



APERITIF

Sarti Spritz ^{1, L} 850

Sarti Lemon ^{1, 4, 13} 850

Aperol Spritz ^{1, L} 750

Campari Soda ^{1, L} 750

Campari Orange ^{1, L} 750

Lillet Berry ^{4, L} 750

Lillet Tonic ^{4, 11, L} 750

Hugo ^L 750

Limoncello Spritz 750

Rosé Secco auf Eis (0,2 l) 590

Martini ^L (0,1 l) 690

Bianco, Rosso, Extra Dry

APERITIF alkoholfrei

Apero Sprizz ^{1, 2, L} 750

Lillet Berry ^{2, L} 750

Lillet Tonic ^{4, 11, L} 750

Hugo ^L 750

Martini Floreale ^{1, 2, L} (0,1 l) 690

VORSPEISEN

Vorspeisenplatte Louisiana ^{1, 4, A, C, F, G, I, J} 1390

UNSER TIPP

Der perfekte Start zu zweit – herzhaft und vielfältig! Saftige BBQ-Ribs, knusprige Zwiebelringe, Chili Poppers, knackige Nachos und Knoblauchbaguette – serviert mit hausgemachter Salsa.

Pimientos de Padrón

200 g – 890 | 400 g – 1290

Milde bis mittelscharfe spanische Spezialität, in Öl gebraten und mit grobem Meersalz serviert.

Southern Fried

Chicken ^{2, 4, A, E, G, I, J} 950

Ein echter Südstaaten-Klassiker. In Buttermilch mariniert und goldknusprig ausgebacken, dazu eine cremige Senf-Mayo zum Dippen.

Nachos ^{1, 4, F, G} 690

Mit warmer Käsesauce und hausgemachter Salsa.

Würzfleisch ^{1, A, D, F, G, I, L} 900

Hausgemachtes Würzfleisch, mit Käse überbacken und Toast serviert – deftig, würzig und einfach lecker!

Tomatensuppe 750

Hausgemachte Tomatensuppe mit einer feinen Orangennote – samtig, fruchtig und herrlich aromatisch.

Scharfe Käse-Suppe ^{1, G, I, J} 850

Cremig, würzig, wärmend – mit Cheddar, Kartoffeln, Jalapeño und Kokosmilch.

Sonderwünsche? Gerne. Für individuelle Änderungen berechnen wir 1,00 €. Nicht geschafft? Kein Problem. Für 1,00 € packen wir dir den Rest gerne ein.

