

Black Russian  
Cosmopolitan  
Godmother  
Vodka Sour  
White Russian  
Vodka Martini  
Caipiroska

**F**<sup>st</sup>**IRST**  
AMERICAN BAR

Godfather  
Golden Nail  
Millionaire  
New Yorker  
Mint Julep  
Horse's Neck  
Caipirinha  
Daiquiri Natural  
El Presidente  
Caipirissima  
Cuba Libre  
Hayana Special

## BAR FOOD

### FRISCHE BRUSCHETTA

#### CAPRESE 8,00

Tomatensauce,  
Olivenöl,  
Mozzarella,  
Basilikum (A, G)

#### PROSCIUTTO 8,50

Prosciutto (A, G)  
Tomatensauce,  
Olivenöl,  
Mozzarella



*Bruschetta*  
„Frisch zubereitet“



#### TORTILLA CHIPS 6,20

mit Joghurt oder  
Garlic Salsa Dip



#### PORTION OLIVEN 4,20

## FIRST SIGNATURE DRINKS

#### After Eight

Courvoisier V.S.O.P, Schokosirup,  
Pfefferminzsirup, Schlagobers

15,00

#### Bermuda Royal

Diplomatico Mantuano, Old Judge Falernum,  
Limettensaft, Cointreau, Angostura Bitter, Cremant

15,50

#### First Black Mozart

Cognac, Black Mozart Chocolate Liqueur, Creme de Café, Orgeatsirup,  
Doppelter Espresso

14,50

#### First Penicillin

Ardbeg Ten, William Lawsons, Zitronensaft,  
Homemade Ingwer Sirup, Honig, Eiweiß, Orange Bitter

17,00

#### Flor de Patrón

Patrón Silver, St Germain Ederflower Likör,  
Limettensaft, Agave Sirup, Himbeeren, Soda

16,00

#### Gina´s Cooler

Bombay Sapphire Gin , Gurkensirup, Gurkenscheibe, Limettensaft,  
Homemade Ingwer Sirup, Ginger Ale

13,50

#### Good Old Pal

Glenmorangie 10y, Ron Johan Old Plum Rum,  
Drambuie, Lime Juice, Chocolate Bitters

16,00

#### Old Mount

Saint James Royal Ambre, Old Judge Falernum, Homemade Ingwer Sirup,  
Limettensaft, Grapefruitsaft

15,00

#### Piedmont's Coffee

Frangelico, Baileys, Zucker, Kaffeeobers, Espresso

14,50

#### Tennessee Cooler

Jack Daniel's, Limettensaft, Zuckersirup,  
Homemade Ingwer Sirup, Ginger Ale

14,00

#### The Ed

Ardbeg TEN, Peychaud's Bitters, Limette, Zucker, Eiweiß

16,00

## SUMMER DRINKS

<b>Berry Rum Smash</b> St James Royal Ambre Rum, Old judge Falernum, Him-, Erd- und Brom-Beeren, Zitronensaft, Zuckersirup, Sprite	14,50
<b>Belvedere Herbal Spritz</b> Belvedere Vodka, Aperol, Rosmarin-Zweig, Orangenscheibe, Soda	14,50
<b>Bombay's Spring</b> Bombay Sapphire Gin, Grapefruit Schale, Limette, Minze, Fever-Tree Ginger Beer	13,50
<b>Cubata</b> Havana Club 7y, Coca Cola, Limettenstück	14,50
<b>English Garden</b> Bombay Sapphire Gin, Apfelsaft, Ginger Ale	13,50
<b>Mango Daiquiri</b> Rum, Mango Pulp, Zitronensaft, Zucker	13,50
<b>Pomelo Progression Fizz</b> Grey Goose Vodka, Orangensaft, Grapefruitsaft, Soda	14,00
<b>Paloma</b> Patrón Silver, Limette, Agavensirup, Grapefruitsaft, Prise Salz, Sodawasser, Salzrand	14,50
<b>Old Baba's Ice Tea</b> Saint James Royal Ambre, hausgemachter Teesirup, Minze, Limettensaft	14,00
<b>Rosemarie Gin Fizz</b> Tanqueray Rosemarie Infusion, Zitronensaft, Zuckersirup, Sodawasser	14,00

