

Aperitif

5CL

Portwein Calem Fine Towny	5,00 €
Sherry Dry	5,00 €
Manzanilla La Gitana	6,50 €
aus Palomino Fino von der Bodegas Hildago. Klassische Solar Methode bleibt mindestens 5 Jahre in amerikanischen Eichenfässern. Knochentrocken am Gaumen, sehr frisch und elegant mit Nuß und Kräuter Aroma.	
Lillet Blanc, Rouge oder Rosé	6,00 €
Dubonnet	6,00 €
Pineau des Charentes	7,00 €
von Bernard Boutinet hergestellt aus unfermentiertem Uni Blanc-Most und gereiftem Cognac vom gleichen Gutshof	
Pernod Pastis de Paris	6,00 €
Pastis 51 Pastis de Marseille	7,50 €
Pastis Bastidon Pastis de Marseille	6,00 €
Henri Bardouin Pastis le Pastis Grand Cru	9,50 €
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	
Campari 1	6,00 €
Aperol 1	6,00 €
Cynar. 1 / 10	6,00 €
Punt e Mes	6,00 €

Vermouth

5CL

Martini Bianco, Rosso oder Dry	5,00 €
Noilly Prat Frech Dry	6,00 €
Alagna Vermouth Bianco 1	6,50 €
aus Inzolia Traube, bedingungsloser aus Sizilien sehr aromatisch nach Honig, Kamille mit sanfter Wermut-Note	
Carpano Bianco 1	6,50 €
Weinnote mit Zitrus sowie Exotische Früchte und Kakaobohnen Nuancen	
Vermouth del Professore Bianco 1	9,50 €
Aus der dreier Kollaboration „Frederico Ricatto, Carlos Quaglia und dem Jerry Thomas Speakeasy in Rom“, elegant, delikat, unglaublich ausgewogen hergestellt mit Weine der Appellation Moscato delle Langhe und 13 Kräutern und Gewürze , anschließend die 6 monatige Faß-Lagerung. Vollmundig mit einer zarten Bitterkeit die am Gaumen eine ungläubige Reife offenbart und ein langer und intensiver Abgang mit anhaltenden Fruchtnoten	

Aperitif

Vermouth

5CL

La Quintinye Vermouth Royal Blanc 1 von der 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.	8,50 €
Lustau Blanco 1 eine komposition aus knackigem Fino Sherry und ein floraler Muskateller.Würzig-herb mit Noten von Muskat, Enzian, Rosmarin, Zitrusfrüchten	8,00 €
Mancino Rosso Amaranto 1 Tiefdunkles rot mit einem Hauch von Karamell im Glass; Vanille, Wacholder, Chiretta und Zimtrinde der Duft, eine bittersüße Offenbarung aus Nelken, Zimt, Rosinen, Orangenzesten am Gaumen	8,50 €
Alagna Rosso 1 aus Nero d' Avola Traube, sehr Würzig mit Herne Noten von Kaffee, Schokolade sowie reifen Amarena-Kirsche	6,50 €
Antica Formula 1 aus Piemontesische 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 1 Aus der Kollaboration der Antica Distilleria Quaglia und dem Jerry Thomas Spaekeasy in Rom, ist der Vermouth Rosso entstanden unter Verwendung als Basis nur Nebbiolo traben aus der Langhe und gereift für 7 Monate in Barrique. Eine feine Süße Harmonie zwischen dem Wermutkraut und der Nebbiolo Rebe, ist das Ergebniss mit Noten von Beeren, Kakao, Gewürzen und Kräutern für Vermouth-Liebhaber ein Muß!	9,50 €
Cocchi Vermouth di Torino 1 Ein Klassiker 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 €
Lacuesta Vermouth Reserva 1 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 Vermouth Rojo Reserva 1 Kaffeefarben mit goldenem Schimmer. Weich, samtig mit Datteln, Kräutern, Orangenschalen, Gewürze, Honig im Geschmack mit ausgewogener Säure und dezente Bitterstoffe. Hergestellt mit der Mazeration von Oloroso-Weinen und einschließliche Reifung (5 Jahre) in amerikanischen Eichenfässer nach dem Solera Verfahren	7,00 €
Cruz Conde Premium Vermouth Artesano 1 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 €

Aperitif

0,1L

Prosecco Spumante dry	6,00 €
Prosecco mit Aperol 1	7,00 €
Crémant	8,00 €
San Bitterino (alkoholfrei) 1	4,50 €
Crodino (alkoholfrei) 1	4,50 €

Aperitif-Drinks

The Henry (Lillet Blanc-Limettensaft-Elderflower Tonic)10	8,00 €
Americano (Campari-Antica Formula-Soda Water)1	9,00 €
Campari Soda (Campari-Soda Water) 1	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 €

(1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff

(3) mit Antioxidationsmittel, (9) koffeinhaltig,

(10) chininhaltig, (11) mit Süßungsmittel

(12) enthält eine Phenylalaminquelle(Aspartan)