

Gin & Jagger

CAFÈ • BAR • BRASSERIE

HORS D'OEUVRES

Vorspeisen & Snacks

BLACK TIGER TOM KHA

*Curry-Zitronengrassuppe, Kokosnussmilch,
Limettenblätter, Gambas*

9,00 €

GERÖSTETES PITA BROT

*wähle deinen Dip
mit mariniertem Schafskäse*

6,50 €

8,00 €

FRITTEN

wähle deinen Dip

5,50 €

SÜSSKARTOFFELFRITTEN

wähle deinen Dip

6,50 €

AVOCADOFRITTEN

mit Sweet Chilli Dip

8,50 €

ANIMAL FRIES

*Fritten, Bulgogi Beef, Kimchi, Cheddar ¹⁾, Misosenfmayo
und Sour Cream*

9,50 €

BONELESS CHICKEN SPIESSE

mit eingelegtem Gemüse und Honig-Sojasoße

10,50 €

ZIEGENKÄSEKROKETTEN

*auf Rote Bete Carpaccio mit Honig
und Zwiebelmarmelade*

10,00 €

YELLOWFIN TUNA STEAK

*auf Thai Glasnudelsalat mit Erdnüssen, Limette,
Sesam und Koriander*

13,50 €

FINAS FALAFEL (VEG.)

mit Gurkenminzjoghurt, dazu Bulgursalat

10,50 €

Dips nach Wahl:

*Mango-Chili, Trüffelmayo, Yuzumayo, Sesam Sour Cream,
Thymian Aioli, Gurkenminzjoghurt, BBQ*

LES SALADES

Salate

GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST

*mit Grillgemüse auf buntem Salat,
dazu Honig-Senf-Dressing*

12,00 €

FELDSALAT

*mit warmen Ziegenkäse und
karamellisierten Mandeln, dazu Himbeerdressing*

13,50 €

MARINIERTE GAMBAS UND SCHAFSKÄSE

mit Paprika auf buntem Salat, dazu Balsamico-Dressing

14,50 €

BEEF CAESAR SALAD

mit Roastbeefstreifen, Romanasalat, Croûtons und Parmesan

13,50 €

SALAT NICOISE

*mit frischem Thunfisch, Kartoffeln,
grünen Bohnen und Ei dazu Balsamicodressing*

13,50 €

LES SANDWICHES

Sandwiches

CLUB SANDWICH

*gegrillte Hähnchenbrust, gerösteter Speck ²⁾
und Cheddar ¹⁾, dazu Salat und Chips*

12,50 €

PHILLY STEAK SANDWICH

*rosa gebratene Roastbeefscheiben, Paprika
und Cheddar ¹⁾, dazu Salat und Chips*

13,50 €

BLACK ANGUS BULGOGI PITA

*US Beef nach koreanischer Art, Kimchi
und Gurkenminzjoghurt, dazu Chips*

12,00 €



Gin & Jagger

CAFÈ • BAR • BRASSERIE

ENTREES

Hauptgerichte

STEAK ROYAL

Arg. Rumpsteak mit Rotweinjus,
dazu Röstkartoffeln mit Speck und Grillgemüse 22,00 €

KALBSSCHNITZEL

mit Fritten, Gurkensalat und grüner Sauce 21,50 €

CURRYWURST

klassische Currywurst mit Fritten,
dazu hausgemachter Krautsalat 9,50 €
+ Hell's Kitchen extra scharfe Sauce 1,00 €

THAI CURRY

mit frischem Gemüse auf Reis mit gerösteten Zwiebeln
und Erdnüssen und Koriander (veg.) 12,50 €
wahlweise mit Hähnchenbrust 15,00 €
wahlweise mit Roastbeefstreifen 17,00 €

KIMCHI FRIED RICE (VEG.)

gebratener Reis mit Kimchi und Spiegelei 11,50 €

RATATOUILLE (VEG.)

mit Schafskäse 9,50 €
wahlweise mit Basmatireis 12,00 €

UNSERE BOWLS:

Basis: Reis und mariniertes Gemüse

BIBIMBAP BOWL

Bulgogi US Beef nach koreanischer Art und Spiegelei 17,00 €

BANH MI BOWL

marinierter Schweinenacken, Pakchoi und Honig-Sojasoße 15,50 €

KOREAN FRIED CHICKEN BOWL

knusprig gebackenes Hähnchen aus der saftigen Keule
und Misosenfmayo 13,00 €

LACHS TERIYAKI BOWL

gebratenes Lachsfilet, Edamame, Avocado, Ingwer,
Nori und Yuzumayo 16,50 €

ENTREES

Hauptgerichte

JAGGERS QUARTER POUND BURGER

US Prime Beef mit hausgemachten Coleslaw 11,00 €
dazu Fritten 14,50 €
+ beef it up – doppelt Bulette 3,50 €
+ Käse 1,00 €
+ Bacon 1,50 €
+ Spiegelei 1,50 €
+ ohne Brot free

LACHSBURGER

mit Kimchi und Teriyaki Soße 14,00 €
dazu Fritten 17,50 €

VEGGIE BURGER

mit Schafskäse und Grillgemüse 10,00 €
dazu Fritten 13,50 €
+ Bacon 😊 1,50 €

DESSERTS

Sweet...

VANILLE EIS ¹⁾

mit salziger Toffee Sauce und gebrannten Mandeln 6,50 €

CRÈME BRÛLÉE

mit Gewürzorange und Cassis Sorbet 7,00 €

LAUWARMER SCHOKOKUCHEN

mit Mangoparfait und Waldbeeren 8,50 €

HAUSGEMACHTES TIRAMISU

7,00 €



Gin & Jagger

CAFÈ • BAR • BRASSERIE

LE PETIT DEJEUNER

Frühstück (Sa. und So. bis 15 Uhr)

KLASSISCH

Rührei mit Tomaten und Kräutern,
ital. Aufschnitt ^{3) 4)} und Käse ¹⁾, Brot nach Wahl 9,00 €

BACON AND EGGS

2 Spiegeleier mit gebratenem Speck,
dazu Bratkartoffeln 9,00 €

MARRAKESCH

2 Spiegeleier mit Taboule, kl. Salat, Pita Brot
und Gurkenminzjoghurt 9,50 €

CROQUE MADAME

Schinken ^{3) 4)}, Spiegelei und Käse ¹⁾
auf geröstetem Landbrot 9,00 €

B.A.E.

Belegtes Frühstücksbrot mit Bacon, Avocado und Ei 9,50 €

BELEGTES STEINOFENBROT

mit Avocado, Feta, Tomaten, Rucola und Meersalz 7,50 €

mit Hähnchenbrust, Avocado, Radieschen
und Shiso Kresse 8,50 €

KOREAN BREAKFAST BOWL

mit Rührei, Bacon, Reis und Spicy Gurkensalat,
wahlweise auch mit Spiegelei 10,50 €

CHEF'S OMELETTE

mit Tomaten, rote Zwiebeln und Spinatsalat, wahlweise
mit Gouda oder Schafskäse, dazu geröstetes Landbrot 11,50 €

SÜSSES FRÜHSTÜCK

Buttermilchbrötchen mit Butter und Marmelade 5,50 €

FEEL GOOD BOWL

mit Joghurt, Mandelgranola, Kokoschips,
Buchweizen und Früchten 8,50 €
wahlweise mit Sojajoghurt 10,00 €

SWEET AND SALTY

geröstetes Bananenbrot mit Frischkäse
und hausgemachtem Schokoauflauf 7,50 €

PANCAKES

Buttermilch Pfannekuchen mit Beeren,
Knuspermandeln, Ahornsirup und Joghurtspuma 8,50 €

