

# UNSERE KLASSIKER

Herzlich Willkommen im HOME



## STARTER / KLEINE GERICHTE

<b>Tagessuppe</b> <i>mit Brot</i> <i>bitte fragt unsere Kolleg*innen aus dem Service</i>	8,50€
<b>Brokkoli-Süßkartoffelpuffer</b>  <i>mit Aioli und Salatbouquet</i>	11,50€
<b>Kichererbsenkroketten auf Feldsalat</b>  <i>mit Ayvar Dip und spicy Mango Dip</i>	12,90€
<b>Club Sandwich</b> <i>Hähnchen, Romanasalat, Speck, Ei, Tomaten, Majonnaise</i>	12,00€
<b>Kokos Chicken Strips</b> <i>mit Ayvar Dip und spicy Mango Dip</i>	9,80€

## STARTER & KLEINE GERICHTE

# UNSERE KLASSIKER

## SALATE

### großer bunter Salat

mit HOME Dressing  4,6,9

und HOME Brot

12,00€

### kleiner gemischter Salat

mit HOME Dressing  4,6,9

und HOME Brot

8,50€

### griechischer Salat

Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Peperoni,  
gebratener Honig-Feta mit einem Essig/Öl Dressing  
und HOME Brot

17,90€

### Add-ons:

Hähnchen \_\_\_\_\_ 6,00€

Gambas<sup>6</sup> \_\_\_\_\_ 7,00€

1 Stk. Honig-Feta \_\_\_\_\_ 5,00€

gebratene Pilze  \_\_\_\_\_ 4,00€

Lachsfilet<sup>6</sup> \_\_\_\_\_ 7,00€

Kokos Chicken Strips \_\_\_\_\_ 6,50€

## SALATE

# UNSERE KLASSIKER

## BURGER-BAUKASTEN

Zu unseren Burger reichen wir einen kleinen Salat

### 1. Wähle Deinen Bun:

Brioche Bun<sup>4</sup> oder Vegan Bun

### 2. Wähle Dein Patty:

180gr. Beef oder

Homemade Vegan Patty 

### 3. Wähle Deinen Burgerstyle:

#### Hamburger

14,50€

BBQ Sauce, Homemade Burgersauce, Blattsalat, Tomate, Gurke, Schmorzwiebel

#### Cheeseburger

15,50€

BBQ Sauce, Homemade Burgersauce, Blattsalat, Tomate, Gurke, Schmorzwiebel, Cheddar

#### Lachsburger

16,50€

Lachspatty, Lollo Bianco, HOME Burgersauce, Tomate, Gurke

### 4. Wähle Deine Add-ons:

Extra Cheddar Cheese \_\_\_\_\_ 1,00€

Bacon, 3 Scheiben \_\_\_\_\_ 2,50€

Jalapenos \_\_\_\_\_ 1,00€

Extra Patty, beef oder vegan \_\_\_\_\_ 4,50€

#### kleine Portion Fritten

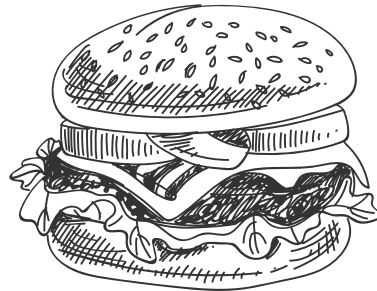
auf Wunsch mit Majo<sup>4,6</sup>/Ketchup<sup>3,9</sup>

3,50€

#### kleine Portion Süßkartoffelfritten

auf Wunsch mit Majo<sup>4,6</sup>/Ketchup<sup>3,9</sup>

3,50€



## BURGER

# UNSERE KLASSIKER

## UNSERE SCHNITZEL

### Hähnchenschnitzel

*mit Fritten und Salat*

18,50€

### Sellerieschnitzel

*mit Fritten und Salat*

15,50€

### dazu zur Wahl:

Champignonrahmsauce 

Pfeffersauce 

## DEFTIGES

### Roastbeefscheiben mit roten Zwiebeln und Sauce Tartare

*mit Bratkartoffeln*

24,90€

## FISCH

Nach Tagesangebot. Fragt dazu unsere Kolleg\*innen vom Service

DEFTIGES, SCHNITZEL UND FISCH



# UNSERE KLASSIKER

## PASTA


<b>Pasta Aglio Olio</b> 	14,00€
<i>pikant, mit Parmesan</i>	
<b>Pasta, hausgemachtes Pesto</b> 	15,00€
<i>mit Mini Büffelmozzarella</i>	



