



Gin Tonic

MENU



LADIES & GENTLEMEN

IT IS *Gin* O'CLOCK

GIN HISTORIE

Die ältesten Quellen, in denen Gin erwähnt wird, stammen aus der Mitte des 17. Jahrhunderts. In diesen berichten der deutsche Arzt Franz de le Boe (Franciscus Sylvius), der im holländischen Leiden praktizierte und lehrte, erstmals über den Wacholderschnaps namens „Genever“ (von „Jenever“, holländisch für Wacholder).

Der erste Genever entstand nach seinen Berichten bei dem Versuch, aus einem Wacholderdestillat eine Arznei gegen Magen- und Nierenerkrankungen wie Koliken oder Nierensteine zu entwickeln. Viele der so behandelten Patienten fanden Gefallen an dem Wacholder-Gewürzdestillat. So wurde Genever ein begehrter Tropfen mit „heilendem Effekt“, der bald über die Stadtgrenzen hinaus begehrt war. Um den steigenden Bedarf an Genever weiterhin decken zu können, beauftragte der Arzt Brennereien um ihn bei der Herstellung zu unterstützen – dies war der Beginn der kommerziellen Produktion für den nicht-medizinischen Markt. Die Beliebtheit des Genevers wuchs aufgrund der regen Handelstätigkeit der Holländer rasch.

GIN TONIC HISTORIE



Die Geschichte des Gin Tonic findet ihren Anfang in den 20er Jahren des 17. Jahrhunderts, als spanische Jesuiten zwischen 1620 und 1630 von den peruanischen Inkas auf die heilsame Wirkung der Rinde des Chinarinden-Baumes (*Cinchona pubescens*) hingewiesen wurden. Nachdem 1638 die Countess of Chinchon, Ehefrau des Vizekönigs von Peru, durch die Tinktur aus der Rinde dieses Baumes von den Symptomen der Malaria befreit werden konnte, wurde das als Chinin bekannte Pulver bald das erfolgreichste Mittel zur Bekämpfung der Malaria und zur Fiebersenkung, und der Baum wurde zu Ehren der Countess of Chinchon als „Chinchona-Baum“ benannt.

Besonders die Britische Ostindien-Gesellschaft benötigte enorme Mengen an Chinin, um die britischen Soldaten vor den Symptomen der Malaria zu schützen. Diese machten es sich zur Angewohnheit, das bittere Pulver als Anti-Malaria-Medizin täglich als Prophylaxe zu sich zu nehmen. Anstatt es nun bei Morgengrauen in Wasser gelöst einzunehmen, kamen findige Offiziere um 1825 auf die Idee, ihren abendlichen Gin zur Cocktail-Hour mit in Sodawasser gelöstem Chinin zu versetzen – der originale Gin Tonic war geboren!



THE DUKE

Der DUKE - aus München. Seine typisch bayerischen Herkunftsmerkmale kann er nicht leugnen und somit bestimmen dabei vor allem zwei bestimmte Botanicals seinen Ursprungsort: Hopfenblüten und Malz.

Die vollmundigen Aromen unbehandelter Wacholderbeeren geben den Ton an. Hinzu kommen Koriander, Zitronenschalen, Angelikawurzel, Ingwer, Lavendelblüten, Kubebenpfeffer und weitere „Drogen“, sodass insgesamt 13 ausgesuchte Kräuter & Gewürze diesen Gin ausmachen.

Spätabends im Herbst 2007 fanden sich zwei junge Herren zusammen um sich zum Abschluss des Tagwerks einen gepflegten Gin & Tonic zu genehmigen. Guten Tropfen stets zugeneigt ergab ein Glas das andere und in gleichem Maße wagemutig entwickelten sich die Ideen... der Rest ist Geschichte.

IT IS NOT A
Sin
TO PREFER A
Gin

Als G&T ab*

7,00

(Thomas Henry +1,- / Fever Tree + 1,50)

ALC

45%

Empfehlung

Thomas Henry Tonic Water, Zitronenzeste



Komplexität	★★★★☆
Wacholdernote	★★★★☆
Zitrusaromen	★★★★☆
Florale Aromen	★★★☆☆



ZITRUS UND WACHOLDER.



ZITRUS, WACHOLDER UND LAVENDEL.



LANG ANHALTENDER ABGANG DURCH DIE BEIDEN ZUSÄTZLICHEN BOTANICALS (HOPFEN UND MALZ).





MEES GIN

Dieser fruchtige Gin mit feinen Zitrusnoten stammt von der Mosel. Die Brennerei Mees verwendet für Ihren Gin viele frische Zutaten, die zum Großteil von eigenen Obstplantagen stammen. Qualitativ entspricht er einem London dry Gin (Non Chill Filtered).

Die Brennerei wurde 1926 in Briedel an der Mosel gegründet und befindet sich heute in der vierten Generation im Familienbesitz. Der Gin gewann u.a. in 2020 den goldenen Kammerpreis der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz.