FASSBIERE ^A

Krombacher Pilsner

0,3 l – 3⁹⁰ | 0,5 l – 5⁷⁰

Krombacher Kellerbier

0,3 l – 3⁹⁰ | 0,5 l – 5⁷⁰

Franziskaner Weizen Hell

0,3 l – 3⁹⁰ | 0,5 l – 5⁷⁰

Anheuser Busch Bud

0,3 l – 3⁹⁰ | 0,5 l – 5⁷⁰

Radler

0,3 l – 3⁹⁰ | 0,5 l – 5⁷⁰

Diesel

0,3 l – 3⁹⁰ | 0,5 l – 5⁷⁰

Weizen-Mix

Banane | Kirsch | Cola

0,3 l – 3⁹⁰ | 0,5 l – 5⁷⁰

FLASCHENBIER ^A

Franziskaner Weizen

Kristall | Dunkel | alkoholfrei

0,5 l – 5⁷⁰

Corona Extra

0,33 l – 4²⁰

Corona Cero 0,0 %

0,33 l – 4²⁰

Krombacher Pils 0,0 %

0,33 l – 3⁹⁰

Krombacher Dunkel

0,33 l – 3⁹⁰

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE –

Vio Mineralwasser

0,25 l – 2⁸⁰ | 0,75 l – 6⁹⁰

Naturell | Medium

Tafelwasser

0,2 l – 2¹⁰ | 0,5 l – 4⁰⁰

Sprudel

Softdrinks

0,2 l – 3⁰⁰ | 0,4 l – 5⁵⁰

Coca-Cola Original ^{1, 2, 12}

Coca-Cola Zero ^{1, 9, 10, 12}

Mezzo Mix ^{1, 12}

Fanta ^{1, 4}

Sprite

Homemade Lemonade

0,3 l – 4⁵⁰

Lemonwasser

0,3 l – 3⁵⁰

Goldberg

0,2 l – 3⁰⁰ | 0,4 l – 5⁵⁰

Yuzu Tonic Water ¹³

Schweppes

0,2 l – 3⁰⁰ | 0,4 l – 5⁵⁰

Ginger Ale ¹

Bitter Lemon ^{4, 13}

Wild Berry

Tonic Water ¹³

Fruchtsäfte & Schorlen

0,2 l – 3⁰⁰ | 0,4 l – 5¹⁰

Ananas | Apfel naturtrüb |

Banane | Kirsch | Tomate |

Johannisbeere | Mango |

Maracuja | Orange |

Rhabarber | Pfirsich |

Grapefruit



TYPISCH SÜDSTAATEN

Krokodil-Steak ^{E,I,J} 32⁹⁰

Zart mariniertes Krokodilsteak, frisch gegrillt, auf aromatischem Südstaaten-Gemüse mit würzigen kreolischen Kartoffeln.

Bayou Lafourche ^{G,I,A,L} 20⁹⁰

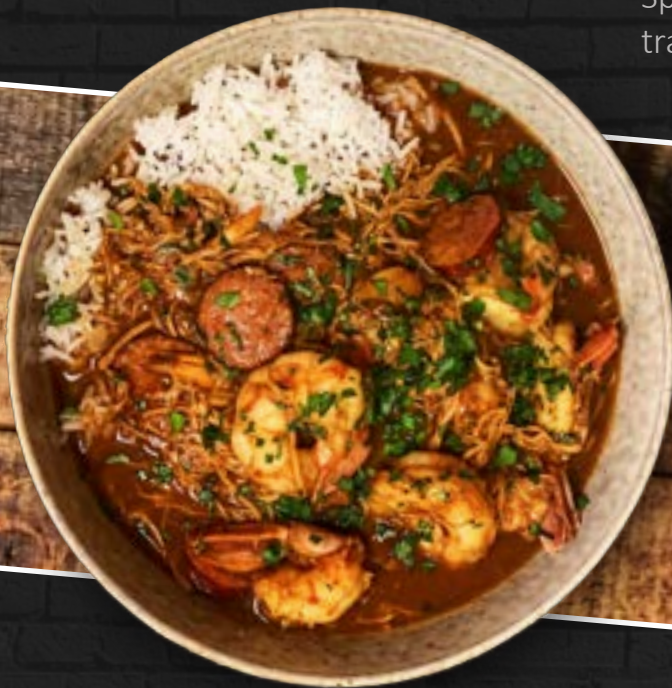
Gegrillte Schweinemedallions an geschmortem Gemüse aus Feigen, Paprika, Zwiebeln und Champignons in Portwein, dazu Kroketten.

Pork Colombo ^{A,I,J} 21⁹⁰

Ein Hauch Karibik im Louisiana Style: zartes Schweinefleisch, Kartoffeln, Okra, Zucchini, Paprika, Sellerie und Zwiebeln schmoren in einer würzigen Colombo-Sauce. Knoblauch und frische Limette sorgen für den typisch aromatischen Kick. Serviert im Reisrand.

Pennsylvania Country ^{2,4,A,I,J,L} 27⁹⁰

Zart geschmorte Lammhaxe mit herzhaften Speckbohnen und cremigen Grits, einer traditionellen Beilage aus Maisgrieß.



GUMBO 🍲

Gumbo ist das bekannteste Essen aus New Orleans. Es bezeichnet entweder eine Suppe oder einen Eintopf. Die Einflüsse sind französisch, spanisch, afrikanisch, italienisch, deutsch und indianisch. Mit den drei typischen Gemüsesorten Paprika, Staudensellerie und Zwiebeln, serviert mit weißem Reis.

„Das Original“ ^{A,B,I} 22⁰⁰

Mit Garnelen, Hähnchen & Chorizo.

