

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!

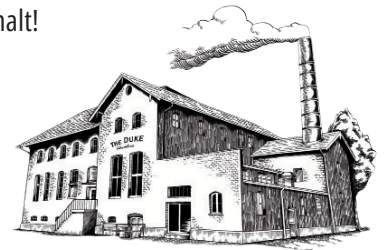
Dein THE DUKE Bar Team



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 | Kaffeeessenz

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 ~

Marlene empfiehlt:

„Ich liebe Schokolade! Die Kombi mit Basilikum und Maracuja ist eine Überraschung. Anders, frisch und einfach nur lecker!“

SIP HAPPENS SIRE

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

14

Chiara empfiehlt:

„Wermut, frische Minze ...
isso Sommerfeeling.
Zusammen mit der Zirbe ist
es wie ein Sonnenuntergang
auf nem Alpengipfel. Frisch,
kräutrig & lecker!“

THE TIPSY TITLEHOLDER

THE DUKE Zirben Gin
Belsazar Red | Limette
Minze | Rohrzucker
Orangefoam

14

Louis empfiehlt:

„Cooles Crossover von zwei meiner Lieblingsdrinks. Einmal der erfrischende Fizz und zum anderen der Grog. Mega Presentation und ein bissl anderes Trinkerlebnis!“

EARL'S TEA TIME

THE DUKE Rum Cask Gin
Orangenlikör | Zitrone
homemade Earl Grey Sirup
Thomas Henry Ginger Ale

14 (24 für 2)

Simon empfiehlt:

„Bei Pina Colada bin ich
einfach sofort im
Urlaubsfeeling. Ein bisschen
molekulare Küche und schon
gibt es den coolsten Twist von
meinem Favorit!“

NOBLE BUT NAUGHTY

THE DUKE Bartender Rum
Limette | Rohrzucker
Kokosnuss Espuma | Ananas

14

THE DUKE SIGNATURES

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

~ Joe E. Lewis ~

Dennis empfiehlt:

DUKE IT OR LEAVE IT

"Kombinationen mit Kräutern gehören schon immer zu meinen Favoriten. Juleps und Smashes mit Früchten sind dabei besonders hoch im Kurs - fruchtig und frisch!"

THE DUKE Wanderlust Gin
Limette | Himbeere | Salbei
Rohrzucker

14

Philipp empfiehlt:

THE DRUNKEN DUCHESS

"Sour Drinks sind Klassiker - Ausgewogen und vielseitig. Mein Favorit verbindet unseren Gin mit unserem Aperitiflikör auf eine ganz neue Art und Weise!"

THE DUKE Rough Gin | LA
DUCHESSA | Karotte | Zitrone
Honig | Pistazien-Bierfoam

15

Jana empfiehlt:

CROWN & OUT

"Süße Schlehen, treffen auf erfrischende Noten von Hibiskus, Limette und leichte Nuancen von Pfeffer. Besser kann man gutes Wetter nicht in einen Drink packen!"

THE DUKE Sloe Gin | Hibiskus
THE DUKE Entgeistert
Balsamico | Thomas Henry
Citrus Limonade

14

Alex empfiehlt:

DUKES LITTLE SECRET

"Ich find Drinks am besten die von allem was haben: fruchtig, sauer, scharf, salzig rauchig ... da passiert einfach was beim Trinken: mehr Erlebnis!"

THE DUKE Berry Love Gin
Orangenlikör | Limette
smoked Tabasco | Agave Thomas
Henry Citrus Limonade

14

THE DUKE SIGNATURES

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

~ Will Sinclair ~

Martin empfiehlt:

„**Munich Mule** war mein erster Drink hier in der Bar. Seitdem liebe ich die frische Ingwerlimonade. Klar kann man auch einen **Moscow Mule**, den Urvater dieser Drinkfamilie, trinken, aber gerade THE DUKE Gin passt perfekt in einen Mule, weil auch Ingwer mit drin ist. Später kamen dann unsere Liköre auf den Markt und ich musste einfach für mich neuen Mule kreieren - Cranberry und Minze sind einfach die perfekte Brücke zwischen Kräuterlikör und Ingwerlimonade!“

THE CROWN MADE ME DO IT

FuchsDeifesWuid Kräuterlikör
Cranberry | Limette | Minze
Thomas Henry Spicy Ginger

13,5

Max empfiehlt:

ARISTOCRAZY

„Tradition und Exzentrik reichen sich hier die Hand – ganz so, wie man es von einem echten DUKE erwarten würde. Unser Bourbon Cask Finished Gin bringt warme, holzige Tiefe ins Glas, während feine Sesamnoten und ein Hauch Kokoswasser für eine überraschend weiche, fast seidige Textur sorgen. Der Kirschlikör setzt fruchtige Akzente, getragen von den Aromatic Bitters. Ein Drink, der klassische Strukturen aufgreift und sie charmant bricht – stilvoll, eigenwillig, ein bisschen aristokratisch, ein bisschen crazy.“

THE DUKE Bourbon Cask Gin
Sesam Öl | Kokoswasser
Kirschlikör | Aromatic Bitters

15

THE DUKE CLASSICS

"A bisserl was geht immer."

~ Monaco Franze ~

MARTINI PASSION

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

ESPRESSO MARTINI

Lion's Vodka | Borghetti | Espresso
Rohrzucker

CLOVER CLUB

THE DUKE Wanderlust Gin | Orangenlikör
Himbeer | Zitrone | Rohrzucker | Fee Foam

GIN BASIL SMASH

THE DUKE Rough Gin | Basilikum
Zitrone | Rohrzucker

13,5

DUKES AVIATION

THE DUKE Munich Dry Gin | Orangenlikör
Zitrone | 1883 Lavendel | Fee Foam

13

DUKES BRAMBLE

THE DUKE Berry Love Gin | Zitrone | Rohrzucker
Waldfrucht-Thymian-Marmelade

14,5

DUKES COSMO

HTE DUKE Citrus Swirl Gin | Orangenlikör
Cranberry | Zitrone | Rohrzucker | Fee Foam

14

DUKES SOLERO

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

13

14

13

12,5

Nichts gefunden? Fragt gerne nach weiteren
Classics und Rezepten!

COCKTAILS Non-ALCOHOLIC

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

BARONESS BALANCE

10,5

THE DUKE Entgeistert Hibiskus infused | Himbeer
Creme de Balsamico | Rohrzucker

SOBER SOVEREIGN

10,5

THE DUKE Entgeistert | Apfel | Zitrone
Earl Grey Sirup | Fee Foam

CROWNED CITRUS

10,5

LA DUCHESSA alkoholfrei | Limette | 1883 Lavendel
Thomas Henry Citrus Lemonade

NOBLE No.0

10,5

THE DUKE Entgeistert | LA DUCHESSA alkoholfrei
1883 Lavendel | Zitrone | Fee Foam

ROYAL REFRESH

10,5

LA DUCHESSA alkoholfrei | Limette | Thomas
Henry Vivid Watermelon | Kaffeeessenz

GENTLE BARON

10,5

Cranberry | Limette | Waldfrucht-Thymian-
Marmelade | Thomas Henry Ginger Beer

ABSTINENT EARL

10,5

THE DUKE Entgeistert | Ananas | Limette
1883 Pistazie | Kokosnussespuma

DRY DYNASTY

10,5

LA DUCHESSA alkoholfrei | Maracuja | Limette
Agave | smoked Tabasco

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

Käsekrainer, 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

Bergkäse, 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.

