

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 ^(A, E, F, G, N) 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 ^(A, C, L, M) 12,50€

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

HUMMUS ^(A) 8,50€

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

EDAMAME ^(F, N) 7,50€

Lauwarmer Sojabohnen mit japanischem Moshio Salz & Sesam

KÄSEPLATTE ^(A, E, G, H) 17,00€

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

APERITIVO VARIATION ^(A, E, G, H) 7,00€

Unsere hausgemachten marinierten Oliven, Schwarzwälder Schinken-Chips & Rauchsatzmandeln

MARINIERTER 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 ^(A, G, N)
- Ziegenfrischkäse, Walnüssen, Feigenkonfitüre & Zitronen-Thymian ^(A, G)

APERITIVO

SPRITZ



APEROL SPRITZ ^(O) 9,00€

Aperol, Schaumwein, Soda, Orange

RHABARBER SPRITZ ^(O) 9,50€

Rosé-Schaumwein, Rhabarber, Noilly Prat Ambré Vermouth, Zitronen, 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 ^(O)

	0,2l	0,75l
Weinschorle (weiß-sauer / rosé-sauer)	7,00€	----
★ Hacienda López de Haro Blanco DOCa	8,00€	27,00€
★ Hacienda López de Haro Rosado DOCa	8,00€	27,00€
★ Hacienda López de Haro Crianza DOCa	9,00€	30,00€

BIER ^(A)

	0,33l
Rothaus Pils Tannenzäpfle	5,00€
Tegernseer Hell	5,00€

SEKT / CHAMPAGNER ^(O)

	0,1l	0,75l
Kessler Hochgewächs Chardonnay Brut	8,00€	49,00€
Kessler Hochgewächs Rosé Brut	8,00€	49,00€
Nicholas Feuillatte Brut Champagner	13,00€	79,00€
Nicholas Feuillatte Rosé Champagner	16,00€	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.

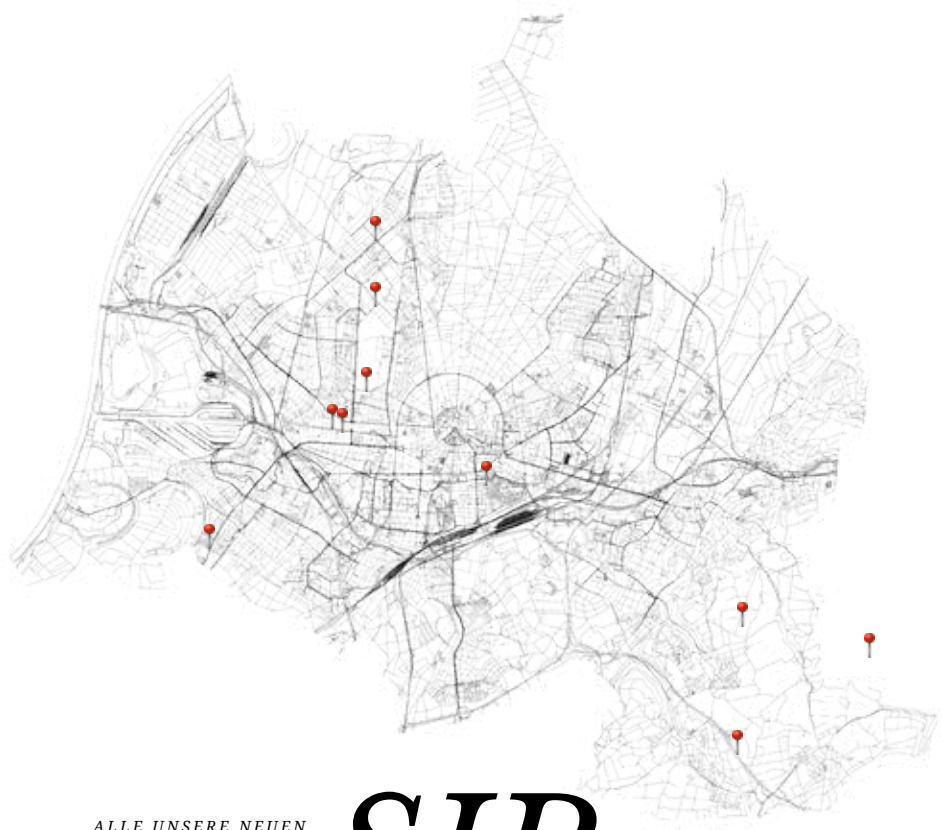
Wir brauchen Millionen von Menschen, die es unvollkommen tun."

