

HUDSON BAR

Elßholzstraße 10
D-10781 Berlin
Tel.: +49 30 216 16 02
e-mail: info@hudsonbar.de
Internet: www.hudsonbar.de

INHABER

Udo Schmidt
Willi Haase
Elßholzstraße 10
D- 10781 Berlin
Tel: +49 177 216 16 02
info@hudsonbar.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitags & Samstags
21Uhr bis 2Uhr,
bei Bedarf eine Stunde länger.

Nicht geöffnet am letzten und ersten
Wochenende im Jahr, sowie an zwei
Wochenenden im Hochsommer.
(informieren Sie sich darüber auf unserer
Internetseite, oder rufen Sie uns an).

KREDITKARTEN

Wir akzeptieren Visa- und Eurocard.

TAXIRUF

gehört zum Service.

DIESE KARTE

können Sie gegen 6 Euro Schutzgebühr
bei uns käuflich erwerben.

Ⓣ on Tap

ⓔ mit Farbstoff

COCKTAILS



**Or What Will
You Have?**

SCHUMANN'S BAR MÜNCHEN

Aber eine Bar ist nicht vom ersten Tag an so, wie man sie sich wünscht. Sicherlich wußten wir, daß es in jeder Bar Hochs und Tiefs gibt. Gäste, die man gern hat, kommen einmal, vielleicht ein zweites Mal, und dann nie wieder.

Gäste, die man nicht mag, versuchen sich festzusetzen. Es gibt immer wieder harte, ermüdende Tage, an denen wir uns fragen - warum machen wir das eigentlich? Aber es gibt auch Stunden, in den wir spüren, daß unsere Bar gebraucht wird. Daß sie als Treffpunkt und Begegnungsstätte sogar notwendig ist, dann sind wir manchmal ein bißchen stolz.

Besonders unsere Stammgäste, die „Pillers du bar“, die innerhalb der kurzen Zeit schon sehr zahlreich sind; geben uns, wenn überhaupt nichts zu gehen scheint, Kraft weiterzumachen.

Charles Schumann



Grüßwort von Charles Schumann aus der Schumann's Bar München zur Eröffnung der Hudson Bar Berlin.

SPIRITUOSEN: "Was ist denn ..."

GALLIANO ?"

Italienischer Kräuterlikör aus über 60 verschiedenen Kräutern, deutlich schmeckt man die Vanille.

CUARENTA Y TRES ?"

Spanischer Mirabellenlikör mit starkem Vanillearoma.

CACHAÇA ?"

Brasilianischer Zuckerrohrbrand. Rum wird aus der Zuckerrohrmelasse destilliert, Chachaça aus den Zuckerrohrresten. Was der Trester beim Wein, ist der Cachaça beim Zuckerrohr.

PISCO ?"

Chilenischer oder peruanischer weißer (ungelagerter) Weinbrand aus der Muskatellertraube.

ANGOSTURA ?"

Kräuterbitter aus Trinidad.

MARASCHINO ?"

weißer Kirschlikör aus der Maraskakirsche. Kommt aus Italien oder Kroatien.

ROSE'S LIME JUICE ?"

ursprünglich ein Limonadengrundstoff. Ein Sirup mit 35% Limettensaft. Ein Sirup ist ein sehr gezuckerter Saft.

HIGH PROOF RUM ?"

Jede Spirituose wird nach Destillation und Lagerung mit Wasser auf Trinkstärke verdünnt. High Proof Spirituosen werden nicht verdünnt und haben zwischen 60 und 80 Volumenprozent Alkohol.

PROOF ?"

Englische und amerikanische Maßeinheit für den Alkoholgehalt von Spirituosen. Der berühmte amerikanische Whiskey "Wild Turkey" hatte 101Proof, das entspricht 50,5 Volumenprozent, also genau der Hälfte.

DUBONNET ?"

Ein französischer Apéritiv aus Südwein und Kräuterauszügen. Dort in rot (rouge) und gold (ambre) erhältlich, in Deutschland nur in rot.

SÜDWEIN ?"

Mit Alkohol aufgespritzter süßer Wein (14 bis 17%) z.B.: Portwein, Madeira, Marsalla.

PIMM'S NO 1 CUP ?"

Einer der ersten Cocktails, die auf Flaschen gezogen und so in den Handel gebracht wurden. Basis beim NO 1 ist Gin. In Großbritannien ist auch ein NO 2 und NO 3 im Handel.

DER ERSTE STILLE DRINK

„Diese Bars, so kurz nachdem sie aufgemacht haben für den Abend, da fühle ich mich richtig wohl.

Wenn die Luft drinnen noch kühl ist und rein und alles glänzt und der Barman seinen letzten Blick in den Spiegel wirft, um zu sehen, ob seine Krawatte auch gerade sitzt und sein Haar schön glatt. Ich mag die sauberen Flaschenreihen auf dem Regal hinter der Theke und die blitzblanken Gläser und die ganze Erwartung, die darüber liegt.

Ich sehe dem Mann gerne zu, wie er den ersten Drink des Abends mixt und ihn auf einen frischen Untersatz stellt und die gefaltete Serviette daneben legt. Ich liebe es, den ganz langsam dann zu kosten. Der erste stille Drink des Abends in einer stillen Bar - das ist was Wundervolles. (...)

Aber nach einer Weile werden die ordinären Saufköpfe das Lokal überschwemmen, und dann geht das laute Reden los und das Gelächter, und die gottverdammten Weiber fangen an, mit den Händen zu fucheln und die Augen zu verrenken und mit ihren gottverdammten Armbändern zu klimpern und sich ihren wohlverpackten Charme aufzuschminken, der dann später am Abend einen leichten, aber unverkennbaren Schweißgeruch haben wird.“

Raimond Chandler
„Der lange Abschied“ (1954)



Ein fertig garnierter
Cherry-Cobbler.

Champagner-Cobbler.

— K L A S S I K E R —

€uro

COLLINESSES 7,50

Die Hauptbestandteile sind Zitronensaft, Zuckersirup, eine Spirituose und Sodawasser. Der Unterschied zum Fizz liegt darin, daß der Collins nicht im Shaker, sondern im Gästeglas zubereitet wird und der Sodaanteil höher ist. Tom Collins (Gin), Jack Collins (Calvados), Pedro Collins (Tequila), Ron Collins (Rum).



FIZZES 7,50

Die Hauptbestandteile (siehe Collineses) sind eine Spirituose, Zucker und Zitronensaft. Zutaten werden auf Eis geschüttelt und mit Soda aufgegossen.



SOURS 7,50

Die Hauptbestandteile sind Zitronensaft, eine Spirituose und Zuckersirup.



HIGHBALLS 6,50

Hauptbestandteile sind eine Spirituose, die mit einem Filler (Coca Cola[®], Ginger Ale[®], Tonic, Bitter Lemon) aufgefüllt werden.



CAMPARI ORANGE 8,50

Campari Bitter[®], aufgefüllt mit frisch gepreßtem Orangensaft



FRUIT DAIQUIRIS 8,50

Die Hauptbestandteile sind weißer Rum, Zitronensaft, Zuckersirup, Früchte, z.B.: Erdbeere, Ananas, Brombeere, Himbeere, Banane.



FRUIT MARGARITAS 8,50

Die Hauptbestandteile sind weißer Tequila, Zitronensaft, Zuckersirup, Früchte (wie bei den Fruit Daiquiris oben aufgeführt).