JETZT UPGRADEN

| Mit Meeresfrüchten ^N +3⁰⁰

JAMBALAYA 🍲

Jambalaya ist aber das Beste. Diese Form der Reispfanne geht auf die Spanier zurück, die bis 1801 über New Orleans herrschten. Es ist eine Variation der Paella.

Flusskrebse ^{A,B,I} 23⁹⁰

Hähnchenbrust & Chorizo ^{A,I} 21⁹⁰



Anheuser Busch Bud ^A
0,3 l – 3⁹⁰ | 0,5 l – 5⁷⁰

BURGER & PO'BOY

Cajun Colossus ^{1,4,A,F,G,I,J} 2990

Kein Burger für halbe Sachen.
450g Beef. Doppeltes Patty, doppelt eskaliert. Mit Whiskey-Zwiebeln, Salat, Tomate, Gewürzgurke, kreolischer Sauce und warmer Cheddar-Creme, dazu Steakhouse-Pommes.

Pulled Pork Burger ^{2,4,A,I,J} 1990

Unser hausgemachtes Pulled Pork mit Blattsalat, Cole Slaw und würziger BBQ-Sauce und dazu Steakhouse-Pommes.

Cheese Burger ^{1,2,4,A,F,G,I,J} 2090

Gegrilltes Rinderhacksteak mit Hausdressing, Salat, Tomate, Zwiebeln, Gewürzgurke und warmer Cheddar-Creme, dazu Steakhouse-Pommes.

Känguru Burger ^{1,2,4,A,G,I,J} 2290

Saftig gegrilltes Känguruhacksteak mit Hausdressing, einer Cranberry-Feigen-Sauce, Rucola, roten Zwiebeln, Camembert und dazu Steakhouse-Pommes.

Po'Boy ist der legendäre Klassiker aus New Orleans. Einst für hungrige Straßenbahnarbeiter erfunden, heute ein Stück Louisiana auf die Hand.

Steak Po'Boy ^{1,2,4,A,C,F,G,I,J} 2390

Saftig gegrillte Hüftsteaktranchen mit BBQ-Sauce, Salat, Tomate, Jalapeños, Whiskey-Zwiebeln und warmer Cheddar-Creme.

New York Style ^{1,2,4,11,A,C,F,G} 2390

Mit leckerem Pastrami, Honig-Senf-Mayo, knackigem Salat, Cole Slaw, Gewürzgurken, roten Zwiebeln und warmer Cheddar-Creme.



BBQ-KLASSIKER

Texas Beef Ribs ^{2,A,G,I,J} 2890

Ein echtes BBQ-Highlight.
Ca. 500g Slow-Cooked Beef Rib trifft auf würzige Chili Beans und warmen Knoblauchbaguette.

BBQ-Ribs ^{2,4,G,I,J} 2190

Gegrillte Schweinrippchen mit würziger BBQ-Sauce, dazu Wedges, Sour Cream und Cole Slaw.

Honey-Mustard-Ribs ^{2,4,G,I,J} 2190

Gegrillte Schweinrippchen mit einer Honig-Senf-Aprikosenglasur, dazu Wedges, Sour Cream und Cole Slaw.

Pulled Pork ^{1,2,4,I,J} 2190

Der BBQ-Klassiker. Auf Niedertemperatur gegarter und gezupfter Schweinenacken, mit einer würzigen BBQ-Sauce, dazu Süßkartoffel-Pommes und Cole Slaw.

FÜR UNSERE STEAKLIEBHABER

Für unsere Steaks verwenden wir nur frisches, vorzugsweise südamerikanisches Rindfleisch in bester Qualität. Ihre Steaks portionieren und grillen wir erst nach Ihrer Bestellung.

Wir bitten um Verständnis für die dadurch längere Wartezeit.

