



DAS *schwarze*
SCHAF



English
Menu



Alkoholfrei



Alkoholfreie Drinks mit viel Geschmack und Tiefe.



Samba Si

9,50€

Venezero Aperitif | Sauerkirsche | Blutorange | Meersalz | Dry Tonic^{2,13}

~~~~~ spritzig, bittersüß, fruchtig



## Flowgroni

9,50€

Alkoholfreier "Gin" | Verjus | Vanille | Hibiskus | Crodino<sup>1</sup>

~~~~~ kräutrig, bitter, anregend



Survivor

9,50€

Martini Floreale¹ | Orange | Ingwer | Apfel | Apfelweinessig | Soda

~~~~~ fruchtig, spicy, süßsauer



## Seabird

9,50€

Alkoholfreier "Gin" | Brombeere | Limette | Rosmarin | Thymian | Meersalz | Soda

~~~~~ elegant, beerig, spritzig



Sonic

9,50€

Undone No.1 "Not Rum" | Quitte | Safran | Limette

~~~~~ frisch, elegant, aromatisch



## Go your own way

9,50€

Alkoholfreier "Gin" | Pomelo Tee | Martini Vibrante | Apfel | Honig | Schäumchen

~~~~~ frisch, elegant, aromatisch



Berliner Brandstifter

9,50€

Alkoholfreier Gin aus Berlin & Tonic Water^{2,13}

~~~~~ wacholderaroma, blumig, gurkennote

# Schaf Klassiker

Eigenkreationen aus 12 Jahren Schaf. Mehr Hits als Taylor Swift.



## London Ginger

11,00€

Bombay Sapphire Gin | Zitrone | Ingwer

~~~~~ spicy, süßsauer, frisch



Amelia

11,00€

Vodka | Zitrone | Brombeere | Holunderblüte

~~~~~ beerig, süßsauer, floral



## Frida

12,50€

Mezcal San Cosme | Schwarze Johannisbeere | Hibiskus | Meersalz | Peychaud's Bitters

~~~~~ würzig, fruchtig, rauchig



Bamberg Old Fashioned

12,50€

Mit Baconfat gewaschener Woodford Reserve Bourbon | Elch Whisky | Rauchbier-Honig-Karamell⁶ | Chocolate & Aromatic Bitters

~~~~~ rauchig, umami, kräftig



## Smoke Upon the Hills

14,00€

Elch Whisky | Apfel | Rauchbier-Honig-Karamell<sup>6</sup> | Siebenhügeltröpfen | Süßholzrauch | Schäumchen

~~~~~ rauchig, fränkisch, intensiv



3+3

11,00€

No.3 Gin | Schwarze Johannisbeere | Riesling⁵

~~~~~ anregend, frisch, fruchtig



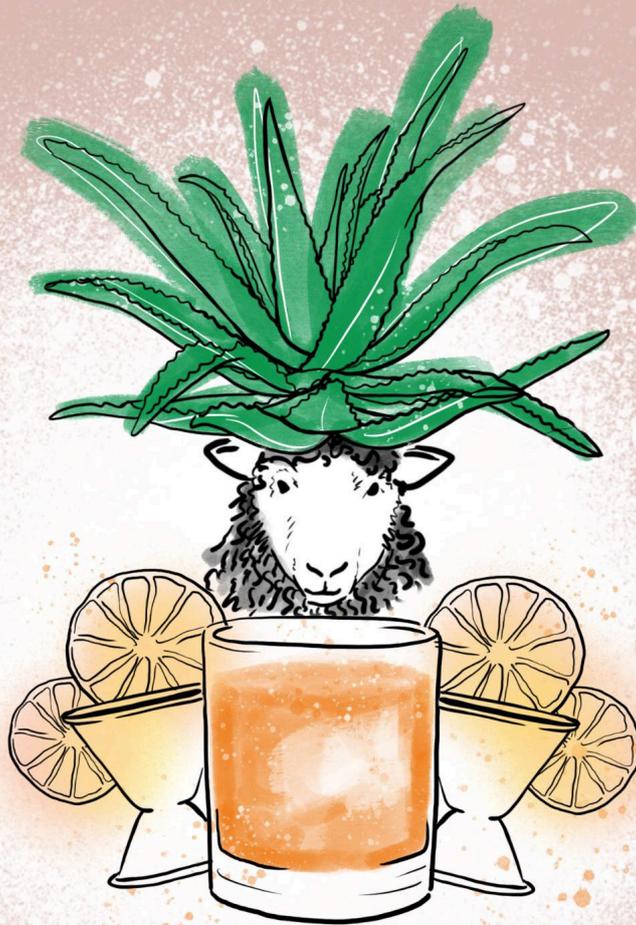
## Porto de Café

11,50€

Ruby Portwein | Mezcal San Cosme | Kaffee | Agave | Meersalz | Fernet

