House of Gin

STAY GOLD!

... bedeutet für uns, sich selbst treu zu bleiben und Neues auszuprobieren, experimentierfreudig und offen für neue Erfahrungen zu sein.

Wir nehmen euch mit unseren Interpretationen von alten und neuen Gin-Cocktails mit auf eine Zeit- und Weltreise. Mal experimentell, mal klassisch bis verspielt.

Unser kuratiertes Sortiment von 150 verschiedenen Gins aus aller Welt, und auch Limited Editions, wartet darauf, von euch entdeckt zu werden.

… means to us, staying true to ourselves while being willing to try new things, being adventurous and open to new experiences.

With our interpretations of classic and modern gin cocktails, we'll take you on a journey through time and around the world. Sometimes experimental, sometimes classic to playful.

Our curated selection of 150 different gins from around the world, including limited editions, is waiting to be discovered by you.

Gins by House of Gin



THE VOYAGE – THE OCCASION
THE INFINITY – THE FORTUNE

Hier erhältlich, sprich uns gerne für mehr Infos an!

Available here, just get in touch with us for more information!

Gin Flight Tasting



Entdecke die faszinierende Welt des Gins und tauche ein in eine exklusive Tasting Experience. Im stilvollen Ambiente unseres **House Of Gin** lernst du vier außergewöhnliche Gins kennen – begleitet von spannenden Geschichten, professionellen Verkostungstipps und der perfekten Kombination aus zwei ausgesuchten Tonics.
Dienstag bis Donnerstag von 18:00 bis 20:00 Uhr.
Reservierung unter houseofgin@palace.de erbeten.

*Discover the captivating world of gin with an exclusive tasting experience. In the stylish setting of our **House of Gin**, you'll explore four remarkable gins – paired with intriguing stories, expert tasting tips, and the perfect match of two carefully selected tonics.*
Tuesday to Thursday from 6:00 PM to 8:00 PM.
Reservations requested at houseofgin@palace.de.

DROP A FOLLOW !
@HouseOfGinBerlin

G&T Special Offer

MARTIN MILLER'S DRY G&T €15,50
Zitrusfrüchte, mit Blumen- und Süßholznoten, in einer harmonischen Mischung von Alkohol und Botanics
Citrus fruits with floral and licorice notes, in a harmonious blend of alcohol and botanicals

MARTIN MILLER'S Westbourne Strength G&T €15,50
Wacholder, holzige Noten & Kirsche, mit einem zarten Brandy-Akzent
Juniper, woody notes & cherry, with a delicate brandy accent

MARTIN MILLER'S Gin Summerful G&T €15,50
Lavendel, Minze, Rosmarin, Salbei, Thymian, Wacholder, Zitrusfrucht
Lavender, mint, rosemary, sage, thyme, juniper, citrus fruit

THE ORI'GIN'AL – Pure Pleasure G&T €15,50
Grapefruit, Orange, Zitrone, Limette, Thymian, Oregano, Kardamom, Paradieskörner & Wacholder
Grapefruit, orange, lemon, lime, thyme, oregano, cardamom, grains of paradise & juniper

GIN SUL – Hamburg Dry G&T €15,50
Frisch & mild. Die Würze vom Wachholder & die Leichtigkeit der Zitrone vereinen sich mit blumigen Noten
Fresh & mild. The spiciness of juniper and the lightness of lemon combine with floral notes

G&T Special Serves

Le Gin G&T €16,00
Le Gin de Christian Drouin, Tonic Water

THE VOYAGE G&T (classic) €15,50
The Voyage Gin, Tonic Water

THE VOYAGE IN THE BARREL G&T €15,50
The Voyage Gin barrel aged, Tonic Water

THE OCCASION G&T (fruity) €15,50
The Occasion Gin, Tonic Water

THE INFINITY G&T (citrus) €15,50
The Infinity Gin, Tonic Water

THE FORTUNE G&T (herbal) €15,50
The Fortune Gin, Tonic Wate

DROP A FOLLOW !
@HouseOfGinBerlin

House of Gin Cocktails

CRYSTAL MOJITO €16,00

Sous-vide Minz-Barcardi Blanca Rum Infusion,
Soda, Zucker, Limette, Holunder-Minzespuma
Sous-vide mint-Barcadi Blanca rum infusion,
Soda, sugar, lime, mint&elder foam

