

Ankommen & Wohlfühlen

Café & Restaurant

Zur Gondel

Im Sommer erwarten Sie bei uns verschiedene kulinarische Leckereien aus der Region, sowie elegante mediterrane, hausgemachte Spezialitäten in einer angenehmen Atmosphäre.

Sie finden und erreichen uns:

Kaemmererufer 25 - 22303 Hamburg - Winterhude

Tel. 040 / 280 58 466 - Fax 040 / 271 32 30

www.zur-gondel.de - anfrage@zur-gondel.de

Wir richten Weihnachtsfeiern, Betriebsausflüge und Familienfeste aus.
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

Zur Informationen:

Alle Preise in dieser Karte sind in Euro angegeben und enthalten die gesetzliche Umsatzsteuer, sowie die Bedienung.

Weitere Infos zu den Gerichten:

Auf Nachfrage erhalten Sie vom Service eine Extra-Mappe mit allen Angaben zu den enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen

Im Oktober, November und Dezember arbeiten Wir mit einer kleineren Winter-Speisekarte.
Das Restaurant hat bis zum 31. Dezember 2020 tägliche Öffnungszeiten!

NEU IM WINTER

Sind Sie noch auf der Suche nach einer interessanten Location für Ihre Weihnachtsveranstaltung? Wir bieten Ihnen Platz für bis zu 60 Personen und ein tolles Ambiente für schöne Weihnachtstage!

WINTERGONDEL
EVENTLOCATION



www.wintergondel.hamburg

Frühstück

Montag bis Freitag 10.00 – 12.00 Uhr
Samstag und Sonntag 9.00 - 13.30 Uhr

Mini Frühstück

Ofenfrisches Brötchen mit Butter und Marmelade € 3,50
Croissant mit Butter und Marmelade € 3,80

Herzhaftes Frühstück

2 ofenfrische Brötchen, Käse, Wurst, Salami, Marmelade, Frischkäse nach Art des Hauses, griechischer Joghurt mit hausgemachtem Fruchtpüree, Butter, 1 gekochtes Ei € 9,50

Vegetarisches Frühstück

Käse, Fruchtojoghurt, Marmelade, Nutella, Butter, 1 gekochtes Ei, 1 ofenfrisches Brötchen und 1 Croissant, € 9,50

Mediterranes Frühstück

2 ofenfrische Brötchen, Rührei, Mozzarella-Kirschtomate mit frischem Basilikum, Salami, Parmaschinken, Schnittkäse, 1 Stück Obst, Butter, Honig € 10,60

Frühstück "Gondel für Zwei"

Käse, Wurst, Frischkäse nach Art des Hauses, geräucherter Lachs mit Honig-Senf-Sauce, Marmelade, Nutella, griechischer Joghurt mit Fruchtpüree, 4 Rühreier, Butter, 4 Brötchen, 2 Croissants, 2 Gläser Prosecco 0,1l - oder - Orangensaft 0,1l € 24,00

Ihre eigene Frühstückskreation

Buttercroissant € 2,00
Joghurt mit Früchten € 3,90
Portion Rührei aus 3 Eiern mit Kräutern, 1 Scheibe Vollkornbrot & Butter € 4,90
Portion Rührei aus 3 Eiern mit Kräutern & Räucherlachs, 1 Scheibe Vollkornbrot & Butter € 6,90
Portion Butter, Nutella, Honig, Marmelade oder Ei je € 1,70
Brötchen pro Stück € 1,20
Portion Aufschnitt Wurst oder Käse € 3,50
Portion Putenbrust oder Räucherlachs € 4,20
Frisch gepresster Orangen 0,2l € 3,90
Müsli, Cornflakes mit Äpfeln, Nüssen & Weintrauben, dazu Milch € 5,50

