

# THE DOOR

Liquid Kitchen & Highballs

*“Der Eingang zum Kaninchenbau lief erst geradeaus, wie ein Tunnel, und ging dann plötzlich abwärts; ehe Alice noch den Gedanken fassen konnte sich schnell festzuhalten, fühlte sie schon, daß sie fiel, wie es schien, in einen tiefen, tiefen Brunnen. Entweder mußte der Brunnen sehr tief sein, oder sie fiel sehr langsam; denn sie hatte Zeit genug, sich beim Fallen umzusehen und sich zu wundern, was nun wohl geschehen würde. ”*

*Lewis Carroll — Alice im Wunderland*

*Herzlich willkommen in "The Door" - unsere kleine, aber feine Cocktailbar versteckt im Gewölbekeller der Hausnummer 17 der Karlsruher Hirschstraße.*

*Lass dich mitnehmen auf eine Reise mit uns abseits von Alltagsstress und Hektik, bei der du dich durch die von Fernando Álamo gestaltete Bar treiben lässt.*

*Er hat in liebevoller Kleinarbeit Wände und Decken bemalt, unser Logo entworfen sowie die Cocktailkarte illustriert.*



# SNACKS

THE DOOR NUSSMIX <sup>(A, E, F, G, N)</sup> 2,00€

Wir servieren euch gerne zu jeder Runde Drinks Nüsse aufs Haus.  
Solltet ihr einmal mehr wollen, könnt ihr jederzeit für 2€ nachbestellen.

ROASTBEEF SANDWICH <sup>(A, C, L, M)</sup> 12,50€

Hauchdünn geschnitten mit Dry Rub, Essiggurken & Trüffelmayonnaise auf Ciabatta-Brot

HUMMUS <sup>(A)</sup> 8,50€

Hausgemacht mit Kreuzkümmel, Smoked Paprika, Olivenöl & Pita-Brot

EDAMAME <sup>(F, N)</sup> 7,50€

Lauwarme Sojabohnen mit japanischem Moshio Salz & Sesam

KÄSEPLATTE <sup>(A, E, G, H)</sup> 17,00€

Variation verschiedener Hart- & Weichkäse. Dazu Nüsse, Früchte, Brot & Konfitüre

APERITIVO VARIATION <sup>(A, E, G, H)</sup> 7,00€

Unsere hausgemachten marinierten Oliven, Schwarzwälder Schinken-Chips & Rauchsalzmandeln

MARINIERTE OLIVEN 6,50€

Verschiedene Sorten Oliven in hausgemachter Marinade

GRILLED CHEESE SANDWICH je 9,50€

Vom Dinkel-Natursauerteig-Brot belegt mit:

- Irischem Cheddar, spanischer Chorizo & eingelegten Jalapeños <sup>(A, G, N)</sup>
- Ziegenfrischkäse, Walnüssen, Feigenkonfitüre & Zitronen-Thymian <sup>(A)</sup>

# APERITIVO

## SPRITZ



APEROL SPRITZ 9,00€

Aperol, Schaumwein, Soda, Orange

RHABARBER SPRITZ 9,50€

Rosé-Schaumwein, Rhabarber, Noilly Prat Ambré Vermouth, Zitrone, St-Germain, Zitronenthymian, Ingwer, Soda

MEXICAN SPRITZ 9,50€

Espolón Blanco Tequila, St-Germain Holunderblütenlikör, Limette, Minze, Grapefruit, Schweppes White Peach

LE FREAK SPRITZ 9,50€

Le Freak Vodka, Lillet Blanc, Quaglia Chinotto, Yuzu, Himbeere, Schweppes Bitter Lemon, Kaffir

## WEIN<sup>(O)</sup>

	0,2l	0,75l
Weinschorle (weiß-sauer / rosé-sauer)	6,50€	-----
★ Hacienda López de Haro Blanco DOCa 2021	7,50€	27,00€
★ Hacienda López de Haro Rosado DOCa 2021	7,50€	27,00€
★ Hacienda López de Haro Crianza DOCa 2019	8,50€	30,00€

## BIER<sup>(A)</sup>

	0,33l
Rothaus Pils Tannenzäpfle	4,00€
Mooser Liesl Helles	4,50€

## SEKT / CHAMPAGNER<sup>(O)</sup>

	0,1l	0,75l
Kessler Hochgewächs Chardonnay Brut	8,00€	49,00€
Kessler Hochgewächs Rosé Brut	8,00€	49,00€
Nicholas Feuillatte Brut Champagner	-----	79,00€
Nicholas Feuillatte Brut Rosé Champagner	-----	99,00€

