

UNSER

WOHNZIMMER

AM DOKTORPLATZ

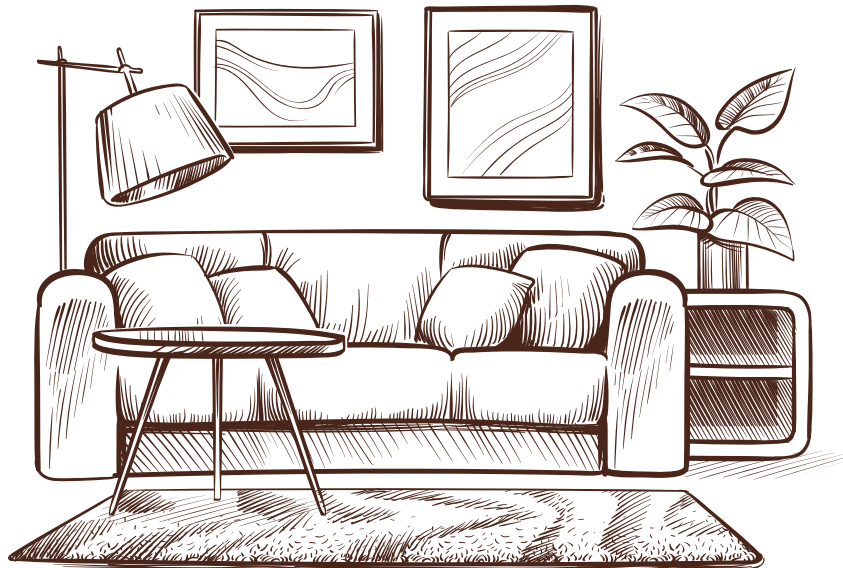
..., wo man sich einfach wohlfühlen kann!



Herzlich Willkommen

in Unserem Wohnzimmer am Doktorplatz!

Ihr, liebe **Gäste**, könnt und sollt euch hier im Wohnzimmer willkommen fühlen und eine gute Zeit verbringen. Um euch eine bessere Wohnzimmer-Wohlfühl-Atmosphäre bieten zu können, werdet ihr hier das Wort „Gast“ nicht hören – obwohl ihr ja Gäste seid. Wir reden euch lieber als unsere **Kurzzeitmitbewohner*innen** an. Wir vom Team hingegen freuen uns, wenn ihr in uns eure **Langzeitmitbewohner*innen** seht.



Was uns noch wichtig ist: Unsere Cocktails orientieren sich an den Rezepten, die von der **International Bartenders Association (IBA)** festgelegt wurden (einsehbar auf: www.iba-world.com). Warum wir das erwähnen? Weil die »offiziellen« IBA-Vorgaben von dem, was ihr aus anderen Gastronomien so gewohnt sein könntet, etwas abweichen können – z.B. sind die Margerita (85 ml), der Dry Martini (70 ml) oder der Gin Fizz (85 ml) relativ klein, während der Zombie (300 ml) sehr groß ist. Wir haben uns dazu entschieden, die »offiziellen« Rezepte und Vorgaben einzuhalten – denn mit den festgelegten Kombinationen und Mengenverhältnissen ist der Genuss tatsächlich am Größten! Man schmeckt die einzelnen Bestandteile **besser** heraus und kann die Besonderheiten der Zutaten **besser** erkennen.

FRÜHSTÜCK

	EURO
GOOD LIVING <i>frisches Obst mit Vanillequark und leckerem Knuspermüsli</i>	5,50
FRENCH LIVING <i>2 Croissants, Marmelade, Honig, Butter und ein Milchkaffee</i>	6,00
UNSER WOHNZIMMER-WOHLFÜHL-BUFFET <i>Mit allem Zipp und Zapp! Ihr könnt euch auf Croissants, Brötchen, Obst, Marmelade, diverse Brot-, Wurst- und Käsesorten, Honig, Würstchen, selbstgemachtes Nutella, Rührei, Bacon, Pancakes, Müsli, Joghurt, Quark, süße Naschereien und ... ein Glas Orangensaft freuen.</i>	12,90
Dienstag bis Samstag 9.30 Uhr bis 12.30 Uhr	
Sonntag und an Feiertagen 10.00 Uhr bis 13.30 Uhr	
FRIZZANTE SECCO FRIVOLO <i>Glas 0,1l zum Buffet</i>	3,10
GRISCH GEPRESSTER O-SAFT <i>Glas 0,2l</i>	4,00



HEISSGETRÄNKE

	EURO
CAFÉ CRÉME	2,80
CAFÉ CRÉME (DOPPELT)	4,50
ESPRESSO	2,10
ESPRESSO (DOPPELT)	3,50
MILCHKAFFEE*	3,90
CAPPUCCINO*	3,10
LATTE MACCHIATO*	3,90
PINK LATTE* <i>Latte Macchiato mit Rote-Beete-Sirup und Zimt</i>	4,50
ESPRESSO MACCHIATO	3,00
FILTERKAFFEE	2,50
FLAVOURS <i>Vanille, Karamell, Haselnuss, Macadamia, Schokolade, weiße Schokolade, rote Beete</i>	0,60
SAHNEHAUBE zzgl.	0,60
SHOTS (1cl) <i>Baileys, Amaretto, Rum, ...</i>	1,00
IRISH COFFEE** <i>Irischer Whiskey, Kaffee, Sahne, Zucker</i>	3,50
KAKAO MIT WARMER MILCH	3,00
<i>mit Sahne</i>	3,60
<i>mit Espresso und Sahne</i>	4,30
<i>mit Espresso, Sahne und unserer Schokosauce</i>	4,90
CHAI-LATTE* <i>Hausmischung, Elephant Vanilla, Toucan Mango, Black Rhino Cocoa</i>	4,00



* unsere Standardmilch ist natürlich **Kuhmilch**.
Ihr könnt aber auch **Sojamilch** oder **Hafermilch** bekommen.

