

Alvanne

Fluido – bar di notte

ZUTATEN

30 ml Sahne, 30 % Fettgehalt

30 ml Get 27

30 ml Boudier Crème de Cacao, weiß

30 ml Tabu Classic Strong

GLAS

Cocktail, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten im Shaker auf Würfeis schütteln, durch ein Sieb abseihen.

Moulin Rouge

Nils Boese

ZUTATEN

20 ml Zitronensaft, frisch gepresst

10 ml Giffard Fraises Sirup

30 ml Giffard Manzana Verde

30 ml Tabu Red

10 ml Tabu Classic Strong

GARNITUR

Apfelfächer

GLAS

Cocktailschale, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit Würfeleis kurz und kräftig schütteln, durch ein Sieb abseihen und mit dem Fächer dekorieren.

Foreign Correspondent

Markus Blattner

ZUTATEN

10 ml Zitronensaft, frisch gepresst

10 ml Zuckersirup

40 ml Maker's Mark Bourbon Whisky

5 ml Tabu Classic Strong

GARNITUR

Kirsche

GLAS

Sour, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eiswürfeln schütteln,
durch ein Sieb abseihen und die Kirsche
dazugeben.

Tabu Boom

Marco Cazzolato

ZUTATEN

50 ml Grenadinesirup

50 ml Tabu **Classic Strong**

GLAS

Old Fashioned

ZUBEREITUNG

Gästeglas

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Einen kurzen Trinkhalm mittig in eine Cocktailserviette stecken. Den Absinth in ein hitzebeständiges Cognacglas und die Grenadine ins Gästeglas gießen. Den Absinth anzünden und langsam über die Grenadine fließen lassen. Das Cognacglas kopfüber auf das Old Fashioned Glas stellen – die Flamme erlischt. Das Cognacglas herunternehmen und den Ballon mit der Serviette abdecken. Das Absinth-Grenadine-Gemisch zügig trinken, dann durch den Trinkhalm das Absintharoma inhalieren. Ein Glas Wasser dazu reichen

Flip Flop

Nils Boese

ZUTATEN

2 Barlöffel Puderzucker

30 ml Zitronensaft, frisch gepresst

30 ml Orangensaft, frisch gepresst

40 ml Tabu Dry

10 ml Tabu Classic Strong

GARNITUR

Erdbeere

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Mit Würfeleis lange schütteln, durch ein Sieb auf Eiswürfel abseihen und mit der Erdbeere dekorieren.

Nolem Tabu

Nils Boese

ZUTATEN

30 ml Rose's Lime Juice Cordial

5 ml Giffard Crème de Cacao, weiß

30 ml Giffard Watermelon Liqueur

20 ml Greenmark Rye **Vodka**

5–10 ml Tabu **Classic Strong**

GARNITUR

Physalis

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Auf Eiswürfeln kräftig und lange schütteln,
durch ein Sieb abseihen und mit der
Physalis garnieren.

Betsy Blues

Nils Boese

ZUTATEN

20–30 ml Sahne

5 ml Zitronensaft, frisch gepresst

30 ml Orangensaft, frisch gepresst

50 ml Sweetbird Banana Smoothie

10 ml Giffard Crème de Bananes de Brasil

20 ml Galliano Smooth Vanilla

30 ml Tabu Dry

10 ml Tabu Classic Strong

GARNITUR

Pitahayaspalte

Physalis

GLAS

Fancy, gefrostet

ZUBEREITUNG

Blender

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit zerstoßenem Eis mixen,
abseihen und mit den Früchten dekorieren.

Green Dream

Nils Boese

ZUTATEN

10 ml Zitronensaft, frisch gepresst

30 ml Rose's Lemon Squash

30 ml Rose's Lime Juice Cordial

70 ml Apfelpüree

40 ml Wódka Wyborowa

20 ml Tabu Classic Strong

GARNITUR

Apfelfächer

GLAS

Fancy, gefrostet

ZUBEREITUNG

Blender

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit zerstoßenem Eis mixen,
abseihen und mit dem Fächer dekorieren.

