

SIGNATURE DRINKS

Ganz neu & ganz persönlich: Die Signature Drinks unserer Nachwuchs-Gastgeber!

Bei der 1. „Nacht der Gastronomie“ im hannoverschen Kuppelsaal am 4. März 2019 wurde die „LieblingsBar“ als „Bar des Jahres“ ausgezeichnet. Weil wir vieles anders und manches vielleicht sogar besser machen. Weil wir lieben was wir tun, und weil wir liebend gern im Team arbeiten. Und weil wir stolz auf all das sind, haben wir zwei von unseren jungen Nachwuchs-Gastgebern an der Bar und im Service gebeten, doch einmal einen eigenen Signature Drink für ihre Gäste zu entwickeln – also einen Cocktail, der zu ihnen und zur „LieblingsBar“ passt und so einzigartig und unverwechselbar ist wie die Signatur eines Künstlers auf seinem Werk. Das gibt's nur in Hannovers „LieblingsBar“ und nur im Oktober! Auf Ihr Wohl und einen goldigen Herbst!

„BEAT ROOT“ VON MERT KURAL

„Meinen Signature Drink habe ich im Rahmen der Carlos Primero Cocktail-Competition 2019 entwickelt. Ich nenne ihn „Beat Root“, um das Gefühl von heimatlicher Geborgenheit mit der Stimmung eines ausgelassenen Tanzabends zu kombinieren. Warum? Nun, ich lebe jetzt seit fast zwei Jahren in Hannover, komme ursprünglich aber aus Frankfurt am Main. Deshalb habe ich mir gedacht, ich möchte gern einen Drink kreieren, der mich an meine ausgelassene und Beatmusik-verliebte Jugendzeit in meiner hessischen Heimat erinnert und mich mit meiner Familie dort verbindet.



Wenn ich krank war, hat mir meine Mutter damals immer einen selbstgemachten Rote Bete-Saft ans Bett gebracht. Das aufmunternde, leicht erdige Aroma der rubinroten Rübe löst bei mir noch heute ein wohlig-warmes Gefühl aus. Als weitere Zutat habe ich mich für einen Mix aus Apfelessig mit Essigmutter und 20 % Rote Bete-Saft entschieden, denn sauer macht bekanntlich lustig und also auch gesund. Der Carlos Primero Brandy gibt meiner Komposition das nötige Feuer, die Wärme dazu liefert ein sonniger Tropfen Cointreau. Abgerundet wird das Ganze durch die extravagante Süße eines Vanillelikörs aus Madagaskar.

Ich garniere „Beat Root“ mit einer flambierten Orangenzeste, die meinem Cocktail im Geruch einen fruchtig-süßen Auftakt verpasst. Auf der Zunge entfaltet sich dann ein herbsüßer Geschmack von Roter Bete kombiniert mit der tropischen Süße von Zitrusfrüchten. Im Abgang spielen am Gaumen feine Noten von frischem Salbei und Rooibos-Tee.

„Beat Root“ schmeckt nach Spaß, Freude, Eleganz und Lebenslust mit einem Hauch von Heimat und Geborgenheit. Dieser Drink macht sowohl Lust aufs Tanzen als auch auf einen kuscheligen Filmabend zuhause“.

BEAT ROOT

Rote Bete-Saft, Apfelessig, Carlos Primero Brandy,
Cointreau, Vanillelikör, flambierte Orangenzeste **8,90€**

SIGNATURE DRINKS

„VERONICA PICANTE“ VON THAI-THOMAS NGUYEN

„Mit meinem Signature Drink wollte ich das Temperament und die feurige Leidenschaft der spanischen Frauen zum Ausdruck bringen. Was verbindet mich persönlich mit Spanien? Ein ganz besonderes Date, das ich einmal mit einer sehr sinnlichen Frau gehabt habe. Deshalb nenne ich meinen Signature Drink, den ich im Rahmen der diesjährigen Carlos Primero Cocktail-Competition kreiert habe, auch „Veronica picante“ – zu Ehren einer Spanierin, die ich vor einigen Jahren kennenlernen durfte. Dieser Drink ist so würzig, vielschichtig und geheimnisvoll wie meine Bekanntschaft von der iberischen Halbinsel.



„Veronica picante“ besteht zu einem guten Teil aus Carlos I Pedro Ximenez Brandy, der eine markant dunkle Farbe und intensives Kaffeearoma mit sich bringt und mich allein deshalb schon stets an mein erstes Rendezvous mit der spanischen Dame in einem Cafe erinnert. An seine Seite habe ich Kokosblütensirup gestellt, der mich an ihr sinnliches Parfum „Guerlain Aqua Allegoria Coconut Fizz“ erinnert, dessen betörender Duft damals so wunderbar leicht und dezent in der Luft lag. Ein Schuss Orangebitters sorgt für eine phänomenale Eröffnung des Drinks, der den geeigneten Genießer mit dem verführerischen Aroma mit Abenteuerlust, Intimität und Fruchtigkeit willkommen heißt. Etwas Zitronensaft sorgt zudem für eine ausgewogene Balance zwischen herber Würze und eleganter Süße im Drink. Den Abschluss macht dann ein Tropfen feuriger Tabasco, stellvertretend für die temperamentvolle Zeit mit der wunderschönen Señora.

„Veronica picante“ ist prickelnde Erotik mit einem Hauch von Intimität, Freiheit und Fernweh, weshalb ich meinen Signature Drink zum ersten Date und jedem weiteren Rendezvous sowie zu verträumten Abenden allein am Kamin oder mit der Freundin bzw. dem Freund im Sonnenuntergang empfehle.“

VERONICA PIKANTE

Carlos I Pedro Ximenez Brandy, Kokosblütensirup,
Orange Bitters, Zitronensaft, Tabasco. **9,90€**

Signature Drinks