

COCKTAIL

Negroni | 12

*Gin, Amari, Wermut
Pernod, Bitters*

Champagner Cocktail | 11

Punch, Champagner

Martini | 10

Vodka, Gin, Wermut

Old Fashioned | 12

buttered Bourbon & Rye, Bitters

Espresso Martini | 12

*Vodka, Gewürzrum, Espresso
Vanille-Karamell, Tonka*

Collins | 10

*Gin, Chartreuse, Chambord
Zitrus, Soda*

Spritz | 9

*Aperol, Holunder, Wermut,
Crémant, Ingwer, Tonic*

Frosé | 8

*Rosé, Lillet, Montenegro
Rose, Erdbeere*

HIGHBALL

Dark & Stormy | 9,5

*Gosslings Rum, Ginger Beer,
candierte Ingwer, Limette, Minze*

Cuba Libre | 9,5

*Cola, dried Orange
Kirsche*

Moscow Mule | 9,5

Vodka, Ginger Beer, Gurke

Horses Neck | 9,5

*Bulleit Bourbon, Ginger Ale
Ango float*

....

*www.spindler-berlin.de
instagram: @spindler.berlin*

SPINDLER

....

GIN & TONIC

Saffron Gin | 11

*Saffron Gin, Fever Tree Indian Tonic
Orange, Thymian*

Brandstifter | 14

*Berliner Brandstifter, Indian Tonic
Apfel, Minze*

Gin Sul | 14

*Gin Sul, Mediterranean Tonic
Zitrus,*

Monkey 47 | 14

Indian Tonic, Grapefruit Zeste

Stauffenberg | 16

*Stauffenberg Gin, Elderflower Tonic
Lavendel*

CHAMPAGNER

François Secondé 0,1 | 12,5 . 0,75 | 89

Brut, Gran Cru

Ruinart Brut 0,75 | 120

Ruinart Rosé 0,75 | 165

CRÉMANT

Crémant de Limoux Brut

*Méthode Traditionelle
Aimery-Sieur*

0,1 | 6 . 0,75 | 35 . rosé 0,75 | 35

BIER

König Ludwig hell 0,3 | 3 . 0,5 | 4,5

vom Fass

König Ludwig Hefe 0,5 | 4

Flasche, auch alkoholfrei