

**AMIGO
COHEN**

BAR MENU

AMIGO COHEN TACOS

*Genießen Sie unsere hausgemachten Israelisch-Mexikanischen Tacos
(2 Stück)*

SOFT TACOS

Rote Bete^F

Rote Bete-Crème · Eingelegte Rote Bete · Ziegenkäse
Vegane Option: Ohne Ziegenkäse

10.00

Oktopus^{F,R}

Dulce de Leche · Gebrannte Tomaten-Salsa

10.00

Ente

Pikante Ananas-Glasur · Eingelegte Chilischoten
Frühlingszwiebel · Karotte

10.00

Lamm^H

Chimichurri · Pistazien · Frühlingszwiebel

10.00

CRISPY TACOS

Falafel^G

Israelischer Salat · Weiße Tahina

10.00

Shawarma^G

Rind · Israelischer Salat · Weiße Tahina

10.00.

A JOURNEY FROM TEL AVIV TO TULUM

Israeli Carpaccio ^{A,B,F}

Hamachi · Labneh · Koriander · Melone · Totopos · Pistazie

17.00

Chilaquiles ^G

Chilli con Carne · Totopos · Avocado · Tahina · Koriander

14.00

COCKTAILS

Taste Of The Sea 15.00

Eine Mischung aus frischem grünen Pfeffer, Meeresknabberereien, Meerfenchel, Shiso-Blättern & Gin. Die mexikanische Schärfe, die mediterrane Eleganz Israels & eine exotische Note vereinen sich zu einer harmonischen Fusion. Prost auf diesen einzigartigen Genießerdink!

Gin · Meerfenchel & Seegras · Austernblatt · Shiso
Grüner Pfeffer · Zitrus

+ Champagner 3.00

Amigo's Margarita 13.00

Volcan Tequila Blanco · Dry Curaçao · Limette
Sal de Mango & Chili

Mezcalita 15.00

Ojo de Dios Mezcal · Agave · Limette · Lagavuline-Spray
Sal de Gusano

Xango Negroni 13.00

Gin · Birne · Kakaobohnen · Tonkabohne · Campari
Vermouth

Conejos Muerte 15.00

Ojo de Dios Mezcal · Paprika · Limette · Vanille
Zitronenverbene & Rosmarin-Schaum

COMPADRES

Five Juanitas	14.00
Ojo de Dios Mezcal · Hibiskus · Limette · Zucker Serrano Chilli · Pink Grapefruit · Sal de Chapulín	
Naked and Famous	14.00
Ojo de Dios Mezcal · Thymian · Aperol · Limette Chartreuse Jaune	
Shaman Penicilin	13.00
Wodka · Liebstöckel · Salbei · Ingwer · Zitronengras Honig · Zitrone	
Espresso-tini	13.00
Fett-gewaschener Kokosnuss-Wodka · Zimt Grüne Kardamom · Crème de Cacao à la Vanille · Ristretto	
Geisha-Tini	14.00
Wodka · Yuzu · Vanille · Zitronenverbene · Zitrone Kornblume · Crémant	

BY GLASS

Crémant & Champagner

	100ml
Bouvet Crémant	7.00
Bouvet Crémant Rosé	9.00
Ruinart Brut	18.00

Weißwein

2022 Bäder Grauburgunder, trocken, Bio, Rheinhessen	6.50
2021 Bauer Riesling, No Sex, Drugs or Rock'n'Roll	5.00
2020 Sauvignon blanc „Petit Clos“, Clos Henri Vineyard	7.00
2021 Golos Blanc Vins Miquel Gelabert, Mallorca	7.00
2021 Naumburger Steinmeister Weißburgunder	7.00

Roséwein

2021 Côté Levant, France	7.00
--------------------------	------

Rotwein

2021 Bauer Spätburgunder „If you can't be happy“	6.50
2021 Valdemar, Ribera del Duero, Tempranillo	7.00
2020 Chateau Ste Michelle, Syrah, Columbia Valley	7.00
2021 Domaine St. Antoine Origine, Carignan Vieilles	7.50

LET S GET THE PARTY STARTED

Champagner & Schaumwein	750ml
Bouvet Crémant	45.00
Bouvet Crémant rosé	49.00
Ruinart Brut	140.00
Ruinart Rosé	170.00
Ruinart Blanc de Blancs	170.00
Veuve Clicquot La grand Dame	270.00
Bollinger Special Cuvée	170.00
Krug Grand Cuvée	390.00
Dom Pérignon Vintage	340.00
Magnum	1500ml
Ruinart Rosé	350.00
Ruinart Brut	300.00
Ruinart Blanc de Blancs	370.00

TEQUILA

Tequila ist ein destilliertes alkoholisches Getränk, hergestellt aus der blauen Agavenpflanze und wird hauptsächlich in Mexiko produziert. Es hat einen charakteristischen Geschmack und wird oft pur, als Shot oder in Cocktails wie Margaritas genossen.

