

# Chronik „Whiskyplaza“

Die Bar „Whiskyplaza“ befindet sich im „Alt Hamburger Aalspeicher“, einem der ältesten Gebäude der Stadt. 1697 als Bürgerhaus erbaut, überlebte dieses historische Haus u.a. den großen Hamburger Brand im Jahre 1842 und auch die schweren Bombenangriffe auf Hamburg im Sommer 1943.

Anfang 2021 wurde das Gebäude verkauft,  
komplett renoviert und das neue Zuhause unserer Bar.  
Diese wurde bereits im Jahre 2007 gegründet und hat nun in Hamburg,  
dem „Tor zur Welt“, eine neue Heimat gefunden.

Als „**Die CocktailSchmiede**“ geboren,  
wurde Ende 2016  
aus der „Schmiede“ die Bar

## **„Whiskyplaza“.**

„Plaza“ steht alt-englisch und spanisch für Platz und sieht sich als Ort des Zusammenkommens von Freunden des „Lebenswassers“.

Man kann hier verkosten, trinken, lernen und lehren.

Wir bieten klassische Cocktails,  
deren Interpretationen sowie eigene Kreationen an.

Außerdem führen wir eine große Auswahl  
internationaler Premium-Spirituosen, haben eine kleine Weinauswahl  
und natürlich Biere und Bierspezialitäten.

Im Jahre 2016 wurde die Bar „Whiskyplaza“ auf der InterWhisky  
- Europas größter Whiskyfachmesse -  
zur „Best Whiskybar Germany“ gekürt!

Bereits im Jahr 2015 belegten wir in dieser Kategorie den dritten Platz.

2017 blieben dann durch einen Bericht über uns  
im Playboy keine Wünsche mehr offen.

2024 gewannen wir den Glenfiddich Award  
in der Kategorie Bars in Deutschland,  
ebenso kürte uns das Fachportal Whiskyguide Deutschland  
zur Best Whiskybar Germany !

2025 Empfehlung im Guide MICHELIN, Interview mit der New York Post,  
Diner`s Choice Award Open Table und Glenfiddich Bar Award

Für unsere rund 1100 Whiskys führen wir eine extra Karte.

Probieren und genießen Sie - gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite!

**[www.whiskyplaza.de](http://www.whiskyplaza.de)**

# Frühjahrs-Menü

17:30 - 20:30 Uhr

## **Knurrhahn // Rettich // Spargel // Stachelbeere // Bärlauch**

Confiertes Knurrhahnfilet, eingelegter weißer Rettich, weißer Spargel, roh mariniertes grüner Rettich, gekochte Koriandersaat, Stachelbeer-Bärlauch-Vinaigrette D,I,M

19

## **Spargel // Rhabarber // Getreide // Frischkäse // Zitronenverbene**

Geräuchertes Frischkäsemousse, weißer und grüner Spargelsalat, Getreidecrumble mit Sonnenblumenkernen, eingelegter Rhabarber, Zitronenverbene A,G,I

16

## **Hühnerkeule // Chicorée // Himbeere // Mandel**

Gebratene Tranche von der entbeinten Hühnerkeule „Odefey und Töchter“, frischer und mit Apfelsaft und Verjus geschmorter Chicorée, Mandelcreme, Himbeeressiglufte und frische Himbeere, Mandelchips, mit Olivenöl montierte Geflügeljus H,I

29

## **Schweinerücken // Grüne Kräuter // Spargel // Sauerklee // Krause Glucke**

Schweinerücken mit Kräuterkruste, gebrannter weißer Spargel, krause Glucke, ‚Frankfurter grüne Sauce‘-Pesto, confierte Sauerkleewurzeln, Vadouvan-Hollandaise C,G,I,M

34

## **Joghurt // Rhabarber // Lavendel // Cashew**

Joghurt-Lavendel-Panna-Cotta, pochiertes Rhabarber, Joghurtbaiser, gebrannte Cashewkerne, Cashewcreme, Rhabarbersud, Biskuitflocken, kandierte Lavendelblüten A,C,G

14

## **Menüpreise inklusive Amuse Bouche**

5 Gänge - 95

4 Gänge (ohne Huhn) - 79

3 Gänge (ohne Huhn und Spargel) - 65

# Abendkarte

17:30 - 21:30 Uhr

## Vorspeisen

- Champignons // Kirsche // Brunnenkresse // Mandel // Kaffee** 12  
Champignon-Carpaccio mit Kaffeeöl, Sauerkirschen, Brunnenkresse, Mandelsplitter H
- Rindertatar // Brioche // Knochenmark // Liebstock // Eigelb // Zwiebel** 23  
Filet vom Weiderind, Liebstockmayonnaise, Eigelbcreme, Röstzwiebel, in Knochenmark gebratener Brioche mit weißer Zwiebelmarmelade und geeiste Knochenmarkspäne A,C,G,I,M
- Auster // Rhabarber // Jalapeño // Bbq // Getreide // Kümmel // Dill // Salicorn** 16  
Drei frische irische Austern, je eine Natur, mit Rhabarberdressing und Jalapeño und mit BBQ-mayonnaise und frittiertem Hafer, dazu Kümmelchip mit Dillcreme und Kräutersalat - auf Wunsch mit Whisky parfümiert C,G,I,K

## Hauptgänge

- Shortrib // Kartoffel // Feldsalat // Zwiebel // Kräutersaitling // BBQ** 34  
Geschmortes Rinder-Shortrib mit BBQ-Glaze, Pommes Pavé, weiße Zwiebelringe, Feldsalatcreme, confierte und gebratene Kräutersaitlinge, und BBQ-Jus G,I,M
- Schwarzer Reis // Rübe // Bärlauch // Radieschen // wilder Brokkoli // Salzzitrone** 26  
Risotto aus schwarzem Reis, Goldrüben-Schlaufen, Bärlauchespuma, Radieschen, gebratener wilder Brokkoli, Röstzwiebel und Salzzitrone I
- Seeteufel // Blumenkohl Polnisch // Bamberger Hörnchen** 36  
Seeteufelfilet mit Brotkruste, gebeiztem Eigelb und Schnittlauch, Blumenkohlcreme, Eiersalat, confierte Bamberger Hörnchen, wilder Blumenkohl, Blumenkohlmilch mit Petersilienöl A,C,D,G,I
- Flat Iron Steak // Brot // Bärlauch // Kohlrabi // Deichkäse // Salat** 38  
Flat Iron Steak vom Weiderind, gegrilltes Kartoffelbrot, gebratene Kopfsalatherzen, glasierter Kohlrabi, grüner Apfel, Bärlauchgremolata und Deichkäse-Espuma A,C,G,I
- Huhn // Senf(kohl) // Kartoffel** 34  
Confierte und gebratene Hühnerbrust von Odefey & Töchter, fermentierter Senfkohl, Senfsaatcracker, mit Geflügelglasage glasierte Kartoffelnocken, Geflügeljus und Hühnerpaté im Kartoffelknuspermantel G,I,M

## Käse & Dessert

- Käsevariation** 17  
Fünf Sorten feine Käsespezialitäten, Früchte, Walnüsse, Feigensenf und Röstbrot A,G,H
- Bienenstich // Friesentee // Honig** 14  
Mit Schwarzteesirup getränkter Honigkuchen, Honig-Konditorcreme mit Vanille, karamellisierte Mandelhippe, Friesentee-Eiscreme, Schwarzteegeleewürfel A,C,G
- Grapefruit // Schokolade // Kerbel** 14  
Brownie-Würfel, dunkle Luftschokolade, Grapefruitcurd, kandierte Grapefruitschale, Kerbeleiscreme, gezuckerte Grapefruitfilets A,C,G

# Über unsere Lebensmittel

Bei der Auswahl der Lieferanten und Produkte, die wir für unsere Drinks und Gerichte verwenden, orientieren wir uns an einer Reihe von Kriterien. Diese Gesichtspunkte, die für uns ein 'gutes' Produkt ausmachen, sind unter anderem: **Regionalität, Saisonalität, Nachhaltigkeit, Fairness, Tierwohl** und natürlich **Qualität**. Dabei vertrauen wir nicht nur auf Siegel und Zertifizierungen diverser Gruppen und Verbände, sondern auf unsere Lieferanten selbst - so oft es geht kleine Betriebe, denen die Qualität ihrer Produkte, die Umwelt und ihre Tiere am Herzen liegen. Oft übertreffen deren selbst auferlegte Richtlinien jene der verschiedenen Bio-Siegel, ohne teure Zertifizierungsverfahren zu benötigen. Das heißt im Einzelnen:

**Obst und Gemüse** kaufen wir, wo immer möglich, regional und saisonal. Einiges kommt von ‚**Essbare Landschaften Holstein**‘, einiges biologisch vom Elbufer im Hamburger Spadenland, der Rest von diversen kleinen Höfen aus der Hamburger Umgebung, den Vierlanden und dem alten Land - zusammengefasst unter Markers Linie '**Unsere Ernte**'.

