

# Bar & Spirits

Genuss leben



# Sirupe | Fruchtpüree | Saucen | Frappé



MONIN ist weltweit Marktführer im Bereich der Profi-Sirupe und steht mit über 100 Sirupsorten, Teekonzentrat, Fruchtpüremix, Gourmetsaucen, Frappé-Basis und Liköre für Vielfalt und Kreativität. Authentischer Geschmack und natürliche Aromen machen MONIN zur Marke der Wahl bei Barprofis, Barista und Gastronomen.



## Monin Sirupe & Konzentrate

Kreative Barprofis und Barista schätzen die zuverlässige Qualität von Monin Profi-Sirupe. Viele Sorten sind auch in 0,25l erhältlich. Die Sorten Vanille, Karamell und Haselnuss gibt es als Alternative auch zuckerfrei.

Monin Eistees sind als Premix-Basis perfekt für Homemade-Eistees. Die Teekonzentrate White-, Green- und Rooibos Tea als Bestandteil in Cocktails liegen im Trend.



## Monin Fruchtpüremix

Le Fruit de Monin kombiniert authentischen Fruchtgeschmack mit feiner Süße. Durch den hohen Fruchtanteil ist Le Fruit de Monin ideal für Smoothies, Frozen Drinks und fruchtige Cocktails.



## Monin Liköre

Die Monin Likören-Collection reicht von Klassikern wie Crème de Cassis bis hin zu innovativen Likören wie Grüne Melone.



## Monin Gourmetsaucen

Monin Gourmet Saucen sind besonders cremig und geschmackvoll.

Mit L'Artiste Schokolade oder Karamell ist das Gestalten am Milchschaum unkompliziert und einfach.



## Monin Frappé

Monin Frappé vereinfacht die Zubereitung von Frozen Yoghurt, Smoothies und Frozen Drinks.

# Liköre | Cordials | Säfte | Bitters

## PARAGON

Paragon ist eine neue Generation von Cordials aus seltenen Pflanzenstoffen mit einem einzigartigen Geschmacksprofil. Zur ersten Reihe gehören die Pfeffer White-Penja, Rue Berry und Timur Berry.



## Caraïbos

Fruchtsäfte, Nektare, Kokosnusscreme.



## The BITTER TRUTH®



## The Bitter Truth Bitters

Cocktailbitters sind schon lange in der Barkultur jene Zutat, die die Cocktails von anderen unterscheidet. Diverse Sorten erhältlich.



Drops & Dashes ist eine limited Edition von vier eleganten Variationen mit besonderem Charakter. Blossom, Nut, Wood und Roots.



Die Rückkehr eines legendären Bitters! Bogart's Bitter ist eine sorgfältig verarbeitete Neuaufgabe des ältesten bekannten Cocktail Bitters der Welt.

## The Seventh Sense

Die „The Seventh Sense“ Bitters sind nach dem Geschmackssinn benannt, der nach der 12-Sinneslehre an der siebten Stelle steht. Diverse Sorten erhältlich.



## Ferrand

Auf Grundlage eines Rezeptes aus dem 19. Jh ist er ein traditioneller französischer Triple Sec.



## Lejay-Lagoute

Sissca Crème de Cassis de Dijon.



## Marie Brizard

Exzellente Liköre von höchster Qualität.



## The Bitter Truth

Die Liköre von TBT bieten Klassiker, Neuinterpretationen des Bekannten und schwer zu findenden Sorten.



Elixier von TBT ist ein Kräuterlikör mit Merkmalen von alpinem Magenbitter, italienischem Wermut und spanischem Sherry.



## Negrone Amaro

Ein natürlicher und charakteristischer Amaro aus der Negrone Antica Distilleria.



## D. Ulrich Amaro

Zum ersten Mal 1854 nach einem Rezept von Dr. Domenico Ulrich hergestellt und nun in einer neuen Version von der Marolo Distillery erhältlich.





# Aperitif | Edelbrände



## Pampelle

Die Heldin dieses komplexen Aperitifs ist die rote Star Ruby Grapefruit, mit ihrer süß-bitteren Charakteristik



## Negroni

Ein „Aperitivo Italiano“ aus aromatischen Kräutern und Früchten.



## Berger Pastis

Ein traditioneller Marseiller Pastis für Liebhaber. Der klassische französische Aperitif aus Anis.



