

THE DUKE BAR

*“Trink ihn aus, den Trank der Labe, und vergiss den großen Schmerz!
Wundervoll ist Bacchus' Gabe, Balsam fürs zerrissne Herz!”*

~ Friedrich Schiller ~

Was auch immer Dich zu uns führt - sei es der Wunsch nach ein wenig Zerstreuung, unsere leckeren Drinks und Speisen oder das Gefühl, einfach noch nicht nach Hause zu wollen - fühle Dich sehr herzlich willkommen und lass Dich nieder in den herzoglichen Mauern unserer Destillerie!

Seit unserer Gründung in einem beschaulichen Münchner Hinterhof im Jahre 2008 fertigen wir unsere Destillate in liebevoller Handarbeit. Unzählige Brennvorgänge später war es uns 2016 vergönnt, in dieser ehemaligen Kartoffelbrennerei aus dem 19. Jahrhundert dem Herzog unter den Gins eine würdige Stätte zu errichten. Hier wollen wir die mehr oder weniger hochprozentigen Ergüsse unseres täglichen Schaffens mit Dir teilen.

Nebenan findest Du unsere „Gläserne Manufaktur“ mit unserem kleinen Werksladen. Hier kannst Du unsere hauseigenen Spezialitäten erwerben und nebenbei die kupfernen Kessel bewundern.

Die Pforten unseres Hauses stehen Dir offen, um in die herzogliche Welt fernab des täglichen Treibens einzutauchen!

Wir wünschen Dir einen wundervollen Aufenthalt!

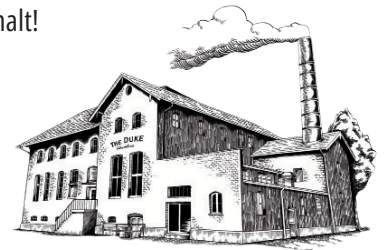
Dein THE DUKE Bar Team



Folge uns auf Instagram!



Abonniere den The Duke Newsletter!



THE DUKE'S PERFECT SERVE

je 9,5

Wähle aus unseren hauseigenen Destillaten:

MUNICH DRY GIN

ROUGH GIN

CITRUS SWIRL GIN

SLOE GIN

LION'S VODKA

BOURBON / RUM CASK FINISH

WANDERLUST GIN

BERRY LOVE GIN

ZIRBEN GIN

ENTGEISTERT (ALKOHOLFREI)

Dazu servieren wir...

TONIC WATER ¹¹

Angenehme Bitternoten und feine Säure schaffen ein harmonisches Geschmackserlebnis.

THOMAS HENRY FILLER

Spicy Ginger | Ginger Ale | Pink Grapefruit | Citrus Lemonade
Vivid Watermelon

QR-ious?

Du willst mehr über die
Tastingnotes, die Besonderheiten
jedes Gins und die perfekte
Garnitur erfahren?



Unentschlossen?

Probiere vier unserer hauseigenen Spezialitäten im Tasting Set:

GIN & TONIC TASTING FLIGHT 35

4x 50 ml THE DUKE Gin | 4x 200 ml Premium Tonics

APERITIVO BAVARESE

„Ein Trinkgefäß, sobald es leer, macht keine rechte Freude mehr.“

~ Wilhelm Busch ~

NEGRONI VARIATIONEN

NEGRONI BAVARESE

THE DUKE Munich Dry Gin | Belsazar Red
LA DUCHESSA Bartender Edition

13

BIANCO

THE DUKE Munich Dry Gin | Belsazar White
LA DUCHESSA Bianco | Herbstparfüm

13

NOGRONI

THE DUKE Entgeistert | Undone No Vermouth
LA DUCHESSA alkoholfrei | Rohrzucker

13

LA DUCHESSA

DUCHESSA SPRITZ

LA DUCHESSA Aperitivo Bavarese | Prosecco
Sodawasser | Zitrone

9,5

PINK DUCHESSA

LA DUCHESSA Aperitivo Bavarese | Limette
Thomas Henry Pink Grapefruit | Minze

9,5

ALKOHOLFREI GENIEßEN

Heute lieber ohne? Duchessa gibt es auch in alkoholfrei, sodass du beide Cocktails ohne Umdrehungen genießen kannst.

QR-ious?

Du willst mehr über die
Tastingnotes, die Besonderheiten
jedes Gins und die perfekte
Garnitur erfahren?



THE DUKE SIGNATURES

„The only time I ever said no to a drink was when I misunderstood the question.“

~ Will Sinclair ~

AUS DEN ARCHIVEN DES HERZOGTUMS

Was sich in den letzten Monaten im Hause THE DUKE zugetragen hat, lässt sich nur noch bruchstückhaft rekonstruieren. Die Aufzeichnungen berichten von nächtlichen Zusammenkünften und einer auffällig hohen Anzahl leerer Gläser.

Fest steht: In dieser Saison treffen feine Früchte auf würzige Kräuter, herbstliche Aromen auf überraschende Kombinationen und königliche Ansprüche auf die denkbar schlechteste Entscheidung für den nächsten Morgen. Ob standesgemäßer Aperitif, ausgefallene Signature oder alkoholfreie Versuchung - nicht jeder Drink braucht eine Erklärung, solange man ihn probiert!

