



BAYERISCHER HOF

# KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

---

#MeinHofGenuss



# MEDITERRANEAN SOUR



- Zutaten
- Zubereitung





## ZUTATEN (pro Drink)

---

### Mediterranean Sour

4 cl	Nordés Gin
1 cl	Frischer Grapefruitsaft
3 cl	Frischer Zitronensaft
1 cl	Blutorangensirup
3-5	frische Himbeeren (ergibt 1 cl frisches Himbeerpüree)
0,5 cl	Rose`s Lime Juice

### Deko

1 Stück	Rosmarin
2-3 Stück	Himbeeren oder Brombeeren



## ZUBEREITUNG

---

### Mediterranean Sour

1. Die Himbeeren in den Cocktail-Shaker geben und mit einem Stößel andrücken. Anschließend die restlichen Zutaten dazu geben, Eiswürfel hinzufügen und ca. 15-20 Sekunden lang gut durchschütteln.
2. Ein Tumblerglas vorbereiten und den geschakten Drink auf einigen frischen Eiswürfeln durch einen (Tee-)Sieb einfüllen.
3. Jetzt nur noch den Rosmarinzweig (wahlweise die Zweige kurz flambieren für ein sehr dezentes Raucharoma) und den Beeren-Spieß auf die Schaumkrone geben und dann servieren.





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

*Barchef falk's Bar - Philipp Schmidt*