

# FINE DRINKS & COCKTAILS

## **Amarula Colada**

Amarula Cream Likör aus Südafrika, Kokosnusssirup, etwas Sahne und Ananassaft auf viel Eis für den süßen Zahn! Süßer geht's halt nimmer....

## **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 Kokosnussslikör aus Barbados, Plantation Rum aus Jamaika, Grenadine von den Grenadinen, dazu Orangen- und Ananassaft aus den Tropen

## **Black Russian**

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

**White Russian** mit angeschlagener Sahne 13,-

**Big Lebowski** mit frischer Milch auf Crushed Ice im Tumbler wie im Film 13,-

**White Indian** mit frisch aufgeschäumter Milch, Old Monk und Kaffeelikör 13,-

## **Bloody Mary**

### **Moutai Mary** mit chinesischen Baijiu Moutai 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). Vodka, guter Tomatensaft, Tabasco, Salz, Pfeffer, Zitronensaft

## **Brandy Alexander**

After Dinner Klassiker aus den Anfängen des letzten Jahrhunderts. Von uns serviert 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**

Black Tears Cuban Spiced Rum, von Have Falernum, Limette und Zucker, ein Klassiker aus der Tikiwelt sehr aromatisch!

## **City Life Cocktail**

1997 von mir für Hamburg 1TV kreierter fruchtig-frisch-herber Cocktail aus: 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

### **Basil Collins mit Soda Libre Basilikum Limonade**

## **Cool Melon**

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



Like us on facebook: **Christiansens**

## **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 meistgetrunkenen 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**

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

## **Daiquiri**

1896 von Jenning Cox im kubanischen Städtchen Daiquiri kreiert. Noch heute auf Cuba als Nationaldrink 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 Strawberry, Mint Daiquiri 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: Vodka, Havana Club, Galliano, Kokosnusssirup, 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 sehr viel Rum, Amarula, 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**

Cremig - 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!

## **Gin Crushed**

Gin 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 7y Rum, Crème de Cassis Noir Crème de Cacao, im antiken Glas serviert, kräftiger Drink!!

## **Hibiskuss**

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

## **Horses Neck Variante mit Woodford Reserve 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, Litschi Likör, wenig 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, Plantation Rum, Apricot Brandy, Zitronen- und Ananassaft. Danach springt auf und küsst Euch!

## **Kin Ping Meh**

### **Kin Ping Meh China Variante mit Baijiu Ming River**

Litschi Likör, 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, Vodka, 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**

Havana Anejo Rum 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 A'é 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 Bar Karte mehr fehlt. Das Originalrezept von 1947 mit: Tequila, Cointreau, Limettensaft und Salzrand, einer der meistgetrunkenen Cocktails der Welt!

## **Frozen Strawberry Margarita**

## **Martini Cocktail**

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

## **Espressini**

mit starkem Ristretto, Vodka, Zucker

## **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 180 Jahre altes Rezept! Brandy, Apricot Brandy, Zucker, viel Minze, Wasser  
Zubereitungszeit 5 Min.

## **Makers Mark Julep**

Bourbon Julep im original Cup

## **Glenfiddich Malt Julep**

mit 12-jährigen Glenfiddich

## **Mojito**

Im Jahre 1933 tauchte dieser Drink das erste Mal im Cocktailbuch des La Florida aus Havana / Cuba auf: Havana Club, weißer Rohrzucker, 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**

## **Moskalinka**

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

## **Moscow Mule**

Vodka, Ginger Beer und frische Limette machten in den 50er im Hotel Waldorf Astoria, New York, daraus einen Klassiker

**bei uns das Original ohne Gurke!!** Nur auf Wunsch auch mit!!

Als Variation empfohlen: **London Buck - mit Gin**

**Dark n' Stormy - mit Goslings Rum**

## **Naked & Famous**

Kräftige Mischung aus Mezcal, Chartreuse verde 55%, Aperol und Limettensaft

## **Negroni**

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

## **Christiansens Negroni**

Mit hochprozentigem Gin, 1757 Wermut Rosso, Campari

**Boulevardier** ein Negroni mit Woodford Bourbon anstelle des Gins

**Sparkling Negroni** mit Champagner

## **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/Columbien Repository) bestand aus den ähnlichen Zutaten. Es ist wohl der Ur Cocktail, heute noch der am meisten getrunkene Drink in den Bars der Welt! (Quelle Drinks International)

## **Rum Old Fashioned**

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

Zucker, Bitters, Orangenscheibe und Eis und natürlich guter Rum

## **Orgasmus**

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

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

## **Paloma**

Der Lieblingslongdrink der Mexikaner. Tequila, Rose Grapefruit Limonade, 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 Plantation Jamaica Rum, Ananas -, Zitronen-, Orangensaft und Grenadine

