

# FINE DRINKS & COCKTAILS

## **Apple Strudel**

Licor 43, etwas Zimtsirup, französischer grüner Apfelsirup und frische Milch! Schmeckt wie Arnolds Apfelstrudel aus der Filmmetropole Hollywood

## **Basil & it**

Der Drink schaffte es auch in unser Barbuch „Mixed Emotions“ Mit dem Klassiker Escorial 56% , frischer Limettensaft und frisches Basilikum - gibt es nur, wenn wir gutes Basilikum haben!

## **Bahama Mama**

Kokosnussig - fruchtig - milder Drink mit der Sonne der Karibik: Malibu Kokosnusslikör aus Barbados, Rum aus Jamaika, Grenadine von den Grenadinen, dazu Orangen- und Ananassaft aus den Tropen

## **Baileys Colada**

Baileys Irish Cream, Kokosnusssirup, etwas Sahne und Ananassaft auf viel Eis für den süßen Zahn! Süßer geht's halt nimmer....

## **Between the Sheets**

Starker Cocktailklassiker aus Havana Club, Brandy, Cointreau und Zitronensaft, geshaked. Reichlich Alkohol... und dann zwischen die Bettlaken...

## **Black Russian**

Lieblicher, aber kräftiger Klassiker bei uns original auf Eiswürfeln serviert. Smirnoff Vodka, Christiansens Likör von der Kaffeebohne.

**White Russian** mit angeschlagener Sahne

**Big Lebowski** mit frischer Milch auf Crushed Ice im Tumbler wie im Film

**White Indian** mit frisch aufgeschäumter Milch, Old Monk und Kaffeelikör

## **Bloody Mary**

Bei diesem Pick Me Up sollten sie uns sagen, wie scharf sie ihn mögen: von mild über medium bis f.h. (fragen Sie ruhig, was diese nicht jugendfreie Abkürzung bedeutet). Smirnoff Vodka, Tomatensaft, Tabasco, Salz, Pfeffer, Zitronensaft

## **Brandy Alexander**

After Dinner Klassiker aus den Anfängen des letzten Jahrhunderts. Von uns serviert nach dem Rezept mit: Brandy Carlos I, Crème de Cacao braun, Sahne und frisch geriebener Muskatnuss aus Grenada.

## **Caipirinha**

Der brasilianische Nationaldrink, übersetzt „kleiner Bauer“. Reichlich Cachaça, orig. brasilianischer weißer Rohrzucker und frische Limetten.

## **City Life Cocktail**

1997 von mir für Hamburg 1TV kreierter fruchtig-frisch-herber Cocktail aus: José Cuervo Tequila, Cointreau, Passoa, Grapefruitsaft und frischen Limetten

## **Collins**

Klassiker der Longdrinkfamilie mit über hundertjähriger Geschichte. Wurde auch als längster Drink der Welt bezeichnet. Das Grundrezept: Spirituose, Zucker, Zitrone und Soda z.B.: mit Cointreau, Gin, Rum, Tequila, Vodka, Genever

## **Cool Melon**

Eine kühle, frische Eigenkreation frozen serviert: eigener Limetten Rum, Christiansens Likör von der Melone, Lime Juice und Limettensaft. Einer unser meistverkauften Drinks

## **Cosmopolitan**

Mein Barkeeper Kollege Dale Degroff aus New York und ich machten aus diesem Lieblingsdrink von Madonna, 1997 einen Welt-Cocktail! Als er dann noch bei Sex & the City auftauchte, wurde er zum meistgetrunkenem Cocktail der Welt, heute ist er immer noch in den Toplisten. Die Originalrezeptur von 1997: Absolut Citron Vodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberry Juice und Orangenzeste

**Cuba Libre mit Havana Club 3 Jahre  
mit Havana Selección de Maestros 45%**

## **Daiquiri**

1896 von Jenning Cox im kubanischen Städtchen Daiquiri kreiert. Noch heute auf Cuba als National Drink gehuldigt. Das Rezept aus der La Floridita Bar in Havana, also wie Hemingway ihn trank: Havana Club, frischer Limettensaft und Zucker, geschaked im klassischen Stil oder auch als Frozen Daiquiri (gefroren)

## **Frozen Banana, Strawberry, Mint Daiquiri**

### **Daiquiri Papa Hemingway**

Hemingways verschärfte Version des Daiquiri aus der La Floridita Bar: Sehr viel Havana Rum, frischer Limettensaft, Grapefruitsaft und etwas Maraschinlikör. Ein Drink für harte Typen, nicht jedermanns Geschmack - aber Hemingway war ja auch nicht jedermanns Geschmack! Herb, bitter, stark!

### **Doctors Morning Tea**

Eine unsere legendären Eigenkreationen: Havana Club, Karamellsirup, frische Limetten, Cranberry Nektar und Kombucha machen dann jeden (Doktor) frischer...und erst die Patienten!

### **Elder Tea**

Ein Drink von unserem Ex Barchef Eyck Thormann, aus Holunderblütensirup, Lime Juice und Cranberry Nektar, dazu Gin mit Team Spirit Tee vom Hamburger Teehaus *Samova* infundiert

### **Flying Kangaroo**

Einer der meistgetrunkenen Mix Drinks unseres Kollegen Charles Schumann. Fruchtig - lieblich mit leichter Kokosnussnote aus: Smirnoff Vodka, Havana Club, Galliano, Kokosnussirup, etwas Sahne, Ananas- und Orangensaft

### **Gin Fizz**

Auf dem Sourrezept basiert dieser Drink mit hohem Fizzfaktor! Bei uns das Originalrezept, über 150 Jahre alt: Herb - frisch - spritzig und sehr erfrischend. Henderson Gin, Zucker, Zitronensaft, Eiweiß und Soda

### **Gimlet**

Krimiautor Raymond Chandler ließ seinen Detektiv Philipp Marlowe über diesem Drink seine Fälle lösen. Übersetzt heißt Gimlet übrigens Vorbohrer! Strickt klassisch serviert - ohne Schnickschnack: reichlich Gin und Lime Juice, kaltgerührt, auf Wunsch auch als Vodka Gimlet

### **Good Night Drink**

**neues Rezept**

Wir mixen viel Rum, Baileys, Frangelico, Amaretto, Creme de Cacao, Kaffeelikör und Sahne - und dann: „Gute Nacht...und süße Träume!“

### **Gin Bramble**

Aus Henderson Gin, Chambord Brombeerlikör, Zitronensaft und etwas Zucker entsteht dieser trendige Drink aus England. Sehr frischer Drink

### **Golden Dream**

Cremig - süßer Weltmeistercocktail aus den 50er Jahren! Mit Galliano

(Vanillelikör), Cointreau, Orangensaft und Sahne...ein flüssiges Dessert!

### **Henderson Prime**

Meine Kreation für den neuen Henderson Gin, den ich mit Edeka auf den deutschen Markt brachte! Dazu Rosé Grapefruit und Lime Juice, das ergibt einen frischen eleganten Cocktail!

### **Gin Crushed**

Henderson Gin oder Tanqueray 10 kombiniert mit Kumquats (Miniorangen), braunen Zucker und Lime Juice ergeben einen herb - frischen Geschmack

### **Habano Cocktail**

Für den Cuba - Habano Experten Wettbewerb exklusiv von mir kreiert. Mit den Premiumzutaten: Havana Club Selección des Maestros Rum, Crème de Cassis Noir, Crème de Cacao. Serviert im antiken Glas serviert

### **Hibiskuss**

Lieulich - fruchtiger Drink aus der Karibik mit: Cherry Heering Kirschlikör, Capt. Morgan Jamaica Rum, Grenadine, Orangen- und Ananassaft

### **Horses Neck Variante mit Bourbon**

#### **Horses Neck von 1890 mit Brandy (Carlos I)**

Spirituose, Ginger Ale, Zitronenspirale, Dash Angostura. Einer der großen international bekannten Longdrinks. Wahrscheinlich schon um 1890, allerdings mit Brandy, gemixt! Heute wird gerne Bourbon als Alternative genutzt

### **Hot Chili Estrella Gin**

Könnte sich um eine meiner verrücktesten Kreationen bis heute handeln! Gin, Litschilikör, Zucker, eine scharfe Chili, Limetten und Estrella Bier aus Barcelona, feurig, spritzig, exotisch!

### **Jump up and kiss me**

Lieulich - fruchtige Mixtur aus der Karibik: Galliano, Capt Morgan Rum, Apricot Brandy, Zitronen- und Ananassaft. Danach springt auf und küsst Euch!

### **King Ping Meh**

Litschilikör, Wodka, Zitronensaft, Maracujanektar und ein Hauch Granatapfelsirup und fertig ist unsere erfrischende Kreation, benannt nach einer deutschen Rockband der 70er und einem verbotenen Erotik - Roman aus dem alten China. 2006 für unsere Bar in Shanghai von mir entwickelt

### **Lars**

Eine außergewöhnliche Komposition, 2007 für den schwedischen Hofdesigner Lars Wallin kreiert. Absolut Kurant, unser Melonenlikör, Lime Juice dazu unser eigener Moselriesling, mit Gurken- und Wassermelonenbällchen verfeinert

### **Lemondori**

Mit diesem Drink wurde ich mal deutscher Vizemeister! Selbstangesehter Limettenrum, Likör von der Melone, frischer Limettensaft, Lime Juice, Pfirsichsaft und Melonenkugeln ergeben einen herrlich - fruchtig leichten Drink!

