

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 6,⁸⁰

Maiscremesuppe

mit Garnelenfleisch und Chilifäden 7,⁵⁰



Bruschetta „Pfefferkorn-Style“

mit gegrillten Zucchini, Tomaten, Rucola, Oliven, Knoblauch, geriebenem Parmesan, Balsamico, Olivenöl und Kräutern 8,⁹⁰

Carpaccio vom argentinischen Angus-Rind

mit Olivenöl, Rucola, gehobeltem Parmesan, Balsamico, Pinienkernen und Baguette 16,⁹⁰

Lachstatar

mit Wakame-Algensalat, Chilifäden und Baguette 16,⁰⁰

Vorspeisenplatte für „Zwei“

2 Black Tiger Garnelen, Lachstatar, Wakame, Carpaccio,
Bruschetta, Aioli und Baguette
ab 2 Personen pro Person 17,⁹⁰

Vorspeisenplatte „Spezial“

mit Manchego-Käse, Pata Negra Schinken, Chorizo
und Baguette 28,⁹⁰

Salate



Salat „Mediterran“

Bunter Salat mit Schafskäse, Oliven,
Zwiebeln 16,⁵⁰

Salat „Nico“

Bunter Salat mit Thunfisch, Ei, Oliven,
Zwiebeln 16,⁵⁰

Leicht & Fit

Bunter Salat mit Poulardenbrust-Streifen (160g) 18,⁹⁰

Salat „Filet“

Bunter Salat mit Rinderfilet-Streifen (160g) 19,⁹⁰

Salat „Gamba“

bunter Salat mit 3 gegrillten Black-Tiger-Garnelen (ohne Schale)
und Baguette 21,⁹⁰

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	57,40
Regular Cut	350g	75,80
President Cut	500g	101,10

U.S. New York Strip Loin (Prime)

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

Regular Cut	350g	53,90
John Wayne Cut	500g	74,60

U.S. Hanging Tender

Butchers Filet – Der Geheimtipp

Regular Cut	350g	45,90
-------------	------	-------

Wir servieren es Medium Rare/tranchiert

U.S. Teres Major Steak

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

Regular Cut	300g	40,10
-------------	------	-------

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	33,40
-------------	------	-------

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	30,50
Regular Cut	250g	43,20
Gaucha Cut	350g	55,90
President Cut	500g	73,60

Rib-Eye-Steak

Entrecôte – mit dem saftigen Fettauge

Regular Cut	350g	37,40
Django Cut	500g	45,90

Roastbeef

Rumpsteak – mit dem typischen Fettrand, kräftig im Geschmack

Regular Cut	250g	30,90
Gaucha Cut	350g	40,70

Alle Steaks servieren wir mit hausgemachter Kräuterbutter und separaten Steaksaucen

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

Beilagen

Kleiner Beilagensalat	5,90
Großer Beilagensalat	8,00
Pommes frites	4,90
Süßkartoffel Pommes frites	5,90
Ofenkartoffel	5,90
Rosmarinkartoffeln	5,50
Kartoffelecken	4,90
Mediterranes	
Pfannengemüse	5,90
Blattspinat	5,50
Schmorzwiebeln	4,90
Kräuterbutter	4,00
Madeirajus	4,90
Sauce Béarnaise	4,90
Braune Pfeffersauce	4,90
Gorgonzolasauce	5,50

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.

Pepper Burger (ohne Brötchen) auf brauner Pfeffersauce, grüner Pfeffer, Sauce Béarnaise, Grilltomate und Pommes frites	18, ⁸⁰
Classic Burger im Brioche Brötchen mit Salat, Schmorzwiebeln, Tomate, Mayonnaise, hausgemachte BBQ-Sauce und Chili-Ketchup und Pommes frites	19, ⁹⁰
Cheese Burger im Brioche Brötchen mit Salat, frischen Zwiebeln, Chili-Knoblauch-Aioli, Tomate, Chili-Ketchup, Manchego-Käse und Pommes frites	21, ¹⁰
Chili Cheese Burger (scharf) wie Cheese Burger, mit Jalapeños	22, ⁵⁰
 Veggieburger Spinat-Käse-Patty im Brioche Brötchen mit Salat, frischen Zwiebeln, Chili-Knoblauch-Aioli, Tomate, Chili-Ketchup, Manchego-Käse und Pommes frites	17, ⁰⁰
„Double“ mit einem zweitem 280g Patty	zzgl. 13, ⁵⁰

