

BARKARTE



Holzschnitt um 1860

Menu	€
CARPACCIO mit frisch gehobeltem Parmesan <i>Beef carpaccio with freshly sliced parmesan cheese</i>	12,50
GARNELEN-AVOCADO-SCHNITTE (3,A,C,D,J,M,N,O,Q) mit Blattsalat und Basilikumcrème <i>Shrimps-avocado-cake served with leaf salad and basil cream</i>	12,50
KLASSISCHER CEASAR SALAT (A,H,J,L,N,P) mit Putenbruststreifen <i>Classic Caesar salad with turkey strips</i>	14,50 + 3,50
KÜRBISCREMESÜPPCHEN (8,D,J,K) <i>Pumpkin cream soup</i>	6,50
BOUILLABAISSE (A,C,H,J) Klassische Bouillabaisse mit geröstetem Baguette <i>Classic Bouillabaisse with roasted baguette</i>	7,00
Dessert	
SCHOKOLADENKÜCHLEIN (1,3,5,A,B,D,J,K,L,P) mit cremigem Kern und marokkanischem Aprikosen-ragout <i>Chocolate cake with Moroccan-apricot-ragout</i>	7,50
TÖRTCHEN VON ZITRONENTHYMIAN (A,B,D,J,K,P) mit Basilikumsorbet <i>Lemon thyme cake with basil sorbet</i>	8,00

Cocktail Fieber

Unser Barkeeper kreiert auch gerne Ihren ganz persönlichen Cocktail nach Ihren Wünschen.

Our barkeeper can create as well your own signature cocktail as per your preferences.

DRY & MEDIUM COCKTAILS

Manhattan ^{(1,5,11,L,E,K(Muskat))}	10,50
Bulleit Rye Whisky, Martini Rosso, Angostura Bitter	
Martini Cocktail ^(1,5,13,L)	9,50
Tanqueray Gin, Noilly Prat, Olive, Zitronenzeste	
Negroni ^(1,5,10,L)	11,50
Tanqueray Gin, Campari, Martini Rosso	

SWEET COCKTAILS

Brandy Alexander ^(1,3,J)	9,00
Asbach, Weinbrand 8 Jahre, sahn, Crème de Cacao, Muskat	
Espresso Martini ^(1,9,J)	9,50
Absolut Wodka, Kahlua Kaffeelikör, Espresso	

SOUR COCKTAILS

Batida de Limao (Caipirinha) ⁽¹³⁾	12,50
Nega Fulo Cachaca, Limette, weißer Rohrzucker	
Cosmopolitan (1934) ⁽¹⁾	11,50
Gin, Cointreau, Himbeerpüree, Zitronensaft	
Daiquiri	11,50
Bacardi Rum, Zucker, Limette	
Mai Tai (1944) ^(1,13,K)	12,50
Myer's Rum, Havana Club Seleccion, Cointreau, Mandel, Limette	

FRUITY COCKTAILS

Piña Colada (1963) ^(3,L)	10,50
Havana Club Rum 3 Jahre, Sahne, Kokoscreme, Ananassaft	
Planters Punch ^(1,3,13,L)	10,00
Myer's Jamaika Rum, Limette, Grenadine, Ananassaft, Orangensaft, Angostura Bitter, Muskat	
Singapore Sling (1915) (Rezeptur vom Raffles Hotel Singapur) ^{(1,3,13,K (Mandel))}	13,00
Gin, Heering Cherry Brandy Kirschlikör, D.O.M. Benedictine, Cointreau, Zitrone, Grenadine, Angostura Bitter, Ananassaft	
Zombie ^{1,3,11,L,D,K(Mandel))}	14,50
Myer's Jamaika Rum, Havana Club Seleccion, Old Pascas, Heering Cherry Brandy Kirschlikör, Ananassaft, Limettensaft, Angostura Bitter, Zimt	

...Gin is always the right time

...given enough Gin I could rule the world

...to Gin or not to Gin? – Silly question!

