

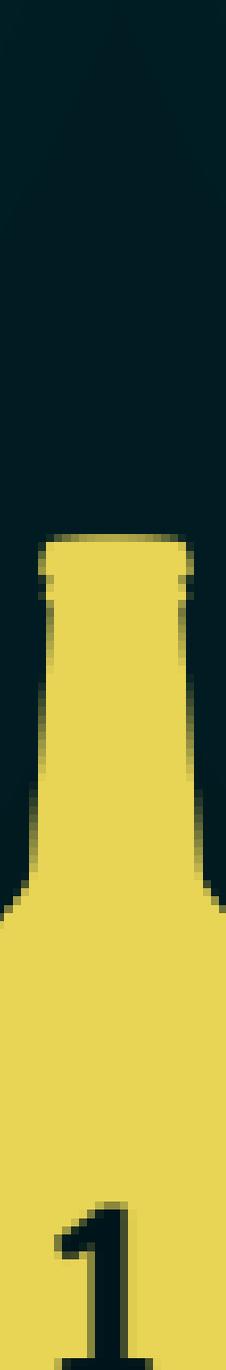
THOMAS HENRY



Bessemerstraße 22, 12103 Berlin

+49 (0)30 757 657 950

info@thomas-henry.de





SPIRITS
— MOST —
WANTED



FÜR DIE BESTEN DRINKS IN DEN BESTEN BARS



CHEERS
TO
GERMAN
BARKULTUR

NICHTS IST ZU GUT UM WAHR ZU SEIN

Der Erfrischungs-Pionier aus Berlin

Seit 2010 steht der Name Thomas Henry Pate für ein junges deutsches Unternehmen und seine Auswahl an Erfrischungsgetränken. Die Berliner Bitterlimonaden-Experten von Thomas Henry bereichern die Gastronomielandschaft mit hochwertigen und anspruchsvollen Produkten. Das Sortiment beinhaltet die klassischen Bar Sodas: Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale und Soda Water, die Tonic-Variationen Slim Tonic, Elderflower Tonic und Cherry Blossom Tonic sowie das Trendgetränk Spicy Ginger.

2014 führte Thomas Henry seine „All-Day-Range“ ein. Die ersten beiden Produkte sind Mystic Mango und Ultimate Grapefruit. Das Portfolio von Thomas Henry folgt dem Ruf nach mehr Vielfalt und bietet dabei den Protagonisten auf beiden Seiten des Tresens eine geschmacklich, preislich und optisch attraktive Alternative.

Apotheker und Bartender

1773: Im nordenglischen Manchester gelingt es Thomas Henry erstmals, erfolgreich Wasser mit Kohlensäure anzureichern. Erfunden ist das Sodawasser! Thomas Henry? Apotheker, Visionär und Gentleman. Alles durch und durch. Wer der Welt so einschenkt, ist der perfekte Namensgeber für die noch perfektere Auswahl von Erfrischungsgetränken.

Thomas Henry

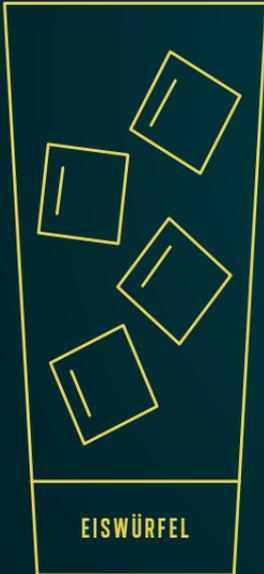
Thomas Henrys stehen für beste Zutaten und eine einzigartige Komposition. Erwachsen und intensiv im Geschmack. Für das i-Tüpfelchen mehr Genuss. Pur oder im klassischen Longdrink. Das natürliche Mineralwasser der Thomas-Henry-Produkte stammt aus der Quelle Bad Meinberg. Es wird entmineralisiert und garantiert so den immer gleichbleibenden, harmonischen Geschmack dieser hochwertigen Produkte mit einer bekömmlichen und fein perlenden Kohlensäure.



DRINK GUIDE

1/4 SPIRITUOSE

3



EISWÜRFEL

GIN

WERMUT

VODKA

WHISK(E)Y

RUM

TEQUILA

CHE

UL

/4 THOMAS HENRY

DEKORATION

PERFECT SERVE

TONIC WATER

ZITRONE

GIN & TONIC

ELDERFLOWER

MINZE

THE HENRY

SLIM TONIC

ORANGE

BIANCO SLIM

BERRY BLOSSOM TONIC

BLOOMY CUP

SPICY GINGER

GURKE

MOSCOW MULE

SODA WATER

LIMETTE

SKINNY BITCH

BITTER LEMON

VODKA LEMON

GINGER ALE

ZITRONE

HORSE'S NECK

MYSTIC MANGO

LIMETTE

MYSTIC & SPICE

TIMATE GRAPEFRUIT

LIMETTE

HENRY'S PALOMA

BETTER DRINKS BETTER DRINKING

5 STEPS ZUM BESTEN DRINK

1. Gute Drinks brauchen gutes Glas.

Jede Art von Drink braucht ihr eigenes Glas. Bei Thomas Henry steht das Highball-Glas an erster Stelle. Es ist nicht nur hoch und schmal, weil es toll aussieht, sondern auch, damit die Kohlensäure bis zum Schluss schön prickelt. Polieren sorgt für den perfekten Look, und Gläser aus dem Eisfach halten Drinks noch länger kalt.

2. Eis, Eis, Baby!

Eis ist das Gold der Bar. Auch wenn gerade kein echtes Grönland-Eis in Reichweite ist, gibt der Experte nicht klein bei und bemüht sich um das richtige Eis. So oder so, spare nicht am Eis! Je mehr Eiswürfel, desto kälter der Drink, desto weniger Verwässerung, desto mehr Genuss.

3. Qualität, bitte.

Die Premium-Filler von Thomas Henry haben sich in den besten Bars der Welt bewährt und werden immer mit hochwertigen Spirituosen gemixt. Das solltest du zu Hause genauso machen. Denn ein Drink ist immer nur so gut wie seine schlechteste Zutat. Bedeutet auch: Bitte frische Zitrusfrüchte, frische Kräuter und, wie schon gesagt, gutes Eis verwenden.

4. Deko: Weniger ist mehr.

Ein Longdrink braucht kein Schirmchen und auch kein Ananasstück. Gerne aber einen „Stirrer“ aus Holz und je nach Drink eine frische Zeste. Dort sitzen die Aromen, die dem Drink seine Finesse verleihen. Und wer Strohhalme mag: je größer sein Durchmesser, desto leckerer.

5. Balance ist eine Kunst.

Halte dich beim Mischen deiner Drinks zunächst an Rezepte und benutze ruhig einen Jigger. Arbeite genau. Nicht balancierte Drinks sind kein Genuss! Wenn du ein paar Erfahrungen gesammelt hast, kannst du die Rezepturen anpassen. Denke dabei immer daran, dass es nichts Individuelleres als unseren Geschmack gibt. Was dir schmeckt, muss nicht jedem schmecken. Um den perfekten Drink zu servieren, benötigst du also vor allem eins: jede Menge Einfühlungsvermögen.

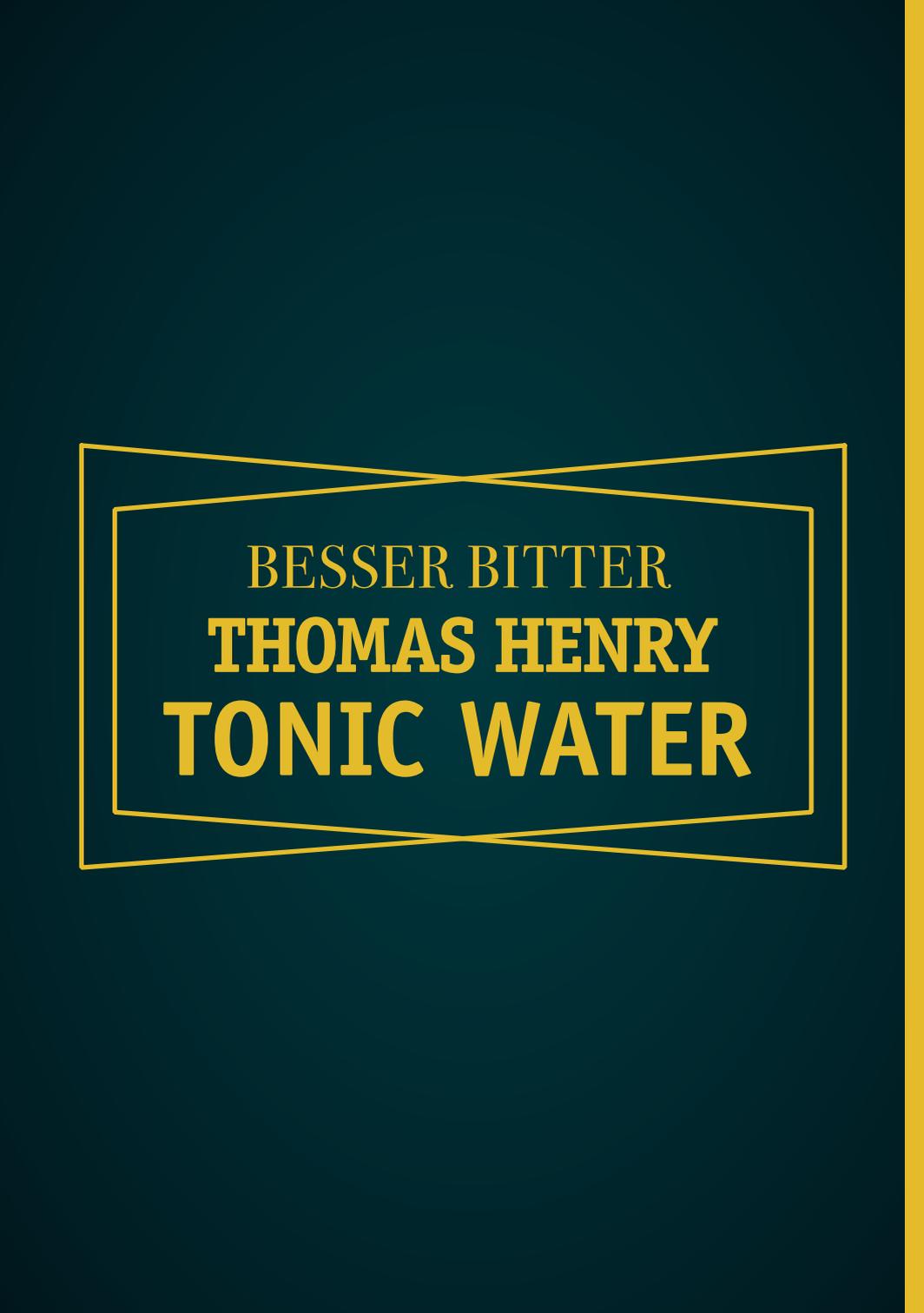


46 5210









BESSER BITTER
THOMAS HENRY
TONIC WATER



BESSER BITTER TONIC WATER

Besonders hoher Chiningehalt und leicht florale Zitrusaromen machen Thomas Henry Tonic Water zum vornehm-erfrischenden Geschmackserlebnis.