SCOTCH

Dieser Whisky wird nur in Schottland und keinesfalls in England gebrannt. Jede Flasche umschließt das besondere Aroma, das Schottland symbolisiert.

Ein Single Malt zeigt den Charakter eines ganz bestimmten Orts, während in einem Vatted Malt vielleicht ein halbes Dutzend Charaktere versammelt ist - aber kein Kornwhisky.

Ein Blended Scotch besteht aus einem Dutzend bis zu vierzig verschiedenen Malt Whiskies und zwei bis drei Kornwhiskies. „Vatting“ und „Blending“ haben den Zweck, gleichmäßige Art zu gewährleisten und das Gleichgewicht zwischen Süße und Herbheit, Blumigkeit und Rauchigkeit, Salzigkeit und Würzigkeit herzustellen. Selbst luxuriöse Blends sind bis zu 60% mit billigerem Kornwhisky versetzt.

Scotch Whisky wird auf einen Alkoholgehalt von rund 70% gebrannt, dann mit dem örtlich verfügbaren Wasser für die Reifung auf 60% verdünnt und schließlich zum Abfüllen, das oft in einer zentralen Abfüllanlage in den schottischen Lowlands geschieht, auf 43 oder 40% eingestellt.

Im Faß exportierter Whisky wird erst im Empfängerland mit destilliertem Wasser verdünnt.

RYE

Whiskey von Roggen war der erste, der - vermutlich im 17. Jahrhundert - in den Vereinigten Staaten gebrannt wurde. Die Siedler aus Schottland und Irland hatten mit dem Anbau guter Malzgerste in der neuen Heimat Schwierigkeiten, der Roggen dagegen gedieh besser. Nun waren mindestens die Iren schon daran gewöhnt, ihn für die Whiskeyherstellung zu nutzen, die damaligen Whiskeybrenner produzierten für den eigenen Bedarf und für Freunde, nicht aber im kommerziellen Rahmen; auch war damals Whiskey nicht die bedeutendste Spirituose in den Vereinigten Staaten, sondern vielmehr Rum.

Rye Whiskey tranken die Siedler von Pennsylvania und Maryland, und daher ist er heute noch mit diesen beiden Staaten besonders verbunden. Wie es scheint, hat sich der Rye Whiskey aber nie ganz davon erholt, daß ihm der später aufgekommene Kentucky Bourbon die Schau stahl.

Freilich ist es sehr bedauerlich, daß der erste Whiskey in der Geschichte der Vereinigten Staaten im Geschmack des Publikums auf den zweiten Platz verwiesen worden ist, doch ist ihm der Glanz des Bourbon vielleicht gerade deshalb versagt geblieben, weil er der Whiskey der ersten Siedler war.

- BRANDY-DRINKS -

€uro



APPLE CAR

5 cl Calvados
2 cl Cointreau
2 cl Zitronensaft

7,50



APPLE SUNRISE

6 cl Calvados
2 cl Crème de Cassis
1 cl Zitronensaft
10 cl Orangensaft

8,50



BETWEEN THE SHEETS

2 cl Brandy
2 cl Cuba Rum
2 cl Cointreau
2 cl Zitronensaft

7,50



BRANDY ALEXANDER

5 cl Brandy
2 cl Crème de Cacao, weiß
3 cl Sahne

8,—



PISCO CAR

5 cl Pisco
2 cl Cointreau
3 cl Zitronensaft

7,50



PUERTO APPLE

6 cl Calvados
2 cl Cuba Rum
2 cl Rose's Lime Juice
2 cl Zitronensaft
Mandelsirup

8,50



RED PISCO

6 cl Pisco
2 cl Grenadine
2 cl Zitronensaft
6 cl Orangensaft
2 cl Kirschnektar

9,—



SIDE CAR

5 cl Cognac
2 cl Cointreau
2 cl Zitronensaft

7,50

DER VERREGNETE MARTINI

Ein Herr betritt die Bar, schwingt sich auf den Hocker und bestellt einen Martini. Der Mixer gibt Eis in seinen Shaker, gießt Vermouth und einen kleinen Schuß Gin darüber und entfernt sich, um in ein angelegentliches Gespräch mit dem Kellner zu versinken.

Als er nach etwa zwei Minuten wiederkommt, hält er eine Dose Oliven in der Hand, die er mit umständlicher Akkuratessse zu öffnen beginnt. Dann wählt er mit Bedacht ein Glas vom Regal, reibt es noch einmal mit dem Gläserntuch aus, stellt es vor seinen Gast und tut eine Olive hinein.

Danach widmet er sich mit Ausdauer und Entschlossenheit dem Schütteln des Shakers. Das Gesicht des Herrn versteinert. Freundlich und im Bestreben, seinem einsamen Gast in ein Gespräch zu verwickeln, schiebt der Mixer ihm das gefüllte Glas mit den Worten hin: „Es sieht nach Regen aus!“

Der Herr nippt an seinem Drink, sagt: „Es schmeckt auch danach“, läßt sein Glas stehen, zahlt und geht.



Champagner-Sour.

- CACHAÇA - DRINKS -

€uro

BATIDA BANANA ^{*1993} 9,—



6 cl Cachaça
2 cl Bananenlikör
4 cl Bananensaft
4 cl Ananassaft
2 cl Sahne
Banane
Zitronensaft

BATIDA DE COCO 8,50



4 cl Cachaça
2 cl Cuba Rum
2 cl Kokosnußsirup
2 cl Sahne
6 cl Ananassaft

BATIDA MONTEZUMA ^{*1995} 9,—



4 cl Cachaça
2 cl Tequila
2 cl Rose's Lime Juice
2 cl Zitronensaft
6 cl Ananassaft
Rohrzuckersirup
Ananas

CAIPIRIÑHA 7,50



6 cl Cachaça
1 Limette
Rohrzucker



TEQUILA

Das ungeheuer schicke Getränk hat sein Potential einerseits als harter Drink für Machoritale und andererseits als Cocktailbasis bei weitem noch nicht erschöpft. Die Sonne wird immer und immer wieder aufgehen, und Margarita wird mit ihren salzigen Küssen auch künftig nicht geizen, aber gewiß kommt noch mehr.

Schließlich hat der Tequila selbst lange gebraucht, bis er aufkam. Die erste nachgewiesene Lieferung ging 1873 über die Grenze. In den Steuerakten der Stadt Tequila steht verzeichnet, daß damals drei Faß „Mezcal-Wein“ aus Mexiko nach New Mexico geliefert wurden.

Die amerikanischen Truppen, die in den kriegerischen Auseinandersetzungen von 1916 fochten, brachten Tequila mit nach Hause, sicherlich nicht zur Zufriedenheit ihres Gegners Pancho Villa, der ein fanatischer Abstinenzler war.

Auch während der Prohibition ging der Schnaps heimlich über die Grenze, und in der Nachkriegszeit, insbesondere in den 50er Jahren, sammelte sich dann in den USA eine kleine Kultanhängerschaft um ihn. Die Kalifornier dürften durchaus mit historischer Fundiertheit behaupten, daß der Tequila seit eh und jeh ihre Nationalspirituose gewesen ist, und schließlich brachten Studenten in Los Angeles ihn gegen Ende der 60er Jahre in Mode.

Mittlerweile ist die internationale Tequilanachfrage derart gestiegen, daß die Preise explodieren und die Qualität trotzdem nachläßt. Tequila wird immer häufiger mit sogenanntem billigen Neutralsprit verschnitten.

