



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.

KLEINER HUNGER

SMALL APPETITE

Gazpacho
gebackene Garnele
A, B, D, G, L, O

Gazpacho
baked prawn

11,00 €

Grüne Soße Mousse
Urtomaten-Variation | Knusperbrot
A, C, G, L, M

“Grüne Soße“ mousse
wild tomato variation | crispy bread

13,00 €

Melonen-Feta-Salat
Rucola-Minz-Pesto | Cashewkerne
G, E

Melon-feta-salad
rocket mint pesto | cashew kernels

13,00 €

KLEINER HUNGER

SMALL APPETITE

Lachs-Sashimi

Himbeere | Radieschen | Frisée
D

Salmon sashimi

raspberry | radishes | frisée

15,00 €

Ceviche von der Dorade

Süßkartoffel | Schalotte | Koriander
D

Gilthead ceviche

sweet potato | shallot | coriander

17,00 €

Sommerlicher Blattsalat

Obst | Kokoshuhn
H, L, M, P

Summery lettuce

fruit | coconut chicken

14,00 €

Tatar vom Irischen Weiderind

fermentiertes Gemüse | Pumpernickel |

Dijonaise | Kräuter
A, C, G, L, M

Tatar of Irish free-range beef

cultured vegetables | pumpernickel |

dijonaise | herbs

18,00 €

SYMPHONIE DER SINNE

SYMPHONY OF SENSES

Rinderfilet

Avocado | Kartoffelstroh | Strauchtomaten
G, L, M, O

Filet of beef

avocado | potato straws | vine-ripened tomatoes

30,00 €

Kalbsrücken

3erlei Mais | Lauch | Quinoa
G, L, M, O, P

Saddle of veal

3 kinds of corn | leek | quinoa

25,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

lauwarmer Kartoffel-Kräutersalat | Preiselbeeren
A, G, C, M, O

"Wiener Schnitzel" - veal

lukewarm potato herb salad | cranberries

22,00 €

Onglet & Bäckchen

cremige Polenta | Zitrone | Radicchio
A, G, H, L, O, P

Onglet & cheeks

creamy polenta | lemon | radicchio

26,00 €

Burger vom US Beef

hausgebackenes Bun | Cheddar |
Pancetta | Röstzwiebeln
A, C, G, L, M, O

US Beef Burger

homemade bun | cheddar |
pancetta | fried onions

18,00 €

SYMPHONIE DER SINNE

SYMPHONY OF SENSES

Kokoshuhn

Wassermelone | Frühlingslauch |
Lotuswurzel
L, M, O

Coconut chicken

water melon | leek |
lotus root

22,00 €

Saibling & Speck

Kartoffel-Kohlroulade | Frühlingslauch |
Kümmel
D, G, L, O

Char & bacon

potato cabbage roll | spring onion |
caraway seeds

25,00 €

Kichererbsen-Salat

Auberginencreme | Granatapfel |
Spinat
G, H, L, M, O

Chickpea salad

aubergine creme | pomegranate |
spinach

16,00 €

Zitronen-Fenchel-Risotto

Basilikum | Kapern
L

Lemon fennel risotto

basil | capers

20,00 €

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.

STEAKKARTE

STEAK MENU

200g US Prime Rinderfilet | 200g US Prime beef fillet
38,00 €

300g US Prime Entrecôte | 300g US Prime entrecôte
37,00 €

300g Flanksteak | 300g flank steak
33,00 €

300g Lammcarée | 300g rack of lamb
29,00 €

300g Ibérico Schweinecarée | 300g rack of Iberico pork
27,00 €

DAZU PASSENDE BEILAGEN

SUITABLE SIDE DISHES

Gebratener grüner Spargel	fried green asparagus	7,00 €
Pfannengemüse	pan-fried vegetables	4,00 €
Rosmarinkartoffeln ^G	rosemary potatoes	4,00 €
Steakhouse-Pommes	steakhouse fries	4,00 €
Süßkartoffel-Pommes	sweet potato fries	7,00 €
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 €
Pfefferrahm-Sauce ^{G, O, L}	Pepper cream sauce	3,00 €
Bone sucking sauce ^{E, F, G, L, M, N, O}	Bone sucking sauce	3,00 €
Sauce Bernaise	Bernaise sauce	3,00 €
Avocadocreme	Avocado mousse	3,00 €

