

loti

**handcrafted
cocktails
die in
erinnerung
bleiben**

cocktails

unsere signature cocktails

Jeder Cocktail erzählt seine eigene Geschichte.

Unsere Signature Cocktails verbinden klassische Barkultur mit modernen Ideen. Ausgewählte Spirituosen, frische Zutaten und hausgemachte Komponenten werden mit viel Liebe zum Detail verarbeitet.

Einige Drinks überraschen mit einer Rauchblase, andere mit feinem Espuma – jeder Cocktail besitzt seinen eigenen Charakter.

Nimm dir Zeit, entdecke neue Aromen und genieße den Moment.



**unsere signature-cocktails
servieren wir täglich ab 18 uhr.**

classic cocktails

basil smash

12 €

gin, limette, zucker, frisches basilikum

espresso martini

vodka, kaluha, zucker, espresso

negroni

gin, campari, roter wermut

amaretto sour

amaretto, orangensaft, zitronensaft, zucker

cuban mojito

rum, minze, soda, zucker

mules

10 €

moscow vodka, gingerbeer, minze, limette

london gin, gingerbeer, minze, limette

carribean rum, gingerbeer, minze, limette

kentucky whiskey, gingerbeer, minze, limette

mocktails

no mojito cuban

9 €

minze, limette, zucker, soda

no hugo

7 €

holunder, ginger ale, minze, limette, soda

pornstar martini

vodka | passionsfrucht | passoa | vanille | limette | eiweiß oder foamer
prosecco als sidecar

€ 12



Mit seiner intensiven Passionsfrucht, feiner Vanille und frischer Limette gehört der Pornstar Martini längst zu den Ikonen der modernen Cocktailwelt. Im Loti servieren wir ihn mit hochwertigen Zutaten und viel Liebe zum Detail. So, wie wir glauben, dass ein echter Signature Drink sein sollte.

velvet citrus

tequila blanco | orange | limette | honig | basilikum-citrus-espuma

€ 12



Der Velvet Citrus verbindet die frische Leichtigkeit von Orange und Limette mit den feinen Agavennoten des Tequila Blanco. Abgerundet wird der Cocktail durch unser hausgemachtes Basilikum-Citrus-Espuma, das ihm seine samtige Textur und sein unverwechselbares Aroma verleiht.

Ein Signature Drink aus dem Loti,
der Frische, Eleganz und Handwerk in einem Glas vereint.

smoky peach

gin | weißer wermut | weißer pfirsich | holunder | zitrone

€ 12



Der Smoky Peach verbindet die sanfte Süße von weißem Pfirsich mit feinen Holundernoten und frischer Zitrone. Abgerundet wird der Cocktail mit einer schwebenden Rauchblase, die beim Zerplatzen ihr Aroma freisetzt und jeden Schluck zu einem kleinen Erlebnis macht.

ruby garden

vodka | himbeere | grapefruit | rosmarin | zitrone | eiweiß oder foamer

€ 12



Der Ruby Garden vereint die fruchtige Süße sonnengereifter Himbeeren mit der feinen Bitterkeit der Grapefruit. Frischer Rosmarin verleiht dem Cocktail seine würzige Tiefe, während der cremige Eiweißschaum für eine weiche, seidige Textur sorgt.

SIGNATURE COCKTAIL

emerald martini

vodka | grüner apfel | weißer wermut | holunder | limette | frischer basilikum

€ 12



Der Emerald Martini vereint die fruchtige Frische von grünem Apfel mit feinen Holundernoten und der aromatischen Würze von frischem Basilikum. Weißer Wermut sorgt für Eleganz, während Limette dem Cocktail seine lebendige Frische verleiht.



wild rosemary

alkoholfreier gin | apfelsaft | grüner apfel | zitrone | rosmarin
eiweiß oder foamer

€ 12



Der Wild Rosemary bringt die würzigen Noten von Rosmarin mit frischer Zitrone und alkoholfreiem Gin in Einklang. Der feine Schaum sorgt für eine weiche Textur, während der frische Rosmarinzweig bereits beim ersten Schluck sein Aroma entfaltet.

SIGNATURE COCKTAIL



green velvet

apfelsaft | limette | holunder | frisches basilikum | basilikum-citrus-espuma

€ 12



Der Green Velvet verbindet die natürliche Frische von Apfel und Limette mit feinen Holundernoten und einem hausgemachten Basilikum-Citrus-Espuma. Das luftige Espuma verleiht dem Cocktail eine sanfte Eleganz und sorgt für ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis – ganz ohne Alkohol.



cloud seven

alkoholfreier gin | weißer traubensaft | limette | vanille

€ 12



Der Cloud Seven zeigt, dass ein alkoholfreier Cocktail genauso raffiniert sein kann wie ein klassischer Drink.

Alkoholfreier Gin, feine Vanille und frische Limette treffen auf die sanfte Süße von weißem Traubensaft. Die schwebende Rauchblase macht jeden Schluck zu einem kleinen Erlebnis und verleiht dem Cocktail seinen unverwechselbaren Charakter.

**bezüglich allergenen oder intoleranzen bitten
wir sie, sich bei unseren mitarbeitenden zu
informieren.**

**alle preise in euro
inklusive mehrwertsteuer**

loti

**hauptstrasse 284
79576 weil am rhein**

☎ +49 7621 78411

info@loti.cafe

www.loti.cafe