



salon tapas bar

Schön, dass du zu uns gefunden hast.
Wir lieben ein kommunikatives Miteinander, gute Gespräche zu
leckerem Essen und feinen Drinks und freuen uns, dass du dich
zu uns gesellst!

Weil uns Qualität sehr am Herzen liegt, haben wir uns viele
Gedanken gemacht, wie wir dir hier eine schöne Zeit bereiten
können.

Viel Liebe und bewusste Handgriffe haben wir in unseren Salon
gesteckt - und uns bemüht, diese Haltung auch an unser Team
weiterzugeben.

Unsere Drinks sind sorgfältig ausgewählt. Wir arbeiten stets mit
viel Leidenschaft an neuen Kreationen.
Mit Zutaten aus eigener Herstellung machen wir dadurch auch
Klassiker zu etwas Einzigartigem.

Unser Salon 3SEIN ist ein perfekter Ort für den kleinen Hunger
auf hausgemachte Tapas und die große Lust auf eine gesellige
Zeit. An der langen Tafel, die auch der Esstisch einer
Großfamilie sein könnte, entstehen vielleicht auch ein paar neue
Bekanntschaften...

PICOTEO – KNABBEREIEN

PAPAS ^{VEGAN} kartoffelchips	2.9
ALMENDRAS SALADAS ^{VEGAN} hausgemachte gebrannte salzmandeln	3.6
OLIVAS ^{VEGAN} spanische oliven	4.2
PAN CON ALIOLI brot mit knoblauchcreme	4.5

SALATE

COUSCOUSSALAT ^{VEGAN}	5.5
AVOCADO-ROTE BETE-TATAR mit ziegenkäse, walnüssen, himbeerdressing + baguette	10.9
ENSALADA VERDE ^{VEGAN} gemischter blattsalat, basilikum dressing + baguette + marinierte hähnchenbruststreifen	8.5 3.5
+ knoblauchgarnelen	4.5
KLEINER BEILAGENSALAT ^{VEGAN}	4.2

TAPAS – KALT MIT BROT

ESCALIVADA ^{VEGAN} auberginen, paprikas und zwiebeln gegrillt und mariniert	6.5
TOMATEN-TATAR ^{VEGAN} geschmorte tomaten und kapern	7.5
PATÉS VEGETALES ^{VEGAN} paprika- und kräuteraufstrich, hausgemacht	5.2
QUESO DE CABRA CARAMELIZADO karamellisierter ziegenkäse + hausgemachte tomatenkonfitüre	6.5
BOQUERONES EN VINAGRE in olivenöl und weinessig eingelegte sardellen	5.9

TAPAS – WARM MIT BROT

TORTILLA DE PATATAS spanisches kartoffelomelett	6.5
CHAMPIÑONES AL VINO BLANCO ^{VEGAN} champignons in weißwein	5.5
PATATAS BRAVAS knusprige kartoffelstückchen mit pikanter soße und alioli	6.9
VEGANE BRAVAS ^{VEGAN} knusprige kartoffelstückchen mit mojo rojo	6.6
CROQUETAS DE ZANAHORIA ^{VEGAN} vegane karotten-kroketten (3stk)	6.6
CROQUETAS DE JAMÓN kroketten mit serrano schinken (3stk)	7.5
POLLO EN ESCABECHE hähnchen in balsamico-marinade	6.9
ALBÓNDIGAS CON TOMATE fleischbällchen in tomatensauce	7.5
CHORIZO AL OPORTO in portwein gegarte paprikawurst	6.9
GAMBAS AL AJILLO knoblauchgarnelen	8.2
GAMBAS CON CREMA DE MANGO knoblauchgarnelen in hausgemachter mangocreme	8.5

TABLAS SPANISCHE WURST- UND KÄSEPLATTEN, MIT BROT

TABLA DE EMBUTIDOS AUCH ALS ½ PORTION serrano schinken und ibérico wurst	10.9 \ 16.9
TABLA DE QUESOS AUCH ALS ½ PORTION spanische käseauswahl mit frischem obst und trockenfrüchten	10.9 \ 16.9
TABLA MIXTA spanischer käse, ibérico wurst und serrano schinken	17.9

