

SPECIAL COCKTAILS

DIRTY KIN MARTIN 12€
Gin mit Sansho-Pfeffer infundiert, trockener Vermouth, gegrillte Ananas mit Shiso-Sirup und Limettensaft. Ein würziger und fruchtiger Martini, der einzigartig und voller Geschmack ist.

TROPICAL DAIQUIRI 13€
Havana 7y, Campari, Limettensaft, Passionsfrucht-Püree und Vanillesirup. Ein tropischer Daiquiri mit einer leicht bitteren Note von Campari.

FRANGELICO SOUR 14€
Frangelico-Likör, Ginjo Trester Sake, weiße Schokolade, Limettensaft und Eiweiß. Ein cremiger, nussiger Cocktail, der die perfekte Balance zwischen Nussigkeit und Süße bietet.

KINMLET 14€
Ki-no-bi Kyoto Dry Gin, hausgemachter Limetten-Cordial und Lychee-Likör. Ein erfrischender und eleganter Cocktail.

MARY K 14€
Wodka, Tomatensauce, Thai-Basilikum-Sirup, Jalapeno-Tabasco und Shiitake-Olivenöl. Eine würzige und innovative Variante des klassischen Bloody Mary mit einem Hauch von Orient.

K-ONTINENTAL SOUR 14€
Wild Turkey Bourbon Whiskey, Ginjo Trester Sake, Angostura-Schokolade, Zitronensaft, Schokoladensirup und Eiweiß. Ein reicher und tiefer Cocktail mit Noten von Schokolade & Bourbon.

YUZU GARTEN 16€
Yuzu Sake, Holunderblüten-Sirup, Zitronensaft und Togarashi. Ein erfrischender, blumiger Cocktail mit einem Hauch von Schärfe und Säure.

SPECIAL COCKTAILS

REFRESHER 10€
Rhabarbersaft, Apfelsaft, Limettensaft und spicy Ginger. Ein erfrischendes, süßes und leicht scharfes Getränk.

THAI MOJITO 10€
Thai-Basilikum, frische Limetten, Ginger Ale und Rohrzucker. Eine exotische Version des klassischen Mojitos.

PRE-DINNER

MARTINI	10€
Vodka oder Gin mit einem Hauch von trockenem Vermouth.	
OLD FASHIONED	10€
Bourbon Whiskey, Angostura & einem süßen Hauch von Zucker.	
BELLINI	11€
Weißes Pfirsichpüree trifft auf prickelnden Prosecco Balbinot.	
MARGARITA	12€
Tequila, Cointreau & Limettensaft mit einem Hauch von Salz.	
WHISKY SOUR	12€
Kräftiger Bourbon, frische Zitrusnoten & samtige Textur. <i>Optional vegan.</i>	
COSMOPOLITAN	12€
Vodka, Cointreau, Limette & fruchtiger Cranberrysaft.	
AMERICANO	12€
London Dry Gin, Antica Formula Vermouth & einem Hauch Soda.	
NEGRONI	13€
Gin, Campari & Antica Formula Vermouth in perfekter Harmonie.	

SPRITZ COCKTAILS

APEROL SPRITZ	9€
Aperol, Prosecco Balbinot & ein Spritzer Soda.	
CAMPARI SPRITZ	10€
Campari, Prosecco Balbinot und Soda mit Limettenscheibe.	
LILLET SPRITZ (CLASSIC)	10€
Lillet Blanc, Tonic Water, Gurke und Minze.	
LILLET BERRY	10€
Lillet Blanc, Tonic Water, frische Beeren und Minze.	

LILLET VIVE	10€
Soda, Limette und frischer Rosmarin.	
HUGO	10€
Prosecco Balbinot, Holunderblütensirup, Soda und frische Minze.	
BERGAMOTTO SPRITZ	11€
Bergamotte-Likör, Prosecco Balbinot & Soda.	

LONGDRINKS

CAIPIRINHA	10€
Cachaça, frischen Limetten und Rohrzucker.	
MOSCOW MULE	10€
Wodka, Ginger Beer & Limettensaft.	
TEQUILA SUNRISE	10€
Tequila, Orangensaft & Grenadine.	
GIN TONIC	10€
Premium-Gin und Tonic Water, garniert mit Limettenscheibe oder Wacholderbeeren.	
CUBA LIBRE	10€
Rum, Cola und Limettensaft für einen Hauch Karibik.	
PALOMA	11€
Tequila, Pink Grapefruit, Soda und ein Hauch Limette.	
MAI TAI	12€
Rum, Triple Sec, Limettensaft und Mandelsirup.	
DARK ´N´ STORMY	12€
Dunkler Rum, würziges Ginger Beer und Limette.	

