





JIGGERS  
Die Bar

## [ Klassische Cocktails ]

<b>Whiskey / Rum Old fashioned</b> Bourbon / Aged Rum, Zuckersirup, Bitters	15,00 €
<b>Daiquiri</b> White Rum, Limettensaft, Zuckersirup	10,60 €
<b>Negroni</b> Roter Wermuth, Campari Cask Tales, Gin	12,20 €
<b>Margarita</b> Tequila Silver, Cointreau, Limettensaft, Zuckersirup	12,20 €
<b>Cosmopolitan</b> Wodka, Cointreau, Zitronen- und Limettensaft, Cranberrysaft, Zuckersirup	12,20 €
<b>Manhattan</b> Bourbon Whisky, roter Wermuth, Bitters, Maraschino Kirsche	11,60 €
<b>Mai Tai</b> Aged Rum, Limettensaft, Cointreau, Zuckersirup, Mandelsirup, Ananassaft	12,80 €
<b>Caipirinha</b> Cachaça, weißer Guarani-Zucker, Limettensaft	10,80 €
<b>Mojito</b> White Rum, weißer Guarani-Zucker, Limettensaft, frische Minze, Soda	10,80 €

## [ Moderne Drinks ]

<b>Gin Basil Smash</b> Rutte Celery Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, frischer Basilikum	11,80 €
<b>Buttermilch Margarita</b> Tequila Reposado, Buttermilch, Limetten- und Zitronensaft, Agavensirup, Quittengelee	13,90 €
<b>Espresso Martini</b> Wodka, Zuckersirup, Galliano Likör, Espresso	12,20 €
<b>Southside Fizz</b> London Dry Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, frische Minze, Soda	11,80 €

## [ Sours ]

**Whisky Sour** 12,80 €  
Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup, Bitters, Orangensaft, Foamer

**Pisco Sour** 12,80 €  
Pisco, Zitronensaft, Zuckersirup, Bitters, Foamer

**Amaretto Sour** 12,80 €  
Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup, Foamer

**New York Sour** 13,30 €  
Bourbon, 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.

## [ Jiggers Eigenkreationen ]

**Koko-Daiquiri** 11,80 €  
Plantation Pineapple Rum, Kokos-Rum Likör, Limettensaft, Zuckersirup

**Bloodorange-Sour** 13,90 €  
Blutorangelikör, Absinth, Zitronensaft, Grapefruitsirup, Foamer

**Wiesenglück** 12,50 €  
Bourbon, süßer Wermuth, Zitronensaft, Bio-Blütenhonig, frischer Salbei

**Spicy Rosemary Margarita** 13,30 €  
Tequila Silver, Ancho Reyes Likör, hausgemachter Rosmarinsirup, Limettensaft

**Siegerland Sour** 13,50 €  
Siegberg Gin, Heimatbitter, Bio Blütenhonig, Agavendicksaft, Zitronensaft, Foamer

**Basil Peach Fizz** 13,90 €  
London Dry Gin , Zitronensaft, Zuckersirup, frischer Basilikum, Schweppes White Peach

**Chambord Gin Sour** 13,30 €  
London Dry Gin, Chambord, Zitronensaft, Zuckersirup, Foamer

## [ Alkoholfreie Drinks ]

<b>Crodino Spritz</b> Crodino, Soda, Zitronenlimonade	7,50 €
<b>Red Lady</b> Stassen Dergé Pêhe Zéro + San Bitter	6,90 €
<b>Santino</b> Crodino, Zitronensaft, Ginger Ale, Ananassaft, Gurken	7,90 €
<b>Gin Tonic</b> Siegfried Wonderleaf + Goldberg Japanese Yuzu Tonic	8,50 €
<b>Amaretto Sour alkoholfrei</b> Amaretto alkoholfrei, Zitronensaft, Zucker, Foamer	12,80 €
<b>Italian Sour alkoholfrei</b> Lyres Italian Spritz, Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft, Foamer	12,80 €