LATAS – GOURMET FISCHKONSERVEN MIT BROT

PATÉ DE ATÚN JOSE GOURMET thunfisch-mousse	6.9
N°30 SARDINAS LA BRÚJULA kleine sardinen in olivenöl + beilagensalat	10.5
N°130 MEJILLONES LA BRÚJULA miesmuscheln in marinade + kartoffelchips	10.5
N°60 VENTRESCA LA BRÚJULA bauchfleisch vom thunfisch + beilagensalat	11.5
N°80 CHIPIRONES LA BRÚJULA gefüllte kalmartuben in olivenöl + beilagensalat	12.5
N°35 SARDINAS GUIADAS LA BRÚJULA sardinen in zwiebel-tomaten-paprika sauce + beilagensalat	11.5
N°81 CHIPIRONES EN SU TINTA LA BRÚJULA kleine kalmartuben in eigener tinte, mariniert mit weißwein & schalotten + beilagensalat	12.5
N°90 ZAMBURIÑAS GUIADAS LA BRÚJULA – SAISONALES PRODUKT – kleine kammuscheln (handgetaucht!) ähnlich jakobsmuschel, nach galizischer art + beilagensalat	13.5
N°122 SARDINAS DO XEITO LA BRÚJULA PREMIUM kleine sardinen (ca. 10 stück) in olivenöl, handgeangelt! von kleinstbooten küstennah gefangen und einzeln aus den netzen gefischt. rarität & zertifiziertes, galizisches kulturgut + beilagensalat	14

EXTRAS

BROTKORB	1.8
2 SCHEIBEN GLUTENFREIES BROT	1.8
BROTKORB GLUTENFREI	2.8

POSTRE HAUSGEMACHTE KUCHEN UND ANDERE LECKEREIEN

CREMA CATALANA creme vanille mit karamelldeckel	5.9
PASTEL DE NATA vanillecreme-törtchen im blätterteigmantel	3.2
SCHOKO BANANENBROT ^{VEGAN}	3.9
TARTA DE QUESO ^{GLUTENFREI} käsekuchen / spezialität aus san sebastian	4.9
BANOFFEE PIE bananen-karamell torte	4.9
KAROTTENKUCHEN	4.9
BEEREN-SCHMAND-TORTE ^{SAISONAL} leicht und frisch	4.9
ORANGEN-SCHOKOLADENMOUSSE TORTE ^{SAISONAL} cremig und schokoladig	4.9
BECHEREIS VON N' EIS verschiedene sorten	4.8

KAFFEE AUCH KOFFEINFREI

ESPRESSO / DOPPIO	2.5 \ 3.4
ESPRESSO MACCHIATO	2.7
KAFFEE	3.0
CAPPUCCINO	3.8
MILCHKAFFEE	4.2
LATTE MACCHIATO	4.2
AFFOGATO espresso + 1 kugel vanilleeis	4.8
CARAJILLO espresso + brandy	4.6
MOCCACINO vollmich, dunkel, weiß	4.9
CHAI MOCCA	4.9

EXTRAS

HAFER milch	0.6
EXTRA SHOT espresso	1.0

HEISSGETRÄNKE

TEE	3.5
schwarztee, grüntee, kräuter, früchte	
FRISCHER TEE	3.9
minze, ingwer-zitrone, ingwer-orange	
HEISSE SCHOKOLADE	4.2
vollmich, dunkel, weiß	
CHAI LATTE	4.2
GOLDENE MILCH	4.5

KALTGETRÄNKE

RHÖN SPRUDEL	0,25 \ 0,75	2.6 \ 6.2
wasser still, medium oder classic		
AFRI COLA	0,33	3.4
AFRI COLA zuckerfrei	0,33	3.4
BLUNA	0,33	3.4
orange, zitrone oder mix		
CLUB MATE	0,33	3.7
RED BULL	0,25	4.3
RED BULL zuckerfrei	0,25	4.3
FEVER-TREE	0,2	3.5
tonic, elderflower, mediterranean, dry tonic, ginger beer, ginger ale, bitter lemon		
AQUA MONACO TONIC	0,23	4.0
tonic, golden tonic ›extra dry‹		
1724 TONIC	0,2	4.0
SWISS MOUNTAIN LEMONADE	0,2	3.5
south beans ginger ale, smoked orange ginger ale, salty grapefruit		

SÄFTE

SAFT FRANZ JOSEF RAUCH apfel naturtrüb, johannisbeere, maracuja, rhabarber naturtrüb, orange	0,2 \ 0,4	3.1 \ 4.2
TRAUBENSAFT VOM WINZER	0,2 \ 0,4	3.8 \ 4.9

SAFTSCHORLEN

SAFTSCHORLE apfel naturtrüb, johannisbeere, maracuja, rhabarber naturtrüb, orange	0,2 \ 0,4	2.8 \ 3.9
TRAUBENSAFTSCHORLE VOM WINZER	0,2 \ 0,4	3.5 \ 4.5

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

ZITRONEN-MINZE	5.9
ZITRONEN-INGWER	5.9
MARACUJA-BASILIKUM	5.9
RHABARBER-MINZE	5.9
MANGO	5.9

HAUSGEMACHTE EISTEES

EISTEE ZITRONE	5.7
EISTEE MANGO-ORANGE	5.7

FASSBIERE

BECK'S	0,3 \ 0,5	3.8 \ 4.9
SAN MIGUEL spanisches bier	0,3 \ 0,5	3.8 \ 4.9
RADLER	0,3 \ 0,5	3.8 \ 4.9
SPATEN HELL	0,3 \ 0,5	3.8 \ 4.9