## UNSERE BOWLS

<b>Mediterran</b> 	13,50€
<i>Nudeln, leicht mariniert mit Tomatensauce <sup>2,4</sup>, Büffelmozzarella, Rucola, Champignons, Oliven, geschmolzene Kirschtomaten</i>	
<b>Mexican Bowl</b> 	14,50€
<i>Kartoffelwürfel, Mais, Kidneybohnen, Salat, frische Jalapenos, NachoChips Guacamole, Sour Cream, Salsa, Käse Auswahl zwischen würzigen Rinderhackbällchen oder Champignons</i>	

### Add-ons:

Hähnchen _____	6,00€
Gambas <sup>6</sup> _____	7,00€
1 Stk. Honig-Feta _____	5,00€
gebratene Pilze  _____	4,00€
Lachsfilet <sup>6</sup> _____	7,00€
Kokos Chicken Strips _____	6,50€

## FÜR KIDS

<b>Kokos Chicken Strips mit Pommes</b>	8,00€
<b>Nudeln mit Butter und Parmesan</b> 	8,00€

Wenn eure Kids Lust auf etwas von der regulären Speisekarte haben, spricht unseren Service an, wenn es möglich ist, kriegen wir für Kinder da eine kleinere Portion hin! ;-)

PASTA & BOWLS & FÜR KIDS

# UNSERE KLASSIKER

## DESSERTS

Bitte fragt unser Kolleg\*innen vom Service nach unserer Dessertkarte

## ZUSATZSTOFFE

1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Geschmacksverstärker, 4: mit Süßungsmittel, 5: enthält eine Phenylalaninquelle, 6: mit Antioxidationsmittel, 7: mit Phosphat, 8: geschwärzt, 9: geschwefelt, 10: gewachst, 11: chininhaltig, 12: Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen. 13: enthält Sojaöl, aus gentechnisch veränderter Soja hergestellt

## ALLERGENE

Unsere Speisen enthalten Allergene. Bitte fragt unsere Kolleg\*innen aus dem Service nach einer entsprechenden Auflistung!

## KENNZEICHNUNG



vegetarisch



vegan

\*Unsere vegetarischen Speisen können Käse beinhalten, der mit tierischem Lab hergestellt wurde. Wenn ihr das nicht möchtet, wählt etwas ohne Käse oder ein veganes Gericht aus.

Unsere Mayonnaise ist vegan.

DESSERT

# GETRÄNKEKARTE HOME

Für unsere tolle Weinauswahl fragt bitte unseren Service nach der Weinkarte!

## FRISCH GEZAPFTES VOM HAHN

König Pilsner _____	0,25 l	___ 2,90€
_____	0,40 l	___ 4,00€
Bolten Alt _____	0,25 l	___ 2,90€
_____	0,40 l	___ 4,00€
Bayreuther Helles _____	0,30 l	___ 3,50€
_____	0,50 l	___ 4,80€

Auf unserer Terrasse servieren wir euch unsere offenen Biere im großen Glas.

## BIERE IN DER FLASCHE

Pülleken _____	0,30 l	___ 3,50€
Benediktiner Weizen Hell _____	0,50 l	___ 4,80€

## ALKOHOLFREIE FLASCHENBIERE

König Pilsener _____	0,33 l	___ 3,50€
Bitburger Radler _____	0,33 l	___ 3,50€
Benediktiner Weizen Alkoholfrei _____	0,50 l	___ 4,80€
Vita Malzbier _____	0,30 l	___ 3,50€

## TONIC WATERS

Schweppes Tonic Water <sup>4</sup> _____	0,20 l	___ 3,00€
Thomas Henry Tonic Water <sup>4</sup> _____	0,20 l	___ 3,30€

