

FINE DRINKS & COCKTAILS



Apple Strudel

Licor 43, etwas Zimtsirup, französischer grüner Apfelsirup und frische Milch! Schmeckt wie Arnolds Apfelstrudel aus der Filmmetropole Hollywood

Bahama Mama

Kokosnussig - fruchtig - milder Drink mit der Sonne der Karibik: Malibu Kokosnusslikör aus Barbados, Rum aus Jamaika, Grenadine von den Grenadinen, dazu Orangen- und Ananassaft aus den Tropen

Baileys Colada

Baileys Irish Cream, Kokosnusssirup, etwas Sahne und Ananassaft auf viel Eis für den süßen Zahn! Süßer geht's halt nimmer....

Between the Sheets

Starker Cocktailklassiker aus Havana Club, Brandy, Cointreau und Zitronensaft, geshaked. Reichlich Alkohol... und dann zwischen die Bettlaken

Black Russian

Lieblicher, aber kräftiger Klassiker bei uns original auf Eiswürfeln serviert. Smirnoff Vodka, Christiansens Likör von der Kaffeebohne.

White Russian mit angeschlagener Sahne

Big Lebowski mit frischer Milch auf Crushed Ice im Tumbler wie im Film

White Indian mit frisch aufgeschäumter Milch, Old Monk und Kaffeelikör

Bloody Mary

Moutai Mary mit chinesischem Baijiu Sojawürzig

Bei diesem Pick Me Up sollten sie uns sagen, wie scharf sie ihn mögen: von mild über medium bis f.h. (fragen Sie ruhig, was diese nicht jugendfreie Abkürzung bedeutet). Smirnoff Vodka, Tomatensaft, Tabasco, Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Brandy Alexander

After Dinner Klassiker aus den Anfängen des letzten Jahrhunderts. Von uns serviert nach dem Rezept mit: Brandy Carlos I, Crème de Cacao braun, Sahne und frisch geriebener Muskatnuss aus Grenada.

Caipirinha

Der brasilianische Nationaldrink, übersetzt „kleiner Bauer“. Reichlich Cachaça, orig. brasilianischer weißer Rohrzucker und frische Limetten.

Corn & Oil

Spiced Rum, Falernum, Limette und Zucker, ein Klassiker aus der Tikiwelt

City Life Cocktail

1997 von mir für Hamburg 1TV kreierter fruchtig-frisch-herber Cocktail aus: José Cuervo Tequila, Cointreau, Passoã, Grapefruitsaft und frischen Limetten

Collins

Klassiker der Longdrink Familie mit über hundertjähriger Geschichte. Wurde auch als längster Drink der Welt bezeichnet. Das Grundrezept: Spirituose, Zucker, Zitrone und Soda z.B.: mit Cointreau, Gin, Rum, Tequila, Vodka, Genever

Cool Melon

Eine kühle, frische Eigenkreation frozen serviert: eigener Limetten Rum, Christiansens Likör von der Melone, Lime Juice und Limettensaft. Einer unserer meistverkauften Drinks

Cosmopolitan

Mein Barkeeper Kollege Dale Degroff aus New York und ich machten aus diesem Lieblingsdrink von Madonna, 1997 einen Welt-Cocktail! Als er dann noch bei Sex & the City auftauchte, wurde er zum meistgetrunkenem Cocktail der Welt, bis heute ist er immer noch in den Toplisten. Die Originalrezeptur von 1997: Absolut Citron Vodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberry Juice und Orangenzeste

Cuba Libre mit Havana Club 3 Jahre

mit Havana Selección de Maestros 45%

Havana Club Rum, ein Spritzer frische Limette und Cola. Klassik Long Drink

Daiquiri

1896 von Jennings Cox im kubanischen Städtchen Daiquiri kreiert. Noch heute auf Cuba als National Drink gehuldigt. Das Rezept aus der La Floridita Bar in Havana, also wie Hemingway ihn trank: Havana Club, frischer Limettensaft und Zucker, geshaked im klassischen Stil oder auch als Frozen Daiquiri (gefroren)

Frozen Banana, Strawberry, Mint Daiquiri je nach Saison

Daiquiri Papa Hemingway

Hemingways verschärfte Version des Daiquiri aus der La Floridita Bar:

Sehr viel Havana Rum, frischer Limettensaft, Grapefruitsaft und etwas Maraschino Likör. Ein Drink für harte Typen, nicht jedermanns Geschmack - aber Hemingway war ja auch nicht jedermanns Geschmack! Herb, bitter, stark!

Doctors Morning Tea

Eine unsere legendären Eigenkreationen: Havana Club, Karamellsirup, frische Limetten, Cranberry Nektar und Kombucha machen dann jeden (Doktor) frischer...und erst die Patienten!

Elder Tea

Ein Drink von unserem Ex Barchef Eyck Thormann, aus Holunderblütensirup, Lime Juice und Cranberry Nektar, dazu Gin mit Team Spirit Tee vom Hamburger Teehaus *Samova* infusioniert

Flying Kangaroo

Einer der meistgetrunkenen Mix Drinks unseres Kollegen Charles Schumann. Fruchtig - lieblich mit leichter Kokosnussnote aus: Smirnoff Vodka, Havana Club, Galliano, Kokosnussirup, etwas Sahne, Ananas- und Orangensaft

Gin Fizz

Auf dem Sour Rezept basiert dieser Drink mit hohem Fizzfaktor! Bei uns das Originalrezept, über 150 Jahre alt: Herb - frisch - spritzig und sehr erfrischend. Henderson Gin, Zucker, Zitronensaft, Eiweiß und Soda

Gimlet

Krimiautor Raymond Chandler ließ seinen Detektiv Philipp Marlowe über diesem Drink seine Fälle lösen. Übersetzt heißt Gimlet übrigens Vorbohrer! Strickt klassisch serviert - ohne Schnickschnack: reichlich Gin und Lime Juice, kaltgerührt, auf Wunsch auch als Vodka Gimlet

Good Night Drink

Wir mixen viel Rum, Baileys, Frangelico, Amaretto, Creme de Cacao, Kaffeelikör und Sahne - und dann: „Gute Nacht...und süße Träume!“

Gin Bramble

Aus Henderson Gin, Chambord Brombeerlikör, Zitronensaft und etwas Zucker entsteht dieser trendige Drink aus England. Sehr frischer Drink

Golden Dream

Cremitig - süßer Weltmeistercocktail aus den 50er Jahren! Mit Galliano (Vanillelikör), Cointreau, Orangensaft und Sahne...ein flüssiges Dessert!

Henderson Prime

Meine Kreation für den Henderson Gin, den ich mit Edeka auf den deutschen Markt brachte! Dazu Rosé Grapefruit und Lime Juice, das ergibt einen frischen eleganten Cocktail!

Tanqueray Ten Crushed

Henderson Gin Crushed

Henderson Gin oder Tanqueray 10 kombiniert mit Kumquats (Miniorangen), braunen Zucker und Lime Juice ergeben einen herb - frischen Geschmack

Habano Cocktail

Für den Cuba - Habano Experten Wettbewerb exklusiv von mir kreiert. Mit den Premiumzutaten: Havana Club Selección des Maestros Rum, Crème de Cassis Noir, Crème de Cacao, im antiken Glas serviert

Hibiskuss

Lieblich - fruchtiger Drink aus der Karibik mit: Cherry Heering Kirschlikör, Capt. Morgan Jamaica Rum, Grenadine, Orangen- und Ananassaft

Horses Neck Variante mit Woodford Bourbon

Horses Neck von 1890 mit Brandy (Carlos I)

Spirituose, Ginger Ale, Zitronenspirale, Dash Angostura. Einer der großen international bekannten Longdrinks. Wahrscheinlich schon um 1890, allerdings mit Brandy, gemixt! Heute wird gerne Bourbon als Alternative genutzt

Hot Chili Estrella Gin

Könnte sich um eine meiner verrücktesten Kreationen bis heute handeln! Gin, Litschilikör, Zucker, eine scharfe Chili, Limetten und Estrella Bier aus Barcelona, feurig, spritzig, exotisch!

Jump up and kiss me

Lieblich - fruchtige Mixtur aus der Karibik: Galliano, Capt Morgan Rum, Apricot Brandy, Zitronen- und Ananassaft. Danach springt auf und küsst Euch!

King Ping Meh

King Ping Meh China Variante mit Baijiu Schnapps *Neu*

Litschilikör, Wodka, Zitronensaft, Maracujanektar und ein Hauch Granatapfelsirup und fertig ist unsere erfrischende Kreation, benannt nach einer deutschen Rockband der 70er und einem verbotenen Erotik - Roman aus dem alten China. 2006 für unsere Bar in Shanghai von mir entwickelt

Lars

Eine außergewöhnliche Komposition, 2007 für den schwedischen Hofdesigner Lars Wallin kreiert. Absolut Kurant, unser Melonenlikör, Lime Juice dazu unser eigener Moselriesling, mit Gurken- und Wassermelonenbällchen verfeinert

Lemondori

Mit diesem Drink wurde ich mal deutscher Vizemeister! Selbstangesehter Limettenrum, Likör von der Melone, frischer Limettensaft, Lime Juice, Pfirsichsaft und Melonenkugeln ergeben einen herrlich - fruchtig leichten Drink!

Long Island Iced Tea

Der Killerdrink der US-Ostküste mit Havana Club, Smirnoff Vodka, José Cuervo Tequila, Cointreau, Zitronensaft und Cola. - Vorsicht viel Alkohol!

