

# 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 <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 & Rauchsalmundeln

TRÜFFEL-CHEDDAR-POPCORN <sup>(G)</sup> 6,00€

Hausgemacht mit Olivenöl & Meersalz verfeinert

MARINIERTE OLIVEN 6,50€

Verschiedene Sorten Oliven in hausgemachter Marinade

GRILLED CHEESE SANDWICH je 9,50€

Dinkel-Natursauerteig-Brot belegt mit:

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

# APERITIVO

## SPRITZ

APEROL SPRITZ <sup>(O)</sup>	10,00€
Aperol, Schaumwein, Soda, Orange	
ORANGE SPRITZ 0%	8,50€
Aperitivo alkoholfrei, weiße Traube, Soda, Orange	
RHABARBER SPRITZ <sup>(O)</sup>	10,50€
Rosé-Schaumwein, Rhabarber, Noilly Prat Ambré Vermouth, Zitrone, Holunderblütenlikör, Zitronenthymian, Ingwer, Soda	
MEXICAN SPRITZ	10,50€
Blanco Tequila, Holunderblütenlikör, Limette, Minze, Grapefruit, Schweppes White Peach	



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

Weinschorle (weiß-sauer / rosé-sauer)	0,2l	0,75l
	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 <sup>(A)</sup>

	<b>0,33l</b>
Rothaus Pils Tannenzäpfle	5,00€
Tegernseer Hell	5,00€

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

	<b>0,1l</b>	<b>0,75l</b>
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:*

*Vakuuierer, 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 2025  
ORT: NEUREUT



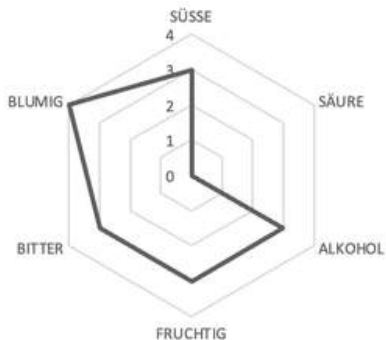
14,50€



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

*Sakura / Ume / Himbeere / Grapefruit*

(O)



# TRAGOPAN



INGREDIENTUM LOCALE:

*Magnolie*

MAGNOLIA × SOULANGEANA

ERNTE: MÄRZ 2025  
ORT: MÜHLBURG

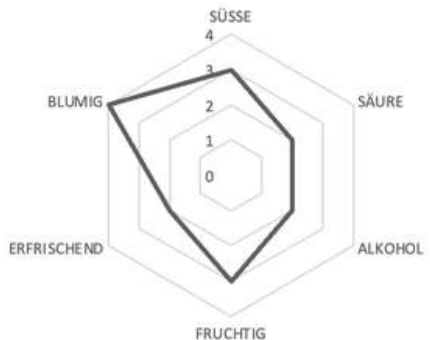


14,50€



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

*Magnolie / Rhabarber /  
Verjus / Paragon Labdanum*



# SEKRETÄR



INGREDIENTUM LOCALE:

*Flieder*

SYRINGA VULGARIS

ERNTE: APRIL 2024  
ORT: FLIEDERPLATZ

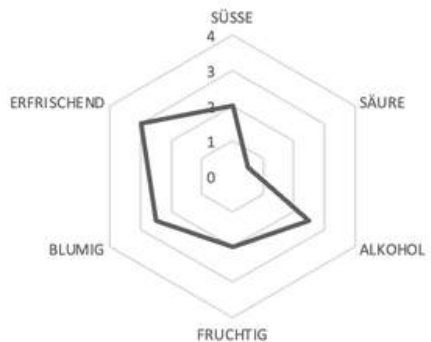


14,50€



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

*Flieder / Minze / Soda*



# GOULDAMADINE



INGREDIENTUM LOCALE:

*Holunderblüte*

SAMBUCUS

ERNTE: JUNI 2025  
ORT: DURLACH GEIGERSBERG

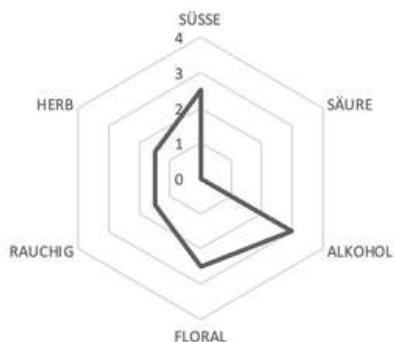


14,00€



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

*Holunderblüte / Lavendel / Orange / Salz*



# MARABU



INGREDIENTIUM LOCALE:

*Brombeere*

RUBUS SECT. RUBUS

ERNTE: JULI 2024  
ORT: NORDSTADT



14,00€

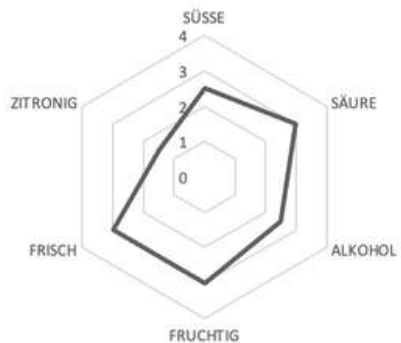
alkoholfrei 11,50€



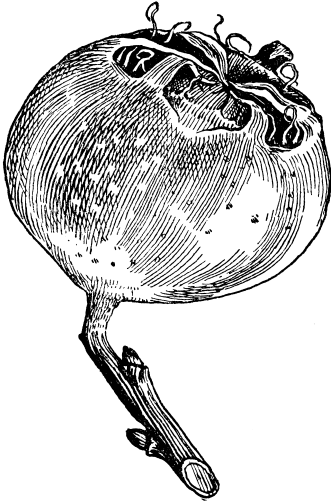
*Monkey 47 Dry Gin / Merlet Trois Citrus /  
Roséschaumwein*

*Brombeere / Zitrone / Pflaume*

(○)



# PIROL



INGREDIENTUM LOCALE:

*Mispel*

MESPILUS GERMANICA

LIEFERANT: OBSTHOF WENZ  
ERNTE: NOVEMBER 2025  
ORT: PFINTAL

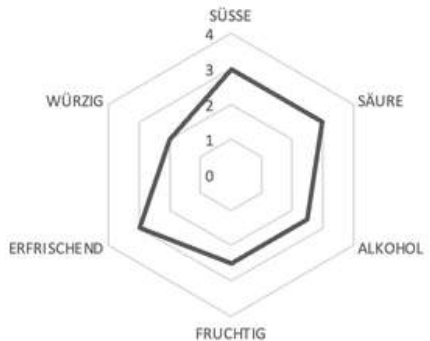


14,50€



*100% Agave Tequila /  
Hampden Rum Fire / Chinotto*

*Mispel / Aprikose / Limette / Zucker*



# PURPURROTER SONNENVOGEL



INGREDIENTUM LOCALE:

*Veilchen*

VIOLA ODORATA

ERNTE: MÄRZ 2025  
ORT: NEUREUT



14,00€

alkoholfrei 11,50€



100 % Agave Tequila / Hampden 8 Jahre Rum /  
Rosé / Luxardo Maraschino / Amarás Mezcal

*Veilchen / Rosé Verjus / Salz*



# SARUSKRANICH



INGREDIENTUM LOCALE:

*Wildschlehe*

PRUNUS SPINOSA

ERNTE: NOVEMBER 2025  
ORT: NEUREUT

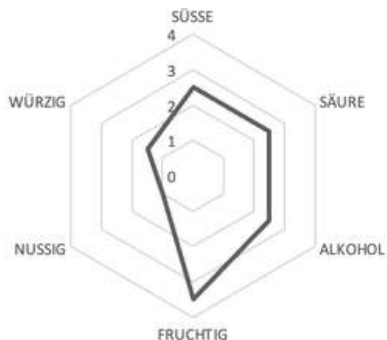


14,00€



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

*Wildschlehe / Mandel / Limette / Lorbeer /  
Holunderblüte / Schweppes Soda Water*  
(H)



# WEISSBAUCHPIPRA



INGREDIENTUM LOCALE:

*Pfirsich*

PRUNUS PERSICA

LIEFERANT: OBSTHOF WENZ  
ERNTE: AUGUST 2025  
ORT: PFINTAL



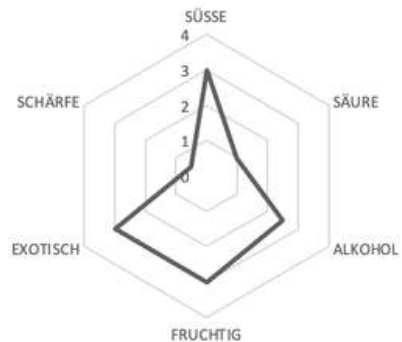
14,50€

alkoholfrei 11,50€



*Magnifica Cachaça / Aperol /  
Hampden 8 Jahre Rum*

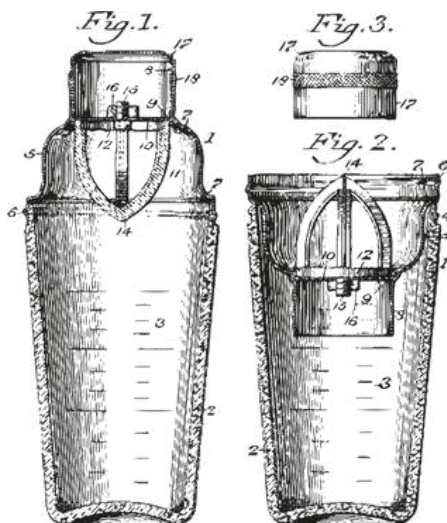
*Pfirsich / Limette / Vanille /  
Ahornsirup / Habanero / Salz*



# 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

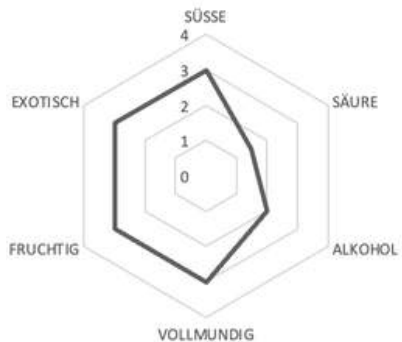


*Veritas Rum / Clairin Communal Rum*  
*Ananas / Kokos / Zitrone / Gold*



14,50€

alkoholfrei 11,50€



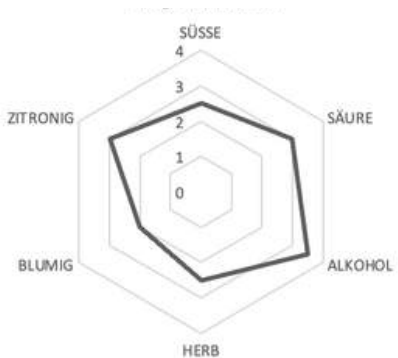
# PFAU



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



14,50€  
alkoholfrei 11,50€



# EISVOGEL

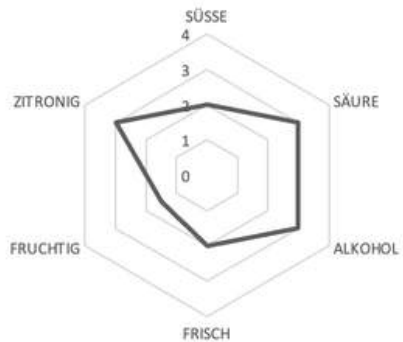


*No. 3 London Dry Gin / Drilling Blutorangen Geist / Kiyoko Yuzu Sake  
Limette / Zucker / Kaffir / Salz / Olivenöl*



