



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.

KULINARISCHER EINSTIEG

CULINARY BEGINNING

Andalusien am Main

Gazpacho | Gebackene Praline | crunchy Chili

Andalusia on the Main river
gazpacho | Baked Praline | Crunchy Chili

10,00 €
A,C,E

Kartoffel trifft Trüffel

Kartoffelschaumsüppchen | Frühlingstrüffel | Parmesan | Petersilienöl

Potato meets truffle
Potato spum soup | spring truffle | Parmesan | parsley oil

11,00 €
G,L

Caprese mal anders

Bunte Tomaten | Melone | Burrata | Focaccia

Caprese in a different way
Coloured tomatoes | melon | burrata | Focaccia

16,00 €
A,C,E,G

Carpaccio vom Seeteufel

Fenchel-Chili Vinaigrette | Rucola | Linsen

angler fish carpaccio
fennel-chili vinaigrette | rocket | lentils

19,00 €
B,D,E,F,G,H,M

KLEINER HUNGER **SMALL APPETITE**

Caesar-Variation 2022

Buttermilch Stubenküken | Romana | Homemade Fries
Zitronen Ingwer Mayo

Caesar Variation 2022
buttermilk poussin | romana | homemade fries
Lemon ginger mayo

22,00 €
A,C,E,G

Surf'n Turf-Salat

Grillspieß vom Rinderfilet und wilder Garnele
Pflücksalat vom Hof Sehl | Nüsse | Himbeerdressing

Surf'n Turf Salad
grilled skewer of beef fillet and prawn
lettuce from the Sehl farm | nuts | raspberry dressing

28,00 €
A,B,C,E,R

Trilogie vom Handkäse

frittiert | angemacht | gepickelt

Variation of Handkäse
fried | marinated | pickled

16,00 €
A,G

LAND & MEER

LAND & SEA

Beach Burger

200g Yellowfin Tuna Steak im Sesammantel
Brioche Bun | Limonen-Mayonnaise | Avocado | Homemade Fries

Beach Burger
200g Yellowfin tuna steak in a sesame coat
brioche bun | lime mayonnaise | avocado | homemade fries

26,00 €

A, C, D, E, F, G, M, N

Bretonischer Wolfsbarsch

Offener Raviolo | grüner Spargel | Safran Bernaise

Filet of Loup de Mer
open raviolo | green asparagus | saffron bernaise

32,00 €

A, C, D, G, L, O

KULINARIK AM MAIN

CULINARY ART ON THE RIVERSIDE

Caréé vom Hohenloher Spanferkel

Schwarzbier | gebackene Semmelrolle | Wild-Kohl
Careé of suckling pig
dark beer sauce | baked bread dumpling | wild cabbage

25,00 €
A,C,E,G,L,M,O

Wiener Schnitzel vom Kalb

Kartoffel-Gurken-Salat | Wildpreiselbeere
Veal „Wiener Schnitzel“
potato cucumber salad | wild cranberry

27,00 €
A, C, G, M

Geschmorte Schulter vom Simmentaler Weiderind

Zitronen Thymian Polenta | Saubohnen | Tomaten-Chutney
Braised shoulder of Simmental beef
lemon thyme polenta | broad beans | tomato chutney

27,00 €
C,E,G,L,O

Filet vom Wollschwein

Perlgraupenrisotto | Chorizo | Pasaniapilz
Filet of Mangalitza pork
pearl barley risotto | chorizo | shiitake mushroom

28,00 €
C,E,G,L,O

DER Burger

200g Simmentaler Beef vom Grill
Brioche-Bun | Scamorza | Pancetta | BBQ | Homemade Fries
THE Burger
200g grilled Simmental beef
brioche bun | scamorza | pancetta | BBQ | homemade fries