Long Beach Iced Tea

Die Westküste trinkt mit Cranberry Juice statt Cola, frischer, nicht so süß

Luftkuss

Pampero Rum aus Venezuela und unser Pfirsichlikör wird hier vermixt mit Vanillezucker, Rhabarbersaft und frischen Limetten

Lynchburg Lemonade

Die legendäre Limonade aus Jack Daniel's Hometown Lynchburg / Tennessee, mit reichlich Jack Daniels, Zitrone, Cointreau, Lime und Limonade, herrlich erfrischend und prickelnd im originalen US- Marmeladenglas mit Deckel

Mai Tai

unser Hausrezept

Das Originalrezept kreierte Victor Bergeron „Trader Vic's“ im Jahre 1944 in Oakland / USA. Gäste aus Tahiti gaben den Namen Mai Tai - Roa Aé übersetzt „Nicht aus dieser Welt, der Beste“ Unser Haus Mai Tai:

3 Sorten Rum, französischer Mandelsirup, Zitronen-, Ananassaft und Minze

Manhattan

Wer kennt ihn nicht, seit über 150 Jahren klassisch - gerührt, mit der roten Kirsche, bei uns aus Canadian Club Whisky, Cinzano Rosso und Bitters

Margarita

Margarita Sames feierte 1947 mit diesem Cocktail ihren Geburtstag und gebar einen Klassiker, der auf keiner Barkarte mehr fehlt. Das Originalrezept von 1947 mit: José Cuervo Tequila, Cointreau, Limettensaft und Salzrand, meistgetrunkenester Cocktail der Welt!

Frozen Strawberry Margarita

Martini Cocktail

Der Cocktail überhaupt! Extrem trocken serviert oder auf Ihren Wunsch von nass bis... (Je trockener - desto Gin): z.B. reichlich Tanqueray Gin, Dry Wermut, span. Olive oder Lemon Twist (Zitronenzeste)

Espressini

mit starkem Ristretto, Vodka, Zucker

Henderson Martini

mit Rose Grapefruit

Gurketini

mit Hendricks Gin und Gurken

Gibson

mit Silberzwiebel

Mint Julep das Ur-Rezept von 1864

Eine der ältesten Mixturen der Bargeschichte. Wurde schon in den Südstaaten getrunken bevor das Wort „Bar“ groß wurde. Wir nutzen ein über 170 Jahre altes Rezept! Bereiten den Drink nur zu, wenn wir Minze von hoher Qualität haben: Cognac, Apricot Brandy, Zucker, viel Minze, Wasser

Makers Mark Julep

Bourbon Julep im original Cup

Glenfiddich Malt Julep

mit 12-jährigen Glenfiddich

Carlos I Julep

mit span. Brandy Carlos I

Mojito

Im Jahre 1933 tauchte dieser Drink das erste Mal im Cocktailbuch des La Florida aus Havana / Cuba auf: Havana Club, weisser Zucker, Minze, Limetten und Sodawasser. Wir bereiten den Drink nur zu, wenn Minze von hoher Qualität vorrätig ist. **Variationen vom Mojito:**

Royal-Mojito mit Piper Heidsieck Champagner

Mit Havana Club Seleccion de Maestros

Moskalinka

Mein Siegerdrink eines Cocktailwettbewerbes. Ein liebliches Vergnügen: Vodka, Christiansens Likör vom Pfirsich, Cointreau, Crème de Cacao weiß und Sahne

Moscow Mule

Smirnoff Vodka, Ginger Beer und frische Limette machten in den 50er damit Smirnoff in den USA zur größten Vodka Marke,

bei uns das Original ohne Gurke!! Auf Wunsch auch mit!!

Als Variation empfohlen:

London Buck - mit Gin

Mammy Taylor - mit Bourbon

Andy Taylor - mit Bourbon und Islay Whisky 12,50

Negroni

Wahrscheinlich im Jahre 1920 im Hotel Baglioni in Florenz kreiert und bei uns im Originalmix, herrlich herb: Gin, Campari, Cinzano Rosso Wermut

Christiansens Negroni

Mit Tanqueray Ten Gin 47% , edlem Wermut Rosso, Campari und Eisblock

Boulevardier ein Negroni mit Bourbon anstatt des Gins

Fassgelagerte Negroni fragen Sie uns nach der aktuellen Auswahl ab

Nordic Man

Malteser Aquavit, Gurken, frische Limetten und Tonic Water ergeben einen herrlich frischen nordischen Longdrink! Mildwürzig!

Old Fashioned

Sehr alter Whiskeydrink aus den Südstaaten mit Bourbon, Zucker, Angostura Bitters und Orangenscheibe. Wurde schon Mitte des 19. Jahrhunderts serviert. Der erste urkundlich erwähnte Cocktail (6.Mai.1806/Columbian Repository) bestand aus den ähnlichen Zutaten. Es ist wohl der Ur Cocktail (6.5.1806)

Zacapa Old Fashioned

Wenn man Rum noch edler machen möchte dann nur als Old Fashioned.

Zucker, Bitters, Orangenscheibe und Eis und 23-jähriger Ron Zacapa Rum

Orgasmus

Diesen sündigen Drink von 1935 habe ich gerne auf dem Cunard Luxusliner „Queen Elizabeth 2“ serviert: erotisch – süß aus:

Smirnoff Vodka, Crème de Cacao weiß, Cointreau, Amaretto, Sahne

Paloma

Der Lieblingslongdrink der Mexikaner. Tequila, Grapefruit Lemonade, Limette und Meersalz serviert im Tonbecher! Ein toller Sommerdrink

Pimm's No1 Cocktail

Die englische Art sich innerlich zu erfrischen. Kommt mit den ungewöhnlichen Zutaten: Gurke, Apfel, Orange, Kirsche, Pimm's, und Ginger Ale

Pimm's Royal mit Champagner statt Ginger Ale

Piña Colada

Karibisch - kokosnussig kommt die „zerdrückte Ananas“ mit Havana Club, Kokossirup, Ananassaft und bei uns mit einem Hauch frischer Sahne

Planter's Punch

Es gibt viele Rezepte für diesen erfrischenden Karibikpunch, der im Ursprung mal ein Teepunsch war. Wir entschieden uns für: reichlich Captain Morgan Rum, Ananas -, Zitronen-, Orangensaft und Grenadine

Prince

Süß-cremiger Drink aus den Zeiten des Meyer Lansky, also in dieser Bar in den 80er geboren: Cuervo Tequila, Licor 43, Kokossirup, Sahne und Maracujanektar

Purple Heather

Die zarteste Versuchung, 12jähriger Glenfiddich Malt Whiskey, edler Royale Deluxe Chambord Likör (Brombeere), Baileys und Sahne, lieblich cremig

Pussers Painkiller für leichte Fälle

Pussers Painkiller für schwere Fälle

Kauf den Becher +10,-€

Diese Mischung aus Pussers Navy Rum 42%, Kokossirup, Ananas- und Orangensaft hat schon manchen Seemann vom Mast gehauen. Bei uns in dem originalen Blechbecher von den British Virgin Islands

Queen Mary 2 Cocktail

Anlässlich des 1. Anlaufs der QM2 wurde dieser Cocktail 2005 von mir kreiert. Das Rezept habe ich der Cunard Line geschenkt! Er wird als Begrüßungsdrink genutzt. Als Cocktaillektor fahre ich gelegentlich auf der QM 2 mit.

Gin, Cointreau, Zitrone und Grenadine klassisch geshaked

Royal Navy Fog Cutter Kauf den Becher +10,-€

Nennt sich „Nebelaflöser“! Eher macht er leicht nebelig, unser „stärkster Drink“ aus 73% Rum, Rum und Rum, Cognac, Gin, Orangen- und Zitronensaft, Mandelsirup, getoppt mit etwas Sherry!

Rum Barrel Coffee Cooler

Der hat es in sich! Aber er schmeckt köstlich. Eine unserer Eigenkreationen, die sich auch in unserem Buch "Mixed Emotions" wieder findet. Aus Pampero Ron Anejo, Capt. Morgan Rum, Christiansens Likör von der Kaffeebohne, Limettensaft, Maracujanektar, Angostura und frisch geriebener Muskatnuss

Schnuffi Deluxe

Unseren Gästen hat der alkoholfreie Drink Schnuffi so gut geschmeckt, dass wir auf wiederholte Anfragen eine alkoholische Variante kreiert haben.

Havana, Cranberry und Karamellsirup, dazu Zitronen-, Maracuja und Ananassaft

Sex on the Beach

Auch bei diesem populären Drink halten wir uns an das Ur-Rezept der 50er:

Smirnoff Vodka, Likör von der Melone, Ananassaft, Cranberry Juice, Grenadine...und dann ab an den Strand!

Side Car

In den zwanziger Jahren krachte ein amerikanischer Offizier mit seinem Seitenwagenmotorrad in Harrys New York Bar in Paris und gab damit dem kräftig - herben Klassiker seinen Namen! aus Cognac, Cointreau, Zitronensaft

Singapore Sling das Original aus dem Raffles Hotel

Von mir selbst vor Ort ergattertes Originalrezept aus dem Raffles Hotel in Singapore. Dort mixte ihn Ngiang Tong Boon 1910 zum ersten Mal mit: Gin, Peter Heering Cherry Brandy, Cointreau, Angostura Bitters, D.O.M. Bénédictine, Grenadine, Zitronen- und Ananassaft (9 Zutaten!!)

