

# 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. Fruchtige 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> | alk.-freies Helles | Bier Espuma

## PARADISE FIZZ

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

### HAUSGEMACHER EISTEE

variierende 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

Schlehenlikör - Fuchs *25% vol*

Kräuterlikör - Deife *35% vol*

Ingwerlikör - Wuid *35% vol*

Salbeyer Likör *34% vol*

## KÜMMEL

Kümmel - Der Grantler *35% vol*

Feiner Münchner Kümmel Likör *35% vol*

# TASTING NOTES

## GIN

### THE DUKE MUNICH DRY

13 ausgesuchte Gewürze, ein kraftvoller Wacholder im Zentrum, ein ausgewogenes Verhältnis zwischen frischen, floralen und würzigen Noten, schaffen den perfekten Gin.

### THE DUKE ROUGH

Ein Fest der totalen Reduktion, in erster Linie Wacholderbeeren und dann kommt erst mal lange nichts. Einzig ein Hauch von Orangen mischt sich schließlich darunter.

### THE DUKE WANDERLUST

Vergessen Sie die falsche Bescheidenheit. Hier erwartet den Gaumen ein Feuerwerk an fruchtig-komplexen Aromen, darunter diverse Blüten, wie etwa die liebliche Rosenblüte oder der betörende Klatschmohn.

### THE DUKE BARTENDER EDITION

Geschaffen von der Gastronomie, für den Gast! Zusammen mit einer Auswahl der besten Bartender aus ganz Deutschland wurde dieser besondere Gin kreiert. Würzig und Intensiv, mit leisen Klängen von Mandarine und Grapefruit.

### THE DUKE ENTGEISTERT

Feiern ohne Abstriche machen zu müssen! Mit Destillaten und Extrakten aus Wacholder, Rosmarin, Muskatnuss und Nelken sowie einer frischen Citrusnote, weist diese alkoholfreie Alternative mit allen Attributen eines Gins zu glänzen. Zugegeben, der Alkohol bleibt auf der Strecke, aber auf den Kater kann man getrost verzichten.

### THE DUKE LIBERALITAS BAVARICA

Wenn der FC Bayern München an der Tür klopft, hört man sich nicht nein sagen. Und wo machen Hopfen und Malz mehr Sinn als Bier? - Die Antwort heißt, hier! Ein absolut sinnlicher- fruchtiger Hopfenhochgenuß.

### THE DUKE FC BAYERN SUMMER EDITION

Schluss mit all den erlesenen Gewürzen, es ist Zeit für einen beerigen Fruchtrausch! Ein Gefühl wie an einem warmer Sommerabend im Grünen, umgeben von Himbeersträuchern, Johannisbeeren und den letzten wärmenden Sonnenstrahlen des Tages. Nur ein Traum? Einfach noch einen Schluck trinken.

# TASTING NOTES

## VODKA

Rein, weich und mild, diese Tugenden eines guten Vodkas erfüllt unser Löwe prächtig. Seine ursprüngliche, kraftvolle Getreidearomatik machen ihn unverkennbar. Eben viel Charakter, und nicht nur Seele.

## KÜMMEL

### FEINER MÜNCHNER KÜMMEL

Der gute alte Kümmel war stets fester Bestandteil der bayerischen Wirtshauskultur. Darum haben uns kurzerhand beschlossen, diese Tradition wieder aufleben zu lassen. Eine Liebe auf den zweiten Blick, dafür umso nachhaltiger.

### KÜMMER - DER GRANTLER

Was macht unsere bayerische Mentalität aus, wenn nicht das Granteln? Dieser Kümmel hat, zugegeben, ein paar Ecken und Kanten, aber gerade dadurch wird einem doch ein wenig warm ums Herz.

## LIKÖRE

### SCHLEHENLIKÖR

Unser vollmundiger Schlehenlikör erlangt seine Fruchtigkeit durch das Zusammenspiel von feinem Destillat, intensivem Mazerat und frischem Schlehensaft und zeigt Noten von Kirsche, Zwetschge und Schokolade.

### KRÄUTERLIKÖR

Erlesene Kräuter und Gewürze, verleihen diesem Likör sein komplexes Aroma. Er besitzt eine feine und ausgewogene Balance, welche fruchtig-süße, bittere und würzige Noten harmonisch vereint.

### INGWERLIKÖR

Aus erlesenen Zutaten wie Ingwerwurzel, braunem Rohrzucker und Jamaica Rum entsteht unser feiner Likör. Das kräftige Ingwer Mazerat verleiht ihm seine angenehme Schärfe und ein noch lange nachwirkendes Gaumenprickeln.

### SALBEYER

Da haben uns Christoph und Marion, die Schöpfer vom Salbeyer, etwas herrliches eingebracht. Der Salbei in diesem fantastischen Likör wurde frisch im Allgäu geerntet und direkt bei uns Verarbeitet. Ehrlicher, lokaler uns saisonaler geht es nun wirklich kaum.



# 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	0,11 / 0,2 l	3,80 € / 7,90 €
Weißwein	0,11 / 0,2 l	3,80 € / 7,90 €
Sekt Fritz Müller Perlwein - Müller Thurgau	0,11 / 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> / Zero <sup>1, 2, 5, 9, 12</sup>	0,2 l	2,90 €
Tonic Water <sup>11</sup> , Ginger Beer	0,2 l	2,50 €
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

Bestellbar von 18 - 21 Uhr

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.

## HERZHAFT

Räucherlachstatar <sup>d,e,g</sup> <i>auf geröstetem Pumpernickel mit Gurke und Zitronenschaum</i>	15,90 €
Caesar Salad <i>mit Croutons und Grana Padano</i> <sup>a,d,e,g,h,m</sup> <i>wahlweise mit</i> gegrillter Maishähnchenbrust <sup>g</sup> gratinierterm Ziegenkäse <sup>g,j,m</sup>	10,90 € 15,90 € 15,40 €
Tuna à la Max <sup>b,d,e,g,m</sup> <i>Der Klassiker mit dem besonderen Twist</i>	9,90 €
The Reuben - Tobis Favorit <sup>b,d,g,f,o</sup> <i>Feines Pastrami, im Smoker geräuchert, mit Coleslaw Salat</i>	14,90 €
Tagliarini mit Riesengarnelen <sup>d,e,g,f,o</sup> <i>in pikantem Tomaten-Sugo mit Krustentierschaum und Rucola</i>	18,90 €
Bratkartoffeln <i>mit Kräuterquark</i> <sup>m</sup>	8,90 €
Trüffel Pommes <i>mit Grana Padano</i> <sup>m</sup>	5,90 €

## SÜSS

Rhabarber-Crumble <i>mit Vanille- oder Walnusseis</i> <sup>2,b,m</sup>	5,90 €
Affogato <sup>2,12,m</sup>	4,90 €

## BAUERNBROTE



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>	

# THE DUKE BAR

## ÖFFNUNGSZEITEN:

Donnerstag	17 - 00 Uhr
Freitag	17 - 01 Uhr
Samstag	17 - 01 Uhr
So - Mi	geschlossen

## RESERVIERUNG:

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

## 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