## **Pornstar Martini**

**neu!**

Exquisite Mischung aus Vodka, Vanille, Maracuja und Limettensaft, dazu reichen wir ein kleines Glas Champagner (5cl)

## **Prince**

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

## **Purple Heather**

Die zarteste Versuchung, Malt Whiskey, edler Royale Deluxe Chambord Likör (Brombeere), Amarula Cream Likör und Sahne, lieblich cremig

**Folge mir auf:**



**Instagram: uwechr**

## **Pussers Pain Killer für leichte Fälle**

### **Pussers Pain Killer 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 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 noch oft 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 „Nebelauflöser“! Eher macht er leicht nebelig, unser „stärkster Drink“ aus 73% Rum, Rum und Rum, Brandy, 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 Goldenen Ron Anejo, Jamaica 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 60er:

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**

**ab**

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

**Whiskey Sour** mit Makers Mark Bourbon

**New York Sour** Topped mit Rotwein

**Intercontinental** mit torfigem Whisky und Portwein

**Dild Sour** mit Dill Aquavit

**43er Sour** mit spanischen 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 Ming River**

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: Vodka, Litschi Likör, 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 Plantation 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, unser stärkster, aber danach bitte nicht zum Killer werden!

#### **Tequila Sunrise**

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

#### **Touchdown**

Aus Vodka, Zitronensaft, Grenadine, Maracujanektar und Christiansens Likör vom Pfirsich, fruchtig, erfrischender Drink, einer der meistverkauften Drinks.

#### **The Landing**

Eine unserer neuen Kreationen: mit Rum, frischer Limette und Pink Grapefruitsaft, topped mit Gingerbeer Limonade, erfrischend herb!

#### **The Great Wall**

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

#### **Vesper Cocktail Original 007 Version aus Casino Royal**

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

#### **Hubis Wellenbrecher**

Entwickelt für „Hubi“ Neubauer, dem Inhaber von Barkassen Meyer. Da er Österreicher ist, habe ich vornehmlich Zutaten aus Austria verwendet: Stroh 80 und Almdudler, dazu Vanillezucker und frische Orangenstücke, serviert im passenden Blechbecher!

#### **White Lady**

Auch dieser herb - klassische Cocktail kommt aus Harrys 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 gemeinsamen zweiten Heimat, Südafrika

#### **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: Jamaica Rum, Havana Club, 73% Rum, Apricot Brandy, Limetten-, Zitronen, Ananas- und Orangensaft

## Vintage and Long 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 Wild Turkey 101 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 10 Jahre gereiften Taylors Port. 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 Farbentferner. 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 normalem Scotch serviert, haben wir uns für die Variante mit einem kräftigen Islay Whisky entschieden, dazu Kirschlikör, Vermouth und Orangensaft!

### **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

### **Hanky Panky** 1920

Dieser kräftige Drink wurde von Barfrau Ada Coleman im Savoy London kreiert. Je zur Hälfte Gin und roter Wermut mit einem großen Spritzer Fernet Branca. Ich habe noch eine Orangenzeste dazu gefügt!

### **Royal Bermuda Yacht Club Cocktail** um 1944

1844 gegründet wurde ca 100 Jahre später der passende Cocktail von Trader Vics kreiert! Goldener Rum, Falernum, Limettensaft und etwas Cointreau

# 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!

## French'75

Christiansen's 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!!

## Kir Royal

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

## Sparkling Negroni Negroni aufgefüllt mit Champagner

## Pastors Delight

Ein Drink aus unserer Gästekartei. Mit Plantation Pineapple Rum, Limette und Ananassaft aufgefüllt mit Champagner in historischer Sektschale

## Pimm's Royal mit Früchten und Champagner im Krug

## Prince of Wales

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

## Old Cuban In der Original 2002 Version

Meine gute 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 Sarti Spritz (lieblich)

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

## Tiojito

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

## Lillet mit Russian Wild berry

Lillet mit Beeren der Saison und Russian Wild Berry Limonade

## Hugo

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

# Alkoholfreie Drinks

## Aperol Nix

Lyre's Italian Spritz mit Limette und Tonic Water und Soda

## Appetizer

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

## Pinky Spicy

Spritzig, herber Mix aus alkoholfreiem Gin, frischer Limette, Pink Grapefruit und leicht scharfer Spicy Ginger Bier Limonade

## Carpe Diem

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

## Coco Jamboo

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

## Virgin Basil Collins

Alkoholfreier Gin, Zitronensaft, Zucker und Basilikum Soda Limonade

## Havana Almond

Alkoholfreier Rum Undone, Mandelsirup, 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 Chocolat Sänger und Freund des Hauses Jim Ferguson (t): Cranberry-, Apfel-, Limettensaft, Kokos, Grenadine, als Frozen Drink serviert

## Negroni alkoholfrei

Alkoholfreier Gin, Wermut und Campari ergeben einen fast wie alkoholisch schmeckenden klassischen Negroni!

