

**GIB
DEINEM
LEBEN
EINEN
GIN**

VAIVAI

~ STEAKS | BURGER | GINBAR ~

« DAS IST MAL EINE GINVOLLE IDEE »

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 bunt 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.

Aus Liebe zum Gin

Im Zuge der Ginkartengestaltung verkosteten wir uns durch über hunderte verschiedener Gins und mixten sie mit den unterschiedlichsten Tonics, um Ihnen eines unserer Lieblingsgetränke näher zu bringen und auch stets eine passende Empfehlung parat zu haben. Dabei wurden wir stutzig. Es fehlte einfach der ideale Partner zu unserem saftigen Steak, natürlich gab es ein paar gute und passende Gin und Tonic Verbindungen, aber alle zu glatt und ohne Ecken. Somit wurde die Idee eines charakterstarken, kantigen und pfeffrigen Gins geboren, der unser Steak in unnachahmlicher Manier komplettiert. Nach über einem Jahr Entwicklungszeit mit unzähligen Proben, vielen Höhen und Tiefen hatten wir es endlich geschafft! Ein Gin, der seine norddeutsche Heimat nicht verleugnen kann und gleichzeitig verdammt geil lecker ist, wie wir finden.

Bei der Namensgebung haben wir uns von der Stadthistorie Bremens inspirieren lassen, denn der Name „SLAIT“ ist niederdeutsch und bezeichnet das Einschlagen der Uferpfähle die für die Uferbefestigung sorgten. 1250 wurde in Bremen der rechte Uferbereich der Weser, wo wir heute unsere SCHLACHTE – Bremens Gastronomiemeile finden, erstmals als slait urkundlich erwähnt. Und genau hier an der Weser wurde die Idee dieses Gins geboren.



SLAIT

45% Vol.

Herkunft: Deutschland, Bremen

Unsere pfeffrige Antwort in der facettenreichen Welt des Gins. Klassische Botanicals wie Wacholder, Orange und Zitrone bilden das Grundfundament, das durch Aromen wie Pfeffer, Chili und Zimt seine feurige Einzigartigkeit bekommt. SLAIT ist ein echter Norddeutscher: auf den ersten Blick etwas schroff aber im Innersten preisverdächtig angenehm.

8,50€

Serviert mit einer Orangenzeste
Tonic Empfehlung:
Fever-Tree Indian



Honey SLAIT

Zutaten:
Slait Gin
Zitronensaft
Zucker
Honig
Frische Kaki

8€



DAS PERFEKTE GESCHENK!

- ✓ 0,5l SLAIT GIN
- ✓ 2 Longdrink Kristall Gläser
- ✓ Mit upcycling Pumpkopf in div. Farben



JETZT AUF
slait-gin.de



HAUSBERG NO.1

46,4% Vol.

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 einen kalkarmen Felsen filtriert wird.

8,50€

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian



HAUSBERG NO.2

42,4% Vol.

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, welcher ein wohliges Mundgefühl erzeugt.

8,50€

Serviert mit einer Orangenzeste
Tonic Empfehlung: Schweppes Dry



MITNIG

45% Vol.

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.

8,50€

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Fever Tree Indian



MITNIG 58

41% Vol.

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 eingehen. Seine besondere Weichheit lässt ihn auch pur lecker schmecken.

8,50€

Serviert mit einer Gurkenscheibe
Tonic Empfehlung: Thomas Henry



TRIPLE PEAK

44% Vol.

Herkunft: Deutschland, Bremen

Diese ungewöhnliche Premium-Spirituose verzichtet auf eine Filterung und offenbart intensive Wacholdernoten gepaart mit beeriger Fruchtigkeit und einem Hauch von Wein. Die drei Wildbeeren-Komponenten Sanddorn, Holunder und Hagebutte sind allgegenwärtig. Dazu gesellen Noten von Fenchel, Koriander und Zitrusfrüchten. Der London Dry Gin bringt zudem edlen Earl Grey Tea zur Geltung und wirkt feinwürzig und finessenreich.

9,50€

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Thomas Henry



Bremen Überseestadt / Bild: Ralph Benus

ADLER BERLIN

42% Vol

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 eine weitere Komponente hinzu, wodurch der Gin vollmundig und mit langem Nachhall ist.

9€

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Thomas Henry



BERLINER BRANDSTIFTER

43,3% Vol

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 und 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.

9€

Serviert mit Wacholderbeeren
Tonic Empfehlung: Thomas Henry



BIRDS ADVENTURE

42% Vol.

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.

9,50€

Serviert mit einer Apfelscheibe
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Mediterranean



ELEPHANT

45% Vol.

Herkunft: Deutschland, Wittenburg

Insgesamt 14 verschiedene Botanicals: Affenbrotbaumfrucht, Buchu, Devil's Clas, African Wormwood treffen auf traditionell eher klassische Botanicals wie Wacholder, Ingwer, Kiefernnadeln und Orangenschalen. Eine kleine Überraschung in der Liste sind die Äpfel.

10€

Serviert mit einer Orangenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Mediterranean



ELEPHANT SLOE

35% Vol.

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.

10€

Serviert mit einer Amarenakirsche
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian



FERDINAND SAAR DRY

44% Vol.

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.

9,50€

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian



FERDINAND SAAR QUINCE

30% Vol.