EIN GLAS FÜR DEN KREISLAUF

Crémant de Limoux Aimery
„Grande Cuvée 1531“ Brut 0.1l 5,50 €

MIMOSA

Crémant mit Orangensaft 0.1l 5,50 €

nur von 10 - 15 Uhr



Gin & Jagger

CAFÈ • BAR • BRASSERIE

HEISS

ESPRESSO	2,50 €
ESPRESSO DOPPIO	3,00 €
CAFFÈ CREMA	2,50 €
CAPPUCINO	3,00 €
LATTE MACCHIATO	3,50 €
HEISSE SCHOKOLADE	3,50 €
FRISCHE MINZE	3,50 €
BIG APPLE	
<i>Frische Minze + Apfel + Ingwer</i>	4,50 €
TEE	
<i>verschiedene Teesorten</i>	3,00 €

BIER

WARSTEINER PILS			
<i>frisch gezapft</i>	0.25l	3,00 €	0.5l 4,50 €
WARSTEINER PILS HERB	0.25l	3,00 €	
WARSTEINER PILS HERB	alkoholfrei	0.33l	3,00 €
WARSTEINER RADLER	alkoholfrei	0.33l	3,00 €
KÖNIG LUDWIG WEISSBIER			
<i>frisch gezapft</i>	0.3l	3,50 €	0.5l 4,50 €
KÖNIG LUDWIG WEISSBIER			
<i>alkoholfrei</i>	0.5l	4,50 €	
MÜCKE INGWER PALE ALE	0.33l	4,50 €	
SAN MIGUEL	0.20l	3,00 €	
CORONA	0.33l	4,00 €	

KALT

GEROLSTEINER MEDIUM	0.25l	3,00 €	0.75l	6,00 €
GEROLSTEINER NATURELL	0.25l	3,00 €	0.75l	6,00 €
HAUSLIMO				
<i>Himbeer-Minze, Grapefruit-Thymian, Ingwer-Minze, Johannisbeer-Rosmarin, Rose</i>	0.3l			4,50 €
HAUSGEMACHTER EISTEE	0.3l			4,50 €
COCA COLA	^{1) 6)}	0.2l		3,00 €
COCA COLA ZERO	^{1) 6) 7) 8)}	0.2l		3,00 €
FANTA	¹⁾	0.2l		3,00 €

SAFT

<i>Apfel, Cranberry, Maracuja oder Johannisbeere</i>	0.3l			3,50 €
<i>Schorle</i>	0.3l			3,50 €
<i>Frisch gepresster Orangensaft</i>	0.3l			5,00 €

SCHWEPES

<i>Dry Tonic Water</i>	⁶⁾	0.2l		3,50 €
<i>Bitter Lemon</i>	^{3) 6)}	0.2l		3,50 €
<i>Ginger Ale</i>	^{3) 6)}	0.2l		3,50 €

RED BULL

0.25l 4,00 €

ICED LATTE	4,50 €
EISKAFFEE	
<i>mit Vanilleis und Sahne</i>	6,00 €



Gin & Jagger

CAFÈ • BAR • BRASSERIE

ROTWEIN

LA SALUTE REFOSCO BIDOIA

Der Duft nach Himbeere und Wild-Heidelbeeren beschreibt die fast vergessene Rebsorte – ein süffiger Italiener.

0.1l 5,00 € 0.2l 7,50 € 0.75l 24,00 €

PALMERA VINA CABRIEL

Kräftiger Cuvee aus Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Merlot. Satte Frucht von Johannisbeere und eine Spur von Vanille.

0.1l 5,00 € 0.2l 7,50 € 0.75l 24,00 €

CASTILLO ALMANSA RESERVA

Samtiger Spanier mit feinen Noten schwarzer Früchte und süßer Schokolade.

0.1l 6,00 € 0.2l 8,00 € 0.75l 28,00 €

PIAUGIER SABLET GRENACHE-SYRAH

Wichtige Aromabombe aus alten Reben der südlichen Rhône-Region.

0.1l 5,50 € 0.2l 7,50 € 0.75l 26,50 €

WEISSWEIN

CHÂTEAU DE MILLET

COLOMBARD-UGNI BLANC

Wunderbar frisches Cuvée aus der Gascogne.

