

Mix'n Stir

Cocktails & Bar



Herzlich willkommen in der **MIX'N STIR** – Bar – deiner gemütlichen, virtuellen Cocktail-Oase im Stream! Schön, dass du da bist. Nimm dir einen Platz, lehne dich zurück und lass den Alltag für eine Weile vor der Tür. Hier geht es um gute Gespräche, entspannte Stimmung und Getränke, die genauso bunt sind wie unsere Community. Diese Bar ist eine digitale Bühne, auf der wir gemeinsam einen schönen Abend verbringen, plaudern, lachen und Neues entdecken.

Das Besondere an der **MIX'N STIR** – Bar: Du kannst dir deine Drinks direkt über die Twitch-Kanalkunkte „bestellen“. Ob klassischer Cocktail, spritzige Limo oder ein kleines Experiment aus dem Shaker – deine **Kanalkunkte** sind die Währung, mit der du die Bar zum Leben erweckst. Geh einfach in dieser Karte auf Entdeckungstour und genieße einen entspannten Abend im Stream.

Die **MIX'N STIR** – Bar ist Teil eines lockeren Just-Chatting-Formats. Das bedeutet, es gibt keine festgelegten Themen. Wir reden über das, was euch gerade beschäftigt – von Lieblingsserien und Reisetipps über kreative Projekte bis hin zu kuriosen Alltagsmomenten. Manchmal tiefgründig, manchmal albern, immer respektvoll. Du entscheidest,

wie aktiv du sein möchtest: Schreib im **Chat** mit und wir greifen deine Beiträge gerne auf. Oder nimm über den **Discord-Voicechat** direkt an der Theke Platz und plaudere live mit uns.

Unser Ziel ist ein abwechslungsreicher, entspannter Talkstream, in dem jeder willkommen ist und sich wohlfühlt. Wir mögen es, wenn Gedanken schweifen dürfen und Ideen spontan entstehen. Gleichzeitig achten wir darauf, dass unsere Bar ein sicherer Ort bleibt: Wir begegnen einander freundlich, hören zu, lassen ausreden und respektieren unterschiedliche Perspektiven. Wenn du neu bist: Einfach „Hallo“ sagen – der Rest ergibt sich von selbst. Unsere Community ist offen, hilfsbereit und freut sich über jedes neue Gesicht.

Vielleicht findest du auf dieser Karte einen Drink, der zu deiner Stimmung passt, oder du entdeckst eine neue Lieblingsmischung. Vielleicht bringst du ein Thema mit, das dich schon länger kitzelt. Oder du genießt einfach die Atmosphäre, lässt dich berieseln und tankst ein bisschen Ruhe. Wie auch immer du die **MIX'N STIR** – Bar für dich nutzt: Du bist Teil des Abends. Ohne dich wäre dieser Ort nur ein ruhiger Bildschirm – mit dir wird er zum lebendigen Treffpunkt. Wir freuen uns auf dich!



BIER

DARK BEER

Dunkles Bier

Ein vollmundiges und geschmackvolles Bier mit Noten von Kaffee und Nüssen, die ihm eine tiefe, dunkle Farbe verleihen. Dieses Bier kann von Biertrinkern aller Art genossen werden.

FRUITY BEER

Fruchtiges Bier

Dieses saftige Bier hat eine Kombination aus intensiven Fruchtaromen und -düften, einen weichen Körper und wenig Bitterkeit, was es zu einem erfrischenden Sommergetränk macht.

HONEY BEER

Honigbier

Dieses Bier, dessen Rezeptur Honig, Malz, Hefe, Hopfen und andere Früchte und Gewürze umfasst, hat eine komplexe Aromenvielfalt und eine goldgelbe Farbe.

PALE ALE BEER

Pale Ale

Ein obergäriges Bier mit fruchtigen und hopfigen Noten. Pale Ale gilt als Klassiker der Craft-Beer-Bewegung und überzeugt durch ausgewogene Bitterkeit.

RED BEER

Rotes Bier

Ein aus Europa stammendes Ale mit dunkelroter Farbe. Spezialmalze verleihen ihm seinen einzigartigen Abgang.

SPRUCE BEER

Fichtenbier

Ein Ale, das die Essenz von Fichten als Geschmackszutat enthält. Es verleiht dem Bier einen einzigartigen Abgang und eine dunkle Farbe.



