



Reservierungen für einen Besuch oder Bestellungen unserer Bottled Cocktails können Sie, per Mail an info@becketts-kopf.de oder auf unserer [Website](#) vornehmen. Abholung nach individueller Terminvereinbarung. Bestellung ab 18 Jahre.

BOTTLED COCKTAILS

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,- €

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,- €

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,- €

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,- €

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 von Rüdiger Sasse - Zitronen aus Mallorca - Anis von Familie Mozer
Schlehen und Waldbrombeeren von Gerhard Liebl
100 ml: 12,- €

BECKETTS KOPF

Pappelallee 64, 10437 Berlin, Prenzlauer Berg

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