

Herzlich willkommen bei Fantissima!

Wir freuen uns, Sie heute Abend als unsere Gäste begrüßen zu dürfen und Ihnen einen unvergesslichen Abend zu bescheren.

Unser Team hat für Sie eine Wein- und Getränkeauswahl zusammengestellt, die das besondere Ambiente und die faszinierenden Nuancen von Fantissima perfekt aufgreift und unterstreicht – für ein vollkommen abgestimmtes Genusserlebnis vom Aperitif bis zum großen Finale!

Bei Fantissima sind Show, Genuss und Ambiente ein untrennbares Gesamterlebnis, das schon mit dem ersten gemeinsamen Anstoßen beginnt.

Wir freuen uns darauf, Sie mit einer erlesenen Auswahl an besonderen Weinentdeckungen und beliebten Klassikern durch einen außergewöhnlichen Abend zu begleiten – und beraten Sie gern zu Ihrem ganz persönlichen Weingenuss bei Fantissima.

Sollten Sie Fragen oder Wünsche haben, zögern Sie nicht, uns anzusprechen. Wir sind jederzeit gern für Sie da.

Wir wünschen Ihnen ein genussvolles Fantissima-Erlebnis!

Ihr Fantissima-Team

Einige Hinweise für Ihren Fantissima-Abend

Damit Sie Ihr Fantissima-Erlebnis von Anfang bis Ende entspannt genießen können, haben wir hier einige Hinweise für den Ablauf des Abends für Sie zusammengestellt.

GETRÄNKE

Wir reichen Ihnen alle Getränke gerne über den gesamten Verlauf des Abends. Nur während einiger ganz besonderer Showmomente werden keine Getränke ausgeschenkt, damit Sie diese mit voller Aufmerksamkeit genießen können. Am Ende des Abends werden unsere Servicemitarbeiter zur Abrechnung Ihrer Getränke auf Sie zukommen.

MENÜ

Die vier Gänge unseres Menüs servieren wir Ihnen jeweils zwischen den Showblöcken, Sie müssen dabei nicht aus Komponenten wählen. Sollten Sie Vegetarier sein oder kulinarische Einschränkungen haben (Allergien o. Ä.), wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

FOTOS

Den Genuss des Abends auf der Bühne und darüber hinaus dürfen Sie gerne auch bildlich festhalten. Fotos ohne Blitz sind während der gesamten Show erlaubt, bitte verzichten Sie jedoch auf Videoaufnahmen.

Fantissima-Menü

SIGNATURE MENÜ

GRUSS AUS DER KÜCHE

Pani Puri mit spicy Tuna Tatar Chimichuri,
& japanischer Mayonnaise

(A, B, I, G, L, M, 11, 18)

VORSPEISE

Lachsfilet im Nori-Mantel

- sanft temperiert serviert -

mit Salsa von gerösteter Papaya und Gurke,

Mirin-Espuma, fermentierter Brombeere, Yuzu-Kaviar und Kräuteröl

(B, G, D)

ZWISCHENGANG

Cappuccino von Shiitake und Champignon

Cremesuppe von geröstetem Parmesan mit Basilikum

Aromatische Geflügelsuppe mit Knoblauch und Espuma

(D, E)

HAUPTGANG

Rinderfilet im Furikake-Mantel

mit Anticucho-Sauce, Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln und Goa-Curry,

geflämmtem Mais mit Wasabi-Erdnüssen und Masala-Blumenkohl

(F, D, I, G, E, L, H)

DESSERT

Egg Surprise

Kokos-Limettenmousse mit Mango-Passionsfruchtkern,

Kokos-Crumble

(A, D, I, M)

Fantissima-Menü

VEGETARISCHES MENÜ

GRUSS AUS DER KÜCHE

Gurkenröllchen mit spicy Grapefruitsalat, Mango Salsa,
Granatapfel, Röstzwiebel und Ahornsirup

(I, L, M, 11, 18)

VORSPEISE

Bergkäse-Trüffebällchen im Beignet-Teig
mit Salsa von gerösteter Papaya und Gurke,
Mirin-Espuma, fermentierter Brombeere, Yuzu-Kaviar und Kräuteröl

(A, D, G, I)

ZWISCHENGANG

Cremesuppe von Shiitake und Champignon
Linsencremesuppe mit geröstetem Masala
Kokos-Tomatensuppe mit Zitronengras

(E, K, L)

HAUPTGANG

Udon-Nudeln
mit Kokos-Limettensauce, Furikake-Tempura von wildem Brokkoli,
Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen und Frühlingslauch

(F, H, I)

DESSERT

Egg Surprise
Kokos-Limettenmousse mit Mango-Passionsfruchtkern,
Kokos-Crumble und Mango-Salsa

(K, M)

Fantissima-Menü

VEGANES MENÜ

GRUSS AUS DER KÜCHE

Gurkenröllchen mit spicy Grapefruitsalat, Mango Salsa,
Granatapfel, Röstzwiebel und Ahornsirup

(I, L, M, 11, 18)

VORSPEISE

Kartoffel-Trüffelbällchen
mit Salsa von gerösteter Papaya und Gurke,
Mirin-Espuma, fermentierter Brombeere, Yuzu-Kaviar und Kräuteröl

(G)

ZWISCHENGANG

Cremesuppe von Shiitake und Champignon
Linsencremesuppe mit geröstetem Masala
Kokos-Tomatensuppe mit Zitronengras

(E, K, L)

HAUPTGANG

Udon-Nudeln
mit Kokos-Limettensauce, Furikake-Tempura von wildem Brokkoli,
Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen und Frühlingslauch

(I, F, H)

DESSERT

Vegan Egg Surprise
Kokos-Limettenmousse mit Mango-Passionsfruchtkern,
Kokos-Crumble und Mango-Salsa

(K, M)

Weinbegleitung zum Menü

Eine Weinreise voller Charakter. Für drei Gänge reichen wir Ihnen jeweils einen ausgewählten Wein (je ein Glas à 0,1 l): Zum Hauptgang, Dessert – und nach Ihrer Wahl – Vorspeise oder Zwischengang.

ZUR VORSPEISE

2025 Villa Solais Vermentino di Sardegna ° 0,1 l

Cantina Santadi | Sardinien | Italien

Frisch, mediterran und herrlich leichtfüßig.

Weißer Pfirsich, Zitruschale und ein Hauch Melone verleihen diesem Wein seine lebendige Fruchtigkeit. Am Gaumen saftig, fein mineralisch und mit einem angenehmen salzigen Nachhall – fast wie eine sanfte Meeresbrise.

oder

2024 Dönnhoff Riesling Gutswein ° 0,1 l

Dönnhoff | Nahe | Deutschland

Klar, präzise und wunderbar mineralisch.

Zitrusfrüchte und heller Pfirsich treffen auf eine feine Schiefernote. Die lebendige Säure sorgt für Frische, während der lange, geradlinige Nachhall Lust auf den nächsten Schluck macht.

ZUM ZWISCHENGANG

2025 Vinas Argentinas Chardonnay ° 0,1 l

Viñas Argentinas | Mendoza | Argentinien

Cremig, elegant und überraschend vielschichtig.

Tropische Früchte und feine Orangenblüten verbinden sich mit Brioche, gerösteten Nüssen und einem Hauch Butter. Die seidige Textur schmiegt sich weich an – die frische Säure hebt sie elegant wieder auf.

oder

2025 Endrizzi Chardonnay DOC ° 0,1 l

Endrizzi | Trentino | Italien

Alpine Kühle trifft auf sonnengereifte Frucht.

Duft von reifem Apfel, Banane und einem Hauch alpiner Kräuter. Am Gaumen weich und ausgewogen, getragen von feiner Mineralität und einer Frische, die aus ihm einen Wein macht, der einfach funktioniert – auf die beste Art.

Liebe Gäste, bitte beachten Sie, dass Jahrgangsänderungen unserer Weine möglich sind. Alle Weine können produktionsbedingt Sulfite, Ei und Milch enthalten.