Komplexität	★★★★☆
Wacholdernote	★★★★☆
Zitrusaromen	★★★★☆
Florale Aromen	★★★★☆



WACHOLDER UND ZITRUSNOTEN



ZITRUS, WACHOLDER



KURZER ZITRONIGER ABGANG

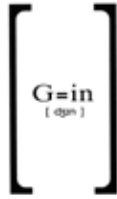
NACH MIR DIE *Gin* FLUT

Als G&T ab*	ALC
8,00 (Thomas Henry +1,- / Fever Tree + 1,50)	43%

Empfehlung

Fever Tree Tonic Water, Orangenzeste





GINT

Tee trifft Spirituose. Schon seit 1885 stellt die Brennerei Ziegler in Freudenberg am Main edle Schnäpse, Liköre, Gins und Whiskys her. Dabei wird das Doppelbrennverfahren angewendet, die Zutaten und Zusätze sind allesamt von ausgezeichneter Qualität. Für den GinT infused with Morgentau hat sich Ziegler mit dem Teehaus Ronnefeldt zusammengetan. Das Resultat ist ein Gin-Tea, „GinT“: Gin & Grüne Tee mit einem Hauch von Mango und Zitrus.

Der Tee gibt dem GinT eine wundervoll satte, kupferrote Färbung und zugleich eine fruchtig-frische Note. Dieser Gin polarisiert! In der Nase entfaltet sich zunächst kraftvoll und doch mild der Wacholder, erst danach kommen die Aromen des Tees zum Zug, vor allem die Mango-Note ist sehr dezent und verleiht dem GinT zusammen mit den Zitrusaromen eine asiatisch anmutende Frische. Auch am Gaumen verfliegt der Wacholder und macht den exotischen Aromen Platz, im Hintergrund ist eine leichte Herbheit zu spüren.

IF LIFE GIVES YOU
lemons
MAKE A
Gin & Tonic

Als G&T ab*

ALC

8,00

45%

(Thomas Henry +1,- / Fever Tree + 1,50)

Empfehlung

Schweppes Tonic Water, Apfelscheibe



Komplexität	★★★★☆
Wacholdernote	★★★★☆
Zitrusaromen	★★★★☆
Florale Aromen	★★★★☆



TEE, MANGO, ZITRONE UND WACHOLDER



WACHOLDER, TEE, MANGO UND ZITRONE



TEE, WACHOLDER UND EIN HAUCH ZITRUS



SCHWARZWALD
GRETCHEN
Distilled
DRY GIN

GRETCHEN GIN

Eine Hommage an den Schwarzwald und die Liebe, nach einem Hausrezept von 1947, das Alfred Schladerer der gleichnamigen Brennerei aus Staufen seiner Frau Greta widmete.

Nachdem die 18 Botanicals im Neutralalkohol eingelegt wurden, werden sie erneut in traditionellen Brennblasen destilliert. Veredelt mit einem Quittenbrand und Fichtensprossen, wird der Gretchen Gin final auf gebracht.

In der Nase ist der „Gretchen“ angenehm würzig und fruchtig. Wacholder, Koriander und Zitrus sind sofort präsent. Umschlungen wird dieses kräftig-würzige Konstrukt von leichten, fruchtigen Beerennoten, Fichtensprossen und Quitten. Weniger scharf, dafür leicht pfeffrig, klingen würzige Töne in einem längeren Abgang nach. Koriander, Orangen, Kardamom und ein floraler Touch blieben mit Nadelaromen und stark positioniertem Wacholder im Gedächtnis. Sehr komplex, kräftig-würzig und mit bewusst vorsichtig eingesetzten blumig-fruchtigen Noten, ist dieser Gin eine angenehme Abwechslung verschiedenster Aromen.

Gin
QUEEN

Als G&T ab*

ALC

7,00

44%

(Thomas Henry +1,- / Fever Tree + 1,50)

Empfehlung

Thomas Henry Tonic Water, Zitronenzeste und Rosmarin

Alle Preise inkl. der aktuell gültigen MwSt in Euro



Komplexität	★★★★★
Wacholdernote	★★★★☆
Zitrusaromen	★★★★☆
Florale Aromen	★★★★☆



WACHOLDER, KORIANDER UND QUITTEN



ZITRUS, WACHOLDER UND BEEREN



LANG ANHALTENDER ABGANG DURCH KORIANDER, ORANGEN, KARDAMOM



LOREDRY

MITTELRHEINTAL GIN

LOREDRY

Der LOREDRY Gin stammt aus unserer Region – dem Mittelrheintal. Wie der Name bereits verrät, haben hier regionale Geschichten und Mythen ihren Einfluss. Der LOREDRY Gin als international ausgezeichneter Premium Dry Gin vereint die Schönheit des Mittelrheintal sowohl optisch, als auch geschmacklich.

