Willkommen in der Bar NOX

Was für eine Lage!
Unsere Bar hat sich in keltischer Tradition einen der imposantesten Plätze in der Hotellobby gesichert.
Stolz liegt sie genau auf der Equinox-Achse.
Sie haben dazu vielleicht den Messingstrahl auf dem Boden schon entdeckt?
Er inszeniert das Phänomen der Tag- und Nachtgleiche im Frühjahr und im Herbst.
Licht und Dunkelheit halten sich genau an diesen Tagen die Waage.
Danach werden im Frühjahr die Tage wieder länger und im Herbst die Nächte.
Aber nicht nur zu Ehren der Natur stoßen Sie bei uns mit besonderen Signature Cocktails aus keltischen Kräutern an!
Neben Ginessa, Bui, Epona und Uvarum
stehen natürlich auch klassische Drinks, Aperitifs, Digestifs und Weine von ausgesuchten Winzern auf unserer Karte.
Für einen geselligen Ausklang des Tages.
Für ein genussvolles Warten aufs Essen.
Für zwischendurch und einfach so.
Entdecken Sie die Bar NOX als Ort der guten Stimmung:
Wir schätzen ein lockeres Kommen und Gehen.
Nette Begegnungen und gute Gespräche.
Wunderbare Blicke zum See und auf die Feuerstelle im Garten.
Wir schätzen es, wenn wir gemeinsam mit Ihnen eine köstliche Seezeit genießen können.

Wir freuen uns, dass Sie bei uns sind!

Ihr Bar NOX Team

INHALTSVERZEICHNIS

1 WILLKOMMEN

2 INHALT

3 SIGNATURE DRINKS

4 - 6 COCKTAILS MIT ALKOHOL

7 ALKOHOLFREIE COCKTAILS

8 SCHAUMWEIN / WEIN

9 APERITIFS

10 UNSER EquiNOX GIN

11 - 12 GIN

13 VODKA

14 WHISKEY

15 RUM / TEQUILA / COGNAC / KRÄUTER

16 GRAPPA / OBSTBRÄNDE

17 LIKÖR

18 BIER / MINERALWASSER

19 SOFTDRINKS

20 HEIßGETRÄNKE

SIGNATURE COCKTAILS

€

13

GINESSA(5;8)
Mit Milch von unserer Patenkuh "Hilde"
vom Johannishof Gansen

Earl Grey Gin | Milch | Tonkabohne | Vanille | Zitrone

BUI(1;5;10)
Die Dankesgaben an die Erdgöttin
verfeinert mit heimischem MET

Met | Waldhimbeere | Falernum | Süßholztonic

EPONA(1;5)
Die Göttin der Fruchtbarkeit

Bourbon | Mirabelle | Zitrone | Walnuss

UVARUM(5)
Das fruchtige Elexier

P.X. Sherry | Wiliams Birne | Sesam | Pfeffer

Unsere Signature Cocktails werden täglich ab 18.00 Uhr serviert.

COCKTAILS €

VON HEIMISCHEN WIESEN UND WÄLDERN

HEIDELBEERE (1;5) 11
Gin | Himbeergeist | Fermentierte Heidelbeere | Zitrone | Ginger Ale

HAGEBUTTEE (1;5) 11
Wermut | Tawny Port | Hagebuttenhonig | Tonic Water

BIRNE (1;5) 11
Birnenbrand | Zitrone | Falernum | Eiweiß | Pistazie

HASELNUSS (1;5) 11
Haselnussgeist | Crème de Cacao | Espresso | Nussbutter

ZUM APERITIF

BELLINI (1;5) 18
Weißer Pfirsich | Champagner

OLD CUBAN (5) 18
Rum | Limette | Minze | Zucker | Angostura | Champagner

MARTINEZ(5) 11
Fassgereifter EquiNOX Gin | Roter Wermut | Maraschino | Orange Bitters