# COCKTAILS

*Wer zu The Door kommt, hat Karlsruhe im Glas. Wir sammeln und verarbeiten saisonale Zutaten aus einem 10km-Umkreis um die Bar.*

*Dabei kann jedes Teammitglied teilnehmen und dadurch Sensorik und das Verständnis für Botanik trainieren.*

*Wir versuchen in unserer Bar so nachhaltig wie möglich zu arbeiten.*

*Hierfür bemühen wir uns, viele Zutaten zu 100% zu verarbeiten.*

*Darüber hinaus benutzen wir nur Trinkhalme aus Edelstahl sowie CO2- und abfallarme Verpackungssysteme für unsere Spirituosen und arbeiten mit vielen lokalen und regionalen Partnern zusammen.*

*Wir arbeiten frei nach dem Motto:*

*"Wir brauchen nicht eine Handvoll Menschen, die Zero Waste perfekt umsetzen.*

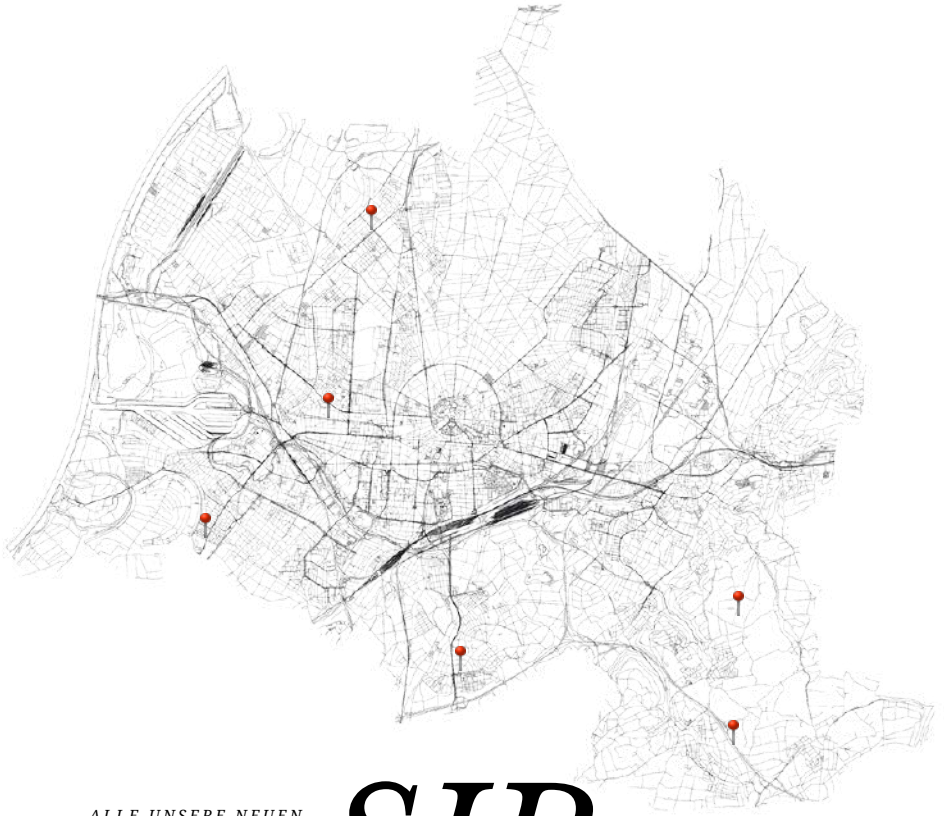
*Wir brauchen Millionen von Menschen, die es unvollkommen tun."*

**Anne Marie Bonneau**

*Wir nutzen ausschließlich frische Säfte, zum Teil geklärt um deren Haltbarkeit zu verbessern. Zum Einsatz in der Liquid Kitchen kommen Geräte wie:*

*Vakuierer, Sous-Vide Bad oder Zentrifuge. Auch hausgemachte Liköre, infundierte Spirituosen, eigens kreierte Sirups, alternative Säuren, Milch- und Fettklärung finden ihren Weg in unsere Drinks.*

*In The Door sind nicht nur die Wände mit Vögeln bemalt, auch das Menü greift dieses Thema auf. Alle Drinks in unserer wechselnden Karte sind Eigenkreationen und jeder Vogel steht symbolisch für einen Cocktail.*



ALLE UNSERE NEUEN  
COCKTAILS AUF DER KARTE  
SIND MIT JE EINER LOKALEN  
HAUPTZUTAT HERGESTELLT,

*SIP*

*THE*

WELCHE WIR SELBST WILD  
GEERNTET UND HALTBAR  
GEMACHT HABEN. GENIESSE  
EIN STÜCK KARLSRUHE

IM GLAS. SO KANN HEIMAT  
SCHMECKEN. NACHHALTIG  
UND LECKER.