Wie so viele unserer Gins auf dieser Karte ist auch hier der Manufakturgedanke groß. Die Farben im Etikett reflektieren auf ihre Art und Weise die Region und Geschichte um den Loreleyfelsen. Das Anthrazit im Etikett symbolisiert das Schieferfelsgebirge, durch welches sich der Rhein Jahrhunderte lang seinen Weg gebahnt hat. Die goldene Farbe steht für das glänzende Haar der Loreley.

Alkohol aus Weintrauben und das Wasser aus einer Quelle an der Loreley bilden die Basis für diesen Gin. Für die Botanicals wurden Kräuter aus der Region verwendet, welche dem Gin seinen mystischen Charakter verleihen. Das florale Aroma kommt vom wilden Lavendel. Dazu gesellt sich die Mittelrheintalkirsche, eine Spezialität der Region.

DAS
BEKOMMEN
WIR SCHON
Gin

Als G&T ab*

ALC

9,50

43%

(Thomas Henry +1,- / Fever Tree + 1,50)

Empfehlung

Fever Tree Tonic Water, Rosmarinzweig



Komplexität	★★★★★
Wacholdernote	★★★★★
Zitrusaromen	★★★★★
Florale Aromen	★★★★★



WACHOLDER, ZITRONENSCHALEN, ROTE FRÜCHTE, BERGAMOTTE, LAVENDEL,



WACHOLDER, LAVENDEL, KIRSCHBLÜTE, PFEFFER,
KARDAAMOM, BERGAMOTTE



FRÜCHTLIGER ABGANG MIT LEICHTEN SAURE- UND BITTERNOTEN



Birkenhof Brennerei



Komplexität	★★★★☆
Wacholdernote	★★★★☆
Zitrusaromen	★★★★☆
Florale Aromen	★★★★☆



WACHOLDER UND TÄNNE



WACHOLDER UND ORANGE



LANG PFEFFRIGER ABGANG MIT DEZENTEN ORANGENNOTEN

GENTLE 66

Die BIRKENHOF-BRENNEREI wurde 1848 in Erbach/Nistertal gegründet und wird heute in siebter Generation von Stefanie und Peter Klöckner geleitet. Das Unternehmen kombiniert traditionelles Handwerk mit moderner Technologie und bringt überaus erfolgreich „neue Traditionen in alte Fässer.“ Hierzu zählen Edelbrände aus Getreide und Obst, Whisky und Gin, sowie Trendliköre und traditionelle Spezialitäten wie Westerwälder Kümmel und Korn.

Im Geschmack wartet der Gentle66 mit klassischen Wacholder-Noten auf, die mit würzigen und pfeffrigen Anklängen harmonieren.

Die Reifung erfolgt in Grand-Marnier-Eichenfässern woraus eine feine Orangennote resultiert. Mild auf den Lippen, kräftig, trocken und rund im Abgang. Das außergewöhnliche Einweichverfahren der Wacholderbeeren, kombiniert mit einer aromaschonenden Destillation und der Reifezeit in den Grand Marnier-Fässern, lässt einen besonderen Gin entstehen. Sein dezenter Stil und die ausgeprägten Aromen von Wacholder, Orangen-Tönen, Rosa Pfefferbeeren, Kubebenpfeffer, Koriander, Muskat- und Zimtblüte, Ingwer und Rosmarin sind auch die Basis für extravagante Cocktails.

PLÖTZLICH ERGIBT ALLES EINEN *Gin*

Als G&T ab*

ALC

9,50

45%

(Thomas Henry +1,- / Fever Tree + 1,50)

Empfehlung

Fever Tree Tonic Water, Rosmarinzwieg



SCHOTT BROS.

SOONWALD GIN

Schinderhannes, der „Bad Boy“ aus dem Hunsrück, ist hier Namenspate. Er galt als unfehlbar, unverwundbar, unsichtbar, kurzum als Legende. Weiber, Pferderaub und Dealen mit Branntwein standen bei ihm hoch im Kurs. Fernab der schiefen Bahn, aber immer noch ziemlich schräg, suchen die SCHOTT BROS. heute im Soonwald nach wilden Kräutern und Waldhimbeeren. So gelingt dem Brüderduo ein infused Gin, der den Geist von Anarchie, Heimat und Mad Max auf einen Schlag verströmt. Brüder können sich gegenseitig echt den letzten Nerv rauben oder zusammen Pferde stehlen gehen. Und während andere nur auf Bruderschaft trinken, sind hier längst zwei am Werk, die in Sachen Wein und Gin ihr gemeinsames Ding drehen. Blut ist halt dicker als Wasser. Und Heimat eben mehr als nur tief verwurzelt zu sein.

