

Sehr geehrte Gäste

Gestatten Sie uns ein Wort zu unserem 800°C Southbend Ofen und zu unseren Fleischsorten „US Steaks“ und „Dry Aged“

Die dunkle Kruste

Gegrillt werden unsere Steaks ab 250g in einem aus den USA importierten Spezialofen von **Southbend**, der das Fleisch bei 800°C schockerhitzt. Dadurch erhalten die Steaks ihren Saft im Inneren. Die hohe Temperatur lässt das Fett an der Außenseite des Steaks karamellisieren, wodurch eine unglaublich schmackhafte, aber dunkle Kruste entsteht.

USDA Prime Beef

PRIME ist die höchste Stufe, mit der US Beef vom US Department für Landwirtschaft (USDA) ausgezeichnet werden kann. Prämiert wird nur das Rindfleisch, das die in den USA geltenden höchsten Qualitätsmerkmale für Rindfleisch erfüllt:

Perfekte Marmorierung, größtmögliche Zartheit, Saftigkeit und bester Geschmack!

Nur 1 % der Gesamtproduktion erhält diese Auszeichnung!

Die strenge Einhaltung der traditionellen Rinderzuchtmethodik bürgt für die Spitzenqualität der US Beef Rassen Angus (Elite aller Steakrinder) und Hereford.

Die Tiere verbringen acht Monate auf den Weiden Nebraskas und South Dakotas. Anschließend siedeln sie in sogenannte Feedlots um, wo sie mindestens 5 Monate mit Mais gefüttert werden, was dazu führt, dass sich im Muskelfleisch Fett ablagert. Die farblichen Unterschiede zwischen Fett und Muskelgewebe lassen ein ausgeprägtes Marmorierungs-Muster erkennen. Dem Mais verdankt das Fleisch auch seinen aromatischen, runden Geschmack.

Das US Beef ist natürlich nicht mit Hormonen behandelt (**NotHormoneTreatedCattle**) und stammt von den besten Rindern des „Wilden Westens“.

Die zweithöchste von acht Stufen trägt den Namen **CHOICE**. Wir servieren Ihnen Prime oder Choice (nach Verfügbarkeit).

Dry Aged Beef

„Gut Ding will Weile haben...“

Nach alter traditioneller Handwerkskunst wird das Fleisch des Weiderindes am Knochen für mindestens 28 Tage bei 95 % Luftfeuchtigkeit und 2 Grad Celsius auf den Punkt gereift. Beim dry aging wird das Muskeleiweiß durch fleischeigene Enzyme zersetzt, sodass das Fleisch am Ende noch schmackhafter und zarter wird. Dank der dicken eingetrockneten äußeren Fettschicht, die vor der Zubereitung entfernt wird, geht dem Fleisch dabei keine Feuchtigkeit verloren.

Reifeverfahren: Es gibt zwei Arten der Fleischreifung: Das klassische Reifungsverfahren im Vakuum (wet aging) und die Trockenreifung (dry aging). Trocken gereiftes Fleisch hat einen intensiveren vollmundigen Fleischgeschmack. In Deutschland wurde bis vor 30 Jahren in heimischen Metzgereien trocken gereift – diese Methode verlangt viel Erfahrung. Und genau deshalb ist gut gereiftes Fleisch heute so selten!


Seele und Geist dieses Restaurants sind, Sie mit höchstmöglicher Qualität zum bestmöglichen Preis zu verwöhnen. Alle Mitarbeiter sind bemüht, Ihnen eine angenehme Atmosphäre zu schaffen. Sollten Sie dennoch Anlass zu einer Beanstandung haben - bitte sprechen Sie mit uns!

Ihr Pfefferkorn-Team

Vorspeisen

Tomatensuppe 4,⁹⁰
mit Gin und Sahnehaube

Maiscrèmesuppe 6,⁹⁰
mit Garnelenfleisch und Chili

 **Bruschetta 5,⁹⁰**
mit gegrillten Tomaten und Zucchini, auf Rucola, mit Oliven und frischem
Parmesan, Olivenöl und Kräutern


Carpaccio vom argentinischen Rind 10,⁹⁰
mit Olivenöl, Rucola, frischem Parmesan, Pinienkernen
und Baguette Brot


Lachstatar auf Wakame-Algensalat 11,⁹⁰
mit Chili und Baguette Brot

Vorspeisenplatte für „Zwei“
2 Garnelen, Lachstatar, Carpaccio, Bruschetta,
und Baguette Brot
ab 2 Personen pro Person 13,⁹⁰

Salate

Gemischter Salat 3,⁹⁰
mit hausgemachtem Joghurt-Dressing (als Beilage)

 **Großer gemischter Salat 5,⁹⁰**
mit hausgemachtem Joghurt-Dressing (als Beilage)

 **Salat „Mediterran“ 10,⁹⁰**
buntgemischter Salat mit Schafskäse, Oliven,
Zwiebeln und hausgemachtem Joghurt-Dressing

Salat „Niçoise“ 11,⁹⁰
buntgemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Oliven,
Zwiebeln und hausgemachtem Joghurt-Dressing

Leicht & Fit 12,⁵⁰
buntgemischter Salat mit Streifen von frischer Poulardenbrust
und hausgemachtem Joghurt-Dressing

Salat „Filet“ 13,⁹⁰
buntgemischter Salat mit Streifen vom Rinderfilet
und hausgemachtem Joghurt-Dressing

