



[m]eatery
botanist
bar

Liebe Gäste, liebe Freunde
der [m]eatery bar + restaurant,

die Botanik ist eine der ältesten Wissenschaften der Menschheit. Im Wesentlichen möchte die auch als Kräuterkunde bekannte Lehre die Wirkungen unserer schier endlos erscheinenden Pflanzenwelt für die Menschheit nutzbar machen.

Diesen Grundgedanken möchten wir mit unserer Botanical Barkarte aufgreifen. Unsere erfahrenen und leidenschaftlichen Barkeeper verbinden wohlschmeckende Kräuter, frische Obstsorten, farbenprächtige Blumen oder exotische Gewürze mit hochwertigen Spirituosen wie auch frischen unalkoholischen Getränken.

Folgen Sie der [m]eatery botanical bar auf einem Streifzug durch die Geschmackswelten unserer Natur und lassen Sie sich in unserem grünen und natürlichen Ambiente verzaubern.

Täglich ist die [m]eatery botanist bar für Sie ab 17.00 Uhr geöffnet.

Dear guest, dear friend
of the [m]eatery bar + restaurant,

Botany is one of humanity's oldest sciences. Also known as herbalism, the main aim of its teachings is to enable humanity to make use of the various properties of our world's apparently almost inexhaustible variety of plants.

Our "botanical drinks menu" is also based on this fundamental principle. It inspires our experienced and dedicated bartenders to combine flavourful herbs, fresh varieties of fruit, gorgeous flowers and exotic spices with premium-quality spirits as well as with refreshing soft drinks.

We invite you to come and enjoy the magic of our natural green ambience, and join the [m]eatery botanical bar in a journey of discovery through the unique taste experience which the finest natural ingredients can provide.

The [m]eatery botanist bar is open daily from 17.00 pm.

Botanical Drinks

Botanical Aperitif	4
Botanical Drinks	5 & 6
Botanical Classics	7
Botanical Gin Serve	8
Local Gin Serve	9

Traditional Drinks

Traditional Mocktails	10
Traditional Classics	11
Traditional Gin	12
Deutschland	12
Europa	14
Neue Welt	15
Filler	15
Whisk(e)y	16
Rum	18
Wodka	19
Obstbrand	20
Spirits	21
Cognac und Brandy, Grappa, Sherry, Port, Wermut, Bitter, Likör, Tequila, Schnaps	
Champagner, Sekt & Wein	22
Bier & Craft Beer	23
Softs	24
Homemade	24
Hausgemachter Eistee, frisch gepresste Säfte	
Mineralwasser	24
Tonic Water	25
Kaffeespezialitäten	25
Tee	25

Botanical Aperitif

Begrüßen Sie den Abend mit einer Tradition – dem Aperitif. Wir haben eine exklusive Auswahl dieses appetitanregenden Klassikers für Sie zusammengestellt. Lassen Sie sich von unseren „Botanical Cocktails“ in eine neue Geschmacksvielfalt entführen oder genießen Sie das puristische Prickeln eines Champagners zum Auftakt Ihres Abends.

Why not start your evening in the traditional way – with an aperitif! We have put together for you an exclusive selection of these appetite-stimulating classics. Our “Botanical Cocktails” will delight you with their variety of taste – alternatively you can enjoy the purist tingle of a glass of champagne to start your evening off in the right way.

10,00	Summer Relief 6 Gin, Grapefruitsaft, Honigsirup, Holunderblütensirup, Rosmarin	13,00	Liebeslied 4 Vodka, Jasminlikör, Limettensaft, weißer Traubensaft, Zitronenmelisse, Grapefruit Bitter
10,00	Rose Spritz 2, 9 Wermut, Tonic Water, Obst der Saison, Rosenblüten	13,00	Japanese Garden 1, 6, 9 Sake Infused, Gurke, Minze, Apfel, Zuckersirup, Absinth, Zitronensaft
11,00	Griechischer Wein 9 Skinos (griechischer Baumharz Likör), Riesling, Bitter, Minze, Grapefruitsaft	14,00	[m]eatery Martini 1, 6, 9 Italicus, Gin Verdant, Blüten
12,00	Aperol Flash 1, 4 Aperol, Vanillesirup, Zitrone, Orangensaft, Eiweiß, Sekt, Koriander		
17,00	mit Champagner		

Botanical Drinks

Diese „Botanical Cocktails“ lassen unsere Herzen höher schlagen. Wir haben all unsere Leidenschaft und unser Wissen investiert, um aus der richtigen Mischung von ausgesuchten Kräutern, Gewürzen, Obst, Gemüse und hochwertigen Spirituosen ein einzigartiges Geschmackserlebnis zu entwickeln. Wir finden, das ist uns gelungen. Probieren Sie selbst – wir freuen uns auf Ihre Meinung.

