

## Bar Verōnika Classics



### A TIPPLE

#### Veronika Martini-Tray 32

DRY, DUSTED OR WET

Chopin Family Reserve Wodka, Kartoffel mit Antonius Kaviar und Saurer Sahne, Mini-Pfirsich

#### Veronika Martini-Tray ohne Alkohol 16

Alkoholfreier Laori Juniper No. 01 „Gin“, Laori Rupy No. 04 'Aperitif', Aava Verjus & Martini Floreale „Wermuth“, grüne Jumbo Olive & kandierte Kumquat

### PISCO SOUR

TRADITIONELL 15  
Pisco, Zitrone, Zucker, Eiweiß\*

ACHOLADO 15  
Unser Pisco-Haus-Blend mit Zitrone, Zucker, Eiweiß\*

SIR PAUL'S PISCO 15  
Pisco, Zitrone, Aquafaba

### ESPRESSO MARTINI

THE CHATTERBOX 16  
Espresso, Wodka, Aquavit, Fernet, Minze

MONKEY MIND 16  
Espresso, dunkler Rum, Crème de Banane, Bananen-Chip

SILENT NIGHT 17  
Espresso, Cognac, Pimento Dram, dunkle Schokolade

## Cocktails

### STIRRED & STRONG

RED HOOK Wie ein Manhattan 16

TIDE-BREAKER Rum und Rye Sazerac 16

MONTE CARLO Ein Old Fashioned wie wir ihn mögen 16

FIRE LILY Eine hitzige Version des Gin Martini 17

### SWEET & SOUR

LA BANDERA Mezcal, Campari, Lime Cordial 17

RUMBLE Rum, Brombeere, Zitrone 16

GOLD RUSH Bourbon, Honig, Zitrone 15

FLORADORA Gin, Ingwer, Himbeere, Limette 16  
LONGDRINK

### LO-FI

AIRMAIL Rum, Honig, Limette, Champagner 21

SLOE GIN FIZZ Zitrone, Zucker, Eiweiß\* 15

THE MARLIS Suze, Trockener Wermuth, Honig, Limette 15  
LONGDRINK

### NO-FI

STRAIGHT-EDGE SOUR Seedlip Citrus Spice, Ingwer, Zitrone 14

BACK IN BLACK COOLER Tee, Mandel, Zitrone 12

PHONY NEGRONI i Laori Juniper No. 01 „Gin“, Martini Floreale „Vermouth“, Sanbittèr 14

## Hops

BERLINER PILSNER 5  
Pilsner, 0,33 L

BERLINER BERG 6  
Lager, 0,33 L

BÜBLE EDELWEISSBIER 7  
Weizen, 0,5 L

## Small Plates

SAISONALE AUSTERN MP  
Algen & Mirin Vinaigrette  
Aus Deutschland, den Niederlanden oder Frankreich  
JE NACH VERFÜGBARKEIT

DREI TEMPURA AUSTERN 19  
Champagner Sabayon

HAMACHI & JAKOBSMUSCHEL 21  
Kurz mariniert in Zitrusöl, Avocado, Korianderkresse, eingelegter kalabrischer Chili

KNUSPRIGE PIEROGIS 14  
Huhn, Spinat & Ingwer, karamellisierte Zwiebel Sour Cream

SCOTCH EGGS IM NEST 12  
Wachteleier, französische Wurst

IN SALZ GEBACKENE BABY-BETE 14  
Cashewcreme, Brombeeren, Blutampfer, Rote Bete-Dressing  
VEGAN

TATAR FINGER TOAST 18  
Milchkalb, Wachtelei, frischer Meerrettich, Schnittlauch  
SCHARF

POMMES FRITES 7  
Dreimal frittiert, Condiments

## Handheld

LOBSTERROLL CHALLAHBROT 26  
Kanadadischer Hummer, Zitronen Majonaise

BAR VERÖNIKA BURGER 22  
100% grasgefüttertes Dry Aged Rind, eingelegte Zucchini, Comte Käse, Beaujolais Zwiebeln, handgeschnittene Pommes Frites

## Desserts

KAROTTENKUCHEN 10  
VEGAN

VERÖNIKA DOUBLE CHOCOLATE CAKE 10  
Kokosnuss  
VEGAN

## Celebration of Champagne

### CHAMPAGNE

Diebolt Vallois, Cramant Blanc de Blancs Extra Brut 19

Taittinger, Brut Réserve NV 21

Marie Courtin, Concordance Blanc de Noir 2017 32

Dom Perignon Vintage 2013 47

Krug Grande Cuvée 171ème Édition NV 49

### CHAMPAGNE ROSÉ

Billecart-Salmon, Brut Rosé NV 25

## Wein Glasweise

### SPRUDELND

Weingut Jülg, Crémant Brut "Verōnika Exclusive" 10  
Pfalz, Germany, NV

Tobias Feiden, Rosé Sekt Pinot Noir "Verōnika Exclusive" 12

### WEISS

Gunderloch, Grauburgunder "Vom Löss" 7  
Rheinhausen, Deutschland, 2022

Weingut Schnaitmann, Steinwiege Sauvignon Blanc 9  
Württemberg, Deutschland, 2022

Weingut Knewitz, Chardonnay 11  
Rheinhausen, Deutschland, 2021

### ROSÉ

Miraval, Côtes de Provence 12  
Provence, Frankreich, 2022

### ROT

Solveig, Phyllit Pinot Noir 10  
Rheingau, Deutschland, 2019

López de Heredia, Viña Cubillo Crianza 11  
Rioja, Spanien, 2014

Fattoria Petrolo, Torrone Toscana IGT 13  
Tuscany, Italien, 2020

### SÜSSWEINE

Weiser Künstler, Riesling Kabinett Trabacher 9  
Schlossberg  
Mosel, Deutschland, 2022

Blandy's, 10 Years Old Bual 10  
Madeira, Portugal (50ml)

Niepoort, 20 Years Old Tawny 14  
Douro, Portugal (50ml)

\*ROHE ODER NICHT GANZ DURCHGEGARTES FLEISCH, GEFLÜGEL, MEERESFRÜCHTE, FISCH ODER EIER ZU KONSUMIEREN ERHÖHT DAS RISIKO EINER LEBENSMITTELVERGIFTUNG

FÜR VEGAN