## [ Longdrinks ]

<b>Campari Orange / Tonic / Soda</b>	8,80 €
<b>Moscow / London Mule</b> Vodka / Gin, Gingerbeer, Limette	9,70 €
<b>Cuba Libre</b> Havana Club 7, Cola, Limette	9,70 €
<b>Wodka Redbull / Cranberry</b>	8,70 €
<b>Belsazar Rose Tonic</b>	8,80 €
<b>Frangelico Lime</b>	7,80 €

## [ Aperitifs ]

<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, Soda	8,10 €
<b>Lillet-Wildberry</b> Lillet Blanc, Russian Wildberry	8,10 €
<b>Pimm's Cup</b> Pimm's No1, Limettensaft, Ginger Ale, Gurke	8,10 €
<b>Bellini</b> Prosecco, Peachtree, Pfirsichpüree	8,10 €
<b>Porto Peach</b> Sandemann Old Tawny Port 10 Years, Zitronensaft, Schweppes White Peach	8,10 €

## [ Gin ] 4cl

Beefeater	6,20 €
Hendricks	9,20 €
Flasche 0,7l	95,00 €
Gin Mare	8,70 €
Flasche 0,7l	90,00 €
Monkey 47	9,70 €
London no. 1	8,20 €
Gentle 66	8,70 €
Siegberg	9,20 €
Roku	8,20 €
Akori	8,70 €
Nikka Coffey	9,20 €
Le Gin	8,70 €
Hayman's Old Tom	8,70 €
Summerville	8,70 €
Brockmans	8,90 €
Rutte Celery	8,70 €
Tanqueray Flor de Sevilla	7,70 €
Flasche 0,7l	80,00 €
Ginventory White Truffle	12,70 €
Ginventory Strong Coffee	10,20 €
Ginventory Himbeere	10,20 €

## [ Tonic Water ] 20cl

Goldberg	3,40 €
Goldberg Japanese Yuzu	3,40 €
Goldberg Indian Hibiscus	3,40 €
Thomas Henry	3,60 €
Fever-Tree Indian	3,60 €
Fever Tree Mediterranean	3,60 €

## [ Rum ] 4cl

Plantation 3 Stars	6,70 €
Tiki Lovers White	7,70 €
Revolte	7,70 €
Botucal Planas	7,70 €
Havana Club Añejo 7 Años	7,70 €
Flasche 0,7l	75,00 €
Botucal Reserva Exclusiva	10,70 €
Flasche 0,7l	99,00 €
Dos Maderas	10,70 €
Don Papa	10,70 €
Plantation XO 20th Anniversary	10,70 €
Zacapa 23	11,70 €
Ron Prohibido	10,70 €
Plantation Pineapple	8,20 €

## [ Tequila / Mezcal ] 2cl

Topanito Silver	4,00 €
Patron Silver	7,20 €
Topanito Reposado	5,20 €
Espolon Reposado	5,70 €
Patron Añejo	7,70 €
Mezcal San Cosme	5,20 €
Mezcal Marca Negra	8,70 €

## [ Vodka ] 2cl

9 Mile	3,00 €
Grey Goose	5,50 €
Absolut Elyx	4,50 €
Belvedere	5,50 €
Flasche 0,7l	99,00 €

## [ Likör ] 4cl / 2cl

Frangelico (2cl)	3,50 €
Cointreau (2cl)	3,50 €
Jägermeister (2cl)	3,50 €
Saint Germain (2cl)	5,00 €
Italicus (2cl)	5,00 €
Ramazotti (4cl)	5,00 €
Pastis 51 (4cl)	6,00 €

## [ Brand ] 2cl

Grappa Lo Chardonnay di Nonino	6,90 €
Barsol Pisco	6,90 €
Birkenhof Himbeere	6,00 €
Alter Laux Haselnuß Hausbrand	6,00 €
Alter Laux Williams Hausbrand	6,00 €

## [ Cognac / Brandy ] 2cl

Remi Martin VSOP	7,20 €
Chabasse XO	13,00 €
Cardenal Mendoza	5,50 €
Carlos I	5,00 €



## [ Bourbon / Japanese Whiskey ] 4cl

Jack Daniels	7,30 €
Woodford Reserve	8,70 €
Michter's US*1	9,70 €
Bulleit Bourbon	7,60 €
Nikka from the Barrel	11,00 €

