

**GIB
DEINEM
LEBEN
EINEN
GIN**

VAIVAI

GINTRO

Galt Gin im 17. Jahrhundert noch als Arme-Leute-Fusel, erblühte er gut 200 Jahre später in den American Bars. Der Aufschwung des Gins in den letzten Jahren lässt sich mit der Rückkehr zur alten Barkultur und klassischen Rezepten erklären. Individualität ist gefragt, und jeder Gin ist auf seine Art einzigartig, hat Stil –genau wie seine Fans! Die meist klaren Hochprozentigen gibt es heute für jeden Geschmack. Das liegt an den regionalen Aromen, den Botanicals, die jeder Brenner seinem Destillat hinzufügt, um ihm eine besondere Note zu verleihen.

Entdecken Sie in unserer VAIVAI GINBAR, wie facettenreich Gin sein kann! Erfreuen Sie sich an den komplexen, berauschenden Aromen von Gewürzen und Kräutern, die weit über das Repertoire traditioneller Gins hinausgehen. Wir servieren Ihnen 4cl Ihres gewünschten Gins exklusive Tonic. So können Sie Ihren Favoriten pur genießen oder mit unserer Tonic Auswahl selbst komponieren.

SCHWEPES INDIAN TONIC	€ 1,50
SCHWEPES DRY TONIC	€ 1,50
SCHWEPES PREMIUM MIXER ORIGINAL TONIC	€ 2,00
SCHWEPES PREMIUM MIXER PINK PEPPER TONIC	€ 2,00
SCHWEPES PREMIUM MIXER HIBISCUS TONIC	€ 2,00
FEVER-TREE INDIAN TONIC	€ 2,00
FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC	€ 2,00
FEVER-TREE ELDERFLOWER TONIC	€ 2,00
FEVER-TREE AROMATIC TONIC	€ 2,00
THOMAS HENRY TONIC	€ 1,50

Diese Preise gelten nur in Verbindung mit einem der angebotenen Gins.



ADLER BERLIN [42% VOL] € 7

Herkunft: Deutschland, Berlin

Der Adler Berlin Dry Gin ist ein klarer Gin. Er wirkt weich und harmonisch, mit Noten von Wacholderbeeren und einer spürbaren Zitrusnote. Der Wacholder ist deutlich erkennbar. Zitrusnoten dominieren den Geschmack leicht. Lavendel und Ingwer sind ebenfalls erkennbar. Im Nachklang kommt mit einer gewissen Würze ein weiteres Aroma hinzu, das insgesamt vollmundig und lange anhaltend wirkt.

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Thomas Henry Tonic



BERLINER BRANDSTIFTER [43,3% VOL] € 8

Herkunft: Deutschland, Berlin

Dieser Gin hat eine charaktervolle Basis des Wacholders, verfeinert mit Anklängen frischer Blüten und einer einzigartigen Frische. Er hält die Balance zwischen feinen, weichen und blumig-frischen Nuancen sowie der komplexen und anspruchsvollen Grundbasis eines klassischen Dry Gins. Die Blütenaromen korrespondieren harmonisch mit dem hochwertigen Wacholderaroma. Seine eigenständige Persönlichkeit reicht auch für einen Dialog pur auf Eis. Er wird dabei weder langweilig noch aufdringlich.

Serviert mit Wacholderbeeren
Tonic Empfehlung: Thomas Henry Tonic



BIRDS ADVENTURE [42,2% VOL] € 9

Herkunft: Deutschland, Hamburg

Der Birds geht eigene, unerforschte Wege und hält sich nicht an Grenzen – ein Category Breaker! Anders als andere Gins hat diese komplexe Spirituose nichts mit Getreidealkohol oder Wacholder zu tun. Die Basis bildet ein Rieslingdestillat von der Mosel, welches mit zwölf Bio-Botanicals von fünf Kontinenten ergänzt wird. Geschmacklich exotisch und würzig mit Zimt, Nelke und Sternanis ist der Birds ein wahres Abenteuer.

Serviert mit einer Apfelscheibe
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Mediterranean Tonic



ELEPHANT DRY GIN [45% VOL] € 9,50

Herkunft: Deutschland, Wittenburg

14 verschiedene Botanicals: Affenbrotbaumfrucht, Buchu, Devil's Clas, African Wormwood und einige weitere. Dazu kommen klassische Botanicals wie Wacholder, Ingwer, Kiefernadeln und Orangenschalen. Noch eine kleine Überraschung in der Liste sind die Äpfel.

Serviert mit einer Orangenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Mediterranean Tonic



ELEPHANT SLOE GIN [35% VOL] € 9,50

Herkunft: Deutschland, Wittenburg

Im Geruch ist der Elephant Sloe Gin beerig fruchtig. Dahinter versteckt sich noch etwas Wacholder. Er erinnert etwas an dunkle Steinfrüchte wie Kirschen und Zwetschgen mit Gewürzen. Durch konstantes Testen und Probieren wartet der Destillateur den richtigen Zeitpunkt ab, bis der Prozess des Mazrierens abgeschlossen werden kann und der Geschmack des Sloe Gins zur vollen Entfaltung gekommen ist. Dieses Feingefühl des Destillateurs sowie die Qualität der frischen Schlehen und des Elephant London Dry Gin als Basis machen diesen Sloe Gin so besonders.

Serviert mit einer Amarenakirsche
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic



FERDINAND SAAR DRY
[44% VOL] € 9

Herkunft: Deutschland, Saarbrücken

Bei der Herstellung ihres Premium-Gins lässt die Marke größte Liebe zum Detail walten. 30 verschiedene Botanicals kommen in dem Tropfen zum Einsatz, weswegen der Hybrid aus Riesling und Gin sich aromatisch von seiner besten Seite zeigt. Neben den für Gin üblichen Zutaten wie Wacholder werden auch solche Ingredienzien wie Schlehe, Hagebutte, Angelika, Hopfenblüte, Mandelschale, Koriander und Zimt verwendet, um den Geschmack des Gins perfekt abzurunden.

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic



FERDINAND SAAR QUINCE
[30% VOL] € 9

Herkunft: Deutschland, Saarbrücken

Dieser Gin auf Quitten Basis erinnert zu Anfang mehr an einen Likör, dann aber hebt er sich deutlich davon ab und man merkt, dass es sich um einen Gin handelt. Auch sehr gut pur zu genießen.

Serviert mit einer Limettenzeste
Tonic Empfehlung: Thomas Henry Tonic



FRIEDRICHS DRY GIN
[45% VOL] € 8

Herkunft: Deutschland, Steinbagen

Internationale Trends treffen deutsche Handwerkskunst und Qualität! Der kraftvolle Friedrichs Dry Gin ist alles andere als zurückhaltend. Er ist ein würziger, aber dennoch weich und sanft schmeckender Gin, durch den Kupferkessel, indem er gebrannt wird. Verfeinert mit 13 Botanicals zeichnet sich ein komplexes Geschmacksbild ab. Mit sanften Zitrusaromen und dezenter Süße auch sehr schön am Gaumen.

