



Außer-Haus-Getränkete

- Cocktailboxen -

Cosmopolitan	7,00
Vodka, frischer Zitronensaft, Cointreau & Cranberrysaft	
Moscow Mule	7,00
Vodka, Ginger Beer & frischer Limettensaft	
Mai Tai	7,00
Rum, Cointreau, Mandelsirup, frischer Limettensaft & Zuckersirup	
Gin Basil Smash (für „Probe-Bartender“)	7,50
Gin, Basilikum, frischer Zitronensaft & Zuckersirup	
Caipirinha	6,50
Cachaça, Limetten, brauner Zucker, Sprite & Selter	
Mojito	6,50
Rum, Minze, frischer Limettensaft, brauner Zucker & Selter	
Melon Sour	7,00
Melonenlikör, frischer Zitronensaft, brauner Zucker & Orangensaft	
Whiskey Sour	7,50
Bourbon Whiskey, frischer Zitronensaft & Zuckersirup	
Ipanema	6,00
Limetten, brauner Zucker, Maracujasaft & Ginger Ale	

Was ihr für die Zubereitung der Cocktails jeweils braucht, seht ihr auf den folgenden Seiten einzeln beschrieben. Standardausrüstung sind ein Glas, Eiswürfel und im besten Fall einen Cocktailshaker.



Außer-Haus-Getränkerte

- Weinpakete -

Weißwein **0,75**

Sven Klundt Grauer Burgunder, trocken
Deutschland/ Pfalz..... 12,50

Zenzela Charming White, halbtrocken
Südafrika/ Western Cape..... 12,50

Rotwein **0,75**

Merlot Torre dei Vescovi DOC, trocken
Italien/ Veneto..... 12,50

Zenzela Charming Red, halbtrocken
Südafrika/ Western Cape..... 12,50

Terre di Montelusa Altopiano Primitivo Puglia
Italien/ Apulien..... 14,50

Wine & Dine

Unsere Käseplatte für Zwei inklusive einer Flasche Wein..... 18,00



Cosmopolitan

- 3cl Vodka
- 3cl Cointreau
- 4,5cl Cranberrysaft
- 1,5cl frischer Limettensaft



Was du zusätzlich brauchst:

- Martiniglas (oder anderes Glas)
- Cocktailshaker
- Barsieb (kein Muss)
- Eiswürfel

How-To Cosmopolitan:

Den Vodka, Cointreau, Cranberrysaft und Limettensaft mit Eiswürfeln in einen Cocktailshaker geben und. Durch ein Barsieb in ein (vorzugsweise) Martiniglas fließen lassen und mit der getrockneten Limette dekorieren. Zum Wohl!

Zeig uns deine Cocktailkünste und poste ein Bild bei Instagram mit dem #ankerliebe & verlinke uns!



Moscow Mule

- 5cl Vodka
- 2cl frischer Limettensaft
- Ginger Beer



Was du zusätzlich brauchst:

- (Moscow Mule) Becher
- Eiswürfel

How-To Moscow Mule:

Ein (Moscow Mule) Becher mit Eiswürfeln füllen. Den Vodka und Saft hinzufügen und mit Ginger Ale auffüllen. Nun mit der Minze und getrockneten Limette dekorieren - genießen!

Zeig uns deine Cocktailkünste und poste ein Bild bei Instagram mit dem #ankerliebe & verlinke uns!

Mai Tai

- 4cl dunkler Rum
- 4cl heller Rum
- 4cl frischer Limettensaft
- 2cl Cointreau
- 1,5cl Zuckersirup
- 0,5cl Mandelsirup



Was du zusätzlich brauchst:

- Glas
- Cocktailshaker
- Barsieb (kein Muss)
- Crushed Ice oder Eiswürfel

How-To Mai Tai:

Alles zusammen mit Eis in einem Cocktailshaker shaken und in einen mit Crushed Ice gefüllten Tumbler (Glas) abseihen. Mit Minze und getrockneter Limette dekorieren - Prost!