FLASCHENBIERE

LEFFE BLOND	0,33	4.0
CORONA	0,355	4.2
BECK'S alkoholfrei	0,33	3.7
FRANZISKANER KRISTALL	0,5	4.9
FRANZISKANER HEFEWEIZEN	0,5	4.9
FRANZISKANER alkoholfrei	0,5	4.9
EULCHEN MÄRZEN	0,33	5.3
KIEZBAUM CIDER apfel/birne	0,33	4.2

OFFENE WEINE

PREISE BEZIEHEN SICH AUF 0,2 l. PIFFCHEN 0,1 l = 1/2 PREIS + 0.5

WEISS

3SEIN SAUVIGNON BLANC, TROCKEN 5.5

WEINGUT GERHARZ HOCHTHURN, GAU-ALGESHEIM, RHEINHESSEN
kräftige aromen von exotischer stachelbeere und holunder
erfrischend, spritzig mit fruchtbetontem Abgang

BLANC DE NOIR, TROCKEN 6.4

WEINGUT RETTIG, WESTHOFEN, RHEINHESSEN
feinfruchtige aromen von weißen johannisbeeren
und kernobst

GELBER MUSKATELLER, MILD 6.1

WEINGUT ENGEL, FLÖRSHEIM-DALSHEIM, RHEINHESSEN
aromatik von grünen trauben und gelben fruchten
charaktervoll vereint mit fruchtiger süße

WEISSBURGUNDER, TROCKEN 6.1

WEINGUT ZÖLLER, ECKELSHEIM, RHEINHESSEN
elegant-cremiger burgunder
mit ausdrucksstarker frucht, honigmelone

GRAUBURGUNDER, TROCKEN 6.1

WEINGUT ENGEL, FLÖRSHEIM-DALSHEIM, RHEINHESSEN
noten von reifen äpfeln und birnen,
zarter schmelz, wenig säure

RIESLING, JEAN-BAPTISTE, FEINHERB 7.5

WEINGUT GUNDERLOCH, NACKENHEIM, RHEINHESSEN
exotisch, gelbfruchtige noten von passionsfrucht
und limette, gepaart mit feinherber restsüße

RIESLING, TROCKEN 7.5

WEINGUT JULIANE ELLER, ALSHEIM, RHEINHESSEN
saftig, animierend, finesse, pfirsich, limette

ROSÉ

ROSÉ 5.7

WEINGUT ENGEL, FLÖRSHEIM-DALSHEIM, RHEINHESSEN
duft nach roten beeren, kirschen und frischen kräutern

ROT SPANIEN

CARE TINTO SOBRE LIAS 5.5

BODEGAS AÑADAS, CARIÑENA
syrah, garnacha
saftig und kräftig im körper, 4 monate fass

DOS 6.6

BODEGA RAFAEL CAMBRA, VALENCIA
monastrell, cabernet sauvignon, cabernet franc
rote fruchte, zarte vanilleklänge, weißer pfeffer, frisch
am gaumen mit einer zugehörigen portion tanninen

OSTATU CRIANZA 7.6

BODEGA OSTATU, RIOJA ALTA
tempranillo, graciano, mazuelo, garnacha
typischer rioja, wie man ihn sich vorstellt,
viel frucht und ein feines tanningerüst

SÜSSWEIN

PREISE BEZIEHEN SICH AUF 5CL

OSBORNE SHERRY FINO QUINTA trocken mit feinen mandelnoten		4.3
PEDRO XIMÉNEZ »SAN EMILIO« LUSTAU, JEREZ intensiver duft nach karamell und getrockneten rosinen, mokka und trockenobst		4.9

WEINSCHORLE

SOMMERSCHORLE RIESLING WEINGUT GERHARZ HOCHTHURN	0,4	4.5
RIESLINGSCHORLE WEINGUT GERHARZ HOCHTHURN	0,4	4.7
SOMMERSCHORLE ROSÉ WEINGUT ENGEL	0,4	4.7
ROSÉSCHORLE WEINGUT ENGEL	0,4	4.9
TINTO DE VERANO spanische rotweinschorle	0,2	5.2

CRÉMANT

CRÉMANT BRUT WEINGUT JÜLG, SCHWEIGEN, PFALZ traditionelle flaschengärung, reifer apfel, stachelbeere und leichte zitrusnote	0,1	5.2
--	-----	-----