Weinbegleitung zum Menü

Eine Weinreise voller Charakter. Für drei Gänge reichen wir Ihnen jeweils einen ausgewählten Wein (je ein Glas à 0,1 l): Zum Hauptgang, Dessert – und nach Ihrer Wahl – Vorspeise oder Zwischengang.

ZUM HAUPTGANG

2020 Mont Ferrutx DOP^{*} 0,1 l

Miquel Oliver | Mallorca | Spanien

Kraftvoll, mediterran und ausdrucksstark.

Dunkle Beeren prägen das intensive Bouquet dieses mallorquinischen Rotweins. Am Gaumen vollmundig und vielschichtig, mit reifen Tanninen und dem Charakter einer Insel, die mehr zu bieten hat als Sonne.

oder

2019 Vaglio Chango Cuvée^{*} 0,1 l

José Lovaglio Balbo | Mendoza | Argentinien

Komplex, samtig und voller Charakter.

Dunkle Pflaumen, Cassis und Brombeeren treffen auf eine feine mineralische Würze. Trotz seiner Fülle wunderbar ausgewogen und elegant und mit einem Abgang, der sich Zeit nimmt – zu Recht.

ZUM DESSERT

Moscato Frizzante Dolce^{*} 0,1 l

Borgo Molino | Venetien | Italien

Fruchtig, fein perlend und charmant süß.

Weißer Blüten, Rosen und ein Hauch Muskat verleihen diesem Moscato seinen verführerischen Duft. Die feine Perlage und die ausgewogene Süße machen ihn zum perfekten letzten Satz eines besonderen Abends.

34,50 €
pro Person

Liebe Gäste, bitte beachten Sie, dass Jahrgangsänderungen unserer Weine möglich sind. Alle Weine können produktionsbedingt Sulfite, Ei und Milch enthalten.

Exklusive Aperitif- und Weinbegleitung

Erlesene Weine renommierter Weingüter – eröffnet von einem Champagner – begleiten Ihr Dinnererlebnis auf höchstem Niveau. Zu jedem Gang des Menüs reichen wir Ihnen je ein Glas 0,1 l.

ZUM APERITIF

Ployez-Jacquemart Champagne Extra Quality Brut ° 0,1 l

Ployez-Jacquemart | Reims | Frankreich

Ein selbstbewusster Champagner, der den Abend mit Stil eröffnet.

Feine Honignoten, helle Früchte, ein Hauch Brioche – lebendig, ausgewogen, lang. Am Gaumen lebendig, ausgewogen und mit einem langen, frischen Finale.

ZUR VORSPEISE

2023 Saint-Joseph Blanc Alléno Croix de Chabot ° 0,1 l

M. Chapoutier | Rhône | Frankreich

Feinwürzig, frisch und außergewöhnlich elegant.

Zitronenthymian, weißer Pfeffer und kandierter Ingwer verleihen einen unverwechselbaren Charakter. Am Gaumen fein und mineralisch.

ZUM ZWISCHENGANG

2023 Domaine Terres Dorées Beaujolais Blanc Chardonnay ° 0,1 l

Jean-Paul Brun | Burgund | Frankreich

Burgund, aber auf leisen Sohlen.

Der Wein hat eine ausgezeichnete Balance zwischen unterschwelliger Mineralik Fruchtsüße und pikanter Frische. Alles passt zusammen und greift ineinander. Im Mund kräftige Aromen von Himbeere Suerkirschen und floralen Anklängen. Versprüht Kraft und Lebensfreude.

Liebe Gäste, bitte beachten Sie, dass Jahrgangsänderungen unserer Weine möglich sind. Alle Weine können produktionsbedingt Sulfite, Ei und Milch enthalten.

Exklusive Aperitif- und Weinbegleitung

Erlesene Weine renommierter Weingüter – eröffnet von einem Champagner – begleiten Ihr Dinnererlebnis auf höchstem Niveau. Zu jedem Gang des Menüs reichen wir Ihnen je ein Glas 0,1 l.

ZUM HAUPTGANG

2016 Nuncito ° 0,1 l

Nunci | Priorat | Spanien

Würzig, vielschichtig und mediterran.

Kirschen, Pflaumen und Preiselbeeren treffen auf getrocknete Kräuter, Piment und eine feine mineralische Note. Kraft und Frische gehen hier Hand in Hand und klingen gemeinsam noch lange nach.

oder

2024 A Lisa Malbec ° 0,1 l

Bodega Noemia de Patagonia | Patagonien | Argentinien

Fruchtbetont, elegant und überraschend frisch.

Saftige rote Beeren und feine Gewürze bestimmen das Bouquet. Am Gaumen kompakt und seidig, bevor typische Graphitnoten und eine feine Mineralität für einen Abgang sorgen, der einem patagonischen Frühlingswind ähnelt.

ZUM DESSERT

2025 Gelber Muskateller restsüß ° 0,1 l

Gehring | Rheinhessen | Deutschland

Fruchtig, duftig und wunderbar aromatisch.

Reife Trauben, Muskat und florale Noten prägen Duft und Geschmack. Die feine Süße wirkt nie schwer und schickt den Abend auf leichten Füßen in die Nacht.

85,00 €
pro Person

Liebe Gäste, bitte beachten Sie, dass Jahrgangsänderungen unserer Weine möglich sind. Alle Weine können produktionsbedingt Sulfite, Ei und Milch enthalten.

Fantissima Signature Aperitifs

Nº 1 Hugo ^{G, °} Holunderblütensirup, Limette, Minze, Sekt, Soda Water	0,2 l	10,50 €
Nº 2 Limoncello Spritz ^{G, °} Limoncello, Orangensaft, Prosecco, Soda Water, Zitronen, Minze	0,2 l	10,50 €
Nº 3 Sarti Spritz ^{2, G, °} Sarti Rosa, Sekt, Soda Water, Grapefruit	0,2 l	10,50 €
Nº 4 Rosary Port ^{2, 16, G, °} White Port, Rosensirup, Limette, Soda Water, Lime Juice, Beeren, Martini Florale, Rosenlimonade	0,2 l	11,00 €
Nº 5 Aperol Spritz ^{1, 2, 9, G, °} Aperol, Sekt, Soda Water, Orange	0,2 l	11,50 €
Nº 6 Black Swan ^{2, 3, G, °} Lavendelaperitif, Heering Cherry, Kirschsafte, Blue Curaçao, Soda Water	0,2 l	12,00 €
Nº 7 Spring Breeze ^{2, 3, 8, 9, 18, G, °} Midori, Cointreau, Riesling, Kiwisirup, Cherry Blossom Tonic Water	0,2 l	12,00 €

Alkoholfreie Aperitifs

San Limello Spritz ^{16, G} San Limello, Orangensaft, alkoholfreier Sekt, Zitronen	0,2 l	9,00 €
Virgin Hugo ^G Holunderblüte, Limette, Minze, alkoholfreier Sekt, Soda Water	0,2 l	9,50 €
Orangen Spritz ^{2, 16, G} Orangen Spritz Sirup, alkoholfreier Sekt, Soda Water, Orange	0,2 l	10,00 €

Sekt & Champagner

SEKT

2022 Griesel & Compagnie Riesling Brut ^{G, °}	0,1 l	11,50 €
Griesel & Compagnie Deutschland	0,75 l	69,00 €
2022 Griesel & Compagnie Rosé ^{G, °}	0,1 l	11,50 €
Griesel & Compagnie Deutschland	0,75 l	69,00 €
Griesel Brombeerblatt & Apfel alkoholfrei ^G	0,1 l	9,00 €
Griesel & Compagnie Deutschland	0,75 l	61,00 €

CHAMPAGNER

Champagne AOC Extra Brut ^{G, °}	0,1 l	13,50 €
Ployez-Jacquemart Champagne Frankreich	0,75 l	92,00 €
Champagne AOC Rosé Extra Brut ^{G, °}	0,1 l	15,00 €
Ployez-Jacquemart Champagne Frankreich	0,75 l	110,00 €
Moët & Chandon Ice Impérial ^{G, °}	0,1 l	15,00 €
Moët & Chandon Champagne Frankreich	0,75 l	112,00 €
Moët & Chandon Ice Impérial Rosé ^{G, °}	0,1 l	15,50 €
Moët & Chandon Champagne Frankreich	0,75 l	118,00 €
R de Ruinart Brut ^{G, °}	0,375 l	75,00 €
Maison Ruinart Champagne Frankreich	0,75 l	145,00 €
	1,5 l	220,00 €
Ruinart Blanc de Blancs Brut ^{G, °}	0,75 l	199,00 €
Maison Ruinart Champagne Frankreich		
Ruinart Rosé Brut ^{G, °}	0,75 l	199,00 €
Maison Ruinart Champagne Frankreich		
2013 Dom Pérignon Brut ^{G, °}	0,75 l	440,00 €
Dom Pérignon Champagne Frankreich		

Weißweine

WEISSWEINE AUS DEUTSCHLAND

2025 Sauvignon Blanc „Vom Stein“ ° 0,75 l 40,00 €

Weingut Gunderloch | Rheinhessen | Deutschland

Lebendig, fruchtbetont und ausdrucksstark.