Tabu Bananishake

Nils Boese

ZUTATEN

20–30 ml Sahne

40 ml Orangensaft, frisch gepresst

50 ml Sweetbird Banana Smoothie

30 ml Tabu Dry

10–20 ml Tabu Classic Strong

GARNITUR

Kaffeemehl

Sweetie Grapefruit-Fächer

GLAS

Fancy, gefrostet

ZUBEREITUNG

Blender

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit zerstoßenem Eis mixen, abseihen und mit Kaffeemehl bestreuen. Mit dem Fächer aus Sweetie-Grapefruit dekorieren und einen Trinkhalm dazugeben.

Bugsy C.

Stephan Berg | Alexander Hauck

ZUTATEN

10 ml Rose's Lime Juice Cordial
2 Spritzer The Bitter Truth Old Time
Aromatic Bitters
20 ml Campari Bitter
50 ml Whitley Neill **Gin**
Tabu **Classic Strong**, im Zerstäuber

GLAS

Cocktail, gefrostet

ZUBEREITUNG

Rührglas, gefrostet

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Außer Absinth alle Zutaten im Rührglas auf Eiswürfeln verrühren und abseihen. Den Absinth durch eine Flamme auf die Oberfläche sprühen.

French Pearl (Revisited)

Romée de Goriainoff

ZUTATEN

5 Minzeblätter

15 ml Rohrzuckersirup

20 ml Zitronensaft, frisch gepresst

50 ml Hendrick's Gin

10 ml Tabu Classic Strong

Champagne Billecart-Salmon Brut Réserve

GLAS

Cocktail, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Das Glas mit Absinth auswaschen, Überschuss abgießen und zurück in den Froster stellen. Außer Champagner alle Zutaten mit Würfeis schütteln. Durch ein Sieb abseihen und mit Champagner auffüllen.

Madeleine

Heinz Kaiser

ZUTATEN

- 1 halbes Eiweiß
- 10 ml Rohrzuckersirup
- 20 ml Monin Ingwersirup
- 20 ml Zitronensaft, frisch gepresst
- 40 ml Apfelsaft, naturtrüb (Cox Orange)
- 40 ml Boudier Saffron Gin
- 1 Barlöffel Tabu Classic Strong

GLAS

Cocktail, groß
gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eiswürfeln kurz und kräftig schütteln. Durch ein Sieb abseihen.

Hidalgo

Matthias Lataille

ZUTATEN

1 Orangenzeste

7,5 ml Zimtsirup, hausgemacht

60 ml **Tequila** Corralejo Añejo

10 ml Tabu **Classic Strong**

GARNITUR

Orangenscheibe, getrocknet

GLAS

Cocktail, klein

gefrostet

ZUBEREITUNG

Rührglas, gefrostet

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Das Glas mit Absinth auswaschen, Überschuss abgießen und zurück in den

Froster stellen. Die Zeste in das Rührglas geben, Sirup darübergießen und mit einem glatten Stößel behutsam andrücken.

Tequila und Eiswürfel hinzugeben, kurz verrühren, abseihen und eine sehr dünne, getrocknete und gewürzte Orangenscheibe dazugeben.

Zimtsirup: Wasser und Zucker zu gleichen Teilen (700 ml/g), 4-5 Zimtstangen, 1 Vanilleschote, 2 Kardamomsamen, 3-4 Sternanis und 5 Gewürznelken zum kochen bringen. Köcheln lassen, bis der Zucker karamellisiert und das Gemisch eine hellbraune Farbe hat. Die Flüssigkeit durch ein Sieb abseihen, 1 Stunde lang abkühlen lassen und dann in den Kühlschrank stellen.

Orangenscheibe: Von einer Blutorange eine sehr dünne Scheibe schneiden, mit Agavendicksaft bestreichen und mit Zimt, Vanille, Kardamom, Sternanis und Gewürznelken bestreuen. Im Ofen backen bis die Scheibe getrocknet ist.

Pomaceous Love

Mike Baker

ZUTATEN

1 Viertel Apfel (Granny Smith)
10 ml Limettensaft, frisch gepresst
30 ml Apfelsaft, naturtrüb
10 ml Teichenné Green Apple Schnapps
20 ml Van Gogh Coconut **Vodka**
20 ml Bacardi Apple
20 ml Tabu **Classic Strong**

GARNITUR

Sternanis

GLAS

Cocktail, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Das Glas mit Absinth auswaschen, Überschuss abgießen und zurück in den Froster stellen. Den Apfel von Stiel und Gehäuse befreien, in Stücke schneiden und im Boston-Glas zerdrücken. Die restliche Zutaten hinzugeben und mit Würfeis schütteln. Durch ein Sieb abseihen. Den Sternanis obenauf legen.