** Der Irish **Coffee** ist von der IBA als ein
zeitgenössischer **Cocktail**-Klassiker gewertet worden.

HEISSGETRÄNKE

	EURO
TEE <i>alle Teemischungen von Dallmayr</i>	
EIN GLAS, EIN BEUTEL	2,90
schwarzer Tee: English Breakfast, Earl Grey, Frieslandmischung	
grüner Tee: Sonnengruß, Japan Sencha	
Früchtetee: Waldbeere, Maracuja-Orange	
Rooibostee: Rooibos Vanille, Mango-Maracuja	
Kräutertee: Pfefferminze, Kamille, Garten der Provence	
EIN KÄNNCHEN, EIN SIEB	5,20
schwarzer Tee: Fancy Oolong, Nr. 16 Ostfriesen, Nr. 13 Darjeeling	
grüner Tee: Japan Sencha, Pi Lo Chun, Jasmin Tee	
Früchtetee: Erdbeer-Lemongras, Kaminfeuer, Orange-Karotte	
Rooibostee: Original, Vanille, Pfirsich	
Kräutertee: Abendtee, Alpenkräuter	
Außerdem haben wir frische, selbstgemachte Teespezialitäten für Euch am Start:	
FRISCHER MINZTEE	3,80
FRISCHER INGWER-ORANGEN-HONIG-TEE	4,20
HEISSE ZITRONE	3,00
HEISSE LIMETTE	3,00

WASSER

ACQUA MORELLI <i>mit oder ohne Kohlensäure</i>	
Flasche 0,25 l	2,80
Flasche 0,75 l	6,90
EVIAN <i>stilles Wasser</i>	
Flasche 0,5 l	4,90
Flasche 1 l	7,00
TAFELWASSER <i>mit oder ohne Kohlensäure</i>	
Glas 0,2 l	2,10
Karaffe 0,7 l	4,50

SÄFTE UND SCHORLEN

	EURO
SÄFTE <i>Ananas, Apfel, Banane, Cranberry, Kirsche, Mango, Maracuja, Orange, Rhabarber und schwarze Johannisbeere</i>	
0,2 l	2,60
0,33 l	3,30
0,4 l	4,00
<i>Ihr könnt natürlich auch einen Kiba (Banane und Kirsche) bekommen.</i>	
SCHORLEN <i>Alle Säfte bekommt ihr auch als Schorlen</i>	
Glas 0,2 l	2,50
Glas 0,33 l	3,20
Glas 0,4 l	3,90

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

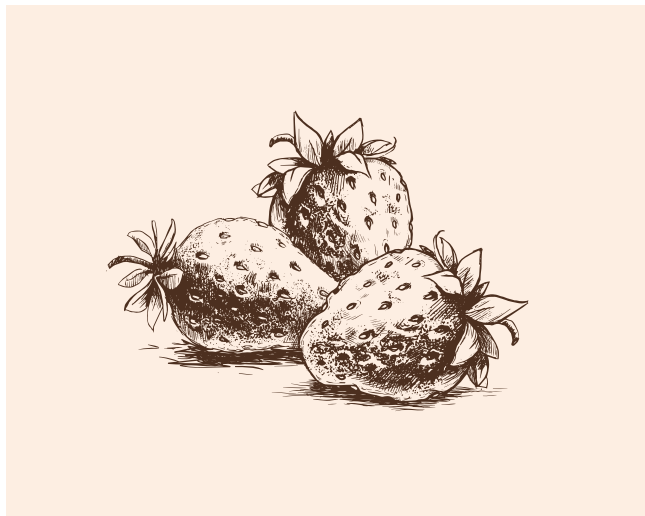
COCA-COLA, COLA LIGHT, COLA ZERO, FANTA, SPRITE, EMSGOLD	
Glas 0,33 l	3,40
Glas 0,4 l	3,90
Glas 0,5 l	4,50
SCHWEPPE <i>Flasche 0,2 l</i>	2,90
<i>Bitter Lemon, Tonic Water, Wild Berry, Ginger Ale, Ginger Beer</i>	
RED BULL <i>Dose 0,25 l</i>	4,00
HOHENFELDER DOPPELMALZ <i>Flasche 0,33 l</i>	3,20
HOHENFELDER FASSBRAUSE <i>Flasche 0,33 l</i>	3,20
BIONADE <i>Flasche 0,2 l</i>	3,20
<i>Holunder, Ingwer-Orange, Litschi</i>	

EISTEE

Unser Eistee ist selbstgemacht! Folgende Sorten sind erhältlich:	3,50
Glas 0,4 l	
Zitrone, Pfirsich, Melone-Minze, Johannisbeere, Granatapfel-Mango	

LIVING LIMONADE

	EURO
Auch die Limonade machen wir selbst. Wählt aus:	
Apfel, Brombeere, Granatapfel, Grenadine, Himbeere, Mango, Maracuja	
Glas 0,4 l	4,20
Erdbeer – Limette, Limette – frische Minze, Mandel – frischer Ingwer	
Glas 0,4 l	4,80

