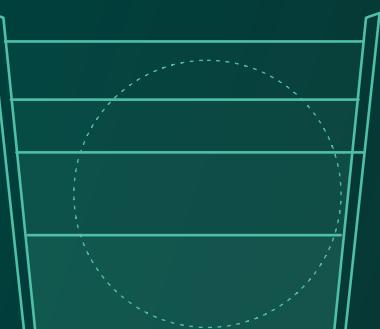
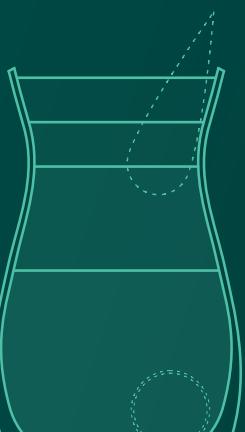
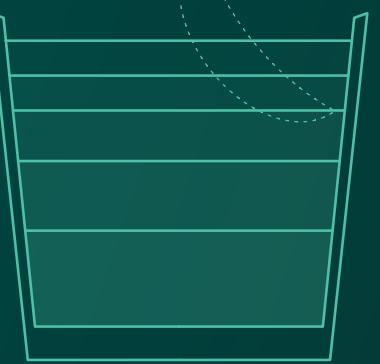
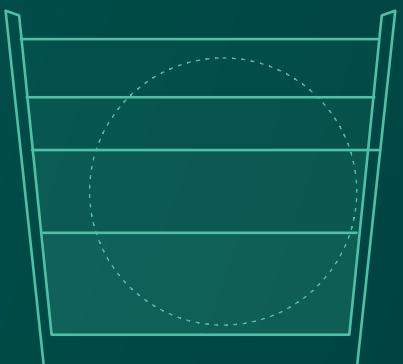
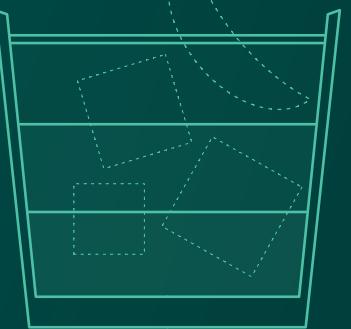
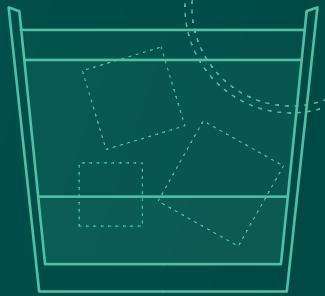




THE SPEAKEASY







# VIEUX AMIS

profound and sophisticated  
(butter, honey)

Rye, Benedictine, Vermouth di Torino, Cognac, Bitters, Butter, Lemon

Wir schreiben das Jahr 1937 und befinden uns in New Orleans. Im Hotel Monteleone mischt Walter Bergeron den Vieux Carré. Ein wuchtiger Cocktail, der zu einem Klassiker werden sollte.

Fast 90 Jahre später heben wir die ursprüngliche Rezeptur aus zwei verschiedenen Bitters, Kräuterlikör, Cognac, Wermut und Rye mit kulinarischen Techniken an, nehmen ihm mit Fatwashing ein paar seiner Kanten und nutzen die Gelegenheit um einen wunderbar nerdigen Roggenbrand ins Rampenlicht zu stellen.

Der dänische Stauning Rye wird nach dem Mälzen auf dem Boden in 24 kleinen, direkt befeuerten Brennblasen mit 70% Roggenanteil gebrannt. Wem das was sagt, weiß jetzt, dass die Dänen es ernst meinen. Und das schmeckt man!



# NEGRONI SOLLEVATO

fruity and bitter  
(gelatine)

Gin, Campari, Vermouth, Bitters, Coffee, Raspberry

Der Ursprung des Negroni ist ebenso unbekannt wie heiß diskutiert. In den 1950er Jahren gewann er an Popularität und ist heute fast überall zu finden. Als Aperitif fand er seinen Platz nicht nur in Cocktailbars, sondern auch in Restaurants.

Was ihn ausmacht, ist seine Einfachheit aus drei Zutaten, die in ihrer Summe alle einen Platz finden. Eine wahre Herausforderung, auf dieser Basis eine Interpretation zu schaffen. Und deswegen bleiben wir auch ganz nah am Original und fügen lediglich Kaffee und Himbeere hinzu. Ok, Schokoladen-Bitters könnten wir uns dann doch nicht verkneifen, weil sie den Kaffee so schön untermalen.

Diese Variation ist somit etwas leichter zugänglich als der doch recht bittere Kollege, aber bringt trotzdem nochmal ordentlich Komplexität und Entwicklung mit.



# VIEJO CUBANO

sparkling and exotic fruits  
(most probably vegan)

Rum, Lime, Cremant, Bitters, Mint

Der alte Genosse aus der Karibik ist der stabile Onkel des Mojito. Immer für eine irre Geschichte, mit irgendeiner sozialistischen Moral aus dem ruppigen Bart genuschelt zu haben, treibt er sich auf Partys rum und ist trotz seiner Starrköpfigkeit erstaunlich leicht lieb zu gewinnen.

Cocktails mit Schaumwein aufwerten verspricht gleich eine luxuriöse und spritzige Erfahrung zu werden. Und der alte Kubaner ist hier keine Ausnahme, jedoch haben wir auch die Minz-Komponente mit einer Infusion auf Elf gedreht. Damit der Rum bei dieser olfaktorischen Ladung noch mithalten kann, hat es den betagten Kommunisten auf die Nachbarinsel Jamaica verschlagen.

Cuba por siempre!



# MARIA SANGRIENTA VERTE

savoury and spicy  
(vegan)

Rum, Lime, Tomatillo, Coriander, Tomatoes, Celery, Jalapeno, Bell Pepper

Herhaft und grün, mit einem leichten Kick im Abgang kommt sie daher, die mexikanische Schwester der Bloody Mary. Woher der Name kommt, wissen wir nicht, aber wir befinden uns auf dem Zeitstrahl kurz vor der Prohibition.

Da es tausende Variationen der Bloody Mary gibt, dachten wir uns eine mehr schadet nicht und haben uns Inspiration in Oaxaca, Mexiko gesucht. Denn das gibt uns die Gelegenheit einen ganz besonderen Spirit vorzustellen, den Paranubes. Ein Rum aus dem Land des Mezcal.

Dieserbettet sich mit seinen grasigen Noten wunderbar in die vegetale Basis aus Tomatillo, Paprika und Jalapeno ein.

Den letzten Schliff dürft ihr diesem Drink selbst verpassen, es ist ja schließlich immer noch eine Bloody Mary.



# LACK

creamy and decisions  
(vegan)

Rum, Amaretto, Orange Liqueur, Coconut Liqueur, Vanilla Ice Cream

Ja, Alle!

Nein, ich weiß nicht wie viel!

Ein veganer alkoholischer Milkshake!? Ja, das dachten wir uns auch und haben den LACK kreiert. Es geht halt, wenn man möchte.

Und um seinem Namen alle Ehre zu machen, hat er auch ordentlich Umdrehungen. Dennoch reden wir hier eher von einem Alpinaweiss statt Klarlack, denn dieser Drink kommt trotzdem noch süß, cremig und mit einigen Facetten, die unter der vermeintlich einfachen Idee stecken daher.

Ihn zu bestellen ist ganz sicher keine Entscheidung, die Ihr bereuen werdet, aber vielleicht sollten die Ideen, die nach dem Konsum folgen eher notiert, anstatt direkt umgesetzt werden.



# front Of house

non-alcoholic and a zesty classic  
(vegan)

American Malt, Pear, Cinnamon, Ginger, Orgeat, Lemon, Aquafaba, Thyme

Als während der Prohibition der Verkauf von Alkohol verboten war, haben die Leute natürlich nicht aufgehört zu trinken, sondern wurden erfinderisch - es entstanden Bars, in denen es anscheinend gesittet und legal zuging, jedoch gab es ein verstecktes Hinterzimmer, in dem die Geister weiter ins Glas flossen. Damit man vorne nichts davon mitbekam, galt dort das Gebot der Stille. So entstand die Speakeasy.

Die Tradition der kleinen, versteckten Hinterzimmer-Bars gibt es auch heute noch. Und da schließen wir mit unserem alkoholfreien Cocktail auch gleich an, jedoch muss dieser, hundert Jahre nach der Prohibition, seinen ethanolischen Geschwistern in keiner Weise nachstehen.

Im Gegenteil, wenn man es nicht wüsste, würde man hier einen klassischen Whisky Sour vermuten.

