



„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.