

Liebe Gäste,

das Wort „Cocktail“ entstand um 1800 im angelsächsischen Sprachraum. Die erste schriftliche Quelle definierte „cocktail“ 1806 als „stimulierendes Getränk aus Spirituosen aller Art, Zucker, Wasser und Bitters“. Ein „Cocktail“ war also lediglich eine mit Kräuterbitter gewürzte Variante des damals verbreiteten Sling, was ungefähr dem heutigen Old Fashioned entspricht. Schon bald entstanden weitere Abwandlungen, die ebenfalls „Cocktail“ genannt wurden, und das Wort wurde zum Gattungsbegriff.

Wir haben uns für eine moderne, zeitgemäße Cocktailkarte entschieden, welche durch Ihre Eigenkreationen und Individualität besticht.

Wir verwenden bei der Zubereitung unserer Cocktails, Longdrinks und Limonaden hochwertige und erlesene Produkte.

Ein Genuss für alle Sinne!

FITZ
VIN | ESSEN

GETRÄNKE



🕒 Öffnungszeiten:

So u Mo: Ruhetag

Di - Fr: 11:30 - 14:30 Uhr

Di - Sa: ab 17:00 Uhr

✂️ Fitz VIN ESSEN

Albert-Einstein-Str. 6
76829 Landau

☎️ 06341 9949056

✉️ info@fitz-landau.de

🌐 www.fitz-landau.de

📘 facebook.com/FitzVinEssen

Alkoholfreie Getränke

Taunusquelle Mineralwasser
Classic oder still

0,25 l 2,3
0,75 l 4,9

Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi^{1,2,5,9}
Cola zero^{1,3,8,9}

0,2 l 2,3
0,4 l 3,8

Red Bull⁴

0,25 l 3,5

Orangina gelb

0,25 l 2,8

Hausgemachter Eistee

„Immer anders aber immer lecker. . .“

0,5 l 3,9

Thomas Henry Limonaden

Bitter Lemon, Ginger Ale, Spicy Ginger^{1,5,10}

0,25 l 3,2
0,5 l 4,8

Unsere Säfte

Fruchtsaft pur

0,25 l 3,1
0,5 l 5,0

Saftschorle

0,25 l 2,9
0,5 l 3,9

Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft, Maracujasaft, Traubensaft (rot)

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema 6,9

Alkoholfreier Caipirinha mit Limetten, Zucker, Maracujasaft und Ginger Ale

Basil Lemonade

Frischer Basilikum, Zucker, Zitrone, Ingwerlimonade

Mint Lemonade

Minze, Apfelsaft, Limette, Zucker, Sprite

Raspberry Coco Punch

Himbeere, Cocos, Maracuja, Orange

Heiße Getränke

Unsere Kaffeespezialitäten beziehen wir von der Privat-Kaffee-Rösterei Mohrbacher aus Ludwigshafen. Seit fast 90 Jahren röstet Familie Bischof in dritter Generation seinen Rohkaffee traditionell im schonenden Trommelröstverfahren.

Kaffee⁹ 2,3
Milchkaffee⁹ 2,9
Cappuccino⁹ 2,9
Latte Macchiato⁹ 2,9
Latte Macchiato mit Sirup⁹ 3,3
(Caramel, Haselnuss, Vanille)^{1,2}

Espresso⁹ 2,3
Doppelter Espresso⁹ 3,5
Espresso Macchiato⁹ 2,6

Heiße Schokolade mit Sahne 2,9

Heiße Zitrone 2,8

Bio-Teesorten der Firma Eilles
Kamillenblüten, Darjeeling Imperial, Second Flush, English Breakfast Tea
Fairtrade, China Jasmin, Vervenia Kräutertee, Früchte Natur Fairtrade

0,3 l 2,9

Bier vom Fass

Radeberger Pils

0,3 l 2,9

Radler oder Cola-Bier^{1,9}

0,3 l 2,9

Schöfferhofer Weizen

0,3 l 2,9
0,5 l 3,9

Weizenradler oder Cola-Weizen^{1,9}

0,3 l 2,9
0,5 l 3,9

Flaschenbier

Karlsberg / Gründels Pils, alkoholfrei

0,33 l 2,9

Karlsberg / Gründels Radler, alkoholfrei

0,33 l 2,9

Karlsberg Zischke, Kellerbier, hell

0,5 l 3,5

Schöfferhofer Weizen, alkoholfrei

0,5 l 3,9

Erdinger Weizenradler, alkoholfrei

0,5 l 3,9

Aperitif

Rosé Secco trocken
Weingut Dr. Deinhard, Deidesheim / Pfalz
Fruchtig, leicht, mit schöner Erdbeernote.

