





JIGGERS
Die Bar

[Klassische Cocktails]

Whiskey / Rum Old fashioned	14,00 €
Bourbon / Aged Rum, Zuckersirup, Bitters	
Daiquiri	10,00 €
White Rum, frischer Limettensaft, Zuckersirup	
Negroni	11,50 €
Roter Wermuth, Campari Cask Tales, Gin	
Margarita	11,50 €
Tequila Silver, Cointreau, frischer Limettensaft, Zuckersirup	
Cosmopolitan	11,50 €
Wodka, Cointreau, frischer Zitronen- und Limettensaft, Cranberrysaft, Zuckersirup	
Manhattan	11,00 €
Bourbon Whisky, roter Wermuth, Bitters, Maraschino Kirsche	
Mai Tai	12,00 €
Aged Rum, frischer Limettensaft, Cointreau, Zuckersirup, Mandelsirup, Ananassaft	
Caipirinha	10,00 €
Cachaça, weißer Guarani-Zucker, frischer Limettensaft	
Mojito	10,00 €
White Rum, weißer Guarani-Zucker, frischer Limettensaft, frische Minze, Soda	

[Sours]

Whisky Sour	12,00 €
Bourbon, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Bitters, Orangensaft, Foamer	
Pisco Sour	12,00 €
Pisco, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Bitters, Foamer	
Amaretto Sour	12,00 €
Amaretto, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Foamer	
New York Sour	12,50 €
Bourbon, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Bitters, trockener Rotwein	

Bei unseren Sours verwenden wir statt rohem Eiweiß einen hundertprozentig organischen, veganen und glutenfreien Foamer zur Erzeugung des typischen Schaum(e)s.

[Moderne Drinks]

Gin Basil Smash	11,00 €
Rutte Celery Gin, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, frischer Basilikum	
Buttermilch Margarita	13,00 €
Tequila Reposado, Buttermilch, frischer Limetten- und Zitronensaft, Agavensirup, Quittengelee	
Espresso Martini	11,50 €
Wodka, Zuckersirup, Galliano Likör, Espresso	
Southside Fizz	11,00 €
London Dry Gin, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, frische Minze, Soda	

[Jiggers Eigenkreationen]

Koko-Daiquiri	11,00 €
Plantation Pineapple Rum, Koko Kanu, frischer Limettensaft, Zuckersirup	
Bloodorange-Sour	13,00 €
Cointreau Bloodorange, Absinth, frischer Zitronensaft, Grapefruitsirup, Foamer	
Wiesenglück	11,50 €
Bourbon, süßer Wermuth, frischer Zitronensaft, Bio-Blütenhonig, frischer Salbei	
Spicy Rosemary Margarita	12,50 €
Tequila Silver, Ancho Reyes Likör, hausgemachter Rosmarinsirup, frischer Limettensaft	

[Longdrinks]

Campari Orange / Tonic / Soda	8,00 €
Moscow / London Mule	Vodka / Gin, Gingerbeer, Limette 9,00 €
Cuba Libre	Havanna Club 7, Cola, Limette 9,00 €
Wodka Redbull / Cranberry	8,50 / 8,00 €
Belsazar Rose Tonic	8,00 €
Frangelico Lime	7,00 €
Beefeater Gin Goldberg Tonic	8,80 €

[Aperitifs]

Aperol Spritz 7,50 €
Aperol, Prosecco, Soda

Hugo 7,50 €
Holunderblütensirup, Prosecco Soda

Lillet-Wildberry 7,50 €
Lillet Blanc, Russian Wildberry

Pimm's Cup 7,50 €
Pimm's No1, frischer Limettensaft, Ginger Ale, Gurke

Mimosa 6,50 €
Orangensaft, Prosecco

Bellini 7,50 €
Prosecco, Peachtree, Pfirsichpüree

[Alkoholfreie Drinks]

Crodino Spritz 7,50 €
Crodino, Soda, Zitronenlimonade

Red Lady 6,50 €
Stassen Dergé Pêhe Zéro + San Bitter

Santino 7,50 €
Crodino, frischer Zitronensaft, Ginger Ale, Ananassaft, Gurken

Martini Aperitivo 7,50 €
Martini Aperitivo Alkoholfrei + Fever-Tree Mediterranean Tonic

