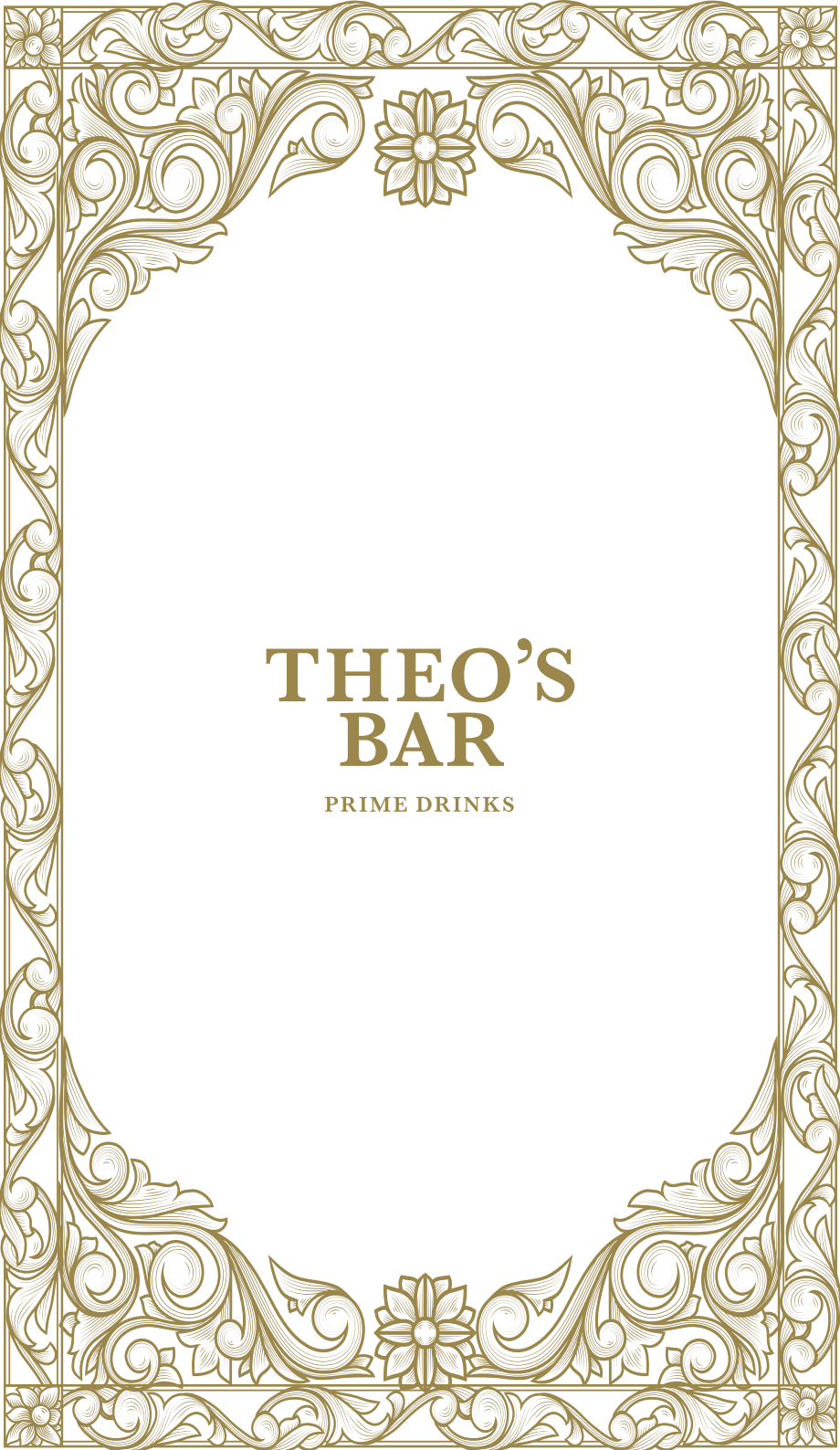




THEO'S BAR

PRIME DRINKS

Das besondere 5-Sterne-Hotel in Hamburg

Willkommen im Grand Elysée Hamburg! Wer nach einem besonderen Hotel in Hamburg sucht, ist bei uns genau richtig.