Achten Sie daher bitte bei Ihrem Tequilaeinkauf genau wie wir auf den Vermerk "100% Agave" auf dem Etikett.



Brandy - Snifter.

CHAMPAGNER-DRINKS

€uro

BELLINI

9,—



2 cl Pfirsichlikör
2 cl Zitronensaft
Pfirsichmark
Champagner

BITTER CHAMPAGNE ^{*1990}

9,—



2 cl Campari[Ⓢ]
2 cl Grapefruitsaft
Champagner

DEEP SOUTH

9,—



2 cl Southern Comfort
1 cl Dark Rum
1 cl Zitronensaft
1 cl Rose's Lime Juice
Champagner

FLYING

9,—



2 cl Cointreau
2 cl Zitronensaft
2 cl Vodka
Champagner

GALLIANO ROYAL ^{*1996}

9,—



2 cl Galliano[Ⓢ]
Zitronensaft
Champagner

OHIO

9,—



2 cl Canadian Club
1 cl Vermouth, trocken
1 cl Vermouth, rot
1 cl Triple Sec
Angostura
Champagner

PRINCE OF WALES

9,—



2 cl Cognac
1 cl Triple Sec
Angostura
DOM Bénédictine
Champagner



SMOOTHIES

Natürlich auch wieder eine amerikanische Erfindung. Smoothies bestehen aus frischen oder gefrorenen pürierten Früchten, Fruchtsäften und Eis. Zusammen bildet alles ein halbgefrorenes Fruchtmus, das anders als ein Erfrischungsgetränk auch noch ein gewisses haptisches Erlebnis bietet.

Zusätzlich zu den Vitaminen, die ja auch in Säften sind, enthält diese Mischung auch noch die Ballaststoffe der Früchte.

Wir von der HUDSON BAR dachten uns, daß durch die Mischung mit Alkohol (Rum), eine wunderbare neue Getränkegruppe für die American Bar geschaffen wäre.

(Vielleicht sollte man sie **Smooth-o-holics** nennen.)

Urteilen Sie selbst!!



Neben den Cocktailbars boomt in diesen Tagen auch wieder das Cocktailcatering. Die Anzeige oben erschien in einem australischen Barbuch von 1936. Deshalb wird die angegebene Telefonnummer auch nicht mehr stimmen. Wir empfehlen "Schlottmann's Cocktailcatering" in Berlin - Tel.: 030 -280 45 331 .

COOLER

€uro

MINT COOLER

8,50



6 cl Vodka
2 cl Pfefferminzlikör
2 cl Rohrzuckersirup
4 cl Zitronensaft
Soda

HIGHLAND COOLER

8,50



6 cl Scotch
2 cl Rohrzuckersirup
4 cl Zitronensaft
Angostura
Ginger Ale

SUMMER COOLER

8,50



6 cl Cuba Rum
2 cl Maracujasirup
2 cl Pfirsichsirup
4 cl Zitronensaft
Soda

LONDON COOLER

8,50



6 cl Gin
2 cl Triple Sec
2 cl Rohrzuckersirup
4 cl Zitronensaft
Angostura
Ginger Ale

HUDSON COOLER

8,50



6 cl Southern Comfort
2 cl Preiselbeersirup
4 cl Zitronensaft
Soda

FANCY COOLER

8,50



6 cl Tequila
2 cl Curaçao blau [®]
2 cl Rohrzuckersirup
4 cl Zitronensaft
Soda

RUM

Im Jahr 1793 ließ der Spanier Don Francisco de Arango y Parreno die ersten großen, von Sklaven bearbeiteten Zuckerrohrplantagen auf Cuba anlegen.

Es war die Geburtsstunde der für lange Zeit bedeutendsten Zuckerindustrie der Welt, es stellt zugleich aber auch den Beginn der cubanischen Rumfabrikation dar. Mitte des 19. Jahrhunderts hatte der leichte, cubanische Rum bereits den Weltmarkt erobert. Cubas berühmtester Rumhersteller startete kurz darauf: Es war am

4. Februar 1862, als der Spanier Don Facundo Bacardi für 3500 Dollar eine Rumdestillerie im cubanischen Santiago erwarb und sich daran machte, ein Destillierverfahren für einen besonders leichten Rum herauszufinden, der pur genossen werden konnte.

Don Facundo ging jedoch nicht nur wegen des berühmten Bacardi in die Geschichte Cubas ein, sondern auch als Kämpfer für die cubanische Unabhängigkeit von Spanien, was ihm einige Jahre Exil auf einer Insel vor der afrikanischen Küste einbrachte. Nach Cubas Befreiung wurde er Bürgermeister von Santiago.

Wie die gesamte cubanische Rum-Produktion, profitierte auch das Unternehmen Bacardi in den 20er Jahren dieses Jahrhunderts von der Prohibition in den USA. Um den US-Durst löschen zu können, produzierte Bacardi ab 1930 auch in Mexico, ab 1935 in Puerto Rico. Als Fidel Castro 1960 die cubanische Rum-Produktion verstaatlichte, verlegte Bacardi seinen Hauptsitz in die puertoricanische Destillerie.



Cocktailglas.

— GIN - DRINKS —

€uro

BLUE DEVIL

7,50



4 cl Dry Gin
2 cl Curaçao blau[Ⓢ]
2 cl Zitronensaft
Rohrzuckersirup

DRY MARTINI COCKTAIL

7,50



6 cl Dry Gin
1 cl Vermouth, trocken
Olive

GIMLET

7,50



6 cl Dry Gin
Rose's Lime Juice
Limettenviertel

GIN ALEXANDER

8,—



4 cl Dry Gin
3 cl Creme de Cacao
3 cl Sahne
Muskat

GIN TROPICAL *1994

9,—



6 cl Dry Gin
2 cl Maracujasirup
2 cl Zitronensaft
4 cl Ananassaft
4 cl Orangensaft

HUDSON BAY

7,50



4 cl Dry Gin
2 cl Kirschlikör
2 cl High Proof Rum
4 cl Orangensaft
Zitronensaft

HUDSON'S GIMLET *1986

7,50



6 cl Dry Gin
6 cl Rose's Lime Juice
2 cl Zitronensaft

JUMPIN' JACK FLASH *1994

9,—



4 cl Dry Gin
2 cl Cointreau
2 cl Rose's Lime Juice
4 cl Zitronensaft
Eiweiß
Ananas

DAIQUIRI

Daiquiri ist ein Kind des Zufalls, und dies hier ist seine Geschichte:

Jennings Cox, ein in Kuba lebender amerikanischer Ingenieur erhielt 1896 Besuch von wichtigen Geschäftsfreunden aus den Vereinigten Staaten.

Cox war Liebhaber von Gin, doch in großer Not trank er auch den einheimischen Rum.

Gerade, als seine Geschäftsfreunde in der kleinen Stadt Daiquiri eintrafen, war ihm der Gin ausgegangen. Es war Cox in höchstem Maße peinlich seinen Gästen das ordinäre Landesgetränk vorsetzen zu müssen. Um dieses etwas zu kaschieren, holte er aus dem Garten einige Limetten, preßte sie aus, rührte sie mit Zucker an und gab eine gehörige Portion Rum dazu. Ob Cox damals schon eine Eismaschine besaß, läßt sich heute nicht mehr feststellen, doch es wird erzählt, daß er das Getränk seinen Gästen kalt servierte.