🐣 LADY CUT	180 g
🍷 GENTLEMAN CUT	250 g
🤠 COWBOY CUT	400 g

BEILAGEN

Pernod Spinat ^{1,G} 5⁰⁰

Gebratene Champignons 5⁰⁰

Südstaatengemüse ¹ 5⁰⁰

Paprika, Zwiebeln, Zucchini,
Staudensellerie

Mais-Zucchini-Gemüse ^{1,G} 5⁰⁰

Chili Beans ¹ 5⁰⁰

Speckbohnen ^{2,4} 5⁰⁰

Kleiner Salat ^G 6⁰⁰

Cole Slaw ^{2,4} 5⁵⁰

Typisch amerikanischer Krautsalat mit
Möhre & Mayonnaise

Süßkartoffel-Pommes ¹ 5⁰⁰

Pommes 4⁵⁰

Reis 4⁵⁰

Kreolische Kartoffeln 5⁰⁰

Gebackene Kartoffel ^G 5⁵⁰
Mit Sour Cream

Bratkartoffeln ^{2,4} 5⁰⁰
Mit Speck und Zwiebeln

Wedges 4⁵⁰

Knoblauchbrot ^{A,G} 3⁵⁰

STEAKS



Tempranillo
0,2 l – 7²⁰

Wie dürfen wir Ihr Steak grillen?

rare – roh, medium rare – blutig, medium – rosa,
medium well – noch saftig, well done – durch

Hüftsteak

Besticht durch eine lockere Faserstruktur
und hat eine sehr feine Fettmarmorierung.

🐣 16⁹⁰ | 🍷 21²⁰ | 🤠 31³⁰

Entrecôte

Das Zwischenrippenstück mit dem charak-
teristischen Fettauge (Ribeye).

🐣 21⁹⁰ | 🍷 29²⁰ | 🤠 39⁸⁰

Rumpsteak

Zeichnet sich durch ein sehr saftiges und
gleichzeitig bissfestes Fleisch aus.

🐣 21⁹⁰ | 🍷 29²⁰ | 🤠 39⁸⁰

Filetsteak

Das zarteste und wertvollste Stück.

🐣 28⁷⁰ | 🍷 37¹⁰ | 🤠 47⁷⁰

SAUCEN & DIPS —

Pfefferrahmsauce ^{1,4,A,G,L} 3⁵⁰

Sauce Béarnaise ^{G,G} 3⁰⁰

BBQ-Sauce ^{1,2,1,2} 3⁵⁰

Kreolische Sauce ¹ 3⁰⁰

Kräuterbutter ^G 2⁵⁰

Sour Cream ^G 3⁰⁰

Louisiana Salsa 3⁰⁰



Alle Gewichte sind Rohgewichte!
Unsere Würzmischung enthält Sellerie.

FISCH

Kabeljau Sugo ^{1,2,D} 25⁹⁰

Kabeljaufilet wird direkt im fruchtig-würzigen Tomaten-Salzzitronen-Sugo mit Oliven und feinem Safran gegart, an geröstetem Ciabatta serviert – mediterran, leicht und voller Aroma.

Shrimp Creole ^B 22⁹⁰

New Orleans auf dem Teller: Garnelen in einer kräftigen Paprika-Tomaten-Knoblauch-Sauce, abgeschmeckt mit Louisiana-Gewürzen. Dazu fluffiger Reis – würzig, herzhaft und voller Southern Soul.

Black Snapper ^{1,2,D} 24⁹⁰

Red Snapper, gebraten nach traditioneller Cajun-Art, außen kross geschwärzt und würzig. Dazu fruchtige Stachelbeersauce, an Südstaaten-Gemüse und goldbraune Süßkartoffel-Pommes – aromatisch, spicy und voller Südstaaten-Flavor.



GEFLÜGEL

Chicken Pineapple ^{I,J} 22⁹⁰

Saftig gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit einer aromatischen Ananas-Chili-Kruste, dazu knusprige Süßkartoffel-Pommes und eine frische Salatgarnitur.

Alabama Chicken ^{C,G,I} 22⁹⁰

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet im Reisrand, auf würzigem Mais-Zucchini-Gemüse, gekrönt mit cremiger Sauce Béarnaise und goldbraun mit Käse überbacken.

Chicken Cucumber ^{A,G,I} 21⁹⁰

Zarte Hähnchenbruststreifen in cremiger Gurken-Dill-Sauce, im lockeren Reisrand angerichtet und mit frischer Salatgarnitur serviert. Eine überraschend feine Kombination, die wunderbar harmoniert.