Herkunft: Deutschland, Saarbrücken

Frisch geerntete Muskatellerquitten, eine seltene Birnenquittensorte, aus eigenem Anbau sowie eine Infusion des Riesling Rausch Kabinetts bilden die Grundlage für diese regionale Hommage an den britischen Sloe Gin. Auch sehr gut pur zu genießen.

9,50€

Serviert mit einer Limettenzeste
Tonic Empfehlung: Thomas Henry



FRIEDRICHS

45% Vol.

Herkunft: Deutschland, Steinhagen

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 Zitrusanklängen und blütigen Aromen, sowie einer Koriandernote, die das Finish abrundet.

8,50€

Serviert mit Rosmarin
Tonic Empfehlung: Thomas Henry



G=IN3

45% Vol.

Herkunft: Deutschland, Freudenberg

Der G=in³ aus dem Hause Ziegler 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.



9,50€

Serviert mit einer Limettenzeste
Tonic Empfehlung:
Fever-Tree Mediterranean

GIN SUL

43% Vol.

Herkunft: Deutschland, Hamburg

In der Nase verspricht der Gin Sul ein weiches Aroma von Wacholder, dazu kommen Noten von Kräutern, und man erkennt Rosmarin. Am Gaumen ist der Gin Sul mit seinen 43% Vol. weich und trocken. Die Würze paart sich mit den perfekt abgestimmten, frischen Zitrusnoten. Der Abgang hält bei der Purverkostung angenehm lang an, womöglich auch weil der Gin mit weichem Wasser aus der Lüneburger Heide auf Trinkstärke gebracht wurde.



9,50€

Serviert mit Rosmarin
Tonic Empfehlung: **Fever-Tree Indian**

GINSTR

44% Vol.

Herkunft: Deutschland, Stuttgart

Eine Liebeserklärung an Stuttgart und Preisträger der „Gin & Tonic Trophy“ der IWSC in London 2018 und somit offiziell einer der besten Gins 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. Insgesamt finden 46 handverlesene Botanicals ihren Weg in den Ginstr, darunter auch Süßholz, Hibiskusblüten oder auch Kaffirlimettenblätter.



10€

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: **Thomas Henry**

NORGIN

43% Vol.

Herkunft: Deutschland, Nordenham

Seine nordische Note erhält dieser Dry Gin durch seine Schlüsselzutat: den Queller, auch als Meeresspargel bekannt. Dieser Queller wächst auf dem Vorland des Wattenmeeres, den Salzwiesen, welche durch die Flut der Nordsee mit salzigem Meerwasser überflutet werden und somit eine besondere und salzige Note bekommt. Hinzu kommen 17 weitere Botanicals wie Wacholder, Veilchen, Angelika oder auch Kardamom. Fein würzig mit zarten Zitrusnoten und einzigartigen Noten dank der Queller, welche diesen Gin so aufregend machen.



11,50€

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

SEARS CUTTING EDGE

44% Vol.

Herkunft: Deutschland, Paderborn

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



8€

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

HOOS LAPSANG

44,4% Vol.

Herkunft: Deutschland, Karlsruhe

This Gin is on fire! Zu verdanken ist das besondere rauchbige Aroma dem 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.



10€

Serviert mit einer Orangenzeste
Tonic Empfehlung: **Schweppes Indian**

KNUT HANSEN

42% Vol.

Herkunft: Deutschland, Hamburg

Die Idee hinter diesem Gin war es, ein Getränk zu kreieren, dass der legendäre Hamburger Seemann Knut Hansen seinerseits auf den Weltmeeren getrunken hätte. Die insgesamt 14 Botanicals stammen vielfach aus dem norddeutschen Raum, angeführt von den Schlüsselzutaten Wacholder, Basilikum, Gurke und Altländer Apfel sowie ein floraler Touch mit Rosenblüten. Am Gaumen zeigt sich der Dry Gin kräftig mit betonter Zitrusnote mit ausgeprägten Aromen von Zitrone, Orange und Limette, die auf den Wacholder treffen.



9,50€

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

SKIN GIN

42% Vol.

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!



10€

Serviert mit Minze
Tonic Empfehlung: **Thomas Henry**



Distillery Monkey / Schwarzwald

MOMENTUM

44% Vol.

Herkunft: Deutschland, München

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



10€

Serviert mit Basilikum
Tonic Empfehlung:
Fever-Tree Mediterranean

MONKEY 47

47% Vol.

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.



9,50€

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: **Thomas Henry**

MONKEY 47 SLOE

29% Vol.

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.



10,50€

Serviert mit einer Amarenakirsche
Tonic Empfehlung: **Thomas Henry**

NIEMAND

46% Vol.

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 mit einem angenehm blumig-floralen Unterton.



10€

Serviert mit einer Apfelscheibe
Tonic Empfehlung: **Fever-Tree Indian**

THE ILLUSIONIST

45% Vol.

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.

FARBWECHSEL



10€

Serviert mit Rosmarin
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian

SPITZMUND

47% Vol.

Herkunft: Deutschland, Kiel

In einer kleinen Destillerie aus dem schönen Bundesland Schleswig-Holstein erwacht der Spitzmund 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.



10,50€

Serviert mit einer Apfelscheibe
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian

SIEGFRIED

41% Vol.

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.



10€

Serviert mit einer Limettenzeste und Pfeffer
Tonic Empfehlung: Thomas Henry

SIEGFRIED WONDERLEAF

0,0% Vol.

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.