## SOFTDRINKS & SÄFTE

Rheinfelsquelle Klassik _____	0,25 l	2,80€
_____	0,70 l	6,30€
Rheinfelsquelle Naturelle _____	0,25 l	2,80€
_____	0,70 l	6,30€
Sinalco Cola <sup>1,2</sup> _____	0,33 l	3,50€
Sinalco Cola Zero <sup>1,2,3</sup> _____	0,33 l	3,50€
Sinalco Orange <sup>1</sup> _____	0,33 l	3,50€
Sinalco Zitrone _____	0,33 l	3,50€
Sinalco Mix <sup>1,2</sup> _____	0,33 l	3,50€
Bionade Holunder _____	0,33 l	3,80€
Bionade Ingwer - Orange _____	0,33 l	3,80€
Sun Iced Tea Lemon _____	0,33 l	3,80€
Sun Iced Tea Peach _____	0,33 l	3,80€
Schweppes Bitter Lemon <sup>4</sup> _____	0,20 l	2,80€
Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup> _____	0,20 l	3,00€
Schweppes Ginger Beer <sup>1</sup> _____	0,20 l	3,00€
Schweppes Wild Berry <sup>1,2</sup> _____	0,20 l	2,80€
Almdudler <sup>1</sup> _____	0,35 l	3,80€
Rell Bull _____	0,25 l	3,50€

Unsere Säfte \_\_\_\_\_ 0,20 l \_\_\_\_\_ 2,80€

*Apfel, Orange, Maracuja, Kirsch, Rhabarber, Banane, Kiba*

*Unsere Säfte haben 100% Fruchtanteil und sind ohne Zuckerzusatz.*

Alle Säfte als Schorle \_\_\_\_\_ 0,30 l \_\_\_\_\_ 3,50€

\_\_\_\_\_ 0,50 l \_\_\_\_\_ 6,10€

Schon  
probiert?

## HOMEMADE LIMONADEN

Holunderblüten Limonade \_\_\_\_\_ 0,40 l \_\_\_\_\_ 4,00€

*Holunderblüte, Zitrone, Minze*

Peachy Greentea Limonade \_\_\_\_\_ 0,40 l \_\_\_\_\_ 4,80€

*Grüntee, Pfirsich, Limette, Minze*

Berry Basil Limonade \_\_\_\_\_ 0,40 l \_\_\_\_\_ 4,80€

*Erdbeer, Orange, Zitrone, Basilikum*

## GETRÄNKE



## LET THE EVENING BE GIN (4CL)

Friedrichs Bartenders Choice _____	5,00€
Knut Hansen _____	8,00€
Tanqueray _____	5,00€
Monkey 47 _____	9,00€
The Illusionist Dry Gin _____	8,00€
Gin Mare _____	8,00€
Gin Raw _____	9,00€
Hendrick's Gin _____	8,00€
Windspiel _____	9,00€
Gin Sul _____	8,00€
Boar Gin _____	8,00€
Brockmans Gin _____	8,50€
Citadelle Gin _____	8,00€
The Botanist _____	8,00€

## COCKTAILS

Caipirinha _____ 0,3 l _____	9,50€
<i>Chachaca, Limetten, Rohrzucker</i>	
Mojito _____ 0,3 l _____	9,50€
<i>Havana Club, Soda, Limetten, Minze, Rohrzucker</i>	
Jäger Mule <sup>1,4</sup> _____ 0,3 l _____	9,50€
<i>Jägermeister, Ginger Beer, Limetten, orange Wild Berry Dream</i>	
Moscow Mule <sup>1,4</sup> _____ 0,3 l _____	9,50€
<i>Wodka, Gurke, Limette, Ginger Beer, Minze</i>	
Sex On The Beach <sup>1,2</sup> _____ 0,3 l _____	9,50€
<i>Wodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Orangensaft, Orange</i>	

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Gin Tonic mit Knut Hansen 0,0 _ 0,3 l _____	6,50€
Ipanema _____ 0,3 l _____	8,50€
<i>Ginger Ale, Maracujasaft, Rohrzucker, Limette</i>	
Hugo _____ 0,2 l _____	6,50€
Wild Berry Dreams _____ 0,3 l _____	8,50€

## HEISSE GETRÄNKE

Kaffee Creme <sup>2</sup> _____	2,50€
Entkoffeinierter Kaffee _____	2,50€
Espresso <sup>2</sup> _____	2,50€
Doppelter Espresso <sup>2</sup> _____	3,50€
Cappuccino mit Milch <sup>2</sup> _____	3,00€
Milchkaffee <sup>2</sup> _____	3,80€
Latte Macchiato <sup>2</sup> _____	3,80€
Kakao mit Milch _____	3,80€
Kakao mit Milch und Sahne _____	4,30€
Frischer Minz-Ingwer _____	4,00€
-Tee mit Honig	
Frischer Minz-Ingwer-Zitrone _____	4,00€
Tee mit Honig	
Div. Teesorten _____	2,80€

