

Absinth Express

Marco Pani

ZUTATEN

20 ml Monin Karamel Sirup

60 ml Espresso, kalt

40 ml Tabu Classic

GLAS

Cocktail, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eiswürfeln
schütteln und durch ein Sieb
abseihen.

Absinthe Martini

Rob van Looy

ZUTATEN

5 Minzeblätter

15 ml Agavensirup

25 ml Limettensaft, frisch gepresst

40 ml Tequila Arette Reposado

10 ml Tabu Classic

GLAS

Cocktail, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit Würfeleis
schütteln und durch ein Sieb
abseihen.

Chevalier

Heinz Kaiser

ZUTATEN

20 ml Zitronensaft, frisch gepresst
20 ml Rohrzuckersirup, hausgemacht (2:1)
20 ml Lillet, weiss
40 ml Martell Cordon Bleu Cognac
10 ml Tabu Classic

GARNITUR

Gurkenschale

GLAS

Cocktail, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit Würfeleis kurz und kräftig schütteln. Durch ein Sieb abseihen und die Gurkenschale obenauf legen.

Freaky Cookie

Marco Pani

ZUTATEN

1 Orangenspalte

1 Zitronenspalte

10 ml Monin Chocolate Cookie Sirup

50 ml Appleton Estate V/X **Rum**

20 ml Tabu **Classic**

GLAS

Cocktail, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Die Früchte mit einem glatten Stößel zerdrücken, restliche Zutaten darübergießen und Eiswürfel dazugeben.

Kräftig schütteln und durch ein Sieb abseihen.

Fresco Smash

Lubos Racz

ZUTATEN

10 große Minzeblätter
2 Scheiben Zitrone (1 cm stark)
2 Barlöffel Ingwermarmelade
40 ml **Becherovka** Lemond
15 ml Tabu **Classic**

GARNITUR

4-5 Minzezweige

GLAS

Absinth, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Die Minze und die Zitronenscheiben mit einem glatten Stößel zerdrücken. Die restlichen Zutaten dazugeben, mit Eiswürfeln schütteln und durch ein Sieb auf gebrochenes Eis abseihen. Mit einem Strauß aus Minzezweigen garnieren, zwei kurze Trinkhalme in die Mitte der Dekoration stecken. Das Eis 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.

Rattlesnake Cocktail (Remix)

Thomas Jakschas

ZUTATEN

15 ml Zuckersirup

30 ml Zitronensaft, frisch gepresst

50 ml Wild Turkey Rye Whiskey

1 Spritzer Peychaud's Bitters

1 Barlöffel Tabu Classic

GLAS

Cocktailschale, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Außer Absinth und Bitters alle Zutaten auf Eiswürfeln kräftig und lange schütteln, durch ein Sieb abseihen, den Absinth dazugeben und behutsam umrühren. Den Bitters obenauf geben.

Death In The Morning Sun

Stephan Berg / Alexander Hauck

ZUTATEN

2 Spritzer The Bitter Truth Orange Bitters

1 Barlöffel The Bitter Truth Orange

Flower Water

40 ml Tabu Classic, eisgekühlt

Champagne Roederer Brut Premier

GARNITUR

Zitronenzeste

GLAS

Champagner, gefrostet

ZUBEREITUNG

Gästeglas

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Bitters, Flower Water und Absinth mit Champagner auffüllen und behutsam umrühren. Mit der Zeste abspritzen.

Santa Fe

Markus Heinze

ZUTATEN

1 Würfelzucker

2 Spritzer Abbotts Bitter

1 Barlöffel Giffard Mangalore

1 Barlöffel Tabu Classic

Champagne Lanson Black Label Brut

GARNITUR

Orangenzeste

GLAS

Champagner, gefrostet

ZUBEREITUNG

Gästeglas

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Den Würfelzucker mit dem Bitter tränken, Absinth und Liqueur darüberfließen lassen, mit Champagner aufgießen und mit der Zeste abspritzen.

Tabu Jasmine Punch

Björn Kjellberg

ZUTATEN

10 ml Skælskør Blütenhonig

20 ml Zitronensaft, frisch gepresst

20 ml Brunneby Rhabarberkonzentrat

20 ml Jasmintee

10 ml Tabu **Classic**

Champagne Ruinart rosé brut

GLAS

Champagner, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Honig in den Shaker geben, Zitronensaft darübergießen und verrühren. Außer Champagner alle Zutaten dazugeben, auf Eiswürfeln schütteln und durch ein Sieb abseihen. Mit Champagner auffüllen.

Absinthrol

Erich Wassicek

ZUTATEN

30 ml Rose's Lime Juice Cordial

30 ml Pellorce & Jullien Passions-
fruchtpüree

30 ml Aperol Aperitivo

15 ml Tabu Classic

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit Würfeleis schütteln
und durch ein Sieb auf Eiswürfel
abseihen.