## Nightingale

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

## Rhubarb

Frische Limetten mit Vanillezucker und Rhabarbersaft aufgefüllt

## Same, Same

Das Flying Kangaroo im nüchternen Zustand: Kokosnusssirup, 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 Beer	scharf
Mit Ginger Ale	lieblich frisch		

## **Milchshake**

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

Wir verwenden für unsere Kreationen:

Liköre von

**Uwe Christiansen und Bols**

Sirupe von

**Riemerschmid, Giffard, Monin**

und Säfte von **Klindworth**

Lernen Sie uns einmal von der anderen Seite kennen!

## **AKTIV-MIX-KURS**

**Bis maximal 30 Personen**

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

Kurs auch in englischer Sprache!

Mehr Informationen von den Barkeepern  
oder [www.christiansens.de](http://www.christiansens.de)



**Instagram: uwechr**

<b>Champagner</b>	<b>Glas</b>
Piper Heidsieck	0,1
Piper Heidsieck Champagner auf Eis	0,15

<b>Champagner</b>	<b>0,75</b>
Piper Heidsieck Cuvée Brut	
Taittinger Rosé Brut	
Taittinger Brut	
Môet & Chandon Brut Imperial	
Bollinger Brut Spécial Cuvée	

**Jahrgänge können von der Kartenangabe abweichen**

<b>Weine aus „unseren“ Weinbergen</b>	<b>0,2</b>
<b>Mosel Riesling „Mutmacha“</b>	
Ein frischer, feinerherber Riesling von harmonischer Säure	

**Rotwein „Mutmacha“**  
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, 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!

**Unsere Cocktails gibts auch in China**

**IMP BAR Shanghai**

**柯拉达**

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



**Like us on facebook: Christiansens**

## 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 Whisky Tumbler

### Region: **Lowland**

y = Jahre

#### **Auchentoshan 12y 40%**

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

#### **Glenkinchie 12y 43%**

Ein weicher Lowland Malt, sanft und trocken im Geschmack

#### **North British Lowland Single Cask 32y 54,3% 2cl**

Geschmeidig und weich, butterig am Gaumen, erinnert an Honigbonbons  
Nur 194 Flaschen jemals produziert.

### 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% Double Wood 17y**

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

#### **Balvenie 14y Caribbean Cask 43%**

Nur limitierte Mengen vorhanden

#### **Balvenie Week of Peat 14y 48,3 %**

Eine eher ungewöhnliche Speysideabfüllung, leichte Torfrauchnoten,

#### **Balvenie Madeira Cask 15y 43%**

Seltene Abfüllung im Madeira Fass nachgelagert

#### **Balvenie Triple Cask 12y 40%**

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 erschnuppern, die Destillerie 1898 mälzt noch Getreide selbst

#### **Craigellachie 2006 15y 53,1 %**

Rarer Speyside der 15 Jahre in Ex Bourbon Fässern lagert und in Fassstärke kommt trotzdem angenehm mild

#### **Glendronach 12y 43% Sherryfass**

#### **Cragganmore 12y 40%**

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

#### **Glenfarclas 105 60%**

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

#### **Dailuaine made by Fable 59,1% 11y**

#### **Dailuaine made by Grindlays 1996 57%**

#### **Glen Elgin made by Fable 56,8% 12y**

#### **Glen Grant 15y 50%**

**Glenlivet 12y 40% Nadura 59,1% 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!! Meist ausgezeichnete Malt!

**Glenfiddich Original Rezept von 1963 2cl**

**Glenfiddich 12y 40% 12,- / 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 Soleremethode gelagert und  
geblendet wurde. Leicht mit feinen Fruchttönen

**Glenfiddich Malt Masters Edit. Sherry 43%**

**Glenfiddich & Friends 15y 61,5% % 2/32 Fl. very rare 2cl**

Von mir selbst mit ausgesuchter Tropfen, kräftig, klassischer Glenfiddich

**Glenfiddich Vintage Cask 40%**

**Glenfiddich 26y 43% 2cl**

**Glenfiddich Grand Cru 23y 43% limited edition**

**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 Rumfässern. Nase: süß, intensiv,  
Feige. Taste: voll, Toffee, süßer Tabak, Gewürze