Denn mitten im Herzen der Stadt gelegen, treffen wir auch unsere Gäste aus aller Welt mitten ins Herz: Mit Leidenschaft, hanseatischem Charme und jeder Menge Gastfreundschaft bieten wir Ihnen ein unvergessliches Hotelerlebnis.

Als größtes privatgeführtes 5-Sterne-Hotel Deutschlands müssen Sie dabei natürlich auf nichts verzichten.

Bei uns erwarten Sie erstklassige Zimmer, luxuriöse Suiten, ausgezeichnete Restaurants und Bars und ein Wellnessbereich, der keine Wünsche offen lässt.

Wie kein anderes Hotel in Hamburg verbinden wir Exklusivität, exzellenten Service und eine herzliche, familiäre Atmosphäre – und darauf sind wir „Elysianer“ stolz.



Inhalt

classics	4
aperitivo	5
champagner	6
vodka	8
vodka cocktails	9
gin	10
gin cocktails	11
tequila	12
tequila cocktails	13
rum	14
rum cocktails	15
whisky	16
whisky cocktails	19
drivers cocktails	20
cognac	21

classics

negroni 16

Campari | Antica Formula | Tanqueray No.10

cosmopolitan 1934 15

Tanqueray No.10 | Cointreau | Zitronensaft | Himbeere

martini cocktail 16

auch als dirty martini

Tanqueray No.10 oder Belvedere Vodka | Noilly Prat

manhattan 16

Maker's Mark Bourbon | Antica Formula

Angostura Bitter

appletini 16

Belvedere Vodka | Cointreau | Green Apple

Green Melon Liquor | Limettensaft

daiquiri 16

classic, himbeer, mango, maracuja

Eminente 3 Jahre | Limettensaft | Zucker

old fashioned 16

Maker's Mark Bourbon | Angostura Bitter | Zucker



aperitivo

testarossa 15

Cremant | Himbeere | Zucker

aperol-cremant 16

Aperol | Cremant | Soda

el diablo 16

Don Julio Blanco Tequila | Limette

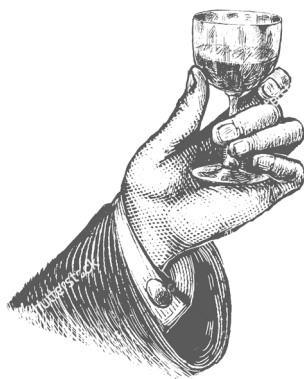
Creme de Cassis | Ginger Ale

americano 16

Campari | Antica Formula | Soda

tom collins 16

Tanqueray No.10 | Zitronensaft | Zucker | Soda



champagner

Der Champagner ist ein berühmter Schaumwein aus dem Herzen Frankreichs und seit mehr als 300 Jahren Symbol für Feierlichkeit. Es war der Benediktinerabt Dom Pérignon, der – Vielleicht auf der Suche nach der Wahrheit, „in vino veritas“ – mit drei verschiedenen Rebsorten experimentierte und auf diese Weise das kreierte, was wir heute als Champagner kennen.

Die drei berühmten Trauben sind zum einen Pinot Noir, welche für Stärke und Finesse steht. Die zweite Traube ist Pinot Meunier, welche dem Wein Struktur und Form verleiht. Als dritte Traube und damit einzige weiße Taube ist der Chardonnay, welche dem Schaumwein Eleganz und Leichtigkeit spendet.

Diese drei Rebsorten dürfen bei der Herstellung von Champagner verwendet werden. Die Trauben werden verarbeitet und nach der Vermählung in Flaschen abgefüllt. In den Flaschen, aus denen Sie den Champagner genießen, wurde dieser auch vergärt und vollendet.