GIN

AQUA PEARL

Gin, Blue Curaçao, Ananassaft, Zitronensaft, Zuckersirup, Aromatischer Bitter

Der Aqua Pearl ist sowohl ein ästhetisch ansprechender als auch geschmackvoller Cocktail. Blauer Curaçao verleiht diesem Cocktail seine charakteristische Aquamarinfarbe und einen subtilen Orangengeschmack.

AVIATION

Gin, Maraschino-Likör, Crème de Violette, Zitronensaft

Der Aviation, ein klassischer Cocktail, wurde im frühen zwanzigsten Jahrhundert vom Barkeeper Hugo Ensslin in einem Hotel in New York kreiert.

BRONX

Gin, Roter Wermut, Trockener Wermut, Orangensaft

Der Bronx ist ein fruchtiger, aromatischer und leicht süßer Cocktail aus der Zeit vor der Prohibition, der aus einem Perfect Martini mit Orangensaftzusatz hergestellt wird.

EAGLE'S DREAM

Gin, Crème de Violette, Eiweiß, Zitronensaft, Zuckersirup

Der Eagle's Dream ist ein etwas süßer Cocktail mit Eiweiß und Crème de Violette, was ihm ein helles Aussehen und einen Hauch von Violett verleiht.

GIMLET

Gin, Limettensaft, Zuckersirup

Der Gimlet ist ein beliebter und erfrischender Cocktail auf Ginbasis mit langer Geschichte und vielen Variationen, der oft als Gin Sour klassifiziert wird.

GIN AND SIN

Gin, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine

Ein heller und starker Cocktail, der Gin and Sin erhält durch den Orangensaft und die Zitrone eine zitrusartige Note.

GIN FIZZ

Gin, Zuckersirup, Soda

Der Gin Fizz ist ein beliebter offizieller Cocktail, der in vielen Variationen mit Eiweiß, Eigelb und Sekt zubereitet wird.

GIN RICKEY

Gin, Limettensaft, Soda

Ein klassischer Cocktail, der eine moderne Renaissance erlebt hat, ist der Gin Rickey, ein Highball-Drink mit sehr wenig bis gar keiner Süße.

GIN TONIC

Gin, Tonic

Der Gin Tonic, ein einfacher Highball-Cocktail, der im Sommer beliebt ist, wurde in Indien von Soldaten erfunden, die Chinin, das zur Heilung von Malaria gedacht war, mit ihrer Gin-Ration, Zucker und Limette kombinierten.



GREYHOUND

Gin, Grapefruitsaft

Der Greyhound ist eine salzfreie Version des Salty Dog und ein klassischer Cocktail aus zwei Teilen, der so schnell zubereitet werden kann, wie ein Greyhound rennt.

LADYKILLER

Gin, Triple Sec, Aprikosenbrand, Passionsfruchtsaft, Ananassaft

Ein süßer, fruchtiger und tropischer Cocktail, der vor allem im Sommer beliebt ist.

MARTINEZ

Gin, Roter Wermut, Maraschino-Likör, Aromatischer Bitter

Ein bekannter Cocktail, der angeblich von einem Professor für einen Gast kreiert wurde, der nach Martinez, Kalifornien, reiste.



MARTINI DRY

Gin, Trockener Wermut

Er ist einer der beliebtesten offiziellen Cocktails, von dem es viele Variationen gibt, und seine Ursprünge sind unklar. Die Leichtigkeit, mit der man während der Prohibition in den USA illegal Gin destillieren konnte, führte zu einer steigenden Beliebtheit dieses Cocktails.

MONKEY GLAND

Gin, Orangensaft, Grenadine, Absinth

Ein klassischer Prohibitionscocktail mit ungewöhnlicher Geschichte. Der Monkey Gland verbindet fruchtige Süße mit einem Hauch von Anis und kräftigem Gin.

NEGRONI

Gin, Roter Wermut, Campari

Ein zeitloser italienischer Cocktail mit bitter-süßem Charakter. Der Negroni überzeugt durch seine aromatische Tiefe und gilt als Aperitif mit Kultstatus.

PARADISE

Gin, Apricot Brandy, Orangensaft

Ein fruchtig-milder Cocktail, der an sonnige Tage erinnert. Die Kombination aus Aprikose, Orange und Wacholder verleiht dem Drink eine elegante Leichtigkeit.

PINK LADY

Gin, Grenadine, Eiweiß, Zitronensaft

Ein klassischer Cocktail aus den 1920er Jahren, der durch seine elegante rosa Farbe auffällt. Fruchtig, leicht herb und mit cremiger Textur.

