

#kenntmanhier

#kenntmanwoanders



## VORSPEISEN

- HANDKÄSTATAR MIT FRANKFURTER PESTO & MISPELCHUTNEY ..... € 7,90  
*Geröstete Walnüsse / 7 Kräuter / Mispeln / Ingwer / Sauerteigbrot*
- OMA INGES EIERSALAT MIT SAUERTEIGBROT ..... € 6,90  
*Herzbuben Eier / Sauce Choron / Meerrettich / Kräuter*
- RUDEREI LABSKAUS KRÜSTCHEN..... € 11,50  
*Corned Beef / Kartoffel-Beete Stampf / Bismarck / Spiegelei / scharfes Gürkchen*
- VEGANER WALDORFSALAT MIT MANDARINEN  ..... € 9,50  
*Zweierlei Sellerie / Boskop / Frische Mandarinen / Walnuss*

- RUDEREI KRAUTSALAT MIT MANGO & CASHEW NÜSSEN  ..... € 8,50  
*Weiß & Rotkohl / Sesamvinaigrette / Mango / karamellisierte Nüsse*
- KLIPPFISCHKROKETTEN MIT KAPERNMAYONNAISE ..... € 11,50  
*Bacalhau / Kartoffel / Panko / Kapern / Mayonnaise*
- KIMCHI PFANNKUCHEN MIT SESAM-SPINAT ..... € 12,50  
*Kimchi / Tofu / Chili / Blattspinat / Bohnen sprossen*
- EGG BENEDICT ROYAL ..... € 14,50  
*Hausgebeizter Lachs / Brioche / Pochiertes Landei / Rauke / Hollandaise*

## HAUPTSPEISEN

- HACKBRATEN MIT GESCHMOLZENER ZWIEBELSOË UND PÜRÉE ..... € 16,50  
*Rinderbug / Schweineschulter / Kartoffel / Zwiebel / Jus*
- SCHNITZEL AUS DEM TAUNUS MIT POMMES, SALAT & GRIE SOË ..... € 15,50  
*Regio Schwein / Fritten / Salat / Grüne Soße*
- RUMPSTEAK MIT HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER..... € 28,50  
*300 Gramm Argentinisches Rumpsteak / Fritten / Grillgemüse / Salat*
- RUDEREI SALAT MIT GEBRATENEN FILETSPITZEN UND PARMESAN ... € 19,50  
*Salat / Wildkräuter / Kefirvinaigrette / Rinderfilet / Parmesan*
- PANNFISCH RUDEREI MIT SENFSOË UND DRILLINGEN ..... € 22,50  
*Lachs / Lotte / Barsch / Dijon-Bechamel / Drillinge / Dill*

- RUDEREI GRÖSTEL MIT ZITRONENHUMMUS & PISTAZIENPESTO ..... € 16,50  
*Petersilienwurzel / Birne / Drillinge / Ingwer / Pilze / Hummus / Pesto*
- CASSOULET ..... € 24,50  
*Confierte Gänsekeule / Hausgemachte Würstchen / Schweinebauch / Bohnen*
- HALBE BAUERNENTE GLASIERT MIT POMMES POUTINE..... € 22,50  
*Ente / Honiglack / Fritten / Bratensoße / Mozzarella*
- MAC N'CHEESE VEGAN MIT ROTE BEETE-FALAFFEL  ..... € 16,50  
*Maccaroni / Cashew Nüsse / Gegrillte Paprika / Hefeflocken / Falafel*
- QUINOA-FRIKADELLEN MIT SALAT UND PFLAUMENCHUTNEY  ..... € 14,50  
*Zweierlei Quinoa / Süßkartoffel / Erbsen / Pflaume*


## DESSERTS

- KAISERSCHMARRN OHNE ROSINEN MIT ZWETSCHGENRÖSTER & EIS ... € 9,50  
*Wartezeit mindestens ein halbes Glas Wein oder 2 Pils*
- SCHOKOLADENSOUFLÉE MIT VANILLEEIS ..... € 7,50  
*Valrhona Schokolade / Vanillesauce / Vanille Eiskrem*

- MICHREISEIS MIT PUNSCHKIRSCHEN UND MATCHA WOLKE ..... € 8,50  
*Milchreis / heiße Punschkirschen / Zimt / Matcha Biskuit*
- CRÈME BRÛLÉE ..... € 8,50  
*Sahne / Tahiti Vanille / Karamellisierte Zuckerschicht*

## RUDEREIVARIANTEN ZUM TEILEN

ideal für 2 bis 4 Personen:

- RUDEREI FLEISCHVARIATION VOM BRETT ..... € 95,00  
*Je 400 Gramm Flanke, Rücken und Entrecote vom argentinischen Weiderind*
- GERÖSTETER BLUMENKOHLEKOPF IN CHIMICHURRI-MARINADE  ..... € 24,50  
*Gebackener Blumenkohl mit Harissa-Tomatensoße und Gemüse*
- CHATEAU BRIAND ..... € 99,00  
*Das Herzstück des Rinderfilets, ca. 800 Gramm Fleischanteil*

Zu den Fleischvarianten servieren wir: Grillgemüse, Wildkräutersalat, Fritten & hausgemachte vegane Kapernmayonnaise<sup>1)</sup>

## FÜR KLEINE RUDERER

- SCHUPFNUDELN MIT MOHNBUTTER UND VANILLESOË ..... € 8,50
- HAMBURGER MIT FRITTEN..... € 9,50
- 3 KUGELN VANILLE EISKREM MIT SAHNE & SCHOKOLADENSÖË ..... € 5,50



Ruderei-Hanau



ruderei-hanau

Auflistung der Lebensmittel-Zusatzstoffe : 1) Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Saccharin 5) Süßungsmittel Cyclamat 6) Süßungsmittel Aspartam enth. Phenylalaninquelle 7) Süßungsmittel Acesulfam 8) Phosphat 9) geschwefelt 10) chininhaltig 11) koffeinhaltig 12) Geschmacksverstärker 13) geschwärzt 14) gewachst 15) gentechnisch verändert



Eine separate Karte für Lebensmittelallergiker vorhanden. Bei Umverpackungen erheben wir eine Servicegebühr in Höhe von 50 Cent.

## EMPFEHLUNGEN ZUM APERITIV ODER EINFACH NUR SO IN DER RUDEREI

RUDERSCHLAG - ALKOHOLFREIER APERITIV .....	€ 5,90
<i>Maracuja / Minze / Crodino<sup>2)</sup> / Soda</i>	
NEGRONI.....	€ 8,00
<i>Tanqueray Gin / Antica Formula / Campari / Citrus Zeste</i>	
RUDEREI SPRITZ .....	€ 7,50
<i>Grapefruit / Prosecco / Rosmarin</i>	
MONTENEGROS RACHE .....	€ 8,00
<i>Mango-Basilikum-Limonade / Amaro Montenegro / Soda</i>	

SCHWARZWALDMÄDCHEN - ALKOHOLFREIER APERITIV .....	€ 6,80
<i>Waldbeeren-Limonade / alkoholfreier Cava / Minze</i>	
GIN & TONIC .....	€ 8,90
<i>Bombay Sapphire Gin / Fentiman Tonic<sup>10)</sup></i>	
SALTY CRUSTED RUDEREI PALOMA.....	€ 9,00
<i>Tequila Calle 23 Reposado / Pink Grapefruit Lemonade / Himalaya Salz</i>	
TROPICAL MARTINI SPRITZ.....	€ 8,00
<i>Hausgemachte Ananas-Limonade / Wermuth / Prosecco</i>	

## DIGESTIFS

<i>Digestifs; oder auch die üblichen Verdächtigen</i>	
AVERNA / MONTENEGRO / AMARA / FERNET.....	2cl/ € 4,50
<i>Der Schnaps mit feiner Restsüße aus dem Westerwald</i>	
ALTE MARILLE / HASELNUSS / QUETSCH / HIMBEERE / WILLY.....	2cl/ € 4,20
<i>Milde Klare aus Frankreich für die feine Nase</i>	
ALTE PFLAUME / MIRABELLE / FRAMBOISE / WILLIAMS.....	2cl/ € 4,50
<i>Oder lieber eine kleine Grappa</i>	
GRAPPA BARIQUE.....	2cl/ € 4,50
GRAPPA NONNINO.....	2cl/ € 7,50
GRAPPA POLI.....	2cl/ € 4,50
GRAPPA LEVI.....	2cl/ € 10,00
<i>Für Kenner und Könner</i>	
TEQUILA REPOSADO.....	2cl/ € 5,00
<i>Wenn der Kuss schmecken muss</i>	
BAILEYS IRISH CREAM LIKÖR.....	2cl/ € 2,80
<i>Mit oder ohne interessiert hier nicht die Bohne</i>	
MOLINARI SAMBUCA.....	2cl/ € 3,60
<i>Eddis Favourite Slivovitz</i>	
SCHWARZBRAND VON HIER&DA .....	2cl/ € 3,20

<i>Mit viel Liebe hausgemacht</i>	
RUDEREI SCHOKO- ODER EIERLIKÖR.....	4cl/ € 4,50
BEIDES (DELUXE).....	4cl/ € 5,50
RUDEREI LIMONCELLO.....	4cl/ € 5,50
<i>Das schönste Jäckchen ist ein Conjäckchen</i>	
OSBORNE VETERANO .....	4cl/ € 5,50
HINE VSOP.....	4cl/ € 8,50
HENNESSY XO.....	4cl/ € 10,00
CARLOS I PX.....	4cl/ € 10,00
<i>Komm mal rum mit Rum</i>	
RON BOTUCA .....	4cl/ € 9,50
HAVANNA 7Y.....	4cl/ € 7,50
<i>Für verbrannte Momente im Leben</i>	
SINGLE MALT GLENFARCLAS 12Y.....	4cl/ € 9,50
18Y.....	4cl/ € 13,50
<i>Wenn gar nichts mehr geht</i>	
BELVEDERE VODKA.....	4cl/ € 8,50
<i>Für Gin affine Trinker</i>	
SIPSSMITH / MALFY / TANQUERAY SEVILLA / HARA HORN .....	4cl/ € 7,50

## VOM FASS

AUGUSTINER HELL.....	0,5l/ € 4,80
WALDHAUS DIPLOM PILS.....	0,3l/ € 3,90
WALDHAUS „OHNE FILTER“	
NATURTRÜBES VOLLBIER IM STEINKRUG.....	0,5l/ € 4,80
RADLER NATURTRÜB MIT HAUSGEMACHTER LIMONADE.....	0,5l/ € 4,60

## AUS DER FLASCHE

SUPERBOCK (PORTUGAL).....	0,2l/ € 3,20
SCHNEIDER WEISSE HEFEWEIZEN ODER ALKOHOLFREI.....	0,5l/ € 4,20
CLAUSTHALER EXTRAHERB ODER KROMBACHER 0,0 %.....	0,33l/ € 3,50
WALTHERS NATURTRÜBER APFELWEIN <sup>9)</sup> .....	0,25l/ € 2,50
0,5l/ € 4,00	
<i>natürlich auch sauer oder süß / enthält Sulfite</i>	

## ALKOHOLFREIES

HAUSGEMACHTE PINK GRAPEFRUIT-LIMONADE .....	0,5l/ € 4,80
HAUSGEMACHTER EISTEE RUDEREI MIT MINZE & INGWER <sup>11)</sup> .....	0,5l/ € 4,80
HAUSGEMACHTE MANGO-BASILIKUM-LIMONADE.....	0,5l/ € 4,80
HAUSGEMACHTE ZERO-HIBISKUS-MINZ-LIMONADE MIT ERYTHRIT .....	0,5l/ € 4,80
HAUSGEMACHTE ANANAS-LIMONADE MIT KAFIRLIMETTEN, KARDAMON & ZITRONENGRAS .....	0,5l/ € 4,80
HAUSGEMACHTE WALDFRUCHT-LIMONADE MIT JOHANNISBEEREN, BROMBEEREN & HIMBEEREN.....	0,5l/ € 4,80
COCA COLA <sup>2) 11)</sup> / COKE ZERO <sup>2) 6) 11)</sup> .....	0,33l/ € 3,80
APFELSAFT ODER MARACUJANEKTAR AUCH ALS SCHORLE .....	0,2l/ € 2,50
0,5l/ € 4,50	
PETERSTALER MINERALWASSER SPRITZIG ODER STILL.....	0,2l/ € 2,50
0,75l/ € 5,90	

## KAFFEE

ESPRESSO.....	€ 2,40	Doppio € 3,90
CAPPUCCINO .....	€ 3,60	

ESPRESSO MACCHIATO .....	€ 2,90
RUDEREI ADVOCAAT .....	€ 4,50
<i>Hausgemachter Eierlikör mit Espresso und Schlagobers</i>	

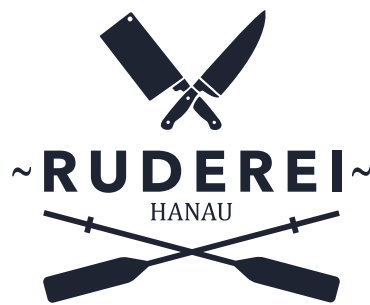
## TEE

TEEAUSWAHL AUS DEM HAUSE WITAL .....	Kännchen € 4,00
<i>KIR ROYAL / Unsere Fruchtteevariante mit Hibiskus, Papaya und Erdbeere</i>	
<i>MILKY OOLONG / Ein traditioneller halbfermentierter Tee aus dem Reich der Mitte mit Ringelblüte</i>	
<i>FRENCH EARL GREY / Klassischer Schwarztee mit einem feinem Kornblumenaroma</i>	
<i>CEYLON FBOPFSP / Ein sauber gearbeitetes und gut gerolltes Teeblatt beinhaltet diese Qualitätssortierung, für einen hocharomatischen Teegenuss</i>	
<i>JAPAN KUKICHA / Dieser mild und ungewöhnliche Grüntee klassiker verdankt seinen Namen seinem Herstellprozess, bei dem die Fermentation durch Bedampfen gestoppt wird</i>	
<i>MOROCCAN MINT / Das intensive Aroma dieser Minzart macht ihn einzigartig und unwiderstehlich. Der Geschmack Marrakeschs in einer Tasse</i>	

Auflistung der Lebensmittel-Zusatzstoffe : 1) Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Saccharin 5) Süßungsmittel Cyclamat 6) Süßungsmittel Aspartam enth. Phenylalaninquelle 7) Süßungsmittel Acesulfam 8) Phosphat 9) geschwefelt 10) chininhaltig 11) koffeinhaltig 12) Geschmacksverstärker 13) geschwärzt 14) gewachst 15) gentechnisch verändert



Eine separate Karte für Lebensmittelallergiker vorhanden. Bei Umverpackungen erheben wir eine Servicegebühr in Höhe von 50 Cent.



## GLASWEISE FREUDE FÜR FREUNDE

Wein verführt zum Genießen. Ganz gleich, ob es der Augenblick, das Essen, die Umgebung ist oder die Menschen, welche mit uns den Wein trinken. Abhängig von der Rebsorte, der Zusammensetzung, dem verwendeten Glas und der Temperatur, alles beeinflusst unseren Geschmack und die Wahrnehmung auf den Augenblick. Erstaunlich, was Handwerk und Region in der Flasche bewirken können.

Jedoch wissen wir auch, der leckerste und schönste Wein im Leben, wurde selten allein getrunken. Hier unsere kleine Auswahl in der Ruderei.

### NÜCHTERN ZU SCHÜCHTERN, BESOFFEN ZU

#### OFFEN.

0,2l / 0,75l

**KALIBER 9 '17 (ADAMS-RHEINHESSEN)  
WEISSBURGUNDER** ..... € 7,50 / € 29,00  
Klassisches zurückhaltendes Geschmacksprofil aus Zitrus und Steinfrucht, für den zarten Gaumen auch Heu und Melone.

### FLASCHENWEISE SPASS!

**PAULINE GRAUBURGUNDER QBA „RÉSERVE“ '19  
(MARKUS PFAFFMANN-PFALZ)** ..... € 59,00  
Konsequente Ertragsreduzierung und lange Rebstockreife verhelfen zu einem vielfältigem und tiefgründigem Grauburgunder Erlebnis, von Blüte bis Holz ist alles dabei. Für alle die sich für eine hochwertige Burgunderqualität interessieren.

**WESTHOFENER CHARDONNAY QBA '18  
(WEINGUT DREISSIGACKER-RHEINHESSEN)** ..... € 56,00  
Biozertifizierter und nachhaltig agierender Winzer, welcher immer auf der Suche nach dem perfekten Wein ist. Saftige präzise Bomben mit milder Säure und feiner Mineralität sind das Ergebnis. Ein Chardonnay aus dem Lehrbuch in einer Flaschenaustattung, die alles Konzeptionelle unterstreicht.

**KALIBER21 WHITE WEDDING 14  
(ADAMS-RHEINHESSEN)** ..... € 49,00  
Weißburgunder, Viogener, Chardonnay, Riesling Supermineralisch, schöne Steinschlagnase umhüllt vom Duft weißfleischiger Früchte, erwachsenes Weinerlebnis ohne Verschnörkelung, straiht und trocken bis ins Mark.

### Regatta des vins blanc

0,2l / 0,75l

**HERR DOKTOR '19 (KOEHLER-RHEINHESSEN)  
SAUVIGNON BLANC / WEISSBURGUNDER /  
RIESLING** ..... € 6,80 / € 27,00  
Wunderbarer Konzeptwein mit einer feinen Mineralität, strahlende Leuchtkraft, Äpfel, Birnen und einen Hauch Haselnuss lassen den Alltag vergessen.

**AUXERROIS QUALITÄTSWEIN '19  
(WEINGUT KLUMPP-BADEN)** ..... € 44,00  
Die Brüder Andi und Markus bringen den Kraichgau durch ihr außergewöhnliches Weingut nach vorne. Moderner Bioanbau ohne Kellerromantik unter der bestmöglichen und schonenden Verarbeitung der Trauben bringen Emotionen ins Glas. Die seit gut 200 Jahren bekannte Auxerrois Rebe ist für alle jene ein purer Genuss, die Bukett- und facettenreichen Weingenuss unter fast vollständig fehlender Säure schätzen.

**RIESLING CHARTA RHEINGAU '18  
(SPREITZER-RHEINGAU)** ..... € 59,00  
Pure Rheingau Riesling Liebe! Durch die Charta Vereinigung von 1984 begann sozusagen der Siegeszug des Rheingaus. Eigentlich großes Gewächs für kleines Geld möchte man fast sagen. Der ganze Riesling ist in seiner geschmacklichen Vielfalt von Anfang bis Ende ein vielschichtiger fast unübertroffener Genuss. Gesamtkunstwerk!

**SCHEUREBE VDP '18  
(ANDREAS LAIBLE-BADEN)** ..... € 49,00  
Einer der Glücksmomente des badischen Weinbaus. Dezent Noten von Grapefruit bis Pfirsich gepaart mit einer kräuterwürzigen Nase. Saftige Mineralität räumen auf mit angestaubten Erinnerungen an zu liebe Weine mit Kopfschmerzen. Für alle, die Opulenz und einen Hauch Exotik schätzen. Perfekter Begleiter für scharfe Gerichte.

**NACHTS SIND BURGUNDER GRAU '18 (PFAFFMANN-  
PFALZ) GRAUBURGUNDER** ..... € 6,80 / € 27,00  
Wunderbarer klassischer Vertreter seiner Zunft. Frische Kräuter mit einer ausgewogenen Mineralität werden dezent von Apfel und Orangennoten begleitet. Sollte er nicht trocken genug sein, können wir gerne noch ein paar Steine hineinlegen.

**WINKL SAUVIGNON BLANC '18  
(TERLAN-SÜDTIROL)** ..... € 56,00  
Gipfelstürmer und Bestseller in der Ruderei. Durch die kontrollierte temperaturgeführte Vergärung entsteht ein biologischer Säureabbau. Anschließend findet dieser Wein für 12 Monate Ruhe im großen Eichenholzfass. Kurzum, Tirol im Glas. Grüner Schimmer, Holunderblüten, Kräuter und aromenreicher Abgang.

**ALIGOTÉ BLANC AOC '18  
(LOUIS JADOT-BOURGONE)** ..... € 39,00  
Tradition und hervorragende Terroirs zeichnen dieses Weingut aus. Kalkhaltiger steiniger Boden und ein kontinentales Klima erlauben dem frankophilen Weingenießer aromatische Zitrusnoten und einen zugleich fruchtigen Charakter im Glas zu erleben. Perfekter Aperitif Wein, auch zu Fisch und Meeresfrüchten.

**MERI DOC '18 VERMENTINO  
(ARGIOLAS-SARDINIEN)** ..... € 36,00  
Knackige Urlaubsgefühle versprechen ein wenig Säure und leichte Mineralig. Bittermandel und Thymian bilden den Gegenpart. Nach der Lese werden die Vermentino Trauben sofort gekühlt und somit vor Oxidation bewahrt, für ein bestmöglichstes Aroma und ein komplexeres Bukett.

**LUGANA DOP „PRESTIGE“ '17  
(CA MAIOL-VENETZIEN)** ..... € 38,00  
Ach so schön kann Italien sein! Das Mikroklima des Gardasees im Hinterkopf, lassen sich Äpfel, Limetten und wilder Thymian erschmecken. Aus den meist 30 Jahren alten Rebstöcken wird ein Weisswein mit klarer Identität gekeltert.

### Ruderei Loves RoséLovers

Wir in der Ruderei lieben Roséwein. Aus unserer Sicht der perfekte Wein für das sogenannte Trinkgelage tagsüber. Perfekter Start in den Abend. Perfekter Abschluss. Eigentlich immer.

### OFFEN FÜR SICHTWEISEN IN ROSÉ.

0,2l / 0,75l

**DR. KOEHLER „DOKTORSPIELE“ '18  
(RHEINHESSEN)** ..... € 6,50 / € 27,00  
Ja, auch Deutschland kann mediterrane Gefühle erwecken! Die Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Frühburgunder, Merlot und Spätburgunder macht richtig Spaß. Granatapfel, Kirsche und Himbeeren betonen einen filigranen Körper mit überzeugender Kraft.

0,2l / 0,75l

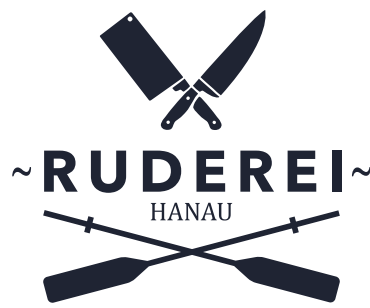
**VIÑA ESMERALDA '17  
(TORRES-CATALUNYA)** ..... € 7,00 / € 28,00  
Glamouröser Sommerwein für Einsteiger und Fortgeschrittene. Delikates Bouquet nach Rosen, Beeren, Banane und Zitrusfrüchten lassen ganz schnell die Flasche leer werden. Nicht umsonst einer der größten Weinanbauer Spaniens.

### FLASCHEN AUS DEM URLAUB.

**ROSA DEI FRATI '19 (CÁ DEI FRATI-VENETIEN)**... € 41,00  
Kultstatus seit 1939! Vom südlichen Ufer des Gardasees kommt die kraftvolle Aromenvielfalt durch eine Cuvée von Gropello, Marzemino, Sangiovese und Barbera, und erzählen uns von Erdigkeit, Beeren und frischen Äpfeln. Die lebendige Säure schießt einen sofort in den umwindeten Sonnenschein Italiens, viel Spaß im Glas!

**HAMPTON WATER ROSÉ '19 (GERARD BERTRAND  
& BON JOVI FAMILY-SÜDFRANKREICH)** ..... € 66,00  
Südfranzösisches Savoir-vivre und relaxter US-Ostküsten-Lifestyle vereinen sich in diesem Stoff. Der Urlaubswein der Familie Bon Jovi in ihrem Anwesen in den Hamptons wurde schon immer rosa Saft genannt. So kam die Idee, einen eigenen Wein zu kreieren. Sie fanden im Winzer Gerard Bertrand nicht nur einen Bio Weinbauern, sondern gleich noch die Demeter Richtlinien bei der Herstellung on top. Moderner Südfranzosenstoff mit markanter Mineralität und eine exzellente Frische kommen zum Vorschein. Wenn geleert, eignet sich die Flasche auch ganz toll als Blumen vase.

**CALAFURIA SALENTO ROSÉ '19  
(TORMARESCA / ANTINORI-APULIEN)** ..... € 41,00  
Trocken und dennoch fruchtig verspricht dieser Wein ein perfekter Begleiter für den Sommer zu sein. Die Negroamaro Rebe enthält von Natur aus Fruchtaromen von Johannisbeere und Kirsche. Antinori als Winzer gilt immer als Garant für ausgezeichneten, sauberen Weingenuss. Wunderschöne Flasche für eine wunderschöne Zeit.



## Perlendes in der Ruderei

Champagner - wenn Du gewinnst, verlangst Du ihn;  
wenn Du verlierst, brauchst Du ihn.

### GENUSS OHNE REUE:

**VILARNAU CAVA BRUT ROSÉ** ..... €6,50 / €33,00  
*Für uns nach vielen Verkostungen der beste alkoholfreie Sekt. Zarte Himbeere trifft auf Sprizigkeit und eine hohe Sektaffinität. Mit 0,0% Alkoholgehalt eine wahrliche Alternative den Tag ausklingen zu lassen.*

**MILLE BOLLE EXTRA DRY (VENETIEN) ....€5,50 / €29,00**  
*Klassischer Spumante aus der Kategorie extra trocken. Dieser Prosecco animiert sowohl als Aperitif, aber auch als eleganter Essensbegleiter.*

**LOUIS ROEDERER PREMIER BRUT ..... €89,00**  
*Nicht umsonst war dieser Champagner bereits vier mal Champagner des Jahres. Auch hier ein Gut im Familienbesitz, welches seine Champagner doppelt so lange wie vorgeschrieben auf der Hefe liegen lässt. Birne, Apfel, Himbeere und geröstetes Brot kurbeln beim Trinken ordentlich den Stoffwechsel im Hirn an.*

**TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ ..... €79,00**  
*Aus dem Umland von Reims kommt der klassisch vereinte Champagner aus Pinot Meunier, Pinot Noir und Cardonnay. Seit 1734 in Familienbesitz. Himbeeren, Erdbeeren, feinrauchige Würze und Hefenoten. Alles ist dabei.*

Was Champagner kann, kann eben nur Champagner!

## Alles im Roten Bereich / les vins rouges

Roter Wein ist für alte Knaben eine von den besten Gaben.  
W. Busch

**OFFEN FÜR  
ROTE LIPPEN.**

### UNSERE ROTEN FLASCHEN.

**T REX CUVÉE '17 (LERGENMÜLLER-PFALZ)  
ST. LAURENT, DORNFELDER UND MERLOT ..... €39,00**  
*Hier ist der Stoff für wahrhaftige carnivore Genießer. Großes handwerkliches Können des Kellermeisters Jürgen Legemüller sorgen für eine intensive Extraktion der Aromen. Die leichten Böden der Südpfalz erbringen hier eine meisterhaften Stoff der mit Fleischbrocken und deftigen Saucen wunderbar umgehen kann, ohne dabei zu viel anstrengenden Platz einzunehmen.*

**BLACK OX '17 (LERGEMÜLLER-PFALZ) CABERNET  
SAUVIGNON, DORNFELDER & TEMPRANILLO AUS  
EIGENEM ANBAU ..... €55,00**  
*Ja, auch sowas kann aus der Pfalz kommen... Klassische Feiertagsflasche (geht auch perfekt als Deko-Element mit nach Hause) kommt mit einer umwerfenden komplexen Symbiose daher. Wilde Kirsche, Schoki und grüne Paprika halten einen anmutenden Nachhall. Weingenuss in der 15. Generation, seit 1538!*

**MANO NEGRA '17 (PHILIPP KUHN-PFALZ)  
BLAUFRÄNKISCH, CABERNET SAUVIGNON ..... €59,00**  
*Anfang der Neunziger das Weingut der Eltern übernommen, erlebt Philipp Kuhn seitdem, was es heißt Garanten hochqualitativer Weine herzustellen und hierfür auch die Beachtung zu erhalten. Angenehm frische Cuvée, die dank des Blaufränkischen Rebensaftes einen kräuterwürzigen Räucherduft verbreitet. Gepaart mit fast schon marmeladigen Beerenaromen kommt hier was Großes in der Flasche an den Tisch, was wirklich Spaß macht und hängen bleibt.*

**ADAMS KALIBER 48 '16  
(ADAMS-RHEINHESSEN) SPÄTBURGUNDER ..... €76,00**  
*Für Freunde und wahre Fans des Spätburgunders kommt hier pure Terroirs Trinkfreude vom Ingelheimer Sonnenhang. Zärtliche Fruchtsüße und knochentrockenes Gebälk stützen diese Geschmacksgerüst. Simone Adam bewegt die Maische nur von Hand, somit bleibt dem Wein jeglicher Pumpenvorgang erspart.*

**PRIMITIVO FANTINI '16  
(FARNESE-APULIEN) PRIMITIVO ..... €6,50 / €26,00**  
*Ein Charmeur für alle Sinne. Perfekt zum reinschütten oder genießen, je nachdem es der Tag verlangt. Alles was man von einem klassischem italienischen Rotwein erwartet. Nicht mehr, nicht weniger. Feurig, intensiv fruchtig und geschmeidige Tannine*

**CROZES HERMITAGE LES JALETS '16  
(P. JABOULET-RHONE) SYRAH ..... €49,00**  
*100 prozentiger Syrah aus großartigem Hause. Rote und schwarze Früchte spielen mit würzigen Aromen. Am besten dekantieren lassen bei der Vorspeise und zum Hauptgang schön trinken.*

**BARBERA D'ALBA '17  
(MONTEZEMOLO-PIEMONTE) BARBERA ..... €42,00**  
*Acht Monate reift dieser Wein im Barrique und bringt somit eine unglaubliche Komposition hervor, die Ihnen den Atem verschlagen wird. Üppig und füllig, von Frucht bis Lakritz ist alles dabei.*

**BARBARESCO NUBIOLA '13 (PELISSERO-PIEMONTE)  
NEBIOLO ..... €65,00**  
*Der kleine Bruder des Barolo kommt elegant und grazil daher. Amarena Kirschen, Rosen, Sternanis machen ihn saftig und seidig zugleich. Tannine melden sich straff zu Wort, sind jedoch so feinkörnig, so dass sie schon wieder charmant wahrgenommen werden.*

**MONTESSU ISOLA DEI NURAGHI '16 (AGRICOLA  
PUNICA-SARDINIEN) CARIGNANO, CABERNET,  
MERLOT, SYRAH ..... €45,00**  
*Für Liebhaber sardischer Weine kommt hier die perfekte Cuvée. Gang durch den Beerengarten und geröstete Gewürznoten lassen Sardinien im Kopf und den Alltag draußen.*

**PLANETA MAROCCOLI '14  
(PLANETA-SIZILIEN) SYRAH ..... €66,00**  
*Kraftvoll und dicht kommt hier das Weingut aus Sizilien in der Flasche daher. Höchste Auszeichnungen und der Beweis, dass die Syrah Reben auf Sizilien ganz hervorragende Weine erbringen können. 14 Monate in kleinen Holzfässern gelagert, wobei ein Drittel immer neue Fässer sind.*

**BERONIA CRIANZA '15  
(BERONIA-RIOJA) TEMPRANILLO ..... €7,00 / €28,00**  
*Spanien im Glas heißt immer zuallererst ein Wein aus der Rioja! Die Rebenzusammensetzung aus Tempranillo, Granacha und Graciano sind, wie eigentlich immer, Garanten für fruchtig-holzigen Beerengenuß mit Vanille und frischem Brot im Hinterkopf. Ordentlich Spaß in den Backen!*

**QUARTER VITIS ROSSO IGT '19  
(FIRRIATO-SIZILIEN) NERO DÁVOLA ..... €49,00**  
*Und nochmals das lebendige Temperament Siziliens in der Flasche. Aus 4 autochthonen Rebsorten und 10 Monaten im Fass kommen Blaubeere mit würziger Schokolade um die Ecke und lassen an der mediterranen Wärme teilhaben. Unter Autochthon versteht man in der Weinsprache all jene Rebsorten, welche dort wachsen wo ebenfalls ihr Ursprung ist. Sozusagen eine geschmackliche DNA eines Anbaugesbietes, versehen mit den Geschmäckern vom Wandel der Zeit und Bodenbeschaffenheit.*

**VARIETALES MATURANA '16  
(BARON DE LEY-RIOJA) MATURANA ..... €48,00**  
*Ein Vertreter des neuen Weinstils im Anbaugesbiet. Die Maturana de Finca alegria ist eine wiederentdeckte Traube, welche zugleich eine Anpflanzungsinitiative in La Rioja ausgelöst hat. Tiefes Purpur und eingemachtes Obst kommen daher mit mineralischer Note und Anklang von Minze. Ein Wein, gekommen um zu bleiben – ausgeprägter Nachgeschmack.*

**PINTIA DO '13 (VEGA SICILIA-TORO) TORO,  
TEMPRANILLO ..... €89,00**  
*Besondere Momente schreien nach besonderen Flaschen im Leben! Westlich der Ribera de Duero kommt hier der Tempranillo aus den legendären Bodegas Vega Sicilia. Beeindruckende Geschmacksmomente, samtige Textur und runde Tanine erwecken den Toro-Charakter.*

**VIÑAS DEL VERO „GRAN VOS“ RESERVA DO '11  
(VIÑAS DEL VERO-SOMONTANO DO)  
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT ..... €52,00**  
*Zur Recht das Aushängeschild des Weingutes! Purer süffiger Trinkspaß mit beeindruckender Geschmacksvielfalt. Eine vitale und strukturierte Säure sowie samtige Tannine bleiben in Erinnerung.*

LANGEWEIFE IM MUND?  
KOMMT VORBEI IN DER **RUDEREI.**