

# Wein- und Getränkekarte

Alle offenen Weine bieten wir auch im 0,1l-Format zum halben Preis des 0,2l-Formats an. Selbiges gilt für unsere Spirituosen (2/4cl).

## Aperitif

**Aperol Spritz** 0,2l 4,90 €

## Sherry – Jerez – Sherry

	5cl	0,75l
<b>Fino</b> , trocken - seco - dry	2,50 €	20,30 €
<b>Manzanilla Solear</b> , trocken - seco - dry	2,80 €	22,40 €
<b>Oloroso</b> , trocken - seco - dry	2,60 €	20,90 €
<b>Barbadillo, Cream</b> , halbtrocken - semidulce - semi-sweet Bodegas Barbadillo, Jerez de la Frontera, DO Jerez, Spanien	2,50 €	20,00 €
<b>Palo Cortado</b> , trocken - seco - dry Bodegas Emilio Lustau, Jerez de la Frontera, DO Jerez, Spanien	4,20 €	33,80 €
<b>Amontillado</b> , trocken - seco - dry	4,20 €	33,90 €
<b>Pedro Ximénez, (5-6 Jahre)</b> süß - dulce - sweet	4,60 €	36,50 €
<b>Pedro Ximénez, La Cañada (20 Jahre)</b> süß - dulce - sweet Bodegas Pérez Barquero, Montilla, DO Montilla-Moriles, Spanien	7,70 €	61,40 €

## Weißweine – Vinos blancos – White Wines

	0,2l	1,0l
Riesling, <b>QbA 2016</b> , 1 Liter, trocken - seco - dry	4,20 €	20,70 €
Riesling, <b>QbA 2016</b> , 1 Liter, feinherb - semiseco - medium dry	4,20 €	20,70 €
Riesling, <b>Von Wurzelechten Reben 2016</b> , Kabinett, trocken - seco - dry	5,90 €	20,00 €
Riesling, <b>Vom Roten Schiefer 2015</b> , Kabinett, feinherb - semiseco - med. dry	5,70 €	19,40 €
Riesling, <b>Vom Grauen Schiefer 2016</b> , Kabinett, edelsüß - dulce - sweet	5,90 €	20,00 €
Riesling, <b>Fass Nr. 6 2015</b> , Auslese, edelsüß - dulce - sweet Rebentof Schmitz, aus dem Urziger Würzgarten, Urzig, Mosel, Deutschland	10,00 €	34,00 €

**Albariño, Catavento 2017** 5,70 € 19,30 €  
Bodegas Fortuna Wines, Arbo, DO Rias Baixas, Spanien

**Chardonnay, Saint Martin 2017** 34,20 €  
Domaine Laroche, l'Obédiencerie de Chablis, AOC Chablis, Frankreich

**Moscatel, Oveja Blanca 2017** 5,30 € 18,00 €  
Bodegas y Viñedos Fontana, Cuenca, La Mancha, Spanien

**Premsal Blanc, Sauvignon Blanc + Giró, Tianna Bocchoris 2017** 28,30 €  
Bodegas Tianna Negre, Binissalem, Vi de la Terra de Mallorca, Spanien

**Sauvignon Blanc, La Sauvignole 2017** 5,50 € 18,80 €  
Raymond Morin, Saint Lambert du Lattay, Vin de Pays du Val de Loire, Frankreich

**Sauvignon Blanc, Domaine Fontenille 2017** 32,30 €  
Domaine Fontenille, Maudry, Tracy sur Loire, AOP Pouilly Fumé, Frankreich

**Sauvignon Blanc, Klassik 2017** 8,00 € 27,30 €

**Sauvignon Blanc, Ried Edelschuh 2015** 57,30 €  
Weingut Wohlmut, Kitzack im Sausal, Südsteiermark, Österreich

**Verdejo, Montecillo 2017** 19,90 €  
Bodegas Montecillo, Navarrete, Rioja - Wein aus DO Rueda, Spanien

**Viura, Muga 2016** 6,50 € 22,00 €  
Bodegas Muga, Haro, DOCa Rioja, Spanien

## Champagner – Sekt – Cava – Sparkling Wines

Riesling **Brut Nature 2015**, trocken - seco - dry 25,30 €

Riesling **Brut 2014**, halbtrocken 24,50 €  
Rebentof Schmitz, Urzig, Mosel, Deutschland