0.1l 5,00 € 0.2l 7,00 € 0.75l 24,00 €

HEINER SAUER WEISSBURGUNDER

Shootingstar auf der Pfalz. Trocken, erfrischend, verdammt lecker und Bio.

0.1l 5,50 € 0.2l 7,50 € 0.75l 26,50 €

ULI METZGER REDVIEH

Sympathievieh – ein Blanc de Noirs aus Spätburgunder, Merlot und Tempranillo. Süffig und außergewöhnlich.

0.1l 5,50 € 0.2l 7,50 € 0.75l 26,50 €

EGON SCHMITT „DREI STEINE“ RIESLING

Frischer Riesling aus der Pfalz. Bouquet von roter Apfel und Pfirsich. Sehr feine Säure und mineralisch ausbalanciert.

0.1l 5,50 € 0.2l 7,50 € 0.75l 26,50 €

BULGARINI LUGANA

Preisgekrönter und kräftiger Wein vom Gardasee.

0.1l 6,00 € 0.2l 8,50 € 0.75l 29,00 €

DREISSIGACKER GRAUBURGUNDER

Trocken, ausdrucksstarke und feine Birnen- und Mangonoten.

0.75l 29,50 €

ROSÉWEIN

DREISSIGACKER PINOT & CO ROSÉ

Duftet nach Cassis, Stiefkirsche und Cranberries.

Ein MUSS für Roséfans.

0.1l 6,00 € 0.2l 8,50 € 0.75l 29,00 €

SCHAUMWEIN

CRÉMANT DE LIMOUX AIMERY

„GRANDE CUVÉE 1531“ BRUT

Feinste Aromen nach grünem Apfel und Honig.

Angenehme Säure.

0.1l 6,50 € 0.75l 28,00 €

MOËT CHANDON IMPERIAL

Der glamouröse Klassiker. Meistgetrunkener Champagner der Welt.

0.1l 12,00 € 0.75l 80,00 €

RUINART ROSÉ

Frischer, geschmeidiger Genuss aus dem ältesten aktiven Champagnerhaus.

0.75l 125,00 €

„IT'S ALWAYS TIME FOR A
BOTTLE OF WINE“

FRAG NACH DEM TRUNKSTÜCK DER WOCHE



Gin & Jagger

CAFÈ • BAR • BRASSERIE

APERITIF

LIMONCELLO SPRITZ <i>Limoncello di Capri + Dry Tonic + Basilikum</i>	8,00 €
APEROL SPRITZ <i>Prosecco + Aperol ^{1) 6)} + Orange, Soda</i>	8,00 €
HUGO <i>Prosecco + Holunderblütensirup + Minze + Limette + Soda</i>	8,00 €
TOCCO ROSSO <i>Prosecco + Campari ^{1) 6)} + Holunderblütensirup + Minze</i>	8,00 €
GRAPEFRUIT SPRITZ <i>Prosecco + Grapefruitlikör + Himbeeren + Grapefruit</i>	8,00 €
AMARO MIO <i>Prosecco + Montenegro + Orange + Cassis</i>	8,00 €
LILLET SPRITZ <i>Lillet + Hibiscus Premium Tonic + Himbeeren</i>	8,50 €
SAKE BELLINI <i>Ilé Four Peach Sake + Prosecco + Minze</i>	8,50 €
MANGO SPRITZ <i>hausgemachter Mango Gin + Dry Tonic</i>	8,00 €



Gin & Jagger

CAFÈ • BAR • BRASSERIE

SCHNAPSIDEEN

Like a Summerbreeze ...