*CITY*

# MANDARINENTE



INGREDIENTUM LOCALE:

*Sakura*

PRUNUS × YEDOENSIS

ERNTE: MÄRZ 2024  
ORT: NEUREUT

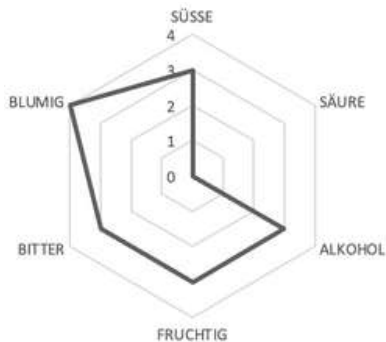


14,50€



*Toki Whisky / Amarás Mezcal / Suze /  
Clarín Communal Rum / Rosé*

*Sakura / Ume / Himbeere / Grapefruit*



# TRAGOPAN



INGREDIENTUM LOCALE:

*Magnolie*

MAGNOLIA × SOULANGEANA

ERNTE: MÄRZ 2024  
ORT: MÜHLBURG

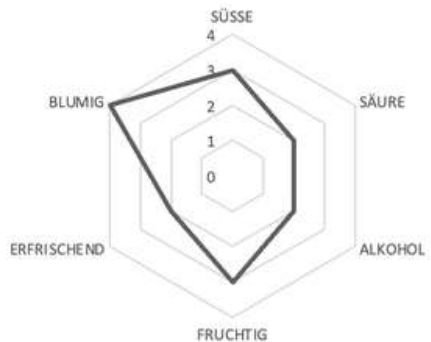


14,50€



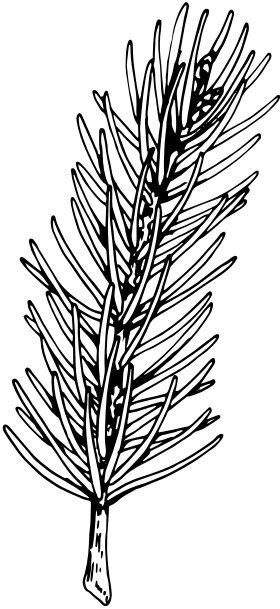
*Monkey 47 Sloe Gin / Falernum /  
Clarín Communal Rum / Lillet Rosé*

*Magnolie / Rhabarber /  
Verjus / Paragon Labdanum*





# BASSTÖLPEL



INGREDIENTUM LOCALE:

*Nordmannianne*

ABIES NORDMANNIANA

ERNTE: DEZ 2023  
ORT: RÜPPURR



15,00€



*Barsol Pisco / Hampden Rum /  
Laphroaig Whisky / Selva Negra*

*Nordmannianne / Melone /  
Mandel / Verjus / Limette*



# ELSTER



INGREDIENTUM LOCALE:

*Süßlupine*

LUPINUS

LIEFERANT: RÖSTWERK  
ORT: WALDBRONN



13,50€



*Le Freak Vodka / Ronniel de Indias /  
Wild Turkey 101 Rye Whiskey*

*Süßlupine / Haselnuss / Karamell*

(P)



# SPECHT



INGREDIENTUM LOCALE:

*Waldmeister*

GALIUM ODORATUM

ERNTE: APRIL 2024  
ORT: HOHENWETTERSBACH

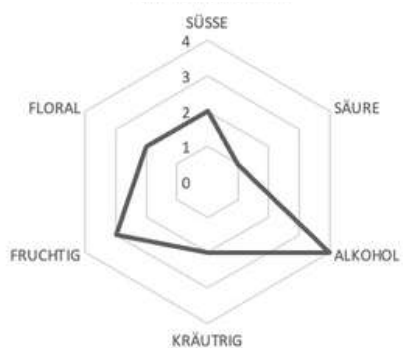


13,50€

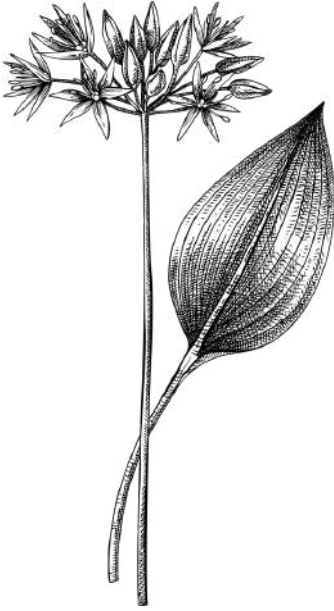


*Makers Mark Bourbon / Lillet Blanc /  
Marquis Armagnac / Veritas Rum /  
Noilly Prat Dry Vermouth*