GRAPEFRUIT ROSÉ(1;5) 11
Rosé Cuvee | Grapefruit | Limette | Soda

TORINO SMASH (1;5) 11
Roter Wermut | Zitrone | Zucker | Minze

HIGHBALLS

DARK & STORMY(1;2;3;5) 11
Goslings Black Seal Rum | Limette | Ginger Beer

PIMMS NO.1 CUP(1;5) 11
Pimms No.1 | Ginger Ale | Früchte

PALOMA(5) 11
Tequila | Grapefruit | Soda | Salz

MOSCOW MULE(1;2;3;5) 11
Vodka | Limette | Ginger Beer

MIT EQUINOX GIN

€

CLOVER CLUB[5] 11
EquiNOX Gin | Zitrone | Zucker | Himbeer | Eiweiß

TOM COLLINS[5] 11
EquiNOX Gin | Zitrone | Zucker | Soda

GIMLET[5] 11
EquiNOX Gin | Limettencordial

MIT VODKA

BERRY SMASH[1;3;5] 11
Vodka | Zitrone | Zucker | Brombeere | Himbeere

BLOODY MARY <NOX STYLE>[1;5] 11
Vodka - Kräuterinfusion | Tomate | Parmesan | fermentierte Chilisauce

SCREWDRIVER 2.0[1;5] 11
Vodka | Fenchelsaat | Mandarine | Soda

MIT RUM

LA HABANA VIEJA[5] 11
Rum | Weißer Wermut | Hibiskus

BEE´S CANCHÁNCHARA[1;2;5] 11
Rum | Limette | Blütenpollen | Orange

CORN´N´OIL[1;5] 11
Bermuda Rum | Falernum | Limette | Angostura

MIT WHISKEY

€

NEW YORK SOUR(1;5) 11
Bourbon | Zitrone | Zucker | Eiweiss | Rotwein

WHISKY SMASH(1;5) 11
Bourbon | Zitrone | Zucker | Minze

LE SANG & SABLE(1;5) 11
Whisky | Wermut | Blutorange | Kirsche

DIE NOX KLASSIKER

SEEZEIT ROYAL (1;2;5) 11
Campari | Orange | Erdbeere | Winzersekt

BLUEBERRY MULE (1;2;5) 11
Gin | Blaubeere | Limette | Ginger Beer

CELTIC MARTINI (1;5) 11
Vodka | Kräuter | Lillet Blanc | Zitrone

SALTY LAKE(1;2;5;10) 11
Gin | Lillet Rosé | Salziges Tonic | Zitrone

DIE ANANAS 3.0 11
Elixier Gin | Pontica Red | Zitrone | Waldmeister | Hibiskus | Tonic

ZUM DIGESTIF

BRANDY ALEXANDER(1;5;8) 11
Brandy | Creme de Cacao | Sahne | Muskatnuss

CEREAL KILLER(1;5) 11
Vodka | Kaffeelikör | Cerealien Milch

OLD FASHIONED(1;5) 11
Bourbon | Zucker | Bitters

DETOX (die alkoholfreien)	€
G.o.G & TONIC (10) Unser hausgemachter alkoholfreier Gin mit Tonic	6
NO-GRONI (1;2;3) Herber Hibiskus | Alkoholfreier Bitter | Inspiration 4.5	7
SEEZEIT BLOSSOM (1;2;5) Cranberry | Erdbeere | hausgemachtes Kombucha	7
GÜRKCHEN(1;2;5) Gurke | Minze | Limette | Ginger Ale	7
BEERENTRAUM(1;2,3;5) Himbeere | Brombeere | Zitrone | Vanille | Ginger Beer	7
CORNFLAKE SHAKE(1;2;5) Orange | Vanille | Maracuja | Cerealien Milch	7

Ihr Lieblingsdrink ist nicht dabei? Bitte zögern sie nicht uns anzusprechen. Gerne bereiten wir einen Cocktail nach Ihren Wünschen zu.

AUSZUG aus der Weinkarte — 0,1l

Weitere Weine/Schaumweine entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte

SEKT / CRÈMANT / CHAMPAGNER — €

Riesling Winzersekt "Edition LUMI"(5) Mosel, Bernard Massard	6
Crèmant d´Alsace Elsass, Domaine Armand Gilg	6,5
Champagner Brut Collection 243 Reims, Louis Roederer	18

WEISS

WEISSBURGUNDER(5) Nahe, Kruger - Rumpf	5
CHARDONNAY MACON-VILLAGE "Tradition"(5) Burgund, Deux Roches	5,5
AUXERROIS(5) Mosel, Petgen - Dahm	5

ROT

CUVÉE D´ACCORD(5) Mosel, Weingut Thanisch	5
CHIANTI CLASSICO (5) Toscana, Societa Agricola Collazzi	5

