

# SHEPHEARD

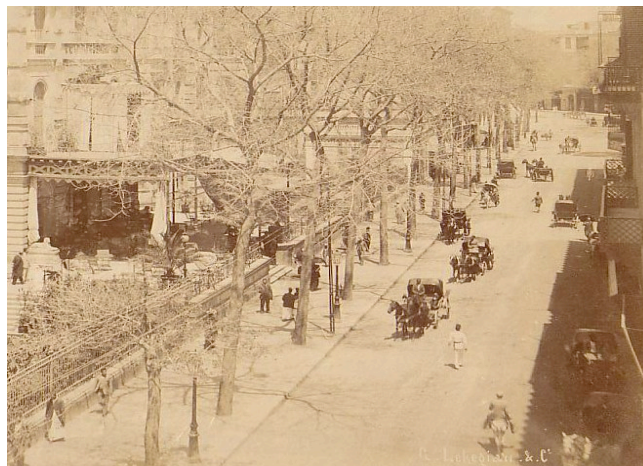
Es war einmal...

...ein bezauberndes Hotel im Herzen von Kairo, direkt am Nil gelegen.

Das Shepheard's Hotel, erbaut 1841 und bis heute durch sein stilvolles Ambiente einzigartig, beherbergte viele Jahrzehnte Kaiser und Könige aus aller Welt. Durch seine einmalige Lage und die fantastische Architektur war es das beliebteste Hotel der Kolonialzeit und wurde "Spielwiese der Aristokraten" genannt. Schriftsteller und Regisseure wie Agatha Christie und Anthony Minghella ("Der englische Patient") faszinierte dieser Ort gleichermaßen und lieferte für viele Romane und Drehbücher eine spannende Kulisse mit arabischem Flair. Seinen Weltruhm erlangte das Hotel durch besten Service und außergewöhnliche Cocktails, die mit erlesenen Zutaten auf höchstem Niveau zubereitet wurden. Diese Tradition wollen wir mit unserer Bar "Shepheard" aufgreifen. 188 Cocktails, darunter 32 Eigenkreationen, haben wir für Sie mit Liebe zum Detail zusammengestellt. Lassen Sie sich durch unseren Service "königlich" verwöhnen !

Attila Kiziltas  
(Inhaber)

Ricardo Albrecht  
(Barchef)



Das Shepheard wurde 2004 vom Fachmagazin für Szenegastronomie "Fizz" mit dem "Team & Spirit Fizz-Award" in der Kategorie "Bestes Bar-Team, Deutschland" ausgezeichnet.

2005 erhielt das Shepheard von Glenfiddich die Auszeichnung "Bar des Jahres 2005- Award für Barkultur".

# SHEPHEARD

## Inhaltsverzeichnis

Eigene Cocktail Kreationen – Shepheard Team	2 - 4
Cocktails	5-15
Longdrinks	15
Champagner / Sekt	16
Flaschenwein	16
Wein	17
Sherry / Vermouth	18
Port / Pastis / Anisette	18
Malt Whisky	19-20
Scotch Whisky	20
Bourbon Whiskey / American Whiskey / Rye Whiskey	21
Canadian Whisky	21
Irish Whiskey	21
Cognac / Brandy	22
Calvados / Marc	23
Armagnac / Grappa	23
Edelbrände	23
Spirituosen	23
Gin / Vodka	24
Rum / Cachaca	24-25
Tequila / Mezcal	25
Bitters	26
Liköre	26
Bier	27
Soft Drinks	27
Heißgetränke	28
Zigarren / Zigarillos / Zigaretten	28-29

# SHEPHEARD

## Shepherd Specials – Preisgekrönte Kreationen – Vielen Dank an Mirko Gardelliano

<b>El Latino</b> Cuarenta y Tres Likör, Absolut Raspberri Vodka, Himbeer Sirup Monin, fr. Zitronensaft, Cranberry Juice Caraibos <i>2. Platz, "Licor 43, Cocktail Competition, 2005", Hamburg</i>	9,00 €
<b>Lady Penelope</b> Trois Rivières Rhum Blanc Agricole 55%, Grand Marnier Cordon Rouge Likör, Creme de Banane gelb Likör, Kahlúa Likör, Sahne, Kakaostern, Orange abgespritzt <i>6. Platz, Technik "IBA, Weltmeisterschaft 2004" DBU, Las Vegas USA</i>	9,50 €
<b>Shepherd</b> Bacardi Oro Rum, Maraschino Maraska Original Likör, Rose's Lime Juice, fr. Limettensaft, Soda Water <i>1. Platz, Bestes Barteam „Fizz Award 2004, Mannheim</i>	8,00 €
<b>Fjord for Fantasy</b> Vikingfjord Vodka, Safari Likör, Aperol Bitter, Rose's Lime Juice, fr. Limettensaft, fr. Karotte, Orange abgespritzt <i>1. Platz "Barkeeper des Jahres 2004" DBU, Hamburg</i>	8,50 €
<b>Miss Penelope</b> Bacardi Limón Rum, Maracujalikör, Mandarinen Sirup Monin, Maracuja Nektar, Sahne, Amarettini, Kakaostern, Orange abgespritzt <i>1. Platz "NRW Cocktailmeisterschaft 2003" DBU, Köln 1. Platz "Deutsche Cocktailmeisterschaft 2003" DBU, Mainz 1. Platz "Bester Mannschaftspreis 2003" DBU, Mainz</i>	8,50 €
<b>Rouge a Lèvre</b> Pisco Control, Crème de Banane Likör gelb, Maracujalikör, Blutorange Sirup Monin, fr. Limettensaft, Maracuja Nektar <i>2. Platz "NRW Cocktailmeisterschaft 2001" DBU, Köln 4. Platz "Deutsche Cocktailmeisterschaft 2001" DBU, Magdeburg 3. Platz "Bester Mannschaftspreis 2001" DBU, Magdeburg</i>	9,00 €
<b>Summer Rain</b> Havana Club 3 J. Rum, fr. Zitronensaft, Rose's Lime Juice, Melonensirup Monin, Tonic Water, fr. Früchte <i>5. Platz "Havana Club Cup 2000", Köln</i>	9,00 €
<b>Yellow Submarine</b> Bombay Sapphire Gin, Jose Cuervo Tequila, Maracujalikör, Mandarinen Sirup Monin, fr. Zitronensaft, Rose's Lime Juice, Maracuja Nektar <i>2. Platz "Bols Förderpreis 2000" DBU – Preis: Barmeisterschule, München</i>	9,00 €
<b>Amarcord</b> Bacardi 8 J. Rum, Kalhúa Likör, Amaretto di Saronno Likör, Crème de Banane gelb Likör, Sahne, Amarettini, Kakaostern, Orange abgespritzt <i>2. Platz "NRW-Cocktailmeisterschaft 2000" DBU, Düsseldorf 1. Platz "NRW-Cocktailmeisterschaft Rooky of the Year 2000" DBU, Düsseldorf 5. Platz "Deutsche Cocktailmeisterschaft 2000" DBU, Berlin</i>	9,00 €

# SHEPHEARD

## Shepherd Special - Cocktail Avantgarde

Kreationen jenseits aller Traditionen, ungewöhnlich, aufregend, neu – Open your Mind!