Im Vordergrund steht die Frucht, doch nach und nach kommen auch die herben Töne von Wacholder und eine kräftige Mischung verschiedener Kräuter immer mehr durch. Am Gaumen dominiert anfangs das natürliche Fruchtroma der Himbeere. Im Gegensatz zum Nosing wird es nun aber rasch von kräftigen Kräutern und dem Wacholder abgelöst. Eine frische Schärfe, die dem Basilikum zugeschrieben werden kann, rundet den Gin im Abgang ab und verleiht ihm so seine Komplexität.

GIB DEINEM
LEBEN EINEN
Gin

Als G&T ab*

9,00

(Thomas Henry +1,- / Fever Tree + 1,50)

ALC

44%

Empfehlung

Thomas Henry Tonic Water, Rosmarinzwig und Gurke



Komplexität	★★★★☆
Wacholdernote	★★★★☆
Zitrusaromen	★★★★☆
Florale Aromen	★★★★☆



WACHOLDER, HIMBEER UND KRÄUTERNOTE.



KRÄUTER, BEEREN UND WACHOLDER



LANGE, ANHALTENDER, FRUCHTIGER ABGANG



SIEGFRIED

SIEGFRIED

Der Siegfried Rheinland Dry Gin ist eine Hommage an den gleichnamigen germanischen Helden aus der Nibelungensage, der den Drachenfelsen in der Nähe von Bonn erklimmt und unsterblich werden wollte. Schon in der Sage spielte die Linde eine große Rolle, als ein Lindenblatt Siegfried auf den Rücken fiel, während er im Drachenblut badete.

So finden wir die Linde als Hauptbotanical in diesem Gin wieder. Frischer Lavendel meets würzig-erdige Noten von Ingwer und Angelikawurzel das durch den dezent-warmen Charakter der Lindenblüte abgerundet wird. Insgesamt finden sich 18 weiteren Zutaten in diesem London Dry Gin. Alle Zutaten werden somit bei der Destillation gemeinsam destilliert und nicht getrennt. Auf die Zugabe von Zucker oder anderen Süßungsmitteln wird verzichtet.



Komplexität	★★★★★
Wacholdernote	★★★★★
Zitrusaromen	★★★★★
Florale Aromen	★★★★★



ZITRUS, WACHOLDER UND PFEFFER



ZITRUS, WACHOLDER UND FLORALE AROMEN



FLORAL, FRISCH UND PFEFFRIG

LET THE EVENING BE *Gin*

Als G&T ab*

ALC

9,00

41%

(Thomas Henry +1,- / Fever Tree + 1,50)

Empfehlung

Thomas Henry Tonic Water, Zitronenzeste





**SALZBERGWERK
BERCHTESGADEN**

1517 MINERS

Basierend auf uralten Wacholderbrennrechten von 1692 wurde der 1517 Miner's von der Berbbrennerei Grassl in Berchtesgaden entwickelt. Die Lagerzeit ist mit etwa drei Monaten bewusst kurz gehalten, um die floralen Noten zu bewahren. Die Salzluft im 250 Millionen Jahre alten Salzstock eröffnet zusätzlich ein raffiniert-mildes Aromenspiel und gibt dem Miner's seinen typischen Charakter. Verwendet werden feine Gebirgspflanzen, Blütenteile und Wurzeln die das besondere Bouquet aus 22 Botanicals in subtiler und nicht dominanter Prägung abrunden, so dass im Ergebnis ein feiner, klassischer Gin vorherrscht.

Miner's verkörpert durch seine deutliche Wacholdernote die aromatische Kraft der Bergwelt und begeistert gleichzeitig mit harmonischer Milde, die durch Oxidationsprozesse in sehr alten Tonfässern bei gleichbleibenden 12 Grad Temperatur in den Salzstollen eintreten. Pur verkostet entfalten sich die ausdrucksstarken Aromen des Wacholders gepaart mit der Vielfalt der botanischen Zutaten. Elegant ist dabei der Koriander im Abgang. Auf der Zunge tritt Zitrone wahrnehmbar hervor.

ICH BIN HEUTE
GANZ NAH AM
Gin
GEBAUT

Als G&T ab*

ALC

8,50

42%

(Thomas Henry +1,- / Fever Tree + 1,50)

Empfehlung

Fever Tree Tonic Water, Rosmarinzwieg, Zitronenscheibe



Komplexität	★★★★☆
Wacholdernote	★★★★☆
Zitrusaromen	★★★★☆
Florale Aromen	★★★☆☆



WACHOLDER, KARDAMOM UND LAVENDEL



WACHOLDER, LAVENDEL, LEICHTE KRÄUTERNOTEN



WÜRZIG UND MILD, ABER STARK ABHÄNGIG VOM TONIC WATER





1596

BAYERISCHER DRY GIN
LIQUEURMANUFAKTUR KLOSTER ETTAL

ETTALER 1596

Der Bayerische Dry Gin ist das neue Glanzstück der für seinen Likör berühmten Ettaler Klosterbetriebe. Die Klostermanufaktur greift auch für diesen auf das Wissen von über hundert Jahren Brennereikunst zurück. Daran soll die Jahreszahl 1569 auf der Flasche erinnern, denn in diesem Jahr wurde der erste Brennkessel für die damalige Klosterapotheke angeschafft.

