

THE CURTAIN



ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Donnerstag

18:00 – 24:00

Freitag – Samstag und vor Feiertagen

18:00 – 01:00

OPENING HOURS

Monday – Thursday

18:00 – 24:00

Friday – Saturday and before holidays

18:00 – 01:00

*Das Team von „The Curtain“ begrüßt Sie herzlich
hinter dem Vorhang in der Welt der außergewöhnlichen Drinks.
Auch außerhalb der Karte geben wir unser Bestes, Ihren
Geschmack zu treffen – Sprechen Sie uns einfach an.*

*Niklas Strohmenger und Team
Chef dé Bar*

SIGNATURE HOUSE DRINK

BLUE BUTTERFLY

Unser Hauscocktail ist eine Komposition aus einem kräftigen Gin, gepaart mit der Frische von Zitrone und einem Hauch Limette. Hinzu kommen florale Noten von Pfirsich und Maracuja, die auf die speziell ausgearbeitete Süße und Säure der Orange treffen. Das besondere Extra verleiht ihm ein Espuma aus einem Schmetterlings Tee, der in der Nase von einem zarten Rosenduft begleitet wird.

Our house cocktail is a composition of a strong gin, paired with the freshness of lemon and a touch of lime. Added to this are floral notes of peach and passion fruit, which meets specially the elaborated sweet and sour orange tones. Extra special is an espuma from a butterfly tea, which gives a delicate rose smell.



Beefeater Gin, Zitrone, Lime Juice, Pfirsichlikör, Maracuja, Blue Curacao, Schmetterlingstee Espuma, Rosenblätter

Beefeater Gin, Lemon, Lime Juice, Peach liquer, Passion fruit, Blue Curacao, Butterflie tea espuma, Rose petals

12,00

SPECIAL SIGNATURES

ANNA'S

MARIA'S

ALKOHOLFREI



Olemeca Altos Tequila Blanco
Salty Caramel
Lime Juice
Limette
Soda

Du hast Lust auf leichten Rauch?
SELVA NEGRA CLASSICO

IM FOOD - PAIRING

WATERMELON TUNA

15,00

10,00

SPECIAL SIGNATURES

PAPANTLA



Haku Vodka
Limette
Vanille
Soda

Milk Punch

*Ein Verfahren, bei dem Milch verwendet wird, um einen Cocktail zu klären,
also von Trübstoffen zu befreien, sodass ein kristallklarer Drink entsteht.*

