

# EditierBAR

## Highballs & Longdrinks

### Pink Cuban Highball

*Unser aromatisch-spritziger Welcome-Drink mit **KRITER BRUT** Sekt, kubanischem Rum (**RON VARADERO BLANCO 3 AÑOS**), Limette, Zucker und dem intensiv roten Peychaud's Bitters.*

### Dark and Stormy

*Dieser stürmisch-erfrischende Highball mit einem Hauch Ingwerschärfe wird traditionell aus Gosling's Black Seal Dark Rum von den Bermudainseln und Ginger Beer, einer würzigen Ingwerlimonade, zubereitet.*

### Sloppy Joe's Mojito

*Fruchtige Mojito-Variante mit „goldenem“ kubanischen Rum (**RON VARADERO ORO 5 AÑOS**), Limette, frischer Minze, Granatapfelsirup und Sodawasser aus der Boilerman Bar, Hamburg.*

### Paloma

*Leicht herber mexikanischer Longdrink mit **SIERRA ANTIGUO TEQUILA PLATA** (100 % Agave) und eigens dafür entwickelter **PALOMA PINK GRAPEFRUIT LEMONADE**, verfeinert mit etwas Limette und einer Spur Salz.*

Die rot gedruckten Markenprodukte wurden freundlicherweise gesponsert von BORCO-MARKEN-IMPORT MATHIESEN GmbH & Co. KG, Hamburg.

Infos & alle Rezepte unter:  
[https://de.wikipedia.org/wiki/Wikipedia:Wiki\\_Loves\\_Cocktails/Drinks](https://de.wikipedia.org/wiki/Wikipedia:Wiki_Loves_Cocktails/Drinks)



# EditierBAR

## Highballs & Longdrinks

### Boulevardier Highball

*Bittersüß-aromatische Highball-Variante für Negroni-Freunde mit RITTENHOUSE STRAIGHT RYE WHISKEY BOTTLED IN BOND, dem Weinaperitif PUNT E MES, Campari und Ginger Ale.*

### Chartreuse Tonic

*Kräutrig-würziger Longdrink mit dem französischen Traditionslikör CHARTREUSE VERTE und Tonic Water – wahrlich der „Quentin Tarantino“ unter den Longdrinks!*

### Horse's Neck

*Klassischer Highball aus dem 19. Jahrhundert, wahlweise mit ELIJAH CRAIG 12 YEARS OLD KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKEY oder PRINCE HUBERT DE POLIGNAC COGNAC V.S.O.P. Ginger Beer als Filler liefert den Kick. Auf Wikipedia steht, warum er heißt, wie er heißt.*

### Pomme Pomme

*Leicht scharf, würzig und intensiv fruchtig: In diesem alkoholfreien Longdrink kombinieren wir Granatapfelsaft, türkisches Granatapfelkonzentrat, Apfelsaft und verschiedene orientalische Gewürze.*



Die rot gedruckten Markenprodukte wurden freundlicherweise gesponsert von BORCO-MARKEN-IMPORT MATHIESEN GmbH & Co. KG, Hamburg.

Infos & alle Rezepte unter:  
[https://de.wikipedia.org/wiki/Wikipedia:Wiki\\_Loves\\_Cocktails/Drinks](https://de.wikipedia.org/wiki/Wikipedia:Wiki_Loves_Cocktails/Drinks)



# EditierBAR

## Classics & Modern Classics

### Old Fashioned

Ein Klassiker, wenn nicht ‚der‘ Cocktail schlechthin nach der ersten schriftlichen Definition von 1806. Wir rühren eine hochwertige, fassgelagerte Basisspirituose nach Wahl mit etwas Zucker und passenden Cocktail-Bitters. Spirituosengenuss ohne Frucht und vermutlich nichts für Anfänger!

### Martinez

Der aromatische Shortdrink gilt als Vorläufer des Martini Cocktails, ist aber auch eng mit dem Manhattan verwandt. Wir bereiten ihn à la Jerry Thomas wie in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts zu: mit **RUTTE OLD SIMON** Genever und **CARPANO ANTICA FORMULA** Wermut.

### Gimlet

Dieser elegante, erfrischende Zweiteiler aus **FINSBURY PLATINUM GIN 47 %** und Lime Juice Cordial wurde im British Empire schon Ende des 19. Jahrhunderts genossen, jedoch erst durch Raymond Chandlers Detektivromane seit den 1940er Jahren so richtig bekannt.

### Last Word

Der französische Kräuterlikör **CHARTREUSE VERTE**, **DE KUYPER MARASQUIN** Maraschinolikör, **FINSBURY PLATINUM GIN 47 %** und Limettensaft sorgen für einen besonders aromatischen Shortdrink mit dem Potenzial, jeden Edit-War zu beenden. Erstmals gemixt während der Prohibitionszeit in den 1920er Jahren.

Die rot gedruckten Markenprodukte wurden freundlicherweise gesponsert von BORCO-MARKEN-IMPORT MATHIESEN GmbH & Co. KG, Hamburg.

Infos & alle Rezepte unter:  
[https://de.wikipedia.org/wiki/Wikipedia:Wiki\\_Loves\\_Cocktails/Drinks](https://de.wikipedia.org/wiki/Wikipedia:Wiki_Loves_Cocktails/Drinks)



# EditierBAR

## Classics & Modern Classics

### Trader Vic Grog

*Ein fruchtig-tropischer Tiki-Drink aus dem Trader Vic's der 1960er Jahre. Mit **OLD PASCAS JAMAICA DARK RUM**, Maracuja, Ananas, Zitrone und einem Dash Angosturabitter. Die Cocktailkirschen sind selbstgemacht.*

### Brooklyn Lamp

*Der legendäre, wohl in den Nullerjahren dieses Jahrtausends in der Pinken Bar in Frankfurt entstandene Drink ist eine fruchtig-süffige Sour-Variante aus **PASCALL LA VIEILLE POIRE** Williams-Birnenbrand, Rosensirup und Zitronensaft, verfeinert mit einem Spritzer Grapefruit-Bitters.*

### Buttermilk Margarita

*Diese äußerst erfrischende Variante einer klassischen Margarita aus **SIERRA MILENARIO TEQUILA REPOSADO** (100 % Agave), Limette, Zitrone, Agavensirup, Buttermilch und als i-Tüpfelchen etwas Quittengelee entstand nicht etwa in Mexiko, sondern 2011 im kühlen Hamburg.*

### Blame it on the Beet

*Unser im Jahr 2015 selbst entwickelter Signature Drink aus Lillet Blanc, Rote-Bete-Brand, Campari und dem Agavenbrand Mezcal – eine wahre Aromenbombe, leicht rauchig und bitter-süß. Sehr zum Wohle!*

Die rot gedruckten Markenprodukte wurden freundlicherweise gesponsert von BORCO-MARKEN-IMPORT MATHIESEN GmbH & Co. KG, Hamburg.

Infos & alle Rezepte unter:  
[https://de.wikipedia.org/wiki/Wikipedia:Wiki\\_Loves\\_Cocktails/Drinks](https://de.wikipedia.org/wiki/Wikipedia:Wiki_Loves_Cocktails/Drinks)