*Wir bieten  
dir nicht nur  
laktosefreie  
Milch als  
Alternative an,  
sondern auch  
Hafermilch!*

## APERITIFS

Deja Vu Tonic <sup>4</sup> _____	0,20 l	7,10€
Aperol Spritz <sup>1,4</sup> _____	0,20 l	7,10€
Aperol Maracuja Spritz <sup>1,4</sup> _____	0,20 l	8,10€
Hugo _____	0,20 l	7,10€
Lillet Wild Berry <sup>1,2</sup> Sulfite _____	0,20 l	7,10€
Strawberry Gin Wild Berry <sup>1,2</sup> _____	0,20 l	7,10€
Martini _____	0,05 l	4,50€



## LONGDRINKS

Campari Orange <sup>1,4</sup> _____	0,30 l	7,80€
Cuba Libre <sup>1,2</sup> _____	0,30 l	7,80€
<i>Rum, Cola, Limette</i>		
Vodka Lemon <sup>4</sup> _____	0,30 l	7,80€
Vodka Red Bull <sup>1,2</sup> _____	0,30 l	8,00€
Whiskey Cola <sup>1,2</sup> _____	0,30 l	8,00€
Gin mit Tonic <sup>4</sup> _____	0,30 l	8,00€



## SPIRITUOSEN (2CL)

Averna _____	2,50€
Mescladis _____	2,50€
Jägermeister _____	2,50€
Ramazotti _____	2,50€
Campari <sup>1</sup> _____	2,50€
Hierbas _____	2,50€
Pernod _____	2,50€
Pastis _____	2,50€
Sambuca _____	2,50€
Baileys _____	2,50€
Ouzo _____	2,50€
Martini Bianco 5cl _____	4,50€
Prinz Hausschnaps Marille _____	2,50€
Prinz Williams Christ Birne _____	3,50€
Prinz Haselnuss-Schnaps _____	3,50€
Grappa Sibona _____	4,50€
Grappa Riserva _____	5,00€
Linie Aquavit _____	3,00€
Three Sixty Vodka _____	3,00€
Belvedere Vodka _____	4,00€
Jose Cuervo Tequila _____	3,00€
Ron Piet 3 Jahre _____	2,50€
Havana Club 3 Jahre _____	2,50€
Havana Club 7 Jahre _____	4,00€
Bacardi _____	2,50€
Jack Daniels _____	3,00€
Johnnie Walker Scotch Red Label _____	3,00€
Jim Beam Bourbon _____	3,00€
Chivas Regal _____	5,00€
Tullamore Dew _____	6,00€
Jameson _____	6,00€
Cognac Jean Fillioux _____	6,00€
Armagnac Domaine Tariquet _____	6,00€

Für unsere tolle Weinauswahl fragt bitte unseren Service nach der Weinkarte!

## ZUSATZSTOFFE

1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Geschmacksverstärker, 4: mit Süßungsmittel, 5: enthält eine Phenylalaninquelle, 6: mit Antioxidationsmittel, 7: mit Phosphat, 8: geschwärzt, 9: geschwefelt, 10: gewachst, 11: chininhaltig, 12: Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen. 13: enthält Sojaöl, aus gentechnisch veränderter Soja hergestellt

## ALLERGENE

Unsere Speisen enthalten Allergene. Bitte fragt unsere Kollegen aus dem Service nach einer entsprechenden Auflistung!

## GETRÄNKE

# WEINKARTE HOME

*Unsere Weinkarte ist anders – wir sortieren nicht nach Ländern  
oder Rebsorten, wir sortieren nach Geschmack.  
Also, worauf haben Sie Lust ?*

## ZUM START

### FEIN

- |   |              |              |
|---|--------------|--------------|
| <b>1 Prosecco „Treviso“, La Contesse / Venetien</b> | <b>0,1 l</b> | <b>4,00€</b> |
|---|--------------|--------------|
- 100% Prosecco  
*Glänzende hellgelbe Robe mit schönem Mousseux. Fruchtiges Bukett, mild und spritzig am Gaumen. Inbegriff fröhlicher, italienischer Lebensart!*