Mañana Glory

Philip Bischoff

ZUTATEN

1 Eiweiß

10 ml Zitronensaft, frisch gepresst

15 ml Limettensaft, frisch gepresst

2,5 ml Luxardo Maraschino

50 ml Tequila Patrón Silver

1,3 ml Tabu Classic

GARNITUR

Limettenstroh

GLAS

Silberbecher, klein

gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eiswürfeln kräftig schütteln, abseihen und mit Limettenstroh dekorieren. (Kann mit leicht sprudelndem Sodawasser abgespritzt werden.)

Limettenstroh: Ein Stück Zeste hauchdünn von einer Limette schälen, die Seiten begradigen und in feine Streifen schneiden. Drei oder fünf dieser Streifen obenauf geben.

In Absentia

Thomas Raae Rasmussen

ZUTATEN

1 Zitronenkeil

1 Würfelzucker

60 ml heißes Wasser

The Bitter Truth Jerry Thomas Own Decanter Bitters

John D. Taylor's Velvet Falernum

1 Barlöffel Briottet Crème de Abricot

40 ml Tabu Classic

GLAS

Toddy

ZUBEREITUNG

Gästeglas

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Das Glas mit Falernum auswaschen, Überschuss abgießen. Würfelzucker ins Glas geben und mit Bitters tränken, Absinth dazugießen und anzünden. Den brennenden Zucker mit einem glatten Stößel andrücken, mit heißem Wasser aufgießen und Crème de Abricot sowie den Zitronenkeil dazugeben. Mit einem kleinen Löffel servieren.

Daiquiri

Andrew Nicholls

ZUTATEN

5 ml Zuckersirup
5 ml Zitronensaft, frisch gepresst
5 ml Limettensaft, frisch gepresst
2 Spritzer Peychaud's Bitters
25 ml Remy Martin VSOP Cognac
25 ml Appleton Estate Extra Rum
20 ml Tabu Classic
Sodawasser

GARNITUR

Zitronenzeste
Limettenzeste

GLAS

Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Rührglas, gefrostet

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Crushed ice in das Gästeglas geben, Absinth darübergießen, mit Soda auffüllen und beiseite stellen. Außer Bitters alle Zutaten auf Eiswürfeln 30 Sekunden gut verrühren. Das Gästeglas leeren, Bitters hineingeben und den Inhalt des Rührglases abseihen. Mit den Zesten abspritzen und diese obenauf legen - die Außenseiten zeigen nach oben.

Green Dragon

Erich Wassicek

ZUTATEN

5 ml Zitronensaft, frisch gepresst
The Bitter Truth Lemon Bitters, im Zerstäuber
20 ml Chartreuse, grün
30 ml Midori Melonenlikör
15 ml Tabu Classic

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Den Bitters zweimal in das Glas sprühen und crushed ice dazugeben. Die restlichen Zutaten auf Eiswürfeln schütteln, durch ein Sieb abseihen und verrühren. Mit einem Trinkhalm servieren.

Die Muse

Lubos Racz

ZUTATEN

2 Barlöffel Lindenblüten Bitters,
hausgemacht

10 ml Becher Cordial

40 ml Hennessy VS Cognac

Tabu Classic, im Zerstäuber

GARNITUR

Orangenzeste

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Gästeglas

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Mit dem Eispickel ein größeres Stück von einem glasklaren Eisblock abschlagen, diesen ins Glas legen und sechsmal mit Absinth besprühen und umrühren.

Das Schmelzwasser abgießen, die restlichen Zutaten dazugeben und nochmals verrühren. Mit der Zeste dekorieren. Vor dem servieren noch einmal Absinth darüber sprühen – nicht direkt ins Glas. Das Eis wird glasklar, wenn gefiltertes/entkalktes Wasser verwendet wird.

Ansonsten das Wasser vor dem einfrieren viermal abkochen. Lindenblüten

Bitters: 2 TL getrocknete Lindenblüten, 1 TL getrocknete Kamillenblüten in 10 ml Saint James Ambrè Rhum für etwa 10 Stunden einlegen. Das Mazerat abseihen, nochmals 1 TL getrocknete Lindenblüten hinzugeben, weitere 3 Stunden mazerieren. Durch ein Sieb abseihen. Während der Mazeration sollten die Zutaten vor Licht geschützt sein!

