

Herzlich willkommen bei Fantissima!

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

Unsere Sommelière Romana Echensperger hat für Sie eine ganz besondere Auswahl an Weinen und Aperitifs zusammengestellt, die Ihren Abend im Fantissima-Theater zu einem einzigartigen Genuss werden lassen. Sie ist eine von nur zehn deutschen Master of Wine – die höchste Auszeichnung, die in der Weinwelt erreicht werden kann – und zählt damit zum erlesenen Kreis von gerade einmal 414 Weinexperten weltweit, die diese anspruchsvolle Ausbildung bisher erfolgreich absolviert haben.

Wir haben Romana Echensperger eigens für Ihr ganz besonderes Genusserlebnis bei Fantissima engagiert. Mit großem Feingefühl und beispielloser Expertise hat sie in intensiver Zusammenarbeit mit dem kulinarischen Team eine Wein- und Getränkeauswahl zusammengestellt, die das besondere Ambiente und die außergewöhnlichen Aromen des Fantissima-Menüs perfekt aufgreifen. Ihre Weine runden die besonderen kulinarischen Kreationen und faszinierenden Showmomente des Abends genussvoll ab – vom Aperitif bis zum großen Finale!

Genießen Sie ihre erlesene Auswahl an besonderen Weinentdeckungen und beliebten Klassikern, freuen Sie sich auf ein vollkommen aufeinander abgestimmtes Genusserlebnis und lassen Sie sich von der faszinierenden Show und dem außergewöhnlichen Menü verzaubern.

Sollten Sie Fragen oder Wünsche haben, zögern Sie nicht, uns anzusprechen. Wir freuen uns, Ihnen jederzeit zur Seite zu stehen.

Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Abend bei Fantissima!

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

4-GANG-MENÜ

GRUSS AUS DER KÜCHE

Dim Sum von Shiitake und Zucchini mit japanischer Mayonnaise
Sphäre von Himbeere und Granatapfel mit Apfel-Sriracha-Salsa

(A, I, M)

VORSPEISE

Tataki vom Thunfisch
mit Salsa von Avocado und Tomate, Trüffelschnittlauch
und japanischer Mayonnaise mit geröstetem Knoblauch
In Olivenöl confierter Lachs mit Annapurna-Meersalz
mit Fenchel-Kokossoße, Basilikum-Dill-Öl und Rice Crisp und
in Mirin und Nori marinierter und gerösteter Wassermelone

(B, F, G, I, J, M)

ZWISCHENGANG

Cremesuppe Kürbis-Apfel
mit kandiertem Ahorn-Bacon und Mango-Creme
Cappuccino von Roter Rübe
mit Zitronengras und Garam Masala
Chorizo-Cremesuppe

(D, E, L)

HAUPTGANG

Rinderfilet im Steinpilzsenfmantel
mit Gemüse von jungem Kohl und
schwarzem Knoblauchjus
Soufflierte Perlhuhn-Brust mit Safran
an Spargel-Schalotten-Gemüse,
Parmesanschaum, Weißweinrisotto und Parmesanchip

(A, D, E, G, L)

DESSERT

Ein süßes Geheimnis

(A, D, I, K)

Alle Speisen können Allergene enthalten. Bitte kontaktieren Sie einen Servicemitarbeiter vor Ort, um Ihre Allergien diesbezüglich abzuklären.

Fantissima-Menü

VEGETARISCHES 4-GANG-MENÜ

GRUSS AUS DER KÜCHE

Dim Sum von Shiitake und Zucchini mit japanischer Mayonnaise
Sphäre von Himbeere und Granatapfel mit Apfel-Sriracha-Salsa

(A, I, M)

VORSPEISE

Trüffelkartoffel und Ei
Pochiertes Ei mit Kartoffel-Trüffel-Püree,
Trüffel und Schnittlauch-Öl

(A)

ZWISCHENGANG

Cremesuppe Kürbis-Apfel
mit Mango-Creme
Cremesuppe von Roter Rübe
mit Zitronengras und Garam Masala

(D, E, L)

HAUPTGANG

Gebratene Austernpilze mit Mole und Steinpilzsenf
und Gemüse von jungem Kohl
Mille-feuille Aubergine mit Chimichurri-Pesto
an Spargel-Schalotten-Gemüse und Bergkäse-Schaum
Weißweinrisotto mit Bergkäsechip

(A, D, E, G, L)

DESSERT

Ein süßes Geheimnis

(M)

Fantissima Signature Aperitifs

Nº 1 Black Swan ^{2, 3, G, *} Lavendelaperitif, Heering Cherry, Kirschsafft, Blue Curacao, Soda Water	0,2 l	8,50 €
Nº 2 Rosary Port ^{2, 16, G, *} White Port, Rosensirup, Limette, Soda Water, Lime Juice, Beeren, Martini Florale, Rosenlimonade	0,2 l	10,50 €
Nº 3 Hugo ^{G, *} Holunderblütensirup, Limette, Minze, Sekt, Soda Water	0,2 l	8,50 €
Nº 4 Aperol Spritz ^{1, 2, 9, G, *} Aperol, Sekt, Soda Water, Orange	0,2 l	8,50 €
Nº 5 Limoncello Spritz ^{G, *} Limoncello, Orangensaft, Prosecco, Soda Water, Zitrone, Minze	0,2 l	9,00 €

Alkoholfreie Aperitifs

Orangen Spritz ^{2, 16, G} Orangen Spritz Sirup, alkoholfreier Sekt, Soda Water, Orange	0,2 l	7,50 €
Virgin Hugo ^G Holunderblüte, Limette, Minze, alkoholfreier Sekt, Soda Water	0,2 l	7,00 €
San Limello Spritz ^{16, G} San Limello, Orangensaft, alkoholfreier Sekt, Zitrone	0,2 l	6,50 €