TROPICAL KYOTO €16,00

Roku Gin infusionierte Kaffir-Blätter, Yuzu Sake,
Falernum, Grüner Apfelsirup, Limette, Tonic Water
Roku Gin–infused kaffir leaves, yuzu sake,
Falernum, green apple syrup, lime, tonic water

CINNAMON SUNSET €16,00

Gin, Aperol Zimt Infusion, Passionsfruchtpüree,
Zitronensaft, Läuterzucker, Eiweiß
Gin, Aperol cinnamon infusion, passion fruit purée,
Lemon juice, sugar syrup, egg white

BLUEBERRY BRIDGE €16,00

42 Below Wodka, Chambord, Vanillesirup,
Zitrone, Zucker, Blaubeeren
42 Below vodka, Chambord, vanilla syrup,
Lemon, sugar, blueberries

NEW YORK POPCORN €16,00

Bombay Sapphire Gin,
Popcorn, Pandan, Mandel,
Limette, Tonka Popcorn
Bombay Sapphire gin,
popcorn, pandan,
Almond, lime, tonka popcorn

MILK WASHED €16,00
STRAWBERRY – BANANA PUNCH

Patrón Silver Tequila, Limette, Läuterzucker,
Bananenlikör, getrocknete Erdbeere & Banane
Patrón Silver Tequila, lime, sugar syrup,
Banana liqueur, dried strawberry & banana

BASIL – LIME BREEZE €16,00

Bombay Sapphire Gin, Basilikumsirup, Zitronensaft,
Zucker, Basilikum-Limetten-Espuma
Bombay Sapphire Gin, basil syrup,
Lemon juice, sugar, basil lime espuma

PORN STAR MARTINI €21,00

Below 42 Vodka, Likör 43, Tonka,
Limette, Maracuja, Eiweiß, Winzer Sekt
Below 42 Vodka, liqueur 43, tonka,
Lime, passion fruit, egg white, sparkling wine

DROP A FOLLOW !
@HouseOfGinBerlin

Cocktail Experiences

MY MODERN GIMLET €16,50
Gin Mare, Rosmarin, Orangensenf,
Lemon-Squash
Gin Mare, rosemary, orange
mustard, lemon squash

JUNGLE BIRD €16,50
Rum Bacardi 8 Jahre, Campari,
Ananassaft, Limette, Falernum
Rum Bacardi 8 Años, Campari,
Pineapple juice, lime, falernum

MISTICA DE LA MUERTE €16,50
Mezcal, Ananassaft, Limette,
Ananas-Agaven-Sirup, Rosa Pfeffer
Mezcal, pineapple juice, lime,
Pineapple-agave syrup, pink pepper

KISS MY BUBBLES €17,00
Wodka, Rosé Vermouth, Peach Tree, Zitrone
Passionsfrucht-Vanille-Zitronen-Schaum
Vodka, rosé vermouth, Peach Tree, lemon
Passion fruit, vanilla & lemon foam

Low-Alcohol Drinks 0,5 - 1,2%

ELDERFLOWER ROSÉ SPRITZ €13,00
Roséwein – Sommerliche Aromen,
Holunderblütensirup, Limette, Soda
Rose Wine - Summertime, Elderflower Syrup,
Lime, Soda

MAVERICK €13,00
Don Pasquale Aperitivo, Bitter Lemon

Alkoholfreie Cocktails
Non-alcoholic cocktails

RUBY AURORA €13,00
Needle Gin alkoholfrei, Blutorangensaft,
Zitronensaft, Agavensirup, Blutorange-Ingwer-Schaum
Needle Gin alcohol-free, blood orange juice,
Lemon juice, agave syrup, blood orange-ginger foam

GOLDEN GLOW €13,00
Needle Gin alkoholfrei, Ananassaft,
Orangensaft, Kokossirup, Limette
Needle Gin alcohol-free, pineapple juice,
Orange juice, coconut syrup, lime

DROP A FOLLOW !
@HouseOfGinBerlin

Premium Gins

England

Twisted Nose Gin €11,00
Brunnenkresse,Koriander,Wacholder,Iris,Grapefruit
Watercress,coriander,juniper,orris,grapefruit

Beefeater Burrough's Reserve Oak Gin €15,50
Mandeln, Koriander-Samen, Zitronenschalen,Lakritz, Orangenschalen und Schwertlilienwurzeln
Almonds,coriander,lemon,licorice, orange,orris

