



WIR AKZEPTIEREN NUR BAR- ODER KARTENZAHLUNG | WE ACCEPT ONLY CASH OR CARD PAYMENT

GINN BAR | Eisenbahnstraße 57 | 88212 Ravensburg



www.ginn-hotels.com

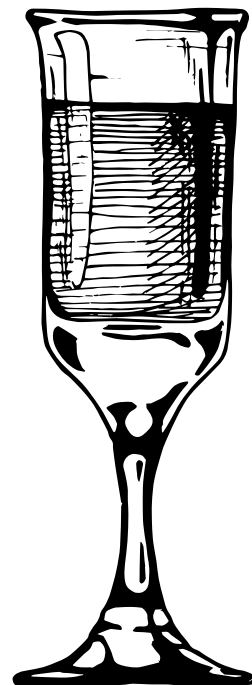
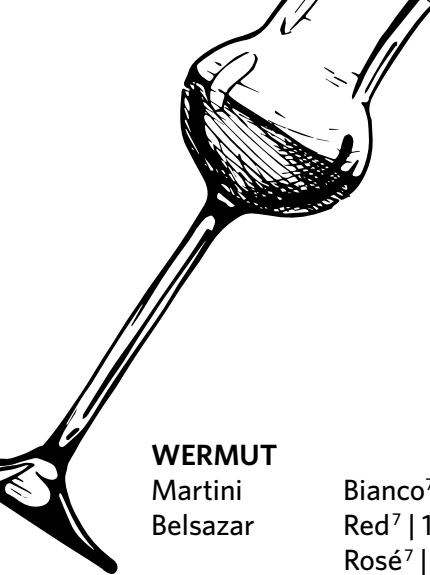


[ginn.hotels](https://www.instagram.com/ginn.hotels)



[ginn.hotels](https://www.facebook.com/ginn.hotels)

GINN
BAR



WERMUT

Martini	Bianco ⁷ 14.4%
Belsazar	Red ⁷ 18%
	Rosé ⁷ 17.5%

4cl | €

6

9

7

SHERRY

E. Lustau	Med. Dry Amontillado ⁷ 18.5%
	Dry Oloroso ⁷ 20%

4cl | €

8

10

PORTWEIN

Taylor's	Ruby ⁷ 20%
	20 J. ⁷ 20%

4cl | €

6.5

15

GRAPPA

Nonino Io Chardonay	41%
---------------------	-----

4cl | €

9

BITTER

Campari Bitter	25%
Cynar	17 %

4cl | €

6

5

UNSERE EMPFEHLUNG

LIMONCELLO SPRITZ

8

Unser Limoncello ist ein fruchtig-süßer Zitronenlikör und verspricht Genuss höchster Qualität, der das italienische Lebensgefühl direkt auf den Gaumen transportiert. Für das richtige Prickeln sorgt der Schlumberger Sparkling Brut mit einem Schuss von Bio Mascobado homemade Zuckersirup.

LIMONCELLO SPRITZ

alkoholfrei

7

GRUSS VON DER THEKE



GINN BAR

Kreativität, Wissen und Leidenschaft sollen unsere Säulen sein. Internationale Professionalität spiegelt sich in unserem Service wider. Dazu kommt eine ordentliche Portion Herz, schon sind richtig gute Voraussetzungen gegeben für einen fantastischen Abend. Herzlich Willkommen!

