

SKY Bar

Alles - Nur nicht Standard

Hochwertige Spirituosen, einen Hang zur Extravaganz und die Liebe zum Gastgebersein - das sind wir: **Joschi, Tibor und Tammy.**

Erstes Date, das längst überfällige Wiedersehen mit Freunden oder einfach nur den Tag ausklingen lassen...

Egal welcher Anlass - wir machen den Abend zusammen mit euch zu etwas Besonderem!
Mit handwerklichem Geschick, dem Know-How und der Passion zur Gestaltung unserer ganz eigenen Bar-Kultur.

Preise in Euro



Wodka Cocktails

WAS IST EIGENTLICH WODKA, TAMMY?

Wodka ist eine klare Spirituose, die üblicherweise aus Getreide oder Kartoffeln destilliert wird. Es gibt jedoch noch weit mehr Grundstoffe. Ebenso ist es ausschlaggebend, wie der Wodka am Ende gefiltert wird, durch Kohle, Gold oder sogar Diamant.

Der wohl bekannteste Cocktail mit Wodka ist der Vesper Martini aus James Bond,

geschüttelt nicht gerührt.

Wir empfehlen Euch heute den Neuzeit-Klassiker Espresso Martini.

Espresso Martini ^{1,7}

Wodka | Kaffeelikör | Espresso | Zuckersirup

11,00

Moscow Mule ^{1,4}

Wodka | Limettensaft | Spicy Ginger | Gurke

10,00

Woo Woo ^{1,2,4}

Wodka | Apricot Brandy | Cranberrysaft | Limettensaft

11,50

Preise in Euro



Gin Cocktails

WELCHE GESCHICHTE HAT DER GIN, TIBOR?

Angefangen hat die Geschichte des Gins im 13. Jahrhundert in Holland. Damals wurde das Getränk noch Genever genannt. Bekannt wurde der heutige Gin durch England und Schottland. Vor allem in London war dieser sehr beliebt.

Im 19. Jahrhundert wurde das Tonic Water entdeckt, welches die Geburtsstunde des beliebten Gin Tonic eingeläutet hat.

Gin Fizz ^{1,4}

Brooklyn Gin | Limettensaft | Zuckersirup
Sodawasser | Angostura Bitters

11,00

Gimlet ^{1,4}

Gin | Limettensaft | Lime Cordial

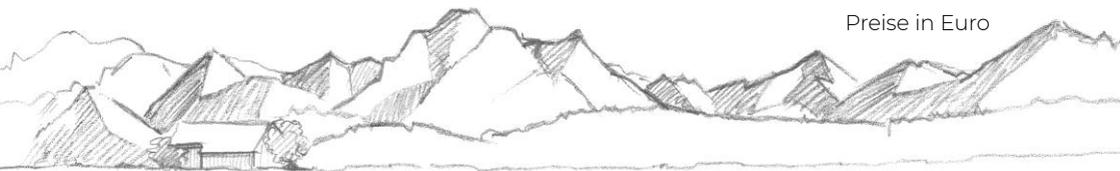
10,50

Singapore Sling ^{1,4}

Gin | Cherrylikör | Orangenlikör | D.O.M Benedictine
Limettensaft | Ananassaft | Grenadine | Angostura Bitters

13,50

Preise in Euro



Rum Cocktails

TAMMY, WAS KANNST DU UNS UBER RUM ERZÄHLEN?

Die wohl bekanntesten Regionen, aus denen Rum kommt, sind die Karibik, Süd- sowie Mittelamerika. Nach Skandinavien und Norddeutschland gelangte er bereits im 18. Jahrhundert.

Die Basis für Rum ist die Zuckerrohrmelasse. Nach einem aufwendigen Gär- und Destillationsverfahren wird der Rum in Eichenfässern gelagert. Durch diese bekommt er seine braune Farbe und den intensiven Geschmack.

