

Liebe Gäste,



Sie halten unsere Barkarte in den Händen. Sie hilft Ihnen dabei, die wichtigen Entscheidungen des Lebens zu treffen.

Alle Produkte sind frisch und viele sind von befreundeten und lokalen Erzeugern hergestellt.

Lassen Sie sich durch Design, Musik und Geschichten inspirieren. Mit Inspirationen fallen gewöhnliche Entscheidungen besonders aus.

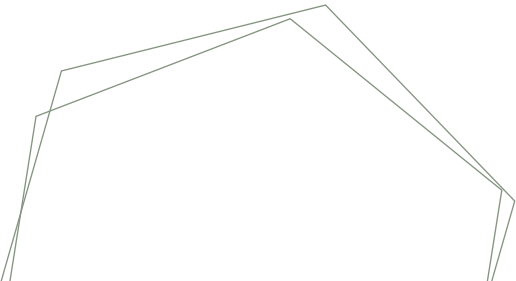
Die Bar als Herzstück lässt unsere Lobby mit den Restaurants und den Gärten verschmelzen. Ein Ort, der Ihnen vielleicht ans Herz wächst. In einem rasanten Zeitalter brauchen wir doch alle Lieblingssorte, die uns Erlebnisse und Erinnerungen persönlicher und bewusster machen.

Ihre Familie Klump
und das Barteam des Landhotel Voshövel



Alkoholfrei

Sekt alkoholfrei Schloss Koblenz // Mosel // Deutschland	0,1l	6,50
Fruchtsecco // Apfel-Quitte <i>BIO</i> Obstkelterei van Nahmen // Hamminkeln // Deutschland	0,1l	6,50
Fruchtsecco // Traube <i>BIO</i> Obstkelterei van Nahmen // Hamminkeln // Deutschland	0,1l	6,50





Aperitif

Lillet Wildberry / Lillet Vive		
Lillet blanc / Wildberry / Beeren	0,2l	8,50
Lillet blanc / Tonic-Water / Beeren / Gurke	0,2l	8,50
Hugo		
Holunderblüte / Sekt / Limette / Minze	0,2l	8,50
Aperol Spritz		
Aperol / Sekt / Soda / Orange / Rosmarin	0,2l	8,50
Lemongrass Spritz		
Zitronengrass-Ingwer-Likör / Sekt / Limette	0,2l	8,50
Amérie		
Amérie / Sekt / Minze	0,2l	8,50
Bellini		
weißer Pfirsich von van Nahmen / Sekt	0,2l	8,50
Limoncello Spritz		
Limoncello / Sekt / Soda / Zitrone / Rosmarin	0,2l	8,50



d3in - Voshövel Edition – *aus der Heimat*

d3in ist einfach! Einfach anders. Die kreativen Köpfe, haben den Fokus auf den Geschmack gelegt. Basis ist ein Alkohol aus bestem Weizenkorn. Der hohe Malzanteil nimmt die Schärfe und sorgt für einen milden Geschmack. Mit der Zugabe von Destillaten aus jungen und reifen Wacholderbeeren sowie Kafir-Limetten Aroma wird aus dem Kornbrand der d3in. So geradlinig wie sein Geschmack ist, so einfach sollte man ihn auch trinken.

➔ gebrannt in Hamminkeln
(Luftlinie zum Voshövel 8 km)



Gin Apple
Voshövel Gin / Naturtrüber Apfelsaft /
Limettensaft / Gingerbeer 9,50



” Das Besondere am Gin ist, dass er zwar fast ausschließlich als Mischgetränk getrunken wird, sich diesem geschmacklich aber nicht anpasst. Außerdem ist keine andere Spirituose so abwechslungsreich im Geschmack wie Gin. Jede Sorte ist individuell – von süß über zitronig bis kräuterig. “

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Auswahl verschiedener Gins.

