



— DIE NEUE —

*Wein-Tanne*

GASTHAUS *und* BAR



**WILLKOMMEN**

im Gastraum Weintanne

Lassen Sie sich begeistern von  
Jenaer Gastlichkeit!



---

---

# INHALTS- **VERZEICHNIS**

---

---

<b>SOFTDRINKS</b>	<b>4</b>
<b>ALKOHOLFREIE MIXES</b>	<b>5</b>
<b>UNSER BIER VOM FASS</b>	<b>6</b>
<b>INTERNATIONALE BIERE</b>	<b>7</b>
<b>SCHAUMWEIN</b>	<b>8</b>
<b>MIXES MIT SCHAUMWEIN</b>	<b>9</b>
<b>INTERESSANTE WEISSWEINE</b>	<b>10</b>
<b>BEMERKENSWERTE ROTWEINE</b>	<b>12</b>
<b>REIZVOLLE ROSÉWEINE</b>	<b>15</b>
<b>VERMOUTH / SHERRY</b>	<b>16</b>
<b>APERITIFWEINE</b>	<b>17</b>
<b>APERITIF &amp; SHIM</b>	<b>18</b>
<b>LONGDRINKS</b>	<b>20</b>
<b>HAUSMIXES</b>	<b>22</b>
<b>GERMAN TIKI</b>	<b>24</b>
<b>BE MODERN – DRINK OLD FASHIONED</b>	<b>25</b>
<b>KLASSIKER DER BARGESCHICHTE</b>	<b>26</b>
<b>SOURS</b>	<b>28</b>
<b>SWEET &amp; TIKI</b>	<b>30</b>
<b>CREME MIXES</b>	<b>32</b>
<b>SPIRITUOSEN</b>	<b>35</b>
<b>KAFFEE &amp; TEE</b>	<b>42</b>
<b>KAFFEE MIXES</b>	<b>43</b>
<b>ÖFFNUNGSZEITEN</b>	<b>44</b>
<b>ZUSATZSTOFFE</b>	<b>45</b>

---

---

---

---

# SOFT DRINKS

---

---

**COCA COLA** <sup>4,7,10</sup> 0,20 l 2,7 €

**GEROLSTEINER SPRUDEL** 0,25 l 2,5 €  
**GEROLSTEINER SPRUDEL** 0,75 l 6,5 €

**TH Pink Grape Fruit** 0,20 l 3,9 €

**SCHWEPES DRY TONIC** <sup>8</sup> 0,20 l 3,4 €

**SCHWEPES GINGER B.** <sup>4,8</sup> 0,20 l 3,4 €

**SCHWEPES GINGER ALE** <sup>4,8</sup> 0,20 l 3,4 €

**THOMAS HENRY MATE MATE** <sup>4,6,7</sup> 0,50 l 4,9 €

## SÄFTE & SCHORLEN

---

---

||||| 0,20 l 0,40 l

**ANANAS** 2,7 € 5,2 €

**APFEL** 2,7 € 5,2 €

**CRANBERRY** 2,7 € 5,2 €

**ERDBEERE** 2,7 € 5,2 €

**GRAPEFRUIT** 2,7 € 5,2 €

**MANGO** 2,7 € 5,2 €

**MARACUJA** 2,7 € 5,2 €

**ORANGE** 2,7 € 5,2 €

**SCHORLEN** 2,5 € 4,8 €

---

---

---

---

# ALKOHOLFREIE MIXES

---

---

<b>VIRGIN MINT PALOMA (2023)</b> Grapefruit, hausgemachter Minzsirup Limette, Tonic	<b>8,5 €</b>
<b>DUBAI DELIGHT</b> Blue Curacao Sirup, Zitrone, Maracuja, Orange, Soda	<b>7,5 €</b>
<b>HIBOU DE NUIT (2015)</b> Vanillesirup, Limette, Zucker, Ananas, Minze, Ginger Ale	<b>8,5€</b>
<b>IPANEMA</b> Limette, Rohrzucker, Maracuja, Ginger Ale	<b>5,5 €</b>
<b>MILANERO</b> Giffard Bitter's Sirup, Limette, Maracujanektar, Eiweiß	<b>9,5 €</b>
<b>GIESERNIE (2022)</b> Apfelsaft, Limette, Zucker, Eiweiß Karamelsirup, Walnußessig	<b>8,5 €</b>
<b>VIRGIN ERDBEER COLADA</b> Erdbeer, Kokosmix, Vanillesirup	<b>7,5€</b>
<b>VIRGIN KRAUT'S SOUR (2023)</b> 0,0 % Vir-Gin, Birnensirup, Limette, Eiweiß, Zucker, Birnenspalte, Rosmarin	<b>10,5 €</b>
<b>MANG-O-SOPHIE (2021)</b> Mango, Limette, Hausgemachter Basilikumsirup, Vanillesirup, Soda, Pfeffer	<b>8,5 €</b>
<b>COLD BREW TONIC (2018)</b> Hausgemachter kalt mazerierter Kaffee aus der Black Slate Kaffee Manufaktur, Tonic, Grapefruit	<b>6,5 €</b>
<b>KAFFEEKLATSCH (2022)</b> Kaffee aus der Black Slate Kaffee Manufaktur Zucker, Caramel, Chilisalz	<b>7,5 €</b>

---

---

---

---

UNSER BIER  
VOM FASS

# PILSENER URQUELL

---

---

||||| 0,30 l | 0,50

**PILSENER URQUELL** 3,5 € | 5,5 €

**RADLER <sup>6</sup>** 3,5 € | 5,5 €

## MIXES AUF BIER:

---

**FRANZ KAFKA mit Absinth** 5,5 €

**VÁCLAV HAVEL mit Laphroaig 10y.** 5,5 €

**ALFONS MUCHA mit Cointreau** 5,5 €

---

---

Die Geschichte des legendären Lagerbiers begann im Jahr 1842. Seit jener Zeit hat sich sein Ruf über die ganze Welt verbreitet. Pilsner Urquell verbindet Tradition und Moderne sowohl in Herstellung als auch in Life-Style.

Für die Herstellung wird hochwertiger Saazer Hopfen aus traditionellen Anbaugebieten in Nordböhmen verwendet. Bier wurde bislang auch aus den Grundzutaten Hopfen, Gerste und Wasser hergestellt, jedoch in offenen Bottichen gebraut, so dass die Vergärung an der Oberfläche stattfand. Obergärige Biere waren in aller Munde.

Josef Groll hingegen, Vater des Pilsner Bieres, entschloss sich die Kenntnisse des zeitgemäßen Untergärungsprozesses mit besten einheimischen Zutaten zu verbinden. Im Zuge von Grolls Experimenten begann er auch Kupferkessel über offener Flamme zum Brauen zu benutzen und legte fest, dass die Brauerei den kontrollierten Keimvorgang, bei dem aus Getreide Malz entsteht, selbst übernahm, wobei es bis heute geblieben ist.

---

---

---

---

# INTERNATIONALE **BIERE**

---

---

<b>LEFFE BLONDE (B)</b>	<b>0,33 l 4,9 €</b>
<b>LEFFE BRUNE (B)</b>	<b>0,33 l 4,9 €</b>
<b>GREVENSTEINER (D)</b>	<b>0,33 l 3,9 €</b>
<b>SCHNEIDER WEISSE (D)</b>	<b>0,50 l 5,5 €</b>

---

---

Belgisches Bier gehört zu den sortenreichsten der Welt. Die Ursprünge des belgischen Brauens gehen auf die Zeit vor dem Mittelalter zurück. Entscheidenden Einfluss auf die Entwicklung der Sortenvielfalt hatte das belgische „Vandervelde-Gesetz“ von 1919, das den Verkauf von Spirituosen in Bars verbot und damit eine Nachfrage nach Bier mit erhöhtem Alkoholgehalt erzeugte. Das Gesetz wurde erst 1983 aufgehoben.

Viele belgische Biere werden in Flaschen verkauft, da sie in diesen nachreifen und während einer Lagerzeit von zwei bis drei Jahren an Geschmacksnuancen gewinnen können. Hierbei ist jedoch auf eine Lagertemperatur von vier bis zehn Grad Celsius zu achten.

Die Flaschen sind braun oder dunkelgrün getönt, um negative Einflüsse des Lichts auf das Getränk zu vermeiden. Einigen Bieren wird in der Flasche Hefe für einen zweiten Endgärungsprozess zugesetzt, beispielsweise den Trappistenbieren. Sie werden mit dem Etikett „flaschenvergoren“ versehen.

## **ALKOHOLFREI**

---

---

<b>SCHNEIDER ALKOHOLFREI</b>	<b>0,50 l 5,5 €</b>
<b>MAISELS &amp; FRIENDS AF</b>	<b>0,33 l 4,2 €</b>

---

---

---

---

# SCHAUM- WEIN

---

---

»Nach dem Sieg verdienst  
du ihn,  
nach der Niederlage  
brauchst du ihn.«

NAPOLEON

Wer je einmal ein edles Fläschchen Schaumwein ohne alle aufgezwängte Etikette, doch in guter Gesellschaft hat die Runde gehen sehen, der weiß wovon hier die Rede ist. Es ist der Glanz in den Augen, das Prickeln am Gaumen, das beschwingt und aufregt. Ein Hurra auf das Leben, egal wie nahe der Abgrund steht. Einen Augenblick für das Gelingen. Dann weiter!

||||| 0,10 l | 0,75 l

**GELDERMANN SEKT** 5,9 € | 39,- €  
**Grand Brut, Flaschengärung**

---

---

Sekt und Champagner haben Tradition als das Besondere für besondere Menschen und besondere Anlässe, aber auch als Seelentröster, um schlechte Stimmungen zu vertreiben.

