



VEGEFEUER

Höllische Mixturen

Dark Heaven*

von Bernd Schäfer, Nürnberg

4 cl VEGEFEUER
2 cl Pernod
2 d Angostura

GLAS: Martiniglas

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel im Rührglas kaltrühren und ins Gästeglas abseihen, mit Limettenschale abspritzen

GARNITUR: Limettenzeste

Bitter Cool

von Bernd Schäfer, Nürnberg

4 cl VEGEFEUER
1 cl Rose's Lime Juice
1 cl Triple Sec
2 d Orangebitters

GLAS: Martiniglas

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel im Rührglas kaltrühren und ins Gästeglas abseihen

GARNITUR: Physalis oder Kirsche

Blood Bound

von Bernd Schäfer, Nürnberg

4 cl VEGEFEUER
4 cl Bourbon Whiskey
2 cl Wermut Rot

GLAS: Tumbler

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel im Rührglas kaltrühren und über frische Eiswürfel ins Gästeglas abseihen

GARNITUR: Kirsche, Zitronen und Orangenachtel

Devil's Fruit

von Bernd Schäfer, Nürnberg

4 cl VEGEFEUER
6 cl Ananassaft
2 cl Grapefruitsaft
1 cl Rose's Lime Juice

GLAS: Longdrinkglas

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln, in Gästeglas abseihen und mit gestoßenem Eis auffüllen

GARNITUR: Ananas und Kirsche

Golden Burner

von Bernd Schäfer, Nürnberg

3 cl VEGEFEUER
3 cl Eierlikör
3 cl Sahne

GLAS: Cocktailschale

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln und ins Gästeglas abseihen

GARNITUR: Mit Zimt bestreuen

Burning Beach

von Bernd Schäfer, Nürnberg

4 cl VEGEFEUER
8 cl Ananassaft
3 cl Kokossirup
2 cl Bananensaft
1 cl Zitronensaft
2 cl Sahne

GLAS: Longdrinkglas

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln und über gestoßenes Eis ins Gästeglas abseihen

GARNITUR: Ananas, Kokosstreusel mit roter Frucht, Blüte, Blumen, [bunt!]

Dark Light

von Bernd Schäfer, Nürnberg

4 cl VEGEFEUER
4 cl Sahne
2 cl Blackberry Likör (oder Chambord)

GLAS: Cocktailschale

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln und ins Gästeglas abseihen

GARNITUR: keine

Fogosa

von Oliver Kirschner, Gelbes Haus Nürnberg

3 cl VEGEFEUER
3 cl Brandy
3 cl Triple Sec
3 cl Sahne

GLAS: Cocktailschale

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln und ins Gästeglas abseihen

GARNITUR: Zimt oder Kakao, helle Blüte

White Heaven

von Bernd Schäfer, Nürnberg

3 cl VEGEFEUER
3 cl Kahlúa
3 cl Sahne

GLAS: Cocktailschale oder Tumbler

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln und in Cocktailschale abseihen oder mit Eis im Tumbler servieren

GARNITUR: Mit etwas Kakaopulver oder geriebener Bitterschokolade bestreuen

Full Of Spirits

von Bernd Schäfer, Nürnberg

3 cl VEGEFEUER
3 cl Gin
2 cl DOM Benedictine
1 d Angostura

GLAS: Martiniglas

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel im Rührglas kaltrühren und ins Gästeglas abseihen

GARNITUR: keine

Summer Feeling*

von Bernd Schäfer, Nürnberg

3 cl VEGEFEUER
1 cl Blue Curacao
1 cl Creme de Menthe
1 cl Gailliano
1 cl Pernod
2 d Angostura

GLAS: Martiniglas

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel im Rührglas kaltrühren und ins Gästeglas abseihen

GARNITUR: Orangenzeste

Mercy*

von Bernd Schäfer, Nürnberg

3 cl VEGEFEUER
2 cl Wodka
1 cl Laphroaig / oder Ardbeg

GLAS: Nosingglas

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel im Rührglas kaltrühren und ins Gästeglas abseihen

GARNITUR: keine

Summer Long

von Bernd Schäfer, Nürnberg

4 cl VEGEFEUER
3 cl Tequila
2 cl Kahlúa
6 cl Ananas
1 cl Zitronensaft

GLAS: Longdrinkglas

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf gestoßenes Eis ins Gästeglas abseihen

GARNITUR: Sternfrucht oder Physalis

Red Hot (HotOne)

von Bernd Schäfer, Nürnberg

4 cl VEGEFEUER
4 cl Bourbon Whiskey
2 cl Wermut Rot

GLAS: Tumbler oder Teeglas

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten im Gästeglas erhitzen und mit Tee auffüllen

GARNITUR: keine

Hot Trip (HotOne)

von Bernd Schäfer, Nürnberg

4 cl VEGEFEUER
4 cl Dark Rum
6 cl Orangensaft
1 cl Triple Sec

GLAS: Tumbler oder Teeglas

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten im Gästeglas erhitzen und mit Tee auffüllen

