

## Vorspeisen

- ✓ **Tomatensuppe**  
mit Gin und Sahnehaube 6,<sup>80</sup>
- ✓ **Französische Zwiebelsuppe**  
mit Croûtons und Käse überbacken 7,<sup>50</sup>
- ✓ **Red Hot Chili Peppers**  
mit Chili-Knoblauch-Dip 6,<sup>80</sup>
- ✓ **Mozzarella-Sticks**  
mit Chili-Knoblauch-Dip 6,<sup>80</sup>
- ✓ **Bruschetta „Pfefferkorn-Style“**  
mit gegrillten Tomaten und Zucchini,  
Rucola, Oliven, geriebenem Parmesan,  
Knoblauch und Kräutern 8,<sup>90</sup>
- Sechs Weinbergsschnecken**  
mit Champignons und zerlassener  
Thymianbutter 12,<sup>50</sup>
- Carpaccio vom argentinischen Rind**  
mit Olivenöl, Crema-Balsamico,  
Rucola und gehobeltem Parmesan 16,<sup>90</sup>

**Vorspeisenplatte für „Zwei“**  
Carpaccio, Bruschetta, Mozzarella-Sticks,  
Hot Chili Peppers, Chili-Knoblauch-Dip und  
Baguette  
Ab 2 Personen p.P. 15,<sup>90</sup>

## Salate

- ✓ **Salat „Mediterran“**  
bunter Salat mit Schafskäse, Oliven,  
Zwiebeln und Baguette 16,<sup>90</sup>
- Salat „Leicht & Fit“**  
bunter Salat mit Poulardenbrust-  
Streifen (160g) und Baguette 17,<sup>50</sup>
- Salat „Filet“**  
bunter Salat mit feinen Rinderfiletfilet-  
Streifen (160g) und Baguette 19,<sup>90</sup>
- Salat „Gamba“**  
bunter Salat mit 3 gegrillten Black-Tiger-  
Garnelen (ohne Schale) und Baguette 21,<sup>90</sup>
- Salat „Kotelett“** **NEU!**  
gemischter Salat mit  
gebratenem Schweinekotelett (200g) 15,<sup>50</sup>

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

## ✓ Vegetarisch & Vegan

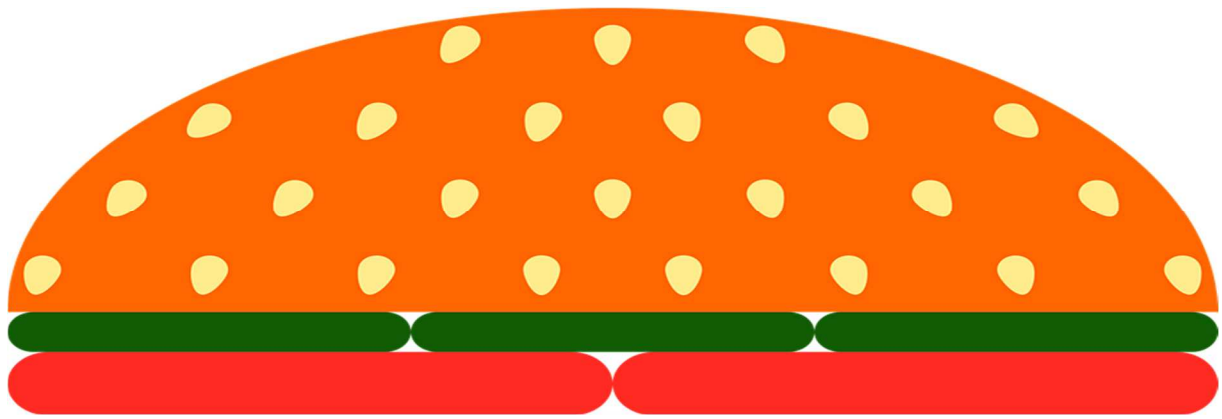
- ✓ **Shakschuka**  
orientalischer Tomaten-Paprika-Topf  
mit Knoblauch, Spiegelei, Schafskäse,  
Rucola und Olivenbrot 17,<sup>00</sup>
-  **Shakschuka Vegan**  
orientalischer Tomaten-Paprika-Topf  
mit Knoblauch, Oliven, Rucola  
und Olivenbrot 15,<sup>40</sup>
-  **Mediterrane Gemüseplatte Vegan**  
Paprika, Kirschtomaten, Zucchini, und  
Champignons auf Tomaten-Basilikum-  
Sauce und zwei Röstitaler 16,<sup>50</sup>
- ✓ **Veggieburger**  
Spinat-Käse-Patty im Brioche-Brötchen,  
Manchego-Käse, frische Zwiebeln, Tomate,  
Salat, Chili-Knoblauch-Aioli, Chili-  
Ketchup, Pommes frites 17,<sup>00</sup>
-  **Tofu Schnitzel**  
mit mediterranem Pfannengemüse,  
Tomaten-Basilikum-Sauce und  
zwei Röstitaler 16,<sup>50</sup>
- ✓ **Bandnudeln in  
Oliven-Kräuter-Pesto**  
mit Kirschtomaten und Rucola 15,<sup>40</sup>
- ✓ **Bandnudeln mit Tomaten-Basilikum-  
Sauce**  
mit Rucola und Käse überbacken 15,<sup>40</sup>

