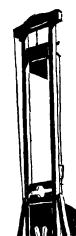




# Scarlet Pimpernel Club

“since 1969“

Restaurant – Bar – Event location



## GETRÄNKEKARTE

### APERITIFS

11	Crémant de Alsace Brut Carte Noir – Blanc de blanc -	0,1 l	€	4,50
12	Crémant de Alsace Rosè - 100 % Pinot Noir -	0,1 l	€	5,00
13	Crémant de Alsace - ou fleur de Sureau - Holunderblütensirup -	0,1 l	€	5,50
14	Crémant de Alsace - ou Prune – Wodkazwetschke aus eigenem Garten -	0,1 l	€	6,00
15	Crémant de Alsace – mit Brombeere/ Sauerkirsch oder Johannisbeere - - selbstgemachte Fruchtliköre aus eigenem Garten -	0,1 l	€	6,50
18	Kir – Cassis - mit einem trockenem Muscadet -	0,1 l	€	6,00
19	Kir – Royal - mit einem Crémant de Alsace Brut -	0,1 l	€	7,00
20	Verona - Spritz – mit Aperol und oder Campari und Cremant -	0,2 l	€	9,50
20	Martini – weiß oder rot -	4 cl	€	4,00
21	Sherry - Tio pepe	4 cl	€	4,50
22	Averna - Amaro	4 cl	€	5,00
23	Aperol	4 cl	€	5,00
24	Ramazzotti	4 cl	€	5,50
25	Ricard	4 cl	€	6,00
26	Porto - De la Force 10 J -	4 cl	€	8,00

### LONG DRINKS – Alkoholanteil: 4 cl zzgl. Softdrink -

31	Campari Soda	0,2 l	€	6,50
32	Campari Orange	0,2 l	€	7,50
33	Cola Rum - Havanna Club Rum -	0,2 l	€	7,50
34	Gin Tonic – Gordens Gin -	0,2 l	€	7,50
35	Wodka Bitter Lemon – Wyborowa -	0,2 l	€	7,50
36	Wodka Orange – Wyborowa -	0,2 l	€	8,00

### LIKÖRE

40	Limoncello - Zitronenlikör -	4 cl	€	5,50
41	Amaretto	4 cl	€	6,00
42	Grand Manier	4 cl	€	6,50
43	Brombeerlikör - Liköre aus dem eigenem Garten -	4 cl	€	7,00
44	Sauerkirschlikör - Liköre aus dem eigenem Garten -	4 cl	€	7,00
45	Johannisbeerlikör - Liköre aus dem eigenem Garten -	4 cl	€	7,00

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE – auch IN DER ¼ - LITER KARAFFE -

50	Sodenthaler Classic aus der Andreas Quelle - mit Kohlensäure -	0,25 l	€	2,50
51	Lichtquelle - ohne Kohlensäure -	0,25 l	€	3,00
52	Holunderblüten Shorle - mit Kohlensäure -	0,25 l	€	3,50
53	Coca-Cola	0,25 l	€	3,50
54	Apfelsaft – naturtrüb aus eigenem, ökologischem, Obstanbau -	0,25 l	€	3,50
55	Orangensaft – naturrein -	0,25 l	€	4,00
56	Bitter Lemon oder Sweppes Tonic Wasser	0,25 l	€	4,50



# Scarlet Pimpernel Club

“since 1969“

Restaurant – Bar – Event location



## DEGISTIV`S

erhalten Sie bei uns, **zum besseren Trinkgenuss**, nur als „Doppelte = 4 cl“ im Ausschank:

**Wodka** - Eisgekühlter Wodka - nehmen Sie gleich die preisgünstige Halbliterflasche -

801	Wyborowa – polnisch	0,50 l	€ 60,00
802	Doppelter im Stamperl	4 cl	€ 5,50
803	Grasowka – polnisch - mit dem würzigen Geschmack des Büffelgrases Originalgrashalm in der Flasche	0,50 l	€ 60,00
804	Doppelter im Stamperl	4 cl	€ 5,50
805	Wodkazwetschke – besoffene Zwetschke aus eigenem Garten -	6 cl	€ 7,00

**Apfel Degistiv** – nach „Calvados Art“ -

**Peter Kowalew`s „Sachsehäuser Apelnkrotze“** - vom Goetheturm -

Ein Apfeldegistiv aus eigenem, ökologischem, Obstanbau. Gebrannt vom Brennmeister „Müller Gilbert“ und danach 3 Jahre lang im Eichenfass gelagert

810	<b>„Sachsehäuser Apelnkrotze“</b>	4 cl	€ 8,00
-----	-----------------------------------	------	--------

