

REINGOLD
THE OLD SPEAKEASY IN THE MODERN CENTURY

*„Wenn man nüchtern ist, sollte man tun, was man angekündigt hatte,
als man betrunken war. Das lehrt einen, das Maul zu halten.“*

Ernest Miller Hemingway

REINGOLD INTRODUCTION

„Säufste - stirbste. Säufste nich - stirbste ooch. Also säufste.“

Alt-Berliner Philosophie

Das REINGOLD stellt sich Ihnen vor:

Wir bieten Ihnen hochwertige Barkultur im Stil der Berliner 20er und 30er Jahre, mit ausgewählten Spirituosen und Mixgetränken.

Unser Service und die köstlichen Getränke sind aber nicht nur in unseren vier Wänden verfügbar. Gerne planen wir mit Ihnen Ihr Barcatering oder unterstützen Sie bei Ihrem Messeauftritt in Ihrer ausgesuchten Location.

www.barcatering-berlin.de

Zugleich bieten wir auch die Möglichkeit von Cocktailschulungen und Abendkursen in unserer eigenen Barschule, sowie die Förderung und Ausbildung von Jungtalenten, zu den Bartendern von morgen an.

www.barschuleberlin.de

Unsere Schallplattenunterhalter sorgen jedes Wochenende dafür das Sie auch etwas gutes auf die Ohren bekommen. Das aktuelle Programm sowie weiter Informationen erhalten auf unserer Internet- oder Reingoldseite bei Facebook.

www.reingold.de

If you wish to read this menu in English, please ask us for the English version.

Genießen Sie den Aufenthalt in unserer kleinen Welt.

Ihr **REINGOLD** Team

Um Sie köstlich durch die Nacht zu begleiten, bereiten unsere Mixologen alle Drinks besonders sorgfältig, mit viel Liebe zum Detail zu und verwenden nur allerbeste Produkte, wie hochwertige Spirituosen, frische Früchte und Kräuter, sowie ausschließlich frisch gepresste Zitrusäfte.

LISTE DER ZUSATZSTOFFE

- * mit Farbstoff
- ** mit Chinin
- *** mit Koffein
- ° mit Konservierungsstoff
- °° mit Taurin

Alle Preise verstehen sich in EURO & inkl. der gesetzlichen 19 % Mehrwertsteuer.

Wir akzeptieren Kredit - (Visa & Master Card) und EC – Karten ab 20,00 €.

Das REINGOLD ist von Dienstag bis Donnerstag immer ab 19.00 Uhr bis 2.00 Uhr und an Wochenendtagen bis nach 5.00 Uhr für Sie geöffnet.

Wir empfehlen Reservierungen und bitten um Verständnis, dass wir große Gruppen nur nach vorheriger Vereinbarung platzieren können.

Die Nutzung von Laptops und ähnlichen Geräten ist nicht erwünscht. Bei der Nutzung eines Mobiltelefons oder einer Kamera bitten wir Sie, Rücksicht auf andere Gäste zu nehmen.

Diese Karte ist Eigentum der REINGOLD BAR.

Sie kann gegen Entrichtung eines angemessenen Druckkostenbeitrages in Höhe von 30,- € erworben werden.

Wer sie einsteckt, ist ein Dieb und soll sich schämen!

REINGOLD BAR BERLIN

NOVALISSTRASSE 11 - 10115 BERLIN MITTE

+49 (30) 28 38 76 76 - info@reingold.de

Ein Unternehmen der **BAR DIVISION GMBH**

TILE - WARDENBERG - STRASSE 28 • 10555 BERLIN

ID - NR.: DE 26 14 15 682

„Mir reicht ein Drink um betrunken zu werden.

Ich weiß nur nicht, ob's der dreizehnte oder vierzehnte Drink ist.“

Robert Burns

PINK & SPICY * 9.00

Ein Hauch Karibik serviert in der Cocktailschale.

Karib. Ron • Himbeeren • Koriander • Pfeffer • Vanillesirup • Limettesaft

LILI MARLEEN * ° 9.00

Eine Hommage an einen Song, der die Welt bewegte...

Weinbrand • Kräuterlikör • Orangenmarmelade • Ingwer • Zitronensaft • Eiweiß

BRASILIAN TEA PUNCH ° 9.00

Ein fruchtig, würziger Gruß vom Zuckerhut.

Cachaça • Aprikosenkonfitüre • Basilikum • Limettensaft • Schwarztee

THE „FIVE POINTS“ DAIQUIRI 9.00

Die Wiege der Revolution in neuer Balance.

West India Rum • weißer Schokoladensirup • Ingwer • Minze • Limettensaft

VERA CRUZ * 9.00

Macht müde Geister wieder munter!

Die moderne Interpretation eines „Pick me up“ Cocktails.

100 % Agave Tequila Blanco • Espresso • Kaffeelikör • Vanillesirup • Milch

ONE IN A MILLION * 9.00

Süßlich, fruchtig und herbe Noten treffen im Glas aufeinander.

Indischer Rum • Vanillelikör • Zitronensaft • Ananassaft • Rosmarin

HOT PASSIONFRUIT FIZZ 9.00

Spritzig, fruchtig und scharf. Ein leichter Durstlöscher für Erwachsene

Rus. Vodka • Passionsfrucht • Chili • Zitronensaft • Vanillesirup • Sodawasser

DARTMOOR SMASH 9.50

Leicht und spritzig. Ein idealer Auftakt in den Abend.

London Dry Gin • Basilikum • Salatgurke • Holunderblütensirup
naturtrüber Apfelsaft • Sodawasser

„Ich hätte gern einen Martini, so trocken, dass er selber schon wieder Durst hat!“

Alan Alda als Hawkeye Pierce in der Serie M*A*S*H

MARTINI COCKTAIL 8.50

Seit James Bond weiß man: Martini kann man schütteln oder rühren.

Hier wird er im „New York Style“ serviert.

Gin oder Vodka • franz. Dry Vermouth • Orange Bitter • Olive & Zitronenzeste

GIMLET 8.00

Im frühen 19. Jahrhundert wurde er als Heiltrank gegen Skorbut eingesetzt.

Heute als Laufsteg für jede gute Spirituose.

Spirituose nach Wahl • Limetten Cordial • Limettensaft

CHAMPAGNER COCKTAIL 12.00

Prickelnd und herb, weckt dieser Klassiker von 1887 die Lebensgeister.

Bitter • Würfelzucker • Champagner • Orangenzeste

SAZERAC * 10.00

Eine Kreation des Apothekers Peychaud um 1850 in New Orleans.

Rye Whiskey oder Cognac • Zucker • Aromatic Bitter • Absinth • Zitronenzeste

OLD FASHIONED * 9.00

Der wahre König unter den Cocktails.

Bourbon Whiskey • Zucker • Aromatic Bitter • Orangen- & Zitronenzeste

DAIQUIRI ORIGINAL 8.50

Herb und erfrischend, aber nie zu unterschätzen.

Karibischer Ron • Zucker • Limettensaft

MARGARITA 8.50

Die Sonne Mexicos im Glas. Sauer & würzig

100% Agave Tequila Blanco • Orangenlikör • Limettensaft • Meersalz

MANHATTAN 9.00

Bartenders Wanted, erfunden für die Mutter von Winston Churchill in New York.

Rye Whiskey • Ital. Vermouth • Orange Bitters • Orangenzeste

„Erst kommt das Fressen, dann die Moral.“

Bertolt Brecht

FOOD

BERLINER STULLENBRETT ° 7.00

„Allet druff wat jut is“ hätte Heinrich Zille wohl gesagt.

Schwarzbrot • Schmalz • Knacker • Spreewälder Gurken

TOAST HAWAII ° 5.00

Der populäre Snack aus den 1950er Jahren.

Weizenbrot • Kochschinken • Schmelzkäse • Ananas • Butter

SCHINKEN - KÄSE - TOAST ° 4.50

Das berühmte, goldgelbe und knusprige Toast der Pariser Cafés.

Weizenbrot • Kochschinken • Schmelzkäse • Butter

SNACKS

PEANUTS 2.00

Die amerikanische Knabberei mit der natürlichen Ökoverpackung.

SPREEWÄLDER GURKEN ° 2.00

Mit purer Ostalgie hat der Ruhm der Spreewaldgurke nichts mehr zu tun.

SOLEI ° 1,00

Der Alt-Berliner Kneipen Snack.

Das Food servieren wir bis 22.30 Uhr, die Snacks jedoch den ganzen Abend.

BIER

Pilsner Urquell		0,33 l	4.00
Jever Fun	alkoholfreies Pils	0,33 l	4.00
Craft Beer Special's		0,33 l	5.00

MINERALWASSER

Spreequell Sprudel		0,2 l	2.00
Spreequell Sprudel		0,75 l	5.00
Spreequell Still		0,2 l	2.00
Spreequell Still		0,75 l	5.00

SÄFTE

Frischer Orangensaft		0,2 l	4.00
Naturrüber Apfelsaft		0,2 l	3.00
Ananassaft		0,2 l	3.00
Cranberry Nektar		0,2 l	3.00
Tomatensaft		0,2 l	3.00

*Aus dem Hause Vaihinger***LIMONADEN**

Schweppes Indian Tonic Water Dry**		0,2 l	3.00
Goldberg Bitter Lemon **		0,2 l	3.00
Goldberg Tonic Water		0,2 l	3.00
Goldberg Intensiv Ginger		0,2 l	3.00
Goldberg Ginger Ale		0,2 l	3.00
SPQ Tonic Water **		0,25 l	3.00
Coca Cola * ***		0,2 l	3.00
Coca Cola Zero * ***		0,2 l	3.00
Seven Up		0,2 l	3.00
Red Bull *** °°		0,25 l	5.00
Red Bull Cola		0,25 l	5.00

HEIßGETRÄNKE

Kaffee • Espresso			2.50
Minz Tisana			3.00
Ingwer Tee			3.00

„Erlauben Sie Kindern nicht, Drinks zu mixen.
Es gehört sich nicht, und sie nehmen zu viel Wermut.“

Fran Lebowitz

MARTINEZ 9.00

*Nahezu jeder kennt den Martini Cocktail,
doch kaum jemand kennt den Cocktail, der dem Martini vorausging.*

Dry Gin • ital. Vermouth • Maraschino • Aromatic Bitter • Orangenzeste

LAVENDER GIMLET 8.50*Das britische Model in Haute Couture.**Ein floraler Gruß aus der Provence.*

Vodka • Honigwasser • Lavendel • Zitronensaft

FLEUR DE CHAMPAGNE 13.00*Blumig, leicht, prickelnd und frisch mit einer Kirsche nach Art des Hauses.*

Hausgemachter Holunderblüten Likör • eingelegte Kirsche • Champagner

PANTERO 12.00*So verführerisch und wild wie einst Madame Pompadour.*

Cognac • hausgemachte Gewürzmarmelade • Absinth • Orangenzeste

OLD SAILORS COCKTAIL * 10.00*Schon die alten Seefahrer wussten ihren Rum zu verfeinern.*

Indischer Rum • Vanillesirup • Ananasbitter • Chocolate Bitter

ORANGE & THYME DAIQIRI * ° 8.50*Der kubanische Klassiker mit würzig - bitterer Note.*

Karibischer Ron • Orangenmarmelade • Thymian • Limettensaft

MARGARITA FUERTE ° 9.50*Feurig und süß, wie die Tänzerin die der Margarita ihren Namen gab.*

Mezcal • 100% Agave Tequila Blanco • Portwein • Feigenmarmelade

Tabasco • Meersalz • Limettensaft

GREENPOINT 9.50*Der würzig, süße Twist von Manhattan bis Hamburg.*

Rye Whiskey • Vermouth • Chartreuse Jaune • Orange Bitters • Zitronenzeste

„Du bist nicht betrunken,
solange du auf dem Boden liegen kannst ohne dich festzuhalten.“

Dean Martin

MAI TAI „ROA AE“ * 10.00

„Nicht von dieser Welt“. Geboren in der Tiki Ära der 30er Jahre und bis heute populär unter all denen, die es kräftig mögen.

Hauseigener Rum Blend Falernum • Orangenlikör • Orgeat • Limettensaft

BAHIAN BREEZE 8.50

Süß und fruchtig. Ein Drink mit wenig Alkohol - die perfekte Alternative zum „Sex on the Beach“.

Karib. Ron • Bitter • Holunderblütensirup • Ananassaft • Cranberry Nektar

HUBERTUS PUNCH * 8.00

Eine wilde Erfrischung - nicht nur für Jäger!

Kräuterlikör • Minze • Zitronensaft • Orgeat • naturtrüber Apfelsaft • Ingwer

MARKEE * 8.50

Sommer im Glas, mit feinem Beerenaroma und ausdrucksstarkem Whiskey.

Whiskey • Brombeerlikör • Cranberry Nektar • Zuckersirup • Limettensaft

MOJITO 9.50

Ein kubanischer Klassiker diesmal mit leichtem Rum und Minze.

Kubanischer Ron • Minze • Limettensaft • Zuckersirup • Sodawasser

BRASILIAN CAIPIRINIA 9.00

Geschüttelt, nicht gerührt: So trinkt man auf brasilianische Art & Weise.

Cachaca artesanal • Limette • Zucker

RAFFLES SINGAPORE SLING * 9.00

Würzig, fein & fruchtig.

Nach dem Originalrezept des Raffles Hotel Singapore von 1915.

London Dry Gin • Kirsch- & Kräuterlikör • Aromatic Bitter • Zitronensaft

Tilo Barenthin, Geschäftsführer des „studio TIM RAUE“

hat eine ausgeprägte Leidenschaft für Wein und präsentiert ein paar Weine, die auch ohne Essen und in einer Bar Spaß machen.

Denn Tilo sagt: *“Das Leben ist zu kurz für schlechten Wein!”*

Weißwein ...Riesling rules!

Weingut Querbach, Rheingau Glas 4.50
Riesling Edition, QbA 2007 Flasche 27.00

Ein ausgewogener Riesling mit schönem Trinkfluß.
Vergnügen pur!

Weingut Querbach, Rheingau Flasche 48.00
Oestricher Lenchen, No.1 2004

Ein fein gereifter Riesling aus den besten Lagen des Rheingau.
Ein großer Wein!

Rotwein ...in einer Bar? Na klar!

Weingut Markus Schneider, Pfalz Glas 5.00
URSPRUNG 2012 Flasche 30.00

Eine saftige, frische Cuvée mit feinen, dunklen Noten.
Der Kultwein aus der Pfalz!

Domaine Jean-Claude Boisset, Burgund Flasche 60.00
Savigny-Lès-Beaune 1er Cru “Les Vergelesses” 2008

Feine Noten von schwarzen Kirschen und wildem Leder.

Ein großer Pinot Noir aus der berühmtesten Weinregion der Welt.
Hammer Stoff!



„Ich trinke Champagner, wenn ich froh bin, und wenn ich traurig bin. Manchmal trinke ich davon, wenn ich allein bin und wenn ich Gesellschaft habe, dann darf er nicht fehlen. Wenn ich keinen Hunger habe, mache ich mir mit ihm Appetit und wenn ich hungrig bin, lasse ich ihn mir schmecken. Sonst aber rühre ich ihn nicht an, außer wenn ich Durst habe.“

Madame Lily Bollinger

CHAMPAGNER

PERRIER JOUËT GRAND BRUT Glas 12.00

Blumige Noten verschmelzen mit warmherzigen Komponenten, bei denen grüner Apfel und heller Pfirsich dominieren. Flasche 75.00

Seit Zweijahrhunderten setzt das Champagnerhaus Perrier-Jouët, unaufhörlich sein Streben nach Perfektion und Qualität fort.

RUINART ROSÉ Glas 13.00

Wunderbar fruchtiges Aroma mit blumigen Einflüssen. Flasche 95.00

Kaum ein anderer dieser Gattung schafft es mit einer solchen Überzeugung, die Harmonie zwischen Kraft und Finesse in sich zu vereinen.

RUINART BLANC DE BLANC Flasche 110.00

Feinen Perlage und Aromen von Butterbrioche, Pfirsich, Akazienhonig und hellen Blüten.

Das Champagnerhaus Ruinart ist der heute noch älteste aktive Erzeuger dieser luxuriösen Schaumweine.

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE Flasche 120.00

Kraftvoll, mit schönen Frucht und feinen Holznoten.

Das Haus Bollinger ist heute einer der wenigen verbliebenen großen Champagner-Hersteller im Privatbesitz.

SCHAUMWEIN

CRÉMANT Glas 4.50

Fein fruchtig mit zarten Apfel- und Gewürznoten. Flasche 30.00

Ein spritziger Schaumwein, der mit klassischer Flaschengärung nach der „Méthode traditionnelle“ hergestellt wird.

Alle Gläser werden in 0,1 l ausgeschenkt.

„Schenkt dir das Leben Zitronen, mach Limonade daraus.“

Lebensweisheit

HAUSGEMACHTE PINK-GRAPEFRUIT-LIMONADE 5.00

Erfrischend spritzig, angenehm herb.

Ohne Zusatzstoffe und aus eigener Produktion.

Pink Grapefruitsaft • Zitronensaft • Zucker • Soda

INGWER LIMONADE 5.00

Der gesunde und belebende Muntermacher.

Frisch und hausgemacht.

Ingwer • Limettensaft • Orangensaft • Zucker • Soda

BLACK SODA ° 6.50

Eine perfekt abgestimmte Limonade, die alle Sinne anregt.

Feigenmarmelade • Ingwer • Schwarztee • Limettensaft • Soda

JOKER 6.50

Floral und fruchtig, mit dem gewissen Etwas.

Basilikum • Holunderblütensirup • Ananassaft • Apfelsaft • Limettensaft

BITTER SWEET HARMONY 6.50

Die spritzig, bittere Aperitif Variante ohne Alkohol.

Lavendelblüten • Bittersirup • Honigwasser • Apfelsaft • Soda

SKETCH 6.50

Der Frauenversther! Müssen wir dazu mehr sagen?

Himbeeren • Passionsfrucht • Limettensaft • Vanillesirup • Cranberry Nektar

Sie können sich viele unserer Cocktails auch ohne Alkohol zubereiten lassen.

REINGOLD HIGHBALLS

MOSCOW MULE	9.00
Russischer Vodka • Limette • Ginger Beer • Salatgurke	
EL DIABOLO	9.00
100% Agave Tequila • Crème de Cassis • Limette • Ginger Ale	
DARK AND STORMY	9.00
Bermuda Rum • Limette • Ginger Beer • Orangenzeste	
FLYING DUTCHMAN *** °°	8.50
Genever • Limette • Bitter • Red Bull	
HORSES NECK	8.50
Bourbon Whiskey • Bitter • Ginger Ale • Orangenzeste	
WESTERN CHERRY BLOSSOM ***	8.50
Rye Whiskey • Kirschlikör • Kirschbitter • Zitrone • Red Bull Cola	
AMERICANO	8.50
Bitter Aperitif • ital. Vermouth • Zitronenzeste • Soda	
BIG BUCK	8.50
Weinbrand • Orangenlikör • Zitronensaft • Ginger Beer	
PALOMA	8.50
100% Agave Tequila • Grapfruitsaft • Limette • Zucker • Salz • Soda	
GIN RICKEY	8.50
Dry Gin • Limette • Soda	
HUNTERS CUP	8.50
Kräuterlikör • Ingwer • Zitrone • Ginger Ale • Orangenzeste	

REINGOLD LONGDRINKS
GIN AND TONIC **

Kombinieren Sie selber aus 5 cl:

Brokers	8.00
Tanqueray	8.50
Hendricks	9.00
Plymouth	9.50
Tanqueray No. Ten	10.00
Monkey 47	12.00

mit SPQ, Schweppes Dry oder Goldberg Tonic Water

Salatgurke, Minze, Limettenkeil, Zitronen-, Orangen oder Grapefruitzeste

RUM * ***

Kombinieren Sie selber aus 5 cl:

Brugal (Dominikanische Rep.)	8.00
Varadero Anejo (Cuba)	8.00
Bacardi 8 Anos (Puerto Rico)	8.50
Banks 5 Island (West Indies)	8.50

mit Goldberg Intensiv Ginger, Coca Cola oder Red Bull Cola und Limettenkeil auf Wunsch

VODKA * ** * °°**

Kombinieren Sie selber aus 5 cl:

Stolichnaya (Russland)	8.00
Skyy (USA)	8.00
Grey Goose (Frankreich)	9.00
Beluga Noble	9.00

Apfelsaft, Cranberry, Goldberg Tonic Water, Goldberg Ginger Ale, Bitter Lemon nach Wahl oder Red Bull Energy Drink

WHISK(E)Y * ***

Kombinieren Sie selber aus 5 cl:

Maker's Mark Bourbon	8.00
Wild Turkey Bourbon	8.00
J&B Scotch	8.00

mit Goldberg Ginger Ale, Ginger Beer, Soda oder Cola nach Wahl

Für Red Bull Energy Drink oder Red Bull Cola berechnen wir 2.00€ Aufpreis.