RHABARBERSCHORLE

Rhabarbergin + Zitrone + Premium Barrel Ginger Ale 12,00 €

BERRY BOMB

Beerenlikör + Dry Tonic + Himbeeren 9,50 €

SLOE TONIC

Sloe Gin + Premium Hibiscus Tonic 10,50 €

SUNDOWNER

Aperol + Zitrone + Zucker + Eiweiß 9,50 €

O SOLE MIO

Limoncello di Capri + Beerenlikör + Zitrone + Dry Tonic 10,00 €

EINEN IM TEE

Earl Grey Gin + Zitrone + Eistee + Soda 10,50 €

CASSIS LEMONADE

Gin + Johannisbeere + Rosmarin + Zitrone
+ Premium Barrel Ginger Ale 11,00 €

SIP SIP HOORAY

Amaro Montenegro + Premium Hibiscus Tonic + Orange 11,00 €

GINGER MOJITO

Rum + Minze + Limette + Premium Barrel Ginger Ale 11,00 €

BENEDICTED TO YOU

Benedictine + Bourbon + Brandy + Zitrone + Orange 11,00 €

DIE LIMMO

Bourbon + Drambuie + Zitrone + Walnuss Bitter
+ Premium Barrel Ginger Ale + Orange 11,00 €

BERRY MANILOW

hausgemachter Waldbeeren Rum + Cointreau
+ Limette + Johannisbeere 11,00 €

SCHNAPSIDEEN

Home is where the Gin is ...

THYME FOR GIN TONIC

Gin + Tonic-Thymian-Sirup + Zitrone
+ Orange Bitters 11,00 €

RÜ ROYAL

Lillet Blanc + Chivas + Ahomsirup + Limette 11,00 €

ESPRESSO „43“

43er + Espresso 9,50 €

PEARS BROSNAN

Korn + Birne + Lillet Blanc
+ Holunder + Limette 11,00 €

JUST LIKE HONEY

Bärenjäger + Gin + Ingwer + Zitrone 10,50 €

COCO COLADA

Rum + Ananas + Kokos 11,00 €

PORNSTAR MARTINI

Absolut Vanille + 43er + Maracuja + Limette + Eiweiß 11,00 €



Gin & Jagger

CAFÈ • BAR • BRASSERIE

COCKTAILS

Classics

BLOODY MARY (UM 1920) Vodka + Tomatensaft + Zitrone + div. Gewürze	11,00 €
ANTIG SMASH Bourbon Whiskey + süßer Wermut + Zitrone + Minze	10,50 €
KNICKERBOCKER Rum + Orangenlikör + Himbeersirup + Zitrone	10,00 €
WHITE RUSSIAN A LA BIG LEBOWSKI Vodka + Kaffeelikör + Milch	9,50 €
OLD CUBAN Rum + Minze + Limette + Zucker + Gewürz Bitters + Prosecco wahlweise mit Champagner	9,50 € 16,00 €
ESPRESSO MARTINI Vodka Vanille + Kaffeelikör + frischer Espresso	11,00 €
JAGGERBOMB Jägermeister + Brombeerlikör + Ginger Beer	10,00 €
JAGGER COSMO Vodka + Limette + Orangenlikör + Himbeersirup + Cranberrysaft	10,00 €
GREY GOOSE LE FIZZ Grey Goose Vodka + St. Germain + Limette + Prosecco	12,00 €
EARL GREY GIN MULE Hausgemachter Earl Grey Gin + Limette + Ginger Beer	10,00 €
EARL GREY MARTINI Hausgemachter Earl Grey Gin + weißer Wermut + Orange + Zitrone	11,00 €
GIN BASIL SMASH Gin + Basilikum + Zitrone + Zucker	10,50 €

COCKTAILS

Highballs

Hier findest du Drinks, die erfrischen und deinen Durst stillen.

