



Valar Morghulis

EIN GEHEIMTIPP

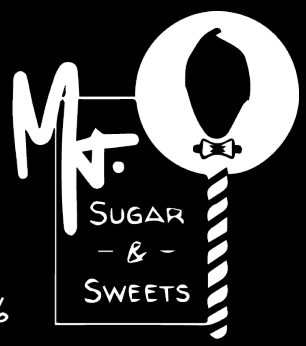
VON:

Rosten

stark & kräftig!

ZUTATEN:

- 4CL OLD PASCAS 75%
- 4CL WODKA
- 2CL EDELKIRSCH
- 6CL GRANATAPFELSAFT
- 10CL JOHANNISBEERSAFT



5 MIN.



ZUBEREITUNG:

ZUTATEN (AUSSER EDELKIRSCH) IN EINEN SHAKER GEBEN, MIT FRISCHEN EISWÜRFELN KRÄFTIG SHAKEN UND IN EINEN VORGEKÜHLTEN TUMBLER ABSEIHEN LASSEN. VORSICHTIG DIE EDELKIRSCH ÜBER DIE EISWÜRFEL GIESSEN.

A black and white photograph of a martini glass with a thick white sugar rim, sitting on a dark surface. Behind it is a stainless steel cocktail shaker. The background is dark, making the glass and shaker stand out.

Moon Crusta

EIN GEHEIMTIPP

VON:

Rosten

Fruchtig süß!

ZUTATEN:

- 4 CL HOLUNDERLIKÖR
- 4 CL WEISSER RUM
- 6 CL BROMBEERSAFT
- 6 CL JOHANNISBEERSAFT
- WEISSER ROHRZUCKER



5 MIN.



ZUBEREITUNG:

COCKTAILSCHALE MIT EINER CRUSTA VERSEHEN. ZUTATEN IN EINEN SHAKER GEBEN, MIT FRISCHEN EISWÜRFELN KRÄFTIG SHAKEN UND IN DIE COCKTAILSCHALE ABSEIHEN LASSEN.



SUGAR
- & -
SWEETS

Harzer Witch Sour

EIN GEHEIMTIPP

VON:

Rosten

Eine Inspiration



ZUTATEN:

6CL JOURNEYS WHISKEY

4CL BROMBEERWODKA

2CL ZITRONENSAFT

10CL JOHANNISBEERSAFT

3TL BRAUNER
ROHRZUCKER



5 MIN.



ZUBEREITUNG:

ALLE ZUTATEN IN EINEN SHAKER GEBEN UND MIT FRI-
SCHEN EISWÜRFELN KRÄFTIG UND LANGE SHAKEN.
DAS VORGEKÜHLTE FANCYGLAS MIT EINER ZITRONEN-
SCHEIBE UND EINEM ROSMARINZWEIG GARNIEREN UND
DEN INHALT EINSCHENKEN.