräuter und die 6 monatliche Reifung auf ungarischen Dörripflaumen in Eichenfässern, verleihen eine angenehme kräftige Kräuternote mit delikater Würze und seidiger Süße 4,00 €

Digestif

Amaro „Aromatico“ 2Cl

Braulio Amaro Alpino ⁽¹⁾ 21% vol

seit 1875 in unveränderter Rezeptur, hergestellt nur mit frischen Kräutern und Quellwasser aus der Bergregion Valtellina. Die Kräuter werden an der frischen Bergluft getrocknet und anschließend einen Monat mit Quellwasser und Alkohol fermentiert und 2 Jahre lang in Eichenfässern gereift. Dies verleiht ein intensives Bouquet von Wurzel und Holz, Wacholder, Kräuter und Minze.

6,00 €

Amaro Montenegro 23% vol

Kräuter mit Rinde, Hölzer, Samen, Rhizome, Wurzel, Früchten, Blätter aus vier Kontinenten, in zwölf Mutteressenzen und sechs Verkostungsnoten synthetisiert und harmonisch vereint mit der vom Stanislao Cobiachi im 1885 geheimnisvollen entwickelten Matrix (das Ergebnis der Mikro-Destillation von fünf pflanzlichen Stoffen). Entfalten beim Trinken die ganze Palette von Nuance vom herben, süßen bis exotisch.

4,00 €

Amaro „Molto Amaro“ 2Cl

Fernet - Antica Distilleria Quaglia 40% vol

Basiert auf einer Infusion aus Enzian, Aloe Vera, Myrrhe, Kamille, Kardamom, Rhabarber, usw. Kräftig in Geschmack mit feiner Minze-Note.

6,00 €

Digestif

Liquori 2Cl

Ancho Reyes licor de Chile Verde 40% vol Auf 2000 Meter Höhe wachsen die Hauptdarsteller, nämlich die Paprikaschoten der Sorte Poblano, grün geerntet über Feuer geröstet und zerkleinert. Dann folgt ein halbjähriges Mazerationsprozess in Zuckerrohrspiritus. Frischer grüner Paprika Geschmack mit Ananas Note und ansteigende warme Schärfe	7,00 €
Frangelico Liqueur (N) 20% vol Haselnußlikör	4,00 €
Amaretto „Disaronno“ 28% vol Der originale Mandellikör	4,00 €
Sambuca „Molinari“ 40% vol Likör auf Holunder-Anis-Basis	4,00 €
Bergamotto „Antica Distilleria Quaglia“ 20% vol auch hier zeigt die Antica Distilleria Quaglia was Klasse heißt, kein klebriger süßer Likör, sondern weich, elegant, dezent. Hier die Bergamotte in mix mit exotischen Gewürzen und Bourbon Vanille um ihre feine Zitruslastigkeit in Vordergrund zu bringen	6,00 €
Sambuco „Antica Distilleria Quaglia“ 35% vol Hergestellt vorwiegend mit Holunderblüten aus den Hügeln Asti (Piemont) und Iriswurzel. Diese Kombination bringt einen weichen, floralen, eleganten Likör hervor.	5,00 €
Chartreuse Verte 55% vol von den Kartäuser Mönchen von Votron nach einem Rezept von 1605 aus 130 Kräuter mit Satte 55%. Würzig nach frischen Kräuter.	6,00 €
Galliano Vanille (1) 30% vol aus Livorno Toscana dieser wunderbarer Kräuter-Wurzel-Beeren-Mix, aber hauptsächlich Vanille. Vollmundig mit dezenter Süße.	4,00 €
Galliano L'Autentico (1) 42,3% vol mehr als 70 Kräuter, Wurzeln, Beeren und Blüten in einem angenehmen 42,3% goldgelbem Kräuterlikör	4,00 €
Liquore Strega 40% vol Einer Sage nach, war die Stadt Benevento (damals gehörend zum Kirchenstaat) der Welttreffpunkt der Hexen. Zu Ehren dieses Ereignis entwickelt Giuseppe Alberti im 1860 diesen unverkennbaren Likör, unter Einsatz von zirka 70 Botanicals aus der ganzen Welt mit einer Safran-Tinktur. Brillant Gelb mit wunderschöner geschmeider Süße. Ein Karussell von Sensationen, sei es in der Nase so wie am Gaumen.	5,00 €