Der Ettaler Dry Gin vereint die für einen Gin klassischen Wachholdernoten mit einer Vielzahl von alpinen Kräutern und Pflanzen. Genauer gesagt sind es 33 verschiedene Botanicals (zuzüglich des Wacholders), die ihren Weg in diesen bayerischen Dry Gin finden. Als Basis wird ein hochwertiger Brand aus Weizen verwendet. Vordergründig zeigen sich im Bouquet und Geschmack florale Noten nach Lavendel, Rose und Orangenblüten. Diese vereinen sich hervorragend mit den frischen Aromen von alpinen Kräutern und der Würze des hauseigenen Braumalz und Aromahopfen, die ebenfalls ihren Weg in den Ettaler Gin finden. Durch diese außergewöhnliche Mischung entsteht ein facettenreicher und komplexer Geschmack.



Komplexität	★★★★★
Wachholdernote	★★★★★
Zitrusaromen	★★★★★
Florale Aromen	★★★★★



KRÄUTERNOTEN, LEICHT BLUMIG, DEZENT WACHOLDER



KRÄUTERNOTEN, WENIG WACHOLDER



KRÄUTER UND EIN WENIG HOPFEN

FORGIVE ME
FATHER,
FOR I HAVE
ginned

Als G&T ab*

ALC

9,50

(Thomas Henry +1,- / Fever Tree + 1,50)

40%

Empfehlung

Fever Tree Tonic Water





MONKEY 47

Mittlerweile einer der Klassiker und von guten Getränkekarten nicht wegzudenken. Wie kommt der Gin zu seinem Namen? Der Brite Montgomery Collins zog nach dem Zweiten Weltkrieg erst nach Berlin und ovn dort in den Schwarzwald, da er eigentlich Uhrmacher werden wollte. „Monty“, so war sein Spitzname, eröffnete ein Gasthaus mit den Namen „The Wild Monkey“ und stellte seinen eigenen Gin her. Für die Rezeptur wählte er 47 handverlesene Botanicals. Dazu zählen unter anderem Koriander und Wacholderbeeren, Akazienblüten, Ingwer und Lavendel.

Bereits beim Öffnen entfalten sich wunderbare Aromen von Wacholder und Zitronen. Am Gaumen verbreitet sich zunächst eine angenehme Milde. Ummantelt wird diese von den klassischen Wacholderbeeren und einer leichten Schärfe. Im Abgang dann eine eher florale Süße.

YOU ARE THE
Gin
TO MY
Tonic



Komplexität	★★★★★
Wacholdernote	★★★★☆
Zitrusaromen	★★★★☆
Florale Aromen	★★★★☆



WACHOLDER, BEEREN, ZITRUS- UND KRAUTERNOTEN.



ZITRUS, BEEREN, WENIG WACHOLDER.



LANGE, ANHALTENDER, WÜRZIGER ABGANG.

Als G&T ab*

ALC

9,50

47%

(Thomas Henry +1,- / Fever Tree + 1,50)

Empfehlung

Thomas Henry Tonic Water, Limettenzeste



ALPAKO GIN



Komplexität	★★★★☆
Wacholdernote	★★★★☆
Zitrusaromen	★★★★☆
Florale Aromen	★★★★☆



WACHOLDER, MANGO UND BEEREN



SEHR FRUCHTIG, WENIG WACHOLDER



MILDER, FRUCHTIGER ABGANG

ALPAKO ROSE

Der Alpako Rose Gin ist eine Variante des originalen Alpako Gins, der mit 25 harmonisch zusammengestellten Botanicals überzeugt. Die Rosé-Variante ist ein fruchtiger New Western Gin, der in limitierter Stückzahl Liebhaber von exotischem, sommerlichem Gin verzaubert und sicherlich nicht nur bei der Damenwelt seine Fans findet.

Im Alpako Rose Gin sind insgesamt 26 Botanicals enthalten, dazu gehören Kardamom und Lavendel, aber auch tropische Früchte wie saftig-süße Papayas. Pink Grapefruits und Zitronen aus Südamerika geben dem Gin eine spritzige Frische und schaffen es, den fruchtigen Charakter des Alpako Rose Gins perfekt zu untermalen. Aufgrund der Botanicals und der Destillation ist dieser Gin nicht komplett klar und durchsichtig, sondern schimmert leicht rosa durch das farblose Glas der Flasche. Ein eigenwilliger Gin – direkt aus Herne im Ruhrpott.