HIMMLISCHE DESSERTS

HEAVENLY DESSERTS

Crème Brûlée

Ingwer | Banane | Litschi

A, G, E, H, C, O

Crème brûlée

ginger | banana | lychee

9,00 €

Zitronen Tarte

Meringe | Beeren | Eis

A, C, E, G, O, P

Lemon tart

meringue | berries | ice cream

13,00 €

Yogurette 2019

Limette | Joghurt |

Kokosnuss | Schokolade

A, C, G, O, P

Yogurette 2019

lime | yoghurt |

coconut | chocolate

13,00 €

Internationale Käse-Auswahl

Chutney | Obst | Brot

A, C, G, H, L, M, O, P

International selection of cheese

chutney | fruit | bread

15,00 €

Sorbets zur Wahl

Schokolade | Maracuja-Banane | Apfel-Kamille |

Joghurt-Limette | Guave | Litschi

Sorbets at your choice

chocolate | passion fruit-banana | apple-chamomile |

yoghurt-lime | guava | lychee

je €3,50

each €3,50

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 €
Kirschsafte	3,00 €	4,50 €
Maracujasaft	3,00 €	4,50 €
Rhabarbersaft	3,00 €	4,50 €
Grapefruitsaft	3,00 €	4,50 €
Tomatensaft	1,70 €	2,80 €

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

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 €
------------------	--------

Prosecco | Champagner

Prosecco	0,1l	5,90 €
Prosecco	0,75 l	29,50 €
Crémant de Loire Brut	0,1 l	7,50 €
Crémant de Loire Brut	0,75 l	49,00 €
Crémant de Loire Brut Rosé	0,1 l	7,50 €
Crémant de Loire Brut Rosé	0,75 l	49,00 €
Spritz Aperol	0,2l	8,50 €
Hugo	0,2l	8,50 €
Prosecco Aperol auf Eis	0,2l	8,50 €
Italicus Spritz	0,2l	10,50 €
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 €
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 €
Brockmans	4cl	12,00 €
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 €

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 €

Rum

Ron Botucal	4cl	12,50 €
Ron Zacapa Centenario 23 Años	4cl	15,50 €
Ron Zacapa Edition XO Centenario 25 Años	4cl	22,50 €

Weitere Rumsorten erhalten Sie auf Anfrage

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 €
Glenmorangie	4cl	9,50 €
Knockando Single Malt (12 years)	4cl	10,50 €
Glenkinchie (10 years)	4cl	10,50 €
Nikka from the Barrel	4cl	10,50 €
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 €

Weitere Whiskeysorten auf Anfrage

Wodka

Ketel One	4cl	7,50 €
Grey Goose	4cl	7,80 €
Belvedere	4cl	7,80 €
Ciroc	4cl	7,80 €
Chopin	4cl	12,50 €
Kauffmann	4cl	13,50 €

Tequila

Patrón Añejo	4cl	7,50 €
Patrón Silver	4cl	7,50 €

Offene Weißweine 0,15 L

Weißweinschorle 0,2 L	5,50 €
Grauer Burgunder "eins zu eins" Wgt. Diehl, Pfalz Eine sehr schöne Nase mit Aromen von Birne, Apfel und floralen Noten. Am Gaumen füllig, saftig, betörender Schmelz, mineralische Anklänge, zarte Würze, fitnessreich, elegant.	6,50 €
Sauvignon Blanc "eins zu eins" Wgt. Diehl, Pfalz Er zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von exotischen Früchten, sowie Minze, Paprika und Muskat. Am Gaumen rassig, viel saftige Frucht, feinwürzig, tolles Spiel, zupackend, mineralisch, unglaublich frisch und klar.	6,50 €
Blanc de Noir Wgt. Metzger, Pfalz Klar, mit zart rosafarbenen Reflexen zeigt sich der Metzger "Blanc de Noir". Sehr intensive Fruchtaromen, Melonen, Kirschen und Noten von Holunderblüten.	7,00 €
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.	5,90 €
Weißburgunder QbA trocken Wgt. Bischel, Rheinhessen Intensive Ananasaromen, verbunden mit gelben Früchten. Im Geschmack vollmundig, Aromen von Quitten und Birnen mit viel Frische.	4,50 €
Riesling QbA trocken Wgt. Robert Weil, Rheingau Zartgelb, leicht grünlicher Schimmer, feingliedrig und elegant, das zarte Bukett offenbart frische Zitrusfrüchte, der klassische Rheingauer.	6,20 €
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.	7,00 €

