

Cocktailkarte:

Bartenders Choice:

Non Alcoholic

Apassionato:

Ein cremiger, alkoholfreier Shake aus Milch und saftigen Mangos.

Banana Shake:

Frische Bananen, Milch und ein Hauch von Mandeln.

Maple Leaf:

Herb-bittere Mischung aus kanadischem Ahornsirup, Limettensaft, Tonic Water und einem Tropfen Angostura.

Sparkling

Chambrice:

Wahlweise Sekt oder Champagner mit einem fassgereiftem Likör aus dunklen Himbeeren, dessen Flasche laut einer britischen Tageszeitung David Beckham an optischen Vorzügen in nichts nachsteht...

French 75:

Benannt nach einer großkalibrigen Feldkanone der Französischen Armee des ersten Weltkrieges, der mit dieser Kreation ein Toast ausgesprochen wurde. Die Kanone jedoch ging bald in deutschen Besitz über, was dem Erfolg dieser Kombination aus Gin, Orangenlikör, frischer Zitrone und Champagner offensichtlich nicht im Wege steht.

Efendi Royal:

Bestechend einfacher Sparkling Drink. Rum, Limette und Limettensirup mit Sekt aufgefüllt. Eine Kreation von unserem Freund und Kollegen Thomas Stender, zur „Weißen Maus“.

Short

Cajun Martini:

Diese Martini Variation aus Vodka, Gin und in Jalapenoschoten eingelegtem französischem Vermouth, verführt durch seine subtile Schärfe.

Thyme Martini:

London Dry Gin mit französischem Kräuterlikör, gerührt und mit frischen Thymiankräutern aromatisiert – eine Wahl für Barpuristen.

Gibson:

Der klassische Martini serviert mit einer Perlzwiebel.

Park Lane:

Gordons Dry Gin mit Aprikosenbrand, Orange, Zitrone und Grenadine.

Calvados Cocktail:

Intensiv-kräftige Mixtur aus Apfelschnaps, Orangen und Rum.

Old Fashioned:

Ein weiterer Klassiker aus der Zeit der Prohibition. Mit Angostura getränkter Würfelzucker, kanadischer Whisky und Sodawasser.

Leicht mit Orange und Zitrone aromatisiert.

Malcolm Lowry:

Mezcal, die Mutter des Tequila trifft auf Rum , Cointreau und frische Limette.
Straight up into the blood.

Hazel:

Haselnusslikör vermählt mit Pfirsichlikör. Abgerundet mit frischer Sahne und Orangensaft steht er den klassischen After Dinner Drinks wie dem Alexander in nichts nach...

Long

Seabreeze:

Einer der neuzeitlichen amerikanischen Exportschlager: Vodka, Limette, Cranberryjuice und Grapefruit, ergeben diese leicht alkoholische Brise.

Ginger Breeze:

Eine weitere Variante der populären Breezes. Frischer Ingwer mit goldenem Rum, Cranberryjuice und Ananas. Auch bekannt als Jamaican Breeze.

Magie Rose:

Orangenlokör und Vodka, gepaart mit der Frische der Grapefruit und der Exotik der Passionsfrucht, abgerundet mit einem Schuss Grenadine.

Louisiana Aperol:

FrISChe, leicht alkoholische Kombination des Rhabarber-Aperitifs mit frischer Orange, Ananas und Zitrone.

Rouge:

Würzige Mischung aus Gin, Kräuterlikör der Benediktinermönche, frischem Orangen- und Zitronensaft, aufgefüllt mit Ginger Ale.

Apple Sunrise:

Atlantik Variante des Sunrise mit Calvados, Orange und Creme de Cassis aus der Normandie.

Castros Cooler:

Brauner Rum unterstreicht das herbe Apfelaroma des Calvados. Orange und Limejuice runden ab.

Anejo Highball:

In der Tradition der klassischen Highballs. Gereifter brauner Rum mit Angostura, frischer Limette, Orangenschalenaroma und Ginger Ale.

Traditional Barbados Punch:

Heimlicher Topseller in unserem Hause. Barbados Rum mit Zitrone, Ananas und Angostura. Bestäubt mit frischer Muskatnuss...

Choco Colada:

Schokosirup mit Vollmilch. Dazu das unvergleichliche Aroma braunen Rums und Kokoscreme. Mit Sahne und Tia Maria abgerundet.

Classics

Non Alkoholics

San Francisco:

Herb-fruchtige Mischung aus Orange, Ananas, Grapefruit und Grenadine.
Mit einem verführerisch süßen Hauch von Passionsfrucht...

Shirley Temple:

Durstlöschende Mixtur aus Ginger Ale, Zitrone und Grenadine.
Shirley Temple bevorzugte ihn wohl eher in ihren jungen Jahren.

Virgin Colada:

Frische Sahne, Kokos und eine Scheibe Ananas ergeben diese
alkoholfreie Pina Colada.

Virgin Mary:

Der kleine flüssige Snack. Tomatensaft mit Zitrone und Gewürzen als
Präventivschlag gegen den Kater.