### FEINER

- |  |              |              |
|--|--------------|--------------|
| <b>2 Cremant de Limoux rosé „1531“ / Languedoc</b> | <b>0,1 l</b> | <b>6,50€</b> |
|--|--------------|--------------|
- 70% Chardonnay, 20% Chenin Blanc, 10% Pinot Noir  
*Glänzend lachsfarben mit brillanten Reflexen. Frisch und lebhaft in der Nase mit feinen Noten nach weißen Blüten, hellen Früchten und einem Hauch frischer Kirsche. Lebhaft am Gaumen, delikat und gut strukturiert durch die Präsenz der Pinot Noir.*

### SO RICHTIG FEIN

- |  |              |               |
|--|--------------|---------------|
| <b>3 Champagne, Guerlet Deguerne 1er Cru / Champagne</b> | <b>0,1 l</b> | <b>10,50€</b> |
|--|--------------|---------------|
- 50% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier, 25% Chardonnay  
*Unser „Geheimtipp-Champagner“, der einige der großen Namen in vielen Verkostungen um Längen geschlagen hat. Feines Mousseux, wunderbar cremig, feine Aromen von Honigmelone und Apfel, beeindruckende Länge.*

WEIN! WEIN! WEIN!

# WEISSES

## FRISCH / FRUCHTIG

<b>4 Domaine Menard, Le Connoisseur / Gascogne</b>	0,2 l	6,50€
60% Colombard, 20% Sauvignon blanc, 20% Gros Manseng.	0,75 l	21,00€
<i>Expressives Bouquet nach Grapefruit, Pfirsich und weißen Blumen. Frisch und aromatisch am Gaumen mit knackiger Frucht.</i>		
<b>5 Jochen Schmitt, Riesling „3 Steine“ / Pfalz</b>	0,2 l	6,80€
100 % Riesling	0,75 l	23,00€
<i>Drei Steine bezieht sich auf die Komposition des Rieslings von drei verschiedenen Bodenarten. Die Früchtearomen aus dem Buntsandstein, die rassig-kraftige Art der Lössböden und die Mineralität des Kalksteins. Pfirsich- und Apfelduft, gepaart mit der typisch saftigen Art.</i>		
<b>6 Uli Metzger, „GreenVieh“ / Pfalz</b>	0,2 l	6,80€
90% Weißburgunder, 10% Pinot Auxerrois	0,75 l	23,00€
<i>Ausbalancierter Duft mit schönen Noten von reifen Mirabellen, etwas Birnenkompott sowie einem Hauch von Vanillezucker und gerösteten Mandeln. Weich am Gaumen, angenehm schlank und süffig.</i>		
<b>7 Alain Assadet, Menetou Salon / Loire</b>	0,2 l	7,80€
100 % Sauvignon blanc	0,75 l	26,00€
<i>Eleganter, frischer und runder Weißer, sehr reichhaltig und lebendig mit der charakteristischen Sauvignonfrucht. Intensive Noten von Litschi und Passionsfrucht strömen in die Nase, fruchtig florale Aromen kitzeln den Gaumen.</i>		
<b>8 Fontan, „Tattoo“ / Gascogne</b>	0,2 l	7,80€
80% Sauvignon, 20% Gros Manseng	0,75 l	26,00€
<i>Süffige und frische Cuvée voller Saft und Frucht am Gaumen. Verführerisches Bouquet von Maracuja, Mango und Guave, ergänzt von Zitrusaromen, Grapefruit, Stachelbeere und Blütennoten.</i>		

WEIN! WEIN! WEIN!

## WEISSES

### FRISCH / FRUCHTIG

<b>9. Daniel Hecquet, „Puy 178“ / Perigord</b>	0,2 l	7,80€
95 % Sauvignon blanc , 5 % Sémillon	0,75 l	26,00€
<i>Herrlich frischer und aromatischer Weißwein, mit knackiger Frucht und einem fein austarierten Spiel von Süße und Säure.</i>		
<b>10 Moncaro, Verdicchio dei Castelli di Jesi / Markenn</b>	0,2 l	6,50€
100% Verdicchio	0,75 l	21,00€
<i>Feine Nase von Pfirsichnoten und blumigen Eindrücken. Die dezente Restsüße harmoniert am Gaumen hervorragend mit der angenehmen frischen Säure.</i>		

