

# 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, lieber Besucher - sei es der Wunsch nach ein wenig Zerstreuung, das Gefühl einfach noch nicht nach Hause zu wollen, oder ob es schlicht die erlesenen Drinks und herzhaften Speisen der THE DUKE Bar sind - fühle Dich sehr herzlich willkommen und lass dich nieder in den herzoglichen Mauern der THE DUKE Destillerie.

Seit Gründung der Destillerie im Jahre 2008, in einem beschaulichen Münchner Hinterhof, fertigen wir unsere Destillate in liebevoller Handarbeit. Unzählige Brennvorgänge später war es uns dann endlich 2016 vergönnt, in dieser ehemaligen Kartoffelbrennerei von 1888, dem Herzog unter den Gins eine würdige Stätte zu errichten. Seither steht die „Gläserne Manufaktur“ dem Besucher weit offen. In unserem kleinen Werksladen können unsere hauseigenen Spezialitäten erworben und nebenbei die kupfernen Kessel mitsamt dem herzoglichen Gefolge bewundert werden.

Im Sinne also, die Pforten unseres Hauses zu öffnen, haben wir die THE DUKE Bar ins Leben gerufen. Hier wollen wir die mehr- oder weniger hochprozentigen Ergüsse unseres täglichen Schaffens mit dem genussgeleiteten Besucher teilen.

Wir wünschen Euch einen wundervollen Aufenthalt.

Euer,  
THE DUKE Bar Team

# THE DUKE PERFECT SERVE

je 8,00 €

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

- Wilhelm Busch -

Wähle aus unseren hauseigenen Gins...

**THE DUKE MUNICH DRY** - *unser Klassiker seit 2008*

**THE DUKE ROUGH** - *weniger ist mehr*

**THE DUKE WANDERLUST** - *mehr ist mehr*

**THE DUKE BARTENDER EDITION** - *kollektiv lecker*

**THE DUKE LIBERALITAS BAVARICA** - *Hopfen ist alles*

**THE DUKE FC BAYERN SUMMER EDITION** - *Beerenkick*

**THE DUKE ENTGEISTERT** - *Die echte Münchner Freiheit*

Dazu servieren wir...

unser hauseigenes **TONIC WATER** <sup>11</sup>

Speziell auf den THE DUKE Gin abgestimmt entsteht ein harmonisches Geschmackserlebnis. Angenehme Bitternoten und feine Säure werden von einer fruchtigen Süße abgerundet.

oder

unser hauseigenes **GINGER BEER**

Hier regiert vor allem der charakterstarke Ingwer in Form des fein gepressten Ingwersaftes. Fruchttige Limette und ein Hauch Zitrone geben die nötige Frische.

# LONGDRINKS

„Versuchungen sind Vagabunden: Wenn man sie freundlich behandelt,  
kommen sie wieder und bringen andere mit“

- Mark Twain -

## UNSERE G & T VARIANTEN

je 9,00 €<sup>11</sup>

**SIR CHARLES** *The fine British way*

Grün Tee Reduktion | Orangenschale

**LA MER** *Mediterranean Remembrance*

Thymian | Rosmarin | Orange

**NEW YORK** *Urban Dreams*

Cranberry | Vanille-Essenz

**PROVENCE** *A French flair*

Lavendel Infusion | Zitrone

**PORTO** *Portuguese Waves*

weißer Port | Trauben

**MILANO** *Bella Italia*

Erdbeeren | Balsamico | Basilikum

## UNSERE MULES & CO

je 8,00 €

**MOSCOW MULE**

Lion's Vodka | Ginger Beer | Limette

**MUNICH MULE**

The Duke Gin | Ginger Beer | Limette

**VODKA LEMON**

Lion's Vodka | Bitter Lemon<sup>5,11</sup>

**SKINNY BITCH**

Lion's Vodka | Soda Wasser | Limette

**KÜMMELMONSTER**

„Der Grantler“ | Ginger Ale<sup>1</sup> | Angostura

**TASTY BARON**

The Duke Gin | Salbeyer Likör |

Ginger Ale<sup>1</sup> | Limette

# SIGNATURE COCKTAILS

je 11,00 €

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

- Will Sinclair -

## BAVARIAN NEGRONI

The Duke Gin | Mondino | Amanero

## SMOKING EARL

The Duke Gin | Grün Tee Reduktion |  
Traube | Limette

## DUKE BRAMBLE

The Duke Rough Gin | Brombeer Püree |  
Zitrone | Brombeer-Thymian-Espuma

## SAFFRON GIN SOUR

The Duke Gin, Saffran Infused | Zitrone |  
Zucker | Eiweiß

## GOLDEN FORTUNELLA

The Duke Rough Gin | Orange |  
Kumquats | Orangen Sirup

## MUNICH BASIL SMASH

The Duke Wanderlust Gin | Basilikum | Zitrone | Zucker

## BAVARICA & TONIC

The Duke Liberalitas Bavarica Gin | Tonic Water <sup>11</sup> |  
alkoholfreies Helles | Bier Espuma