GIN	4 cl	
Monkey 47, Schwarzwald 47 %		13,00
Tanqueray N° TEN, England 47,3 %		8,00
Broker's, England 47 %		7,00
Beefeater, England 47 %		7,50
Hendrick's, Schottland 44 %		10,50
Tanqueray, England 47,3 %		7,00
Botanist, Schottland 46 %		11,00
Bombay Sapphire, England 40%		8,00
Ferdinand, Deutschland 44%		11,00

MIXER FAVORITEN

Schweppes Indian Tonic Water ^(3,10)		+2,50
dominante, lang anhaltende Bitterkeit <i>with dominant long continuous bitterness</i>		
Thomas Henry Indian Tonic Water ^(3,10)		+3,50
leichte florale Zitrusaromen <i>light floral citrus flavors</i>		
Schweppes Tonic Pink Pepper ^(3,10)		+3,50
leichte Pfeffernote <i>light citrus and pepper</i>		
Schweppes Tonic Hibiscus ^(3,10)		+3,50
florale Note von Hibiscus <i>light floral note of hibiscus</i>		

WEIN IM AUSSCHANK / WINE BY THE GLASS

CHAMPAGNER ⁽⁵⁾

NÄGELSFÖRST, CREMANT "BLANC DE BLANCS"	0,1l	8,50
GELDERMANN, SUPERB SEKT EXTRA TROCKEN	0,1l	6,50
PIPER HEIDSICK, BRUT	0,1l	13,50

WEISSWINE / WHITE WINE ^(5,L)

"TAG FÜR TAG" RIESLING, QBA TROCKEN	0,2l	8,50
"TAG FÜR TAG" SCHEUREBE, QBA HALBTROCKEN	0,2l	8,50

ROSÉ WEIN / ROSÉ WINE ^(5,L)

"TAG FÜR TAG" PORTUGIESER WEISSHERBST, QBA HALBTROCKEN	0,2l	8,50
---	------	------

ROTWEIN / RED WINE ^(5,L)

"TAG FÜR TAG" SPÄTBURGUNDER, QBA TROCKEN	0,2l	8,50
PRIMITIVO DOC	0,2l	8,50

WERMUT / VERMOUTH ^(5,L)

5 cl

Antica Formula	7,50
Martini Bianco	5,50
Martini Extra Dry	5,50
Martini Rosso	5,50
Noilly Prat	6,00

PORTWEIN / PORTWINE ^(5,L)

5 cl

Sandemann Porto Tawny	6,00
Sandemann Porto White	6,00

SHERRY ^(5,L)

5 cl

Sandemann Dry Secco Sherry	5,50
Sandemann Medium Dry Sherry	5,50

Bier / Beer

FASSBIER / DRAFT BEER

Radeberger Pilsner ^(F)	0,3 l	3,50
Radeberger Pilsner ^(F)	0,5 l	5,00

FLASCHENBIER / BOTTLED BEER

Schöffelhofer Hefeweizen ^(D,F)	0,5 l	5,00
(Hell/Dunkel/Kristall)		
Clausthaler (alkoholfrei / non alcoholic)	0,33 l	3,50
Schöffelhofer Hefeweizen (alkoholfrei / non alcoholic) ^(D,F)	0,5 l	5,00

SPIRITUOSEN / SPIRITS

WODKA

4 cl

Tito's Handmade, USA 40 %	9,00
Absolut, Schweden 40 %	6,00
Grey Goose, Frankreich 40 %	10,00
Belvedere, Poland 40 %	10,00

TEQUILA

4 cl

Sierra Antiguo Anejo, Jalisco 40 %	6,50
Don Julio Blanco, Jalisco 38 %	9,50
Patron XO Café, Jalisco 38 %	9,50

4 cl

RUM

Bacardi, Carta Blanca, Puerto Rico 37,5 %	6,50
Gosling's, Bermuda 40 %	6,50
Havana Club 3 Anos, Kuba 40 %	6,50
Havana Club 7 Anos, Kuba 40 %	6,50
Havana Club Selección, Kuba 45 %	9,00
Myer's Dark Rum, Jamaica 40 %	6,50

WHISK(E)Y ^(5,D,E,F)

4 cl

Johnnie Walker Black Label., USA, Schottland 40 %	9,50
Johnnie Walker Gold Label., USA, Schottland 40 %	11,00
Jack Daniels Old No.7, USA, Tennessee 40 %	6,50
Slyr's, Germany, Bayern 43%	13,50
Bushmills, 10 Jahre, Irland, County Antrim 40%	10,00
Jura, Prophecy, n.a., Irland, Isle of Jura 46%	19,00
Lagavulin, 16 Jahre, Irland, Islay 43%	17,50
Oban, 14 Jahre, Irland, Highlands 43%	15,00
Cardhu, 15 Jahre, Schottland 40%	18,00
Dalwhinnie, 15 Jahre, Schottland, Highland 40%	9,50
Glenkinchie, 12 Jahre, Schottland 43%	12,00
Aberlour, Highland, Schottland 40%	18,50
Laphroaig, 10 Jahre, Schottland 40%	16,00
Arlbeg, 10 Jahre, Schottland 46%	15,00
Chivas, 12 Jahre, Schottland 40%	9,50
Glenfiddich, 12 Jahre, Schottland 40%	14,00

