



Reservierungen für einen Besuch oder Bestellungen unserer Bottled Cocktails (siehe unten) können Sie unter **030 – 440 358 80**, per Mail an info@becketts-kopf.de oder auf unserer [Website](#) vornehmen. Bestellung ab 18 Jahre.

COCKTAILS

J. R:

Lokale Variante des Klassikers Jack Rose. Apfel und Granatapfel als dynastisch bombastische Fruchtfrische.

13,-

SOYER AU HAITI

Versteckt in der Südsee schwimmt eine Ananas, auf der es Kokosflocken und Champagner***** schneit, als Skigebiet.

14,-

VILLA VIKTORIA

Elegantes Hotel in den Wipfeln des Mirabellenbaums, mit Betten aus Wacholder und Kissen aus Wermut.

14,-

TRADE WINDS

Ein Kürbis, dem Schwingen aus Holz wachsen, mit denen er im Honigmelonenduft abhebt. Faszinierender Gleiter.

15,-



TOWADA

Kristallklarer Bergsee an dessen Rand Zitrusblüten sich wiegen im Kusshauch
einer Gurke. Das Leben beginnt zu schweben.

14,-

VON RIBBECK

Lütt Dirn, ick hebb `ne Birn“ und mit Honig, Säure, Rosmarin,
Fließt vom Birnbaum des Gartens die Herbstsonne hin.

13,-

BIRD OF PRAY

Eine Vogelbeere, gewachsen aus aztekischer Erde und Madeiras Holz,
zündet schluckweise innere Triebwerke.

14,-

EAST SEA FIX

Kalt und erfrischend wie ein Sprung ins Meer, dass nach Zitronen und
Ananas schmeckt und auf der Gischt Kräuter tanzen.

13,-



COSMOPOLITAN

Als dieser fruchtsaure Drink entstand, gab es noch kein Fernsehen und alles Grobe war fein wie ein Kräuterblatt.

13,-

BLACK MESSIAH

Radikaler Heilsbringer, der mit dieser beerigen Fruchtbombe Funk ins Blut schießt, dass man wie Hängematten schwingt.

13,-

IMPROVED QUINCE

Als eine Quitte im Kuss einer Mispel detonierte, wurde ätherisch das Tor zum Paradies aufgesprengt.

14,-

JIMMIE B.K. ROOSEVELT

Der Drink für Präsidentengalas, wo der Dandy aus dem Cognac mit der Dame aus der Champagne verschwindet.

15,-



BARNIM RIDGE

Darauf ist diese Stadt gebaut: Gewaltige Wurzeln, hochhängende Trauben,
Bitteres beschienen vom Kümmel über Berlin.

13,-

GOLDEN LEVANT

Nacht, das Meer ist ein duftender Kaffee und dann geht im Osten als Sonne
eine Pomeranze auf, goldene Zeiten zu künden.

14,-

ANGELUS

Wie Millets Abendgebet auf dem Feld: Kartoffeln im sanftem Licht
eines floral-herbalen Aromenspiels in stiller Andacht.

13,-

MORNING GLORY FIZZ

Einst ein Hang-over-Frühstück aus Eiweiß, Holztrauben, Zitronen und Absinth,
heute gehobene Stimulans. Auch mit Rauch.

14,-



BOTTLED COCKTAILS

Alle Bottled Cocktails werden frisch zubereitet. Sie können vor Ort abgeholt werden oder kommen auf Wunsch per Versand zu Ihnen nach Hause.

AVIATION

Ein Gleiter aus Wacholder, Maraschino, Zitronen und Veilchen, der schwerelos in blumig-sauren Frühlingslüften glänzt. Fasten your seat belt.

Gin von Thomas Neubert - Veilchenlikör von BK -
Kirschwasser von Fam. Baumgartner - Zitronen aus Sóller

100 ml: 12,- € | 200 ml: 23,- €

VON RIBBECK

Es flüstert „Lütt Dirn, ick hebb `ne Birn“ und mit Honig, Säure, Rosmarin, fließt vom Birnbaum des Grabes die Wintersonne dahin.

Rye von Rüdiger Sasse - Williamsbirnenbrand von Fam. Fiodoro - Verjus aus
Töplitz - Lindenhonig von Maik Lindow - Rosmaringeist von Georg Hiebl

100 ml: 12,- € | 200 ml: 23,- €

THE ROSE

Kirschblüten wiegen im trockenen Passatwind, ein Flirren über dem Asphalt und vom Horizont winkt der Seidenschal einer Frau. Ein Traum.

Trockener Wermut von Lisa Bauer - Kirschwasser von Fam. Baumgartner
-Waldhimbeerlikör von Georg Liebl

100 ml: 12,- € | 200 ml: 23,- €

ROB BARB

Umschmiegender Wacholder ist der Dunkelheit ebenso entwichen wie erdumflorter Rhabarber, vereinigt zum Heros feinbitterer Fruchtigkeit.

Gin von Thomas Neubert - Rhabarber von Schroff & Schulz -
Bittered Vermouth von BK - Salbeigeist von Georg Hiebl

100 ml: 12,- € | 200 ml: 23,- €



GOLDEN LEVANT

Wie die Sonne liegt die Pomeranze in den Kaffeehainen. Eine Waldhonigbiene schraubt sich über ihnen empor, lässt ihren Nektar herabtropfen und wo er hinfällt, entsteht ein Morgenland.

Pomeranzengeist von Katharina Zott - Kaffee von The Barn - Waldhonig

100 ml: 13,- € | 200 ml: 25,- €

PARISIAN

Dieses leichte Mädchen tanzt so federnd über die Trottoirs aus Wacholder, dass ein trockener Windhauch sie fort hebt in sein Himmelbett.

Gin von Peter Day - Cassis von Fam. Mozer - Trockener Wermut von Lisa Bauer

100 ml: 12,- € | 200 ml: 23,- €

PAYNAL

Bittere Kräuter und Aprikosen tragen den Gott der Azteken auf ihren Schultern, der mit diesem Zaubertrank in verlorene Paradiese führt.

Tequila von Fam. Muñoz Veytia - Amaro von Thomas Neubert - Marille von Gerhard Liebl - Roter Wermut von Lisa Bauer - Orangen aus Sóller

100 ml: 13,- € | 200 ml: 25,- €

OLD BERRY

Der alte Berry war schizophren aus Überzeugung. Wildwürzig zum einen, fruchtig und frisch zum anderen. Damit kriegte er sie alle.

Rye von Rüdiger Sasse - Schlehe und Waldbrombeere von Gerhard Liebl - Zitronen aus Sóller - Absinth Paul Devoille

100 ml: 12,- € | 200 ml: 23,- €



STRAW MAN

Wirft einen in einen Haufen frischen Bergheus mit Getreide, der im Frühlingsregen duftet. Totschlagsargument für Kontemplation.

Quinoa Wodka von Georg Hiebl - Bergblumen von Fam. Farthofer -
Wermut von Ferdinand Probst

100 ml: 13,- € | 200 ml: 25,- €

LUSITANIAN

Alchemistisches Manifest der Liebe zu Portugal. Aguardente Velha, Kirsche und Port mit Zimthauch singen den Fado.

Aguardente aus Cantanhede - Kirschlikör von Thomas Neubert -
Tawny Port von Smith Woodhouse

100 ml: 12,- € | 200 ml: 23,- €

BECKETTS KOPF

Pappelallee 64, 10437 Berlin, Prenzlauer Berg

030 - 440 358 80
info@becketts-kopf.de
www.becketts-kopf.de