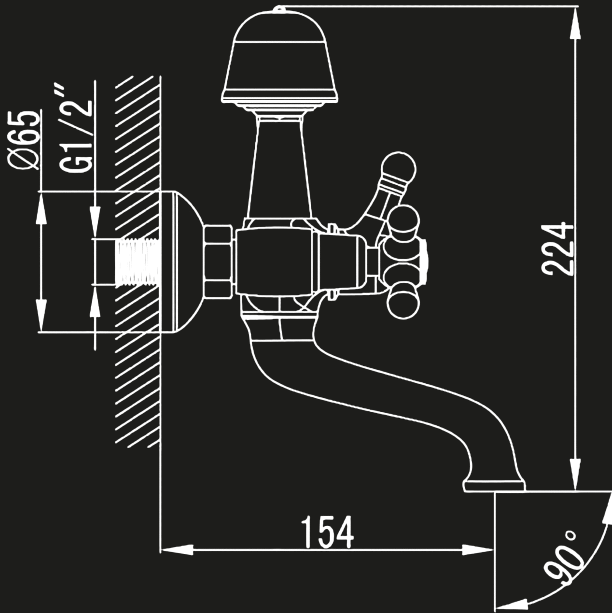




Mischbatt'rie

Bar & Café

Cocktails



Man kann uns auch verschenken!

Unsere hochwertig gestalteten Gutscheine sind eine tolle Möglichkeit, um jemandem einen schönen Abend zu schenken. Einfach dem Kellner Bescheid geben und dieser stellt Euch vor Ort einen Gutschein über den gewünschten Betrag aus.

... und das Beste ist: Man bekommt auch Sonn- und Feiertags welche, wenn die meisten Geschäfte schon zu haben ;)

Ramos Gin Fizz

13,00

Gin, Vanilleschotenextrakt, Orangenöl, Limettensaft, Zitronensaft, Zuckersirup, Sahne, FeeFoam

Ein echtes Schwergewicht, zumindest was die Fülle an Zutaten anbelangt. Dieser unbekanntere Drink lässt sich am besten als „Eisspeise für Erwachsene“ bezeichnen und tatsächlich ist es schwierig, ihn genauer zu umreißen, da er so viele Geschmacksnuancen vereint, ohne dabei dominant zu werden. **MAGIE** – definitiv!

Cosmopolitan

8,40

Zitrusvodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberrynektar

Seit er durch „Sex and the City“ zu neuer Berühmtheit gelangt ist, wird dieser Drink oft übereifrig als leichter „Mädchen-Drink“ abgetan. **Bullshit!** Das Ding ist ein echtes Brett und an dieser Stelle sei Carrie, Samantha, Charlotte und Miranda ausdrücklich Respekt gezollt, dass sie so viele davon wegzimmern konnten.

Don't believe in Hollywood*

9,00

Vodka, Limette, Cranberrynektar, Cranberrysirup

Eine fruchtig angenehme Komposition und dank des Cranberrynektars ist er auch ein ausgezeichnetes Mittel gegen Eisenmangel – wenn man den Gerüchten glauben darf ...

Espresso Martini | 8,40

Vodka, Espresso, Kahlúa,
Licor 43

Angeblich wurde dieser Cocktail vom Londoner Bartender Dick Bradsell erschaffen, nachdem ein Gast ihn aufforderte: „Wake me up, then fuck me up!“ Davon sollte man sich aber nicht abschrecken lassen. Die Kombi ist der Knaller!

Füchtenbusch* | 9,10

Gin, frischer Basilikum,
Limettensaft, Rhabarbernektar

Ein Upgrade des beliebten Gin Basil Smashes. Der Rhabarbersaft unterstreicht die frisch-würzige Note des Basilikums und verlängert zusätzlich den Cocktail, sodass der Spaß länger dauert.

