



FstIRST
AMERICAN BAR



COCKTAILS & DRINKS

FIRST AMERICAN BAR
DIE GEMÜTLICHE UND STILVOLLE COCKTAILBAR.

BAR FOOD

FRISCHE BRUSCHETTA

CAPRESE 7,50

Tomatensauce,
Mozzarella,
Basilikum (A, G)

PROSCIUTTO 8,50

Tomatensauce,
Mozzarella,
Prosciutto (A, G)



Bruschetta
„Frisch zubereitet“



TORTILLA CHIPS 6,20

mit Joghurt oder
Garlic Salsa Dip



PORTION OLIVEN 4,20

FIRST SIGNATURE DRINKS

After Eight de Luxe 14,00
Hennessy V.S.O.P, Schokosirup,
Pfefferminzsirup, Schlagobers

Eau de Charente 15,00
Hennessy V.S.O.P, St Germain Elderflower,
Green tea, Orangenblütenwasser

First Penecilin 15,50
Ardbeg Ten, William Lawsons, Zitronensaft,
Ingwer, Honig, Eiweiß, Orangbitter

Flor de Patrón 15,00
Patrón Silver, St Germain Ederflower Likör,
Limettensaft, Agave Sirup, Himbeeren, Soda

Gina´s Cooler 12,50
Gin, Gurkensirup, Gurkenscheibe, Limettensaft,
frischer Ingwer, Ginger Ale

Good Old Pal 15,00
Glenmorangie Lasanta Sherry Cask, Ron Johan Old Plum Rum,
Drambuie, Lime Juice, Chocolate Bitters

Old Mount 14,00
Old Judge Falernum, Mount Gay Black Barrel,
Ingwer, Limette, Orange, Grapefruitsaft

Piedmont's Coffee 13,50
Frangelico, Baileys, Zucker, Kaffeeobers,
Espresso

Roman's Mojito 13,50
Old Judge Felernum, Bacardi Black, Minze,
Limettensaft, Ananassaft

Tennessee Cooler 13,00
Jack Daniel's, Limettensaft, Zuckersirup,
frischer Ingwer, Ginger Ale

The Ed 15,00
Ardbeg TEN, Peychaud's Bitters,
Limette, Zucker, Eiweiß

SUMMER DRINKS

Alfred Tonic Gölles & Tement semi dry Wermut mit Schweppes Dry Tonic	10,50
Berry Rum Smash St James Royal Ambre Rum, Old judge Falernum, Him-, Erd- und Brom-Beeren, Zitronensaft, Zuckersirup, Sprite	13,50
Belvedere Herbal Spritz Belvedere Vodka, Aperol, Rosmarin-Zweig, Orangenscheibe, Soda	11,50
Bombay's Spring Bombay Sapphire, Grapefruit Schale, Limette, Minze, Fever-Tree Ginger Beer	12,00
Cubata Havana Club 7y, Coca Cola, Limettenstück	12,00
English Garden Bombay Sapphire English Estate, Apfelsaft, Ginger Ale	12,50
Pomelo Progression Fizz Grey Goose Vodka, Orangensaft, Grapefruit, Soda	13,00
Paloma Patrón Silver, Limette, Agavensirup, Grapefruitsaft, Prise Salz, Sodawasser, Salzrand	13,50
Bermuda Royal Mount Gay Black Rum, Old Judge Falernum, Limettensaft, Cointreau, Angostura Bitter, Hochriegl Sekt	14,50
Old Baba's Ice Tea Appleton Rare Blend 12y, hausgemachter Teesirup, Minze, Limettensaft	13,00
Rosemarie Gin Fizz Tanqueray Rosemarie Infusion, Zitronensaft, Zuckersirup, Sodawasser	13,00

Unsere Empfehlungen! INTERNATIONAL LONGDRINKS

Diese Drinks erhält man in jeder Bar der Welt. Sie sind einfach und schnell zubereitet, so wie der Klassiker Gin-Tonic, der schon seit der britischen Kolonialzeit getrunken wird.