**Sumarroca Brut 2015** 23,60 €  
Bodegas Ventura, Subirats, DO Cava, Spanien

**Lanson Black Label, Brut** 51,30 €  
Lanson, Reims, AOC Champagne, Frankreich

## Roséweine – Vinos rosados – Rosé Wines

	0,2l	0,75l
Cabernet Franc, <b>Cabernet d'Anjou 2016</b> , halbtrocken - semiseco - medium dry Domaine du Landreau, Saint Lambert du Lattay, AC Cabernet d'Anjou, Frankreich	5,40 €	18,50 €
Garnacha + andere Rebsorten, <b>Murada 2017</b> Vinos para ti, DO Navarra, Spanien	4,60 €	15,70 €
Bobal + Merlot <b>Caprasia 2017</b> Bodegas Vegalfaro, Requena, DO Utiel-Requena, Spanien	5,30 €	18,00 €
Pinot Noir, <b>Y 2015</b> The Flying Winemakers, Oestrich-Winkel, Rheingau, Deutschland	6,90 €	23,60 €

## Rotweine – Vinos tintos – Red Wines

	0,2l	1,0l
Tempranillo, <b>Oromonte 2017</b> , 1 Liter, trocken - seco - dry	4,10 €	20,00 €
Tempranillo, <b>Oromonte 2017</b> , 1 Liter, halbtrocken - semiseco - medium dry Bodegas Navarro López, Valdepeñas, Vino de Mesa, Spanien	4,10 €	20,00 €

### Unser Hauswein: diese beiden Rotweine haben wir selbst gemacht.

	0,2l	0,75l
Bobal + Cabernet Sauvignon, <b>Vinnó 2013</b> Rotwein von Weinbergen aus Requena, Valencia. Die separat im Edelstahltank ausgebauten Weine ergeben eine Assemblage von tiefer Farbe, intensivem Aroma und kraftvollem Geschmack mit reifen und ausdrucksstarken Tanninen. Limitierte Abfüllung von 1800 Flaschen.	5,40 €	18,30 €
Merlot + Cabernet Sauvignon + Bobal, <b>Concepto 2013</b> Fein abgestimmter Rotwein von unseren Weinbergen aus Requena, Valencia. Dieser Wein wurde aus frischem Merlot, wuchtigem Cabernet Sauvignon und tiefdunklem, tannin-reichem Bobal gekeltert, die wir separat drei bis fünf Monate im Barrique ausgebaut haben. Zusammen ergeben sie eine intensiv duftende, charaktervolle Assemblage von großer Komplexität und Harmonie. Limitierte Abfüllung von 1800 Flaschen.	7,40 €	25,30 €

Cabernet Sauvignon + Tempranillo + Monastrell, <b>Altos de Luzón 2013</b> Bodegas Luzón, Jumilla, DO Jumilla, Spanien		24,40 €
Graciano, <b>Oveja Tinta 2017</b> Bodegas y Viñedos Fontana, Cuenca, La Mancha, Spanien	5,10 €	17,30 €
Malvasia Nera, <b>Tiranno 2014</b> Cantine San Giorgio, San Giorgio Jonico, IGP Salento, Italien		24,50 €
Monastrell + Syrah + Petit Verdot, <b>Goru 2016</b> Ego Bodegas, DO Jumilla, Spanien		19,40 €
Primitivo <b>2013</b> halbtrocken - semiseco - medium dry abgefüllt für GEB Nr. 468-681, Schweiz, DO Primitivo de Manduria, Italien		31,40 €
Syrah + Manto Negro + Merlot + Callet + Cabernet Sauvignon, <b>Tianna Bocchoris 2016</b> Bodegas Tianna Negre, Binissalem, Vi de la Terra de Mallorca, Spanien		29,40 €
Tempranillo, <b>Marqués de Murrieta Reserva Única 2014</b> Bodegas Marqués de Murrieta, Logroño, DOCa Rioja, Spanien		33,30 €
Cabernet Sauvignon + Graciano + Tempranillo, <b>Finca Torrea 2012</b>		39,10 €
Tempranillo, <b>Próximo 2015</b>	5,50 €	18,60 €
Tempranillo, <b>Reserva 2013</b>		27,70 €
Tempranillo, <b>Marqués de Riscal 2007, Gran Reserva</b>		45,90 €
Tempranillo, <b>150 Aniversario 2010, Gran Reserva</b> Bodegas Marqués de Riscal, Elciego, DOCa Rioja, Spanien		69,90 €
Tempranillo, <b>Ramón Bilbao 2014, Crianza</b>		21,10 €
Tempranillo, <b>Ramón Bilbao 2011, Reserva</b>		25,40 €
Tempranillo, <b>Ramón Bilbao 2009, Gran Reserva</b>		34,50 €
Tempranillo, <b>Mirto 2012</b> Bodegas Ramón Bilbao, Haro, DOCa Rioja, Spanien		54,50 €
Tempranillo <b>Sierra Cantabria 2012, Reserva Única</b> Bodegas Sierra Cantabria, San Vicente de la Sonsierra, DOCa Rioja, Spanien		31,80 €
Tinto Fino, <b>Dominio de Cair 2013</b> Bodegas Dominio de Cair, La Aguilera, DO Ribera del Duero, Spanien		22,60 €
Tinta de Toro, <b>Gamazo joven 2016</b>		18,30 €
Tinta de Toro, <b>Gamazo crianza 2013</b>	5,90 €	20,20 €