FLASCHENWEINKARTE

WEISS

3SEIN SAUVIGNON BLANC, TROCKEN WEINGUT GERHARZ HOCHTHURN, GAU-ALGESHEIM, RHEINHESSEN		19.5
BLANC DE NOIR, TROCKEN WEINGUT RETTIG, WESTHOFEN, RHEINHESSEN		23
GELBER MUSKATELLER, MILD WEINGUT ENGEL, FLÖRSHEIM-DALSHEIM, RHEINHESSEN		21
SCHEUREBE, TROCKEN WEINGUT KAMPF, FLORHEIM, RHEINHESSEN, VDP		23
SAUVIGNON BLANC, TROCKEN WEINGUT WEEDENBORN, MONZERNHEIM, RHEINHESSEN		26
WESTHOFENER SILVANER, TROCKEN WEINGUT RETTIG, WESTHOFEN, RHEINHESSEN		26
RIESLING, JEAN-BAPTISTE, FEINHERB WEINGUT GUNDERLOCH, NACKENHEIM, RHEINHESSEN		26
RIESLING, TROCKEN WEINGUT JULIANE ELLER, ALSHEIM, RHEINHESSEN		26
RIESLING VOM PORPHYR, TROCKEN WEINGUT KAMPF, FLONHEIM RHEINHESSEN		36
PETTENTHAL RIESLING GG, TROCKEN WEINGUT GUNDERLOCH, NACKENHEIM, RHEINHESSEN, PFALZ, VDP		55
GRAUBURGUNDER, TROCKEN WEINGUT ENGEL, FLÖRSHEIM-DALSHEIM, RHEINHESSEN		21
GRAUBURGUNDER VOM LÖSS, TROCKEN WEINGUT KUHN, LAUMERSHEIM, PFALZ, VDP		30
GRAUBURGUNDER QVINTERRA, TROCKEN WEINGUT KÜHLING-GILLOT, BODENHEIM, RHEINHESSEN, VDP		27

WEISSBURGUNDER, TROCKEN	21
WEINGUT ZÖLLER, ECKELSHEIM, RHEINHESSEN	
WEISSBURGUNDER, TROCKEN	22
WEINGUT BISCHEL, APPENHEIM, RHEINHESSEN	
WEISSBURGUNDER „R“, TROCKEN	30
WEINGUT BATTENFELD-SPANIER, WESTHOFEN, RHEINHESSEN, VDP	
WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY, TROCKEN	22
WEINGUT RINGS, FREINSHEIM, PFALZ, VDP	
NATURWEIS, TROCKEN	25
WEINGUT SCHÄTZEL, NIERSTEIN, RHEINHESSEN	

WEISS ALKOHOLFREI

RIESLING NO LIMIT, TROCKEN	21
WEINGUT DANIEL MATTERN, METTENHEIM, RHEINHESSEN	

ROSÉ

ROSÉ	21
WEINGUT ENGEL, FLÖRSHEIM-DALSHEIM, RHEINHESSEN	
POMPAELO ROSADO	22
NAVARRA, GARNACHA	

ROT SPANIEN

CARE TINTO SOBRE LIAS	19.5
BODEGAS AÑADAS, CARIÑENA syrah, garnacha	
TERRAL	23
BODEGAS SUMARROCA, PENEDES syrah, cabernet, cabernet franc, merlot	
DOS	23
BODEGA RAFAEL CAMBRA, VALENCIA monastrell, cabernet sauvignon, cabernet franc	
OSTATU CRIANZA	26
BODEGA OSTATU, RIOJA ALTA tempranillo, graciano, mazuelo, garnacha	
RITME	28
BODEGAS RITME, PRIORAT garnacha, cariñena	
ACÚSTIC	24
BODEGAS ACÚSTIC, MONSANT garnacha cariñena	
MAS VIELLA	29
BODEGA AUTÒCTON, CELLER VINO DE ESPAÑA cabernet sauvignon	
BRAO	31
ACÚSTIC, MONSANT garnacha, cariñena von mind. 60 jahre alten reben	
CARE FINCA BANCALES	23
BODEGAS AÑADAS cariñena	
QUINTA QUIETUD	32
BODEGA QUINTA QUIETUD, TORO tinta de toro	
PLAER	33
BODEGAS RITME, PRIORAT garnacha, cariñena von mindestens 60 jahre alten reben	

SAN ROMAN 40

BODEGAS SAN ROMAN, TORO
finta de toro

MAURO 42

BODEGAS MAURO, CASTILLA Y LEÓN
finta de pais

AUDITORI 44

BODEGAS ACÚSTIC, MONSANT
garnacha von bis zu 100 jahre alten reben

ETERN 51

BODEGAS ACÚSTIC, MONSANT
cariñena, garnacha von 70-95 jahre alten reben
1660 flaschen gesamtproduktion