### SÄUREARM / MILD

<b>11 Olivier Ramé, „Les Plos“ Chardonnay / Languedoc</b>	0,2 l	7,80€
95% Chardonnay, 5% Gros Manseng	0,75 l	26,00€
<i>Im Mund erstaunlich ausgefallen, der Wein entwickelt Aromen von Passionsfrucht und ist mit viel Geschmeidigkeit versehen, was dem Wein eine sehr schöne Länge verleiht.</i>		
<b>12 Martin Korrell, Grauburgunder „Vom Tonmergel“/Pfalz</b>	0,2 l	7,80€
100 % Grauburgunder	0,75 l	26,00€
<i>Rebsortentypische, fruchtig-nussige Nase mit Anklängen von Vanille, die sich auch am Gaumen wiederfinden. Trocken und saftig, gehaltvoll mit dezenter Säure und cremigem Schmelz im Abgang.</i>		
<b>13 Corte Noa, Lugana / Lombardei</b>	0,2 l	9,50€
100% Trebbiano di Lugana	0,75 l	32,00€
<i>Strohgelbe Robe. Intensives Bouquet nach getrockneten Früchten, sowie frischen Pfirsich- und Zitrusnoten. Feingliedrig und elegant am Gaumen mit filigraner Frucht und feiner Mineralität.</i>		

WEIN! WEIN! WEIN!

# WEISSES

**14 Cantina La Salute, Pinot Grigio „Sior Sante“ / Venetien** 0,2 l 7,80€

100 % Pinot Grigio 0,75 l 26,00€

*Angenehm leicht mit Aromen von reifen Äpfeln und exotischen Früchten.*

*Nussige Noten am Gaumen im Wechselspiel mit dezenter Säure - bei reichlich Substanz.*

---

SÄUREARM / MILD

---

**15 Empordàlia Mabre / Katalonien** 0,2 l 7,80€

100 % Garnacha blanca 0,75 l 26,00€

*Hellgelbe Robe mit grünlichen Reflexen. Intensive Aromen von weißen Blüten und exotischen Früchten im Bouquet. Sehr cremig und dicht am Gaumen, mit frischer Frucht und einem Hauch Minze im Abgang.*

---

KRAFTVOLL / INTENSIV

---

**16 La Croisade, Chardonnay Reserve / Languedoc** 0,2 l 7,80€

100 % Chardonnay 0,75 l 26,00€

*Goldgelbe Robe, elegantes Bouquet mit intensiven Aromen von reifen Äpfeln sowie Noten von Bourbon-Vanille und Toffee. Dicht am Gaumen, sehr weich und seidig mit subtilen Würznoten im langen Finale.*

**17 Jean – Marc Autran, Sablet blanc / Rhône** 0,2 l 9,50€

30% Grenache blanc, 30% Viognier, 20% Marsanne, 0,75 l 32,00€

20% Roussane

*Traumhaft konzentrierter Weißer. In der Nase dominieren Aromen von weißen Blüten, hellen Früchten und Honig. Dem Gaumen bietet dieser mächtige Weiße viel Saft und Fleisch, ein feines Spiel von Frucht und Mineralität und im Abgang ein donnerndes Finale.*

**18 Marco Rizzoli, „Pecten“ / Apulien** 0,2 l 9,50€

100% Fiano 0,75 l 32,00€

*Strohgelbe Robe mit glänzenden, grünlichen Reflexen. Frischfruchtiges Bouquet mit Noten von Limette, Orange, Ananas und Passionsfrucht. Frisch und lebendig am Gaumen mit einer perfekten Balance von Säure und Schmelz.*

WEIN! WEIN! WEIN!



## ROSÉ

### SAFTIG / BEERIG

<b>19 Corte St. Egidio, Bardolino Chiaretto / Venetien</b>	0,2 l	6,50€
65 % Corvina Veronese, 35 % Rondinella	0,75 l	21,00€
<i>Helles Rosé in der Farbe. Elegantes Bouquet von Rosen und Veilchen. Frisch und saftig am Gaumen mit fruchtigem Nachgeschmack.</i>		
<b>20 Uli Metzger „Redvieh“ – Blanc de Noir / Pfalz</b>	0,2 l	6,80€
85% Spätburgunder, 8% Merlot, 7% Tempranillo	0,75 l	23,00€
<i>Angenehmer Duft, der an Erdbeeren erinnert. Viel Saft am Gaumen, mit feiner Frucht von reifen Mirabellen und einer schönen Birnennote.</i>		
<b>21 Stefan Müller, Spätburgunder rosé / Saar</b>	0,2 l	6,80€
100 % Spätburgunder	0,75 l	23,00€
<i>Komplexe Nase mit Aromen nach Erdbeere, Himbeere und Kirsche. Unglaublich saftig am Gaumen mit lebendiger Frische, satter Frucht, Mineralität und cremiger Textur.</i>		
<b>22 Domaine Menard, Le Connoisseur rosé / Gascogne</b>	0,2 l	6,50€
60 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 10 % Syrah, 10 % Tannat	0,75 l	21,00€
<i>Anregendes Bouquet von roten Früchten, untermalt von einer Vanillenote. Frisch und fruchtig am Gaumen mit delikater Restsüße.</i>		

