



VERMOUTH

KRYDDERIER OG KIRSEBÆR I PERFEKT BALANCE



SMAGEN AF GOD STEMNING

Vermouth kommer af det tyske ord "Wermut", der betyder malurt. Netop den bitre malurt er det krydderi, som Vermouth altid skal indeholde. I vores version har vi desuden tilsat udtræk af friske appelsin- og citronskaller, ægte vanilje, kanel, Arabica kaffebønner og anisfrø.

Frederiksdal Vermouth er selvfølgelig baseret på det unikke Stevnskirsebær fra godsets egne plantager. Nyd en vermouth blandet med en mild tonic eller dansk vand, is og en appelsinskive.



FREDERIKSDAL NEGRONI – 2 cocktails

3 cl Frederiksdal Vermouth
3 cl Campari
3 cl Gin
Masser af is
Pyntes med appelsin



FREDERIKSDAL BRONX – 2 cocktails

2 cl Frederiksdal Vermouth
4 cl Gin
2 cl appelsinsaft
Masser af is
Pyntes med appelsin

Læs mere – frederiksdal.com/opskrift

GASTRO

