

Balypopo

Fluido – bar die notte

ZUTATEN

50 ml Sahne, 30 % Fettgehalt

40 ml Sweet & Sour Mix

60 ml Pfirsichpüree

40 ml Tabu Dry

GARNITUR

Kakaopulver

GLAS

Cocktail, gefrostet

ZUBEREITUNG

Blender

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit crushed ice mixen,
abseihen und mit Kakaopulver bestreuen.

Pere Chocaja

Michael Meinke

ZUTATEN

1 Spritzer Angostura Orange Bitters

40 ml Mozart Dark **Chocolate**

100 ml Birnennektar

20 ml Tabu **Dry**

GARNITUR

Birnenfächer

GLAS

Cocktail, gefrostet

ZUBEREITUNG

Rührglas, gefrostet

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eiswürfeln verrühren,
durch ein Sieb abseihen und mit dem
Birnenfächer dekorieren.

Tabsu Club Cocktail

Björn Kjellberg

ZUTATEN

10 ml Zuckersirup, hausgemacht (2:1)

30 ml Zitronensaft, frisch gepresst

1 Spritzer Fee Brothers Orange

Bitters

50 ml Plymouth **Gin**

10 ml Tabu **Dry**

GLAS

Cocktail, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Würfeis schütteln und durch ein Sieb abseihen.

43 Golden Tabs

Nils Boese

ZUTATEN

2 Barlöffel Puderzucker

30 ml Orangensaft, frisch gepresst

30 ml Zitronensaft, frisch gepresst

30 ml Licor 43

30 ml Tabu Dry

GARNITUR

Physalis

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit Würfeleis schütteln,
durch ein Sieb auf Eiswürfel abseihen
und mit der Physalis dekorieren.

Flip Flop

Nils Boese

ZUTATEN

2 Barlöffel Puderzucker

30 ml Zitronensaft, frisch gepresst

30 ml Orangensaft, frisch gepresst

10 ml Tabu Classic Strong

40 ml Tabu Dry

GARNITUR

Erdbeere

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Mit Würfeleis lange schütteln, durch ein Sieb auf Eiswürfel abseihen und mit der Erdbeere dekorieren.

Golden T-Punch

Nils Boese

ZUTATEN

1 Limette

40–60 ml Tabu **Dry**

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Gästeglas

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Den Absinth auf Eiswürfel gießen und umrühren, dann den Saft der Limette langsam darüberfließen lassen.

Mardi Gras

Stephan Berg | Alexander Hauck

ZUTATEN

2 Spritzer The Bitter Truth Lemon Bitters
50 ml Woodford Reserve Bourbon **Whiskey**
10 ml Tabu **Dry**

GARNITUR

Orangenzeste

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Gästeglas

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eiswürfel gießen, 2–3 Minuten umrühren, mit der Zeste abspritzen und diese dazugeben. Wem es an Süße fehlt, kann ein wenig Zuckersirup hinzugeben.

Betsy Blues

Nils Boese

ZUTATEN

20-30 ml Sahne

5 ml Zitronensaft, frisch gepresst

30 ml Orangensaft, frisch gepresst

50 ml Sweetbird Banana Smoothie

10 ml Giffard Crème de Bananes de Brasil

20 ml Galliano Smooth Vanilla

10 ml Tabu Classic Strong

30 ml Tabu Dry

GARNITUR

Pitahayaspalte

Physalis

GLAS

Fancy, gefrostet

ZUBEREITUNG

Blender

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit crushed ice mixen, abseihen und mit den Früchten dekorieren.

Beyond Salvage

Nils Böese

ZUTATEN

2 Orangenachtel
3 Limettenachtel
60 ml Rose's Lime Juice Cordial
60 ml Rose's Lemon Squash
2 Spritzer Angostura Aromatic Bitters
20 ml Grand Marnier Cordon Rouge
20 ml Bacardi 151° Rum
15 ml Tabu Dry

GARNITUR

Orangenspalte
2 Cocktailkirschen mit Spieß

GLAS

Fancy, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Außer Orangen- und Limettenachtel alle Zutaten mit Eiswürfeln kräftig und lange schütteln, dann durch ein Sieb auf crushed ice abseihen. Die Achtel über dem Glas andrücken und dazugeben. Mit der Orangenspalte am Glasrand und dem Cocktailkirschen-Spieß dekorieren. Mit einem Trinkhalm servieren.

