



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

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 .

100 ml: 12,- €

FORREST

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

Rye von Rüdiger Sasse - Finlaggan Single Malt - Zirbe und Walnuss von Gerhard Liebl

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,- €

VON RIBBECK

Es flüstert „Lütt Dirn, ick hebb `ne Birn“ und mit Honig, Säure, Rosmarin,
Fließt vom Birnbaum des Grabes die Sonne hin.

Birne von Katharina Zott - Rye Whiskey von Rüdiger Sasse -
Verjus vom Klosterhof Töplitz - Honig von Maik Lindow

100 ml: 13,- €

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 Famile Mozer
Schlehen und Waldbrombeeren von Gerhard Liebl

100 ml: 13,- €

BECKETTS KOPF

Pappelallee 64, 10437 Berlin, Prenzlauer Berg

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