Ein Cocktail mit Durchschlagskraft, eine Mischung aus Gin und Champagner, ist der *French 75*. 1915 in der Pariser „Harry's New York Bar“ entstanden, war er im New York der „Goldenen Zwanziger“ äußerst beliebt. Nun präsentiert der Gastraum „Wein-Tanne“ diesen Klassiker neu mit dem Twist von Gegenwart.

---

---

---

---

## MIXES MIT

# GELDERMANN

---

---

<b>APEROL SPRITZ</b> <sup>4</sup>	<b>9,5 €</b>
Aperol, Geldermann Sekt, Soda & Orangenscheibe	
<b>BELLE EPOQUE</b>	<b>12,5 €</b>
Cognac, Zucker, Angostura Bitters Geldermann Sekt	
<b>FRENCH 75</b>	<b>12,5 €</b>
Tanqueray Gin, Cointreau, Zitrone, Orangen Bitters im Silberbecher mit Geldermann Sekt aufgefüllt Orangenscheibe und Kirsche	
<b>GOLDEN TWIST</b> <sup>4</sup>	<b>8,9 €</b>
Galliano Vanille, Orangen Bitters Geldermann Sekt & Orangenspirale	
<b>MODERN BELLINI</b>	<b>8,9 €</b>
Pfirsichlikör, Orangen Bitters Geldermann Sekt & Orangenspirale	
<b>MOULIN ROUGE</b> <sup>4</sup>	<b>12,5 €</b>
Smirnoff Vodka, Apricot Brandy, Grenadine Zitrone, Geldermann Sekt & Orangenscheibe	
<b>PRINCE OF WALES</b>	<b>12,5 €</b>
Cognac, D.O.M. Benedictine, Angostura Bitters im Silberbecher mit Geldermann Sekt aufgefüllt Zitronenzeste, Kirsche	
<b>DEATH IN THE AFTERNOON</b>	<b>12,5 €</b>
Absinth, Zucker, Angostura Bitters Geldermann Sekt & Zitronenzeste	
<b>OLD CUBAN</b>	<b>12,5 €</b>
Havana 7y., Limette, Triple Sec, Angostura Bitters Minze, Geldermann Sekt & Orangenzeste	

---

---

---

---

INTERESSANTE  
**WEISSWEINE**

---

---

»Schade, dass man Wein  
nicht streicheln kann.«

KURT TUCHOLSKY

Bacchus, Weißburgunder vs. Riesling und Chardonnay – neben den tradierten Trauben, die in unserer Region recht gut gedeihen und mittlerweile eine beachtliche aromatische wie geschmackliche Vielfalt erbringen, sind wir immer auf der Suche nach neuen Entdeckungen.

So freuen wir uns mit dieser Karte einen Riesling (pikante Säure und Frucht) von der Mosel vorstellen zu dürfen. Eine altbekannte Traube, die im 15. Jahrhundert ihren Ursprung hat.

Derzeit sind wir auf der Suche, unsere Küche neu zu definieren und, einher, passende begleitende Weine zu entdecken. Wir werden also neue Weine vorstellen und ihre Tiefe und Kompatibilität für den Aufenthalt im Gastraum Weintanne prüfen.

Probieren Sie selbst. Entdecken Sie Weine die Spaß machen und Geschichten erzählen. Oder erzählen lassen.

---

---

»Im Wein liegt Wahrheit - und mit der  
stößt man immer an.«

Friedrich Hegel

---

---

---

---

||||| 0,2 l | 0,75 l

**WEISSER BURGUNDER** **6,5 € | 24,- €**

P.J. Valckenberg / Rheinhessen  
Deutschland 2021 (trocken)  
*Farbe: helles Grüngelb*  
*Bukett: feinaromatisch, Ananas, Südfrüchte*  
*Geschmack: frisch ausbalanciert*

**DER WEISSE BENDER** **8,5 € | 31,- €**

Weingut Andreas Bender  
Cuvée aus Riesling, Weißer Burgunder,  
Sauvignon Blanc  
Deutscher Qualitätswein / Pfalz 2020 (trocken)  
*Farbe: helles Grüngelb*  
*Bukett: fruchtbetont, tropisch mit Zitrusfrüchten  
und Stachelbeerennote*  
*Geschmack: leicht, fruchtig, frisch, dezente Säure*

**RIESLING** **9,5 € | 35,- €**

Nik Weis, St. Urbams-Hof / Mosel  
2020 (trocken)  
*Farbe: Grüngelb mit silbernen Reflexen*  
*Bukett: Aprikose, Mirabelle, Quitte*  
*Geschmack: fruchtbetonte Säure, aromatisch, pikant*

**BACCHUS** **9,5 € | 35,- €**

Kloster Pforta / Saale-Unstrut  
Deutschland 2021 /  
Bronze LWP (trocken)  
*Ein ausgeprägtes Bukett mit zurückhaltender Säure und  
würzigen Aromen prägen diesen beliebten Wein.*  
*Der Bacchus erfreut den Genießer als unkomplizierter Begleiter  
für erfrischende Gespräche.*

**WEISSER BURGUNDER** **9,7 € | 35,- €**

Kloster Pforta / Saale-Unstrut  
Deutschland 2020 (trocken)  
*Farbe: helles Gelb mit grünen Reflexen*  
*Bukett: graziöse Säure, faszinierendes Aromaspektrum  
von Apfel, Honigmelone, getrockneten Gräsern, bis Sommer*

---

---

---

---

# BEMERKENSWERTE ROTWEINE

---

---

»Wer genießen kann,  
trinkt keinen Wein mehr,  
sondern kostet Geheimnisse!«

SALVADOR DALI

SPÄTBURGUNDER: Auch frz. *Pinot noir*, ital. *Pinot nero*, auch *Blauburgunder* oder *Schwarzburgunder* genannt. Eine der ältesten Rebsorten der Welt, die Weine von erhabener Eleganz, aber auch von plumper Schlichtheit entstehen lässt. Es darf ruhig etwas tiefer ins Glas geschaut werden. Unsere Roten präsentieren sich in lebensfrohen Reflexen von mittlerem Purpurrot, ihr Aroma ist von süßer Fruchtigkeit geprägt. Die Trauben sind auffällig klein mit vielen dünn-schaligen Beeren. Entsprechend tanninarm ist der Wein. Viele Pinot-Noir-Winzer keltern daher die Trauben mit den Kämmen, um tanninreichere Weine zu erhalten. Die Urheimat der Sorte ist mit Sicherheit das Burgund, wo sie bereits im 14. Jahrhundert urkundlich nachgewiesen ist.

---

---

||||| 0,2 l | 0,75 l

## **BARON DE LEY**

**10,5 € | 39,- €**

Reserva / Rioja DOC Tempranillo / Spanien  
2017 (trocken)

*Farbe: Kirschrot mit violetten Reflexen*

*Bukett: Amarena, reife Pflaume mit feinen  
Eichenholzaromen und frischer Vanille*

*Gaumen: ein Freudenspender mit harmonischem  
Ausdruck und seidiger Struktur*

---

---

---

---

||||| 0,2 l | 0,75 l

**CABERNET SAUVIGNON** 6,5 € | 24,- €

Faucon / Languedoc-Roussillon

Frankreich 2015 (trocken)

*Farbe: Rubinrot*

*Bukett: Johannisbeere, Brombeere*

*Gaumen: kräftig, vollmundig, dicht, feines Tanningerüst*

**SPÄTBURGUNDER** 9,5 € | 35,- €

Lützkendorf / Saale-Unstrut

Deutschland 2017 (trocken)

*Farbe: Rubinrot*

*Bukett: mit feinen Waldbeeraromen*

*Gaumen: feinfruchtig, reif, idealer Essenbegleiter*

**DER ROTE BENDER** 8,5 € | 31,- €

Cuvée aus Spätburgunder, Merlot, Cabernet Sauvignon

Deutscher Qualitätswein / Pfalz

2016 (trocken)

*Farbe: dunkles kirschrot*

*Bukett: fruchtig, harmonisch, intensiver Beerenmix*

*Gaumen: 5% Cabernet Sauvignon aus Barrique*

*bringen kräftig-reife Tannine ein,*

*die umschmeichelt werden von süffiger Frucht*

**ALLESVERLOREN** 9,9 € | 37,- €

Swartland / Tinta Barocca

Wine of Origin / Südafrika 2018 (trocken)

*Farbe: tiefdunkel, fast violett*

*Bukett: kräftige Aromen überreifer schwarzer Johannisbeere*

*und Brombeergelee, ein Hauch von Café, Kakao, Vanille*

*Gaumen: sehr füllig und belebend, mit langem Nachhall,*

*entwickelt sich im Glas*

**CHIANTI CLASSICO** 9,9 € | 37,- €

Famiglia Zingarelli / Toskana

Italien 2019 (trocken)

*Farbe: Brombeer, Aubergine*

*Bukett: reife Kirsche, würzige Kräuter, zartes Holz*

*Gaumen: vollmundig, frisch, lange anhaltend*



# RESERVIEREN

03641 /7968702

Sie wollen sicher gehen, bei uns einen Platz zu bekommen? Reservieren Sie bitte frühzeitig. Unser Anrufbeantworter ist rund um die Uhr für Sie angeschaltet, wir rufen Sie zurück. Dienstag bis Samstag stehen wir Ihnen ab 16:00 Uhr für Anfragen auch persönlich zur Verfügung.

