



# FREDERICK'S

*BAR MENU*

MANAGED BY RHC

WILLKOMMEN AN DER  
FREDERICK'S BAR! HIER  
WERDEN DIE 1920ER NEU  
GEMIXT!

TAUCHEN SIE EIN IN DIE  
GLAMOURÖSE WELT DER  
1920ER JAHRE – EINE ÄRA  
DER LEBENSFREUDE UND  
RAFFINIERTEN DRINKS.

UNSERE NEUE BARKARTE  
IST EINE HOMMAGE AN  
DIESE LEGENDÄRE ZEIT UND  
VERBINDET KLASSISCHE  
ELEGANZ MIT EINEM  
MODERNEM TWIST.  
OB CHARLESTON SOUR,  
CABARET MARTINI ODER  
NEGRONI BOHÈME – SIE  
ALLE WURDEN VOR MEHR  
ALS 100 JAHREN VON  
RENOMMIERTEN MIXOLOGEN  
AUS LONDON, PARIS UND  
NEW YORK KREIERT  
KREIERT UND HIER NUN MIT  
ERSTKLASSIGEN ZUTATEN  
NEU GEMIXT.  
GENIESSEN SIE  
IHREN PERSÖNLICHEN

# SIGNATURE COCKTAILS



## NEGRONI BOHÈME 14

*Highball | bitter | spritzig | aromatisch*

Campari, Antica Formula & deutscher Schaumwein

---



## ALCHEMIST DER ZWANZIGER 16

*Tumbler | pflanzlich | würzig | zitronig*

Gin, Kräuterlikör, Zitronengrassirup, Limettensaft und ein Schuss Sodawasser, garniert mit Zitronengrasschaum und Matcha-Staub

---



## CABARET MARTINI 15

*rauchig | trocken | herzhaft*

Wodka, trockener Wermut, Kräuterlikör und ein Tropfen Flüssigrauch, garniert mit geschmackvollen Oliven

---



## MITTERNACHTSFLÜSTERER 16

*Coupe | kräftig | umfangreich | intensiv*

Dunkler Rum, Kaffeelikör, Absinth und ein Schuss Espresso

---



## CHARLESTON SOUR 15

*Tumbler | fruchtig | würzig | säuerlich*

Rye Whiskey, Beerenlikör, Kräuterlikör und frischer Zitronensaft, garniert mit Himbeerstaub und frischen Beeren

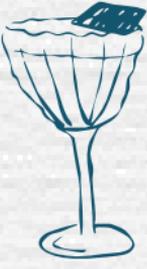
---



## 1920 GOLDEN HIGHBALL 16

*Highball | floral | klar | erfrischend*

Scotch Single Malt, Holunderblütenlikör, ein Spritzer Orangenbitter und ein Schuss Sodawasser



### **SALON ROUGE 15**

*Shortdrink | samtig | nussig |  
reichhaltig*

Kaffee infundiert mit Cognac, weißer Kakao-Likör, Amaro Montenegro und Tonkabohnensirup, garniert mit einem Stück Schokolade

---



### **FRIDA & FRIEDRICH 15**

*Tumbler | pikant | säuerlich | erdig*

Tequila, Mezcal, Hibiskus- und Chilisirup, frischer Limettensaft und ein Spritzer Sodawasser, garniert mit einer Grapefruitscheibe

## **FASSGEREIFTE COCKTAILS**



### **GOLDEN SWING NEGRONI 16**

*Tumbler | komplex | sanft | eichig*

Gin, Campari und italienischer Wermuth, im Eichenfass gereift

---



### **GATSBY OLD FASHIONED 17**

*Tumbler | karamellisiert | wärmend |  
würzig*

Bourbon Whiskey, Rye Whiskey, Demerara-Zucker, Angostura und Orangenbitter, im Eichenfass gereift

## **SPARKLING COCKTAILS**



### **SPREEPERLE SPRITZ 16**

*Flöte | frisch | pflanzlich | spritzig*

Gurkensirup, mit Dill aromatisierter Wodka und deutscher Schaumwein, garniert mit einer frischen Gurkenscheibe

---



### **GOLDENE REVUE 19**

*Flöte | reichhaltig | pflanzlich | komplex*

Goldwasser-Likör, deutscher Schaumwein und einem Glitzer von Goldpulver

# MOCKTAILS



## **ROSA FRÄULEIN 12**

*Highball | leicht säuerlich | fruchtig | spritzig*

Rhabarbersirup, Zitronensaft, Sodawasser, garniert mit Beeren

---



## **BOHÈME SPRITZ 12**

*Highball | bitter-süß | erfrischend | röstig*

Kalt gebrühter Kaffee, Tonic Wasser und ein Schuss Vanillesirup, garniert mit einer Orangenspalte

---



## **BABYLON FIZZ 12**

*Tumbler | fruchtig | erdig | säuerlich*

Apfelsaft, eine Prise Safran, frischer Limettensaft und Tonkabohnensirup, garniert mit einer dehydrierten Apfelscheibe

---



## **KÜHLE DIVA 13**

*Tumbler | kühlend | würzig | pflanzlich*

Alkoholfreier Gin, frischer Limettensaft, Gurkensirup und ein Schuss Sodawasser, getoppt mit Zitronengrasschaum

# CHAMPAGNE CRÉMANT SPARKLING

	FL
Moet & Chandon, Brut Imperial Non Vintage	90
Moet & Chandon Rosé Non Vintage Non Vintage	110
2012 Veuve Cliquot Grande Dame	400
2012 Dom Perignon	380
Krug Grande Cuvée	450

	100ML	FL
Crémant Brut, Weingut Abril, Baden, DE	16	58
Pinot Brut Nature, Weingut Idler, Wuerttemberg, DE	16	60

## BIERE

VOM FASS	30CL	50CL
Berliner Berg Pils	4.5	6.0
Brlo Lager/Helles	4.5	6.0

### FLASCHENBIERE

Meckatzer 50cl	6.0
----------------	-----

### ALKOHOLFREI

Brlo Naked Ipa 33cl	6.0
---------------------	-----



## SOFTS

Wasser Still / Sprudel	4.5
<i>(Pauschale pro Person)</i>	
Fritz Kola 20cl <sup>1009</sup>	5
Fritz Superzero 20cl	5
Fritz Orange 20cl	5
Sprite 20cl	5
Fever Tree Bitter Lemon 20cl	5
Fever Tree Ginger Ale 20cl	5
Fever Tress Ginger Beer 20cl	5
Fever Tree Indian Tonic Water 20cl <sup>10</sup>	5
Aqua Monaco Grapefruit 23cl	5
Wasserflasche Still / Sprudel 70cl	5
Säfte (alle Sorten) 20cl	5
Schorle (alle Sorten) 20cl	4.5

## KAFFEE & TEE

	KL.	GR.
Espresso	3	4.5
Espresso Macchiato	3.5	5
Café Crème		3.5
Flat White		4.5
Cappuccino		4.5
Latte Macchiato		4.5
Decaf		3.5
Heiße Schokolade		4
Tee (alle Sorten)		6.9

# SPIRITUOSEN

<b>GIN</b>	<b>4 CL</b>
Beefeater	8
Tanqueray 0.0%	10
Tanqueray Dry Gin	10
Hendricks	12
Monkey 47 Dry Gin	14
Monkey 47 Sloe Gin	14

<b>WODKA</b>	<b>4 CL</b>
Absolut Wodka	8
Ketel One	10
Belvedere	12
Beluga Transatlantic	14

<b>TEQUILA</b>	<b>4 CL</b>
El Jimador Blanco	8
El Jimador Reposado	8
Espolon Blanco	12
Espolon Reposado	14
Don Julio Blanco	16
Don Julio Reposado	18
Don Julio Anejo	20

<b>RUM</b>	<b>4 CL</b>
Havana Club 3 Jahre	8
Havana Club 7 Jahre	12
Appleton Estate 21 Jahre	22

<b>WHISKEY (BOURBON UND RYE)</b>	<b>4 CL</b>
Jim Beam White Label	8
Bulleit Bourbon	12
Bulleit Rye	13
Blanton's The Original Single Barrel	16

<b>COGNAC</b>	<b>4 CL</b>
Courvoisier VS	12
Hennessy VS	14
Hennessy VSOP Privilège	18
Hennessy XO	36

<b>KRAUTER-UND BITTERLIKORE</b>	<b>4 CL</b>
Jägermeister	8
Bénédictine D.O.M.	10
Chartreuse Grün	14

# SPIRITUOSEN

<b>WERMUT</b>	<b>4 CL</b>
Cinzano Rosso	6
Cinzano Bianco	6
Noilly Prat Dry	6
Carpano Antica Formula	9
Cocchi Vermouth di Torino	11

<b>WEITERE LIKORE</b>	<b>4 CL</b>
St. Germain	10
Lörch Kirschwasser	6
Chambord	8
Cointreau	8
Grand Marnier	12
Absinth Tabu Classic	12
Disaronno	10
Amaro Montenegro	8
Kahlúa	8
Campari	8
Goldwasser	8
Italicus Bergamotto	12
Passoa	6

<b>DIGESTIVE</b>	<b>4 CL</b>
Grappa Nonino Tradizione	10
Limoncello Licellino	5
Fernet Branca Menta	6
Fernet Branca	6
Berliner Luft	4
Frangelico	5
Sambuca Molinari	6
Baileys	5

<b>CACHACA</b>	<b>4 CL</b>
Leblon	10

<b>MEZCAL</b>	<b>4 CL</b>
San Cosme	12

<b>PISCO</b>	<b>4 CL</b>
El Gobernador	10



*BE A PART OF OUR STORY.  
TAG US @FREDERICKSBERLIN*

①=Färbemittel ⑤=schwefelhaltig ⑦=mit Phosphaten  
⑨=enthält Koffein ⑩=enthält Chinin ⑪=mit Süßungsmitteln  
⑫=enthält Phenylalanin

We endeavour to ensure our vintages are correct but please note there may be changes subject to availability and as new vintages are released. All wines can be served in 125ml measures on request. If you require information about ingredients which may cause allergy or intolerance, please speak to your server before you order. Allergens are present in our kitchen so we cannot guarantee dishes are 100% allergen free. All prices include VAT and are correct as of August 2023.

**MANAGED BY RHC**

Proudly part of the Rhubarb Hospitality Collection