

COCKTAIL ~ KARTE

<i>Green Banana</i>	Baccardi, Wodka, Bananenlikör, Kokos, Ananassaft
<i>Peach Dream</i>	Peach Tree, Red Orange, Baccardi, Ananassaft, Grenadine, Sahne
<i>Sex on the Beach</i>	Johnny Walker, Peach Tree, Maracuja, Ananassaft, Grenadine
<i>Aperol Sour</i>	Aperol, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine
<i>Strawberry Daiquiri</i>	Baccardi, Erdbeeren, Erdbeersirup, Zitronensaft
<i>Planter's Punch</i>	Baccardi, Coruba, Cointreau, Ananas-,Orangen-,Zitronensaft, Grenadine
<i>Mr Lover</i>	Cachaca, Tequila, Ananassaft, Limettensaft, Limettensirup,

€ 7,80

Mai Tai

Baccardi, Coruba, Apricot Brandy, Ananassaft, Limettensaft, Mandelsirup

Karibik Punch

Kraken Rum, Malibu, Ananassaft, Grenadine

Woodoo

Bacardi, Creme de Bananes, Coruba Rum, Kokos, Maracuja, Ananas - & Oangensaft

Zombie

Baccardi, Coruba Rum, Cointreau, Orangen-, Ananas-, Maracujasaft, Zitrone, Grenadine

„Starke Cocktail's“

€ 9,80

Caipirinha (Cachaca, Limette, Rohrzucker) € 6,60

Maracaipi (Cachaca, Limette, Rohrzucker, Maracuja) € 7,30

Erdbeercaipi (Cachaca, Limette, Rohrzucker, Erdbeermark)) € 7,30

Mojito (Baccardi, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda) € 7,30

Cachaça
Brasilianische Spirituose aus
Zuckerrohrschnaps, die früher
als heiß brennendes Wasser
oder „Feuerwasser“ bezeichnet
wurde.

Alkoholfreie Cocktail's

<i>Wellness Dream</i>	Ananas-,Orangen-,Maracuja- und Zitronensaft, Grenadine
<i>Coconut Dream</i>	Ananas & Orangensaft, Kokos, Sahne, Grenadine
<i>Strawberry Plant</i>	Ananas & Orangensaft, Erdbeersirup, Zitronensaft
<i>Virgin Caipi</i>	Limette, Rohrzucker, Ginger Ale
<i>Virgin Mojito</i>	Limette, Minze, Rohrzucker, Bitter Lemon, Soda

€ 4,40

„Verschiedene Whisky – Verkostungsbretter“
Unsere Service ~ Mitarbeiter beraten Sie!

Geschichte des Cocktails

Das Wort „**Cock-tail**“ kommt aus dem Englischen und bedeutet wörtlich übersetzt Hahnenschwanz.



Geschichte und Entwicklung

Ursprünglich mixte man Drinks wohl wegen der allzu herben Schnäpse. Das damals in Nordamerika zur Verfügung stehende Spirituosenangebot beschränkte sich fast ausschließlich auf den einheimischen Whiskey. Dieser wies aber nicht die Qualität der heutigen Erzeugnisse auf. Die Whiskeys von damals waren harte, hochprozentige – und meistens ungelagerte – Kornschnäpse, deren purer Genuss nicht jedem zusagte. Daher versuchte man durch das Süßen mit Zucker und Honig oder die Zugabe von aromatischen Ingredienzien und Früchten den Genuss erträglicher zu machen.

Mitte des 19. Jahrhunderts begann man auch in Nordamerika andere Spirituosen und Liköre herzustellen. Unter den Einwanderern befanden sich Menschen aus allen Teilen Europas, die ihr Wissen um die Destillation in der neuen Heimat in die Tat umsetzten.

Bereits um die Jahrhundertwende war die *American Bar* ein fester Bestandteil im amerikanischen Gesellschaftsleben. Die Importwege aus *Old Europe* funktionierten, vielerlei Spirituosen kamen ins Land, und damit stand der amerikanischen Genuss- und Experimentierfreude nichts mehr im Wege. Es wurden unzählige Cocktails erfunden, von denen viele als Eintagsfliegen starben, manche jedoch weltbekannt wurden.

Durch die Vielzahl der Möglichkeiten, die sich durch die immer größer werdende Anzahl der Spirituosen zum Mixen bot, lag es nahe, dass man diese in Gruppen einordnete. So wurden kurze Getränke als Short Drinks und diese wiederum in Before- und After-Dinner-Drinks unterteilt. Mit Säften und Limonaden verlängerte Alkoholika reihte man unter Longdrinks ein. Diese Short- und Longdrinks wurden wiederum nach Zubereitungsart, Zutaten und Verwendung unterteilt. So entstanden über 30 Gruppen, die sich zu verschiedenen Gelegenheiten anbieten.

Bevor sich in Europa – und hier fast ausschließlich in Hotels – eine Entwicklung zum **Cocktail** anbahnen konnte, unterbrach der Erste Weltkrieg diese Entwicklung. Die darauf folgenden schlechten Zeiten, die spätere Isolation von den Weltmärkten und der Zweite Weltkrieg zerstörten die zaghaften Versuche der 1930er Jahre. So erfuhr erst in den späten 1950er Jahren der **Cocktail** einen Stellenwert, den er in den Großstädten der USA sowie in London und Paris längst hatte. Ab den 1970er Jahren war dann der Durchbruch geschafft. Neben den Hotelbars hielt auch die American Bar Einzug und der Tourismus brachte viele neue Impulse, und der gestiegene Freizeitwert schuf die Nachfrage.

Waren Bars vor rund zwanzig Jahren noch die Ausnahme, so sind sie heute ein fester Bestandteil der Gastronomie und häufig die Keimzelle neuer Drinks und Trends.