

Vom Barchef.

Eine Barkarte ist für mich mehr als eine Sammlung von Rezepten. Sie ist meine Handschrift. Eine Möglichkeit, Kreativität, Erfahrung und Leidenschaft in jedem Drink spürbar zu machen. Jeder Cocktail auf dieser Karte wurde mit einem klaren Ziel ausgewählt. Charakter statt Beliebigkeit, Balance statt Übertreibung, Qualität statt Quantität. Nicht die Menge der Zutaten beeindruckt, sondern ihr Zusammenspiel. Der Gedanke der Apotheke spiegelt sich dabei nicht nur im Ambiente wider, sondern auch in der Art, wie diese Karte entstanden ist. Jede Komposition folgt einer klaren Idee. Ausgewählte Zutaten, bewusst aufeinander abgestimmt und mit dem Anspruch, jedem Drink seinen eigenen Charakter zu verleihen. Ich lade Sie ein, Bekanntes neu zu entdecken und sich auf Aromen einzulassen, die überraschen, ohne aufdringlich zu sein. Vielleicht finden Sie dabei nicht nur einen neuen Lieblingscocktail, sondern erleben auch die Handschrift, die hinter jedem einzelnen Drink steht.

From the Bar Manager.

A bar menu is more than a collection of recipes. It is a reflection of my philosophy. My experience, and my passion for creating memorable drinks. Every cocktail on this menu has been carefully selected with a clear purpose: character over convention, balance over excess, quality over quantity. The concept of the apothecary is reflected not only in the atmosphere of our bar, but also in the way this menu was created. Each composition follows a clear idea, combining carefully chosen ingredients that complement one another and give each drink its own distinctive character. I invite you to rediscover familiar flavors and explore unexpected combinations that are elegant, refined, and thoughtfully balanced. Perhaps you will not only find a new favorite cocktail, but also experience the signature and craftsmanship behind every drink.