Dom Pérignon

champagner

perrier-jouët grand brut 0,10 l 18

0,75 l 105

perrier-jouët blason rosé 0,10 l 21

0,75 l 145

perrier-jouët blanc de blancs 0,10 l 21

0,75 l 145

2014 perrier-jouët 0,10 l 39

belle époque brut 0,75 l 300

2014 perrier-jouët 0,75 l 660

belle époque rosé

2013 dom pérignon brut 0,75 l 360



vodka

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

Stellen Sie sich vor, der Vodka 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.

BELVEDERE
VODKA

vodka	2 cl	4 cl
grey goose, frankreich 40%		12
beluga gold line, russland 40%		24
belvedere vodka, polen 40%		13
belvedere vodka 10, polen 40%	17	34

vodka cocktails

pornstar martini	18
Belvedere Vodka Limettensaft Maracuja Vanille Champagner	
the roberts	16
Belvedere Vodka Honig Lime Juice Minze Fever Tree Tonic	
berry & basil	18
Belvedere Vodka Limettensaft Zucker Cranberrynektar Basilikum	
french 76	18
Belvedere Vodka Zitronensaft Zucker Champagner	
theo's summer	18
Belvedere Vodka Aperol Ananassaft Maracuja Limettensaft Zucker	

gin

Der Gin ist ein Getreidedestillat welches dem Vodka sehr ähnelt. Die Spirituose wird mit Wacholder-beeren, Kräutern und Zitrusfrüchten aromatisiert wodurch eine Vielfalt zwischen den verschiedenen Sorten geschaffen wird.

Schon gegen 1600 wurde das Getränk erstmals erwähnt. Ein holländischer Arzt benutzte es 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. Durch seine leicht bittere Note, wirkt er appetitanregend.



gin **4 cl**

hendrick's, schottland 44%	10
tanqueray no. ten, england 47,3 %	11
monkey 47, deutschland 47 %	12
roku gin, japan 43 %	13
citadelle gin, frankreich 44 %	10
elephant london dry gin, deutschland 45 %	12

gin cocktails

pink lady Tanqueray No.10 Zitronensaft Grenadine	15
french 75 Tanqueray No.10 Zitronensaft Zucker Champagner	18
clover club Tanqueray No.10 Zitronensaft Himbeere Zucker Eiweiß	16

tequila

Der Hauptdarsteller bei diesem faszinierenden Drink ist die blaue Agave. Der Alkohol wird aus der Pflanze gewonnen, welche aus der Umgebung der Stadt Tequila im mexikanischen Staat Jalisco stammt. Ein Produkt mit Herkunftsbezeichnung, das auf der gesamten Welt bekannt ist.

Der Tequila wird im Wesentlichen in drei Kategorien eingeteilt: Blanco, Reposado und Anejo. Um den Namen Tequila Blanco heute nutzen zu dürfen, darf das Destillat nur maximal 60 Tage im Edelstahltank lagern.

Tequila Reposado hingegen muss mindestens 2 Monate und maximal 12 Monate in Eichenholzfässern lagern.

Bei einem Tequila Anejo lagert die Spirituose für mindestens 1 Jahr im Eichenholzfass, um komplexe Aromen zu entwickeln.

Das Endprodukt ist nicht nur hochwertig, sondern durch die Lagerung auch wandelbar mit Aromen von frisch fruchtig bis hin zu weich und komplex würzig. Überzeugen Sie sich selbst mit unserer Bandbreite an unterschiedlichen Produkten.



tequila **4cl**

don julio blanco, mexico 38% 13

don julio reposado, mexico 38% 15

volcan de mi tierra
blanco, mexico 40% 12

volcan de mi tierra
reposado, mexico 40% 14

volcan de mi tierra
reposado cristalino, mexico 40% 18

tequila cocktails

cucumber fizz 16

Don Julio Blanco Tequila | Zitronensaft
Holunderblütensirup | Gurke | Soda

paloma 15

Don Julio Tequila | Limettensaft | Grapefruitlimonade

margarita 16

classic, himbeer, mango, maracuja

Don Julio Blanco Tequila | Cointreau | Limettensaft

reposado old fashioned 16

Don Julio Reposado Tequila | Angostura Bitter
Zucker

rum

Rum	aus den englischen Gebieten
Rhum	französische Antillen
Ron	aus den spanischen Gebieten

Die Geschichte des Rums ist eng mit der Seefahrt und der Entdeckung der neuen Welt verbunden. Christoph Columbus selbst brachte einst die Zuckerrohre auf die Insel Hispaniola (heute: Haiti/Dominikanische Republik). In dem warmen Klima gediehen die Pflanzen sehr gut, bald wurde überall in der Karibik Zuckerrohr angebaut.