SALTY DOG

Gin, Grapefruitsaft, Salzrand

Ein beliebter Cocktail, der vermutlich aus den 1920er Jahren stammt, vom Greyhound-Cocktail abgeleitet ist, jedoch mit gesalzenem Rand serviert wird.

SILVER BULLET

Gin, Scotch Whiskey

Ein starker Cocktail mit kräftigem Scotch- und Gin-Geschmack, der auch als Shooter serviert werden kann und sich eher an erfahrene Trinker richtet.

WHITE LADY

Gin, Triple Sec, Zitronensaft, Zuckersirup

Ein klassischer, geschmackvoller Cocktail mit leicht säuerlichem Abgang.

WHISKEY

BOULEVARDIER

Bourbon, Roter Wermut, Italienischer roter Likör

Ähnlich wie ein Negroni, aber mit Bourbon statt Gin, ist der Boulevardier ein reichhaltiger Cocktail, der bis in die 1920er Jahre zurückverfolgt werden kann.

BOURBON LANCER

Bourbon, Champagner, Aromatischer Bitter

Der Bourbon Lancer ist ein amerikanischer Cocktail, der durch die Kombination von Bourbon, Champagner und aromatischem Bitter einen sprudelnden Charakter erhält.

GODFATHER

Scotch Whiskey, Amaretto

Der Godfather ist ein offizieller Cocktail, ein Mixgetränk aus Scotch und Amaretto, das in einem Rocks-Glas serviert wird.

HIGHBALL

Whiskey, Ginger Ale

Der Highball ist ein einfacher und klassischer beliebter Cocktail, der üblicherweise mit kanadischem Whiskey zubereitet wird.

JOHN COLLINS

Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

Der John Collins ist ein offizieller Longdrink, ein erfrischender Bourbon Sour, der dem Whiskey Sour ähnelt.

LYNCHBURG LEMONADE

Whiskey, Triple Sec, Sour Mix, Zitronenlimonade

Ein erfrischender Cocktail aus Lynchburg, Tennessee — Heimat einer bekannten Whiskey-Marke.

MANHATTAN

Roggenwhiskey, Roter Wermut, Aromatischer Bitter

Der Manhattan, ein offizieller Cocktail, der von Iain Marshall in den frühen 1870er Jahren in einem New Yorker Club für ein Bankett zu Ehren von Samuel J. Tilden kreiert wurde, ist einer von fünf Cocktails, die nach Stadtteilen von New York City benannt sind.

MIAMI BEACH

Scotch Whiskey, Trockener Wermut, Grapefruitsaft

Ein fruchtiger, klassischer Cocktail aus der Prohibitionszeit, der nach einer Stadt in Florida benannt ist, dem größten Grapefruit-Anbaugebiet der Vereinigten Staaten.

OLD FASHIONED

Bourbon Whiskey, Zucker, Angostura Bitter, Soda

Einer der ältesten Cocktails der Welt. Kräftiger Whiskey wird mit Zucker und Bitter verfeinert und bleibt ein Symbol klassischer Barkultur.

PRESBYTERIAN

Roggenwhiskey, Ginger Ale, Soda

Ein klassischer Cocktail mit einer weichen, ausgewogenen Mischung aus Whiskey, Ginger Ale und Soda, erfrischend mit dezent würzigem Geschmacksprofil.

RATTLESNAKE

Roggenwhiskey, Absinth, Eiweiß, Zuckersirup

Starker Whiskey-Cocktail aus den 1930ern. Damals beschrieben als Drink, der entweder einen Klapperschlangenbiss heilt, Schlangen tötet oder dafür sorgt, dass man sie sieht.

SILVER BULLET

Gin, Scotch Whiskey

Der starke Cocktail mit kräftigem Scotch- und Gin-Geschmack kann auch als Shooter zubereitet werden und ist am Besten für erfahrene Genießer geeignet.

WARD 8

Roggenwhiskey, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine

Benannt nach einem Wahlbezirk in Boston, 1898 kreiert und verwandt mit dem Whiskey Sour.



RUM

BAHAMA MAMA

Dunkler Rum, Hochprozentiger Rum, Kokos-Rum, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine

Der Bahama Mama, ein lebhafter tropischer Cocktail, kombiniert mehrere Rumsorten mit Orangen- und Ananassäften, was zu seinem ausgeprägt reichen, süßen und fruchtigen Geschmack führt.

