



Die LAB12 Bar

ein Parfümlabor hoch oben über den Dächern von Köln –
der Stadt der Düfte.

Das Cocktail-Konzept des LAB12 ist inspiriert von der Kunst der Parfümeure und schafft Synergien mit dem Handwerk der Cocktail-Kreation. Cocktails und Parfüms haben eines gemeinsam: Sie sind eine Weiterentwicklung des Alkohols, und in ihrer Herstellung konservieren sie diverse Zutaten, Geschmacksnoten und Aromen. Genau wie ein Parfümeur die Duftnoten in seinem Parfüm ausbalanciert, sorgt der Barkeeper bei der Kreation seiner Cocktails für die richtige Mischung. Beide sind sie auf der Suche nach der perfekten Kombination, nutzen die direkten Verbindungen zwischen Aromen, Düften und Alkohol, sowie die Art und Weise, wie alles zusammenspielt. Sowohl Parfüms als auch Cocktails können Emotionen wecken, bringen verloren geglaubte Erinnerungen zurück und sorgen für individuelle und gemeinsame Gefühle der Nostalgie.

Gehen Sie gemeinsam mit uns auf die Reise!

Ihre Gastgeber

Martin Brandt, Sebastian Stöffgen & unser LAB12 Bar Team

LAB 12 SIGNATURE COCKTAILS

€

No. 1 LAB 12 " *Our recommendation* " 15,00

Ketel One Vodka, frische Himbeeren, frischer Zitronensaft, Maracujasaft, Sahne, Vanille

Ketel One Vodka, fresh raspberries, lemon juice, passionfruit juice, cream, vanilla syrup

No. 2 - FRAMBUESA BOLINGA 12,50

Espolon Tequila blanco, Grand Marnier, frischer Limettensaft, Chambord, Agavendicksaft

Espolon Tequila blanco, Grand Marnier, fresh lime juice, Chambord, agave nectar

No. 3 - CHILLING LIKE CHURCHILL 16,50

Wild Turkey 101, Cynar 70, Churchill finest Sirup, Old Fashioned Bitter

Wild Turkey 101, Cynar 70, Churchill finest syrup, Old Fashioned Bitters

No. 4 - CRIMEA 14,50

Tanqueray No. TEN, frischer Koriander, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Apfelsaft, Soda

Tanqueray No. TEN, fresh coriander, lemon juice, sugar, cloudy apple juice, Soda

LAB 12 SIGNATURE COCKTAILS

€

No. 5 – JUS DE CANNES

16,50

Clairin Casimir, Campari, Antica Formula

Clairin Casimir, Campari, Antica Formula

No. 6 – GINGER TINI

12,50

Banks 5 Island Rum, Ingwer, frischer Limettensaft, Apricot Brandy, Mango

Traubensaft, Zucker

Banks 5 Island Rum, ginger, fresh lime juice, apricot brandy, mango, grape juice, sugar

No. 7 – FLOWER POWER

14,50

Tanqueray Gin, Blaubeeren, Zitronengras, hausgemachter Sirup, frischer Limettensaft,

Cointreau, Soda & Ginger Beer

Tanqueray Gin, Blue berries, lemongrass, homemade syrup, fresh lime juice,

Cointreau, Soda & Ginger Beer

No. 8 – HOKKAIDO

14,50

Cognac, frische Ananas, frischer Zitronensaft, Chatreuse gelb, Zuckersirup

Cognac, fresh pineapple, lemon juice, Yellow Chatreuse liqueur, sugar syrup

No. 9 - THOMMYLICIOUS 17,00

Amaro Montenegro, Botucal, Falernum, frischer Limettensaft,

Angostura Bitter, Louis Roederer Brut Premier

Amaro Montenegro, Botucal, Falernum, fresh lime juice,

Angostura Bitters, Louis Roederer Brut Premier

No. 10 - THE SCENT OF LEMON 12,00

Lysholm Botanical Aquavit, Limoncello di Capri, frischer Limettensaft, Vanille

Lysholm Botanical Aquavit, Limoncello di Capri, fresh lime juice, vanilla syrup

No. 11 - VERBA BUENO 14,50

Pisco, Minze, frischer Zitronensaft, hausgemachter Ananassirup

Pisco, fresh lemon juice, homemade pineapple syrup

No.12 - PEARS PROSNAN 12,50

Ketel One Vodka, Birne, naturtrüber Apfelsaft, Falernum, frischer Zitronensaft

hausgemachter Zimtsirup

Ketel One Vodka, pear, cloudy apple juice, Falernum, lemon juice

Homemade cinnamon syrup

MOCKTAILS

€

TOKIO DRIFT 8,00

frischer Ingwer, Grapefruitsaft, weißer Traubensaft, frischer Limettensaft, Zucker, Shiso