Rock 'N' Roza

Sebastian Stamm

ZUTATEN

1 Zweig Rosmarin
1 Spritzer Angostura Orange Bitters
1 Spritzer Fee Brothers Whiskey Barrel Aged Bitters
20 ml Heering Cherry Liqueur
40 ml Rittenhouse Bottled in Bond Rye Whiskey
Tabu Classic Strong, im Zerstäuber

GARNITUR

Orangenzeste
Kirsche

GLAS

Cocktail, gefrostet

ZUBEREITUNG

Rührglas, gefrostet
fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Außer Absinth alle Zutaten in das Rührglas geben.
Den Rosmarinzweig mit einem glatten Stößel andrücken, Würfeis dazugeben und umrühren.
Durch ein Sieb in das mit Absinth besprühte Glas abseihen. Mit der Zeste abspritzen und die Kirsche hinzugeben.

Tabu Old Fashioned

Lubos Racz

ZUTATEN

2 Maraschino Kirschen

1 Zitronenzeste

1 Barlöffel brauner Rohrzuckersirup,
hausgemacht (2:1)

60 ml Mount Gay **Rum** Eclipse

20 ml Tabu **Classic Strong**

GARNITUR

Orangenzeste

GLAS

Absinth, gefrostet

ZUBEREITUNG

Gästeglas

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Die Kirschen und den Absinth in ein feuerfestes Glas geben und anzünden. Eine Zeit lang brennen lassen, dann die Kirschen und 1 Barlöffel des gebrannten Absinths in das Absinthglas umfüllen. Mit einem glatten Stößel sanft andrücken. Die Zitronenzeste, Sirup und die Hälfte des Rums sowie ein größeres Stück gebrochenes Eis hinzugeben und 20 Sekunden rühren. Den restlichen Rum darüber gießen und nochmals 20 Sekunden umrühren. Mit der Orangenzeste abspritzen und diese dazugeben. Das Eisstück mit einem Eispickel von einem glasklaren Eisblock brechen. Das Eis wird glasklar, wenn gefiltertes/entkalktes Wasser verwendet wird. Ansonsten das Wasser vor dem einfrieren viermal abkochen.

Tabu Violette

William C. van Ginhoven

ZUTATEN

15 ml Briottet Crème de Violette

30 ml Martell VS Cognac

5 ml Tabu Classic Strong

GARNITUR

große Zitronenzeste

GLAS

Cocktail, gefrostet

ZUBEREITUNG

Rührglas, gefrostet

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eiswürfeln verrühren,
abseihen und die Zeste dazugeben.

The Improved Holland Gin Cocktail (Revisited)

Wouter Vullings

ZUTATEN

- 1 Barlöffel Zuckersirup, hausgemacht (2:1)
- 2 Spritzer Angostura Aromatic Bitters
- 2 Barlöffel Bols Maraschino Liqueur
- 60 ml Bols **Genever**
- 1 Spritzer Tabu **Classic Strong**

GARNITUR

Zitronenzeste

GLAS

Cocktail, klein
gefrostet

ZUBEREITUNG

Rührglas, gefrostet

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eiswürfeln verrühren, durch ein Sieb abseihen und mit der Zeste abspritzen. Den Glasrand mit der Außenseite der Zeste abreiben und diese hinzugeben.

The Velvet Lady

Stephan Berg | Alexander Hauck

ZUTATEN

1 halbes Eiweiß
1 Barlöffel Perger Granatapfel-Sirup
20 ml Zitronensaft, frisch gepresst
4 Spritzer The Bitter Truth Orange Bitters
20 ml Noilly Prat Dry
30 ml Tanqueray
30 ml The Bitter Truth Sloeberry Gin
1 Barlöffel Tabu Classic Strong

GARNITUR

Orangenzeste

GLAS

Cocktail, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten im Shaker mit Würfeis 20–30 Sekunden kräftig schütteln. Durch ein Sieb abseihen. Mit der Zeste abspritzen (ggf. hinzugeben).

