

## **CRUISE CONTROL**

*Chrisoph Andre Roulet, Chef de Bar, Palemero Bar im Swiss tel Berlin*

- 2cl BORGSMANN1772
- 2cl Galliano Vanilla
- 2cl Zitronensaft
- 1cl Ahornsirup
- 1cl Absolut Birne
- Garnitur: Apfelspalte

## **Mr. Borgmann**

- BORGSMANN1772
- Limoncello
- Rohrzuckersirup
- Limettensaft
- Angostura Aromatic Bitter

## **BORGSMANN1772 Strawberry**

- 6cl BORGSMANN1772
- 4cl frischer Zitronensaft
- 2 cl Zuckersirup
- 3 frische Erdbeeren
- 1 Eiwei

## **BORGSMANN1772 Q**

- Longdrinkglas mit Eis füllen
- 5cl BORGSMANN1772
- 2 dash Angostura Bitters
- ...Limette ausdrücken und dazu geben
- mit Gingerbier aufgießen
- 1 Gurkenscheibe hinzufügen und einmal vorsichtig umrühren

## **BORGSMANN1772 Berlin**

- 4cl Smirnoff Penka
- 2cl BORGSMANN1772
- 2cl Antica Formula
- 2 dash Peychaud's Bitters
- frischer Ingwer

Longdrinkglas mit Eis füllen. 5 cl BORGSMANN, 2 dash Angostura Bitters, ...Limette ausdrücken und dazu geben mit Gingerbier aufgießen 1 Gurkenscheibe hinzufügen einmal vorsichtig umrühren

### **BORGSMANN1772 IVORY**

*Matthias Reeder, Q-Hotel, Berlin*

Dieser Cocktail gewann den 3. Platz bei den Amarula African Cocktails 2008

- 3cl Amarula
- 4cl Taylor's Port 10years
- 1cl BORGSMANN1772
- 0,5 cl Monin Rose
- 1 dash Tabasco
- 1 Ei Tonkabohne
- Deko: 1 karamelisierter Ananaskeil
- Glas: Martinischale

Zubereitung: Alle Zutaten auf Eiswürfeln shaken und abseihen, Tonkabohne darüber reiben

### **BORGSMANN1772 Sour**

- BORGSMANN1772
- Zuckersirup
- frisch gepresster Zitronensaft
- naturtrüber Apfelsaft

### **BORGSMANN1772 S2**

- BORGSMANN1772
- Monin Himbeersirup
- Bols Grenadine
- frisch gepresster Zitronensaft
- Zuckersirup
- Soda

### **Green Gras Aperitif von Tim Raue**

- 8cl BORGSMANN1772
- 4 Limonen
- 12 Stängel frischer Koriander
- 2 Stangen Zitronengras
- 0,4 L Rivella-Limonade
- rot Saft von 2 Limonen

Den BORGSMANN1772, 8 Stängel Koriander und eine gehackte Zitronengrassstange in einen Krug geben, gut verrühren und im Kühlschrank 1 Stunde ziehen lassen, abseihen und die Flüssigkeit in 4 Whiskey-Tumbler füllen.

2 Limonen sternförmig aufschneiden und zusammen mit dem Zitronengrassstängel das Glas dekorieren; mit

eiskalter Rivella-Limonade aufgießen und je einem Stück Koriander dekorieren.

### **BORGMANN1772 Raspberry**

- 3cl BORGMANN1772
- 5 x Himbeeren
- 1,5 cl fr. Limettensaft
- 4cl fr. Orangensaft
- 2cl Wodka
- On top Ginger Beer

### **BORGMANN1772 QIU**

- BORGMANN1772
- Limette,
- Gurkenscheiben,
- Ginger Bier

### **Tingly Aphrodisiac**

*Von Thomas Altenberger, Bar Manager Harry-s New York Bar, Grand Hotel Esplanade, kreiert 2009*

- BORGMANN1772
- Honigsirup
- Orange Bitter
- Kadamon

### **Rude Lady**

*Von Thomas Altenberger, Bar Manager Harry-s New York Bar, Grand Hotel Esplanade, kreiert 2009*

- BORGMANN1772
- Gordon-s Gin
- D.O.M Benedictine
- Cherry Heering
- Limette
- Orange
- Ananas

### **BORGHEE**

*Von Thomas Altenberger, Bar Manager Harry-s New York Bar, Grand Hotel Esplanade, kreiert 2009*

- BORGMANN1772
- Kumquat
- Limette
- Erdbeersirup

- Schweppes Ginger Ale

### **Francisco Mule**

- BORGMANN1772
- Apfel
- Havana Club
- Ginger Beer

### **BORGMANN1772 R2**

- 4cl BORGMANN1772
- 3cl Zitronensaft
- 2cl Zuckersirup
- 4cl Himbeerp ree
- 4cl Jasmintee

### **BORGMANN1772-Earl Grey Smash**

- 4cl Earl Grey Infused Rum (Teebeutel in Rum f r 5 Minuten einlegen)
- 4cl BORGMANN1772
- 4cl Zitronensaft
- 3cl Zuckersirup
- 14 Blatt Minze

### **BORGMANN1772 PHI PHI ISLAND SMASH**

- 10 Blatt Thai Basilikum
- 8cl BORGMANN1772
- 3cl Zitronensaft
- 2cl Monin Mojito Mint Sirup
- auff llen mit Calpico

### **BORGMANN1772 PORT**

- 4cl Portwein
- 3cl BORGMANN1772
- 2cl Mangosirup
- 3cl Zitronensaft
- 2 Zweige Koriander

### **BORGMANN Rosi**

- 2 Rosmarinzweige leicht im Shakerglas andr cken

- 4cl Borgmann1772
- 2cl Peach Tree (De Kuyper)
- 2cl frischer Limettensaft

2 Rosmarinzweige leicht im Shakerglas andr cken. BORGMANN1772, Peach Tree und den frischen Limettensaft mit Eisw rfein in Shaker und kr ftig shaken. dannach in eine Longdrinkglas auf Cubes abstrainen und mit Bitter Lemon auff llen.

Deko: Limettenspirale und ein Rosmarinzweig

### **BORGMANN S3**

*Massimo Destefanis Hotel de Rome, Berlin*

- 5cl Bormann1772
- 3cl Zitronensaft
- 2cl Zuckersirup
- dash Eiwei