



BAR BOOKLET
Althoff Hotels

EASY DRINKING



MOSCOW MULE

Glas: DOF

Zutaten: 50 ml Wodka, Ginger Beer zum Auffüllen

Garnitur: 2 Limettenwedges, 2 Scheiben Gurke
Alle Zutaten mit Eiswürfeln im Gästeglas verrühren. Limettenwedges über dem Glas ausdrücken und in den Drink geben. Mit Gurke garnieren.

KALYX TONIC

Glas: Longdrink

Zutaten: 50 ml Kalyx, Tonic Water zum Auffüllen

Garnitur: 2 Zitronenwedges, Beeren
Alle Zutaten mit Eiswürfeln im Gästeglas verrühren. Zitronenwedges über dem Glas ausdrücken und in den Drink geben. Mit Beeren garnieren.



GIN & TONIC

Glas: Longdrink

Zutaten: 50 ml Gin, Tonic Water zum Auffüllen

Garnitur: 2 Zitronen- oder Limettenwedges
Alle Zutaten mit Eiswürfeln im Gästeglas verrühren. Mit Zitrone oder Limette garnieren.



RICORDINO SPRITZ

Glas: Weißwein

**Zutaten: 50 ml Ricordino,
Schaumwein zum Auffüllen**

Garnitur: 2 Zitronenwedges, Rosmarin

*Alle Zutaten mit Eiswürfeln im Gästeglas
verrühren. Zitronenwedges über dem Glas
ausdrücken und in den Drink geben.
Mit Rosmarin garnieren.*

CAMEL'S NECK

Glas: Longdrink

**Zutaten: 50 ml Camela,
Ginger Ale zum Auffüllen**

Garnitur: 2 Orangenwedges

*Alle Zutaten mit Eiswürfeln im Gästeglas
verrühren. Orangenwedges über dem Glas
ausdrücken und in den Drink geben.*



FLORAL SPRITZ

Glas: Weißwein

**Zutaten: 50 ml Kalyx, Schaumwein
zum Auffüllen**

Garnitur: 2 Zitronenwedges, Beeren

*Alle Zutaten mit Eiswürfeln im Gästeglas
verrühren. Zitronenwedges über dem Glas
ausdrücken und in den Drink geben.
Mit Beeren garnieren.*



RASPBERRY LEMONADE

Glas: DOF

Zutaten: 30 ml Zitronensaft, 20 ml Himbeersirup, Ginger Beer zum Auffüllen

Garnitur: 2 Zitronenwedges, Beeren

Alle Zutaten mit Eiswürfeln im Gästeglas verrühren. Mit Zitronenwedges und Beeren garnieren.

MEDITERRANEAN LEMONADE

Glas: DOF

Zutaten: Tonic Water

Garnitur: 2 Zitronenwedges, Rosmarin

Tonic Water mit Eiswürfeln ins Gästeglas geben. Zitronenwedges über dem Glas ausdrücken und in den Drink geben. Mit Rosmarin garnieren.



MODERN TWIST



ROSE MARGARITA

Glas: Coupette

Zutaten: 50 ml Tequila Blanco, 30 ml Limettensaft, 20 ml Agavendicksaft

Garnitur: Rosensalzrand, Rosenblütenblätter

Eine Coupette mit Rosensalz verzieren. Alle Zutaten mit Eiswürfeln schütteln und doppelt ins Gästeglas abseihen. Mit Rosenblütenblättern garnieren.





ORIENTAL NEGRONI

Glas: SOF

**Zutaten: 30 ml Camela, 30 ml Gin,
30 ml süßer Wermut**

Garnitur: Orangenzeste

*Alle Zutaten mit Eiswürfeln im Gästeglas verrühren.
Mit einer Orangenzeste garnieren.*

RASPBERRY GINGER COLLINS

Glas: Longdrink

**Zutaten: 50 ml Gin, 30 ml Zitronensaft,
20 ml Himbeersirup,
Ginger Beer zum Auffüllen**

Garnitur: 2 Zitronenwedges, Beeren

*Alle Zutaten mit Eiswürfeln im Gästeglas verrühren.
Mit Zitronenwedges und Beeren garnieren.*



SPICED ISLAND PUNCH

Glas: Longdrink

**Zutaten: 50 ml brauner Rum,
50 ml Maracujanektar, 30 ml Limettensaft, 20
ml Zimtsirup, Soda zum Auffüllen,
5 Blätter Minze**

Garnitur: Minzspitze

*Alle Zutaten mit Eiswürfeln im Gästeglas
verrühren. Mit Minze garnieren.*



ITALIAN MULE

Glas: DOF

Zutaten: 50 ml Ricordino, 20 ml Limettensaft, Ginger Beer zum Auffüllen

Garnitur: 2 Limettenwedges, Thymian, Rosmarin
Alle Zutaten mit Eiswürfeln im Gästeglas verrühren. Limettenwedges über dem Glas ausdrücken und in den Drink geben. Mit Thymian und Rosmarin garnieren.