Mai Tai ^{1,4}

Weißer Rum | Dunkler Rum | Orangenlikör
Limettensaft | Mandelsirup | Ananassaft

12,50

Piña Colada ^{1,4,G}

Weißer Rum | Dunkler Rum | Kokossirup
Kokosmilch | Ananassaft

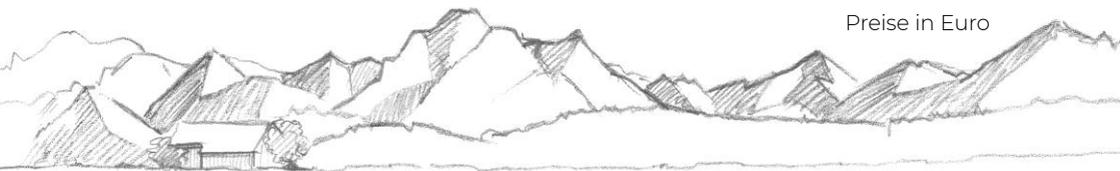
12,50

Mojito ⁴

Weißer Rum | Limetten | Minze
Brauner Rohrzucker | Sodawasser

10,50

Preise in Euro



Whiskey Cocktails

JOSCHI, WAS FINDEST DU AN WHISK(E)Y SPANNEND?

Whisk(e)y, ganz egal wie man es nun schreiben mag. Für mich macht es die Besonderheit eines jeden Einzelnen aus. Durch die verschiedenen Stilistiken und Destillationsverfahren erzählt jeder Whisk(e)y am Ende seine ganz eigene Geschichte.

Es ist eine Philosophie, wie man Whisk(e)y trinken kann.

Ich trinke ihn am liebsten ehrlich.

Whiskey Sour ⁴

13,00

Michters Straight Bourbon | Limettensaft
Zuckersirup | Wahlweise mit oder ohne Eiweiß

Manhattan ^{1,4}

12,50

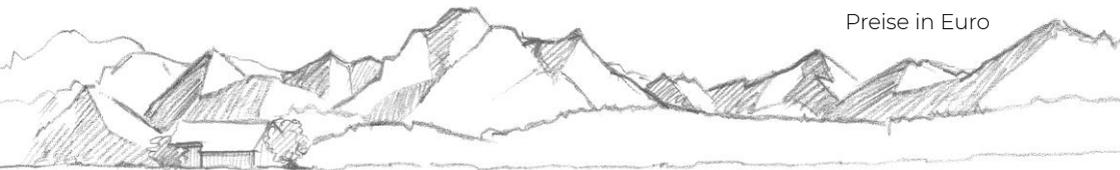
Michters Single Barrel Rey Whiskey
Mancino Red Vermouth | Angostura Bitters

Horse's Neck ^{1,4}

12,00

Michters Straight Bourbon
Ginger Ale | Angostura Bitters

Preise in Euro



Latin Cocktails

JOSCHI, WAS SIND LATIN SPIRITUOSEN?

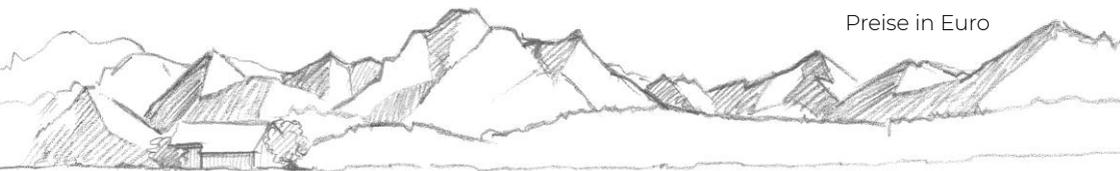
Die Spirituosen haben ihren Ursprung in Südamerika wie Brasilien und Peru. In Mittelamerika finden wir viele Rumsorten, die von Inseln und Traditionen geprägt sind. Mexiko ist das Heimatland des Tequilas, welcher immer mehr an Bedeutung in Bars erlangt.

Hier setzen wir auf den Klassiker:

Die Margarita

Margarita ¹	12,50
Tequila Blanco Orangenlikör Limettensaft Salz	
Pisco Sour ^c	13,00
Barsol Pisco Mosto Verde Limettensaft Zuckersirup Aquafaba	
Caipirinha ⁴	10,50
Nega Fulo Cachaça Limetten Rohrzucker	

Preise in Euro



Ein Glas vom Besten, bitte!

