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
2026 Empfehlung im Guide MICHELIN und Diner`s Choice Award Open Table

Für unsere rund 1100 Whiskys führen wir eine extra Karte.

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

www.whiskyplaza.de

Abendkarte

17:30 - 21:30 Uhr

Chef's Choice Menu ***bis 20:30 Uhr***

Das Chef's Choice Überraschungsmenü ist eine vom Küchenteam individuell zusammengestellte Abfolge von Gerichten. Dabei werden die Gerichte der Speisekarte je nach Verfügbarkeit mit Optionen außerhalb dieser ergänzt oder gemischt. Letzte Bestellung

4 Gänge - 79 // 5 Gänge - 95 // 6 Gänge - 109

Menüpreise inklusive Amuse Bouche

Vorspeisen

Champignons // Kirsche // Brunnenkresse // Mandel // Kaffee **12**
Champignon-Carpaccio mit Kaffeeöl, Sauerkirschen, Brunnenkresse, Mandelsplitter H

Rindertatar // Pilzbrot // Kapern // Bittersalate // Eigelb **23**
Filet vom Weiderind, Pilzbrot, Kapernmayonnaise, frittierte Kapern, Bittersalate, gebeiztes Eigelb, confierte Buchenpilze A,C,M

Auster // Quitte // Ferment // Knäckebrot // Salzwiesenkräuter // Rauch **16**
Drei frische irische Austern mit Quittenperlen, Mayonnaise mit fermentiertem Apfel und Rettich, Knäckebrotchip mit Rauchschmand und Salzwiesenkräutersalat
- auf Wunsch mit Whisky parfümiert A,C,G,K,N

Makrele // Gurke // Sellerie // Traube // Chilli **16**
Geflämmte und gebeizte Makrele, Gurken-Selleriesud, Brausetrauben, grünes Chilliöl, roh marinierter Sellerie, Frisée, eingelegte Gurke und Jalapenos D,G,I

Schafskäse // Kürbis(kern) // Schwarzkohl **14**
Kürbiskernschnitte, marinierter und gepickelter Kürbis, Schafskäsemousse, frittierter Schwarzkohl, Kürbiskernmayonnaise A,I

Hauptgänge

Schweinekareedeckel // Mais // Chicorée // Aprikose // Madeira **36**
Kareedeckel vom Weideschwein, Maiscreme, geflämmter Babymais, Polentariegel, in Madeira eingelegter und roh marinierter Chicorée, Aprikose, Madeirajus mit Olivenöl aufmontiert G,I

Hirse // Mangold // Birne // Pfifferlinge // Rettich // Haselnuss **27**
Hirserisotto mit Estragon in Mangoldblättern, eingelegte Mangoldstiele, in weißem Portwein pochierte Birnenperlen, gebratene Pfifferlinge, eingekochte Koriandersaat, geräucherter Rettich und Pilz-Haselnussemulsion, I,H

Zander // Linse // Speck // Zitronenthymian // Gurke // Honigmelone **36**
Fischfilet im Speckmantel, schwarzes Linsenrisotto, geschmorte und roh marinierte Gurken, Honigmelonen-Perlen, Zitronenthymian-Velouté mit geräuchertem Fischfonds D,G,I

Hanging Tender // Kohlrabi // Steckrübe // Mohn // Brombeere // Rucola **38**
Hanging Tender vom Weiderind, Kohlrabispiralen, Steckrübentaler halbseitig mit Mohn und Panko paniert, Rucolapesto, frische Brombeere und Bramble-Jus G,I

Huhn // Paprika // Reis // Jalapeño // Petersilie **34**
Roulade aus Hühnerkeulen von Odefey & Töchter mit Petersilienfarce, Paprika-Reisröllchen, Paprikamarksauce, frische Jalapeños, Pimientos de Padrón, frittierte Petersilie und Wildreis G,I

