

Das schwarze Schaf  
BAR

## DRINKS & COCKTAILS

„A COCKTAIL DONE RIGHT CAN REALLY SHOW YOUR GUESTS THAT YOU CARE.“  
- Danny Meyer -

Servus im schwarzen Schaf. Wir fokussieren uns zuallererst auf beste Zutaten, sowohl regional, als auch international. Wir produzieren alle Sirupe per Hand, pressen alle Zitrus-säfte täglich frisch und verwenden nur feinste Spirituosen. Solltet ihr Lust auf einen Cocktail-Klassiker oder einen auf euren Geschmack maßgeschneiderten Drink haben, so gebt uns gerne Bescheid!

*Cheers!*

# NON-ALCOHOLIC DRINKS

ALKOHOLFREIE DRINKS MIT VIEL GESCHMACK UND TIEFE.

## FLOWGRONI *Alkoholfrei*

Alkoholfreier „Gin“, Verjus, Vanille, Hibiskus, Crodino<sup>1</sup>.

- KRÄUTRIG, BITTER, ANREGEND -

9,5€

## SURVIVOR *Alkoholfrei*

Martini Floreale<sup>1</sup>, Orange, Ingwer, Apfel, Apfelweinessig, Soda.

- FRUCHTIG, SPICY, SÜßSAUER -

9,5€

## ELECTRIC FEEL *Alkoholfrei*

Venezero, Sauerkirsch, Cold Brew Coffee, Salz, Dry Tonic<sup>2,13</sup>.

- DUNKEL, FRUCHTIG, BITTERSÜß -

9,5€

## SEABIRD *Alkoholfrei*

Alkoholfreier „Gin“, Brombeere, Limette, Rosmarin, Thymian, Meersalz, Soda.

- ELEGANT, BEERIG, SPRITZIG -

9,5€

## SONIC *Alkoholfrei*

Undone No.1 Not Rum, Quitte, Safran, Limette.

- FRISCH, ELEGANT, AROMATISCH -

9,5€

## GO YOUR OWN WAY *Alkoholfrei*

Pomelo Tee, Martini Vibrante, alkoholfreier „Gin“, Apfel, Honig, Schäumchen.

- ZITRISCH, ERFRISCHEND, AROMATISCH -

9,5€

# WINTERDRINKS

WINTER UND TEE GEHÖREN ZUSAMMEN WIE GLÜHWEIN UND KOPFSCHMERZEN.

## HONEY BATCHER 3.0

### THE HONEY BATCHER AWAKENS

13,5€

Bacardi Rum, Honey Batcher Rum, Mate-Tee, Erdbeere, Kornellkirsche, Kornell- & Morellino Kirsche, Limette, Grapefruit, Soda.

- TIKI, FRUCHTIG, LECKERALARM -

## DROPS OF JUPITER

12,0€

Schaf Rum Blend, Milky Oolong Tee, Kokoswasser, Bitters.

- OLD FASHIONED, VOLLMUNDIG, KRÄFTIG -

## NO SCRUBS

11,0€

Vodka, Weißer Tee (Mango-Ananas-Papaya), Aprikose, Lorbeer, Säure, CO2.

- SÜBSAUER, FIZZY, FRUCHTIG -

## FREESTYLER

12,5€

Kyrö Gin, Kirschbrand, Rote Johannisbeere, Hagebuttentee, Agave, Zitronenverbene, Schäumchen.

- VOLLMUNDIG, CREMIG, ROTFRUCHTIG -

## READY OR NOT

13,0€

Bio Apfelbrand, Ardbeg 5, Port Charlotte 10, Chai Tee, roter Wermut, Sexy Bitters, Salz, Schlehenessig.

- INTENSIV, AROMATISCH, RAUCHIG -

## BREAKFAST AT TIFFANY'S

12,5€

Stork Club Rye & Starward Whisky, Erdnussbutter, Apfel, Ahornsirup, Chocolate Bitters, Portwein, Rooibos-Kirsch-Tee.

- SÜBSAUER, CREMIG, NUSSIG -

## GOOD VIBRATIONS

12,5€

Patron Blanco Tequila, Mezcal Local, Orange, Pomelo Tee, Agave, Salz, Campari!, Bitters, Lapsang Tee.

- RAUCHIG, ZITRISCH, ERFRISCHEND -

# SCHAF KLASSIKER

EIGENKREATIONEN AUS 11 JAHREN SCHAF. MEHR HITS ALS TAYLOR SWIFT.

## LONDON GINGER

Bombay Sapphire Premier Cru Gin, Zitrone, Ingwer.

- SPICY, SÜßSAUER, FRISCH -

10,5€

## AMELIA

Vodka, Zitrone, Brombeere, Holunderblüte.