EIGENKREATIONEN

Joschi trinkt am liebsten:

Sky Kiss ¹

Brauner Rum | Gin | Pfirsichlikör
Maracujasaft | Ahornsirup

12,50

Penicillin ^{1,2,L}

Blended und Single Malt Whiskey | Ingwerlikör
Ahornsirup | Limettensaft

12,50

Tibor empfiehlt:

Shooting Star ^{1,4,L}

Pernod | Vanillelikör | Cognac | Strohrum | Grenadine

13,50

Riccocone ^{1,4,G}

Wodka | Maracujasirup | Erdbeersirup
Kokossirup | Kokosmilch | Ananassaft

12,50

Gezaubert von Tammy:

Deep Ocean ^{1,4}

Brockmans Gin | Brombeerlikör | Blue Curacao
Limettensaft | Maracujasaft

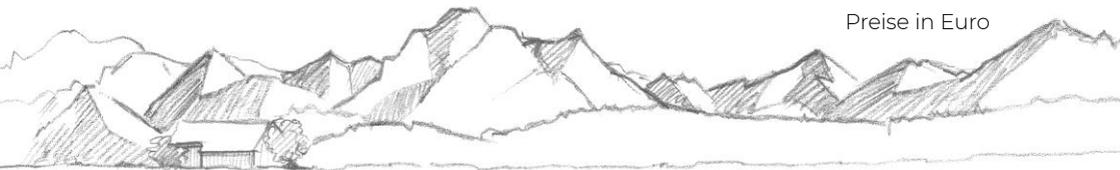
12,50

Lime Matcha ^{1,7} - *auch alkoholfrei möglich!*

Wodka | Zuckersirup | Limettensaft
Apfelsaft | Matcha Pulver

12,50

Preise in Euro

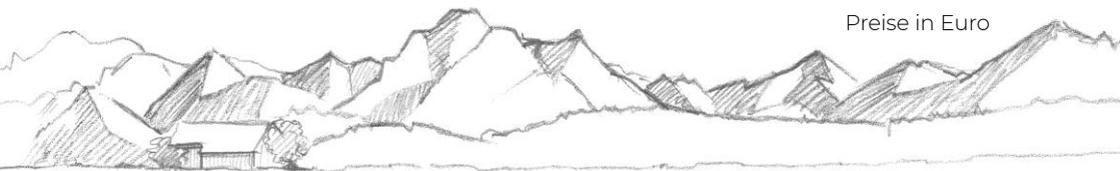


Noch nichts Passendes dabei?
WIR LIEBEN HERAUSFORDERUNGEN

Sagt uns, was *Euch* schmeckt
und wir fangen an zu zaubern.

Wir freuen uns drauf!

Preise in Euro



The Dalmore

ALNESS, HIGHLANDS, SCHOTTLAND

Wie kein anderer versteht Masterblender Richard „The Nose“ Paterson die Kunst des Whiskey Blendings. Er sorgt mit dafür, dass wir solch wundervolle Abfüllungen von Dalmore bekommen, wie wir sie Ihnen exklusiv präsentieren dürfen. Tauchen Sie ein in die Welt der Aromen.

The Dalmore 12 y. o. ^{1,L} - *Der Einsteiger* **4 cl** **9,80**
43% Vol.

Dunkle Schokolade | Zitrusfrüchte | Pflaume | Vanille

The Dalmore 15 y. o. ^{1,L} - *Der Elegante* **4 cl** **16,00**
43% Vol.

Zimt | Orangen | Ingwer | Vanille

The Dalmore 18 y. o. ^{1,L} - *Der Opulente* **4 cl** **22,50**
43% Vol.

Schokolade | Kandierte Zitrusfrüchte | Muskat | Vanille

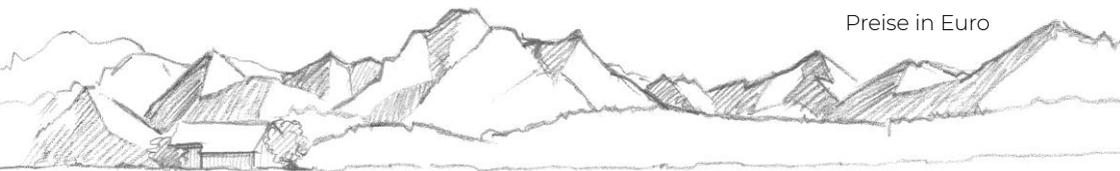
The Dalmore King Alexander III ^{1,L} **4 cl** **23,50**
40% Vol.