Käse & Dessert

Käsevariation **17**
Fünf Sorten feine Käsespezialitäten, Früchte, Walnüsse, Röstbrot, hausgemachter Fruchtsenf A,G,H

Bienenstich // Friesentee // Honig **14**
Mit Schwarzteesirup getränkter Honigkuchen, Honig-Konditorcreme mit Vanille, karamellisierte Mandelhippe, Friesentee-Eiscreme, Schwarzteegeleewürfel A,C,G

Brombeere // Mandel // Baiser // Amaretto **14**
Mandelbiskuit, Brombeermarshmallows, Baiserplatten, Brombeerchutney mit Amaretto, frische Brombeeren, karamellisierte Mandelsplitter, Mandelparfait A,C,G,H

Buchweizen // Blaubeere // Zitrone // Holunder // Champagner **14**
Buchweizenpfannkuchen, Lemoncurd, Blaubeermarmelade, Holunderchantilly, Champagnersorbet, Buchweizenknusper und Zitronenverbene 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 Hamburber 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

Bobby Burns **16**
The King of the Highlands in diesem Originalrezept aus dem Jahre 1900
Dalmore 12yo // Antica Formula // Benedictine D.O.M.

Prohibition **14**
„Up with the temperance, down with the drink !“
Highland Park 12yo // PX-Sherry // Oloroso-Sherry // Peychaud's Bitters

Speyside Magazin **16**
Eine schottische **Boulevardier**-Variante und Lieblingsdrink der Mutter vom Warehousemanager der Glenfiddich-Distillery
Glenfiddich 15yo // Campari // Antica Formula

Solas na Greine **(**gälisch = das Sonnenlicht) **17**
Von Piratenbräuten, Seemännern und Hollywood-Legenden
Gerührt mit dem Rum, der die Fässer des Glenfiddich 21yo Gran Reserva aromatisiert
The Balvenie 14yo Caribbean Cask // Bodega-Rum-Blend // Falernum // Zucker // Bitters

Highlander **15**
Fruchtig und auch kräftig, für die etwas süßeren Schotten
Old Pulteney 12yo // Erdbeere // Orange // Zitrone

Smoky Godfather **16**
Ein Angebot, dass du nicht ablehnen kannst. Der Drink des Paten!
Die Zigarre wird ersetzt durch rauchigen Whisky
Bunnahabhain Toiteach a'dha // Amaretto Distilleria Quaglia // Smoke Top

Penicillin **17**
Ein Youngtimer aus New York, ob er gegen Erkältung hilft?
Bruichladdich 10yo // Octomore // Ingwer // Honig // Zitrone

Skyefall **16**
Der wuchtige Insel-Malt in einem fruchtigen Mantel
Talisker 10yo // Brombeere // Limette // Ginger Beer // Rohrzuckerrand

Smoky Rose **15**
Ein sanfter Rauch im Blumenstrauß
Laphroaig 10yo // Drambuie // Rosenblüte // Zitrone

Blood & Sand **15**
Das Blut des Toreros im Sand der Arena, basierend auf einen Stummfilm von 1922
Caol Ila 12 yo // Antica Formula // Cherry Heering // Orange

Die großen Klassiker *(eine Auswahl)* 1/2

Whiskey Sour **14**
Die Mudda aller Sours
Bulleit Bourbon // Zitrone // Zucker

Manhattan **14**
Der große Klassiker, kreiert zwischen 1870 und 1884 in New York
Bulleit 95 Rye // Antica Formula // Noilly Prat // Angostura

Old Fashioned **17**
Ein ganz klassischer Old Fashioned, sowohl für Cowboys als auch für Gentleman
Blanton's Original // Angostura // Zucker

Mint Julep **15**
In den amerikanischen Südstaaten schon im 18. Jahrhundert populär, bei uns heute
Michter's Bourbon // Minze // Zucker

Japon Japon **15**
Eine Reise ins Land der aufgehenden Sonne, im Kupferbecher serviert
Suntory Toki Whisky // Grapefruit // Zitrone // Zucker und Bitters im Campari-Nebel