fresh ginger, Grapefruit juice, grape juice, lime juice, sugar, shiso

SPICY MINT MULE 8,00

Minze & frischer Apfel, Zucker, Apfelsaft, Thomas Henry Spicy Ginger

Mint & apple, sugar, apple juice, Thomas Henry Spicy Ginger Beer

SPIRIT OF MOBILITY 8,00

Kumquats, Zucker, Zitronensaft, Maracujasaft, Ginger Ale

Kumquats, sugar, lemon juice, passionfruit juice, ginger Ale

CASSIE 8,00

Pfirsichpüree, Himbeerpüree, Orangensaft, Limettensaft, Karamellsirup

peach puree, raspberry puree, orange juice, lime juice, caramel syrup

AMERICAN PIE 8,00

Birnenpüree, naturtrüber Apfelsaft, Zitronensaft, Vanillesirup, Zimt, Sahne

Pears puree, cloudy apple juice, lemon juice, vanilla syrup, cinnamon, cream

TAILORMADE COCKTAIL

Create your own LAB12 Cocktail

1. WELCHE GESCHMACKS-EIGENSCHAFT SOLLTE IHR COCKTAIL HABEN?

How should your Cocktail taste?

süß / *sweet*

sauer / *sour*

bitter / *bitter*

salzig / *salty*

2. WELCHE SPIRITUOSE SOLLEN WIR FÜR IHREN COCKTAIL VERWENDEN?

Which spirit should we use?

Vodka

Gin

Rum

Wiskey Tequila Pisco

3. WIE SOLL DER COCKTAIL FÜR SIE SEIN?

How should your Cocktail be like?

Frisch & leicht

fresh & easy

Süß & sauer

sweet & sour

Fruchtig & blumig

fruity & floral

Bitter & süß

bitter & sweet

Scharf & würzig

hot & spicy

Fruchtig & cremig

fruity & creamy

Dunkel & kräftig

dark & rich

Kräuter & Gewürze

herbal & spiced

4. WAS SOLLTE NICHT MIT DABEI SEIN?

What shouldn't be in it?

MIT ALKOHOL / *with Alcohol*

TAILORMADE No.1 12,50 €

(Pouring Spirits)

TAILORMADE No.2 14,50 €

(Premium Spirits)

TAILORMADE No.3 16,50 €

(Super Premium Spirits)

TAILORMADE ALKOHOLFREI

Alcohol Free 8,50 €

GIN & TONIC

Napue Finnish Rye Gin – Finnish Rye, that´s good for you

Napue Finnish Rye Gin 4cl	10,00 €
Unsere Empfehlung / Our recommendation Fever Tree Tonic Water	4,50 €

Jinzu Gin – The japanese cherry blossom

Jinzu Gin 4cl	10,00 €
Unsere Empfehlung / Our recommendation Fever Tree Tonic Water	4,50 €

Gin de Cologne – Made in Cologne

Gin de Cologne 4cl	14,00 €
Unsere Empfehlung / Our recommendation Fever Tree Mediterranean Tonic	4,50 €

Brockmans Gin – A unique Gin

Brookmans Gin 4cl	12,00 €
Unsere Empfehlung / Our recommendation Fever Tree Tonic Water	4,50 €

Eden Mill Gin – A scottish Gin with Australian Hops

Eden Mill Gin 4cl	11,00 €
Unsere Empfehlung / Our recommendation Thomas Henry Tonic Water	4,00 €

GIN & TONIC

Monkey 47 – The popular German Gin

Monkey 47 4cl	14,00 €
Unsere Empfehlung / Our recommendation Fever Tree Tonic Water	4,50 €

Geranium Gin – "Highest Rated Gin in the World"

Geranium Gin 4cl	9,50 €
Unsere Empfehlung / Our recommendation Fever Tree Tonic Water	4,50 €

No. 3 Gin – A special Gin and Gold Winner

Old English Gin 4cl	10,00 €
Unsere Empfehlung / Our recommendation Schweppes Tonic	3,80 €

No. 209 Gin – The slightly different Gin

No. 209 Gin 4cl	10,00 €
Unsere Empfehlung / Our recommendation Thomas Henry Tonic Water	4,00 €

Citadelle Gin – An example of the best French distillation

Citadelle Gin 4cl	8,50 €
Unsere Empfehlung / Our recommendation Fever Tree Tonic Water	4,50 €

