

CLEARWATER

NEWPORT, OR

VORSPEISEN

HANDWERKLICH GEFERTIGTE FLEISCH- UND KÄSEPLATTE | ARTISAN MEAT & CHEESE BOARD

Zwei Käsesorten, zwei Fleischsorten,
Feigenmarmelade, Beeren, entkernte Oliven,
Marcona-Mandeln, Crostinis, französisches Brot 34

CALAMARI Cajun-Aioli 18

SCHARFER THUNFISCH & KNUSPRIGER REIS* | SPICY TUNA & CRISPY RICE*

Fresno Chili, Tamari 15

PILZ-RISOTTOBÄLLCHEN | MUSHROOM RISOTTO BALLS

Gouda, Parmesan, Trüffelöl 8

UMAMI ROSENKOHL | UMAMI BRUSSELS SPROUTS

Miso, Knoblauch, Tamari, Parmesan 11

KNUSPRIGE GARNELN | CRISPY SHRIMP

Sriracha-Aioli 16

ORANGEFARBENER BLUMENKOHL | ORANGE CAULIFLOWER

Pikante Orangensauce des Hauses,
Frühlingszwiebeln 16

STEAKHOUSE-FLEISCHBÄLLCHEN | STEAKHOUSE MEATBALLS

Italienische Wurst Familienrezept 9

RUSSISCHE EIER | DEVILED EGGS

Belegt mit knusprigen Garnelen 9 (für 3)

GEDÄMPFTE MUSCHELN | STEAMED CLAMS

Grüne Bohnen, Knoblauch, Weißwein, Brot 21

MISO-HÄHNCHENFLÜGEL | MISO CHICKEN WINGS

Drumettes, Sesamsamen, Chipotle Ranch 16

GEBRATENE AUSTERN | PAN SEARED OYSTERS

Yaquina-Austern, Kräuter-Panko, eingelegte
Jalapeno, Tatar 16

BUTTERBRÖTCHEN | BUTTER ROLLS

Frisch gebacken 10

LOKALE AUSTERN * SHOOTER \$4

Klassische
Bloody Mary (21+)
Ingwer-Sambal (GF)

DUNGENESS- KRABBE

GANZE DUNGENESS-KRABBE | WHOLE DUNGENESS CRAB

Serviert in der Schale, Maiskolben, Cajun-
Butter, Knoblauchbutter, Knoblauchbrot MP

ERBSTÜCKTOMATEN DUNGENESS-KRABBE- BURRATA | HEIRLOOM TOMATO DUNGENESS CRAB BURRATA

Burrata, Krabbenfleisch, Balsamico-Perlen
(GF) 24

DUNGENESS KRABBENKUCHEN | DUNGENESS CRAB CAKES

Krabben, Calamari, Cajun-Remoulade,
Chipotle Ranch 20

DUNGENESS-KRABBE-MAKKARONI MIT KÄSE | DUNGENESS CRAB MAC & CHEESE

Krabbe, vier Käsesorten, Trüffelöl
(glutenfreie Pasta erhältlich) 24

JANS DUNGENESS-KRABBE-DIP | JAN'S DUNGENESS CRAB DIP

Krabben, Knoblauch, blaue
Maistortillachips 15

SUPPEN & SALATE

Machen Sie aus jedem Salat einen Wrap mit Beilage nach Wahl +2

MUSCHELSUPPE | CLAM CHOWDER

Muscheln, Speck, Kartoffeln,
Sahne Tasse ... 7 Schüssel ... 10
(mit rosa Garnelen +3)

FRANZÖSISCHE ZWIEBEL | FRENCH ONION

Tasse ... 7 Schüssel ... 10

GEHACKTER COBB-SALAT | CHOPPED COBB SALAD

Romansalat, Tomaten,
Blauschimmelkäse, Speck,
Garnelen, Avocado,
Blauschimmelkäse-Dressing,
gefülltes Ei (GF) 18

BAUERN Salat | FARM SALAD

Flat Iron Steak, Römersalat, Mais,
schwarze Bohnen, Pico de Gallo,
Pasila-Chili, Monterey Jack Käse,
Avocado-Koriander-Dressing,
Tortillastreifen 21

GESCHWÄRZTER LACHS CAESAR | BLACKENED SALMON CAESAR

Königslachs, Parmesanchips,
Avocado, Gurken, Caesar-Dressing
(GF) 25

KRABBE LOUIE | CRAB LOUIE

Dungeness-Krabbe, Romana-Salat,
Frühlingsmix, Tomaten,
hartgekochte Eier, Gurke, 1000-
Island-Dressing 25