## Liebe Gäste,

Unser Fleisch kaufen wir nach sehr strengen  
Maßstäben und der besten verfügbaren Qualität  
ein.  
Für die Steaks wird ausschließlich gut gereifte  
Frischware von argentinischen Freilandrindern  
verwendet.  
Fisch, Gemüse und Salat werden täglich frisch  
angeliefert.  
Alle Saucen, Suppen und Dressings stellen wir  
selbst nach klassischer Methode her.


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



## 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, grüner Pfeffer, Sauce Béarnaise, Grilltomate und Pommes frites	19, <sup>90</sup>
<b>Classic Burger</b> im Brioche Brötchen mit Salat, Schmorzwiebeln, Tomate, Mayonnaise, hausgemachte BBQ-Sauce und Chili-Ketchup und Pommes frites	21, <sup>00</sup>
<b>Cheese Burger</b> im Brioche Brötchen mit Salat, frischen Zwiebeln, Chili-Knoblauch-Aioli, Tomate, Chili-Ketchup, Manchego-Käse und Pommes frites	22, <sup>00</sup>
<b>Chili Cheese Burger</b> (scharf) wie Cheese Burger, mit Jalapeños	23, <sup>00</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	17, <sup>00</sup>
<b>„Double“</b> mit einem zweitem 280g Patty	zzgl. 14, <sup>00</sup>

Möchten Sie Ihren Burger mit Süßkartoffel Pommes frites? zzgl. 2,<sup>00</sup>



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

Kinder Burger 12,<sup>70</sup>  
Schnitzel Kind 12,<sup>70</sup>  
Kinder Pommes frites 6,<sup>50</sup>



Und fast jedes andere Gericht als kleinere Portion zum kleineren Preis!



## Premium Black Angus Beef aus Argentinien

Alle Steaks servieren wir mit Kräuterbutter und separaten Steaksaucen

### Filetsteak

Das zarteste Stück von der Rinderlende

160g	30, <sup>50</sup>
250g	43, <sup>20</sup>
350g	55, <sup>90</sup>
500g	73, <sup>60</sup>

### Rumpsteak

Mit dem typischen Fettrand, kräftig im Geschmack

250g	30, <sup>90</sup>
350g	40, <sup>70</sup>

### Rib-Eye-Steak

Entrecôte – mit dem saftigen Fettauße

300g	32, <sup>80</sup>
400g	38, <sup>50</sup>



## USDA certified Beef aus Nebraska

Perfekte Marmorierung, einzigartige Saftigkeit und bester Geschmack

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

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

Regular Cut	ca. 350 g	53, <sup>90</sup>
John Wayne Cut	ca. 500 g	74, <sup>60</sup>

### 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 - Wir servieren es Medium Rare/tranchiert

Regular Cut	ca. 300 g	40, <sup>10</sup>
-------------	-----------	-------------------



## Dry Aged Beef aus Irland

Diese ausgewählten Stücke reifen am Knochen bei niedriger Luftfeuchtigkeit. Das Ergebnis dieser Reifekunst ist ein besonders zartes Fleisch und ein unverwechselbarer Geschmack.

