



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, dieser konnte Druckschwankungen im System ausgleichen.

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.

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.



RESTAURANT DRUCKWASSERWERK

Flüssige Geschmäcker Delicious soups

Geschäumtes Süppchen

Erbse | Minze | gegrillter Lammspieß
L, O, G

Foamed Soup

peas | mint | grilled lamb skewer

9,00 €

Geeiste Kaltschale

Melone | Gurke |
hausgebeizter Limonen-Ingwer-Lachs
O, D

Iced cold bowl

melon | cucumber |
home marinated lime ginger salmon

10,00 €



RESTAURANT DRUCKWASSERWERK

Kleiner Hunger Small appetite

Gratiniertes Ragout Fin
Bauernhähnchen | grüner Spargel |
Buchenpilze | feines Laugengebäck
G, O, A, L

Ragout Fin gratiné
farm chicken | green asparagus |
beech mushrooms | fine lye pastry

15,00 €

Zweierlei Handkäs
Tatar | gegrillt
Lauch | Kerbel | Vogelsberger
Schinkenmantel | Radiccio | Apfel-Salsa
G, O, F

Two types hand cheese
tatar | grilled
leek | chervil | Vogelsberg
ham coating | radicchio | apple salsa

14,00 €

Knusper-Brot-Salat
Cremige Burrata | mariniertes Rucola |
Datteltomaten
G, M, O, A

Crispy bread salad
creamy burrata | marinated rocket |
date tomatoes

16,00 €

Bunter Sommersalat
Grüner Spargel | Pecorino |
marinierte Hähnchenstreifen
G, O

Summery salad
green asparagus | pecorino |
marinated chicken strips

16,00 €



RESTAURANT DRUCKWASSERWERK

Land & See Land & Sea

4/2 Bio Eier

Frankfurter Grüne Soße | neue Kartoffeln
O, L, G, M

4 times a half organic egg

Frankfurt green sauce | new potatoes

12,00 €

Rindstatar | kurz gegrillt

Steinpilz-Pesto | gebackene Kapern | Mandelbrioche
A, G, L

Beef tatare | seared

porcini pesto | baked capers | almond brioche

15,00 €

Lachsfilet | gebeizt

Limone | Ingwer | Sauerkraut-Kartoffel-
Rösti | Sellerie-Schmand
A, D, G, O, N

Salmon filet | marinated

lime | ginger | sauerkraut potato
hash brown | celery sour cream

15,00 €

Kleine Pastasäckchen

Trüffelüllung | Roquefortcrème |
karamellierte Haselnüsse | Quitte
A, C, G, H, O

Small pasta dumplings

truffle filling | Roquefort cream |
caramelised hazelnuts | quince

22,00 €



RESTAURANT DRUCKWASSERWERK

Symphonie der Sinne Symphony of senses

Geschmorte Lammhaxe
tomatisierte Saubohnen | Risolée-Kartoffeln
G, O, L, P, H

Braised knuckle of lamb
tomato beans | risolée potatoes

19,00 €

Wiener Schnitzel | Kalb
Kartoffel | Gurke | wilde Preiselbeeren
A, G, C, M, O

Wiener veal schnitzel
potato | cucumber | wild cranberries

22,00 €

Sous Vide gegarter Kalbstafelspitz
Esterhazy | Frankfurter Grüne Soße | neue Kartoffeln
G, L, O

Sous vide cooked boiled veal
Esterhazy | Frankfurt green sauce | small potatoes

20,00 €



RESTAURANT DRUCKWASSERWERK

Symphonie der Sinne Symphony of senses

St. Louis Cut Rippchen | Landschwein
Zuckerrüben-Apfel-Glacé | Speck-Krautsalat |
Bauernbrot
A, O, M

Sweet St. Louis Cut riblet | farm pork
sugar beet apple glacé | bacon and
cabbage salad | farmhouse bread

18,00 €

Kalbsfilet

Kartoffelmantel | Zwiebspinat | Rieslingsauce
G, O, C

Veal fillet

potato coat | onion spinach | Riesling sauce

24,00 €

Kutterscholle Finkenwerder

Speckstippe | Büsumer Krabben | Kopfsalat |
Risolée-Kartoffeln
G, L, O, R, D, B

Finkenwerd Plaice

bacon | Büsum crabs | lettuce |
risolée potatoes

24,00 €



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

250 g US Prime Rinderfilet | 250g US Prime beef fillet
41,00 €

300g US Prime Entrecôte | 300g US Prime entrecôte
34,00 €

300g US Prime Rumpsteak | 300g US Prime rumpsteak
34,00 €

400g Lammcarée | 400g rack of lamb
29,00 €

Dazu passende Beilagen Suitable side dishes

Bohnencassoulet	bean cassoulet	4,00 €
Zwiebelspinat	onion spinach	4,00 €
Pfannengemüse	pan-fried vegetables	4,00 €
Rosmarinkartoffeln ^G	rosemary potatoes	4,00 €
Steakhouse-Pommes	steakhouse fries	4,00 €
Röstipommes ^G	grated potato fries	4,00 €
Trüffelpommes mit Pecorino und Trüffelhobel ^G	truffle fries with pecorino and truffle shavings	9,00 €

Dips und Saucen Dips and sauces

7-Kräuterbutter ^{G, M}	7 herbs butter	2,00 €
Mango-Pfeffer Sauce	Mango pepper sauce	3,00 €
Sauce Bernaise	Bernaise sauce	3,00 €
Frankfurter Grüne Soße	Frankfurt green sauce	3,00 €



RESTAURANT DRUCKWASSERWERK

Himmlische Desserts Heavenly desserts

Crème Brûlée | Pistazie
Mango-Mascarpone
E, G, H, O, C

crème brûlée | pistachio
mango mascarpone

9,00 €

Crumble | Rhabarber-Erdbeer
Weiße Valrhona-Schokolade
G, C, A, O

crumble | rhubarb strawberry
white Valrhona chocolate

10,00 €

Schokoladenküchlein
Beeren | Rosmarin | Nusskrokant
G, C, A, O

Chocolate Cake
berries | rosemary | nut brittle

10,00 €

Sorbetvariation Druckwasserwerk
Mango | Kokos-Limette | Erdbeer-Minze
E, O

Druckwasserwerk´s sorbet variation
Mango | coconut lime | strawberry mitb

11,00 €

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 = Weichtier



Getränke

Wasser | Softs

Mineralwasser „Vio“ Naturell	0,25l	2,90 €
Mineralwasser „Vio“ Naturell	0,75l	7,90 €
Mineralwasser „Appolinaris“ Klassik	0,25l	2,90 €
Mineralwasser „Appolinaris“ Klassik	0,75l	7,90 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Light, Fanta, Sprite	0,2l	2,90 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-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 €
Kirschsaft	3,00 €	4,50 €
Maracujasaft	3,00 €	4,50 €
Rhabarbersaft	3,00 €	4,50 €
Grapefruitsaft	3,00 €	4,50 €
Tomatensaft	2,10 €	3,00 €

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich

Possmann Apfelwein

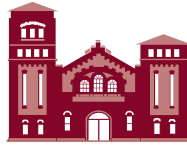
Pur Süß Sauer	0,25 l	0,5 l
	2,20 €	3,80 €

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

Tee von Althaus (Kännchen)

Darjeeling Puttabong	5,50 €
Earl Grey Supreme	5,50 €
Green Himalajian	5,50 €
Red Fruit Flash	5,50 €
Lemon Mint	5,50 €
Chamomile Meadow	5,50 €
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 auf Eis		0,2l		8,50 €
Moët & Chandon		0,1l		14,00 €
Kir Royal		0,1l		15,50 €
Moët & Chandon		0,75l		95,00 €
Moët & Chandon Rosé		0,75l		115,00 €
Moët Ice		0,75l		120,00 €
Veuve Clicquot		0,75l		95,00 €
Gosset Rosé Brut		0,75l		130,00 €
Ruinart Rosé		0,75l		135,00 €
Dom Perignon Brut		0,75l		310,00 €

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		3,20 €
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	24,00 €
Hennessy Paradis	2cl	35,00 €
Hennessy Paradis Imperial	2cl	85,00 €
Remy Martin X.O.	4cl	24,00 €
Remy Martin V.S.O.P.	4cl	10,50 €
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	15,50 €
Ron Zacapa Edition XO Centenario 25 Años	4cl	22,50 €
<i>Weitere Rumsorten erhalten Sie auf Anfrage</i>		

Whiskey

Jack Daniel's	4cl	6,90 €
Maker's Mark	4cl	8,50 €
J&B	4cl	8,50 €
Jameson	4cl	7,50 €
Ballentines	4cl	7,50 €
Woodford	4cl	7,90 €
Knockando Single Malt (12 years)	4cl	10,50 €
Glenkinchie (10 years)	4cl	10,50 €
Glenmorangie	4cl	9,50 €
Macallan	4cl	15,00 €
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

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	13,50 €



Offene Weißweine 0,15 L

Weißweinschorle 0,2 L	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. 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, Italien Feiner, frischer und besonders fruchtiger Duft. Nuancen von Apfel und Pfirsich. Weich und frisch mit fruchtiger Note. 90% Trebbiano und 10% Malvasia.	6,10 €
Riesling Qba trocken Wgt. Robert Weil, Rheingau Zartgelb, leicht grünlicher Schimmer, feingliedrig und elegant. Das zarte Bukett offenbart frische Zitrusfrüchte, der klassische Rheingauer.	6,30 €
Riesling Auslese Wgt. Hoffman-Simon, Mosel Die Piesporter Goldtröpfchen Riesling Auslese ist ein fulminanter edelsüßer Weißwein aus dem Haus Hoffman-Simon. Ein moseltypisches Füllhorn vollreifer Früchte, eingebunden in die typische Mineralität der Mosel Weine.	5,70 €
Sauvignon Blanc Wgt. Paul Cluver, Elgin, Südafrika Passionsfrucht und etwas Kiwi. Hat nichts mit der tropischen Art mancher Übersee-Sauvignons gemeinsam, stilistisch zwischen Loire und Marlborough einzuordnen.	6,60 €



Offene Rosé- und Rotweine 0,15 L

Schwarzriesling Wgt. Castel Peter, Pfalz Eleganter, sortentypischer, feinfruchtiger und süffiger Rosé mit erfrischender Art.	6,20 €
Basisrot Wgt. Weinreich, Rheinhessen Rotweincuvée, aus Merlot, Dornfelder und Regent. Würziger Duft mit viel Frische und knackigen Fruchtaromen, die an Waldfrüchte erinnern. Feine Kräuternoten komplettieren den Geschmack.	6,10 €
Gänsehaut Pur Wgt. Manz, Rheinhessen 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!	6,90 €
Pinot Noir Wgt. Trenz, Rheingau 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.	7,20 €
Appassimento Negroamaro Carlo Sani, Apulien, Italien 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.	7,10 €
7 Castillos Reserva Rioja Bodegas Vallobera, Rioja, Spanien 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.	6,40 €
Quatro Bodega MontGras, Colchagua Valley, Chile Cabernet Sauvignon, Syrah, Carmenère und Malbec. Intensives würziges Bouquet, reife Kirscharomen mit eingebundenen reichen Tanninen, komplex mit großartiger Struktur.	7,30 €



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.

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.



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“. Dezente Frucht, filigrane Art, verbunden mit schöner Mineralität.

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 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.

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. Duftet 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.



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 Karamell 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 Kellern 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, Lakritze. 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

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

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, feiner Würze und einer großen Warmherzigkeit.

Pauillac

Premier Grand Cru Classé | Château Mouton Rothschild 690,00 €
Dichtes, sattes purpurrot, dazu klassische Mouton-Aromen von süßer schwarzer Frucht, vermischt mit Rauch, 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