Hayman's Royal Dock London (Navy) €10,00
Schwarzer Pfeffer, Minze, Zitrone
Black pepper, mint, lemon

Schottland / *Scotland*

The Botanist Islay €12,00
Süßes Menthol, Apfelminze, Waldblüten, Wacholder, Koriander
Sweet menthol, apple mint, forest blossoms, juniper, coriander

Vietnam / *vietnam*

Saigon Baigur Dry Gin €13,00
Wacholder, Buddha´s Hand, Drachenfrucht, Lotus
Juniper, buddha´s hand, dragon fruit, lotus

Deutschland / *Germany*

Boar Dry, Baden-Württemberg €14,00
Lavendel, Thymian, Trüffel, Wacholder, Zitrone
Lavender, thyme, truffle, juniper, lemon

Iris Gin, Schwarzwald €14,00
Brombeerblätter, Lavendel, Rosmarin, Schlehen, Wacholder
Blackberry leaves, lavender, rosemary, sloes, juniper

Juniper Jack, Dresden €14,00
Kiefernadeln, Moltebeere, Wacholder Gin
Pine needles, cloudberry, juniper

The Illusionist, Bayern €12,00
Geheime Rezeptur, Wacholder
Secret recipe, juniper

DROP A FOLLOW !
@HouseOfGinBerlin

International

Alkkemist, Spanien / *Spain* €12,00
Fenchel, Kamille, Muskattraube, Salbei,
Thymian, Wacholder
Fennel, camomile, mace, sage, thyme, juniper

Malfy, Italien /*Italy* €10,00
Wacholder, Lakritze, Zitrus
Juniper, licorice, citrus

Kyrö Koskue Aged, Finnland / *Finland* €10,00
Birkenblätter, Cranberries, Mädesüß, Wacholder
Birch leaves, cranberries, meadowsweet, juniper

Roku, Japan €14,00
Kirschblüte, Sencha Tee, Wacholder, Yuzuschalen
Cherry blossom, Sencha tea, juniper, Yuzu peel

Amazonian, Peru €12,00
Aguaymanto, Paranuts, Physalis,
Wacholder, Zitrone
Aguaymanto, Brazil nuts, ***Goldenberry,*** *juniper, lemon*

Brooklyn, USA €14,00
Gojibeeren, Gänseblümchen, Orange
Goji berries, daisies, orange

Tonic

Aqua Monaco Tonic	0,20 l	€6,00
Thomas Henry Tonic	0,20 l	€6,00
Fever Tree Indian Tonic	0,20 l	€6,50
Fever Tree Elderflower Tonic	0,20 l	€6,50
Fever Tree Mediterranean Tonic	0,20 l	€6,50
Mistelhain Signature Tonic	0,20 l	€6,50
Mistelhain Ambition Tonic	0,20 l	€6,50
Mistelhain Trend Tonic	0,20 l	€6,50

Bier / *Beer*

Berliner Pilsner	0,33 l	€6,90
Berliner Pilsner Radler	0,33 l	€6,90
BRLO Pale Ale	0,33 l	€7,20
BRLO Helles	0,33 l	€7,20
Schöfferhofer Hefeweizen	0,50 l	€9,00

Alkoholfreies Bier
Non-alcoholic beer

Schöfferhofer Hefeweizen	0,50 l	€9,00
BRLO NAKED	0,33 l	€7,20

DROP A FOLLOW !
@HouseOfGinBerlin

Weißwein / *White wine*

Josef Ambs – Herz über Kopf Müller-Thurgau, Kaiserstuhl, Baden	0,20 l	€16,00
Krämer – Straight Sauvignon Blanc, Rheinhessen	0,20 l	€16,00
Felix Mayer – Dry Mama Riesling & Sauvignon Blanc & Gewürztraminer, Pfalz	0,20 l	€16,00
Goldatzel – Glanzstück Riesling, Rheingau	0,20 l	€16,00

Rotwein / *Red wine*

Krämer – Red Stuff Cabernet Sauvignon |Spätburgunder,	0,20 l	€16,00
Oliver Zeter – Der kleine Bär Cuvée Merlot | Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon | Syrah, Pfalz	0,20 l	€16,00

Roséwein / *Rosé wine*

Josef Ambs – Herz über Kopf Spätburgunder, Kaiserstuhl, Baden	0,20 l	€16,00
Bruno Mailliard – **Summertime by Gordonne** Rosé Frankreich, Provence	0,20l 0,75l	€ 18 € 52