ROSÉ

CHATEAU BELLEVUE LA FORÉT(5) Fronton AOP	5

APERITIFS (5cl)	€
BITTERS / ANISÉE	
Campari (1;5)	4
Aperol (1;5)	4
Absinth La Fee Vert(1;5)	9
Ricard (1;5)	4
Bernard Pastis	8
Cynar(1;5)	4
WERMUT (5CL)	
Ferdinand´s White(1;5)	6
Pontica Red	11
Pontica Double Cask	16
Antica Formula Carpano(1;5)	6
Lillet Blanc(1;5)	5
Lillet Rosé(1;5)	5
WeinAll Wermut(5)	6
Zum Eulenturm Vermouth "semi dry"	6
PORTWEIN (5cl)	
Taylor´s Tawny 10y(5)	7
Quinta do Vesuvio Vintage(5)	19
Graham´s Tawny 20y(5)	13
Noval White Port(5)	7
SHERRY (5cl)	
Lustau Fino Jarana	5
GONZÁLES BYASS	
Amontillado 12y	6
Olorosso, medium dry	7
Palo Cortado 12y	7
Pedro Ximénez, Nectar	8

DER EIGENE GIN.

Die Bar NOX in der Seezeitlodge legt seit Beginn an den Focus auf Gin. So war es nur eine Frage der Zeit bis F&B Executive Andreas Wendel eine eigene hochprozentige Liebeserklärung an unsere Bar NOX kreierte.
In seiner Gin-Komposition verschmelzen keltisches Erbe und kreativer Entdeckergeist. Nach über einem halben Jahr Ideensammlung, Proben und Gestalten war es soweit: „Yggdrasil Gin“ bereichert das Angebot unserer Bar NOX auf sehr persönliche Weise. Traditionelle Herstellung, unverwechselbarer Charakter, kleine Chargen – ein Gin,
der die eigene Region und den Charakter der Seezeitlodge in sich trägt!

Ziel war es, das keltische Leitthema des Hotels aufzugreifen.
Unsere Bar liegt auf der Equinox Achse und ist eine Hommage an das Naturphänomen der Tag-und-Nacht-Gleiche am 21. März und 23. September.
Das stetige Spiel zwischen Tag, Nacht und Jahreszeiten findet sich in der keltischen Mythologie im Lebensbaum wieder.
Bäume haben in allen Kulturen eine besondere Bedeutung. Sie werden zu Symbolen für das Leben und der Fruchtbarkeit – ihre besondere Stellung zwischen Erde und Himmel dient dabei als Grundlage symbolischer Auslegungen.
Bei unserem Destillat stand Yggdrasil als keltischer Lebensbaum im Mittelpunkt:
Die Esche ist in der germanischen Mythologie auf vielfältige Weise mit Bedeutungen verknüpft.
Yggdrasils Zweige halten und stützen das weite Gewölbe des Himmels. Deshalb verstehen Mythologen Yggdrasil als Achse der Welt: Sowohl der Himmel als auch die Mittel- und die Unterwelt werden über den Baum des Lebens als keltischer Lebensbaum miteinander verbunden.
Und wie kommt Yggdrasil in unsere Gin-Edition? Wie bei jedem Gin bildet Wacholder die Basis der Herstellung. In unserem Fall wird das Mazerat zusätzlich mit der Rinde der Esche versetzt.
Fast alle der weiteren 18 Botanicals stammen aus unserem eigenen Kräutergarten:

- Koriander
- Andorn
- Katzenminze
- Eberraute
- Wermut
- Beifuß
- Bergminze
- Engelwurz
- Olivenkraut
- Muskatgarbe
- Oregano
- Thymian
- Zitronenverbene
- Rosmarin

GIN (4CL)	€
DEUTSCHLAND	
EquiNOX Yggdrasil Gin (Der Seezeitlodge Gin)	7
EquiNOX Yggdrasil Gin *Faßgereift* *(10 Monate im Portweinfaß)*	9
Windspiel(5)	12
Agnes Green(5)	8
Ferdinand´s Saar Gin(5)	10
Ferdinand´s Saar Quince(5)	9
Monkey 47(5)	11
Gin Sul(5)	11
Elephant Gin(5)	10
Berliner Brandstifter(5)	8
Elixir(5)	11
Siegfried(5)	9
Niemand(5)	11
The Duke(5)	7
Zum Eulenturm London dry(5)	9
Dr. Jaglas GIN-seng	13
ÖSTERREICH	
Reisetbauer Blue Gin(5)	8
FRANKREICH	
Saffron(1;5)	6