21,00 €
A, C, E, G

GARTENGENÜSSE

GARDEN DELIGHTS

Frankfurter Veggie-Burger

gebackener Sellerietaler | Brioche-Bun | Grüne Sauce | Rote Bete

Frankfurt Veggie Burger
baked celery rounds | brioche bun | Grüne Sauce | beetroot

19,00 €
A, C, E, G, L

Reise durch den Frühling

Offene Lasagne | Buchenpilze | grüner Spargel

Journey through spring
open lasagna | beech mushrooms | green asparagus

24,00 €
A, C, G, L

VEGAN

VEGAN

Bratling von roten Linsen

Karotte mal 2 | Spinat | Nüsse | gepickelte Zwiebel

Red lentil patty
2 times carrot | spinach | carrots | nuts | pickled onions

20,00 €
E, F, H, L

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

300g Entrecote Deutsche Färse Dry Aged
300g dry aged entrecote

36,00 €
G

200g Filet Deutsche Färse Dry Aged G
200g dry aged beef fillet

41,00 €
G

300g Flanksteak Deutsche Färse Dry Aged G
300g dry aged flank steak

30,00 €
G

BEILAGEN UND SAUCEN SIDES AND SAUCES

Beilagensalat C, O	5,00 €	side salat
Homemade Fries	6,00 €	homemade fries
Grüner Spargel	9,00 €	green asparagus
Gebackene Semmelrolle A, C, G	6,00 €	baked bread dumpling
Perlgraupenrisotto mit Chorizo A, G	7,00 €	pearl barley-chorizo risotto
Zitronen Thymian Polenta G, E, N	6,00 €	lemon thyme polenta
Kartoffelgurkensalat L, M, O	6,00 €	carrot and cucumber salad
BBQ Sauce A, O, G, F, L	4,00 €	BBQ Sauce
Jus G, O, L	5,00 €	jus

SÜSSES FINALE

SWEET FINALE

Maracuja Tartelette

Karamell | Kaffee | Mascapone
Passion fruit tartelette
caramel | coffee | mascapone

12,00 €
A, C, E, G, H, O

Valrhona-Schnitte

Ginschaum | Limettencurd | Himbeere
Valrhona slice
gin spume | lime curd | raspberry

13,00 €
A, C, E, G, H, O

Mojito-Sorbet

Kokosmousse | Mandel
Mojito sorbet
coconut mousse | almond

12,00 €
A, C, E, G, H, O

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 Naturell	0,25l	3,50 €
Mineralwasser Naturell	0,75l	8,50 €
Mineralwasser Klassik	0,25l	3,50 €
Mineralwasser Klassik	0,75l	8,50 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Light, Fanta, Sprite	0,2l	3,00 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Light, Fanta, Sprite	0,4l	4,50 €
Bitter Lemon Ginger Ale	0,2l	3,50 €
Bitter Lemon Ginger Ale	0,4l	4,50 €
Bitterino	0,2l	5,00 €
Red Bull	0,25l	5,00 €

FRUCHTSÄFTE

	0,2l	0,4l
Apfelsaft	3,00 €	5,00 €
Orangensaft	3,00 €	5,00 €
Johannisbeersaft	3,00 €	5,00 €
Bananensaft	3,00 €	5,00 €
Cranberrysaft	3,00 €	5,00 €
Kirschsaff	3,00 €	5,00 €
Maracujasaft	3,00 €	5,00 €
Rhabarbersaft	3,00 €	5,00 €
Grapefruitsaft	3,00 €	5,00 €

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich.

