



„MAGIC CUBE“:
BARSCHRANK VON
YOMEI, AB 9998 EURO



„EISEIMER“ AUS KRISTALLGLAS, AUS DER SERIE
„STREET“ VON ORREFORS, UM 150 EURO



COCKTAILGLAS „AARNE“ VON
IITTALA, ZWEIERSET UM
30 EURO, ÜBER IITTALA.COM



GLAS „OLD-
FASHIONED“ AUS
DER SERIE „CARAT“
VON ORREFORS,
UM 40 EURO



HALOGEN-
TISCHLEUCHE
„CAMPARI BAR“
VON INGO MAURER
(OHNE APÉRO-
SCHÄLCHEN),
UM 700 EURO



KIRSCHHOLZSTÖSEL UND -ZITRUSPRESSE AUS DEM
3-TEILIGEN SHAKERSET (EDELSTAHL-SHAKER NICHT
ABGEBILDET) VON SAGAFORM, SET UM 35 EURO

WHISKY-COCKTAILS



THE TREE WOOD JULEP (Foto links)

60 ml Auchentoshan Three Wood Whisky, 20 ml Giffard Crème de Mûres, 1,5 Barlöffel Puderzucker, 4–6 Salbeiblätter, 2–3 Brombeeren
Whisky, Crème de Mûres, Salbei und Puderzucker in einen Julep Cup geben und anschließend mit Crushed Ice verrühren. Das Glas mit Salbeiblättern und Brombeeren dekorieren.

MANHATTAN

4 cl Canadian Whisky, 1 cl Vermouth Rosso, 2 Spritzer Angostura, 1 Stielkirsche
Im Rührglas auf vielen Eiswürfeln kräftig verrühren, gut vermischen und in eine gekühlte Cocktailschale abseihen, Cocktailkirsche dazugeben.

DENNIS' FAVOURITE

4 cl Glen Grant Major's Reserve Whisky, 8 cl Apfelsaftschorle naturtrüb, Limettenscheibe
Eiswürfel in einen Tumbler geben, mit Whisky und Apfelschorle auffüllen. Saft einer Limettenscheibe darüber auspressen, gut verrühren.

BLOOD & SAND

2,5 cl Johnnie Walker Gold Label Reserve, 1,8 cl Cherry Brandy, 1,8 cl frisch gepresster Orangensaft, 1,8 cl Antica Formula
Zutaten in einem Cocktailshaker kräftig shaken. Durch ein Sieb in eine gekühlte Cocktailschale abseihen. Mit einer in Whisky eingelegten Kirsche und Orangenzeste garnieren.