Weißer Burgunder
0,2 l – 6⁹⁰

SALAT

Albany ^{A,F,G,I} 23⁹⁰

180 g gegrillte Entrecôte-Tranchen, fein mit Teriyaki veredelt, auf knackigem Salat mit Cocktailtomaten, Rucola und roten Zwiebeln, dazu würziger Hirtenkäse und knusprige Kräutercroutons.

Caroline ^{I,J} 21⁹⁰

Ein gemischter Salat der Saison mit erfrischender Grapefruit und Orange, dazu saftig gegrillte Hähnchenbrustfilet-Tranchen und American-Dressing.

Fiesta Nacho Bowl ^{1,4,F,G,I} 19⁹⁰

Würziger, warmer Kräuterreis mit Chili-Beans, Mais, Avocado, knackigem Salat und Limette. Dazu knusprige Nachos, cremige Cheddar-Soße, Sour Cream und feurige Jalapeños – mexikanisch, herzhaft, unwiderstehlich.





UNSERE DAUERBRENNER

Filet Mignon ^{4,A,G,I,J,L} 31⁹⁰

180 g gegrilltes Rinderfilet an frisch gebratenen Champignons, Pfefferrahmsauce, dazu reichen wir Kroketten.

Rancher Spieß ^{E,I,J} 28⁹⁰

UNSER TIPP

300 g saftig gegrilltes südamerikanisches Rindfleisch am Spieß, dazu geschmorte Whiskey-Zwiebeln. Serviert mit gebratenen Pimientos de Padrón und knusprigen Rancher-Kartoffelecken – herzhaft, rauchig und voller Grillaroma.

Filetteller Louisiana ^{G,J} 27⁹⁰

Rinderfilet & Hähnchenfilet auf Südstaaten-Gemüse und frisch gebratenen Champignons, dazu Wedges mit Sour Cream.

Cheese Steak ^{1,2,4,F,G,I} 23⁹⁰

180 g gegrilltes Hüftsteak mit Cheddar-Creme, Jalapeños und Käse überbacken, dazu Pommes und Cole Slaw.

Filet Louis ^{2,4,A,G,I,L} 30⁹⁰

180 g gegrilltes Rinderfilet im Baconmantel an einer Meerrettich-Orangensauce, dazu Kräuternudeln und geschwenkte Cocktailtomaten.

Steak au Four ^{1,A,D,F,G,I,J,L} 21⁹⁰

Gegrilltes Schweinesteak mit hausgemachtem Würzfleisch und Käse überbacken, an Kroketten und einer Salatgarnitur.

PLANT BASED

Pimientos de Padrón

200 g – 8⁹⁰ | 400 g – 12⁹⁰

Milde bis mittelscharfe spanische Spezialität, in Öl gebraten und mit grobem Meersalz serviert.

Tomatensuppe ⁷⁵⁰

Hausgemachte Tomatensuppe mit einer feinen Orangennote – samtig, fruchtig und herrlich aromatisch.

Cole Slaw ^{2,4 550}

Typisch amerikanischer Krautsalat mit Karotte, Orange und Plant Mayo.



Cabernet Sauvignon Rosé (0,2 l) ⁷⁷⁰
Chile | trocken

No Beef, All Reef ^{1,A,F,I,J 2690}

Surf and Turf

Gebratenes Sojasteak trifft auf leckere Plant-Garnelen, in Knoblauch und Kräutern geschwenkt, begleitet von Südstaaten-Gemüse, knusprigen Wedges und einer herzhaften Demi-Glace.

Kimchi Burger ^{1,2,4,A,F,H 2090}

Ein würziges Kimchi-Patty im rustikalen Bun, dazu frischer Salat, Tomate, Gewürzgurken, veganer Käse und cremiges veganes Dressing, dazu Steakhouse-Pommes. Knackig, herzhaft und mit einer feinen Schärfe.

Pulled Jack ^{2,4,K 2190}

Saftige Jackfruit im Pulled-Style, langsam gegart und mit rauchiger BBQ-Sauce verfeinert. Dazu Süßkartoffel-Pommes, Kimchi-Mayo und Cole Slaw.

