

**SAVE UP
TO 12€**

EARLY BIRD Täglich 16 – 19 Uhr SPECIAL

2X COCKTAILS*

+

25,90

1X SNACK



Preise in Euro
Unsere Mitarbeiter informieren euch gern
über Allergene und Zusatzstoffe

*Die im Angebot inbegriffenen
Cocktails erfahrt ihr vom Service

Winter Special

Popcorn Sour 14

Gereifter Rum, Popcorn Sirup, Zitrone Eiweiß,
Popcorn

Amaretto Sour 11

Amaretto, Zitrone, Zucker, Eiweiß, frischer Zimt,
Amarena Kirschen

Hazelnut Flip 11

Bourbon, Haselnuss-Likör, Vollei, geriebene
Haselnuss, Vanille Sirup, Schokoladen - Wallnuss
Bitters

Glühwein 4 €

mit 2 CL Schuss +3 €

Spekulatius 2 €

Kleine Schale

Unsere Mitarbeiter informieren euch gern über Allergene und Zusatzstoffe
Preise in Euro



Moin!

Wir sind die etwas "andere" Billard-Bar. Alles was wir machen, machen wir mit liebe. So kochen wir beispielsweise viele unserer Sirups, Eistee's und Limonaden selbst oder pressen die Säfte für die Cocktails frisch. Alles in liebevoller Handarbeit.

Du findest deinen Drink nicht? Sprecht uns einfach drauf an. Wir helfen dir gerne weiter!

Du hast keine Lust auf Cocktails oder Limonaden? Auch das ist vollkommen in Ordnung. Richtig ist das, was dir schmeckt. Egal ob Whisky Cola oder ein Wasser.

Und nun wünschen wir euch ganz viel Spaß!

Euer Trio Team

Nothing but Ginger

Fiero Mule 10
Blutorangen Aperitif, Limette, Spicy Ginger

Moscow Mule / Gin Mule 10.5
Vodka oder Gin, Limette, Spicy Ginger, Gurke

italicus Mule 11
Bergamot Likör, Limette, Spicy Ginger

Penicilin Remake 11
Scotch, rauchiger Scotch, Agave Honig, Zitronen, Spicy Ginger

Bourbon Highball 11
Bourbon, Angostura, Ginger Ale, Zitrone

Boozy Lemonades

Pink Lady 10
Vodka, Pink Grapefruit, Zitrone, Hausgemachter Rosmarin Sirup, Soda

Mystic Mango 10.5
Rum, Ingwer, Limette, Zucker, Mystic Mango Lemonade

English Garden 11
Gin, Holunderblüte, Limette, Apfel, Rosmarin, Gurke, Soda

Paloma 11
Tequila, Hausgemachter Hibiskus Sirup, Limette, Holunderblüte-Likör, Grapefruit-Soda

Sours

Whisky Sour 12
Bourbon, Zitrone, Zucker, Eiweiß

Scuba Garden Sour 11.5
Gin Roibuschtee Infusion, Zitrone, Zucker, Eiweiß

Tommy's Margarita 11
Tequila, Limette, Agave Honig, Salz

Not a Pina Colada 11
Rum Kokos-Ananas Infusion, Zitrone, Zucker, Eiweiß

Rose-Club Sour 12
Rose-Rye Aperitif, Zitrone, Zucker, Eiweiß

Morgenthaler Sour 12
Bourbon, Amaretto, Zitrone, Zucker, Eiweiß

Sour Service
Wähle deine Spirituose. Wir mixen Dir deinen Sour nach Wunsch.

Tropical

Mai Tai - Trio Style 14
Ananas Rum Infusion, gereifter Rum, Mandelsirup, Orangen-Likör, Minze

Bramble 10.5
Gin, Zitrone, Brombeer-Likör, Zucker

Bramble Mojito 11.5
Beeren Gin Infusion, Zitrone, Zucker, frische Minze, 28black Acai

Mojito 11
Weisser Rum, Limette, Zucker, Soda, frische Minze

Cocktail of the Week:

Jede Woche stellen wir euch einen Cocktail vor. Zubereitet in liebevoller Handarbeit.

Und nur solange der Vorrat reicht!

Sprecht uns einfach an.

Cheers!
9.5

Aperitif

Espresso Martini 11
Vodka, Kaffeeelikör, Kakaolikör, Espresso

Aperol Spritz 10
Aperol, Prosecco, Soda, Orange

Brunch with me 9.5
Rose Aperitif, Johannisbeere, Limette, Zitrone, Ginger Ale

Elderflower Spritz 10
Weisswein, Holunderblüte, Soda, Limette, Gurke, Minze

Spirits4CL

42 Below Vodka	5
Grey Goose	10
Cuervo Tequila	6
Jägermeister	6
Park VSOP Cognac	11
Wild Turkey Bourbon	7
Wild Turkey Rye	7
Woodford Reserve	8.5
Gentleman Jack	8
Nikka from the Barrel	12.5
Glenfiddich XX Project	11
Laphroaig 10 Jahre	9.5
Redbreast 12 Jahre	11
Glenfarclas 18 Jahre	13
Chivas Regal 18 Jahre	11
Bacardi Carta Blanca	6
Bacardi 4 Jahre	6
Bacardi 8 Jahre	8
Ron Botucal	9
Plantation Pineapple	7.5
Plantation 20th	11
Pyrat Rum	8
Ron Zacapa 23 Jahre	11

Longdrink Service

Softdrinks 0.2L +3.50 €

Säfte 0.2L +3.50 €

Energydrink 0.25L +4.50€

Quick Snack?

