

# Menü Cocktailhopping 2019

## 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, Kirschsafte)*

\*\*\*

Erdbeer-Minzsalat mit Mangosorbet

*French Connection (Martell Fine, Amaretto)*

## Mai

Weiße 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 Semmeltalern

*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)*