Für unsere kleinen Gäste bieten wir:

Fast jedes Gericht als halbe Portion zum halben Preis!
Gerne erfüllen wir auch, soweit möglich, weitere Wünsche Ihrer Kinder

USDA certified Beef aus Nebraska

US Round (Choice)

Hüftsteak – das Magere

Regular Cut	250g	23,00
-------------	------	-------

US Hanging Tender (Choice)

Butchers Filet - der Geheimtipp

Regular Cut	350g	34,50
-------------	------	-------

Wir braten es englisch/medium

US New York Strip Loin (Prime)

Rumpsteak – das Steak mit dem Fettrand

Regular Cut	350g	38,00
-------------	------	-------

John Wayne Cut	500g	48,00
----------------	------	-------

US Tenderloin (Choice)

Rinderfilet - das Beste

Lady`s Cut	250g	41,00
------------	------	-------

President Cut	350g	51,00
---------------	------	-------

Dry Aged Beef aus Irland

Genau wie damals reifen die selektierten Roastbeefs am Knochen in der Kühlkammer, bei ausbalancierter Luftfeuchtigkeit/Temperatur und unter ständiger Kontrolle des Mikroklimas.

Das Ergebnis dieser Reifekunst ist ein unverwechselbarer Geschmack, ähnlich der Barriquereifung wirklich großer Weine.

Dry Aged Roastbeef

Rumpsteak – das Steak mit dem Fettrand

Regular Cut	350g	36,90
-------------	------	-------

Gentlemen Cut	500g	45,90
---------------	------	-------

Premium Black Angus aus Argentinien

Roastbeef

Rumpsteak – das Steak mit dem Fettrand

Regular Cut	250g	24,50
-------------	------	-------

Gaucha Cut	350g	31,50
------------	------	-------

Rib-Eye-Steak

Rib-Eye – das Steak mit dem Fettauge

Regular Cut	350g	28,50
-------------	------	-------

Gaucha Cut	500g	37,50
------------	------	-------

Filetsteak

Rinderfilet – das Beste

Small Cut	160g	21,90
-----------	------	-------

Regular Cut	250g	31,50
-------------	------	-------

Gaucha Cut	350g	39,90
------------	------	-------

Beilagen

Bunter Salat	3,90
--------------	------

Pommes frites	3,00
---------------	------

Süßkartoffel Pommes frites	4,50
----------------------------	------

Rosmarinkartoffeln	3,50
--------------------	------

Kartoffelecken	3,00
----------------	------

Ofenkartoffel	3,90
---------------	------

Mediterranes	
--------------	--

Pfannengemüse	4,00
---------------	------

Blattspinat	3,50
-------------	------

Schmorzwiebeln	3,00
----------------	------

Kräuterbutter	2,00
---------------	------

Sauce Béarnaise	3,00
-----------------	------

Braune Pfeffersauce	3,00
---------------------	------

Gorgonzolasauce	3,90
-----------------	------

Alle Steaks servieren wir mit hausgemachter Kräuterbutter und separaten Steaksaucen

Alle Gewichtsangaben sind ca.-Angaben und beziehen sich auf das Rohgewicht

Wählen Sie Ihr Steak, wie Sie es am liebsten mögen. Sollten Sie keinen Wunsch äußern, wird Ihr Steak medium gegrillt.

Englisch

Außen leicht gebräunt
Farbe im Kern: dunkelrot

Medium rare, englisch medium
Stärker gebräunt als englisch
Farbe im Kern: dunkelrot


Medium
Schöne knusprige Kruste
Farbe im Kern: rosa

Medium well, medium durch
Schöne knusprige Kruste
Farbe im Kern: leichtes rosa

Well done, durch
Stark gebräunte Kruste
Farbe im Kern: zwischen grau und braun, kein Saft

US Burger ca. 280g

aus bestem US Beef. Wir grillen Ihren Burger im Kern „medium“.
Selbstverständlich können Sie Ihren Burger auch „durch“ oder „englisch“ gebraten bestellen.

Pepper Burger (ohne Brötchen) auf feuriger Pfeffersauce, Sauce Béarnaise, Pommes frites	13, ⁵⁰
Classic Burger auf Salat im Brioche Brötchen, Schmorzwiebeln, Tomate, Mayonnaise, hausgemachte BBQ Sauce und Chili-Ketchup, Pommes frites	14, ⁵⁰
Cheese Burger auf Salat im Brioche Brötchen, Rucola, frische Zwiebeln, Chili-Knoblauch- Aioli, Tomate, Chili-Ketchup, Manchego-Käse und Pommes frites	15, ⁵⁰
Chili Cheese Burger (scharf) wie Cheese Burger, mit Chili	16, ⁹⁰
 Veggieburger Spinat-Käse-Patty im Brioche Brötchen, Salat, Rucola, frische Zwiebeln, Chili-Knoblauch-Aioli, Tomate, Chili-Ketchup, Manchego-Käse und Pommes frites	10, ⁹⁰
„Double“ mit einem zweitem 280g Patty	zzgl. 9, ⁹⁰
Sie möchten Ihren Burger mit Süßkartoffel Pommes frites?	zzgl. 1, ⁵⁰

Variationen von argentinischen Black-Angus-Steaks (ca. 160g)

