



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

S. Stöffgen, M. Brandt & unser LAB 12 Bar Team

LAB12 SIGNATURE COCKTAILS

€

No. - 1 LAB12 "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

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

Brockmans Gin 4cl 12,00 €

Unsere Empfehlung / Our recommendation Fever Tree Tonic Water 4,50 €

Elephant Gin – A german Gin with an African twist

Elephant 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	10,00 €
Unsere Empfehlung / Our recommendation Fever Tree Tonic Water	4,50 €

Geranium Gin - classic Gin with floral notes

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

No. 3 Gin - A special Gin

London Dry 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
2012 Louis Roederer Rosé <i>Brut</i>	17,00	120,00
Moët & Chandon <i>Brut Impérial</i>		115,00
Moët & Chandon Rosé <i>Impérial Rosé</i>		135,00
Veuve Clicquot Réserve Cuvée <i>Brut</i>		129,00
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, Germany			

ROSÉWEIN/ ROSÉ WINE

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

ROTWEIN/ RED WINES

0,1 0,21 0,751/€

Chateau la La Gardera

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
AOP Bordeaux supérieur, France

5,00 9,00 31,00

Weingut Borrell Diehl

Cabernet Sauvignon
Pfalz, Germany

5,50 9,50 30,00

Trumpeter

Malbec, Weingut Rutini
Mendoza, Argentina

6,00 9,50 32,00

Rioja Juan de Alzate

Crianza, Tempranillo
Bodegas Loli Casado, Spain

6,00 11,00 32,00

Schneider Black Print

Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Merlot, Syrah
Pfalz, Germany

9,00 12,00 45,00

GIN

4cl / €

GERMANY

Madam Geneva Gin Rouge	9,50
Gin Sul	10,00
The Duke	10,00
Juniper Jack	14,50
Monkey 47	10,00
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
Star of Bombay	12,50
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
St.George Terroir Gin	12,50

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 / €

HAITI

Clairin Casimir 12,50

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

GUYANA

El Dorado 12 years 11,00

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

USA

The Kraken 12,00

JAMAICA

Appleton Estate 12 years 9,00

Wray & Nephew White overproof 9,50

WHISK(E)Y

4cl / €

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
Mastersons 10 years	17,00

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

Ardbeg Ten	10,00
Caol Ila 12 years	11,00
Talisker 10 years	12,00
Glenmorangie The Original	12,00
Laphroaig 10 years	12,00
Oban 14 years	13,00
Balvenie Double Wood 12 years	13,00
Glenfiddish IPA (Indian Pale Ale)	14,00
Lagavulin 16 years	14,00
Ardbeg Uigeadal	14,00
Talisker 10 years	12,00
Macallan 12 years	17,00
Glenmorangie 18 years	21,00
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

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	0,33l	4,50 €
Bitburger Pils	0,33l	4,50 €
Bitburger Drive alkoholfrei	0,33l	3,80 €
Franziskaner Weißbier Naturtrüb	0,5l	5,60 €
Franziskaner Weißbier Dunkel	0,5l	5,60 €
Franziskaner Weißbier Alkoholfrei	0,5l	5,60 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE/ NON ALCOHOLIC BEVERAGE

WASSER/ WATER

Apollinaris Selection	0,25l	3,80 €
Apollinaris Vio	0,25l	3,80 €
Apollinaris Selection	0,75l	9,50 €
Evian	1l	11,00 €

SOFTS/ SOFT DRINKS

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

SÄFTE / JUICE

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

BAR SNACKS

Olive Verdi ^{CE}

Parmesan, Salami Felino

9€

Olive Verdi ^{CE}

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,I}

Tomatensalsa, Lauchzwiebeln, Bressaola, Oliventapenade

11€

Guacamole, Gewürzlachs

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

Tomato salsa, spring onion, Bressaola, olive tapenade

Guacamole, spicy salmon

Ziegenkäse aus der Vulkaneifel ^I

12€

Weichkäse mit Weinblättern, Weichkäse mit Biertreber,
Schnittkäse mit Rotwein, Hartkäse, Feigenbrot, Senfsaucen

Goat cheese from the volcanic Eifel ^I

soft cheese with wine 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

Tapas- Variation

Bressaolaschinken, Olive verdi, Salami „Felino“
gebackene Garnele mit Avocadodip, Parmesan, Gewürzlachs,
Aioli, Focacciachip ^{A,B,C,I,H,K,J} 14 €

Tapas Variation

Bressaola ham, olive verdi, salami "Felino"
baked prawn with avocado dip, parmesan, spicy salmon, Aioli, Focaccia chip

Chili-Cheese Burger 180g

Cheddar, Bacon, BBQ- Sauce, Gurke, Tomate, Eichblattsalat , Pommes Frites^{B,C,I,H,I} 16 €
Chili cheese burger
cheddar, bacon, BBQ sauce, cucumber, tomato, oak leaf salad, *French fries*

“Breakfast” Clubsandwich Pullman

Hähnchenbrust, Speck, Ei, Tomate, Romanasalat, Pommes Frites ^{A,C,E,F,H,S,M,I,3} 16 €
“Breakfast” Clubsandwich
chicken breast, bacon, egg, tomato, roman salad, French fries

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

Zusatzstoffe

		<u>Allergene</u>	
Mit Konservierungsstoffen			
☞ Säuerungsmittel	1	A= Eier	I= Senf
Mit Farbstoff	2	B= Milch (Lactose)	J= Fisch
Mit Antioxidationsmitteln	3	C= glutenhaltige Getreide	K= Krebstiere
Mit Nitritpökelsalz	4	D= Erdnüsse	L= Weichtiere
Mit Geschmacksverstärker	5	E= Schalenfrüchte	M= Lupinen
Geschwefelt	6	F= Sesam Weichtiererzeugnisse	S= Sulfite
Geschwärzt	7	G= Soja	
Gewachst	8	H= Sellerie	
Mit Süßungsmitteln	9	N= Schwefeldioxid	
Enthält eine Phenylalalinquelle	10		
Mit Phosphat	11		
Koffeinhaltig	12		
Alkoholhaltig	13	„Bitte beachten Sie, dass in den angebotenen Produkten Spuren von Allergenen Inhaltsstoffen enthalten sein können und trotz aller Sorgfalt Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind“	
Taurin	14		
Chininhaltig	15		

Additives and allergens

Additives

Preservatives and acidifiers	1
Coloring	2
Antioxidants	3
Nitrite curing salt	4

Flavour enhancers	5	E= edible nuts	M= lupins
Sulfured	6	F= sesame, mollusks	N= sulfur dioxide
Blacked out	7	G= soy	S= sulfides
Waxed	8	H= celery	
Sweetener	9		
Contains phenylalanine	10		
Phosphates	11		
Caffeine	12	“Please note that in the products on offer traces of allergenic ingredients may be present and despite careful cross- contamination can not be excluded”	
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
