

Höllische Mixturen

Dark Heaven*

von Bernd Schäfer, Nürnberg

4 cl VEGEFUEER.55

2 cl Pernod

2 d Angostura

GLAS: Martini

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel im Rührglas kaltrühren und ins Gästeglas abseihen, mit Limettenschale abspritzen.

GARNITUR: Limettenzeste

Bitter Cool

von Bernd Schäfer, Nürnberg

4 cl VEGEFUEER.55

1 cl Rose's Lime Juice

1 cl Triple Sec

2 d Orangebitters

GLAS: Martini

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel im Rührglas kaltrühren und ins Gästeglas abseihen.

GARNITUR: Physalis oder Kirsche

Blood Bound

von Bernd Schäfer, Nürnberg

4 cl VEGEFUEER.55

4 cl Bourbon Whiskey

2 cl Wermut Rot

GLAS: Tumbler

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel im Rührglas kaltrühren und über frische Eiswürfel ins Gästeglas abseihen.

GARNITUR: Kirsche, Zitronen- und Orangenachtel

Golden Burner

von Bernd Schäfer, Nürnberg

3 cl VEGEFUEER.55

3 cl Eierlikör

3 cl Sahne

GLAS: Cocktailschale

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln und ins Gästeglas abseihen.

GARNITUR: Mit Zimt bestreuen

Devils Fruit

von Bernd Schäfer, Nürnberg

4 cl VEGEFUEER.55

6 cl Ananassaft

2 cl Grapefruitsaft

1 cl Rose's Lime Juice

GLAS: Longdrinkglas

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln, in Gästeglas abseihen und mit gestoßenem Eis auffüllen

GARNITUR: Ananas und Kirsche

VEGEFUEER

.55

Burning Beach

von Bernd Schäfer, Nürnberg

4 cl VEGEFUEER.55
8 cl Ananassaft
3 cl Kokossirup
2 cl Bananensaft
1 cl Zitronensaft
2 cl Sahne

GLAS: Longdrinkglas

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln und über gestoßenes Eis ins Gästeglas abseihen

GARNITUR: Ananas, Kokosstreusel mit roter Frucht, Blüte, Blumen, [bunt!]

Dark Light

von Bernd Schäfer, Nürnberg

4 cl VEGEFUEER.55
4 cl Sahne
2 cl Blackberry Likör (oder Chambord)

GLAS: Cocktailschale

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln und ins Gästeglas abseihen.

GARNITUR: keine

Fogosa

von Oliver Kirschner, Gelbes Haus Nürnberg

3 cl VEGEFUEER.55
3 cl Brandy
3 cl Triple Sec
3 cl Sahne

GLAS: Cocktailschale

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln und ins Gästeglas abseihen.

GARNITUR: Zimt oder Kakao, helle Blüte

White Heaven

von Bernd Schäfer, Nürnberg

3 cl VEGEFUEER.55
3 cl Kahlúa
3 cl Sahne

GLAS: Cocktailschale oder Tumbler

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln und in Cocktailschale abseihen oder mit Eis im Tumbler servieren.

GARNITUR: Mit etwas Kakaopulver oder geriebener Bitterschokolade bestreuen

Full Of Spirits

von Bernd Schäfer, Nürnberg

3 cl VEGEFUEER.55
3 cl Gin
2 cl DOM Benedictine
1 d Angostura

GLAS: Martini

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel im Rührglas kaltrühren und ins Gästeglas abseihen.

GARNITUR: keine

VEGEFUEER

.55

Summer Feeling*

von Bernd Schäfer, Nürnberg

3 cl VEGEFUEER.55
1 cl Blue Curacao
1 cl Creme de Menthe
1 cl Gailliano
1 cl Pernod
2 d Angostura

GLAS: Martini

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel im Rührglas kaltrühren und ins Gästeglas abseihen.

GARNITUR: Orangenzeste

Mercy*

von Bernd Schäfer, Nürnberg

3 cl VEGEFUEER.55
2 cl Wodka
1 cl Laphroaig / oder Ardbeg

GLAS: Nosingglas

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel im Rührglas kaltrühren und ins Gästeglas abseihen.

GARNITUR: keine

Summer Long

von Bernd Schäfer, Nürnberg

4 cl VEGEFUEER.55
3 cl Tequila
2 cl Kahlúa
6 cl Ananas
1 cl Zitronensaft

GLAS: Longdrinkglas

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf gestoßenes Eis ins Gästeglas abseihen

GARNITUR: Sternfrucht oder Physalis

Red Hot (HotOne)

von Bernd Schäfer, Nürnberg

4 cl VEGEFUEER.55
4 cl Bourbon Whiskey
2 cl Wermut Rot

GLAS: Tumbler oder Teeglas

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten im Gästeglas erhitzen und mit Tee auffüllen.