Serviert mit Rosmarin
Tonic Empfehlung: Thomas Henry Tonic



GIN SUL
[43% VOL] € 8,50

Herkunft: Deutschland, Hamburg

In der Nase verspricht der Gin Sul ein weiches Aroma von Wacholder, dazu kommen kräuterige Noten, und man erkennt Rosmarin. Die süßen Noten deuten sich leicht an. Am Gaumen ist der Gin Sul mit seinen 43% Vol. weich und trocken. Die Würze wandert in ein leicht harziges Aroma der Zistrosen, gepaart mit schön abgestimmten frischen Zitrusnoten. Der Abgang hält bei der Purverkostung angenehm lang an, und man bekommt wieder ein leichtes Wacholderaroma - gepaart mit Orangennoten und leichter Blumigkeit - geboten.

Serviert mit Rosmarin
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic



GINSTR
[44% VOL] €9,50

Herkunft: Deutschland, Stuttgart

Eine Liebeserklärung an Stuttgart und Preisträger der „Gin & Tonic Trophy“ der IWSC in London und somit der beste Gin der Welt, um Gin Tonic zu machen. Hier ist alles Stuttgart! Vom Flughafencode im Markennamen bis zu den Zutaten, die alle aus Stuttgart und der Region stammen. Von den saftigen Wacholderbeeren von den eigenen Weinbergen über Zitrusfrüchte von Stuttgarter Gärtnereien bis zum Cannstatter Mineralwasser. Insgesamt finden 46 handverlesene Botanicals ihren Weg in den Ginstr, darunter auch Süßholz, Hibiskusblüten und Kaffirlimettenblätter für die perfekte Herznote.

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Thomas Henry Tonic



WELTBESTER GIN

GRANIT BAVARIAN GIN
[42% VOL] € 8

Herkunft: Deutschland, Hauzenberg

Grundlage des Gins sind 28 Botanicals und vor allem die Filterung durch Granitsteine. Zu den Klassikern wie Zitruschalen und Koriander kommen noch regionale Kräuter aus den Tiefen des Bayerischen Wald. Insgesamt ein sehr klassischer und weicher Gin, der neben der Wacholdernote mit seiner pfeffrigen Kräuternote überzeugt.

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Thomas Henry Tonic



HAUSBERG GIN NO.1
[46,4% VOL] € 8

Herkunft: Deutschland, Bremen

Koriander, Angelikawurzel und weitere Gewürze runden die kräftige Wacholdernote dieses klassischen, kräftigen Dry Gins ab. Auf Trinkstärke herabgesetzt wird der Hausberg No.1 mit weichem Quellwasser, das durch kalkarmen Fels gefiltert ist.

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic



HAUSBERG GIN NO.2
[42,4% VOL] € 8

Herkunft: Deutschland, Bremen

Sanddorn, Mandarine und weitere Botanicals geben diesem Gin eine frische, fruchtige Note. Der sanfte und weiche Hausberg No.2 überzeugt durch eine eher dezente Wacholdernote. Insgesamt ein sehr runder Gin, der ein wohliges Mundgefühl erzeugt.

Serviert mit einer Orangenzeste
Tonic Empfehlung: Schweppes Dry Tonic



HOOK SANKT PAULI GIN
[44% VOL] € 8,50

Herkunft: Deutschland, Hamburg

Klar und kräftig wie ein Seemann. Überraschend und belebend wie eine Nacht auf Sankt Pauli. Sechs klassische Zutaten werden zur Herstellung verwendet. Eine starke Note von norddeutschem Wacholder und die verführerische Süße der Santanyi-Orange sind die Auffälligsten.

Serviert mit einer Orangenzeste
Tonic Empfehlung: Thomas Henry Tonic



HOOS LAPSANG GIN
[44% VOL] € 9

Herkunft: Deutschland, Karlsruhe

This Gin is on fire! Zu verdanken ist das insbesondere dem rauchigen Aroma des Lapsang Souchong. Hierbei handelt es sich um eine geräucherte chinesische Schwarzteespezialität. Beim ersten Schluck des Gins dominiert erst der Rauch, allerdings kommen dann immer mehr Kräuternoten, Wacholder und Kamille hervor.

Serviert mit einer Orangenzeste
Tonic Empfehlung: Schweppes Indian Tonic



LUV & LEE HANSEATIC DRY GIN
[43% VOL] € 10

Herkunft: Deutschland, Hamburg

Der Geschmack norddeutschen Windes auf der Zunge. In der ältesten Spirituosenmanufaktur Hamburgs verbinden sich klassische Gin Botanicals wie Wacholder und Koriander mit einem Hauch Sylter Meersalzkristallen sowie den typischen Sternanis- und Kümmelnoten des Aquavits.

Serviert mit einer Zitronenscheibe
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Mediterranean Tonic



MOMENTUM
[44% VOL] € 9

Herkunft: Deutschland, München

Als Hauptzutat dient das indische Tulsi-Basilikum. Das Holy Basil (Tulsi) ist sehr selten und voller intensiver Aromen. Deshalb schmeckt man schöne grüne und frische Noten von Basilikum. Außerdem stehen Wacholder, Bergbohnenkraut, Lavendel und sechs andere, geheime Botanicals auf der Zutatenliste. Vielschichtig, leistungstark und absolut elegant.

Serviert mit Basilikum
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Mediterranean Tonic



MONKEY 47 DRY
[47% VOL] € 9

Herkunft: Deutschland, Schwarzwald

Der wahrscheinlich bekannteste deutsche Gin aus dem Schwarzwald darf bei uns natürlich nicht fehlen. Er zeichnet sich durch sein rundes Geschmackserlebnis aus. Die Zahl im Monkey 47 ist übrigens eine genaue Angabe über die Menge an Zutaten, Gewürzen aus dem orientalischen Raum, Kräutern und ähnlichem, die notwendig sind, um den Monkey 47 zu destillieren.

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Aromatic Tonic



MONKEY 47 SLOE
[29% VOL] € 9

Herkunft: Deutschland, Schwarzwald

Dieser Gin überzeugt mit fruchtigen Noten, die einerseits herb wirken, andererseits von einer angenehm bestimmenden Süße begleitet werden. Zudem entfaltet er blumige Untertöne von Lavendel und im komplexen Aroma finden sich Wacholderbeeren wieder. Außerdem zeichnen rote Beeren und ein nussiger Hauch von Mandeln seinen einzigartigen Geschmack besonders aus. Im Abgang außergewöhnlich rund, mit vollem Körper und feiner Süße.