Offener Roséwein 0,15 L

Rosé Wgt. Bischel, Rheinhessen Vollreife Erdbeeren und Himbeeren. Feiner, leichter und frischer Rosé. Beerenaromen aus Spätburgunder und Portugieser. Ein Wein für jeden Anlass und Stimmung.	6,50 €
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

Offener Dessertwein 0,15 L

Trittenheimer Apotheke Riesling Auslese Wgt. Steffen Mosel 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.	5,50 €
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

Offene Rotweine 0,15 L

Spätburgunder | Wgt. Manz, Rheinhessen 6,90 €
"Winemaker of the year"

Dieser Spätburgunder duftet nach feinen Beeren und ist rubinrot in der Farbe. Er ist samtig und weich im Abgang mit viel Kraft und Volumen.

Basisrot | Wgt. Weinreich, Rheinhessen 5,90 €

Rotweincuvée, aus Merlot, Dornfelder und Regent. Würziger Duft mit viel und knackigen Fruchtaromen, die an Waldfrüchte erinnern. Feine Kräuternoten komplettieren den Geschmack.

Gänsehaut Pur | Wgt. Manz, Rheinhessen 7,50 €

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!

Appassimento Negroamaro | Conte di Campiano, Apulien, Italien 6,90 €

Er schimmert dunkel orangerot 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" DOC | Conde Valdemar, Rioja, Spanien 8,50 €

Ein Rioja aus gutem Haus, denn Valdemar gehört zu den renommiertesten Produzenten in Spaniens Top-Region Rioja. Diese bewährten Rebsorten als Cuvée von Tempranillo und Mazuelo und die 16 Monate Barriquereife bringt ein geschliffenes Tannin-Gerüst, Eleganz und Körper zum Ausdruck.

Quatro | Bodega MontGras, Colchagua Valley, Chile 7,20 €

Cabernet Sauvignon, Syrah, Carmenère und Malbec. Intensives würziges Bouquet, reife Kirscharomen mit eingebundenen reifen Tanninen, komplex mit großartiger Struktur.

Flaschenweine – Weiß / Rosé

Deutschland 0,75 l

Rheingau

- Riesling Kabinett trocken** | Wgt. Robert Weil 45,00 €
Filigran mit viel Spiel und belebender Säure. Ein Kabinett der Spitzenklasse mit Mineralität und angenehmer Frucht.
- 1, 2, Dry Riesling trocken** | Wgt. Josef Leitz 35,00 €
„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 49,00 €
Bouquet von exotischen Früchten. Würzig, gut ausbalancierte Säure, enorme Fruchtfülle, selektive Handlese.
- Fifty Fifty Weißweincuvée trocken** | Wgt. Schloss Schöneborn 30,00 €
Eine Komposition aus fränkischer Scheurebe und klassischem Rheingau Riesling! Sehr schlank und elegant, mit feiner Säure und knackigen Apfelaromen.
- Riesling Kirchenstück Erstes Gewächs, trocken** | Wgt. Künstler 59,00 €
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.
- Riesling Berg Schlossberg Großes Gewächs** | Schloss Schöneborn 68,00 €
Boquet von exotischen Früchten. Würzig, gut ausbalancierte Säure, enorme Fruchthülle, erreicht durch selektive Handlese.

Rheinhessen

- Weißburgunder trocken** | Wgt. Battenfeld Spanier 32,00 €
Dieser Wein kommt frisch und knackig daher. Hier gibt es keine „dienende“ Restsüße. Ein eleganter, filigraner Weißburgunder.
- Grauer Burgunder** | Wgt. Peth Wetz 29,50 €
Mit jugendlicher Kraft und Frische wirkt dieser Grauburgunder sehr modern und verkörpert doch die traditionelle Art seiner Rebsorte. Ein Wein der einfach Spaß macht und mit viel Frische und feiner Frucht auch ein ausgewogener Speisebegleiter ist.