<b>Glenfiddich meets Cohiba</b> - <i>Mirko Gardelliano</i> <i>für "Award für Barkultur, Glenfiddich, Bar des Jahres 2005"</i>	25,00 €
Glenfiddich Caoran Reserve Malt 12 J., Mozart Black Chocolate Likör, Kahlúa Likör, Mandarinetto Isolabella Likör <i>serviert mit einer Cohiba Robusto Zigarre (sehr ölig mit einem feinen Schokoladen- und Nussaroma)</i>	ohne Zig. 9,50 €
<b>Lido di Venezia</b> - <i>Mirko Gardelliano für Susan Saradon</i>	8,50 €
Frangelico Nuss Likör, Watermelon Marie Brizard Likör, Pistaziensirup Monin, fr. Limettensaft, Himalaja Salz, Pistazien geraspelt	
<b>El Bulli</b> - <i>Mirko Gardelliano &amp; Sabrina Jesche für Ferran Adrià</i>	9,00 €
Hausgemachter Rosmarin Vodka, Watermelon Marie Brizard Likör, Tomatensaft, fr. Zitronensaft, Himalaja Salz, hausgemachtes Olivenöl mit Peperoncino, Maccheroni Barilla	
<b>Mixology</b> - <i>Mirko Gardelliano für Helmut Adam &amp; Jens Hasenbein Mixology Magazin</i>	9,00 €
Hausgemachter Sellerie Vodka, fr. Sellerie, Manzana Likör Giffard, Apfelsaft, fr. Zitronensaft, Sucre de Canne Liquid la Mauny Martinique Sirup, Zimt	
<b>Lady Marmelade</b> - <i>Attila Kiziltas für Hüseyin İpiv</i>	9,00 €
Hausgemachter Ingwer Vodka, Ginger & Lime Marmelade Chivers, Rose's Lime Juice, fr. Limettensaft	
<b>Scarface "scharf"</b> - <i>Mirko Gardelliano</i>	9,00 €
Hausgemachter Crème de Menthe grün mit Peperoncino, Watermelon Likör Marie Brizard, fr. Zitronensaft, Läuterzucker, Litchi Juice Caraibos, rote Peperoni, hausgemachtes Olivenöl mit Peperoncino	
<b>Good Night, and good Luck</b> - <i>Mirko Gardelliano</i>	9,50 €
Hendrick's Gin, fr. Zitronensaft, Sucre de Canne Liquid la Mauny Martinique Sirup, fr. Gurke, Kamillentee	
<b>Ciocionsky</b> - <i>Mirko Gardelliano für Roberto Peric mein 1. Barchef in Deutschland – Danke!</i>	9,50 €
Absolut Peppar Vodka, Cadenhead's Old Raj Gin 46%, Aceto Balsamico, Himalaja Salz, Pfeffer, serviert mit Sardellen und Toast	
<b>Space Woman</b> - <i>Mirko Gardelliano für Daniela Caserotto</i>	9,50 €
Absolut Peppar Vodka, Mangué Tropic Likör Giffard, Mango Sirup Monin, Rose's Lime Juice, fr. Limettensaft, Maracuja Nektar, Pfeffer, Aceto Balsamico, hausgemachtes Olivenöl mit Peperoncino, Maccheroni Barilla	
<b>La belle du jour</b> - <i>Oliver Kramny für Klaus Erfort, Sterne Koch, Saarbrücken</i>	13,50 €
Grey Goose Vodka, Holunderblütensirup Monin Art Martini, serviert mit getrüffeltem Gänseleber-Paté	

# SHEPHEARD

## Shepherd Specials – Eigene Kreationen vom Shepherd Team

<b>Caipiragola</b> - <i>Mirko Gardelliano, mein 1. kreierter Drink (2. Version)</i> Skyy Vanilla Vodka, Vanille Sirup Monin, Limette, fr. Erdbeeren, Rohrzucker, Erdbeerpüree	9,00 €
<b>Sea of Love</b> - <i>Mirko Gardelliano &amp; Oliver Kramny</i> <i>für "Award für Barkultur, Glenfiddich, Bar des Jahres 2004"</i> Glenfiddich Single Malt 12 J., Abricot Du Roussillon Likör Giffard, fr. Zitronensaft, Vanille Sirup Monin	8,50 €
<b>White 'n Peppar</b> - <i>Mirko Gardelliano &amp; Sabrina Jesche</i> Absolut Peppar Vodka, Kwai Feh Likör, Läuterzucker, fr. Zitronensaft, Rose's Lime Juice, Litchi Juice Caraibos, Pfeffer	9,00 €
<b>Al Pacino "Crusta"</b> - <i>Mirko Gardelliano für Al Pacino</i> Southern Comfort Likör, Pepino Peach Likör, fr. Zitronensaft, Maracuja Nektar, Zuckerrand	8,00 €
<b>Johnny's Chocolate</b> - <i>Sabrina Jesche für Mr. Depp</i> Mozart Black Chocolate Likör, Heering Cherry Likör, Cranberry Sirup Monin, Sahne, geraspelte Schokolade	8,50 €
<b>Groovin'</b> - <i>Mirko Gardelliano für Marcello Sciaavarello, Artist, Basel Schweiz</i> Absolut Mandrin Vodka, Crème de Banane Likör gelb, Mandarine Napoleon Likör, Blutorangensirup Monin, Aceto Balsamico, Maracuja Nektar, Soda Water	9,50 €
<b>Shooting Star</b> - <i>Mirko Gardelliano &amp; Dash Betty</i> Skyy Vanilla Vodka, Caramel Likör Giffard, Cuarenta y Tres Likör, Sahne, Ovomaltine	8,50 €
<b>Raspberry Dancing</b> - <i>Mirko Gardelliano &amp; Attila Kiziltas</i> Absolut Raspberri Vodka, Rose's Lime Juice, fr. Zitronensaft, Läuterzucker, Ananassaft	8,50 €
<b>Blondie</b> - <i>Mirko Gardelliano</i> Mezcal, Mangué Tropic Likör Giffard, Läuterzucker, Zitronensaft, Mangosirup Monin, fr. Minze	9,00 €
<b>Schick Bull</b> - <i>Mirko Gardelliano für Christian Schick – Comet Aftershow 2004</i> Watermelon Marie Brizard Likör, Wassermelonensirup Monin, fr. Zitronensaft, Red Bull, fr. Wassermelone	9,00 €
<b>Go Santiago</b> - <i>Mirko Gardelliano für Adela &amp; Alexander M. Della Marina</i> Pisco Control, Maraschino Maraska Original Likör, Rose's Lime Juice, Läuterzucker, fr. Zitronensaft, Cranberry Juice Caraibos, Angostura Bitter	9,00 €
<b>Stylisch</b> - <i>Oliver Kramny</i> Myers's Rum, Old Pascas 73% Rum, Cuarenta y Tres Likör, Pepino Peach Likör, Maracuja Nektar, Milch, Zimt	9,00 €
<b>Shepherd Ice Tea</b> - <i>Mirko Gardelliano &amp; Sabrina Jesche</i> Bacardi Rum, Skyy Vodka, Bombay Sapphire Gin, Jose Cuervo Tequila, Kwai Feh Likör, fr. Limettensaft, Rose's Lime Juice, Litchi Juice Caraibos	11,50 €