Morning Glory

Stephan Berg | Alexander Hauck

ZUTATEN

1 Barlöffel Rohrzuckersirup
3 Spritzer The Bitter Truth Orange Bitters
1 Barlöffel Cointreau
30 ml Wild Turkey Rye Whiskey
30 ml Remy Martin VSOP Cognac
1 Barlöffel Tabu Classic
Sodawasser

GARNITUR

Zitronenzeste

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Rührglas, gefrostet

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit Würfeis verrühren und auf Eiswürfel abseihen. Etwas Sodawasser darübergießen und nochmals umrühren. Mit der Zeste abspritzen.

Parisian „Good Morning“

Stephan Berg / Alexander Hauck

ZUTATEN

1 Barlöffel Rohrzuckersirup
15 ml Limettensaft, frisch gepresst
2 Spritzer The Bitter Truth Orange Bitters
2,5 ml Chartreuse, gelb
1 Barlöffel Noilly Prat Dry
50 ml Tabu Classic
Sodawasser

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit viel Würfeleis kräftig schütteln und durch ein Sieb auf Eiswürfel abseihen. Etwas Soda dazugeben und verrühren.

Tabu Absinth Cocktail

Stephan Berg | Alexander Hauck

ZUTATEN

- 1 halbes Eiweiß
- 1 Barlöffel Rohrzuckersirup
- 20 ml Wasser
- 1 Spritzer The Bitter Truth Old Time
Aromatic Bitters
- 2 Spritzer The Bitter Truth Orange Bitters
- 2 Spritzer Marie Brizard Anisette
- 60 ml Tabu Classic

GARNITUR

Limettenzeste

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Mixer

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit etwas crushed ice eine Minute mixen, auf Eiswürfel abseihen und mit der Zeste abspritzen.

Batoo

Timo Janse

ZUTATEN

10 Basilikumblätter
25 ml Limettensaft, frisch gepresst
30 ml Ting Grapefruit Soda
30 ml **Tequila** Corralejo Reposado
25 ml Tabu **Classic**

GARNITUR

Basilikum
Pfeffer, schwarz

GLAS

Longdrink, groß
gefrostet

ZUBEREITUNG

Gästeglas

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Die Basilikumblätter einmal zerreißen, Limettensaft, Tequila und Absinth darübergießen, etwas crushed ice dazugeben und gut verrühren. Mit crushed ice auffüllen, Ting hinzugeben und nochmals umrühren. Mit einem Basilikumblatt und schwarzem Pfeffer garnieren. Mit zwei langen Trinkhalmen servieren.

Flor De Naranja Cocktail

Stephan Berg | Alexander Hauck

ZUTATEN

2 Barlöffel Rohrzuckersirup

80 ml Orangensaft, frisch gepresst

2 Barlöffel The Bitter Truth Orange Bitters

60 ml Plymouth Gin

20 ml Tabu Dry

1 Barlöffel Tabu Classic

GARNITUR

Zuckerrand Orangenspirale

GLAS

Longdrink, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Den Rand des Glases mit einem Orangen-
viertel befeuchten, anschließend in einer
mit Zucker gefüllten Untertasse drehen, mit
Würfeleis füllen und die Orangenspirale
dazugeben. Alle Zutaten auf Eiswürfeln kräftig
schütteln und durch ein Sieb abseihen.

Sloe Haze Fizz

Robby Radovic

ZUTATEN

20 ml Zuckersirup, hausgemacht (2:1)

25 ml Zitronensaft, frisch gepresst

15 ml Plymouth Sloe Gin

35 ml Beefeater Gin

10 ml Tabu Classic

Sodawasser

GARNITUR

Maraschinokirschen

GLAS

Longdrink, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

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

Außer Soda alle Zutaten mit Würfeleis schütteln, durch ein Sieb auf Eiswürfel abseihen und mit Soda auffüllen, dann die Kirschen dazugeben.

Tabanjito

Julien Gualdoni – Mahiki, London

ZUTATEN

10 Minzeblätter

25 ml Zuckersirup

25 ml Limettensaft, frisch gepresst

1 Spritzer Sodawasser

40 ml La Mauny Rhum, 40 %

10 ml Tabu Classic

GARNITUR

Minzezweig

GLAS

Longdrink, groß
gefrostet

ZUBEREITUNG

Gästeglas

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Die Minze in das Glas geben, außer Soda alle Zutaten darübergießen und mit einem glatten Stößel andrücken – verrühren. Crushed ice dazugeben und nochmals vorsichtig umrühren. Mit Sodawasser abspritzen und mit dem Minzezweig dekorieren. Mit zwei langen Trinkhalmen servieren.