## [ Rye Whiskey ] 4cl

Woodford Reserve Rye	8,70 €
Sazerac Rye	9,70 €
Pow-Wow Botanical Rye	9,70 €
Stork Club Straight Rye (D)	10,90 €

## [ Irish Whiskey ] 4cl

Jameson Original	7,50 €
Bushmills 10 y.o.	9,10 €
Powers John's Lane 12 y.o.	10,70 €

## [ Scotch Whiskey ] 4cl

Glenfiddish 12 y.o.	8,50 €
Glenmorangie 10 y.o.	9,60 €
Macallan12 Double Oak	13,00 €
Lagavulin 16	14,00 €

## [ Bier ]

Veltins Pilsener vom Fass	0,2l	2,70 €
	0,4l	5,00 €
Gaffel Kölsch 0,33l		3,80 €
Maisel's Hell 0,5l		5,20 €
Veltins Alkoholfrei 0,33l		3,80 €
Erdinger Alkoholfrei 0,33l		3,80 €
Rothaus Tannenzäpfle 0,33l		4,00 €
Malzbier 0,33l		3,80 €

Fragen Sie das Servicepersonal gerne nach unserer aktuellen Bier Empfehlung.

## [ Champagner & Schaumwein ]

Pol Roger Brut Reserve	0,1l	13,50 €
Champagne Pol Roger, Champagne, Frankreich	0,75l	89,00 €
Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier		
Veuve Cliquot Rosé Champagner	0,75l	109,00 €
Champagne Veuve Cliquot LVMH, Champagne, Frankreich		
Rebsorten: Pinot Noir, Petit Meunier		
Ruinart Blanc de Blancs Brut Champagner	0,75l	159,00 €
Champagne Ruinart Champagne, Frankreich		
Rebsorten: Chardonnay Cuvée		
Laurent Perrier Rosé Brut Champagner	0,75l	129,00 €
Champagne Laurent Perrier, Champagne, Frankreich	1,50l	309,00 €
Rebsorten: Pinot Noir		
Rheingau Riesling Ohlig b.a. Brut	0,75l	45,00 €
Sektkellerei OHLIG GmbH und Co.KG, Rheingau		
Secco Blanc feinherb	0,75l	35,00 €
Meier Weinwelt, Markt Nordheim, Franken		
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 ]

<b>Grauburgunder Kabinett</b>	0,1l	3,50 €
Grauburgunder, Oberbergener Baßgeige, Baden	0,75l	21,00 €
<b>Catulliano Lugana</b>	0,1l	6,10 €
Trebbiano di Lugana, Az. Agr. Pratello, Lombardei, Italien	0,75l	35,00 €
<b>Grüner Veltliner Terrassen Federspiel</b>	0,75l	28,00 €
Grüner Veltliner, Domäne Wachau, Österreich		
<b>Sauvignon Blanc</b>	0,75l	29,00 €
Sauvignon Blanc, Weingut Sander, Rheinhessen		
<b>Chablis 1er Cru Fourchaume AOC</b>	0,75l	72,00 €
Chardonnay, Jean Durup Pere et Fils, Chablis, Burgund, Frankreich		

## [ Roséwein ]

<b>Lauffener Roséwein QbA halbtrocken</b>	0,1l	5,30 €
Weißherbst, Lauffener Weingärtner eG, Württemberg	0,75l	30,00 €
<b>Sancerre AOP</b>	0,75l	45,00 €
Pinot Noir, Louis et Lilliane, Loire, Frankreich, Frankreich		

## [ Rotwein ]

<b>Montepulciano d'Abruzzo</b>	0,1l	4,40 €
Montepulciano d'Abruzzo, Citra Sistina, Abruzzen, Italien	0,75l	25,00 €
<b>Primitivo di Manduria „Mandus“</b>	0,1l	6,20 €
Primitivo, Pietra Oura, Apulien, Italien	0,75l	36,00 €
<b>Côtes du Rhône</b>	0,75l	29,00 €
Cuvée aus Syrah, Grenache, Mourvèdre, E. Guigal, Rhône, Frankreich		
<b>Suculé DOC Barbera d'Alba</b>	0,75l	42,00 €
Barbera, Lo Zoccolaio, Piemont, Italien		
<b>Brunello di Montalcino DOCG</b>	0,75l	75,00 €
Sangiovese Grosso, Il Poggione, Montalcino, Italien		

Sie können alle Weine aus dem Restaurant Bar bestellen, fragen Sie bitte nach der Weinkarte.