## 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	12,50
Tanqueray Gin & Schweppes Dry Tonic	12,50
Botanist Islay Dry Gin & Fever Tree Tonic	14,50
Brockmans Gin & Fever Tree Tonic	14,50
Glendalough Wild Botanical & Fever Tree Tonic	14,00
Hendricks Gin & Fever Tree Tonic	14,50
Isfjord Gin & Fever Tree Tonic	13,50
Ki No Bi Gin & Schweppes Dry Tonic	16,50
Malfy Gin & Fever tree Mediterranean Tonic	14,50
Mare Gin & Fever Tree Mediterranean Tonic	14,50
Martin Miller's Gin & Fever Tree Tonic	13,50
Monkey 47 Gin & Fever Tree Tonic	16,50
Nordes Gin & Fever Tree Tonic	13,50
Sipsmith VJOP 57,7% Vol & Schweppes Dry Tonic	16,50
Saffron Gin & Fever Tree Mediterranean Tonic	14,50
Windspiel Premium & Schweppes Dry Tonic	18,00
Tanqueray No.Ten Gin & Fever Tree Tonic	13,50
Campari Orange / Soda / oder Grapefruit	9,50
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
Lillet Tonic	10,00

## 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.

<b>Americano</b> Campari, Vermouth rosso, Sodawasser - (0)	12,00
<b>Aperol Sprizz</b> Aperol, Cremant, Sodawasser - (0)	11,00
<b>Boulevardier</b> Knob Creek Rye, Campari, Antica Formula	16,00
<b>Campari Cocktail</b> Campari, Vodka, Angostura Bitter	12,00
<b>Dublin Minstrel</b> Connemara Peated, Chartreuse Verte, Maraschino, Limettensaft	16,00
<b>Fabiola</b> Hennessy V.S.O.P., Grand Marnier, Martini Riserva Ambrato	16,00
<b>Grey Goose Espresso Martini</b> Grey Goose, Kaffeelikör, Espresso, Prise Fleur de Sel	14,00
<b>Hendrick's Gimlet</b> Hendrick's Gin, Lime Juice, Gurke	15,00
<b>Manhattan (auch Dry und Perfect)</b> Canadian Whisky, Vermouth rosso, Angostura Bitter - (0)	12,50
<b>Negroni</b> Bombay Sapphire Gin, Campari, Vermouth rosso - (0)	12,50
<b>Negroni Sbagliatto</b> Martini Rosso, Campari, Cremant - (0)	13,50
<b>Passion Fruit Martini</b> Vanillevodka, Aloha Fassionola, Limettensaft, Zuckersirup - (0)	15,00
<b>Star Negroni</b> Star of Bombay, Martini Bitter, Martini Riserva Rubino	15,00
<b>Stoli Elite Martini</b> Stoli Elite, Vermouth Dry, Oliven	15,00

## THE APERITIF

<b>Dirty Martini</b> Gin, Vermouth Dry, Olivensaft, Olive - (0)	12,50
<b>Dry Martini</b> Gin, Vermouth Dry, Olive - (0)	12,50
<b>Espresso Martini</b> Vodka, Kahlua, Creme de Cacao, Espresso	12,50
<b>Fino Martini</b> Gin, Sherry Dry, Lemon Twist	12,50
<b>Knickerbocker Cocktail</b> Gin, Vermouth Dry, Vermouth Rosso, Lemon Twist - (0)	12,50
<b>Martinez</b> Gin, Vermouth Dry, Triple Sec, Orange Bitter - (0)	12,50
<b>Smocky Martini</b> Gin, Vermouth Dry, Laphroaig 10Y, Lemon Twist - (0)	13,00
<b>Vesper (Shaked not Stirred)</b> Gin, Vodka, Vermouth Lillet, Lemon Twist - (0)	12,50
<b>Vodka Martini (Vodkatini)</b> Vodka, Vermouth Dry, Olive - (0)	12,00



