



## Saisonale Cocktails

### Kreationen von Nic Shanker

#### „Aqua Vitae“ („Lebenswasser“)

##### Zutaten

4,5 cl Sellerie infusionierter Aquavit (Weinbrand aus Kümmel und Dillsamen)  
1,5 cl Schwarzer Himbeerlikör  
2,5 cl Zitronensaft  
1 cl Weißer Schokoladensirup  
3 cl Naturrüben Apfelsaft

##### Zubereitung

Für den Sellerie-Aquavit eine halbe Sellerieknolle in Streifen schneiden und in ein Behältnis geben. Eine ganze Flasche Aquavit dazugeben und für ein paar Tage ziehen lassen.

Für den Cocktail alle Zutaten auf Eis shaken und anschließend im Tumbler auf Eis servieren. Als Deko eignet sich ein Apfelfächer und Himbeerstaub aus zerbröselten gedörrten Himbeeren.

#### „Chicky Micky“

##### Zutaten

4 cl Chicoreesaft  
3 cl Scotch  
5 cl frischer Orangensaft  
1 cl Haselnusslikör  
2 cl Creme de Cacao  
1 Tropfen Chocolate Bitters

##### Zubereitung

Alle Zutaten shaken und dann in eine vorgekühlte Martinischale geben und mit Orangenzeste servieren.

#### „Försters Favorit“

##### Zutaten

15 cl Birkensaft  
10 Blätter Minze  
1 ganzer Apfel, entkernt  
2 x 2 cm Ingwer, geschält  
2 cl Wald-Honig  
4 cl Zitronensaft  
4 cm Gurke, geschält

##### Zubereitung

Alles in den Mixer geben und mixen. Im Longdrinkglas auf Eis servieren und mit Minze, Puderzucker und Beeren dekorieren.