**Fleisch** beziehen wir von der Fleischerei **Metzgers**. Diese wiederum bekommt ihr Schweinefleisch von Höfen aus der Elbtalaue, ihr Rindfleisch auch aus Pommern. Dabei besuchen sie jeden Hof selbst, überzeugen sich von der ganzjährigen Weidehaltung, der zusatzstofffreien Zufütterung und der langsamem, natürlichen Aufzucht. Die Kälber werden nicht von den Müttern getrennt, der Lebendtransport der Tiere wird vermieden - wo immer möglich wird sogar per Weideschuss geschlachtet, damit das Tier schnell und stressfrei in seiner gewohnten Umgebung stirbt.

**Wildfleisch** bekommen wir nur innerhalb der Jagdsaison vom **Jagdhaus Dellien** (ebenfalls via **Metzgers**), dem "grünen Jagdhaus". Es stammt von Dam-, Reh-, Rot- und Schwarzwild aus freier Wildbahn (im Gegensatz zur Gatterhaltung) in der Elbtalaue und wird vor Ort unter Beachtung ökologischer und nachhaltiger Kriterien zerlegt.

**Geflügel** beziehen wir von **Odefey & Töchter**. Im Osten der Lüneburger Heide wachsen die Hühner dort auf, wo sie geschlüpft sind und später auch geschlachtet werden. Dabei werden sie in kleinen Gruppen gehalten - weniger als 1/10 der erlaubten Gruppengröße nach Bio-Richtlinien. Die Tiere werden von Hand mit Bio-Futter gefüttert, zudem haben sie auf den Weiden viel Platz und Auslauf, um sich nach Belieben zu bewegen, zu scharren und zu picken.

**Fisch und Meeresfrüchte** liefern uns **Hummer Pedersen** und **Frisch Gefischt** - hier liegt der Fokus auf Fischen aus nachhaltigen Fischzuchten und schonendem Wildfang. Das bedeutet Befischung nur außerhalb der Laichzeiten, den Verzicht auf riesige Schleppnetze oder kilometerlange Fangleinen. Muscheln und Meeresfrüchte werden von Hand getaucht und selektiert, auf tropische Fische und bedrohte Arten verzichten wir gänzlich.

Bei allen Produkten, die man nicht regional beziehen kann, wie Zitrusfrüchte, Gewürze, Tees und Spirituosen arbeiten wir gerne und aus Überzeugung mit überwiegend kleinen Händlern aus Hamburg zusammen - diese finden Sie an den entsprechenden Stellen auch in der Karte erwähnt.

# *Cocktails mit Scotch Single Malt*

<b>Bobby Burns</b>	<b>14</b>
The King of the Highlands in diesem Originalrezept aus dem Jahre 1900 <i>Dalmore 12yo // Antica Formula // Benedictine D.O.M.</i>	
<b>The Heinzman</b>	<b>14</b>
Ein Spaziergang durch die schottische Speyside im Frühsommer <i>Glenfiddich 12yo // Blaubeere // Vanille // Limette // Minze</i>	
<b>Prohibition</b>	<b>14</b>
„Up with the temperance, down with the drink !“ <i>Highland Park 12yo // PX-Sherry // Oloroso-Sherry // Peychaud Bitters</i>	
<b>Speyside Magazin</b>	<b>15</b>
Eine schottische <b>Boulevardier</b> -Variante und Lieblingsdrink der Mutter vom Warehousemanager der Glenfiddich-Distillery <i>Glenfiddich 15yo // Campari // Antica Formula</i>	
<b>Highlander</b>	<b>15</b>
Fruchtig und kräftig, für die etwas süßeren Schotten <i>Old Pulteney 12 // Erdbeere // Orange // Zitrone</i>	
<b>Smoky Godfather</b>	<b>16</b>
Ein Angebot, dass du nicht ablehnen kannst. Der Drink des Paten! Die Zigarre wird ersetzt durch rauchigen Whisky <i>AnCnoc Peated Sherry Cask // Amaretto Distilleria Quaglia</i>	
<b>Penicillin</b>	<b>15</b>
Ein Youngtimer aus New York, ob er gegen Erkältung hilft? <i>Auchentoshan American Oak // Laphroaig 10 // Ingwer // Honig // Zitrone</i>	
<b>Skyefall</b>	<b>15</b>
Der wuchtige Insel-Malt in einem fruchtigen Mantel <i>Talisker 10 // Brombeere // Limette // Ginger Beer // Rohrzuckerrand</i>	
<b>Smoky Rose</b>	<b>14</b>
Ein sanfter Rauch im Blumenstrauß <i>Laphroaig 10 // Drambuie // Rosenblüte // Zitrone</i>	
<b>Blood &amp; Sand</b>	<b>15</b>
Das Blut des Toreros im Sand der Arena, basierend auf einen Stummfilm von 1922 <i>Bowmore 12 yo // Antica Formula // Cherry Heering // Orange</i>	

<b>Die großen Klassiker</b> <i>(eine Auswahl)</i>	1/2
<b>Whiskey Sour</b> Die Mutter aller Sours, bei uns mit kräftigen 50,5%! <i>Wild Turkey 101 // Zitrone // Zucker</i>	13
<b>Continental Sour</b> Knackige oldschool Whiskey Sour-Variante mit Rotweitmütze <i>Wild Turkey 101 Rye // Zitrone // Zucker // Cabernet Sauvignon</i>	15
<b>Manhattan</b> Der große Klassiker, kreiert zwischen 1870 und 1884 in New York <i>Bulleit Rye // Antica Formula // Noilly Prat // Angostura</i>	14
<b>Old Fashioned</b> Ein ganz klassischer Old Fashioned, sowohl für Cowboys als auch für Gentleman <i>Blanton's Original // Angostura // Zucker</i>	17
<b>Mint Julep</b> In den amerikanischen Südstaaten schon im 18. Jahrhundert populär <i>Michter's Bourbon // Minze // Zucker</i>	14
<b>Japon Japon</b> Eine Reise ins Land der aufgehenden Sonne, im Kupferbecher serviert <i>Suntory Toki Whisky // Grapefruit // Zitrone // Zucker und Bitters im Campari-Nebel</i>	15
<b>Sazerac</b> Kreiert um 1850 ist er seit 2008 der offizielle Cocktail von New Orleans <i>Bulleit Rye und/oder Dudognon 8yo // Peychaud's Bitter // Zucker // Absinth</i>	15
<b>Clover Club</b> Pre-Prohibition-Drink eines Gentlemans Club in Philadelphia <i>Sipsmith Gin // Zitrone // Himbeere // Zucker // Bio-Eiweiß</i>	15
<b>Mai Tai</b> Der Rum Drink aller Rum Drinks - hasta la vista und gute Nacht, Baby <i>Brugal 1888 // Plantation Pineapple Rum // Wray &amp; Nephew Overproof // Falernum // Orangenlikör // Mandel // Limette</i>	17

<b>Die großen Klassiker</b> (eine Auswahl)	2/2
<b>Daiquiri El Floridita</b>	13
Die Daiquiri-Variante aus Cubas berühmtester Bar <i>Santiago de Cuba // Maraschino // Limette // Grapefruit // Zucker</i>	
<b>Last Word</b>	15
1920 in Detroit kreiert, 2004 in Seattle wiederentdeckt <i>Tanqueray Ten // Chartreuse Verte // Maraschino // Limette</i>	
<b>Sherry Cobbler</b>	13
Ein vergessener Klassiker, der irgendwann in den 1850er Jahren das erste Mal serviert wurde <i>PX- &amp; Oloroso-Sherry // Früchte // Ginger Ale</i>	
<b>Original Tequila Sunrise 1930</b>	15
Die klassische Version eines berühmten Drinks, created in Tijuana, Mexico anno 1930 <i>Espolon Tequila Blanco 100% Agave // Creme de Cassis // Grenadine // Limette // Salz // Soda</i>	
<b>Pisco Sour</b>	16
Chile und Peru streiten sich, die Heimat dieses südamerikanischen Sours zu sein. <i>Pisco Demonio de los Andes Acholado // Bio-Eiweiß // Limette // Zucker // Angostura</i>	
<b>Martinez</b>	14
Der Grandpa des <b>Martini Cocktail</b> , very "oldschool" von 1884 <i>Zuidam Jonge Genever // Antica Formula // Maraschino // Angostura</i>	
<b>Bloody Mary</b>	14
Die Mutter aller Hangover-Drinks, auch bei Vielfliegern beliebt <i>Tito's Vodka // Tomatensaft // Worcestersauce // Zitrone // Tabasco // Mischung vom Gewürzalchemisten Crabman</i>	
<b>Espresso Martini</b>	14
Ein Model verlangte einst einen Drink, der sie erst wach und dann betrunken machen sollte <i>Tito's Vodka // Espresso Liqueur // Espresso // Zucker</i>	
<b>Negroni</b>	14
Der dürstende Graf Camillo Negroni verlangte um 1920 in der Bar Giacosa in Florenz Gin anstatt Soda in seinem <b>Americano</b> <i>Sipsmith Gin // Campari // Antica Formula</i>	
..... auch als	
<b>White Negroni</b>	14
Adaptiert aus der Bar Giacosa in Florenz, die noch heute in der historischen Altstadt liegt <i>Sipsmith Gin // Luxardo Bitter Bianco // Noilly Prat // St. Germain // Orangenbitter</i>	