Möchten Sie Ihren Burger mit Bacon? zzgl. 2,⁵⁰

Oder mit Süßkartoffel Pommes frites? zzgl. 2,⁰⁰

Variationen vom argentinischen Black-Angus

Filetstreifen „Parisienne“ (160g) Feine Streifen vom argentinischen Angus Filet auf mediterranem Pfannengemüse mit Madeirajus und Rosmarinkartoffeln	26, ⁹⁰
3 Filetmedaillons (180g) auf Madeirajus mit Blattspinat, confierten Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln	28, ⁵⁰
Texanisches Steak „High Chaparral“ (160g) gegrilltes Rumpsteak mit brauner Pfeffersauce, grüner Pfeffer, Sauce Béarnaise, Grilltomate, Mais und Kartoffelecken	33, ¹⁰
Rumpsteak „Gorgonzola“ (160g) mit Gorgonzolasauce, dazu mediterranes Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln	33, ¹⁰
Pariser Pfeffersteak (160g) Filetsteak mit brauner Pfeffersauce, grüner Pfeffer, Sauce Béarnaise, Pommes frites, Grilltomate, Beilagensalat	37, ⁷⁰
Steakteller (400g) Filetsteak, Rumpsteak, Rib-Eye und Hüfte, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark	45, ⁹⁰

Wünschen Sie ein größeres Steak?

pro 100 g Rumpsteak zzgl. 9,⁸⁰ pro 100 g Filetsteak zzgl. 12,⁷⁰

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 25,⁰⁰
- Gegrillte Black Tiger Garnelen** (6 Stück, ohne Schale)
in Kräuterbutter und Knoblauch mit Chili-Knoblauch-Aioli
und Baguette 26,⁰⁰

Schnitzel & Poularde

- Schnitzel „Wiener Art“**
vom Schwein, mit Pommes frites und Beilagensalat 18,³⁰
- Paprikaschnitzel**
mit Paprikasauce, Sauce Béarnaise, Pommes frites und Beilagensalat 19,⁰⁰
- Ratsherren Schnitzel**
mit Spiegelei, Sauce Béarnaise, mediterranes Pfannengemüse
und Kartoffelecken 19,⁰⁰
- Gegrillte Kikok Maispouardenbrust** (180g)
Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Kräuterquark
und Beilagensalat 25,⁷⁰
- Gegrillte Kikok Maispouardenbrust** (180g)
auf Madeirajus mit Blattspinat, confierten Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln 25,⁷⁰

Vegetarisch, Vegan

-  **Shakshuka**
orientalischer Tomaten-Paprikatopf mit Knoblauch, Spiegelei,
Schafskäse, Rucola, Rosmarinkartoffeln und Olivenbrot 18,⁵⁰
-  **Mediterrane Gemüseplatte**
Paprika, Kirschtomaten, Zucchini, Champignons mit geriebenem Manchego-Käse,
auf Tomatensauce mit Rosmarinkartoffeln 18,¹⁰
-  **Veggieburger**
Spinat-Käse-Patty im Brioche Brötchen mit Salat, frischen Zwiebeln,
Chili-Knoblauch-Aioli, Tomate, Chili-Ketchup, Manchego-Käse und Pommes frites 17,⁰⁰
-  **Mediterrane Gemüseplatte Vegan**
Paprika, Kirschtomaten, Zucchini, Champignons auf Tomatensauce,
mit Rosmarinkartoffeln 16,⁵⁰
-  **Shakshuka Vegan**
orientalischer Tomaten-Paprikatopf mit Knoblauch, Oliven, Rucola,
Olivenbrot und Rosmarinkartoffeln 16,⁹⁰

!! Für unsere kleinen Gäste !! (bis 12 Jahre)

- Kinder Burger 12,⁷⁰
Schnitzel Kind 12,⁷⁰
Kinder Pommes frites 6,⁵⁰



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

Dessert

*Crème Brûlée
mit Karamellkruste
7,90*

*Minicrêpe
mit Panna cotta crème und Himbeermousse gefüllt
und Vanilleeis
8,50*

*Warmer Brownie
mit hausgemachter roter Beerengrütze und Sahne
8,50*

*Warmer „Wiener Apfelstrudel“
mit Vanilleeis und Sahne
8,50*

*Warmer spanischer Mandelkuchen
mit Vanilleeis und Sahne
8,50*

*Verschiedene Sorten Torten von unserem Kuchenbuffet
ab 3,80*

Verschiedene Sorten Mövenpick-Eiscreme

*pro Kugel 1,80
mit Sahne 1,20*


MÖVENPICK

! Pfefferkorn

Biere vom Fass

Brinkhoff's No.1	0,3l	3,70
Brinkhoff's No.1	0,5l	5,50
Hövels	0,3l	3,70
Hövels	0,5l	5,50
Allgäuer Büble Weissbier	0,5l	5,50
Allgäuer Büble Banane	0,5l	5,50
Alsterwasser mit Sprite	0,3l	3,70
Alsterwasser mit Sprite	0,5l	5,50

