

Logenhaus Nachtsalon

Ginkarte



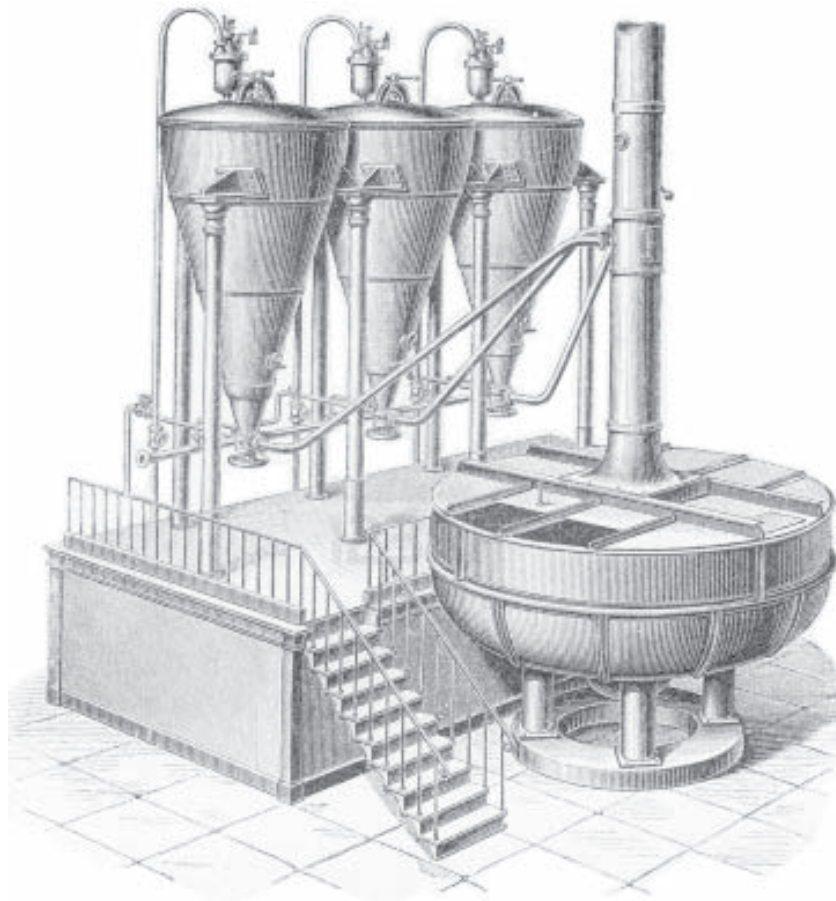
seit 2011

Ginhistorie

Die ältesten Quellen Mitte des 17. Jahrhunderts berichten vom Wacholderschnaps namens „Genever“ des Arztes François de la Boe. Englische Soldaten, die die Holländer im Holländisch-Spanischen Krieg unterstützten, brachten diesen Schnaps auf die Britische Insel, wo er den Namen „Gin“ erhielt.

Ab 1769 produzierte die Gordon Co. in Nordlondon einen in der Britischen Marine verbreiteten dreifach gebrannten Gin. Zu dieser Zeit destillierte man in England viele raue, harte Brände mit wechselndem Alkoholgehalt unter der Bezeichnung „Gin“.

1791 regulierte der sogenannte „Gin Act“ – also ein Gesetz über die Herstellungsverfahren – nicht nur Qualität und Herstellung, sondern brachte ihn in die Kreise der Upper Class. An der Destillationsmethode und Rezeptur wurde innerhalb dieser Grenzen in den zahlreichen Destillieren im Londoner Bloomsbury-Viertel und im Vorort Finsbury während dieser Gin Ära von vielen weiter getüfelt, wodurch der Grundstein für eine Vielzahl von sehr feinen Ginrezepturen gelegt wurde, deren Anzahl bis heute wächst.



GENEVER

aromatisch und süßlich

„Genever“ ist eine Spirituose niederländischer bzw. belgischer Herkunft mit mindestens 35% Vol. Alkoholgehalt. Er ist ein bis heute in traditioneller Rezeptur weitergepflegter Vorläufer des Gins. Die Herstellung erfolgt meist aus Gersten- oder Roggenmalz. Zur Aromatisierung wird Wacholder, teilweise auch Kümmel, Anis und Koriander hinzugefügt.

Bols, <i>Niederlande</i>	8,- €
Rutte Koornwijn Steen, <i>Niederlande</i>	7,- €
Rutte Paradyswijn, <i>Niederlande</i>	16,- €
Zuidam Jonge Graan, <i>Niederlande</i>	7,- €
Zuidam Zeer Oude 5, <i>Niederlande</i>	9,- €

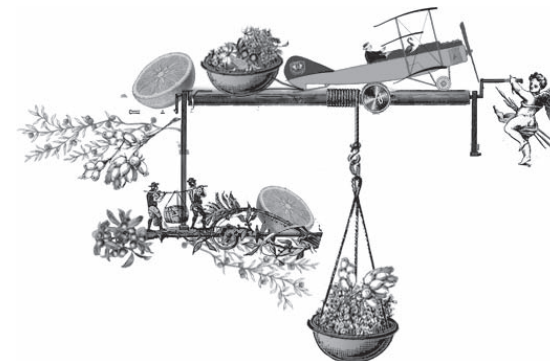


OLD TOM GIN

leicht gesüßt

Bei „Old Tom Gin“ handelt es sich um die ursprüngliche Form des Gins. Dieser war vor allem im 18. und 19. Jahrhundert beliebt. Durch die nachträgliche Zugabe von Zucker ist „Old Tom Gin“ süßer als London Dry Gin und kann so als Verbindung zwischen diesem und Genever betrachtet werden.