ALKOHOLFREI



8,50€

Serviert mit Wacholderbeeren
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian



LUV & LEE

43% Vol.

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 eines Aquavits.



10,50€

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Mediterranean

TONKA

47% Vol.

Herkunft: Deutschland, Hamburg

Ein Hoch auf die Tonkabohne! Diese Bohne verleiht dem Gin einen eleganten, unverwechselbaren und besonderen Geschmack. Das intensive Aroma der Tonka-Bohne beantwortet auch Noten süßer Vanille, herber Bittermandel und würziger Heublumen.



9,50€

Serviert mit einer Zimtstange
Tonic Empfehlung: Schweppes Dry

HOOK SANKT PAULI

44% Vol.

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.



9€

Serviert mit einer Orangenzeste
Tonic Empfehlung: Thomas Henry

THE DUKE

45% Vol.

Herkunft: Deutschland, Aschheim

Ein klassischer Dry Gin, der seine bayrische Note 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.



8,50€

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian

GRANIT

42% Vol.

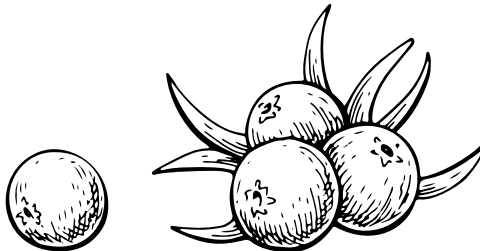
Herkunft: Deutschland, Hauzenberg

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.



9€

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Thomas Henry



THE ORIGINAL SCHEIBEL

43% Vol.

Herkunft: Deutschland, Schwarzwald

Der in Kirschbrandfässern 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



10€

Serviert mit einer Amarenakirsche
Tonic Empfehlung: Thomas Henry

WILD BOAR

43% Vol.

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.



10€

Serviert mit Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Mediterranean

WINDSPIEL

47% Vol.

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 Destillateurmeisters.



10,50€

Serviert mit einer Zimtstange
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian

WOODLAND SAUERLAND DRY GIN

45,3% Vol.

Herkunft: Deutschland, Sauerland

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



10€

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian

TANQUERAY

47,3% Vol.

Herkunft: Schottland, Cameron Bridge

Der Tanqueray Gin Imported London Dry ist ein absoluter Klassiker, der mit seinen Aromen als auch mit seinem Geschmack auf ganzer Linie überzeugt. In der Nase und am Gaumen trifft man auf dezente Wacholdernoten, die bei einem guten Gin einfach nicht fehlen dürfen. Neben den Zitrusfrüchten macht sich auch ein Hauch von Würze und feinberber Lakritze bemerkbar.



8€

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian

TANQUERAY LOVAGE

47,3% Vol.

Herkunft: Schottland, Cameron Bridge

Inspiziert nach einem Originalrezept aus dem Jahr 1832 von Charles Tanqueray entstand in Zusammenarbeit mit dem Getränke-Experten Jason Crawley dieser einzigartige Gin. Auf der einen Seite tief krautig, sellerieartig und erdig ist er auf der anderen Seite würzig und zitrusartig. Der Liebstockel verleiht dem ganzen seine eigene Note.



9€

Serviert mit einer Zitronenscheibe
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian

TANQUERAY NO10

47,3% Vol.

Herkunft: Schottland, Cameron Bridge

Kennzeichnend für diesen Gin ist seine Mischung aus Eleganz und Frische. Am Gaumen ertastet man direkt die Komplexität des Gins. Der Wacholder ist gleich zu Beginn erkennbar und verbindet sich wunderbar mit dem verwendeten Koriander. Dazu kommen die Zitrusaromen besonders gut zum Vorschein. Etwas Kräuter und Würze sind ebenfalls bemerkbar, halten sich aber dezent im Hintergrund. Der Gin überzeugt nicht nur mit seinem annehmen, ausgewogenen Geschmack und seinem fruchtigen Aroma, sondern auch mit einem geschmeidigen, milden Abgang.



8,50€

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian

TANQUERAY RANGPUR

41,3% Vol.

Herkunft: Schottland, Cameron Bridge

Der Namensgeber dieses Gins ist die exotische Rangpur Frucht, eine Kreuzung aus Zitrone und Mandarine, die dem Gin seine Zitrusaromen verleiht. Bemerkenswerte Frische und eine für einen Tanqueray Gin ungewöhnlich zurückgenommene Wacholdernote, machen den Tanqueray Rangpur zu einem fruchtigen, sanft bitteren Gin, dessen Zitrusnote den dominanten Part übernimmt.



8,50€

Serviert mit einer Limettenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Mediterranean

TANQUERAY FLOR DE SEVILLA

41,3% Vol.

Herkunft: Schottland, Cameron Bridge

Dieser Tanqueray geht in eine ganz neue Geschmacksrichtung. Grund dafür sind die einzigartigen, pikanten und bittersüßen Sevilla-Orangen. Inspiriert durch die Reisen von Charles Tanqueray in den 1860er Jahren durch Spanien. Der Geschmack des sonnenverwöhnten Mittelmeeres trifft auf den komplexen Tanqueray Gin.



9€

Serviert mit einer Orangenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian

TANQUERAY BLACKCURRANT ROYALE

41,3% Vol.