Sherry & Portwein

SHERRY

Sandeman Sherry Dry ^{G,*}	5 cl	6,00 €
Sandeman Sherry Medium Dry ^{G,*}	5 cl	6,00 €

PORTWEIN

Graham´s Blend N° 5 White Port ^{G,*}	5 cl	8,00 €
Graham´s Blend N° 12 Ruby Port ^{G,*}	5 cl	8,00 €

Sekt & Champagner

SEKT

Griesel Sekt Brut ^{G,*}	0,1 l	9,50 €
	0,75 l	58,00 €
Griesel Sekt Rosé ^{G,*}	0,1 l	9,50 €
	0,75 l	62,00 €
Griesel Brombeerblatt & Apfel alkoholfrei ^G	0,1 l	8,50 €
	0,75 l	53,00 €

CHAMPAGNER

Ployez-Jacquemart Brut ^{G,*}	0,1 l	12,50 €
	0,75 l	88,00 €
Ployez-Jacquemart Rosé ^{G,*}	0,1 l	13,50 €
	0,75 l	105,00 €
Moët & Chandon Ice ^{G,*}	0,1 l	15,00 €
	0,75 l	110,00 €
Moët & Chandon Rosé Ice Impérial ^{G,*}	0,1 l	15,50 €
	0,75 l	115,00 €
Ruinart Rosé Brut ^{G,*}	0,75 l	195,00 €
Ruinart Blanc de Blancs Brut ^{G,*}	0,75 l	195,00 €
„R“ de Ruinart Brut Chardonnay & Pinot Noir ^{G,*}	0,375 l	75,00 €
	0,75 l	130,00 €
	1,5 l	220,00 €
Dom Perignon Champagner Brut 2013 ^{G,*}	0,75 l	440,00 €

Weinempfehlung

ZUR VORSPEISE

2023 Maximin Riesling ^{G,*} 0,1 l

Mosel | Deutschland

Duftende Noten von Pfirsich und Zitrone zeichnen diesen Riesling im Bukett aus. Am Gaumen bietet dieser elegante und feinfruchtige Weißwein von der Ruwer eine rassige Säure und Würze.

oder

2023 Girofle IGP Rosato ^{G,*} 0,1 l

Apulien | Italien

Dieser Roséwein vom östlichen Zipfel Italiens besticht durch seinen aromatischen Duft nach Erdbeeren und Waldmeister. Den Gaumen erfreut er mit seidig frischen Gerbstoffen.

ZUM HAUPTGANG

2023 Lugana – vegan ^{G,*} 0,1 l

Pratello / Lombardei – Italien

Der Liebling all derer, die schon einmal am Gardasee waren. Ein frischer Weißwein mit einem aromatischen, ausgeprägten Bouquet im Finish und Aromen von Melone und Pfirsich.

oder

2019 Miquel Oliver Mont Ferrutz ^{G,*} 0,1 l

Segoria | Spanien

Kräftiger Körper mit intensiven Aromen von dunklen Beeren. Im Geschmack komplex und vielschichtig.

ZUM DESSERT

2022 Köster-Wolf Heimersheimer 0,1 l

Rotenfels Huxelrebe Auslese ^{G,*}

Deutschland

Dieser edelsüße Wein besticht durch seinen fruchtigen Geschmack mit einem erfrischendem Bouquet von Frühlingsblumen und weißem Pfirsich.

31,50 €
pro Person

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

Vegane Weinempfehlung

ZUR VORSPEISE

2023 Lugana ^{G,*}

0,1 l

Pratello | Lombardei | Italien

Der Liebling all derer, die schon einmal am Gardasee waren. Ein saftiger Weißwein mit einer feinen Salzigkeit im Finish und Aromen von Birne, Apfel und Limette.

ZUM HAUPTGANG

2020 Montecucco Rosso DOC Rigoletto ^{G,*}

0,1 l

Colle Massari | Toskana | Italien

Ein dichter, süffiger Wein, der 10 Monate im Barrique gereift ist. Feine Frucht paart sich mit eleganter Würze zu einem charakterstarken Genusserlebnis.

ZUM DESSERT

2022 Enrique Mendoza »Moscatel La Marina« ^{G,*}

0,1 l

Alicante | Spanien

Im Glas goldgelb mit Aromen von Orangenmarmelade, reifer Birne und Jasmin. Mit dezenter Säure und feiner Süße.

31,50 €
pro Person

Weißweine

WEISSWEINE AUS DEUTSCHLAND

2023 Sauvignon Blanc „vom Stein“ ^{G,*} 0,75 l 40,00 €

Weingut Gunderloch | Rheinhessen

Ein fruchtig-würziger Sauvignon Blanc mit Noten von Stachelbeere, schwarzer Johannisbeere und Birne.

2023 Weißburgunder trocken ^{G,*}, ^{vegan} 0,75 l 44,00 €

Weingut Salwey | Baden

Der Weißwein kommt mit einem strahlenden Hellgold im Glas. Der Duft des Weißburgunders erinnert an reife Birnen, Limettenschale und gemahlene Haselnüsse. Im Mund sehr frisch und mit mittlerer Statur. Ein sehr attraktiver Fruchtkern füllt den Gaumen intensiv aus. Der Abgang wirkt mit einer würzigen Mineralität extrem klar nach.