Sazerac **16**
Kreiert um 1850 ist er seit 2008 der offizielle Cocktail von New Orleans
Bulleit 95 Rye und/oder Dudognon 8yo // Peychaud's Bitter // Zucker // Absinth

Brown Derby Cocktail **15**
Aus George Buzza Jr.'s Barbuch „Hollywood Cocktails" von 1933
Rittenhouse Rye // Grapefruit // Honig // Salz

Continental Sour **15**
Knackige oldschool Whiskey Sour-Variante mit Rotweinmütze
Wild Turkey Rye // Zitrone // Zucker // Cabernet Sauvignon

Rusty Nail **13**
Rusty erschoß seinen Bruder Dusty für den alleinigen Ruhm dieses Drinks
Monkey Shoulder // Drambuie

Vieux Carré **16**
Ein typischer Drink aus dem French Quarter von New Orleans, aus dem Jahre 1938
Bulleit 95 Rye // Dudognon 8yo // Antica Formula // Benedictine //
Peychaud's Bitters & Angostura Bitters

Die großen Klassiker *(eine Auswahl)* 2/2

Daiquiri El Floridita **14**
Die Daiquiri-Variante aus Cubas berühmtester Bar
Ron Caney Carta Blanca // Maraschino // Limette // Grapefruit // Zucker

Mai Tai **17**
Der Rum Drink aller Rum Drinks hier im Original - hasta la vista und gute Nacht, Baby
Brugal 1888 // Havana Club 7 Anos // Plantation Pineapple Rum //
Wray & Nephew Overproof // Falernum // Orangenlikör // Mandel // Limette

Original Tequila Sunrise 1930 **15**
Die klassische Version eines berühmten Drinks, created in Tijuana, Mexico anno 1930
Astral Tequila Blanco 100% Agave // Creme de Cassis // Grenadine //Limette // Salz // Soda

Martinez **14**
Der Grandpa des **Martini Cocktail**, very "oldschool" von 1884
Zuidam Jonge Genever // Antica Formula // Maraschino // Angostura Bitters

Bloody Mary **14**
Die Mutter aller Hangover-Drinks, auch bei Vielfliegern beliebt
Ketel One Vodka // Tomatensaft // Worcestersauce // Zitrone // Tabasco //
Mischung vom Gewürzalchemisten Crabman

Espresso Martini **15**
Ein Model verlangte einst einen Drink, der sie erst wach und dann betrunken machen sollte
Ketel One Vodka // Espresso Liqueur // Espresso // Zucker

Clover Club **16**
Pre-Prohibition-Drink eines Gentlemans Club in Philadelphia
Tanqueray Ten // Zitrone // Himbeere // Zucker // Bio-Eiweiß

Last Word **16**
1920 in Detroit kreiert, 2004 in Seattle wiederentdeckt
Tanqueray Ten // Chartreuse Verte // Maraschino // Limette

Negroni **14**
Der dürstende Graf Camillo Negroni verlangte um 1920 in der Bar Giacosa in Florenz Gin anstatt Soda in seinem **Americano**
Tanqueray Ten // Campari // Antica Formula

……. auch als
White Negroni **14**
Adaptiert aus der Bar Giacosa in Florenz, die noch heute in der historischen Altstadt liegt
Tanqueray Ten // Luxardo Bitter Bianco // Noilly Prat // St. Germain // Orangenbitter

Fremde Federn und Signature Drinks

Rasberry Rum Smash **15**
Unser Sommerdrink 2026
Brugal 1888 // Crème de Cassis // Zitrone // Himbeere // Minze // Grenadine

Mezcal Lemon Fizz **16**
Erfrischend, kräftig und mit einem Touch Rauch
Mezcal Siete Misterios // Limette // Zucker // Orangenbitter // Bitter Lemon

Limedrop **15**
Frisch und fruchtig, zitronengrasinfusioniert
Tanqueray Gin // Holunder // Limette // Zitronengras // Bergamotte