Short

Between the Sheets:

Ein short drink der alten Schule. Brandy, Rum, Cointreau und Zitrone.
Straight up and strong.

Side Car:

Für diejenigen, die bei ihrem Between the Sheets lieber auf den
Rum verzichten möchten..

Gimlet:

Eine durch ihre Einfachheit bestechende Rezeptur. Sirup der Limette
und frischer Limettensaft ummanteln den Gin, ohne ihn zu verdecken.

Martini:

Die Geschichte des Martini ist untrennbar mit den Anfängen jeglicher
Barkultur verbunden und wurde durch die Order von James Bond
massenwirksam. Gerührt heisst es bei uns Tanquary Gin mit einem
Hauch an trockenen, französischen Vermouths und einer Olive.

Franch Martini:

Frische Ananas, verbunden mit dem Geschmack von schwarzen
Himbeeren und dreifach destilliertem, kohlegefiltertem Vodka.

Magarita:

Der wohlbekannte Agavenschnaps mit Orangenschalenlikör, Zitrone und dem obligatorischen Salzrand. Gerne bereiten wir auch Frucht-Magaritas...

Manhattan:

Schonend destillierter kanadischer Whisky, roter Vermouth und ein Tropfen Angostura. Stright up und mit einer Maraschinokirsche garniert, versetzt er uns in die Zeit des „speak easy“ zurück.

White Lady:

Diese, wohl britische Dame, aus Wacholderbrand und Zitrone, verzaubert mit einem Hauch französischen Orangenlikörs.

Long

Bloody Mary:

Echte Pros trinken sie vor dem Schlafengehen um so dem morgendlichen Hangover vorzubeugen. Die sättigende Mischung aus Gewürzen, Vodka und Tomatensaft ist eine der wohlschmeckendsten Arzneien.

Harvey Wallbanger:

Vodka, Galliano, Orangensaft. Einschmeichelnd doch sehr wirksam, gehört dieser Longdrink-Klassiker zu der Kategorie der Bounceberries oder altdeutsch: Schlüpferstürmer.

Tequila Sunrise:

Die aufgehende Sonne Mexikos... Tequilla, Orangensaft und rotglühender Granatapfelsirup.

Tom Collins:

Der bekannteste Bruder der großen Collins-Familie. Die gerührte Variante des Gin Fizz mit dem etwas mehr an Soda.

Gin Fizz:

Geschüttelt, nicht gerührt servieren wir diesen Klassiker aus London Dry Gin, Zitrone und Soda. Im Longdrinkglas auf Eis erfrischt er uns in heißen Nächten.

Pick me up:

Die sanfte Mischung aus Brandy, Grenadine, Zitrone und einem Tropfen Angostura, aufgegossen mit prickelndem Sekt. Richtet wieder auf für die nächste Runde...

Sours

Ein Sour besteht immer aus Zitronensaft, Zuckersirup und einem Basisalkohol. Im gefrosteten Whiskybecher straight up serviert.

Amaretto Sour:

Italienischer Mandellikör unterstrichen von einem Schuss Orange.

Bourbon Sour:

Der Klassiker besticht durch die leichte Vanillenote amerikanischen Maiswhiskys.

Wild Turkey Sour:

Dieser milde Bourbon wird mit einem Hauch Orange verfeinert.

Aperol Sour:

Alkoholarmer Rhabarber-Aperitif, erste Wahl für Autofahrer.

Southern Sour:

Amerikanischer Whiskylikör mit frischem Orangensaft.

Brandy Sour:

Brandy aus dem berühmten Sherry-Dreieck ergibt einen milden Sour.

Hemingway Sour:

Gin und Grenadine machen diese frische Mischung zum Dauerbrenner.

Pisco Sour:

Der chilenische Weinbrand aus der Muskatellertraube mit frischem Eiweiß, umspielt von Zimt. Auf Wunsch auch gerne mit einem Dash Angostura.

Vodka Sour:

Liebling vieler Connoisseure, der Tropfen Grapefruitsaft macht den Unterschied.

Daiquiris:

Im Aufbau ähneln sie den Sours, Limettensaft und Zucker bilden die Basis. Doch statt verschiedener Spirituosen wird ausschließlich Rum verwendet.

Daiquiri natural:

Der Klassiker – bei uns mit Appleton White aus dem Hause Wray & Nephew zubereitet.

Frucht Daiquiris:

Wahlweise aus Erdbeeren, Himbeeren, Mango oder einer filierten Orange.

Mint Daiquiri:

Für Liebhaber von frischer arabischer Minze, wir servieren ihn als frozen drink.

Pimento Daiquiri:

Goldener Rum, dänischer Kümmelschnaps und ein Tropfen Tabasco, serviert mit einer Jalapeno Pfefferschote, geben dieser Kreation von Harry Schraemli ihr einzigartiges Aroma.

Fancies Short

Cosmopolitan:

Aus San Francisco stammend, in London variiert, verfeinert, und in Berlin nicht länger zu ignorieren. Russischer Vodka, frische Limette und Orangenlikör gelöscht mit Cranberryjuice ergeben das unvergleichliche Pink. Straight up und erfrischend...

