

## Der Küchenchef empfiehlt

*Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Bockwurst*  
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€

*Tournedos ( vom Argent. Rinderfilet ca. 250 g)  
auf dem Lavastein gegrillt, dazu Pfefferrahmcoqnacsoße Verde Bianco  
und gefüllter gratinierter Ofen-Kartoffel*  
35,80€

## Herbstzeit - Kürbiszeit

*Vorspeise: Wendefurther Räucherforellenfilet trifft marinierten  
Hokkaido Kürbis gezupfte herbstliche Salate.* 11,80 €

*Suppe: Rahmsuppe vom Hokkaido Kürbis, geröstete Kürbiskerne  
und Fäden vom Steirischen Kürbiskernöl.* 6,90 €

*Hauptspeisen:*

*Gnocchi mit Hokkaido Kürbis, Tomaten,  
Rucola und gehobeltem Parmesankäse .* 15,90 €

*Sautierte Schweinelachsstreifen mit frischen Champignons,  
Würfeln vom Hokkaido Kürbis im Rahm, dazu Tagliatel* 17,90 €

*Gedämpfte Wendefurther Regenbogenforelle auf  
Glasiertem Hokkaido Kürbis und Kräuterkartoffeln* 19,90 €

*Hähnchenbrustspieße auf Kürbis-Paprikagemüse und  
gebackenenKartoffelspalten* 22,80 €

# Vorspeisen

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

*Lauwarmer Ziegenkäse mit Waldhonig trifft Orangen- Minzsalat & Baguette*  
<sup>\*a, g</sup>  
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* <sup>\*a, g</sup>  
5,90 €

*Kraftbrühe mit feinen Kräutereierkuchenstreifen & Baguette* <sup>\*a, c, g, i</sup>  
5,90 €

*Tomatensuppe „Toscana“ mit Sahnehaube & Baguette* <sup>\*1, 2, a, g</sup>  
5,90 €

*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 <sup>\*5,4,6,9,i</sup>*

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 Rotweinsode,  
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-Pfefferrahmsode & Kartoffelkroketten \*a,c,g*

21,90 €

## Dessert

*Ratsherrentiramisu*

6,80 €

*Panna Cotta mit Schattenmorellen \*g*

6,80 €

# Ratskeller

## Alkoholfreie Getränke

Blankenburger Wiesenquell spritzig oder still	0,25l	2,60€
Blankenburger Wiesenquell spritzig oder still	0,75l	4,90€
Blankenburger Ginger Ale * <sub>1</sub>	0,25l	2,90€
Blankenburger Tonic Water * <sub>9</sub>	0,25l	2,90€
Blankenburger Bitter Lemon * <sub>3,9</sub>	0,25l	2,90€
Cola, Fanta, Sprite, Cola Zero * <sub>1,3,7,8</sub>	0,30l	3,60€
Cola, Fanta, Sprite, Cola Zero * <sub>1,3,7,8</sub>	0,50l	4,90€
Gurken-Limetten-Limonade VIO limited Edition * <sub>3</sub>	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 * <sub>3</sub>	0,30l	3,60€
Sauerkirschnektar	0,30l	3,60€
Bananennektar * <sub>3</sub>	0,30l	3,60€
Maracujanektar	0,30l	3,60€
Ananassaft	0,30l	3,60€
Traubensaft	0,30l	3,60€
Mangonektar	0,30l	3,60€
<i>Alle Säfte gibt es auch in groß</i>	0,50l	4,90€
<i>... und selbstverständlich auch als erfrischende Schorle!</i>		

## Biere vom Fass \*<sub>a</sub>

	0,30l	0,50l
<b>„Rats-“ Kellerbier</b>	-	4,90€
„Unfiltriert und vollmundig“		
Hasseröder Premium Pils	3,40€	4,90€
Hasseröder Schwarz	3,40€	4,90€
Franziskaner Hefeweizen naturtrüb	-	4,90€