„Man muss dem Leben immer um mindestens einen Whisky voraus sein.“

Humphrey Bogart, Schauspieler

COCKTAILS | LONGDRINKS | HIGHBALLS

SOUR ^{2,3}

Spirituose* | Zitrone | Zucker | Eiweiß*

FIZZ ^{2,3}

Spirituose* | Zitrone | Zucker | Soda

COLLINS ^{2,3}

Spirituose* | Zucker | Zitrone | Soda

OLD FASHIONED ^{2,3}

Spirituose* | Zucker | Bitter

* bei einer Wahl-Spirituose 2 € Aufpreis | *optional

MANHATTAN ^{2,7}

Ryewhiskey | Wermut | Bitter | Likör

DAIQUIRI ^{2,3}

Rum | Limette | Zucker

GIMLET ^{2,3}

Gin | Limettenshrub | Zucker

RUSTY NAIL 2.0 ²

Scotch | Honig | Bitter

COSMOPOLITAN ²

Gin | Orangenlikör | Himbeere | Limette

MAI TAI ^{2,3}

Rum | Ananas | Bitter | Falernum

RHUBARB ^{2,3}

Gin | Rhabarber | Vanille | Limette

TEQUILA TROPIC ^{2,3}

Tequila | Maracujanektar | Orangensaft

CUBA LIBRE ^{2,9}

Havanna Club 3y | Cola | Limette

MOSCOW MULE ^{2,3}

Vodka | Spicy Ginger | Bitter | Gurke | Limette

HORSES NECK ^{2,3}

Bourbon | Ginger Ale oder Ginger Beer
Zitrone

10 DARK & STORMY ^{2,3}

Rum | Bitter | Limette | Ginger Beer

9.5 APEROL SPRITZ ^{2,4,7}

Aperol | Prosecco | Soda | Orange

9.5 HUGO ^{1,4,6}

Holunderblüte | Prosecco | Limette | Minze

9.5 LILLET MIX ^{2,3,8}

Lillet blanc | Schweppes nach Wahl | Zitrone

CAMPARI MIX ²

11 Campari | Soda | Orange

BELSAZAR MIX ^{2,3}

8.5 Belsazar | Schweppes nach Wahl

9.5 ALKOHOLFREI

HOMEMADE EISTEE ^{2,3}

9.5 täglich wechselnde Kreationen

VIRGINMEYER ^{2,3}

10.5 Basilikum | Ananas | Zitrone

ROSÉ ISLAND ^{3,8}

13.5 Rhabarber | Hibiskus | Limette | Tonic Water

TWISTED MOJITO ³

9.5 Lemonshrub | Minze | Ginger Beer

GINN SUNSET ²

8 Himbeere | Thymian | Zitrone | Orange

UNSERE EMPFEHLUNG

GINN BASIL SMASH

10.5

Äußerst erfrischend ist dieser Cocktail aus Gin, Zitronensaft, Zucker und Basilikum. Das Rezept hat sich seit 2008 von Hamburg aus weltweit verbreitet und gilt inzwischen als moderner Klassiker – sehr zum Wohl.



RUM | WODKA | GIN



RUM

	4cl €
Havana 3 J. ² 40%	7
Havana 7 J. ² 40%	8
Mount Gay ² 43%	13
Botucal Reserva ² 40%	11
Don Papa Baroko ² 40%	11
Santa Teresa ² 40%	12
Plantation Barbados ² 40%	13
Zacapa 23 J. ² 40%	14
Zacapa Centenario XO ² 40%	26
Zacapa Royal ² 45%	43

WODKA

	4cl €
Beluga Noble 40%	12
Mamont Siberia-Russia 40%	9
Grey Goose 40%	10.5
Belvedere 40%	9.5
Absolut Vodka blue 40%	8.5

GIN

	4cl €
Steinhauser See Gin-Dry 48%	10
Steinhauser See Gin-Red 42%	11
Gin Sul 43%	13
Monkey 47 47%	13
Elephant 45%	12
Ferdinand's Saar Dry 44%	14
The London N°1 47%	10
Citadelle 41.5%	9
Tanqueray N° Ten 47.3%	9
Gin Mare 42.7 %	10
Hendrick's 44%	10
Bombay Sapphire 40%	8
Finsbury Platinum 47%	7
The Illusionist 45%	13
Brooklyn 40%	11
Gold Gin 999.9 Finest 40%	11
Berliner Brandstifter 43.3%	10
Brookmanns 40%	9.5

UNSERE EMPFEHLUNG

MARCO'S GINN

10.5

Unser Barchef Marco liebt es, die Zubereitung von Cocktails zu zelebrieren. Ein Genuss aus Gin, Orangen- und Zitronensaft, Zucker und Bitter – sehr zum Wohl.