*Waldmeister / Birne / Verjus*



# STAR



INGREDIENTUM LOCALE:

*Bärlauch*

ALLIUM URSINUM

ERNTE: APRIL 2024  
ORT: DAXLANDEN



14,00€



*Amarás Mezcal / Sipsmith VJOP Gin /  
Noilly Prat Ambré / Linie Aquavit /  
Horse with no Name Bourbon*

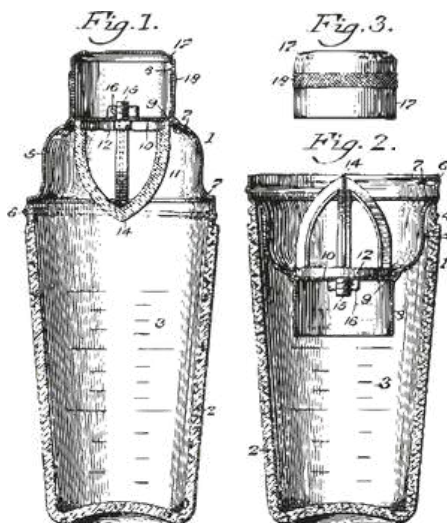
*Bärlauch / Limette / Verjus*



# ALLTIME FAVOURITES

Die meisten Vögel bleiben für 4-6 Monate bei uns und ziehen dann wieder weiter. Es gibt aber auch welche, die unseren Gästen so sehr gefallen haben, dass sie es sich sehr gemütlich bei uns in der Bar gemacht haben und mittlerweile heimisch geworden sind.

In dieser Kategorie findet ihr die Lieblingsvögel unserer Gäste der vorherigen Karten.



# PLÜSCHKOPFENTE

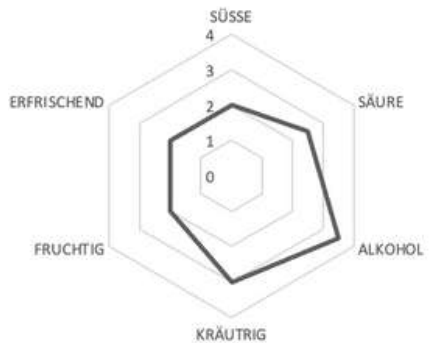


*No. 3 London Dry Gin / Linie Aquavit*

*Gurke / Blutorange / Darjeeling Tee / Koriandersamen / Zitrone / Salbei*



14,00€



# FLAMINGO

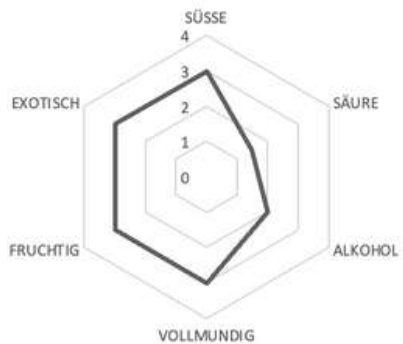


*Veritas Rum / Clairin Communal Rum*  
*Ananas / Kokos / Zitrone / Gold*



14,00€

alkoholfrei 11,00€



# PFAU



*No.3 London Dry Gin*  
*Rosa Pfeffer / Pink Grapefruit / Jasmin / Zitrone*



14,00€  
alkoholfrei 11,00€





# EISVOGEL

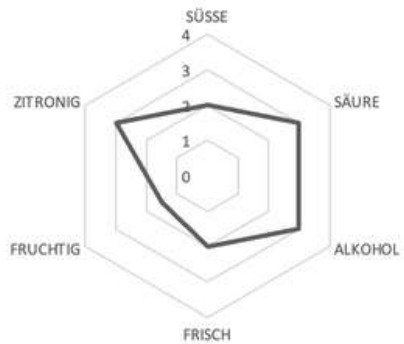


*No. 3 London Dry Gin / Drilling Blutorangen Geist / Kiyoko Yuzu Sake  
Limette / Zucker / Kaffir / Salz / Olivenöl*



