



GETRÄNKEKARTE

Herzlich Willkommen an Bord!

Wir haben eine fantastische Auswahl an Getränken zusammengestellt!

Von bekannten Cocktails und Craft- Bieren bis hin zu köstlichen Weinen und überraschenden alkoholfreien Optionen - wir haben für jeden etwas dabei.

Wir können es kaum erwarten, Sie willkommen zu heißen!

Genieße.





S O F T D R I N K S

Coca cola	3,5
Coca cola zero	3,5
Fanta	3,5
Fanta cassis	3,5
Sprite	3,5
Ice tea	4
Ice tea green	4
Tonic	3,5
Bitter lemon	3,5
Rivella	3,5
Ginger Ale	4
Chocomel	4
Fristi	4

F R U C H T S Ä F T E

Orangensaft (frisch gepresst)	5
Apfelsaft Schulp	4

W A S S E R

Sourcy blauw	500 ml	3,5
	750 ml	8
Sourcy rood	500 ml	3,5
	750 ml	8





K A F F E E U N D C O C K T A I L S

Kaffee	3,5
Espresso	3,5
Espresso Doppelter	4
Cappuccinno	4
Milchkaffee	4
Latte Macchiato	4,5
Tee	3,5
Ingwer Tee	4,5
Minztee	4,5
Heiße Schokoladenmilch	5

Affogato Kaffee mit Eiscreme	6
Sahne	1

Apfelkuchen von Beeksma	5
Sahne	1

S P E Z I E L L E R K A F F E E

Irish Coffee <i>Jameson</i>	13
Italian Coffee <i>Disaronno</i>	13
Spanish Coffee <i>Tia Maria of Licor 43</i>	13
French Coffee <i>Grand Marnier</i>	13
Dutch Coffee <i>Bols Jenever</i>	13
Kiss of Fire <i>Cointreau & Tia Maria</i>	13

C O C K T A I L S

Gordon's Gin Tonic	13
<i>Gordon's Pink Gin Tonic</i>	13
Aperol Spritz	13
Mocktail 0.0%	9

D E S S E R T W E I N

<i>Coteaux du Layon, Chenin Blanc</i>	7
Maison Foucher le Brun, Frankrijk	





B I E R

B I E R V O M F A S S

Heineken ab 3
Willibecher | Weizenbiertglas | Krug

Heineken, das erfrischendste Pilsener. Dank seines leicht fruchtigen Geschmacks, der perfekt mit der Bitterkeit des Hopfens abgestimmt ist.

Heineken 0,0 ab 4
Weizenbiertglas | Krug

Heineken 0,0 %, schmecke die Erfrischung eines alkoholfreien Bieres, dank seiner charakteristischen Fruchtnoten und einem leicht bitteren Abgang.

Skuumkoppe ab 5,5
Weizenbiertglas | Krug

Charaktervolles, dunkles Weizenbier. Es schmeckt nach Karamell und Aprikose und hat einen cremigen, leicht süßen Abgang. Benannt nach den weißen Köpfen auf den Wellen des Meeres.

Affligem BLOND 5,5
Weizenbiertglas

Abteibier mit einem würzigen Zitrusaroma und einem Hauch von Vanille. Affligem Blond hat einen tiefen Geschmack und einen leichten, frischen Abgang.

F L A S C H E N B I E R

Zeezuiper 6,75
Trippel

Sancti Adelberti 6,75
Weizen | Blond | Dubbel | Trippel

Corona 6
Premium Lager

Liefmans 6
Fruchtig, erfrischend

0 . 0 % 5
Radler 0.0

Affligem Blond 0.0 6





DESTILLIERT

AUSLÄNDISCH

Cognac Hennessy	10
Calvados VSOP	8
Whiskey Bourbon Jack Daniels	8
Whiskey Jameson	6
Vodka Absolute	6
Rum Bacardi Carta Blanca	6
Grappa Botega Alex	6
Sambuca	6
Tequilla	6

HEIMISCH

Kornwein Bols	5
Junger Genever Bols	5
Sehr Alter Genever Bols	5
Johannisbeer-Generver Coebergh	5
Berenburg	5
Vieux Hoppe	5
Advocaat mit Schlagsahne	6