BEACHCOMBER

Weißer Rum, Triple Sec, Maraschino-Likör, Limettensaft

Ähnlich wie ein Daiquiri kann der Beachcomber ein erfrischendes Sommergetränk sein, ohne die Mega-Süße einiger tropischer Cocktails.

DAIQUIRI

Weißer Rum, Limettensaft, Zuckersirup

Der Daiquiri ist ein beliebter, offizieller und bekannter Cocktail, der angeblich um 1900 in einer Bar in Santiago von amerikanischen Bergbauingenieuren erfunden wurde.

DARK 'N' STORMY

Dunkler Rum, Ingwerbier

Der Dark 'n' Stormy ist ein offizieller Highball-Cocktail aus dunklem Rum und Ingwerbier, der dem Moscow Mule ähnelt, jedoch mit dunklem Rum anstelle von Wodka.

EL PRESIDENTE

Weißer Rum, Trockener Wermut, Orangen-Curaçao, Grenadine

Der El Presidente ist ein beliebter Klassiker aus den 1930er Jahren, benannt nach dem kubanischen Präsidenten Mario García Menocal. Dieses Rezept ist eine beliebte Variante, die während der Prohibition in Havanna kreiert wurde.

HURRICANE

Weißer Rum, Dunkler Rum, Passionsfruchtsaft, Orangensaft, Grenadine, Zuckersirup

Ein klassischer tropischer Cocktail, der in den 1940er Jahren in New Orleans populär wurde. Einige Rezepte enthalten auch eine Unze hochprozentigen Rum.

JUNGLE BIRD

Dunkler Rum, Italienischer Orangenlikör, Ananassaft, Limettensaft, Zuckersirup

Ein berühmter Cocktail aus den 1970er Jahren, der in Kuala Lumpur entstand und als Nationalcocktail Malaysias bekannt wurde.

MAI TAI

Weißer Rum, Dunkler Rum, Orangen-Curaçao, Limettensaft, Mandel-Sirup

Ein Klassiker der Tiki-Kultur, 1944 von Trader Vic in Kalifornien erfunden, mit zahlreichen Variationen.

MALIBU BAY BREEZE

Kokos-Rum, Cranberrysaft, Ananassaft

Der Malibu Bay Breeze ist ein einfacher, leichter Cocktail, ein beliebter Sommercocktail mit süß-herbem Geschmack.

PLANTER'S PUNCH

Dunkler Rum, Limettensaft, Zuckersirup, Grenadine, Angostura Bitter

Ein karibischer Klassiker, der süß, sauer und kräftig zugleich ist. Ursprünglich aus Jamaika stammend, hat sich der Planter's Punch weltweit als Rum-Cocktail etabliert.

RUM AND COLA (CUBA LIBRE)

Rum, Cola

Beliebter Cocktail, auch als Cuba Libre bekannt, mit Zitrusnote vom Limettensaft.

YELLOW BIRD

Weißer Rum, Italienischer gelber Likör, Triple Sec, Limettensaft

Ein karibischer Sommerdrink mit fruchtiger Frische und einer exotischen Geschmacksnote.



TEQUILA

AMBASSADOR

Tequila Blanco, Orangensaft, Zuckersirup

Der Ambassador ist ein einfacher, aber leckerer Cocktail, der einem Screwdriver ähnelt. Er ist ein Cocktail auf Tequila-Basis, der durch den Zuckersirup eine süße Note erhält.

BARRACUDA

Tequila Gold, Italienischer gelber Likör, Sekt, Ananassaft

Der Barracuda ist ein offizieller prickelnder Cocktail mit einem leuchtend gelben Aussehen, der ein erfrischendes Sommergetränk ist.

EL DIABLO

Tequila Blanco, Crème de Cassis, Limettensaft, Ingwerbier

Der El Diablo ist ein weicher und sprudelnder Tequila-Cocktail, der erstmals in „Trader Vic's Book of Food and Drink“ erschien.

HORNY BULL

Tequila Gold, Orangensaft

Der Horny Bull ist eine Variante des Screwdriver, bei dem jedoch Tequila statt Wodka verwendet wird. Er ist ein einfacher Cocktail, der manchmal auch als Tequila Screwdriver bezeichnet wird.