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	5,00 €
Benediktiner Dunkel Fl.	0,5l	5,00 €
Benediktiner Alkoholfrei Fl.	0,5l	5,00 €
König Pilsener Alkoholfrei Fl.	0,33l	4,00 €

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	3,00 €
Tasse Kaffee	3,00 €
Cappuccino	3,50 €
Milchkaffee	3,80 €
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	4,80 €
- Mit frischem Ingwer	5,50 €

SCHOKOLADE

Heiße Schokolade	3,50 €
------------------	--------

PROSECCO & CHAMPAGNER

Prosecco	0,1l	7,00 €
Prosecco	0,75l	42,50 €
Crémant Brut	0,1l	9,00 €
Crémant Brut	0,75l	60,00 €
Crémant Brut Rosé	0,1l	9,00 €
Crémant Brut Rosé	0,75l	60,00 €
Spritz Aperol	0,2l	9,50 €
Hugo	0,2l	9,50 €
Prosecco Aperol auf Eis	0,2l	9,50 €
Italicus Spritz	0,2l	10,50 €
Lillet Wild Berry	0,2l	9,50 €
Moët & Chandon	0,1l	15,50 €
Moët & Chandon	0,75l	110,00 €
Moët & Chandon Rosé	0,75l	120,00 €
Moët Ice	0,75l	135,00 €
Veuve Clicqout	0,75l	110,00 €
Ruinart Rosé	0,75l	145,00 €
Dom Perignon Brut	0,75l	420,00 €

GIN

Bombay Sapphire Gin	4cl	9,00 €
Hendrick's	4cl	9,50 €
Brockmans	4cl	12,00 €
The London Nr. 1	4cl	12,00 €
Ferdinand's Saar Gin	4cl	12,00 €
Monkey 47 Gin	4cl	12,00 €
Gin Mare	4cl	13,50 €

Weitere Ginsorten erhalten Sie auf Anfrage.

TONICS

Tonic Water Goldberg	0,2l	3,00 €
Thomas Henry Tonic	0,2l	3,50 €
Fentimants Tonic	0,2l	4,50 €

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	7,50 €
Maker's Mark	4cl	9,50 €
J&B	4cl	7,50 €
Jameson	4cl	8,00 €
Ballantines	4cl	8,00 €
Glenmorangie	4cl	9,50 €
Knockando Single Malt (12 years)	4cl	10,50 €
Glenkinchie (10 years)	4cl	10,50 €
Nikka from the Barrel	4cl	12,50 €
Macallan	4cl	15,00 €
Lagavulin Single Malt (16 years)	4cl	15,00 €
Johnnie Walker Black Label Whiskey	4cl	9,00 €
Johnnie Walker Blue Label Whiskey	4cl	22,00 €

Weitere Whiskeysorten erhalten Sie auf Anfrage.

WODKA

Grey Goose	4cl	9,00 €
Belvedere	4cl	9,00 €
Ciroc	4cl	9,00 €
Kauffman	4cl	14,50 €

OFFENE WEISSWEINE

Weißweinschorle 0,15l 6,00 €

Grauer Burgunder "eins zu eins" | Wgt. Diehl, Pfalz 0,15l 6,50 €
Deutschland | Grauer Burgunder | zart, elegant | trocken

Eine sehr schöne Nase mit Aromen von Birne, Apfel und floralen Noten. Am Gaumen füllig, saftig mit betörendem Schmelz und mineralischen Anklängen. Die zarte Würze umschmeichelt elegant den finessenreichen Geschmack.

Tannat Blanc de Noir "Leichtigkeit des Seins" | Domaine de la Colombe, Languedoc 0,15l 7,00 €
Frankreich | Blanc de Noir | Tannat | bezaubernd, frisch, dezent | trocken

Dieser Blanc de Noir überzeugt in der Nase mit delikater Frucht und Bezaubernder Frische. Am Gaumen kommen dann Fruchtaromen von Birne, Pfirsich, Melone und Stachelbeere zum Ausdruck, harmonisch gesellen sich Zitrusnoten im Abgang dazu.

Weißweincuvée "Pudelwohl" | Wgt. Tobias Krämer, Rheinhessen 0,15l 6,50 €
Deutschland | Grau- und Weißburgunder | saftig, frisch, vollmundig | trocken

Dieser Cuvée wird aus Grau- und Weißburgunder Trauben gekellert. In der Nase zeigt er feine Aromen von Honigmelone, Aprikose, Mandeln, weiße Blüten und Heu. Am Gaumen zeigt er sich saftig, feinfruchtig mit schöner eingebundener Säure und einem elegant, charmanten lagen Abgang.

