

THE CURTAIN

SPECIAL FALSTAFF DRINKS

THURSDAY - SATURDAY

falstaff



Das renommierte Magazin FALSTAFF hat THE CURTAIN in seinen Bar Guide aufgenommen und mit überwältigender Bewertung gekürt. Anlässlich dieser Ehrung mit 90 von 100 Punkten sowie 3 von 4 Cocktailgläsern, zählen wir nun zu einer der besten Hotelbars in Baden-Württemberg. Voller Stolz präsentieren wir Ihnen zu diesem Anlass donnerstags bis samstags die Extraklasse unserer Cocktailkunst. Viel Vergnügen!

The renowned magazine FALSTAFF has included THE CURTAIN in its Bar Guide and awarded it with an overwhelming rating. With 90 out of 100 points, as well as 3 out of 4 cocktail glasses, we are now one of the best hotel bars in Baden-Württemberg. To celebrate this honour, we have created an extra special cocktail menu which will be presented for you Thursdays till Saturdays. We hope you enjoy this experience.

Have fun!

ELEMENTARY

28,00

Trinken Sie sich durch die Elemente und erleben Sie 4 unvergessliche Momente einer Geschichte der Cocktailkunst.

Drink your way through the elements and experience 4 unforgettable moments of a history of cocktail art.



AIR

13,00

Kinetic Vodka – Eukalyptus – Zucker
Kinetic Vodka – Eucalyptus – Sugar



FIRE

13,00

El Dorado 8y. – St. James Rhum – Red Orange – Limette – Mandel –
Peychaudbitter
El Dorado 8y. – St. James Rhum – Red Orange – Lime – Almond –
Peychaudbitter



WATER

14,00

Greenall's Gin – Fino Sherry – Mandelmilch – Honig
Greenall's Gin – Fino Sherry – Almond milk – Honey



EARTH

15,00

Laphroaig 10y. – Andalö Sanddornlikör – Verjus – Zucker
Laphroaig 10y. – Andalö Sea buckthorn liqueur – Verjus – Sugar

WELTREISE

28,00

Gehen Sie mit unseren 4 Drinks auf Weltreise. Jeder Ozean bringt eine ihm spezifische Zutat mit, die in Harmonie zu einem anderen Punkt der Erde steht.

Go on a trip around the world with our 4 drinks. Each ocean brings an ingredient specific to itself, which is in harmony with another point of the earth.

A T L A N T I K

14,00

“Fernweh” – unser Ausgangspunkt // our starting point

Walnusslikör – Kinetic Vodka – Rote Beete – Verjus – Mandelmus
Walnut liqueur – Kinetic Vodka – Beetroot – Verjus – Almond paste

A R K T I K

15,00

“Qanik” – bedeutet fallender Schnee // means falling snow

Portwein – Moltebeere – Schokolade – Dry Curacao – Tonka – Minze – Zucker
Port – Cloudberry – Chocolate – Dry Curacao – Tonka – Mint – Sugar

I N D I K

13,00

“Namaste” – Ich verbeuge mich vor Dir // I bow to you

Ford´s Gin – Grüntee – Apfel – Thymian
Ford's Gin – Green Tea – Apple – Thyme

P A Z I F I K

15,00

„Lei” – Hawaiis Blumenschmuck // Hawaii flower decoration

Kokos-washed Rum – Ananas – Pandan
Coconut-washed Rum – Pineapple – Pandan



SPECIAL SIGNATURES

DON M. 13,00

J&B Scotch – Pimento Dram – Mandarine – Crème de Cacao Weiß – Zitrone – Amaretto

J&B Scotch – Pimento Dram – Tangarine – Crème de Cacao White – Lemon – Amaretto

CLOUD LADY 14,00

Monkey 47 Sloe Gin – Scheibel Altes Pflümli – Zitrone – Zucker – Plumbitter

Monkey 47 Sloe Gin – Scheibel Altes Pflümli – Lemon – Sugar – Plumbitter

BUTTERBROT – *OLD FASHIONED VARIATION* 15,00

Woodford Bourbon mit Butterinfusion – Zitrone – Zucker – Salz – Absinth – Essig – Bacon

Woodford Bourbon Butter Infused – Lemon – Sugar – Salt – Absinthe – Vinegar – Bacon

BIENENSTOCK 15,00

Kinetic Vodka – Limette – Honig – Chili – Kürbiskernöl – Thymian

Kinetic Vodka – Lime – Honey – Chili – Pumpkin Seed Oil – Thyme

LOS MUERTOS 14,00

El Jimador Reposado – San Cosme Mezcal – Aloe Vera – Limette – Zucker – Koriander

El Jimador Reposado – San Cosme Mezcal – Aloe Vera – Lime – Sugar – Coriander

PHARMACY 13,00

San Cosme Mezcal – Chartreuse – Punt E Mes – Pfefferminzlikör

San Cosme Mezcal – Chartreuse – Punt E Mes – Peppermint liqueur

ESPRESSI AU CHOCOLATE - *NON ALCOHOLIC* 9,00

Espresso – Schokolade – Sahne – Pistazie – Johannisbeer

Espresso – Chocolate – Cream – Pistachio – Currant