### SÄUREARM / WÜRZIG

<b>23 Heiner Sauer, Rosado de Bobal / Utiel Requen</b>	0,2 l	6.50€
95% Bobal, 5% Cabernet-Sauvignon	0,75 l	21,00€
<i>Ein Rosé der Extraklasse, vinifiziert aus Trauben von 85 Jahre alten Bobalrebstöcken: Üppige Aromenpracht, perfekt ausbalancierte Weinsäure, viel Schmelz und reife Johannisbeerfrucht.</i>		
<b>24 The Guv´nor rosado / Andalusien</b>	0,2 l	6,50€
70 % Garnacha, 20 % Bobal, 10 % Tempranillo	0,75 l	23,00€
<i>Leuchtend pinke Robe. Delikate Aromen von roten Früchten im Bouquet. Frisch, saftig und fruchtig am Gaumen mit einer perfekten Balance zwischen lebendiger Säure und angenehmer Restsüße.</i>		

## ROTES

### FRUCHTIG / LEICHT

<b>25 Domaine Menard, Le Connoisseur rouge / Gascogne</b>	0,2l	6,50€
60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon	0,75 l	21,00€
<i>Rubinrote Robe, intensive Aromen von Kirschen und roten Beeren in Nase und Mund, sehr weich am Gaumen und unkompliziert zu trinken.</i>		
<b>26. Le Carredon, Merlot / Languedoc</b>	0,2 l	7,10€
100 % Merlot	0,75 l	23,00€
<i>Tiefes Rubinrot. Harmonisches Bouquet von roten Früchten, gefolgt von einem Touch Gewürzen. Weich und geschmeidig am Gaumen mit breiter Fruchtpalette.</i>		
<b>27 Giarola, Sperona, Bardolino Superiore / Venetien</b>	0,2 l	9,50€
70 % Corvina Veronese, 20 % Rondinella, 10 % Cabernet Sauvignon	0,75 l	32,00€
<i>Intensives Purpurrot in der Robe. Würziges Bouquet mit feinen Zimtnoten und Aromen von Waldfrüchten. Sehr elegant am Gaumen mit balsamischen Noten, intensiver Frucht nach Johannisbeere und einer feinen Restsüße, getragen von einer soliden Tanninstruktur.</i>		
<b>28 Fattoria Minini, „Il Battimano“ Primitivo / Apulien</b>	0,2 l	6,80€
100 % Primitivo	0,75 l	23,00
<i>Dunkles Brombeerrot. Fleischiger Wein mit attraktiver weicher Frucht. Am Gaumen ausgeglichen und süffig.</i>		
<b>29 Bodegas Paniza, „Origins“ / Zaragoza</b>	0,2 l	6,80€
50% Tempranillo, 50% Cabernet Sauvignon	0,75 l	23,00€
<i>Dichte Frucht von reifen dunklen Beeren und Pflaumen in Nase und Mund werden abgerundet durch Aromen von Gewürzen, Schokolade und Lakritz. Sehr saftig am Gaumen und wunderbar leicht.</i>		
<b>30 Jochen Schmitt, Cuvée rot / Pfalz</b>	0,2 l	7,00€
75 % Spätburgunder, 15 % Sankt Laurent, 10 % Dornfelder	0,75 l	22,00€
<i>Ein moderner, deutscher Rotwein, der mit seiner feinfruchtigen und süffigen Art leicht gekühlt auch im Sommer Spaß macht. Im Bouquet dominieren frische Aromen von Himbeeren und eingelegten Kirschen, untermalt von feinen Würznoten</i>		

WEIN! WEIN! WEIN!