Grüner Veltliner "Hammergraben" | Wgt. Hofstetter, Walgram 0,15l 6,50 €
Österreich | Grüner Veltliner | fruchtig, würzig, anregend | trocken

Der Lößboden gibt diesem Wein seinen ausdrucksstarken Charakter. In der Nase aromatische Noten von exotischen Früchten, reifer Birne, Akazienhonig, Äpfel und Zitrusfrüchten. Im Abgang paart sich das Ganze dann mit feiner Pfefferwürze.

Mandarossa „Costadune“ Grillo | Cantine Settesoli, Sizilien 0,15l 6,50 €
Italien | Grillo | Füllig, fein würzig, | trocken

Der Mandarossa „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.

Sauvignon Blanc | Wgt. Stahl, Franken 0,15l 8,50 €
Deutschland | Sauvignon Blanc | mineralisch, vielschichtig, frisch | trocken

Sortentypischer, mineralisch trocken mit Substanz. In der Nase Noten von Stachelbeere, Pfirsich und Holunderblüten welche von exotischen Fruchtnuancen flankiert werden. Am Gaumen eher sanft, sehnig mit viel Zug. Eine Lebendige mineralische Frische und beeindruckende Eleganz zeichnen den langen Abgang aus.

OFFENE WEISSWEINE

Riesling | Wgt. Robert Weil, Rheingau

Deutschland | Riesling | knackig, frisch, zart | trocken

0,15 l 6,50 €

Zartgelb, leicht grünlicher Schimmer, feingliedrig und elegant, das zarte Bouquet offenbart frische Zitrusfrüchte, der klassische Rheingauer.

Chardonnay | Domaine de la Madone, Burgund

Frankreich | Chardonnay | frisch, nussig | trocken

0,15 l 8,50 €

Die Reben stehen auf von Granit und Kalk durchsetzten Böden welche den Charakter für diesen Wein ausmacht. Der Wein bietet ein Bouquet, was an weiße Blumen, Honigmelonen und Mandeln erinnert. Im Mund gibt er sich komplex, fruchtig, elegant und etwas mineralisch.

OFFENER ROSÉ

Clarette Rosé | Wgt. Knipser, Pfalz

Deutschland | Cabernet Sauvignon und Franc, Merlot | fruchtig, süffig | trocken

0,15 l 7,50 €

Dieser Rosé Cuvée besteht aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot Trauben. Die Nase erinnert an Schwarze Johannisbeeren und Zitrusfrüchten. Der niedrige Alkoholgehalt, trägt zu diesem, knackig-fruchtigen Sommerwein mit enormen Spaßfaktor bei.

OFFENER DESSERTWEIN

Trittenheimer Apotheke Riesling Auslese | Wgt. Steffen Mosel

Deutschland | Riesling | ausgeglichen, geschmeidige Süße | Auslese

0,15 l 6,00 €

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.

OFFENE ROTWEINE

Spätburgunder Bodensee VDP.Gutswein | Markgraf von Baden 0,15 l 7,00 €
Deutschland | Spätburgunder | Samtig, Reife Früchte | Trocken

In der Nase rote Früchte, Kirsche und etwas Vanille. Im Mund dann fruchtbetont Rund. Besonders die samtig weichen Tannine und seine sanfte Säure lassen ihn harmonisch-angenehm wirken.

“U Passimento “ Nero D`Avola & Frappato | Baglio Gibellina, Sizilien 0,15 l 7,50 €
Italien | Nero D`vola, Frappato | beerig, vollmundige Restsüße | Trocken

Durch die späte Ernte der Reben erhält dieser vorzügliche Wein seine intensive Nase, welche an Dörrobst und Beeren erinnert. Am Gaumen spielen seidig weiche und schmelzige Aromen von Schokolade und Gewürzen eine charakteristische Rolle.