St.Patrick's Night **15**
Eine irische Whiskey Sour Variante mit Guinness Float
Kilbeggan Triple Cask // Zitrone // Zucker // Eiweiss // Guinness-Float

Ferdinand **14**
Man muss sich nur mal in den Kräutergarten wagen
The Botanist // Violet Liqueur // Feige // Limette // Rosmarin // Orangenbitter

Salsa de la Uva **16**
Tanz Baby, tanz ! Sanfter Mezcal-Rauch im Traubenmantel. Viva la Mexico !
Mezcal Siete Misterios // Zitrone // Lime Cordial // Agave // Traube // Salz

RumTraubeNuss **15**
Ein als Dessert, ein Drink zum Dessert, ein Drink für die Seele
Ron Brugal 1888 // Nocciola Haselnusslikör // Rosinensirup // Schokobitters

Takeshi's Castle **15**
Verrückt und doch sooooo gut !
Roku Gin // Traube // Holunder // Zitrone // Lime Cordial // Ginger Beer

Cafè de Puerto Plata **15**
Eine knackige Espresso Martini-Variante im Caribbean-Style
Ron Brugal 1888 // Zuidam Crème de Cacao // Schokobitters // Rohrzucker // Espresso

Paloma **14**
Ein erfrischender Tequila-Drink, der erstmalig um 2000 auf Cocktailkarten aufploppte
Astral Tequila Blanco 100% Agave // Schweppes Pink Grapefruit // Limette // Salz
……. auch als

Picasso **16**
…für all die, die ihre Paloma gerne etwas smoky mögen
Mezcal Siete Misterios // Schweppes Pink Grapefruit // Limette // Salz

Cocktails mit Schaumwein

Berry White **14**
Seit 2015 ist dieser sommerliche Drink ein all-time-favourite
Blaubeerlikör // Beeren // Schweppes Russian Wild Berry // Crémant blanc

Isabella **14**
Ein Getränk für ewige Schönheit - so erzählt mal es sich
Campari // Schweppes Bitter Lemon // Crémant rosé // Rosmarin

Pornstar Martini **16**
Kreiert in der Londoner Lab Bar. Tropisch fruchtig und prickelnd
Ketel One Vodka // Maracuja // Vanille // Limette // Crémant blanc

Barfly **15**
Ein wunderbar fruchtiger Kreislaufanreger zu jeder Tageszeit
Haymans Sloe Gin // Himbeere // Zitrone // Crèmant Rosé

Black Velvet **14**
Die irische Luxus Variante vom Kater-Killer
Champagner // Guinness

Champagner Cocktail **15**
Nach einer Rezeptur von Jerry Thomas aus dem Jahre 1862
Angostura Bitters // Zucker // Champagner

Golden Champagne **17,50**
Hausaperitif der Golden Bar in München. Serviert in einem goldenen Kelch
Tanqueray Ten // Zitrone // Holunder // Orangenbitter // Salbei // Champagner

Champagner Julep **17,50**
Man muss die Feste feiern wie sie fallen - Salute !
Cognac Dudognon // Pfirsichlikör // Minze // // Rohrzucker // Bitters // Champagner

Old Cuban **17,50**
Zubereitet nach einer Rezeptur von Audrey Sanders – Pegu Club, New York
Havana Club 7 Anos // Minze // Zucker // Limette // Angostura // Champagner

Prince of Wales **17,50**
Adaptiert nach einer Rezeptur aus „Artistry of Mixing Drinks“ von 1936
Madeira // Cognac // Angostura // Ferrand Dry Curacao // Champagner

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 **9,50**
Nur zwischen den Gegensätzen ist Raum für die Sehnsucht
Himbeere // Rosenblüte // Zitrone // Schweppes Russian Wild Berry

Orange County **9,50**
A bad day in Florida is still better than a good day anywhere else
Limette // Orange // Vanille // Schweppes Bitter lemon // Rohrzucker

