

Die Pächter Der Patina

Roland Hoppenheit

ZUTATEN

1 Eigelb

1 EL Crème Fraiche

50 ml Johannisbeernektar

30 ml Ponthier Purée de Fruits Cassis

50 ml Mozart Dark **Chocolate**

30 ml Tabu **Red**

GLAS

Cocktail, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eiswürfeln kräftig schütteln und durch ein Sieb abseihen.

Diva Der Nacht

Roland Hoppenheit

ZUTATEN

2,5 ml frisches Ingwerpüree

30 ml Ponthier Purée de Fruits Cassis

30 ml Mozart Dark Chocolate

30 ml Mozart White **Chocolate** Vanilla
Cream

30 ml Tabu **Red**

GLAS

Cocktail, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit Würfeleis kräftig
schütteln und durch ein Sieb abseihen.

El Rojo

Spaniard Bernabeu

ZUTATEN

2 Spritzer Angostura Orange Bitters

25 ml Carpano Punt e Mes

10 ml Luxardo Maraschino

45 ml **Tequila** Corralejo Blanco

10 ml Tabu **Red**

GARNITUR

Orangenzeste

GLAS

Cocktail, gefrostet

ZUBEREITUNG

Rührglas, gefrostet

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

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

Alle Zutaten auf Eiswürfeln gut verrühren und abseihen. Mit der Zeste abspritzen und diese hinzugeben.

Fluch Des Virtuosen

Roland Hoppenheit

ZUTATEN

20 ml Zitronensaft, frisch gepresst

50 ml Ponthier Purée de Fraise

50 ml Mozart Dark **Chocolate**

30 ml Tabu **Red**

GLAS

Cocktail, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eiswürfeln kräftig schütteln und durch ein Sieb abseihen.

Les Liaison Dangerenses

Heinz Kaiser

ZUTATEN

2 Scheiben Zitronengras
4 Kaffir-Limettenblätter
30 ml Rose's Lime Juice Cordial
50 ml Russky Standard Platinum Vodka
2 Barlöffel Tabu Red

GARNITUR

Limettenspirale

GLAS

Cocktail, gefrostet

ZUBEREITUNG

Rührglas, gefrostet
fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Limettenblätter und Zitronengras mit einem glatten Stößel behutsam andrücken, Wodka darübergießen und für einige Minuten beiseite stellen. Die restlichen Zutaten dazugeben und auf Eiswürfeln verrühren. Durch ein Sieb abseihen, mit der Limettenspirale abspritzen und diese obenauf legen.

Mandits

Dom Costa

ZUTATEN

2 Spritzer Peychaud's Bitters

5 ml Galliano L'Autentico

30 ml Plymouth **Gin**

15 ml Tabu **Red**

GLAS

Cocktail, gefrostet

ZUBEREITUNG

Rührglas, gefrostet

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eiswürfeln gut
verrühren und abseihen.

Sweet Poison

Marco Cazzolato

ZUTATEN

6 Scheiben Ingwer, fingernagelgroß

10 ml Zitronensaft, frisch gepresst

30 ml Orangen**saft**, frisch gepresst

12 ml Granatapfelsirup

40 ml Tabu **Red**

GARNITUR

Orangenzeste

GLAS

Cocktail, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Den Ingwer mit einem glatten Stößel zerdrücken, die restlichen Zutaten darübergießen, auf Eiswürfeln schütteln und durch ein Sieb abseihen. Die Zeste durch eine Flamme abspritzen, den Glasrand einreiben und dazugeben.

Taboo Chest

Timo Janse

ZUTATEN

20 ml Grapefruitsaft, frisch gepresst

25 ml Louis Roques Belle de Châtaigne
(Kastanienlikör)

45 ml Tabu Red

GARNITUR

Cocktailkirsche

GLAS

Cocktail, groß
gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eiswürfeln schütteln,
durch ein Sieb abseihen und mit der
Kirsche garnieren.

