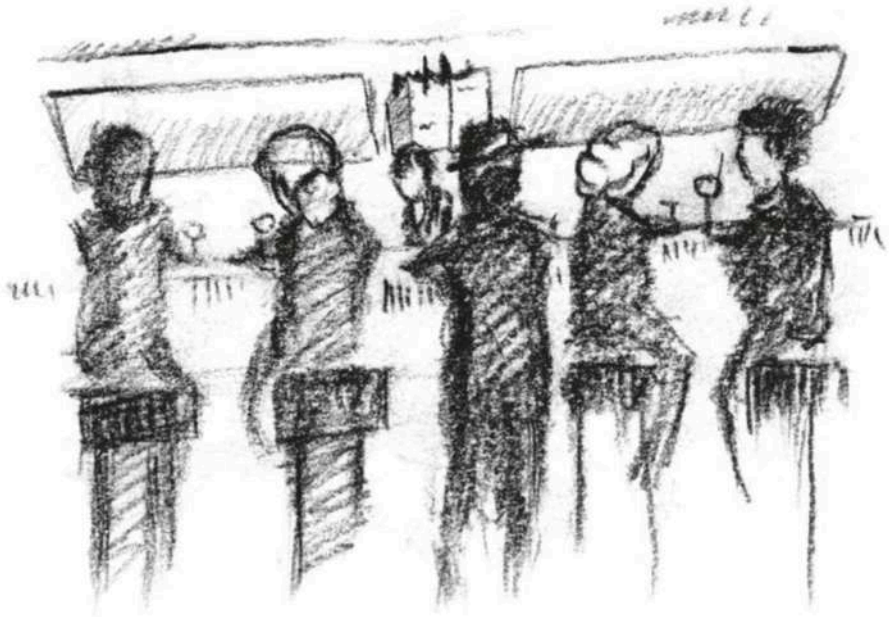


# BARTISTA

*mehr als eine Bar...*



[www.bartista.de](http://www.bartista.de)



# falstaff

# rolling pin.

93

Punkte

2025

TOP  
50 BARS  
DE

2023

## FEIERN SIE, WAS ES ZU FEIERN GIBT!

Bartista im Herzen der Tübinger Altstadt. Eine Bar, ein Ort der Kommunikation und des Vertrauens, Treffpunkt verschiedener Menschen und Kulturen.

Bartista ist eine Oase, um dem Alltag zu entfliehen.

Gemixt werden Klassiker von den 20er Jahren bis hin zum modernen „Cuisine Style“-Cocktail. Im Fokus steht der Gast mit seinem persönlichen Geschmack. Lehnen Sie sich zurück und lauschen Sie dem Rhythmus des Shakers.

**Barkeeper, mehr als eine Kunst.**



# BARTISTA

*mehr als eine Bar...*

## FRUCHTIG | SÜß | TIKI

Viele Tiki Cocktails entstanden in der Zeit des Tiki „Hypes“, der Mitte der 30er Jahre mit dem Bartender Donn Beach startete. Seine erste Bar eröffnete er in einer Hotellobby in Hollywood mit dem Thema „Südsee“, hier entwickelte er Cocktails, die viele fruchtige Aromen mittels frischen Säften, Sirups, Kräutern und häufig verschiedenen Rums zu einem vielschichtigen Drink vereinen.