Sours

Die Grundmischung vieler Drinks z.B. Fizz, Collins: Spirituose, Zitrone, Zucker, klassisch oder on the rocks: z.B. mit Amaretto, Aperol, Melone

Makers Mark Whiskey Sour

Dild Sour mit Dill Aquavit, Zitrone Zucker, Dill

43er Sour mit dem spanischen Premiumlikör Licor 43

Pisco Sour

Nach dem Rezept eines chilenischen Winzers mit: Pisco, Zuckersirup, Zitronensaft, Bitters, Eiweiß - Up ohne Eiswürfel serviert

Swimming Pool

Ein kokosnussig - cremiger Karibikvertreter, der aber nicht nass macht. Wodka, Blue Curaçao, Kokosnusssirup, Ananassaft und Sahne

Shanghai Baby

Shanghai Baby mit chinesischem Baijiu

Für den gleichnamigen Kinofilm mit Hollywood Star Bai Ling in der Hauptrolle kreiert. Der Drink wurde von mir im Mai 2007 auf den Filmfestspielen in Cannes auf Ihrer Yacht das erste Mal präsentiert: Smirnoff, Litschilikör, Maracujanektar, Grenadine und Zitronensaft...exotisch wie Bai Ling

Shanghai Baby Royal mit Champagner aufgefüllt

Southern Star

Diesen frischfruchtigen Drink kreierte ich als offiziellen Drink für die ARD - Serie „STERNE DES SÜDENS“, außerdem gewann ich damit den Cocktailwettbewerb „COOL RUMMINGS“: Limetten Rum, Christiansens Likör vom Pfirsich, Pfirsichnektar, Apfelsaft und frischer Limettensaft

Suffering Bastard

Unsere Version des alten Drinks aus dem Shepards Hotel/Kairo, mit 3 Sorten Rum, französisch. Mandelsirup (Orgeat), frischer Limette, Gurkenscheiben und frischer Minze, macht süchtig nach mehr!

St.Pauli Killer

Ein Drink aus der Hamburger Szene. Rum, Rum, Rum, Apricot Brandy, Cointreau, Zitronen-, Ananas-, Grapefruit-, Maracujasaft und obendrauf noch mal 73% Rum, sehr stark, aber danach bitte nicht zum Killer werden!

Tequila Sunrise

Die Rolling Stones machten 1972 auf ihrer Welttournee diesen Drink zum Kultgetränk der Generation: José Cuervo Tequila, Orangensaft, Grenadine.

Touchdown

Aus Smirnoff, Zitronensaft, Grenadine, Maracujanektar und Christiansens Likör vom Pfirsich, fruchtig, erfrischender Drink, gehört zu unseren meistverkauften Drinks.

The Great Wall

Ein neuer Drink bei uns, aus chinesischem Baijiu (Hirsebrand) Cranberry, Holunder und frischen Limettensaft. Ein neuer Geschmack für unsere Gaumen

Vesper Cocktail Original James Bond aus Casino Royal

Der legendäre James Bond Drink. Wie im Film geschüttelt und nicht gerührt: Smirnoff Vodka, Gordons Gin und original Lillet aus Frankreich, mit Zitronenspirale. Vielleicht gesellt sich auch gleich ein Bond-Girl dazu? Ein Originalautogramm von „Le Chiffre“, Bonds Gegner hängt bei uns an der Wand!

White Lady

Auch dieser herb - klassische Cocktail kommt aus Harry's in Paris. 1919 in London vom legendären Harry MacElhone kreiert, änderte er 1929 in Paris das Rezept in das heutige: Gin, Cointreau und Zitronensaft

Xhosa Mama

Ein Drink meines Freundes Frank aus der Globetrotter Bar in Göhren/ Insel Rügen aus: Kaffeelikör, Eierlikör sowie Licor 43 und Milch. Benannt nach einem Stamm in unserer zweiten Heimat Südafrika

Yellow Bird

Ein exotisch-lieblicher Drink aus der Karibik: Havana Club, Crème de Banane, Galliano, Zitronen-, Orangen- und Ananassaft, und dann was Lustiges trillern!

Zombie

Ein Kollege schrieb mal: „Anstatt den Zombie zu servieren, kann der Barkeeper dem Gast auch gleich einen Knüppel über den Schädel hauen“

Bei uns auf Wunsch mit einer Kopfschmerztablette: Capt. Morgan, Havana Club, 73% Rum, Apricot Brandy, Limetten-, Zitronen, Ananas- und Orangensaft

Vintage or Forgotten Cocktails

Hier finden Sie längst vergessene Cocktails, die heute kaum noch gemacht oder gerade wieder modern werden. Uns bringt es großen Spaß, solche Drinks zu mixen. Diesen Teil der Karte werden wir gelegentlich ändern bzw. erweitern. Es handelt sich um sehr alte Drinks, die in das damaligen Geschmackmuster passten!
Wir servieren in antiken, bis zu 100 Jahre alten Gläsern! (außer auf Terrasse)

Aviation um 1910

Um 1900 entwickelte sich dieser Cocktail wohl aus: Gin, Maraschino und Creme de Violette Likör sowie Zitronensaft

Sazerac um 1859

Eine der ältesten bekannten Mixturen. Soll in New Orleans erstmalig gemacht worden sein. Bei uns mit Woodford Rye, Angostura-, Peychaud's Bitters, Zucker und einem Spritzer Absinth

East India Cocktail um 1882

Dieser Drink taucht in einem der ersten Cocktailbücher der Welt 1882 auf. Viel Cognac, etwas Brombeere, Angostura Bitters, Orange Curacao und Maraschino trafen nicht nur damals den Geschmack der weitreisenden Barflys. Probieren sie den Geschmack des letzten Jahrhunderts

Leap Year Cocktail um 1920

Harry Craddock (20er Jahre) einer der legendärsten Barmänner der Welt, hat diesen Drink erfunden. Alle 4 Jahre sollte es diesen Drink (Leap Year = Schaltjahr) geben, aber bereits 1928 verschwand er von der Karte des Savoy Hotels in London. Gelegentlich wurde er zum Schaltjahr wieder gemixt, so wie bei uns: Plymouth Gin, Grand Manier, Vermouth Bianco und Zitrone ergeben einen kräftigen aber raffinierten Drink

Rum & Port um 1900

Gereifter indischer Old Monk Rum elegant verbunden mit 20 Jahre gereiften Taylors Port serviert im altem Glas. So haben sich das die englischen Offiziere im Commonwealth Clubs in Indien servieren lassen. Serviert im alten Cognacschwenker.

Paint Remover um 1936

Aus dem Buch "South American Gentlemans Companion" habe ich diesen seltsamen aber wohlschmeckende Drink. Im Café Plaza in Maracaibo / Venezuela wurde reichlich weisser Rum, Creme de Cacao, Limettensaft und Zucker mit Crushed Ice geshaked und als Hitlers Jitter (Hitlers Bammel) Cocktail serviert. Übersetzt heißt der Drink ja Farbfentferner. Vielleicht sollte der Drink Mut machen um die „Braunen“ aus Südamerika zu entfernen

Blood and Sand um 1922 updated von uns 2015

Nach einem Rudolph Valentino Film von 1922 benannt. Ursprünglich mit normalen Scotch serviert, haben wir uns für die Variante mit einem kräftigen Islay Whisky entschieden!

Last Word um 1920

Der Cocktail wurde in den 1920er Jahren während der Prohibitionszeit in Detroit kreiert, dann geriet er in Vergessenheit, heute hat er wieder das letzte Wort! Gin, Chartreuse, Maraschino, Limettensaft

Champagner Cocktails

Champagnercocktail

Der legendäre mit: Würfelzucker, Angostura Bitters, Piper Heidsieck, einer der ältesten Mixdrinks dieser Erde

Cocomolo

Malibu, Christiansens Likör von der Melone, Ananassaft und Champagner wurde von uns für das Copperhouse in der Davidstrasse kreiert, lieblich und exotisch

Death in the afternoon

Mit diesem Drink tötete schon Hemingway seine Nachmittage! Absinth auf Eis mit Champagner aufgefüllt, man kann sich aber auch abends damit abschießen!

Face Club Royal

1998 kreierte ich für Eventveranstalter Sören Bauer diesen frisch-fruchtigen angenehmen Drink, für die legendären Face Club Veranstaltungen. Passoã Maracujalikör, Lemon Squash, Orange Bitters und Champagner Piper Heidsieck

French'75

Christiansens Lieblingsdrink, ein Originalrezept von 1917 aus Paris. Der Name entstammt dem Kaliber einer franz. Artillerie Kanone. „Hits you with remarkable precision.“ Gin, Zitronensaft, Zucker, Piper Heidsieck

Royal Mojito

Der gute Mojito mit Champagner aufgefüllt anstelle von Sodawasser

Rojo

Ein „scharfer“ Drink aus Licor 43, Aperol und Erdbeersirup, dazu roter Chilis und Champagner...sehr lecker, aber wird immer schärfer!!