Bombay Sapphire Gin & Schweppes Dry Tonic	11,50
Tanqueray No.Ten Gin & Fever Tree Tonic	13,50
Roku Suntory Gin & Fever Tree Tonic	13,00
Isfjord Gin & Fever Tree Tonic	13,00
Hendricks Gin & Fentimans Tonic	13,50
Botanist Islay Dry Gin & Fever Tree Tonic	13,50
Glendalough Wild Botanical Gin & Fever Tree Tonic	13,00
Star of Bombay Gin & Schweppes Dry Tonic	13,50
Hands On Gin & Fever Tree Tonic	13,00
Mare Gin & Fever Tree Mediterranean Tonic	13,50
Brockmans Gin & Fever Tree Tonic	14,00
Monkey 47 Gin & Fever Tree Tonic	15,50
Sipsmith VJOP 57,7% Vol & Schweppes Dry Tonic	15,50
Garden & Fever Tree Tonic Tanqueray Gin, Maraschino, Limettensaft, Salatgurke, Minze, Truth Celery Bitter, Fever Tree Tonic	14,50
Campari Orange / Soda / oder Grapefruit	9,00
Bourbon Whiskey & Coca Cola	12,00
Jack Daniels & Coke	12,50
Stolichnaya Vodka Wellness (mit Sodawasser und Limette)	10,50
Stolichnaya Vodka & Fever Tree Bitter Lemon	11,50
Stolichnaya Vodka & Red Bull	11,50
Dark & Stormy Ron Johan Dark Rum, Limette, Ginger Beer, Ingwerscheiben	12,50
Hennessy VS & Coca Cola	13,00

THE APERITIF

Als Aperitifs (lateinisch aperire = (er)öffnen) bezeichnet man die Getränke, die vor dem Essen getrunken werden. Sie sollen von der Menge her nicht zu reichlich bemessen sein, damit sie den Magen nicht belasten.

Americano Campari, Vermouth rosso, Sodawasser - (O)	11,00
Aperol Sprizz Aperol, Cremant, Sodawasser - (O)	10,50
Boulevardier Knob Creek Rye, Campari, Antica Formula	15,00
Campari Cocktail Campari, Vodka, Angostura Bitter	11,00
Dublin Minstrel Connemara Peated, Chartreuse Verte, Maraschino, Limettensaft	15,00
Fabiola Hennessy V.S.O.P., Grand Marnier, Martini Riserva Ambrato	15,00
Grey Goose Espresso Martini Grey Goose, Kaffeelikör, Espresso, Prise Fleur de Sel	14,00
Hendrick's Gimlet Hendrick's Gin, Lime Juice, Gurke	14,00
Manhattan (auch Dry und Perfect) Canadian Whisky, Vermouth rosso, Angostura Bitter - (O)	11,50
Negroni Bombay Sapphire Gin, Campari, Vermouth rosso - (O)	11,50
Passion Fruit Martini Vanillevodka, Passoa, Limettensaft, Zuckersirup	14,00
Star Negroni Star of Bombay, Martini Bitter, Martini Riserva Rubino	14,00
Stoli Elite Martini Stoli Elite, Vermouth Dry, Oliven	14,00

THE APERITIF

Dirty Martini Gin, Vermouth Dry, Olivensaft, Olive - (O)	11,50
Dry Martini Gin, Vermouth Dry, Olive - (O)	11,50
Espresso Martini Vodka, Kahlua, Creme de Cacao, Espresso	11,50
Fino Martini Gin, Sherry Dry, Lemon Twist	11,50
Knickerbocker Cocktail Gin, Vermouth Dry, Vermouth Rosso, Lemon Twist - (O)	11,50
Martinez Gin, Vermouth Dry, Triple Sec, Orange Bitter - (O)	11,50
Smockey Martini Gin, Vermouth Dry, Laphroaig 10Y, Lemon Twist - (O)	12,00
Vesper (Shaked not Stirred) Gin, Vodka, Vermouth Lillet, Lemon Twist - (O)	11,50
Vodka Martini (Vodkatini) Vodka, Vermouth Dry, Olive - (O)	11,00