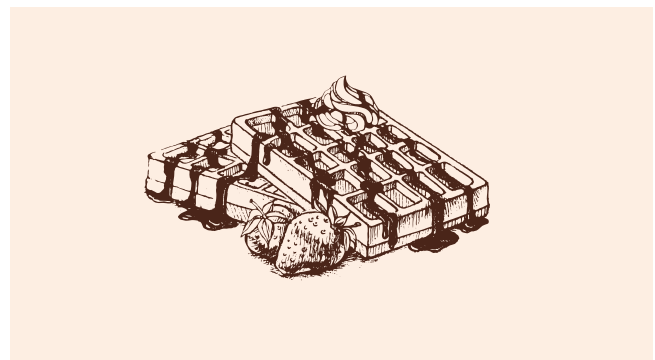


STARTERS

	EURO
BRUSCHETTA geröstetes Brot, Tomatenwürfel, Zwiebel, Grana Padano, Basilikum	5,90
START LIVING Baguette, Olivenöl, Rote-Beete-Linsen-Dip, Aioli, Grana Padano	6,90
GARNELENSPIESS mit Olivenöl, Aioli und knusprig gebackenem Brot	6,90
GOLDEN CHIPS Frittierte Kartoffelscheiben mit Sweet Chili und Sour Cream	4,50
CHICKEN WINGS mit Knusperbaguette, Aioli und Sweet Chili	6,90
CHICKEN NUGGETS auf einem Rucola-Bett, mit Sweet-Chili-Dip und Aioli-Dip	6,90
Anstelle der üblichen Ofenkartoffel empfehlen wir unsere:	
ROSMARINKARTOFFELN mit Kräuterquark und Linsen-Rote-Beete-Creme	7,90
wahlweise mit	
Hähnchenfilet	zzgl. 4,90
gebratenen Garnelen	zzgl. 4,90
geräuchertem Tofu	zzgl. 5,50
Blumenkohl	zzgl. 3,50
NACHOS mit Käsesauce und Sweet-Chili-Dip	4,50

MILCHSHAKES & SMOOTHIES

MILCHSHAKES Vanille, Schoko, Erdbeere, Banane, Granatapfel, Grenadine, Himbeere, Mango, Mandel, Maracuja,...	4,00
SOFT ORANGE Orange, Mangosaft, Honig, frischer Ingwer	6,50
MELON STRAWBERRY Honigmelone, Erdbeere, Joghurt, Limette, Zitronensaft	6,50
BÄREN-SMOOTHIE Himbeere, Heidelbeeren, Erdbeeren, Waldbeeren, Honig, Joghurt	6,50



DIPS & SAUCEN

	EURO
UNSERE TUNKEN ZUM TUNKEN:	
AIOLI	1,50
BASILIKUMPESTO	1,50
CHAMPIGNONRAHMSAUCE	3,50
KÄSESAUCE	2,00
KETCHUP	0,70
KRÄUTERQUARK	1,50
MAYONNAISE	0,70
REMOULADE	0,70
ROTE-BEETE-LINSEN-CREME	1,50
ROTWEIN-ZWIEBEL-RELISH	2,00
SOUR CREME	2,00
SWEET CHILI	0,70
THUNFISCH-KAPERN-CREME	2,00

*Alle Dips und Saucen sind selbstgemacht!
Mayo und Ketchup sind aber auch (z.B. für Kinder)
als Industrieprodukte erhältlich.*

SCHNITZEL

SCHNITZEL WIENER ART <i>Schweineschnitzel, mit Pancomehl paniert, in Butter ausgebacken</i>	12,90
HÄHNCHENSCHNITZEL <i>Hähnchenschnitzel, mit Pancomehl paniert, in Butter ausgebacken</i>	10,90
CHAMPIGNONSAUCE <i>zum Schnitzel unsere Champignonsauce – eine Sauce für echte Champions j</i>	3,50

BEILAGEN

BEILAGENSALAT	zzgl.	3,50
BLUMENKOHL	zzgl.	3,50
GEBRATENES GEMÜSE	zzgl.	4,00
GOLDEN CHIPS	zzgl.	3,00
HONIGMÖHREN	zzgl.	3,50
POMMES	zzgl.	3,00
ROSMARINKARTOFFELN	zzgl.	3,50
SÜSSKARTOFFELPOMMES	zzgl.	4,00

SUPPEN

	EURO
TOMATENSUPPE	4,90
KARTOFFELSUPPE	4,90
CHAMPIGNONRAHMSUPPE	4,90

LIVING GREEN

LIVING AS USUAL <i>Tomate, Mozzarella, Basilikum</i>	8,90
KLEINER WOHNZIMMER-SALAT <i>Blattsalate, Kirschtomaten, Oliven, Mozzarella, Orangenfilets, Croûtons, Kresse, Sonnenblumenkerne (geröstet)</i>	9,50
GROSSER WOHNZIMMER-SALAT <i>Blattsalate, Kirschtomaten, Oliven, Mozzarella, Orangenfilets, Croûtons, Kresse, Sonnenblumenkerne (geröstet)</i>	12,50
<i>alle Salate wahlweise mit:</i>	
FETA	zzgl. 3,50
GARNELEN	zzgl. 4,90
GERÄUCHERTEM TOFU	zzgl. 5,50
GRANA PADANO	zzgl. 3,50
HÄHNCHENFILET	zzgl. 4,90
THUNFISCH	zzgl. 4,50

Welches Dressing darf es sein?

**BALSAMICO-ESSIG, HIMBEER-WALNUSS,
HONIG-SENF, PFIRSICH-SESAM**



GREATER LIVING

	EURO
GREAT CURRYWURST <i>mit Pommes und Mayo</i>	9,90
GARNELENPFANNE <i>Garnelen in Knoblauchöl, gebratenes Gemüse, Baguette, Sour Creme</i>	9,90
FARM LIVING <i>Rosmarinkartoffeln, gebratenes Gemüse, Knusperbaguette, Sour Creme</i>	8,90
LIVING DE LUXE <i>für 2 Personen</i> <i>Chicken Wings, Chicken Nuggets, Pommes, Bruschetta, Golden Chips, Süßkartoffelpommes, ein Salatblatt</i> <i>Vier Dips nach Wahl</i>	18,90



MACLIVING <i>Hähnchenfleisch im Brioche-Bun mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Rotwein-Zwiebel-Relish und Remoulade</i>	9,90
HIGH LIVING <i>gebratenes Gemüse im Brioche-Bun mit Rucola, Tomate, Zwiebel und Kräuterquark</i>	8,90