CHAMPAGNER / CHAMPAGNE

	<u>0,1l</u>	<u>0,75l/€</u>
J. Bergeronneau Champagner <i>Brut</i>	12,00	75,00 €
J. Bergeronneau Champagner Rosé <i>Brut Rosé</i>		85,00 €
Louis Roederer <i>Brut Premier</i>	15,00	105,00 €
Moët & Chandon <i>Brut Impérial</i>		115,00 €
<i>Veuve Clicquot Réserve Cuvée</i> <i>Brut</i>		129,00 €
2012 Louis Roederer Rosé <i>Brut</i>	17,00	120,00 €
Moët & Chandon Rosé <i>Impérial Rosé</i>		135,00 €
Ruinart <i>Blanc de Blancs</i>		169,00 €
Dom Perignon		270,00 €

SEKT / SPARKLING WINE

	<u>0,1l</u>	<u>0,75l/€</u>
Geldermann Rose <i>Brut</i>	8,00	39,00 €
Schneider Cremant <i>Brut</i>	7,00	36,00 €
Schneider Luftikus Rosé Secco		25,00 €

WEISSWEIN / WHITE WINES

	<u>0,1l</u>	<u>0,2l</u>	<u>0,75l/€</u>
Weingut Schneider - Münchberg S	6,00	9,50	35,00 €
Grauburgunder			
Mittelrhein, Germany			
Weingut Markus Molitor	6,00	9,50	31,00 €
Haus Klosterberg, Pinot blanc			
Mosel Saar Ruwer, Germany			
Tommasi Le Fornaci Lugana	6,00	10,00	35,00 €
Trebbiano di Lugana, DOC			
Tommasi Viticoltori, Veneto, Italy			
Schneider Weißburgunder	6,50	10,00	35,00 €
100% Weißburgunder			
Pfalz, Germany			
Charta Riesling	6,00	9,50	33,00 €
QbA, trocken			
Weingut Johannishof			
Rheingau, Deutschland			

ROSÉWEIN / ROSÉ WINE

	<u>0,1l</u>	<u>0,2l</u>	<u>0,75l/€</u>
Alié Rosé	4,50	8,00	31,00 €
Syrah, Vermentino			
Frescobaldi Tenuta Ammiraglia			
Maremma (Toskana) Italien			

ROTWEIN/ RED WINES

	<u>0,1l</u>	<u>0,2l</u>	<u>0,75l/€</u>
Château La Gardera	5,00	9,00	31,00 €
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc			
AOP Bordeaux supérieur, France			
Weingut Borrell Diehl	5,50	9,50	32,00 €
Cabernet Sauvignon			
Pfalz, Germany			
Trumpeter	6,00	9,50	32,00 €
Malbec, Weingut Rutini			
Mendoza, Argentinia			
Rioja Juan de Alzate	6,00	10,00	32,00 €
Crianza, Tempranillo			
Bodegas Loli Casado, Spain			
Schneider Black Print	8,00	13,00	45,00 €
Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Merlot, Syrah			
Pfalz, Germany			

GIN

4 cl / €

GERMANY

Madam Geneva Gin Rouge	9,50
Gin Sul	10,00
The Duke	10,00
Monkey 47	10,00
Siegfried Gin	12,00
Gin de Cologne	14,00

ENGLAND

Tanqueray Dry Gin	8,00
Bombay Sapphire	8,00
Martin Miller's Westbourne Strength Dry Gin	9,50
Tanqueray Rangpur	9,50
The London No.1	10,00
Old English Gin	10,00
OPIHR Gin	10,00
Tanqueray No. TEN	10,50
Sipsmith V.J.O.P	13,00
Gunroom	14,00

SCOTLAND

Blackwood's Vintage Dry Gin 60%	9,50
The Botanist	10,50
Hendrick's Gin	10,50

SPAIN

Gin Mare	13,00
----------	-------

USA

UNCLE VAL'S Botanical Gin	10,00
Ransom Old Tom Gin	14,50

PORTUGAL

Sharish Blue Magic Gin	12,00
------------------------	-------

VODKA

4 cl / €

GERMANY

Freimut Vodka

12,00

NETHERLANDS

Ketel One Vodka

11,50

FRANCE

Grey Goose

11,00

POLAND

Belvedere

10,00

RUSSIA

Stolichnaya

7,00

RUM

4 cl / €

GUATEMALA

Ron Zacapa Centenario 23 years	18,00
Ron Zacapa X.O.	26,00

VENEZUELA

Ron Botucal Reserva Exclusiva	9,50
Pampero Aniversario Gran Reserva	12,00
Santa Teresa Rum 1796	12,00