14,50€

alkoholfrei 11,00€



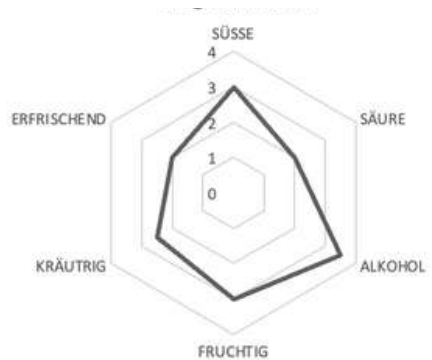
# KAPUZENZEISIG



*Patrón Tequila Silver / Renegade Hope Rum / Clairin Communal Rum  
Mango / Grapefruit / Koriander / Limette / Agave*



14,50€



# TUCÁN



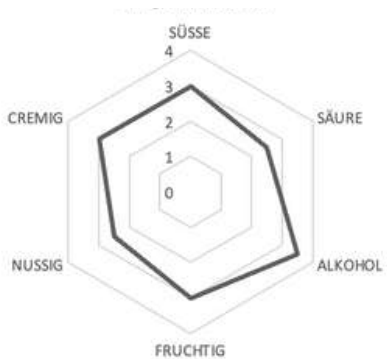
*Veritas Rum / Black Tot Rum / Revolte Dry Curaçao  
Ananas / Pistazie / Grapefruit / Zimt / Limette*

(H)



14,50€

alkoholfrei 11,00€



# NASHORNVOGEL



*No.3 London Dry Gin*

*Curry / Mango / Ingwer / Estragon / Kaffir / Zitrone*



14,50€

alkoholfrei 11,00€



## ALLE COCKTAILS AUF EINEN BLICK

MANDARINENTE	14,50€
Japanese Whisky, Mezcal, Suze, Rum, Rosé, Sakura, Ume, Himbeere, Grapefruit	
TRAGOPAN	14,50€
Sloe Gin, Falernum, Rum, Lillet Rosé, Magnolie, Rhabarber, Verjus, Labdanum	
BASSTÖLPEL	15,00€
Pisco, Rum, Whisky, Selva Negra, Nordmantanne, Melone, Mandel, Verjus, Limette	
ELSTER <sup>(P)</sup>	13,50€
Vodka, Ronmiel, Rye Whiskey, Süsslupine, Haselnuss, Karamell	
STAR	14,00€
Mezcal, Gin, Vermouth, Aquavit, Bourbon, Bärlauch, Limette, Verjus	
PLÜSCHKOPFENTE	14,00€
Gin, Aquavit, Gurke, Blutorange, Darjeeling Tee, Koriandersamen, Zitrone, Salbei	
FLAMINGO	14,00€
Rum, Ananas, Kokos, Zitrone, Gold	
PFAU	14,00€
Gin, Rosa Pfeffer, Pink Grapefruit, Jasmin, Zitrone	
EISVOGEL	14,50€
Gin, Blutorangen-Geist, Yuzu Aperitif, Limette, Zucker, Kaffir, Salz, Olivenöl	
KAPUZENZEISIG	14,50€
Tequila, Rum, Clairin, Mango, Grapefruit, Koriander, Limette, Agave	
TUCÁN <sup>(H)</sup>	14,50€
Rum, Dry Curaçao, Ananas, Pistazie, Grapefruit, Zimt, Limette	
NASHORNSVOGEL	14,50€
Gin, Curry, Mango, Ingwer, Estragon, Kaffir, Zitrone	

# MIX & MATCH

*Wir entwickeln für unsere Cocktailkarte ausschließlich Eigenkreationen und wechseln die Karte regelmäßig. Solltest du schon alle unsere Cocktails probiert haben oder dir steht der Sinn nach etwas Anderem, kannst du dir anhand der Begriffe einen Drink mixen lassen.*

SUCHE DIR **EINE** SPIRITUOSE AUS:

GIN / RUM / VODKA / WHISK(E)Y / TEQUILA /  
MEZCAL / CAÇHACA / PISCO / AQUAVIT /  
COGNAC / OBSTBRAND / GEIST

WÄHLE **EIN BIS ZWEI** BEGRIFFE AUS:

FRUCHTIG / BLUMIG / PIKANT / RAUCHIG / SÜSS /  
KRÄUTRIG / WÜRZIG / ZITRONIG / KRÄFTIG / SAUER /  
BITTER / ERFRISCHEND

LASS DICH ÜBERRASCHEN!