PASTA

PASTA AL PESTO <i>Pasta, Basilikumpesto, Mozzarella, Kirschtomaten, Grana Padano</i>	8,90
wahlweise mit	
<i>Hähnchenfilet</i>	zzgl. 4,90
<i>gebratenem Gemüse</i>	zzgl. 4,00
<i>gebratenen Garnelen</i>	zzgl. 4,90
LIVING INSPIRATION <i>Pasta, Thunfisch, Thunfisch-Kapern-Creme, Chili, Kirschtomaten, Lauch</i>	8,90
PASTA FURIOSO <i>Pasta, Sahneseauce, Zwiebeln, Erbsen, Speck</i>	8,90



FLAMMKUCHEN

	EURO
ELSÄSSER <i>Schmand, Speck, Zwiebel, Lauch</i>	8,90
SCHWARZWÄLDER <i>Crème fraîche, Schinken, Zwiebel</i>	8,90
VEGETARISCH <i>Crème fraîche, Schinken, Paprika, Mais, Weichkäse und Kräuter</i>	8,90
LACHS UND LAUCH <i>Crème fraîche, Lachs und Lauch</i>	8,90

LIVING WIRE

BAGUETTE SALAMI <i>Sour-Creme, Salami, Paprika, Zwiebel, mit Käse überbacken</i>	9,90
BAGUETTE VEGI <i>Rote-Beete-Linsen-Creme, Rotwein-Zwiebel-Relish gebratenes Gemüse</i>	9,90
BAGUETTE TOMARELLA <i>Basilikumpesto, Mozzarella, Tomaten, Olivenöl, Kräuter</i>	8,90
BAGUETTE THUNFISCH <i>Thunfisch-Kapern-Creme, Thunfisch, Zwiebel, mit Käse überbacken</i>	9,90



LIVING BOWLS

	EURO
Wähle eine Basis: nur Reis , oder nur Blattsalate , oder Reis und Blattsalate	
Wähle eine Bowl: Nach Herkunft...	
BOWL »SÜDAMERIKA« Süßkartoffel, Paprika, Zucchini, Erdnuss, Physalis, Kürbiskerne und Chia-Samen	12,50
BOWL »NAHER OSTEN« Blumenkohl, Zwiebel, Kichererbse, Granatapfel, Mandel, Feige, Sesam	12,50
BOWL »MITTLERER OSTEN« Linsen, Honigmöhren, Mango, Cashews, Orangenfilets, Kresse, blauer Mohn	12,50
BOWL »FERNER OSTEN« Edamame, Pak Choi, Wakame Alge, Mungbohnen sprossen, Wasabi-Erbse, Frühlingszwiebel, China Rose	12,50
... oder nach unserer Empfehlung:	
BOWL »1« Blumenkohl, Edamame, Paprika, Zwiebel, Physalis, Wasabi-Erbse, Sesam	12,50
BOWL »2« Süßkartoffel, Mango, Frühlingslauch, Edamame, Granatapfel, Kürbiskern, Kresse	12,50
BOWL »3« Linsen, Pak Choi, Zucchini, Erdnuss, Physalis, Feige, blauer Mohn	12,50
BOWL »4« Kichererbse, Mungbohnen sprossen, Karotte, Mandel, Feige, China Rose, Chia-Samen	12,50
Zum Schluss stehen noch drei Dressings zur Wahl: HIMBEER-WALNUSS-TERIYAKI, HONIG-SENF-BLUTORANGE, ERNUSS-BANANE	
Darf's ein bisschen mehr sein? Zu jeder Bowl könnt ihr zusätzlich folgende Zutaten »on top« wählen:	
HÜHNCHENFILET	zzgl. 4,90
GEBRATENES GEMÜSE	zzgl. 4,00
GEBRATENE GARNELEN	zzgl. 4,90
GERÄUCHERTES TOFU	zzgl. 5,50
FETA	zzgl. 3,50

EIS

	EURO
THE ART OF LIVING drei Kugeln Vanilleeis, Sahne, Erdbeersauce, als Topping Raspeln aus weißer Schokolade	5,50
THE DARK SIGHT ON LIVING Schokoladeneis, dunkle Sahne, Schokosauce, und ein paar dunkle Schokosplitter	5,50
LIVING LIKE FÜRST PÜCKLER Erdbeereis, Vanilleeis, Schokoeis und Sahne	5,50
STRAWBERRY FIELDS FOR EVER Erdbeereis mit Erdbeerpüree im Mascarpone-Joghurt-Feld	5,50
FÜR MAMAS UND PAPAS: jedes Eis gibt es auch mit zwei in Maraschino eingelegten Kirschen	1,00

WAFFELN & DESSERT

FRISCHE WAFFELN mit Puderzucker	3,00
mit Zimt und Zucker	3,00
mit heißen Kirschen	3,00
auch mit einer Kugel Eis	zzgl. 1,00
mit Sahne	zzgl. 0,60
mit selbstgemachtem Nutella	zzgl. 0,50
KINDERWAFFEL mit Schokosauce und Smarties	2,00
WARMER SCHOKOKUCHEN mit extra Schokosauce und Vanilleeis	6,00
KÄSEKUCHEN mit Sahne und heißen Kirschen	5,50
WARMER APFELSTRUDEL mit Sahne und Vanillesauce	6,00

KUCHEN-SPEZIAL 4,90 €

Täglich von 14.00 Uhr bis 18.00 Uhr.

Wählen Sie ein Stück Kuchen aus und eine Tee- oder
Kaffepezialität (außer doppeltem Café crème).