## *Fremde Federn und Signature Drinks*

<b>Altstadt-Schorle</b>	12
Unser Sommerdrink 2025 <i>PX-Sherry // Primitivo // Schweppes Pomegranate // Früchte</i>	
<b>Mezcal Lemon Fizz</b>	16
Erfrischend mit einem Touch Rauch <i>Mezcal Siete Misterios // Limette // Zucker // Orangenbitter // Bitter Lemon</i>	
<b>St. Patrick's Night</b>	15
Eine irische Whiskey Sour Variante mit Guinness Float <i>Kilbeggan Triple Cask // Zitrone // Zucker // Bio-Eiweiß // Guinness</i>	
<b>El Espinoso</b>	15
Eine rauchige Margarita-Variante - für heiße Nächte im kühlen Hamburg <i>Mezcal Siete Misterios // Limette // Agave // Grapefruit bitters // Salz</i>	
<b>Tokio Mule</b>	12
Kaiserlich oder nicht - Supu wa itsumo nonde imasu ! <i>Haku Vodka // Schweppes Ginger Beer // Gurke // Limette</i>	
<b>Limedrop</b>	14
Frische und fruchtige Zitronengrasinfusion mit Kirschblütentouch <i>Roku Sakura Blossom Gin // Holunder // Limette // Zitronengras // Bergamotte</i>	
<b>Ferdinand</b>	14
Man muss sich nur mal in den Kräutergarten wagen <i>The Botanist // Violet Liqueur // Feige // Limette // Rosmarin // Orangenbitter</i>	
<b>Mr. White</b>	14
Eine beerige Whiskey Sour-Variante, kreierte für eine Legende am Brett <i>Johnnie Walker Black Label // Himbeerlikör // Himbeerpüree // Zitrone // Tonkabohne</i>	
<b>Violet Sue</b>	15
Der Früchtebecher nach Art des Hauses <i>Sipsmith Sloe Gin // Brombeere // Vanille // Zitrone // Lime Cordial</i>	
<b>Takeshi's Castle</b>	14
Verrückt und doch sooooo gut ! <i>Roku Gin // Traube // Holunder // Zitrone // Lime Cordial // Ginger Beer</i>	
<b>Cafè de Puerto Plata</b>	15
Eine knackige Espresso Martini-Variante im Caribbean-Style <i>Ron Brugal 1888 // Zuidam Crème de Cacao // Schokobitters // Rohrzucker // Espresso</i>	

## *Cocktails mit Schaumwein*

<b>Berry White</b>	<b>14</b>
Um 2015 kreierte ein Barmann der CocktailSchmiede diesen sommerlichen Drink <i>Blaubeerlikör // Beeren // Schweppes Russian Wild Berry // Crémant blanc</i>	
<b>Isabella</b>	<b>14</b>
Ein Getränk für ewige Schönheit - so erzählt mal es sich <i>Campari // Schweppes Bitter Lemon // Crémant rosé // Rosmarin</i>	
<b>Festival</b>	<b>14</b>
Man muss die Feste feiern wie sie fallen - Salute ! <i>Sipsmith Sloe Gin // Lychee // Crémant rosé</i>	
<b>Pornstar Martini</b>	<b>15</b>
Kreiert in der Londoner Lab Bar. Tropisch fruchtig und prickelnd <i>Tito's Vodka // Maracuja // Vanille // Limette // Crémant blanc</i>	
<b>Black Velvet</b>	<b>14</b>
Die irische Luxus Variante vom Kater-Killer <i>Champagner // Guinness</i>	
<b>Champagner Cocktail</b>	<b>15</b>
Nach einer Rezeptur von Jerry Thomas aus dem Jahre 1862 <i>Angostura // Zucker // Champagner</i>	
<b>French 75</b>	<b>17,50</b>
Benannt nach einer Kanone, berühmt für seine Durchschlagskraft seit 1930 <i>Tanqueray No.Ten // Zitrone // Zucker // Champagner</i>	
<b>Match Spring Punch</b>	<b>17,50</b>
Ein Londoner 1990er-Jahre-Drink für Seele und Kreislauf <i>Haku Vodka // Zitrone // Himbeerlikör - &amp; Püree // Cassis // Zucker // Champagner</i>	
<b>Old Cuban</b>	<b>17,50</b>
Zubereitet nach einer Rezeptur von Audrey Sanders – Pegu Club, New York <i>Santiago de cuba 8 // Minze // Zucker // Limette // Angostura // Champagner</i>	
<b>Prince of Wales</b>	<b>17,50</b>
Adaptiert nach einer Rezeptur aus „Artistry of Mixing Drinks“ von 1936 <i>Madeira // Cognac // Angostura // Ferrand Dry Curacao // Champagner</i>	

# Virgin Cocktails

Während bis in die 1970er Jahre alkoholfreie Cocktails verpönt waren, erleben sie seitdem einen Aufschwung, der bis heute anhält. Alkoholfreie Cocktails werden auch „**Mocktails**“ genannt. Es ist ein Kofferwort aus „Cocktail“ und dem englischen „to mock“ (nachahmen, vortäuschen).

## **Anni tanzt Tango** **9**

Nur zwischen den Gegensätzen ist Raum für die Sehnsucht  
*Himbeere // Rosenblüte // Zitrone // Schweppes Russian Wild Berry*

## **Orange County** **9**

A bad day in Florida is still better than a good day anywhere else  
*Limette // Orange // Vanille // Schweppes Bitter lemon // Rohrzucker*

## **Virgin Mary** **9**

„Now you can call me bloody Mary, George!“  
*Tomatensaft // Worcestersauce // Mischung vom Gewürzalchemist // Zitrone // Tabasco*

## **Fake News** **9**

Adams Reise durch das Unterholz zu der schwarzen Blume der Azteken  
und die Auflösung der Geschichte aus dem Speyside Magazin (S.5)  
*Apfel // Waldbeerpüree // Vanille // Limette // Zitrone*

## **Big Boss** **9**

Ganz ohne geht es bei diesem Drink auch nicht - enthält etwa 1% Alkohol !  
*Ahorn Sirup // Limetten cordial // Zitronensaft // Schweppes Dry Tonic // Angostura*

Die ersten vermarkteten alkoholfreien Getränke ohne Kohlensäure erschienen im 17. Jahrhundert.

Sie wurden aus mit Honig gesüßtem Wasser und Zitronensaft hergestellt.

1676 erhielt die Compagnie de Limonadiers in Paris ein Monopol für den Verkauf von Limonaden-Erfrischungsgetränken.

Verkäufer hatten Limonadentanks auf dem Rücken und gaben durstigen Parisern Tassen mit dem Erfrischungsgetränk.

Whiskyplaza Glas-Trinkhalme könnt ihr für 2€ bei uns erwerben.

