



### FrühlingsKulinarium.

Barchef Simon Homp verrät Genießer-Geheimnisse aus unserer FOX Bar.

## FRESH MELISSA

Den “Easy-going” Drink am besten mit einem Glastrinkhalm aufsaugen, bis verdächtige Geräusche entstehen. Bei Bedarf gleich die Zubereitung eines weiteren in Angriff nehmen.

Zutaten – für ein Longdrinkglas oder in der Sprache des Profis für ein “Highball glass”:

3 cl Gin  
3 cl Limoncello  
2 cl Melissensirup  
Eiswürfel  
Tonic Water  
frische Minze oder  
frische Zitronenmelisse



- .....
- Den Gin, den Limoncello und den Melissensirup zusammen mit Eiswürfeln in das Highball Glas geben.
  - Mit einem Barlöffel gut umrühren.
  - Mit Tonicwasser auffüllen.
  - Mit frischer Minze oder wahlweise mit Melisse geschmacklich und optisch veredeln.

*Auf einen herrlichen Frühling!*

**CHEERS.**