SHERRY & PORT

SPEISEKARTE

SOMMER 2022

CASPAR GARTEN

KALTE TAPAS

AIOLI MIT BROT 4.50
Knoblauchcreme (C,G)

OLIVEN TAPA 5.50
Grüne und schwarze Oliven
mit Kräutern, Knoblauch und
Olivenöl (2,4,)

JAMÓN SERRANO 11.00
Luftgetrockneter spanischer
Schinken (2,3)

QUESO MANCHEGO 7.50
Gereifter spanischer Hartkäse
aus Kuh-, Schafs- und
Ziegenmilch (G)

HOLZBRETT 15.50
mit spanischen
Schinken-, Wurst- und
Käsespezialitäten
und Melone (2,3,G)

ARTISCHOCKEN-AVOCADO-SALAT (J,10,2) 8.00
mit Honig-Senf-Dressing,
Kirschtomaten, roten Zwiebeln
und Frühlingslauch

WARME TAPAS

GAMBAS AL AJILLO 10.50
Garnelen in Knoblauchöl (B)

CHORIZO 7.50
Chorizowürstchen in
Rioja gegart (L,2)

PATATAS BRAVAS 6.00
Pikante Kartoffelwürfel
mit Aioli (G,J)

ALBONDIGAS 7.00
Hackfleischbällchen in fruchtiger
Tomatensauce (A1,C,J)

CHAMPIGNONS 5.50
Frische Champignons mit
Knoblauch, Rosmarin und
Thymian gebraten

QUESO DE CABRA 7.50
Gratinierter Ziegenkäse mit
Honig und frischem Rosmarin (G)

PIMIENTOS 8.00
Gebratene Paprika mit Knoblauch
und Meersalz

OFENGEMÜSE 5.50
Aubergine, Paprika, Zucchini
Zwiebel, Knoblauch und Meersalz

SCHWEINEBÄCKCHEN 8.00
mit MATERIA-Soße (dunkle Mate)(I)

PFLAUMEN 5.00
im Speckmantel (2,3)

HAUPT GÄNGE

BLACK ANGUS RUMPSTEAK 250G (A1,H3,G)
mit Kräuterbutter und Baguette 25.00

mit Beilagensalat 5.50

mit Patatas Bravas
Rösti
Pommes frites 3.50

mit Pfefferrahm 2.50

RINDERGULASCH 15.50
mit Spätzle (A1,C,I)

ROASTBEEF
mit Bratkartoffeln und
Sc. Remoulade (D,G,L) 15.50

SPINATKNÖDEL
auf Tomatenragout,
Wildkräuter und Parmesan (A1,C,G) 14.00

SALATE

Im großen Teller servieren wir bunte Blattsalate, Eisberg, Gurke, Paprika, Karotten und Tomaten.

SALAT SHERRY & PORT
mit Garnelen, Serranoschinken,
Fetawürfel und Oliven (2,3,4,A,B,J,G) 15.00

SALAT PESCADO
mit gebratenem Zander
und Kirschtomaten (A1,D,J) 15.50

SALAT VITALIS
mit Fetawürfeln,Oliven und
Peperoni (2,4,J,G) 13.00

BEILAGENSALAT (J,) 5.50

DESSERT

CREMA CATALANA (C,G) 5.00

SCHOKOBROWNIE (A1,C,G,H3)
mit Erdbeersoße 6.00

GETRÄNKE

BIER

CRAFTBEER & INTERNATIONALES

KILKENNY		
# 4	0,2 l	2.60
	0,4 l	4.80
GUINNESS		
# 5	0,2 l	2.60
	0,4 l	4.80
SAN MIGUEL		
# 7	0,33 l	3.90
MYSTIQUE IPA		
# 13	0,33 l	5.90

PILS & CO.