Herkunft: Schottland, Cameron Bridge

Gemeinsam mit Vanille verleiht die schwarze Johannisbeere dem neuesten Gin aus dem Hause Tanqueray einen fruchtigen und frischen Geschmack. Der Tanqueray Blackcurrant Royale Gin hat zwar mit einem Königsbaus nichts zu tun, entführt aber in die Vergangenheit - und vor einigen Jahrhunderten konnten sich exotische, edle und teure Früchte nur der Adel leisten.



9€

Serviert mit Beeren
Tonic Empfehlung: Thomas Henry



Schottland Valley

BLACKWOOD VINTAGE 2017

40% Vol.

Herkunft: Schottland, Shetlandinseln

Dieser hochwertige Gin ist wunderbar mild und vielfältig im Geschmack. Dies rührt von der Fülle der natürlichen Kräuter und Gewürze, die bei der Destillation benutzt werden. Dazu zählen natürlich Wacholderbeeren, die einen der wichtigsten Geschmacksträger bilden, sowie Süßholz, Koriander, Wassermintze, Zimt, Lilienwurzeln, Muskatnuss, Sandgrasnelken und Gelbwurz (Kurkuma).



8€

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

THE BOTANIST

46% Vol.

Herkunft: Schottland, Islay

Der Botanist Islay Dry Gin reiht sich ein in die Reihe der Gins aus Schottland, die von sich reden machen. Ausgehend von einem Grundrezept von neun klassischen Botanicals – Veilchenwurzel, Gewürzrinde, Koriandersamen, Wacholder und weiteren – wurden verschiedene Rezepturen mit Zutaten von der Insel Islay erprobt. Herausgekommen ist schließlich ein Rezept, welches die neun Grund-Botanicals mit 22 Islay-typischen Kräutern und Gewürzen vereint.



9€

Serviert mit Wacholderbeeren
Tonic Empfehlung: Schweppes Dry

EDEN MILL HOP

46% Vol.

Herkunft: Schottland, St Andrews

Eden Mill produziert auch Bier, so scheint es nur logisch, einen gehopften Gin herzustellen. Dieser einzigartige Gin überzeugt mit seiner pikanten Frische. Fruchtige Noten von Aprikose mischen sich mit floralen Noten und der zarten Bitterkeit des Hopfens. Im Glas schimmert er blassgrün mit einem Hauch von Bernstein.



9,50€

Serviert mit einer Orangenzeste
Tonic Empfehlung: Schweppes Dry

EDINBURGH GIN

43% Vol.

Herkunft: Schottland, Edinburgh

Wohl kaum ein Gin ist so sehr Kind der schottischen Stadt Edinburgh wie der Edinburgh Gin. Er entsteht aus reinstem Getreideweizen, den typischen Gin Botanicals wie Wacholder, Zitruschalen, Angelika- sowie Iriswurzeln und wird inmitten der quirligen Großstadt gebrannt. Neben anderen typisch schottischen Zutaten sind es vor allem Heidekraut und Mariendistel, die zu den absoluten Klassikern der wildwachsenden schottischen Landschaft zählen und das unvergleichliche Aroma ausmachen.



9€

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Mediterranean

HENDRICK'S

41,4% Vol.

Herkunft: Schottland, Girvan

Dieser Gin sollte in keiner Barkarte fehlen. Der Schotte zeichnet sich durch seine Gurkenaromen und Zitrusaromen aus und macht ihn zu einem echten Klassiker unter den Gins. Wir servieren ihn mit einer Gurkenscheibe.



9€

Serviert mit einer Gurkenscheibe
Tonic Empfehlung: Thomas Henry

JINZU

41,3% Vol.

Herkunft: Schottland, Cameron Bridge

Die Botanicals im Jinzu Gin sind schon etwas ganz Besonderes! Neben dem obligatorischen Wacholder werden Koriander, Kirschblüten und Yuzu eingesetzt. Der japanische Reiswein als Basisalkohol ist ein besonderer Aromageber. Dieser Gin erinnert stark an das japanische Nationalgetränk Sake.



9€

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Schweppes Dry



BATHTUB GIN

43,3% Vol

Herkunft: England, Birmingham

Bei den hinzugefügten Botanicals handelt es sich, wie es sich bei einem echten Gin gehört, natürlich in erste Linie um Wacholder, gefolgt durch Orangenschale, Koriander, Zimt, Kardamon, Kassien und Nelken. Der Begriff Bathtub Gin stammt aus England, wo die Bezeichnung früher eine minderwertige Spirituose aus der Hand eines Amateurs bezeichnete, welcher aus Platzmangel in der Badewanne auf Trinkstärke gebracht wurde. An der Tradition wird festgehalten, jedoch wurden aus den Badewannen moderne Brennkessel.

9€

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Thomas Henry



BEEFEATER

40% Vol.

Herkunft: England, London

Einer der meistausgezeichneten Gins 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.

8€

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



BEEFEATER 24

45% Vol.

Herkunft: England, London

Der Premium Gin aus dem Hause Beefeater hebt sich von seinem Kollegen durch seine Aromen von grünem Tee und Grapefruit ab. Destilliert in traditionellen Brennblasen mitten in London, ist das neue Rezept basierenden auf eine Reise des Brennmeisters nach Japan und eine moderne Interpretation des alten Klassikers.

9€

Serviert mit einer Orangenzeste
Tonic Empfehlung: Schweppes Indian



BOMBAY SAPPHIRE

40% Vol.

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.

8€

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Thomas Henry



BOMBAY SAPPHIRE EAST

40% Vol.