Gin Tonic 7,50 €
Siegfried Wonderleaf + Goldberg Japanese Yuzu Tonic

[Gin] 4cl

Beefeater	5,50 €
Hendricks	8,50 €
Flasche 0,7l	90,00 €
Gin Mare	8,00 €
Flasche 0,7l	85,00 €
Monkey 47	9,00 €
London no.1	7,50 €
Gentle 66	8,00 €
Bergwacht	8,50 €
Roku	7,50 €
Akori	8,00 €
Nikka Coffey	8,50 €
Le Gin	8,00 €
Hayman's Old Tom	8,00 €
Kyrö	8,00 €
Rutte Celery	8,00 €
Tanqueray Flor de Sevilla	7,00 €
Flasche 0,7l	75,00 €

[Tonic Water] 20cl

Goldberg	3,30 €
Goldberg Japanese Yuzu	3,30 €
Goldberg Indian Hibiscus	3,30 €
Thomas Henry	3,50 €
Fever-Tree Indian	3,50 €
Fever Tree Mediterranean	3,50 €

[Rum] 4cl

Plantation 3 Stars	6,00 €
Tiki Lovers White	7,00 €
Revolte	7,00 €
Botucal Planas	7,00 €
Havana Club Añejo 7 Años	7,00 €
Flasche 0,7l	69,00 €
Botucal Reserva Exclusiva	10,00 €
Flasche 0,7l	99,00 €
Dos Maderas	10,00 €
Don Papa	10,00 €
Plantation XO	10,00 €
Zacapa 23	11,00 €
Ron Prohibido	10,00 €
Plantation Pineapple	7,50 €

[Tequila / Mezcal] 2cl

Topanito Silver	4,00 €
Patron Silver	6,50 €
Calle 23	5,00 €
Topanito Peposado	4,50 €
Espolon Reposado	5,00 €
Patron Añejo	7,00 €
Mezcal San Cosme	4,50 €
Mezcal Marca Negra	8,00 €

[Vodka] 2cl

9 Mile	3,00 €
Grey Goose	5,00 €
Absolut Elyx	4,00 €
Belvedere	5,00 €
Flasche 0,7l	99,00 €

[Likör] 4cl / 2cl

Frangelico (2cl)	3,00 €
Cointreau (2cl)	3,00 €
Cointreau bloodorange (2cl)	3,00 €
Italicus (2cl)	4,50 €
Ramazotti (4cl)	4,50 €
Pastis 51 (4cl)	5,50 €

[Brand] 2cl

Grappa Lo Chardonnay di Nonino	6,50 €
Barsol Pisco	6,50 €
Birkenhof Exclusive Williamsbrand	6,50 €
Birkenhof Exclusive Himbeerbrand	6,50 €

[Cognac / Brandy] 2cl

Remi Martin VSOP	6,50 €
Chabasse XO	12,00 €
Cardenal Mendoza	5,00 €
Carlos I	4,50 €

[Bourbon / Japanese Whiskey] 4cl

Jack Daniels	7,00 €
Woodford Reserve	8,00 €
Michter's US*1	9,00 €
Bulleit Bourbon	7,00 €
Nikka from the Barrel	10,00 €

[Rye Whiskey] 4cl

Woodford Reserve Rye	8,00 €
Sazerac Rye	9,00 €
Pow-Wow Botanical Rye	9,00 €
Stork Club Straight Rye (D)	10,00 €

[Irish Whiskey] 4cl

Jameson Original	7,00 €
Bushmills 10 y.o.	8,50 €
Powers John's Lane 12 y.o.	10,00 €

[Scotch Whiskey] 4cl

Glenfiddish 12 y.o.	8,00 €
Glenmorangie 10 y.o.	9,00 €
Macallan 12 Double Oak	12,00 €
Lagavulin 16	13,00 €

[Bier]

Veltins Pilsener vom Fass	0,2l	2,50 €
	0,4l	4,50 €
Gaffel Kölsch 0,33l		3,80 €
Maisel's Hell 0,5l		5,00 €
Veltins Alkoholfrei 0,33l		3,80 €
Erdinger Alkoholfrei 0,33l		3,80 €
Malzbier 0,33l		3,80 €

Fragen Sie das Servicepersonal gerne nach unserer aktuellen Bier Empfehlung.