We’re really excited about these “Botanical Cocktails”. We have invested all our passion and our know-how in creating a unique taste experience from just the right mixture of herbs, spices, fruit, vegetables and choice spirits. We believe that we’ve succeeded in this and invite you to try our creations for yourself – we’d love to hear what you think.

10,00	Tea Time 10 Earl Grey Vodka, Zitronensaft, Honigsirup, Thymian, Ingwerlimonade	11,00	[m]eatery Gin Mule 9 Gin, Dill, Gurke, Chartreuse Jaune, Zitronensaft, Honigsirup, Ingwerlimonade
10,00	Flamed Vanilla 1, 4 Likör 43, Zitronensaft, Orangensaft, Vanillesirup, Eiweiß, Zucker	12,00	Gin Ginger Sour 4, 6 Ingwerlikör, Wachholdergeist, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß, Koriander
11,00	Mandarin Bay 2, 9 Rosa Pfeffer, Rosmarin, Gin, Lillet Blanc, Mandarinenpüree, Tonic Water	12,00	Schattenblüte 1, 7, 9 Portwein, Limettensaft, Cherry Heering, Creme de Chocolat, Vanillesirup, Chocolat Bitter, Kamillenblüten

Botanical Drinks

12,00	Rapsberry Rum Shrub ¹ Rum, Rumlikör, Himbeere, Limettensaft, Estragon	14,00	Gin Rucola Smash ⁹ Gin, Rucola, Lillet Blanc, Limettensaft, Honigsirup
12,00	Dild Sour Aquavit Dild, Chartreuse jaune, Limettensaft, Zuckersirup, Gurke	16,00	Asian Herb Garden ^{1, 2, 9} Juniper Jack London Dry Gin, Ingwerlikör, Limettensaft, Koriander, Zitronengras, Tonic
13,00	Peppery Berry ¹ Rye Whiskey, Chartreuse Verte, Limettensaft, Ahornsirup, Brombeeren, Pfeffer, Rosmarin	16,00	Lady Marmelade ^{4, 9} Iris Gin, Lillet Blanc, Limettensaft, Zuckersirup, Wildpreiselbeermarmelade, Rosmarin, Eiweiß
14,00	Blueberry Radish Sour ⁹ Berliner Brandstifter, Limettensaft, Zuckersirup, Blaubeeren, Radieschen		

Botanical Classics

Sie können sich nicht entscheiden? Diese Cocktails machen es Ihnen leicht, denn unsere „Botanical Classics“ sind beliebte Klassiker, die mit ihren botanischen Aromen frischer Minze, Basilikum, Thymian, Pfeffer oder Zitrone seit jeher Begeisterung hervorrufen. Genießen Sie die Aromenvielfalt der Natur in der [m]eatery botanist bar.

Can't make up your mind? These cocktails will make it easy for you, because our "Botanical Classics" are popular evergreens which have inspired connoisseurs through the ages with their botanical aromas of fresh mint, basil, thyme, pepper or lemon. Come and enjoy the aromatic diversity of nature in the [m]eatery botanist bar.

12,00	Botanical Mojito ¹ Abuelo 7 Jahre, Limettensaft, Zuckersirup, Minze, Soda	14,00	The green side of life ⁹ Ketel Citron, Limettensaft, Zuckersirup, Minze, Sekt
12,00	Basil Smash ⁶ Tanqueray, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum	15,00	Lakritz Old Fashion ¹ Don Papa, Maraschino, Grapefruit Bitter, Orangen Bitter, Zuckersirup, Süßholzstange, Rosmarin
13,00	Sloe Thyme Negroni ^{1, 6, 9} Elephant Sloe gin, Campari, Antica Formula, Zitronenthymian	16,00	Red Pepper Daisy Tequilla Don Julio, Cointreau, Limettensaft, Zuckersirup, rotes Basilikum, Pfeffer

Botanical Gin Serve

Klassisch, herb, fruchtig, mit Zitrusnote oder doch lieber blumig – welcher unserer botanical Gincharakter ist Ihrer? In unserer Karte finden Sie ganz einfach die botanischen Pendants zu Ihrem Tonic. Lehnen Sie sich also zurück und genießen Sie Ihren Botanical GIN.

Classical, astringent, fruity, with a touch of citrus fruit or perhaps flowery after all – which of our botanical gin types do you go for? Our drinks menu will provide you with the botanical enhancement to your tonic, so simply sit back, relax, and enjoy your Botanical GIN.

