



# BAR LILLET

Das "Bar Lillet" Team begrüßt Sie zu einer geschmackvollen Reise durch die Barkultur und wünscht Ihnen einen Moment, der Ihnen lange in Erinnerung bleibt.

Bestimmt fragen Sie sich, was ist oder was bedeutet "Lillet"?  
Wir haben die Antwort!

Lillet ist ein edler französischer Weinaperitif auf Basis ausgesuchter Sauvignon Blanc und Sémillionweine, verfeinert mit Gewürzen, Orangenlikören und Kräuteressenzen. Zum Weltruhm gelangte dieser Aperitif in dem James Bond Film "Casino Royal" als Zutat in dem legendären Vodka-Martini.

In unserer Cocktailkarte finden Sie eine Auswahl von modernen sowie klassischen Cocktails, die durch ihre Zubereitung, Frische und dem liebevollen Umgang mit Spirituosen überzeugt.

Genießen sie unseren Lillet blanc, rouge oder rosé auf Eis oder in einem unserer ausgewählten Cocktails.

Ihr "Bar Lillet" Team

# LILLET DRINKS

## GOING NUTS

lillet rosé<sup>15</sup> walnuss-pflaume-tonkabohne infusion, Jägermeister, cherry heering, cointreau, kaffee bitter / lillet rose<sup>15</sup>, walnut-plum-tonka bean infusion, Jägermeister, cherry heering, Cointreau, coffee bitter

12

## LILLET BREEZE

lillet rosé<sup>15</sup>, mangosirup<sup>1,2</sup>, holunderblütensirup<sup>1,2</sup>, limette<sup>13</sup>, tonic water<sup>10</sup> / lillet rosé<sup>15</sup>, mango syrup<sup>1,2</sup>, elderflower syrup<sup>1,2</sup>, lime<sup>13</sup>, tonic water<sup>10</sup>

8,5

## LILLET VESPER

lillet blanc<sup>15</sup>, tanqueray, ketel one, zitronenzeste<sup>13</sup> / lillet blanc<sup>15</sup>, tanqueray, ketel one, lemon twist<sup>13</sup>

8

# BAR LILLET LEGENDS

Diese Cocktails stellen die Vergangenheit, die Gegenwart und die Zukunft unserer Bar dar. Sie sind eine Hommage an unsere ehemaligen Barkollegen, die durch Kreationen des bestehenden Bartequads erweitert wurden.

## ARANCIONE PICCIONE

1800 silver - grüntee infusion, grand marnier<sup>1</sup>, orange<sup>13</sup>, ingwer, orangemarmelade / 1800 silver - green tea infusion, grand marnier<sup>1</sup>, orange<sup>13</sup>, ginger, orange marmalade

14,5

## DOG HAMMER I.M.

booker's 7 yrs., patron xo café, drambuie, orangen bitter / booker's 7yrs., patron xo café, drambuie, orange bitter

14

## ESPRESSO CORRETO DOPPIO

Dies bezeichnet einen durch Grappa und Tequila Cafe Liqueur korrigierten Espresso. il merlot di nonino , illy espresso<sup>9</sup>, patron xo cafe<sup>19</sup>, zucker / il merlot di nonino , illy espresso<sup>9</sup>, patron xo cafe<sup>19</sup>, suga

10

## HENNESSY LEMONADE

Dieser Cocktail wurde kreiert von unserem ehemaligen Kollegen Robert Mischko. hennessy v.s, limette<sup>13</sup>, minze, apfelsaft, zucker, spicy ginger / hennessy v.s, lime<sup>13</sup>, mint, apple juice, sugar, spicy ginger

14

## ROYALE CHAMPAGNE

chambord royale, himbeerpuree, piper heidsieck<sup>15</sup> / chambord royale, raspberry puree, piper heidsieck<sup>15</sup>

12

## SUMMER IN SIN CITY

Mit diesem Cocktail trat Robert Mischko für den Disaronno Mixing Star 2012 an. ziegler williams birne, disaronno<sup>1</sup>, rosmarin, limette<sup>13</sup>, honig / ziegler williams pear schnapps, disaronno<sup>1</sup>, rosemary, lime<sup>13</sup>, honey

15,5

## TWO OF A BRAND

Dieser Cocktail zeigt die Vielfalt zweier Lustau Sherrys, zum einem die halbtrockene Eleganz eines Amontillado und zum anderen die sirupartige Süße eines Pedro Ximenez. ron abuelo<sup>12</sup>, lustau amontillado oder lustau pedro ximenez pflaume, limette<sup>13</sup>, sauerkirschmarmelade / ron abuelo<sup>12</sup>, lustau amontillado or lustau pedro ximenez, plum, lime<sup>13</sup>, sour cherry jam

17

## VEGAS FLASH

patron anejo, frangelico<sup>1</sup>, limette<sup>13</sup>, zucker / patron anejo, frangelico<sup>1</sup>, lime<sup>13</sup>, sugar

11,5

## JUST A DRINK

illegal mezcal joven, auchentoshan three wood, lustau pedro ximenez, maracujasaft, nelke, limette / illegal mezca jovenl, auchentoshan three wood, lustau pedro ximenez, passion fruit juice, clove, lime

15

# FORGOTTEN TREASURES

Diese Cocktails sind mit der Ursprung und die Geschichte unserer heutigen Barkultur. In Respekt und Anerkennung widmen wir diese Kategorie unseren Urvätern.