Hemingway | 8,00

weißer Rum, Zitronensaft,
Cointreau, Schaumwein

Das Temperament Lateinamerikas und die angestaubte Noblesse von Paris um die Jahrhundertwende. Irgendwie vereint sich beides in diesem Drink.

Lagerita | 9,50

Tequila blanco, Limettensaft,
Cointreau, Zuckersirup, Bier

Eine Margarita, die mit Bier verlängert wird. Was im ersten Moment seltsam anmuten mag, funktioniert in den Aromen aus irgendeinem Grund hervorragend. Warum? Wahrscheinlich liegt das Geheimnis im Hopfen, wie bei allem, was mit Bier zu tun hat ...

Magenta* | 9,40

Gin, frische Minze, Johannisbeernektar, Orange, Black Balsam, Angostura, Rohrzucker

Ein Cocktail im Cuisine-Style vom feinsten. Zum einen herrlich fruchtig, zum anderen würzig - und der kleine Hauch von Kümmel macht ihn exzellent.

Mai Tai Traders Vic | 9,20

gereifter Rum, Cachaça,
Cointreau, Mandelsirup,
Limettensaft

Sonne, Palmen, Strand, Piraten. Ein kompletter Karibikurlaub, extrahiert und komprimiert in einem einzigen Glas.

Frisco Mule | 9,20

gereifter Rum, Vanillesirup,
Fernet Branca, Limettensaft,
Ginger Beer

Dieser Drink spiegelt die ambivalente Faszination einer Großstadt wieder. Zornig aber auch sanft. Fruchtig aber auch herb. Multikulturell, ein paar Ecken und Kanten, doch irgendwie auch echt und lebendig.

Negroni | 9,00

Gin, roter Wermut, Campari,
Schaumwein [auf Wunsch]

Dieser italienische Klassiker darf in keiner Cocktailkarte fehlen. Die Kombination aus kräuteriger Würze und fruchtiger Bitternis wirken direkt auf die Seele. Im Sommer kühlend, im Winter wärmend.

Old Fashioned

8,00

Bourbon, Zuckersirup,
Angostura Bitter

Quasi das Urgestein aller Cocktails: Ursprünglich erfunden, um während der Prohibition ungenießbaren, schwarzgebrannten Whiskey irgendwie genießbar zu machen. Nach dem Ende der Prohibition wurde der Whiskey wieder besser und der Drink von der Not zur Tugend.

Sazerac

9,20

Rye Whiskey, Peychaud's Bitter,
Zuckersirup, Absinth

Americas First Cocktail! Fast hätte es der Sazerac zum offiziellen Staatsgetränk Louisianas geschafft. Ein intensiver, aber sehr bekömmlicher Drink, der durch den Peychaud's Bitter eine leichte Note von Himbeeren erhält.

Queens Amber*

9,50

Gin, Schwarztee, Orangenbitter-
marmelade, Tonic

Rule Britania. Man kann über diese berühmte Phrase sicherlich zurecht zwiegespalten sein. Es besteht aber kein Zweifel, dass die Gin liebende Queen Victoria die Erfinder dieser raffinierten Gin-Tonic Variation mit dem Ritterschlag geehrt hätte. Enthält er doch so ziemlich alles, was man positiv mit dem einstigen Empire assoziieren kann.

Rosemary's Babe*

8,40

Lillet blanc, Angostura, Limette,
Zitronenlimonade, Rosmarin

Ein wunderbarer leichter Drink für schöne Abende auf der Terrasse. Er fordert nicht zu viel und hat doch genug Tiefe, um interessant, aber nicht aufdringlich zu sein.