THE MULES

Botanist Mule Botanist Gin, Gurke, Limette, Fever-Tree Ginger Beer	14,00
Caribbean Mule Mount Gay Black, Old Judge Fefernum, Limette, Minze, Fever-Tree Ginger Beer	14,50
Russian Mule Russian Standard Platinum Vodka, Gurke, Limette, Minze, Fever-Tree Ginger Beer	12,50
Rye Mule Bulleit Rye Whiskey, Limette, Minze, Fever-Tree Ginger Beer	13,00
Islay Mule Ardbeg Ten, Limette, Minze, Fever-Tree Ginger Beer	16,00
Rosemary Mule Rosmarin Vodka, Gurke, Limette, Rosmarin, Fever-Tree Ginger Beer	13,00
Pink Ten Tanqueray No. 10 & Fever Tree Aromatic Tonic	13,00
Henny & Ginger Hennessy V.S. & Fever Tree Ginger Ale	13,00
Wild Horse Bulleit Rye & Fever Tree Ginger Ale	13,00



THE COLADAS

Die Coladas versüßen unser Leben und lassen jeden von Meer, weißen Stränden und Palmen träumen. Die Piña Colada ist mittlerweile ein Bar-Klassiker.

Bellevue Bacardi, Triple sec, Kokossirup, Ananassaft, Zitronensaft	12,50
Blue Hawaiian Bacardi, Blue Curaçao, Batida de Coco, Ananassaft	12,50
Chi Chi Vodka, Kokossirup, Obers, Ananassaft	12,00
Dominican Coco Loco Bacardi, Amaretto, Grenadine, Ananassaft, Kokossirup, Obers	12,50
Flying Cangaroo Bacardi, Vodka, Galliano, Ananassaft, Kokossirup, Obers	12,50
Piña Colada Myers's Rum, Bacardi, Kokossirup, Batida de Coco, Ananassaft, Obers	12,50
Tropical Dream Bacardi, Creme de Café, Crème de Bananes, Orangensaft, Kokossirup, Obers	12,50
Swimming Pool Bacardi, Vodka, Blue Curaçao, Kokossirup, Ananassaft, Obers	12,50



GIN DRINKS

Gin ist ein „Ableger“ des holländischen Genevers. Bereits im 17. Jahrhundert verstand man es in Holland einen besonders guten Getreidebranntwein mit Wacholderaroma zu brennen, der aber nur medizinischen Zwecken diene und daher in Apotheken erhältlich war. Als „Erfinder“ wird ein gewisser Dr. Sylvius von Leiden genannt. Englische Soldaten lernten das Getränk auf den niederländischen Schlachtfeldern kennen und gegen Ende des 17. Jahrhunderts machte man in London schon einen ganz passablen „Geneva“. (Aus dem Wort „Geneva“ entstand dann später „Gin“, also eine Abkürzung.) Über Nacht wurde „Gin“ populär, aber seine Beliebtheit führte zu einer Katastrophe. Wurden 1690 rund 2,5 Millionen Liter Gin getrunken, so waren es im Jahre 1729 bereits 25 Millionen Liter. Aus alten Chroniken erfahren wir, daß in London jedes vierte Haus eine Schnapskneipe gewesen sei, und es sollen schreckliche Zustände geherrscht haben. In den Jahren zwischen den Weltkriegen wurde Gin schließlich als ein wirklich internationales Getränk bekannt, und dies war nicht zuletzt dem Cocktail zu verdanken, der damals seinen Siegeszug durch Amerika und schließlich in der gesamten westlichen Welt antrat.

Gin Shortdrinks

Alaska Gin, Chartreuse Jaune, Orange Bitter	11,50
Gimlet Gin, Lime Juice Cordial	11,50
Paradise Gin, Apricot Brandy, Orangensaft	11,50
Red Lion Gin, Grand Manier, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine	11,50
Rheingold Gin, Cointreau, Vermouth dry, Campari - (O)	11,50
White Lady Gin, Triple sec Curaçao, Zitronensaft	11,50

GIN DRINKS

Gin Longdrinks

Apricot Cooler Gin, Apricot Brandy, Zitronensaft, Grenadine, Ginger Ale	12,00
Blue Moon Gin, Blue Curaçao, Ananassaft, Zironensaft, Bitter Lemon	12,00
Pimm's Cup Pimm's No. 1, Sprite, Früchte	12,00
Pure Love Pink Gin, Grenadine, Zitronensaft, Ginger Ale	12,00
Raffles Singapore Sling Gin, Cherry Brandy, Triple sec Curaçao, Bénédictine, frische Säfte, Angostura	12,50
Singapore Sling Gin, Zitronensaft, Zucker, Cherry Brandy, Angostura, Sodawasser	12,00
Gin Fizz Gin, Zitronensaft, Zucker, Sodawasser	12,00
Golden Fizz Gin, Zitronensaft, Zucker, Eigelb, Sodawasser - (C)	12,50
Royal Fizz Gin, Zitronensaft, Zucker, ganzes Ei, Sodawasser - (C)	12,50
Silver Fizz Gin, Zitronensaft, Zucker, Eiweiß, Sodawasser - (C)	12,50
Sea Breeze Cooler Gin, Apricot Brandy, Zitronensaft, Grenadine, Angostura Bitter, Sodawasser, Minzezweige	12,00
Tom Collins Gin, Zitronensaft, Zucker, Sodawasser, Angostura Bitter	12,00