Stachelbeere und schwarze Johannisbeere prägen das Bouquet dieses Sauvignon Blancs. Am Gaumen herrlich saftig mit feiner Würze und einem Finale, das animiert statt abschließt.

2025 Kaiserstuhl Weißburgunder Kabinett trocken ° 0,75 l 42,00 €

Holger Koch | Baden | Deutschland

Baden in seiner zurückhaltenderen, finessenreicheren Seite.

Reifer Apfel, feine Zitrusnoten, kühle mineralische Frische und ein Hauch Hefe verleihen diesem Weißburgunder Tiefe. Am Gaumen klar, harmonisch und angenehm frisch – ein Wein mit viel Finesse.

2024 Dönnhoff Riesling trocken ° 0,75 l 44,00 €

Dönnhoff | Nahe | Deutschland

Klar, mineralisch und herrlich präzise.

Zitrusfrüchte und heller Pfirsich prägen das Bouquet. Die feine Mineralität mit dezenten Schiefernoten prägt seinen feinen Charakter und begleitet den langen, eleganten Nachhall.

WEISSWEINE AUS DEUTSCHEN TOP-LAGEN

2023 Riesling Deidesheimer Kieselberg Großes Gewächs ° 0,75 l 46,00 €

Reichsrat von Buhl | Pfalz | Deutschland

Der Kieselberg gibt diesem Riesling etwas mit, das kein Rezept hat.

Saftige gelbe Früchte treffen auf feine Mineralität und unterstreichen den charakteristischen Stil dieses Mittelhaardt-Rieslings. Ein Wein mit viel Ausdruck und einem frischen, glasklaren Finale.

2025 Weißburgunder Reserve ° 0,75 l 53,00 €

Pflüger | Pfalz | Deutschland

Vielschichtig, selbstbewusst und feinwürzig.

Florale Noten, Apfel, Zitrusfrüchte und ein Hauch Kokos treffen auf dezentes Holz, stoffige Textur und feine Säure. Ein Weißburgunder, der Kraft und Eleganz nicht als Gegensatz versteht.

2024 Alte Reben Sylvaner ° 0,75 l 53,00 €

Kranz | Pfalz | Deutschland

Würzig, charaktervoll und angenehm geradlinig.

Quitte, grüne Birne, frisches Heu und die Würze frisch gehackter Gartenkräuter prägen das Bouquet. Am Gaumen mit feinem Grip, moderater Säure und einer mineralischen Tiefe, die man nicht erwartet – und nicht mehr vergisst.

2025 Gelber Muskateller restsüß ° 0,75 l 53,00 €

Gehring | Rheinhessen | Deutschland

Fruchtig, duftig und wunderbar aromatisch.

Reife Trauben, Muskat und florale Noten prägen Duft und Geschmack. Die feine Süße wirkt nie schwer und schickt den Abend auf leichten Füßen in die Nacht.

Liebe Gäste, bitte beachten Sie, dass Jahrgangsänderungen unserer Weine möglich sind. Alle Weine können produktionsbedingt Sulfite, Ei und Milch enthalten.

Weißweine

WEISSWEINE AUS DEUTSCHEN TOP-LAGEN

2025 Oberberger Bassgeige Grauburgunder VDP Erste Lage ° 0,75 l 59,00 €

Franz Keller | Baden | Deutschland

Cremig, kraftvoll und elegant.

Grüner Apfel, Birne und Honigmelone bestimmen das Bouquet.

Am Gaumen wunderbar vollmundig mit cremigem Schmelz und einem Nachklang, der sich Zeit nimmt.

2024 Abtsberg Riesling Großes Gewächs ° 0,75 l 79,00 €

Maximin Grünhaus | Mosel | Deutschland

Mosel-Magie aus einer der besten Lagen Deutschlands.

Aprikose, Pfirsich und gelber Apfel verbinden sich mit weißen Blüten, Kräutern und dezenter Schiefermineralität. Am Gaumen präzise und lebendig, in der Nase unverwechselbar mit Aromen von grünem Tee und Waldmeister.

FRUCHTIGE WEISSWEINE AUS DEUTSCHLAND

2025 Eppelsheim Scheurebe ° 0,75 l 39,00 €

Russbach | Rheinhessen | Deutschland

Fruchtbetont, lebendig und herrlich verspielt.

Schwarze Johannisbeeren, Mango, Grapefruit und Pfirsich sorgen für ein wahres Fruchtf Feuerwerk. Die feine Säure und eine dezente Mineralität halten die Fruchtigkeit in der Spur – und das ist gut so.

Weißweine

WEISSWEINE AUS ITALIEN

2025 Endrizzi Chardonnay DOC[°] 0,75 l 38,00 €

Endrizzi | Trentino | Italien

Alpine Kühle trifft auf sonnengereifte Frucht.

Duft von reifem Apfel, Banane und einem Hauch alpiner Kräuter. Am Gaumen weich und ausgewogen, getragen von feiner Mineralität und einer Frische, die aus ihm einen Wein macht, der einfach funktioniert – auf die beste Art.

2025 Pinot Grigio Classico DOC[°] 0,75 l 38,00 €

Endrizzi | Trentino | Italien

Kein großes Theater – und genau das ist seine Stärke.

Williamsbirne und feine gelbe Früchte bestimmen den Duft. Am Gaumen trocken, ausgewogen und angenehm vollmundig – ein Wein, der mit seiner harmonischen Art begeistert.

2025 Villa Solais Vermentino di Sardegna[°] 0,75 l 44,00 €

Cantina Santadi | Sardinien | Italien

Frisch, mediterran und herrlich leichtfüßig.

Weißer Pfirsich, Zitruschale und ein Hauch Melone verleihen diesem Wein seine lebendige Fruchtigkeit. Am Gaumen saftig, fein mineralisch und mit einem angenehm salzigen Nachhall – fast wie eine sanfte Meeresbrise.

2025 Ribolla Gialla Venezia Giulia IGP[°] 0,75 l 45,00 €

Altùris | Friaul | Italien

Pfirsich und feine Akazienblüten bestimmen das fruchtig-intensive

Bouquet. Am Gaumen verbindet der körperreiche Wein seine elegante

Frische mit einer samtigen Textur und klingt aus wie ein Song, den man nochmal hören möchte.

2025 Lugana[°] 0,75 l 47,00 €

Pratello | Lombardien | Italien

Ein Sommertag am Gardasee im Glas.

Birne, Apfel und Limette verleihen diesem Lugana sein ausdrucksstarkes

Bouquet. Am Gaumen saftig, elegant und mit einem frischen Finale.

2025 Kalk Chardonnay[°] 0,75 l 49,00 €

Nals Margreid | Südtirol | Italien

Klar, saftig und wunderbar elegant.

Gelber Apfel, Birne und reifer Pfirsich treffen auf feine Zitrusnoten, weiße

Blüten und einen Hauch Nuss. Die frische Säure und die elegante Struktur

verleihen diesem Chardonnay charaktervolle Substanz, ohne schwer zu sein.

