



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 gemähtem Gras bis feuchter Waldboden ist vieles möglich. Diese Gins sind dem ursprünglichen sehr nahe.

THE DUKE 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.	Trinkempfehlung: Fever-Tree Indian Tonic und Zitronenschale	11,00€
SIPSMITH Ein Gin aus London, hergestellt in kleinen Batches mit einem klassischen London Dry Profil.	Trinkempfehlung: Fever-Tree Indian Tonic und Zitronenschale	11,00€
WINDSPIEL Der preisgekrönte Premium Gin aus der Vulkaneifel. Ein "Craft Gin", der aus Kartoffeln und Botanicals wie Koriander, Wacholder, Lavendel und Ingwer destilliert wird.	Trinkempfehlung: Schweppes Dry Tonic und Orangenschale	15,00€
THE BOTANIST ISLAND DRY GIN 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.	Trinkempfehlung: Schweppes Dry und Zitronenschale	11,00€
No3 LONDON DRY GIN Der No3 Gin wird mit nur 6 Botanicals in Holland destilliert und kommt mit viel Tradition und einer starken Wachholdernote daher.	Trinkempfehlung: Fever-Tree Indian Tonic und Zitronenschale	12,00€
BEEFEATER 24 Die Premium Version aus dem Hause Beefeater mitten in London. Grapefruit und ein Teeblend aus japanischem Sencha und chinesischem Grüntee machen diesen Gin zu etwas ganz Besonderem und geben ihm sein weiches Aroma.	Trinkempfehlung: Fever-Tree Indian Tonic und Zitronenschale	12,00€

GINS MIT ZITRUS- UND FRUCHTIGEN NOTEN

Durch die Einbettung von Zitrusfrüchten während der Destillation erhalten diese Gins ein einmaliges, frisches Aroma. Wacholder und Zitrus harmonieren sehr gut.

TANQUERAY TEN Der 4 fach destillierte Premium Gin aus dem Hause Tanqueray überzeugt durch einen weichen Abgang mit vielen Aromen.	Trinkempfehlung: Fever-Tree Mediterranean und Zitronenschale	13,00€
TANQUERAY RANGPUR LIME GIN Durch die Zugabe von Limetten und Lorbeerblättern bekommt dieser Gin ein einmalig frisches Aroma.	Trinkempfehlung: Schweppes Dry Tonic und Limettenschale	11,00€
GIN SUL 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.	Trinkempfehlung: Fever-Tree Indian Tonic Rosmarin und Orange	14,00€
SIEGFRIED RHEINLAND DRY GIN Der Gin zur Heldensaga aus dem Rheinland. Zitrusaromen und Wacholder mit leicht pfeffrigen Noten.	Trinkempfehlung: Fever-Tree Mediterranean und Orangenschale	14,00€
RIVO FORAGED GIN Am Lago die Como aus handerlesenen Botanicals destilliert. Frisches Balsamico Aroma mit floralen und zitrushaften Noten.	Trinkempfehlung: Fever-Tree Mediterranean und Orangenschale	14,00€



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 Produkte sind würziger und verbinden sich elegant mit Wacholder und fruchtigen Noten.

BOMBAY SAPHIRE EAST 10,00€
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.

WHITLEY NEIL GIN 10,00€
Trinkempfehlung: Fever-Tree Indian Tonic und roter Pfeffer
Ein Gin mit südafrikanischen Aromen von der Frucht des Baobab Baumes und der Kapstachelbeere. Er besticht durch eine gekonnte Würze und einen leicht erdigen Abgang.

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.

FERDINAND´S SAAR DRY GIN 14,00€
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 13,00€
Trinkempfehlung: Schweppes Dry Tonic und Zitronenschale
Der Gipfelstürmer aus dem Schwarzwald destilliert aus 47 pflanzlichen Zutaten. Feinblumig und intensiv mit subtil herben Fruchtkomponenten.

STAR OF BOMBAY 11,00€
Trinkempfehlung: Fever-Tree Indian Tonic und Zitronenschale
Der Premium Gin aus dem Hause Bombay. Floral, Zitrusfruchtig mit leichter Koriandernote. Kraftvolles und ausgeprägtes Geschmacksprofil mit vielschichtigen Aromen und punktueller Schärfe.

EXTRAVAGANTE GINS

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

HENDRICKS GIN 12,00€
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 10,00€
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 12,00€
Trinkempfehlung: Fever-Tree Mediterranean
Handarbeit aus dem Norden Deutschlands. Anregender Gin mit der Bohne des Tonkabaums. Aromen von süßer Vanille und herben Bittermandeln.

BROKMANN'S GIN 12,00€
Trinkempfehlung: Schweppes Ginger Beer und Limettenschale
Durch die Verwendung von Blau und Brombeeren ist dieser Gin einer der fruchtigsten überhaupt, darum: extravagant.

GIN MARE 13,00€
Trinkempfehlung: Fever-Tree Indian Tonic, Rosmarin
Ein Mallorkinischer Gin mit mediterranen Kräutern wie Basilikum, Thymian, Rosmarin und grünen Oliven. Ausgewogene Zitrusaromen mit einem Hauch von Lakritz.

FERDINAND´S SAAR QUINCE 10,00€
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.