

Caipirinha

REZEPTKARTE



ZUTATEN

60 ml Cachaça ODER 2 Schuss Ginger Ale
1 Limette in kleine Spalten geschnitten
4 TL weißer Rohrzucker
zerstoßenes Eis

ZUBEREITUNG

1. Limette und Zucker in ein Double-Old-Fashioned-Glas geben und vorsichtig zerdrücken.
2. Das Glas mit zerstoßenem Eis füllen und Cachaça hinzufügen.
3. Vorsichtig umrühren, damit sich die Zutaten gut miteinander vermischen.

Negroni

REZEPTKARTE



ZUTATEN

30 ml Gin
30 ml Bitter Campari
30 ml Sweet Red Vermouth
Eiswürfel
½ Orangenschale

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten direkt in ein gekühltes Old-Fashioned-Glas mit Eis geben.
Vorsichtig umrühren. Mit einer halben Orangenscheibe garnieren.

OHNE ALKOHOL: NOGRONI

30ml alkoholfreier Gin
30ml Zuckersirup
30ml alkoholfreie Campari-Alternative
2 Tropfen Orangenbitter
2 Tropfen aromatischer Bitter
Eiswürfel, Orangenschalen zum Garnieren

Mojito

REZEPTKARTE



Bild von [pastel100](#) auf [Pixabay](#).

ZUTATEN

5 cl weißer Rum ODER Ginger Ale
1 ganze Limette
3 TL Rohrzucker
5 cl Soda (ausschließlich zum Auffüllen)
eine Handvoll frische Minzblätter
zerstoßenes Eis

ZUBEREITUNG

1. In der Vorbereitung wird die Limette gewaschen, in ca. sechs gleich große Stücke geteilt und in ein Cocktailglas gegeben.
2. Nun den braunen Zucker und die Minze hinzufügen und mithilfe eines sogenannten Stößels mit sanfter Kraft leicht zerdrücken.
3. Anschließend Eis und Rum dazugeben und mit Soda auffüllen.
4. Im letzten Schritt kannst du den Cocktail nach Lust und Laune dekorieren, um ihn dann gut gekühlt zu servieren.

Gin Tonic

REZEPTKARTE



Foto von [Deyin Berko](#) auf [Unsplash](#)

ZUTATEN

5 cl Gin / alkoholfreier Gin
0,2 Tonic Water
Grapefruit-Zeste

ZUBEREITUNG

1. Das Glas mit runden Eiswürfeln befüllen.
2. Danach den Gin abmessen, hinzugeben und mit Tonic Water auffüllen.
3. Grapefruitzeste mit Hilfe eines Kartoffelschälers abschälen. Damit sich das Öl auf dem Glas verteilt, die Zeste etwas ausdrücken.
4. Zuletzt wird die Orangenzeste im Glas platziert.

Rock Shandy

REZEPTKARTE



ZUTATEN

3-4 Spritzer Aromatic Bitters (Angostura)
100 ml Club Soda
100 ml Limonade
eine Zitronenzeste
Eiswürfel

OHNE ALKOHOL:

anstelle von Angostura und Club Soda:
100 ml Sanbitter

ZUBEREITUNG

1. Gießen Sie Limonade und Sodawasser in ein mit Eis gefülltes Glas.
2. Geben Sie großzügig aromatischen Bitter darauf.
3. Mit einer Zitronenschale garnieren.

Lemon, Lime & Bitters

REZEPTKARTE



ZUTATEN

20 ml Limonade
15 ml Limettensirup
6 Spritzer Convict Aromatic Bitters
Eiswürfel
Zitronenzeste
Limettenzeste

ZUBEREITUNG

1. Zitronen- und Limettenzesten in einem Highball-Glas auspressen.
2. Das Glas mit Eis füllen.
3. Den inneren Glasrand mit 4 bis 5 Spritzern „Convict Aromatic Bitters“ benetzen.
4. Den Limettenlikör einfüllen.
5. Mit Limonade auffüllen.
6. Zum Schluss noch ein oder zwei Spritzer darüber geben.