2025 Myra Sauvignon Blanc[°] 0,75 l 67,00 €

Ansitz Waldgries | Südtirol | Italien

Wenn Sauvignon Blanc in die Höhen Südtirols geht.

Weißer Pfirsich, Stachelbeere und exotische Fruchtnoten prägen das

Bouquet. Dezent Würze und ein Hauch Toast vom Holzfass verleihen

Tiefe. Am Gaumen cremig, fein mineralisch – und mit einem Nachhall,

der die Herkunft verrät.

Liebe Gäste, bitte beachten Sie, dass Jahrgangsänderungen unserer Weine möglich sind. Alle Weine können produktionsbedingt Sulfite, Ei und Milch enthalten.

Weißweine

WEISSWEINE AUS FRANKREICH

2025 Gewürztraminer ° 0,75 l 49,00 €

Ziegler & Mauler | Elsass | Frankreich

Duftig, aromatisch und wunderbar schmelzig.

Rosen, Litschi und feine Muskatnoten verleihen diesem Gewürztraminer seine intensive Aromatik. Milde Säure, ein Hauch Honig – und ein Abgang, so weich wie der erste Eindruck.

2022 Bourgogne AOC Blanc Chardonnay ° 0,75 l 52,00 €

Simonnet-Febvre | Côte de Beaune, Burgund | Frankreich

Burgund in seiner zugänglichsten, herzlichsten Form.

Apfel, Kamille, Zitrone und Mandarine prägen das Bouquet. Die feine Frucht verbindet sich mit einer dezenten salzigen Mineralität zu einem Chardonnay, der mit jedem Schluck ein bisschen vertrauter wird.

2023 Domaine Terres Dorée Beaujolais Blanc Chardonnay ° 0,75 l 57,00 €

Jean Paul Brun | Burgund | Frankreich

Burgund, aber auf leisen Sohlen.

Der Wein hat eine ausgezeichnete Balance zwischen unterschwelliger Mineralik, wollüstiger Fruchtsüße und pikanter Frische. Alles passt zusammen und greift ineinander. Im Mund kräftige Aromen von Himbeere, Sauerkirsche und floralen Anklängen. Versprüht Kraft und Lebensfreude.

2023 Saint-Joseph Blanc Alléno Croix de Chabot ° 0,75 l 57,00 €

M. Chapoutier | Rhône | Frankreich

Feinwürzig, präzise und außergewöhnlich elegant.

Zitronenthymian, weißer Pfeffer und kandierter Ingwer verleihen dieser Marsanne ihren besonderen Charakter. Am Gaumen fein mineralisch.

2025 Sancerre Blanc A.C ° 0,75 l 60,00 €

Domaine de la Garenne | Loire | Frankreich

Ein Wein, der keine Kompromisse macht – und keine braucht.

Zitrusfrüchte, weiße Früchte und florale Noten prägen das Bouquet. Am Gaumen harmonisch, lebendig und mit einer feinen Mineralität, die bleibt, wenn alles andere längst vorbei ist.

2023 Chablis AOP ° 0,75 l 62,00 €

Famille Grossot | Burgund | Frankreich

Klar, mineralisch und herrlich geradlinig.

Feine Zitrusnoten und grüner Apfel bestimmen den ersten Eindruck. Am Gaumen präzise, geradlinig und mit einer Mineralität, die kein anderes Anbaugebiet so hinbekommt.

Weißweine

WEISSWEINE AUS PORTUGAL

2025 Quinta de Soalheiro Alvarinho – Granit °	0,75 l	46,00 €
--	--------	---------

Quinta de Soalheiro | Vinho Verde, Minho | Portugal
Granit als Geschmack – wer das erwartet, trinkt diesen Wein anders.
Zitrone, Grapefruit und feine Zitrusnoten verleihen diesem Alvarinho seine klare Aromatik. Am Gaumen saftig und erfrischend, mit einer eleganten Mineralität und einem Finale, so klar wie das Quellwasser des Minho.

WEISSWEINE AUS ÜBERSEE

2025 Vinas Argentinas Chardonnay °	0,75 l	39,00 €
---	--------	---------

Viñas Argentinas | Mendoza | Argentinien
Cremig, elegant und überraschend vielschichtig.
Tropische Früchte und feine Orangenblüten verbinden sich mit Brioche, gerösteten Nüssen und einem Hauch Butter. Die seidige Textur schmiegt sich weich an – die frische Säure hebt sie elegant wieder auf.

2025 Cloudy Bay Sauvignon Blanc °	0,75 l	57,00 €
--	--------	---------

Cloudy Bay | Marlborough | Neuseeland
Der Sauvignon Blanc, der die Welt im Sturm erobert hat.
Die intensive Exotik tropischer Früchte, weiße Blüten und eingelegte Zitronen prägen das Bouquet. Am Gaumen lebendig und saftig, mit einer Mineralität, die man von Neuseeland nicht erwartet – und nie wieder vergisst.

2024 Le Riche Chardonnay °	0,75 l	58,00 €
-----------------------------------	--------	---------

Le Riche | Stellenbosch | Südafrika
Komplex, cremig und ausdrucksstark.
Kandierte Zitronenschale, Kumquat, weiße Blüten und reife Mango bestimmen den Duft. Am Gaumen verbinden sich gelber Apfel, weißer Pfirsich und feine Würze mit salziger Mineralität zu einem Chardonnay, der Südafrika endgültig auf die Weinkarte der Welt setzt.

2026 Chi Riesling °	0,75 l	59,00 €
----------------------------	--------	---------

Saurwein Wines | Walker Bay, Elgin | Südafrika
Lebhaft, verspielt und wunderbar filigran.
Pfirsich, Limette und zarte florale Noten verleihen diesem Riesling seine lebendige Aromatik. Am Gaumen fein ausbalanciert, mit animierender Frische, die lange und elegant präsent bleibt.

Roséweine

2025 Domaine Perrin Rosé Luberon ° Familie Perrin Luberon Frankreich Fruchtbetont, lebendig und herrlich ausgewogen. Johannisbeeren und frischer Granatapfel prägen das Bouquet. Am Gaumen verbinden sich süffige Fruchtigkeit und feine Mineralität zu einem animierenden Rosé, der so elegant ausklingt, als hätte er noch mehr zu sagen.	0,75 l	38,00 €
2025 Pipoli Rosato Basilicata ° Pipoli Basilikata Italien Charmant, floral und wunderbar elegant. Kirschen und zarte Blütennoten verleihen diesem Rosé seine duftige Aromatik. Der reinsortige Aglianico überzeugt mit feiner Balance und einem Finale, das nach Frühling riecht.	0,75 l	46,00 €
2024 Lumera Rosato DOC ° Donnafugata Sizilien Italien Fruchtig, harmonisch und unkompliziert. Kirschen und Erdbeeren verleihen diesem Rosato seine saftige Aromatik. Die feine Säure sorgt für Leichtigkeit, bevor er leise und mit einem Lächeln ausklingt.	0,75 l	49,00 €
2025 Saint Aix Rosé ° Maison Saint Aix Côtes de Provence Frankreich Feinfruchtig, vielschichtig und wunderbar animierend. Rote Waldbeeren, weißes Steinobst und feine Kräuternoten bestimmen den Duft. Am Gaumen saftig und elegant, mit Zitrusfrische und einem mineralischen Ausklang, der Provence-Sonne ahnen lässt.	0,75 l	53,00 €
2025 Mirval Rosé ° Château Miraval Côtes de Provence Frankreich Feinwürzig, trocken und mediterran. Dunkle Beeren und aromatische Kräuter verleihen diesem Rosé seinen unverwechselbaren Charakter. Die feine Mineralität und der trockene Ausbau sorgen für einen Abgang, so trocken und klar wie ein Abend in der Provence.	0,75 l	56,00 €
2025 Châteauneuf du Pape Tavel Vieilles Vignes rosé ° Maison Tardieu-Laurent Rhône Frankreich Kraftvoll, vielschichtig und voller Ausdruck. Rosenblätter, Granatapfel, Himbeeren und Cranberrys prägen das intensive Bouquet. Am Gaumen cremig und hocharomatisch, mit feiner Würze, einem Hauch Chili und einem Nachhall, der den Namen Tavel rechtfertigt.	0,75 l	56,00 €
2025 Clos Mireille Rosé ° Domaine Ott Côtes de Provence Frankreich Komplex, elegant und außergewöhnlich fein. Rote Früchte treffen auf mediterrane Kräuter und eine dezente Würze. Am Gaumen präsentiert sich dieser Rosé-Klassiker aus Südfrankreich trocken, mineralisch und mit einem Finale, das Maßstäbe setzt.	0,75 l	69,00 €

