

THE DOOR

Cocktailbar & Backyard

“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 & Rauchsalzmandeln

TRÜFFEL-CHEDDAR-POPCORN^(G) 6,00€

hausgemacht mit Olivenöl & Meersalz verfeinert

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^(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, Holunderblütenlikör, Zitronenthymian, Ingwer, Soda

MEXICAN SPRITZ 9,50€

Blanco Tequila, Holunderblütenlikör, Limette, Minze, Grapefruit, Schweppes White Peach

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€
Lallier Reflexion R.021 Brut Champagner		129,00€

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



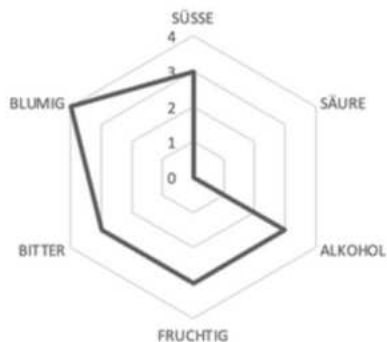
14,50€



*Grant's Whisky / Amarás Mezcal /
Suze / Clarin Communal Rum / Rosé*

Sakura / Ume / Himbeere / Grapefruit

(○)



TRAGOPAN



INGREDIENTUM LOCALE:

Magnolie

MAGNOLIA × SOULANGEANA

ERNTE: MÄRZ 2024
ORT: MUHLBURG

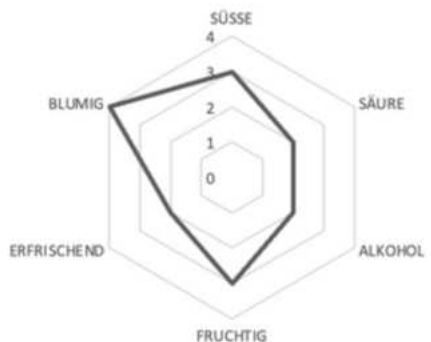


14,50€



*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€



*Grant's Whisky / The Caribbean Rum Project /
Lillet Blanc / Clairin Communal / Dry Curaçao*

Flieder / Minze / Soda



GOULDAMADINE



INGREDIENTUM LOCALE:

Holunderblüte

SAMBUCUS

ERNTE: JUNI 2024
ORT: DURLACH GEIGERSBERG



14,00€



*The Caribbean Rum Project / Suze /
Amarás Mezcal / Le Freak Vodka*

Holunderblüte / Lavendel / Orange / Salz



MARABU



INGREDIENTUM LOCALE:

Brombeere

RUBUS SECT. RUBUS

ERNTE: JULI 2024
ORT: NORDSTADT



14,00€

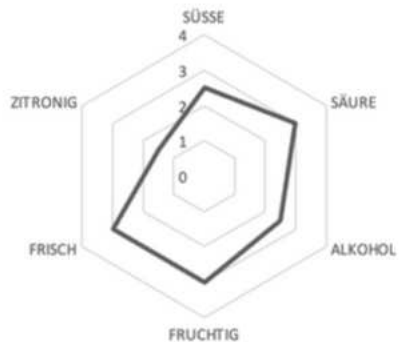
alkoholfrei 11,00€



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

Brombeere / Zitrone / Pflaume

(○)



MASKENKIEBITZ



INGREDIENTUM LOCALE:

Kornelkirschblüte

CORNUS MAS

LIEFERANT: OBSTHOF WENZ
ERNTE: MÄRZ 2025
ORT: PFINTAL



14,50€

alkoholfrei 11,00€



*SŌTŌ Premium Junmai Sake / Suze /
Clairin Communal / Amontillado Sherry*

*Kornelkirschblüte / Blütenhonig /
Koegler Riesling Verjus / Ahornsirup*



ROADRUNNER



INGREDIENTUM LOCALE:

Grüne Walnuss

JUGLANS REGIA

ERNTE: JULI 2024
ORT: NEUREUT



13,50€

alkoholfrei 10,00€



*Hampden Rum / The Caribbean Rum Project /
Angostura Bitters*

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



SAURUSKRANICH



INGREDIENTUM LOCALE:

Wildschlehe

PRUNUS SPINOSA

ERNTE: NOVEMBER 2025
ORT: NEUREUT



14,00€



*Veritas Rum / No. 3 London Dry Gin /
Late Bottled Vintage Port / Fernet*

*Wildschlehe / Mandel / Limette / Lorbeer /
Holunderblüte / Schweppes Soda Water*