Nicht alle Zutaten sind auf der Speisekarte aufgeführt. Wenn Sie Allergien haben, fragen Sie Ihren Kellner nach der Zutatenliste. Personen mit schweren Allergien, die anfällig für Kreuzkontamination sind, empfehlen wir dringend, nicht im Restaurant zu speisen, da wir Ihre Sicherheit nicht garantieren können. Bei weniger schweren Allergien können unsere Kellner Ihnen ein Gericht empfehlen, das Ihr(e) Allergen(e) nicht enthält.

*Dieser Artikel kann rohe oder nicht durchgegarnte Zutaten enthalten. Der Verzehr von rohem oder nicht durchgegartem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer durch Lebensmittel verursachten Krankheit erhöhen, insbesondere bei Personen mit bestimmten Erkrankungen. Bei Gruppen ab 6 Personen kann ein Trinkgeld von 20 % hinzugerechnet werden.

GERMAN

CLEARWATER

NEWPORT, OR

VORSPEISEN

DUNGENESS-KRABBen- UND KNOBLAUCHNUDELN | DUNGENESS CRAB & GARLIC NOODLE

Krabben, Knoblauch-Soba-Nudeln, Frühlingszwiebeln, Parmesankäse, Sojasprossen, rote Paprika, Zuckerschoten, Yakisoba-Sauce 32

Heilbutt, Fish and Chips | HALIBUT FISH AND CHIPS

Im Bierteig frittiertes Ananas-Krautsalat mit Mohn und Tartarsauce 26

HÜHNER-PESTO-NUDELN | CHICKEN PESTO PASTA

Wählen Sie Zoodles oder Linguini-Nudeln, gewürfeltes Hühnchen, Knoblauch, Pesto, Sahne, Rosenkohl, geröstete Pistazien (GF-Nudeln erhältlich) 21

KOKOS-CURRY-MEERESFRÜCHTE-EINTOPF | COCONUT CURRY SEAFOOD STEW

Kabeljau, Lachs, Muscheln, Garnelen, Venusmuscheln, Jakobsmuscheln, grüne Bohnen, Tomaten, Sahne, Kokosmilch, Korianderreis 34

KORIANDER-MISO-GEMÜSE | CILANTRO MISO VEGETABLES

Pak Choy, Rosenkohl, rote Paprika, Broccoletti, knuspriger Klebreis, Koriander-Miso-Sauce, Spargel, Karotte, Fresno-Chilis (GF) 21

CHINOOK-CURRY-LACHS* | CHINOOK CURRY SALMON*

Currysauce, Mango-Papayasauce, Pak Choy Königslachs, knuspriger Klebreis (GF) 34

SURF & TURF*

4 UNZEN PETIT FILET MIGNON, ZWEIMAL GEKOCHTER KARTOFFELBREI, PILZSAUCE, KNUSPRIGE ZWIEBELN UND SAUTIERTE RIESENGARNELEN, SPARGEL, TRÜFFEL-ENGELSHAAR-PASTA, PORTWEINREDUKTION 52

FANG DES TAGES | CATCH OF THE DAY

FISCH AUS LOKALEM FANG, GNOCCHI MIT HAUSGEMachten KRÄUTERN, ZITRONEN-SAHNE-SAUCE, SPINAT, GETROCKNETE TOMATEN, SCHALOTTEN, FRÜHLINGSZWIEBELN MP

MEERESFRÜCHTE-PASTA | SEAFOOD PASTA

Lachs, Heilbutt, Kabeljau, Garnelen, Jakobsmuscheln, Erbsen, Parmesan, Cajun-Sahnesauce (glutenfreie Pasta erhältlich) 29

FILET MIGNON*

8 Oz Filet, Spinat, Kartoffelgratin, Whisky-Schalottensauce, knusprige Zwiebeln 56

GEBRATENE RIESENJAKOBsmUSCHELN* | SEARED JUMBO SCALLOPS*

Grüne Erbsenrisotto, Blutorangenbalsamico (GF) 36

IN DER PFANNE GEBRATENES FLACHEISEN* | PAN SEARED FLAT IRON*

Flat Iron Steak, Kartoffelpüree mit Trüffeln, Heirloom-Karotten, Rotwein-Demi-Glasur, knusprige Zwiebeln 29