VODKA DRINKS

Die Geschichte des Vodkas beginnt in jenem Teil Polens, der später russisch wurde. Der Name Vodka bedeutet nichts anderes als Wässerchen. Die Russen hängten an ihr Woda (Wasser) die Verkleinerungsilbe -ka und hatten somit einen harmlosen Namen für ihr wasserklares, hochprozentiges Destillat. Damals spielte Vodka ausschließlich in Rußland und allenfalls noch im alten Polen eine Rolle. Die Eroberung der Weltmärkte ist Vodka-fabrikanten aus zaristischer Zeit zu verdanken, die die Tradition des Wässerchenbrennens nach uralten Familienrezepten in der Emigration fortsetzten und in Westeuropa und Amerika neue Produktionsstätten schufen. Vor allem die Amerikaner lieben den Vodka sehr, stellen ihn in großen Mengen her und benutzen ihn für viele Cocktails.

Vodka Shortdrinks

Black Russian Vodka, Kahlúa	11,00
Cosmopolitan Vodka, Triple sec Curaçao, Lime Juice Cordial, Cranberry Juice, Limettensaft	11,00
Godmother Vodka, Amaretto	11,00
Vodka Gimlet Vodka, Lime Juice Cordial	11,00
Vodka Sour (oder mit Eiweiß 12,00) Vodka, Zitronensaft, Zucker, Orangensaft	11,00
White Russian Vodka, Kahlúa, Schlagobers	11,00
Orgasmus Vodka, Creme de Café, Bailey's Irish Cream, Obers - (G)	11,00
Vodka Martini (Vodkatini) Vodka, Vermouth Dry, Olive - (O)	11,00
Caipiroska Vodka, halbe Limette, brauner Zucker	12,00

VODKA DRINKS

Vodka Longdrinks

Bloody Mary Homemade Chili-Vodka, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Worcestershire-Sauce, Tomatensaft, Sellerie	12,50
Cape Codder Vodka, Cranberry Juice	11,00
Die Gurke Vodka, Limettensaft, Maracujasirup, Orangensaft, Gurkenscheiben, Ginger Ale	12,00
Espresso Martini Vodka, Kahlua, Creme de Cacao, Espresso	11,50
Fuzzy Navel Vodka, Pfirsichlikör, Orangensaft	12,00
Greyhound Vodka, Grapefruitsaft	12,00
Pipeline Vodka, Zitronensaft, Ananassaft, Mandelsirup, Gurkenscheiben - (E)	12,00
Screwdriver Vodka, Orangensaft	12,00
Sex on the Beach Vodka, Pfirsichlikör, Ananassaft, Preiselbeersaft	12,00



WHISK(E)Y DRINKS

Im Gälischen, der Sprache der Kelten, die heute nur noch in Irland ein amtliches Dasein fristet, wurde das Getreidedestillat, das das Geheimnis langen Lebens bergen soll, als „Uisge Beatha“ (Lebenswasser) bezeichnet.

Es ist anzunehmen, daß „Uisge Beatha“ von Irland aus nach Schottland gekommen ist, wo es zunächst in Klöstern hergestellt wurde. Später sollen ein paar Skoten, die aus Irland kamen, im schottischen Hochland „Uiskie“ gebrannt haben, der nur für den Hausgebrauch bestimmt war. Im Laufe der Jahrhunderte verbreitete sich die Uiskieherstellung über das ganze schottische Hochland, lieferte doch die Natur die wesentlichen Elemente:

Einmal die Gerste für das Malz, dann das über rote Granitfelsen zu Tal fließende klare Wasser der Highlandmoorquellen, zum Anderen die frische Bergluft unter den jodhaltigen Meereswinden und ferner den dunklen Torf der Hochmoore. Mit Emigranten kam der Whisk(e)y nach Amerika und spielt seitdem in den Bars eine bedeutende Rolle.