## **Luftkuss**

neues Rezept

Pampero Rum aus Venezuela und unser Pfirsichlikör wird hier vermischt mit Vanillezucker, Rhabarbersaft und frischen Limetten

## **Lynchburg Lemonade**

Die legendäre Limonade aus Jack Daniels Hometown Lynchburg / Tennessee, mit reichlich Jack Daniels, Zitrone, Cointreau, Lime und Limonade, herrlich erfrischend und prickelnd im originalen US- Marmeladenglas mit Deckel

## **Mai Tai**

unser Hausrezept

Das Originalrezept kreierte Victor Bergeron „Trader Vic's“ im Jahre 1944 in Oakland / USA. Gäste aus Tahiti gaben den Namen Mai Tai - Roa Aé übersetzt „Nicht aus dieser Welt, der Beste“ Unser Haus Mai Tai:

3 Sorten Rum, französischer Mandelsirup, Zitronen-, Ananassaft und Minze

## **Manhattan**

Wer kennt ihn nicht, seit über 150 Jahren klassisch - gerührt, mit der roten Kirsche, bei uns aus Canadian Club Whisky, Cinzano Rosso und Bitters

## **Margarita**

Margarita Sames feierte 1947 mit diesem Cocktail ihren Geburtstag und gebar einen Klassiker, der auf keiner Barkarte mehr fehlt. Das Originalrezept von 1947 mit: José Cuervo Tequila, Cointreau, Limettensaft und Salzrand, meistgetrunkenester Cocktail der Welt!

## **Frozen Strawberry Margarita**

## **Martini Cocktail**

Der Cocktail überhaupt! Extrem trocken serviert oder auf Ihren Wunsch von nass bis... (Je trockener - desto Gin): z.B. reichlich Tanqueray Gin, Dry Wermut, span. Olive oder Lemontwist (Zitronenzeste)

## **Espressini**

mit starken Ristretto, Vodka, Zucker

## **Aquatini**

mit Linie Aquavit, Elyx Wodka, Rosmarin

## **Henderson Martini**

mit Rose Grapefruit

## **Gurketini**

mit Hendricks Gin und Gurken

## **Gibson**

mit Silberzwiebel

## **Mint Julep das Ur-Rezept von 1864**

Eine der ältesten Mixturen der Bargeschichte. Wurde schon in den Südstaaten getrunken bevor das Wort „Bar“ groß wurde. Wir nutzen ein über 170 Jahre altes Rezept! Bereiten den Drink nur zu, wenn wir Minze von hoher Qualität haben: Cognac, Apricot Brandy, Zucker, viel Minze, Wasser

## **Makers Mark Julep**

Bourbon Julep im original Cup

## **Glenfiddich Malt Julep**

mit 12 jährigen Glenfiddich

## **Carlos I Julep**

mit span. Brandy Carlos I

## **Mojito**

Im Jahre 1933 tauchte dieser Drink das erste Mal im Cocktailbuch des La Florida aus Havana / Cuba auf: Havana Club, weisser Zucker, Minze, Limetten und Sodawasser. Wir bereiten den Drink nur zu, wenn Minze von hoher Qualität vorrätig ist. **Variationen vom Mojito:**

## **Royal-Mojito mit Piper Heidsieck Champagner**

## **Mit Havana Club Seleccion de Maestros**

## **Moskalinka**

Mein Siegerdrink eines Cocktailwettbewerbes. Ein liebliches Vergnügen: Vodka, Christiansens Likör vom Pfirsich, Cointreau, Crème de Cacao weiß und Sahne

## **Moscow Mule**

Smirnoff Vodka, Ginger Beer und frische Limette machten in den 50er damit Smirnoff in den USA zur größten Vodka Marke,

bei uns das **Original ohne Gurke!!** Auf Wunsch auch mit!!

Als Variation empfohlen: London Buck - Gin statt Vodka

## **Negroni**

Wahrscheinlich im Jahre 1920 im Hotel Baglioni in Florenz kreiert und bei uns im Originalmix, herrlich herb: Gin, Campari, Cinzano Rosso Wermut

## **Christiansens Negroni**

Mit Tanqueray Ten Gin 47% , edlem Wermut Rosso, Campari und Eisblock

**Boulevardier** ein Negroni mit Bourbon statt des Gin

**Fassgelagerte Negroni** fragen Sie uns nach der aktuellen Auswahl ab

## **Nordic Man**

Malteser Aquavit, Gurken, frische Limetten und Tonic Water ergeben einen herrlich frischen nordischen Longdrink! Mildwürzig!

## **Old Fashioned**

Sehr alter Whiskeydrink aus den Südstaaten mit Bourbon, Zucker, Angostura Bitters und Orangenscheibe. Wurde schon Mitte des 19.Jahrhunderts serviert. Der erste urkundlich erwähnte Cocktail (6.Mai.1806/Columbian Repository) bestand aus den ähnlichen Zutaten. Es ist wohl der Ur Cocktail (6.5.1806)

## **Zacapa Old Fashioned**

Wenn man Rum noch edler machen möchte dann nur als Old Fashioned.

Zucker, Bitters, Orangenscheibe und Eis und 23 jähriger Ron Zacapa Rum

## **Orgasmus**

Diesen sündigen Drink von 1935 habe ich gerne auf dem Cunard Luxusliner

„Queen Elizabeth 2“ serviert: erotisch - süß aus:

Smirnoff Vodka, Crème de Cacao weiß, Cointreau, Amaretto, Sahne

## **Paloma**

Der Lieblingslongdrink der Mexikaner. Tequila, Grapefruit Lemonade, Limette und Meersalz serviert im Tonbecher! Ein toller Sommerdrink

## **Pimm's No1 Cocktail**

Die englische Art sich innerlich zu erfrischen. Kommt mit den ungewöhnlichen

Zutaten: Gurke, Apfel, Orange, Kirsche, Pimms, und Ginger Ale

**Pimm's Royal** mit Champagner statt Ginger Ale

## **Piña Colada**

Karibisch - kokosnussig kommt die „zerdrückte Ananas“ mit Havana Club, Kokossirup, Ananassaft und bei uns mit einem Hauch frischer Sahne

## **Planter's Punch**

**neues Rezept**

Es gibt viele Rezepte für diesen erfrischenden Karibikpunch, der im Ursprung mal ein Teepunsch war. Wir entschieden uns für: reichlich Captain Morgan Rum, Ananas -, Zitronen-, Orangensaft und Grenadine

## **Prince**

Süß-cremiger Drink aus den Zeiten des Meyer Lansky, also in dieser Bar in den 80er geboren: Cuervo Tequila, Licor 43, Kokossirup, Sahne und Maracujanektar

## **Purple Heather**

..die zarteste Versuchung, 12jähriger Glenfiddich Malt Whiskey, edler Royale Deluxe Chambord Likör (Brombeere), Baileys und Sahne, lieblich cremig

## **Pussers Painkiller für leichte Fälle**

### **Pussers Painkiller für schwere Fälle**

Diese Mischung aus Pussers Navy Rum 42%, Kokossirup, Ananas- und Orangensaft hat schon manchen Seemann vom Mast gehauen. Bei uns in dem originalen Blechbecher von den British Virgin Islands

## **Queen Mary 2 Cocktail**

Anlässlich des 1.Anlaufs der QM2 wurde dieser Cocktail 2005 von mir kreiert. Das Rezept habe ich der Cunard Line geschenkt! Er wird als Begrüßungsdrink genutzt. Als Cocktailektor fahre ich gelegentlich auf der QM 2 mit.

Gin, Cointreau, Zitrone und Grenadine klassisch geshaked

## **Royal Navy Fog Cutter**

Nennt sich „Nebelaflöser“! Eher macht er leicht neblig, unser „stärkster Drink“ aus 73% Rum, Rum und Rum, Cognac, Gin, Orangen- und Zitronensaft, Mandelsirup, getoppt mit etwas Sherry!

## **Rum Barrel Coffee Cooler**

Der hat es in sich! Aber er schmeckt köstlich. Eine unserer Eigenkreationen, die sich auch in unserem Buch "Mixed Emotions" wieder findet. Aus Pampero Ron Anejo, Capt. Morgan Rum, Christiansens Likör von der Kaffeebohne, Limettensaft, Maracujanektar, Angostura und frisch geriebener Muskatnuss

## **Schnuffi Deluxe**

Unseren Gästen hat der alkoholfreie Drink Schnuffi so gut geschmeckt, dass wir auf wiederholte Anfragen eine alkoholische Variante kreiert haben.

Havana, Cranberry und Karamelsirup, dazu Zitronen-, Maracuja und Ananassaft

## **Sex on the Beach**

Auch bei diesem populären Drink halten wir uns an das Ur-Rezept der 50er:

Smirnoff Vodka, Likör von der Melone, Ananassaft, Cranberry Juice, Grenadine...und dann ab an den Strand!

## **Side Car**

In den zwanziger Jahren krachte ein amerikanischer Offizier mit seinem Seitenwagenmotorrad in Harrys New York Bar in Paris und gab damit dem kräftig - herben Klassiker seinen Namen! aus Cognac, Cointreau, Zitronensaft

## **Singapore Sling das Original aus dem Raffles Hotel**

Von mir selbst vor Ort ergattertes Originalrezept aus dem Raffles Hotel in Singapore. Dort mixte ihn Ngiang Tong Boon 1910 zum ersten Mal mit: Gin, Peter Heering Cherry Brandy, Cointreau, Angostura Bitters, D.O.M. Bénédictine, Grenadine, Zitronen- und Ananassaft (9 Zutaten!!)