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!

Merlot Blanc de Noir | Wgt. Gehrig 38,00 €

Eine echte Besonderheit! Das exotisches 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.

Chardonnay, trocken | Wgt. Bassermann-Jordan 39,00 €

Ein schöner, eleganter Chardonnay mit zartem Schmelz.
Ein Hauch von Exotik (Banane, Citrus) in einem kräftigen Körper.

Riesling Kabinett trocken | Wgt. Bassermann-Jordan 39,00 €

Aus der Lage „Ruppertsberger Reiterpfad“. Dezent Frucht, filigrane Art, verbunden mit schöner Mineralität.

Chardonnay & Weissburgunder trocken | Wgt. Knipser 46,50 €

Das Aromenspiel dieser Sonderabfüllung reicht von Steinobst wie Aprikose bis hin zu gerösteten Mandeln. Am Gaumen wirkt der Wein samtig, nussig von zarter Frucht unterlegt.

Nahe

Diel de Diel Weißweincuvée | Wgt. Schlossgut Diel 36,00 €

Extravagantes Weincuvée von weißen Burgundersorten und Riesling.
Feinrassige Frucht, eleganter Nachhall.

Grauburgunder | Wgt. Schlossgut Diel 45,00 €

Duft von Aprikosen, gut balancierter Körper, sehr nachhaltig, eleganter und brillanter Wein.

Mosel/Saar

Riesling vom Schiefer | Wgt. Van Volxem 35,00 €

Ein herrlich aromatischer, nach mineralischen Schiefergesteinsschichten duftender Weißwein.

Weißer Burgunder | Wgt. Nick Weis 30,00 €

Im Glas hellgelb mit goldenen Reflexen. Ananas, Banane und Apfel umschmeicheln die Nase, um sich am Gaumen mit würzigen Kräutern und einem Hauch von Blüten zu verbinden. Der Körper ist frisch und spritzig zur angenehm harmonischen Säurestruktur.

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

Piemont

Roero Arneis | Cascina Boschetti Gomba 32,00 €

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.

Venetien

Lugana DOC | San Benedeto Zenato 30,00 €

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.

Frankreich

Loire

Sancerre AOC | Domaine Michel Thomas 44,00 €

Sancerre ist die edelste Form des Sauvignon Blanc. Die Nase typisch rassig-erdig mit klassischem Sauvignon Blanc Aroma.

Burgund

Chablis «Les Lys» Premier Cru | Domaine Long-Depaquit 59,00 €

Herausragender Chardonnay, aus bester Lage, große Mineralität bringt üppige Aromen auf der Zunge.

Rosé

Rheinhessen

Rosé d'une Nuit | Wgt. Peth Wetz 29,50 €

Manchmal lohnt sich die Eile. Die Portugiesertrauben für diesen trockenen Rosé werden in nur einer Nacht geerntet und gekeltert. Der Duft ist ebenso fragil wie betörend nach Erdbeeren, Johannisbeeren, Quitten und Mandeln.

Flaschenweine – Rot

Deutschland 0,75 l

Rheingau

Spätburgunder Assmannshöuser Höllenberg | Wgt. Kloster Eberbach 59,00 €
Trocken, typisch würzige Pinot Noir - Nase, am Gaumen viel Schmelz und Finesse mit harmonischer Säure. Top Rheingauer!

Pinot Noir | Wgt. Trezz Johnannisberger 39,00 €
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.

Pfalz

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 79,00 €
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.

Rotweincuvée | Wgt. Bassermann Jordan 44,00 €
Eine Cuvée aus Cabernet und Merlot. Beide Rebsorten werden in großen Holzfässern aus Pfälzer Eiche ausgebaut und lagern 6 Monate bis zu ihrer Trinkreife. Ein fruchtiger Rotwein mit einer samtigen Art, die mit einer Fülle geschmackgebender Würzkomponenten daherkommt.

Kleiner Schwarzer "trocken" | Wgt. Metzger 39,00 €
Kraftvolle Cabernet-Cuvée mit Aromen reifer dunkler Beeren, unterlegt von kräuterwürzigen Noten. Vollmundig, mit weichen Tanninen und viel pfeffriger Schokolade im Nachhall.

