SAISONKARTE

GELBES HAUS SIGNATURE DRINKS

Dragons in Paradise **13,00€**
Pandan Likör, Mekhong, Zitronensaft, Kokossirup(H),
Genmaicha(9), Muskatessenz, Absinth Paradiespfefferessenz
Vollmundig wie Crème Brulée, Röstaromen, langer, sehr warmer Nachhall. Das Souvenir des Drachen.

Die rote Bertha **11,00€**
Mezcal, Mönchspfeffersud, Rote Bete Saft,
Weiße Schokoladen Sirup, Limettensaft
Fruchtig und funky. Die rote Bete hat sich mit mexikanischer Kutte geschickt maskiert.

Pussanga & Pisco (auch als Grog) **12,50€**
Gewürzlikör, Pisco, Limettensaft, Aqua Faba
Spicy, blumig, erfrischend. Genau richtig nach einem Spaziergang durch den Regenwald (oder Johannis).

Eminente Godfather Cocktail **11,50€**
Rum Riserva, Zwetschgen - Kakao - Piment Cordial
Hier steht „Der Pate" Pate. Erhaben und entspannt setzt sich dieser nach einem Gelage zwischen Zwetschenmännla und Pfeffersack.

Jack O´Lantern **12,00 €**
Rhum Agricole, Vanillelikör, Kürbissirup, Orangensaft,
Aqua Faba, Ingwerdirektsaft, Zitronensaft
Es ist immer gut, Kürbis zu haben. Und aus der Kürbislaterne strahlt das warme Licht.

Ranald MacDonell´s Rainstorm **11,50 €**
GH Maltwhisky, Rainwater Madeira(M),
Neroli Cordial(10), Zitronensaft, Peach Bitters
Komm rein und lass das Wetter draußen.

William & Daisy **11,50 €**
Williams Brand, Birnensirup, Zitronensaft,
Nelkenbitters, Gewürzespuma
Oma´s Birnenkompott in flüssig mit Häubchen

Moosmarie **9,00 €**
Birnensirup, Thymianextrakt, Pimentextrakt,
Cranberrynektar, Zitronenkräutersud, Verjus
Da soll noch einer sagen Mocktails seien langweilig!!

INHALT

4	ZUSATZSTOFFE/ALLERGENE
5	VORWORT
6	SPRITZIGE DRINKS FÜR DEN BEGINN DES ABENDS
8	KLASSISCHE HIGHBALLS / LONGDRINKS
10	DIGESTIFS & LIKÖR
12 + 14	GELBES HAUS SIGNATURE DRINKS
16	WEINBRAND & TEQUILA & MEZCAL
18	GIN
20	WODKA
22	WHISK(E)Y
24 + 26	RUM
28	FROZEN DAIQUIRIS
30 + 32	NON ALCOHOLICS
34 + 36	ALKOHOLFREIE GETRÄNKE & KAFFEE
38	BIER
41	SEKT & CHAMPAGNER
42	WEIN
44	KNABBEREIEN UND KALTE SPEISEN
45	WARME SPEISEN

Barkarte

ZEICHENERKLÄRUNG

1.) ZUSATZSTOFFE

1 = mit Farbstoffen
2 = mit Konservierungsstoffen
3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Geschmacksverstärkern
5 = mit Schwefeldioxid
6 = mit Schwärzungsmittel
7 = mit Phosphat
8 = mit Milcheiweiß
9 = koffeinhaltig
10 = chininhaltig
11 = mit Süßungsmitteln
12 = enthält eine Phenylalaninquelle
13 = gewachst
14 = mit Nitritpökelsalz
15 = Taurin
16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Auf merksamkeit von Kindern beeinflussen)
17 = mit Säuerungsmittel
18 = Salicylsäure

Y) Cocktails mit geringem Alkoholgehalt - Low ABV Low ABV Drinks:
ABV bedeutet Alcohol By Volume, also Volumenprozent Alkohol. Diese Drinks enthalten in Relation gesehen weniger Alkohol als unsere üblichen Drinks. Maximal 4 cl einer 20%igen Spirituose oder Maximal 2 cl einer 40%igen Spirituose sind in diesen Drinks enthalten

2.) ALLERGENE

A = glutenhaltiges Getreide
B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C = Eier und Eierzeugnisse
D = Fisch und Fischerzeugnisse
E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
G = Milch und Milcherzeugnisse
H = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse)
I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
K = Senf und Senferzeugnisse
L = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
M = Schwefeldioxid und Sulphite
N = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
O = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Alle angegebenen Preise verstehen sich in € und gültiger Mwst

IMPRESSUM:
Gelbes Haus, Oliver Kirschner e.K.

COCKTAILBAR
Johannisstr. 30, 90419 Nürnberg
Tel.: 0911 - 390 390
Mittwoch bis Samstag geöffnet

VERWALTUNG
Klingenhofstr. 51, 90411 Nürnberg
Tel.: 0911 - 288 106
Fax Büro 0911 - 288 109
Montag bis Freitag 09.00 - 15.00 Uhr
E-mail: info@gelbes-haus.de

WWW.GELBES-HAUS.DE

VORWORT

Werte Gäste –
das Gelbe Haus – 1989 als klassische Cocktailbar in der Fürther Straße; Stadtteil Gostenhof gegründet, hat seit 2018 seine neue Heimat in der Johannisstraße 40; Stadtteil St. Johannis gefunden.
Hier – in Räumen, die unser altes Bar Interieur geschickt mit neuen Einrichtungsgegenständen vereinen, setzen wir unsere kreative Bararbeit fort. Wir haben uns den Gewürzen und Kräutern und „unserem Lieblingsthema“ Obstbrände verschrieben. Aus diesem reichen und vielfältigen Material denken wir uns Signature Drinks aus und setzen sie geschmackvoll um.

Beim Durchblättern unserer Barkarte werden Ihnen unsere „Postkarten Werbemotive“ zu unseren verschiedensten Seminaren auffallen. Die Postkarten können Sie im Original in der Bar mitnehmen.
Wir halten in unserer Dependance „Gelbes Haus - Spirituosen Schule, Neutormauer 3a“ an der Nürnberger Burg (Heilkräutergarten am Hallertor) – Gin, Rum und Whisky Seminare/Tastings. Die Cocktail Seminare finden in der Bar „Gelbes Haus“, Johannis Straße 40 statt.

Einen angenehmen Aufenthalt im Gelben Haus wünscht Ihnen –
Oliver Kirschner (Inhaber)

SPRITZIGE DRINKS
FÜR DEN BEGINN DES ABENDS

BELLINI (Y) — 8,50
Pfirsichlikör 17, Zitronensaft, Pfirsichpüree, Sekt M
Hauscocktail der Harry´s Bar, Vendig

BLAUER ALBRECHT — 8,50
Unser hauseigener Bitteraperitif als Spritz
GH Blau Bitter, Prosecco M, Tonic Water 10,17

CORDULA GRÜN (Y) SIGI KLEIN — 8,50
Himbeergeist - Waldmeisterlikör 1, Bitter Lemon 10, 17, Prosecco M,
Zitronenscheibe, Himbeerbonbon 16, Kräuter

GRUSS AUS KALCHREUTH OLIVER KIRSCHNER — 9,50
Fränkisches Kirschwasser, Orangenlikör,
Erdbeerlikör, Zitronensaft, pürierte Erdbeeren, Sekt M
Hauscocktail der Bar Gelbes Haus, Nürnberg

SPRITZ VENEZIANO (APEROL SPRITZ) — 8,50
Aperol 1,10, Prosecco M, Mineralwasser, Orangenscheibe

CORDULA GRÜN:

Unser Waldmeisterlikör wird von uns selbst zubereitet. Dafür extrahieren wir unseren Waldmeister vom Dachgarten mit reinem Alkohol und veredeln ihn zu unserem unvergleichlichen „Waldi“. Waldmeister enthält Cumarin. Daher sollten nicht mehr als 5 Cordula Grüns pro Tag über längere Zeit getrunken werden.

