

X-MAS GIN-Cocktail

SOS-GIN, Limettensaft, Orangensaft, Campari, Zucker in einen mit Eis gefüllten Cocktail-Shaker geben und 15-30 Sekunden lang gut schütteln.

Den Cocktail in ein Coupéglass geben, darüber etwas von einer Zimtstange reiben und mit etwas Orangenschale oder einer Cocktailkirsche garnieren.

- 5 cl SOS GIN
- 1 cl Limettensaft
- 2 cl Orangensaft
- 2 cl Campari
- 2 TL Puderzucker
- 1 Zimtstange



Paul Emith
- Barkeeper in London -

SPIRIT of SYLT[®]

www.spirit-of-sylt.com



Long-Sylt- Iced-Tea

SOS-GIN, SOS-VODKA, Tequila, Rum, Limettensaft, Zuckersirup in einen mit Eis gefülltes Glas geben und 15-30 Sekunden lang gut schütteln.

Den Cocktail dann mit Cola auffüllen und mit einer Zitronenspalte garnieren.

- 4cl SOSVodka
- 2cl Tequila
- 2cl Rum (weiß)
- 4cl SOS GIN
- 3cl Limettensaft
- 1 Schuss Cola
- 2cl Zuckersirup



A handwritten signature in black ink, reading 'Moritz Rühl'.

Moritz Rühl
- Barkeeper in Hamburg -

SPIRIT of SYLT[®]

www.spirit-of-sylt.com



GIN-Mojito

Limette heiß waschen, trocken reiben und achteln. Minze waschen, trocken tupfen, Blätter, bis auf 1 Stielspitze, von den Stielen zupfen. Limette und Zucker in einem Glas mit einem Cocktailstampfer leicht zerdrücken. GIN, Rum und Minzblätter zugeben. Blätter leicht andrücken, bzw. am Glasrand reiben. Crushed Ice bis auf ca. 2/3 der Glashöhe zugeben, mit Tonic auffüllen, nochmals umrühren und mit übriger Minze verzieren.

- 1 Bio-Limette
- 2 Stiel(e) Minze
- 1–2 TL weißer Rohrzucker
- 4 cl SOS-GIN
- 2 cl Rum
- 100 ml Tonic-Water
- Crushed Ice



Alexandro Timoteo
- Barkeeper in Palma de Mallorca -

SPIRIT of SYLT[®]

www.spirit-of-sylt.com



Brownny

Den Tumbler mit Eiswürfeln füllen. SOS-Vodka und SÖL-Schoko dazugießen und mit dem Barlöffel verrühren, bis das Glas beschlägt. Die Sahne in den Shaker gießen. Diesen fest verschließen und kurz und kräftig schütteln, bis die Sahne dickflüssig ist. Alternativ die Sahne mit dem Handrührgerät kurz aufschlagen. Die Sahneschicht Kakao-Pulver bestreuen und den Cocktail sofort servieren.

2 cl SOS-Vodka
5 cl SÖL-Schoko
6-7 cl Sahne
Kakao-Pulver
Eiswürfel



Victor Olm

Victor Olm
- Barkeeper in Berlin -

SPIRIT of SYLT®

www.spirit-of-sylt.com



Strawberry Ginger Gin Fizz

SOS Gin, Zitronensaft, Erdbeersirup, Ingwersirup, Elderflower Tonic in einen Shaker geben. Alles zusammen mit viel Eis shaken. In ein Longdrink Glas auf frisches Eis abseihen und mit Tonic Water auffüllen. Als Garnitur eine aufgespiesste Erdbeere.

4 cl SOS-GIN
2 cl Zitronensaft
1 cl Erdbeersirup
1 cl Ingwersirup
125 ml Tonic-Water
Elderflower
Crushed Ice



Jürgen Siebert
- Barkeeper in Düsseldorf -

SPIRIT of SYLT[®]

www.spirit-of-sylt.com



Ice'd Berry Royal

SOS Gin, Zitronensaft und Zuckersirup in einen mit Eis gefüllten Cocktail-Shaker geben und 15-30 Sekunden lang gut schütteln. Dann in ein Longdrinkglas abseihen. Erdbeere oder Himbeere ins Glass geben mit Champagner aufgießen kurz umrühren!

4 cl SOS-GIN
2 cl Zitronensaft
2 cl Zuckersirup
2 cl Erbeersirup
20 cl Champagner
Crushed Ice



Jill Pleitier

Jill Pleitier
- Barkeeperin in Lille -

SPIRIT of SYLT[®]

www.spirit-of-sylt.com