15,00	Classic Serve Botanist Gin Schottland 9 Wacholderbeeren, Zitronenmelisse, Fentimans 1, 2, 9	17,00	Fruity Serve Brockmans Gin Deutschland 9 getrocknete Grapefruit, Brombeeren, Schweppes Hibiscus 1, 2
16,00	Herb Serve Gin Mare Spanien 6, 9 Rosmarin, Olive grün, Fever Tree Mediterranean 2	19,00	Flower Serve Verdant Gin Südafrika 9 Blüten, Schweppes Orange Blossom 2

Local Gin Serve

Für Lokalpatrioten haben wir drei herausragende GIN ausgesucht, die Sie an allen drei Standorten – Hamburg, Stuttgart und Dresden – probieren können. Die botanischen Charakteristiken sowie den dazu passenden Tonic finden Sie ebenfalls hier.

For local patriots we have selected three outstanding GINS, which you can taste at all three of our locations – Hamburg, Stuttgart and Dresden. Here you can discover their botanical characteristics, together with just the right tonic, of course.

17,00	Hamburg Serve Gin Sul Hamburg 9 getrocknete Zitrone, Zitronenthymian, Indi Tonic 1, 2
17,00	Stuttgart Serve GinSTR Stuttgart 9 Süßholzstange, getrocknete Limettenblätter, Fever Tree 2
17,00	Dresden Serve Juniper Jack Dresden 9 getrocknete Orangenscheibe, Koriander, Fentimans 1, 2, 9

Traditional Mocktails

Aromenvielfalt ohne Alkohol – unsere „Traditional Mocktails“ haben es auch mit 0 Prozent in sich. Anders als die ursprüngliche Bedeutung „falsche Cocktails“ verlauten lässt, liegen Sie mit diesen Cocktails ganz richtig. Frische Früchte, hochwertige Limonaden und eine Auswahl feinster natürlicher Aromen lassen jedes Genießerherz auch ohne Alkohol höher schlagen.

Aromatic diversity without alcohol – our “Traditional Mocktails” have a kick even with 0% alcohol. Forget about the original meaning of “fake cocktails”, our mocktails are the real thing! Thanks to their mix of fresh fruit, top-class soft drinks and a selection of the finest natural aromas you won’t even miss the alcohol.

7,00	Raspberry Mint Lemonade Himbeerpürree, Limettensaft, Zuckersirup, Soda	7,00	C & E Tonic Holundersirup, Minze, Gurke, Tonic Water
7,00	Pomegranate & Ginger Granatapfelpürree, Limettensaft, Honigsirup, Schweppes Ginger B.	7,00	Shirley Temple Zitronensaft, Grenadine, Ginger Ale
7,00	Virgin Mojito Limettensaft, Zuckersirup, Soda, Minze	7,00	Virgin Vanilla Sour Orangensaft, Zitronensaft, Vanillesirup, Eiweiß
7,00	Ipanema Limette, Agavendicksaft, Ginger Ale		

Traditional Classics

Bekannt, geliebt und immer die richtige Wahl – die „Traditional Classics“. Ganz gleich, woher man kommt oder wo man sich auf der Welt befindet, diese Cocktails findet man in jeder guten Bar. Genießen Sie unsere Klassiker und fühlen Sie sich wie zu Hause.

They’re familiar, cherished and you can’t go wrong with them – the “Traditional Classics”. No matter where you come from or wherever you are in the world, you’ll find these cocktails in any bar worth the name. So make yourself at home and relish one of our classics.

9,00	Moscow Mule Russian Standard, Limettensaft, Schweppes Ginger B.	10,00	Caipirinha Cachaca, Limettensaft, Zuckersirup
10,00	Hugo 9 Holunderblütensirup, Sekt, Soda, Limette, Minze mit Champagner	11,00	Singapore Sling Tanqueray, Cherry Heering, Dom Benedictine, Grenadine, Zitronensaft, Angostura Bitter, Soda
10,00	Aperol Spritz 1, 9 Aperol, Sekt, Soda mit Champagner	11,00	Pisco Sour Pisco, Limettensaft, Zucker, Eiweiß, Amargo Chunchho Bitter
15,00		12,00	Whiskey Sour Bulleit Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß (optional), Angostura

Traditional Gin 4 cl

Heute beliebter denn je – GIN. Bereits Mitte des 17. Jahrhunderts berichten Quellen von dem auch als Genever bekannten Wacholderschnaps. Zur ersten großen Popularität verhalf dem heutigen Kultdrink König Wilhelm III, der nach seiner Krönung als englischer Herrscher die inländische Produktion des Schnapses steuerfrei stellte, während Importe aus Frankreich mit hohen Steuern belegt wurden. Etwas später entdeckte auch der englische Hochadel Gin für sich. Heute schätzen Liebhaber aus aller Welt den Klassiker mit einem dazu passenden Tonic.