Modern Times

Nils Boese

ZUTATEN

2 Orangenachtel

3 Limettenachtel

60 ml Rose's Lime Juice Cordial

60 ml Rose's Lemon Squash

2 Spritzer Angostura Aromatic Bitters

20 ml Giffard Apricot Brandy

20 ml Bacardi 151° Rum

15 ml Tabu Dry

GARNITUR

Orangenspalte

2 Cocktailkirschen mit Spieß

GLAS

Fancy, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Außer Orangen- und Limettenachtel alle Zutaten mit Eiswürfeln kräftig und lange schütteln, dann durch ein Sieb auf crushed ice abseihen. Die Achtel über dem Glas andrücken und dazugeben. Mit der Orangenspalte am Glasrand und den Kirschen mit Spieß dekorieren. Mit einem Trinkhalm servieren.

Tabu Bananishake

Nils Boese

ZUTATEN

20–30 ml Sahne

40 ml Orangensaft, frisch gepresst

50 ml Sweetbird Banana Smoothie

10–20 ml Tabu Classic Strong

30 ml Tabu Dry

GARNITUR

Kaffeemehl

Pomelofächer

GLAS

Fancy, gefrostet

ZUBEREITUNG

Blender

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit crushed ice mixen, abseihen und mit Kaffeemehl bestreuen. Mit dem Fächer dekorieren und einen Trinkhalm dazugeben.

Moonshot

Nils Boese

ZUTATEN

10 ml Giffard Crème de Mente,
grün
10 ml Kahlúa Kaffee**likör**
5 ml Tabu**Dry**

GLAS

Shot, gefrostet

ZUBEREITUNG

Gästeglas

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Absinth, Kahlúa und Crème de Mente langsam entlang des Glasrandes schichten.

Spanish Moon

Nils Boese

ZUTATEN

10 ml Giffard Cherry Brandy

10 ml Kahlúa Kaffee**likör**

5 ml Tabu**Dry**

GLAS

Shot, gefrostet

ZUBEREITUNG

Gästeglas

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Absinth, Kahlúa und Cherry Brandy langsam entlang des Glasrandes schichten.

Bohemian Rhapsody

Rob van Looy

ZUTATEN

10 ml Zuckersirup

20 ml Zitronensaft, frisch gepresst

10 ml Disaronno Originale

40 ml Bombay Sapphire **Gin**

10 ml Tabu **Dry**

GLAS

Cocktail, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eiswürfeln schütteln und durch ein Sieb abseihen.

55 Tabu Dryve

Rob van Looy

ZUTATEN

1 Prise Jasminblüten, getrocknet

15 ml Honigsirup

25 ml Zitronensaft, frisch gepresst

40 ml Grand Marnier Cordon

Rouge Likör

10 ml Tabu Dry

GLAS

Cocktail, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eiswürfeln schütteln und durch ein Sieb abseihen.

Herbal Chocolate

Kent Steinbach

ZUTATEN

2 Salbeiblätter

6 rote Pfefferkörner

40 ml Mozart **Chocolate** Cream

20 ml Mozart Chocolate Spirit

1 Barlöffel Tabu **Dry**

GARNITUR

Salbeiblatt

Pfefferkörner, rot

GLAS

Cocktail, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Den Mozart Chocolate Spirit mit einem Brenner erwärmen, die Pfefferkörner zerdrücken und mit dem Salbei dazugeben. Den Absinth anzünden und langsam darüberfließen lassen, mit Mozart Gold ablöschen. Auf Eiswürfeln kräftig und lange schütteln, durch ein Sieb abseihen und mit Salbei und etwas zerstoßenem roten Pfeffer garnieren.

Hot 'N' White

Kent Steinbach

ZUTATEN

1 Chilispitze
10 ml Sahne
40 ml Mozart **Chocolate** Cream
20 ml Grey Goose La Vanille
1 Barlöffel Tabu **Dry**

GARNITUR

Chilischote
Vanilleschote

GLAS

Cocktail, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Den Vodka und die Chilispitze mit einem glatten Stößel behutsam andrücken, dann die restlichen Zutaten darübergießen. Auf Eiswürfeln kräftig und lange schütteln, durch ein Sieb abseihen und mit einer kleinen roten Chili - und Vanilleschote am Glasrand dekorieren.

