

VIRGIN MUMME

Zutaten:

12 cl Orangensaft
2 cl Segelschiffmumme
2 cl Grenadine
2 cl Gommisirup
Crushed ice



ROTE MUMME

Zutaten:

4 cl Mumme
4 cl Grenadine
4 cl Grommesirup
Crushed ice
Mit Rotwein auffüllen

Schiffahrtsmuseum
Unterweser

SAILOR'S COCKTAIL

Zutaten:

4 cl Weinbrand
2 cl Limettensaft
4 cl Grommesirup
Crushed ice
Mit Segelschiff-Mumme Bier
auffüllen

THE DAY AFTER

Zutaten:

6 cl starker Kaffee
4 cl Rum
4 cl Portwein, ruby
1 cl Segelschiffmumme
1 dash Mandelsirup
Auf Eis shaken, abseihen, in flachen
Tumbler servieren.

EINZIGARTIG

Segelschiff-Mumme und Mumme-Bier erhalten Sie in der Wesermarsch nur bei uns im Schiffahrtsmuseum!

Breite Straße 9 & Kaje 8 - 26919 Brake | Weserstraße 14 - 26931 Elsfleth

www.schiffahrtsmuseum-unterweser.de | www.facebook.com/schiffahrtsmuseum