

## UNSERE SE(E)NSATIONS

---

### FROZEN BLUE

12,50

Gordon Gin 4cl | Zitronensaft 2cl | Blue Curacao 2cl | Oregat 1cl |

Der Blue Bird wurde erstmals in den 30er Jahren erwähnt, dieser Erfrischende Cocktail ist einer jener Cocktails, die trotz Ihrer scheinbaren Einfachheit zeitlos geblieben sind. Die intensiv Blau Farbe spiegelt sich an klaren Wintertagen in der Ihren Tönen hoch über dem Tristachersee und der sanfte erfrischende Geschmack kombiniert mit Mandel passen perfekt auch die kalten Monate.

### NEGRONI SOUR

14,00

Plymouth Gin 4,5cl | Campari 2,5cl | Amaro 3cl | Zitronensaft 2,5cl | Orangensaft 1cl | Simple Sirup 1cl | Eiweiss

Der Negroni ist definitiv einer der Cocktails welchen Wayne selbst am liebsten und häufigsten genießt. Daher sind wir es diesem Klassiker schuldig ihn einmal in einem neuen Gewand als Sour in Szene zu setzen. Sour klingt vielleicht erstmal wie ein Widerspruch in sich, zeichnet sich ein Negroni gerade durch das Fehlen jeglicher Säfte aus und besticht als schlichter Dreiteiler. Beim Sour jedoch ist Saft enthalten und mehr als drei Zutaten sind es auch noch. Unbedingt probieren

### MARIE`S WINEHOUSE

13,50

Havana Rum 5cl | Zitrone 2cl | Zuckersirup 2cl | frische Minze | Rotwein

Dieser fantastische Rum-Sour entstand der Legende nach bei dem Versuch den „next Mojito“ zu entwickeln. Auf Basis von Havana Rum der sich aus einem intensiven Aroma, aber auch zurückhaltender Alkohol-Note zusammen setzt wird er ab und an auch als „Havana Sour“ bezeichnet. Inspiriert durch die Liebe zum Wein unserer Sommelière Marie Theres wird dieser fantastische Drink durch Rotwein ergänzt, welcher ihm seinen hausinternen Namen „**Marie`s Winehouse**“ verleiht. Rotwein ist für sich bereits eine unterschätzte Zutat, ergänzt jedoch das Spektrum dieses Drinks nochmal um eine frische Prise.

### LAKE HOUSE PUNCH

14,00

Hennessy Cognac 3cl | Gölles Pfirsichbrand 1,5cl | Brauner Rum 1,5cl | Zitrone 3cl | Zuckersirup 2cl

Drei Spirituosen, eine davon Pfirsichbrand: Der Lake House Punch hat eine ungewöhnliche Rezeptur. Gleichzeitig ist er einer der wenigen Ur-Punches, die sich auch als modernes Einzelgetränk etablieren konnten. Eine Hommage an einen verführerisch wie gefährlichen Drink. Das unscheinbare Fischweib wird für den ahnungslosen Matrosen schnell zur bedrohlichen Sirene; während der Pfirsichgeist scheinbar das Sternbild für die Navigation bietet, bieten Rum und Cognac als Stellschrauben die nötige Flexibilität, um aus einer steifen Brise einen ordentlichen Sturm zu machen

### SEETEUFEL (EL DIABLO)

13,00

Tequila 5cl | Crème de Cassis 1,5cl | Limette | Ginger Beer

Teuflich? Der Seeteufel ist weder ausnehmend alkoholisch, noch sticht er durch besondere Säure hervor. Tatsächlich ist er eigentlich eine recht milde Angelegenheit. Der Teufel muss also im Detail stecken. Aber fragen muss man: Warum, heißt ein Highball aus Tequila, Limette, Crème de Cassis und Ginger Beer „SEETEUFEL“? Zwar prägnant und durch Tequila durchaus charakteristisch, aber immer mit der nötigen Portion Frucht und Süffigkeit mit einer angenehmen Schärfe. Insgesamt also keine Anlagen, mit denen man als besonders teuflisch rüberkommt.