

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 ~



Folge uns auf Instagram!

Was auch immer Dich zu uns führt - sei es der Wunsch nach ein wenig Zerstreuung, unsere leckeren Drinks und Speisen oder das Gefühl, einfach noch nicht nach Hause zu wollen - fühle Dich sehr herzlich willkommen und lass Dich nieder in den herzoglichen Mauern unserer Destillerie!

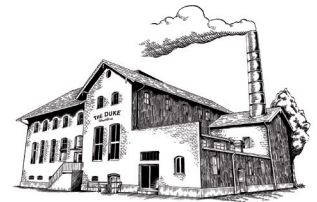
Seit unserer Gründung im Jahre 2008, in einem beschaulichen Münchner Hinterhof, fertigen wir unsere Destillate in liebevoller Handarbeit. Unzählige Brennvorgänge später war es uns 2016 vergönnt, in dieser ehemaligen Kartoffelbrennerei von 1888, dem Herzog unter den Gins eine würdige Stätte zu errichten. Hier wollen wir die mehr oder weniger hochprozentigen Ergüsse unseres täglichen Schaffens mit dem Dir teilen.

Nebenan findest Du unsere „Gläserne Manufaktur“ mit unserem kleinen Werksladen. Hier kannst Du unsere hauseigenen Spezialitäten erwerben und nebenbei die kupfernen Kessel bewundern.

Die Pforten unseres Hauses stehen Dir offen, um in unsere herzogliche Welt fernab Deines täglichen Treibens einzutauchen!

Wir wünschen Dir einen wundervollen Aufenthalt!

Dein THE DUKE Bar Team



THE DUKE PERFECT SERVE

je 9,00 €

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

~ Wilhelm Busch ~

Wähle aus unseren hauseigenen Gins:

MUNICH DRY GIN

Unser Klassiker seit 2008 - empfohlene Garnierung: Orangenzeste

ROUGH GIN

Weniger ist mehr - empfohlene Garnierung: Orangenzeste

WANDERLUST GIN

Mehr ist mehr - empfohlene Garnierung: Himbeeren

SLOE GIN

Vielfältig anders - empfohlene Garnierung: Zitronenzeste

Oder unsere alkoholfreie Alternative:

ENTGEISTERT

Die echte Münchner Freiheit - empfohlene Garnierung: Limette

Oder etwas Ausgefallenes - Unsere Cask Editions:

BOURBON CASK FINISH GIN

Mehrere Monate im Bourbonfass aus Kentucky gereift - ohne Garnierung

RUM CASK FINISH GIN

Mehrere Monate im Rumfass aus Barbados gereift - ohne Garnierung

Dazu servieren wir...

THE DUKE TONIC WATER¹¹

Unser hauseigenes Tonic Water ist speziell auf unsere Gins abgestimmt und schafft ein harmonisches Geschmackserlebnis. Angenehme Bitternoten und feine Säure werden von einer fruchtigen Süße abgerundet.

oder

THE DUKE GINGER BEER

Bei unserem hauseigenen Ginger Beer regiert vor allem der charakterstarke Ingwer in Form des fein gepressten Ingwersaftes. Fruchttige Limette und ein Hauch Zitrone geben die nötige Frische.

Unentschlossen?

Probiere alle unsere hausgemachten Spezialitäten in einem Tasting Set:

GIN & TONIC TASTING FLIGHT 32 €

4x 50 ml THE DUKE Gin | 4x 200 ml Premium Tonics¹¹

**Auf der folgenden Seite findest Du ausführliche Tasting-Notes!
Frag auch gerne unseren Service nach saisonalen Sonderprodukten!**

THE DUKE TASTING NOTES

MUNICH DRY GIN

Bio-Botanicals:

13 ausgesuchte Botanicals, u.a. Wacholder, Koriandersamen, Ingwerwurzel, Lavendel, Zitrone, Hopfen & Malz

Geschmack:

Kraftvoller Wacholder mit einem ausgewogenen Verhältnis zwischen frischen, floralen und würzigen Noten.

ROUGH GIN

Bio-Botanicals:

Auf die 5 Botanicals Wacholder, Koriandersamen, Orangenblüte, Hopfen & Malz reduziert

Geschmack:

Totale Reduktion schafft Platz für eine volle Entfaltung des kräftigen Wacholders mit einem überraschend frischen Abschluss.

WANDERLUST GIN

Bio-Botanicals:

20 vielseitige Botanicals, u.a. Wacholder, Koriandersamen, Zitrone, Rosenblüte, Arnika, Kakaobohne & Himbeere.

Geschmack:

Komplexes Aroma, welches würzige, frische sowie intensiv florale Noten inklusive einer deutlichen Fruchtnote umfasst.