Die einflußreichen Besucher aus den USA verbreiteten nach ihrer Rückkehr die Geschichte von dem großartigen Getränk, das ihnen in Daiquiri vorgesetzt wurde.

Seine Popularität bekam dieser Mix- Drink allerdings erst durch die amerikanische Flotte. Als nach der Blockade Kubas Admiral Lucius Johnson im Juni 1898 bei Daiquiri landete und die Spanier die Insel aufgeben mußten, war es wieder der Ingenieur Cox, der ihn mit seinem Mixgetränk bewirtete.

Als der Krieg vorbei war, ließ der Admiral gallonenweise Rum laden und führte den Daiquiri im „Army-and-Navy-Club“ in Washington ein. Noch heute hütet die Familie ein dickes Album mit Bildern und Zeitungsausschnitten aus der Frühzeit des Daiquiris.

Das Rezept selbst ist jedoch inzwischen von den Barmixern abgeändert worden.



— G I N - D R I N K S —

€uro

NEW ORLEANS FIZZ

8,50



6 cl Dry Gin
4 cl Zitronensaft
2 cl Sahne
2 cl Rohrzuckersirup
Eiweiß
Orangenblütenwasser

PARADISE

7,50



5 cl Dry Gin
2 cl Apricot Brandy
4 cl Orangensaft

RED LION

7,50



4 cl Dry Gin
2 cl Grand Marnier
4 cl Orangensaft
2 cl Zitronensaft
Grenadine

SILVER FIZZ

8,50



6 cl Dry Gin
4 cl Zitronensaft
2 cl Rohrzuckersirup
Eiweiß
Soda

SINGAPORE SLING

9,—



6 cl Dry Gin
2 cl Kirschlikör
4 cl Zitronensaft
Grenadine
Rohrzuckersirup
Soda

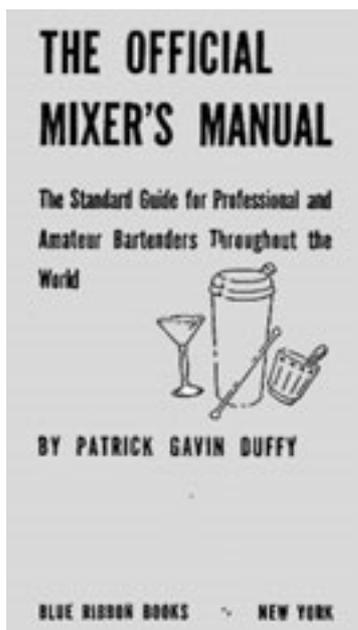
WHITE LADY

7,50



5 cl Dry Gin
2 cl Cointreau
2 cl Zitronensaft





Dieses Cocktailbuch erschien zum ersten Mal ein Jahr nach der amerikanischen Prohibition (1920 bis 1933).

In seinem Vorwort bemerkt der Autor: "Old Barkeepers know well that drinking different strong liquors at one session often brings on sudden intoxication and sick headaches afterwards."

- GRAPPA-DRINKS -

€uro

BACIO

8,—



4 cl Grappa
2 cl Amaretto
2 cl Schokoladensirup
2 cl Sahne

FELLINI

7,50



6 cl Grappa
2 cl Rohrzuckersirup
4 cl Zitronensaft

GRAPPA PUNCH

8,50



6 cl Grappa
2 cl Grenadine
2 cl Zitronensaft
8 cl Orangensaft

GRAPPA SLING

9,—



6 cl Grappa
2 cl Kirschlikör
2 cl Zitronensaft
Grenadine
Rohrzuckersirup
Soda

ITALIAN SUMMER

9,—



6 cl Grappa
2 cl Maracujasirup
2 cl Zitronensaft
4 cl Ananassaft
4 cl Orangensaft

MAMA ROMA

7,50



4 cl Grappa
2 cl Campari [Ⓢ]
2 cl Grenadine
2 cl Zitronensaft

VESUVIO

9,50



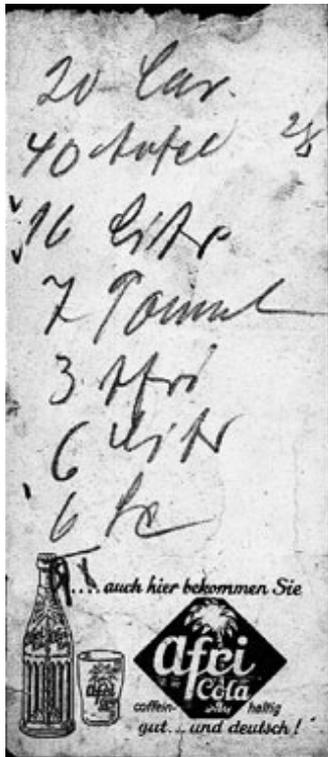
6 cl Grappa
2 cl High Proof Rum
2 cl Kirschlikör
2 cl Grenadine
2 cl Zitronensaft
4 cl Orangensaft





Eine Hymne auf New Orleans und seine Cocktails von 1937, das selbst die Entstehung des Wortes "Cocktail" in diese wunderschöne Stadt verlegt.

Der Autor S.C. Arthur behauptet, "Cocktail" stamme vom französischen Wort "Coquetier" ab, einem simplen "Eierbecher", in dem im 19ten Jahrhundert der Schnaps serviert wurde.



In einem Barbuch von 1934 als Lesezeichen gefunden.

- LIGHT - DRINKS -

€uro

CAIPI BIANCO *1997 7,50
 10 cl Vermouth weiß
 1 Limette
 Rohrzucker

VERMOUTH JULEP *1997 8,50
 6 cl Vermouth weiß
 4 cl Limettensaft
 4 cl Rose's Lime Juice
 Minzblätter
 Soda

SEX IN THE CAR *1997 8,50
 4 cl Pfirsichlikör
 2 cl Preiselbeersirup
 2 cl Zitronensaft
 10 cl Orangensaft

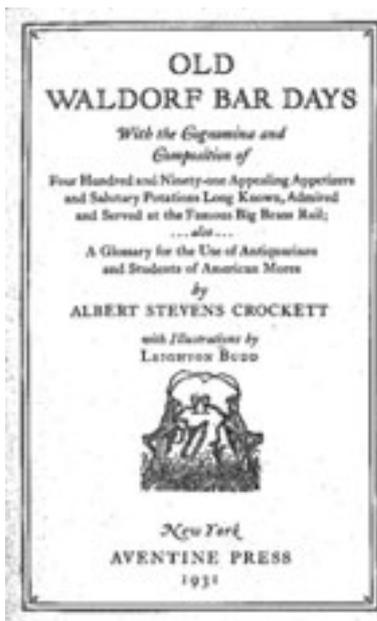
COCO LOCO *1997 8,50
 4 cl Batida de Coco
 6 cl Kirschnektar
 6 cl Bananennektar
 4 cl Orangensaft

FRENCH PUNCH *1997 8,50
 6 cl Dubonnet
 6 cl Orangensaft
 6 cl Ananassaft
 Zitronensaft

AMERICANO 7,50
 4 cl Campari[®]
 4 cl Vermouth rot
 Soda
 Zitronenschale

PIMM'S NO 1 CUP 7,50
 6 cl Pimm's
 Gurke
 Orange
 Zitrone
 Zitronenlimonade





Ein berühmtes Barbuch über die Geschichte des Waldorf Astoria von 1931. Der Autor A.S. Crockett widmet es folgendermaßen:

"In memory of certain gentlemen of other days, who made of drinking one of the pleasures of life - not one of its evils; who achieved content long ere capacity was reached or overtaxed; and who, whatever they drank, proved able to carry it, keep their heads and remain gentlemen, even in their cups."