### Dry Aged Rumpsteak

John Stone – Die Legende ist zurück!  
mit dem typischen Fettrand und dem kräftigen Geschmack

Regular Cut	ca. 350g	53, <sup>90</sup>
Gentlemen Cut	ca. 500g	72, <sup>30</sup>

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

### Beilagen

Pommes frites	4, <sup>90</sup>	Zwei Röstitaler	4, <sup>90</sup>	Bandnudeln	4, <sup>90</sup>
Röstkartoffel (mit Speck)	4, <sup>90</sup>	Beilagensalat	5, <sup>90</sup>	Madeirajus	4, <sup>90</sup>
Ofenkartoffel	5, <sup>90</sup>	Erbsen & Möhren	4, <sup>90</sup>	Braune Pfeffersauce	4, <sup>90</sup>
Kartoffel-Gratin	6, <sup>30</sup>	Prinzessbohnen	4, <sup>90</sup>	Sauce Béarnaise	4, <sup>90</sup>
Süßkartoffel-		Mediterranes		Kräuterbutter	4, <sup>00</sup>
Pommes frites	5, <sup>90</sup>	Pfannengemüse	5, <sup>90</sup>		

## Variationen vom argentinischen Black-Angus

### Filetstreifen „Parisienne“ (160g)

- auf Bandnudeln mit grüner Pfeffersauce (mit Ananas) und Sauce Béarnaise 22,<sup>80</sup>
- auf mediterranem Pfannengemüse, Madeirajus und zwei Röstitaler 25,<sup>00</sup>

### Rumpsteak „Helvetia“ (160g)

mit Kochschinken, frischen Tomaten und Käseüberbacken,  
mit Pommes frites und Beilagensalat 33,<sup>10</sup>

### Texanisches Steak „High Chaparral“ (160g)

gegrilltes Rumpsteak auf brauner Pfeffersauce, grüner Pfeffer,  
Sauce Béarnaise, Grilltomate, Maiskolben und Röstkartoffeln (mit Speck) 33,<sup>10</sup>

### Berner Platte

Rinder- und Schweinefilet Medaillons mit  
Sauce Béarnaise, buntem Marktgemüse und Röstkartoffeln (mit Speck)  
26,<sup>90</sup>

### Filet „Mignon“ (160g)

Filetsteak mit Sauce Béarnaise, Champignons,  
zwei Röstitaler und Beilagensalat 37,<sup>70</sup>

### Pfeffersteak „Don Juan“ (160g)

Filetsteak mit grüner Pfeffersauce (mit Ananas), Sauce Béarnaise,  
Bandnudeln, Grilltomate und Beilagensalat 37,<sup>70</sup>

### Pariser Pfeffersteak (160g)

Filetsteak mit brauner Pfeffersauce, grüner Pfeffer, Sauce Béarnaise,  
Grilltomate, Pommes frites und Beilagensalat 37,<sup>70</sup>

### Steakteller (400g)

Filetsteak, Rumpsteak, Rib-Eye und Lammfilet,  
Ofenkartoffel mit Kräuterquark  
45,<sup>90</sup>

### Wünschen Sie ein größeres Steak?

pro 100 g Rumpsteak zzgl. 9,<sup>80</sup> pro 100 g Filetsteak zzgl. 12,<sup>70</sup>

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

## Klassiker

**Schnitzel „Wiener Art“**  
vom Schwein, Pommes frites  
und Beilagensalat 18,<sup>30</sup>

**„Krüstchen“**  
Schnitzel mit Spiegelei,  
Champignons, zwei Röstitaler  
und Sauce Béarnaise 19,<sup>00</sup>

**Ratsherrenschnitzel**  
mit Spiegelei, Sauce Béarnaise,  
buntem Marktgemüse und Röstkartoffeln  
(mit Speck) 19,<sup>00</sup>

**Schnitzel „Meran“**  
mit Kochschinken, frischen Tomaten  
und Käse überbacken, Pommes  
frites und Beilagensalat 19,<sup>00</sup>

**Paprikaschnitzel**  
mit Paprikasauce, Sauce  
Béarnaise, Pommes frites  
und Beilagensalat 19,<sup>00</sup>

**Schweineschnitzel Cordon Bleu**  
gefüllt mit Käse und Schinken, mit Sauce  
Béarnaise, Erbsen, Möhren und  
Röstkartoffeln (mit Speck) 21,<sup>60</sup>

**Poulardenbrust „Don Alfredo“** (180g)  
auf Bandnudeln, mit Sauce Béarnaise,  
grüner Pfeffersauce (mit Ananas)  
und Beilagensalat 23,<sup>50</sup>