There's one drink which is more popular than ever today, and that is of course GIN. As early as the mid-17th century historical sources refer to this type of spirits made from juniper berries and called Genever in the Low Countries. Today's cult drink owes its first serious boost to King William III, who after his coronation removed the tax from the domestic production of spirits, while imposing steep import duties on spirits from France. A little later the English aristocracy also discovered gin, and today this classic is appreciated by connoisseurs from all around the world, with of course a matching tonic.

Deutschland

- 10,00 **Berliner Brandstifter** 9
Berlin – Siebenfach destilliert mit feinen Wacholdernoten, ergänzt durch typisch Berliner Akzente wie Waldmeister, Gurke, Malvenblüte und Holunder, bietet dieser Gin ein besonders frisches Geschmackserlebnis.
- 12,00 **Gin STR** 9
Stuttgart – Ein echter Stuttgart Dry Gin, mit Stuttgarter Botanicals und Cannstatter Mineralwasser. 46 beste Kräuter, Blüten und Früchte. Frische Zitrusaromen, feinster Wacholder und ein Hauch von Rosmarin.
- 12,00 **Elephant Hand Crafted London Dry Gin** 9
Mecklenburg-Vorpommern – World Spirit Award 2014 / 2015 / 2016 / 2017: Gold
Gewidmet ist der Elephant Gin natürlich den größten Landsäugetieren der Erde, den Elefanten. 15 % der Verkaufserlöse gehen dann an den Schutz dieser majestätischen Tiere.

- 13,00 **Monkey 47** 1, 9
Schwarzwald – Das Beste aus britischer Tradition, indischen Gewürzen, Kräutern und Früchten sowie reinem Quellwasser aus dem Schwarzwald vereinen sich zu einer einzigartigen Rezeptur mit 47 handverlesenen pflanzlichen Zutaten.
- 13,00 **Juniper Jack London Dry Gin** 9
Dresden – Juniper Jack versteht sich als „Wacholderbombe“, die der jahrhundertealten Gin-Tradition gerecht werden möchte.
- 14,00 **Iris Gin** 9
Schwarzwald – Bei der Herstellung werden über 20 verschiedene Botanicals verwendet, die zum Großteil aus dem Südschwarzwald stammen. Unter den Zutaten finden sich wilde Schlehen, Brombeerblätter, Lavendelblüten sowie Wacholderbeeren wieder.
- 14,00 **Gin Sul** 9
Hamburg – Das Lebensgefühl, das der Hamburger Gin Sul mit sich bringt ist jedoch durch und durch portugiesisch – wie auch die für den Gin verwendeten Botanicals: Zitrone, Piment und allen voran die Zistrose, die in Portugal häufig zu finden ist.
- 15,00 **Windspiel**
Vulkaneifel – Der Windspiel Gin besitzt sehr klassische Noten von Wacholderbeeren, Zitrone und Koriander, die vereint mit in der Vulkanerde gereiften Kartoffeln ein traditionelles Gin-Aroma mit feiner Milde ergeben. Für den besonderen Charakter sorgen Zimtrinde und Lavendel sowie weitere Botanicals – nach einer Geheimrezeptur des Destillateurmeisters.
- 15,00 **Elephants Sloe** 1, 9
Für alle Gin-Liebhaber ist Sloe Gin eine ganz besondere, interessante Geschmackserfahrung. Streng genommen ist Sloe Gin ein hochprozentiger Likör auf Gin-Basis. Hierfür wird der „Elephant“ London Dry Gin – mit seinen blumig, fruchtig und würzigen Aromen der 14 verwendeten afrikanischen Botanicals – mehrere Monate mit wilden Schlehenbeeren mazeriert und zu einem fruchtigen, aromenintensiven Gin ausgebaut.