CRÉMANT & CHAMPAGNER

CRÉMANT BRUT 31

WEINGUT JÜLG, SCHWEIGEN, PFALZ

CRÉMANT ROSÉ 31

WEINGUT JÜLG, SCHWEIGEN, PFALZ

BRUT PREMIER 79

LOUIS ROEDERER, CHAMPAGNE

PETNAT, TROCKEN 32

WEINGUT HEES, AUEN, NAHE

COCKTAILS

APERITIVO HOUR

GALICIAN CHAMPAGNE 7.9

nordés gin, sekt, ingwer

SCARLET SPRITZZ 7.9

hausgemachter erdbeer aperol,
rhabarber, sekt und absinth spray

ANTIQUE SMASH 8.6

antica formula vermouth, zitrone und minze

GRANNY SMASH 8.9

manzanilla sherry, holunder und granny smith apfel

HIGHBALLS

DER BRÜCKENSCHLAG ZWISCHEN LONGDRINKS UND
COCKTAILS. KLEINER ALS EIN LONGDRINK UND MIT 4 CL
ALKOHOL PERFEKT UM IN DEN ABEND ZU STARTEN.

SLOPPY JOE'S MOJITO 8.9

weißer rum, granatapfel und minze

RUSTY TONIC 8.9

gin, tonic und espresso

HIGHBALLSKI 8.9

bisongras wodka, apfel und ginger ale

MADAGASKAR HIGHBALL 8.9

himbeer-gin-infusion, vanille und ginger beer

CAY JULEP 9.6

yok yok cay dry, minze, ginger ale

MEZCALITO 9.6

vida mezcal, zimt und ginger beer

SERIOUS DRINKING

PINK BASIL SMASH himbeer-gin-infusion, basilikum, zitrone	10.9
NUKED NEGRONI rosmarin bathtub gin, emilio lustau vermuth, campari	12.9
NEW JAMAICAN plantation xaymaca rum, rote trauben, rohrzucker und limette	12.9
PINEAPPLE DAIQUIRI pineapple infused rum, ananas und limette	13.9
BARBADIAN PHARMACIST plantation barbados 5 year rum, ingwer, hampden estate rum	13.5
ESPRESSO MARTINI harald schatz vodka, socorro kaffeelikör, espresso	12.9
DON'S DANGER EXPRESS dangerous don mezcal, socorro kaffeelikör, orgeat, espresso	13.9
MULTIMILLIONARIO marca negra mezcal, granatapfel, limette und ein spritzer absinth	14.4

DETOX ALKOHOLFREI

MATCHA SWIZZLE matcha tee, apfel, zitronengras	7.4
WILD ROSY hausgemachtes himbeer-rosmarin-püree und johannisbeere	8.4
LEMONLEAF SMASH siegfried wonderleaf, basilikum, limette	9.5
SIEGFRIED WONDERLEAF alkoholfreier "gin tonic"	8.5
RIESLING NO LIMIT, TROCKEN WEINGUT DANIEL MATTERN, METTENHEIM, RHEINHESSEN	0,7 21

DAYDRINKING

WIR LÄUTEN GANZ ENTSPANNT DEN FEIERABEND EIN. LEICHTE DRINKS MIT 6 CL ALKOHOL, BASIEREND AUF AROMATISIERTEN WEINEN.

DUBONNET ROUGE + fever tree indian tonic	5.5 3.5
elegante bitternote, aromen von gewürzen, zitrusfrüchten und leichter, delikater süße	
BELSAZAR ROT + fever tree indian tonic	5.5 3.5
wermut mit aromen von vanille, kandierter orange, bitterschokolade, zimt und nelke	
BELSAZAR RIESLING + fever tree indian tonic	5.5 3.5
wermut mit noten von tropischen früchten wie ananas, grapefruit und einem hauch von pfefferminz	
ANTICA FORMULA + fever tree indian tonic	5.5 3.5
wermut mit bittersüßen aromen von vanille, gewürzen und getrocknetem obst, sternanis und orangenschale	
EMILIO LUSTAU VERMUT RED + fever tree indian tonic	5.5 3.5
wermut mit frisch-fruchtigem aroma von zitrusfrüchten, orangen, koriander und rosen	
LUSTAU PEDRO XIMENEZ SAN EMILIO + fever tree indian tonic	5.5 3.5
sherry mit intensivem duft nach karamell, getrockneten rosinen, mokka und trockenfrüchten	

