



FRAU HERMAN

ZUTATEN

- 8 cl Cranberrysaft
- 4 cl Lillet Rosé
- 8 cl Prosecco
- 2 cl Limettensaft
- Minzblätter
- 1 Holzstick mit Limettenscheibe
- 1 Minzzweig
- 1 grosser Stohalm

ZUBEREITUNG

Ein Bordeaux-Glas (hier: «Veritas» von Riedel) mit Eiswürfeln füllen. Mit Cranberrysaft, Lillet Rosé, Prosecco und Limettensaft auffüllen. Wahlweise kann man die Zutaten verrühren, wobei dann der schöne Farbverlauf verschwindet. Minzblätter hinzugeben, die vorher in der Hand leicht «angeklatscht» werden, um die ätherischen Öle freizusetzen. Als Dekoration eine Scheibe Limette auf ein Holzstäbchen spießen und einen Minzzweig ins Glas hängen. Den Drink am besten mit einem Strohhalm geniessen.

Hotelbar Greulich
Herman-Greulich-Strasse 56
8004 Zürich
www.greulich.ch