



## **HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT DRUCKWASSERWERK**

Kurz nach der Einweihung des Westhafens Frankfurt, welcher einer der ersten hochmodernen Industriehäfen Deutschlands war, wurde 1899 das Druckwasserwerk erbaut.

Das Maschinenhaus, in dem Sie heute sitzen, diente zur Versorgung der hydraulischen Antriebe des Hafens. In der 13 Meter hohen Halle wurde einst mittels Dampfmaschinen gedrücktes Wasser erzeugt und in den beiden Türmen gespeichert, um Druckschwankungen auszugleichen.

Das Gebäude wurde 2008 restauriert. Einige historische Elemente sind erhalten worden, Spuren des über Jahrzehnte ausgetretenen Schmierfetts an den Backsteinwänden zeugen von der industriellen Vorgeschichte.

Seit 2009 ist das Druckwasserwerk denkmalgeschützt.

## **WELCOME TO RESTAURANT DRUCKWASSERWERK**

After the inauguration of Frankfurt's western harbour, which was one of the first modern industrial harbours in Germany, the pressurised waterworks building was constructed in 1899.

The machine hall in which you are sitting today used to provide energy for the hydraulics of the harbour facilities. Steam engines used to stand in the 13 meter high hall, producing pressurised water for most of the harbour's mechanical installations. The water was stored in both towers to balance the pressure variations in the system.

The building was restored in 2008. Some historic features were maintained, residues of grease that leaked for decades long ago is still visible on the brick walls, exemplifying the building's history.

The Druckwasserwerk is listed as a landmark since 2009.

## KLEINER HUNGER SMALL APPETITE

Essenz von der Marone  
Wildpreiselbeeren | Hirsch-Raviolo  
A, C, H, O, L

Essence of chestnut  
Wild cranberries | venison raviolo

13,00 €

Veganes Gulaschsuppchen  
Dinkelbrot | Steinschnittlauch  
A, C, O, L

Vegan goulash soup  
Spelt bread | chive

11,00 €

Gebeizter Wacholder-Lachs  
Rösti | Zimt | Crème Fraîche  
C, D, G

Pickled juniper salmon  
Hash brown | cinnamon | crème fraîche

15,00 €

## KLEINER HUNGER SMALL APPETITE

Feldsalat vom Hof Sehl  
Speck | Kartoffeldressing  
C, M, O

Lamb's lettuce from Hof Sehl  
Bacon | potato dressing

11,00 €

Feldsalat vom Hof Sehl  
Pflaumen-Chutney | Ziegenkäse  
C G, H, M, P

Lamb's lettuce from Hof Sehl  
Plum chutney | goat's cheese

14,00 €

Variation vom Kürbis  
Geschmort | gepickelt | gebacken  
M, O

Variation of pumpkin  
Stewed | pickled | baked

14,00 €

Tatar vom Weiderind  
Kaper | Sardelle | Landei  
A, C, G, M

Tatar of freerange beef  
Capers | anchovy | egg

17,00 €

# KULINARIK AM MAIN

## CULINARY ART ON THE RIVERSIDE

Sauerbraten vom Rinderfilet  
gereift in 18 Monate altem Balsamico-Essig  
Maronenkrokette | Rumpflaume  
A, L, O

Beef fillet „Sauerbraten“  
matured in 18 months old vinegar  
Chestnut croquet | rum plum

28,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalb  
Kartoffel-Gurken-Salat | Wildpreiselbeere  
A, C, M, P

Veal „Wiener Schnitzel“  
Potato cucumber salad | wild cranberry

22,00 €

Short Rib Sous Vide  
Walnusspüree | gegrillte Schwarzwurzel | Rauchsatz  
A, H, L, M, O

Short Rib Sous Vide  
Walnut purée | grilled salsify | smoked salt

24,00 €

# KULINARIK AM MAIN

## CULINARY ART ON THE RIVERSIDE

Carrée vom Salzwiesenlamm  
unter einer Kräuterkruste  
Blattspinat | Datteltomate  
A, C, L

Rack of lamb  
under a herb crust  
Leaf spinach | plum tomato

27,00 €

Medallions vom Hirschrücken  
Marone | Kürbis | Apfel  
L, O, P

Saddle of venison medallions  
Chestnut | pumpkin | apple

32,00 €

Geschmorte Ochsenbäckchen  
Rosenkohl | Sellerie  
O, L, G

Braised ox cheeks  
Brussel sprouts | celery

25,00 €

DER Burger  
200g Simmentaler Beef vom Grill  
Brioche-Bun | Trüffelmayo | Cheddar | Homemade Fries  
A, C, E, G, M, N