Seminar 1:

Whisky Basisseminar – Weltspirituose Whisky

In diesem Whisk(e)y-Seminar gehen wir auf Whiskyarten der Welt ein,
wir werden außer der Herkunft, auch die verschiedenen Rohstoffe,
die Herstellungsunterschiede, die verschiedenen Lagerungen und vieles mehr erforschen.
Sie erfahren viel Wissenswertes über die Entstehung von Whisky und lauschen Sie den spannenden Anekdoten über das „Wasser des Lebens“!

Das Erlebnis beinhaltet -

- Informationen zur Entstehung, Verbreitung, Geschichte und Herstellung von Whisk(e)y
- Verkostung von 6 verschiedenen Whisk(e)y Sorten (à 2cl)
- Ein fränkisches Bier und ein Snack inklusive
- Dauer – ca. 3 Stunden

Für mehr Infos siehe:

GELBES HAUS

Bei Fragen erreichen Sie uns von Montag bis Freitag
von 09:00 bis 15:00 unter +49 911 28 81 06
www.gelbes-haus.de

KLASSISCHE HIGHBALLS UND LONGDRINKS

CUBA LIBRE 10,00
Kubanischer Rum[1], Limettensaft, Coca Cola[1,3,8,9**,17]
(Kuba 1898)

DARK & STORMY 11,00
Brauner Rum[1] (73 % Vol.), Limettensaft, Ginger Beer[17]

FAMOSA PAMPELMUSA [(Y)] 11,00
Temperamentvoll, perlend und warmherzig - mit wenig Alkohol -
Pfirsich-Rosenaperitif, Ingwerhonig, Zitrone, Grapefruitlimonade [17],
Lavendel Bitters

MOSCOW MULE 10,00
Wodka, Limettensaft, Ginger Beer[17], Limette,
Pfefferkörner
Wonder Palms Hotel, Palm Springs, Kalifornien

PIMM'S NO. 1 CUP [(Y)] 11,50
Pimm's No. 1, Ginger Ale[1,17], Orangen-,
Gurken & Zitronenscheiben, Himbeeren, Minze

VINCENT & TONIC 9,00
fruchtig, herb und erfrischend
alkoholfreier Bitteraperitif, Tonic Water [2, 10, 17]

MOSCOW MULE MIT LIMETTE UND PFEFFERKÖRNER:

Die Mode, Gurkenscheiben in den Moscow Mule zu tun ist erst um 2010 in München mit dem „Munich Mule", der auch mit Gin statt Wodka gemacht wird,

Cocktail-Kurs Klassik

Bei Ihrem Cocktail-Kurs im Gelben Haus Nürnberg lernen Sie alles zum Thema Cocktails und richtiges Mixen. Zu Beginn erfahren Sie einiges über die Bargeschichte, den Aufbau einer Bar und das Arbeitsequipment eines professionellen Barkeepers. Außerdem erhalten Sie einen Einblick in die Gläser- und Spirituosenkunde sowie die unterschiedlichen Zubereitungsarten der Cocktails.
Nach einem leckeren Snack geht es dann ans Eingemachte, das eigenständige Shaken. Von einem klassischen Martinicocktail über einen fruchtigen Erdbeer-Daiquiri bis hin zu einem sahnigen Coconut Kiss lernen Sie verschiedenste Cocktails kennen. Und zur Erinnerung an Ihr einzigartiges Cocktail-Erlebnis erhalten Sie ein Zertifikat vom Gelben Haus für Zuhause.

Das Erlebnis beinhaltet –

- Informationen über die Cocktail Geschichte, Spirituosen und Barwerkzeuge
- Einführung in die Grundtechnik des Cocktailmixens
- Eigenes Mixen bzw. Kennenlernen von ca. 10 alkoholischen/ nicht-alkoholischen Cocktails
- Ein Mittagssnack inklusive eines Getränks (fränkisches Bier oder alkoholfreies Getränk)
- Dauer – circa 6 Stunden, 7-10 Teilnehmer*innen

Für mehr Infos siehe:

GELBES HAUS

Bei Fragen erreichen Sie uns von Montag bis Freitag
von 09:00 bis 15:00 unter +49 911 28 81 06
www.gelbes-haus.de

DIGESTIF & LIKÖR

COCKTAILS & DRINKS NACH DEM DINNER

DIE FRAU AN EINEM RUHIGEN ABEND OLIVER KIRSCHNER 11,50
Kirschbrand, Chocolate Vodka, Zimtsirup[1],
Honig, Apfelsaft (naturtrüb), Kefir[G]

ESPRESSO NUTINI 11,00
Haselnussgeist (Brennerei Haas), Wodka,
weißer Schokosirup, Mandelsirup, Espresso, Honey Bitters

JULIA 11,00
Weißer Rum, Mandellikör[H], Erdbeerpüree,
Erdbeersirup[1*], Kefir[G]

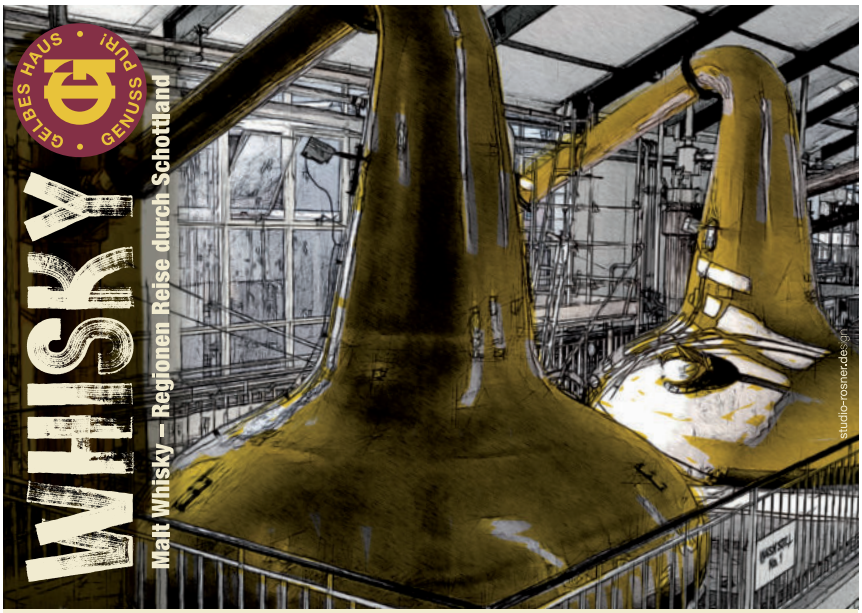
FRITZ THE CAT (Y) 11,00
Vanillelikör[1], Aprikosensirup[1 17], Kokossirup[H],
Kefir[G], Maracujanektar[3]

MELON SOUR 11,00
Melonenlikör[1], Wodka, Zitronensaft, Zucker, Orangensaft

TROPISCHER NEKTAR OLIVER KIRSCHNER 11,50
Vanillelikör[1], Pfefferwodka, Zitronensaft,
Kefir[G], Kaffirlimettenblätter, Kardamom,
Zitronenlimonade[17]

(Y) LOW ABV DRINKS:

ABV bedeutet Alcohol By Volume, also Volumenprozent Alkohol. Diese Drinks enthalten in Relation gesehen weniger Alkohol als unsere üblichen Drinks. Maximal 4 cl einer 20%igen Spirituose oder Maximal 2 cl einer 40%igen Spirituose sind in diesen Drinks enthalten



Seminar 2:

Malt Whisky – Regionen Reise durch Schottland

Hier dreht sich alles um die schottischen Whiskyregionen sowie Grundlagen im Nosing und Tasting. Erlernen Sie Whisky richtig zu schmecken, mit den entsprechenden Worten zu beschreiben und vor allem perfekt zu genießen! Sie werden begeistert sein!
So gibt es für jeden Augenblick im Leben den passenden Malt Whisky - Slainte!