Zeig uns deine Cocktailkünste und poste ein Bild bei Instagram mit dem #ankerliebe & verlinke uns!

Gin Basil Smash

- 8cl Gin
- 10 - 15 Blätter Basilikum
- 4cl Zitronensaft
- 4cl Zuckersirup



Was du zusätzlich brauchst:

- Glas
- Cocktailshaker
- Stößel
- Barsieb
- Feinsieb
- Eiswürfel

How-To Gin Basil Smash

Basilikum und Zuckersirup in einen Shaker geben und mit einem Stößel muddlen. Zitronensaft, Gin und Eiswürfel dazugeben und gräftig shaken. Durch Barsieb und Feinsieb in einen Tumbler mit ein paar Eiswürfeln abseihen. Mit Basilikum und getrockneter Zitrone dekorieren.

Zeig uns deine Cocktailkünste und poste ein Bild bei Instagram mit dem #ankerliebe & verlinke uns!

Caipi



- 1 Limette
- 1 Esslöffel Rohrzucker
- 3cl Cachaça

Was du zusätzlich brauchst:

- Glas
- Stößel
- Crushed Ice oder Eiswürfel
- Etwas Sprite & Selter

How-To Caipi:

Limette achteln und mit dem Rohrzucker im Glas sorgfältig zerdrücken. Crushed Ice in das Glas geben und den Cachaça drübergießen. Mit Selter und Sprite auffüllen, umrühren, mit getrockneter Limette dekorieren und fertig!

Zeig uns deine Cocktailkünste und poste ein Bild bei Instagram mit dem #ankerliebe & verlinke uns!

Mojito



- 5cl weißer Rum
- 2cl Zuckersirup
- 2,5cl Limettensaft
- Minze

Was du zusätzlich brauchst:

- Glas
- Stößel
- Eiswürfel
- Selter

How-To Mojito:

Die Minze, den Zuckersirup und den Limettensaft in ein Glas füllen. Die Blätter leicht mit einem Stößel andrücken. Das Glas mit Eiswürfeln füllen. Mit Rum und Selter aufgießen und vorsichtig umrühren. Minze zur Dekoration benutzen und fertig.

Zeig uns deine Cocktailkünste und poste ein Bild bei Instagram mit dem #ankerliebe & verlinke uns!



Melon Sour



- 8cl Melonenlikör
- 3cl Zitronensaft
- 6,5cl Orangensaft
- halben Teelöffel braunen Zucker

Was du zusätzlich brauchst:

- Glas
- Cocktailshaker
- Eiswürfel

How-To Melon Sour

Alle Zutaten mit Eis in einen Cocktailshaker geben und kräftig shaken! In ein Glas füllen, mit getrockneter Feige dekorieren und genießen!

Zeig uns deine Cocktailkünste und poste ein Bild bei Instagram mit dem #ankerliebe & verlinke uns!



Whiskey Sour

- 6cl Bourbon
- 3cl frischer Zitronensaft
- 2cl Zuckersirup



Was du zusätzlich brauchst:

- Glas
- Cocktailshaker
- Eiswürfel

How-To Whiskey Sour:

Alle Zutaten ordentlich in einem Cocktailshaker mit Eis shaken. In einen Tumbler mit Eis füllen und mit getrockneter Zitrone dekorieren.

Zeig uns deine Cocktailkünste und poste ein Bild bei Instagram mit dem #ankerliebe & verlinke uns!

Ipanema

- 1 Limette
- 4cl Maracujasaft
- 2 Barlöffel braunen Rohrzucker
- Ginger Ale



Was du zusätzlich brauchst:

- Glas
- Stößel
- Eiswürfel oder Crushed Ice

How-To Ipanema:

Limette achteln, mit dem Rohrzucker in ein Glas geben und mit einem Stößel andrücken. Mit Eis auffüllen, Maracujasaft und Ginger Ale hinzugeben. Umrühren und mit getrockneter Limette dekorieren - zum Wohl!

Zeig uns deine Cocktailkünste und poste ein Bild bei Instagram mit dem #ankerliebe & verlinke uns!