



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 ab 10 Personen 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 was used for the hydraulics of the harbour facilities in Frankfurt.

In the machine hall which is 13 meter high, once stood the massive mechanized plant for the production of the pressurised water. A stock of high-pressured water was stored in both towers, which would balance the 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 to a high quality, traditionally and regionally based. Exquisite selection of wines and spirits complete the enjoyment for all your senses.

We wish you a pleasant stay at the Druckwasserwerk.

Please notice, that we can not accept individual payments for 10 people and more.



RESTAURANT DRUCKWASSERWERK

Flüssige Geschmäcker Delicious soups

Ochschwanzsuppe
mit Grissini ^{A, G, G, L, O}
9,00 €

* * *

Oxtail soup
with grissini
9.00 €

Getrübelttes Kartoffelsüppchen
mit Steinpilzpesto
und gebackenem Wachtelkeulchen ^{G, L, O}
11,00 €

* * *

Small truffled potato cream soup
with boletus pesto
and small baked quail thighs
11.00 €



RESTAURANT DRUCKWASSERWERK

Kleiner Hunger Smaller appetite

Feldsalat in einem Kartoffel-
Orangendressing
mit gebackenen Speckwürfeln
und knusprigen Brezelcroûtons ^{A, G, L, M, O}
11,00 €

* * *

Lambs lettuce with a potato-
orange dressing
with baked diced bacon
and crispy pretzel croûtons
11.00 €

Ziegenkäse-Strudelsäckchen
auf feurigem Zwetschgen-Chutney
und Castelfranco ^{A, G, L, M, O}
14,00 €

* * *

Small strudle bags with goat cheese
on fiery plum chutney
and castel franco
14.00 €

Ceviche vom hausgebeizten Wacholder-Lachs
an einem Potpourri von 7-Garten-Kräutern
und Buttermilch-Sanddorn-Schaum ^{G, M, O, D}
15,00 €

* * *

Ceviche made of home marinated juniper salmon
in a potpourri of 7 garden herbs
and a froth of buttermilk and sea buckthorn
15.00 €



RESTAURANT DRUCKWASSERWERK

Kleiner Hunger Smaller appetite

Scharf angegrilltes Rindstatar
mit Steinpilz-Pesto, gebackenen Kapern
und Mandelbrioche ^{A, F, G, L, M, O}

15,00 €

* * *

Spicy grilled beef tartar
with boletus pesto, baked capers
and almond brioche

15.00 €

Domino von der Kalbsleber
Feines Mousse von der Kalbsleber
auf Kürbis-Pumpernickel
unter feinem Apfel-Brunoise-Jelly
und geschmortem Radiccio ^{A, G, L, M, O}

14,00 €

* * *

Domino of veal liver
Fine mousse of the veal liver
on pumpkin pumpernickel
under fine apple brunoise jelly
and braised radicchio

14.00 €



RESTAURANT DRUCKWASSERWERK

Leichte Küche Light cuisine

Tranche vom Nordsee-Zander
in cremiger Kartoffel-Velouté
auf einem Rüben-Ratatouille ^{A, D, G, L, M, O}
26,00 €

* * *

Tranche of North Sea zander
with creamy potato velouté
on a turnip ratatouille
26.00 €

Gebackene Austernseitlinge
im Riesling-Teig
auf kleinen Kürbis-Blätterteig-Escargots
und mariniertem Baby-Mangold ^{A, C, G, L, O}
20,00 €

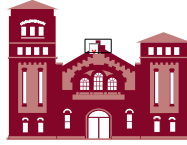
* * *

Baked oyster mushrooms
in Riesling-pastry
on small pumpkin flaky pastry escargots
and marinated baby Swiss chard
20.00 €

Kleine Pastasäckchen
mit Trüffelüllung
geschwenkt in feiner Roquefortcrème
mit karamellisierten Walnüssen und Quitte ^{A, C,}
^{G, H, O}
21,00 €

* * *

Small pasta bags
with truffle stuffing
tossed in fine Roquefort mousse
with caramelised walnuts and quince
21.00 €