Van Zart

Gonçalo de Sousa Monteiro

ZUTATEN

45 ml Mozart White

25 ml Lustau Pedro Ximénez Murillo **Sherry**

5 ml Tabu **Classic Strong**

GARNITUR

Minzezweig

GLAS

Cocktail, klein
gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit Würfeleis schütteln,
durch ein Sieb abseihen und mit dem
Minzezweig dekorieren.

Akvavit Saterac

Knut Randhem

ZUTATEN

1 Barlöffel flüssiger Akazienhonig

4 Spritzer Peychaud's Bitters

60 ml Skåne Akvavit

10 ml Tabu Classic Strong

GLAS

Cocktailschale, gefrostet

ZUBEREITUNG

Rührglas, gefrostet

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Das Glas mit Absinth auswaschen, Überschuss abgießen und wieder in den Froster stellen. Den Honig in das Rührglas fließen lassen, die restlichen Zutaten darübergießen und umrühren, so dass sich der Honig auflöst. Eiswürfel dazugeben, nochmals verrühren und abseihen.

Dutch Duchess

Misja Vorstermans

ZUTATEN

1 Spritzer Peychaud's Bitters

75 ml Sonnema **Vodka** Herb

3 Tropfen Tabu **Classic Strong**

GARNITUR

Grapefruitzeste

GLAS

Cocktailschale, gefrostet

ZUBEREITUNG

Rührglas, gefrostet

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eiswürfeln verrühren,
abseihen, mit der Zeste abspritzen
und diese dazugeben.

Equinox

Andrew Nicholls

ZUTATEN

20 ml Chambord Liqueur Royale de France

50 ml Beefeater Gin

15 ml Tabu Classic Strong

GARNITUR

5 Himbeeren

GLAS

Cocktailschale, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eiswürfeln circa acht Sekunden kräftig schütteln, durch ein Sieb abseihen und die Himbeeren mittig obenauf legen.

Oscar's ABC

Matthias Lataille

ZUTATEN

1 weißer Zuckerwürfel

4 Spritzer Angostura Aromatic Bitters

20 ml Hendrik's Gin, gekühlt

5 ml Tabu Classic Strong

100 ml Champagne Perrier-Jouët Brut NV

GARNITUR

Zitronenzeste

Gurke

GLAS

Champagner, gefrostet

ZUBEREITUNG

Gästeglas

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Den Würfelzucker mit Absinth und Bitters tränken, dann ins Glas geben. Den Gin darüber gießen und mit Champagner auffüllen. Mit der Zeste abspritzen und diese mit dem langen, schmalen Stück Gurke hinzugeben.

Tabu 72

Gianfranco Spada

ZUTATEN

10 ml Giffard Orgeat

15 ml Zitronensaft, frisch gepresst

25 ml Tabu Classic Strong

Champagne Moët & Chandon Brut Impérial

GARNITUR

Orangenzeste

GLAS

Champagner, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Außer Champagner alle Zutaten mit Würfel-
eis schütteln und durch ein Sieb abseihen.

Mit Champagner auffüllen und mit der Zeste
abspritzen.

The French Daisy

Klaus Stephan Rainer

ZUTATEN

5 ml Zuckersirup, hausgemacht (1:1)

20 ml Zitronensaft, frisch gepresst

20 ml Chartreuse, gelb

60 ml **Cognac** Frapin V.S.O.P.

1 Barlöffel Tabu **Classic Strong**

Sodawasser, Siphon

GARNITUR

Minzespitzen

GLAS

Rotwein, gefrostet

ZUBEREITUNG

Rührglas, gefrostet

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Außer Soda alle Zutaten auf zerstoßenem Eis verrühren, in das mit zerstoßenem Eis gefüllte Glas seihen, mit Soda abspritzen und nochmals behutsam umrühren. Einige üppige Minzespitzen anklatschen und dazugeben. Mit einem kurzen Trinkhalm servieren.

Evil Fairy

Markus Heinze

ZUTATEN

2 Scheiben Ingwer

Orangen- und Zitronenschale

1 Würfelzucker

100 ml heißes Wasser

6 Tropfen Abbott's Bitters

40 ml Coselpalais Original Goldener

Zimtlikör

50 ml Tabu Classic Strong

GLAS

Toddy

ZUBEREITUNG

Blue Blazer Style

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Im Glas Würfelzucker mit Bitter tränken. Ingwer und feine Streifen von den Schalen der Zitrusfrüchte hinzugeben. Nun kommen zwei versilberte Becher mit Griff zum Einsatz. Diese sollten erwärmt sein (Warmwasserbad).

