



# BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

## BALTHASARS GIN BAR

### WACHOLDER BETONTE GINS

Longdrink

Bei diesen klassischen Gins steht der Wacholder im Mittelpunkt. Das Aroma kann hierbei unterschiedlich ausfallen, von frisch gemähem Gras bis feuchtem Waldboden ist vieles möglich. Diese Gins sind dem Ursprünglichen sehr nahe.

<b>THE DUKE</b>	Trinkempfehlung: Fever-Tree Indian Tonic und Zitronenschale	12,00€
Gin aus München mit bayrischer Note. Hopfenblüten, Malz und zahlreiche weitere Details. 100 Prozent Handarbeit und Bio-Qualität. Rundes und weiches Aroma mit komplexem Bouquet.		
<b>WINDSPIEL</b>	Trinkempfehlung: Schweppes Dry Tonic und Orangenschale	16,00€
Der preisgekrönte Premium Gin aus der Vulkaneifel. Ein 'Craft Gin', der aus Kartoffeln und Botanicals wie Koriander, Wacholder, Lavendel und Ingwer destilliert wird.		
<b>THE BOTANIST ISLAND DRY GIN</b>	Trinkempfehlung: Schweppes Dry und Zitronenschale	12,00€
Ein sehr milder Gin aus dem Hause Bruichladdich, der durch Komplexität und Wachholdernoten überzeugt. Hand Craftet' auf der Insel Islay in Schottland mit 22 lokalen und 9 klassischen Gin Botanicals.		
<b>No3 LONDON DRY GIN</b>	Trinkempfehlung: Fever-Tree Indian Tonic und Zitronenschale	13,00€
Der No3 Gin wird mit nur 6 Botanicals in den Niederlanden destilliert und kommt mit viel Tradition und einer starken Wachholdernote daher.		
<b>VAN LAACK DRY GIN 42</b>	Trinkempfehlung: Fever-Tree Indian Tonic und Orangenschale	14,00€
Der Familienbetrieb parfümiert seinen Gin nicht, sondern legt sein Bekenntnis zur Frucht ab. Ausgesprochen klassisch mit unverfälschter, klarer Wachholdernote.		

### GINS MIT ZITRUS- UND FRUCHTIGEN NOTEN

Durch die Einbettung von Zitrusfrüchten während der Destillation erhalten diese Gins ein einmaliges, frisches Aroma, welches sehr gut mit Wacholder harmoniert.

<b>TANQUERAY TEN</b>	Trinkempfehlung: Fever-Tree Mediterranean und Orangenschale	14,00€
Der 4 fach destillierte Premium Gin aus dem Hause Tanqueray überzeugt durch einen weichen Abgang mit vielen Aromen.		
<b>TANQUERAY RANGPUR LIME GIN</b>	Trinkempfehlung: Schweppes Dry Tonic und Limettenschale	12,00€
Durch die Zugabe von Limetten und Lorbeerblättern bekommt dieser Gin ein einmalig frisches Aroma.		
<b>GIN SUL</b>	Trinkempfehlung: Fever-Tree Indian Tonic Rosmarin und Orange	15,00€
Der einzige in Hamburg destillierte Gin kommt aus einer der kleinsten Destillen Deutschlands. Zitronen und Zistrosen von der Algarve betonen hierbei die portugiesischen Wurzeln dieses Gins.		
<b>SIEGFRIED RHEINLAND DRY GIN</b>	Trinkempfehlung: Fever-Tree Mediterranean und Orangenschale	15,00€
Der Gin zur Heldensaga aus dem Rheinland. Zitrusaromen und Wacholder mit leicht pfeffrigen Noten.		



# BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

## BALTHASARS GIN BAR

### GINs MIT PFEFFRIGEN NOTEN

In diesen Gins sind verschiedene Pfeffernoten deutlicher ausgeprägt. Koriander, Kubenpfeffer, Ingwer und Muskat. Diese Zutaten sind ausgesprochen würzig und verbinden sich elegant mit Wacholder und fruchtigen Noten.