BIER VOM FASS

	EURO
HOHENFELDER PILS	
0,2 l	2,20
0,33 l	3,20
0,4 l	4,20
1,1 l Pitcher	10,00
HOHENFELDER KELLERBIER	
0,2 l	2,20
0,33 l	3,20
0,4 l	4,20
1,1 l Pitcher	10,00
<i>Pils und Kellerbier gibt es natürlich auch als Flieger, Colabier, Alster, ...</i>	
KÖNIG LUDWIG WEISSBIER HELL	
0,33 l	3,50
0,5 l	4,80
<i>mit Bananensaft, Kirschsafte, Sprite, Maracujasaft, ...</i>	
0,33 l	3,80
0,5 l	4,80

BIER AUS DER FLASCHE

KÖNIG LUDWIG WEIZEN	4,50
<i>Dunkel 0,5 l</i>	
<i>Kristall 0,5 l</i>	
<i>leicht 0,5 l</i>	
<i>alkoholfrei 0,5 l</i>	
AUGUSTINER LAGERBIER HELL	4,50
0,5 l	
DIEBELS ALTBIER	3,00
0,33 l	
BECKS	3,00
0,33 l	
CORONA EXTRA	3,00
0,33 l	
ROTHAUS TANNENZÄPFLE	3,00
0,33 l	
HOHENFELDER PILS ALKOHOLFREI	3,00
0,33 l	

good
PEOPLE
DRINK
GOOD
BEER



OFFENE WEINE

	EURO
WEISSWEINE	
»NUR GRAU, SONST NIX« – Genheimer Kiltz Grauburgunder	
0,1 l	3,50
0,2 l	5,50
<i>Dieser trockene Grauburgunder ist in jeder Hinsicht ausgewogen – kraftvoll und fruchtbetont, zu den Aromen von Apfel und Birne gesellt sich eine schöne Mineralität.</i>	
FAUBEL RIESLING	
0,1 l	3,50
0,2 l	5,50
<i>Der trockene Riesling von Faubel besticht durch sein Spiel aus Frucht und Säure. Das Frischegefühl im Mund rührt von den Anklängen an Limone und Zitrus her.</i>	
RUSSBACH SAUVIGNON BLANC	
0,1 l	3,50
0,2 l	5,50
<i>Dieser trockene Sauvignon Blanc ist frisch und spritzig. Im Abgang offenbaren sich leichte Noten von Stachelbeere und Litschi. Passt toll zu unserem Salat.</i>	
ROTWEINE	
LA CROISADE	
0,1 l	4,00
0,2 l	7,00
<i>Eine Mischung (Cuvée / Assemblage) aus den Rebsorten Cabernet und Syrah. Zu Recht mehrfach ausgezeichnet. Weich, mit einer tollen Fruchtigkeit und keinesfalls trocken.</i>	
ROLF WILLY TROLLINGER	
0,1 l	3,50
0,2 l	5,50
<i>Ein fruchtiger und unkomplizierter Rotwein aus Württemberg. Lieblich und rund. Schmeckt im Sommer auch gekühlt sehr gut.</i>	
JULIUS ZOTZ SPÄTBURGUNDER	
0,1 l	3,50
0,2 l	5,50
<i>Ein trockener Rotwein aus dem Markgräferland in Baden. Das fruchtige Bouquet schmeckt nach reifen Kirschen und Brombeeren, die zarten Tannine erzeugen ein samtiges Gefühl am Gaumen.</i>	

OFFENE WEINE

	EURO
ROSÉ	
KARL PFAFFMANN WHOLE LOTTA ROSIE	
0,1 l	3,50
0,2 l	5,50
<p><i>Tja... wie beschreibt man einen Rosé, der außergewöhnlich ist? Es beginnt damit, dass dieser Rosé zwar aus der Pfalz stammt, aber aus der Rebsorte Blauer Portugieser gewonnen wird. Es geht damit weiter, dass er zwar halbtrocken, fein und fruchtig ist, aber beim Trinken eigentlich quer im Mund liegt. Und im Grunde endet es damit, dass ihr ihn wohl selber probieren müsst, wenn ihr mitreden wollt. Also Prost!</i></p>	

PRICKELDES UND PERLENDES

FRIVOLO FRIZZANTE CUVÉE	
Glas 0,1 l	3,50
Flasche 0,75 l	25,00
BOUVET – EXCELLENCE CRÉMANT DE LOIRE	
Glas 0,1 l	6,50
Flasche 0,75 l	60,00
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL	150,00
Flasche 0,75 l	



COCKTAILS

alkoholfreie Cocktails

	EURO
CRANBERRY PUNCH	6,50
<i>Maracujasaft, Cranberrysaft, Tonic Water, Zitronensaft</i>	
FELICITORIA	6,50
<i>Kirschsaft, Maracujasaft, Orangensaft, Lime Juice, Soda</i>	
GARDEN OF EDEN	6,50
<i>Limette, Erdbeerpürree, Erdbeersirup, Ananassaft, Mangosaft, Lime Juice</i>	
IPANEMA	6,50
<i>Ginger Ale, Maracujasaft, Limette, weißer Rohrzucker</i>	
SOLERO	6,50
<i>Maracujasaft, Orangensaft, Lime Juice, Sahne</i>	
VIRGIN COLADA	6,50
<i>Ananassaft, Sahne, Kokossirup, Grenadine</i>	
VIRGIN SUNRISE	6,50
<i>Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine</i>	

Unforgettables

Von den 33 »unvergesslichen« Cocktails aus der IBA Official Cocktail List haben wir für euch am Start:

DRY MARTINI	6,50
<i>Gin, Dry Vermouth, Oliven</i>	
GIN FIZZ	6,50
<i>Gin, Zitronensaft, Läuterzucker, Soda</i>	
OLD FASHIONED	6,50
<i>Bourbon Whiskey, Zuckerwürfel, Angostura, stilles Wasser</i>	
WHISKEY SOUR	6,50
<i>Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Läuterzucker</i>	
WHITE LADY	6,50
<i>Gin, Triple Sec, Lime Juice</i>	

COCKTAILS

Contemporary Classics I

Die IBA kennt 31 »zeitgenössische Klassiker«. Wir präsentieren euch die besten 12 (15):