## ***Alkoholfreies***

<b>Vöslauer Prickelnd / Ohne</b>	0,25l Fl.	<b>4</b>
<b>Vöslauer Prickelnd / Ohne</b>	0,75l Fl.	<b>7,80</b>
<b>Coca-Cola</b>	0,2l Fl.	<b>4,50</b>
<b>Coca-Cola zero</b>	0,2l Fl.	<b>4,50</b>
<b>Schweppes Bitter Lemon</b>	0,2l Fl.	<b>4,80</b>
<b>Schweppes Ginger Ale</b>	0,2l Fl.	<b>4,80</b>
<b>Schweppes Ginger Beer</b>	0,2l Fl.	<b>4,80</b>
<b>Schweppes Russian Wild Berry</b>	0,2l Fl.	<b>4,80</b>
<b>Schweppes Dry Tonic</b>	0,2l Fl.	<b>4,80</b>
<b>Schweppes Indian Tonic</b>	0,2l Fl.	<b>4,80</b>
<b>Fever Tree Indian Tonic</b>	0,2l Fl.	<b>5,50</b>
<b>Fever Tree Mediterranean Tonic</b>	0,2l Fl.	<b>5,50</b>
<b>Proviant Apfelschorle Naturtrüb</b>	0,33l Fl. BIO	<b>5,50</b>
<b>Proviant Rhabarberlimonade Naturtrüb</b>	0,33l Fl. BIO	<b>5,50</b>
<b>Proviant Limette-Minze</b>	0,33l Fl. BIO	<b>5,50</b>
<b>Richard's Sun Iced Tea Blueberry</b>	0,33l Fl.	<b>5,50</b>
<b>Tomatensaft</b>	0,25l	<b>4,50</b>
<b>Orangensaft – frisch gepresst</b>	0,25l	<b>7,50</b>
<b>Grapefruitsaft – frisch gepresst</b>	0,25l	<b>7,50</b>

### **Jacob Schweppe**

Da normales Brunnenwasser in Flaschen nicht sehr lange haltbar gewesen ist und schnell grün wurde, entwickelte Jacob Schweppe ab 1780 ein Verfahren mit dem sich Wasser mit Kohlensäure versetzen ließ. Diesen Vorgang nannte er Geneva-System und er ließ sich dies 1783, anfangs für medizinische Zwecke, patentieren.

Die Bezeichnung „*Indian Tonic Water. Limonade, chininhaltig*“ auf jedem Schweppes-Tonic-Water-Etikett weist auf seine Idee hin, das zur Malariaphylaxe notwendige, aber bitterschmeckende Chininpulver in etwas Limettensaft und Sodawasser aufzulösen. Die in Indien stationierten Kolonialsoldaten nahmen das Getränk begeistert an und verfeinerten es alsbald mit Gin. Schnell stellte sich ein enormer Erfolg von Tonic Water im gesamten britischen Empire ein und Schweppes wurde 1831 königlicher Hoflieferant. 1836 erhielt es das „Royal Warrant“ – die königliche Empfehlung

## ***Port, Sherry, Vermouth & Co.***

4cl

Portwein ist ein portugiesischer Süßwein aus -in der Regel- roten Trauben der Region Alto Douro. Hier wird zunächst zwischen „Ruby“ (hauptsächlich Flaschenreifung) und „Tawny“ (Fassreifung) unterschieden und dann in weitere Qualitätsstufen unterteilt. Beim Ruby bilden „LBV´s“ (Late Bottled Vintage) die Spitze des Eisbergs, beim Tawny ist es der Colheita.

**Porto Gran Cruz LBV 2003** 20%

**6,50**

Sherry ist ein verstärkter Weißwein, angebaut im Sherry-Dreieck um Jerez in Andalusien. Durch verschiedene Trauben, Böden, Flore, Anbauggebiete, Gärungen etc gibt es mit Amontillado, Fino, Manzanilla, Moscatel, Oloroso, Palo Cortado und Pedro Ximénez ganze sieben Sorten.

Ehemalige Sherry- aber auch Portweinfässer werden an die schottische Whiskyindustrie verkauft, die ihre Malts hierin gerne finishen oder auch komplett reifen lassen. Dies ist so beliebt geworden, dass diese Fässer immer knapper werden und auf Auktionen leicht vierstellige Beträge erzielen. Um diesem Trend entgegenzuwirken appellieren wir:

**„Leute! Trinkt mehr Sherry!“**

**La Cigarrera Amontillado** 17%

**5,50**

**La Cigarrera Manzanilla** 15%

**5,50**

**La Cigarrera Oloroso** 18%

**5,50**

**La Cigarrera Pedro Ximenez** 18%

**6,50**

**Belsazar Riesling** 16%

**6,50**

**Noilly Prat Original Dry** 16%

**6,50**

**Antica Formula** 16,5%

**6,50**

**Torres Floralis Moscato** 15%

**6,50**

**Markus Pfaffmann Riesling Beerenauslese 2015** 7,5% **0,375Liter**

**38**

## ***Guglhof Brände***

Südlich von Salzburg liegt Österreichs älteste Brennerei überhaupt – der Guglhof. Seit 1641 werden hier Obstbrände destilliert, frei von Zuckerzusätzen und Aromastoffen. Gebrannt werden die Obstsorten im traditionellen und aufwändigen Pot-Still-Verfahren. Die Abfüllungen von Guglhof kommen als Jahrgangs-Brände auf den Markt und nicht - wie bei den meisten Mitbewerbern - als Geist, wo wesentlich weniger Frucht verarbeitet wird.

**2cl**

**4cl**

**Alter Apfelbrand** 40%

**6,50**

**12,50**

**Williams Brand** 41%

**6,50**

**12,50**

**Marillen Brand** 41%

**7,50**

**14**

**Waldhimbeer Brand** 41%

**8,50**

**16**

## *Cognac & Brandy, Tequila & Mezcal*

4cl

Cognac, Brandy und Pisco gehören zur großen Familie der Weinbrände, die in vielen Ländern der Welt produziert werden und deren Namensgebung regionale Unterschiede darstellt. Grundlage für diese Brände ist natürlich Wein, der in einer Brennblase destilliert wird und so einen höheren Alkoholgehalt erlangt.

Auf diese Art wurde Wein bereits im Hochmittelalter haltbar gemacht und galt damals als hervorragende Medizin.

<b>Dudognon Selection 8yo</b> 40%	<b>11</b>
<b>Dudognon Heritage 40yo</b> 41%	<b>35</b>

Im Süd-Westen Frankreichs, im Herzen der Grand Champagne, erwarb 1852 die Familie Dudognon ein Weingut. Und fernab der großen Industriemarken reift hier jeder Cognac mindestens acht Jahre lang in Limousin-Eichenfässern, er wird nie gezuckert oder gefärbt, dafür noch traditionell auf Holz und Kohle destilliert und ganz nebenbei wird er sehr aufwendig und in einem Jahre dauernden Prozess mit schwächeren Bränden auf Trinkstärke reduziert.

<b>Cardenal Mendoza</b> Spanien 40%	<b>8</b>
<b>Carlos Amontillado Cask</b> Spanien 40,3%	<b>8</b>
<b>Carlos Pedro Ximenez Cask</b> Spanien 40,3%	<b>8</b>
<b>Torres 20 Imperial Hors D'Age</b> Spanien 40%	<b>14</b>
<b>Torres Jaime I Reserva de la Familia</b> Spanien 38%	<b>18</b>

## *Tequila* alle aus 100% Agave

Tequila ist ein Agavenbrand aus der Umgebung der Stadt Tequila im Bundesstaat Jalisco/Mexiko. Er darf ausschließlich aus der blauen Weber-Agave hergestellt werden, die vom Anbau bis zu ihrer Reifung knapp 10 Jahre benötigt. Beim Tequila werden zwei Qualitäten unterschieden - zum einen „Mixto“ mit 51% Agavenzucker in der Maische und bekannt durch Salz und Zitrone und zum anderen „100% Agave“ aus eben 100% Agave, im Schwenker serviert.

<b>Espolòn blanco / reposado</b> 40%	<b>11</b>
<b>Casamigos reposado</b> 40%	<b>16</b>
<b>Don Julio 1942</b> 38%	<b>29</b>
<b>Clase Azul reposado</b> 40%	<b>39</b>

## *Mezcal*

Mezcal wird hauptsächlich in der Stadt Oaxaca de Juárez produziert. Nach der Ernte werden die Agaven, im Gegensatz zum Tequila, etwa fünf Tage in Erdgruben auf von Holzfeuer erhitztem Vulkangestein getrocknet. Nach dem Abkühlen werden die Agavenherzen entnommen, zerkleinert und destilliert. Los Sietes Clay Pot wird im uralten Ton-Topf-Destillierverfahren gebrannt.

<b>Casamigos Joven</b> 40%	<b>18</b>
<b>Los Siete Misterios Doba-Yej</b> 44%	<b>12</b>
<b>Los Siete Misterios Ensemble Espadin, Tepeztate</b> 45%	<b>18</b>
<b>Los Siete Misterios Ensemble Espadin, Cuishe</b> 45%	<b>18</b>
<b>Los Siete Misterios Clay Pot Espadin</b> 49%	<b>21</b>

## *Whisky & Whiskey*

Das Wort Whisky, erstmals 1736 erwähnt, leitet sich vom schottisch-gälischen „uisge beatha“ ab und bedeutet Lebenswasser (uisge = Wasser, beatha = Leben).