LIKÖRE

Drambuie	6
Grand marnier	6
Tia Maria	6
Amaretto Disaronno	6
Limoncello Villa Massa	6
Bailey's	6
Dom Bénédictine	6
Frangelico	6
Kahlua	6
Licor 43	6
Campari	6
Cointreau	6

PORT | SHERRY | MARTINI

Port Kopke wit	6
Port Kopke rood	6
Sherry Dry Bodegas Williams & Humbert	6
Sherry Medium Bodegas Williams & Humbert	6
Martini Bianco	6
Martini Rosso	6





S P R U D E L N D



Secco, Scheurebe

7

35

Weingut Braun, Deutschland, Pfalz

Ein sprudelnder, fruchtiger Durstlöcher mit einer dezenten Süße, die deutsche Version des Prosecco. Ein Allrounder, der jedem schmeckt. Dieser edle Durstlöcher passt gut zu Fisch und Chips.

Riesling sekt Brut

9

45

Weingut Braun, Deutschland, Pfalz

Dieser Rieslingsekt aus der Pfalz ist dank seiner lebendigen Fruchtsäure wunderbar frisch und lebendig, mit einem weichen, vollmundigen Mousse. Sein ikonischer Charakter zeigt sich im guten, lang anhaltenden Nachgeschmack. Perfekt für festliche Anlässe und kalte Fischgerichte.

Champagne, Brut Reserve

375 ml

45

Jorez-LeBrun, Frankreich, Champagne

750 ml

78

Ein üppiger Champagner mit einer angenehmen Mousse, geeignet für jede Zeit. Schmecke die köstlichen Aromen von tropischen Früchten, Pfirsich und Aprikose, mit einer Tiefe und einem Hauch von Minze. Dazu isst du natürlich Austern.

Champagne, chardonnay, blanc de blancs

145

Ruinart, Frankreich, Champagne

Die Reinheit, Klarheit und Perfektion der Ruinart Champagner wird weltweit geschätzt. Ein recht langer und besonders erfrischender Abgang mit einem schönen mineralischen Akzent. Wir empfehlen, diesen ausgezeichneten Wein in guter Gesellschaft zu servieren, um etwas zu feiern. Mit einem Teller Austern.

Prosecco, piccolo 0,2l

13

Bottega Gold, Italien

Bottega's Gold Prosecco ist ein glänzender Wein mit einer klaren, strohgelben Farbe und einer feinen, anhaltenden Perlage. Das aromatische Bouquet ist typisch und raffiniert, mit fruchtigen Noten von grünen Äpfeln, Birnen und Zitrusfrüchten, ergänzt durch florale Nuancen von weißen Blüten, Akazien, Glycerin und Maiglöckchen – sowie einem Hauch von Salbei und Gewürzen im Abgang. Der Geschmack ist weich, harmonisch und elegant, mit einem leichten Körper, aber ausgewogener Säure.





W E I S S



Chardonnay

6

30

Bruno Andreu, Frankreich, Pays d'Oc

Dieser liebevolle Chardonnay aus Frankreich bietet einen raffinierten Geschmack mit Aromen von reifen tropischen Früchten wie Ananas und Mango. Dieser elegante und vollmundige Wein zeichnet sich durch seine hervorragende Ausgewogenheit und seinen reichen Geschmack aus und ist damit eine ausgezeichnete Wahl zu Jakobsmuscheln.

Chardonnay, Oaked

8

42

Bruno Andreu, Frankreich, Pays d'Oc

Dieser Wein wurde vier Monate lang in Holz gelagert und stammt von 40 Jahre alten Rebstöcken. Ein seidenweicher Wein mit exotischen Fruchtnoten von reifer Ananas und dezenten Vanilleakzenten. Man nennt ihn auch einen Chardonnay im Burgunder-Stil. Der Wein hat so viele weiche Aromen, dass er hervorragend zu Kabeljau oder Scholle passt.