The Moroccan And The Fairy

Gromit Eduardsen

ZUTATEN

5-8 kl. Zweige Krauseminze, israelisch

4 Limettenstücke

30 ml Rohrzuckersirup

1 Spritzer Peychaud's Bitters

30 ml Tanqueray Gin

30 ml Tabu Classic

Champagne Moët & Chandon Brut Impérial

GARNITUR

Krauseminze, israelisch

GLAS

Longdrink, gefrostet

ZUBEREITUNG

Gästeglas

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Die Limettenstücke und die Minze mit einem glatten Stößel behutsam andrücken, außer Champagner alle Zutaten darübergießen – verrühren. Crushed ice dazugeben, mit Champagner auffüllen und nochmals vorsichtig umrühren. Mit einem kleinen Minzezweig dekorieren.

Zombie

Julien Gualdoni

ZUTATEN

10 ml Granatapfelsirup
10 ml Zuckersirup
15 ml Passionsfruchtsirup
25 ml Limettensaft, frisch gepresst
30 ml Grapefruitsaft, frisch gepresst
1 Spritzer Angostura Aromatic Bitters
10 ml Maraschino
15 ml Wray & Nephew White Overproof Rum
70 ml Mahiki Gold Rum
5 ml Tabu Classic

GARNITUR

Zuckerwürfel
Zitronenschnitz

GLAS

Longdrink, groß
gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Außer Wray & Nephew alle Zutaten mit Würfeis schütteln, durch ein Sieb auf Eiswürfel abseihen, den Zitronenschnitz halbieren und mit dem Würfelzucker obenauf legen. Den Zucker mit Wray & Nephew tränken und anzünden – dazu zwei Trinkhalme reichen.

Grand Paradiso

Christian Heiss

ZUTATEN

4 Erdbeeren

20 ml Monin Maracuja Sirup

20 ml St. Germain

100 ml Champagner

10 ml Campari Bitter

20 ml Reisetbauer Blue Gin

10 ml Tabu Classic

GARNITUR

Rosmarinzweig

GLAS

Fancy, gefrostet

ZUBEREITUNG

Mixer

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Die Hälfte des Champagners und die anderen Zutaten mit crushed ice mixen. Durch ein Sieb abseihen, mit Champagner aufgießen und mit Rosmarin dekorieren.

Absinth Julep

Stephan Berg | Alexander Hauck

ZUTATEN

8-10 Minzeblätter

10 ml Rohrzuckersirup

1 Barlöffel The Bitter Truth Old Time

Aromatic Bitters

20 ml Bols Dry Orange Likör

40 ml Tabu Classic

Sodawasser, Siphon

GLAS

Silberbecher, gefrostet

ZUBEREITUNG

Gästeglas

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Die Minzeblätter mit einem glatten Stößel andrücken. Außer Sodawasser alle Zutaten darübergießen und umrühren. Mit Eiswürfeln auffüllen, mit Sodawasser abspritzen und nochmals verrühren.

The Spine Stiffener

Stephan Berg | Alexander Hauck

ZUTATEN

3 Spritzer The Bitter Truth Old Time
Aromatic Bitters

60 ml Carpano Punt e Mes Vermuth

30 ml Tabu Classic

Sodawasser

GLAS

Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eiswürfeln kräftig
schütteln, durch ein Sieb abseihen,
mit etwas Sodawasser auffüllen und
umrühren.

Green Monkey

Torsten Spuhn

ZUTATEN

30 ml Zitronensaft, frisch gepresst

20 ml Monin Grüner Apfel Sirup

40 ml Granini Apfelsaft, naturtrüb

40 ml Granini Ananassaft

20 ml Bols Coconut

20 ml Pisang Ambon

20 ml Smirnoff No. 21 Vodka

20 ml Jose Cuervo Clásico Tequila

20 ml Tabu Classic

GARNITUR

Apfelspalte

Ananasblatt

GLAS

Longdrink, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit Würfeleis schütteln und durch ein Sieb auf Eiswürfel abseihen. Mit der Apfelspalte und dem Ananasblatt dekorieren.

Illegal Passion

Javier de las Muelas

ZUTATEN

10 ml Monin Ingwer Sirup

20 ml Maracujapüree

20 ml Tabu **Classic**

GARNITUR

Zitronengras

GLAS

Longdrink, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf crushed ice schütteln und ins Glas gießen. Das Zitronengras der Länge nach aufschneiden und dazugeben. Mit Trinkhalm servieren.

Mojito Anisado

Kent Steinbach

ZUTATEN

3 Zweige Minze, mild

1 gehäufte EL Rohrzucker, fein

30 ml Limettensaft, frisch gepresst

80 ml Sodawasser

50 ml Tabu Classic

GARNITUR

Minzespitze

GLAS

Longdrink, groß, gefrostet

ZUBEREITUNG

Gästeglas

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Die Minzezweige knicken, die anderen Zutaten darübergießen und mit einem glatten Stößel behutsam andrücken. Mit Eiswürfeln auffüllen und gut verrühren. Mit einer üppigen Minzespitze dekorieren und einen Trinkhalm dazugeben.

