



HERZLICH WILLKOMMEN LIEBER GAST!

Das Restaurant Druckwasserwerk

Erbaut im Jahre 1899, diente das Maschinenhaus im neuromanischen Stil zur Versorgung der hydraulischen Antriebe der Frankfurter Hafenanlagen.

In der 13 Meter hohen Maschinenhalle des Druckwasserwerks stand einst die gewaltige maschinelle Anlage zur Erzeugung des Druckwassers.

In den beiden Türmen wurde ein Vorrat des unter Druck stehenden Wassers gespeichert, der Druckschwankungen im System ausgleichen konnte.

Im Jahre 2009 wurde das ehemalige Maschinengebäude komplett restauriert und das Restaurant Druckwasserwerk entstand.

Genießen Sie unsere nach gehobener, traditioneller und regionaler Art zubereiteten Speisen. Erlesene Weine und Spirituosen runden dieses Erlebnis ab.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im Druckwasserwerk.

Wir bitten um Verständnis, dass keine Einzelzahlung möglich ist.

Allergene

A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch oder Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere



WELCOME DEAR GUEST!

The Restaurant Druckwasserwerk

Built in the year 1899 the historic pressurised waterworks in the neo-romanesque style were used for hydraulic supply of the harbour facilities in Frankfurt.

At the machine hall which is 13 meter high, once stood the massive mechanized plant for producing the pressurised water. A stock of high-pressured water was stored in both towers, which could balance pressure variations in the system.

The former machine building was restored in 2009 and the Restaurant Druckwasserwerk was created.

Enjoy our meals which are prepared on high quality, traditionally and regionally based. Exquisite selection of wines and spirits complete enjoyment for all the senses.

We wish you a pleasant stay at the Druckwasserwerk.

Please notice, that we can not accept individual payments.



RESTAURANT DRUCKWASSERWERK

Flüssige Geschmäcker Liquid tastes

Geschäumtes Süppchen von sieben Gartenkräutern
mit Tranchen vom Bresaola ^{G, L, D}
9,00 €

* * *

Small frothed soup of seven garden herbs
with tranches of bresaola
9,00 €

Essenz von der Strauchtomate
mit gefüllten Kartoffelnocken und frittierter Rauke ^{A, G, C, L, D}
8,00 €

* * *

Essence of grape tomato
with small stuffed potato dumplings and deep-fried rocket
8,00 €



RESTAURANT DRUCKWASSERWERK

Kleiner Hunger Slight appetite

Konfekt vom Ziegenkäse
mit Zuckerschoten-Oliven-Füllung
auf knackigem Wildkräutersalat und
Tomaten-Chutney ^{G, P, M, H, N}
14,00 €

* * *

Confect of goat cheese
with sugar snap pea-olive stuffing
on crisp wild herb salad and
tomato chutney
14,00 €

Mediterraner Brotsalat
mit jungen Gartentomaten, Rauke und
cremigem Büffelmozzarella dazu eine
gebackene Brust vom Schwarzfeder-Huhn ^{G, A,}
^{M, N, H}
16,00 €

* * *

Mediterranean bread salad
with young garden tomatoes, rocket and
creamy buffalo mozzarella
with it a baked breast of black-thighed chicken
16,00 €

Scharf angegrilltes Kalbstatar
mit Limone, Chili
und Salsa Verde ^{G, F, M, N}
15,00 €

* * *

Sharply pre-grilled tartar of veal
with lime, chilli
and salsa verde
15,00 €



RESTAURANT DRUCKWASSERWERK

Frankfurter Ideenküche Frankfurt cuisine of ideas

3erlei vom Handkäs

Carpaccio | Tatar | Musikalisch ^{G, A, M, N}

14,00 €

* * *

3 types of German hand cheese

Carpaccio | Tartar | Musical

14,00 €

Hessen-Tapas

Roastbeeftranchen an Bratkartoffelsalat,
Mousetörtchen von Grüner Soße mit Wachtelei
und einer Zwiebel-Marmelade ^{A, C, F, G, M, O}

16,00 €

* * *

Hessen-Tapas

Roast beef tranche at roast potato salad,
mousse tartlets on green sauce with quail egg
and an onion-marmalade

16,00 €



RESTAURANT DRUCKWASSERWERK

Leichte Küche Mild cuisine

Land & See

Tranche vom Loup de Mer
auf Ratatouille mit Thymian-Polenta-Talern ^{D, C, O, G}
21,00 €

* * *

Land & Sea

Tranche of loup de mer
on ratatouille with thyme-polenta biscuits
21,00 €

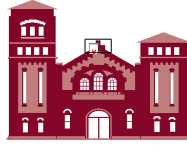
Ziegenkäse Zucchini Mille-Feuille

auf Tomaten-Chutney
und gebratenen Kräuterseitlingen ^{A, C, G, N, O}
19,00 €

* * *

Zucchini goat cheese Mille-Feuille

on tomato chutney
and fried herb mushrooms
19,00 €



RESTAURANT DRUCKWASSERWERK

Symphonie der Sinne Symphony of senses

Frohsinn

Calvados-Schäufelchen

48 h in Calvados und
Apfelwein eingelegter Schäufelbraten
mit Mispel-Rahmkraut und Speckknödel ^{D, A, C, G, L, M}
21,50 €