*Wir wünschen einen angenehmen Abend!*



---

---

# WERMUT

---

---

Ein mit Gewürzen aromatisierter, aufbereiteter Wein mit einem vorgeschriebenen Alkoholgehalt von 15-22 Vol.%. Seinen Namen verdankt er freilich dem Wermutkraut, das durch seine Bitteraromen den Geschmack deutlich prägt und Vermouth zu einer anregenden Köstlichkeit werden lässt. Der Zusatz von Kräutern diente ursprünglich dem Maskieren unangenehmer Geschmackseindrücke. Mit der Entwicklung der Trinkkultur hat sich auch die Qualität des Vermouth auf das Trefflichste gesteigert.

Während im Fokus italienischer Weine intensive Aromen ausgewählter Kräuter und Gewürze stehen, werden in der französischen Tradition erlesene, oft säurebetonte Weine in den Vordergrund geschoben. Ein Vergleich eröffnet allerlei Überraschendes sowohl im Purgenuss als auch in ausgezeichneten Mixgetränken.

---

---

# SHERRY

---

---

Sherry wird in verschiedenen Sorten hergestellt. Diese basieren auf unterschiedlichen Alkoholgehalt und einer dadurch bedingten Ausprägung des Flors und/oder der Oxidation. Fehlt der Flor oder ist er nur fleckenhaft ausgeprägt, kann der Wein stärker oxidieren.

Sherry wird größtenteils aus Trauben der Rebsorte Palomino hergestellt. Man erhält einen trockenen Weißwein mit einem Alkoholgehalt von 11-13 %. Nun wird meist ungeriefer Branntwein zur Aufspritung des trockenen Weißweins verwendet – meist aus der Region La Mancha. Der so aufgespritzte Wein reift zunächst in Stahl- oder Betontanks für ein Jahr. Danach wird er im „Solera (y Criadera)“-System ausgebaut und verschnitten.

---

---

# APERITIFWEINE

À 5 CL

---

---

<b>WERMUT MARTINI ROSSO</b>	<b>4,5 €</b>
<b>WERMUT LUSTAU RED</b>	<b>4,9 €</b>
<b>WERMUT LUSTAU WHITE</b>	<b>4,9 €</b>
<b>WERMUT PUNT E MES</b>	<b>4,9 €</b>
<b>WERMUT NOILLY PRAT</b>	<b>4,9 €</b>
<b>LIKÖRWEIN ALLESVERLOREN</b>	<b>5,9 €</b>
<b>SHERRY FINO LUSTAU</b>	<b>5,5 €</b>
<b>SHERRY MANZANILLA LUSTAU</b>	<b>5,5 €</b>
<b>SHERRY AMONTILLADO LUSTAU</b>	<b>6,5 €</b>
<b>SHERRY EAST INDIA LUSTAU</b>	<b>6,9 €</b>

---

---

Mit dem Einzug in das altherwürdige Haus der Weintanne, das zu allen Zeiten seiner Existenz als Ort für Begegnung, für Austausch und Entwicklung gestanden hat, haben wir es uns zur Aufgabe gesetzt, den Gedanken der offenen Gesellschaft zu leben.

Auch das Thema Wein wollen wir in jede Richtung weiterdenken. Deshalb sind wir derzeit intensiv auf der Suche nach neuen Spielarten des Themas. Es bereitet uns große Freude, uns thematisch auszuprobieren und weiterzuentwickeln. Das gilt nicht nur für unser Angebot an Wein, Vermouth, Sherry und Port. Auch unsere Cocktails entwickeln sich parallel in diese Richtung weiter. Die angebotenen Spirituosen sind ebenfalls bemerkenswert.

*Wir halten euch auf dem Laufenden!*

---

---

---

---

# APERITIF & SHIM

---

---

Der *Aperitif* ist ein meist alkoholisches Getränk, das vor dem Essen konsumiert wird, um den Appetit anzuregen. Er soll auf die bevorstehende Mahlzeit einstimmen. In der romanisch beeinflussten Kochtradition ist er fester Bestandteil, bei uns ist er auf dem Weg dorthin.

Der *Shim* ist ein weniger alkoholischer Cocktail bei versprochen vollem Geschmackserlebnis.

Der *Negroni* wurde in Florenz im *Caffè Casoni* (heute *Caffè Giacosa*) in der Via de Tornabuoni erfunden. Er ist nach dem Grafen *Camillo Negroni* benannt, der beim Barkeeper *Fosco Scarselli* zwischen 1919 und 1920 zum ersten Mal einen mit Gin verlängerten *Americano* bestellte. Manchmal wird dem *Negroni* ein Schuss Soda beigegeben. Bei *Negroni sbagliato* (falscher Negroni) wird der *Gin* durch trockenen *Spumante* ersetzt. Dieser Cocktail wurde in der *Bar Basso* in Mailand erfunden. Ersetzte man den Gin mit Vodka, erhielte man einen *Negroski*. Salut!

---

---

## ADONIS

9,5 €

5 cl Sherry Oloroso  
2,5 cl Wermut Lustau Red  
2 ds Angostura Bitters  
Stirred & Orangenzeste

## Lust'au'f Schoko

11,5 €

3 cl Lustau Sherry East India  
3 cl Lustau Brandy de Jerez  
1 cl Mozart Black  
3 ds Pechaus's Bitters  
Stirred & Grapefruit

---

---

---

<b>LUSTAU TONIC</b>	<b>8,5 €</b>
Wermut Lustau Red/White, Tonic, Orangenscheibe	
<b>AMERICANO</b>	<b>8,5 €</b>
Campari, Wermut Martini Rosso, Soda	
<b>CHRYSANTHEMUM</b>	<b>10,5 €</b>
Wermut Noilly Prat, D.O.M. Benedictine, Absinth, Orangen Bitters, Orangenzeste	
<b>KRAUT'S FASHIONED (2015)</b>	<b>10,5 €</b>
Giffard Birnenlikör, Noilly Prat, Helbing Kümmel Gurke, Orangen Bitters	
<b>TORNO DEL NOCHE (2019)</b>	<b>12,5 €</b>
Wermut Lustau Red, Mezcal, Campari Coffee Bitters	
<b>NEGRONI</b>	<b>10,5 €</b>
Campari, Wermut Martini Rosso, Tanqueray Gin, Bitters	
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b>	<b>10,5 €</b>
Campari, Wermut Martini Rosso, Geldermann Sekt, Bitters	
<b>ANDALUCIA</b>	<b>10,5 €</b>
Wermut Lustau White, Vanillesirup, Limette, Bitters	
<b>VILLA FINO (2019)</b>	<b>10,5 €</b>
Sherry Fino Lustau, Wermut Lustau White, Heyman's Sloe Gin, Zitrone, Zucker, Maraschino, Orangen Bitters	
<b>LIGHT IN THE DARK (2020)</b>	<b>11,5 €</b>
Lime Aquavit, Wermut Lustau Red, Fernet Branca Angostura Bitters	
<b>Negroni Tonic (2022)</b>	<b>9,5 €</b>
Campari, Wermut Martini Rosso, Tanqueray Gin, Bitters, Tonic	
<b>EL PRIMERO (2015)</b>	<b>11,5 €</b>
Cardenal Mendoza Brandy, Sherry Lustau Manzanilla Creme de Violette, Maraschino, Orangen Bitters	

---

---

---

# LONGDRINKS

---

---

Der *Longdrink* – allen voran *Gin 'n' Tonic* - ist eine häufig verlangte Variante des Mixgetränks. Er ist unkompliziert und schnell zur Hand. Grundlagen, die hier zusammenfinden, könnten schon morgen die Treiber für neue Cocktaillkreation sein. Verwiesen sei an unsere Rubrik *Old Fashioned* ein paar Seiten weiter. Inspiriert von *Cuba Libre, Caipirinha & Co.* haben wir einige Klassiker nach Art des *Old Fashioned* weiterentwickelt.

Ein namhafter Vertreter der Trinkkultur ist sicherlich *Peter Roth*, eine Legende der europäischen Barkultur und fast vier Jahrzehnte Gastgeber in der *Kronenhallen Bar* in Zürich. Selbstbewusst verweigert er sich allen Spleens unserer Zeit, denn es ist Qualität, auf die Roth Wert legt. 1984 wurde er dank seiner Grundsätze und der Arbeit auf höchstem Niveau, gepaart mit Wissbegierde und viel Disziplin, zum *Weltmeister im Bartending* gekürt. 2012 gewann er den *Mixology Award* „Gastgeber des Jahres“.