## AVIATION

Erstmals erschienen 1916 in Hugo Ensslins Rezeptsammlung Recipes for Mixed Drinks. Seinen Namen verdankt er seiner zart silbrig-grauen Färbung durch den Veilchenlikör, die an den Himmel und die Luftfahrt (engl. "aviation") erinnert. the duke, luxardo, crème de violette, zitrone / the duke, luxardo, crème de violette, lemon

12

## MARTINEZ

Der Vorgänger aller Martinis. Erstmals erwähnt 1884 in O.H. Byron's "Modern Bartender's Guide". sipsmith, punt e mes<sup>15</sup>, luxardo, angostura / sipsmith, punt e mes<sup>15</sup>, luxardo, angostura

10,5

## MARY PICKFORD

Die Königin des Stummfilms, bürgerlich Gladys Mary Smith (1893-1979). havanna 3 anos, ananas, luxardo, grenadine / havanna 3 anos, pineapple, luxardo, grenadine

9,5

## SINGAPORE SLING RAFFLES

Der Cocktail dient als Signature Drink des Raffles Hotel in Singapur, der seit 1936 dort unverändert serviert wird. tanqueray, cherry heering<sup>1</sup>, dom bénédictine<sup>1</sup>, cointreau, grenadine<sup>1,2</sup>, angostura, zitrone<sup>13</sup>, ananassaf / tanqueray, cherry heering<sup>1</sup>, dom bénédictine<sup>1</sup>, cointreau, grenadine<sup>1,2</sup>, angostura, lemon<sup>13</sup>, pineapple juice

12,5

## THE TRUE SAZERAC

Seit 2008 offizieller Cocktail der Stadt New Orleans. 1776 rye barrel proof, peychaud's bitters<sup>1</sup>, angostura, absinth<sup>1</sup>, zuckersirup / 1776 rye barrel proof, peychaud's bitters<sup>1</sup>, angostura, absinth<sup>1</sup>, sugar syrup

15

## THE WIDOWS KISS

Aus George Kappeler's Modern American Bar 1895. papidoux, chartreuse jaune, dom benedictine<sup>1</sup>, angostura / papidoux, chartreuse jaune, dom benedictine<sup>1</sup>, angostura

9,5

# TODAY'S TREASURES

Es ist mittlerweile sehr viel Zeit vergangen und auch unsere Legenden folgen dieser Berufung.

## FROG PRINCESSE

Chartreuse ist ein Likör aus verschiedenen Kräutern und Gewürzen, die Grundessenz wird bis heute von Mönchen im Kloster La Grande Chartreuse hergestellt. chartreuse verte, laphroiaig 10 yrs<sup>1</sup>, limette<sup>13</sup>, minze, zucker, grapefruitsaft, eiweiß / chartreuse verte, laphroiaig 10 yrs<sup>1</sup>, lime<sup>13</sup>, mint, sugar, grapefruit juice, egg white

13,5

## JIMI HENDRICK'S

Diesen Cocktail verdanken wir Knud, unserem Kollegen aus der Schwarz Weiß Bar in Stuttgart. hendrick's, minze, gurke, limette<sup>13</sup>, holunderblüten sirup<sup>1,2</sup>, spicy ginger / hendrick's, mint, cucumber, lime<sup>13</sup>, elderflower sirup<sup>1,2</sup>, spicy ginger

15

## OLD CUBAN

Kreiert wurde der Old Cuban im Jahre 2002 von Audrey Saunders, der Eigentümerin des New Yorker Pegu Clubs. pampero seleccion, angostura, minze, limette<sup>13</sup>, zuckersirup, piper heidsieck<sup>15</sup> / pampero seleccion, angostura, mint, lime<sup>13</sup>, sugar syrup, piper heidsieck<sup>15</sup>

14,5

## JULEPS + SMASHES

Alle Smashes sind Juleps, aber nicht alle Juleps sind Smashes. Die Smashes werden seit ihrer Existenz mit frischen Früchten und Kräutern zubereitet, die mit einer süße verfeinert werden. So ist die Frucht zum kennzeichnenden Element geworden, das den Smash vom Julep unterscheidet.