# 206	CASPAR PILS *Hausmarke nach Böhmischer Brauart*	0,2l	2.70
		0,4 l	4.50
# 2	GAFFEL KÖLSCH	0,2 l	2.30
# 3	JEVER	0,3 l	3.00
		0,5 l	4.80
# 6	HASSLOCHER BIER *naturtrüb*	0,25 l	2.90
		0,4 l	4.40
	CASPAR RADLER	0,2 l	4.40
		0,4l	0,4l

WEIZENBIER

SCHNEIDER WEISSE *Original*		
# 10	0,5 l	4.50
WEIHENSTEPHANER *Hefeweissbier*		
# 11	0,5 l	4.50
SCHNEIDER WEISSE *Kristall*		
# 9	0,5 l	4.50

ALKOHOLFREI

JEVER *Fun*		
# 8	0,33 l	3.00
SCHNEIDER WEISSE *alkoholfrei*		
# 12	0,5 l	4.50

GUINNESS BLACKLIST

# 21	TOP HAT *1/2 Guinness, 1/2 Ginger Ale*	0,4 l / 5.40	# 23	LIGHT´N DARK *1/2 Guinness, 1/2 Kölsch*	0,4 l / 5.40
# 22	TROJAN HORSE *1/2 Guinness, 1/2 Cola*	0,4 l / 4.60	# 24	MIDNIGHT *Guinness und Tawny Port*	0,2 l / 5.80

ALKOHOL HEISSES + FREIES

WASSER

GEROLSTEINER

# 30	MEDIUM	0,25 l	2.80
# 330	MEDIUM	0,75 l	5.90
# 31	NATURELL	0,25 l	2.80
# 331	NATURELL	0,75 l	5.90

TEE

#261	VERSCHIEDENE SORTEN	3.00
Earl Grey, English Breakfast, Grüntee, Kamille, Minze		
#263	FRISCHER MINZTEE	3.50

CAFÉ

# 251	CAFÉ CRÈME	2.80
# 252	MILCHKAFFEE (G)	3.50
# 253	ESPRESSO	2.30
# 254	ESPRESSO (G) *macchiato*	2.40
# 255	CAPPUCCINO (G)	3.30
# 256	LATTE MACCHIATO (G) *mit doppeltem Espresso*	4.50
# 258	CARAJILLO (4) *Espresso mit spanischem Brandy*	4.40

SÄFTE

#32	Apfelsaft *naturtrüb*	0,25 l	3.10
#35	Orangensaft	0,2 l	3.10
#36	Maracujasaft	0,2 l	3.10
#37	Johannisbeernektar	0,2 l	3.10
#38	Rhabarbernektar	0,2 l	3.10
#34	SAFTSCHORLE *klein*	0,25 l	3.10
#334	SAFTSCHORLE *groß*	0,5 l	4.60

LIMONADEN

# 555	MATERIA (5, A3) *Dark Mate*	0,25 l	3.30
# 235	Almdudler (4) *Kräuterlimonade*	0,35 l	3.50
# 237 / # 238 / # 239	FRITZ-KOLA (4,5) / *Ohne Zucker* (3,4,5) / *Mischmasch* (4,5)	0,33 l	3.50
# 221 / # 222 / # 223 / # 224	FEVER TREE Tonic Water (6) / Bitter Lemon (2,6) / Ginger Ale (4) / *Mediterranean Tonic Water*	0,2 l	3.50

(1) mit Konservierungsstoff (2) mit Antioxidationsmittel (3) enthält eine Phenylalaninquelle (4) mit Farbstoff (5) mit Kofffein (6) chininhaltig (10) Fruchtsaft (L)Sulfite (A1) Weizen (A3) Gerste

APFEL- & SCHAUM

WEIN & WEIN

WEISSWEIN

2020er	**RIESLING, TROCKEN**						
	WACHENHEIM *Angenehme Frucht, leichte Säure*						
	# 041	Glas 0,2 l 5.50	*# 341*	Flasche 1l 27,-			
2020er	**RIESLING, TROCKEN**						
	WIESBADENER NEROBERG KLOSTER EBERBACH *Feines Spiel der Fruchtaromen, blumige und florale Noten, gehaltvoll*						
	# 042	Glas 0,2 l 7.50	*# 342*	Fl. 0,75l 26,-			
2018er	**RIESLING KABINETT, FRUCHTIG**						
	KLOSTER EBERBACH *Elegant, saftig, süße Frucht Aromen, feine Säure*						
	# 043	Glas 0,2 l 7,50	*# 343*	Fl. 0,75l 26,-			
2020er	**GRAUBURGUNDER, FEINHERB**						
	HANS PRINZ *Leicht, fruchtig, milde Säure*						
	# 044	Glas 0,2 l 6.60	*# 344*	Fl. 0,75l 23,-			
2019er	**CHARDONNAY, TROCKEN**						
	PACO MOLINA, Yecla D.O. Spanien *Samtig, milde Säure, reife weiße Früchte(mit Macabeo)*						
	# 045	Glas 0,2 l 6.10	*# 345*	Fl. 0,75l 21,-			
2020er	**VERDEJO, TROCKEN**						
	CANTOSAN, Valladolid D.O. Spanien *Feine Frucht- und Zitrusaromen*						
	# 046	Glas 0,2 l 6.20	*# 346*	Fl. 0,75l 21,50			