## PARADISE FIZZ

The Duke Gin, Hibiskus Infused | Grapefruit |  
Grapefruit Sirup | Soda | Eiweiß

## HIBISCUS GIN SOUR

The Duke Gin, Hibiskus Infused |  
Zitrone | Zucker | Eiweiß

## ESPRESSO MARTINI

Lion's Vodka | Espresso | Espressolikör

## SOLERO

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

# ALKOHOLFREIE DRINKS

*„A bisschen was geht immer.“*

- Monaco Franze -

## MOCKTAILS

je 7,00 €

### FRUIT PUNCH

Frischer Orangensaft | Ananas | Grenadine  
Maracuja | Zitrone

### TEMPTATION

Grün Tee Reduktion | Apfel | Birne |  
Supasawa | Holunder Sirup

### HO'OKIPA

Ginger Ale <sup>1</sup> | Maracuja | Limette |  
Orangen Sirup | Minze

## REFRESHMENTS

je 4,00 €

### HAUSGEMACHTE LIMONADE

u.a. Orange | Limette | Grapefruit | Holunder

### HAUSGEMACHTER EISTEE

variiere Sorten, frisch zubereitet

Auf Nachfrage bereiten wir gerne Cocktail Klassiker zu oder erfüllen alle uns möglichen Cocktailwünsche.  
Wende Dich hierzu einfach an unser geschultes Service Personal oder den Barkeeper.

# UNSERE SPEZIALITÄTEN

je 3 cl 3,50 €

*„Ich habe einen einfachen Geschmack, ich bin immer mit dem Besten zufrieden.“*

- Oscar Wilde -

## GIN

THE DUKE Munich Dry *45% vol*

THE DUKE Rough *42% vol*

THE DUKE Wanderlust *47% vol*

THE DUKE Bartender Edition *42% vol*

THE DUKE Liberalitas Bavarica *42% vol*

THE DUKE FC Bayern Summer Edition *42% vol*

THE DUKE Entgeistert *alkoholfrei*

## VODKA

LION'S Vodka *42% vol*

## LIKÖRE

Ingwerlikör *35% vol*

Salbeyer Likör *34% vol*

## KÜMMEL

Kümmel - Der Grantler *35% vol*

Feiner Münchner Kümmel Likör *35% vol*

# TASTING FLIGHTS

*„Als ich von den schlimmen Folgen des Trinkens laß, gab ich sofort das Lesen auf.“*

- Henny Youngman -

Lieber Barbesucher, hier kannst du alle unsere hausgemachten Spezialitäten in einem Tasting Set ausprobieren.

## **GIN & TONIC** 30 €

4x 50 ml THE DUKE Gin | 4x 200 ml Premium Tonics <sup>11</sup>

## **VODKA** 30 €

2x 100 ml LION's Vodka | 4x 200 ml Premium Filler <sup>1,11</sup>

## **KÜMMEL** 15 €

je 2x 100 ml Feiner Münchner Kümmel & Kümmel - Der Grantler

Trink so lang der Becher winkt,  
genieße deine Tage,  
ob man im Jenseits auch noch trinkt,  
das ist die große Frage.

## REBE

Rotwein	0,1 l / 0,2 l	3,80 € / 7,90 €
Weißwein	0,1 l / 0,2 l	3,80 € / 7,90 €
Sekt Fritz Müller Perlwein - Müller Thurgau	0,1 l / 0,2 l	3,80 € / 7,90 €
Champagner	0,7 l	95,00 €

## HOPFEN

Maxlrainer Helles	0,33 l	3,50 €
Hopf Eis Weißbier	0,33 l	3,50 €
Giesinger Naturradler	0,33 l	3,50 €
Lammsbräu, alkoholfrei	0,33 l	3,50 €