Vegane Jambalaya ^{A,J 1990}

Mit weißem Reis, Paprika, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten und feinen Cajun-Gewürzen. Herzhaft, aromatisch und mit einer angenehmen Schärfe.

JETZT UPGRADEN

| Plant-Garnelen ^{A +300}



SPIRITUOSEN 4 cl 5⁰⁰

Ramazzotti
Averna
Malteser Kreuz
Aquavit Linie
Aromatique
Southern Comfort
Jägermeister
Zubrowka Biala Vodka
Tequila Silber | Gold
Baileys
Eierlikör 3 cl 3⁰⁰
im Waffelbecher

Fahner Spezialitäten 2 cl 3⁸⁰

Williams Christ
Mirabelle
Haselnuss

Grappa 2 cl 3⁸⁰

Chardonnay
di Moscato

BOURBON

Buffalo Trace 4 cl 7⁰⁰

Kentucky | harmonische Vanille, Melasse und Toffee.

Woodford Reserve 4 cl 7⁵⁰

Kentucky | Dezent würzig mit Pfefferminze und feiner Vanille, Karamell und tropischen Früchten.

RUM

Bayou Rum Reserve 4 cl 7⁰⁰

Louisiana | trockenes Eichenholz, dunkle Früchte und ein Hauch Ahorn.

Pampero Aniversario 4 cl 7⁰⁰

Venezuela | Mit samtigem Karamell und exotischen Früchten.

RYE WHISKEY

Sazerac Rye 4 cl 7⁵⁰

Kentucky | Namensgeber der legendären New-Orleans-Bar. Kraftvoll und würzig: Karamell, Eiche, Zimt und Nelke mit Schoko-Orangen-Abgang.

Woodford Rye 4 cl 8⁰⁰

Kentucky | Getreidenoten von Hirse, Roggen und Malz, mit Minze, Nelke, Honig und Apfel.

SINGLE MALT

Glendronach 12 Jahre 4 cl 7⁰⁰

Speyside | gereift in feinsten Sherry-Fässern: cremige Vanille, Ingwer und Rosinen.

Tullamore Dew 4 cl 6⁵⁰

Irland | Zitrus, Malz und Vanille treffen auf Honig, mild im Abgang.

Tullamore Dew 12 Jahre 4 cl 8⁰⁰

Irland | Nussigkeit und Zitrus, Vanille und feine Sherry-Note.

ARBEG 10 JAHRE 4 cl 8⁹⁰

Islay | Intensiver Torf, maritime Noten, feine Süße und ein rauchiger Abgang.

GLENFIDDICH 12 JAHRE 4 cl 7⁹⁰

Speyside - non chilled | Fruchtig mit Birne, Apfel und Vanille, weich und ausgewogen mit Karamell.

LAPHROAIG 10 JAHRE 4 cl 8⁵⁰

Islay | Dichter Torfrauch, Jod und Salznebel, jugendliches Malz und süßer Kern.

KAFFEE & CO

Café Crema klein- 2⁸⁰ | groß- 4⁵⁰

Espresso 2⁸⁰

Doppelter Espresso 4⁵⁰

Espresso Macchiato
einfach 3⁰⁰ | doppelt 4⁵⁰

Affogato 5⁹⁰
Doppelter Espresso mit Vanilleeis

Café au lait 4⁵⁰

Cappuccino 4⁸⁰

Latte Macchiato 4⁸⁰

Kaffee Louis 5⁹⁰
mit Kaffeelikör, Brandy und Sahne

Irish Coffee 5⁹⁰
mit irischem Whiskey, Rohrzucker & Sahne

Diplomatenkaffee 5⁹⁰
mit Eierlikör & Sahne

Baileys Kaffee 5⁹⁰
mit Baileys und Sahne

Baileys Latte Macchiato 5⁹⁰

Heiße Schokolade mit Sahne 4⁰⁰

Baileys Schokolade mit Sahne 5⁹⁰

Heiße Zitrone 3⁵⁰

Grog 4⁰⁰

Louisiana Punsch 1,4 4⁹⁰
erhältlich vom 01.11. - 28.02.