Hemingway

Leicht-herb, ob das auf Hemingway passt? Wohl eher auf seine Frauen! Das Kubarezept bei uns mit: Rum, Cointreau, Zitronensaft, Piper Heidsieck

Kir Royal

Die gleichnamige TV-Serie erweckte diesen Klassiker zu neuem Leben. Crème de Cassis, Champagner Piper Heidsieck

Prince of Wales POW

Original im Silberbecher: Cognac, Curaçao Orange, Angostura Bitters und Piper Heidsieck Champagner, Orange und Kirsche auf Eiswürfel serviert, hier kommt Edles dann zu seinem Preis

Old Cuban Original 2002 Version

Meine gute Barkeeper Freundin Audrey Saunders aus dem Pegu Club in New York erfand diesen Drink 2002: Havana Anejo, Zucker, Minze, Limette, Angostura und Champagner!

Shanghai Baby Royal

Für den gleichnamigen Kinofilm von mir kreiert. War der Welcome Drink von Hollywoodstar Bai Ling in Cannes 2007 auf ihrer Yacht. Mit Soho Lychee Likör, Smirnoff, Grenadine, Lemon, Maracuja und Champagner

Weincocktails

Aperol Spritz

Trotz alle Werbewirungen wir machen das originale Rezept!
Eine Weißweinschorle (Spritz) mit einem Schuss Aperol!

Tiojito

Andalusiens Antwort auf den Spritz. Tio Pepe Sherry, Zitronenlimonade, Minze

Hugo

Trotz alle Werbewirungen, wir machen das originale Rezept!
Eine Weißweinschorle mit einem Schuss Holunder, Limette und Minze!

Alkoholfreie Drinks

Alles Banane

Ganze Banane mit frischen Limettensaft, Zuckersirup und Crushed Ice, ein nahrhafter schöner Drink, ein Banana Daiquiri ohne Rum!

Appletiser

Eine lieblich milde Komposition mit Karamell, Sahne, Apfelsaft und einem Hauch Amarenakirsch, sehr aromatisch!

Blue Waters Beach

Spritzig, herber Mix, wie die Wellen am Strand von Durban in Südafrika: Blue Curaçao Sirup, Grapefruit-, Orangen-, Zitronensaft und Mineralwasser.

Carpe Diem

Frischer und gesunder Drink mit Limetten, Karamellsirup, Cranberrynektar und Kombucha, kreiert für Marco Heinsohn † im Jahr 2002

Cape Town Cooler

Herb frischer Drink aus: Maracujasaft, Lime Juice und Bitter Lemon.

Coco Jamboo

Cremig und süß mit leichtem Joghurtaroma aus: Kokossirup, Sahne, Zitronensaft und Kirschnektar.

Havana Almond

Havana Rum Sirup, Mandel ,Sahne, Zitronen- und Ananassaft lieblich-fruchtig

Ipanema

Eine alkoholfreie Caipirinha und keiner merkt etwas, mit Ginger Ale. Dieser Drink kommt nicht aus Brasilien, sondern wurde in dieser Bar vor vielen Jahren von meinem geschätzten Kollegen Marc Ciunis kreiert.

Jim's

Für den Ex-Hot Chocolate Sänger und Freund des Hauses Jim Fergusson †: Cranberry-, Apfel-, Limettensaft, Kokos, Grenadine, als Frozen Drink serviert

Nightingale

Dieser vitaminreiche, erfrischende Drink ist unser Star der alkoholfreien Drinks: Frischer Limettensaft, Pfirsichnektar und Apfelsaft - kalorienarm

Princess

Süß, süß, süß...Kokossirup, Sahne, Maracujanektar

Rhubarb

Frische Limetten mit Vanillezucker und Rhabarbersaft aufgefüllt

Same, Same

Das Flying Kangaroo im nüchternen Zustand: Kokosnussirup, Ananas-, Orangensaft und etwas Sahne

San Francisco Fruchtcocktail

Legendärer Mix von dem es hunderte Rezepte gibt. Unser ist sehr fruchtig und erfrischend: Ananas-, Orangen-, Zitronensaft, Grenadine

Schnuffi

Ein schnuffiger Mix aus Cranberry- und Karamellsirup, Maracuja-, Zitrone- und Ananassaft - frisch mit leicht herber Note, --- gibt es jetzt auch alkoholisch!

Viva

Pfirsichsirup, Grenadine, Zitronensaft und Maracujanektar ergeben einen frischen, aromatischen Drink, speziell kreiert für Viva Chefin Renate Hercher

Virgin Colada

Die Piña Colada ohne Alkohol, sehr kühl und frisch aus: Kokossirup, Ananassaft und etwas Sahne als frozen (gefrorener) Drink serviert

Virgin Mary

Eine alkoholfreie Bloody Mary, baut jeden auf und unterdrückt den kleinen Hunger. Sagen Sie uns bitte, wie scharf Sie es mögen. (mild, medium, hot, f.h.)

Virgin Mojito

Die alkoholfreie Version des Trenddrinks Mojito: Minze, Limetten und Zucker.

Variationen des Virgin Mojito

Mit Bitter Lemon herb frisch

Mit Ginger Ale lieblich frisch

Milchshake ¹

u.a. Nuss, Vanille, Erdbeere, Banane, Zimt, Apfel, Karamell, Granatapfel, Cranberry, Pfefferminz etc.

Wir verwenden für unsere Kreationen:

Liköre von

Uwe Christiansen und Bols

Sirupe von

Riemerschmid, Giffard

und Säfte von **Klindworth**

Lernen Sie uns einmal von der anderen Seite kennen!

AKTIV-MIX-KURS

Bis maximal 40 Personen

Eine Firmen- oder Gruppenveranstaltung,
Junggesellenabschied, Weihnachtsfeier, Jubiläum?
Geburtstag, Ausflug?

Kurs auch in englischer Sprache!

Mehr Informationen von den Barkeepern

oder www.christiansens.de

Champagner

Glas Piper Heidsieck	0,1
Piper Heidsieck Champagner auf Eis	0,15

Champagner

0,75

Piper Heidsieck Cuvée Brut
Taittinger Rosé Brut
Taittinger Brut
Môet & Chandon Brut Imperial
Bollinger Brut Spécial Cuvée
Môet & Chandon Dom Perignon 1992

Jahrgänge können von der Kartenangabe abweichen

Weine aus „unseren“ Weinbergen 0,2

Mosel Riesling „Mutmacher“

Ein frischer, feiner Riesling von harmonischer Säure

Rotwein „Mutmacher“

Großartiger Rotwein aus der Pfalz mit Merlot- und Cabernettrauben

Seit wir (Leadersclub) 2005 eine Steillage an der Mosel erworben haben, ist Mutmacha! eine unserer Herzensangelegenheiten. Eine Bande von Gastronomen, Querdenkern, Unternehmern und Visionären trägt mit diesem Projekt zum Erhalt der einzigartigen Kulturlandschaft der Mosel-Steillagen bei, die zum Wein-Weltkulturerbe zählt.

Das *Cusanus-Hofgut* unterstützt uns hierbei mit Rat und Tat und ihren Arbeitskräften mit Behinderung. Und auch unser Gastro - Nachwuchs engagiert sich eifrig. Wenn dann noch so ein erstklassiger Wein dabei herauskommt, umso besser! Wir sind stolz auf unseren eigenen Wein!

Wir sind Mitglied



Unsere Cocktails auch in China

IMP BAR Shanghai

柯拉达

No.1041, lane 900,
North San Xin Road,
Songjiang District,

MALT - WHISKY

Diese Karte enthält einen großen Teil unseres Angebotes, das ständig erweitert und aktualisiert wird. Da einige Flaschen nur Einzelstücke sind, können sich Jahrgänge ändern, bzw. auch ganz aus unserem Angebot verschwunden sein. Wir servieren Ihnen 4 cl Malt im Nosing Glas, Wasserkrug und Whiskytumbler

Region: Lowland

y = Jahre

Auchentoshan 12y

Einer der wenigen Lowland Malts, Perfekter Malt für Einsteiger, geröstete Mandeln, karamellisierter Toffee, mild

Glenkinchie 10y 43%

Ein weicher Lowland Malt, sanft und trocken im Geschmack

Region: Speyside

Aberlour a'bunadh ca.60 % Single Speyside Spitzenmalt

Angenehme Süße zeichnet diesen Speyside Malt aus. Schon zum besten Malt der Welt gewählt worden, Fassstärke

Balvenie 12y DoubleWood 40%

Erst im traditionellen Whiskyfass und dann nochmals im alten Sherryfass insgesamt über 12 Jahre gelagert

Balvenie Single Barrel 47,8% 15y 1 von 800

Balvenie 14y Caribbean Cask

Nur limitierte Mengen vorhanden

Balvenie Peat Week 14y 48%

Eine eher ungewöhnliche Speysideabfüllung, leichte Torfrauchnoten,

Balvenie Triple Cask 12y

3 Faßlagerung: Oloroso Sherry, 1 Fill Bourbon Cask, Trad. Whisky Cask

Balvenie 21y Portwood 40%

Absoluter Spitzen-Malt der u.a. in alten Portweinfässern lagerte.

Keine hohe Menge vorhanden, sollte probiert werden

BenRiach 10y 43%

Geröstet Eichen-Gewürze, grüne Apfelschalen sowie getrocknete Aprikosen sind hier zu erschmecken, die Destillerie 1898 malt noch Getreide selbst

Cragganmore 12y 40%

Von eleganter Aufdringlichkeit ist dieser leicht rauchige Classic Malt aus der unteren Speysideregion

Clynelish 14y 46%

Genauso intensiv wie die der Vorgängerbrennerei Brora, zeigt aber weniger Rauch. Dieser würzige Malt beeindruckt mit Meeresaromen und Salzigkeit.