- BEERIG, SÜßSAUER, FLORAL -

10,5€

## FRIDA

Mezcal San Cosme, schwarze Johannisbeere, Hibiskus, Meersalz, Peychaud's Bitters.

- WÜRZIG, FRUCHTIG, RAUCHIG -

12,0€

## BAMBERG OLD FASHIONED

Mit Baconfat gewaschener Wild Turkey Bourbon, Elch Whisky, Rauchbier<sup>6</sup>-Karamell-Honig, Chocolate & Aromatic Bitters.

- RAUCHIG, UMAMI, KRÄFTIG -

12,0€

## SMOKE UPON THE HILLS

Fränkischer Elch Whisky, Apfel, Rauchbier<sup>6</sup>-Honig-Karamell, Siebenhügeltröpfen, Süßholzrauch, Schäumchen.

- RAUCHIG, FRÄNKISCH, INTENSIV -

13,5€

## 3+3

No.3 Gin, schwarze Johannisbeere, Riesling<sup>5</sup>.

- ANREGEND, FRISCH, FRUCHTIG -

10,5€

## PORTO DE CAFÉ

Ruby Portwein, Mezcal San Cosme, Kaffee, Agave, Meersalz, Fernet.

- KRÄFTIG, DUNKELFRUCHTIG, GLOBAL WINNER DRINK GRAHAMS BLEND SERIES -

11,0€

# HIGHBALLS

SÜßSAUER ABGESCHMECKTE COCKTAILS MIT FEINER KOHLENSÄURE.  
TUT GUT, SCHMECKT GUT!

## JUNIPER ROSE

White Sox Bio Gin, Granatapfel, Limette, Soda.

- FRUCHTIG, SÜßSAUER, FRISCH -

10,5€

## AL SUQ

Elch Gin, Earl Grey Tee, Minze, Limette, Soda.

- KRÄUTRIG, BELEBEND, FLORAL -

10,5€

## SLOPPY JOE'S MOJITO

Bacardi Cuatro Rum<sup>1</sup>, Minze, Granatapfel, Limette, Soda.

- MINZIG, FRUCHTIG, FRISCH -

10,5€

## FRIENDSHOUSE PUNCH

Bombay Sapphire Premier Cru Gin, Grapefruit, Limette, Koriander,  
Minze, Soda.

- ERFRISCHEND, HERBAL, ZITRUSFRUCHTIG -

10,5€

## GARTENSCHORLE

Elch Gin & Bombay Sapphire Premier Cru Gin, Himbeere, Rotweinessig,  
Hibiskus, Soda.

- SÄUERLICH, BEERIG, ANREGEND -

10,5€

## ROARING RHUBARB

Vodka, Rhabarber, Vanille, Soda.

- VANILLIG, SÜßSAUER, ERFRISCHEND -

10,5€

## CALIFORNIA DREAMIN

Bacardi & Worthy Park Rum, Kamillenblüten, weißer Port, Brombeere,  
Quitte, Honig, Salz, Soda.

- SÜßSAUER, KRÄUTRIG, FRUCHTIG -

10,5€

# BARREL AGED COCKTAILS

COCKTAILS, DIE IN KLEINEN 5,5L WEIßEICHE-FÄSSERN VON UNS ZUR PERFEKTION GEREIFT WERDEN.

## BARREL AGED NEGRONI

Elch Gin & Bombay Sapphire Premier Cru Gin, roter Wermut, Campari<sup>!</sup>.

- BITTER, KRÄFTIG, ANREGEND, FÜR MINDESTENS 3 JAHRE IM SOLERA VERFAHREN GEREIFT -

13,5€

## FRUCHT NEGRONI

Bombay Sapphire Gin, Birnenbrand, roter Wermut, Campari<sup>!</sup>.

- BITTER, KRÄFTIG, FRUCHTIG, FÜR MINDESTENS 1 JAHR IM SOLERA VERFAHREN GEREIFT -

13,5€

## IRISH NEGRONI

Slane Irish Whisky, Blackberry Wine, Campari, Rosmarin, Thymian.

- FRUCHTIG, BITTER, INTENSIVE, 6 MONATE FASSGELAGERT -

13,5€

## BARREL AGED MEZCAL NEGRONI

Mezcal, Obstbrand, Rosé Wermut, Aperol<sup>!</sup>.

- FRUCHTIG, RAUCHIG, SOMMERLICH, 6 MONATE FASSGELAGERT -

13,5€

## COOL RUNNINGS

Rhum Agricole, Zwetschgenbrand, Kakaolikör, Amaro, Grappa, Weinaperitif.

- SCHOKOLADIG, KRÄFTIG, OLD FASHIONED STYLE, 6 MONATE FASSGELAGERT -

13,5€

## BARREL AGED OLD FASHIONED

Stork & FMK Rye Whisky, Slane Irish Whisky, Chinotto, Agave,

Ahornsirup, Bitters.

