



Eine von mindestens 3 sehr verschiedenen Theorien besagt, dass der Begriff vom französischen *coquetier* (Eierbecher) abgeleitet ist, in dem Antoine Amédée Peychaud Cognac mit seinem ganz eigenen Bitters servierte. Diese Theorie stammt von keinem geringeren als Dale DeGroff, auch bekannt als *King Cocktail*.

One of at least 3 very different theories says, that the terminology is derived from the French *coquetier* (eggcup), in which Antoine Amédée Peychaud served cognac with his very own bitters. This particular theory stems from no less than Dale DeGroff, aka *King Cocktail* himself.

Jynnan Tonnyx



It is a curious fact, and one to which no-one knows quite how much importance to attach, that something like 85 percent of all known worlds in the Galaxy, be they primitive or highly advanced, have invented a drink called jynnan tonnyx, or gee-N'N-T'N-ix, or jinond-o-nicks, or any one of a thousand variations on this phonetic theme.

The drinks themselves are not the same, and vary between the Sivolvian 'chinanto/mnigs' which is ordinary water served just above room temperature, and the Gagrakackan 'tzjin-anthony-ks' which kills cows at a hundred paces; and in fact the only one common factor between all of them, beyond the fact that their names sound the same, is that they were all invented and named before the worlds concerned made contact with any other worlds.

The Hitchhiker's Guide to the Galaxy – The Restaurant at the End of the Universe

Es ist eine merkwürdige Tatsache, und niemand weiß so recht, wieviel Bedeutung ihr beizumessen ist, dass ungefähr 85% aller bekannten Welten in der Galaxis, seien sie primitiv oder hochentwickelt, einen Drink namens Jynnan Tonnyx erfunden haben - oder Dschi-N'N-T'N-ix oder Jinnunt-O-Nicks oder irgendeine von tausend oder mehr Variationen über dasselbe phonetische Thema.

Die Drinks aber sind nicht dieselben und variieren zwischen dem sivolvianischen Chinunto/Mnigs, der normales Wasser ist das ein klein wenig über Zimmertemperatur serviert wird, und dem gagrakackanischen Tzjin-Anton-X, der Kühe auf hundert Schritt Entfernung umhaut. Und tatsächlich ist das einzige, was die Drinks gemeinsam haben, außer der Tatsache, dass ihre Namen gleich klingen, dass sie alle erfunden und getauft wurden, bevor die betreffenden Welten mit irgendwelchen anderen Welten in Kontakt traten.

Per Anhalter durch die Galaxis – Das Restaurant am Ende des Universums

Douglas Adams

Wir servieren unsere Jynnan Tonnyx mit Schweppes Dry, Fevertree,
Fevertree Mediterranean.

Unsere Empfehlungen:

Bombay Sapphire Fevertree		10 € "Keine weiteren Fragen."
Citadelle Jardin D'Ete Frankreich Fevertree	Echter Old Tom Gin, würzig, kräftig, langanhaltend	10 €
Roku Japanese Craft Fevertree	Japanisches Meisterwerk, sechs einzigartige Botanicals.	10 €
Monkey 47 Schweppes Dry	Affenwasser aus dem Schwarzwald – genug gesagt	14 €
Rutte Sloe Gin Fevertree		10 € Für Gin untypisch fruchtig

Uisge beatha

*Always carry a flagon of whiskey in case of snakebite.
Furthermore, always carry a small snake.*

*Hab immer ein Fläschen Whiskey dabei, für den Fall eines Schlangenbisses.
Desweiteren, hab immer eine kleine Schlange dabei.*

W.C. Fields

*Here's to finding oneself in unexpected situations,
for those will make the greatest of memories.
Here's to always having an open mind and an open heart,
for without those one cannot make new friends.
And here's to sharing a fine dram wherever you are,
for then you'll know you're right at home.*

Sláinte!

*Auf dass du dich in unverhofften Situationen findest,
denn diese sorgen für die besten Erinnerungen.
Auf dass du immer aufgeschlossen bist und ein offenes Herz hast,
denn ohne diese kannst du keine neuen Freunde machen.
Und darauf ein feines Schlückchen zu teilen, egal wo du bist,
denn dann weisst du, dass dort "zu Hause" ist.*

Sláinte!

