

DaCaio

BAR

17 Years



*„Wir lieben die Einfachheit.“*

Giovanni Massimino



The George Hotel & DaCaio Restaurant + Bar  
Since 2008



Simone De Milito - Head Bartender  
Since 2017

# INHALT

---

Anmerkung zur Geschichte	4
Unsere Philosophie	5
Menü	6
Spritz Affair's	9
Signature Cocktails	10
Champagner & Cocktails	11
Wodka & Cocktails	15
Gin & Cocktails	21
The George Martini Affair's & Cocktails	27
Rum & Cocktails	29
Tequila & Cocktails	33
Whisky & Whiskey & Cocktails	36
Degustation Glenmorangie Selections	39
Cognac & Cocktails	49

# INHALT

---

Armagnac, Calvados, Brandy	53
Portwein	54
Aperitifs & Vermouth, Digestifs	55
Liqueurs	57
Car Driver / Softdrinks	61
Biere	62
Afternoon Tea	63
Tee-Selektion – schwarzer Tee	64
Tee-Selektion – grüner Tee	68
Tee-Selektion – aromatisierte & naturbelassene Tees	66
Heißgetränke / Zusatzstoffe	67

## ANMERKUNG ZUR GESCHICHTE

---

Die älteste Bar Europas ist die des Savoy Hotels in London: Sie wurde 1898 eröffnet, als auch die ersten Cocktails in die britische Hauptstadt eingeführt wurden. Dem Barmann Harry Craddocks aus Chicago gelang es, ein ganz besonderes Ambiente zu schaffen, indem er die Fertigkeit, alkoholische Mixgetränke zu servieren, mit der Kunst, eine persönliche Beziehung zum Gast herzustellen, verband.

Heute bieten wir zahlreiche Cocktails an, und wenn Sie interessiert sind, erzähle ich Ihnen hier im „The George“ gerne etwas über die Geschichte und die Gegenwart der Mixgetränke. Ich hoffe, Sie können die elegante und freundliche Atmosphäre bei uns im „The George“ genießen.



## UNSERE PHILOSOPHIE

---

Unsere Philosophie hier im „The George“ ist, dass Sie sich nicht einfach als unsere Kunden, sondern als unsere willkommenen Freunde fühlen. Dieses kleine Buch informiert über die beliebtesten Produkte und könnte auch als Rundgang durch die Kultur der heutigen Mixgetränke betrachtet werden. Für jedes Destillat werden Sie verschiedene Cocktails finden: Viele davon habe ich für Sie kreiert. Es gibt aber auch die großen Cocktails, die Geschichte geschrieben haben.

Ich wünsche Ihnen einen angenehmen Aufenthalt hier in der behaglichen Bar DaCaio. Salute! Zum Wohl!



# MENÜ

---

<b>Carpaccio „Cipriani“</b> <sup>c, j</sup>	19,50 EUR
<b>Caprese</b> aus Büffel-Mozzarella, getrockneten Tomaten und Olivenöl <sup>2, g</sup> <i>Caprese made of buffalo mozzarella and sun-dried tomatoes</i>	16,00 EUR
<b>The George Cheeseburger</b> <sup>1, 3, a, j</sup>	19,50 EUR
<b>Clubsandwich</b> <sup>a, e, g, j</sup>	18,50 EUR
<b>Rindertartar</b> <sup>e, j</sup> <i>Beef tartar</i>	250gr 29,00 EUR
<b>Spaghetti</b> mit getrockneten Tomaten und Basilikum <sup>m</sup> <i>Spaghetti with sun-dried tomatoes and basil</i>	15,00 EUR
<b>Risotto</b> mit Bio-Zitrone und Garnelen <sup>g, n</sup> <i>Risotto with organic lemon and big shrimps</i>	25,00 EUR
<b>Carbonara</b> mit Spaghetti <sup>a, z, g, m</sup> <i>Spaghetti with carbonara sauce</i>	16,50 EUR
<b>Gegrillte Garnele</b> <sup>1, 3, a, j, z</sup> <i>Grilled Prawns</i>	29,00 EUR
<b>Entrecôte vom Rind</b> <sup>g</sup> <i>Entrecôte</i>	300gr 39,50 EUR
<b>DESSERT</b>	
<b>Tiramisù</b>	10,00 EUR

Unser BAR FOOD erhalten Sie Montag bis Samstag ab 18 Uhr bis 22:30 Uhr sowie Sonntag ab 16 Uhr bis 22:30Uhr!



Zusatzstoffe siehe Seite 67

# CAMPARI

---





## SPRITZ AFFAIR'S

---

Der Spritz ist ein alkoholischer Aperitif, der in Norditalien geboren und dort ursprünglich mit Wein und Sodawasser zubereitet wurde.

In der Bar DaCaio bereiten wir ihn mit Prosecco, Sodawasser oder Ginger Beer zu. Wählen Sie einfach Ihren Lieblingsliqueur!

<b>ANNA FAMOSA</b> EINFACH FAMOS! Ein Aperitiv mit fruchtig eleganten Geschmack	15%	15,50 EUR
<b>SELECT</b> made in Venice Drank in Hamburg Wacholder, Rhabarberwurzel und Kräuter.	15%	15,50 EUR
<b>GUERRERA</b> Sapori Nascosti, sizilianische Orange	15,6%	15,50 EUR
<b>PUSSANGA LOVER'S</b> Granatapfel, Chili, Ingwer, sehr Aphrodisierend	38%	15,50 EUR
<b>SALVIA&amp; LIMONE</b> Salbei& Zitrus Aromen	25%	15,50 EUR
<b>VENTURO APERITIVO MEDITERRANEO</b> Rosmarin, sizilianische Zitrone, Meersalz, blaue Kamille	15%	15,50 EUR
<b>NORTH SEA FIRE RED</b> Wodka North Sea, Orangenblüten	18%	15,50 EUR
<b>NORTH SEA SUN YELLOW</b> Wodka North Sea, Maracuja	18%	15,50 EUR



Zusatzstoffe siehe Seite 67

## SIGNATURE COCKTAILS

---

<b>WITCHES OF LONDON</b> Strega, Vermouth Extra Dry, Sloe Gin	19,50 EUR
<b>1885 SIMONE GEWINNER</b> Amaro Montenegro, Vanilla Gin Tea, Homemade Orange sauce, Crème de Cacao	19,50 EUR
<b>MR &amp; MRS SMITH</b> Pussanga & Acqua Bianca, Madagascar Air Der Drink überzeugt im Geschmack	17,50 EUR
<b>BACK TO THE ROOTS</b> Ransom Gin, Luxardo Maraschino, Formula Antica, Angostura Bitter <sup>2</sup>	22,50 EUR
<b>NEWYORK - NEWYORK</b> Angel'S EnvY Bourbon, Zuidam Inspiration, Amarettini, Madagaskar-Vanilleschoten	32,00 EUR
<b>NOBLESSE OBLIGE</b> Hennessy XO Cocchi Vermouth, Creme de Cacao, Trüffel, Gold Flakes	44,00 EUR
<b>MADRE TIERRA</b> Kokos, Vetiver Gris , Kaktus Feige, Clase Azul Mezcal	89,00 EUR
<b>GÖTTLICHE KOMÖDIE „DANTE ALIGHIERI“</b> Ransom Gin, Cordial Médoc, FB Aztec Chocolate Bitters ...	37,00 EUR
<b>PARADIES</b>	40 %
<b>LÄUTERRUNGSBERG</b>	61 %
<b>HÖLLE</b>	60 %



Zusatzstoffe siehe Seite 67

# CHAMPAGNER

---

Der Champagner, berühmter Perlwein aus Frankreich und seit 300 Jahren Symbol für Feierlichkeit, ist einer der wenigen Weine, die einen Erfinder haben: Es war der Benediktinerabt Dom Pérignon, der – vielleicht auf der Suche nach der Wahrheit, „in vino veritas“ – beim Mischen von drei verschiedenen Traubensorten experimentierte und auf diese Weise die beste Mischung erreichte, die sich Champagner nennt.

