

# Liebe Gäste

Unser Fleisch kaufen wir nach sehr strengen Maßstäben und der besten verfügbaren Qualität ein. Fisch, Gemüse und Salat werden täglich frisch angeliefert.  
Alle Saucen, Suppen und Dressings stellen wir selbst nach klassischer Methode her.

## Unser 800°C Southbend Beefe

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

## Argentine Premium Black Angus Beef

Das schmackhafte Argentine Beef stammt von Rindern, die auf den unendlichen Weiden der Weiden Argentiniens in einer natürlichen Umgebung aufgewachsen sind.

Auf den endlosen Weidegründen der argentinischen Pampa wachsen hervorragende Qualitätsrinder heran. Die Grundlage für unser erstklassiges Argentine Beef. Wir erhalten unser Argentine Beef per Seefracht über Hamburg ein- bis zweimal in der Woche.

Argentinische Rinder liefern gleichbleibende und hochwertige Fleischeigenschaften. Es ist fest in der Konsistenz, saftig und aromatisch im Geschmack.

## US-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 und Hereford.

Die Tiere verbringen acht Monate auf den Weiden Nebraskas und South Dakotas. Anschließend siedeln sie in sogenannte Feed Lots 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).

Unsere Mitarbeiter geben sich größte Mühe Ihnen einen angenehmen Aufenthalt zu gestalten.  
Sollten Sie dennoch Anlass zu einer Beanstandung haben:

Bitte sprechen Sie uns an!

## Ihr Pfefferkorn-Team



## Vorspeisen

### Tomatensuppe

mit Gin und Sahnehaube 5,<sup>90</sup>

### Maiscremesuppe

mit Garnelenfleisch und Chilifäden 6,<sup>50</sup>



### Bruschetta „Pfefferkorn-Style“

mit gegrillten Zucchini, Tomaten, Rucola, Oliven, Knoblauch, geriebenem Parmesan, Balsamico, Olivenöl und Kräutern 7,<sup>20</sup>

### Carpaccio vom argentinischen Angus-Rind

mit Olivenöl, Rucola, gehobeltem Parmesan, Balsamico, Pinienkernen und Baguette 14,<sup>90</sup>

### Lachstatar

mit Wakame-Algensalat, Chilifäden und Baguette 13,<sup>90</sup>

### Vorspeisenplatte für „Zwei“

2 Black Tiger Garnelen, Lachstatar, Wakame, Carpaccio,  
Bruschetta, Aioli und Baguette  
ab 2 Personen      pro Person      15,<sup>50</sup>

### Vorspeisenplatte „Spezial“

mit Manchego-Käse, Pata Negra Schinken, Chorizo  
und Baguette 24,<sup>90</sup>

## Salate



### Salat „Mediterran“

Bunter Salat mit Schafskäse, Oliven,  
Zwiebeln 13,<sup>50</sup>

### Salat „Nico“

Bunter Salat mit Thunfisch, Ei, Oliven,  
Zwiebeln 13,<sup>50</sup>

### Leicht & Fit

Bunter Salat mit Poulardenbrust-Streifen (160g) 15,<sup>90</sup>

### Salat „Filet“

Bunter Salat mit Rinderfilet-Streifen (160g) 16,<sup>50</sup>

### Salat „Gamba“

bunter Salat mit 3 gegrillten Black-Tiger-Garnelen (ohne Schale)  
und Baguette 18,<sup>90</sup>

**Wahlweise mit hausgemachtem Joghurt-Dressing oder Trüffel-Vinaigrette (Vegan)**

## U.S. Prime Beef aus Nebraska



### U.S. Tenderloin

Rinderfilet - das zarteste Stück von der Rinderlende

Small Cut	250g	49,90
Regular Cut	350g	65,90
President Cut	500g	87,90

### U.S. New York Strip Loin (Prime)

Unser ganzer Stolz – mit dem typischen Fettrand, kräftig im Geschmack

Regular Cut	350g	46,90
John Wayne Cut	500g	64,90

### U.S. Hanging Tender

Butchers Filet – Der Geheimtipp

Regular Cut	350g	39,90
-------------	------	-------

Wir servieren es Medium Rare/tranchiert

### U.S. Teres Major Steak

Metzgerstück – Unsere neuste Empfehlung! Früher behielten die Metzger dieses zarte Stück Fleisch aus dem Rindernacken am liebsten für sich selbst