**Glenfiddich Reserve Cask oder Select Cask 40% limited**

**Glenfiddich Orchard Experiment fruchtig 43%**

**Glenfiddich Fire & Cane 43%**

**Glenfiddich Project XX experimental Series No.2 47%**

**Glenfiddich IPA 43% im Indian Pale Ale Fass nachgelagert**

**Glenfiddich Winter Storm 21 y 43% 2cl**

**Glenfiddich Snow Phoenix Flasche**

**Glenfiddich Grand Cru 23y 43% 2cl**

**Glenfiddich Hudson Bourbon Cask Flnr.12von30 abgef.2016**

55,6% nie im öffentlichen Handel gewesen

**Glenrothes 15y 58,9% Caroni Fass**

Dieser Speyside lagerte 5 Jahre im Caroni Rum Fass (Destille geschlossen  
2003) kräftig, pfeffrig, Tabaknoten, sehr seltener Tropfen

**Linkwood 2009 13y 46% Signatory Abfüllung**

Findet nicht oft, im Bourbon Fass 13 Jahre gelagerter Speyside der sich  
sonst gerne in Johnnie Walker wieder findet

**Mortlach 16y 43,4% Game of Thrones 15y 46% 2cl**

Ein durchaus seltener Tropfen aus der Speyside

**Singleton of Dufftown Tailfire und 12y und 18y ab**

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

**Region: Highlands**

**Ardmore Portwood Finish 46%**

Leichte Süße mit etwas Frucht und ein wenig Torf

**Cambus 40y 52,7% 1 cl**

Dieser seltene Tropfen stammt aus der längst geschlossenen Destille Cambus 1994. Unklar ob diese jemals wieder produziert

**Cambus 34y 58,9% Jahrgang 1989 2cl**

Ein richtig kräftiger, pfeffriger Tropfen mit Toffee und Vanillenoten, die Destille wurde bereits 1994 geschlossen, ein lost Destillerie! Nur 169 Flaschen gibt es hiervon!

**Dalmore 12y 40%**

Frischer Single Highland Malt. Leicht, mit einer malzigen Süße

**Dalwhinnie 15y 43%**

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.

**Edradour Caledonien 12y 46%**

Besonders kräftige Sherrynoten

**Invergordon 1990 32y 52,8% Bottle 23/158**

Dieser rare Tropfen lagert nach vielen Jahren in Bourbon Fässern noch 5 Jahre in Hampden Jamaica Rum Fässern

**Glen Garioch Founders Reserve 48%**

Honigsüsse, etwas Heidekraut und leichte Würznoten

**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

**Shakelton British Artic Expedition 40%**

Ein Nachbau des legendären Fundes in der Shakelton Hütte in der Arktis

**Tomatin 12y 43%**

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

**Region: Campbletown****Kilkerran 12y 46%**

Salzig, mild bis mittelschwerer Campbletown, reine Eichenfasslagerung

**Region: Die Inseln**

**Ardbeg diverse auch seltene Abfüllungen ab**

**Galileo 2cl Grooves Uigeadail****Perpetuum 2 cl WeeBeastie Ten**

Ein junger, kraftvoller Malt der noch nicht auf dem Höhepunkt seines Könnens ist. Torfig, jodig, teenig 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.

**Bunnahabhain 12y 46,3%**

Frisch und aromatisch mit Nüssen, Karamell und einer feinen Rauchnote

### **Coal Ila 12y 43%**

Ein Spitzenmalt, leichte Torfnoten, Rauch.

### **Highland Park 12y 43% 18y 43%**

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

### **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% Triple Wood 48%**

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

### **Lagavullin 16y 43%**

Islay mit Teer, Rauch, Seeluft und etwas Sherry.

### **Ledaig 10y 46,3%**

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

### **Port Charlotte Heavy Peated 10y 50%**

### **Torabhaig Isle of Skye peaty 46%**

### **Scapa the orcadian 40%**

Frisch, delikates, torfig kommt dieser Orkney Malt aus der Scapa Flow Destille

### **Talisker 10y Port Ruighe Wilder Seas 48,6%**

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

### **Tobermory z.B. 10y,12y,18y,22y 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!

### **Peat Peak 43% 8y Blend**

Ein seltener, sehr torfiger Speyside Whisky, Destillen unbekannt

## **COMPASS BOX Whiskies u.a.**

### **Canvas 46%**

5 verschiedenen Malts wurden nochmal 3 Jahre in Orange Wine Fässer gelagert! Ein spannender Tropfen! Sehr limitiert!

### **Oak Cross Compass Box 43%**

Gelagert in franz und amerik. Eichenfässern, 100% Malts

### **Peat Monster 46%**

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%**

Lowland Grainwhiskies, vanillig, Toffee, Frist 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

### **Myths & Legends I,II,III 46% 2cl**

### **Delilah 46%**

Für die legendäre Chicagoer Punk Whisky Bar kreiert

## Indien u.a.

### Paul John 46% Peated oder Bold

Aus Goa kommt dieser wohlbalancierte Whisky, ein Tropfen aus den Tropen!  
Sehr hoch bewertet bei internationalen Wettbewerben

### Amrut Herald Helgoland Lagerung 59,6%

Indischer Spitzenmalt der auf Helgoland min. 3 Jahre lagert

### Amrut Fusion 50% Blend Scotch/Indian Whisky

### Amrut Cask strength 63,8% 2006

### Indri single Indian Malt 46%

### Kavallan Classic 40% Taiwan

## Süd Afrika

### Bains 40%

Ein absoluter Exot, guter Grain Whisky aus Südafrika.