THE Burger  
200g grilled Simmental beef  
Brioche bun | tuffle mayonaise | cheddar | homemade fries

18,00 €



## LAND & MEER

### LAND & SEA

Filet vom Skrei  
Pastinake | junger Fenchel | Flusskrebs  
B, D, G

Fillet of cod  
Parsnip | young fennel | crayfish

26,00 €

Kartoffel-Kürbisstrudel  
Junger Blattspinat | Marone  
A, C, G

Potato pumpkin strudel  
Young leaf spinach | chestnut

19,00 €

Hefe-Küchlein  
Senfkohl | Apfel | Meerrettich  
A, P

Yeast cake  
Bok choy | apple | horseradish

17,00 €

Druckwasserwerk's Veggie-Burger  
Brioche-Bun | Avocado | Cheddar | Homemade Fries  
A, C, E, G, F, M, N

Veggie Burger  
Brioche bun | avocado | Cheddar | homemade fries

18,00 €

# STEAKS VOM LAVASTEIN-GRILL

## STEAKS FROM THE LAVA STONE GRILL

### GARSTUFEN DONENESS

#### **Rare**

kräftig angebraten | noch roh |  
45°C im Inneren | dunkelroter Fleischsaft

seared | still raw |  
45°C inside | dark red meat juice

#### **Medium Rare**

bei mittlerer Hitze gebraten | erscheint blutig |  
50°C im Inneren | rötlicher Fleischsaft

fried at medium heat | appears bloody |  
50°C inside | red meat juice

#### **Medium**

bei starker Hitze gebraten | erscheint blutig |  
55°C im Inneren | rötlicher Fleischsaft

fried at strong heat | appears bloody |  
55°C inside | red meat juice

#### **Well Done**

auf kleinem Feuer langsam gebraten | im Kern leicht rosa |  
85°C im Inneren | klarer Fleischsaft

*Diese Garstufe wird von unserem Küchenchef nicht empfohlen,  
da das Fleisch trocken und zäh sein kann.*

slowly fried on a low fire | slightly pink in the middle |  
85°C inside | clear meat juice

*This cooking level is not recommended by our chef  
since well done meat can be dry and tough.*

## STEAKS VOM LAVASTEIN-GRILL

### STEAKS FROM THE LAVA STONE GRILL

200g Simmentaler Rinderfilet G  
200g beef fillet from Simmental

32,00 €

300g Simmentaler Rumpsteak G  
300g rump steak from Simmental

26,00 €

300g Kalbskotelett G  
300g veal cutlet

24,00 €

#### BEILAGEN UND SAUCEN

#### SIDES AND SAUCES

Kleiner Feldsalat <small>C, O</small>	5,00 €	Side salad
Blattspinat	4,00 €	Leaf spinach
Saisonales Gemüse <small>L</small>	4,00 €	Seasonal vegetables
Homemade Fries	6,00 €	Homemade fries
Süßkartoffelpommes	5,00 €	Sweet potato fries
Maronen-Kroketten <small>A, C</small>	6,00 €	Chestnut croquets
Kartoffel-Gurken-Salat <small>L, M, O</small>	5,00 €	Potato cucumber salad
Café de Paris-Butter <small>G,</small>	2,00 €	Café de Paris butter
Pfeffer-Cognac-Sauce <small>A, O, L</small>	3,00 €	Pepper cognac sauce
Jus <small>O, L</small>	3,00 €	Jus

# SÜSSES FINALE

## SWEET FINALE

DER Pudding  
Tahiti-Vanille | Valrhona-Schokolade  
C, A

THE pudding  
Tahiti vanilla | Valrhona chocolate

9,00 €

Kaiserschmarrn im Pfännchen  
Haselnusseis | Zwetschge  
A, C, G, H, O, P

Kaiserschmarrn  
Hazelnus ice cream | plum

12,00 €

Schokoladenküchlein  
Karamell x 2 | Mandelschaum  
A, C, G, H

Chocolate cake  
Caramel x 2 | almond spume

11,00 €

Crème Brûlée von der Tonkabohne  
Kürbiscrème | Karottenkuchen  
C, G, H

Tonka bean crème brûlée  
Pumpkin cream | carrot cake

10,00 €

### *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*

### *Allergens*

*A = cereals containing gluten, B = crustaceans, C = eggs, D = fish, E = peanuts, F = soya, G = milk or lactose,  
H = nuts, L = celery, M = mustard, N = sesame seeds, O = sulphites, P = lupin, R = molluscs*

