

---

## DAS BESTE VON DER TRAUBE

---

*„Aus der Traube in die Tonne, aus der Tonne in das Fass,  
Aus dem Fasse dann oh Wonne, in die Flasche und ins Glas.  
Aus dem Glase in die Kehle, in den Magen durch den Schlund,  
Und als Geist dann in die Seele, und als Wort dann in den Mund,  
Aus dem Worte etwas später, formt sich ein begeisternd' Lied,  
Das durch Wolken in den Äther, mit der Menschheit Jubel zieht,  
Und im nächsten Frühling wieder, fallen dann die Lieder fein,  
Nass als Tau auf Reben nieder, und daraus wird wieder Wein.“*

Theobald Kerner hat diese feinen Verse gedichtet und Kurt Lissmann hat die Musik komponiert zu dem heute beliebten Lied, das gutgelaunt den Kreislauf des Weines besingt. Wir aber wollen euch in diesem Herbst keinen neuen Wein einschenken, sondern euch ein paar süße, nussige, würzige und hochprozentige Spezialitäten vorstellen, die ebenfalls aus Trauben hergestellt werden.

Für den griechischen Philosophen Epiktet (50-138 n. Chr.) stand fest: „Der Weinstock trägt drei Trauben: die erste bringt die Sinneslust, die zweite den Rausch, die dritte das Verbrechen.“ Wir haben noch ein paar Trauben mehr gefunden, die von jeher die Grundlage für ganz wunderbare Essenzen sind wie Port, Sherry und Wermut. Wir haben diese weinseligen Klassiker für euch wiederentdeckt, entstaubt und originelle Drinks damit entwickelt, die euch mit einem Aromencocktail von erfrischend-trocken bis süß-würzig mit einem Hauch von Kräutern und Gewürzen überraschen werden.

Und dann haben wir uns noch etwas mehr mit einem großen Weinbrand aus Deutschland beschäftigt: „Asbach“ aus Rüdesheim. Unsere Großeltern haben ihn schon genossen und unsere Eltern auch. Meist pur und im Partykeller. Das wirkt heute irgendwie nostalgisch und hört sich uralt an. Trotzdem finden wir den „Asbach“ immer noch ziemlich cool und sind begeistert von seiner ausgezeichneten Qualität, die genau zu unseren (wein)brandneuen Herbst-Drinks passt!

Wir laden euch herzlich ein, unsere hochprozentigen Trauben-Säfte an den lauen Spätsommertagen auf unserer Terrasse und an den trüben Herbstabenden in unserer gemütlichen „LieblingsBar“ zu genießen.

**Übrigens: Probiert doch mal unsere neuen Herbst-Drinks mit einem herzhaften Appetithappen aus unserer LieblingsKüche! Das ist Genuss hoch zwei!**

**TRINKEN**

---

## Port

---

Herkunft:	Portugal
Grundlage:	Wein aus der Region Duoro
Herstellung:	Die Trauben fermentieren zu Jungwein, dem dann Weindestillat hinzugefügt wird
Reifung/Lagerung:	reift mindestens 2 Jahre im Holzfass, dann je nach Typ kürzer oder länger als 2 weitere Jahre in der Flasche

### WHITE PORT

reift 3 Jahre in Eichenholzfässern

**OSBORNE FINE WHITE PORT** 19,5 Vol. % 4 cl **4,40 €**  
serviert auf Eis mit Zitrone

### **PORTO TONIC**

White Port | Thomas Henry Tonic Water | gedörnte Zitrone

**5,50 €**

### RUBY PORT

wird mindestens 3 Jahre in Eichenholzfässern gelagert und reift anschließend in der Flasche nach

**OSBORNE FINE RUBY PORTO** 19,5 Vol. % 4 cl **4,40 €**  
serviert auf Eis mit Orange

### **AUTUMN PORT COCKTAIL**

Ruby Port | frischer Limettensaft | Grapefruitsaft | selbstgemachter Minzsirup | Soda| gedörnte Limette und Minze

**6,60 €**

---

Das Beste von der Traube

---

## Port

---

### TAWNY PORT

reift mehrere Jahre im Eichenholzfass, charakteristisch ist sein fruchtig-kräftiger Geschmack