## Saint-Raphaël

Die Grundzutat dieses französischen Kult-Aperitifs ist der Likörwein Mistelle, in dem Cinchona-Rinde, Bitterorangenschalen, Vanille und Kakao langsam mazeriert werden.

ambre rouge



## Gautier Pineau des Charentes

Pineau des Charentes ist ein Blend aus frisch gepresstem Traubenmost und Cognac. Reifung in Eichenfässern, je nach Sorte, 8 bis 12 Monate.

blanc rouge



## Waqar Pisco

Pisco gehört zur Kultur Chiles. Der speziell für diesen Pisco hergestellte Wein stammt von den Muskateller- und Muscat d'Alexandria Trauben.



## Distilleria Marolo

Seit 1977 bietet die Brennerei die besten Qualitätsgrappas an. Lagerung in Akazienfässern und in französischen Eichenbarrriques. Im Sortiment finden sich viele herrliche Variationen, Magnums und wunderschöne Karaffen.

**MAROLO**  
*Alba*



## Hugel & Fils

Das Weingut zählt zu den führenden Erzeugern im Elsass und produziert auch die Edelbrände Marc de Gewürztraminer und Eau de vie de Mirabelle d'Alsace.



## Bioweingut Schmidl

Das Bioweingut aus der Wachau stellt nicht nur hervorragende Weine her, sondern auch einen Wachauer Marillenbrand.

# Gin



## The Bitter Truth

TBT Pink Gin ist eine köstliche Mischung aus traditionell hergestelltem Gin und einer Mischung aus Bitters.



## KYRÖ DISTILLERY COMPANY

## Kyrö

Finnischer Gin auf Roggenbasis. Die wichtigsten Botanicals dieses Gins stammen direkt aus dem finnischen Umland. Sanddorn, Cranberrys, Birkenblätter und Mädesüß.



## G'Vine Gin

Die Qualität von Floraison und Nouaison beruht auf der Verwendung von Trauben, die den weichen Geschmack geben und gemeinsam mit den Wein-Blüten die Finesse und Frische bringen. Nouaison Reserve ist in Cognac Fässern gereift.



## June by G'Vine

June flavoured Gins haben als Basis G'Vine Gin. Eine Variation wird mit Pfirsich und Sommerfrüchten vollendet und die andere mit Birne und Kardamom.



## Etsu

Ein handcrafted Gin aus Hokkaido in Japan. „Etsu“ bedeutet übersetzt „Vergnügen“. Ebenfalls erhältlich in den Variationen Double Orange, Double Yuzu und Pacific Ocean Water.



## Gin Sul

Gin aus Hamburg mit portugiesischen Wurzeln. Vor allem die Labdanum-Zistrose macht diesen Gin zu etwas ganz Besonderem.



## Xibal

Er wird mit einer Mischung aus Maya-Zutaten zubereitet, wodurch ein einzigartiger und köstlicher Geschmack entsteht.



## Citadelle Gin

Ein Gin aus der französischen Region Cognac, hergestellt mit Brennblasen der Cognac-Produktion.



## Sorgin

Die erste Spirituose aus dem Hause François Lurton. Basisdestillat aus der Sauvignon Blanc Traube.



## Hayman's

Hayman's Gins werden nach alten Familienrezepten hergestellt. London Dry, Old Tom, Royal Dock, Gently Rested und Sloe Gin.

# Vodka | Whisky



## Potocki

Potocki ist einer der ganz wenigen Wodkas aus einem privaten, handwerklichen Betrieb. Das Ergebnis dieses handwerklichen Prozesses ist ein aromatischer und dennoch feiner Wodka, der ganz klar hervorsticht unter den industriell produzierten Alternativen.



## Saline

Ibiza's einziger handgefügter Premium Vodka und der einzige der Welt, der mit einem Schuss Meerwasser hergestellt wird.



## Kyrö

Kyrö Malt ist der erste finnische Single Batch Roggenwhisky, der zu 100 Prozent aus finnischem gemälzten Vollkornroggen hergestellt wird.



## Glenfarclas

Ein unverwechselbar milder Highland Single Malt Whisky, der seit 1865 von der Familie Grant in Schottland destilliert wird. Erhältlich sind 10, 12, 15, 17, 21, 25, 30 und 40Y und 105 Cask strength.



## Bladnoch

Feinster Lowland Single Malt Scotch Whisky aus der Destillery Bladnoch, die seit über 200 Jahren besteht. Erhältlich sind Varianten in der Produktreihe Single Malt und Blended Pure Scot.



## Fercullen

Irish Whiskey in den Varianten 8 Year Old Premium Blend und 10 Year Old Single Grain.



## James E. Pepper 1776

Whiskey der Familie Pepper ist der Älteste in der Geschichte Amerikas und des Staates Kentucky. Erhältlich in den Varianten Straight Bourbon und Straight Rye.



## Kurayoshi

Die Pure Malt Whiskys werden auf der japanischen Insel Honshu produziert. Pure Malt, Pure Malt Sherry Cask, Pure Malt 8Y, 12Y und 18Y.



