



eberts COCKTAIL bar

Febar specials

Piscola

8,00

Pisco, Limettenachtel, Cola

Die Chilenische Antwort auf Cuba Libre! Am 8 Februar feiert man in Chile den Piscola Tag. Anlass genug, um diesen interessanten erfrischenden Highball hochleben zu lassen. Pisco ist ein aus Chile und Peru stammendes Weindestillat, welches nach 3 Monaten Ruhephase in Stahl- oder Glasbehältern abgefüllt wird. Der Name Pisco kommt vermutlich vom Qechua Begriff Pisco für „fliegender Vogel“ und der Stadt Pisco, die den Spaniern als Transporthafen auch für Weindestillate aus Südamerika diente.

Martinez

9,00

Antica Formula, Old Tom Gin, Maraschino, Boker´s Bitters

Der große Bruder des klassischen Martinicocktails in seiner ursprünglichen Form. Das Rezept welches wir verwenden, entspricht exakt der Rezeptur von Jerry Thomas 1887 erschienenen „Bartenders Guide“ wobei die Beschreibung 1 wine – glas of vermouth verlangt, aber nicht zwischen süßerem italienischen oder trockenem französischem Vermouth unterscheidet. Wir haben uns für die süßere Variante entschieden, die den Drink etwas runder und voller macht, aber probieren Sie selbst und trinken ein Glas Cocktailgeschichte vom Feinsten!

Morning Ride

9,00

Kraken Spiced Rum, Tia Maria, Limettensaft, Zimtespuma

Dieser Cocktail wird durch die exotische Note des Kraken Rums und das Zimt Espuma zu einem Geschmackserlebnis der besonderen Art! Kraken Rum ist ein Gewürzrum mit Vanille, Zimt, Kaffee und Kakaoaromen, kommt aus Trinidad und Tobago und ist auch pur ein Genuss für Freunde voller, süßer und würziger Rums.

Winter Mule

9,00

Havana Club 3jährig, Zitronensaft, Zimtsirup, Zwetschkenmarmelade, Ginger Beer

Jetzt wo`s so richtig kalt ist, wagen wir einen interessanten Geschmacksvergleich: Auf der Seite der winterlich heimatlichen Aromen Zimt und Zwetschkenmarmelade, auf der Seite der karibischen Sonnenräume kubanischer Rum und Ginger Beer, ein in der gesamten Karibik beliebter Filler für Cocktails und Highballs, den manche von Ihnen schon von unseren Tikikreationen und vom Dark&Stormy kennen. Wie der Zweikampf endet? Entscheiden Sie selbst. Wir sind der Meinung: Unentschieden. Es gewinnen beide. Und vor allem Sie!

Old Raj Gimlet

10,00

Old Raj Gin, Limejuice hausgemacht

Der Old Raj Gin von Cadenhead zeigt deutlich die Verbindung zwischen England und Indien. In Schottland destilliert und abgefüllt, ist es die kleine Menge an indischen Gewürzen, allen voran Safran, die diesen Gin so einzigartig machen. Anders als bei anderen Safran Gins wird dieser aber nur ganz vorsichtig eingesetzt, was auch seine goldgelbe Farbe erklärt. Zusammen mit unserem selbst gemachten Lime Juice ist es ein wunderbar weicher, würziger und runder Drink mit einer exklusiv zarten Safran Note.