Regular Cut	300g	34,90
-------------	------	-------

Wir servieren es Medium Rare/tranchiert

### U.S. Round

Steakhüfte – das feinste Teilstück aus der Keule, sehr mager und gar nicht zu verachten

Regular Cut	250g	29,00
-------------	------	-------

### Darf es auch etwas Ausgefallenes sein?

Sprechen Sie uns auf unsere aktuellen „Special-Steak“-Angebote an!

## Premium Black Angus aus Argentinien



### Filetsteak

das zarteste Stück von der Rinderlende

Small Cut	160g	26,50
Regular Cut	250g	37,50
Gaucha Cut	350g	48,50
President Cut	500g	64,00

### Rib-Eye-Steak

Entrecôte – mit dem saftigen Fettauge

Regular Cut	350g	32,50
Django Cut	500g	39,90

### Roastbeef

Rumpsteak – mit dem typischen Fettrand, kräftig im Geschmack

Regular Cut	250g	26,90
Gaucha Cut	350g	35,40

**Alle Steaks servieren wir mit hausgemachter Kräuterbutter und separaten Steaksaucen**

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

### Beilagen

Kleiner Beilagensalat	5,00
Großer Beilagensalat	7,00
Pommes frites	4,00
Süßkartoffel Pommes frites	5,00
Ofenkartoffel	5,00
Rosmarinkartoffeln	4,50
Kartoffelecken	4,00
Mediterranes	
Pfannengemüse	5,00
Blattspinat	4,50
Schmorzwiebeln	4,00
Kräuterbutter	3,50
Madeirajus	4,00
Sauce Béarnaise	4,00
Braune Pfeffersauce	4,00
Gorgonzolasauce	4,50

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



## U.S. Burger 280g

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

<b>Pepper Burger</b> (ohne Brötchen) auf brauner Pfeffersauce, Sauce Béarnaise, Pommes frites	15, <sup>50</sup>
<b>Classic Burger</b> im Brioche Brötchen mit Salat, Schmorzwiebeln, Tomate, Mayonnaise, hausgemachte BBQ Sauce und Chili-Ketchup und Pommes frites	16, <sup>50</sup>
<b>Cheese Burger</b> im Brioche Brötchen mit Salat, frischen Zwiebeln, Chili-Knoblauch- Aioli, Tomate, Chili-Ketchup, Manchego-Käse und Pommes frites	17, <sup>50</sup>
<b>Chili Cheese Burger</b> (scharf) wie Cheese Burger, mit Jalapeños	18, <sup>90</sup>
 <b>Veggieburger</b> Spinat-Käse-Patty im Brioche Brötchen mit Salat, frischen Zwiebeln, Chili-Knoblauch-Aioli, Tomate, Chili-Ketchup, Manchego-Käse und Pommes frites	13, <sup>90</sup>
<b>„Double“</b> mit einem zweitem 280g Patty    zzgl. 11, <sup>00</sup>	

Möchten Sie Ihren Burger mit Bacon oder Süßkartoffel Pommes frites?    zzgl. 1,<sup>50</sup>

## Variationen vom argentinischen Black-Angus

<b>Filetstreifen „Parisienne“</b> (160g) Feine Streifen vom argentinischen Angus Filet auf mediterranem Pfannengemüse mit Madeirajus und Rosmarinkartoffeln	21, <sup>90</sup>
<b>3 Filetmedaillons</b> (180g) auf Madeirajus mit Blattspinat, confierten Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln	23, <sup>90</sup>
<b>Texanisches Steak „High Chaparral“</b> (160g) gegrilltes Rumpsteak mit brauner Pfeffersauce, Sauce Béarnaise, Grilltomate Mais und Kartoffelecken	27, <sup>90</sup>
<b>Rumpsteak „Gorgonzola“</b> (160g) mit Gorgonzolasauce, dazu mediterranes Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln	27, <sup>90</sup>
<b>Pariser Pfeffersteak</b> (160g) Filetsteak mit brauner Pfeffersauce, Sauce Béarnaise, Pommes frites, Grilltomate, Beilagensalat	31, <sup>90</sup>
<b>Steakteller</b> (400g) Filetsteak, Rumpsteak, Rib-Eye und Hüfte, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark	39, <sup>00</sup>