Muscadet Sèvre & Maine sur lie

7

35

Maison Foucher-Lebrun, Loire

Dieser Wein, der als „Chablis des Westens“ bekannt ist, zeigt eine mineralische und salzige Note, die vom Meeresklima inspiriert ist. Eine vielseitige und raffinierte Wahl für Weißweinliebhaber. Und einer der besten Begleiter zu verschiedenen Fischarten. Bestellen Sie also ein Fischtrio mit diesem Wein oder Hering auf Toast. Echte Kenner wissen, dass dieser Wein auch Muschelwein genannt wird - die perfekte Ergänzung

Sauvignon Blanc, Saint-Bris

45

Bruno Verret, Frankreich, Bourgogne

Einzigartig in Burgund: ein gehaltvoller Sauvignon Blanc mit einem subtilen burgundischen Charakter durch malolatische Fermentation. Erfrischend dank des Sauvignon Blancs, der diesen Wein zugänglicher macht als den durchschnittlichen Chardonnay mit höherem Säuregehalt, wie er in Burgund üblich ist. Der Saint-Bris ist der Freund des Jedermanns, wenn es um gebratene Gerichte geht; dieser Wein ist vielseitig in Bezug auf verschiedene Geschmacksrichtungen. Jakobsmuscheln sind sein Favorit.

Pouilly-Fumé Cuvée du Bois Joli

60

Masion Foucher-LeBrun, Frankreich, Loire

Ein raffinierter Pouilly-Fumé in einem eleganten Stil, etwas leichter. als Sancerre. Lebendige Noten von Limette, Passionsfrucht und Holunderblüten, mit ausgewogener Mineralität und einem langen Abgang. Ein Wein für Feinschmecker, der sich gut zu kaltem Fisch kombinieren lässt. Zum Beispiel zu geräuchertem Aal oder geräuchertem Lachs.





W E I S S



Sancerre, Le mont

12

60

Maison Foucher-LeBrun, Frankreich, Loire

Ein purer Wein mit einem reichen, runden Geschmack und Nuancen von Apfel, Johannisbeere und erfrischenden Limettennoten. Ein schönes Bouquet und ein geschmackvoller Abgang runden diesen Wein ab. Dieser Wein ist ein üppiger Wein. Wir empfehlen ihn zu geräuchertem Lachs oder einem ganzen Wolfsbarsch.

Sancerre, Le Chêne Marchand

75

Maison Foucher-LeBrun, Frankreich, Loire

Der Sancerre Blanc aus dem renommierten Weinberg Le Chêne Marchand ist ein wahrer Genuss für die Sinne. Dieser konzentrierte Wein ist außergewöhnlich ausgewogen und raffiniert, mit einer verführerischen Palette von reifen Äpfeln, Birnen und Orangenschalen. Der Geschmack ist sauber und rund, angereichert mit Nuancen von Johannisbeeren und erfrischenden Limettennoten. Der Ratschlag, mehrere Vorspeisen zu Ihrem Essen zu bestellen, ist keine Übertreibung, denn jeder Bissen bringt den Wein auf eine andere Weise zur Geltung.

Chablis

11

55

Bruno Verret, Frankreich, Bourgogne

Dieser lebendige Chablis verzaubert mit seiner reichen Mineralität. Zuerst schmeckst du erfrischende Zitrusnoten, gefolgt von reifen Mandelnoten. Sobald Sie sich Zeit zum Verkosten nehmen, enthüllt der Wein weitere runde, warme Noten. Der lange Nachgeschmack überrascht mit Aromen von weißem Fruchtfleisch - ein sich entwickelndes Weinerlebnis, das immer wieder aufs Neue fesselt. Er passt perfekt zu Austern, Salat, Lachs, Kleine Seezunge und Jakobsmuscheln. Dieser raffinierte Weißwein unterstreicht die zarten Aromen dieser Meeresfrüchte und verstärkt ihre frischen und mineralischen Eigenschaften.

Chablis, Premier Cru Beauroy,

85

L'ame du domaine

Bruno Verret, Frankreich, Bourgogne

Dieses Meisterwerk von Bruno Verret stammt von einem Weingut mit einer 200-jährigen Weinbautradition. Die Crème de la Crème unter den Weißweinen, dieser Wein strotzt vor Geschmack und verdient eine eigene Geschichte. Der Premier Cru-Weinberg „Beauroy“ ist die wertvollste Parzelle von Chablis. Das Terroir ist aufgrund des Vorhandenseins von Kreide und Kieselsteinen besonders mineralreich. Hierher gehört eine perfekt gebratene Seezunge.