HERBAL SIGNATURES

Atlantic Spritz

Aqua Monaco Organic Herbal Tonic

Schloss Vaux Atlantic Perle

Rosmarin

€ 21.00

Black Manhattan

Four Roses Bourbon

Averna

Angostura Bitter

€ 18.00

Herbal Gin & Tonic

Aqua Monaco Organic Herbal Tonic

Monkey 47 Gin

Thymian

€ 21.00

Signatures

Skyline Garden

Umami, Zitronensaft, Eiweißsirup

€ 16.00

Yellow Love

Havana Club 3, Kokossirup,
Zitronensaft, Mangosaft, Simple Sirup

€ 16.00

Perfect Hugo

St-Germain Holunderblütenlikör, Limettensaft,
Champagner

€ 23.00

Spicy Espresso Martini

Casamigos Blanco Tequila, Espresso, Kahlúa,
Kaffeelikör

€ 16.00

Perfect Pornstar Martini

Belvedere Vodka, Maracujasaft, Vanillesirup,
Limettensaft, Champagner

€ 23.00

Gin Basil Smash

Gin Sul Gin, Basilikum,
Zitronensaft, Simple Sirup

€ 16.00

French 75

Tanqueray Gin, Lime Cordial, Champagner

€ 22.00

Mai Tai

Havana Club 7, Cointreau Orangenlikör,
Simple Sirup,
Mandelsirup, Limettensaft

€ 15.00

Rosmarin Tonic

Absolut Vodka, Rosmarin, Thomas Henry Tonic

€ 15.00

Old Fashioned

Maker's Mark Bourbon, Simple Sirup,
Angostura Bitter

€ 15.00

Midnight Vibes

Martini Bianco Vermouth, Lime Cordial,
Vanillelikör, Passoã

€ 15.00

Whiskey Sour

Maker's Mark Bourbon, Zitronensaft,
Simple Sirup, Eiweiß

€ 15.00

Raspberry Fields

Himbeer-Gin, Zitronensaft,
Cranberrysaft, Simple Sirup

€ 16.00

Aperitif

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc, Wild Berry

€ 13.50

Dry Martini

Beefeater Gin, Noilly Prat

€ 12.00

Negroni

Beefeater Gin, Campari,
Antica Formula

€ 15.00

Aperol Spritz

Aperol, Sekt, Soda

€ 14.00

Kir Royal

Crème de Cassis, Champagner

€ 22.00

Cosmopolitan

Absolut Vodka, Cointreau Orangenlikör,
Limettensaft, Cranberrysaft

€ 15.00

Moscow Mule

Absolut Vodka, Thomas Henry Ginger Beer,
Limettensaft

€ 15.00

Caipirinha

Cachaça, Limette, Rohrzucker

€ 15.00

Mojito

Havana Club 3, Minze,
Limette, Rohrzucker, Soda

€ 15.00

Amaretto Sour

Amaretto, Absolut Vodka,
Zitronensaft, Eiweiß

€ 15.00

Piña Colada

Havana Club 3, Ananassaft,
Crème de Coco

€ 15.00

Alkoholfreie Cocktails

Midnight Vibes Alkoholfrei

Martini Vibrante 0,0 %, Lime Cordial,
Vanillesirup, Maracujasirup

€ 9.00

Maracuja Split

Maracujasaft, Orangensaft, Vanillesirup

€ 9.00

Ipanema

Limette, Rohrzucker, Ginger Ale

€ 9.00

Sekt & Champagner

Schloss Vaux „Atlantic Perle” Brut, Rieslingsekt, Rheingau	0,10l 0,75l	€ 10.00 € 59.00
Schloss Vaux Rosé Brut Sekt Brut, Rheingau	0,10l 0,75l	€ 12.00 € 55.00
Schloss Vaux Träublein, 0,0% Alk.	0,10l 0,75l	€ 8.00 € 39.00
Laurent Perrier la Cuvée Brut	0,10l 0,75l	€ 19.00 € 119.00
Laurent Perrier Rosé Brut	0,10l 0,75l	€ 26.00 € 185.00
Laurent Perrier Blanc de Blancs Brut	0,75l	€ 192.00
Ruinart Rosé, Brut rosé	0,75l	€ 189.00
Dom Perignon		
Vintage 2013	0,75l	€ 499.0
Vintage 2011	0,75l	€ 499.0
Vintage 2008	0,75l	€ 559.0

Weißwein

Riesling, trocken	0,20l 0,75l	€ 11.00 € 49.00
Grauburgunder „Weißer Wilhelm“, trocken / Weingut Studier, Pfalz	0,20l 0,75l	€ 13.50 € 37.00
Pouilly Fumé Loire, Sauvignon, trocken, Domaine Maudry	0,20l 0,75l	€ 15.00 € 49.00
Riesling Kabinett, feinherb Weingut van Volxem, Mosel	0,20l 0,75l	€ 11.00 € 42.00

Rosé

Rosé Cuvée Prestige, trocken	0,20l	€ 13.00
Domaine des Féraud, Provence	0,75l	€ 41.00

Rotwein

Pinot Noir Reserve, trocken, Weingut Heitlinger, Baden	0,20l 0,75l	€ 14.00 € 45.00
Rote Baronin trocken Weingut Schwane, Franken	0,20l 0,75l	€ 13.00 € 42.00
Cuvée Ruber Weingut Stonewall, Stellenbosch	0,20l 0,75l	€ 15.00 € 57.00
Bordeaux Cuveé « Baron Henri », trocken, Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux	0,20l 0,75l	€ 23.00 € 74.00

Scotch Whisky (je 4 cl)

Speyside

Glenfiddich Solera Reserve aged 15 y	€ 14.00
Glenfiddich Aged 21 y	€ 28.00

Longmorn Single Malt 16 Years	€ 27.00
Longmorn Dufftown 1984 27 Years	€ 32.00

Highlands

Glenmorangie Nectar D'Or, aged 12 y	€ 15.00
Oban aged 14 y	€ 14.00

Orkney Islands

Highland Park, aged 12 y	€ 15.00
--------------------------	---------

Isle of Skye

Talisker, aged 10 y	€ 12.00
---------------------	---------

Islay

Ardbeg, aged 10 y	€ 14.00
-------------------	---------

Japanischer Whisky (je 4 cl)

Nikka from the Barrel Coffey	€ 15.00
------------------------------	---------

Canadian Whisky (je 4 cl)

Canadian Club	€ 7.00
---------------	--------

Irish Whiskey (je 4 cl)

John Jameson	€ 7.00
Tyreconnel 10 Jahre Madeira Cask	€ 14.00
Connemara Single Malt	€ 15.00