Chips mit Aioli 4

Hausgemachter Nuss-Mix 3.5

Build your Gin & Tonic... Wähle deinen Gin 4 cl

Klassisch	
Finsbury Platinum	7
Bombay Premir Cru	8.5
Elephant	11
Gin Sul	10.5
Botanisch	
Botanist	9
Hendricks	9
Gin Mare	9.5
Jinzu	9.5
Fruchtig	
Brockmanns	9.5
Haymans Sloe Gin	7
Haymans Old Tom	7
Monkey 47	10
Bombay Bramble	7
Wähle dein Tonic Water +3.5 €	
Thomas Henry	
Tonic Water classic	
Botanical Tonic Water	
Cherry Blossom Tonic	

Classic Drinks

Negroni	12
Gin, Wermut, Bitter-Likör	
Manhattan	12
Rye Whisky, Wermut, Angostura	
Old Fashioned Service	ab 11
Wähle deinen Whisky oder Rum.	

We ♥ Shots - 2cl

Pink Shot	3	Saure Kirsche	3	42 Below Vodka	3
42 Below Vodka, Pink Grapfruit, Zitrone, Rosmarin Sirup					
Coffee & Chocolate	4	Franzbrötchen	3	Grey Goose Vodka	5
Kaffee Likör, Kakao Likör, Vodka					
Paloma Shot	4	Sambuca	3	Cuervo Tequila	3
Tequila, Hausgemachter Hibiskus Sirup, Limette, St. Germain					
Cheesecake	3	Frangelico	3	Jägermeister	3
Haselnuss, Vodka, Zitrone, Zucker					
		Salted Caramel	3	Sipping Shot - Manifest	4

Alkoholfrei

Botanic Garden	10
Alkoholfreier Gin & Martini Floreale, Apfel, Limette, hausgemachter Rosmarin Sirup, Rosa Pfeffer, Soda	
Mango Jango	6
Thomas Henry Mystic Mango, Limette, Ingwer, Zucker	
Pink Mary	5
Pink Grapefruit, Zitrone, Soda, hausgemachter Rosmarin Sirup	
Acai Mojito	8
Frische Minze, Zitrone, Zucker, 28black Acai	
Not a Paloma	9
Alkoholfreier Gin, Martini Floreale, Limette,, Grapefruit Soda, Salz	
Homemade Ice Tea	4.5
Blutorange-Mango-Zitrone oder Waldbeere-Granatapfel-Zitrone	
Crodino Spritz	9
Martini Vibrante, Crodino Aperitiv, Orange, (Quasi ein Alkoholfreier Aperol Spritz)	

Bier & Wein

Ratsherrn Pils 0.33L	4.3
Ratsherrn Pale Ale 0.33L	4.8
Ratsherrn Alkoholfrei 0.33L	4.5
Alsterwasser 0.5L	4.9
Ratsherrn Lager 0.33L	4.8
Franziskaner 0.5L	5.5
Naturtrüb oder Alkoholfrei	
Scavi & Ray Weisswein 0.2L	7

FOOD MENU

Aus unserem Steinofen 



BRIZZA "DER MÜNCHENER"

Laugenteig mit Schmand, Senf, roten Zwiebeln, Käse und Rostbratwurst.

13.50



BRIZZA "VEGGIE MÜNCHENER"

Laugenteig mit Schmand, Senf, roten Zwiebeln, Käse.

12.50



BRIZZA TIPP:
Extra Aioli Dip +1€



BRIZZA CURRY MANGO CHICKEN

Laugenteig mit Schmand, Curry Mango Soße, grüne Zwiebeln, Käse und Hähnchen.

13.50



BRIZZA CURRY MANGO VEGGIE

Laugenteig mit Schmand, Curry Mango Soße, grüne Zwiebeln, Käse.

12.50



FOOD MENU

Aus unserem Steinofen 

FLAMMKUCHEN - ELSÄSSER ART

mit Schmand, Speck & Zwiebeln

12.50

FLAMMKUCHEN - GRIECHISCHE ART

mit Schmand, Hirtenkäse & Peperoni

12.50

FLAMMKUCHEN - 7 GEMÜSESORTEN

Zucchini, Tomaten, Paprika, Rotkraut,
Champignons, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln



VEGAN & BIO

13.50

FLAMMKUCHEN ADD-ONS

Mit Käse überbacken +2
Jalapenos +1

NACHOS - XXL CHEESE

Nachos überbacken mit Cheddar,
Mozzarella, Gouda, Salsa, Jalapenos,
Frühlingszwiebeln und Sour Cream.

10.90