## THE MULES

<b>Botanist Mule</b> Botanist Gin, Gurke, Limette, Fever-Tree Ginger Beer	15,00
<b>Caribbean Mule</b> Bacardi 8y, Old Judge Felerum, Limette, Minze, Fever-Tree Ginger Beer	15,00
<b>Russian Mule</b> Stolichnaya Vodka, Gurke, Limette, Minze, Fever-Tree Ginger Beer	13,50
<b>Rye Mule</b> Bulleit Rye Whiskey, Limette, Minze, Fever-Tree Ginger Beer	14,00
<b>Islay Mule</b> Laphroaig Quarter Cask, Limette, Minze, Fever-Tree Ginger Beer	15,00
<b>Mexican Mule</b> Tequila, Limette, Minze, Ginger Beer	13,50
<b>Rosemary Mule</b> Rosmarin Vodka, Limette, Rosmarin, Fever-Tree Ginger Beer	14,00
<b>Dark &amp; Stormy</b> Pusser's Navy Rum Black Label Gunpowder Proof 54,5%, Limette, Ginger Beer, Ingwerscheiben	14,50



## 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.

<b>Bellevue</b> Bacardi, Triple sec, Kokossirup, Ananassaft, Zitronensaft	13,50
<b>Blue Hawaiian</b> Bacardi, Blue Curaçao, Batida de Coco, Ananassaft	13,50
<b>Chi Chi</b> Vodka, Kokossirup, Obers, Ananassaft	13,50
<b>Dominican Coco Loco</b> Bacardi, Amaretto, Grenadine, Ananassaft, Kokossirup, Obers	13,50
<b>Flying Cangeroo</b> Bacardi, Vodka, Galliano, Ananassaft, Kokossirup, Obers	13,50
<b>Piña Colada</b> Myers's Rum, Bacardi, Kokossirup, Batida de Coco, Ananassaft, Obers	13,50
<b>Swimming Pool</b> Bacardi, Vodka, Blue Curaçao, Kokossirup, Ananassaft, Obers	13,50



## 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

<b>Alaska</b> Gin, Chartreuse Jaune, Orange Bitter	12,50
<b>Gimlet</b> Gin, Lime Juice Cordial	12,50
<b>Paradise</b> Gin, Apricot Brandy, Orangensaft	12,50
<b>Red Lion</b> Gin, Grand Manier, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine	12,50
<b>Rheingold</b> Gin, Cointreau, Vermouth dry, Campari - (O)	12,50
<b>White Lady</b> Gin, Triple sec Curaçao, Zitronensaft	12,50
<b>Gin Basil Smash</b> Tanqueray, frischer Basilikum, Limettensaft, Zucker	14,00

## GIN LONGDRINKS

<b>Peach Cooler</b> Gin, Pfirsich Likör, Zitronensaft, Grenadine, Ginger Ale	13,00
<b>Blue Moon</b> Gin, Blue Curaçao, Ananassaft, Zitronensaft, Sprite	13,00
<b>Pimm's Cup</b> Pimm's No. 1, Sprite, Früchte	13,00
<b>Pure Love</b> Pink Gin, Grenadine, Zitronensaft, Ginger Ale	13,00
<b>Singapore Sling</b> Gin, Zitronensaft, Zucker, Cherry Brandy, Angostura, Sodawasser	13,00
<b>Garden &amp; Tonic</b> Tanqueray Gin, Maraschino, Limettensaft, Salatgurke, Minze, Truth Celery Bitter, Fever Tree Tonic	15,00
<b>Gin Fizz</b> Gin, Zitronensaft, Zucker, Sodawasser	13,00
<b>Silver Fizz</b> Gin, Zitronensaft, Zucker, Eiweiß, Sodawasser - (C)	13,50
<b>Sea Breeze Cooler</b> Gin, Pfirsich Likör, Zitronensaft, Grenadine, Angostura Bitter, Sodawasser, Minzezweige	13,00
<b>Tom Collins</b> Gin, Zitronensaft, Zucker, Sodawasser, Angostura Bitter	13,00