*Chapeau! Cheers to you!*

---

---

## **PALOMA TWIST**

**8,9 €**

4 cl José Cuervo Tequila  
4 cl Grapefruit  
1 cl Limette  
1 cl Rhabarber Sirup  
Grapefruitscheibe, Soda

---

---

## **COLD BREW GIN ,N' TONIC** <sup>®</sup> (2018)

**8,9 €**

4 cl Tanqueray No.10 Gin  
2 cl Cold Brew Coffee  
im Glas gebildet und Tonic on Top  
Orangen Bitters und Grapefruitscheibe

---

---

---

<b>PETER SPECIAL</b> <sup>8</sup>	<b>8,5 €</b>
Tanqueray Gin, Homemade Lime Juice Limette, Angostura Bitters, Tonic, Limettenachtel	
<b>BLACKFOOT TONIC</b> <sup>8</sup> (2014)	<b>8,5 €</b>
Earl Grey Infused Tanqueray Gin, Grappa de Chardonnay Tonic, Limette	
<b>CAPE CODDER</b>	<b>7,5 €</b>
Smirnoff Vodka, Cranberry, Limettenachtel Orangen Bitters	
<b>EL PASO PASSION</b> (2012)	<b>8,0 €</b>
Wild Turkey Bourbon Whiskey, Maracuja Angostura, Limette, Orangenscheibe	
<b>TEQUILA SUNRISE</b> (Das Original)	<b>9,0 €</b>
Tequila, Creme de Cassis, Limette, Angostura, Soda	
<b>MOJITO</b>	<b>8,5 €</b>
Havana Club 3 y., weißer Rohrzucker frischer Limettensaft, Minze, Soda	
<b>MOSCOW MULE</b>	<b>7,5 €</b>
Smirnoff Vodka, Spicy Ginger, Limette, (Gurke)	
<b>POLNISCHE HOCHZEIT</b>	<b>7,5 €</b>
Grasovka Vodka, Apfelsaft, Zitrone, Limettenachtel, Zimt	
<b>BASIL FRITZ</b> (2017)	<b>8,5 €</b>
Tanqueray Gin, Zitrone, Zucker, Basilikum, Zitronenzeste	
<b>DARK ,N' STORMY</b>	<b>8,0 €</b>
Myers Rum, Limette, Angostura Bitters, Spicy Ginger	
<b>TEX HORSES NECK</b> <sup>4</sup>	<b>8,0 €</b>
Wild Turkey Bourbon Whiskey, Angostura Bitters Ginger Ale, Orangenzeste	
<b>KRAUT'S HORSES NECK</b> (2014)	<b>8,5 €</b>
Williams Christ Birnenbrand, Jägermeister Limette, Spicy Ginger, Rosmarin, Zitronenzeste	

---

---

---

# HAUSMIXES

---

---

Da sich Trinkgewohnheiten über die Jahrzehnte geändert haben, stehen wir Bartender auch in der Pflicht, zu den traditionellen Rezepturen den Twist der Gegenwart beizufügen. Es ist die aufregende Suche nach dem perfekten Drink.

Hier und da entdecken wir neben interessanten Geschmackskombinationen auch neue Wege, neue Herangehensweisen, um dem Einfachen das Besondere zu entlocken. Die Form folgt stets der Funktion. Kein Chichi, kein Plüsch, kein Lametta. Simpel ist schön. Mixen ist keine Magie. Gehobene Trinkkultur ist Alchemie. *Sie dürfen gespannt sein.*

---

---

**ELDER JAZZ TWIST** (2011) **11,0 €**

Tanqueray Gin, Giffard Holunderblütenlikör  
Laphroaig 10 y., Limette, Zucker, Eiweiß, Angostura Bitters

**24 CARAT** <sup>4</sup> (2012) **10,5 €**

Wild Turkey Bourbon Whiskey, Vanillesirup, Zitrone, Zucker  
Maracuja-Nektar, Ginger Ale, Angostura Bitters

**SPARKLING SUN JAZZ** (2016) **11,0 €**

Tequila, Grand Marnier  
Limette, Essig, Salz, Soda, Minzweig und Zitronenzeste

**BROXBURN TWIST** (2013) **11,5 €**

Earl Grey Infused Tanqueray Gin, Drambuie, Cointreau  
Zitrone, Orangen Bitters

**INTUITION** (2014) **11,5 €**

Tanqueray Gin, Thymianlikör, Zitrone, Zucker  
Orangen Bitters, Eiweiß, Orangescheibe, Rosmarin, Absinth

**KRAUT'S SOUR** (2015) **11,5 €**

Tanqueray Gin, Birnenlikör, Zucker, Zitrone, Eiweiß  
Sellerie Bitters, Birnenspalte, Rosmarin, Absinth

---

---

---

<b>AL HAMBRA</b> (2013) Chartreuse, Mezcal, Ananas, Limette Orangenzeste	<b>11,5 €</b>
<b>LILLITH'S KISS</b> <sup>4</sup> (2010) Appleton White, Giffard Triple Sec, Creme de Violet Maraschino, Limette, Vanille Sirup, Maracuja, Ginger Ale	<b>11,0 €</b>
<b>TRIOCEAN TWIST</b> <sup>8</sup> (2013) Cachaca, Kwai Feh, Mozart Dry, Limette Zucker, Minze, Eiweiß, Tonic, Cranberry	<b>11,0 €</b>
<b>LIGHT IN THE DARK</b> (2018) Linie Aquavit, Lustau Vermouth Red Fernel Branca, Orangenzeste	<b>11,5 €</b>
<b>SMOKING LADY</b> (2017) J & B Blended Scotch, Laphroaig 10 y., Cherry Heering Grapefruit, Orangen Bitters	<b>11,0 €</b>
<b>TAUGENICHTS</b> (2018) Linie Aquavit, Kastanienlikör, Walnussessig, Thymianlikör, Coffee Bitters	<b>11,0 €</b>
<b>MELTDOWN</b> (2019) Johannsen Rumverschnitt, Birnenlikör, Limette, Karamellsirup, Eiweiß, Salz, Angostura	<b>11,5 €</b>
<b>GIESBERT</b> (2022) Calvados VSOP, Frangelico, Limette, Zucker, Eiweiß Angostura, Limettenzeste	<b>11,0 €</b>



---

---

# GERMAN TIKI

---

---

**BANANENDAMPFER (2018) 11,0 €**

Johannsen Rumverschnitt, Bananenlikör  
Zitrone, Zucker, Vanillesirup, Angostura Bitters  
Orangenscheibe, Kirsche

**GASOLIN' BASTARD (2016) 12,5 €**

Birnenbrand, Johannsen Rumverschnitt  
Zitrone, Zucker, Spicy Ginger, Jägermeister  
Birnenpalte, Rosmarin

**HEILIGE JOHANNA (2017) 12,0 €**

Jägermeister, Helbing Kümmel, Johannsen Rumverschnitt  
Zucker, Zitrone, Johannisbeersaft  
Lakritzschnecke, Orangenscheibe, Rosmarin

**SCHNAPÖNKEL (2017) 11,0 €**

Williams Christ Birnenbrand, Zitrone, Zucker  
Spicy Ginger, Jägermeister  
Karamalisierte Birnenpalte, Rosmarin

**SLOW LORIS (2019) 11,0 €**

Nordhäuser Goldkorn, Rhabarbersirup, Zitrone  
Zucker, Eiweiß, Orangen Bitters  
Absinth, Cranberry, Grapefruitscheibe, Minzblatt

**TIKI HANDSHAKE (2021) 11,5 €**

Johannsen Rumverschnitt, Johannisbeersaft  
Cassis, Limette, Zucker Kokosmix, Spicy Ginger  
Orangenscheibe, Minze

**GERMAN TIKI** (Est. 2014) - eine neuere Entwicklung der Trinkkultur, aus der Tikikultur entstanden. Ein aromatisches Spiel mit dem Heimatbegriff. Es geht um schöne Erinnerung, Kindheit, Back to the Roots. Tradition ist die neue Exotik. Jenseits von Revolution und Reaktion besinnen wir uns in diesem Kapitel auf uns Selbst und das, was uns ausmacht. Mehr aus Seite 40. Prösterchen!

---

---

---

---

BE MODERN – DRINK ...

# OLD FASHIONED

---

---

Auf dieser Seite möchten wir Ihnen Abwandlungen zu-  
meist bekannter Drinks vorstellen, die wir nach Art der  
*Old Fashioned* zubereiten werden. *Viel Vergnügen!*

---

---

**OLD FASHIONED CUBA LIBRE** <sup>4,7</sup> (2013) **11,0 €**

Havana 3y, Pampero Especial, Appleton Estate  
hausgemachter Cola-Sirup, Limettenzeste, Bitters

**RUSTY BANANA** (2019) **11,0 €**

Cachaça, Bananenlikör, Laphroaig 10 y.  
Angostura Bitters, Orangenzeste

**OLD FASHIONED CAIPIRINHA** (2015) **11,0 €**

Cachaça, hausgemachter Limettensirup  
Limettenzeste, Bitters

**OLD FASHIONED JULEP STYLE** (2021) **11,0 €**

Rum/Whiskey, hausgemachter Minzsirup, Bitters

**OLD FASHIONED GIN TONIC** (2016) **11,0 €**

Tanqueray No. 10´Gin, Roku Gin  
hausgemachter Tonic Sirup, Zitronenzeste, Bitters

**IN VINO VERITAS** (2016) **11,5 €**

Asbach 8y, hausgemachter Rotwein Sirup  
Orangenzeste, Bitters

**GENEVER OLD FASHIONED** (2018) **11,0 €**

Bols Genever, Ahornsirup, Orangen Bitters, Orangenzeste

**CINEASTIC STUFF** (2018) **11,0 €**

Maker's Mark Bourbon Whisky, Zucker, Popcornsirup  
Coffee Bitters, Orangenzeste

**WILD SIDE** (2021) **11,5 €**

Calvados, Kastanienlikör, Laphroaig 10 y.  
Bitters, Orangenzeste

---

---

---

---

# KLASSIKER DER **BARGESCHICHTE**

---

---

Diese ursprüngliche Form des Cocktails besteht aus einer Spirituose, die durch ausgewogene Süße und Bitternis bereichert wird. Hierbei ist die Sorgfalt bei der Zubereitung von allerhöchster Wichtigkeit, um das gewünschte Substrat ins Gästeglas zu füllen.