Glendronach 12y 40%

Dieser Highland Malt kommt mit einer leicht torfigen Note, etwas Sherry, leichte Süße. Ein guter Malt für Einsteiger

Glenfarclas 105

Ein klassischer Single Malt in der originalen Fassstärke. Er sollte mit etwas Wasser verdünnt werden. Meine Empfehlung 1/3 Wasser zugeben

Glengoyne Cask Strength 58,9 % unchillfiltered

Glenlivet 12y 40% 18y 43%

Ein eleganter Speyside Malt, der von George Smith 1824 das erste Mal hergestellt wurde. Gehört zu den besten Malts der Welt!

Glenfiddich

Auswahl aus über 20 Sorten:

Der Malt Whisky, der als erster auf dem Weltmarkt erschien und damit einen ungeahnten Boom auslöste, der Vater aller Malts!!

Glenfiddich Original Rezept von 1963

Glenfiddich 12y 40% / 15y Distillers Edition 51%

Glenfiddich Rich Oak 14y 40%

Einer der neuen Glenfiddich, nach Malt Master David Stewart entstanden Brian Kinsman erster Malt

Glenfiddich Solera Reserva 15y 40%

Ein edler Malt der nach der spanischen Solerahmethode gelagert und geblendet wurde. Leicht mit feinen Fruchttönen

Glenfiddich 18y 40%

Lagerte in Eichenfässern und kommt mit dem Duft von Äpfeln einem vollen Geschmack, leichter Süße und großartiger Balance

Glenfiddich Gran Reserva 21y 40%

Lagerte in kubanischen Sancti Spiritus Rumpfässern. Nase: süß, intensiv, Feige. Taste: voll, toffee, süßer Tabak, Gewürze

Glenfiddich Reserve Cask oder Select Cask *limited*

Glenfiddich Fire & Cane 43%

Glenfiddich Project XX experimental Series No.2 47%

Glenfiddich IPA 43% im Indian Pale Ale Fass nachgelagert

Glenfiddich Winterstorm 21 y 2cl

Glenfiddich Snow Phoenix Flasche

Glenfiddich & Friends 52,3 % *limited edition*

Von mir selbst in Schottland mit ausgesuchtes Fass für die Glenfiddich Barkeeper aus Deutschland. Gibt es nur in max. 25 dtsh. Bars ca. 250 Fl.

Glenfiddich Hudson Bourbon Cask Flnr.12von30 abgef.2016

55,6% nie auf dem offiziellen Markt gewesen. *Flasche*

Glenrothes

Speyside mit leichten Eichen und Trockenfrüchtegeschmack, seltener Tropfen von hoher Qualität

Longmorn

Aroma: Zitrusfrüchte mit einer Spur Birne. Es entwickeln sich Honig, Gewürze und ein Hauch Salz. **Geschmack:** Sehr komplex, Gerste, Früchte und Gewürze, etwas Vanille, Kümmel und Jasmin halten sich im Hintergrund.

Singleton of Dufftown 40%

Ein Whiskey der von sich behauptet die perfekte Balance zu haben, mild und vollmundig gelagert in europäischer und amerikanischer Eiche

Region: **Highlands**

Dalmore 12y 40%

Frischer Single Highland Malt. Leicht, mit einer malzigen Süße

Dalwhinnie 15y 43% 11, -

Malt aus der höchstgelegenen Brennerei Schottlands. Leicht und fruchtig

Deanston Virgin Oak 46,3%

Die Brennerei Deanston entstand in den Räumen einer alten Baumwollfabrik. Überall in den Räumlichkeiten herrscht der Flair des 19. Jahrhunderts. Nach der Schließung Mitte der 80er wurde die Produktion im erst Jahr 1991 wieder aufgenommen.

Glen Garioch Founders Reserve 48%

Beide wurden im Non Chill - Filtered Verfahren abgefüllt, daher ist eine leichte Trübung beim Mischen mit Wasser normal

Glenmorangie 40%

Ein eleganter, würziger Malt aus den Northern Highlands

Oban 14y 43%

Vermutlich der einzige Whisky, der über die vollkommene Balance zwischen Highlands und Islays verfügt

Mortlach Spitzenmalts diverse Abfüllungen z.B 22y

Strathisla 12 y

Aroma: Aprikose, süßlicher Geschmack, zart rauchig. Geschmack: Etwas Torf, nussig, trocken

Tomatin 12y 43%

Fruchtig mit einer einzigartigen Kombination von Aromen wie Äpfel, Birnen, Malz, nussigen Noten und Sherry.

Region: **Campletown**

Springbank 10y

Salzig, mild bis mittelschwerer Campletown, edel und selten

Region: **Die Inseln**

Ardbeg diverse auch seltene Abfüllungen ab

Ardbeg Galileo 2cl Ardbeg Grooves 2 cl

Ardbeg Perpetuum 2 cl Ardbeg An Oa

Ein junger, kraftvoller Malt der noch nicht auf dem Höhepunkt seines Könnens ist. Torfig, jodig, teerig und schwer - aber trotzdem ein interessanter Tropfen! Begehrte Sammlerwhiskies.

Bowmore 12y 40%

Ein köstlich ausgewogener Single Islay Malt, der immer wärmer wird, aus der ältesten Destillerie der Insel Islay - einer meiner Favoriten

Bruichladdich wechselnde Ausgaben z.B. Barley ab

Einer der jungen wilden der Islay Whisky, etwas untypisch.

Bruichladdich Black Art 1990 edition 04.1 23y 49,2%

Octomore diverse Abfüllung nach Angebot

Bunnahabhain 12y 46,3%

Frisch und aromatisch mit Nüssen, Karamell und einer feinen Rauchnote

Coal Ila 12y 43%

Einer der Spitzenmalts aus der Classic Malt Reihe, leichte Torfnoten, Rauch.

Highland Park 12y 40%

Von den Orkney Inseln kommt dieser angenehm süße Malt.

Leichter Duft von Heidekraut. Ein großer Malt

Isle Of Jura 10y 43%

Leichter Anflug von Torf, sauberschmeckend mit blumigen, runden Abgang, leicht für einen Insel - Malt

Kilchoman 46%

Der Machir Bay 2014 Release ist ein Vatting aus fünf und sechs Jahre altem Whisky. Mit Islay-Wasser auf 46% Trinkstärke gebracht.

Laphroaig 10y 40% / Laphroaig Lore

Triple Wood 48%

Wurde früher als Zahnarztwhisky bezeichnet, durch den deutlichen Jodgeruch und Geschmack, der ihn aber auszeichnet

Lagavullin 16y 43%

Lagavullin 16y Distillers Edition 43%

Islay mit Teer, Rauch, Seeluft und etwas Sherry.

Einer der besten Malts der Welt

Ledaig 10y 46,3%

Der einzige, einmalige Tropfen von der Isle of Mull, leichter Torf

Scapa 40% 16y

Frisch, delikater, torfiger Orkney Malt aus der Scapa Flow Destille

Talisker 10y 45,8%

Talisker 30y

Talisker Storm

Talisker Skye

Talisker Port Ruighe

Talisker 57°north

Von der Insel Skye. Kommt erst langsam, dann aber gewaltig, torfig, kräftig,

Tobermory diverse

ab

Herrlich eleganter Spitzenmalt aus der einzigen Destillerie der Insel Mull, lagerte u.a. in Oloroso Fass für 1 Jahr auf der Insel

Pure Malt Whisky

Monkey Shoulder

Der Blended Malt aus dem Hause Balvenie, ein toller Tropfen!

COMPASS BOX Whiskies

Oak Cross Compass Box 43%

Gelagert in franz. und amerik. Eichenfässern, 100% Malts

Peat Monster

Eine kraftvolle Rauchigkeit und Torfigkeit im Geschmack, nicht kaltfiltriert, keine Farbstoffe

The exceptional grain 43%

Eigentlich nur für den US Markt gemacht! Selten, denn Grain wird eigentlich nur als „Füllwhisky“ bei Blends benötigt, dieser ist so gut, dass er pur kommt!

Hedonism 43%

Ausgewählte Lowland Grainwhiskies, vanillig, Toffee, first fill american oak

Affinity 46%

Calvados trifft Scotch, eine Explosion an Geschmäckern!

Aslya 40%

Sanft und süß mit Eiche, Getreide und Vanille, Malt & Grain Blend

Delilah 46%

Für die legendäre Chicagoer Punk Whisky Bar kreierte aus Sherry und old american oak

Indien

Paul John 46%

Aus Goa kommt dieser wohlbalancierte Whisky, ein Tropfen aus den Tropen!

Amrut Herald Helgoland Lagerung 59,6%

Indischer Spitzenmalt der auf Helgoland min. 3 Jahre lagert

Süd Afrika

Bains 40%

Ein absoluter Exot und wahnsinnig guter Grain Whisky aus Südafrika.

Spanien

Nomad 41,3%

Ein soggennater Outland Whisky, der Scotch lagerte in Spanien in edlen Sherryfässern von Gonzales Byass und nicht wie umgekehrt Scotch in Schottland in ehemaligen Sherryfässern, milder Tropfen.

Japan

Nikka from the barrel 51,4%

Milder Blend mit Früchten, Gewürzen und einem Hauch Vanille.