**Poulardenbrust „Don Woodman“** (180g)  
mit Champignons, zwei Röstitaler,  
Sauce Béarnaise und Beilagensalat 23,<sup>50</sup>

**„Happy Day“** (180g)  
drei Schweinefilet-Medaillons, gebackene  
Birne, grüner Pfeffersauce (mit Ananas),  
Sauce Béarnaise, zwei Röstitaler und  
Beilagensalat 22,<sup>90</sup>

**„Förster“** (180g)  
drei Schweinefilet-Medaillons,  
Champignons, zwei Röstitaler, Sauce  
Béarnaise und Beilagensalat 22,<sup>90</sup>

**Schweinekotelett** **NEU!**  
mit Prinzessbohnen, Madeirajus  
und Röstkartoffeln (mit Speck) 15,<sup>50</sup>

## Fisch

**Matjes „Hausfrauen Art“**  
drei Matjesfilets  
und Röstkartoffeln (mit Speck) 17,<sup>50</sup>

**Gebratenes Lachsfilet**  
• auf Bandnudeln, grüner Pfeffersauce  
(mit Ananas), Sauce Béarnaise  
und Beilagensalat 26,<sup>50</sup>

• mit Salbei-Limettenbutter,  
mediterranem Pfannengemüse  
und zwei Röstitaler 26,<sup>50</sup>

**Gegrillte Black-Tiger-Garnelen**  
(6 Stück, ohne Schale)  
• in Kräuterbutter, mit  
Chili-Knoblauch-Aioli  
und Baguette 26,<sup>00</sup>

• mit Salbei-Limettenbutter,  
mediterranem Pfannengemüse  
und zwei Röstitaler 29,<sup>70</sup>

**Scholle „Finkenwerder-Art“**  
mit Speck, Ofenkartoffel  
mit Kräuterquark und  
Beilagensalat 21,<sup>60</sup>

## Lammfilet


• mit Prinzessbohnen, Sauce Béarnaise,  
Kartoffel-Gratin 26,<sup>50</sup>

• mit Bandnudeln in Oliven-Kräuter-Pesto  
mit confierten Kirschtomaten und Rucola 26,<sup>50</sup>

## !! Neues Highlight !!

### Poke Bowl

mit Teriyaki Sauce, Cherrytomaten, Gurke  
Sesam, Edamame und Avocado auf  
Basmatireis

- mit gegrilltem Gemüse  13,<sup>00</sup>
- mit Poulardenbrust (140g) 16,<sup>00</sup>
- mit Lachsfilet (140g) 19,<sup>00</sup>

Statt Nudeln, Pommes frites,  
Röstkartoffeln (mit Speck) **oder** zwei Röstitaler  
eine Ofenkartoffel zzgl. 2,<sup>00</sup>  
**oder** statt Gemüse einen Beilagensalat oder med.  
Pfannengemüse zzgl. 2,<sup>00</sup>

# *Dessert*

*Crème Brûlée*  
*mit Karamellkruste*  
**7,90**

*Mousse au Chocolat*  
*mit Sahne*  
**7,90**

*„Heiß mit Eis“*  
*3 Kugeln Vanilleeis mit*  
*heißer Schokoladensauce und Sahne*  
**7,90**

*Hausgemachte rote Beerengrütze mit Sahne*  
*von Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren*  
*und Kirschen (mit Himbeergeist)*  
**7,90**

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

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

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

*Verschiedene Sorten Mövenpick-Eiscreme*

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

**MÖVENPICK**

**.. Pfefferkorn ..**

## Bier vom Fass


Brinkhoff's No1	0,3l	3,70
Brinkhoff's No1	0,5l	5,50
Hövels	0,3l	3,70
Hövels	0,5l	5,50
Guinness	0,3l	4,00
Guinness	0,4l	5,30
Alsterwasser mit Sprite	0,3l	3,70
Allgäuer Büble Weissbier	0,5l	5,50

## Flaschenbiere

Allgäuer Büble		
Weissbier Alkoholfrei	0,5l	5,50
Malzbier	0,33l	3,70
Brinkhoff's No1 alkoholfrei	0,33l	3,70