ELIGE TU TEQUILA

*Erleben Sie einen unserer drei Tequila-Highlights!
Wählen Sie einen der drei Tequila, dazu kommt ein Salz ihrer Wahl
und ein Tomato Milk Punch zum Abrunden.*

Clase Azul Reposado 40ml 29.00

InCorrupto 40ml 18.00

818 Blanco 40ml 12.00

+

Mango-Chili-Salz | Ameisen-Salz | Sal de Gusano „Wurmsalz“

SALZE

Mango Chili Salz: Eine Mischung aus Salz, getrockneter Mango und Chili, die Ihrem Tequila eine süße und würzige Note verleiht.

Ameisensalz: Eine abenteuerliche Wahl, bei der zerkleinerte Ameisen mit Salz gemischt werden und Ihrem Tequila einen erdigen und umamiartigen Geschmack verleihen.

Sal de Gusano „Wurmsalz“: Wird durch Zerkleinern von gerösteten Agaven-Würmern mit Salz hergestellt und verleiht Ihrem Tequila eine rauchige und würzige Nuance.

TEQUILA

BLANCO · PLATA · CRISTALINO

***Blanco:** Klarer, ungereifter Tequila mit reinem Agavenaroma.*

***Plata:** Weicher, ungereifter Tequila, oft zum pur Trinken oder Mixen verwendet.*

***Cristalino:** Gereifter Tequila, der für Klarheit gefiltert wurde und dabei seine Komplexität bewahrt hat.*

40ml | 700ml

818 Kendall Jenner Blanco 40% 390.00

Eiche · Pfeffer · Zitrusfrüchte

Aha Toro Blanco 40% 8.00 | 130.00

Roter Apfel · Honig

Cincoro „Michael Jordan“ Blanco 40% 280

Pfeffrig · Hibiskus · Zimt · Himbeere · Mexikanische Schokolade

Clase Azul Plata 40% 380

Minze · Zitrusfrüchte · Grüne Guave

Fortaleza Blanco 40% 10.00 | 170.00

Zitrusfrüchte · Vanille · Basilikum · Oliven · Limette

InCorrupto Plata 40% 15.00 | 180.00

Blauen Weber Agave · Aromatischen Kräuter · Karamell

Casamigos „George Clooney“ Blanco 40% 9.00 | 150.00

Zitrusfrucht · Vanille

Jose Cuervo 1800 Cristalino 38% 10.00 | 160.00

Portweinfass · Eiche · Vanille · Nuss · Zitrusfrüchte

Maestro Dobel Diamante Cristalino 38% 190

Vanille · Karamell · Zitrus · Holz · Rauch

Volcán De Mi Tierra Blanco 40% 8.00 | 120.00

Räuter · Zitrus · Kirsche · Birne · Grapefruit · Schwarzer Pfeffer

TEQUILA

REPOSADO

Reposado: Für einige Monate bis zu einem Jahr gereift, ist er milder und hat einen dezenten Holzgeschmack.

	40ml 700ml
Aha Toro Añjeo 40% Chilli · Roggen · Kaffee · Eiche · Nougat	10.00 170.00
Clase Azul Gold 40% Grüner Apfel · Orange · Feigen · Rosinen · Mandel · Walnuss Kakao	1500.00
Don Fulano Añjeo 40% Jasmin · Mandel · Banane · Ahorn · Kaffee	450.00
Don Julio Añjeo 38% Butterscotch · Holz · Waldhonig · Vanille	12.00 180.00
InCorrupto Extra Añjeo 40% Blauen Weber Agave · Aromatischen Kräuter · Karamell	18.00 220.00
José Cuervo Reserva de la Familia Añjeo 40% Eiche · Gerösteten Mandeln · Vanille	22.00 360.00
Padre Azul Añjeo 40% Kaffee · Karamell · Vanille · Nüsse	280.00
Patrón Añjeo 40% Eiche · Rosinen · Vanille	9.00 160.00
Volcán De Mi Tierra Añjeo Cristalino 40% Tobak · Dunkle Schokolade · Karamell · Vanille	10.00 170.00

TEQUILA

ANJEJO · GOLD

*Añejo: 1 bis 3 Jahre gereift, mild mit Vanille- und Karamellnoten.
Gold: Häufig ein Mixto-Tequila mit zugesetzter Farbe und Aromen,
geeignet für Cocktails.*