Wir führen rund 1000 verschiedene Whiskys und Whiskeys (Whiskey ist die überwiegende Schreibweise in Irland und den USA).

Viele kommen neu, viele verschwinden ganz, sind limitiert oder rar.

Der Malt-Whiskyboom in Asien und Europa führt zu einer Verknappung und Verteuerung des „Lebenswassers“.

Die Preise explodieren, Destillieren können keine älteren Abfüllungen mehr liefern, immer mehr Malts erscheinen als NAS - ohne Altersangabe.

Besonders begehrt und kaum noch zu bekommen sind dabei Whiskys aus geschlossenen Destillieren, wie z.B. **Rosebank, Glenury Royal, Brora** oder **Port Ellen**, die zu enormen Preisen auf den Markt kommen.

Aber einmal vergriffen wird es diese Tropfen auch nie wieder geben.

Natürlich gilt dieses auch für alle limitierten Abfüllungen, bei denen oft nur ein oder zwei Fässer „gebottlet“ wurden.

Um Neuerscheinungen im Angebot zu haben und besondere Raritäten anbieten zu können haben wir eine extra **Whiskykarte.**

Diese wird ständig aktualisiert und bietet spannende Tastings. Fragen Sie uns!

<b>Scotch, Bourbon und Rye für Longdrinks oder Shots</b>	<b>4cl</b>
<b>Johnnie Walker Black 12yo</b> 40%	<b>6,50</b>
<b>Buffalo Trace Bourbon</b> 40%	<b>6,50</b>
<b>Bulleit 95 Rye</b> 45%	<b>7,50</b>
<b>Jack Daniels Old No.7</b> 40%	<b>6,50</b>
<b>Makers Mark Bourbon</b> 45%	<b>6,50</b>
<b>Wild Turkey 101 Bourbon</b> 50,5%	<b>6,50</b>
<b>Wild Turkey 101 Rye</b> 50,5%	<b>7,50</b>

Der Roggenwhisky (Rye) war im jungen Amerika das Getränk der Siedler und Pioniere. Und so trafen sie sich an kleinen Handelsplätzen, um bei einem Gläschen Erfahrungen und Erinnerungen auszutauschen. Dies endete jedoch regelmäßig in einer wilden Rauferei, bei der des Öfteren die komplette Einrichtung zu Bruch ging. Um sich und ihre Waren besser zu schützen, errichteten die handelnden Wirte vor den Regalen und dem Ladentisch eine Barriere. Von dieser „Barriere“ stammt das Wort BAR.

## Rum & Rhum

Die erste urkundliche Erwähnung fand Rum um 1650 als „rumbullion“ (engl. etwa: großer Tumult).

Bereits 1667 wurde dieses Getränk „ron“ (kastilisch) bzw. „rhum“ (französisch) genannt. Etwa seit dieser Zeit erhielten Angehörige der Royal Navy täglich um die Mittagszeit eine Rum-Ration. Diese umfasste etwa 70 Milliliter und wurde erst 1970 abgeschafft.

<b>Gemixter Genuss:</b>		<b>4cl</b>
<b>Santiago de Cuba carta blanca</b> Cuba 38%		<b>6</b>
<b>Santiago de Cuba Anejo 8 Años</b> Cuba 40%		<b>7,50</b>
<b>Appleton 8 Años</b> Jamaica 43%		<b>7,50</b>
<b>Goslings Black Seal</b> Bermuda 40%		<b>7,50</b>
<b>Companie des Indes Tricorne</b> frz. Antillen / Indonesien 43%		<b>8,50</b>
<b>Purer Genuss:</b>	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
<b>Goslings Family Reserve</b> Bermuda 40% 16 Jahre	<b>8,50</b>	<b>16</b>
<b>Brugal 1888 Gran Reserva</b> DomRep 40%	<b>6,50</b>	<b>12,50</b>
<b>Brugal Colección Visionaria</b> 45%	<b>8,50</b>	<b>16</b>
<b>Brugal Maestro Reserva</b> 41,2%	<b>17,50</b>	<b>32,50</b>
<b>Appleton 21</b> Jamaica 43% 21 Jahre	<b>12,50</b>	<b>22,50</b>
<b>Zacapa XO</b> Guatemala 40%	<b>12,50</b>	<b>22,50</b>
<b>Samaroli Brazil</b> Brasilien 50% 9 Jahre	<b>12,50</b>	<b>22,50</b>
<b>Samaroli Trinidad</b> Trinidad 45% 21 Jahre	<b>14,50</b>	<b>26,50</b>
<b>Samaroli Agricole</b> Martinique 45% 12 Jahre	<b>14,50</b>	<b>26,50</b>
<b>Havana Club Gran Reserva</b> Cuba 40% 15 Jahre	<b>17,50</b>	<b>32,50</b>
<b>Silver Seal Barbencourt</b> Haiti 50% 10 Jahre	<b>17,50</b>	<b>32,50</b>
<b>Caroni † Navy Rum</b> Trinidad 51,4% 18 Jahre	<b>29</b>	<b>55</b>
<b>Mount Gay Single Estate</b> Barbados 55%	<b>29</b>	<b>55</b>

Die Altersangabe bei Rum ist sehr unterschiedlich.

Während bei den meisten karibischen Ländern der älteste enthaltene Rum in der Flasche als Alter angegeben ist, steht bei den Rums aus Cuba und Jamaica der Jüngste als Altersangabe auf der Flasche. Fremdadfüller wie Samaroli oder Silver Seal geben ebenfalls das tatsächliche Alter an. Hergestellt wird Rum aus Melasse - einem dunklem Zuckersirup und Nebenprodukt der Zuckergewinnung.

**Rhum Agricole** wird indes auf den französischen Kolonial-Inseln aus frisch gepresstem Zuckerrohrsaft produziert, ähnlich wie Cachaça.

<b>Rumlikör</b>		<b>4cl</b>
<b>Legendario Elixir de Cuba</b> 34% 7 Jahre		<b>6,50</b>
<b>La Maison Du Rhum Pineapple</b> 40%		<b>7,50</b>
<b>Discarded Banana Peel</b> 37.5%		<b>7,50</b>

# Gin

Die ältesten Quellen Mitte des 17. Jahrhunderts berichten von einem Wacholderschnaps namens Genever. Als Wilhelm III. von Oranien-Nassau 1689 den englischen Thron bestieg, brachte er diesen aus seiner Heimat mit. Er stellte die Produktion von Wacholder-Schnaps steuerfrei und belegte gleichzeitig den Import französischer Alkoholika mit hohen Steuern. Auch englische Soldaten, die die Holländer im Holländisch-Spanischen Krieg unterstützten, brachten den Genever mit auf die Britische Insel, wo er als Gin angliert wurde.

## Aus schottischen Whisky-Destillieren 4cl

<b>Caorunn</b> (Balmenach) 41,8%	Sagenumwobene keltische Botanicals	<b>7,50</b>
<b>Kintyre</b> (Beinn an Tuirc Distillers) 43%	Sauerampfer, Zitrone, Moos	<b>8,50</b>
<b>Kintyre Pink</b> (Beinn an Tuirc Distillers) 43%	Schottische Himbeeren, Hafer	<b>8,50</b>
<b>The Botanist</b> (Bruichladdich Dist.) 46%	Islay Springwater, Kräuter	<b>8,50</b>
<b>Thompson Mediterran</b> (Dornoch) 45,7%	Bergamotte, Lorbeere, Rosmarin	<b>7,50</b>
<b>Tobermory</b> (Tobermory Distillery) 43,3%	Zitrone, Kräuter, Koriander	<b>7,50</b>
<b>Tanqueray Flor de Sevilla</b> 41,3%	Reife Orangen, Honig, Wacholder	<b>7,50</b>
<b>Tanqueray Ten</b> 47,3% (Cameronbridgr)	Grapefruit, Bergamotte, Apfelsine	<b>7,50</b>

## Aus britischen Destillieren

<b>Sipsmith</b> 41,6%	Trocken mit Zitrusnoten	<b>6,50</b>
<b>Sipsmith V.J.O.P.</b> 57,7%	Viel Wacholder, Nadelholz	<b>8,50</b>
<b>Cannonball Navi Strength</b> 57,2%	Kräftig, Wacholder, Zitrus, Pfeffer	<b>8,50</b>

## Aus den US-amerikanischen Whiskey-Destillieren

<b>FEW Breakfast Gin</b> 42%	Earl Grey, Getreide, Wacholder	<b>7,50</b>
<b>FEW Standart Issue</b> 57%	Angelika, Getreide, Enzian	<b>8,50</b>
<b>Journeyman Bilberry Black</b> 45%	Bilberrys, Weizen, Vanille	<b>8,50</b>

## Aus der japanischen Suntory Whisky-Destillerie

<b>Roku</b> 43% (Chita)	Yuzu-Zitrone, Grüner Tee	<b>6,50</b>
<b>Roku Sakura Bloom Edition</b> 43% (Chita).	Kirschblüte, Kiefer	<b>7,50</b>

Unsere Tonic Auswahl finden Sie auf Seite 11

## ***Wodka***

4cl

Stammt von dem slawischen Wort „Vodka“ ab und bedeutet so viel wie „Wässerchen“. Ein harmloser Name für das hochprozentige Destillat, das vorwiegend aus Getreide oder Kartoffeln gebrannt wird.