**Brandy - Weinbrand - Brandy, Spanien**

	<b>4cl</b>
<b>Carlos I<sup>5</sup></b> , Solera Gran Reserva	<b>3,20 €</b>
<b>Carlos I<sup>5</sup> Amontillado</b> , Solera Gran Reserva, in Amontillado Fässern gereift	<b>5,30 €</b>
<b>Carlos I<sup>5</sup> PX Pedro Ximénez</b> , Solera Gran Reserva, in PX Fässern gereift	<b>5,30 €</b>
<b>Carlos I<sup>5</sup> Imperial XO</b> , Solera Gran Reserva	<b>6,20 €</b>
<b>103</b> , Solera, in Fino-Fässern gereift	<b>2,50 €</b>
<b>Conde de Osborne Cristal<sup>5</sup></b> , in PX Fässern gereift	<b>3,60 €</b>
<b>Veterano<sup>5</sup></b> , Solera, in Oloroso Fässern gereift	<b>2,60 €</b>
<b>Conde de Osborne Salvador Dalí<sup>5</sup></b> , in PX Fässern gereift Bodegas Osborne, Puerto de Santa María, DO Jerez, Spanien	<b>7,80 €</b>
<b>Lepanto<sup>5</sup></b> , Solera Gran Reserva, 12 (9/3) Jahre gereift Bodegas González Byass, Jerez de la Frontera, DO Jerez, Spanien	<b>3,90 €</b>
<b>Torres 10<sup>5</sup></b> , Gran Reserva, Brandy, Spanien Bodegas Torres, Vilafranca del Penedés, Spanien	<b>2,70 €</b>

**Spirituosen – Bebidas espirituosas – Spirits & Liquors**

Gin, <b>Tann's Gin</b> , Barcelona, Spanien	<b>3,60 €</b>
Gin, <b>Mare</b> , Barcelona, Spanien	<b>4,80 €</b>
Gin, <b>Barcelona</b> , Barcelona, Spanien	<b>4,70 €</b>
Kräuterlikör, <b>Túnel<sup>5</sup></b> , Mallorca, Spanien, trocken - seco - dry	<b>2,50 €</b>
Kräuterlikör, <b>Túnel<sup>5</sup></b> , Mallorca, Spanien, süß - dulce - sweet	<b>2,20 €</b>
<b>Licor 43<sup>5</sup></b> , Spanien, süß - dulce - sweet	<b>2,80 €</b>
Rum, <b>Malecón<sup>5</sup></b> , Gran Reserva, 15 Jahre, Panama	<b>3,20 €</b>
Tequila Añejo, <b>Aha Toro</b> , 100% Agave, Mexiko	<b>6,80 €</b>
Vodka, <b>Skyy</b> , San Francisco, USA	<b>3,00 €</b>
Whisky, <b>The Macallan Amber<sup>5</sup></b> , Single Malt Scotch, matured in sherry oak casks	<b>7,00 €</b>

**Mineralwasser – Agua mineral – Mineral Water**

	<b>0,5l</b>
<b>Gerolsteiner Naturell / Medium / Sprudel</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Leitungswasser Dresden</b>	<b>1,50 €</b>

**Saft - Zumos - Juice**

	<b>0,2l</b>
<b>Apfelsaft</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Orangensaft</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Kirsch Nektar</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Traubensaft rot</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Bananen-Nektar</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Saftschorle</b>	<b>2,30 €</b>

**Erfrischungsgetränke – Refrescos – Soft drinks**

Alkoholfreies Weizenbier, <b>Braumanufaktur Landskron, Görlitz</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,20 €</b>
Alkoholfreies Pils, <b>Clausthaler Edel Bitter</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Radler klein</b>	<b>0,3l</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Radler groß</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Afri Cola<sup>3 4 5</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Ginger Ale<sup>5</sup></b> , Thomas Henry	<b>0,2l</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Tonic Elderflower<sup>1</sup></b> , Thomas Henry	<b>0,2l</b>	<b>3,80 €</b>