Ganz gleich, welcher dein Lieblings-Gin ist:
Mit Thomas Henry gemixt schmeckt er stets grandios.

VON DER MEDIZIN ZUM LONGDRINK KLASSIKER

Hitze, Feuchtigkeit und Moskitos machten die Malaria zum ständigen Gast in tropischen Kolonien. Wasser mit Chinin aus der Rinde des Chinarindenbaums entpuppte sich als wirksamer Schutz gegen das Fieber. Ein bitterer Trunk. „Let’s put in some gin“, dachten sich die Gentlemen. Geboren war der Gin & Tonic.



Ideal für den klassischen Longdrink

GIN & TONIC

4 cl Gin

Thomas Henry Tonic Water



GLAS: Copa-Glas / GARNITUR: Zitronenzeste

Vier große Eiswürfel mit einem Schuss Gin benetzen, eine Zitronenzeste hinzufügen und den Drink mit einem stimmigen Anteil Thomas Henry Tonic Water auffüllen. Mit geschlossenen Augen genießen.

Ganz gleich, welchen Gin man favorisiert: Mit Thomas Henry Tonic Water wird daraus ein außerordentlich schmeckender Gin & Tonic. Das Geheimnis ist die Extraportion „Bitterness“, die in Thomas Henry Tonic Water enthalten ist.

WERMUT TONIC

*5 cl weißer Wermut
Thomas Henry Tonic Water*



GLAS: Weinglas / GARNITUR: Orangenzeste

Den Wermut über Eiswürfel in das Glas gießen und gut umrühren.
Mit Thomas Henry Tonic Water auffüllen, erneut umrühren
und mit einer Orangenzeste garnieren.



PARMA NEGRONI

2 cl Gin
2 cl Campari
2 cl Pink-Grapefruit-Saft
1 BL Zuckersirup
2 Dashes Angostura Bitters
Thomas Henry Tonic Water



GLAS: Longdrink-Glas / GARNITUR: Orangenscheibe

Alle Zutaten bis auf das Tonic Water über Eiswürfel in das Glas gießen und gut umrühren. Mit Thomas Henry Tonic Water auffüllen und mit einer Orangenscheibe garnieren.



GIN ATOMIC

3 Basilikumblätter
4 cl London Dry Gin
2 cl St. Germain Holunderblütenlikör
1 cl frischer Zitronensaft
2 Dashes The Bitter Truth Lemon Bitters
Thomas Henry Tonic Water



GLAS: Longdrink-Glas / GARNITUR: Zitronenzesten

Alle Zutaten bis auf das Tonic Water in den Shaker geben, mit Eiswürfeln auffüllen und kräftig schütteln. Über frische Eiswürfel doppelt in das Glas abseihen (double strain), mit Thomas Henry Tonic Water aufgießen und mit Zitronenzesten garnieren.



»»»»» SMOG FIZZ «««««

DANIEL AN, TASTE BUDS COCKTAIL PALACE, SHANGHAI, CHINA

*4,5 cl Botucal Reserva Exclusiva
2 cl Massenez Crème de Pêche
0,5 cl Lagavulin Whisky
3 cl Limettensaft
Thomas Henry Tonic Water*



GLAS: Longdrink-Glas / **GARNITUR:** Zitronenzeste

Alle Zutaten bis auf das Tonic Water ordentlich im Glas mit Eiswürfeln verrühren. Mit Thomas Henry Tonic Water aufgießen und mit einer Zitronenzeste garnieren.





AROMATISCH. TROCKEN.

THOMAS HENRY
SLIM TONIC



AROMATISCH. TROCKEN.

SLIM TONIC

Thomas Henry Slim Tonic gibt dem Gin den Raum, den sich ein geschulter Gaumen von einem schlanken, trockenen Tonic wünscht und ist trotzdem überraschend aromatisch. Es erweitert unsere Range aus klassischen, fruchtigen und floralen Tonics um eine kalorienarme, würzige Variante. Gemixt mit dem Lieblingsgin entsteht so ein moderner Longdrink.

PURE MIXOLOGIE

Wir lieben Tonic Water. Arnd Henning Heißen und Phum Sila-Trakoon auch. Gemeinsam mit den beiden einflussreichen Bartendern haben wir dieses frische Tonic entwickelt, das mit seinem facettenreichem Geschmack fast schon ein eigener Drink ist. Thomas Henry Slim Tonic: voller Genuss, ganz leicht.

Ideal für den neuen Longdrink

BIANCO SLIM

*von Phum Sila-Trakoon, Panama Restaurant & Bar
und Arnd Henning Heißen, The Curtain Club*

4 cl weißer Wermut

Dash Angostura Bitters

Thomas Henry Slim Tonic



GLAS: Longdrink-Glas / GARNITUR: Orangenzeste

Eiswürfel in das Glas geben, den Wermut hinzufügen, mit Thomas Henry Slim Tonic auffüllen und mit Orangenzeste garnieren. Dieser Longdrink empfiehlt sich besonders für die, die es trocken und leicht mögen. Ausdrucksvolle Würze vereint sich mit den herben Noten des Wermuts. Wer mag veredelt das Ganze für noch mehr Würze mit einem Schuss seines Lieblingsgins.

PHUMODORO

PHUM SILA-TRAKOON, PANAMA RESTAURANT & BAR, BERLIN, DEUTSCHLAND

3 cl Gin
2,5 cl Lillet Blanc
1 Beutel Sous Vide konservierter Tomatenfond
2 Barlöffel Lime Cordial
Thomas Henry Slim Tonic
5-6 halbe Cherry-Tomaten



GLAS: Longdrink-Glas / GARNITUR: 1/2 frische Vanille, Minze

Den Gin und den Lime Juice in ein Glas geben. Beutel mit konserviertem Tomatenfond öffnen und hinzugeben. Flüssigkeiten kurz unterrühren. Eiswürfel, 1/2 Vanillestange und Cherry-Tomaten hinzugeben. Thomas Henry Slim Tonic aufgießen, mit Minze garnieren und genießen!



Tomatenfond

25 kg Tomaten in grobe Stücke schneiden und durch ein Passiertuch oder Microfaserbags für 24h abtropfen lassen. Dabei sollte so wenig Druck wie möglich auf die Tomaten ausgeübt werden. Abgetropften Sud mit Vanille, Salz und etwas Zucker abschmecken und kurz erhitzen.

Sous Vide Tomatenfond

50-55 ml Tomatenfond, 25 ml Lillet Blanc, 1 Kirschtomate in einen Sous Vide Beutel geben. Bei 65° - 70°C für 2,5 h erwärmen. Bis zur Verwendung den Sous Vide Beutel einkühlen oder frosten.

DOWN TOWN CEREMONY

PHUM SILA-TRAKOON, PANAMA RESTAURANT & BAR, BERLIN, DEUTSCHLAND

4 cl Gin
2 Barlöffel grüner Wulong Tee
1 cl Matcha Sirup
Thomas Henry Slim Tonic



GLAS: Tumbler / GARNITUR: Orangenzeste, getrocknete Bananenchips

Den Gin und grünen Wulong Tee in das Glas geben und 1-2 Minuten ziehen lassen. Matcha Sirup hinzugeben und während des Einrührens die Orangenzeste beifügen. Über frischen Eiswürfeln in das Glas abseihen, mit Thomas Henry Slim Tonic aufgießen und mit getrockneten Bananenchips garnieren. Cheers!

Matcha Sirup

1000 ml Wasser, 25 g grüner Wulong Tee, 125 g Matcha, 350 g Guarani Rohrzucker. Wasser aufkochen und bei einer Temperatur von 75°C - 80°C den grünen Tee für ca. 5 - 8 Minuten ziehen lassen. Matcha in die lauwarme Flüssigkeit geben und langsam aufkochen. Rohrzucker langsam unter stetigem Umrühren hinzugeben. Abkühlen lassen – Drinks mixen!



»»»»» VIRGIN ISLAND WATER «««««

ARND HENNING HEISSEN, THE CURTAIN CLUB, BERLIN, DEUTSCHLAND

4 cl weißer Rum
1 cl Ingwer Likör
0,5 cl Mandarinen Brand
4 cl Hibiskus Wasser
3 cl Limette
2 cl Virgin Island Sirup
Thomas Henry Slim Tonic



GLAS: Cognac Schwenker/ GARNITUR: Essbare Blüten

Alle Zutaten außer das Thomas Henry Slim Tonic Water auf Eis shaken und auf frisches Eis in das Glas abseihen. Mit Thomas Henry Slim Tonic Water aufgießen und mit essbaren Blüten garnieren.