MESSMER BIO TEE

Finest Moments

3⁵⁰

Darjeeling
Schwarztee

Earl Grey Blue
Schwarztee mit Bergamotte

Mint Kiss
Krauseminze mit Pfefferminze

Jade Green
Grüner Tee

Mountain Herbs
Kräuter

Fruity Camomile
Kamille mit Orange

Berry Wow
schw. Johannisbeere mit Himbeere



PRICKELNDES

0,1l | 0,2l | 0,75l

SEKT 3⁸⁰ | 7¹⁰ | 24⁵⁰

Hausmarke | trocken

Trockenes Bukett und spritzige Eleganz

SEKT 3⁸⁰ | 7¹⁰ | 24⁵⁰

Hausmarke | halbtrocken

Feines Bukett und ausgewogener Charakter

ROSÉ SECCO 3⁵⁰ | 5⁹⁰ | 20⁵⁰

Italien, Veneto | trocken

Weingut Vescovino

Intensives Rosa, mit Geschmack von Erdbeere und Himbeere, mit dezenter Perlage

OFFENE WEINE

WEISS 0,2l

MÜLLER THURGAU 7²⁰

Deutschland, Saale-Unstrut | trocken

Fruchtvoll und weich, milde Säure, feine Zitrus- und Litschi- Aromen, sehr harmonisch

UNSER TIPP!

SAUVIGNON BLANC 7²⁰

Südafrika, Stellenbosch | trocken

Typischer Sauvignon Blanc mit Stachelbeere Aromen und Eisbonbon, ansprechende Fruchtsäure, frisch

PINOT GRIGIO 7²⁰

Italien | trocken

Intensiver und breiter Duft, mit typischen Noten von Akazienblüten, elegant, vollmundig mit einem angenehmen Nachgeschmack

WEISSER BURGUNDER 6⁹⁰

Deutschland, Baden | trocken

Dezente, feine Blume, markante Weißburgunder-Ausstrahlung, sehr schönes Süße-Säure-Verhältnis

RIESLING 7²⁰

Deutschland, Baden | trocken

Bukett von reifen Äpfeln und Aprikosen, feine eingebundene Säure, elegantes Fruchtspiel am Gaumen

SCHEUREBE 6⁹⁰

Deutschland, Pfalz | halbtrocken

Duftig, würzig, schöne Aromen, harmonisch

MORIO MUSKAT 6⁹⁰

Deutschland, Pfalz | lieblich

Feines Bukett, aromatisch, schöne Würznoten, süffig

OFFENE WEINE

ROT 0,2l

MERLOT 720

Südafrika, Stellenbosch | trocken

Aromatischer, rebsortentypischer Rotwein, geschmeidig frisch.
Reifes Beerenaroma. Hauch von Tabak und Schokolade

POET CUVEÉ 720

Deutschland, Weimarer Poetenweg | trocken

Dornfelder | Zweigelt | Spätburgunder
Dunkle Farbe, würzig, vielschichtig, Aromen von Kirsche,
Holunder und Brombeere, nachhaltig

TEMPRANILLO 720

UNSER TIPP!

Spanien, Kastilien | trocken

Weich und rund im Geschmack, aromatische Fruchtnote,
harmonisch, leicht rauchig

SPÄTBURGUNDER 690

Deutschland, Baden | trocken

Rote Beeren, Kirschfrucht, seidige Tannine,
behält die Frucht im Abgang bei, gut eingebundene Säure

CUVÉE 690

Deutschland, Pfalz | lieblich

Dornfelder | Portugieser
Duftiges Bukett, saftig, mild, feine Süße, Aromen von Schwarzkirsche,
sehr schöne Harmonie

PRIMITIVO 690

Italien, Venetien | trocken

Jung und kraftvoll, in der Nase rote Früchte,
am Gaumen anhaltende Fülle saftiger Kirschen

ROSÉ 0,2l

CUVÉE ROSÉ 690

Deutschland, Rheinhessen | feinherb

Blauer Portugieser und Dornfelder
voller Rosé, kräftig, Duft nach Himbeere und Blüten, feine Süße