## Flaschenbiere <sup>\*a</sup>

<i>Franziskaner Weissbier</i> alkoholfrei oder dunkel oder kristall	0,50l	4,90€
<i>Franziskaner Weissbier</i> <sup>*7</sup> HOLUNDEK oder ZITRONE	0,50l	4,90€
<i>Becks alkoholfreies Pils</i>	0,33l	3,60€
<i>Vita Malz</i>	0,33l	3,60€
<i>Berliner Weisse</i> <sup>*1,7</sup> WALDMEISTER oder HIMBEERE	0,33l	3,60€

## Aperitif

<i>Himbeer-Secco</i>	0,20l	6,50€
<i>eisgekühlter Prosecco geküsst von der Säure eines Himbeer-Balsamico-Essigs</i> <i>Probieren Sie es und genießen Sie den erfrischenden Hit!</i>		
<i>Aperol Spritz</i> <sup>*1</sup>	0,20l	6,50€
<i>das fruchtig-süße Aroma der Bitterorange mit einem Spritzer Sekt und Soda</i>		
<i>Mango-Secco</i>	0,10l	3,90€
<i>eiskalter Prosecco liebkost fruchtige Mangoaromen</i>		
<i>Bellini</i> die Süße des Pfirsichs vereint mit eisgekühltem Secco und Himbeeren	0,20l	6,50€
<i>Hugo</i>	0,20l	6,30€
<i>Limette, frische Minze und Aromen der Holunderblüte übergossen</i> <i>von Soda und Prosecco</i>		
<i>Lillet</i> <sup>*1</sup>	0,20l	6,50€
<i>die Schalen von Orangen und Pomeranzen sowie Chinarinde verleihen</i> <i>den besonderen Geschmack, dazu eiskalte Himbeeren und ein fruchtiges Tonic</i>		
<i>Campari Orangensaft</i> <sup>*1</sup>	0,20l	6,30€
<i>der über 80 Zutaten beinhaltende rote Bitter vereint mit frischer Orange</i>		
<i>Sherry Fino</i> oder <i>Medium dry</i>	5cl	3,90€
<i>von Sandemann, ausgeglichener Charakter trifft delikates Aroma</i>		
<i>Martini bianco</i> oder <i>extra dry</i>	5cl	4,50€
<i>das Sinnbild eines Cocktails aus Gin und trockenem Wermut</i>		
<i>Portwein</i> <sup>*1</sup>	5cl	4,50€
<i>der rote Süßwein - seit dem 17. Jahrhundert ein Klassiker</i>		
<i>Kir</i> <sup>*1</sup>	0,10l	3,90€
<i>auf dem Grund eines trockenen Weißweines ruht der Likör</i> <i>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 <sup>*r</sup>	0,10l	3,40€
Rotkäppchen Piccolo trocken, halbtrocken, rose' <sup>*r</sup>	0,20l	6,20€
Rotkäppchen trocken <sup>*r</sup>	0,75l	17,90€

### Prosecco

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

### Champagner

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

## Kaffeespezialitäten & Heiße Getränke

### Filterkaffee <sup>\*s</sup>

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

### Cafe Crema <sup>\*s</sup>

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

### Espresso <sup>\*s</sup>

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

### Espresso Macchiato

Affogato al caffè <sup>*s,g</sup>	3,80€
-----------------------------------	-------

eine Kugel Vanilleeis übergossen mit heißem Espresso

Cappuccino <sup>*s,g</sup>	3,20€
----------------------------	-------

Milchkaffee <sup>*s,g</sup>	3,60€
-----------------------------	-------

Latte Macchiato <sup>*s,g</sup>	3,40€
---------------------------------	-------

mit Baileys oder Eierlikör <sup>*1,6</sup>	4,90€
--	-------

Irish Coffee <sup>*s,g</sup>	4,90€
------------------------------	-------

Kaffee mit Whisky, Rohrzucker und Sahnehaube

Pharisäer <sup>*s,g</sup>	4,90€
---------------------------	-------

Kaffee mit braunem Rum und Sahnehaube

Rüdisheimer Kaffee <sup>*s,g</sup>	4,90€
------------------------------------	-------

