



Verehrter Gast,

das Regent Berlin und Arnstadt Kristall möchten Ihnen die Genüsse des Königs der Cocktails – den Martini – näher bringen.

Auf unserem Martini Wagen finden Sie eine Auswahl von sechs Sorten Gin, die wir zur Zubereitung von sechs Martini Cocktails in verschiedenen Variationen verwenden. Gehen Sie mit uns auf eine Reise voller Entdeckungen!

Sie haben die Wahl: ob herb oder süß, modern oder klassisch, mit Gin oder Wodka, bekannt oder unbekannt - unser qualifiziertes Personal wird Ihnen mit Präzision und Hingabe am Tisch jede Variation des Martini Cocktails zubereiten.

Die Geschichte des Martini Cocktails

Die Ursprünge des Martini sind unbekannt und Gegenstand zahlreicher Legenden. Wermutlieferungen nach Amerika sind seit 1851 verbürgt, doch erst um 1880 setzten dort Barkeeper dem etablierten „Gin Cocktail“ Wermut zu. Als Vorläufer und nahe Verwandte des Martini Cocktails gelten der *Turf Club*, der *Marguerite*, der *Manhattan* und schließlich der *Martinez*. Schriftlich erwähnt wird letzterer erstmals 1884. Oft wird die Erfindung des „Martinez“ dem New Yorker Barkeeper „Professor“ Jerry Thomas zugeschrieben, allerdings wurde der Drink erst posthum in die 1887 erschienene und überarbeitete Ausgabe seines „Bartender’s Guide and Bon Vivant’s Companion“ aufgenommen (neben süßem Old Tom Gin und Wermut enthielt sein Martinez noch Maraschino und Boker’s Bitters). Von einem „Martini“ ist schließlich erstmals 1888 zu lesen.



Der **Fischers Fritz Martini** ist ein Signature Cocktail, der auf die edlen Fischgerichte des Restaurants abgestimmt ist. Wodka mit einem Hauch von Dill, frischer Gurke und leichten Nuancen von Wermut stimmen auf die erlesenen Kreationen von Chef de Cuisine Christian Lohse ein.

Fischers Fritz Martini

(gerührt)

3cl Hendricks Gin

6cl Wodka mit Dill flavoured

Noilly Prat parfümiertes Eis

Gurke

Wir servieren Ihnen unsere Cocktails in exklusiven, handgefertigten Gläsern der Mario Hofferer Platinum Selection aus dem Hause Arnstadt Kristall.

DIE GINS

Bombay Sapphire White Label England 43%

Bombay Sapphire Gin basiert auf einem der ältesten und geheimsten London Dry Gin Rezepte aus dem Jahre 1761. Für den einzigartigen Herstellungsprozess des Bombay Sapphire Gins werden zehn sogenannte Botanicals verwendet.

Tanqueray Gin England 47,3%

Den Tanqueray London Dry Gin kann man als einen echten Kult-Gin bezeichnen, der mit einem reinen Gin-Aroma überzeugt, das durch natürliche Zutaten ein angenehmes Aroma bildet. Während andere Hersteller gerne auf zusätzliche Stoffe zurückgreifen, wird bei diesem Gin alles aus der Natur gewonnen.

The Botanist Islay Dry Gin Scotland 46%

Auf der Flasche ist von "22 native botanicals" die Rede. Korrekterweise muss man aber von 9+22, also 31, Botanicals sprechen, da 9 klassische Ginzugaben und 22 islayspezifische Gewächse verarbeitet wurden.

Hendricks Scotland 44%

Neben so essenziellen Bestandteilen wie Wacholder, Koriander, Muskatnuss, Engelwurz, Iriswurz, Orangen- und Zitronenschalen kommen zwei ganz besondere Zutaten zum Einsatz: Rosenblätter und Gurken.

CapRock Organic Gin USA 41%

Cap Rock Organic Gin ist eine einzigartige Komposition aus Früchten, Knospen, Samen und Gewürzen, die in einem Brand aus feinsten, biologischen Jonathon und Braeburn Äpfeln mazerieren.

The Secret Treasures Old Tom Gin Deutschland 40%

Was an diesem Gin besonders auffällt, ist seine Süße, die weder zu aufdringlich noch zu mild erscheint und vom ersten bis zum letzten Schluck perfekt die Balance hält. Im Aroma zeigt sich der Gin von seiner blumig-süßen Seite.

DIE COCKTAILS

Martinez Martini

(gerührt)

4cl Gin
2cl süßer Wermut
1cl Maraschino Likör
3 Spritzer Zuckersirup
1-3 Spritzer Angostura Bitter

Secret Martini

(gerührt)

6cl Gin
2cl Lillet Blanc
2 Spritzer Angostura Bitter

Perfect Martini

(gerührt)

6cl Gin
1cl trockener Wermut
1cl süßer Wermut
Cocktailolive

DIE COCKTAILS

Imperial Martini

(gerührt)

6cl Gin

2cl trockener Wermut

1/2 Barlöffel Maraschino Likör

3 Spritzer Angostura Bitter

London Martini

(gerührt)

6cl Gin

1/2 Barlöffel Maraschino Likör

3 Spritzer Orange Bitter

2 Spritzer Zuckersirup

Zitronenspirale

The Corpse Reviver #2

(gerührt)

2cl Gin

2cl Cointreau

2cl Lillet Blanc

2cl frischer Zitronensaft

Cocktail Kirsche

Ursprünglich

Johnsons Rezept verlangt (leicht gesüßten) Old Tom Gin; daneben war auch die Verwendung von Hollands Gin üblich, der dem heutigen Genever ähnelt und sich vom heute gängigen London Dry Gin stark unterscheidet. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts wurden die Cocktails weniger süß: Dank verbesserter Destillationstechniken war es nicht mehr erforderlich, zu scharfe Spirituosen durch süßen Wermut oder Liköre wie Curaçao zu kaschieren. Schon 1895 erschien ein Martini-Rezept, das ohne Likör auskam; dieser Martini Cocktail wurde mit Old Tom Gin und italienischem Wermut im Verhältnis 2:1 zubereitet. Hinzu kamen lediglich drei Spritzer Orange Bitter, dekoriert wurde mit Zitronenzeste und Cocktail-Kirsche. Später wurde zunehmend der leicht süßliche Old Tom Gin durch den modernen (London) Dry Gin und schließlich auch roter italienischer Wermut durch trockenen französischen Dry Wermut ersetzt.

3 cl Wermut

6 cl Old Tom Gin

2-3 Spritzer Zuckersirup

2-3 Spritzer Angostura Bitter

1 Spritzer Curacao oder Absinth auf Wunsch

Modern

Einen weiteren Wandel erlebte der Martini, als Wodka in den USA in den 1950er und 1960er Jahren im Zuge einer Werbekampagne der Firma Smirnoff populär wurde. Seither wird der Gin oft ganz oder teilweise durch Wodka (um Verwechslungen zu vermeiden, auch Wodkatini genannt) ersetzt.

Gerne bereiten unsere Mitarbeiter auch die Martini Cocktails mit Wodka zu. Haben Sie jedoch bitte Verständnis dafür, dass wir - angelehnt an die Tradition - die Wodkas nicht auf dem Trolley führen: Belvedere Wodka, GREY GOOSE Wodka, Stolichnaya und Russian Standard.

Alle Martinicocktails 21,00 €

Preise inklusive gültiger Mehrwertsteuer.