RESTAURANT DRUCKWASSERWERK

Symphonie der Sinne Symphony of senses

Geschmorte Schweinsbäckchen
auf feiner Zuckererbsen-Mousseline
und geschwenkter Baby-Rote-Beete ^{G, L, M}
21,00 €

* * *

Braised pork cheeks
with fine sugar peas mousseline
and tossed baby beetroot
21.00 €

Original Wiener Schnitzel
Ein in Butterschmalz gebratenes Schnitzel vom Milchkalb
mit deftigem Bratkartoffelstampf
und einem Gurkensalat ^{A, C, G, M, O}
22,00 €

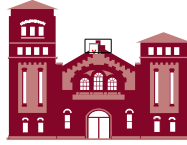
* * *

Original "Wiener Schnitzel"
An escalope from the suckling calf fried in melted butter
with hefty mashed fried potatoes
and cucumber salad
22.00 €

Sauerbraten vom irischen Rinderfilet
auf einem Rosenkohl-Kartoffelpüree
und glacierten Vanille-Fingermöhren ^{G, L, M, O}
31,00 €

* * *

Marinated pot roast of the Irish beef tenderloin
on Brussels sprout potato purée
and glazed vanilla finger carrots
31.00 €



RESTAURANT DRUCKWASSERWERK

Symphonie der Sinne Symphony of senses

Gepökelttes Stielrippchen vom Landschwein
auf einem Ragout von Belugalinsen
mit weißen Balsamico-Perlzwiebeln
und gebackenen Speck-Chips ^{G, H, L, O, P}
22,00 €

* * *

Cured stem spareribs of the land pork
on a ragout of beluga lentils
with white balsamico pearl onions
and baked bacon chips
22.00 €

Barbarie Entenbrust
rosa gebraten
auf Süßkartoffel-Macaire
und geschwenkten Spitzkohl mit Traubenconfit ^{A, C, G, O}
26,00 €

* * *

Barbarie duck breast
roasted pink
on sweet potato macaire
and tossed pointed cabbage with grape confit
26.00 €



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 U.S. Prime Entrecôte
300g U.S. 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 ^A, Erbspüree ^{G,H},
Beilagensalat ^{O,G},
Rosmarinkartoffeln ^G, Pfannengemüse ^{O,G,P},
Steakhouse-Pommes

Sweet potato fries, pea purée, side dish salad,
potatoes with rosemary, pan-cooked vegetables,
Steakhouse fries

je 7,00 € | each 7.00 €
Trüffelpommes ^G,
(nicht als Einzelgericht buchbar)
Truffle fries,
(not bookable as an individual dish)

Dips und Saucen Dips and sauces

je 2,50 € | each 2.50 €
7-Kräuterbutter ^{G,M}, Zwetschgen-Chutney ^{M,O}
7-Herb butter, plum chutney,
Green Pepper Sauce ^{G,M,O,L}, Hickory BBQ-Sauce ^{F,L,M,O}
Green pepper sauce, Hickory BBQ-sauce



Wie dürfen wir Ihr Steak vom Lavastein grillen?

Unsere Garstufen Degree of doneness

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
from our think tank

Arabica-Crème Brûlée
mit Mandel-Mascarpone
und Baumkuchen-Stripes ^{A, C, G, H}
10,00 €

* * *

Arabica crème brûlée
with almond mascarpone
and baumkuchen stripes
10.00 €

Tarte von conchierter Schweizer-Schokolade
mit Blaubeerkompott
und Nougat-Parfait ^{A, C, G, H, O}
11,00 €

* * *

Tart of conched Swiss chocolate
with blueberry compote
and nougat parfait
11.00 €

Zwetschgen-Crumble
mit feinem Amaretto-Zimt-Eis ^{A, C, G, H, O}
10,00 €

* * *

Plum crumble
with fine amaretto cinnamon ice cream
10.00 €



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 €
Rhabarbersaft	3,00 €	4,50 €
Grapefruitsaft	2,20 €	3,00 €
Tomatensaft	2,10 €	3,00 €