Passionsfrucht | Rote Beeren | Karamell | Muskat

The Dalmore Vintage 2001 ^{1,L} **4 cl** **31,00**
40% Vol.

Karamell | Exotische Gewürze | Pfirsich | Kaffee | Kirsche

Preise in Euro



Michter's Distillery

LOUISVILLE, KENTUCKY

Unser Absoluter Favorit unter den amerikanischen Spirituosen ist das Sortiment der Michter's Destillery aus Louisville, Kentucky.

Michter's Small Batch Bourbon ^{1,4} 4 cl 10,50

40% Vol.

Aprikose | Pflaume | Vanille

Michter's Single Barrel Rye ^{1,4} 4 cl 10,50

40% Vol.

Honig | Vanille | Karamell | Holz

Tibor empfiehlt

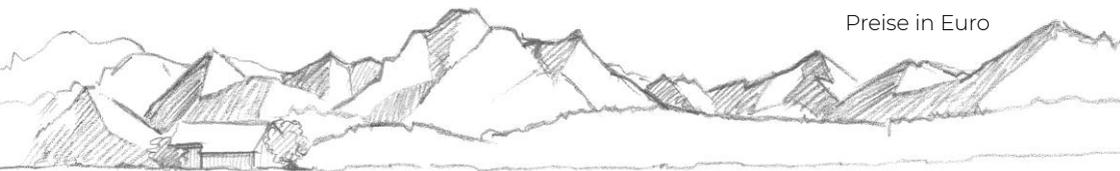
Michter's Small Batch American Unblended 4 cl 10,50

41,7% Vol.

Vanille | Toffee | Haselnuss

Der Michter's Small Batch American Unblended wird in ehemaligen Bourbonfässern gelagert. So kann dieser reifen und bekommt einen einzigartigen Geschmack. Er überzeugt mit Aromen von Vanille, Toffee und Haselnuss. Im Abgang kann man die Aromen von reifen Früchten schmecken.

Preise in Euro



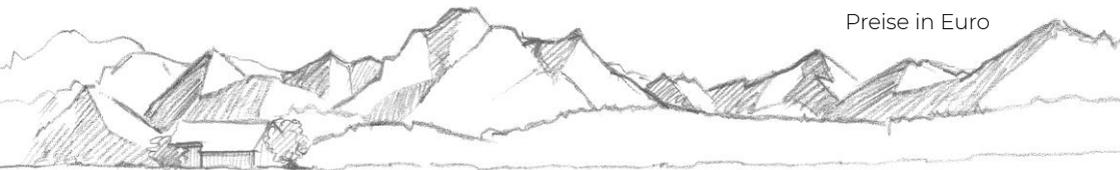
Whisky

good to know

Der Begriff „Whisky“ wird häufig für schottischen Whisky verwendet, während „Whiskey“ für Destillate aus anderen Ländern wie Irland oder den USA verwendet wird. In den letzten Jahren gibt es jedoch zunehmend Whiskys aus anderen Ländern, die die Schreibweise „Whisky“ führen, um so ihre Nähe zum Scotch zu betonen (z. B. Whiskys aus Japan oder Taiwan).

Jura 12 y. o. ^{1,L} 40% Vol. Schottland Banane Rauch	4 cl	12,00
Talisker 10 y. o. ^{1,L} 45,8% Vol. Schottland Malz Intensive Pfeffernote	4 cl	11,00
Lagavulin 16 y. o. ^{1,L} 43% Vol. Schottland Intensiver Torfrauch Seetang	4 cl	12,50
Auchentoshan Three Wood ^{1,L} 43% Vol. Schottland Fruchtig Süß Haselnuss Zimt	4 cl	13,50
Evan Williams Straight Bourbon ^{1,L} 43% Vol. USA Brauner Zucker Karamell Eiche Apfel Orange	4 cl	8,50

Preise in Euro



Whisk(e)y

Teeling Small Batch ^{1,L} 4 cl 9,50

46% Vol.