Der *Old Fashioned* ist ein echter Klassiker, auch wenn über die Geschichte seiner Entstehung nur wenig bekannt ist. Einigkeit besteht darüber, dass er aus den USA und aus der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts stammt.

Er ist mehr als nur ein Drink – er ist ein Ritual, man schmeckt Geschichte in ihm. Immer neue Variationen lassen ihn in frischem Glanz erstrahlen. *Old Fashioned Drinks* erhellen das Gemüt und begeistern die Sinne.

---

---

<b>B &amp; B</b>	<b>11,5 €</b>
3,5 cl D.O.M. Benedictine	
3,5 cl Bulleit Bourbon Whiskey	
2 ds Angostura Bitters	

<b>GIMLET</b>	<b>11,0 €</b>
6 cl Plymouth Gin	
1,5 cl Hausgemachter Limettensirup	
Orangen Bitters	

<b>BOURBON OLD FASHIONED</b>	<b>11,0 €</b>
6 cl Maker's Mark Bourbon Whisky	
1 cl Zucker, Angostura Bitters	

<b>EAST INDIA COCKTAIL</b>	<b>11,5 €</b>
4 cl Courvoisier Cognac	
2 cl Giffard Orange Curacao	
2 cl Ananassaft	
1 cl Appleton Estate Rum	
Orangen Bitters	

---

---

---

<b>BLOOD &amp; SAND</b>	<b>11,5 €</b>
J&B Blended Scotch Whisky, Laphroaig 10 y. Punt e Mes, Cherry Heering, Orangensaft	
<b>VIEUX CARRÉ</b>	<b>12,5 €</b>
Courvoisier, Makers Mark Bourbon Whiskey, Wermut Punt-e-Mes, D.O.M. Benedictine, Angostura und Peychauds, Orangenzeste	
<b>EL PRESIDENTE</b>	<b>11,5 €</b>
Havana 7y, Wermut Noilly Prat, Orange Curaçao, Grenadine, Orangenzeste	
<b>INDUSTRIAL REVOLUTION</b>	<b>11,0 €</b>
Wild Turkey Bourbon Whiskey, Wermut Punt-e-Mes Maraschino, Bitters	
<b>MANHATTAN PERFEKT</b>	<b>11,5 €</b>
Canadian Club Whisky, Maker's Mark Bourbon Whiskey Wermut Martini Rosso, Wermut Noilly Prat Angostura Bitters, Orangenzeste	
<b>MARTINEZ</b>	<b>11,0 €</b>
Tanqueray Gin, Wermut Martini Rosso, Maraschino, Angostura Bitters, Zitronenzeste	
<b>MARTINI DRY CLASSIC</b>	<b>11,0 €</b>
Tanqueray Gin, Wermut Noilly Prat, Orangen Bitters, Zitronenzeste oder Olive	
<b>BRONX</b>	<b>11,0 €</b>
Tanqueray Gin, Orange, Orangen Bitters Wermut Noilly Prat und Wermut Punt-e-Mes	
<b>RUSTY NAIL</b>	<b>11,5 €</b>
J&B Blended Scotch Whisky, Drambuie Angostura Bitters, Laphroaig 10 y., Orangenzeste	
<b>BOULEVARDIER</b>	<b>11,5 €</b>
Wild Turkey Bourbon Whiskey, Campari Wermut Punt-e-Mes, Angostura Bitters, Orangenzeste	
<b>SAZERAC</b>	<b>12,5 €</b>
Marker's Mark Bourbon Whisky, Cognac, Absinth, Zucker, Peychaud Bitters, Angostura Bitters	

---

---

---

# OUR SOURS

---

---

Der *Whiskey Sour* ist ein klassischer, amerikanischer Drink. Häufig wird also *Bourbon Whiskey* verwendet, der im Cocktail recht mild und angenehm blumig wirkt. Die Variante mit dem rauchigen Scotch Whisky stellt eine etwas rauere Alternative dar.

*Sours* können auf eine lange Geschichte verweisen. Sie wurden in den Staaten bereits 1870 schriftlich erwähnt. Dabei war es angeblich ein Schiffssteward aus England, der den amerikanischsten aller Cocktails erfunden haben soll.

Da Trinkgewohnheiten dem Wandel der Zeit unterliegen, genau wie wir selbst, müssen sich auch die Getränke weiterentwickeln. Wir servieren einen *Whisky Sour* auf Wunsch auch mit einem Spritzer Frucht von Birnen- oder Holunderlikör. Trinken ist eben Geschmackssache.

---

---

## **WHISKEY SOUR SCOTCH/BOURBON** 11,0 €

J&B Blended Scotch Whisky, Laphroaig 10 y. Whiskey  
oder  
Wild Turkey Whiskey  
Zitrone, Zucker, Eiweiß, Angostura

## **NEW YORK SOUR** 11,0 €

Wild Turkey Whiskey, Zitrone, Zucker, Angostura  
Gefloatet mit trockenem Rotwein

## **THE LAST WORD** 12,0 €

Tangeray Gin, Chartreuse, Maraschino  
Limette, Eiweiß, Orangen Bitters

## **PENICILLIN** 12,0 €

J & B Scotch Rare Blended Whisky, Laphroaig 10 y.  
Zitrone, Runny Honey (Hausgemachter Honigsirup)  
Ingwersaft

## **MINZDAIQUIRI** 11,5 €

Havana 3y, Minzsirup (Hausgemacht), Limette, Eiweiß  
Orangen Bitters, Limettenzeste

---

---

---

<b>APEROL SOUR</b>	<b>10,5 €</b>
Aperol, Maracuja, Limette, Angostura Bitters Eiweiß, Orangenzeste	
<b>AVIATION</b>	<b>11,0 €</b>
Tanqueray Gin, Maraschino, Feilchenblütenblätterlikör Zucker, Zitronen, Orangenzeste, Kirsche	
<b>BRAMBLE TWIST</b>	<b>11,0 €</b>
Tanqueray Gin, französischer Brombeerlikör, Zucker Limette, Eiweiß, Limettenzeste	
<b>COSMOPOLITAN</b>	<b>11,0 €</b>
Smirnoff Vodka, Cointreau, Cranberry, Limette Orangen Bitters, Orangenzeste	
<b>COU COU CUMBER</b>	<b>11,5 €</b>
Smirnoff Vodka, Absinth, Zucker, Zitrone, Eiweiß, Gurke	
<b>DAIQUIRI</b>	<b>11,0 €</b>
Havana 3y, Zucker, Limette, Eiweiß Orangen Bitters, Limettenzeste	
<b>GIN FIZZ</b>	<b>10,5 €</b>
Tanqueray Gin, Zucker, Zitrone, Orangen Bitters, Soda	
<b>MARGARITA</b>	<b>11,5 €</b>
Tequila Blanco, Cointreau, Limette, Orangen Bitters, Salzrand	
<b>MEZCALERIA</b>	<b>12,5 €</b>
Mezcal, Birnenlikör, Zucker, Limette, Eiweiß, Bitters Limettenzeste	
<b>PAPER PLANE</b>	<b>11,5 €</b>
Wild Turkey Bourbon, Amaro Nonino, Aperol, Limette Angostura, Orangenzeste	
<b>PISCO SOUR CHILE</b>	<b>10,5 €</b>
Pisco Control, Zucker, Limette, Eiweiß, Angostura Bitters	
<b>PISCO SOUR PERU</b>	<b>12,0 €</b>
Pisco Occucahe, Zucker, Limette, Eiweiß, Angostura Bitters	
<b>SIDECAR</b>	<b>12,0 €</b>
Cognac, Cointreau, Zitrone, Orangen Bitters Zitronenzeste, Cocktailkirsche	
<b>TOM COLLINS</b>	<b>11,0 €</b>
Haymans Old Tom Gin, Zucker, Zitrone, Soda, Zitronenzeste	

---

---

---

# OUR SWEET & TIKI

---

---

*Mai Tai* ist der wohl berühmteste aller *Tiki Cocktails* weltweit. Seine Erfindung wird *Victor Bergeron*, besser bekannt als *Trader Vic*, zugeschrieben, der ihn nach eigenen Angaben 1944 in San Francisco kreiert hat. Typisch für die Tiki-Ära war, dass die Bartender ihre Rezepte als ihr „Kapital“ ansahen und daher auch nicht verrieten oder veröffentlichten.

