

# DIE GETRÄNKE

## SCHENKEN SIE NOCH MAL EIN!

Im Preis für das Kochevent sind folgende Getränke aus unserem Sortiment inbegriffen. Während des fünfstündigen Kochevents trinken Sie so viel wie Sie mögen. Dafür steht Ihnen unsere reichhaltige Getränkebar zur freien Verfügung.

### ALKOHOLFREIES

#### Gefiltertes Wasser

mit und ohne Kohlensäure

#### fritz-kola

Der unverwechselbare Wachmacher aus Hamburg: Sie enthält echtes Kolanussextrakt und natürliches Koffein.

#### Verschiedene Direktsäfte aus „Nachbars Garten“

Nachhaltig, gemeinnützig und verdammt lecker: Das Unternehmen „Das Geld hängt an den Bäumen“ aus Hamburg-Altona produziert Apfelsaft aus ungenutztem Obst und schafft Arbeitsplätze für Menschen, die sonst keine finden.

#### Limetten-Ingwer-Limonade

Hausgemachte Limetten-Ingwer-Limonade mit frischer Pfefferminze. Perfekt als Erfrischung für Zwischendurch oder als Aperitif.

#### Himbeer-Vanille-Limonade

Hausgemachte Limonade, bei der die leichte Säure der Himbeeren auf die Süße von Vanille trifft.

#### Alkoholfreies IPA „Übernormalnull“ – Kehrwieder (Deutschland, Hamburg)

Kein Alkohol. Viel Geschmack. Dass erste alkoholfreie India Pale Ale, das in Deutschland jemals gebraut wurde.

### APERITIFS & BIERE

#### Prosecco delle Venezie D.O.C „Frivolo“ – Cielo e Terra (Italien)

Ein hervorragender Prosecco, für erste Glücksmomente. Ein Bouquet von frischem Moos, Mineralien und reifen Äpfeln.

#### Pilsener – Ratsherrn (Deutschland, Hamburg)

Das Pilsener von Ratsherrn ist so frisch und unkompliziert, dass es im Grunde immer geht und zu allem passt.

#### Pale Ale – Ratsherrn (Deutschland, Hamburg)

Lecker, leicht, fruchtig – dieser bernsteinfarbene Tropfen ist etwas für echte Hopfenfans.

#### Oat White IPA „Matrosenschluck“ – Ratsherrn (Deutschland, Hamburg)

Für Fleetfeen und Elbpiraten: Der Matrosenschluck von Ratsherrn ist im Antrunk herrlich blumig, um sich dann ordentlich bitter auf der Zunge breit zu machen.

## WEINE

Wir verfügen über eine kleine, aber feine Weinauswahl.

Für die gemeinsame Kochsession haben wir folgende Weine für Sie ausgesucht:

### DER WEISSE **SCHNIPPELWEIN**

#### Cuvée „Versus White“ Stellenbosch Vineyards (Südafrika)

Die Verbindung der Rebsorten Chenin blanc und Sauvignon machen diesen Weißwein zu einem herrlich unkomplizierten Begleiter.

### DER ROTE **SCHNIPPELWEIN**

#### Cuvée „Versus Red“ Stellenbosch Vineyards (Südafrika)

Wenn Merlot und Shiraz zusammenkommen, kann es nur ein guter Abend werden. Der perfekte Tropfen für alle Rotwein-Anfänger.

Des Weiteren können Sie zum Essen aus folgenden Weiß- und Rotweinen frei wählen:

## DIE WEISSEN

#### Grauburgunder „Aufwind“ - Thomas Hensel (Deutschland, Pfalz)

In Hamburg darf kein Grauer auf dem Tisch fehlen und dieser punktet mit feinsten Fruchtaromen von Aprikose und rotem Apfel.

#### Riesling - Markus Schneider (Deutschland, Pfalz)

Die fruchtigen und mineralischen Akzente machen diesen trockenen Riesling zu einem wunderbar süffigen Abendbegleiter.

#### Sauvignon Blanc - Oliver Zeter (Deutschland, Pfalz)

Bereits in der Nase ist dieser Sauvignon Blanc ein echter Knüller. Im Nachklang mineralisch und leicht würzig ist der trockene Weiße komplex und liebenswert zu gleich.

## DIE ROTEN

#### Cuvée „Ursprung“ - Markus Schneider (Deutschland, Pfalz)

In dieser Cuvée vereinen sich die Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser und Mitis zu einer runden Sache.

#### Nero d'Avola - Cusumano (Italien, Sizilien)

Dieses Bouquet hat Wumms: Der Duft nach reifen Pflaumen, dunklen Gewürzen und Brombeeren flirtet schamlos mit italienischen Rotweinliebhabern.

#### Tempranillo Crianza „Viña Pomal - Bodegas Bilbainas (Spanien, Rioja)

Brombeere und Himbeere im Bouquet, Waldbeeren, Toast und Vanille am Gaumen. Ein Jahr lang reifte er im Eichenfass und weitere sechs Monate in der Flasche.

Änderungen der Weinauswahl behalten wir uns vor. Sollte der ein oder andere Wein bereits ausgetrunken sein, steht selbstverständlich ein entsprechender Ersatz für Sie zur Verfügung.



## KAFFEE & DIGESTIV

### Espresso

Aromatisch kräftiger Kaffee, in der Bialetti Mokka-Kanne im italienischen Stil zubereitet. Auf Wunsch mit Milchschaum und Zucker. Vom runden Tablett als Kaffeerrunde für alle serviert.

### Grappa Brenté Riserva Barrique – Beniamino Maschio (Italien, Treviso)

Grappameister Beniamino Maschio stellt den Brenté Grappa nach althergebrachten Regeln her. Ein Grappa für Kenner und Liebhaber dieses edlen Produktes.

