

PENICILLIN' 14.00

Smokey Monkey Scotch, Monkey Shoulder Scotch, Monkey 47 Gin, Ingwerlikör, Honigwasser, Supasawa

KEKO MOKU-MAI TAI 15.50

Navy Island Rum, Clairin Sajous Rum, Orangenlikör, Mandel, Limette

MISSIONARY'S DOWNFALL 13.50

Botucal Planas Rum, Weinbergpfirsich, Limette, Ananas, Honigwasser, Minze

FLOR Y DIETER 13.00

Tapatio 110 Tequila, Flor de Jamaica, Meersalz, Limette, Thomas Henry Tonic Water, Burlesque Bitters

RAFIKI IKI 11.50

Rutte Gin, Rhabarber, Supasawa, Zitronenmelisse, Rosmarin

MONKEY MONCH-HICHI 12.00

Rutte Gin, Strega, Minze, Thomas Henry Soda

GIN GIN MULE 11.00

Rutte Gin, Zitrone, Minze, Thomas Henry Ginger Beer

BASIL HIGHBALL 12.00

Vestal Vodka, Basilikum, Zitrone, Thomas Henry Soda

JUNGLE

MONKEY'S COCKTAILSAFARI

URBAN

REINTERPRETATIONEN
BERÜHMTER DRINKS

PINK PISCO (LIMA) 12.50

Pisco Acholado, Chicha Morada, Limette, Eiweiß, Angostura Bitters

TOM'S MARGARITA (MEXICO-CITY) 13.00

Tequila Tapatio 110, Mezcal Siete Misterios, Limette, Zitrone, Beso de Agave

SLOPPY JOE'S MOJITO (HAVANA) 13.00

Pacto Navio Rum, Granatapfel, Limette, Minze, Thomas Henry Soda

TRANSATLANTIC SOUR (NEW YORK) 12.50

Wild Turkey Bourbon 101, Rotweinsirup, Zitrone, Eiweiß, Transatlantic Bitters

FRAMBLE (LONDON) 11.00

Rutte Gin, Himbeer-Brombeerlikör, Zitrone

WATERMELON APE (BERLIN) 11.50

Rutte Celery Gin, Wassermelonenlikör, Granatapfel, Orange

SINGAPURA NACIONAL (SINGAPUR) 12.00

Rutte Celery Gin, Aprikosenlikör, Ananas, Zitrone, Transatlantic Bitters

MONKEY MAD HOUSE

BRUTAL LOKAL

HERRENJEDECK v0.2 7.00

Sünner Doppelkorn, IPA-Sirup, Mühlen Kölsch, Shot Doppelkorn by side

DÄ AAP-NÄGRONI 12.00

Sünner Sinner Strength Gin, Scholzens Ehrenfelder Tröpfchen, Campari, Berto Wermut

PIN-EAU DE COLOGNE 12.00

Pineau de Charentes, Sünner Doppelkorn mit Mariengras, Supasawa, Brauser Waldmeisterlimonade

KÖLLE-KOLADA 13.50

(dedicated to Petermann *1947 - †1984)
Butterbird Weissling Rum, Ayran, Ananas, Kokos

PFLÄUMCHEN 15.00

Michter's Bourbon, Faude Zwetschgenbrand, Bruns Pflaumenlikör, Thomas Henry Ginger Ale, Transatlantic Bitters

MONKEY SEE, MONKEY DO

GEKLAUT IN COOLEN KÖLNER BARS

BOMBAY COBRA 12.50 (SPIRITS BAR)

Kaffir-Gin, Limette, Meersalz, Thomas Henry Ginger Beer

PÉRIGORD PARADOX 13.50 (TODDY TAPPER)

Cardhu Single Malt, Rotweinsirup, Walnuss Bitters, Angostura Bitters

PINEAPPLE HIGHBALL 13.00 (SEIBERTS)

Pineapple-Rum-Blend, Thomas Henry Ginger Ale, Thomas Henry Ginger Beer, Transatlantic Bitters