MARGARITA

Tequila Blanco, Triple Sec, Limettensaft

Ein klassischer Cocktail, der der beliebteste Tequila-basierte Cocktail in den Vereinigten Staaten ist. Er wurde während der Prohibition populär, als die Menschen über die Grenze zwischen Mexiko und den Vereinigten Staaten zogen, um Alkohol zu kaufen.

TEQUILA SLAMMER

Tequila Blanco, Limettenlimonade

Auch „Tequila Boom“ genannt, verdankt er seinen Namen der Art, wie er konsumiert wird: Glas auf den Tisch schlagen, um den Inhalt zu vermischen.

TEQUILA SUNRISE

Tequila Blanco, Orangensaft, Grenadine

Eine moderne Variante aus Kalifornien (1970er Jahre), der Ursprung liegt aber schon in den 1930ern in Arizona.



STRONG

INCINERATOR

Wodka, Hochprozentiger Rum, Crème de Cassis

Der Incinerator ist ein sündhaft starker und berauschender flammender Cocktail, der nur den erfahrensten Trinkern vorbehalten ist.

LONG ISLAND ICED TEA

Wodka, Tequila Blanco, Weißer Rum, Gin, Triple Sec, Zuckersirup, Cola

Ein starker, beliebter Cocktail, dessen Name auf seine Ähnlichkeit mit Eistee zurückgeht.

LONG BEACH ICED TEA

Wodka, Gin, Weißer Rum, Tequila Blanco, Triple Sec, Cranberrysaft, Zuckersirup, Zitronensaft

Eine frische Variante des Long Island Iced Tea, bei der Cranberrysaft anstelle von Cola verwendet wird.

YORSH

Wodka, Helles Ale-Bier

Ein starker russischer Cocktail, der traditionell in geselliger Runde nach einem Toast schnell getrunken wird.



~ CHAMPAGNER / SEKT ~

FRENCH 75

Gin, Sekt, Zitronensaft, Zuckersirup

Der French 75 ist ein offizieller prickelnder Cocktail mit einem starken Kick, ähnlich der Kraft einer 75-mm-Feldkanone.

MIMOSA

Champagner, Orangensaft

Der Mimosa ist ein offizieller Cocktail aus Orangensaft und Champagner und wird oft bei Brunchs, Hochzeiten oder auf Flügen in der ersten Klasse serviert.

SPRITZ VENEZIANO

Italienischer Orangenlikör, Sekt, Soda

Ein offizieller italienischer Sektkocktail, der mittlerweile auch außerhalb Italiens große Beliebtheit gefunden hat.



WERMUT

AMERICANO

Roter Wermut, Italienischer roter Likör, Soda

Ein klassischer Cocktail und eine Variation des Cocktails, der im 19. Jahrhundert ursprünglich als „Milano-Torino“ bekannt war.

POMPIER

Trockener Wermut, Crème de Cassis, Soda

Ein leicht zu trinkender Cocktail auf der Basis von trockenem Wermut, ein erfrischendes Getränk, das sich auch hervorragend als Aperitif eignet.



WODKA

AMF

Wodka, Weißer Rum, Tequila Blanco, Gin, Blue Curaçao, Sour Mix, Limettenlimonade

Als Variation des Long Island Iced Tea verleiht Blue Curaçao diesem starken Cocktail eine elektrisierende blaue Farbe.

BAY BREEZE

Wodka, Cranberrysaft, Ananassaft

Der Bay Breeze ist ein einfacher Cocktail mit Ananasgeschmack und eine tropische Variante des Cape Cod.

BLACK RUSSIAN

Wodka, Kaffeeликör

Der Black Russian, ein offizieller Cocktail, wurde 1949 von dem belgischen Barkeeper Gustave Tops erfunden. Der Cocktail verdankt seinen Namen einer klassischen russischen Spirituose, die mit dem schwarzen Kaffeeликör kombiniert wird.

BLUE LAGOON

Wodka, Blue Curaçao, Limonade

Der Blue Lagoon ist ein wohlschmeckendes und erfrischendes Getränk mit leuchtend blauer Farbe, das vermutlich in den 1960er oder 1970er Jahren in einer Bar in Paris kreiert wurde.

BLUE OCEAN

Wodka, Blue Curaçao, Grapefruitsaft, Zuckersirup

Ein wunderschöner blauer und süßer Cocktail, der sich perfekt als tropisches Sommergetränk eignet.

CAPE COD

Wodka, Cranberrysaft

Der Cape Cod ist ein beliebter Cocktail aus Wodka und Cranberrysaft. Der Name des Cocktails bezieht sich auf Cape Cod, Massachusetts, ein beliebtes Touristenziel in den Vereinigten Staaten, das für den Anbau von Cranberries bekannt ist.

COSMOPOLITAN

Wodka Citron, Triple Sec, Cranberrysaft, Limettensaft

Der Cosmopolitan ist ein beliebter offizieller Cocktail mit umstrittener Herkunft, der manchmal fälschlicherweise als eine Art Martini eingestuft wird. Er ist ein Verwandter von Cranberry-Cocktails wie dem Cape Cod.

GODMOTHER

Wodka, Amaretto

Eine weichere Variante des Godfather ist der Godmother, ein offizieller Cocktail, bei dem der Wodka durch Whisky ersetzt wird.

HARVEY WALLBANGER

Wodka, Italienischer gelber Likör, Orangensaft

Der Harvey Wallbanger ist ein offizieller Cocktail, der einem Screwdriver ähnelt, aber zusätzlich Vanillegeschmack hat. Er wurde angeblich 1952 vom Barkeeper Donato „Duke“ Antone erfunden.

KAMIKAZE

Wodka, Triple Sec, Limettensaft

Ein offizieller Cocktail, dessen Name „göttlicher Wind“ bedeutet und der als Variante des Kamikaze-Shooters gilt.

KRETCHMA

Wodka, Crème de Cacao, Zitronensaft, Grenadine

Ein Cocktail, der sich vom Ninotchka durch einen Schuss Grenadine unterscheidet, was ihm Süße und Farbe verleiht.

MARTINI FRENCH

Wodka, Ananassaft, Himbeersirup

Der Martini French ist eine offizielle Variante des Martinis und ein Aperitif-Cocktail, der in den 1980er Jahren in einer New Yorker Bar erfunden wurde.

MARTINI LEMON DROP

Wodka Citron, Triple Sec, Zitronensaft

Eine offizielle Variante des Martini ist der Martini Lemon Drop, ein erfrischender süß-säuerlicher Cocktail für den ganzen Tag.

MARTINI SWEET

Wodka, Roter Wermut

Eine Variante des Martini-Cocktails mit süßem rotem Wermut, der Sweet Martini, enthält ein Gewürz- und Kräuteraroma, das dem roten Wermut eigen ist.

MIND ERASER

Kaffeelikör, Wodka, Soda

Ein erfrischender Schichtcocktail, bei dem der süße Kaffeelikör mit Wodka und Soda kombiniert wird. Durch das Trinken mit Strohhalm entfaltet sich der Geschmack in umgekehrter Reihenfolge – von prickelnd frisch bis aromatisch süß.

MOSCOW MULE

Wodka, Limettensaft, Ginger Beer

Ein moderner Klassiker, bekannt für seine erfrischende Schärfe durch Ginger Beer. Ursprünglich in den USA populär geworden, gilt er heute als Inbegriff eines sommerlichen Drinks.

ROCKET FUEL

Wodka, Weißer Rum, Gin, Tequila Blanco, Triple Sec, Zitronenlimonade

Sehr starker Cocktail fast nur aus Spirituosen – nur für erfahrene Trinker empfohlen.

ROSE KENNEDY

Wodka, Cranberrysaft, Soda

Leichter, erfrischender Cocktail zu Ehren von Rose Kennedy. Mischung aus Wodka, Soda und Cranberrysaft für eine subtile Säure und Farbe.

RUSSIAN SPRING PUNCH

Wodka, Crème de Cassis, Champagner, Zitronensaft, Zuckersirup

Offizieller Highball-Schaumcocktail aus den 1980er Jahren in London, kreiert von Barkeeper Dick Bradsell.

Screwdriver

SCREWDRIVER

Wodka, Orangensaft

Ein klassischer Cocktail, der seinen Namen von amerikanischen Ölarbeitern erhalten soll, die Wodka mit Orangensaft mischten und mit einem Schraubenzieher umrührten.

SEA BREEZE

Wodka, Cranberrysaft, Grapefruitsaft

Ein einfacher und beliebter offizieller Cocktail, ein erfrischendes Getränk, das meist in den Sommermonaten getrunken wird.

SEX ON THE BEACH

Wodka, Pfirsichschnaps, Orangensaft, Cranberrysaft

Ein einfacher und sehr beliebter offizieller Cocktail, der in vielen Varianten existiert – auch als alkoholfreie Variante „Safe Sex on the Beach“.