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 langanhaltend, 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.

8,50€

Serviert mit einer Zitronenzeste und Pfeffer
Tonic Empfehlung: Schweppes Indian



BROCKMAN'S

40% Vol.

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.

9,50€

Serviert mit Beeren
Unsere Empfehlung: Schweppes Russian Wild Berry



BROKER'S

40% Vol.

Herkunft: England, Birmingham

Dieser Gin wird in einer 200 Jahren alten Destillerie mit einem traditionellen Kupferkessel hergestellt. Das Rezept 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 ihr Motto: „Unsere Vorfahren haben einen unschlagbaren Job gemacht, Gin Rezepte über viele Jahrhunderte zu perfektionieren.“

8€

Serviert mit Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian



BULLDOG

40% Vol.

Herkunft: England, London

Dieser Gin 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 und unglaublich weichen Destillat vereinen.

8€

Serviert mit Beeren
Unsere Empfehlung: Schweppes Russian Wild Berry



FIFTY POUNDS

43,5% Vol.

Herkunft: England, London

Ein echtes Unikum unter den Gins ist der Fifty Pounds London Dry Gin. Er wird in London nach einem Rezept produziert, das noch aus Zeiten der Gin Krise 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.

9€

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Mediterranean



FINSBURY PLATINUM

47% Vol.

Herkunft: England, Bishop's Stortford

Nach einer seit 1740 wohlgehüteten, 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.

8€

Serviert mit einer Limettenzeste
Tonic Empfehlung: Fever Tree Indian



GORDON'S LONDON DRY

37,5% Vol.

Herkunft: England, London

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

7,50€

Serviert mit einer Limettenzeste
Tonic Empfehlung: Schweppes Indian



GORDON'S PINK

37,5% Vol.

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 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.

7,50€

Serviert mit Beeren
Tonic Empfehlung: Schweppes Dry





Frome, Somerset, UK

GUNROOM NAVY

57% Vol.

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.



10€

Serviert mit einer Limettenzeste
Tonic Empfehlung: Schweppes Indian

HAYMAN'S

41% Vol.

Herkunft: England, London

Dieser Gin gilt als einer der klassischsten Gins der Welt, deshalb muss er natürlich geschmacklich einiges bieten! Frische Koriandernoten, lebhaft 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.



8,50€

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Schweppes Indian

HAYMAN'S SLOE

26% Vol.

Herkunft: England, London

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



8,50€

Serviert mit einer Amarenakirsche
Tonic Empfehlung: Fever Tree Indian

LONDON NO. 1

47% Vol.

Herkunft: England, London

Seine beeindruckende aromatische Komplexität und Finesse verdankt The London No. 1 seinen ausgesuchten Zutaten sowie dem aufwendigen, dreifachen Pot Still-Brennverfahren. Am Gaumen Aromen von Kräutern und Gewürzen mit leicht balsamischen Anklängen. Im Finale sehr harmonisch, zugleich voll und erfrischend mit großartiger Länge: ein höchst elegantes Gin-Erlebnis!



9€

Serviert mit Rosmarin
Tonic Empfehlung: Schweppes Indian

MARTIN MILLER

45,2% Vol.

Herkunft: England, London

Dieser Gin ist für seinen weichen und sauberen Charakter bekannt. Das Aroma und der Geschmack sind nicht nur von Wacholderbeere geprägt, sondern auch von Orange, Zitrone und Koriander. Dadurch wird sein eber robuster und würziger Charakter auf sehr fruchtige Art und Weise geprägt. Außerdem wird dem Westbourne Strength ein Hauch von Zimt hinzugefügt, der bei dieser Kombination sehr intensiv zu schmecken ist. Obwohl bei diesem Getränk von „Dry Gin“ die Rede ist, schmeckt er alles andere als trocken oder langweilig.



9€

Serviert mit einer Orangenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Mediterranean

MOMBASA CLUB

43,5% Vol.

Herkunft: England, London

Der Mombasa Club wird vierfach destilliert und anschließend mit einer großen Auswahl an Botanicals aromatisiert. Zu den Botanicals zählen Wacholder, Koriander, Angelikawurzel, Zitrusfrüchte, Zimtkassie, Nelken, Kümmel und Anis. Geschmacklich ist der Gin durch ein abgerundetes Zusammenspiel von Süße und Würze geprägt.



8,50€

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Schweppes Dry

NO. 3

46% Vol.

Herkunft: England, London

Ohne viel Chi-Chi setzen die Destillateure mit Wacholderbeeren auf sechs Botanicals. Neben Orangenschale, Grapefruitschalen und Angelikawurzel, Kardamomhülsen, wird auch marokkanischer Koriander mazeriert. Bester Alkohol auf Getreidebasis bietet die Grundlage für diesen klassischen London Dry Gin.



9€

Serviert mit einer Orangenzeste
Tonic Empfehlung: Schweppes Dry

OXLEY

47% Vol.

Herkunft: England, London

Für den Oxley London Dry Gin werden 14 unterschiedliche Botanicals verwendet. Hinzu kommt noch Süßholz, Cassiarinde, Iriswurzel, Muskat, Vanilleschote, Paradieskorn, Kakao, Mädelsüß (ein Mitglied der Rosengewächse), Koriander und Sternanis. Er ist ein bemerkenswerter London Dry Gin, der eigen-ständig interpretiert, wie eine moderne Gin Kultur aussehen sollte.



11,50€

Serviert mit Rosmarin
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian



PLYMOUTH GIN

41,2% Vol.

Herkunft: England, Plymouth

Der Mitbegründer der weltweiten Gin Tradition, ein Stück Geschichte. Erdige Noten gepaart mit frischen Nuancen der Zitrusfrüchte und Wacholderbeeren. Eine leichte Süße, dennoch sehr komplex und gut ausbalanciert.

8€

Serviert mit einer Orangenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Mediterranean



PLYMOUTH GIN NAVY STRENGTH

57% Vol.

Herkunft: England, Plymouth

Der Gin aus der englischen Hafenstadt wird bis heute dort nach traditioneller Art und Weise hergestellt. Durch den geringen Wacholderanteil und den Verzicht auf bittere Aromen ist der Geschmack deutlich weicher als bei anderen Gins. Die Verwendung von Botanicals wie Koriandersamen, Zitronenschale, Orangenschale, Angelikawurzel, Kardamomschoten und Schwertlilienwurzeln machen den Geschmack einzigartig und sein Finish angenehm und langanhaltend.

9,50€

Serviert mit einer Orangenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Mediterranean



SIPSMITH

41,6% Vol.

Herkunft: England, London

Dieser Gin wartet mit kristallener Klarheit, schlichter Eleganz und unwiderstehlichen Aromen auf. Dabei tritt er komplex, aromatisch und kühn in Erscheinung. Das Bouquet begeistert dabei mit sommerlicher Frische nach floralen Noten, Heidekraut, Wacholder und pikanten Zitrusfrüchten. Am Gaumen treten Wacholder sowie Nuancen von süßer Orangenmarmelade und saftigem Zitronenkuchen auf. Das Finish schließt mit trockenem Charakter, würziger Wacholdernote und Zitronenfrische ab.

9€

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian



WHITLEY NEILL

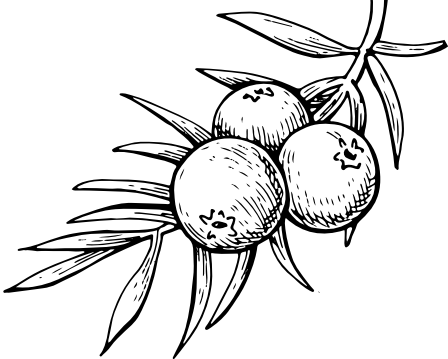
43% Vol.

Herkunft: England, Liverpool

Der Engländer vereint zwei Welten: England und die Exotik Südafrikas. Neben klassischen Botanicals finden sich zwei südafrikanische Ingredienzien, die dem Gin sein unnachahmliches Aroma geben. Die Frucht des Affenbrotbaums und die An-den-beere. Das außergewöhnliche Spektrum vielschichtiger Zitrusfrüchte und die gegen-über klassischen Gins etwas zurückgenom-mene Wacholdernote gibt dem Whitley Neill im Ganzen eine faszinierende Wärme.

8,50€

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Thomas Henry



BOBBY'S SCHIEDAM

42% Vol.

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 Zitrus-noten fort. Der Gin ist komplex und der Schlussakkord ebenfalls interessant: zu den Zitrusnoten gesellen sich würzige Noten.

9€

Serviert mit einer Orangenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian



ROKU GIN

43% Vol.

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 Botani-cals 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.

8,50€

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



NIKKA COFFEY

47% Vol.

Herkunft: Japan, Miyagikyo

Wie es der Name schon verrät wird dieser japanische Gin im traditionellen und enorm sanften NIKKA Coffey Still destilliert. Das komplexe und faszinierende Bouquet baut sich auf elf Botanicals auf, dazu gehören spannenden japanische Zitruspflanzen wie Yuzu, Amanatsu, Shikuwasa sowie der spezielle Sansho Pfeffer, Apfel aber auch Klassiker wie Wacholder, Koriander und Angelika. Ein enorm frischer, belebender und inspirierender Gin mit perfekter Harmonie, geschmeidiger Textur und intensivem Nachklang.

9,50€

Serviert mit Pfeffer
Tonic Empfehlung: Schweppes Dry



CITADELLE

44% Vol.

Herkunft: Frankreich, Ars

Der Citadelle strotzt nur so vor Aromen, die in einem einzigartigen Gleichgewicht zueinanderstehen. Wie es sich für einen Gin gehört, präsentiert sich am Gaumen eine Wacholderbasis, angereichert mit köstlichen Aromen, die verraten, dass man hier einen komplexen, hochwertigen und abgerundeten Gin in den Händen hält. 19 ausgewählte Botanicals werden für 72 Stunden dem Agraralkohol aus Weizen hinzugegeben. In traditionellen Copper-Pot-Still-Anlagen wird der Gin über nackter Flamme destilliert. Eine liebevolle, außergewöhnliche Art der Herstellung für einen außergewöhnlichen Gin.



8€

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian

G'VINE FLORAISON

40% Vol.

Herkunft: Frankreich, Villevert

Trotz der starken Konzentration der Pflanzen und Gewürze behält er die glatte, seidige Traubenbasis und das sinnliche Blütenaroma, welches den G'Vine charakterisiert. Er hat ein Bouquet mit der Würze von Wacholderbeeren und Muskatnuss. Die erste Note ist sehr sanft, dank der Basis der Blüten und Ugni-Blanc Trauben. Es entwickelt sich schnell eine reine und gut ausgewogene Würze, allerdings ohne aggressive Noten. Das Ende ist rund und verweilt ohne Bitterkeit.