SLOE GIN

Bio-Botanicals:

Schlehenbeere, Kakaobohne, 13 Botanicals des Munich Dry Gins als Basis

Geschmack:

Intensiv fruchtig-süß mit herben Noten, einer angenehmen Würze und einem leicht schokoladigen Abgang.

ENTGEISTERT (ALKOHOLFREI)

Botanicals:

Handgefertigte Destillate und Extrakte aus Wacholder, Rosmarin, Muskatnuss, Nelken & Citrus

Geschmack:

Ohne Abstriche glänzt unsere alkoholfreie Alternative mit allen Attributen eines Gins - von fruchtig-herb bis würzig-frisch.

BOURBON CASK FINISH GIN

Bio-Botanicals:

Unser klassischer Munich Dry Gin verfeinert durch die Reifung in einem getoasteten Bourbon-Fass aus Kentucky

Geschmack:

Würzig-frischer Gin-Geschmack wird ergänzt mit intensiven Holzaromen und feinen Vanillenoten

RUM CASK FINISH GIN

Bio-Botanicals:

Unser klassischer Munich Dry Gin verfeinert durch die Reifung in einem karibischen Rum-Fass aus Barbados

Geschmack:

Würzig-frischer Gin-Geschmack wird ergänzt mit einer ausgewogenen Fruchtigkeit und exotischen Noten von Ananas und Kokos.

COCKTAILS

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

BARTENDER'S CHOICE ¹¹

ORANGE MULE 10,50 €

LION's Vodka | Orangensaft | Sternanis | Zimt |
Maracuja

HERMINATOR 12,00 €

Pedro-Ximénez-Sherry | Galliano | Apfel-Cordial | Limette

GRANNY SMITH 13,50 €

THE DUKE Zirben-Gin | Earl Grey-Tee | grüner Apfel |
Karamell

SLOE BURN 12,00 €

THE DUKE Sloe Gin | Silver Tequila | Limetten-Saft |
Triple Sec

BAVARIAN SUNRISE 11,50 €

THE DUKE Munich Dry Gin | Aprikosenmarmelade |
Kräuterlimo | Brombeersirup

ALL TIME FAVOURITES ¹¹

SOLERO 12,00 €

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

MUNICH/MOSCOW MULE 9,50 €

THE DUKE Munich Dry Gin **oder** LION's Vodka |
THE DUKE Ginger Beer | Limette

CALL ME COLLINS 11,50 €

THE DUKE Sommer Gin | Thomas Henry Pink Grapefruit |
Zitrone | Zucker

DUKE BRAMBLE 12,00 €

THE DUKE Wanderlust Gin | Chambord Likör | Zitrone |
Zucker | frische Beeren

MARACUJA POPSICLE 10,50 €

THE DUKE Wanderlust Gin | Cointreau | Maracujasirup |
Limette | Soda

CLASSICS & HIGHBALLS

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

CLASSIC COCKTAILS ¹¹

NEGRONI 12,00 €

THE DUKE Munich Dry Gin | Campari | roter Wermut |
Orange

ESPRESSO MARTINI 12,00 €

LION's Vodka | Espresso | Espressolikör

HUMUHUMUNUKUNUKUAPUA'A 13,00 €

THE DUKE Munich Dry Gin | Zitrone | Ananassaft |
Orgeat | Peychaud's Bitter

WHISKEY SOUR 13,00 €

Maker's Mark Bourbon | Zitronensaft | Zucker | Eiweiß
oder Aguafaba (vegan)

SLOE GIN FIZZ 11,50 €

The Duke Sloe Gin | Zitronensaft | Zucker | Eiweiß
oder Aguafaba (vegan)

HIGHBALLS & LONGDRINKS ¹¹

BLUE MEN DUKE 10,00 €

THE DUKE Sommer Gin | Blaubeer-Lavendel-Sirup |
THE DUKE Tonic Water

NEGRONI HIGHBALL 10,00 €

THE DUKE Munich Dry Gin | roter Wermuth | Campari |
Thomas Henry Pink Grapefruit

OLIVE GARDEN 10,50 €

THE DUKE Rough Gin | Martini Extra Dry | Olive Bitters |
THE DUKE Tonic Water

BASIL HIGHBALL 10,50 €

THE DUKE Munich Dry Gin | Balis Basilikumlimonade | Limette

LA MER 10,00 €

THE DUKE Wanderlust Gin | Thymian | Rosmarin |
Orange | THE DUKE Tonic Water

ALKOHOLFREIE DRINKS

„A bisschen was geht immer.“

~ Monaco Franze ~

VIRGINS ¹¹

FRUIT PUNCH 8,50 €

Frischer Orangensaft | Ananas | Grenadine | Maracuja | Zitrone

IMMUNE BOOST 9,00 €

THE DUKE Entgeistert | Himbeeren | Apfel | Zitrone | THE DUKE Ginger Beer

HO'OKIPA 8,50 €

Maracuja | Minze | Limette-Orange-Rosmarin-Sirup | Ginger Ale

BLUEBERRY THYME SMASH 9,50 €

THE DUKE Entgeistert | Blaubeer-Püree | Thymian | Zitronensaft | Zucker

SPICY MAN GO 9,00 €

Martini Vibrante | Chili-Sirup | Thomas Henry Mystic Mango

REFRESHMENTS ¹¹ je 4,50 €

HAUSEGEMACHTE LIMONADE

u.a. Orange | Limette | Grapefruit | Holunder

HAUSEGEMACHTER EISTEE

variierende Sorten - frisch zubereitet

SOFTDRINKS

Vöslauer Still / Spritzig	0,25 l	3,00 €
Vöslauer Still / Spritzig	0,75 l	6,00 €
Apfelschorle	0,5 l	4,00 €
Rhabarberschorle	0,5 l	4,00 €
Coca-Cola ^{1, 9, 12} / Zero ^{1, 2, 5, 9, 12}	0,2 l	3,50 €
Tonic Water ¹¹ , Ginger Beer	0,2 l	3,00 €
Ginger Ale ¹ , Bitter Lemon ^{5, 11}	0,2 l	3,00 €

Auf Seite 2 findest Du weitere alkoholfreie Drinks mit unserem THE DUKE Entgeistert!

UNSERE SPEZIALITÄTEN

- GANZ OHNE SCHNICKSCHNACK

je 3 cl 3,50 €

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

~ Ambrose Bierce ~

THE DUKE GIN

Munich Dry Gin 45% vol

Rough Gin 42% vol

Wanderlust Gin 47% vol

Sloe Gin 30% vol

Bourbon Cask Finish Gin 42% vol

Rum Cask Finish Gin 42% vol

Entgeistert alkoholfrei

VODKA

LION's Munich Vodka 42% vol

LIKÖRE

Schlehenlikör - Fuchs 25% vol

Kräuterlikör - Deife 35% vol

Ingwerlikör - Wuid 35% vol

Salbeyer Likör 34% vol

KÜMMEL

Kümmelschnaps - Der Grantler 35% vol

Feiner Münchner Kümmel Likör 35% vol

REBE

Rotwein	0,1l / 0,2l	4,00 € / 7,00 €
Weißwein	0,1l / 0,2l	4,00 € / 7,00 €
Prosecco	0,1l / 0,2l	4,00 € / 7,00 €

HOPFEN

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

BOHNE & CO

Espresso	2,50 €
Doppio	4,00 €
Espresso Macchiato*	3,00 €
Cappuccino*	3,50 €
Americano	3,00 €
Affogato ^{2,12,m}	5,00 €

*auch mit Hafermilch erhältlich.

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

~ Oscar Wilde ~

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

Mediterrane Tomatencremesuppe mit Brot ^{d,f,g,h} 8,90 €

alternativ mit **Grilled Cheese Sandwich** ^{g,m} 11,40 €

Caesar Salad mit Croutons und Grana Padano ^{d,e,g,h,m} 10,90 €

wahlweise mit **gegrillter Maishähnchenbrust** ^g 17,90 €

gratiniertem Ziegenkäse ^{g,j,m} 15,00 €

The Reuben - Tobis Favorit ^{b,d,g,f,o} 16,90 €

Feines Pastrami, im Smoker geräuchert, mit Coleslaw Salat

Chili con Carne mit Brot ^{d,f,g,h,o} 14,90 €

Bratkartoffeln mit Kräuterquark ^m 8,90 €

Trüffelpommes mit Streukäse ^m 8,90 €

Nachos mit Dip ^m 6,90 €

BAUERNBROTE

Zwei frische Bauernbrote wahlweise mit... 9,90 €

Appenzeller Bergkäse ^{g,j,m} vom Hieber aus Aschheim

Geräucherter Speck ^{d,g,h,i,m,o} vom Bichler aus Aschheim

Griebenschmalz ^{f,g,h} vom Bichler aus Aschheim

Frischer Kräuterquark ^{g,j,m} mit Radieserl

O'gmachter Kas ^{g,j,m} hausgemacht

SÜSS

Apfelkücherl im Bierteig ^{g,m} 6,90 €

mit Vanille-Eis und Crumble

Affogato ^{2,12,m} 5,00 €

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
 @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