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

- Ambrose Bierce -

## SOFTDRINKS

Vöslauer Still / Spritzig	0,25 l	2,50 €
Vöslauer Still / Spritzig	0,75 l	5,90 €
Apfelschorle	0,5 l	3,50 €
Rhabarberschorle	0,5 l	3,50 €
Coca-Cola <sup>1, 9, 12</sup>	0,2 l	2,90 €
Coca-Cola Zero <sup>1, 2, 5, 9, 12</sup>	0,2 l	2,90 €
Ginger Ale <sup>1</sup> , Bitter Lemon <sup>5, 11</sup>	0,2 l	2,50 €

## BOHNE & Co

Espresso		2,10 €
Doppio		3,50 €
Espresso Macchiato		2,60 €
Cappuccino		3,50 €
Americano		3,00 €
Latte Macchiato		3,90 €
Tee (u.a. Earl Grey, Grüner-, Kräuter-, Früchte Tee)		2,80 €

# BAR FOOD

Unsere beiden Köche Sebastian und Tobi schwingen den Kochlöffel mit Leidenschaft. Einfach und gut, soll es sein und vor allem die Seele berühren, der Fokus liegt auf Handarbeit und der regionalen Herkunft unserer Zutaten.

## BROTZEIT

Caesar Salad <i>mit Croutons und Grana Padano</i> <sup>a,d,c,g,h,m</sup>	10,90 €
<i>wahlweise mit</i> gegrillter Maishähnchenbrust <sup>g</sup>	15,90 €
gratiniertem Ziegenkäse <sup>g,j,m</sup>	15,40 €
Bratkartoffeln <i>mit Kräuterquark</i> <sup>g,m</sup>	8,90 €

## RESCHE SANDWICHES

Tuna à la Max <sup>b,d,c,g,m</sup>	9,90 €
<i>Der Klassiker mit dem besonderen Twist</i>	
The Reuben - Tobis Favorit <sup>b,d,g,f,o</sup>	14,90 €
<i>Feines Pastrami, liebevoll im Smoker von Hand geräuchert, mit Coleslaw Salat</i>	

## FRISCHE BAUERNBROTE

*vom Hasi Schmeckerbäcker - so lecker, da brauchts nicht viel dazu*

Zwei frische Bauernbrote <i>wahlweise mit...</i>	9,90 €
- Appenzeller Bergkäse <sup>g,j,m</sup> <i>vom Hieber aus Aschheim</i>	
- Geräucherter Speck <sup>d,g,h,j,m,o</sup> <i>vom Bichler aus Aschheim</i>	
- Gutsleberwurst <sup>d,g,h,j,m,o</sup> <i>vom Bichler aus Aschheim</i>	
- Obatzda <sup>g,j,m</sup> <i>mit frischen Tomaten</i>	
- Frischer Kräuterquark <sup>g,j,m</sup> <i>mit Radieserl</i>	

### Gegenseitige Bewirtung

Erst brachte seinem Schiller Goethe  
Das derb materiell Concrete:  
Das sollt' ihm stärken Leib und Seele;  
Doch würgt' es hart ihn in der Kehle,  
Was Niemand leichtlich wohl vermeidet,  
Wenn er die Krebs' in Viertel schneidet.

Dann brachte Schiller das Abstracte,  
Auch das Verwickte, das Vertrakte.  
Da schnitt nun Goethe viel Grimassen:  
Doch wußt' er sich ein Herz zu fassen.  
Konnt' es dem Gaumen nicht behagen,  
Verdaut' er's doch mit tapferm Magen.

So lebten sie, in solchem Handel,  
Friedlich beisammen ohne Wandel:  
Nie sah man zu der Welt Gedeihen  
Sich edle Geister so casteien.  
Laß, Publicum, dich's nicht verdrießen!  
Du mußt die Qual nun mitgenießen.

- August Wilhelm von Schlegel -

# THE DUKE BAR

## ÖFFNUNGSZEITEN:

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

## RESERVIERUNG:

089 / 69 313 565  
bar@theduke-gin.de  
www.theduke-bar.de  
 @theduke\_bar  
 @thedukebarmuenchen

## BETREIBER:

THE DUKE Destillerie  
Maximilian von Pückler  
Feldkirchner Straße 1  
85609 Aschheim

Bei Fragen zu Allergenen fragen Sie gerne unser geschultes Personal.

1 = mit Farbstoff; 2 = mit Süßungsmittel; 5 = mit Antioxidationsmittel; 9 = mit Phosphat; 11 = chininhaltig;  
12 = koffeinhaltig; b = Schalenfrüchte (Nüsse); d = Schwefeldioxid und Sulfite (Weine, Essig, Geschwefeltes); e = Fisch;  
f = Sellerie; g = Glutenhaltiges Getreide; h = Senf; j = Sesamsamen; m = Laktose; o = Gepökelt