WEISSWEINE AUS DEUTSCHEN TOP-LAGEN

2023 Weißburgunder Reserve ^{G,*} 0,75 l 50,00 €

Weingut Pflüger | Pfalz

In der Nase entfalten sich florale Noten, Tomatenrispe, Apfel und Zitrusfrucht, abgerundet von feinen Aromen von Holz und Kokosraspel. Am Gaumen stoffig und selbstbewusst, dabei mit klarer Kontur und feiner Säure.

2023 Bergmandel Sauvignon Blanc ^{G,*} 0,75 l 53,00 €

Weingut Schnaitmann | Württemberg

Feines Holz, etwas Cidre und gelbe Stachelbeere, Apfelschalen und Kräuter. Zugleich saftig und würzig am Gaumen und mit nahtlos eingewobener Säure.

2023 Oberbergener Bassgeige Grauburgunder ^{G,*} 0,75 l 57,00 €

Weingut Franz Keller | Baden

Leuchtendes Zitronengelb mit grünen Reflexen im Glas. Der Duft zeigt sich sofort sehr intensiv und vielschichtig: reife Birnen, Honigmelone, Brioche, frische Walnüsse sowie feine Kräuternoten an der Nase. Am Gaumen wird dieses Fruchtspiel durch eine gute Struktur in Einklang gebracht.

2022 SCHLOSSBERG GG Achkarren 0,75 l 74,00 €

Grauer Burgunder ^{G,*}

Weingut Michel | Baden

Würziges Holz, Kokosnuss, gebrannte Mandel. Dazu ein beeriger Burgunderduft mit ein klein wenig Honig. Am Gaumen gebündelt und straff.

2023 Abtsberg Riesling Großes Gewächs ^{G,*} 0,75 l 76,00 €

Weingut Maximin Grünhäuser | Mosel

Die Nase erinnert an reife Früchte wie Aprikose, Pfirsich und gelben Apfel. Nuancen von nassem Stein, Wildkräutern und weißen Blüten lassen den komplexen Wein im Glas erahnen. Der Duft von grünem Tee und Waldmeister gibt ihm seinen unverwechselbaren Charakter. Am Gaumen ist er schlank und enorm präzise. Er zeigt eine wunderbar reife Frucht, die in perfekter Harmonie mit seiner salzigen Mineralität und filigranen Säure steht.

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

Weißweine

FRUCHTIGE WEISSWEINE AUS DEUTSCHLAND

2023 Muskateller Vulkanfelsen ^{G,*} 0,75 l 37,00 €

WG Königschaffhausen | Kiechlinsbergen | Baden
Ein fruchtiger Muskateller, moderat in der Säure und mit Aromen von weißen Pfirsichen, Zitrusfrüchten, Blüten und frischen Trauben.

2023 Riesling Kabinett fruchtig ^{G,*} 0,75 l 46,00 €

Weingut John. Bapt. Schäfer | Nahe
Aromen von Pfirsich und feinen rotfruchtigen Komponenten, Himbeere, etwas Hibiskusblüte. Straff und stoffig am Gaumen ansetzend mit stabiler Säure, die sich mit der Süße gut versteht. Feine Würze, mineralische Noten, schwungvoller und vergnüglicher Kabinett mit seriösem Profil.

WEISSWEINE AUS FRANKREICH

2023 Sancerre Domaine de la Garenne ^{G,*} 0,75 l 56,00 €

Domaine de la Garenne | Loire
Saftig, weich und komplex gleitet dieser charaktervolle Sauvignon Blanc über die Zunge. Noten von Zitrusfrüchten und weiß-fleischigem Obst ergeben ein harmonisches Ganzes.

2021 Pouilly-Fumé l'Arrêt-Bufferatte ^{G,*} 0,75 l 58,00 €

Domaine Tinel-Blondelet | Loire
Ein eleganter, trockener Sauvignon Blanc, dicht gewoben mit moderat frischer Säure, cremiger Textur und dezent vegetabilen Aromen.

2022 Chablis Domaine ^{G,*} 0,75 l 61,00 €

Grossot / Burgund
Kühl, schlank und präzise – Dieser Chardonnay ist fein aromatisch mit einem angenehmen Bukett von frischen Früchten und weißen Blüten. Am Gaumen ist er frisch, elegant, lebendig und mit einem langen mineralischen Abgang.

FRUCHTIGE WEISSWEINE AUS FRANKREICH

2022 Gewürztraminer ^{G,*} 0,75 l 48,00 €

Ziegler & Mauler / Rhône
Der säurearme Gewürztraminer von Ziegler & Mauler fließt in goldener Farbe ins Glas. Das intensive Bouquet besticht mit Aromen von Rosen, Moschus und Litschi. Am Gaumen spielt die Süße des Weines mit der milden Säure. Schmelzig ziehen sich die Honigaromen bis zum Finish durch.