The Honey Ryder Algonquin

Knut Randhem

ZUTATEN

5 ml Zuckersirup, hausgemacht (2:1)

20 ml Bluebird Ananassaft

20 ml Lillet, weiß

30 ml Van Winkle Family Reserve

Rye **Whiskey**

10 ml Tabu **Red**

GLAS

Cocktail, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit Würfeleis schütteln
und durch ein Sieb abseihen.

The New Monkey Gland

Robert Potthoff

ZUTATEN

20 ml Eiweiß

40 ml Orangensaft, frisch gepresst

15 ml Allos Agavendicksaft

40 ml Gordon's Gin

10 ml Tabu Red

GARNITUR

Orangenblüten, getrocknet

Zitronenzeste

GLAS

Cocktail, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit Würfeis kräftig schütteln und durch ein Sieb abseihen. Mit dem Zestenreißer einige hauchdünne Streifen von der Zitronenschale abschaben und mit den Orangenblüten obenauf legen.

The Sweetest Tabu

Rob van Looy

ZUTATEN

20 ml Chambord Liqueur Royale de France

50 ml Maker's Mark Bourbon **whisky**

10 ml Tabu **Red**

GARNITUR

Orangenzeste

GLAS

Cocktail, gefrostet

ZUBEREITUNG

Rührglas, gefrostet

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Mit Absinth das Glas auswaschen, Überschuss abgießen und wieder in den Froster stellen. Die restlichen Zutaten auf Eiskwürfeln verrühren und abseihen. Mit der Zeste durch eine Flamme abspritzen und diese dazugeben.

Arc De Triomphe

Roland Hoppenheit

ZUTATEN

1 Eigelb

50 ml Sahne

20 ml Mangosirup

30 ml Cointreau Orangenlikör

30 ml Galliano Smooth Vanilla

50 ml Tabu Red

GARNITUR

Orangenzeste

Zartbitterschokolade

GLAS

Cocktailschale, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eiswürfeln kräftig schütteln und abseihen. Mit der Zeste abspritzen und die Schokolade darüberreiben.

Black Monday

Michael Meinke

ZUTATEN

2 Spritzer Angostura Orange Bitters

20 ml Cointreau

20 ml Mozart Dark Chocolate

20 ml Meukow XO Cognac

10 ml Tabu Red

GARNITUR

Orangenzeste

GLAS

Tumbler

ZUBEREITUNG

Rührglas, gefrostet

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

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

Blushing Maiden

Andrew Nicholls

ZUTATEN

10 ml Zitronensaft, frisch gepresst

15 ml Maraschino

60 ml Sonnema **Vodka** Herb

12 ml Tabu **Red**

GARNITUR

Maraschino-Kirsche

GLAS

Cocktailschale, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Würfeleis schütteln, durch ein Sieb abseihen und mit der Kirsche dekorieren.

Chocolatenero

Michael Meinke

ZUTATEN

4 Minzeblätter

4 Boiron Orangenzenen, kandiert

20 ml Mozart Dark Chocolate

40 ml Carpano Antica Formula

60 ml Old Monk **Rum**

10 ml Tabu **Red**

GLAS

Cocktailschale, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eiswürfeln kräftig schütteln und durch ein Sieb abseihen.

Frühlingsgefühl

Roland Hoppenheit

ZUTATEN

20 ml Limettensaft, frisch gepresst

30 ml Zitronensaft, frisch gepresst

30 ml Grapefruitsaft, frisch gepresst

30 ml Mangonektar

20 ml Disaronno Originale

20 ml Drambuie Whiskylikör

50 ml Tabu Red

GARNITUR

Orangenzeste

GLAS

Cocktailschale, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eiswürfeln kräftig schütteln, durch ein Sieb abseihen und mit der Zeste abspritzen.