GUYANA

El Dorado 12 years	11,00
El Dorado 15 years	15,00
El Dorado 21 years	23,00

KUBA

Havana Club Anejo 15 Anos	37,00
---------------------------	-------

PHILIPPINEN

Don Papa	9,50
----------	------

DOMINICAN REPUBLIC

Ron Barcelo Imperial 30 Aniversario	22,00
-------------------------------------	-------

BARBADOS

Plantation XO "20 th Anniversary Rum"	12,00
--	-------

USA

The Kraken	12,00
------------	-------

WHISK(E)Y

4 cl / €

AMERICAN WHISKEY / BOURBON

Bulleit Bourbon	8,50
Jack Daniels	9,00
Wild Turkey 101	10,00
Makers Mark	10,00
Woodford Reserve	11,00
Knob Creek	12,00
Blanton 's Bourbon	13,00

AMERICAN RYE

Bulleit Rye	9,00
Michters Rye	14,00
Sazerac Rye	

BLENDED SCOTCH WHISKY

Monkey Shoulder	9,00
Johnnie Walker Black Label	10,00
Chivas Regal 12 years	11,00
Johnnie Walker Blue Label	28,00

IRISH WHISKEY

Roe & Co.	9,00
-----------	------

WHISK(E)Y

4 cl / €

MALT WHISKY

Caol Ila 12 years	11,00
Talisker 10 years	12,00
Glenmorangie La Santa 12 years	12,00
Laphroaig 10 years	12,00
Oban 14 years	13,00
Balvenie Double Wood 12 years	13,00
Lagavulin 16 years	14,00
Ardbeg Uigeadal	14,00
Macallan Amber	15,00
Singelton of Dufftown 18 years	17,00
Macallan Sienna	22,00
Balvenie Single Barrel 15 years	24,00
Caol Ila 18 years	32,00
Bunnahabhain 25 years	86,00

JAPANESE WHISKEY

Nikka from the Barrel	13,00
Suntory Hibiki Japanese Harmony	19,00
AKASHI Singel Malt Whiskey	20,00

TEQUILA

	<u>4 cl / €</u>
Don Julio Blanco	8,50
Tequila Espolon blanco	9,50
Don Julio Reposado	10,00
Don Julio Anjeo	12,00

MEZCAL

	<u>4 cl / €</u>
San Cosme Mezcal	8,50
Atenco Espadín Mezcal	15,00

LIQUEURS

	<u>4 cl / €</u>
Jägermeister	7,00
Cynar	7,00
Baileys Irish Cream (B)	7,00
Grand Marnier	7,00
Cointreau	7,00
Molinari Extra Sambuca	7,00
Amaretto Disaronno	7,00
Licor 43 Cuarenta y Tres (2)	7,00
Kahlua (2)	7,00
Chambord Liqueur Royale (2)	8,00
Drambuie (2)	8,00
Jägermeister Manifest	9,00
Cynar 70 Proof	9,00

FLASCHENBIERE/ BOTTLED BEER

Peters Kölsch	0,331	4,50 €
Bitburger Pils	0,331	4,50 €
Bitburger Drive alkoholfrei	0,331	3,80 €
Franziskaner Weißbier Naturtrüb	0,51	5,60 €
Franziskaner Weißbier Dunkel	0,51	5,60 €
Franziskaner Weißbier Alkoholfrei	0,51	5,60 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE/ NON ALCOHOLIC BEVERAGE

WASSER/ WATER

Apollinaris Selection	0,251	3,80 €
Apollinaris Vio	0,251	3,80 €
Apollinaris Selection	0,751	9,50 €
Evian	11	11,00 €

SOFTS/ SOFT DRINKS

Fanta (1,3,9)	0,21	2,40 €
Sprite (1,3,9,10)	0,21	3,80 €
Coca Cola (2,3,12)	0,21	3,80 €
Coca Cola Light (2,3,9,12)	0,21	3,80 €
Coca Cola Zero (2,3,9,12)	0,21	3,80 €
Thomas Henry Bitter Lemon (1,3,15)	0,21	4,00 €
Thomas Henry Ginger Ale (1,2,3,9)	0,21	4,00 €
Thomas Henry Spicy Ginger (1,2,3)	0,21	4,50 €

TONIC WATER

Schweppes Tonic Water (1,15)	0,21	4,00 €
Thomas Henry Tonic Water (1,3,15)	0,21	4,00 €
Fever Tree Tonic (1,15)	0,21	4,50 €
Fever Tree Mediterranean Tonic (1,15)	0,21	4,50 €
Fever Tree Naturally Light Tonic (1,15)	0,21	4,50 €

