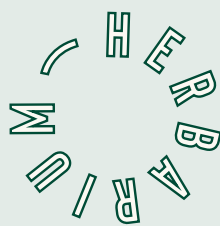


**Herbst.**

## **Jahreszeit**

*arbores autumnales*



Entdecken Sie herbstliche Aromen des  
Botanischen Garten Göttingen.

Jede Jahreszeit hat das Potenzial zur Transformation, um Originalität zu entwickeln. Die unterschiedlichsten Einflüsse inspirieren hier bestehende Umgebungen in ganz neue Richtungen. Die FREIgeist-Mixologen finden diese Aromen und nutzen ihr kombinatorisches Denken, um innovative, saisonale Cocktails zu kreieren.

**Herbst. a.**

<h3><b>Pumpkin Spice</b></h3> <p>Maiswhiskey Enzian Kürbis Zitrone Eiweiß</p>	<b>16€</b>	
<b>INTENSIV – ERDIG – ÜBERRASCHEND</b>		Geschüttelt

**Herbst. b.**

<h3><b>Ginny</b></h3> <p>Calvados Wermut Ingwer Suze</p>	<b>16€</b>	
<b>KLASSISCH – MODERN – AUSBALANCIERT</b>		Gerührt

**Herbst. c.**

<h3><b>Porto</b></h3> <p>Schwarzer Tee Gin Portwein Haselnuss Ingwerlimonade Herbstlaub</p>	<b>16€</b>	
<b>SÜFFIG – UNKOMPLIZIERT – HERBSTLICH</b>		Geschichtet