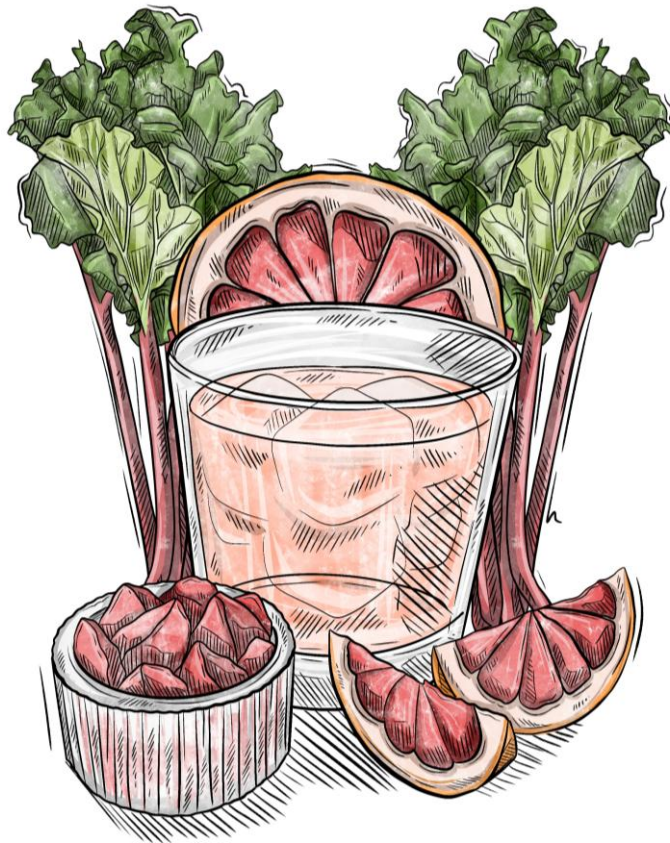
13,00

SPECIAL SIGNATURES

DOS BESITOS

SKIPPY

ALKOHOLFREI



Olemeca Altos Tequila Blanco
Rhabarber
Grapefruit
Lime Juice
Salz
Soda

IM FOOD - PAIRING

MINT GRAPEFRUIT SPOON

15,00

10,00

SPECIAL SIGNATURES

SPRUCE

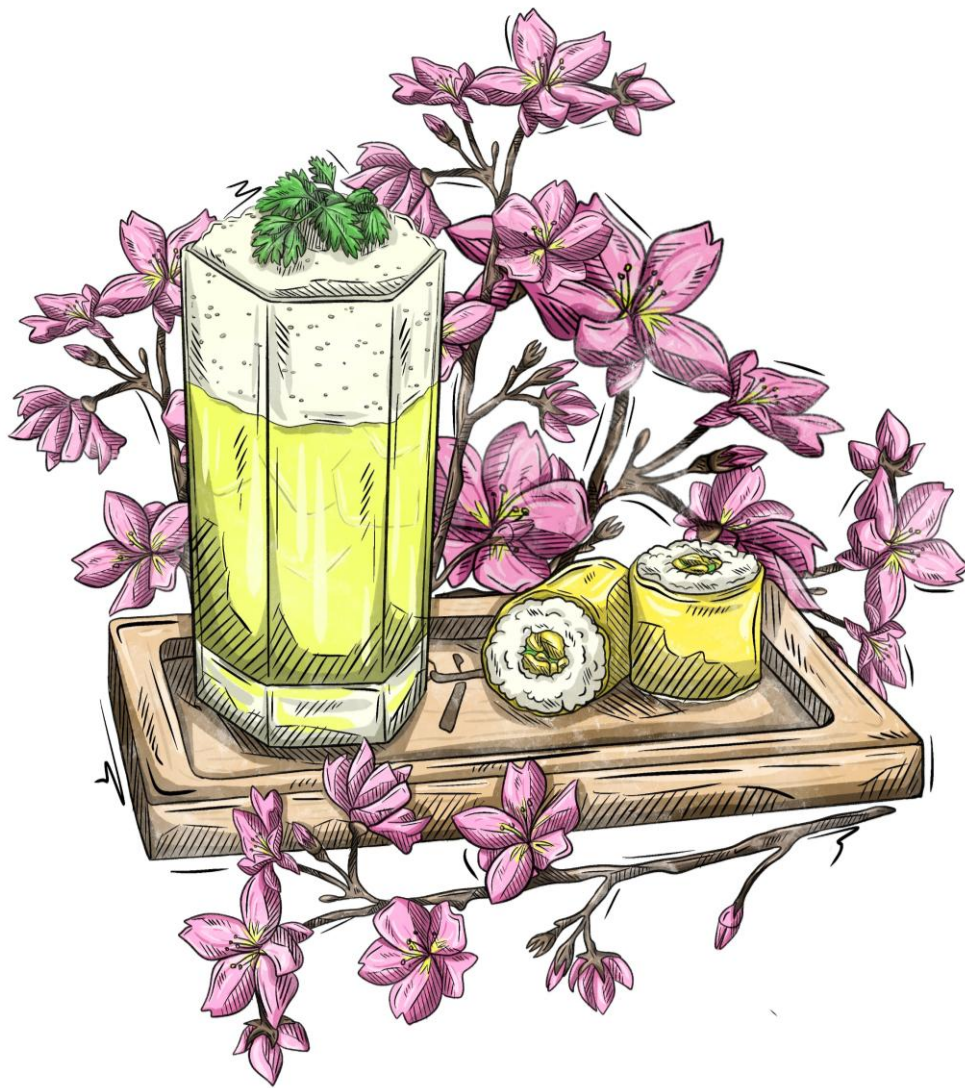


Monkey 47 Gin
DOM Benedictine
Fichtennadeln
Zitrone
Sechuan Button

14,00

SPECIAL SIGNATURES

YOKO



Roku Gin
Limette
Koriander
Ananas Espuma

IM FOOD – PAIRING

ANANAS LEDER MAKI

14,00

SPECIAL SIGNATURES

GLOW



Quitten infused Hardenberg Kinetic Vodka
Verjus
Mango

13,00

SPECIAL SIGNATURES

BLACKSTONE CALDERA



Canario Cachaca
Lychee Likör
Maracuja
Limette

13,00

SPECIAL SIGNATURES

PIÑA CURTAIN



Havana 3y.
Crème de Cacao Weiß
Kokos
Ananassaft
Kokosmilch

Milk Punch

*Ein Verfahren, bei dem Milch verwendet wird, um einen Cocktail zu klären,
also von Trübstoffen zu befreien, sodass ein kristallklarer Drink entsteht.*

