

Menü Cocktailhopping 2019

März

Lauwarmer Kartoffel-Apfelsalat mit Garnele
Cardinale (Beefeater Gin, Noilly Prat, Campari)

Im Ganzen gegartes Flanksteak, Pfeffersauce, Süßkartoffelpüree und
geschwenktem Pak Choy

Gin Basil Smash (Beefeater Gin, Limette, Zucker, Basilikum)

Zwetschgenröster mit Schokoladeneis
5th Avenue (Apricot Brandy, Creme de Cacao white, Sahne)

April

Lauchcremesüppchen mit Garnele
Smokey Night (Bowmore 12Jahre, Holunderblütensirup, Cranberrysaft, Tonic water)

Gebratene Maispoulade, Weißwein Risotto, Grüner Spargel und Honigtomaten
Tingletangle Bob (Absolut Vodka, Apricot Brandy, Maracujasirup, Kirschsaff)

Erdbeer-Minzsalat mit Mangosorbet
French Connection (Martell Fine, Amaretto)

Mai

Weißer Tomatencremesuppe
Aperol Sour (Aperol, Zitrone, Zucker, Orangensaft)

Medaillon vom Kalb, Pfeffersauce, sautiertes Spargelgemüse und Rosmarinkartoffeln
New Yorker (Bourbon, Grenadine, Lime Juice, Limette)

Schokoladenkuchen mit Vanilleeis
Brandy Alexander (Gran Duque D'alba, Creme de Cacao braun, Sahne, Muskat)



Juni

Spargelcremesuppe

Gin Gimlet (Beefeater Gin, Lime Juice)

Gebratener Zander, Maracuja Beurre Blanc, Kartoffel-Tomatenpüree und jungem Spinat

Summer Dream (Beefeater Gin, Absolut Vodka, Grenadine, Zitrone,

Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft)

Rhabarber Crumble mit Macaron

Puesta Del Sol (Jonnie Walker Black Label, Licör 43, St. Germain, Minze Limette)

Juli

Baby Leaf Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda)

Gebratene Perlhuhnbrust , cremige Polenta und geschwenkter grüner Spargel

Harry`s Passion (Beefeater Gin, Mangosirup, Grenadine, Maracujasaft, Pfirsichsaft)

Cheese Cake mit Fruchtcoulis

Golden Cadillac (Galliano, Creme de Cacao white, Sahne, Orangensaft)

August

Petersilienschaumsuppe mit Speck-Croutons

Dirty Harry (Myer`s Rum, Ahornsirup, Apfelsaft)

Schweinefilet, Barolojus, Speckbohnen und Kartoffel-Frischkäsestampf

Strawberry Punch (Havana 3J. Licör 43, Holunderblütensirup, Erdbeere,

Angostura, Schweppes Wild Berry)

Cremè Brûlée

Alisha (Hennessy Fine de Cognac, Creme de Cacao white, Lime Juice)



September

Shrimpscocktail mit Röstbrot

Negroni Sbagliato (Antica Formula, Prosecco)

Gebratene Lachsschnitte, Dillschaum, Basilikum-Risotto und geschmorten Kirschtomaten

Flying Dutchman (Beefeater Gin, Triple Sec, Limette, Lime Juice)

Mascarponecreme mit Rotweibirnen

Snow (Absolut Vodka, Creme de Cacao white, Sahne, Ananas)

Oktober

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen

Bronx Bomber (Hendricks Gin, Antica Formula, Noilly Prat, Zitrone, Zucker, Orangensaft)

Geschmortes vom Ochsen, Süßkartoffelpüree, lauwarmes Kraut mit Rauchmandeln und Chili

Lynchburg Lemonade (Jack Daniels No. 7, Triple Sec, Lime Juice, Zitrone, Seven Up)

Zitronentarte

Grasshopper (Creme de Menthe green, Creme de Cacao white, Sahne)

November

Cremesuppe von roter Bete mit Milchschaum

Yellow Cap (Absolut Vodka, Pernod Absinth, Lime Juice, Zitrone)

Gebratener Kabeljau mit Kartoffel-Estragonpüree und geschmortem Spitzkohl

Hannover Bar Flies (Captain Morgan white, Zitrone, Lime Juice, Orangensaft, Maracujasaft)

Cremè Brûlée von dunkler Schokolade

Bombay Bramble (Bombay Sapphire Gin, Zitrone, Zucker, De Kuyper Blackberry)



Dezember

Lauwarmer Rotkrautsalat mit gebratener Garnele

El Presidente (Havana 3J, Noilly Prat, Antica Formula, Triple Sec, Grenadine, Zitrone)

Gebackene Entenkeule in eigener Sauce, geschmorter Wirsingkohl und Semmeltauern

*Bahama Mama (Myer`s Rum, Captain Morgan Negro, Kokossirup,
Grenadine, Ananassaft, Cranberrysaft)*

Rumtöpfchen mit hausgemachtem Vanille-Zimteis

Bird of Paradise (Corralejo Blanco, Creme de Cacao white, Amaretto, Sahne)

