



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

Süppchen von geschmorter
roter Paprika
mit Kokos-Espuma und gebackenen Pimientos
L, N, O
10,00 €

* * *

Small soup of braised
red pepper
with coconut espuma and baked pimientos
10.00 €

Kartoffel-Lauch-Süppchen
mit gebackener Rosmarin-Blutwurst
und Apfelstroh ^{G, L, O}
11,00 €

* * *

Small potato leek soup
with baked rosemary black sausage
and thinly sliced apples
11.00 €



RESTAURANT DRUCKWASSERWERK

Kleiner Hunger Smaller appetite

Krosser Mediterraner Brotsalat
mit jungen Gartentomaten, Rauke
und cremigem Büffelmozzarella
dazu gebratene Wachtelbrüstchen ^{A, G, M, O}
16,00 €

* * *

Crispy Mediterranean bread salad
with garden tomatoes, rocket,
creamy buffalo mozzarella
and baked breast of quail
16.00 €

Gebackenes Ziegenkäse-Strudelsäckchen
auf einem Chutney von Brombeere und Ingwer
dazu mariniertes Baby-Mangold ^{A, G, M, O}
14,00 €

* * *

Small goat cheese baked in strudel pastry
on a chutney of blackberries and ginger
with marinated baby chard
14.00 €

Ceviche vom hausgebeizten
Minz-Limonen-Lachs
an einem Potpourri von 7 Garten Kräutern
und Apfel-Limonen-Gel ^{G, M, O, D}
15,00 €

* * *

Ceviche made of home marinated
mint lime salmon
with a potpourri of 7 garden herbs
and apple lime jelly
15.00 €



RESTAURANT DRUCKWASSERWERK

Kleiner Hunger Smaller appetite

Scharf angegrilltes Rindstatar
mit Salsa Verde, gebackenen Kapern
und Chili mit Limonen-Zesten ^{G, M, A, L, O}
15,00 €

* * *

Seared beef tatar
with salsa verde, baked capers,
chili and lime zests
15.00 €

Land & See Land & Sea

Tranche vom Nordsee-Zander
auf einem getrüffeltem Kartoffel-Kohlrabi-Ragout ^{A, D, G, L, M, O}
26,00 €

* * *

Tranche of North Sea zander
on a truffled potato and kohlrabi ragout
26.00 €



RESTAURANT DRUCKWASSERWERK

Gebratene Buchenpilze
auf kleinen Ziegenkäse-Blätterteig-Escargots
und mariniertem Baby-Mangold
mit Salsa-Verde ^{A, C, G, L, O}
22,00 €

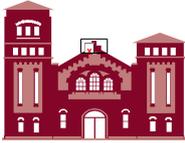
* * *

Fried beech mushrooms
on small goat cheese puff pastry escargots
and marinated baby chard
with salsa verde
22.00 €

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

* * *

Small pasta dumplings
with truffle filling
tossed in fine Roquefort mousse
with caramelised peaches and pistachios
21.00 €



RESTAURANT DRUCKWASSERWERK

Symphonie der Sinne Symphony of senses

Glacierte Mangalica-Schweinsbäckchen
auf einem Röstzwiebel-Püree
und gebratenem Staudensellerie mit Apfelstroh ^{G, L, M}
21,00 €

* * *

Glaced Mangalica pork cheeks
on a purée of roasted onions
and fried celery with thinly sliced apple
21.00 €

Wiener Schnitzel

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

* * *

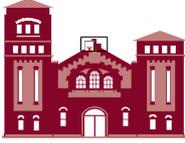
"Wiener Schnitzel"

Calf escalope fried in clarified butter
with hefty mashed roast potatoes
and cucumber salad
22.00 €

Pulled Wagyu Beef in Balsamico-Salbei-Glace
auf einer Kartoffel-Quiche
und Mispel-Spitzkohl ^{A, C, F, G, L, M, D}
31,00 €

* * *

Pulled Wagyu Beef in balsamic sage glace
on a potato quiche
and pointed cabbage with medlars
31.00 €



