

Ratskeller

Aus der Chronik des Ratskellers:

- 1427 übereignete der letzte Graf von Wernigerode das damalige „Speelhus“ an die Stadt Wernigerode mit der Auflage, „dass sie mögen bauen und einen Keller machen in der Erde des Bodens“.
- 1450 wurde der bestehende Weinkeller umgestaltet.
- 1492-98 erhält das „Speelhus“ eine Fachwerkaufstockung.
- 1539-44 erfolgte der Umbau des „Speelhuses“ zum Rathaus.
- 1865 wurde der Ratskeller als öffentliche Gaststätte geschlossen und diente nun als Leihanstalt und Feuerwache.
- 1889 bat die Union-Brauerei Dortmund die Stadt um Pacht und Ausbau des Ratskellers. Der damalige Eingang wurde vom Klingt auf die Ostseite verlegt.
- 1912 übernahm die Hakerbräu-Brauerei den Ratskeller.
Bei der Renovierung wurde der bisherige Eingang mit dem Erker überbaut.
- 1948 setzte der in Wernigerode wohnende und international bekannte Maler Bert Heller neue Fresken an Wand und Gewölbe, die zu späterer Zeit aus bautechnischen Gründen übertüncht wurden.
- 1992 wurden bei der Rekonstruktion wieder die tragenden Pfeiler aus dem 15. Jahrhundert freigelegt.

*W*erte Besucher unseres Ratskellers,

wir freuen uns, dass Sie sich für unser Haus entschieden haben.

Herzlich willkommen!

Kulinarisch und optisch zeigt sich der Ratskeller seinen nationalen und internationalen Gästen von der besten Seite, aber auch als historisches Fleckchen. Er befindet sich im Herzen der „Bunten Stadt am Harz“, inmitten der Altstadt, gekrönt vom weltberühmten Rathaus Wernigerodes.

Unser Gesamtkonzept, Ambiente, Küche und Service soll den heutigen Zeitgeist mit der Tradition verbinden. Das Angebot beinhaltet deutsche Küche, modern mit internationalen Einflüssen. Die Verarbeitung saisonaler sowie regionaler Produkte nimmt für uns einen hohen Stellenwert ein. Unsere Spezialitäten mit Spargel, Matjes, Pfifferlingen, Steinpilzen, Grünkohl, Wild u. a., ebenso unsere hervorragenden, korrespondierenden Weine zu fairen Preisen können Sie bequem und einfach unserer Homepage oder unserer Speisekarte entnehmen. Unser Eis kommt aus eigener Herstellung, sowie Kuchen und Torten für Ihre Festivitäten oder zum Schlemmen im Biergarten. Für Familien- und Firmenfeiern oder weitere feierliche Anlässe sind wir bestens gerüstet:

Im Ratskeller stehen Ihnen 100 Sitzplätze zur Verfügung, in der Weindiele 30 und auf unserer Terrasse 80 Plätze. Wir hoffen und wünschen, dass Sie einen angenehmen Aufenthalt haben, unser Angebot Sie überzeugen kann und Sie ausschließlich positive Eindrücke mitnehmen. Unser Service umsorgt Sie professionell und zuvorkommend. Unsere Devise ist: Eine gute Berufsausbildung im eigenen Betrieb bildet die solide Basis für die Zukunft und das kommt auch unseren Gästen zugute. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Herzlichst Ihre Familie Przymusinski und Team

Der Küchenchef empfiehlt

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Bockwurst
8,90€

Gemüse- Kartoffelgratin
8,90€

*Matjesfilet in Hausfrauensoße, Petersilienkartoffeln
und kleine Salatbeilage*
13,90€

*Tagliatelle mit Kirschtomaten, Rucola, gebackenem Halloumi
und gehobelten Parmesanspänen*
14,90€

*Fjord-Lachsfilet naturell gebraten dazu
mit Kräuterdip gefüllte Ofenkartoffel und kleiner Salatbeilage*
18,90€

Frischen Pfifferlingen

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen mit Baguette
6,80€

Tagliatelle trifft Rahmpfifferlinge mit frischen Kräutern und Parmesanspäne
18,80€

Schnitzel „Wiener Art“ mit Rahmpfifferlingen, Kartoffelkroketten und Salatbeilage
24,80€

