

Menü Cocktailhopping 2019

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)