0,1 l 3,9
0,75 l 24,5

Weißer Burgunder Sekt, trocken

Weingut Dr. Deinhard, Deidesheim / Pfalz
Viel Éleganz und eine volle Frucht.

0,1 l 4,9
0,75 l 29,5

Veuve Clicquot Champagner

Ponsardin

0,75 l 75,0

Martini auf Eis

bianco, d´oro oder extra dry

5 cl 3,9

Sandyman Sherry

trocken oder medium

5 cl 3,9

San Bitter Soda¹ / **Orangensaft**¹

0,25 l 4,5

Campari Soda^{1,10} / **Orange**^{1,10}
0,25 l 4,9

Hugo

Secco, Holunderblütensirup, Mineralwasser, auf Eis

0,25 l 5,9

Aperol Spritz^{1,10}

Secco, Aperol, Mineralwasser, auf Eis

0,25 l 5,9

Lillet Vivé¹⁰

Lillet Apéritif, Thomas Henry Tonic Water, Gurke

0,25 l 5,9

Lillet Wild Berry

Lillet Apéritif, Schweppes Russian Wildberry, Waldbeeren

0,25 l 5,9

Hugo alkoholfrei

Alkoholfreier Secco, Mineralwasser, auf Eis

0,25 l 5,5

Bitters / Liköre

Jägermeister 2 cl 3,2
Ramazotti 4 cl 3,5
Baileys 4 cl 3,5
Fernet Branca 4 cl 3,5
Averna 4 cl 3,5
Grappa 2 cl 3,2

Whiskeys (4 cl)

Bourbon Whiskey 4,9

Bulleit oder Makers Mark

Scotch Single Malt 5,9

Laphroaig 10 yrs, Glenfiddich 12 yrs oder Glenmorangie 12 yrs

Scotch blended 5,9

Chivas Regal 12 yrs

Longdrinks

Dark´n´Stormy¹ 7,5

Goslings Bermuda Rum, Spicy Ginger Limonade, Limette

Moscow Mule¹ 6,9

Vodka, Ingwerlimonade, Limette, Gurke

Horses Neck 7,5

Bulleit Bourbon, Angostura Bitter, Ginger Ale

Cuba Libre^{1,5,9}

Rum deiner Wahl + Cola, Limette

Appleton 7,5

Sehr kräftiger, intensiver Rum aus Jamaica

Botugal 7,5

Ein leichter Dessert-Rum aus Venezuela

Havana Taños 7,5

Dieser Rum ist mit seinen sieben Jahren Lagerzeit sehr frisch und würzig und besticht durch seine Honig- und Vanillenoten.

Gin (4 cl) + Thomas Henry Tonic Water^{*10}

Tanqueray 5,5

Klassischer London Dry Gin mit nur vier Botanicals. Wacholder, Koriander, Angelikawurzel und Süßholz

Hendricks 7,9

Der berühmte Gin mit der Gurke. Hier wurden Gurken, Rosenblätter und Pfeffer für die Destillation verwendet.

Monkey 47 8,5

Wie der Name schon sagt, werden in diesem Gin 47 Botanicals verwendet.

Gin Mare 7,9

Der mediterrane Gin aus Spanien. Oliven, Rosmarin, Thymian und Oliven spielen hier eine große Rolle. Sehr abgefahren!

Plymouth Sloe Gin 7,9

Sloe Gin wird aus Dry Gin und Schlehenbeeren gefertigt. Ein Ginlikör der sehr beerig und fruchtig ist.