Marinierte Pfifferlinge an geräuchertem Regenbogenforellenfilet und gezupften Salaten
14,80€

Jungschweinmedaillons an Rahmpfifferlingen und Kroketten
27,80€

Angus Rumpsteak auf gebratenen Pfifferlingen, mit Cognac-Pfefferrahmsoße und Kartoffelrösti
35,80€

Streifen vom vorpommerischen Weiderind mit Pfifferlingen in Rahm und Röstitalern und kleinem Frischkostsalat
29,80€

Kinderspeisekarte

Nur für unsere kleinen Gäste

Gegrillte Hähnchenbrust, Buttermöhren

& Kartoffelkroketten

7,90€

*Schweinegeschnetzeltes mit frischen Champignons in Rahm, dazu Kroketten
und kleine Salatbeilage*

7,90€

Frische Pasta mit Tomatenkompott

5,90€

Hausgemachte Boulette, Buttermöhren & Salzkartoffeln

7,90€

4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus

6,90€

Lecker hausgemachtes Eis

Biene Maya

4,90€

Pinocchio und Freunde

Gemischtes Eis mit Sahne und bunten Streuseln

4,90€

Vorspeisen

Kleiner Frischkostsalat der Saison mit gehobeltem Parmesankäse, frischen Sprossen dazu, Baguette
7,80 €

Lauwarmer Ziegenkäse mit Waldhonig trifft Orangen- Minzsalat & Baguette
^{*a, g}
11,80 €

Büffelmozzarella mit sonnengereiften Tomaten, frischem Basilikum, Olivenöl & Aceto de Balsamico an gezupften Salaten, dazu Baguette
11,80 €

Honigmelone mit Serranoschinken, Butter, Salatbouquet dazu Baguette
11,80 €

Suppen

Rahmsuppe von Möhren und frischem Ingwer mit Waldhonig & Baguette ^{*a, g}
5,90 €

Kraftbrühe mit feinen Kräutereierkuchenstreifen & Baguette ^{*a, c, g, i}
5,90 €

Tomatensuppe „Toscana“ mit Sahnehaube & Baguette ^{*1, 2, a, g,}
5,90 €

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen mit Baguette

*Sehr geehrte Gäste,
wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir für jede
Beilagenänderung eine Pauschale von 1,50€ berechnen.
„Spinat schmeckt am besten, wenn man ihn durch ein großes Steak ersetzt.“
Sprichwort*

Aus Fischers Netzen

*Fjord-Lachsfilet naturell gebraten mit Safransoße, dazu Brokkoli
& schwarze Bandnudeln*

21,90 €

*Fjord-Lachsfilet im Knusperkleid auf Paprika-Gurkengemüse
und gebackenen Kartoffelspalten*

22,80 €

Wildgerichte aus Harzer Wäldern

*Geschmorte, ausgelöste Hirschkalbskeule im Wachholderrahm, dazu
Apfelrotkohl & Schmelzklöße ^{*5,a,c,g,i}*

19,90 €

*Hirschgoulasch mit Waldpilzen im Rahm,
dazu Apfelrotkohl & Böhmisches Knödel*

17,90 €

Fleischlose Gerichte und Salate

*Mit Gemüse gefüllte Champignonköpfe
auf Sellerie-Kartoffelstampf*

12,80 €

*Gemüsespieße auf Tomaten-Basilikumkonfit
und Pilawreis*

12,80 €

*Mediterranes Pfannengemüse
mit gebackenen Kartoffelspalten*

13,60 €

„Der Tisch ist voll, der Mägen leer. Es riecht nach Essen hier schon sehr. Drum
ess' ein jeder, was er kann, nur nicht seinen Nebenmann.“

unbekannt

Aus Topf & Pfanne

*Schweinegeschnetzeltes mit frischen Champignons in Rahm,
dazu Kartoffelkroketten und kleine Salatbeilage*
14,90 €

*Schweineschnitzel Wiener Art
mit Pommes frites und kleiner Salatbeilage*
16,90 €

*Geschmorte Schweinshaxe im
Schwarzbiersud, dazu Sauerkraut & SchmelzkloÙe*
16,90 €