13,00

SPECIAL SIGNATURES

DER AZTEKE



Brugal Anjeo Rum
Creme de Banana
Banane
Zitrone
Ahorn
Chocolate Bitter

13,00

SPECIAL SIGNATURES

LOS MUERTOS



Olmecca Altos Reposado Tequila

San Cosme Mezcal

Aloe Vera

Limette

Zucker

Koriander

14,00

SIGNATURE DRINKS

KUKULKAN 13,00

Haku Vodka, Roiboos Tee, Lime Juice, Pandan, Mango

Guave Drachenfrucht Espuma

Haku Vodka, Roiboos tea, Lime juice, Pandan, Mango, Guava Dragonfruit espuma

VANILLA ORKNEY 14,00

Highland Park 12y, Lustau Pedro Ximenez, Zitrone, Vanille

Highland Park 12y., Lustau Pedro Ximenez, Lemon, Vanilla

BEHAVE YOURSELF 14,00

Bowmore 12, Linie Aquavit, Limette, Falernum, Ginger Beer

Bowmore 12, Linie Aquavit, Lime, Falernum, Ginger Beer

MR. WIFE 13,00

Slyrs Malt Whisky, Zitrone, Birne, Scheibel Premium Williams-Christ

Slyrs Malt Whisky, Lemon, Pear, Scheibel Premium Williams-Christ

CAN'T TALK 13,00

Wray Nephew Overproof Rum, Bananenlikör, Fernet, Limette, Falernum

Wray Nephew Overproof Rum, Crémé de Banana, Lime, Falernum

SIGNATURE DRINKS

NIGHTCRUSH

12,00

Beefeater Gin, Zitrone, Himbeere, Kokos
Beefeater Gin, Lemon, Raspberry, Coconut

PEAR MAZCALERO

14,00

San Cosme Mezcal, Birne, Creme de Cacao Weiß, Limette, Salz
San Cosme Mezcal, Pear, Creme de Cacao White, Lime, Salt

RUBIN ROTER FINK

15,00

Evermann Wilhelm Whisky, Jameson Cold Brew Whiskey, Kokos,
Brombeermarmelade, Weiße Schokolade
Evermann Wilhelm Whisky, Jameson Cold Brew Whiskey, Coconut, Blackberry Jam,
White Chocolate

UVA NEGRA

12,00

Pisco Barsol Quebranta, Limette, Popcorn, Mango
Pisco Barsol Quebranta, Lime, Popcorn, Mango

EARTH

15,00

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

SIGNATURE DRINKS

CHIMAR

12,00

Malfy con Rosa Gin, Lime Juice, Wassermelone, Soda

Malfy con Rosa Gin, Lime juice, Watermelon, Soda

PASION Y FUEGO

14,00

Brugal Anejo, Lustau Pedro Ximinez, Rauchige Erdmandel Milch, Zitrone

Brugal Anejo, Lustau Pedro Ximinez, Smokey Tigernut milk, Lemon

EL PAMPELLE

13,00

Pampelle, Needle Masterpiece Dry Gin, Mandarine, Zitrone, Sekt

Pampelle, Needle Masterpiece Dry Gin, Tangerine, Lemon, Sparkling Wine

SEXY MOTHERFUCKER

12,00

Absolut Vodka, Pfirsich, Brombeere, Maracuja, Zitrone

Absolut Vodka, Peach, Blackberry, Passion Fruit, Lemon

COFFEE HAZEL MARTINI

13,00

Le Freak Vodka, Frangelico, Espresso, Zucker, Chocolate Bitter

Le Freak Vodka., Frangelico, Espresso, Sugar, Chocolate Bitter

SPEYSIDE ROLLS ROYCE

21,00

Macallan 12y., Paragon Timur Berry, Grüne Banane

Macallan 12y., Paragon Timur Berry, Green banana

SIGNATURE OLD FASHIONEDS

Der **OLD FASHIONED** bildet die Grundlage aller heutigen Cocktails und ist die Definition im ursprünglichen Sinne.