Filetstreifen „Parisienne“ Streifen vom Angus Filet auf mediterranem Pfannengemüse mit Madeirajus und Rosmarinkartoffeln	18, ⁹⁰
3 Filetmedaillons (ca. 180g) auf Madeirajus mit Blattspinat, Rosmarinkartoffeln und blanchierten Kirschtomaten	19, ⁹⁰
Texanisches Steak „High Chaparral“ gegrilltes Rumpsteak mit einer feurigen Pfeffersauce, Sauce Béarnaise, Schmortomate, Mais und Kartoffelecken	22, ⁹⁰
Rumpsteak „Gorgonzola“ mit Gorgonzolasauce, dazu mediterranes Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln	22, ⁹⁰
Pariser Pfeffersteak Filetsteak auf feuriger Pfeffersauce mit Sauce Béarnaise, Pommes frites, buntem Salat	25, ⁹⁰
Steakteller (ca. 400g) Filetsteak, Rumpsteak, Rib-Eye und Hüfte, dazu eine Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark	31, ⁹⁰

Wünschen Sie ein größeres Steak?

pro 100 g Rumpsteak zzgl. 7,⁵⁰ pro 100 g Filetsteak zzgl. 9,⁹⁰

Alle Gewichtsangaben in dieser Karte sind ca.-Angaben und beziehen sich auf das
Rohgewicht.

Sind Sie Allergiker? Sprechen Sie uns an. Gerne reichen wir Ihnen unsere Allergenspeisekarte.






Fisch

Lachsfilet in Salbei-Limettenbutter gebraten mit Blattspinat, Rosmarinkartoffeln und blanchierten Kirschtomaten	18, ⁹⁰
Seawatergambas 6 Stück (beste Qualität, ohne Schale) in Kräuterbutter und Knoblauch gebraten mit Chili-Knoblauch-Aioli und Baguette Brot	19, ⁹⁰

Schnitzel & Kikok Maispoulardenbrust

Ratsherren Schnitzel mit Spiegelei, Sauce Béarnaise, mediterranes Pfannengemüse und Kartoffelecken	13, ⁵⁰
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, mit Kartoffelecken und buntem Salat	12, ⁴⁰
Paprikaschnitzel mit Paprikasauce, Sauce Béarnaise, Pommes frites und buntem Salat	12, ⁹⁰
Kikok Maispoulardenbrust gegrillt, dazu Kräuterbutter, eine Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark und buntem Salat	16, ⁵⁰
Kikok Maispoulardenbrust auf Madeirajus mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	16, ⁵⁰

Vegetarisch, Vegan

 Shakshuka orientalischer Tomaten-Paprikatopf mit Knoblauch, Spiegelei, Schafskäse, Rosmarinkartoffeln und Olivenbrot	12, ⁴⁰
 Buntes Pfannengemüse Paprika, Kirschtomaten, Zucchini, Champignons mit Manchego-Käse bestreut, auf einer leichten Tomatensauce mit Rosmarinkartoffeln	12, ⁴⁰
 Veggieburger Spinat-Käse-Patty im Brötchen, Salat, Rucola, frische Zwiebeln, Chili-Knoblauch-Aioli, Tomate, Chili-Ketchup, Manchego-Käse, Pommes frites	10, ⁹⁰
 Buntes Pfannengemüse Paprika, Kirschtomaten, Zucchini, Champignons auf Tomatensauce, mit Rosmarinkartoffeln	10, ⁹⁰
 Shakshuka orientalischer Tomaten-Paprikatopf mit Knoblauch, Oliven, Rucola, Olivenbrot und Rosmarinkartoffeln	10, ⁹⁰

Dessert

*Minicrêpe
mit Panna cotta crème und Himbeermousse gefüllt
trifft eine Kugel Bourbon Vanilleeiscrème*

5,50

*Hausgemachte „Rote Grütze“
von Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren
und Kirschen mit flüssiger oder geschlagener Sahne*

5,50

*Warmer Brownie
auf hausgemachter „Rote Grütze“ mit Schlagobers*

5,90

*Warmer „Wiener Apfelstrudel“
mit Bourbon Vanilleeiscrème*

5,90

*Warmer spanischer Mandelkuchen
mit einer Kugel Eiscrème*

5,90

Verschiedene Sorten Torten von unserem Kuchenbuffet

3,10

Verschiedene Sorten Eiscrème

1,20 pro Kugel

Cocktails

Nur aus Markenprodukten

Pimm`s No.1	6,90
Pimm`s, Zitrone, Orange, Gurke, Ginger Ale	
Caipirinja	6,90
Cachaça, Limette, Rohrzucker, Lime Juice	
Mojito	6,90
Weißer Rum, Limette, Soda, frische Minze	
Pina Colada	6,90
Weißer Rum, Kokos, Sahne, Ananassaft	
Tequila Sunrise	6,90
Tequila, Zitronensaft, Grenadinesirup, Orangensaft	
Swimming Pool	7,90
Vodka, weißer Rum, Blue Curaçao, Sahne, Kokos, Ananassaft	
Gin Basil Smash	7,90
3-facher Gin, Limettensaft, Saft aus frischem Basilikum, Rohrzucker	
Long Island Ice Tea	8,90
Vodka, Gin, Tequila, weißer Rum, Cointreau, Coca Cola, Zitronensaft	