RESTAURANT DRUCKWASSERWERK

Symphonie der Sinne Symphony of senses

Calvados-Schäufelchen

48 Stunden in Apfelwein und Calvados gebeizt
auf rahmigem Apfel-Kohlrabi und Semmelknödeln ^{A, C, G, L, M, O}
24,00 €

* * *

Calvados-Schäufelchen

Roasted small pork shoulder marinated for 48h in Calvados
and Cider on creamy kohlrabi with apple and bread dumplings
24.00 €

Französische Entenbrust, rosa gebraten

auf Feigen-Teigtaschen und mariniertem Baby-Mangold
mit Granatapfelconfit ^{A, C, G, O}
26,00 €

* * *

French duck breast, roasted medium rare
on fig stuffed fritters and marinated baby chard
with pomegranate confit
26.00 €



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

Steakkarte Steak menu

250g Irish Prime Rinderfilet
250g Irish 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 €

600g Australian Wagyu Rindernacken
600g Australian Wagyu Neck of Beef

Ein echtes Highlight
unter Fleischliebhabern!
45,00 €

A genuine highlight among beef
connoisseurs!
45.00 €

300g U.S. Prime Flanksteak
300g U.S. Prime flanksteak

Das Flanksteak ist ein populärer
USA Steakcut vom Grill.
Wunderbar geschmacksintensiv!
31,00 €

The flank steak is a very popular USA steak
cut. A wonderful grilled steak with a strong
flavour.
31.00 €

Dazu passende Beilagen Suitable side dishes

je 4,50 € | each 4.50 €

Süßkartoffelfries ^A, Röstzwiebelpüree ^{G,A},
Beilagensalat ^{D,G},
Rosmarinkartoffeln ^G, Pfannengemüse ^{O,G,P},
Steakhouse-Pommes
Sweet potato fries, fried onion purée,
side dish salad,
potatoes with rosemary, pan-cooked vegetables,
Steakhouse fries

je 7,00 € | each 7.00 €

Trüffelpommes ^G,
(nicht als Einzelgericht wählbar)
Truffle fries,
(not available as an individual dish)

Dips und Saucen Dips and sauces

je 2,50 € | each 2.50 €

7-Kräuterbutter ^{G,M}, Brombeer-Ingwer-Chutney ^{M,O}
7 Herbs butter, blackberry and ginger chutney,
Green Pepper Sauce ^{G,M,O,L}, Hickory BBQ-Sauce ^{F,L,M,O}
Green pepper sauce, Hickory BBQ-sauce



RESTAURANT DRUCKWASSERWERK

Himmlische Desserts
aus unserer Ideenschmiede
Heavenly desserts
from our think tank

Zitronengras-Crème Brûlée
mit Mango-Mascarpone Crème
und einem Melonen-Basilikum-Salat ^{G, C, H, O}
10,00 €

* * *

Lemon grass crème brûlée
with mango mascarpone cream
and a melon basil salad
10.00 €

Küchlein von conchierter Schweizer-Schokolade
mit Brombeerkompott
und Erdbeer-Ricotta-Parfait ^{G, C, H, A, O}
11,00 €

* * *

Small cake of conched Swiss chocolate
with stewed blackberries
and strawberry ricotta parfait
11.00 €

Sorbetvariation Druckwasserwerk
Mango-Chili / Brombeer-Cassis /
Kokos-Limette ^{O, A, H}
11,00 €

* * *

Sorbet variation Druckwasserwerk
Mango chili / blackberry cassis /
coconut lime
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	0,2l	5,00 €
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 €
Kirschsft	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

Possmann 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 Fl.	0,5l	4,90 €
Benediktiner Alkoholfrei Fl.	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 €
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	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 €
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 Daniel's	4cl	6,90 €
Jameson	4cl	7,50 €
Ballentines	4cl	7,50 €
Woodford	4cl	7,90 €
J&B	4cl	8,50 €
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 €

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 Imperial	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 saftigem Abgang.	5,50 €
Weißburgunder QbA trocken Wgt. Bichel, 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, Italien 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.

Riesling Auslese | Wgt. Hoffman-Simon, Mosel 5,70 €
Die Piesporter Goldtröpfchen Riesling Auslese ist ein fulminanter edelsüßer
Weißwein aus dem Haus Hoffmann-Simon. Ein moseltypisches Füllhorn vollreifer
Früchte, eingebunden in die typische Mineralität der Mosel Weine.