-  **Mai Tai Trader Vic's** 12  
Myers Rum<sup>1</sup>, Rhum Agricole<sup>1</sup>, Dry Orange Curaçao, Limettensaft<sup>7,8,9</sup>, Orgeatsirup<sup>1</sup>, Zuckersirup, Minze
-  **Zombie Bartista** 16  
Rum 73%<sup>1</sup>, Jamaica rum<sup>1</sup>, Havanna 3<sup>1</sup>, Apricot Brandy, Kirschnektar, Cranberrynektar, Grenadine Sirup
-  **Singapore Sling Raffle's Hotel** 14  
Tanqueray Gin, Cherry Heering<sup>1</sup>, Cointreau, D.O.M. Bénédicte<sup>1</sup>, Ananassaft, Limettensaft<sup>7,8,9</sup>, Grenadinensirup<sup>1</sup>, Angostura Bitters
-  **Latin Lover** 12  
Tequila Blanco, Delicana Cachaça Silver, Cordial Lime Juice, Zitronensaft<sup>7,8,9</sup>, Ananassaft
-  **Sex on the Beach** 14  
Wodka, Pêche Likör, Orangensaft, Marakujanektar, Grenadinesirup
-  **Porn Star Martini** 19  
Vanille infused Finlandia Vodka, Passoã Likör<sup>1</sup>, Mandarinenlikör<sup>1</sup>, Limettensaft<sup>7,8,9</sup>, frisches Passionsfrucht, Zuckersirup, Champagner<sup>4</sup>
-  **Bossa Nova** 12  
Premium Cachaça, Galliano, Aprikosenlikör<sup>1</sup>, Zitronensaft, Annanassaft, Tonka
-  **S | Cinnamon Triangle** 13  
Old Pascas Jamaican Rum<sup>1</sup>, Bulleit Bourbon, Moccia Punch al Mandarino, Falernum, Limettensaft, Zimtzuckersirup, Angostura Bitters<sup>1</sup>, Minze

# BARTISTA

*mehr als eine Bar...*

## SPIRIT FORWARD | HERB

Bei diesen Cocktails ist die Spirituose der Star. Der komplexe Geschmack Ihrer Lieblingsspirituose, wird in diesen simplen Cocktails erweitert ohne ihn zu kaschieren.

- |   |   |    |
|---|---|----|
|    | <b>Mezcal DELUXE</b><br>Del Maguey Vida Mezcal, Luxardo Maraschino <sup>1</sup> , Cointreau, Orange Bitters, Orangenzeste   | 16 |
|    | <b>Sazerac</b><br>Cognac <sup>1</sup> , Zuckersirup, Peychaud's Bitters, Spray Absint, Zitronenzeste  | 16 |
|    | <b>Old Fashioned</b><br>Woodfort Reserve Rye Whiskey <sup>1</sup> , Zuckersirup, Angostura Bitters <sup>1</sup> , Orangenzeste  | 16 |
|    | <b>Oaxaca Old Fashioned</b><br>Tequila <sup>1</sup> , Mezcal, Agavensirup, Angostura Bitters <sup>1</sup> , Orangenzeste  | 16 |
|   | <b>Rusty Nail</b><br>Chivas Regal Blended Scotch Whisky 12 J <sup>1</sup> & Drambuie  | 14 |
|  | <b>Rusty Nail Smoke</b><br>Lagavulin 16 J <sup>1</sup> & Drambuie   | 22 |
|  | <b>Santa Maria</b><br>Bacardi Carta Blanca <sup>1</sup> , Amaro Montenegro <sup>1</sup> , Apricot Brandy <sup>1</sup> , Limette   | 14 |
|  | <b>Last Word Cocktail</b><br>Der "Last Word" ist ein klassischer Cocktail der Gin, Chartreuse, Maraschino und Limettensaft in gleichen Teilen mischt. Dieses Rezept aus der Prohibitionszeit bietet eine erfrischende, kräftige Mischung aus Kräuter- und Zitrusnoten. Ursprünglich im Detroit Athletic Club serviert, erlebte der Drink später durch das Zig Zag Café in Seattle eine Renaissance. | 19 |

## BITTER-SÜß | TROCKEN

Bei diesen Cocktails steht die Symbiose aus Spirituose und bitter-süßem oder trockenem Likör im Vordergrund. Diese Art von Cocktails haben ihre Wurzeln schon im 19. Jahrhundert und noch heute kramen Bartender alte Rezepte aus dieser Zeit aus Barbüchern um sie neu zu interpretieren.

