

Apéro

OLD FASHIONED Whiskey, Zuckersirup, Angostura Bitters	10,50
ANTICA NEGRONI Gin, Carpano Botanic Bitter, Antica Formula	10,00
CHAPEAU ROYAL Vodka, Ziegler Haselnuss Geist, Charles Heidsieck Brut Réserve Champagner, Schokolade	14,00
MOSCOW MULE Vodka, Limettensaft, Ginger Beer	12,00
MANHATTAN Whisky, Wermut, Aromatic Bitters	12,00

Champagner Cocktails

FRENCH 75 Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Heidsieck Brut Réserve Champagner	17,00
PORNSTAR MARTINI Vodka, Maracujasaft, Zitronensaft, Vanillesirup, Charles Heidsieck Brut Réserve Champagner, Maracujalikör	15,00
OLD CUBAN Matusalem Solera 7, Zitronensaft, Limettensaft, Minze, Bitters, Charles Heidsieck Brut Réserve Champagner	17,00
HOLLERALLEE 77 BAR Gin, Canonita, Amaretto, Cranberrysaft, Maracujasaft, Charles Heidsieck Brut Réserve Champagner	17,00



CHAPEAU La VACHE

B A R

SIGNATURE DRINKS

CANONITA PINK Canonita de Mallorca, Crémant de Bourgogne Brut, Thomas Henry Pink Grapefruit	10,50
SPICY GINGER Vodka, Gin, Limette, Gingerlikör, Ginger Beer, Eiweiß	14,50
BANGKOK SMASH Zitronengras-Honig-Ingwer-Stolichnaya Vodka Infusion, Koriander, Limette, Zucker	15,00
CHARLIE CHAPLIN Monkey 47 Sloe Gin, Apricot Brandy, Zitrone, Passionsfrucht	14,50



Klassiker

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

LONDON LEAVES Gin, Limettensaft, Apfelsaft, Soda Water, Minze, Gurke	14,00
AVIATION NO. 2 Earl Grey infused Gin, Marashino, Zitrone, Crème de Violette	14,50
COSMOPOLITAN Gin, Limettensaft, Cointreau, Himbeerpüree	14,00
GIN BASIL SMASH Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum	13,50
SEA BREEZE Vodka, Cranberry, Pink Grapefruit, Limette	14,00
BLOODY MARY Vodka, Zitronensaft, Tomatensaft, Tabasco, Worcestershire, BBQ Sauce, Salz, Pfeffer	13,00
RATTLESNAKE SOUR Pepper infused Rye Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß, Absinth, Aromatic Bitters	15,00
HORSE'S NECK Whisky, Angostura Bitter, Ginger Ale	13,00
SINGAPORE SLING Gin, Cherry Bitter, Ananassaft, Limettensaft, Cointreau, D.O.M. Bénédicte, Grenadine, Angostura Bitters	14,50
DAIQUIRI Matusalem 7YO, Limettensaft	14,50

Crémant & Champagner

0,1L / 0,75L

CRÉMANT DE BOURGOGNE »CAVES DE MARSIGNY« BLANC / ROSÉ 9,00 / 39,50
Burgund

CHAMPAGNER CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE BLANC 15,00 / 89,00
Champagne

CHAMPAGNER CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE ROSÉ 17,50 / 99,00
Champagne

Wein

0,15L / 0,75L

WEISSWEIN

2023 CHAPEAU LA VACHE GRAUBURGUNDER »HEIKE« 6,00 / 25,00
Deutschland, Pfalz, QbA trocken

2022 VON WINNING RIESLING »DRACHE« 7,00 / 29,50
Deutschland, Pfalz, VDP Gutswein

ROSÉ

2022 ROSAFINO »PORTOFINO ROSÉ« 5,50 / 22,50
Italien Portofino DOC, Ligurien

ROTWEIN

2020 CHAPEAU LA VACHE »LOUISE« 6,50 / 29,50
Frankreich, Minervois

2020 MASI TEROLDEGO 6,50 / 27,50
Italien, Trentino

Bier

HAAKE BECK KRÄUSEN VOM FASS 0,3L 4,50

BECK'S PILSENER 0,33L 4,50

BECK'S BLUE ALKOHOLFREI 0,33L 4,50

FRANZISKANER WEISSBIER 0,5L 6,00

FRANZISKANER WEISSBIER ALKOHOLFREI 0,5L 6,00



CHAPEAU La VACHE

B A R

BAR FOOD

17.30 Uhr bis 22.00 Uhr

AUSTERN STCK 5,50

natur oder mit Zwiebelconfit

MINI HOT DOG 4,50

KRUSTENTIER-BISQUE 9,00

TRÜFFELPOMMES 12,50

Mayonnaise

FISH & CHIPS 13,50

Remoulade

IBERICO-BÄCKCHEN 18,00

Pilze, Gemüse

DREIERLEI KÄSE 18,50

Feigensenf

LE CAFÉ GOURMAND 13,00

3 mini-Desserts nach tagesfrischem Angebot inkl. 1 Espresso

After Dinner

ESPRESSO MARTINI 13,50

Vodka, Caffè Borghetti, frisch gebrühter Espresso, Espressobohnen

NAKED & FAMOUS 14,50

Mezcal, Aperol, Limettensaft, Chartreuse

PALOMA 13,50

Tequila Silver, Limettensaft, Grapefruit

DARK & STORMY 12,50

Rum, Limettensaft, Ginger Beer

GIN DAISY 13,50

Gin, Zitronen, Chartreuse, Grenadine

PISCO SOUR 13,50

Pisco, Zuckersirup, Limettensaft, Angostura Bitters, Eiweiß

Lemonades

BERRY DREAM 9,00

Sanbitter, Himbeerpüree, Limettensaft, Wild Berry, Soda Water

DUTY MULE 8,00

Limettensaft, Ginger Beer, Gurke, Minze

LONG DISTANCE RUNNER 8,00

Maracujasaft, Ananassaft, Limettensaft

FRUIT PUNCH 6,50

Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft, Ananas