40ml | 700ml

818 Kendall Jenner Reposado 40% 450.00
Süße Früchte · Zitrus · Limette

Aha Toro Reposado 40% 9.00 | 160.00
Pfeffer · Vanille · Apfel · Honig

Casamigos „George Clooney“ Reposado 40% 10.00 | 170.00
Eichenaroma · Karamell · Kakao

Cincoro „Michael Jordan“ Reposado 40% 350
Ahorn · Vanille · Rauch · Mexikanische Schokolade

Clase Azul Reposado 40% 450
Bourbon · Cognac · Sherry · Holzig · Fruchtig · Vanille · Karamell

Fortaleza Reposado 40% 12.00 | 180.00
Zitrusfrüchte · Butter · Salbei · Vanille · Apfel · Zimt

Arette Reposado 40% 12.00 | 180.00
Karamell · Nelke · Gegrillter Ananas · Tropischen Früchten

Don Julio Reposado 38% 9.00 | 160.00
Dunkle Schokolade · Zimt · Vanille

Patrón Reposado 40% 9.00 | 160.00
Honig · Kräuter · Thymian · Dill · Eiche

Volcán De Mi Tierra Reposado 40% 9.00 | 150.00
Nüsse · Honig · Johannisbeere · Roter Apfel
Ananas · Pfirsich

MEZCAL

Eine destillierte Spirituose aus Agaven hergestellt, bekannt für sein rauchiges und vielfältiges Aroma. Er wird auf traditionelle Weise produziert und kann pur oder in Cocktails genossen werden.

	40ml 700ml
400 CONEJOS Joven 38% Eiche · Rosinen · Vanille	9.50 160.00
Alipús San Andrés 47% Apfel · Mango · Weiches Raucharoma	9.50 160.00
Dos Hombres „Breaking Bad“ Joven 42% Apfel · Mango · Weiches Raucharoma	9.50 160.00
Fidencio Classic 40% Ahorn · Gegrillter Apfel · Asche · Rauch	160.00
Illegal Joven 40% Rote Chipete · Eukalyptus · Apfel · Rauch	160.00
Los Potrillos Doba Yej 44% Zitrone · Grapefruit · Veilchen · Limette · Toffee	9.50 160.00
Marca Negra Espadín 49,2% Fruchtkompott · Pfeffer · Zitruschale · Cracker · Grillfeuer	9.50 160.00
Nuestra Soledad Esan Baltasar 47% Schwarze Zitronenschale · Rotem Pfeffer · Tropischen Früchten	160.00
Ojo de Dios Joven 42% Reife Früchte · Mesquite Holz · Lagerfeuer Asche	9.50 160.00
Siete Misterios Doba Yej 44% Zitrone · Grapefruit · Veilchen · Limette · Toffee	160.00

SPIRIT'S

40ml | 700ml

Rum

Eminente 3Y	8 140
Eminente 7Y	10 170
Botucal reserva	9 150
Ron Zacapa Centenario XO 0,7	24 330

Gin

Bombay Sapphire	8 170
Staufenberg	11 150
Hendricks 500ml	10 140
Monkey 47 500ml	10 140
Gin Sul	10 140
Thoralin Gin 500ml	15 180

Whisk(e)y

Maker 's Mark	8 180
Blantons The Original 46,5%	12 180
Woodford reserve	10 150

Wodka

42 Below	7 140
Beluga	8 160
Belvedere	10 160

BEER AND SOFT DRINKS

Bier	330ml
Estrella Galicia	4.00
Pilsener Urquell	4.00
Cerveza negra Modelo	5.00
Cerveza Modelo Especial	5.00

Soft Drinks

Rheinsberger Preussenquelle 250ml 750ml	4.00 6.50
Coca Cola Coca Cola Zero 250ml	4.00
Thomas Henry 250ml	4.00
Tonic Wasser Pink Grapefruit Ginger Bier Soda Wasser	
Fever Tree Tonic Wasser 250ml	4.50
Jarritos Limonade 370ml	
Ananas Guave	5.00

A-gluten
B-fish
C-crustaceans
D-sulphur oxide & sulphite
E-celery
F-milk & lactose
G-sesame
H-nuts
I-eggs
J-lupine
K-mustard
L-soy
M-molluscs
N-peanuts
O-sulfit
P-lupine
R-seafood

1-with preservative, with dye
2-with caffeine
3-with antioxidation
4-with sulphur dioxide
5-with dye
6-with blackening
7-with quinine
8-contains a source of phenylalanine
9-genetically modified
10-with milk protein
11-with egg white
12-ice cream,
13-ice cream with vegetable fat
14-with sweetener
15-with phosphat
16-containing sulphites
17-partially finely chopped meat content
18-slurry meat

All prices are in Euro including VAT. If you have allergies or dietary enquiries please speak to our staff prior to ordering.