Ruby Red Swizzle

8,10

Gin, Maraschino, Zitronensaft,
Grapefruitsaft, Angostura,
Rosmarin

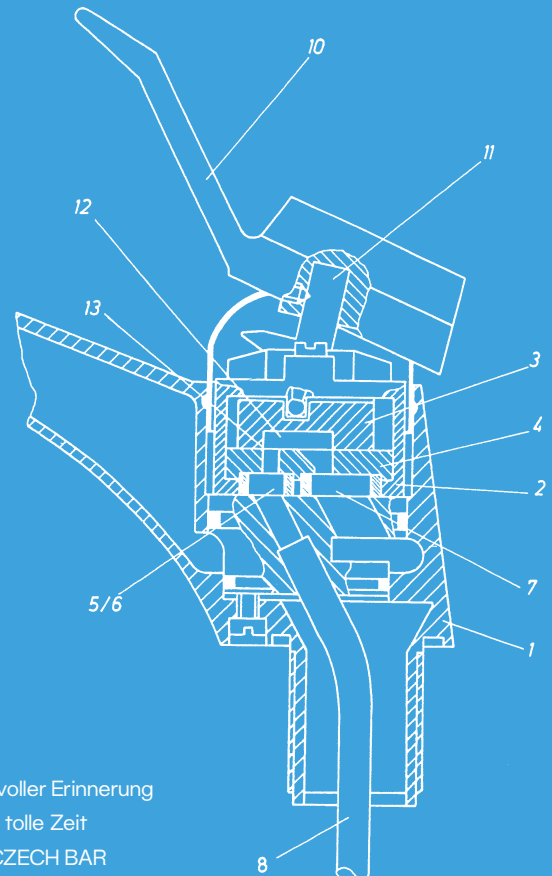
Dieser Drink ist ein Mysterium und das größte ist wohl der Name. Denn seine Färbung ist mitnichten rubinrot, es sei denn, man würde so viel Angostura benutzen, dass er ungenießbar wäre. Nichtsdestotrotz: eine wunderbare Mischung mit der richtigen Kombination aus Frucht, Würze, Säure und Frische. Sowie ein idealer Durstlöcher.

Queens Park Swizzle

9,20

gereifter Rum, frische Minze,
Limettensaft, Zuckersirup,
Angostura

Der bessere Mojito! Frischer, würziger, BESSER!



* In liebevoller Erinnerung
an eine tolle Zeit
in der CZECH BAR

Sours

Continental Sour 8,20

Bourbon, Zitronensaft,
Zuckersirup, Portwein

Daiquiri 8,10

weißer Rum, Limettensaft, Zuckersirup

Margarita 8,50

Tequila blanco, Limettensaft,
Cointreau, Zuckersirup

Amaretto Sour 8,10

Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft

Pisco Sour Original 8,30

Pisco, Limettensaft, Zuckersirup,
FeeFoam, Angostura

Monk Sour 8,20

Benedictine, Zitronensaft, Runny
Honey, Orange Bitter, FeeFoam

Gin Sour 8,10

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup

Mocktails

Katta 7,00

Blue Curaçao, Monin Bitter, Maracuja-
nektar, Mangonektar, Limettensaft, Minze

Anis-Grenade 6,90

Anissirup, Cranberrysirup, Limettensaft,
Zitronenlimonade

Almond Sour 6,50

Mandelsirup, Zitronensaft, Wasser,
Rosmarin, Orangenöl

Andrew Fizz 6,70

Zitronensaft, Cranberrysirup, Grapefruit-
saft, Zuckersirup, Monin Bitter, Soda

Aperitivos

Monchichi ^{gespritzter Monchi}
Limoncello – aus Halle! 8,00

Pimm's Cup 7,50

Lillet Wild Berry 7,80

Aperol Spritz 7,50

Capriva Spritz 7,80

Longdrinks

Cuba Libre 7,20

Munich Mule 7,50

Tanqueray Tonic 7,50

wahlweise auch mit:

Beefeater London Dry + 0,00

Tanqueray No.TEN + 1,70

Hendrick's Gin + 3,90

Zombiegina Edition V1 + 4,80

Fever Tree Mediterranean + 3,00

Wein & Sekt

Riesling
0,2L — 4,90

Größter Steinberg
Müller Thurgau
0,2L — 5,70

Weißweinschorle
0,2L — 3,90

Glücksfeder Spät-
burgunder Rosé
0,2L — 4,90

Merlot IGP
0,2L — 4,80

Schwarzer Abt Cuvée
0,2L — 5,60

Royal Oporto Tawny
0,1L — 5,10

'zekt
0,1L — 3,80
0,75L — 19,00
auf Eis
0,2L — 5,80

Mionetto Prosecco
Spumante Black Label
0,1L — 4,90
0,75L — 26,00

Moët & Chandon Rosé
Impérial
0,2L — 23,00
0,75L — 65,00

Korkengeld – Flasche
Wein & Schaumwein
12,50

Bier & Cider

Vom Fass

Bunter Hund
Landsberger
Zwickelbier
0,3L — 2,90
0,5L — 3,90

Radler
0,3L — 2,90
0,5L — 3,90

Flasche

Zarte Henne
Landsberger
Schwarzbier
0,5L — 3,90

Pilsner Urquell
0,33L — 3,40

Jever Fun 0,35% vol.
0,33L — 2,90

Maisel's IPA
0,33L — 4,20

Leffe Blonde
0,33L — 4,10

Tucher Helles
Hefe Weizen
0,5L — 3,90

Tucher alkoholfreies
Hefe Weizen
0,5L — 3,80

Cider
Bulmers Original
0,5L — 5,90

Korkengeld -
Bier & Cider bis 0,5L
2,70

Gin 2cl
Tanqueray London Dry 2,70
Tanqueray No.TEN 3,40
Hendrick's 4,30
Ginpower ZombieGin Edition V1 (aus Halle!) 4,50

Vodka 2cl
Wyborowa 2,40
Grasovka 2,50

Tequila 2cl
Olmecca Tequila Blanco 3,00
Olmecca Tequila Gold 3,00
Mezcal 3,30

Calvados 2cl
Papidoux XO 2,90

Anisée 2cl
Pastis 51 3,60
Pernod Absinth 4,20

Wermut und Weinaperitif 5cl
Noilly Prat Original Dry 4,00
Antica Formula Carpano 4,90
Lillet Blanc 4,10
Lillet Rosé 4,10

Liköre 2cl
Monchi Limoncello 3,00
[Handgemacht in Halle!]
Disaronno Originale Amaretto 2,60
Molinari Sambuca 2,50
Vana Tallinn 2,50

Kräuter 2cl
Fernet Branca 2,70
Ramazzotti Amaro 2,70
Chartreuse Jaune 3,60
Chartreuse Verte 3,80
Jägermeister 2,40
Becherovka 2,40

Korkengeld – Spirituosen 2cl 1,80

Gisela 2cl 2,50
[Vodka, Lime Juice]

Spirituosen

Rum 2cl
Dictador Solera Reserve 20 Jr. 5,20
Don Papa 4,30
Havana Club Extra Aged 7 Jr. 3,00
El Dorado Dark 15 Jr. 4,80
Botucal Reserva Exclusiva 12 Jr. 4,50
Matusalem 15 Jr. 3,80
Ron Zacapa Centenario 23 Jr. Gran Reserva 5,40
Appleton Estate 12 Jr. 3,80

Whisky 2cl
Jameson Black Barrel 3,80
Cutty Sark 2,70
Glenmorangie Original 4,20
Talisker 10 Jr. 4,10

Alkoholfreie Getränke

Säfte und Nektare

Offene Säfte	0,2L	——	2,70
	0,4L	——	3,90
als Schorle	0,2L	——	2,60
	0,4L	——	3,80

Apfelsaft, Orangensaft, Grapefruitsaft, Cranberrynektar, Rhabarbernektar, Schwarze Johannisbeernektar, Ananassaft, Bananennektar, Mangonektar, Maracujanektar