	EURO
CAIPIRINHA <i>Cachaça, Limette, Rohrzucker</i>	7,50
CAIPIROSKA <i>Vodka, Limette, Rohrzucker</i>	7,50
COSMOPOLITAN <i>Vodka, Zitrone, Cointreau, Lime Juice, Cranberrysaft</i>	7,50
CUBA LIBRE <i>Rum, Cola, Lime Juice, Limette</i>	7,50
KIR <i>Weißwein, Creme de Cassis</i>	7,50
KIR ROYALE <i>Champagner, Creme de Cassis</i>	101,00
KIR REAL -new entry- <i>Crémant, Creme de Cassis</i>	8,50
LONG ISLAND ICE TEA <i>Rum, Vodka, Cointreau, Gin, Tequila, Zitronensaft, Cola</i>	8,50

COCKTAILS

Contemporary Classics II

MAI TAI <i>Rum, Cointreau, Mandelsirup, Lime Juice, Läuterzucker</i>	8,50
MOJITO <i>Rum, Lime Juice, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda</i>	7,50
MOSCOW MULE <i>Vodka, Ingwerlimonade, Lime Juice, Limette</i>	7,50
PINA COLADA <i>Rum, Coconut Cream, Ananassaft</i>	7,50
SEX ON THE BEACH <i>Vodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Cranberrysaft</i>	7,50
TEQUILA SUNRISE <i>Tequila, Orangensaft, Grenadine</i>	7,50
ZOMBIE <i>schwarzer Rum, goldener Rum, weißer Rum, Falernum, Lime Juice, Zimtsirup, Grapefruit, Grenadine, Angostura, Pernod</i>	9,50

COCKTAILS

New era drinks

Für die »neue Ära« sind 26 Cocktails gelistet. Es wird ständig überprüft, ob diese tatsächlich noch in sind. Nach genauester Prüfung – Prost! – haben wir folgende Cocktails erst einmal für würdig befunden.

	EURO
ESPRESSO MARTINI <i>Vodka, Espresso, Kahlua, Läuterzucker</i>	6,50
FERNANDITO <i>Fernet Branca, Cola</i>	5,50
RUSSIAN SPRING PUNCH <i>Vodka, Zitronensaft, Crème de Cassis, Läuterzucker, Prosecco</i>	6,50
SPRITZ (APEROL SPRITZ) <i>Prosecco, Aperol, Soda</i>	6,50
YELLOW BIRD <i>Rum, Galliano, Triple Sec, Lime Juice</i>	6,50

COCKTAILS

Until now not listed

Das ist unsere eigene Kategorie. Sie enthält Cocktails, die auf die Liste gehören, aber »denen da oben« bisher wohl entgangen sind.

BATIDA DE COCO <i>Cachaça, Cream of Coconut, Läuterzucker</i>	5,50
HUGO <i>Prosecco, frische Minze, Limette, Holunderblütensirup, Soda</i>	5,50
LILLET WILD BERRY <i>Lillet, Schweppes Wild Berry, Beerenmix</i>	5,50
LOVE HURTS <i>Rum, Vodka, Tequila, Gin, Triple Sec, Dash Absinthe, Lime Juice, Zitronensaft, Cranberrysaft</i> Vorsicht! Tut richtig weh! Wie echte Liebe halt...	9,50
RHABARBER SPRITZ <i>Gin, Rhabarbersaft, Soda, Lime Juice, Beerenmix</i>	5,50
WIKTORICITAS <i>Tequila, Kirschsaff, Maracujasaft, Orangensaft, Lime Juice, Soda</i>	5,50



COCKTAILS

Mixologie I

Etwas »Mixologie« gefällig? Die Basis des Whiskey Sour und der Pina Colada kann fast nach Belieben erweitert werden. Hiervon leiten sich dann viele andere Cocktails ab.

	EURO
DIE COLADAS <i>Die Basis: Rum, Cream of Coconut, Ananassaft (Pina Colada). Mit Crème de Cassis entsteht der French Colada, mit Amaretto der Italian Colada, mit Grenadine der Pink Colada usw. Ihr könnt euch gerne eine oder zwei Zutaten wünschen und eure eigene Colada kreieren.</i>	7,50
Wir empfehlen:	
FLYING CANGAROO <i>Rum, Cream of Coconut, Sahne, Ananassaft, Galliano, Orangensaft</i>	7,50
SWIMMING POOL <i>Rum, Cream of Coconut, Sahne, Ananassaft, Vodka und Blue Curaçao</i>	7,50
DIE SOURS <i>Ein Sour besteht aus vier Teilen einer Spirituose, zwei Teilen Zitronensaft und einem Teil Läuterzucker. Sucht euch euren Sour aus!</i>	6,50
Wir empfehlen:	
RAMAZOTTI SOUR <i>Ramazotti, Zitronensaft, Läuterzucker</i>	6,50
ABSINTH SOUR <i>Absinth, Zitronensaft, Läuterzucker</i>	6,50



COCKTAILS

Mixologie II

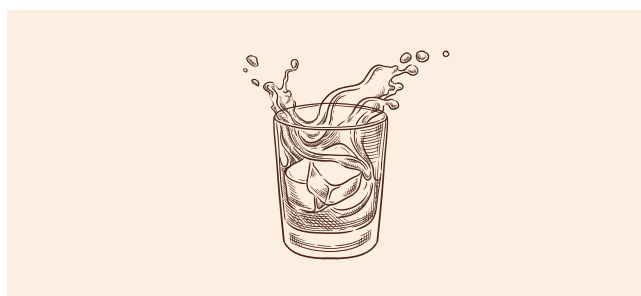
Der klassische Margarita (Tequila, Triple Sec, Limettensaft und Läuterzucker) stellt eine weitere Basis dar. Fügt man eine Frucht, etwas Likör und Eis hinzu, entsteht ein Frozen Margarita.