In einen der Becher heißes Wasser, Zimtlikör und Absinth geben, anzünden und in einem Bogen in den anderen Becher gießen. Die Prozedur mehrmals wiederholen, wobei das Augenmerk immer auf dem unteren Becher liegen sollte. Leert sich der obere Becher, den unteren Becher wieder nach oben führen. Die brennende Flüssigkeit aus dem Becher in das Glas gießen und gut verrühren, so dass die Flamme erlischt. Zum Herstellen der Streifen die Schale der Zitrusfrüchte mit einem Zitronenschaber bzw. Zestenreißer abschaben.

Silver Colabster

Ago Perrone

ZUTATEN

1 Viertel roter Apfel
3 grüne Weintrauben
1 Barlöffel Zimt-Zucker
15 ml Galliano L'Autentico
60 ml Gancia **Vermouth** Bianco
10 ml Tabu **Classic Strong**

GARNITUR

Apfelfächer
Weintrauben
Minzezweig

GLAS

Silberbecher, gefrostet

ZUBEREITUNG

Gästeglas

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Apfel, Trauben und Zucker mit einem glatten Stößel zerdrücken, restliche Zutaten darübergießen und verrühren. Mit zerstoßenem Eis auffüllen und nochmals behutsam umrühren. Mit dem Obst und der Minze dekorieren. Einen Trinkhalm und eine kleine Gabel dazugeben.

The Tequila Professor

Philip Bischoff

ZUTATEN

1–2 Barlöffel Agavensirup

1 Spritzer The Bitter Truth Jerry Thomas' Own
Decanter Bitters

3 Spritzer Peychaud's Aromatic Bitters

60 ml Tequila 7 Leguas Reposado

Tabu Classic Strong, im Zerstäuber

GARNITUR

Zitronenzeste

GLAS

Cognac, hitzebeständig

ZUBEREITUNG

Blazer Style

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Etwa 100 ml heißes Wasser in ein hitzebeständiges Glas gießen. Ein Cognacglas darauf legen, so dass es langsam erwärmt wird. Ein zweites Cognacglas mit Absinth aussprühen, Überschuss abgießen. Die restlichen Zutaten in das erwärmte Cognacglas füllen, mit der Zeste durch eine Flamme abspritzen – der Inhalt beginnt zu brennen. Das Glas schwenken – die Flamme erlischt. Jetzt den Inhalt in das mit Absinth benetzte Glas umfüllen und die Zeste dazugeben.

Tea Rac

Marian Beke

ZUTATEN

8–10 Minzeblätter

Schokolade, 70 % Kakaoanteil

15 ml Ahornsirup-Wasser,
hausgemacht (1:1)

3 Spritzer Peychaud's Bitters

40 ml Calvados XO

Tabu Classic Strong, im Zerstäuber

GLAS

Cognac, hitzebeständig

klassische viktorianische Teetasse

ZUBEREITUNG

Rührglas, gefrostet

fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Die Minze in die Tasse geben und mit heißem Wasser – etwa 65 °C – aufgießen, beiseite stellen. Einige lange Streifen von der Schokolade schälen und mit den restlichen Zutaten (ohne Absinth) im Rührglas auf Eiswürfeln kräftig verrühren. Durch ein feines Sieb ins Glas abseihen. Das Glas auf die Tasse legen, so dass deren Öffnung durch den Ballon abgedeckt ist. Nun die Tasse und das darauf liegende Glas komplett mit Absinth einsprühen. Nach kurzer Zeit wird der Tee kühler und erfrischender, der Drink wird wärmer, gleicht mehr einem Digestif. Der Gast entscheidet in welcher Reihenfolge oder ob er abwechselnd den Tee aus der Tasse oder den Inhalt des Glases trinkt. Ideal zum Schälen der Schokolade ist ein Pendel- oder Sparschäler.