Gin

d3in Gin (Voshövel Edition) – <i>aus der Heimat</i>	4cl	7,00
Vogelfrei Botanical – <i>alkoholfrei</i>	4cl	7,00
Junip Rhenus Gin “fruchtig”	4cl	8,00
Nordes Gin	4cl	8,00
Roku Gin	4cl	8,00
Hendricks Gin	4cl	8,00
The Botanist	4cl	8,00





Before Dinner

Negroni Campari / Gin / süßer Vermut	9,00
Campari Milano Campari / Cranberry / Prosecco	9,50
Manhattan Angostura / Whiskey / süßer Vermut	9,00
Port und Tonic weißer Portwein / Tonic / Minze / Limette / Zitrone	12,00
Gimlet Gin / Lime Cordial	8,50

Old but Gold



Cosmopolitan

Vodka / Triple Sec / Limette / Cranberry 9,50

Lynchburg Lemonade

Tennessee Whiskey / Triple Sec / Zitrone / Zucker / Sprite 11,00

Whiskey Sour

Whiskey / Zitrone / Zucker / Angostura / Eiweiß 10,00

Singapur Sling

Gin / Angostura / Triple Sec / DOM Benedictine / Cherry Brandy /
Limette / Ananas 11,00

Planters Punch

dunkler Rum / Angostura / Zitrone / Zucker / Grenadine / Orange / Ananas 11,00

Mai Tai

dunkler Rum / Triple Sec / Limette / Mandel / Overproof Rum 13,00

Long Island Iced Tea

Vodka / Gin / heller Rum / Triple Sec / Tequila / Zitrone / Zucker / Cola 15,00

Tom Collins

Gin / Zitrone / Zucker / Soda 10,00

Daiquiri

heller Rum / Limette / Zucker 9,00

Moscow Mule

Vodka / Limette / Ginger-Beer 10,00

Canchánchara

dunkler Rum / Limette / Honig 11,00



Moderne Klassiker

Gin Basil Smash Gin / Zitrone / Zucker / Basilikum	10,00
Gin Thyme Berry Smash Gin / Limette / Zucker / Beeren / Thymian	10,00
Pornstar Martini Vodka / Maracuja-Likör / Vanille / Limette / Maracuja-Püree / Prosecco	12,00
Espresso Martini Vodka / Kaffee-Likör / Zucker / Espresso	10,00
Pisco Sour Pisco / Zitrone / Zucker / Angostura / Eiweiß	10,00
Solero heller Rum / Sahne / Vanille / Orange / Maracuja	10,00

Sweet & Creamy

Frozen Strawberry Margarita

Tequila / Triple Sec / Limette / Erdbeer-Püree / Erdbeer Sirup 10,00

Frozen Cappuccino

Baileys / Kaffee-Likör / Amaretto / Sahne 11,00

Tiramisu Martini

Vodka / Baileys / Karamell / Espresso 11,00

Ingwer Splash

heller Rum / Vanille / Wildberry / Beeren / Ingwer 10,00

Bahama Mama

heller Rum / Kaffee-Likör / Kokos-Rum / Ananassaft 10,00

Grasshopper

Pfefferminz-Likör / weißer Kakao-Likör / Milch 9,50

Voshövel Signatures / Summer Specials

Voshövel Sour

d3rn Gin / Zitronensaft / Holunderblüte / Eiweiß 12,50

Le Gurk

Gurke / Gin / Limette / Apfelsaft 9,50

Blue Sky

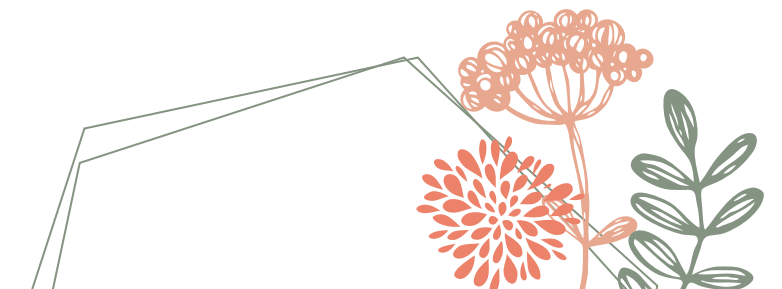
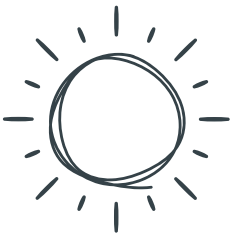
Weißer Rum / Pfirsichlikör / Blue Curaçao / Wildberry 9,50

