

## spécial du mois

### Winterroot

Cocktailbasis auf Vodka mit süß-saurem Rübenwurzel-Kräutergeschmack und pikanter Schärfe im Hintergrund

Ketel One, gewürztes Rote-Bete-Kompott, Zitronensaft, Petersiliensirup, Choco Bitter

|  
15

#### Food Pairing

Gemüsesalat mit Kalbszunge

|  
21

### Margy like Cardamom

Getränk auf Tequila-Basis mit verschiedenen Schichten von saurem Geschmack, gefolgt von Kardamom

Don Julio Blanco, Passionsfrucht-Kardamom-Vanille-Falernum, Limettensaft, gesalzener Karamell-Likör

|  
14

#### Food Pairing

Butter Mackrele Ceviche

|  
21

## cocktails

### Winter Welcome

Winterlicher Kräutergeschmack, abgerundet auf Zitrus-Gin-Basis

Tanqueray London Dry Kokosnuss-Kamille Fett gewaschen, Salbei, Honig-Kren Cordial, Zitronensaft, Bergamotte Likör

|  
15

#### Food Pairing

Gebackenes Kalbsbries, Krenschäum und Senfgurkengel

|  
21

### Apricot Mule

Ausgewogener erfrischender Geschmack zwischen Aprikose und Ingwer mit Bourbon-Abgang

Bulleit Bourbon, Aprikosenpüree, Zitronensaft, Angostura Bitter, Feigen Tinktur, Ginger Beer

|  
15

#### Food Pairing

Kartoffel-Birnen-Salat mit Trüffel-Mayo

|  
22

### Kefir Elixir

Geschmacksvielfalt durch verschiedene Zitrus- und Pfeffernoten

Weißwein-Apfel-Reduktion, hausgemachter Yuzu-Kefir-Likör, Benediktin, Zitronen-Salz-Solution

|  
15

#### Food Pairing

Gebratener Rosenkohl und Selleriecrème

|  
20

### Bitter Sweet End

Geschmack von roten Früchten mit stärkerem bitteren Abgang

Hibiskus-Erdbeerwasser, Belsazar Roter Wermut-Menta mit Manchego-Käse infundiert, Casamigos Mezcal

|  
14

#### Food Pairing

Butternusskürbis, Kirschessig, Apfelsauce

|  
20

# carte de boissons

## Highballs and G&T

Coco GT 11,50

Tanqueray London Dry Kokosnuss-Kamille Fett gewaschen, Dry Tonic

Dear Honey 11,50

Roku Gin, Honig-Kren Kordial, Zitronen Saft, Tonic Water

Spiced Passion 11,50

Tanqueray Gin, Passionsfrucht-Kardamon-Vanille Falernum, Limettensaft, Tonic

Apricot Sour 9,50

Rum, Aprikosenpüree, Zitronensaft, Angostura

Strawberry Americano 9,50

Belsazar Roter Wermut-Menta mit Manchego-Käse infunsiert, Campari, Soda

Kefir Gimlet 10,50

Tanqueray Gin, hausgemachter Yuzu-Kefir-Likör, Limettensaft

Spritzer Variationen 8,50

Dieses Monat bieten wir Passionsfrucht und Hibiskus

## vin

Weisswein

Empfehlung des Hauses 1/8 5,90

Rotwein

Empfehlung des Hauses 1/8 5,90

## sans alcool

Fritz Kola 0,33  3,90

Fritz Zuckerfrei 0,33  3,90

Gasteiner Prickelnd, Still 0,75  3,50

Gasteiner Prickelnd, Still 0,75  2,90

Pago Säfte 0,2  3,50

Red Bull 0,25  4,80

## Alkfree cocktails & lemonades

Hibiskus ice tea

Hibiskus-Erdbeerwasser, Zitronensaft, Schwarzer Tee 6,50

Sage Lemonade

Honig-Kren Kordial, Zitronen saft, Salbei, Soda 6,90

Gimlet 0.0

Tanqueray 0.0, Passionsfrucht-Kardamom-Vanille-Falernum, Limetten Saft 7,50

## bière

Tiroler Helles 0,2  3,30

Tiroler Helles 0,3  3,80

Zipfer Keller Bier 0,2  3,30

Zipfer Keller Bier 0,3  3,80

Reininghaus Jahrgangspils 0,33  5,90

Gösser Naturgold Alkoholfrei 0,33  3,90

Gösser Naturradler 0,33  3,90

Weihenstephaner Weißbier 0,33  4,40

Lieber Gast, unser Servicepersonal informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.

Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.

# l'Arc



brasserie et bar  
méditerranée

contact

Leopoldstr. 7, 6020 Innsbruck

+43(0)6766020547

info@larc.at

www.larc.at

opening times

Di - Fr

5 p.m. - midnight

Sät

6 p.m. - 1 a.m.