## **Sours**

Die Grundmischung vieler Drinks z.B. Fizzes, Collinses: Spirituose, Zitrone, Zucker, klassisch oder on the rocks: z.B. mit Amaretto, Aperol, Melone

## **Makers Mark Whiskey Sour**

**43er Sour** mit dem spanischen Premiumlikör Licor 43

## **Pisco Sour**

Nach dem Rezept eines chilenischen Winzers mit: Pisco, Zuckersirup, Zitronensaft, Bitters, Eiweiß - Up ohne Eiswürfel serviert

## **Swimming Pool**

Ein kokosnussig - cremiger Karibikvertreter, der aber nicht nass macht. Wodka, Blue Curaçao, Kokosnussirup, Ananassaft und Sahne

## **Shanghai Baby**

Für den gleichnamigen Kinofilm mit Hollywood Star Bai Ling in der Hauptrolle kreiert. Der Drink wurde von mir im Mai 2007 auf den Filmfestspielen in Cannes auf Ihrer Yacht das erste Mal präsentiert: Smirnoff, Litschilikör, Maracujanektar, Grenadine und Zitronensaft...exotisch wie Bai Ling

## **Shanghai Baby Royal mit Champagner aufgefüllt**

### **Southern Star**

Diesen frischfruchtigen Drink kreierte ich als offiziellen Drink für die ARD - Serie „STERNE DES SÜDENS“, außerdem gewann ich damit den Cocktailwettbewerb „COOL RUMMINGS“: Limetten Rum, Christiansens Likör vom Pfirsich, Pfirsichnektar, Apfelsaft und frischer Limettensaft

### **Suffering Bastard**

Unsere Version des alten Drinks aus dem Shepards Hotel/Kairo, mit 3 Sorten Rum, französich. Mandelsirup (Orgeat), frischer Limette, Gurkenscheiben und frischer Minze, macht süchtig nach mehr!

### **St.Pauli Killer**

Ein Drink aus der Hamburger Szene. Rum, Rum, Rum, Apricot Brandy, Cointreau, Zitronen-, Ananas-, Grapefruit-, Maracujasaft und obendrauf noch mal 73% Rum, sehr stark, aber danach bitte nicht zum Killer werden!

### **Tequila Sunrise**

Die Rolling Stones machten 1972 auf ihrer Welttournee diesen Drink zum Kultgetränk der Generation: José Cuervo Tequila, Orangensaft, Grenadine.

### **Touchdown**

Aus Smirnoff, Zitronensaft, Grenadine, Maracujanektar und Christiansens Likör vom Pfirsich, fruchtig, erfrischender Drink, gehört zu unseren meistverkauften Drinks.

### **Vesper Cocktail Original James Bond aus Casino Royal**

Der legendäre James Bond Drink. Wie im Film geschüttelt und nicht gerührt: Smirnoff Vodka, Gordons Gin und original Lillet aus Frankreich, mit Zitronenspirale. Vielleicht gesellt sich auch gleich ein Bond-Girl dazu? Ein Originalautogramm von „Le Chiffre“, Bonds Gegner hängt bei uns an der Wand!

### **White Lady**

Auch dieser herb - klassische Cocktail kommt aus Harry's in Paris. 1919 in London vom legendären Harry MacElhone kreiert, änderte er 1929 in Paris das Rezept in das heutige: Gin, Cointreau und Zitronensaft

### **Xhosa Mama**

Ein Drink meines Freundes Frank aus der Globetrotter Bar in Göhren/ Insel Rügen aus: Kaffeelikör, Eierlikör sowie Licor 43 und Milch. Benannt nach einem Stamm in unserer zweiten Heimat Südafrika

### **Yellow Bird**

Ein exotisch-lieblicher Drink aus der Karibik: Havana Club, Crème de Banane, Galliano, Zitronen-, Orangen- und Ananassaft, und dann was Lustiges trillern!

### **Zico**

Diesen zimtigen - sahnigen Drink entwickelte ich für die BAMBI Verleihung in Leipzig 1996. Vorsicht, der hat es in sich! Mecklenburger Zimtlikör 54%, Crème de Cacao braun, Sahne, Zimtpulver

### **Zombie**

Ein Kollege schrieb mal: „Anstatt den Zombie zu servieren, kann der Barkeeper dem Gast auch gleich einen Knüppel über den Schädel hauen“

Bei uns auf Wunsch mit einer Kopfschmerztablette: Capt. Morgan, Havana Club, 73% Rum, Apricot Brandy, Limetten-, Zitronen-, Ananas- und Orangensaft

## Vintage or Forgotten Cocktails

Hier finden Sie längst vergessene Cocktails, die heute kaum noch gemacht oder gerade wieder modern werden. Uns bringt es großen Spaß, solche Drinks zu mixen. Diesen Teil der Karte werden wir gelegentlich ändern bzw. erweitern. Es handelt sich um sehr alte Drinks, die in das damaligen Geschmacksmuster passten!

Wir servieren in antiken, bis zu 100 Jahre alten Gläsern! (außer auf Terrasse)

### **Aviation** um 1910

Um 1900 entwickelte sich dieser Cocktail wohl aus: Gin, Maraschino und Creme de Violette Likör sowie Zitronensaft

### **Bijou** um 1890

Das „Juwel“ ist einer der ältesten erhaltenen Mixturen. Wir nutzen das Originalrezept: Gin, grüner Chartreuse, Wermut Rosso und Orange Bitters

### **East India Cocktail** um 1882

Dieser Drink taucht in einem der ersten Cocktailbücher der Welt 1882 auf.

Viel Cognac, etwas Brombeere, Angostura Bitters, Orange Curacao und Maraschino trafen nicht nur damals den Geschmack der weitreisenden Barflys.

Probieren sie den Geschmack des letzten Jahrhunderts

### **Leap Year Cocktail** um 1920

Harry Craddock (20er Jahre) einer der legendärsten Barmänner der Welt, hat diesen Drink erfunden. Alle 4 Jahre sollte es diesen Drink (Leap Year = Schaltjahr) geben, aber bereits 1928 verschwand er von der Karte des Savoy Hotels in London. Gelegentlich wurde er zum Schaltjahr wieder gemixt, so wie bei uns: Plymouth Gin, Grand Manier, Vermouth Bianco und Zitrone ergeben einen kräftigen aber raffinierten Drink

### **Rum & Port** um 1900

Gereifter indischer Old Monk Rum elegant verbunden mit 20 Jahre gereiften Taylors Port serviert im altem Glas. So haben sich das die englischen Offiziere im Commonwealth Clubs in Indien servieren lassen

### **Paint Remover** um 1936

Aus dem Buch "South American Gentlemans Companion" habe ich diesen seltsamen aber wohlschmeckende Drink. Im Café Plaza in Maracaibo / Venezuela wurde reichlich weisser Rum, Creme de Cacao, Limettensaft und Zucker mit Crushed Ice geshaked und als Hitlers Jitter (Hitlers Bammel) Cocktail serviert. Übersetzt heißt der Drink ja Farbfentferner. Vielleicht sollte der Drink Mut machen um die „Braunen“ aus Südamerika zu entfernen

### **Last Word** um 1920

Der Cocktail wurde in den 1920er Jahren während der Prohibitionszeit in Detroit kreiert, dann geriet er in Vergessenheit, heute hat er wieder das letzte Wort! Gin, Chartreuse, Maraschino, Limettensaft



# Champagner Cocktails

## Champagnercocktail

Der legendäre mit: Würfelzucker, Angostura Bitters, Piper Heidsieck, einer der ältesten Mixdrinks dieser Erde

## Cocomolo

Malibu, Christiansens Likör von der Melone, Ananassaft und Champagner wurde von uns für das Copperhouse in der Davidstrasse kreiert, lieblich und exotisch

## Death in the afternoon

Mit diesem Drink tötete schon Hemingway seine Nachmittage! Absinth auf Eis mit Champagner aufgefüllt, man kann sich aber auch abends damit abschießen!

## Face Club Royal

1998 kreierte ich für Eventveranstalter Sören Bauer diesen frisch-fruchtigen angenehmen Drink, für die legendären Face Club Veranstaltungen. Passoã Maracujalikör, Lemonsquash, Orange Bitters und Champagner Piper Heidsieck

## French'75

Christiansens Lieblingsdrink, ein Originalrezept von 1917 aus Paris. Der Name entstammt dem Kaliber einer franz. Artillerie Kanone. „ Hits you with remarkable precision.“ Gin, Zitronensaft, Zucker, Piper Heidsieck

## Royal Mojito

Der gute Mojito mit Champagner aufgefüllt anstelle von Sodawasser

## Rojo

Ein „scharfer“ Drink aus Licor 43, Aperol und Erdbeersirup, dazu roter Chilis und Champagner...sehr lecker, aber wird immer schärfer!!