Europa

- 7,00 **Tanqueray Original** 9
England – Mit seinem charakteristisch echten und klaren Gin-Geschmack, der gleichzeitig voller Kraft steckt, aber auch mild bleibt, trifft der Tanqueray Gin den Geschmack vieler Gin-Fans.
- 9,00 **Tanqueray 10** 9
England – Das besondere Merkmal dieses Gins ist die ausgeprägte Zitrusnote, die durch die Verwendung ganzer Grapefruits und Limetten herrührt.
- 11,00 **Blackwood's Vintage 60%** 9
Shetland Inseln – Im Geruch gintypisch, besticht dieser Gin im Geschmack durch eine angenehme Süße, dezenter Wacholderaroma und einer eleganten Reinheit, die auf das verwendete reine Quellwasser zurückzugehen scheint.
- 11,00 **Caorunn Small Batch Gin** 9
Schottland – Es werden 11 ausgewählte Kräuter verwendet. Sechs klassische Gin-Zutaten, wie Wacholderbeeren, Zimtrinde, Koriander und Angelikawurzel und fünf Kräuter aus dem schottischen Hochland, darunter Caorunn, gälisch für Vogelbeere.
- 11,00 **The Botanist** 9
Schottland – Der Geschmack ist reich und sanft; kühl am Anfang und am hinteren Gaumen angenehm warm. Seine Zitrusfrische erregt und stimuliert die Geschmacksnerven, so dass Sie eine wahre Explosion über den Gaumen von allen Aromen erleben können.
- 11,00 **Hendricks** 1, 9
England – Die Botanicals des Hendrick's Gin bestimmen nicht nur den Charakter des Gins, die auserlesenen Blumen, Wurzeln, Früchte und Gewürze sind gleichzeitig ein Kompliment an den Gaumen.
- 12,00 **The London No.1 Blue Gin** 9
England – Gardenien-Extrakt verleiht diesem Gin seine strahlend aquamarin-blaue, charakteristische Farbe. Eine tolle aromatische Komplexität.
- 12,00 **Gin Mare** 6, 9
Spanien – Gin Mare ist ein feiner, extravaganter Premium Gin aus Barcelona, der nur mit mediterranen Zutaten destilliert wird. Ein ausgezeichnete Gin mit vollem und reichem Aroma. Ausgezeichnet 2010 auf der Alimentaria in Spanien.

- 12,00 **Bobby's Schiedamm Dry Gin** 9
Niederlande – Aromatische Würze von Kubebenpfeffer, Zitronengras, Nelke und Hagebutte. Super auch zum pur Genießen.
- 14,00 **Brockmanns** 9
England – Brockmans Intensely Smooth Premium Gin ist ein unsagbar weicher und stimmiger Gin aus England.

Neue Welt

- 12,00 **Farmers Gin** 9
USA – Dieser Gin besticht durch seine weiche Art mit einer sehr floralen Note und Zitrusfrische.
- 13,00 **Gin Verdant** 9
Südafrika – Ein subtil aufgegossener Gin, der exotische Aromen aus Afrika mit traditionellen Gewürzen aus Fernost und Wacholderbeeren aus Europa verblendet.
- 14,00 **Dictador Colombian Aged Gin** 9
Kolumbien – Wird in Rumpfässern gelagert. Dadurch erhält der Gin seine goldene Färbung und eine tolle Aromenvielfalt, die zum pur trinken einladen. Sensationell und einzigartig!!! Das was wir brauchen!
- 15,00 **Brooklyn Gin** 9
New York City – Ein wacholderstarker Gin mit einer tollen Note von handgeschälten und verarbeiteten Zitronen.

Filler

- | | | | | | | | |
|------|------|-------------------------------------|------|--------|------|--------------------------|---------|
| 0,2l | 2,50 | Schweppes Dry Tonic | 2 | 0,2l | 4,00 | Fever-Tree Indian | 2 |
| 0,2l | 4,00 | Schweppes Hibiskus Tonic | 1, 2 | 0,2l | 4,00 | Fever-Tree Mediterranean | |
| 0,2l | 4,00 | Schweppes Pink Pepper | 2 | 0,125l | 4,50 | Fentimans Original | 1, 2, 9 |
| | | | | 0,2l | 5,00 | 1724 | 2 |
| 0,2l | 4,00 | Schweppes Orange Blossom & Lavender | 2 | 0,2l | 5,00 | Indi Tonic | 2 |

1 Mit Farbstoff 2 Chininhaltig

Whisk(e)y 4 cl

Was ist das „Wasser des Lebens“? Der Whiskyliebhaber ist sich sicher, das kann nur Whisky sein. Das ursprüngliche Wort für die auf Getreide beruhende Spirituose „Uisge Beatha“ stammt aus dem Schottisch Gällischen und bedeutet eben das. Der Geschmack selbst hängt von vielen verschiedenen Faktoren ab. Wasser und Getreide bilden die Basis, die Sorte des Kornes – gemälzt oder ungemälzt – die jahrelange Reifung in einem Holzfass, die ehemalige Funktion des genutzten Holzfasses sowie die verwendete Holzart, die geographische Lage des Lagerhauses und die Dauer der Reifung geben der Spirituose ihren jeweiligen unverwechselbaren Geschmack. Wir freuen uns, das „Wasser des Lebens“ mit Ihnen zu trinken.