### Three Ships Single Malt 46,3%

## Spanien

### Nomad 41,3%

Ein sogenannter Outland Whisky, der Scotch lagerte in Spanien in edlen Sherry Fässern von Gonzales Byass und nicht wie umgekehrt Scotch in Schottland in ehemaligen Sherry Fässern, ein schöner milder Tropfen.

## Japan u.a.

### 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 3fach destilliert worden. Sehr seltene Ausgabe!

## Deutschland u.a.

### Slyrs

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

### Slyrs Edition 2 Pedro Ximénez 46% *lieblich*

### Slyrs Edition 2 Oloroso Fass 46%

### Storehaus Malt Sautern Fass **43%**

### Storehaus Malt Tequila Cask Finish Irish Whiskey **43%**

## 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% 21y

Causeway 10y , American Oak , Caribbean Cask-

### Red Breast 12y 40% 21y cask strength **58,2%**

## Blended Whiskies

**Scotch ab 3 Jahre** ab

u.a. Ballantines, J&B, Cutty Sark  
Johnny Walker Black Label

**Scotch 12 Jahre** 4cl ab

Chivas Regal 12y, Dimple 12y

**Irish Whiskey Blends** 4 cl ab

u.a. Jameson, Tullamore Dew, Sexton, Bushmills, Kinahans

**Bourbon Whiskey** 4 cl

Makers Mark, Jim Beam classic, Four Roses, Buffalo Trace

Pappy van Winkel 20y 45,2% Family Reserve 1cl

W.L. Weller special Reserve 45%

Woodford Reserve, Woodford Rye, Wild Turkey 101, Rye

Four Roses Small Batch, Four Roses Single Barrel, Longbranch

Yellow Rose Outlaw Bourbon 100% Mais 46%

Colonel Taylor 50%

**Tennessee Whiskey u.a.**

Jack Daniel's No.27 Gold

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 Auswahl**

u.a. Suntory Toki 43%, Nikka Coffey Grain,

Akashi Meisel Blended 40%

**Weinbrand & Brandy & Cognac**

Asbach Uralt Deutschland

Carlos I Spanien

Grand Duque de Alba , Lepanto Spanien

Rémy Martin, Hennessy, Bisquit VSOP Frankreich

Ferrand 10 Generation Frankreich

Ferrand 10 Generation Port Frankreich

Larsen, Hennessy XO F

Larsen Aqua Ignis F

**Pisco**

Pisco Control Chile

**Grappa u.a.**

Nonino Chardonnay

**Baijiu** Chinesische Spirituosen, oft aus Hirse, Weizen etc. 4cl

## **JAMAICA**

Plantation Jamaica 40% 1  
Von Have Jamaica 43%  
Smith & Cross 57%  
Wray & Nephew white 63%  
Appleton Estate 8 Y 40 43%  
Appleton Estate 12y extra 43%  
Appleton Estate 21 Y 43%  
Plantation Xaymaca 43%  
Flensburg Rum Jam/Barbados  
Worthy Park 54,5%  
Hampden Estate 46%  
Myers's Rum 40%

## **CUBA**

Havana Club Anejo Especial 40%1  
Havana Club 3y 40%  
Havana Club 7y 40% 1  
Havana Cuban Smoky40%  
Havana Selección de Maestros 45%  
Ron Varadero 15y  
Ron Varadero 7y 40% 1  
Ron la Progressiva 13y 41%  
Eminente Reserva 7y

## **HAITI**

Barbancourt 15y 43%

## **DOMENIKAN. REPUBLIK**

Kirk & Sweeny 40%  
Ophyum 23y 40%  
Ron Barcelo Imperial 38%  
Ron Barcelo Imperial Port cask  
Ron Barcelo Maplewood cask 40%

## **BARBADOS**

Plantation 20 X.O. 40%  
4Square 2007 12y 46,6%  
Transcontinental 46% 2012  
Mount Gay Eclipse 40%  
Mount Gay Black Barrel 43%  
Comp.des Indes Caraibes 40%

## **BERMUDAS**

Gosling 40% Black

## **GUADELOUPE**

Hiev Up 59%  
Montebello Vieux 8y 42%

## **MARTINIQUE**

Clement S.Cask 41,6% 4y  
St. James Quintessence 42%  
St.James D'Excellence 42%  
HSE distilled 1960 v. Rare 2cl  
La Favourite Amber 40%  
Depaz 50%  
Trois Riveres XO 40%  
Hiev Up 59%  
Trois Riverers 50%

