





Handelshof

Trendgetränk

GIN



Viele tolle  
Rezepte!

Gültig bis 31.07.2017

# Gin Tonic

Zutaten:  
4-6 cl Gin  
Tonic Water  
Eiswürfel



Durobor Brek  
Longdrink Glas  
35 cl  
6 Stück

**9.54**



Gordon's  
London Dry Gin  
37,5 % vol,  
1 l Flasche

**11.99**



Welcher Gin eignet sich perfekt für einen Gin Tonic?

Gordon's London Dry Gin

Der Geschmack des Cocktails, nicht der einzelnen Zutat, steht beim Mischen mit Gordon's im Vordergrund.

Der Gin Tonic ist wohl der bekannteste Drink mit der Zutat Gin. Warum er so beliebt ist? Liegt es an der langen Tradition, chininhaltige Limonade mit Gin-Sorten zu mixen? Am erfrischenden Geschmack, an der dem Chinin zugeschriebenen Wirkung oder gar an Queen Mum, die gerne ihren „G&T“ genoss? Wir wissen es nicht, aber schmecken tut dieser Klassiker immer wieder!



Fever-Tree  
Premium Indian Tonic Water  
Kasten 24 x 0,2 Flaschen

**28.56** + Pfand 5.10

### Zubereitung

Mischen Sie Gin und Tonic Water im Verhältnis von 1:1 bis zu 1:4, ganz nach persönlichem Geschmack und Ihrer Glas-Größe. Wichtig ist beim Gin Tonic wie bei vielen klassischen Drinks vor allem, ausreichend Eis zu verwenden. Anders als bei den meisten Cocktails dürfen die Eiswürfel hier auch gerne noch ganz kalt sein, um den Drink nicht zu verdünnen.

Walter Gott  
Ice Factory  
Solid Ice Cubes  
Volleiswürfel,  
tiefgefroren,  
5 kg Beutel, kg = 0.698

**3.49**





# Gin Basil Smash

Zutaten:  
6 cl Gin  
10-15 Basilikumblätter  
2 cl Zitronensaft  
2 cl Zuckersirup  
Eiswürfel

Cristal D'Arques  
Tumbler  
MASQUERADE  
30 cl  
6 Stück  
**20.94**



Bombay Sapphire  
East Gin  
42 % vol  
0,7 l Flasche  
**22.49**



Zitronen\*

Basilikum\*



Riemerschmid  
Bar-Syrup  
Rohrzucker  
0,7 l Flasche  
**4.49**

## Zubereitung

Die Basilikumblätter (10-15) und den Zuckersirup (2 cl) in den Shaker geben und mit dem Stößel muddeln. Anschließend den Zitronensaft (2 cl) und den Gin (6 cl) zusammen mit Eiswürfeln hinzugeben und kräftig schütteln. Durch ein Bar- und ein Feinsieb in einen Tumbler mit Eiswürfeln abseihen. Mit Basilikumblatt garnieren und mit einem Strohhalm servieren.

Welcher Gin eignet sich perfekt für einen Gin Basil Smash?

## Bombay Sapphire East Gin

Die klaren Pfeffernoten des Bombay Sapphire East ergänzen das Aromenspektrum des Gin Basil Smash auf ideale Weise. Es gibt wohl nur wenige Cocktails, bei denen dieser Gin derart harmonisch mit dem Drink zusammenspielt, ohne zu dominant zu wirken.

# Gin Buck

Zutaten:  
2 cl Gin  
3 cl Zitronensaft  
ca. 10 - 15 cl  
Ginger Ale  
Eiswürfel

Whitley Neill  
Dry Gin  
42 % vol  
0,7 l Flasche  
**22.99**



Welcher Gin eignet sich perfekt für einen Gin Buck?

## Whitley Neill Gin

Whitley Neill Gin fügt sich hervorragend in die Aromen des Gin Buck ein. Dieser Gin zeichnet sich vor allem durch seinen Abgang aus: Die leicht pfeffrigen Noten des Gins harmonieren sehr gut mit dem würzigen Charakter des Ingwers im Ginger Ale. Eine unschlagbare Kombination!