Wünschen Sie ein größeres Steak?

pro 100 g Rumpsteak    zzgl. 8,<sup>50</sup>            pro 100 g Filetsteak    zzgl. 11,<sup>00</sup>

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

## Fisch

**Gebratenes Lachsfilet in Salbei-Limettenbutter**  
mit Blattspinat, confierten Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln 20,90

**Gegrillte Black Tiger Garnelen** (6 Stück, ohne Schale)  
in Kräuterbutter und Knoblauch mit Chili-Knoblauch-Aioli  
und Baguette 21,90

## Schnitzel & Poularde

**Schnitzel „Wiener Art“**  
vom Schwein, mit Pommes frites und Beilagensalat 15,90


**Paprikaschnitzel**  
mit Paprikasauce, Sauce Béarnaise, Pommes frites und Beilagensalat 16,50


**Ratsherren Schnitzel**  
mit Spiegelei, Sauce Béarnaise, mediterranes Pfannengemüse  
und Kartoffelecken 16,90


**Gegrillte Kikok Maispouardenbrust** (180g)  
Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Kräuterquark  
und Beilagensalat 21,50


**Gegrillte Kikok Maispouardenbrust** (180g)  
auf Madeirajus mit Blattspinat, confierten Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln 21,50


## Vegetarisch, Vegan

 **Shakshuka**  
orientalischer Tomaten-Paprikatopf mit Knoblauch, Spiegelei,  
Schafskäse, Rosmarinkartoffeln und Olivenbrot 14,90

 **Mediterrane Gemüseplatte**  
Paprika, Kirschtomaten, Zucchini, Champignons mit geriebenem Manchego-Käse,  
auf Tomatensauce mit Rosmarinkartoffeln 14,90

 **Veggieburger**  
Spinat-Käse-Patty im Brioche Brötchen mit Salat, frischen Zwiebeln,  
Chili-Knoblauch-Aioli, Tomate, Chili-Ketchup, Manchego-Käse und Pommes frites 13,90

 **Mediterrane Gemüseplatte Vegan**  
Paprika, Kirschtomaten, Zucchini, Champignons auf Tomatensauce,  
mit Rosmarinkartoffeln 13,50

 **Shakshuka Vegan**  
orientalischer Tomaten-Paprikatopf mit Knoblauch, Oliven, Rucola,  
Olivenbrot und Rosmarinkartoffeln 13,50

## Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Kinder Burger 11,00

Schnitzel Kind 11,00

Kinder Pommes frites 5,50



Und fast jedes andere Gericht als halbe Portion zum halben Preis.

# *Dessert*

*Crème Brûlée  
mit Karamellkruste  
6,50*

*Minicrêpe  
mit Panna cotta crème und Himbeermousse gefüllt  
und Vanilleeis  
6,90*

*Warmer Brownie  
mit hausgemachter roter Beerengrütze und Sahne  
6,90*

*Warmer „Wiener Apfelstrudel“  
mit Vanilleeis und Sahne  
6,90*

*Warmer spanischer Mandelkuchen  
mit Vanilleeis und Sahne  
6,90*

*Verschiedene Sorten Torten von unserem Kuchenbuffet  
ab 3,30*

*Verschiedene Sorten Mövenpick-Eiscreme*

*pro Kugel 1,30  
mit Sahne 0,70*

  
MÖVENPICK

*! Pfefferkorn*

## Biere vom Fass

Brinkhoff's No.1	0,3l	3,20
Brinkhoff's No.1	0,5l	4,80
Hövels	0,3l	3,20
Hövels	0,5l	4,80
Allgäuer Büble Weissbier	0,5l	4,80
Allgäuer Büble Banane	0,5l	4,80
Alsterwasser mit Sprite	0,3l	3,20
Alsterwasser mit Sprite	0,5l	4,80