# HIGHBALLS & SHOTS

*Highballs sind etwas kleinere Cocktails, die im gefrosteten Glas mit viel Eis und einem kohlenensäurehaltigen Filler serviert werden.*

*Sie sind schnell gemacht und laden durch ihre Größe ein, verschiedenste Kombinationen auszuprobieren.*

## HIGHBALLS - DIE TAPAS DER COCKTAILS

MEZCAL MULE HIGHBALL 8,50€

Amarás Mezcal, Tío Pepe Fino Sherry, Magnifica Cachaça, Faude feine Brände Gürkeng Geist, Grapefruit, Agave, Limette, Orange Bitters, Schweppes Ginger Beer

RASPBERRY BASIL HIGHBALL 8,00€

No.3 London Dry Gin, Schladerer Himbeergeist, Basilikum, Zitrone, Zucker, Schweppes Soda

PLANTERS PUNCH HIGHBALL 8,50€

Clairin Communal Rum, Smith & Cross Rum, Falernum, Limette, Bitters, Orangenblüte, Schweppes Pomegranate

AVIATION HIGHBALL 8,50€

No. 3 London Dry Gin, Campari, Maraschino, Weißwein, Verjus, Veilchen, Schweppes Dry Tonic Water

WHITE PEACH HIGHBALL 8,00€

Toki Japanese Whisky, Aperol, Noilly Prat, Patrón Tequila, Zitrone, Schweppes White Peach

LILLET HIGHBALL 8,00€

Lillet Blanc, Rosé & Rouge, Limette, Weinberg Pfirsich, Schweppes Dry Tonic Water

## SHOTS

BOURBON KÜKEN 4,50€

Horse with no Name Bourbon,  
Gurkenwasser

MEZCAL KÜKEN 4,50€

Amarás Verde Mezcal Espadín,  
Nixta Maislikör, Aperol, Limette, Chili

GIN KÜKEN 4,50€

No. 3 London Dry Gin, Noilly Prat  
Vermouth, Olivenlake, Bitters

VODKA KÜKEN 4,50€

Limoncello, Vodka, Yuzu, Zucker

# NON-ALCOHOLIC

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

*VIRGIN* EISVOGEL 11,00€

Brick Free, Martini Floreale, Yuzu, Zitrone, Mandarine, Zucker, Kaffir, Salz, Olivenöl

*VIRGIN* PFAU 11,00€

Everleaf Marine, Brick Free, Rosa Pfeffer, Pink Grapefruit, Jasmin, Zitrone

*VIRGIN* FLAMINGO 11,00€

Lyre's White Cane Spirit, Ananas, Kokos, Zitrone, Gold

*VIRGIN* NASHORNSVOGEL 11,00€

Hausgemachte alkoholfreie Gin-Alternative, Curry, Mango, Ingwer, Kaffir, Zitrone

*VIRGIN* TUCÁN 11,00€

Ronsin, Martini Vibrante, Ananas, Pistazie, Grapefruit, Zimt, Limette

## SOFTDRINKS

Schweppes Ginger Ale 0,2l	4,00€	Viva con Agua leise 0,75l	6,50€
Schweppes Ginger Beer 0,2l	4,00€	Viva con Agua laut 0,75l	6,50€
Schweppes Dry Tonic 0,2l	4,00€	Vaihinger Tomatensaft 0,2l	4,00€
Schweppes Soda Water 0,2l	4,00€	Coca-Cola 0,2l	4,00€
Schweppes White Peach 0,2l	4,00€	Coca-Cola Light 0,2l	4,00€
Schweppes Pomegranate 0,2l	4,00€	Thomas Henry Pink Grapefruit 0,2l	4,00€
Schweppes Bitter Lemon 0,2l	4,00€	Fever-Tree Indian Tonic 0,2l	4,50€
		Fever-Tree Mediterranean Tonic 0,2l	4,50€



# RUM

## UNAGED / YOUNG

Clairin Communal 43%	7,50€
Clement Canne Bleu 50%	6,50€
Hampden Rum Fire Overproof 63%	7,00€
Havana Club 3 Jahre 40%	6,00€
Veritas Foursquare & Hampden 47%	7,00€

## AGED

Abuelo 15 Jahre Cognac Finish 40%	13,50€
Arehucas 18 Jahre 40%	11,50€
Black Tot Rum 46,2%	7,50€
Brugal 1888 40%	9,50€
Equiano Afr.-Carib. Rum 8 Jahre 43%	9,50€
Foursquare Premise 10 Jahre 46%	9,50€
Hampden Estate 8 Jahre 46%	10,50€
HC Selección de Maestros 45%	9,50€
Plantation Barbados 5 Jahre 40%	6,50€
Rhum J.M. XO 45%	10,50€
Ron Cihuatán 8 Jahre 40%	8,50€
Rum Sixty Six 12 Jahre 59%	9,50€