Mercurey 1er Cru , Premier cru Clos du paradis

90

Domaine Voarick, Frankreich, Bourgogne

Entdecke die Pracht der Côte Chalonnaise mit unserem exklusiven Mercurey Clos du Paradis. Dieser besondere Wein aus dem königlichen Weinberg, der auf die Zeit Napoleons zurückgeht, bietet ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Hier werden die besten Trauben ausgewählt, die auf dem traditionellen Terroir Terre Blanche wachsen und einen Wein von unvergleichlicher Finesse und Komplexität hervorbringen. Entdecken Sie die reiche Geschichte von Voarick und die exquisite Handwerkskunst in jedem Schluck. Lassen Sie sich von der Küche überraschen, indem Sie das Fischgericht Butter bestellen.





W E I S S



Mâcon-Vinzelles

10

48

JC Perraud, Frankreich, Bourgogne, Mâconnais

Ein frischer, eleganter Weißwein aus dem südlichen Mâconnais in der Bourgogne. Dieser raffinierte Chardonnay aus dem Weinberg „Les Morandes“ bietet eine schöne Balance zwischen Cremigkeit und lebendiger Säure, mit Aromen von Aprikose und Pfirsich. Perfekt zu feinen Fischgerichten wie Wolfsbarsch oder Kabeljau.

Saint-Véran

55

JC Perraud, Frankreich, Bourgogne, Mâconnais

Elegant und kraftvoll, mit reifen Aromen von exotischen Früchten wie reifer Birne und Melone, einem Hauch von Pfirsich, feiner Textur und frischer Mineralität. Dieser biologisch erzeugte Wein reift 12 Monate auf der Feinhefe, was ihm zusätzliche Tiefe und Länge verleiht. Herrlich zu gegrilltem Fisch, Schalen- und Krustentieren.

Pouilly-Fuissé

73

JC Perraud, Frankreich, Bourgogne, Mâconnais

Ein eleganter und kraftvoller Weißwein aus biologisch zertifizierten Weinbergen in Fuissé, Burgund. Die Kombination aus Zitruszeste, Grapefruit und einem Hauch von Mandel verleiht dem Wein Finesse, während die lebendige Säure und der Ausbau in großen Holzfässern Struktur und Länge bringen. Ideal zu feinen Fischgerichten wie gebratener Lachs oder Sashimi. Die frische Säure und der subtile Holzeinfluss unterstützen die delikaten Aromen des Fisches und heben das Gericht auf ein höheres Niveau.

Pouilly-Loché 'Aux Barres'

58

JC Perraud, Frankreich, Bourgogne, Mâconnais

Feiner, mineralischer Chardonnay mit Zitrusfrüchten, Steinobst und einem Hauch von Haselnuss. Der subtile Holzeinfluss und die frische Struktur machen diesen Wein elegant und gastronomisch. Perfekt zu: Seezunge oder Scholle – Gerichte mit Finesse und Cremigkeit, die wunderbar mit dem runden, mineralischen Stil des Weins harmonieren.

Pouilly-Fuissé 1er Cru 'Les Chevrères'

98

JC Perraud, Frankreich, Bourgogne, Mâconnais

Ein kraftvoller und eleganter Premier Cru Chardonnay mit Aromen von weißen Blüten, Nektarine und einem langen, mineralischen Abgang. Biologisch zertifiziert und mit beeindruckendem Lagerpotenzial. Perfekt zu: Gebratener Seezunge – Gerichte, die sowohl die Cremigkeit als auch die Frische dieses Spitzenweins hervorragend zur Geltung bringen.





W E I S S



Alvarinho, Trajadura

5

25

Monção, Portugal, Vinho Verde

Dieser Vinho Verde ist ein faszinierender Weißwein mit einem erfrischenden Twist. Leicht prickelnd und frisch, offenbart er eine zarte Mineralität und spritzige Zitrusnoten, die die Geschmacksnerven beleben. Ein Wein, der in seiner ganzen Pracht zum Genießen einlädt, eine wahre Erfrischung für die Sinne. Einladend als Aperitif und fantastisch zu kalten Gerichten.