* * *

Cheerfulness

Calvados-Schäufelchen

Speciality made of porks shoulder meat
marinated for 48 h in Calvados and cider
with medlar cream cabbage and bacon dumplings
21,50 €

Lebenssinn

Original Wiener Schnitzel

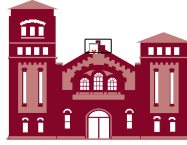
Ein in Butterschmalz gebratenes Schnitzel vom Milchkalb
mit deftigem Bratkartoffelstampf
und einem Gurkensalat ^{A, C, G, M, O}
22,50 €

* * *

Sense of life

Original Viennese Schnitzel

An escalope of sucking calf fried in clarified butter
with solid mashed fried potatoes
and a cucumber salad
22,50 €



RESTAURANT DRUCKWASSERWERK

Symphonie der Sinne Symphony of senses

Genusssinn

Surf and Turf

Filet vom Irischen Weiderind unter einer Estragon-Kerbel-
Kruste auf einem cremigen Garnelen-Zucchini-Risotto ^{A, B,}

^{C, D, G, O, R} 33,00 €

* * *

Sense of enjoyment

Surf and Turf

Fillet of Irish pasture beef with tarragon-chervil crackling on
a creamy prawn courgette risotto

33,00 €

Siebter Sinn

Zarte Stelze vom Salzwiesen-Lamm

auf einem tomatisierten Cassoulet von Schnippelbohnen
und Rosmarinkartoffeln ^{O, G, P}

27,00 €

* * *

Seventh sense

Tender leg of salt meadow lamb

on a cassoulet of snipped beans with added tomato purée
and rosemary potatoes

27,00 €

Gefühlssinn

Filet vom Iberischen Eichelschwein

mit geschwenkten Rotweinschalotten und Chorizo-Risotto ^{G, O}

27,00 €

* * *

Sense of feeling

Filet of Iberian oak pork

with tossed red wine shallots and chorizo
risotto 27,00 €



RESTAURANT DRUCKWASSERWERK

Steakkarte Steak menu

250g U.S. Prime Rinderfilet 250g U.S. Prime beef fillet

Zart auf der Zunge,
mager und sensationell saftig:
Das beste Stück.
42,00 €

Tender on the tongue, lean and
sensationally juicy. The best piece.
42,00 €

300g U.S. Prime Rumpsteak 300g U.S. Prime rumpsteak

Der Klassiker:
mit feiner Fettmaserung,
aromatisch-zart im Geschmack.
34,00 €

The classic: with fine fat texture,
aromatically tender in taste.
34,00 €

300g Prime Entrecôte 300g Prime entrecôte steak

Ein echtes Highlight
unter Fleischliebhabern:
Das Zwischenrippenstück vom Rind.
35,00 €

A genuine highlight among beef
connoisseurs: the entrecôte of beef.
35,00 €

400g U.S. Prime Flanksteak 400g U.S. Prime flanksteak

Das Flanksteak ist ein populärer USA
Steakcut vom Grill.
Wunderbar geschmacksintensiv!
32,50 €

The flank steak is a very popular USA steak
cut. A wonderful grilled steak with a strong
flavour.
32,50 €

Dazu passende Beilagen Suitable side dishes

je 4,50 € | each 4,50 €

Süßkartoffelfries ^{O,N}, Ratatouille ^O,
Beilagensalat ^{O,M,G},
Rosmarinkartoffeln ^G, Bohnencassoulet ^{O,G,P},
Steakhouse-Pommes

Sweet potato fries, Ratatouille, Side dish salad,
Rosemary potatoes, Bean cassoulet, Steakhouse
fries

je 7,00 € | each 7,00 €

Trüffelpommes ^G,
Garnelenrisotto ^{B,D,G},
(nicht als Einzelgericht buchbar)

Truffle fries, Prawn risotto
(not bookable as an individual dish)

Dips und Saucen

Dips and sauces

je 2,50 € | each 2,50 €

7-Kräuterbutter ^{M,G}, Tomaten-Chutney ^{O,N},
7-Herb butter, Tomato chutney,

je 3,50 € | each 3,50 €

Green Pepper Sauce ^{G,O}, Hickory BBQ-Sauce ^{O,L},
Green pepper sauce, Hickory BBQ-sauce



Wie dürfen wir Ihr Steak vom Lavastein grillen?

Unsere Garstufen Our cooking levels

Rare

Das Fleisch wird kräftig angebraten, es erreicht dabei im Inneren eine Maximaltemperatur von 45°C und ist damit noch roh. Der austretende Fleischsaft ist dunkelrot gefärbt.

The meat is seared. At the same time it reaches a maximum temperature of 45°C inside and is thus still raw. The emerging meat juice is dark red.

Medium Rare

Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gebraten, so dass es im Kern bis auf etwa 50°C erhitzt wird. Es erscheint dadurch immer noch blutig. Der austretende Fleischsaft ist rötlich.

The meat is fried at medium heat so that it is heated up to about 50°C in the middle. Therefore, it still appears bloody. The emerging meat juice is reddish.

Medium

Das Fleisch wird bei starker Hitze gebraten, so dass es im Kern bis auf etwa 55°C erhitzt wird. Innen ist das Fleisch noch blutig. Der austretende Fleischsaft ist rötlich.