TONIC OHNE ALKOHOL GinLOS

Als G&T ab*

ALC

9,50

43%

(Thomas Henry +1,- / Fever Tree + 1,50)

Empfehlung

Schweppes Tonic Water, Grapefruitzeste





ANNO 1864

Ein Gin, wie Sascha Stenberg, Sternekoch aus Velbert, ihn sich immer gewünscht hat – ehrlich und klar. Der fruchtige Duft exotischer Limette gepaart mit der würzigen Note von frischem Koriander ist ein ideales Spiegelbild von Stenbergs erstklassiger Aromenküche. Gemeinsam mit Michael Habbel, von der traditionsreichen Destillerie Heinrich Habbel, hat der Sternekoch diesen Gin nach traditionellem Handwerk vierfach destilliert. Ob pur, auf Eis oder mit Tonic – so muss ein Gin schmecken.



Komplexität	★★★★☆
Wacholdernote	★★★★☆
Zitrusaromen	★★★★☆
Florale Aromen	★★★★☆

EAT
SLEEP
Gin
REPEAT



WACHOLDER, APFEL, BASILIKUM, LAVENDEL UND ROSENBLÜTEN



GURKE, LAVENDEL, WACHOLDER, ZIMT, ORANGE



KRÄFTIGER NACHKLANG MIT GURKE, ORANGE, WACHOLDER, PFEFFER, BASILIKUM, KORIANDER UND ZITRUS

Als G&T ab*

ALC

10,00

42%

(Thomas Henry +1,- / Fever Tree + 1,50)

Empfehlung

Thomas Henry Tonic Water





Komplexität	★★★★★
Wacholdernote	★★★★☆
Zitrusaromen	★★★★☆
Florale Aromen	★★★★☆



NADDELHOLZ UND WACHOLDER



WACHOLDER, ZITRONE, NADDELN, SÜßHOLZ, ROSMARIN, TRÜFFEL



WECHSELBAD ZWISCHEN SÜß, WÜRZIG UND ERDIG-NATURHAFT

BLACK BOAR

Der BOAR Premium Gin ist ein Genussbotschafter für die einzigartige Heimat im Süden Deutschlands und wird vor allem all jene begeistern, die ihre Trinkkultur mit allen Sinnen leben und nur das Besondere lieben und schätzen.

Im Schwarzwald wild gewachsene und handverlesene Zutaten machen diese meisterliche Komposition zu etwas ganz Besonderem. In einem fast mystischen Genussmoment entfalten sich die traditionellen Naturaromen mit besonders feiner Milde - Klassisch mit Wacholderbeeren, Lavendel und Thymian, veredelt und harmonisiert durch ein innovatives Verfahren unter Zugabe des seltenen Schwarzwaldgolds - dem Schwarzwälder Trüffel. Das Zusammenspiel seiner Botanicals mit dem mineralstoffreichen Tiefenquellwasser gipfelt in einem echten Erlebnis für die Sinne - elegant, natürlich und in seiner Identität unverwechselbar.

DEN SCHWARZWALD ATMEN - schon beim Öffnen der Flasche entfaltet sich die einzigartige Identität. Wacholder, Zitrone, Lavendel und Thymian umgarnen die Nase. Besonders auf Zunge und Gaumen entfaltet sich das ganze Aroma. Der Schwarzwälder Trüffel bringt eine Runde Natürlichkeit im Geschmack und macht.

DER
Gin
DES
Lebens

Als G&T ab*

ALC

11,00

43%

(Thomas Henry +1,- / Fever Tree + 1,50)

Empfehlung

Fever Tree Tonic Water





ELEPHANT

„Gutes trinken. Gutes tun.“

Die Gründer von Elephant Gin vereinen in ihren Produkten ihre Passion für die Natur Afrikas sowie die Liebe zu den namensgebenden Dickhäutern – den Elefanten. In Elephant Gin vereinigen sich seltene afrikanische Kräuter mit frischen Äpfeln aus Norddeutschland. Der hohe Qualitätsanspruch wird neben den zahlreichen handwerklichen Produktionsschritten, durch ein stilvolles Flaschendesign und von Hand gewickelten Perlenbändern um den Flaschenhals unterstrichen. Jede der somit einzigartigen Flaschen ist zudem individuell und von Hand mit dem Namen eines Elefanten kalligraphiert, für welchen im Rahmen von Elefantenschutzprojekten eine Patenschaft besteht. Mit jeder Flasche möchte Elephant Gin etwas an den Kontinent zurückgeben. 15 Prozent des Gewinns einer jeden Flasche werden an zwei afrikanische Stiftungen, die sich für den Erhalt des vom Aussterben bedrohten afrikanischen Elefanten einsetzen, gespendet. Wir finden das Unterstützungswürdig!

In der Nase zeigt sich ein frischer, lebendiger Duft mit subtiler Wachholdernote, Orange, Zitrus und Brombeere sowie Ingwer, Kardamom und pfeffrigen Noten der Pimento Beere. Am Gaumen glatt, komplex und überraschend süß, würzig und cremig. Geprägt von der typischen Stilistik eines London Dry Gin mit grün-harzigen Aromen und frischen, ätherischen Kopfnoten mit einen lang anhaltenden Finish und einem explosiven Nachhall.