Flasche	0,2L	——	2,90
Sauerkirschnektar, Tomatensaft			

Wasser

San Pellegrino	0,2L	——	0,4L	——	1L
	1,70	——	2,80	——	4,80

Limo

Afri Cola [wahlweise auch zuckerfrei]

0,2L	——	2,60
0,4L	——	3,90

7up	0,2L	——	2,70
-----	------	----	------

Schweppes Ginger Ale	0,2L	——	2,60
	0,4L	——	3,90

Schweppes Tonic	0,2L	——	2,60
	0,4L	——	3,90

Schweppes Russian Wild Berry	0,2L	——	2,90
------------------------------	------	----	------

Thomas Henry Spicy Ginger	0,2L	——	2,90
	0,4L	——	4,30

Fever Tree Mediterranean Tonic	0,2L	——	4,10
--------------------------------	------	----	------

Vitamalz	0,33L	——	2,90
----------	-------	----	------

Orangina	0,25L	——	3,20
----------	-------	----	------

Orangina Rouge	0,25L	——	3,20
----------------	-------	----	------

Wostok Tannewald	0,33L	——	3,40
------------------	-------	----	------

Proviant Rhabarberlimo	0,33L	——	3,40
------------------------	-------	----	------

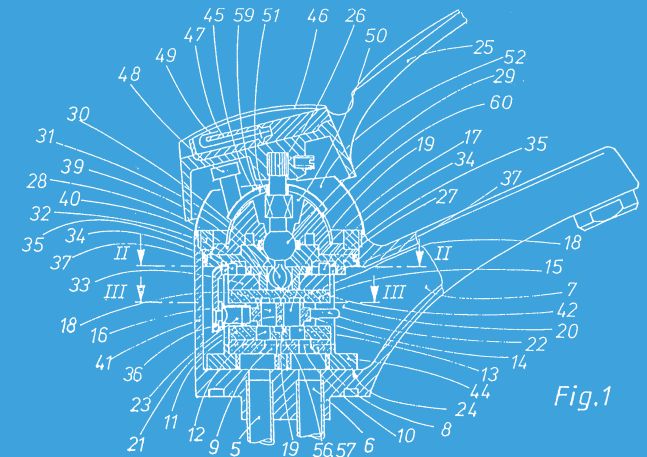
Süßer Krabber Landsberger Himbeerbrause	0,33L	——	2,70
---	-------	----	------

Kaffee

wahlweise auch mit laktosefreier Milch oder Hafermilch

Espresso	1,60	Latte Macchiato	3,70
Doppio	2,80	Escarxat	3,90
Kaffee	2,60	Heiße Schokolade	3,80
Milchkaffee	3,70		
Cappuccino	3,40	Milchshake	3,90

auf Wunsch auch mit Mandel- oder Vanillearoma



Tee

(mit liebem Dank an Susanne von der TeaBOX)

Schwarzer Tee	2,70
Assam TGFOP Maijan	

Grüner Tee	2,70
Bio Sencha	

Kräuter Tee	2,80
wechselndes Angebot, einfach den Kellner fragen	

Chai Latte	3,50
------------	------

Frischer Minztee	3,60
------------------	------

Frischer Ingwertee	3,60
--------------------	------

Heiße Limette	2,90
---------------	------

Korkengeld – Alkoholfreie Getränke bis 0,5L — 2,40

Speisen & Snacks

Geiler Kuchen!

Einfach in die Vitrine schauen oder den Kellner fragen.

Selbstgemachte Bällchen

Robertas Kartoffelbällchen mit Speck

Yumikos vegane Gemüsebällchen

Jan Jansens vegetarische Nussbällchen
[kann Spuren von Nüssen enthalten!!!]