*Filetgoulasch „Stroganoff“ in einer kräftigen Rotweinsosse,
dazu Gurken-Rote Beete Streifen, frische Champignons mit Rahm, in der Pfanne
serviert, dazu Röstitaler & ein kleiner Frischkostsalat*
23,80 €

Vom Lavastein

*Argentinisches Rumpsteak (250g) auf gerösteten Champignons, deftigen
Bratkartoffeln, dazu ein kleiner Frischkostsalat der Saison *2a*
27,60 €

*Medaillons vom Jungschweinfilet auf Kräuterseitlingen
mit Cognac-Pfefferrahmsosse & Kartoffelkroketten *a,c,g*
21,90 €

Beim Essen ist Musik ein guter Prüfstein, denn ist das Essen gut, so hört man
die Musik nicht.“

Christian Dietrich Grabbe

Dessert

Ratsherrentiramisu

6,80 €

Panna Cotta mit Schattenmorellen ^{*9}

6,80 €

**„Wenn es im Himmel keine Schokolade gibt, will ich da nicht hin!“
unbekannt**

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Blankenburger Wiesenquell spritzig oder still	0,25l	2,60€
Blankenburger Wiesenquell spritzig oder still	0,75l	4,90€
Blankenburger Ginger Ale ^{*1}	0,25l	2,90€
Blankenburger Tonic Water ^{*9}	0,25l	2,90€
Blankenburger Bitter Lemon ^{*3,9}	0,25l	2,90€
Cola, Fanta, Sprite, Cola Zero ^{*1,3,7,8}	0,30l	3,60€
Cola, Fanta, Sprite, Cola Zero ^{*1,3,7,8}	0,50l	4,90€
Gurken-Limetten-Limonade VIO limited Edition ^{*3}	0,30l	3,60€
Blankenburger Schwarze Johannisbeere	0,25l	2,90€
Blankenburger Zitronenlimonade	0,30l	2,90€
Blankenburger Harzer Kräuterhexe 1,2,3 ... keine Hexerei	0,25l	2,90€

Säfte

Apfelsaft	0,30l	3,60€
Orangensaft	0,30l	3,60€
Grapefruitsaft ^{*3}	0,30l	3,60€
Sauerkirschnektar	0,30l	3,60€
Bananennektar ^{*3}	0,30l	3,60€
Maracujanektar	0,30l	3,60€
Ananassaft	0,30l	3,60€
Traubensaft	0,30l	3,60€
Mangonektar	0,30l	3,60€

Alle Säfte gibt es auch in groß 0,50l 4,90€
... und selbstverständlich auch als erfrischende Schorle!

<u>Biere vom Fass</u> ^{*a}	0,30l	0,50l
„Rats-“ Kellerbier „Unfiltriert und vollmundig“	-	4,90€
Hasseröder Premium Pils	3,40€	4,90€
Hasseröder Schwarz	3,40€	4,90€
Franziskaner Hefeweizen naturtrüb	-	4,90€
<u>Flaschenbiere</u> ^{*a}		
Franziskaner Weissbier alkoholfrei oder dunkel oder kristall	0,50l	4,90€
Franziskaner Weissbier ^{*7} HOLUNDER oder ZITRONE	0,50l	4,90€
Beck's alkoholfreies Pils	0,33l	3,60€
Vita Malz	0,33l	3,60€
Berliner Weisse ^{*1,7} WALDMEISTER oder HIMBEERE	0,33l	3,60€
<u>Aperitif</u>		
Himbeer-Secco	0,20l	6,50€
<i>eisgekühlter Prosecco geküsst von der Säure eines Himbeer-Balsamico-Essigs Probieren Sie es und genießen Sie den erfrischenden Hit!</i>		
Aperol Spritz ^{*1}	0,20l	6,50€
<i>das fruchtig-süße Aroma der Bitterorange mit einem Spritzer Sekt und Soda</i>		
Mango-Secco	0,10l	3,90€
<i>eiskalter Prosecco liebkost fruchtige Mangoaromen</i>		
Bellini die Süße des Pfirsichs vereint mit eisgekühltem Secco und Himbeeren	0,20l	6,50€
Hugo	0,20l	6,30€
<i>Limette, frische Minze und Aromen der Holunderblüte übergossen von Soda und Prosecco</i>		
Lillet ^{*f}	0,20l	6,50€
<i>die Schalen von Orangen und Pomeranzen sowie Chinarinde verleihen den besonderen Geschmack, dazu eiskalte Himbeeren und ein fruchtiges Tonic</i>		
Campari Orangensaft ^{*1}	0,20l	6,30€
<i>der über 80 Zutaten beinhaltende rote Bitter vereint mit frischer Orange</i>		
Sherry Fino oder Medium dry	5cl	3,90€
<i>von Sandemann, ausgeglichener Charakter trifft delikates Aroma</i>		
Martini bianco oder extra dry	5cl	4,50€
<i>das Sinnbild eines Cocktails aus Gin und trockenem Wermut</i>		
Portwein ^{*f}	5cl	4,50€
<i>der rote Süßwein - seit dem 17. Jahrhundert ein Klassiker</i>		
Kir ^{*f}	0,10l	3,90€
<i>auf dem Grund eines trockenen Weißweines ruht der Likör der schwarzen Johanna</i>		