The meat is fried at strong heat so that it is heated in the middle to about 55°C. Inside the meat appears bloody. The emerging meat juice is reddish.

Well Done

Das Fleisch wird auf kleinem Feuer langsam gebraten, so dass es im Kern nur noch ganz leicht rosa ist. Es hat im Kern eine Temperatur von etwa 85°C. Der Fleischsaft ist klar. Diese Garstufe wird von unserem Küchenchef nicht empfohlen, da das Fleisch dadurch trocken und zäh sein kann.

The meat is slowly fried on a low fire so that in the middle it is still only very slightly pink. In the middle it has a temperature of about 85°C.

The meat juice is clear. This cooking level is not recommended by our chef, since in this way the meat may be dry and tough.



RESTAURANT DRUCKWASSERWERK

Himmlische Desserts
aus unserer Ideenschmiede
Heavenly desserts
out of our think tank

Zitronengras-Crème Brûlée
mit Mango-Mascarpone-Crème und Passionsfrucht ^{G, G, O}
9,00 €

* * *

Lemon grass-crème brûlée
with mango-mascarpone-cream and passion fruit
9,00 €

Küchlein von conchierter Schweizer-Schokolade
mit flüssigem Kern, Blaubeercreme
und Schokoladen-Fondant ^{G, G, H}
10,00 €

* * *

Small cake of conched Swiss chocolate
with liquid core, blueberry cream
and chocolate fondant
10,00 €

„Sorbetvariation Druckwasserwerk
Mango-Chili/Blaubeere/Kokos-Limette
mit frischen Campari-Safran-Orangen ^{G, H, O}
11,00 €

* * *

Sorbet variation Druckwasserwerk
Mango-Chili/Blueberry/Coconut-Lime
with fresh Campari-saffron-oranges
11,00 €



Getränke

Wasser | Softs

Mineralwasser „Vio“ Naturell	0,25l	2,90 €
Mineralwasser „Vio“ Naturell	0,75l	8,50 €
Mineralwasser „Appolinaris“ Klassik	0,25l	2,90 €
Mineralwasser „Appolinaris“ Klassik	0,75l	8,50 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Cola Light, Fanta, Sprite	0,2l	2,90 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Cola Light, Fanta, Sprite	0,4l	4,30 €
Bitter Lemon Ginger Ale	0,2l	3,20 €
Bitter Lemon Ginger Ale	0,4l	4,50 €
Bitterino mit Soda, Limone	0,2l	5,50 €
Red Bull	0,25l	4,00 €

Fruchtsäfte	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft	3,00 €	4,50 €
Orangensaft	3,00 €	4,50 €
Johannisbeersaft	3,00 €	4,50 €
Bananensaft	3,00 €	4,50 €
Cranberrysaft	3,00 €	4,50 €
Kirschsafft	3,00 €	4,50 €
Maracujasaft	3,00 €	4,50 €
Tomatensaft	3,00 €	4,50 €
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich		

Frau Rauscher Apfelwein	0,25 l	0,5 l
Pur Süß Sauer	2,20 €	3,80 €

Biere

Radeberger Pilsener vom Fass Radler	0,25l	3,20 €
Radeberger Pilsener vom Fass Radler	0,4l	4,20 €
Schöfferhofer Hefeweizen vom Fass	0,5l	4,50 €
Schöfferhofer Weizen Kristall Dunkel Alkoholfrei	0,5l	4,50 €
Clausthaler Alkoholfrei Fl.	0,33l	3,80 €

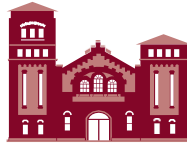
Die Produkte enthalten folgende Zusatzstoffe:

Mit Farbstoff: alle Cola-Sorten, Fanta, Sprite, Ginger ale, Pernod, Aperol, Apricot Brandy, Blue Curacao,

Grenadine, Campari | Mit Süßungsmittel: Cola Light | Mit Benzoesäure: Cola Light, Fanta, Sprite, Roses, Lime Juice

Koffeinhaltig: alle Cola Sorten, alle Kaffee-Espresso-Latte Macchiato-Sorten, Red Bull

Chininhaltig: Bitter lemon, Tonic | Taurin: Red Bull



RESTAURANT DRUCKWASSERWERK

Kaffeespezialitäten

Espresso	2,80 €
Doppelter Espresso	3,80 €
Tasse Kaffee	2,90 €
Cappuccino	3,30 €
Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €

Tee

Earl Grey	2,90 €
Darjeeling	2,90 €
Kamillentee	2,90 €
Früchtetee	2,90 €
Grüner Tee	2,90 €
Minze	2,90 €
Frischer Minztee	4,00 €

Schokolade

Heisse Schokolade	3,50 €
-------------------	--------



RESTAURANT DRUCKWASSERWERK

Prosecco | Sekt | Champagner

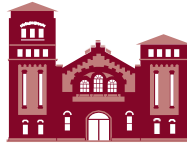
Prosecco	0,1l	5,90€	0,75l	29,50 €
Spritz Aperol		0,2l		8,50 €
Hugo		0,2l		8,50 €
Prosecco Aperol		0,1l		6,50 €
Prosecco Aperol auf Eis		0,2l		8,50 €
Moët & Chandon		0,1l		14,00 €
Kir Royal		0,1l		15,50 €
Bellini		0,1l		15,50 €
Moët & Chandon		0,75l		90,00 €
Moët & Chandon Rosé		0,75l		105,00 €
Veuve Clicquot		0,75l		95,00 €
Gosset Rosé, Brut		0,75l		110,00 €
Ruinart Rosé		0,75l		135,00 €
Perrier Jouët Belle Epoque		0,75l		180,00 €
Dom Perignon Brut		0,75l		250,00 €
La Grande Dame Veuve Clicquot		0,75l		260,00 €
Moët Ice		0,75l		110,00 €