Choczavac

Michael Meinke

ZUTATEN

10 ml La Mauny Sucre de Canne

1 Spritzer Angostura Orange Bitters

3 Spritzer Peychaud's Bitters

60 ml Mozart Chocolate Spirit

10 ml Tabu Classic Strong

GARNITUR

Orangenzeste

GLAS

Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Das Glas mit Absinth auswaschen, Überschuss abgießen und wieder in den Froster stellen. Restliche Zutaten mit Würfeis kräftig schütteln und durch ein Sieb abseihen. Mit der Zeste garnieren.

Pantero Vienna

Michael Meinke

ZUTATEN

10 ml Zuckersirup

2 Spritzer Peychaud's Bitters

20 ml Mozart Amadé

60 ml Meukow XO Cognac

10 ml Tabu Classic Strong

GARNITUR

Mandarinenzeste, kandiert

GLAS

Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Das Glas mit Absinth auswaschen, Überschuss abgießen und wieder in den Froster stellen. Die restlichen Zutaten auf Würfeis schütteln und durch ein Sieb abseihen. Mit der Zeste garnieren.

Sardinē Frappē

Timo Janse

ZUTATEN

1 Barlöffel Peychaud's Bitters

30 ml Cantina del Vermentino Mirto di Gallura
(Myrtenbeerenlikör)

30 ml Sodawasser

20 ml Tabu Classic Strong

GARNITUR

Orangenzeste

GLAS

Old Fashioned, klein
gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Außer Sodawasser alle Zutaten auf etwas zerstoßenem Eis schütteln. Einen Julep Strainer auf das Glas legen. Erst den Inhalt des Shakers, dann das Sodawasser darübergießen. Den Strainer mit dem restliche Eis vom Glas nehmen. Mit der Zeste durch eine Flamme abspritzen und diese dazugeben.

Sazerac (Revisited)

Thomas Jakschas

ZUTATEN

1 Barlöffel Zuckersirup, hausgemacht (1:1)

3 Spritzer Peychaud's Bitters

60 ml Sazerac Rye **Whiskey**

Tabu **Classic Strong**, im Zerstäuber

GARNITUR

Zitronenzeste

GLAS

Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Rührglas, gefrostet

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Das Glas mit Absinth einsprühen und wieder in den Froster stellen. Die restlichen Zutaten auf Eiswürfeln verrühren. Das Glas aus dem Froster nehmen und nochmals mit Absinth einsprühen. Den Inhalt des Rührglases abseihen. Mit der Zeste abspritzen und diese dazugeben.

Tequila Sazerac

Thomas Jakschas

ZUTATEN

1 Barlöffel Allos Agavendicksaft
3 Spritzer Peychaud's Bitters
60 ml Tequila Esperanto Selección Reposado
Tabu Classic Strong, im Zerstäuber

GARNITUR

Zitronenzeste

GLAS

Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Rührglas, gefrostet

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Das Glas mit Absintheinsprühen und wieder in den Froster stellen. Die restlichen Zutaten mit Würfeis verrühren. Das Glas aus dem Froster nehmen und noch einmal mit Absinth einsprühen. Den Inhalt des Rührglases abseihen. Mit der Zeste abspritzen und diese dazugeben.

Absinthe Minded

Rob van Looy

ZUTATEN

1 Limette

1 Chilispitze

20 ml Rohrzuckersirup

40 ml Rémy Martin VSOP Cognac

10 ml Tabu Classic Strong

GARNITUR

Limettenspalte

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Gästeglas

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Die Limette achteln und mit der Chilispitze ins Glas geben, mit einem glatten Stößel zerdrücken. Die restliche Zutaten dazugeben und verrühren. Mit zerstoßenem Eis auffüllen und nochmals umrühren. Limettenspalte am Glasrand dekorieren. Mit Trinkhalm servieren.

A Damn Good Rye't Hook

Chris Doig

ZUTATEN

1 halbes Eiweiß

1 Spritzer Zuckersirup, hausgemacht (1:1)

20 ml Grapefruitsaft, frisch gepresst

10 ml Luxardo Maraschino

35 ml Rittenhouse Rye Bottled in Bond **Whiskey**

5 ml Tabu **Classic Strong**

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Das Glas mit Absinth auswaschen, Überschuss abgießen und wieder in den Froster stellen. Die restlichen Zutaten trocken und kräftig schütteln. Eiskwürfel dazugeben und nochmals schütteln. Durch ein Sieb auf Würfeleis abseihen.