Mit diesen Kreationen wollen wir nun den Drink ehren und Ihnen den Ursprung der Barkultur näherbringen.

CHERRY GRANDE

14,00

Wilthener Cask Grande Brandy X.O., Appleton Estate 12y.,
Lustau Sherry P.X., Carribean, Kirsch Bitters, Angostura
Wilthener Cask Grande Brandy X.O., Appleton Estate 12y.,
Lustau Sherry P.X., Carribean, Cherry Bitters, Angostura

INSEL INFERNO

14,00

Plantation Pineapple, Smith and Cross, Havana 3y., Zucker,
Peychaud Bitters, Ananas Espuma
Plantation Pineapple, Smith and Cross, Havana 3y., Sugar, Peychaud bitter,
Pineapple espuma

BYE BYE 66

14,00

San Cosme Mezcal, Laphroaig Ten, Zucker, Schokoladen Bitters,
Angostura
San Cosme Mezcal, Laphroaig ten, Sugar, Chocolate bitter, Angostura

CHAMÄLEON

12,50

St. James Rhum, Legendario Elixir de Cuba, Chuncho Bitter
St. James Rhum, Legendario Elixir de Cuba, Chuncho bitter

BRUGAL BRILLANZ

12,00

Brugal 1888, Falernum, Orangen Bitter
Brugal 1888, Falernum, Orange bitter

CLASSIC DRINKS

COSMOPOLITAN 12,00

Haku Vodka, Cointreau, Cranberry, Limette

Haku Vodka, Cointreau, Cranberry, Lime

GIN BASIL SMASH 13,00

Beefeater Gin, Basilikum, Zucker, Zitrone

Beefeater Gin, Basil, Sugar, Lemon

MAI TAI (O M T) 13,00

Havanna 7y., Rhum Agricole, Dry Curacao, Mandel, Zucker, Limette

Havanna 7y., Rhum Agricole, Dry Curacao, Almond, Sugar, Lime

WHISKEY SOUR 12,00

Maker's Mark Bourbon, Zitrone, Zucker, Eiweiß auf Wunsch

Maker's Mark Bourbon, Lemon, Sugar, Eggwhite on request

MOSCOW MULE 12,00

Absolut Vodka, Ingwer, Limette, Ginger Beer, Gurke

Absolut Vodka, Ginger, Lime, Ginger Beer, Cucumber

DARK'N STORMY 12,00

Goslings Dark Seal Rum, Ginger Beer, Limette

Goslings Dark Seal Rum, Ginger Beer, Lime

CLASSIC DRINKS

PENICILLIN

14,00

Laphroaig 10y., J&B Scotch, Ingwer, Honig, Zitrone
Laphroaig 10y., J&B Scotch, Ginger, Honey, Lemon

PISCO SOUR

12,00

Pisco Barsol Quebranta, Limette, Zucker, Eiweiß, Zimt
Pisco Barsol Quebranta, Lime, Sugar, Egg White, Cinnamon

BRONX

12,00

Hardenberg Gin, Punt E Mes, Noilly Prat, Orange
Hardenberg Gin, Punt E Mes, Noilly Prat, Orange

LAST WORD

14,00

Mr. Chura Gin, Limette, Maraschino, Chartreuse grün
Mr. Chura Gin, Lime, Maraschino, Chartreuse green

SIDE CAR

12,00

Marquis de Montesquiou Armagnac, Cointreau, Zitrone
Marquis de Montesquiou Armagnac, Cointreau, Lemon

VIEUX CARRE

14,50

Knob Creek Rye Whiskey, Punt E Mes, Dom Benedectine,
Marquis de Montesquiou Armagnac, Peychaud Bitter, Angostura Bitter
Knob Creek Rye Whiskey, Punt E Mes, Dom Benedectine,
Marquis de Montesquiou Armagnac, Peychaud Bitter, Angostura Bitter

CREATE YOUR OWN COCKTAIL

Hier ist Deine Kreativität gefragt!

Nach einem Begrüßungsdrink erhältst Du einen kleinen Einblick in die Barkunde und darfst dann Deiner Kreativität freien Lauf lassen. Während die zusätzlich auf kulinarische Reise mit KAISHI gehst du ermitteln unsere Profis den Siegercocktail. Dieser wird in unser Repertoire aufgenommen und auch in einer Special Karte seinen Platz findet.