WAHLWEISE MIT

+ 2.5

Schweppes Dry Tonic^{2,3,8}

Thomas Henry Tonic Water^{2,3,8}

Fever Tree Mediterranean Tonic^{2,3,8}



SINGLE MALTS

Brigantia Sherry Cask Finish vom Bodensee ² 46%	4cl €
The Dalmore 18y ² 40%	14
Bowmore 12y ² 40%	38
	10

BLENDS

Chivas Regal 12y ² 40%	4cl €
Johnnie Walker Black ² 40%	8
Johnnie Walker Blue ² 40%	8
	35

HIGHLANDS

Oban ² 43%	4cl €
Glenmorangie 10y ² 40%	15
	9

ISLAY & SKYE

Laphroaig 10y ² 40%	4cl €
Lagavulin 16y ² 43%	10
Ardbeg 10y ² 46%	16
Talisker 10y ² 45.8%	12
	10

SPEYSIDE

Aberlour 12y ² 48%	4cl €
	13

BOURBON

Maker's Mark ² 45%	4cl €
Bulleit ² 45%	8
Woodford Reserve ² 43.2%	8
	9

TENNESSEE

Jack Daniel's Old No. 7 40% ²	4cl €
Gentleman Jack ² 40%	8
	9

IRISH

Jameson Triple Distilled ² 40%	4cl €
	7

MIT SOFTDRINK DEINER WAHL

+ 2.5

WICHTIGE BEGRIFFE

SINGLE MALT

BLEND

MÄLZEN

HIGHLANDS

ISLAY

Destillate (Pot Still) aus einer Destillerie mit 100 % gemälzter Gerste

Grain Whiskys aus ungemälzter Gerste und Malt Whiskys aus gemälzter Gerste

Kontrolliertes Keimen des Korn, Mehrfachzucker wird gespalten

Milder & kräftiger Charakter

Intensiver & rauchig torfiger Charakter

BRANDY | LIKÖRE | TEQUILA & CO.