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*

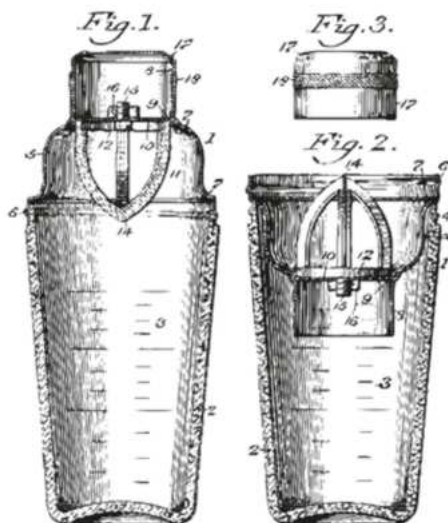
Feigenblatt / Quitte / Chili / Salz



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

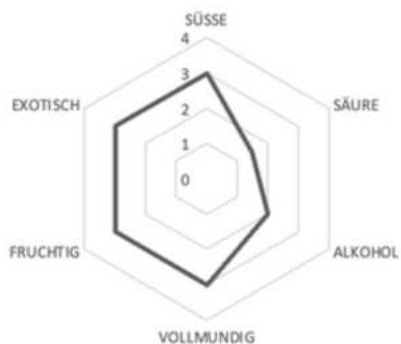


Veritas Rum / Clairin Communal Rum
Ananas / Kokos / Zitrone / Gold



14,50€

alkoholfrei 11,00€



PFAU



No.3 London Dry Gin

Rosa Pfeffer / Pink Grapefruit / Jasmin / Zitrone



14,50€

alkoholfrei 11,00€



EISVOGEL

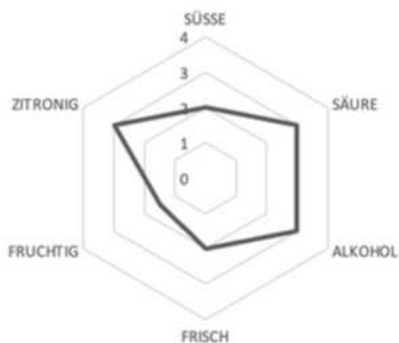


*No. 3 London Dry Gin / Drilling Blutorangen Geist / Kiyoko Yuzu Sake
Limette / Zucker / Kaffir / Salz / Olivenöl*



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 / The Caribbean Rum Project / Revolte Dry Curaçao
Ananas / Pistazie / Grapefruit / Zimt / Limette
(H)



14,50€

alkoholfrei 11,00€



ALLE COCKTAILS AUF EINEN BLICK

MANDARINENTE	14,50€
Scotch 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	
MASKENKIEBITZ	14,50€
Sake, Suze, Rum, Sherry, Kornelkirschblüte, Honig, Ahornsirup, Verjus	
ROADRUNNER ^(G)	13,50€
Rum, Bitters, Grüne Walnuss, Sahne, Demerara Zucker, Tonkabohne, Muskat	
SAURUSKRANICH	14,00€
Rum, Gin, LBV Port, Fernet, Wildschlehe, Limette, Lorbeer, Holunderblüte, Soda	
AUSTERNVOGEL	14,50€
Brandy, Roter Vermouth, Rye Whiskey, Feigenblatt, Quitte, Chili, Salz	
FLAMINGO	14,50€
Rum, Ananas, Kokos, Zitrone, Gold	
PFAU	14,50€
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(EY) / 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!



NON-ALCOHOLIC

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

<i>VIRGIN EISVOGEL</i>	11,00€
Finsbury 0,0%, Martini Floreale, Yuzu, Zitrone, Mandarine, Zucker, Kaffir, Salz, Olivenöl	
<i>VIRGIN PFAU</i>	11,00€
Finsbury 0,0%, Rosa Pfeffer, Pink Grapefruit, Jasmin, Zitrone	
<i>VIRGIN FLAMINGO</i>	11,00€
Lyre's White Cane Spirit, Ananas, Kokos, Zitrone, Gold	
<i>VIRGIN NASHORNOGEL</i>	11,00€
Hausgemachte alkoholfreie Gin-Alternative, Curry, Mango, Ingwer, Kaffir, Zitrone	
<i>VIRGIN MARABU</i>	11,00€
Finsbury 0,0%, Martini Vibrante, Brombeere, Zitrone, Pflaume, Rosé Verjus	
<i>VIRGIN MASKENKIEBITZ</i>	11,00€
Martini Floreale, Palermo Gentiane, Kornelkirschblüte, Verjus, Blütenhonig, Ahornsirup	
<i>VIRGIN ROADRUNNER</i> ^(G)	10,00€
Ronsin, Grüne Walnuss, Sahne, Zucker, Tonkabohne, Muskat, Bitters	
<i>VIRGIN TUCÁN</i> ^(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 White Peach 0,2l	4,00€	Coca-Cola 0,2l	4,00€
Thomas Henry Pink Grapefruit 0,2l	4,00€	Coca-Cola Light 0,2l	4,00€
Fever-Tree Indian Tonic 0,2l	4,50€		
Fever-Tree Mediterranean Tonic 0,2l	4,50€		