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

Weißweine

WEISSWEINE AUS ITALIEN

2023 Pinot Grigio Classico DOC ^{G,*} Trentino Italien Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Zarter, angenehm anhaltender Duft, der an Williamsbirnen erinnert. Trockener, voller und harmonischer Geschmack.	0,75 l	38,00 €
2023 Chardonnay Kalk trocken ^{G,*} Nals Margreid Südtirol Die Reben wachsen an den warmen Hanglagen rund um das Dorf Margreid. Der mittelkräftige Weißwein wurde ausschließlich im Stahltank ausgebaut und besticht mit exotischen Aromen, moderat frischer Säure und langem Nachhall.	0,75 l	45,00 €
2023 Lugana (vegan) ^{G,*} Pratello Lombardei Italien Der Liebling all derer, die schon einmal am Gardasee waren. Ein frischer Weißwein mit einem aromatischen, ausgeprägten Bouquet im Finish und Aromen von Melone und Pfirsich.	0,75 l	45,00 €
2022 Hermes Diactoros II ^{G,*} Omina Romana Aromen von reifen exotischen Früchte, Zitruschalen, Magnolie, aromatische Kräuter, unterstützt von einem frischen Hauch von Eukalyptushonig. Hier vereint sich Eleganz mit Zugkraft und Präzision mit Ausdruck. Zu den bereits erwähnten Aromen gesellt sich am Gaumen der Geschmack von weißem Pfeffer, der wunderbar in den fruchtigen und vollen Körper des edlen Tropfens passt. Im mittellangen Abgang zeigt er sich von einer fruchtigen, mineralischen Seite.	0,75 l	55,00 €

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

Weißweine

WEISSWEINE AUS ÜBERSEE

2023 Vinas Argentinas Chardonnay ^{G,*} 0,75 l 35,00 €

Mendoza | Argentinien

Dies ist ein stählernes Weiß mit in Scheiben geschnittenen Zitronen- und Kochapfelaromen. Etwas Austernschale. Mittlerer bis voller Körper, cremige Säure und ein köstlicher Abgang.

2023 Mount Riley Sauvignon Blanc ^{G,*} 0,75 l 40,00 €

Marlborough | Neuseeland

Strohgelbe Farbe. Das Bouquet zeigt Aromen von gemähem Gras, gemahlene Kräutern, Melone und Zitrusfrüchten. Eine Vielzahl von Aromen verbindet sich mit klaren Säuren, um einen Wein voller Lebendigkeit und Fruchtreinheit zu bieten.

2023 Sauvignon Blanc Cloudy Bay ^{G,*} 0,75 l 52,00 €

Cloudy Bay | Neuseeland

Stachelbeeren, Grapefruits, Mandarinen, Melonen und Mango klingen an. Am Gaumen meint man die salzige Seeluft zu spüren. Der Wein ist frisch, hat einen mittleren Körper, moderate Säure und durch die vollen Aromen bleibt er lang am Gaumen haften.

2022 Le Riche Chardonnay ^{G,*} 0,75 l 56,00 €

Stellenbosch | Südafrika

Dieser Chardonnay scheint mit brillantem Strohgelb und mit silbernen Reflexen. Knackig frisch in der Nase mit kandierter Zitronenschale, Kumquat, weißen Blüten, reifer Mango. Dann kommt frischer Hefeteig und ganz feiner Würze. Im Mund hat der Wein eine animierende Säure, saftigen gelben Apfel, weißen Pfirsich und Stachelbeere. Die salzige Mineralität geht in eine dezente Muskatnuss-Würze mit nur einem Hauch Vanille vom Holz das fein integriert ist und cremigen Schmelz hinterlässt.

2023 Chi Riesling ^{G,*} 0,75 l 56,00 €

Saurwein Wines | Elgin Südafrika

Raffiniert, intensives Fruchtspiel, lebhaft und ein großartiger Essensbegleiter. Aromen von Pfirsich, Ingwer, reifem Apfel, Limone, weißen Blüten und eine pfeffrige Schieferwürze entsteigen dem Glas. Diese Strahlkraft macht richtig Freude.

Rosé-Wein – unsere Wahl

2023 Domaine Perrin Rose Luberon ^{G,*} 0,75 l 35,00 €

Côtes de Provence | Frankreich

Wein von verführerischem, klarem und leuchtendem Rosa. In der Nase öffnet er sich und enthüllt ein angenehmes Bouquet von roten Früchten mit Noten von Johannisbeeren und frischem Granatapfel. Ein gut ausbalancierter Wein zwischen süffiger Fruchtigkeit und Frische, der eine schöne Spannung am Gaumen aufweist vor einem schönen mineralischen Abgang.

2023 Bone Dry / Spätburgunder Rosé trocken ^{G,*} 0,75 l 38,00 €

Weingut von Buhl | Pfalz | Deutschland

Duft von Waldbeeren, roten Johannisbeeren und Wildrosen. Ein knochentrockener und trotzdem ausgewogener Rosé – knackig, frisch, genial.

2023 Pipoli Rose Basilicata ^{G,*} 0,75 l 44,00 €

Venetien | Italien

Köstliche Kirsch-Aromen mit floralen Anklängen offenbart das Bouquet dieses zart himbeerfarbenen Rosato. Der reinsortige Aglianico beeindruckt durch seine Eleganz, seine schöne Balance und sein nachhaltiges, blumiges Finale.

2023 Miraval Rosé ^{G,*} 0,75 l 55,00 €

Brad Pitt – Château Miraval

Côte de Provence | Frankreich

Ein würziger, trockener und feinfruchtiger Rosé mit mineralischem Eindruck und Aromen von dunklen Beeren und mediterranen Kräutern.

2022 Clos Mireille Rosé ^{G,*} 0,75 l 68,00 €

Domaine Ott | Côte de Provence | Frankreich

Der Rosé-Klassiker aus dem Süden Frankreichs. Komplexe und vielschichtige Aromen von roten Früchten, Würze und Kräutern. Am Gaumen trocken, mineralisch und mit langem Nachhall.

FÜR DIE WEINGENIESSER, DIE ES ETWAS FRUCHTIGER MÖGEN

2023 Rosé Saignée ^{G,*} 0,75 l 37,00 €

Weingut Pflüger | Pfalz | Deutschland

Ein feiner, saftiger Rosé. Zarte Aromen von Süßkirsche und roten Beeren in der Nase. Am Gaumen animieren Frucht und Mundfülle zum nächsten Schluck.