**„Hüte dich vor denen, die nur Wasser trinken und sich am nächsten Tag daran
erinnern, was die anderen am Abend zuvor gesagt haben.“
griechisches Sprichwo**

Sekt, Prosecco, Champagner

Sekt

Rotkäppchen trocken *r	0,10l	3,40€
Rotkäppchen Piccolo trocken, halbtrocken, rose` *r	0,20l	6,20€
Rotkäppchen trocken *r	0,75l	17,90€

Prosecco

Scavi & Ray Piccolo *r	0,20l	6,90€
Scavi & Ray	0,75l	21,80€

Champagner

Grand Plaisir *r	0,75 Liter Flasche	79,90€
Gruet Sélection *r	0,75 Liter Flasche	85,50€

Kaffeespezialitäten & Heiße Getränke

Filterkaffee *s

Pott Kaffee	3,60€
Kännchen Kaffee	4,80€

Cafe Crema *s

Pott Kaffee	3,90€
Kännchen Kaffee	5,20€

Espresso *s

Espresso double	3,90€
-----------------	-------

Espresso Macchiato	2,50€
--------------------	-------

Affogato al caffè *s,c,g	3,80€
--------------------------	-------

eine Kugel Vanilleeis übergossen mit heißem Espresso

Cappuccino *s,g	3,20€
-----------------	-------

Milchkaffee *s,g	3,60€
------------------	-------

Latte Macchiato *s,g	3,40€
----------------------	-------

mit Baileys oder Eierlikör*1,6	4,90€
--------------------------------	-------

Irish Coffee *s,g	4,90€
-------------------	-------

Kaffee mit Whisky, Rohrzucker und Sahnehaube

Pharisäer *s,g	4,90€
----------------	-------

Kaffee mit braunem Rum und Sahnehaube

Rüdiseimer Kaffee *s,g	4,90€
------------------------	-------

Kaffee mit Asbach Uralt (Weinbrand) und Sahnehaube

Pott heiße Trinkschokolade mit Sahnehaube *7,g	3,90€
--	-------

Pott weiße Trinkschokolade mit Sahnehaube *7,g	3,90€
--	-------

Russische Schokolade mit Absolut-Vodka und Sahnehaube *7,g	4,90€
--	-------

Italienische Schokolade mit Amaretto und Sahnehaube *7,g,h	4,90€
--	-------

Glas Tee	3,60€
----------	-------

Darjeeling, Earl Grey, Assam mit Vanille, Grüner Tee, Beerenfrüchte, Grüner Tee mit Ingwer-Maracuja, Rooibos-Karamell, Wiesenkräuter, Pfefferminze-Melisse, Kamille-Orangenblüte

Brände, Aquavit

	2cl	4cl
Badischer Obstler (40% vol.)	2,80€	4,90€
Roner Marillenbrand (40% vol.)	2,80€	4,90€
Roner Williamsbirne (40% vol.)	2,80€	4,90€
Schwarzwälder Kirschwasser (40% vol.)	2,80€	4,90€
Asbach Uralt (38% vol.)	2,80€	4,90€
Calvados (40% vol.)	2,80€	4,90€
Grappa (38% vol.)	2,80€	4,90€
Sambuca (38% vol.)	2,80€	4,90€
Nordhäuser Doppelkorn (38% vol.)	2,80€	4,90€
Vodka Absolut 100 (50% vol.)	2,80€	4,90€
Three Sixty Vodka (42% vol.)	2,80€	4,90€
Malteser Aquavit (40% vol.)	2,80€	4,90€
Linie Aquavit (41,5% vol.)	2,80€	4,90€
Jubiläums Aquavit (40% vol.)	2,80€	4,90€
Sierra Tequila (38% vol.)	2,80€	4,90€

unsere besonderen Edelbrände von Ziegler – Die Essenz der Früchte.