Kaffee mit Asbach Uralt (Weinbrand) und Sahnehaube

Pott heiße Trinkschokolade mit Sahnehaube <sup>*7,g</sup>	3,90€
---	-------

Pott weiße Trinkschokolade mit Sahnehaube <sup>*7,g</sup>	3,90€
---	-------

Russische Schokolade mit Absolut-Vodka und Sahnehaube <sup>*7,g</sup>	4,90€
---	-------

Italienische Schokolade mit Amaretto und Sahnehaube <sup>*7,g,h</sup>	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 * <sub>1</sub>	2,50€	4,50€
Pfefferminzlikör * <sub>1</sub>	2,50€	4,50€
Baileys Irish Cream * <sub>1,8</sub>	-	4,20€
Crème de Cassis	2,50€	4,50€
Granatapfellikör * <sub>1</sub>	2,50€	4,50€
Melonenlikör * <sub>1</sub>	2,50€	4,50€



## Longdrinks

<i>Bacardi Cola</i> <sup>*1,8</sup> oder <i>Bacardi Razz</i> mit Himbeeren	0,20l	6,50€
<i>Cuba libre</i> <sup>*1,8</sup>		
<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 Vodkã (50% vol.)</i> mit Cranberry oder Bitter Lemon <sup>*9</sup>	0,20l	6,50€
<i>Vodkã Sunrise</i> mit Grenadine und Orangensaft <sup>*1</sup>	0,20l	6,50€
<i>Red Vodkã</i> mit Grenadine, Limes und Tonic Water <sup>*1,9</sup>	0,20l	6,50€
<i>Sierra Tequila</i> mit Maracuja- und Ananassaft	0,20l	6,50€
<i>Tequila Sunrise</i> mit Orangensaft und Grenadine <sup>*1</sup>	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 <sup>*1</sup>	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 <sup>*3</sup>		
<i>Die tanzende Hummel</i>		6,50€
<i>Bananennektar</i> & Orangensaft mit Streifen des Blue Curacao-Sirups <sup>*1,3</sup>		

## Whisky & Cognac <sup>\*1</sup>

<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	4cl	11,90€
Blended Scotch Whisky (40,0% vol.)		
<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

<b>Sex on the Beach</b>	8,50€
Orangensaft mit Vodka, Pfirsichlikör und Grenadine <sup>*1</sup>	
<b>Pina Colada</b>	8,50€
Ananassaft mit weißem Rum, Cocos und Sahne <sup>*2</sup>	
<b>Melon Summer</b>	8,50€
Maracujasaft mit Sierra Tequila und Melonenlikör <sup>*1</sup>	
<b>Swimming Pool</b>	8,50€
Ananassaft mit Vodka, Cocos, Blue Curacao und Sahne <sup>*1,2</sup>	
<b>Plunters Punch</b>	8,50€
Orangensaft mit braunem Rum und Grenadine <sup>*1</sup>	
<b>Hurricane</b>	8,50€
Ananas- und Orangensaft mit Bacardi White & Black und Limes <sup>*1</sup>	
<b>Strawberry Kiss</b>	8,50€
Orangen- und Maracujasaft mit Erdbeer-Limes und Vodka <sup>*1</sup>	
<b>Passion Dreams</b>	8,50€
Maracuja- und Ananassaft mit weißem Rum und Triple Sec	
<b>Caipirinha</b>	6,90€