USA

Woodford Reserve Classic malt 45,2% *limited*

Milder amerikanischer Whiskey, der so schmeckt wie die ersten US Whiskeys, er lagert nicht in neuen Fässern, sondern in alten und ist 3 fach destilliert worden. Sehr seltene Ausgabe!

Deutschland u. a.

Slyrs

Seit 1999 wird in Oberbayern dieser Malt hergestellt. Lagerte in neuen 225 Ltr. Eichenfässern. Er hat einen leicht hopfigen Geschmack.

Slyrs Edition 2 Pedro Ximenez 46% lieblich

Slyrs Edition 2 Oloroso Fass 46%

Österreich

J.H. Whisky von Jasmin Haider

Erstaunliche Roggen Malt Whiskies der jungen Destillateurin Jasmin Haider aus dem Waldviertel im Norden Österreichs. Sie werden in spezieller Eiche gelagert und ergeben sehr interessante Kompositionen. Diverse Abfüllungen im Angebot

Irish Malt Whiskey

4 cl

Bushmill Malt 10y 40%

Connemara Single Malt 40% 12y

Greenore Small Batch Single Grain 8y 40%

Tyrconnell Single Malt 40% Eichenfass

Blended Whiskies

Johnnie Walker 4 cl u.a.

Red Label

Gold Label Reserve

Black Label

Gold Label 18y

Double Black

Platinum 18y

Select Cask *limitiert*

Scotch ab 3 Jahre

u.a. Ballantines, J&B, Black Bottle, Cutty Sark

Scotch 12 Jahre

4cl

Chivas Regal 12y, Dimple 12y, Famous Grouse 12y Ballantines Gold Seal

Irish Whiskey Blends

Jameson, Tullamore Dew, Sexton, Roe & Co

Bourbon Whiskey

4 cl

Makers Mark, Bulleit Rye, Wild Turkey 101
Jim Beam classic, J.Beam Rye, Four Roses,
Woodford Reserve, Woodford Rye, Woodford Double Oak
Four Roses Small Batch, Four Roses Single Barrel
div small Batch Bourbon wechselndes Angebot ab

Tennessee Whiskey u.a.

Jack Daniel's No.27 Gold
Jack Daniel's Holiday Select
Jack Daniel's Single Barrel Rye
Jack Daniel's Single Barrel Select
Jack Daniel's Gentleman Jack
Jack Daniel's Rye 45%
Jack Daniel's Old NO.7

Canadian Whisky

Canadian Club
Crown Royal aged

Japan Blend

Suntory Toki 43%

Weinbrand & Brandy & Cognac

4cl

Asbach Uralt	Deutschland	
Metaxa *****	Griechenland	
Carlos I	Spanien	
Grand Duque de Alba	Spanien	
Lepanto		
Rémy Martin, Hennessy	VSOP	Frankreich
Remy Martin	XO	F
Rémy Martin	EXTRA	F

Pisco

Pisco Control Chile

Grappa u.a

Nonino Chardonnay

Beijiu Chinesische Spirituosen, oft aus Hirse, Weizen etc.

Moutai Prince, Moutai Yingbin

Moutai Kweichow 53%

1cl

Ming River Beijiu 45%

Rum ca. 200 Sorten Auszug aus dem wechselnden Angebot i.d.R. **4 cl**

JAMAICA

Capt. Morgan Black 40%₁
Von Have Jamaica 43%
Von Have Rotspon Jamaica 43%
Smith & Cross 57%
Wray & Nephew white 62,8%
Appleton Estate 12y extra 43%
Ekte Rum PG 47%
Plantation Xaymaca 43%
Neptun Jamaica Flensburg 42%
Worthy Park 40%
Hampden Estate 46%
Myers's Rum 40%

CUBA

Havana Club Anejo Especial 40%₁
Havana Club Silver, od. 3y 40%
Havana Club 7y 40%₁
Havana Club Pacto Navio 40%
Havana Selección de Maestros 45%
Havana Club Ritual 37,5%
Havana Union 40% **2cl**
Ron Varadero 7y 40%₁

HAITI

Barbancourt 15y 43%

DOMENIKAN. REPUBLIK

Ophyum 23 Solera 40%
Ron Barcelo Imperial 38%
Ron Barcelo 30 Anniversario 43%
Punta Cana Malt Barrel 40%
Kirk & Sweeney 18y 40%

BARBARDOS

Plantation 20 y X.O. 40%
4 Square Principia dp. Cask 9y
Transcontinental 46% 2012
Mount Gay Eclipse 40%
Mount Gay Extra Old 43%

COSTA RICA

Centenario 20y 40%
Centenario 30y
Ron Jaguar 43% edition
Ron Jaguar 65% white

MARTINIQUE

Rhum Neisson 50%
Rhum J.M. 50% Blanco
St. James 40% und 45% Amber
St. James Quintessence 42%
St. James D'Excellence 42%
HSE distilled 1960 very rare
Trois Rivières Blanco 50%
La Favourite Amber 40%
Depaz 50%

BRITAIN

Burning Barn Smoked Rum 40%

ST. LUCIA

Chairmans Reserve 40%

TRINIDAD TOBAGO

Angostura 1919 40%
Comp. des Indes Caraibes 40%
Lambs Navy 57%
Pusser's Navy Dark Rum 42%
Gun Room Navy Rum 65%
Plantation Pineapple 40%
Zaya 12y

GRENADA

Plantation 43%

BERMUDAS

Gosling 40% Black

MEXIKO

El Ron Prohibido 12y 40%

PANAMA

Rum Malecon 18y 40%
Ron Abuelo Anejo 40%
Transcontinental 2010 43%

KOLUMBIEN

Dictador 20y 40%

GUATEMALA

Ron Zacapa Centenario 23 Sol.
Ron Botran Solero 40%
Plantation Guate/Belize 42%

VENEZUELA

Pampero Especial 40%
Pampero Anniversario 40%
Cacique 500 40%
Botucal 40%

PERU

Millionario 15y 40%

BRASILIEN CACHACA

Nega Fulo, Pitu 40%
Capucana 42 %

KANARISCHE INSELN

Arehucas Ron Miel 20%
Arehucas Club 7y 43%
Ron Magec XO PX Anejo 40%
Ron Aldea Familia Res. 2001 40%

TENNESSEE USA

Prichards 40%

ÖSTERREICH

Strohrum 80%

MADEIRA

Hinton 30y 40%
Hinton Aquavitbarrel
Hinton Whiskybarrel

SPICED RUMS

Capt. Morgan Spiced 35% 1
Remedy Spiced 41,5%
Black Tears Cuba Spiced 35%
Ahoi Spiced aus Hamburg 40%

AUSTRALIEN

Bundaberg 37,5%

REUNION

Charette 50% Blanco

SEYCHELLEN

Takamaka Bay 43%

NICARAGUA

Flor de Cana 18y 40%
Flor de Cana 7y 40%

GUYANA

El Dorado 15y 43%
Anno 16 13y S.Cask 55,6% 2cl
O.V.D. Demerara Rum 40%
Ekte Dark & Aged 38%
Pyrat XO 40%

THAILAND

Phraya old aged 40%

PHILIPPINEN

Don Papa 10y 40% 1

SRI LANKA

Capt. Cook 37,7%
Mendis 38,01% Arrak

INDIEN

Old Monk Dark 40%
Old Monk Legend 42,8%
Old Port 40%

NEPAL

Coronation Khukri 42,8%

MAURITIUS

Green Island White 43%
Labourdonnais Gold 40%
Rum des Iles 37%

DIVERSE RUMSORTEN

Ingenio Manacas Ron Extra
Gude Leude Hamburg 40%
Ron Elba 47% Hamburg
Dos Madras PX 5+5 40%
C.des Indes Oktoberfest 46%
Amber Falernum von Have 17%

Rum als Ti Punch - unser Tipp!

Suchen Sie sich einen Rum aus und wir bereiten
ohne Aufpreis einen original karibischen Ti Punch zu
(Limette, Zucker, Eis)

Gin Auswahl aus unserem Angebot

4cl

UNITED KINGDOM

Henderson 40%, Scotland

Henderson Pink Gin 37,5%

Gordon's Gin 40%

Hendricks Gin 44%

Beefeater Gin 47%

Beefeater 24 Gin 45%

Haymans Sloe Gin

Haymans Tom Gin 40%

Haymans Royal Dock 57%

Cotswolds 46%

SPANIEN

Mahon Menorca 38%

Macaronesian Canary Island

Gin Mare 47%

Nordes Galizien 40%

LAW Ibiza Gin 44%

Duality La Palma 43%

USA/CANADA

Aviation 42%

Sears Gin 44%

Ungava Gin 43,1% Canada

ITALIEN

Villa Ascenti 41%

HAMBURG / SCHLESWIG HOLSTEIN / NIEDERSACHSEN

German Gin 43%

Gin Sul 43%

Skin Gin 42% Steinkirchen

Luv&Lee Hanseatic Gin 43%

DEUTSCHLAND

Monkey 47 47% S.Wald

Friedrichs Gin 45%

Ortiz IV 44% Heidelberg

Windspiel Gin 47%

Dazu bieten wir folgende Tonics an:

Thomas Henry Deutschland

Fentimens U.K.