	EURO
FROZEN MARGARITAS <i>Erdbeer-Margarita Mango-Margarita Melonen-Margarita usw.</i>	6,50
<i>im 1,1 l Pitcher</i>	24,90

GIN

4 cl

BOMBAY SAPPHIRE <i>Zehn Botanicals aus der ganzen Welt</i>	5,00
GIN MARE <i>Gin von der Costa Brava, Spanien</i>	5,00
HENDRICK'S <i>schottischer Gin, mit Infusionen von Rose und Gurke</i>	5,00
MONKEY 47 <i>2010 vorgestellt, wohl der bekannteste deutsche Gin</i>	7,00
TANQUERAY <i>britisch, 1830, Wacholder und nur drei weitere Botanicals</i>	7,00
WINDSPIEL <i>auf Kartoffelbasis, aus Berlin</i>	10,00
GIN LOSSIE <i>mild, harmoniesüchtig, charakterstark - aus Ostwestfalen eben</i>	10,00
Welches Tonic zum Gin?	
TONIC WATER <i>Schweppes</i>	3,50
<i>Thomas Henry</i>	3,50
<i>Wir servieren alle Gin Tonic mit Gurke. Mit einer Ausnahme: dem</i>	
OSTWESTFALEN TONIC <i>Gin Lossie, Tonic Water, Eis und genau ein Orangenfilet</i>	13,50



RUM	
2 cl 4 cl	
	EURO
BACARDÍ CARTA BLANCA	2,50 4,00
BACARDÍ CARTA NEGRA <i>in Eichenfässern gereift, daher die dunkle Farbe</i>	2,50 4,00
BACARDÍ CARTA ORO <i>nach der Reife in Eichenfässern noch durch Holzkohle gefiltert</i>	2,50 4,00
BACARDÍ RAZZ <i>weißer Rum mit Himbeeraroma</i>	2,50 4,00
BACARDÍ RESERVA OCHO <i>8 Jahre gereift</i>	2,50 4,00
HAVANA CLUB <i>3 years</i>	2,50 4,00
HAVANA CLUB <i>7 years</i>	3,50 5,00
CAPTAIN MORGAN GOLD <i>original spiced</i>	2,50 4,00
OLD MONK <i>dunkler Rum aus Indien, erinnert irgendwie an Schokolade</i>	3,50 5,00
PYRAT XO <i>dominantes Orangenaroma, begleitet von einer Nuance Vanille</i>	3,50 5,00

WHISK(E)Y	
2 cl 4 cl	
<i>Die drei »Jays«:</i>	
JACK DANIEL'S	3,00 5,00
JIM BEAM	3,00 5,00
JOHNNIE WALKER (RED)	3,00 5,00
<i>Schottland - Single malt -</i>	
LAPHROIG <i>10 years</i>	4,00 6,00
<i>16 years</i>	12,00 20,00
GLENFIDDICH <i>12 years</i>	5,50 9,50
<i>18 years</i>	13,50 25,00
GLENMORANGIE <i>10 years</i>	8,00 15,00
<i>18 years</i>	12,50 22,00

WHIS(E)Y	
2 cl 4 cl	
	EURO
<i>Schottland - Blended -</i>	
CHIVAS REGAL	4,50 8,00
DEWAR'S <i>white label</i>	5,00 9,00
<i>Irland</i>	
PADDY	2,50 4,00
TULLAMORE DEW	3,50 6,00
BUSHMILLS <i>10 years</i>	4,00 7,00
<i>USA</i>	
BALLANTINES FINEST	5,00 7,00
BALLANTINES <i>17 years old</i>	8,00 14,00
WILD TURKEY 8i <i>Kentucky straight bourbon</i>	5,00 8,00
WILD TURKEY 101 <i>8 years old</i>	4,50 7,50

WODKA*	
20 / 40 Gramm bzw. 2 cl / 4 cl	
ABSOLUT	2,50 4,00
ABSOLUT CITRON	2,50 4,00
GREY GOOSE	4,00 7,00
PARLIAMENT	2,50 4,00
SMIRNOFF	2,50 4,00
THREE SIXTY	3,00 5,00
<i>*Wodka (woda = Wasser, wodka = Wässerchen) ist im Geschmack neutral – „wie Wasser“.</i>	

VERMOUTH	
5 cl	
ABSINTH GRÜNE FEE (55%)	4,00
MARTINI BIANCO	4,00
MARTINI ROSATO	4,00
MARTINI EXTRA DRY	4,00

LONGDRINKS	
2 cl 4 cl + 0,25 l	EURO
Mixt euch eure Lieblingsspirituose als Longdrink: Spirituose 0,2 cl oder 0,4 cl + Filler 1,00 € (Effect © 2,50 €)	
z.B.	
KORN COLA	3,00 4,50
JACKY COLA	4,00 6,00
VODKA RED BULL® Absolut + Red Bull®	6,50 8,00
Three Sixty +Red Bull®	7,00 9,00
RUM-COLA Bacardi blanca	3,50 5,00
Havana 3 years	3,50 5,00
LIKÖR 43 MIT MILCH	3,00 5,00
CAMPARI-O	4,00 6,00
Special offers:	
SKINNY BITCH Vodka (Absolut), Soda, Limette	5,50
SCREWDRIVER Vodka (Smirnoff), Orangensaft	5,50
GIN TONIC Gordens Gin, Tonic water	6,50

COGNAC & CO.	
2 cl	
ASBACH URALT	2,00
BIO DOMAIN ELISABETH	9,00
CHANTRÉ	3,00
HENNESSY VSOP	5,50
REMY MARTIN	6,00

BITTER	
2 cl	
APEROL	2,50
CAMPARI	3,00
FERNET BRANCA	2,00
RAMAZOTTI	2,00

ANISÉE	
2 cl	EURO
MASTICHA AUS CHIOS	2,00
PERNOD (auch mit Wasser)	2,00
QUZO 12	2,00
YENI RAKI (auch mit Wasser)	2,00

WACHOLDERSCHNAPS	
2 cl	
WIPPERMANN	2,00
STEINHÄGER	2,00

GEBRANNTES	
2 cl	
AQUAVIT Aalborg Jubiläums Akvavit	2,00
Linie Aquavit	
KORN Berentzen Burgmannshof	2,50
Berentzen Traditions Korn	2,00
Alter Schneider	3,00
TEQUILA Sierra Silver	2,00
Sierra Reposado	2,00
Patron silver	7,00
OBSTBRAND Druffel Williamsbirne	2,50
Druffel Pflaumenbrand	
Druffel Himbeergeist	
Druffel Haselnussgeist	
GRAPPA Nonino Prosecco	5,00
Nonino Tradizione	3,00

