

cocktail- (g)inspirationen



Salzgeber

BRENNEREI

KELTEREI

FXS GIN



»Moulin Rouge«

6 cl FXS-SLOE GIN, 3 cl Cinzano Rosso Wermut, 2 Spritzer Angostura Bitter zusammen mit Eis in ein Glas geben und gut verrühren. In ein Cocktailglas abseihen. Mit einer Orangenzeste garniert servieren.

»Negroni Vermiglio«

3 cl FXS-SLOE GIN, 3 cl Campari, 3 cl Cinzano Rosso Wermut in ein Glas mit Eiswürfeln geben. Saft einer Orangenscheibe dazupressen. Mit einer Orangenzeste garniert servieren. Sodawasser separat dazu servieren.

»Sloe Screw«

6 cl FXS-SLOE GIN in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben, mit frisch gepresstem Orangensaft aufgießen. Eine Orangenscheibe in den Drink geben. Fertig!

»Sloe Gin Fizz«

5 cl FXS SLOE GIN, 2 cl Lime Juice, 1 cl Zuckersirup. Alle Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker mixen und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas abseihen. Mit Sodawasser auffüllen und vorsichtig umrühren.

»S'AMARO Bijou«

2 cl FXS-Gin, 2 cl Salzgeber S'AMARO Bitterlikör, 2 cl Martini extra Dry, 2 Spritzer Grapefruit-Bitter zusammen mit Eis in ein Glas geben und gut verrühren. In ein gut gekühltes Cocktailglas abseihen.

»Sloe-Liberty«

2 cl Allgäuer Bierbrand, 2 cl FXS-SLOE GIN, 2 cl Marillenlikör, 1 Spritzer Angostura mit Eiswürfeln im Shaker mixen und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen. Mit einem Aprikosenschnitt und roten Johannisbeeren garniert servieren.

»Spicy Ginger« vom Landhaus Stricker

2 Rosmarinzwige und 2 Wacholderbeeren zerstoßen, 10 weiße Pfefferkörner geschrotet, 3 cl DSG, 3 cl Martini extra Dry, 1 cl Lime Juice, 4 cl Ginger Wine, 1 Scheibe frischer Ingwer. Alle Zutaten im Shaker auf Eiswürfeln shaken. In ein gut gekühltes Martiniglas füllen und mit Champagner auffüllen. Mit einem Rosmarinzwig, einer Wacholderbeere und Ingwer dekorieren.



Salzgeber

BRENNEREI KELTEREI

ASPENSTRASSE 6

D-87727 BABENHAUSEN

TEL 0 83 33-9 30 74 • FAX 0 83 33-9 30 75

info@salzgeber.com • www.salzgeber.com