Hibiskus Wasser

10 Hibiskus Blüten, 1 l Wasser.
Die Blüten in das Wasser einlegen. Nach 12 h abseihen und in eine neutrale Flasche abfüllen.

Virgin Island Sirup

1 l Kokos Sirup, 2 Tropfen Moschuss Samen, 2 Tropfen Ylang Ylang, 2 Tropfen Jasmin (alles Botanical Fusion Extrakte).
Die 1 l Flasche Kokos Sirup mit jeweils 2 Tropfen der Botanical Fusion Extrakte verfeinern.
Einmal kräftig schütteln – fertig!



YUCATAN MEETS KAGOSHIMA

ARND HENNING HEISSEN, THE CURTAIN CLUB, BERLIN, DEUTSCHLAND

*3 cl Junmai Sake
1 cl Espadin Mezcal
2 cl Limette
3 Spitzer Lavendel Bitter
2 cl Vetiver Sirup
frisches Eiweiss
Thomas Henry Slim Tonic*



GLAS: Champagnerschale / GARNITUR: Lavendelzweig

Alle Zutaten auf Eis shaken und in eine Champagnerschale ohne Eis abseihen.
Mit Thomas Henry Slim Tonic aufgießen und einem Lavendelzweig garnieren. Für den letzten Schliff den Drink mit dem ätherischen Öl eines Orangetwists berieseln.





MIT BLUMIGEM TWIST
THOMAS HENRY
ELDERFLOWER
TONIC



MIT BLUMIGEM TWIST ELDERFLOWER TONIC

Thomas Henry Elderflower Tonic bedeutet echte Harmonie aus blumigen Holunderblüten-Noten und sanfter Bitterness. Es verleiht Drink-Klassikern mit Gin oder Vodka eine neue Lieblichkeit, ohne die sanfte, herbe Note des Tonics einzubüßen. So öffnen sich Türen in ganz neue Geschmackswelten.

HOLUNDER WUNDER BLÜTE

In der Tradition von Mixologen, die klassischen Drinks gerne einen „Twist“ geben, haben wir das Tonic Water neu interpretiert. Mit der Holunderblüte, seit Jahrhunderten bekannt für Heilkraft und floralen Geschmack. Das Ergebnis heißt Thomas Henry Elderflower Tonic und wir sind verdammt stolz darauf.



Ideal für den klassischen Longdrink

THE HENRY

*von Jochen Hirschfeld
Gewinner der Elderflower Tonic Competition 2012*

5 cl Lillet Blanc

1 cl frischer Limettensaft

Thomas Henry Elderflower Tonic



GLAS: Weinglas / GARNITUR: Minnzweig

Alle Zutaten bis auf das Elderflower Tonic über Eiswürfel in das Glas geben und mit Thomas Henry Elderflower Tonic aufgießen.

Der aromatische Wein-Aperitif und die floralen Noten von Thomas Henry Elderflower Tonic bilden ein sommerliches Geschmacksvergnügen. Sonnenschein im Glas. Auch bei Regen!

»»»»» SUMMER SIN «««««

5 cl Vodka
12 Minzblätter
1 cl Zuckersirup
2 cl frischer Zitronensaft
Thomas Henry Elderflower Tonic



GLAS: Longdrink-Glas / **GARNITUR:** Minzweig

Minze mit Zuckersirup, Zitronensaft und dem Vodka in das Glas geben, mit Eiswürfeln auffüllen und gut verrühren. Mit Thomas Henry Elderflower Tonic aufgießen.



»»»»»»»»»» GOLDRUSH FIZZER »»»»»»»»»»

TORSTEN SPUHN, MODERN MASTERS BAR & LOUNGE, ERFURT, DEUTSCHLAND

*0,8 cl Danziger Goldwasser
4 cl Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin
0,4 cl Valdivia Amontillado Prune Medium Sherry
6 Drops Thomas Henry Tonic Bitters
11 cl Thomas Henry Elderflower Tonic*



GLAS: Longdrink-Glas / GARNITUR: lange Orangenzeste, dazu Käsecracker reichen
Alle Zutaten im Mixglas ganz vorsichtig umrühren, um die Kohlensäure nicht zu sehr zu stressen. In das Glas auf Eis doppelt abseihen. Mit etwas Öl der Orangenschale leicht besprühen und mit einer langen Orangenzeste dekorieren.

*Torsten Spuhn präsentierte diesen Drink 2013 bei der Made in GSA Competition.
Er gewann damit nicht nur den ersten Preis, sondern auch unsere Herzen.*



»»»»»»»»»» **BIG APPLE** »»»»»»»»»»

KARIM FADL, BAR TAUSEND, BERLIN, DEUTSCHLAND

*5 cl Bacardi Carta Oro
1,5 cl Boudier Liqueur de Pommes
3 Dashes Peychaud's Bitters
1 cl frischer Limettensaft
Thomas Henry Elderflower Tonic*



GLAS: Double-Old-Fashioned-Glas / GARNITUR: Apfelfächer, Zimtstange

Das Glas mit Eiswürfeln füllen. Den Rum, Apfellokör und Limettensaft hinzugeben, kurz rühren und mit Thomas Henry Elderflower Tonic auffüllen. Apfelfächer und Zimtstange im Glas positionieren.



EL PICADOR

SVEN BREITENBACH, KAUZ & KIEBITZ, BERLIN, DEUTSCHLAND

1,5 cl Cointreau
5 cl Calle 23 Blanco Tequila
1,5 cl frischer Limettensaft
15 cl Thomas Henry Elderflower Tonic



GLAS: Longdrink-Glas / GARNITUR: 2 Streifen rote Paprika
Alle Zutaten über Eiswürfel in das Glas gießen. Kurz vorsichtig umrühren und mit den Paprikastreifen garnieren.



»»»» FRENCH TOUCH HIGHBALL ««««

JONAS GROSEKER, BLAUER FASAN, BREMEN, DEUTSCHLAND

*4 cl Gin
2 cl Wermut-Salbei-Reduktion
1 cl frischer Limettensaft
2 Dashes Grapefruit Bitters
Thomas Henry Elderflower Tonic*



GLAS: Longdrink-Glas / GARNITUR: Salbeiblätter, Orangenscheibe

Das Glas mit Eiswürfeln füllen und alle Zutaten hinzufügen.

Sanft umrühren und mit Salbeiblättern und einer Orangenscheibe garnieren.



RAZZLE MY BERRY

PAUL THOMPSON, ONA MOR, KÖLN, DEUTSCHLAND

2 cl 100% Agave Tequila Blanco oder Mezcal

2 cl Himbeerbrand

1 cl Zitronensaft

1 cl Agavendicksaft

5 Salbeiblätter

Thomas Henry Elderflower Tonic

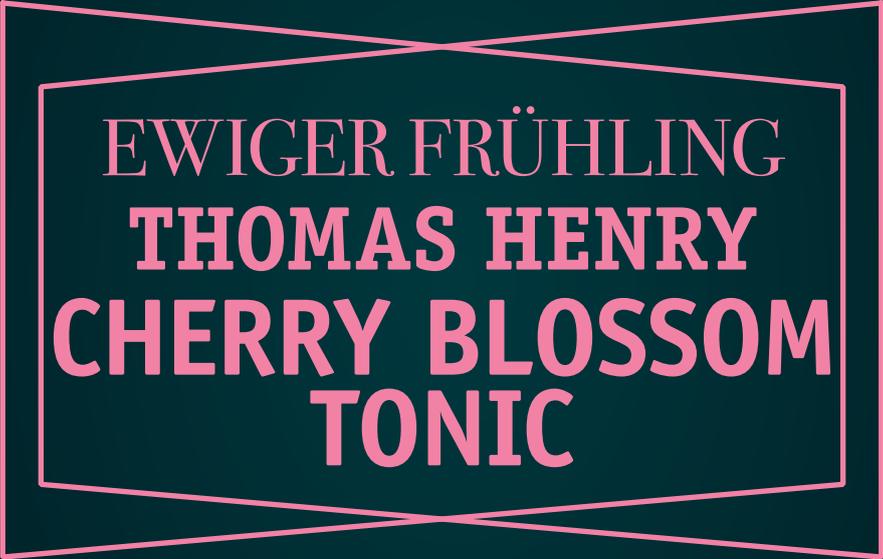


GLAS: Longdrink-Glas / GARNITUR: Salbeiblätter

Dieser Drink wird wie ein Mojito hergestellt. Den Salbei leicht andrücken, alle Zutaten bis auf das Elderflower Tonic dazugeben und gut verrühren. Anschließend mit Thomas Henry Elderflower Tonic auffüllen und mit zwei Salbeiblättern garnieren.







EWIGER FRÜHLING
THOMAS HENRY
CHERRY BLOSSOM
TONIC



EWIGER FRÜHLING CHERRY BLOSSOM TONIC

Ein Kirschblütenfest im Glas: Unser Cherry Blossom Tonic ist weltweit einzigartig. Es bringt sanfte Tonic-Bitterness mit floralen Noten der Kirsche zusammen. In Japan steht die Kirschblüte für die zu neuem Leben erweckte Natur im Frühling, aber auch für Vergänglichkeit und pure Schönheit.

