



[m]eatery

botanist bar

Liebe Gäste, liebe Freunde der
[m]eatery bar + restaurant,

die Botanik ist eine der ältesten Wissenschaften der Menschheit. Im Wesentlichen möchte die auch als Kräuterkunde bekannte Lehre die Wirkungen unserer schier endlos erscheinenden Pflanzenwelt für die Menschheit nutzbar machen.

Diesen Grundgedanken möchten wir mit unserer Botanical Barkarte aufgreifen. Unsere erfahrenen und leidenschaftlichen Barkeeper verbinden wohlschmeckende Kräuter, frische Obstsorten, farbenprächtige Blumen oder exotische Gewürze mit hochwertigen Spirituosen wie auch frischen unalkoholischen Getränken.

Folgen Sie der [m]eatery botanical bar auf einem Streifzug durch die Geschmackswelten unserer Natur und lassen Sie sich in unserem grünen und natürlichen Ambiente verzaubern.

Täglich ist die [m]eatery botanist bar für Sie ab 17.00 Uhr geöffnet.

Dear guest, dear friend
of the [m]eatery bar + restaurant,

Botany is one of humanity's oldest sciences. Also known as herbalism, the main aim of its teachings is to enable humanity to make use of the various properties of our world's apparently almost inexhaustible variety of plants.

Our "botanical drinks menu" is also based on this fundamental principle. It inspires our experienced and dedicated bartenders to combine flavourful herbs, fresh varieties of fruit, gorgeous flowers and exotic spices with premium-quality spirits as well as with refreshing soft drinks.

We invite you to come and enjoy the magic of our natural green ambience, and join the [m]eatery botanical bar in a journey of discovery through the unique taste experience which the finest natural ingredients can provide.

The [m]eatery botanist bar is open daily from 17.00 pm.

Botanical Drinks

- 04 Botanical Aperitif
- 05 Botanical Drinks
- 07 Botanical Classics
- 08 Botanical Gin Serve
- 09 Local Gin Serve

Traditional Drinks

- 10 Traditional Mocktails
- 11 Traditional Classics
- 12 Traditional Gin
- 12 Deutschland
- 14 Europa
- 16 Neue Welt
- 17 Filler
- 18 Whisk(e)y
- 20 Rum
- 21 Wodka
- 22 Obstbrand
- 23 Spirits
 - Cognac, Brandy, Grappa,
 - Sherry, Tequila, Bitter, Port,
 - Likör, Wermut, Schnaps
- 24 Champagner, Sekt & Wein
- 26 Bier
- 27 Craft Beer BraufactuM
- 28 Softs
- 28 Homemade
 - Hausgemachter Eistee,
 - frisch gepresste Säfte
- 28 Mineralwasser
- 29 Tonic Water
- 29 Kaffeespezialitäten
- 29 Tee

Botanical Aperitif

Begrüßen Sie den Abend mit einer Tradition – dem Aperitif. Wir haben eine exklusive Auswahl dieses appetitanregenden Klassikers für Sie zusammengestellt. Lassen Sie sich von unseren „Botanical Cocktails“ in eine neue Geschmacksvielfalt entführen oder genießen Sie das puristische Prickeln eines Champagners zum Auftakt Ihres Abends.

Why not start your evening in the traditional way – with an aperitif! We have put together for you an exclusive selection of these appetite-stimulating classics. Our “Botanical Cocktails” will delight you with their variety of taste – alternatively you can enjoy the purist tingle of a glass of champagne to start your evening off in the right way.

Summer Relief ⁶	10	Liebeslied ⁴	13
Gin, Grapefruitsaft, Honigsirup, Holunderblütensirup, Rosmarin		Wodka, Jasminlikör, Limettensaft, weißer Traubensaft, Zitronenmelisse, Grapefruit Bitter	
Rose Spritz ^{2, 9}	10	Japanese Garden ^{1, 6, 9}	13
Wermut, Tonic Water, Obst der Saison, Rosenblüten		Sake, Gurke, Minze, Apfel, Zuckersirup, Absinth, Zitronensaft	
Griechischer Wein ⁹	11	[m]eatery Martini ^{1, 6, 9}	14
Skinos (griechischer Baumharz- Likör), Riesling, Bitter, Minze, Grapefruitsaft		Italicus, Gin Verdant, Blüten	
Aperol Flash ^{1, 4}	12		
Aperol, Vanillesirup, Zitrone, Orangensaft, Eiweiß, Sekt, Koriander			
- mit Champagner	17		

Botanical Drinks

Diese „Botanical Cocktails“ lassen unsere Herzen höherschlagen. Wir haben all unsere Leidenschaft und unser Wissen investiert, um aus der richtigen Mischung von ausgesuchten Kräutern, Gewürzen, Obst, Gemüse und hochwertigen Spirituosen ein einzigartiges Geschmackserlebnis zu entwickeln. Wir finden, das ist uns gelungen. Probieren Sie selbst, wir freuen uns auf Ihre Meinung.