YOU ARE
AN
Ginfluencer

Als G&T ab*

ALC

10,50

45%

(Thomas Henry +1,- / Fever Tree + 1,50)

Empfehlung

Thomas Henry Tonic Water, Orange und Zitrone



Komplexität	★★★★★
Wachholdernote	★★★★☆
Zitrusaromen	★★★★☆
Florale Aromen	★★★☆☆



WACHOLDER UND LEICHTE PFEFFERNOTEN



LEICHT SÜßLICHER & FRÜCHTLICHER GESCHMACK MIT EINER SEHR ANGENEHMEN WÜRZE



WACHOLDER, INGWER UND ZITRUS





WOODLAND

SAUERLAND DRY GIN



Komplexität	★★★★☆
Wacholdernote	★★★★☆
Zitrusaromen	★★★★☆
Florale Aromen	★★★★☆



WACHOLDER, WALD UND ZITRUS



WALDIGE UND HARZIGE AROMEN SOWIE WACHOLDER UND ZITRUS



ERÖFFNER UND HARZIGER ABGANG

WOODLAND

Der Woodland Sauerland Dry Gin kommt, wie es der Name verspricht, direkt aus den bewaldeten Hügeln des Sauerlands. Die Spirituose auf Wacholder Basis wird durch die Zugabe verschiedenster Botanicals verfeinert. Diese stammen vorwiegend aus einheimischen Gefilden und geben dem Dry Gin seinen einzigartigen Geschmack, der an seine Heimat im nord-westlichen Sauerland angelehnt ist.

Durch die Verwendung von Fichtenspitzen, Baumpilz und Löwenzahnwurzeln entsteht ein waldig-erdiges Aroma. Dieses harmonisiert hervorragend mit der Frische der weiteren Botanicals wie Brennesseln, Sauerampfer und Zitrusaromen. Der Woodland wird mit reinem Sauerländer Quellwasser destilliert. Durch diese Kombination aus heimischen Produkten entsteht ein dezent würziger, herber Dry Gin.

ALLER GUTEN
DINGE SIND
Dry

Als G&T ab*

ALC

11,00

45,3%

(Thomas Henry +1,- / Fever Tree + 1,50)

Empfehlung

Thomas Henry Tonic Water, Apfelscheibe und Minze



Alle Preise inkl. der aktuell gültigen MwSt in Euro



HEIMAT

Geschichten, wie wir sie lieben: drei Jungs – beste Kumpels – brennen ihren eigenen Gin. Dabei ist der Vater des Einen gleichzeitig der Schwiegervater des Anderen und betreibt die familieneigene Brennerei in der fünften Generation. Das muss doch gut werden, oder?

Heimat Gin ist ein Dry Gin, der in liebevoller Handarbeit hergestellt wird. Dabei setzt man auf handverlesene Botanicals, wie frischer Wiesensalbei und Thymian sowie Äpfel, die auf den umliegenden Wiesen wachsen. 18 verschiedene Botanicals finden so den Weg in die schwarz-matte Steingutflasche. Gebrannt wird auf einer traditionellen Kupferdestille im Small-Batch Verfahren. Nach dem Destillationsvorgang wird dem Gin eine Ruhephase im Steinzeugfass gegeben, damit er seinen Geschmack ganzheitlich entwickeln kann.

Geschmacklich hebt sich der Heimat Gin klar von der Masse ab: Die frischen Äpfel sorgen im ersten Moment für eine Süße, die dank der Wiesenkrauter direkt in eine mediterrane Note übergeht. Das dezente Wacholderbouquet und der Ingwer begleiten den Abgang mit einer ganz leichten Schärfe. Im Nachgang verstärken sich die floralen Aromen und sorgen so für einen sehr angenehmen weichen Geschmack.

ICH BIN
Gin
UND WEG

Als G&T ab*

9,50

(Thomas Henry +1,- / Fever Tree + 1,50)

ALC

43%

Empfehlung

Fever Tree Tonic Water, Apfelscheibe



Komplexität	★★★★★
Wacholdernote	★★★★★
Zitrusaromen	★★★★★
Florale Aromen	★★★★★



PFEFFER, SALBEI, THYMIAN, APFEL UND BIRNE



MEDEITERANE KRAUTER, APFEL, BIRNE UND ETWAS WACHOLDER



HERB UND SCHARF IM GESCHMACK, ABGEMILDERT DURCH FLORALE AROMEN





Komplexität	★★★★★
Wacholdernote	★★★★★
Zitrusaromen	★★★★★
Florale Aromen	★★★★★



APFEL UND LEICHTE ZITRUSNOTEN



APFEL, LEICHTE WACHOLDERNOTEN



APFEL UND LEICHT SÜß

BEMBEL

Das Apfelwein-Gefühl weitertragen - mit Bembel Gin wurde ein Gin mit spezieller Note entwickelt - natürlich aus Frankfurt stammend. Bereits beim Öffnen der Tonflasche vernimmt man einen süßlich, frischen Apfelduft. Hauptgeschmacksgeber ist hier der grüne Apfel. Der Hintergrund ist schnell erklärt. Für die aus Hessen stammenden Erfinder, war der Apfelwein immer präsent, nur nicht dann, wenn Sie einen Gin & Tonic genießen wollten. Diesen Zustand mussten Sie ändern.