### GIN BASIL SMASH

Diesen Cocktail verdanken wir Jörg Meyer, unserem Kollegen aus dem Le Lion in Hamburg.  
tanqueray no. ten, basilikum, zitrone<sup>13</sup>, zuckersirup / tanqueray no. ten, basil, lemon<sup>13</sup>, sugar syrup

12

### MAKER'S MARK MARKEE

Chambord Royale ist ein Cognac Likör aus handverlesenen Brombeeren und Himbeeren. Dieser wurde 1685 eigens für den "Sonnenkönig" kreiert. maker's mark, chambord royale, himbeere, zitrone<sup>13</sup>, zuckersirup, cranberrysaft / makers's mark, chambord royale, raspberry, lemon<sup>13</sup>, sugar syrup, cranberry juice

14,5

### MINT JULEP

Wussten Sie eigentlich, dass der offizielle Drink des Kentucky Derby, dem berühmtesten Pferderennen der USA , der Whiskey Julep ist? Und dass davon ca. 80 000 Glas an zwei Tagen verkauft werden? Adaptiert nach einer Rezeptur aus Bartenders' Guide or How to Mix Drinks, Jerry Thomas 1862. maker's mark, minze, zuckersirup / maker's mark, mint, sugar syrup

10,5

### ZACAPA SMASH

Die Fruchtigkeit des Rums wird harmonisch durch die Samtigkeit der Blaubeeren abgerundet und durch die frische von Minze ergänzt. ron zacapa 23 solera1, blaubeeren, minze, zitrone<sup>13</sup>, zucker / ron zacapa 23 solera<sup>1</sup>, blueberry, mint, lemon<sup>13</sup>, sugar

16,5

### EIN SCHOTTE IM SÜDEN

johnnie walker black label, kumquats, salbei, zuckersirup / johnnie walker black label, cumquat, sage, sugar syrup

12

## DRIVER'S DRINKS

Für alle die heute Abend den Taxifahrer spielen.

### TROPICAL HEAT

Dieser Cocktail begleitetet unsere Bar seit der aller ersten Stunde und hat daher das Anrecht auf Existenz. grenadine<sup>1,2</sup>, mangosirup<sup>1,2</sup>, maracujasirup<sup>1,2</sup>, rose's lime juice<sup>2</sup>, zitronensaft<sup>13</sup>, ananassaft, orangensaft / grenadine<sup>1,2</sup>, mango syrup<sup>1,2</sup>, passionfruit syrup<sup>1,2</sup>, rose's lime juice<sup>2</sup>, lemon juice<sup>13</sup>, pineapple juice, orange juice

7,5

### GRAND CRANDINO

crodino, basilikum, cranberrysaft, zuckersirup, soda / crodino, basil, cranberry juice, sugar syrup, soda

8,5

# Sparkling

Der sprudelnde Geist der Geselligkeit mit einer erlesenen Auswahl an sprudelnden Getränken fügt Sparkling der rituellen Cocktailstunde eine moderne Note hinzu. The effervescent spirit of socializing with a sophisticated array of spirited libations, sparkling adds a modern twist to the ritual cocktail hour.

## FOAMED MONKEY

monkey 47 gin, tonic water<sup>10</sup>, dill, gurke / monkey 47 gin, tonic water<sup>10</sup>, dill,cucumber

16

## BERRY BOMB

chambord, himbeeren, cointreau, limettensaft<sup>2</sup>, schweppes russian wild berry / chambord, raspberry, cointreau, lime juice<sup>2</sup>, schweppes russian wild berry

10

## LA FLEUR DE POIRE

monkey 47 gin, zuckersirup, limettensaft<sup>2</sup>, birnen, prosecco / monkey 47 gin, sugar syrup, lime juice<sup>2</sup>, pear, prosecco

13,5

## STUTTGARTER KESSEL

ginstr, licor 43, grüner apfel, dinckelacker pils / ginstr, licor43, green apple, dinckelacker pils

13,5

## NON ALCOHOLIC

### VIRGIN HUGO

holunderblütensirup<sup>1,2</sup>, limette, minze, prissecco, soda / elder flower syrup<sup>1,2</sup>, lime, mint, prissecco, soda

8,5

### LAZER LEMONADE

apfelsaft, zitronensaft, vanillesirup<sup>1,2</sup>, minze, spicy ginger / apple juice, lemon juice, vanilla syrup<sup>1,2</sup>, mint, spicy ginger

8

# WEIN / WINE

		0,2l	0,75l
<b>WEISS / WHITE</b>			
Grauburgunder	Weingut Heger	12	42
Sémillon, Sauvignon blanc	Chateau Haut Rian	13	44
Colombard-Sauvignon	Domaine Horgelus	8	27
Pinot Grigio	Bertani	7	23
Chardonnay	Hess Select, Kalifornien	12	42
Riesling Goldkapsel	Wöhrwang	8	35
<b>ROSÉ / ROSÉ</b>			
La vie en rose	Domaine Horgelus	7	23
Sciacarello	Grenache, Merlot, Domaine Alzitella	6	22
<b>ROT / RED</b>			
Traumzeit	Staatsweingut Weinsberg	12	42
Pinot Noir	Laforêt	9,50	34
Château Saint Remy	Fronsac	8	27
Cabernet Sauvignon	Hess Select, Kalifornien	12	42
Tempranillo, Rioja	Tritium Tinto Crianza "Night"	9	31
Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot	Château Clos Du Loup	8,50	30
<b>SCHAUMWEINE / CHAMPAGNER</b>		0,1l	0,75l
Kessler cuvée trocken		6	30
Kessler rosé trocken		7	38
Canella Prosecco extra trocken		6,5	32
Piper-Heidsieck brut		14	89
Piper-Heidsieck rosé sauvage		16	95
Prisecco rot (alkoholfrei)		3,5	28
Ruinart rosé sauvage			180
Dóm Perignon vintage			500

Alle Weine enthalten Sulfite / all wines contain sulfite.