Verdejo

6

30

Bodega Emina, Spanien, Rueda

Die Geschmacksknospen werden mit einer Mischung aus tropischen Früchten verwöhnt. Das Mundgefühl ist perfekt ausbalanciert zwischen lebendiger Säure und einer angenehmen Bitterkeit, die für die Verdejo- Traube charakteristisch ist. Dieser köstliche Wein überrascht immer wieder mit seinem erfrischenden Charakter und seinem vollmundigen Geschmack. Genieße jeden Schluck! Ein Salat mit gegrilltem Thunfisch oder Wolfsbarsch kann diesen Wein würdigen.

Sauvignon Blanc

6

30

Bodega Emina, Spanien, Rueda

In der Nase mischen sich tropische Aromen von Ananas und Mango mit Joghurt. Angereichert mit Buchsbaum, würzigen und frischen Zitrusakzenten und einem Hauch von rotem Pfeffer für einen fesselnden Hintergrund. Holländischer Garnelencocktail, Sashimi oder Garnelen Pil Pil bereichern den Geschmack des Weins.

Pinot Grigio

6

30

Castelforte, Italien, Venetië

Der Casalforte Pinot Grigio ist ein eleganter Wein mit einer schönen Balance zwischen Frische und Fülle. Wein mit markanten Zitrusaromen von Grapefruit und angenehmen würzigen Noten von Salbei. Als Aromen markante Zitrusdüfte und angenehme würzige Noten von Salbei. Ein gutes Beispiel dafür, wie ein Pinot Grigio schmecken sollte. Und dazu essen wir gerne Schollenfilet oder Fischsuppe.

Riesling

7

35

Weingut Braun, Deutschland, Pfälz

Dieser Riesling ist ein lebendiger Ausdruck von spritziger Limette und grünen Äpfeln, dessen verführerische Nase im Glas nur einen kleinen Einblick in sein wahres Geschmacksprofil gibt. Ein ehrlicher und aufrichtiger Wein, der Riesling-Liebhaber mit seiner unerwarteten Tiefe überraschen und begeistern wird. Der Riesling fordert dich heraus, diesen Wein mit Hering, geräuchertem Aal oder Garnelenkroketten zu kombinieren

Verdejo 0.0%

6

30

Matarramera, Spanien, Valbuena de Duero

Dieser alkoholfreie Verdejo vom renommierten Weingut Matarramera bietet ein außergewöhnlich erfrischendes und geschmackvolles Erlebnis. Der Wein verwöhnt die Geschmacksknospen mit einer lebendigen Mischung aus tropischen Früchten und Zitrusfrüchten, unterstützt von der unverwechselbaren frischen Säure der Verdejo-Traube. Eine ideale Wahl für alle, die einen hochwertigen alkoholfreien Wein suchen.





R O S É



6

30

Cabernet Franc

Maison Foucher-LeBrun, Frankreich, Loire

Rosé d'Anjou, Frankreich

Ein eleganter und erfrischender Rosé aus dem Loiretal. Dieser Rosé d'Anjou präsentiert sich in einem klaren lachsrosa Farbton und bietet eine delikate Balance zwischen fruchtigen und blumigen Aromen – mit Noten von reifen Erdbeeren, Himbeeren und einem Hauch Rosenblätter. Am Gaumen ist er weich und leicht süßlich, mit einem frischen Abgang – perfekt für sonnige Tage oder leichte Gerichte. Ideal zu Salaten, gegrilltem Fisch oder als Aperitif.

9

45

Verdejo, Tempranillo

Prestigio Bodega Emina, Spanien, Cigales

Emina Rosé Prestigio ist ein exklusiver, blassfarbener Roséwein, inspiriert von den Rosés aus der Provence. Hergestellt aus über 70 Jahre alten Rebstöcken, vereint dieser Wein rote (Tempranillo, Garnacha Tintorera, Garnacha Gris) und weiße (Verdejo, Albillo) Trauben. Das Ergebnis ist ein feiner, hellrosafarbener Wein mit Aromen von wilden Beeren, Thymian, Lavendel und subtilen mineralischen Noten. Durch die Kaltmazeration ist der Wein leicht und ansprechend mit ausgewogenem Volumen, verstärkt durch eine zweimonatige Reifung auf der Feinhefe. Lassen Sie sich von der Küche inspirieren und servieren Sie verschiedene Häppchen – dieser Wein passt sich hervorragend an.