Ihre Hoheit empfiehlt: einen Drink nach dem anderen.

PUMPKING

Der Abend verlief zunächst planmäßig. Dann kam der zweite Drink. Die Aufzeichnungen enden an dieser Stelle.

Lion's Vodka | Espresso
Borghetti | Sahne | Pumkin
Spice | Muskatnuss

13

THE GRAPE GATSBY

Der Herzog soll an diesem Abend sehr spät nach Hause gekommen sein. Er selbst bestreitet das. Der Barkeeper erinnert sich anders.

THE DUKE Citrus Swirl Gin
Trauben | Verjus
Rohrzucker | Jungleparfüm

14

PRINCE OF POME

Natürlich hätte man auch Wasser trinken können - man hat sich dagegen entschieden. Aus Gründen!

FuchsDeifesWuid Kräuter
Verjus | La Duchessa |
Granatapfel | Soda

14

THE ROYAL ORCHARD

Man spricht nicht über Geld.
Man spricht nicht über Politik.
Und man fragt den Herzog nicht, wie viele Drinks er hatte.

THE DUKE Zirben Gin
Apfel | Zitrone | Ahorn
Rotweinreduktion

14

THE DUKE SIGNATURES

"I distrust camels, and anyone else who can go a week without a drink."

~ Joe E. Lewis ~

PURPLE REIGN

Es wurde behauptet, dieser
Drink sei zu extravagant.
Die Behauptung wurde vom
Hof zurückgewiesen!

Rosmarin infused Rum Cask
finished Gin | Belsazar Red
Pflaumenmus | Orangefoam

15

PEARFECTION

War es ein Empfang?
Eine Feier?
Oder lediglich Mittwoch?
Die Quellenangaben sind
bedauerlich!

THE DUKE Bartender Rum
Birne | Honigwasser | Wallnuss
Creme de Balsamico Bianco
Ziegenfrischkäse

15

NUTORIOUS DUKE

Aus gut unterrichteten Kreisen:

Der Herzog besitzt eine
Lieblingsnuss. Wir wollten nicht
nachfragen

THE DUKE Berry Love Gin
Johannisbeere | Zitrone
Rohrzucker | Salbei
Haselnussespumma

13

DESIGNATED DUCHESS

Sachverhalt: unklar
Beteiligte: mehrere
Motiv: Durst

LA DUCHESSA alkoholfrei
Limette | Trauben-Miso-Sirup
Thomas Henry Spicy Ginger

Fall: abgeschlossen

12

THE NOBLE SLOE

Eine Sache von Bedeutung -
Sie wurde ausführlich besprochen.
Man kam zu keinem Ergebnis.
Ein weiterer Drink wurde bestellt!

THE DUKE Sloe Gin | Verjus
Birne | Rosmarin
Thomas Henry Ginger Ale

13

THE GENTLE MONARCH

Man darf alles Fragen. Man
muss nur mit der Antwort
leben können.
(alkoholfrei, auch mit
Umdrehung möglich)

THE DUKE Entgeistert
Undone No Vermouth
Granatapfel | Feefoam
Trauben-Miso-Sirup

14

THE DUKE CLASSICS

*„The only time I ever said no to a drink was when
I misunderstood the question.“*

~ Will Sinclair ~

MARTINI PASSION

13,5

THE DUKE Munich Dry Gin | Passionsfrucht
Limette | 1883 Vanille | Prosecco

ESPRESSO MARTINI

13

Lion's Vodka | Borghetti | Espresso
Rohrzucker

DUKES COSMO

13

THE DUKE Citrus Swirl Gin | Orangenlikör
Granatapfel | Zitrone | Rohrzucker | Fee Foam

DUKES SOLERO

12,5

Lion's Vodka | Mango | Maracuja | Limette
1883 weiße Schokolade

MOCKTAILS Non-ALCOHOLIC

*„Abstinenzler: jemand, der der Versuchung
erliegt, sich selbst eines Vergnügens zu berauben.“*

~ Ambrose Bierce ~

NUT GUILTY

10,5

THE DUKE Entgeistert | Johannisbeere
Rohrzucker | Haselnussespuma

SAGE ADVICE

10,5

THE DUKE Entgeistert | Birne | Salbei
Pumkin Spice | Feefoam

HER DRYNESS

10,5

LA DUCHESSA alkoholfrei | Traube | Rosmarin
Zitrone | Pistazie

LONG LIVE THE BEAN

10,5

Espresso | Maracuja | Pumkin Spice
Thomas Henry Spicy Ginger

Nichts gefunden? Fragt gerne nach weiteren Classics und Rezepten!

