

COCKTAIL

Negroni | 12

*Gin, Amari, Wermut
Grapefruit, Rosmarin*

Penicillin | 11

*Bulleit Rye Whiskey
Ingwer & Honig Sirup, Zitrone*

Old Fashioned | 12

*buttered Bourbon & Rye, Rauchpfirsich
Ahorn, Bitters*

Amaretto Sour | 12

*Amaretto, Ahornsirup, Zitrone
Eiweiß, Tabasco*

Espresso Martini | 12

*Vodka, Gewürzrum, Espresso
salziges Vanille-Karamell, Tonkabohne*

Last Word | 12

*Rhizom Gin, Chartreuse Verte
Maraschino Likör, Limette*

Spritz | 9

*Aperol, Wermut, Crémant
Ingwer, Tonic*

HIGH BALL

Dark & Stormy | 10

*Goslings Rum, Ginger Beer
candierter Ingwer, Limette, Minze*

Paloma | 10

Tequila, Grapefruit Soda, Limette

Moscow Mule | 10

Vodka, Ginger Beer, Gurke

Horses Neck | 10

*Bulleit Bourbon, Ginger Ale
Angefloat*

HEISS

Hot Rum | 9

*mit Zimt und Anis gewürzter Rum
Apfelsaft, Sahne*

...

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

SPINDLER

....

GIN & TONIC

Saffron Gin | 11

*Fever Tree Indian Tonic
Orange, Thymian*

Gin Sul | 14

*Mediterranean Tonic
Zitrone*

Monkey 47 | 14

Indian Tonic, Grapefruit Zeste

Brandstifter | 14

*Berliner Brandstifter, Indian Tonic
Apfel, Minze*

Stauffenberg | 16

*Stauffenberg Gin, Mediterranean Tonic
Lavendel*

CHAMPAGNER

Jean Aubry *Prestige* 0,1 | 14 • 0,75 | 95
Premier Cru

Jean Aubry *Rosé* 0,75 | 105
Premier Cru

Jean Aubry *Blanc de Blanc Millesime* 0,75 | 125
Premier Cru

Ruinart Brut 0,75 | 155

Ruinart Rosé 0,75 | 185

CRÉMANT

Crémant de Limoux Brut

*Méthode Traditionelle
Aimery-Sieur*

0,1 | 6 • 0,75 | 37 • rosé 0,75 | 37

BIER

König Ludwig hell 0,3 | 3 • 0,5 | 4,5
vom Fass

König Ludwig Hefe 0,5 | 4,5
Flasche, auch alkoholfrei