ATOM LIMO 12.50 (LITTLE LINK)

Wild Turkey 101 Bourbon, Lustau PX Sherry, Apfel, Zitrone, Ingwerlikör, Thomas Henry Ginger Ale

WAY DOWN 12.50 (SHEPHERD)

Wild Turkey Rye, Strega, Aprikosenlikör, Minze

SKANDAL UM ROSI 15.00 (SUDERMAN)

Botucal Planas Rum, Navy Island Rum, Belsazar Riesling Wermut, IPA-Sirup, Walnuss Bitters, Schaumwein

MÉNAGE À TROIS 11.50 (THE PARIS CLUB, DÜSSELDORF)

Lillet Blanc, Lillet Rosé, Lillet Rouge, Peychaud's Bitters, Thomas Henry Tonic Water



STOLEN AT NENI

NENI'S HUMUS SELECTION 10.00 VN

Dreierlei Humus. Rote Bete-Meerrettich, Curry-Mango und Klassisch mit Pitabrot

Beetroot horseradish, curry mango and classic, served with pita bread

NURIEL'S FAVOURITE FALAFEL 6.00 VN

mit Har Bracha Tahina und Zhug
served with Har Bracha tahina and zhug

SABICH 14.50 V

Streetfoodspezialität aus Tel Aviv. Gebackene Aubergine, Humus, Tomatensalsa, Har Bracha Tahina mit Amba und wachswweichem Bio-Ei auf Laffabrot

Street food speciality from Tel Aviv. Baked eggplant, humus, tomato salsa, Har Bracha tahina with amba and soft-boiled organic egg, served on laffa bread

ELIOR'S PULLED BEEF SANDWICH 19.50

In Ahornsirup langsam geschmortes Pulled Beef, mit Cheddar, hausgemachter BBQ-Sauce, eingelegten Chilis, frischen Kräutern und Süßkartoffel-Pommes mit Mango-Aioli
Beef slowly braised in maple syrup, with cheddar, homemade BBQ sauce, pickled chilli, fresh herbs and sweet potato fries with mango aioli

KOREAN FRIED CHICKEN BITES 8.50

mit Mango-Aioli
with mango aioli

KOREAN FRIED CHICKEN SALAD 16.00

Gebackene ausgelöste Hühnerkeulen mit asiatischem Salat, Granatapfelkernen, Erdnüssen und Karotten-Sake-Vinaigrette
Fried chicken with Asian salad, pomegranate seeds, peanuts and carrot sake vinaigrette

SWEET POTATO FRIES 6.50 V

mit Mango-Aioli
with mango aioli

SESAM³ 8.50 VN

Halva, gerösteter Sesam, rohe Tahina und Muscovado-Eis
Halva, roasted sesame, raw tahina and muscovado ice cream

NENI'S NEW YORK CHEESECAKE 7.00 V

V: Vegetarisch/ *Vegetarian*
VN: Vegan

THE FOUR WISE MONKEYS

ALKOHOLFREI

MIZARU (SEE NO EVIL) 8.50

Apfel, Ananas, Limette, Kokos, frischer Limette, Thomas Henry Ginger Beer

KIKAZARU (HEAR NO EVIL) 8.50

Himbeerpüree, Zitrone, Eiweiß, Thomas Henry Ginger Beer

IWAZARU (SAY NO EVIL) 8.50

Apfel, Gurkenpüree, Holunderblüten, Zitrone, Thomas Henry Soda

SHIZARU (DO NO EVIL) 8.50

Zitrone, Rohrzucker, frisches Basilikum, Thomas Henry Soda

SOFTDRINKS

Vöslauer still / prickelnd 0,25 l 3.00 / 0,75 l 7.50

Thomas Henry Tonic Water 0,2 l 3.50

Thomas Henry Ginger Ale 0,2 l 3.50

Thomas Henry Bitter Lemon 0,2 l 3.50

Thomas Henry Spicy Ginger 0,2 l 3.50

Fritz-Kola 0,2 l 3.00

Fritz-Kola Zuckerfrei 0,2 l 3.00

Mischmasch Kola-Orangen-Limonade 0,2 l 3.00

KAFFEE

Espresso 2.50

Cappuccino 3.50

Preise in Euro inkl. 19% Mehrwertsteuer

Prices in Euro inc. VAT

Unsere Mitarbeiter informieren gern über Allergene und Zusatzstoffe
Our staff will gladly provide information about additives and allergens

LONGDRINKS

Belsazar Riesling & Tonic 8.50

Rutte Dry Gin & Tonic 10.50

Vestal Vodka & Bitter Lemon 10.50

Horse's Neck 10.50

Moscow Mule 11.00

Dark'n Stormy 11.50

Paloma 12.00

GIN 5 cl

als Gin & Tonic

mit Thomas Henry Tonic + 3.00

Rutte Dry Gin 7.50

Rutte Celery Gin 8.50

Hayman's Royal Dock Navy 8.50

Hendrick's Gin 11.00

Monkey 47 Gin 11.50

Gin Sul 12.50

KÖLNER GIN

Sünner Sinner

Strength Gin 8.50

Wayfarer Gin 11.00

Van Laack Gin 14.00

WHISK(E)Y 5 cl

Monkey Shoulder 7.50

Wild Turkey 101 Bourbon 7.50

Wild Turkey 101 Rye 8.50

Talisker 10y 10.00

Jack Daniel's Single Barrel 10.00

Smokey Monkey 11.00

Compass Box Spice Tree 11.00

Caledonia Edradour 12y 12.50

Port Askaig 57,1% 13.00

Tomatin 14y 13.50

Russell's Reserve 10y 14.00

Michter's Bourbon 14.00

Michter's Rye 14.00

Stork Club Rye 14.00

Blanton's Gold 16.00

KÖLSCHE KLÜNGEL 3 cl

Sünner Doppelkorn 3.00

Chorweiler Kümmel 3.50

Ehrenfelder Halbbitter 4.00

Schwarzes Gold Kaffeelikör 4.50

RUM 5 cl

Botucal Planas 7.50

Botucal Mantuano 7.50

Gosling Black Seal 8.00

Butterbird Weissling 8.50

Transcontinental - Foursquare 8.50

Pacto Navio 9.50

Plantation Fiji 11.00

Transcontinental – Guayana 14.00

Forsyths Worthy Park 2006 18.00

El Dorado Rare Collection 30.00

BIER 0,33 l

Mühlen Kölsch 3.50

Maisel & Friends Pale Ale 4.50

Maisel & Friends IPA 4.50

Maisel & Friends Citrilla Weizen IPA 4.50

Neumarkter Lammsbräu

Alkoholfrei 4.00

SCHAUMWEIN

Montensia Franciacorta Brut

Marchesi Antinori, Lombardei, Italien

0,1 l 8.00 / 0,75 l 42.00

2015 Riesling Brut

Gut Hermannsberg, Nahe, Deutschland

0,75 l 40.00

Champagne Brut Reserve

Billecart-Salmon, Champagne,

Frankreich 0,75 l 85.00

WEIN

WEIB

2017 Grauburgunder, Weingut Landerer,

Baden, Deutschland 0,2 l 7.50 / 0,75 l 26.00

2017 Riesling ‚Punktlandung‘, Weingut

Lorenz & Söhne, Nahe, Deutschland

0,2 l 6.50 / 0,75 l 22.00

ROSÉ

2017 Saignée Rosé, Weingut Landerer,

Baden, Deutschland 0,2 l 7.50 / 0,75 l 26.00

ROT

2016 Primitivo, Farnese Vini, Apulien,

Italien 0,2 l 7.00 / 0,75 l 25.00

2015 Deidesheimer Spätburgunder

Martin & Georg Fuser, Pfalz,

Deutschland 0,2 l 8.50 / 0,75 l 29.00



MONKEY BAR