WEIN | BIER | KAFFEE | SOFTS

"I only drink champagne on two occasions: when I am in love and when I am not"

~Coco Chanel ~

REBE

Weißwein	0,1 l	4,5	0,2 l	8,5
Rosewein	0,1 l	4,5	0,2 l	8,5
Weinschorle			0,2 l	6

HOPFEN

Augustiner Helles			0,5 l	4,5
Augustiner Alkoholfrei			0,5 l	4,5
Giesinger Weißbier			0,5 l	4,5
Giesinger Naturradler			0,33 l	3,5

SOFTDRINKS

Vöslauer Still / Spritzig	0,25 l	3
Vöslauer Still / Spritzig	0,75 l	6,5
Saftschorlen	0,3 l	4,5
Coca Cola / Zero	0,2 l	3,5
Thomas Henry Limonaden	0,2 l	3,5
Ginger Beer Ginger Ale Pink		
Grapefruit Vivid Watermelon		
Citrus Lemonade		

KAFFEE

*auch mit Mandelmilch erhältlich.

Espresso (Dopio +1)	2,5
Espresso Macchiato	3,5
Americano	3
Cappuccino	4

TEE

Kännchen Schwarztee, Grüntee, Früchtetee, Pfefferminz	4
---	---

Chips	2,5
Pringles verschiedene Sorten	

DUKE DINING

Kulinarisches aus unserer Küche

Höchste Qualität und Lokalität ist uns nicht nur bei Gin wichtig. Daher werden unsere Speisen mit Biobrot
von Julius Brandtner und Ware vom Metzger Buttinger hergestellt.

SANDWICHES

18-21 Uhr

Pastrami Sandwich 15

Sauerteigbrot, Gurken-Senfcreme, Coleslaw,
Pastrami, eingelegte rote Zwiebeln

Cheesy Peach Dream 7

Sauerteigbrot, Aprikosenfrischkäse, eingelegte
Pfirsiche, bunte Tomaten, Gartenkräuter

Hot Dog 9

Debrezina, BBQ-Mayo, Coleslaw, eingelegte rote
Zwiebeln, Röstzwiebeln, Gartenkräuter
(alternativ vegetarische Wurst - Rügenwalder Mühle)

SMALL BITES

Bar Snack 4,5

Oliven, Nachos, Muhammara-Dip

Baviterranean Snack 6

Sauerteigbrot, eingelegtes Gemüse, gesalzene Butter

MEZE PLATTE 14

Mit Sauerteigbrot, gesalzener Butter
wähle 3, jedes weitere 3,5€ (Extra Brot 2€)

Oliven

Olivenmix eingelegt

Käse

Camembert, Birnensenf, eingelegte Radieschen

Salami & Feta

Salami, eingelegter Fetakäse

Kimchi

Kimchi und Nüsse

Peppadew

Minipaprika mit Frischkäse

Pastrami

Pastrami, Aprikosenfrischkäse, Tomate

Hummus

Hummus, eingelegte Gurken & rote Zwiebeln

Muhammara

aromatischer Paprika-Dip

DEIN THE DUKE ERLEBNIS

FEIERN IN DER DESTILLERIE



Feiere in der einzigartigen Atmosphäre unserer Destillerie – ideal für Firmenfeiern, Hochzeiten oder private Events.

Unsere Innen- und Außenräume bieten Platz für bis zu 100 Gäste und lassen sich flexibel gestalten.

FÜHRUNGEN & VERKOSTUNGEN



Erfahre Wissenswertes zur Geschichte und Herstellung des Gins sowie zu THE DUKE bei einem Destillerie Rundgang inklusive Verkostung.

Gerne auch exklusiv buchbar für dich und deine Freunde, Mitarbeiter oder Kunden.

BAR- CATERINGS



Ob stilvolle Kistenbar, mobiler Bartresen oder unser Retro-Bar-Trailer - mit unseren flexiblen Bar-Modulen bringen wir die Welt von THE DUKE direkt zu dir. Wir sorgen für erstklassigen Genuss und eine Atmosphäre, die in Erinnerung bleibt, egal ob Firmen- oder Privatfeier, Messe oder Festival.

DESTILLIER- KURS



Destilliere und stelle deinen eigenen Gin unter Verwendung ausgewählter Bio - Zutaten her. Begleitet wird dies mit einer Verkostung verschiedener Destillaten.

**JETZT BEI UNSEREM BAR-TEAM ANFRAGEN: BAR@THEDUKE-GIN.DE
ODER BUCHE DIREKT IN UNSEREM ONLINE-SHOP EIN FÜHRUNGS- BZW. KURS-TICKET**

THE DUKE BAR

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mittwoch 17 - 00 Uhr
Donnerstag 17 - 00 Uhr
Freitag 17 - 01 Uhr
Samstag 17 - 01 Uhr
So, Mo, Di geschlossen

RESERVIERUNG:

089 / 69 313 565
bar@theduke-gin.de
www.theduke-bar.de
Instagram @theduke_bar
Facebook @thedukebar.muenchen

BETREIBER:

THE DUKE Destillerie
Maximilian von Pückler
Feldkirchner Straße 1
85609 Aschheim

WAS SONST SO GEHT?

Besucht auch unser monatliches
PubQuiz - immer am letzten Mittwoch
im Monat.
Fragt gerne auch unser Bar Team nach
weiteren Specials und Veranstaltungen.