MOSCOW MULE Wodka + Limette + Ginger Beer	9,50 €
<i>Ein amerikanisches Märchen, welches den Wodka zur populärsten Spirituose Amerikas machte. Stilvoll präsentiert im Kupferbecher.</i>	
DARK & STORMY Gosling's Black Seal Rum + Ginger Beer + Limette	9,50 €
<i>Offizielles Nationalgetränk der Bermudainseln. Einer der wenigen Cocktails mit Markenschutz. Er darf daher nur aus den oben genannten Zutaten bestehen.</i>	
BLACK MOJITO (UM 1600) Kubanischer Rum + Minze + Rohrzucker + Limette + Sodawasser + Johannisbeere	11,00 €
<i>Schon im 16. Jahrhundert, auf dem Schiff des Freibeuters Sir Francis Drake wurde ein Getränk aus Zuckerrohrbrand, Minze und Limette serviert - der Vorläufer des heutigen Mojitos und hier mal anders.</i>	
LE GURK (AXEL KLUBESCHIEDT) Gurke + Gin + Zitrone + Holunderblüte + Apfelsaft	10,50 €
<i>Ein Drink mit Wurzeln in Rüttenscheid. Sehr süffig und erfrischend. Wirkt „hinten rum“. Vorsicht</i>	
WALDBEEREN HIGHBALL Hausgemachter Waldbeeren-Rum + Orangenlikör + Zitrone + Ginger Beer	11,00 €
HIMBEER GIN TONIC Hausgemachter Himbeer-Gin + Tonic Water + Himbeeren	10,00 €
PINKMAN G&T Hausgemachter Himbeer-Gin + Rose + Limette + Premium Barrel Ginger Ale	11,00 €
HORSE'S NECK Bourbon Whisky + Premium Barrel Ginger Ale + Angostura Bitters + Orange	10,50 €



Gin & Jagger

CAFÈ • BAR • BRASSERIE

COCKTAILS

Old Fashioned & Vermouth Drinks

Diese Kategorie besteht aus klassischen Drinks in ihrer Urform oder neu interpretiert.

OLD FASHIONED

Whiskey + Zucker + Bitters 10,00 €

Der ultimative Klassiker und im Grunde nichts anderes als eine gewürzte Spirituose. Wenn du zu unseren experimentierfreudigen Gästen gehörst, verwenden wir auch gerne eine andere Spirituose als Basis.

MARTINEZ

Old-Tom Gin + roter Wermut + Maraschino + Angostura 10,50 €

Der Martinez tickt anders. Hier wird nicht der Gin, sondern roter Wermut als Basis verwendet. Er wird auch als Urgroßvater der Martini Cocktails bezeichnet, ist aber noch lange kein alter Hut.

SIMONS NEGRONI

Tequila + Cynar + roter Wermut + Campari 10,00 €

Dem Graf Camillo Negroni gewidmet. Ein leidenschaftlicher Trinker des Americano und Stammgast im Café Casoni in Florenz. Unsere Eigenkreation von Simon. Cin Cin!

BLOOD & SAND (UM 1930)

Scotch + Cherry Brandy + roter Wermut + Orange 10,50 €

Der Name bezieht sich auf den gleichnamigen Stummfilm von 1922. Das Blut des jungen Matadors, im Sand der Stierkampfarena, spiegelt sich in den Farben des Drinks wieder.

RUSTY NAIL

Scotch + Drambuie + Zitronenschale 10,00 €

Einer Sage zufolge, nutzten schottische Barkeeper rostige Nägel, um sich bei ihren mürrischen Gästen zu revanchieren.

WALDBEEREN OLD FASHIONED (VOLKER SEIBERT)

Hausgemachter Waldbeeren-Rum + hausgemachter Cabernet-Sirup + Psychaud Bitters & ätherischen Orangenölen 11,00 €

Die feinsten Beeren des Waldes vereint mit weichen, vollmundigen Karamell- und Vanillenoten. Dazu ein Hauch von Orange, ausgewählte Kräuterelexiere und hausgemachter Cabernet-Sirup.

COCKTAILS

Sours & Smashes

Schon im Jahre 1862 erhielten die Sours einen festen Platz in Jerry Thomas ersten Handbuch der Cocktaillära. Der Sour besteht immer aus einer Spirituose, Säure & Zucker. Für den Smash kommen frische Kräuter hinzu.

NEW YORK SOUR

Whiskey + Zitrone + Zucker + Rotwein + Eiweiß 11,00 €

Eine Whiskey Sour Variante, die durch französischen Rotwein mehr Fülle erlangt.