## Hemingway

Leicht-herb, ob das auf Hemingway paßt ? Wohl eher auf seine Frauen! Das Kubarezept bei uns mit: Rum, Cointreau, Zitronensaft, Piper Heidsieck

## Kir Royal

Die gleichnamige TV-Serie erweckte diesen Klassiker zu neuem Leben. Crème de Cassis, Champagner Piper Heidsieck

## Prince of Wales      POW

Original im Silberbecher: Cognac, Curaçao Orange, Angostura Bitters und Piper Heidsieck Champagner, Orange und Kirsche auf Eiswürfel serviert, hier kommt Edles dann zu seinem Preis

## Old Cuban                      Original 2002 Version

Meine gute Barkeeper Freundin Audrey Saunders aus dem Pegu Club in New York erfand diesen Drink 2002: Havana Anejo, Zucker, Minze, Limette, Angostura und Champagner!

## Shanghai Baby Royal

Für den gleichnamigen Kinofilm von mir kreiert. War der Welcome Drink von Hollywoodstar Bai Ling in Cannes 2007 auf ihrer Yacht. Mit Soho Lycheelikör, Smirnoff, Grenadine, Lemon, Maracuja und Champagner

# Weincocktails

## Aperol Spritz

Trotz alle Verbewirrungen wir machen das originale Rezept!  
Eine Weißweinschorle (Spritz) mit einem Schuss Aperoll!

## Hugo

Trotz alle Verbewirrungen, wir machen das originale Rezept!  
Eine Weißweinschorle mit einem Schuss Holunder, Limette und Minze!

## **Alkoholfreie Drinks**

### **Alles Banane**

Ganze Banane mit frischen Limettensaft, Zuckersirup und Crushed Ice, ein nahrhafter schöner Drink, ein Banana Daiquiri ohne Rum!

### **Appletiser**

Eine lieblich milde Komposition mit Karamel, Sahne, Apfelsaft und einem Hauch Amarenakirsch, sehr aromatisch!

### **Blue Waters Beach**

Spritzig, herber Mix, wie die Wellen am Strand von Durban in Südafrika: Blue Curaçao Sirup, Grapefruit-, Orangen-, Zitronensaft und Mineralwasser.

### **Carpe Diem**

Frischer und gesunder Drink mit Limetten, Karamelsirup, Cranberrysaft und Kombucha, kreiert für Marco Heinsohn von SAT 1, im Jahr 2002

### **Cape Town Cooler**

Herbfrischer Drink aus: Maracujasaft, Lime Juice und Bitter Lemon.

### **Coco Jamboo**

Cremitig und süß mit leichtem Joghurtaroma aus: Kokossirup, Sahne, Zitronensaft und Kirschnektar.

### **Havana Almond**

Havana Rum Sirup, Mandel ,Sahne, Zitronen- und Ananassaft lieblich-fruchtig

### **Ipanema**

Eine alkoholfreie Caipirinha und keiner merkt etwas, mit Ginger Ale. Dieser Drink kommt nicht aus Brasilien, sondern wurde in dieser Bar vor vielen Jahren von meinem geschätzten Kollegen Marc Ciunis kreiert.

### **Jim's**

Für den Ex-Hot Chocolate Sänger und Freund des Hauses Jim Fergusson: Cranberry-, Apfel-, Limettensaft, Kokos, Grenadine, als Frozen Drink serviert

### **Nightingale**

Dieser vitaminreiche, erfrischende Drink ist unser Star der alkoholfreien Drinks: Frischer Limettensaft, Pfirsichnektar und Apfelsaft - kalorienarm

### **Princess**

Süß, süß, süß...Kokossirup, Sahne, Maracujanektar

### **Rhubarb**

Frische Limetten mit Vanillezucker und Rhabarbersaft aufgefüllt

### **Same, Same**

Das Flying Kangaroo im nüchternen Zustand: Kokosnussirup, Ananas-, Orangensaft und etwas Sahne

### **San Francisco Fruchtcocktail**

Legendärer Mix von dem es hunderte Rezepte gibt. Unser ist sehr fruchtig und erfrischend: Ananas-, Orangen-, Zitronensaft, Grenadine

### **Schnuffi**

Ein schnuffiger Mix aus Cranberry- und Karamelsirup, Maracuja-, Zitrone- und Ananassaft - frisch mit leicht herber Note, --- gibt es jetzt auch alkoholisch!

### **Viva**

Pfirsichsirup, Grenadine, Zitronensaft und Maracujanektar ergeben einen frischen, aromatischen Drink, speziell kreiert für Viva Chefin Renate Hercher

### **Virgin Colada**

Die Piña Colada ohne Alkohol, sehr kühl und frisch aus: Kokossirup, Ananassaft und etwas Sahne als frozen (gefrorener) Drink serviert

### **Virgin Mary**

Eine alkoholfreie Bloody Mary, baut jeden auf und unterdrückt den kleinen Hunger. Sagen Sie uns bitte, wie scharf Sie es mögen. ( mild, medium, hot, f.h.)

### **Virgin Mojito**

Die alkoholfreie Version des Trenddrinks Mojito: Minze, Limetten und Zucker.

### **Variationen des Virgin Mojito**

Mit Bitter Lemon	herbfrisch
Mit Ginger Ale	lieblichfrisch

### **Milchshake <sup>1</sup>**

u.a. Nuss, Vanille, Erdbeere, Banane, Zimt, Apfel, Karamell, Waldmeister, Granatapfel, Cranberry, Pfefferminz etc.

Wir verwenden für unsere Kreationen  
Liköre von

**Uwe Christiansen und Bols**

Sirupe von

**Riemerschmid, Giffard**

und Säfte von

**Klindworth und Bauer**

Lernen Sie uns einmal von der anderen Seite kennen!

# **AKTIV-MIX-KURS**

Sie sind zwischen 10-40 Personen?  
Eine Firmen- oder Gruppenveranstaltung,  
Junggesellenabschied, Weihnachtsfeier, Jubiläum?  
Auch in englischer Sprache!

Mehr Informationen von den Barkeepern

## **Champagner**

Glas Piper Heidsieck	0,1
Piper Heidsieck Champagner auf Eis	0,15

## **Champagner** 0,75

Piper Heidsieck Cuvée Brut
Taittinger Rosé Brut
Taittinger Brut
Môet & Chandon Brut Imperial
Bollinger Brut Spécial Cuvée
Môet & Chandon Dom Perignon 1992

**Jahrgänge können von der Kartenangabe abweichen.**

## **Weine aus „unseren“ Weinbergen** 0,2

### **Mosel Riesling „Mutmacher“**

Ein frischer, feinherber Riesling von harmonischer Säure

### **Rotwein „Mutmacher“**

Großartiger Rotwein aus der Pfalz mit Merlot- und Cabernettrauben

Seit wir(Leadersclub)2005 eine Steillage an der Mosel erworben haben, ist Mutmacha! eine unserer Herzensangelegenheiten. Eine Bande von Gastronomen, Querdenkern, Unternehmern und Visionären trägt mit diesem Projekt zum Erhalt der einzigartigen Kulturlandschaft der Mosel-Steillagen bei, die zum Wein-Weltkulturerbe zählt.

Das *Cusanus-Hofgut* unterstützt uns hierbei mit Rat und Tat und ihren Arbeitskräften mit Behinderung. Und auch unser Gastro - Nachwuchs engagiert sich eifrig. Wenn dann noch so ein erstklassiger Wein dabei herauskommt, umso besser! Wir sind stolz auf unseren eigenen Wein!

Wir sind Mitglied im



## MALT - WHISKY

Diese Karte enthält einen großen Teil unseres Angebotes, das ständig erweitert und aktualisiert wird. Da einige Flaschen nur Einzelstücke sind, können sich Jahrgänge ändern, bzw. auch ganz aus unserem Angebot verschwunden sein.

Wir servieren Ihnen 4 cl Malt im Nosingglas, Wasserkrug und Whiskytumbler

**Region: Lowland**

**y= Jahre**

**Auchentoshan 12y 40%**

Einer der wenigen Lowland Malts, Perfekter Malt für Einsteiger, geröstete Mandeln, karamellisierter Toffee, mild

**Auchentoshan 21y**

Süsse Aromen wie Kokos, Vanille, milder Tropfen

**Auchentoshan Three Wood 43%**

Erst Bourbon, dann Olorosso und Pedro Ximenes Sherry Fässer

**Glenkinchie 10y 43%**

Ein weicher Lowland Malt, sanft und trocken im Geschmack

**Region: Speyside**

**Aberlour 12y 43%**

**15y 43%**

Angenehme Süße zeichnet diesen Speyside Malt aus. Schon zum besten Malt der Welt gewählt worden

**Aberlour a'bunadh ca.60 % Single Speyside Spitzenmalt**

**Balvenie 12y DoubleWood 40%**

Erst im traditionellen Whiskyfass und dann nochmals im alten Sherryfass insgesamt über 12 Jahre gelagert

**Balvenie Single Barrel 47,8% 15y handbottled**

**Balvenie 12y Signature 40%**

*limited release*

Malt Master D. Stewart lagerte diesen Whiskey in first fill bourbon, refill & sherry cask für 12 Jahre. Nur wenige Flaschen wird es geben.

**Balvenie 17y Caribbean Cask**

Nur limitierte Mengen vorhanden

**Balvenie Triple Cask 16y**

3 Faßlagerung: Olorosso Sherry, 1 Fill Bourboncask, Trad. Whiskycask

**Balvenie 21y Portwood 40%**

Absoluter Spitzen-Malt der u.a. in alten Portweinfässern lagerte.