Whisk(e)y Shortdrinks

Godfather Bourbon Whiskey, Amaretto	11,50
Golden Nail Bourbon Whiskey, Southern Comfort	11,50
Millionaire Bourbon Whiskey, Triple sec Curaçao, Grenadine, Zitronensaft	11,50
New Yorker Bourbon Whiskey, Limettensaft, Orangensaft, Grenadine	11,50
Old Fashioned Bourbon Whiskey, Angostura, Zucker, Sodawasser	11,50
Rusty Nail Scotch Whisky, Drambuie	11,50
Whiskey Sour (oder mit Eiweiß 12,50) Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Orangensaft, Zucker	11,50
Continental Sour Bourbon Whiskey, frischer Zitronensaft, Zucker, Portwein Ruby, Eiweiß, Angostura	13,00

WHISK(E)Y DRINKS

Whisk(e)y Longdrinks

Colonel Collins Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zucker, Sodawasser, Angostura Bitter	12,00
Bourbon Daisy Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zucker, Grenadine, Sodawasser	12,00
Dallas Bourbon Whiskey, Southern Comfort, Ginger Ale	12,00
Mint Julep Bourbon Whiskey, Minzeblätter, Zucker, Sodawasser	12,00
Highland Special Scotch Whisky, Noilly Prat, Orangensaft - (O)	12,00
Horse's Neck Bourbon Whiskey, Angostura, Ginger Ale	12,00

COGNAC DRINKS

„Brandy is Dandy“ so heißt es. In England und den USA, wo dieser Spruch häufig gebraucht wird, heißen alle Branntweine, auch der Cognac, „Brandy“.

Cognac / Brandy Shortdrinks

Brandy Sour (oder mit Eiweiß 13,50) Hennessy VS, Zitronensaft, Orangensaft, Zucker	12,50
Brandy Alexander Hennessy VS, Crème de Cacao brown, Obers	12,50
Pisco Sour (oder mit Eiweiß 13,00) Pisco, Limettensaft, Zucker, Angostura Bitter	12,00

RUM DRINKS

Christoph Kolumbus entdeckte auf seiner Suche nach einem Seeweg nach Indien ein paar Inseln im Karibischen Meer, die er West-Indien nannte. Spanische Siedler waren es, die Zuckerrohr anbauten. Ob es die Siedler waren, die den ersten Rum brannten, oder aber Sklaven um ihr hartes Los zu vergessen, läßt sich heute nicht mehr feststellen. Fest steht nur, daß die Existenz des Rums erstmals vor etwas über 300 Jahren, als britische Seeleute nach West-Indien kamen, registriert wurde. Die Briten nannten das hochprozentige Getränk „Killdevil“ (Teufelstöter). Rum zum Überleben nahm Defoes Robinson mit auf eine Insel und Rum zum Sterben brauchte Admiral Nelson. Als er in der Schlacht von Trafalgar gefallen war, brachte man ihn in einem mit Rum gefüllten Sarg nach Hause. In der Geschichte der Mixgetränke hat der Rum seine Hochs und Tiefs gehabt. Seine letzte Blüte hatte er in den Zwanziger Jahren auf Kuba, das damals unbestritten die Welthauptstadt des Cocktails war.

Rum Shortdrinks

Caipirinha Cachaça, halbe Limette, brauner Zucker	12,00
Daiquiri Natural Rum, Zucker, Limettensaft	11,00
El Presidente Rum, Triple sec Curaçao, Vermouth dry, Grenadine	11,00
Ernest Hemingway Special Rum, Maraschino, Grapefruitsaft, Limettensaft	11,00
First Daiquiri Rum, Maracujasirup, Limettensaft	11,00
Havana Gimlet Havana 3y, Limejuice Cordial	11,00
Southern Havana Havana 3y, Triple sec Curaçao, Southern Comfort, Limettensaft	11,00