Hier finden Sie einige Whiskey´s, die wir standardmäßig im Angebot haben. Gerne empfehlen wir Ihnen auch Spezialitäten, die wir nicht regelmäßig ins Haus bekommen.

Dalmore 12 Years Scotch Malt

SCO – Northern Highlands

11 €

eleganter, reicher Geschmack mit Sherry und Zitrus

Ardbeg Uigeadail Scotch Malt

SCO – Islay

15 €

ölig, rauchig, süß, Karamellschokolade, Früchtekuchen, Honig, 54,2% Vol

Suntory Hibiki Japanese

JAPAN

19 €

mit Aromen von Rose, Litschi und Holz, honigartige Süße und Mizunara-Finish.

Balvenie DoubleWood 12 Years

SCO . Speyside

11 €

vollmundig, Orangen, Sherry, süß-würzig

Glenmorangie Original 10 Years

SCO . Speyside

10 €

Leicht trocken und cremig mit zarter, rauchiger Nussnote

Glenmorangie Quinta Ruban Port Finish 14 Years

SCO . Speyside

12 €

Portwein-Finish, Rosen, Beeren, samtig, reich

Edradour 10 Years Scotch Malt

SCO . Eastern Highlands

10 €

reichhaltig, süß, fruchtig, würzig, floral, malzig.

Talisker Talisker 10 Years

SCO – Islands, Skye

8 €

Torf und Rauch mit Salzbeilage – die Essenz von Skye

Laphroaig 10 Years

SCO – Islay

8 €

intensiv rauchig, seegrasbetont, Torfrauch, langanhaltend

Jonny Walker Black Label

SCO

6 €

Intensive Vanillearomen, getrockneter Früchte und rauchiger Raffinesse.

Chivas Regal 12 Years

SCO

10 €

Honig und reife Äpfel mit Noten von Vanille

Glenkinchie 12 Years

SCO – Lowlands

8 €

Blumig, fruchtig, zitronig, leicht, feine Würze

Bushmills Malt 10 Years

Irland

8 €

Am Gaumen malzig und weich

Dark spirits



Wo es Spirituosen gab, gab es auch den Wunsch, diese aufzubewahren. So lagerten schon die Kelten um 350 v. Chr. ihr Bier in fassförmigen Behältern, welche man rollen und stapeln konnte. Anzeichen sprechen dafür, dass die Römer im 3. Jhd Wein in Fässern, statt Ton-Amphoren lagerten und dabei herausfanden, dass diese den Geschmack des Weins positiv beeinflussten.

Die erste Fasslagerung von Spirituosen dürfte im 11. oder 12. Jhd. in Frankreich oder Spanien stattgefunden haben, wo es zu dieser Zeit schon Cognac und Brandy gab. Die gezielte Alterung von Spirituosen durch Fasslagerung jedoch, dürfte nicht viel mehr als 200 Jahre zurückliegen.

Where there were spirits, there was the need to store these. Already the Celts around 350 BC stored their beer in barrel-shaped vessels, which could be rolled and stacked. Evidence suggests, that the Romans in the 3rd century stored wine in barrels instead of clay amphorae and thusly found that those positively impacted the flavor of the wine.

The first time spirits were stored in casks should date back to the 11th or 12th century in France or Spain, were there was Cognac and Brandy. The intended aging of spirits by storing them in cask however, doesn't date back much more than 200 years.

RON – RHUM - RUM

Plantation Barbados Rum Extra Old **11 €**

Babardos Vanille, Banane, Mahagoni, fruchtig, ausgewogen, lieblich, langanhaltend

English Harbour Port Cask Finish Batch 2 **15 €**

Antigua Trockenfrüchte, Pflaumen, Mandeln, Zitrus, Ingwer, schwarzer Pfeffer, Tabak

A.H. Riise Non Plus Ultra Ambre d'Or **25 €**

Jungferninseln Non Plus Ultra – nomen est omen

COGNAC

Hennessy **11 €**

FRA Feines fruchtiges Bouquet, Vanille, Nuss- und Karamellaromen

Croizet VSOP Grande Champagne Premier Cru **12 €**

FRA Kräftige Gewürze und reichlich Früchte garantieren für eine Geschmacksexplosion

HINE Cigar Reserve XO Cognac **18 €**

FRA Eine perfekte Mischung aus nicht weniger als 25 Cognacs, gemacht für eine Zigarre