ROTWEIN

2016er	**SYRAH, TROCKEN**						
	PACO MOLINA, Yecla D.O. Spanien *Feine Frucht- und Gewürzaromen, leichte Tannine*						
	# 052	Glas 0,2 l 6.50	*# 352*	Fl. 0,75l 22,-			
2017er	**GARNATXA TROCKEN**						
	SAVIA VIVA, Penedés D.O. Spanien *Mit Cabernet, aus ökologischem Anbau, Frucht- und Röstaromen, mit Anklang von Vanille*						
	# 053	Glas 0,2 l 6.40	*# 353*	Fl. 0,75l 21,50			
2017er	**TEMPRANILLO, TROCKEN**						
	COELUS „CRIANZA“ RIOJA D.O. Spanien *12 Monate Barrique, rote und schwarze Beeren, Vanille, Kakao, Karamell*						
	# 55	Glas 0,2 l 8.20	*# 355*	Fl. 0,75l 28,-			
2017er	**TINTA DE TORO, TROCKEN**						
	BODEGA FARIÑA, Toro D.O. Spanien *Viel Frucht von Brombeeren und schwarzen Kirschen, zarte Holznote von vier Monaten Barrique*						
	# 56	Glas 0,2 l 8.20	*# 356*	Fl. 0,75l 28,-			
	TEMPRANILLO, TROCKEN						
	VINEDITION Valencia, Spanien *Aromen von Vanille, Tabak und Waldbeeren*						
	# 58	Glas 0,2 l 5.50	*# 358*	Flasche 1l 26.50			

ROSÉ

2019er	**SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST, LIEBLICH**						
	Bergsträsser Winzer eG. *Lieblich, florale Töne, fruchtig*						
	# 81	Glas 0,2 l 5.20	*# 381*	Flasche 1l 25.50			
2020er	**MONASTRELL ROSÉ TROCKEN**						
	PACO MOLINA, Yecla D.O. Spanien *Milde Säure, fruchtig*						
	# 82	Glas 0,2 l 5.70	*# 382*	Fl. 0.75l 19.50			

SCHORLE

# 67	**WEINSCHORLE**	
0,2 l		
WEISS	ROSÉ	
5.00	5.50	

APELWEIN

MATSCH & BREI

PUR / SAUER / SÜSS

# 25	*# 325*
0,25 l	0,5 l
2.60	4.50

SPRITZ

APEROL	*# 70*	
HUGO	0,3 l	
ROSATO		
SPRITZ MATERIA	7.50	
TINTO VERANO		

SEKT

# 92	**HENKELL TROCKEN, Piccolo**		*# 392*	**HENKELL TROCKEN**		*# 93*	**FÜRST METTERNICH Rosé Piccolo**		*# 394*	**KLOSTER EBERBACH Riesling Sekt brut**		*# 395*	**PACO MOLINA, Cava Extra Seco, D.O.**	
0,2 l	6.50		0,75 l	25,-		0,2 l	7.50		0,75 l	29.-		0,75 l	29.-	

CHAMPAGNER

# 96	**LAURENT-PERRIER brut Piccolo**	
0,2 l	27.-	

PROSECCO

# 94	**GLAS PROSECCO**		*# 391*	**VIVARELLO**
0,1 l	4.00		0,75 l	25,-

Weine, Sekte und Champagner enthalten Sulfite. Änderungen der Jahrgänge vorbehalten.

SHERRY

REBSORTEN

PALOMINO

Diese ist die wichtigste Rebsorte und nimmt fast 90% der Anbaufläche ein. Aus ihr werden alle Manzanillas, Finos, Amontillados und Olorosos gewonnen.