~~~~~ kräftig, dunkelfruchtig, süß

Global Winner Drink Grahams Blend Series



SOMMERKARTE 24

In diesem Sommer bringen wir die Vielfalt Mexikos ins Glas. Ob über diverse Spirituosen, die eigene Geschichten erzählen - wie Bacanora aus Sonora, Pox aus Chiapas, Rum aus Oaxaca oder Mezcal und Tequila - oder über Früchte und Gewürze wie Epazote, Mais, Chili oder Horchata.



Honey Batcher 4.0

13,50€

- The Honey Batcher Strikes Back

Honey Batcher & Bacardi Rum | Patron Anejo Tequila | Blutorange |
Limette | weißer Portwein | Sexy Bitters | Anjola Ananaslimo

~~~~~ tiki, fruchtig, leckeralarm



## La Roma

12,50€

Mezcal San Cosme gewaschen mit Olivenöl und getrockneten  
Tomaten | Derrumbes Mezcal Durrango | Bianco & Dry Wermut |  
Siglo Cero Pox | Dr. Sours Janis Bitters

~~~~~ elegant, boozy, tomatig



Bergamota

11,50€

Mayaciel Blanco Tequila | Pisco Hermano Ancholado | Bergamotte |
Orange | Zitronenverbene | CO2

~~~~~ fizzy, zitrisch, erfrischend



## La Dificil

11,50€

Nixta Maislikör | Stork Rye Whiskey | Mezcal San Cosme | Freimut  
Rye Vodka | Mais | Verjus | Dr. Sours Epazote Bitters | Tajin

~~~~~ süßsauer, elegant, corny



Almendra

12,00€

Paranubes Mexican Rum | Bacardi Cuatro Rum¹ | Horchata |
Mandel | Erdbeere | Apfel | Triple Sec Blutorange | Schäumchen

~~~~~ clarified, süßsauer, nussig



## Salsa Verde

13,50€

Patron Silver Tequila | Santo Pecado Bacanora | Limette | grüne  
Paprika | Jalapeno | Koriander | Tabasco | Ancho Verde Chili-Likör |  
geklärt mit Kokos-Sojamilch

~~~~~ vegetal, süßsauer, little spicy



Leandra

11,50€

Patron Silver Tequila | Sotomayor Sotol | Bianco Wermut | Limette |
Gurke | Zitronenverbene | Schäumchen

~~~~~ süßsauer, vegetal, erfrischend



# Barrel aged cocktails

Cocktails, die in kleinen 5,5L Weißeiche-Fässern von uns zur Perfektion gereift werden.



## Tulum Negroni

13,50€

Mezcal San Cosme | Patron Reposado Tequila | Mandarine | Aperol | Campari | Roter & Bianco Wermut

~~~~~ **fruchtig, rauchig, sommerlich,**  
6 Monate fassgelagert



Barrel Aged Negroni

13,50€

Elch Gin & Bombay Sapphire Gin | roter Wermut | Campari¹

~~~~~ **bitter, kräftig, anregend**  
für mindestens 3 Jahre im Solera Verfahren gereift



## Frucht Negroni

13,50€

Bombay Sapphire Gin | Birnenbrand | roter Wermut | Campari<sup>1</sup>

~~~~~ **bitter, kräftig, fruchtig**  
für mindestens 1 Jahr im Solera Verfahren gereift



Barrel Aged Old Fashioned

13,50€

Stork & FMK Rye Whisky | Slane Irish Whisky | Chinotto | Agave | Ahornsirup | Bitters

~~~~~ **kräftig, aromatisch, bittersüß**  
6 Monate fassgelagert



## Zwetschge & Malz

13,50€

Zwetschgenbrand | Scotch Blend | Starward Octave | Apfelbrand | Ahornsirup | Angostura & Chocolate Bitters