Auf welcher Insel oder in welcher Kolonie der erste Rum gebrannt wurde, ist leider nicht überliefert. Zum ersten Mal urkundlich erwähnt wurde ein Getränk namens „Rumbullion“ im Jahr 1651 auf Barbados. Wenige Jahre später gab es schon die erste Rum-Destillerie in Boston und die Royal Navy führte den Rum als tägliche Bordverpflegung auf ihren Schiffen ein. Historiker gehen davon aus, dass es schon vor über tausend Jahren alkoholische Getränke auf Zuckerrohrbasis gegeben hat. Und auch der Entdecker Marco Polo berichtete im 14. Jahrhundert von einem „sehr guten Wein aus Zucker“, der ihm in Persien gereicht wurde.

Rum ist im Wesentlichen in zwei Kategorien zu unterteilen: Der klassische Rum den wir in Europa trinken. Er wird aus der sogenannten Melasse hergestellt. Die Melasse ist eine sirupartige Flüssigkeit die am Ende der Rohrzucker Herstellung übrig bleibt. Dann gibt es noch Rhum Agricole, ein hochwertiger Rum aus den französischen Antillen, welcher ausschließlich aus den Zuckerrohrpflanzen direkt hergestellt wird.

rum **4cl**

eminente ambar claro **13**

3 Jahre, cuba 40 %

eminente reserva 7 Jahre, cuba 41,3 % **16**

eminente grand reserva **20**

10 Jahre, cuba 43,5 %

don papa baroko, phillipinen 40 % **16**

planteray pineapple, frankreich 40 % **10**

havanna club **16,5**

seleccion de maestros, cuba 45 %

rum cocktails

old cuban **21**

Eminente 3 Jahre | Limettensaft

Angostura Bitter | Zucker | Minze | Champagner

knickerbocker a la monsieur **17**

Eminente 3 Jahre | Limettensaft

Zitronensaft | Cointreau | Himbeere

dark and stormy **16**

Eminente 7 Jahre | Limettensaft

Ginger Beer



whisky

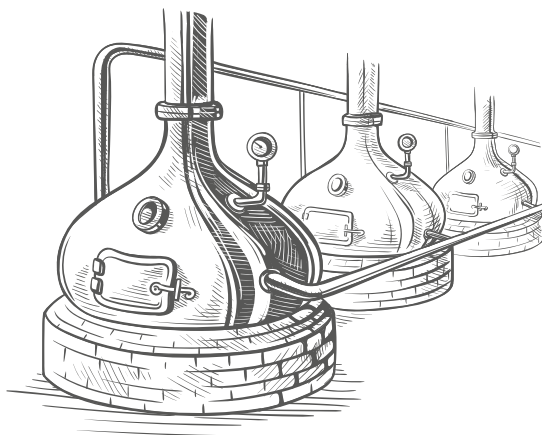
Whisky Schottland & Kanada

Whiskey Irland & Amerika

Whisky ist eine der ältesten und berühmtesten Spirituosen der Welt. Ein Produkt, das auf so komplizierte und interessante Art und Weise hergestellt wird und sich von Land zu Land trotz der Ähnlichkeiten so sehr unterscheidet.

Es ist sehr umstritten ob nun Schottland oder Irland den Whisky erfunden hat. Wer von beiden es nun war ist unklar, was aber nicht umstritten ist, dass der schottische Whisky der auf der Welt am meisten verbreitete ist. Es werden tausend verschiedene Sorten hergestellt und verkauft. 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, Whiskey, Whisky aus den Staaten und aus dem Rest der Welt.