Blended Scotch Whisky (je 4 cl)

Ballantine's Finest	€ 8.00
Strathisla 12 years	€ 10.00
Chivas Regal 12 years	€ 12.00
Chivas Regal 18 years	€ 14.00
Johnnie Walker Black Label	€ 15.00
Johnnie Walker Blue Label	€ 29.00

Kentucky Bourbon Whiskey (je 4 cl)

Four Roses	€ 10.00
Maker's Mark	€ 11.00
Woodford Reserve	€ 14.00
Woodford Reserve Rye Whiskey	€ 16.00

Whiskeylikör (je 4 cl)

Southern Comfort € 8.00

Gin (je 4 cl)

England

Beefeater London Dry Gin € 11.00

Beefeater Burrough's Reserve € 17.00

Tanqueray No. 10 € 11.00

Schottland

Hendricks Gin € 13.00

Japan

Roku € 13.00

Deutschland

Gin Sul € 14.00

Monkey 47 € 15.00

The Illusionist € 16.00

Spanien

Gin Mare € 12.00

Nordes € 14.00

Thomas Henry Tonic Water Mixer 0,20l € 4.00

Spirituosen aus Kräutern haben eine lange Tradition. Bereits im Frühen Mittelalter wurden Kräuterliköre häufig als Heilmittel bei Magen- und Verdauungsbeschwerden verwendet. Vor allem Kräuter mit hohem Bitterstoffanteil wird aufgrund der appetit-anregenden und verdauungsfördernden Wirkung eine große Bedeutung zugeschrieben.

Wir möchten Sie auf eine Entdeckungsreise unserer ausgewählten Kräuter einladen. Erleben Sie den Genuss der wohltuenden und aromatischen Kräuter in unseren speziell zusammengestellten Drinks. Wir bringen Einklang zwischen Gesundheit und Genuss.

Lassen Sie sich von den vitalisierenden, appetitanregenden und beruhigenden Eigenschaften der einzelnen Inhaltsstoffen verzaubern.

Rosmarin, Rosemary-Rosmarinus officinalis ®

Den immergrünen, intensiv duftenden Halbstrauch, dessen ursprüngliches Herkunftsgebiet der sonnigen Mittelmeergebiet ist, darf nicht nur in der mediterranen Küche fehlen, sondern findet auch mit seinen zahlreichen Inhaltsstoffen eine heilwirkende Bedeutung unter anderem bei leichten Verdauungsbeschwerden.

Salbei, Sage-Salvia officinalis

Ebenso intensiv wie der Duft von Salbei ist, ist auch der Geschmack- angenehm bitter und würzig. Die Heilwirkung des Salbeis geht dabei auf die enthaltenen Gerb- und Bitterstoffe, die u.a. die Verdauung fördert.

Thymian, Thyme-Thymus vulgaris

Mit seinen ätherischen Ölen gilt er als hervorragendes Heilkraut bei Erkältungskrankheiten und Atembeschwerden.

Anis, Anise-Pimpinella anisum

Als Gewürz dienen die Anissamen mit seinem süßlichen Aroma zum Verfeinern von Spirituosen. Bekannte anishaltige Spirituosen sind Ouzo, Uraki und Absinth. Neben der Verwendung als Gewürz besitzt Anis eine heilende Wirkung bei Magen-Darm-Beschwerden.

Wermut, Vermouth-Artemisia absinthium

Wermut ist für seinen bitteren Geschmack als Zutat der weltbekannten Spirituose Absinth bekannt. Zu seinen Wirkungen zählen die Anregung des Appetits und Förderung der Verdauung.

Basilikum, Basil-Ocimum basilicum

Nicht nur als Gewürzkraut findet der Basilikum Verwendung in der Küche, sondern verfeinert unseren Drink mit seinem aromatischen, leichten und frischen Geschmack.

Ingwer, Ginger-Zingiber officinale

Seit Jahrhunderten wird in der asiatischen Medizin die Wurzel des Ingwers für medizinische Zwecke verwendet. Entzündungshemmende und antioxidative Wirkungen sowie der Einsatz gegen Übelkeit wird ihm u.a. zugeschrieben.