15,00€

alkoholfrei 11,50€



# NASHORNVOGEL



*No.3 London Dry Gin*

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



14,50€

alkoholfrei 11,50€



# TUCÁN

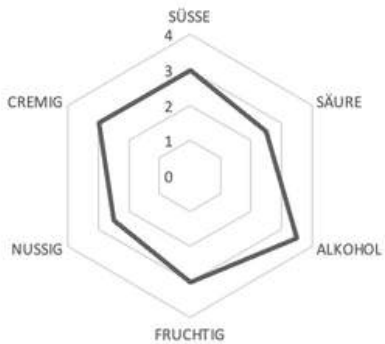


*Veritas Rum / The Caribbean Rum Project / Revolte Dry Curaçao*  
*Ananas / Pistazie / Grapefruit / Zimt / Limette*  
(H)



15,00€

alkoholfrei 11,50€



## ALLE COCKTAILS AUF EINEN BLICK

MANDARINENTE <sup>(O)</sup>	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 <sup>(O)</sup>	14,00€
Gin, Trois Citrus, Roséschaumwein, Brombeere, Zitrone, Pflaume	
PIROL	14,50€
Tequila, Rum, Chinotto, Mispel, Aprikose, Limette, Zucker	
PURPURROTER SONNENVOGEL	14,00€
Tequila, Rosé, Rum, Maraschino, Mezcal, Veilchen, Rosé Verjus, Salz	
SARUSKRANICH <sup>(H)</sup>	14,00€
Rum, Gin, LBV Port, Fernet, Wildschlehe, Limette, Lorbeer, Holunderblüte, Soda	
WEISSBAUCHPIPRA	14,50€
Cachaça, Aperol, Rum, Pfirsich, Limette, Vanille, Ahornsirup, Habanero	
FLAMINGO	14,50€
Rum, Ananas, Kokos, Zitrone, Gold	
PFAU	14,50€
Gin, Rosa Pfeffer, Pink Grapefruit, Jasmin, Zitrone	
EISVOGEL	15,00€
Gin, Blutorangen-Geist, Yuzu Aperitif, Limette, Zucker, Kaffir, Salz, Olivenöl	
NASHORNSVOGEL	14,50€
Gin, Curry, Mango, Ingwer, Estragon, Kaffir, Zitrone	
TUCÁN <sup>(H)</sup>	15,00€
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!



# NON-ALCOHOLIC

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

*VIRGIN* EISVOGEL 11,50€

Finsbury 0,0%, Martini Floreale, Yuzu, Zitrone, Mandarine, Zucker, Kaffir, Salz, Olivenöl

*VIRGIN* PFAU 11,50€

Finsbury 0,0%, Rosa Pfeffer, Pink Grapefruit, Jasmin, Zitrone

*VIRGIN* FLAMINGO 11,50€

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

*VIRGIN* NASHORNSVOGEL 11,50€

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

*VIRGIN* MARABU 11,50€

Finsbury 0,0%, Martini Vibrante, Brombeere, Zitrone, Pflaume, Rosé Verjus

*VIRGIN* WEISSBAUCHPIPRA 11,50€

Pitu 0,0%, Aperitivo alkoholfrei, Pfirsich, Limette, Ahornsirup, Habanero,

*VIRGIN* PURPURROTER SONNENVOGEL 11,50€

Undone No.4 Mexican Smoky Agave, Rosé Verjus, Veilchen, Salz

*VIRGIN* TUCÁN<sup>(H)</sup> 11,50€

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

## SOFTDRINKS

Schweppes Ginger Ale 0,2l	4,00€	Viva con Agua leise 0,75l	7,50€
Schweppes Ginger Beer 0,2l	4,00€	Viva con Agua laut 0,75l	7,50€
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€
Planteray Barbados XO 20th Anniv. 40%	13,00€
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€
The Caribbean Rum Project PX Finish 40%	11,50€
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**

Clairin Communal 43%  
Hampden Estate 8 Jahre 46%  
The Carib. Rum Project PX Finish 40%

**nur 29,00€**

# 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 WHISKEY 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 Schlehlen

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