## The Matsui

Japanische Single Malt Whiskys die von Matsui Shuzou in der Kurayoshi Distillery hergestellt werden. Erhältlich sind „Mizunara Cask“, „Sakura Cask“ und „The Peated“.



## Kamiki

Ein japanischer Premium-Whisky hergestellt in Nara, der Stadt der Tempel. Gereift in japanischem Zedernholz.



## Kura

Erster und einziger Whisky finalisiert in japanischen Rum-Fässern. Hergestellt in Okinawa/Japan.



# Cachaça | Rum



## Hawienero

Rum aus Österreich!  
Ein kräftiger weißer Rum mit einem runden und ausbalancierten Geschmack am Gaumen. Perfekt zum Mixen. Besondere Kreationen sind Hawienero Di Castello und Hawienero Honey.



## Tiki Lovers

Karibischer Rum speziell kreiert für Tiki-Drinks. Natürlich, aromatisch und intensiv. Erhältlich als White Rum, Dark Rum und Pineapple Rum.



## Botran

Rum aus Guatemala, hergestellt aus „Sugar Cane Honey“. Gereift im Solera-Verfahren in verschiedenen Fasstypen. Erhältlich in drei Varianten.



## Pusser's

Pusser's ist der offizielle Rum der Royal Naval Association. Ein echter Navy-Rum muss in Holz destilliert werden.



## La Mauny

Ein Rhum Agricole von der karibischen Insel La Martinique. Gereift in Eichenfässern für mind. 3 bis max. 30 Jahre. Verschiedene Varianten erhältlich.



## Plantation

Karibischer Rum, abgefüllt in Bourbon-Fässern und edel gereift durch das „Double Ageing“ Verfahren. Erhältlich in verschiedenen Varianten und Vintage-Editions.



## Smith & Cross

Traditioneller Jamaica Rum mit 57% Vol. Alk. Ideal für klassische Rum Cocktails.



## J. Bally

Rhum Agricole aus frisch gepresstem Zuckerrohrsaft, gereift in Eichenfässern. Erhältlich in 3Y, 7Y, 12Y und in Millésimé-Varianten.



## Pura Brasil

Ein sehr runder Cachaça mit frischen Noten von Zitrusfrüchten. Taste Brazil drink Cachaça!

**PURA BRASIL**

TASTE BRAZIL DRINK CACHAÇA

# Tequila | Mezcal | Agavenbrände



## Arette Tequila

Der Arette Tequila stammt aus der Destillerie „EL LLANO“, die zu den ältesten Destillieren Mexikos gehört. Erhältlich in Blanco und Reposado. Reposado reift 6 Monate in amerikanischen Eichenfässern.



## Arette Artesanal Suave Blanco Tequila

Artesanal Suave ist die Arette Premium Linie. Ein "Distillers Cut", das heißt eine Auswahl der besten Ergebnisse des Destillationsprozesses. Der Tequila Blanco wird vor der Abfüllung 6 Monate in Stahltanks gelagert!



## Excellia Tequila

Gegründet vor rund 250 Jahren. Excellia ist eine Vereinigung der Wein- und Tequila-Welt. Die Agaven werden langsam in traditionellen Backsteinöfen gekocht und weiter verarbeitet. Die Reifung erfolgt in Sauternes- und 20-jährigen Cognacfässern. Erhältlich als Blanco und Reposado.



## Aha Toro Tequila

Herstellung nach traditioneller Art. Gelagert in amerikanischen Weiß-Eichenfässern (Jack Daniels Tennessee Whiskey).



## Calle 23 Tequila

Hergestellt im Hochland von Jalisco, wo das Terroir besonders fruchtige und süße Agaven hervorbringt.



## Bruxo X Mezcal

Ist eine Mischung aus 80% Agave Espadín Mezcal und 20% Agave Barril Mezcal. Auch erhältlich sind Bruxo 1, 2, 3, 4 und 5.



## Contraluz Cristalino Mezcal

Wird über 12 Monate in amerikanischen Eichenfässern gelagert und danach gefiltert. Erster und einziger cristalino Mezcal.



## Local Mezcal

Wie ein traditioneller Pechuga, nur anstelle von Hühnerbrust hängen Agavenherzen und Früchte im Brennkessel während der Destillation.



## Beneva Mezcal

100% Agave. Gereift in Weiß-Eichenfässern, mit einem Maguety-Wurm.



## Leonista Agavenbrand

Leonista Blanco stammt aus Karoo/Südafrika und kommt einem authentischem Mezcal am nächsten. Mit dem Leonista Blanco verhält es sich wie mit weißen Löwen: Er ist selten anzutreffen, aber wenn man ihn gefunden hat, bleibt ein unvergesslicher Moment zurück.