Irland | Samtig weiche Noten | Eiche | Süß

Teeling Single Grain ^{1,L} 4 cl 10,50

46% Vol.

Irland | Fruchtige Noten | Leichte Süße | Würzig

Bain's Cape Mountain Single Grain ^{1,L} 4 cl 9,50

40% Vol.

Südafrika | Kakaobutter | Vanille

Nikka Coffey Malt ^{1,L} 4 cl 14,50

45% Vol.

Japan | Fruchtig | Pikant | Zitrusnoten

Blackpitts Single Malt ^{1,L} 4 cl 11,50

46% Vol.

Irland | Rauchig | Karamellbonbons | Gegrillte Ananas

5 WEGE ZU MEHR GENUSS:

good to know

Variante 1: Whisk(e)y pur trinken

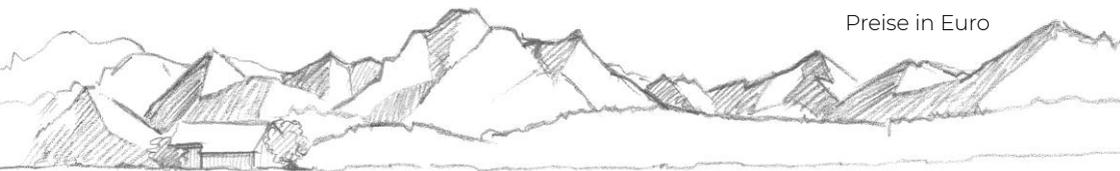
Variante 2: Whisk(e)y auf Eis trinken

Variante 3: Whisk(e)y mit Wasser trinken

Variante 4: Whisk(e)y als Highball trinken

Variante 5: Whisk(e)y gemischt als Cocktail trinken

Preise in Euro



Rum

WIEDER GANZ GROSS IM TREND

A. H. Riise Non Plus Ultra ^{1,L} **4 cl** **21,00**

42% Vol.

Karibik | Karamell | Vanille | Tabak | Sherryaromen

Unsere Barkeeper empfehlen:

Ron Zacapa **4 cl** **13,50**

Centenario Sistema Solera ^{1,L}

40% Vol.

Guatemala | Kastanie | Honig | Kaffee | Toffee

Der Rum der unbegrenzten Aromen. Komplex, vielfältig und angenehm ist diese 23 Jahre alte Spezialität ein wahres Wunder. Im Solera-System in Ex Bourbon Fässern gelagert, gedeiht er in einem einzigartigen Klima, bis er zur Endreifung auf alte Sherry-Fässer trifft.

Ron Zacapa XO ^{1,L} **4 cl** **19,50**

40% Vol.

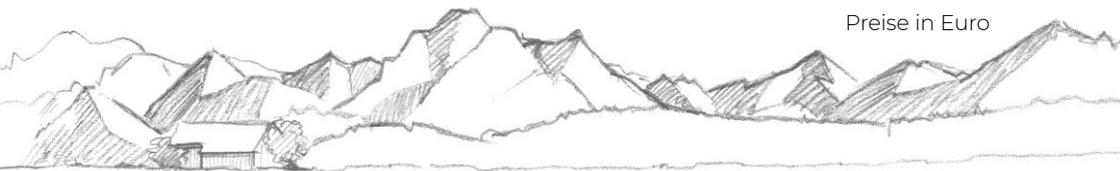
Guatemala | Schokolade | Kaffee | Marzipan | Mango

Ron Abuelo Añejo ^{1,L} **4 cl** **7,50**

40% Vol.

Panama | Röstaromen | Karamell | Eiche | Vanille

Preise in Euro



Rum

WIEDER GANZ GROSS IM TREND

Mount Gay 1703 old cask selection ^{1,L} 4 cl 17,00

43% Vol.

Barbados | Eiche | Karamell | Banane | Gewürze

Pyrat Rum XO Reserve ^{1,L} 4 cl 12,50

43% Vol.

Karibik | Süße Noten | Karamell | Honig | Vanille | Zimt

Botucal Reserva Exclusiva ^{1,L} 4 cl 10,50

43% Vol.

Venezuela | Intensive Süße | Fruchtigkeit

Plantation XO 20th anniversary ^{1,L} 4 cl 12,50

40% Vol.

