

Freitag, der Dreizehnte

Cocktailbar, American Style
nur echt in der Bauerngasse 5
nur für Freunde

Barkarte

Gimlet

Ein klassischer Shortdrink, der durch Raymond Chandlers Romanfigur Philip Marlowe einen hohen Bekanntheitsgrad erreicht hat: „Richtiger Gimlet besteht zur einen Hälfte aus Gin und zur anderen aus Rose`s Lime Juice und aus sonst nichts. Aber das schlägt sämtliche Martinis haushoch.“
Wenn das James Bond wüsste...

5 cl Gin

5 cl Rose`s Lime Juice

Im Rührglas auf Eiswürfeln gut verrühren, in vorgekühlte Cocktailschale abseihen.

Variation:

Gimlet Bombay

Statt einfachem Gin den Lieblingsdrink von Queen Mum nehmen: Bombay Sapphire

Whiskey Sour

Ein absoluter Klassiker und nicht nur Ralphs Favorit; für spezielle Gäste gleich in der doppelten bis dreifachen Menge gemixt.

4 cl Bourbon
2 cl Zitronensaft
1 cl Zuckersirup
1 TI Puderzucker

Im Shaker auf Eiswürfeln kräftig schütteln, in Sourglas abseihen.

Alexander

Sahnig, schokoladig, mmmhhh...
Das perfekte Betthupferl.

4 cl Sahne
3 cl Brandy
2 cl Crème de Cacao
Muskatnuß

Im Shaker auf Eiswürfeln kräftig schütteln, in
Cocktailschale abseihen. Nach Belieben etwas
Muskatnuß darüberreiben.

Variation:

Alexandra

Brandy gegen Gin austauschen.

Grasshopper

Die flüssige Version von „After Eight“, ein leichter, sahniger Drink, perfekt für frühe Abendstunden.

4 cl Sahne

2 cl Crème de Cacao

1 cl Crème de Menthe Verte

Im Shaker auf Eiswürfeln kräftig schütteln, in Sourglas abseihen.

Caipirinha

caipira = Bauer, Hinterwäldler

Einer der meistgetrunkenen Cocktails der Partyszene ist ein „bäuerliches Getränk“.

Wer hätte das gedacht?

1 Limette

5 cl Cachaca (Pitu)

1-2 TL Rohrzucker

Die Limette heiß waschen und die Enden abschneiden. Achteln und in das Caipirinha-Glas geben. Rohrzucker dazu und mit einem Holzstößel gut zerdrücken, bis der Zucker im Limettensaft aufgelöst ist. Cachaca einrühren und mit crushed ice auffüllen. Mit Strohhalm servieren.

Variationen:

Caipiroska

Pitu durch Wodka ersetzen

Caipirinha alkoholfrei

Zerdrückte Limette und Rohrzucker mit Apfelsaft (ohne Pitu) auffüllen.

Coco Choco

Nicht nur für Milchbubis, obwohl dieser Cocktail ohne Alkohol auskommt.

10 cl Milch

2 cl Sahne

2 cl Kokosnußcrème

2-3 cl Schokoladensirup

Bitterschokolade

Im Shaker auf Eiswürfeln kräftig schütteln, in großes Becherglas auf crushed ice abseihen. Schokolade darüberraaspeln.

Gin & Sin

Also Gin ist drinnen in diesem Shortdrink, aber wo steckt die Sünde?

4 cl Gin

2 cl Zitronensaft

2 cl Orangensaft

1 TI Puderzucker

Dashes Grenadine

Im Shaker auf Eiswürfeln kräftig schütteln, in Cocktailschale abseihen.

Mexicana

"Arriba! Arriba! Ándale! Ándale!"

4 cl Tequila

4 cl Ananassaft

1 cl Zitronensaft

Dash Grenadine

Im Shaker auf crushed ice kräftig schütteln, in ein zur Hälfte mit crushed ice gefülltes kleines Becherglas abseihen.

