

## BEST SOURS IN TOWN

WHISKEY SOUR	11	NEW YORK SOUR	12
bulleit bourbon, zitrone, zucker, eiweiß, bitters		bulleit bourbon, zitrone, zucker, bitters, eiweiß, rotwein	
PISCO SOUR	11	GIN SOUR with a twist	11
pisco control, zitrone, zucker, eiweiß, bitters		rhizom gin, zitrone, maracuja, eiweiß, bitters	
SPICY MARGARITA	12	DAIQUIRI	11
topanito blanco tequila, cointreau zucker, zitrone, chili		ron caney, zitrone, zucker	
MEZCAL RHUBARB SOUR	13	VODKA SOUR with a twist	11
san cosme mezcal, zitrone, zucker, rhabarber, eiweiß, bitters		abyrne bio vodka from berlin, zitrone, zucker, grapefruit, eiweiß, bitters	

## SOURS alkoholfrei

WHISKEY SOUR	11	GIN SOUR with a twist	10
lyre's american malt, zitrone, zucker, eiweiß, bitters		gordon's alkoholfrei, zitrone, maracuja, eiweiß	
SPICY GIN SOUR	10	DAIQUIRI	11
gordon's alkoholfrei, zitrone, zucker, eiweiß, chili		lyre's white cane, zitrone, zucker	

## MEZCAL & TEQUILA

	2cl	4cl
SAN COSME MEZCAL BLANCO	6,0	10
san cosme mezcal besteht zu 100% aus der agavenart angustifolia haw (espadín). nicht nur die agavenart ist besonders, denn san cosme wird nicht in fässern gelagert, sondern wird nach filtration und proof direkt in flaschen abgefüllt.		

TOPANITO BLANCO TEQUILA	4,0	7,0
topanito tequila entsteht in der renommierten brennerei "casa maestri" im traditionsreichen ort tequila und wird in handarbeit produziert. die herstellung beginnt mit dem langsamen auskochen der agavenherzen in ziegelöfen. anschliessend folgt die fermentation mit natürlichen hefekulturen, und zum abschluss wird der tequila in einer zweifachen, schonenden destillation in kupferbrennblasen destilliert.		