Caipirinha:

In den Ford Autowerkstätten in Brasilien kam es in den vierziger Jahren zur Arbeitsniederlegung, als man den Arbeitern den Verzehr ihres Nationalgetränkes verwehren wollte. Die erste Wahl für heiße Sommernächte...

Scorpion:

Eine Kreation des „Rey de los Cocteleros“ Constante Ribalagua, Gründer der legendären Floridita Bar in Havana- auch genannt „La Catedral del Daiquiri“. Rum, Limette, Orange, Grenadine und Passionsfrucht machen diesen short-drink zu einem Erlebnis...

Glenfiddich Oriental:

Die fruchtige Note des 12 Jahre alten Single Malts ergänzt um die Würze des Ingwers und der Frische einer Orangenschale. Auf crushed ice.

Glenfiddich Limelight:

Der Special Reserve „straight up“ mit einer flambierten Limettenschale.

Glenfiddich Soho:

Der Dufftown-Standard auf crushed ice mit Orangenschale und Nelken.

Fancies Long

Ice Tea:

Die berühmten „four whites“ mit Cola zur Farbe von Eistee kaschiert. Sprengt die Definition von Cocktail, überzeugt durch seinen Erfolg.

Beach Tea:

Ice Tea Variante, mit Cranberry statt Cola. Ein Hauch exotischer und durch den hohen Vitamin C-Gehalt spart man sich die Hausapotheke.

Cuba Libre:

Dreijähriger Havanna Rum trifft auf das Standard Exportgut des American Way of Life: Coca Cola. Dieser, schon von den Andrew Sisters besungene Drink, kennt keine Embargos.

Mojito:

Einer der vielen Hemingway Favourites. Frische arabische Minze, weißer Rum, Zucker und Sodawasser auf crushed ice, machen ihn zur Upper Class Alternative des Caipirinha.

Planters Punch:

Schlichter, doch eleganter Mix aus braunem Rum, Orangensaft, Limette und Grenadine. Serviert mit einem Hauch Zimt. Auf Wunsch reichen wir gerne die Barbados Variante mit frisch geriebener Muskatnuss.

Hurricane:

Verführerisch exotisch macht diese Komposition aus frischen Säften und verschiedenen Rumsorten, ihrem Namen alle Ehre.

Mai Tai:

Drei Sorten Rum auf crushed ice mit einer zitruslastigen Mandelnote. Welcome to the Tiki-Ballroom...

Zombie:

Nomen est Omen. Die Mischung verschiedener Rumsorten unterschiedlicher Stärke, gewinnt durch die Zugabe von Kirschlikör und frischer Orange eine erstaunlich fruchtige Note.

Pina Colada:

...the all time favourite. Aromatischer brauner Rum vermählt sich mit der Exotik der Kokosnuss. Abgerundet mit frischer Ananas und Sahne erhält er im Blender seine cremige Substanz.

Flying Kangaroo:

Zu den Zutaten der Pina Colada gesellen sich Vodka, frische Orangen und italienischer, vanilliger Kräuterlikör. Eine sehr aromatische Kreation des deutschen Cocktail-Pioniers Charles Schumann.

Mexican Colada:

Tequila und mexikanischer Kaffeelikör ersetzen den Rum in dieser weiteren Pina Colada Variante.

Latin Lover:

Eine weitere Schumann Kreation. Herb-fruchtiger Mix aus Tequilla, Cachaca, Limette und Ananas.

Sex on the Beach:

Hält was er verspricht!

Minis

Bloody Mary Express:

Der Wachmacher: Pfefferschotenaromatisierter Vodka mit einem Stück gesalzener Tomate.

Detox:

Cranberryjuice trennt Vodka von Pfirsichschnaps.

Lemon Drop:

Vodka Citron an einem zuckerbestäubten Schnitz Zitrone.

Melon T:

Vodka, Melone und Limette verringern das Handicap.

Nebula:

Galliano vernebelt Tequila, Cranberry und die Sinne...

Puzzle:

Eine kurze Sex on the Beach Variante. Nicht so romantisch, dafür hart, schnell und gut.

Purple Haze:

Weitere Sex on the Beach Abwandlung. Durch das weiche Himbeeraroma etwas scheuer und verliebter...

Rae Mar:

Für Leckermäulchen... in Vanille eingelegter Vodka mit
Creme de Banane und einem Hauch von Brombeeren.

Snood Murdekin:

Vodka, Kafeelikör und Chambord mit flüssigem Sahnehäubchen.
Sehr harmonisch zum Espresso.

**Liebe Kunden, selbstverständlich können wir nicht unser gesamtes Repertoire
an Cocktails in eine Karte drucken, das wäre viel zuviel!**

**Sollten Sie einen bestimmten Drink suchen und hier nicht finden,
fragen Sie bitte einfach nach!**

Peter M. Terfloth

Peter M. Terfloth

www.pandoras.de

