

## „Regaleali Bianco“ IGT <sup>1</sup>

Fl. 0,75 l 28,50 €

*Tasca d'Almerita, Sizilien, Italien*

*Rebsorten: Inzolia, Catarratto und Grecanico,*

In der Nase zeigen sich Aromen von Äpfeln und reifen Zitrusfrüchten. Am Gaumen ist er von einer sehr gefälligen, ausgewogenen, weichen Art. Eine reife Fruchtigkeit zieht sich bis in den Abgang hinein.



## „Bianco di Campobello“ IGP <sup>1</sup>

Fl. 0,75 l 26,50 €

*Cristo di Campobello, Sizilien, Italien*

*Rebsorten: Grillo, Chardonnay, Inzolia, Catarratto*

Auf den Kalk-/Gipsböden des Gutes Cristo di Campobello vinifiziert die Familie Bonetta moderne sizilianische Weine und gehört mit Ihren 30 Hektar eher zu den kleinen aber feinen Qualitätswein-Produzenten auf Sizilien.

**Der neue Weinstil von Italiens Vulkaninsel – aromatisch, vielschichtig und modern:**

Aromatisches Bouquet von gelben Blüten, etwas Melone und frischen Kräutern. Würzig, mineralisch und saftig im Abgang.

★ 2 Gläser im Weinführer Gambero Rosso



## „Leone d'Almerita“ IGT <sup>1</sup>

Fl. 0,75 l 32,90 €

*Tasca d'Almerita, Sizilien, Italien*

*Rebsorten: Catarratto, Pinot Bianco, Sauvignon, Gewürztraminer*

Der Wein hat eine intensive strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Das Bouquet erinnert an Äpfel, weißen Pfirsich Ananas und Pampelmusen. Fruchtig im Geschmack und gut eingebundene Säure bei einem langen Abgang, der von einer reifen, süßen Frucht begleitet wird.



<sup>1</sup> Enthält Sulfite. Kann Spuren von Milch, Eiweiß und Gelatine enthalten.

## Weißwein

<b>Grauburgunder Heger trocken</b> <sup>1</sup>	0,2l	<b>7,50 €</b>
<b>Chardonnay</b> <sup>1</sup>	0,2l	<b>7,50 €</b>
<b>Sauvignon Blanc</b> <sup>1</sup>	0,2l	<b>7,50 €</b>
<b>Riesling trocken</b> <sup>1</sup>	0,2l	<b>7,50 €</b>
<b>Riesling feinherb</b> <sup>1</sup>	0,2l	<b>7,50 €</b>
<b>Rosé Weißherbst trocken</b> <sup>1</sup>	0,2l	<b>7,50 €</b>
<b>Weinschorle</b> <sup>1</sup>	0,2l	<b>7,00 €</b>

## Rotwein

<b>Primitivo Italien</b> <sup>1</sup>	0,2l	<b>7,00 €</b>
<b>Cabernet Sauvignon, Chile</b> <sup>1</sup>	0,2l	<b>7,00 €</b>

<b>Chardonnay „Bellavista“</b> <sup>1</sup> <i>Alma Terra, Lambordei</i> Exzellente, blumige und aromatische Verbindung zwischen Duft und Geschmack.	0,75 l	<b>42,00 €</b>
<b>Chardonnay „Marco Felluga“</b> <sup>1</sup> Aromatisch und ausgewogen.	0,75 l	<b>35,90 €</b>
<b>Pinot Grigio „Marco Felluga“</b> <sup>1</sup> Blumiges Bouquet, mit Anklängen von Äpfeln.	0,75 l	<b>35,90 €</b>
<b>„Terre di Tuffi“</b> <sup>1</sup> <i>Bianco di Toscana, Teruzzi &amp; Puthodi, Toskana</i> Barrique, Duft nach exotischen Früchten, mineralisch, trocken.	0,75 l	<b>38,90 €</b>
<b>Ottella Lugana Bianco DOP</b> <sup>1</sup> <i>Francesco Montresor, Venetien</i> Herrliches Bouquet, intensive Fruchtaromen, würzig und finessenreich.	0,75 l	<b>33,90 €</b>
<b>Vernaccia di San Gimignano</b> <sup>1</sup> <i>Panizzi, Toskana</i> Zart duftendes Bukett mit Aromen von reifem Obst, trocken.	0,75 l	<b>26,90 €</b>
<b>Gavi di Gavi</b> <sup>1</sup> <i>Villa Sparina, Piemont</i> Angenehm erfrischende Säure, Duft von Äpfeln und Blumen.	0,75 l	<b>32,90 €</b>
<b>Roero Arneis „Casa Vinicola“</b> <b>DOCG</b> <sup>1</sup> <i>Bruno Giacosa, Piemont</i> Blumiger, zarter Duft. Am Gaumen trocken, elegant mit einer ausgewogenen Säure.	0,75 l	<b>42,00 €</b>

<sup>1</sup> Enthält Sulfite. Kann Spuren von Milch, Eiweiß und Gelatine enthalten.