— LIKÖR-DRINKS —

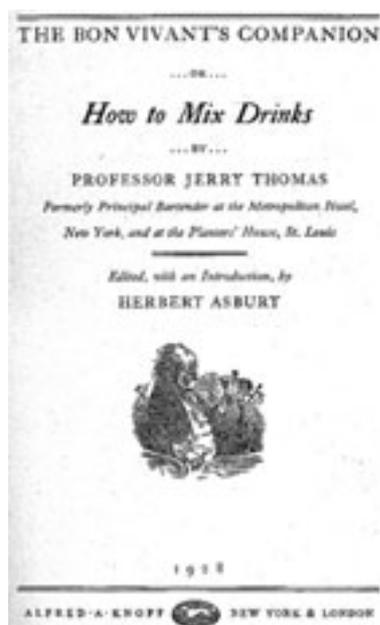
	Euro
 ALMOND DREAM *1991 2 cl Tequilalikör 2 cl Cointreau 2 cl Orangensaft 2 cl Sahne	8,—
 AMARETTO SOUR 5 cl Amaretto 4 cl Orangensaft 4 cl Zitronensaft	7,50
 GOLDEN DREAM 2 cl Galliano [Ⓕ] 2 cl Cointreau 2 cl Orangensaft 2 cl Sahne	8,—
 GRASHOPPER 3 cl Pfefferminzlikör [Ⓕ] 4 cl Crème de Cacao 4 cl Sahne	8,—
 GOLDEN CADILLAC 2 cl Galliano [Ⓕ] 2 cl Crème de Cacao 2 cl Orangensaft 2 cl Sahne	8,—
 TOASTED ALMOND 2 cl Amaretto 2 cl Crème de Cacao 2 cl Sahne 2 cl Milch Mandelsplitter	8,—
 VANILLA DREAM *1989 2 cl 43'er Vanillelikör [Ⓕ] 2 cl Cointreau 2 cl Orangensaft 2 cl Sahne	8,—



ZUM KANONENSCHUSS

In New York war ich in den vierziger Jahren eng mit Juan Negrin, dem Sohn des ehemaligen republikanischen Ministerpräsidenten Spaniens, und seiner Frau, der Schauspielerin Rosita Diaz befreundet. Zusammen entwickelten wir die Idee einer Bar, die „Zum Kanonenschuß“ heißen und skandalös teuer sein sollte, die teuerste Bar der Welt. Da durfte es nur ganz exquisite, unglaublich raffinierte Drinks aus aller Welt geben. Es sollte eine intime, sehr bequeme, in erlesenstem Geschmack eingerichtete Bar sein, mit höchstens zehn Tischen. Vor der Tür - deshalb der Name des Etablissements - sollte eine alte Bombe mit Lunte und schwarzem Pulver stehen, und immer wenn ein Kunde tausend Dollar ausgegeben hatte, ob am Tage oder bei Nacht, sollte ein Schuß abgefeuert werden. Dieses verlockende, wenn auch wenig demokratische Projekt gelangte nie zur Ausführung. Ich gestatte jedermann, sich der Idee zu bemächtigen. Man stelle sich vor, wie ein mittlerer Angestellter im Wohnblock nebenan um vier Uhr morgens von einem Kanonenschuß geweckt wird und zu seiner neben ihm im Bett liegenden Frau sagt: „Wieder so ein Saukerl, der tausend Dollar auf den Kopf gehauen hat!“

L. Buñuel



Neuere Auflage des ersten Cocktailbuches der Welt von 1862. "How to mix Drinks" von Professor Jerry Thomas.

MILK-DRINKS

€uro



AFTER EIGHT *1996

6 cl Cuba Rum
2 cl Pfefferminzlikör
2 cl Schokoladensirup
2 cl Sahne
6 cl Milch

9,—



CHOCOLAT-BANANA-SHAKE *1996

6 cl Dark Rum
2 cl Bananensirup
2 cl Schokoladensirup
2 cl Sahne
6 cl Milch
Banane

9,—



COCONUT-BANANA-SHAKE *1996

6 cl Dark Rum
2 cl Bananensirup
2 cl Kokossirup
2 cl Sahne
6 cl Milch
Banane

9,—



STRAWBERRY CREAM *1996 9,—

6 cl Dark Rum
2 cl Erdbeersirup[®]
2 cl Zitronensaft
2 cl Sahne
6 cl Milch
Erdbeeren



XXL *1996

6 cl Dark Rum
2 cl Erdnußbutter
2 cl Schokoladensirup
2 cl Sahne
6 cl Milch

9,—



STRAWBERRY-BANANA-SHAKE *2001

6 cl Dark Rum
2 cl Erdbeersirup
2 cl Bananensirup
2 cl Sahne
6 cl Milch
Erdbeeren, Banane

9,—

Cock-tail. Ein in Amerika sehr beliebtes Getränk, eine Art kalter Grog, welchen man aus Brandy, Bitter-Liqueur, Eis und Zucker zusammensetzt; zuweilen wird anstatt des Bittern auch Pfefferminzliqueur genommen. Man hat Brandy-Cocktail, Whisky-Cocktail, Gin-Cocktail u. s. w., jenachdem man zu einem Glase dieses Getränks Cognac oder anderen Branntwein nimmt. Das Verfahren ist folgendes: Man thut in ein Glas etwa zwei bis drei Eßlöffel kargekochten Zucker-Sirup, drei Eßlöffel Bitterliqueur, guten Pomeranzbitter oder Magenbitter, ein Weinglas Cognac, Gin oder Whisky, und ein Stück dünn abgeschälte Zitronenschale, füllt das Glas zu einem Drittel mit gestoßenem Eis, schüttet das Getränk einigemal hin und her, feibt es durch und gießt es in ein großes Weinglas.

"Das erste Cocktailrezept in deutscher Sprache"
Aus: Universal-Lexikon der Kochkunst Band 1
Leipzig 1886.



Spanisches Barbuch, nicht nur mit Cocktailrezepten, sondern auch mit Rezepturen zum Ansatz von Likören und Absinth.

— RUM - DRINKS —

	Euro
 CAIPIRISSIMA 6 cl Cuba Rum 1 Limette Rohrzucker	7,50
 DAIQUIRI 5 cl Cuba Rum 4 cl Zitronensaft Rohrzuckersirup	7,50
 ERNEST HEMINGWAY SPECIAL 4 cl Cuba Rum 2 cl Maraschino 4 cl Grapefruitsaft 2 cl Zitronensaft	7,50
 FLYING KANGAROO 3 cl Cuba Rum 3 cl Vodka 2 cl Galliano [Ⓜ] 2 cl Kokosnußsirup 2 cl Sahne 2 cl Orangensaft 4 cl Ananassaft	9,—
 FRENCH DAIQUIRI 5 cl Cuba Rum 2 cl Crème de Cassis 4 cl Zitronensaft Limettenviertel	7,50
 HONOLULU JUICER 4 cl Southern Comfort 2 cl Dark Rum 2 cl Rose's Lime Juice 2 cl Zitronensaft 8 cl Ananassaft	8,50
 HUDSON COLADA ^{*1990} 4 cl Dark Rum 2 cl Pisco 2 cl Mandelsirup 2 cl Sahne 8 cl Ananassaft	9,—

MARTINI DRY

Natürlich trinke ich Wein nie in einer Bar. Wein ist ein rein physisches Vergnügen, das die Phantasie überhaupt nicht anregt.