Virgin Mary **9,50**
„Now you can call me bloody Mary, George!“
Tomatensaft // Worcestersauce // Mischung vom Gewürzalchemist // Zitrone // Tabasco

Fake News **9,50**
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 **9,50**
Ganz ohne geht es bei diesem Drink auch nicht - enthält etwa 0,5% 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

Vöslauer Prickelnd / Ohne	0,2l Fl.	**4**
Vöslauer Prickelnd / Ohne	0,75l Fl.	**8,50**
Coca-Cola	0,2l Fl.	**4,80**
Coca-Cola zero	0,2l Fl.	**4,80**
Schweppes Pink Grapefruit	0,2l Fl.	**4,80**
Schweppes Bitter Lemon	0,2l Fl.	**4,80**
Schweppes Ginger Ale	0,2l Fl.	**4,80**
Schweppes Ginger Beer	0,2l Fl.	**4,80**
Schweppes Wild Berry	0,2l Fl.	**4,80**
Schweppes Dry Tonic	0,2l Fl.	**4,80**
Fever Tree Indian Tonic	0,2l Fl.	**5,50**
Fever Tree Mediterranean Tonic	0,2l Fl.	**5,50**
Proviant Apfelschorle Naturtrüb	0,33l Fl. BIO	**5,50**
Proviant Rhabarberlimonade Naturtrüb	0,33l Fl. BIO	**5,50**
Proviant Limette-Minze	0,33l Fl. BIO	**5,50**
Richard's Sun Iced Tea Blueberry	0,33l Fl.	**5,50**
Tomatensaft	0,25l	**4,50**
Orangensaft – frisch gepresst	0,25l	**7,50**
Grapefruitsaft – frisch gepresst	0,25l	**7,50**

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 Malariaprophylaxe 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, Anbaugebiete, 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**
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**

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.

Dudognon Selection 8yo 40% **11**
Dudognon Heritage 40yo 41% **35**

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.

Cardenal Mendoza Spanien 40% **9**

Carlos Amontillado Cask Spanien 40,3% **9**
Carlos Pedro Ximenez Cask Spanien 40,3% **9**

Torres 20 Imperial Hors D'Age Spanien 40% **14**
Torres Jaime I Reserva de la Familia Spanien 38% **18**

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.

Astral Blanco 40% **9**

Rosaluz Reposado Rosa 40% Zwei wöchiges Napa-Valley-Cabernet-Finish **13**

Don Julio Anejo 40% **13**
Don Julio 1942 38% **29**

Clase Azul reposado 40% **39**

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.

Casamigos Joven 40% **18**

Los Siete Misterios Doba-Yej 44% **13**
Los Siete Misterios Ensamble Espadin, Tepeztate 45% **18**

Los Siete Misterios Ensamble Espadin, Cuishe 45% **18**
Los Siete Misterios Clay Pot Espadin 49% **21**

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, Destillerien 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 Destillerien, 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!

Scotch, Bourbon und Rye für Longdrinks oder Shots	**4cl**
Bulleit Bourbon 45%	**6,50**
Bulleit 95 Rye 45%	**7,50**
Jack Daniels Old No.7 40%	**6,50**
Johnnie Walker Black 12yo 40%	**6,50**
Johnnie Walker Black Ruby 40%	**6,50**
Monkey Shoulder 40%	**7,50**
Rittenhouse Rye 50%	**7,50**
Wild Turkey 101 Bourbon 50,5%	**6,50**
Wild Turkey 101 Rye 50,5%	**7,50**

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.