Lillet Fruity

Lillet / Ananas / Cranberry / Limette / Vanille / Grenadine 10,00

Sloe Sunset

Bootsmann Sloe Gin / Bitter Lemon / Maracuja 9,50





Voshövel Fancy's



Older Fashioned Angostura Bitters / Woodford Reserve Bourbon / Zuckersirup / gesmoked mit Eichenholz	16,50
French 75 d3in Gin / Zitrone / Zucker / Champagner Jose Michel Brut	24,00
Pornstar Royal Grey Goose / Passoa / Maracuja-Püree / Limette / Vanille / Champagner Jose Michel Brut	24,50
Side Car Chainier VSOP Cognac / Cointreau / Zitrone / Zucker	18,50
Last Word d3in Gin / Maraschino / Limette / Green Chartreuse	16,50
Martinez Orange Bitters / Maraschino / Vermut de Capçanes / d3in Gin	15,00



Classic Champagne Cocktail

Zuckerwürfel mit Angostura / Chainier VSOP Cognac /
Champagner Jose Michel Brut

22,50

Sazerac

Absinth / Peychaud's Bitters / Cognac oder Rye / Zucker

mit Cognac – 21,00
mit Rye – 17,00

Drivers Choice / alkoholfrei



Sweet Berry

Zitrone / Himbeere / Wildberry

7,50

Maracuja Fizz

Limette / Maracuja / Ginger Ale

8,00

Red Caipirinha

Limette / Rohrzucker / Kirsche / Sprite

8,00

Bora Bora

Maracuja / Ananas / Grenadine / Kokos / Sahne

9,50

Shirley Temple

Zitrone / Ginger Ale / Grenadine

7,50

Ipanema

Limette / Rohrzucker / Ginger Ale / Maracuja

8,00

Münsterländer Brennerei Gasse

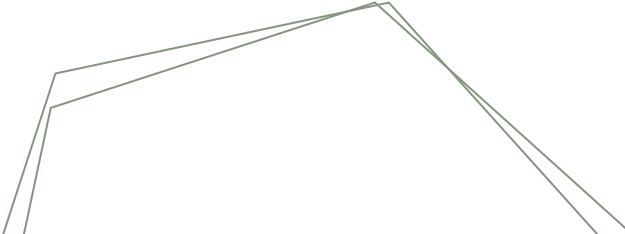
Sasse Sechser	2cl	4,50
Kakao mit Nuss	2cl	4,50
Williamsbirne mit Honig	2cl	4,50
Sasse Lagerkorn	2cl	4,50
Cigar Special	2cl	9,00
Atlantik Finish	2cl	11,00
Rebellion 7 limited	2cl	14,00





Brennerei und Destillerie Liebl

Bratapfellikör	2cl	4,00
Williamsbirne	2cl	5,00
Waldhimbeergeist	2cl	5,00
Obstbrand	2cl	5,00
Wildkirsche – Chili Likör	2cl	5,00
Pink Grapefruit Geist	2cl	6,50
Espressolikör	2cl	6,50
Blutorangenbrand	2cl	12,00
Zigarrenbrand aus Pflaumen Triologie	2cl	12,00





Brennerei Vallendar

Haselnussbrand	2cl	9,00
Mirabellebrand	2cl	9,00
Marillebrand	2cl	9,00

Brennerei Ehringhausen

Orangengeist	2cl	12,00
Zitronengeist	2cl	12,00
Classic Ladies Eier Creme	2cl	4,50

Niederrhein Destille

Elstarbrand	2cl	6,50
Erdbeergeist	2cl	6,50
Zwetschgenbrand	2cl	6,50



Vodka

Grey Goose // Frankreich	4cl	12,00
Belvedere // Polen	4cl	12,00
Stolichnaya Elit // Russland	4cl	14,50



Rum

Don Papa Baroko // Philippinen	4cl	9,00
Plantation XO // Barbados	4cl	11,00
Botucal Reserva // Venezuela	4cl	10,00
Ron Zacapa // Guatemala	4cl	13,00
El Pasador Gran Reserva // Guatemala	4cl	16,00