Rotweine

ROTWEINE AUS DEUTSCHLAND

2019 Zimmerlin Spätburgunder halbtrocken ^{G,*} 0,75 l 40,00 €

Weingut Zimmerlin | Baden

Aromen von Cassis mit zarten Vanille- und Raucharomen und feiner, eleganter Struktur.

2019 Balthasar Neunahr Spätburgunder ^{G,*} 0,75 l 49,00 €

Weingut Deutzerhof | Ahr

Himbeere, Rote Johannisbeere, Vanille. Im Mund zeigt sich ein körniges, leicht trockenes Tannin, weich grundiert und mit einer Anmutung der Fülle und des Volumens, reif in den Aromen, von zurückhaltender Säure begleitet.

ROTWEINE AUS DEUTSCHEN TOP-LAGEN

2018 Oppenheimer Herrenberg Cabernet Sauvignon ^{G,*} 0,75 l 59,00 €

Weingut Manz | Rheinhessen

Ein intensiver Duft von schwarzen Beeren, Cassis und Kirschmarmelade. Auf der Zunge eine dichte Mineralik und markante Tannine.

2020 GG Henkenberg Spätburgunder ^{G,*} 0,75 l 74,00 €

Weingut Salwey | Baden

Zeigt sich mit Holzwürze im Duft, Rauch, roter Kirsche, Pfeffer und etwas Menthol. Setzt am Gaumen saftig an mit noch wenig entwickelter Frucht, trocken in einem kräftig gebauten Konstrukt mit markantem Gerbstoff. Kein Schmeichler, seriös mit klarem Lagenausdruck.

2018 Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder ^{G,*} 0,75 l 79,00 €

Weingut Künstler | Rheingau

Ein mineralischer, feingliedriger Spätburgunder, getragen von kühler Eleganz. In der Nase Aromen von Kirsche, Brombeere, Wacholder und getrockneten Kräutern. Am Gaumen kräftig und geschmeidig, mit reifer Säure und markanten Tanninen.

Rotweine

ROTWEINE AUS FRANKREICH

2019 Château Lalene Bordeaux Superieur ^{G,*} Château Lalene Languedoc Der Wein hat eine dunkle, rubinrote Farbe und eine angenehme Nase mit Einflüssen von reifen, schwarzen Früchten und geröstetem Brot. Der Wein ist fruchtig vom Geschmack, rund und saftig mit Nuancen von schwarzen Johannisbeeren. Im Abgang hat er eine angenehme Länge, wobei die Vanilletöne die kurze Reifung in Eichenholzfässern verraten.	0,75 l	45,00 €
2020 LIRAC ROUGE CLOS DE SIXTE ^{G,*} Alain Jaume Rhone Im Glas ein kräftiges Schwarzrot mit violetten Rändern. In der Nase dominieren Aromen von kandierten Kirschen und schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen hat dieser Wein einen reichhaltigen Körper und würzige Noten. Im langen Abgang werden diese Eindrücke von etwas Lakritze und Pfeffer bereichert.	0,75 l	55,00 €
2019 Château La Couronne ^{G,*} St. Emilion Grand Cru Bordeaux Ein komplexer, dicht gewobener Rotwein mit einem gut strukturierten Tannin-gerüst mit Aromen von dunklen Früchten, Zedernholz und Trüffel.	0,75 l	60,00 €
2013 Châteauneuf-du-Pape ^{G,*} Jerome Quiot Rhône Ein dicht gewobener und kräftiger Rotwein mit langem Nachhall und intensiven Aromen von reifen, dunklen Früchten, schwarzem Pfeffer und Veilchen.	0,75 l	79,00 €
2011 Chateau La Tour Carnet Grand Cru ^{G,*} Medoc Frankreich Die Cuvée aus Merlot und Cabernet-Sauvignon überzeugt mit einem reinen Charakter von saftiger Kühle, ausgeglichenen Tanninen und einem würzigen Abgang.	0,75 l	105,00 €
2015 Château Clerc-Milon Rothschild ^{G,*} Château Clerc-Milon Rothschild Bordeaux Im Glas kündigt sich der Clerc Milon in einem dichten, tiefdunklen Rot und feinen rubinroten Reflexen an. Eine anregende, fast schon rassige Aromatik gehört zu seinen viel beschworenen Vorzügen. Das Bouquet von dunklen Beeren und Lakritze, schwarzen Oliven und Tabak gewinnt mit etwas Luft eine enorme Vielschichtigkeit. Vollmundig und präsent zeigt er sich am Gaumen mit einem langen Nachhall von balsamischen Noten.	0,75 l	215,00 €