Die verwendeten Trauben sind erstens Pinot noir, welche Stärke und Finesse gibt, zweitens Pinot meunier, welche die Struktur und Form des Weins beeinflusst, und Chardonnay, welche Eleganz und Leichtigkeit spendet. In jedem Fall werden die drei Traubensorten je nach Produzent in unterschiedlichen Verhältnissen kombiniert.

Den Champagner kann man pur genießen oder auch vermischt mit frischen Früchten.



## CHAMPAGNER Cocktails

---

<b>TESTA ROSSA</b> Frische Himbeeren, geeignet für jede Feierlichkeit	22,50 EUR
<b>ROSSINI</b> Frische Erdbeeren	22,50 EUR
<b>VESPUCCI</b> Zitrone, Mandel, Pisco, Venturo	22,50 EUR
<b>MOULIN ROUGE</b> Lime Cordial, Vanilla Tea Gin, Haselnuss Sirup, Frangelico	22,50 EUR



Zusatzstoffe siehe Seite 67

## CHAMPAGNER Spumanti

---

	<b>Glas 0,1l</b>	<b>Flasche 0,75 l</b>
Nicolas Feuillatte Brut	18,00 EUR	126,00 EUR
Nicolas Feuillatte Rosé	19,00 EUR	133,00 EUR
Ruinart Rosé		210,00 EUR
Laurent Perrier Brut		165,00 EUR
Laurent Perrier Rosé		210,00 EUR
Ruinart Blanc de Blancs Chardonnay 100%		195,00 EUR
Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé		690,00 EUR
Moët & Chandon Ice Impérial		145,00 EUR
Giulio Ferrari Spumante		299,00 EUR
Spumante Ferrari	13,00 EUR	91,00 EUR
Anna Maria Clementi Vintage „Franciacorta“		295,00 EUR
Bellavista „Vittorio Moretti Riserva		285,00 EUR



## CHAMPAGNER Vintage, Jéroboam

---

### Flasche 0,75 l

Cristal Brut Vintage 480,00 EUR

Dom Pérignon Vintage 360,00 EUR

Krug Vintage Rosé 695,00 EUR

Nicolas Feuillatte Réserve Esclusive Brut

### Jéroboam 3,0 l

820,00 EUR



# WODKA

---

Der Wodka ist ein berühmtes Destillat aus Osteuropa. Ursprünglich stammt er aus Polen, bedeutet wortwörtlich „Wasser“ und ist ein Getreidedestillat.

Stellen Sie sich vor, der Wodka und sein Reisebegleiter, der Gin, wären Hollywoodschauspieler. Diese beiden hätten mit ihren „Cocktail-Filmen“ mehr Oscars gewonnen als alle anderen „Schnaps-Schauspieler“ der Welt.

Damit Sie dieses berühmte Destillat, das heute auch in den meisten Teilen der Welt hergestellt wird, genießen können, stellen wir Ihnen einige Drinks vor.



## WODKA Cocktails

---

<b>ALTA AMAREA</b> Amarea, Salvia & Limone, Vetiver, Sea Breeze Air	17,00 EUR
<b>SUPERMAN</b> Limettensaft, Cranberrysaft, Mandelsirup, Italicus	16,50 EUR
<b>NON STOP</b> Minze, Foamer, Zuckersirup, Limettensaft, Ginger Beer	15,50 EUR
<b>GOLDEN GREEN</b> Pistachio, Vodka, Amaretto	16,50 EUR
<b>SIGHS OF LOVE</b> Vodka infused Saffron, Creme de Peches, Kokos, Citric Acid	17,50 EUR
<b>RED QUEEN</b> Zuckersirup, Zitronensaft, Cranberrysaft, Pussanga	15,50 EUR
<b>1995</b> Pampelmusensaft, Aperol, <sup>2,10</sup> Crème de Mure, Rose Lemonade	15,50 EUR

Bitte fragen Sie auch nach unserem Tages-Cocktail bei unserem Barpersonal.

Haus-Wodka  
North Sea



Zusatzstoffe siehe Seite 67

---



SANSON  
07.02.2014

## WODKA Auswahl

---

Glas 4 cl

### Russland

Kauffman Hard	40 %	Weizen	19,00 EUR
Beluga Gold Line	40 %	Weizen	29,00 EUR
Mamont Siberian	40 %	Vintage-Korn	12,00 EUR
Stolichnaya Elit	40 %	Weizen, Roggen	15,50 EUR

### Polen

Ultimat	40 %	Roggen, Weizen, Kartoffel	14,50 EUR
U'Luvka	40 %	Roggen, Weizen, Gerste	11,00 EUR
Belvedere	40 %	Goldroggen	14,50 EUR
Potocki	40 %	Roggen	13,00 EUR
Chopin	40 %	Kartoffel	12,00 EUR



## WODKA Auswahl

---

**Glas 4 cl**

### Frankreich

Jean Marc X.O.	40 %	Weizen	13,00 EUR
Snow Queen	40 %	Weizen	12,00 EUR
Ciroc	40 %	Korn, Trauben	14,00 EUR

### Amerika

St. George „All Purpose“	40 %	Weizen	12,00 EUR
Hophead	45 %	Hopfen	13,00 EUR

### Deutschland

Kampen Skiclub (Haus Wodka)	40 %	Weizen	10,00 EUR
Bavarka Vodka	40 %	Kartoffel	11,00 EUR
Le Freak	40 %	Kartoffel	13,00 EUR



## WODKA Auswahl

---

**Glas 4 cl**

### Italien

Roberto Cavalli                      40% Weizen                      16,00 EUR

### Dänemark

Mama                                      40% Roggen                      12,00 EUR

### Schottland

Diva                                        40% Weizen                      31,00 EUR



# GIN

---

Der Gin ist ein Getreidedestillat, dem Wodka sehr ähnlich, mit Wacholderbeeren und Kräutern aromatisiert. Ein holländischer Arzt benutzte ihn gegen 1600 erstmalig als Medikament, um die Soldaten zu heilen, die in Indien an Fieber erkrankt waren. Heute wird Gin häufig in Cocktails verwendet, die als Aperitif serviert werden.



## GIN Cocktails

---

<b>HYPNOTIZED</b> Katzen Gin, Limettensaft, Maracujá Saft, Holundersirup, Foamer	16,50 EUR
<b>BOND GIRL</b> Zitronensaft, Honig, Absinthe, Strega, Bond Street Gin	19,50 EUR
<b>ONE OF A KIND</b> Solo Gin, Mirto Zedda Piras, Vanille	16,50 EUR
<b>NEGRONI VINTAGE DaCaio</b> Straight from The Barrel	18,50 EUR
<b>GIN MARE ACT</b> Fentimans Tonic, Thymian, Rosmarin, Basilikum & Olive	19,50 EUR
<b>SAPORI</b> Saffron Gin, Litschisaft, Bénédictine DOM <sup>2</sup>	16,50 EUR
<b>DOLCE VITA</b> Gin, Campari Soda, Limoncello, Crème de Menthe	16,50 EUR

Bitte fragen Sie auch nach unserem Tages-Cocktail bei unserem Barpersonal.



North Sea  
Haus Gin

Zusatzstoffe siehe Seite 67

---



**IT'S TRUE,  
ALCOHOL KILLS PEOPLE.  
BUT HOW MANY ARE BORN  
BECAUSE OF IT?**

SARISON  
0203.2014

## GIN Auswahl

			Glas 4cl
<b>England</b>			
The London Blue Gin	47,3 %	Wacholder, Bergamotte, Zimt	12,00 EUR
Bond Street London Dry	40 %	Wacholderbeeren Koriandersamen, Angelica- Root,...	16,00 EUR
Brockmans	40 %	Sehr intensives Aroma, Blaubeere, Brombeere	12,00 EUR
Fifty Pounds	43,5 %	Sehr sanft, blumig, Zitrusfrüchte	12,00 EUR
No. 3 London Dry Gin	46 %	Frisch, Zitrus, Grapefruit	12,00 EUR
Oxley Dry Gin	47 %	Cold Distilled Process	13,50 EUR
Mombasa Club	41,3 %	Würzig, mit leichtem Zitrus- und Wacholderaroma	12,00 EUR



## GIN Auswahl

---

			<b>Glas 4 cl</b>
<b>Schottland</b>			
Hendrick's	44 %	Aroma von Gurken, Rosen	12,00 EUR
Tanqueray No. 10	47,3 %	Aroma von Pampelmuse, Apfelsine, Kamille	12,00 EUR
<b>Frankreich</b>			
Citadelle Reserve	44 %	Cognacfassgelagert	12,00 EUR
Saffron	40 %	Safran-Aroma	12,00 EUR
G'Vine	40 %	Aroma von Trauben, Blumen	12,00 EUR
<b>Spanien</b>			
Mascaro '9'	40 %	Volles Gin-Aroma von Wacholderbeeren und Anis	12,00 EUR
Gin Mare	42,7 %	Olivenöl, Thymian, Rosmarin	12,00 EUR
<b>Deutschland</b>			
Schrödinger's Katzen	44 %	Zitronenthymian, Blaubeeren, Basilikum das macht euphorisch.	13,50 EUR
Kampen Skiclub (Haus Gin)	40 %	Wacholder Citrus	10,00 EUR



## GIN Auswahl

---

Glas 4cl

### Amerika

Brooklyn Gin	40%	Aromatisch, frische Zitrone Wacholder	13,50 EUR
Ransom Old Tom	44%	A New Old Tom Style	13,50 EUR

### Italian

Machaby Gin	43%	Koriander, Wacholder, Holunder, Aromen von frischen Rosen.	12,00 EUR
Solo Gin	40%	Eine besondere Art von Wacholder Gin. Ausschließlich wilde sardische Wacholderbeeren, handverlesen aus Pflanzen	15,00 EUR
Portofino	43%	I found my Love in Portofino, Non è più triste il mio cammino a Portofino, I found my Love	15,00 EUR



## THE GEORGE MARTINI AFFAIR'S

---

Es gibt viele Thesen über das Entstehen dieses Cocktails. Niemand weiß, ob es sich um Legende oder Wahrheit handelt. Möglicherweise wurde er zum ersten Mal 1910 in New York zu Ehren John D. Rockefellers angeboten, oder aber 1874 in Kalifornien, vielleicht aber auch schon früher um 1860 herum in San Francisco. Was wir wissen, ist nur, dass er heute noch immer geliebt wird, mehr denn je.

Ein Martini sollte in jedem Fall „very dry“ sein, please!



## MARTINI Cocktails

---

<b>THE GEORGE BOND STREET MARTINI</b> Gin, Vermouth Dry, <sup>9</sup> Amalfi Zitrone	22,00 EUR
<b>THE GEORGE VODKA MARTINI</b> Wodka, Vermouth Dry, <sup>9</sup> Amalfi Zitrone	17,00 EUR
<b>THE GEORGE GOLD MARTINI</b> Wodka, Vermouth Dry, <sup>9</sup> Gold Flakes, 24-karätiges Gold	24,50 EUR
<b>CHOCOLATE MARTINI</b> Wodka, Crème de Cacao, 70% Cacao Amedei	17,00 EUR

Der Martini-Cocktail ist  
eine Lebensphilosophie,  
ein Zielpunkt.



Zusatzstoffe siehe Seite 67

# RUM

---

**RUM:** deutsch/englisch

**RON:** spanisch/portugiesisch

**RHUM:** französisch

Unter den Sklaven, die auf den Zuckerrohr-Plantagen arbeiteten, verbreitete sich der Rum, der zu jeder Tageszeit getrunken wurde, um sich bei der Arbeit zu erheitern. Wir müssen uns auch bei der historischen kubanischen Bar „La Floridita“ in Havanna und bei Mr. Ernest Hemingway bedanken. Dank ihnen können wir heute den Rumgenuss in seiner ganzen Vielfalt auskosten: Die Auswahl ist umwerfend! Die bekanntesten Rum-Cocktails sind Daiquirí, Planter's Punch, Mojito, Piña Colada.

Sie haben die Wahl!



## RUM Cocktails

---

<b>TRADER VIC'S AROUND THE WORLD</b> Limettensaft, Pink Guave, Falernum, Strega, Pusser's Rum	19,50 EUR
<b>LADY NIGHT</b> Limettensaft, White Fu Likör, Ginger Beer, Angostura Rum 1919	14,50 EUR
<b>HOTEL NACIONAL DE CUBA</b> Rohrzucker Sirup, Limettensaft, Ananassaft, Chartreuse, Havana 7y	16,50 EUR
<b>HAVANA JULEP</b> Havana seleccion de Maestros, mit Minze & Sugar	19,50 EUR
<b>RON ZACAPA 23y OLD FASHIONED</b> A good portion of Ron Zacapa 23y, Sugar, Angostura	22,50 EUR
<b>UNTOUCHABLE</b> Zacapa 23 years Solera, <sup>2</sup> Ginger Likör, Green Tea	22,50 EUR



Zusatzstoffe siehe Seite 67

---

## RUM Auswahl

		Glas 2 cl	Glas 4 cl
<b>Barbados</b>			
Mount Gay extra old	43 %		14,00 EUR
<b>Kuba</b>			
Havana Máximo Extra Añejo	40 %	150,00EUR	300,00 EUR
Havana Club Selección de Maestros	45 %		15,50 EUR
Havana Club Añejo 7 Años <sup>2</sup>	40 %		10,00 EUR
Vacilón 15 Year	40 %		13,50 EUR
Vacilón 18 Year	40 %		16,50 EUR
<b>Guatemala</b>			
Zacapa Centenario X.O. 25 Años	40 %		24,50 EUR
Zacapa Centenario Solera Reserva 23 Años <sup>2</sup>	40 %		15,50 EUR
Kong Black or White	40 %		20,00 EUR
<b>Indien</b>			
Old Monk 7 Years	40 %		9,50 EUR
<b>Jamaika</b>			
Appleton 12 Year	43 %		12,50 EUR



Zusatzstoffe siehe Seite 67

## RUM Auswahl

---

**Glas 4 cl**

### Martinique

Clément Canne Bleue	50 %	12,00 EUR
Clément V.S.O.P.	40 %	13,50 EUR

### Mauritius

Gold of Mauritius 5 Year Solera cask	40 %	13,50 EUR
--------------------------------------	------	-----------

### Trinidad

Angostura 1919 <sup>2</sup>	40 %	12,00 EUR
-----------------------------	------	-----------

### Venezuela

Santa Teresa 1796 Ron Antiguo de Solera	40 %	12,00 EUR
---	------	-----------

### Panama

Malecon 12 Years	40 %	12,00 EUR
Malecon 18 Years	40 %	14,00 EUR
Malecon 25 Years	40 %	17,00 EUR



Zusatzstoffe siehe Seite 67

# TEQUILA

---

Wer hat nicht schon mal eine Margarita getrunken?

Der Hauptdarsteller bei diesem faszinierenden Drink heißt Tequila, der heutzutage enorm beliebt ist. Der Alkohol wird aus der Agave gewonnen, die aus der Umgebung der Stadt Tequila im mexikanischen Staat Jalisco stammt. Ein Produkt mit Herkunftsbezeichnung, das auf der ganzen Welt bekannt ist.

Um den Namen Tequila heute nutzen zu dürfen, muss die Mischung mindestens 51% Agave enthalten, bis hin zu 100% der blauen Agave, deren Endprodukt absolut außergewöhnlich, aber auch sehr kostspielig ist.



## TEQUILA Cocktails

---

### EL RÁPIDO

Tequila Reposado, Marsala, Crème de Cacao

14,50 EUR

### RITUAL

Mezcal, Kokos Likör, white Fu Likör, Lycéasaft

14,50 EUR

### TEQUILA BOOM BOOM ab 2 Gäste

Shots Drinks

22,00 EUR



Zusatzstoffe siehe Seite 67

## TEQUILA Auswahl

---

		<b>Glas 4 cl</b>
Don Julio Anejo	38 % 100 % blaue Agave	14,00 EUR
Don Julio Reposado	38 % 100 % blaue Agave	13,00 EUR
Don Julio 1942	38 % 100 % blaue Agave	33,00 EUR
Patron Añejo	40 % 100 % blaue Agave	13,00 EUR
Cuervo Reserva de la Familia	38 % 100 % blaue Agave	22,00 EUR
Casamigos Reposado	40 % 100 % blaue Agave	13,00 EUR
<b>Mezcal</b>		
Bozal Espadin / Cuishe	47 %	14,50 EUR



Zusatzstoffe siehe Seite 67

## WHISKY & WHISKEY

---

Wir servieren unsere Single Malts mit  
Spring Scottish Glenlivet Water und Amedei-Schokolade.

*„There are only two rules for drinking whisky.  
First, never take whisky without water,  
and second, never take water without whisky.“*

Charles Murray



# WHISKY & WHISKEY

---

**Whisky:** Schottland und Kanada

**Whiskey:** Irland und Amerika

Wie jeder weiß, ist der schottische Whisky der auf der Welt am weitesten verbreitete. Es werden Tausende verschiedener Sorten hergestellt. Die Brennereien, die früher zwei oder drei verschiedene Ausführungen abfüllten, bieten heute zwanzig oder dreißig unterschiedliche Sorten an. Daher, liebe Freunde, haben Sie die Wahl: Single Malt, Blended, Irish Whiskey, Whiskey aus den Staaten, kanadischer Whisky und Whiskey aus dem Rest der Welt.

Um die Bezeichnungen besser verstehen zu können:

## **Single Malt**

Whisky, der in einer Brennerei, mit einer einzigen Malzsorte hergestellt wurde

## **Single Barrel / Single Cask**

Whisky, der in einer Destillation hergestellt wurde und aus einem Fass stammt

## **Grain Whisky**

Wird häufig zur Produktion von „Blended“ benutzt

## **Blended**

Mischung aus verschiedenen Whiskys aus Malz oder Korn, die aus unterschiedlichen Brennereien kommen. Wir unterscheiden in „Standard“ und „De Luxe“

## **Vatted Malt**

Das Ergebnis von Mischungen aus purem Malz, in verschiedenen Brennereien hergestellt

## **Double Malt**

Mischung aus zwei Single Malts

## **Irish Whiskey**

Dreimal destilliert, nicht torfig, weich im Geschmack

## **Bourbon**

Aus mindestens 51% Mais hergestellt

## **Straight**

Destilliert aus Mais, stammt aus einer einzelnen Brennerei, Rye-Maische enthält mindestens 51% Roggen

## **Canadian Whisky**

Aus Mais und Roggen

## WHISKY & WHISKEY Cocktails

---

<b>HEART OF ISLAY</b> Ardbeg 10 Years, Lycheesaft, Crème de Violette, Marsala	19,50 EUR
<b>ORIENT EXPRESS</b> Jack Daniel's, Mescal, Lapsang Souchong, Ginger Ale	16,50 EUR
<b>MON AMOUR</b> Zironensaft, Amarena Sirup, Dom Bénédicte, Bourbon	16,50 EUR
<b>5 O'CLOCK</b> Maple Sirup, Peanut Butter Whiskey, Bourbon	19,50 EUR



Zusatzstoffe siehe Seite 67

## WHISKY & WHISKEY

---

# GLENMORANGIE

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



Degustation mit 5 verschiedenen  
**GLENMORANGIE WHISKIES**

125,00 EUR

Dazu werden Käse, Lachs und Amedei-  
Schokolade gereicht (2 cl pro Glas).

**GLENMORANGIE 12y The Lasanta Sherry Cask Finish** 46 %  
Charakteristik: Getrocknete Weintraube, Orange, Walnüsse, Karamell

**GLENMORANGIE 12y The Quinta Ruban Port Cask Finish** 46 %  
Charakteristik: Portwein, Orange, Rosinen, Muskat

**GLENMORANGIE Nectar d'Or Sauternes Cask Finish** 46 %  
Charakteristik: Walnüsse, Vanille, Honig, Zitrone

**GLENMORANGIE Signet** 46 %  
Charakteristik: Kaffee, Orange, Ingwer, Zimt

**GLENMORANGIE Vintage** 43 %  
Charakteristik: Schokolade, Brombeeren, Kirschen, Johannisbeeren

Zusatzstoffe siehe Seite 67

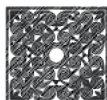
# WHISKY & WHISKEY Single Malts

---

		Glas 2 cl	Glas 4 cl
<b>Lowlands</b>			
Auchentoshan Tree Wood <sup>2</sup>	43 %		13,00 EUR
Glenkinchie 12 Years <sup>2</sup>	43 %		12,50 EUR
Glenkinchie Amontillado D.E. <sup>2</sup>	43 %		19,50 EUR
<b>Highlands</b>			
Dalwhinnie 15 Years <sup>2</sup>	43 %		13,00 EUR
Dalwhinnie Oroloso D.E. <sup>2</sup>	43 %		19,50 EUR
Dalmore 12 Years	40 %		13,00 EUR
Dalmore 15 Years	40 %		19,00 EUR
Edradour Vintage Barolo Cask	55,2 %	Bitte erkundigen Sie sich bei	unserem Barpersonal.
Glenmorangie 12 Years <sup>2</sup>	40 %		12,50 EUR
Glenmorangie Nectar d'Or 12 Years	46 %		13,50 EUR
Glenmorangie Quinta Ruban 12 Years	46 %		15,50 EUR
Glenmorangie Lasanta 12 Years	46 %		13,50 EUR
Glenmorangie Signet	46 %		32,00 EUR
Glenmorangie Vintage	43 %		61,00 EUR
Glengoyne 18 Years	40 %		19,00 EUR
Glengoyne 21 Years	43 %		27,00 EUR
Oban 14 Years	43 %		13,00 EUR
Oban Montilla-Fino-Sherry D.E.	43 %		19,50 EUR

## GLENMORANGIE

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



Zusatzstoffe siehe Seite 67

# WHISKY & WHISKEY

---



# WHISKY & WHISKEY

---



# WHISKY & WHISKEY Single Malts

---

	<b>Glas 2 cl</b>	<b>Glas 4 cl</b>
<b>SPEYSIDE</b>		
Balvenie Rum Cask 14 Years	43 %	14,50 EUR
Cardhu 12 Years <sup>2</sup>	40 %	12,00 EUR
Cragganmore 12 Years <sup>2</sup>	40 %	13,00 EUR
Glenfarclas 15 Years	46 %	14,50 EUR
Glenfarclas 17 Years	43 %	17,50 EUR
Glenfarclas 25 Years	43 %	27,00 EUR
Glenlivet 15 Years	43 %	12,50 EUR
Glenlivet 18 Years <sup>2</sup>	43 %	16,50 EUR
Glenrothes Sherry Reserve	40 %	13,00 EUR
Glenrothes Vintage U.S.A.	45 %	19,50 EUR



Zusatzstoffe siehe Seite 67

# WHISKY & WHISKEY Single Malts

---

**Glas 4 cl**

## **Campbeltown**

Longrow Peated	46%	13,50 EUR
Springbank 15 Years	46%	42,00EUR
Springbank 18 Years	46%	68,00EUR

## **Isle of Orkney**

Highland Park 12 Years	40%	12,00 EUR
Highland Park 18 Years	43%	16,50 EUR



Zusatzstoffe siehe Seite 67

# WHISKY & WHISKEY Single Malts

**Glas 4 cl**

## Isle of Jura

Jura 12 Years	46 %	13,50 EUR
Jura 18 Years	42 %	17,50 EUR

## Isle of Skye

Talisker 10 Years <sup>2</sup>	45,8 %	13,00 EUR
Talisker Sky	45,8 %	15,50 EUR
Talisker 11 Years Special Release	55,1 %	Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Barpersonal.



Zusatzstoffe siehe Seite 67

# WHISKY & WHISKEY Single Malts

	Glas 2 cl	Glas 4 cl
<b>Isle of Islay</b>		
Ardbeg 10 Years	46 %	14,00 EUR
Ardbeg Uigeadail	54,2 %	16,50 EUR
Ardbeg Corryvreckan	57,1 %	16,50 EUR
Bowmore 15 Years Sherry Cask	43 %	14,50 EUR
Bowmore 18 Years <sup>2</sup>	43 %	19,50 EUR
Octomore Orpheus „very peaty“		Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Barpersonal.
Caol Ila Moch	43 %	15,50 EUR
Caol Ila 12 Years	43 %	14,50 EUR
Caol Ila Gordon & MacPhall Cask Strenth	45 %	Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Barpersonal.
Caol Ila Moscatel D.E.	43 %	19,50 EUR
Lagavulin 8 Years	48 %	14,50 EUR
Lagavulin 10 Years	43 %	16,50 EUR
Lagavulin 12 Years 2022 Special Release	57,3 %	35,00EUR
Lagavulin D.E	43 %	22,50 EUR
Laphroaig 10 Years Sherry Cask finish	48 %	17,50 EUR
Laphroaig Quarter Cask Double Matured	48 %	13,00 EUR

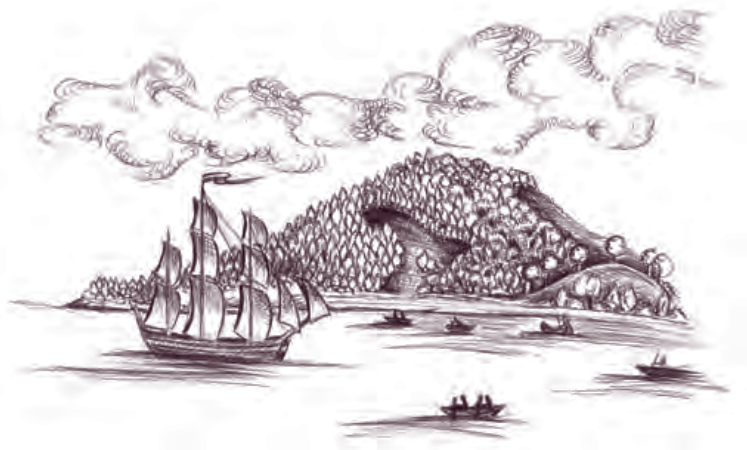


Zusatzstoffe siehe Seite 67

# WHISKY & WHISKEY

---

	Glas 2 cl	Glas 4 cl
<b>Blended</b>		
Chivas Regal 12 Years <sup>2</sup>	40 %	10,50 EUR
Chivas Regal 18 Years <sup>2</sup>	40 %	15,50 EUR
Johnny Walker Black Label 12 Years	40 %	10,00 EUR
Johnny Walker 18 Years	40 %	14,50 EUR
Johnny Walker Blue Label	40 %	29,00 EUR
<b>Irish Whiskey<sup>2</sup></b>		
Bushmills 10 Years	40 %	9,50 EUR
Jameson	40 %	8,00 EUR
Tullamore Dew 12 Years	40 %	8,00 EUR
Tyrconnell Port Cask	46 %	12,50 EUR



Zusatzstoffe siehe Seite 67

# WHISKY & WHISKEY

---

	Glas 2 cl	Glas 4 cl
<b>American Whiskey</b>		
Sazerac Rye	45%	16,50 EUR
Willet Pot Still Reserve	47%	19,00 EUR
Angel's Envy Port Wine Finish	43,3%	15,00 EUR
Maker's Mark	45%	12,50 EUR
Woodford Reserve	43,2%	11,00 EUR
Blanton's The Original	46,5%	23,00 EUR
<b>Japan</b>		
Yamazaki 12 years	43%	28,00 EUR
Hibiki Harmony	43%	15,50 EUR



# COGNAC

---

Der Legende nach erfand den Cognac ein Ritter, dem es in den ersten Jahren des siebzehnten Jahrhunderts gelang, durch Destillation die Quintessenz, „den Geist“, des Charenteweines zu gewinnen. Der König der Weingeister wird unter Beachtung vieler Regeln hergestellt.

Es gibt sechs Anbaugebiete, die CRU genannt werden. Sie haben eigene Merkmale und geben dem Destillat ein besonderes Aroma:

## **Grande Champagne**

Sehr leicht und fein

## **Borderies**

Hier reift der Wein besonders gut; er ist durch volles und gleichzeitig zartes Aroma charakterisiert

## **Petite Champagne**

Wie in der Grande Champagne entstehen hier sehr aromatische, feine Brände

## **Fins Bois**

Fruchtaroma

## **Bons Bois**

Sehr kurze Lagerungszeit, aber mit vollem und starkem Geschmack

## **Bois à Terroir**

Brände mit einem ausgeprägten, erdartigen Geschmack, ebenfalls kurze Lagerungszeit

Bei 90% der Rebsorten des Cognac-Weinbaugebietes handelt es sich um Ugni Blanc; der restliche Anteil fällt auf Folle Blanc und Colombar.

## **V.S. (Very Superior) oder Trois Étoiles (Drei Sterne)**

Der Brand ist weniger als viereinhalb Jahre alt.

## **V.S.O.P. (Very Superior Old Pale) oder VO (Very Old) Réserve**

Das Destillat ist zwischen vier und sechs Jahre alt.

## **X.O. (Extra Old)**

Extra

## **Hors d'Age**

Sehr lange gereift, das genaue Alter ist nicht mehr bekannt



## COGNAC Cocktails

---

### COGNAC CRUSTA

Zitronensaft, Grand Marnier, Frangelico, Angostura Bitter

19,50 EUR

### CARTIER

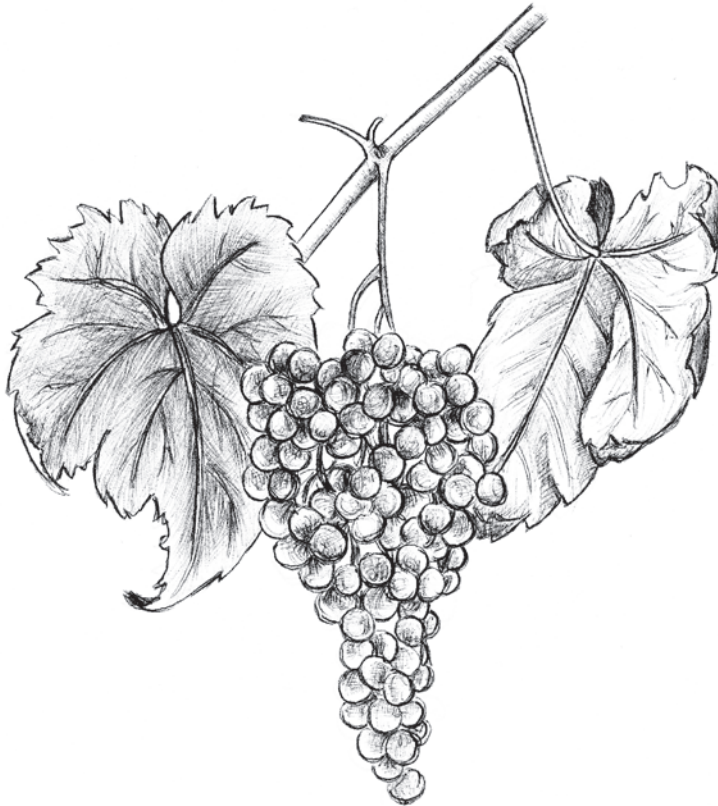
Peychaud's Bitter, Chartreuse gelb, Dom Bénédicte, Calvados

19,50 EUR

### MONT BLANC

Wallnuss, Sahne, Honig, La Bomba Likör

19,50 EUR

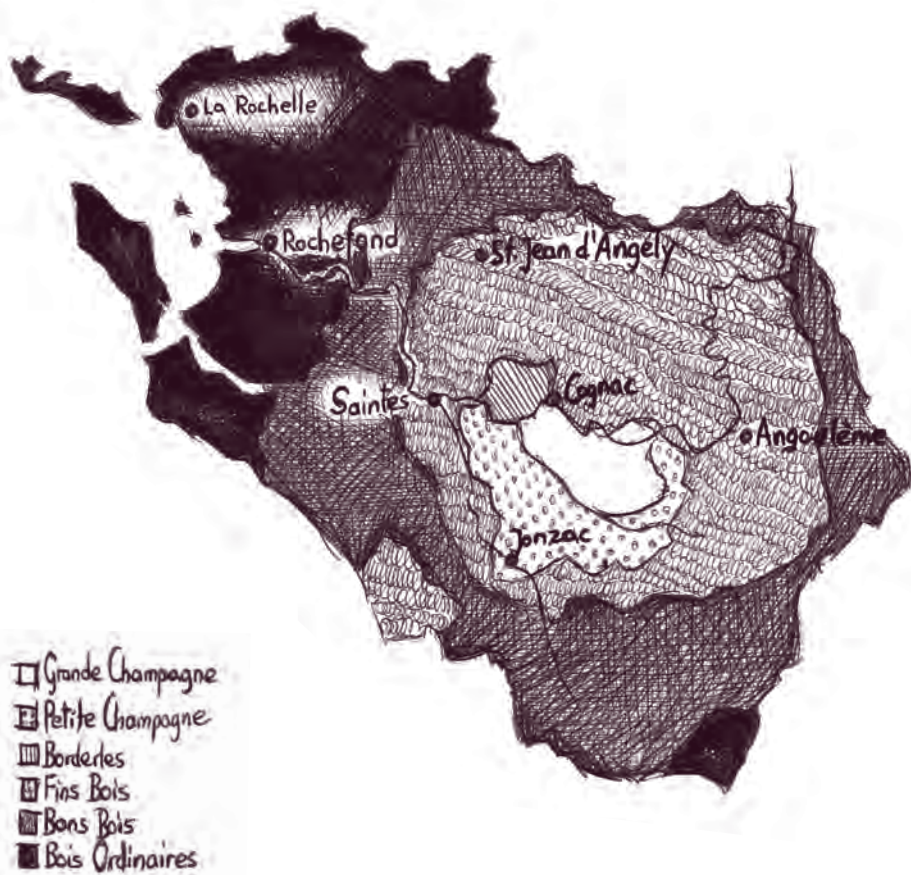


Zusatzstoffe siehe Seite 67

---

# COGNAC

---



## COGNAC Auswahl

---

REMY MARTIN LOUIS XIII 40%

Glas 2cl 160,00 EUR 4cl 320,00 EUR

Louis XIII ist bis zu 1200 Eaux-de-vie, hergestellt aus führenden Cru der Cognac.

HENNESSY X.O 40%

Glas 4cl 35,00 EUR

Hennessy X.O wurde im Jahre 1870 von Maurice Hennessy kreiert und war weltweit der erste X.O Cognac. Es ist ein zugleich kraftvoller, sehr harmonischer und eleganter Cognac. Dank seines reichen und würzigen Bouquets mit sehr strukturierten Nuancen, die von einer Fülle an Eichen- und Pfefferaromen dominiert werden, erscheint er sehr komplex und maskulin. Er besteht aus der Vermählung von ca. 100 Eaux-de-vie, die bis zu 30 Jahre gereift sind.

Stil: Kraftvoll und ausgewogen, großzügig und männlich, authentisch und strukturiert.

HENNESSY VSOP 40%

Glas 4cl 13,00 EUR

Ein einzigartiger Blend aus dem Hause Hennessy, weltweit anerkannt für seine hohe Kunst der Assemblage. Ca. 60 Eaux de Vie, sorgfältig in alten Fässern gereift, bilden die Grundlage dieses eleganten und weichen Cognacs mit betont floralen und fruchtigen Noten. Unsere Selektion des Hennessy Cognacs.



# LOUIS XIII

*de*  
*Rémy Martin*

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

## ARMAGNAC, CALVADOS, BRANDY Auswahl

---

**Glas 4 cl**

### ARMAGNAC

Marquis De Montesquiou Armagnac V.S.O.P.	43 %	18,50 EUR
Marquis De Montesquiou Armagnac X.O.	43 %	21,50 EUR

### CALVADOS

Domaine Dupont 15 ans	40 %	19,50 EUR
-----------------------	------	-----------

### BRANDY

Carlos I	40 %	12,50 EUR
Cardenal Mendoza	40 %	12,50 EUR
Lepanto Pedro Ximenez Solera	40 %	13,50 EUR



# PORTWEIN

---

Der Portwein wird in Portugal in dem umgrenzten Gebiet des Douro-Tals hergestellt. Die Hauptrebsorten sind: Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Cáo, Touriga Nacional, Touriga Francesa. Der Portwein wird vor allem wegen seiner Süße geschätzt, jeder Typ aber hat eigene Charakteristika:

## **Porto Bianco**

Sehr gut als Aperitif

## **Porto Ruby**

Einige Jahre gereift wird er häufig für Cocktails verwendet

## **Porto Tawny**

Sehr hochwertig, verschiedene Jahrgänge, geeignet als Digestif, zugleich ein ausgezeichnete Dessertwein

## **Porto Vintage**

Hochwertiger Jahrgang, gereift zum „Sammlerstück“



Wir im DaCaio empfehlen Graham's Portwein.

## PORTWEIN Auswahl

---



**Glas 5 cl**

Graham's Tawny 10 Years <sup>9</sup>	20%	14,00 EUR
Graham's Tawny 20 Years <sup>9</sup>	20%	17,50 EUR
Graham's Tawny 30 Years <sup>9</sup>	20%	27,00 EUR
Graham's Tawny 40 Years <sup>9</sup>	20%	34,00 EUR
Graham's Six Grapes <sup>9</sup>	20%	12,00 EUR
Graham's Vintage	20%	Preis nach Anfrage

*„The Graham is the port of the vintage.  
A quintessential modern Vintage Port ...“*

James Suckling



Zusatzstoffe siehe Seite 67

---

## APERITIFS, DIGESTIFS, LIQUEURS

---

### APERITIF & VERMOUTH

**Glas 5 cl**

Campari <sup>2</sup>	25 %	7,00 EUR
Anna Famosa	15 %	10,00 EUR
Aperol <sup>2,10</sup>	15 %	7,00 EUR
Carpano Formula Antica <sup>9</sup>	16,5 %	9,00 EUR
Cocchi Vermouth	17 %	10,00 EUR
Cinzano <sup>9</sup> 1757 Rosso	16 %	8,50 EUR
Marsala	16 %	10,00 EUR
Pernod	40 %	7,00 EUR

### DIGESTIF

**Glas 4 cl**

Amaro Montenegro	23 %	7,00 EUR
Averna	29 %	7,00 EUR
Ramazzotti	30 %	7,00 EUR
Fernet Branca	39 %	7,00 EUR
Jägermeister	35 %	7,00 EUR
Limoncello	34 %	7,00 EUR
Sambuca Molinari	40 %	7,00 EUR

**AMARO**  
**MONTENEGRO**  
— 1885 —

**DISARONNO®**

Zusatzstoffe siehe Seite 67

---

# LIQUEURS

## LIQUEURS

		<b>Glas 4 cl</b>
Strega	40%	10,00 EUR
Guerrera	15,6%	10,00 EUR
Select	15%	10,00 EUR
Amaretto di Saronno	28%	7,00 EUR
Bailey's	17%	7,00 EUR
Chartreuse grün/gelb	55/40%	7,00 EUR
Cherry Heering	24%	7,00 EUR
Cointreau	40%	7,00 EUR
Drambuie <sup>2</sup>	40%	7,00 EUR
Frangelico <sup>2</sup>	20%	7,00 EUR
Galliano <sup>2</sup>	42,3%	7,00 EUR
Kahlúa	20%	7,00 EUR
Venturo	15%	12,00 EUR
Chambord	16,5%	9,00 EUR
Grand Marnier Cuvée <sup>2</sup>	40%	28,00 EUR
Italicus	20%	12,00 EUR
St. Germain	20%	10,00 EUR
Zuidam Inspiration	24%	9,00 EUR
Pussanga	38%	12,00 EUR
North Sea Fire Red/Yellow	18%	10,00 EUR



Zusatzstoffe siehe Seite 67

## LIQUEURS

---



Zusatzstoffe siehe Seite 67



„The Best Way to Drink a Cocktail is Quickly“

## CAR DRIVER

---

### ST. TROPEZ

Maracuja Saft, Limetten, Erdbeerpürre

10,00 EUR

### SUMMERTIME

Frische Orange mit Crodino

10,00 EUR

### KEVIN IN NEW YORK

Holundersirup, Roselemonade, Cranberrysaft

10,00 EUR



## SOFTDRINKS

---

Morelli mit oder ohne Musik	0,75l	9,00 EUR
Aranciata	0,2l	5,00 EUR
Bitter Lemon	0,2l	4,00 EUR
Tonic Water Schweppes	0,2l	4,00 EUR
Ginger Ale	0,2l	4,00 EUR
Coca Cola	0,2l	4,00 EUR
Cola Zero	0,2l	4,00 EUR
Sprite	0,2l	4,00 EUR
Red Bull Energy Drink	0,25l	5,00 EUR
Crodino	0,1l	5,00 EUR
Sanbittèr	0,1l	5,00 EUR
Rhabarberschorle	0,33l	6,00 EUR



Zusatzstoffe siehe Seite 67

## BIERE

---

Carlsberg	vom Fass 0,3 l	5,50 EUR
Duckstein	vom Fass 0,5 l	6,50 EUR
Duckstein Weizen	vom Fass 0,5 l	6,50 EUR
Carlsberg alkoholfrei	Flasche 0,33 l	4,50 EUR
Nastro Azzurro	Flasche 0,33 l	6,00 EUR



## AFTERNOON TEA

---

Wenn es etwas gibt, was man getrost als typisch britisch bezeichnen kann, dann ist es *the tradition of afternoon tea*.

Wann das Ganze anfing, ist nicht verbürgt. Allerdings sagt man, die Tradition ginge auf Anna, Seventh Duchess of Bedford (1783–1857) zurück. Die Duchess beschloss eines Tages, die Zeit zwischen Lunch und Dinner sei zu lang, um ohne Nahrungsaufnahme das Leben genießen zu können. Gesagt, getan. Die Gute wies ihre Dienerschaft an, Tee mit leichten Snacks zu servieren. Das gefiel Ihrer Hoheit so gut, dass der Afternoon Tea jeden Tag angerichtet wurde. Freunde übernahmen dies und das Ritual setzte sich sehr schnell im Land durch.

Das Besondere am Afternoon Tea ist also nicht nur der Tee allein – nein, das Begleitprogramm der Snacks ist wichtig.

Scones, Tiramisù, Tramezzini, Taggiasche Oliven, Crème Brulée, Marmelade, Clotted Cream und in Schokolade getauchte Früchte.<sup>5</sup>

Afternoon Tea	Pro Person	25,00 EUR
Mit einem Glas Nicolas Feuillatte Brut	Pro Person	43,00 EUR
Mit einem Glas Nicolas Feuillatte Rosé	Pro Person	44,00 EUR



<sup>5</sup> = Süßungsmittel

Von 15:30 bis 18 Uhr in der Bar

## TEE-SELEKTION Schwarzer Tee

---

### Empfohlene Ziehzeit

#### **Darjeeling Royal First Flush**

Famose Frühlingspflückung mit spritzig frischem, an Maiglöckchen erinnerndem Aroma sowie einer zartorangenen Tassenfarbe

2 – 3 Minuten

#### **Englische Mischung**

Angenehm frisch-würzige Mischung bester Ceylon-Java-Sumatra-Tees

3 – 4 Minuten

#### **Earl Grey**

Edle Darjeeling-Ceylon-China-Mischung, benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinster Bergamotte

3 – 4 Minuten

#### **English Caramel**

Schwarzteemischung mit Karamellstücken und Sahne-Toffee-Aroma, very british!

3 – 4 Minuten

#### **Assam Special**

Kräftiger Tee aus Nordindiens Plantagen – gehaltvoll und malzig

3 – 4 Minuten

#### **Bio English Breakfast Tea**

Traditionsmischung mit Nord-Süd-Indien-Tees aus kontrolliert biologischem Anbau, für den gelungenen Start in den Morgen und als Begleiter durch den Tag

2 – 4 Minuten

#### **Smokey Lapsang Souchong**

Schwarztee - Spezialität mit zarte Räuchertöne, begleitet von getrockneten Pflaumen, Zimt und Edelhölzern

3 – 4 Minuten

### Empfohlene Ziehzeit

#### **Japan Gyokuro Asahi**

Er ist der edelste japanische Tee, der im Frühjahr in kleinen Mengen geerntet wird. Durch die Beschattung mit Bambusmatten (Schattentee) entsteht ein sehr hoher Koffeingehalt und er wirkt damit sehr anregend.

Der zartere, an grünen Spargel erinnernde Geschmack haftet noch lange in der Mundhöhle

2 – 3 Minuten

#### **Formosa Pai Mu Tan**

Weißer Tee aus Taiwan war schon immer eine Besonderheit.

Mit großen, ungerollten, hellgrünen bis hellbraunen Blättern mit vielen weißen bis silbrigen Blattspitzen, die dem Tee seinen Namen geben. Weißer Tee liegt geschmacklich zwischen einem Grüntee und einem Oolong, mit zart rauchigem, angenehm mildem Geschmack und hellgelber Tassenfarbe

3 – 5 Minuten

#### **Grüntee White Fu**

Edle grüne, weiße und Oolong-Blätter mit Fruchtestücken und zartem Aroma

2 – 4 Minuten

#### **China Jasmine**

Erlesener Grüntee, versetzt mit Jasminblüten

2 – 4 Minuten

## TEE-SELEKTION Aromatisierte & naturbelassene Tees

---

### Empfohlene Ziehzeit

#### Sommerbeeren

Gehaltvolle Fruchtekomposition mit lieblichem  
Erdbeer-Himbeer-Vanille-Aroma

5 – 8 Minuten

#### Kaminfeuer

Würzige Fruchtemischung mit feinstem Zimtaroma

5 – 8 Minuten

#### Kräutergarten

Harmonische, wohlschmeckende Kräutermischung – Wellness pur!

4 – 8 Minuten

#### Rooibos Vanilla

Südafrikanischer Rotbusch mit Vanillestückchen und Vanillearoma

5 – 8 Minuten

#### Pfefferminze

Besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle  
grob geschnittener Pfefferminzblätter

5 – 8 Minuten

#### Kamille

Die ganzen Kamillenblüten sind ein wohlschmeckendes und  
beruhigendes Hausmittel

5 – 8 Minuten

## HEISSGETRÄNKE

---

Espresso	3,50 EUR
Espresso Doppio	5,00 EUR
Espresso Corretto	4,50 EUR
Kaffee	3,50 EUR
Latte Macchiato	4,00 EUR
Cappuccino	4,00 EUR
Heiße Schokolade	4,00 EUR
Tee	6,00 EUR
Flavours/Sahne (Karamell, Vanille, Mandel)	0,60 EUR

## ZUSATZSTOFFE

---

- 1 = mit Konservierungsstoff
- 2 = mit Farbstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Süßungsmittel Saccharin
- 5 = mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- 7 = mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8 = mit Phosphat
- 9 = geschwefelt
- 10 = chininhaltig
- 11 = coffeinhaltig
- 12 = mit Geschmacksverstärker
- 13 = geschwärzt
- 14 = gewachst
- 15 = gentechnisch verändert

# DANK

---

*Design & Layout:*



**Active Print Media**  
Banner | Folien | Plakate | Schneideplott

[www.digitalposter.de](http://www.digitalposter.de)

*Management:*

Kai Hollmann, Ulrike Fohr

*Team BarDaCaio*

© 2015  
The George – Hotel Hamburg GmbH  
Barcastraße 3  
22087 Hamburg

Telefon: + 49(0) 40 28 0030 - 1810  
[www.thegeorge-hotel.de](http://www.thegeorge-hotel.de)  
[www.facebook.com/dacaio](http://www.facebook.com/dacaio)



„Vielen Dank an alle,  
die dieses Buch ermöglicht haben.“

Giovanni Massimino



DaCaio  
BAR