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:

Vakuumierer, 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



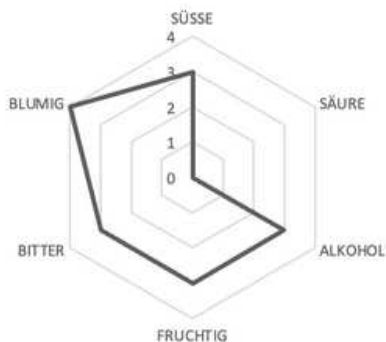
14,50€



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

Sakura / Ume / Himbeere / Grapefruit

(○)



TRAGOPAN



INGREDIENTUM LOCALE:

Magnolie

MAGNOLIA × SOULANGEANA

ERNT: MÄRZ 2024
ORT: MÜHLBURG

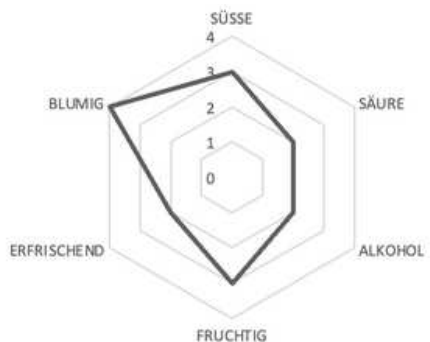


14,50€



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

*Magnolie / Rhabarber /
Verjus / Paragon Labdanum*



SEKRETÄR



INGREDIENTUM LOCALE:

Flieder

SYRINGA VULGARIS

ERNTE: APRIL 2024
ORT: FLIEDERPLATZ



14,50€

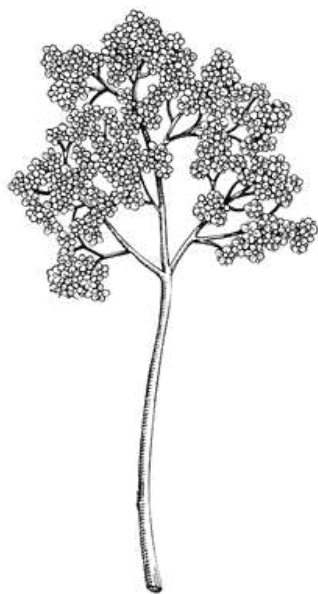


*Toki Whisky / Black Tot / Lillet Blanc /
Clairin Communal / Revolte Dry Curaçao*

Flieder / Minze / Soda



GOULDAMADINE



INGREDIENTUM LOCALE:

Holunderblüte

SAMBUCUS

ERNTE: JUNI 2024
ORT: DURLACH GEIGERSBERG

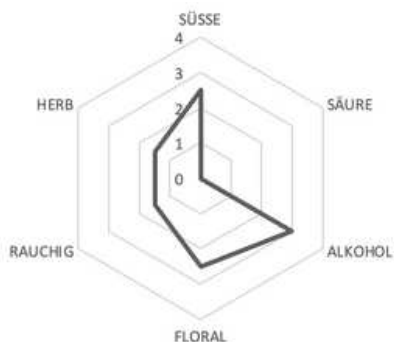


14,00€



*Black Tot Rum / Amarás Mezcal /
Suze / Le Freak Vodka*

Holunderblüte / Lavendel / Orange / Salz



MARABU



INGREDIENTUM LOCALE:

Brombeere

RUBUS SECT. RUBUS

ERNTE: JULI 2024
ORT: NORDSTADT



14,00€

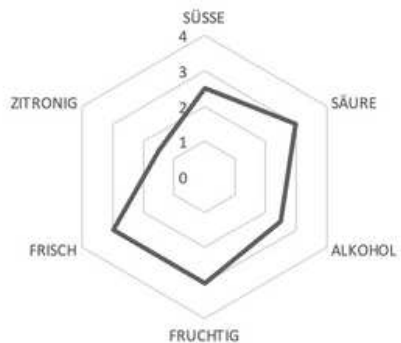
alkoholfrei 10,00€



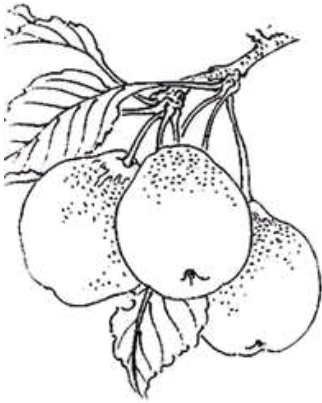
*Monkey 47 Dry Gin / Merlet Trois Citrus /
Roséschaumwein*

Brombeere / Zitrone / Pflaume

(○)



JAPANBRILLENVOGEL



INGREDIENTUM LOCALE:

Nashi

PYRUS PYRIFOLIA

LIEFERANT: OBSTHOF WENZ
ERNTE: AUGUST 2024
ORT: PFINTAL



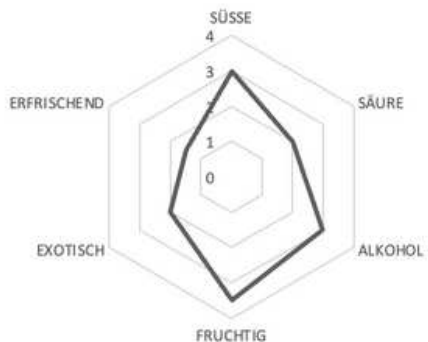
14,50€

alkoholfrei 11,00€



*Kiyoko Yuzu Sake / Jacobi 1880 Brandy /
Schladerer Williams Brand*

Nashi / Zitrone / Zucker



ROADRUNNER



INGREDIENTUM LOCALE:

Grüne Walnuss

JUGLANS REGIA

ERNTE: JULI 2024
ORT: NEUREUT



13,50€

alkoholfrei 10,00€

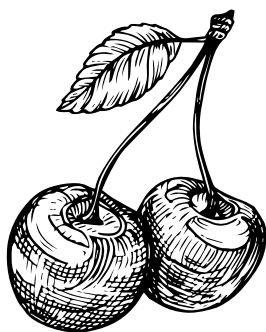


*Hampden Rum / Black Tot Rum /
Angostura Bitters*

*Grüne Walnuss / Sahne /
Demerara Zucker / Tonkabohne / Muskat*
(G)



KARMINGIMPEL



INGREDIENTUM LOCALE:

Vogelkirsche

PRUNUS AVIUM

ERNTE: JULI 2024
ORT: RÜPPUR

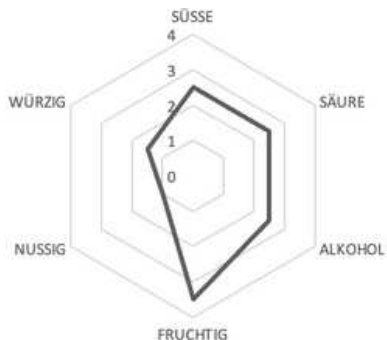


14,00€



*Horse with no Name Bourbon / Campari /
Luxardo Apricot / TBT Pimento Dram*

Kirsche / Karamell / Mandel / Zitrone



AUSTERNVOGEL



INGREDIENTUM LOCALE:

Feigenblatt

FICUS CARICA

ERNTE: JULI 2024
ORT: SÜDSTADT



14,50€



*Jacobi 1880 Brandy / Dolin Vermouth
Rouge / Horse with no Name Rye Whiskey*

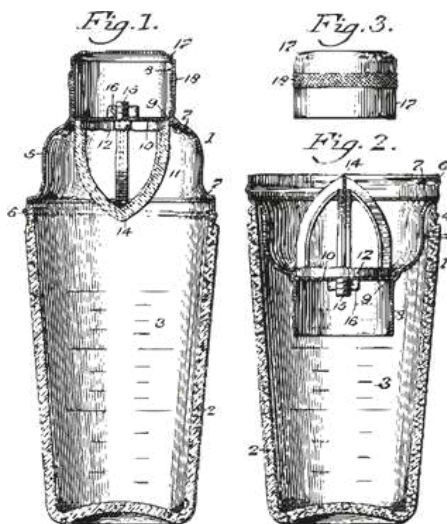
Feigenblatt / Quitte / Chili / Salz



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.*



FLAMINGO

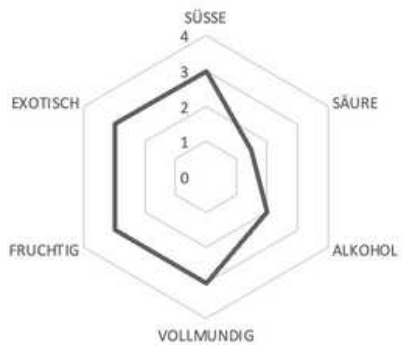


Veritas Rum / Clairin Communal Rum
Ananas / Kokos / Zitrone / Gold



14,00€

alkoholfrei 11,00€



PFAU



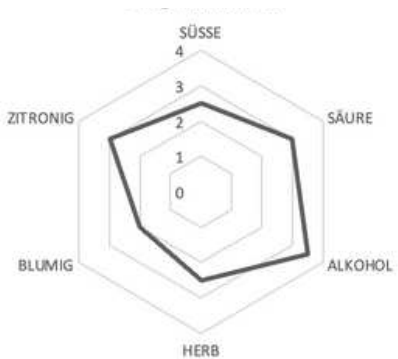
No.3 London Dry Gin

Rosa Pfeffer / Pink Grapefruit / Jasmin / Zitrone



14,00€

alkoholfrei 11,00€



EISVOGEL

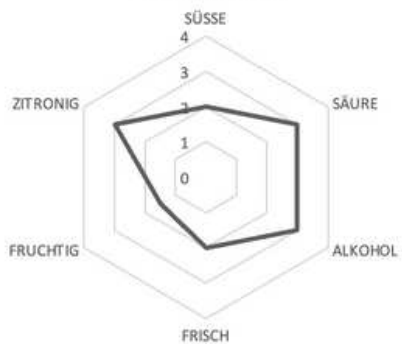


*No. 3 London Dry Gin / Drilling Blutorangen Geist / Kiyoko Yuzu Sake
Limette / Zucker / Kaffir / Salz / Olivenöl*



14,50€

alkoholfrei 11,00€



NASHORNVOGEL



No.3 London Dry Gin

Curry / Mango / Ingwer / Estragon / Kaffir / Zitrone



14,50€

alkoholfrei 11,00€



TUCÁN

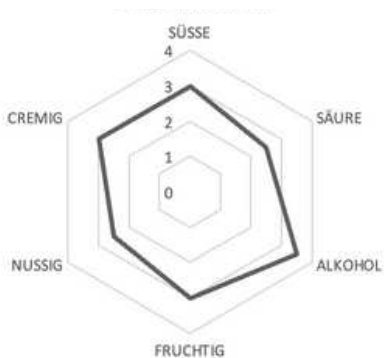


Veritas Rum / Black Tot Rum / Revolte Dry Curaçao
Ananas / Pistazie / Grapefruit / Zimt / Limette
(H)



