



Coppenbrügger KEILERSCHLUCK

Kräuterbitter | 37 % Vol.

Keilerschluck ist ein hochwertiger Kräuterbitter mit erlesenen Kräutern. Dieses Manufakturprodukt solo zu erleben, ist ein Ereignis für sich. Aber was passiert, wenn man einen ausgewiesenen Experten für innovative Longdrinks um die passende Begleitung bittet? Dann kitzelt er jede noch so gut verborgene Geschmacksnuance aus dem Keilerschluck heraus. Er kann nicht anders. In Gesellschaft mit den verschiedensten Zutaten entsteht in seinen Longdrinks eine perfekte Harmonie. Hendrik, der Travemündener Barmann unseres Vertrauens hat faszinierende Rezepte entwickelt, die uns ehrlich umhauen. Auch unsere Kunden, da sind wir sicher.

Hölty'sche Apotheke

Niederstraße 10

D-31863 Coppenbrügge

Telefon: +49 5156 337

info@keilerschluck.de

www.keilerschluck.de





Coppenbrügger
KEILERSCHLUCK

Longdrinks

by Hendrik Albrecht | Kulinarkutze Travemünde

K: SOUR

6 cl Keiler
3 cl Zitrone
2 cl Flüssiger Rohrzucker
2 Spritzer Angostura Bitters

Alles im Shaker mit Eis shaken.

K: WHITE NEGRONI

3 cl Keiler
3 cl Weißer Portwein
3 cl Weißer Wermut

Alles im Rührglas mit Eis verrühren.

K: „OLD FASHIONED“

6 cl Keiler
1 cl Mozart Chocolate Likör
2 Spritzer Coffee Bitter

Alles im Rührglas mit Eis verrühren.

K: SPICY

4 cl Keiler
2 cl Wodka
1 cl Limette

Fill up with Thomas Henry Spicy Ginger.

K: MULE

5 cl Keiler

Fill up with Thomas Henry Spicy Ginger oder Ginger Ale.
Garnish: Lime Wedge & Gurkenscheibe.

K: SMASH

3 cl Keiler
3 cl Gin
3 cl Zitrone
2 cl Zuckersirup

15 Blatt Basilikum oder Thai Basilikum.

Basilikum in den shaker geben, stampfen, dann Zutaten und kräftig auf Eis Shaken. Durch ein Sieb laufen lassen und auf Eis servieren. Um es entspannter zu gestalten, mit Thomas Henry Soda Wasser auffüllen.

K: & PORT

3 cl Keiler
3 cl Weißer Port (Auch Rot möglich)

Mit Thomas Henry Tonic oder Soda auffüllen.

Garnish: Rosmarin Zweig

K: FRUIT PUNCH

4 cl Keiler
2 cl Gin
2,5 cl Zitrone
1,5 cl Zuckersirup

Früchte der Saison

1 Eiweiß

Alles zusammen im Shaker kräftig mit Eis scha-
ken. Danach einmal ohne Eis scha-
ken, dass das Eiweiß Schaumig wird.