Um sich in einer Bar in einen Zustand der Träumerei zu versetzen und darin zu verweilen, braucht man englischen Gin. Mein bevorzugtes Getränk ist der Martini Dry. Wie alle Cocktails ist der Martini Dry vermutlich eine amerikanische Erfindung. Er besteht vor allem aus Gin und einigen Tropfen Wermut, vorzugsweise Noilly-Prat. Die wirklichen Kenner, die ihren Martini gern ganz trocken trinken, behaupten sogar, man dürfe den Noilly-Prat erst dann in den Gin geben, wenn ein Sonnenstrahl ihn berührt habe. Ein guter Martini Dry, sagt man in Amerika, sei wie eine unbefleckte Empfängnis. Bekanntlich habe dem heiligen Thomas von Aquin zufolge die befruchtende Kraft des heiligen Geistes das Hymen der Jungfrau Maria durchquert "wie ein Sonnenstrahl, der durch eine Glasscheibe fällt, ohne diese zu zerbrechen", genauso sei es mit dem Noilly-Prat. Das finde ich übertrieben.

L. Buñuel

SINGAPORE SLING

In den Genuß erotischer europäischer Edelfäule gerät der Reisende, der sich nachmittags in die Writer's Bar des Raffles Hotel in Singapore begibt. In diesem legendärsten Hotel des Fernen Ostens spielten viele jener prickelnden Ostasien-Stories von Somerset Maugham und Rudyard Kipling, die europäischen Bildungsbürgerinnen in ihrer Jugend nachts den Schlaf raubten. Jetzt, wo diese Damen in die Jahre und zu eigenem (meist ererbtem) Geld gekommen sind, besuchen sie mit hochroten Wangen die Stätte ihrer pubertären Phantasien.

Es reicht, wie ein europäischer Schriftsteller auszusehen, um sich im Mittelpunkt ihres klar definierten Interesses zu finden. Die Kellner, die unter den langsam flapsenden Deckenventilatoren die berühmte Kreation des Hauses, den Gin Sling servieren, sagen zu dem weißen Gast noch immer wie in den alten Geschichten: „For you, boss“. Da kommen sich die Ladies vor wie im Dschungel und warten zwischen gebildeten Unterhaltungen klammheimlich auf eine handfeste Vergewaltigung.

Heinz van Nohuys

— RUM - DRINKS —

€uro



HURRICANE^①

9,—

Dark Rum
Cuba Rum
Rose's Lime Juice
Orangensaft
Ananassaft
Maracujasirup



LONG ISLAND ICED TEA^① 9,50

Cuba Rum
Dry Gin
Tequila
Vodka
Cointreau
Zitronensaft
Rose's Lime Juice
Coca Cola^①



LEICHTMATROSE 7,50

4 cl Dark Rum
2 cl Cuba Rum
2 cl Zitronensaft
2 cl Rose's Lime Juice
Rohrzuckersirup
Limettenviertel



MAI TAI^①

10,50

Dark Rum
High Proof Rum
Apricot Brandy
Zitronensaft
Rose's Lime Juice
Mandelsirup



MOJITO

8,50

6 cl Cuba Rum
4 cl Limettensaft
4 cl Rose's Lime Juice
Minzblätter
Soda



PIÑA COLADA

9,—

6 cl Dark Rum
2 cl Kokosnußsirup
2 cl Sahne
8 cl Ananassaft

DRY MARTINI

Der bekannteste aller Cocktails - subtil, stark, ein wunderbarer Apéritiv, und er sieht auch noch gut aus. Ihm ist ein ganzes Buch gewidmet: *Stirred -Not Shaken* von John Doxat. Er meint, daß der Drink um 1910 von einem Barmann namens Martini im Knickerbocker Hotel in New York eigens für John D. Rockefeller erfunden wurde. Ursprünglich gehörte französischer Wermut hinein, erst später wurde der trockene Wermut von Martini & Rossi als Bestandteil beliebt. Wieviel Wermut? Doxat spricht von einem Barmann, der nur gerade den Schatten der Wermutflasche auf den Gin fallen läßt. Ein anderer hält es für ausreichend, sich einmal kurz in Richtung Frankreich zu verneigen, während man Gin und Eis durchrührt.



GIMLET

Wir saßen bei Victor in einer Ecke der Bar und tranken Gimlets. „Die haben keine Ahnung, wie man die macht“, sagte er, „was die hier einen Gimlet nennen, ist einfach Zitronen- oder Limettensaft mit Gin und einem Schuß Zucker und Bitterbier, richtiger Gimlet besteht zur einen Hälfte aus Gin und zur anderen aus Rose's Lime Juice und aus sonst nichts. Aber das schlägt sämtliche Martinis haushoch.“

R. Chandler

— RUM - DRINKS —

€uro



PLANTER'S PUNCH

8,50

6 cl Dark Rum
2 cl Zitronensaft
2 cl Grenadine
8 cl Orangensaft



SWIMMING POOL

9,—

4 cl Cuba Rum
2 cl Vodka
2 cl Kokosnußsirup
2 cl Sahne
8 cl Ananassaft
2 cl Curaçao, blau [®]



TROPICANA ^{*1994}

8,50

4 cl Cuba Rum
2 cl Cachaça
2 cl Pisco
2 cl Zitronensaft
4 cl Rose's Lime Juice
Maracujasirup



VANILLE DAIQUIRI ^{*1988}

8,—

5 cl Cuba Rum
4 cl Zitronensaft
2 cl Vanillesirup
Eiweiß



ZOMBIE

10,50

6 cl Dark Rum
2 cl High Proof Rum
2 cl Cuba Rum
2 cl Kirschlikör
2 cl Orangensaft
2 cl Zitronensaft
2 cl Grenadine





Das erste Cocktailbuch in deutscher Sprache von 1896. Es enthält neben Bowlen und Punschen ein eigenes Kapitel über die sogenannten American Drinks.

Dazu bemerkt der Autor: **"Eine Entwicklungs- und Naturgeschichte des amerikanischen Trinkers und seiner Getränke zu schreiben, wäre eine Aufgabe, der nur ein chronischer Alkoholist im letzten Stadium genügen könnte."**

SMOOTHIES

€uro

STRAWBERRY-^{*2001} BANANA- SMOOTHY

9,—



6 cl Jamaica Rum
2 cl Erdbeersirup
2 cl Bananensirup
2 cl Zitronensaft
frische Bananen und Erdbeeren

PINEAPPLE-^{*2001} GRAPEFRUIT- SMOOTHY

9,—



6 cl Jamaica Rum
2 cl Ananassirup
2 cl Zitronensaft
4 cl Grapefruitsaft
frische Ananas

PIÑA COLADA-^{*2001} SMOOTHY

9,—



6 cl Jamaica Rum
2 cl Ananassirup
2 cl Kokossirup
Kokosraspeln
frische Ananas

PINEAPPLE-^{*2001} BANANA- SMOOTHY

9,—



6 cl Jamaica Rum
2 cl Ananassirup
2 cl Bananensirup
2 cl Zitronensaft
frische Ananas und Bananen