UNSERE
KIRSCH
BLÜHT
DAS GANZE
JAHR

Cherry Blossom Tonic führt Jahrhunderte altes Brauchtum aus Fernost mit der Experimentierfreude von Barkeepern zusammen. Es erfüllt den Wunsch der Gäste nach geschmacklicher Abwechslung. Und sieht dabei genauso schön aus wie der Farbenrausch, der Japan alljährlich in ein traumhaftes Blütenmeer taucht.

~~~~~  
Ideal für den neuen Longdrink

**BLOOMY CUP**

4 cl Wermut

*Thomas Henry Cherry Blossom Tonic*



**GLAS: Weinglas / GARNITUR: Orange**

Fülle Eiswürfel in das Weinglas, gib Wermut hinzu und rühre kurz mit dem Barlöffel um. Mit Thomas Henry Cherry Blossom Tonic den Drink aufgießen und genießen.

Vereinigen sich Wermut und unser fruchtiges Thomas Henry Cherry Blossom Tonic im Glas, dann wird es ein Fest.  
Ein Kirschblütenfest!

# »»»» LILLET CHÉRIE ««««

*5 cl Lillet Blanc oder Rosé  
Thomas Henry Cherry Blossom Tonic*



**GLAS: Weinglas / GARNITUR: Duftveilchen (Viola Odorata)**  
Eiswürfel in das Glas geben, den Lillet Blanc oder Rosé hinzufügen,  
mit Thomas Henry Cherry Blossom Tonic aufgießen und  
mit einem Veilchen garnieren. Oishii!



# »»»»»» GLOBETROTTER ««««««

KONSTANTIN HENNRICH, STAIRS, BERLIN, DEUTSCHLAND

*3 cl San Cosme Mezcal  
1 cl Argalà Pastis  
2 cl frischer Zitronensaft  
1 cl Zuckersirup  
Thomas Henry Cherry Blossom Tonic*



**GLAS: Tumbler / GARNITUR: Orangenzeste, Peychaud's Bitters**

Alle Zutaten bis auf das Cherry Blossom Tonic auf Eis shaken und auf frisches Eis in das Glas abseihen. Mit Thomas Henry Cherry Blossom Tonic aufgießen. Zum Schluss mit fünf Dashes Peychaud's Bitters beträufeln und mit einer Orangenzeste garnieren.



# SAKURA HIGHBALL

ILYA BERKOVICH, TRESOR, HANNOVER, DEUTSCHLAND

*3 cl Bombay Sapphire East Gin*

*2 cl Maraschino*

*1,5 cl Île Four Yuzu Sake*

*1 Messerspitze schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)*

*Thomas Henry Cherry Blossom Tonic*



**GLAS:** Longdrink-Glas / **GARNITUR:** Zitronengras

Dieser Drink wird im Glas gebaut. Alle Zutaten über Eis eingießen und leicht verrühren. Mit Zitronengras garnieren.



# »»»»»» CHERRY CHERRY LADY ««««««

SIMON BRANDMAYER, BAUR AU LAC, ZÜRICH, SCHWEIZ

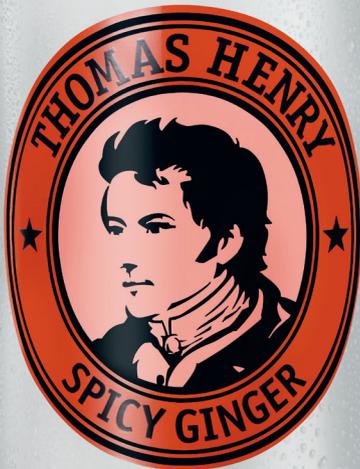
*4 cl Gin  
0,7 cl Maraschino  
3 Dashes Orangenbitter  
1,5 cl Zuckersirup  
2 cl Eiweiß  
2 cl frischer Zitronensaft  
Thomas Henry Cherry Blossom Tonic*



## **GLAS: Coupette-Glas**

Alle Zutaten bis auf das Cherry Blossom Tonic auf Eis shaken, in ein vorgekühltes Glas abseihen und mit Thomas Henry Cherry Blossom Tonic auffüllen.





DIE VOLLE LADUNG INGWER

**THOMAS HENRY**  
**SPICY GINGER**



# DIE VOLLE LADUNG INGWER SPICY GINGER

Kräftig und überraschend scharf: Das ist Thomas Henry Spicy Ginger. Die erste in Deutschland hergestellte Ingwerlimonade nach dem Vorbild des englischen „Ginger Beer“ ist eine Sinnserfrischung der besonderen Art. Longdrinks wie dem Moscow Mule mit Vodka oder dem Dark'n'Stormy mit Rum gibt sie den Ingwer-Kick und mehr Schärfe.

IMMERNOCHE  
SPICY  
NUR OHNE  
BEER

*Wie überall auf der Welt schätzt man auch bei uns den markant-würzigen Geschmack des „Ginger Beer“. Ursprünglich wurde es gebraut wie ein Bier. Damit es im Heimatland des Bieres gar nicht erst zu Missverständnissen kommt, nennen wir unsere Limonade „Spicy Ginger.“ Ganz einfach.*



## Ideal für den klassischen Longdrink MOSCOW MULE

4 cl Vodka

2 cl frischer Limettensaft

Thomas Henry Spicy Ginger



### **GLAS: Kupferbecher / GARNITUR: Gurkenscheiben**

Den Becher bis zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen und den Vodka hinzufügen. Eine halbe Limette über dem Becher auspressen, mit Thomas Henry Spicy Ginger auffüllen und mit Gurkenscheiben garnieren.

Vodka und die Schärfe unseres Thomas Henry Spicy Ginger: Finden sie sich als Moscow Mule im Kupferbecher zusammen, wird es optisch ein Knaller. Und geschmacklich sowieso.

# »»»»» DARK 'N' STORMY »»»»»

4 cl dunkler Rum  
2 cl frischer Limettensaft  
Thomas Henry Spicy Ginger



**GLAS: Longdrink-Glas / GARNITUR: Limettenspalten**

Das Glas mit Eiswürfeln füllen. Den Limettensaft über das Eis geben und mit Thomas Henry Spicy Ginger auffüllen. Den Rum langsam obenauf floaten. Mit Limettenspalten garnieren.



# »»»»» MARTY & MELMAN «««««

ANDRÉ PINTZ & ANDRÉ KEMPE, IMPERII, LEIPZIG, DEUTSCHLAND

*4 cl Scheibel Birnenbrand  
1,5 cl Club Giffard Vanille de Madagascar  
2 cl frischer Limettensaft  
Birnenstückchen  
Thomas Henry Spicy Ginger*



**GLAS:** Erlenmeyerkolben oder Longdrink-Glas /

**GARNITUR:** getrocknetes Limettenrad und 3 Birnenspalten

Die Birnenstückchen im Glas andrücken und die restlichen Zutaten hinzugeben.

Eiswürfel hinzufügen und mit Thomas Henry Spicy Ginger auffüllen.

Mit Limettenrad und Birnenspalten garnieren.



# »»»»» BIG BUCK «««««

4 cl Asbach Privatbrand 8 Jahre  
2 cl Cointreau  
1 cl frischer Zitronensaft  
15 cl Thomas Henry Spicy Ginger



**GLAS: Emaillebecher / GARNITUR: Zitronenzeste**

Den Becher mit Eiswürfeln füllen, Asbach Privatbrand 8 Jahre, Cointreau und Zitronensaft dazugeben und gut verrühren. Mit Thomas Henry Spicy Ginger auffüllen und mit einer Zitronenzeste garnieren.



# MONET CINEMAS

IVAR DE LANGE, CAFÉ DEMAIN, NIJMEGEN, NIEDERLANDE

*5 cl Monkey Shoulder Whisky*

*1 cl Zimtsirup*

*2 Dashes Schokoladenbitter*

*1 Ei*

*Thomas Henry Spicy Ginger*



**GLAS:** Longdrink- oder Cognac-Glas /

**GARNITUR:** kandierter Ingwer, frisch geriebene Muskatnuss

Alle Zutaten bis auf das Spicy Ginger kräftig ohne Eis (dry) shaken und in das mit Eiswürfeln gefüllte Glas abseihen. Mit Thomas Henry Spicy Ginger auffüllen und mit Ingwer und Muskatnuss garnieren.



# »»»» LONDON BUCK ««««

*5 cl Beefeater Gin  
2 cl frischer Zitronensaft  
Thomas Henry Spicy Ginger*



**GLAS: Tumbler / GARNITUR: Zitronenzeste**

Das Glas mit Eiswürfeln füllen, den Gin und frischen Zitronensaft dazugeben,  
mit Thomas Henry Spicy Ginger auffüllen, vorsichtig umrühren und mit  
einer Zitronenzeste garnieren.



# IN JADE EXPRESS

ARASH GHASSEMI, GREEN DOOR / SCHWARZE TRAUBE, BERLIN, DEUTSCHLAND

*6 cl Bombay Sapphire East Gin  
2 cl hausgemachter Transit-Sirup  
3 cl frischer Limettensaft  
5 cl Thomas Henry Spicy Ginger*



**GLAS:** Longdrink-Glas oder Bambusrohr / **GARNITUR:** Koriander, Szechuanpfeffer

Alle Zutaten bis auf das Spicy Ginger auf Eis shaken, auf frisches Eis abseihen und mit einem Korianderzweig und Pfefferkörnern garnieren.

