

Apéro

OLD FASHIONED Rye Whiskey, Zucker, Bitters	10,00
NEGRONI Gin, roter Wermut, Campari	10,00
GARIBALDI Campari, schaumiger Orangensaft	9,50
ADONIS Fino Sherry, roter Wermut, Bitters	9,50
SBAGLIATO Campari, roter Wermut, Prosecco	9,50
HANKY PANKY Gin, Fernet, roter Wermut	9,50

Champagner Cocktails

FRENCH 75 Gin, Zitrone, Zucker, Champagner	13,50
OLD CUBAN Rum, Zitrone, Limette, Minze, Bitters, Champagner	15,00
SEELBACH COCKTAIL Bourbon, Cointreau, Bitters, Champagner	13,50
ST. GERMAN COCKTAIL Holunderblütenlikör, Champagner, Soda	13,50
PRINCE OF WALES Cognac, Maraschino, Cointreau, DOM Benedictine, Bitters, Champagner	15,50



CHAPEAU La VACHE

B A R

SIGNATURE DRINKS

La Vache! Unsere hauseigenen Kreationen.

PERSIAN APPLE SOUR Persischer-Apfel infused Vodka, Apfelsaft, Limette, Maraschino, Zimt	12,50
COSMO LA VACHE Gin, Limette, Cointreau, Himbeerpüree	10,00
BANGKOK SMASH Frischer Koriander, Ingwer-Zitronengras Vodka, Limette	12,50
KIWI-COLADA COCKTAIL Kiwi-Colada infused Rum, Ananassaft, Limette, Amarenakirsche, Eiweiß	12,50
WILD CHERRY KISS Eiweiß, Sahne, Vanille, Limette, Orangensaft, Wildkirsch infused Gin, Soda	12,50



Klassiker

Chapeau! Wir ziehen den Hut vor den großen Cocktails der Barkultur.

CORPSE REVIVER NO. 1 Cognac, Calvados, roter Wermut	10,00
PEGU CLUB Gin, Orangenlikör, Limette, Bitters	9,50
HARVEY WALLBANGER Vodka, frischer Orangensaft, Galliano	10,50
VIEUX CARRÉ Bourbon, Cognac, roter Wermut, DOM Benedictine, Bitters	13,50
PADOVANI Blended Scotch Whisky, Holunderblütenlikör	10,50
MAI TAI Rum, Cointreau, Limette, Mandel	12,50
TOMMY'S MARGARITA Tequila, Limette, Agavendicksaft	10,50
PISCO SOUR Pisco, Limette, Zucker, Eiweiß, Bitters	10,50
AVIATION Gin, Zitrone, Maraschino, Crème de Violette	10,50
BRANDY ALEXANDER Brandy, Crème de Cacao braun, Sahne, Muskat	10,00
ESPRESSO MARTINI Espresso, Vodka, Zucker	10,00
MARTINI COCKTAIL Gin, Noilly Prat	9,50

Crémant & Champagner

0,1L / 0,75L

CRÉMANT DE BOURGOGNE »CAVES DE MARSIGNY« BLANC / ROSÉ 7,00 / 29,50
Burgund

CHAMPAGNER CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE BLANC 12,50 / 75,00
Champagne

CHAMPAGNER CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE ROSÉ 14,50 / 89,00
Champagne

Wein

0,15L / 0,75L

WEISSWEIN

2019 CHAPEAU LA VACHE GRAUBURGUNDER »HEIKE« 5,00 / 19,50
Deutschland, Pfalz, Kabinett trocken

2020 VON WINNING RIESLING »DRACHE« 7,00 / 29,50
Deutschland, Pfalz, VDP Gutswein

2020 BOUCHARD CHARDONNAY »LA VIGNÉE« 8,50 / 37,50
Frankreich, Burgund

ROSÉ

2020 ROSAFINO »PORTOFINO ROSÉ« 5,50 / *49,50
Italien Portofino DOC, Ligurien - *1,5l Magnum-Flasche

ROTWEIN

2016 CHAPEAU LA VACHE »LOUISE« 6,50 / 27,50
Frankreich, Minervois

2019 MASI TEROLDEGO 6,50 / 27,50
Italien, Trentino

2018 »INTRIGA« CABERNET 7,50 / 33,50
Chile, Maipo Valley

Bier

STÖRTEBEKER KELLERBIER 0,3L 3,80

BECKS 0,33L 3,80

STÖRTEBEKER WEIZENBIER 0,5L 5,50

PICON BIERE 0,3L 4,00



CHAPEAU La VACHE

B A R

BAR FOOD

18.00 Uhr bis 22.00 Uhr

MINI HOT DOG 3,50

Frühlingszwiebeln, Senf, Ketchup

GILLARDEAU AUSTERN STCK 5,00

natur oder mit Zwiebelconfit

TRÜFFELPOMMES 7,50

Mayonnaise

MINI FISH & CHIPS 9,50

SAUTÉ VOM ENTRECÔTE 10,50

Kapern, Chili, Buchenpilze

KÄSE VON ANTJES KAASWINKEL 3 SORTEN 12,50 / 5 SORTEN 16,50

ausgewählte Käsesorten, Feigensenf, Orangensenf, Trauben, Brot

CRÈME BRÛLÉE 6,50

Pfirsich-Limettensorbet

Adults Lemonade

THE GERMAN MULE 10,50

Williamsbirne, Limette, Bitters, Ginger Bier

LYNCHBURG LEMONADE 10,00

Jack Daniels, Cointrau, Zitrone, Limette, Sprite

PIMM'S CUP NO.1 9,50

Pimm's No.1, Minze, Früchte, Ginger Ale

PALOMA 9,50

Tequilla, Grapefruit Limonade, Limette, Salz

DARK & STORMY 10,00

Gosling Rum, Limette, Ginger Beer

FERNET LEMONADE 10,00

Fernet Branca, Holunder, Soda

Lemonades

DUTY MULE 6,50

Limette, Ginger Beer

LONGE DISTANCE RUNNER 6,50

Limette, Maracuja, Ananas

VIRGIN CAIPIRINHA 6,50

Limette, Zucker, Ginger Ale

BERRY DREAM 6,50

Sanbitter, Himbeerpüree, Limette, Wild Berry

INGWERLIMONADE (HAUSGEMACHT) 6,50

GRAPEFRUITLIMONADE (HAUSGEMACHT) 6,50