



Herzlich Willkommen im Tamper meets Jigger.

Als gebürtiger Berliner, möchte ich euch gerne auf eine Reise durch meine Vergangenheit einladen. Ich versuche Düfte und Aromen aus meiner Kindheit, modern in meinen Getränken sowie Snacks zu interpretieren. Alle meine Kreationen haben eine persönliche Note, denn es ist meine große Leidenschaft, durch meine Bar Emotionen zu wecken.

Mein persönliches Motto lautet: **“Think Global, drink local”**. Mit Local wird gezielt auf Nachhaltigkeit geachtet. Das heißt, die meisten unserer Produkte beziehen wir aus der Region Berlin/ Brandenburg.

Viel Spaß beim Genießen wünscht euch das

Tamper meets Jigger Team

HEISSE GETRÄNKE

Espresso ¹¹	Doppio	1,50	2,00
Espresso Machiatto ^{11,h}	Doppio	1,80	2,10
Americano ¹¹		2,80	
Chai Latte ^h		3,50	
Coffee Latte ^{11,h}		3,20	
Cappuccino ^{11,h}		2,80	
Cortado ^{11,h}		2,30	
Flat White ^{11,h}		3,00	
Heiße Schokolade ^h		3,50	
Extra Sahne ⁹		+ 0,50	
Extra shot ¹¹		+ 0,50	
Hafermilch ^a		+ 0,50	

In Kooperation mit der Berliner Kaffeerösterei haben wir unseren eigenen Kaffee Blend produzieren lassen.

KALTE GETRÄNKE

Philosoffee Kold Brew Coffee ¹¹	3,80
Philosoffee Kold Brew Tonic Coffee ^{10,11}	3,80
Iced Coffee ¹¹	3,00
Iced Vanilla Latte ^{11,h}	3,80
Freddo Cappuccino ^{11,h}	3,80
Tamper meets Jigger Coffee ^{11,g,h,i} (Kugel Schokoladeneis mit Walnuss, Sandelholzrauch und Espresso)	7,50

TEE

	Kanne
Grün Tee blend homemade (Rose und Kornblume)	5,50
Japan Sencha first flush Superior (organic)	5,50
Assam	5,50
Darjeeling first flush (organic)	5,50
Darjeeling second flush (organic)	5,50
Bombay Chai (organic)	5,50
Ostfriesen Tee	5,50
Special Earl Grey	5,50
Berliner Rote Grütze	5,50
China Milky Oolong	5,50
China Phönix Dragon Pearls	5,50
English Caramel	5,50
Frische Minze, Ingwer Tee	5,50

HOMEMADE LEMONADE

Basilikum Limonade	3,80
Cold Brew Coffee with English Breakfast Tea Limonade ¹¹	3,80
Homemade Iced Tea	3,80
Lemon Lime Bitters (Zitronenlimonade, Limette und Angostura Bitter)	3,80

SOFTS

	0,33L	0,75L
Spreequell Mineralwasser Sprudel	2,00	4,50
Spreequell Mineralwasser Still	2,00	4,50
Proviant Apfelschorle	2,80	
Proviant Cola ^{2,8,11}	2,80	
Proviant Cola Sugarfree ^{2,8,11}	2,80	
Proviant Kirsche und Granatapfel	2,80	

	0,33L
Proviant Maracuja und Orange	2,80
Proviant Zitronen Limonade ^{2,6,11}	2,80
Rixdorfer Fassbrause ^a	2,80
	0,2L
Thomas Henry Bitter Lemon ^{1,3,10}	3,00
Thomas Henry Ginger Ale ²	3,00
Thomas Henry Ginger Beer ^{16,17}	3,00
Thomas Henry Mystic Mango	3,00
Thomas Henry Soda	3,00
Thomas Henry Tonic Water ^{3,10}	3,00
Schweppes Dry Tonic ^{3,10}	3,00
Schweppes Indian Tonic ^{3,10}	3,00

FASSBIER

	0,3L	0,5L
Pilsener Urquell	2,60	3,60

FLASCHEN BIER

	0,33L
Berliner Berg Pale Ale	4,00
Heidenpeters IPA	4,00
Heidenpeters Stout	4,00
Heidenpeters Thirsty Lady (Blond Ale)	4,00
Ostmost Apple Cider	3,50