Cocktails

ohne Alkohol

Virgin Mojito	5,90
Tonic ⁴ , Limette, Minzblätter, Rohrzucker	
Virgin Colada	5,90
Ananassaft, Kokos, Sahne	
Jamaica Fruit	5,90
Orangensaft, Ananassaft, Maracuja-saft, Zitronensaft, Grenadinesirup	
American Dream	5,90
Blue Curaçao (alkoholfrei), Orangensaft, Zitronensaft, Ananassaft, Sahne	

Mixed

VW Vermouth & Williams	4,30
Bacardi Cola	4,30
Gin Tonic	4,80
Vodka Lemon	4,80
Whisky Cola	4,80

Apéritifs

Sherry, trocken	2,90
Campari bitter ¹ , Soda	3,10
Campari bitter ¹ , Orange	4,50
Cinzano bianco	2,90
Prosecco	4,50
Aperol Spritz	5,50
Aperol Orange	4,50
Hugo	5,50

Biere vom Fass ⁵

Brinkhoff's No1 0,3l	2,90
Brinkhoff's No1 0,5l	4,40
Hövels 0,3l	2,90
Hövels 0,5l	4,40
Allgäuer Büble Weissbier 0,5l	4,40
Allgäuer Büble Banane 0,5l	4,60
Alsterwasser mit Sprite 0,3l	2,90
Alsterwasser mit Sprite 0,5l	4,40

Biere aus der Flasche ⁵

Berliner Weiße rot/grün (im Sommer)	3,50
Brinkhoff's No1 alkoholfrei 0,33l	2,80
Allgäuer Büble Weissbier alkoholfrei 0,5l	4,40
Malzbier 0,33l	2,50

Craft Biere, siehe Sonderkarte

Schorlen, Säfte & Limo

Apfelsaft naturtrüb 0,2l	2,50
Orangen, Tomaten-Nektar 0,2l	2,50
Maracujasaft 0,2l	2,90
Maracujaschorle 0,2l	2,50
Maracujaschorle 0,4l	4,20
Bio Rhabarberschorle von Proviant 0,33l	3,50
Bio Apfelschorle von Proviant 0,33l	3,50
Bio Orangenlimonade von Proviant 0,33l	3,50

Alkoholfreie Getränke

Flasche	0,2l
	2,20



Apollinaris Selection 0,25l	2,20
Apollinaris Selection 0,75l	5,20
Vio Stilles Wasser 0,25l	2,20
Vio Stilles Wasser 0,75l	5,20
Tonic ⁴ , Lemon ³ , Ginger Ale	2,50

Flasche	0,33l
	3,30



Warme Getränke

Café Crème 100% Arabica	2,40
Pott Café Crème 100% Arabica	3,40
Espresso	2,10
Cappuccino	2,80
Große Tasse heiße Schokolade	3,00
Milchkaffee	2,80
Doppelter Espresso	3,10
Latte Macchiato	3,00

Gin

	2cl
Granit Bavarian (Deutschland)	5,00
Xellent Edelweiß (Schweiz)	5,00
The Botanist (Islay, Schottland)	5,00

Whisky

	4cl
Dimple 12y	7,00
Jack Daniels	7,00
Ardbeg 10y	9,50
Glenfiddich Solera 15y	9,50
Lagavulin 16y	11,00

Spirituosen

	2cl
Sambuca	2,50
Ramazotti	2,50
Grappa	3,00
Westenpörter	2,00
«Fürst Bismarck »	2,00
Vodka, russisch	2,50
Bacardi	2,50
Gordons Gin	2,50
Malteser	2,50
Ruhrstädter Linie-Aquavit	2,50
Aalborg Jubiläums-Akvavit	2,50
Fernet-Branca	2,00
Underberg	2,00
Jägermeister	2,00
Baileys	2,20
Williamsbirne <small>Offiziell SCHLÄDERER SCHWARZWÄLDER HALBSÜßIGKEITEN</small>	3,00
Remy Martin V.S.O.P	3,50

Craft Biere, Weine, Grappa und edle Brände siehe Sonderkarte

1 Farbstoff 2 koffeinhaltig 3 chininhaltig
4 konserviert mit Benzoesäure
5 Biere enthalten Gerste

Weißwein

0,2 l

Baden	Durbacher Kochberg, Grauer Burgunder, Q.b.A. Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft	
Trocken	rassig, charaktervoll, typisch	5,90
Pfalz	Chardonnay "Vier Jahreszeiten" Q.b.A. Erz. Abf.: Vier Jahreszeiten Winzer eG.	
Trocken	frischer Geschmack, feine Frucht, sehr ausgewogen	5,90
Elsaß	Riesling, A.O.C Erz. Abf.: Cave Coopérative de Ribeauvillé	
Trocken	frisches Bouquet, zarte Säure	5,90
Elsaß	Andante, A.O.C Erz. Abf.: Cave Coopérative de Ribeauvillé	
Halb- trocken	Traube: Gewürztraminer und Muscat fruchtiges Aroma, leicht und süffig	5,90
Italien	Pinot Grigi o Grave del Friuli DOC Erz. Abf.: Casa Vinicola Antonutti	
Trocken	leicht, frisch, fruchtig, erlesene Qualität	5,90

Roséwein

0,2 l

Baden	Durbacher, Spätburgunder Weißherbst, Q.b.A. Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft	
Trocken	fruchtig, vollmundig, saftig	5,40

