




Grafschaft

DES KAISERS KRÄUTERLIKÖR

LONGDRINKS

MIT GRAFSCHAFT KRÄUTERLIKÖR





CUP IMPERIAL

Fruchtig, kräuterig, süß

Geben Sie ein paar Eiswürfel in ein Longdrink- oder ein großes Weinglas und geben Sie den Grafschaft Kräuterlikör darauf. Fügen Sie anschließend Ginger Ale, hinzu und rühren Sie die beiden Zutaten, bis sie sich vermischt haben. Anschließend kommen noch die Gurken-, Zitronen- und Orangenscheiben sowie die Minze dazu und fertig ist der Cup Imperial!

*Grafschaft Käuterlikör (5 cl) | Ginger Ale (15 cl) | Orange (1 Scheibe)
Zitrone (1 Scheibe) | Gurke (1 Scheibe) | Minze (kleiner Zweig) | Rote Beeren | Eiswürfel*



GERMAN MULE

Kräuterig

Grafschaft Premium Kräuterlikör und Limettensaft in einen mit Eiswürfeln befülltes Glas geben und mit Thomas Henry Spicy Ginger auffüllen. Mit Basilikum und Thymian garnieren.

*4 cl Grafschaft Premium Kräuterlikör | 1 cl Limettensaft | Thomas Henry Spicy Ginger
Glas: Glaskrug | Garnitur: Basilikum & Thymian*



BERRY HUNTER

Kräftig, fruchtig, exotisch, süß

Grafschaft Kräuterlikör, Faude Himbeergeist, frischen Limettensaft, Blaubeeren, Himbeeren, Zuckersirup in einen Shaker geben. Eis hinzufügen und kräftig shaken. In ein mit Eis gefülltes Highball-Glas doppelt abseihen. Mit Thomas Henry Tonic Water auffüllen und mit Kräuter der Saison und Himbeeren garnieren.

1,5 cl Faude Himbeergeist | 1 cl Limettensaft | 3-5 Blaubeeren, Himbeeren,
1 cl Zuckersirup | Thomas Henry Tonic Water | 4 cl Grafschaft Kräuterlikör
Glas: Highball | Garnitur: Kräuter der Saison, Himbeeren | Technik: Hard Shake



HERBAL & FRUIT

Kräftig, kräuterig, exotisch

Kräuterlikör, Limettensaft und Zuckersirup in ein Glas füllen und umrühren. Eiswürfel hinzufügen und mit Thomas Henry Mystic Mango auffüllen. Den Drink mit einer Orangenzeste garnieren. Cheers!

4 cl Grafschaft Kräuterlikör | 2 cl Limettensaft | 0,5 cl Zuckersirup | Thomas Henry Mystic Mango // Glas: Glaskrug | Garnitur: Basilikum & Thymian



Kräuterig, fruchtig

MORPHED BAMBI

Heidelbeeren im Shaker zerdrücken, Grafschaft Kräuterlikör und Limettensaft hinzugeben, mit Eis auffüllen und im Shaker schütteln. Doppelt in das Highballglas abseihen und mit Eis auffüllen. Anschließend mit Thomas Henry Spicy Ginger aufgießen. Ein erfrischender Twist vom so genannten "Bambi Killer" von Mike Meinke. by Ruben Neideck

5 cl Kräuterlikör | 2 cl frischer Limettensaft | 10 frische Heidelbeeren | 10 cl Thomas Henry Spicy Ginger | Glas: Highball



GRAFEN COFFEE BREW

Bitter, kräftig, klassisch, kräuterig, süß

Befülle ein Highballglas mit Eiswürfeln und gib Grafschaft Kräuterlikör hinzu und rühre alles gut um. Mit Thomas Henry Coffee Tonic auffüllen und einer Zitronenzeste garnieren, Cheers!

3,5 cl Grafschaft Kräuterlikör | Thomas Henry Coffee Tonic
Glas: Highball | Garnitur: Zitronenzeste | Technik: im Glas bauen



GRAFSCHAFT KRÄUTERLIKÖR

IM TAUNUS HERGESTELLT

WWW.GRAFSCHAFT-KRÄUTERLIKÖR.DE