Allerdings gibt es neben *Trader Vic* eine Reihe von weiteren Personen und Bars, die für sich in Anspruch nehmen, den *Mai Tai* erfunden zu haben. Zum einen handelt es sich um *Don the Beachcomber*, der nachweislich die erste Bar im Tiki-Style eröffnete und als Vics größter Konkurrent galt. In seinem Restaurant soll der *Mai Tai* bereits vor *Bergerons* Variante unter dem Namen *Mai Tai Swizzle* erfunden worden sein. Allerdings fanden sich in dieser Variante auch weitere Zutaten wie Granatapfelsaft, Angostura Bitters und Pernod. Zwischen den beiden kam es zum Rechtsstreit, den konnte aber *Victor Bergeron* durch eine außergerichtliche Einigung für sich entscheiden. Er

---

---

## **MAI TAI (TRADER VIC'S) 11,5 €**

3 cl Myer's Rum  
3 cl Thoquino Cachaca  
1,5 cl Orange Curaçao  
Mandelsirup, Zucker, Limette  
Angostura Bitters, Minze, Orangenzeste

---

---

## **ELECTRIC STUFF (2020) 11,0 €**

4 cl Pisco Control  
1 cl Birnenbrand  
3 cl Limette  
2 cl Zucker  
2 cl Eiweiß  
1 bl Karamell  
Salz & Limettenzeste

---

---

---

<b>DR. CORNELIUS</b> (2021)	<b>11,5 €</b>
J&B Scotch Blended Whisky, Laphroaig 10y., Karamell Bananenlikör, Zucker, Spicy Ginger, Jägermeister Rosmarin, Zitronenzeste	
<b>FRENCH MARTINI</b>	<b>10,5 €</b>
Smirnoff Vodka, französischer Beerenlikör, Ananas	
<b>LONG ISLAND ICE TEA</b>	<b>14,5 €</b>
Tanqueray Gin, Smirnoff Vodka, Appleton White Rum José Cuervo Tequila, Cointreau, Zucker, Limette Orangen Bitters, Cola, Orangenscheibe und Kirsche	
<b>PLANTERS PUNCH</b>	<b>11,0 €</b>
Myer's Rum, Orange Curaçao, Zucker, Grenadine, Limette Zitrone, Angostura, Soda, Orangenscheibe, Minzweig	
<b>SATURN</b>	<b>11,0 €</b>
Tanqueray Gin, Maracujasirup, Orgeat, Zitrone hausgemachtes Falernum, Spicy Ginger	
<b>SINGAPORE SLING</b>	<b>11,5 €</b>
Tanqueray Gin, Cherry Heering, D.O.M. Benedictine Angostura Bitters, Zitrone, Zucker, Soda Orangenscheibe, Kirsche	
<b>SOLERA</b> (2015)	<b>11,0 €</b>
Smirnoff Vodka, Galliano Vanille, Zitrone, Maracuja, Orange Orangenscheibe, Kirsche	
<b>TRADEWINDS</b>	<b>12,5 €</b>
Dark Rum, Golden Rum, Apricot du Roussillon Kokosmix, Limette, Minzweig, Orangenscheibe	
<b>VOYAGER</b>	<b>11,5 €</b>
Pampero Especial Rum, D.O.M. Benedictine, Grenadine Maracujasirup, Limette, hausgemachtes Falernum Minzweig, Orangenscheibe	
<b>ZOMBIE</b>	<b>15,5 €</b>
Golden Rum, Dark Rum, Cachaca, White Rum Apricot du Roussillon, Grenadine, Maracujasirup, Angostura Bitters, Limette, Spicy Ginger, Absinth Gezuckerter Minzweig Orangenscheibe	

---

---

---

# CREME MIXES

---

---

Um ein gutes Essen abzurunden, wählt man häufig einen Espresso oder einen wohltuenden Likör. Wir empfehlen unsere nicht zu starken Digestif-Cocktails: *White Russian*, *Golden Cadillac*, *Brandy Alexander*. Der perfekte Übergang in den Abend. Flüssige Praline. Gaumenschmeichler. Verführerische Versuchung.

*Brandy Alexander* wurde Anfang des letzten Jahrhunderts eigens als After Dinner Drink entwickelt. Er war bald beliebter als sein Vorläufer, der *Alexander Cocktail*, für den man *Gin* verwendet. „*Brandy is dandy*“ lautete damals der Slogan in den gehobenen Schichten Englands und Amerikas. Die Kombination von *Weinbrand*, Sahne und *Crème de Cacao* ist selbst nach üppigstem Mahl Balsam für den Magen.

Ein Sonderling unter den Cremigen Mixes: der *Ramos Gin Fizz*. Ein flüssiges Kuriosum. Es war um 1888 in New Orleans, als Bartender *Henry C. Ramos* seine Bar, dem *Imperial Cabinet Saloon*, durch seinen speziellen Fizz zu lokalem Ruhm verhalf. Aufgrund der kräftezehrenden und langwierigen Zubereitung erlauben wir uns, Ihnen diesen Drink bei Hochbetrieb vorzuenthalten. Danke!

---

---

## **BRANDY ALEXANDER**

**10,5 €**

3 cl Cardenal Mendoza Brandy  
3 cl Giffard Creme de Cacao Dark  
3 cl Sahne  
Geriebene Muskatnuss

## **BANSHEE**

**10,5 €**

3 cl Bananenlikör  
3 cl Mozart White  
2 cl Sahne  
Zimt, schmale Orangenzeste

---

<b>EGG NOGG</b>	<b>11,0 €</b>
Wild Turkey Bourbon Whiskey, Vanille, Zucker Milch und Sahne, Ei, Muskatnuss	
<b>FLYING KANGAROO</b>	<b>11,0 €</b>
Smirnoff Vodka, Wray Silver Rum, Galliano Vanille Ananassaft, frischer Orangensaft, Kokosmilch	
<b>GOLDEN CADILLAC</b>	<b>10,5 €</b>
Mozart White Chocolate, Galliano Vanille Orange, Sahne, Muskatnuss	
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT (2013)</b>	<b>11,5 €</b>
Creme de Cacao, Mozart Dark Chocolate, Maraschino Pampero Especial Rum, Eigelb, Sahne, Muskatnuss	
<b>LEBOWSKI</b>	<b>10,5 €</b>
Smirnoff Vodka, Kahlua, Milch	
<b>MARLON BRANDO PUEBLA FLIP</b>	<b>11,5 €</b>
Tequila Blanco, Kahlua, Appleton White Rum, Vanillesirup, Sahne, Eigelb, Muskatnuss	
<b>PUSSER'S PAIN KILLER</b>	
Pusser's Rum, Ananas, Orange, Kokosmix, Angostura Bitters, Muskatnuss	
<b>SOFT</b>	<b>10,5 €</b>
<b>MEDIUM</b>	<b>12,0 €</b>
<b>HARD</b>	<b>13,5 €</b>
<b>WHITE RUSSIAN</b>	<b>10,5 €</b>
Smirnoff Vodka, Kahlua, Sahne	
<b>RAMOS GIN FIZZ</b>	<b>16,5 €</b>
Tanqueray Gin, Zitrone, Limette, Eiweiß Zucker, Vanillesirup Mit Sahne extra lang geschlagen, Soda on Top Ein Traum: Creme-Soda trifft Gin Fizz	
<b>ALBINO GRASHOPPER (2014)</b>	<b>10,5 €</b>
Mozart White Chocolate, Menthe Pastille, Sahne, Cocktailkirsche, Minzblatt, Zimt	

---

---

---

## Wir suchen Verstärkung

---

---

Hallo! Schön, dass es dich gibt! Auf der Suche nach Verstärkung für Service und Bar im Gastraum Weintanne sind wir auf dich getroffen. Vielleicht bist du selbst auf der Suche nach Möglichkeiten für Veränderung und Weiterentwicklung. Lies bitte weiter! Oder du kennst jemanden, dem du dieses Flugblatt weiterreichen kannst. Mach das bitte!

Du begeisterst dich für Zubereitung und Darreichung besonderer Speisen und Getränke, bist offen für Möglichkeiten und strahlst Freude aus beim Umgang mit Gästen? Passt gut!

Du weißt unser Handwerk zu schätzen, lebst was du tust, möchtest weiter lernen und in eine der ältesten Berufen der Menschheit wachsen? Du möchtest Gastgeber sein? Großartig!

Weine und Spirituosen sind für dich nicht nur wirkungsvolle Rauschmittel, sondern sinnliche Erscheinungen gewachsenen Trinkkultur. Du weißt selbst zu genießen und hast Lust darauf, Freude und Genuss zu bereiten? Wunderbar!

Wir suchen in **Vollzeit** neue Mitstreiter:innen in unserem Team. Entwicklung in Richtung Bar und Service ist möglich.

Wichtig ist uns, für dich die dir **eigene Rolle** in unserem Team zu entwickeln, so dass du dich wohl fühlst und uns mit deinen eigensten Stärken unterstützt. Wir bieten dir dafür unser Wissen um Trinkkultur der Gegenwart, gute Vernetzung mit Kolleg:innen in der Region, auch im Verband der Deutschen Barkeeper Union. Unsere Arbeit ist anspruchsvoll und fordert Durchhaltevermögen. Wir bieten angemessene Arbeitszeiten für Work-Life-Balance, Familie, Gesundheit und persönliche Weiterentwicklung. Gemeinsam im Team entwickeln wir Lösungen für die Herausforderungen der Zukunft.