GIN (4CL)	€
NIEDERLANDE	
Bobby´s(5)	9
BELGIEN	
Copper Head(5)	11
VEREINIGTES KÖNIGREICH	
Beefeater 24(5)	6
Bombay Sapphire(5)	5
Broker´s London(5)	5
Sipsmith(5)	7
Tanqueray No.10(5)	7
Tanqueray Rangpur Gin(5)	6
Hendricks(5)	8
The Botanist(5)	8
Plymouth Navy Strength(5)	10
Ophir Gin	13
USA	
Greyling	10
JAPAN	
Suntory Roku Gin(5)	7

VODKA (4cl)	€
RUSSLAND	
Beluga Export(5)	7
Stolichnaya Elit(5)	9
Kauffman "Soft Select"(5)	14
POLEN	
Belvedere(5)	9
FRANKREICH	
Grey Goose(5)	9
NIEDERLANDE	
Ketel One(5)	6
ENGLAND	
Chase(5)	11

WHISKEY (4cl)	€
SINGLE MALT	
Saarwhisky "Invergordon 1972"(1;5)	56
Edradour Signature Vintage 10y(5)	16
Glen Grant 10y(1;5)	7
Glenmorangie Lasanta(1;5)	10
Oban Little Bay	10
Balvenie Double Wood 12y(1;5)	10
Balvenie Caribbean Cask 14y(1;5)	17
Glenfiddich 18y(1;5)	14
Lagavulin Destiller´s Edition(1;5)	18
Laphroaig 10y(1;5)	8
Octomore 12.1(1;5)	36
Talisker 18y(1;5)	21
Ledaig 10y(1;5)	9
BLENDED SCOTCH	
Chivas Regal 12y(1;5)	6
Compass Box Orchard House(1;5)	9
Johnnie Walker Black Label (1;5)	7
IRISH	
Jameson(1;5)	5
BOURBON/TENNESSEE/ STRAIGHT RYE	
Four Roses Single Barrel(1;5)	7
Maker´s Mark(1;5)	7
Woodford Reserve (1;5)	8
Bulleit Bourbon / Rye(1;5)	6
Jack Daniel´s (1;5)	6
JAPAN	
Suntory Yamazaki 12y(1;5)	22

RUM (4cl)	€
Appelton Estate 21y(1;5)	19
Botucal Reserva Exclusiva(1;5)	8
Havana Club 3y(1;5)	5
Havana Club 7y(1;5)	6
Zacapa Solera 23(1;5)	10
Plantation Grande Reserve(1;5)	6
Plantation Barbados 5y(1;5)	6
Plantation X.O. 20th Anniversary	10
Bonpland Dom. Rep. 16y(1;5)	14
Bonpland Jamaica 18y(1;5)	16
Ron Varadero 15 Gran Reserva(1;5)	10
El Dorado 12y(1;5)	8
Pyrat X.O.(1;5)	9
Banks 5y(1;5)	7
Pampero Blanco / Especial(5)	4
TEQUILA / MEZCAL (4cl)	
Jose Cuervo Blanco(5)	5
Don Julio Reposado(1;5)	9
Patron Anejo(5)	10
San Cosme(5)	8
COGNAC / BRANDY / PISCO (4cl)	
Hennessy V.S.(1;5)	5
Frapin Ch.Fontpinot X.O. (1;5)	9
Remy Martin X.O. (1;5)	16
Lepanto Reserva(5)	7
Cardenal Mendoza Solera (1;5)	7
Pisco Control (5)	5
KRÄUTERBITTER (4cl)	
Fernet Branca (1;5)	5
Averna (1;5)	4
Ramazzotti (1;5)	4
Jägermeister (1;5)	4

GRAPPA (2cl)	€
Moscato di Nonino [5]	5
Nonino Amaro (Kräuterbitter auf Grappabasis) [5]	4
Berta Roccanivo [5]	10
Berta Tre soli Tre [5]	10
Gewürztraminer	7
OBSTBRÄNDE / CALVADOS (2cl)	
BRENNEREI PENTH	
Birnenbrand	6
Rieslingtraubenbrand	6
Hagebutte	6
Aprikose 1988	8
Holunder 1987	8
Brombeere 1979	8
MÜHLENTHAL BRENNEREI HAAS	
Holunder	7
Eberesche	7
Mirabelle	7
SCHWARZ BRENNEREI	
Quittenbrand	13
Williams Birnenbrand	10
DIRKER	
Haselnussgeist	6
Williams Christ Birne	6
Fassgelagerte Birne (*Islay Whiskey Faß*)	7
Mirabelle	6
Himbeergeist	6
CALVADOS (2cl)	
Chateau du Breuil 8 ans	10