# 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

	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
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 €
Kirschsaff	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	<b>0,25l</b>	<b>0,5l</b>
	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 €

### **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	0,75l	29,50 €
Crémant Brut	0,1l	7,50 €
Crémant Brut	0,75l	49,00 €
Crémant Brut Rosé	0,1l	7,50 €
Crémant Brut Rosé	0,75l	49,00 €
Spritz Aperol	0,2l	9,50 €
Hugo	0,2l	9,50 €
Prosecco Aperol auf Eis	0,2l	10,50 €
Italicus Spritz	0,2l	9,50 €
Manchino Spritz	0,2l	9,50 €
Ramazzotti-Rosato Spritz	0,2l	9,50 €
Limoncello Spritz	0,2l	9,50 €
Lillet Wild Berry	0,2l	9,50 €
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

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 €

## TONICS

Tonic Water Goldberg	0,2l	3,20 €
Thomas Henry Tonic	0,2l	3,80 €
Fentimants Tonic	0,2l	3,80 €

## **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 €
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 erhalten Sie 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 €

## OFFENE WEISSWEINE

Weißweinschorle	0,2 l	5,50 €
Grauer Burgunder "eins zu eins"   Wgt. Diehl, Pfalz	0,15 l	6,50 €
Eine sehr schöne Nase mit Aromen von Birne, Apfel und floralen Noten. Am Gaumen füllig, saftig, betörender Schmelz, mineralische Anklänge, zarte Würze, finessenreich, elegant.	0,75 l	32,50 €
Sauvignon Blanc "eins zu eins"   Wgt. Diehl, Pfalz	0,15 l	6,50 €
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.	0,75 l	32,50 €
Blanc de Noir   Wgt. Metzger, Pfalz	0,15 l	7,00 €
Klar, mit zart rosafarbenen Reflexen zeigt sich der Metzger "Blanc de Noir". Sehr intensive Fruchtaromen, Melonen, Kirschen und Noten von Holunderblüten.	0,75 l	35,00 €
Mandararossa „Costadune“ Grillo   Cantine Settesoli, Sizilien, Italien	0,15 l	6,50 €
Der Mandrarossa „Costadune“ ist ein trockener Weißwein aus Sizilien mit geradezu unwiderstehlichen Anklängen von Apfel, Maracuja und Pfirsichen. Am Gaumen präsentiert er sich dicht, füllig und äußerst elegant.	0,75 l	32,50 €
Weißburgunder QbA trocken   Wgt. Bischel, Rheinhessen	0,15 l	4,50 €
Intensive Ananasaromen, verbunden mit gelben Früchten. Im Geschmack vollmundig, Aromen von Quitten und Birnen mit viel Frische.	0,75 l	22,50 €
Riesling QbA trocken   Wgt. Robert Weil, Rheingau	0,15 l	6,20 €
Zartgelb, leicht grünlicher Schimmer, feingliedrig und elegant, das zarte Bouquet offenbart frische Zitrusfrüchte, der klassische Rheingauer.	0,75 l	31,00 €
Scheurebe "Kalkstein" trocken   Wgt. Manz, Rheinhessen	0,15 l	7,00 €
Die neue "In-Rebsorte" der Deutschen Jungwinzerszene! Betörender Duft von Stachelbeeren und schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen pikant und mineralisch mit würzigem und saftigem Abgang.	0,75 l	35,00 €

## OFFENER ROSÉ

Rosé   Wgt. Bischel, Rheinhessen	0,15 l	6,50 €
Vollreife Erdbeeren und Himbeeren. Feiner, leichter und frischer Rosé. Beerenaromen aus Spätburgunder und Portugieser. Ein Wein für jeden Anlass und Stimmung.	0,75 l	32,50 €

## OFFENER DESSERTWEIN

Trittenheimer Apotheke Riesling Auslese   Wgt. Steffen Mosel	0,15 l	5,50 €
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.	0,75 l	27,50 €