LINGUINI UND FLEISCHBÄLLCHEN | LINGUINI AND MEATBALLS

Steakhouse-Fleischbällchen, Marinara, Pasta, Parmesankäse 22

GARNELEN ALFREDO | SHRIMP ALFREDO

Garnelen, Linguini-Nudeln, Alfredo-Sauce, Parmesankäse (glutenfreie Nudeln erhältlich) 23

BURGER, SANDWICHES & TACOS

Nur Burger und Sandwiches werden mit einer Beilage nach Wahl geliefert: Tasse Suppe, Salat oder Pommes (Knoblauch-Trüffel-Pommes oder Süßkartoffel-Pommes +1)

Wildburger \$22

BURGER-PATTY AUS NEUSEELÄNDISCHEM ELCH, WILDSCHWEIN, BISON UND WAGYU-RIND, KARAMELLISIERTE ZWIEBEL-SPECK-RELISH, JACK-KÄSE, TOMATE, SALAT, KNOBLAUCH-AIOLI, BRIOCHE-BRÖTCHEN

CLEARWATER BURGER*

Angus-Rindfleisch, karamellisierte Zwiebeln, Cheddar, Tomaten, Rucola, Zwiebel-Aioli, Brot- und Buttergurken, Brioche-Brötchen 17

LACHSBURGER* | SALMON BURGER

Lachs, Avocado, weißer Cheddar, Rucola, Tomate, eingelegte Jalapeno, Tartarsauce, Briochebrötchen 24

KNUSPRIGER CHICKEN BURGER | CRISPY CHICKEN BURGER

Knusprige Hähnchenbrust, Speck, Tomate, Salat, Chipotle-Aioli, Jack-Käse, Brioche-Brötchen 17

CAPRESE-SANDWICH

Burrata, Basilikum, rote Paprika, Tomaten, Balsamico-Essig, Pesto-Aioli 16

CLUB WRAP MIT GEGRILLTEM HÜHNCHEN | BLACKENED CHICKEN CLUB WRAP

Gebratenes Hähnchen, Sherry-Vinaigrette, gemischtes Blattgemüse, Monterey Jack Käse, geröstete Tomaten, Speck, rote Zwiebeln, Avocado 17

KNUSPRIGE DORSCH-TACOS | CRISPY ROCK COD TACOS

In Bierteig frittiert, Pico de Gallo, Guacamole, scharfe Knoblauch-Habanero-Sahnesauce, Koriandercreme 21

THUNFISCHSCHMELZE | TUNA MELT

Sauerteig, Parmesankäse, Cheddar, Weißer Thun-Salat, B&B-Pickles, Avocado 19

GARNELENSCHMELZE | SHRIMP MELT

Rosa Garnelen, Jackkäse, Tartarsauce, Briochebrot 21

KNUSPRIGES SHRIMPS Po'Boy | CRISPY SHRIMP PO'BOY

Knusprige Garnelen, Sriracha-Aioli, Krautsalat, Tomate, Hoagie-Rolle 21

VEGGIE BURGER

Hausgemachtes veganes Gemüse-Patty, Avocado, Pico de Gallo, weißer Cheddar, Salat, Basilikum-Pesto-Aioli, Brioche-Brötchen 16

G E R M A N

CLEARWATER

NEWPORT, OR

WEIN

JAHRGÄNGE KÖNNEN
SICH ÄNDERN

PINOT GRIS

- 🍷 SOKOL BLOSSER – 2023 WILLAMETTE VALLEY 10 / 36
GUILD – 2021 WASHINGTON 38
- 🍷 BELLE PENTE – 2018 WILLAMETTE VALLEY 42

ROSE

- 🍷 SASS, GAMMAY NOIR ROSE – 2022 WILLAMETTE VALLEY 11 / 38
- 🍷 AVALINE – FRANKREICH 12 / 40
- THE BEACH ROSE, WHISPERING ANGEL – 2022 FRANKREICH 48
- 🍷 VARNUM BRUT ROSE – 2022 WILLAMETTE VALLEY 46