Grenache Noir, Cinsault

750 ml

55

Puech-Haut Pays d'Oc Argali

1500 ml

125

Frankreich, Provence

Der Argali Rosé ist ein echter Preisträger und einer der beliebtesten Premium-Roséweine aus dem Languedoc. Hervorragend als Terrassenwein, aber ebenso passend zu leichten Sommergerichten oder gegrilltem Fisch. Anders als bei den meisten Weinen aus der Provence wird hier der Most nicht auf den Schalen vergoren. Diese Technik verleiht dem Wein eine helle, lachsfarbene Tönung und – im Fall von Puech-Haut – eine außergewöhnliche Finesse.

Cinsault, Grenache, Syrah-Shiraz

750 ml

100

Ott Clos Mireille Coeur de Grain

1500 ml

225

Frankreich, Provence

Clos Mireille ist die seltenste Cuvée von Domaines Ott und der Rosé, mit dem alles begann – sowohl für das Weingut selbst als auch für den Aufstieg der Provence-Rosés insgesamt. Clos Mireille gilt daher als die „Mutter aller Rosés“. Ein Wein, zu dem man sich kulinarisch ruhig verwöhnen lassen darf.

Grenache, Cinsault, Rolle, Tibouren

750 ml

60

Whispering Angel Château d'Esclans

1500 ml

130

Frankreich, Provence

Whispering Angel Rosé ist nicht nur geschmacklich reich, sondern auch im Namen und in der Geschichte. Die „whispering angels“ zieren das Etikett – und laut Besitzer Sacha Lichine könnte man sie vielleicht sogar hören, wenn man diesen Rosé genießt. Er besticht durch seine Mineralität. Elegant, vielschichtig und reichhaltig, mit schöner Frische und einer dezenten Würze. Intensiver Geschmack mit Aromen von Aprikosen, roten Beeren und Erdbeeren. Der weltberühmte Rosé, über den sogar Adele singt.



R O T



Les Prunelles Merlot

6 30

Bruno Andreu, Frankreich, Pays d'Oc

Weich, rund und voller dunkler Früchte mit einem Hauch von Lorbeer und Kakao. Elegant und geschmeidig am Gaumen, mit einer frischen Note, die überraschend gut zu gegrilltem Thunfisch oder reichhaltigen Fischgerichten passt.

Sangiovese, Chianti D.O.C.G.

7 35

Terre del Bruno, Italien, Toscaner

Der Terre del Bruno Chianti ist ein raffinierter Ausdruck der toskanischen Weintradition. Dieser Wein bezaubert mit einer rubinroten Farbe und einem einladenden Bouquet von reifen Kirschen, Veilchen und einem Hauch von Gewürznoten. Am Gaumen zeigt der Wein ein harmonisches Zusammenspiel von saftigen roten Früchten, weichen Tanninen und lebendiger Säure. Passt ideal zu Vegetarisch, Kabeljau oder Waldpilzsuppe.

Tempranillo

8 42

Bodega Emina, Spanien, Ribera del Duero

Die Tempranillo-Traube verleiht diesem Wein seine tief Rubinrote Farbe und seinen intensiven Geschmack. Aromen von reifen Kirschen, Brombeeren und Pflaumen werden durch einen Hauch von Vanille und Gewürzen ergänzt. Die volle, samtige Textur bietet Aromen von reifen roten Früchten, Kakao und einem Hauch von Eiche, die ihm Komplexität verleihen. Köstlich zu Steak, Waldpilzsuppe oder, für die Wagemutigen, zu gebratenem Lachs.

Sancerre Rouge, Pinot Noir

11 55

Foucher-LeBrun, Frankreich, Loire

Dieser Sancerre Rouge vom Weingut Foucher le Brun ist ein besonders angenehmer, fruchtiger Wein mit feinen Aromen von Cassis und schwarzer Johannisbeere, die durch eine subtile Würze ergänzt werden. Die leichte Eichenholznote verleiht dem Wein zusätzliche Kraft und Tiefe. Dieser vielseitige rote Sancerre passt perfekt zu reichhaltigen Gerichten wie Thunfisch, Carpaccio und ganzem Wolfsbarsch.