SPIRITUOSEN

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

GIN 50ml

★	Beefeater 24 45%	7,50€
★★	Roku Sakura Bloom Gin 43%	9,50€
★★	No. 3 London Dry Gin 46%	8,00€
★	Hendrick's 44%	9,50€
★	Monkey 47 Dry Gin 47%	10,00€
★	Tanqueray No. Ten 47,3%	9,50€
★	Citadelle Jardin d'Été 41,5%	9,50€
★★	Tanqueray Flor de Sevilla 41,3%	8,50€
★	Malfy Gin Rosa 41%	9,00€
★	Bombay Citron Pressé 37,5%	8,50€
★	Monkey 47 Sloe Gin 29%	10,00€

VODKA 20ml

Kauffman Soft Vodka 40%	8,00€
Le Freak Vodka 40%	4,50€

RUM 40ml

Abuelo 12 Jahre 40%	12,50€
Black Tot Historic Solera 46,2%	15,50€
Brugal 1888 40%	13,50€
Clairin Communal 43%	8,00€
El Dorado 12 Jahre 40%	10,50€
Gosling's Black Seal 40%	8,00€
Hampden Estate 8 Jahre 46%	14,50€
Plantation Barbados XO 20th Anniv. 40%	13,00€
Plantation Pineapple 40%	8,50€
Ron Diplomático Reserva Exclusiva 40%	10,50€
Ron Millonario Solera 15 Jahre 40%	13,00€
Scaramanga Rhum Agricole 45%	9,50€
The Caribbean Rum Project 40%	9,50€
Veritas Foursquare & Hampden 47%	7,00€

- TONIC WATER -

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

AGAVE 20ml

Amarás Verde Mezcal Espadín 42%	5,00€
Del Maguey Crema de Mezcal 40%	6,00€
Del Maguey Vida Clásico Mezcal 42%	5,50€
Patrón Silver 40%	5,50€
Patrón Reposado 40%	6,50€
Patrón Añejo 40%	8,00€

- RUM REISE -

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

Plantation Pineapple 40%
Hampden Estate 8 Jahre 46%
The Caribbean Rum Project 40%

nur 29€

SPIRITUOSEN & SHOTS

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

JAPANESE WHISKY *40ml*

Hibiki Japanese Harmony 43%	24,50€
Nikka Coffey Grain 45%	12,50€
Nikka Days 40%	9,50€
Nikka from the Barrel 51.4%	15,00€
Nikka Taketsuru Pure Malt 43%	13,50€
Suntory Yamazaki 12 Jahre 43%	45,00€
The Chita Single Grain 43%	14,50€

BOURBON / RYE *40ml*

Basil Hayden's Bourbon 40%	12,50€
Booker's Bourbon 60-65%	18,00€
Horse with no Name Bourbon 45%	8,50€
Horse with no Name Rye 45%	8,50€
Stork Club Straight Rye 45%	9,50€
Wild Turkey Bourbon 40,5%	8,00€

SCOTCH WHISKY *40ml*

Ardbeg 10 Jahre 46%	13,00€
Caol Ila 12 Jahre 43%	14,00€
Edradour 10 Jahre 40%	11,00€
GlenDronach 12 Jahre 43%	13,00€
Glenfiddich 15 Jahre 40%	14,00€
Glenfiddich 18 Jahre 40%	23,50€
Lagavulin 16 Jahre 43%	25,50€
Laphroaig Oak Select 40%	9,00€
Nc'nean Organic 46%	15,00€
Talisker Storm 45.8%	10,50€
The Balvenie 14 Jahre Caribbean Cask 43%	20,00€
The Dalmore 15 Jahre 40%	29,00€
The Macallan Double Cask 12 Jahre 40%	24,00€

IRISH WHISKY *40ml*

Jameson 40%	8,00€
Redbreast 12 Jahre 40%	14,50€
Teeling Single Malt 46%	10,00€

SHOTS *20ml*

Vodka Küken

Le Freak Vodka, Yuzu, Zucker,
The Door Limoncello

Holy Basil

Gin Basil Smash Likör

Mezcal Küken

Amarás Mezcal, Espresso, Agave,
Kaffelikör, Chocolate Bitters

The Door Sloe Gin

aus Karlsruher Schlehen

JE 4,50€

EST. 2018

THE DOOR

Cocktailbar & Backyard

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