SMASH VAN TEESE (SEBASTIAN SCHNEIDER)

Cointreau + Zitrone + Zucker + Ingwer + Minze + Angostura + Muskatnuss 12,00 €

Frische Minze und Ingwer werden ummantelt von edlen Orangenaromen und knackiger Zitrusäure. Gewürzt wird mit ordentlich Muskat und Angostura.

PISCO SOUR

Peruanischer Pisco + Zitrone + Zucker + Eiweiß + Angostura 10,00 €

Benannt nach der peruanischen Stadt Pisco und dem Nationalgetränk Perus.

TOMMY'S MARGARITA (JULIO BERMEJO)

100% Agave Tequila + Limette + Agavendicksaft 10,00 €

Je schlechte Erfahrungen mit Tequila gemacht? Wenn ja, lässt dieser Drink dich schnell alle guten Vorsätze wieder vergessen. Agavendicksaft enthält einen hohen Anteil an Fruchtzucker und ist somit auch für Diabetiker geeignet.

FRESHER WINZER

Rum + Minze + Limette + hausgemachter Cabernetsirup + ätherische Orangenöle 11,00 €

Ein Drink für Liebhaber eines guten Daiquiri und experimentierfreudige Weintrinker. Trau dich!

WALDBEEREN DAIQUIRI

Waldbeeren Rum + Limette + Zucker + Waldbeeren 11,00 €

Der Drink wurde nach der kubanischen Siedlung Daiquiri benannt und würde auch in unserer Variante Ernest Hemingway schmecken.



Gin & Jagger

CAFÈ • BAR • BRASSERIE

COCKTAILS

Smoked

*Mit der Smoking Gun von Jägermeister verleihen wir diesen Drinks eine besondere rauchige Note.
Nichts für Anfänger.*

SMOKED JAGGER MULE

Jägermeister + Vodka + Limette + Ginger Beer

12,00 €

DARK AND SMOKEY

Jägermeister + Ardbeg + Limette + Ginger Beer

13,00 €

SMOKED JASMINE

*Gin + Campari + Cointreau + Grapefruit
+ Limette + Eiweiß*

13,00 €

Wenn die Bude voll ist, dann gibt's die Drinks auch gerne ungesmoked.

COCKTAILS

Alkoholfrei

IPANEMA

Limette + Rohrzucker + Premium Barrel Ginger Ale

9,00 €

MALECÓN

Minze + Limette + Rohrzucker + Tonic Water

8,50 €

BASIL HIGHBALL

Basilikum + Zitrone + Zucker + Bitter Lemon

8,50 €

VIRGIN COLADA

Ananas + Kokoswasserreduktion

8,50 €

LIKE A VIRGIN

Orange Spices + Zitrone + Dry Tonic

9,00 €



Gin & Jagger

CAFÈ • BAR • BRASSERIE

SPIRITUOSEN & LIKÖR

(je 4 cl)

WHISKY & WHISKEY

JOHNNIE WALKER¹⁾ BLACK LABEL	40% Schottland	6,00 €
CHIVAS REGAL 12Y¹⁾	40% Schottland	7,00 €
AUCHENTOSHAN TW	43% Lowland, Schottland	8,00 €
TALISKER 10Y	40% Skye, Schottland	8,00 €
ARDBEG 10Y	46% Islay, Schottland	10,00 €
LAPHROAIG 10Y	40% Islay, Schottland	9,00 €
OBAN 14Y	43% Highland, Schottland	13,00 €
JAMESON STANDARD	40% Midleton, Irland	6,00 €
MAKER'S MARK	45% Kentucky, USA	6,00 €
BULLEIT BOURBON	45% Kentucky, USA	7,00 €
STORK CLUB		
STRAIGHT RYE	55% Deutschland	8,00 €
NIKKA FROM THE BARREL	51% Japan	13,00 €

