

**Gin /1**
**€ 4 cl**
**Blue Gin – Hans Reisetbauer, Österreich Axberg**
**6,90**

Aus österreichischem Weizen gewinnt Hans Reisetbauer im schonenden „Pott-Still-Verfahren“ seinen Rohbrand dem 27 Gewürze zugefügt werden. Wacholder ist der wichtigste Bestandteil. Im frischen Zustand verwendet immer aus der letzten Ernte mit frischem, typisch mediterran-würzigen Aroma. Weitere Zutaten wie Zitronenzesten, Angelikawurz, Koriandersamen, Kurkuma, Süßholzwurzeln und viele mehr runden den Blue Gin ab.

**Bavarka Gin – Lantenhammer Destillerie, Schliersee**
**6,90**

Hergestellt aus zehn bayerischen Kräutern, wie Hopfen, Fenchelsamen und Heublume, Orangen- und Zitronenschale, gepaart mit der Kraft der Kartoffel. Seinen kräftig-aromatischen Charakter verdankt der rassige Gin nicht zuletzt seinem älteren Bruder, dem BAVARKA Vodka, der zum Ansetzen der Wacholderbeeren als Grunddestillat verwendet wird. Kräftige Wacholdernote, floralen Akzente und frischen Citrus-Aromen. Die leichte Bitterkeit im Abgang umspielt mit einer angenehmen Süße

**FOX Gin - Lady Gin, Spielweg Münstertal**
**8,50**

Immer nur Wurst und Käse wäre doch langweilig für die Füchse aus dem Spielweg! Jetzt gibt es auch Gin. Verfeinert mit Botanicals aus dem Fuchswald. Beerige Note mit Wacholder, Heidelbeeren, Preiselbeeren, Vogelbeeren, Bergkräuter und Zitronenschale.

**Cox Gin - Kießling Apple infused Gin**
**8,50**

Im Ahrtal und in der Bonner Region ist die Edelobstbrennerei Kießling schon seit Jahren kein Geheimtipp mehr. Insider haben schon früh die bestechenden Qualitäten der Obstbrände dieser Brennerei entdeckt. Leider waren die Mengen bis vor kurzem stark begrenzt und die Brände in kürzester Zeit vergriffen. Im August 2011 hat das Familienunternehmen in ein neue, hochmoderne Brennerei investiert und ein erweitertes Brennrecht erhalten, sodass ab dieser Ernte nun endlich eine größere Menge produziert werden kann. Ein fruchtig-herbes Wacholderdestillat auf Apfelbrand-Basis mit kernig-malzigem Abgang.

**Malfy Gin - Italien, Torino Distilati**
**6,90**

Der Malfy Gin ist sicherlich kein traditioneller, wacholderlastiger Gin, sondern ein Destillat, das mit ausgesprochener Zitrusfrische und Geschmeidigkeit punktet. Für den Malfy wird der Saft von ausgepressten Zitronenschalen von der italienischen Küstenregion bei Amalfi für die Destillation der anderen Botanicals (Wacholder und Koriander und weiteren 5 Zutaten) hinzugefügt. Sehr cremig und gaumenschmeichelnd mit einer Menge Zitrusfrische und einer sanften Pfefferschärfe am Gaumen; der Wacholder hält sich dezent im Hintergrund. Am besten pur mit Eis oder mit einem guten Tonic genießen.

**Gin Mare – Katalanien Spanien**
**7,50**

Ein katalanischer Kräutergarten. Mediterraner Charme mit Thymian aus der Türkei, Rosmarin aus Griechenland, Basilikum aus Italien und grüne Arbequina-Oliven aus Spanien. Diese Botanicals werden mit Gin-affinen Zutaten, wie Wacholder, 36 Stunden in Alkohol mazeriert. Anschließend wird diese südliche Mixtur im Pot-Still-Verfahren re-distilliert.

**Dictador Colombian Aged Gin Whites – Kolumbien**
**8,50**

Der Dictador Colombian Aged Gin White hat mindestens sechsmonatige Lagerung in Fässern erfahren, die vormalig Dictador Rum enthalten hatten. Die Alterung in ehemaligen Rum-Fässern bester Qualität bedingt nicht nur, dass White Gin von Dictador ein distinktes Rum-Aroma besitzt, das mit pikanten Tönen von Ingwer und Pfeffer ebenso aufwartet wie mit fruchtig-frischen Aromen der Zitrusfrüchte. Ebenso haben wir es hier mit einem Gin zu tun, der im Glas nicht kristallklar schimmert, sondern von goldgelber, appetitlicher Färbung ist, die begeistert und Lust auf einen ersten Schluck macht.

