

# SKY Bar

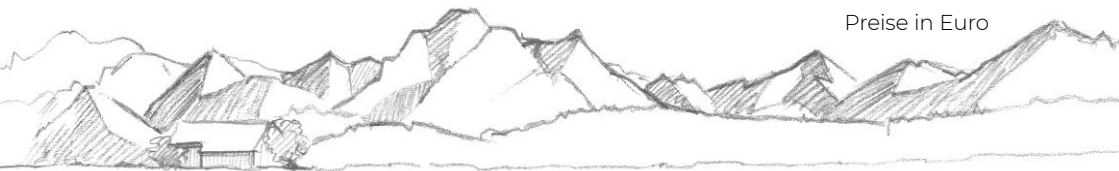
## Alles - Nur nicht Standard

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

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, JOSCHI?

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 <sup>1,7</sup>

Wodka | Kaffeelikör | Espresso | Zuckersirup

11,00

### Moscow Mule <sup>1,4</sup>

Wodka | Limettensaft | Spicy Ginger Ale | Gurke

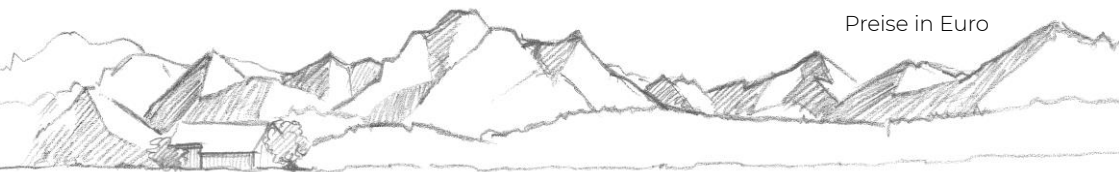
10,00

### Woo Woo <sup>1,2,4</sup>

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 <sup>1,4</sup>

Brooklyn Gin | Limettensaft | Zuckersirup | Sodawasser | Angostura Bitters

11,00

### Gimlet <sup>1,4</sup>

Gin | Limettensaft | Lime Cordial

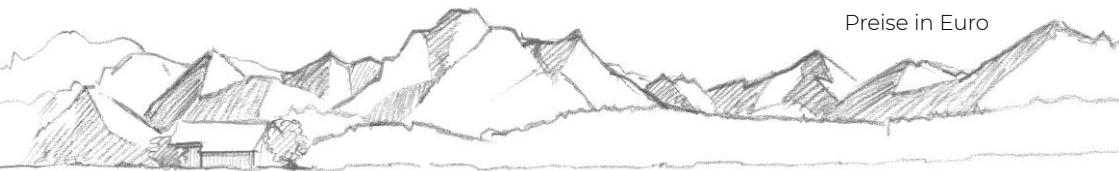
10,50

### Singapore Sling <sup>1,4</sup>

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

13,50

Preise in Euro



# Rum Cocktails

## JOSCHI, 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** <sup>1,4</sup>

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

**12,50**

### **Piña Colada** <sup>1,4,G</sup>

Weißer Rum | Dunkler Rum | Kokossirup |  
Kokosmilch | Ananassaft |

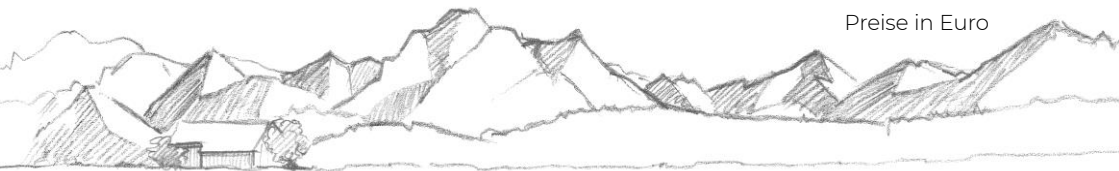
**12,50**

### **Mojito** <sup>4</sup>

Weißer Rum | Limetten | Minze |  
Brauner Rohrzucker | Sodawasser

**10,50**

Preise in Euro



# Whiskey Cocktails

## SANDRO, 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 <sup>4</sup>

13,00

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