Obstbrand aus Äpfeln und Birnen (43%vol.)	5,40€	9,90€
Williams-Birnen-Brand (43% vol.)	7,90€	14,90€
Mirabellen Edelbrand (43% vol.)	7,90€	14,90€

Kräuterliköre

Echter Harzer Brockenkräuter (35% vol.)	2,90€	4,90€
Orig. Schierker Feuerstein (35% vol.)	2,90€	4,90€
Ramazotti (30% vol.)	-	4,90€
Fernet Branca (39% vol.)	2,90€	4,90€
Hirschkuss (38% vol.)	3,20€	5,90€
Underberg (44% vol.)	3,00€	

Liköre

Pfirsichlikör *1	2,50€	4,50€
Pfefferminzlikör *1	2,50€	4,50€
Baileys Irish Cream *1,8	-	4,20€
Crème de Cassis	2,50€	4,50€
Granatapfellikör *1	2,50€	4,50€
Melonenlikör *1	2,50€	4,50€

Longdrinks

<i>Bacardi Cola</i> ^{*1,8} oder <i>Bacardi Razz</i> mit Himbeeren	0,20l	6,50€
<i>Cuba libre</i> ^{*1,8}		
<i>Havanna Club Anejo 3 Anos Rum</i> 40%	0,20l	6,50€
<i>Havanna Club Anejo 7 Anos Rum</i> 40%	0,20l	8,50€
<i>Absolut Vodka (50% vol.)</i> mit Cranberry oder Bitter Lemon ^{*9}	0,20l	6,50€
<i>Vodka Sunrise</i> mit Grenadine und Orangensaft ^{*1}	0,20l	6,50€
<i>Red Vodka</i> mit Grenadine, Limes und Tonic Water ^{*1,9}	0,20l	6,50€
<i>Sierra Tequila</i> mit Maracuja- und Ananassaft	0,20l	6,50€
<i>Tequila Sunrise</i> mit Orangensaft und Grenadine ^{*1}	0,20l	6,50€
<i>Gin Tonic</i> klassisch serviert		
<i>Gordon's Dry Gin</i> (38% vol.)	0,20l	5,90€
<i>Friedrichs Dry Gin</i> (45% vol.)	0,20l	6,40€
<i>G'Vine Floraison Gin</i> (40% vol.)	0,20l	6,90€
<i>London N°1 Blue Gin</i> (47% vol.)	0,20l	7,90€
<i>Gin Fizz</i> mit Zitronensaft und Soda	0,20l	6,50€
<i>Red Label</i> mit Cranberry ^{*1}	0,20l	6,50€

Alkoholfreie Cocktails

<i>Kolibri</i>		6,50€
Orangensaft mit Aromen von Apfel, Kirsch und Passionsfrucht		
<i>Regenbogen</i>		6,50€
<i>Bananennektar</i> mit Cranberry und Maracuja ^{*3}		
<i>Die tanzende Hummel</i>		6,50€
<i>Bananennektar & Orangensaft</i> mit Streifen des Blue Curacao-Sirups ^{*1,3}		

Whisky & Cognac ^{*1}

<i>Red Label</i> Johnnie Walker – Blended Scotch (mind. 3 Jahre)	4cl	5,10€
<i>Dimple Golden Selection</i> Blended Scotch Whisky (40,0% vol.)	4cl	5,90€
<i>Glenfiddich</i> aged 12 years Single Malt Scotch Whisky (40,0% vol.)	4cl	6,50€
<i>Glenfiddich</i> aged 15 years Single Malt Scotch Whisky (40,0% vol.)	4cl	7,90€
<i>Ardbeg UIGEADAIL</i> Islay Single Malt Scotch Whisky (54,2% vol.)	4cl	10,90€
<i>Chivas Regal Gold Signature</i> aged 18 years Blended Scotch Whisky (40,0% vol.)	4cl	11,90€
<i>Jim Beam</i> Bourbon Whiskey	4cl	5,10€
<i>Jack Daniel's</i> veredelter Bourbon Whiskey	4cl	5,80€
<i>Hennessy Very Special Cognac</i> Herkunft Frankreich (40,0% vol.)	4cl	6,90€
<i>Hennessy FINE de COGNAC</i> Limited Edition	4cl	8,90€

