

Vores egen Caribiske Hibiscus Drink **85.-**
med hibiscus, citrus, ingefær, kumquats og Caraibe Ron Amalie

Caraibe Ron er en ny romserie blended af Søren Beyer. Det er så vidt vides første gang siden Sct. Croix var dansk, at et dansk firma med en dansk masterblender laver rom. Med 8 millioner liter rom potentielt til rådighed fra 29 destillerier fra ni lande kan vi lave stort set alle de typer rom vi måtte ønske. Amalie er en blend lavet i spansk stil. Dette betyder at rommen er lavet på melasse som er det restprodukt man får når man har raffineret sukkeret. Basen i blenden er Trinidad-rom tilført rom fra hhv. Guyana og Barbados. Produceret i spansk stil hvilket betyder at den er lavet på melasse og at sukker (eller karamel) er tilsat. Derved opnår man en sød og elegant rom uden at sødmen dog overdøver de mange andre smagsnoter. Det danske navn på rommen er en hyldest til de personer der gennem historien har ydet en væsentlig indsats for Danmark i Caribien.

Hibiscus er en slægt af blomster, der er udbredt i tempererede, subtropiske og tropiske områder

Vodka med Rabarber og Lime Sour **70.-**

Fionia Vodka er en økologisk vodka fra Ørbæk Bryggeri, der har en fin blød og ren smag som fremkommer ved triple (3x) destillering af gæret Dansk byg malt.

Vores egen Caribiske Hibiscus Drink **85.-**
med hibiscus, citrus, ingefær, kumquats og Caraibe Ron Amalie

Caraibe Ron er en ny romserie blended af Søren Beyer. Det er så vidt vides første gang siden Sct. Croix var dansk, at et dansk firma med en dansk masterblender laver rom. Med 8 millioner liter rom potentielt til rådighed fra 29 destillerier fra ni lande kan vi lave stort set alle de typer rom vi måtte ønske. Amalie er en blend lavet i spansk stil. Dette betyder at rommen er lavet på melasse som er det restprodukt man får når man har raffineret sukkeret. Basen i blenden er Trinidad-rom tilført rom fra hhv. Guyana og Barbados. Produceret i spansk stil hvilket betyder at den er lavet på melasse og at sukker (eller karamel) er tilsat. Derved opnår man en sød og elegant rom uden at sødmen dog overdøver de mange andre smagsnoter. Det danske navn på rommen er en hyldest til de personer der gennem historien har ydet en væsentlig indsats for Danmark i Caribien.

Hibiscus er en slægt af blomster, der er udbredt i tempererede, subtropiske og tropiske områder

Vodka med Rabarber og Lime Sour **70.-**

Fionia Vodka er en økologisk vodka fra Ørbæk Bryggeri, der har en fin blød og ren smag som fremkommer ved triple (3x) destillering af gæret Dansk byg malt.

Gin Tonic

70.-

Geranium gin er en meget ny gin (var på markedet i 2009), som er blevet udviklet af den danske gin-ekspert Henrik Hammer. Gin'et bliver godt nok ikke produceret i Danmark, men bagmanden kommer altså her fra Danmark.

En af de meget anderledes ting ved Geranium gin er, at den er lavet med geranium planten (storkenæb på dansk), som bestemt ikke er en grundingrediens i almindelige gin. Netop dette faktum gør også, at det er svært, at sammenligne Geranium gin med de fleste andre gin der findes på markedet - Smagen er noget for sig selv.

Geranium planten er tidligere blevet brugt i forskelligt helsekost og medicin, ligesom den klassiske gin ingrediens; Enebær. Geranium gin er den første gin i verden der kombinerer de to ingredienser, hvor det går op i en højere enhed.

Udover geranium og enebær indeholder denne gin også appelsinskal, orrisrod, citronskal, korianderfrø, lakridsrod, angelikarod og cassiabark. Nogen af ingredienser findes i de fleste gin, mens andre er mere unikke.