Whisky & Whiskey

Islay			Speyside		
Laphroaig // 10 years	4cl	10,00	Aberlour a'bunadh	4cl	15,00
Talisker // 10 years	4cl	11,00	Benromach // 15 years	4cl	18,00
Lagavulin // 16 years	4cl	18,00	Miltoduff 2007	4cl	19,00
Octomore // 10.1 // 5 years	4cl	39,00			
Ardbeg // 10 years	4cl	12,00	Orkney		
			Highland Park // 12 years	4cl	11,00
Highlands			Harris		
The Glenlivet // 15 years	4cl	12,00	The Hearach	4cl	18,00
Macallan // 12 years	4cl	19,00			
Glenfiddich // 15 years	4cl	11,00			
Glenmorangie // Nectar Dór	4cl	15,00			
Auchentoshan	4cl	10,00			
Tullibardine ‚The Murray‘	4cl	14,00			

” Die Lagerzeit in Holzfässern beträgt mindestens drei Jahre für jeden Scotch.
Die meisten Malts sind erst nach acht bis zwölf Jahren ausgereift.
Wichtige Grundregel: Je älter, desto teurer wird ein Whiskey, aber nicht
automatisch besser. Und: Whiskey kann nicht schlecht werden! “

Irish Whiskey			Indian Whisky		
Bushmills // 10 years	4cl	8,00	Amrut	4cl	11,00
Redbreast // 12 years	4cl	11,00	Paul John	4cl	13,00
Teeling	4cl	10,00			
The Galtee Mountain Boy	4cl	9,00	German Whisky		
			Der kleine Lord Nr. 4	4cl	12,00
Japanese Whisky			Der kleine Lord Nr. 3	4cl	12,00
Nikka from the Barell	4cl	12,00	Coillmor // 9 years	4cl	13,00
Suntory Hibiki Harmony	4cl	21,00	J.B.G. Münsterländer Single		
			Malt // 6 years	4cl	12,00
American Whiskey					
Woodford Reserve Bourbon	4cl	9,00			
Woodford Reserve Rye	4cl	11,00			





Likör

Baileys	2cl	3,00
Cointreau	2cl	3,00
Grand Marnier	2cl	3,00
Batida de Côco	2cl	3,00
Amaretto	2cl	3,50
Likör 43	2cl	3,50

Grappa

Nonino Merlot	2cl	6,00
Nonino Chardonnay	2cl	6,00
Poli Barrique	2cl	9,50



Sherry

Delgado Zuleta Sherry Fino	5cl	7,00
Delgado Zuleta Sherry Medium	5cl	7,00
Delgado Zuleta Sherry Cream	5cl	7,00

Klares aus der Heimat

Böckenhoffs alter Korn	2cl	4,50
Böckenhoffs Korn mit Anis	2cl	4,00
Bovenkerk Korn 1750 – „Bourbon“-Taste	2cl	9,00
Bovenkerk Korn 1750 – „Smoke“-Taste	2cl	9,00



Wermut

Noilly Prat / Frankreich	5cl	5,00
Martini Bianco / Italien	5cl	5,00
Martini Rosso / Italien	5cl	5,00
Martini extra Dry // Italien	5cl	5,00

Anis

Sambuca	2cl	3,00
Ouzo	2cl	3,00
Pernod	4cl	6,50
Ricard	4cl	6,50

Kräuter

Isseltaler – <i>aus der Heimat</i>	2cl	3,00
Ramazotti	2cl	4,00
Averna	2cl	4,00
Fernet Branca	2cl	4,00
Fernet Menta	2cl	4,00
Jägermeister	2cl	4,00
Underberg	2cl	3,00

Cognac

Chainier V.S.O.P.	4cl	12,50
Hennessy X.O.	4cl	29,00

Brandy

Osborne Veterano Solera	4cl	6,00
Veccia Romagna Etichetta Nera	4cl	6,00
Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva	4cl	8,00

Calvados

Papidoux X.O.	2cl	6,00
---------------	-----	------

Tequila & Mezcal

Don Julio Blanco	4cl	11,00
Don Julio Resposado	4cl	14,00
Zignum Mezcal blanco	4cl	10,00



Voshöveler Bio-Pils *gebraut in Voerde*

Unser Voshöveler Bio-Pils ist in Zusammenarbeit mit dem Brauprojekt 777 entstanden. Arne Hendschke und sein Team kreieren Biere in echter Handwerkskunst.