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	
SEKRETÄR	14,50€
Whisky, Rum, Clairin, Lillet, Dry Curaçao, Minze, Soda	
GOULDAMADINE	14,00€
Rum, Mezcal, Suze, Vodka, Holunderblüte, Lavendel, Orange, Salz	
MARABU	14,00€
Gin, Trois Citrus, Roséschaumwein, Brombeere, Zitrone, Pflaume	
JAPANBRILLENVOGEL	14,50€
Yuzu Sake, Brandy, Williams, Nashi, Zitrone, Zucker	
ROADRUNNER ^(G)	13,50€
Rum, Bitters, Grüne Walnuss, Sahne, Demerara Zucker, Tonkabohne, Muskat	
KARMINGIMPEL	14,00€
Bourbon, Campari, Apricot Brandy, Pimento Dram, Kirsche, Karamell, Mandel, Zitrone	
AUSTERNVOGEL	14,50€
Brandy, Roter Vermouth, Rye Whiskey, Feigenblatt, Quitte, Chili, Salz	
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	
NASHORNVOGEL	14,50€
Gin, Curry, Mango, Ingwer, Estragon, Kaffir, Zitrone	
TUCÁN ^(H)	14,50€
Rum, Dry Curaçao, Ananas, Pistazie, Grapefruit, Zimt, Limette	

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

ROSÉ & GINGER HIGHBALL 8,00€

Wild Turkey 101 Rye Whiskey, Rosé, Zitrone, Zucker, Orange Bitters, Schweppes Ginger Ale

RASPBERRY BASIL HIGHBALL 8,00€

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

SLOE GIN FIZZ HIGHBALL 8,50€

The Door Sloe Gin, Zucker, Zitrone, Rosenwasser, Peychauds Bitters, Schweppes Soda Water

HIMBEER PALOMA HIGHBALL 8,50€

Espolón Blanco Tequila, Amarás Mezcal, Himbeere, Limette, Salz, Thomas Henry Pink Grapefruit

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

RUM KÜKEN 4,50€

Hampden Rum, Clairin Rum, Limette, Revolte Dry Curaçao, Mandelorgeat

MEZCAL KÜKEN 4,50€

Amarás Verde Mezcal Espadín, Amaro Montenegro, Orange

RYE KÜKEN 4,50€

Horse with no Name Rye Whiskey, Amarás Mezcal, DOM Bénédictine, Peychauds Bitters

VODKA KÜKEN 4,50€

The Door Limoncello, Yuzu, Zucker. Le Freak Vodka

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 NASHORNOGEL 11,00€

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

VIRGIN MARABU 10,00€

Brick Free, Martini Vibrante, Brombeere, Zitrone, Pflaume, Rosé Verjus

VIRGIN JAPANBRILLENVOGEL 11,00€

Ronsin, Nashi, Yuzu, Zitrone, Salz, Zucker

VIRGIN ROADRUNNER^(G) 10,00€

Ronsin, Grüne Walnuss, Sahne, Zucker, Tonkabohne, Muskat, Bitters

VIRGIN TUCÁN^(H) 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 Bitter Lemon 0,2l	4,00€	Fever-Tree Indian Tonic 0,2l	4,50€
Thomas Henry Pink Grapefruit 0,2l	4,00€	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€

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

Alle Rums werden in 40ml serviert.



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€

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€

- RUM REISE -

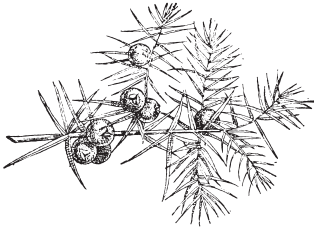
**Reise in 3 Rums durch die
Welt des Zuckerrohrs**

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

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 Plenipotenziario 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€
<i>200ml Flasche für zu Hause</i>	
Holy Basil - Basil Smash Likör 20%	20,00€
<i>500ml Flasche für zu Hause</i>	

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 blanco 40%	6,50€
Selva Negra classico 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 Schlehengeist 42%	4,50€
Schladerer Williams Birne 40%	4,50€



@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