Kentucky Red

Chris Doig

ZUTATEN

10 ml Marie Brizard Fromboise Sirup

35 ml Maker's Mark Bourbon **whisky**

5 ml Tabu **Red**

GARNITUR

Orangenzeste

GLAS

Cocktailschale, gefrostet

ZUBEREITUNG

Rührglas, gefrostet

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

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

Moulin Rouge

Nils Boese

ZUTATEN

20 ml Zitronensaft, frisch gepresst

10 ml Giffard Fraises Sirup

30 ml Giffard Manzana Verde **Likör**

10 ml Tabu Classic Strong

30 ml Tabu **Red**

GARNITUR

Apfelfächer

GLAS

Cocktailschale, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eiswürfeln kurz und kräftig schütteln, durch ein Sieb abseihen und mit dem Fächer garnieren.

Red Penthouse

Carl Wrangel

ZUTATEN

3 Barlöffel weißer Zucker

25 ml Limettensaft, frisch gepresst

60 ml Buffalo Trace Whiskey

5 ml Tabu Red

GLAS

Cocktailschale, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eiswürfeln schütteln und durch ein Sieb abseihen.

Schierlingsbecher

Roland Hoppenheit

ZUTATEN

40 ml Zitronensaft, frisch gepresst

40 ml Limettensaft, frisch gepresst

50 ml Ponthier Purée de Fruits Cassis

30 ml L'Herithier-Guyot Cassissée

40 ml **Licor 43**

50 ml Tabu **Red**

GARNITUR

Orangenzeste

GLAS

Cocktailschale, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit Würfeleis schütteln, durch ein Sieb abseihen und mit der Zeste abspritzen.

Red Champagne

Marcel Baumann

ZUTATEN

50 ml Orangensaft, frisch gepresst

7,5 ml Tabu Red

Champagne Pierre Moncuit Brut

GARNITUR

Orangenspirale

GLAS

Champagner, gefrostet

ZUBEREITUNG

Gästeglas

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Den Orangensaft und den Absinth mit Champagner auffüllen, vorsichtig umrühren und die Orangenspirale dazugeben.

Bon Voyage

Christian Heiss

ZUTATEN

20 ml Limettensaft, frisch gepresst

20 ml Ahornsirup

2 Spritzer The Bitter Truth Orange Bitters

1 Barlöffel Élixir Végétal de la Grande-Chartreuse

40 ml **Tequila** Corralejo Reposado

10 ml Tabu **Red**

GARNITUR

Orangenzeste

GLAS

Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eiswürfeln schütteln und durch ein Sieb abseihen. Mit der Zeste abspritzen und diese dazugeben.

Agave Red Cocktail

Roman Milostivy

ZUTATEN

- 1 Spritzer Peychaud's Bitters
- 2 Spritzer The Bitter Truth Lemon Bitters
- 10 ml Hibiskus-Rhabarbersirup, hausgemacht
- 50 ml **Tequila** 7 Leguas Añejo
- 5 ml Tabu **Red**

GARNITUR

Limettenzeste

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Rührglas, gefrostet

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit Würfeis verrühren, auf eine Eiskugel abseihen und mit der Zeste garnieren.
Hibiskus-Rhabarbersirup: Einige Rhabarberstiele zerhacken und in einem halben Liter Zuckersirup (2:1) auf kleiner Flamme zwanzig Minuten kochen. Parallel dazu fünf Barlöffel getrocknete Hibiskusblüten mit einem halben Liter heißem Wasser aufgießen und zehn Minuten ziehen lassen. Den Rhabarber-Sirup als auch den Hibiskus-Aufguss durch ein Sieb abseihen, im Verhältnis 1:1 mischen und erkalten lassen.