**Danny Müller**  
yourbarcon@gmx.de

---

---

# SPIRITUOSEN

---

---

Als die Prohibition am 16. Januar 1920 in den ganzen Vereinigten Staaten in Kraft trat, waren die Damen der Anti-Saloon-Liga endlich am Ziel. Erst belächelt, gewann die Sache immer mehr Anhänger in Politik und Gesellschaft. Doch die Auswirkungen des Alkoholverbots waren fatal. Über Nacht wurde ein Großteil der Bevölkerung kriminell. Das Schmuggeln von Alkohol wurde in kurzer Zeit so lukrativ, dass sich die Mafia, professionell wie immer, der Sache annahm und Abermillionen von Dollars verdiente. Die lange und grüne Grenze zum nördlichen Nachbarn Kanada wurde zum Schmuggel von Vodka, Gin und Whisky genutzt. Whiskeys wurden nicht nur durch kanadische Brände ersetzt, sondern auch als Mixed-Drinks in den zahlreichen Speak-Easys durch schwarze Brände ersetzt. Es war eine wilde Zeit. Not macht eben erfinderisch ... – aber das kennen wir ja.

Am 5. Dezember 1933 beendete Franklin D. Roosevelt die Prohibition. *Guter Mann, finden wir.*

---

---

## WODKA, KORN, KÜMMEL

2 CL

---

---

<b>GRASOVKA BISON VODKA</b>	<b>3,0 €</b>
<b>NORDHÄUSER GOLD EDITION</b> Deutscher Kornbrand mit langer Geschichte	<b>3,0 €</b>
<b>IT'S WOODKA</b> Deutscher Premium-Kornbrand, ein Jahr im Eichenholzfass gelagert	<b>8,0 €</b>
<b>HELBING KÜMMEL</b>	<b>3,0 €</b>
<b>LINIE AQUAVIT</b>	<b>3,5 €</b>
<b>LYSHOLM No.52</b>	<b>3,5 €</b>

---

---

---

---

# BRÄNDE

2 CL

---

---

<b>GOLDMARILLE SCHEIBEL</b>	<b>4,8 €</b>
<b>NUSSLER SCHEIBEL</b>	<b>4,8 €</b>
<b>WILLIAMS CHRIST BIRNE SCHEIBEL</b>	<b>4,2 €</b>
<b>GRAPPA NONINO CHARDONNAY</b>	<b>3,8 €</b>
<b>GRAPPA NONINO IL MUSCATO</b>	<b>3,8 €</b>
<b>CARDENAL MENDOZA</b>	<b>3,8 €</b>
<b>ASBACH 8</b>	<b>3,8 €</b>
<b>CALVADOS DAUPHIN V.S.O.P.</b>	<b>4,5 €</b>
<b>COURVOISIER V.S.O.P.</b>	<b>4,8 €</b>
<b>HINE RARE V.S.O.P.</b>	<b>5,8 €</b>
<b>OUZO PLOMARI ADOLO</b>	<b>4,5 €</b>

---

---

# TEQUILA & MEZCAL

2 CL

---

---

<b>HERRADURA ANEJO</b>	<b>5,2 €</b>
<b>EL JIMADOR BLANCO</b>	<b>3,5 €</b>
<b>MEZCAL ALIPUS SANTA ANA DEL RIO</b>	<b>4,8 €</b>
<b>MEZCAL ALIPUS SAN JUAN</b>	<b>4,9 €</b>
<b>MEZCAL ALIPUS MIGUEL DEL JESUS</b>	<b>5,4 €</b>
<b>MEZCAL ARTESANAL ECANTADO</b>	<b>4,2 €</b>
<b>LOS DANZANTES REPOSADO</b>	<b>5,6 €</b>
<b>LOS DANZANTES ANEJO</b>	<b>6,5 €</b>
<b>MEZCAL PIERDE ALMAS ESPADÍN</b>	<b>8,0 €</b>

---

---

---

---

## GIN & GENEVER

2 CL

---

---

<b>BOLS GENEVER</b>	<b>3,2 €</b>
<b>TANQUERAY NO. 10</b>	<b>3,5 €</b>
<b>TANQUERAY RANGPUR</b>	<b>3,5 €</b>
<b>HAYMAN'S OLD TOM</b>	<b>3,5 €</b>
<b>HAYMAN'S ROYAL DOCK</b>	<b>3,8 €</b>
<b>HAYMAN'S SLOE GIN</b>	<b>3,5 €</b>
<b>HENDRICKS</b>	<b>3,8 €</b>
<b>PLYMOUTH 41,2%</b>	<b>3,8 €</b>
<b>ROKU GIN</b> (JAPAN/SUNTORY)	<b>4,0 €</b>

---

---

## DEUTSCHER GIN

2 CL

---

---

<b>GIN SUL</b> (HAMBURG)	<b>4,5 €</b>
<b>MONKEY 47</b> (SCHWARZWALD)	<b>4,8 €</b>
<b>LYONEL DRY GIN</b> (WEIMAR)	<b>4,2 €</b>
<b>SIEGFRIED GIN</b> (RHEINLAND)	<b>4,2 €</b>
<b>ELEPHANT</b> (HAMBURG)	<b>4,8 €</b>
<b>JUNIPER JACK</b> (DRESDEN)	<b>5,2 €</b>
<b>HOMMAGE GIN</b> (RUTHA BEI JENA)	<b>5,0 €</b>
<b>NICOLAI &amp; SOHN ORIGINAL</b> (ERFURT)	<b>4,8 €</b>
<b>NICOLAI &amp; SOHN RED BATCH</b> (ERFURT)	<b>4,8 €</b>

---

---

Soup of the Day:

**Gin !**

---

---

---

---

# DEUTSCHE WHISKEY

AUS LEINEFELDE/WORBIS

2 CL

---

---

<b>NINE SPRINGS – STRAIGHT RYE</b>	<b>3,5 €</b>
<b>NINE SPRINGS – SINGLE CASK 3 y.</b>	<b>6,0 €</b>
<b>NINE SPRINGS – SINGLE CASK SHERRY</b>	<b>6,5 €</b>
<b>NINE SPRINGS – 1990ER SPECIAL</b>	<b>6,8 €</b>
<b>NINE SPRINGS – SCHARFENSTEIN</b>	<b>7,5 €</b>
<b>SLYRS CASK STRENGTH</b>	<b>9,5 €</b>

---

---

# ABSINTHE

---

---

<b>ABSINTHE AMER 72%</b> (FRENCH STYLE)	<b>4,5 €</b>
<b>ABSINTHE ENIGMA BLANCHE</b> (SWISS STYLE)	<b>4,8 €</b>
<b>ABSINTHE</b>	<b>4,2 €</b>



## Unsere Trinkempfehlung:

Ein stilles Gerolsteiner Wasser.

Ein Glas feinen Eises dazu.

Auf Wunsch ein Stückchen Würfelzucker.

Eine Zeitreise in die Welt der Bohemiens. Enjoy.

**2,8 €**

---

---

---

---

# WHISKY

2 CL

---

---

<b>ARDBEG 10</b>	<b>5,0 €</b>
<b>PORT CHARLOTTE 10 y. HEAVILY</b>	<b>5,4 €</b>
<b>LAPHROAIG 10 y.</b>	<b>4,2 €</b>
<b>TALISKER STORM</b>	<b>4,2 €</b>
<b>GLENMORANGIE</b>	<b>4,2 €</b>
<b>LAGAVULIN 16</b>	<b>8,0 €</b>
<b>DALWHINNIE 15</b>	<b>4,2 €</b>
<b>BLACK BUSH IRISH</b>	<b>3,8 €</b>
<b>TEELING SMALL BATCH IRISH</b>	<b>3,8 €</b>
<b>MAKER'S MARK BOURBON WHISKY</b>	<b>3,8 €</b>
<b>RITTENHOUSE STRAIGHT RYE</b>	<b>4,2 €</b>

# JAPANISCHE WHISKY

2 CL

---

---

Japanische Whiskyhersteller stehen stolz unter dem Einfluss und in der Tradition der Schotten. Es wäre jedoch ein Fehler, japanischen Whisky nur für eine blasse Kopie des schottischen Vorbilds zu halten. *Proof!* Hier ein paar ausgesuchte Köstlichkeiten aus dem Reich der Sonne. *Enjoy!*

<b>SUNTORY HIBIKI HARMONY</b>	<b>6,5 €</b>
<b>SUNTORY CHITA</b>	<b>6,9 €</b>
<b>NIKKA HATOZAKI</b>	<b>5,8 €</b>
<b>NIKKA RARE OLD SUPER</b>	<b>6,5 €</b>
<b>NIKKA PURE MALT BLACK</b>	<b>6,5 €</b>
<b>NIKKA COFFEY MALT</b>	<b>6,5 €</b>
<b>NIKKA FROM THE BARREL 51,4%</b>	<b>5,5 €</b>
<b>NIKKA YOICHI</b>	<b>8,- €</b>
<b>NIKKA MIYAGIKYO</b>	<b>7,5 €</b>

---

---

---

---

# WAS IST TIKI?

---

---

*Tiki* ist Gemeinschaft, ist das Spiel mit den Verhältnissen, ist Sehnsucht und Verlangen. *Tiki* ist irrational, widersinnig, verrückt und dennoch ausgewogen, lebhaft, kraftvoll, intensiv. *Tiki* ist für mich final nicht in Worten greifbar, dennoch stoße ich mich beinahe täglich an den ungesetzmäßigen Verhältnissen. *Tiki* ist in aller Munde

Fast jeder Gast kennt sie, *Mai Tai*, *Planter's Punch*, *Zombie*, *Long Island Iced Tea*, *Outrigger's & Co.* *Tiki*-Stuff! Hast du nicht gewusst? *Tiki* ist ein *mind easy* Türöffner ins Paralleluniversum mit den unbestimmten Koordinaten von Trash und Hochkultur. Es bringt Geschichtenerzähler hervor. *Tiki* wird in Geselligkeit weitergegeben.