## Agalia Agavenbrand

Ist nicht bloß nur ein Destillat aus dem Saft der sizilianischen Agave (Zabbara), es ist vielmehr eine Hommage an die Heimat dieser außergewöhnlichen Pflanzen, Siziliens. Neben der Zabbara finden sich in der Rezeptur Botanicals wie die Kaktusfeige, Olivenblätter oder die Zitronen Verdello und Interdonato.



# Armagnac | Cognac | Brandy



## Armagnac Marquis de Sauval

Marquis de Sauval kommt aus den drei Armagnac-Gebieten Bas-Armagnac, Armagnac-Ténarèze und Haut-Armagnac. Auf Bestellung sind viele Millésimé-Varianten erhältlich.



## Domaine du Tastet

Armagnac zeichnet sich durch die besonders lange Reifung aus. Domaine du Tastet befindet sich in Bas-Armagnac. Erhältlich sind Millésimé und VSOP.



## Lemarque

Hergestellt im Herzen der Gascogne. Armagnac mit typischem Dörrpflaumenaroma. Erhältlich sind die Varianten VSOP, XO und Extra.



## Maison Gautier Cognac

Maison Gautier ist eines der ältesten Cognac Häuser. Es wurde 1755 gegründet und besteht seit über 10 Generationen. Erhältlich sind VS, VSOP, XO in der Karaffe, XO Pinar del Rio Cigar Blend und XO Eden in der Karaffe.



## Cognac Prunier

Die Weichen für das Haus Prunier stellte Jean Prunier, ein bekannter Cognac-Experte, der 1701 mit dem Handel von Cognac begann. Erhältlich sind XO Réserve, XO 20 ans, XO Très vieille Grande Champagne, XO Extra in der Karaffe und Millésimé Variationen.



## Cognac Ferrand

Exquisite Cognacs, die den herausragenden, traditionellen Charakter des Anbaugebietes Grande Champagne 1er Cru de Cognac zum Ausdruck bringen. Erhältlich sind „1840“, „Ambre“ und „Reserve double cask“.



## Karavan Spirit

Dieser Produzent bietet einen Cognac mit unkomplizierten, zugänglichen, köstlich frischen Vanille- oder Zimtaromen, der die fruchtigen Noten eines jungen Cognacs hervorhebt.



## Distillerie Goyard

Die Distillerie Goyard ist bekannt für die Produktion von Spezialitäten und handgemachten feinen Spirituosen wie Vieux Marc de Champagne und Ratafia de Champagne 3 ans d'âge.



## Père Magloire

Er ist bereits mit vielen Medaillen ausgezeichnet und zählt zu den führenden Marken unter den Calvados. Erhältlich sind Fine, Pays d'Auge VSOP, XO, XO Mémoire in der Karaffe, Extra Héritage und 35 ans d'âge.

Unser gesamtes Spirituosenangebot unter [www.derksen.at/spirituosen](http://www.derksen.at/spirituosen)



# Rezeptinspirationen



## WHITE SANGRIA

Eiswürfel  
1 Flasche June Pear  
1/2 Flasche Sauvignon Blanc  
70 cl kalter Grüntee  
Sternanis, Ingwer, Rosmarin, Grapefruit

Garnitur: Saisonale Früchte

Zubereitung im Glasfass



## JUNE IN JULY

Eiswürfel  
1 Flasche June Peach  
12 cl Zitronensaft  
12 cl Grapefruitsaft  
60 cl Oriental Tea  
70 cl Tonic (wenige Minuten vor dem Servieren)

Garnitur: Himbeeren, Erdbeerstücke und Orangenscheiben

Zubereitung im Glasfass

## SPICE MY JUNE

Eiswürfel  
1 Flasche June Peach  
18 cl Limettensaft  
80 cl Ginger Ale oder Ginger Beer  
12 cl La Quintinye Vermouth Royal Rouge  
40 cl Sodawasser (wenige Minuten vor dem Servieren)

Garnitur: Melonenstücke oder -bällchen und frische Minzeblätter

Zubereitung im Glasfass

## FRIDA'S SANGRIA

25 cl June Peach  
47 cl Prosecco  
10 cl Triple Sec Dry Curaçao Maison Ferrand  
10 cl La Quintinye Vermouth Blanc  
8 cl frischer Limettensaft  
Früchte der Saison

Zubereitung in einem 1L Krug



## JUNE BIRNEN MULE

4 cl June Pear  
1,5 cl frischer Limettensaft  
14 cl Ginger Beer  
Eiswürfel

Garnitur: Birnen- oder Limettenspalte

Ein großes Glas mit Eiswürfel füllen, mit einem Barlöffel umrühren und Wasser entfernen. June Birne und Limettensaft auf das Eis geben, Ginger Beer dazu und mit Früchten dekorieren.