Gin

Bombay Sapphire		4cl		7,00 €
Tanqueray		4cl		7,50 €
Tanqueray Ten		4cl		8,50 €
Hendrick's		4cl		8,50 €
The London Nr 1		4cl		12,00 €
Ferdinand's Saar Gin		4cl		12,00 €
Ferdinand's Saar Quince Gin		4cl		12,00 €
Monkey 47 Gin		4cl		12,00 €
Monkey 47 Slow		4cl		12,00 €

Tonic's

Tonic Water Goldberg		0,2l		3,80 €
Thomas Henry Tonic		0,2l		3,80 €
Doctor Polidoris dry Tonic		0,2l		3,80 €
Fentimants Tonic		0,2l		3,80 €



RESTAURANT DRUCKWASSERWERK

Destillate

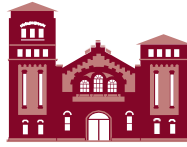
Lantenhammer Waldhimbeergeist	2cl	5,90 €
Lantenhammer Mirabellenbrand	2cl	5,90 €
Lantenhammer Quittenbrand	2cl	5,90 €
Lantenhammer Schlehengeist	2cl	5,90 €
Ziegler Williams	2cl	8,90 €
Ziegler Obstbrand	2cl	8,90 €
Ziegler Walnussgeist	2cl	8,90 €
Ziegler Quitte	2cl	8,90 €
Ziegler Sauerkirsch	2cl	8,90 €
Ziegler Mirabelle	2cl	8,90 €
Ziegler Wildkirsch No. 1	2cl	16,00 €

Grappa

Grappa Gaja Rossj – Bass Castello di Barbaresco	2cl	8,50 €
Grappa Stravecchia Marzadro di Otto Lune	2cl	8,50 €
Grappa Amarone	2cl	9,00 €
Grappa Di Barolo	2cl	9,00 €
Grappa Berta Tre Soli Tre (Nebbiolo Traube)	2cl	14,00 €

Cognac | Brandy

Hennessy „Fine de Cognac“	4cl	9,50 €
Hennessy X.O.	4cl	18,00 €
Hennessy Paradis	2cl	22,00 €
Hennessy Paradis Imperial	2cl	65,00 €
Remy Martin X.O.	4cl	18,00 €
Remy Martin V.S.O.P	4cl	9,50 €
Hine Antique X.O.	4cl	18,00 €
Carlos I	4cl	7,50 €
Osborne Veterano	4cl	6,50 €
Vecchia Romagna	4cl	6,50 €
Cardenal Mendoza	4cl	8,50 €
Gran Duque de Alba	4cl	8,50 €



RESTAURANT DRUCKWASSERWERK

Rum

Ron Botucal	4cl	12,50 €
Ron Zacapa Centenario 23 Años	4cl	13,50 €
Ron Zacapa Edition XO Centenario 25 Años	4cl	18,50 €
Weitere Rumsorten erhalten Sie auf Anfrage		

Whiskey

Jack Daniels	4cl	6,90 €
J&B	4cl	8,50 €
Jameson	4cl	7,50 €
Ballentines	4cl	7,50 €
Woodfort	4cl	7,90 €
Knockando Single Malt (12 years)	4cl	9,00 €
Cragganmore Single Malt (12 years)	4cl	9,00 €
Glenkinchie (10 years)	4cl	9,00 €
Chivas	4cl	9,00 €
Glenmorangie	4cl	9,00 €
Macallan	4cl	13,00 €
Lagavulin Single Malt (16 years)	4cl	13,00 €
Johnnie Walker Black Label Whiskey	4cl	9,00 €
Johnnie Walker Blue Label Whiskey	4cl	22,00 €
Weitere Whiskeysorten auf Anfrage		

Wodka

Absolut	4cl	7,00 €
Grey Goose	4cl	7,80 €
Xellent	4cl	7,80 €
Belvedere	4cl	7,80 €
Ciroc	4cl	7,80 €
Russian Standard Platinum	4cl	7,00 €
Russian Standard Imperia	4cl	10,00 €
Kauffmann	4cl	12,00 €



Lieber Gast,

das Leben ist viel zu kurz um schlechten Wein zu trinken.
[Johann Wolfgang von Goethe]

Wein ist wie abgefüllte Poesie.

Wir möchten, dass Sie diese Poesie in unseren Weinen finden.

Und so laden wir Sie ein, unsere Kunst zu genießen und sich ein bisschen an unserer
angedachten Wein-Poesie zu erfreuen.