GARNITUR: keine

Hot Trip (HotOne)

von Bernd Schäfer, Nürnberg

4 cl VEGEFUEER.55
4 cl Dark Rum
6 cl Orangensaft
1 cl Triple Sec

GLAS: Tumbler oder Teeglas

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten im Gästeglas erhitzen und mit Tee auffüllen.

GARNITUR: Orangenstückchen

VEGEFUEER

.55

Heart Warmer (HotOne)

von Bernd Schäfer, Nürnberg

4 cl VEGEFUEER.55
2 cl Bourbon
6 cl Orangensaft
1 cl Honig
3 bis 4 Nelken

GLAS: Tumbler oder Teeglas

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten im Gästeglas erhitzen und mit Tee auffüllen.

GARNITUR: Orangenscheibe, Zitronenscheibe, Zimtstange

Sour On Fire

von Ferdinand Schäfer, Gelbes Haus Nürnberg

2 cl VEGEFUEER.55
2 cl Vodka
1 cl De Kuyper Sour Rhubarb
2 cl Orangensaft
2 cl Zitronensaft
1 cl Zuckersirup

GLAS: Tumbler

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln und ins Gästeglas abseihen.

GARNITUR: Zitronenscheibe

Flyer

von Ferdinand Schäfer, Gelbes Haus Nürnberg

4 cl Bacardi Razz
2 cl VEGEFUEER.55
2 cl Zitronensaft
1 cl Grenadine

GLAS: Cocktailschale

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln und ins Gästeglas abseihen.

GARNITUR: Physalis

Cow Fire

von Ferdinand Schäfer, Gelbes Haus Nürnberg

3 cl VEGEFUEER.55
2 cl Grenadine
6 cl Buttermilch
6 cl Maracujanektar

GLAS: Longdrinkglas

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln und über Eiswürfel ins Gästeglas abseihen.

GARNITUR: Ananasscheibe mit Cocktailkirsche

Strawberry Fire

von Ferdinand Schäfer, Gelbes Haus Nürnberg

2 cl VEGEFUEER.55
2 cl Toschi Fragoli
2 cl Zitronensaft
Sekt

GLAS: Sektglas

ZUBEREITUNG: Die ersten 3 Zutaten auf Eiswürfel schütteln, ins Gästeglas abseihen und mit Sekt auffüllen.

GARNITUR: keine

.55

VEGEFUEER

Blue Hell

von Ferdinand Schäfer, Gelbes Haus Nürnberg

3 cl VEGEFUEER.55
6 cl Ananassaft
3 cl Orangensaft
2 cl Kokossirup
1 cl Zitronensaft
2 cl Blue Curacao

GLAS: Hurricaneglas

ZUBEREITUNG: Die ersten 5 Zutaten auf Eiswürfel schütteln, über Eiswürfel ins Gästeglas abseihen und mit Blue Curacao floaten.

GARNITUR: Ananasscheibe, Cocktailkirsche oder Physalis

Hell's Coffee

von Ferdinand Schäfer, Gelbes Haus Nürnberg

2 cl VEGEFUEER.55
3 cl Brandy
1 cl Cherry Brandy
2 cl Rose's Lime Juice
1 Espresso

GLAS: Tumbler

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln und über Eiswürfel ins Gästeglas abseihen

GARNITUR: Cocktailkirsche mit Stiel

Chinin Shock

von Ferdinand Schäfer, Gelbes Haus Nürnberg

2 cl VEGEFUEER.55
2 cl Vodka Absolut Citron
6 cl Orangensaft
Tonic Water

GLAS: Longdrinkglas

ZUBEREITUNG: Die ersten 3 Zutaten auf Eiswürfel schütteln und über Eiswürfel ins Gästeglas abseihen und mit Tonic auffüllen.