## SCHNÄPSE - EDELBRÄNDE & ZIGARRE

820	<b>Havana Rum</b> - Havana Club - weiß -	4 cl	€ 6,00
821	- Havana Club - “Selección de Maestros” -	4 cl	€ 13,50
822	<b>HAVANNA ZIGARRE</b> - original COHIBA long -		€ 30,00
823	Gin - Gordens Gin -	4 cl	€ 6,00
824	Remy Martin	4 cl	€ 8,50
825	Grappa von Berta - Montprà-Rotondo 2001 -	4 cl	€ 7,00
826	Grappa von Berta - Monterotondo 1998 -	4 cl	€ 7,50
827	<b>Peter Kowalew`s Obstbrand</b> - vom Goetheturm - Ein Edelobstbrand aus eigenem, ökologischem, Obstanbau. Gebrannt vom Brennmeister „Müller Gilbert“	4 cl	€ 7,50
828	Kirschwasser – Fridolin Baumgartner intern. best prämiertes Brennmeister -	4 cl	€ 11,00
829	Haselnußgeist – Fridolin Baumgartner intern. best prämiertes Brennmeister -	4 cl	€ 11,50
830	Blutorangengeist – Fridolin Baumgartner intern. best prämiertes Brennmeister -	4 cl	€ 17,50

## WHISKY

831	J + B	4 cl	€ 6,50
-----	-------	------	--------

## BITTER

841	Fernet Branca	4 cl	€ 4,50
842	Underberg	4 cl	€ 4,50

**CAFÉ & TEA** – von Wacker`s Kaffee -

010	Espresso oder Kaffee – spezial Kaffeebohnenmischung aus: Mexico, Java und Äthiopien -	€ 2,50
011	Cappuccino	€ 3,00
012	Caffelatte	€ 3,00
013	Caffè corretto	€ 5,00
014	Tea – Sri Lanka finest – im Kännchen -	€ 5,00



# Scarlet Pimpernel Club

“since 1969“

Restaurant – Bar – Event location



## UNSERE BIERESPEZIALITÄTEN

**St. Georgen Bräu – Kellerbier** – \*nur auf Bestellung  
ungespundet, unfiltriert, Schluck für Schluck fränkisch

### Was ist ungespundet?

Das Wort ungespundet kommt vom Spundloch, einer Öffnung an der Oberseite des Lagerfasses. Die Lagerfässer waren früher ausschließlich aus Holz. Bei der Lagerung des Bieres bildet sich mit der Zeit mehr und mehr Kohlensäure. Hätte man das Spundloch mit einem Holzzapfen – dem Spund – verschlossen, dann wäre der Druck der Kohlensäure soweit gestiegen, dass das Fass irgendwann geborsten wäre. So war man gezwungen den Spund frühzeitig zu entfernen. Dadurch entstand praktisch kein Überdruck an Kohlensäure im Fass, weshalb auch der Kohlensäuregehalt des Bieres geringer ist als bei den heutigen Bieren. Dies trägt zu der guten Bekömmlichkeit des Kellerbieres bei.

### Warum unfiltriert?

Um Biere zu filtrieren, fehlten noch bis vor 150 Jahren die technischen Mittel. Wer jedoch meint, die Bierfiltration wurde eingeführt um die geschmackliche Qualität des Bieres zu verbessern, der täuscht sich gründlich. Die ursprüngliche Absicht der Bierfiltration lag ausschließlich in der optischen Aufwertung der Biere (keine Trübung). Als Wertgebende Bestandteile sind im Bier nicht nur Wasser und Alkohol enthalten, sondern auch (aus dem Rohstoff Malz stammend) Proteine. Diese tragen wesentlich zum Geschmack des Bieres bei. Bei einem Verzicht auf die Filtration bleiben genau diese Geschmacksträger dem Bier erhalten. Deshalb schmeckt das Kellerbier so ursprünglich würzig und kräftig.

001	<b>Kellerbier vom Fass</b> von der St. Georgen Bräu *	0,5 l	€ 4,50
002	im Maßkrug	1,0 l	€ 8,50
003	<b>Kellerbier</b> von der St. Georgen Bräu * – Flasche -	0,5 l	€ 5,00
004	<b>Weißbier</b> von der St. Georgen Bräu * - Flasche -	0,5 l	€ 5,00
005	<b>Kellerbier</b> von der St. Georgen Bräu * - ganzes Fass -	30,0 l	€ 260,00

### Internationale Bierspezialitäten

006	<b>Budweiser</b> von der Brauerei Budvar – Flasche -	0,5 l	€ 5,00
007	„ <b>Edelstoff</b> “ von der Augustiner Brauerei - Flasche -	0,5 l	€ 5,00
008	<b>Clausthaler Alkoholfrei</b> – Flasche -	0,5 l	€ 5,00
009	<b>Budweiser</b> von der Brauerei Budvar - ganzes Fass -	30,0 l	€ 285,00
010	„ <b>Edelstoff</b> “ von der Augustiner Brauerei - ganzes Fass -	30,0 l	€ 285,00

## APFELWEIN

**Peter Kowalew's „Sachsehäuser Äppelcher“** - vom Goetheturm -  
Naturbelassener Apfelwein aus eigenem, ökologischem, Obstanbau.  
Selbstgekeltert, schwefelfrei, unfiltriert.

011	„ <b>Sachsehäuser Äppelcher</b> “	0,5 l	€ 3,50
-----	-----------------------------------	-------	--------