Offene Weissweine 0,15 L

Weissweinschorle 0,2L	5,80 €
Grauburgunder Basis trocken Wgt. Weinreich, Rheinhessen Exotischer Duft, kandierte Früchte, lebendige Säure. Mineralisch.	5,60 €
Scheurebe "Kalkstein" trocken Wgt. Manz, Rheinhessen Die neue "In-Rebsorte" der Deutschen Jungwinzerszene! Betörender Duft von Stachelbeeren und schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen pikant und mineralisch mit würzigem und saftigen Abgang.	5,50 €
Weißburgunder QbA trocken Wgt. Bischel, Rheinhessen Intensive Ananasaromen, verbunden mit gelben Früchten. Im Geschmack vollmundig, Aromen von Quitte und Birnen mit viel Frische.	5,20 €
Merlot Blanc de Noir Wgt. Gehrig, Pfalz Eine echte Besonderheit! Das exotische Potpourri von Aromen lässt Florale Nuancen entdecken. Am Gaumen zeigt sich der Wein fruchtig, saftig und anhaltend frisch durch ein tolles Süße/Säure-Spiel auf trockenem Niveau.	5,70 €



Lugana | Wgt. Ca' de' Rocchi, Venetien 6,10 €
Feiner, frischer und besonders fruchtiger Duft. Nuancen von Apfel und Pfirsich.
Weich und frisch mit fruchtiger Note. 90 % Trebbiano und 10 % Malvasia.

Riesling qba trocken | Wgt. Robert Weil, Rheingau 6,30 €
Zartgelb leicht grünlicher Schimmer, feingliedrig und elegant, das zarte Bukett
offenbart frische Zitrusfrüchte, der klassische-Rheingauer.

Grüner Silvaner Auslese | Wgt. Manz, Rheinhessen 6,70 €
Duftet nach reifen Birnen und Äpfeln, sehr feingliedrig.

Sauvignon Blanc | Wgt. Paul Cluver, Südafrika 6,60 €
In der Nase viel Mineralität, Stachelbeere vermischt sich mit Paprikaschoten,
Passionsfrucht und etwas Kiwi. Hat nichts mit der tropischen Art mancher
Übersee-Sauvignons gemeinsam, stilistisch zwischen Loire und Marlborough
einzuordnen!

Offene Rosé- und Rotweine 0,15 L

Schwarzriesling | Wgt. Castel Peter, Pfalz 6,20 €
Eleganter, sortentypischer, feinfruchtiger und süffiger
Rosé mit erfrischender Art.

Clarette Rosé | Wgt. Knipser, Pfalz 6,50 €
Die Cuvée Rosé CLARETTE ziert das Glas durch ihren rosigen Teint,
öffnet sich mit einem fruchtigen Bukett und erfrischt den Gaumen durch
eine Kombination von Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot.
Erfrischende Säure und knackig.

Basisrot | Wgt. Weinreich, Rheinhessen 6,10 €
Rotweincuvée, aus Merlot, Dornfelder und Regent. Würziger Duft
mit viel Frische und knackige Fruchtaromen, die an Waldfrüchte erinnern.
Feine Kräuternoten komplettieren den Geschmack.

Gänsehaut Pur | Wgt. Manz, Rheinhessen 6,90 €
Gänsehaut Pur Rotwein trocken vom Weingut Manz aus Weinsheim in
Rheinhessen ist ein Rotwein Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Schwarzriesling
und Pinot Noir Trauben. Dieser Wein passt perfekt zu Wildgerichten und
nomen est omen, natürlich zum Gänsebraten!



Pinot Noir | Wgt. Trenz, Rheingau 7,20 €
Der Spätburgunder sticht natürlich, als König der Rotweintrrauben klar hervor. Die Frucht nach Cassis und Sauerkirsche aber auch seine Frische machen diesen Wein absolut rund und zu einem perfekten aber nicht zu schweren Abendbegleiter.

Appassimento Negroamaro | Conte di Campiano, Apulien, Italien 7,10 €
Er schimmert dunkel orange-rot im Glas. Im Bouquet intensiver Duft nach reifen Pflaumen, Zartbitterschokolade und Kräutern. Sehr kräftig im Geschmack mit viel Power. Nachhaltiger Abgang mit weichen Tanninen.

Tempranillo | Bodega Finca Antigua, La Mancha, Spanien 6,90 €
Frisches Bouquet mit üppigem Duft nach reifen roten Früchten. Am Gaumen saftig mit langem Finale.

Quatro | Bodega MontGras, Colchagua Valley, Chile 7,30 €
Cabernet Sauvignon. Syrah. Carmenère und Malbec. Intensives würziges Bouquet. reife Kirscharomen mit eingebundenen reichen Tanninen, komplex mit grossartiger Struktur.

Flaschenweine – Weiss / Rosé

Deutschland 0,75 L

Rheingau

Riesling Kabinett trocken | Wgt. Robert Weil 38,50 €
Filigran mit viel Spiel und belebender Säure. Ein Kabinett der Spitzenklasse mit Mineralität und angenehmer Frucht.

1, 2, Dry Riesling trocken | Wgt. Josef Leitz 37,50 €
„Frisch, fein und saftig soll er sein...“. Genau das ist die Idee beim Riesling Eins-Zwei-Dry!!! Mission erfüllt!!!

Riesling Grosses Gewächs | Wgt. Schloss Vollrads 51,50 €
Bouquet von exotischen Früchten. Würzig, gut ausbalancierte Säure, enorme Fruchtfülle, selektive Handlese.