~~~~~ **fruchtig, kräftig, intensiv**  
6 Monate fassgelagert



Grand ol' Godfather

13,50€

Scotch Blend | Amaretto | Irish Whisky | Jamaika Rum | Kaffeelikör

~~~~~ **kräftig, süß, überraschend**  
6 Monate fassgelagert



## Kirsch-Mezcal Negroni

13,50€

XK-Kirschbrand | Mezcal San Cosme | Santo Pecado Bacanora | Blutorange | Campari | Select Aperitivo

~~~~~ **kirschig, rauchig, fruchtig**  
6 Monate fassgelagert

Classics & Longdrinks

Cocktailklassiker, wie wir sie gerne trinken.



Whisky Sour

Woodford Bourbon Whisky | Zitrone | Zucker | Schaum (optional)

11,50€



Manhattan

Stork Club Rye Whiskey | Noilly Prat Rouge | Angostura Bitters

13,00€



Negroni

Bombay Sapphire Gin | Noilly Prat Rouge | Campari¹

11,50€



Old Fashioned

Woodford Bourbon Whisky | Zucker | Angostura & Orange Bitters

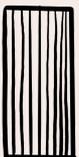
11,50€



Freezer Martini

Fords Gin | Noilly Prat Dry | Orange Bitters

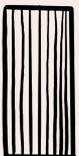
12,00€



Mezcal Wellness

Mezcal San Cosme | Grapefruit | Soda

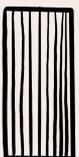
12,00€



Batanga

Patron Silver Tequila | Limette | Cola^{1,14} | Meersalz

12,00€



Paloma

Mayaciel Blanco Tequila | Limette | Grapefruit² | Meersalz

12,00€



Daiquiri

Ungelagerter Rum | Limette | Rohrzucker

11,50€



Margarita OK

Patron Silver Tequila | Mezcal San Cosme | Limette | Blutorange & Orangenlikör | Agave | Meersalz

12,50€



Highballs

Süßsauer abgeschmeckte
Cocktails mit feiner
Kohlensäure. Tut gut,
schmeckt gut!

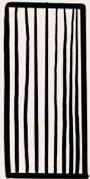


Schepperschorle

11,00€

Freimut Rye Vodka | Chinotto-Orange | Pfirsich | Verjus | Aprikose |
Limette | Soda

~~~~~ süßsauer, peachy, erfrischend



## Candy Crush

11,00€

Volcan Reposado Tequila | Bacardi Rum | Sauerkirsche |  
Blutorange | Amaretto | Limette | Soda

~~~~~ steinfruchtig, süßsauer, zitrus



Juniper Rose

11,00€

White Sox Bio Gin | Granatapfel | Limette | Soda

~~~~~ fruchtig, süßsauer, frisch



## Al Suq

11,00€

Elch Gin | Earl Grey Tee | Minze | Limette | Soda

~~~~~ kräutrig, belebend, floral



Sloppy Joe's Mojito

11,00€

Bacardi Cuatro Rum¹ | Minze | Granatapfel | Limette | Soda

~~~~~ minzig, fruchtig, frisch



## Friendshouse Punch

11,00€

Bombay Sapphire Gin | Grapefruit | Limette | Koriander | Minze |  
Soda