## 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

<b>Black Russian</b> Vodka, Kahlúa	12,00
<b>Caipiroska</b> Vodka, halbe Limette, brauner Zucker	12,50
<b>Cosmopolitan</b> Vodka, Triple sec Curaçao, Lime Juice Cordial, Cranberry Juice, Limettensaft	12,00
<b>Espresso Martini</b> Vodka, Kahlua, Creme de Cacao, Espresso	12,50
<b>Godmother</b> Vodka, Amaretto	12,00
<b>Vodka Gimlet</b> Vodka, Lime Juice Cordial	12,00
<b>Vodka Sour (oder mit Eiweiß 13,00)</b> Vodka, Zitronensaft, Zucker, Orangensaft	12,00
<b>White Russian</b> Vodka, Kahlúa, Schlagobers	12,00
<b>Orgasmus</b> Vodka, Creme de Café, Bailey's Irish Cream, Obers - (G)	12,00
<b>Vodka Martini (Vodkatini)</b> Vodka, Vermouth Dry, Olive - (O)	12,00

## VODKA LONGDRINKS

<b>Bloody Mary</b> Homemade Chili-Vodka, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Worcestershire-Sauce, Tomatensaft, Sellerie	13,50
<b>Cape Codder</b> Vodka, Cranberry Juice	13,00
<b>Die Gurke</b> Vodka, Limettensaft, Maracujasirup, Orangensaft, Gurkenscheiben, Ginger Ale	13,00
<b>Fuzzy Navel</b> Vodka, Pfirsich Likör, Orangensaft	13,00
<b>Greyhound</b> Vodka, Grapefruitsaft	13,00
<b>Pipeline</b> Vodka, Zitronensaft, Ananassaft, Mandelsirup, Gurkenscheiben - (E)	13,00
<b>Screwdriver</b> Vodka, Orangensaft	13,00
<b>Sex on the Beach</b> Vodka, Pfirsich Likör, Ananassaft, Preiselbeersaft	13,00



## 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

<b>Godfather</b> Bourbon Whiskey, Amaretto	13,00
<b>Golden Nail</b> Bourbon Whiskey, Southern Comfort	13,00
<b>Millionaire</b> Bourbon Whiskey, Triple sec Curaçao, Grenadine, Zitronensaft	13,00
<b>New Yorker</b> Bourbon Whiskey, Limettensaft, Orangensaft, Grenadine	13,00
<b>Old Fashioned</b> Bourbon Whiskey, Angostura, Zucker, Sodawasser	13,00
<b>Rusty Nail</b> Scotch Whisky, Drambuie	13,00
<b>Whiskey Sour (oder mit Eiweiß 14,00)</b> Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Orangensaft, Zucker	13,00
<b>Continental Sour</b> Bourbon Whiskey, frischer Zitronensaft, Zucker, Portwein Ruby, Eiweiß, Angostura	14,50

## WHISK(E)Y LONGDRINKS

<b>Colonel Collins</b> Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zucker, Sodawasser, Angostura Bitter	13,50
<b>Bourbon Daisy</b> Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zucker, Grenadine, Sodawasser	13,50
<b>Dallas</b> Bourbon Whiskey, Southern Comfort, Ginger Ale	13,50
<b>Mint Julep</b> Bourbon Whiskey, Minzeblätter, Zucker, Sodawasser	13,50
<b>Highland Special</b> Scotch Whisky, Noilly Prat, Orangensaft - (0)	13,50
<b>Horse's Neck</b> Bourbon Whiskey, Angostura, Ginger Ale	13,50

## 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

<b>Brandy Sour (oder mit Eiweiß 15,00)</b> Cognac, Zitronensaft, Orangensaft, Zucker	14,00
<b>Brandy Alexander</b> Cognac, Crème de Cacao brown, Obers	14,00
<b>Pisco Sour (oder mit Eiweiß 14,00)</b> Pisco, Limettensaft, Zucker, Angostura Bitter	13,00