RUM

BACARDI 8 ANOS	40% Bahamas	9,00 €
BACARDI CARTA BLANCA	37,5% Bahamas	6,00 €
HAVANA CLUB		
ANEJO 3 ANOS	40% Kuba	6,00 €
ANEJO 7 ANOS	40% Kuba	8,00 €
RON ZACAPA	40% Guatemala	10,00 €
PLANTATION		
BARBADOS 5 YEARS GRANDE RESERVE	40% Barbados	7,00 €
ORIGINAL DARK OVERPROOF	73% Trinidad-Tobago	9,00 €
GOSLING'S BLACK SEAL	40% Bermuda	6,00 €
EL DORADO 12 YEARS	40% Guyana	7,00 €
APPLETON 12 YEARS	43% Jamaika	7,00 €
BOTUCAL		
RESERVA EXCLUSIVA 12 ANOS	40% Venezuela	8,00 €
DON PAPA	40% Philippinen	8,00 €

SPIRITUOSEN & LIKÖR

(je 4 cl)

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	40% England	6,00 €
TANQUERAY	47,3% England	6,00 €
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA		
	47,3% England	7,00 €
TANQUERAY NO. TEN	47,3% England	7,00 €
HENDRICK'S	44% Schottland	8,00 €
BOTANIST	46% Schottland	8,00 €
NAPUE	46,3% Finnland	9,00 €
MONKEY 47	47% Schwarzwald	9,00 €
GIN MARE	42,7% Spanien	8,00 €
GIN SUL	43% Hamburg	8,00 €
HAYMANS SLOE GIN	26% England	7,00 €
HAYMANS OLD TOM	40% England	7,00 €
FERDINANDS SAAR DRY	44% Saarland	8,00 €
ELEPHANT GIN	42% Hamburg	8,00 €
FRIEDRICH'S GRAPEFRUIT LIKÖR		
	31% Stein Hagen	7,00 €
LE TRIBUTE DRY GIN	43% Spanien	9,00 €
ELEPHANT STRENGTH	57% Hamburg	9,00 €
SABATINI GIN	41,3% Italien	9,00 €
LONDON NO. 1	47% Spanien	8,00 €
BROCKMANS	40% England	8,00 €
FRANÇOIS LURTON SORGIN		
YELLOW FASSGELAGERT	42,3% Frankreich	9,00 €

GINSPIRATION + weitere Ginsorten auf Anfrage

TEQUILA & MEZCAL

ESPOLÒN BLANCO	40%	6,00 €
ESPOLÒN REPOSADO	40%	6,00 €
SAN COSME MEZCAL	40%	7,00 €



Gin & Jagger

CAFÈ • BAR • BRASSERIE

SPIRITUOSEN & LIKÖR

(je 4 cl)

KURZE

SMIRNOFF RED	37% Italien	6,00 €
ABSOLUT	40% Schweden	7,00 €
ABSOLUT VANILLE	40% Schweden	7,00 €
FREIMUT	40% Deutschland	8,00 €
GREY GOOSE	40% Frankreich	9,00 €
MOLINARI SAMBUCA	40% Italien	4,00 €
AMARO MONTENEGRO	23% Italien	4,00 €
JÄGERMEISTER¹⁾	35% Deutschland	4,00 €
JÄGERMEISTER MANIFEST	38% Deutschland	6,00 €
RAMAZZOTTI	38% Italien	5,00 €
FERNET BRANCA	39% Italien	5,00 €
FRANGELICO	20% Italien	4,00 €
CHARTREUSE VERTE	55% Frankreich	6,00 €
CLOSTER WILLIAMS CHRIST	40% Deutschland	5,00 €
BAILEY'S	17% Irland	5,00 €
KAHLÚA	21% Mexiko	5,00 €

ZUSATZSTOFFE

- 1) MIT FARBSTOFFE (EN)
- 2) MIT KONSERVIERUNGSMITTELN (EN)
- 3) MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 4) MIT PHOSPHAT
- 5) KOFFEINHALTIG
- 6) CHININHALTIG
- 7) MIT SÜSSUNGSMITTEL
- 8) ENTHÄLT PHENYLALAMINQUELLE