AFTER-DINNER

BLACK RUSSIAN	11€
Wodka und Kaffeelikör.	
MANHATTAN	12€
Rye Whiskey, roter Wermut und Angostura.	
WHITE RUSSIAN	12€
Wodka, Kaffeelikör & Sahne.	
WHISKY SOUR	12€
Bulleit Bourbon, Limettensaft, Eiweiß & Rohrzuckersirup. <i>Optional vegan.</i>	
DISARONNO SOUR	12€
Disaronno Amaretto, Zitronensaft, Eiweiß & Zuckersirup	
IRISH COFFEE	12€
Frisch gebrühter Kaffee, irischer Whiskey, brauner Zucker & Sahne.	
ESPRESSO MARTINI	13€
Wodka, Kaffeelikör & frisch zubereiteter Espresso.	

SPIRITS

VERMOUTH	5CL	VODKA	4CL
Noilly Prat	6€	Absolut	6€
Antica Formula	6€	Ketel One	7€
		Belvedere	9€
GIN	4CL	Beluga	9€
Beefeater London Dry			
Bombay Sapphire		CONGNAC	4CL
Monkey	6€	Hennessy VS	9€
Hendrick's	6€	Hennessy VSOP	12€
Ophir	7€	Hennessy XO	25€
Nikka Coffey	7€		
Ki-No-Bi Kyoto dry	8€	TEQUILA	4CL
	9€	Olmecca Altos Plata	6€
	10€	Olmecca Altos Plata	7€
		Reposado	
		Olmecca Reposado	9€
		100% AGAVE	

WHISKEY

Bulleit Bourbon	4CL 6€
Bulleit Rye	6€
Jameson Irish Whiskey	7€
Wild Turkey kentucky straight Bourbon	7€
Tarlisker Storm	10€
Nikka Coffey	14€
Lagavulin 16y	15€
Hibiki Harmony 18y	18€

RUM

Havana 3y	4CL 6€
Havana 7y	8€
Goslings Bermuda Black Rum	7€
Ron Botucal Reserva	10€
Ron Zacapa 23 Centenarium	18€

ANDERE

Aperol	4CL 5€
Campari	5€
Averna	5€
Sambuca	5€
Amaretto Disaronno	5€
Amaro Montenegro	5€
Ramazotti	5€
Fernet	5€
Baileys	5€
Kahlua	5€
Malibu	5€
Blue curacao	5€
Italicus rosolio di bergamotto	5€
Passoa	5€
Cherry Heering	5€
Sherry Lustau	5€
Port Taylor 10y	6€
Frangelico	5€
Grappa Nonnino Merlot	5€
Williamsbirne	5€
Vecchia Romagna	5€

WEISSWEIN

Thörnicher Riesling 2023

Weingut Ludwig, Mosel (Deutschland)
0,1l 4,5 € / 0,2l 9 € / Fl. 0,75l 29 €

716 - Grauer Burgunder 2022

(Deutschland, Ebringen)
0,1l 5,5 € / 0,2l 11 € / Fl. 0,75l 36 €

Geil Rosé 2023

(Deutschland, Rheinhessen)
0,1l 4,5 € / 0,2l 9 € / Fl. 0,75l 29 €

Sauvignon Blanc DOC 2023

Di Leonardo, Friuli (Italien)
0,1l 6 € / 0,2l 12 € / Fl. 0,75l 38 €

ROTWEIN

Tank N°32 Primitivo 2022

Cantine Minini, Apulien (Italien)
0,1l 4,5 € / 0,2l 9 € / Fl. 0,75l 29 €

Nero D´Avola 2020

DOC Cusumano, Sizilien (Italien)
0,1l 5 € / 0,2l 10 € / Fl. 0,75l 32 €

Montepulciano D´Abruzzo 2022 DOC

Tenuta Ulisse, Abruzzen (Italien)
0,1l 6 € / 0,2l 12 € / Fl. 0,75l 39 €

SEKT & CHAMPAGNE

**Champagne Jean-Michel - Carte Blanche
BIO** 0,1l 14 € / Fl. 0,75l 85 €

Champagne Jean-Michel - Rosé BIO

0,1l 16 € / Fl. 0,75l 90 €

PROSECCO & SPUMANTE

Prosecco, Spumante Brut 2022

Balbinot, D.O.C. 0,1l 6 € / Fl. 0,75l