Les Forêts, Pinot Noir

60

JC Perraud, Frankreich, Bourgogne, Mâconnais

Klassischer burgundischer Pinot Noir mit feinen Aromen von Kirsche, schwarzer Johannisbeere und floralen Noten. Zart, saftig und elegant im Stil, mit weichen Tanninen, dezenter Holzeinflüssen und einem frischen, würzigen Abgang. Gewachsen auf biologisch bewirtschaftetem Lehmboden mit 25 Jahre alten Rebstöcken. Perfekt ausbalanciert und eine ausgezeichnete Wahl zur Fleisch-Étagère.





R O T



40

Nebbiolo, Langhe

Maronne, Italien, Langhe, Piemonte

Ein eleganter und zugänglicher Nebbiolo von kalkhaltigen Hängen rund um La Morra und Verduno. Im Glas: Rose, rote Kirsche und wilde Kräuter. Elegant und trocken mit frischer Säure, feinen Tanninen und einem langen, würzigen Abgang mit Noten von Zedernholz und Nelke. Nach einer kurzen Reifung im Holz bleibt die Frucht schön ausbalanciert mit der typischen Struktur des Nebbiolo. Empfohlen zu Entrecôte, Ribeye, Steak oder geschmackvollen / reichhaltigen Fischgerichten.

Nappolaio Sangiovese

Terre del Bruno, Italien, Toscan

Dieser tiefgründige, charaktervolle Sangiovese aus dem Herzen der Toskana zeigt die perfekte Balance zwischen Kraft und Finesse. Mit Aromen von reifen roten Beeren, Zedernholz, Lakritz und einem Hauch von Süßholz bietet er einen vielschichtigen Geschmack mit fein abgestimmten Tanninen und einem langen, harmonischen Abgang. Die Reifung in großen Eichenfässern verleiht dem Wein Struktur, ohne das Fruchtaroma zu überlagern. Perfekt zu: Gegrilltem Thunfischsteak oder Fleischgerichten. Die kräftige Struktur und die würzigen Noten des Weins passen hervorragend zur reichen, fleischigen Textur dieser Fischgerichte.

45

Amarone Della Valpolicella Classico

Brunelli, Italien, Amarone

Kraftvoller, eleganter Rotwein aus San Pietro in Cariano (Valpolicella Classico), hergestellt aus Corvina, Corvinone und Rondinella nach der traditionellen Appassimento-Methode: Die Trauben werden 100–120 Tage getrocknet, um maximale Konzentration zu erreichen. Reiches Bouquet von reifen Kirschen, getrockneten Pflaumen, Schokolade und Gewürzen. Samtig, mit einer vollen Struktur und langem Abgang mit Noten von Vanille und Tabak. 24 Monate Reifung im Holzfass und 12 Monate Flaschenreifung verleihen dem Wein außergewöhnliche Tiefe und Komplexität. Perfekt zu Entrecôte oder Ribeye.

90

Tempranillo 0.0%

Matarromera, Spanien, Valbuena de Duero

Der Matarromera Tempranillo 0,0 bietet eine reiche, rubinrote Farbe und ein verführerisches Bouquet von reifen Beeren und Vanille. Dieser alkoholfreie Wein ist samtig weich mit Aromen von saftigem roten Frucht und subtilen Gewürzen.

6

30





H Ä P P C H E N K A R T E

GEBRATENER FISCH

BACKFISCH 16
Filet in leichtem Teig getaucht und knusprig goldbraun frittiert.

KIBBELING 16
Stücke Kabeljau in leichtem Teig getaucht und knusprig goldbraun frittiert.

CALAMARI 16
Dünn geschnitten, in Mehl gewälzt und knusprig frittiert.

KNUSPRIGE GARNELEN 16
Frittierte Garnelen in einer knusprigen Panade.

SNACKS

BITTERBALLEN P.P. AB 4 STK. 1,50
Knusprige, goldbraune Bitterballen mit einer cremigen Ragoutfüllung, serviert mit Senf.

KÄSE-STANGEN P.ST. AB 4 STK. 1,50
Knusprige, goldbraun frittierte Käse-Stange mit einer cremigen, geschmolzenen Käsefüllung. Ein köstlicher herzhafter Snack für den Aperitif.

BROT MIT DIP 4 P.P