## Alkoholfreie Getränke

 1,2		0,2l	3,10
 1,2		0,33l	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
Richard's SUN Eistee Pfirsich		0,33l	4,20
Richard's SUN Eistee Zitrone		0,33l	4,20

Bio-Apfelschorle		0,33l	4,20
Bio-Orangenlimo		0,33l	4,20
Bio-Rhabarberlimo		0,33l	4,20

Johannisbeer-, Orangensaft	0,2l	3,50
Maracujaschorle	0,4l	5,20
Kiba	0,4l	5,20
Schweppes Bitter Lemon <sup>3</sup> ,		
Ginger Ale <sup>1</sup> , Tonic Water <sup>3</sup>	0,2l	3,60

## Aperitif

Prosecco		5,50
Campari Orange <sup>1</sup>		6,50
Aperol Spritz <sup>1</sup>		7,50
Lillet Berry		7,50
Hugo		7,50

## Bitter

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

## Digestif

		2cl
«Fürst Bismarck» Weizenbrand		3,00
Eversbusch		3,00
Tequila		3,50
Sambuca		3,50
Ouzo		3,50
Grappa		3,50
Baileys <sup>2</sup>		3,50
Linie Aquavit		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 „Lifeferkon“ Likör		3,50

## Vodka & Gin

Smirnoff Vodka	2cl	3,50
Grey Goose Vodka	2cl	4,00
Bombay Sapphire	4cl	8,00
Hendrick's	4cl	9,50
Potthoff's „Der Gin des Lebens“	4cl	9,50
Monkey 47	4cl	10,50

## Rum & Whisky

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

## 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

Azul Kaffee		3,30
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
KEO Tee (verschiedene Sorten)		3,50

1 enthält Farbstoff 2 koffeinhaltig 3 chininhaltig  
4 enthält Konservierungsstoffe

## Weißwein

		<b>0,21</b>
<b>Baden</b>	<b>Durbacher Kochberg, Grauer Burgunder, Q.b.A.</b>	
Trocken	Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft rassig, charaktervoll, typisch	<b>7,50</b>
<b>Pfalz</b>	<b>Chardonnay "Vier Jahreszeiten" Q.b.A.</b>	
Trocken	Erz. Abf.: Vier Jahreszeiten Winzer eG. frischer Geschmack, feine Frucht, sehr ausgewogen	<b>7,50</b>
<b>Elsaß</b>	<b>Riesling, A.O.C</b>	
Trocken	Erz. Abf.: Cave Coopérative de Ribeauvillé frisches Bouquet, zarte Säure	<b>7,50</b>
<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	<b>7,50</b>
<b>Italien</b>	<b>Pinot Grigio Grave del Friuli DOC</b>	
Trocken	Erz. Abf.: Casa Vinicola Antonutti leicht, frisch, fruchtig, erlesene Qualität	<b>7,50</b>

## Roséwein

		<b>0,21</b>
<b>Baden</b>	<b>Durbacher, Spätburgunder Weißherbst, Q.b.A.</b>	
Trocken	Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft fruchtig, vollmundig, saftig	<b>7,50</b>

## Rotwein

		<b>0,21</b>
<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.	<b>8,00</b>
<b>Baden</b>	<b>Pinot Noir, Spätburgunder, Q.b.A.</b>	
Trocken	Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft edler Duft nach reifen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren	<b>8,50</b>
<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	<b>8,00</b>
<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	<b>8,00</b>



## **Weißwein (Flasche)**

<b>Deutschland</b>	<b>J.R. Junior</b>	<b>0,75l</b>	<b>40,00</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>Italien</b>	<b>Dianthà Bianco Terre Siciliane IGT</b>	<b>0,75l</b>	<b>26,00</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>Pfalz</b>	<b>Chardonnay "Vier Jahreszeiten" Q.b.A.</b>	<b>0,75l</b>	<b>26,00</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>0,75l</b>	<b>26,00</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, Trebbiano di Lugana DOC</b>	<b>0,75l</b>	<b>35,00</b>
Trocken	Erz. Abf.: Azienda Agricola Bulgarini Der Lugana ist ein "feiner" Weißwein aus dem Bereich südlich des Gardasees. Strohgelb in der Farbe wirkt er zart und blumig, ferner besticht er mit einem intensiven Bukett nach Gräsern und grünen Äpfeln. Der Lugana gehört sicherlich zu den besten Weißweinen der Region Gardasee-Verona.		
<b>Italien</b>	<b>Cayega DOCG</b>	<b>0,75l</b>	<b>35,00</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 und hinterlässt im Abgang einen wohlgefälligen Eindruck, der an Mandeln erinnert		