Rotwein

0,2 l

Italien	Sangiovese Rubicone IGT Contessa Carola - Region Apulien	
Halbtrocken	Ein halbtrockener Sangiovese, hat dezente Tannine und weist eine angenehme Restsüße auf, Duft von Veilchen, Gewürze, Kirschen, Himbeeren und Pflaumen. Schmeckt zumeist nach schwarzer Johannisbeere. Kräftig, aber samtig, warm und harmonisch.	6,50
Baden	Pinot Noir, Spätburgunder, Q.b.A. Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft	
Trocken	edler Duft nach reifen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren	6,50
Bordeaux	Château Haut Pognan - Bordeaux Superieur Vieilly en fûts de chêne, Château Abzug Appellation Bordeaux superieur contrôlée.	
Trocken	fruchtiges Bouquet, runder geschmeidiger Körper	6,50
Italien	Merlot „Baronie Coraldo“ IGT-Cantine Santa Ninfa Intensiv Rubinrot, hervorragende Struktur	
Trocken	mit eleganten Tanninen und bezauberndem Abgang Reich und elegant	6,50

Sekt und Champagner

Geldermann Rosé Piccolo	8,50
Geldermann Rosé 0,75 l	35,00
Geldermann Carte Blanche Piccolo	8,50
Geldermann Carte Blanche 0,75 l	35,00
Taittinger Brut Reserve 0,75 l	69,00

Weißwein (Flasche)

Italien	Dianthà Bianco Terre Siciliane IGT	0,75 l 19,90
Mild	Azienda Carlo Pellegrino – Region Sicilia - Italien Wunderbar leichte Sommercuvée aus Grecanico und Malvasia Bianca. Hell Strohgelb präsentiert sich der Wein im Glas. Das Bukett ist elegant und fruchtig, erinnert an Zitrusfrüchte, Pfirsich und Glyzine. Mit ganz leichtem Perlage mundet der Wein ungemein frisch und spritzig, abgerundet durch die angenehm leichte Restsüße der Malvasia Traube.	
Deutschland	J.R. Junior	0,75 l 31,90
Trocken	Erz. Abf.: Weingut Josef Rosch Riesling, feine Frucht nach Apfel und Birne mit einem Anflug von Aprikosen. Animierende Cocktailfrucht sowohl nach Kern- als auch Steinobst. Zarte Fruchtsüße, sehr verspielt, schlanker Körper mit festem Rückrat, sehr präzise und eindringlich. Eine Spur Mineralität am Gaumen, die im Abgang immer mehr an Intensität gewinnt. Nicht enden wollende Frucht.	
Pfalz	Chardonnay "Vier Jahreszeiten" Q.b.A.	0,75 l 19,90
Trocken	Erz. Abf.: Vier Jahreszeiten Winzer eG. Anspruchsvoll, geschliffene Säure. Fein gegliedert, fruchtiger Chardonnay mit Duft nach Zitrusfrüchten, würziger Nachhall. Im Geschmack voll Eleganz und Harmonie. Der Extraktreichtum und die gut strukturierten Fruchtsäuren geben dem Wein eine große Zukunft.	
Italien	Pinot Grigio Grave del Friuli DOC	0,75 l 19,90
Trocken	Erz. Abf.: Casa Vinicola Antonutti Der Pinot Grigio von Antonutti aus dem Friaul unterstreicht eindrucksvoll, warum diese Rebsorte die Genießer so begeistert. Ein üppiger Duft nach Honigmelonen, Nüssen und Birnen geht nahtlos über in einen fülligen und schmelzigen Geschmack mit feinen Frucht-, Blüten- und Mandelnoten. Italienischer Frühsommer forever.	
Italien	Lugana I Frati DOC	0,75 l 34,90
Trocken	Azienda Agricola Ca dei Frati – Lombardia Rebsorte: Trebbiano di Lugana Ein Klassiker unter den Lugana-Weinen - und einer der besten. Im Geschmack kraftvoll, beeindruckt durch seine elegante, feinfruchtige Art. Lebendige Säure und noble Mineralität, sowie eine feine Feuerstein-Note bezeichnen diesen spitzen Weißwein.	
Italien	Tormaresca Chardonnay Puglia IGT	0,75 l 19,90
Trocken	Erz. Abf.: Tormaresca Rebsorte: Chardonnay Dieser reinsortige Chardonnay ist ein lebhafter, erfrischender Wein, mit einem Bouquet von reifen Birnen und Äpfeln. Dieser ausdrucksvolle Weißwein zeigt seinen mittleren Körper mit honigtönigen, vanilligen Nuancen und einem unaufdringlichen Stil	
Italien	Cayega DOCG	0,75 l 27,90
Trocken	Erz. Abf.: Roereo Arneis Rebsorte: Arneis Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Erinnert an Kamille, reifen Birnen und frischer Frucht. Angenehm trocken, voll und harmonisch hinterlässt er im Abgang einen wohlgefälligen Eindruck, der an Mandeln erinnert.	