In vino veritas. - **SPQR**

Trunkner Mund verrät des Herzens Grund. - **DE**

A drunk man's words are a sober man's thoughts. - **GB**

Ἐν οἴνῳ ἀλήθεια. - **GR**

Ce que le sobre tient au cœur est sur la langue du buveur. - **FR**

Cuando el vino entra, echa el secreto afuera. - **ES**

De wijn in het lijf, het hart in de mond. - **NL**

0,2 L / 0,75 L

WEISS

2020 Chardonnay "Der Realist"

Österreich, Südburgenland

7 € / 26 €

Frischer Apfel, Honig und Quitte

Evento Cuvée White

Deutschland, Württemberg

5,60 € / 27 €

Sehr frisch mit viel Frucht

ROSÉ

2020 Rosé "Der Genießer"

Österreich, Südburgenland

7 € / 26 €

Ananas, Apfel und Beeren

ROT

2020 Zweigelt "Der Visionär"

Österreich, Südburgenland

7 € / 26 €

Kirsche und dunkle Beeren treffen raffinierte Tannine

2019 Acolon "C"

Deutschland, Württemberg

5,90 € / 22 €

Kirsche, Brombeere und intensive Tannine

20 Ventiterre Primitivo Salento

Italien, Apulien

6 € / 24 €

Fruchtiges Bukett mit Noten von Pflaume und Brombeeren

M [Býra] - Cerveza - [Pivo]

ビール [Bīru]



Ursprünglich ein eher zähflüssiges Gesöff (wie Haferbrei/-schleim) und ganz ohne Hopfen, ist Bier eine der ältesten Errungenschaften der Menschheit die eventuell sogar schuld an der Entstehung der Gesellschaft trägt. Seit ca. 10.000 v.Chr. bekannt ist es der Kultivierung von Gerste und dem Backen von Brot gute 4.000 Jahre voraus. Die Sumerer hatten sogar eine Göttin des Bieres und Brauens – Ninkasi.

Prost!

Originally a rather viscous swill (like gruel/porridge) and completely without hops, beer is one of the oldest accomplishments of humanity, which – perhaps – even is to blame for the formation of society. Known since 10,000 BC it even predates the cultivation of barley and baking itself by a margin of 4,000 years. The Sumerians even had a Goddess of beer and brewing – Ninkasi.

Cheers!

Der Mund eines komplett zufriedenen Mannes ist mit Bier gefüllt.

altes ägyptisches Sprichwort (ca. 2.200 v.Chr.)

The mouth of a perfectly contented man is filled with beer.

old Egyptian proverb (ca. 2,200 BC)

VOM FASS

0,3 L / 0,5 L

Zötler Gold

3,80 € / 4,80 €

Typisches Helles – sehr süffig

Zötler Hefeweizen

3,80 € / 4,80 €

Klassisches Hefeweißbier

IN DER FLASCHE

0,33 L

HEILEWELT

5 €

Hommage von Niklas an seine Oma Mimii, eine Frau mit einem riesengroßen Herz.
Ein sehr leichtes und fruchtiges Bier mit leichten Zitrusnoten.

HERZSOLO

5 €

Hommage von Niklas an seinen Opa Herbert II, ein Mann mit einem starken Charakter.
Ein feines und erfrischendes Bier mit knapp über 5%.

SCHWARZER RITTER

5 €

Gewidmet der Sage von einem Rettenberger Ritter, welche ein Baltic Porter inspirierte.
Intensive Aromen von geröstetem Kaffee und Zartbitterschokolade mit feiner Süße.

Kulinarische Versuchungen: Unsere Barkarte enthüllt!

Pikante Gulaschsuppe	7,50€
Graved-Lachsbrötchen Mit Dip und frischem Meerrettich	8,50€
Maximilianburger pikant Rinderhacksteak, Zwiebeln, Tomaten, BBQ-Souce, Bergkäse, Speck und Chili dazu Pomms frites	18,50€
Pfeffersteak von der schwäbischen Bio-Weiderindlende Mit Kräuterbutter, Offenkartoffel und Salatgarnitur	29,00€
Tagliarini mit frischem Trüffel in Sahnesoße Mit Rucola und Parmessanflocken	18,00€
Bunte Salate der Saison Dazu gegrillte Hähnchenstreifen Gebackene Falafelbällchen	9,00€ 9,00€ 6,00€
Pizza vegetarisch	13,50€
Pizza Salami	13,50€