WEINBRAND / BRANDY / COGNAC ⁽⁵⁾	4 cl	
Asbach, 8 Jahre, Rüdesheim 40%		6,50
Cardenal Mendoza, Spanien 40%		8,50
Carlos 1, Spanien 40%		7,00
Remy Martin, VSOP, Spanien 40%		11,50
Hennessey Very Special, Frankreich 40%		8,00
ARMAGNAC		
Cles de Ducs, VSOP, Gascogne 40%	4 cl	7,00
CALVADOS		
Père Magloire, VSOP, Normandie 40%	4 cl	8,50
AQUAVIT		
Linie Aquavit, Norwegen 41,5%	4 cl	7,00
GRAPPA		
Nonino Grappa di Chardonnay, Italien 40%	4 cl	7,00
Frattina Grappa di Moscato, Italien 40%	4 cl	7,00

KRÄUTERLIKÖR / HERB LIQUEUR ⁽⁵⁾

4 cl

Pernod 40%	6,00
Averna 29%	5,00
Branca Mentha 28%	5,00
Chartreuse Verte 35%	7,00
Fernet Branca 39%	5,00
Jägermeister 28%	5,00
Ramazotti 30%	5,00
Underberg, 2cl 44%	4,00
Cynar 16,5%	6,00

4 cl

OBSTDESTILLAT / FRUIT SPIRIT

Schwarzwald Brennerei Scheibel

Alte Zeit Zibärtele // <i>Wild plum</i> 44%	14,00
Edles Fass – Nussler // <i>Nuts</i> 40%	10,50
Finesse – Birne // <i>Pear</i> 40%	8,50
Finesse – Himbeere // <i>Raspberry</i> 40%	8,50
Finesse – Mirabelle 43%	9,00
Premium – Altes Pfläumle // <i>Old plum</i> 43%	7,50
Premium – Kirschwasser // <i>Cherry</i> 43%	7,50
Premium – Moorbirne // <i>Moor pear</i> 43%	11,50

LIKÖR / LIQUEUR ⁽⁵⁾

4 cl

Bailey's, Irland 17% ⁽¹⁾	5,00
Cassissée, Frankreich 16%	5,00
Cointreau, Frankreich 40%	6,00
Drambuie, Schottland 40%	6,00
Heering Cherry-Brandy, Dänemark 20%	5,00
Kahlua, Mexico 20% ⁽¹⁾	5,00
Molinari Sambuca, Italien 40%	5,00
Peachtree, Niederlande 20%	5,00
Pimm's No.1, England 25%	5,00
Southern Comfort, USA 35%	5,00
Amaretto, Italien 28% ^(1,1)	5,00
Frangelico, Italien ⁽¹⁾	5,00
Limoncello, Italien	5,00

ALKOHOLFREIE COCKTAILS / *NON-ALCOHOLIC COCKTAILS MOCKTAILS*

Florida ^(1,3)	8,00
Grenadine, Zitrone, Ananassaft, Orangensaft	
Mexican Lemonade ^(1,13)	8,00
Apfelsirup, Minze, Gurke, Limette, Zitrone und Limonade	
Virgin Piña ^(1,3,4)	8,00
Kokoscreme, Ananassaft, Sahne, Himbeerpüree	
Frischer Zitronen-Minz Saft	6,50
Zitronensaft, frische Minze	
Frischer Ananas Saft	8,00
Frische Ananas	
Frischer Orangen Saft	6,50
Frische Orangen	

0,2 l 3,30

SAFT & NEKTAR / *JUICE & NECTAR*

Rauch Ananas / <i>Pineapple</i> ⁽³⁾
Rauch Apfel / <i>Apple</i>
Rauch Banane / <i>Banana</i> ⁽³⁾
Rauch Kirsch / <i>Cherry</i>
Rauch Maracuja / <i>Passion fruit</i>
Rauch Orangen / <i>Orange</i>
Rauch Tomaten / <i>Tomato</i>