# SHEPHEARD

## Martini Classic Cocktails & Variationen

<b>Martini Cocktail</b> Bombay Sapphire Gin, Noilly Prat, Olive	8,50 €
<b>Martini Cocktail “Art Harry’s Bar Venezia”</b> Bombay Sapphire Gin, Martini Extra Dry, Olive	8,50 €
<b>Cajun Martini (scharf)</b> hausgemachter Chili Vodka, Martini Extra Dry, Piri	8,50 €
<b>Gin and It</b> Bombay Sapphire Gin, Martini Rosso	8,50 €
<b>Gibson</b> Bombay Sapphire Gin, Noilly Prat, Perlzwiebel	8,50 €
<b>Vodkatini</b> Skyy Vodka, Noilly Prat, Olive	8,50 €
<b>Breakfast Martini “Art Lanesborough Hotel - London”</b> Bombay Sapphire Gin, fr. Zitronensaft, Cointreau Likör, serviert mit Bitter-Orangen-Marmelade und Toast	8,50 €
<b>Sunset Martini</b> Bombay Sapphire Gin, Cranberry Juice Caraibos, Rose’s Lime Juice, fr. Limettensaft	8,50 €
<b>Green Apple Martini</b> Skyy Vodka, Manzana Apfellikör Giffard	8,50 €
<b>Mango Martini</b> Skyy Vodka, Mangue Tropic Likör Giffard	8,50 €
<b>Lichi Martini</b> Skyy Vodka, Kwai Feh Likör Giffard	8,50 €
<b>After Eight Martini</b> Skyy Vodka, Crème de Cacao Likör weiß, Crème de Menthe Likör grün	8,50 €
<b>Cucumber Martini</b> Hausgemachter Gurken Vodka, Noilly Prat, Himalaya Salz	9,00 €
<b>Run Rick Run</b> - <i>Mirko Gardelliano für Rick Mulligan</i> Cadenhead’s Old Raj Gin 46%, Absolut Peppar Vodka, Amaretto di Saronno Likör, 3 Dash Peychaud’s Aromatic Bitter 35%	9,00 €
<b>Smoky Martini</b> Laphroaig 10 Jahre Malt Whisky, Bombay Sapphire Gin	9,50 €
<b>Vesper Martini</b> Gordon’s Dry Gin, Skyy Vodka, Lillet Blanc Vermouth, Zitronenzeste	9,50 €

# SHEPHEARD

## Classic Cocktails

<b>Manhattan</b> Canadian Club Whisky, Martini Rosso, Angostura Bitter	8,00 €
<b>Negroni</b> Bombay Sapphire Gin, Martini Rosso, Campari Bitter	8,50 €
<b>Negronski</b> Skyy Vodka, Martini Rosso, Campari Bitter	8,50 €
<b>Bronx</b> Bombay Sapphire Gin, Martini Extra Dry, Martini Rosso, Orangensaft	8,00 €
<b>Bloody Mary</b> Skyy Vodka, fr. Zitronensaft, Tomatensaft, Tabasco, Worcestersauce, Sellerie Salz, Pfeffer, Selleriestange	8,50 €
<b>Americano</b> Campari Bitter, Martini Rosso, Soda Water	8,00 €
<b>Adonis</b> Sherry Dry, Martini Rosso, Orange Bitter	8,00 €
<b>Kir</b> Weißwein, Crème de Cassis Likör	6,50 €
<b>Caruso</b> Bombay Sapphire Gin, Martini Extry Dry, Crème de Menthe Likör grün	8,00 €
<b>Garibaldi</b> Campari Bitter, fr. Orangensaft	9,00 €
<b>White Lady</b> Bombay Sapphire Gin, Cointreau Likör, fr. Zitronensaft	8,00 €
<b>Margarita</b> Jose Cuervo Tequila, Cointreau Likör, fr. Limettensaft	8,00 €
<b>Daiquiri</b> Bacardi Oro Rum, fr. Limettensaft, Läuterzucker	8,00 €
<b>Gimlet “Originalversion”</b> Bombay Sapphire Gin od. Skyy Vodka, Rose’s Lime Juice	8,00 €
<b>Gimlet “Special”</b> Bombay Sapphire Gin od. Skyy Vodka, Rose’s Lime Juice, fr. Limettensaft	8,00 €
<b>Black Russian</b> Skyy Vodka, Kahlúa Likör	8,00 €

# SHEPHEARD

## Classic Cocktails

<b>B&amp;B</b> Brandy, Bénédictine Likör	8,00 €
<b>Rusty Nail</b> Scotch Whisky, Drambuie Likör, Zitronenspirale	8,00 €
<b>Between the Sheets</b> Bacardi Rum, Brandy, Cointreau Likör, fr. Zitronensaft	8,00 €
<b>Angel's Face</b> Bombay Sapphire Gin, Calvados, Apricot Brandy Likör	8,00 €
<b>Apotheke</b> Remy Martin V.S.O.P. Cognac, Fernet Branca, Crème de Menthe Likör grün, Angostura Bitter	8,00 €
<b>French Connection</b> Remy Martin V.S.O.P. Cognac, Amaretto di Saronno Likör	8,00 €
<b>God Father</b> Scotch Whisky, Amaretto di Saronno Likör	8,00 €
<b>God Mother</b> Skyy Vodka, Amaretto di Saronno Likör	8,00 €
<b>Old Fashioned</b> Jim Beam Bourbon Whisky, Würfelzucker, Angostura Bitter, Soda Water	8,50 €
<b>White Spider</b> Skyy Vodka, Crème de Menthe Likör weiß	8,00 €
<b>Stinger</b> Remy Martin V.S.O.P. Cognac, Crème de Menthe Likör weiß	8,50 €
<b>Whiskey Sour</b> Jim Beam Bourbon Whiskey, Läuterzucker, fr. Zitronensaft	8,50 €
<b>Mint Julep</b> Jim Beam Bourbon Whiskey, fr. Minzeblätter, weißer Zucker, Soda Water	8,50 €
<b>Mary Pickford</b> Bacardi Rum, Maraschino Maraska Original Likör, Ananassaft, Grenadine Sirup Monin	8,00 €
<b>Bacardi Cocktail</b> Bacardi Rum, fr. Zitronensaft, Grenadine Sirup Monin	8,00 €

# SHEPHEARD

## Classic Cocktails

<b>Paradise</b> Bombay Sapphire Gin, Apricot Brandy Likör, Orangensaft	8,00 €
<b>Sidecar</b> Remy Martin V.S.O.P. Cognac, Cointreau Likör, fr. Zitronensaft	8,50 €
<b>Alexander</b> Remy Martin V.S.O.P. Cognac, Crème de Cacao Likör weiß, Sahne, Muskat	8,50 €
<b>Grasshoper</b> Crème de Menthe Likör grün, Crème de Cacao Likör weiß, Sahne	8,00 €
<b>Irish Coffee</b> Tullamore Dew, Kaffee, Rohrzucker, Sahne	9,00 €
<b>White Russian</b> Skyy Vodka, Kahlúa Likör, Sahne	8,00 €
<b>Golden Cadillac</b> Galliano Likör, Crème de Cacao Likör weiß, Sahne	8,00 €
<b>Golden Dream</b> Galliano Likör, Cointreau Likör, fr. Orangensaft, Sahne	8,00 €
<b>Gin Fizz</b> Bombay Sapphire Gin, Läuterzucker, fr. Zitronensaft, Soda Water	8,00 €
<b>Singapore Sling</b> Bombay Sapphire Gin, Peter Heering Cherry Likör, fr. Zitronensaft, Soda Water	8,50 €
<b>Raffles Bar Sling</b> Bombay Sapphire Gin, Peter Heering Cherry Likör, Bénédictine Likör, Angostura Bitter, Ananassaft, fr. Zitronensaft	9,50 €
<b>Tequila Sunrise</b> Jose Cuervo Tequila, Orangensaft, Grenadine Sirup Monin	8,00 €
<b>Tom Collins</b> Bombay Sapphire Gin, fr. Zitronensaft, Läuterzucker, Soda Water	8,00 €
<b>Pina Colada “Originalversion”</b> Bacardi Rum, Cocossirup, Ananassaft, fr. Ananas	8,50 €
<b>Pina Colada “Special”</b> Bacardi Rum, Cocossirup, Ananassaft, Sahne	8,50 €
<b>Horse’s Neck</b> Brandy oder Bourbon Whiskey, Ginger Ale, Angostura Bitter, Zitronenspirale	8,00 €

