

MOTZ BAR

COCKTAILS WHAT ELSE

MUNICH MULE

VODKA / LIMETTE / GINGER BEER / GURKE

10

WHISKY SOUR

GENTELMANN JACK / ZITRONE / EIWEISS / ORANGE

12

PORNSTAR MARTINI

VODKA / PASSIONSFRÜCHTE / VANILLE / SHOT BLUBBER

14

PALOMA

TEQUILA / LIMETTE / GRAPEFRUIT

11

HERRENGEDECK

ALTBIERLIKÖR / KORN / SCHWARZHOG / GINGER ALE / ZITRONE

12

ESPRESSO MARTINI

VODKA / ESPRESSO / MUSCOVADO SIRUP

12

BASIL SMASH

GIN / BASILIKUM / ZITRONE

10

PISCO SOUR

PISCO / EIWEISS / AROMATIC BITTER

11

OLD FASHIONED

WHISKEY / ANGUSTORA BITTER / ORANGE

12

LIMONCELLO SOUR

GIN / LIMONCELLO / HOLUNDERBLÜTE / EIWEISS

11

GIN MULE

GIN / LIMETTE / GINGER BEER

10

APEROL SPRITZ

APEROL / PROSECCO / SODA / ORANGE

9

YUZU SOUR

PISCO / MELONE / YUZU / EIWEISS

NEGRONI

GIN / VERMOUTH / CAMPARI

COSMOPOLITAN

VODKA / TRIPLE SEC / CRANBERRY

MARGARITA

TEQUILA / TRIPLE SEC / LIMETTE

NAKED & FAMOUS

MEZCAL / APEROL / CHARTREUSE / LIMETTE

PAPER PLANE

AMARO / APEROL / WHISKY / ZITRONE

MOCKTAIL

TAUBE*

PINK GRAPFRUIT / LIMETTE

HERBS*

0% GIN / BASILIKUM / ZITRONE

IPANEMA*

GINGER ALE / LIMETTE / WEISSE ROHRZUCKER

CHATHAM HOTEL*

0% GIN / LIMETTE / GINGER BEER

BIER

VELTINS VOM FASS

13

0,3 L

0,5 L

3,9

5,5

BAYREUTHER HELL VOM FASS

12

0,3 L

0,5 L

3,9

5,5

SCHWARZBIER

12

0,5 L

6,5

RADLER NATURTRÜB

11

0,5 L

5

RADLER ALKOHOLFREI

12

0,5 L

5

Alkoholfrei

ALKOHOLFREIES BIER

0,3 L

5

WEISSBIER & ALKOHOLFREI

12

0,5L

5,5

WASSER

GEROLSTEINER WASSER

8,5

CLASSIC

0,75 L

NATUREL

7

BAD HARZBURGER

8,5

NATUREL

0,25 L

CLASSIC

4

EISTEE MAL ANDERS

8,5

5,5

SOFT

COCA COLA

COCA COLA 0,3

4

COCA COLA ZERO 0,2

4

APFELSCHORLE NATUR 0,3

4,50

HOLUNDERSCHORLE

7

SPRITZIG MIT MINZE

J WIE JOHANNA oder R WIE RAHBARBER

6

SPRITZIG MIT JUGENDLICHER MINZE

NEUNSPRINGE SOFTS 0,3 L

3,5

TONIC

SPICY GINGER BEER

4,5

TONIC

4,5

KAFFEE & TEA

4,5

ESPRESSO

2,8

DOPIO ESPRESSI

3,8

CAFÉ CREMA

3,8

MILCHKAFFEE

4,5

CAPPUCCINO

4

TEE

5



MOTZ-WEIN

Champagner!

Baron Albert – Champagne AOP – Frankreich 13/80

Eleganter Blanc de Noirs (100 % Meunier) mit Noten von Birne, Mirabelle, Mandeln und Brioche. Frisch, ausgewogen, mit feiner Perlage.

Pol Roger – Réserve Brut – Champagne, Frankreich 110

Grüner Apfel, Honig, Brioche, weiße Blüten. Cremige Mousse, lebendige Säure, langes Finish – klassischer, eleganter Allround-Champagner.

SEKT!

Lorenz Dahlberg – Classic Sekt brut – Deutschland 6/30

Frisch und animierend mit feiner Perlage, grüner Apfel, Limette und Orangenblüte. Geschmeidig, ausgewogen, ideal als Aperitif.

Weingut Weishaar – Crémant brut 50

Traditionelle Flaschengärung. Apfel, Brioche, Hefe, Aprikose. Trocken, cremig und elegant mineralisch.

V8+ – Rosé Spumante – Venetien, Italien 45

Zartes Rosa, cremige Perlage, Aromen von Rose und Himbeere. Frisch, trocken und elegant – perfekt als Aperitif.

Rosé!

Weingut Sommerach – Rosé trocken 6 /26

Typisch fränkisch, spritzig und klar. Erdbeer- und Kirschduft mit knackiger Säure – ein lebendiger Terrassenwein.