Sauvignon Blanc | Wgt. Paul Cluver, Elgin, Südafrika 6,60 €
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 | Carlo Sani, 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.

Rioja Crianza, Tempranillo | 7 Castillos Bodegas Vallobera, Spanien 6,40 €

Dieser Crianza überzeugt durch ein sehr interessantes Aromenspiel mit Nuancen von Pimpernelle, Kerbel und Zeder, also leicht kräuterig mit feinem Holz. Feste Struktur wird mit samtigem Tannin vereint.

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 39,50 €

Filigran mit viel Spiel und belebender Säure. Ein Kabinett der Spitzenklasse mit Mineralität und angenehmer Frucht.

1, 2, Dry Riesling trocken | Wgt. Josef Leitz 34,50 €

„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“. Dezent 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.



Spanien

La Miranda de Seccastilla | Wgt. Viñas del Vero, Somontano 33,00 €
Im Glas zeigt er sich in hellem Strohgelb und entfaltet in seinem Bouquet den Duft tropischer Früchte, wie Ananas, Papaya, Banane und Limette, begleitet von zarten nussigen Noten. Am Gaumen herrlich cremig und vollmundig mit angenehmer Frische. Das Finale mit schöner Länge.

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 Benedeto 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 Michel Thomas, Loire 46,50 €
Sancerre ist die edelste Form des Sauvignon Blanc. Die Nase typisch rassig-erdig mit klassischem Sauvignon Blanc Aroma.

Pouilly-Fumé | Domaine Michel Thomas, Loire 47,00 €
Feingliedriger Sauvignon Blanc für höchste Ansprüche. Charaktervoll mit aromatischer Frucht.

Chablis «Les Lys» Premier Cru | 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 32,00 €
Diese Cuvée aus Torrontes und Riesling zeigt sich im Glas mit geschmeidigem grünelbem 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.

Pfalz

Kleiner Schwarzer trocken | Wgt. Metzger 39,50 €
Kraftvolle Cabernet-Cuvée mit Aromen reifer, dunkler Beeren, unterlegt von kräuterwürzigen Noten. Vollmundig, mit weichen Tanninen und viel pfeffriger Schokolade im Nachhall.

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 durftendes Cuvée.
Sehr vielschichtig, gepaart mit feiner Tanninstruktur und sehr guter Länge.



Argentinien

Mendoza

Terrazas Malbec | Bodega Terrazas de los Andes 39,00 €
Besticht durch seine intensive rote Farbe mit Blauschattierungen. Sein Aroma weist Noten von roten und schwarzen Früchten wie reifen Kirschen, getrockneten Pflaumen und Feigen sowie Vanille und Karamel auf.

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 Keltern 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 warmem 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 Metern

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 Metern 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 Punkt



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 Les Éclats | Côteaux du Languedoc 39,50 €
Cuvée aus Grenache, Syrah und Mourvedre. Als "kleiner Bruder eines Châteauneuf-du-Pape" duftet wie der Weinberg, aus dem er stammt: Nach würzigem Thymian, Lavendel und anderen Wiesenkräutern, nach Kirschen, Brombeeren und Heidelbeeren. Der üppige und zugleich elegante Wein bietet alles, was man von einem großen französischen Rotwein erwartet.



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 feinwürzigen 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.

Toro

Numanthia | Bodega Numanthia 109,00 €

Tiefes Kirschrot mit violetten Reflexen. Elegante Nase mit Aromen von reifen, roten Früchten, schwarzem Pfeffer und Röstnoten. Am Gaumen rund, dicht mit weicher Tanninstruktur. Langer, anhaltender Abgang.

90 Parker Punkte



Dessertweine

Bordeaux

Sauternes Mouton cadet | Wgt. Rothschild 0,375L 39,50 €

Diese komplexe und sehr frische Sauternes ist wunderbar harmonisch mit Honig, kandierten Aprikosen und Ahornsirup kombiniert. Ein dichter und runder Wein, dessen Aromen sich weichen und sanften Gewürzen mit Safran öffnen. Am Gaumen hat er Körper und endet mit einem schön fruchtigen Abgang mit einem Hauch von Mineralität.

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 classé supérieur. 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

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 Süßfrüchten bis zur Vanille