## OFFENE ROTWEINE

Spätburgunder   Wgt. Manz, Rheinhessen	0,15 l	6,90 €
"Winemaker of the year"	0,75 l	34,50 €
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	0,15 l	5,90 €
Rotweincuvée, aus Merlot, Dornfelder und Regent. Würziger Duft mit viel und knackigen Fruchtaromen, die an Waldfrüchte erinnern. Feine Kräuternoten komplettieren den Geschmack.	0,75 l	29,50 €
Gänsehaut Pur   Wgt. Manz, Rheinhessen	0,15 l	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!	0,75 l	37,50 €
Appassimento Negroamaro   Conte di Campiano, Apulien, Italien	0,15 l	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.	0,75 l	34,50 €
Rioja, Crianza "Tempranillo" DOC   Conde Valdemar, Rioja, Spanien	0,15 l	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.	0,75 l	42,50 €
Quatro   Bodega MontGras, Colchagua Valley, Chile	0,15 l	7,20 €
Cabernet Sauvignon, Syrah, Carmenère und Malbec. Intensives würziges Bouquet, reife Kirscharomen mit eingebundenen reichen Tanninen, komplex mit großartiger Struktur.	0,75 l	36,00 €

# FLASCHENWEINE – WEISS & ROSÉ – 0,75 l

## DEUTSCHLAND

### 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 Kabinett, trocken | Wgt. Künstler 45,00 €  
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.

### 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.

## Pfalz

Chardonnay, trocken | Wgt. Bassermann-Jordan 39,00 €  
Ein schöner, eleganter Chardonnay mit zartem Schmelz. Ein Hauch von Exotik (Banane, Citrus) in einem kräftigem 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 | 1,5l Magnum 70,00 €  
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 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 42,50 €  
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.

### Lombardei

Lugana DOC | Wgt. Cà dei Frati 45,00 €  
Dieser Lugana ist frisch, geradlinig und besitzt große Finesse und Eleganz. Ideal zu delikaten Vorspeisen. Perfekt begleitet er gekochte oder gegrillte Fischgerichte, Pasta in allen Variationen. Auch als Solist macht er eine gute Figur.

## ROSÉ

Alie Rosé | Wgt. Frescobaldi, Toscana 42,50 €  
Ein hochfeiner Rosé aus der Maremma und ein genialer Einfall dazu: Die Frucht und Finesse des Syrah wird hier mit der Leichtigkeit des Vermentino gepaart. Einfach gut!

## SPANIEN

### Somontano

Garnacha Blanca DO | Viñas del Vero

42,00 €

Dieser Garnacha Blanca La Mirada de Secastilla überzeugt schon in der Nase mit Fülle und Noten von weißen Früchten, sowie Nüssen. Am Gaumen dann mit perfekter Struktur und ausdruckstarkem und langem Abgang. Alles in Allem ein schönes rundes Erlebnis.

## FRANKREICH

### Loire

Pouilly Fumé | Domaine de Maltaverne

46,00 €

Im Glas hellgelb. Gezeichnet durch Aromen von Karamell, Zitrusfrüchten sowie etwas Hefe. Dieser facettenreiche Pouilly Fumé wirkt auch noch lange weich und würzig im Abgang.

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.

## FLASCHENWEINE – ROT – 0,75 l

### DEUTSCHLAND

#### Rheingau

Spätburgunder Assmannshäuser 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. Trenz Johannisberger 39,00 €  
Der Spätburgunder sticht natürlich, als König der Rotweintrauben, 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.

#### Rheinessen

Black Hole | Wgt. Manz 38,50 €  
Der Name ist Programm: Black! Ein Cuvé aus Merlot und Dornfelder mit Aromen von Kirsche und Waldbeeren, fein eingebundene Säure. Ein unkomplizierter Wein von eines der Renomiertesten Weingütern aus Rheinessen.

## 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.

## 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 | Tenuta Marcati 39,00 €  
Cuvée 70 % Corvina Veronese, 30 % Rondinella. Rubinrote Farbe, erinnert an Waldfrüchte und Mediterane Kräuter, vornehm mit dezenter Kraft

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.

Amarone della Valpolicella DOCG | Biscardo 90,00 €  
Im Glas eine schöne Granatrote Farbe intensive Noten von Kirschen und Bittermandeln. Ein samtig-eleganter Amarone aus Corvina, Rondinella, Molinara der seinesgleichen sucht.

### 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

### Apulien

Primitivo di Manduria DOC | Contessa Carola 45,00 €  
Kräftige rubinrote Farbe, Noten von reifen Pflaumen und Sauerkirschen, Vanille und Gewürzen. Hervorragender Begleiter zu Wildgerichten üppiger Struktur.

## 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.