Fifty Fifty Weissweincuvée trocken | Wgt. Schloss Schöneborn 37,00 €
Eine Komposition aus fränkischer Scheurebe und klassischem Rheingau-Riesling!
Sehr schlank und elegant, mit feiner Säure und knackigen Apfelaromen.

Riesling Kirchenstück | Wgt. Künstler 59,00 €
Erstes Gewächs, trocken.
Der „Hochheimer-Lafite“! Am Gaumen zeigt der Kirchenstück bereits die typische Zartheit. Ein absolutes Riesling-Highlight, mit dem Hochheim zur heimlichen Hauptstadt des Rheingaus avanciert.

Berg Schlossberg „Burg Ehrenfels“ Riesling | Wgt. Leitz 69,00 €
Eleganz, Kraft und eine tänzelnde Leichtigkeit, mit feinem Schmelz und filigraner Säurestruktur zeichnen diesen Wein aus.

Pfalz

Blanc de Noir | Wgt. Metzger 39,50 €
Klar, mit zart rosafarbenen Reflexen zeigt sich der Metzger „Blanc de Noir“, sehr intensive Fruchtaromen mit Melone, Kirschen und Noten von Holunderblüten.

Chardonnay, trocken | Wgt. Bassermann-Jordan 41,00 €
Ein schöner, eleganter Chardonnay mit zartem Schmelz.
Ein Hauch von Exotik (Banane, Citrus) in einem kräftigen Körper.

Riesling Kabinett trocken | Wgt. Bassermann-Jordan 41,00 €
Aus der Lage „Ruppertsberger Reiterpfad“. Dezentere Frucht, filigrane Art, verbunden mit schöner Mineralität.

Chardonnay & Weissburgunder trocken | Wgt. Knipser 48,00 €
Das Aromenspiel dieser Sonderabfüllung reicht von Steinobst wie Aprikose bis hin zu gerösteten Mandeln. Am Gaumen wirkt der Wein samtig, nussig von zarter Frucht unterlegt.



Rheinhessen

Weissburgunder trocken | Wgt. Battenfeld Spanier 34,50 €
Dieser Wein kommt frisch und knackig daher. Hier gibt es keine „dienende“ Restsüsse. Ein eleganter, filigraner Weissburgunder.

Nahe

Diel de Diel Weissweincuvée | Wgt. Schlossgut Diel 37,50 €
Extravagantes Weincuvée von weissen Burgundersorten und Riesling. Feinrassige Frucht, eleganter Nachhall.

Grauburgunder | Wgt. Schlossgut Diel 46,50 €
Duft von Aprikosen, gut balancierter Körper, sehr nachhaltig, eleganter und brillanter Wein.

Mosel/Saar

Riesling vom Schiefer | Wgt. Van Volxem 37,00 €
Ein herrlich aromatischer, nach mineralischen Schiefergesteinsschichten duftender Weisswein.

Franken

Silvaner Kabinett trocken Bocksbeutel | Wgt. Sommeracher Katzenkopf 35,00 €
In der Nase verströmt der Silvaner Noten von kandierten Früchten, Stachelbeere und Quitte. Im Geschmack leicht, erinnert an Blüten, frisches Heu und Karamell. Abgerundet von einer mineralischen Säure und einem Fränkisch trockenem Finish.



Italien

- Pinot Grigio IGT** | Collezione Cantina Bertani, Venetien 33,00 €
Goldgelbe Farbe, feine Düfte nach reifer Birne und Pfirsich steigen dem Genießer in die Nase. Dem Gaumen schmeichelt er mit feiner Mineralität, einer guten Konsistenz und einem perfekten Frucht-Säure-Spiel.
- Roero Arneis** | Cascina Boschetti Gomba, Piemont 33,50 €
Der Roero Arneis ist wahrlich ein exklusives Geschmackserlebnis und zeichnet sich durch den niedrigen Säuregehalt und dessen Fruchtigkeit aus. Birne, Pfirsich, Aprikose und Vanille geben dem Wein einen delikaten Duft.
- Lugana DOC** | San Benedeto Zenato, Venetien 34,50 €
Der Wein hat eine intensive strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Seine besondere Fruchtigkeit mit einer delikaten Note von Pfirsich und Aprikose macht diesen Wein aus der Provinz Brescia in Norditalien zu einem Geschmackserlebnis
- Rosé, Rosa dei Frati** | Cantina Ca dei Frati, Lombardei 39,50 €
Hochfein, jahreszeitenunabhängiger Genuss.

Frankreich

- Sancerre AOC** | Domaine des Fouassier Anselme Goby, Loire 46,50 €
Sancerre ist die edelste Form des Sauvignon Blanc. Die Nase typisch rassig-erdig mit klassischem Sauvignon Blanc Aroma.
- Pouilly-Fumé Mademoiselle** | Château de Tracy, Loire 47,00 €
Feingliedriger Sauvignon Blanc für höchste Ansprüche. Charaktervoll mit aromatischer Frucht.
- Chablis «Les Lys» Premier Cru** | Wgt. Domaine Long-Depaquit, Burgund 62,50 €
Herausragender Chardonnay, aus bester Lage, große Mineralität bringt üppige Aromen auf der Zunge.