Weißwein (Flasche)

Spanien	Sauvignon Blanc / Rueda	0,75 l 30,90
	Erz. Abf.: José Pariente	
Trocken	Rebsorte: Sauvignon Blanc Glänzendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen, intensive Sauvignon-Nase mit Aromen von Stachelbeeren, tropischen Früchten (Maracuja), Gras und Paprika. Am Gaumen lebhaft erfrischend mit rassischer Säure, saftig aromatischer Zitrusfrucht und fast pfeffrig-pikanten Noten von grüner Paprika, sehr saftig, elegant und frisch mit klarer Struktur und schöner Länge	

Roséwein (Flasche)

Italien	Ciro Rosato DOC	0,75 l 19,90
	Azienda Agricola Librandi	
Mild	Rebsorte: 100% Gaglioppo Leuchtend korallfarben mit zarten Violettnuancen. In der Nase frische Fruchtnoten, vor allem Erdbeere und Himbeere, aber auch blumige Anklänge von Rosen- und Akazienblüten. Am Gaumen sehr fruchtbetont, dabei angenehm frisch mit feiner Säurestruktur und feinen, samtweichen Tanninen.	

Rotwein (Flasche)

Frankreich	Château Haut Pougnan - Bordeaux Superieur	0,75 l 21,90
	Vieilly en fûts de chêne, Château Abzug	
Trocken	Appellation Bordeaux superieur contrôlée. Fruchtiges Bouquet, runder geschmeidiger Körper	
Italien	Salice Salentino Riserva DOC	0,75 l 24,90
	Consorzio Produttori Vini di Manduria	
Trocken	Farbe: intensives Rubinrot Duft: fruchtige Duftnoten nach Kirschen und Himbeeren in harmonischer Begleitung von Holz-Nuancen und Vanille. Geschmack: am Gaumen hinterlässt er einen samtweichen Nachgeschmack mit weichen und gleichzeitig anhaltenden Tanninextrakten.	
Italien	Chianti Classico DOCG „Piecorto“	0,75 l 27,90
	Azienda Agricola Gastone Stefanelli	
Trocken	Rebsorte: Sangiovese Funkelndes Rubinrot mit Violettschimmer, einladende Nase mit Kirschnoten und Holunderbeeren, im Hintergrund nach Tabak. Zeigt sich am Gaumen überaus fein und elegant, strömt ruhig dahin, feinkörniges geschliffenes Tannin, tiefgründig und sehr anhaltend.	
Italien	Montepulciano „Tatone“ DOC	0,75 l 27,90
	Azienda Agricola Terra d'Aligi	
Trocken	Rebsorte: Montepulciano Rubinrot mit purpurnem Schimmer, intensiver und anhaltender Geruch, fruchtig, nach überreifen und teils getrockneten roten Beeren mit Zwetschgennoten und süßlich-würzigen Aromen. Im Mund überreife rote Frucht, perfekt eingebundene Säure und geschmeidige Tannine.	

Rotwein (Flasche)

Italien	Primitivo di Manduria DOC	0,75 l 27,90
Trocken	Contessa Carola Rebsorte: 100% Vermentino Intensives, leuchtendes Rubinrot, komplexes, breites und fruchtiges Bouquet nach Kirschkonfitüre mit Nuancen von Zwetschgen und Tabakblättern. Ein betörender, körperreicher, vollmundiger und edler Wein mit Aromen von Kakao, Tabak, Vanille, Waldbeeren, Pflaumen und Kirschen.	
Italien	Achelo Cortona DOC Syrah	0,75 l 39,90
Trocken	Antinori La Braccasca Farbe: tiefes Rubinrot mit Violetten Reflexen Mit dem Achelo hat man einen jungen, reinsortigen Syrah zur Seite. Nach einer dreimonatigen Reifeperiode in Barriques und zwei bis drei Monaten auf der Flasche präsentiert er sich mit einem intensiv-fruchtigen Aroma, einer guten Struktur und einem langen, langen Nachhall.	
Italien	Cannonau di Sardegna Riserva „ Corash “ DOC	0,75 l 37,90
Trocken	Cantina Sociale della Vernaccia Rebsorte: Cannonau Farbe: dunkles Rubin Von schwarzer Schokolade, Edelhölzern und Lakritze geprägtes Nasenbild. Weicher Auftakt, abgelöst von einer köstlichen Aromatik nach Brombeeren und Heidelbeeren, dezente Kräuternote in schöner Balance mit einer gut stützenden Säure, sehr kraftvoll, exzellente Tannine.	
Chile	Cordillera	0,75 l 47,90
Trocken	Rebsorte: Carignan Erzeuger: Miguel Torres Farbe: intensives, dunkles Rubinrot Duft: in der Nase reife dunkle Beeren und feine Kräuteraromen unterlegt mit den würzigen Rauch- und Röstnoten der Eiche und einem Hauch Vanille. Vollmundig, weit und vielschichtig entwickelt sich die aromatische Frucht und Würze des Bouquets nach und nach auch am Gaumen, gestützt von festem, doch sanft eingebundenem Tannin, frischer Säure, rund und harmonisch mit schöner Länge und leicht kräuterwürzigem Nachhall von Lorbeer und Minze	
Italien	Ronchedone	0,75 l 49,00
Trocken	Rebsorten: Marzemino, Sangiovese, Cabernet Sauvignon Erzeuger: Ca dei Frati – Region Lombardei Ausbau: 14 Monate im Barrique und 10 Monate Flaschenreifung Farbe: Intensives Rubinrot Duft: In der Nase wirkt dieser Wein intensiv und betörend mit deutlichen Noten von Waldbeeren, Amarenakirschen und schwarzen Johannisbeeren unterstützt von feinsten Gewürznuancen. Geschmack: trocken, saftig, seidig und harmonisch. Die milden und weichen Tannine umhüllen den Alkohol und tragen so zu einer selten erlebten Finesse und Eleganz mit einem schier endlosen Finale bei.	