Miraval Rosé – Côtes de Provence, Frankreich 75

Elegant, Provence-Klassiker. Zarte rosa Farbe, Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und weißen Blüten. Frisch, salzig, mit klarer Säure.

La Campagne – Cinsault Rosé – Pays d’Oc, Frankreich 26

Knackig und pur. Rote Beeren, Aprikose und Citrus – trocken, frisch und leicht würzig. Ideal zu Sommertablett.

Weißwein!

Weingut Sommerach – Blau Miau Cuvée Weißwein trocken 26

Frischer, nachhaltiger Gutswein aus Franken mit zarten 12,5 % Alkohol. Authentisch, leicht, mineralisch – ein moderner Alltagsbegleiter.

Weingut Weishaar – Grauburgunder trocken 6/26

Heißgelb mit Aromen von Williams-Christ-Birne, Haselnuss, Orangenschale, weißem Pfeffer und Toast. Trocken, schlank, mineralisch – ideal zu cremigen Pastagerichten.

Weingut Weishaar – Weißburgunder trocken 6/26

Grapefruit, Apfelblüte, Honigmelone, Salzzitrone, Waldmeister, Minze. Trocken, frisch, spannungsgeladen – perfekt zu Spargel, Kalb oder Fisch.

Weingut Gönnheim – Sauvignon Blanc trocken 32

Knackig, frisch mit Zitrus und Stachelbeere. Typischer Sauvignon mit animierender Säure.

Weingut Gönnheim – Auxerrois trocken 32

Weicher, fruchtbetonter Weißwein mit gelben Früchten und milder Säure.

Weingut Sommerach – Bacchus fruchtig 6/26

Fruchtbetonter Bacchus mit tropischer Frucht, leichter Restsüße und unkomplizierter Art.

Weingut Emil Bauer – Riesling – Pfalz 8/35

Pfälzer Klassiker – Zitrus, Apfel, Mineralität. Trocken bis halbtrocken, vielseitig und frisch.

Berthier – Pouilly-Fumé AOP – Loire, Frankreich 79

Sauvignon Blanc mit rauchiger Mineralität, Zitrusfrische und Kräuterwürze – Loire-typisch.

Villa Alada – Lugana DOC – Gardasee, Italien 40

Frisch, floral mit Zitrus und exotischen Früchten. Feine Mineralität – idealer Essensbegleiter.

Miraval Blanc – Côtes de Provence, Frankreich 75

Eleganter Vermentino mit Pfirsich, Mandeln und salziger Mineralität. Cremig und frisch.

Wein 0,15ml

Champagner und Sekt 0,1ml

DREISTERN!

Weingut Weishaar – Dreistern Grauburgunder 49

Kräftig mit Aromen von Maracuja, Aprikose, Toast und Brioche. Mineralisch-salin, vollmundig mit guter Struktur.

Weingut Weishaar – Dreistern Weißburgunder 49

Feine Noten von Rosmarin, Basilikum, Weihrauch, Aprikose und Apfel. Klar und trocken mit frischer Säure – ideal zu Spargel und hellem Fleisch.

Weingut Weishaar – Dreistern Chardonnay 49

Strohgelbes Fruchtbouquet mit Aprikose, Kumquat, Litschi und Orangenzeste, dazu zarter Popcorn-Hauch. Trocken, elegant, mit feiner Säure – ideal zu Fisch und Meeresfrüchten.

Rotwein!

Weingut Gönnheim – Sauvignon & Merlot Cuvée 37

Kräftiges, würziges Bio-Cuvée aus Pfalz mit dunkler Frucht, Tabak- und Pfeffernoten, starker Tanninstruktur – klassischer Begleiter zu Gegrilltem.

Weingut Gutzler – Spätburgunder trocken 42

Frisch, kühl und saftig mit Aromen von dunklen Beeren, Kirsche und Pfeffer. Gut strukturiert, mineralisch, feine Tannine.

La Campagne – Merlot – Pays d’Oc, Frankreich 7/32

Reich und saftig mit Pflaumen, Schwarzkirsche, weichen Tanninen und leichter Eichenwürze. Perfekt zu Pasta und Lamm.

Cantine Paolo Leo – Primitivo di Manduria DOC – Apulien, Italien 7/32

Dunkle Beeren, Gewürze, Tabak und Rauch. Vollmundig, mit kräftigen Tanninen und nachhaltigem Aroma – ideal zu würzigen Fleischgerichten.

Cuvées & Assemblage

Weingut Weishaar – Assemblage Rot 52

Cuvée aus Spätburgunder, Cabernet Sauvignon & Syrah. Schwarze Kirsche, Beeren, dezente Tabak- und Rauchnoten. Gut strukturiert, vielseitig.

Weingut Weishaar – Assemblage Weiß 52

Weißburgunder, Chardonnay & Sauvignon Blanc. Pfirsich, gelbe Früchte, Wildkräuter, Salzzitrone. Trocken, frisch, vielschichtig – mit Biss.

Weingut Weishaar – Cuvée Rot 52

Wie Assemblage Rot: kräftig, beerig, würzig – ideal zu Rind, Pilzen oder gereiftem Käse.