**Muscatel Distilled Gin – Deutschland, Mainz**
**8,50**

Die Basis des Muscatel Distilled Gin sind die gelben Muskatellertrauben mit intensivem Bukett. Die Blüten dieser Rebsorte sind besonders bei Bienen beliebt, was der Pflanze im Italienischen den Namen „Mosca“ einbrachte, der sich als „Fliege“ übersetzen lässt – genau diese schwirrende Leichtigkeit des Seins wollen A Witch, A Dragon & Me – Serious Spirits“ mit ihrem Muscatel Distilled Gin bieten. Botanicals: Wacholderbeeren, Muskateller-Salbei, Spitzwegelich, Zitwerwurzel, Koriander, Holunderblüten, Schwertlilie, Orangenschalen, Bitterorangenschalen, Kamille, Salbei-Blüte

**Hendrick's Gin – Schottland**
**6,90**

Der Hendrick's Gin ist etwas Besonderes. Das sagen auch seine Erfinder William Grant & Sons in Girvan, Schottland, die eher für guten Whiskey bekannt sind. Mit trockenem Humor sagen Sie: „It's not for everyone“ Dieser Gin wird traditionell hergestellt und präsentiert sich in seiner viktorianischen Apothekerflasche mit Korkverschluss sehr stilvoll. Er wird aus 11 verschiedenen Kräutern und Gewürzen hergestellt und mit einem extravaganten Aufguss aus Rosenextrakten und Gurken verfeinert.

**Sipsmith London Dry Gin – United Kingdom**
**6,90**

Sipsmith London Dry Gin wird durch Destillation von englischer Gerste mit einer Auswahl von 10 Botanicals - einschließlich mazedonischem Wacholder, bulgarischem Koriander und Sevilla Orangenschale - in Handarbeit gemacht. Gemischt mit reinem Wasser aus der Lydwell Quelle, ist das Ergebnis ein besonderer Dry Gin mit einer pikanten Zitrus-Frische.

**Nase:** Blumig, ein Hauch von Sommerwiese, gefolgt von weich gerundetem Wacholder und pikanter Zitrus-Frische.

**Gaumen:** Sanftes Mundgefühl, anfänglich trockener Wacholder, verbunden durch wachsende Süße. zeigt Limonentarte & Orangenmarmelade, garniert von einer Welle frischer Zitronenzeste, gefolgt von kühnem Wacholder & leichter Trockenheit, bevor alle Aromen in einem integrierten Geschmack harmonisieren.

**Hanami Dry Gin – Japan Bee Davies**
**8,50**

Hanami Dry Gin ist ein außerordentlich milder Premium Gin mit einem exquisiten Gleichgewicht aus exotischen Botanicals und herausragender Professionalität, was die Destillation des Gins angeht. Unter seine zehn verwendeten Botanicals fallen Klassiker wie Wacholder, Koriander, und Angelikawurzeln, begleitet von den frischen Noten von Pfefferminz, fruchtigen Bitterorangen, Fenchel, würzigem Kümmel, Chinesischen Nelken und Muskatnüssen. All diese Zutaten werden mit japanischen Kirschblüten vermengt und gemeinsam ergibt sich der typische Hanami Geschmack, der von der Nase über den Gaumen bis zum lang anhaltenden Abgang überzeugt.

**Berlin Dry Gin – Berliner Brandstifter**
**7,50**

Was ist typisch Berlin? Das fragten sich die Macher des Berliner Brandstifter Gins und sahen sich im fruchtigen, blühenden Umland um. Und so entdeckte man unter anderem zarte Malvenblüten, erfrischenden Waldmeister und Holunder. Eine tolle, ja frühlinghafte Kombination, die sich auch in einem Gin gut macht. Umso mehr, da die Zutaten biologisch sind und per Hand gepflückt werden. Dieses wahrlich „handcrafted“ zu nennende

**Napue Finnish Rye Gin – Kyrö Distillerie Finnland**
**9,50**

Napue Finnish Rye Gin kommt mit schnörkellosem, unaufgeregtem Design daher, das dadurch umso mehr Eindruck schindet; ebenso wie der Gin selbst. Und was wandert in einen typisch finnischen Wacholderbrand, der 2015 immerhin von der IWSC zum besten Gin für einen Gin & Tonic gewählt worden ist? Da Napue Gin durchaus ein Gin ist, mit dem sich die Finnen zu identifizieren gedenken, findet man herrlich aromatische, nordische Ingredienzen in diesem Gin, die von Cranberries über Mädesüß, von Sanddorn bis zu Birkenblättern reichen. In ihrer Gemeinsamkeit wecken diese so eine Erinnerung an üppig blühende finnische Wiesen und machen Lust auf einen Schluck. Kräutergeschmack und Süße, öliger Charakter und edle Zitrustöne begegnen uns im Bouquet. Der Gaumen hingegen ist erfüllt von herben Kräutern sowie Pfeffer. Und auch Roggen steuert geschmacklich mit seiner Würze und seinem trockeneren Charakter bei. Ein wirklich außergewöhnlicher Gin. Schon gewusst?