Das Erlebnis beinhaltet –

- Informationen zur Entstehung, Verbreitung, Geschichte und Herstellung von Malt Whisky
- Verkostung von 6 verschiedenen Malt Whiskys (à 2cl)
- Ein fränkisches Bier und ein Snack inklusive
- Dauer – ca. 3 Stunden

Für mehr Infos siehe:

GELBES HAUS

Bei Fragen erreichen Sie uns von Montag bis Freitag
von 09:00 bis 15:00 unter +49 911 28 81 06
www.gelbes-haus.de

GELBES HAUS SIGNATURE DRINKS

ERDACHT UND UMGESETZT VON SIGRID KLEIN
UND OLIVER KIRSCHNER

ADULT LEMONADE 11,00
Gelbes Haus Gin, islayfassgelagerter Apfelbrand, Holunderblütensirup[17] (eigene Herstellung), Apfelsaft (naturtrüb), Gurkenscheiben

DACHGARTEN FIZZ 11,00
Kümmel, weißer Wermut,
Gartenkräutersirup (eigene Herstellung), Zitronensaft,
Soda, Gelbes Haus-Bitters [1 10]

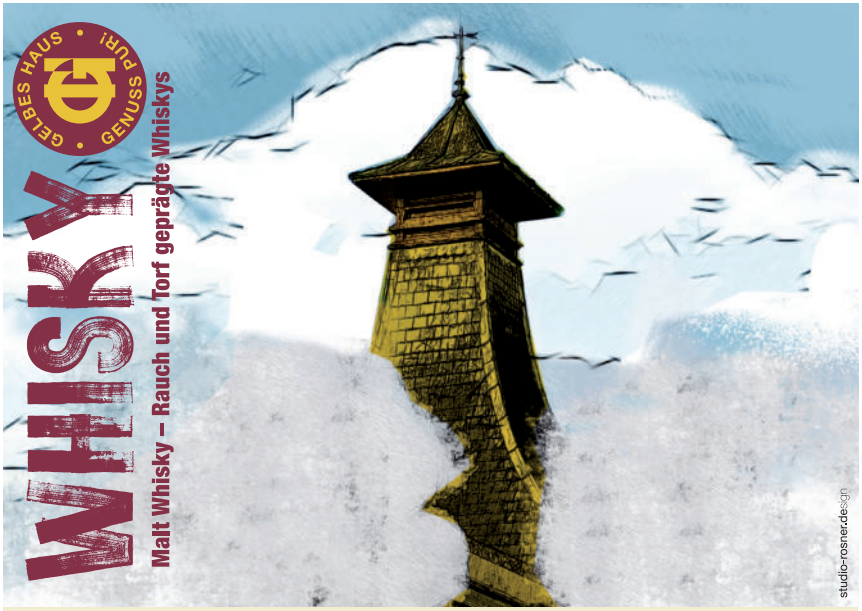
DER GOLDENE WURF 11,00
Marillenlikör, Islay Whisky, Zitronensaft,
Ingwersirup (eigene Herstellung), Kardamom,
Szechuanpfeffer

ELEFANTENSCHWANZCOCKTAIL 18,00
– unser berühmter, stärkster Hauscocktail
Hochprozentiger Rum[1], brauner Rum[1], Honig,
Ananassaft[3], Orangensaft, Muskat, Gelbes Haus Bitters[1 10]

RHUBARB & SHISO SMASH 11,00
Shiso-Gin Infusion (eigene Herstellung),
Rhabarber-Tonka Cordial (eigene Herstellung),
Zitronensaft, Pimento Dram

SHISO:

Auch als Perilla oder Schwarznessel bekannt, ist ein asiatisches Gewürzkraut. Auf unserem Dachgarten gedeiht dieses Kraut prächtig. Die hoch aromatischen Blätter legen wir in Gin ein. Dies ist die Grundlage für unseren Shiso-Rhubarb-Smash



Seminar 3:

Malt Whisky – Rauch und Torf geprägte Whiskys

Torf ist ein wichtiger Faktor, der viele Whiskyträume beeinflusst. Zumindest wenn man auf rauchige Whiskys steht. Denn erst „getorfte“ Gerste bringt die geliebten rauchigen Aromen in den Malt. Heute setzt man Torf ganz bewusst dazu ein, um besonders rauchige Malt Whiskys herzustellen. Lernen Sie die Grundlagen dieser besonderen Malt Whiskys kennen.

Das Erlebnis beinhaltet –

- Informationen zur Entstehung, Verbreitung, Geschichte und Herstellung von Malt Whisky
- Verkostung von 6 verschiedenen Malt Whiskys (à 2cl)
- Ein fränkisches Bier und ein Snack inklusive
- Dauer – ca. 3 Stunden

Für mehr Infos siehe:

GELBES HAUS

Bei Fragen erreichen Sie uns von Montag bis Freitag
von 09:00 bis 15:00 unter +49 911 28 81 06
www.gelbes-haus.de

... UND UNSER „LIEBLINGS-THEMA“ OBSTBRÄNDE

ERDACHT UND UMGESETZT VON SIGRID KLEIN
UND OLIVER KIRSCHNER

DER DORN 11,00
Schlehengeist, Zitronensaft, Honig, Portwein[M]

DER SCHORSCH 11,00
Williams (Brennerei Haas), Zitronensaft, Mandelsirup[H],
Minze, Nelken

SUMMER BREEZE 11,00
Haselnuss-Sahnelikör[H] (Brennerei Haas),
fränkischer Zitronengeist (Brennerei Haas)
Zuckersirup, Zitronensaft, Mangonektar

PFLAUMEN MOJITO 12,00
Pflaumenbrand, Zimtsirup[1], Minzesirup
(eigene Herstellung), Limettensaft, Ginger Ale[1,17],
Minze, Dörrpflaumen[2]

PINK MOJITO 12,00
Himbeergeist, Himbeersirup[1], Minzesirup
(eigene Herstellung), Limettensaft, Cranberrynektar[3],
Minze, Himbeeren

Als qualitätsbewusste Bar stellt das Gelbe Haus etliche Zutaten, die für unsere Cocktails benötigt werden, selbst her. Besonders legen wir Ihnen unsere hausgemachten Cocktailkirschen ans Herz; jede Einzelne ist handverlesen und in einem speziellen Rum Sud eingelegt.

Seminar 3

Cocktailworkshop mit „Rosenhut“ Obstbränden

Obstbrände sind die neuen „Mix-Shooting-Stars“. Die Williams Birne, wie auch alle anderen Obstbrände haben sich aus „Opas Hausbar“ heraus zu Anführern einer kleinen Geschmacks-Revolution gemausert. Immer mehr Bartender und Hobby-Mixologen erkennen, dass man mit Obstbränden spannende und aromatische Cocktails mixen kann.