Schaumwein / *Sparkling wine*

Cuvée Blanc Kolonne Null *Alkoholfrei / non-alcoholic*	0,75 l	€54,00
Borgo Molino Brut Gold Spumante	0,10 l 0,75 l	€10,00 €64,00
Borgo Molino Brut Rosé Spumante Pink Cuvée	0,10 l 0,75 l	€10,00 €64,00
Strauch Riesling Sekt Brut	0,10 l 0,75 l	€10,00 €64,00

DROP A FOLLOW !
@HouseOfGinBerlin

Champagner / *Champagne*

Im Glass / *By the glass*

Pommery Apanage 1874	0,10 l	€23,00
Pommery Brut Rosé	0,10 l	€23,00
Pommery POP / **PINK**	0,20 l	€25,00

Flaschen / *Bottles*

	0,375 l	**0,75 l**
Pommery Brut Royal	€60,00	
Pommery Brut Royal		€120,00
Pommery Brut Rosé		€145,00

	0,75 l
Pommery Royal Blue Sky sur Glace	€125,00
Pommery Blancs de Blancs	€120,00
Pommery Blancs de Noirs	€120,00
Pommery Grand Cru Vintage 2009	€165,00
Pommery Cuvée Louise Vintage 2005	€260,00
Pommery Cuvée Louise Vintage 2004	€280,00
Pommery Cuvée Louise Vintage 1999	€320,00
Pommery Cuvée Louise Rosé Vintage 92	€360,00
Ruinart Brut	€ 145,00
Ruinart Rosé	€ 165,00
Ruinart Brut Blanc de Blancs	€165,00
Dom Ruinart Rosé Vintage 2007	€520,00

	0,75 l
Charles Heidsieck Brut Reserve	€115,00
Charles Heidsieck Brut Rosé	€115,00
Charles Heidsieck 2004 Blancs de Mille.	€415,00
Laurent Perrier Cuvée Rosé Robe Papillon	€190,00
Vranken Diamant Brut	€135,00
Moët & Chandon Brut Rosé Imperial	€135,00
Demoiselle Grande Cuvée Brut	€120,00
Demoiselle Grande Cuvée Rosé Brut	€125,00
Dom Pérignon Vintage 2017	€400,00
Dom Pérignon Vintage 2004	€400,00
Dom Pérignon Edition Michael Riedel 2006	€480,00
Krug Grand Cuvée	€460,00
Krug Grand Cuvée Vintage 1996	€580,00
Veuve Cliquot La Grande Dame Vintage 2012	€460,00
Armand de Brignac Brut	€540,00
Bollinger La Grande Année Vintage 2004	€420,00
Bollinger R.D. Vintage 1996, Extra Brut	€680,00

DROP A FOLLOW !
@HouseOfGinBerlin

Magnum & Jeroboam

	1,5 l	3,00 l
Pommery Brut Royal Magnum	€230,00	
Pommery Brut Royal Jeroboam		€490,00
Ruinart Brut Jeroboam		€685,00
Ruinart Brut Rosé Jeroboam		€745,00
Laurent Perrier Cuvée Rosé Magnum	€380,00	

Soft Drinks & Wasser / *Softs & water*

Coca-Cola | Zero	0,20 l	€6,00
Sprite	0,20 l	€6,00
Red Bull | sugarfree	0,25 l	€8,00
Thomas Henry Ginger Ale / Ginger Beer	0,20 l	€6,00
Thomas Henry Bitter Lemon	0,20 l	€6,00
Selters Mineralwasser / *mineral water*		
Classic | Naturell	0,25 l	€5,00
	0,75 l	€9,50

Heißgetränke / *Hot beverages*

Tasse Kaffee / *cup of coffee*	€5,00
Cappuccino	€6,00
Espresso	€4,50
Latte Macchiato	€6,90
Milchkaffee	€6,70
Kännchen “Althaus” Tee / *pot of tea*	€9,30

Snacks

Beefburger €21,00
Cheddar, Tomate, eingelegte Gurke, Salat Cheddar
cheese, tomato, pickled cucumber, lettuce

Classic Club Sandwich €21,00
Putenbrust, Bacon, Rote Zwiebel, Tomate, eingelegte Gurke
Turkey breast, bacon, red onion, tomato, pickled cucumber

HPB Trüffel Pommes €14,50
HPB truffle fries

DROP A FOLLOW !
@HouseOfGinBerlin