**OSBORNE TAWNY PORT** 19,5 Vol. % 4 cl **4,40 €**  
pur serviert ohne Schnick-Schnack

**OSBORNE TAWNY PORT 10 YEARS OLD** 20 Vol. % 4 cl **6,60 €**  
pur serviert ohne Schnick-Schnack

**PÔR DO SOL** **7,70 €**  
Tawny Port | Gin Sul | Thomas Henry Bitter Lemon  
Grapefruit | Thymian

### SCHMECKT PRIMA ZU UNSEREN PORT-DRINKS:

**PORTUGIESISCHES FINGERFOOD** **3,30 €**  
Petisco aus Crostinis mit geräucherter Wurst,  
Schinken und gereiftem Käse

---

Das Beste von der Traube

---

## Sherry

---

Herkunft:	Spanien
Grundlage:	Palomino-, Pedro Ximénez - und Moscatel-Trauben sowie Weindestillat
Herstellung:	Die Trauben fermentieren zu Jungwein, dem dann Weindestillat hinzugefügt wird
Reifung/Lagerung:	Reift in Eichenholzfässern, die nicht ganz gefüllt werden, sodass viel Kontakt mit der Luft besteht. Bei nicht so hoch aufgespritzten, also mit Alkohol angereicherten Sherrys (Fino) bildet sich ein Heftepfich, der den Wein vor Oxidation schützt. Bei Weinen mit höherem Alkohol-gehalt (Oloroso) findet in den Fässern eine natürliche Oxidation statt

Sherry muss 3 Jahre im Solera-System reifen. Die Fässer werden in 3-4 Reihen aufeinandergeschichtet, und nur aus der unteren Reihe werden maximal 40% in Flaschen abgefüllt. Das fehlende Volumen wird mit der darüberliegenden Reihe aufgefüllt usw.

*„Is that a dry sherry, James? Yes, a very dry sherry, Miss Sophie... very dry. Straight out of the cellar, this morning, Miss Sophie.“* Dinner for One

---

Das Beste von der Traube

---

## Sherry

---

### FINO SHERRY

trockener Sherry, der unter einer luftdichten Florschicht (Hefeteppich) reift

**OSBORNE FINO SHERRY** 15 Vol. % 4 cl **4,40 €**  
gut gekühlt serviert

### **JEREZ SPRITZ**

Fino Sherry | Ingwersirup | Schaumwein  
gedörnte Orange | Ingwer

**5,50 €**

### OLOROSO SHERRY

trockener und intensiv duftender (span. „oloroso“) Sherry mit süßlichen Geschmacksnoten und etwas höherem Alkoholgehalt

**OSBORNE OLOROSO SHERRY** 19 Vol. % 4 cl **5,50 €**  
pur serviert ohne Schnick-Schnack

### **SHERRY COBBLER**

Fino & Oloroso Sherry | Brombeerlikör | frischer Limettensaft  
| Ananaspüree | Orange Bitters | Lime Leaf Bitters | gedörnte  
Ananas und Minze

**7,70 €**

---

Das Beste von der Traube

---

## Sherry

---

### **CREAM SHERRY**

Oloroso Sherry, der seine volle Süße durch die Zugabe von Pedro Ximénez-Weißwein oder Traubenmost erhält

**OSBORNE SANTA MARIA CREAM SHERRY** 19 Vol. % 4 cl **5,50 €**  
pur serviert ohne Schnick-Schnack

**SANTA MARIA'S CRUSTA** **8,80 €**  
Santa Maria Cream Sherry | Carlos I-Brandy | Orangenlikör  
frischer Zitronensaft | Pflaumenbitters | Orangenzucker

### **PEDRO XIMÉNEZ**

Sherry aus den getrockneten gleichnamigen Weißweitrauben mit hohem natürlichen Zuckergehalt. Sweet and sexy!

**OSBORNE PEDRO XIMÉNEZ SHERRY** 17 Vol. % 4 cl **4,40 €**

**JEREZ OLD FASHIONED & PASSIONFRUIT ESPUMA** **8,80 €**  
Carlos I | Pedro Ximénez | Aromatic Leaf Bitters  
Passionsfrucht-Espuma

### **SCHMECKT PRIMA ZU UNSEREN SHERRY-DRINKS:**

**SPANISCHES FINGERFOOD** **2,20 €**  
Crostinis mit Aioli und Oliven

---

Das Beste von der Traube

---

## Wermut

---

- Herkunftsland: Bei Martini natürlich Italien. Aber auch in Frankreich, Deutschland und eigentlich an jedem Fleck der Erde, an dem auch Wein angebaut wird
- Grundlage: Wein, Weindestillat, Wermutkraut und andere Botanicals (Kräuter und Gewürze)
- Herstellung: Wein wird nach der Herstellung mit Zucker, Kräutern, Gewürzen und Früchten aromatisiert und mit Alkohol aufgespritzt. Typische Botanicals sind Wermutkraut, Chinarinde, Kalmus, Angelika, Süßholz, Zimt und Koriander
- Reifung/Lagerung: Meistens inahltanks, oft auch in Eichenholzfässern

*„Der trockenste Martini ist eine Flasche guter Gin, die mal neben einer Wermutflasche gestanden hat.“*  
Winston Churchill