- |   |   |    |
|---|---|----|
|    | <b>S   ITA-MEX</b><br>Del Maguey Vida Mezcal, Italicus <sup>1</sup> , Amaro Montenegro, Orangen- und Zitronenzeste  | 16 |
|    | <b>S   The Golden Martini</b><br>Tanqueray No. 10 Gin, Lillet Blanc <sup>4</sup> , Grapefruit Bitters, Kaschmir-Safran Tinktur, Grapefruitzeste                               | 16 |
|    | <b>S   Gaetanos Godfather</b><br>Woodford Rye <sup>1</sup> & Disaronno  | 15 |
|    | <b>Red Hook</b><br>Woodford Reserve Rye Whiskey <sup>1</sup> , Antica Formula <sup>4</sup> , Maraschino <sup>1</sup> , Angostura Bitters <sup>1</sup> , Orangenzeste, Kirsche | 15 |
|   | <b>El Presidente</b><br>Transcontinental Rum Line Panama <sup>1</sup> , Grand Marnier, Wermut extra dry, Wermut Rosso, Barlöffel Grenadine, Orangenzeste                      | 16 |
|  | <b>Negroni</b><br>Tanqueray Gin, Campari <sup>1</sup> , Wermut Rosso <sup>4</sup> , Orangenzeste  | 14 |
|  | <b>Dry Martini</b><br>Tanqueray Gin, Noilly Prat trockener Wermut <sup>4</sup> , Orange Bitters, Olive oder Zitronenzeste   | 14 |
|  | <b>Coffee Negroni</b><br>Borghetti Kaffee, Gin, Martinelli Bitter   | 14 |

1 = Enthält Farbstoff, 2 = Chininhaltig, 3 = Coffeinhaltig, 4 = enthält Sulfite, 5 = Milcherzeugnis, 6 = enthält Ei, 7 = enthält Citronensäure (E330), 8 = enthält Apfelsäure (E296), 9 = gewachst

## PISCO

Peruanischer Pisco ist ein besonders aromatischer Traubenbrand, der aus der vollen Traubenfrucht durch einmalige Destillation in Brennblasen aus Kupfer destilliert wird. Zahlreiche Besonderheiten seiner Herstellung machen ihn zu einem weltweit einzigartigen Produkt.


### EINER DER BEKANNTESTEN COCKTAILS DER WELT IST:

 **Pisco Sour<sup>6</sup>** **12**


Der Pisco Sour genießt in Peru den Status eines Nationalgetränkes. Erstmals erwähnt wurde er 1928 in einer Anzeige der Morris Bar in Lima. Bei uns wird er mit der Königin der Pisco-Traube Quebranta zubereitet, vereint mit frischem Limettensaft, Zuckersirup, Eiweiß und aromatisiert mit Angostura Bitters. In anderen Gebieten Perus ist der Pisco Sour auch mit Zimt oder Muskatnuss on top sehr beliebt.

 **S | Le Sorelle** **12**  
Limettensaft, Puderzucker, Rum, Pisco, gereifter Balsamico<sup>4</sup>

 **Pisco della Vitas** **12**  
Pisco Quebranta, Holunderblütensirup, Spicy Ginger, Limettensaft, Minze, Gurke

 **Pisco e Pera Sour** **14**  
Pisco, Creme de Poire, Zitronensaft, Eiweiß, Zuckersirup

 **Chilcano de Pisco** **12**  
Pisco Acholado, Limettensaft, Ginger Ale, Angostura Bitter, Zitronenzeste

 **Rojo Pisco Sour** **12**  
Pisco Quebranta, Limettensaft, Grenadine, Eiweiß

Unser Repertoire an Pisco-Cocktails ist groß. Bitte fragen Sie uns!

1 = Enthält Farbstoff, 2 = Chininhaltig, 3 = Coffeinhaltig, 4 = enthält Sulfite, 5 = Milcherzeugnis, 6 = enthält Ei, 7 = enthält Citronensäure (E330), 8 = enthält Apfelsäure (E296), 9 = gewachst

# BARTISTA

*mehr als eine Bar...*

## SOUR

Der Sour ist ein simpler Cocktail aus Spirituose, Zitrus und Zucker. Diesen Aufbau finden Sie in allen diesen Drinks. Er verleiht ihnen echte Balance, zufriedenstellende Einfachheit und ist der perfekte Einstieg in die Welt der Cocktails.