What is the “water of life”? For whiskey enthusiasts it can only be their favourite drink. The original name of this grain-based spirit in Scots Gaelic is “uisge beatha” and that’s exactly what it means. The taste itself depends on many different factors. Water and grain form the basis, but each individual whiskey receives its unmistakable taste from the type of grain – malted or unmalted – used, years of maturing in a wooden cask, the previous contents of the cask and the type of wood used, as well as the geographical location of the distillery and the length of time the whiskey is allowed to mature. We look forward to drinking a toast with you to the “water of life”!

American Whiskey

8,00	Bulleit Rye ¹
8,00	Bulleit Bourbon
10,00	Jack Daniels Single Barrel ⁶

Japanese Whiskey

8,00	Nikka From the Barrel ^{1, 6}
------	--

Irish Whiskey

8,00	Jameson Select Reserve ¹
------	--

Scotch Whiskey

Highland

10,00	Dalwhinnie 15 Years ¹
10,00	Glenmorangie Original ¹
13,00	Glenmorangie Quinta Ruban ¹
13,00	Glenmorangie La Santa ¹
14,00	Glenmorangie Nectar D’Or ¹

Islay

10,00	Laphroaig 10 Years ¹
16,00	Bowmore 15 Years Darkest ¹
16,00	Ardbeg Uigedal ¹

Isle of Skye

11,00	Talisker Storm ^{1, 6}
-------	--------------------------------

Lowlands

13,00	Auchentoshan Three Wood ¹
-------	---

Speyside

18,00	The Glenlivet 18 Years ^{1, 6}
-------	---

Blended Scotch

8,00	Johnny Walker Black Label ^{1, 6}
------	--

Rum 4 cl

„Rumbullion“ – das englische Dialektwort meint soviel wie „Aufruhr oder Tumult“. Ob der Namensgeber für die Spirituose Rum nun darauf schließen lässt, dass es beim Genuss des Getränks etwas lauter wurde, ist der Fantasie überlassen. Klar ist, dass die Spirituose aus Zuckerrohr zu den beliebtesten Getränken der Welt gehört. Produziert wird sie hauptsächlich in Mittel- und Südamerika. Den europäischen Kontinent eroberte das Getränk durch die intensiven Handelsbeziehungen der dänischen Westindienflotte, die die Spirituose aus der Karibik und insbesondere von den Jungferninseln importierte.

„Rumbullion“ – the English dialect word means something like “upheaval or ruckus”. It can be left to the imagination to decide whether the origins of the word “rum” indicate that the consumption of this particular type of spirit led to disturbances. One thing is sure however: rum, which is made from sugar cane, is one of the world’s most popular alcoholic drinks. It is produced mainly in Central and South America, and conquered the continent of Europe thanks to the extensive trading relations of the Danish West Indies fleet, which imported rum from the Caribbean and in particular from the Virgin Islands.

7,00	St. James Agricole ¹ Martinique	11,00	Angostura White Trinidad Tobago
7,00	Wray & Nephew Overproof Jamaica	11,00	Botucal ¹ Venezuela
8,00	Abuelo 7 Jahre ¹ Panama	11,00	Don Papa ¹ Philippinen
9,00	Goslings Black Seal ¹ Bermuda	14,00	Mocambo 20 Anos ^{1, 9} Kolumbien
10,00	El Dorado ¹ Guyana	14,00	Dictator 20 Jahre ¹ Kolumbien
10,00	Abuelo 12 Jahre Panama	17,00	Zacapa Edicion Negra ^{1, 6} Guatemala

Wodka 4 cl

Polen und Russland teilen mindestens eine große Leidenschaft: Die zum Kultgetränk Wodka. Die Frage ist nur: „Wer hat’s erfunden?“ Ob Polen oder Russland, beide Länder beanspruchen die Erfindung für sich. Liebhaber der Spirituose finden sich heute weltweit. Heute wird die Spirituose auf der ganzen Welt aus unterschiedlichen kohlehydrathaltigen Ausgangsstoffen, üblich sind Kartoffeln oder Getreide, produziert. International sind auch die Liebhaber der Spirituose. Wir haben eine kleine, feine Auswahl aus der ganzen Welt in unserer botanical bar Karte für Sie zusammengestellt.

Poland and Russia share at least one major passion: for the cult drink of vodka. The only question is “Who invented it, the Poles or the Russians?” Both countries claim to have been the originators of vodka, which is now popular throughout the world and is made in many different countries from grain or vegetables containing carbohydrates, with potatoes or corn the most common. Vodka enthusiasts are equally international, and in our botanical bar drinks menu we have accordingly put together a small but choice selection of vodkas from all over the world for you.