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich

Frau Rauscher Apfelwein

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

Biere

König Pilsener vom Fass Radler	0,25l	3,50 €
König Pilsener vom Fass Radler	0,4l	4,50 €
Benediktiner Weißbier vom Fass	0,5l	4,90 €
Benediktiner Dunkel Alkoholfrei	0,5l	4,90 €
König Pilsener Alkoholfrei Fl.	0,33l	3,90 €

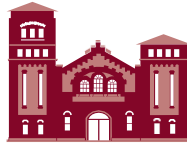
Die Produkte enthalten folgende Zusatzstoffe:

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 | 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 €
Moët Ice		0,75l		110,00 €
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 €

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 Sloe Gin		4cl		12,00 €

Tonic's

Tonic Water Goldberg		0,2l		3,80 €
Thomas Henry 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 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 €
<i>Weitere Rumsorten erhalten Sie auf Anfrage</i>		

Whiskey

Jack Daniel's	4cl	6,90 €
J&B	4cl	8,50 €
Jameson	4cl	7,50 €
Ballentines	4cl	7,50 €
Woodford	4cl	7,90 €
Knockando Single Malt (12 years)	4cl	9,00 €
Glenkinchie (10 years)	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 €
<i>Weitere Whiskeysorten auf Anfrage</i>		

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 Johanissbeeren. Am Gaumen pikant und mineralisch mit würzigem und saftigem 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.

Basisrot | Wgt. Weinreich, Rheinhessen 6,10 €
Rotweincuvée, aus Merlot, Dornfelder und Regent. Würziger Duft
mit viel Frische und knackigen 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 Weinolsheim 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 Rotweintruben, 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 32,00 €
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

- Chardonnay "Eins zu Eins"** | Wgt. Diehl 28,00 €
Glasklar in hellem Strohgelb mit grünen Reflexen, duftet exotisch nach reifer Papaya und Ananas. Durch eine herrliche Mischung aus Akazienblüten und Zitrusaromen sowie einer belebenden Säure erhält er Spannung und Biss, welche im Abgang ganz filigran ausklingen. Das nächste Glas bitte!
- 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.



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.

Chardonnay & Weißburgunder trocken | Wgt. Manz 39,00 €
Dieses Cuvée glänzt mit weißen Früchten in der Nase, einer unverwechselbaren Cremigkeit und einer wunderbaren, feinen Mineralik. Ein Anteil von 10% der Trauben werden Barrique ausgebaut, dies verleiht dem Wein noch mehr Fülle und Volumen.

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 trockenen 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 San Benedetto DOC** | Azienda 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 Cà 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 32,00 €
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.

Rheinhessen

Black Hole Rotweincuvée trocken | Wgt. Manz 30,00 €
Cuvée aus Merlot und Dornfelder. Nach Kirschen duftendes Cuvée.
Sehr vielschichtig, gepaart mit feiner Tanninstruktur und sehr guter Länge.



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 Kelteren 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.

Apulien

Primitivo di Manduria Koiné | Wgt. Botter 30,00 €
Ein wunderbarer Primitivo, der mit ausgeprägtem Duft nach reifen Kirschen und orientalischen Gewürzen begeistert. Am Gaumen weich und saftig mit samtigen Tanninen. Ein Wein bei dem man ins Schwärmen kommt.

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 einem Hauch Pflaumen und reifen 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 Süßteil. Würzige, kühle Beeren-Aromatik, feinkörniges Tannin, harmonischer Abgang, sehr ausgewogen und fein.

91 Punkte

Languedoc-Roussillon

Mas d`Auzières Sans Soucis | Côteaux du Languedoc 34,00 €
Cuvée "Sans Soucis" aus Grenache, Syrah und Mourvedre. Betörendes Bukett von Früchten und Kräutern, köstliche mineralische Noten, Anklänge von Barrique, Aromen von frischen Beeren, üppig im Saft, dabei von großer Eleganz. Die Lebensfreude von Madame Irene Tolleret, der jungen Weinmacherin, spiegelt sich in ihren Weinen wieder.



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



Spanien

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