## *Transit-Sirup*

*500 ml Wasser, 700 g weißer Rohrzucker, 3-4 Zitronengrasstangen,  
1-2 Peperoncini. Zucker mit Wasser aufkochen, Zitronengras hinzufügen und pürieren.  
Kurz vor dem Absieben Chili hinzugeben, pürieren und passieren.*







ABER BITTER DOCH  
**THOMAS HENRY  
BITTER LEMON**



# ABER BITTER DOCH BITTER LEMON

Unser Bitter Lemon ist weniger süß als andere. Mit extra viel Chinin bringen wir Bitterness, Säure und Süße in perfekte Balance. Feinherbe, natürliche Zitrus- und Limettenaromen lassen die Geschmacksknospen lustvoll zusammenziehen. Pur die stilvolle Wahl. Gemixt mit Vodka, Gin und anderen Spirituosen der perfekte Partner.

## BALANCE IST ALLES

*Wie Tonic Water entstand Bitter Lemon im 19. Jahrhundert als Schutz gegen Malaria: Im kolonialen Afrika mischte man Wasser, Limonen und Chinin zu einem Drink, der nicht nur schützte, sondern auch überraschend angenehm erfrischte. Bitterness, Säure, Süße: Das ist unser Bitter Lemon.*



Ideal für den klassischen Longdrink

## VODKA LEMON

*4 cl Vodka*

*Thomas Henry Bitter Lemon*



**GLAS: Longdrink-Glas / GARNITUR: Limettenspalten**

Vier große Eiswürfel in das Glas geben, den Vodka hinzufügen, mit Thomas Henry Bitter Lemon auffüllen und mit Limettenspalten garnieren.

Der Vodka Lemon ist ein absoluter Klassiker unter den Longdrinks. Äußerst erfrischend. Besonders mit unserem Thomas Henry Bitter Lemon, weil es weniger süß ist als so mancher Kollege.

# »»»»» CANCÚN COOLER »»»»»

*5 cl 100% Agave Tequila Blanco*

*5 cl Pink-Grapefruit-Saft*

*3 Dashes Zuckersirup*

*10 cl Thomas Henry Bitter Lemon*



**GLAS:** Longdrink-Glas / **GARNITUR:** Pink-Grapefruit-Zeste

Das Glas mit Eiswürfeln füllen, den Tequila, Pink-Grapefruit-Saft und Zuckersirup dazugeben und gut verrühren. Mit Thomas Henry Bitter Lemon auffüllen und mit einer Pink-Grapefruit-Zeste garnieren.



# LE GRIOTTE

PETR BRNKO, THOMAS HENRY BRAND AMBASSADOR CZ, TSCHECHISCHE REPUBLIK

4 cl *Liqvére Griotka Sauerkirshlikör*  
1 cl *Joseph Cartron Maraschino*  
15 cl *Thomas Henry Bitter Lemon*



**GLAS:** Tumbler / **GARNITUR:** Zitronenspalte

Alle Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben und kurz umrühren. Anschließend mit einer Zitronenspalte garnieren.



# LEMON ROSÉ

5 cl Lillet Rosé

Thomas Henry Bitter Lemon



**GLAS:** Weinglas / **GARNITUR:** Pink-Grapefruit-Zeste

Lillet Rosé über Eiswürfel in das Glas geben, mit Thomas Henry Bitter Lemon aufgießen und mit einer Pink-Grapefruit-Zeste garnieren.



# LEMONY SNICKETT

5 cl Gin  
2 cl frischer Zitronensaft  
1 cl Zuckersirup  
Thomas Henry Bitter Lemon



**GLAS:** Tumbler / **GARNITUR:** Zitronenzeste

Alle Zutaten bis auf das Bitter Lemon in das Glas über Eiswürfel gießen und gut umrühren. Mit Thomas Henry Bitter Lemon auffüllen, erneut umrühren und mit einer Zitronenzeste garnieren.





TH

THOMAS HENRY  
GINGER ALE

MEHR GINGER, MEHR ALE.

**THOMAS HENRY  
GINGER ALE**



# MEHR GINGER, MEHR ALE. GINGER ALE

Liebhaber klassischer Longdrinks, Puristen und Experimentierfreudige: Alle schätzen die natürlichen Ingweraromen und den intensiven, würzigen Geschmack von Thomas Henry Ginger Ale. Ob als pures Vergnügen oder für mehr Gingerness im Drink: Der Geschmack kommt hier stets zuerst.

## WER HAT'S ERFUNDEN?

*Die Iren sollen zuerst kohlenensäurehaltiges Mineralwasser mit natürlichem Ingwer aromatisiert haben. In den USA schuf man den „Golden Style“, ähnlich dem scharf-würzigen Ginger Beer. Die Kanadier mochten es milder: Ihr „Pale Style“ entspricht dem Ginger Ale, das wir heute kennen und lieben.*



Ideal für den klassischen Longdrink

## HORSE'S NECK

*4 cl Bourbon Whiskey*

*2 Dashes Angostura Bitters*

*Thomas Henry Ginger Ale*



**GLAS: Tumbler / GARNITUR: Zitronenschale am Glasrand**

Eiswürfel in das Glas geben, den Bourbon Whiskey und zwei Spritzer Angostura Bitters hinzufügen und ganz nach Geschmack mit Thomas Henry Ginger Ale auffüllen. Mit Zitronenschale garnieren.

Exzellenter Whiskey plus Thomas Henry Ginger Ale gleich Horse's Neck. Seinen Namen gab ihm die lässig vom Glasrand hängende Zitronenschale, die geschwungen ist wie ein Pferdehals. Großer Genuss!

# »»»» PIMM'S CUP ««««

4 cl Pimm's No. 1  
Thomas Henry Ginger Ale



**GLAS: Longdrink-Glas / GARNITUR: Zitronen-, Orangen- und Gurkenscheiben**  
Pimm's auf Eiswürfel in das Glas gießen, großzügig mit Zitronen-,  
Orangen- und Gurkenscheiben garnieren und mit dem Ginger Ale auffüllen.  
Eignet sich besonders im Sommer hervorragend, um eine ganze Karaffe vorzubereiten.



# VACA NERA

KATE ROSENTRITT, MONELLA, BERLIN, DEUTSCHLAND

*5 cl Bourbon Whiskey  
1 cl Crema di Balsamico dunkel  
10 Basilikumblätter  
Thomas Henry Ginger Ale*



**GLAS: Tumbler / GARNITUR: Basilikum, Zitronenzeste**

Den Bourbon Whiskey, Balsamico und Basilikum auf Eis shaken und in das vorgekühlte Glas auf frisches Eis abseihen. Mit Thomas Henry Ginger Ale auffüllen und anschließend mit Basilikum und Zitronenzeste garnieren.



# BERNSTEIN

ADRIANO PAULUS, NEGRONI BAR, MÜNCHEN, DEUTSCHLAND

*5 cl Asbach Uralt 5 Jahre  
3 Dashes Orange Bitters  
1 Dash Angostura Bitters  
Thomas Henry Ginger Ale*



**GLAS: Longdrink-Glas / GARNITUR: Orangenzeste, Orangenscheibe**

Alle Zutaten bis auf das Ginger Ale über Eiswürfel in das Glas geben, mit Thomas Henry Ginger Ale aufgießen, umrühren und mit Orangenzeste und Orangenscheibe garnieren.



# HOFFEN UND MALZ

ROBERTO DI PASQUALI, KANTINE KOHLMANN, BERLIN, DEUTSCHLAND

*5 cl Wild Turkey 101 oder Brugal Añejo  
3 cl frischer Zitronensaft  
2 cl hausgemachter Biersirup  
Minzblätter  
Thomas Henry Ginger Ale*



**GLAS: Longdrink-Glas / GARNITUR: Bierschaum**

Alle Zutaten bis auf das Ginger Ale auf Eis shaken und doppelt in das Glas auf frisches Eis abseihen. Mit Thomas Henry Ginger Ale auffüllen und 2 Fingerbreit Bierschaum auf den Drink zapfen.

## **Biersirup**

*300 ml Bier (Typ Helles) und 700 ml Malzbier mischen und anschließend mit 2 kg Zucker und einem Zweig Rosmarin bei 100°C ca. 15 Minuten einkochen.*



# »»»» CAUSEWAY ««««

4 cl Jameson Irish Whiskey  
2 cl Drambuie  
2 Dashes Orangen Bitters  
4 Dashes Angostura Bitters  
1 BL frischer Zitronensaft  
Thomas Henry Ginger Ale