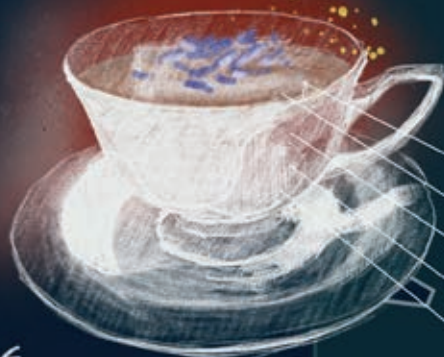
	0,5L
Augustiner Helles	3,60
Schneider Weisse Weissbier	3,60

SANTÉ representing France

- 80% Hennessy V.S Cognac
- 10% Homemade Kaffee Sirup
- 5% Schocholaden Bitters
- 5% Absinth

5 O'CLOCK DRINK

representing England



12€

- 40% Tanqueray Gin
- 25% Zitronensaft
- 10% Cold Brew Coffee Tonic
- 10% English Breakfast Tea
- 15% Agaven Sirup



12€

RAISIN BOMBER

representing USA

- 50% Bulleit Bourbon Whiskey
- 25% Zitronensaft
- 15% Homemade Roibusch Karamell Sirup
- 10% Tawny Portwein
- 5% Eiweiß
- 5% Meersalz



12€

CARAWAY BEET representing Russia



12€

- 50% Beluga Vodka
- 20% Helbing Kümmel Likör
- 5% Sellenie Bitters
- 10% getrockneter Lavendel
- 15% Rote Beete

KÖRNERPARK COCKTAIL

representing Germany

- 40% Jägermeister
- 20% Zitronensaft
- 20% Schwarzer Johannisbeersaft
- 10% Vanille Sinep
- 5% Balsamico Essig
- 5% Eiweiß



12€

WEINE

	Glas	Flasche
	0,2L	0,75L
2017 Trenz "Urgestein" Riesling	6,50	23,50
QbA trocken, Rebsorte: Riesling; Alkohol: 12% vol; SV		
2017 Josef Ambs Grauer Burgunder	6,00	23,00
Kabinett trocken, Rebsorte: Grauburgunder; Alkohol: 13% vol; SV		
2017 Krämer Straight Sauvignon Blanc	6,00	23,00
QbA trocken, Rebsorte: Sauvignon Blanc; Alkohol: 12% vol; SV		
2017 A. Diehl Chardonnay "eins zu eins"	6,00	23,00
Kabinett trocken, Rebsorte: Chardonnay; Alkohol: 12% vol; SV		
2016 A. Diehl Croco Diehl Rosè	6,50	25,00
QbA trocken, Rebsorte: Cabernet Sauvignon; Alkohol: 13% vol; SV		
2015 Krämer Red Stuff Rotwein Cuvèe	7,00	25,00
QbA trocken, Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Regent, Spätburgunder; Alkohol: 13,5% vol		
	0,1L	0,75L
2017 Trenz "Urgestein" Riesling Sekt	8,50	33,00
Brut bA, Rebsorte: Riesling; Alkohol: 12% vol		

HIGHBALLS

Aperol Sprizz (Aperol, Soda und Sekt)	5,00
Dark'n Stormy ^{16,17} (Rum, Limette und Ginger beer)	7,50
Mystical Herbal (Beluga Hunting Herbal, Mystic Mango Limonade)	7,50
Gin Ricky (Gin, Limette und Soda)	7,50
Gin Tonic ^{3,10}	7,50
Gin, Tonic Water, Espresso ^{3,10,11}	7,50
Negroni (Gin infusion mit Kaffee, Belsazar Vermouth und Campari)	7,50
Moscow Mule ^{16,17} (Vodka, Ginger beer und Limette)	7,50
Rose Garden ^{3,10} (signature) (Belsazar Vermouth Rosè, Tonic Water, Gurke, getrocknete Rose)	7,50
Skinny Bitch (Vodka, Limette und Soda)	7,50

SPIRITUOSEN

		2cl
	Beluga Hunting Herbal 40% Vol.	3,50
	Beluga Hunting Berry 38% Vol.	3,50
	Borgmann 39% Vol.	3,00
DIGESTIF	Jagermeister 35% Vol.	2,50
	Milden Hoppenstedt (Williamsbirnenbrand) 35% Vol.	5,00
	Pussanga 38% Vol.	3,00
	WurzelPeter 40% Vol.	2,00
	Homemade Limoncello 36% Vol.	1,50
		5cl
		Adler Berlin Dry Gin 42% Vol.
	Elephant Dry Gin 45% Vol.	12,00
	Ferdinands Saar Dry Gin 44% Vol.	12,00
GIN	Ferdinands Saar Dry Gin (Goldcap) 49% Vol.	18,00
	Gin Sul 43% Vol.	12,00
	Monkey 47 47% Vol.	12,00
	Monkey 47 Sloe Gin 29% Vol.	12,00