Rotwein (Flasche)

Italien	Amarone DOCG Villa La Mattarana – Veneto	0,75 l 49,00
Trocken	Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara Farbe: dunkles Purpurrot Duft: Vielfalt von Aromen wie schwarze Beeren, Kirschen, Veilchen und Dörripflaumen Geschmack: intensiver Körper und kraftvolle Struktur mit milder, reifer Säure und runden Tanninen Ausbau: 24 Monate in großen Holzfässern.	
Frankreich	Madiran Plénitude	0,75 l 54,90
Trocken	Produteurs Plaimont Rebsorte: 80% Tannat & 20% Cabernet Sauvignon Ein Wein von tief rubinroter Farbe, an der man die Reichhaltigkeit des Weines erkennen kann. Im Duft ebenfalls reichhaltig und komplex. Aromen von schwarzer Johannisbeere und Brombeere vermischen sich harmonisch mit Noten von Kakao und geröstetem Brot. Schwenkt man den Wein etwas im Glas, kommen Noten von Tabak und schwarzem Pfeffer hinzu. Im Mund präsentiert er sich konzentriert und mit schmelzigen, für die Rebsorte Tannat typischen, präsenten Tanninen, die den Charakter des Weines zum Ausdruck bringen: eine außergewöhnliche Fülle und Komplexität.	
Italien	Barolo DOCG Dacapo – Piemont	0,75 l 59,00
Trocken	Rebsorte: 100% Nebbiolo Farbe: tiefrot mit Granat-Reflexen. Duft: Trockenblumen, Leder, Waldfrüchte und Tannin-herbes Bouquet Geschmack: ein intensives, dichtes Aroma mit einem Anflug von schwarzen Kirschen. Würzige Noten im Abgang. Ausbau: 36 Monate in kleinen Holzfässern und 6 Monate Flaschenverfeinerung.	
Australien	Max's Shiraz & Cabernet	0,75 l 64,90
Trocken	Erzeuger: Penfolds Farbe: tiefes, dunkel glänzendes Purpurrot. Auch am Gaumen dominiert die dunkle Frucht mit reifen Sauerkirschen, Brombeeren und Schwarzen Johannisbeeren neben feinen Noten von Kräutern und Gewürzen, einer kräftigen Prise Pfeffer und zarten Anklängen von Crème brûlée (Butterkaramell, Vanille). Die Frucht dominiert bis ins Finale und macht Maxs Shiraz Cabernet zu einem angenehm zugänglichen Wein, der gleich bei Handelsfreigabe maximal köstlichen Trinkgenuss bereitet.	
Italien	Brunello DOCG Ugolforte – Toscana	0,75 l 79,00
Trocken	Rebsorte: Sangiovese Grosso Farbe: leuchtendes, dunkles Granatrot Duft: zeigt zunächst Noten nach Unterholz und getrockneten Pilzen, dann feine rote Beerenfrucht, im Hintergrund dann Gewürznelken. Geschmack: am Gaumen geschmeidig und voluminös. Anklang an Kirschen, etwas Zwetschken, anhaltend. Ausbau: 36 Monate im Barrique und 12 Monate auf der Flasche	

Grappa

2 cl.

1. Grappa in Marsala Fässern gereift – Dellavalle

€ 7,50

Durch eine zehnjährige Reifung des Spitzengrappas - von der Barbera-Weintraube gewonnen - und im Wasserbad in kleinen Destillierkolben destilliert, reift der Grappa anschließend 6 Jahre in 30 Hl Allier Holzfässern und 2 Jahre in benutzten Marsala Barrique.

Trester: 100% Barbera aus dem Monferrato-Gebiet

Geruch: zart, elegant, kräftig mit Geruch von Vanille, Haselnuss und Holz, würzig nach Feige, Heidelbeere, Honig und mit einer Marsala-Note.

Geschmack: im Geschmack sehr harmonisch mit kräftiger und eleganter Struktur, nach vergorenen Früchten und mit feiner Süße.

Sehr lange Beständigkeit mit vollem Eindruck

Farbe: braun – gold

2. Grappa in Whisky Fässern gereift – Dellavalle

€ 7,50

Durch eine zehnjährige Reifung des Spitzengrappas - von der Barbera-Weintraube gewonnen - und im Wasserbad in kleinen Destillierkolben destilliert, reift der Grappa anschließend 6 Jahre in 30 Hl Allier Holzfässern und 2 Jahre in benutzten Whisky casks.

Im Duft entwickelt er den klassischen Torfgeruch von Whisky und der Geschmack ist folglich äußerst nachhaltig.

Trester: 100% Barbera aus dem Monferrato-Gebiet

Geruch: zart, elegant, mit starkem Geruch von Torba und Holz

Geschmack: extrem fein im Geschmack mit Anklängen von Whisky, harmonisch mit kräftiger und eleganter Struktur

Farbe: braun – gold

3. Grappa di Moscato Barrique Villa Isa – Dellavalle

€ 3,90

Trester: Moscato aus Piemont

Destillation: die Trester werden nach traditioneller Methode getrennt und diskontinuierlich in kleinen Brennblasen gebrannt. So wird eine sanfte Behandlung der Trester und damit das Erhalten der ursprünglichen Aromen gewährleistet.