## **ST.LUCIA**

Chairmans Reserve 40%  
Admiral Rodney Irish Barrel

## **TRINIDAD TOBAGO**

Plantation 8y 42%  
Mezan Trinidad 46% 16y  
Lambs Navy 57%  
Pusser's Navy Dark Rum 42%  
Companero Gran Reserva 40%  
Companero Ron Elixir Orange  
Zaya 16 y  
Angostura 1919 40%

## **COSTA RICA**

Centenario 20y 40%

## **MEXIKO**

El Ron Prohibido 12y 40%

## **PANAMA**

Companero xtra anejo 54%  
Rum Malecón 18y 40%  
Ron Abuelo Anejo 40%  
Ron 1914 Gatón 41,3% 15-22y  
Mezan Chiriqui 40%  
Panama Pacific 15y 42,1%  
Demons Share 8y 9,50€ / 12y

## **KOLUMBIEN**

Dictador 20y 40%  
Dictador XO  
Dictador 42 y 2cl  
Rhum de Columbie 12y 46%

## **GUATEMALA**

Ron Zacapa Original 23y 2cl  
Ron Botran 18 y Solero 40%  
Rhum de Guatemala 42% 15y

**VENEZUELA**

Cacique 500 40%

Botucal 40%

Rhum de Venezuela 42% 9y

**PARAGUAY**

Rhum de Paraguay 13y 45%

**PERU**

Millionario 15y 40%

**BRASILIEN CACHACA**

Pitu 40%

Capucana 42 %

**KANARISCHE INSELN**

Arehucas Ron Miel 20%

Ron Aldea Familia Res. 2001

**THAILAND**

Mekong „Whiskey“

**AUSTRALIEN**

Bundaberg 37,5%

**ÖSTERREICH**

Stroh Rum 80%

**MADEIRA**

Hinton 30y 40%

Hinton Aquavit od. Madeira

Hinton Bourbon Barrel

**REUNION**

Charette 50% Blanco

**SEYCHELLEN**

Takamaka Bay 38%

**PHILIPPINEN**

Don Papa Rum 40% 1

**SPICED/FLAVOURED RUMS**

La Hechiera 41% Banana

Plantation Pineapple 40%

Bumbu 40%

Cane Rock Jamaica 40%

**NICARAGUA**

Flor de Cana 18y 40%

Cerro Negro 1989 42%

Chichigulpa 1995 45%

**GUYANA**

El Dorado 15y 43%

Mezan Guyana 2008 46%

O.V.D. Demerara Rum 40%

Ekte Dark & Aged 38%

Hiev Up 50%

**FIJI INSELN**

Plantation 2009 44,8%

**INDIEN**

Old Monk Dark 40%

Old Port 40%

**JAPAN**

Kiyomi 40% Blanc

**MAURITIUS**

Green Island White 43%

Labourdonnais Gold 40%

Rum des Iles 37%

Rhum de Maurice 5y 45%

**INDONESIEN**

Nusa Cana 40%

**DIVERSE RUMSORTEN**

Ferrand Cognac Jamaica

KISS Black Diamond 40%

Rammstein 40%

Dos Maderas PX 5+5 40%

C.des Indes Oktoberfest 46%

Amber Falernum von Have

Burning Barn Smoked 48%

Discarded Banana Peel 37,5%

Jon Birkenhof Potstill 42%

Neptun Flensburg 42%

Wir führen keine Rum Produkte des Hauses BACARDI

## 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 dem wechselnden Angebot

4cl

<b>UNITED KINGDOM</b> Henderson 40%, Scotland Henderson Pink Gin 37,5% Hendricks 44% div Sorten Beefeater Gin 47% Hayman's Sloe Gin 26% Tom Gin 40% Hayman's Royal Dock 57% Canterbury 40% Liverpool 43% Cotswolds 46%		Tanqueray Ten 47% Fords Gin 45% No.3 London Dry 46% Bulldog 40% Plymouth Gin 41,2% Blackwood 60% Botanist 46% Thomas Dakin 42% The Tobermory 43,3% Berkshire 40,3% Gordons 37,5%
<b>SPANIEN</b> Mahon Menorca 38% Macaronesian Canary Island Gin Mare 47% Puerto Indios Erdbeer 37,5 Nordes Galizien 40% LAW Ibiza Gin 44% Santamania Cherry Gin 40% Duality La Palma 43% Gold Tangerine Gin 40%	<b>BRASILIEN</b> Amazzoni 42%	
	<b>JAPAN</b> Roku Gin 43% 135East Japan/NL 42% Ki No Bi Dry Gin 45,7% Ki No Bi 54,5%	
	<b>FRANKREICH</b> 44°N 44% Citadelle 44% Mirabeau 43%	
<b>USA/CANADA</b> Aviation 42% Sears Gin 44% Ungava Gin 43,1% Canada	<b>IRLAND</b> Grace O'Malley 43%	
<b>MEXIKO</b> Los Muertos Dry Gin 43%	<b>NIEDERLANDE</b> Rutte Old Simon Genever Rutte Gin 43%	
<b>ITALIEN</b> Villa Ascenti 41%	<b>NORWEGEN</b> Brennevins Grova 41,6%	
<b>SCHWEDEN</b>	Lab+Distillery Organic 40	
<b>HAMBURG / SCHLESWIG HOLSTEIN / NIEDERSACHSEN</b> German Gin 43% Bergedorf Gin Sul 43% Altona Skin Gin 42% Steinkirchen Luv & Lee Hanseatic G 43% Allee 68 42% Knut Hansen 42% MOCFOR 40% Likedeeler Amrum 40%		Tonka Gin 47% Elephant Gin 45% Spitzmund Gin Kiel 47% Funky Monkey Hanf Gin v. Have Sloe Gin 33% HH Friedrichs Gin 45% Zanzibar Gin 45% Dünen Amrum Gin 43%