Preis

59,- € pro Person

COCKTAILKURSE

Lernen Sie Wissenswertes über die Barphilosophie und den Aufbau der verschiedenen Cocktails. Nach der Zubereitung der Cocktails steht die Verkostung der selbst hergestellten Drinks im Vordergrund. Wir bieten unser Kurse zu festen Terminen für BEGINNER und PROFESSIONALS an, aber können ab 6 Personen auch einen privaten Kurs gestalten.

Preis

79,- € pro Person



Mindestalter 18 Jahre.
Reservierung erforderlich.
marketing@hotelderblauereiter.de

NON-ALCOHOLIC DRINKS

PICHI - SIGNATURE DRINK 9,00

Roiboos, Lime Juice, Mango, Pandan, Guave-Drachenfrucht Espuma

Roiboos, Lime Juice, Mango, Pandan, Guava Dragonfruit espuma

EXOTIC - SIGNATURE DRINK 9,00

Kokos, Himbeere, Zitrone, Ananas

Coconut, Raspberry Lemon, Pineapple

VIVA LAVANDA - SIGNATURE DRINK 9,00

Lavendel, Limette, Essig, Soda

Lavender, Lime, Vinegar, Soda

LU'S - SIGNATURE DRINK 9,00

Minze, Verjus, Vanille, Limette, Zucker, Soda

Mint, Verjus, Vanilla, Lime, Sugar, Soda

RED KISS - SIGNATURE DRINK 9,00

Mandel, Sauerkirsch, Zitrone, Maracuja

Almond, Sour Cherry, Lemon, Passion Fruit

GINGER MULE 9,00

Ginger Beer, Limette, Ingwer, Gurke

Ginger Beer, Lime, Ginger, Cucumber

GIN

Alle Gins werden in 4cl serviert
Gerne helfen wir bei der Tonic Auswahl

All Gins are served in 4cl
We can help you choose your Tonic

KLASSISCH

BEEFEATER 40%	9,00
SIPSMITH 41,6%	10,00
TANQUERAY NO.TEN 47,3%	10,00
WINDSPIEL 47%	11,00
HAYMAN OLD TOM 41,4%	9,00
HARDENBERG LONDON DRY GIN 37,5%	9,00

FRISCH

BOBBYS 42%	11,00
GUNPOWDER IRISH 43%	9,50

KRÄUTRIG

MONKEY 47 47%	12,00
Z44 45,5%	12,00
NEEDLE MASTERPIECE DRY GIN 45%	10,00

FLORAL

MR. CHURA HANDCRAFTED ALCHEMY 49%	11,00
THE ILLUSIONIST 45%	10,00
BERLINER BRANDTSTIFTER 43,3%	10,00

FRUCHTIG

MALFY CON ROSA GRAPEFRUIT 41%	9,00
BROCKMANN'S 40%	9,00
ELEPHANT 45%	10,00

WÜRZIG

ROKU 43%	10,00
OLD ENGLISH 44%	9,00
GIN MARE 42,7%	10,00

TONIC

SCHWEPPES DRY – 3,00
FEVER TREE MEDITERRANEAN / INDIAN – 3,50

WHISK(E)Y

Alle Whiskeys werden in 4cl serviert

All Whiskeys are served in 4cl

BOURBON

MAKER'S MARK 45% (KENTUCKY STRAIGHT BOURBON)	11,00
---	-------

KNOB CREEK 50% (KENTUCKY STRAIGHT BOURBON)	12,50
---	-------

ELIJAH CRAIG SMALL BATCH 47% (KENTUCKY STRAIGHT BOURBON)	12,00
---	-------

RYE

KNOB CREEK RYE 50% (KENTUCKY STRAIGHT RYE)	12,00
---	-------

RITTENHOUSE 50% (STRAIGHT RYE)	12,00
-----------------------------------	-------

IRISH

TEELING SINGLE MALT 46%	14,50
-------------------------	-------

CONNEMARA PEATED 40%	11,00
----------------------	-------

RED BREAST 40%	12,00
----------------	-------

JAMESON 40%	10,00
-------------	-------

JAPANESE

SUNTORY TOKI BLENDED JAPANESE WHISKEY 43%	12,00
---	-------

SUNTORY HIBIKI JAPANESE HARMONY 43%	17,50
-------------------------------------	-------

NIKKA FROM THE BARREL 51,4%	14,50
-----------------------------	-------

SCOTCH

DALWHINNIE 15 YEARS 43% (HIGHLAND)	13,50
---------------------------------------	-------

HIGHLAND PARK 12y. (HIGHLAND)	12,00
----------------------------------	-------

THE BALVENIE DOUBLE WOOD 12 YEARS 40% (SPEYSIDE)	14,00
---	-------

MACALLAN DOUBLE CASK 12y. 40% (SPEYSIDE)	17,00
---	-------

LAPHROAIG 10 YEARS 40% (ISLAY)	11,50
-----------------------------------	-------

BOWMORE 12y. 40% (ISLAY)	12,00
-----------------------------	-------

ARDBEG UIGEADAIL 54,2% (ISLAY)	17,50
-----------------------------------	-------

GLENKINCHIE 12 YEARS 43% (LOWLANDS)	12,50
--	-------

AUCHENTOSHAN 40% (LOWLANDS)	12,00
--------------------------------	-------

TALISKER 10 YEARS 45,8% (ISLANDS)	12,50
--------------------------------------	-------

GERMAN

SLYRS MALT WHISKY 40%	12,00
-----------------------	-------

EVERMAN WILHELM SINGLE MALT WHISKY 42%	10,00
--	-------

FILLER – 3,00

RUM

Alle Rums werden in 4cl serviert.

All Rums are served in 4cl

ENGLISCHER STIL

LA HECHICERA FINE AGED 40%	KOLUMBIEN	14,00
EL DORADO AGED 8 40%	DEMERARA	10,00
APPLETON ESTATE 12 43%	JAMAICA	13,00
PLANTATION XO 20. 40%	BARBADOS	14,50
GOSLING'S BLACK SEAL DARK RUM 40%	BERMUDA	9,00

FRANZÖSISCHER STIL

TAKAMAKA ST. ANDRÉ EXTRA NOIR 43%	SEYCHELLEN	9,00
-----------------------------------	------------	------

SPANISCHER STIL

HAVANA 3 AÑOS 40%	KUBA	9,00
HAVANA 7 AÑOS 40%	KUBA	11,00
BRUGAL 1888 40%	DOM. REP.	12,00
BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA 40%	VENEZUELA	13,00
RUM MALECON 15 AÑOS 40%	PANAMA	12,00
DICTADOR 20 YO 40%	KOLUMBIEN	14,00
RON MILLONARIO SOLERA 15 40%	PERU	14,00
RON ZACAPA 23y. 40%	GUATEMALA	15,50

EN – Zuckerrohrmelasse – kräftig

FR – Zuckerrohrsaft – fruchtig

SP – Zuckerrohrmelasse – leicht

VODKA

Alle Vodka werden in 4cl serviert

All Vodkas are served in 4cl

ABSOLUT 40%	9,00
HARDENBERG KINETIC 40%	9,00
HAKU 40%	10,00
LE FREAK 40%	10,00
GREY GOOSE 40%	11,00
BELVEDERE 40%	11,00
MAMONT 40%	12,00

TEQUILA | MEZCAL

Alle Tequila | Mezcal werden in 2cl serviert

All Tequila | Mezcal are served in 2cl

OLMECA ALTOS PLATA TEQUILA 38%	4,20
OLMECA ALTOS REPOSADO TEQUILA 38%	4,20
CORRALEJO BLANCO TEQUILA 38%	4,80
CORRALEJO REPOSADO TEQUILA 38%	4,80
CLASE AZUL REPOSADO TEQUILA 40%	26,00
SAN COSME MEZCAL 40%	5,50
DEL MAGUEY VIDA MEZCAL 42%	5,50
CLASE AZUL DURANGO MEZCAL 44%	39,00
SELVA NEGRA CLASSICO 46%	6,50