We're really excited about these "Botanical Cocktails". We have invested all our passion and our know-how in creating a unique taste experience from just the right mixture of herbs, spices, fruit, vegetables and choice spirits. We believe that we've succeeded in this and invite you to try our creations for yourself – we'd love to hear what you think.

Tea Time ¹⁰	10	[m]eatery Gin Mule ⁹	11
Earl Grey Wodka, Zitronensaft, Honigsirup, Thymian, Ingwerlimonade		Gin, Dill, Gurke, Chartreuse Jaune, Zitronensaft, Honigsirup, Ingwerlimonade	
Flamed Vanilla ^{1, 4}	10	Gin Ginger Sour ^{4, 6}	12
Likör 43, Zitronensaft, Orangensaft, Vanillesirup, Eiweiß, Zucker		Ingwerlikör, Wacholdergeist, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß, Koriander	
Mandarin Bay ^{2, 9}	11	Schattenblüte ^{1, 7, 9}	12
Rosa Pfeffer, Rosmarin, Gin, Lillet Blanc, Mandarinenpüree, Tonic Water		Portwein, Limettensaft, Cherry Heering, Creme de Chocolat, Vanillesirup, Chocolat Bitter, Kamillenblüten	

Botanical Drinks

Raspberry Rum Shrub 1	12	Gin Rucola Smash 9	14
Rum, Rumlikör, Himbeere, Limettensaft, Estragon		Gin, Rucola, Lillet Blanc, Limettensaft, Honigsirup	
Dild Sour	12	Asian Herb Garden 1, 2, 9	16
Aquavit Dild, Chartreuse Jaune, Limettensaft, Zuckersirup, Gurke		Juniper Jack London Dry Gin, Ingwerlikör, Limettensaft, Koriander, Zitronengras, Tonic	
Peppery Berry 1	13	Lady Marmelade 4, 9	16
Rye Whiskey, Chartreuse Verte, Limettensaft, Ahornsirup, Brombeeren, Pfeffer, Rosmarin		Iris Gin, Lillet Blanc, Limettensaft, Zuckersirup, Wildpreiselbeermarmelade, Rosmarin, Eiweiß	
Blueberry Radish Sour 9	14		
Berliner Brandstifter, Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Blaubeeren, Radieschen			

Botanical Classics

Sie können sich nicht entscheiden? – Diese Cocktails machen es Ihnen leicht, denn unsere „Botanical Classics“ sind beliebte Klassiker, die mit ihren botanischen Aromen frischer Minze, Basilikum, Thymian, Pfeffer oder Zitrone seit jeher Begeisterung hervorrufen. Genießen Sie die Aromenvielfalt der Natur in der [m]eatery botanist bar.

Can't make up your mind? – These cocktails will make it easy for you, because our “Botanical Classics” are popular evergreens which have inspired connoisseurs through the ages with their botanical aromas of fresh mint, basil, thyme, pepper or lemon. Come and enjoy the aromatic diversity of nature in the [m]eatery botanist bar.

Botanical Mojito ¹	12	The Green Side of Life ⁹	14
Abuelo 7 Jahre, Limettensaft, Zuckersirup, Minze, Soda		Ketel Citron, Limettensaft, Zuckersirup, Minze, Sekt	
Basil Smash ⁶	12	Lakritz Old Fashioned ¹	15
Tanqueray, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum		Don Papa, Maraschino, Grapefruit Bitter, Orangen Bitter, Zuckersirup, Süßholzstange, Rosmarin	
Sloe Thyme Negroni ^{1, 6, 9}	13	Red Pepper Daisy	16
Elephant Sloe gin, Campari, Antica Formula, Zitronenthymian		Tequila Don Julio, Cointreau, Limettensaft, Zuckersirup, rotes Basilikum, Pfeffer	

Botanical Gin Serve

Klassisch, herb, fruchtig, mit Zitrusnote oder doch lieber blumig – welcher unserer botanical Gin-charakter ist Ihrer? In unserer Karte finden Sie ganz einfach die botanischen Pendants zu Ihrem Tonic. Lehnen Sie sich also zurück und genießen Sie Ihren Botanical Gin.