SHOTS

GRAPPA

2cl / 4cl

- Autori della Grappa Barbera Affinata:** Biologische Grappa mit Vanille, Karamell und Aprikose. 4 / 8
Autori della Grappa Moscato: Fruchtige Grappa mit floralen Noten. 4 / 8
Autori della Grappa Nebbiolo: Kräftige Grappa mit weichen Fruchtnoten. 4 / 8

CACHAÇA

- Cachaca Delicana Silver:** Klarer Cachaça – ideal für Caipirinha. 3 / 5

GIN

- Gin Berliner Brandstifter:** Berliner Handwerks-Gin, urbaner Stil. 4 / 8
Gin Etsu: Japanischer Gin mit Grüntee & Zitrone. 5 / 9
Gin Fords London Dry 45 %: Kräftig-würziger London Dry. 3 / 6
Gin No. 3 London Dry: Premium-Gin mit Zitrus und Pfeffer. 4 / 8
Greenall's Gin: Klassischer London Dry, ausgewogen. 3 / 5
Roku Gin: Japanischer Craft-Gin mit Kirschblüte & Yuzu. 4 / 7
Hendrick's Gin: Milder Gin mit Gurke & Rose. 3 / 6
Tanqueray London Dry Gin: Intensiv-juniperig, klassisch. 3 / 5
Van Hallers Gin: Herb-zitrusfrischer Kräuter-Gin 5 / 9

UNSERE GIN'S WERDEN MIT THOMAS HENRY GIN AUFGEZOSEN +4,50

LIKÖRE & KRÄUTER

2cl / 4cl

- Biostilla Arancello:** Bio-Orangenlikör – süß und fruchtig. 3 / 4
Biostilla Nocciola Haselnusslikör: Cremiger Haselnusslikör – nussig-samlig. 3 / 5
Italicus: Bergamotte-Likör – blumig und erfrischend. 4 / 7
Giffard Caribbean Pineapple: Exotisch-süßer Ananaslikör. 3 / 4
Giffard Framboise de Ronce: Fruchtiger Himbeerlikör. 3 / 4
Giffard Ginger of the Indies: Würziger Ingwerlikör. 3 / 4
Giffard Piment d'Espelette: Pikanter Pimentlikör. 3 / 5
Giffard Vanille de Madagascar: Sanft-cremiger Vanillelikör. 5 / 9
Hirschrudel: Herb-würziger Wildkräuterlikör.
Underberg: Kräuter-Digestif – bitter-krautig.

VODKA

3 / 5

- Kinetic Vodka:** Schwedischer Single-Estate Vodka – kristallklar.

TEQUILA & MEZCAL

5 / 9

- Del Maguey Vida 42 %:** Rauchiger Mezcal mit tiefer Agavennote. 4 / 7
Tequila Espolon Blanco: Frischer Blanco-Tequila.
Tequila Espolon Reposado: Eichenfass-gereifter Reposado 5 / 9

RUM

2cl / 4cl

- Rhum Clement VSOP Martinique:** Fruchtiger gereifter Agricole. 5 / 9
Rum Plantation Isle of Fiji: Weicher Rum mit tropischen Fruchtnoten. 3 / 6
Rum Plantation XO Barbados: Reicher XO-Rum mit Karamell. 5 / 10

WHISKY

- Kilchoman Sanaig:** Rauchiger Islay-Whisky mit Sherry-Einfluss. 7 / 13
Knob Creek Bourbon 9 YO: Vollmundiger Kentucky Bourbon. 4 / 8
Knob Creek Rye 50 %: Würziger Roggen-Whiskey. 5 / 9
The Balvenie 12 YO Double Cask: Honig-malziger Scotch. 7 / 13
The Balvenie 14 YO Caribbean Cask: Rumfass,-gereifter Scotch. 9 / 18
Woodford Reserve Double Oaked: Doppelt gereifter Bourbon – Vanille & Holz. 6 / 12
Woodford Reserve Kentucky Straight Bourbon: Reicher, würziger Kentucky Bourbon. 4 / 7
Woodford Reserve Malt: Malz-betonter Bourbon, elegant. 4 / 8
Gentleman Jack: Weicher Tennessee Whiskey – doppeltes gefillert. 3 / 6

Edel- & Obstbrände

- Prinz Williams Christbirne:** Klarer Birnenbrand – intensiv fruchtig. 4 / 7
Prinz Alte Haselnuss: Haselnussbrand – warm & samlig. 4 / 7
Prinz Waldbeere: Beeriger Waldfruchtbrand – süß-fruchtig. 3 / 5
Humbel Pflümli: Pflaumenbrand – süß-würzig. 5 / 9
Humbel Kirsch: Kirschbrand – tief und rund. 5 / 9
Humbel Obstbrand Hochstamm: Eleganter Hochstamm-Fruchtbrand. 5 / 9
Humbel Gravensteiner: Apfelbrand, frisch & herb-süß. 5 / 9
Schwarzhog: Dunkler Obstbrand waldig-würzig. 2 / 4