SCHEIBEL'S EDLE BRÄNDE

Alle Brände & Geiste werden in 2cl serviert

All liquors are served in 2cl

SCHEIBEL PREMIUM WILLIAMS 40%	5,20
SCHEIBEL PREMIUM MIRABELLE 43%	5,20
SCHEIBEL PREMIUM KIRSCH 43%	5,20
SCHEIBEL PREMIUM PLUS ALTES PFLÜMLE 43%	5,60
SCHEIBEL PREMIUM PLUS EDLE HIMBEERE 40%	5,60
SCHEIBEL PREMIUM PLUS EDLE MOOR-BIRNE 40%	5,60
SCHEIBEL ALTE ZEIT ZIBÄRTEL 44%	5,90

BRANDY | COGNAC

JACOBI 1880 BRANDY 41%	4cl	10,00
MARQUIS DE MONTESQUIOU ARMANGNAC 40%	4cl	10,00
WILTHENER CASK GRANDE X.O. BRANDY 40%	4cl	11,00
CARDENAL MENDOZA BRANDY 40%	4cl	9,00
HENNESSY VS COGNAC 40%	4cl	11,50

PORTWEIN | SHERRY

ROYAL OPORTO TAWNY 19%	5cl	6,50
ROYAL OPORTO WHITE 19%	5cl	6,50
LUSTAU FINO JEREZ-XÈRÈS SHERRY 15%	5cl	7,00
LUSTAU MEDIUM DRY JEREZ-XÈRÈS SHERRY 18,5%	5cl	7,00
LUSTAU PEDRO XIMINEZ JEREZ-XÈRÈS SHERRY 17%	5cl	7,00

LIKÖRE & MORE

RAMAZZOTTI 30%	2cl	3,70
AVERNA 29%	2cl	3,70
FERNET BRANCA 39%	2cl	3,70
ABSENTE 55 55%	2cl	4,00
CHATREUSE GRÜN 55%	2cl	5,50
PIMM´S 25%	4cl	7,50
ANDALÖ SANDDORNLIKÖR 15%	4cl	5,50
LILLET BLANC 17%	5cl	6,00
PAMPELLE 15%	4cl	6,00
LIKÖR 43 31%	4cl	5,50
DISARONNO AMARETTO 28%	4cl	6,50
FRANGELICO 20%	2cl	3,70
KAHLUA 16%	2cl	3,70
BAILEY´S 17%	4cl	6,50
DON PASQUALE LIMONCELLO 30%	4cl	7,50

OFFENE WEINE

WEIßWEINE

VON WINNING RIESLING DRACHE

Deutschland Pfalz

2023, Riesling, Qualitätswein, Trocken

0,1 l 4,40

0,25 l 9,10

KLUMPP GRAUBURGUNDER

- BLAU ENTSPANNT -

Deutschland Baden

2022, Grauburgunder, Qualitätswein, Trocken

0,1 l 4,90

0,25 l 11,80

VON WINNING SAUVIGNON BLANC II

Deutschland Pfalz

2022, Sauvignon Blanc, Qualitätswein, Trocken

0,1 l 4,60

0,25 l 10,60

WEINGUT DR. HEGER FIDELIUS CUVÉE

Deutschland Baden

2022, Müller-Thurgau, Sauvignin Blanc, Muskateller,
Qualitätswein Trocken

0,1 l 4,90

0,25 l 11,80

ROSÈWEINE

DR. BÜRKLIN WOLF ROSÉ

Deutschland Pfalz

2022, Cuvée, Qualitätswein, Trocken

0,1 l 5,40

0,25 l 12,80

ROTWEINE

MAYER-NÄKEL + KLUMPP „HAND IN HAND“

Deutschland Baden

2022, Spätburgunder, Qualitätswein, Trocken

0,1 l 6,40

0,25 l 13,80

PRIMITIVO APPASSIMENTO

Italien Apulien

2022, Primitivo, Trocken

0,1 l 4,40

0,25 l 10,80

VON WINNING WIN WIN ROT

Deutschland Pfalz, Qualitätswein

2022, Spätburgunder, Lemberger, Merlot, Trocken

0,1 l 4,40

0,25 l 10,80

Unsere Partner



Pernod Ricard

JACoBI SPIRITS

MONIN®



FOLGEN SIE UNS AUF INSTAGRAM

Follow us on instagram



THE CURTAIN



KAISHI



HOTEL DER BLAUE REITER

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der aktuellen Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

All prices are in euros and include the current VAT.
If you have any questions about allergies and additives, please contact our staff.

THE CURTAIN
76227 Karlsruhe Durlach
Amalienbadstraße 16