



PELIKAN®
◆ BAR ◆
◆

5TH AVENUE
RESTAURANT

COCKTAIL HOPPING MENÜ

OKTOBER 2021

SHRIMPS COCKTAIL AUF GERÖSTETEM BAUERNBROT
MARTINI DRY COCKTAIL (GIN, TRIPLE SEC,
NOILLY PRAT, OLIVE)

GESCHMORTE OCHSENBACKE IN EIGENER SAUCE,
SÜSSKARTOFFELPÜREE UND LAUWARMER
WEISSKOHL SALAT MIT CHILI UND RAUCHMANDELN
SMOKEY HONEY (BRUICHLADDICH ISLAY BARLEY,
LIMETTENSAFT, HONIG)

MASCARPONECREME MIT ROTWEINBIRNEN
NEGRONI (GIN, CAMPARI, ANTICA FORMULA)

NOVEMBER 2021:

KÜRBISCREMESUPPE MIT ÖL & KERN
GIN MULE (GIN, LIMETTE, GINGER BEER)

GEBRATENER KABELJAU, WEISSWEINSCHAUM,
BELUGALINSEN RAGOUT UND HONIGTOMATEN
SINGAPORE SLING (GIN, CHERRY HEERING,
COINTREAU, DOM BENEDICTINE,
ANGOSTURA BITTER, ZITRONE, ANANAS)

RUMTÖPFCHEN MIT VANILLEEIS
PINA COLADA (OLD PASCAS DARK, KOKOSPÜREE,
ANANASSAFT)

DEZEMBER 2021:

ROTE BETE CARPACCIO MIT BABY LEAF SALAT UND
ZIEGENKÄSECRUMBLE
LILLET JOLIE (LILLET ROSÉ, GRAPEFRUIT, SALZ,
LIMETTE)

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST, GESCHMORTER
SPITZKOHL UND GEBACKENE SEMMELTALER
GIMLET (GIN, LIME JUICE)

BIRNEN – TIRAMISU MIT ZIMT UND EINEM
SCHUSS EIERLIKÖR
NEW YORK SOUR (BOURBON WHISKY, ZITRONE,
ZUCKERSIRUP, ROTWEIN)