

# Cocktail - Liste

## Allgemeines

### Zutaten

#### Rum

- Appleton White (Jamaica Rum)
- El Dorado Dark
- Belmont Estate (Coconut Rum)
- Tanduay Rhum Dark (bei ebay)
- Old Munk Rum Dark (Kaffeegeschmack)
- Whalers Dark ( Schokoladengeschmack)
- Black Cat
  
- Falernum Dark (11%iger Rumaufputscher)

#### Wodka

- Grey Goose
- Tanqueray Sterling Vodka

#### Gin

- Booths
- Tanqueray London Dry Gin
- Saffran Gin Gabriel Boudier (edel & lecker)

#### Tequila

- Casa Vieja Anejo

### Adressen

#### Internet

[www.cocktaildreams.de](http://www.cocktaildreams.de)  
[www.barfish.de](http://www.barfish.de)  
[www.cocktailforum.de](http://www.cocktailforum.de)

#### Bars & Läden

##### Landsmann

Martin-Luther / Ecke Luipoldstr.

##### Triobar

Eisenacher Straße 10 (Schöneberg)

##### Victoria Bar

Potsdamer Str.

# Cocktail - Liste

Zutaten	Menge	Hinweise
---------	-------	----------

## Planters Punch - 5 Variationen

O-Saft	8 cl	Alle Zutaten in einen Bostenshaker mit viel Eis geben - gut durchschütteln. Anschließend das Getränk mittel Bar-sieb in ein entsprechendes Glas abseien.  fruchtig-süß, man schmeckt den Rum nicht heraus
A-Saft	8 cl	
Appleton White (weißer Rum)	6 cl	
Grenadine	1 cl	
Zitronensaft	1 cl	

O-Saft	6 cl	Alle Zutaten in einen Bostenshaker mit viel Eis geben - gut durchschütteln. Anschließend das Getränk mittel Bar-sieb in ein entsprechendes Glas abseien.  nicht ganz so süß, man schmeckt den Rum heraus
A-Saft	10 cl	
El Dorado (white)	3 cl	
El Dorado (dark)	3 cl	
Grenadine	0,5 cl	
Zitronensaft	0,5 cl	

O-Saft	10 cl	Alle Zutaten in einen Bostenshaker mit viel Eis geben - gut durchschütteln. Anschließend das Getränk mittel Bar-sieb in ein entsprechendes Glas abseien.  sehr lecker, man schmeckt den Rum heraus
A-Saft	6 cl	
El Dorado (dark)	6 cl	
Grenadine	0,5 cl	
Zitronensaft	0,5 cl	

O-Saft	4 cl	Alle Zutaten in einen Bostenshaker mit viel Eis geben - gut durchschütteln. Anschließend das Getränk mittel Bar-sieb in ein entsprechendes Glas abseien.
A-Saft	12 cl	
Black Cat	6 cl	
Grenadine	0,5 cl	
Saft aus einer halben Limette		

O-Saft	8 cl	Alle Zutaten in einen Bostenshaker mit viel Eis geben - gut durchschütteln. Anschließend das Getränk mittel Bar-sieb in ein entsprechendes Glas abseien.  fruchtig, sauer, man schmeckt den Rum heraus sehr lecker
A-Saft	8 cl	
Falernum	2 cl	
El Dorado (dark)	4 cl	
Old Munk	2 cl	
Saft aus einer Limette		

# Cocktail - Liste

Zutaten	Menge	Hinweise
---------	-------	----------

## MaiTai - 3 Variationen

O-Saft	10 cl	Alle Zutaten in einen Bostenshaker mit viel Eis geben - gut durchschütteln. Anschließend das Getränk mittels Barsieb in ein entsprechendes Glas abseien.
A-Saft	6 cl	
El Dorado (dark)	4 cl	
Captain Morgan (73%)	1 cl	
Agricol (weißer Rum aus frischem Zuckerrohr)	2 cl	
Mandelsirup	2 cl	
Grenadine	1 cl	
Zitronensaft	2 cl	

A-Saft (naturtrüb)	14 cl	Alle Zutaten in einen Bostenshaker mit viel Eis geben. Die Limetten vierteln und in den Shaker abspritzen - gut durchschütteln. Anschließend das Getränk mittels Barsieb in ein entsprechendes Glas abseien. Die abgespritzten Limetten mit in das Glas geben.
Old Munk	6 cl	
Falernum	1,5 cl	
Mandelsirup	1,5 cl	
Limetten (geviertelt)	4 Stück	

Whalers Rum (dark)	3 cl	Alle Zutaten in einen Bostenshaker mit viel Eis geben - gut durchschütteln. Anschließend das Getränk mittel Barsieb in ein entsprechendes Glas abseien.
El Dorado (dark)	4 cl	
Black Cat	4 cl	<b>ACHTUNG: Der Cocktail ist ohne Säfte und damit ein ziemlicher Bretterknaller. 18,5 cl Alkohol !!!!!</b>
Grand Murnier	1,5 cl	
Lemon Hart	4 cl	
Falernum	2 cl	
Mandelsirup	1,5 cl	
Soft aus einer Limette		

## Rum Sour

A-Saft	6 cl	Alle Zutaten in einen Bostenshaker geben - gut durchmischen (rotierende Scheibe). Anschließend das Getränk in ein Sektglas geben und sofort trinken. Alternativ kann auch mehr Zucker verwandt werden.
Old Munk	6 cl	
Rohrzucker (pulvrig)	2 TL	
Soft aus einer Limette		
<b>sauer, ohne Eis servieren aber sofort trinken, da der Schaum das Entscheidende ist</b>		

# Cocktail - Liste

Zutaten	Menge	Hinweise
---------	-------	----------

## TrioBar Noir

Ginger Ale	12 cl	3-4 Scheiben von dem Inger abschneiden. Den Ingwer mit den Zutaten in ein Glas geben - einen großen Eiswürfel dazu. Mit einem Barlöffel gut umrühren. Um einen prägnanteren Ingwergeschmack zu bekommen, den Ingwer auf spießen und leicht gegen das Glas drücken bzw. umrühren. Den Cocktail kalt, aber nach Möglichkeit ohne Eis servieren.
Wodka	6 cl	
scharfer Wodka	1,5 cl	
Lime Juice	1 cl	
frischer Ingwer		

super Sommerdrink - sehr erfrischend

## Pink Gin

Gin	6 cl	Alle Zutaten in einen Bostenshaker mit viel Eis geben und gut durchschütteln. Anschließend das Getränk mittels Barsieb in ein entsprechendes Glas abseihen.
Wodka	2 cl	
Grapefruit	9 cl	
Grenadine	1 cl	

## Caipirinha

Cachasa	6-8 cl	Die Limetten in einen Tumbler geben und mit dem Stößel das Fruchtfleisch kurz andrücken. Eis (nicht gecrasht), Rohrzucker und Cachasa dazugeben und umrühren, bis sich der Zucker auflöst.
weißer Rohrzucker (pulvrig/pudrig)	3-4 TL	
Limettenscheiben		

Wird eigentlich ohne Strohhalm getrunken.