Legally High

Marco Pani

ZUTATEN

1 großes Stück Ananas

20 ml Limettensaft, frisch gepresst

20 ml Monin Figue Sirup

50 ml Beefeater **Gin**

20 ml Tabu **Dry**

GLAS

Cocktail, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Die Ananas mit einem glatten Stößel zerdrücken, die anderen Zutaten darübergießen, auf Eiswürfeln kräftig schütteln und durch ein Sieb abseihen.

Magica

Christian Heiss

ZUTATEN

10 ml Frangelico

10 ml Grand Marnier Cordon Rouge

20 ml Mozart Dark **Chocolate**

20 ml Carpano Antica Formula

20 ml Tabu **Dry**

GARNITUR

Orangenspirale

Koriandersamen

Chillikerne

GLAS

Cocktail, gefrostet

ZUBEREITUNG

Rührglas, gefrostet

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eiswürfeln verrühren, abseihen, mit der Orangenspirale abspritzen und diese dazugeben. Die Samen und Kerne aus einer Mühle obenauf geben.

Sidewinder

Tom Schulze

ZUTATEN

1 Spritzer Zitronensaft, frisch gepresst

10 ml Rose's Lime Juice Cordial

2 Spritzer The Bitter Truth Orange

Bitters

20 ml Lillet, weiss

30 ml Saint James Royal Ambre **Rhum**

15 ml Tabu **Dry**

GLAS

Cocktail, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eiswürfeln schütteln
und durch ein Barsieb abseihen.

The Dark Fairy

Rob van Looy

ZUTATEN

30 ml Espresso

20 ml Tia Maria

40 ml Tanqueray **Gin**

10 ml Tabu **Dry**

GARNITUR

3 Kaffeebohnen

GLAS

Cocktail, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit Würfeleis schütteln und durch ein Sieb abseihen. Die Kaffeebohnen mittig obenauf legen.

Thorns & Honey

Roman Milostivy

ZUTATEN

2 Spritzer The Bitter Truth Jerry Thomas

Own Decanter Bitters

2 Spritzer The Bitter Truth Orange Bitters

5 ml Drambuie

15 ml Carpano Antica Formula

50 ml Balvenie Single Barrel 15 yrs. Whisky

5 ml Tabu Dry

GARNITUR

Orangenzeste

GLAS

Cocktail, gefrostet

ZUBEREITUNG

Rührglas, gefrostet

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eiswürfeln verrühren,
abseihen und mit der Zeste garnieren.

Absentomelo

Marian Beke

ZUTATEN

2 lange Zitronenzesten

4–5 ganze Gewürznelken

20 ml Honigwasser, hausgemacht (1:1)

50 ml stilles Mineralwasser

37,5 ml Tabu Dry

GARNITUR

Mandelsplitter

GLAS

Cocktailschale, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Zesten und Gewürznelken in den Shaker geben, die restlichen Zutaten darübergießen, dann Eiswürfel hinzugeben und schütteln. Durch ein Sieb abseihen, Mandelsplitter obenauf legen und anbei geröstete, mit Honig glasierte Mandeln servieren.

Schoc 'N' Roll

Ulf Neuhaus

ZUTATEN

35 ml Sahne

2–3 Spritzer The Bitter Truth Aromatic
Bitters

15 ml Mozart Dark **Chocolate**

25 ml Eierlikör

10 ml Tabu **Dry**

GARNITUR

Bitterschokolade, mindestens 70%
Kakaoanteil

GLAS

Cocktailschale, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit Würfeleis kräftig schütteln,
durch ein Sieb abseihen und die Schokolade
darüberreiben.

Shock Choc

Timo Janse

ZUTATEN

3 Tropfen Élixir Végétal de la Grande-Chartreuse

25 ml Mozart **Chocolate** Spirit

35 ml Tabu **Dry**

GARNITUR

Mandeln, geraspelt

GLAS

Cocktailschale, gefrostet

ZUBEREITUNG

Rührglas, gefrostet

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eiswürfeln gut verrühren, abseihen und mit Mandeln garnieren.

Schocmah

Ulf Neuhaus

ZUTATEN

40 ml Mangosaft
20 ml Mozart Chocolate Cream
20 ml Licor 43
20 ml Absolut Citron Vodka
10 ml Tabu Dry

GARNITUR

Parmesan

GLAS

Cocktailschale, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Außer Mozart Chocolate Cream alle Zutaten auf Eiswürfeln schütteln, durch ein Sieb abseihen, dann Mozart White langsam in die Mitte fließen lassen und etwas Parmesan darüberreiben.