## 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

<b>Caipirinha</b> Cachaça, halbe Limette, brauner Zucker	13,00
<b>Caipirissima</b> Rum, halbe Limette, brauner Zucker	13,00
<b>Corn ,n' Oil</b> Diplomatico Mantuano 8y, Old Judge Falernum, Limette	15,00
<b>Daiquiri Natural</b> Rum, Zucker, Limettensaft	12,00
<b>El Presidente</b> Rum, Triple sec Curaçao, Vermouth dry, Grenadine	12,00
<b>Ernest Hemingway Special</b> Rum, Maraschino, Grapefruitsaft, Limettensaft	12,00
<b>First Daiquiri</b> Rum, Aloha Fassonola, Limettensaft	12,00
<b>Havana Gimlet</b> Havana 3y, Limejuice Cordial	12,00
<b>Southern Havana</b> Havana 3y, Triple sec Curaçao, Southern Comfort, Limettensaft	12,00

## RUM LONGDRINKS

<b>Banana Daiquiri</b> Rum, Zucker, Zitronensaft, halbe Banane	13,00
<b>Cuba Libre</b> Rum, Limettenstück, Coca Cola	13,00
<b>Havana Special</b> Havana Club, Maraschino, Ananassaft, Limettensaft	13,00
<b>Myers's Sharkbite</b> Myers's Rum, Limettensaft, Orangensaft, Grenadine	13,00
<b>Mojito</b> Rum, Minzeblätter, brauner Zucker, Limettensaft, Soda, Angostura Bitter	13,50
<b>Pedro Collins</b> Rum, Zucker, Zitronensaft, Sodawasser, Angostura Bitter	13,00
<b>Strawberry Daiquiri</b> Rum, Zucker, Zitronensaft, frische Erdbeeren	13,50



## 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

<b>Margarita</b> Tequila, Triple sec Curaçao, Limettensaft, Salzlippe	12,00
<b>Tommy`s Margarita</b> Cabrito Blanco, Limettensaft, Agavendicksaft, Salzlippe	13,00
<b>Pepe</b> Tequila, Cachaça, Triple sec, Grapefruitsaft, Rose`s Lime Juice, Zitronensaft	13,00
<b>Strawberry Margarita</b> Tequila, frische Erdbeeren, Zitronensaft, Zucker	13,50
<b>Tequila Sunrise</b> Tequila, Triple sec Curaçao, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine	13,50



## 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

<b>Amaretto Sour</b> Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft, Zucker	11,50
<b>Aperol Fizz</b> Aperol, Zitronensaft, Zucker, Sodawasser	13,00
<b>Aperol Sour</b> Aperol, Zitronensaft, Orangensaft, Zucker	11,50
<b>P.S. I love you</b> Amaretto, Creme de Café, Bailey`s Irish Cream, Obers - (G)	11,50
<b>Southern Comfort Sour</b> Southern Comfort, Zitronensaft, Orangensaft, Zucker	11,50



## 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.

<b>Bahama Mama</b> Black Rum, Malibu, Coruba 74%, Creme de Café, Zitronensaft, Ananassaft	14,50
<b>Hurricane</b> Black Rum, White Rum, Aloha Fassionola, Ananassaft, Orangensaft, Limettensaft	14,00
<b>Mai Tai</b> Black Rum, White Rum, Mandelsirup, Triple sec Curaçao, Zitronensaft, Ananassaft	13,50
<b>Planter's Punch</b> Black Rum, White Rum, Triple sec Curaçao, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft, Grapefruitsaft, Grenadine	14,50



## CRÉMANT COCKTAILS

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.

