



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 Botanicals

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

STAY GOLD G&T Bombay Sapphire Premier Cru, Goldstaub (<i>gold dust</i>), Tonic Water	€16,00
THE VOYAGE G&T (classic) The Voyage Gin, Tonic Water	€15,50
THE VOYAGE IN THE BARREL G&T The Voyage Gin barrel aged, Tonic Water	€15,50
THE OCCASION G&T (fruity) The Occasion Gin, Tonic Water	€15,50
THE INFINITY G&T (citrus) The Infinity Gin, Tonic Water	€15,50
THE FORTUNE G&T (herbal) The Fortune Gin, Tonic Water	€15,50



House of Gin Cocktails

CRYSTAL MOJITO

€16,00

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

TROPICAL KYOTO

€16,00

Roku Gin infundierte 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

Bathtub Navy Strength €12,00

Kardamon, Koriander, Nelke, Wacholder, Zimt

Cardamom, coriander, clove, juniper, cinnamon

Beefeater Crown Jewel €20,00

Geheime Rezeptur, Wacholder

Secret recipe, juniper

Bombay Premier Cru €12,00

Wacholder, Zitrone

Juniper, lemon

Hayman's Royal Dock London €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*

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



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 Pale Ale	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



Weißwein / *White wine*

Josef Ambs – Herz über Kopf 0,20 l €16,00
Müller-Thurgau, Kaiserstuhl, Baden

Krämer – Straight 0,20 l €16,00
Sauvignon Blanc, Rheinhessen

Felix Mayer – Dry Mama 0,20 l €16,00
Riesling & Sauvignon Blanc &
Gewürztraminer, Pfalz

Goldatzel – Glanzstück 0,20 l €16,00
Riesling, Rheingau

Rotwein / *Red wine*

Krämer – Red Stuff 0,20 l €16,00
Cabernet Sauvignon | Spätburgunder,

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

Roséwein / *Rosé wine*

Josef Ambs – Herz über Kopf 0,20l | €16,00
Spätburgunder, Kaiserstuhl, Baden

Bruno Mailliard – Summertime 0,20l | € 18
by Gordonne Rosé 0,75l | € 52
Frankreich, Provence

Schaumwein / *Sparkling wine*

Cuvée Blanc Kolonne Null 0,75l | €54,00
Alkoholfrei / non-alcoholic

Borgo Molino Brut Gold Spumante 0,10l | €10,00
0,75l | €64,00

Borgo Molino Brut Rosé Spumante 0,10l | €10,00
Pink Cuvée 0,75l | €64,00

Strauch Riesling Sekt Brut 0,10l | €10,00
0,75l | €64,00



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	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 / <i>mineral water</i>		
Classic Naturell	0,25 l	€5,00
	0,75 l	€9,50

Heißgetränke / *Hot beverages*

Tasse Kaffee / <i>cup of coffee</i>	€5,00
Cappuccino	€6,00
Espresso	€4,50
Latte Macchiato	€6,90
Milchkaffee	€6,70
Kännchen "Althaus" Tee / <i>pot of tea</i>	€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