Flaschenbiere


Berliner Weiße rot/grün (im Sommer)	4,50
Brinkhoff's No.1 alkoholfrei	0,33l 3,70
Allgäuer Büble Weissbier alkoholfrei	0,5l 5,50
Malzbier	0,33l 3,70

Craft-Bier, siehe Sonderkarte

Alkoholfreie Getränke

 1,2		0,2 l	3,10
 1,2		0,33 l	4,20
Apollinaris Selection	0,25l	3,10	
Apollinaris Selection	0,75l	7,50	
Vio Stilles Wasser	0,25l	3,10	
Vio Stilles Wasser	0,75l	7,50	
Eistee Pfirsich	0,33l	4,20	
Eistee Zitrone	0,33l	4,20	
Schweppes Ginger Ale ¹	0,2l	3,60	
Schweppes Bitter Lemon ³	0,2l	3,60	
Schweppes Tonic Water ³	0,2l	3,60	

Schorlen & Säfte

Apfelsaft	0,2l	3,50
Orangensaft	0,2l	3,50
Kiba	0,2l	3,60
Maracujasaft	0,2l	3,60
Maracujaschorle	0,2l	3,50
Maracujaschorle	0,4l	5,20
Johannisbeersaft	0,2l	3,60
Johannisbeerschorle	0,2l	3,50
Johannisbeerschorle	0,4l	5,20
Bio-Apfelschorle 	0,33l	4,20
Bio-Orangenlimonade	0,33l	4,20
Bio-Rhabarberlimonade	0,33l	4,20

Aperitif

Sherry, trocken	3,50
Cinzano bianco	3,50
Prosecco	5,50
Campari Orange ¹	6,50
Aperol Orange ¹	6,50
Aperol Spritz ¹	7,50
Lillet Berry	7,50
Lillet Rosé White Peach	7,50
Hugo	7,50

Cocktails

Pimm's Cup No.1	8,50
Pimm's, Zitrone, Orange, Gurke, Ginger Ale	
Caipirinha	8,50
Cachaça, Limette, Rohrzucker, Lime Juice	
Mojito	8,50
Weißer Rum, Limette, Soda, frische Minze	
Pina Colada	8,50
Weißer Rum, Kokos, Sahne, Ananassaft	
Tequila Sunrise	8,50
Tequila, Zitronensaft, Grenadine-Sirup, Orangensaft	
Swimming Pool	10,00
Vodka, weißer Rum, Blue Curaçao, Sahne, Kokos, Ananassaft	
Gin Basil Smash	10,00
3-facher Gin, Limettensaft, Saft aus frischem Basilikum, Rohrzucker	
Long Island Iced Tea	11,00
Vodka, Gin, Tequila, weißer Rum, Cointreau, Cola, Zitronensaft	

Alkoholfreie

Cocktails

Virgin Mojito	7,50
Tonic ⁴ , Limette, Minzblätter, Rohrzucker	
Virgin Colada	7,50
Ananassaft, Kokos, Sahne	
Jamaica Fruit	7,50
Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Grenadine-Sirup	
American Dream	7,50
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	8,00
Hendrick's	9,50
Potthoff's Der Gin des Lebens	9,50
Monkey 47	10,50

Rum & Whisky

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

Bitter

Westenpörter	3,00
Jägermeister	3,50
Ramazotti	3,50
Averna	3,50
Amaro San Felice	4,00
Fernet Branca	3,50

Digestiv

«Fürst Bismarck »	3,00
Sambuca	3,50
Ouzo	3,50
Smirnoff Vodka	3,50
Grey Goose Vodka	4,00
Tequila	3,50
Linie Aquavit	3,50
Baileys	3,50
Schladerer Williams-Birne	3,50
Remy Martin V.S.O.P.	4,50
Potthoff's Schlehenlikör	3,50
Potthoff's Haselnusslikör	3,50
Potthoff's ..  .. Likör	3,50



Longdrinks 2cl + 0,2l Softdrink

Barcadi Cola	7,00
Vodka Lemon	7,00
Whisky Cola	7,50
Gin Tonic	7,50
Havana Cola	8,00

Heiße Getränke

Café Crème	3,30
Pott Café Crème	4,10
Espresso	2,90
Doppelter Espresso	4,20
Espresso Macchiato	3,10
Cappuccino	3,60
Heiße Schokolade mit Sahne	4,00
Milchkaffee	3,90
Latte Macchiato	3,90
Verschiedene Sorten Keo-Tee	
finden Sie auf unserer Tee Karte	