Cocktails

Fresh out of the garden

Gin Basil 7,5

Der berühmte Basilikum-Drink aus Hamburg. Erfunden von Jörg Meyer aus der Le Lion Bar ist er der Vorreiter und Startschuss des sogenannten Cuisine Styles.

Tanqueray Gin, Zucker, Zitrone, Basilikum

Herbst / Zeit / Lose 7,9

Besticht durch seinen intensiven Chili Geschmack und ist dabei in keinster Weise scharf. Du wirst es nicht bereuen!

Chili, Hendricks Gin, Limette, Zucker, Rhabarber

Le Mint 6,9

Minzig intensiv durch den hauseigenen Milch-Karadamon-Minz-Sirup. Gepaart mit dem venezolanischen Pampero-Rum und etwas naturtrübem Apfelsaft.

Fleur de Paris¹⁰ 7,9

Süßer Holunderlikör in Kombination mit herbem Thomas Henry Tonic Water. Dazu etwas Minze und Limettenabrieb.

Landau Mule¹ 7,9

London Mule kann ja jeder . . . Hier haben wir den Münchner Duke Gin mit Apfelsaft, Limetten, würziger Ingwerlimonade und der berühmten Gurke vermixt.

Granatapfel Mojito 7,5

Der Klassiker etwas verfeinert mit Granatapfellikör. Öfter mal was Neues.

Pampero-Rum, Limette, Minze, Granatapfellikör, Granatapfelsirup, Zucker, Soda

St. Germain des Prés 8,9

Schottischer Hendricks Gin mit französischem Holunderlikör. Abgerundet mit Limette und auf Wunsch etwas Eiweiß. Harmoniert perfekt.

Hendricks Gin, Holunderlikör, Holundersirup, Limette, Eiweiß

Scottish Grape 7,9

Floraler Botanist Gin aus Schottland gemixt mit feinem Bourbon Vanille-Zucker, Lime Juice und Grapefruitsaft. Geschmacklich von allem etwas dabei, süß, sauer und bitter.

Alle Preise sind in Euro.
1 mit Farbstoff (auch natürliche Farbstoffe wie q.b. Beta-Carotin)
2 mit Konservierungsstoffen
3 mit Süßungsmittel

Classics

Old Fashioned^{1,10} 7,9

Einer der ältesten und bekanntesten Drinks in der Cocktailgeschichte. Kräftiger Bourbon Whisky wird hier mit etwas Zucker, Angostura und Orangebitter verrührt. Nichts für Weicheier . . .

Whiskey Sour New York Style 7,9

Der klassische Whiskey Sour mit etwas Rotwein gefloatet. Man trinkt sich erst durch die herben Noten des Rotweins und stößt dann auf den erfrischenden Sour.

Bourbon, Zucker, Zitrone, Rotwein, auf Wunsch: Eiweiß

Negroni^{1,10} 7,9

Der Playboy unter den Klassikern. drei Zutaten zu drei gleichen Teilen über Eis verrührt und mit den ätherischen Ölen einer Orangenzeste abgerundet, gibt es diesen Drink schon seit fast 100 Jahren. Einer der berühmtesten Aperitif Drinks der Welt.

Gin, roter Wermut, Campari

Pisco Sour¹ 6,5

Der Traubenbrand aus Chile und Peru wird hier mit Limetten, Zucker und Eiweiß vermixt. Dazu ein paar Dash Angostura Bitter und fertig ist das Nationalgetränk der Peruaner und der Chilenen.

Mojito 6,9

Der Klassiker aus Cuba. Wer kennt Ihn nicht? Saure Limetten, süßer Rohrzucker, frische Minze, ein leichter Rum und ein Spritzer Soda. Besser geht’s nicht.

Sloe Gin Gimlet 7,5

Der Klassische Gimlet wird hier statt mit normalem Gin mit dem leckeren Schlehen-Gin vermixt. Eine gelungene Abwandlung.

Sloe Gin, Zucker, Limette

Tommy’s Margarita 6,9

Die berühmte Abwandlung des Originals von Julio Bermejo. Hier wird 100%iger Agaventequila mit Agavendicksaft und Limette vermixt.