PEDRO XIMENEZ

Kurz PX genannt, nimmt rund 3% der Rebfläche ein. Der Legende nach wurde sie im 16. Jhdt. von dem deutschen Soldaten Peter Siemens vom Rhein nach Jerez gebracht. Sie werden oft reinsortig ausgebaut.
Um den Zuckergehalt in den Trauben zu konzentrieren, werden die Trauben nach der Lese auf Strohmatten in die Sonne zum Trocknen ausgelegt und erst weiterverarbeitet, wenn sie rosinenartig eingeschrumpelt sind.

MOSCATEL

Der Rest der Fläche entfällt auf Moscatel, er wird genauso weiterverarbeitet wie der PX, jedoch nur selten reinsortig ausgebaut und gerne zum Cuvieren (Verschneiden) mit trockenen Sherrys verwendet.

SHERRY PROBE

# 101	**KLEINE SHERRYPROBE**	7.80	*# 102*	**GROSSE SHERRYPROBE**	12.50
9 cl	*Fino, Amontillado, Cream*		15 cl	*Manzanilla, Fino, Amontillado, Oloroso, Cream*	

SANDEMAN CLASSIC *(5 cl)*

# 103	**Fino** *(trocken)*	4.10	*# 104*	**Amontillado** *(halbtrocken)*	4.10	*# 105*	**Cream** *(süß)*	4.10

FINO & MANZANILLA *(5 cl)*

MANZANILLA

Von strohgelber Farbe, mit pikantem Aroma, trocken und leicht im Mund. Unter Flor (ausschließlich in den Bodegas von Sanlúcar de Barrameda) gealtert. Der Alkoholgehalt beträgt zwischen 15% und 19%.

FINO

Von stroh- oder goldgelber Farbe, mit pikantem Aroma nach Mandeln, trocken und leicht im Geschmack. Unter Flor gealtert, erreicht er einen Alkoholgehalt von 15% und 18%.

# 106	**La Guita,** *Manzanilla*	5.40	*# 107*	**Emilio Lustau** *Jarana*	5.40	*# 110*	**Dry Sack** *FINO*	5.40
# 111	**Barbadillo** *Manzanilla*	5.40	*# 112*	**Tio Pepe**	5.40	*# 105*	**Pedro Domecq** *La Ina*	5.40

AMONTILLADO *(5 cl)*

PALO CORTADO

# 122	**Emilio Lustau** *Peninsula*	5.90

AMONTILLADO

Von bernsteingelber Farbe, mit pikantem und zartem Aroma nach Haselnüssen, sanft und leicht im Mund. Sein Alkoholgehalt liegt zwischen 16% und 22%.

# 123	**Emilio Lustau** *Los Arcos*	5.90
# 127	**Don Zolio** *Amontillado 12 years*	6.10

OLOROSO & CREAM *(5 cl)*

OLOROSO

Anfänglich trocken, bernstein- bis mahagonifarben, mit sehr kräftigem Aroma (oloroso= duftend). Sehr körperreich mit vollem Bukett und einem Alkoholgehalt zwischen 17% und 22%.

CREAM

Süßer, dunkler Wein der aus dem Oloroso hervorgeht. Er hat ein intensives Aroma und ist samtig auf der Zunge. Sehr körperreich und mit einem Alkoholgehalt zwischen 15,5% und 22%.

# 131	**Don Zoilo** *Oloroso, 15 years*	6.10	*# 133*	**Harveys Bistol** *Cream*	5.40
# 132	**Gonzales Byass** *Solera 1847*	5.90	*# 136*	**Canasta** *Cream*	4.90

XIMENEZ & MOSCATEL *(5 cl)*

PEDRO XIMÉNEZ

Dunkel mahagonifarbener Wein, nachhaltiges Rosinenaroma. Sanft und süß im Geschmack, stark und vollkommen ausgewogen. Er wird aus der Pedro Ximénez Traube gewonnen, die der Sonne zur Lufttrocknung ausgesetzt wurde. Sein Alkoholgehalt liegt bei 15% bis 22%.

MOSCATEL

Dunkel mahagonifarbener Wein, der ausschließlich mit den Trauben dieser Sorte gekeltert wird, welche zuvor in der Sonne getrocknet wurden. Sehr sanft und süß mit einem Alkoholgehalt von 15% bis 22%.

# 137	**Don Zoilo Pedro,** *Ximenez, very sweet*	6.10	*# 139*	**Emilio Lustau Moscatel** *Superior Emilin Solera Reserva*	7.50

PORT

ARTEN

ANBAUGEBIET

Port kommt, wie der Name schon sagt, aus der Stadt Porto. Vinho do Porto ist Wein aus Porto. Er wird ausschließlich in dem ostwärts von Porto gelegenen, abgegrenzten Douro-Gebiet angebaut und gekeltert. Im Frühjahr wird der Wein in die Kellereien der Hafenstadt Vila Nova de Gaia, gegenüber von Porto, am linken Ufer des Douro, gebracht. Dort wird er bis zu seiner endgültigen Reife gelagert, bevor er seinen Weg in alle Welt antritt.

GRUNDARTEN

Red, Ruby, Tawny, White, Colheita, Vintage, Late Bottled Vintage und Port mit Altersangabe. Diese gibt es wiederum in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen von süß bis trocken. Es gibt mehrere Arten Ports, die aus unterschiedlichen Veredelungsverfahren stammen. Im Prinzip muß der Port jedoch mindestens zwei Jahre lagern, bevor er verkauft werden darf. Tawnys sind die zur Zeit am häufigsten gehandelten Ports.

PORTWEIN PROBE

# 140	**Portweinprobe**	*White, Tawny, Ruby*	9 cl 7.80

OFFENE PORTS

# 141	**White Port**	4.10	*# 142*	**Tawny Port**		4.10

WHITE PORT *(5 cl)*

WHITE PORT

White Port ist aus weißen Trauben.
Der White Port ist fruchtig, frisch und hat einen leichten Körper. Er reift mindestens 2 Jahre im Faß.
Weiße Ports werden im Gegensatz zu Roten, die man bei Raumtemperatur serviert, gekühlt gereicht.

# 143	**Delaforce,** *White Port*	5.40	*# 144*	**Niepoort** *dry white*	5.40	*# 145*	**Pocas Porto** *white*	5.40
# 146	**Ramos Pinto** *white*	5.40	*# 147*	**ROZÈS** *Reserve white*	6.90			

TAWNY PORT *(5 cl)*

TAWNY PORT

Tawnys sind die vielseitigsten Portweine. Sie reifen ca. drei Jahre in großen Fässern. Ihr Geschmack erinnert an Nüsse und Mandeln. Farblich reicht das Tawny-Spektrum von granatrot, kastanienrot über ein orange-rotbraun bis zu sehr hellen bernstein- oder goldfarbenen Tönen. Ruby und Tawny bestehen im allgemeinen nicht aus Ernten eines Jahrganges oder einer Lage, auch nicht aus Ernten eines Alters oder eines Ortes.

Da der Produzent Wert auf gleichbleibende Qualität seines Sortiments legt, mischt er alten und jungen, süßeren und trockeneren Wein aus seinen Beständen, um das gewünschte Produkt zu erhalten. Daneben gibt es auch Jahrgangsweine. Hierunter verstehen wir Ports aus einem Jahrgang, der vom Portwein-Institut (Instituto do Vinho do Porto) als gut, aber nicht als Vintage anerkannt wird.

# 152	**Niepoort** *Fine Tawny*	5.40	*# 154*	**Pocas** *Tawny*	5.40	*# 155*	**ROZÈS** *Reserve*	5.90
# 156	**Ramos Pinto, RP 10** *10 years Tawny*	7.20	*# 157*	**ROZÈS Infanta ISABEL** *10y Tawny*	7.20	*# 158*	**Taylor´s Tawny** *10 years Tawny*	7.20
# 159	**His Eminence`s Choice** *10y Tawny*	7.20	*# 161*	**Messias** *10 years Tawny*	7.20	*# 162*	**Messias** *20 years Tawny*	10.80
# 163	**ROZÈS, LBV** *2015 unfiltered*	8.90	*# 164*	**Ramos Pinto, LBV** *2014 unfiltered*	8.90			

RUBY & ROSÉ *(5 cl)*

RUBY

Ruby-Ports werden anders behandelt als Tawnys. Die Lagerzeit in Holzfässern ist in der Regel kürzer. Da sie weniger Farbpigmente abbauen, ist die Farbe noch dunkelrot. Füllt man einen Ruby wieder zurück in ein Faß, würde sich daraus - bedingt durch den Oxydationsprozeß - ein Tawny entwickeln.

