



**BAR - MENU**

---



# Aperitife & Aperitif Drinks

vor dem Essen



---

<b>PORTWEIN</b> <i>ROZÉS - White Reserve</i>	5cl   4,-	<b>SPRITZ</b> <i>Aperol / Campari / Pampelle</i>	6,8
<b>SHERRY</b> <i>dry / medium / sweet</i>	5cl   4,-	<b>LILLET WILD BERRY</b> <i>Lillet, Wild Berry &amp; Früchte</i>	6,8
<b>CAVA</b> <i>SAVIA VIA, brut</i>	0,1   4,5	<b>HUGO</b> <i>Secco, Minze, Limette &amp; Holunderblütensirup</i>	6,8
<b>NEGRONI</b> <i>Tanqueray Gin, Campari &amp; Vermouth Antica Formula</i>	8,5	<b>BLOODY MARY</b> <i>Tomatensaft, Vodka, Tabasco, Limette &amp; Gewürze</i>	7,5

---

## Sour Cocktails mit frischem Zitronensaft



---

<b>WHISKEY SOUR</b> <i>Maker's Mark Bourbon Whiskey &amp; Eiweiß</i>	9,-
<b>CONTINENTAL SOUR</b> <i>Bourbon Whiskey, Portwein &amp; Eiweiß</i>	9,-
<b>PISCO SOUR</b> <i>Barsol Pisco &amp; Eiweiß</i>	9,-
<b>APEROL SOUR</b> <i>Aperol</i>	8,-
<b>AMARETTO SOUR</b> <i>Amaretto Disaronno</i>	8,-

## Digestif Drinks nach dem Essen



---

<b>ESPRESSO MARTINI</b> <i>Vodka, Kahlua, Cointreau &amp; Espresso</i>	7,5
<b>CARAJILLO ON ICE</b> <i>Osborne Veterano, Licor 43 &amp; Espresso</i>	7,5
<b>GOLDEN CADILLAC</b> <i>Licor 43, Creme de Cacao White, Sahne &amp; Orange</i>	7,5
<b>BRANDY ALEXANDER</b> <i>Osborne Veterano, Creme de Cacao White, Sahne &amp; Muskatnuss</i>	7,5



# Signature Drinks - „de la Casa“

Eigene Kreationen & Klassiker nach eigener Rezeptur



## Pitchers

<b>SANGRIA DE LA CASA</b>	0,5		9,5
<i>nach Art des Hauses - rot   weiß</i>	1,0		18,-
<b>AGUA DE VALENCIA</b>	0,5		10,-
<i>Cava, Orangenlikör, Gin &amp; frisch gepresster Orangensaft</i>	1,0		19,-

## Gin & Tonic

5cl Gin & Thomas Henry



**DON PATRON** 9,-

*Tanqueray Gin, Aperol, Limette, Orange & Tonic*

**MO'S MINZ SMASH** 9,-

*Pernod, Vermouth, Minze, Limette & Angostura*

**CARLOS' CARLITOS** 9,-

*Mit Chili infusionierter Tequila, Mezcal, Wurmsalz, Cointreau & Limette*

**TANQUERAY** 8,5  
*London Dry Gin*

**TANQUERAY SEVILLA** 8,5  
*mit Noten von bittersüßen Orangen*

**HENDRICK'S GIN** 10,-  
*mit Noten von Zitrus, Gurke und Rosen*

**MONKEY 47** 12,5  
*mit Zitrusnoten, die von herben, waldigen Aromen umspielt werden*

**THE ILLUSIONIST** 12,-  
*mit Noten von Süßholz, Zitrus & einer magischen Blüte aus Fernost*

**MERMAID** 11,5  
*mit Botanicals direkt von der Küste*

**BEMBEL-GIN** 11,5  
*mit Noten von grünen Äpfeln*

**GIN MARE** 11,5  
*mit Noten von mediterranen Kräutern*

**GRETCHEN** 9,5  
*mit Noten von aromatischen Blüten, frischen Beeren & würzigen Kräutern*

**ROKU** 9,5  
*mit Noten von Sakura-Blüten, Sencha Tee, Sansho Pfeffer und der Yuzu Frucht*



# Modern & Classic Cocktails

Bekannte Drinks - von unserem Barteam perfektioniert!



<b>MOJITO</b> <i>Havana Club 3 Años, Minze, Limette, Rohrzucker &amp; Soda</i>	9,-	<b>LONDON MULE</b> <i>Tanqueray Gin, Limette, Gurke &amp; Ginger Beer</i>	8,5
<b>CAIPI ON THE ROCKS</b> <i>Nega Fulo Cachaça, Limette &amp; „weißer“ Rohrzucker</i>	9,-	<b>CLASSIC MARGARITA</b> <i>Tequila 1800 Reserva Silver, Cointreau &amp; Zitrone</i>	8,5
<b>BASIL SMASH</b> <i>Tanqueray Gin, Basilikum, Zitrone &amp; Zuckersirup</i>	9,-	<b>OLD FASHIONED</b> <i>Bourbon Whiskey, Zucker, Bitter &amp; Orange</i>	8,5
<b>TOUCH DOWN</b> <i>Three Sixty Vodka, Apricot Brandy, Maracuja, Limette &amp; Grenadine</i>	9,-	<b>DARK ´N STORMY</b> <i>Gosling´s Black Seal Rum &amp; Ginger Beer</i>	8,5
<b>MAI TAI</b> <i>Appleton Estate 12 YO Jamaica Rum, Wray &amp; Nephew Overproof Rum 63%, Cointreau, Limette &amp; Mandel</i>	11,5		
<b>COSMOPOLITAN</b> <i>Three Sixty Vodka, Cointreau, Limette &amp; Cranberry</i>	8,5		
<b>MOSCOW MULE</b> <i>Three Sixty Vodka, Limette, Gurke &amp; Ginger Beer</i>	8,5		

## Alkoholfreie Cocktails

<b>MOJITOLITO</b> <i>Maracuja, Minze, Limette, Zucker &amp; Soda</i>	7,5
<b>CLOVER CLUB LIGHT</b> <i>Gordon´s 0,0%, Zitronensaft, Himbeersirup, Eiweiß</i>	7,5

*Oder habt Ihr vielleicht einen besonderen Wunsch?  
Dann fragt doch gerne unsere Barkeeper.*



# Pures

Die Schätze unserer Bar & die Auswahl des Barchefs

<b>Tequila</b>	<b>4cl</b>	<b>Whisky</b>	<b>4cl</b>	<b>Brandy</b>	<b>4cl</b>
<b>PATRON</b> <i>Silver</i>	8,5	<b>Glenmorangie 10Y</b> ( <i>Scotch</i> )	7,5	<b>CARDENAL MENDOZA</b>	6,8
<b>CORRALEJO</b> <i>Reposado</i>	7,-	<b>Coal Ila 12 Y</b> ( <i>Scotch</i> )	9,-	<b>CARLOS I</b>	6,8
<b>VOLCAN</b> <i>Reposado</i>	11,5	<b>Bushmills</b> ( <i>Irish</i> )	6,-	<b>OSBORNE</b> <i>Veterano</i>	4,5
<b>DON JULIO</b> <i>Anejo</i>	11,-	<b>Maker's Mark</b> ( <i>Bourbon</i> )	5,5	<b>TORRES 15 YO</b> <i>Reserva</i>	7,2
<b>DEL MAGUEY</b> <i>Mezqual</i>	7,5				

<b>Liköre</b>	<b>4cl</b>	<b>Obstbrände Prinz Brennerei</b>	<b>2cl</b>	<b>Grappa</b>	<b>2cl</b>
<b>HIERBAS</b> <i>de Ibiza</i>	4,8	<b>ALTE MARILLE</b>	3,5	<b>SIBONA</b> <i>Riserva</i>	3,5
<b>TUNEL</b> <i>de Mallorca</i>	4,8	<b>ALTE HASELNUSS</b>	3,5	<b>SIBONA</b> <i>Di Barolo</i>	3,5
<b>AVERNA</b>	4,5	<b>ALTE WILLIAMS</b>	3,5	<b>CASTAGNER</b>	4,5
<b>RAMAZZOTTI</b>	4,5	<b>ALTE HIMBEERE</b>	3,5	<i>Fuoriclasse Riserva 3Y</i>	
<b>LICOR 43</b>	4,5	<b>ALTE KIRSCHKE</b>	3,5		
<b>LICOR 43</b> <i>Horchata</i>	4,5	<b>ALTE ZWETSCHKE</b>	3,5		
<b>BAILEYS</b>	4,5				

# WEISSWEIN

Glas 0,2 / Flasche

<b>GRAUER BURGUNDER</b> Weingut Keller, Rheinhessen - trocken	5,5	23,5 (1,0)
<b>WEISSBURGUNDER, QBA MOSEL</b> Andreas Bender, Mosel & Pfalz - trocken <i>Cremigkeit, reife gelbe Frucht, Honigmelone, zarte florale Noten</i>	7,5	24,-
<b>CHARDONNAY - S</b> Weingut Keller, Rheinhessen - trocken <i>prickelnd</i>	6,8	21,5
<b>ALIANCA</b> Vino Verde, Portugal - trocken <i>leichter, spritziger Sommerwein</i>	5,5	17,5
<b>PAZO DO MAR</b> Albariño, Spanien - trocken <i>Präsente Säure, zitrische Töne gepaart mit Schmelz</i>	7,5	24,-

# ROSÉWEIN

Glas 0,2 / Flasche

<b>SPÄTBURGUNDER</b> Weingut Keller, Rheinhessen - halbtrocken	5,5	23,5 (1,0)
<b>ALIAGA ROSADO</b> Garnacha, Navarra, Spanien - trocken <i>Himbeerfarbe, blumiges Aroma von roten Früchten, ausgeglichen, frisch</i>	7,-	22,5

# ROTWEIN

Glas 0,2 / Flasche

**LOPEZ DE HARO - Crianza, 2018**

Tempranillo & Garnacha, Rioja, Spanien  
*Intensives Granatrot, rote Fruchtaromen,  
Röstaromen, elegant, sanft.*

6,5

20,5

**LA PLANTA, 2020**

Tempranillo, Ribera del Duero, Spanien  
*Kirschrot, vielschichtig, dunkle Beeren,  
kräftige Tannine, jedoch nicht schwer.*

7,5

24,-

**LAYA, 2020**

Garnacha & Monastrell, Murcia, Spanien  
*Aroma von reifen Beeren, Kräutern und  
zarten, floralen Noten, fleischig, langer Abgang.*

6,5

20,5

**MONT FERRUTX, MIQUEL OLIVIER, 2019**

Cuvée, Isla de Mallorca, Spanien  
*Granatrot, reifes Obst, würzig, mediterran, rund,  
elegant, Balsamtöne.*

8,-

25,5

**ATECA - D.O. Calatayud, Bodegas Ateca, 2018**

Garnacha, Zaragoza, Spanien  
*Süffig mit schönen Toastnoten und Gewürzen, die hinter  
einer saftigen, dunklen Frucht hinterlegt sind.*

11,-

35,-

**LAN - Tinto Reserva, 2016**

Tempranillo & Graciano, Rioja, Spanien  
*Picota-Kirschrot, reife Fruchtaromen, elegante  
Holztöne, samtig, körperreich.*

35,-



## **Calinverno Rosso Veronese IGT, 2018**

38,-

Cuvée, Ventien, Italien

*Ausgewogen, elegantes Tannin. Bouquet nach Kräuter, Heu und Trockenblumen, mit fruchtigen Aromen von Himbeere, Brombeere und Kirsche. Tabakröstnote, Schokolade und Lakritz im Finale.*

## **MARQUÉS DE MURIETA TINTO RESERVA, 2018**

48,-

Tempranillo, Rioja, Spanien

*Diese packende Reserva zeigt wunderschöne Fruchtaspekte, ergänzt durch filigrane Holzanklänge. Am Gaumen schlicht brillant, voller Würde und Grandezza. Gelunge Liaison aus modernem Stil und alter Reserva-Tradition.*

## **HIPPERIA - Pago de Vallegarcía, 2018**

54,-

Cuvée, Kastilien La Mancha, Spanien

*Am Gaumen spiegeln sich die Aromen wider und der Wein präsentiert sich mit einem kräftigen Körper, einer sehr guten Struktur, seidigen Tanninen und einer wundervollen Mineralität. Insgesamt sehr harmonisch, dicht und elegant mit einem langen Abgang.*

## **RODA RESERVA, 2017**

63,-

Tempranillo, Rioja, Spanien

*Mittel- bis vollmundig, reife rote Kirschfrucht mit einem Hauch von süßen Gewürzen, sehr feine, frische Tannine weicht einem frischen, fruchtigen Finish, großes Gleichgewicht zwischen Reife und Frische der Frucht.*

## **VIÑA PEDROSA TINTO RESERVA, 2016**

68,-

Tempranillo, Ribera del Duero, Spanien

*Im Mund zeigt dieser Wein seine ganze Kraft, Charakter und Tannine, die eine lange Lebensdauer vorhersagen; sehr lang und kräftig im Abgang.*



# BIER VOM FASS

0,3 | 0,5

BRAUSTÜBL PILS

3,5 | 4,9

NATURTRÜBES HELLES

3,5 | 4,9

# FLASCHENBIER

HEFE

0,5 | 4,9

HEFE ALKOHOLFREI

0,5 | 4,9

PILS ALKOHOLFREI

0,33 | 3,5

SAN MIGUEL

0,33 | 3,9

ESTRELLA DAMM

0,33 | 3,9

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

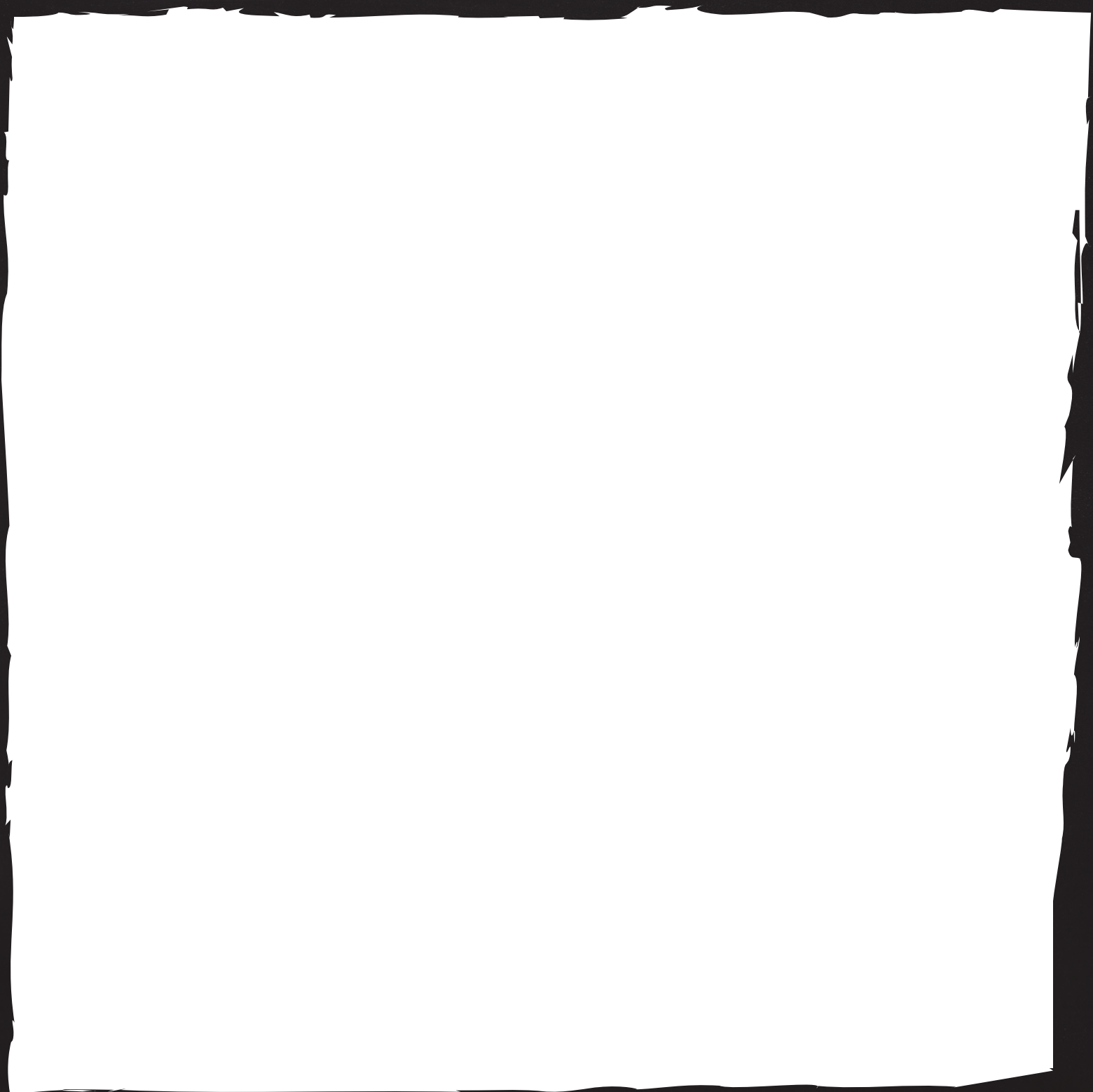
<b>LIMONADE - „de la Casa“</b>	0,3   3,9
- hausgemacht -	0,5   5,5
aus frisch gepresstem Limettensaft & Minze	1,0   9,8
<b>EISTEE - „de la Casa“</b>	0,3   3,9
- hausgemacht -	
aus kalt gebrauten grünen oder weißen Teeblättern, mit Früchten & Kräutern je nach Saison	
<b>SAFTSCHORLE</b>	0,3   2,8
Apfel, Johannisbeer, Maracuja, Rhabarber	0,5   4,-
<b>WASSER</b>	0,3   2,5
Spritzig, Still	0,75   5,9
<b>AFRI COLA / AFRI LIGHT</b>	0,33   3,3
<b>PAULANER SPEZI</b>	0,5   4,-

# CAFÉ & HEISSGETRÄNKE

---

<b>KAFFEE</b>	2,8
<b>ESPRESSO</b>	2,3
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	2,8
<b>CARAJILLO</b> - Espresso mit Brandy	4,5
<b>CAPPUCCINO</b>	3,8
<b>TEE - VERSCHIEDENE SORTEN</b>	3,8
<b>FRISCHER MINZTEE</b>	3,8





# IHR MÖCHTET MIT UNS IN KONTAKT BLEIBEN?

---



Bewertet uns auf Google



Folgt uns auf Instagram  
#casa.del.mundo.darmstadt



Besucht unsere homepage  
[www.casadelmundo.de](http://www.casadelmundo.de)