SÄFTE / JUICE

Orange, Apfel, Ananas, Maracuja, Pfirsich, Cranberry, Tomatensaft (H,1,3,9)		
<i>Orange, Apple, Pineapple, Passionfruit, Peach, Tomato</i>	0,21	4,00 €

BAR SNACKS

Olive Verdi ^{C,E}

Parmesan, Salami Felino

9€

Olive Verdi ^{C,E}

Parmesan, Salami Felino

Wildfang-Garnelen im Kartoffelmantel ^{B,H,K}

Mango-Chilidip und Avocadodip

9€

Wild caught shrimps in potato shells ^{B,H,K}

Mango chili dip and avocado dip

Bruschetta ^{A,B,C,I,H,J}

Tomatensalsa, Lauchzwiebel, Bressaola, Oliventapenade

Guacamole, Gewürzlachs

11€

Bruschetta ^{A,B,C,I,H,J}

Tomato salsa, spring onion, Bressaola, olive tapenade

Guacamole, spicy salmon

Ziegenkäse aus der Vulkaneifel ^I

Weichkäse mit Weinblättern, Weichkäse mit Biertreber,

Schnittkäse mit Rotwein, Hartkäse, Feigenbrot, Senfsaucen

11€

Goat cheese from the volcanic Eifel ^I

soft cheese with vine leaves, soft cheese with beer grapple,

sliced cheese with red wine, hard cheese, fig bread, mustard sauces

Gerne servieren wir Ihnen unsere Speisenauswahl bis 23:30 Uhr.

We like to offer you our food selection until 11.30 p.m.

Alle Preise inklusive 19 % MwSt.

(Prices include service and VAT)

BAR SNACKS

Pastrami Sandwich ^{A,B,C,H,I}

gegrilltes Vollkornbrot, Pastrami, Sauerkraut,
Senf- Meerrettichsauce, Gewürzgurke

15€

Pastrami sandwich

*grilled wholemeal bread, pastrami, sauerkraut,
mustard horseradish sauce, pickled cucumber*

Steak Sandwich ^{B,C,I,H}

Entrecote, Grillgemüse, Avocado

21€

Steak Sandwich ^{B,C,I,H}

Entrecote, grilled vegetables, avocado

Fish „N“ Chips ^{A,B,C,H,I,J}

Kabeljaufilet, Pommes Frites, Remolade, Malzessig

17€

Fish "N" chips ^{A,B,C,H,I,J}

Cod fillet, French fries, Remolade, Malt vinegar

Gerne servieren wir Ihnen unsere Speisenauswahl bis 23:30 Uhr.

We like to offer you our food selection until 11.30 p.m.

Alle Preise inklusive 19 % MwSt.

(Prices include service and VAT)

Zusatzstoffe und Allergene

Allergene

Zusatzstoffe

Mit Konservierungsstoffen	
⊗ Säuerungsmittel	1
Mit Farbstoff	2
Mit Antioxidationsmitteln	3
Mit Nitritpökelsalz	4
Mit Geschmacksverstärker	5
Geschwefelt	6
Geschwärzt	7
Gewachst	8
Mit Süßungsmitteln	9
Enthält eine Phenylalalinquelle	10
Mit Phosphat	11
Koffeinhaltig	12
Alkoholhaltig	13
Taurin	14
Chininhaltig	15

A= Eier	I= Senf
B= Milch (Lactose)	J= Fisch
C= glutenhaltige Getreide	K= Krebstiere
D= Erdnüsse	L= Weichtiere
E= Schalenfrüchte	M= Lupinen
F= Sesam Weichtiererzeugnisse	
N= Schwefeldioxid	
G= Soja	S= Sulfite
H= Sellerie	

„Bitte beachten Sie, dass in den angebotenen Produkten Spuren von Allergenen Inhaltsstoffen enthalten sein können und trotz aller Sorgfalt Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind“

Additives and allergens

Additives

Preservatives and acidifiers	1
Coloring	2
Antioxidants	3
Nitrite curing salt	4
Flavour enhancers	5
Sulfured	6
Blacked out	7
Waxed	8
Sweetener	9
Contains phenylalanine	10
Phosphates	11
Caffeine	12
alcohol	13
Taurine	14
Quinine	15

Allergens

A= eggs	I= mustard
B= milk (lactose)	J= fish
C=containing gluten/ cereals	K= crustaceans
D= peanuts	L= molluscs
E= edible nuts	M= lupins
F= sesame, mollusks	N= sulfur dioxide
G= soy	S= sulfides
H= celery	

“Please note that in the products on offer traces of allergenic ingredients may be present and despite careful cross- contamination can not be excluded”