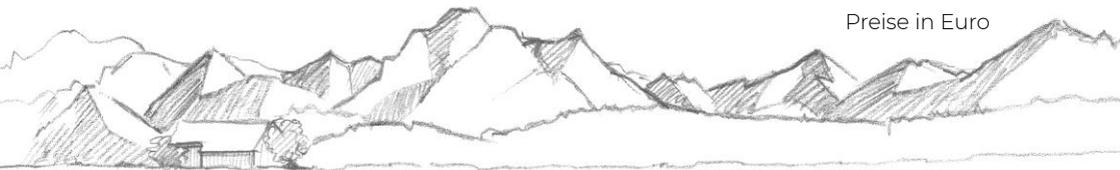
Barbados | Früchte | Honig | Kokosnuss | Eiche

Tipp von Joschi:

Um alle Aromen dieses vielseitigen, weichen und doch würzigen Rums zu entdecken, trinkt man ihn am besten pur.

Da der Rum in mehreren Fässern gereift ist, birgt jeder Schluck eine neue Entdeckung.

Preise in Euro



Gin ABSOLUTER DAUERBRENNER

Whitley Neill Dry Gin 4 cl 8,50

43% Vol.

Südafrika | Zitrusfrüchte | Blumiger Wacholder

Nikka Coffey Gin 4 cl 10,50

47% Vol.

Japan | Zitrusfrüchte | Pfeffer | Mentholakzente

Von Tasting empfohlen:

Monkey 47 Sloe Gin 4 cl 8,50

29% Vol.

Deutschland | Beeren | Zitrusfrüchte | Kräuter

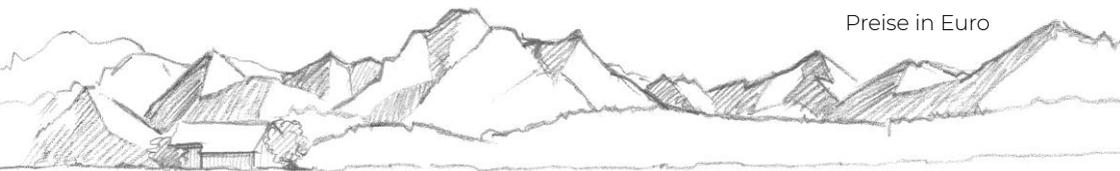
Für diesen Gin ist der bekannte Schwarzwald Dry Gin die Grundlage. Zusätzlich werden handverlesene Schlehen zur Herstellung verwendet, die der Flüssigkeit einen intensiv roten Farbton und einen likörartigen Charakter verleihen.

Monkey 47 Dry Gin 4 cl 9,50

47% Vol.

Deutschland | Blumig | Kräuter | Preiselbeeren | Tannenharz

Preise in Euro



Gin ABSOLUTER DAUERBRENNER

Brooklyn Gin ^L 4 cl 9,00

40% Vol.

USA | Zitrusfrüchte | Tannennadeln | Kräuter | Lavendel | Koriander

Amuerte Coca Leaf Gin ^L 4 cl 11,00

43% Vol.

Peru | Kakaoblätter | Bittere und süße Noten

Brockmans Gin ^L 4 cl 8,50

40% Vol.

England | Waldbeeren | Orange | Zimt

Golden Gin ^L 4 cl 10,50

40% Vol.

Frankreich | Mandarine | Pfeffer | Koriander | Ingwer

GinSTR ^L 4 cl 11,00

44% Vol.

Deutschland | Zitrusfrüchte | Rosmarin | Holunder

The Duke Gin ^L 4 cl 8,50

45% Vol.

Deutschland | Koriander | Zitrone | Ingwer | Lavendel | Malz

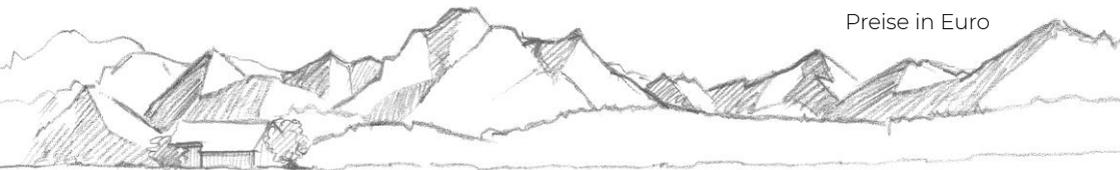
Paulchen's Gin ^L - *Unser Hausgin* 4 cl 10,90

40% Vol.