BLACKBERRY-^{*2001} BANANA- SMOOTHY

9,—



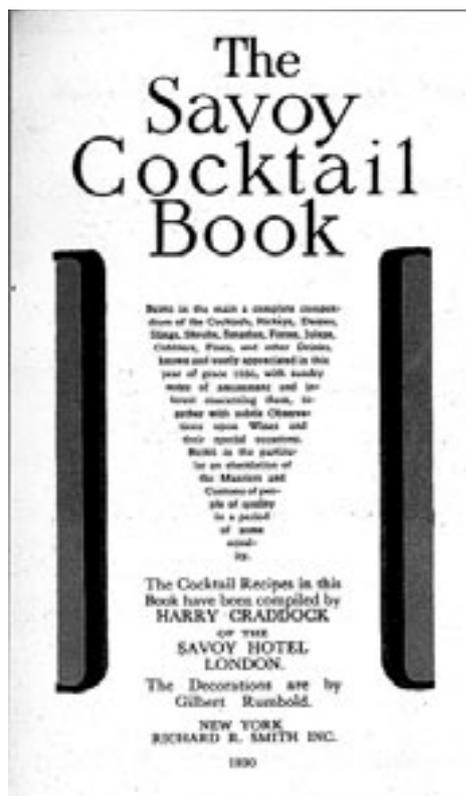
6 cl Jamaica Rum
2 cl Brombeersirup[Ⓢ]
2 cl Bananensirup
2 cl Zitronensaft
frische Banane und Brombeeren

PEACH-^{*2001} RASPBERRY- SMOOTHY

9,—



6 cl Jamaica Rum
2 cl Pfirsichsirup
2 cl Himbeersirup
2 cl Zitronensaft
Pfirsich und Himbeeren



Heute eines der höchstgehandelten Cocktailbücher der Welt ist das "Savoy Cocktail Book" von Harry Craddock, damals Chefbarkeeper im Savoy Hotel London. Ein Meisterwerk des Art Deco. Zu seiner Zeit sehr stark in den englischen Kolonien verbreitet.

-TEQUILA-DRINKS-



MATADOR

6 cl Tequila
2 cl Cointreau
2 cl Zitronensaft
6 cl Ananassaft
Ananas

€uro

9,—



LATIN LOVER

4 cl Tequila
2 cl Cachaça
2 cl Rose's Lime Juice
2 cl Zitronensaft
6 cl Ananassaft

8,50



MARGARITA

5 cl Tequila
2 cl Cointreau
2 cl Zitronensaft
Salzrand

7,50



GOLDEN DAWN ^{*2001}

6 cl Tequila gold
2 cl Rose's Lime Juice
2 cl Galliano [Ⓡ]
4 cl Ananassaft
4 cl Orangensaft

9,—



TEQUILA SUNRISE

6 cl Tequila
14 cl Orangensaft
Zitronensaft
Grenadine

8,50



YELLOW BOXER

5 cl Tequila
2 cl Galliano [Ⓡ]
2 cl Rose's Lime Juice
2 cl Zitronensaft
2 cl Orangensaft

7,50



CARABINIERI

4 cl Tequila
2 cl Galliano [Ⓡ]
2 cl Rose's Lime Juice
8 cl Orangensaft
1 Eigelb

9,—



CACHAÇA

(gesprochen: Kaschassa)

Wie schon in dieser Karte eingangs erklärt, ist der Cachaça eine brasilianische Spirituose aus Zuckerrohr. Der Unterschied zu Rum besteht darin, daß Cachaça nicht aus der Melasse des Zuckerrohres (brauner Rest nach teilweisem Entzug des Zuckers) destilliert wird, sondern aus den Resten des Zuckerrohres.

Genauer gesagt wird dem ausgepressten Zuckerrohr Hefe und Wasser zugesetzt und nach der alkoholischen Gärung destilliert.

Dieses Verfahren wird beim Wein genauso angewendet. Wird der Wein destilliert, erhält man Weinbrand (kommt dieser aus einem speziellen Gebiet Frankreichs nennt man das Cognac). Destilliert man unter Zugabe von Wasser und Hefe die Traubenreste (wieder nach der alkoholischen Gärung), so erhält man in Deutschland Trester, in Frankreich Marc und in Italien Grappa.

Bekannte Cachaçamarken hierzulande sind "Pitu", "Nega Fulo" und "Berro". Fragt man jedoch Brasilianer selbst, so halten sie von der in Deutschland meistverkauften Cachaçasorte Pitu nicht viel. Wir freuen uns daher sehr, daß es seit einem Jahr endlich wieder einen Kleinimporteur für unsere (und der vieler Brasilianer) Lieblingsmarke "Tatuzinho" gibt.

In den letzten Jahren ist in Berlin der brasilianische Nationaldrink "Caipiriñha" sehr populär geworden. Das Rezept steht auf der rechten Seite. Ich kann mich genau erinnern, wie wir 1988, nachdem uns einige Brasilianer in unserer Bar genauestens die Zubereitung erklärten, dieses Getränk bereits angeboten haben. Damals waren Limetten nur im KaDeWe zu bekommen und wenn man eine Caipiriñha zubereitete, fragten alle Zuseher, was denn das nun wieder sei. Heutzutage auf jedem Straßenfest angeboten, kennt auch jeder "Nicht-Bargänger" dieses Lieblingsgetränk der Brasilianer und es erfreut sich äußerster Beliebtheit auch Hierzulande.

In Brasilien selbst hat man zu Cachaça ein Verhältnis wie in Deutschland zu Korn; es handelt sich um einen einfachen Schnaps des Volkes. Cachaça wird im Straßenjargon "Pingo" genannt und für ein paar Pfennige in Bierflaschen mit Kronkorken verkauft. Einige Beispiele dieser bunt etikettierten Flaschen haben wir in unserer Sammlung und wir zeigen sie Ihnen gerne.

Als Brasilianer, der etwas auf sich hält, trinkt man daher auch eine "Caipiroska" (gesprochen: Kaipiroska, nicht Kaipiroschka - hat mit Piroschka nichts zu tun). Diese wird anstatt mit Cachaça mit Vodka zubereitet. Vodka muß nach Brasilien importiert werden, und ist daher dort um ein vielfaches teurer als Cachaça.

Wenn man anstatt Cachaça Rum verwendet, nennt man das Getränk dann "Caipirissima".

- V O D K A - D R I N K S -

€uro

BARTENDER'S REVENGE ^{*1994}

7,50



4 cl Vodka
2 cl Fire God (Tequila mit Chili)
2 cl Pertzovka (Vodka mit Chili)
4 cl Sangrita (scharf)

BLOODY MARY

7,50



6 cl Vodka
4 cl Sangrita (scharf)
10 cl Tomatensaft
Selleriesalz

CHI CHI

9,—



6 cl Vodka
2 cl Kokosnußsirup
2 cl Sahne
6 cl Ananassaft

HARVEY WALLBANGER

8,50



5 cl Vodka
2 cl Galliano[®]
14 cl Orangensaft

KAMIKAZE

7,50



4 cl Vodka
2 cl Cointreau
2 cl Zitronensaft

SEX ON THE BEACH

8,50



4 cl Vodka
4 cl Pfirsichlikör
2 cl Preiselbeersirup
2 cl Zitronensaft
8 cl Orangensaft

VODKA LIME

7,50



6 cl Vodka
2 cl Rose's Lime Juice
Limettenviertel

WHITE BEAST

10,50



8 cl Vodka
2 cl Triple Sec
4 cl Rose's Lime Juice
2 cl Zitronensaft
Mandelsirup

PISCO BRANDY UND PISCO SOUR

Dieser Branntwein wird von Muskatellerwein in der Destillierblase gebrannt und kurze Zeit in Tonkrügen gereift.