[Champagner & Schaumwein]

Pol Roger Brut Reserve	0,1l	12,00 €
Champagne Pol Roger, Champagne, Frankreich	0,375l	49,00 €
Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	0,75l	85,00 €
Veuve Cliquot Rosé Champagner	0,75l	99,00 €
Champagne Veuve Cliquot LVMH, Champagne, Frankreich		
Rebsorten: Pinot Noir, Petit Meunier		
Rheingau Riesling Ohlig b.a. Brut	0,75l	45,00 €
Sektellerei OHLIG GmbH und Co.KG, Rheingau		
Secco Blanc feinherb	0,1l	5,00 €
Meier Schmidt, Markt Nordheim, Franken	0,75l	35,00 €
Prosecco Spumante DOC Brut	0,1l	6,00 €
Casa Gheller (Villa Sandi) Valdobbiadene, Veneto, Italien	0,75l	38,00 €
Stassen Dergé Pêhe Zéro	0,1l	4,50 €
Alkoholfreie, fruchtige „Sektalternative“		

[Weißwein]

Grauburgunder Kabinett	0,1l	3,50 €
Grauburgunder, Oberbergener Baßgeige, Baden	0,75l	21,00 €
Catulliano Lugana	0,1l	7,10 €
Trebbiano di Lugana, Az. Agr. Pratello, Lombardei, Italien	0,75l	41,00 €
Grüner Veltliner Terrassen Federspiel	0,75l	28,00 €
Grüner Veltliner, Domäne Wachau, Österreich		
Chablis 1er Cru Fourchaume AOC	0,75l	69,00 €
Chardonnay, Jean Durup Pere et Fils, Chablis, Burgund, Frankreich		

[Roséwein]

Lauffener Roséwein QbA halbtrocken	0,1l	4,90 €
Weißherbst, Lauffener Weingärtner eG, Württemberg, Deutschland	0,75l	28,00 €

[Rotwein]

Montepulciano d'Abruzzo	0,1l	4,40 €
Montepulciano d'Abruzzo, Citra Sistina, Abruzzen, Italien	0,75l	25,00 €
Côtes du Rhône	0,1l	5,00 €
Cuvée aus Syrah, Grenache, Mourvèdre, E. Guigal, Rhône, Frankreich	0,75l	29,00 €
Suculé DOC Barbera d'Alba	0,75l	42,00 €
Barbera, Lo Zoccolaio, Piemont, Italien		
Lagrein Riserva Furggl DOC	0,75l	65,00 €
Lagrein, Peter Zemmer, Südtirol, Italien		
Cuvée X	0,75l	89,00 €
Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernat Franc, Merlot VdP Weingut Knipser, Pfalz, Deutschland		

[Alkoholfreies]

Bad Camberger Taunusquelle medium	0,25l 2,80 € 0,7l 7,20 €
Gerolsteiner Gourmet Naturell	0,25l 2,90 € 0,5l 5,20 € 0,7l 7,50 €
Proviant Bio Limonade Zitrone naturtrüb 0,33l	3,80 €
Proviant Bio Limonade Orange 0,33l	3,80 €
Proviant Bio Limonade Rhabarber 0,33l	3,80 €
Proviant Fairtrade Cola 0,33l	3,80 €
Proviant Fairtrade Cola Zuckerfrei 0,33l	3,80 €
Proviant Bio Schorle Apfel naturtrüb 0,33l	3,80 €
Goldberg Tonic 0,2l	3,30 €
Goldberg Bitterlemon 0,2l	3,30 €
Goldberg Gingerale 0,2l	3,30 €
Goldberg Gingerbeer 0,2l	3,30 €
Fever-Tree Tonic 0,2l	3,50 €

[Heißgetränke]

Franco Espresso	2,30 €
Franco Espresso Doppio	4,10 €
Franco Espresso Macchiato	2,60 €
Franco Caffè Americano	2,50 €
Cappuccino	3,10 €
Latte Macchiato	3,40 €
Caffè latte	3,60 €
Teahouse Exclusives	je 2,90 €
Englisch Breakfast, Assam, Pfefferminze, Sencha, Kamille, Rooibos-Vanille oder Summerfruits	
Frischer Tee	je 4,10 €
Minze, Ingwer oder Rosmarin-Zitrone	

[Bar – Snacks]

Charcuterie im Glas	7,50 €
Feine Wurst-, Schinken- und Käsespezialitäten, Oliven, Weintrauben, Cornichon, Baguette	
Dips & Baguette	5,00 €
Weißes Bohnenmus, Wiesenpesto und Tomaten-Walnutstapenade, Baguette	
Eingelegte Oliven mit Brotchips	4,50 €
St. Jaques	10,50 €
Drei Jacobsmuscheln mit Ras el Hanout und Broccolicoulis	
Saltimbocca am Spieß	9,50 €
Mini-Kalbsschnitzel mit Serrano und Salbei auf gratinierten Rahmkartoffeln	
Gebackene Kartoffeln	4,00 €
mit Dukkah-Joghurt-Dip	
Curry-Chicken-Wrap	6,00 €
Bio-Hähnchen, Tortilla, gelbe Currycreme, Koriander	
Gebratene Zucchinispaghetti	6,50 €
mit Büffelmozzarella und Tomatensalsa	
Cheesecake	6,00 €
mit Beeren und geschlagener Sahne	

Alle Preise inklusive Bedienung.
Liste der Allergene und Zusatzstoffe an der Theke.