### **BIANCO**

floraler Wermut aus weißen Trauben

**MARTINI BIANCO** 14,4 Vol. % 4 cl **3,30 €**  
serviert auf Eis mit frischer Zitrone

**BIANCO E TONIC** **4,80 €**  
Martini Bianco | Thomas Henry Tonic Water | gedörnte Zitrone

**THE AFICIONADO** **8,80 €**  
Martini Bianco | Gin Mare | frischer Zitronensaft  
Thymian | Honig | gedörnte Zitrone

---

Das Beste von der Traube

---

## Wermut

---

### **ROSSO**

süßer Wermut aus weißen Trauben und Karamellzusatz für die rötliche Farbe

**MARTINI ROSSO** 15 Vol. % 4 cl **3,30 €**  
serviert auf Eis mit frischer Orange

**ROSSO E TONIC** **4,80 €**  
Martini Rosso | Thomas Henry Tonic Water | gedörnte Orange

**NEGRONI** **7,70 €**  
Martini Riserva Speciale Rubino | Bombay London Dry Gin |  
Martini Bitter | Orange

### **ROSATO**

ein Mix von roten und weißen Trauben (gelegentlich auch Rosé-Wein), schmeckt trocken bis mild-süß

**MARTINI ROSATO** 15 Vol. % 4 cl **3,30 €**  
serviert auf Eis mit frischer Rosa Grapefruit

**MARTINI FIERO** 15 Vol. % 4 cl **3,30 €**  
serviert auf Eis mit frischer Minze

**ROSATO E TONIC** **4,80 €**  
Martini Rosato | Thomas Henry Tonic Water | gedörnte Rosa  
Grapefruit

---

Das Beste von der Traube



---

## Wermut

---

**FIERO E TONIC**

Martini Fiero | Thomas Henry Tonic Water  
gedörrte Orange | Minze

**4,80 €**

**ROSATO SPRITZ**

Martini Rosato | Gin Mare | St. Germain-Holunderblütenlikör |  
Thomas Henry Tonic Water | gedörrte Grapefruit | Rosmarin

**8,80 €**

**LAVENDER-SAGE-SLING**

Niemand Dry Gin | selbstgemachter Salbei-Wermut  
frischer Zitronensaft | Honig | Soda | Salbei

**9,90 €**

**SCHMECKT PRIMA ZU UNSEREN WERMUT-DRINKS:**  
**ITALIENISCHES WEISSBROT**

Tomaten- und Oliven-Focaccia mit Aioli

**4,80 €**

---

Das Beste von der Traube

---

## Weinbrand (Asbach)

---

Herkunft: Deutschland  
Grundlage: Wein bzw. „Der Geist des Weines“  
Reifung/Lagerung: mindestens 6 Monate in Eichenholzfässern gereift

*„Wein ist Poesie in Flaschen.“* Robert Louis Stevenson

<b>ASBACH PRIVATBRAND 8 JAHRE GEREIFT</b> 40 Vol. %	4 cl	<b>6,60 €</b>
	2 cl	<b>3,60 €</b>
<b>ASBACH PRIVATBRAND 15 JAHRE GEREIFT</b> 40 Vol. %	4 cl	<b>8,80 €</b>
	2 cl	<b>4,80 €</b>
<b>ASBACH SELECTION 21 JAHRE GEREIFT</b> 40 Vol. %	4 cl	<b>12,20 €</b>
	2 cl	<b>6,60 €</b>
<b>ASBACH JAHRGANGSBRAND 1972</b> 40 Vol. %	4 cl	<b>16,60 €</b>
	2 cl	<b>8,80 €</b>

---

Das Beste von der Traube

---

## Weinbrand (Asbach)

---

### **THE GREAT BUCKSBY**

Asbach 8 Jahre | Angostura Bitters | Zuckersirup  
frischer Limettensaft | Ginger Beer | Minze

**7,70 €**

### **SIDECAR**

Asbach 8 Jahre | Cointreau Noir | frischer Zitronensaft  
gedörnte Zitrone

**7,70 €**

### **ASBACH JULEP**

Asbach 8 Jahre | Tawny Port | Linie Aquavit Port Cask Finished  
Angostura Bitters | viel Minze

**8,80 €**

### **ASBACH OLD FASHIONED**

Asbach 15 | Ahornsirup | Black Walnut Bitters  
geröstete Walnüsse | gedörnte Orange

**9,90 €**

### **VIEUX CARRÉ**

Asbach 15 | Buffalo Trace Bourbon | Martini Rosso  
DOM Benedictine | Angostura Bitters Peychauds Bitters  
Zitrone

**11,10 €**

### **SCHMECKT PRIMA ZU UNSEREN ASBACH-DRINKS:** **HANNÖVERSCHER STULLE**

Krosses Landbrot mit Schmalz, sauren Gurken  
und Röstzwiebeln

**3,30 €**

---

Das Beste von der Traube