Tipp: Ginger Beer kann durch Ginger Ale ersetzt werden. Für das besondere Extra 2 Tropfen von einem Orange Bitter dazu geben.



## JUNE SPRITZ

4 cl June Pfirsich  
Prosecco  
Sodawasser  
Eiswürfel

Garnitur: Pfirsichspalten

June Pfirsich in ein mit Eiswürfel gefülltes Weinglas geben und mit Prosecco und Sodawasser auffüllen.



## JUNE HOURS

5 cl June Pfirsich  
3 cl frischer Limettensaft  
10 cl Grüner Eistee

Garnitur: Blumen, Limetten und Orangenscheiben

June Pfirsich in ein mit Eiswürfel gefülltes Weinglas geben und anschließend Limettensaft und Grünen Tee dazu geben.



## JUNE COLLINS

6 cl June Birne  
1 cl frischer Limettensaft  
3 cl Weißwein trocken  
4 cl Sodawasser

Garnitur: Birnenscheiben

Alle Zutaten außer Soda in ein mit Eiswürfel gefülltes Tumbler Glas geben und mit Sodawasser auffüllen. Anschließend langsam umrühren.



### ROYAL DRY MARTINI

6 cl G'Vine Floraison  
1 cl La Quintinye Vermouth Extra Dry  
Eiswürfel

Garnitur: Zitronenscheibe

Zutaten in einem mit Eiswürfel gefüllten Rührglas vermischen. Anschließend durch ein Sieb in ein vorgekühltes Martiniglas gießen.



### THE POOCH

5 cl G'Vine Floraison  
1,5 cl Monin Bergamot Sirup  
1 cl Paragon Timo Berry  
Red Bull Organics Viva Mate (oder Tonic Water)  
Eiswürfel

Garnitur: getrocknete Grapefruitscheibe

Alle Zutaten in ein mit Eiswürfel gefülltes Weinglas geben und langsam umrühren.



### VILLEVERT PUNCH

4,5 cl G'Vine Nouaison  
3 cl La Quintinye Vermouth Rouge  
Saft einer ½ Zitrone  
Red Bull Organics Viva Mate  
Eiswürfel

Garnitur: dunkle rote Früchte

Alle Zutaten in ein mit Eiswürfel gefülltes Tumbler Glas geben und umrühren.



### NOUAISON TEA TIME

5 cl G'Vine Nouaison  
3 BL Monin Fruchtpüremix Rhabarber  
4 Minzeblätter  
2 cl frischer Zitronensaft  
4 cl kalter Earl Grey Tee  
2-3 dashes The Bitter Truth Celery Bitter  
Eiswürfel

Garnitur: Minze

Alle Zutaten im Shaker shaken und in einem Tumblerglas servieren.



### GRAPE LOVER

4 cl La Quintinye Vermouth Extra Dry  
4 cl Pisco  
2 cl Limettensaft  
2 cl Monin Rohrzucker Sirup  
3 cl Eiweiß  
5-6 Basilikumblätter  
3 dashes The Bitter Truth Aromatic Bitter

Garnitur: Basilikumblätter und Zitronen-twist

Zubereitung im Shaker



### QUEEN'S CLUB

1,5 cl La Quintinye Vermouth Extra Dry  
5 cl Etsu Yuzu Gin  
2 cl Monin Himbeer Sirup  
1,5 cl Limettensaft  
3 cl Eiweiß  
6 Himbeeren

Alle Zutaten in einen Shaker geben, ca. 45 Sekunden „dry shaken“, also noch ohne Eiswürfel, damit der Eiweisschaum entstehen kann. Danach Shaker mit Eiswürfeln füllen und nochmals shaken. Anschließend double strain in eine Cocktailschale und mit Himbeeren garnieren.



### ROSA DI BERGAMOTTO

2 cl La Quintinye Vermouth Extra Dry  
4 cl Marie Brizard Bergamotte Likör  
2 cl Monin Pink Grapefruit Sirup  
3 cl Limettensaft  
8 cl Schweppes Hibiscus Tonic oder Red Bull Organics Purple Berry

Wermut, Likör, Monin Sirup und Limettensaft im Shaker shaken, in ein Tumblerglas leeren und mit Tonic aufgießen.