~~~~~ erfrischend, herbal, zitrusfruchtig



Roaring Rhubarb

11,00€

Vodka | Rhubarber | Vanille | Soda

~~~~~ vanillig, süßsauer, erfrischend



# Gin & Tonic



Alle Gin & Tonics werden mit 40ml Gin und mit einer 0,2L Flasche Thomas Henry Tonic<sup>2,13</sup> / Botanical Tonic<sup>2,13</sup> oder Dry Tonic<sup>2,13</sup> serviert.

**Elch Gin | 48%** 10,50€

Ein herrlicher Gin von unserem Freund Georg Kugler aus der fränkischen Schweiz. Fruchtig nach Williamsbirne.

**Unsere Hausempfehlung**

**Bombay Sapphire | 40%** 10,50€

Der Klassiker aus dem Hause Bombay, 10 erlesene Botanicals werden per Dampfinfusion destilliert, klassisch, mild und blumig.

**White Sox Bio Gin | 40%** 11,00€

Aus der Humbel Brennerei im Schweizer Aargau, trocken nach Wacholder und Zitrusfrüchten, leicht blumig. Stilvoll zu weißen Socken.

**No.3 | 46%** 11,50€

Ein britisch inspirierter Gin aus Holland mit je 3 Gewürzen und 3 Früchten destilliert: geradlinig, elegant und trocken.

**Bombay Bramble | 37,5%** 11,50€

Aus der Familie Bombay Sapphire mit Himbeeren und Brombeeren destilliert, sehr fruchtig.

**Fords Gin | 46%** 11,50€

Der Cocktail Gin von Simon Ford, entwickelt für die Bar. Trocken, britisch, ausbalanciert. Für uns nah an der Perfektion.

**Granit Bavarian Gin | 42%** 12,50€

Bayerischer Gin in Bio Qualität. Mit Kräutern aus dem Bayerischen Wald wie Melisse & Enzian. Im Steingut gelagert und über Granit gefiltert.

## **Hayman's Sloe Gin | 26%** 12,50€

Paradebeispiel eines Schlehen-Gins, nicht zu süß, sehr fruchtig, leicht bitter und besonders erfrischend mit Thomas Henry Botanical Tonic.

## **Edinburgh Seaside** 12,50€

### **Gin | 43%**

Schmeckt wie Urlaub an der schottischen Küste: rau frisch und herzlich.

## **Brooklyn | 40%** 13,50€

Gin aus dem New Yorker Stadtteil, leicht und floral mit Gojibeeren, Gänseblümchen & Orange.

## **Elephant Gin | 45%** 13,50€

Heimische und exotische Gewürze & Früchte vereinen sich zu einem fruchtigen, intensiven Gin. Von der Liebe zu Afrika inspiriert, 15% des Gewinns werden für den Erhalt bedrohter Elefanten-Arten gespendet.

## **Ferdinand's Gin | 44%** 13,50€

Saarländer Gin mit Botanicals aus heimischen Gärten wie Quitte, Schlehe, Apfel, Lavendel und Riesling des Weinguts Zilliken verfeinert, sehr elegant.

## **Kyrö | 46,3%** 13,50€

Finnischer Gin aus Roggen mit Sanddorn, Cranberrys, Birkenblättern und Mädesüß.

## **Yoshi Nama | 45%** 13,50€

Little Tokyo Dry Gin aus Düsseldorf. Sehr zitruslastig und erfrischend. Gebrannt von Florian Faude und Max Bergfried im Schwarzwald.

## **Clouds Bio Gin | 42%** 14,00€

Salbei und Kirsche prägen, neben dem omnipräsenten Wacholder, das Aroma und verleihen diesem Schweizer Bio Gin aus dem Hause Humbel eine besondere Finesse.



# Bier, Wein & Limo



|                                                                            |       |       |
|----------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Pils aus Pahres <sup>6</sup>                                               | 0,33L | 3,50€ |
| Glaser-Himmelstoss <sup>5</sup><br>Franken   VDP Gutswein Riesling trocken | 0,1L  | 4,00€ |
| Schlucki Cola <sup>1,14</sup>                                              | 0,33L | 3,50€ |
| Tafelwasser spritzig                                                       | 0,75L | 3,00€ |
| Fritz Kola Zero <sup>1,14</sup>                                            | 0,33L | 4,50€ |
| Fritz Anjola-Ananas                                                        | 0,33L | 4,50€ |



# Sekt & Champagner



Glaser Himmelstoss, Franken, Trad. Flaschengärung<sup>5</sup>

**Blanc de Noir | 12%** 0,75L 55,00€

Ein Winzerinnen-Sekt von Julia Glaser der Seinesgleichen sucht! Für 36 Monate auf der Hefe gelagert, VDP.Sekt Prestige

Champagne Henriët-Bazin Blanc de Blancs<sup>5</sup>

**Extra Brut | 12,5%** 0,75L 95,00€

Cremig, nussiger, eleganter und straffer  
Champagner aus 100% Chardonnay, 3 Jahre  
Flaschenreife. Enthält 30% Reserveweine bis 1968.



Fragt gerne nach unserer wechselnden Schaumwein-Auswahl

"A cocktail  
done right  
can really show  
your guests  
that you  
care"

-Danny Meyer -

**Zusatzstoffe und Allergene:**

1 = mit Farbstoff

5 = Sulfite

13 = chininhaltig

2 = mit Antioxidationsmittel

6 = Gerste

14 = koffeinhaltig