Das Erlebnis beinhaltet –

- Einführung und Betreuung durch erfahrene/n Barkeeper*in
- Informationen über Obstbrände und die Grundtechnik des Cocktailmixens
- Aus Obstbränden der Vereinigung Fränkischer Edelbrenner; Rosenhut e.V. mixen die Teilnehmer eigenständig Obstbrand Cocktails
- Dauer - ca. 3 Stunden

Für mehr Infos siehe:

GELBES HAUS

Bei Fragen erreichen Sie uns von Montag bis Freitag
von 09:00 bis 15:00 unter +49 911 28 81 06
www.gelbes-haus.de

WEINBRAND & TEQUILA & MEZCAL

COCKTAILS & DRINKS

LAVENDER SIDECAR 11,00

Cognac, Orangenlikör, Zitronensaft, Lavendelbitters (eigene Herstellung), Lavendelzuckerrand

DER MEHRWERTSTEUER-COCKTAIL OLIVER KIRSCHNER 12,50

Pisco, Limette, Zucker, Portwein rot [M], Ananas, Gelbes Haus Bitters [1 10]

PISCO SOUR 13,00

Pisco, Limettensaft, Zucker, Eiweiß[C], Angostura Bitters[1]

ANGELS NEVER DIE OLIVER KIRSCHNER 12,00

Tequila weiß 100% Agave, Holunderblütensirup[17] (eigene Herstellung), Limettensaft, Bitterorangenmarmelade [17]

MEPHISTO´S MOVIE MARGARITA SIGRID KLEIN
BLOCKBUSTER 11,50

Tequila, Popcorn-Butterlikör (eigene Herstellung), Grapefruitsaft, Limettensaft, Popcorn

MEZCAL OLD FASHIONED 12,50

Mezcal, Agavensirup, Grapefruit Bitters, Eukalyptus Bitters, Zitronenzeste

PISCO:

Pisco ist ein peruanisches/chilenisches/argentinisches Destillat aus Traubenmost. Lange Zeit wurde es als Weinbrand bezeichnet und die meisten suchen es noch in dieser Spirituosengattung. Da Pisco meist nicht in Holz-fässern gelagert wird, ist es nur bedingt in die Kategorie „Weinbrand“ einzuordnen. Seit 2019 gehört Pisco in der EU zu den Obstbränden.

„Gegen 18:00 Uhr, die früheste annehmbare Zeit für einen abendlichen Drink“

Seminar 1:

Weltspirituose Gin – die Geschichte und Entwicklung

Genießen Sie ein wunderbares Geschmackserlebnis der Extraklasse und lernen Sie die Vielfalt des Gins kennen. Wir führen Sie zunächst in die Geschichte und Entwicklung, anschließend in die Herkunft und Herstellung des Gins ein. Sie lernen die sechs Säulen der Gin-Welt kennen, die aus verschiedenen Marken und Geschmacksrichtungen bestehen. Passend dazu werden Ihnen verschiedene Sorten an Tonic Water angeboten, mit denen Sie eine perfekte Mischung genau nach Ihrem Geschmack zaubern können.

Das Erlebnis beinhaltet –

- Informationen zur Entstehung, Verbreitung, Geschichte und Herstellung von Gin
- Verkostung von 6 verschiedenen Gin Sorten (à 2cl)
- Tonic Water Ihrer Wahl und Brezen stehen zu Ihrer Verfügung
- Dauer - ca. 3 Stunden

Für mehr Infos siehe:

GELBES HAUS

Bei Fragen erreichen Sie uns von Montag bis Freitag
von 09:00 bis 15:00 unter +49 911 28 81 06
www.gelbes-haus.de

GIN
COCKTAILS & DRINKS

WIESEN GIMLET SIGRID KLEIN 11,00
Gin, Zitronensaft,
Wiesenblütensirup (eigene Herstellung),
Lime Cordial[17] (eigene Herstellung)

THE EARL 11,00
Earl Grey Tee Gin Infusion[9],
Zimtsirup[1], Limettensaft, Maracujanektar[3]

NIGHT SKY OVER LONDON 11,00
Gin, Portwein[M], Sloe Gin, Zitronensaft,
Zitronenlimonade[17]

GOOD NIGHT AND GOOD LUCK 11,00
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup,
Gurkenscheiben, Kamillentee
Mirko Gardelliano, Sheppard´s, Köln

LADY KILLER 12,00
Gin, Aprikosenlikör[1,17], Orangenlikör,
Ananassaft[3], Maracujanektar[3]
Peter Roth, Kronenhalle-Bar, Zürich

SINGAPORE SLING (RAFFLES SLING) 13,00
Gin, Kirschlikör[1,H], Orangenlikör,
Kräuterlikör[1], Zitronensaft, Grenadine[1*,2],
Ananassaft[3], Angostura Bitters[1]

WIESENSIRUP:

Hier werden Mädesüß-. Schafgarben- und Lavendelblüten handgelesen und daraus ein hocharomatischer Sirup gekocht.

Mädesüß enthält Salicylsäure, daher wurde früher ein Tee aus diesem Kraut gegen Kopfschmerzen und Fieber eingesetzt.

COCKTAIL

KURS - TIKI

Cocktail-Kurs Tiki

Tiki ist eine Art „Lifestyle“, der seine Blüte in den späten 1950er bis frühen 1960er Jahren in den USA, bzw. in Hawaii hatte.
Die Essenz von Tiki ist die Essenz der Bar schlechthin: Heraustreten aus dem Alltag, um in angenehmer, entspannter Atmosphäre das Leben zu genießen. Hinter dem Wort Tiki verbirgt sich ein Mix Stil, der wahre Rum-Rhapsodien voller Komplexität kreiert, mit Fruchtaromen exotisches Flair zaubert und ein großes, buntes Aromen-Feuerwerk abbrennt.
Mixen Sie im Cocktailkurs der Bar Gelbes Haus Südsee Drinks wie Mai Tai, Zombie, Hurricane, Navy Grog, Rum Runner, Bahama Mama, Painkiller, Scorpion, Blue Hawaiian, Beachcomber oder andere.

Das Erlebnis beinhaltet –

- Informationen über die Tiki Geschichte, Spirituosen und Barwerkzeuge
- Einführung in die Grundtechnik des Cocktailmixens
- Eigenes Mixen bzw. Kennenlernen von ca. 10 alkoholischen/nicht alkoholischen Cocktails
- Ein Mittagssnack inklusive eines Getränks (fränkisches Bier oder alkoholfreies Getränk)
- Dauer – circa 6 Stunden, 7-10 Teilnehmer*innen

Für mehr Infos siehe:

GELBES HAUS

Bei Fragen erreichen Sie uns von Montag bis Freitag
von 09:00 bis 15:00 unter +49 911 28 81 06
www.gelbes-haus.de

WODKA

COCKTAILS & DRINKS

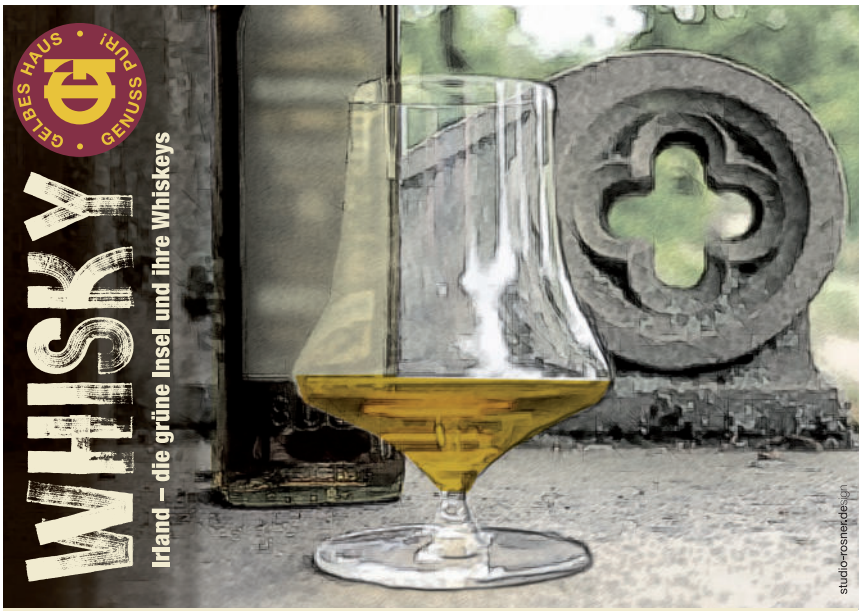
COSMOPOLITAN 11,00
Zitronenwodka, Orangenlikör, Lime Cordial[17] (eigene Herstellung)
Zitronensaft, Preiselbeersirup

PETUNIA & IHRE PERLEN
11,00
Wodka, Pimento Dram, Safran-Kräuter-Likör[1],
Orangensaft, Zitronensaft,
Blaubeer-Perlen (Bobas)

LIME LEAF 11,00
Wodka, Kaffirlimettenblätter, Limettensaft,
Zucker, Tellycherrypfeffer, Zitronenlimonade[17]

SEX ON THE BEACH NO. 3 12,50
Wodka, Orangenlikör, Calvados, Pfirsichlikör[17],
Southern Comfort[1], Grenadine[1*,2], Orangensaft,
Zitronenlimonade[17]

Im Winter haben wir nicht die Kräuter wie im Sommer zur Verfügung. Wir bemühen uns aber trotzdem um eine ordentliche Cocktailglasdekoration!