-  **S | Bee's Knee's Best** 13  
Tanqueray Gin, Zitronensaft<sup>7,8,9</sup>, Honigsirup, Lavendel Bitters, Rosmarin
-  **S | Butterfly Sour** 13  
Gin, Zitronensaft, Butterflypea Sirup, Eiweiß
-  **Vanilla Daiquiri** 12  
Vanille Rum<sup>1</sup> Infusion, Limettensaft<sup>7,8,9</sup>, Zuckersirup
-  **Smoky Margarita** 15  
El Jimador Reposado Tequila, Del Maguey Vida Mezcal, Cointreau, Limettensaft<sup>7,8,9</sup>, Agavensirup, Bittermens Hellfire Habanero Shrub
-  **Gin Basil Smash** 14  
Basilikum, Tanqueray Gin, Zitronensaft<sup>7,8,9</sup>, Zuckersirup
-  **Queen's Park Swizzle** 14  
Minze, Bacardi 8 Años Rum <sup>1</sup>, Limettensaft<sup>7,8,9</sup>, Zuckersirup, Angostura Bitters
-  **Cosmopolitan** 12  
Citron Vodka, Cointreau, Limettensaft<sup>7,8,9</sup>, Cranberrysaft
-  **Cosmopolitan 1934** 13  
Gin, Cointreau, Zitronensaft, Himbeersirup, (Eiweiß)
-  **S | Lavendel Gin Sour** 12  
Zitronensaft, Holunderblütensirup, Lavendel Bitters, Lavendel infused Gin
-  **Whisk(e)y Sour + Zitronensaft<sup>7,8,9</sup>, Zuckersirup** 12  
Gern mixen wir Ihnen den Sour auch mit Eiweiß und (gegen Aufpreis) Whisky nach Wahl, sprechen Sie uns gerne an

S: Signature Cocktails

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

## FRESH | SPRITZIG | SPRITZ

Der Spritz erlebt gerade ein echtes Comeback (in der Mode), besonders im Bereich der Trends rund um den Aperitif. Er ist zu einem Symbol für Geselligkeit, "Dolce Vita" und gemeinsame Momente geworden.

Bei uns gibt es auch **Pinsa**, perfekt kombiniert mit einem Spritz.

<b>Principessa Spritz</b> Italicus Bergamot, Soda, Champagner <sup>4</sup>	15
<b>Melon Spritz</b> Soda, Prosecco, Wassermelonenlikör Bois	10
<b>Amaretto Spritz</b> Di Saronno, Soda, Prosecco	10
<b>Bananna Cherry Spritz</b> Banana Bols & Cherry Bols, Soda, Prosecco	10
<b>Tübingen Spritz</b> Sim's M Kirschlikör, Soda, Prosecco	12
<b>Venezia Spritz</b> Select Aperitivo, Soda, Prosecco	10
<b>Butterfly Spritz</b> Butterfly Gin Sirup, Soda, Prosecco	12
<b>Sicily Spritz</b> Limonchello, Soda, Prosecco	10
<b>Canonita Spritz</b> Soda, Prosecco <sup>4</sup> , Canonita de Mallorca	12
<b>Padovani Spritz</b> Soda, Scotch, Holunderlikör, Zitronensaft	15



# BARTISTA







*mehr als eine Bar...*

## GIMLET

Da die British Navy bis ins 19. Jahrhundert aufgrund einer vitaminlosen Kost an Bord mit Skorbut zu kämpfen hatte, entdeckte man die Konservierung der vitaminreichen Zitrusfrüchte. Diese stellen ein ideales Gegenmittel dar. Der sogenannte Limettensirup (Cordial) war geboren. Um diese Medizin schmackhafter zu machen, vermischten sie die Offiziere der Navy mit Gin.