Schweppes Dry Tonic

Tanqueray Gin 47,3%

Tanqueray Ten 47,3%

Tanqueray Bloomsbury 47,3%

Tanqueray Malacca 47,3%

Bulldog 40%

Plymouth Gin 41,2%

Blackwood 60%

Botanist 46%

Thomas Dakin 42%

Sipsmith 41,6%

The London No.1

JAPAN

Roku Gin 43%

SÜD AFRIKA

Cape Town Gin

FRANKREICH

Citadelle 40%

NIEDERLANDE

Rutte Old Simon Genever

Bols Oude Genever

Rutte Celery Gin 43%

Bols Genever 42%

Tonka Gin 47%

Elephant Gin 45%

Spitzmund Gin Kiel 47%

ANBAR HH Gin 45%

The Duke 45% Munich

Uerdinger Wacholder 38%

Friedrichs Gin 45%

Doornkaat Gin 44%

Feventree U.K.

Feventree Mediterean UK

Schw. Russian Wild Berry

Vodka, Wodka	4cl	4 cl
Smirnoff	Absolut Elyx	
Skyy	Absolut Craft div Sorten	
Moskovskaya	Absolut Flavoured div	
Grasovka	Sash & Fritz	
Diva Wodka serviert mit ein Svarovskisteinchen		

Tequila und Mezcal	2 cl	2 cl
José Cuervo 38% Especial	José Cuervo 38% Blanco	
Alacran Blanco	El Jimador Blanco	
Herradura Anejo	José Cuervo 1800	
Kah Tequila Reposado	Espolon Reposado - Blanco	
Tres Generaciones Anejo		
Mezcal Atenco 45%	Mezcal San Cosme	

Aperitifs u.a.

Aperol 1,7	Italien	5 cl
Campari 1	Italien	5 cl
Cinzano Wermut 8	Dry, Rosso, Bianco,	5 cl
La Copa Vermouth 8	Rojo, Blanco, Dry	5 cl
Lillet 1,8	Franz. Wein Aperitif	5 cl
Antica Formular, Carpano 8	Ital. Wermut	5 cl
Dolin 1	Franz. Dry Wermut	5 cl
Ricard, Pernod 1	Frankreich	4 cl
Yeni Raki	Türkei	4 cl
Pimm's NO. 1	England	4 cl

Absinth 4 cl

Pernod Absinth aus Frankreich mit Anis 68% 1
+ diverse andere Sorten im wechselnden Angebot

Absinth kann gefährlich sein, wir warnen
und übernehmen keine Verantwortung



Like us on facebook: Christiansens



Instagram: uwechr

Digestifs Amaros Kräuter

€

Ramazzotti Amaro	Italien	4 cl
Becherovka	Böhmen	4 cl
Averna	Italien	4cl
Amaro Montenegro	Italien	4 cl
Chartreuse Verde	55%	2 cl
Fernet Branca	Italien	2 cl
Hierbas Tunel	Mallorca Likör	2 cl
Jägermeister	Hörnerwhisky	2 cl
Unicum	Ungarn	2 cl
Borgmann 1772 39%	Dtsch Kräuterlikör	2 cl
Escorial 56% 1	Dtsch. Kräuter	2 cl
Underberg	Dtsch. Kräuter	Fl.
Brasil Berg	Brasilian. Underberg	2 cl
Muli 68	Berliner Kräuter	2 cl

Südweine grosse Auswahl hier nur einige 5 cl

Osborne Tawny	Port Tawny
Taylor's Port 20ys	Vintage Port Tawny
Tio Pepe 6, 8	Dry Sherry

Div. Sherrys von Gonzalez Byass und Osborne 5 cl

Pedro Ximenes, Dry, Medium	Amontillado, Oloroso..	ab
----------------------------	------------------------	----

Eau de Vies

4 cl ab

Kleines Angebot wechselnde Sorten

Aquavit spezielle Lagerung u.a.

4cl

No 52 Botanic Aquavit
Linie Double Cask in Sherry / Port Fass gelagert
Linie extra matured in Madeira Cask
Linie Christmas Edition Aquavit

Aquavit gekühlt

Linie Aquavit matured at sea	Jubiläums Aquavit
Malteser	Bommerlunder

Diverse Spirituosen

2cl

Helbing	Hamburger Kümmel
Kiez Korn 38%	Christiansens KiezKorn
Apfelkorn, Saurer Apfel 1	Fruchtkorn

Unsere Eigenmarken!



Unsere Liköre hergestellt in Hamburg: von Have Bergedorf



Dunkle Schokolade trifft Kirsche
und ergänzt sich mit einem Hauch Chili!!

Christiansens Liköre

Flasche im Außer Haus Verkauf	0,7 Ltr.	15,90
von der Melone 20%	von der Litschi 20%	
vom Pfirsich 20%	vom Ei 17%	
von der Kaffeebohne 20%		
St.Pauli Killer Flasche im Außer Haus Verkauf	0,7 ltr.	15,90

Liköre u. a.

Amarula 1	Südafrikanischer Wildfruchtcremelikör
Baileys Irish Cream 1	Whiskysahnelikör
Bénédictine D.O.M. 1	Kräuterlikör
Cointreau	Premium Orangenlikör
Amaretto 1	Mandellikör Aus Italien
Drambuie 1	Whisky-Honig-Likör
Frangelico 1	Nusslikör
Galliano 1	Feiner Kräuterlikör
Grand Manier 1	Orangenlikör
Maraschino	Italiensicher Kirschlikör
Malibu	Kokosnusslikör
Passoã 1	Exotischer Passionsfruchtlikör
Peter Heering 1	Kirschlikör

Kaffee

Kaffee 3 Tasse
Espresso 3
Doppelter Espresso 3

Wir bieten weder Cappuccino, Milchkaffee od. Tee an !

Kaffeetrinks

Amarula Coffee 1,3 Amarula Wildcreme, Kaffee und Sahne
Baileys Coffee 1,3 Baileys, Kaffee, Sahne
Irish Coffee 1,3 Irish Whiskey, Sahne, Zucker, Kaffee

Unser Cocktails und Drinks in China!

摩基托 Mojito 法兰西75 French 75 海边情趣 Pina Colada

IMP BAR Thames Town Shanghai

No.1041, Lane 900, North San Xin Road, Songjiang District

**Cocktail - Gutscheine
sind ein ideales Geschenk
zu jeder Gelegenheit!**

15,- 25,- 50,- 75,- 100,-

Sofort zum mitnehmen für Sie bereit!

Softdrinks

€

Magnus Imperial still oder classic		Mineralwasser aus Norddeutschland	0,25
Magnus Imperial			0,7
Red Bull Cola		Natürliche Cola	0,25
Fritz Kola	1,3	Max.Coffein aus Hamburg	0,2
Fritz Kola light	1,3,5	Maximum Coffein low Cal.	0,2
Afri Cola	1,2, 3	Cola Klassiker	0,2
Thomas Henry 1,2,4,5,7		Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Spicy Ginger	0,2
Feventree Tonic 2,5,7		Gold oder Mediterran	0,2
Fentimens Tonic 2,5,7		Engl. Tonic Klassiker	0,2
Ultimate Grapefruit	1,5	Grapefruit Lemonade	0,2
Schweppes	1,2,4,5,7	Dry Tonic, Russian Wild Berry	0,2
Red Bull	1,3,5	Energie aus Österreich	0,25
Kombucha	5	Chinesischer Teetrunk	0,25

Saft und Nektar von Klindworth

Apfelsaft	Als Saftschorle 2,50	0,2
Ananassaft	Pfirsichnektar	
Bananennektar	Sauerkirschnektar	
Grapefruitsaft	Rhabarbernektar	
Maracujanektar	Tomatensaft	
Orangensaft	Cranberrynektar	

Biere

ASTRA oder Alsterwasser	weder geschüttelt noch gerührt!	0,4
ASTRA oder Alsterwasser		0,25
Red Eye	ASTRA mit Tomatensaft	0,4
Estrella Damm	Spanisches Bier	0,33
Holsten alkoholfrei	Alkoholfreies Bier	0,33
Uwe Bier	Alkoholfreie-Craftbier	0,33
König Pilsener	Flasche	0,33
Ratsherrn	Flasche	0,33
Erdinger Weißbier	Hell, Alkoholfrei	0,5

Gesetzliche Auszeichnungspflichten:

- 1 Farbstoff
- 2 Antioxidationsmittel
- 3 Koffein
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 Süßungsmittel
- 6 Konservierungsmittel
- 7 Chinin
- 8 Sulfite

Christiansen's

ON TOUR CATERING

Für den kleinen exklusiven Event

Christiansen's

CONSULTING

**Beratung, Fachjury, Spirituosen-Entwicklung,
Konzepte, Moderation, Kreuzfahrt Lektor - Weltweit**

Geöffnet:

Mo – Do	20⁰⁰ bis ca. 02⁰⁰
Fr	20⁰⁰ bis ca. 03⁰⁰
Sa	20⁰⁰ bis ca. 04⁰⁰
Sonntag	wegen Reichtum geschlossen
Montag	wegen Armut wieder geöffnet

Tischreservierung bis max. 21³⁰

Geschenkgutscheine

**Gutscheine auch mit individuellen Eintragungen, Name etc.
Von € ? bis z.B. Flasche Champagner, zwei Cocktails...**

Vorrätig sind 15, 25, 50, 75,100, -€

Die Geschichte(n) ab 1997

1997 im September gekauft, blieben mir nur 6 Wochen Zeit , das 1982 eröffnete Meyer Lansky (93-97 Knickerbocker) bis zum gewünschten Eröffnungstermin 1.11.1997 umzugestalten. Mit der tollen Hilfe von Freunden, Firmen, Partnern und Familie startet die Bar tatsächlich mit drei Eröffnungen vom 1.- 4. 11. 1997.