Serviert mit einer Amarenakirsche
Tonic Empfehlung: Thomas Henry Tonic



NIEMAND GIN
[46% VOL] € 9,50

Herkunft: Deutschland, Hannover

Beim Niemand Dry Gin handelt es sich um einen typischen London Dry Gin, der in einer kleinen Destille in Hannover hergestellt wird. Lavendel & Sandelholz dominieren stark. Aber auch Rosmarin und Apfel lassen sich erschnuppern. Der Wacholder kommt auch hier sehr schön zur Geltung. Das Ergebnis überzeugt, der Gin schmeckt sehr fruchtig, aber auch gleichermaßen sanft mit einem angenehm blumig-floralen Unterton.

Serviert mit einer Apfelscheibe
Tonic Empfehlung: Schweppes Premium Mixer Original Tonic



NORDEN DRY GIN DOORNKAAT
[44% VOL] € 7

Herkunft: Deutschland, Norden

Genauso kühl und klar wie der Norden überzeugt dieser Gin mit seinem vollmundigen und würzig-aromatischen Geschmack. Zunächst überzeugt das intensive Wacholderaroma, wird dann aber von leichten Zitrusakzenten begleitet und steigert sich an Nase und Gaumen zu einem floralen Bouquet.

Serviert mit einer Limettenzeste
Tonic Empfehlung: Schweppes Indian Tonic





SEARS CUTTING EDGE [44% VOL] € 7,50

Herkunft: Deutschland, Paderborn

Durch den Cutting Edge Process können sich die Aromen der handverlesenen Botanicals optimal entfalten, weil die Zellstrukturen sauber durch Messer mit dem höchsten Härtegrad durchtrennt werden. Weiche, florale Noten von frischer Bergamotte und kräftige Wacholdernoten überraschen die Sinne.

Serviert mit einer Gurkenscheibe
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic



SIEGFRIED GIN [41% VOL] € 9,50

Herkunft: Deutschland, Bonn

Am Gaumen erkennt man einen klassischen Gin: Wacholder und elegante, sanfte Zitrusnoten. Auffällig sind die Komplexität und das volle Aroma am Gaumen. Der Abgang ist sicherlich das Highlight dieses Gins: er ist floral und frisch. Leichte Pfeffernoten wechseln sich mit diesen Aromen ab. Man könnte es der Lindenblüte zuschreiben und auf den Spuren des Helden wandeln.

Serviert mit einer Limettenzeste & Pfeffer
Tonic Empfehlung: Thomas Henry Tonic



SIEGFRIED WONDERLEAF [ALKOHOLFREI] € 8,50

Herkunft: Deutschland, Bonn

Es ist streng genommen kein Gin, doch Siegfried Wonderleaf bringt Aromen der Botanicals von Gin in alkoholfreier Version – das richtige für die, die mal nichts trinken möchten oder dürfen. Mit kräftigen Aromen von Wacholder und Lindenblüten bewaffnet, genau das Richtige für vollen Genuss bei Null Umdrehungen.

Serviert mit Wacholderbeeren
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic



SKIN GIN [42% VOL] € 9

Herkunft: Deutschland, Steinkirchen

Der Gin aus dem Landkreis Stade hat einen weichen Geschmack, der Alkohol ist sehr dezent. Deutlich schmeckt man die verarbeitete Marokkanische Minze heraus. Zudem finden sich Zitrusaromen, jedoch leicht überlagert von der Minze. Der Skin Gin hebt sich deutlich von anderen Gins ab. Durch das minzige Aroma hat er einen großen Wiedererkennungswert. Übrigens: Die Macher wickeln die Flaschen in eine Lederhaut, daher der Name Skin Gin, da alle ihre eigene Haut bekommen. Der Inhalt bleibt allerdings immer der gleiche – genau wie bei uns Menschen!

Serviert mit Minze
Tonic Empfehlung: Thomas Henry Tonic



SPITZMUND [47% VOL] € 9,50

Herkunft: Deutschland, Kiel

In einer kleinen Destillerie in dem schönen Bundesland Schleswig-Holstein erwacht Spitzmund Gin zum Leben. Eine ausgewogene Kombination aus Wacholder, Pflaume, Koriander und weiteren Botanicals verleihen diesem New Western Dry Gin seinen einzigartigen Geschmack. Er überzeugt durch ein einzigartiges Aroma, in dem die Pflaume eine große Rolle spielt. Der raue Norden und die Ehrlichkeit Schleswig-Holsteins lässt sich vor allem in der Kraft erkennen, mit welcher der Gin seine Geschmacksnoten auf der Zunge entfaltet.

Serviert mit Thymian
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic



THE DUKE [45% VOL] € 8

Herkunft: Deutschland, Aschheim

Ein klassischer Dry Gin, der seine bayrische Note doch nicht verbergen kann, sodass neben Wacholder, Koriander, duftigen Lavendelblüten, Zitronenschalen, Angelika- und Ingwerwurzel sowie würzigem Kubeben-Pfeffer vor allem auch Hopfen und Malz den Ton angeben. Delikate Süße und Frische bringen Orangenblüten.

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic



THE ILLUSIONIST [45% VOL] € 9,50

Herkunft: Deutschland, München

Mit diesem Gin erleben Sie Ihr blaues Wunder! The Illusionist Dry Gin wird bei der Herstellung mit besonderen Blüten versetzt, die ihm seine blaue Farbe geben. Sobald man ihn jedoch mit Tonic mixt, kommt es zu einer Verfärbung in ein helles Rosa. Geschmacklich besticht der Illusionist Dry Gin durch Wacholder sowie Kardamom, Lavendel, Süßholz, Angelika, Rosmarin, Muskatblüte und Zitrusfrüchte als Botanicals.

Serviert mit Rosmarin
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic



THE ORIGINAL SCHEIBEL [43% VOL] € 9,50

Herkunft: Deutschland, Schwarzwald

Der in Cherryfässern gelagerte Gin aus dem Hause Scheibel hat die typischen Gin-Aromen, aber auch leichte Frucht- und warme Holznoten. Wacholder, Pfeffer und Koriander lassen sich identifizieren, mit der Zeit wird die fruchtige Kirschnote intensiver und die Holznoten treten hervor, werden aber zu keiner Zeit aufdringlich. Geschmacklich sehr intensiv und harmonisch.

Serviert mit einer Amarenakirsche
Tonic Empfehlung: Thomas Henry Tonic



TIM GIN SCHWARZ [45% VOL] € 8

Herkunft: Deutschland, Bremen

Der vom Bremer Spirituosenhändler Tim Kalbhenn entwickelte und produzierte Gin besticht durch seine klassische Wacholder-Aromatik. Die sorgfältige Destillation fein abgestimmter Botanicals wie Koriander und Citrus erzeugen eine frische und raffinierte Note.

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic



TIM GIN WEISS [41% VOL] € 8

Herkunft: Deutschland, Bremen

Der zweite Gin des Bremers Tim Kalbhenn überzeugt mit einem komplexen Bouquet aus Botanicals, in dem Zitronen- und Gurken-Aromen eine wunderbare Liaison eingeben. Seine besondere Weichheit lässt ihn auch pur lecker schmecken.