FÜR WEINGENIESSER, DIE ES ETWAS FRUCHTIGER MÖGEN

2025 Rosé Saignée ° Bioweingut Pflüger Pfalz Deutschland Saftig, beschwingt und herrlich fruchtbetont. Erdbeeren, Cassis und Himbeeren bestimmen das Bouquet. Am Gaumen weich, lebendig und mit seinem unkomplizierten Charakter wie gemacht für Abende, an denen man sich treiben lässt.	0,75 l	41,00 €
---	--------	---------

Liebe Gäste, bitte beachten Sie, dass Jahrgangsänderungen unserer Weine möglich sind. Alle Weine können produktionsbedingt Sulfite, Ei und Milch enthalten.

Rotweine

ROTWEINE AUS DEUTSCHLAND

2019 Zimmerlin Spätburgunder halbtrocken ° 0,75 l 43,00 €

Zimmerlin | Baden | Deutschland

Samtig, fruchtbetont und wunderbar ausgewogen.

Cassis, feine Vanille und dezente Rauchnoten verleihen diesem Spätburgunder seine warme Aromatik. Am Gaumen weich und harmonisch, mit sanften Tanninen und einer Fruchtsüße, die sich einbindet, statt aufzufallen.

2020 Neuenahrer Spätburgunder ° 0,75 l 53,00 €

Burggarten | Ahr | Deutschland

Elegant, vielschichtig und charaktervoll.

Schwarzkirsche, Brombeere, Holunder und ein Hauch Zartbitterschokolade bestimmen den Duft. Feinkörnige Tannine und eine ausgewogene Struktur verleihen Tiefe und einen Ausklang, der die Ahr in ihrer besten Form zeigt.

ROTWEINE AUS DEUTSCHEN TOP-LAGEN

2020 Stettener Häder Lemberger Erste Lage trocken ° 0,75 l 60,00 €

Karl Haidle | Württemberg | Deutschland

Präzise, kraftvoll und voller Finesse.

Dunkle Beeren und feine Würznoten prägen das Bouquet. Die lebendige Säure und das feinkörnige Tannin sorgen für Spannung, Eleganz und einen Trinkfluss, der das Glas schneller leert, als man plant.

2022 Tephrit Achkarren Spätburgunder Barrique ° 0,75 l 61,00 €

Michel | Kaiserstuhl | Deutschland

Himbeere, Kirsche und Hibiskus treffen auf dezente Röstaromen und eine feine erdige Note. Am Gaumen lebendig, getragen von seidigen Tanninen und einer Lavagestein-Mineralität, die man schmeckt, ohne sie benennen zu können.

2022 Spätburgunder Kirschgarten Großes Gewächs ° 0,75 l 79,00 €

Knipser | Pfalz | Deutschland

Tiefgründig, kraftvoll und von großer Finesse.

Schwarzkirsche, Brombeere und Blaubeere verbinden sich mit Lorbeer, Tabak und dunklem Kakao zu einer vielschichtigen Aromatik. Trotz seiner Kraft elegant und ausgewogen, mit seidigen Tanninen und einer Länge, die Geduld belohnt.

Rotweine

ROTWEINE AUS FRANKREICH

2022 Vin de Pays d'Orange Terre de Bussiere °	0,75 l	46,00 €
Domaine de la Janasse Rhône Frankreich		
Würzig, mediterran und charaktervoll. Eingekochte Schwarzkirschen, Trockenkräuter und Tabak verbinden sich mit Anklängen von Leder, dunklem Kakao und gereiften Pflaumen. Am Gaumen dicht und vollmundig, mit einem Ausklang, der nach Südfrankreich riecht.		
2022 Bordeaux Supérieur AOC °	0,75 l	47,00 €
Lalène Bordeaux Frankreich		
Geschmeidig, fruchtbetont und harmonisch. Reife schwarze Früchte, Cassis und feine Röstaromen prägen das Bouquet. Am Gaumen zeigt sich der Wein saftig und ausgewogen, mit zarten Vanillenoten und Tanninen, die sich so einbinden, als wären sie nie dagewesen.		
2019 Château Clos du Moulin Médoc – vegan – °	0,75 l	50,00 €
Clos du Moulin Médoc Frankreich		
Klassisch gebaut, aber keineswegs bieder. Schwarze Beeren und reife Cassisnoten bestimmen den Duft. Das besondere Terroir verleiht dem Wein Kraft und Finesse, während reife Tannine und eine ausgewogene Struktur für einen eleganten Gesamteindruck sorgen.		
2021 Lirac Rouge Clos de Sixte °	0,75 l	56,00 €
Alain Jaume Rhône Frankreich		
Kraftvoll, elegant und ausdrucksstark. Kandierte Kirschen und schwarze Johannisbeeren verleihen eine intensive Aromatik. Am Gaumen verbindet er reife Frucht mit feiner Würze, geschmeidigen Tanninen und einer Balance, die man von der Rhône erwartet – und trotzdem überrascht.		
2018 Château Le Reysse Médoc AOC °	0,75 l	56,00 €
Le Reysse Médoc Frankreich		
Tabak, Zedernholz, Kakao – das ist Médoc, wie er riechen soll. Kirschen, Brombeeren und Cassis treffen auf Schokolade, geröstete Nüsse sowie feine Noten von Tabak und Zedernholz. Am Gaumen kraftvoll, dicht, präzise und mit einer Tiefe, die Zeit gebraucht hat. Und es wert war.		
2016 Croix de Beauséjour Grand Cru °	0,75 l	70,00 €
Duffau-Lagarrosse Saint-Émilion Frankreich		
Saint-Émilion in seiner elegantesten Stimmung. Brombeeren, dunkle Kirschen und frische Feigen werden von Edelholz, Lakritz und einer feinen Mineralität begleitet. Die reifen Tannine und die geschmeidige Struktur verleihen eine Tiefe, die man nicht erwartet – und nicht mehr loslässt.		

Liebe Gäste, bitte beachten Sie, dass Jahrgangsänderungen unserer Weine möglich sind. Alle Weine können produktionsbedingt Sulfite, Ei und Milch enthalten.

Rotweine

ROTWEINE AUS FRANKREICH

2015 Château Clerc-Milon 5ème Cru Classé ° 0,75 l 219,00 €

Clerc-Milon Rothschild | Pauillac | Frankreich

Komplex, kraftvoll und von großer Eleganz.

Dunkle Beeren, Lakritz, schwarze Oliven und Tabak entfalten mit etwas Luft ihre ganze Vielschichtigkeit. Am Gaumen vollmundig, mit feinen Tanninen und einem balsamischen Finale, das den Jahrgang 2015 in Erinnerung ruft.

2014 Château Figeac 1er Grand Cru Classe A ° 0,75 l 255,00 €

Figeac | Saint-Émilion | Frankreich

Großzügig, seidig und außergewöhnlich vielschichtig.

Schwarzkirschen, Zwetschgen und feine rote Beeren verleihen diesem Grand Cru seine elegante Aromatik. Trotz seiner Dichte wunderbar ausgewogen, mit seidiger Textur und einer Länge, die man beim ersten Schluck noch nicht ahnt.

ROTWEINE AUS ITALIEN

2022 I Gelsi Rosso IGT ° 0,75 l 39,00 €

Statti | Kalabrien | Italien

Saftig, feinwürzig und charmant.