Almendra Pulquito

Carl Wrangel

ZUTATEN

25 ml Half & Half, hausgemacht (1:1)

5 ml Zuckersirup, hausgemacht (2:1)

15 ml Giffard Orgeat

50 ml **Tequila** El Jimador Reposado

5 ml Tabu **Classic Strong**

GARNITUR

Stiefmütterchenblüte, lilafarben

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit Würfeis schütteln,
durch ein Sieb auf Eiswürfel abseihen
und mit der Blüte dekorieren.

Amadé Tabu

Kent Steinbach

ZUTATEN

1 Sternanis

30 ml Mozart Amadé

30 ml Tequila Sauza Tres Generaciones Añejo

Tabu Classic Strong, im Zerstäuber

GARNITUR

Orangenzeste

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Gästeglas

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Den Absinth durch eine Flamme viermal in das Glas sprühen. Die restlichen Zutaten mit Würfeis dazugeben und mindestens drei Minuten verrühren. Mit der Zeste abspritzen und diese dazugeben.

Black, Dark & Classic

Kent Steinbach

ZUTATEN

3 Pimentkugeln

40 ml Mozart Dark Chocolate

20 ml El Dorado Rum 15 yrs.

Tabu Classic Strong, im Zerstäuber

GARNITUR

Orangenzeste

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Gästeglas

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Den Absinth durch eine Flamme viermal in das Glas sprühen. Eiswürfel und Piment hineingeben, die restlichen Zutaten darübergießen und gut verrühren. Mit der Zeste abspritzen und diese dazugeben.

Boogie Man

Christian Heiss

ZUTATEN

1 Zweig Minze

20 ml Rose's Lime Juice Cordial

20 ml Lillet Réserve Jean de Lillet

40 ml Reisetbauer Blue Gin

1 Barlöffel Tabu Classic Strong

GARNITUR

Minzezweig

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Gästeglas

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Die Minzeblätter mit einem glatten Stößel leicht andrücken. Mit Eiswürfeln auffüllen, restliche Zutaten dazugeben und verrühren. Mit dem Minzezweig dekorieren.

Came Late

Gianfranco Spada

ZUTATEN

15 ml Eiweiß

10 ml Zuckersirup, hausgemacht (1:1)

25 ml Zitronensaft, frisch gepresst

3 Tropfen Fee Brothers Peach Bitters

20 ml Briottet **Crème de Pêche**

40 ml Tabu **Classic Strong**

GARNITUR

Orangenzeste

Luxardo Marasca Kirsche

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit Würfeleis schütteln und durch ein Sieb auf Eiswürfel abseihen. Mit der Zeste abspritzen und diese mit der Kirsche dazugeben.

Dr. Melfi

Thomas Raae Rasmussen

ZUTATEN

1 Eiweiß

1 Spritzer Zuckersirup

10 ml Orgeatsirup

15 ml Limettensaft, frisch gepresst

15 ml Zitronensaft, frisch gepresst

20 ml Orangensaft, frisch gepresst

15 ml Grand Marnier Cordon Rouge

40 ml Angostura 1919 Rum

15 ml Tabu Classic Strong

GARNITUR

Zitronenscheibe

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Würfeis kräftig schütteln und durch ein Sieb abseihen. Mit der Zitronenscheibe dekorieren.

Flaming Eyes

Torsten Puhn

ZUTATEN

- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Barlöffel Thüringer Pflaumenmus
- 40 ml Granini Johannisbeersaft
- 2 Spritzer Angostura Aromatic Bitters
- 40 ml Gosling's Black Seal Rum
- 20 ml Tabu Classic Strong

GARNITUR

- Rosmarinzweig
- Orangenzeste

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Rosmarin anklatschen und mit Würfeleis in den Shaker geben. Außer Absinth und Bitters alle Zutaten dazugeben und schütteln. Den Absinth mit dem Bitters im Glas anzünden, etwa zehn Sekunden brennen lassen. Den Inhalt des Shakers durch ein Sieb abseihen. Eiswürfel ins Glas geben und mit der Zeste abspritzen. Mit Rosmarin dekorieren.