- KRÄFTIG, AROMATISCH, BITTERSÜß, 6 MONATE FASSGELAGERT -

13,5€

## EASTBOUND & DOWN

Patron Anejo Tequila, Quittenbrand, RumFire Overproof Rum, Orangenlikör, roter Wermut, Portwein.

- AROMATISCH, FRUCHTIG, MANHATTAN-STYLE, 6 MONATE FASSGELAGERT -

18,0€

# CLASSICS & LONGDRINKS

COCKTAILKLASSIKER, WIE WIR SIE GERNE TRINKEN

## WHISKY SOUR

Bourbon Whisky, Zitrone, Zucker, Schaum (optional)

11,0€

## MANHATTAN

Rye Whisky, Noilly Prat Rouge, Angostura Bitters

12,0€

## NEGRONI

London Dry Gin, Noilly Prat Rouge, Campari<sup>1</sup>

11,0€

## OLD FASHIONED

Bourbon Whisky, Zucker, Angostura & Orange Bitters

11,0€

## FREEZER MARTINI

Fords Gin, Noilly Prat Dry, Orange Bitters

11,0€

## MEZCAL WELLNESS

Mezcal San Cosme, Grapefruit, Soda

11,0€

## BATANGA

Patron Silver Tequila, Limette, Schlucki Cola<sup>1/4</sup>, Meersalz

11,0€

## PALOMA

Patron Silver Tequila, Limette, Thomas Henry Grapefruit<sup>2</sup>, Meersalz

11,0€

# GIN & TONIC

ALLE GIN & TONICS WERDEN MIT 40ML GIN UND MIT EINER 0.2L FL. THOMAS HENRY TONIC<sup>2.13</sup> / BOTANICAL TONIC<sup>2.13</sup> ODER DRY TONIC<sup>2.13</sup> SERVIERT

**BERLINER BRANDSTIFTER** *Alkoholfrei* **9,5€**

„Alkoholfreier Gin“ aus Berlin. Filigranes Wacholderaroma, blumig mit frischer Gurkenote.

**ELCH GIN | 48%** **10,0€**

Ein herrlicher Gin von unserem Freund Georg Kugler aus der fränkischen Schweiz. Knackig & trocken, fruchtig nach Williamsbirne und mit fränkischem Heu. Unsere Hausempfehlung.

**BOMBAY SAPPHIRE | 40%** **10,5€**

Der Klassiker aus dem Hause Bombay, 10 erlesene Botanicals werden per Dampfinfusion destilliert, klassisch, mild und blumig.

**WHITE SOX BIO GIN | 40%** **11,0€**

Aus der Humbel Brennerei im Schweizer Aargau, trocken nach Wacholder und Zitrusfrüchten, leicht blumig. Stilvoll zu weißen Socken.

**NO. 3 | 46%** **11,5€**

Ein britisch inspirierter Gin aus Holland mit je 3 Gewürzen und 3 Früchten destilliert: geradlinig, elegant und trocken.

**BOMBAY BRAMBLE | 37,5%** **11,5€**

Aus der Familie Bombay Sapphire mit Himbeeren und Brombeeren destilliert, sehr fruchtig.

**FORDS GIN | 46%** **11,5€**

Der Cocktail Gin von Simon Ford, entwickelt für die Bar. Trocken, britisch, ausbalanciert. Für uns nah an der Perfektion.

**MARTIN MILLER'S DRY GIN | 40%** **11,5€**

Frischer, filigraner Dry Gin mit dezemtem Gurkenaroma, mit isländischem Gletscherwasser auf Trinkstärke verdünnt!



# GIN & TONIC

ALLE GIN & TONICS WERDEN MIT 40ML GIN UND MIT EINER 0.2L FL. THOMAS HENRY TONIC<sup>2.13</sup> / BOTANICAL TONIC<sup>2.13</sup> ODER DRY TONIC<sup>2.13</sup> SERVIERT.

## **FERDINANDS QUINCE | 30%** **11,5€**

Die saarländische Antwort auf einen Sloe Gin. Ein Gin Likör mit 30 Botanicals, fruchtiger Quitte und etwas Rausch Kabinettwein, perfekte Sommererfrischung mit Thomas Henry Dry Tonic.

## **BOMBAY SAPPHIRE PREMIER CRU | 47,5%** **12,0€**

Ultra-Premium London Dry Gin aus dem Hause Bombay Sapphire. Herrlich und trocken mit ordentlicher Zitrusfrische durch spanische Fino-Zitrone, Navel-Orange & Mandarine.

## **GRANIT BAVARIAN GIN | 42%** **12,0€**

Bayerischer Gin in Bio Qualität. Mit Kräutern aus dem Bayerischen Wald wie Melisse & Enzian. Im Steingut gelagert und über Granit gefiltert.