Serviert mit einer Gurkenscheibe
Tonic Empfehlung: Thomas Henry Tonic



TONKA GIN [47% VOL] € 9

Herkunft: Deutschland, Hamburg

Das intensive Aroma der Tonka-Bohne verleiht diesem Gin Noten süßer Vanille, herber Bittermandel und würziger Heublumen.

Serviert mit einer Vanilleschote
Tonic Empfehlung: Schweppes Dry Tonic



TRIPLE PEAK [44% VOL] € 9,50

Herkunft: Deutschland, Bremen

Die ungewöhnliche, doch absolut gelungene Premium-Spirituose aus Bremen verzichtet auf eine Filterung und ist das Ergebnis von liebevoller Handarbeit. Dieser Gin offenbart Wacholdernoten gepaart mit beeriger Fruchtigkeit und einem Hauch von Wein. Die drei Wildbeeren-Komponenten Sanddorn, Holunder und Hagebutte sind allgegenwärtig. Dazu gesellen sich u. a. Noten von Fenchel, Koriander und Zitrusfruchtschalen. Der Triple Peak London Dry Gin bringt zudem edlen Earl Grey Tea - wie ihn die Engländer lieben - zur Geltung und wirkt feinwürzig und finessenreich.

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Thomas Henry Tonic



WILD BOAR [43% VOL] € 9,50

Herkunft: Deutschland, Schwarzwald

Klassisch mit Wacholderbeeren, Thymian und Lavendel veredelt und harmonisiert unter der Zugabe des seltenen Schwarzwaldgoldes: dem Schwarzwälder Trüffel. Der Trüffel bewirkt eine besondere Rundheit und wirkt somit als harmonisierendes Element und nicht als Aromageber.

Serviert mit Thymian
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Mediterranean Tonic



WINDSPIEL [47% VOL] € 10

Herkunft: Deutschland, Vulkaneifel

Klassische Wacholderbeeren, Zitrone und Koriander vereint mit in der Eifeler Vulkanerde gereiften Kartoffeln ergeben ein traditionelles Gin-Aroma mit feiner Milde. Abgerundet wird dieser besondere Gin durch Wacholder, Zitronenschalen, Lavendel, Koriander, Zimtrinde, Ingwerwurzel und weitere Botanicals nach einer Geheimrezeptur des Windspiel Destillateuremeisters.

Serviert mit einer Zimtstange
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic



WOODLAND SAUERLAND DRY GIN [45,3% VOL] € 9,50

Herkunft: Deutschland, Sauerland

Die überwiegend heimischen Botanicals machen den einzigartigen Geschmack dieses Sauerländer Destillats aus. Fichtenspitzen, Baumpilz und Löwenzahnwurzel sorgen in der Körpernote für ein waldig-erdiges Aroma. Eine leichte Note von frischer Brennessel, Sauerampfer und Zitrus rundet den Geschmack spritzig ab.

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic



ZIEGLER GIN G=IN³ [45% VOL] € 8,50

Herkunft: Deutschland, Freudenberg

Der G=in³ kommt als straighter Gin mit eigenem Charakter daher. Weich, fein, ein klassischer Gin mit großer Reinheit, das den ersten Duft und das Aroma am besten umschreibt. Schmackhaft und fruchtig zugleich, bei dem sich der Wacholder nicht versteckt und die Koriander- und Zitrusnoten schön die Balance halten.

Serviert mit einer Limettenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Mediterranean Tonic



BEEFEATER CROWN
[50% VOL] € 11

Herkunft: England, London

Am Gaumen zeigt er einen dezenten Hauch von Nüssen und interessanten Erdtönen auf. Die sehr komplexe Struktur des Crown Jewel Gin begeistert auch den anspruchsvollen Gin Genießer. Mit seinem langen, unglaublich präzisen Finish, das mit begleitender Würze abklingt, setzt er Maßstäbe im Gin Segment.

Serviert mit einer Orangenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree
Mediterranean Tonic



BEEFEATER BURROUGH'S RESERVE
[43% VOL] € 11

Herkunft: England, London

Eine Hommage an die Tradition und die Destillationskunst des Hauses Beefeater. Der blass goldene Gin hat durch seine Eichenfasslagerung einen bemerkenswerten zarten Eichencharakter. Hinzu kommen subtile Zitrusnoten, Wacholder und eine feine Würze. Das Rezept orientiert sich an eine Rezeptur des Gründers James Burrough aus den 1860er Jahren.

Serviert mit einer Orangenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree
Mediterranean Tonic



BEEFEATER LONDON DRY
[40% VOL] € 7

Herkunft: England, London

Der meistausgezeichnete Gin der Welt. Und einer der meistverkauften Gins der Welt. Der intensive Wacholder und die starke Zitrusnote sind genauso charakterstark wie die Yeoman Warders, die Soldaten, die vor dem Tower of London Wache standen.

Serviert mit einer
Orangen- & Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Schweppes Indian Tonic



BOMBAY SAPPHIRE
[40% VOL] € 7

Herkunft: England, Laverstoke Mill

Ein Gin der ganz besonderen Art! Zur Herstellung wird ein feiner, bereits mehrfach destillierter Kornfeinbrand verwendet. Dieser wird mit fruchtigen Wacholderbeeren und ausgewählten Gewürzen versetzt. Sehr speziell ist vor allem das Dampf-Infusions-Verfahren, das exklusiv für diesen Gin Verwendung findet. Dieses ist ganz besonders schonend und bewahrt so die angenehme Weiche und Aromenvielfalt des Bombay Sapphire Gin. Zudem werden die patentierten Carterhead-Stills genutzt. All dies gehört zum Geheimnis dieses Gins, der sich schon seit nahezu drei Jahrhunderten bewährt hat.

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Thomas Henry Tonic



BOMBAY SAPPHIRE EAST
[40% VOL] € 7,50

Herkunft: England, Laverstoke Mill

Ein Gin, der auf einen weichen und einprägsamen Geschmack setzt! Frische, fruchtige Noten verbinden sich an Nase und Gaumen und werden von einer leichten Würze begleitet. Im Geschmack dominieren seine fernöstlichen Wurzeln, sowie typische, gesetzte Gin-Noten. Der Abgang ist lang anhaltend, klar und ein wenig cremig. Bei der Herstellung dieses besonderen Gins wird auf zwölf Botanicals zurückgegriffen. Das gewisse „East“ Extra erhält der Gin durch vietnamesischen schwarzen Pfeffer und Thai Lemongrass.

Serviert mit einer Zitronenzeste & Pfeffer
Tonic Empfehlung: Schweppes Indian Tonic



BROCKMAN'S
[40% VOL] € 8,50

Herkunft: England, London

Der Geschmack dieses Gins ist ungewöhnlich und erfrischend anders. Insgesamt baut man auf 10 Botanicals: darunter Brombeeren, Blaubeeren, Zimtkassie sowie Orangenschalen, Angelika- und Iriswurzel. Wacholderbeeren und Koriander verleihen dem Brockmans einen weichen und sanften Charakter, so dass er auch hervorragend pur zu genießen ist.