**Dies & Das – Bebidas Combinadas – Special Drinks**

<b>Weinschorle weiß/rosé/rot</b>	<b>0,2l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Rum (4 cl) &amp; Cola<sup>3 4 5</sup></b>		<b>5,10 €</b>
<b>Tann's Gin (4 cl) &amp; Elderflower Tonic<sup>1</sup></b>		<b>7,40 €</b>

**Kaffee – Café – Coffee**

<b>Bonbón, mit Süßmilch<sup>3</sup></b>	<b>2,20 €</b>
<b>Café - Espresso<sup>3</sup> solo</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Café con leche<sup>3</sup></b>	<b>2,20 €</b>
<b>Carajillo, Espresso mit Brandy<sup>3 5</sup></b>	<b>3,10 €</b>

## Schwarzer Tee

**Tonga<sup>3</sup>**, Bio-Qualität, Assam, Indien

3,30 €

**Ambootia<sup>3</sup>**, first flush, Bio Qualität, Darjeeling, Indien

2,50 €

**Goldener Drache<sup>3</sup>**, Guangxi, China

2,50 €

**Nuwara Eliya<sup>3</sup>**, Ceylon

2,00 €

**Antu Valley<sup>3</sup>**, second flush, Nepal

2,30 €

## Grüner Tee

**Hochland Tee<sup>3</sup>**, Bio-Qualität, Ceylon

2,30 €

**Dhajea<sup>3</sup>**, Bio-Qualität, Darjeeling, Indien

2,50 €

**Bancha<sup>3</sup>**, first flush, Japan

2,30 €

## Teemischungen

**Früchte & Kräuter**

2,00 €

**Kräuter**

2,00 €

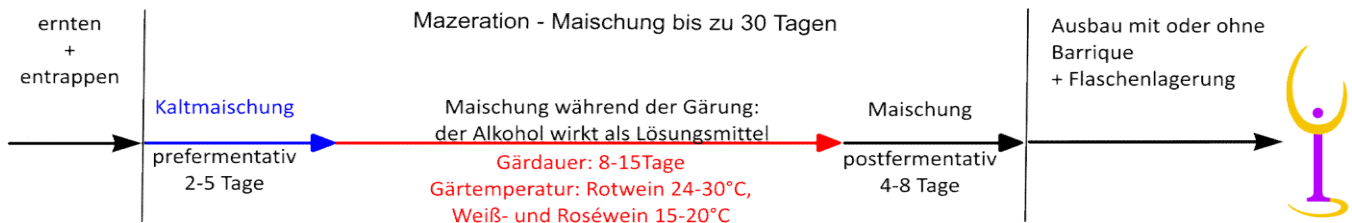
1: chininhaltig, 3: koffeinhaltig, 4: mit Antioxidationsmittel, 5: mit Farbstoff

**Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.**

### 1. Maischen und Gären

Ziel der alkoholischen **Gärung** bei der Weinherstellung ist die Umwandlung des Zuckers in Alkohol.

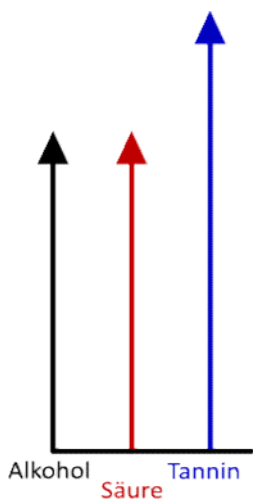
**Maischen:** Übertragung vieler Stoffe (Phenole, Aromen, Enzyme) aus der Beerenhaut in den Most, die für die Charakteristik des Weines bestimmend sind.



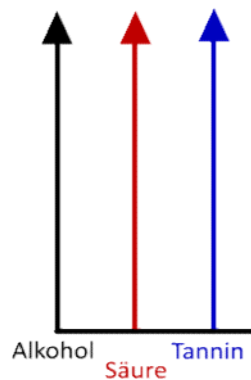
### 2. Alkoholische Gärung

Zucker + Sauerstoff + Hefe = Alkohol + Wärme + CO<sub>2</sub>  
17 g Zucker pro Liter Most ergeben 1 %Vol. Alkohol

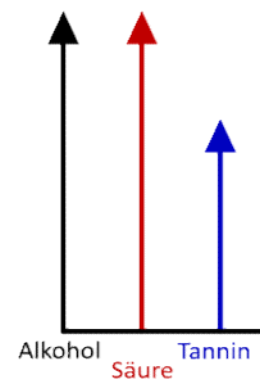
### 3. Das Verhältnis der Inhaltsstoffe Alkohol, Säure und Tannin zueinander.



1. Junger Rotwein kurz nach Abschluss der Gärung



2. Optimale Trinkreife



3. Gereifter Rotwein mit hoher Polymerisation