Gemixter Genuss:		**4cl**
Ron Caney Carta Blanca Cuba 38%		**6**
Havana Club 7 Anos Cuba 40%		**7,50**
Goslings Black Seal Bermuda 40%		**7,50**
Companie des Indes Tricorne frz. Antillen / Indonesien 43%		**8,50**

Purer Genuss:		**2cl**	**4cl**
Goslings Family Reserve Bermuda 40%	16 Jahre	**8,50**	**16**
Brugal 1888 Gran Reserva DomRep 40%		**6,50**	**12,50**
Brugal Maestro Reserva 41,2%		**17,50**	**32,50**
Appleton 21 Jamaica 43%	21 Jahre	**12,50**	**22,50**
Zacapa 23 Guatemala 40%		**6,50**	**12,50**
Zacapa XO Guatemala 40%		**12,50**	**22,50**
Samaroli Brazil Brasilien 50%	9 Jahre	**12,50**	**22,50**
Samaroli Trinidad Trinidad 45%	21 Jahre	**14,50**	**26,50**
Samaroli Agricole Martinique 45%	12 Jahre	**14,50**	**26,50**
Havana Club Gran Reserva Cuba 40%	15 Jahre	**17,50**	**32,50**
Silver Seal Barbencourt Haiti 50%	10 Jahre	**17,50**	**32,50**
Caroni † Navy Rum Trinidad 51,4%	18 Jahre	**29**	**55**
Mount Gay Single Estate Barbados 55%		**29**	**55**

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. Fremdabfüller 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.

Rumlikör

	4cl
Legendario Elixir de Cuba 34% 7 Jahre	**6,50**
La Maison Du Rhum Pineapple 40%	**7,50**
Discarded Banana Peel 37.5%	**7,50**

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 anglisiert wurde.

Aus schottischen Whisky-Destillerien

		4cl
Caorunn (Balmenach) 41,8%	Sagenumwobene keltische Botanicals	**7,50**
Kintyre (Beinn an Tuirc Distillers) 43%	Sauerampfer, Zitrone, Moos	**8,50**
Kintyre Pink (Beinn an Tuirc Distillers) 43%	Schottische Himbeeren, Hafer	**8,50**
The Botanist (Bruichladdich Dist.) 46%	Islay Springwater und 22 Islay-Kräuter	**8,50**
Thompson Mediterran (Dornoch) 45,7%	Bergamotte, Lorbeere, Rosmarin	**7,50**
Tobermory (Tobermory Distillery) 43,3%	Zitrone, Kräuter, Koriander	**7,50**
Tanqueray 41,3% (Cameronbridge)	Wacholder, Zitrusfrüchte	**6,50**
Tanqueray Flor de Sevilla 41,3%	Reife Orangen, Honig, Wacholder	**7,50**
Tanqueray Ten 47,3% (Cameronbridge)	Grapefruit, Bergamotte, Apfelsine	**7,50**

Aus britischen Destillerien

Lind & Lime (Edinb.) 44%	Wacholder, rosa Pfeffer, Limette	**8,50**
Cannonball Navi Strength (Edinb.) 57,2%	Wacholder, Zitrus, Pfeffer	**8,50**
Sipsmith V.J.O.P. (London) 57,7%	Viel Wacholder, Nadelholz	**8,50**

Aus den US-amerikanischen Whiskey-Destillerien

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

Aus der japanischen Suntory Whisky-Destillerie

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

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.

Ketel One Niederlande, 40%	**6,50**
Wheatley Buffalo Trace Distillery, Louisville, Kentucky, USA 41%	**7,50**
Stolichnaya Elit Russland 40%	**12,50**

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.

Amaro Bràulio - Eichenfass Lagerung - Italien 21%	**6,50**
Bénédectine DOM Frankreich 40%	**6,50**
Chartreuse Diffusion Frankreich 55% Originalrezeptur aus dem Jahre 1804 für ein langes Leben	**9,50**
Fernet Distilleria Quaglia Italien 40%	**6,50**
Pastis Henri Bardouin Frankreich 45%	**7,50**
Zuidam Jonge Genever Niederlande 35%	**5,50**