 <b>Tanqueray Gimlet</b>	12
 <b>Tanqueray No. Ten Gimlet</b>	14
 <b>MALFY Gin con Limone Gimlet</b>	14
 <b>Nordes Gimlet</b>	14
 <b>Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin Gimlet</b>	14

## ICED TEA







 <b>Long Island</b> Zitronensaft, Cointreau, Tanqueray Gin, Rum <sup>1</sup> , Vodka, Tequila, Coca Cola <sup>1,3</sup>	14
 <b>Wild Cherry</b> Zitronensaft, Cherry Brandy <sup>1</sup> , Tanqueray Gin, Rum <sup>1</sup> , Vodka, Tequila, Kirschsaf	14
 <b>Tokyo</b> Zitronensaft, Midori <sup>1</sup> , Tanqueray Gin, Rum <sup>1</sup> , Vodka, Tequila, Sprite	14
 <b>Metropolitan Iced Tea</b> Zitronensaft, Cointreau, Tanqueray Gin, Rum <sup>1</sup> , Vodka, Tequila, Cranberrysaft	14
 <b>Bartista Iced Tea</b> Zitronensaft, Cointreau, Tanqueray Gin, Rum <sup>1</sup> , Vodka, Tequila, Red Bull Cola <sup>1,3,6</sup>	16
 <b>Bartista Mule Iced Tea</b> Zitronensaft, Cointreau, Tanqueray Gin, Rum <sup>1</sup> , Spicy Ginger	16

S : Signature Cocktails

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

## CAIPIRINHAS & BATIDAS

Gemixt nach brasilianischer Art.  
1 Limette - Cachaça nach Wahl - weißer Rohrzucker - kurz geshakt -  
auf Eiswürfel im Tumbler serviert.

- |   |   |    |
|---|---|----|
|    | <b>Silber</b><br>Mehrmonatiger Ausbau im Jequitiba-Holzfass.<br>Natürlicher Geschmack und angenehm mild.  | 12 |
|    | <b>Gold</b><br>Bis zu ca. 6 Monate im Eichenholzfass gelagert.<br>Mit einer goldbraunen Farbe und dem typischen Vanillearoma.   | 13 |
|    | <b>Premium</b><br>Wird im brasilianischen Edelholz UMBURANA 18 Monate gelagert.<br>Diesem Edelholz wird eine „aphrodisierende“ Wirkung zugesagt.<br>Leicht rauchiger und würziger Duft, unglaublich mild. | 14 |
|    | <b>Batida De Himbeere</b><br>Limettensaft, Himbeere, Crushed ice, Silber Cachaça  | 14 |
|  | <b>Batida De Passion Fruit (nur im Juni, Juli, August)</b><br>Limettensaft, Passion Fruit , Crushed ice, Silber Cachaça   | 14 |
|  | <b>Batida De Mango (nur im Juni, Juli, August)</b><br>Limettensaft, Mango , Crushed ice, Silber Cachaça   | 14 |

\* Unsere Limetten werden sorgfältig von Hand gewaschen. Aus lebensmittelrechtlichen Gründen müssen wir jedoch darauf hinweisen, dass Drinks mit Limettenstücken Spuren von Wachs enthalten können.

# BARTISTA

*mehr als eine Bar...*

## MINT COCKTAILS (SAISONAL)

- |   |  |    |
|---|--|----|
|    | <b>GIN GIN MULE</b>  | 12 |
|   | Limettensaft, Zuckersirup, Minze, Gin, Spicy Ginger                            |    |
|    | <b>Mojito</b>  | 12 |
|   | Limettensaft, Zuckersirup, Minze, Havana Club 3 Años <sup>1</sup> , Soda       |    |
|    | <b>Mojito de Casa</b>  | 14 |
|   | Limettensaft, Agavendicksaft, Minze, Tequila Blanco, Soda                      |    |
|    | <b>Mojito Siciliano</b>  | 12 |
|   | Limettensaft, Minze, Limoncello <sup>1</sup> , Soda                            |    |
|    | <b>Southside Fizz</b>  | 14 |
|   | Zitronensaft, Zuckersirup, Minze, Tanqueray Gin, Soda                          |    |
|  | <b>Southside Siciliano Fizz</b>  | 12 |
|   | Zitronensaft, Zuckersirup <sup>1</sup> , Minze, Limoncello <sup>1</sup> , Soda |    |
|  | <b>Mint Julep</b>  | 15 |
|   | Zuckersirup, Minze, Bourbon <sup>1</sup> , dash Rum                            |    |
|  | <b>Pink Mojito</b>   | 14 |
|   | Rum, Chambord, Himbeersirup, Limettensaft, Minzblätter, Soda                   |    |