ELDERFLOWER FIZZ

Glas: Longdrink

Zutaten: 50 ml Wodka, 30 ml Zitronensaft, 20 ml Holunderblütensirup, Soda zum Auffüllen

Garnitur: 2 Zitronenwedges, 2 Scheiben Gurke

Alle Zutaten mit Eiswürfeln im Gästeglas verrühren. Mit Zitronenwedges und Gurke garnieren.



SPICED ISLAND LEMONADE

Glas: Longdrink

Zutaten: 100 ml Maracujanektar, 30 ml Limettensaft, 20 ml Zimtsirup, Soda zum Auffüllen, 5 Blätter Minze

Garnitur: Minzspitze

Alle Zutaten mit Eiswürfeln im Gästeglas verrühren. Mit Minze garnieren.



ELDERFLOWER LEMONADE

Glas: Longdrink

**Zutaten: 30 ml Zitronensaft,
20 ml Holunderblütensirup,
Soda zum Auffüllen**

Garnitur: 2 Zitronenwedges, 2 Scheiben Gurke

Alle Zutaten mit Eiswürfeln im Gästeglas verrühren. Mit Zitronenwedges und Gurke garnieren.

ALTHOFF CLASSICS



CAIPIRINHA

Glas: DOF

**Zutaten: 50 ml Cachaça,
1 Limette, 20 ml Zuckersirup**

Garnitur: keine

Limette in Sechstel schneiden und im Shaker muddlen. Mit den übrigen Zutaten und Eiswürfeln schütteln und ohne Abseihen ins Gästeglas geben.



DAIQUIRI

Glas: Coupette

**Zutaten: 50 ml weißer Rum,
20 ml Limettensaft, 10 ml Zuckersirup**

Garnitur: Limettenwedge

Alle Zutaten mit Eiswürfeln schütteln und doppelt ins Gästeglas abseihen. Mit Limette garnieren.



BLOODY MARY

Glas: DOF

Zutaten: 50 ml Wodka, 10 ml Zitronensaft, 120 ml Tomatensaft, 3 Dashes Tabasco, 3 Dashes Worcestershiresauce

Garnitur: 1 Prise Selleriesalz, 1 Prise Pfeffer, 1 Stange Sellerie (geschnitten)

Alle Zutaten mit Eiswürfeln im Rührglas verrühren und ins Gästeglas abseihen. Selleriesalz und Pfeffer auf den Drink geben und mit Sellerie garnieren.

PIÑA COLADA

Glas: DOF

Zutaten: 50 ml weißer Rum, 10 ml Limettensaft, 20 ml Kokosnussirup, 120 ml Ananassaft

Garnitur: Halbe Ananasscheibe

Alle Zutaten mit Eiswürfeln schütteln und auf Eiswürfel ins Gästeglas abseihen. Mit Ananas garnieren.



MOJITO

Glas: Longdrink

Zutaten: 50 ml weißer Rum, 20 ml Limettensaft, 10 ml Zuckersirup, Soda zum Auffüllen, 12 Blätter Minze

Garnitur: Minzspitze

Alle Zutaten mit Eiswürfeln im Gästeglas verrühren. Mit Minze garnieren.





APEROL SPRITZ

Glas: Weißwein

Zutaten: 50 ml Aperol, Schaumwein zum Auffüllen

Garnitur: 2 Orangenwedges

Alle Zutaten mit Eiswürfeln im Gästeglas verrühren. Mit Orange garnieren.

MAI TAI

Glas: DOF

Zutaten: 45 ml brauner Rum, 15 ml Overproof Rum, 15 ml Curaçao, 25 ml Limettensaft, 15 ml Orgeat

Garnitur: 2 Limettenwedges, Minzspitze

Alle Zutaten mit Eiswürfeln schütteln und auf Eiswürfel ins Gästeglas abseihen. Mit Limette und Minzspitze garnieren.



WHISKEY SOUR

Glas: SOF

Zutaten: 50 ml Bourbon Whiskey, 30 ml Zitronensaft, 20 ml Zuckersirup, 10 ml Eiweiß (optional)

Garnitur: Orangenzeste

Alle Zutaten mit Eiswürfeln schütteln und auf Eiswürfel ins Gästeglas abseihen. Mit einer Orangenzeste garnieren.





ESPRESSO MARTINI

Glas: Coupette

Zutaten: 50 ml Wodka, 20 ml Kaffeelikör, 30 ml Espresso

Garnitur: 4 Espressobohnen

Alle Zutaten mit Eiswürfeln schütteln und doppelt ins Gästeglas abseihen.

Mit Espressobohnen garnieren.

MANHATTAN

Glas: Coupette

Zutaten: 50 ml Rye Whiskey, 20 ml süßer Wermut, 2 Dashes Angostura Bitters

Garnitur: Orangenzeste

Alle Zutaten mit Eiswürfeln im Rührglas verrühren und ins Gästeglas abseihen.

Mit einer Orangenzeste garnieren.



OLD FASHIONED

Glas: SOF

Zutaten: 50 ml Bourbon Whiskey, 10 ml Zuckersirup, 3 Dashes Angostura Bitters

Garnitur: Orangenzeste

Alle Zutaten mit Eiswürfeln im Rührglas verrühren und ins Gästeglas abseihen. Mit einer Orangenzeste garnieren.

Althoff Hotels

althoffhotels.com