## **Chardonnay Venezia Giulia IGT** <sup>1</sup>

0,75 l **47,00 €**

*Weingut Silvio Jermann, Venetien*

Feiner Duft nach Äpfeln und reifen Melonen. Guter Struktur mit kräftiger Frucht. Mit seinem eleganten Geschmack, seiner intensiven Frucht und Fülle ist er eine schöne Ergänzung zu Fisch und leichten Gerichten. Trocken.

## **Pinot Grigio Venezia Giulia IGT** <sup>1</sup>

0,75 l **47,00 €**

*Weingut Silvio Jermann, Venetien*

Trocken, frisch und raffiniert mit einer leicht würzigen Nase präsentiert sich diese Pino Grigio von Jermann. Am Gaumen sehr voll und üppig, mit nussigen Nuancen.

## **Sauvignon Venezia Giulia IGT** <sup>1</sup>

0,75 l **47,00 €**

*Weingut Silvio Jermann, Venetien*

Ein schöner Begleiter zu Fischgerichten. Der Sauvignon Blanc von Jermann ist wunderbar saftig und frisch am Gaumen mit geschmeidigem und weichem Abgang.

## **Montepulciano d`Abruzzo Rosé** <sup>1</sup>

0,75 l **25,90 €**

*Cantina Citra, Abruzzen*

Mit starkem Körper, jedoch weich, harmonisch mit Himbeerfruchtnote.

<sup>1</sup> Enthält Sulfite. Kann Spuren von Milch, Eiweiß und Gelatine enthalten.

- Scampino Riesling „Mineralschiefer“ trocken/feinherb <sup>1</sup>** 0,75 l **28,90 €**  
*Grans Fassian, Mosel, Deutschland*  
Pikante Säure, zarter Duft, herrliche Frucht.
- Grauburgunder „Sonett“ trocken <sup>1</sup>** 0,75 l **27,50 €**  
*Joachim Heger, Baden, Deutschland*  
Herrlicher Duft, feine Fruchtnuancen.
- Weißer Burgunder „Buntstück“ trocken <sup>1</sup>** 0,75 l **26,90 €**  
*Dr. Wehrheim, Birkweiler, Pfalz, Deutschland*  
Am Gaumen weich, würzig, klar, leicht und feinfruchtig.
- Riesling Schiefersteil trocken <sup>1</sup>** 0,75 l **28,90 €**  
*Weingut Markus Molitor, Mosel, Deutschland*  
Ausladender Duft, frische Frucht und perfekt eingebundene Säure.
- Saar Riesling trocken <sup>1</sup>** 0,75 l **28,90 €**  
*Van Volxem, Mosel/Saar, Deutschland*  
Mineralisch auf der Zunge, mit balancierter Säure, eleganter Abgang.
- Wegeler Riesling trocken <sup>1</sup>** 0,75 l **27,90 €**  
*Weingüter Wegeler, Rheingau, Deutschland*  
Blumiger Duft, gut eingebundene Säure.
- Grüner Veltliner „Goldberg“ trocken <sup>1</sup>** 0,75 l **26,50 €**  
*Weingut Bauer, Wagram, Österreich*  
Neben Düften von Wiesenblüte in der Nase gibt das sogenannte „Veltliner Pfeffer!“ dem Wein eine saftige Trinkfreude mit auf den Weg. Toller Speisenbegleiter!

<sup>1</sup> Enthält Sulfite. Kann Spuren von Milch, Eiweiß und Gelatine enthalten.

**Chardonnay** <sup>1</sup> 0,75 l **25,90 €**

*Vina Maipo, Chile*

Leichter, eleganter, anregender Wein, exotisches Bukett, trocken.

**Chablis** <sup>1</sup> 0,75 l **36,80 €**

*Gerard Tremblay, Burgund, Frankreich*

Mineralisch und feinwürzige Noten, saftige Fruchtfülle, elegant.