Le Grand Rêve Réserve Pays d'Herault Mont Baudile IGP,Languedoc 0,15 l 7,00 €
Frankreich | Grenache, Syrah, Carignan | Fleischig, sanft, samtig | Halbtrocken

Cuvée aus Grenache, Syrah und Carignan der im Barrique ausgebaut wurde. In der Nase zeigen sich Aromen von Beeren, Kirschen, und Dörripflaume. Am Gaumen ist er dann fleischig, saftig aber auch sehr samtig. Dichte Frucht und zarte Würze prägen den lang anhaltenden Abgang.

“Red Stuff“ Cuvée | Wgt. Krämer, Rheinhessen 0,15 l 7,00 €
Deutschland | Spätburgunder, Portugieser, Cabernet | dicht dominant | Trocken

Cuvée aus Spätburgunder, Portugieser und Cabernet. In der Nase Rote Johannisbeeren, Sauerkirschen, Heidelbeeren und etwas gelbe Paprika. Dazu kommt am Gaumen eine angenehme Menge an Tanninen, die der Eichenfassreifung entstammen.

Rioja, Crianza "Tempranillo" DOC | Conde Valdemar, Rioja 0,15 l 8,50 €
Spanien | Tempranillo, Mazuelo, Graciano | sinnlich, harmonisch | trocken

Valdemar gehört zu den renommiertesten Produzenten in Spaniens Top-Region Rioja. Diese bewährten Rebsorten als Cuvée von Tempranillo, Mazuelo und Graciano werden 16 Monate im Barriquefass ausgebaut. Dies bringt ein geschliffenes Tannin-Gerüst, Eleganz und Körper zum Ausdruck.

Quatro | Bodega MontGras, Colchagua Valley 0,15 l 8,00 €
Chile | Syrah, Carmenère, Malbec, Cabernet Sauvignon | komplex, würzig | trocken

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

FLASCHENWEINE – WEISS & ROSÉ – 0,75 l

DEUTSCHLAND

Rheingau

Riesling Kabinett trocken | Wgt. Robert Weil 45,00 €

Das Bukett duftet nach exotischen Früchten er begeistert klaren und reintonigen Riesling Aromen. Am Gaumen wunderbar ausbalanciert mit kräftigen, eleganten und weichem und langem Finale.

Riesling Großes Gewächs | Wgt. Schloss Vollrads 49,00 €

Straffer, eleganter Wein, der neben gelber Steinfrucht im Vordergrund seine Qualitäten vornehmlich mit den Folgearomen ausspielt. Hier zeigt er seine Tiefe mit Minze und Rosmarin, Haselnuss und tiefgründigen Noten von Erde und Salz.

Riesling "Hölle" 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 GG | Wgt. Leitz, 2014 110,00 €

In Der Nase finden sich Aromen von Weinbergpfirsich, Maracuja, Mandarinen, Mirabellen und citrischen Früchten. Am Gaumen ist der Leitz Rudesheimer Berg Schlossberg Riesling Ehrenfels Grosses Gewächs trocken, extrem facettenreich und saftig, mineralisch mit feinen Röstaromen und leicht nussigen Nuancen.

Rheinhessen

Weißburgunder „R“ trocken | Wgt. Battenfeld Spanier 52,00 €

Der Wein spielt mit einer leicht rauchigen Note französischer Tonneaux und dezenten Fruchtaromen. Mit angenehmem Mundgefühl, glasklarem Fokus und ungeheurer Tiefe beeindruckt er am Gaumen.

Scheurebe "Kalkstein" trocken | Wgt. Manz, Rheinhessen 35,00 €

In der Nase rassiges Aroma von Pfirsich bis reifer Grapefruit. Intensive Stachelbeeren und schwarze Johannisbeeren im Duft. Am Gaumen pikant und mineralisch, mit delikater und ausgewogener Säure. Im Finish schön saftig.