## Flaschenbiere

Berliner Weiße rot/grün (im Sommer)	3,90
Brinkhoff's No.1 alkoholfrei	0,33l 3,20
Allgäuer Büble Weissbier alkoholfrei	0,5l 4,80
Malzbier	0,33l 3,20

**Craft-Bier, siehe Sonderkarte**

## Alkoholfreie Getränke

 	0,2 l	2,70
 	0,33 l	3,70
Apollinaris Selection	0,25l	2,70
Apollinaris Selection	0,75l	6,50
Vio Stilles Wasser	0,25l	2,70
Vio Stilles Wasser	0,75l	6,50
Eistee Pfirsich 	0,33l	3,70
Eistee Zitrone	0,33l	3,70
Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2l	3,10
Schweppes Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,2l	3,10
Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	0,2l	3,10

## Schorlen & Säfte

Apfelsaft	0,2l	3,00
Orangensaft	0,2l	3,00
Kiba	0,2l	3,10
Maracujasaft	0,2l	3,10
Maracujaschorle	0,2l	3,00
Maracujaschorle	0,4l	4,50
Johannisbeersaft	0,2l	3,10
Johannisbeerschorle	0,2l	3,00
Johannisbeerschorle	0,4l	4,50
Bio-Apfelschorle 	0,33l	3,70
Bio-Orangenlimonade	0,33l	3,70
Bio-Rhabarberlimonade	0,33l	3,70

## Aperitif

Sherry, trocken	3,00
Cinzano bianco	3,00
Prosecco	4,50
Campari Orange <sup>1</sup>	5,50
Aperol Orange <sup>1</sup>	5,50
Aperol Spritz <sup>1</sup>	6,50
Hugo	6,50

## Cocktails

<b>Pimm's Cup No.1</b>	7,50
Pimm's, Zitrone, Orange, Gurke, Ginger Ale	
<b>Caipirinha</b>	7,50
Cachaça, Limette, Rohrzucker, Lime Juice	
<b>Mojito</b>	7,50
Weißer Rum, Limette, Soda, frische Minze	
<b>Pina Colada</b>	7,50
Weißer Rum, Kokos, Sahne, Ananassaft	
<b>Tequila Sunrise</b>	7,50
Tequila, Zitronensaft, Grenadine-Sirup, Orangensaft	
<b>Swimming Pool</b>	8,50
Vodka, weißer Rum, Blue Curaçao, Sahne, Kokos, Ananassaft	
<b>Gin Basil Smash</b>	8,50
3-facher Gin, Limettensaft, Saft aus frischem Basilikum, Rohrzucker	
<b>Long Island Ice Tea</b>	9,50
Vodka, Gin, Tequila, weißer Rum, Cointreau, Cola, Zitronensaft	

## Alkoholfreie Cocktails

<b>Virgin Mojito</b>	6,50
Tonic <sup>4</sup> , Limette, Minzblätter, Rohrzucker	
<b>Virgin Colada</b>	6,50
Ananassaft, Kokos, Sahne	
<b>Jamaica Fruit</b>	6,50
Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Grenadine-Sirup	
<b>American Dream</b>	6,50
Blue Curaçao (alkoholfrei), Orangensaft, Zitronensaft, Ananassaft, Sahne	

**Craft Biere, Weine, Grappa und edle Brände finden Sie auf unseren Sonderkarten**

1 enthält Farbstoff 2 koffeinhaltig 3 chininhaltig  
4 enthält Konservierungsstoffe

## Gin

Bombay Sapphire	4cl	7,00
Hendrick's	8,00	
Potthoff's Der Gin des Lebens	8,00	
Monkey 47	9,00	