# 148	**Pocas** *Porto Ruby*	5.40	*# 149*	**Delaforce** *Ruby*	5.40	*# 150*	**Messias** *Ruby*	5.40
# 151	**Niepoort** *Ruby*	5.90	*# 165*	**Pocas pink**	6.10			

MALT-WHISKY

WIR SERVIEREN IHNEN DIE MALTS 4CL IM NOSINGGLAS ODER WHISKYTUMBLER MIT WASSER, PIPETTE

SHERRY CASK

181 GLENFARCLAS „105“
in Fassstärke

Eine der wenigen familiengeführten Brennereien Schottlands. „Family Casks“ zurück bis 1959!

GESCHMACK: Anklänge von Zitronengras. Leicht süß, ohne klebrig zu sein.

ABGANG: Ingwerartig und spritzig.

53% | 10 €

182 GLENDRONACH 12yo
100% Sherry Cask Matured

Dieser Sherry Cask-Klassiker reifte in einer Kombination aus Pedro Ximenez- und Oloroso-Fässern.

GESCHMACK: In der Nase süß mit cremiger Vanille und feine Gewürzen, am Gaumen reich und cremig mit wärmendem Sherry und Früchten.

ABGANG: Lang, eher trocken und mit Spuren von Nüssen.

43% | 10 €

183 MICHEL COUVREUR *„Overaged“ in Fassstärke*

Je nach Batch: 50% - 54% | 12 €

Distilliert in Schottland, gereift im Burgund in alten Sherryfässern. Hommage an die 70er Jahre Whiskies, bei denen noch das Sherryfass dominierte.

GESCHMACK: elegant, leicht, tolle reife, rosinige PX Sherry- und Lederno-ten. Etwas Rauch.

ABGANG: Langer, warm.

PORT CASK

190 FINCH
“Dinkel Port“

Ein toller schwäbischer Whisky, der nicht aus Gerste, sondern aus Dinkel destilliert wird. Super!

GESCHMACK: Intensiver Malzgeschmack, dezent süß, nach Honig, schönes Portweinaroma

ABGANG: Lang anhaltend. Malz-, Honig- und Portwein-Noten.

40% | 11 €

188 ARRAN
Port Cask Finish

Junge Brennerei (gegründet 1995), die einen fruchtbrandartigen Whisky produziert.

GESCHMACK: Gewürz mit Zimt-Bratapfel und Birne, Rosinen.

ABGANG: Langer malzig-süßer Abgang.

50% | 12 €

204 Glen Els Port Cask *„gently woodsmoked“ in Fassstärke*

47,4% | 14 €

Dieser Glen Els reifte fünf Jahre in Port-Fässern und wurde mit etwas Rauchmalz hergestellt.

GESCHMACK: Intensiv und vollmundig: Süße Früchte, Schokolade und Gewürze, aber auch Vanille und Karamell.

LEICHT & FRUCHTIG

184 AUCHENTOSHAN [4]
American Oak

Ähnlich den Irish Whiskeys wird bei dieser Brennerei jeder Tropfen dreifach destilliert.

GESCHMACK: Anklänge von Zitronengras. Leicht süß, ohne klebrig zu sein.

ABGANG: Ingwerartig und spritzig.

53% | 10 €

186 GLENFIDDICH [4] 12yo

GESCHMACK: Recht trocken. birnenartig. Deutlicher werdende Fruchtigkeit. Ein Schuss Wasser öffnet einen leichten Rauchton und süße, malzige Noten.

Nach Glenlivet zweitmeist verkaufter Single Malt weltweit. Ein sanfter und leichter Klassiker

ABGANG: Verhalten, aromatisch

40% | 11 €

185 EDRADOUR 10yo

Immer noch eine der kleinsten Brennereien in Schottland

GESCHMACK: Sanft und cremig. Eine reine Pfefferminznase mit einer Spur Rauch.

ABGANG: Nussige Aromen auf der Zunge.

40% | 10 €

187 GLENKINCHIE [4] 12yo

Wie Auchentoshan eine von nur zwei Lowland Distillen, die aktuell produzieren. Goldene Farbe, weicher aromatischer Duft von Zitronengras und Melonen.

GESCHMACK: Etwas Zimt, im Wechsel mit Ingwer.

ABGANG: Trockene, würzige Eichentöne

43% | 11 €

WÜRZIG & SALZIG

191 BRUICHLADDICH
“The Classic Laddie”

Das Türkis der Flasche steht für die Farbe des Wassers in der Bucht vor der Brennerei.

ABGANG: Wunderbar lang, die Rotweinfässer machen sich bemerkbar.

GESCHMACK: Cremig, süß, fruchtig, salzig-maritim

50% | 11 €

193 HIGHLAND PARK 12yo

Nördlichste Brennerei Schottlands, liegt auf den Orkney Islands.

GESCHMACK: Saftig frisch, mit rauchiger Trocken-heit, der Süße von Heidehonig und einem Malzton.

ABGANG: Hintergründig, mit einem Nachklang von Heidekraut.

40% | 11 €

192 BUNNAHABHAIN 12yo

Nördlichste Brennerei auf Islay, macht typischerweise einen nichtgetorften Whisky.

ABGANG: Sehr starke Geschmacks-entwicklung. Erfrischend.

GESCHMACK: Angenehm, rein, nussig, malzige Süße

46,3% | 11 €

203 HIGHLAND PARK 18yo

Der „HP18“ wurde 2005 ausgezeichnet als “Best spirit in the world”

GESCHMACK: Vollmundig, erstaunlich rauchig, mit Anklängen von Sherry und Eiche.

ABGANG: Lang und komplex.

43% | 14 €

TORFIG

199 LAPHROAIG [4] 10yo

Einer der Peat-Klassiker mit der medizinisch, torfigen Note.

GESCHMACK: nach Seetang, salzig, ölig. Jod.

ABGANG: Rund und sehr trocken.

40% | 10 €

195 ARDBEG 10yo

Recht kleine Kultbrennerei auf Islay, produziert 24 Stunden an 7 Tagen die Woche. Mehr geht nicht.

GESCHMACK: Gibt sich zuerst süßlich, wird in der langen Mitte der Begegnung gewaltig und schwermütig zugleich.

ABGANG: Schwer, mit viel Jod.

46% | 11 €

196 CAOL ILA [4] 12yo

Größte Brennerei auf Islay, was den Whisky nicht schlechter macht. Fässer lagern auf dem Festland.

ABGANG: Aromen entwickeln sich stark, würzig, Vanille, Gewürze.

GESCHMACK: leicht ölig, beruhigend.

43% | 11 €

197 KILCHOMAN *Machir Bay*

Nach 125 Jahren erste neue Brennerei auf Islay und die kleinste der Insel.

GESCHMACK: Zitrus, Vanille und ähnliche „Tabakaschen“-Note wie Ardbeg.

ABGANG: Langes, anhaltendes Finale.

46% | 11 €

198 LAGAVULIN [4] 16yo

Vielleicht der beliebteste Islay-Whisky weltweit. Auf jeden Fall der weltweit meist verkaufte 16yo.

GESCHMACK: Die Trockenheit dieses Whiskys wird zunächst von der Süße seines Sherrycharakters ausbalanciert. Während sich der Geschmack entfaltet, treten insbesondere malzige Noten hervor.

ABGANG: Gewaltig, kraftvoll, torfig, salzig, einnehmend.

43% | 12 €

200 MICHEL COUVREUR *„Candid“*

Reift komplette 9 Jahre in alten, aber erstbefüllten Pedro Ximénez Sherryfässern.

GESCHMACK: Tolle Sherry-Süße, maritime Jod-Noten, angenehmer Torf-Rauch. Schöne Balance.

ABGANG: Mittellang, schön, angenehm, wärmend, lecker.

40% | 10 €

SPIRITUOSEN

WENN NICHT ANDERS ANGEGEBEN SERVIEREN WIR DIE SPIRITOSEN 2CI UND 4CL IM LONGDRINK

APERITIFS

# 420	Pernod [4]	3cl	3.90
# 405	Campari [4]	4cl	3.90

SCHNÄPSE

# 418	Ouzo of plomari	2cl	3.00
# 416	Linie Aquavit	2cl	4.00

PRINZ - EDELOBSTBRÄNDE

# 423	Alte Marille	2cl	4.90
# 424	Alte Williamsbirne	2cl	4.90
# 425	Alte Haselnuss	2cl	4.90

LIKÖRE

# 403	Baileys	4cl	4.80
# 415	Licor „43“	2cl	3.50
# 422	Sambuca Vaccari	2cl	3.50

BITTERS

# 402	Averna	2cl	3.50
# 409	Fernet Branca	2cl	3.50
# 411	Jägermeister	2cl	3.50
# 421	Ramazzotti	2cl	3.50

WODKA

# 426	Partisan Vodka	2cl	3.00
# 427	Freimut Wodka	2cl	5.00

TEQUILLA

# 428	Tequila Calle 23 Blanco *100% Blaue Agave*	2cl	4.00

MARC

# 408	Cellini Oro, *Grappa*	2cl	3.70
# 417	Marc de Champagne	2cl	4.80

BOURBOUN

# 210	Jack Daniels [4]	4cl	6.50
# 216	Bulleit [4]	4cl	7.50

IRISH

# 212	Tullamore Dew [4]	4cl	6.50
# 214	Jameson [4]	4cl	7.20

SCOTCH

# 407	Johnnie Walker [4] *Black Label*	4cl	9.00

BRANDY

# 410	Carlos I [4]	2 cl	4.50
# 406	Cardenal Mendoza	2 cl	5.50

CALVADOS

# 419	Père Magloire v.s.o.p.	2 cl	4.80

RUM & RUM MATERIA [5,A3]

# 451	2cl	# 452	2cl	# 453	2cl	# 454	2cl	# 455	2cl	# 456	2cl	# 457	2cl
Havana Club *Añejo 3 Años*	3.10	Bacardi *8 Años*	3.90	Ron Pampero *Reserva Exclusiva*	3.90	Kraken *Black Spiced Rum*	3.90	Ron Botucal *Reserva Exclusiva*	4.90	Don Papa *Rum 40%*	4.90	Ron Zacapa *23 Centenario*	6.50

HAVANA 3 MATERIA	4cl 9.00	BACARDI 8 MATERIA	4cl 9.50	RON PAMPERO MATERIA	4cl 10	KRAKEN MATERIA	4cl 10	BOTUCAL MATERIA	4cl 11.50	DON PAPA MATERIA	4cl 11.50	RON ZACAPA MATERIA	4cl 13

LONGDRINKS

# 281	10.00	# 282	9.50	G&T	# 291	BOMBAY TONIC [6]	4cl 9.00	# 294	HENDRICKS TONIC [6]	4cl 11.00	# 297	GIN MARE TONIC [6]	4cl 11.00
Port Tonic [6]		Cuba Libre [4,5]			# 431	2cl	Bombay *Sapphire* 3.10	# 434	2cl	Hendricks 4.90	# 437	2cl	Gin Mare 4.90
		# 284	9.00		# 292	TANQUERAY TONIC [4,6]	4cl 9.00	# 295	LONDON NO-1 TONIC [6]	4cl 11.00	# 298	FERDINANDS TONIC [6]	4cl 11.00
# 283	9.50	Campari Soda [4]			# 432	2cl	Tanqueray [4] 3.10	# 435	2cl	London No-1 4.90	# 438	2cl	Ferdinand`s 4.90
Wodka [2] Lemon		# 285	9.00		# 293	BOTANIST TONIC [6]	4cl 11.00	# 296	MOMBASA TONIC [6]	4cl 11.00	# 299	MONKEY 47 TONIC [6]	4cl 13.00
		Campari Orange [4]			# 433	2cl	Botanist 4.90	# 436	2cl	Mombasa *Club* 4.90	# 439	2cl	Monkey 47 5.90

(1) mit Konservierungsstoff (2) mit Antioxidationsmittel (3) enthält eine Phenylalaninquelle (4) mit Farbstoff (5) mit Koffein (6) chininhaltig (10) Fruchtsaft (L) Sulfite (A1) Weizen (A3) Gerste