



Cocktail Royale

„Geschüttelt, nicht gerührt“ sollte der James-Bond-Martini sein. Aber womit? Im ersten Buch der Serie („Casino Royale“) fordert der Agent neben Gin und Wodka den Weinaperitif Lillet. In der Hotelbar des Le Meridien Stuttgart hat die hierzulande seltene französische Spirituose einen Ehrenplatz erhalten.

Das Hotel eröffnete 2004 in zentraler Lage – der Hauptbahnhof, ein paar Ministerien, der Schlosspark sowie einige Einkaufs- und Ausgehmeilen befinden sich in unmittelbarer Nähe. Die Bar Lillet empfängt hauptsächlich Hotelgäste. Während der Woche sind das vor allem Geschäftsleute. Aber der auffällige beleuchtete Hightable und die vielseitige Cocktailkarte haben sich auch schon bei den Einheimischen herumgesprochen. So besuchen vor allem am Wochenende auch zahlreiche Stuttgarter das Lillet. Dann können sie sich auch an Livemusik am Piano oder mit der Gitarre erfreuen. Hauptzeit ist dabei abends, wenn die Gäste

z. B. nach dem Dinner im benachbarten Le Cassolet Restaurant oder nach einem Konzertbesuch in der Nähe noch auf einen Drink vorbei schauen. Oder „wenn die meisten aus dem Büro kommen und die Krawatte ein bisschen lockerer machen“, wie Barchefin Romy Peterziel weiß. Sie hält für ihre Gäste verschiedene Biersorten und Weine, Champagner, zahlreiche Cocktails und Whiskys sowie als Aperitif natürlich Lillet bereit.

Am Wochenende sind besonders die Cocktails beliebt, vor allem die mit frischen Früchten. „Den Daiquiri machen wir z. B. mit frischen Früchten: Melone, Erdbeere oder Mango“, berichtet die Barchefin. „Die

sind auch beliebter als z. B. Caipirinha – gerade bei Frauen, wenn sie auf der Karte den Zusatz ‚mit frischen Früchten‘ lesen.“ Für alle anderen Cocktails lässt F&B-Managerin Victoria Steiner die Säfte von Niehoffs Vaihinger einsetzen.

Neben der schon vielfältigen Cocktailkarte kreiert das Barteam um Romy Peterziel ständig neue Drinks. So gibt es donnerstags eine Happy Hour, zu der stets fünf alkoholische und vier alkoholfreie Cocktails angeboten werden – immer verschiedene und solche, die nicht auf der Karte aufgeführt sind. In dem einen oder anderen Drink findet sich auch der Lillet – James Bond würde es freuen.

teo

FIVE FRUIT

- 2 cl Grenadine
- 2 cl Niehoffs Vaihinger Zitronensaft
- fill Niehoffs Vaihinger Maracujasaft, Orangensaft, Kirschsafte und Ananassaft



LILLET PASSION

- 3 cl Lillet
- 3 cl Passoa
- 2 cl Niehoffs Vaihinger Zitronensaft
- fill Niehoffs Vaihinger Maracujasaft