**GLAS: Longdrink-Glas / GARNITUR: Orangenzeste**

Alle Zutaten bis auf das Ginger Ale in den Shaker geben, mit Eiswürfeln auffüllen und kräftig schütteln. Über frische Eiswürfel in das Glas abseihen, mit Thomas Henry Ginger Ale aufgießen und mit einer Orangenzeste garnieren.



# PRIMERA CUP

KAN ZUO, THE SIGN, WIEN, ÖSTERREICH

*6 cl hausgemachte Mischung aus Brandy, rotem Wermut und PX Sherry  
0,5 cl frischer Zitronensaft  
0,5 cl frischer Limettensaft  
0,5 cl Orangensaft  
3 Scheiben Gurke  
6-8 Himbeeren  
Thomas Henry Ginger Ale*



**GLAS: Wein- oder Double-Old-Fashioned-Glas / GARNITUR: Minzzweig**

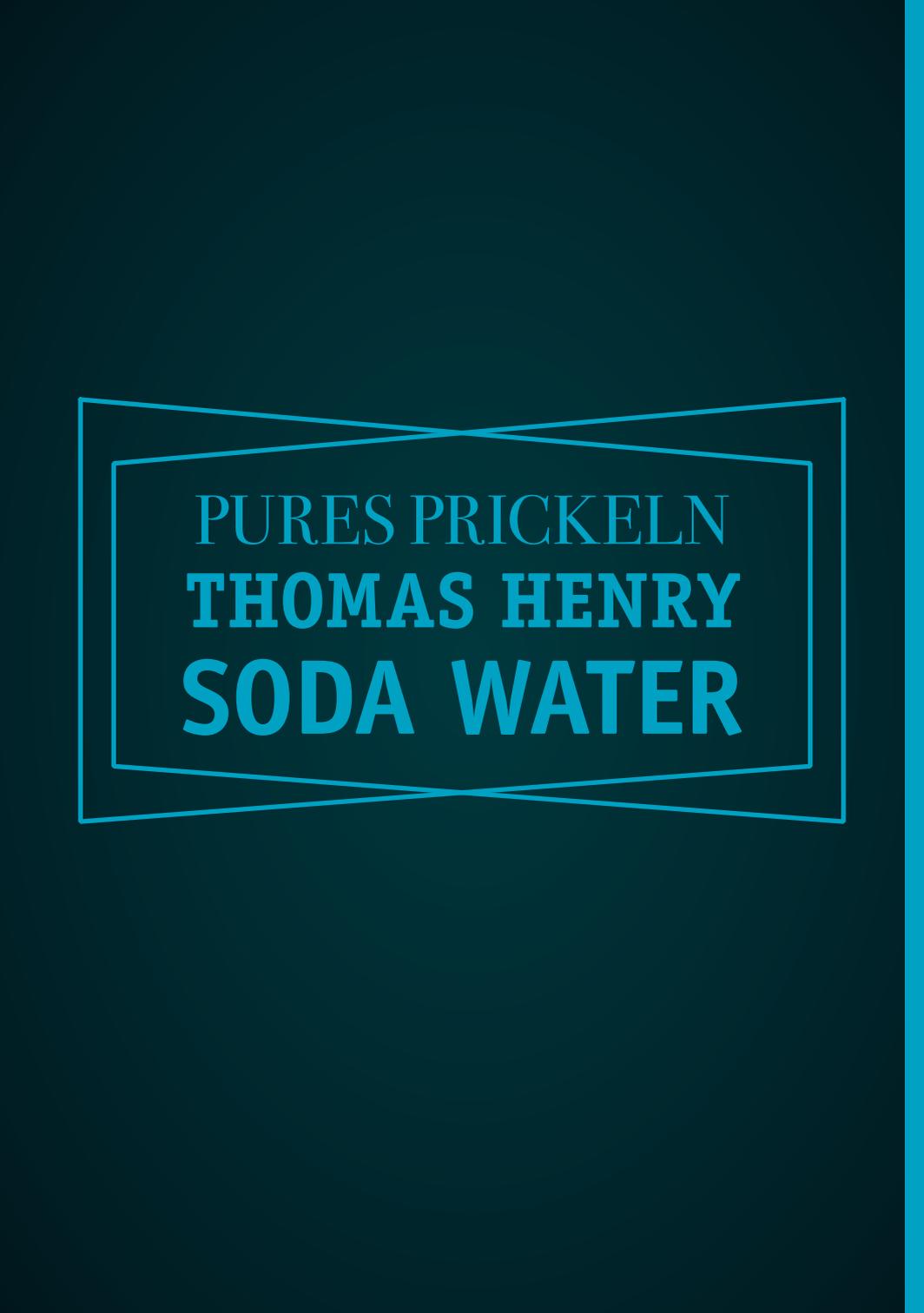
In einem großen Glas Himbeeren zerstoßen. Die fassgelagerte Mischung, Gurken, Zitronen, Limetten und Orangensaft hinzufügen. Viel Eis dazugeben und mit Thomas Henry Ginger Ale auffüllen. Kurz umrühren und mit einem Minzzweig garnieren.

### ***Brandy-Wermut-Sherry-Mischung***

*1/2 Teil spanischen Brandy, 1/4 Teil Pontica Red und  
1/4 Teil Pedro Ximenez Sherry mischen und mindestens einen Monat im Fass lagern.*







PURES PRICKELN  
**THOMAS HENRY**  
**SODA WATER**



# PURES PRICKELN SODA WATER

Das Traditionsprodukt in der Thomas-Henry-Familie trägt die Handschrift des Sodawasser-Erfinders. Innen natürliches Mineralwasser und feinperlige Kohlensäure, außen purer Style. Unser Klassiker sieht verdammt gut aus. Frisch, klar, sexy. Soda Water gehört in jede gut sortierte Hausbar.

AM  
ANFANG  
WAR DAS  
SODA

*Thomas Henry Soda Water entfaltet das volle Aroma von Spirituosen in Cocktails und Longdrinks. Als Thomas Henry 1773 erstmals Wasser mit Kohlensäure anreicherte, legte er den Grundstein für das prickelnde Geschmackserlebnis, das uns karbonisierte Getränke heute bieten.*



Ideal für den klassischen Longdrink

## SKINNY BITCH

4 cl Vodka

Thomas Henry Soda Water



**GLAS: Highballglas / GARNITUR: Limette**

Gib Eiswürfel in ein Highballglass und füge dann den Vodka hinzu. Mit Thomas Henry Soda Water aufgießen und Limetten garnieren. Cheers!

Ein Filler im Vodka? Aber ja doch, wenn es unser Thomas Henry Soda Water ist! Es öffnet die komplexen Aromen und hebt sie hervor, ohne den Geschmack zu verändern.

# AMERICANO

*3 cl Campari*  
*3 cl roter Wermut*  
*Thomas Henry Soda Water*



**GLAS: Tumbler / GARNITUR: Orangenscheibe**

Campari und den Wermut über Eiswürfel in das Glas geben,  
mit Thomas Henry Soda Water aufgießen und Orangenscheiben dazugeben.



# INGLORIOUS RAMOS

FRANK THELEN, SHEPHEARD, KÖLN, DEUTSCHLAND

*5 cl Johnnie Walker Gold Label Reserve  
2 cl frischer Zitronensaft  
2 cl hausgemachter Safran-Passionsfrucht-Sirup  
1 Eiweiß  
Thomas Henry Soda Water*



**GLAS: Longdrink-Glas /**

**GARNITUR: schwarzer Pfeffer, Zitronenzeste, karamellisierter Marshmallow**

Alle Zutaten bis auf das Soda Water in den Shaker geben und kräftig für ca. zehn Sekunden shaken. Anschließend in das Glas doppelt abseihen und mit Eis befüllen.

Danach mit Thomas Henry Soda Water auffüllen, die ätherischen Öle der Zitronenzeste auf der Oberfläche verteilen und den Drink damit garnieren. Den gemahlenen schwarzen Pfeffer auf den Schaum streuen und mit einem karamellisierten Marshmallow am Spieß garnieren.



## **Safran-Passionsfrucht-Sirup**

*500 ml Wasser mit  
750 Gramm Zucker  
aufkochen.*

*Anschließend den heißen  
Zucker mit 2 Gramm Safran  
und dem Inneren von  
5 Passionsfrüchten  
verrühren und nach*

*1-2 Stunden  
filtern und  
kaltstellen.*

# WHISKY HIGHBALL

*6 cl Scotch Whisky  
1 cl frischer Limettensaft  
Thomas Henry Soda Water*



## **GLAS: Longdrink-Glas**

Den Scotch Whisky und das Thomas Henry Soda Water in das Glas geben, leicht umrühren und Eiswürfel dazugeben.



# ➤ RUSTY HENRY ➤

ANDREJ BUSCH, HAMBURG, DEUTSCHLAND

*3,5 cl Crème de Cacao White*

*1,5 cl Angostura Bitters*

*1 cl Zitronensaft*

*1 Eiweiß (optional)*

*Thomas Henry Soda Water*



**GLAS: Sektglas / GARNITUR: Zitronenzeste**

Alle Zutaten bis auf das Soda Water kräftig auf Eis shaken und in das Glas abseihen. Anschließend mit Thomas Henry Soda Water auffüllen und mit einer Zitronenzeste garnieren.



# ➤ MURPHY'S NECK ➤

KERSTEN WRUCK, LIQUID ART & BARCULTURE, BERLIN, DEUTSCHLAND

*4 cl Bulleit Bourbon Whiskey  
4 Dashes Angosturabitter  
2 cl frischer Zitronensaft  
2,5 cl Tonkabohnensirup  
Thomas Henry Soda Water*



## **GLAS: Tumbler / GARNITUR: Orangenzeste**

Alle Zutaten dieser frischen Abwandlung des klassischen Horse's Neck bis auf das Soda Water in das mit Eiswürfeln gefüllte Glas geben, mit Thomas Henry Soda Water aufgießen und mit einer Orangenzeste garnieren.



# JE T'AI ME ... MOI NON PLUS

ARASH GHASSEMI, GREEN DOOR / SCHWARZE TRAUBE, BERLIN, DEUTSCHLAND

*6 cl Corralejo Blanco Tequila  
3 cl hausgemachter Rotwein-Zimt-Shrub  
2,5 cl frischer Limettensaft  
5 cl Thomas Henry Soda Water*



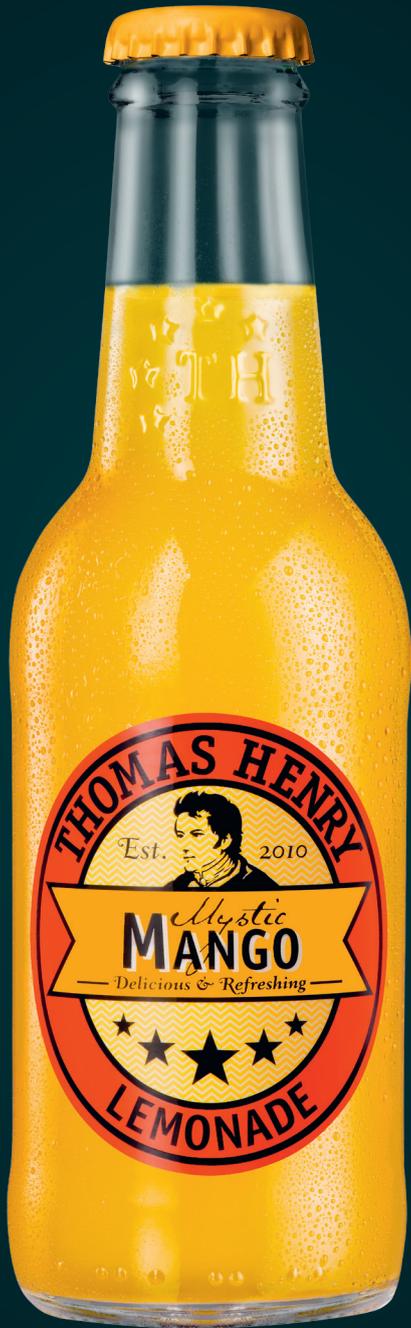
## **GLAS: Fizz-Glas / GARNITUR: kandierter Rosmarinzweig**

Das Glas frosten. Alle Zutaten bis auf das Soda Water auf Eis shaken, in das gefrostete Glas abseihen, Thomas Henry Soda Water dazugeben und mit einem Rosmarinzweig garnieren. Ohne Eis servieren.

### ***Rotwein-Zimt-Shrub***

*250 ml Rotwein, 200 ml Balsamicoessig, 550 g weißer Rohrzucker, 2 Stangen Ceylon-Zimt. Zucker und Rotwein in einem Topf mit den Zimtstangen soweit erhitzen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Zimt entnehmen, abkühlen lassen und Essig dazugeben.*





THOMAS HENRY

Est. 2010



Mystic  
**MANGO**  
Delicious & Refreshing



LEMONADE



**FRUCHTIG MIT KICK**  
**THOMAS HENRY**  
**MYSTIC MANGO**



# FRUCHTIG MIT KICK MYSTIC MANGO

Sie sieht gut aus und sie schmeckt noch besser: Die Mango gilt in Asien als eine Speise der Götter. In Thomas Henry Mystic Mango trifft ihre herrliche Süße auf die säuerliche, mystische Pitangafrucht.

Pur, auf Eis mit Limette oder zum Longdrink gemixt:

Diese Limonade ist wie ein kleiner Urlaub.

## WIR MACHEN MANGO MYSTISCH

*Ursprünglich aus Myanmar, wird die Mango heute überall dort kultiviert, wo die Sonne das ganze Jahr scheint. Ob als Obst, für Öle, Heilmittel oder in der Küche – die Mango wird geliebt. Mit dem mystischen Extra der Pitangafrucht ist unsere Limonade ein purer Genuss und eine fruchtige Basis für leckere Drinks.*



Ideal für den neuen Longdrink

## MYSTIC & SPICE

4 cl Spiced Rum

2 cl frischer Limettensaft