Aquavit (je 4 cl)

Linie Aquavit	€ 8.00
Malteser Kreuz Aquavit	€ 8.00

Brandy & Weinbrand (je 4 cl)

Cardenal Mendoza	€ 7.00
------------------	--------

Cognac (je 4 cl)

Hennessy X.O.	€ 35.00
Remy Martin V.S.O.P.	€ 12.00
Remy Martin X.O.	€ 29.00
Remy Martin Louis XIII	2 cl € 199.00

Grappa (je 4 cl)

Grappa Chardonnay, Nonino	€ 11.00
Grappa Merlot, Nonino	€ 13.00
Grappa Dell'Ornellaja, Riserva	2cl € 18.00

Obstbrände (je 2 cl)

Dirker Zwetschge	€ 7.00
Dirker Haselnuss	€ 7.00
Dirker Williams	€ 7.00
Rochelt Wachauer Marille	€ 24.00
Rochelt Gravensteiner Apfel	€ 26.00

Calvados (je 4 cl)

Papidoux VSOP	€ 16.50
Château de Breuil VSOP	€ 10.00

Rum (je 4 cl)

Havana Club 3 Años (Cuba)	€ 9.00
Havanna Club 7	€ 10.50
Havana C. Selección de Maestros	€ 15.00
Goslings Black Seal	€ 9.00
Pyrat XO	€ 12.00
El Dorado 12 years	€ 12.00
Ron Botucal Reserva	€ 13.00
Ron Zacapa XO	€ 21.00

Vodka (je 4 cl)

Absolut Vodka	€ 9.00
Haku Vodka	€ 13.00
Belvedere	€ 15.00
Grey Goose	€ 15.00
Beluga Noble Vodka	€ 15.00

Chopin	2 cl € 7.00
Exquisite	2 cl € 8.00

Tequila (je 4 cl)

Jose Cuervo Especial Silvery	€ 8.00
Jose Cuervo Especial	€ 9.00
Patrón Silver	€ 12.00

Patrón Responda	2 cl € 8.00
Casamigos Blanco	2 cl € 8.00
Cuervo 1800	2 cl € 8.00
Anejo 1800	2 cl € 9.00
Don Julio 1942	2 cl € 19.00
Clase Azul	2 cl € 23.00

Liköre & Bitter (je 4 cl)

Bailey's Irish Cream ^{5/8}	€ 9.00
Amaretto ¹	€ 9.00
Aperol ¹	€ 8.00
Campari ¹	€ 9.00
Ouzo 12	€ 7.50
Limoncello	€ 7.00
Averna	€ 7.00
Cointreau	€ 9.00
Fernet Branca	€ 7.00
Frangelico	€ 8.00
Grand Marnier	€ 9.00
Grand Marnier 100Jahre	€ 18.00
Jägermeister	€ 8.00
Kahlúa	€ 7.00
Licor 43 ^{3/4/5}	€ 8.00
Ramazotti	€ 7.00

Sherry, Port & Vermouth (je 5 cl)

Sherry Manzanilla, Lustau trocken	€ 7.00
Sherry Amontillado, Lustau medium	€ 7.00
Ramos Pinto Tawny Port 10	€ 8.00
Taylor's 10 Port Tawny, rot	€ 9.00
Martini Bianco	€ 7.00
Martini Rosso	€ 7.00
Noilly Prat	€ 7.00
Lillet Blanc	€ 7.00
Martini Vibrante 0,0%	€ 5.50

Bier

Radeberger Pilsner vom Fass	0,30l	€ 5.50
	0,50l	€ 7.50
Radeberger, alkoholfrei	0,33l	€ 5.50
Allgäuer Buble Hefe	0,50l	€ 7.50
Allgäuer Buble, alkoholfrei	0,50l	€ 7.50

Alkoholfreie Getränke

Taunusquelle medium / still	0,25l	€ 4.90
	0,75l	€ 10.90
Coca Cola ^{1 3 4 7 9}	0,20l	€ 4.80
Coca Cola Zero ^{1 3 4 7 9}	0,20l	€ 4.80
Sprite ^{1 2 4 7 9}	0,20l	€ 4.80
Fanta ^{1 2 4 7 9}	0,20l	€ 4.80
Thomas Henry Bitter Lemon ^{1 3 10}	0,20l	€ 4.80
Thomas Henry Tonic Water ^{3 4 10}	0,20l	€ 4.80
Thomas Henry Ginger Ale	0,20l	€ 4.80
Aqua Monaco Herbal Tonic	0,20l	€ 7.50
Verschiedene Säfte der Marke Vaihinger	0,20l	€ 4.80