9€

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Elderflower

LE GIN – CHRISTIAN DROUIN

42% Vol.

Herkunft: Frankreich, Coudray-Rabut

Le Gin wird durch Destillationen von Cider und Wacholder sowie sieben weiteren, für Calvados typischen Pflanzen produziert. Das Besondere dabei: Jede einzelne Botanical wird separat destilliert, bevor alle in kleinen Chargen von 2850 Flaschen wieder zusammengesetzt und abgefüllt werden. Le Gin ist der einzige Gin, der aus 30 verschiedenen Mostapfelsorten aus der Normandie hergestellt wird. Ein sehr edler Gin, den man auch gerne mal pur auf Eis genießen kann.



9€

Serviert mit einer Apfelscheibe
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Elderflower

SAFFRON GIN

40% Vol.

Herkunft: Frankreich, Dijon

Zuallererst sticht einem bei diesem Gin ganz klar seine Farbe ins Auge. Dank seines Orange-Tons macht Saffron Gin seinem Namen alle Ehre, denn Saffron bedeutet Safran. Einladender Duft nach Wacholderbeeren, Schokolade, Zitrusfrüchten und Karamell. Neben dem Safran kommen die unverzichtbaren Wacholderbeeren sowie Limetten- und Orangenschalen, Fenchel, Iris, Koriander und Angelikasamen zum Einsatz. Das Genußerlebnis des Gins mündet in einem langen Abgang, der sich sehr geschmacksintensiv gibt.



8,50€

Serviert mit einer Orangenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian

MARCONI 46

46% Vol.

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.



8,50€

Serviert mit Minze
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Mediterranean

SABATINI

41,3% Vol.

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 Zitronen-Verbenen sowie Salbei und Thymian.



9,50€

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Mediterranean

Z44

44% Vol.

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, Orangenschalen und mediterrane sowie alpine Blüten. Das Erfolgsgeheimnis des Z44 ist die Beigabe von Zirbenzapfen, die an Menthol, Wald und Harz erinnern.



10,50€

Serviert mit einer Orangenzeste
und Rosmarin
Tonic Empfehlung: Thomas Henry

CLOUDS

42% Vol.

Herkunft: Schweiz, Stetten

Frische Aromen von Orangen, Mandarinen und etwas Wacholder in der Nase, würzige Aromen von Thymian, Salbei, Harz und Kardamom am Gaumen, sind die Geschmackseigenschaften des Züricher Gins. Neben Zitrusfrüchten wird der Gin von einem kräftigen Kräutergeschmack geprägt. Hier ist der Thymian eindeutig herauszuschmecken und auch sonst finden sich einige Kräuteraromen wieder.



11€

Serviert mit einer Limettenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian

GIN 27

43% Vol.

Herkunft: Schweiz, Appenzell

Der Gin 27 vereint Tradition und Bodenständigkeit, Charakter und eine über Generationen gepflegte Kräuterkompetenz in einem. Mit seinem ausgeprägten Wacholderaroma, der leichten Koriandernote und der ausgewogenen Mischung aus asiatischen Gewürzen schmeckt er frisch und würzig. Den außergewöhnlichen Namen verdankt dieser Gin seinem Entstehungsort, der Weissbadstrasse 27 mitten in Appenzell. Sein Rezept? Das wird gut gehütet, wie so manch anderes in Appenzell.



8,50€

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

XELLENT SWISS EDELWEISS

40% Vol.

Herkunft: Schweiz, Willisau

Zunächst wird aus Schweizer Brotroggen in einer dreifachen Destillation hochwertiger Vodka erzeugt. Nachdem der Vodka mit Gletscherwasser auf Trinkstärke gebracht wurde, erfolgt die Herstellung des Gins. Hierfür werden neben den obligatorischen Wacholderbeeren auch die namensgebenden Edelweissblüten sowie Zitronenmelisse, Holunderblüten, Waldmeister und 20 weitere ausgesuchte Botanicals verwendet. Der Gin besticht durch seinen frischen, eleganten Charakter.



9,50€

Serviert mit einer Limettenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian

BLUE GIN

43% Vol.

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.



9€

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Thomas Henry

FUXBAU

44% Vol.

Herkunft: Österreich, Buch-Sankt Magdalena

Der steirische Fuxbau Gin wird im Gegensatz zu vielen klassischen Gindestillaten aus separat destillierten Kräuter-, 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.



10,50€

Serviert mit Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Fever Tree Indian

THE STIN GIN

47% Vol.

Herkunft: Österreich, Ehrenhausen an der Weinstraße

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 Zitrone und Orange. Ebenso tragen die klassischen Zutaten wie Kümmel und Koriander zum Facettenreichtum bei.



11€

Serviert mit einer Apfelscheibe
Tonic Empfehlung: Thomas Henry



Nationalpark Berchtesgaden / Alpen

GIN MARE

42,7% Vol.

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.

9€

Serviert mit Rosmarin
Tonic Empfehlung:
Fever-Tree Mediterranean



LARIOS ROSÉ

37,5% Vol.

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.

7,50€

Serviert mit Beeren
Tonic Empfehlung:
Fever-Tree Mediterranean



LIBELLIS

41% Vol.