RUM DRINKS

Rum Longdrinks

Banana Daiquiri Rum, Zucker, Zitronensaft, halbe Banane	12,00
Caipirissima Rum, halbe Limette, brauner Zucker	12,00
Cuba Libre Rum, Limettenstück, Coca Cola	12,00
Havana Special Havana Club, Maraschino, Ananassaft, Limettensaft	12,00
Mango Daiquiri Rum, Limettensaft, Mangopulpe, Zucker	12,00
Myers's Sharkbite Myers's Rum, Limettensaft, Orangensaft, Grenadine	12,00
Mojito Rum, Minzeblätter, brauner Zucker, Limettensaft, Soda, Angostura Bitter	12,50
Pedro Collins Rum, Zucker, Zitronensaft, Sodawasser, Angostura Bitter	12,00
Strawberry Daiquiri (Nur Saisonal) Rum, Zucker, Zitronensaft, frische Erdbeeren	12,50



TEQUILA DRINKS

Das Nationalgetränk der Mexikaner ist eine Erfindung der Nahua-Indianer. Bei den Tolteken und Azteken spielte Tequila eine so wichtige Rolle, daß man ihm zu Ehren einen Gott benannte und eine Pyramide erbaute. Tequila und Mezcal werden aus dem Saft destilliert, der durch Zermahlen und Erhitzen dem Strunk der blaugrünen Maguey-Agave entzogen wird. Tequila darf sich jedoch nur jenes Agavendestillat nennen, das in den Provinzen Nayarit, Colima, Guanajuato, Michoacan und Jalisco, wo auch die Stadt Tequila liegt, erzeugt wird, während der Mezcal oft noch auf alte bäuerliche Art in Erdmeilern gebrannt wird. Das Wort Mezcal leitet sich von Metl ab, dem indianischen Wort für Agave, der Mezcal kommt aus der Provinz Oaxaca.

Tequila Shortdrinks / Longdrinks

Margarita	11,00
Tequila, Triple sec Curaçao, Limettensaft, Salzlippe	
Latin Lover	12,00
Tequila, Cachaça, Triple sec, Curaçao, Zitronensaft, Lime Juice Cordial, Orangensaft, Mango, Grenadine	
Pepe	12,00
Tequila, Cachaça, Triple sec, Grapefruitsaft, Roses Limejuice, Zitronensaft	
Strawberry Margarita (Nur Saisonal)	12,50
Tequila, frische Erdbeeren, Zitronensaft, Zucker	
Tequila Comfort	12,00
Tequila, Southern Comfort, Orangensaft	
Tequila Sunrise	12,00
Tequila, Triple sec Curaçao, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine	



LIQUEUR DRINKS

Als Katharina von Medici nach Frankreich heiratete, hatte sie, wie damals jeder fürstliche Hof in Italien, bereits unter ihren Köchen einen Spezialisten für Süßigkeiten aller Art, wozu damals auch die Herstellung von Likör gehörte. Bereits im 18. Jahrhundert verfügte man über eine erstaunlich große Zahl von Fruchtlikören. In Frankreich fiel die italienische Saat auf fruchtbaren Boden, denn noch heute ist man dort führend in der Herstellung von Edellikören.

Liqueur Shortdrinks / Longdrinks

Amaretto Sour	10,50
Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft, Zucker	
Aperol Fizz	12,00
Aperol, Zitronensaft, Zucker, Sodawasser	
Aperol Sour	10,50
Aperol, Zitronensaft, Orangensaft, Zucker	
P.S. I love you	10,50
Amaretto, Creme de Café, Bailey's Irish Cream, Obers - (G)	
Southern Comfort Sour	10,50
Southern Comfort, Zitronensaft, Orangensaft, Zucker	
First Black Mozart (Longdrink)	13,00
Black Mozart Chocolate Liqueur, Creme de Café, Orgeatsirup, Doppelter Espresso, Brandy	



FRUIT PUNCHES

Die Fruit Punches sind beliebte Cocktails aus den Tropen, die die Hitze erträglicher machen und erfrischen. Vor allem der Planter's Punch, den wohl jede Bar in der Karibik anders zubereitet, erfreut sich großer Beliebtheit.