Seminar 5:

Irland – die grüne Insel und ihre Whiskeys

Auch Irland ist berühmt für seine köstlichen Whiskeys.
Irish Whiskey stellt eine der großen Stilarten in der Whiskywelt dar und dazu noch die älteste. Leider gab es im 20. Jahrhundert einen dramatischen Niedergang der irischen Whiskeyindustrie zu beobachten, nachdem Irish Whiskey am Ende des 19. Jahrhunderts noch der beliebteste Whiskey der Welt war. Aber! – Irish Whiskey ist wieder im Kommen.
Lernen Sie alles über die Entstehungsgeschichte und die Stilrichtung irischen Whiskeys kennen.

Das Erlebnis beinhaltet –

- Informationen zur Entstehung, Verbreitung, Geschichte und Herstellung von Irish Whiskey
- Verkostung von 6 verschiedenen Irish Whiskeys (à 2cl)
- Ein fränkisches Bier und ein Snack inklusive
- Dauer – ca. 3 Stunden

Für mehr Infos siehe:

GELBES HAUS

Bei Fragen erreichen Sie uns von Montag bis Freitag
von 09:00 bis 15:00 unter +49 911 28 81 06
www.gelbes-haus.de

WHISKY & WHISKEY

COCKTAILS & DRINKS

CHERRY BUTT 12,00
Malt Whisky[1], Portwein[M], Kirschlikör[1,H],
Zitronensaft, Zucker, Fee Brothers Cherry Bitters
Thomas Altenberger, Berlin

PENICILLIN 11,50
Gelbes Haus Islay Whisky, Zitronensaft, Honig,
Ingwer

ROBERT ROY MACGREGOR OLIVER KIRSCHNER 12,00
Gelbes Haus Islay Whisky, roter Wermut[M],
Orangen Bitters, Schokoladen Bitters[1],

WHISKEY SOUR -
NACH ART DES HAUSES 13,50
Wild Turkey 101, Zitronensaft, Zucker,
Orangensaft, Orange Bitters[1]

GELBES HAUS ISLAY WHISKY:

Wir haben im Keller verschiedene Fässer stehen, in denen wir unsere Hauswhiskies lagern und finishen.
Diese geben unseren Drinks den letzten Schliff.

Seminar 1:

Weltspirituose Rum – die Geschichte und Herstellung

Begeben Sie sich mit unseren Rum-Experten auf eine Reise rund um die Welt.
Erfahren Sie viel Wissenswertes über die Entstehung des Rums.
Die Welt des Rums ist spannend und überraschend köstlich! Diese Welt Spirituose bietet eine immense Geschmacks- und Aromen Vielfalt.

Das Erlebnis beinhaltet -

- Informationen zur Entstehung, Verbreitung, Geschichte und Herstellung von Rum
- Verkostung von 6 verschiedenen Rum-Sorten (à 2cl)
- Brot steht zu Ihrer Verfügung am Tisch
- Dauer - ca. 3 Stunden

Für mehr Infos siehe:

GELBES HAUS

Bei Fragen erreichen Sie uns von Montag bis Freitag
von 09:00 bis 15:00 unter +49 911 28 81 06
www.gelbes-haus.de

RUM

DRINKS

CALLING CALYPSO 12,00

Rhum Agricole, Williams Brand (Brennerei Haas), Apfelsaft (naturtrüb), Zitronensaft, Zimtsirup[1], Nelken Bitters, Soda

HALF PAST TWELVE 12,00

Weißer Rum, Batida de Coco[G], Lime Cordial[17] (eigene Herstellung), Mandelsirup[H], Grenadine[1,2], Maracujanektar[3], Kefir[G]

Martin Vogel, in memoriam Vogelbar, Nürnberg

HURRICANE 13,00

Brauner Rum[1], hochprozentiger Rum[1], Lime Cordial[17] (eigene Herstellung), Zitronensaft, Maracujasirup[1,C], Ananassaft[3], Orangensaft

MAI TAI 14,50

Brauner Rum[1], hochprozentiger Rum[1], Aprikosenlikör[1,17], Lime Cordial[17](eigene Herstellung), Mandelsirup[H], Puderzucker, Limettenscheibe

LIME CORDIAL:

Im Handel erhältliche Lime Cordials enthalten eine Menge Konservierungsstoffe. Deswegen bereiten wir unseren Lime Cordial selbst zu. Das ist zwar aufwändiger und teurer, dafür aber qualitätisch und schmeckt auch besser. Ein Cordial ist ein gesüßter Pflanzenextrakt (leichter Sirup), der wohltuend sein soll und Alkohol enthalten kann. Unser Lime Cordial ist alkoholfrei und wird mit Bio Limetten zubereitet.

Seminar 2:

Rum – „Insel-Hüpfen“

Überzeugen Sie sich selbst bei einer fachgerecht geführten Degustation von der geschmacklichen Vielfalt von Rum und den feinen Unterschieden der einzelnen Sorten.
Wir „hüpfen“ von Insel zu Insel.
Eine Verkostung verschiedener Rum-Sorten und Stile ermöglicht Ihnen eine kulinarische Entdeckungsreise der Extraklasse!

Das Erlebnis beinhaltet -

- Informationen zur Entstehung, Verbreitung, Geschichte und Herstellung von Rum
- Verkostung von 6 verschiedenen Rum-Sorten (à 2cl)
- Brot steht zu Ihrer Verfügung am Tisch
- Dauer - ca. 3 Stunden

Für mehr Infos siehe:

GELBES HAUS

Bei Fragen erreichen Sie uns von Montag bis Freitag
von 09:00 bis 15:00 unter +49 911 28 81 06
www.gelbes-haus.de

RUM

DRINKS

MOJITO 11,00
Kubanischer Rum[1], Minze,
Limettensaft, Zucker, Soda

MOLOKAI MIKE 13,00
Brauner Rum[1], hochprozentiger Rum[1], Brandy,
Zitronensaft, Mandelsirup[H], Grenadine[1*,2],
Orangensaft
aus Trader Vic's Bartender's Guide

PAINKILLER 14,50
Hochprozentiger Jamaica Rum[1,] Kokossirup,
Ananassaft[3], Orangensaft, Muskat

SLOPPY JOE JÖRG KÄHLKE 13,00
Brauner Rum[1], Kaffeelikör[1 9], Limettensaft,
Vanillelikör, Ananassaft[3], Chocolate Bitters[1]

Seminar 2:

Craft-Gin-Reise **Eine Reise in die Welt des Craft Gins. Was ist Craft Gin?**

Übersetzt ins Deutsche bedeutet Craft so viel wie Handwerk. Ebenso kann der Begriff aber auch für Experimentierfreude und besondere Fähigkeiten stehen. Es geht also nicht nur um ein gut durchgeführtes "Handwerk", sondern auch um Kreativität, Leidenschaft und Identifikation mit der Sache. Das Seminar Craft-Gin-Reise stellt Gins vor, welche nicht in einer Großauflage und vollkommen maschinell hergestellt wurden.