WEISSBURGUNDER

- 🍷 DIE VIER GRAZIEN - 2021 WILLAMETTE VALLEY 52
- 🍷 ST. INNOCENT - 2022 WILLAMETTE VALLEY 62

SAUVIGNON BLANC

- 🍷 DER CHAMPION - 2020 NEUSEELAND 11 / 38
- PONGA - 2022 NEUSEELAND 38

RIESLING

- 🍷 A BIS Z - 2021 OREGON 10 / 36
- PACIFIC RIM JUST RIGHT - 2022 KALIFORNIEN 32
- 🍷 HOLLORAN - 2022 WILLAMETTE VALLEY 46

CHARDONNAY

- 🍷 SCHWARZER HENGST – 2022 NAPA VALLEY 13 / 42
- 🍷 MATHEW FRITZ – 2022 SONOMA COUNTY 9 / 32
- 🍷 FLANUER – 2022 WILLAMETTE VALLEY 60
- RODNEY STRONG, CHALK HILL – 2021 KALIFORNIEN 44
- 🍷 HADEN FIG – 2022 WILLAMETTE VALLEY 58
- ROMBAUER, CARNEROS – 2022 NAPA VALLEY 72

INTERESSANTE WEISSWEINE

- FELLOW, CHENIN BLANC – 2023 CLARKSBURG, CA 11 / 38
- 🍷 ILLAHE, VIOGNIER – 2023 WILLAMETTE VALLEY 13 / 42
- 🍷 VARNUM, ALBARINO – 2023 WILLAMETTE VALLEY 46
- 🍷 FAMILIA TORRES, FORCADA – 2019 SPANIEN 90

BLASEN

- BENVOLIO PROSECCO SPLITS 187 ML – ITALIEN 10
- SOURGAL MOSCATO D'ASTI 375 ML – 2023 PIEMONTE, ITALIEN 13 / 24
- 🍷 TUALATIN ESTATE SPARKLING MUSKAT – 2022 WILLAMETTE VALLEY 46
- MILLE PROSECCO – ITALIEN 36
- VOUVRAY BRUT DOMAINE DU – FRANKREICH 50
- J CUVÉE CHAMPAGNE – SONOMA 72
- 🍷 EOLA HILLS, SPARKLING MULLER THURGAU – 2018 OR 42
- PALMER & CO BRUT RESERVE CHAMPAGNER – FRANKREICH 78

SYRAH

- K MILBRANDT – 2018 WAHLUKE SLOPE 64
- EX UMBRIS – 2021 COLUMBIA VALLEY 48
- MCMANIS PETITE SIRAH – 2021 LODI, KALIFORNIEN 38

CABERNET SAUVIGNON

- 🍷 THE HERDSMAN – 2020 DUNNIGAN HILLS, KALIFORNIEN 12 / 40
- RODNEY STRONG, BROTHERS – 2019 KALIFORNIEN 80
- IRON + SAND – 2021 PASO ROBLES, KALIFORNIEN 58
- RODNEY STRONG – 2020 ALEXANDER VALLEY 52
- PENLEY ESTATE PHOENIX – 2017 AUSTRALIEN 48
- SOOS CREEK LE TASTEVIN – 2019 WASHINGTON 64
- AMAVI CELLARS – 2021 WALLA WALLA VALLEY 62

MERLOT

- DUCKHORN VINEYARDS – 2021 NAPA VALLEY 62
- CHARLES KRUG – 2020 NAPA VALLEY 52

PINOT NOIR

- 🍷 FOUNDERS RESERVE – 2022 WILLAMETTE VALLEY 12 / 40
- 🍷 ERATH RESERVE – 2021 WILLAMETTE VALLEY 72
- 🍷 AYRES PERSPECTIVE – 2022 RIBBON RIDGE 52
- 🍷 PURPLE HANDS, LATCHKEY – 2022 DUNDEE HILLS ODER 92
- 🍷 CRISTOM MT. JEFFERSON CUVÉE – 2022 EOLA-AMITY HILLS 70

MALBEC

- 🍷 PORTILLO - 2022 ARGENTINIEN 7 / 28
- FLOURISHING PALM - 2018 COLUMBIA VALLEY 80

INTERESSANTE ROTWEINE

- 🍷 TAMARACK CELLARS - 2020 COLUMBIA VALLEY 11 / 38
- LA GERLA ROSSO DI MONTALCINO - 2021 ITALIEN 58
- GULFI CERASUOLO DI VITTORIA - 2021 ITALIEN 54
- CASA SMITH PRIMATIVO - 2020 WAHLUKE SLOPE 52
- ORIN SWIFT 8 YEARS IN THE DESERT - 2022 CA 70
- THE PRISONER, RED - 2022 NAPA VALLEY 78
- 🍷 VALCAN MELANGE DE VIN – 2019 ROGUE VALLEY 48
- FLOURISHING PALM BARBERA – 2018 COLUMBIA VALLEY 84