### Manhattan <sup>1,4</sup>

12,50

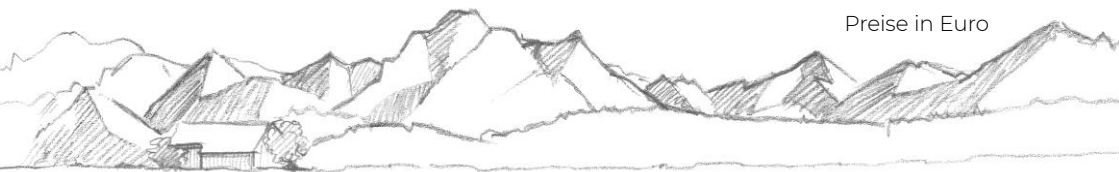
Michters Single Barrel Rey Whiskey |  
Mancino Red Vermouth | Angostura Bitters

### Horse's Neck <sup>1,4</sup>

12,00

Michters Straight Bourbon |  
Ginger Ale | Angostura Bitters

Preise in Euro



# Latin Cocktails

## JOSCHI, WAS SIND LATIN SPIRITUOSEN?

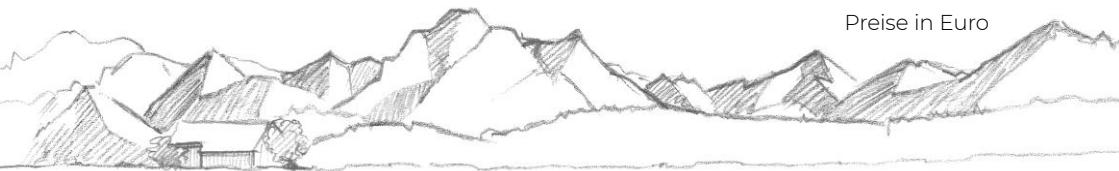
Die Spirituosen haben ihren Ursprung in Südamerika wie Brasilien und Peru. In Mittelamerika finden wir viele Rumsorten, die von Inseln und Traditionen geprägt sind. Mexiko ist das Heimatland des Tequilas, welcher immer mehr an Bedeutung in Bars erlangt.

Hier setzen wir auf den Klassiker:

*die Margarita*

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

Preise in Euro



# Ein Glas vom Besten, bitte!

## EIGENKREATIONEN

*Joschi trinkt am liebsten:*

### **Sky Kiss**<sup>1</sup>

Brauner Rum | Gin | Pfirsichlikör |  
Maracujasaft | Ahornsirup

12,50

### **Penicillin**<sup>1,2,L</sup>

Blended und Single Malt Whiskey | Ingwerlikör |  
Ahornsirup | Limettensaft

12,50

*Tibor empfiehlt:*

### **Stuttgart Sour**<sup>1,4</sup>

GinSTR | StilVOL. Gartenhimbeere Fruchtlikör |  
Limettensaft | Zuckersirup

13,50

### **Allgäu Colada**<sup>1,G</sup>

StilVOL. Goldene Birne | Kokossirup |  
Erdbeersirup | Pfirsichsaft

12,00

*Gezaubert von Sandro:*

### **Brexit**<sup>1</sup>

Hausgemachter Black Tea Crystal Head Wodka |  
Bergamottenlikör | Limettensaft | Zuckersirup

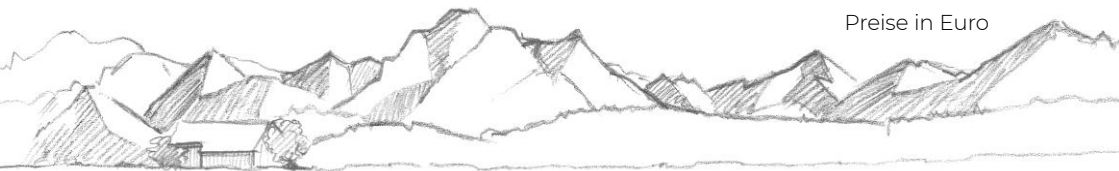
12,50

### **Cetriolo Italiano**<sup>8</sup> - Perfekt für den Sommer

Gin | Italicus | Zuckersirup | Limette | Tonic

12,50

Preise in Euro

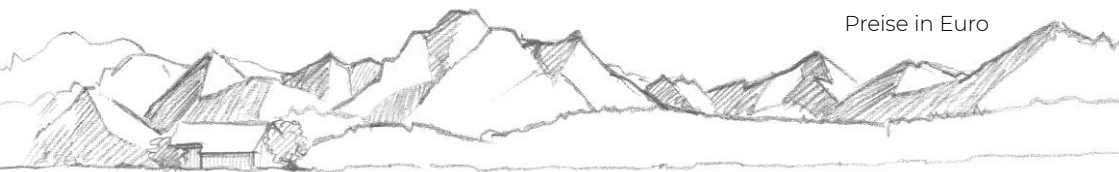


Noch nichts Passendes dabei?  
**WIR LIEBEN HERAUSFORDERUNGEN**

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. <sup>1,L</sup>** - *Der Einsteiger*    **4 cl**    **9,80**  
43% Vol.

Dunkle Schokolade | Zitrusfrüchte | Pflaume | Vanille

**The Dalmore 15 y. o. <sup>1,L</sup>** - *Der Elegante*    **4 cl**    **16,00**  
43% Vol.

Zimt | Orangen | Ingwer | Vanille

**The Dalmore 18 y. o. <sup>1,L</sup>** - *Der Opulente*    **4 cl**    **19,50**  
43% Vol.

Schokolade | Kandierte Zitrusfrüchte | Muskat | Vanille

**The Dalmore King Alexander III <sup>1,L</sup>**    **4 cl**    **23,50**  
40% Vol.

Passionsfrucht | Rote Beeren | Karamell | Muskat

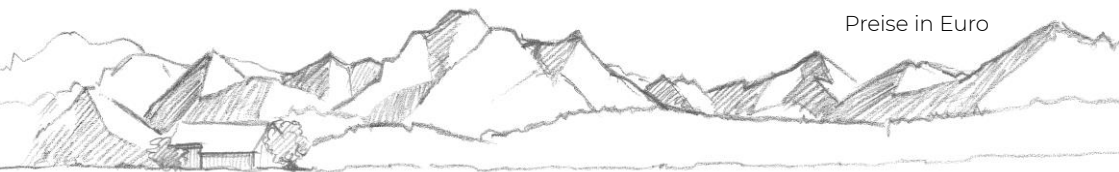
**The Dalmore Vintage 1998 <sup>1,L</sup>**    **4 cl**    **32,50**  
40% Vol.

Eichenholz | Pflaumen | Johannisbeere | Honig | Banane

**The Dalmore Vintage 2001 <sup>1,L</sup>**    **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 <sup>1, L</sup>**      **4 cl**      **10,50**  
40% Vol.  
Aprikose | Pflaume | Vanille

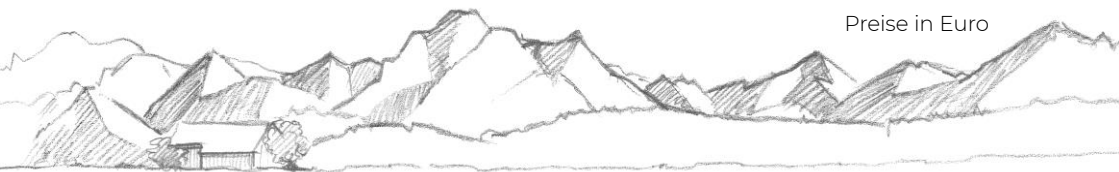
**Michter's Single Barrel Rye <sup>1, L</sup>**      **4 cl**      **10,50**  
40% Vol.  
Honig | Vanille | Karamell | Holz

*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



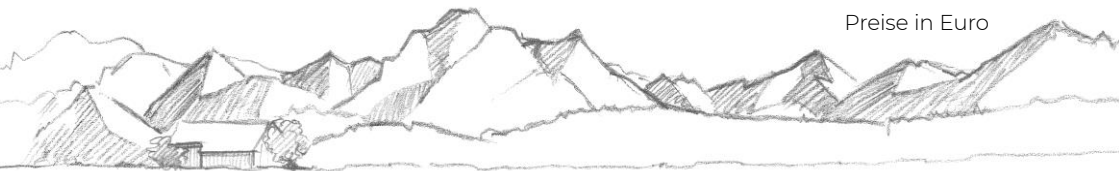
# Whisky(s)

*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. Whisky aus Japan oder Taiwan).

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

Preise in Euro



# Whisk(e)y

**Teeling Small Batch** <sup>1,L</sup> 4 cl 9,50

46% Vol.

Irland | Samtig weiche Noten | Eiche | Süß

**Teeling Single Grain** <sup>1,L</sup> 4 cl 10,50

46% Vol.

Irland | Fruchtige Noten | Leichte Süße | Würzig

**Bain's Cape Mountain Single Grain** <sup>1,L</sup> 4 cl 9,50

40% Vol.

Südafrika | Kakaobutter | Vanille

**Rampur Double Cask** <sup>1,L</sup> 4 cl 14,50

45% Vol.

Indien | Elegant | Süßen Früchte | Langanhaltend

**Nikka Coffey Malt** <sup>1,L</sup> 4 cl 14,50

45% Vol.

Japan | Fruchtig | Pikant | Zitrusnoten

## 5 WEGE ZU MEHR GENUSS:

*good to know*

Variante 1: Whisk(e)y pur trinken

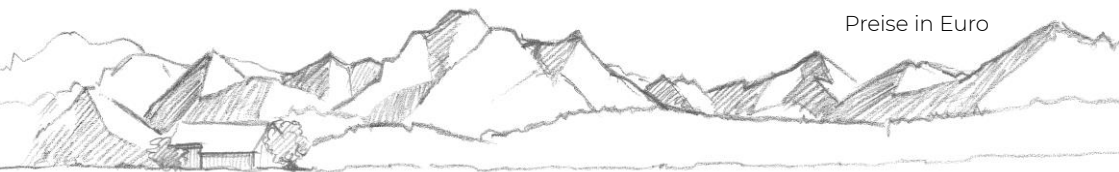
Variante 2: Whisk(e)y auf Eis trinken

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 <sup>1,L</sup>** 4 cl 21,00

42% Vol.

Karibik | Karamell | Vanille | Tabak | Sherryaromen

*Unsere Barkeeper empfehlen:*

**Ron Zacapa** 4 cl 13,50

**Centenario Sistema Solera <sup>1,L</sup>**

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 <sup>1,L</sup>** 4 cl 19,50

40% Vol.

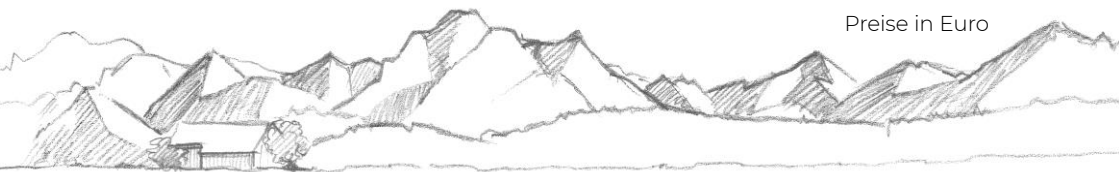
Guatemala | Schokolade | Kaffee | Marzipan | Mango

**Ron Abuelo Añejo <sup>1,L</sup>** 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** <sup>1,L</sup> 4 cl 17,00

43% Vol.

Barbados | Eiche | Karamell | Banane | Gewürze

**Pyrat Rum XO Reserve** <sup>1,L</sup> 4 cl 12,50

43% Vol.

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

**Botucal Reserva Exclusiva** <sup>1,L</sup> 4 cl 10,50

43% Vol.

Venezuela | Intensive Süße | Fruchtigkeit

**Plantation XO 20th anniversary** <sup>1,L</sup> 4 cl 12,50

40% Vol.

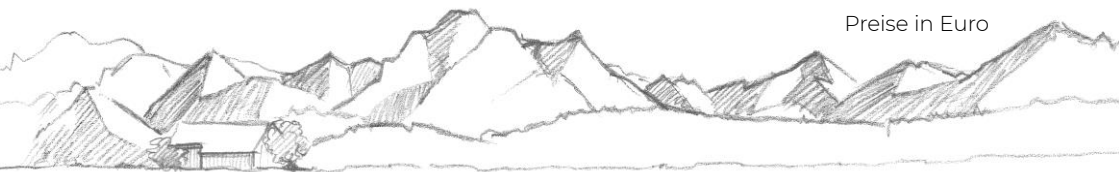
Barbados | Früchte | Honig | Kokosnuss | Eiche

*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 Sandro 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

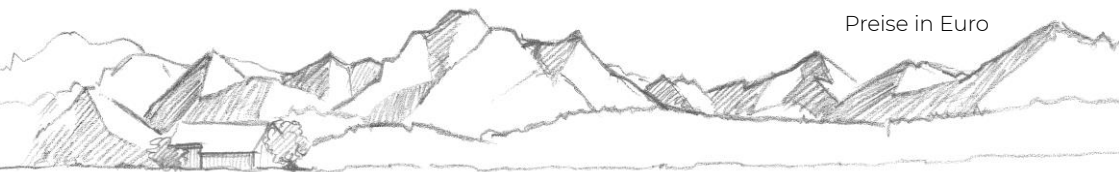
4 cl

9,50

47% Vol.

Deutschland | Blumig | Kräuter | Preiselbeeren | Tannenharz

Preise in Euro



# *Gin* ABSOLUTER DAUERBRENNER

**Brooklyn Gin** <sup>L</sup> 4 cl 9,00

40% Vol.

USA | Zitrusfrüchte | Tannennadeln | Kräuter | Lavendel | Koriander

**Amuerte Coca Leaf Gin** <sup>L</sup> 4 cl 11,00

43% Vol.

Peru | Kakaoblätter | Bittere und süße Noten

**Brockmans Gin** <sup>L</sup> 4 cl 8,50

40% Vol.

England | Waldbeeren | Orange | Zimt

**Golden Gin** <sup>L</sup> 4 cl 10,50

40% Vol.

Frankreich | Mandarine | Pfeffer | Koriander | Ingwer

**GinSTR** <sup>L</sup> 4 cl 11,00

44% Vol.

Deutschland | Zitrusfrüchte | Rosmarin | Holunder

**The Duke Gin** <sup>L</sup> 4 cl 8,50

45% Vol.

Deutschland | Koriander | Zitrone | Ingwer | Lavendel | Malz

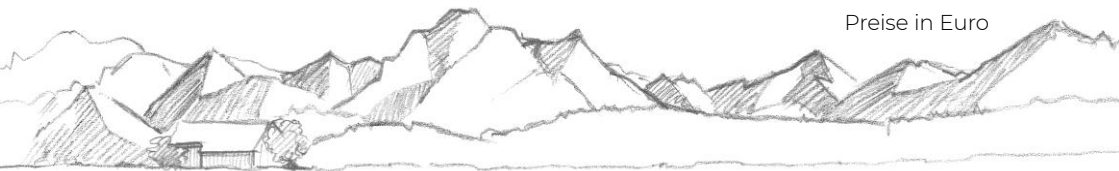
**Paulchen's Gin** <sup>L</sup> - *Unser Haussgin* 4 cl 10,90

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.

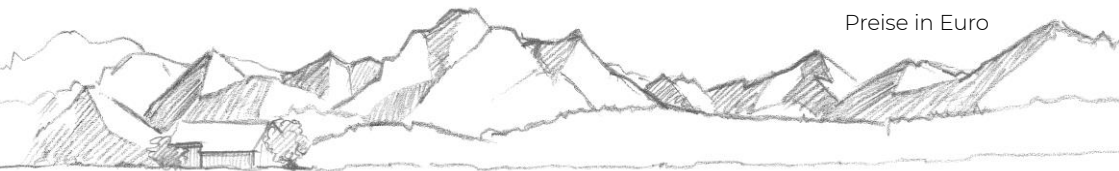
Wir kombinieren The Dalmore 25 Years Old, einen Single Malt Whisky aus den schottischen Highlands, welcher an Aromatik nur schwer zu übertreffen ist. Dazu geben wir eine hausgemachte Tonkabohnenessenz, frisch gepressten Limettensaft und einige Spritzer frisches Orangenöl. Sowohl süße als auch exotische 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 STIL.VOL

## 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