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.

irish whiskey

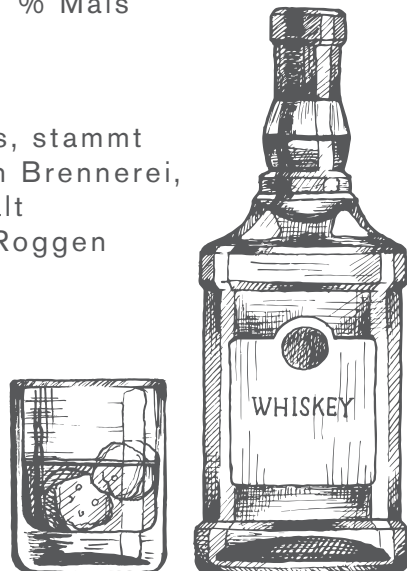
Dreimal destilliert, nicht torfig, weich im Geschmack

bourbon

Aus mindestens 51 % Mais hergestellt

straight

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



whisky / whiskey	2cl	4cl
woodford reserve, usa kentucky 43,2 %		13
woodford reserve double oaked usa kentucky 43,2 %		15
sazerac rye, usa louisiana 45 %		16
nikka from the barrel, japan 51,4 %		14
the macallan triple cask 12 Jahre schottland highlands 40 %		20
talisker single malt scotch whisky 30 Jahre schottland 45,8 %	48	96
lagavulin islay single malt scotch whisky 16 Jahre schottland 43 %		15
yamazaki 18 Jahre single malt japan 43 %	86	172
john walker & sons king george V, schottland 43 %	35	69

whisky cocktails

continental sour 16

Maker's Mark Bourbon | Niepoort Ruby
Zitronensaft | Zucker

blood and sand 18

Laphroig | Antica Formula
Cherry Heering | Orangensaft

boulevardier 17

Maker's Mark Bourbon | Antica Formula | Campari



drivers cocktails

virgin berry & basil 16

Cranberrynektar | Limettensaft | Zucker
Soda | Basilikum

calabria spritz 14

Undone Bitter Aperitif | Maracujanektar
Zucker | Soda

ipanema 12

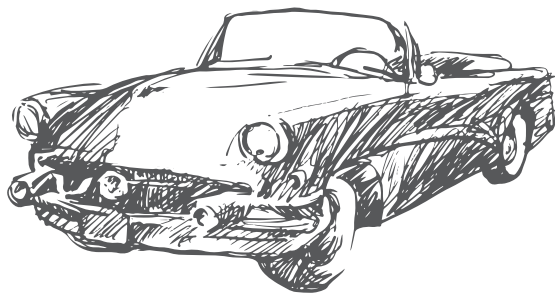
Limetten | Rohrzucker | Ginger Ale

virgin mojito 12

Limetten | Rohrzucker | Minze | Soda

nogroni 14

Undone Not Orange Bitter
Undone Not Red Vermuth | Undone Not Gin



cognac

Cognac steht für französische Raffinesse und Luxus. Auch „Likör der Götter“ genannt, ist er ein Brandy, der nicht nur von den Franzosen geschätzt wird. Cognac wird in der ganzen Welt genossen, weil er zur Geselligkeit einlädt und zu jeder Gelegenheit getrunken werden kann. Viele kennen sein Aroma und lieben seinen außergewöhnlichen Geschmack ob in Cocktails oder pur.

Der Cognac ist ein Getränk, dass die Finesse eines Weines mit Aromen einer Spirituose vereint. In einem aufwändigen Herstellungsverfahren wird erst ein Wein hergestellt der anschließend in einer Charentaiser Brennblase destilliert wird. Um der Spirituose seine finalen Aromen zu geben, wird es für mindestens zwei Jahre in ausgewählten Holzfässern gelagert.

brandy & cognac	2cl	4cl
calvados & armagnac		
carlos I brandy de jerez solera gran reserva		9
calvados dupont pays d'auge 30 ans	22	44
hennessy XO		24,5
hennessy paradis	135	270





Das THEO'S Team freut sich
über Ihren Besuch.