Serviert mit Himbeeren
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic



BROKER'S GIN
[40% VOL] € 7

Herkunft: England, Birmingham

Dieser Gin wird in einer 200 Jahre alten Destillerie mit einem traditionellen Kupferkessel hergestellt. Das Rezept ist so alt wie die Brennerei. Zu dem vierfach destillierten englischen Weizenbrand kommen zehn Botanicals, wodurch ein Gin von besonderer Geschmeidigkeit entsteht. Broker's Gin folgt keinem Trend, das Motto lautet: „Unsere Vorfahren haben einen unschlagbaren Job gemacht, Gin Rezepte über viele Jahrhunderte zu perfektionieren.“

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic



BULLDOG
[40% VOL] € 7,50

Herkunft: England, London

Der Bulldog Gin ist seit 2007 erhältlich und wirbt mit dem schönen Satz „not your grandfather's gin“. Gleich zu Beginn: Stimmt! Insgesamt ein komplexer Gin mit zurückhaltender Wacholdernote. Neben charakteristischen Ingredienzen wie Süßholz, Zitrusfrüchten und Koriander treten solch spannende Botanicals wie Lavendel und Lotusblätter, exotische Drachenfrucht und Mohn auf, die sich zu einem wohlschmeckenden Destillat vereinen. Eine vierfache Destillation in Pot-Still-Anlagen garantiert einen unglaublich weichen Bulldog Gin, dessen 12 Botanicals harmonisch aufeinander abgestimmt wurden.

Serviert mit Himbeeren
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic



FIFTY POUNDS GIN
[43,5% VOL] € 8

Herkunft: England, London

Ein echtes Unikum unter den Gins ist der Fifty Pounds London Dry Gin. Er wird nicht nur sorgfältig per Hand gefertigt und mit den besten Botanicals aus aller Welt versehen, sondern auch in London nach einem Rezept produziert, das noch aus Zeiten des Gin Crazes erhalten ist. In der Nase verströmt er ein typisches Bouquet wacholderreicher, frischer Zitrusaromen mit würzigen Salbei- und Sellerienuancen. Am Gaumen offenbaren sich neben den dominanten Zitrusfrüchten Anleihen von Eukalyptus und Lakritz. Ein langer Nachklang rundet das Geschmackserlebnis mit floralen Akzenten ab.

Serviert mit Salbei
Tonic Empfehlung: Fever-Tree
Mediterranean Tonic



FINSBURY PLATINUM
[47% VOL] € 7

Herkunft: England, Bishop's Stortford

Nach einer seit 1740 wohlgeübten, geheimen Rezeptur wird der Finsbury aus bestem Getreide sechsfach destilliert. Es wird lediglich verraten, dass neben Wacholderbeeren exotische Früchte sowie Kräuter, Pflanzen und Gewürze aus aller Welt hinzukommen.

Serviert mit einer Limettenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic



GORDON'S LONDON DRY
[37,5% VOL] € 7

Herkunft: England, London

Ein absoluter Klassiker. Der unverwechselbare erfrischende Geschmack entsteht durch feinste handverlesene Wacholderbeeren und eine Auswahl von verschiedenen Botanicals. Dieser Gin wird nach einer geheimen Rezeptur behutsam destilliert.

Serviert mit einer Limettenzeste
Tonic Empfehlung: Schweppes Indian Tonic



GORDON'S PINK
[37,5% VOL] € 7

Herkunft: England, London

Die Basis des neuen Gordon's wird nach dem Gordon's Original Rezept von 1880 mit den bewährten Zutaten wie Wacholderbeeren, Koriander und Angelikawurzel hergestellt. Seinen ausbalancierten Gin-Geschmack erhält der neue Premium Gin durch das Zusammenspiel von echten Früchten. Die Zugabe von Erdbeeren, Himbeeren und einem Twist Johannisbeere sorgen für eine natürliche Süße und die pinke Farbe. Damit bietet der neue Gordon's Premium Pink für Gin-Liebhaber die perfekte Grundlage für Trend-Drinks wie den Gordon's Pink Gin Tonic.

Serviert mit Himbeeren
Tonic Empfehlung: Schweppes Dry Tonic



GUNROOM NAVY
[57% VOL] € 9,50

Herkunft: England, London

Bei der Herstellung wird der Gunroom London Dry Gin mit insgesamt zwölf Botanicals aromatisiert. Neben den Wacholderbeeren kommen Koriander, Iriswurzel, Angelikawurzel, Lakritze, Zitronen- und Orangenschale, Zimtkassie, Muskatnuss, Mandeln, Zimt sowie Bohnenkraut zum Tragen.

Serviert mit einer Limettenzeste
Tonic Empfehlung: Schweppes Indian Tonic



HAYMAN'S LONDON
[40% VOL] € 7,50

Herkunft: England, London

Dieser Gin gilt als einer besten Gins der Welt, deshalb muss er natürlich geschmacklich einiges bieten! Frische Koriandernoten, lebhaftes Aromen von Zitrusfrüchten und der elegante Hauch verschiedener Gewürze machen diesen London Dry zu einer runden, harmonischen Sache. Durch den erhöhten Alkoholgehalt kommen die einzelnen Aromen der 10 verwendeten Botanicals besonders gut hervor.

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Schweppes Indian Tonic



HAYMAN'S SLOE GIN
[26% VOL] € 7,50

Herkunft: England, London

Die Schlehen, eine Art wilde Pflaumen, werden im Herbst nach dem ersten Frost vom Schlehdorn-Baum von Hand gepflückt. Der Frost lässt die Schlehen eine besondere Aromenvielfalt entwickeln, die sich dann direkt im Sloe Gin wiederfindet. Die Schlehen werden für mehrere Monate mit dem Hayman's Gin sanft durchtränkt. Der Sloe Gin ist sehr glatt und hat intensive bittersüße Fruchtaromen.

Serviert mit einer Amarenakirsche
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic





BOBBY'S SCHIEDAM DRY [42% VOL] € 8,50

Herkunft: Niederlande, Schiedam

Dieser Gin mit indonesischen Gewürzen fällt durch eine ungewöhnliche Viskosität auf, die tatsächlich an Genever erinnert. Der Bobby's Gin ist frisch. Er versprüht den Geruch von Bergamotte und Limette, das Zitronengras ist nicht zu verkennen. In der Nase ein moderner Gin. Am Gaumen setzen sich die frischen, intensiven Zitrusnoten fort. Der Gin ist komplex und der Schlussakkord ebenfalls interessant: zu den Zitrusnoten gesellen sich würzige Noten.