Cristal D'Arques  
Tumbler  
MASQUERADE  
30 cl  
6 Stück  
**20.94**



## Zubereitung

Ein Old Fashioned Glas mit mehreren Eiswürfeln befüllen und den Zitronensaft direkt in das Glas geben. Anschließend mit Ginger Ale auffüllen und umrühren. Mit einem Zitronenschnitt garnieren oder Zitronenschnitt direkt ins Glas geben.

Schweppes  
Ginger Ale  
Kasten 6 x 1 l PET-Flaschen  
**6.54** + Pfand 2.40

Pulco  
Zitronensaft  
Zitronensaft-  
konzentrat  
0,7 l Flasche  
**2.99**

# Gin Fizz

Zutaten:  
 5 cl Gin  
 3 cl Zitronensaft  
 2 cl Zuckersirup  
 Sodawasser  
 Eiswürfel

Durobor Brek  
 Longdrink Glas  
 35 cl  
 6 Stück  
**9.54**



Gin Mare  
 42,7 % vol  
 0,7 l Flasche  
**28.99**

Monin  
 Weißer Rohr-  
 zucker-Sirup  
 0,7 l Flasche  
**2.99**



Wesergold  
 Zitronensaft  
 100 % Direktsaft  
 0,75 l Flasche  
**1.49**



Schweppes  
 Soda Water  
 Kasten 24 x 0,2 l Flaschen  
**11.76** + Pfand 3.90



Welcher Gin eignet sich perfekt für einen Gin Fizz?

Gin Mare

Für einen Gin Fizz, der es in sich hat: Die feinen Aromen von Rosmarin und Thymian dieses spanischen Gins verleihen Ihrem Gin Fizz eine zusätzliche, interessante Note!

## Zubereitung

Den Gin, Zitronensaft und Zuckersirup zusammen mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben. Kräftig schütteln, denn nur so kann die typische Schaumkrone des Gin Fizz entstehen. In diesem Fall ist es nicht wichtig, ob der Drink dabei wässriger wird, da er anschließend ohnehin mit Wasser gemischt wird. Dazu den Shakerinhalt in ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln abseihen und mit Sodawasser auffüllen.  
 Garnitur: Zitronenspalte oder -scheibe.



# Gin Gin Mule

## Zutaten:

- 4,5 cl Gin
- 6-8 Minzeblätter
- 2,5 cl Limettensaft
- 3 cl Zuckersirup
- 3 cl Ginger Beer
- Eiswürfel

Durobor Brek  
Longdrink Glas  
35 cl  
6 Stück

9.54



The London N° 1  
Original Blue Gin  
47 % vol  
0,7 l Flasche

29.69



Limetten\*

Minze\*

Riemerschmid  
Bar-Syrup

Rohrzucker  
0,7 l Flasche

4.49



Fever-Tree  
Ginger Beer  
24 x 0,2 l Kasten

28.56 + Pfand 5.10

Welcher Gin eignet sich perfekt für einen Gin Gin Mule?

## The London N° 1 Original Blue Gin

Der Geschmack von Minze und Ginger Beer dominieren diesen Cocktail. Im Abgang gesellen sich die spritzigen Noten des Gins hinzu und verleihen dem Gin Gin Mule zusätzliche interessante Aromen, ohne seinen ursprünglichen Charakter zu zerstören.

## Zubereitung

Die Minze zusammen mit dem Limettensaft und Zuckersirup in einen Shaker geben und muddeln. Eis und Gin hinzufügen und kräftig schütteln. Doppelt in ein Highball-Glas abseihen und mit dem Ginger Beer auffüllen. Als Dekoration eignet sich ein Zweig Minze.

# Cucumber Lemonade Chiller

## Zutaten:

- 6 cl Gin
- 1,5 TL frischer Rosmarin
- 3/4 Salatgurke
- 3 cl Zitronensaft
- 1 TL Zuckersirup
- Sodawasser zum Auffüllen
- Eiswürfel

Glaskoch  
Gin Glas HOLIDAY  
20,3 cm hoch, 645 ml  
6 Stück

12.99



Rosmarin\*

Tanqueray  
London Dry Gin  
47,3 % vol  
0,7 l Flasche

13.99

Zitronen\*



Monin  
Weißer Rohrzucker-Sirup  
0,7 l Flasche

2.99

Schweppes  
Soda Water

Kasten 24 x 0,2 l Flaschen

11.76

+ Pfand 3.90



Salatgurke\*

Welcher Gin eignet sich perfekt für einen Cucumber Lemonade Chiller?