Thomas Henry Mystic Mango



**GLAS: Tumbler / GARNITUR: Mango - oder Limettenspalten**

Eiswürfel in das Glas geben, frisch gepressten Limettensaft und den Spiced Rum hinzufügen. Mit Thomas Henry Mystic Mango auffüllen.

Kurz und vorsichtig umrühren, mit Mango- oder Limettenspalten dekorieren.

Exotisch, würzig und geheimnisvoll: Spiced Rum und Thomas Henry Mystic Mango sind ein wildromantisches Traumpaar.

# MEZCALADA

MIRIAM FATHI, HEMINGWAY BAR, FREIBURG, DEUTSCHLAND

2,5 cl Mezcal  
2,5 cl Gin  
1 Dash Angostura Bitters  
3 cl frischer Zitronensaft  
1 BL hausgemachter roter Pfeffersirup  
2 BL rote Pfefferkörner  
Thomas Henry Mystic Mango



**GLAS:** Weinglas / **GARNITUR:** rote Pfefferkörner

Den Pfeffer muddeln und mit den restlichen Zutaten bis auf das Mystic Mango shaken (hard shake), dann in das Glas auf Eis abseihen. Mit Thomas Henry Mystic Mango auffüllen und mit roten Pfefferkörnern garnieren.

## **Roter Pfeffersirup**

30 Gramm roten Pfeffer anrösten, mit etwas Wasser ablöschen, ca. 1 Stunde köcheln lassen, Wasser-Pfeffer-Mischung auf insgesamt 1 Liter auffüllen und 1,5 kg Zucker hinzufügen. Nicht filtern.



# »»»»» BURNING THUNDER »»»»»

MARIAN KRAUSE, SHAKEKINGS, KÖLN, DEUTSCHLAND

4 cl Rhum Agricole Blanc  
2 cl frischer Limettensaft  
1,5 cl hausgemachter Koriander-Chili-Sirup  
Thomas Henry Mystic Mango



**GLAS: Longdrink-Glas / GARNITUR: Koriander, Pfeffer, getrocknete Mangoscheibe**

Den Rum, Limettensaft und Koriander-Chili-Sirup auf Eis in das Glas geben und kurz umrühren. Den Korianderzweig hinzufügen, mit Thomas Henry Mystic Mango auffüllen und mit einer getrockneten Mangoscheibe garnieren. Für den letzten Schliff etwas Pfeffer darüber mahlen.



## ***Koriander-Chili-Sirup***

50 Gramm Koriander,  
2 Limetten, 1/2 Chilischote,  
300 Gramm Zucker und  
300 ml Wasser.

Limettenschale, Koriander  
und Zucker in ein  
hitzebeständiges Gefäß geben.

Mit kochendem Wasser  
übergießen und rühren, bis sich  
der Zucker aufgelöst hat.

Nach ca. 1 Stunde filtern  
und luftdicht  
verschließen.

# FRÄULEIN ELSTER

IKE STRIKA, BERLIN, DEUTSCHLAND

4 cl Jägermeister  
2,5 cl Antica Formula  
3 cl frischer Zitronensaft  
1 cl Vanillesirup  
Thomas Henry Mystic Mango



**GLAS: Weinglas / GARNITUR: Thymianzweig, Orangenzeste**

Antica Formula, Zitronensaft und Vanillesirup über Eiswürfel in das Glas geben und kurz verrühren. Mit Thomas Henry Mystic Mango aufgießen und den Jägermeister über einen Barlöffel obenauf floaten. Thymianzweig und Orangenzeste in das Glas geben.



# DRUNKEN MANGO

MARCUS WOLFF, TA 05 SKYBAR, SCHORNDORF, DEUTSCHLAND

4 cl *Ron Botucal Reserva*  
2 cl *Luxardo Maraschino*  
1 cl *frischer Limettensaft*  
*Thomas Henry Mystic Mango*



**GLAS:** Longdrink-Glas / **GARNITUR:** Maraschino-Kirschen

Den Rum, Kirschkör und Limettensaft über Eiswürfel in das Glas geben, mit Thomas Henry Mystic Mango aufgießen und die Kirsche in das Glas legen.



# GAME SET MATCH

WARREN PANG, JANES & HOCH, BEIJING, CHINA

*3 cl Pimm's No.1*  
*3 cl Reserve Citadelle Gin mit Ingwertee-Infusion*  
*3 cl Lemon Curd Fruchtaufstrich*  
*9 cl Thomas Henry Mystic Mango*



**GLAS: Longdrink-Glas / GARNITUR: Minzweige (Penny Royal)**  
Alle Zutaten bis auf das Mystic Mango shaken und in das Glas abseihen.  
Thomas Henry Mystic Mango hinzugeben und anschließend das Glas mit  
Crushed Ice füllen. Nach Belieben mit einem Minzweig garnieren.



# »»»»»»»»»» SCHÖNEBERG SLING »»»»»»»»»»

GAVIN JAMES DUNN, BURGER & LOBSTER BANK, MÜNCHEN, DEUTSCHLAND

*3,5 cl Tanqueray Rangpur  
1,5 cl Heering Cherry Liqueur  
1 cl Grand Marnier  
1,5 cl frischer Limettensaft  
1 cl Granatapfelsirup  
1 cl Dom Benedictine  
1 Dash Orangen Bitters, 2 Dashes Angostura Bitters  
Thomas Henry Mystic Mango*



**GLAS:** Longdrink-Glas / **GARNITUR:** Orangenzeste

Eine Sling-Variante, bei der alle Zutaten bis auf das Mystic Mango kräftig auf Eis geschakt werden. Anschließend doppelt in das Glas auf Eiswürfel abseihen, mit Thomas Henry Mystic Mango auffüllen und mit einer Orangenzeste garnieren.





THOMAS HENRY

Est. 2010



Ultimate  
**GRAPEFRUIT**  
Delicious & Refreshing



LEMONADE

SUPER. SAUER. SÜß.  
**THOMAS HENRY**  
**ULTIMATE**  
**GRAPEFRUIT**



# SUPER. SAUER. SÜSS.

## ULTIMATE GRAPEFRUIT

Dem von Barkeepern an uns herangetragenem Wunsch nach einer Grapefruit-Limonade sind wir gerne nachgekommen. Thomas Henry Ultimate Grapefruit ist für Großes bestimmt: süß und sauer, perfekt gemischt. Intensiv und ultimativ. Pur, auf Eis mit Limette oder im Longdrink – Exotik im Glas.

## KARIBIK AUS DER FLASCHE

*Als Ende des 18. Jahrhunderts die Süße der Orange mit der säuerlichen Bitterness der Pampelmuse erfolgreich gekreuzt wurde, entstand etwas Fantastisches: die Grapefruit.*

*In der Karibik, speziell auf Jamaika, ist Grapefruit-Limonade ein beliebtes Getränk.*

*Sie erfrischt wundervoll mit herben, säuerlichen und süßen Noten.*



Ideal für den klassischen Longdrink

## HENRY'S PALOMA

*4 cl 100% Agave Tequila Blanco*

*2 cl frischer Limettensaft*

*Meersalz*

*Thomas Henry Ultimate Grapefruit*



**GLAS: Tonbecher / GARNITUR: Limettenscheibe**

Den Becher mit Eiswürfeln füllen, Tequila und Limettensaft hinzufügen. Mit Thomas Henry Ultimate Grapefruit auffüllen, einem Limettenscheibe dekorieren und einer kleinen Prise Meersalz abrunden.

Paloma, die Taube, nennen die Mexikaner ihren Lieblings-Longdrink.

Er wird besonders geschmackvoll, wenn Thomas Henry Ultimate Grapefruit mitfliegt.

# MONKEY'S FRUIT

MEHMET IMRAK & MARKUS PÖHNER, FREIRAUM, BAMBERG, DEUTSCHLAND

*4 cl Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin*

*2 cl Campari*

*1 cl Lillet Blanc*

*2 cl frischer Zitronensaft*

*2 cl Earl-Grey-Sirup*

*Thomas Henry Ultimate Grapefruit*



**GLAS: Tumbler / GARNITUR: Grapefruitzeste**

Alle Zutaten bis auf das Ultimate Grapefruit kräftig shaken und in das Glas auf einen großen Eisball abseihen. Mit Thomas Henry Ultimate Grapefruit auffüllen, einer Grapefruitzeste garnieren und genießen.



# ➤ BALSAM FÜR DIE BIRNE ➤

FABIAN SONNENSCHN, NIC SHANKER & MARCEL ZERRES, BARFREUNDE, DÜSSELDORF, DEUTSCHLAND

4 cl Birnenvodka  
0,75 cl Crema di Balsamico  
3 cl naturtrüber Apfelsaft  
1 cl frischer Zitronensaft  
1 cl Zuckersirup  
Thomas Henry Ultimate Grapefruit



