



Red Fruits Hibiscus

Puré de grosella PONTHIER	6cl
Puré de guinda PONTHIER	6cl
Infusiones de hibisco (20 g de hibisco por cada litro de agua, a 95 °C, 4 minutos de infusión)	12cl

Agitar en coctelera todos los ingredientes y luego colar en un vaso sin hielo.
Opción: Agregar 3 cl de vodka para una versión con alcohol.

Püree aus roten Johannisbeeren PONTHIER	6cl
Sauerkirschenpüree PONTHIER	6cl
Hibiskusinfusion (20g Hibiskus für 1 Liter Wasser bei 95 °C 4 Minuten ziehen lassen)	12cl

Alle Zutaten im Shaker mischen und dann durch einen Filter in einen Becher ohne Eis füllen.
Variante: Für eine alkoholhaltige Version fügen Sie 3cl Wodka hinzu.