MINERALWASSER / *MINERAL WATER*

San Pellegrino	0,25 l	3,20
Acqua Panna	0,75 l	6,80

SOFT DRINKS	0,2 l	3,30
Coca-Cola ^(1,9) / light / zero ^(1,9,12)		
Mezzo mix ^(1,3, 9)		
Fanta ^(1,3)		
Sprite		
Schwepes bitter lemon ⁽¹⁾		
Schwepes ginger ale ^(1,10)		
Schwepes ginger b. ^(1,10)		
Schwepes russian wild berry ⁽¹⁾		
Schwepes tonic water ⁽¹⁰⁾		
Schwepes tonic pink pepper ⁽¹⁰⁾	0,2 l	4,00
Schwepes tonic hibiscus ⁽¹⁰⁾		
Thomas henry tonic water ⁽¹⁰⁾		
HEISSGETRÄNKE / <i>HOT DRINKS</i>		
Kaffee crème / <i>cup of coffee</i> ⁽⁹⁾		3,10
Espresso einfach / <i>espresso</i> ⁽⁹⁾		2,90
Espresso doppelt / <i>double espresso</i> ⁽⁹⁾		5,20
Cappuccino / <i>cappuccino</i> ^(9,1)		3,50
Latte macchiato / <i>latte macchiato</i> ^(9,1)		3,50
Milchkaffee / <i>café latte</i> ⁽¹⁾		3,40
Heisse schokolade / <i>hot chocolate</i> ⁽¹⁾		3,30
Kännchen eilles tee / <i>pot of tea</i>		5,40

ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES

1) Farbstoff	<i>artificial colouring</i>	9) koffeinhaltig	<i>Caffeine</i>
2) Konservierungsstoffe	<i>Preservative</i>	10) chininhaltig	<i>Quinine</i>
3) Antioxidationsmittel	<i>anti-oxidation agent</i>	11) Süßungsmittel	<i>Sweetener</i>
4) Geschmacksverstärker	<i>taste amplifier</i>	12) Phenylalaninquelle	<i>source of phenylalanine</i>
5) geschwefelt	<i>Sulphides</i>	13) gewachst	<i>Wax</i>
6) Schwärzungsmittel	<i>blackening agent</i>	14) mit Taurin	<i>Taurine</i>
7) Phosphat	<i>Phosphate</i>	15) Nitritpökelsalz	<i>nitrite pickled salt</i>
8) mit Milcheiweiß	<i>With lactoprotein</i>		

ALLERGENE / ALLERGENS

A Eier / -Erzeugnisse <i>Eggs and products thereof</i>	J Milch / -Erzeugnisse / Laktose <i>Milk and product thereof (lactose)</i>
B Erdnüsse / -Erzeugnisse <i>Peanuts and product thereof</i>	K Schalenfrüchte / -Erzeugnisse (Mandeln, Muskat, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Cashewkerne) <i>Nuts and product thereof (almonds, muscat, hazelnut, walnuts, pistachio nuts, cashews)</i>
C Fisch / -Erzeugnisse <i>Fish and product thereof</i>	L Sulfite / Schwefeloxid / -Erzeugnisse <i>Sulphites and product thereof</i>
D Weizen / -Erzeugnisse / Gluten <i>Wheat and product thereof (gluten)</i>	M Sellerie / -Erzeugnisse <i>Celery and product thereof</i>
E Roggen / -Erzeugnisse / Gluten <i>Rye and product thereof (gluten)</i>	N Senf / -Erzeugnisse <i>Mustard and product thereof</i>
F Gerste / -Erzeugnisse / Gluten <i>Barley and product thereof (gluten)</i>	O Sesam / -Erzeugnisse <i>Sesame seeds and product thereof</i>
G Hafer / -Erzeugnisse / Gluten <i>Oats and product thereof (gluten)</i>	P Soja / -Erzeugnisse <i>Soybeans and product thereof</i>
H Krebstiere / -Erzeugnisse <i>Crustaceans and product thereof</i>	Q Weichtiere / -Erzeugnisse <i>Molluscs and product thereof</i>
I Lupine / -Erzeugnisse <i>Lupin and product thereof</i>	



Radisson Blu Badischer Hof Hotel

Lange Straße 47

D-76530 Baden-Baden, Germany

Telefon +49 7221 934-0 E-Mail: info.badenbaden@radissonblu.com

www.radissonhotels.com/de-de/hotels/radisson-blu-baden-baden