Was unser Pils besonders macht? Es wird mit hochwertigen Bio-Zutaten gebraut und bei der Abfüllung nicht filtriert, um den vollen Geschmack und das Aroma zu bewahren. Bei uns können Sie den unverfälschten Genuss eines „unfiltered“ Bio-Biers genießen.



0,25l 3,50



Fassbier

Voshövel Bio Pils 	0,25l	3,50
Bitburger Pils	0,25l	2,90
	0,4l	4,30
Reissdorf Kölsch	0,25l	2,90
Zötler Hefeweizen hell	0,3l	3,60
	0,5l	5,70
Zötler 1447 Kellerbier, naturtrüb	0,3l	3,60
	0,5l	5,70
Füchschen Alt	0,25l	3,80

Flaschenbier

Bitburger Radler // alkoholfrei	0,33l	3,50
Bitburger 0,0% // alkoholfrei	0,33l	3,50
Erdinger // alkoholfrei	0,5l	5,70

Craftbeer

Zötler „Heile Welt“ Pale Ale	0,33l	3,90
------------------------------	-------	------





Empfehlungen unseres Biersommeliers Fabian

Fuchsteufelswuid, Hoppebräu Bei diesem Sour-IPA treffen fruchtig-belebende Noten auf eine hervorstechende spritzige Zitrus-Säure. Das Spiel zwischen fruchtig und sauer ist sehr gut ausbalanciert.	0,33l	7,50
Michaeli, Riegele Biermanufaktur Eine feinen Perlage gepaart mit einem frischen, fruchtigen Geschmack nach Litschi, Grapefruit und Mandarine. Durch seine dezente Malznote hervorragend als Aperitif oder Begleiter zu feinen Speisen möglich – Ein Bier für den besonderen Moment.	0,1l 0,75l	7,00 44,00
Bleue Grand Reserve, Bières de Chimay Das dunkle Trappistenbier aus Belgien besticht durch die Karamell-, Malz- und Vanillearomen, ergänzend durch feine Honig- und Vanillenoten. Im Nachtrunk reiht sich Mandel mit ein.	0,1l 0,75l	4,50 28,00
Barley Wine, Tyrell Braukunstatelier Der sorgfältig im Cognacfass gereifte Barley Wine hat ein komplexes Spiel zwischen feiner Säure und süßlichen Noten von Karamell und reifen Beeren. In Kombination mit den feinen Holznoten ist dieser sehr vollmundig und hat eine einzigartige Tiefe und Wärme.	0,1l 0,75l	8,00 51,00



Getränke

Wasser	0,2l	2,50
Wasser Flasche	0,7l	5,50
Coca Cola / Coca Cola light / Coca Cola zero	0,2l	3,00
Sinalco Orange	0,2l	3,00
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,50
Schweppes Ginger Ale	0,2l	3,50

Van Mahmen Gäste / auch als Schorle genießen

Apfel // klar oder naturtrüb	0,2l	3,90
Orange	0,2l	3,90
Maracuja	0,2l	3,90
Rhabarber	0,2l	3,90
Morellenfeuer // Sauerkirschsaft	0,2l	3,90
Riesling // Traubensaft	0,2l	3,90
Banane	0,2l	3,90
Gelbe Tomate	0,2l	3,90

Wärmendes

Kaffee – eigene Röstung von Coffee Arts

Tasse Kaffee	3,50
Espresso // Espresso Macchiato	3,50
Cappuccino	4,00
Milchkaffee	5,00
Latte Macchiato	5,00
Doppelter Espresso	6,00

Ronnefeldt Tee

Verveine	
Fruity Camomile	3,50
Refreshing Mint	3,50
Wellness	3,50
Bergkräuter	3,50
Rooibos Cream Orange	3,50
Lemon Fresh	3,50
Morgentau	3,50
Earl Grey	3,50
English Breakfast	3,50
Darjeeling Summer Gold	3,50
Assam Bari Irish Breakfast	3,50