**Ophir Oriental Spiced - London Dry**
**6,90**

Obwohl Ophir ganz klar ein trockener Gin nach London Dry Art ist, so nimmt er sich doch nicht typisch britische Botanicals zum Vorbild sondern die exotische Gewürzroute. Der Weg führt dabei über Malacca in Malaysia und deren Kubeben Pfeffer ins mystische Indien. In Kerala finden sich Kardamom und Tellicherry Pfeffer, eine schwarze Pfeffersorte. Hier ist das Polo-Spiel mit Elefanten sehr beliebt, ein möglicher Grund für das Design des Etiketts. Die Türkei verbindet nicht nur Asien mit Europa, sie begeistert auch mit würzigen Cumin Samen (Kreuzkümmel, nicht zu verwechseln mit Kümmel). Spricht man von mittelalterlichen Gewürzmärkten und großen Handelsstrecken, darf auch Venedig nicht fehlen, aus dessen Hinterland die Wacholderbeeren des Ophir Gins stammen, die als feste Ingredienz in keinem Gin fehlen darf. Über das Mittelmeer geht es ins orientalische Marokko, wo Ophir um Koriander bereichert wird, der seine Frische und Würze beisteuert. Kein Gin ohne Zitrusfrucht, möchte man fast sagen. Süß saftige Orangen kommen aus dem sommerlich warmen Spanien. Und von Spanien aus ist es kein langer Seeweg mehr nach England, der Heimat des Gins, wo sämtliche Ingredienzen zu einem Gin zusammenfließen, der mit Süße, pfeffriger Würze und fruchtiger Frische aufwartet. Eine wahre Gewürzroute am Gaumen und in der Nase, die Ihnen noch lange Freude bereiten wird.

**Elephant Gin – Deutschland Hamburg**
**9,50**

Vor den Toren Hamburg wird der Elephant Gin destilliert, den die Hersteller als **Hommage an Afrika** präsentieren und sich auch einiges überlegt haben, um das Thema umzusetzen. Der London Dry Gin mit 45% Vol. nutzt insgesamt 14 verschiedene Botanicals. Natürlich spiegeln einige davon Afrika wieder: Baobab, Buchu plant, Devil's Clas und African Wormwood. Einige Botanicals kennen wir schon vom Whitley Neill Gin, der das Thema Afrika ebenfalls aufgreift, andere sind im Gin sicherlich neu. Dazu kommen eher klassische Botanicals, wie Wacholder, Ingwer, Kiefernadeln und Orangenschalen. Noch eine kleine Überraschung in der Liste sind die **Äpfel**.

**Tanqueray No. Ten – Schottland**
**6,90**

Der Name des Tangery No.Ten leitet sich von der Nummer der Destille ab, die bei den deutschen Luftangriffen 1941 nicht zerstört wurden. Der Brennkessel No.Ten ist noch heute im Gebrauch. In der Nase kommen gleich die Botanicals zum Tragen, die den Gin von anderen Gins absetzen. Neben einer dezenten Wacholderbeere kommt auch die Grapefruit im Nosing **zum Vorschein**, ebenso ein Hauch einer Limette. Die Zitrusfrüchte spielen hier also eine besondere Rolle. Während der Destillation nutzt Tanqueray übrigens die ganze Frucht, nicht wie bei den meisten anderen Gins üblich, nur die Schale der jeweiligen Frucht. Am Gaumen komplex und auffällig mild.