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 LU'LI Appassite - Masca del Tacco ^{G,*} Masca del Tacco Apulien Vollreife Brombeeren, zarte Waldhimbeeren und schwarze Johannisbeeren vereinen sich mit cremigem Heidelbeerlikör, saftigen Backpflaumen und Schokolade. Dicht und kraftvoll mit ausgewogenen Tanninen.	0,75 l	41,00 €
2021 Roma Rosso ^{G,*} Azienda Vinicola Federici Latium Das besondere Terroir vulkanischer Böden verleiht dem Wein einzigartige Finesse: Aromen reifer roter Früchte gepaart mit balsamischen Noten. Abgerundet von Kokos- und Vanille-Noten aus der Reifung im Holz.	0,75 l	49,00 €
2019 Primitivo di Manduria ^{G,*} Riserva Conte di Campiano Apulien In der Nase Noten von reifen Pflaumen, Kirschen, Vanille und etwas Tabak. Durch den 12-monatigen Ausbau im Holzfass bekommt der Primitivo herrliche Noten von Kakao, Vanille und Kaffee. Am Gaumen ist er samtig weich und mit feiner Würze, vollem Körper, angenehmer Süße und schön eingebundenen, feinen Tanninen.	0,75 l	54,00 €
2019 Chianti Rufina DOCG Riserva Bucerchiale ^{G,*} Fattoria Selvapiana Toskana Würzige und komplexe Nase mit fleischigen, erdigen Noten von Orangenschalen, Eisen, Backgewürzen, Leder und reifen Pflaumen. Saftig und fest am Gaumen mit mittlerem bis vollem Körper und reichlichen, mehligem Tanninen. Langer und schmeichelnder Abgang.	0,75 l	60,00 €
2018 Barolo di Barolo DOCG Essenze ^{G,*} Vilte Colte Piemont Verströmt ein intensives, ätherisches Bukett mit Aromen von Rosenblüten, Zwetschgen und Zimt. Am Gaumen vollmundig und ausgewogen mit gut eingebundenen Tanninen. Ein komplexer, kräftiger Menü-Begleiter.	0,75 l	73,00 €
2016 Brunello di Montalcino DOCG Ugolforte ^{G,*} Tenuta San Giorgio Toskana Dieser runde Rotwein mit Aromen von Kirschen, Erdbeeren, Eisen und Tabak ist intensiv und elegant, mit einer dichten Tanninmatrix und einer lebendigen Säure, die ihn bis zu einem langen, detaillierten Nachgeschmack begleitet. Ein harmonischer Wein, der sich gut entwickelt.	0,75 l	79,00 €
2015 Amarone della Valpolicella Classico Riserva ^{G,*} Zenato Venetien Ein Potpourri intensiver Anklänge von Brombeere, Blaubeere, Pflaume, Feigenkonfitüre und Trockenfrucht. Untermalt von Rumkonfekt, Vanille, Röstnoten, feiner Würze sowie Honig und Mokka. Die polierten Tannine fügen sich perfekt in die großartige Struktur.	0,75 l	118,00 €

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

Rotweine

ROTWEINE AUS SPANIEN

- | | | |
|--|--------|----------|
| 2019 Miquel Oliver Mont Ferrutz ^{G,*}
Segoria Spanien
Kräftiger Körper mit intensiven Aromen von dunklen Beeren.
Im Geschmack komplex und vielschichtig. | 0,75 l | 51,00 € |
| 2018 Murriel Reserva Fincas de la Villa ^{G,*}
Fincas Murriel Rueda
Aromen von dunkler Kirsche, Mokka und Lakritz. Auf der Zunge komplex und rund mit langem Finish. | 0,75 l | 54,00 € |
| 2020 Ribera del Duero Do Mesoneros de Castilla ^{G,*}
Val Sotillo
Ein feuriger, dicht gewobener Wein, geröstete Kaffeebohnen und Kakao, dunkle Beeren, finessenreich, gute Tanninstruktur. | 0,75 l | 56,00 € |
| 2011 Mazuelo Garnacha alte Reben ^{G,*}
Nunci Costero Levante
Tiefes Schwarzrot mit mineralischen, frischen Noten, Brombeeren, Cassis, Nelke, feine Vanille- und Kaffeearomen. Im Gaumen satt, stoffig mit unglaublicher Aromatik und unendlichem Abgang. Ein genialer Tropfen! | 0,75 l | 78,00 € |
| 2015 Pago Negralada Tempranillo ^{G,*}
Abadia Retuerta Priorat
Voller Geschmack von reifen dunklen Früchten mit einem Hauch von Vanille und Veilchen. Im Finish komplex, aber dennoch perfekt ausbalanciert. | 0,75 l | 119,00 € |

ROTWEINE AUS PORTUGAL

- | | | |
|---|--------|---------|
| 2019 Dao DOC ^{G,*}
Alvaro Castro Dao - Portugal
Wunderbar schwarzbeerige Nase. Dunkle Beeren und unendlich viel Frucht auch im Mund, dichter Traubensaft und viel Schmelz. Dezente Milchschokoladenaromen. Fruchtig, weich, samtig, intensiv und üppig. | 0,75 l | 48,00 € |
|---|--------|---------|