1998 wird ein voller Erfolg. Die Leser des Playboys wählen das Christiansen's zur „Bar des Jahres“, die Playmates des Jahres 1998 überreichen vor über 300 Gästen am 28.10.98 die Urkunde. Danach wurde gefeiert, dass sich die Balken bogen. Nur Tage später erschien „Der Feinschmecker“ mit der Auszeichnung „TOPBAR 1998“ der Preis wurde auf einer großen Feier in Berlin überreicht. Auf der deutschen Cocktailmeisterschaft verpasse ich knapp den deutschen Meistertitel, mein Drink „Lemondori“ wird Vizemeister

1999 setzt sich die Bar an die Spitze sämtlichen Hitlisten deutscher Bars: GQ, marcellinos, Prinz, JOY alle sagen TOP-Bar 1999. Im gleichen Jahr startet die Homepage: www.christiansens.de mit 10.000den Besuchern im Monat.

2000 im März wird mir eine besondere Ehre zuteil! Der World Bartenders Club New York und die europäische Hotel & Catering Association verleihen den Titel Best Bartender Germany 2000. Juli ist der Start von Christiansen's on tour, eine mobile Cocktailbar mit passenden LKW steht für kleine und große Außencaterings zur Verfügung. z.B. das German Open Golf Tournament. Am 29.9.2000 eröffnet meine erste Franchisebar im Deutschen Schauspielhaus, Hamburg. Auch Auszeichnungen gibt es wieder reichlich u.a.: Vivienne Westwood Top Klassik Bar, Joy, Prinz, marcellinos Top Bar

2001 Im April erscheint das Christiansen's - Buch „STERNZEICHEN-COCKTAILS“ 12 Sternzeichencocktails und den passenden 12 Romanen. Ich werde in Paris in den Leaders Club aufgenommen, der exklusiven europäischen Vereinigung innovativer Gastronomen. Im Mai öffnet im Lübecker Theater, die zweite Franchisebar. Im gleichen Jahr gewinnt die Hamburger Bar den Gastro Oskar für Beste Bar, Elle und marcellinos setzen Christiansen's ebenso an die Spitze der deutschen Bars.

2002 Der Playboy meldet sich wieder und gibt die Bar als Topempfehlung des Jahres 2002 an. Prinz Cityguide lobt Service und Angebot. Christiansen's wird schnell und lässt in der BeruTopTen Rennserie ein gesponsertes Fahrzeug antreten. Im Oktober erscheint der neue marcellinos und setzt uns mit höchster Punktzahl auf Platz Eins der Hamburger Bars. Trotz 11.9. und T€uro hat sich die Bar stabil gehalten und erreicht am 1.11.2002, das Alter von 5 Jahren.

2003 Nominiert zum „Wirt des Jahres 2002“ „Der Kneipen Oskar“ Beste Bar in Hamburg sagen Prinz, marcellinos und Szene *essen und trinken* Ich eröffne am 25.2.2003 „Das Herz von St.Pauli“ Eine Tanz und Café Bar, die sich um die 70 & 80er Jahre und das Kultbier ASTRA kümmert.

2004 Szene *essen und trinken* und Prinz sagen „Beste Bar in Hamburg“. Ich gebe Cocktailkurse auf der Weltreise des deutschen Luxusliner MS Delphin Renaissance

2005 Marcellinos sagt wieder „Beste Bar Hamburgs“ mit höchster je erreichter Punktzahl Der „Queen Mary 2 Cocktail“ wird kreiert und der Cunard Reederei überreicht. Christiansens bringt zum 50. Jubiläum der Lufthansa, den Lufthansa Cocktail wieder auf den Markt

2006 Wir werden in den Glenfiddich & Friends Whiskey Club aufgenommen. Jetzt gibt es unsere Cocktails auch in China! Die **IMP Bar** in Shanghai wird von mir konzipiert, das Personal wird ausgebildet und ich arbeite zur Eröffnung in Shanghai kräftig mit, es wird eine grandiose Eröffnung!!

2007 Dieses Jahr wurden wir 10 Jahre alt. Ich mixe für Hollywoodstars auf den Filmfestspielen in Cannes. Für Hollywoodstar Bai Ling wird der Shanghai Baby Cocktail vorgestellt. Der Feinschmecker zählt uns zu den absoluten Topadressen in Europa

2008 Ich bin beim 1.Treffen der 40 Welt - Mixologen in Cognac dabei. Wir gehören zu den deutschen TopTen „Der Gast ist König“ ! Cocktaillektor auf der QM 2. Moderator der Barzone Berlin. Hollywoodstar Bai Ling besucht uns zu zweiten Mal und mixt mit Marc Terenzi Cocktails hinter der Bar und bringt die Papparazzo zum ausflippen. Christiansens bringt seine eigenen Liköre auf den Markt Udo Lindenberg trinkt mit mir zusammen eine der erste Flaschen Eierlikör in New York.

2009 Ich eröffne meine 3. Bar in Hamburg! Aus der ehemaligen Havanna Bar am Fischmarkt wird im März, die Bar Cabana. Wir gewinnen den Gastro-Oskar nach 2001 zum zweiten Mal. Marcellinos setzt uns wieder in die TopTen und „Der Feinschmecker“ zählt uns zu den besten 1300 Gastronomien in Europa! Unser Kaffeelikör bekommt die Gold Medaille auf dem Internationalen Spirituosenwettbewerb ISW

2010 Auch dieses Jahr gibt es wieder Cocktailkurse auf hoher See. Mit Johann Lafer gab es eine spezielle kulinarische Kreuzfahrt mit der Queen Mary 2 nach Norwegen. Wir bekommen die Auszeichnung „Beste Whiskey Bar“. Eine Folge Rachs Restaurantschule wird mit mir gedreht. Das Buch „Wahre Worte Weiser Wirte“ erscheint. Drinks International setzt uns auf die Top 100 Liste der Bars in der Welt

2011 Im Oktober kommt mein Cocktailbuch „Mixed Emotions“ auf den Buchmarkt.
Die Bar Cabana wird neu gestaltet zur Tiki Bar, der Pop Kult der 50er
Unser Eierlikör bekommt „Großes Gold“ auf dem Internationalen Spirituosen
Wettbewerb. Wir gewinnen zum 3.Mal den Bundes Award „Gaston“ und werden 14 Jahre alt!
Ich suche eine Wohnung bei Mieten, Kaufen, Wohnen...und finde nichts!!
Mein KiezKorn kommt mit 38% auf den deutschen Markt! Ich erfinde den Ketchtail, den ersten
Mixdrink mit Heinz Ketchup aus der Ketchupflasche

2012 Unser Buch gewinnt den Gourmand Award als bestes deutsches Cocktailbuch 2011
Ich gebe wieder Cocktailkurse auf der QM 2 und der QE der Cunard Reederei. Meine Liköre
gewinnen wieder Medaillen. **15 Jahre** wurden wir am 1.November alt!!!

2013 Unser Lokal „Das Herz von St.Pauli“ wird 10 Jahre. Unsere Liköre und unser Korn gewinnen
wieder Medaillen auf den Spirituosen Wettbewerben. Wir gehören zu den besten 50 Whiskybars
der Republik. Gewinnen den Fizz Award 2013 für das erfolgreichste Longseller Konzept.
Wir verlieren unser „Das Herz von St.Pauli“, es liegt in den Esso Häusern, wird im Mai abgerissen

2014 Unser Herz von St.Pauli wurde abgerissen, steht aber als Sommer Location auf dem
Spielbudenplatz wieder auf! Unser neuer Likör ist da und geht deutschlandweit an den Start,
der „St.Pauli Killer“. Wir gehören zu den Top Whiskybars in Deutschland mit über
200 Sorten. Christiansen bringt mit Edeka den Henderson Gin auf den deutschen Markt

2015 Christiansen wird Juror für IndSpirit in Mumbai/Indien, mixt Cocktails auf der Queen Mary 2,
und den Großsegler Star Flyer und Star Clipper. Jury für Carlos I Colegio del Brandy
Deutschland/Spanien, Ehrung für 25 Jahre Mitglied Deutsche Barkeeper Union

2016 Juryvorsitz der IndSpirit in Mumbai Indien, unsere Liköre gewinnen wieder Medaillen!
Jury für Carlos I Colegio und ISW in Spanien und Deutschland, ich moderiere den grossen
Leaders Club Award in Hamburg

2017 Jury Indspirit Mumbai, wir wurden am 1.November 20 Jahre alt, die Geschichte geht weiter...

2018 Wieder nach Indien, ich gründe die Spirit Travel, ein neuer Reiseanbieter für Genussreisen
Ich gehöre zu den 200 Barlegenden der Welt (Diffords Guide) Lektor auf der Queen Mary 2
Qomo unsere Consulting Bar in Düsseldorf eröffnet.

2019 Indspirit, ZDF Fernsehgarten auf Gran Canaria, ISW: Eierlikör des Jahres 2019
Ich schreibe an einem neuen Buch, erscheint August 2020

Mein Team und ich wünschen Ihnen einen angenehmen Abend!

Schön Sie als Gast bei uns zu haben!



Like us on facebook: Christiansens



Instagram: uwechr