Ein Jigger oder Barmaß ist ein Messbecher zum Abmessen kleiner Flüssigkeitsmengen. Jigger kommen vor allem in Bars bei der Zubereitung von Cocktails zum Einsatz und gehören somit zu den Barwerkzeugen. Im deutschsprachigen Raum verwenden Barkeeper gelegentlich auch das vom Substantiv abgeleitete Verb jiggern als Synonym für „mit einem Jigger / Barmaß abmessen“ und damit als Gegenbegriff zum Freepouring, dem Dosieren mit Hilfe eines Ausgießers an der Flasche. Beim Freepouring wird die der Flasche entnommene Flüssigkeit nicht an einer Skala abgemessen, sondern durch Zählen ermittelt.

Das Wort hat im Englischen verschiedene Bedeutungen, unter anderem steht es für einen nicht näher benannten Gegenstand, ähnlich wie „Ding“ oder „Dingsda“. Zugleich war Jigger im 19. Jahrhundert in den Vereinigten Staaten, als sich die Bar- und Cocktailkultur stark entwickelte, eine geläufige Bezeichnung für die Flüssigkeitsmenge, die typischerweise von Spirituosen ausgeschenkt wurde: 1 Jigger (auch gill) = 1,5 (fl.) oz. = ca. 44 ml. Mit der kleineren, „Pony“ genannten Seite wurde entsprechend 1 Pony = 1 oz. = ca. 30 ml abgemessen, also der heutige Shot. Abweichende Definitionen sind allerdings nicht selten, beispielsweise konnte ein Jigger auch einem wine-glass (kleines Weinglas), also ungefähr 6 cl, entsprechen.

In der deutschen Fassung seines 1882 in den Vereinigten Staaten erschienenen Barbuches *The Bartender's Manual* erklärt der Barkeeper Harry Johnson die damals gebräuchliche Maßeinheit „Weinglas“ und liefert zugleich eine Beschreibung der damals üblichen Jigger:

„In allen nachstehenden Recepten findet sich für ein gewisses Quantum Flüssigkeit die Bezeichnung ‚Weinglas‘ womit angezeigt wird, dass der Inhalt eines richtigen Weinglases zur Messung verwendet werden soll. Das in den Erste-Klasse-Saloons und Hotels dazu angewandte Mess-Gefäß ist jedoch in der Regel aus edlem Metall oder von bester Composition, hat die Form eines Sherry-Weinglases, mit kurzem Stengelfuss, und dieses Gefäß bezeichnet die englische Sprache mit dem Worte ‚Gigger‘.“ Harry Johnson: *New and Improved Bartender's Manual* (deutsche Ausgaben 1882 und 1888)[1]

Jigger haben oft zwei Seiten mit unterschiedlichem Volumen, und es gibt sie in vielen verschiedenen Größen. Bei doppelseitigen Jiggern fasst die größere Seite zwischen 30 und 60 ml, die kleinere entweder die Hälfte oder zwei Drittel davon. In den meisten europäischen Ländern ist die Kombination 4/2 cl üblich, in Großbritannien 50/20 ml, in Australien 30/15 ml, in den USA 1,5/1 oz. (ca. 44/30 ml) oder 1,5/0,75 oz. (ca. 44/22 ml). Jigger japanischen Stils sind etwas schlanker und höher als die traditionellen US-Formen. Jigger bestehen meistens aus Metall, seltener aus Glas oder Kunststoff. Manchmal ist – bei Metalljiggern innen – eine Skalierung vorhanden, mit denen sich auch kleinere Mengen dosieren lassen. Mengen kleiner als 1 cl bzw. 10 ml werden in Cocktailrezepten jedoch überwiegend in Barlöffeln (1 BL = ca. 0,5 cl), Dashes (Spritzern) oder (selten) in Tropfen angegeben und dementsprechend auch nicht mit Jiggern abgemessen.

Quelle: de.wikipedia.org



JIGGERS
Die Bar

Löhrstraße 51
57072 Siegen
Tel.: 0271 / 31 36 18 65
drinks@jiggers-bar.de
www.jiggers-bar.de