NEU IM WINTER
www.wintergondel.hamburg

WINTERGONDEL
EVENTLOCATION



Kalte Vorspeisen

Mozzarella di Bufala / Burata-Mozzarella	€ 10,60
Cherry- und Strauchtomaten, Burata-Mozzarella, frisches Basilikum	
Cesar-Salad	€ 10,20
Römersalat, Pinienkerne, Croutons, Cherrytomaten, Gurken, Parmesan, Cesar-Dressing	
wahlweise zusätzlich mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet	€ 13,60
Ziegenkäse zum Baby-Salat	€ 13,80
Frühlings-Babysalat mit Nüssen, Himbeeren, Johannesbeeren, Cherrytomaten, in hausgemachter Himbeer-Vinaigrette	
Salat „Gondel“	€ 10,80
Salatbouquet, Avocado, Papaya, Cherrytomaten, Paprika, Parmesan, hausgemachte Vinaigrette, dazu geröstetes Knoblauchbrot	
wahlweise zusätzlich mit Hähnchenbrustfilet	€ 13,80
Garnelen	€ 14,90
Kleiner bunter gemischter Salat	€ 6,80
Blattsalat mit Tomaten, Gurken, feinen Möhrenraspeln, frisch gehobeltem Rettich und Rucola, dazu ofenfrisches Kräuterbrot	
Roastbeef-Röllchen auf Römer-Salat	€ 13,50
4 Scheiben Roastbeef auf Römer-Salat in hausgemachter Vinaigrette und Remoulade	
Trio Crossini mit Tomaten, Guacamole und cremigem Ziegenkäse	€ 10,50

Warme Vorspeisen

Tagessuppe	€ 5,60
Schafskäse gebacken „mediterraner Art“	€ 12,50
mit Tomaten-Salat, roten Zwiebeln und frischem Basilikum	

Das Restaurant hat bis zum 31. Dezember 2020 regelmäßig geöffnet!

Pasta

Tagliatelle mit Pilzen mit Cherrytomaten in cremiger Parmesan-Trüffel-Sauce	€ 12,20
Pasta Filetto di Manzo e Rucola Penne mit Rinderstreifen und Gemüsestreifen, abgelöscht mit Weißwein, Cherrytomaten, Chili, Olivenöl, Parmesan, dazu Rucola	€ 13,80
Garnelen Aglio e Olio Linguini, Knoblauch, Weißwein, Oliven, Olivenöl, Chili, Gemüse	€ 14,50
Lachs in Safransauce Bandnudeln mit frischem Lachs in cremiger Safransauce	€ 14,80

Pizza

Pizza mit gegrilltem Gemüse auf Tomatensauce und Mozzarella	€ 10,80
Pizza Parma Rucola auf Tomatensauce, mit Mozzarella, Pizzakäse, Rucola und Parmesan	€ 12,80
Pizza Gondel mit scharfer Peperoni-Salami, italienischem Kochschinken, Champignons auf Tomatensauce und Mozzarella	€ 12,80
Pizza mit Knoblauch-Garnelen Oliven, Rucola, auf Tomatensauce und Mozzarella	€ 12,80
Pizza Prosciutto e Funghi mit gekochtem Schinken, Champignons, Tomatensauce und Pizzakäse	€ 11,20
Pizza Mozzarella Tomate mit frischem Basilikum	€ 9,80
Gondelbrot mit Knoblauchbutter, Schafskäse und Mozzarella	€ 8,50
Extra Salami, Schinken	je € 1,60
Extra 1 Scampi, 1 Scheibe Parmaschinken	je € 2,50
Extra Käse, Mozzarella, Champignons	je € 2,00
Extra Rucola	je € 1,50

Eine individuelle Zusammenstellung der Pizzen ist gegen Aufpreis möglich!

Alle Pizzen werden frisch zubereitet!

Das Restaurant hat bis zum 31. Dezember 2020 regelmäßig geöffnet!

Hauptspeisen Fisch & Fleisch

Zusätzlich zu den folgenden Gerichten bieten wir Ihnen auf unserer **Tisch-Tafel** ständig fangfrischen Fisch und weitere Fleischgerichte an!

Garnelen in Knoblauch-Öl mediterraner Art	€ 17,90
Lachs auf Spinatsauce und Basmati-Reis	€ 17,50
Seezunge in Safransauce und Rosmarinkartoffeln	€ 18,60
Kalbs-Wienerschnitzel mit Preiselbeeren Dazu krosse Bratkartoffeln	€ 22,60

Diese Speisen servieren wir jeweils mit
einer kleinen Schale **fruchtigem Sommer-Salat**