Schoc Me Amadens

Ulf Neuhaus

ZUTATEN

1 Barlöffel blauer Mohn
30 ml Sahne
10 ml Giffard Ginger of the Indies
10 ml Agwa
40 ml Mozart **Chocolate** Cream
1 Barlöffel Tabu **Dry**

GARNITUR

blauer Mohn
Orchideenblüte

GLAS

Cocktailschale, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eiswürfeln schütteln, durch ein Sieb abseihen, mit Mohn bestreuen und mit der Blüte dekorieren.

Tabu Sour Club

Julien Gualdoni

ZUTATEN

1 Eiweiß

30 ml Zitronensaft, frisch gepresst

20 ml Rohrzuckersirup

10 ml Granatapfelsirup

40 ml Tabu Dry

GLAS

Cocktailschale, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eiswürfeln

kräftig schütteln und durch ein
Sieb abseihen.

Vienna Madre

Michael Meinke

ZUTATEN

40 ml Espresso

40 ml Mozart Dark Chocolate

40 ml Tequila 1921 Reserva Especial

10 ml Tabu Dry

GARNITUR

3 Kaffeebohnen

GLAS

Cocktailschale, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit Würfeleis kräftig schütteln und durch ein Sieb abseihen. Mit den Kaffeebohnen dekorieren.

Vienna Meets Paris

Nils Boese

ZUTATEN

1 Barlöffel Puderzucker

40-50 ml Espresso

30 ml Mozart Dark Chocolate

20 ml Tabu Dry

Sahne

GARNITUR

1 halbe Erdbeere

GLAS

Cocktailschale, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Außer Sahne alle Zutaten mit wenig Würfleis sehr lange schütteln und durch ein Sieb abseihen. Leicht angeschlagene Sahne darübergleiten lassen. Mit der Erdbeere am Glasrand dekorieren.

Apple Punch

Markus Blattner

ZUTATEN

200 ml Apfelsaft

20 ml Berentzen Apfel

30 ml Wodka

5 ml Tabu Dry

GARNITUR

Orangenscheibe

Zimtstange

GLAS

Toddy

ZUBEREITUNG

Topf

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten erhitzen und ins Glas gießen.

Mit der Orangenscheibe und der Zimtstange dekorieren.

Hot Spaniard

Nils Boese

ZUTATEN

3 Espressobohnen

1 Barlöffel Rohrzucker

20 ml Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva

Brandy

20 ml Tabu Dry

1 doppelter Espresso

GARNITUR

Orangenzeste

GLAS

Kaffeetasse

ZUBEREITUNG

Gästeglas

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Außer Espresso alle Zutaten mit Wasserdampf erhitzen. Wenn sie aufklaren, Erwärmungsprozess beenden, anzünden und mit der Zeste abspritzen. Mit heißem Espresso ablöschen und dann die Zeste dazugeben. Mit einem Löffel servieren.

Dry Japanese Humor

Chris Doig

ZUTATEN

15 ml Calpico

1 Spritzer Granatapfelsirup, hausgemacht 1:1

5 ml Limettensaft, frisch gepresst

30 ml Apfelsaft

5 ml Sailor Jerry Spiced Rum

15 ml Tabu Dry

GARNITUR

Apfelfächer

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit Würfeis schütteln, durch ein Sieb auf Eiswürfel abseihen und mit dem Fächer dekorieren.

Le Malin Singe

Heinz Kaiser

ZUTATEN

4-5 Thai-Basilikumblätter

30 ml Limettensaft, frisch gepresst

20 ml Palmzuckersirup, hausgemacht (2:1)

20 ml Cointreau

50 ml 10 Cane Rum

10 ml Tabu Dry

GARNITUR

Kirsche

Limettenspirale

Orangenspirale

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit Würfeis kurz und kräftig schütteln und durch ein Sieb auf Eiswürfel abseihen. Mit der Kirsche und den Spiralen dekorieren.

My Fairy Cucumber

Hardeep Rehal

ZUTATEN

5 Zweige Krauseminze, israelisch
3 cm Gurke
30 ml Honigsirup
30 ml Limettensaft, frisch gepresst
40 ml Green Mark Rye Wodka
20 ml Tabu Dry

GARNITUR

Gurkenspirale

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Die Minze mit einem glatten Stößel andrücken, Gurke in kleine Stücke schneiden und dazugeben. Die anderen Zutaten darübergießen, mit Würfeis schütteln, durch ein Sieb auf crushed ice abseihen und mit der Spirale dekorieren. Mit einem Trinkhalm servieren.