GARNITUR: Orangenstückchen

Heart Warmer (HotOne)

von Bernd Schäfer, Nürnberg

4 cl VEGEFEUER
2 cl Bourbon
6 cl Orangensaft
1 cl Honig
3 bis 4 Nelken

GLAS: Tumbler oder Teeglas

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten im Gästeglas erhitzen und mit Tee auffüllen

GARNITUR: Orangenscheibe, Zitronenscheibe, Zimtstange

Sour On Fire

von Ferdinand Schäfer, Gelbes Haus Nürnberg

2 cl VEGEFEUER
2 cl Vodka
1 cl De Kuyper Sour Rhubarb
2 cl Orangensaft
2 cl Zitronensaft
1 cl Zuckersirup

GLAS: Tumbler

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln und ins Gästeglas abseihen

GARNITUR: Zitronenscheibe

Flyer

von Ferdinand Schäfer, Gelbes Haus Nürnberg

4 cl Bacardi Razz
2 cl VEGEFEUER
2 cl Zitronensaft
1 cl Grenadine

GLAS: Cocktailschale

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln und ins Gästeglas abseihen

GARNITUR: Physalis

Cow Fire

von Ferdinand Schäfer, Gelbes Haus Nürnberg

3 cl VEGEFEUER
2 cl Grenadine
6 cl Buttermilch
6 cl Maracujanektar

GLAS: Longdrinkglas

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln und über Eiswürfel ins Gästeglas abseihen

GARNITUR: Ananasscheibe mit Cocktailkirsche

Blue Hell

von Ferdinand Schäfer, Gelbes Haus Nürnberg

3 cl VEGEFEUER
6 cl Ananassaft
3 cl Orangensaft
2 cl Kokossirup
1 cl Zitronensaft
2 cl Blue Curacao

GLAS: Hurricaneglas

ZUBEREITUNG: Die ersten 5 Zutaten auf Eiswürfel schütteln, über Eiswürfel ins Gästeglas abseihen und mit Blue Curacao floaten

GARNITUR: Ananasscheibe, Cocktailkirsche oder Physalis

Strawberry Fire

von Ferdinand Schäfer, Gelbes Haus Nürnberg

2 cl VEGEFEUER
2 cl Toschi Fragoli
2 cl Zitronensaft
Sekt

GLAS: Sektglas

ZUBEREITUNG: Die ersten 3 Zutaten auf Eiswürfel schütteln, ins Gästeglas abseihen und mit Sekt auffüllen

GARNITUR: keine

Hell's Coffee

von Ferdinand Schäfer, Gelbes Haus Nürnberg

2 cl VEGEFEUER
3 cl Brandy
1 cl Cherry Brandy
2 cl Rose's Lime Juice
1 Espresso

GLAS: Tumbler

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln und über Eiswürfel ins Gästeglas abseihen

GARNITUR: Cocktailkirsche mit Stiel

Chinin Shock

von Ferdinand Schäfer, Gelbes Haus Nürnberg

2 cl VEGEFEUER
2 cl Vodka Absolut Citron
6 cl Orangensaft
Tonic Water

GLAS: Longdrinkglas

ZUBEREITUNG: Die ersten 3 Zutaten auf Eiswürfel schütteln und über Eiswürfel ins Gästeglas abseihen und mit Tonic auffüllen

GARNITUR: Orangenscheibe und Kirsche

Devilish Mixture

von Ferdinand Schäfer, Gelbes Haus Nürnberg

3 cl VEGEFEUER
2 cl Vodka
1 cl Mandarin Napoléon
6 cl Grapefruitsaft
6 cl Maracujasaft

GLAS: Longdrinkglas

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln und über Eiswürfel ins Gästeglas abseihen

GARNITUR: Drachenfrucht

Burning Bitters

von Ferdinand Schäfer, Gelbes Haus Nürnberg

2 cl VEGEFEUER
3 cl Aperol
2 cl Campari
1 cl Mandelsirup
2 cl Zitronensaft

GLAS: Cocktailschale

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln und ins Gästeglas abseihen

GARNITUR: Sternfrucht

Diabolic Combination

von Ferdinand Schäfer, Gelbes Haus Nürnberg

3 cl VEGEFEUER
2 cl Erdbeersirup
1 cl Bananensirup
2 cl Zitronensaft
6 cl Cranberrysaft

GLAS: Longdrinkglas

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln und über Eiswürfel ins Gästeglas abseihen

GARNITUR: Preiselbeeren

Mint Fire

von Roman Horka, Rote Bar Nürnberg

2cl VEGEFEUER
2cl Vodka
2 cl Limettensaftsaft, frisch 1cl Läuterzucker
(Zucker 1 kg, Wasser 1 L, kochen)
frische Minze

GLAS: Martiniglas

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten kräftig muddeln, auf Eiswürfel stark schütteln und (doppelstrain) ins Gästeglas abseihen

GARNITUR: Frischer Minzzweig

DHB (Devil's HighBall)

von Kevin Moore, London

4 cl VEGEFEUER
1 cl Limettensaftsaft, frisch
Ginger Beer (Fentiman's)

