

## **\_spätsommer cocktails**

### Velvet Underground 14

Eine leichte, süsslich-florale Sommerkreation voller Überraschungen.

*Schmetterlingsblüten vom Chrüterhüsli, Rheinbrand Gin (Basel), Holunderblütensirup, Supasawa und Prosecco*

### Negrhyni 16

Bitter & komplex wie ein Negroni, aber for Bebbis by Bebbis.

*Rheinbrand Gin (Basel), Me D Man Vermouth Rosso (Titterten, BL), Basler Stadtbrennerei Alpenkräuterbitter*

### Alti Dante 18

Spritzig & herber Longdrink, Waggis trifft auf Gin & Tonic und Sommerblüten.

*Thymianblüten vom Rhystärn-Gärtli, Schmetterlingsblüten, Holunderblütensirup, Rheinbrand Gin (Basel), Cuvée d`Or vom Siebedupf, Swiss Mountain Spring Tonic (Allschwil)*

### Popeyes Coffee 17

Eine Geschmacksbombe mit Kaffee und Walnuss. Macht stark wie ein Seemann (oder Säemann!)

*Säemann Getreidebrand (Basel), Skvader Cold Brew Coffee Liqueur (Basel), Noos Walnusslikör (Basel), The Seventh Sense Tiki Bitters (Ettingen)*

Für weitere Kreationen & Infos nicht verzagen - Bartender fragen!

### Marroni Old Fäschönd 18

Kräftig und gehaltvoll, unsere Version des amerikanischen Klassikers mit regionalen Zutaten und herbstlichem (lieber spätsommerlichem?) Flair!

*Stadtbrennerei Whisky (Basel), Les Trois Rois Aromatic Bitters (Basel), Marronisirup*

## **\_als spritz mit Prosecco und Mineral**

Unsere Locals können mühelos mithalten mit Aperol und co.!

### Tscharly-Spritz 14

### Sciur Limun Limoncello (Birsfelden) 15

## **\_mit ginger beer & limette**

Frisch, spritzig, mit Kick - die beliebten Mules neu interpretiert mit Basler Spirituosen, Ginger Beer aus Allschwil & Cocktail Bitters aus Ettingen

### Münschter Mule 16

mit Packs Vodka von der Stadtbrennerei Basel

### River Mule 16

mit Rheinbrand Gin (Basel)

### Schtark & Stormy 16

mit Coruba Overproof Rum (Kingston, Basel)

## **\_pur oder uf iis**

### Sciur Limun Limoncello (Birsfelden) 9

### Stadtbrennerei Whisky 14

SUPPORT  
YOUR  
LOCALS