Liköre

Amaretto Distilleria Quaglia Italien 25%	**6,50**
Nocciola Distilleria Quaglia Haselnuss Italien 25%	**6,50**
Blaubeerlikör Homemade, Hamburg, ca. 30%	**6,50**
Campari Italien 25%	**6,50**
Minttu Peppermint Finnland 35%	**5,50**
Minttu Choco Mint Finnland 35%	**5,50**
Pierre Ferrand Dry Curacao Orangenlikör, Frankreich 40%	**7,50**
Pimm's No.1 England 25%	**5,50**
Zuidam Chocolat Liquer Niederlande 24%	**6,50**
Zuidam Vanille Liquer Niederlande 24%	**6,50**

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

De Saint Gall Premier Cru Brut 12,5%	0,1l	**14**
De Saint Gall Premier Cru Brut 12,5% Chardonnay / Pinot Noir	0,75l	**89**
De Saint Gall Premier Le Rosé 12,5% Chardonnay / Pinot Noir	0,75l	**99**
Bollinger Special Cuvée Brut 12% Chardonnay / Pinot Noir / Meunier	0,75l	**139**
Bollinger Brut Rosé 12% Chardonnay / Pinot Noir / Meunier	0,75l	**149**

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

Aimery Grande Cuvée 1531 de Limoux Blanc Brut 12,5%.	0,1l	**9,50**
Aimery Grande Cuvée 1531 de Limoux Blanc Brut 12,5% Chardonnay / Chenin Blanc / Mauzac	0,75l	**59**
Aimery Grande Cuvée 1531 de Limoux Rosé Brut 12,5%	0,1l	**9,50**
Aimery Grande Cuvée 1531 de Limoux Rosé Brut 12,5% Chardonnay / Chenin Blanc / Pinot Noir	0,75l	**59**

Der verbriefte 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.

Weißwein

	0,2l	0,75l
Thomas Walz Terroir Löss Baden-Württemberg, 13,5%	**9,50**	**32,50**

Chardonnay
Frisch und aromatisch mit feinen blumigen Nuancen.
Schöne florale Aromen nach reifen Früchten. Locker und Elegant.

Hillview Stefan Winter Rheinhessen, Deutschland, 12,5%	**9,50**	**32,50**

Grauburgunder
Ein klarer, kräutriger und würzig angehauchter Sortentyp.
Heu, Frühlingswiese, sehr feine Mineralien.
Kraftvoll im Mund, mit gut eingebundener und dezenter Säure.

Georg Mosbacher Pfalz, Deutschland, 11,5%	**11**	**38**

Riesling
Attraktive Fruchtaromen, roter Apfel, Pfirsich, Mineralien.
Knackig und lebendig, mit Spaß im Glas

Kaltern Kellerei Cantina Südtirol, Italien, 12,5%		**38**

Müller Thurgau
Steinobst, Stachelbeere und Holunderblüte in der Nase,
am Gaumen trocken und würzig, saftig und frisch

Lugana Villabella D.O.C. Venetien, Italien, 13%		**45**

Trebbiano di Lugana
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.

Brancott Estate Marlborough, Neuseeland, 13,5%		**45**

Sauvignon Blanc
Duftende, sofort überzeugende Nase, intensive fruchtige Noten.
Stachelbeere, Wildkräuter, exotische Früchte und Mineralien im Bouquet.

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

	0,2l	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% Feiner Duft von roten Beeren, Zitrusfrüchten und Honigmelone. Am Gaumen frisch, lieblich und süß-fruchtig		**35**
By. Ott Rosé Cuvée Domaines Ott Provence, Frankreich, 13% **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.		**55**

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, vynas 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.