Frankreich

Bordeaux

St. Émilion Grand Cru | Château Baron de Boutisse 48,00 €
Kräftig, feste Struktur, reife Frucht, feines und geschliffenes Tannin, samtig, beerig, Bordeaux-Schlossabzug.

Languedoc-Roussillon

Mas d`Auzières Les Éclats | Côteaux du Languedoc 39,90 €
Eine Cuvée aus Syrah, Grenache und Mourvedre. Er überzeugt schon in der Nase mit wunderbaren Aromen von Kirschen, Cassis, Zeder, Kräuter, Vanille, Kakao und leicht ledrigen Noten. Am Gaumen kräftiger Auftakt, dann sehr beschwingt und elegant mit reifer Frucht, mineralisch würzigem Charakter, weiche Gerbstoffe, toll strukturiert und fast endlos im Nachhall.

Spanien

Rioja

Rioja Reserva | Wgt. Marqués de Riscal 55,00 €
Üppige Gewürznoten, reife Frucht, harmonisch eingebundene Tannine und ein samtig-weicher Abgang sind da ebenso selbstredend wie unwiderstehlich.

Rioja Gran Reserva | Wgt. 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.

Argentinien

Mendoza

Malbec Barrel Selection | Bodegas Salentein 44,00 €
Ein hervorragender Malbec. Im Bukett Aromen von schwarzen Beeren, Pflaume und Vanille. Kräftig und gehaltvoll, intensiv im Geschmack mit elegantem Malbec-Charakter.

Numina Gran Corte | Bodegas Salentein 74,00 €
Eine Cuvée aus Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot & Cabernet Franc. Dieser Barriquewein zeigt eine tolle Nase mit Aromen der ganzen Fülle frischer und getrockneter Früchte. Am Gaumen eine ausdrucksvolle Eleganz, vielschichtig, mit perfektem Holzeinsatz und einem sehr langen Nachhall.

Italien

Abruzzen

Montepulciano d'Abruzzo | Wgt. Conte di Lucca 32,00 €
Komplexer Wein, dunkel und dicht, vollmundig, intensiv mit reichen Aromen vollreifer Früchte und schönen Würznoten.

Venetien

Cabernet Sauvignon Garda DOC | Cantine Lenotti "Pramonte" 30,00 €
Vollmundiger und kräftiger Cabernet aus der Garda Region. Typische Aromen von Brombeeren 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 39,00 €
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 54,00 €
Chianti Classico der Premiumklasse, 24 Monate ausgebaut, in großen Barriques Fässern französischer Eiche. Fruchtig-reifer und tiefgründiger Riserva 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 feinen Aromen. Komplexität von Brombeeren, Tabak und Vanille, kräftiger Struktur und erhobener Eleganz.

Sardinien

Dimonios Cannonau di Sardegna DOC Riserva | Cantine Sella & Mosca 34,00 €
Eine Riserva mit warmem und beerigem Geschmack und angenehmen Gewürzaromen. Am Gaumen ein intensives und gut strukturiertes Geschmackserlebnis von gut entwickelten Tanninen zu einem erstklassigen Finale.

Rocca Rubia Carignano Riserva DOC | Cantine Santadi 46,00 €
Intensive fruchtige Noten nach Brombeeren, Heidelbeeren, Myrte, Leder und Lakritze. Körperreicher Wein mit großer Struktur und einem anhaltenden Aroma.

Piemont

Barbera D'Alba | Cascina Boschetti Gomba 34,00 €
Der lehmige und kalkhaltige Boden gibt dem klassischen Piemontwein volle Würze, sowie Noten von Früchten und einem Hauch von 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.

Dessertweine

Riesling Auslese | Wgt. Hoffmann Simon, Mosel - 0,75 l 29,00 €
Die Piesporter Goldtröpfchen Riesling Auslese ist ein fulminanter edelsüßer Wein aus typischer Mineralität der Mosel Weine.

Sauternes | Mouton Cadet Baron de Rothschild - 0375 l 44,00 €
Hellgoldene Farbe und betörende Aromen nach Rosinen, Mandel und Zedernholz. Am Gaumen eine prägnante Süße mit mineralischer Würze und Zitrusnuancen.