„Trinken ist ein Laster – aber ein schönes!“ Sprichwort

Cocktails

Sex on the Beach	8,50€
<i>Orangensaft mit Vodka, Pfirsichlikör und Grenadine *1</i>	
Pina Colada	8,50€
<i>Ananassaft mit weißem Rum, Cocos und Sahne *3</i>	
Melon Summer	8,50€
<i>Maracujasaft mit Sierra Tequila und Melonenlikör *1</i>	
Swimming Pool	8,50€
<i>Ananassaft mit Vodka, Cocos, Blue Curacao und Sahne *1,3</i>	
Plunters Punch	8,50€
<i>Orangensaft mit braunem Rum und Grenadine *1</i>	
Hurricane	8,50€
<i>Ananas- und Orangensaft mit Bacardi White & Black und Limes *1</i>	
Strawberry Kiss	8,50€
<i>Orangen- und Maracujasaft mit Erdbeer-Limes und Vodka *1</i>	
Passion Dreams	8,50€
<i>Maracuja- und Ananassaft mit weißem Rum und Triple Sec</i>	
Caipirinha	6,90€

Weißwein *1

0,2l 0,5l 0,75l 1,0l

Fleurant Q.b.A. Weingut Ernst Bretz	5,60€	13,30€	18,50€	-
<i>trocken, Rheinhessen-Deutschland Cuvee aus Weißburgunder, Sauvignon blanc, Riesling blumig, spritzig, frisch, mit harmonisch eingebundener Säure (12,5%)</i>				
Grauer Burgunder Weingut Ernst Bretz	6,50€	16,50€	25,20€	-
<i>Spätlese trocken, Rheinhessen-Deutscher Prädikatswein fülliger, gehaltvoller Wein mit zurückhaltender Säure und Fruchtnoten von reifen Äpfeln und Pfirsiche (13%)</i>				
Müller-Thurgau Winzer Sommerach	5,80€	14,30€	-	28,40€
<i>trocken, Franken-Deutscher Qualitätswein fruchtig, harmonisch mit feinem Apfelduft, im Geschmack ein frisches Aroma von Quitten mit feiner Muskatwürze (11,5%)</i>				
Weißer Burgunder Winzergenossenschaft	5,80€	14,30€	-	28,40€
<i>trocken, Bischoffingen-Endingen-Deutscher Qualitätswein erfrischend belebende Säure, feine Apfelaromen (12,5%)</i>				
Bacchus DQW Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG.	5,80€	14,30€	-	28,40€
<i>trocken, Saale-Unstrut-Region, Deutschland kräftig, fruchtiger Wein mit einer feinrassigen Säure (12%)</i>				
Silvaner Winzer Sommerach	5,80€	14,30€	-	28,40€
<i>trocken, Franken-Deutscher Qualitätswein frische Aromen von reifer Quitte, gelber Birne und Äpfeln vereint ein lebendiges Säurespiel mit einem körperreichen Abgang (11,5%)</i>				
Riesling Q.b.A. Weingut Ernst Bretz	5,80€	14,30€	-	28,40€
<i>halbtrocken, Rheinhessen-Deutschland unproblematischer Riesling geprägt von einer bekömmlichen, zurückhaltenden Säure (11%)</i>				
Bacchus Q.b.A. Weingut Ernst Bretz	5,80€	14,30€	-	28,40€
<i>lieblich, Rheinhessen-Deutschland Kreuzung von Silvaner, Riesling und Müller-Thurgau, mit mild-elegantem Fruchtaroma und Bukett (9,5%)</i>				

„Ohne Wein und ohne Weiber hol' der Teufel unsere Leiber.