S : Signature Cocktails  
Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

## HIGHBALLS

Hier finden Sie Cocktails bei denen der Sour eine Stufe weiter gedacht und mit etwas Sprudelndem erweitert wurde. Sei es Soda, Ginger Beer oder Champagner, hier finden Sie erfrischenden Genuss.

### **Cuba Libre** 12

Limettenachtel gemuddelt<sup>9</sup>, Havana Club 3 Años Rum<sup>1</sup>, Coca Cola<sup>1,3</sup>

### **Horse's Neck** 12

Four Roses Bourbon, Zitronensaft<sup>7,8,9</sup>, Ginger Ale<sup>1</sup>, Angostura Bitters

### **Moscow Mule** 12

Vodka, Limettensaft<sup>7,8,9</sup>, Tomas Henry Spicy Ginger Beer, Gurke

### **Paloma Highball** 12

Tequila Blanco, Pink Grapefruit

### **Pimm's Cup** 12

Pimm's, Schweppes Ginger Ale<sup>1</sup>, Gurke, Minze, Früchte der Saison

### **Basil Highball** 12

Basil Gin Sirup, Zitronensaft, Soda

### **Bartista Highball** 12

Pfirsichlikör, Rum blanco, Cranberrynektar

### **S | Monte Highball** 12

Montenegro Amaro, Dry Tonic Water, Orangenzeste, Rosmarin



1 = Enthält Farbstoff, 2 = Chininhaltig, 3 = Coffeinhaltig, 4 = enthält Sulfite, 5 = Milcherzeugnis, 6 = enthält Ei, 7 = enthält Citronensäure (E330), 8 = enthält Apfelsäure (E296), 9 = gewachst

# BARTISTA

*mehr als eine Bar...*

## CHAMPAGNER COCKTAILS

-  **Millionaire's Martini** 15  
Gin, Wermut dry, Champagne, Goldglitter
-  **Champagner Cocktail** 15  
Zuckerwürfel, Angostura Bitters<sup>1</sup>, Champagner<sup>4</sup>, Zitronenzeste  
Auf Wunsch auch mit Cognac<sup>1</sup>
-  **Airmail** 14  
Limettensaft, Honey-Mix, Golden Rum<sup>1</sup>, Champagner<sup>4</sup>
-  **Old Cuban** 15  
Bacardi 8<sup>1</sup>, Minze, Limettensaft, Zuckersirup, Angostura Bitters<sup>1</sup>, Champagner<sup>4</sup>
-  **Elder Royale** 14  
Gin, St. Germain<sup>1</sup>, Orange Bitters, Grapefruitzeste, Champagner<sup>4</sup>
-  **Bartista Royal** 15  
Apricot Brandy, Zuckerwürfel, Champagner<sup>4</sup>
-  **French 75** 14  
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Champagner<sup>4</sup>
-  **White Lady Royal** 14  
Gin, Cointreau, Eiweiss, Zitronensaft, Champagner<sup>4</sup>



S : Signature Cocktails

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

	<b>Macha Limonade</b> Macha, Zitronensaft, Soda	10
	<b>Espresso Martini 00</b> Espresso, Zuckersirup, Tanqueri 00	12
	<b>Drinking Man's non Alcoholic Drink</b> Limettensaft, Honey-Mix, Soda	9
	<b>Peach Perfect</b> Limette, Amarena Kirsch Sirup, Wild Peach	10
	<b>Shirley Temple</b> Zitronensaft, Grenadine, Ginger Ale	10
	<b>SummerDays</b> Ginger Ale, Zitronensaft, Kirschsaf	9
	<b>Ipanema</b> Limette, Rohrzucker, Maracujasaft, Ginger Ale <sup>1</sup>	10
	<b>Virgin Mojito</b> Limette, Rohrzucker, Minze, Soda	9
	<b>Bartista GR Passion</b> Cranberrysaft, Limettensaft, zerpflückte Basilikumblätter, angestoßene rose Pfefferkörner	12
	<b>Purple Sour</b> Butterfly pea Sirup, Limettensaft, Tonic Water	10
	<b>Grapefruit Sour</b> Frisch gepresster Grapefruitsaft, Agavensirup, Pink Grape	10
	<b>Raspberry Punch</b> Himbeersirup, Zitronensaft, Soda, Rosmarin	10

1 = Enthält Farbstoff, 2 = Chininhaltig, 3 = Coffeinhaltig, 4 = enthält Sulfite, 5 = Milcherzeugnis, 6 = enthält Ei, 7 = enthält Citronensäure (E330), 8 = enthält Apfelsäure (E296), 9 = gewachst



## GIN & TONIC

Bei uns mixen Sie Ihren Lieblings-Gin & Tonic selber. Wir bereiten Ihnen 5cl des Gins im Highball auf Eis und passender Dekoration vor und servieren das Tonic Water separat.

Wir haben mehr als 50 Gin-Sorten. Schauen Sie gerne an der Bar.

### GIN 4cl

**Tanqueray Gin. England** 6

**Bro's Gun. Tübingen. Deutschland** 13

unser Tübinger „Gin-Stolz“  
frischer Ingwer, Wachholder, fruchtige Limette und Himbeeren

**Windspiel. Eifel. Deutschland** 14

Kartoffelbrand als Basis. Frischer Wachholder, leichte Pinie, Pfeffer, Koriander

**Ferdinand's Gin. Deutschland** 14

Über 30 fein abgestimmte Botanicals in Kombination mit Rieslingtrauben

**GinSTR. Stuttgart, Deutschland** 12

frische Zitrone und Limette, Kardamon, Koriander, leichter Hibiskus, Süßholz

**Porto Fino. Italien** 15

Wacholder, Zitronen, Rosmarin, Majoran, Salbei, Lavendel, Rosen und Iris

**GIN SUL. Deutschland** 12

Wacholder, Zitronen, Rosmarin und Rosenblüten

### TONICS

**Schweppes Dry** 4

**Fever Tree Indian & Mediterranean** 5

**Thomas Henry Pink Grapefruit** 5

S : Signature Cocktails

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

## GEKLÄRTE COCKTAILS

Lass uns diese kristalline Welt der geklärten Cocktails erkunden!

Die Klärung von Cocktails ist für viele Mixologen zu einer neuen Disziplin geworden. Ein Cocktail wird mit Milch gemischt, wodurch die Milch gerinnt. Dabei fängt der geronnene Bruch Verunreinigungen ab. Die Mischung wird dann abgeseiht, sodass eine klare Flüssigkeit entsteht, die die Aromen beibehält, aber keine Farbe oder Trübung aufweist. Die Milchwäsche kann auch Schärfe entfernen und den Spirituosen eine seidige Textur verleihen.

### **S | Ein Pferd ohne Namen GR 17**

Orient Punch, Bourbon Whisky aus Stuttgart, Zitronensaft, Simplexirup, Ajran

### **S | Italian Caprese Drink GR 19**

Büffel Mozzarella, Tomatensaft, Basilikum, Aceto Balsamico, Panarea Mediterraner Wodka

### **S | The Bartista Tonka Milk Punch GR 18**

Jamaica Rum, Brandy, Zitronensaft, Orangensaft

**Dieses Angebot gilt nur, solange der Vorrat reicht.**



1 = Enthält Farbstoff, 2 = Chininhaltig, 3 = Coffeinhaltig, 4 = enthält Sulfite, 5 = Milcherzeugnis, 6 = enthält Ei, 7 = enthält Citronensäure (E330), 8 = enthält Apfelsäure (E296), 9 = gewachst