**BOMBAY SAPPHIRE EAST** 12,00€  
Trinkempfehlung: Fever-Tree Indian Tonic und Zitronenschale  
Der East von Bombay besticht durch seine komplexen Aromen und seinen feinwürzigen, floralen Duft. Er spielt dabei mit Zitronengras und vietnamesischem schwarzem Pfeffer.

### FLORALE GINS

Diese inzwischen "New Western Dry" genannten Gins zeichnen sich geschmacklich durch ihre weiche und abgerundete Aromenvielfalt aus. Vorherrschend hierbei: Lavendel, Rosen oder Holunder.

**STAR OF BOMBAY** 14,00€  
Trinkempfehlung: Schweppes Indian Tonic, Limettenschale  
Der Premium Gin aus dem Hause Bombay. Floral und zitrusfruchtig mit leichter Koriandernote. Kraftvolles und ausgeprägtes Geschmacksprofil mit vielschichtigen Aromen und punktueller Schärfe.

**FERDINAND'S SAAR DRY GIN** 16,00€  
Trinkempfehlung: Schweppes Dry Tonic und Trauben  
Die Perle der Saar. 30 fein abgestimmte Botanicals aus den Weinbergen und handgelesene Rieslingtrauben. Zitrus und blumige Töne in der Nase, würziger betonter Körper und komplexe Weinnoten der Spätlese im Abgang.

**MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN** 15,00€  
Trinkempfehlung: Schweppes Dry Tonic und Zitronenschale  
Der Gipfelstürmer aus dem Schwarzwald destilliert aus 47 pflanzlichen Zutaten. Feinblumig und intensiv mit subtil herben Fruchtbestandteilen.

### EXTRAVAGANTE GINS

Neben "klassischen" Gins gibt es auch einige, die ganz besondere Botanicals enthalten. Neben Gurke, Tonkabohne, Schlehe und Traube können auch andere, seltene Zutaten verwendet werden.

**HENDRICKS GIN** 14,00€  
Trinkempfehlung: Fever-Tree Indian Tonic und Gurkenscheibe  
Der Trendsetter mit der Essenz aus Salatgurken und Rosen. Überwiegend in Handarbeit in Schottland destilliert.

**PLYMOUTH SLOE GIN** 12,00€  
Trinkempfehlung: Schweppes Bitter Lemon und Limettenschale  
Aus der ältesten Destillerie der Welt, mit dem Charakter milder Schlehen. Fruchtig und weich mit der Note von süßen Kirschen.

**TONKA GIN** 14,00€  
Trinkempfehlung: Fever-Tree Mediterranean und Limettenschale  
Handarbeit aus dem Norden Deutschlands. Anregender Gin mit der Bohne des Tonkabaums. Aromen von süßer Vanille und herben Bittermandeln.

**BROKMANN'S GIN** 14,00 €  
Trinkempfehlung: Schweppes Ginger Beer und Limettenschale  
Durch die Verwendung von Blau- und Brombeeren ist dieser Gin einer der fruchtigsten überhaupt, sehr extravagant.

**GIN MARE** 15,00 €  
Trinkempfehlung: Fever-Tree Mediterranean, Rosmarin  
Ein spanischer Gin mit mediterranen Kräutern wie Basilikum, Thymian, Rosmarin und grünen Oliven. Ausgewogene Zitrusaromen mit einem Hauch von Lakritz.

**FERDINAND'S SAAR QUITTE** 12,00€  
Trinkempfehlung: Schweppes Indian Tonic und Orangenschale  
Regionale Hommage an den traditionellen Sloe Gin. Fruchtig, süßer Körper der Birnenquitte im Einklang mit Säuren des Kabinett Rieslings sowie den floralen und würzigen Tönen des Saar Dry Gins.