PISCO

Pisco Control | 43%

4cl | €
7

WEINBRAND | BRANDY | COGNAC

Vecchia Romagna² | Italien | 38%

Cardenal Mendoza Gran Reserva² | 42%

Asbach 15 J.² | 38 %

Hennessy XO² | 40%

4cl | €
8
9
9
32

LIKÖRE

Amaretto Disaronno^{2,4} | 28%

Cointreau | 40%

Frangelico² | 20%

Kahlua² | 20%

Grand Marnier² | 40%

Baileys Irish Cream^{2,10} | 17%

Molinari Sambuca^{2,4} | 40%

4cl | €
7
7
7
7
7
7

TEQUILA | MEZCAL

Jose Cuervo Especial Gold² | 38%

Jose Cuervo Tradicional Silver² | 38%

Villa Lobos² | 40%

Casamigos Mezcal | 40%

4cl | €
6.5
6.5
13.5
14.5

AQUAVIT

Linie Aquavit² | 41.5%

4cl | €
6.5

KRÄUTERLIKÖR

Averna² | 29%

Amaro Montenegro² | 23%

Ramazzotti² | 30%

Jägermeister² | 35%

Fernet Branca² | 39%

4cl | €
7
6
7
7
7

CALVADOS

Pâpidoux Calvados² | 40%

4cl | €
7

UNSERE EMPFEHLUNG

STEINHAUSER OBSTBRAND

4cl | €

Bodensee Willi N°1 Edeldestillat | 38%

9

Bodensee Cöxle Edeldestillat | 38%

9

Alte Zwetschge - im Holzfass gereift | Rarität | 40%

9

Alte Mirabelle - im Akazienfass gereift | Rarität | 40%

9

Alte Himbeere - im Portweinfass gereift | Rarität | 40%

9

Alte Haselnuss - im Holzfass gereift | Rarität | 40%

9



SCHAUMWEIN | CHAMPAGNER | WEIN

PROSECCO

0.1l | 0.75l | €

SPUMANTE EXTRA DRY DOC ⁷

Ponte | Venetien | Italien
DOC Treviso | trocken

7 | 31

SCAVI & RAY WEISS ⁷

Prosecco Spumante
Italien | trocken

7 | 32

SCAVI & RAY ROSÉ ⁷

Prosecco Spumante DOC
Italien | trocken

7 | 35

CRÉMANT ROSÉ

0.1l | 0.75l | €

CRÉMANT DE LIMOUX GRAND CUVÉE ROSÉ ⁷

Aimery - Caves du sieur 'Arques | Languedoc
Frankreich | trocken

7.5 | 35

CHAMPAGNER

0.75l | €

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL ⁷

Epernay | Champagne | Frankreich

130

FOURNY ⁷

Premier Cru | Champagne | Frankreich

100

FOURNY ⁷

Magnum Flasche 1.5l

190

WEISSWEIN

0.2l | €

RIESLING ⁷

7

Weinmanufaktur Untertürkheim | Württemberg
Deutschland | trocken

MEERSBURGER MÜLLER-THURGAU ⁷

7

Staatsweingut Meersburg | Bodensee
Deutschland | trocken

HAGNAUER - GRAUER BURGUNDER ⁷

7.5

Winzerverein Hagnau | Bodensee | Deutschland
trocken

SCHEUREBE ⁷

6.5

Deutsche Winzergenossenschaft | halbtrocken

ROSÉWEIN

0.2l | €

HAGNAUER SPÄTBURGUNDER

7.5

WEISSHERBST ⁷

Winzerverein Hagnau | Bodensee | Deutschland
trocken

ROTWEIN

0.2l | €

BERMATINGER SPÄTBURGUNDER ⁷

8

Markgraf von Baden | Bodensee | Deutschland
Qualitätswein trocken

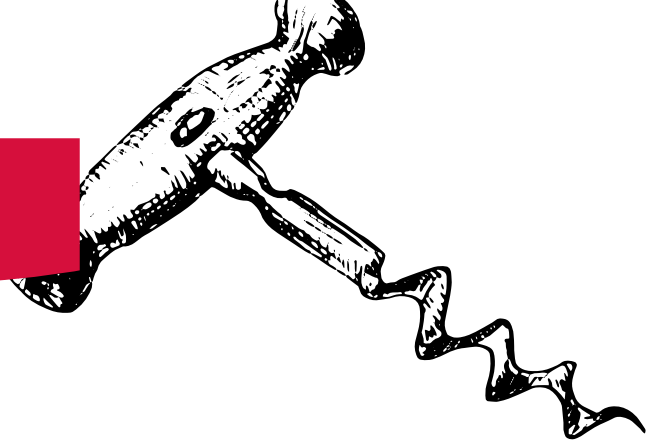
IL MIO PRIMITIVO ⁷

7.5

MGM Mondo del Vivo | Apulien
Italien | IGT trocken



WEIN



WEISSWEIN DEUTSCHLAND

0.75l | €

WEISSBURGUNDER CHARDONNAY⁷
Staatsweingut Meersburg | Chorherrnhalde
Bodensee | Deutschland | trocken

35

SAUVIGNON BLANC⁷
Schmidt am Bodensee | Bodensee | Deutschland
trocken

45

WEISSBURGUNDER BIO-WEIN⁷
Weingut Sander | Rheinhessen | Deutschland
trocken

34

WEISSWEIN INTERNATIONAL

0.75l | €

VIGNE ALTE LUGANA⁷
Cantina Fratelli Zeni | Venetien | Italien
trocken

36

POUILLY-FUMÉ EN TRAVERTIN⁷
Domain Henri Bourgeois | Loire
Frankreich | trocken

52

ROSÉWEIN DEUTSCHLAND

0.75l | €

MEERSBURGER BENGEL⁷
Staatsweingut Meersburg | Bodensee
Deutschland | trocken

31

SEEGUCKER ROTLING QW⁷
Aufricht | Bodensee | Baden
Deutschland | trocken

31

ROTWEIN INTERNATIONAL

0.75l | €

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES BIO-WEIN⁷
Mare Magnum | Rhône | trocken