Argentinien

Amalaya Blanco | Bodega Colomé, Salta, Argentinien 39,00 €
Diese Cuvée aus Torrontes und Riesling zeigt sich im Glas mit geschmeidigem grüngelbem Glanz. Betörendes Bouquet von Muskat und feiner Minze.
Am Gaumen ist der Amalaya Blanco harmonisch, weich.

Flaschenweine – Rot

Deutschland 0,75 L

Rheingau

Spätburgunder Assmannshäuser Höllenberg | Wgt. Kloster Eberbach 49,00 €
Trocken, typisch würzige Pinot Noir - Nase, am Gaumen viel Schmelz und Finesse mit harmonischer Säure.

Merlot „Pastorenstück“ trocken | Wgt. Metzger 39,50 €
Geheimnisvolle ätherische Noten von Eukalyptus und Kirsche.
Feinsaftig und mit dem gewissen Kick an Säure passiert dieser Rote den Gaumen.

Spätburgunder Kalkmergel | Wgt. Knipser 59,00 €
Mineralische Noten verleihen dem Wein eine schöne kühle Nase.
Am Gaumen ist das Fruchtspiel dezent von roten Beeren geprägt.

Cuvée „X“ | Wgt. Knipser 95,00 €
Bordeaux-Cuvée im Stil eines Medoc! Die Entdeckung des Besonderen.
Aus den besten Lagen des Weinguts. Ein unwiderstehlich tiefgründiger Wein mit komplexer Aromatik. Würzig nach Cassis und Kaffee, fast endloser Nachhall.



Italien

Abruzzen

Montepulciano d`Abruzzo | Wgt. Conte di Lucca 29,50 €
Komplexer Wein, dunkel und dicht, vollmundig, intensiv mit reichen Aromen vollreifer Früchte und schönen Würznoten.

Venetien

Cabernet Sauvignon Garda DOC | Cantine Lenotti "Pramonte" 31,50 €
Kräftiger Cabernet aus der Garda Region. Typische Aromen von Brombeere und Cassis verbinden sich mit leicht würzigen Paprikanoten. Die Reifung erfolgt für 12 Monate im Barrique und gibt dem Wein seinen eleganten und vielschichtigen Charakter.

Ripasso Valpolicella Superiore | Wgt. Guerrieri Rizzardi 41,50 €
Cuvée 85 % Corvina, 10% Rondinella, 5% Molinara. Intensiv rubinrote Farbe, erinnert an Waldfrüchte und Kirschen, harmonisch im Geschmack.

Amarone della Valpolicella Classico | Mabis Diamond 84,00 €
Seinen besonders intensiven Geschmack und den süßen Duft verdankt der Amarone der Herstellungsart, denn vor dem Kelttern werden die Trauben der Rebsorten Corvina, Rondinella und Molinara getrocknet

Toscana

Chianti Classico Riserva DOCG IL Grigio | Cantine San Felice 49,00 €
Der meistverkaufte Chianti Classico der Premiumklasse, 24 Monate ausgebaut, in grossen Fässern aus slawonischer und in Barriques französischer Eiche; fruchtig-reifer und tiefgründiger Riserva.

Le Volte IGT | Tenuta dell' Ornellaia 55,00 €
Ein alles überzeugendes Cuvée aus Cabernet, Merlot und Sangiovese. Opulenz trifft auf grosse Fülle.

Brunello di Montalcino IL Quercione | Cantine San Felice 230,00 €
Grosszügig, ausdrucksvoll und nachhaltig mit feiner Aromen Komplexität von Brombeeren, Tabak und Vanille, kräftiger Struktur und erhobener Eleganz.



Sardinien

Dimonios Cannonau di Sardegna DOC Riserva | Cantine Sella&Mosca 37,00 €
Eine Riserva mit warmen und beerigem Geschmack und angenehmen Gewürzaromen.
Am Gaumen folgt schliesslich ein intensives und gut strukturiertes Geschmackserlebnis. Hier werden die fruchtigen Nuancen der Nase aufgegriffen und von gut entwickelten Tanninen erstklassig in ein schönes Finale begleitet.

Rocca Rubia Carignano Riserva DOC | Cantine Santadi 48,50 €
Intensive fruchtige Noten nach Brombeeren, Heidelbeeren, Myrte, Leder und Lakritze. Körperreicher Wein mit grosser Struktur und einem anhaltenden Aroma.

Piemont

Barbera D'Alba | Cascina Boschetti Gomba 41,00 €
Die Weinberge liegen in der Gemeinde von Alba, auf einer Höhe von 320 Meter nach Westen. Der Boden ist lehmig und kalkhaltig. Bouquet: intensiv und würzig; Noten von Früchten mit einer Hauch Pflaumen und reife Sauerkirschen.

Barolo Sori | Cascina Boschetti Gomba 69,00 €
Die Weinberge befinden sich auf der Seite des Boschetti Hügel auf einer Höhe zwischen 285 bis 310 Meter über dem Dorf von Barolo. Die Farbe ist Rubinrot. Anhaltend und durchdringend mit Düften von Rosen, Lakritze und Gewürzen.

Sperss Nebbiolo | Cantine Angelo Gaja 490,00 €
Angelo Gaja ist einer der absoluten Ausnahmewinzer Italiens. Er wird auch gerne der Armani unter den Weinerzeugern genannt. Kraftvoll und gut strukturierter Rotwein aus den Rebsorten Nebbiolo und Barbera vielschichtiges Bukett. Aromen von dunklen Beeren, Sandelholz, Lakritz. Der Körper ist dicht und voll mit viel Frucht und einer schönen Vanillenote. Die Tannine sind dicht und gut integriert.