<b>Champagner Cocktail</b> Crémant, Grand Marnier, Cognac, Angostura, Würfelzucker - (0)	11,00
<b>French 75</b> Crémant, Gin, Zitronensaft, Zucker - (0)	10,50
<b>Harry's Pick-Me-Up</b> Crémant, Cognac, Zitronensaft, Grenadine - (0)	10,50
<b>Cucumber-Mint Sparkler</b> Crémant, Vodka, Zitronensaft, Zuckersirup, Gurken, frischer Minze - (0)	10,50
<b>Porn Star Martini</b> Crémant, Vanillevodka, Aloha Fasinola, Limettensaft, Zucker	15,00



## MINICOCKTAILS-SHOOTERS

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

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

<b>Go-Go Juice</b> Vodka, Gin, Bacardi, Blue Curaçao, Tequila, Zitronensaft, Zucker, Sprite	14,00
<b>Long Island Iced Tea</b> Vodka, Gin, White Rum, Tequila, Triple sec Curaçao, Zitronensaft, Coca Cola	14,00
<b>Long Beach Iced Tea</b> Vodka, Gin, White Rum, Tequila, Triple sec Curaçao, Zitronensaft, Cranberry Juice	14,00
<b>Petrifier</b> Vodka, Cognac, Gin, White Rum, Grand Marnier, Calvados, Triple sec Curaçao, Angostura, Grenadine, Ginger Ale	16,50
<b>Rum Runner</b> Black Rum, White Rum, Crème de Bananes, Brombeerlikör, Limettensaft, Grenadine, Overproof Rum 74%	14,00
<b>Tiki Mai Tai</b> Pusser's Gunpowder Proof British Navy Rum, Saint James Royal Ambre, Limettensaft, Mandelsirup.	15,00
<b>Zombie</b> Overproof Rum 74%, Black Rum, White Rum, Passoa, Cherry Brandy, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft	14,50



## NON-ALCOHOLIC DRINKS

<b>Coconut Kiss</b> Kokossirup, Obers, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine	9,00
<b>First Summer</b> Limettensaft, Minzeblätter, Pfirsichsirup, Ginger Ale	9,00
<b>Florida</b> Maracujasirup, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Grapefruitsaft, Grenadine	9,00
<b>Shirley Temple</b> Zitronensaft, Grenadine, Ginger Ale	9,00
<b>Virgin Mary</b> Tomatensaft, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Tabasco, Worcestershire-Sauce, Sellerie	9,00
<b>Safer Sex on the Beach</b> Pfirsich Sirup, Preiselbeersaft, Ananassaft, Zitronensaft	9,00
<b>Vivace Vivace</b> Martini Vibrante, Grapefruitsaft, Ginger Beer	9,00



## SOFT DRINKS

Fever Tree Ginger Ale	0,20 l	4,90
Fever Tree Bitter Lemon	0,20 l	4,90
Fever Tree Ginger Beer	0,20 l	4,90
Coca Cola	0,20 l	4,00
Coca Cola Light	0,20 l	4,00
Sodawasser	0,25 l	3,50
Römerquelle Mineralwasser mit/ohne	0,33 l	3,70
Soda Wellness (mit frischen Zitronensaft)	0,25 l	3,70
Frisch gepresster Orangensaft	0,25 l	5,50
Frisch gepresster Grapefruitsaft	0,25 l	5,50
Red Bull	0,20 l	6,00
Espresso		3,80

## TONIC

Fever Tree Tonic	0,20 l	4,90
Fever Tree „Mediterranean Tonic“	0,20 l	4,90
Schweppes Dry Tonic	0,20 l	4,50

## BEERS

Trumer Pils - (A)	0,33 l	5,40
Ottakringer Wiener Original - (A)	0,33 l	5,40

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

23. Auflage © März 2023, 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

Cuba Libre  
Black Russian  
Cosmopolitan  
Godmother  
Vodka Sour  
White Russian  
Vodka Martini  
Caipiroska

**F**<sup>st</sup>**IRST**  
AMERICAN BAR

Godfather  
Golden Nail  
Millionaire  
New Yorker  
Mint Julep  
Horse's Neck

**Cocktails & Drinks**

Schulerstraße 16  
1010 Wien, tel: 01/515 22 07  
mail: [firstamericanbar@chello.at](mailto:firstamericanbar@chello.at)

[www.firstamericanbar.at](http://www.firstamericanbar.at)