Das *Tiki*-Universum entwickelt sich in den Köpfen fort. Wie alles was lebhaft ist und Neues entstehen lässt, geht von ihm eine Strahlkraft aus, die Menschen zu begeistern vermag. Ein Blick in dieses Universum, und ich verliere mich vom Hundertstel ins Tausendstel, so ist der Gedanke an *German Tiki Style* geboren.

Nun denken wir nach über alternative Säuren, alternative Früchte, Kräuter, Tinkturen, Tools, Gefäße. Der Gedanke: Nicht national, sondern regional, Sehnsucht und Gegenwart in Synthese. Das Ganze ist mehr als die Summe seiner Teile. Endlich begreife ich *Tiki* mit den Grundbegriffen einer kosmopolitischen Philosophie der Neuzeit. Der neue Mensch ist *Tikianer*.

Fazit: *Tiki* hat keine Definition. *Tiki* ist lebendig, *Tiki* pulsiert, pflanzt sich fort, verändert sich, expandiert.

Wer *Tiki* denkt und lebt, begreift das Mögliche und wandelt es um. Dabei nimmt sich *Tiki* nicht zu ernst. Es kann der größte Mist entstehen oder aber eine Kleinigkeit mit wundervoller Ausstrahlung, die sich von Novize zu Novize weitergibt. *Tiki* ist überraschend ... anders!

---

---

---

---

## RUM

2 CL

---

---

<b>BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA</b>	<b>4,5 €</b>
<b>DON PAPA 7y.</b>	<b>4,2 €</b>
<b>DON PAPA 10y.</b>	<b>8,0 €</b>
<b>HAVANA 7y.</b>	<b>3,5 €</b>
<b>CLEMENT RHUM VIEUX AGRICOLE</b>	<b>4,2 €</b>
<b>PAMPERO ANIVERSARIO</b>	<b>4,2 €</b>
<b>APPLETON SIGNATUR</b>	<b>3,5 €</b>
<b>EL DORADO 5y.</b>	<b>3,8 €</b>
<b>EL DORADO 15y.</b>	<b>5,8 €</b>
<b>DICTADOR 20y.</b>	<b>7,5 €</b>
<b>ZACAPA X.O.</b>	<b>8,5 €</b>
<b>ANGOSTURA 1919</b>	<b>4,5 €</b>
<b>BOAZINHA CACHAÇA</b>	<b>5,5 €</b>
<b>PRAIANINHA CACHAÇA</b>	<b>3,5 €</b>

---

---

## LIKÖRE

2 CL

---

---

<b>JÄGERMEISTER</b>	<b>3,0 €</b>
<b>JÄGERMEISTER MANIFEST</b>	<b>4,5 €</b>
<b>AMARETTO DISARONNO</b>	<b>3,2 €</b>
<b>CHARTREUSE VERTE</b>	<b>3,9 €</b>
<b>D.O.M. BENEDICTINE</b>	<b>3,5 €</b>
<b>GRAND MARNIER</b>	<b>3,7 €</b>
<b>DRAMBUIE</b>	<b>3,7 €</b>
<b>FERNET BRANCA</b>	<b>3,2 €</b>
<b>MOZART WHITE</b>	<b>3,5 €</b>
<b>MOZART BLACK</b>	<b>3,5 €</b>

---

---

---

---

# DER ENERGIEKICK

# **KAFFEE & TEE**

---

---

Schon bald nach seiner Einführung galt Kaffee als Mittel zur Beförderung der Dichterkraft. Das schwarze Elixier weckt die Lebensgeister, betört die Sinne und verlängert das Leben und vor allem den Abend. Dabei gibt es allerlei Zubereitungsmethoden, wobei wir hier im Haus mit Hochdruck an ihrem Kaffee arbeiten. Für besondere Anlässe auch im Hinblick auf heiße Mixgetränke werden wir uns mit Aufgüssen, Handgepressten und im Vakuum erzeugten Kaffees und Tees auseinandersetzen wollen.

Espresso gefällig?

---

---

<b>ESPRESSO</b>	<b>2,7 €</b>
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b>	<b>4,7 €</b>
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	<b>3,2 €</b>
<b>KAFFEE</b>	<b>2,7 €</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>3,7 €</b>
<b>FLAT WHITE</b>	<b>5,2 €</b>
<b>MILCHKAFFEE</b>	<b>3,7 €</b>
<b>BIO BLACK TEA EARL GREY</b>	<b>3,7 €</b>
<b>BIO GREEN TEA ORIGINAL</b>	<b>3,7 €</b>
<b>BIO FRÜCHTETEE DES TAGES</b>	<b>3,7 €</b>
<b>BIO KRÄUTERTEE DES TAGES</b>	<b>3,7 €</b>

## **HOT MIXES**

---

---

<b>HOT MELTDOWN</b>	<b>8,5 €</b>
<b>HOT CAIPIRINHA</b>	<b>8,0 €</b>
<b>WILHELMS HOT POT</b>	<b>8,5 €</b>
<b>HOT GIMLET</b>	<b>8,0 €</b>
<b>JÄGERMANN'S GLÜCKSWEIN</b>	<b>8,0 €</b>

---

---

---

---

## KAFFEE MIXES

---

---

<b>DER ORIGINAL MEDIKUS</b> (2018) Aquavit, Cold Brew Coffee, Kastanienlikör, Thymianlikör, Fino Sherry, Angostura Bitters	<b>11,5 €</b>
<b>ESPRESSO MARTINI</b> Espresso, Smirnoff Vodka, Zucker, Bitters	<b>10,5 €</b>
<b>OLD FASHIONED ESPRESSO</b> (2015) Smirnoff Vodka, Espresso, Zucker, Angostura Bitters	<b>11,0 €</b>
<b>THE EDGE</b> (2020) Wild Turkey Bourbon Whiskey, Espresso, Zucker, Orangen Bitters, Kahlúa	<b>11,5 €</b>
<b>BEAR &amp; THE BEE</b> Espresso, Honig, Wild Turkey Bourbon Whiskey	<b>11,0 €</b>

---

---

»Der Kaffee kommt in  
den Magen  
und die Ideen rücken an wie  
die Batallione der Grand Armée  
auf dem Schlachtfeld.«

HONORÉ DE BALZAC

---

---

---

---

## **ÖFFNUNGSZEITEN**

---

---

### **Moderne Barkultur**

**Julius Schreiber & Kai Sonntag  
Maurice Oberrath  
&  
Danny Müller**

Tatkräftig unterstützt wird unser Team durch  
Mark Arvaj, Vivien Stammer, Carl von Wolffersdorff  
Leon Steinborn und Kimsy Breitmann

### **Kreative Küche**

**Sophie Witsch, Robert Brückner  
und David Schneider**

Schön, dass es euch gibt!

**Dienstag – Samstag  
18:00 Uhr bis zum Schluss**

---

---

## **IMPRESSUM**

---

---

Gasträum Weintanne  
Inhaber: Danny Müller  
Restaurant & Bar  
Jenergasse 13 / 07743 Jena

Telefon:  
03641-7968702

E-Mail:  
yourbarcon@gmx.de

Website:  
[www.weintanne-jena.de](http://www.weintanne-jena.de)

---

---

---

---

## ZUSATZSTOFFE

---

---

- |   |                      |    |               |
|---|----------------------|----|---------------|
| 1 | Konservierungsstoffe | 6  | Süßungsmittel |
| 2 | Geschmacksverstärker | 7  | Koffein       |
| 3 | Antioxidans          | 8  | Chinin        |
| 4 | Farbstoff            | 9  | Geschwärzt    |
| 5 | Phosphat             | 10 | Phenylalanin  |

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an uns. Eine Karte mit allen ausgewiesenen Allergenen ist an der Bar hinterlegt. Eine gesonderte Auflistung aller in Frage kommenden Allergene erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Sollten Sie sich unsicher sein im Bezug auf Verträglichkeiten oder auch Anregungen für uns haben, scheuen Sie sich nicht uns an Ihren Tisch zu rufen und nachzufragen. Wir sind stets auch in eigener Sache um aufschlussreiche Erklärung bemüht.



---

---

THE  
**END**

---

---



Formvollendet steht dieses Glas vor mir und ich frage mich, wie es ansprechend befüllt werden kann. So ist unser Leben. Das Streben nach Erfüllung, gewiss nicht immer leicht, Aufgabe in Bewegung. Leidenschaftlich. Kompetent. Alles ist im Fluß. Und wenn gleich der Einzelne am Ende abreißen lassen muss, so bleibt die Richtung im Großen und Ganzen doch stets gleich. Das Streben nach Glück.

In Ruhemomenten sitze ich da und blicke in ein halbvolles Glas. Bewegt von Zweifel und Zuversicht.

Gehen wir das Leben *gemeinsam* an, solange es unsere Zeit zulässt. *Gemeinschaft* ist vielleicht der größte Schatz unserer Existenz. Also pflegen wir sie, tauschen wir Erfahrungen aus, lernen wir uns verstehen, lernen wir miteinander glücklich zu sein!

*Salut Jena!*