



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.

BOTTLED COCKTAILS

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

GOLDEN LEVANT

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

Pomeranze von Katharina Zott - Kaffee von The Barn - Waldhonig aus Brandenburg

100 ml: 13,- € | 200 ml: 25,- €

FORREST

Auf Moos rauchen Regentropfen aus Whiskey, goldene Blätter fallen auf den feuchten Waldboden und Tannenzapfen, die nach Rosmarin duften. Old Fashioned.

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

Bauer 100 ml: 13,- € | 200 ml: 25,- €

SAINTS

Geheimbündler im Zeichen des Gimlets, mit trockenem Humor und holunderblühender Phantasie. Macht bei fanatischem Genuss heilig.

Gin von Thomas Neubert - Wermut von Lisa Bauer - Holunderblüte von Gerald Schroff
Lime Cordial von BK

100 ml: 12,- € | 200 ml: 23,- €



PAYNAL

Auf Kräutern und Aprikosen tragen sie den Aztekengott, der mit diesem Zaubertrank
in verlorene, fruchtig bittere Paradiese führt.

Tequila von Familie Muñoz Veytia - Amaro von Thomas Neubert -
Marille von Gerhard Liebl - Wermut von Lisa Bauer - Orangen aus Mallorca

100 ml: 12,- € | 200 ml: 23,- €

OLD BERRY

Der alte Berry war schizophren aus Überzeugung. Wildwürzig wie Whiskey,
sanft-fruchtig wie Beeren, frisch wie Zitronen. Damit kriegte er sie alle.

Rye con Rüdiger Sasse - Zitronen aus Mallorca - Anis von Familie Mozer

Schlehen und Waldbrombeeren von Gerhard Liebl

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