**Sancerre** <sup>1</sup> 0,75 l **36,80 €**

*Domaine Jean-Max-Roger, Loire, Frankreich*

Aromen von Stachelbeeren und Feuerstein. Mineralisch und druckvoll.

**Pouilly-Fume** <sup>1</sup> 0,75 l **36,80 €**

*Domaine Chatelain, Loire, Frankreich*

Rebsorte Sauvignon Blanc, fruchtig und frisch bestens abgestimmt, trocken.

**„Mount Nelson“ Sauvignon Blanc** <sup>1</sup> 0,75 l **38,00 €**

*Mount Nelson, Marlborough, Neuseeland*

Rebsorte 100% Sauvignon Blanc, Fruchtig, trocken, ein Klassiker aus Marlborough Valley auf der Südinsel Neuseelands.

**Sauvignon Blanc „Grande Cuvée“** <sup>1</sup> 0,75 l **38,00 €**

*Boschendal 1685, Franschhoek, Südafrika*

Das Bouquet ist erfüllt von reifen exotischen Fruchtaromen. Am Gaumen wirkt die Weißweincuvée vollmundig und rund.

**Muscadet „Cru Château Thébaud“ AOC** <sup>1</sup> 0,75 l **33,00 €**

*Domaine Poiron Dabin, Loire, Frankreich*

Von über 40 Jahre alten Reben der autochthonen Sorte „Melon de Bourgogne“ gekeltert, wird dieser Wein 56 Monate (!!) auf der Hefe gelagert und erst nach weiteren 3 Jahren Flaschenreife abgefüllt.

Ein Ausnahmewein, dessen Bouquet von Honigmelone, Akazienhonig, Wildkräutern geprägt ist. Am Gaumen druckvoll und doch geschmeidig – der flüssige Beweis, dass Muscadet und Seafood an der Loire-Mündung seit Generationen eine perfekte Wein-Speise-Harmonie eingehen.

★ Goldmedaille „Concours International de Lyon 2015“

<sup>1</sup> Enthält Sulfite. Kann Spuren von Milch, Eiweiß und Gelatine enthalten.

<b>Chateau le Bourdieu</b> <sup>1</sup> <i>Bordeaux, Frankreich</i>	0,75 l	<b>33,60 €</b>
<b>Brunello di Montalcino</b> <sup>1</sup> <i>Tenuta Frigiali, Italien</i>	0,75 l	<b>65,00 €</b>
<b>Amarone</b> <sup>1</sup> <i>Tenuta Sant Antonio, Venetien, Italien</i>	0,75 l	<b>55,00 €</b>
<b>Primitivo di Manduria</b> <sup>1</sup> <i>Manduria, Italien</i>	0,75 l	<b>26,50 €</b>
<b>Chianti Classico</b> <sup>1</sup> <i>Castellina, Rocca delle Macie, Italien</i>	0,75 l	<b>28,90 €</b>
<b>Col di sasso Banfi</b> <sup>1</sup> <i>Toscana, Italien</i>	0,75 l	<b>28,80 €</b>
<b>Valpolicella Montresor</b> <sup>1</sup> <i>Capitel della Crosara, Italien</i>	0,75 l	<b>36,90 €</b>
<b>Cabernet Sauvignon</b> <sup>1</sup> <i>Vina Maipo, Chile</i>	0,75 l	<b>25,90 €</b>
<b>Merlot</b> <sup>1</sup> <i>Rapel Valley, Chile</i>	0,75 l	<b>24,90 €</b>

<sup>1</sup> Enthält Sulfite. Kann Spuren von Milch, Eiweiß und Gelatine enthalten.