## **Roséwein (Flasche)**

<b>Italien</b>	<b>Ciro Rosato DOC</b>	<b>0,75l</b>	<b>26,00</b>
Mild	Azienda Agricola Librandi 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>0,75l</b>	<b>29,00</b>
Trocken	Vieilly en fûts de chêne, Château Abzug Appellation Bordeaux superieur contrôlée. Fruchtiges Bouquet, runder geschmeidiger Körper		
<b>Italien</b>	<b>Salice Salentino Riserva DOC</b>	<b>0,75l</b>	<b>31,00</b>
Trocken	Consorzio Produttori Vini di Manduria Farbe: Intensives Rubinrot Duft: Fruchtige Duftnoten nach Kirschen und Himbeeren, in harmonischer Begleitung von Holz-Nuancen, wie Vanille. Geschmack: Am Gaumen hinterlässt einen samtweichen Nachgeschmack, mit weichen und gleichzeitig anhaltenden Tanninextrakten.		
<b>Italien</b>	<b>Chianti Classico DOCG „Piecorto“</b>	<b>0,75l</b>	<b>35,00</b>
Trocken	Azienda Agricola Gastone Stefanelli Rebsorte: Sangiovese Funkelndes Rubin mit Violettschimmer, einladende Nase mit Kirschnoten und Holunderbeere, 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>Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC</b>	<b>0,75l</b>	<b>35,00</b>
Trocken	Azienda Agricola Cottini – Region Veneto - Italien Rebsorten: Corvina, Rondinella, Corvinone und Molinara. Tiefe rubinrote Farbe mit ausgeprägten granatroten Reflexen. Im intensiven Duftbukett Anspielungen an rote Beerenkonfitüre und Weichsel mit vanilletonigem Ausklang. Geschmack: eindringlich verdichtete Körperstruktur, samtig und geschmeidig		
<b>Italien</b>	<b>Montepulciano „Tatone“ DOC</b>	<b>0,75l</b>	<b>35,00</b>
Trocken	Azienda Agricola Terra d'Aligi 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		
<b>Italien</b>	<b>Primitivo di Manduria DOC</b>	<b>0,75l</b>	<b>35,00</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>Cannonau di Sardegna Riserva „Corash“ DOC</b>	<b>0,75l</b>	<b>46,00</b>
Trocken	Cantina Sociale della Vernaccia Rebsorte: Cannonau Dunkles Rubin. Von schwarzer Schokolade, Edelhölzern und Lakritze geprägtes Nasenbild. Weicher Auftakt, abgelöst von einer köstlichen Aromatic nach Brombeeren und Heidelbeeren, dezente Kräuternoten, in schöner Balance mit einer gut stützenden Säure, sehr kraftvoll, exzellente Tannine.		

<b>Italien</b>	<b>Achelo Cortona DOC Syrah</b>	<b>0,75 l 46,00</b>
	Antinori La Braccasca	
Trocken	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>Chile</b>	<b>Cordillera</b>	<b>0,75 l 56,00</b>
	Rebsorte: Carignan	
Trocken	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	

## *Sekt und Champagner*

<b>Geldermann Rose Piccolo 0,2 l</b>	<b>11,00</b>
<b>Geldermann Rose 0,75 l</b>	<b>45,00</b>
<b>Geldermann Carte Blanche Piccolo 0,2 l</b>	<b>11,00</b>
<b>Geldermann Carte Blanche 0,7 l</b>	<b>45,00</b>
<b>Champagner Taittinger Brut Reserve 0,75 l</b>	<b>86,00</b>

## *Grappa*

*2 cl.*

### **1. Grappa in Marsala Fässern gereift – Dellavalle € 8,50**

Geruch: zart, elegant, kräftig mit Geruch von Vanille, Haselnuss und Holz, würzig nach Feige, Heidelbeere, Honig und mit einer Marsala-Note. Im Geschmack sehr harmonisch mit kräftiger und eleganter Struktur, nach vergorenen Früchten und mit feiner Süße. Farbe: braun – gold

### **2. Grappa in Whisky Fässern gereift – Dellavalle € 8,50**

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