Negroni Dimenticato

Markus Heinze

ZUTATEN

20 ml Mozart Chocolate Spirit

30 ml Carpano Antica Formula

30 ml Campari Bitter

10 ml Tabu Dry

GARNITUR

Grapefruitzeste

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG:

Gästeglas

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Eiswürfel hineingeben, die Zutaten darübergießen und verrühren. Mit der Zeste abspritzen und diese dazugeben.

Rosenwunder

Fluido – bar die notte

ZUTATEN

100 ml Mandarinenpüree,
sizilianisch

40 ml Leonardo Spadoni Rosolio
Rosenlikör

40 ml Tabu Dry

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Mixer

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten trocken, d.h. ohne Eis,
mischen und auf Eiswürfel abseihen.

Splendid

Nils Boese

ZUTATEN

2 Barlöffel Puderzucker

25 ml Granini Kirschsafft

20 ml Captain Morgan Spiced Gold Rum

40 ml Tabu Dry

GARNITUR

Karambolefächer

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit Würfeleis schütteln,
durch ein Sieb auf Eiswürfel abseihen
und mit dem Fächer dekorieren.

Tough Girl

Patrick Burger – Palffy Club, Wien

ZUTATEN

1 Eiweiß

20 ml Zitronensaft, frisch gepresst

25 ml Monin **Kirsche** Sirup

50 ml Tabu **Dry**

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit Würfeleis kräftig und lange schütteln, durch ein Sieb auf Eiswürfel abseihen.

Capricorn

Andrew Nicholls

ZUTATEN

2 Limettenkeile

30 ml Ananassaft

45 ml Sonnema **Vodka** Herb

23 ml Tabu **Dry**

Fentimans Ginger Beer

GARNITUR

Ingwer

GLAS

Longdrink, gefrostet

ZUBEREITUNG

Gästeglas

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Außer Ginger Beer und Limettenkeile alle Zutaten in das mit Eiswürfeln gefüllte Glas gießen, mit Ginger Beer auffüllen, die Limettenkeile darüber auspressen und dazugeben. Umrühren und mit einer langen Scheibe Ingwer dekorieren.

Clandestino

Markus Blattner

ZUTATEN

5–6 Minzeblätter

3 Spritzer Angostura Aromatic Bitters

10 ml St. Germain

40 ml Bacardi Reserve **Rum**

5 ml Tabu **Dry**

200 ml Apfelsaftschorle

GLAS

Longdrink, gefrostet

ZUBEREITUNG

Gästeglas

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Die Minze mit einem glatten Stößel behutsam andrücken, außer Apfelschorle alle Zutaten darübergießen und verrühren. Eiswürfel dazugeben, mit der Schorle auffüllen und nochmals umrühren.

Flor De Naranja Cocktail

Stephan Berg | Alexander Hauck

ZUTATEN

2 Barlöffel Rohrzuckersirup

80 ml Orangensaft, frisch gepresst

2 Barlöffel The Bitter Truth Orange Bitters

60 ml Plymouth **Gin**

1 Barlöffel Tabu Classic

20 ml Tabu **Dry**

GARNITUR

Zuckerrand

Orangenspirale

GLAS

Longdrink, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Den Rand des Glases mit einem Orangenviertel befeuchten, anschließend in einer mit Zucker gefüllten Untertasse drehen, mit Würfeis füllen und die Orangenspirale dazugeben. Alle Zutaten auf Eiswürfeln kräftig schütteln und durch ein Sieb abseihen.

Foreign In Lyon

Stephan Berg / Alexander Hauck

ZUTATEN

3 Spritzer The Bitter Truth Old Time
Aromatic Bitters

40 ml Tabu Dry

160 ml D&G Old Jamaican Ginger Beer

GARNITUR

Orangenspirale

GLAS

Longdrink, gefrostet

ZUBEREITUNG

Gästeglas

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Absinth und Bitters im Glas auf Eiswürfeln verrühren, mit Ginger Beer auffüllen und die Spirale dazugeben.

