

SCHEIBEL COCKTAILS



BARTENDER
Restaurant Bar Waterkant
Empire Riverside Hotel
Hamburg

RASPBERRY SOUR

ZUTATEN

5 cl Scheibel PREMIUM Waldhimbeer-Geist
3 cl Zitronensaft
1,5 cl Zuckersirup
3 cl Eiweiß

Zubereitung:

Zutaten zunächst in den Shaker geben und gut shaken. Dann etwas Eis hinzugeben und nochmal kurz schütteln. Anschließend in einen Scheibel Geisterschwenker auf Eis geben. Mit einer frischen Himbeere garnieren.