## Rum & Whisky

Havana Club 7y	4cl	8,00
Jack Daniels	7,00	
Chivas Regal 12y	8,50	
Ardbeg 10y	9,50	
Glenfiddich Solera 15y	9,50	
Lagavulin 16y	11,00	

## Bitter

Westenpörter	2cl	2,50
Jägermeister	3,00	
Ramazotti	3,00	
Averna	3,00	
Amaro San Felice	3,50	
Fernet Branca	3,00	

## Digestiv

«Fürst Bismarck»	2cl	2,50
Sambuca	3,00	
Ouzo	3,00	
Smirnoff Vodka	3,00	
Grey Goose Vodka	3,50	
Tequila	3,00	
Linie Aquavit	3,00	
Baileys	3,00	
Schladerer Williams-Birne	3,00	
Remy Martin V.S.O.P.	3,90	
Potthoff's Schlehenlikör	3,00	
Potthoff's Haselnusslikör	3,00	
Potthoff's ..Life from.. Likör	3,00	



## Longdrinks 2cl + 0,2l Softdrink

Barcadi Cola	6,00
Vodka Lemon	6,00
Whisky Cola	6,50
Gin Tonic	6,50
Havana Cola	7,00

## Heiße Getränke

Café Crème	2,90
Pott Café Crème	3,60
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	3,70
Espresso Macchiato	2,70
Cappuccino	3,10
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50
Milchkaffee	3,30
Latte Macchiato	3,30
Verschiedene Sorten Keo-Tee	
finden Sie auf unserer Tee Karte	

## Weißwein

0,2 l

<b>Baden</b>	<b>Durbacher Kochberg, Grauer Burgunder, Q.b.A.</b>	
Trocken	Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft rassig, charaktervoll, typisch	6,50
<b>Pfalz</b>	<b>Chardonnay "Vier Jahreszeiten" Q.b.A.</b>	
Trocken	Erz. Abf.: Vier Jahreszeiten Winzer eG. frischer Geschmack, feine Frucht, sehr ausgewogen	6,50
<b>Elsaß</b>	<b>Riesling, A.O.C</b>	
Trocken	Erz. Abf.: Cave Coopérative de Ribeauvillé frisches Bouquet, zarte Säure	6,50
<b>Elsaß</b>	<b>Andante, A.O.C</b>	
Halb- trocken	Erz. Abf.: Cave Coopérative de Ribeauvillé Traube: Gewürztraminer und Muscat fruchtiges Aroma, leicht und süffig	6,50
<b>Italien</b>	<b>Pinot Grigi o Grave del Friuli DOC</b>	
Trocken	Erz. Abf.: Casa Vinicola Antonutti leicht, frisch, fruchtig, erlesene Qualität	6,50

## Roséwein

0,2 l

<b>Baden</b>	<b>Durbacher, Spätburgunder Weißherbst, Q.b.A.</b>	
Trocken	Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft fruchtig, vollmundig, saftig	6,50

## Rotwein

0,2 l

<b>Italien</b>	<b>Sangiovese Rubicone IGT</b>	
Halbtrocken	Contessa Carola - Region Apulien 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.	6,90
<b>Baden</b>	<b>Pinot Noir, Spätburgunder, Q.b.A.</b>	
Trocken	Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft edler Duft nach reifen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren	7,10
<b>Bordeaux</b>	<b>Château Haut Pognan - Bordeaux Superieur</b>	
Trocken	Vieilly en fûts de chêne, Château Abzug Appellation Bordeaux superieur contrôlée. fruchtiges Bouquet, runder geschmeidiger Körper	6,90
<b>Italien</b>	<b>Merlot „Baronie Coraldo“ IGT-Cantine Santa Ninfa</b>	
Trocken	Intensiv Rubinrot, hervorragende Struktur mit eleganten Tanninen und bezauberndem Abgang Reich und elegant	6,90

## Sekt und Champagner

<b>Geldermann Rosé Piccolo</b>	9,50
<b>Geldermann Rosé 0,75 l</b>	39,00
<b>Geldermann Carte Blanche Piccolo</b>	9,50
<b>Geldermann Carte Blanche 0,75 l</b>	39,00
<b>Taittinger Brut Reserve 0,75 l</b>	75,00