Himbeeren, Cassis und Kirschen treffen auf Pfeffer, dunkle Schokolade, Minze und Veilchen. Am Gaumen zeigt sich der Rosso vollmundig und elegant, mit Tanninen wie Samt und einer Frucht, die nicht stillsitzen kann.

2022 Lu'Li Appassito ° 0,75 l 42,00 €

Masca del Tacco | Apulien | Italien

Vollmundig, samtig und herrlich beerig.

Brombeeren, schwarze Johannisbeeren und reife Pflaumen treffen auf Heidelbeeren und feine Schokolade. Am Gaumen kraftvoll und harmonisch, mit Tanninen so weich, dass man die Fülle erst im Nachhinein bemerkt.

2022 Montecucco Rosso DOC Rigoletto – vegan – ° 0,75 l 48,00 €

Colle Massari | Toskana | Italien

Geschmeidig, würzig und wunderbar ausgewogen.

Dörrpflaumen, Walderdbeeren und feine Gewürznoten prägen das Bouquet. Die seidigen Tannine und die elegante Struktur machen aus diesem Montecucco einen Wein, dem man einfach nicht widerstehen kann.

2023 Vento Enrico Fossi ° 0,75 l 54,00 €

Enrico Fossi | Toskana | Italien

Toskana pur – ohne Ausrufezeichen, aber mit viel zu sagen.

Reife rote Früchte bestimmen das Bouquet und werden von einer feinen Würze begleitet. Am Gaumen überzeugt der Wein mit geschmeidigen Tanninen, harmonischer Struktur und einer Tiefe, die bescheiden auftritt.

Liebe Gäste, bitte beachten Sie, dass Jahrgangsänderungen unserer Weine möglich sind. Alle Weine können produktionsbedingt Sulfite, Ei und Milch enthalten.

Rotweine

ROTWEINE AUS ITALIEN

2021 Primitivo di Manduria *	0,75 l	57,00 €
Riserva Conte di Campiano Apulien Italien		
Samtig, aromatisch und ausdrucksstark.		
Reife Pflaumen, Kirschen und feine Noten von Kakao, Vanille und Kaffee verleihen eine warme Aromatik. Am Gaumen mit voller Struktur, feiner Würze und Tanninen, die sich so einschmiegen, als gehörten sie zur Frucht.		
2019 Chianti Rufina DOCG Riserva Bucerchiale *	0,75 l	61,00 €
Fattoria Selvapiana Toskana Italien		
Würzig, komplex und voller Finesse.		
Reife Pflaumen, Orangenschale und feine Anklänge von Leder, Gewürzen und dezenter Mineralität prägen den Duft. Am Gaumen kraftvoll und elegant, mit Tanninen, die Haltung zeigen – und einer Tiefe, die der Rufina vorbehalten ist.		
2021 Terre Brune Carignano del Sulcis Superiore DOC *	0,75 l	71,00 €
Cantina Santadi Sardinien Italien		
Sardinien, wie es nur wenige kennen – und alle kennen sollten.		
Pflaumen, Heidelbeeren sowie feine Noten von Lakritz, Tabak und Wacholder verleihen eine markante Aromatik. Am Gaumen vollmundig und weich, mit konzentrierter Frucht und einem Finale, das die Insel nicht loslässt.		
2017 Barolo di Barolo Essenze DOCG *	0,75 l	75,00 €
Vite Colte Piemont Italien		
Der König des Piemont – und dieser hier trägt die Krone mit Eleganz.		
Rosenblüten, Zwetschgen und ein Hauch Zimt verleihen diesem Barolo seine klassische Aromatik. Am Gaumen kraftvoll und ausgewogen, mit Tanninen, die Jahrzehnte gewartet haben, um genau so zu sein.		
2016 Brunello di Montalcino Ugolforte DOCG *	0,75 l	79,00 €
Tenuta San Giorgio Toskana Italien		
Wer Geduld mitbringt, wird reich belohnt.		
Kirschen, Walderdbeeren und feine Noten von Tabak treffen auf eine dezente Mineralität. Die dichte Tanninstruktur und die lebendige Säure verleihen Kraft, Balance und eine Länge, die erklärt, warum Brunello Brunello ist.		
2018 Amarone della Valpolicella Classico Riserva *	0,75 l	121,00 €
Zenato Venetien Italien		
Opulent, vielschichtig und beeindruckend harmonisch.		
Brombeeren, Blaubeeren, Pflaumen und Feigenkonfitüre verbinden sich mit Mokka, Vanille, feinen Röstaromen und einem Hauch Honig. Die seidigen Tannine verleihen eine Tiefe, die man nicht trinkt – man taucht ein.		

Liebe Gäste, bitte beachten Sie, dass Jahrgangsänderungen unserer Weine möglich sind. Alle Weine können produktionsbedingt Sulfite, Ei und Milch enthalten.

Rotweine

ROTWEINE AUS SPANIEN

2020 Mont Ferrutx DOP °	0,75 l	51,00 €
--------------------------------	--------	---------

Miquel Oliver | Mallorca | Spanien

Kraftvoll, mediterran und ausdrucksstark.

Dunkle Beeren prägen das intensive Bouquet dieses mallorquinischen Rotweins. Am Gaumen vollmundig und vielschichtig, mit reifen Tanninen und dem Charakter einer Insel, die mehr zu bieten hat als Sonne.

2018 Muriel Reserva Fincas de la Villa °	0,75 l	54,00 €
---	--------	---------

Fincas Muriel | Rioja | Spanien

Würzig, elegant und harmonisch.

Dunkle Kirschen, Mokka und Lakritz verleihen dieser Reserva ihre vielschichtige Aromatik. Am Gaumen rund und ausgewogen, mit Tanninen, die sich Zeit lassen – und einer Länge, die es ihnen dankt.

2016 Nuncito °	0,75 l	54,00 €
-----------------------	--------	---------

Nunci | Priorat | Spanien

Vielschichtig, würzig und voller Finesse.

Preiselbeeren, Kirschen und Pflaumen treffen auf getrocknete Kräuter, Piment und eine feine Mineralität. Die lebendige Säure, der dezente Holzeinsatz und die elegante Struktur verleihen eine Tiefe, die Tarragona selten so deutlich zeigt.

2020 Ribera del Duero DO Mesoneros de Castilla °	0,75 l	56,00 €
---	--------	---------

ValSotillo | Ribera del Duero | Spanien

Saftig, lebendig und feinwürzig.

Kirschen, Granatapfel und rote Johannisbeeren treffen auf frische Kräuter und feine Gewürznoten. Am Gaumen wunderbar ausgewogen, mit feiner Struktur und einem Trinkfluss, der das zweite Glas zur logischen Konsequenz macht.

2012 Viña Tondonia Reserva °	0,75 l	85,00 €
-------------------------------------	--------	---------

López de Heredia | Rioja | Spanien

Komplex, charaktersvoll und außergewöhnlich elegant.

Reife Beeren, Pflaumen und Blutorange verbinden sich mit Tabak, feiner Mineralität und dezenter Würze. Am Gaumen lebendig und präzise, mit seidigen Tanninen und einer Balance, die über ein Jahrhundert Erfahrung widerspiegelt.

Rotweine

ROTWEINE AUS PORTUGAL

2019 Dao DOC ° 0,75 l 79,00 €

Álvaro Castro | Dão | Portugal

Samtig, intensiv und wunderbar ausgewogen.

Dunkle Beeren, feine Milkschokolade und reife Frucht prägen das Bouquet. Am Gaumen wirkt der Wein weich und vollmundig, mit einem Schmelz, der bleibt, lange nachdem das Glas leer ist.

2022 Quinta de Baixo Poeirinho Baga ° 0,75 l 115,00 €

Niepoort | Bairrada | Portugal

Filigran, finessenreich und überraschend tiefgründig.

Sauerkirschen, Herzkirschen und ein Hauch schwarzer Kirsche verbinden sich mit Veilchen, Thymian und schwarzem Pfeffer. Trotz seiner Leichtigkeit mit bemerkenswerter Tiefe – Niepoort eben.

