

*Ursprünglich die kleine Version des Juleps (Spiritouse, Zucker, Würzkraut), seit langem in Vergessenheit geraten.  
Der amerikanische Bartender Dale DeGroff machte sie zu Beginn des 21. Jahrhunderts  
Wieder populär, indem er Zitrussäfte hinzugab und das Ganze im Shaker und nicht im Gästeglas zubereitete.  
In dieser Version ein Sour mit Würzkraut. Populäres Beispiel: Gin Basil Smash (Cocktalian)*

### **Gin Basil Smash**

Bombay Sapphire Gin  
Zitronensaft  
Zuckersirup  
Basilikum  
**7,80 €**

### **Raspberry Thyme Smash**

Bombay Sapphire Gin  
Limettensaft  
Zuckersirup  
Himbeeren  
Thymian  
**7,80 €**

### **Lavender Sour**

Havana Club 7 anos  
Galliano Vanilla  
Zitronensaft  
Honig  
Lavendel  
**7,80 €**





**Duke & the Bunny**  
Bombay Sapphire Gin  
Lillet blanc  
Limettensaft  
Zuckersirup  
Karotte  
**7,80 €**



**Whiskey Smash**  
Four Roses Whiskey  
Limette  
Zuckersirup  
Minze  
**7,80 €**



**Blue Whiskey Smash**  
Four Roses Whiskey  
Blue Curacao Liqueur  
Zitronensaft  
Zuckersirup  
Orange  
**7,80 €**



**Gin Rosemary Smash**  
Bombay Sapphire Gin  
Limettensaft  
Zuckersirup  
Rosmarin  
**7,80 €**