## - RUM REISE -

**Reise in 3 Rums durch die  
Welt des Zuckerrohrs**

Brugal 1888 40%  
Hampden Estate 8 Jahre 46%  
Equiano Afr.-Carib. Rum 8 Jahre 43%  
**nur 26€**

*Bei den Spirituosen handelt es sich nur um eine Auswahl. Gerne beraten wir dich individuell.*

*Alle Rums werden in 40ml serviert.*



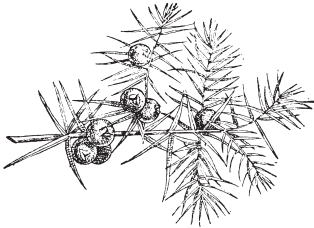
## SWEET SIDE OF LIFE

El Dorado 12 Jahre 40%	7,50€
Havana Club Pacto Navío 40%	6,50€
Plantation Barbados XO 20th Anniv. 40%	10,50€
Plantation Pineapple 40%	6,50€
Revolte Pandan 40%	7,50€
Revolte Spiced Rum 40%	7,50€
Ron Botucal Reserva Exclusiva 12 Jahre 40%	7,50€
Ron Millonario Solera 15 Jahre 40%	9,50€

## HIGH END

Abuelo Centuria 30 Jahre 40%	26,50€
Arehucas Capitán Kidd 30 Jahre 40%	30,50€
Caroni 18 Jahre 100th Anniversary 51.4%	40,00€
Foursquare Plenipotenzionario 60%	26,00€
Plantation Extrême No.3 ITP 22 Jahre 54.8%	42,00€
Plantation Extrême No.3 HJC 22 Jahre 56.2%	50,00€
Velier Royal Navy Rum Tiger Shark 57.18%	20,00€

# GIN



*Bei den Spirituosen handelt es sich  
nur um eine Auswahl.*

*Gerne beraten wir dich individuell.  
Alle Gins werden in 50ml serviert.*

*Eine kleine Tonic Empfehlung haben  
wir dir bei jedem Gin abgebildet.*

## KLASSISCH

★	Beefeater 24 45%	7,50€
★★	Fords London Dry Gin 45%	8,00€
★★	Roku Gin 43%	8,00€
★★	No. 3 London Dry Gin 46%	7,00€
★★	Sipsmith 41,6%	8,00€
★★	Sipsmith VJOP 57,7%	11,00€

## FRUCHTIG

★	Quarantini Social Dry Gin 42%	7,50€
★	Tanqueray Flor de Sevilla 41,3%	8,50€
★	Thomas Dakin 42%	9,00€
★	Lind & Lime 44%	8,50€

## KRÄUTRIG

★	Kyrö Gin 46,3%	10,00€
	Monkey 47 Smoke House 47%	12,00€
★	Niemand 46%	11,00€

## ZITRONIG

★	Bobby's 42%	8,50€
★	Citadelle 44%	8,50€
★	Tanqueray Malacca 40%	25,00€
★	Tanqueray No. Ten 47,3%	9,00€

## FLORAL

★	Ferdinand's 44%	10,50€
★	Hendrick's 44%	9,00€
★	Monkey 47 47%	10,00€
★	Nordés 40%	8,00€

## - TONIC WATER -

★	Schweppes Dry 0,2l	4,00€
★	Fever-Tree Indian 0,2l	4,50€
★	Fever-Tree Mediterranean 0,2l	4,50€

# WHISK(E)Y



Bei den Spirituosen handelt es sich nur um eine Auswahl. Gerne beraten wir dich individuell. Alle Whisk(e)ys werden in **40ml** serviert.

## JAPANESE

Hibiki Japanese Harmony 43%	15,00€
Nikka Coffey Grain 45%	9,50€
Nikka Days 40%	7,50€
Nikka from the Barrel 51.4%	9,50€
The Chita 43%	9,50€
Yamazaki 12 Jahre 43%	27,00€

## BOURBON

Basil Hayden's 40%	7,50€
Booker's 60-65%	10,50€
Elijah Craig 12 Jahre 47%	14,50€
Horse with no Name 45%	10,00€
Knob Creek Bourbon 50%	8,50€
Makers Mark Bourbon 45%	7,00€
Makers Mark Cask Strength 55,75%	12,50€
Wild Turkey Rare Breed 58,4%	8,50€
Willet Pot Still Reserve 47%	13,50€