Vom Jospes Grill mit Bio-Holzkohle

Rib Eye / Entrecôte / Steak 250 g Zart gereifte Hochrippe	€ 24,50
Argentinisches Rumpsteak 200 g kräftig im Geschmack	€ 18,60
Porterhouse / T-Bone / Steak ca. 550 g zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen, mit knusprigem Fettrand und unserer Olivenöl-Kräuter-Pesto, auch zum Teilen für zwei Personen	€ 38,60
Schweinefilet Medaillons 3 Stück Schweinefilet zu Pilz-Cognac-Sauce	€ 14,50
Black-Angus-Rind-Bürger 200 g mit Pommes Frites oder Süßkartoffel-Pommes kräftig im Geschmack	€ 14,60

Extra Beilagen:

Pommes Frites mit Mayonnaise oder Ketchup	€ 4,00
Süßkartoffel-Pommes mit Limetten-Koriander-Joghurt-Dipp	€ 4,50
Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream	€ 4,50
Frühlingsalat mit Cherrytomaten & Paprika in hausgemachter Vinaigrette	€ 4,00
Gemüsesalat gegrillt im Jospes-Grill	€ 4,50
Knoblauch-Kräuter-Brot	€ 1,90
Mayonnaise oder Ketchup	€ 1,00

Beilagen können nur zu einem Hauptgericht dazu bestellt werden.
Das Ändern von Beilagen wird zusätzlich berechnet.

Das Restaurant hat bis zum 31. Dezember 2020 regelmäßig geöffnet!

Vegetarische Gerichte

Vegetarisches Bauernfrühstück mit Gemüse, dazu Gewürzgurken und hausgemachte Remoulade	€ 9,60
Gemüse-Reis-Pfanne mit gerösteten Cashewnüssen, Rosinen, Mandeln, in Safranbutter, dazu Joghurt-Minz-Sauce	€ 11,20
Auberginen in Tomatensauce mit Käse überbacken	€ 8,90

Kleinigkeiten

Hähnchenpfanne Geflügelstreifen und knackig-frisches Gemüse, dazu hausgemachtes Knoblauchbrot	€ 13,90
Bauernfrühstück klassisch mit Katenschinken, Gewürzgurken und hausgemachter Remoulade	€ 9,80
Marinierte Matjes mit Hausfrauensauce dazu Bratkartoffeln	€ 12,50

Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti mit Tomatensauce	€ 4,50
Geflügel-Dippers mit Pommes Frites	€ 5,20
Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise	€ 4,50

NEU IM WINTER
www.wintergondel.hamburg

WINTERGONDEL
EVENTLOCATION



Das Restaurant hat bis zum 31. Dezember 2020 regelmäßig geöffnet!

Dessert

Soufflé al Cioccolato mit 1 Kugel Vanille-Eis Dunkles Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern und Erdbeer-Sauce	€ 5,50
Tartufo Classico Klassische Eis-Zabaione und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao	€ 4,50
Tartufo Bianco	€ 4,50
Cassata Eis mit kandierten Früchten	€ 4,50
Torte Frutti di Bosco	€ 4,00

**Wir bieten wöchentlich verschiedene Desserts an,
bitte fragen Sie auch bei unserer Bedienung nach!**

*Ab 15.00 Uhr
verschiedene frische Kuchen
zur Auswahl*

1 Stück Kuchen	€ 3,00
1 Stück Kuchen mit Sahne	€ 3,50
1 Stück Torte	€ 3,60
Kaffeegedeck von 15.00 Uhr – 18.00 Uhr 1 Stück Kuchen & 1 Becher Kaffee	€ 5,00

NEU IM WINTER
www.wintergondel.hamburg

WINTERGONDEL
EVENTLOCATION



Das Restaurant hat bis zum 31. Dezember 2020 regelmäßig geöffnet!

Kaffeespezialitäten & Heißgetränke

Becher Filterkaffee ¹	€	2,30	Becher heiße Schokolade ¹³	€	2,80
Tasse Schümli-Kaffee ¹	€	2,50	Heiße Schokolade ¹³	€	3,20
CHICCO D'ORO aufgeschäumter Kaffee			mit Sahne		
Milchkaffee ^{1,13}	€	3,50	Heiße Schokolade ¹³	€	4,80
Cappuccino ^{1,13}	€	2,50	mit Baileys		
Latte Macchiato ^{1,13}	€	3,50	Lumumba ¹³	€	3,80
mit Vanille / Karamell / Haselnuss ¹¹	€	3,70	Heiße Schokolade mit Rum		
Moccachino ^{1,13}	€	2,60	Heiße Milch mit Honig ¹³	€	2,50
Espresso Macchiato ^{1,13}	€	2,40	Heiße Zitrone	€	2,80
Doppelter Espresso ¹	€	3,20	Frischer Minze-Tee	€	3,50
Espresso ¹	€	2,00	Glas Tee	€	2,80
Irish Coffee ¹	€	4,80	Schwarzer Tee: Breakfast, Darjeeling		
Kaffee mit Irish Whiskey			Grüner Tee: Gunpowder aus China		
			Kräuter Tee: Pfefferminze, Kamille		

Softdrinks & Säfte

Vöslauer Wasser / still	0,2l	€	2,60	Kirschsafft	0,2l	€	2,70
Vöslauer Wasser / still	0,7l	€	6,50	Apfelsaft	0,2l	€	2,50
St. Michaelis Wasser	0,7l	€	6,00	Orangesaft	0,2l	€	2,50
Coca-Cola / zero ^{1,2}	0,2l	€	2,60	Maracujasaft	0,2l	€	2,60
Orangina ^{2,11} /	0,2l	€	2,60	Cranberrysaft	0,2l	€	2,70
Coca-Cola / zero ^{1,2}	0,4l	€	4,40	Kiba Kirsch-Banane	0,2l	€	2,70
Spezi ^{2,1,5,12,11}	0,2l	€	2,60	Kiba Kirsch-Banane	0,4l	€	4,40
Fanta ^{2,11}	0,4l	€	4,40	Saftschorle	0,2l	€	2,70
Spezi ^{2,1,5,12,11}	0,4l	€	4,20	Saftschorle	0,4l	€	4,30
Tonic Original Premium	0,2l	€	2,80	Proviant Bio Zitrone-Ingwer	0,3l	€	3,20
Tonic Hibiskus	0,2l	€	2,80	Proviant Bio Kirsche-Granatapfel	0,3l	€	3,20
Bitter Lemon ^{7,5,12}	0,2l	€	2,70	Proviant Bio Maracuja-Orange	0,3l	€	3,20
American Ginger Ale ⁷	0,2l	€	2,80	Apfelschorle VIO	0,3l	€	3,20
Red Bull Energydrink	0,33l	€	3,50	Rhabarberschorle VIO	0,3l	€	3,20
Limonade Yuzuka	0,33l	€	3,00	Johannesbeerschorle VIO	0,3l	€	3,20
Eistee Elephant Bay							
- Pomegranate	0,33l	€	3,20				
- Pesch	0,33l	€	3,20				
- Blueberry	0,33l	€	3,20				

1) koffeinhaltig 2) mit Farbstoff 3) Konservierungsstoffe 4) künstliche Aromastoffe 5) Antioxidationsmittel 6) geschwefelt
7) chininhaltig 8) Sulfite 9) Gluten 10) Taurin 11) Süßstoffe 12) Säuerungsmittel 13) Milcheiweiß

Das Restaurant hat bis zum 31. Dezember 2020 regelmäßig geöffnet!

Bier vom Fass

Krombacher Pils	0,2l	€ 2,80
Krombacher Pils	0,4l	€ 4,40
Erdinger Weißbier	0,5l	€ 4,60
Krombacher Kellerbier	0,3l	€ 3,80
Gondel Hell	0,4l	€ 4,20
Alsterwasser	0,2l	€ 2,20
Alsterwasser	0,4l	€ 4,00

Flaschenbier

Heineken	0,33l	€ 3,50
Becks	0,33l	€ 3,50
Becks Lemon	0,33l	€ 3,50
Corona Extra	0,33l	€ 3,50
Krombacher alkoholfrei	0,33l	€ 3,00
Heineken alkoholfrei	0,33l	€ 3,00
Hefeweizen Kristall	0,5l	€ 4,50
Hefeweizen Dunkel	0,5l	€ 4,50
Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	€ 4,00
Somersby Blackberry	0,33l	€ 4,00
Somersby Cider	0,33l	€ 4,00

Aperitif

Sekt	0,1l	€ 2,70
Prosecco	0,1l	€ 3,20
Aperol Spritz 8,2	0,2l	€ 5,50
Hugo 8	0,2l	€ 5,20
Pampelle	0,2l	€ 5,50
Bitter Spritz	0,2l	€ 5,20
Martini Bianco	4cl	€ 4,50
Martini Rosso	4cl	€ 4,20
Solera Cream Sherry	4cl	€ 4,20

Rum

Angostura 44	2cl	€ 4,00
Santos Dumont XO	2cl	€ 6,50
Kirk and Sweeney	2cl	€ 4,50
A.H. Riise	2cl	€ 4,50

Gin

Copperhead The Original	2cl	€ 6,00
mit Aroma Mixturen Aperitivum		€ 0,50
mit Aroma Mixturen Digestivum		€ 0,50
mit Aroma Mixturen Energeticum		€ 0,50
Sakurao Original / Japan	2cl	€ 5,50
The London N°1	2cl	€ 3,50
Birds Dry Gin	2cl	€ 5,50
Skin Gin	2cl	€ 5,50
Botanicals / alkoholfrei	2cl	€ 3,80
Kakuzo Gin Likör	2cl	€ 4,50

Vodka

Beluga Transatlantic	2cl	€ 6,80
Three Sixty	2cl	€ 4,50
Belvedere	2cl	€ 6,50
Pyla Excellium	2cl	€ 5,50
Sky	2cl	€ 4,00

Brandy / Cognac

Cognac Bowen	2cl	€ 6,50
Lepanto Solera	2cl	€ 4,50
Domaine de Charron Armagnac	2cl	€ 4,80
Calvados Christian Drouin	2cl	€ 4,50
Remy Martin	2cl	€ 6,00

Whiskey

Jameson Select Reserve	2cl	€ 4,80
Jack Daniels Tennessee	2cl	€ 5,50
Bib & Tucker Small Batch Bourbon	2cl	€ 6,80
Akashi blended	2cl	€ 6,80
Monkey Shoulder	2cl	€ 4,50
Johnnie Walker Gold	2cl	€ 5,50
Slyrs Single Malt	2cl	€ 5,80

Obstbrand & Grappa

Obstbrand Barrique Williams	2cl	€ 4,20
Obstbrand Barrique Apricot	2cl	€ 4,20
Grappa di Poli	2cl	€ 4,60
Grappa oro di Poli	2cl	€ 5,50
Poli Cleopatra	2cl	€ 4,00
Jubi Akvavit	2cl	€ 2,50
Ouzo	2cl	€ 2,50
Honig Grappa	2cl	€ 2,50
im Hause zubereitet		

Tequila

Bozal Mezcal Ensemble	2cl	€ 4,50
Bozal Mezcal Tobasiche	2cl	€ 4,50
Patron Reposado	2cl	€ 4,80
Patron Silver	2cl	€ 4,80
Sierra Caffè Tequila Likör	2cl	€ 3,80

Liköre

Sambuca Molinari	2cl	€ 2,60
Nussknacker	2cl	€ 2,50
Elisir Cambrims / Grappa Likör	4cl	€ 3,00
Baileys	4cl	€ 4,20
Likör 43	4cl	€ 4,30
Ramazotti	4cl	€ 4,30
Averna	4cl	€ 4,30
Fernet Branca	2cl	€ 3,00
Drapo Tuve Bitter	2cl	€ 3,00
Southern Comfort	2cl	€ 4,20

Longdrinks mit 4cl

Drapo Tuve Bitter Orange 2	€ 8,00
Vodka Orange	€ 7,80
Vodka Bitter Lemon 5, 7, 12	€ 7,50
Gin Tonic 7	€ 7,50
Whisky Cola 1,2	€ 7,00
Rum Cola 1,2	€ 7,50
Bacardi Cola 1,2	€ 7,50
Southern Comfort Ginger Ale 7	€ 7,50
Vodka Red Bull	€ 8,50
Havana Club Cola 1,2	€ 7,50

Shots

B-52	€ 4,00
Baileys, Kahlua, Rum	
Sourz Blackcurrant	€ 4,20
mit Natural Yoghurt Liqueur	
Sourz Tropical	€ 4,20
mit Natural Yoghurt Liqueur	

Cocktails

Cosmopolitan	€ 8,50
Vodka, Cointreau, Cranberrysaft,	
Mojito	€ 7,50
Rohrzucker, Minze, Rum, Soda, Limette	
Strawberry Mojito	€ 8,00
Strawberry, Minze, Rum, Soda	
Sex on the beach	€ 7,50
Wodka, Orangensaft, Grenadine	
Caipirinha	€ 7,50
Limette, Pitu, brauner Zucker	
Italian Chocolate	€ 7,50
Rum, Amaro Nonino, Espresso, flüssige Chocolate	

Non Alcoholic

Ipanema	€ 5,50
Limette, Limejuice, Rohrzucker, Ginger Ale	
Coconut Dream	€ 5,50
Cocos-Sirup, Ananassaft, Orangensaft, Sahne	

NEU IM WINTER
www.wintergondel.hamburg

WINTERGONDEL
EVENTLOCATION



Offene Weißweine

Dr. Loosen - Riesling ObA 0,2l € 6,80
0,5l € 17,00
0,7l € 23,50

Ins Glas fließt der trockene Riesling vom VDP-Weingut Dr. Loosen in einem hellen Gelb. Das Bouquet duftet animierend nach Aromen von Pfirsich, Aprikose, Apfel, Birne, Cassis, Zitrus und einer feinen Kräuterwürze.

Weißburgunder Löss Manz 0,2l € 5,20
0,5l € 13,00
0,7l € 18,00

Der Weißburgunder Löss trocken vom Weingut Manz zeigt sich in intensivem Strohgelb mit leicht grün-golden schimmernden Reflexen. In der Nase entfaltet dieser Weißwein aus Rheinhessen ein sehr fülliges und harmonisches Bouquet mit Noten von gelben Birnen, Pfirsichen und exotischen Früchten wie Ananas und Karambole, Limetten und Jasminnuancen.

Pipoli Bianco Basilicata IGP 0,2l € 5,50
0,5l € 14,00
0,7l € 19,50

Rebsorten: Greco und Fiano
Strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Im Duft Sommerblüten und Aprikosen. Am Gaumen tropische Früchte, Ananas, Mango und Zitrus. Schöner frischer Ausklang mit einem Hauch von Rosen und Litschi.

Villa Cordevigo- Lugana DOC 0,2l € 6,80
0,5l € 17,00
0,7l € 23,50

Der Duft von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und reifen Birnen überzeugt in der Nase. Am Gaumen vollmundig-fruchtig, mit perfekter Säurebalance und mineralischem Schmelz.

Ashbourne Sauvignon Blanc 2018 0,2l € 6,40
Südafrika / Hamilton Russell Vineards 0,5l € 15,80
0,7l € 22,00

Das südafrikanische Spitzenweingut bringt die besten Eigenschaften der beiden Rebsorten in dieser Cuvée perfekt hervor. Rassige Frucht wie von Stachelbeere und tropischen Früchten, ein animierendes Säurespiel und dazu der geschmeidige Charakter des Chardonnay mit Anklängen an Pfirsich, Birne, Quitte und Nüsse. Elegant und belebend am Gaumen mit Fülle und einem pikanten Nachklang.

Ca dei Frati Lugana Rosé 0,2l € 7,50
0,5l € 18,50
0,7l € 25,80

Mit dem Rosa dei Frati keltert die Azienda Agricola Cà dei Frati einen der Top-Rosés am Gardasee. Das Weingut liegt unweit der wunderschönen Halbinsel Sirmione am Gardasee. Erzeugt wird er aus den Rebsorten Gropello, Sangiovese, Marzemino und Barbera.

Hausweißwein - Casseopea 0,2l € 4,60
Sauvignon Blanc Mouse

Weißweinschorle 0,2l € 4,10

Weißweine

Verdejo Protos Rueda 0,7l € 22,50

Ein genialer Weißwein aus verlässlichem Hause, der aus der für Verdejo prädestinierten Region Rueda kommt. Reich an Bouquet, Rasse, Frische und Finesse. Im Duft an Stachelbeeren, grüne Äpfel, Zitrusfrüchte, Maracuja und Papaya erinnernd, erweitert um kernige mineralische Noten. Elegante, vitale Weinsäure, gut ausbalanciert, vielschichtig und charaktervoll.

Fontanafredda 0,7l € 28,00
Roero Arneis DOCG

Dieser Klassiker aus dem Piemont betört mit seinem reizvollen zart-seidigen Duft. Er zeigt ein Aromaspiel von Zitronen, Limetten, Mirabellen, Stachelbeeren, Guaven und Papayas. Erfrischende und mineralisierte Note.

Carnes de Rieussec in GP HALBE 0,7l € 34,00
Semillon - Muskadele - Sauvignon Blanc

Mit frischer Zitrusfrucht, kandierten Aprikosen und sanften Pfirsicharomen. Ein ausdrucksstarker und filigraner Sauternes. Frische Frucht, weiche Honignoten und geschliffene Mineralik finden in spielerischer Eleganz zusammen.

The Field Blend 0,7l € 32,50
Trocken, fruchtig & aromatisch,
aus der Region Western Cape (Südafrika)

Die Trauben für diesen Blend wachsen am Fuße eines steilen Hanges, der sagenhafte 11 verschiedene Bodentypen aufweist: eine Herausforderung, der das Weingut mit diesem ungewöhnlichen Weißwein begegnet. Er schafft eine schöne Balance zwischen Opulenz und Duft von Roussanne und Viognier einerseits und Frische und Frucht von Chenin Blanc und Verdelho andererseits.

Roséwein

Caves d'Esclans Whispering Angel 0,7l € 32,50
Côtes de Provence Rose AOP

Grenache, Rolle (Vermentino), Cinsault und Syrah kommen im Château d'Esclans Whispering Angel zusammen. Dieser verführerische Rosé aus dem Anbaugebiet Côtes de Provence bietet wunderbare Noten von Erdbeere, Zitrone, Kirsche und Jasmin. Am Gaumen mit schöner Mineralität und Eleganz.

Offene Rotweine

Primitivo di Manduria DOC 0,2l € 6,50
Surani, Italien 0,5l € 16,20
0,7l € 22,50

Zarte Noten von schwarzen Früchten, würzigen Aromen und am Gaumen voll weicher Tanine. Dunkles Rubinrot - trocken.

**Francois Arnaud-
Cotes do Phone** 0,2l € 6,80
0,5l € 17,00
0,7l € 24,00

Der Côtes du Rhône Villages wurde aus den Rebsorten Grenache und Syrah erzeugt. Der Wein zeigt eine sehr schöne Nase von Brombeeren, Himbeeren, Kirschen, Pfeffer, Schokolade, Kräuter, Kies, etwas Leder und Veilchen. Am Gaumen, saftig, sehr samtig, mineralisch, feinwürzig, viel Frucht, muskulöse Eleganz, vielschichtig und ein langer Nachhall.

Alioto Toscana IGT 0,2l € 7,50
0,5l € 18,50
0,7l € 25,00

Die Trauben für diesen Tenuta Podernovo Aliotto wachsen im Zentrum der Hügel von Pisa. Als Cuvée der charakteristischen Sorten Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot liefert sie ein strahlendes Rubinrot. Ihr Bouquet zeigt elegante Aromen von Brombeeren, Schwarz-Kirschen, Himbeeren, saftigen Pflaumen und Lakritze. Die Frucht-Akzente werden von mineralischen Nuancen und ausdrucksstarken, getrockneten Kräuter-Anklängen harmonisch unterstrichen.

Casale Vecchio 0,2l € 6,40
Montepulciano d Abruzzo DOC 0,5l € 16,10
0,7l € 22,40

Die Geschichte von Farnese Vini geht bis ins 16. Jahrhundert zurück. Der für sechs Monate im Barrique gereifte Casale Vecchio präsentiert sich als fruchtiger und fülliger Montepulciano. Schon im Bukett finden wir intensive Aromen nach wilden Beeren und Dörripflaumen, darüber Noten von Trockenblumen, Gewürzen und Lakritz.

Malbec Barrel Selection 0,2l € 7,80
Bodegas Salentein, Argentinien 0,5l € 19,20
0,7l € 26,50

Das Bouquet explosiv, mit einem Korb aus Pflaumen, schwarzen Beeren, eingehüllt in cremiger Vanille und Schokolade. Die geballte, fruchtige Kraft mit ausgesprochen feinem Schmelz ist wirklich erstklassig!

Hausrotwein Casseopea 0,2l € 5,50
Cabernet

Rotweinschorle 0,2l € 5,00

Rotweine

Le Sabbie delle`Etna 0,7l € 29,50
Firriato, Italien

Trocken, kräftig & würzig, aus der Region Sizilien. Die Hänge des Ätna sind ein ganz besonderes Terroir. Die Böden sind für die regionalen Rebsorten Nerello Mascalese und Nerello Cappuccio einfach perfekt. Am Fuße des Vulkans wachsen die alten Buschreben für diesen Wein mit dem außergewöhnlichen Duft und Geschmack. Noten von Schwarzer Johannisbeere, Pfeffer und Würze wie Zimt in der Nase, Intensität und Fülle am Gaumen, dabei aber durchaus elegant.

Baigorri- Tempranilo Crianza 0,7l € 38,00

Baigorri Crianza ist ein Rotwein von Bodegas Baigorri aus D.O. La Rioja. Diese Bodega befindet sich in dem Ort Samaniego in La Rioja Alavesa. Baigorri Crianza ist eine Coupage aus den Sorten Tempranillo, Garnacha und einem kleinen Anteil an einheimischen Trauben. Nach der Weinbereitung reift der Baigorri Crianza 14 Monate lang in französischen, amerikanischen und kaukasischen Fässern.

Corte Giara- Amarone DCG 0,7l € 68,00
Palazzo Crimani
Corvina Veronese 70%, Rondinella 30%

Eine aromareiche Rotweincuvée mit Duft nach reifen Früchten, Vanille und Kakao. Konzentrierte Kirsche mit feinen Tanninen.

Capitor Bordeaux 0,7l € 32,00
Castel Frères

Ein wahrer Gentleman überlässt nichts dem Zufall und geht keine Kompromisse ein. Für diese Ansprüche wurde der Capitor Cuvée Spéciale Bordeaux kreiert. Die Kellermeister von Castel haben dazu erlesene Merlot-, Cabernet Sauvignon- und Petit Verdot Reben miteinander kombiniert. Entstanden ist eine maßgeschneiderte Bordeaux Cuvée, die mit allen Konventionen bricht. Charakterstark, einzigartig, kraftvoll.

Sekt & Prosecco

Cremant de Limoux Brut 0,7l € 19,80

Ein super Crémant, benannt nach dem Jahr seiner Entdeckung! Es war im Jahr 1531 in Südfrankreich, als die Mönche der Abtei von St. Hilaire, nahe des Ortes Limoux, zufällig die Methode der Sektherstellung entdeckten. Und was damals schon gut war, zeigt der Grande Cuvée 1531 de Aimery Brut Crémant de Limoux heute in Perfektion. Feinste Noten und Aromen nach grünem Apfel und Honig, florale Noten und weiße Blüten, Frische und Finesse, die seine feine Perlage prägen. Ohne Zweifel einer der besten Schaumweine Frankreichs.

Cremant de Limoux Rosé 0,7l € 25,50

Grande Cuvée 1531 d'Aimery
Aimery Sieur d'Arques, Limoux (Languedoc)

Glänzende Lachsfarben mit brillanten Reflexen aufgrund einer kurzen Maischestandzeit des Pinot Noir vor der Pressung. Bukett: in der Nase „crisp“, frisch, lebhaft und elegant. Feine Noten nach frischen, weißen Blüten, Pfirsichen und hellen Früchten. Subtile Anklänge nach frischer Kirsche. Aromen: Lebhaft auf der Zunge, delikater und gut strukturiert aufgrund der Präsenz des Pinot Noir. Das Mousseux ist fein und anhaltend. Ein reicher, balancierter Wein mit Aromen nach roten Früchten. Ein voller und sehr gut balancierter Crémant.

Prosecco Spumante Brut DOC 0,7l € 16,50

Schönes, mattes Gelb mit leicht grünlichen Reflexen. Das Bukett ist zart und fruchtig nach wilden Äpfeln und Akazienblüten.

Ferrari Brut Trentodoc 0,7l € 38,00

Unter dem historischen Etikett aus dem Hause Ferrari gibt es einen Trentodoc, der ausschließlich aus Chardonnay-Trauben in ihrer unvergleichlichen Verbindung mit den Trentiner Bergen entsteht. Feiner traditioneller Brut der Familie Lunelli, die unermüdlich an der Authentizität ihrer Trentiner Spumante arbeitet. Eine große aromatische Bandbreite und der elegante Geschmack mit seiner guten Struktur bieten hochklassigen Genuss.