Grand Glace Blanche

Michael Meinke – Triobar, Berlin

ZUTATEN

1 Kugel Vanilleeis

20 ml Mozart Chocolate Cream

30 ml Boudier Crème de Mûre Brombeerlikör

30 ml Tabu Dry

GARNITUR

Zimt

Brombeere

GLAS

Longdrink, gefrostet

ZUBEREITUNG

Blender

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mixen, durch ein Sieb auf zerstoßenes Eis abseihen und mit Zimt bestreuen. Die Brombeere obenauf legen und Trinkhalm dazugeben.

Hell's Bells

Torsten Spuhn

ZUTATEN

2 Zweige Thymian
10 ml Monin Grüner Tee Sirup
30 ml Limettensaft, frisch gepresst
80 ml Granini Apfelsaft
30 ml Colbeck Ginger Wine
20 ml Old Krupnik Polish Honey Liqueur
20 ml Chartreuse, grün
30 ml **Tequila** Jose Cuervo Clásico
20 ml Tabu **Dry**

GARNITUR

Thymianzweige
Ingwer

GLAS

Longdrink, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit Würfeis schütteln und durch ein Sieb auf Eiswürfel abseihen. Mit Thymian und zwei Scheiben Ingwer dekorieren.

The Brave

Stephan Berg | Alexander Hauck

ZUTATEN

10 ml D'arbo Holunderblüten Sirup

15 ml Limettensaft, frisch gepresst

60 ml Ocean Spray **Cranberry** Saft

2 Spritzer The Bitter Truth Old Time

Aromatic Bitters

20 ml Tabu Red

20 ml Tabu **Dry**

GLAS

Longdrink, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit Würfeis kräftig schütteln und durch ein Sieb auf Eiskwürfel abseihen.

Hypocrite

Nils Boese

ZUTATEN

30 ml Orangensaft, frisch gepresst

60 ml Sweetbird Mango Smoothie

30 ml Appleton Dark Rum

30 ml Tabu Dry

GARNITUR

Physalis

Cantaloupe-Melonenfächer

GLAS

Fancy, gefrostet

ZUBEREITUNG

Blender

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit crushed ice mixen und durch ein Sieb abseihen. Mit der Physalis und dem Fächer dekorieren.

Dry Berry

Kent Steinbach

ZUTATEN

30 ml Zitronensaft, frisch gepresst

15 ml Zuckersirup

15 ml Chambord **Likör**

30 ml Tabu **Dry**

GARNITUR

Brombeeren

GLAS

Tumbler, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit Würfeis schütteln und durch ein Sieb auf zertoßenes Eis gefüllte abseihen. Behutsam umrühren und mit Brombeeren garnieren. Mit einem kurzen Trinkhalm servieren.

Bahmond

Peter Schoening

ZUTATEN

3 Zweige frischer Basilikum

1/4 Zitrone in Stücken

15 ml Rohrzuckersirup

30 ml Tabu Dry

50 ml Thomas Henry Spicy Ginger

GARNITUR

großes Basilikumblatt

GLAS

Tumbler, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Basilikum und Zitrone im Shaker mit einem glatten Stößel zerdrücken. Absinth und Sirup darübergießen und auf Würfeis schütteln. Durch ein Sieb auf Eiswürfel abseihen, mit Spicy Ginger auffüllen und behutsam umrühren. Mit Basilikum dekorieren.

The Dry Frappé

Christian Roß | Daniel Pitthan

ZUTATEN

10 ml Zitronensaft, frisch gepresst

5 ml Zuckersirup

20 ml Cointreau

50 ml Tabu Dry

60 ml stilles Wasser

GARNITUR

Orangenscheibe, gedörnt

Minzespitze

GLAS

Fancy, gefrostet

ZUBEREITUNG

Gästeglas

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in das Glas geben, mit zerstoßenem Eis auffüllen und umrühren.

Mit Orange und Minze dekorieren.

Gentleman

Erik Waxweiler

ZUTATEN

10 ml Ahornsirup

2,5 ml Chartreuse Verte

10 ml Freihof Enzian

50 ml Asbach Weinbrand 8 Jahre

20 ml Tabu Dry

GARNITUR

Orangenzeste

GLAS

Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Rührglas, gefrostet

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Das Glas mit Absinth auswaschen, Überschuss abgießen und zurück in den Froster stellen. Die restlichen Zutaten auf Eiskwürfeln verrühren und abseihen. Mit der Zeste dekorieren.