ROTWEINE AUS ÜBERSEE

2015 Tributo Malbec Pétreo ° 0,75 l 41,00 €

Caliterra | Colchagua | Chile

Würzig, ausdrucksstark und voller Eleganz.

Florale Noten, dunkle Beeren und Granatapfel verbinden sich mit schwarzem Pfeffer und feiner Mineralität. Am Gaumen kraftvoll und zugleich geschmeidig, mit einem Ausklang, der Chile einen zweiten Blick wert macht.

2019 Vaglio Chango Cuvée ° 0,75 l 43,00 €

José Lovaglio Balbo | Mendoza | Argentinien

Vielschichtig, harmonisch und charaktervoll.

Pflaumen, Cassis und Kirschen treffen auf eine feine mineralische Würze. Am Gaumen verbindet der Wein reife Frucht mit eleganter Struktur, feinen Tanninen und einer Balance, die Mendoza auf seine beste Art zeigt.

2020 Agostino Crux Malbec Valle de Uco ° 0,75 l 49,00 €

Agostino Wines | Valle de Uco | Argentinien

Aus großer Höhe – konzentriert, kühl und von beeindruckender Präzision.

Reife Kirschen, schwarze Beeren und ein Hauch Pfeffer verbinden sich mit feinen erdigen Noten. Am Gaumen komplex und strukturiert, mit Tanninen, die die Höhenlage des Valle de Uco in sich tragen.

2021 Old Vines Grenache Mourvèdre Shiraz ° 0,75 l 50,00 €

Torbreck Vintners | Barossa Valley | Australien

Würzig, komplex und mediterran geprägt.

Saftige Kirschen, Cassis, Lakritz und geröstete Gewürze werden von Leder und Kräutern der Provence begleitet. Am Gaumen kraftvoll und elegant, mit seidigen Tanninen und einer Tiefe, die alte Reben eben mitbringen.

2018 Barda Pinot Noir ° 0,75 l 57,00 €

Bodega Chacra | Patagonien | Argentinien

Feinfruchtig, lebendig und elegant.

Kirschen, Cranberry, Erdbeeren und ein Hauch Pfirsich prägen das duftige Bouquet. Am Gaumen wirkt der Pinot Noir saftig und präzise, mit einer Leichtigkeit, die man von Patagonien nicht erwartet – und sofort liebt.

Liebe Gäste, bitte beachten Sie, dass Jahrgangsänderungen unserer Weine möglich sind. Alle Weine können produktionsbedingt Sulfite, Ei und Milch enthalten.

Rotweine

ROTWEINE AUS ÜBERSEE

2019 Columbia Crest Cabernet Sauvignon ° Columbia Crest Columbia Valley USA Vollmundig, harmonisch und kraftvoll. Kirschen, schwarze Johannisbeeren und feine Gewürznoten bestimmen das Bouquet. Am Gaumen dicht und ausgewogen, mit seidigen Tanninen und einem Hauch Kakao, der Washington State auf die Karte setzt.	0,75 l	66,00 €
2024 Graft Syrah ° Van Loggerenberg Stellenbosch Südafrika Seidig, intensiv und außergewöhnlich vielschichtig. Maulbeeren, Schwarzkirschen und dunkler Kakao treffen auf Zimt, Nelken und einen Hauch Toffee. Der samtige Schmelz und die fein eingebundenen Tannine verleihen diesem Syrah eine beeindruckende Eleganz.	0,75 l	67,00 €
2021 Max's Shiraz Cabernet ° Penfolds South Australia Australien Ausdrucksstark, samtig und wunderbar ausgewogen. Sauerkirschen, Brombeeren und schwarze Johannisbeeren verbinden sich mit feinen Kräuter- und Gewürznoten. Am Gaumen vollmundig, mit reifer Frucht und der harmonischen Struktur, die Penfolds seit Jahrzehnten prägt.	0,75 l	69,00 €
2019 Vitruvian ° Beaumont Family Wines Walker Bay Südafrika Komplex, würzig und voller Finesse. Wilde Waldbeeren, dunkle Schokolade und feine Gewürznoten verbinden sich mit Anklängen von Dill und Kokos. Am Gaumen kraftvoll und ausgewogen, mit seidiger Struktur und einer Tiefe, die neugierig macht auf mehr aus Walker Bay.	0,75 l	72,00 €
2019 Syrah Santa Lucia Highlands ° Fog Monster Santa Lucia Highlands USA Kraftvoll, würzig und außergewöhnlich vielschichtig. Frische Brombeeren, weißer Pfeffer und würzige Lakritz prägen das intensive Bouquet. Am Gaumen verbinden sich konzentrierte Frucht mit feinkörnigen Tanninen und einer Länge, die erklärt, warum Kalifornien beim Syrah mitredet.	0,75 l	90,00 €

ORANGE WINES

ORANGENWEINE

2024 Glou Glou Orange Wine °	0,75 l	44,00 €
FIO Mosel Deutschland		
Unkonventionell, feinwürzig und überraschend leicht. Grüne Mandarine, Quittenschale und feine Kräuternoten verleihen eine spannende Aromatik. Am Gaumen lebendig und animierend, mit zarter herber Würze, feiner Mineralität und einem Trinkfluss, der beweist, dass Mosel und Orange Wine kein Widerspruch sind.		
2022 Horange Orange d'Alsace AOP Bio °	0,75 l	56,00 €
Domaine Robert Roth Elsass Frankreich		
Charaktervoll, strukturiert und voller Finesse. Getrocknete Aprikosen, Orangenzeste und feine Gewürznoten prägen das Bouquet. Mit feinen Tanninen, die sich in acht Monaten Reifung im Holzfass so viel abgeschaut haben, dass Frucht und Struktur unzertrennlich wurden.		

Alkoholfreie Weine & Weinalternativen

2023 Cabernet Blanc Zero (0,5%) * 0,75 l 38,00 €

Russbach | Rheinhessen | Deutschland

Fruchtbetont, lebendig und harmonisch.

Litschi, Passionsfrucht und Mango verleihen diesem alkoholfreien Cabernet Blanc eine exotische Aromatik. Am Gaumen zeigt er sich angenehm frisch, ausgewogen und überraschend vielschichtig.

Sparkling Tea – Darjeeling (0,0%) ¹⁰ 0,75 l 47,00 €

Saicho Ltd. | England

Kein Wein. Aber eine ernsthafte Konkurrenz.

Mandarine, Ingwer und feine Holznoten prägen das Bouquet. Am Gaumen sorgen dezente Tannine, eine lebendige Säure und feine Perlage für Struktur und einen Ausklang, der zeigt: Tee kann mehr, als man denkt.

Sparkling Tea – Osmanthus (0,0%) ¹⁰ 0,75 l 47,00 €

Saicho Ltd. | England

Florale Eleganz mit feiner Frucht.

Aprikose, Nektarine und Nashi-Birne verbinden sich mit Zitronengras, Wiesenkräutern und weißen Blüten. Die feine Perlage und dezente Tee-Aromatik verleihen dem Sparkling Tea einen Nachhall, der bleibt wie der Duft einer Blüte, die man nicht benennen kann.

2025 Combuchont W/O Blanc – vegan – ¹⁰ 0,75 l 47,00 €

Combuchont | Großraming | Österreich

Komplex, feinperlend und überraschend charaktervoll.

Feigenbaumblatt, eine feine Mineralität und dezente Kräuternoten prägen das Bouquet. Die natürliche Perlage verleiht dem alkoholfreien Kombuchont Eleganz und Frische und einen klaren, vielschichtigen Geschmack.

Effervescent – Pfirsich, Stachelbeere, Zitronengras (0,5%) Bio ^{16, *} 0,75 l 50,00 €

Arensbak | Kopenhagen | Dänemark

Fein perlend, frisch und raffiniert.

Pfirsich, Stachelbeere und Zitronengras treffen auf eine feine Eichenwürze. Am Gaumen wirkt die alkoholfreie Alternative präzise, elegant und so ausgewogen, dass man vergisst, was nicht da ist.