Keine hohe Menge vorhanden, sollte probiert werden

**Benromach 10y 43%**

Die kleinste Destillerie der Speyside zaubert wunderbare Tropfen

**Cragganmore 12y 40%**

Von eleganter Aufdringlichkeit ist dieser leicht rauchige Classic Malt aus der unteren Speysideregion

**Clynelish 14y 46%**

Genauso intensiv wie die der Vorgängerbrennerei Brora, zeigt aber weniger Rauch. Dieser würzige Malt beeindruckt mit Meeresaromen und Salzigkeit.

**Glendronach 12y 40%**

Dieser Highland Malt kommt mit einer leicht torfigen Note, etwas Sherry, leichte Süße. Ein guter Malt für Einsteiger

**Glenfarclas 105**

Ein klassischer Single Malt in der originalen Fassstärke. Er sollte mit etwas Wasser verdünnt werden. Meine Empfehlung 1/3 Wasser zugeben

## **Glenfiddich**

## **Auswahl aus über 20 Sorten:**

Der Maltwhisky, der als erster auf dem Weltmarkt erschien und damit einen ungeahnten Boom auslöste, der Vater aller Malts!!

**Glenfiddich 12y 40% / 15y Distillers Edition 51%**

**Glenfiddich Rich Oak 14y 40%**

Einer der neuen Glenfiddichs, nach Malt Master David Stewart entstanden

**Glenfiddich Solera Reserva 15y 40%**

Ein edler Malt der nach der spanischen Solerahmethode gelagert und geblendet wurde. Leicht mit feinen Fruchttönen

**Glenfiddich 18y 40%**

Lagerte in Eichenfässern und kommt mit dem Duft von Äpfeln einem vollen Geschmack, leichter Süße und großartiger Balance

**Glenfiddich Gran Reserva 21y 40%**

Lagerte in kubanischen Sancti Spiritus Rumfässern. Nase: süß, intensiv, Feige. Taste: voll, toffee, süßer Tabak, Gewürze

**Glenfiddich Reserve Cask oder Select Cask** *limited*

**Glenfiddich Age of Discovery Madeira 19y**

**Glenfiddich Project XX experimental Series No.2 47% neu!**

**Glenfiddich IPA 43% im Indian Pale Ale Fass nachgelagert**

**Glenfiddich & Friends 52,3 %**

*limited edition*

Von mir selbst in Schottland mit ausgesuchtes Fass für die Glenfiddich Barkeeper aus Deutschland. Gibt es nur in max. 25 dtsh. Bars ca. 250 Fl.

**Glenfiddich Hudson Bourbon Cask Fl. 12 von 30 abgef. 2016**

55,6% nie auf dem offiziellen Markt gewesen.

**Flasche** 2500,-

**Glenjoyne Cask Strenght 58,9 % unchillfiltered**

**Glengrant 16y. 43%**

Einer der Klassiker unter den Speyside, mild, vollmundig

**Glenlivet Founders Reserve 40% / 18y 43%**

Ein eleganter Speyside Malt, der von George Smith 1824 das erste Mal hergestellt wurde. Gehört zu den besten Malts der Welt!

**Glenrothes div Abfüllungen z.B. 1995, 2001**

**ab**

Speyside mit leichten Eichen und Trockenfrüchtegeschmack, seltener Tropfen von hoher Qualität

**Longmorn 16y**

**Aroma:** Zitrusfrüchte mit einer Spur Birne. Es entwickeln sich Honig, Gewürze und ein Hauch Salz. **Geschmack:** Sehr komplex, Gerste, Früchte und Gewürze, etwas Vanille, Kümmel und Jasmin halten sich im Hintergrund.

**Singleton of Dufftown 40%**

Ein Whiskey der von sich behauptet die perfekte Balance zu haben, mild und vollmundig gelagert in europäischer und amerikanischer Eiche

## **Region: Highlands**

**Dalmore 12y 40%**

Frischer Single Highland Malt. Leicht, mit einer malzigen Süße

**Dalwhinnie 15y 43% Winters Gold 43%**

Malt aus der höchstgelegenen Brennerei Schottlands. Leicht und fruchtig

**Deanston div Abfüllungen und Jahrgänge**

**ab**

Die Brennerei Deanston entstand in den Räumen einer alten Baumwollfabrik. Überall in den Räumlichkeiten herrscht der Flair des 19. Jahrhunderts. Nach der Schließung Mitte der 80er wurde die Produktion im erst Jahr 1991 wieder aufgenommen.

**Glen Garioch Founders Reserve 48%**

Beide wurden im Non Chill - Filtered Verfahren abgefüllt, daher ist eine leichte Trübung beim Mischen mit Wasser normal

**Glenmorangie 40% div Abfüllungen**

Ein eleganter, würziger Malt aus den Northern Highlands

**Fettercairn Fier limited release 42%**

Bei uns neu im Programm, der Highlander

**Oban 14y 43%**

Vermutlich der einzige Whisky, der über die vollkommene Balance zwischen Highlands und Islays verfügt

**Mortlach Spitzenmalts diverse Abfüllungen z.B 1990er**

**Strathisla 12 y**

Aroma: Aprikose, süßlicher Geschmack, zart rauchig. Geschmack: Etwas Torf, nussig, trocken

**Tomatin 12y 43%**

Fruchtig mit einer einzigartigen Kombination von Aromen wie Äpfel, Birnen, Malz, nussigen Noten und Sherry.

**Region: **Campletown****

**Springbank 10y**

Salzig, mild bis mittelschwerer Campletown, edel und selten

**Region: **Die Inseln****

**Ardbeg diverse auch seltene Abfüllungen**

**ab**

Ein junger, kraftvoller Malt der noch nicht auf dem Höhepunkt seines Könnens ist. Torfig, jodig, teerig und schwer - aber trotzdem ein interessanter Tropfen! Begehrte Sammlerwhiskies.

**Bowmore 10y 43% / 12y 43% / 18y 43%**

**Bowmore 25y**

Ein köstlich ausgewogener Single Islay Malt, der immer wärmer wird, aus der ältesten Destillerie der Insel Islay - einer meiner Favoriten

**Bruichladdich wechselnde Ausgaben z.B. Barley ab**

Einer der jungen wilden der Islay Whisky, etwas untypisch.

**Bruichladdich Black Art 1990 edition 04.1 23y 49,2%**

**Octomore div. Editions ab z.B. 07.1 extrem torfig**

**Bunnahabhain 12y 46,3% - / 18y / 25y**

Frisch und aromatisch mit Nüssen, Karamell und einer feinen Rauchnote

**Coal Ila 12y 43%**

**Highland Park 12y 40% + div andere Abfüllungen**

Von den Orkney Inseln kommt dieser angenehm süße Malt.

Leichter Duft von Heidekraut. Ein großer Malt

**Isle Of Jura 10y 43%**

Leichter Anflug von Torf, sauberschmeckend mit blumigen, runden Abgang, leicht für einen Insel - Malt

**Kilchoman 46%**

Der Machir Bay 2014 Release ist ein Vatting aus fünf und sechs Jahre altem Whisky. Mit Islay-Wasser auf 46% Trinkstärke gebracht.

**Laphroaig 10y 40%** / **Laphroaig Lore**

**Quarternask 48%** / **Laphroaig Select**

**Triple Wood 48%**

Wurde früher als Zahnarztwhisky bezeichnet, durch den deutlichen Jodgeruch und Geschmack, der ihn aber auszeichnet

**Lagavullin 16y 43%**

**Lagavullin 16y Distillers Edition 43%**

**Lagavullin 8y 48%**

*limited Edition*

Islay mit Teer, Rauch, Seeluft und etwas Sherry.

Einer der besten Malts der Welt

**Ledaig 10y 46,3%**

Der einzige, einmalige Tropfen von der Isle of Mull, leichter Torf

**Scapa 40% 16y**

Frisch, delikater, torfig kommt dieser Orkney Malt aus der Scapa Flow Destille

**Talisker 10y 45,8% - / 25y**

**Talisker Storm**

**Talisker Port Ruighe**

Von der Insel Skye. Kommt erst langsam, dann aber gewaltig, torfig, kräftig,

**Tobermory 15y 46.3% / 10y unchillfiltered**

Herrlich eleganter Spitzenmalt aus der einzigen Destillerie der Insel Mull,

lagerte u.a. in Oloroso Fass für 1 Jahr auf der Insel

## **Pure Malt Whisky**

**Monkey Shoulder**

Der Blended Malt aus dem Hause Balvenie, ein toller Tropfen!

**Johnnie Walker Pure Malt 15y 43%**

Der Malt der großen Familie, sicherlich auch ein Teil der Walker Blends

## **Indien**

**Amrut Peated Indian Single Malt 46%**

Ein von J.Murray sehr hoch benoteter Malt 94/100, leicht torfig!

## **Japan**

Fragen Sie nach unserer Auswahl! Japanische Whiskies sind sehr teuer geworden, sind aber von gleicher Qualität und wir halten uns zurück und wollen diesen merkwürdigen Preissprung nicht unterstützen!

**Nikka from the barrel 51,4%**

Milder Blend mit Früchten, Gewürzen und einem Hauch Vanille.

## **USA**

**Woodford Reserve Classic malt 45,2%**

*limited*

Milder amerikanischer Whiskey, der so schmeckt wie die ersten USD

Whisies, er lagert nicht in neuen Fässern, sondern in alten und ist 3 fach destilliert worden. Sehr seltene Ausgabe!

## **Deutschland u.a.**

**Slyrs**

Seit 1999 wird in Oberbayern dieser Malt hergestellt. Lagerte in neuen 225 Ltr. Eichenfässern. Er hat einen leicht hopfigen Geschmack.

**Slyrs Edition 2 Pedro Ximenez 46%**

lieblich

**Slyrs Edition 2 Oloroso Fass 46%**

## **Österreich**

**J.H. Whisky von Jasmin Haider**

Erstaunliche Roggen Malt Whiskies der jungen Destillateurin Jasmin Haider aus dem Waldviertel im Norden Österreichs. Sie werden in spezieller Eiche gelagert und ergeben sehr interessante Kompositionen. Diverse Abfüllungen im Angebot



## **Irish Malt Whiskey**

4 cl

**Bushmill Malt** 10y 40%

**Connemara** Single Malt 40% 12y

Aus der Wildnis der irischen Westküste kommt dieser

**Greenore** Small Batch Single Grain 8y 40%

**Tyrconnell** Single Malt 40% Eichenfass

## **Blended Whiskies**

### **Johnnie Walker**

Red Label

Gold Label Reserve

Black Label

Gold Label 18y

Double Black

Platinum 18y

Select Cask **limitiert**

Blue Label

### **Scotch ab 3 Jahre**

Ballantines, J&B, Black Bottle, Cutty Sark, William Grant's

### **Scotch 12 Jahre**

Chivas Regal 12y, Dimple 12y , Famous Grouse 12y Ballantines Gold Seal

### **Scotch Blended Premium**

Chivas Regal 18y, Ballantines 17y

Ballantines special 21 Jahre, Royal Salute 21 Jahre

### **Irish Whiskey Blends**

Jameson, Tullamore Dew

Jameson Crested Ten 40%

Jameson Select Reserve 40%

Jameson Gold Reserve 40%

Teeling Winecask 46%

### **Bourbon Whiskey**

4 cl

Makers Mark, Bulleit, Bulleit Rye, Wild Turkey 101

Jim Beam classic, J.Beam Rye, Four Roses, Old Grand Dad

Woodford Reserve,

div small Batch Bourbon z.B. Bookers, Knob Creek,

### **Tennessee Whiskey**

Jack Daniel's Sinatra Select

Jack Daniel's Holiday Select

Jack Daniel's Old NO.7

### **Canadian Whisky**

Canadian Club, Black Velvet, Seagram's V.O. u.a.

Crown Royal aged

## Weinbrand & Brandy & Cognac

4cl

Asbach Uralt	Deutschland	
Metaxa *****	Griechenland	
Asbach 8 Jahre	Deutschland	
Carlos I	Spanien	
Cardenal Mendoza		
Grand Duque de Alba	Spanien	
Lepanto		
Rémy Martin, Hennessy	VSOP	Frankreich
Rémy Martin	Coeur de Cognac	F
Remy Martin	XO	F
Rémy Martin	EXTRA	F
Hennessy, Chateau Montifaud	XO	F

## Pisco

Pisco Control	Chile
Barsol	Peru

## Calvados

Papidoux	Fine
----------	------

## Grappa u.a

Nonino Chardonnay
-------------------

## Unsere Cocktails auch in China IMP BAR Shanghai

柯拉达

No.1041, lane 900,  
North San Xin Road,  
Songjiang District,  
Shanghai  
China

## Rum ca. 200 Sorten Auszug aus dem wechselndes Angebot 4 cl

### **JAMAICA**

Capt. Morgan Black 40% 1

Myers's Rum dark 40% 1

Smith & Cross 57%

Wray & Nephew white 62,8%

Appleton Estate 12 J.extra 43%

Red Heart Rum 43%

### **CUBA**

Havana Club Anejo Especial 40%<sup>1</sup>

Havana Club Silver 40%

Havana Club 7 Jahre 40% 1

Havana Club 3 Jahre 37,5%

Havana Club Selección de Maestros

Havana Club Ritual

Ron Varadero 7 Jahre 40% 1

Santiago de Cuba Carta Blanca

Guayabita del Pinar Ron 40&

### **HAITI**

Barbancourt 15 Jahre 43%

Barbancourt 4 Jahre

### **DOMENIK. REPUBLIK**

Atlantico 40%

BrugalAnejo 38%

Ron Barcelo Imperial 38%

Punta Cana lagerte im Malt Barrel

Kirk & Sweeney 18y 40%

### **BARBARDOS**

Plantation 20 y XO

Plantation Original Dark

Mount Gay Black Barrel

Mount Gay 40% Eclipse & Silver

Mount Gay Extra Old

### **COSTA RICA**

Centeanrio 20y 40%

Centeanrio 25y 40%

Centeanrio 30y 40%

Centenario 7, 9, 12 Jahre 40%

### **GUYANA**

El Dorado 15 Jahre 43%

O.V.D. Demerara Rum 40%

### **WEST INDIES**

Pyrat XO Reserve 40%

### **SAINT CROIX**

Cruzan Single Barrel 40%

### **MARTINIQUE**

La Mauny 50% blanco

Rhum J.M. 50% blanco

Rhum Dillon 50%

St.James Cuvee Speciale

St.James 40%

St.Etienne 50%

Clement 50%,

Depaz u.a. 50%, ab

Trois Rivières blanco 50%

Grand Fond Galion Amber

La Favourite Amber 40%

### **ST.LUCIA**

Chairmans Reserve 40%

### **TRINIDAD TOBAGO**

Lambs Navy 57%

Pusser's Navy Dark Rum 42%

Zaya 12y

### **GRENADA**

Westerhall 1998 14y

### **BERMUDAS**

Gosling 40% Black

### **FRANKREICH / Karibikrum**

Negrita 40%

### **MEXIKO**

El Ron Prohibido 40%

Ron Capt.Genral 10y

### **PANAMA**

Ron Abuelo Aneio

### **KOLUMBIEN**

Ron Medellin 39%

### **GUATEMALA**

Ron Zacapa Centenario 23

Ron Zacapa XO

Ron Botran Solero 40%

**VENEZUELA**

Pampero Aniversario 40%  
Pampero Especial 40%  
Pampero Selecion 1938 40%  
Cacique 500 40%  
Botucal 40%  
Santa Teresa Selecto 40%

Santa Teresa 1796 40%

**NICARAGUA**

Flor de Cana 18 y 40%  
Flor de Cana 7 y 40%

**PERU**

Millionario  
Cartavio 7y

**BRASILIEN CACHACA**

Nega Fulo, Cachaça 51, Pitu

**KANARISCHE INSELN**

Artemi 7 y  
Arehucas Club 7 J, Ron Miel

**TENNESSEE**

Prichards

**ÖSTERREICH**

Strohrum 80%

**DÄNEMARK**

A.H. Riise Danish Navy Rum

**SPICED RUMS**

Capt.Morgan Spiced 35% 1  
Sailor Jerry Spiced Rum  
Lambs Spiced Rum  
Meermaid Spiced 38,3%  
El Dorado Spiced  
Green Island Spiced  
Negrita Spiced Rum

Wir führen keine Produkte des Hauses BACARDI

**THAILAND**

Mekong 35%  
Phraya old aged

**PHILIPPINEN**

Don Papa  
Tanduay Rum gold 40%

**SRI LANKA**

Capt.Cook 37,7%  
Mendis 38,01% od. Old Arrak

**INDIEN**

Old Monk dark 40%  
Old Monk Legend  
Old Port 40%

**NEPAL**

Coronation Khukri 42,8%

**MAURITIUS**

Green Island white

Starr Rum  
Rum des Iles

**REUNION**

Charette 50% blanco

**SEYCHELLEN**

Takamaka Bay

**TAHITI**

Noa Noa 43% Gauguin

**FIJI INSELN**

Bounty Premium 58%

**HAWAII**

Hana Bay Dark 40%

**Ohne Länderherkunft**

Ingenio Manacas Ron Extra  
Gude Leude Hamburg

**Rum als Ti Punch - unser Tip!**  
**Suchen Sie sich einen Rum aus und wir bereiten ohne**  
**Aufpreis einen karibischen Ti Punch zu**  
**(Limette, Zucker, Eis)**

## **Gin Auswahl aus unserem Angebot**

4cl

### **UNITED KINGDOM**

Henderson 40%,  
Gordons Gin 40%  
Plymouth Gin 41,2%  
Hendricks Gin 44%  
Beefeater Gin 47%  
Beefeater 24 Gin 45%  
Beef. Burroughs Res. 43%  
Haymans Sloe Gin  
Haymans Tom Gin 40%  
Haymans Navy Stength 57%  
Haymans Reserve Cask 40%

Tanqueray Gin 47,3%  
Tanqueray Ten 47,3%  
Tanqueray Bloomsbury 47,3%  
Tanqueray Malacca 47,3%  
Bulldog 40%  
Whitney Neill 42%  
Blackwood 60%  
Mombasa Gin 41,5% (S.A.)  
Botanist 46%  
Brookers 47%  
Old Raj 55%

### **SPANIEN**

Mahon Menorca 38%  
Larios 12 40%

Gin Mare 47%

### **FRANKREICH**

Saffron Gin 40%

Citadelle 40%

### **USA/CANADA**

Aviation 42%  
Sears Gin 44%

Ungava Gin 43,1%

### **NIEDERLANDE**

Rutte Celery Gin 43%  
Bols Genever 42%

Rutte Old Simon Genever  
Bols Oude Genever

### **DEUTSCHLAND HAMBURG / SCHLESWIG HOLSTEIN**

German Gin 43%  
Gin Sul 43%  
5 Continents 47%

Tonka Gin 47%  
Elephant Gin 45%  
Spitzmund Gin Kiel 47%  
Spitzmund Strawberry

### **DEUTSCHLAND**

Monkey 47 47% S.Wald  
G=in<sup>3</sup> 45% Bayern  
Madame Geneva Rouge 41,9%

The Duke 45% Munich  
Uerdinger Wacholder 38%  
Madame Geneva Bl. 44,4%

### **Dazu bieten wir folgende Tonics an:**

Thomas Henry Deutschland  
Fentimens U.K.

Fevtree U.K.  
Fevtree Mediteran UK

<b>Vodka, Wodka</b>	<b>4cl</b>	<b>4 cl</b>
Stolichnaya	Absolut Elyx	
Skyy	Absolut Craft div Sorten	
Moskovskaya	Absolut Flavoured div	
Grasovka	Ursus Actos 42,5%	
Diva Wodka serviert mit ein Svarovskisteinchen <b>11,50</b>		

<b>Tequila und Mezcal</b>	<b>2 cl</b>	<b>2 cl</b>
José Cuervo 38% Especial	José Cuervo 38% Blanco	
Herradura Anejo	El Jimador blanco	
Sauza Gold	Sierra Milenarion blanco	
Herradura Anejo	Avion silver	
Sauza Hornitos Reposado 38%		
Tres Generaciones Anejo	José Cuervo 1800	
Avion Reposado	José Cuervo Centenario	
Mezcal Atenco 45%		

### **Aperitifs u.a.**

Aperol 1,7	Italien	<b>5 cl</b>
Campari 1	Italien	<b>5 cl</b>
Cinzano Wermut 8	Dry, Rosso, Bianco,	<b>5 cl</b>
Lillet 1,8	Franz. Wein Aperitif	<b>5 cl</b>
Antica Formular Carpano 8	Ital. Wermut	<b>5 cl</b>
Dolin 1	Franz. Dry Wermut	<b>5 cl</b>
Ricard, Pernod 1	Frankreich	<b>4 cl</b>
Yeni Raki	Türkei	<b>4 cl</b>
Pimm's NO. 1	England	<b>5 cl</b>

### **Absinth** **4 cl**

Pernod Absinth aus Frankreich mit Anis 68% 1  
+ diverse andere Sorten im wechselnden Angebot

**Absinth kann gefährlich sein, wir warnen  
und übernehmen keine Verantwortung**

## Digestifs Amaros Kräuter

€

Averna	Italien	4 cl
Ramazzotti Amaro / Menta	Italien	4 cl
Becherovka	Böhmen	4 cl
Amaro Montenegro	Italien	4 cl
Chartreuse jeune	40%	2 cl
Chartreuse verte	55%	2 cl
Viriana China China	Frankreich	2 cl
Fernet Branca / Menta	Italien	2 cl
Hierbas Tunel	Mallorca Likör	2 cl
Jägermeister	Hörnerwhisky	2 cl
Unicum	Ungarn	2 cl
Borgmann 1772 39%	Dtsch Kräuterlikör	2 cl
Escorial 56% 1	Dtsch. Kräuter	2 cl
Underberg	Dtsch. Kräuter	Fl.
Brasil Berg	Brasilian. Underberg	2 cl
Muli 68	Berliner Kräuter	2 cl

## Südweine grosse Auswahl hier nur einige 5 cl

Taylors Port 10y 8	Vintage Port Tawny
Taylors Port 20ys	Vintage Port Tawny
Tio Pepe 6, 8	Dry Sherry

## Div. Sherrys von Gonzalez Byass und Osborne 5 cl

Pedro Ximenes, Dry, Medium Amontillado, Oloroso etc. ab

## Eau de Vies

4 cl ab

Wechselnde Sorten im Angebot von Kirsch bis Karotte

## Aquavit spezielle Lagerung

4cl

No 52 Botanic Aquavit

Linie Double Cask in Sherry / Port Fass gelagert

Linie extra matured in Madeira Cask

Linie Christmas Edition Aquavit

## Aquavit gekühlt

Linie Aquavit matured at sea Jubiläums Aquavit

Maltaser Bommerlunder

## Diverse Spirituosen

2cl

Helbing Hamburger Kümmel

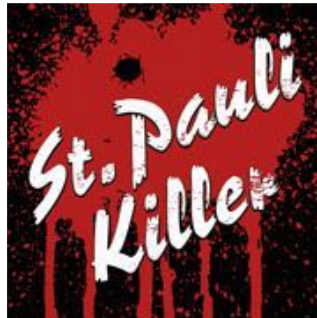
Kiez Korn 38% Christiansens Hauskorn

Apfelkorn, Saurer Apfel 1 Fruchtkorn

## Unsere Eigenmarken!



Unsere Liköre hergestellt in Hamburg: von Have Bergedorf



Dunkle Schokolade trifft Kirsche  
und ergänzt sich mit einem Hauch Chili!!

**Christiansens Liköre (Hergestellt in HH)**

von der Melone 20%

vom Pfirsich 20%

von der Kaffeebohne 20%

**St. Pauli Killer Flasche im Ausserhaus 0,7 Itr.**

von der Lititschi 20%

vom Ei 17%

<b>Liköre u. a.</b>	<b>ab</b>	<b>2cl =</b>	<b>4 cl =</b>
Amarula 1			Südafrikanischer Wildfruchtcremelikör
Baileys Irish Cream 1			Whiskysahnelikör
Bénédictine D.O.M. 1			Kräuterlikör
Cointreau			Premium Orangenlikör
Amaretto 1			Mandellikör Aus Italien
Drambuie 1			Whisky-Honig-Likör
Frangelico 1			Nusslikör
Galliano 1			Feiner Kräuterlikör
Grand Manier 1			Orangenlikör
Maraschino			Italiensicher Kirschlikör
Malibu			Kokosnusslikör
Passoã 1			Exotischer Passionsfruchtlikör
Mecklenburger Zimtlükör		54%	
Peter Heering 1			Kirschlikör



## Kaffee

Kaffee 3

Espresso 3

Doppelter Espresso 3

Wir bieten weder Cappuccino, Milchkafee od. Tee an !

## Kaffeedrinks

Amarula Coffee 1,3

Amarula Wildcreme, Kaffee und Sahne

Baileys Coffee 1,3

Baileys, Kaffee, Sahne

Irish Coffee 1,3

Irish Whiskey, Sahne, Zucker, Kaffee

## Unser Cocktails und Drinks in China!

摩基托 Mojito 法兰西75 French 75 海边情趣 Pina Colada

## IMP BAR Thames Town Shanghai

No.1041, Lane 900, North San Xin Road, Songjiang District

**Cocktailgutscheine  
sind ein ideales Geschenk  
zu jeder Gelegenheit!**

**15,- 25,- 50,- 75,- 100,-**

Sofort zum mitnehmen für Sie bereit!

## Softdrinks

€

Magnus Imperial still oder classic		Mineralwasser aus Norddeutschland	0,25
Magnus Imperial			0,7
Red Bull Cola		Natürliche Cola	0,25
Fritz Kola	1,3	Max.Coffein aus Hamburg	0,2
Fritz Kola light	1,3,5	Maximum Coffein low Cal.	0,2
Afri Cola	1,2, 3	Cola Klassiker	0,2
Thomas Henry 1,2,4,5,7		Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Spicy Ginger	0,2
Feventree Tonic 2,5,7		Gold oder Mediterean	0,2
Fentimens Tonic 2,5,7		Engl. Tonic Klassiker	0,2
Paloma Lemonade	1,5	Pink Grapefruit	0,2
Red Bull	1,3,5	Energie aus Österreich	0,25
Kombucha	5	Chinesischer Teetrunk	0,25

## SAFT UND NEKTAR VON KLINDWORTH

Apfelsaft	Als Saftschorle	0,2
Ananassaft	Pfirsichnektar	
Bananennektar	Sauerkirschnektar	
Grapefruitsaft	Rhabarbersaft	
Maracujanektar	Tomatensaft	
Orangensaft	Cranberrysaft	

## Biere

ASTRA oder Alsterwasser	weder geschüttelt noch gerührt!	0,4
ASTRA oder Alsterwasser		0,25
Red Eye	ASTRA mit Tomatensaft	0,4
Estrella Damm	Spanisches Bier	0,33
Holsten alkoholfrei	Alkoholfreies Bier	0,33
König Pilsener	Flasche	0,33
Ratsherrn	Flasche	0,33
Erdinger Weißbier	Hell, Alkoholfrei	0,5

# Christiansen's

ON TOUR CATERING

Für den kleinen exklusiven Event

# Christiansen's

CONSULTING

Beratung, Fachjury, Spirituosen-Entwicklung,  
Concepte, Moderation, Kreuzfahrt Lektor - Weltweit

Geöffnet:

**Mo – Do** 20<sup>00</sup> bis ca. 02<sup>00</sup>

**Fr** 20<sup>00</sup> bis ca. 03<sup>30</sup>

**Sa** 20<sup>00</sup> bis ca. 04<sup>00</sup>

**Sonntag** wegen Reichtum geschlossen

**Montag** wegen Armut wieder geöffnet

Tischreservierung bis max. 21<sup>30</sup>

## Geschenkgutscheine

Gutscheine auch mit individuellen Eintragungen, Name etc.

Von € ? bis z.B. Flasche Champagner, zwei Cocktails...

Vorrätig sind 15, 25, 50, 75, 100,-€

Gesetzliche Auszeichnungspflichten:

1 Farbstoff

2 Antioxidationsmittel

3 Koffein

4 Geschmacksverstärker

5 Süßungsmittel

6 Konservierungsmittel

7 Chinin

8 Sulfite

## Die Geschichte(n) von 1997 - 2016

**1997** im September gekauft, blieben mir nur 6 Wochen Zeit, das 1982 eröffnete Meyer Lansky (93-97 Knickerbocker) bis zum gewünschten Eröffnungstermin 1.11.1997 umzugestalten. Mit der tollen Hilfe von Freunden, Firmen, Partnern und Familie startet die Bar tatsächlich mit drei Eröffnungen vom 1.- 4. 11. 1997.

**1998** wird ein voller Erfolg. Die Leser des Playboys wählen das Christiansen's zur „Bar des Jahres“, die Playmates des Jahres 1998 überreichen vor über 300 Gästen am 28.10.98 die Urkunde. Danach wurde gefeiert, dass sich die Balken bogen. Nur Tage später erschien „Der Feinschmecker“ mit der Auszeichnung „TOPBAR 1998“ der Preis wurde auf einer großen Feier in Berlin überreicht. Auf der deutschen Cocktailmeisterschaft verpasste ich knapp den deutschen Meistertitel, mein Drink „Lemondori“ wird Vizemeister

**1999** setzt sich die Bar an die Spitze sämtlichen Hitlisten deutscher Bars: GQ, marcellinos, Prinz, JOY alle sagen TOP-Bar 1999. Im gleichen Jahr startet die Homepage: [www.christiansens.de](http://www.christiansens.de) mit 10.000den Besuchern im Monat.

**2000** im März wird mir eine besondere Ehre zuteil! Der World Bartenders Club New York und die europäische Hotel & Catering Association verleihen den Titel Best Bartender Germany 2000. Juli ist der Start von Christiansen's on tour, eine mobile Cocktailbar mit passenden LKW steht für kleine und große Außencaterings zur Verfügung. z.B. das German Open Golfturnament. Am 29.9.2000 eröffnet meine erste Franchisebar im Deutschen Schauspielhaus, Hamburg. Auch Auszeichnungen gibt es wieder reichlich u.a.: Vivienne Westwood Top Klassik Bar, Joy, Prinz, marcellinos Top Bar

**2001** Im April erscheint das Christiansen's - Buch „STERNZEICHEN-COCKTAILS“ 12 Sternzeichencocktails und den passenden 12 Romanen. Ich werde in Paris in den Leaders Club aufgenommen, der exklusiven europäischen Vereinigung innovativer Gastronomen. Im Mai öffnet im Lübecker Theater, die zweite Franchisebar. Im gleichen Jahr gewinnt die Hamburger Bar den Gastro Oskar für Beste Bar, Elle und marcellinos setzen Christiansen's ebenso an die Spitze der deutschen Bars.

**2002** Der Playboy meldet sich wieder und gibt die Bar als Topempfehlung des Jahres 2002 an. Prinz Cityguide lobt Service und Angebot. Christiansen's wird schnell und lässt in der BeruTopTen Rennserie ein gesponsertes Fahrzeug antreten. Im Oktober erscheint der neue marcellinos und setzt uns mit höchster Punktzahl auf Platz Eins der Hamburger Bars. Trotz 11.9. und T€uro hat sich die Bar stabil gehalten und erreicht am 1.11.2002, das Alter von 5 Jahren.

**2003** Nominiert zum „Wirt des Jahres 2002“ „Der Kneipen Oskar“ Beste Bar in Hamburg sagen Prinz, marcellinos und Szene *essen und trinken* Ich eröffne am 25.2.2003 „Das Herz von St.Pauli“ Eine Tanz und Café Bar, die sich um die 70 & 80er Jahre und das Kultbier ASTRA kümmert.

**2004** Szene *essen und trinken* und Prinz sagen „Beste Bar in Hamburg“. Ich gebe Cocktailkurse auf der Weltreise des deutschen Luxusliner MS Delphin Renaissance

**2005** Marcellinos sagt wieder „Beste Bar Hamburgs“ mit höchster je erreichter Punktzahl Der „Queen Mary 2 Cocktail“ wird kreiert und der Cunard Reederei überreicht. Christiansens bringt zum 50. Jubiläum der Lufthansa, den Lufthansa Cocktail wieder auf den Markt

**2006** Wir werden in den Glenfiddich & Friends Whiskey Club aufgenommen. Jetzt gibt es unsere Cocktails auch in China! Die **IMP Bar** in Shanghai wird von mir konzipiert, das Personal wird ausgebildet und ich arbeite zur Eröffnung in Shanghai kräftig mit, es wird eine grandiose Eröffnung!!

**2007** Dieses Jahr wurden wir 10 Jahre alt . Ich mixe für Hollywoodstars auf den Filmfestspielen in Cannes. Für Hollywoodstar Bai Ling wird der Shanghai Baby Cocktail vorgestellt. Der Feinschmecker zählt uns zu den absoluten Topadressen in Europa

**2008** Ich bin beim 1.Treffen der 40 Welt - Mixologen in Cognac dabei.  
Wir gehören zu den deutschen TopTen „Der Gast ist König“ !  
Cocktaillektor auf der QM 2. Moderator der Barzone Berlin. Hollywoodstar Bai Ling besucht uns zu zweiten Mal und mixt mit Marc Terenzi Cocktails hinter der Bar und bringt die Paparazzo zum ausflippen.Christiansens bringt seine eigenen Liköre auf den Markt  
Udo Lindenberg trinkt mit mir zusammen eine der erste Flaschen Eierlikör in New York.

**2009** Ich eröffne meine 3. Bar in Hamburg! Aus der ehemaligen Havanna Bar am Fischmarkt wird im März, die **Bar Cabana**. Die grosse art-of-smoke Zigarrenlounge gibt den Raucher wieder eine Heimat. Wir gewinnen den Gastro-Oskar nach 2001 zum zweiten Mal. Marcellinos setzt uns wieder in die TopTen und „Der Feinschmecker“ zählt uns zu den besten 1300 Gastronomien in Europa! Unser Kaffeelikör bekommt die Gold Medaille auf dem Internationalen Spirituosenwettbewerb ISW

**2010** Auch dieses Jahr gibt es wieder Cocktailkurse auf hoher See. Mit Johann Lafer gab es eine spezielle kulinarische Kreuzfahrt mit der Queen Mary 2 nach Norwegen.  
Wir bekommen die Auszeichnung „Beste Whiskey Bar“. Eine Folge Rachs Restaurantschule wird mit mir gedreht. Das Buch „Wahre Worte Weiser Wirte“ erscheint.  
Drinks International setzt uns auf die Top 100 Liste der Bars in der Welt.

**2011** Im Oktober kommt mein Cocktailbuch „Mixed Emotions“ auf den Buchmarkt.  
Die Bar Cabana wird neu gestaltet zur Tiki Bar, der Popkult der 50er bekommt in Hamburg eine neue Heimat. Unser Eierlikör bekommt „Grosses Gold“ auf dem Internationalen Spirituosen Wettbewerb. Wir gewinnen zum 3.Mal den Bundes Award „Gaston“ und werden 14 Jahre alt!  
Ich suche eine Wohnung bei Mieten, Kaufen, Wohnen...und finde nichts!!  
Mein KiezKorn kommt mit 38% auf den deutschen Markt! Ich erfinde den Ketchtail, den ersten Mixdrink mit Heinz Ketchup aus der Ketchupflasche

**2012** Unser Buch gewinnt den Gourmand Award als bestes deutsches Cocktailbuch 2011  
Ich gebe wieder Cocktailkurse auf der QM 2 und der QE der Cunard Reederei. Meine Liköre gewinnen wieder Medaillen. **15 Jahre** wurden wir am 1.November alt!!!

**2013** Unser Lokal „Das Herz von St.Pauli“ wird 10 Jahre. Unsere Liköre und unser Korn gewinnen wieder Medaillen auf den Spirituosen Wettbewerben. Wir gehören zu den besten 50 Whiskybars der Republik. Gewinnen den Fizz Award 2013 für das erfolgreichste Longseller Konzept.  
Wir verlieren unser „Das Herz von St.Pauli“, es liegt in den Esso Häusern, wird im Mai abgerissen.

**2014** Unser Herz von St.Pauli wurde abgerissen, steht aber als Sommer Location auf dem Spielbudenplatz wieder auf! Unser neuer Likör ist da und geht deutschlandweit an den Start, der „St.Pauli Killer“. Wir gehören zu den Top Whiskybars in Deutschland mit über 200 Sorten. Christiansen bringt mit Edeka den Henderson Gin auf den deutschen Markt.

**2015** Christiansen wird Juror für IndSpirit in Mumbai/Indien, mixt Cocktails auf der Queen Mary 2, und den Grossseglern Star Flyer und Star Clipper. Jury für Carlos I Colegio del Brandy Deutschland/Spanien, Ehrung für 25 Jahre Mitglied Deutsche Barkeeper Union

**2016** Juryvorsitz der IndSpirit in Mumbai Indien, unsere Liköre gewinnen wieder Medaillen!  
Jury für Carlos I Colegio und ISW in Spanien und Deutschland

Mein Team und ich wünschen Ihnen einen angenehmen Abend!  
Schön Sie als Gast bei uns zu haben,  
Ihr