27

CRU BOURGEOIS MÉDOC⁷
Château Lousteauneuf | Bordeaux | trocken

39

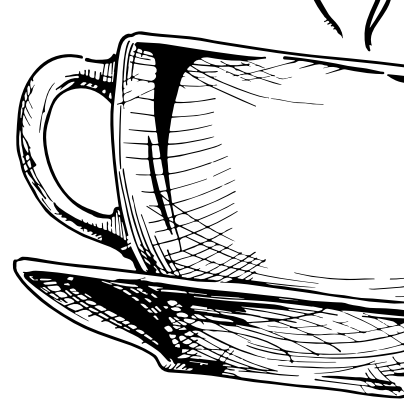
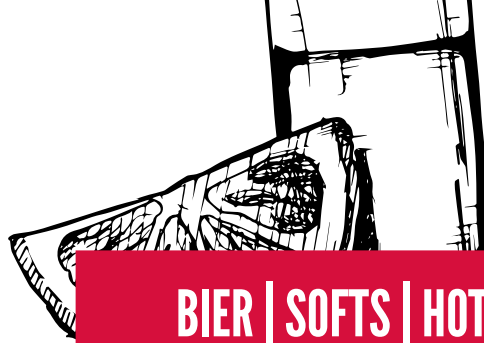
BARBERA PASSITO APPASSIMENTO⁷
Cantine San Silvestro | Piemont
Italien | trocken

28

WEINSCHORLE | GLAS

0.2l | 5

**#WINE A BIT
YOU'LL FEEL BETTER!**



BIER | SOFTS | HOT

BIER VOM FASS

Radeberger Pils^G
Leibinger Hell^G

0.3l | 0.5l | €
3.5 | 4.8
3.5 | 4.8

ENERGY DRINK

Red Bull^{2,9}

0.25l | €
4.8

FLASCHENBIER

Heineken^G

0.25l | €
3.5

SCHWEPPE

Dry Tonic^{2,3,8}

Bitter Lemon^{3,8}

Ginger Ale^{2,3,4}

Russian Wild Berry^{3,4}

Thomas Henry Tonic Water^{2,3,8}

Thomas Henry Ginger Beer^{2,3,8}

Bundaberg Ginger Brew^{2,3,8}

Fever Tree Mediterranean Tonic^{2,3,8}

0.2l | €

3.5

3.5

3.5

3.5

4

4

4.8

4.5

FLASCHENBIER

Radeberger Pilsener^G

Leibinger Helles^G

Seeradler naturtrüb^G

Leibinger naturtrüb Alkoholfrei^G

0.33l | €
4
4
4
3.8

FLASCHENBIER

Fanny Kristallweizen^G

Schöfferhofer Hefe^G

Paulaner Hefe Dunkel^G

Paulaner Hefe Alkoholfrei^G

0.5l | €
5
4.8
5
4.8

SÄFTE

Apfelsaft naturtrüb

Orangensaft

Multivitaminsaft

Maracujanektar

Rhabarbernektar

Johannisbeernektar

Mangonektar

0.2l | 0.4l | €

2.9 | 4.8

2.9 | 4.8

2.9 | 4.8

2.9 | 4.8

2.9 | 4.8

2.9 | 4.8

2.9 | 4.8

Saftschorle

2.2 | 3.5

GINN GEDECK

10.5

Ein frisch gezapftes Leibinger Hell^G 0.3l
serviert mit einem 4cl Obstbrand Deiner
Wahl aus dem Haus Steinhauser.