Dazu ein Dip:
hausgemachte Sour Cream oder
Honig-Curry
Gurkenreelish oder Tomaten-Sugo

Kleine Portion [6 Stk.]	6,20
Große Portion [9 Stk.]	8,20
+ zusätzliche Portion Dip	1,00

Gefüllte Teigtaschen

Pelmeni mit Hackfleischfüllung

Vareniki mit Kartoffelfüllung

Kleine Portion	6,40
Große Portion	8,30

Zum Schnappen eine Schüssel Knabberzeug
2,50 (meistens Brezeln)

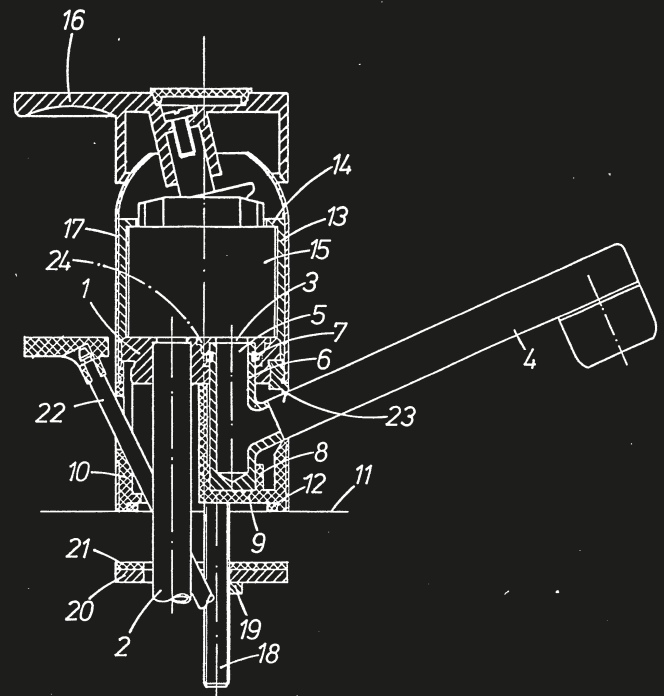
Tellergeld 2,00

Alle Preise in EUR

Allergene und Zusatzstoffe können beim Personal erfragt werden.

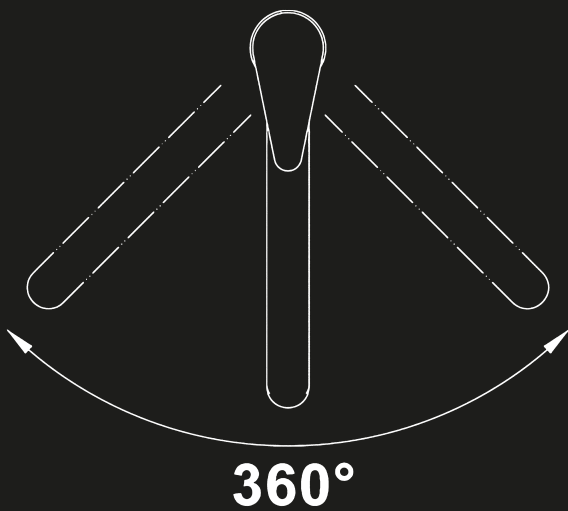
Fremdverzehr

Ihr wollt bei uns Euren eigenen speziellen Wein oder Euer mitgebrachtes Essen genießen?
Kein Problem, das stört uns nicht. In diesem Fall erheben wir lediglich ein Korken- bzw. Teller-geld um unsere laufenden Kosten zu decken. Dafür schenken wir es Euch ein, übernehmen die Kühlung und stellen die Gläser und das Geschirr. Wir bitten euch lediglich bei sehr aromatischen Gerichten, wie beispielsweise Döner mit Knoblauch und Zwiebeln auf den Außensitz auszuweichen – aus Rücksicht auf andere olfaktorisch sensible Gäste. Sagt einfach dem Kellner Bescheid, wenn Ihr kommt. Achja: Knabberzeug dürft Ihr einfach so mitbringen.



Mischbatt'rie

David Nowak und Sebastian Redeker, Gastro GbR
Wörmilzter Straße 1, 06110 Halle (Saale)



360°