Serviert mit einer Orangenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic



RUTTE CELERY [43% VOL] € 8

Herkunft: Niederlande, Dordrecht

Der einmalige Rutte Celery ist ein kristall-klarer Gin mit einer komplexen Kräuternote und einer eleganten Wacholderaromatik. Geschmacklich tritt ganz klar der typische Selleriegeschmack hervor, der insgesamt jedoch dezent bleibt und von frischen Zitrusnoten begleitet wird. Als Doldengewächs bildet Sellerie seine typischen Aromen in Form von ätherischen Ölen aus. Der angenehme Nachhall des Gins lässt den Geschmack von Sellerie langsam ausklingen.

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic



RUTTE DRY GIN [43% VOL] € 8

Herkunft: Niederlande, Dordrecht

Der klassische Dry Gin aus dem traditionellen Haus von Rutte ist eine klare Aussage der niederländischen Kunst der Destillation. Dieses Kunstwerk aus Aromen von Wacholder, Koriander, Orangeschale und Angelika setzt ausschließlich auf natürliche Botanicals.

Serviert mit einer Limettenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic



MARCONI 46 [46% VOL] € 8

Herkunft: Italien, Schiavon

Wacholderbeeren, Muskattrauben, Bergkiefer, Zirbelkiefer, Minze, Kardamom und Koriander erinnern an die Hochebene von Asiago im Norden Venetos. Besonders umschmeichelt wird hier der Gaumen von der weichen Note der Muskattraube.

Serviert mit Minze
Tonic Empfehlung: Schweppes Premium Mixer Hibiscus Tonic



SABATINI [41,3% VOL] € 9

Herkunft: Italien, Cortona

Mit ein wenig Phantasie schmeckt man beim Sabatini London Dry die toskanische Landschaft heraus. Ein klassischer Gin, der seinen toskanischen Twist dank neun typischer Kräuter und Gewürze der Region erhält. Allen voran natürlich Wacholderbeeren, begleitet von wildem Fenchel und Lavendel, Olivenblättern, Koriander, Iris und Zitronenverbennen sowie Salbei und Thymian.

Serviert mit Thymian
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Mediterranean Tonic



Z44 [44% VOL] € 9,50

Herkunft: Italien, Bozen

Geschmack und Aroma des Z44 lassen an einen Spaziergang durch die Alpenlandschaft Südtirols denken. Neben Wacholderbeeren wurde auf Veilchenwurzel, Schafgarbenkraut, Enzianwurzel und Koriander gesetzt, um das Destillat zu aromatisieren. Zu diesen Botanicals gesellen sich Kardamomsamen, Orangeschalen und mediterrane sowie alpine Blüten. Das Erfolgsgeheimnis des Z44 ist die Beigabe von Zirbenzapfen, die an Menthol, Wald und Harz erinnern. Trotz seiner „nur“ 44% ein rauer, fast burschikoser Gin, der aneckt, aber sich trotzdem in seinem Charakter erschließt.

Serviert mit einer Orangenzeste & Rosmarin
Tonic Empfehlung: Thomas Henry Tonic



ROKU GIN [43% VOL] € 8

Herkunft: Japan, Osaka

Geschmack und Aroma dieses japanischen Gins zeigen sich von der harmonischen und aussagekräftigen Seite. Das Wort „roku“, im Japanischen gleichbedeutend mit der Zahl 6, weist auf die sechs japanischen Botanicals zur Aromatisierung hin: Kirschblüten, Kirschbaumblätter, Yuzu-Schalen, Sencha-Tee, Gyokuro-Tee und Sansho-Pfeffer. Acht traditionelle, internationale Botanicals gesellen sich dazu: Wacholderbeeren, Koriandersamen, Angelikawurzel, Angelikasamen, Kardamom, Zimt sowie die Schalen von Bitterorangen und Zitronen. Weich und samtig am Gaumen sorgt im Abgang Sansho-Pfeffer für eine leichte Schärfe.

Serviert mit einer Orangen- & Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Thomas Henry Tonic



UNGAVA CANADIAN PREMIUM GIN [43,1% VOL] € 8

Herkunft: Kanada, Cowansville

Die verwendeten Botanicals kommen aus der arktischen Region! Zu den klassischen Wacholderbeeren kommen die Früchte der lokalen, wild wachsenden Rosen, Molebeeren, Krähenbeeren und Grönländischer Porst aus der Region Ungava. Also alles Aromen, die bei klassischen Gin-Kompositionen nicht bekannt sind. Geschmacklich sehr frisch mit einer würzigen Pfeffernote, die im Abgang durch den herben Wacholder ersetzt wird.

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Schweppes Premium Mixer Pink Pepper Tonic



BLUE GIN [43% VOL] € 8

Herkunft: Österreich, Axberg

Wacholder ist der wichtigste Bestandteil der Botanicals des Österreichers. Die Beeren stammen aus der jeweils letzten Ernte und ihr Aroma muss vor allem frisch und typisch mediterran-würzig sein. Unter anderem werden für den Blue Gin folgende Gewürze verwendet: Zitronenzesten, Angelikawurz, Koriandersamen, Kurkuma, Süßholzwurzeln und noch viele mehr. Die hochwertigen Botanicals stammen aus mehr als vierzehn Ländern.

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Thomas Henry Tonic



FUXBAU [44% VOL] € 9,50

Herkunft: Österreich, Buch-St. Magdalena

Der steirische Fuxbau Gin wird im Gegensatz zu vielen klassischen Gin-Destillaten aus separat destillierten Kräutern, Gewürz- und Obstauszügen gemischt. Dadurch wird aus jedem der einzelnen Auszüge, der Geschmack und Geruch generiert, der die Typizität der natürlichen Rohstoffe und deren Aromen authentisch widerspiegelt. Unverwechselbares Geruchs- und Geschmackserlebnis durch den Geschmack der Zirbe, Fichte und der Vogelbeere.

Serviert mit Rosmarin
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic



THE STIN GIN [47% VOL] € 11

Herkunft: Österreich, Ehrenhausen

28 Botanicals sind es, die dem Stin seinen unverwechselbaren Geschmack und den frischen Duft verleihen. Prägend dafür sind vor allem die Wacholderbeeren, die südsteirischen Äpfel und der oststeirische Holunder sowie Zitronen und Orange. Ebenso tragen die klassischen Zutaten wie Kümmel und Koriander zum Facettenreichtum bei.

Serviert mit einer Apfelscheibe
Tonic Empfehlung: Thomas Henry Tonic



TWIN GIN ZIRBE [43% VOL] € 10,50

Herkunft: Österreich, Wien

Zarte Zirbe, Zitrus- und Fruchtnoten, eingebettet in Wacholder und Wiesenkräuter, wirken nicht nur in der Nase, sondern auch am Gaumen klar und erfrischend.