GIN REGIONAL

SIEGFRIED RHEINLAND GIN	6.6
+ aqua monaco tonic	4
begib dich mit diesem gin aus bonn auf die spuren der niebelungensaga und dem lindenblatt.	
BOTANICALS: lavendel, lindenblüte, pfeffer, zitronenschale	
MUSCATEL DESTILLED GIN	7
+ fever tree mediterranean tonic	3.5
mainzer gin-urgestein auf basis der gelben muskatellertraube und frischen zitrusnoten.	
BOTANICALS: bitterorange, gelber muskateller, holunderblüte, salbei	
COMMUNITY DRY GIN	7.7
+ fever tree indian dry tonic	3.5
die mainzer neuheit bringt einen spannenden mix aus orangenblüte und dezent eingebundenem kubebenpfeffer	
BOTANICALS: orangenblüte, kubebenpfeffer, birne, kaffir-limettenblätter	
WINDSPIEL PREMIUM DRY GIN	7.8
+ fever tree indian tonic	3.5
harmonischer gin aus kartoffeln der vulkaneifel mit einem hauch von fernweh.	
BOTANICALS: ingwer, lavendel, zimtrinde, zitronenschale	
TINTE DRY GIN	8
+ fever tree indian tonic	3.5
die welt der botanicals zu gast im mainzer tintenfass. das ist die geschichte einer einzigartigen geschmacksreise in blau.	
BOTANICALS: akazienblüte, bukkublatt, goldmelissenblüte, süßholz	
BALTHASAR'S ELEVEN	8.7
+ fever tree indian tonic	3.5
ein london dry gin aus dem rheingau, der mit botanicals aus den weinbergen eine echte brücke zum weinbau schlägt.	
BOTANICALS: holunderblüte, rieslingblüte, rosmarin, zitronenmyrteblätter	

IRVING GIN	8.8
+ aqua monaco golden tonic - extra dry	4
der echte taunus gin erinnert an einen ruhigen waldspaziergang. kräftige kräuternoten stehen im einklang mit fruchtigen aromen aus beeren und trauben.	
BOTANICALS: brombeere, orangenblüte, vogelbeere, weintraube	

GIN NATIONAL

HUMBOLDT GIN	5.9
+ fever tree indian tonic	3.5
mit einer botanical-reise von brandenburg bis nach südamerika begibt man sich auf die spuren des großen entdeckers alexander von humboldt.	
BOTANICALS: congona, angosturarinde, guaraná-samen, piment	
BERLINER BRANDSTIFTER DRY GIN	6.8
+ fever tree elderflower tonic	3.5
wie der geist berlins in einer lauen sommernacht, so begeistert der brandstifter gin mit seinen frischen und floralen noten.	
BOTANICALS: gurke, holunderblüte, malvenblüte, waldmeister	
ELEPHANT LONDON DRY GIN	7.4
+ fever tree indian tonic	3.5
inspiriert von der schönheit der natur afrikas wird dieser gin im alten land, vor den toren hamburgs, mit sorgfalt gefertigt.	
BOTANICALS: apfel, bukku, holunderblüte, afrikanischer wermt	
SKIN GIN	8.4
+ fever tree mediterranean tonic	3.5
dieses nordlicht ist eine mediterrane geschmacksexplosion mitsamt der klaviatur an zitrustönen und frischer minze.	
BOTANICALS: pink grapefruit, koriander, limette, marokkanische minze	

APPLAUS STUTTGART DRY GIN 8.4
 + fever tree indian tonic 3.5
 manege frei! für das hochprozentige spektakel aus stuttgart.
 die wacholder attraktion aus dem süden weiß sein publikum
 mit dem zusammenspiel aus würze und süße zu begeistern.
 BOTANICALS:
 blutorange, rosmarin, thymian, zimt

WAYFARER DESTINATION PROVENCE DRY GIN 9
 + fever tree mediterranean tonic 3.5
 entdecke auf einer frühlommerreise nach südfrankreich
 die blühenden lavendelfelder und kräutergärten der provence.
 BOTANICALS:
 lavendel, rosmarin, salbei, thymian

GIN MEDITERRAN

NORDÉS ATLANTIC GALICIAN GIN 6
 + fever tree dry tonic 3.5
 spanischer gin aus dem nördlichen galizien, dessen
 destillat mit albariño-wein vermählt wird.
 BOTANICALS:
 eukalyptus, minze, queller, zitronengras

POLI MARCONI 46 GIN 6.2
 + fever tree mediterranean tonic 3.5
 italienischer gin aus dem norden von venetien.
 eine vereinigung von alpen und adria im glas.
 BOTANICALS:
 muskat-traube, berg-& zirbelkiefer, minze

GIN DEL PROFESSORE CROCODILE 6.3
 + fever tree dry tonic 3.5
 italienischer gin im stile eines old tom aus dem 19. jahrhundert.
 ein unverwechselbarer geschmack mit süßlichen
 und würzigen noten.
 BOTANICALS:
 holunderblüte, koriander, jamaikanischer pfeffer, vanille

BCN BARCELONA DRY GIN 6.8
 + 1724 tonic 4
 spanischer gin, hergestellt vor den toren barcelonas.
 eine hommage an die weinkultur des priorats
 mit mediterranem flair.
 BOTANICALS:
 feige, weintraube, rosmarin