VODKA SODA

Wodka, Soda

Ein leichter, erfrischender Cocktail aus Wodka und Sodawasser – kalorienarm und mit Zitrusgarnitur serviert.

WHITE RUSSIAN

Wodka, Kaffeelikör, Sahne

Variante des Black Russian mit Sahne – cremig, süß und kräftig durch Wodka und Kaffeelikör.

WOO WOO

Wodka, Pfirsichschnaps, Cranberrysaft

Ein beliebtes Partygetränk, serviert im Highball- oder Rocks-Glas. Fruchtig und erfrischend.



WEIN

KIR

Crème de Cassis, Weißwein

Ein französischer Aperitif, benannt nach Félix Kir, Bürgermeister von Dijon, und ursprünglich als Blanc-Cassis bekannt.

RED WINE

Rotwein

Weinsorte aus dunklen Rebsorten, bei der Farbe und Geschmack größtenteils aus der Schale extrahiert werden. Weltweit geschätzt als Delikatesse.

WHITE WINE

Weißwein

Klassischer Weißwein aus Trauben, seit über 4.000 Jahren bekannt.



~ LIKÖRE & SONSTIGES ~

CALIFORNIA ROOT BEER

Italienischer gelber Likör, Kaffeelikör, Soda, Cola, Helles Ale-Bier

Obwohl das California Root Beer kein Wurzelbier enthält, sorgt die Kombination der Zutaten für einen erfrischenden Cocktail mit einem Geschmack, der an ein Wurzelbier-Soda erinnert, aber mit einem zusätzlichen Kick.

CRANBERRY COOKIE

Amaretto, Cranberrysaft

Der Cranberry Cookie ist ein einfach zuzubereitender Shooter, der durch die Zugabe von Amaretto einen keksartigen Geschmack erhält.

FUZZY NAVEL

Pfirsichschnaps, Orangensaft

Ein Cocktail, der in den 1980er Jahren populär wurde. „Fuzzy“ bezieht sich auf den Pfirsich und „Navel“ auf die Orange. Eine Variante mit Wodka wird „Hairy Navel“ genannt.

GOLDEN DREAM

Italienischer gelber Likör, Triple Sec, Orangensaft, Sahne

Ein offizieller Cocktail mit einem cremigen Zitrusgeschmack, der sich hervorragend als After-Dinner-Drink eignet.

GRASSHOPPER

Crème de Menthe grün, Crème de Cacao, Sahne

Der Grasshopper ist ein offizieller Cocktail, dessen Name sich von seiner tiefgrünen Farbe ableitet. Er wurde Mitte des 20. Jahrhunderts im gesamten Süden der USA immer beliebter.

MAGIC SPELL

Wodka, Hochprozentiger Rum, Crème de Violette

Ein leuchtend violetter, flambierter Cocktail, dessen Ursprung unbekannt ist.

PEACH TART

Pfirsichschnaps, Cranberrysaft

Ein leichter und süß-fruchtiger Cocktail. Der Peach Tart ist unkompliziert und beliebt als schneller Sommerdrink.

SEA OF FIRE

Hochprozentiger Rum, Wodka, Amaretto, Orangen-Curaçao

Ein starker, flambierter Cocktail aus Spirituosen und Likören, der beim Anzünden eine leuchtend orange Farbe erhält.

TOASTED ALMOND

Amaretto, Kaffeelikör, Sahne

Ein süßes, cremiges Getränk, das an einen White Russian erinnert, aber den typischen Mandelgeschmack hat.



~ ALKOHOLFREI ~

ROY ROGERS

Grenadine, Cola

Alkoholfreier Cocktail, benannt nach dem Schauspieler und Sänger. Ähnt einem Shirley Temple, aber mit Cola statt Ginger Ale.

SHIRLEY TEMPLE

Grenadine, Ginger Ale, Zitronenlimonade

Ein alkoholfreier Cocktailklassiker, spritzig und süß, der sowohl bei Kindern als auch bei Erwachsenen beliebt ist.

LIMETTENLIMONADE

erfrischen kühl, vor allem im Sommer

INGWERBIER

kraftvolles, alkoholfreies Erfrischungsgetränk

GINGER ALE

prickend frischer Geschmack und zeitlos gut

COLA

das klassische Erfrischungsgetränk

ZITRONENLIMONADE

kühl auf Eis eine Wohltat passend zu jeder Jahreszeit