TEMPRANILLO

- FLORENTINER ZAHLUNG – 2019 SPANIEN 54
- 🍷 ABACELA, FASSAUSWAHL – 2020 UMPQUA VALLEY 65

ZINFANDEL

- THE PRISONER, SALDO – 2021 KALIFORNIEN 66
- EOLA HILLS, OLD VINE RESERVE – 2016 LODI 54
- HARTFORD OLD VINE – 2021 RUSSIAN RIVER VALLEY 84
- ROBERT BIALE, BLACK CHICKEN – 2018 NAPA VALLEY 72

ANDERE GETRÄNKE

SAN PELLEGRINO SPRUDELWASSER 750 ML 8
BUNDBERG GINGERBEER 5
STEWARTS ROOTBEER 4
PELICAN SPARKLE HOPFEN MIT ACAI 6

COCA COLA MEXICAN SODA 5
HAUSGEMACHTE LIMONADE 4
FANTA ORANGE MEXICAN SODA 5
BETTY BUZZ PRICKELNDE GRAPEFRUIT 5

BREW DR. KOMBUCHA SAISONAL 6
CBD WYLD. BLACKBERRY SODA WATER 6
**ENTHÄLT CANNABIDIOL (CBD) ÖL

CLEARWATER

NEWPORT, OR

NACHTISCH

S'MORES IM GLAS | S'MORES IN A JAR

gerösteter Marshmallow-Fluff, Schokoladenmousse, Graham Cracker GF 9

BROTPUDDING MIT GESALZENEM KARAMELL UND BOURBON | SALTED CAMEL BOURBON BREAD PUDDING

Brioche-Brot, Heath Bar Crumble, Karamell, Bourbonsauce 13

BROWNIE-SUNDAE A-LA-MODUS | BROWNIE SUNDAE A LA MODE

Schokoladenbrownie, Vanilleeis, Karamell, Schokoladensirup 10

KAROTTENKUCHEN-WAFFEL | CARROT CAKE WAFFLE

Frischkäse-Frosting, Walnüsse, Rosinen, Beeren 13

ZIMT-TOAST-CREME BRULEE | CINNAMON TOAST CREME BRULEE

Zimt Toast Crunch, Sahne GF 10

MARIONBERRY-SCHUH | MARRIONBERRY COBBLER

mit Vanilleeis GF 12

MARRIONBERRY-KÄSEKUCHEN IM GLAS | MARRIONBERRY CHEESECAKE IN A JAR

geröstete Walnusskruste, Cashews, Marionbeeren V, GF 11

COCKTAILS NACH DEM ABENDESSEN

ESPRESSO MARTINI MIT GESALZENEM KARAMELL | SALTED CAMEL ESPRESSO MARTINI

Karamellwodka, Cold Brew, spanischer Vanillelikör, Bourbonsauce, Salzrand 16

DAS VERRÜCKTE KANINCHEN | THE NUTTY RABBIT

Wahlweise heiß oder kalt, Dead Rabbit Irish Whiskey, Mr Blacks Cold Brew, Baileys, Frangelico, Kaffee, Walnussbitter 17

SAUTERNES DESSERTWEIN | SAUTERNES DESSERT WINE

2016 Bordeaux, Frankreich 14

LEITER VON TAWNY PORT | KOPKE TAWNY PORT

10 Jahre alter Portwein -Portugal 14

GRAHAMS TAWNY PORT | GRAHAMS TAWNY PORT

20 Jahre alter Portwein -Portugal 14

CLEARWATER

NEWPORT, OR

HERBSTCOCKTAILS

WRONG TURN NEGRONI | WRONG TURN NEGRONI

1 oz süßer Wermut, 1 oz Campari, 1 oz Sourgal Moscato, großer Eiswürfel, Grapefruitschale garniert

APPLE-BEIWAGEN | APPLE SIDECAR

1,5 oz Vanille-Wodka, 1/5 oz Apple Jack Brandy, 0,75 oz Zitronensaft, 3/4 oz Apfelwein-Sirup, 1/2 oz Drambuie, 1/4 oz Orangensaft, schütteln, abseihen, Martini

GEWÜRZTER CHAI MARTINI | SPICED CHAI MARTINI

2 oz Chai-Sirup, 2 oz Vanille-Wodka, 3/4 oz Baileys, 1 oz Cold Brew, Zimtgarnitur

INGWER-JUBILÄUM | GINGER JUBILEE

1,5 oz Clear Creek Brandy, 1,5 oz Birnenpüree, 1 oz Limettensaft, 1 oz Domaine Cantone, mit Ginger Beer in einem Weinglas auffüllen

STÜRMISCHER TAG | BLUSTERY DAY

heiße Schokolade, 1 oz Screwball, 1 oz Baileys, 1 oz Buttershots, mit Schlagsahne, Graham Crackers und Karamellguss bestreuen

HERBST-MOCKTAILS

HERBST-MOCKTAIL | FALL MOCKTAIL

2 oz Apfelessig-Sirup, 1/2 oz Limettensaft, mit Gingerbeer auffüllen

BIRNEN-ZIMT-SPRITZ | PEAR CINNAMON SPRITZ

3/4 oz Birnenpüree, 3/4 oz Zimtsirup 3/4 oz Zitronensaft, mit Soda auffüllen

NICHT DER GUMDROP-BUTTON | NOT THE GUMDROP BUTTON

2 oz n/a Gin, 1 oz Lebkuchensirup 3/4 oz Zitronensaft, 1/2 oz Eiweiß
2 Spritzer Kardamombitter

GRANATAPFEL-FIZZ | POMEGRANATE FIZZ

2 oz n/a Aperol, 1 oz Cranberryssaft, aufgefüllt mit Izzy Pomegranate Soda, 1/2 oz Zitronensaft

HERBST-MOCKTAIL | FALL MOCKTAIL

2 oz Apfelessig-Sirup, 1/2 oz Limettensaft, mit Gingerbeer auffüllen

KARAMELL-APFEL-MARTINI | CARAMEL APPLE MARTINI

1 oz Karamell-Wodka, 1 oz Baileys, 1 oz Apple Jack, 1,5 oz Apfelwein-Sirup, Martiniglas mit Karamell beträufelt

POMPEROL SPRITZ

2 oz Aperol, 1 oz Pama, 1 oz Izzy Granatapfelsoda, mit Prosecco auffüllen, 1/2 oz Zitronensaft

WÜRZIGER BROMBEER-MULE | SPICY BLACKBERRY MULE

3/4 oz würziges Brombeerpüree, 1/2 oz Zitronensaft, 2 oz Buffalo, Ginger Beer

PERFEKTER BIRNEN-MARTINI | PERFECT PEAR MARTINI

3/4 oz Birnenpüree, 3/4 oz Zimtsirup, 3/4 oz Eiweiß, 2 oz Gompers, Zimtgarnitur, 4 Shakes Feigenbitter

COCKTAILS ZUM ABENDESSEN

ESPRESSO MARTINI MIT GESALZENEM KARAMELL | SALTED CARAMEL ESPRESSO MARTINI

Karamellwodka, Cold Brew, spanischer Vanillelikör, Bourbonsauce, Salzrand 16

DAS VERRÜCKTE KANINCHEN | THE NUTTY RABBIT

Wahlweise heiß oder kalt, Dead Rabbit Irish Whiskey, Mr Blacks Cold Brew, Baileys, Frangelico, Kaffee, Walnussbitter 17

SAUTERNES DESSERTWEIN | SAUTERNES DESSERT WINE

2016 Bordeaux, Frankreich 14

LEITER VON TAWNY PORT | KOPKE TAWNY PORT

10 Jahre alter Portwein -Portugal 14

GRAHAMS TAWNY PORT

20 Jahre alter Portwein -Portugal 14

CLEARWATER

NEWPORT, OR

COCKTAILS

COCKTAIL FÜR EINEN GUTEN ZWECK | COCKTAIL FOR A CAUSE

Der Erlös geht an den monatlichen Zweck. Bitte fragen Sie den Server nach Einzelheiten 18

GURKEN-BASILIKUM-MARTINI | CUCUMBER BASIL MARTINI

Hendricks Gin, Gurkenbitter, Basilikum, gepresster Limettensaft, Zuckersirup 16

CLEARWATER

Monopolowa Wodka, Portland Lavendelsirup, gepresster Zitronen- und Limettensaft 14

VIER ROSEN MANHATTAN | FOUR ROSES MANHATTAN

Vier Rosen Bourbon, Cocchi di Wermut, Angosturabitter, Kirschbitter 16

HEIDELBEER-ZITRONENBONBON | HUCKLEBERRY LEMONDROP

Wildroots Huckleberry Vodka, gepresster Zitronensaft, Zuckersirup 14

ESPRESSO-MARTINI MIT GESALZENEM KARAMELL | SALTED CARAMEL ESPRESSO MARTINI

Karamellwodka, Mr. Blacks Cold Brew Likör, Cold Brew, spanischer Vanillelikör, Bourbonsauce, gesalzener Rand 16

WRONG TURN NEGRONI

Süßer Wermut, Campari, Sourgal Moscato 16

APPLE-BEIWAGEN | APPLE SIDECAR

Vanille-Wodka, Apple Jack Brandy, Zitronensaft, Apfelessig-Sirup, Drambuie, Orangensaft 16

GEWÜRZTER CHAI MARTINI | SPICED CHAI MARTINI

Vanille-Wodka, Baileys, gewürzter Chai, Cold Brew 16

INGWER-JUBILÄUM | GINGER JUBILEE

Clear Creek Brandy, Birnenpüree, Limettensaft, französischer Ingwerlikör, Ginger Beer 16

STÜRMISCHER TAG | BLUSTERY DAY

Heiße Schokolade, Screwball, Baileys, Buttershots, Schlagsahne, Graham Cracker Crumble 15

KARAMELL-APFEL-MARTINI | CARAMEL APPLE MARTINI

Karamellwodka, Baileys, Apple Jack, Apfelweinsirup 16

POMPEROL SPRITZ

Aperol, Granatapfellikör, gepresster Zitronensaft, Granatapfelsoda, Prosecco 16

WÜRZIGER BROMBEER-MULE | SPICY BLACKBERRY MULE

Buffalo Trace Bourbon, würziges Brombeerpüree, gepresster Limettensaft, Ginger Beer 15

PERFEKTER BIRNEN-MARTINI | PERFECT PEAR MARTINI

Gompers Gin, Birnenpüree, Zimtsirup, Feigenbitter, Eiweiß 16

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

AROMATISIERTE LIMONADEN | FLAVORED LEMONADES

Lavendel oder Erdbeere 6

HERBST-MOCKTAIL | FALL MOCKTAIL

Apfelessigsirup, Limettensaft, Gingerbeer 7

BIRNEN-ZIMT-SPRITZ | PEAR CINNAMON SPRITZ

Birnenpüree, Zimtsirup, gepresster Zitronensaft, Sodawasser 7

NICHT DER GUMDROP-BUTTON | NOT THE GUMDROP BUTTON

N/A Gin, Lebkuchensirup, gepresster Zitronensaft, Eiweiß, Kardamombitter 10

GRANATAPFEL-FIZZ | POMEGRANATE FIZZ

N/A Aperol, Cranberrysaft, gepresster Zitronensaft, Izzy-Granatapfel-Soda 10

SPARKLINS FOKUS MOCKTAIL | SPARKLINS FOCUS MOCTIAL

Magic Mind Wellness Shot, Sodawasser, Lavendelsirup 7

FASSBIER

\$7

BONEYARD RPM IPA

Bend, Oregon

ROGUE DEAD GUY ALE

Newport, Oregon

GOOD LIFE HIGH ALTITUDE LAGER

Bend, Oregon

PFRIEM PILSNER

Hood River, Oregon

CASCADE LAKES - BLONDE SEXBALL

Redmond, Oregon

GOODLIFE SÜSS WIE! PACIFIC ALE

Bend, Oregon

MIGRATION HAZY IPA

Portland, Oregon

MAC & JACKS AFRIKANISCHER BERNSTEIN

Redmond, Washington

FLASCHENBIER

GUINNESS STOUT 7

COORS LIGHT 4

RAINIER 16 oz 4

MODELO 6

WHITE CLAW 6

ATHLETIC IPA (ALKOHOLFREI) 6

BLACK BUTTE PORTER 7

FORT GEORGE CAVATICA STOUT 7

SCHILLING CIDER, SAISONAL 7

CIDERBOYS FIRST PRESS HARD CIDER (GF) 7

GROUNDBREAKER INCLUSION IPA (GF) 7

FIRESTONE CALI SQUEEZE BLUTORANGE 6

GERMAN