## CHAMPAGNER

### GR-Bartista-Champagner<sup>4</sup>

0,75l

90

Der GR-Bartista-Hauschampagner ist eine Cuvée aus 70% Pinot Meunier, 15% Pinot Noir und 15% Chardonnay. Er stammt aus dem Winzerhaus Plot-Sévillano, welches höchsten Wert auf ökologischen Anbau legt und HVE-zertifiziert ist (high environmental value). Es werden für die Vinifikation nur Trauben aus eigenem Anbau verwendet, nichts zu- oder verkauft. Die Dosage von 9,3g/Liter und die Reifezeit von 22 Monaten machen diesen Champagner zu einem besonders ausgewogenen Geschmackserlebnis.

Ein strukturierter Wein voller Finesse und Eleganz, voll und lebendig am Gaumen mit köstlichen blumigen und säurebetonten Fruchtaromen. Seine aromatische Persistenz und Ausgewogenheit passen gut zu gewagten Gerichten am Beginn einer Mahlzeit.

### GR-Bartista-Champagner Magnum<sup>4</sup>

1,5l

190

### GR-Bartista-Champagner Jeroboam<sup>4</sup>

3l

380

### Benoît Cocteaux - Rosé d'Hélène

0,75l

100

88% Chardonnay 12% Pinot Noir, Dosage: 8 g/l, Reifezeit: 24 Monate  
Nase: Erdbeeren und schwarze Johannisbeeren

### Ruinart brut rosé, Champagner

0,75l

180

Der Ruinart Rosé begeistert mit seiner intensiven Fruchtigkeit und sinnlichen Eleganz. Die edle Mischung aus 45% Chardonnay aus Premier Cru-Lagen der Côte de Blancs und Pinot Noir.



1 = Enthält Farbstoff, 2 = Chininhaltig, 3 = Coffeinhaltig, 4 = enthält Sulfite, 5 = Milcherzeugnis, 6 = enthält Ei, 7 = enthält Citronensäure (E330), 8 = enthält Apfelsäure (E296), 9 = gewachst

## SOFTDRINKS

Coca Cola & Zero <sup>1,3</sup>	0,2l Flasche	4
Sprite	0,2l Flasche	4
Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2l Flasche	4
Bitter Lemon <sup>1,2</sup>	0,2l Flasche	4
Saft & Saftschorle	0,3 l	4
Maracuja, Orange, Cranberry, Kirsche, Ananas		

## BIER

Wulle Hell	0,33l Bügelflasche	5
Dinkelacker CD Pils	0,33l	5
Alkoholfrei	0,33l	5

## HEISSGETRÄNKE (Nach 20:00 Uhr nur Espresso)

Kaffee <sup>3</sup>		4
Espresso <sup>3</sup>		4
Espresso Doppio <sup>3</sup>		5
Cappuccino <sup>3,5</sup>		5

## AUFGÜSSE (Bis 20:00 Uhr)

Rosmarin mit Ingwer		6
Lorbeer mit Limone		6



## WASSER

Black Forest Still Gourmet	0,75l	7
Black Forest Still Gourmet	0,25l	4
Peterstaler Medium Gourmet	0,75l	7
San Pellegrino Italienisches Mineralwasser	0,5l	7

## WEINE<sup>4</sup>

Fragen Sie gerne unser Personal nach den aktuell offenen Weinen<sup>4</sup>.

	0,75l	0,1l	0,2l
Palio Montepulciano d'Abruzzo DOC. Cantina Citra - BIO IT.	28	5	8
Pinot Grigio DOC. Corte Molino IT.	28	5	8
Nero D'avola Fina Sicilia (bio) IT.	30		
Orsus Vino Rosato Fosso Corno IT.	28	5	8
Jungspund Weiß alkoholfrei Germany	28		
35 Grad - alkoholfreier Weißwein trocken, still, DE	30		

Diese Getränkekarte können Sie für 8 Euro auch käuflich erwerben.



BARTISTA - MEHR ALS EINE BAR

Bartista Drink Lounge • Kirchgasse 19 • 72070 Tübingen • 07071 9898919 • [www.bartista.de](http://www.bartista.de)