Verfeinerung: sein endgültiges Aroma und seine Würze erhält der Grappa durch die anschließende Lagerung in Barriques aus Französischer Eiche und in Fässern aus Slowenischer Eiche.

Geruch: fein und elegant, weich, harmonisch.

Die Holzfassreife lässt den Grappa weich und lang ausklingen.

Farbe: hellbraun

4. Grappa Riserva Magnum - Distilleria Zanin € 3,90

Der Grappa Riserva Magnum wird aus dem Trester verschiedenster Trauben gewonnen und anschließend destilliert. Die Verfeinerung erfolgt in nicht weniger als 48 Monaten in Slowenischen Eichenfässern.

Es entsteht ein Grappa mit einem wunderbaren Bernsteinton, gespickt mit goldenen Reflexen. Er duftet herrlich klar, sanft und fruchtig. Im Geschmack zeigt er ebenfalls eine fruchtige Note, und zwar von roten Früchten, er ist delikater und harmonischer. Auch im Nachhall ist er von guter Dauer, seidig und mit würzigen Noten versehen.

Farbe: braun – gold

5. Grappa di Chardonnay Villa Isa - Dellavalle € 3,50

Trester: Chardonnay aus Piemont

Verfeinerung: 6 Monate in Inox Behältern

Geruch: fein und elegant mit Trestergeruch, leicht würzig, sehr harmonisch, weich mit Erinnerungen an Aromen von Himbeeren und Kirschen.

Farbe: hell, transparent und glänzend

Amaro Elisir D’Erbe – Dellavalle € 2,90

Kräuterlikör aus 70 verschiedenen Sorten Kräuter hergestellt

Edle Brände von Ziegler ***2 cl.***

Williams-Birnen-Brand € 7,50

Frucht/Obstsorte: Williams-Christ-Birnen, Kernobst

Herkunft: Wallis (CH), Vinschgau (Südtirol), Steiermark (A)

Die besten Williams-Christ-Birnen wachsen auf den Höhenlagen des Wallis, im Vinschgau und in der Steiermark. Hier sind sie bei der Reifung großen Temperaturschwankungen ausgesetzt, so dass sich ihr außergewöhnlich würziges und duftiges Aroma entwickeln kann.

Das Ergebnis ist ein Brand voller Dichte und Fruchtigkeit.

Tief, geschmeidig mit hocharomatischer Würze.

Geschmack: glatt und elegant im Abgang, lang und fruchtig, weich und mild, rassige Kraft, hocharomatisch.

Geruch: sortentypisches Fruchtroma, leicht blumig, zart duftend, fruchtig frisch

Für eine Flasche 0,7 l benötigt man 14 kg Birnen

Schlehenbrand

€ 9,50

Frucht/Obstsorte: Schlehe, Kleinsteinobst

Herkunft: Franken

Geerntet von den Zapfenpflückern. Diese kleinen, fast schwarzen Schlehen wachsen an dornigen Büschen und werden nach den ersten Nachtfrosten geerntet. Durch den Frost baut sich die Gerbsäure ab. Die geringe Alkoholausbeute wird jedoch mit einem grandiosen Destillat belohnt.

Herb-süß mit einem kräftigen Anteil Marzipan. Duftig und wild zugleich.

Geschmack: glatt und elegant im Abgang, lang und fruchtig, weich und mild, rassige Kraft, hocharomatisch.

Geruch: sortentypisches Fruchtaroma, leicht blumig, zart duftend, fruchtig frisch.

Für eine Flasche 0,7 l benötigt man 26 kg Schlehen

Waldhimbeergeist

€ 7,50

Frucht/Obstsorte: Waldhimbeeren, Beerenobst

Herkunft: Plattensee, Ungarn

Für diesen Geist werden die kleinen herb-süßen Waldhimbeeren verwendet, die in den Wäldern um den Plattensee wachsen. Starkes natürliches Aroma.

Hochintensiver Beerenduft mit feinen Nuancen des Waldbodens.

Reintöniger Geschmack mit großem Fruchterlebnis.

Geschmack: glatt und elegant im Abgang, lang und fruchtig, weich und mild, rassige Kraft, hocharomatisch.

Geruch: sortentypisches Fruchtaroma, leicht blumig, zart duftend, fruchtig frisch.

Für eine Flasche 0,7 l benötigt man 3 kg Himbeeren

Zwetschgenbrand

€ 7,50

Frucht/Obstsorte: Pflaume/Spätzwetschge, Steinobst

Herkunft: Franken

Die fränkischen Spätzwetschgen schmecken am besten, wenn sie in voller Reife geerntet werden. Erst dann sind sie perfekt, um daraus unseren Zwetschgenbrand zu destillieren. Obwohl oft verkannt, ist dieser Brand ein Erlebnis voller Kraft und Finesse.

Saftige, fruchtige Aromen voller Duft und Eleganz.

Geschmack: glatt und elegant im Abgang, lang und fruchtig, weich und mild, rassige Kraft, hocharomatisch.

Geruch: sortentypisches Fruchtaroma, leicht blumig, zart duftend, fruchtig frisch.

Für eine Flasche 0,7 l benötigt man 15 kg fränkische Spätzwetschgen.