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic



Herkunft: Schottland, Shetlandinseln

Serviert mit einer
Limettenzeste & Rosmarin
Tonic Empfehlung: Fever-Tree
Elderflower Tonic



Herkunft: Schottland, St. Andrews

Serviert mit einer Orangenzeste
Tonic Empfehlung: Schweppes Premium
Mixer Original Tonic



Herkunft: Schottland, Edinburgh

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree
Aromatic Tonic



Herkunft: Schottland, Girvan

Serviert mit einer Gurkenscheibe
Tonic Empfehlung: Thomas Henry Tonic



Herkunft: Schottland, Cameron Bridge

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Schweppes Premium
Mixer Original Tonic



Herkunft: Schottland, Cameron Bridge

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic



Herkunft: Schottland, Cameron Bridge

Serviert mit einer Zitronenscheibe
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic



Herkunft: Schottland, Cameron Bridge

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic



Herkunft: Schottland, Cameron Bridge

Serviert mit einer Limettenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree
Elderflower Tonic



Herkunft: Schottland, Cameron Bridge

Serviert mit einer Orangenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic



Herkunft: Schottland, Islay

Serviert mit Wacholderbeeren
Tonic Empfehlung: Schweppes Dry Tonic



Herkunft: Schweden, Härnösand

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Schweppes Indian Tonic



Herkunft: Schweiz, Stetten

Serviert mit einer
Limettenzeste & Thymian
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic



Herkunft: Schweiz, Stetten

Serviert mit einer
Zitronenzeste & Wacholderbeeren
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic



Herkunft: Schweiz, Willisau

Serviert mit einer Limettenscheibe
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic



GIN MARE
[42,7% VOL] € 8,50

Herkunft: Spanien, Vilanova i la Geltrú

Der würzige Charakter dieses Gins resultiert aus dem verwendeten Rosmarin. Der Wacholder ist deutlich dezenter. Die einzelnen Botanicals ergeben in der Kombination ein süßliches Aroma.

Serviert mit Rosmarin
Tonic Empfehlung: Fever-Tree
Mediterranean Tonic



LARIOS GIN ROSÉ
[37,5% VOL] € 7

Herkunft: Spanien, Málaga

Ein eleganter und milder Gin mit Erdbeergeschmack und Aroma. Durch die vierfache Destillation wird er ausgezeichnet mild und rein. Die Zitrusnoten bilden mit dem Erdbeergeschmack eine perfekte Kombination.

Serviert mit Himbeeren
Tonic Empfehlung: Fever-Tree
Mediterranean Tonic



LIBELLIS PREMIUM GIN
[41% VOL] € 9

Herkunft: Spanien, Granada

Wacholder, Koriander, Engelwurz, Melisse, Zitrone, Orange, Mandarine und Erdbeeren werden beim Libellis als Botanicals eingesetzt. Dadurch entsteht ein schönes Erdbeeraroma mit etwas Zitrus und einem Hauch Wacholder. Steht die Flasche still hat, ist der Gin klar. Schüttelt man die Flasche, werden die Pigmente vom Flaschenboden hochgewirbelt, und der Libellis färbt sich knallrot.

Serviert mit Himbeeren
• einer Limettenzeste
Unsere Empfehlung:
Sweppes Russian Wild Berry



MOM GIN
[39,5% VOL] € 8

Herkunft: Spanien, Cadiz

Dieser Gin ist vierfach destilliert, mit Wacholder, Lilienwurzel, Cranberry, Koriander und Thymian. MOM enthält einem Hauch Zucker, hat einen geringeren Alkoholgehalt und erfreut deshalb gerade weibliche Gin Fans. Aber natürlich dürfen auch die Herren an dem Spanier ihre Freude haben.

Serviert mit Himbeeren
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic



NORDÉS ATLANTIC
[40% VOL] € 8

Herkunft: Spanien, San Pedro de Sarandón

Als Basis wird hier die spanische Weißweitraube Albariño verwendet, deren Destillat mit 14 Botanicals aromatisiert wird. Dazu gehören neben leichten Noten von Wacholder vor allem exotische Zutaten wie Eukalyptus, Hibiskus, Chinin, Seetang, Ginster, Kardamom, Lakritze, Ingwer und Tee. Eine solche Kombination findet man so schnell nicht wieder, weshalb sich die Experimentierfreude gelohnt hat. Aufgrund der Botanicals ist der Nordés Atlantic im Geschmack sehr floral.

Serviert mit einer Limettenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic



XORIGUER MAHON
[38% VOL] € 7,50

Herkunft: Spanien, Maó

Dieser Gin von der Insel Menorca, die eine lange Gin Kultur aufweisen kann, ist weich und trocken, mit deutlichen Wacholdernoten und einem ganz feinen Geschmack nach Holz. Sein vollmundiger Geschmack klingt delikate im Mund nach. Seine Transparenz täuscht nichts vor und offenbart die Qualitäten des Branntweins.

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Thomas Henry Tonic



BROOKLYN GIN
[40% VOL] € 8,50

Herkunft: USA, New York

Der Amerikaner ist sehr zitruslastig, da von den elf verwendeten Zutaten fünf verschiedene Zitrusfrüchte dabei sind. Das Besondere am Brooklyn Gin ist, dass Mais-Alkohol verwendet wird. In diesem werden die Zutaten mazeriert und anschließend ein weiteres Mal destilliert. Er hat einen intensiven und langanhaltenden Wacholdergeschmack.

Serviert mit einer Limettenscheibe
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic



FARMER'S ORGANIC
[46,7% VOL] € 8,50

Herkunft: USA, Minnesota

Komplex und harmonisch zugleich! Piniennoten, Wacholder, Zitronengras, Koriander und Angelikawurzel werden von einer blumigen Komponente begleitet. Dazu kommen noch Apfel, Lavendel und Minze als Botanicals. Überraschend ist ein leicht süßlicher Beigeschmack von Holunder.

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic



JUNIPERO GIN
[49,3% VOL] € 9

Herkunft: USA, San Francisco

Bei der Destillation dieses gradlinigen Gins kommt kein Zucker zum Einsatz. Den eingesetzten Junipero, also Wacholder, kann man bereits als aromatischen Duft gepaart mit schwarzem Pfeffer in der Nase wahrnehmen. Die Textur des Gins ist äußerst geschmeidig und beinahe ölig. Auch im Geschmack des Junipero Gins dominiert der Wacholder.

Serviert mit Wacholderbeeren
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic



UNCLE VAL'S PEPPERED
[45% VOL] € 8,50

Herkunft: USA, San Sonoma

Dieser Gin gleicht einem Gewürzregal mit einem klaren Fokus auf der Würze des Lebens – Pfeffer. Und davon am besten gleich drei Arten: Schwarzer Pfeffer, der dominiert und eine rote Linie durch das Geschmacksprofil zieht. Dann der Red Bell Pepper, also bis zur Schwärze geröstete Paprika, der für die rustikale und rauchige Holz- und Erdnote zuständig ist. Hinzu kommt Piment, also Nelkenpfeffer, der eine leichte Salzigkeit ins Spiel bringt. Uncle Val's Peppered Gin ist unvergleichlich spannend und ein Erlebnis, das man nicht verpassen sollte.