Traditionell erinnert er in Aroma und Geschmack an Bienenwachs.

Pisco heißt in der Queua-Sprache „Vogel“ und ist der Name des Indio Stammes, der früher mit Bienenwachs verschlossene Amphoren als Transportbehälter für den Branntwein anfertigte, sowie auch des Hafens in Peru, von dem aus er verschifft wird.

Auch Chile erhebt Anspruch auf eine Tradition in dieser Branntweinart, dort wird er jedoch von einer aus Italien stammenden Traubensorte gebrannt.

In Bolivien ist das Getränk ebenfalls verbreitet. Ende der 60er und Anfang der 70er Jahre begann Pisco in den USA populär zu werden. Der Pisco Sour hat viel zur Popularität dieses Branntweins beigetragen. Anders als gewöhnliche Sours wird dieser mit Eiweiß zubereitet. In Peru ist es üblich ihn mit einigen Tropfen Angostura-Bitter zu toppen, die Chilenen bestreuen ihn mit etwas Zimt.

COGNAC UND BRANDY

Jeder Cognac ist zugleich ein Brandy (Branntwein aus Wein), jedoch nicht jeder Brandy darf sich Cognac nennen. Diesen Produktnamen hat sich Frankreich allein für die Brände aus einem fest umrissenen Gebiet schützen lassen.

Deutschland wurde es sogar im Versailler Vertrag verboten seine Brandies Cognac zu nennen.

- WHISKY-DRINKS -

€uro



BEAM ME UP SCOTTY *1988 9,—

6 cl Scotch
4 cl Zitronensaft
2 cl Tequilalikör
2 cl Kirschlikör
8 cl Orangensaft



DEAN MARTIN *1989 8,50

4 cl Bourbon
2 cl Jack Daniel's
4 cl Zitronensaft
4 cl Orangensaft
2 cl Rohrzuckersirup



WHISKEY SOUR 7,50

6 cl Bourbon
4 cl Zitronensaft
2 cl Rohrzuckersirup



MANHATTAN DRY/MEDIUM/SWEET 7,50

6 cl Canadian Club
3 cl Vermouth
Angostura



OLD FASHIONED 7,50

6 cl Canadian Club
Angostura
Zuckerwürfel
Orangenviertel
Zitronenviertel
Cocktailkirsche [Ⓣ]
Soda



TROPICAL TURKEY *1995 9,—

6 cl Bourbon
2 cl Maracujasirup
2 cl Zitronensaft
8 cl Orangensaft



COCKTAILS ON TAP

Die ersten Mixgetränke waren Bowlen und Punsche. Diese werden bekanntlich in größeren Portionen angemischt. In den ersten Mixbüchern der Welt findet man auch Rezepte für sogenannte "Prepared Cocktails For Bottling". So beschreibt zum Beispiel Professor Jerry Thomas in seinem 1862 erschienenen "Bartender's Guide" unter anderem ein Rezept für:

Brandy Cocktail For Bottling

Five gallons of strong brandy

Two gallons of water

One quart of bitters

One quart of gum syrup

One bottle of curaçao

Mix thoroughly, and filter through Canton flannel.

Einer der berühmtesten Cocktails, der bis heute in Flaschen abgefüllt wird, ist der Pimm's No 1 Cup. Wir von der Hudson Bar haben uns dieser Tradition erinnert und bieten Ihnen unsere "Cocktails on tap" an. Sie werden von uns mit frischen Säften und besten Zutaten angemischt und in kleine Fässer abgefüllt. So können sie unter Zuhilfenahme von Kohlensäure vor Ihren Augen frisch gezapft werden.

Neben wechselnden "Specials" bieten wir Ihnen "Long Island Iced Tea", "Hurricane" und "Mai Tai" vom Hahn an.

Haben Sie bitte Verständnis dafür, daß wir Ihnen die genauen Rezepte der "Cocktails On Tap" in unserer Karte nicht verraten. Diese sollen unser kleines Geheimnis bleiben.

Ⓣ on Tap

— ALKOHOLFREI —

€uro



DRIVER'S COLADA *1994

7,—

6 cl Ananassaft
6 cl Orangensaft
2 cl Kokosnußsirup
2 cl Sahne



JACKO'S DELIGHT *1990

7,—

6 cl Orangensaft
6 cl Milch
2 cl Mandelsirup
1 cl Vanillesirup



KO KI BA *1994

7,—

10 cl Bananennektar
2 cl Kokosnußsirup
2 cl Sahne
Kirschnektar



LONG DISTANCE RUNNER

7,—

8 cl Ananassaft
2 cl Maracujasirup
2 cl Zitronensaft
Ananas



MOONWALKER *1990

7,—

6 cl Ananassaft
6 cl Orangensaft
4 cl Grapefruitsaft
2 cl Rose's Lime Juice
Curaçao alkoholfrei[Ⓣ]



PRAIRIE OYSTER

7,—

10 cl Sangrita (scharf)
Eigelb
Olivenöl
Zitronensaft
Worcestershiresauce
Tabasco (scharf)



SOMMERNACHT *1993 IM PYLON

8,—

10 cl Orangensaft
10 cl Ananassaft
Kiwi
Melone
Maracujasirup



— PURE - DRINKS —

SPIRITUOSEN

Die HUDSON-BAR hat eine der größten Spirituosenauswahlen in Deutschland; z. Zt. ca. 1000 verschiedene Marken. Das Angebot wird ständig erweitert. Natürlich haben wir in der Bar nicht genügend Platz alle Flaschen auszustellen. Viele "Schätze" befinden sich in unserem Lager. Fragen Sie uns einfach.

		€uro
Rum	4 cl	6,—
<i>Spezielle Jahrgänge, Añejos</i>	4 cl	a. A.
Scotch, Bourbon, Whisk(e)y	4 cl	6,—
<i>Malt Whiskies</i>	4 cl	7,50
<i>Jahrgänge, Faßstärken</i>	4 cl	a. A.
Brandy	4 cl	5,—
<i>Cognac, spanische Edelbrandies</i>	4 cl	7,50
Tequila, Mezcal	4 cl	5,—
Vodka	4 cl	5,—
Gin	4 cl	5,—
Likör	4 cl	5,—
Champagner		
<i>Hausmarke</i>	0,1 l	7,50
Softdrinks		
<i>Cola[®], Mineralwasser</i>	0,2 Fl	2,50
<i>Säfte, frisch gepreßt</i>	0,2 l	4,—
<i>Espresso</i>	Tasse	2,50
Bier		
<i>Jever oder Jever Fun alkoholfrei</i>	0,33 Fl	5,—
<i>natürlich ist Bier bei uns teuer. Aber: Bier gibt's ja schließlich überall - gute Cocktails aber nicht!</i>		
Sundries		
<i>Päckchen Erdnüsse</i>		0,50
<i>Tüte Pistazien</i>		1,—

Wein, Sekt, Prosecco

führen wir nicht!

... "Natürlich trinke ich Wein **nie** in einer Bar. Wein ist ein rein physisches Vergnügen, das die Phantasie überhaupt nicht anregt." ... Louis Buñuel - 1982
