



APERITIF

<i>Limoncello/Tangerinello</i>	4.90	<i>Forest Butter</i>	7.80
<i>Don Marillo</i>	6.50	Sake, Limoncello, Avocado, Blütenhonigsirup, Zitrone, Lemon Bitters	
<i>Drechsler Hugo</i>	6.20	<i>Ramasuri Negroni</i>	7.80
Prosecco, green essence, Minze, Limette, Soda, Mint Bitters		Ramasuri Gin, Belsazar Rose, Tangerinello, Mandarinen Espuma, Honey Bitters	

COCKTAILS

<i>Straight G&T</i>	9.50
Fentimans Tonic, Tonic Bitter	
<i>Pink G&T</i>	9.50
Tangerinello, Zitrone, pink grapefruit, Fentimans Pink Grapefruit Tonic, Grapefruit Bitters	
<i>Herbal G&T</i>	9.50
Basil-Lime Liquid, frischer Basilikum, Limette, Fentimans Herbal Tonic, Dandelion Bitters	
<i>Drechsler Mule</i>	8.90
Ramasuri Vodka, Winter Ginger Liquid, Rosmarin, Cranberry, Ginger Beer	
<i>House Cider</i>	8.90
Reposado Tequila, Limette, Pear Liquid, Apfelsider, Zimt	
<i>Dark Secret Daiquiri</i>	8.90
Anejo Rum, Dark Secret Kaffeelikör, frischer Limettensaft, Coffee Bitters	
<i>Malz und Schilf</i>	8.90
Ramasuri Single Malt, Blütenhonig, Zwickl, Old Fashioned Bitters, Süßholzrauch	
<i>Whiskey Sour</i>	8.90
Bourbon, Haselnusslikör, frischer Zitronensaft, Honey Bitters, Cake	
<i>Kukulcan</i>	8.90
Blanco Tequila, green essence, frischer Limettensaft, Zitronengras, Minzzuckerrand, Mint Bitters	
<i>Soilfood</i>	8.90
Mezcal, Kamillenblütensirup, frischer Limettensaft, frisch gepresster Ananassaft, Creole Bitters	

SHOTS

Hazelnut / Basil / Winterfrucht
4.20