GLAS: Longdrinkglas oder Tumbler

ZUBEREITUNG: Die ersten 2 Zutaten in mit Eiswürfeln gefülltes Gästeglas geben und mit Ginger Beer auffüllen

GARNITUR: Limettenscheibe und Zeste

Brasil In Flames

von Thomas Goldbach, Rote Bar Nürnberg

3cl VEGEFEUER
2cl Cachaça
2bl brauner Zucker
1 Limette

GLAS: Tumbler

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln und über gestoßenes Eis ins Gästeglas abseihen

Cloud 7

von Christian Wagner, Rote Bar Nürnberg

3cl VEGEFEUER
3cl Kahlúa
3cl Sahne
1cl Laphroaig

GLAS: Margaritaglas

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln und ins Gästeglas abseihen

GARNITUR: Mit etwas frisch geriebener Muskat Nuss bestreuen

BonBon (Sektcocktail)

BonBon C (Champagnercocktail)

von Bernd Schäfer, Nürnberg

1 cl VEGEFEUER
1 cl Amarena Kirschsafft (Rauch)
1 d Bitter (Angostura Bitter)
1 Amarena Kirsche (Toschi)
Sekt (Schlumberger brut) / Champagner

GLAS: Sektglas oder Flöte / Champagnerglas

ZUBEREITUNG: Die ersten 2 Zutaten auf Eiswürfel kurz schütteln, ins Gästeglas abseihen und mit Sekt auffüllen. Amarena Kirsche zugeben. Optional mit Angostura Bitter übersprühen

GARNITUR: keine

Red Light

von Thomas Goldbach, Rote Bar Nürnberg

4cl VEGEFEUER
1cl Rum
1cl Amarena Sirup
4cl Zitronensaft
2cl Orangensaft

GLAS: Tumbler

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln und über Eiswürfel ins Gästeglas abseihen

Sweet Burning

von Thomas Goldbach, Rote Bar Nürnberg

2 cl VEGEFEUER
3 cl Lillet Blanc
1,5 cl Himbeersirup
3 cl Ananassaft
1 cl Zitronensaft

GLAS: Margaritaglas

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln und ins Gästeglas abseihen

Strong Lime

von Thomas Goldbach, Rote Bar Nürnberg

3 cl VEGEFEUER
1 cl Cointreau
1,5 cl Lime Juice Cordial
3 cl Limettensaft

GLAS: Margaritaglas

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln und ins Gästeglas abseihen

Purgatory

von Christian Schmidt, Bar 31, München

1,5 cl VEGEFEUER
4,0 cl Reposado Tequila
(José Cuervo Tradicional Reposado)
1-2 d Schokoladen Bitters

GLAS: Martiniglas

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln und über Eiswürfel ins Gästeglas abseihen

GARNITUR: Orangenzeste

Bloody Fire

von Kevin Moore, London

2 cl VEGEFEUER
8 cl Tomatensaft
1 tl Zitronensaft
1 d Worcestershire
1 d Tabasco
etwas Salz und Pfeffer

GLAS: Longdrinkglas oder Tumbler

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln im Shaker kräftig mixen. In ein Longdrinkglas oder Tumbler mit einigen Eiswürfeln abseihen.

GARNITUR: Orangenzeste

Vegeberry

von Roman Horka, Rote Bar Nürnberg

2 cl VEGEFEUER
3 cl Bacardi Razz
0,5 cl Creme de Framboise
2 cl Limettensaft
1 bl Weisser Rohrzucker
2-3 cl Tonic

GLAS: Tumbler

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln und über Eiswürfel ins Gästeglas abseihen

Orange Fire

von Severin Feldbrügge,
Australian Bar, Nürnberg

4 cl VEGEFEUER
1,5 cl Amaretto (Disaronno)
4 cl Orangensaft
2 d Orangebitters (optional)
2 cl Eiweiß
Zimtstange

GLAS: Martiniglas

ZUBEREITUNG: Die ersten drei (vier) Zutaten auf Eiswürfel schütteln, in neuen Shaker abseihen, Eiweiß dazugeben, trocken schütteln und ins Gästeglas abseihen

GARNITUR: Mit etwas frisch geriebener Zimtstange bestreuen und Orangenzeste

20th Century Fire Twist

von Christian Schmidt, Bar 31, München

1,5 cl VEGEFEUER
2,0 cl Gin
1,5 cl Crème de Cacao, weiß
2,0 cl Zitronensaft, frisch
0,5 cl Zuckersirup

GLAS: Martiniglas

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eiswürfel schütteln und über Eiswürfel ins Gästeglas abseihen

Maßeinheiten

Vom cl bis hin zum dash

	cl	EL	bL	tL	ounce	dash
d = dash (Spritzer)	0,08		1/3	1/6		1
bl = barlöffel	0,25	1/6	1	1/2	1/12	3
tl = Teelöffel	0,5	1/3	2	1	1/6	6
ounce, pony	2,8	2	12	6	1	
1 cl (Zentiliter)	1	2/3	4	2	1/3	12