Classical, astringent, fruity, with a touch of citrus fruit or perhaps flowery after all – which of our botanical gin types do you go for? Our drinks menu will provide you with the botanical enhancement to your tonic, so simply sit back, relax, and enjoy your botanical gin.

Classic Serve Botanist Gin Schottland 9	15	Fruity Serve Brockmans Gin Deutschland 9	17
Wacholderbeeren, Zitronenmelisse, Fentimans 1, 2, 9		getrocknete Grapefruit, Brombeeren, Schweppes Hibiscus 1, 2	
Herb Serve Gin Mare Spanien 6, 9	16	Flower Serve Verdant Gin Südafrika 9	19
Rosmarin, Olive grün, Fever Tree Mediterranean 2		Blüten, Schweppes Orange Blossom 2	

Local Gin Serve

Für Lokalpatrioten haben wir drei herausragende Gin ausgesucht, die Sie an allen drei Standorten – Hamburg, Stuttgart und Dresden – probieren können. Die botanischen Charakteristiken sowie den dazu passenden Tonic finden Sie ebenfalls hier.

For local patriots we have selected three outstanding gins, which you can taste at all three of our locations – Hamburg, Stuttgart and Dresden. Here you can discover their botanical characteristics, together with just the right tonic, of course.

Hamburg Serve 17
Gin Sul
Hamburg 9

getrocknete Zitrone,
Zitronenthymian,
Indi Tonic 1, 2

Stuttgart Serve 17
GinSTR
Stuttgart 9

Süßholzstange,
getrocknete Limettenblätter,
Fever Tree 2

Dresden Serve 17
Juniper Jack
Dresden 9

getrocknete Orangenscheibe,
Koriander,
Fentimans 1, 2, 9

Traditional Mocktails

Aromenvielfalt ohne Alkohol – unsere „Traditional Mocktails“ haben es auch mit 0 Prozent in sich. Anders als die ursprüngliche Bedeutung „falsche Cocktails“ verlauten lässt, liegen Sie mit diesen Cocktails ganz richtig. Frische Früchte, hochwertige Limonaden und eine Auswahl feinsten natürlicher Aromen lassen jedes Genießerherz auch ohne Alkohol höherschlagen.

Aromatic diversity without alcohol – our “Traditional Mocktails” have a kick even with 0% alcohol. Forget about the original meaning of “fake cocktails”, our mocktails are the real thing! Thanks to their mix of fresh fruit, top-class soft drinks and a selection of the finest natural aromas you won’t even miss the alcohol.

Raspberry Mint Lemonade	7	C & E Tonic	7
Himbeerpüree, Limettensaft, Zuckersirup, Soda		Holundersirup, Minze, Gurke, Tonic Water	
Pomegranate & Ginger	7	Shirley Temple	7
Granatapfelpüree, Limettensaft, Honigsirup, Schweppes Ginger B.		Zitronensaft, Grenadine, Ginger Ale	
Virgin Mojito	7	Virgin Vanilla Sour	7
Limettensaft, Zuckersirup, Soda, Minze		Orangensaft, Zitronensaft, Vanillesirup, Eiweiß	
Ipanema	7		
Limette, Agavendicksaft, Ginger Ale			

Traditional Classics

Bekannt, geliebt und immer die richtige Wahl – die „Traditional Classics“. Ganz gleich, woher man kommt oder wo man sich auf der Welt befindet, diese Cocktails findet man in jeder guten Bar. Genießen Sie unsere Klassiker und fühlen Sie sich wie zu Hause.

They're familiar, cherished and you can't go wrong with them – the "Traditional Classics". No matter where you come from or wherever you are in the world, you'll find these cocktails in any bar worth the name. So make yourself at home and relish one of our classics.

Moscow Mule	9	Caipirinha	10
Russian Standard, Limettensaft, Schweppes Ginger B.		Cachaca, Limettensaft, Zuckersirup	
Hugo ⁹	10	Singapore Sling	11
Holunderblütensirup, Sekt, Soda, Limette, Minze - mit Champagner	15	Tanqueray, Cherry Heering, Dom Benedictine, Grenadine, Zitronensaft, Angostura Bitter, Soda	
Aperol Spritz ^{1, 9}	10	Pisco Sour	11
Aperol, Sekt, Soda - mit Champagner	15	Pisco, Limettensaft, Zucker, Eiweiß, Amargo Chunchu Bitter	
		Whiskey Sour	12
		Bulleit Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß (optional)	

Traditional Gin 4 cl

Heute beliebter denn je – Gin. Bereits Mitte des 17. Jahrhunderts berichten Quellen von dem auch als Genever bekannten Wacholderschnaps. Zur ersten großen Popularität verhalf dem heutigen Kultdrink König Wilhelm III, der nach seiner Krönung als englischer Herrscher die inländische Produktion des Schnapses steuerfrei stellte, während Importe aus Frankreich mit hohen Steuern belegt wurden. Etwas später entdeckte auch der englische Hochadel Gin für sich. Heute schätzen Liebhaber aus aller Welt den Klassiker mit einem dazu passenden Tonic.

There's one drink which is more popular than ever today, and that is of course gin. As early as the mid-17th century historical sources refer to this type of spirits made from juniper berries and called Genever in the Low Countries. Today's cult drink owes its first serious boost to King William III, who after his coronation removed the tax from the domestic production of spirits, while imposing steep import duties on spirits from France. A little later the English aristocracy also discovered gin, and today this classic is appreciated by connoisseurs from all around the world, with of course a matching tonic.

Deutschland

Berliner Brandstifter 9 10

Berlin – Siebenfach destilliert mit feinen Wacholdernoten, ergänzt durch typisch Berliner Akzente wie Waldmeister, Gurke, Malvenblüte und Holunder, bietet dieser Gin ein besonders frisches Geschmackserlebnis.

Gin STR 9 12

Stuttgart – Ein echter Stuttgart Dry Gin, mit Stuttgarter Botanicals und Cannstatter Mineralwasser. 46 beste Kräuter, Blüten und Früchte. Frische Zitrusaromen, feinsten Wacholder und ein Hauch von Rosmarin.

Elephant Hand Crafted London Dry Gin 9 12

Mecklenburg-Vorpommern – World Spirit Award 2014 / 2015 / 2016 / 2017: Gold
Gewidmet ist der Elephant Gin natürlich den größten Landsäugetieren der Erde, den Elefanten. 15 % der Verkaufserlöse gehen dann an den Schutz dieser majestätischen Tiere.

<p>Monkey 47 ^{1, 9}</p> <p>Schwarzwald – Das Beste aus britischer Tradition, indischen Gewürzen, Kräutern und Früchten sowie reinem Quellwasser aus dem Schwarzwald vereinen sich zu einer einzigartigen Rezeptur mit 47 handverlesenen pflanzlichen Zutaten.</p>	13
<p>Juniper Jack London Dry Gin ⁹</p> <p>Dresden – Juniper Jack versteht sich als „Wacholderbombe“, die der jahrhundertealten Gin-Tradition gerecht werden möchte.</p>	13
<p>Iris Gin ⁹</p> <p>Schwarzwald – Bei der Herstellung werden über 20 verschiedene Botanicals verwendet, die zum Großteil aus dem Südschwarzwald stammen. Unter den Zutaten finden sich wilde Schlehen, Brombeerblätter, Lavendelblüten sowie Wacholderbeeren wieder.</p>	14
<p>Gin Sul ⁹</p> <p>Hamburg – Das Lebensgefühl, das der Hamburger Gin Sul mit sich bringt ist durch und durch portugiesisch – wie auch die für den Gin verwendeten Botanicals: Zitrone, Piment und allen voran die Zistrose, die in Portugal häufig zu finden ist.</p>	14
<p>Windspiel</p> <p>Vulkaneifel – Der Windspiel Gin besitzt sehr klassische Noten von Wacholderbeeren, Zitrone und Koriander, die vereint mit in der Vulkanerde gereiften Kartoffeln ein traditionelles Gin-Aroma mit feiner Milde ergeben. Für den besonderen Charakter sorgen Zimtrinde und Lavendel sowie weitere Botanicals – nach einer Geheimrezeptur des Destillateurmeisters.</p>	15
<p>Elephants Sloe ^{1, 9}</p> <p>Für alle Gin-Liebhaber ist Sloe Gin eine ganz besondere, interessante Geschmackserfahrung. Streng genommen ist Sloe Gin ein hochprozentiger Likör auf Gin-Basis. Hierfür wird der „Elephant“ London Dry Gin – mit seinen blumig, fruchtig und würzigen Aromen der 14 verwendeten afrikanischen Botanicals – mehrere Monate mit wilden Schlehenbeeren mazeriert und zu einem fruchtigen, aromenintensiven Gin ausgebaut.</p>	15

Europa

Tanqueray Original 9 7

England – Mit seinem charakteristisch echten und klaren Gin-Geschmack, der gleichzeitig voller Kraft steckt, aber auch mild bleibt, trifft der Tanqueray Gin den Geschmack vieler Gin-Fans.

Tanqueray 10 9

England – Das besondere Merkmal dieses Gins ist die ausgeprägte Zitrusnote, die von der Verwendung ganzer Grapefruits und Limetten herrührt.

Blackwood's Vintage 60 % 9 11

Shetland Inseln – Im Geruch gintypisch, besticht dieser Gin im Geschmack durch eine angenehme Süße, dezentes Wacholderaroma und eine elegante Reinheit, die auf das verwendete reine Quellwasser zurückzugehen scheint.

Caorunn Small Batch Gin 9 11

Schottland – Es werden 11 ausgewählte Kräuter verwendet. Sechs klassische Gin-Zutaten, wie Wacholderbeeren, Zimtrinde, Koriander und Angelikawurzel und fünf Kräuter aus dem schottischen Hochland, darunter Caorunn, gälisch für Vogelbeere.

The Botanist 9 11

Schottland – Der Geschmack ist reich und sanft; kühl am Anfang und am hinteren Gaumen angenehm warm. Seine Zitrusfrische erregt und stimuliert die Geschmacksnerven, so dass Sie über den Gaumen eine wahre Explosion aller Aromen erleben können.

Hendricks ^{1, 9}	11
England – Die Botanicals des Hendrick’s Gin bestimmen nicht nur den Charakter des Gins, die auserlesenen Blumen, Wurzeln, Früchte und Gewürze sind gleichzeitig ein Kompliment an den Gaumen.	
The London No.1 Blue Gin ⁹	12
England – Gardenien-Extrakt verleiht diesem Gin seine strahlend aquamarin-blaue, charakteristische Farbe. Eine tolle aromatische Komplexität.	
Gin Mare ^{6, 9}	12
Spanien – Gin Mare ist ein feiner, extravaganter Premium Gin aus Barcelona, der nur mit mediterranen Zutaten destilliert wird. Ein ausgezeichnete Gin mit vollem und reichem Aroma. Ausgezeichnet 2010 auf der Alimentaria in Spanien.	
Bobby’s Schiedamm Dry Gin ⁹	12
Niederlande – Aromatische Würze von Kubebenpfeffer, Zitronengras, Nelke und Hagebutte. Super auch zum pur Genießen.	
Brockmanns ⁹	14
England – Brockmans Intensely Smooth Premium Gin ist ein unsagbar weicher und stimmiger Gin aus England.	

Neue Welt

- | | |
|--|----|
| Farmers Gin 9 | 12 |
| USA – Dieser Gin besticht durch seine weiche Art mit einer sehr floralen Note und Zitrusfrische. | |
| Gin Verdant 9 | 13 |
| Südafrika – Ein subtil aufgeglichener Gin, der exotische Aromen aus Afrika mit traditionellen Gewürzen aus Fernost und Wacholderbeeren aus Europa verblendet. | |
| Dictador Colombian Aged Gin 9 | 14 |
| Kolumbien – Wird in Rumfässern gelagert. Dadurch erhält der Gin seine goldene Färbung und eine tolle Aromenvielfalt, die zum pur Trinken einlädt. Sensationell und einzigartig!!! Das, was wir brauchen! | |
| Brooklyn Gin 9 | 15 |
| New York City – Ein wacholderstarker Gin mit einer tollen Note von handgeschälten und verarbeiteten Zitronen. | |

Filler

Schweppes Dry Tonic ²	0,2l	2,50	Fentimans Original ^{1, 2, 9}	0,2l	4,50
Schweppes Hibiskus Tonic ^{1, 2}	0,2l	4	1724 ²	0,2l	5
Schweppes Pink Pepper ²	0,2l	4	Indi Tonic ²	0,2l	5
Schweppes Orange Blossom & Lavender ²	0,2l	4			
Fever-Tree Indian ²	0,2l	4			
Fever-Tree Mediterranean	0,2l	4			

¹ Mit Farbstoff ² Chininhaltig

Whisk(e)y 4 cl

Was ist das „Wasser des Lebens“? Der Whiskyliebhaber ist sich sicher, das kann nur Whisky sein. Das ursprüngliche Wort für die auf Getreide beruhende Spirituose „Uisge Beatha“ stammt aus dem Schottisch-Gälischen und bedeutet eben das. Der Geschmack selbst hängt von vielen verschiedenen Faktoren ab. Wasser und Getreide bilden die Basis, die Sorte des Kornes – gemälzt oder ungemälzt – die jahrelange Reifung in einem Holzfass, die ehemalige Funktion des genutzten Holzfasses sowie die verwendete Holzart, die geographische Lage des Lagerhauses und die Dauer der Reifung geben der Spirituose ihren jeweiligen unverwechselbaren Geschmack. Wir freuen uns, das „Wasser des Lebens“ mit Ihnen zu trinken.

What is the “water of life”? For whiskey enthusiasts it can only be their favourite drink. The original name of this grain-based spirit in Scots Gaelic is “uisge beatha” and that’s exactly what it means. The taste itself depends on many different factors. Water and grain form the basis, but each individual whiskey receives its unmistakable taste from the type of grain – malted or unmalted – used, years of maturing in a wooden cask, the previous contents of the cask and the type of wood used, as well as the geographical location of the distillery and the length of time the whiskey is allowed to mature. We look forward to drinking a toast with you to the “water of life”!

American Whiskey

Bulleit Rye ¹ 8

Bulleit Bourbon 8

Jack Daniels
Single Barrel ⁶ 10

Japanese Whisky

Nikka From the
Barrel ^{1, 6} 8

Irish Whiskey

Jameson Select
Reserve ¹ 8

Scotch Whisky

Highland

Dalwhinnie
15 Years ₁ 10

Glenmorangie
Original ₁ 10

Glenmorangie
Quinta Ruban ₁ 13

Glenmorangie
La Santa ₁ 13

Glenmorangie
Nectar D'Or ₁ 14

Islay

Laphroaig
10 Years ₁ 10

Bowmore
15 Years Darkest ₁ 16

Ardbeg Uigedal ₁ 16

Isle of Skye

Talisker Storm _{1,6} 11

Lowlands

Auchentoshan
Three Wood ₁ 13

Speyside

The Glenlivet
18 Years _{1,6} 18

Blended Scotch

Johnny Walker
Black Label _{1,6} 8

Rum 4cl

„Rumbullion“ – das englische Dialektwort meint soviel wie „Aufruhr oder Tumult“. Ob der Namensgeber für die Spirituose Rum nun darauf schließen lässt, dass es beim Genuss des Getränks etwas lauter wurde, ist der Fantasie überlassen. Klar ist, dass die Spirituose aus Zuckerrohr zu den beliebtesten Getränken der Welt gehört. Produziert wird sie hauptsächlich in Mittel- und Südamerika. Den europäischen Kontinent eroberte das Getränk durch die intensiven Handelsbeziehungen der dänischen Westindienflotte, die die Spirituose aus der Karibik und insbesondere von den Jungferninseln importierte.

“Rumbullion” – the English dialect word means something like “upheaval or ruckus”. It can be left to the imagination to decide whether the origins of the word “rum” indicate that the consumption of this particular type of spirit led to disturbances. One thing is sure however: rum, which is made from sugar cane, is one of the world’s most popular alcoholic drinks. It is produced mainly in Central and South America, and conquered the continent of Europe thanks to the extensive trading relations of the Danish West Indies fleet, which imported rum from the Caribbean and in particular from the Virgin Islands.

St. James Agricole ¹ Martinique	7	Angostura White Trinidad Tobago	11
Wray & Nephew Overproof Jamaica	7	Botucal ¹ Venezuela	11
Abuelo 7 Jahre ¹ Panama	8	Don Papa ¹ Philippinen	11
Goslings Black Seal ¹ Bermuda	9	Mocambo 20 Anos ^{1, 9} Kolumbien	14
El Dorado ¹ Guyana	10	Dictador 20 Jahre ¹ Kolumbien	14
Abuelo 12 Jahre Panama	10	Zacapa Edicion Negra ^{1, 6} Guatemala	17

Wodka 4 cl

Polen und Russland teilen mindestens eine große Leidenschaft: die zum Kultgetränk Wodka. Die Frage ist nur: „Wer hat’s erfunden?“ Ob Polen oder Russland, beide Länder beanspruchen die Erfindung für sich. Liebhaber der Spirituose finden sich heute weltweit. Folglich wird die Spirituose auf der ganzen Welt aus unterschiedlichen kohlehydrathaltigen Ausgangsstoffen, üblich sind Kartoffeln oder Getreide, produziert. International sind auch die Liebhaber der Spirituose. Wir haben eine kleine, feine Auswahl aus der ganzen Welt in unserer botanical bar-Karte für Sie zusammengestellt.

Poland and Russia share at least one major passion: for the cult drink of vodka. The only question is “Who invented it, the Poles or the Russians?” Both countries claim to have been the originators of vodka, which is now popular throughout the world and is made in many different countries from grain or vegetables containing carbohydrates, with potatoes or corn the most common. Vodka enthusiasts are equally international, and in our botanical bar drinks menu we have accordingly put together a small but choice selection of vodkas from all over the world for you.

Russian Standard ¹	7
Russland	
Ketel Citroen ⁶	8
Niederlande	
Ciroc ⁶	9
Frankreich	
Titos Vodka	10
USA, Texas	
Belvedere ¹	11
Polen	

Obstbrand

Bitte einmal „Obst im Glas“ – das sind unsere Obstbrände. Birne, Mirabelle oder Kirsche: Dieses Obst hat es in sich. Denn die beliebte Spirituose wird aus frischen Früchten hergestellt. Schritt 1: Herstellung der Maische. Schritt 2: Alkoholische Gärung. Schritt 3: Destillation. Der Mindestalkoholgehalt der „starken Fröchtchen“ beträgt 37,5 Volumenprozent.

Our pear, cherry or mirabelle plum brandies can be described as “fruit in a glass”, because these popular spirits are distilled from fresh fruit. The first step is to create the mash, after which the fermentation process begins. This is followed by distillation of the fruit spirits, which normally have a minimum alcohol content per volume of 37.5%.

Rochelt Williams	2 cl	14
	4 cl	25
Rochelt Mirabelle	2 cl	14
	4 cl	25
Rochelt Basler Kirsche	2 cl	14
	4 cl	25

Unsere Barkeeper informieren Sie gerne über die regionalen Obstbrände, die wir Ihnen heute anbieten können.

Our bartenders will be happy to inform you about the regional fruit brandies which we can serve you.

Spirits

Cognac 4cl

Hennessy Fine de Cognac 1	9
Hennessy XO 1	29
Hennessy Paradies 1	79

Bitter 4cl

Averna	5
Ramazzotti	5
Borgmann	8

Brandy 4cl

Torres 15 Jahre 7	10
-------------------	----

Port 5cl

Churchills LBV 9	8
------------------	---

Grappa 4cl

Berta Bimba	10
Berta Monpra 9	10

Likör 4cl

Sambuca Opal Bianca 1	6
Sambuca Opal Nera	7

Sherry 5cl

Lustau Fino 6	7
Lustau PX 6	10

Wermut 4cl

Belsazar Rose 9	8
Belsazar White 9	8

Tequila 4cl

Don Julio Blanco	9
Don Julio Anejo	9

Schnaps 4cl

Helbing Kümmel	5
Linie Aquavit	6

Champagner, Sekt & Wein

„Ich trinke Champagner nur bei zwei Gelegenheiten: Wenn ich verliebt bin und wenn ich es nicht bin.“ (Coco Chanel)

“There are only two occasions on which I drink champagne – when I’m in love and when I’m not.” (Coco Chanel)

Champagner

Veuve Clicquot Brut 6,9	0,1 l 16 0,75 l 110 1,5 l 199	Moët & Chandon Brut Impérial 6,9	0,75 l 105
Veuve Clicquot Rosé 6,9	0,1 l 18 0,75 l 125	Moët & Chandon Rosé 6,9	0,75 l 120
Ruinart Brut 6,9	0,75 l 120	Krug Grand Cuvée	0,75 l 260
Ruinart Rosé 6,9	0,75 l 135	Dom Perignon Vintage Rosé	0,75 l 380
Ruinart Blanc De Blancs 6,9	0,75 l 140		

Sekt

Freudenspiel	0,1l	8
Riesling Sekt 9	0,75l	45

Weißwein

Pinot Grigio, Castel Firmian, Trentino, Italien 9	0,2l 0,75l	9 27
---	---------------	---------

Chardonnay, (Reserva Qualität), Terrazas de los Andes, Mendoza, Argentinien 9	0,2l 0,75l	15 45
--	---------------	----------

Rotwein

Merlot „Réserve Spéciale“ AOP, Frankreich 9	0,2l 0,75l	8 24
---	---------------	---------

Cabernet Sauvignon, Helderberg, Stellenbosch, Südafrika 9	0,2l 0,75l	13 33
---	---------------	----------

Rosé

Jedentag, Franz Keller, Baden, Deutschland 9	0,2l 0,75l	11 33
---	---------------	----------

Bier

Radeberger 5	0,3l	3,90
	0,5l	5,50

Duckstein 5	0,3l	3,90
	0,5l	5,50

Schöfferhofer Weizen 5	0,3l	3,90
	0,5l	5,50

Alkoholfrei

aus der Flasche

Clausthaler 5	0,33l	3,80
---------------	-------	------

Schöfferhofer Weizen 5	0,5l	5,50
---------------------------	------	------

Craft Beer BraufactuM

The Brale, Brown Ale ⁵	0,355 l	9
5,0 % Vol., Deutschland – Dunkles Bier mit mehr Hopfenaroma und stärkeren Malznoten.		
Yakeros, West Coast IPA ⁵	0,355 l	9
6,5 % Vol., Deutschland – Vielschichtiges Bier mit spannender Hopfenaromatik und ausgeprägter Bittere.		
Indra, Weizen India Pale Ale ⁵	0,355 l	11
6,8 % Vol., Deutschland – Indra vereinigt das typische Aroma von Banane und Nelken eines Weizenbieres.		
Clan, Scotch Ale ⁵	0,355 l	11
6,4 % Vol., Deutschland – Leicht süßliches, malziges und karamellisiertes Aroma.		
Pale 31, California Pale Ale ⁵	0,355 l	11
4,8 % Vol., Deutschland – Pale Ale ist die elegantere Version des typisch britisch obergärig gebrauten Bitter.		
Arrique, Barley Wine ⁵	0,33 l	19
13,5 % Vol., Deutschland – 3 Monate im Barrique gereift. Harmoniert bestens mit unseren Dry Aged Steaks.		

Softs

Coca Cola 1, 11	0,2l	3,50
Coca Cola Zero 1, 11	0,2l	3,50
Fanta 1, 12	0,2l	3,50
Sprite 5	0,2l	3,50
Mezzo Mix 1	0,2l	3,50
Schweppes Bitter Lemon 2, 12	0,2l	3,50
Schweppes Ginger Ale 1	0,2l	3,50
Schweppes Ginger B.	0,2l	3,50
Granini Apfel	0,2l	3,50
Granini Kirsch	0,2l	3,50
Granini Johannisbeere	0,2l	3,50
Granini Tomatensaft	0,2l	3,50
Red Bull 11	0,25l	5
Fentimans Victorian Lemonade 5	0,275l	8
Fentimans Rose Lemonade	0,275l	8

Homemade

Apfelschorle aus heimischen Äpfeln	0,2l	2,90
	0,4l	4,50
Hausgemachter Eistee	0,3l	3,50
Frischgepresster Apfelsaft	0,2l	5,50
Frischgepresster Orangensaft	0,2l	5,50

Mineralwasser

Badoit	0,33l	3,80
	1,0l	8
Evian	0,33l	3,80
	1,0l	8

Tonic Water

Schweppes Dry 2	0,2 l	3,50
Schweppes Hibiskus 1, 2	0,2 l	7
Schweppes Pink Pepper 2	0,2 l	7
Schweppes Orange Blossom & Lavender 2	0,2 l	7
Fentimans Original 1, 2, 9	0,125 l	7
Fever-Tree Mediterranean 2	0,2 l	7
Fever-Tree Indian 2	0,2 l	8
1724 2	0,2 l	8
Indi Tonic 2	0,2 l	8

Kaffeespezialitäten

Espresso 11	3
Espresso Doppio 11	4
Tasse Kaffee 3, 11	3
Cappuccino 11	3
Latte Macchiato 3, 11	3,50

Tee, Glaskanne

Earl Grey Tradition 10	5,30
Grüner Tee, Jasmin Gold 10	5,30
Rooibos Vanille	5,30
Frischer Minztee	5,30

Lieber Gast,

bis hierhin haben Sie nicht das Richtige für sich gefunden? Dann fragen Sie unsere Barkeeper. Wir haben mit Sicherheit die richtige Empfehlung für Sie!

Mit vielen „gastfreundlichen“ Grüßen

Ihre Chefbarkeeper und Mitarbeiter aus

Hamburg
Stuttgart
und Dresden

Zusatzstoffe

- 1 Mit Farbstoff
- 2 Chininhaltig
- 3 Mit Milcheiweiß
- 4 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Glutenhaltiges Getreide
- 6 Schwefeldioxid
- 7 Schalenfrüchte und Nüsse
- 8 Sellerie
- 9 Sulfite
- 10 Teein
- 11 Koffein
- 12 Mit Antioxidationsmittel

Alle Preisangaben in Euro.

Die [m]eatery botanist bar ist täglich ab 17.00 Uhr für Sie geöffnet.

Dear Guest,

if we have got to this point without finding the right drink for you, then simply ask our bartender. We're sure to have the right recommendation for you!

With hospitable regards

Your head bartenders and their staff in

Hamburg
Stuttgart
and Dresden

Additives contained

- 1 Colouring matter
- 2 Quinine
- 3 Lacto protein
- 4 Eggs and egg products
- 5 Grain containing gluten
- 6 Sulphur dioxide
- 7 Nuts
- 8 Celery
- 9 Sulfites
- 10 Caffeine
- 11 Caffeine
- 12 Antioxidants

All prices in Euro.

The [m]eatery botanist bar is open daily from 17.00 pm.