# Rezeptinspirationen



## KYRÖ PINK RHABARBER

4 cl Kyrö Pink Gin  
10 cl Fever-Tree Himbeer- Rhabarber Tonic oder Fritz Rhabarberschorle  
1 Scheibe Pink Grapefruit

Pink Gin und Tonic in ein Glas über Eis gießen, vorsichtig umrühren. Mit einer Scheibe Grapefruit garnieren.



## KYRÖ GIN & JUICE

4 cl Kyrö Dark Gin  
100 ml Naturrüber Apfelsaft  
1 Apfelscheibe

Gin und Apfelsaft in ein Glas über Eis gießen, vorsichtig umrühren. Mit einer Apfelscheibe garnieren.

Tipp: Auch als heiße Variante ein maximaler Genuss



## KYRÖ SAINIO

4 cl Kyrö Gin  
4 TL Sanddorn  
2 cl Vanillesirup  
2 cl frisch gepresster Zitronensaft  
Eiswürfel

Den Sanddorn mit einem Stößel im Shaker zerstoßen, dann die restlichen Zutaten dazu geben plus Eis. Anschließend shaken und in ein Glas deiner Wahl abseihen. Zuletzt den Cocktail mit ein paar Sanddornbeeren schmücken.



## KYRÖ RYE BALL

4 cl Kyrö Malt Rye Whiskey  
10 cl Schweppes White Peach Zitronenschale  
Eiswürfel

Den gekühlten Whisky auf Eis in ein Highball Glas füllen, das Glas leicht kippen und vorsichtig mit Schweppes White Peach auffüllen. Der Drink mixt sich praktisch wie von selbst. Mit der Zitronenschale garnieren.



## GRAPEFRUIT ROSMARIN GIN

2 cl Pampelle  
2 cl G'Vine Floraison Gin  
8 cl Rosa Grapefruitsaft  
5 cl Tonic  
Rosmarinweig

Alle Zutaten in ein mit Eiswürfel gefülltes Tumblerglas geben, leicht umrühren und mit einem Rosmarinweig garnieren.



## PAMPELLE BLACK ORANGE

4 cl Pampelle  
Organics Black Orange  
Je nach persönlichem Geschmack ein Schuss Soda  
Eiswürfel

Eis in ein Weinglas geben und alle Zutaten dazu gießen. Leicht umrühren und mit einer Spalte rubinroter Grapefruit garnieren.



## PAMPELLE SPRITZ

3 cl Pampelle  
10 cl Prosecco  
5 cl Sodawasser

In ein großes Weinglas viel Eis geben. Die Zutaten einfüllen und leicht umrühren, mit einer Scheibe rubinroter Grapefruit garnieren.



## PAMPELLE RUBY RED

4 cl Pampelle  
1/8l Rosé  
mit Sodawasser auffüllen

Eis in ein Weinglas geben und alle Zutaten dazu gießen. Leicht umrühren und mit einer Spalte rubinroter Grapefruit garnieren.



#### GIN SUL CITRUS FIZZ

- 2 cl Gin Sul
- 2 cl Marie Brizard Cumbava Likör
- 1,5 cl Monin Rohrzucker Sirup
- 2 cl frischer Limettensaft
- 6 cl Ginger Ale

Gin Sul, Marie Brizard Cumbava Likör, Rohrzuckersirup und Limettensaft shaken und in ein vorgekühltes Glas gießen. Mit Ginger Ale auffüllen.



#### HAYMAN'S EXOTIC CITRUS MARTINI

- 7 cl Hayman's Exotic Citrus Gin
- 1 cl Trockener weißer Wermut
- 1 dash The Bitter Truth Orange Bitter
- Orangenzeste

Zutaten im Rührglas vermengen, anschließend in ein vorgekühltes Martiniglas gießen. Orangenzeste über dem Glas etwas zusammen drücken und dann in das Glas geben.



#### BOTRAN CORN ,N' OIL

- 5 cl Botran Ron de Guatemala 15Y
- 3 cl The Bitter Truth Falernum Likör
- 1 cl Limettensaft

Zutaten im Rührglas vermengen, anschließend ins Gästeglas gießen.



#### PAINKILLER

- 5 cl Pusser's Rum
- 12 cl Ananassaft
- 3 cl Orangensaft
- 3 cl Monin Fruchtpräremix Cocos

Garnitur: Muskatnuss

Zubereitung im Shaker

#### SCORPION

- 2,5 cl Tiki Lovers White Rum
- 2,5 cl The Bitter Truth Pink Gin
- 1 cl Brandy oder Cognac
- 2,5 cl frischer Zitronensaft
- 4 cl frischer Orangensaft
- 1 cl Monin Mandel Sirup
- 1 cl Demerara Sirup



Alle Zutaten mit Eis shaken, anschließend in ein Old Fashioned Glas oder einem weitem Brandy Nosingglas gießen.