Forbidden Sins

Markus Heinze

ZUTATEN

3 Scheiben Ingwer
10 ml Giffard Sucre de Canne
6 Tropfen Abbotts Bitter
20 ml Sandeman Tawny Porto
20 ml Absolut Raspberri **Vodka**
20 ml Tabu **Red**

GARNITUR

Ingwer

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Rührglas, gefrostet
fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Den Ingwer mit einem glatten Stößel behutsam andrücken, außer Bitter die anderen Zutaten darübergießen und auf Eiswürfeln gut verrühren. Durch ein Sieb auf gefrostetes crushed ice abseihen und den Bitter obenauf geben. Mit einigen Scheiben Ingwer dekorieren.

Orange Cooper

Javier de las Muelas

ZUTATEN

3 Minzeblätter

10 ml Monin Mojito Mint Sirup

40 ml Ocean Spray Cran+Raspberry

20 ml Tabu Red

Tonic Water

GARNITUR

Minzezweig

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Außer Tonic alle Zutaten mit Würfeleis schütteln, durch ein Sieb auf crushed ice abseihen und mit Tonic auffüllen. Mit einem kleinen Minzezweig dekorieren und einen Trinkhalm dazugeben.

(Rock Me) Amadens

Torsten Spuhn

ZUTATEN

1 halbes Eiweiß
20 ml Zitronensaft, frisch gepresst
100 ml Tamarindensaft
2 Spritzer The Bitter Truth Orange Bitters
2 Spritzer The Bitter Truth Orange Flower Water
30 ml Mozart Dark Chocolate
30 ml Glenfiddich Caoran Reserve Whisky
20 ml Tabu Red

GARNITUR

Orangenspirale
weiße Orchidee

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit Würfeis kräftig schütteln, durch ein Sieb auf Eiswürfel abseihen. Mit der Orangenspirale durch eine Flamme abspritzen und diese dazugeben. Mit der Orchidee dekorieren.

Pura Sangre

Tom Schulze

ZUTATEN

3 Spritzer The Bitter Truth Jerry Thomas Own
Decanter Bitters
50 ml Jim Beam Rye **Whiskey**
10 ml Tabu **Red**
Red Rock Ginger Ale

GARNITUR

Orangenzeste

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Gästeglas

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Das Glas mit Absinth auswaschen, Überschuss abgießen, Eiswürfel hinzugeben und den Whiskey darübergießen. Mit Ginger Ale auffüllen und umrühren. Mit der Zeste abspritzen und diese dazugeben.

Red Cloud

Nils Boese

ZUTATEN

1 Barlöffel Puderzucker
10 ml Zitronensaft, frisch gepresst
30 ml Orangensaft, frisch gepresst
10 ml De Kuyper Grenadine Sirup
20 ml De Kuyper Red Orange
10 ml Plymouth **Gin**
30 ml Tabu **Red**

GARNITUR

Physalis

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eiswürfeln kräftig schütteln,
durch ein Sieb abseihen und mit der Physalis
garnieren.

Short Port

Andrew Nicholls

ZUTATEN

4 Erdbeeren

30 ml Taylor's Old Tawny 10 yrs. Porto

30 ml Sonnema **Vodka** Herb

15 ml Tabu **Red**

GARNITUR

Zitronenzeste

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Das Glas mit Absinth auswaschen, Überschuss abgießen und zurück in den Froster stellen. Die Erdbeeren halbieren, die restlichen Zutaten darübergießen, auf Eiswürfeln 8-10 Sekunden kräftig schütteln und durch ein Sieb abseihen. Mit der Zeste abspritzen und diese dazugeben.

Sweet Bitterness

Nils Boese

ZUTATEN

2 Barlöffel Puderzucker

30 ml Zitronensaft, frisch gepresst

40 ml Luxardo Bitter

20 ml Tabu Red

GARNITUR

Rote Johannisbeeren

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit Würfeleis lange und kräftig schütteln, durch ein Sieb auf Eiskwürfel abseihen und mit Johannisbeeren dekorieren.