Freshsynth

Luca Pirola

ZUTATEN

1 halber Apfel

15 ml Zitronensaft, frisch gepresst

5 ml Zuckersirup

50 ml Van Gogh Wild Appel **Vodka**

15 ml Tabu **Classic Strong**

GARNITUR

Sternanis

Minzespitze

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Den Apfel schälen, von Stiel und Gehäuse befreien und in Stücke schneiden. Die Apfelstücke, Sirup und Zitronensaft ins Boston-Glas geben und mit einem glatten Stößel zerdrücken. Die restlichen Zutaten und Würfeis hinzugeben, 15–20 Sekunden kräftig schütteln. Durch ein Sieb auf zerstoßenes Eis abseihen. Mit einer üppigen Minzespitze und Sternanis garnieren. Mit zwei kurzen Trinkhalmen servieren.

Hexenkessel

Fluido – bar di notte

ZUTATEN

1 Rosmarinzweig

3 Salbeiblätter

20 ml Limettensaft, frisch gepresst

1 Barlöffel Rohrzuckersirup

30 ml Tabu **Classic Strong**

Bitter Lemon

GARNITUR

Rosmarinzweig

Salbeiblatt

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Rührglas, gefrostet

fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Außer Bitter Lemon alle Zutaten mit Eiswürfeln verrühren. Durch ein Sieb auf zerstoßenes Eis abseihen, mit Bitter Lemon auffüllen und umrühren. Mit Rosmarinzweig und Salbeiblatt dekorieren, einen Trinkhalm dazugeben.

Pierrevision

Sebastian Stamm

ZUTATEN

1 Zimtstange

1 Orangenzeste

2 Spritzer Fee Brothers Whiskey Barrel Aged Bitters

15 ml John D. Taylor's Velvet Falernum

30 ml Pampero Aniversario

30 ml Angostura 1919 Rum

1 Barlöffel Tabu Classic Strong

GARNITUR

Orangenzeste

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Gästeglas

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Die Zimtstange in zwei Hälften brechen und mit der Zeste ins Glas legen. Außer Absinth die restlichen Zutaten darübergießen und behutsam umrühren.

Den Absinth anzünden, dann langsam darüberfließen lassen und mit der Zeste über der Flamme abspritzen. Eiswürfel dazugeben und nochmals verrühren.

Absence

Stephan Berg | Alexander Hauck

ZUTATEN

2 Limettenachtel

Rubicon Granatapfelsaft

1 BL The Bitter Truth Orange Bitters

15 ml Monin Karamel Sirup

30 ml Tabu Classic Strong

GLAS

Longdrink, gefrostet

ZUBEREITUNG

Gästeglas

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Die Limettenachtel über dem Glas ausdrücken und hineingeben. Eiswürfel dazugeben, restliche Zutaten darübergießen und verrühren.

Beachcomber Zombiie (Revisited)

Thomas Jakschas

ZUTATEN

- 10 ml Monin Granatapfel Sirup
- 15 ml Monin Rohrzucker Sirup
- 25 ml Limettensaft, frisch gepresst
- 25 ml Pink Grapefruitsaft, frisch gepresst
- 2 Spritzer Angostura Aromatic Bitters
- 15 ml John D. Taylor's Velvet Falernum
- 25 ml Luxardo Maraschino
- 25 ml Lemon Hart Demerara
- 25 ml Sea Wynde
- 25 ml Appleton Estate Extra
- 25 ml Coruba 18 yrs.
- 35 ml Don Q Cristal Rum
- 1 BL Tabu Red
- 1 Spritzer Tabu Classic Strong

GARNITUR

Ananasschnitz

Maraschinokirsche

Minzezweig

GLAS

Longdrink, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eiswürfeln kräftig schütteln, durch ein Sieb auf trockenes crushed ice abseihen. Mit Früchten und Minze dekorieren und einen Trinkhalm dazugeben.

Vincent's Orchard

Andrew Nicholls

ZUTATEN

7 ml van Wees Angostura Bitter

60 ml Sonnema **Vodka** Herb

3 Tropfen Tabu **Classic Strong**

Apfelsaft

GARNITUR

Apfelkeil

GLAS

Longdrink, gefrostet

ZUBEREITUNG

Gästeglas

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Den Vodka und den Bitter auf Eiswürfeln verrühren und mit Apfelsaft auffüllen.

Dann den Absinth darauf tropfen und mit dem Apfelkeil dekorieren.