Both's, <i>Deutschland</i>	9,- €
Hayman's, <i>England</i>	8,- €
Jensen's, <i>England</i>	10,- €
Ransom, <i>USA</i>	12,- €



LONDON DRY GIN

trocken, gewürzt, ungesüßt

Der Name „London Dry Gin“ ist keine Herkunftsbezeichnung, sondern verweist auf das Herstellungsverfahren, bei dem die aromatisierenden pflanzlichen Zutaten dem neutralen Alkohol zugegeben werden, bevor dieser einer weiteren Destillation unterzogen wird. Die Beimischung künstlicher Aroma- oder Farbstoffe ist explizit untersagt. Charakteristisch ist neben dem starken Wacholdergeschmack eine ganze Palette an feinwürzigen Aromen.

7d Essential, <i>Spanien</i>	11,- €
Adler Berlin, <i>Deutschland</i>	9,- €
Blackwood's Vintage 40%, <i>England</i>	7,- €
Blackwood's Vintage 60%, <i>England</i>	8,- €
Blue Ribbon, <i>Frankreich</i>	12,- €
Bombay Sapphire, <i>England</i>	8,- €
Broker's, <i>England</i>	7,- €
City of London, <i>England</i>	7,- €
Fifty Pounds, <i>England</i>	12,- €
Geranium, <i>England</i>	9,- €

Gilpin's, <i>England</i>	18,- €
Gordon's, <i>England</i>	7,- €
Greenall's, <i>England</i>	7,- €
Jodhpur Reserve, <i>Spanien</i>	18,- €
London No.3, <i>England</i>	11,- €
Mayfair, <i>England</i>	8,- €
Mombasa Club, <i>England</i>	9,- €
Oxley, <i>England</i>	13,- €
Sipsmith London Dry, <i>England</i>	10,- €
Tanqueray, <i>England</i>	8,- €
The Botanist, <i>Schottland</i>	8,- €
The Duke, <i>Deutschland</i>	8,- €
Whitley Neill, <i>England</i>	8,- €



DRY GIN

trocken und Wacholder betont

„Dry Gin“ ist ungesüßter Gin, bei dem aromatisierende pflanzliche Bestandteile dem neutralen Alkohol in einzelnen Schritten nacheinander zugegeben werden. Hierbei ist auch die Zugabe von anderen aromatisierenden Stoffen und künstlichen Zusätzen sowie Farbstoffen erlaubt. „Dry Gin“ zeichnet sich meist durch ein ausgeprägtes Wacholderaroma aus, das von bitteren Elementen und Zitrusnoten ergänzt wird.

Arctic Velvet, <i>Grönland</i>	14,- €
Aviation, <i>USA</i>	10,- €
Beefeater 24, <i>England</i>	8,- €
Berkeley Square, <i>England</i>	15,- €
Bluecoat American, <i>USA</i>	15,- €
Blue Vintage, <i>Österreich</i>	10,- €
Cadenhead's Old Ray, <i>Schottland</i>	10,- €
Citadelle Reserve, <i>Frankreich</i>	10,- €
Cold River, <i>USA</i>	13,- €
Cremorne 1859 Colonel Fox's, <i>England</i>	10,- €

Death's Door, <i>USA</i>	13,- €
Dictador Colombian Premium Aged, <i>Kolumbien</i>	14,- €
Edinburgh, <i>England</i>	11,- €
Filliers 28, <i>Belgien</i>	13,- €
Gin Mare, <i>Spanien</i>	12,- €
Hendrick's, <i>Schottland</i>	9,- €
Hoxton, <i>England</i>	11,- €
Junipero, <i>USA</i>	10,- €
Leopold's, <i>USA</i>	13,- €
London Hill, <i>England</i>	7,- €
Magellan, <i>Frankreich</i>	8,- €
Martin Miller's Dry, <i>England</i>	8,- €
Martin Miller's Westbourne Strenght, <i>England</i>	12,- €
Monkey 47 Dry, <i>Deutschland</i>	11,- €
Nolet's Silver, <i>Niederlande</i>	14,- €
Saffron, <i>Frankreich</i>	8,- €
Seagram's, <i>USA</i>	7,- €
Tanqueray Malacca, <i>England</i>	16,- €



Tanqueray No. Ten, <i>England</i>	8,- €
The Bitter Truth Pink, <i>Deutschland</i>	9,- €
The London No.1, <i>England</i>	10,- €
Williams Chase Elegant Crisp, <i>England</i>	12,- €
Zuidam Dry, <i>Niederlande</i>	8,- €

SLOE GIN

süß und fruchtig

„Sloe Gin“ ist die übliche englische Bezeichnung für Schlehenlikör, für dessen Herstellung in der Regel echter Gin verwendet wird. In Europa ist „Sloe Gin“ als ein Likör mit einem Alkoholgehalt von mindestens 25% Vol. definiert, der durch Mazeration von Schlehen entsteht.

Monkey 47 Sloe, <i>Deutschland</i>	11,- €
Sipsmith Sloe, <i>England</i>	10,- €



PLYMOUTH GIN

leicht gesüßt

Im Gegensatz zum London Dry Gin handelt es sich beim „Plymouth Gin“ um eine gesetzlich geschützte Herkunftsangabe. Nur ein Gin, der in der Hafenstadt Plymouth destilliert wurde, darf sich so nennen. In dem dreifachen Destillationsverfahren wird auf die Beigabe von Bitterstoffen gänzlich verzichtet. „Plymouth Gin“ gilt als das offizielle Leibgetränk der British Royal Navy.

Plymouth, *England*



8,- €

Tonics

Sideorder

Schweppes	2,50 €
Thomas Henry	3,- €
Fever-Tree	3,50 €
Fentimans	4,- €

Preise der Tonics als Sideorder / enthalten Chinin