Kaffee & Co

Tasse Kaffee	€ 4.80
Espresso	€ 4.20
Doppelter Espresso	€ 6.20
Cappuccino	€ 5.50
Milchkaffee	€ 5.50
Latte Macchiato	€ 5.80
Tasse Heiße Schokolade	€ 5.80
Teespezialitäten von Ronnefeldt	
Kännchen Tee	€ 7.50

BARFOOD

von 17.00 bis 21.30 Uhr
from 5 to 9.30 p.m.

Raffaels Currywurst

geräucherte Rindswurst mit Amazing Fries
und hausgemachter Currysauce

Raffaels Currywurst

*smoked Beef Sausage with Amazing Fries
and homemade Curry Sauce*

12

Falkenstein Frikadelle

in Butter gebraten mit Frankfurter Senf, Mixed
Pickles und Brot

Raffaels Meatballs

*sautéed in Butter with Frankfurt Mustard,
Mixed Pickles and Bread*

A, C, G, M

14

Auswahl an Salami und Schinken

mit Mixed Pickles, Kirschtomaten,
Oliven und Brot

Variation of Salami and Ham

*with Mixed Pickles, Cherry Tomatoes,
Olives and Bread*

A

22

Käseauswahl von

Maître Affineur Waltmann

(Farmhouse Cheddar, Brie de Mulin, Wildblumenkäse,
St Maure de Touraine, Fourme d'Ambert)

mit Feigensenf, Früchtebrot, Trauben, Nüsse

Cheese Selection of

Maître Affineur Waltmann

with Fig Mustard, Fruit Bread, Grapes and Nuts

A, G, H, M

5 Sorten Käse / *types of cheese*

28

Bitte beachten Sie die Zutaten, welche Allergien & Unverträglichkeiten auslösen können:

Please note the ingredients that may cause allergies and intolerances:

Speisen / Food

- A - Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Cereals containing gluten and products thereof
- B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Crustaceans and products thereof
- C - Eier aller Geflügel- und Vogelarten
- Eggs of all poultry and bird species
- D - Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fish and products thereof
- E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Peanuts and products thereof
- F - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Soybeans and products thereof
- G - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milk and products thereof
- H - Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Nuts and products thereof
- L - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Celery and products thereof
- M - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Mustard and products thereof
- N - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesame seeds and products thereof
- O - Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10mg/l oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂
- Sulphur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10mg/l or 10 mg/l as total SO₂ present
- P - Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Lupine and products thereof
- R - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Molluscs and products thereof

Zusatzstoffe Getränke / Beverages

1. mit Farbstoff / *with dye*
2. mit Konservierungsstoff / *with preservatives*
3. mit Antioxidationsmittel / *with antioxidants*
4. mit Geschmacksverstärker / *with flavor enhancer*
5. mit Schwefeldioxid / *with sulfur dioxide*
6. mit Schwärzungsmittel / *with blacking agent*
7. mit Phosphat / *with phosphate*
8. mit Milcheiweiß oder Phenylalaninquelle / *with milk protein or source of phenylalanine*
9. Koffeinhaltig oder Teein / *Contains caffeine or tea*
10. Chininhaltig / *Contains quinine*
11. mit Süßungsmittel / *with sweetener*
12. Taurin / *Taurine*
13. Gewachst / *Waxed*
14. Säureregulator / *Acid regulator*
15. Sellerie / *Celery*
16. Verdickungsmittel / *Thickening agent*
17. Nüsse / *Nuts*

Bei der Kennzeichnung der Allergene in unserer Barkarte sind wir nach bestem Wissen vorgegangen. Wir weisen darauf hin, dass bei Handwerklicher Herstellung trotz größtmöglicher Sorgfalt geringe Spuren von nicht deklarierten Allergenen in den Speisen oder Getränke vorkommen können, hierzu können wir keine Haftung übernehmen.

When labeling allergens in our Bar menu, we have proceeded to the best of our knowledge. We would like to point out that despite the greatest possible care, small traces of undeclared allergens may be present in the food or drinks in the case of artisanal production, for which we cannot accept any liability.