Offene Weine

OFFENE WEISSWEINE

2025 Kaiserstuhl Weißburgunder Kabinett trocken ° Michel Kaiserstuhl Deutschland	0,1 l	11,50 €
2025 Vinas Argentinas Chardonnay ° Viñas Argentinas Mendoza Argentinien	0,1 l	11,50 €
2025 Villa Solais Vermentino di Sardegna ° Cantina Santadi Sardinien Italien	0,1 l	11,50 €

OFFENE ROSÉWEINE

2025 Pipoli Rosato Basilicata ° Vigneti del Vulture Basilikata Italien	0,1 l	11,50 €
2025 Domaine Perrin Rosé Luberon ° Famille Perrin Luberon Frankreich	0,1 l	11,50 €

OFFENE ROTWEINE

2022 Michel Tephrit Achkarren Spätburgunder ° Michel Kaiserstuhl Deutschland	0,1 l	11,50 €
2019 Vaglio Chango Cuvée ° José Lovaglio Balbo Mendoza Argentinien	0,1 l	12,00 €
2020 Mont Ferrutx DOP ° Miquel Oliver Mallorca Spanien	0,1 l	12,00 €

OFFENE DESSERTWEINE

Moscato Frizzante Dolce ° Borgo Molino Venetien Italien	0,1 l	11,50 €
Gelber Muskateller restsüß ° Gehring Rheinhessen Deutschland	0,1 l	12,00 €

Spirituosen

VODKA

Absolut Vodka °	2 cl	4,00 €
Grey Goose °	2 cl	7,00 €

RUM

Havana Club Especial, 5 Años °	2 cl	6,00 €
Botucal Reserva Rum °	2 cl	7,00 €

COGNAC

Rémy Martin VSOP °	2 cl	8,00 €
Rémy Martin X.O. °	2 cl	16,00 €

LIKÖRE

Baileys ^{2, 16, D, °}	2 cl	5,00 €
Sambuca °	2 cl	5,00 €
Ouzo °	2 cl	5,00 €
Limoncello °	2 cl	5,00 €

TEQUILA

Corralejo Tequila Silver °	2 cl	7,00 €
Corralejo Tequila Añejo °	2 cl	7,50 €

WHISKEY

Jim Beam ^{2, °}	2 cl	7,00 €
Johnnie Walker Red Label ^{2, °}	2 cl	7,50 €
Johnnie Walker Black Label ^{2, °}	2 cl	9,50 €
Chivas Regal 12 Years ^{2, °}	2 cl	10,00 €

Spirituosen

EDELBRÄNDE

Grappa Stravecchia °	2 cl	7,50 €
Alte Birne °	2 cl	8,00 €

BITTER

Ramazzotti °	2 cl	4,00 €
Jägermeister °	2 cl	4,00 €

Gin & Tonic

Gordon's Gin & Schweppes Tonic ^{2, 9, 16, °} Schmetterlingsblüte	0,2 l	11,50 €
Hendrick's & Tonic ^{2, 9, 16, °} Hendrick's Gin & Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	12,50 €
Monkey 47 & Tonic ^{2, 9, 16, °} Monkey 47 und Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	13,00 €
Roku Gin Elderflower Tonic ^{2, 9, °} Suntory Roku Gin, Fever-Tree Elderflower Tonic und Zitrone	0,2 l	13,00 €
Gin Alkoholfrei & Tonic ^{2, 9, 16} Wonderleaf, Schweppes Tonic und Schmetterlingsblüte	0,2 l	10,50 €

Biere

FASSBIERE

Gaffel-Kölsch ^{1, °, l}	0,2 l	3,20 €
Radeberger Pils ^{1, °, l}	0,3 l	4,40 €
Radler-Kölsch ^{1, 2, 3, 16, °, l}	0,2 l	3,00 €
Alster ^{1, 2, 3, 16, °, l}	0,2 l	3,00 €
Kölsch-Cola ^{l, 2, 10, 16, °}	0,2 l	3,00 €

INTERNATIONALE FLASCHENBIERE

Estrella Damm, spanisches Lager ^{1, °, l}	0,33 l	4,50 €
Birra Moretti / Peroni Nastro Azzurro ^{1, °, l}	0,33 l	5,00 €

FLASCHENBIER

Erdinger Hefeweizen ^{1, °, l}	0,5 l	6,10 €
Erdinger Kristallweizen ^{1, °, l}	0,5 l	6,10 €
Erdinger Hefeweizen Dunkel ^{1, °, l}	0,5 l	6,10 €
Erdinger Weizen Alkoholfrei ^{1, l}	0,5 l	5,20 €
Gaffel Kölsch, alkoholfrei ^{1, l}	0,33 l	3,80 €
Gösser Radler 0,0 % alkoholfrei ^{1, l}	0,33 l	3,90 €

Alkoholfreie Getränke

SOFTGETRÄNKE

Coca-Cola ^{2, 10, 16}	0,2 l	3,60 €
Coca-Cola Zero ^{2, 5, 6, 7, 10, 16}	0,2 l	3,60 €
Fanta ^{2, 3, 16}	0,2 l	3,60 €
Sprite ¹⁶	0,2 l	3,60 €
Mezzo Mix ^{2, 10, 16}	0,2 l	3,60 €
Vio Johannisbeerschorle	0,25 l	4,00 €
Vio Rhabarberschorle	0,25 l	4,00 €
Vaihinger Apfelschorle ³	0,33 l	4,00 €
Schweppes Bitter Lemon ^{3, 9, 16}	0,2 l	3,90 €
Schweppes Ginger Ale ^{2, 16}	0,2 l	3,90 €
Schweppes Wild Berry ¹⁶	0,2 l	3,90 €

FRUCHTSÄFTE UND NEKTARE

Orange ^{3, 16}	0,2 l	3,80 €
Apfel ^{3, 16}	0,2 l	3,80 €
Kirsch-Banane ^{3, 16}	0,2 l	3,80 €

MINERALWASSER

San Pellegrino	0,25 l	3,60 €
	0,75 l	9,10 €
Acqua Panna	0,25 l	3,60 €
	0,75 l	9,10 €

Heißgetränke

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kaffee Crème ¹⁰		3,50 €
Cappuccino ^{10, D}		4,20 €
Latte Macchiato ^{10, D}		4,50 €
Espresso ¹⁰		3,00 €
Doppelter Espresso ¹⁰		5,00 €
Espresso Macchiato ^{10, D}		5,50 €
Entkoffeinierter Kaffee ¹⁰		3,00 €

KAKAO

Heiße Schokolade ohne Sahne ^{D, M}	Tasse	3,60 €
Heiße Schokolade mit Sahne ^{D, M}	Tasse	4,00 €

TEE

Grüner Tee Macchiato ^D Matcha, heiße Milch und Honig	Glas	4,90 €
Jasmine Ting Yuan	Tasse	2,90 €
Rooibos Vanilla Toffee	Tasse	2,90 €
Royal Earl Grey	Tasse	2,90 €
Sencha Senpai	Tasse	2,90 €
Smooth Mint	Tasse	2,90 €

Zusatzstoffe

- 1 Mit Konservierungsstoff
- 2 Mit Farbstoff
- 3 Mit Antioxidationsmittel
- 4 Mit Süßungsmittel Saccharin
- 5 Mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6 Mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- 7 Mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8 Mit Phosphat
- 9 Chininhaltig
- 10 Koffeinhaltig
- 11 Mit Geschmacksverstärker
- 12 Geschwärzt
- 13 Gewachst
- 14 Genetisch verändert
- 15 Taurinhaltig
- 16 Säuerungsmittel / Säureregulatoren
 - ° Enthält Alkohol

ALLERGENE

- A Eier
- B Fisch
- C Krebstiere
- D Laktose
- E Sellerie
- F Sesam
- G Schwefeldioxid und Sulfite
- H Erdnüsse
- I Gluten
- J Lupine
- K Schalenfrüchte
- L Senf
- M Soja
- N Weichtiere