#### THE NAKED VAN HAVEN

- 2 cl Tiki Lovers White Rum
- 1 cl Tiki Lovers Dark Rum
- 1 cl Tiki Lovers Pineapple
- 1 cl The Bitter Truth Golden Falernum
- 3 cl frischer Limettensaft
- 2 cl Honigsirup
- 3 dashes The Bitter Truth Aromatic Bitters



Alle Zutaten mit Eis shaken, anschließend in ein mit Eiswürfel gefülltes Rockglas gießen. Mit Limettenzeste garnieren.

#### MISSIONARY'S DOWNFALL

- 4,5 cl Tiki Lovers White Rum
- 1,5 cl The Bitter Truth Peach Bitters
- 1,5 cl Honigsirup
- 1,5 cl frischer Zitronensaft
- 1 großes Ananasstück
- 6-10 Minze Blätter
- Crushed Ice



Alle Zutaten in einem Blender mixen und in einem Cocktailglas servieren. Mit Minze, Puderzucker und tropischen Blumen garnieren.

#### BAJAN MILK PUNCH

- 5 cl Tiki Lovers Pineapple
- 2 cl The Bitter Truth Golden Falernum
- 7 cl Mandelmilch



Alle Zutaten mit Eis shaken und durch ein Sieb in ein Cocktailglas gießen. Zum Abschluss Muskatnuss über den Cocktail reiben.



# Rezeptinspirationen

## JAPANESE COCKTAIL

6 cl Brandy  
1,5 cl Mandel Sirup  
0,8 cl The Bitter Truth Bogart's Bitters  
Zitronenschale

Mit Eis gut umrühren und in ein gekühltes Tumbler-Glas mit Eis abseihen. Zitronenschale hinzufügen.



## MARTINEZ COCKTAIL

4,5 cl Old Tom Gin  
3 cl süßer roter Wermut  
2-3 Spritzer Maraschinolikör  
2 Spritzer The Bitter Truth Jerry Thomas Bitters  
Zitronenschale

Im Rührglas mit Eis verrühren und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen. Zitronenschale hinzufügen.



## BLOODY MARY

4,5 cl Wodka oder Gin  
1 cl frischer Zitronensaft  
3-4 The Bitter Truth Celery Bitters  
9 cl Tomatensaft  
Tabasco, Worcestershire Sauce, Salz & Pfeffer

Mit Eis schütteln und in ein Longdrinkglas abseihen. Mit einer Selleriestange garnieren.



## HORSES NECK

6 cl Bourbon Whiskey  
2-3 Spritzer The Bitter Truth Bitters entweder Aromatic, Orange, Jerry Thomas oder Creole  
auffüllen mit Ginger Ale oder Ginger Beer  
Zitronenschale

In ein Longdrinkglas mit Eis ein langes Stück Zitronenschale, Bitters und Whiskey geben. Mit Ginger Ale oder Ginger Beer auffüllen und vorsichtig umrühren.



## PENDENNIS COCKTAIL

6 cl The Bitter Truth Pink Gin  
3 cl The Bitter Truth Apricot Liqueur  
2,5 cl frischer Limettensaft  
2 Spritzer The Bitter Truth Creole Bitters

Mit Eis schütteln und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen.



## VIOLET SPRITZ

9 cl trockener Weißwein  
2,5 cl The Bitter Truth Violet Liqueur  
Sodawasser  
Zitronenschale

In ein Weinglas über große Eiskwürfel geben. Vorsichtig verrühren und die Zitronenschale hinzufügen.



## BALM COCKTAIL

6 cl trockener Sherry  
0,5 cl Orangenlikör  
0,5 cl The Bitter Truth Pimento Dram  
1 Spritzer The Bitter Truth Orange Bitters  
Orangenschale

Im Rührglas mit Eis verrühren und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen. Orangenschale darüber ausdrücken.







### LIME MULE

3 cl Monin Limetten Frucht-püree  
4 cl Vodka  
10 cl Gingerbeer

Garnitur: Limettenscheibe

Alle Zutaten in ein mit Eiswürfel gefüllten Mulebecher geben, danach umrühren.



### RUBY PALOMA

3 cl Monin Pink Grapefruit Frucht-püree  
2 cl Monin Rantcho Lime  
4 cl Tquila  
10 cl Sodawasser

Garnitur: Grapefruitscheibe

Alle Zutaten in ein mit Eiswürfel gefülltes Tumblerglas geben, danach umrühren.