## (SCOTCH) SINGLE MALT

Ardbeg 10 Jahre 46%	8,50€
BenRiach 10 Jahre 40%	7,50€
Caol Ila 12 Jahre 43%	9,50€
Edradour 10 Jahre 40%	7,50€
GlenAllachie 12 Jahre 46%	7,50€
GlenDronach 12 Jahre 43%	6,00€
Glenfiddich 21 Jahre Rum Cask Finish 40%	25,00€
Glenfiddich Our Solera 15 Jahre 40%	9,50€
Glenfiddich Small Batch 18 Jahre 40%	13,50€
Glengoyne 10 Jahre 40%	6,50€
Jura Seven Wood 42%	12,50€
Laphroaig Oak Select 40%	8,50€
Port Askaig 8 Jahre 45,8%	9,50€
Starward Left-Field 40%	8,50€
Talisker Storm 45.8%	7,50€
The Balvenie 14 Jahre Caribbean Cask 43%	11,50€
The Dalmore 15 Jahre 40%	11,50€
The Macallan Triple Cask 12 Jahre 40%	16,00€

## RYE / CANADIAN

Knob Creek Straight Rye 50%	8,50€
Lot N°40 Canadian Rye 43%	7,50€
Old Overholt Straight Rye 40%	6,50€
Stork Club Straight Rye 45%	9,50€
Wild Turkey 101 Rye 50,5%	7,00€
Woodford Reserve Rye 45,2%	7,00€

## IRISH

Jameson 40%	6,00€
Redbreast 12 Jahre 40%	8,50€
Teeling Single Malt 46%	7,50€

# DIVERSE



Bei den Spirituosen  
handelt es sich nur  
um eine Auswahl.

Gerne beraten wir dich individuell. Alle  
Spirituosen werden in **20ml** serviert.

## TEQUILA

Gran Cava de Oro Añejo 40%	6,50€
Herradura Añejo 40%	5,00€
Sierra Milenario Añejo 41,5%	5,00€
Patrón Silver 40%	5,00€
Patrón Reposado 40%	5,50€
Patrón Añejo 40%	6,00€

## LIKÖRE

Artemi Ronmiel de Indias 20%	3,50€
Butterscotch Original Caramel 20%	3,50€
Chartreuse Verte 55%	5,00€
The Door Limoncello 25%	3,50€
The Door Kaffee 20%	3,50€
Holy Basil - Basil Smash Likör 20%	4,00€
The Door Liköre 20-25%	15,00€
200ml Flasche für zu Hause	
Holy Basil - Basil Smash Likör 20%	20,00€
500ml Flasche für zu Hause	

## VODKA

Kauffman Soft Vodka 40%	6.00€
Haku Vodka 40%	5.00€
Le Freak Vodka 40%	4.00€

## MEZCAL

Amarás Verde Mezcal Espadín 42%	5,00€
Le Tribute Mezcal Cenizo Silvestre 45%	7,00€
Marca Negra Meteoro Espadín 45%	5,50€
Selva Negra 46%	8,50€
Topanito Mezcal Espadin 52%	5,50€

## BRÄNDE / GEISTE

Faude sizilianische Blutorange 42%	5,50€
Faude Fichtensprossengeist 40%	5,00€
Faude Gurkengeist 40%	5,00€
Faude Rote Beete Geist 40%	5,00€
Faude Zwetschge gereift 52.5%	14,00€
Kernstein Schwarze Königin 46%	12,00€
Kernstein Wonnegauer Himbeere 45%	6,50€
Scheibel Finesse Gold-Quitte 40%	4,50€
Scheibel Finesse Himbeere 40%	4,50€
Scheibel Finesse Rosen-Apfel 40%	4,50€
Scheibel Moor-Birne 40%	4,50€
Schladerer Schlehengest 42%	4,50€
Schladerer Williams Birne 40%	4,50€

EST. 2018

THE DOOR

Liquid Kitchen & Highballs

Hirschstr. 17, 76133 KA, Germany



@THEDOORKARLSRUHE



@THEDOORKARLSRUHE



WWW.THE-DOOR.BAR



SHOP.THE-DOOR.BAR

Alle Preise in EUR inkl. jeweils gültiger USt.

**A** glutenhaltiges Getreide, **B** Krebstiere- und -erzeugnisse, **C** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, **D** Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine), **E** Erdnüsse und -erzeugnisse, **F** Soja (-bohnen) und -erzeugnisse, **G** Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose), **H** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, **L** Sellerie und -erzeugnisse, **M** Senf- und Senferzeugnisse, **N** Sesam-Samen und -erzeugnisse, **O** Schwefeldioxid und -erzeugnisse, **P** Lupinen und daraus hergestellte Produkte, **R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse