



van Ribbeck 15

Birnen, Karamell, Bourbon Vanille
Madeira, Champagner

Apple Pie Tai 12

Buttered apple whisky, spiced Brandy
lime juice, cinnamon, almond orgeat

Banana Brûlée 11

Discarded banana peel rum, Sherry Oloroso
tonka, vanilla, black walnut bitters

Rashōmon 11

Black Sesame Shochu, Ume Shu Vanilla
Sherry Amontillado

Mobster 11

Hendricks Gin, lemon cordial, lime juice
mint, bergamot, egg white

Stranger Danger 11

Blended Scotch Malt, ginger,
lemon, spice mix, apricot

Bronx 10

Plymouth Gin, dry vermouth
sweet vermouth, orange juice

Sazerac 13

Woodford Rye, sugar, Peychaud's bitters
absinthe

Coin Toss 10

Barbados Rum, sweet vermouth
chartreuse jaune, tiki bitters

House Old Fashioned 13

Woodford Bourbon, White Port
orange & lemon oil, bitters

Jungle Bird 12

Jamaican rum, Campari, pineapple
lime juice, spiced sugar

Seelbach 15

Woodford Bourbon, Dry Curaçao
Peychaud's & Angostura Bitters, Champagner

Champagne 11
Patrick Boivin Brut Reserve

Wine

Riesling 6

Grauburgunder 7

Valpolicella Classico 9

Château Rosilière 9

Beer

Helles 5

Pale Ale 5,5

IPA 5,5

Naked 5

Snacks

Cheese & Bread 12

Olives 5

Unsere Tastings:

20.01.2023

Whisky Tasting - Wine Barrels

Whisky gelagert in ehemaligen Fässern von
Sherry, Port, Madeira, Pinot Noir, Tokaja...

28.01.2023

Whisky Tasting - Island Tasting

Whisky von den schottischen Inseln.
Islay, Arran, Mull, Orkney, Skye, Raasay...

11.02.2023

Rum Tasting - Chocolate Pairing

Rum aus der Karibik und Südamerika mit
korrespondierenden Schokoladen

17.02.2023

Whisky Tasting - Single Barrel

Single Malt Whiskys direkt aus dem Fass.
In Fassstärke. Jeder Whisky ein Unikat.

Pro Person 49€ - Beginn immer 19.00 Uhr
Tickets in der Bar



BAR
FRANZOTTI

Montag bis Samstag ab 19.00 Uhr