## Tanqueray London Dry Gin

Die Erfrischung steht bei diesem Drink im Vordergrund. Die Gurkenaromen harmonisieren mit dem Rosmarin, ohne dass der Tanqueray, wie gewünscht, wirklich deutlich mitmisch. Das macht den milden Tanqueray zur perfekten Wahl für diesen Drink.

## Zubereitung

Die Salatgurke schälen. Mit dem Rosmarin in den Mixer geben und so lange mixen, bis die Konsistenz eines Pürees erreicht ist. Anschließend Salatgurke und Rosmarin doppelt abseihen und in den Shaker geben. Den Gin, Zitronensaft und Zuckersirup mit in den Shaker geben und kräftig schütteln. In ein mit Eis gefülltes Cocktailglas abseihen und mit Sodawasser auffüllen. Dekoration: Rosmarinzweig und 1-2 Scheiben Salatgurke.



# Gin Fruit Cup

## Zutaten:

4cl Gin  
1cl Cointreau  
2cl roter Wermut  
Ginger Ale zum  
Auffüllen  
Minze, Apfel,  
Salatgurke  
frische Beeren  
(Himbeeren und  
Brombeeren)

Durobor Brek  
Longdrink Glas  
35 cl  
6 Stück  
**9.54**



Beefeater  
London Dry Gin  
47 % vol  
0,7 l Flasche  
**14.99**



Cointreau  
Orangenlikör  
40 % vol  
0,7 l Flasche  
**14.79**



Martini  
Rosato  
14,4 % vol  
0,75 l Flasche  
**4.99**

Apfel\*



Schweppes  
Ginger Ale  
Kasten 6 x 1 IPET-Flaschen  
**6.54** + Pfand 2.40



Minze\*



Salatgurke\*



Brombeeren\*

Himbeeren\*



Welcher Gin eignet sich perfekt für einen Gin Fruit Cup?

## Beefeater London Dry Gin

Die prachtvollen harmonischen Zitrusaromen bringen die Aromen des Beefeater London Dry Gin perfekt zur Geltung. Im Abgang hinterlässt der Gin eine tolle Geschmacksnote.

## Zubereitung

Den Gin, Cointreau und roten Wermut zusammen mit etwas Eis kurz im Shaker schütteln. Ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln, Minze, Apfelspalten, Salatgurkenscheiben und den Beeren füllen. Die Spirituosen aus dem Shaker in das gefüllte Glas abseihen und mit Ginger Ale auffüllen.

# Raspberry Thyme Smash

## Zutaten:

- 6 cl Gin
- 3 cl Limettensaft
- 6-7 Himbeeren
- 2-3 cl Zucker syrup
- 1 Thymianzweig

Cristal D'Arques  
Tumbler  
MASQUERADE  
30 cl  
6 Stück  
**20.94**



Hendrick's  
Gin  
44 % vol,  
0,7 l Flasche  
**29.99**

Limetten\*



Himbeeren\*

Riemerschmid  
Bar-Syrup  
Rohrzucker  
0,7 l Flasche  
**4.49**



Thymian\*

## Zubereitung

Den Thymian und die Himbeeren in den Shaker geben und gut muddeln. Danach den Gin, Limettensaft und Zuckersyrup mit in den Shaker geben und kräftig schütteln. Durch ein feines Sieb in ein Old Fashioned Glas mit einigen Eiswürfeln abseihen. Mit einem kleinen Thymianzweig und 1-2 Himbeeren garnieren.

Welcher Gin eignet sich perfekt für einen Raspberry Thyme Smash?

## Hendrick's Gin

Der etwas trockenere Charakter des Hendrick's Gins fügt sich hervorragend in diesen Cocktail ein. Im Abgang harmonisiert er gut mit dem Thymian, ohne dass sich sein eigenes Aroma zu intensiv bemerkbar macht, gleichzeitig hält der Gin auch die Süße des Cocktails perfekt im Zaun.