CABERNET SAUVIGNON 770

Chile | trocken

Animierendes, intensives rosé, im Duft an Himbeeren erinnernd,
jugendlich-frische, üppige Fruchtfülle, feine Würze





FLASCHENWEINE

WEISS 0,75l

CHARDONNAY „ARROGANT FROG“ 35⁹⁰

Frankreich, Languedoc | trocken

AOP Limoux, Château Arrogant Frog

Chardonnay 95%, Maurzac 5%

Aromen von Orange und Vanille verbinden sich zu einem cremigen, gehaltvollen Eindruck, getragen von einer facettenreichen Frucht und einer stilvollen Eleganz.

WEISSER BURGUNDER 28⁹⁰

Deutschland, Rheinhessen | trocken

Weingut Bretz

In einem klaren Zitronengelb präsentiert sich dieser Wein mit Anklängen von Zitrone, Zitronenschale und feinem Pfirsich, mineralisch und mit gut abgestimmter, lebendiger Säure.

PINOT GRIGIO 32⁹⁰

Italien, Friaul | trocken

Weingut Ronco Margherita

Ausdrucksstarker, vielschichtiger Duft, geprägt von typischen Akazienblütennoten, edel und voll im Geschmack, mit einem angenehm anhaltenden Finale.

UNSER TIPP!

BLANC DE NOIR 30⁹⁰

Deutschland, Rheinhessen | trocken

Weingut Manz

Weiß gekelterter Spätburgunder mit aromatischer Nase, intensiver Frucht und Anklängen von weißem Pfirsich, lebendig-saftig, mineralisch geprägt und am Gaumen vollmundig sowie würzig.

RIESLING 29⁹⁰

Deutschland, Baden | trocken

Weingut St. Remigius

Aromen von saftigen Äpfeln und Aprikosen prägen das Bukett, begleitet von einer dezent eingebundenen Säure und einer stilvollen Fruchtigkeit am Gaumen.

FLASCHENWEINE

ROT 0,75l

SINNREICH SYRAH 40⁰⁰

Deutschland, Pfalz | trocken

Weingut Wegner

Intensives Bouquet von dunklen Beeren, Brombeere, Vanille sowie Nuancen von weißem Pfeffer und Kaffee, kräftig im Ausdruck und getragen von weichen, gut abgerundeten Tanninen.

NYMPHOMANE 44⁹⁰

Südafrika, Walker Bay | trocken

Weingut La Vierge

Cabernet Sauvignon bringt Nuancen von Heidel- und Maulbeeren ein, Cabernet Franc verleiht eine florale Komponente, und Merlot sowie Malbec sorgen für Aromen roter Beeren und eine animierende, saftige Struktur am Gaumen.

MERLOT „SANDSTONE“ 40⁰⁰

USA, Kalifornien | trocken

Weingut Wentz

Zarter Duft nach Beeren und Früchten, interessante Geschmacksnuancen von Vanille, Zimt und Rauch durch Barrique-Reifung

UNSER TIPP!

KYLIX „FLAGSHIP BLEND“ 39⁹⁰

Südafrika, Stellenbosch | trocken

Weingut Somerbosch

Diese Assemblage aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Shiraz zeigt in der Nase Noten von Schokolade und Tabak, überzeugt durch eine starke Konzentration sowie eine kräftige, fruchtige Ausprägung.

RIOJA RESERVA 37⁹⁰

Spanien, Rioja DOC | trocken

Weingut Barón de Ley

90% Tempranillo, 10% Cabernet-Sauvignon mit feinen Vanillearomen, weicher Fruchtgeschmack, an Waldbeeren und Lakritze erinnernd, stoffig, harmonisch, 2 Jahre Barrique-Reife

ROSÉ 0,75l

SANTA DIGNA 28⁹⁰

Chile, D.O. Valle Central | trocken

Weingut Miguel Torres

100 % Cabernet Sauvignon Ausdrucksstarker Rosé mit Noten von Erdbeeren, Pflaumen und frischer Grapefruit. Am Gaumen saftig und elegant, mit lebendiger Säure und anhaltendem fruchtigem Finale.

