



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

COCKTAILS

CARL JOSEF

Von hohem Adel und tiefem Charakter, verteilt sein Kirschmund Anekdoten, verpackt in kleine Perlen, die angenehm kribbeln.

Godbillon Champagner - Kirschwasser von -Fam. Baumgartner - Kirschen von Fam. Mozer

15,-

AVIATION

Ein Gleiter aus Wacholder und Veilchen, der schwerelos in blumig-säuerlichen Sommerlüften glänzt. Fasten your seat belt.

Gin von Thomas Neubert - Veilchen BK - Zitronen

13,-

MOTHER IN LAW

Traum von einer Schwiegermutter, die sanft zuschlägt mit Eichen-holz und feinen Sticheleien. Hintergründig statt hinterhältig.

Rye Whiskey von Rüdiger Sasse - Kirschwasser von Fam. Baumgartner - Zitruschalen - Kräuter

14,-

HISPANOLA BUCCANEER

Der alte Haudegen entert mit seiner Zigarre aus Kaffeeblättern und dem Säbel aus sauren Trauben die Geschmacksknospen.

Cachaça von Espirito de Minas - Verjus aus Töplitz - Kaffee von Fam. Farthofer - Sherry von Fam. Florido

14,-

BIZZY LIZZY

Flüssiges Aztekengold, lange unterm Hefeflor gereift, erfrischend prickelnd, schiebt es einem den Sombrero in die Stirn.

Tequila von Fam. Muñoz Veytia - Oloroso von Fam. Florido - Ananas - Zitrone - Soda

13,-



GOLDEN LEVANT

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

Pomeranzen von Katharina Zott - Kaffee von The Barn - Honig

14,-

BLACK MESSIAH

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

Cachaça & Rum - Johannisbeere von Fam. Mozer -
Kirschwasser von Fam. Baumgartner - Orangenschalen

13,-

BITTERED DAISY

Die uralte Dame trägt eine modernes Kleid aus bitteren Zitruschalen und
sauren Beeren, in dem sie tanzt wie Bläschen.

Arrack aus Indonesien - Brombeeren von Gerhard Liebl -
Zitronen - Soda

12,-

TOWADA

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

Sake von Yucho Shuzo - Traubentrester von Fam. Mozer -
Gurke von Georg Hiebl

14,-

FRENCH 17

Wir haben aus einer alten Kanone einen frischen Peacemaker gebastelt,
der mit Tannenzapfen und Rosmarin schießt.

Godbillon Champagner*****- Zirben von Gerhard Liebl - Zitronen

15,-

PISCOLESS SOUR

Der Klassiker, eingewandert, eingebürgert, schaumig eingeschenkt.

Traubentrester von Fam. Mozer - Ei - Zitronen

14,-



SIDECAR

So fährt sie vor, nach Orangen duftend, durch saure Lüfte in ihrem holzbeschlagenen Gefährt: die eleganteste aller Erfrischungen.

Cognac von Francis Abecassis, Orangenschalen, Zitronen

14,-

PENICILLIN

Rauch zieht durch den Zitronenhain, angefacht vom Ingwer, der scharf auf eine Honigbiene ist, um sich mit ihr zu erfrischen.

Single Malt aus Islay - Galgant von Gerald Schroff -
Honig von Maik Lindow - Zitronen

13,-

MARTINEZ

Der Urvater aller Wermut Cocktails, geküsst von Kirsche und Wacholder.
Ein opulenter Kräuterstrauß im Weinbouquet.

Wermut von Stefan Dorst - Old Genever -
Kirschwasser von Fam. Baumgartner

14,-

ROB BARB

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

Gin von Thomas Neubert - Rhabarber von Schroff & Schulz -
Wermut von Probst - Salbei von Georg Hiebl .

13,-

CHRYSANTHEMUM

Es blüht im Glas die grüne Fee, umwunden von Wiesenkräutern,
versprüht sie Leichtigkeit und trockenem Humor.

Absinth von Fam. Mozer - Wermut von Lisa Bauer -
Kräuter aus dem Kloster St. Ottilien

12,-

BECKETTS KOPF

Pappelallee 64, 10437 Berlin, Prenzlauer Berg

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