LE TRIBUTE GIN 7.4
 + fever tree mediterranean tonic 3.5
 spanischer gin, der in der nähe barcelonas hergestellt wird
 und die gesamte klaviatur der zitrusfrüchte spielt.
 BOTANICALS:
 limette, mandarine, zitronengras, kardamom

GIN INTERNATIONAL

PREISE BEZIEHEN SICH AUF 4CL, 2CL= 1/2 PREIS

TANQUERAY GIN 5.4
 + fever tree indian tonic 3.5
 der britische klassiker prägt das bild des modernen gins.
 ein perfekt ausbalanciertes zusammenspiel von würze,
 frische und bitternoten.
 BOTANICALS:
 angelikawurzel, koriander, süßholz, wacholder

GIN 1689 - THE QUEEN MARY EDITION 6.4
 + fever tree indian dry tonic 3.5
 ganz nach dem lieblingsrezept von queen mary wird dieser
 niederländische pink gin mit echten beeren infusioniert.
 BOTANICALS:
 apfel, erdbeere, himbeere, quitte

GIN 1689 - AUTHENTIC DUTCH GIN	6.5
+ fever tree mediterranean tonic	3.5
reise mit diesem niederländischen gin zurück an den ursprung der ginherstellung. willkommen im jahr 1689, als das erste gin rezept der welt verfasst wurde.	
BOTANICALS: apfel, muskatnuss, nelke, quitte	
BOBBY'S SCHIEDAM DRY GIN	6.5
+ fever tree indian tonic	3.5
ein einzigartiger gin, der den indonesischen geist mit holländischer leidenschaft verbindet. ein tanz auf den geschmacksknospen aus frische, süße und würze.	
BOTANICALS: kubebenpfeffer, nelke, zimt, zitronengras	
KI NO BI KYOTO DRY GIN	8
+ fever tree indian tonic	3.5
ki no bi bedeutet „die schönheit der jahreszeiten“ und ist die inspiration dieses japanischen gins aus kyoto.	
BOTANICALS: bambus, pfeffer, grüner tee, yuzu	

GIN STYLES

HAYMAN'S OLD TOM GIN	6
+ fever tree elderflower tonic	3.5
dieser leicht gesüßte gin ist ein englischer klassiker aus dem 19. jahrhundert. ein old tom gin wie für die ewigkeit gemacht.	
BOTANICALS: lakritz, muskatnuss, orange, zimt	
KNUT HANSEN DRY GIN	7
+ fever tree mediterranean tonic	3.5
der gin aus dem hohen norden vermittelt das lebensgefühl eines hamburger seemanns. knut hansen gin ist wie eine frische meeresbrise im glas.	
BOTANICALS: apfel, basilikum, gurke, rosenblüte	
ELEPHANT SLOE GIN	7.4
+ fever tree indian tonic	3.5
dieser gin vermählt sich mit dem geschmack von frischen schlehen. das ergebnis ist ein fruchtiger sloe gin der extraklasse.	
BOTANICALS: apfel, bukku, schlehe, afrikanischer wermut	
FERDINANDS SAAR QUINCE GIN	7.6
+ fever tree indian tonic	3.5
botanicals aus den eigenen weinbergen und eingelegte birnenquitten verleihen diesem riesling infusionierten gin seinen geschmack.	
eine hommage von der saar an den deutschen sloe gin.	
BOTANICALS: lavendel, rieslingtraube, birnenquitte, weinrose	
COPPERHEAD THE GIBSON EDITION	10.8
+ fever tree indian dry tonic	3.5
"the gibson edition" entstand in zusammenarbeit mit dem weltbekannten bartender marian beke und ist inspiriert vom klassischen gibson martini cocktail.	
BOTANICALS: dill, fenchel, olive, senfkorn	

GIN VIRGIN

SIEGFRIED WONDERLEAF ALKOHOLFREI		5
+ fever tree indian tonic		3.5
die alkoholfreie alternative zum siegfried gin ist der deutsche ur-vater des alkoholfreien gins.		
BOTANICALS:		
orangenschale, kardamom, nelke, zimt		

FILLER

FEVER TREE	0,2	3.5
tonic, elderflower, mediterranean, ginger beer, ginger ale, indian dry tonic, bitter lemon		
AQUA MONACO	0,2	4
tonic, golden tonic - extra dry		
1724 TONIC	0,2	4

RUM KARIBIK

PREISE BEZIEHEN SICH AUF 2CL

BRUGAL RON AÑEJO RESERVA	3.3
HAVANA CLUB 7 AÑOS	3.6
PLANTATION PINEAPPLE	3.6
PLANTATION 3 STARS	3.6
SAINT JAMES IMPERIAL BLANC	3.6
PLANTATION BARBADOS 5 YEARS	3.6
THE DUPPY SHARE	3.9
PLANTATION XAYMACA	3.9
COMPAGNIE DES INDES CARAIBES	3.9
CLAIRIN HAITI	4.6
BUMBU	4.7
HAMPDEN ESTATE PURE SINGLE RUM	5.7
COMPAGNIE DES INDES BARBADOS 10 YEARS	6.5
ANGOSTURA 1787	7.2