LIKÖR (4cl)	€
Bailey´s (1;5;8)	4
D.O.M Benedictine (1)	5
St. Germain Holunderlikör (1)	7
Chambord (1;5)	7
Cherry Heering (1;5)	5
Cointreau (5)	5
Grand Marnier (1;5)	5
Giffard Pink Grapefruit (1;2;5)	5
Giffard Apricot du Roussillon (1;2;5)	5
Italicus Rosolio di Bergamotto (1;5)	7
Amaretto Disaronno (1;5;10)	4
Drambuie (1;5)	6
Kahlua (1;5)	4
Licor 43 (1;5)	5
Malibu (1;5)	4
Sambuca Molinari (5)	4
Nusseler "Schwarz Brennerei"	13
BRENNEREI PENTH	
Sizilianische Zitrone BIO	6
Orangenlikör BIO	6
"Pauli Michels" Kaffeelikör	6

BIER VOM FASS	€
Karlsberg Ur Pils 0,3l	3,5
Karlsberg Ur Pils 0,5l	5,5
Karlsberg Radler 0,3l (3)	3,5
Karlsberg Radler 0,5l(3)	5,5
Karlsberg Weizen 0,5l	5
Kirner Nationalpark Kellerbier 0,4l	5
Bachs Helles 0,3l	4,5

FLASCHENBIER / CIDER	
Erdinger Weizen 0,5l	5
Erdinger Alkoholfrei 0,5l	5
Bach´s Frischbier Pils 0,33l	5
Bach´s Cosmic Lager 0,33l	6
Bach´s Bulldozer IPA 0,33l	6
PICA PICA Saar Cider Apfel-Birne / Apfel 0,33l	5

MINERALWASSER	
Schwollener naturell/feinperlig 0,75l	6,5
Schwollener naturell/feinperlig 0,25l	2,5

SOFTDRINKS (0,33L)	€
Coca Cola(1;3;9)	3,5
Coca Cola light(1;3;9;12)	3,5
Coca Cola zero(1;3;9;12)	3,5
Fanta(1;3)	3,5
Sprite(3)	3,5
San Bitter(1;3;9)	4

TONIC / SODA (0,2L)

Schweppes Indian Tonic Water(5:10)	3,5
Schweppes Dry Tonic Water(5:10)	3,5
Schweppes Bitter Lemon(5:10)	3,5
Schweppes American Ginger Ale(1;5)	3,5
Schweppes Russian Wild Berry(1;3;5)	3,5
Schweppes Soda Water	3,5
Thomas Henry Indian Tonic (5:10)	4,5

Unsere hauseigene Tonicmarke (0,25l)

FEÒ RAG Schwarzer Peffer - Rosmarin(10)	4
FEÒ RAG Himbeer - Basilikum(10)	4
FEÒ RAG Süßholz(10)	4

HAUSGEMACHT (0,4 l)

Hausgemachter Eistee	4
Hausgemachte Limonade	4

SÄFTE (0,3L) FRISCH 3,5

Orange

Grapefruit

Apfel naturtrüb

Ananas

Weiter Säfte erfahren sie von unserem Barteam

HEISSGETRÄNKE	€
Kaffee[9]	2,8
Cappuccino[8;9]	3,5
Espresso[9]	2,9
Espresso doppelt[9]	3,5
Latte Macchiatto[8;9]	4,5
Heiße Schokolade[8]	3,5

TEE (lose) 4,5

SCHWARZ

Blue Earl Grey [9]

English Breakfast St. Andrews[9]

Darjeeling Puttabong[9]

GRÜN

Sencha Senpai[9]

Grün Matinee[9]

FRÜCHTE/KRÄUTER

Bavarian Mint

Rooibush Sweet Orange

Essence of Fruit

Ginger Breeze

Druidenmischung Seezeitlodge

Zusatzstoffe:

1)mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksvertärker, 5) geschwefelt, 6)geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalinquelle, 13) gewachst, 14) mit Taurin, 15) mit Nitritpökelsalz