# Kiwi Cooler

Edinburgh Gin  
43 % vol  
0,7 l Flasche  
**29.99**

Riemerschmid  
Bar-Syrup  
Rohrzucker  
0,7 l Flasche  
**4.49**

Zutaten:  
5 cl Gin  
1 Kiwi  
18 Estragonblätter  
2,5 cl Limettensaft  
1,5 cl Zuckersirup  
Sodawasser

Cristal D'Arques  
Tumbler  
MASQUERADE  
30 cl  
6 Stück  
**20.94**

Hitchcock  
Limettensaft  
100 % Direktsaft  
0,2 l Flasche  
**0.99**

Schweppes  
Soda Water  
Kasten 24 x 0,2 l Flaschen  
**11.76** + Pfand 3.90



Kiwi\*

Estragon\*

Welcher Gin eignet sich perfekt für einen Kiwi Cooler?

## Edinburgh Gin

Die würzigen Noten des Edinburgh Gin harmonisieren im Abgang sehr gut mit den lakritzartigen Noten des Estragon. Am Gaumen betont der Gin durch seine leichten Zitrusaromen gut die Komplexität der Kiwi.

## Zubereitung

Die Kiwi schälen und in Scheiben schneiden. Gemeinsam mit dem Estragon in den Shaker geben und muddeln. Danach den Gin, Limettensaft und Zuckersirup mit in den Shaker geben. Das Eis hinzugeben und kräftig schütteln. In ein mit Eiswürfeln gefülltes Old Fashioned Glas abseihen. Mit Sodawasser auffüllen und mit Estragon garnieren.



# Gin Sour

No. 3 London Dry Gin  
46 % vol  
0,7 l Flasche  
**24.99**

Wesergold  
Zitronensaft  
100 % Direktsaft  
0,75 l Flasche  
**1.49**

Riemerschmid  
Bar-Syrup  
Rohrzucker  
0,7 l Flasche  
**4.49**

Schweppes  
Soda Water  
Kasten 24 x 0,2 l Flaschen  
**11.76** + Pfand 3.90

Zutaten:  
5 cl Gin  
3 cl Zitronensaft  
2 cl Zuckersirup  
ca. 10 cl Sodawasser  
Eiswürfel

Cristal D'Arques  
Tumbler  
MASQUERADE  
30 cl  
6 Stück  
**20.94**



Welcher Gin eignet sich perfekt für einen Gin Sour?

## No. 3 London Dry Gin

Der No. 3 London Dry Gin überzeugt im Gin Sour auf ganzer Linie: Während er beim Nosing naturgemäß noch nicht gegen die Zitrusaromen des Cocktails ankommt, macht sich der Charakter des Gins am Gaumen klar bemerkbar. Das Wacholderaroma und auch die blumigen Aromen sind deutlich erkennbar.

## Zubereitung

Den Gin, Zitronensaft und Zuckersirup gemeinsam in den Shaker geben und gut shaken. Anschließend in ein Old Fashioned Glas (ohne Eiswürfel im Glas) abseihen. Mit etwas Sodawasser auffüllen und mit einer Zitronenspalte garnieren.

# Gin Lemon mal anders

## Zutaten:

- 2 cl Gin
- 2 cl Aperol
- 3 cl trockener Wermut
- 1 cl Limettensaft

Chef&Sommelier  
Cocktailglas  
CABERNET  
30 cl  
6 Stück

26.94



Tanqueray No. Ten Gin  
47,3 % vol  
0,7 l Flasche  
21.99



Aperol  
15 % vol  
0,7 l Flasche  
8.29



Martini  
Extra Dry  
15 % vol  
0,75 l Flasche  
4.99



Hitchcock  
Limettensaft  
100 % Direktsaft  
0,2 l Flasche  
0.99



Welcher Gin eignet sich perfekt für einen Gin Lemon mal anders?

## Tanqueray No. Ten

Am Gaumen lässt der Tanqueray No. Ten Gin dem Limettenaroma den Vortritt und hält sich im Hintergrund. Doch im Abgang entfaltet der Gin seinen einzigartigen Geschmack und vollendet den Cocktail perfekt.