The Big Easy

Stephan Berg | Alexander Hauck

ZUTATEN

10 ml Ingwersirup

1 Barlöffel The Bitter Truth Orange Bitters

15 ml Bols Dry Orange

50 ml Mount Gay Eclipse Rum

5 ml Tabu Red

Schweppes Ginger Ale

GARNITUR

Korianderzweig

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Außer Ginger Ale alle Zutaten mit Würfeleis kräftig schütteln und durch ein Sieb auf Eiswürfel abseihen. Mit Ginger Ale auffüllen, behutsam umrühren und mit dem Korianderzweig dekorieren.

Intercontinental Flight

Roland Hoppenheit

ZUTATEN

60 ml Cranberrysaft

60 ml Mandarine Napoléon **Likör**

50 ml Tabu **Red**

Prosecco

GLAS

Longdrink, gefrostet

ZUBEREITUNG

Gästeglas

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Außer Prosecco alle Zutaten auf Würfeis verrühren und mit Prosecco auffüllen.

Beachcomber Zonie (Revisited)

Thomas Jakschas

ZUTATEN

- 10 ml Monin Granatapfelsirup
- 15 ml Monin Rohrzuckersirup
- 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 Rum
- 25 ml Sea Wynde Rum
- 25 ml Appleton Estate Extra Rum
- 25 ml Coruba 18 yrs. Rum
- 35 ml Don Q Cristal Rum
- 1 Spritzer Tabu Classic Strong
- 1 Barlöffel Tabu Red

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.

Jalisco Fizz

Stephan Berg | Alexander Hauck

ZUTATEN

1 halbes Eiweiß

20 ml Sahne

20 ml Limettensaft, frisch gepresst

10 ml Vanillesirup

2 Spritzer The Bitter Truth Lemon Bitters

40 ml **Tequila** Herradura Reposado

10 ml Tabu **Red**

Sodawasser, Siphon

GLAS

Longdrink, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Außer Soda alle Zutaten mit Würfeleis lange und kräftig schütteln, durch ein Sieb auf Eiswürfel abseihen, mit Soda abspritzen und behutsam umrühren.

Schnee Der Auf Zedern Fällt

Roland Hoppenheit

ZUTATEN

1 Eigelb

40 ml Sahne

40 ml Limettensaft, frisch gepresst

20 ml Kokossirup

40 ml Ananassaft

50 ml Tabu Red

Espresso, kalt

GARNITUR

Honigmelone

GLAS

Longdrink, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Außer Espresso alle Zutaten auf Eiswürfeln kräftig schütteln, durch ein Sieb abseihen und mit Espresso aufgießen. Mit einem Stück Honigmelone dekorieren.

Midwest Sunset

Mike Baker

ZUTATEN

6–8 Minzeblätter

5 Himbeeren

10 ml Monin Rohrzucker Sirup

10 ml Chambord Liqueur Royale de France

10 ml **Aperol** Aperitivo

30 ml Tabu **Red**

Schweppes **Ginger Ale**

GARNITUR

Minzezweig

GLAS

Longdrink, groß

gefrostet

ZUBEREITUNG

Rührglas, gefrostet

fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Die Himbeeren und Minzeblätter mit einem glatten Stößel behutsam andrücken, dann das Rührglas zu drei Viertel mit crushed ice füllen. Außer Ginger Ale alle Zutaten darübergießen, zehn Sekunden gut verrühren und durch ein Sieb abseihen. Mit crushed ice auffüllen, Ginger Ale dazugeben und nochmals umrühren. Mit einem kleinen Minzezweig dekorieren. Mit einem Trinkhalm servieren.

The Brave

Stephan Berg / Alexander Hauck

ZUTATEN

10 ml D'arbo Holunderblüten Sirup

15 ml Limettensaft, frisch gepresst

60 ml Ocean Spray Cranberry **saft**

2 Spritzer The Bitter Truth Old Time
Aromatic Bitters

20 ml Tabu Dry

20 ml Tabu **Red**

GLAS

Longdrink, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

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

Wilder Thymian

Roland Hoppenheit

ZUTATEN

20 ml Zitronensaft, frisch gepresst

20 ml Limettensaft, frisch gepresst

40 ml Himbeerlikör

20 ml **Wódka** Wyborowa

50 ml Tabu **Red**

Schweppes Bitter Lemon

GLAS

Longdrink, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Außer Bitter Lemon alle Zutaten auf Eiswürfeln kräftig schütteln, durch ein Sieb abseihen und mit Bitter Lemon auffüllen.

Dement

Roland Hoppenheit

ZUTATEN

50 ml Mangonektar

60 ml Ponthier Purée de Manguue

40 ml Heering Cherry Liqueur

50 ml Tabu Red

GARNITUR

Orangenzeste

GLAS

Cocktailschale, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eiswürfeln schütteln,
durch ein Sieb abseihen und mit der
Zeste abspritzen.

Last Lady

Roland Hoppenheit

ZUTATEN

60 ml Sahne

30 ml Limettensaft, frisch gepresst

40 ml Maracuja **saft**

20 ml Passionsfruchtsirup

50 ml Tabu **Red**

GARNITUR

Orangenzeste

Zartbitterschokolade

GLAS

Cocktailschale, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eiswürfeln kräftig schütteln, durch ein Sieb abseihen, mit der Zeste abspritzen und Schokolade darüberreiben.

The Opener

Roland Hoppenheit

ZUTATEN

30 ml Mangosaft
30 ml Maracujasaft
20 ml Erdbeersirup
20 ml Bananensirup
30 ml Ponthier Purée de Fraise
20 ml **Campari** Bitter
50 ml Tabu **Red**

GARNITUR

Orangenzeste

GLAS

Cocktailschale, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eiswürfeln kräftig schütteln, durch ein Sieb abseihen und mit der Zeste abspritzen.

Una Donna Accanto A Te

Roland Hoppenheit

ZUTATEN

10 ml Grenadinesirup

40 ml Zitronensaft, frisch gepresst

60 ml Grapefruitsaft, frisch gepresst

40 ml De Kuyper Apricot Brandy

50 ml Tabu Red

GARNITUR

Orangenzeste

GLAS

Cocktailschale, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit Würfeleis kräftig schütteln, durch ein Sieb abseihen und mit der Zeste abspritzen.

Zuckerbrot & Peitsche

Roland Hoppenheit

ZUTATEN

40 ml Zitronensaft, frisch gepresst

40 ml Limettensaft, frisch gepresst

3 Spritzer Angostura Aromatic Bitters

40 ml Martini Rosso **Vermouth**

30 ml Amaro Ramazzotti

50 ml Tabu **Red**

GARNITUR

Orangenzeste

GLAS

Cocktailschale, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eiswürfeln kräftig schütteln, durch ein Sieb abseihen und mit der Zeste abspritzen.

Death In The Afternoon

Roland Hoppenheit

ZUTATEN

20 ml Zitronensaft, frisch gepresst

4 Spritzer Grenadinesirup

20 ml Tabu Red

Champagne Mercier Brut

GARNITUR

Orangenzeste

Cocktailkirsche

GLAS

Champagner, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Außer Champagner alle Zutaten auf Eiskwürfeln schütteln, durch ein Sieb abseihen und mit Champagner auffüllen. Mit der Zeste abspritzen und die Kirsche dazugeben.

43 Red Tabu

Nils Boese

ZUTATEN

2 Barlöffel Puderzucker

5 ml De Kuyper Grenadine Sirup

30 ml Orangensaft, frisch gepresst

30 ml Zitronensaft, frisch gepresst

30 ml Licor 43

30 ml Tabu Red

GARNITUR

Rote Johannisbeeren

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

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

Brazilian Taboo

Kent Steinbach

ZUTATEN

1 Limette

1 gehäufte EL Rohrzucker, fein

50 ml Tabu **Red**

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Gästeglas

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Die Limette längs halbieren und jede Hälfte in vier Scheiben schneiden. Die Limettenscheiben und den Zucker mit einem glatten Stößel gut zerdrücken. Den Absinth dazugeben und umrühren. Mit crushed ice auffüllen und nochmals verrühren. Mit einem Trinkhalm servieren.

Flaming Tabu

Salim Khoury

ZUTATEN

3 Spritzer Orange Bitters

10 ml Sodawasser

50 ml Tabu Red

GARNITUR

Orangenzeste

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Gästeglas

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eiswürfel ins Glas geben und gut verrühren. Mit der Zeste durch eine Flamme abspritzen und diese dazugeben.

Love Unlimited

Nils Boese

ZUTATEN

2 Barlöffel Puderzucker
20 ml Orangensaft, frisch gepresst
20 ml Zitronensaft, frisch gepresst
10 ml De Kuyper Grenadine Sirup
20 ml Luxardo **Bitter**
20 ml Galliano Smooth Vanilla
30 ml Tabu **Red**

GARNITUR

Physalis

GLAS

Double Old fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit Würfeleis kräftig und lange schütteln, durch ein Sieb abseihen und mit der Physalis garnieren.

Orange Squeeze

Kent Steinbach

ZUTATEN

1 halbe Orange
2 gehäufte Barlöffel Rohrzucker, fein
2 Spritzer Angostura Orange Bitters
50 ml Tabu **Red**

GARNITUR

Orangenstroh

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Die Orangenhälfte in drei Scheiben schneiden. Die Orangenscheiben und den Zucker mit einem glatten Stößel gut zerdrücken. Den Absinth, den Bitters und Eiswürfel dazugeben. Lange und kräftig schütteln, ins Glas gießen, mit Würfeis auffüllen und umrühren. Mit Orangenstroh dekorieren und Trinkhalm dazugeben. Orangenstroh: Ein Stück Zeste hauchdünn von einer Orange schälen, die Seiten begradigen und in feine Streifen schneiden. Drei oder fünf dieser Streifen obenauf geben.

Phantasie An Laura

Roland Hoppenheit

ZUTATEN

50 ml Sahne

100 ml Mangonektar

80 ml Ponthier Purée de Manguue

40 ml De Kuyper Peach Tree Likör

50 ml Tabu Red

GARNITUR

Zartbitterschokolade

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Mixer

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit wenig crushed ice mixen und abseihen. Die Schokolade darüberreiben.

Red T-Punch

Nils Boese

ZUTATEN

1 Orange

40–60 ml Tabu **Red**

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Gästeglas

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Den Absinth auf Eiswürfel gießen und umrühren, dann den Saft der Orange langsam darüberfließen lassen.

House Of Harmony

Roland Hoppenheit

ZUTATEN

4 Limettenviertel

6 Minzeblätter

1 EL brauner Rohrzucker

50 ml Zitronensaft, frisch gepresst

50 ml Limettensaft, frisch gepresst

20 ml De Kuyper **Blue Curaçao**

50 ml Tabu **Red**

GARNITUR

Minzezweig

GLAS

Longdrink, gefrostet

ZUBEREITUNG

Gästeglas

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Die Limette und die Minze mit einem glatten Stößel andrücken. Den Rohrzucker dazugeben und umrühren. Mit crushed ice auffüllen, restliche Zutaten darübergießen und nochmals verrühren. Mit dem Minzezweig dekorieren.

Red Snapper

Roland Hoppenheit

ZUTATEN

40 ml Limettensaft, frisch gepresst

50 ml Zitronensaft, frisch gepresst

10 ml Grenadinesirup

100 ml Johannisbeernektar

50 ml Tabu Red

Red Bull

GARNITUR

Honigmelone

GLAS

Longdrink, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Außer Red Bull alle Zutaten mit Würfeleis schütteln, durch ein Sieb auf Eiswürfel abseihen. Mit Red Bull auffüllen, umrühren und mit einem Stück Honigmelone dekorieren.