**Gin Sul – Hamburg/Portugal**
**9,50**

In der Altonaer-Spirituosen-Manufaktur wird der einzige in Hamburg destillierte Gin mit viel Liebe von Hand gefertigt. Doch seine Wurzeln hat GIN SUL fast 3.000 km weiter südlich: an der rauen Costa Vicentina im Südwesten Portugals. Eine hochprozentige Liebeserklärung an das kleine Land am Rande Europas. Einfache, aber frische und beste Botanicals, eine liebevolle Destillation in sehr kleinen Batches und feine, mediterrane Zitrusnoten zeichnen ihn aus. Neben den frischen Zitronen aus der Algarve prägt das Aroma der Lackzistrose (Cistus ladanifer) den Geschmack. Die Pflanze wächst auf den kargen Böden der Steilklippen an der Costa Vicentina - meist direkt neben üppigen Wacholderbüschen

**Black Bird Gin – Martin Albrecht, Flein**
**7,90**

Martin Albrecht ist eher bekannt als Winzer, jedoch hat er als leidenschaftlicher Brenner ein sehr feines Händchen und vor allem eine ausgezeichnete Nase für Aromen und was seiner Meinung nach einen klassischen Gin ausmacht. Frische Blutorange und Citrusnoten und im Herzen Koriander und Wacholder. Ein wunderbarer Klassiker aus Baden Württemberg

**The Duke Munich Dry – München Schwabing**
**6,90**

Ein Premium Gin, der in **kleinen Chargen noch von Hand hergestellt wird** und seine Herkunft durch 2 sehr passende Botanicals betont: Malz und Hopfenblüten. „Hopfen und Malz – Gott erhalt's“ gilt ab sofort also auch für Gin. 2 Münchner haben sich zur Duke Destillerie zusammen getan, benannt nach dem Gründer der Stadt München, der Herzog von Bayern. Genau diesen Namen trägt auch der Duke Gin. Neben den oben genannten Botanicals zielt den Gin auch das „Prädikat“ Munich Dry Gin und stellt die Verbindung zur Heitan des Gins her. Der Duke Munich Dry Gin wird auf Grundlage einer Mischung verschiedener Weizendestillate hergestellt, zusammen mit 13 Kräutern und Gewürzen, den Botanicals. Neben der notwendigen Wacholder werden auch Klassiker wie Koriander, Zitronenschalen und Angelikawurzeln verwendet

**Black Gin Premium – Gansloser Bad Ditzenbach**
**8,90**

Der Black Gin der Gansloser Destillers setzt die Serie der Premiumgins aus Deutschland fort. Der Familienbetrieb aus Bad Ditzenbach auf der **Schwäbischen Alb** destilliert einen Gin, der besonders rar ist: Nur dreimal im Jahr wird destilliert. Im April der klassische Black Gin, im August der Destillers Cut und im September der Black Gin Edition 1905. Genauso besonders sind die **74 Botanicals** die in diesem Gin verwendet werden. Die stammen aus 19 unterschiedlich Ländern wie Deutschland, Italien, Spanien, Indien, Madagaskar und Rumänien. 68 dieser Bestandteile werden in einen Mazerat angesetzt, das **tief schwarz ist**, wenn es anschließend zwölfmal destilliert wird. Die anderen Botanicals werden erst bei der letzten Destillation hinzugegeben, da die entsprechenden Aromen besonders flüchtig sind. Alle 74 Botanicals sind Betriebsgeheimnis, lediglich Wacholderbeeren, Zitronenzesten, Orangenzesten, Ingwerwurzeln, Koriander, Lorbeeren, Kamille und Zimt sind bekannt.

**ReGINE – Hausabfüllung, von Gebhard Steng, Lauffen a.N.**
**7,90**

Unser eigener Gin nach Art eines klassischen London Dry. Fast um die „Ecke“ geboren, wie er klassischer und passender nicht sein kann. Wunderbare Kräuternoten mit Wacholder im Vordergrund, abgerundet mit frischen Citrusaromen. Passt perfekt in die GIN o'clock Zeit.

**Windspiel Premium Gin - Eifel Deutschland**
**9,50**

Der deutsche Windspiel Premium Dry Gin kommt aus der Eifel und ist einer der wenigen Gins, die auf Basis von Alkohol aus heimischen Kartoffeln destilliert werden. Der Name „Windspiel“ spielt auf **Friedrich den Großen** an. Bei der Herstellung folgt man der traditionellen Herstellung eines **London Dry Gins**: mehrfach destilliert und kein nachträgliches Zusetzen von Botanicals oder anderen Essenzen. Dafür werden zuerst die Botanicals, wie Wacholder, Nelken, Zitrone, Koriander, Lavendel und Zimtrinde im Kartoffelalkohol mazeriert.