## Weißwein <sup>\*1</sup>

	0,2l	0,5l	0,75l	1,0l
<b>Fleurant Q.b.A.</b> Weingut Ernst Bretz	5,60€	13,30€	18,50€	-
trocken, Rheinhessen-Deutschland Cuvee aus Weißburgunder, Sauvignon blanc, Riesling blumig, spritzig, frisch, mit harmonisch eingebundener Säure (12,5%)				
<b>Grauer Burgunder</b> Weingut Ernst Bretz	6,50€	16,50€	25,20€	-
Spätlese trocken, Rheinhessen-Deutscher Prädikatswein fülliger, gehaltvoller Wein mit zurückhaltender Säure und Fruchtnoten von reifen Äpfeln und Pfirsiche (13%)				
<b>Müller-Thurgau</b> Winzer Sommerach	5,80€	14,30€	-	28,40€
trocken, Franken-Deutscher Qualitätswein fruchtig, harmonisch mit feinem Apfelduft, im Geschmack ein frisches Aroma von Quitten mit feiner Muskatwürze (11,5%)				
<b>Weißer Burgunder</b> Winzergenossenschaft	5,80€	14,30€	-	28,40€
trocken, Bischoffingen-Endingen-Deutscher Qualitätswein erfrischend belebende Säure, feine Apfelaromen (12,5%)				
<b>Bacchus DQW</b> Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG.	5,80€	14,30€	-	28,40€
trocken, Saale-Unstrut-Region, Deutschland kräftig, fruchtiger Wein mit einer feinrassigen Säure (12%)				
<b>Silvaner</b> Winzer Sommerach	5,80€	14,30€	-	28,40€
trocken, Franken-Deutscher Qualitätswein frische Aromen von reifer Quitte, gelber Birne und Äpfeln vereint ein lebendiges Säurespiel mit einem körperreichen Abgang (11,5%)				
<b>Riesling Q.b.A.</b> Weingut Ernst Bretz	5,80€	14,30€	-	28,40€
halbtrocken, Rheinhessen-Deutschland unproblematischer Riesling geprägt von einer bekömmlichen, zurückhaltenden Säure (11%)				
<b>Bacchus Q.b.A.</b> Weingut Ernst Bretz	5,80€	14,30€	-	28,40€
lieblich, Rheinhessen-Deutschland Kreuzung von Silvaner, Riesling und Müller-Thurgau, mit mild-elegantem Fruchtaroma und Bukett (9,5%)				

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

“J.W. von Goethe

## Roséwein

**Spätburgunder Q.b.A.** Weingut Ernst Bretz

halbtrocken, Rheinhessen

feinfruchtig mit elegantem Duft erinnert dieser edle Wein an reife Waldbeeren (12,0%)

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

5,90€ 14,50€ 20,90€ -

## Rotwein

**Dornfelder Q.b.A.** Weingut Ernst Bretz

trocken, Rheinhessen-Deutschland

charmanter, säurearmer Wein

kräftig, mit einem Bukett geprägt von Beerenaromen (12,5%)

5,80€ 14,30€ 19,90€ -

**Spätburgunder** Winzergenossenschaft Bischoffingen-Endingen

trocken, Qualitätswein, Baden/Kaiserstuhl-Deutschland

kräftige Tanninstruktur, vollmundiger Geschmack, oft als König unter den Rotweinen bezeichnet

5,90€ 14,60€ - 28,90€

**Dornfelder Q.b.A.** Weingut Ernst Bretz

halbtrocken, Rheinhessen-Deutschland

säurearmer Wein präsentiert sich vollmundig und samtig (11,5%)

5,80€ 14,30€ - 27,80€

**Spätburgunder Q.b.A.** Weingut Ernst Bretz

halbtrocken, Rheinhessen-Deutschland

vollreifer Spätburgunder mit Nuancen von Waldbeeren und Mandeln (12%)

5,90€ 14,60€ 20,50€ -

**Regent Q.b.A.** Weingut Ernst Bretz

lieblich, Rheinhessen-Deutschland

kräftiger und samtig-weicher Rotwein mit der Erinnerung an reife Brombeeren (8,5%)

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 Cuveè 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 Cuveé

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, 6 Krebstiere, e 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