The Tabu Fizz

Stephan Berg | Alexander Hauck

ZUTATEN

1 Eiweiß

20 ml Limettensaft, frisch gepresst

15 ml Rohrzuckersirup

1 Barlöffel The Bitter Truth Orange Flower Water

50 ml Hendrick's Gin

1 Barlöffel Tabu Red

Sodawasser, Siphon

GARNITUR

Limettenscheibe

GLAS

Longdrink, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Außer Sodawasser alle Zutaten mit Würfeleis schütteln, durch ein Sieb auf Eiswürfel abseihen.

Mit Sodawasser abspritzen, umrühren und mit der Limette dekorieren.

Triumph Der Selbstdarstellung

Roland Hoppenheit

ZUTATEN

0,5 Barlöffel frischer Ingwer

10 ml Mangosirup

40 ml Mangosaft

120 ml Boiron Purée de Mangue

40 ml Ponthier Purée de Fruits Cassis

60 ml Mozart White **Chocolate** Vanilla Cream

30 ml Tabu **Red**

GARNITUR

Zartbitterschokolade

Nugat

GLAS

Longdrink, gefrostet

ZUBEREITUNG

Mixer

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Außer Cassisfruchtpüree alle Zutaten mit crushed ice mixen. Das Cassisfruchtpüree ins Glas geben und mit dem Inhalt des Mixers auffüllen. Die Schokolade darüberreiben und die Nugatsplitter obenauf legen.

Mountain Of Mayas

Christian Roß | Daniel Pitthan

ZUTATEN

20 ml Kaffir-Limettensaft, frisch gepresst

40 ml Guavenpüree

40 ml Kokosmilch

45 ml Don Julio **Tequila** Blanco, aromatisiert
mit Kaffir-Limettenblättern

20 ml Tabu **Red**

GARNITUR

grünes Curry

Kaffir-Limettenblätter

Kaffirlimette, gedörrt

Kirsche

GLAS

Tiki Mug

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit Würfeis schütteln und durch ein Sieb abseihen. Mit der Garnitur dekorieren.

Tom

Nils Boese

ZUTATEN

15 ml Jägermeister

5 ml Tabu Red

GLAS

Shot, gefrostet

ZUBEREITUNG

Gästeglas

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Jägermeister in das Glas geben,
über einen Barlöffel den Absinth
floaten.

Twisted Jäger Negroni

Nils Boese

ZUTATEN

20 ml süßer Wermut

20 ml London Dry Gin

20 ml Jägermeister

1 Barlöffel Tabu Red

Orangenzeste

GLAS

Cocktailschale, gefrostet

fine strain

ZUBEREITUNG

Rührglas, gefrostet

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eiswürfeln verrühren.

Den Inhalt des Rührglases abseihen
und mit der Zeste abspritzen.

Red Dotted Jäger

Nils Boese

ZUTATEN

20 ml Zitronensaft, frisch gepresst

40 ml Blutorangensaft, frisch
gepresst

2–3 Barlöffel Puderzucker

30 ml Jägermeister

20 ml Tabu Red

GLAS

Double Old Fashioned, gefrostet

ZUBEREITUNG

Shaker, fine strain

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten kräftig auf Eis schütteln
und durch ein Sieb abseihen.

The Beast

Christian Roß / Daniel Pitthan

ZUTATEN

30 ml Campari*

30 ml Tanqueray Gin

20 ml Tabu Red

* aromatisiert mit Ras el-Hanout

GARNITUR

halbe Blutorangenscheibe, gedörrt

GLAS

Tumbler, gefrostet

ZUBEREITUNG

Rührglas, gefrostet

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Eiswürfel kalt rühren und auf einen großen Eiswürfel abseihen. Orangenscheibe obenauf legen. Aromatisierter Campari: Ein Esslöffel Ras el-Hanout auf 250 ml Campari.

