

Kochen im Schaufenster -

Sommercocktails mit Christian Schuster vom Planters Club

Mojito

Zubereitung im Gästeglas

5cl Havana Club

4cl Limettensaft

2cl Zuckersirup

1Barlöffel Rohrzucker

15-20Blatt Minze

Crushed Ice

Mai Tai

Zubereitung im Shaker

5cl Wray & Nephew Overproof

2cl Bols Apricot Brandy

2cl Orgeat (hausgemacht)

2cl Limettensaft

Auf Crushed Ice servieren

Black Pearl

Zubereitung im Shaker

4cl Havana Club

1cl Remy Martin

1,5cl Limettensaft

1,5cl Zitronensaft

1,5cl Gurkenwasser

1,5cl Apfelsaft naturtrüb

1cl Falernum (hausgemacht)

1Barlöffel Sepia-Mix (hausgemacht)

Salz

Auf Eiswürfel servieren

Koriander Old Fashioned

Zubereitung im Gästeglas

5cl Bourbon

1cl Koriander Sirup (hausgemacht)

2Dash Angostura

Orangenzeste

Soda

Auf Eiswürfel Rühren

Green Mary

Zubereitung im Gästeglas

5cl Pfeffer-Ouzo

6cl Gurkenwasser

1cl Rosensirup

Auf Eiswürfel rühren

Paloma

Zubereitung im Shaker

4cl Tequila

2cl Grapefruitsaft

2cl Limettensaft

1,5 cl Zuckersirup

Salz

Alles schaken und dann mit Soda auffüllen

Die Sommercocktails ohne Alkohol

Sonnenbrand

Zubereitung im Gästeglas

4 Kumquarts

1Barlöffel Rohrzucker

4cl Cranberrysaft

4cl Grapefruitsaft

2Dash Grapefruit Bitter

Tonic

Kumquarts mit Rohrzucker zerdrücken, Glas mit Eiswürfel halb füllen
Saft und Bitter dazugeben und gut durchrühren, mit Tonic auffüllen

Marrakesh Cooler

Zubereitung im Shaker

6cl Cranberrysaft

6cl Ananassaft

2cl Pistazien-Orgeat

1cl Orangenblütenwasser

2cl Limettensaft

Prise Pfeffer