## SPIRITUOSEN / SPIRITS

### ANIS

Die aus der Mittelmeerregion stammenden Anisliköre werden pur oder mit Wasser verdünnt getrunken, wodurch der Louche-Effekt auftritt. Das bedeutet die milchige Trübung klarer Spirituosen.

		4 cl
Pernod	Frankreich	7
Ricard	Frankreich	7
Sambuca Molinari	Italien	7
Tabu Absinth Classic	Deutschland	7

### AQUAVIT

Aquavit oder auch Lebenswasser genannt, stammt ursprünglich aus Skandinavien. Hauptgeschmacksgeber ist bei dieser Spirituose der Kümmel.

		2 cl
Linie	Norwegen	4
Malteserkreuz	Deutschland	3,5

### BITTERS

Bitterlikör ist ein Likör aus sehr bitteren Kräutern, Wurzeln, Früchten oder auch aus Schalen. Die Bestandteile werden in Weingeist eingelegt und später ausgepresst sowie filtriert.

		4 cl
Averna	Italien	6
Chartreuse verte	Frankreich	10
Chartreuse jaune	Frankreich	9
Cynar	Italien	6
Fernet Branca	Italien	7
Fernet Branca Menta	Italien	7
Jägermeister	Deutschland	6
Jägermeister Manifest	Deutschland	10
Ramazzotti	Italien	6,5

## BRANDY / PISCO

Der Name Brandy stammt aus dem mittelniederdeutschen "brandewin", daraus entstand der englische Begriff "Brandy". Dieser verkürzte Name wird international für Branntweine benutzt.

		4 cl
<b>Barsol Pisco</b>	Primero Quebranta	8
<b>Cardenal Mendoza</b>	Gran Reserva	9
<b>Carlos I</b>	Gran Reserva	8
<b>Gran Duque d`Alba</b>	Gran Reserva	9
<b>Lustau Finest Selection</b>	Gran Reserva	12

## COGNAC/ ARMAGNAC

Cognac ist eine nach der französischen Stadt Cognac und dem umliegenden Weinanbaugebieten benannte Spirituose, die aus Weißweinen gewonnen wird. Als geschützte Herkunftsbezeichnung ist der Name heute für den dort hergestellten Weinbrand reserviert.

		4 cl
<b>Clés des Ducs V.S.O.P</b>	mindestens 4 Jahre	8,5
<b>Frapin Chateau Fontpinot X.O</b>	mindestens 10 Jahre	16,5
<b>Hennessy V.S</b>	mindestens 2 Jahre	10
<b>Hennessy Paradis</b>	mindestens 25 Jahre	2cl 39 / 74
<b>Meukow V.S.O.P</b>	mindestens 4 Jahre	13,5
<b>Rémy Martin V.S.O.P</b>	mindestens 4 Jahre	12
<b>Rémy Martin X.O</b>	mindestens 10 Jahre	2cl 17 / 33

## GRAPPA

Grappa ist ein italienischer oder aus der italienischen Schweiz stammender Tresterbrand. Er wird aus den Pressrückständen der Weinherstellung, dem Trester, destilliert.

		2 cl
<b>Marzadro Amarone</b>	Le Giare	6
<b>Marzadro</b>	Le Diciotto Lune	5
<b>Marzadro Tradizionale</b>	La Trentina	4
<b>Nonino</b>	Merlo	4,5

## GIN

Gin erhält seinen charakteristischen Geschmack aus der Aromatisierung mit Gewürzen, darunter vor allem Koriander und Wacholderbeeren. Der Name leitet sich indirekt vom botanischen Namen des Wacholders Juniperus ab, wobei manchmal die auf Englisch so genannten „juniper berries“ als Namensgeber genannt werden, meist aber das niederländische Vorläufergetränk Genever.

		4 cl
<b>Bavarka</b>	Schliersee	12
<b>Bombay Sapphire</b>	England	8
<b>Burrough`s Reserve</b>	England	17
<b>Cadenhead`s Old Raj 55%</b>	England	10
<b>Ferdinand`s Saar</b>	Wincheringen-Bilzingen	12
<b>Fee!</b>	München	11,5
<b>Gin Mare</b>	Spanien	11,5
<b>Gin STR</b>	Stuttgart	12
<b>Hendricks</b>	Schottland	10,5
<b>Magellan Blue</b>	Frankreich	8,5
<b>Monkey 47</b>	Loßburg-Betzweiler	11
<b>No.3</b>	England	10,5
<b>Plymouth Navy Strength</b>	Plymouth	11,5
<b>Plymouth Sloe</b>	Plymouth	9,5
<b>Sipsmith</b>	England	11,5
<b>Tanqueray</b>	England	7
<b>Tanqueray No. TEN</b>	England	9
<b>The Botanist</b>	Schottland	11
<b>The Duke</b>	München	9

## TONIC WATERS

		0,2l
<b>Fever Tree Mediterranean</b>		3,9
<b>Thomas Henry</b>		3,7
<b>Schweppes dry</b>		3,7
Als Gin Tonic zzgl.		2,8

## PORTEWEIN / SHERRY

Sherry ist ein gelagerter Weißwein, der in der Stadt Jerez de la Frontera in Spanien hergestellt wird. Da Sherry eines der Lieblingsgetränke der Briten darstellte und sie den Namen "Jerez" nicht aussprechen konnten wurde daraus Sherry. Die Sherry produzierenden Spanier waren auch die Ersten, die das Solera-Verfahren verwendeten. Dabei werden mindestens drei, oder mehrere Reihen Fässer übereinander gestapelt. Die am Boden liegende Reihe heißt Solera, die darüber liegenden nennt man Criaderas. Der zum Verkauf bestimmte Sherry wird immer aus der untersten Fassreihe entnommen. Auf diese Weise wandert der junge Wein von oben nach unten. Dieses Verfahren garantiert über viele Jahre gleichbleibende Qualität.

5 cl

Lustau Manzanilla dry	7,5
Lustau Amontillado medium dry	7,5
Lustau San Emilio Pedro Ximenez	9,5
Sandeman Tawny Port	6
Sandeman White Porto	6

## LIKÖR / LIQUEUR

Aus dem Latein für "Flüssigkeit". Dies sind alkoholische Getränke mit hohem Zuckergehalt. Liköre gibt es aus fast allen bekannten Früchten und Kräutern.

4 cl

Aperol (5cl)	Italien	6
Baileys	Irland	6
Campari (5cl)	Italien	6
Chambord Royale	Frankreich	8
Cointreau	Frankreich	8
Cuarenta y tres (Likör 43)	Spanien	7
Disaronno Amaretto	Italien	7
D.O.M. Bénédictine	Frankreich	7,5
Drambuie	Schottland	8,5
Frangelico	Italien	6
Grand Marnier Rouge	Frankreich	8
Heering Cherry	Dänemark	7
Kahlúa	Mexico	7
Luxardo	Italien	7,5
Malibu	Barbados	6,5
Patron XO Cafe	Mexico	10
Pimm's NO.1	England	6

## OBSTBRAND / CALVADOS

Obstbrand bezeichnet eine Spirituose, die aus Früchten destilliert wird.

2 cl

Papidoux	Frankreich	7
Ziegler Marillenbrand	Deutschland	12
Ziegler Waldhimbeergeist	Deutschland	7
Ziegler Wild Kirsch Nr. 1	Deutschland	13
Ziegler Williams Birne	Deutschland	7,5

## RUM / RHUM AGRICOLE

Rum ist abgeleitet von dem englischen Wort "rumbullion", zu Deutsch Aufruhr. Der Rum wird aus Melasse oder frischem Zuckerrohr gewonnen und wird hauptsächlich in der Karibik, Mittelamerika und Südamerika produziert. Als bedeutendster Begründer der Rumherstellung gilt Don Bacardi, der die Herstellung des Rums erfand.

4 cl

Bacardi Carta Blanca	Puerto Rico	6,5
Bacardi Razz	Puerto Rico	7
Captain Morgan Black	Caribbean Blend	6
Captain Morgan White	Caribbean Blend	5,5
Havana Club 3 yrs.	Cuba	6,5
Havana Club 7 yrs.	Cuba	8,5
Myers's Original Dark	Jamaica	6,5
Old Pascas Overproof 73%	Jamaica	7,5
Pampero Seleccion	Venezuela	8
Ron Abuelo 12 yrs.	Panama	14
Ron Botucal Exclusiva 12 yrs.	Venezuela	10
Ron Cartavio XO 18 yrs.	Peru	17,5
Ron Cubaney Tesoro 25 solera.	Dom. Rep.	13
Ron Zacapa 23 solera.	Guatemala	13,5

## MEZCAL / TEQUILA

Tequila ist eine Form des Mezcals und wird ausschließlich aus blauen Agaven gebrannt. Er wird in der Umgebung der Stadt Tequila im Bundesstaat Jalisco produziert.

<b>1800</b>	Anejo	4 cl
<b>1800</b>	Silver	
<b>Don Julio</b>	Reposado	11,5
<b>Ilegal Mezcal</b>	Joven	10,5
<b>Jose Cuervo de la Familia</b>	Reserva	12
<b>Patron</b>	Anejo	13
		2cl 17,5 / 33
		14

# VERMOUTH

Vermouth ist ein aufgespirter Weißwein, dieser wird mit Kräutern und Gewürzen aromatisiert. Namensgebend ist das hierfür verwendete Vermouthkrautes, das durch seinen bitteren Aromastoff den Geschmack prägt.

La Quintinye Royal Blanc	Frankreich	7
Lillet Blanc	Frankreich	6
Lillet Rosé	Frankreich	6
Lillet Rouge	Frankreich	6
Carpano Punt E Mes	Italien	5,5
Noilly Prat Extra Dry	Frankreich	6

## VODKA

Vodka, auch genannt das Wässerchen, der Verniedlichung von Voda, also Wasser. Er zeichnet sich durch einen fast neutralen Geschmack aus, da er keine Aromen oder fermentierten Stoffe beinhaltet, sondern nur das reine Getreide. Die erste amtliche Dokumentation über die Herstellung eines Vodka stammt von 1405 im damaligen Königreich Polen, allerding streiten sich Polen und Russland über den Ursprung des Vodka.

Bavarka	Schliersee	11
Belvedere	Polen	11
Chopin Potato	Polen	10,5
Grey Goose	Frankreich	11,5
Imperia	Russland	11
Ketel One	Niederlande	8
Zubrówka/Grasovka	Polen	7

## KENTUCKY STRAIGHT BOURBON

Kentucky Straight Bourbon stammt zu mindestens 51 % aus Mais, bevorzugt wird ein Maisanteil von 65 - 75 %.

Blanton´s Single Barrel	12
Booker´s 7 yrs.	16
Bulleit Bourbon	8
Eagle Rare 10 yrs.	11,5
Elijah Craig 12 yrs.	9,5
Maker´s Mark	9
Old Grand Dad	7

## KENTUCKY STRAIGHT RYE

Rye Whiskey stammt zu mindestens 51 % aus Roggen.

Bulleit Rye 8.5  
James E. Pepper 1776 Straight Rye Barrel Proof 12

## TENNESSEE

Tennessee Whiskey stammt zu mindestens 51% aus Mais und zu mindestens 20% aus weiterem Getreide. Er wird vor der Fasslagerung über Holzkohle gefiltert, was ihn sehr mild macht und dadurch unterscheidet er sich stark vom Kentucky Straight Bourbon.

Jack Daniel's Old No. 7 8  
Jack Daniel's Gentleman Jack 9

## **BLENDED CANADIAN**

Als Grundlage für kanadischen Whisky wird hauptsächlich Roggen und Mais verwendet.

Canadian Club 6,5

## IRISH

Der irische Whiskey wird dreifach destilliert und das Malz wird nicht über Torfffeuer gedarrt. Dadurch ist er milder als sein schottischer Verwandter und daher bestens geeignet für Whisk(e)y Neulinge.

Connemara  
Jameson<sup>1</sup>  
Redbreast 15 yrs.

4 cl  
9  
8  
2cl 10 / 18

## JAPANESE MALT SELECTION

Hibiki Harmony

4 cl  
13,5

## BLENDED SCOTCH

Ein Blend ist ein Verschnitt verschiedener Whiskies. Der Masterblender erzielt durch das „Blenden“ einen ständig gleich bleibenden Geschmack und gleiche Qualität.

Chivas Regal 12 yrs.<sup>1</sup>  
J&B<sup>1</sup>  
Johnnie Walker black Label<sup>1</sup>  
Johnnie Walker blue Label  
The Black Grouse Alpha  
The Famous Grouse

4 cl  
9  
7  
9  
2cl 16 / 30,5  
10  
7

## GERMAN

Senft Fassstärke

15,5

## SINGLE MALT SCOTCH

Als Single Malt werden Whiskies bezeichnet die zwei besondere Bedingungen erfüllen. Sie stammen zum einen aus einer einzigen Brennerei. Zum anderen wird als Getreide ausschließlich gemälzte Gerste verwendet. Die schottischen Single Malts werden in verschiedenen Regionen aufgeteilt und beinhalten eine Vielfalt von Geschmacksrichtungen von mild bis torfig. Bei Ihrer Entscheidung oder einer Empfehlung hilft Ihnen ihr Barteam gerne weiter.

Islay:  
Ardbeg Corryvreckan  
Ardbeg Uigeadail  
Bunnahabhain 18 yrs.  
Caol Ila 12 yrs.  
Lagavulin 16 yrs.  
Laphroaig 10 yrs.<sup>1</sup>  
Laphroaig Quarter Cask  
Octomore 7,1  
Smokehead

4 cl  
2cl 9,5 / 19  
16  
2cl 15,5 / 29  
12  
14  
10,5  
11,5  
2cl 16 / 30  
11

Jura:  
Jura Diurach's Own 16yrs.

15

Mull:  
Ledaig 10 yrs.

11

Orkney:  
Scapa 16yrs.