# SHEPHEARD

## Classic Cocktails

<b>Harvey Wallbanger</b> Skyy Vodka, Orangensaft, Galliano Likör	8,00 €
<b>Screwdriver</b> Skyy Vodka, fr. Orangensaft	9,00 €
<b>Planter's Punch</b> Myers's Rum, fr. Zitronensaft, Angostura Bitter, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine Sirup Monin, Muskat	9,00 €
<b>Planter's Punch "I.B.A. Classic"</b> Bacardi Rum, Bacardi Black Rum, fr. Zitronensaft, Grenadine Sirup Monin, Soda Water	8,50 €
<b>Strawberry Margarita</b> Jose Cuervo Tequila, Cointreau Likör, fr. Limettensaft, Erdbeerpüree	8,50 €
<b>Strawberry Daiquiri</b> Bacardi Oro Rum, fr. Limettensaft, Erdbeerpüree	8,50 €
<b>Banana Daiquiri</b> Bacardi Oro Rum, fr. Limettensaft, fr. Banane, Bananensirup Monin	8,50 €
<b>Peach Daiquiri</b> Bacardi Oro Rum, fr. Limettensaft, Pfirsichpüree, Pfrisischsirup Monin	8,50 €
<b>Frozen Daiquiri</b> Bacardi Oro Rum, fr. Limettensaft, Läuterzucker, Maraschino Maraska Original Likör	8,50 €
<b>Brandy Crusta</b> Brandy, Maraschino Maraska Original Likör, fr. Zitronensaft, Zuckerrand	8,50 €
<b>Mai Tai</b> 4 Rumsorten, Apricot Brandy Likör, Mandelsirup Monin, Rose's Lime Juice, fr. Zitronensaft, fr. Früchte	10,00 €
<b>Sazerac</b> – <i>erster kreierter Cocktail weltweit (Sazerac House New Orleans)</i> Jim Beam Rye, Absente Ansinthe 55%, Läuterzucker, 4 Dashes Peychaud's Bitter	9,50 €

# SHEPHEARD

## Champagner Cocktails

<b>Luna Rossa</b> - <i>Mirko Gardelliano</i> Mandarin Napoléon Likör, Blutorangensirup Monin, fr. Zitronensaft, Taittinger Brut Reserve <i>5. Platz "Monin Cup 2002" DBU, Trier</i>	10,50 €
<b>Princess</b> - <i>Oliver Kramny für Julia</i> Bombay Sapphire Gin, Wassermelonensirup Monin, Mangosirup Monin, Champagner <i>1. Platz "Junior-Cup" 2004 Niedersachsen DBU</i>	10,50 €
<b>Kir Royal</b> Crème de Cassis Likör, Champagner	10,50 €
<b>Champagner Cocktail</b> Brandy, Würfelzucker, Angostura Bitter, Champagner	10,50 €
<b>Melon Fruit</b> Melonlikör, Maracuja Nektar, fr. Zitronensaft, Champagner	10,50 €
<b>Bellini</b> Pfirsichpüree, Champagner	10,50 €
<b>Champagner "Pick me up"</b> Remy Martin V.S.O.P. Cognac, fr. Orangensaft, Grenadine Sirup Monin, Champagner	10,50 €
<b>French 75-76</b> Bombay Sapphire Gin od. Skyy Vodka, fr. Zitronensaft, Läuterzucker, Champagner	10,50 €
<b>French 78</b> Calvados Magloire V.S.O.P., fr. Zitronensaft, Grenadine Sirup Monin, Champagner	10,50 €
<b>Rossini</b> Erdbeerpüree, Champagner, fr. Erdbeeren	10,50 €
<b>Alfonso</b> – Dubonnet Rouge Vermouth, Würfelzucker, Angostura Bitter, Champagner	10,50 €
<b>Pimm's Royal</b> Pimm's N° 1, Ginger Ale, fr. Gurke, fr. Früchte, Champagner	11,00 €
<b>Mojito Royal</b> Bacardi Oro, fr. Limettensaft, fr. Minze, Rohrzucker, Champagner	11,00 €
<b>Prince of Wales "Harry's Bar 1936"</b> Remy Martin V.S.O.P. Cognac, Cointreau Likör, Angostura Bitter, Champagner, fr. Früchte, serviert im Silberbecher	12,50 €
<b>Beverly Hills Ice Tea</b> Bacardi Rum, Skyy Vodka, Bombay Sapphire Gin, Jose Cuervo Tequila, Cointreau Likör, fr. Limettensaft, Champagner	15,50 €

Unsere Champagner Cocktails werden mit unserer Hausmarke „Taittinger Brut Reserve“ serviert.

# SHEPHEARD

## Sour Cocktails

<b>Bacardi Oro Sour</b> Bacardi Oro Rum, fr. Zitronensaft, Läuterzucker	8,50 €
<b>Skyy Vodka Sour</b> Skyy Vodka, fr. Zitronensaft, Läuterzucker	8,50 €
<b>Pisco Sour</b> Pisco Control, fr. Zitronensaft, Läuterzucker	8,50 €
<b>Aperol Sour</b> Aperol Bitter, fr. Zitronensaft, Läuterzucker	8,50 €
<b>Amaretto Sour</b> Amaretto di Saronno Likör, fr. Zitronensaft, Läuterzucker	8,50 €
<b>Melon Sour</b> Melon Likör, fr. Zitronensaft, Läuterzucker	8,50 €
<b>Safari Sour</b> Safari Likör, fr. Zitronensaft, Läuterzucker	8,50 €
<b>Watermelon Sour</b> Watermelon Likör, fr. Zitronensaft, Läuterzucker	8,50 €
<b>Frangelico Sour</b> Frangelico Likör, fr. Zitronensaft, Läuterzucker	8,50 €
<b>Lychee Sour</b> Kwai Feh Likör, fr. Zitronensaft, Läuterzucker	8,50 €
<b>Mango Sour</b> Mangue Tropic Likör Giffard, fr. Zitronensaft, Läuterzucker	8,50 €
<b>Green Apple Sour</b> Manzana Apfellikör Giffard, fr. Zitronensaft, Läuterzucker	8,50 €
<b>Ramazotti Sour</b> Ramazzotti Bitter, fr. Zitronensaft, Läuterzucker	8,50 €
<b>Grappa Sour</b> Grappa Andrea da ponte di Prosecco, fr. Zitronensaft, Läuterzucker	9,00 €

... oder einen Sour nach Ihrem Wunsch!

# SHEPHEARD

## Fancy / Tropical Cocktails

<b>Favor</b> Bombay Sapphire Gin, Martini Bianco, Rose's Lime Juice, fr. Limettensaft	8,00 €
<b>Bombay Crushed</b> – <i>Original Version</i> Bombay Sapphire Gin, fr. Kumquats, Rohrzucker, Rose's Lime Juice, fr. Zitronensaft, Mineralwasser	9,00 €
<b>Cosmopolitan "Sex and the City"</b> Skyy Citrus Vodka, Cointreau Likör, fr. Limettensaft, Cranberry Juice Caraibos	8,50 €
<b>French Cosmopolitan "Sex in Paris"</b> Grey Goose Vodka, Cointreau Likör, fr. Limettensaft, Cranberry Juice Caraibos	9,50 €
<b>Coco Loco</b> Jose Cuervo Tequila, Bacardi Rum, Bombay Sapphire Gin, Cocossirup, Ananassaft, fr. Zitronensaft	9,00 €
<b>Shepherd's Hot Punch "heiß"</b> Captain Morgan Spiced Rum, Bacardi Oro Rum, Myers's Rum, Grand Marnier Cordon Rouge Likör, Mandelsirup Monin, Honig, fr. Limettensaft, Orangensaft, Kandis Stick	9,00 €
<b>Scarlett O'Hara</b> Southern Comfort Likör, Cranberry Juice Caraibos, fr. Limettensaft	8,50 €
<b>Mojito</b> Bacardi Oro Rum, fr. Limettensaft, fr. Minzeblätter, Rohrzucker, Soda Water	8,50 €
<b>Spiced Mojito</b> Captain Morgan Spiced Gold Rum, fr. Limettensaft, fr. Minzeblätter, Rohrzucker, Soda Water	9,00 €
<b>Swimming Pool</b> Bacardi Rum, Skyy Vodka, Blue Curacao Likör, Cocossirup, Ananassaft, Sahne	9,00 €
<b>Sex on the Beach</b> Skyy Vodka, Pepino Peach Likör, fr. Zitronensaft, Orangensaft, Cranberry Juice Caraibos	9,00 €
<b>Long Island Ice Tea</b> Bacardi Rum, Skyy Vodka, Bombay Sapphire Gin, Jose Cuervo Tequila, Cointreau Likör, fr. Limettensaft, Cola	12,00 €
<b>Prince</b> Jose Cuervo Tequila, Cuarenta y Tres Likör, Cocossirup, Maracuja Nektar, Sahne	9,00 €
<b>Last Man Standing</b> – <i>für Erwin Soldo</i> Myers's Rum, Pepino Peach Likör, Rose's Lime Juice	9,00 €

# SHEPHEARD

## Fancy / Tropical Cocktails

<b>Red Velvet</b> Bacardi 8 J., Martini d'Oro, fr. Erdbeerpüree, Karamelsirup Monin, Mangosirup Monin, Maracuja Nektar, Orangensaft	9,00 €
<b>Zombie</b> 5 Rumsorten, Peter Heering Cherry Likör, Orange-, Ananas-, Maracuja Nektar, fr. Zitronensaft, Grenadine Sirup Monin	12,00 €
<b>Italian Colada</b> Amaretto di Saronno Likör, Vecchia Romagna Brandy, Cocossirup, Ananassaft, Sahne	9,00 €
<b>Papa Doble "Ernest Hemingway Special"</b> Bacardi Rum, Maraschino Maraska Original Likör, fr. Limettensaft, Grapefruitsaft	8,50 €
<b>Perroquet</b> Pernod, Crème de Menthe Likör grün, stilles Wasser, fr. Gurke	8,50 €
<b>Caipirinha</b> Nèga Fuló Cachaca, fr. Limette, Rohrzucker	9,00 €
<b>Pimm's N°1</b> Pimm's N°1, Ginger Ale, fr. Gurke, fr. Früchte	9,00 €
<b>Latin Lover</b> Nèga Fuló Cachaca, Jose Cuervo Tequila, Ananassaft, fr. Zitronensaft, Rose's Lime Juice, Läuterzucker	9,00 €
<b>Flying Cangaroo</b> Bacardi Rum, Skyy Vodka, Galliano Likör, Cocossirup, Orangensaft, Ananassaft, Sahne	9,50 €
<b>Strawberry Colada</b> Bacardi Rum, Erdbeerpüree, Cocossirup, Ananassaft, Sahne	9,50 €
<b>Sea Breeze</b> Skyy Vodka, Grapefruitsaft, Cranberry Juice Caraibos	8,00 €
<b>Orgasm</b> Skyy Vodka, Crème de Cacao Likör weiß, Amaretto di Saronno Likör, Cointreau Likör, Sahne	8,50 €
<b>Lynchburg Lemonade</b> Jack Daniels Whiskey, Cointreau Likör, fr. Limettensaft, Rose's Lime Juice, Zitronenlimonade	9,00 €
<b>Ladykiller</b> - 1. Platz Cocktailweltmeisterschaft 1984, Peter Roth – Kronenhalle Bar Zürich Bombay Sapphire Gin, Cointreau Likör, Apricot Brandy Likör, Maracuja Nektar, Ananassaft	9,00 €

# SHEPHEARD

## Fancy / Tropical Cocktails

<b>Churchill</b> Scotch Whisky, Martini Rosso, fr. Limettensaft	8,00 €
<b>Royal Temptation</b> - <i>1. Platz Cocktailweltmeisterschaft 1993, George Liddle</i> Amaretto di Saronno Likör, Kahlúa Likör, Melon Likör, Sahne	8,50 €
<b>One Night in Cairo</b> Bacardi Oro Rum, Watermelon Likör, fr. Limettensaft, Wassermelonensirup Monin, Tonic Water, fr. Wassermelone	9,00 €
<b>Cuba Libre</b> Bacardi Oro Rum, fr. Limette, Cola	8,00 €
<b>Absolut Hunk</b> Absolut Vanilia Vodka, Läuterzucker, fr. Zitronensaft, Ananassaft	8,50 €
<b>Apricot Cooler</b> Apricot Brandy Likör, fr. Zitronensaft, Grenadine Sirup Monin, Soda Water	8,00 €
<b>Banshee</b> Crème de Banane gelb Likör, Crème de Cacao Likör weiß, Sahne	8,00 €
<b>First Love</b> Grand Marnier Likör, Crème de Cacao Likör braun, Sahne	8,00 €
<b>Pisco Punch</b> Pisco Control, Maraschino Maraska Original Likör, fr. Limettensaft, Läuterzucker, Ananassaft	8,50 €
<b>Daniel's Raspberry</b> - <i>für Daniel Röhrig</i> Skyy Berry Vodka, Cointreau Likör, fr. Limettensaft, Rose's Lime Juice, Cranberry Juice Caraibos, Bitter Lemon	9,00 €
<b>Honolulu Juicer</b> Bacardi Rum, Southern Comfort Likör, Rose's Lime Juice, fr. Zitronensaft, Läuterzucker, Ananassaft	9,00 €
<b>Alabama Slammer "Art Shepherd Bar"</b> Bombay Sapphire Gin, Amaretto di Saronno Likör, Southern Comfort Likör, Orangensaft, fr. Zitronensaft, Läuterzucker	9,00 €
<b>Scorpion</b> Bacardi Black Rum, Bacardi Oro Rum, Myers's Rum, Remy Martin V.S.O.P. Cognac, Mandelsirup Monin, fr. Limettensaft, Orangensaft	10,50 €
<b>Ti-Punch De Luxe</b> - <i>Spezialität aus Martinique</i> Riviere du Mat Grande Reserve Rhum Agricole, 1 Stück Limette, Sucre de Canne Liquide la Mauny Martinique	17,00 €

# SHEPHEARD

## Nonalcoholic Cocktails

<b>Shirley Temple</b> Ginger Ale, Grenadine Sirup Monin, Zitronenspirale	6,50 €
<b>Virgin Mary</b> Tomatensaft, fr. Zitronensaft, Tabasco, Worcestersauce, Sellerie Salz, Pfeffer, Selleriestange	6,50 €
<b>Coconut Kiss</b> Cocossirup Monin, Orangensaft, Ananassaft, Sahne	6,50 €
<b>Fruit Punch</b> Ananas-, Maracuja-, Orangensaft, fr. Zitronensaft, Grenadine Sirup Monin	6,50 €
<b>Cab Driver</b> Maracujanektar, Grapefruitsaft, Rose´s Lime Juice, Mandarinensirup Monin, Tonic Water, fr. Früchte	7,00 €
<b>Ipanema</b> Fr. Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, Maracuja Nektar	6,50 €
<b>Strawberry Orange</b> Erdbeerpüree, Orangensaft, fr. Zitronensaft	6,50 €
<b>Virgin Mojito</b> Fr. Limettensaft, Rohrzucker, fr. Minzeblätter, Ginger Ale	6,50 €
<b>Banana Dream</b> Fr. Banane, Cocossirup Monin, fr. Zitronensaft, Maracuja Nektar	6,50 €
<b>Geisha</b> Fr. Minze, Litchi Juice Caraibos, fr. Zitronensaft, Rose´s Lime Juice, Läuterzucker	6,50 €

## Longdrinks

<b>Cuarenta y Tres mit Milch</b>	7,50 €
<b>Bacardi Cola</b>	8,00 €
<b>Bombay Sapphire Gin</b> Tonic oder Lemon	8,00 €
<b>Skyy Vodka</b> Tonic, Lemon, Orangensaft oder Cranberry Juice	8,00 €
<b>Campari</b> Orangensaft oder Soda Water	8,00 €
<b>Skyy Vodka Red Bull</b>	9,00 €

# SHEPHEARD

## Champagner

<b>Taittinger Brut</b>	0,1	9,50 €
<b>Taittinger Brut</b>	0,75	62,00 €
<b>Möet &amp; Chandon Brut Imperial</b>	0,75	74,00 €
<b>Veuve Clicquot Brut Ponsardin</b>	0,75	76,00 €
<b>Ruinart brut Rosé</b>	0,75	81,00 €
<b>Bollinger Brut</b>	0,75	96,00 €
<b>Louis Roederer Brut “Cristal” - Jahrgang auf Anfrage</b>	0,75	200,00 €
<b>Dom Perignon Vintage - Jahrgang auf Anfrage</b>	0,75	220,00 €

## Sekt

<b>Schloss Vaux Brut</b>	0,1	5,50 €
<b>Schloss Vaux Brut</b>	0,75	34,50 €
<b>Schloss Vaux Brut mit Red Bull</b>	0,2	8,50 €
<b>Schloss Vaux Brut auf Eis</b>	0,2	7,50 €

## Flaschenweine

<b>2004 Grüner Veltliner Scheiben, Weingut Leth, Österreich</b> <i>ausdrucksstarker rassiger Veltliner, bester Veltliner Österreichs</i>	0,75	48,00 €
<b>2005 Grauburgunder QbA trocken, Weingut Heger</b> Baden, Deutschland <i>feiner, pikanter Grauburgunder mit rassigem Nachhall</i>	0,75	25,00 €
<b>2004 Spätburgunder QbA trocken, Weingut Reichsgraf v. Buhl</b> Pfalz, Deutschland <i>eleganter kräftiger Spätburgunder mit vollem beerigem Aroma</i>	0,75	38,00 €
<b>2002 Chianti Classico Riserva, Fattoria Monsanto</b> Toskana, Italien <i>sehr ausgewogener Sangiovese mit sehr gut eingebundenen Tanninen</i>	0,75	30,00 €

# SHEPHEARD

## Weißwein

<b>2005 Chardonnay de Pennautier</b> Vin de Pays d'Oc, Chateau de Pennautier <i>kräftig, intensiv und rund im Geschmack, duftend nach Waldfrüchten und weißem Obst</i>	0,1	3,80 €	0,75	24,50 €
<b>2005 Riesling, Tesch Unplugged</b> Weingut Tesch, Nahe <i>klarer Riesling mit feiner, ausgewogener Säure und langem Nachhall</i>	0,1	4,20 €	0,75	27,50 €
<b>2005 Sancerre Blanc AC</b> Domaine de la Garenne B.- N. Reverdy, Loire <i>opulent und intensiv im Geschmack, duftend nach Stachelbeere, Johannisblättern</i>	0,1	4,80 €	0,75	31,50 €

## Rotwein

<b>2004 Beltrame Merlot, Friaul</b> DOC, Azienda Agricola Tenuta Beltrame <i>vollfruchtig und sehr ausbalanciert im Geschmack mit einem Bouquet von Brombeere und schwarzer Johannisbeere</i>	0,1	3,80 €	0,75	24,50 €
<b>2003 Aduna Rioja Crianza</b> Bodegas Heredad de Aduna, Spanien <i>Klassischer Tempranillo mit lang anhaltenden Fruchtaromen und leichtem Barrique</i>	0,1	3,80 €	0,75	24,50 €
<b>2004 Chateau de Fontsegugne, Cotes du Rhone</b> AOC, Frankreich <i>kräftiger, rassiger Cotes du Rhone mit deutlicher Frucht und gut eingebundenen Tanninen</i>	0,1	4,20 €	0,75	27,50 €
<b>2003 Chateau Pessan Saint – Hilaire,</b> Bordeaux Supérieur, Frankreich <i>sortentypischer Bordeaux, trockener Kalk und lang nachklingender Abgang</i>	0,1	4,80 €	0,75	31,50 €

# SHEPHEARD

## Sherry 5cl

<b>Sandeman Dry Seco</b>	4,50 €
<b>Sandeman Medium Dry</b>	4,50 €
<b>Harvey`s Bristol Cream</b>	4,50 €

## Vermouth 5cl

<b>Martini Bianco</b>	5,00 €
<b>Martini Rosso</b>	5,00 €
<b>Martini d`Oro</b>	5,00 €
<b>Martini Extra Dry</b>	5,00 €
<b>Lillet Blanc</b>	5,50 €
<b>Dubonnet Rouge</b>	5,00 €
<b>Noilly Prat</b>	5,50 €

## Portwein 4cl

<b>Ramos Pinto Fine Ruby</b>	4,50 €
<b>Ramos Pinto Fine White</b>	4,50 €
<b>Ramos Pinto Fine 10 J.</b>	7,00 €

## Pastis – Anisette 4cl

*Unsere Pastis werden mit Wasser „by side“ serviert*

<b>Ouzo</b>	5,50 €
<b>Pernod</b>	6,00 €
<b>Ricard</b>	6,50 €
<b>Absente Absinthe 55%vol</b>	7,50 €

# SHEPHEARD

## Malt Whisky 4cl

*Unsere Malt Whisky's werden in einem Nosing Glas ohne Eis und einem Wasser „by side“ serviert*

### Highland - Speyside

<b>Glenfiddich 12 J.</b>	7,50 €
<b>Glenfiddich Caoran Reserve 12 J.</b>	8,00 €
<b>Glenfiddich Solera Reserve 15 J.</b>	8,50 €
<b>Glenfiddich Ancient Reserve 18 J.</b>	10,00 €
<b>Glenfiddich Havana Reserve 21 J.</b>	15,50 €
<b>Glenfiddich 30 J.</b>	30,00 €
<b>The Balvenie Double Wood 12 J.</b>	9,00 €
<b>The Glenlivet 12 J.</b>	7,50 €
<b>Cragganmore 12 J.</b>	8,50 €
<b>The Macallan Fine Oak 12 J.</b>	8,50 €
<b>Oban 14 J.</b>	8,50 €
<b>Dalwhinnie 15 J.</b>	9,50 €
<b>Aberlour á bunadh -no Age- Cask Strength</b>	16,50 €
<b>Dalmore 12 J.</b>	9,00 €

### Islay

<b>Laphroaig 10 J. Cask Strength</b>	12,50 €
<b>Lagavulin 16 J.</b>	9,50 €
<b>Ardbeg 10 J.</b>	9,50 €
<b>Bowmore 17 J.</b>	15,50 €

### Lowland

<b>Glenkinchie 10 J.</b>	8,50 €
<b>Auchentoshan 10 J.</b>	9,50 €

# SHEPHEARD

## Orkney

<b>Highland Park 12 J.</b>	9,50 €
<b>Highland Park 18 J.</b>	12,50 €
<b>Highland Park 25 J.</b>	18,00 €

## Campbeltown

<b>Springbank 10 J.</b>	9,00 €
-------------------------	--------

## Skye

<b>Talisker 10 J.</b>	8,50 €
-----------------------	--------

## Irland

<b>Bushmills Malt 10 J.</b>	8,00 €
<b>Connemara Peated Cask Strength</b>	16,00 €

## Japan

<b>Suntory Yamazaki Pure Malt 12 J.</b>	15,00 €
---	---------

## Deutschland

<b>Slyrs, 2003 Limited Bottling</b>	10,50 €
-------------------------------------	---------

## **Scotch Whisky 4cl**

<b>J&amp;B</b>	6,50 €
<b>Ballantines</b>	6,50 €
<b>Johnnie Walker Red Label</b>	6,50 €
<b>Johnnie Walker Black Label 12 J.</b>	7,50 €
<b>Monkey Shoulder Vatted Triple Malt</b>	8,50 €
<b>Chivas Regal 12 J.</b>	7,50 €
<b>Dewar's White Label</b>	7,50 €

# SHEPHEARD

## Bourbon-American Whiskey 4cl

<b>Jim Beam</b>	6,00 €
<b>Blanton`s Single Barrel 46,5 %</b>	8,50 €
<b>Maker`s Mark 45%</b>	7,00 €
<b>Woodford Reserve 45,2%</b>	8,50 €
<b>Basil Hayden`s 40%</b>	10,50 €
<b>Wild Turkey 8 J. 45%</b>	12,00 €
<b>A.H. Hirsch 16 J., 45,8%</b>	17,00 €
<b>Jack Daniel`s</b>	7,00 €

## Rye Whiskey 4cl

<b>Jim Beam Rye</b>	7,50 €
---------------------	--------

## Canadian Whisky 4cl

<b>Canadian Club Barrel 6 J.</b>	6,00 €
<b>Crown Royal</b>	7,50 €
<b>Goderham &amp; Worts</b>	8,50 €

## Irish Whiskey 4cl

<b>Jameson</b>	6,00 €
<b>Tullamore Dew</b>	6,00 €
<b>Redbreast 12 J.</b>	7,50 €

# SHEPHEARD

## Cognac – Brandy 4cl

<b>Remy Martin V.S.O.P.</b>	8,50 €
<b>Remy Martin XO</b>	15,50 €
<b>Remy Martin Extra</b>	29,50 €
<b>Hennessy Fine De Cognac V.S.O.P.</b>	8,50 €
<b>Hine Cigar Reserve</b>	19,00 €
<b>Osborne Veterano - Spanien</b>	6,00 €
<b>Carlos I - Spanien</b>	7,50 €
<b>Cardenal Mendoza - Spanien</b>	8,00 €
<b>Lepanto</b>	9,00 €
<b>Metaxa Grand Olympian Reserve - Griechenland</b>	7,50 €
<b>Vecchia Romagna Etichetta Nera - Italien</b>	6,00 €
<b>Pisco Control - Chile</b>	6,00 €

# SHEPHEARD

## Calvados – Marc 4cl

<b>Père Magloire V.S.O.P.</b>	6,50 €
<b>Château du Breuil 8 Ans d`Age</b>	12,00 €
<b>Très Vieux Marc de Champagne Egrappé</b>	8,50 €

## Armagnac – Grappa 4cl

<b>Cles des Ducs V.S.O.P.</b>	7,00 €
<b>Grappa Andrea da Ponte di Prosecco</b>	8,00 €
<b>Grappa Nonino Chardonnay</b>	8,50 €
<b>Grappa Nonino Monovitigno Fragolino</b>	16,00 €
<b>Grappa Nonino Monovitigno Piccolit</b>	24,00 €

## Edelbrände – 4cl

<b>Morand Williamine</b>	9,50 €
<b>Morand Mirabelle</b>	9,50 €
<b>Morand Kirsch vieux</b>	9,50 €
<b>Morand Framboise</b>	9,50 €

## Spirituosen – 2cl

<b>Jubiläums Akvavit Aalborg</b>	3,50 €
<b>Aquavit Malteser Kreuz</b>	3,50 €
<b>Linie Aquavit</b>	3,50 €

# SHEPHEARD

## Gin – Vodka 4cl

<b>Bombay Sapphire Gin 40%– England</b>	6,00 €
<b>Gordon`s Distiller`s Cut 40% - England</b>	6,50 €
<b>Tanqueray Gin 47,3%- England</b>	6,50 €
<b>Cadenhead`s Old Raj 46% - England</b>	8,00 €
<b>Tanqueray No. 10 Gin 47,3% - England</b>	8,50 €
<b>Plymouth Gin 41,2% - England</b>	8,50 €
<b>Hendrick`s Gin 44% - Schottland</b>	8,50 €
<b>Skyy - USA</b> Blue, Citrus, Vanilla, Berry	6,50 €
<b>Vikingfjord - Norwegen</b>	6,50 €
<b>Absolut - Schweden</b> Blue, Peppar, Mandarin, Kurant, Raspberri,	6,50 €
<b>Grasovka - Polen</b>	6,50 €
<b>Belvedere – Polen</b>	10,00 €
<b>Stolichnaya - Russland</b>	6,50 €
<b>Russian Standard Platinum - Russland</b>	7,50 €
<b>Xellent - Schweiz</b>	9,00 €
<b>Grey Goose - Frankreich</b>	8,50 €
<b>Ciroc – Frankreich</b>	12,00 €
<b>Kauffman Collection - Russland</b>	17,00 €

## Rum – Cachaca 4cl

<b>Bacardi - Bahamas, Puerto Rico</b> Carta Blanca, Oro, Limón, Black, Razz	6,00 €
<b>Bacardi 8 J. - Bahamas, Puerto Rico</b>	7,50 €