SPIRITUOSEN

		5cl
GIN	Tanqueray No. 10 Gin 47,3% Vol.	12,00
	The Duke Munich Dry Gin 45% Vol.	12,00
	The Illusionist Dry Gin 45% Vol.	12,00
	* Alle Gins inklusive Tonic Water	
		2cl
RUM	Butterbird Rum Feuerfalter 46% Vol.	6,00
	Butterbird Rum Weissling 46% Vol.	5,00
	Revolte Overproof Rum 60% Vol.	6,00
	Revolte Spiced Rum 37,5% Vol.	5,00
		2cl
VODKA	Beluga Noble 40% Vol.	4,00
	Beluga Transatlantic 40% Vol.	6,00
	Beluga Allure 40% Vol.	8,00
	Beluga Gold Line 40% Vol.	10,00
	Our Berlin Vodka 37,5% Vol.	3,50

WEINBRAND

2cl

Asbach 8 Jahre 38% Vol.

4,00

2cl

Belsazar Dry Vermouth 19% Vol.

3,00

VERMUT

Belsazar Vermouth Red 18% Vol.

3,00

Belsazar Vermouth Rose 17,5% Vol.

3,00

Belsazar Vermouth White 18% Vol.

3,00

2cl

WHISKEY

Bulleit Bourbon 45% Vol.

4,00

Stork Club: Straight Rye 55% Vol.

6,00

Stork Club: Single Malt 47% Vol.

6,00

BRUNCH MENUE

Avocado Smash (Sauerteigbrot, pürierte Avocado, Tomaten, Zwiebeln und Salat als Beilage)	7,00
Cheesy Toast (Sauerteigbrot, Zwiebeln, Rührei, Käse, Gurke und rote Beete)	7,50
Croissant (Mit Marmelade)	1,80
Croissant (Mit selbstgemachter Pistazien-weiße Schokoladen-Creme)	1,80
Eggs Benedict (Sauerteigbrot, Butter, Rucola, Speck, pochiertes Ei und Hollandaise-Sauce)	7,50
French Toast (Croissant, Zimt-Zucker, Joghurt und pürierte Erdbeeren)	6,50
Granola Joghurt (Joghurt mit Granola und frische Erdbeeren)	4,50
Lachs-Bagel (Honig-Senf Dip, Lachs, Rucola und Salat als Beilage)	5,50
Shakshuka (Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Eier, Koriander und als Beilage Sauerteigbrot)	9,50
Suppe des Tages	4,50
Extras:	
Avocado	2,00
Champignons	1,50
Hummus	1,00
Kokosnuss-Joghurt	1,00
Lachs	2,50
Rührei oder pochiertes Ei	1,50

BRUNCH MENUE

Avocado Smash 7,00
(sour dough bread, smashed avocado, tomato, onions, salad on the side)

Cheesy Toast 7,50
(sour dough bread, onions, scrambled eggs, cheese, cucumber and beetroot)

Croissant 1,80
(with jam)

Croissant 1,80
(with homemade pistachios-white-chocolate-cream)

Eggs Benedict 7,50
(sour dough bread, butter, arugula, bacon, poached egg and hollandaise sauce)

French Toast 6,50
(croissant, cinnamon-sugar, yogurt and pureed strawberries)

Granola Yogurt 4,50
(yogurt with granola and fresh berries)

Salmon-Bagel 5,50
(honey-mustard dip, salmon, arugula and salad on the side)

Shakshuka 9,50
(tomatoes, paprika, onions, eggs, coriander and sour dough bread)

Soup of the day 4,50

Extras:

Avocado 2,00
Mushrooms 1,50
Hummus 1,00
Coconut-yogurt 1,00
Salmon 2,50
Scrambled eggs or poached egg 1,50

ZUSATZSTOFFE

- 1 - mit Konservierungsstoff
- 2 - mit Farbstoff
- 3 - mit Antioxidationsmittel
- 4 - mit Süßungsmittel Saccharin
- 5 - mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6 - mit Süßungsmittel Aspartam Enth. Phenylalaninquelle
- 7 - mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8 - mit Phosphat
- 9 - Geschwefelt
- 10 - Chininhaltig
- 11 - Koffeinhaltig
- 12 - mit Geschmacksverstärker
- 13 - Geschwärzt
- 14 - Gewachst
- 15 - Gentechnisch verändert

ALLERGENE

- a - Glutenhaltiges Getreide (Roggen, Weizen, Hafer)
- h - Laktose
- g - Milch



Tamper meets Jigger

Graphic Design by Alina Holtmann