**Chase Seville Orange – Williams Chase, England**
**9,50**

In der so unüberschaubaren Welt des Gins ist es mittlerweile schwierig geworden, etwas ganz und gar Einzigartiges zu schaffen, doch der Chase Distillery gelang dies mit ihrem Williams Chase Seville Orange Gin auf ganz bemerkenswerte Art und Weise. Als liebevolles Destillat einer britischen Familienbrennerei, wird der hauseigene Chase Vodka mit Cider Äpfeln der Chase Farm gewonnen. Dieser dient als Basis für den Seville Orange Gin, der durch eine Aromatisierung sorgfältig ausgewählter Botanicals zustande kommt. Der Name verrät es bereits: hier sind die Schalen süßer Sevilla Orangen der Star, die zudem mit edler Bitternote aufwarten und das gewisse Etwas verleihen. Sevilla Orangen sind dabei keine unbekanntes Gesicht bei Chase, werden sie doch auch für den berühmten Chase Marmalade Vodka gewonnen. Williams Chase Seville Orange Gin eignet sich dank seiner floral fruchtigen Noten in der Nase und seiner zarten Holunderfrische am Gaumen perfekt für einen Gin Tonic

**The Botanist – Islay Dry Gin**
**6,90**

The Botanist Islay Dry Gin? Das lässt Whisky-Fans wie Gin-Fans gleichermaßen aufhorchen. Denn die kleine schottische Insel Islay ist bekannt dafür, hervorragende Whiskys mit großer Rauchnote zu produzieren. Einer der größten Virtuosen seines Gebiets ist Master Distiller James McEwan der Bruichladdich Destillerie, der sich nun auch an einem hervorragenden Botanist Islay Gin versuchte. Das Ergebnis? Ist voller Milde, betörender Aromen und samtener Cremigkeit. Eine klare Farbe, leicht quecksilberfarbenen schimmernd, erwartet uns noch vor einem ersten Tasting. Das Bouquet dieses Dry Gins ist an Komplexität beinahe nicht zu überbieten und offenbart Menthol und Apfelmünze sowie würzig frische Nuancen von Koriander, Wacholder, Anissamen sowie die Schalen von Zitronen und Orangen. Nach einer Weile treten sommerliche Blüten, Honig, Kokosnuss und Mädesüß zutage, die die ganze raue Schönheit der mit Heidekraut bedeckten Insel Islay offenbaren.

**The Illusionist – Dry Gin München**
**11,00**

„Erlebe Dein blaues Wunder“ – dieser Spruch ist bei The Illusionist Gin nicht nur so dahingesagt, sondern wortwörtlich gemeint. Denn immerhin präsentiert sich der brandneue Münchner Gin dank einer exotischen Blüte vom anderen Ende der Welt in blauer Farbe. Und gibt man ein Tonic Water hinzu, dann erlebt man tatsächlich sein „blaues Wunder“, denn mit dem Aufeinandertreffen von Gin und Tonic verfärbt sich der Drink in ein sanftes Rosa und sorgt für allerlei Geraune am Bartesen. Aromen wie Wacholder und Angelika sorgen gemeinsam mit Macis und Süßholz für angenehme Würze, Rosmarin und Lavendel für floral leichte Aromen und frische Orangen wie Zitronen für einen Hauch Frucht. Insgesamt ist The Illusionist dank dieser Botanicals ein Gin mit warmen Aromen, der frisch und würzig auftritt und nicht nur gut aussieht, sondern auch noch schmeckt.

**Bloom Premium - London Dry**
**6,90**

Seine geschmacklich sehr sanfte, weiche und florale Präsenz ordnet Bloom Premium London Dry Gin trotz allem den New Western Gins zu. Der Name Bloom, was aus dem Englischen übersetzt so viel wie Blüte heißt beschert sonnenbeschienene Heckenkirsche, auch als Geißblatt bekannt, transportiert eine ganz spezielle Süße in den Gin, die beinahe an kandierte Früchte erinnert. Als geschmackliches Gegenstück treten beruhigende Kamille und erfrischend bittere Pampelmuse auf, die gemeinsam ein Sammelsurium an Aromen bilden, die überzeugenden, köstlichen und wohl abgerundeten Geschmack bedeuten.

**Ferdinands – Saar Dry Gin**
**9,50**

Dabei berief man sich auf klassische Botanicals ebenso wie auf exotische Zusätze und versah alles mit der Infusion der besten Riesling-Trauben des vielgelobten Zilliken Weinguts. Diese gedeihen auf Schiefer Steillagen, was ein unverwechselbares Aroma von Weltklasse zur Folge hat. Hinzu gesellen sich beste heimische Botanicals: Sonnenbeschienene Quitten- wie Apfelbäume, Hagebutten, Weinrosen, Schlehen und die charakteristische Wacholdernote treten mit mediterranem Zitronenthymian und Lavendel sowie den exotischen Aromenwundern Koriander, Zimt und Ingwer auf. Insgesamt sind über 30 Botanicals in Ferdinands Saar Gin enthalten, die wohl ausbalanciert für eine wahre Geschmacksexplosion sorgen.