



BAYERISCHER HOF

KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss



OLD PAL & AMBER NEGRONI



- Zutaten
- Zubereitung



OLD PAL

ZUTATEN (pro Drink)

- 3 cl Woodford Reserve Rye
- 2 cl Dolin (Wermut)
- 1 cl Punt e Mes (Wermut)
- 3 cl Campari



OLD PAL

ZUBEREITUNG

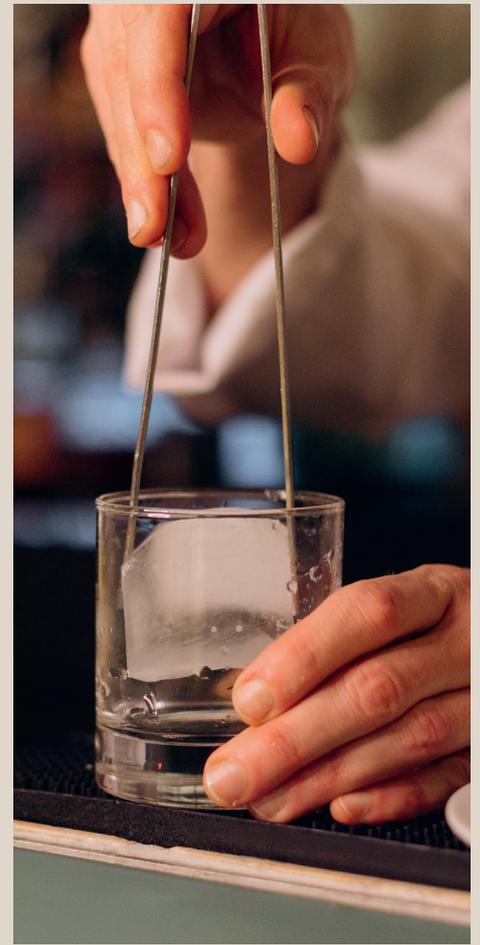
Woodford Reserve Rye, Dolin, Punt e Mes und Campari mit Eiswürfeln in ein Rührglas geben. Dann alles kräftig für etwa 30 Sekunden rühren, bis die Mischung gut gekühlt ist. Anschließend wird der Cocktail durch ein Sieb in eine vorgekühlte Cocktail-Schale gegossen. Optional kann der Drink mit einer Orangenscheibe oder einer Zitronenzeste garniert werden.



AMBER NEGRONI

ZUTATEN (pro Drink)

- 1,5 cl Sipsmith Gin
- 1,5 cl Amaro Montenegro
- 3 cl Dolin
- 1,5 cl frischer Zitronensaft
- 2 Dashes Rhubarb Bitters
- 0,5 g Rosmarin (zum Garnieren)



AMBER NEGRONI

ZUBEREITUNG

Sipsmith Gin, Amaro Montenegro, Dolin, frischen Zitronensaft und zwei Dashes Rhubarb Bitters mit Eiswürfeln in einen Cocktailshaker geben. Dann alles kräftig für etwa 10-15 Sekunden shaken, bis die Mischung gut gekühlt ist. Anschließend wird der Cocktail durch ein Sieb in ein vorgekühltes Glas gegossen. Zum Garnieren einen kleinen Zweig Rosmarin in die Mitte des Glases legen.



VIEL FREUDE BEIM
GENIESSEN!
IHR FALK'S BAR TEAM.

Barchef falk's Bar - Philipp Schmidt