## ROTES

### RUND / WEICH

<b>31 La Croisade, Cabernet &amp; Syrah / Languedoc</b>	0,2 l	6,80€
50% Syrah, 50% Cabernet Sauvignon	0,75 l	23,00€
<i>Tiefdunkles Rot, die Nase wird dominiert von reifen Beeren mit Gewürz und Röstnoten. Sehr harmonisch, konzentriert und weich im Mund mit lang andauerndem Finish.</i>		
<b>32 Les Courtines, Merlot &amp; Cabernet / Languedoc</b>	0,2 l	6,80€
50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon	0,75 l	23,00€
<i>Elegantes und komplexes Bouquet mit Aromen von Cassis und Pflaumen, grünem Pfeffer sowie etwas Vanille und Toffee. Sehr konzentriert und zugleich samtig am Gaumen.</i>		
<b>33 Ca del Sette, „Appassionante“ / Venetien</b>	0,2 l	7,00€
50 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 10 % Rondinella	0,75 l	24,00€
<i>Delikate Aromen roter Früchte und schwarzer Süßkirschen in Nase und Mund, die im Nachgeschmack von einer leichten Kakao- und Zimtnote abgerundet werden. Sehr ausgewogen und vollmundig</i>		
<b>34 Château Grand Moulin, 100% Grenache / Languedoc</b>	0,2 l	8,50€
100% Grenache noir	0,75 l	28,00€
<i>Ebenso komplex wie mächtig - ein Rotwein mit vibrierenden Aromen von schwarzen Kirschen, getrockneten Pflaumen, Wildkräutern und einer feinen Lakritznote am Gaumen.</i>		
<b>35 José Neiva Correia, Vega / Douro</b>	0,2 l	8,50€
40 % Touriga Franca, 30 % Touriga Nacional und 30 % Tinta Roriz	0,75 l	28,00€
<i>Eine vollmundige Cuvée aus klassisch portugiesischen Rebsorten. Vor einem Gerüst samtweicher Tannine blitzt die Frucht von reifen Pflaumen und Kirschen auf, zu der sich im eindrucksvollen Abgang feine mineralische Noten gesellen.</i>		

WEIN! WEIN! WEIN!

## ROTES

### KRAFTVOLL / INTENSIV

**36 Odoardi, Terra Damia / Kalabrien** 0,75l 35,00€

30% Gaglioppo, 30 % Magliocco, 20 % Nerello Cappuccio, 20 % Greco Nero

*Konzentrierter und komplexer Wein mit Aromen roter und schwarzer Beeren, Anklängen von Vanille und dunkler Schokolade. Samtig weich am Gaumen mit gut eingebundenem Tanningerüst, kräftig und satt, bei sehr schöner Länge.*

**37 Bianai, Crianza / Rioja** 0,75l 32,00€

80% Tempranillo, 15% Garnacha, 5% Mazuelo

*Intensives Kirschrot in der Robe. Komplexes Bouquet mit Aromen von roten und schwarzen Früchten, Lakritz, Zimt, Röst- und Gewürznoten.*

*Seidig und voll am Gaumen mit sanft eingebautem Tannin und frischer Frucht.*

*Diese Cuvée lagert für 12 Monate in Fässern aus amerikanischer Eiche und mindestens weitere 6 Monate auf der Flasche.*

**38 Revolution Solaire / Languedoc** 0,75 l 32,00€

70% Syrah, 30% Marselan

*Eine Art „Supertoskaner“ aus dem Languedoc: Ebenso komplexer wie mächtiger Rotwein mit vibrierenden Aromen von schwarzen Kirschen, getrockneten Pflaumen und Wildkräutern mit richtig langem Finish.*

**39 Marco Rizzoli, „Parva Culpa“ / Apulien** 0,75 l 35,00€

100% Nero di Troia

*Hier wird man schon über die Nase mit intensiven Aromen von dunklen Früchten und Noten von Veilchen und Sternanis gefangen. Den Gaumen hüllt der wuchtige Rote mit der Frucht von reifen dunklen Beeren und samtweichen Tanninen ein, bevor er im Abgang wohlige Wärme verströmt und mächtig Lust auf den nächsten Schluck macht.*

WEIN! WEIN! WEIN!

## FLÜSSIGES DESSERT

Grappe / Obstbrände / Calvados / Cognac / Armagnac / Rum

## HINWEIS

Unsere Weine enthalten Sulfite

WEIN! WEIN! WEIN!