



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

BOULEVARDIER

Seit den Zwanzigerjahren paradiert er mit hölzerner Fliege, Zylinder und schwerem Schritt an Graf Negroni vorbei, den Weg zur bitteren Erkenntnis ebnend.

BITTER - WOOD - VINOUS

16

J.R.

Ein pompöser Apfel zwinkert säuerlich zu Bruder Granat als Geheimzeichen des Jack-Rose-Ordens für dynastisch-bombastische Fruchtfrische.

APPLE - SOUR

15

ANGELUS

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

EARTHY - HERBAL - DECENT FLORAL

16

HISPANOLA BUCCANEER

Aus der Erde untergegangener Tropen-inseln erhebt sich der alte Haudegen und entert mit Zigarre und kräftigem Blick brachliegende Geschmacksknospen.

EARTHY - STRONGER - LIGHT ACIDITY

16.5



TOWADA

Kristallklarer japanischer Bergsee, über dem Zitrusblüten sich wiegen im Kuss der Gurke.
Das Leben beginnt zu schweben.

SOUR - FRUITY - HERBAL

16

AZTEC GARDEN

Wild verwunschen, sternengleich sprießen die Espadín Agaven, weich wiegt sich der Rhabarber,
während ein frischer Regen niedergeht.

SOUR - VEGETABLE - SLIGHTLY SMOKY

18

SOYER EN RÊVE

Aus einem Traum fiel die Träne einer Passionsfrucht in die Realität, erstarrte zur Eiskugel und
wurde inmitten der Champagne zur schwebenden Insel.

LIGHT - SWEET & SOUR - WALNUT

19

SPECIAL ARTIST

Nachdem der Große Frutini für seinen Spezialtrick Salti schlug bis Rauch aufstieg, landete er in
einem frischen Schlehenbusch dauerhaft kopfüber.

SOUR - SMOKY - FRUITY

15.5



PAYNAL

Gekleidet wie ein Papst der Azteken, atmet er gegen bittere Zeiten goldene Aprikosen aus. Die Erde nurmehr leicht berührend, ward er heiliggesprochen.

BITTER - FRUITY

15.5

DELMONICO

Fine Dining im Manhattan der alten Zeit: Abendkleid in weinrot und Smoking mit Kräutersträußchen. Eingefangen im Glas wie im Bernstein einer Zeder.

ELEGANT - STRONGER - HERBAL

16

RED ROOTS

Sanft erglüht die rote Beete, weil eine verflossene Orange lacht, als wären sie frisch verliebt. Dann erheben sie sich majestätisch über Äcker und Felder.

BEETROOT - EARTHY - FRUITY - LIGHT BITTER

16

VON RIBBECK

Flüsterts „Lütt Dirn, ick hebb `ne Birn“
Fließt mit Honig, Säure, Rosmarin,
Vom Birnbaum des Grabes
Die Sonne dahin.

PEAR - SUBTLE ACIDITY - STRONGER

15.5



IMPROVED QUINCE

Die Explosion, die stattfand, als auf einer Wiese liegend eine Quitte eine Mispel küsste, hielt man fürs Weltenende. Es sprang aber nur die Tür zum Paradies auf.

STRONG - ELEGANT FRUIT

15

FRENCH 17

Die junge, frische Schwester der alten Kanone, die einen mit wallendem Haar aus Pinienzweigen und mit rosmarinischem Champagnerlächeln gewaltlos trifft.

SOUR - PINE - FIZZY

19

CAIPIRINHA

Zuckerrohr aus der ältesten Mühle Brasiliens, in 8. Generation gebrannt von Coronel Xavier Chaves, mit Zitrusfrüchten aus Mallorca und aufgelöstem Zucker.

SWEET & SOUR - STRONGER

16.5

DRY MARTINI

Gemeinsam mit Thomas Neubert destillierter Gin aus frischem Wacholder, Riesling Wermut von Stefan Dorst und Bitters. Zitrone oder Olive?

HERBAL - DRY - ELEGANT

15.5

BECKETTS KOPF

Pappelallee 64, 10437 Berlin, Prenzlauer Berg

030 - 440 358 80

info@becketts-kopf.de

www.becketts-kopf.de