

# pazzo

## cafébar

© fotodesignxxl.de



## Manhattan

2 cl	Vermouth
6 cl	Bourbon Whiskey
1	Spritzer Angostura
	Eis

Für diesen Aperitif, der wohl zu den bekanntesten gehört, werden alle Zutaten im Mixglas mit viel Eis verrührt. Danach in eine gut gekühlte Cocktailschale abseihen und mit der Cocktaillirsche garnieren.

Der Manhattan ist ein Cocktail Klassiker. Er wurde nach seinem Entstehungsort, dem Club »Manhattan« in New York benannt. Dort wurde er von einem unbekanntem Barkeeper, auf Wunsch von Jennie Churchill gemixt. Jennie Churchill war die Mutter des späteren britischen Premierministers Winston Churchill.

Sabine & Giuseppe Garofalo · Hintere Straße 20 · 71229 Leonberg

Telefon (0 71 52) 9 06 44 53 · Mobil 01 76-81 07 11 53

[www.pazzo-leonberg.de](http://www.pazzo-leonberg.de)