2cl 13,5 / 25

Skye:  
Talisker 10 yrs.  
Talisker 57 ° North

11,5  
16,5

Speyside:  
Cragganmore 12 yrs.<sup>1</sup>  
Dalwhinnie 15 yrs.<sup>1</sup>  
Glenfarclas 15 yrs.  
Knockando 21 yrs.

10  
10,5  
13  
2cl 10 / 18

The Lowlands:  
Auchentoshan American Oak  
Auchentoshan Three Wood<sup>1</sup>  
Glenkinchie 12 yrs.

10  
13  
10

The Highlands:  
Aberfeldy 12 yrs.<sup>1</sup>  
Glengoyne 21 yrs.  
Glenmorangie 10 yrs.<sup>1</sup>  
Glenmorangie 18 yrs.  
Oban 14 yrs.<sup>1</sup>  
The Dalmore 12 yrs

10,5  
2cl 12,5 / 23  
11  
2cl 12 / 22  
13  
13

## BIER / BEER

FASSBIER / DRAFT BEER		0,3l	0,5l
Dinkelacker CD-Pils		3,9	4,8
Beck's		4	4,9

## FLASCHENBIER / BOTTLED BEER

Das Schwarze	0,5l	4,8
Dinkelacker alkoholfrei	0,33l	3,9
Sanwald Weizen hell, dunkel, kristall, alkoholfrei	0,5l	4,8
Tegernseer Hell	0,5l	5,4
Wulle	0,33l	4,4

## ALKOHOLFREI / NON ALCOHOLIC

### SOFTGETRÄNKE / SOFT DRINKS

Coca Cola <sup>1,9</sup> , Cola light <sup>1,9</sup> , Fanta <sup>1</sup> , Sprite	0,2l	3,7
Carpe Diem Kombucha	0,25l	4
Red Bull <sup>1,9,14</sup>	0,25l	4,5
Schweppes		
Bitter Lemon <sup>3,10</sup> , dry Tonic, Ginger Ale <sup>2</sup> , Sodawater, Russian Wild Berry	0,2l	3,73
Thomas Henry		
Spicy Ginger, Tonic Water <sup>10</sup>	0,33l	3,9
Trade Islands		
Pfirsich / Peach, Zitrone-Limone / lemon-lime		

### SAFT + NEKTAR / JUICES / GRANINI

Orange	Cranberry	Banane / Banana	0,2l	3,6
Kirsche / Cherry	Pfirsich / Peach	Maracuja / Passion Fruit	0,4l	4,5
Apfel / Apple	Ananas / Pineapple	Johannisbeere / Black Currant		
Tomate / Tomato				

### WASSER / WATER

Fachingen medium	0,25l	0,75l
Fachingen naturell	3,6	8

## HEISSGETRÄNKE / HOT BEVERAGES

### ILLY KAFFEE / ILLY COFFEE

Kaffeekennern und -liebhabern bietet der aus Triest stammende illycaffè ein komplettes Universum für vollkommenen Kaffeegenuss. Erfahrung und Leidenschaft von fast 80 Jahren Familien-, Kaffee- und Unternehmensgeschichte. Am ausgewogenen Dialog von süßen und bitteren, blumigen und fruchtigen Noten, von Karamell und geröstetem Brot, von Schokolade, Mandeln und Honig – vereint zu einem vollkommenen Genuss für die Sinne. Komponiert aus neun unterschiedlichen, aus den besten Anbaugebieten der Welt sorgfältig ausgewählten Arabica-Sorten, die jede für sich ihre speziellen Noten zum Charakter des illy Kaffees beitragen, so, wie er von Kennern und Genießern geschätzt wird.

Café Crema / koffeinfrei	2,7
Espresso <sup>9</sup>	2,6
Espresso doppio <sup>9</sup>	3,8
Cappuccino, Milchkaffee <sup>8</sup> , Latte Macchiato <sup>8,9</sup>	3,3
Flavoured Latte Macchiato <sup>8,9</sup>	3,8
mandel, vanille /almond, vanilla	
Irish Coffee <sup>9</sup>	8,5
jameson, espresso doppio, sahne / jameson, espresso doppio, cream	
Café á l'orange <sup>9</sup>	5,5
café crema, grand marnier / café crema, grand marnier	
Chocoloco <sup>9</sup>	3,8
espresso doppio, heiße milch, kakao/espresso, hot milk, cacao	
Heiße Schokolade / hot chocolate	3,3
Ovomaltine heiß oder kalt / hot or cold	3,1

### SAMOVA TEE / SAMOVA TEA

Alpenkräuter / Apline herbs	Early Grey	2,8
Grüner-Rooibos / Green Rooibos	Früchte / Fruits	
Grüntee China/Green tea	English Breakfast	
Spirulina-Kamille / Spiruli-Chamomile	Minze / Mint	
Darjeeling		