Rotwein

	0,2l	0,75l
Prodigio Puglia, Italien, 13% **Primitivo** Pflaumen, Tabak und Kirsche im Bouquet, Am Gaumen dunkle Früchte und ausbalancierte Tannine	**9,50**	**32,50**
Wakefield Claire Valley Australien, 14% **Cabernet Sauvignon** Kraftvoll und harmonisch mit Noten von schwarzer Johannisbeere und dunkler Kirsche. Tiefdunkel, feine Holzaromen, Gewürze und leichte Tannine.	**11**	**38**
J.Neus Muschelkalk VDP.Gutswein Rheinland Pfalz, Deutschland, 12,5% **Spätburgunder** Aromen von Schokolade, Gewürzen und Früchten Ausgewogen und entspannt am Gaumen		**38**
Tamaral Roble Tempranillo Ribera del Duero, Spanien 14% Ein Tempranillo aus der kleinen 800 Meter hoch gelegenen Bodegas Y Vinedos Tamaral. Verspielt im Bouquet, Aromen von Waldbeeren, Gewürzen und Vanilleschoten		**38**
Allesverloren Wine Estate Swartland, Südafrika, 14% **Shiraz** Opulente Aromen von Brombeere, Cassis und Heidelbeeren, gepaart mit Ankläger von Schokolade, Vanille und Holz. Ein sehr eleganter, samtiger Wein mit gut strukturierten Tanninen		**45**
Salentein Argentinien, 14% **Malbec** 12 Monate in Barrique Das Bouquet offenbart Schattenmorellen, Cassis, roten Pfeffer, Vanille und Haselnüsse. Am Gaumen mineralisch geprägt mit kräftigen Tanninen **90 Punkte James Suckling / 90 Tim Atkin / 90 Wine Enthusiast**		**45**

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** **5,50**

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** **4**
Guinness 4,2% **0,5l** **7,80**

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

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

Große Flaschen - auch gerne zum Teilen

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

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

Café Crème	**4**
Espresso	**3,50**
Espresso doppio	**5**
Cappuccino mit biologischer Kuhmilch	**5**
Latte Macchiato (mit Espresso doppio) mit biologischer Kuhmilch	**6**

Als die Türken bei der Belagerung von Wien 1683 Hals über Kopf flüchten mussten, ließen sie den in Mitteleuropa noch unbekannten 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:

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

Tee **je. 5**

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 Kakaogetränk 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 **9,50**
5 handgemachte Pralinen

Schoko-Plaza **15**
5 handgemachte Pralinen // Meersalzschokolade // 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

Dreierlei Brot **8**
Ofenwarmes Sauerteigbrot von der Bäckerei Windisch, Eimsbüttel //
aufgeschlagene Meersalzbutter // Kräuteröl // Harissa A,G

Käsevariation **17**
Fünf *Sorten feine Käsespezialitäten // Früchte // Walnüsse // Fruchtsenf // Röstbrot* A,G,H

Abendbrot **19**
Kalt aufgeschnittenes Roastbeef vom Weiderind // Parmesan // saure Gurke //
Radieschen // Oliven // Karotte // Meersalzbutter // Kräuterschmand // Röstbrot A,G

Chilli con Carne G,I **19**
Eintopf aus gemischtem Hack // Kidneybohnen // Tomaten // Zwiebel // Mais //
dazu Röstbrot // Rauchschmand

Austern A,G,K,M **12**
Zwei irische Austern // Chesterbrot // Schalottenvinaigrette
+ jede weitere Auster **5**

Forellenkaviar **25**
100g Forellenkaviar, serviert mit Rauchschmand, Schnittlauch und gesalzenen Kartoffelchips

Rindertatar A,C,G,M **23**
Filet vom Weiderind // eingelegte Schalotten // Radieschen // geräucherter Schmand //
Senfsaat // Bio-Eigelb // Röstbrot

Knabbereien, glasweise serviert **5**
Weckgläschen mit Snacks, bis Barschluss erhältlich
+ 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 Athmosphäre.
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 korrespondieren Weine oder Whiskys.
Bitte schreiben Sie eine kurze Mail an kueche@whiskyplaza.de

1864 – HAMBURG, FLEET DEICHSTRASSE

Impressum:
Susanna Lahmann
Björn Lahmann
Gaststättenbetriebsgesellschaft Hamburg Altstadt mbH
Deichstraße 43
20459 Hamburg
bar@whiskyplaza.de