Weißwein

0,21

Baden	Durbacher Kochberg, Grauer Burgunder, Q.b.A.	
Trocken	Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft rassig, charaktervoll, typisch	7,50
Pfalz	Chardonnay "Vier Jahreszeiten" Q.b.A.	
Trocken	Erz. Abf.: Vier Jahreszeiten Winzer eG. frischer Geschmack, feine Frucht, sehr ausgewogen	7,50
Elsaß	Riesling, A.O.C	
Trocken	Erz. Abf.: Cave Coopérative de Ribeauvillé frisches Bouquet, zarte Säure	7,50
Elsaß	Andante, A.O.C	
Halb- trocken	Erz. Abf.: Cave Coopérative de Ribeauvillé Traube: Gewürztraminer und Muscat fruchtiges Aroma, leicht und süffig	7,50
Italien	Pinot Grigio Grave del Friuli DOC	
Trocken	Erz. Abf.: Casa Vinicola Antonutti leicht, frisch, fruchtig, erlesene Qualität	7,50
Italien	Lugana DOC	
Trocken	strohgelb mit grünen Reflexen, leichte Säure, Aroma: Melone und Zitrusfrucht	9,50

Roséwein

0,21

Baden	Durbacher, Spätburgunder Weißherbst, Q.b.A.	
Trocken	Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft fruchtig, vollmundig, saftig	7,50

Rotwein

0,21

Italien	Sangiovese Rubicone IGT	
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.	8,00
Baden	Pinot Noir, Spätburgunder, Q.b.A.	
Trocken	Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft edler Duft nach reifen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren	8,50
Bordeaux	Château Haut Pognan - Bordeaux Superieur	
Trocken	Vieilly en fûts de chêne, Château Abzug Appellation Bordeaux superieur contrôlée. fruchtiges Bouquet, runder geschmeidiger Körper	8,00
Italien	Merlot „Baronie Coraldo“ IGT-Cantine Santa Ninfa	
Trocken	intensiv Rubinrot, hervorragende Struktur mit eleganten Tanninen und bezauberndem Abgang Reich und elegant	8,00
Italien	Primitivo DOC	
Trocken	intensiv rot leuchtend mit dunklen Reflexen, das Bouquet weist Noten von gereiftem Obst und getrockneten Feigen auf	8,00

Weißwein (Flasche)

Italien	Dianthà Bianco Terre Siciliane IGT	0,75 l 26,00
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 40,00
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 26,00
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 26,00
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 42,00
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 28,00
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	

Weißwein (Flasche)

Spanien	Sauvignon Blanc / Rueda	0,75 l	38,00
	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	26,00
	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.		
Italien	Rosa dei Frati	0,75 l	42,00
	Ca dei Frati, Lombardei		
Trocken	Ein fein abgestimmter Rosé: duftig – fruchtig, mit anmutigen floralen Noten. Sein frischer Geschmack wirkt stimulierend und elegant, sein Säurespiel ist dezent belebend. Ein Rosé, mit dem Charme eines sommerlichen Abends am Gardasee.		

Rotwein (Flasche)

Frankreich	Château Haut Pougnan - Bordeaux Superieur	0,75 l	29,00
	Vieilly en fûts de chêne, Château Abzug		
Trocken	Appellation Bordeaux superieur contrôlée.		
	Fruchtiges Bouquet, runder geschmeidiger Körper		
Italien	Chianti Classico DOCG „Piecorto“	0,75 l	35,00
	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	35,00
	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 37,00
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 46,00
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 46,00
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 56,00
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 59,00
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 62,00
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.	
Italien	Barolo DOCG Dacapo – Piemont	0,75 l 80,00
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 78,00
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 96,00
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	

Sekt und Champagner

Geldermann Rosé Piccolo	11,00
Geldermann Rosé 0,75 l	45,00
Geldermann Carte Blanche Piccolo	11,00
Geldermann Carte Blanche 0,75 l	45,00
Taittinger Brut Reserve 0,75 l	86,00

Grappa

2 cl.

1. Grappa in Marsala Fässern gereift – Dellavalle

€ 9,00

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

€ 9,00

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

€ 4,50

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 € 4,50

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 € 4,00

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 € 3,50

Kräuterlikör aus 70 verschiedenen Sorten Kräuter hergestellt

Edle Brände von Ziegler ***2 cl.***

Williams-Birnen-Brand € 9,00

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

€ 11,00

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

€ 9,00

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

€ 9,00

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)