Deutschland | Fichtennadeln | Rosenblüten | Zitrusfrüchte

Benannt nach einem unseren jüngsten Familienmitgliedern

Preise in Euro



Faidherbe Square

Seit 1926 steht in Paris in der Rue Faidherbe ein *****s Hotel mit dem Namen Hôtel Paris Bastille Boutet, oft auch Faidherbe Square genannt. Es handelt sich um einen wahrhaft prächtigen Bau im Art Deco Stil. Hier wurde an Gold nicht gespart, obgleich es von außen nicht den Anschein macht. Wir bringen diesen Stil in Ihr Glas.

Erreichen wollen wir einen unglaublichen Geschmack und frische Aromen, welche lange im Gaumen anhalten. Einen einzigartigen Moment, welchen Sie nicht vergessen werden, soll dies bewirken – denn so wird der Aufenthalt in diesem Eck von Paris beschrieben.

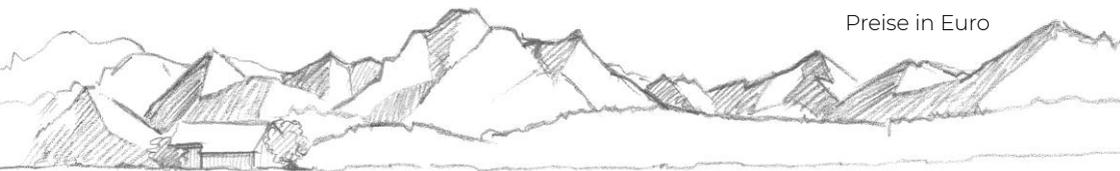
Wir kombinieren The Dalmore 25 Years Old, einen Single Malt Whisky aus den schottischen Highlands, welcher an Aromatik nur schwer zu übertreffen ist. Dazu geben wir eine hausgemachte Tonkabohnenessenz, frisch gepressten Limettensaft und einige Spritzer frisches Orangenöl. Sowohl süße als auch exotische Aromen bringt uns A. H. Riise Non Plus Ultra Sauternes Cask Finish, ein Rum der Extraklasse an Milde und Frucht.

Zusammen entsteht eine solche feine Mischung, dass es nur so nach einem Aufguss mit dezenter Perlage verlangt.

Diesen liefert uns Louis Roederer Crystal 2009, ein wundervoller jahrgangschampagner, welchen wir am Tisch mit einem Säbel öffnen, um den Cocktail mit einem Schluck davon abzurunden.

999,00

Preise in Euro



Schnäpse von STILVOL

Brände

Gold Willi 36% Vol.	2 cl	7,80
Barrique Obstbrand 40% Vol.	2 cl	7,80
Gartenhimbeere 40% Vol.	2 cl	7,80
Rosmaringeist 40% Vol.	2 cl	7,80
Fichtengeist 38% Vol.	2 cl	7,80
Williams Birne 40% Vol.	2 cl	7,80

Liköre

Gartenhimbeere 19% Vol.	2 cl	7,80
Quittencuvée 19% Vol.	2 cl	7,80
Johannisbeere 20% Vol.	2 cl	7,80

ZUSATZSTOFFE

1 = mit Konservierungsstoff | 2 = mit Geschmacksverstärker
3 = mit Antioxidationsmittel | 4 = mit Farbstoff | 5 = mit Phosphat
6 = mit Süßungsmittel | 7 = koffeinhaltig | 8 = chininhaltig
9 = geschwärzt | 10 = phenylalaninhaltig

ALLERGENE

A = Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer Dinkel, Kamut, Hybridstämme) | B = Krebstiere | C = Eier | D = Fisch | E = Erdnüsse | F = Soja
G = Milch und Milchprodukte einschließlich Laktose) | H = Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia und Queenslandnuss | I = Sellerie | J = Senf | K = Sesamsamen | L = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l
M = Lupinen | N = Weichtiere

Preise in Euro