## [ Alkoholfreies ]

Bad Camberger Taunusquelle medium	0,25l 2,90 € 0,75l 7,50 €
Bad Camberger Taunusquelle naturell	0,25l 2,90 € 0,75l 7,50 €
Proviant Bio Limonade Zitrone naturtrüb 0,33l	3,90 €
Proviant Bio Limonade Orange 0,33l	3,90 €
Proviant Bio Limonade Rhabarber 0,33l	3,90 €
Proviant Fairtrade Cola 0,33l	3,90 €
Proviant Fairtrade Cola Zuckerfrei 0,33l	3,90 €
Proviant Bio Schorle Apfel naturtrüb 0,33l	3,90 €
Goldberg Tonic 0,2l	3,40 €
Goldberg Bitterlemon 0,2l	3,40 €
Goldberg Gingerale 0,2l	3,40 €
Goldberg Gingerbeer 0,2l	3,40 €
Fever-Tree Tonic 0,2l	3,60 €

## [ Heißgetränke ]

Franco Espresso	2,40 €
Franco Espresso Doppio	4,10 €
Franco Espresso Macchiato	2,60 €
Franco Caffè Americano	2,60 €
Cappuccino	3,20 €
Latte Macchiato	3,90 €
Caffè latte	3,40 €
Teahouse Exclusives	je 3,30 €
Englisch Breakfast, Assam, Pfefferminze, Sencha, Kamille, Rooibos-Vanille oder Summerfruits	
Frischer Tee	je 4,50 €
Minze, Ingwer oder Rosmarin-Zitrone	

Wir bereiten unsere Kaffeespezialitäten auf Ihren Wunsch auch mit Hafermilch zu.

## [ Bar – Snacks ]

<b>3 Dips &amp; Baguette</b> vegetarisch	6,00 €
<b>Eingelegte Oliven</b> mit Brotchips	5,50 €
<b>Tomatensuppe</b> Büffelmozzarella, Basilikumöl, Pinienkerne	8,50 €
<b>Trüffel-Tagliatelle</b> Parmesan-Sauce, frisch gehobelter Trüffel	18,50 €
<b>Linguine Aglio e Olio</b> Knoblauch, Chili, gehobelter Parmesan	9,50 €
<b>Linguine Tomate</b> Tomatensauce, Basilikum, Pinienkerne, gehobelter Parmesan, Chili	10,50 €
<b>Currywurst</b> mit original „Restaurant Bar“ Currysauce, Brot	5,50 €
<b>Warmer Schoko Muffin</b> mit Pekanuss-Karamell	6,50 €

## [ Bar – Pizza ] ca. 20 cm

<b>Pizza Margherita</b> Tomatensauce, Mozzarella, Strauchtomate, Basilikumöl	6,00 €
<b>Pizza Prosciutto-Salami</b> Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Rindfleischsalami	8,00 €
<b>Pizza Tricolore</b> Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Strauchtomate, Parmesan	8,00 €
<b>Pizza Mille Miglia</b> Tomatensauce, Mozzarella, Strauchtomate, Rucola, Prosciutto Crudo, Parmesan	10,00 €
<b>Pizza Piccante</b> Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Paprika, rote Zwiebel	9,00 €
<b>Pizza Bufalo</b> Tomatensauce, Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Strauchtomate, Zwiebel, Rosmarin, Büffel-Mozzarella, Pinienkerne	10,00 €
<b>Pizza Carpaccio</b> Tomatensauce, Mozzarella, Rindercarpaccio, getrüffelter Rucola, Strauchtomate, Parmesan, Fleur de Sel	13,00 €

Stand 01/2023. Alle Preis inklusive Bedienung und der z.Zt. gültigen MwSt.  
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



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