GARNITUR: Orangenscheibe und Kirsche

Devilish Mixture

von Ferdinand Schäfer, Gelbes Haus Nürnberg

3 cl VEGEFUEER.55
2 cl Vodka
1 cl Mandarin Napoléon
6 cl Grapefruitsaft
6 cl Maracujasaft

GLAS: Longdrinkglas

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln und über Eiswürfel ins Gästeglas abseihen

GARNITUR: Drachenfrucht

VEGEFUEER

.55

Burning Bitters

von Ferdinand Schäfer, Gelbes Haus Nürnberg

2 cl VEGEFUEER.55

3 cl Aperol

2 cl Campari

1 cl Mandelsirup

2 cl Zitronensaft

GLAS: Cocktailschale

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln und ins Gästeglas abseihen

GARNITUR: Sternfrucht

Diabolic Combination

von Ferdinand Schäfer, Gelbes Haus Nürnberg

3 cl VEGEFUEER.55

2 cl Erdbeersirup

1 cl Bananensirup

2 cl Zitronensaft

6 cl Cranberrysaft

GLAS: Longdrinkglas

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln und über Eiswürfel ins Gästeglas abseihen

GARNITUR: Preiselbeeren

BonBon (Sektcocktail)

BonBon C (Champagnercocktail)

von Bernd Schäfer, Nürnberg

1 cl VEGEFUEER.55

1 cl Amarena Kirschsaf (Rauch)

1 cl Bitter (Angostura Bitter)

1 Amarena Kirsche (Toschi)

Sekt (Schlumberger brut) / Champagner

GLAS: Sektglas oder Flöte / Champagnerglas

ZUBEREITUNG: Die ersten 2 Zutaten auf Eiswürfel kurz schütteln, ins Gästeglas abseihen und mit Sekt auffüllen.

Amarena Kirsche zugeben.

Optional mit Angostura Bitter übersprühen.

GARNITUR: keine

DHB (Devil's HighBall)

von Kevin Moore, London

4 cl VEGEFUEER.55

1 cl Limettensaftsaft, frisch

Ginger Beer (Fentiman's)

GLAS: Longdrinkglas oder Tumbler

ZUBEREITUNG: Die ersten 2 Zutaten in mit Eiswürfeln gefülltes Gästeglas geben und mit Ginger Beer auffüllen.

GARNITUR: Limettenscheibe und Zeste

VEGEFUEER

.55

Brasil In Flames

von Thomas Goldbach, Rote Bar Nürnberg

3cl VEGEFUEER.55

2cl Cachaça

2bl brauner Zucker

1 Limette

GLAS: Tumbler

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln und über gestoßenes Eis ins Gästeglas abseihen.

GARNITUR:

Cloud 7

von Christian Wagner, Rote Bar Nürnberg

3cl VEGEFUEER.55

3cl Kahlúa

3cl Sahne

1cl Laphroaig

GLAS: Margarita

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln und ins Gästeglas abseihen.

GARNITUR: Mit etwas frisch geriebener Muskat Nuss bestreuen

Mint Fire

von Roman Horka, Rote Bar Nürnberg

2cl VEGEFUEER.55

2cl Vodka

2 cl Limettensaftsaft, frisch

1cl Läuterzucker

(Zucker 1kg, Wasser 1L, kochen)

frische Minze

GLAS: Martini

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten kräftig muddeln, auf Eiswürfel stark schütteln und (doppelstrain) ins Gästeglas abseihen.

GARNITUR: Frischer Minzweig

Red Light

von Thomas Goldbach, Rote Bar Nürnberg

4cl VEGEFUEER.55

1cl Rum

1cl Amarena Sirup

4cl Zitronensaft

2cl Orangensaft

GLAS: Tumbler

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln und über Eiswürfel ins Gästeglas abseihen.

GARNITUR:

Sweet Burning

von Thomas Goldbach, Rote Bar Nürnberg

2cl VEGEFUEER.55

3cl Lillet Blanc

1,5cl Himbeersirup

3cl Ananassaft

1cl Zitronensaft

GLAS: Margarita

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln und ins Gästeglas abseihen.

GARNITUR:

VEGEFUEER

.55

Strong Lime

von Thomas Goldbach, Rote Bar Nürnberg

3cl VEGEFEUER.55

1cl Cointreau

1,5 cl Lime Juice Cordial

3cl Limettensaft

GLAS: Margarita

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln und ins Gästeglas abseihen.

GARNITUR:

Vegeberry

von Roman Horka, Rote Bar Nürnberg

2cl VEGEFEUER.55

3cl Bacardi Razz

0,5cl Creme de Framboise

2cl Limettensaft

1bl Weisser Rohrzucker

2-3cl Tonic

GLAS: Tumbler

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln und über Eiswürfel ins Gästeglas abseihen.

GARNITUR:

*ausgefallene Kreation

VEGEFEUER

.55