Bahama Mama Black Rum, Malibu, Coruba 74%, Creme de Café, Zitronensaft, Ananassaft	13,50
Hurricane Black Rum, White Rum, Maracujasirup, Ananassaft, Orangensaft, Limettensaft	12,50
Mai Tai Black Rum, White Rum, Mandelsirup, Triple sec Curaçao, Zitronensaft, Ananassaft	12,50
Planter's Punch Black Rum, White Rum, Triple sec Curaçao, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft, Grapefruitsaft, Grenadine	13,50
West Indian Punch Black Rum, White Rum, Crème de Bananes, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft	13,50
Scorpion Black Rum, White Rum, Brandy, Mandelsirup, Triple sec Curaçao, Orangensaft, Zitronensaft	13,50



CREMANT DRINKS

Es gibt bekanntlich eine Unmenge von Schaumweinen und nicht wenige davon sind hervorragend, aber nach Ansicht aller großen Kenner gibt es doch keinen, der dem klassischen Sekt den Rang ablaufen könnte. Es ist „Sekt“, der die großen Ereignisse unseres Lebens verschönert, der jeden Anlaß zu einem Fest werden läßt.

Champagner Cocktail Cremant, Grand Marnier, Coqnac, Angostura, Würfelzucker - (0)	10,00
French 75 Cremant, Gin, Zitronensaft, Zucker - (0)	9,50
Harry's Pick-Me-Up Cremant, Brandy, Zitronensaft, Grenadine - (0)	9,50
Cucumber-Mint Sparkler Cremant, Vodka, Zitronensaft, Zuckersirup, Gurken, frischer Minze - (0)	9,50



MINICOCKTAILS-SHOOTERS

Ein Trend aus den Vereinigten Staaten, der auch bei uns immer beliebter wird. Shooters trinkt man in einem Zug aus.

B 52 Kahlúa, Bailey's Irish Cream, Grand Marnier, Coruba 74% - (G)	7,50
Basil Shot (Min. Bestellung 2 Stück) Gin, Zitronensaft, Zucker, frischer Basilikum	6,50
Black Banana Black Mozart Chocolate Liqueur, Creme de Bananes, Rum	6,50
Black Out Black Mozart Chocolate Liqueur, Vodka, 74% Coruba Rum	6,50
Espresso Martini Shot (min. Bestellung 4 Stück) Vodka, Kahlúa, Creme de Cacao, Espresso	6,50
Hot Shot Vodka, Crème de Menthe white, Tabasco	6,50
La Passion Gin, Passoa, Limettensaft	6,50
Limes Vodka, Lime Juice Cordial	6,50
Mexican Missile Tequila, Chartreuse Verte, Tabasco	6,50
Strawberry Shot (Mindestbestellung 4 Stück) Erdbeere, Rum, Zitronensaft, Zucker	6,50
Vanilla Vodka Vanilla, Roses Lime Juice	6,50



HEAVY DRINKS

Diese Drinks sind für die hartgesottenen „Barflys“ ausgesucht. Wir bewahren gerne Ihre Autoschlüssel für Sie auf!

Go-Go Juice Vodka, Gin, Bacardi, Blue Curaçao, Tequila, Zitronensaft, Zucker, Ginger Ale	13,50
Long Island Iced Tea Vodka, Gin, White Rum, Tequila, Triple sec Curaçao, Zitronensaft, Coca Cola	13,50
Long Beach Iced Tea Vodka, Gin, White Rum, Tequila, Triple sec Curaçao, Zitronensaft, Cranberry Juice	13,50
Petrifier Vodka, Brandy, Gin, White Rum, Grand Marnier, Calvados, Triple sec Curaçao, Angostura, Grenadine, Ginger Ale	15,50
Rum Runner Black Rum, White Rum, Crème de Bananes, Brombeerlikör, Limettensaft, Grenadine, Overproof Rum 74%	13,50
Tiki Mai Tai Pusser's Gunpowder Proof British Navy Rum, Mount Gay Rum Black Barrel, Limettensaft, Orgeatsirup.	13,50
Zombie Overproof Rum 74%, Black Rum, White Rum, Passoa, Cherry Brandy, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft	13,50



NON-ALCOHOLIC DRINKS

Coconut Kiss Kokossirup, Obers, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine	9,00
Coco Banana Halbe Banane, Kokossirup, Ananassaft, Obers	9,00
First Summer Limettensaft, Minzeblätter, Pfirsichsirup, Ginger Ale	9,00
Florida Maracujasirup, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Grapefruitsaft, Grenadine	9,00
Shirley Temple Zitronensaft, Grenadine, Ginger Ale	9,00
Virgin Mary Tomatensaft, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Tabasco, Worcestershire-Sauce, Sellerie	9,00
Flo reale Sprizz Martini Flo reale, Apfelsaft, Soda, Zitronenzeste	9,00
Vivace Vivace Martini Vibrante, Grapefruitsaft, Ginger Beer	9,00



SOFT DRINKS

Fever Tree Ginger Ale	0,20 l	4,70
Fever Tree Bitter Lemon	0,20 l	4,70
Fever Tree Ginger Beer	0,20 l	4,70
Coca Cola	0,20 l	4,00
Coca Cola Light	0,20 l	4,00
Sodawasser	0,25 l	3,10
Römerquelle Mineralwasser mit/ohne	0,33 l	3,30
Soda Wellness (mit frischen Zitronensaft)	0,25 l	3,40
Frisch gepresster Orangensaft	0,25 l	5,50
Frisch gepresster Grapefruitsaft	0,25 l	5,50
Red Bull	0,20 l	5,50
Espresso		3,80

TONIC

Fever Tree Tonic	0,20 l	4,70
Fever Tree „Mediterranean Tonic“	0,20 l	4,70
Fever Tree „Aromatic Tonic“ (Angostura Rinde)	0,20 l	4,70
Fentimans Tonic	0,125 l	4,70
Schweppes Dry Tonic	0,20 l	4,20

BEERS

Trumer Pils - (A)	0,33 l	4,90
Obertrumer Original Zwickl - (A)	0,33 l	5,20

Die FIRST AMERICAN BAR Cocktailkarte ist bei uns für einen geringen Druckkostenbeitrag von 15,- erhältlich. Die Rechtmäßigkeit des Erwerbs wird durch den Firmenstempel und die Unterschriften der Crew der First American Bar bestätigt!

Karten ohne Stempel und Unterschrift sind Eigentum der First American Bar!



Ein Vierteljahrhundert First American Bar

FIRST
AMERICAN BAR

20. Auflage © Mai 2022, Änderungen vorbehalten.

Alle Preise und Angaben ohne Gewähr. Preise sind Inklusivpreise in Euro.
Konzeption: Zoran Djurovic, Ababacar Sy, Layout/Gestaltung: Morawetz Andreas

ALLERGENE

Kennzeichnung der 14 Allergene im Überblick!



A - Glutenhaltiges Getreide

Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse aus Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridsaaten, Emmer, Einkorn, Grünkern



B - Krebstiere

Langusten, Shrimps, Krebse, Hummer, Garnelen, Scampi, Erzeugnisse aus diesen Tieren



C - Eier

Erzeugnisse aus Eiern, Vollei, Eigelb, Eiklar, Trockenei, Eipulver, Flüssigei, Eiweiß, E 222 – Lecithin auf Eibasis, E 1105 Lysozym auf Eibasis



D - Fisch

Fische, Kaviar, Fischpaste, Anchovispaste, Fischgelatine, Fischsauce



E - Erdnuss

Erdnüsse, Erdnussbutter, Erdnussöl, Erdnusslikör



F - Soja

Sojasprossen, Sojabohnen, Edamame, Miso, Sojapaste, Sojasauce, Sojaöl, Sojapulver, Soja-Lecithin, Tofu



G - Milch oder Laktose

Milch, Milchprodukte einschließlich Laktose (Milchzucker)



H - Schalenfrüchte

Walnüsse, Haselnüsse, Pekannüsse, Macadamianüsse, Queenslandnüsse, Mandeln, Pistazien, Cashewnüsse, Paranüsse



L - Sellerie

Sellerie (Blatt-, Stauden-, Stangen-, Knollen-), Selleriesamen, Selleriesaft, Selleriepulver



M - Senf

Senf und Senfkörner, alle Produkte aus Senf: Senfpulver, Senföl, Senfsprossen



N - Sesam

Sesamsamen, Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste, Sesamsalz



O - Sulfite

Mit Schwefel behandeltes Trockenobst (z.B. Rosinen), getrocknete Pilze, getrocknetes Gemüse, Tomatenpüree, Wein



P - Lupinen

Lupinenmehl, Lupinenisolat, Lupinenprotein, Lupinenpaste (Konzentrat)



R - Weichtiere

Muscheln, Austern, Schnecken, Tintenfisch, Oktopus, Calamares