RUM MITTELAMERIKA

PLANTATION GRAN AÑEJO	3.9
BOTRAN SOLERA RESERVA 15	3.9
EL PROHIBIDO RON GRAN RESERVA 15	4.2
COMPAGNIE DES INDES LATINO RUM	4.2
RON CIHUATÁN 8 GRAN RESERVA	4.2
RON CENTENARIO 20 FUNDACION	4.9
PANAMA 2011 TRANSCONTINENTAL RUM LINE	4.9
NICARAGUA 2004 TRANSCONTINENTAL RUM LINE	5.7
COMPANIES DES INDES PANAMA	5.7

RUM SÜDAMERIKA

BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA	4.1
SANTA TERESA 1796	4.4
LA HECHICERA RUM	4.7
RON MILLONARIO 15 SOLERA RESERVA ESPECIAL	5.4

RUM INTERNATIONAL

DON PAPA BAROKO	4.3
REVOLTE BLANCO	4.2
REVOLTE OVERPROOF	4.6
DON PAPA 10	6.4

MEZCAL

MEZCAL DEL MAGUEY VIDA	4.2
MEZCAL AMORES CUPREATA	5.3
MEZCAL ALIPÚS SAN ANDRÉS	5.6
ATENCO MEZCAL ESPADIN	6.3
MARCA NEGRA ESPADÍN MEZCAL	6.9
DANGEROUS DON CAFE	4.9

TEQUILA

ESPOLON REPOSADO	3.3
CORRALEJO REPOSADO	3.6
PATRÓN SILVER	4.4
PATRÓN AÑEJO	4.6
DON JULIO REPOSADO TEQUILA	4.6

WHISKY

PREISE BEZIEHEN SICH AUF 2CL

BULLEIT BOURBON	3.4
BULLEIT RYE	3.6
STORK CLUB AROMATIC RYE KORN	3.6
GENTLEMAN'S JACK	3.6
BUSHMILLS SINGLE MALT 10	3.6
WOODFORD RESERVE	3.8
STORK CLUB SINGLE MALT WHISKY	3.9
MAKER'S MARK 46	4.1
KNOB CREEK BOURBON	4.1
STORK CLUB STRAIGHT RYE WHISKY	4.5
LAPHROAIG 10 YEARS	4.5
KYRÖ JUURI NEW MAKE	5.5
BOWMORE 15 YEARS ISLAY	5.5
LAGAVULIN 16 YEARS	7.5

VODKA

HARALD SCHATZ	3.2
GRASOVKA	3.2
YOKYOK WODI	3.4
FREIMUT	3.9
WINDSPIEL BARREL AGED POTATO VODKA	4.5

ALLE PREISE IN €

HINWEISE ZU ALLERGENEN AUF UNSEREM BEIBLATT ZUR KARTE

LONGDRINKS

PREISE BEZIEHEN SICH AUF 4CL

HARALD SCHATZ	8.5
HAVANA CLUB 7 AÑOS	8.5
PLANTATION GRAN AÑEJO + SMS SOUTH BEANS	8.9
GENTLEMAN'S JACK	8.8
KNOB CREEK + SMS SMOKED ORANGE	9.9
STORK STRAIGHT + SMS SOUTH BEANS	9.9
MAYACIEL TEQUILA + SMS SALTY GRAPEFRUIT	9.9

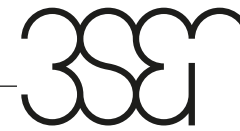
LIKÖRE UND BRÄNDE

PREIS BEZIEHT SICH AUF 2CL

VOLL AUF DIE NUSS haselnusslikör / haselnussspirituose	3.5 / 3.7
JÄGERMEISTER manifest	3.8
SUBSTANZ DER STADT mainzer pfefferminzlikör	3.5
TUNEL DE MALLORCA MEZCLADAS kräuterlikör	3.5
FRIEDRICH FASSKORN korn	3.6
SOCORRO mainzer kaffeeликör	3.7
YOKYOK ÇAY LIQUEUR likör mit darjeeling & kardamom	3.6
YOKYOK ÇAY DRY vodka mit darjeeling & kardamom	3.8
BIRKENHOF BRENNEREI alte quetsch, alte himbeere, alte kirsche, alte williams-birne	3.8

ALLE PREISE IN €

HINWEISE ZU ALLERGENEN AUF UNSEREM BEIBLATT ZUR KARTE



salon tapas bar

DIR GEFÄLLT ES HIER?

BEWERTE ODER VERLINKE DEINEN BESUCH BEI UNS:



SALON 3SEIN



SALON 3SEIN



SALON_3SEIN