## DEUTSCHLAND

Monkey 47 47% Sch.wald  
Harami 45%  
Humboldt 43% Berlin  
Brick Gin Erfurt 40%  
Ortiz IV 44% Heidelberg  
Illusionist 45%  
Siegfried 41%

Brewhouse Warburg 43%  
Reed Gin Sylt 43%  
Gin Hude 40%  
The Duke 45% Munich  
Uerdinger Wacholder 38%  
Doornkaat Gin 44%  
Whubertus München 42%

Thomas Henry Deutschland  
Fentimens U.K.  
Schweppes Dry Tonic

Fevertree U.K.  
Fevertree Mediterranean  
Wild Berry



**Instagram: uwechr**

## Vodka, Wodka u.a.

**4 cl**

Absolut  
Koskenkorva 40% /  
Grasovka  
Koskenkorva Organic Vodka

Absolut Elyx  
Absolut Flavoured div  
Sash & Fritz

## Tequila und Mezcal

**2 cl**

José Cuervo 38% Especial  
Olmeca Reposado 38%  
Herradura Anejo 40%  
Kah Tequila Reposado 40%  
Aha Toro Anejo 40%  
Mezcal Montelobos 43,2%

Jose Cuervo Familia Reserve  
José Cuervo 38% Blanco  
Corazon Anejo 40%  
José Cuervo 1800 38%  
Espolon Xtra Anejo 41%  
Lunazul Reposado 40%  
Mezcal San Cosme

## Aperitifs u.a.

Aperol 1,7, Sarti 1,7,  
Campari 1  
Cinzano Wermut 8  
La Copa Vermouth 8  
Lillet 1,8 blanc, rouge, rose  
Cinzano 1757  
Carpano 1  
Ricard, Pernod 1  
Yeni Raki  
Pimm's NO. 1

Italien **5 cl**  
Italien **5 cl**  
Rosso, Bianco, **5 cl**  
Rojo, Dry **5 cl**  
Franz. Wein Aperitif **5 cl**  
Ital. Wermut **5 cl**  
Ital. Dry Wermut **5 cl**  
Frankreich **4 cl**  
Türkei **4 cl**  
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

## Digestifs Amaros Kräuter

€

Ramazotti Amaro	Italien	4 cl
Averna	Italien	4cl
Amaro Montenegro	Italien	4 cl
Chartreuse Verde	55%	2 cl
Fernet Branca	Italien	2 cl
Jägermeister	Hörnerwhisky	2 cl
Unicum	Ungarn	2 cl
Escorial 56% 1	Dtsch. Kräuter	2 cl
Underberg	Dtsch. Kräuter	Fl.
Brasil Berg	Brasilian. Underberg	2 cl

## Südweine Auswahl u.a.

5 cl

Osborne Tawny	Port Tawny
Taylor's Port 10ys	Vintage Port Tawny
Tio Pepe <sup>6,8</sup>	Dry Sherry
Pedro Ximenes Gonzales Byass	ab