### JABUTICABA MARGARITA

2 cl Monin Jabuticaba Frucht-püree  
2 Zitronensaft  
4 cl Tequila

Alle Zutaten in einen Shaker geben, Eiswürfel hinzugeben und schütteln. Durch ein Barsieb in ein gekühltes Margaritaglas gießen.



### SPICED RED BERRIES GARIBALDI

2 cl Monin Sirup Spiced Red Berries  
4 cl Campari  
10 cl frisch gepresster Orangensaft  
4 cl Sodawasser

Alle Zutaten in ein Glas geben und langsam umrühren.



### VIRGIN PINA MULE

1,5 cl Monin Pina Colada Sirup  
1,5 cl Monin Falernum Sirup  
2 cl Limettensaft  
6 cl Ananassaft  
Ginger Beer

Garnitur: getrocknete Limettenscheibe und Ingwerscheibe

Alle Zutaten in ein mit Eiswürfel gefülltes Tumblerglas geben. Mit Ginger Beer auffüllen und langsam umrühren.



### VIRGIN GARIBALDI

3 cl Monin Bitter Konzentrat  
18 cl frischer Orangensaft

Garnitur: Orangenscheibe

Bitter-Konzentrat und Orangensaft in ein mit Eiswürfel gefülltes Longdrinkglas geben und langsam umrühren.



### VIRGIN MOJITO

2 cl Monin Caribbean Rhum Sirup  
1 cl Monin Mojito Mint Sirup  
8 Minzeblätter  
1/2 Limette in Spalten  
Sodawasser

Garnitur: Minzeblatt und Limettenscheibe

Minze und Limettenspalten in einem Tumblerglas andrücken, mit Crushed Ice dazugeben und mit Sodawasser auffüllen. Langsam umrühren.



### VIRGIN ORANGE HIBISCUS SPRITZ

2 cl Monin Orange Spritz Sirup  
1 cl Monin Hibiskus Sirup  
2 cl Limettensaft  
Tonic Water

Garnitur: Essbare Blume

Alle Zutaten in ein mit Eiswürfel gefülltes großes Weinglas geben. Mit Tonic auffüllen und langsam umrühren.

# Wermut | Specials | Fine Spirits



blanc    rouge    extra  
dry

## La Quintinye Vermouth Royal

Hervorragender Vermouth aus edlen Weinen, Pineau des Charentes und Cognac. 12 bis 18 Monate Reifung in französischen Eichenfässern.



rosso    bianco    extra  
dry

## Marolo D. Ulrich Vermouth

Marolo hat das Originalrezept aus dem Jahr 1854 von Dr. Domenico Ulrich, dem größten Apotheker seiner Zeit, wiederentdeckt und für einen neuen, modernen Vermouth adaptiert.



## Porfidio Dolce X Vino de Agave

Das Herstellungsverfahren ähnelt jenem des Portweins nur anstelle von Trauben werden Agaven verarbeitet. Nach einer 7-jährigen Eichenfasslagerung kommt er in die außergewöhnliche, handgefertigte Porzellanflasche.

## Fine Spirits.

Für Pouring zu empfehlen!



Walewska  
Vodka



Lloyd's  
Gin



Don Angel  
Tequila



Ron Roquez  
Rum



Hunting Lodge  
Scotch Whisky

*L. Derksen & Co.*  
FINE WINES AND SPIRITS

### L. Derksen & Co. GmbH.

#### Fine Wines & Spirits.

Im Atzersfeld 4, A-2100 Leobendorf

Tel.: +43 (0) 2262 68 142-0

Fax: +43 (0) 2262 68 142-33

E-mail: [info@derksen.at](mailto:info@derksen.at)

#### Christoph Stocker Wien

+43 (0) 664 390 78 44, [c.s@derksen.at](mailto:c.s@derksen.at)

#### Thomas Hiessl Tirol, Vorarlberg

+43 (0) 664 223 93 40, [t.h@derksen.at](mailto:t.h@derksen.at)

#### Roland Petroczy OÖ, NÖ-West

+43 (0) 664 536 99 79, [r.p@derksen.at](mailto:r.p@derksen.at)

#### Cathrin Buchmüller Ö-West, überregional

+43 (0) 664 996 587 31, [c.b@derksen.at](mailto:c.b@derksen.at)

#### Markus Jesner Salzburg

+43 (0) 664 881 685 60, [m.j@derksen.at](mailto:m.j@derksen.at)

#### Gerald Summer Ktn, Stmk-West, Osttirol

+43 (0) 664 100 45 25, [g.s@derksen.at](mailto:g.s@derksen.at)

#### Peter Lamprecht Stmk-Ost, Graz, Bgl, NÖ-Ost, Wien

+43 (0) 664 161 88 16, [p.l@derksen.at](mailto:p.l@derksen.at)