

Menü Cocktailhopping 2019

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 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)