# SHEPHEARD

## Rum – Cachaca 4cl

<b>Myers` s Rum - Jamaica</b>	6,00 €
<b>Captain Morgan Spiced Gold - Jamaica</b>	6,50 €
<b>Havana Club 3 Anos - Cuba</b>	6,50 €
<b>Havana Club 7 Anos - Cuba</b>	7,50 €
<b>Bermudez Aniversario - Dominikanische Republik</b>	8,50 €
<b>Masaya 10 Anos - Nicaragua</b>	10,50 €
<b>Sea Wynde – Guyana, Jamaica</b>	13,50 €
<b>El Dorado – Special Reserve 15 Anos - Guyana</b>	12,00 €
<b>Plantation Venezuela 1992 Vintage Old Reserve - Venezuela</b>	14,00 €
<b>Zacapa Centenario 23 Anos - Guatemala</b>	15,00 €
<b>English Harbour Extra Gold Vintage 1981 - Antigua</b>	16,00 €
<b>Old Guadeloupe – Single Cask 1992 Agricole - Guadeloupe</b>	12,00 €
<b>Trois Rivières Rhum Blanc Agricole 54% - Martinique</b>	8,50 €
<b>Riviere du Mat Rhum Agricole Grande Reserve - Reunion</b>	15,00 €
<b>Pampero Aniversario – Venezuela</b>	8,00 €
<b>Nèga Fuló Cachaca</b>	6,50 €

## Tequila – Mezcal 4cl

<b>Jose Cuervo Tequila Clasico</b>	6,50 €
<b>Jose Cuervo Tequila Especial Gold</b>	7,00 €
<b>Tequila 1800</b>	8,50 €
<b>Tequila La Coronela Reposado Single Barrel, Jalisco</b>	13,50 €
<b>Mezcal Don Louis Joven, Oaxaca</b>	6,50 €

# SHEPHEARD

## Bitters und Liköre 4cl

<b>Cynar</b>	5,50 €
<b>Aperol</b>	5,50 €
<b>Campari*</b>	5,50 €
<b>Ramazotti</b>	5,50 €
<b>Montenegro</b>	5,50 €
<b>Averna</b>	5,50 €
<b>Jägermeister</b>	5,50 €
<b>Fernet Branca</b>	5,50 €
<b>Branca Menta</b>	5,50 €
<b>Underberg 2cl</b>	3,50 €
<b>Amaretto di Saronno</b>	5,50 €
<b>Baileys Irish Cream*</b>	5,50 €
<b>Cointreau*</b>	5,50 €
<b>Southern Comfort</b>	5,50 €
<b>Sambuca</b>	5,50 €
<b>Cuarenta y Tres</b>	5,50 €
<b>Grand Marnier Cordon Rouge*</b>	6,00 €
<b>Grand Marnier Cuvée du Centenaire</b>	17,00 €
<b>Grand Marnier Cuvée du Cent Cinquantaire</b>	24,00 €
<b>Drambuie</b>	6,00 €
<b>Mozart Black Chocolate</b>	6,00 €
<b><u>Giffard Likör</u></b>	
<b>Manzana, Mangué Tropic, Caramel Toffee, Vanilla Gold</b>	5,50 €

\* mit Farbstoff

# SHEPHEARD

## Bier

<b>Krombacher Pils</b>	0,25 l	2,50 €
<b>Krombacher Pils alkoholfrei</b>	0,33 l	2,50 €
<b>Krombacher Pils Extra Mild</b>	0,33 l	2,80 €

## Softdrinks

<b>Appolinaris Selection</b>	0,25 l	3,00 €
<b>Appolinaris Silence</b>	0,25 l	3,00 €
<b>Evian Eau Minérale Naturelle</b>	1,00 l	8,50 €
<b>Sinalco Cola <sup>2</sup></b>	0,25 l	3,00 €
<b>Sinalco Cola Light <sup>2,°</sup></b>	0,25 l	3,00 €
<b>Sinalco Orange*</b>	0,25 l	3,00 €
<b>Sinalco Zitrone</b>	0,25 l	2,50 €
<b>Red Bull <sup>2</sup></b>	0,25 l	4,00 €
<b>Carpe Diem</b> Ginkgo, Kefir, Kombucha	0,33 l	4,00 €

### Schweppes 0,2 l

<b>Tonic Water, Bitter Lemon, Soda Water, Ginger Ale* <sup>3</sup></b>	3,00 €
--	--------

\* mit Farbstoff, <sup>2</sup> coffeinhaltig, <sup>3</sup> chininhaltig, <sup>°</sup> mit Süßstoff

### Granini Säfte und Nektare 0,2 l

<b>Orange, Ananas, Maracuja, Tomate, Apfel, Banane, Kirsch, Grapefruit, Pfirsich</b>	3,00 €
--	--------

### Caraibos Säfte 0,2 l

<b>Cranberry, Lichi</b>	3,00 €
-------------------------	--------

# SHEPHEARD

## Heißgetränke

<b>Espresso</b>	3,00 €
<b>Espresso Doppio</b>	4,00 €
<b>Kaffee</b>	3,00 €

Kaffeebohne: Gustafson´s

Der Gustafson´s Espresso besteht aus einem 90% Arabica-Blend mit einem kleinen 10% Robusta-Anteil aus hochwertigen Anbaugebieten Kameruns und Brasiliens. Dieser Espresso besticht durch ein kräftig, schokoladiges Aroma und im Geschmack durch einen herben ausgewogenen, säurearmen Körper.

## Zigarren – Zigarillos

Davidoff „Dominikanische Republik“

<b>Zigarillos</b>	1,50 €
<b>Grand Cru N° 5</b>	9,00 €
<b>Grand Cru N° 2</b>	15,00 €

Santa Damiana „Dominikanische Republik“

<b>Zigarillos</b>	1,50 €
<b>Panetelas</b>	5,00 €
<b>Corona</b>	7,00 €

Romeo y Julieta „Cuba“

<b>Millefleur</b>	5,00 €
<b>Tubor N° 2</b>	8,00 €
<b>Belicioso</b>	10,00 €

# SHEPHEARD

## Zigarren – Zigarillos

Cuaba „Cuba“

**Perfecto** 8,00 €

Bolivar „Cuba“

**Torpedo** 9,50 €

Partagas „Cuba“

**Mille Fleur** 5,00 €

**Serie d - N° 4 Robusto** 9,00 €

Montecristo „Cuba“

**Zigarillos** 1,50 €

**Puritos** 2,50 €

**N° 5** 6,50 €

**N° 4** 9,00 €

**Edmundo** 11,00 €

Cohiba „Cuba“

**Zigarillos** 1,50 €

**Siglo II** 14,00 €

**Robusto** 16,00 €

## Zigaretten

**Shepherd – Hotel** 5,50 €

**Dunhill Top Leaf** 7,00 €

**Dunhill Red** 4,00 €

**Dunhill Blue** 4,00 €

**Dunhill Gold** 4,00 €

# SHEPHEARD

Auf Wunsch stellen wir Ihnen die Shepherd Bar auch für  
Privatveranstaltungen zur Verfügung!

Shepherd Gutscheine sind an der Bar erhältlich.  
Reservierungen bis 22.00h

Öffnungszeiten:	Dienstag bis Samstag 20 Uhr bis 3 Uhr
Adresse:	Rathenauplatz 5 50674 Köln
Telefon:	0221-33 10 994
Fax:	0221-139 79 17
Internet:	<a href="http://www.shepherd.de">www.shepherd.de</a> ~ <a href="mailto:info@shepherd.de">info@shepherd.de</a>

Sind Sie an einem Catering interessiert? Unter [www.drinkdesign.de](http://www.drinkdesign.de) finden Sie mehr  
Informationen, oder rufen Sie uns an 0221 – 139 79 15.

Bei weiterem Interesse am Thema Bar und Barkultur empfiehlt das SHEPHEARD Team  
folgende Zeitschriften:

**Drinks** – Magazin für Bars-Lifestyle & International Mix-Kultur  
[www.drinks-journal.com](http://www.drinks-journal.com)

**Mixology** – Magazin für Barkultur  
[www.mixilogymag.de](http://www.mixilogymag.de)