## Weißwein (Flasche)

<b>Italien</b>	<b>Dianthà Bianco Terre Siciliane IGT</b>	<b>0,75 l 23,00</b>
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.	
<b>Deutschland</b>	<b>J.R. Junior</b>	<b>0,75 l 35,00</b>
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.	
<b>Pfalz</b>	<b>Chardonnay "Vier Jahreszeiten" Q.b.A.</b>	<b>0,75 l 23,00</b>
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.	
<b>Italien</b>	<b>Pinot Grigio Grave del Friuli DOC</b>	<b>0,75 l 23,00</b>
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.	
<b>Italien</b>	<b>Lugana I Frati DOC</b>	<b>0,75 l 38,00</b>
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.	
<b>Italien</b>	<b>Tormaresca Chardonnay Puglia IGT</b>	<b>0,75 l 24,00</b>
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	
<b>Italien</b>	<b>Cayega DOCG</b>	<b>0,75 l 30,00</b>
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)**

<b>Spanien</b>	<b>Sauvignon Blanc / Rueda</b>	<b>0,75 l</b>	<b>33,00</b>
	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)**

<b>Italien</b>	<b>Ciro Rosato DOC</b>	<b>0,75 l</b>	<b>23,00</b>
	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)**

<b>Frankreich</b>	<b>Château Haut Pougnan - Bordeaux Superieur</b>	<b>0,75 l</b>	<b>25,00</b>
	Vieilly en fûts de chêne, Château Abzug		
Trocken	Appellation Bordeaux superieur contrôlée.		
	Fruchtiges Bouquet, runder geschmeidiger Körper		
<b>Italien</b>	<b>Salice Salentino Riserva DOC</b>	<b>0,75 l</b>	<b>27,00</b>
	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.		
<b>Italien</b>	<b>Chianti Classico DOCG „Piecorto“</b>	<b>0,75 l</b>	<b>30,00</b>
	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.		
<b>Italien</b>	<b>Montepulciano „Tatone“ DOC</b>	<b>0,75 l</b>	<b>30,00</b>
	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)**

<b>Italien</b>	<b>Primitivo di Manduria DOC</b>	<b>0,75 l 32,00</b>
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.	
<b>Italien</b>	<b>Achelo Cortona DOC Syrah</b>	<b>0,75 l 40,00</b>
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.	
<b>Italien</b>	<b>Cannonau di Sardegna Riserva „ Corash “ DOC</b>	<b>0,75 l 40,00</b>
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.	
<b>Chile</b>	<b>Cordillera</b>	<b>0,75 l 49,00</b>
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	
<b>Italien</b>	<b>Ronchedone</b>	<b>0,75 l 51,00</b>
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)**

<b>Italien</b>	<b>Amarone DOCG Villa La Mattarana – Veneto</b>	<b>0,75 l 54,00</b>
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.	
<b>Frankreich</b>	<b>Madiran Plénitude</b>	<b>0,75 l 60,00</b>
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.	
<b>Italien</b>	<b>Barolo DOCG Dacapo – Piemont</b>	<b>0,75 l 70,00</b>
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.	
<b>Australien</b>	<b>Max's Shiraz &amp; Cabernet</b>	<b>0,75 l 68,00</b>
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.	
<b>Italien</b>	<b>Brunello DOCG Ugolforte – Toscana</b>	<b>0,75 l 84,00</b>
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 delikats und harmonisch. 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.

*Alkohol ist der Feind des Menschen.  
Doch bereits in der Bibel steht  
geschrieben: “Du sollst auch deine  
Feinde lieben!”*

*Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat, darin zu  
wohnen.*

*Winston Churchill (1874-1965)*

*Das Essen ist einer der vier Zwecke des  
Daseins. Welches die anderen drei sind,  
darauf bin ich noch nicht gekommen.*

*Charles de Montesquieu (1689-1755)*