

Ausgewählte Gins, jeweils 4cl, serviert mit viel Eis und Botanicals*

*Pflanzen und pflanzliche Extrakte, die dem Gin bei der Destillation seine besondere Note geben. Wir geben sie während der Zubereitung in den Gin & Tonic, um seine Eigenheit zu unterstreichen oder zu ergänzen.

Schweppes Indian Tonic Water

20cl 5

Prickelnd. Bitter. Der Klassiker.

Deux Frères Zürich, Schweiz 43.0% vol.
mit Orange und Rosmarin 19

In einem kleinen Heimplabor Marke Eigenbau von zwei Brüdern entstand mitten in Zürich dieser Gin. Inzwischen wurde der Destillationsprozess zu Deux Frères nach Tirol verlegt und beinhaltet heute unter anderem Bio-Wacholderbeeren, von deren lateinischen Namen Juniperus der Name dieser Spirituose übrigens stammt, als auch Bio-Zitronenschalen, Rosenblüten, Lavendelblüten und Arnikawurzel. 24 der 25 Botanicals werden nach London Dry Standard destilliert und verleihen diesem Gin seinen Geschmack und die Würze, während die letzte der 25 Botanicals geheimgehalten und im letzten Mazerierungsvorgang - nun wieder in Zürich - zugegeben wird. Durch die natürlichen, lichtempfindlichen Anthocyane kann der Deux Frères Dry Gin seine Farbe je nach Mischung von Blau über Violett bis ins Rosa wechseln und wird daher per Hand in braune Apothekerflaschen abgefüllt um danach weltweit versandt zu werden.

Hendrick's Ayrshire, Schottland 41.4% vol.
mit Gurke und Pfeffer 12

"A most unusual Gin" - so klar definiert es die Marke Hendrick's selbst. Dieser an eine victorianische Medizinflasche erinnernde Gin ist aus keiner Bar mehr wegzudenken. Neben den klassischen Aromen von Wacholder spielen bei Hendrick's Gin Rosenblätter und Gurkenextrakte eine entscheidende Rolle. Hendrick's Gin wird aufwendig in kleinen alten Brennblasen destilliert und ist einer der beliebtesten Gins unsere Zeit.

Matte Sloe Gin Bern, Schweiz 28.0% vol.
mit Heidelbeeren 17

Der Matte Sloe Gin der Brennerei Matte aus Bern wird ausschliesslich durch Handarbeit hergestellt. Alle Zutaten, von dem Getreidealkohol, den an der Aare gesammelten Schlehen bis zu den acht der zehn weiteren Botanicals, die diesem Gin die perfekte Geschmackskombination der süssen Schlehen mit der ausgeprägten Wacholdernote verleihen, kommen aus der Umgebung. Dadurch unterstützt die Brennerei die lokale Landwirtschaft und hält Transportwege kurz. Neben den typischen Wacholderbeeren und den Schlehenfrüchten geben unter anderem Orangenschalen, Süssholzwurzel, Zimt und Veilchenwurzel dem Gin seinen unverwechselbaren Geschmack.

Monkey 47 Schwarzwald, Deutschland 47.0% vol.
mit Cranberries 16

47 Kräuter und ein Affe bilden die Symbiose des Gins aus dem Schwarzwald. Er geht auf Montgomery Collins zurück. Als dieser 1951 aus dem Dienst der Royal Air Force schied, eröffnete er im Schwarzwald den Landgasthof „Zum wilden Affen“. Als britischer Gentleman hielt er die Traditionen des Empire hoch, zu denen auch ein gutes Glas Gin zählt, weshalb er sich mit dessen Herstellung befasste und eine Rezeptur auf Basis regionaler Kräuter und aromatischer Pflanzen aus dem asiatischen Raum entwickelte. Rund 40 Jahre später kommen Alexander Stein und Christoph Keller ins Spiel. Sie belebten 2008 die zufällig entdeckte Rezeptur neu und verfeinerten sie. Gut ein Drittel der Zutaten kommt aus dem Schwarzwald. Der komplexe Gin wird nur grob filtriert, so bleiben auch filigrane Aromen erhalten. Diesen Unterschied riecht und schmeckt man.

Schrödinger's Katzen Gin

Baden-Württemberg, Deutschland 44.0% vol.
mit Orange und Thymian 17

Für sein Gedankenexperiment erhielt der Quantenphysiker Erwin Schrödinger den Nobelpreis. 1935 illustrierte er das Paradoxon, dass eine Katze gleichzeitig lebendig und tot sein kann. Er sperrte sein geliebtes Haustier gedanklich in eine Kiste mit einem instabilen Atomkern, einem Detektor und einer Ampulle Giftgas. Zerfiel der Atomkern irgendwann, würde das Giftgas freigesetzt und die Katze stirbt. Solange niemand die Kiste öffnet, kann man den Zustand der Katze nicht feststellen - sie wäre also zugleich lebendig und tot. Nun widmet das Familienunternehmen Heidelberg Spirits der toten oder lebendigen Katze einen Gin. In der Zutatenliste befinden sich u.a. Zitronenthymian, Basilikum, Kubebenpfeffer, Heidelbeeren und Katzenminze, welche Katzen auf der ganzen Welt in einen rauschartigen Zustand versetzt.

Tanqueray No. Ten Cameronbridge, Schottland 47.3% vol.
mit Grapefruit 12

Tanqueray No.10 ist der jüngere Bruder des Tanqueray London Dry Gin und seit 2000 auf dem Markt. Durch weitere frische Botanicals und eine besonders schonende vierfache Destillation im Small Batch-Verfahren erreicht er ein Höchstmass an Feinheit und Aromengehalt, wobei eine besondere Betonung auf den Zitrusnoten liegt. Der Name No.10 leitet sich von der Nummer der Destille ab, die bei den deutschen Luftangriffen 1941 nicht zerstört wurde und noch heute in Gebrauch ist. Mit diesen Angriffen verbunden ist auch der Umzug von Tanqueray nach Schottland. Die eigene 8-eckige Flasche ist einem englischen Hydranten nachempfunden.

Saffron Dijon, Frankreich 40.0% vol.
mit Limette 12

Safran ist immer noch eines der teuersten Gewürze der Welt. Viele tausend Stunden sind nötig, um ein Kilo des begehrten Gewürzes zu gewinnen, da der Safran nicht aus der Pflanze oder den Blättern gewonnen wird, sondern aus den feinen, roten Blütenstempeln des *crocus sativus*. Auch heute noch wird Safran hauptsächlich im Nahen Osten wie zum Beispiel im Iran oder Irak angebaut. Seit 2006 wird der Saffron Gin von der Destille Gabriel Boudier in Dijon hergestellt. Er besticht durch ein voluminöses Aroma aus Zitrone, feinen Wacholdernote, Karamell, Schokolade, Koriander, Limette, Orange, Fenchel, Angelikawurzel und natürlich Safran.

Botanist Islay, Schottland 46.0% vol.
mit Minze 13

Der Botanist Islay Dry Gin wurde mit mit 22 verschiedenen Kräutern aus der Umgebung der Insel Islay verfeinert. Schöne Kräuternoten geben dem ihm seinen unverwechselbaren Charakter. Einige der verwendeten Kräuter sind Myrteblätter, Distelblätter, Holunderblüten, Heideblüten und Pfefferminzblätter. Wasserminze, Weissklee und Beifuss sollen auch mit von der Partie sein. Ein leichter, angenehmer Gin mit einer herrlichen Aromenvielfalt. Hergestellt wird er in einer begrenzten Stückzahl von der Bruichladdich Destillerie auf der Insel Islay.