Rotweine

ROTWEINE AUS ÜBERSEE

- | | | |
|---|--------|----------|
| 2020 Agostino Crux malbec Valle de Uco ^{G,*}
Valle de Uco Argentinien
Hier dominieren reife Kirschen, schwarze Beeren, Waldboden und ein leichter Hauch von Pfeffer. Es entfaltet sich ein komplexer, strukturierter Geschmack. | 0,75 l | 52,00 € |
| 2021 Casa Silva Quinta Generacion Red ^{G,*}
Generacion Red Chile
Wunderbarer Duft nach schwarzen Kirschen, Zimt, Blaubeeren, schwarzen Johannisbeeren. Der Geschmack nimmt diese Aromen auf. Reiche Frucht, gut eingebundenes Tannin, intensiver Geschmack, lang und weich. | 0,75 l | 56,00 € |
| 2014 MAX'S SHIRAZ - CABERNET ^{G,*}
Penfolds Australien
Tiefes, dunkel glänzendes Purpurrot. Fruchtbetontes Bouquet mit Aromen von saftigen Sauerkirschen, Brombeeren und Schwarzen Johannisbeeren, unterlegt mit einem Hauch Kräuterwürze. Auch am Gaumen dominiert die dunkle Frucht mit reifen Sauerkirschen, Brombeeren und Schwarzen Johannisbeeren neben feinen Noten von Kräutern und Gewürzen. | 0,75 l | 65,00 € |
| 2017 Clonal Selection Syrah ^{G,*}
Richard Kershaw Elgin Südafrika
Ein genialer Syrah von Kultwinzer Richard Kershaw. Intensive Aromen von Pflaumen, Süßkirschen, Pfeffer und Gewürzen. Ein vollmundiger Rotwein mit saftigem Tanningerüst. | 0,75 l | 70,00 € |
| 2019 East Bench Zinfandel ^{G,*}
Dry Creek Valley / USA
Dichtes Kirschrot. Duftet nach reifen Himbeeren und Kirschen, dazu etwas weißer Pfeffer und Tabak. Sehr schöne Balance zwischen reifer Säure, fast ätherischer Frucht und sattem, aber sehr feinkörnigem Tannin, feine Röstnoten vom Holz im Finish. Herrlich geradliniger, animierender Zinfandel. | 0,75 l | 79,00 € |
| 2013 Lytton Springs Zinfandel 75%, Carignan, Mourvedre ^{G,*}
Petite Syrah Kalifornien USA
Die Nase lockt mit dunkler Beerenfrucht, Maulbeeren, Zwetschgenmus und milden Gewürzen sowie zarten Rauchnoten nach Tabak, Toast und schwarzem Kardamom in der Kopfnote. Noten nach Süßholz und schwarzem Pfeffer spiegeln sich auch am Gaumen wider. | 0,75 l | 115,00 € |

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

Offene Weine

OFFENE WEISSWEINE

2023 Maximin Riesling ^{G,*} Mosel Deutschland	0,1 l	10,50 €
2023 Weißburgunder trocken ^{G,* ,vegan} Weingut Salwey Baden	0,1 l	10,50 €
2023 Lugana ^{G,* ,vegan} Pratello Lombardei, Italien	0,1 l	10,50 €
2023 Vinas Argentinas Chardonnay ^{G,*} Mendoza Argentinien	0,1 l	10,50 €

OFFENE ROSÉWEINE

2023 Rosé Saignée ^{G,*} Weingut Pflüger Pfalz, Deutschland	0,1 l	10,50 €
2023 Girofle IGP Rosato ^{G,*} Apulien Italien	0,1 l	10,50 €

OFFENE ROTWEINE

2019 Zimmerlin Spätburgunder halbtrocken ^{G,*} Weingut Zimmerlin Baden	0,1 l	10,50 €
2020 Montecucco Rosso DOC Rigoletto ^{G,* ,vegan} Colle Massari Toskana, Italien	0,1 l	10,50 €
2019 Miquel Oliver Mont Ferrutz ^{G,*} Segoria Spanien	0,1 l	10,50 €

OFFENE WEINE ZUM DESSERT

2022 Köster-Wolf Heimersheimer ^{G,*} Rotenfels Huxelrebe Auslese	0,1 l	10,50 €
2022 Enrique Mendoza »Moscatel La Marina« ^{G,* ,vegan} Alicante Spanien	0,1 l	10,50 €

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

Gin & Tonic

Gin & Tonic ^{2, 9, 16, *} Gordon's Gin & Schweppes Tonic, Schmetterlingsblüte	0,2l	9,50 €
Gin & Tonic Alkoholfrei ^{2, 9, 16} Wonderleaf & Schweppes Tonic, Schmetterlingsblüte	0,2l	8,00 €
Hendricks & Tonic ^{2, 9, 16, *} Hendricks Gin & Thomas Henry Tonic	0,2l	10,50 €
Monkey 47 & Tonic ^{2, 9, 16, *} Monkey 47 Gin & Thomas Henry Tonic	0,2l	10,50 €
Gin Sul & Tonic ^{2, 9, 16, *} Gin Sul & Thomas Henry Tonic	0,2l	10,50 €

Spirituosen

EDELBRAND VON GEPPS

Grappa Stravecchia *	2 cl	7,50 €
-----------------------------	------	--------

EDELBRÄNDE VON FASSBIND

Alte Birne *	2 cl	8,00 €
---------------------	------	--------

BITTER

Ramazotti *	2 cl	3,60 €
--------------------	------	--------

Jägermeister *	2 cl	3,60 €
-----------------------	------	--------

AQUAVIT

Linie Aquavit ^{2,*}	2 cl	3,60 €
-------------------------------------	------	--------