## **HAYMAN'S SLOE GIN | 26%** **12,0€**

Paradebeispiel eines Schlehen-Gins, nicht zu süß, sehr fruchtig, leicht bitter und besonders erfrischend mit Thomas Henry Botanical Tonic.

## **EDINBURGH SEASIDE GIN | 43%** **12,5€**

Schmeckt wie Urlaub an der schottischen Küste, rau, frisch und herzlich.

## **BROOKLYN | 40%** **13,5€**

Gin aus dem New Yorker Stadtteil, leicht & floral mit Gojibeeren, Gänseblümchen & Orange.

## **ELEPHANT GIN | 45%** **13,5€**

Heimische und exotische Gewürze & Früchte vereinen sich zu einem fruchtigen, intensiven Gin. Von der Liebe zu Afrika inspiriert, 15% des Gewinns werden für den Erhalt bedrohter Elefanten-Arten gespendet.

# GIN & TONIC

ALLE GIN & TONICS WERDEN MIT 40ML GIN UND MIT EINER 0.2L FL. THOMAS HENRY TONIC<sup>2,13</sup> / BOTANICAL TONIC<sup>2,13</sup> ODER DRY TONIC<sup>2,13</sup> SERVIERT.

**FERDINAND'S SAAR DRY GIN | 44%** **13,5€**

Saarländer Gin mit Botanicals aus heimischen Gärten wie Quitte, Schlehe, Apfel, Lavendel und mit Riesling des Weinguts Zilliken verfeinert, sehr elegant.

**KYRÖ | 46,3%** **13,5€**

Finnischer Gin aus Roggen mit Sanddorn, Cranberrys, Birkenblätter und Mädesüß.

**YOSHI NAMA | 45%** **13,5€**

Little Tokyo Dry Gin aus Düsseldorf. Sehr zitruslastig und erfrischend. Gebrannt von Florian Faude und Max Bergfried im Schwarzwald.

**CLOUDS BIO GIN | 42%** **14,0€**

Salbei und Kirsche prägen, neben dem omnipräsenten Wacholder, das Aroma und verleihen diesem Schweizer Bio Gin aus dem Hause Humbel eine besondere Finesse.

# BIER & WEIN & LIMO

**PILS AUS PAHRES<sup>6</sup>** 0,33L **3,5€**

**GLASER-HIMMELSTOSS, FRANKEN** 0,1L **4,0€**

VDP. Gutswein Riesling<sup>5</sup> Trocken

**SCHLUCKI COLA<sup>14</sup> / SCHLUCKI ORANGE** 0,33L **3,5€**

**FLASCHE TAFELWASSER SPRITZIG** 0,75L **3,0€**

**CLUB MATE<sup>14</sup>** 0,33L **3,5€**

# SEKT & CHAMPAGNER

GLASER HIMMELSTOSS, FRANKEN, TRAD. FLASCHENGÄRUNG

**BLANC DE NOIR<sup>5</sup> | 12%**

**0,75L 55,0€**

Ein Winzerinnen-Sekt von Julia Glaser der Seinesgleichen sucht! Für 36 Monate auf der Hefe gelagert, VDP.Sekt.Prestige

CHAMPAGNE HENRIET-BAZIN

HENRIET-BAZIN BLANC DE BLANCS

**EXTRA BRUT 5 | 12,5%**

**0,75L 85,0€**

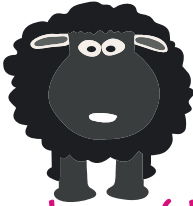
Cremig, nussiger, eleganter und straffer Champagner aus 100% Chardonnay, 3 Jahre Flaschenreife. Enthält 30% Reserveweine bis 1968.

**FRAGT GERNE NACH UNSERER WECHSELNDEN AUSWAHL AN  
SCHAUMWEINEN VON DER VINTHKEK EDELFREI.**



English Menu &  
Spirits Selection

Zusatzstoffe & Allergene: 1=mit Farbstoff; 2=mit Antioxidationsmittel; 5=Sulfite; 6=Gerste; 13=chininhaltig; 14=coffeinhaltig



Das schwarze Schaf  
BAR

## DRINKS & COCKTAILS

„A COCKTAIL DONE RIGHT CAN REALLY SHOW YOUR GUESTS THAT YOU CARE.“  
- Danny Meyer -

Servus im schwarzen Schaf. Wir fokussieren uns zuallererst auf beste Zutaten, sowohl regional, als auch international. Wir produzieren alle Sirupe per Hand, pressen alle Zitrus-säfte täglich frisch und verwenden nur feinste Spirituosen. Solltet ihr Lust auf einen Cocktail-Klassiker oder einen auf euren Geschmack maßgeschneiderten Drink haben, so gebt uns gerne Bescheid!

*Cheers!*