## Eau de Vies

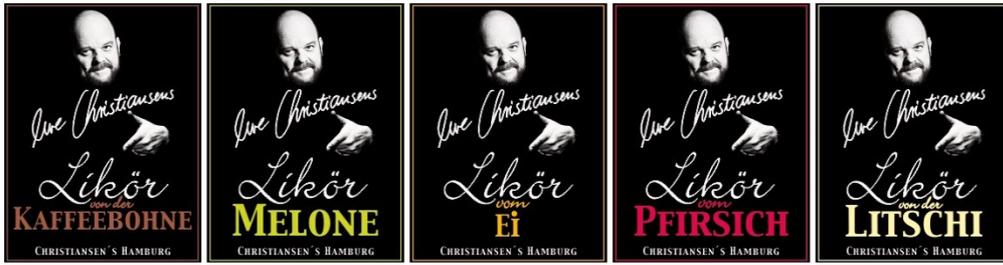
4 cl ab

Kleines Angebot wechselnde Sorten

## Aquavit spezielle Lagerung u.a.

4cl

## Unsere eigene Likörmarke!



Liköre hergestellt in Hamburg: von Have Bergedorf

Christiansens Liköre 2 cl 2,50 4 cl

Flasche im Außer-Haus Verkauf 0,7 Ltr. 16,90

Melone 20% Litschi 20% Kaffeebohne 20%

Pfirsich 20% Kloeten Koem Eierlikör 17%

### Liköre u. a.

### ab

Amarula 1	Südafrikanischer Wildfruchtcremelikör
Bénédictine D.O.M. 1	Kräuterlikör
Baileys Irish Cream	Whisky Likör
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
Chambord	Edler Beerenlikör aus Frankreich



Like us on facebook: **Christiansens**



Instagram: **uwechr**

## Kaffee

Kaffee 3 Tasse  
Espresso 3 Doppelter Espresso 3

Wir bieten weder Cappuccino, Milchkafee od. Tee an !

## Kaffeetrinks

Amarula Coffee 1,3 Amarula Wildcreme, Kaffee und 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!

Das neue Buch: World of Cocktails  
Stories aus 40 Jahren Barkeeper  
mit vielen Rezepten

## Softdrinks

Magnus Imperial still oder classic		Mineralwasser aus Norddeutschland	0,25 0,7
Red Bull Cola		Natürliche Cola	0,25
Fritz Kola oder Fritz Kola Superzero	1,3,5	Max. Coffein aus Hamburg	0,2
Afri Cola	1,2, 3	Cola Klassiker	0,2
Thomas Henry 1,2,4,5,7		Tonic, Rose Grapefruit 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
Almdudler		Öster. Limonade	0,33
Soda Libre The Basil		Basilikumlimonade	0,33
Schweppes	1,2,4,5,7	Dry Tonic, Wild Berry, Bitter Lemon	0,2
Red Bull	1,3,5	Energie aus Österreich	0,25
Kombucha	5	Chinesischer Tee Trunk	0,25

## Saft und Nektar von Klindworth 0,2 4,-

		Als Saftschorle	0,25
Ananassaft		Pfirsichnektar	
Cranberrynektar		Sauerkirschnektar	
Grapefruitsaft		Rhabarbernektar	
Maracujanektar		Tomatensaft	
Orangensaft		Apfelsaft	

## Flaschen Biere

ASTRA		Kultflasche	0,33
Red Eye		ASTRA mit Tomatensaft	0,4
Estrella Damm		Spanisches Bier	0,33
Ratsherrn alkoholfrei		Alkoholfreies Bier	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, Personal, Konzepte, Moderation, Kreuzfahrt Lektor - Weltweit**

**Geöffnet:**

<b>Di – Do</b>	<b>20<sup>00</sup> bis ca. 01<sup>00</sup></b>
<b>Fr</b>	<b>20<sup>00</sup> bis ca. 02<sup>00</sup></b>
<b>Sa</b>	<b>20<sup>00</sup> bis ca. 03<sup>00</sup></b>
<b>Sonntag-Montag</b>	<b>wegen Reichtum geschlossen</b>
<b>Ab Dienstag</b>	<b>wegen Armut wieder geöffnet</b>

**Tischreservierung bis max. 21<sup>30</sup>**

## **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 großartigen 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](http://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 Paparazzo 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 Gastronomen 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 TV Mieten, Kaufen, Wohnen...und finde nichts!!  
Mein KiezKorn kommt mit 38% auf den deutschen Markt! Ich erfinde den Ketchtail, den ersten  
Mix Drink 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

**2020** Ich werde Ambassador für San Francisco Spirit Competition, Corona  
schlägt zu Queen Mary 2 Jubiläumsfahrt mit mir abgesagt

**2021** Corona lässt uns erst ab Juni nach 7 Monaten wieder öffnen!  
**Wir sind Gastgeber des Jahres 2021**

**2022** Corona lässt langsam nach, monatelang hatten wir Speerstunde 23.00!  
Das neue 3te Buch ist da: **World of Cocktails**  
**Am 1.11.22 wurden wir 25 Jahre alt!!!**

**2023** Wir werden Bar des Jahres 2023 und ich habe 40-jähriges Berufsjubiläum.  
Wir betreuen jetzt ein Separee im Millerntor Stadion

Mein Team und ich wünschen Ihnen einen angenehmen Abend!  
Schön Sie als Gast bei uns zu haben!



**Like us on facebook: Christiansens**



**Instagram: uwechr**