MINERALWASSER

Selters Medium

Selters Naturell

0.25l | 0.75l | €
2.8 | 6.5
2.8 | 6.5

TAFELWASSER | KARAFFE

Tafelwasser Sprudel

Tafelwasser Still

0.5 | 1l | €
3 | 5
3 | 5

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Caffè Crema⁹

Cappuccino^{9,10}

Milchkaffee^{9,10}

Latte Macchiato^{9,10}

Espresso⁹

Espresso⁹ doppelt

Espresso Macchiato^{9,10}

Heiße Schokolade¹⁰

3.3

3.5

3.5

4

3

4

3.5

3.5

LIMONADEN

Coca Cola^{2,3,6,9}

Cola Zero^{2,3,6,9}

Sprite^{2,3,6,9}

Fanta^{2,3,6,9}

Mezzo Mix^{2,3,6,9}

0.2l | €
3.5
3.5
3.5
3.5
3.5

TEE

„EILLES“ Luxury World Selection
verschiedene Sorten

Pfefferminz, Kamille, Kräutertee,

Grüner Tee, Früchtetee, Assam,

Earl Grey

3



PIZZEN | PINSEN

PIZZEN

- Neapolitanische Pizza Margherita** ^{1,3,4,10}
Tomate | Fior di Latte Käse | Basilikum
- Neapolitanische Pizza Salami** ^{1,3,4,10}
Tomate | Salami Napoli | Fior di Latte Käse
Basilikum
- Neapolitanische Pizza Bufalina** ^{1,3,4,10}
Tomate | Büffelmozzarella | Basilikum
- Neapolitanische Pizza Diavola** ^{1,3,4,10}
Tomate | Fior di Latte Käse | scharfe ital. Salami
Basilikum
- Neapolitanische Pizza Pesto & Mortadella** ^{1,3,4,10}
Tomate | Fior di Latte Käse | Mortadella
Pistazien-Pesto | Basilikum
- Neapolitanische Pizza Vegetarisch** ^{1,3,4,10}
San Marzano Tomatensauce | Mozzarella
Basilikum | gegrilltes Gemüse (Aubergine,
Zucchini und Peperoni)

Ø 32 cm | Allergene: Gluten, Weizen, Roggen, Gerste, Laktose, Hafer,
Milch, Nüsse, kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten

€ PINSEN

- La Pinsa Margherita di Bufala** ^{1,3,4,10} 10 €
Tomate | Büffelmozzarella | Basilikum
Knoblauch | Fenchelsamen
- La Pinsa Pancetta e Cipolla** ^{1,3,4,10} 12 €
Crème-Fraiche-Sauce | herzhaftem
Pancetta | roten Zwiebeln
- La Pinsa Verdure e Formaggio di Capra** ^{1,3,4,10} 14 €
Tomate | gegr. Aubergine & Zucchini
Ziegenkäse | Knoblauch | Fenchelsamen
- La Pinsa Salame di Finocchietto** ^{1,3,4,10} 14 €
Tomate | Fenchel-Salami | Rucola-Pesto
Provolone Käse | Knoblauch

Allergene: Gluten, Weizen, Dinkel, Milch, Laktose, Soja, Senf

EISSPEZIALITÄTEN

- Sanfter Engel** ^{1,2,4,10,11}
Vanilleeis | Orangensaft | Sahne
- Sgroppino** ^{1,4,10,11}
Zitronensorbet | Vodka | Prosecco
- Gemischtes Eis** ^{1,2,3,4,10,11}
wahlweise mit Erdbeer | Schoko | Vanille
Pistazie | Stracciatella | Zitrone

- Gemischtes Eis mit Sahne** ^{1,2,3,4,10,11} 5.4 €
wahlweise mit Erdbeer | Schoko | Vanille
Pistazie | Stracciatella | Zitrone
- Kugel Eis** ^{1,2,3,4,10,11} 8.5 €
wahlweise mit Erdbeer | Schoko | Vanille
Pistazie | Stracciatella | Zitrone
- Portion Sahne** ^{1,4,10} 4.5 €
- 5.2 €
- 1.7 €
- 0.5 €



1 Konservierungsstoffe | **2** mit Farbstoff | **3** mit Antioxidationsmittel | **4** mit Süßungsmitteln | **5** enthält eine Phenylalaninquelle | **6** mit Phosphat
7 sulfithaltig | **8** chininhaltig | **9** coffeinhaltig | **10** enthält Laktose | **11** enthält Schalenfrüchte

Weitere Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage gerne von unserem Servicepersonal. Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld. | For ingredients and allergic substances, please ask our service staff. All prices are in EUR, including VAT and service charge.

GINN BAR | Eisenbahnstraße 57 | 88212 Ravensburg



www.ginn-hotels.com



[ginn.hotels](https://www.instagram.com/ginn.hotels)



[ginn.hotels](https://www.facebook.com/ginn.hotels)

GINN
BAR