“J.W. von Goethe

Roséwein

	0,2l	0,5l	0,75l	1,0l
Spätburgunder Q.b.A. Weingut Ernst Bretz <i>halbtrocken, Rheinhessen</i> <i>feinfruchtig mit elegantem Duft erinnert dieser edle Wein an reife Waldbeeren (12,0%)</i>	5,90€	14,50€	20,90€	-

Rotwein

Dornfelder Q.b.A. Weingut Ernst Bretz <i>trocken, Rheinhessen-Deutschland</i> <i>charmanter, säurearmer Wein</i> <i>kräftig, mit einem Bukett geprägt von Beerenaromen (12,5%)</i>	5,80€	14,30€	19,90€	-
Spätburgunder Winzergenossenschaft Bischoffingen-Endingen <i>trocken, Qualitätswein, Baden/Kaiserstuhl-Deutschland</i> <i>kräftige Tanninstruktur, vollmundiger Geschmack, oft als König unter den Rotweinen bezeichnet</i>	5,90€	14,60€	-	28,90€
Dornfelder Q.b.A. Weingut Ernst Bretz <i>halbtrocken, Rheinhessen-Deutschland</i> <i>säurearmer Wein präsentiert sich vollmundig und samtig (11,5%)</i>	5,80€	14,30€	-	27,80€
Spätburgunder Q.b.A. Weingut Ernst Bretz <i>halbtrocken, Rheinhessen-Deutschland</i> <i>vollreifer Spätburgunder mit Nuancen von Waldbeeren und Mandeln (12%)</i>	5,90€	14,60€	20,50€	-
Regent Q.b.A. Weingut Ernst Bretz <i>lieblich, Rheinhessen-Deutschland</i> <i>kräftiger und samtig-weicher Rotwein mit der Erinnerung an reife Brombeeren (8,5%)</i>	5,90€	14,60€	20,50€	-

„Ich will nur hier sein und nie mehr woanders, denn das ist ein besonderer Tag, das ist ein besonderer Tag, der ist einfach zum Wohlfühlen da, lass die Welt sich drehen wie sie mag.“

Flaschenweine

0,75l

St. Laurent Weingut Ernst Bretz

36,50€

trockener Rotwein, Rheinhessen-Deutschland

Landesprämierung durch Goldene Kammerpreismünze; vollmundiger, rubinroter Qualitätswein; der samtige Geschmack erinnert an Waldbeeren und Schwarzkirschen, vollmundiger und dichter Fruchtkörper (13%)

Cabernet Sauvignon & Merlot Weingut Ernst Bretz

32,90€

trockener Rotwein, Rheinhessen-Deutschland

im Barrique gereift; Landesprämierung durch Goldene Kammerpreismünze; die Cuvee ergänzt sich zu einem kräftigen, gehaltvollen Rotwein mit mediterranem Charakter und erinnert an Beeren (13,5%)

Dadá 1 Vanilla Weingut Finca Las Moras

56,90€

trockener Rotwein, Argentinien

eine von der Kunst inspirierte, holzgereifte Cuvee

das Weingut Finca Las Moras wurde als bester Weinproduzent der Welt ernannt; inspiriert vom Dadaismus vereint er die Bedeutung von Freiheit und Kunst auf dieser Welt; elegante Vanillearomen dominieren, aber auch rote Fruchtaromen, die aus der Reifung in amerikanischen Eichenfässern resultieren; seine Malbec- und Bonarda- Trauben stammen aus den Regionen San Juan und Mendoza

Dopio Passo Salento Primitivo

36,50€

trockener Rotwein, Italien

mit einem Duft von dunklen Beeren, Kakao, Mandeln und einem Hauch Walnusschale der fruchtig-weiche Eindruck im Mund wird mit Tiefe gekrönt (13%)

That's neiss Weingut Axel Neiss

42,00€

trockener Rotwein, Qualitätswein, Nordpfalz-Deutschland

Ausbau im gebrauchten Barrique; markante würzige Cuvee auf Basis von Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc; köstliche Beerenaromen, die von roten Pfeffer- und Kakaonuanzen abgerundet werden (13.0%)

In unseren Speisen und Getränken können folgende Zusatzstoffe und Allergene vorhanden sein:

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 2a Nitritpökelsalz, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 Phosphat, 7 Süßungsmittel, 8 koffeinhaltig, 9 chininhaltig, a glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fische, e Erdnüsse, f Soja(bohnen), g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid