



Ausgewählte Rezepturen mit ausgewählten *Hirschenbrunner Spirits* Gin Produkten

The Botanist Gin 22

Ultimative Run

1 oz Botanist Gin 22
1 oz fresh lime juice
1 oz Maraschino
1/3 oz Dry Vermouth
1 tbsp simple syrup
shake over ice, strain, serve
up; Adapted for Hirschen-
brunner Spirits

Jupiter #2

1½ oz Botanist Gin
¾ oz Dry Vermouth
½ Crème de Violette
¼ oz orange juice

Old Tom Cocktail

2 oz Botanist Gin 22
¼oz Absinthe
½ tbsp Sugar
1 dash orange bitters
Shake over ice & strain

Fresh 22

1 1/3 oz Bontanist Gin 22
Naturally cloudy apple
juice
Ice, lemon slice

Golden Botanist

2 oz Bontanist Gin 22
1 oz Lillet Blanc
2 dash orange bitters
1 dash lemon juice
stir over ice; Adapted for
Hirschenbrunner Spirits

Botanist Fizz

1 2/3 oz Botanist Gin 22
¾ oz fresh lime juice
½ oz simple syrup
Soda water

Blackwoods Vintage Dry Gin

Martinez

1 oz Blackwoods Gin
1 oz Dry Vermouth
2 dashes Maraschino
1 dash orange bitters
stir over ice and strain

Tom Collins

1½ oz Blackwoods Gin
1 oz fresh lemon juice
1 tbsp sugar
Soda water
stir, fill with soda & ice,
highball glass

Water Lilly

2 oz Blackwoods Dry Gin
½ oz Crème de Violette
½ oz Orange Curacao
½ oz fresh lemon juice
adapted from The Little
Branch, New York

Frankenjack

2/3 oz Blackwoods Gin
2/3 oz Apricot Eau-de-
Vie
2/3 oz Dry Vermouth
2/3 oz Cointreau
adapted from Savoy Cock-
tail Book by Erik Ellestad

Pink Wood Gin

1½ oz Blackwoods Gin
5 dash bitters
1½ oz fresh still water
Gin & bitters over ice, stir,
fill with cold water

Edinburgh Gin

Edinburgh G&T

1 oz Edinburgh Gin
Top with mediterranean
Tonic, garnish with Oran-
ge Twist

Gin Sour

2 oz Edinburgh Gin
1 oz fresh lemon juice
1/3 oz sugar syrup
1 oz egg white (optional)
Shake, garnish with lemon
wedge and fresh cherry

One O'Clock Gun

2 oz Edinburgh Cannon-
ball Gin
1/6 oz sugar syrup
3 dash Orange bitters
Shake & Stir, garnish with
Orange or Grapefruit Twist

Cannonball Martini

2 oz Edinburgh Cannon-
ball Gin
1/6 oz Dry Vermouth
Shake & Stir, Martini glass,
garnish with Olives



Ausgewählte Rezepturen mit ausgewählten Hirschenbrunner Spirits Gin Produkten

Hayman's Old Tom Gin

Demeanor

1 oz Hayman's Old Tom
Gin
1 oz sweet Vermouth
½ oz Crème de Violette
1 dash orange bitters
stir over ice & strain

Tom Collins

1½ oz Hayman's Old Tom
Gin
1 oz fresh lemon juice
1 tbsp sugar; Soda water
Stir, fill with soda & ice,
highball glass

Martinez #2

1 oz Hayman's Old Tom
Gin
1 oz sweet Vermouth
2 dashes Maraschino
1 dash orange bitters
stir over ice & strain

Ramos Gin Fizz

2 oz Hayman's Old Tom
Gin
1 oz fresh lemon juice
1 oz fresh lime juice
1 oz heavy cream
1 whole medium egg

Brockmans Gin

Brockmans Gimlet

2 oz Brockmans Gin
½ oz fresh squeezed lime
1/3 oz simple syrup
stir over ice & strain, lime
twist

Brockmans Negroni

1 oz Brockmans Gin
1 oz red Vermouth
1 oz Campari
Shake with ice, strain into
Old Fashioned glass, give a
stir, serve with orange slice

Brockmans Collins

1½ oz Brockmans Gin
1 oz fresh lemon juice
½ oz simple syrup
Shake & strain, top with 2 oz
carbonated water, serve
with lemon slice & blueber-
ries

The Bramble

1½ oz Brockmans Gin
½ oz fresh lemon juice
½ oz simple syrup
Shake & strain - then pour
½ oz of Kilchoman Bramble
liqueur on top, serve with
blueberries

Brockmans Tonic

2 oz Brockmans Gin
7 oz Fever Tree Indian
Tonic
stir over ice & strain, aro-
matize with 2 thin slices of
strawberry and a stick of
cinnamon

Gin G'Vine Floraison

Floraison G & T

2 oz G'Vine Floraison
7 oz Fever Tree Mediter-
ranean
stir over ice & strain, aro-
matize with a green apple
slice and two cardamon pods

Floraison G & T+++

2 oz G'Vine Floraison
7 oz Schweppes Orange
Blossom & Lavender
stir over ice & strain, aro-
matize with white grapes

Shetland Reel Gin

„Reel“ G & T

2 grapefruit segments
6 mint leaves (apple
mint)
50 ml Shetland Reel gin
Slap mint in the palm of
hand, plade in glass with ice
& grapefruit, add gin & top
with tonic

Gooseberry & Proud

2/3 of a peeled Kiwi
5 mint leaves
2 oz Shetland Reel Gin
½ oz sugar syrup
Muddle kiwi in the base of
a shaker, add & muddle
mint leaves, add gin &
sugar syrup, shake & strin,
garnish with kiwi & mint
leaves

Ausgewählte Rezepturen mit ausgewählten Hirschenbrunner Spirits Gin Produkten

Tonka Gin

Limon Verde

6 cl Tonka Gin
3 cl Rose´s lime juice
1 dash frischer Limetten
saft
Steven Lasner, Waldorf Astoria
Berlin /Lang Bar

Dream-Cream

3cl Tonka Gin
4cl Maracuja Nektar
4cl Thomas Henry Ginger
Ale
Als topping: Sahne mit Ingwer
& geriebenen Tonka Bohnen
aufkochen, mit etwas Oran-
gen Schale abschmecken und
über Nacht ziehen lassen,
passieren und mit Syphon
Flasche auf den Drink geben.
René C. Biebricher Barchef
Hotel Baseler Hof

Tonka Chocolate

5 cl Tonka Gin
25 g Zartbitterschoko
25 g Vollmilchschoko
125 ml Milch
2 TL Zucker
1 TL Backkakao
1-2 Messerspitze gemah-
lene Tonka Bohne
6-8 Mini-Marshmallows
Schokolade in Stücke teilen
& grob hacken. Milch unter
Rühren aufkochen. Zucker &
Kakao zugeben & auflösen.
Gehackte Schokolade zuge-
ben, schmelzen. Fertige
Schokolade vom Herd neh-
men. Tonka Gin dazugeben.
Tonka Bohne (Messerspitze)
gemahlen einrühren. Mit
Marshmallows bestreuen.

Christmas Tonka Gin

5 cl Tonka Gin
10 cl naturtrüber Apfel-
saft
1 cl Zimtsirup od. Stange
Zimt od. Zimtstreuer
Apfelsaft in einem Kochtopf
erwärmen. Warmen Apfelsaft
in ein Glas füllen und Tonka
Gin dazugeben. Zum Schluss
einfach mit Zimt bestreuen.

D&S Kisses

5 cl Tonka Gin
1 cl Vanille syrup
3 bar spoon apricot jam
2 cl lemon juice fresh
2 dash lemon bitters
Hard shake, Straight up,
Couple glass, Deko: lemon
peel & dry apricot; Ferhat
Akbiyik , Prinzipal, Berlin

Tonkaccino

6 cl Tonka Gin
2 cl Kaffeelikör
4 cl Sahne
1 cl Vanillesirup
Tonka Gin & Kaffeelikör im
Rührglas auf Eis kaltrühren.
Anschließend Sahne und
Vanillesirup schaumig schla-
gen. Alle Zutaten Schichten
und Tonkabohne darüber
reiben! Alexandra Sophie
Grass , Reingold, Berlin

Alexander

5 cl Tonka Gin
4 cl Creme de Cacao
white
2,5 cl Sahne
geriebene Tonkabohne on
top; Shake and pour in a
cocktailglas; Marcel
Baumann, LeoBar, Hamburg

Pulie shoo

4 cl Tonka Gin
1,5 cl Alt Bergedorfer
Kräuter
1,5 cl Chambord
3 cl Campari
Im Rührglas kalt rühren und
mit Thymian & Orangenzeste
abspritzen und garnieren;
Lee Daniel Hobbs, Hamburg

Sweet Kreuzberg

5 cl Tonka Gin
2 cl ST. Germain
1 cl Vanillesirup
1 cl Chocolate bitter
Oliver Schmidt, Prinzipal,
Berlin

Pink Tonka

6 cl Tonka Gin
2 cl Milch
1 cl Vanillesirup
Etwas Tonkarieb
6 cl Himbeeren (1 Hand)
Himbeern muddln, Gin +
Tonkaabrieb + Milch + Vanil-
lesirup zusammen auf Eis
shaken, garnieren; Alexandra
Sophie Grass , Reingold,
Berlin

Rosenrausch

10 cl Rosenlimonade
2 cl fresh lime juice
5 cl Tonka Gin
Im Longdrinkglas auf Eis
servieren.

Tonkaliscious

3 cl Tonka Gin
3 cl Haselnusslikör
3 cl weissen Kakao
Im Rührglas rühren, in eine
Cocktailschale füllen, ein
wenig Eiweiss shaken und
Tonkabohne darüber raspeln;
Andrea Paladino, Bar Little
London, München



Ausgewählte Rezepturen mit ausgewählten *Hirschenbrunner Spirits* Gin Produkten

easy as pie

5 cl Tonka Gin
1 cl Zimtsirup
2 cl Zitronensaft
1 Eiweiss
Splash naturtrübe Apfelschorle, Zitronenzeste (Zeste lösen, nicht dazugeben) How to: wet shake/dry shake; Adelina Schefferski & Benjamin Braun, Good Old Days, Hamburg

Old Friend

5cl Tonka Gin
2cl Zuckersirup
3 cl Verjus Fill
5 cl Cidre
Im Rührglas kalt rühren, mit Crusta aus gedörtem Pumpernickel garnieren; Lukas Motejzik, Zephyr Bar, München

Tonka Espresso

6 cl kalten Espresso
2 cl Zuckersirup
2 cl Sahne
5 cl Tonka Gin
Im Martiniglas servieren

Mr. T

5 cl Tonka Gin
3 cl Limettensaft
2 cl Roter Port
2 cl Zuckersirup
1 cl Eiweiss
Coupe Glas, Tonkabohne gerieben; Terry, Coast by east, Hamburg