7,00	Russian Standard ¹ Russland
8,00	Ketel Citroen ⁶ Niederlande
9,00	Ciroc ⁶ Frankreich
10,00	Titos Vodka USA, Texas
11,00	Belvedere ¹ Polen

Obstbrand

Bitte einmal „Obst im Glas“ – das sind unsere Obstbrände. Birne, Mirabelle oder Kirsche, dieses Obst hat es in sich. Denn die beliebte Spirituose wird aus frischen Früchten hergestellt. Schritt 1: Herstellung der Maische. Schritt 2: Alkoholische Gärung. Schritt 3: Destillation. Der Mindestalkoholgehalt der „starken Früchtchen“ beträgt 37,5 Volumenprozent.

Our pear, cherry or mirabelle plum brandies can be described as “fruit in a glass”, because these popular spirits are distilled from fresh fruit. The first step is to create the mash, after which the fermentation process begins. This is followed by distillation of the fruit spirits, which normally have a minimum alcohol content per volume of 37.5%.

2 cl	14,00	Rochelt Williams
4 cl	25,00	

2 cl	14,00	Rochelt Mirabelle
4 cl	25,00	

2 cl	14,00	Rochelt Basler Kirsche
4 cl	25,00	

Unsere Barkeeper informieren Sie gerne über die regionalen Obstbrände, die wir Ihnen heute anbieten können.

Our bartenders will be happy to inform you about the regional fruit brandies which we can serve you.

Spirits

Cognac 4 cl

9,00	Hennessy Fine de Cognac 1
29,00	Hennessy XO 1
79,00	Hennessy Paradies 1

Brandy 4 cl

10,00	Torres 15 Jahre 7
-------	-------------------

Grappa 4 cl

10,00	Berta Bimba
10,00	Berta Mompra 9

Sherry 5 cl

7,00	Lustau Fino 6
10,00	Lustau PX 6

Tequila 4 cl

9,00	Don Julio Blanco
9,00	Don Julia Anejo

Bitter 4 cl

5,00	Averna
5,00	Ramazotti
8,00	Borgmann

Port 5 cl

8,00	Churchills LBV 9
------	------------------

Likör 4 cl

6,00	Sambuca Opal Bianca 1
7,00	Sambuca Opal Nera

Wermut 4 cl

8,00	Belsazar Rose 9
8,00	Belsazar White 9

Schnaps 4 cl

5,00	Helbing Kümmel
6,00	Linie Aquavit

Champagner, Sekt & Wein

„Ich trinke Champagner nur bei zwei Gelegenheiten: Wenn ich verliebt bin und wenn ich es nicht bin.“
“There are only two occasions on which I drink champagne – when I’m in love and when I’m not.” (Coco Chanel)

Champagner

0,1l 14,00 Veuve Clicquot
0,75l 95,00 Brut 6, 9
1,5l 199,00

0,1l 16,00 Veuve Clicquot
0,75l 110,00 Rosé 6, 9

0,75l 125,00 Ruinart Brut 6, 9

0,1l 19,00 Ruinart Rosé 6, 9
0,75l 130,00

0,75l 130,00 Ruinart Blanc
De Blancs 6, 9

0,1l 14,00 Moët & Chandon
0,75l 95,00 Brut Impérial 6, 9

0,75l 110,00 Moët & Chandon
Rosé 6, 9

0,75l 290,00 Krug Grand Cuvée

Sekt

0,1l 7,50 Freudenspiel
0,75l 39,00 Riesling Sekt 9

Weißwein

0,2l 9,00 Pinot Grigio, Castel
0,75l 29,00 Firmian, Trentino, Italien 9

0,2l 13,00 Altos del Plate Chardonnay,
0,75l 42,00 Terrazas de los Andes,
Argentinien 9

Rotwein

0,2l 8,00 Merlot „Reserva Special“
0,75l 26,00 AOP, Frankreich 9

0,2l 13,00 Malbec, Bodegas Catena,
0,75l 42,00 Mendoza, Argentinien 9

Rosé

0,2l 11,00 Jedentag, Franz Keller,
0,75l 35,00 Baden, Deutschland 9

Bier

0,3l 3,90 Radeberger 5
0,5l 5,50

0,3l 3,90 Duckstein 5
0,5l 5,50

0,3l 3,90 Schöfferhofer
0,5l 5,50 Weizen 5

Alkoholfrei

aus der Flasche

0,33l 3,80 Clausthaler 5

0,5l 5,50 Schöfferhofer
Weizen 5

Craft Beer BraufactuM

9,00 The Brale, Brown Ale 5
355 ml, 5,0 % Vol., Deutschland
Dunkles Bier mit mehr Hopfenaroma
und stärkeren Malznoten.

9,00 Yakeros, West Coast IPA 5
355 ml, 6,5 % Vol., Deutschland
Vielschichtiges Bier mit spannender
Hopfenaromatik und ausgeprägter
Bittere.

