



Alles neu im „Nouvelle“

CAFÉ, BAR UND MEHR...

Neu und modern, „Nouvelle“ halt, präsentiert sich das vor einem Jahr neu eröffnete Café im Hotel Kaiserworth am Goslarer Marktplatz. Kräftige Farben wie z.B. dunkles Holz und ein ordentlicher Schuß violett in Verbindung mit dem coolen grau der Wände geben hier den Ton an. Ein innovatives Gastrokonzept erlaubt vielfältige Nutzungsmöglichkeiten rund um die Uhr. So haben nicht nur die Hausgäste des Hotels sondern auch Touristen und Goslarer die Möglichkeit hier morgens entspannt zu frühstücken. Mittags können sich Kuchenfans sogar schon ab 12.00 Uhr an wunderbarem hausgebackenen Kuchen

und Torten laben und abends verwöhnt dann Chef de Bar Tony Mihulka seine Gäste mit bekannten und selbst kreierten Cocktails.

Der Deutsche Cocktailmeister 2008 ist kein unbekannter in der Szene. Als Absolvent der „International Bartender School“ und zaubernder Entertainer hat er jede Menge „Asse“ im Ärmel, um auch die ungewöhnlichsten Cocktails zu kreieren-im Winter auch gern mal warm mit Whiskey, Nelke, Zimt, Anis und Vanille!! Das Rezept von einem seiner neuesten (kalten) Cocktails, den „Fresh Flirt“, verrät er auf dieser Seite.



Fresh Flirt Rucicola kleingeschnitten, Bunter Pfeffer, 2 cl Gin mit Apfelsaft gut mixen, in ein Cocktailglas gießen und vorsichtig mit etwas Himbeersirup aufgießen. Das Ganze mit einer Johannisbeer-Rispe und einer Physalis dekorieren.

Hotel Kaiserworth, Markt 3, 38640 Goslar, Telefon 05321 7090, www.kaiserworth.de – Sie finden uns auch bei facebook.