# SPEISEN / FOOD

## SUPPEN / SOUPS

### RINDERKRAFTBRÜHE

8

### MIT MAULTASCHE UND SCHNITTLAUCH

beef bouillon with swabian ravioli and chives

### ZITRONENGGRAS-CURRYSUPPE MIT KOKOS - vegan

7

lemongrass-curry soup with coconut - vegan

## SALATE / SALADS

### CEASAR SALAT / CEASAR SALAD<sup>2,3</sup>

14

mit gurken, tomaten, röstbrot, parmesan, kapern und sardellen / with cucumber, tomato, roasted bread, parmesan, capers and anchovies

mit gebratener Putenbrust / with roasted turkey breast

16

mit gebratenen Garnelen / with roasted prawns

18

## SNACKS

<b>CLUB SANDWICH "LE MÉRIDIEN"</b> toast mit putenbrust, salat, tomaten und ei, serviert mit pommes frites / toasted sandwich with chicken breast, lettuce, tomato and egg, served with french fries	19
<b>PASTRAMI SANDWICH<sup>7</sup></b> mit gepökelter rinderbrust, schalottenmarmelade, senfcreme, essigurke, bauernbrot und süßkartoffel pommes /brined breast of beef with shallot jam, mustard cream, gherkin, arm-house bread and sweet potato fries	18
<b>CHICKEN BURGER "LE MÉRIDIEN"</b> mit hähnchenbrustfilet in panade, brioche, senfsauce, tomaten, gurken, zwiebeln und pommes frites / with breaded chicken breast fillet, brioche, mustard sauce, tomatoes, cucumber, onion and french fries	18
<b>"BAR LILLET" BURGER</b> mit saftigem hackfleisch, volkkornbrötchen, zwiebeln, tomaten, salat, bbq sauce und pommes frites / with wholemeal roll, onions, tomatoes, salad, bbq sauce and french fries	19
mit Bergkäse / with cheese	+1
mit Bacon <sup>2,3,7</sup> / with bacon <sup>2,3,7</sup>	+1
<b>ASIA FINGERFOOD</b> mit frühlingrolle, samosa, fritiertes dim sum, chicken-curry-stick und zweierlei dip / with spring roll, samosa, deep fried dim sum, chicken-curry-stick and two dips	13
<b>FOCACCIAS MIT ROSMARIN VOM GRILL MIT TOMATEN, MOZZARELLA UND RUCOLA</b> grilled focaccia with rosemary with tomatoes, mozzarella and rocket salad	13

## PIZZA

<b>MARGHERITA</b> mit kirschtomaten und basilikumpesto / with cherry tomatoes and basil pesto	11,5
<b>PEPPERONI<sup>2,3,7</sup></b> mit scharfer salami und roten zwiebeln / with spicy salami and red onions	12
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI<sup>2,3,7</sup></b> mit gekochtem schinken und pilzen / with boiled ham and mushrooms	12,5

## PASTA

<b>SPAGHETTI / PENNE</b> mit Sauce Bolognese und Parmesan / with bolognese sauce and parmesan mit Kirschtomaten und Tomatensauce veg / with cherry tomatoes and tomato sauce a la Carbonara mit Speck <sup>3,2</sup> , Schinken und Zwiebeln / with bacon <sup>2,3</sup> , ham and onions	17 16 17
--	----------------

## DESSERT / DESSERTS

<b>LE MÉRIDIEN ÉCLAIR KLASSISCH / CLASSIC</b> schokolade, kaffee oder vanille / chocolate, coffee or vanilla	4,5
<b>LE MÉRIDIEN ÉCLAIR "SCHWARZWÄLDER KIRSCH"</b> / "BLACK FOREST" mit schlagsahne und sauerkirschen gefüllt / filled with whipped cream and cherries	4,5
<b>CREME BRÛLÉE MIT FRISCHEN FRÜCHTEN</b> / WITH FRESH FRUITS	8
<b>APFELSTRUDEL MIT VANILLEEIS / APPLE STRUDEL</b> WITH VANILLA ICE CREAM	9
<b>HÄAGEN DASZ EIS / ICE CREAM</b> Strawberry Cheesecake 100ml <sup>1,2,3</sup> Vanilla 100ml <sup>1,2,3</sup>	5

Eine Liste der Allergene liegt gerne zur Ansicht für Sie vor. Bitte sprechen Sie uns an. Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein, sollten Sie eine spezielle Zubereitung aufgrund von Allergien oder Unverträglichkeiten benötigen. / A list of allergens is available for you to view. Please do notify us. We are happy to tend to your wishes in case you require special preparations because of allergens or food intolerances.

### ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES

1 Farbstoffe / coloring // 2 Konservierungsstoff / preservatives // 3 Antioxidationsmittel /antioxidant // 4 Zitronensäure / citric acid // 5 Lecithin / lecithin // 6 Pektin / pectin // 7 Nitritpökelsalz / pickling salt // 8 Milcheiweiß/ milk protein // 9 Koffein / caffeine // 10 Chinin/ quinine // 11 Süßstoffe/ sweetener // 12 Phenylalaninquelle /aspartame // 13 gewachst/ waxed // 14 Taurin / taurine // 15 Sulfite/ sulfite // 16 Natriumnitrat / sodium nitrate