Herkunft: Spanien, Granada

Wacholder, Koriander, Engelwurz, Melisse, Zitrone, Orange, Mandarine und Erdbeeren werden beim Libellis als Botanicals eingesetzt, dadurch hat man ein schönes Erdbeeraroma mit etwas Zitrus und einem Hauch Wacholder. Steht die Flasche still hat man eine klare Flüssigkeit, sollte die Flasche jedoch geschüttelt werden, werden die Pigmente vom Flaschenboden hochgewirbelt und der Libellis färbt sich knallrot.

9,50€

Serviert mit Beeren und einer
Limettenzeste
Unsere Empfehlung:
Schweppes Russian Wild Berry



MOM

39,5% Vol.

Herkunft: Spanien, Cadix

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

8,50€

Serviert mit Beeren
Unsere Empfehlung:
Schweppes Russian Wild Berry



NORDÉS ATLANTIC

40% Vol.

Herkunft: Spanien, San Pedro de Sarandón

Als Basis wird hier die spanische Weißweintraube 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. Auf Grund der Botanicals ist der Nordés Atlantic im Geschmack sehr floral.

9€

Serviert mit einer Limettenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian



XORIGUER MAHÓN

38% Vol.

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 delikat im Mund nach. Seine Transparenz täuscht nichts vor und offenbart die Qualitäten des Branntweins.

8€

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Thomas Henry



BROOKLYN GIN

40% Vol.

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 langhaltigen Wacholder Geschmack.

9,50€

Serviert mit einer Limettenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian



FARMER'S

46,7 % Vol.

Herkunft: USA, Minnesota

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

9,50€

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian



JUNIPERO

49,3 % Vol.

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.

9,50€

Serviert mit Wacholderbeeren
Tonic Empfehlung: Fever Tree Indian



UNCLE VAL'S BOTANICAL

45% Vol.

Herkunft: USA, Sonoma

Zu den Botanicals gehören neben Wacholderbeeren und Zitronen noch eher ungewöhnlichere Zutaten wie Gurken, Lavendel und Salbei. Da der Wacholder hier nicht die dominante Hauptrolle spielt, kommen die zusätzlichen Botanicals deutlicher zur Geltung. Daraus entsteht aus den relativ wenigen Botanicals ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Die Gurken verleihen dem Uncle Val's Botanical Gin einen kühlenden Effekt mit grüner Frische.

9,50€

Serviert mit einer Gurkenscheibe
Tonic Empfehlung: Schweppes Dry



COPENHAGEN ORANGE

41% Vol.

Herkunft: Dänemark, Kopenhagen

Inspiriert 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.

12€

Serviert mit einer Orangenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian



HERNÖ

40,5% Vol.

Herkunft: Schweden, Härnösand

er harmonische Geschmack des Hernö Gins überzeugt durch Weichheit und Reichhaltigkeit, mit Noten von Wacholder, frischen Zitrusfrüchten, Kiefer und Koriander. Leichtere Züge sowie etwas Kraft und Kräuter machen den Gin besonders.

10,50€

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Schweppes Indian



KYRÖ

46,3% Vol.

Herkunft: Finnland, Isokyrö

Dieser außergewöhnliche Gin aus Finnland wird von der Kyrö Distillery Company hergestellt. Die Basis ist ein Neutralalkohol, der aus finnischem Roggen destilliert und mit sorgfältig ausgewählten Botanicals wie Sanddorn, Cranberrys, Birkenblättern und Mädesüß Gewürzen verfeinert wird. In der Nase süßlich und floral, zeigt sich der Napue Rye Gin am Gaumen komplex, etwas erdig, würzig, fruchtig und kraftvoll mit Aromen von Zitruschalen, feinen Gewürzen, Wacholderbeeren und deutlichem Roggen.

10€

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Fever-Tree Indian



UNGAVA CANADIAN PREMIUM GIN

43,1% Vol.

Herkunft: Kanada, Cowansville

Die verwendeten Botanicals kommen aus der arktischen Region! Zu den klassischen Wacholderbeeren kommen die Früchte der lokalen, wildwachsenden 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 welche im Abgang durch den herben Wacholder ersetzt wird.

8,50€

Serviert mit einer Zitronenzeste
Tonic Empfehlung: Thomas Henry



Leuchtturm von Cap de Formentor / Mallorca

Tonics

Alle 2€

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

Schweppes Indian

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.



Schweppes Dry

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 harmoniert Schweppes Dry Tonic Water besonders mit modernen, floralen Gins.



Schweppes Russian Wild Berry

Das Getränk Russian Wild Berry besticht durch einen trendigen, aber dezenten Flavour mit einer geheimnisvoll beerigen Note. Das einzigartige Geschmackserlebnis mit den Aromen wilder Beeren, sowie dem intensiven und eleganten Waldfruchtgeschmacks eignet sich besonders gut zu Beeren infused Gins.



Thomas Henry

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 bitteren und frischen, süßlichen Aromen. In der Nase hat das Tonic erst einmal eine herbe Note, die Zitrusaromen kommen erst im Abgang wirklich zum Vorschein.



Fever-Tree Indian

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

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

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.



Alle Preise in € inkl. Mehrwertsteuer © by VAIVAI.
Rechte, Änderungen & Irrtümer vorbehalten.

Allergiker?
Die Liste der enthaltenen Allergene & Zusatzstoffe
erhalten Sie von unserem Freundlichen Service Personal



SLAIT GIN

BORN
2020