## Zubereitung

Den Gin, Aperol, Wermut und Limettensaft zusammen mit etwas Eis in einen Shaker geben. Kräftig shaken. Anschließend in ein Cocktailglas abseihen und mit einem Zitronenschnitz garnieren.

# Soho Sling

Zutaten:  
 5 cl Gin  
 1,5 cl frischer  
 Limettensaft  
 5 cl Ginger Beer  
 3,5 cl naturtrüber  
 Apfelsaft  
 Eiswürfel

Welcher Gin eignet sich perfekt für einen Soho Sling?

Tanqueray  
 London Dry Gin

Dem Tanqueray eilt der Ruf eines perfekten Pouring-Gins voraus. In einem Cocktail, in dem auch andere Gin-Sorten es schwer hätten, sich durchzusetzen, überzeugt der milde Tanqueray, ohne selbst zu viel Raum einzunehmen.

Tanqueray  
 London Dry Gin  
 47,3 % vol  
 0,7 l Flasche  
**13.99**

Durobor Brek  
 Longdrink Glas  
 35 cl  
 6 Stück  
**9.54**



Hitchcock  
 Limettensaft  
 100 % Direktsaft  
 0,2 l Flasche  
**0.99**



Amecke  
 Sanfte Säfte  
 Apfel  
 naturtrüb  
 100 % Direktsaft  
 1 l Packung  
**1.39**



Fever-Tree  
 Ginger Beer  
 24 x 0,2 l Kasten  
**28.56** Pfand + 5.10



## Zubereitung

Ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln befüllen. Den Gin, Limettensaft und Apfelsaft direkt in das Glas geben. Mit Ginger Beer auffüllen und einmal umrühren. Nach Belieben mit frischer Apfelspalte garnieren.



# Millionaire's Mule

## Zutaten:

2 cl Gin  
2 Ingwerstücke  
2,5 cl Zuckersirup  
2 Limettenscheiben  
Champagner zum Auffüllen

Durobor Brek  
Longdrink Glas  
35 cl  
6 Stück  
**9.54**



Tanqueray  
London Dry Gin  
47,3 % vol  
0,7 l Flasche  
**13.99**

Heidsieck  
Monopole  
Red Top  
Champagner  
0,75 l Flasche  
**20.99**



Riemerschmid  
Bar-Syrup  
Rohrzucker  
0,7 l Flasche  
**4.49**



Limetten\*

Ingwer\*

## Zubereitung

Den Ingwer und den Zuckersirup direkt im Glas muddeln. Die beiden Limettenscheiben über dem Cocktailglas ausdrücken und anschließend mit ins Glas geben. Alles mit Eis auffüllen. Den Gin hinzugeben und mit Champagner auffüllen, mit dem Barlöffel einmal umrühren.

Welcher Gin eignet sich perfekt für einen Millionaire's Mule?

Tanqueray  
London Dry Gin

Der Tanqueray entpuppt sich auch hier als idealer Gin für besondere Aufgaben: Die Aromen des Drinks werden nicht vom Gin erschlagen, und andere Gins hätten es bei diesem üppigen Cocktail ebenfalls schwer sich durchzusetzen. Das macht den milden Tanqueray zur perfekten Wahl!

Alles rund um  
Bar & Cocktail:

über 160 Sirupe,  
über 75 Gin- &  
Wacholder-  
spezialitäten

und 2.424  
weitere hochgeistige  
Genüsse finden  
Sie immer in  
Ihrem Handelshof!



[www.handelshof.de](http://www.handelshof.de)

Alle Preise = Abholpreise, freibleibend + MwSt. Verkauf nur in Original-Kartons an Handel und Gewerbe – solange der Vorrat reicht. Bei der Berechnung der Kalkulationsbasis (z. B. Stückpreis) und der prozentualen Ersparnis haben wir kaufmännisch gerundet. Mengengabgabe zum sonstigen Bezugsvolumen vorbehalten. Bei Lieferung berechnen wir einen Logistikaufschlag. Einkaufsausweis immer in Verbindung zum Personalausweis vorlegen. Bei Verstoß vereinbarte Vertragsstrafe und Ausweisentzug. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Abbildungen sind nicht verbindlich.

Handelshof