Serviert mit Pfeffer
Tonic Empfehlung: Schweppes Dry Tonic



COPENHAGEN ORANGE GIN
[41% VOL] € 13

Herkunft: Dänemark, Kopenhagen

Inspiziert wurden die Destillateure von den klassischen Orangen-Gins des frühen 20. Jahrhunderts. Aber statt zu imitieren, bauten sie die Tradition aus und verwendeten eine Mischung aus süßen und bitteren Orangen. Kombiniert mit süßer Pflaume, würzigem Pfeffer, Kardamom und Wacholder für einen kräftigen Körper. So ist ein unglaublich interessanter Gin mit einzigartiger Struktur entstanden.

Serviert mit einer Orangenzeste
Tonic Empfehlung: Schweppes
Premium Mixer Original Tonic



TONICS

SCHWEPPE'S INDIAN TONIC € 1,50

Schweppes Indian Tonic Water für stilvollen Genuss. Ein wahrer Kosmopolit. International geschätzt für seinen charismatischen Auftritt und seinen souveränen Geschmack. Eben Indian Tonic Water! Aber warum "Indian"? Das 1870 eingeführte Indian Tonic Water setzte sich besonders schnell bei den Briten in Indien durch, da das enthaltene Chinin vorbeugend gegen Malaria wirkt. Heute wirkt der Klassiker vor allem erfrischend. Anders. Pur oder als Longdrink, wie Gin- oder Wodka-Tonic.



SCHWEPPE'S DRY TONIC € 1,50

Nie war bitter so trocken. Schweppes Dry Tonic Water erlangt seinen besonders erfrischend bitteren Geschmack durch mehr Chinin und weniger Süße im Vergleich zum klassischen Indian Tonic Water. Mit seinem betont bitteren Charakter und den angenehmen Fruchtnoten harmonisiert Schweppes Dry Tonic Water besonders mit modernen, floralen Gins.



SCHWEPPE'S PREMIUM MIXER ORIGINAL TONIC € 2

Das Schweppes Premium Original Tonic wurde mittels einer Rezeptur zubereitet, die einen erhöhten Chiningehalt und eine ordentliche Portion Kohlensäure enthält. Verfeinert mit einem Spritzer Limette ergänzt es das dezent bittere Aroma der Wacholderbeeren in einem Gin hervorragend. Erstklassige Spirituosen erhalten so eine ausbalancierte Frische, die vor allem in einem Gin & Tonic zum Tragen kommt. Neben den anderen Premium Mixern von Schweppes stellt das Original Tonic der erfolgreichen Marke das wandlungsfähigste dar.



SCHWEPPE'S PREMIUM MIXER PINK PEPPER TONIC € 2

Die Aromen des Pinken Pfeffers sind wie dafür geschaffen, die Essenzen einer Spirituose heraus zu kitzeln und ihnen so einen spektakulären Auftritt zu ermöglichen. So schafft Schweppes Pink Pepper eine leicht rebellische Note als Filler, in bestimmten Kombinationen sogar einen kräftigen Twist. Die Hersteller selbst empfehlen Schweppes Pink Pepper mit Gins, die besonders aromatisch sind. So ergänzen sich Hendrick's Gin, London No. 3 oder Gin Mare gemeinsam mit Pink Pepper hervorragend.



SCHWEPPE'S PREMIUM MIXER HIBISCUS TONIC € 2

Das neue Tonic der Schweppes Premium Mixer Reihe zeichnet sich durch einen subtilen, floralen und fruchtigen Geschmack aus. Die leichte Rosé-Färbung erinnert an die Hibiskusblüte. Die perfekte Ergänzung, um florale Noten hochwertiger Ginsorten hervorzubeben.



FEVER-TREE INDIAN TONIC € 2

Das britische Premium Tonic Water von Fever-Tree will höchsten Ansprüchen gerecht werden. Besonderen Wert legt man auf natürliche Zutaten und Aromen, die beim aktuellen Wachstum des Tonic Marktes nicht selbstverständlich sind. Man besinnt sich auf nur 4 Zutaten: natürliches Chinin von der Grenze zwischen Kongo und Ruanda, Bitterorangen aus Tansania, natürliche Zuckersorten und besonders weiches Quellwasser aus Staffordshire. Der Name Fever-Tree leitet sich vom Fieberbaum ab, aus dem das Chinin für alle Tonic Water gewonnen wird.



FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC € 2

Die Tonic Water Hersteller von Fever-Tree haben mit dem Mediterranean Tonic Water ihre Auswahl an verschiedenen, natürlichen Tonic Waters erweitert. Besonderen Wert legt man nach wie vor auf natürliche Zutaten und Aromen. Grundlage sind 4 Zutaten: natürliches Chinin von der Grenze zwischen Kongo und Ruanda, Bitterorangen aus Tansania, natürliche Zuckersorten und besonders weiches Quellwasser aus Staffordshire. Zusätzlich gibt es im Fever-Tree Mediterranean zwei Botanicals, die für das Mittelmeer stehen: Thymian und Rosmarin.



FEVER-TREE ELDERFLOWER TONIC € 2

Ein leichter, spitzfindiger Charakter durch den zarten und süßlichen Geschmack von Holunder mit der perfekt ausbalancierten und leichten Bitterkeit des Chinins. Der erfrischende, blumige Geschmack, verleiht dem klassischen Gin Tonic eine sommerliche Note.



FEVER-TREE AROMATIC TONIC € 2

Durch das Mischen der sanften Bitterkeit der südamerikanischen Angostura Rinde mit Ingwer und Kardamom entsteht dieses einzigartige Fever-Tree Aromatic. Vanille aus Madagaskar verleiht dem Ganzen noch eine zarte Süße. Insgesamt eine einzigartige Frische mit schönen Zitrusnoten.



THOMAS HENRY TONIC € 1,50

Ein besonders hoher Chiningehalt und leicht florale Zitrusaromen machen das Thomas Henry Tonic Water zum vornehm-erfrischenden Geschmackserlebnis. Es schafft eine schöne Balance zwischen deutlich bittereren und frischen, süßlichen Aromen. In der Nase hat das Tonic erst einmal eine herbe Note, die Zitrusaromen kommen erst im Abgang wirklich zum Vorschein.





ALLE PREISE IN € INKL. MEHRWERTSTEUER © BY VAIVAI.
RECHTE, ÄNDERUNGEN & IRRTÜMER VORBEHALTEN.

ALLERGIKER?
DIE LISTE DER ENTHALTENEN ALLEGERGENE & ZUSATZSTOFFE
ERHALTEN SIE VON UNSEREM FREUNDLICHEN SERVICEPERSONAL.

~ STEAKS | BURGER | GINBAR ~