Das Erlebnis beinhaltet –

- Informationen zur Entstehung, Verbreitung, Geschichte und Herstellung von Gin
- Verkostung von 6 verschiedenen Gin Sorten (à 2cl)
- Tonic Water Ihrer Wahl und Brezen stehen zu Ihrer Verfügung
- Dauer - ca. 3 Stunden

Für mehr Infos siehe:

GELBES HAUS

Bei Fragen erreichen Sie uns von Montag bis Freitag
von 09:00 bis 15:00 unter +49 911 28 81 06
www.gelbes-haus.de

FROZEN DAIQUIRIS

BLUEBERRY & WHITE CHOCOLATE DAIQUIRI SIGRID KLEIN 11,50
Weißer Rum, brauner Rum[1], Weißer Schokoladensirup[H], Zuckersirup, Zitronensaft, Blaubeeren

HIMBEER DAIQUIRI OLIVER KIRSCHNER 11,50
Himbeergeist, Himbeersirup[1], pürierte Himbeeren

KIRSCH DAIQUIRI OLIVER KIRSCHNER 11,50
Kirschwasser, Maraschinolikör, Kirschsirup[1], pürierte Kirschen

ERDBEER DAIQUIRI 11,50
Weißer Rum, brauner Rum[1], Zitronensaft, Erdbeersirup[1]*, pürierte Erdbeeren

UNSERE FROZEN DAIQUIRIS ERHALTEN SIE AUCH

ALS KLEINE PORTION

9,00 €

Seminar 3:

Lokale Gin Reise – fränkische Gins in und um Nürnberg

Wir ziehen einen Radius von circa 50 km um Nürnberg und entdecken regionale Gins aus und um Nürnberg. Das Regional-Gin-Seminar ist für jeden Feinschmecker und Genussliebhaber ein unvergessliches Erlebnis, das man sich auf der Zunge zergehen lassen sollte.
Genießen Sie eine fantastische Zeit in angenehmer Gesellschaft und lassen Sie sich dabei auf eine spannende Reise in die Welt der heimischen Gins mitnehmen.

Das Erlebnis beinhaltet –

- Informationen zur Entstehung, Verbreitung, Geschichte und Herstellung von Gin
- Verkostung von 6 verschiedenen Gin Sorten (à 2cl)
- Tonic Water Ihrer Wahl und Brezen stehen zu Ihrer Verfügung
- Dauer - ca. 3 Stunden

Für mehr Infos siehe:

GELBES HAUS

Bei Fragen erreichen Sie uns von Montag bis Freitag
von 09:00 bis 15:00 unter +49 911 28 81 06
www.gelbes-haus.de

NON ALCOHOLIC
DRINKS

BITTERMAN´S FRIEND — 8,50
Sanbitter[1*,17], Creole Bitters, Ginger Ale[1,17], Orangensaft
Klaus Stephan Rainer, Schumann´s Bar, München

RIDE TO AGADIR SIGRID KLEIN — 9,00
Rosenwasser, Minzesirup (eigene Herstellung), Verjus, Soda, Minze, Hibiskusblütenblätter

COCONUT KISS — 8,50
Ananassaft[3], Orangensaft, Kokossirup[H], Kefir[G]

FIVE FRUIT COCKTAIL OLIVER KIRSCHNER — 8,50
Ananassaft[3], Orangensaft, Maracujanektar[3], Zitronensaft, Mangosirup[1], Grenadine[1*,2]

WACHOLDER & TONIC SIGRID KLEIN — 8,50
Wacholder-Rauchteesirup[9] (eigene Herstellung), Zitronensaft, Tonic Water [10 17]

VERJUS:

Verjus wird in der Kulinarik als histaminfreies Säuerungsmittel statt z.B. Bio Zitronensaft eingesetzt. Es ist ein Saft aus grünen Trauben oder Äpfel, um ein vielfaches milder als Zitrussäfte und hat eine beruhigende Wirkung auf den Verdauungstrakt.

GELBES·HAUS
SEIT 1989
GENUSS PUR
Nürnberg Gin
Hast Du
Nürnberg Gin
im Haus,
geht die Freude
niemals aus!
GELBES HAUS
GENUSS PUR!
GELBES HAUS Büro 0911/28 81 06, 09:00 – 15:00 Uhr Bar 0911/390 390, ab 19:00 Uhr

NON ALCOHOLIC

DRINKS

PERSEPHONE OLIVER KIRSCHNER 8,50

Grapefruitsaft, Holunderblütensirup[17](eigene Herstellung), Ingwersirup (eigene Herstellung), Wacholdersirup (eigene Herstellung), Grenadine[1*,2], Tonic Water[10 17,] Kardamom

RED BOLERO OLIVER KIRSCHNER 8,50

Ananassaft[3], pürierte Erdbeeren, Erdbeersirup[1*], Kefir[G]

TOXIC GARDEN 9,00

Holunderblütensirup, Lime Cordial[17], Zitronensaft, Minzeblätter, Gurkenscheiben, Celery Bitters, Tonic Water[10,17], Zitronenlimonade[17]

Klaus Stephan Rainer, Schumann´s Bar, München

ORINOKO OLIVER KIRSCHNER 9,00

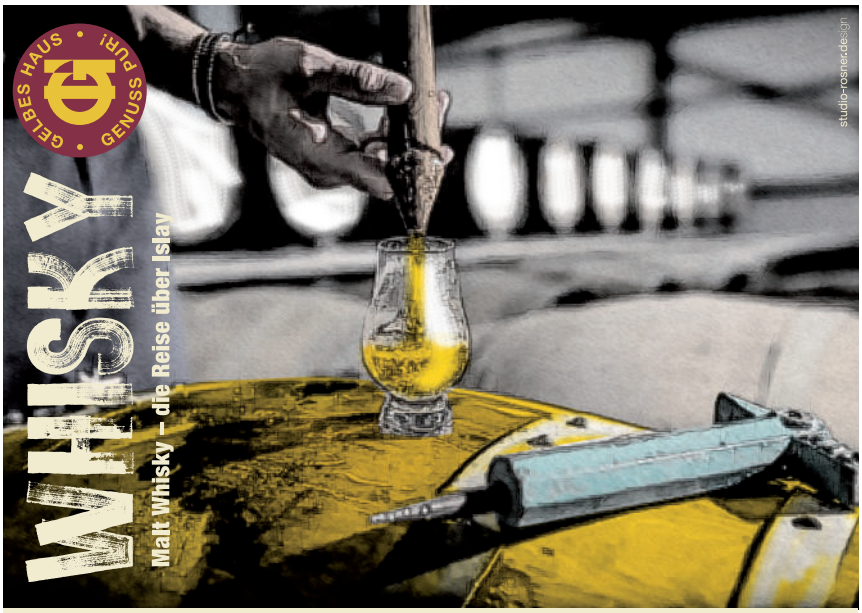
Mangonektar, Zitronensaft, Preiselbeersirup, Angostura Bitters, Muskat, Ginger Ale[1,17]

RHABARBER & ROSMARIN SIGRID KLEIN 8,50

Rhabarber-Tonka Cordial (eigene Herstellung), Verjus, Apfelsaft, Rosmarin, Soda

RHABARBER-TONKA CORDIAL:

Sobald der Rhabarber Saison hat, wird es Zeit unseren Jahresvorrat an Rhabarbersirup herzustellen. Im abschließenden Simmervorgang geben wir noch eine gemäßigte Menge Tonkabohnen dazu.



Seminar 6:

Malt Whisky – die Reise über Islay

und andere Hebrideninseln; alte und neue Brennereien entlang der Küste

Eine kleine Reise in die alten und neuen Brennereien vom Süden bis in den hohen Norden.
Laut Whisky Regulations 2009 gehören auch die Malts der Hebrideninseln
(z.B. Orkney, Lewis, Mull, Jura und Arran) zu den Highland Malts.
Die Insel Islay bildet aber eine eigene Region.
Es sind delikate Whiskys mit komplexen Aromen und einem leicht herben Abgang –
manchmal würzig, manchmal mit einer Spur Salz.
Fast alle Brennereien in den nördlichen Highlands liegen an der Küste.

Das Erlebnis beinhaltet -

- Informationen zur Entstehung, Verbreitung, Geschichte und Herstellung von Malt Whisky
- Verkostung von 6 verschiedenen Malt Whiskys (à 2cl)
- Ein fränkisches Bier und ein Snack inklusive
- Dauer – ca. 3 Stunden

Für mehr Infos siehe:

GELBES HAUS

Bei Fragen erreichen Sie uns von Montag bis Freitag
von 09:00 bis 15:00 unter +49 911 28 81 06
www.gelbes-haus.de

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

LIMONADEN

COCA COLA[1,3,8,9**,17]	0,20L		4,00
7UP[17]		0,33L	4,00

SCHWEPPES 0,20L 4,00

GINGER ALE[1,17]

GINGER BEER[17]

INDIAN TONIC WATER[10,17]

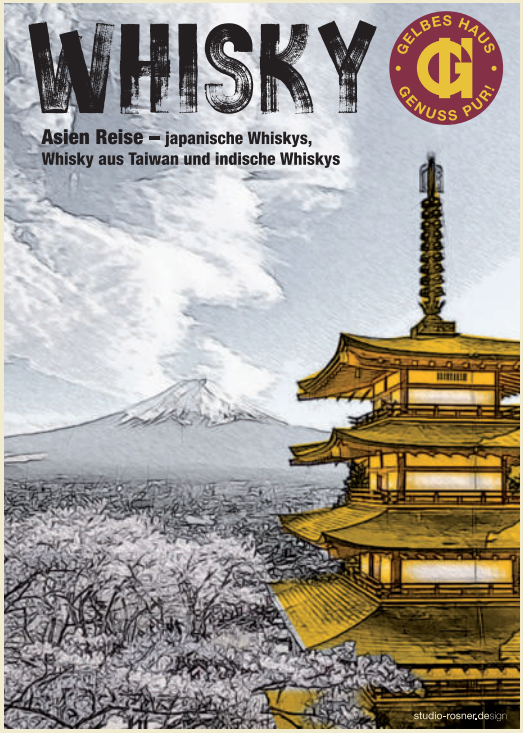
THOMAS HENRY 0,20L 4,00

BITTER LEMON [3,10,11,17]

GRAPEFRUIT LIMONADE[1,3,17]

TONIC WATER[10,17]

BOTANICAL TONIC [10,3,17]



Seminar 7:

Asien Reise – japanische Whiskys, Whisky aus Taiwan und indische Whiskys

Auf der ganzen Welt wird Whisk(e)y produziert; Schottland, Irland, Kanada und Amerika sind wohl die bekanntesten Whiskyländer, doch wussten Sie, dass Japan zu einem der größten Whiskyproduzenten der Welt zählt und dass dieser Whisky auf Grund seiner guten Qualität nicht nur in Japan sehr beliebt ist? In Japan eröffnete 1923 die erste Whisky Brennerei – eine spannende schottisch-japanische Geschichte. Verkosten Sie asiatische Whiskys aus Japan, Indien und Taiwan, die Sie wahrscheinlich noch nicht kennen.

Das Erlebnis beinhaltet -

- Informationen zur Entstehung, Verbreitung, Geschichte und Herstellung von Malt Whisky
- Verkostung von 6 verschiedenen Malt Whiskys (à 2cl)
- Ein fränkisches Bier und ein Snack inklusive
- Dauer – ca. 3 Stunden

Für mehr Infos siehe:

GELBES HAUS

Bei Fragen erreichen Sie uns von Montag bis Freitag
von 09:00 bis 15:00 unter +49 911 28 81 06
www.gelbes-haus.de

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

FRUCHTSÄFTE / NEKTAR 0,30L

ANANASSAFT[3]	4,50
CRANBERRYNEKTAR[3]	4,50
APFELSAFT NATURTRÜB	4,50
MANGONEKTAR	4,50
MARACUJANEKTAR[3]	4,50
ORANGENSAFT	4,50
SAFTSCHORLEN GGF. 3 (je nach Sorte)	4,50

KAFFEE & ESPRESSO

KAFFEE[9]	3,50
ESPRESSO[9]	3,00
ESPRESSO[9], DOPPELT	5,00

Seminar 8:

Europa Reise – Frankreich, Schweden, Schweiz, Italien, Spanien, England

Lernen Sie die Malt Whiskys aus verschiedenen europäischen Ländern kennen.
Ein Single Malt Whisky aus Frankreich zum Beispiel erhielt im Jahr 2014 die Note 95/100 in Jim Murrays World Whisky Bible. Mit dieser Note ist er der fünftbeste Whisky der Welt!
Hier in unserem Seminar haben Sie die Chance unbekannte Abfüllungen aus Europa zu probieren.

Das Erlebnis beinhaltet -

- Informationen zur Entstehung, Verbreitung, Geschichte und Herstellung von Malt Whisky
- Verkostung von 6 verschiedenen Malt Whiskys (à 2cl)
- Ein fränkisches Bier und ein Snack inklusive
- Dauer – ca. 3 Stunden

Für mehr Infos siehe:

GELBES HAUS

Bei Fragen erreichen Sie uns von Montag bis Freitag
von 09:00 bis 15:00 unter +49 911 28 81 06
www.gelbes-haus.de

BIERE

FLASCHENBIERE[A] 0,33L

JEVER PILS 4,9 %	4,00
JEVER FUN, ALKOHOLFREI	4,00
BECK´S GREEN LEMON 2,5 % [17,3,1]	4,00

FLASCHENBIERE REGIONAL[A]

MEISTER HELL 4,8% 0,33L	4,00

Seit mehr als 30 Jahren unser Lieblingsbrauer

GRÜNERLA 4,9 % 0,33L	4,00

Seminar 9:

Whisky Seminar - von einer Frau nur für Frauen

Noch ist Whisky ein überwiegend männliches Thema, doch die Zahl der selbstbewussten Whisky-Genießerinnen steigt rasant.

Bei einem Whisky Seminar von einer Frau nur für Frauen schnuppern und probieren Sie die Welt des edlen Getreidebrands.
Auch werden zum Whisky ungewöhnliche Dinge wie Käse, verschiedene Schokoladen und Trockenfrüchte wie Datteln und Feigen und etliches mehr verkostet. Seien Sie gespannt!

Das Erlebnis beinhaltet -

- Informationen zur Entstehung, Verbreitung, Geschichte und Herstellung von Malt Whisky
- Verkostung von 6 verschiedenen Malt Whiskys (à 2cl)
- dazu wird gereicht - Käse, Schokolade, Trockenfrüchte
- Dauer - ca. 3 Stunden

Für mehr Infos siehe:

GELBES HAUS

Bei Fragen erreichen Sie uns von Montag bis Freitag
von 09:00 bis 15:00 unter +49 911 28 81 06
www.gelbes-haus.de

Sektmanufaktur Flik, Mainz

Im Herzen Frankfurts befindet sich das Karmeliterkloster, die einzige erhaltene mittelalterliche Klosteranlage der Stadt. Dort im Garten des Klosterinnenhofes und im Schatten der Bank Türme der europäischen Finanzmetropole Frankfurt trafen wir Rüdiger Flik während einer gemeinsamen Veranstaltung einer international tätigen Unternehmensberatung.
In seiner Sektmanufaktur Flik widmet er sich der Herstellung von rebsortenreinen Sekten: Zwei Riesling-Sekte, einen Chardonnay, einen Auxerrois und einen Pinot Noir; es sind feine Kreationen mit viel Frucht und wenig Perlage, sanfte, cremige Sekte, bei denen man das lange Hefelager schmeckt. Von September bis Mai gären die Weine bei Flik auf der Hefe, „wir benutzen keine Schönung, machen nur leichte Filtration“, erklärt er. Die fertigen Weine reifen dann noch einmal 12 bis 24 Monate in der Flasche auf der Champagnerhefe, die zweite Gärung, bei der die Kohlensäure entsteht, findet in der Flasche statt.

Champagne G. Tribaut, Hautvillers

Das Champagner Haus Tribaut lernte ich auf einer Reise 1990 kennen; es handelt sich um einen Familienbetrieb in der nunmehr fünften Generation. Das Gut befindet sich in dem nördlich von Epernay gelegenen Dorf Hautvillers, in dem Dom Pérignon, ein Mönch, gegen Ende des 17. Jahrhunderts den Wein der Champagne zum ersten Mal zum Schäumen gebracht hat. Hautvillers ist eines der wenigen Gebiete der Champagne, das in seinen verschiedenen Lagen die drei Rebsorten, aus denen der Champagner in der Regel hergestellt wird, reifen lässt. Mit 10 Hektar eigenem Weinberg in den Premier-Cru-Lagen von Hautvillers und einem beachtlichen Vorrat von Weinen unterschiedlicher Jahrgänge ist das Haus Tribaut groß genug, um durch den feinsinnigen Verschnitt des Kellermeisters eine über die Jahre annähernd gleichbleibende Qualität seiner Schaumweine zu garantieren.

SEKT – CHAMPAGNER

SEKT[M]

HAUSMARKE GELBES HAUS 12,0 % Blanc de Blancs	0,10L	5,00

FLIK SEKTMANUFAKTUR[M]

AUXERROIS BRUT 12,5 %	0,75L	45,00
BLANC DE NOIRS BRUT 11,5 %	0,75L	45,00
SUAVIUM - KUSS DER LIEBENDEN 12,5 % Pinot Noir Rosé Extra Brut	0,75L	65,00

CHAMPAGNER[M] (G. Tribaut, Hautvillers, Frankreich)

BLANC DE BLANCS 12,0 % 100% Chardonnay	0,75L	90,00
1ST CRU BLACK WHITE 11,0 % 100% Pinot Noir	0,75L	90,00
RESERVE CUVÉE 12,0 % 40% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 30% Meunier	0,75L	95,00
ROSÉ DE RÉSERVE 12,0 % 80% Chardonnay, 20% Pinot Noir,	0,75L	95,00

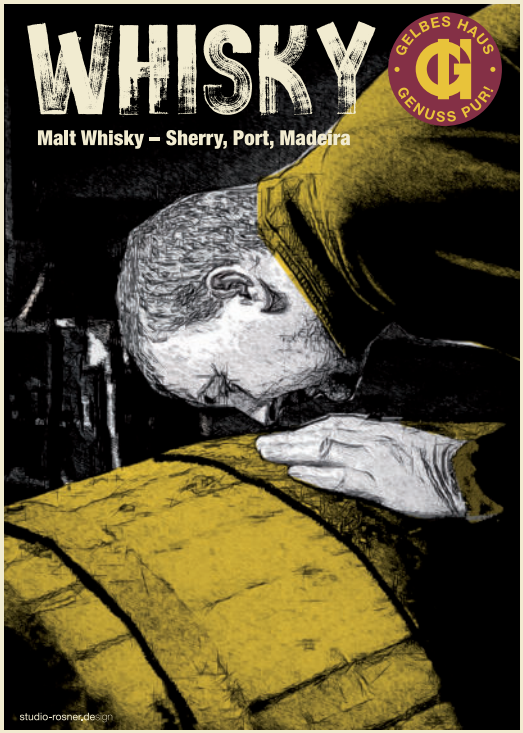
WEINE

WEISSWEIN[M]

LUGANA DOC 13,5 % Limne, Tenuta Roveglia	0,20L	6,50

ROTWEIN[M]

LA ROSE DU PIN (BERNHARD DUCOURT) 13 % Bordeaux rot, Appellation Bordeaux Contrôlée	0,20L	6,50
WEINSCHORLE[M]	0,20L	5,00



Seminar 4:

Malt Whisky – Sherry, Port, Madeira

und weitere besondere Fässer und der Whisky daraus

Was hat es mit den Fässern bei der Whiskyherstellung auf sich?
Ein Fass ist nicht gleich ein Fass. Da die Fassreifung 70% des Geschmackes eines Single Malt Whisky ausmacht, ist die Wahl des Fasses sehr entscheidend.
Den Arten der Fassreifung sind keine Grenzen gesetzt. Klassisch sind Reifungen in Fässern, die vorher mit Bourbon oder Sherry belegt waren. Inzwischen gibt es auch viele Weinfassreifungen, von Barolo über Port zu Sauternes und weiteren sonstigen, exklusiven Fassreifungen.

Das Erlebnis beinhaltet -

- Informationen zur Entstehung, Verbreitung, Geschichte und Herstellung von Malt Whisky
- Verkostung von 6 verschiedenen Malt Whiskys (à 2cl)
- Ein fränkisches Bier und ein Snack inklusive
- Dauer – ca. 3 Stunden

Für mehr Infos siehe:

GELBES HAUS

Bei Fragen erreichen Sie uns von Montag bis Freitag
von 09:00 bis 15:00 unter +49 911 28 81 06
www.gelbes-haus.de

SPEISEN

KNABBEREIEN

ERDNÜSSE[E,H] gesalzen & geröstet		125 G	4,00
PISTAZIEN[E,H,L] gesalzen & geröstet		100 G	5,00
SALZGEBÄCK[A,C,F,G,I,L]		40 G	2,50
BLÄTTERTEIGSTICKS[A,G,F,H,K]	mit zweierlei Dips	150 G	5,50

KALTE SPEISEN

GEFÜLLTE WEINBLÄTTER[17] - vegan mit Brot und Butter[A]	7,00
TORTILLA CHIPS MIT ZWEIERLEI DIPS[3]	6,00
OLIVEN, GRÜN[3] UND SCHWARZ in Kräuteröl eingelegt ca. 150g	5,50
ÖLSARDINEN[D] MIT BROT UND BUTTER[A], PEPERONI	7,50
SCHAFSKÄSE[G] MIT BROT[A], OLIVEN[3]	7,50
SERRANO SCHINKEN[2,3] mit Blätterteigsticks zum Selberwickeln und Oliven	10,50

WARME SPEISEN

EINTÖPFE, SUPPEN & FLAMMKUCHEN

(Eintöpfe/Suppen werden mit Brot serviert)

CHILI CON CARNE[A,C,F,G,I,K,L] 7,50
Hackfleisch, Zwiebeln, Paprika, Kidneybohnen,
Mais, Tomaten, Gewürze

KAROTTEN-INGWER-SUPPE - VEGAN 6,00
Möhren, Ingwer, Kokosmilch, Curry

TOM KHA GAI 6,50
Asiatische Hühnersuppe mit Kokosmilch

WÜRSCHTLGULASCH[I,K,L] 7,50
Knacker, Debrecziner, Speck, Kartoffeln, Lauch,Zwiebeln, Gewürze

FLAMMKUCHEN

DAS ORIGINAL[G,2,3,A] 11,50
„Nach Original Elsässer Art“ belegt mit Schmand,
Speck & Zwiebeln, Gewürze

DER GRIECHE [G,A,3, 2,17] 11,50
„Griechische Art“ belegt mit Schmand,
Hirtenkäse & Peperoni, Kräuter

Nürnberg Aperitivo - „Blauer Albrecht Spritz“

Das Blau in Albrecht Dürers Aquarell „Blaurackenflügel“ hat uns inspiriert, zur Blauen Nacht einen Nürnberg Aperitiv, namens „Blauer Albrecht Spritz“ zu kreieren.

Wir nehmen unsere Cocktailessenz „Blauer Albrecht“ und gießen mit Tonic Water und Prosecco auf. Gönnen Sie sich Ihren Nürnberg Aperitiv - „Blauer Albrecht Spritz“.

GELBES HAUS
Bar, Johannisstraße 40, 90419 Nürnberg