Spirituosen

VODKA

Absolut Vodka * 2 cl 4,00 €

Grey Goose * 2 cl 4,90 €

RUM

Havana Club Especial, 5 Años * 2 cl 6,00 €

Botucal Reserva Rum * 2 cl 7,00 €

COGNAC

Remy Martin X.O. * 2 cl 16,00 €

Remy Martin VSOP * 2 cl 8,00 €

LIKÖRE

Baileys ^{2,16,D,*} 2 cl 4,00 €

Sambuca * 2 cl 4,00 €

Ouzo * 2 cl 4,00 €

Limoncello * 2 cl 4,00 €

Walcher Noisette * 2 cl 4,00 €

TEQUILA

Corralejo Tequila Silver * 2 cl 7,00 €

Corraquejo Tequila Anejo * 2 cl 7,00 €

WHISKEY

Jim Beam ^{2,*} 2 cl 4,50 €

Johnnie Walker Red Label ^{2,*} 2 cl 4,50 €

Johnnie Walker Black Label ^{2,*} 2 cl 9,00 €

Chivas Regal 12 Years ^{2,*} 2 cl 9,00 €

Alkoholfreie Getränke

SOFTGETRÄNKE

Coca-Cola ^{2, 10, 16}	0,2 l	3,10 €
Coca-Cola Zero ^{2, 5, 6, 7, 10, 16}	0,2 l	3,10 €
Fanta ^{2, 3, 16}	0,2 l	3,10 €
Sprite ¹⁶	0,2 l	3,10 €
Mezzo Mix ^{2, 10, 16}	0,2 l	3,10 €
Vio Johannisbeerschorle	0,3 l	3,80 €
Vio Rhabarberschorle	0,3 l	3,80 €
Vaihinger Apfelschorle	0,33 l	3,80 €
Schweppes Bitter Lemon ^{3, 9, 16}	0,2 l	3,60 €
Schweppes Ginger Ale ^{2, 16}	0,2 l	3,60 €
Schweppes Wild Berry ¹⁶	0,2 l	3,60 €

FRUCHTSÄFTE UND NEKTARE

Orange ^{3, 16}	0,2 l	3,10 €
Apfel ^{3, 16}	0,2 l	3,10 €
Kirsch-Banane ^{3, 16}	0,2 l	3,10 €

MINERALWASSER

Apollinaris Selection	0,25 l	2,90 €
	0,75 l	8,20 €
Apollinaris Vio Still	0,25 l	2,90 €
	0,75 l	8,20 €
S. Pellegrino	0,25 l	3,20 €
	0,75 l	9,10 €
Acqua Panna	0,25 l	3,20 €
	0,75 l	9,10 €

Biere

FASSBIERE

Gaffel-Kölsch ^{l,*}	0,2 l	2,90 €
Radler ^{l,16,*}	0,2 l	2,90 €
Alster ^{l, 2, 3, 16,*}	0,2 l	2,90 €
Kölsch-Cola ^{l, 2, 10, 16,*}	0,2 l	2,90 €
Heineken Premium Lager ^{l*}	0,25 l	3,70 €

FLASCHENBIER

Radeberger Pils ^{l,*}	0,33 l	4,20 €
Erdinger Hefeweizen ^{l,*}	0,5 l	5,70 €
Erdinger Kristallweizen ^{l,*}	0,5 l	5,70 €
Erdinger Hefeweizen Dunkel ^{l,*}	0,5 l	5,70 €
Erdinger Weizen Alkoholfrei ^{l,*}	0,5 l	4,90 €
Gaffel Fassbrause, Zitrone ^l	0,33 l	3,60 €
Gaffel Kölsch, alkoholfrei ^l	0,33 l	3,60 €
Gaffel Wiess ^{l*}	0,33 l	3,70 €
Gösser Radler 0,0 % alkoholfrei ^l	0,33 l	3,70 €

Heißgetränke

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kaffee Crème ¹⁰		2,90 €
Cappuccino ^{10, D}		3,50 €
Latte Macchiato ^{10, D}		3,80 €
Espresso ¹⁰		2,70 €
Doppelter Espresso ¹⁰		4,70 €
Espresso Macchiato ¹⁰		3,30 €
Doppelter Espresso Macchiato ^{10, D}		5,20 €
Entkoffeinierter Kaffee ¹⁰		2,80 €

KAKAO

Heiße Schokolade ohne Sahne ^D	Tasse	3,00 €
Heiße Schokolade mit Sahne ^D	Tasse	3,90 €

TEE

English Breakfast	Tasse	2,80 €
Fancy Chamomile	Tasse	2,80 €
Red Fruit Flash	Tasse	2,80 €
Ginger Breeze	Tasse	2,80 €
Jasmine Ting Yuan	Tasse	2,80 €
Rooibos Vanilla Toffee	Tasse	2,80 €
Royal Earl Grey	Tasse	2,80 €
Sencha Senpai	Tasse	2,80 €
Smooth Mint	Tasse	2,80 €

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 Sulfit
- H Erdnüsse
- I Gluten
- J Lupine
- K Schalenfrüchte
- L Senf
- M Soja
- N Weichtiere

Fantissima-Menü

4-GANG-MENÜ

GRUSS AUS DER KÜCHE

Dim Sum von Shiitake und Zucchini mit japanischer Mayonnaise
Sphäre von Himbeere und Granatapfel mit Apfel-Sriracha-Salsa

(A, I, M)

VORSPEISE

Tataki vom Thunfisch
mit Salsa von Avocado und Tomate, Trüffelschnittlauch
und japanischer Mayonnaise mit geröstetem Knoblauch
In Olivenöl confierter Lachs mit Annapurna-Meersalz
mit Fenchel-Kokossoße, Basilikum-Dill-Öl und Rice Crisp und
in Mirin und Nori mariniertes und geröstetes Wassermelone

(B, F, G, I, J, M)

oder

Trüffelkartoffel und Ei
Pochiertes Ei mit Kartoffel-Trüffel-Püree,
Trüffel und Schnittlauch-Öl

(A)

ZWISCHENGANG

Cremesuppe Kürbis-Apfel
mit kandiertem Ahorn-Bacon und Mango-Creme
Cappuccino von Roter Rübe
mit Zitronengras und Garam Masala
Chorizo-Cremesuppe

(D, E, L)

HAUPTGANG

Rinderfilet im Steinpilzenmantel
mit Gemüse von jungem Kohl und
schwarzem Knoblauchjus
Soufflierte Perlhuhn-Brust mit Safran
an Spargel-Schalotten-Gemüse,
Parmesanschaum, Weißweinrisotto und Parmesanchip

(A, D, E, G, L)

DESSERT

Ein süßes Geheimnis

(A, D, I, K)