Winespectator 92 Punkte



Frankreich

Bordeaux

St. Émilion Grand Cru | Château Baron de Boutisse 51,00 €
Kräftig, feste Struktur, reife Frucht, feines und geschliffenes Tannin, samtig, beerig, Bordeaux-Schlossabzug.

Pomerol | Château Plince 95,00 €
Leuchtendes Kirschrot mit violetten Reflexen; intensives Bukett nach Kirschen, roten Beeren und Peperoni, Noten von Zartbitterschokolade und Efeu; frischer, weicher Auftakt, schöner Süsteil. Würzige, kühle Beeren-Aromatik, feinkörniges Tannin, harmonischer Abgang, sehr ausgewogen und fein.

91 Punkte

Burgund

Vosne Romanée 1er Cru "Les Malconsorts" | Albert Bichot 195,00 €
Die Premier Cru Lage Malconsorts liegt ganz im Süden der berühmtesten aller Appellationen des Burgund und grenzt an die berühmte Grand-Cru-Lage La Tache. Der Wein strahlt mit einzigartiger Noblesse, einer blitzsauberen Frucht nach Blaubeere, feiner Würze und einer grossen Warmherzigkeit.

St. Estèphe 2ème Grand Cru Classé | Cos d'Estournel 285,00 €
Funkelndes Bordeauxrot mit granatroten Reflexen. Duftiges Bouquet mit feiwürzigen Aromen von dunklen Früchten. Am Gaumen zugleich weich und kraftvoll mit deutlich spürbarem, doch sehr schön eingebundenem Tannin, fruchtig, aromatisch dicht und ausgewogen, mit exzellenter Länge im Finale. Blaubeeren, Brombeere, Cassis (schwarze Johannisbeere).

90 Parker Punkte

Pauillac

Premier Grand Cru Classé | Château Mouton Rothschild 690,00 €
Dichtes, sattes purpurrot, dazu klassische Mouton-Aromen von süsser schwarzer Frucht, vermischt mit Rauch, paingrillé, Gewürz und Zedernholz. Mittlerer bis voller Körper, hervorragende Konzentration, vielschichtige Art, reichliches Tannin und volle, konzentrierte Frucht kennzeichnen diesen Wein, der viel Ähnlichkeit mit dem feinen 1988er aufweist. Der holländische Künstler Appel hat das prachtvolle Etikett für den 1994er geschaffen.
92 Parker Punkte



Rioja

Reserva | Bodegas Marqués de Riscal 56,50 €

Üppige Gewürznoten, reife Frucht, harmonisch eingebundene Tannine und ein samtig-weicher Abgang sind da ebenso selbstredend wie unwiderstehlich.

Gran Reserva Bodegas Marqués de Riscal 115,00 €

Dieser sehr alte, reife Rioja traditionellen Stils, besitzt eine feste Struktur.

Sein lebendiges Säurespiel und die würzigen Aromen machen ihn zu einem Erlebnis. Die handverlesenen Tempranillotrauben werden in neuen amerikanischen Barriques ausgebaut.

Dessertweine

Bordeaux

Braconnier Sauternes | Wgt. Braconnier 0,375L 39,00 €

Der Sauternes Braconnier ist ein herrlicher Sauternes mit hellgoldener Farbe und betörenden Aromen nach Rosinen, Mandel und Zedernholz. Am Gaumen eine prägnante Süsse mit mineralischer Würze und Zitrusnuancen. Der Abgang des Sauternes Braconnier ist lange und ebenfalls würzig-süss.

Rheinhessen

Riesling Scharlachberg Auslese | Wgt. Bischel 0,375L 47,50 €

Im Duft glasklare Frucht von Pfirsich, Aprikose und Zitrusfrüchten.

Am Gaumen konzentriert mit geschmeidiger Süsse, die zusammen mit der strahlenden Rieslingsäure die ganze Harmonie des Weines zur Entfaltung bringt.

Vulkanfelsen Ruländer Eiswein | Wgt. Wasenweiler 0,5L 135,00 €

Dunkles Goldgelb mit bräunlichen Reflexen, intensiven Aromen nach exotischen Früchten, Dörrobst und Honig. Vollmundige, kräftige Beerenauslese mit langanhaltenden Aromen von Südfrüchten bis zur Vanille.



Bordeaux

Grand Cru Sauternes | Wgt. Château Filhot 0,75L 165,00 €

Leuchtendes helles Gelb. Frisch geschleuderter Honig, Engelwurz, Cakesfrüchte und ein Hauch Mandarinen. Im Gaumen wunderschön süß mit balancierter, noch leicht körniger Säure, angenehm langes Finale.

Château d`Yquem Sauternes | Wgt. Château d`Yquem 0,75L 990,00 €

Premier Grand Cru classésupérieur. Dieser ausgewogene Yquem verführt mit tropischen, getrockneten Aprikosen und cremigen Geschmacksnuancen von Vanille. Die Vollendung eines Süßweins vom berühmtesten Erzeuger weltweit.

93/100 Punkte – Winespectator