Seinen Siegeszug um die Welt trat er jedoch erst nach der russischen Revolution an. Nach alten Familienrezepten produzierten russische Emigranten damals in Westeuropa und Amerika ihr Nationalgetränk.

<b>Tito's</b> Texas, USA 40%	<b>6,50</b>
<b>Wheatley</b> Buffalo Trace Distillery, Louisville, Kentucky, USA 41%	<b>6,50</b>
<b>Haku</b> Japan 40%	<b>7,50</b>
<b>Stolichnaya Elit</b> Russland 40%	<b>12,50</b>

## ***Kräuter***

Bereits Ende des 13. Jahrhunderts lernten die Europäer, mit auf den Kreuzzügen erbeuteten Destillieranlagen aus dem Orient, das Brennen von hochprozentigem Alkohol. In diesem Alkohol wurden damals Heilpflanzen eingelegt, um die Öle herauszulösen. Anschließend wurde diese Mazeration nochmals destilliert und mit der Zugabe von Honig genießbar gemacht.

<b>Amaro Bràulio</b> - Eichenfass Lagerung - Italien 21%	<b>6,50</b>
<b>Bénédictine DOM</b> Frankreich 40%	<b>6,50</b>
<b>Chartreuse 1605</b> Frankreich 56%	<b>9,50</b>
Originalrezeptur aus dem Jahre 1605 für ein langes Leben	
<b>Fernet Distilleria Quaglia</b> Italien 40%	<b>6,50</b>
<b>Lysholm No.52 Aquavit</b> Norwegen 40%	<b>6,50</b>
<b>Pastis Henri Bardouin</b> Frankreich 45%	<b>7,50</b>
<b>Zuidam Jonge Genever</b> Niederlande 35%	<b>5,50</b>
<b>Zuidam Oude Genever</b> Niederlande 38%	<b>6,50</b>

## ***Liköre***

<b>Amaretto Distilleria Quaglia</b> Italien 25%	<b>6,50</b>
<b>Nocciola Distilleria Quaglia Haselnuss</b> Italien 25%	<b>6,50</b>
<b>Blaubeerlikör</b> Homemade, Hamburg, ca. 30%	<b>6,50</b>
<b>Campari</b> Italien 25%	<b>5,50</b>
<b>Minttu Peppermint</b> Finnland 35%	<b>5,50</b>
<b>Minttu Choco Mint</b> Finnland 35%	<b>5,50</b>
<b>Pierre Ferrand Dry Curacao</b> Orangenlikör, Frankreich 40%	<b>7,50</b>
<b>Pimm's No.1</b> England 25%	<b>5,50</b>
<b>Sipsmith Sloe Gin</b> England 26%	<b>7,50</b>
<b>Zuidam Chocolat Liqueur</b> Niederlande 24%	<b>6,50</b>

## Champagner

"Ich trinke Champagner, wenn ich froh bin, und wenn ich traurig bin. Manchmal trinke ich davon, wenn ich allein bin; und wenn ich in Gesellschaft bin, dann darf er nicht fehlen. Wenn ich keinen Hunger habe, mache ich mir mit ihm Appetit, und wenn ich hungrig bin, lasse ich ihn mir schmecken. Sonst aber rühre ich ihn nicht an - außer, wenn ich Durst habe."

Madame Bollinger, 1961

<b>De Saint Gall Premier Cru Brut</b> 12,5%	0,11	<b>14</b>
<b>De Saint Gall Premier Cru Brut</b> 12,5%	0,751	<b>89</b>
Chardonnay / Pinot Noir		
<b>De Saint Gall Premier Le Rosé</b> 12,5%	0,751	<b>99</b>
Chardonnay / Pinot Noir		
<b>Bollinger Special Cuvée Brut</b> 12%	0,751	<b>125</b>
Chardonnay / Pinot Noir / Meunier		
<b>Bollinger Brut Rosé</b> 12%	0,751	<b>140</b>
Chardonnay / Pinot Noir / Meunier		
<b>Bollinger La Grande Année 2012 Brut</b> 12%	0,751	<b>250</b>
Chardonnay / Pinot Noir		

Champagner wurde in seiner Urform erstmalig um 1670 erwähnt und wurde dann vom Benediktinermönch „Dom Perignon“ wesentlich weiterentwickelt. Hierbei handelte es sich um halb vergorenen Wein, der auf Flaschen gezogen wurde und später im Glas moussierte. 1780 wurde der Transport des Weins in Flaschen offiziell erlaubt. Ein Jahr später gründete Nicolas Ruinart das älteste heute noch bestehende Champagnerhaus.

Nach 1806 erfand Madame Clicquot das Rütteln und Enthefen. Damit konnte der Champagner klar auf den Tisch gebracht werden. Seit 1895 ermöglicht die "kontrollierte zweite Gärung" in der Flasche gleichbleibende Qualitäten und so entstand der Champagner im heutigen Sinn.

Champagner wird zu 99% aus den Sorten Chardonnay, Pinot Noir und Meunier hergestellt. Crémant ist ein französischer Konkurrent, der nicht aus der Region Champagne stammt. Je nach Region werden zur Herstellung Rebsorten wie Chenin Blanc, Chardonnay, Pinot Noir, Auxerrois oder auch Cabernet Franc verwendet.

## Crémant

<b>Aimery Grande Cuvée 1531 de Limoux Blanc Brut</b> 12,5%.	0,11	<b>9</b>
<b>Aimery Grande Cuvée 1531 de Limoux Blanc Brut</b> 12,5%	0,751	<b>55</b>
Chardonnay / Chenin Blanc / Mauzac		
<b>Aimery Grande Cuvée 1531 de Limoux Rosé Brut</b> 12,5%	0,11	<b>9</b>
<b>Aimery Grande Cuvée 1531 de Limoux Rosé Brut</b> 12,5%	0,751	<b>55</b>
Chardonnay / Chenin Blanc / Pinot Noir		

Der verbrieft Ort der ersten Versektung eines Weins ist die Abtei von St. Hilaire, nahe bei Limoux. Im Jahre 1531 erfreuten sich die dortigen Mönche an der per Zufall entdeckten „Blanquette de Limoux“ und in dem „Grande Cuvée 1531“ findet man einen der feinsten Crémants Frankreichs.

<b>Weißwein</b>	<b>0,21</b>	<b>0,751</b>
<b>Georg Mosbacher</b> Pfalz, Deutschland, 11,5% <b>Riesling</b> Attraktive Fruchtaromen, roter Apfel, Pfirsich, Mineralien. Knackig und lebendig, mit Spaß im Glas	<b>9,50</b>	<b>32,50</b>
<b>Thomas Walz Terroir Löss</b> Baden-Württemberg, 13,5% <b>Chardonnay</b> Frisch und aromatisch mit feinen blumigen Nuancen. Schöne florale Aromen nach reifen Früchten. Locker und Elegant.	<b>9,50</b>	<b>32,50</b>
<b>Hillview Stefan Winter</b> Rheinhessen, Deutschland, 12,5% <b>Grauburgunder</b> Ein klarer, kräutriger und würzig angehauchter Sortentyp. Heu, Frühlingswiese, sehr feine Mineralien. Kraftvoll im Mund, mit gut eingebundener und dezenter Säure.	<b>9,50</b>	<b>32,50</b>
<b>Kaltern Kellerei Cantina</b> Südtirol, Italien, 12,5% <b>Müller Thurgau</b> Steinobst, Stachelbeere und Holunderblüte in der Nase, am Gaumen trocken und würzig, saftig und frisch		<b>38</b>
<b>Lugana Villabella D.O.C.</b> Venetien, Italien, 13% <b>Trebbiano di Lugana</b> Duftende, sofort überzeugende Nase, intensive fruchtige und blumige Noten. Am Gaumen Aromen von Birne und Pfirsich. Angenehm feine Mandelnote, eine wunderbare Balance zwischen Säure und Frucht.		<b>45</b>
<b>Brancott Estate</b> Marlborough, Neuseeland, 13,5% <b>Sauvignon Blanc</b> Duftende, sofort überzeugende Nase, intensive fruchtige Noten. Stachelbeere, Wildkräuter, exotische Früchte und Mineralien im Bouquet.		<b>45</b>

Die hier aufgeführten Weine haben alle gute und sehr gute Qualitäten und wurden sehr bewusst von uns zusammengestellt.