11,00 Indra, Weizen India Pale Ale 5
355 ml, 6,8 % Vol., Deutschland
Indra vereinigt das typische Aroma
von Banane und Nelken eines
Weizenbieres.

11,00 Clan, Scotch Ale 5
355 ml, 6,4 % Vol., Deutschland
Leicht süßliches, malziges und
karamellisiertes Aroma.

11,00 Pale 31, California Pale Ale 5
355 ml, 4,8 % Vol., Deutschland
Pale Ale ist die elegantere Version
des typisch britisch obergärig
gebrauten Bitter.

19,00 Arrique, Barley Wine 5
330 ml, 13,5 % Vol., Deutschland
3 Monate im Barrique gereift.
Harmoniert bestens mit unseren
Dry Aged Steaks.

Softs

0,2l	3,50	Coca Cola ^{1, 11}
0,2l	3,50	Coca Cola Zero ^{1, 11}
0,2l	3,50	Fanta ^{1, 12}
0,2l	3,50	Sprite ⁵
0,2l	3,50	Mezzo Mix ¹
0,2l	3,50	Schweppes Bitter Lemon ^{2, 12}
0,2l	3,50	Schweppes Dry Tonic Water ²
0,2l	3,50	Schweppes Ginger Ale ¹
0,2l	3,50	Schweppes Ginger B.
0,2l	3,50	Granini Apfel
0,2l	3,50	Granini Kirsch
0,2l	3,50	Granini Johannisbeere
0,2l	3,50	Granini Tomatensaft
0,25l	5,00	Red Bull ¹¹
0,275l	8,00	Fentimans Victorian Lemonade ⁵
0,275l	8,00	Fentimans Rose Lemonade

Homemade

0,2l	2,90	Apfelschorle aus heimischen Äpfeln
0,4l	4,50	
0,3l	3,50	Hausgemachter Eistee
0,2l	5,50	Frischgepresster Apfelsaft
0,2l	5,50	Frischgepresster Orangensaft

Mineralwasser

0,33l	3,80	Badoit
1,0l	8,00	
0,33l	3,80	Evian
1,0l	8,00	

Tonic Water

0,2l	3,50	Schweppes Dry ²
0,2l	7,00	Schweppes Hibiskus ^{1, 2}
0,2l	7,00	Schweppes Pink Pepper ²
0,2l	7,00	Schweppes Orange Blossom & Lavender ²
0,125l	7,00	Fentimans Original ^{1, 2, 9}
0,2l	7,00	Fever-Tree Mediterranean ²
0,2l	8,00	Fever-Tree Indian ²
0,2l	8,00	1724 ²
0,2l	8,00	Indi Tonic ²

Kaffeespezialitäten

3,00	Espresso ¹¹
4,00	Espresso Doppio ¹¹
3,00	Tasse Kaffee ^{3, 11}
3,00	Cappuccino ¹¹
3,50	Latte Macchiato ^{3, 11}

Tee, Glaskanne

5,30	Earl Grey Tradition ¹⁰
5,30	Grüner Tee, Jasmin Gold ¹⁰
5,30	Rooibos Vanille
5,30	Frischer Minztee

Lieber Gast,

Bis hierhin haben Sie nicht das Richtige für sich gefunden? Dann fragen Sie unsere Barkeeper. Wir haben mit Sicherheit die richtige Empfehlung für Sie!

Mit vielen „gastfreundlichen“ Grüßen

Ihre Chefbarkeeper und Mitarbeiter aus

Hamburg
Stuttgart
und Dresden

Zusatzstoffe

- 1 Mit Farbstoff
- 2 Chininhaltig
- 3 Mit Milcheiweiß
- 4 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Glutenhaltiges Getreide
- 6 Schwefeldioxid
- 7 Schalenfrüchte und Nüsse
- 8 Sellerie
- 9 Sulfite
- 10 Teein
- 11 Koffein
- 12 Mit Antioxidationsmittel

Alle Preisangaben in Euro.

Die [m]eatery botanist bar ist täglich ab 17.00 Uhr für Sie geöffnet.

Dear Guest,

If we have got to this point without finding the right drink for you, then simply ask our bartender. We're sure to have the right recommendation for you!

With hospitable regards

Your head bartenders and their staff in

Hamburg
Stuttgart
and Dresden

Additives contained

- 1 Colouring matter
- 2 Quinine
- 3 Lacto protein
- 4 Eggs and egg products
- 5 Grain containing gluten
- 6 Sulphur dioxide
- 7 Nuts
- 8 Celery
- 9 Sulfites
- 10 Caffeine
- 11 Caffeine
- 12 Antioxidants

All prices in Euro.

The [m]eatery botanist bar is open daily from 17.00 pm.