LIKÖRE	
2 cl	EURO
AMARETTOLIKÖR (MARZIPAN) Disaronno	2,50
ANISLIKÖR Küstennebel	2,50
Sambuca Molinari	
APFELLIKÖR Berentzen Apfel	2,50
Berentzen Saurer Apfel	

LIKÖRE	
2 cl	EURO
CRAZY <i>Blue Curaçao</i> <i>Happy Hanf & Waldmeister</i> <i>Sweet Popcorn</i>	2,50
DIE DRUFFELS <i>Mandel-Kirsch</i> <i>Stromberger Pflaume</i>	2,50
ERDBEERLIKÖR <i>Bols Erdbeerlikör</i>	2,50
GRAPEFRUITLIKÖR <i>Bols Pink Grapefruit</i>	2,50
HASELNUSSLIKÖR <i>Berentzen Haselnuss</i> <i>Frangelico Haselnuss</i>	2,50
JOHANNISBEERLIKÖR <i>Crème de Cassis</i>	2,50
KAFFEELIKÖR <i>Kahlua</i>	2,50
KIRSCHLIKÖR <i>Berentzen Hofskirsche</i> <i>Eckes Edelkirsch</i> <i>Maraschino</i>	2,50
KOKOSLIKÖR <i>Malibu</i>	2,50
KRÄUTERLIKÖR <i>HKT (Haselünne)</i> <i>Jägermeister (Wolfenbüttel)</i> <i>Potts Altstädter (Rheda)</i> <i>Potts 1772 (Rheda)</i> <i>Schroeders (Verl)</i>	2,50
LIKÖR 43 <i>43 verschiedene Zutaten</i>	2,50
MANGOLIKÖR <i>Berentzen Mango-Vanille</i> <i>Bols Mangolikör</i>	2,50
MARACUJALIKÖR <i>Beckschulte Maracujalikör</i> <i>Bols Maracujalikör</i>	2,50
MELONENLIKÖR <i>Beckschulte Wassermelone</i> <i>Midori Melone</i>	2,50
ORANGENLIKÖR <i>Bols Triple Sec</i> <i>Cointreau</i> <i>Grand Marnier</i>	2,50
PFEFFERMINZLIKÖRE <i>Berentzen Pfefferminz</i> <i>Berliner Luft</i>	2,50

LIKÖRE	
2 cl	EURO
PFIRSICHLIKÖR <i>Bols Peach</i>	2,50
RHABARBERLIKÖR <i>Beckschulte Rhabarber</i> <i>Berentzen Rhabarber-Erdbeere</i>	2,50
SAHNELIKÖR <i>Baileys</i> <i>Berentzen Raspberry Cream</i> <i>Berentzen Caramel Cream</i>	2,50
VANILLELIKÖR <i>Galliano</i>	2,50
WALDMEISTER <i>Berentzen Waldmeister</i>	2,50
WHISKEYLIKÖR <i>Drambuie (schottisch)</i> <i>Southern Comfort (USA)</i>	2,50

WARENKUNDE

Agraralkohol – z.B. Rum, Korn, Whisk(e)y & Co.

Alkohol aus landwirtschaftlichem Ursprung (Kartoffeln, Getreide, Zuckerrohr, Reis, ...), weitgehend frei von den Aromen der Ausgangsstoffe. Er dient deshalb oft als Basis zur Herstellung anderer Spirituosen. **Likör** z.B. entsteht durch Aromatisierung, Zuckering und Färbung des neutralen Agraralkohols.

Gin wird ebenfalls aus neutralem Agraralkohol hergestellt, der mit aromagebenden, pflanzlichen Stoffen („botanicals“) wie Kräutern oder Gewürzen und natürlich Wacholder weiter verarbeitet wird.

Rum wird meist aus Melasse (dunkelbrauner Zuckersirup aus Zuckerrohr) hergestellt, also verarbeitetem Zuckerrohr.

Cachaça wird aus grünem Zuckerrohr und Zuckerrohrsaft hergestellt, also aus weitgehend unverarbeitetem Zuckerrohr.

Wodka wird aus Getreide (Roggen, Weizen), aber auch aus Kartoffeln oder Melasse gebrannt. Wodka muss anders als Korn nach dem Destillieren noch einmal gefiltert werden und wird dadurch besonders rein, aber eben auch geschmacksneutral.

Korn darf nur das im deutschsprachigen Raum hergestellte Produkt heißen. Er wird aus dem vollen Korn (hauptsächlich Weizen und Roggen) hergestellt, Gerste wird vor allem für das Malz benötigt. Das Korn wird mit allen seinen Bestandteilen geschrotet, die Herstellung ist der von Whisk(e)y und Wodka sehr ähnlich.

Whisk(e)y wird ebenfalls aus Getreide gebrannt. Am häufigsten aus Gerste (Malt = Gerstenmalz), aber auch aus Mais, Roggen (Rye) oder Weizen. **Single Malt** bezeichnet (Gersten-)Malz, das nur in einer einzigen Brennerei verarbeitet wird (Scotch = schottischer Whisky), **Blended** (blended = gemischt) bedeutet, dass verschiedene Destillate gemischt wurden. **Bourbon** stammt immer aus den USA. **Malz** ist kurz gekeimtes und wieder getrocknetes Getreide, dadurch werden Enzyme gebildet bzw. aktiviert.

Tequila ist ein Mescal aus der Stadt Tequila, Mescal (mexcalli = Schnaps) wird aus Agaven gebrannt.

UNSER
WOHNZIMMER
AM DOKTORPLATZ

..., wo man sich einfach wohlfühlen kann!