**GLAS: Tumbler / GARNITUR: Grapefruitzeste**

Alle Zutaten bis auf das Ultimate Grapefruit shaken, auf Eis in das Glas abseihen. Mit Thomas Henry Ultimate Grapefruit auffüllen und einer Grapefruitzeste garnieren.



# »»»» LONKERO ««««

5 cl Gin

*Thomas Henry Ultimate Grapefruit*



## **GLAS: Longdrink-Glas**

Den Gin in ein Glas voll knackig kalter Eiswürfel geben.  
Mit Thomas Henry Ultimate Grapefruit aufgießen – fertig  
ist das finnische Nationalgetränk. Kippis!



# »»»»» GRAPE ME «««««

UWE CHRISTIANSEN, CHRISTIANSEN'S BAR, HAMBURG, DEUTSCHLAND

4 cl Henderson Gin  
1 BL Vanillezucker  
2 cl frischer Limettensaft  
4 Viertel Pink Grapefruit  
Thomas Henry Ultimate Grapefruit



## **GLAS: Tumbler / GARNITUR: Pink-Grapefruit-Spalte**

Die Grapefruit mit Vanillezucker im Glas leicht andrücken. Den Gin und Limettensaft dazugeben und umrühren. Crushed Ice dazu, mit Thomas Henry Ultimate Grapefruit auffüllen und miteiner Pink-Grapefruit-Spalte garnieren.



# IPANEMA COLLINS

RAFAEL AGAPITO, NOLAACLAN, DUBLIN, IRLAND

*3,5 cl Fuba Cachaça*  
*1,5 cl Aperol*  
*1 cl frischer Zitronensaft*  
*Thomas Henry Ultimate Grapefruit*



**GLAS:** Collins-Glas / **GARNITUR:** Pink-Grapefruit-Scheibe  
Alle Zutaten über Eiswürfel in das Glas geben und mit Thomas Henry Ultimate Grapefruit aufgießen. Leicht verrühren und mit einer Pink-Grapefruit-Scheibe dekorieren.



# »»»» A GRAPE'S BREEZE »»»»

MANUEL SCHLÜSSLER, CHÂTEAU HOTEL GÜTSCH, LUZERN, SCHWEIZ

*6 cl Maker's Mark Bourbon Whiskey*

*1 cl Chartreuse Verte*

*1 cl Luxardo Maraschino*

*2 cl frischer Limettensaft*

*Thomas Henry Ultimate Grapefruit*



**GLAS: Tumbler / GARNITUR: Thymianzweig, Zitronenzeste**

Den Bourbon Whiskey, Chartreuse, Kirschlikör und Limettensaft in das Glas geben. Eiswürfel hinzufügen, leicht rühren und mit Thomas Henry Ultimate Grapefruit auffüllen. Den Thymianzweig in die Zitronenzeste einwickeln und auf den Rand des Glases legen.



# **GESCHMACKVOLL** ganz ohne **PROZENTE!**

Wir von Thomas Henry finden:

Ein guter Drink muss nicht immer mit einer Spirituose daher kommen, um vollen Genuss zu bieten. Ganz im Gegenteil. Mit etwas Kreativität, frischen Zutaten, gutem Eis und natürlich den besten Füllern der Welt – die gibt's bei uns – lassen sich ganz wunderbare Getränke „ohne“ ins Glas zaubern, die ihren Kollegen „mit“ in nichts nachstehen.

# LAYING IN THE GRASS

*Zitronengras*  
*2 cl frischer Limettensaft*  
*Thomas Henry Tonic Water*



**GLAS: Tumbler / GARNITUR: Zitronengras**

Das Zitronengras in kleine Stücke schneiden, in das Glas geben und muddeln. Eis und den frischen Saft einer ganzen Limette hinzufügen. Anschließend mit Thomas Henry Tonic Water auffüllen und mit Zitronengras garnieren.



# »»»» MINTY HOLLA ««««

2 cl Vanillesirup  
1 Spritzer frischer Limettensaft  
Thomas Henry Elderflower Tonic



**GLAS: Sektlöte / GARNITUR: frische Minze**

Den Vanillesirup und frischen Limettensaft in das mit Eiswürfeln gefüllte Glas geben.

Anschließend mit Thomas Henry Elderflower Tonic auffüllen und mit einem Barlöffel vorsichtig umrühren. Einen kleinen Strauch frische Minze in der Hand anklatschen, damit die Aromen freigegeben werden, und hinzugeben.



# »»»» RED BUTTERFLY ««««

3 cl Erdbeerpüree  
1 cl frischer Limettensaft  
Thomas Henry Cherry Blossom Tonic



**GLAS: Sektschale /**

**GARNITUR: schwarzer Pfeffer**

Das Erdbeerpüree, frischen Limettensaft und Thomas Henry Cherry Blossom Tonic auf Eis shaken und doppelt in das Glas abseihen. Mit einer Prise schwarzem Pfeffer garnieren.



# COCONATTA

1 cl Kokosnussirup  
3 cl Passionsfruchtsaft  
Thomas Henry Spicy Ginger



**GLAS:** Double-Old-Fashioned-Glas /

**GARNITUR:** frischer Ingwer

Den Kokosnussirup und Passionsfruchtsaft in das mit Eiswürfeln gefüllte Glas geben. Mit Thomas Henry Spicy Ginger auffüllen, vorsichtig umrühren und mit langen, frischen Ingwerstreifen garnieren.



# SOUR DUKE

2 cl Earl-Grey-Sirup  
2 cl frischer Zitronensaft  
Thomas Henry Bitter Lemon



**GLAS:** Weinglas / **GARNITUR:** Zitronenzeste

Den Earl-Grey-Sirup und frischen Zitronensaft in das mit Eiswürfeln gefüllte Glas geben. Mit Thomas Henry Bitter Lemon auffüllen und vorsichtig umrühren. Mit einer Zitronenzeste garnieren.

**Earl-Grey-Sirup**

Tee aufkochen und abkühlen lassen. Zucker aufkochen und zusammen im Verhältnis 1:1 oder 2:1 anmischen.



## »»»»» CHOCO LOVE «««««

1 cl Weiße-Schokolade-Sirup  
4 Stückchen frische Orange  
4 Stückchen frische Limette  
Thomas Henry Ginger Ale



**GLAS:** Tumbler /  
**GARNITUR:** Orangenzeste,  
optional Weiße-Schokolade-Flocken  
Die Orangen- und Limettenstückchen  
im Glas muddeln. Eis und Weiße-  
Schokolade-Sirup hinzugeben und  
mit Thomas Henry Ginger Ale auffüllen.  
Mit einer Orangenzeste garnieren und  
nach Wunsch den Glasrand mit Flocken  
der weißen Schokolade verzieren.



## »»»»» CUCUMBER LEMONADE «««««

2 Dillzweige  
4 Gurkenscheiben  
2 cl frischer Limettensaft  
3 cl Agavensirup  
Thomas Henry Soda Water



**GLAS:** Longdrink-Glas / **GARNITUR:** Dillzweige

Einen Dillzweig zerkleinern und  
mit Gurkenscheiben im Glas muddeln.  
Das Eis, Limettensaft und Agavensirup  
hinzugeben und mit Thomas Henry  
Soda Water auffüllen. Mit dem  
zweiten Dillzweig garnieren.



# FEELS LIKE TROPICANA

3 cl Passionsfruchtsaft  
1 cl Kokosnusssirup  
1 Dash Chilisauce  
Thomas Henry Mystic Mango



**GLAS:** Tumbler /

**GARNITUR:** Orangenscheibe

Alle Zutaten bis auf das Mystic Mango in das mit Eiswürfeln gefüllte Glas geben. Mit Thomas Henry Mystic Mango auffüllen, vorsichtig umrühren und mit einer Orangenscheibe dekorieren.



# BASIL LEMONADE

Basilikumzweig  
2 cl frischer Limettensaft  
1 cl Vanillesirup  
Thomas Henry Ultimate Grapefruit  
1 Prise Meersalz



**GLAS:** Longdrink-Glas /

**GARNITUR:** Basilikumblätter

Das Glas mit Eiswürfeln füllen, frischen Limettensaft und Vanillesirup hinzugeben und mit Thomas Henry Ultimate Grapefruit auffüllen. Das Basilikum anklatschen, die Blätter zusammen mit einer kleinen Prise Meersalz hinzufügen, leicht umrühren und servieren.



# GENIESSEN NICHT VERGESSEN

MASSVOLL UND MIT LEIDENSCHAFT. CHEERS.

Werde Teil  
unserer Welt.  
Poste Bilder von  
Deinen eigenen Drinks  
und tagge sie mit  
**#thomashenry**



Mehr Inspiration zu tollen Drinks findest du auf:  
[www.thomas-henry.de/drinks](http://www.thomas-henry.de/drinks)