



GOODMAN'S® GIN

Frisch. Fruchtig. Elegant.

„Ein halbes Jahr lang habe ich mit mehr als 50 Botanicals wie Koriander, Ingwer, Holunderblüte, Zimt, Limette und vielen anderen Gewürzen und Kräutern experimentiert. 18 verschiedene Aromastoffe haben es in die Rezeptur geschafft, die mit handgeschöpftem Bodenseewasser abgerundet wird. Das puristische Getränk mit dem unverkennbaren Geschmack und den feinen Zitrusaromen.“

Walter Gutemann, Edelbrandsommelier



Gutemann
gute Brände

GOODMAN'S MULE

- 5 cl **GOODMAN'S** GIN
- 100 - 150 ml Ginger Beer
- 1,5 cl Limettensaft

Glas:  Kupferbecher

GOODMAN'S GIN in Kupferbecher auf Eiswürfel füllen, Limettensaft dazu geben und mit Ginger Beer aufgießen. Mit Gurkenstreifen und Zitronenzeste garnieren.

Garnitur: Gurkenstreifen, Zitronenzeste

GIN DEALER

- 2 cl **GOODMAN'S** GIN
- Champagner (Prosecco/Sekt)
- 3 Scheiben Ingwer
- 2 Scheiben Limette
- 1 - 1,5 cl Zuckersirup

Glas:  Cocktailglas

Ingwer mit Zuckersirup direkt im Cocktailglas zerstoßen. Beide Limettenscheiben hinein pressen und dazugeben. Halbvoll mit Crushed-Ice füllen, **GOODMAN'S** GIN dazugeben und mit Champagner aufgießen.

Garnitur: Limettenzeste

GIN & APPLE MOJITO

- 4 - 6 cl **GOODMAN'S** GIN
- 4 cl Apfelsaft
- 2 Teelöffel brauner Zucker
- Saft einer Limette
- Marokkanische Minzblätter

Glas:  Tumbler

Brauner Zucker, Saft einer Limette und frische Minzblätter in das Glas geben. **GOODMAN'S** GIN und Apfelsaft einfüllen, alles verrühren und mit Crushed-Ice auffüllen. Mit Minzezweig und Apfelschnitzen garnieren.

Garnitur: Minzezweig, Apfelschnitze

SIGNATURE DRINKS



1 Part

GIN & TONIC



2 Parts