Ingrediensen der gør denne gin unik; geraniummen, bliver produceret i Danmark, nærmere bestemt Hedehusende på Sjælland, mens selve ginen bliver produceret i England ved Langley Distillery i Birmingham.

Måden hvorpå denne gin bliver produceret, sker ved udbløde ingredienser i ren alkohol i hele 48 timer. Efter denne process sker selve destilleringen, som rent faktisk sker i en gryde, der er over 100 år gammel. Når selve ginen er færdigproduceret, bliver den sendt afsted mod Thames Distillers i London, hvor den bliver fyldt på flaske.

Denne gin kan både nydes rent, men selvfølgelig også i drinks og cocktails. Den gør sig specielt godt i en klassisk gin og tonic, da ginen her stadig får lov til at udgøre en stor del af smagen, hvorpå man kan smage den unikke nuance.

Nyder man den helt rent, vil geranium-smagen egentlig ikke være specielt gennemtrængende til en start, her vil enebær, blomster og citrus være mere gennemtrængende. Tilføjer man derimod en lille smule vand, vil man hurtigt kunne dufte og smage geranium planten mere fremhævet.

I eftersmagen bliver man for alvor præsenteret af lakrisroden og appelsinskallen, som også er nogen af grundingredienserne i en Geranium gin. Eftersmagen er blød og rund, og ikke på nogen måde voldsom og kraftig.

Gin Tonic

70.-

Geranium gin er en meget ny gin (var på markedet i 2009), som er blevet udviklet af den danske gin-ekspert Henrik Hammer. Gin'et bliver godt nok ikke produceret i Danmark, men bagmanden kommer altså her fra Danmark.

En af de meget anderledes ting ved Geranium gin er, at den er lavet med geranium planten (storkenæb på dansk), som bestemt ikke er en grundingrediens i almindelige gin. Netop dette faktum gør også, at det er svært, at sammenligne Geranium gin med de fleste andre gin der findes på markedet - Smagen er noget for sig selv.

Geranium planten er tidligere blevet brugt i forskelligt helsekost og medicin, ligesom den klassiske gin ingrediens; Enebær. Geranium gin er den første gin i verden der kombinerer de to ingredienser, hvor det går op i en højere enhed.

Udover geranium og enebær indeholder denne gin også appelsinskal, orrisrod, citronskal, korianderfrø, lakridsrod, angelikarod og cassiabark. Nogen af ingredienser findes i de fleste gin, mens andre er mere unikke.

Ingrediensen der gør denne gin unik; geraniummen, bliver produceret i Danmark, nærmere bestemt Hedehusende på Sjælland, mens selve ginen bliver produceret i England ved Langley Distillery i Birmingham.

Måden hvorpå denne gin bliver produceret, sker ved udbløde ingredienser i ren alkohol i hele 48 timer. Efter denne process sker selve destilleringen, som rent faktisk sker i en gryde, der er over 100 år gammel. Når selve ginen er færdigproduceret, bliver den sendt afsted mod Thames Distillers i London, hvor den bliver fyldt på flaske.

Denne gin kan både nydes rent, men selvfølgelig også i drinks og cocktails. Den gør sig specielt godt i en klassisk gin og tonic, da ginen her stadig får lov til at udgøre en stor del af smagen, hvorpå man kan smage den unikke nuance.

Nyder man den helt rent, vil geranium-smagen egentlig ikke være specielt gennemtrængende til en start, her vil enebær, blomster og citrus være mere gennemtrængende. Tilføjer man derimod en lille smule vand, vil man hurtigt kunne dufte og smage geranium planten mere fremhævet.

I eftersmagen bliver man for alvor præsenteret af lakrisroden og appelsinskallen, som også er nogen af grundingredienserne i en Geranium gin. Eftersmagen er blød og rund, og ikke på nogen måde voldsom og kraftig.