Wacholder für die klassische Gin-Note. Neben der klaren Apfel-Note runden Limetten, Zitronen und Lavendel diesen Gin harmonisch ab. Selbstverständlich wurde auch nicht an Wacholder gespart. Trotzdem bleibt es ein Äpfelwoi als Gin.

LANGE REDE KURZER Gin

Als G&T ab*	ALC
8,00	43%
(Thomas Henry +1,- / Fever Tree +1,50)	

Empfehlung

Schweppes Tonic Water, Orangenscheibe und Apfelscheibe





HARRYS WALD

Harry's Waldgin wurde vom Sternekoch Harald Rüssel kreiert. Harald „Harry“ Rüssel eröffnete bereits 1992 das Landhaus St. Urban in Naurath bei Trier. Harry's Waldgin ist ein Gemeinschaftsprodukt zusammen mit Hubertus Vallendar, einem der besten Brenner des Landes.

11 handverlesene Botanicals aus dem Naurath-Wald fanden in vielen kleinen Schritten den Weg die Gin-Flasche. So entstand aus Wacholder, Zitronenverbene, Süßdolde, wildem Oregano, Schokoladenminze, Rosmarin, Fichtenwipfel, Zitronenbohnenkraut, Schildampfer, Mispel und Naurath-Waldhonig, welche nach alter Tradition einzeln destilliert werden, ein hervorragender Gin.

Beim Öffnen der Gin-Flasche entfalten sich Wacholdernoten mit viel ätherischen Ölen, Ingwer, Zitrus, Himbeere, Orangenschale, Grapefruit, Zitronengras, Koriander, etwas Zimt, aromatische, getrocknete Kräuter, und Minze. Der pure Geschmack wird durch ein süßes Zitrusaroma dominiert, gefolgt von waldigen Aromen. Die Wacholderbeeren sind dezent und umschmeicheln das Geschmackserlebnis.

Gym?
I THOUGHT
YOU SAID
Gin

Als G&T ab*

ALC

12,00

47%

(Thomas Henry +1,- / Fever Tree + 1,50)

Empfehlung

Thomas Henry Tonic Water



Komplexität	★★★★☆
Wacholdernote	★★★★☆
Zitrusaromen	★★★★☆
Florale Aromen	★★★★☆



WACHOLDER, GRAS, WALD, ROSMARIN, MINZE



ZITRUS UND WALDIGE AROMEN



LANG ANHALTENDER ABGANG MIT ZITRUS UND ROSMARIN



SIEGFRIED



Komplexität	★★★★☆
Wacholdernote	★★★★☆
Zitrusaromen	★★★★☆
Florale Aromen	★★★★☆



ZIMT, NELKEN, ORANGE UND ZITRONE



NELKEN, ZIMT, KARDAMOM



WÜRZIG, ABER STARK ABHÄNGIG VOM TONIC WATER

WONDERLEAF ALKOHOLFREIER GIN

Unglaublich, aber wahr: Der weltweit prämierte Siegfried Rheinland Dry Gin hat mit Siegfried Wonderleaf die erste alkoholfreie Alternative aus Deutschland erschaffen (der mittlerweile einige Nachahmer gefunden hat).

Streng genommen kein Gin, denn dieser muss schon per Gesetz mindestens 37,5% Vol Alkohol haben ist er trotz alledem ein hervorragender Ersatz, den wir gerne anbieten. Der Siegfried Wonderleaf bringt die Aromen der Botanicals von Gin in alkoholfreier Version in Drinks und Cocktails – eben für die, die mal nichts trinken möchten oder dürfen.

Wonderleaf soll dabei Gin nicht ersetzen, sondern in bestimmte Lebenssituationen eine ECHTE Alternative sein.

"TRUST ME,
YOU CAN
DANCE!"

-Gin

Als G&T ab*

ALC

7,00

0%

(Thomas Henry +1,- / Fever Tree + 1,50)

Empfehlung

Fever Tree Tonic Water, Rosmarin



TONIC WATER



Schweppes Indian Tonic Water (0,2l) + 0,00 €

Thomas Henry Tonic Water (0,2l) + 1,00 €

Fever Tree Indian Tonic Water (0,2l) + 1,50 €

* Die G&T Preise beziehen sich immer auf den Gin + Schweppes Indian Tonic Water



DAS
EBERTOR
Hotel & Hostel

Heerstraße 172 • 56154 Boppard
www.das-ebertor.de • +49 6742 8070