

4 Drinks 2 Hours Februar 2024

New York Sour:

- **5cl Wolfburn 10 Jahre**
- **3cl Zitronensaft**
- **1cl Zuckersirup**
- **0,5cl Rotwein**

Im Shaker auf Eiswürfeln, alle Zutaten außer dem Rotwein shaken, in einem Thumbler abseihen. Den Rotwein on top floaten. Mit Zitronenzeste garnieren

Rob Roy:

- **5cl Pure Scot Whisky**
- **1cl roter Vermouth**
- **1dashes Angostura Bitter**

Im Rührglas auf Eis kalt rühren, in ein Cocktailschale abseihen. Mit einer Orangenzeste garnieren!

Smoky Colada:

- **5cl Peat Chimney**
- **3cl Ananassaft**
- **1cl Kokossirup**
- **2cl Kokos - Cream**

Alle Zutaten in einen Mixer geben und kurz pürieren. In einen Thumbler auf Eiswürfeln abseihen. Mit Ananaskeil garnieren!

Old Fashioned:

- **1Stück Würfelzucker**
- **2dash Angostura Bitter**
- **5cl Spice King Whisky**

*Würfelzucker in einen Thumbler geben, mit Angostura tränken,
mit einem Muddler zerkleinern. Den Whisky hinzugeben.
Thumbler mit Eiswürfeln auffüllen. Kalt rühren, mit einer halben
Orangenscheibe garnieren!*