<b>Prosecco</b>	0,1 l	<b>6,00 €</b>
<b>Prosecco mit Aperol<sup>2</sup></b>	0,1 l	<b>6,00 €</b>
<b>Aperol Spritz<sup>2</sup></b>	0,2 l	<b>6,90 €</b>
<b>Kir Royal</b>	0,1 l	<b>6,10 €</b>
<b>Cynar mit Soda<sup>2</sup></b>	4 cl	<b>5,90 €</b>
<b>Royal de peche<sup>2</sup></b>	0,1 l	<b>6,00 €</b>
<b>Campari mit Soda<sup>2</sup></b>	4 cl	<b>5,90 €</b>
<b>Campari orange<sup>2</sup></b>	4 cl	<b>6,90 €</b>
<b>Sherry trocken, medium, cream</b>	5 cl	<b>4,50 €</b>
<b>Martini rosso, dry , bianco</b>	5 cl	<b>4,50 €</b>
<b>Wodka Lemon<sup>3</sup></b>	4 cl	<b>6,90 €</b>
<b>Gin Tonic<sup>3</sup></b>	4 cl	<b>6,90 €</b>
<b>Pernod auf Eis<sup>2</sup></b>	4 cl	<b>6,90 €</b>
<b>Sanbitter mit Soda (alkoholfrei)</b>	4 cl	<b>4,90 €</b>
<b>Aperol mit Soda<sup>2</sup></b>	4 cl	<b>5,90 €</b>
<b>Campari mit Eis<sup>2</sup></b>	4 cl	<b>4,90 €</b>

<sup>2</sup> mit Farbstoff, <sup>3</sup> chininhaltig





<b>San Pellegrino</b>	0,7 l	<b>7,50 €</b>
<b>San Pellegrino</b>	0,5 l	<b>5,00 €</b>
<b>Acqua Panna</b>	0,7 l	<b>7,50 €</b>
<b>Acqua Panna</b>	0,5 l	<b>5,00 €</b>
<b>Cola-Cola light</b>	0,2 l	<b>2,60 €</b>
<b>Fanta</b>	0,2 l	<b>1,80 €</b>
<b>Mezzo mix</b>	0,3 l	<b>2,80 €</b>
<b>Bitter Lemon<sup>3</sup></b>	0,2 l	<b>2,70 €</b>
<b>Tonic Water <sup>3</sup></b>	0,2 l	<b>2,70 €</b>
<b>Sprite</b>	0,2 l	<b>2,60 €</b>
<b>Apfelsaft</b>	0,3 l	<b>2,80 €</b>
<b>Apfelschorle</b>	0,3 l	<b>2,80 €</b>
<b>Orangensaft</b>	0,3 l	<b>2,80 €</b>

<sup>3</sup> chininhaltig

## Biere

<b>Gaffel Kölsch</b>	0,2 l	<b>1,90 €</b>
<b>Gaffel Kölsch</b>	0,3 l	<b>2,80 €</b>
<b>Weizen Bier</b>	0,5 l	<b>4,70 €</b>
<b>Weizen alkoholfrei</b>	0,5 l	<b>4,70 €</b>
<b>Malz Bier</b>	0,3 l	<b>2,60 €</b>
<b>Gaffel alkoholfrei</b>	0,33 l	<b>3,20 €</b>
<b>Radler, Alster Wasser</b>	0,3 l	<b>2,90 €</b>

## Heiße Getränke

<b>Kaffee</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Kakao</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Tee (diverse Sorten)</b>	<b>2,30 €</b>

<b>Grappa</b>	0,2 cl	<b>5,50 €</b>
<b>Grappa Speciale</b>	0,2 cl	<b>8,00 €</b>
<b>Limoncello</b>	0,2 cl	<b>5,00 €</b>
<b>Hennessy Cognac</b>	0,2 cl	<b>8,00 €</b>
<b>Calvados</b>	0,2 cl	<b>7,00 €</b>
<b>Brandy (diverse)</b>	0,2 cl	<b>7,00 €</b>
<b>Fernet (branca, menta)</b>	0,2 cl	<b>5,00 €</b>
<b>Ramazotti</b>	0,2 cl	<b>5,00 €</b>
<b>Averna</b>	0,2 cl	<b>5,00 €</b>
<b>Linie Aquavit</b>	0,2 cl	<b>5,00 €</b>
<b>Sambuca</b>	0,2 cl	<b>5,00 €</b>
<b>Amaretto</b>	0,2 cl	<b>5,00 €</b>
<b>Whisky (diverse) <sup>2</sup></b>	0,2 cl	<b>8,00 €</b>
<b>Whisky 12 years old <sup>2</sup></b>	0,2 cl	<b>10,00 €</b>
<b>Wodka</b>	0,2 cl	<b>5,50 €</b>
<b>Gin</b>	0,2 cl	<b>5,00 €</b>
<b>Obstler (diverse)</b>	0,2 cl	<b>7,00 €</b>
<b>Baileys</b>	0,2 cl	<b>5,00 €</b>
<b>Rum</b>	0,2 cl	<b>5,60 €</b>

<sup>2</sup> mit Farbstoff