Ganz besondere (Jahrgangs-)Weine, die oft nur in kleinen Mengen verfügbar sind, finden Sie in einer kleinen **extra Weinkarte**, fragen Sie bitte den Service

## *Roséwein*

0,21 0,75l

### **Weingut Walz Rosé**

Württemberg ,Deutschland, Bio, 12%

Typische Burgundernoten in der Nase,  
gepaart mit feinen Nuancen von Beeren.

Unkompliziert schön mit leichter Restsüße.

9,50 32,50

### **Beringer Classic Zinfandel Rosé** Kalifornien, USA, 9,5%

35

Feiner Duft von roten Beeren, Zitrusfrüchten und Honigmelone.

Am Gaumen frisch, lieblich und süß-fruchtig

### **By. Ott Rosé Cuvée** Domaines Ott Provence, Frankreich, 13%

55

#### **Cinsault / Grenache / Syrah**

In der Nase Aromen von Mandarine und Birne.

Am Gaumen erfrischend und geschmeidig mit feiner Säure und Mineralität.

Die elegante Fruchtnote wird abgerundet durch leicht süßliche Gewürze.

Als Ursprungsländer des Weins gelten heute Georgien und Armenien, wo er bereits nachweislich um 6000 v. Chr. Wein produziert wurde und von wo er schnell seine Verbreitung im südlichen Europa und im Nahen Osten fand.

Vino, gwin, vinum, vin, vinas sind heute alles europäische Namen für Wein, die ihren Ursprung im alt-römischen haben und der durch den „freundlichen“ Kontakt zwischen Römern und Germanen im Altertum seinen Weg in die Handelswege des nördlichen Europas fand.

Man suchte in ihm in der Antike sowohl bei den Römern, den Griechen, den Ägyptern als auch im alten Babylon über den Rausch eine Verbindung zu den Göttern. Er spielt eine große Rolle im Juden- und Christentum, galt in der Antike und im Mittelalter als Medizin und sogar bei den Gebrüdern Grimm bringt Rotkäppchen der Großmutter Wein zur Stärkung.

Die hier aufgeführten Weine haben alle gute und sehr gute Qualitäten und wurden sehr bewußt von uns zusammengestellt.

Ganz besondere (Jahrgangs-)Weine, die oft nur in kleinen Mengen verfügbar sind, finden Sie in einer kleinen **extra Weinkarte**, fragen Sie bitte den Service.

<b>Rotwein</b>	<b>0,21</b>	<b>0,751</b>
<b>Wakefield Claire Valley</b> Australien, 14%	<b>9,50</b>	<b>32,50</b>
<b>Cabernet Sauvignon</b> Kraftvoll und harmonisch mit Noten von schwarzer Johannisbeere und dunkler Kirsche. Tiefdunkel, feine Holzaromen, Gewürze und leichte Tannine.		
<b>Prodigio</b> Puglia, Italien, 13%	<b>9,50</b>	<b>32,50</b>
<b>Primitivo</b> Pflaumen, Tabak und Kirsche im Bouquet, Am Gaumen dunkle Früchte und ausbalancierte Tannine.		
<b>Graf Neipperg VDP.Gutswein</b> Württemberg, Deutschland, 14%		<b>38</b>
<b>Spätburgunder</b> Aromen von Schokolade, Gewürzen und Früchten Ausgewogen und entspannt am Gaumen		
<b>Tamaral Roble Tempranillo</b> Ribera del Duero, Spanien 14%		<b>38</b>
Ein Tempranillo aus der kleinen 800 Meter hoch gelegenen Bodegas Y Vinedos Tamaral. Verspielt im Bouquet, Aromen von Waldbeeren, Gewürzen und Vanilleschoten		
<b>Allesverloren Wine Estate</b> Swartland, Südafrika, 14%		<b>45</b>
<b>Shiraz</b> Opulente Aromen von Brombeere, Cassis und Heidelbeeren, gepaart mit Anklängen von Schokolade, Vanille und Holz. Ein sehr eleganter, samtiger Wein mit gut strukturierten Tanninen		
<b>Salentein</b> Argentinien, 14%		<b>45</b>
<b>Malbec</b> 12 Monate in Barrique Das Bouquet offenbart Schattenmorellen, Cassis, roten Pfeffer, Vanille und Haselnüsse. Am Gaumen mineralisch geprägt mit kräftigen Tanninen		
<b>90 Punkte James Suckling / 90 Tim Atkin / 90 Wine Enthusiast</b>		

## *Bier vom Fass*

Bier gilt nach Wein als eines der ältesten vergorenen Getränke der Welt. Die erste Herstellung lässt sich bis 700 v. Chr. datieren - in eine Zeit, in welcher der Mensch mit dem Ackerbau begann.

**Pilsner Urquell** 4,4% **0,3l** **5**  
Seit 1842 wird Pilsner Urquell in Pilsen/Tschechien gebraut und war das erste nach Pilsner Brauart hergestellte Bier, auf dem noch heute fast alle Lagerbiere basieren. Gegründet wurde PU als Brauhaus, das „brauberechtigte“ Bürger errichteten. 1842 startete unter dem bayrischen Braumeister Josef Groll die Produktion. 1913 wurde erstmals die „eine-Million-Hektoliter“-Marke überschritten. Pilsner Urquell wird heute in über 50 Ländern der Welt getrunken und ausschließlich in Pilsen gebraut. Getreide und Hefe stammen zu 100% aus der Tschechischen Republik.

**Guinness Ladycut** 4,2% **0,2l** **3,80**  
**Guinness** 4,2% **0,5l** **7,50**

Guinness wurde 1759 von Arthur Guinness in Dublin/Irland gegründet. Etwa 5 Millionen Liter werden täglich in über 150 Ländern der Welt getrunken. Ein Glas Guinness hat weniger Kalorien als ein Glas fettarme Milch.



## ***Bierspezialitäten aus der Flasche***

<b>Maisel &amp; Friends IPA alkoholfrei</b> (< 0,5% Restalkohol) Naturtrüb. Fruchtig. Erfrischend.	0,33l	<b>6,50</b>
<b>Maisel &amp; Friends Pale Ale</b> 5,2% Hopfig. Fruchtig. Easy.	0,33l	<b>6,50</b>
<b>Maisel &amp; Friends West Coast IPA</b> 6,6% Tropisch. Fruchtig. Hopfig.	0,33l	<b>6,50</b>
<b>Guinness Hop House 13 Lager</b> 5% Frisch. Hopfig. Steinobstg.	0,33l	<b>6,50</b>

### **Große Flaschen - auch gerne zum Teilen**

<b>Bière des Amis Blonde</b> 5,8% Ein trübes Blondes mit Flaschengärung - frisch und malzig	0,66l	<b>14</b>
<b>La Chouffee Cherry Rouge</b> 8% Ein dunkles belgisches, mit dem intensiven Aroma von Sauerkirschen	0,75l	<b>16</b>
<b>Texels Skuumkoppe</b> 6% Das erste in den Niederlanden gebraute Weizenbier nach bayrischer Art. Der verwendete Weizen wurde auf der Nordseeinsel Texel angebaut	0,75l	<b>16</b>

Die ersten **India Pale Ales** wurden im England des 19. Jahrhunderts gebraut. Wie der Name andeutet, wurden diese Biere schon bald nach ihrer Erfindung auch in die damaligen Kronkolonien exportiert. Um den langen, beschwerlichen Seeweg (den Suez-Kanal gab es noch nicht) zu überstehen, musste das Bier besonders haltbar gemacht werden.

Da moderne Kühlanlagen noch erfunden werden mussten, erhöhte man den Alkoholgehalt der IPAs – und braute große Mengen Hopfen mit ein, denn auch dieser besitzt eine konservierende Wirkung. In den 1860er Jahren stieg die Popularität der IPAs auch in England selbst, wobei manche Brauer den Begriff „India“ strichen. Da die Konservierung nun eine wesentlich kleinere Rolle spielte, nahm der Alkoholgehalt vieler IPAs im Laufe der Zeit etwas ab.

Die starke Hopfung – und vor allem das Hopfenstopfen – blieben jedoch fester Bestandteil des IPA-Brauens. Heute sind India Pale Ales vor allem in der nordamerikanischen Craftbeer-Szene sehr beliebt und werden meist mit amerikanischen Hopfen gebraut.

## *Kaffee*

<b>Café Crème</b>	<b>4</b>
<b>Espresso</b>	<b>3</b>
<b>Espresso doppio</b>	<b>4,50</b>
<b>Cappuccino</b> mit biologischer Kuhmilch	<b>4,80</b>
<b>Latte Macchiato</b> (mit Espresso doppio) mit biologischer Kuhmilch	<b>5,80</b>

Als die Türken bei der Belagerung von Wien 1683 Hals über Kopf flüchten mussten, ließen sie den in Mitteleuropa noch unbekanntem Kaffee zurück. So entstand die Wiener Kaffeehaus Kultur, die ihren Höhepunkt in der Melange fand, dem Mischen mit Milch oder Sahne bzw. Zucker. Schnell setzte sich das Kaffeehaus in ganz Europa durch. In London reichten 1688 über 500 Kaffeehäuser nicht aus, um den Durst der Einwohner zu stillen. Findige Kaffeehausbesitzer stellten daraufhin ein Kästchen mit der Aufschrift: T.I.P. (to insure promptness) auf. Gäste, die eine Münze in das Kästchen legten, wurden prompt bedient. Aus dieser Gewohnheit entwickelte sich das Trinkgeld, der „TIP“ wie es heute weltweit heißt.

### **Heiße Spezialitäten:**

<b>Whiskey Toddy</b> Jack Daniel's // Zitrone // Honig // Zimt // heißes Wasser	<b>8,50</b>
<b>Irish Coffee</b> Paddy // Café Crème // Rahm // Schokostreusel	<b>7,80</b>
<b>Highland Coffee</b> Deanston Single Malt // Butterscotch // Café Crème // Sahne // Schokostreusel	<b>8,50</b>
<b>Lumumba</b> Ron Brugal 1888 / heißer Kakao / Sahne	<b>8,50</b>
<b>Met</b> 11% Der heiße Honigwein der alten Germanen	<b>6,50</b>

## *Tee*

**je 4,80**

Unsere Tees stammen aus der Teehandlung Ernst Zwanck. 1796 gegründet ist sie die älteste in Hamburg. Im Familienbetrieb werden in den Räumlichkeiten in der Altstadt nachhaltig produzierte Teesorten aus aller Welt verarbeitet und eigene Teemischungen hergestellt.

### **Rooibos Original**

Junge Triebe des afrikanischen Rotbaums werden geschnitten, angedrückt und fermentiert. Hierdurch entsteht die typische Färbung.

### **Milde Himbeere**

Fruchtiger Tee mit Stückchen von getrockneten Äpfeln, Trauben und Himbeeren.

### **Formosa Tarry Lapsang Souchong**

Schwarzer Rauchtee aus Taiwan, nach alter Tradition geräuchert, geröstet und oxidiert.

### **Earl Grey Blue Star**

Traditioneller britischer Schwarztee, benannt nach Charles Grey, 2. Earl of Grey.

Zum typischen Aroma von Bergamotten-Öl kommen in dieser Mischung Kornblumenblüten.

### **Griechischer Bergtee**

In Griechenland heimische Bergkräuter, geerntet und getrocknet auf über 1000m.

Voller, mediterraner und leicht zitrusartiger Geschmack

# ***Pralinen und Schokolade***

Vermutlich um 1500 v. Chr. wurde im Tiefland der mexikanischen Golfküste von den Olmeken das erste Mal der Kakaobaum genutzt.

Um etwa 600 n. Chr. wurde der Kakao dann von den Maya angebaut.

Die Azteken gaben dem mit kaltem Wasser vermischten Kakaotrunk den Namen Xocolatl. Mit Hilfe eines Holzquirls, heute spanisch „Molinillo“ genannt, schlug man die Flüssigkeit schaumig auf.

Nach Überlieferung der Maya war die Kakaopflanze göttlichen Ursprungs.

## **Pralinéro**

**9**

*5 handgemachte Pralinen*

## **Schoko-Plaza**

**14**

*5 handgemachte Pralinen // Meersalzsokolade // Minzbruch // Fudge // Beeren*

Der Name flané darf gerne frei übersetzt werden mit Begriffen wie:

Das süße Nichtstun oder einfach bummeln, flanieren und "in den Tag hineinleben".

Am besten gelingt dies in gemütlicher Atmosphäre, an den wundervollsten Orten und in den schönsten Städten. Kombiniert mit einem besonderen Genuss wird dieser Moment unvergesslich.

Das flané empfiehlt dazu eine herrliche Kaffeespezialität oder einen hochwertigen Tee.

Lassen Sie sich verzaubern!

Die Pralinen sind exklusiv von flané aus dem Levantehaus, werden in Handarbeit hergestellt und von uns ausgesucht.

Unsere Pralinen enthalten Alkohol.

# Späti

21:30 bis 23 Uhr

<b>Dreierlei Brot</b>	<b>8</b>
<i>Ofenwarmes Sauerteigbrot von der Bäckerei Windisch, Eimsbüttel // aufgeschlagene Meersalzbutter // Kräuteröl // Harissa A,G</i>	
<b>Käsevariation</b>	<b>17</b>
<i>5 Sorten feine Käsespezialitäten // Früchte // Walnüsse // Feigensenf // Röstbrot A,G,H</i>	
<b>Abendbrot</b>	<b>18</b>
<i>Kalt aufgeschnittenes Roastbeef vom Weiderind // Parmesan // saure Gurke // Radieschen // Oliven // Karotte // Meersalzbutter // Kräuterschmand // Röstbrot A,G</i>	
<b>Rindergulasch</b> G,I	<b>18</b>
<i>Eintopf aus Oberschale vom Weiderind // Kartoffeln // Paprika // Zwiebel // Champignons // dazu Röstbrot // Rauchschmand</i>	
<b>Austern</b> A,G,K,M	<b>12</b>
<i>2 irische Austern // Chesterbrot // Schalottenvinaigrette</i>	
+ jede weitere Auster	<b>5</b>
<b>Forellenkaviar</b>	<b>25</b>
<i>100g Forellenkaviar, serviert mit Rauchschmand, Schnittlauch und gesalzenen Kartoffelchips</i>	
<b>Rindertatar</b> A,C,G,M	<b>22,5</b>
<i>Filet vom Weiderind // eingelegte Schalotten // Radieschen // geräucherter Schmand // Senfsaat // Bio-Eigelb // Röstbrot</i>	
<b>Knabbereien, glasweise serviert</b>	<b>5</b>
<i>Weckgläschen mit Snacks, bis Barschluss erhältlich</i>	
+ Parmesan 12 Monate gereift	
+ Spanische Oliven in Öl	
+ Nussmischung	
+ Hausgemachte Chilli-Honig-Gurken	

---

## Chef's Table

Küchenchef Sebastian Stobinski und seine Crew kochen Ihre Wünsche und Sie genießen in unserem Tastingroom im 1.OG einen exklusiven Service in privater Atmosphäre.

Ein Menü - eigens für Sie erstellt, als Überraschung oder einfach etwas, das Sie ewig nicht mehr gegessen haben und doch so gerne mal wieder hätten.

Von der Roulade bis hin zum Beef Wellington. Lediglich unsere eigenen Ansprüche an Nachhaltigkeit und Tierwohl (siehe Seite 4) sind hier maßgebend.

Auch ein Family-Dinner, bei dem wir direkt am Tisch filetieren oder tranchieren, stellt einen besonderen Abend für Sie und Ihre Gäste dar.

Gerne besprechen wir mit Ihnen Ihren Abend, Ihr Menü, Ihre korrespondierenden Weine oder Whiskys.

Bitte schreiben Sie eine kurze Mail an [kueche@whiskyplaza.de](mailto:kueche@whiskyplaza.de)





1864 – HAMBURG, FLEET DEICHSTRASSE

Impressum:  
Susanna Lahmann  
Björn Lahmann  
Gaststättenbetriebsgesellschaft Hamburg Altstadt mbH  
Deichstraße 43  
20459 Hamburg  
[bar@whiskyplaza.de](mailto:bar@whiskyplaza.de)

