
LIEBLINGSCOCKTAILS

2.0

Was wäre, wenn „Sex on the Beach“ nicht im vergangenen Jahrhundert angeblich in Florida erfunden worden wäre, sondern hier und heute? Wie würde man diesen klassischen Drink jetzt komponieren, mixen und servieren?

Euer kreatives LieblingsBar-Team hat sich darüber einmal Gedanken gemacht, hier ein wenig experimentiert, dort etwas ausprobiert und dabei verschiedene Ansätze verfolgt, wie wir euch in diesem Jahr – passend zu unserem 2-jährigen Jubiläum – mit unserer neuen Drinkkategorie „2.0“ begeistern können.

Wir haben uns die bekanntesten und meistverkauften Drinks der vergangenen Jahrzehnte herausgepickt und mit modernen Bar-Techniken vollkommen neu interpretiert. Natürlich mixen wir für euch auch weiterhin die altbekannten 1.0 Versionen dieser Klassiker. Probiert doch einfach mal beide Varianten und sagt uns dann, welche **euer** Liebling ist!

SEX ON THE BEACH 2.0 **7,90 €**
mit Kakao infundierter Vodka | Pfirsichmarmelade
karbonisierter Cranberrynektar | gedörnte Kakao-Orange
Minze

oder doch lieber
SEX ON THE BEACH 1.0 **7,90 €**
Vodka | Pfirsichlikör | Ananaspüree
Cranberrynektar | Ananas | Minze

CAIPIRINHA 2.0 **6,90 €**
mit Rosenblüten infundierter Cachaça
Limetten-Shrub* | Rosenblüten

oder doch lieber
CAIPIRINHA 1.0 **6,90 €**
Cachaça | Limette | weißer Rohrzucker

APEROL SPRITZ 2.0 **5,90 €**
Selbstgemachter Orangenlikör | Rosé-Wein
Soda | Rosmarin | Orange

oder doch lieber
APEROL SPRITZ 1.0 **5,90 €**
Aperol | Prosecco | Soda | Orange

LIMETTEN-MINZ-BRAUSE 2.0 **4,90 €**
Limetten-Shrub* | selbstgemachter Minzsirup
Soda | Minze | gedörnte Limette

oder doch lieber
LIMETTEN-MINZ-BRAUSE 1.0 **4,40 €**

*Shrubs sind mit Essig gesäuerte Fruchtsirupe aus Kochbüchern des 19. Jahrhunderts und werden als Basis von Limonaden, Brausen oder wie in unserem Fall für Drinks verwendet.

WEIN-TIPPS

In unserer neuen, kleinen „LieblingsBar“-Serie stellen euch unsere Auszubildenden ihren ganz persönlichen LieblingsWein vor und verraten euch, wie sie auf den einen oder anderen feinen Tropfen gekommen sind, warum er ihnen so gut gefällt und wozu er ihrer Meinung nach besonders gut schmeckt.

EIN WEIN-TIPP FÜR DIE KÜHLEN TAGE VON JOHANNA BREMER

„Bei einem Wein-Tasting gefiel mir der 2017er „Saint Laurent“ von Thorsten Krieger aus der Südpfalz am meisten. Der im Holzfass gereifte Rotwein ist mit seinen 13,5 Prozent ein ausgewogener und angenehm leichter Wein mit feinen Aromen von Holunderbeeren und vollreifen Früchten, die wunderbar mit der typischen Röstwürze des Holzfass harmonisieren. Ich würde diesen Wein zu dunklem Fleisch wie Rinderroulade mit einer kräftigen Soße, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel empfehlen oder zu einem saftigen Rinderbraten. Auch unser herzhaftes Landbrot mit gezupfter Pute oder der Tafelspitz aus dem Ofen (den wir gerade auf der monatlich wechselnden Aktionskarte haben) passen prima zu diesem Wein, mit dem sich die letzten kühlen Wintertage zu zweit vor unserem LieblingsKamin oder mit Familie und Freunden an der langen Tafel gemütlich genießen lassen.“

SAINT LAURENT

Weingut Thorsten Krieger | Pfalz | QbA | trocken | 13,5Vol.%
0,1l **3,30€** | 0,2l **5,90€**

EIN WEIN-TIPP FÜR DEN FEIER-ABEND VON THAI-THOMAS NGUYEN

„Ich habe einen eleganten Wein gesucht, den man sowohl nach Feierabend als auch als aufwertende Ergänzung zu einem deftigen Gericht trinken kann. Kurzum: ich habe nach einem Allrounder gesucht, der sich nicht in den Vordergrund drängt und doch genug eigenen Charakter mitbringt, um zwischen anderen Weinen herauszustechen. Diese Eigenschaften – und noch viel mehr – verkörpert für mich der „Tag für Tag“ vom Frankhof Weinkontor aus der Pfalz. Bei diesem ganz und gar nicht alltäglichen Grauburgunder stechen für mich vor allem die subtilen floralen Aromen hervor, die perfekt die zitrusfruchtigen Noten des Weines ergänzen. Er ist mit seinen 12% leicht und mild, und doch vermag er im runden Nachgang seinen vollmundig harmonischen Geschmack zu halten. Dieser charmante Wein bietet eine abwechslungsreiche und erfrischende Aromenvielfalt, man kann ihn allein und in Ruhe nach einem erfolgreichen Tag genießen oder mit Freunden im gemütlichen Gespräch am Abend, und er ist ein idealer Begleiter zu geröstetem Ciabatta mit Parmaschinken oder zu Meeresfrüchten wie gebratenen Scampis und Austern.“

TAG FÜR TAG GRAUBURGUNDER

Frankhof Weinkontor | Pfalz | QbA | trocken | 12Vol.%
0,1l **3,30€** | 0,2l **5,90€**