

Klösterlich-weltliche Kompositionen.

Am Tresen sind Liköre aus Klöstern für gewöhnlich eher selten zu finden, und doch schließt das eine das andere nicht aus. Zwei Profis der Berliner Bar-Szene haben mit unseren scheinbar unscheinbaren geistigen Getränken experimentiert – herausgekommen sind ungewöhnliche Cocktails. Das Fazit der Experten der Jazzbar „The Hat“ und der „Wet Bar“ des Restaurants „Slate“: Die intensiv schmeckenden Liköre aus dem Klostersortiment lassen sich hervorragend mit anderen Zutaten kombinieren und können einem Drink das gewisse Etwas verleihen.



Stairway to Heaven

- 4 cl Neustifter Latschenkiefern Klosterbitter
- 2 cl Freimeister Shrub Pflaume
- 1 cl Freimeister Kangunu AA Kaffeegeist
- 1 cl Nicolas Kröger Spiced Vanilla Rum
- 1 cl Limettensaft
- aufgefüllt mit Cleebrohn & Güglingen Pinot Meunier Rosé
- Sekt brut
- Im Glas aufbauen und mit Eis rühren -

Weitere Rezepte und nähere Informationen zu dem Cocktail-Projekt finden Sie im aktuellen **Klosterkatalog** sowie unter www.manufactum.de/klosterprodukte