Pfalz

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

Ein typisch unkomplizierter und zugänglicher Riesling aus der Pfalz. Löss, Lehm, Ton, Kalkstein und vulkanische Gesteine bilden diesen herausragenden Wein. Feine Frucht und zupackende Mineralität zeigen die Stilistik des Hauses Bassermann-Jordan. Duft und Geschmack lassen an Apfel, Pfirsich und Zitronen denken.

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.

Blanc de Noir | Wgt. Metzger, Pfalz 37,00 €

Klar, mit zart rosafarbenen Reflexen zeigt sich der Metzger "Blanc de Noir". Sehr intensive Fruchtaromen, Melonen, Kirschen und Noten von Holunderblüten.

Grauer Burgunder Kalkmergel | Friedrich Becker 60,00 €

Im Glas zeigt dieser Grauburgunder rosafarbene Reflexe und einem Duft von hellroten Gartenfrüchten und Granatapfel. Am Gaumen kommt dann ein dezenter Eichenholzton dazu. Darüber hinaus ist er vor allem saftig und frisch, mit einer guten Struktur und einem langen Finish.

Nahe

Grauburgunder | Wgt. Schlossgut Diel 45,00 €

In der Nase offenbart er einen feinwürzigen Duft von reifem Apfel, Pfirsich, Honigmelonen und nussigen Aromen. Am Gaumen sehr mineralisch, geschmeidig und von einer glasklaren Sortentypizität geprägt, dabei immer angenehm schlank und elegant. Gewinnt an der Luft noch an mineralischer Tiefe.

Mosel / Saar

Riesling vom Schiefer | Wgt. Van Volxem 42,00 €

Ein Riesling, der auf der Zunge tanzt. Verführerisch ist die Frucht von Quitte, Marillen und gelben Pflaumen, animierend die Textur mit grandiosem Trinkfluss und Finesse. Ein authentischer Saar-Riesling, der mit rassischer Klasse und strahlender Schiefer-Mineralik begeistert.

Pinot Blanc trocken Einstern * | Markus Molitor 58,00 €

Ein naturbelassener und schonend verarbeiteter Weißburgunder, der mit seinem zarten zitronengelb zu verführen weiß. Das Bukett verströmt eine anregende Frische und den verführerischen Duft knackiger Äpfel und reifer Birnen. Dazu gesellen sich Anflüge von geröstetem Weißbrot sowie eine florale Nuance kompakter Rosenknospen.

Franken

Silvaner Kabinett Bocksbeutel | Wgt. Sommeracher Katzenkopf 37,00 €

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

Rioja

Garnacha Blanca DO | Viñas del Vero

39,00 €

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 langen 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

51,00 €

Gelb-grüne Reflexe im Glas. Die intensiven Aromen von Steinfrüchten, Zitronen und Gras werden von mineralischen Nuancen bekräftigt. Eine lebendige Fruchtsäure, Feinwürzigkeit und ein ausgewogener Abgang formen diesen Sancerre.

Burgund

Chablis „Les Lys“ Premier Cru | Domaine Long-Depaquit

65,00 €

Eine elegante Kombination aus Mandelnoten und herrlicher Lebendigkeit. In ihr wird die Frucht nach Limetten, Aprikosen, Honig, Walnuss und hellen Blüten, ummantelt von einer feinen Mineralität. Der Geschmack ist kühl und ausgewogen.

ITALIEN

Venetien

Pinot Grigio DOC | Cantine Bertani

45,00 €

Ein heller goldgelber Weisswein mit Frische und Dynamik. Die Nase bringt ein Hauch von Apfel, Birne und Pfirsich. Eine geschmacklich starke Balance und Lebendigkeit mit leicht eingebundener Säure.

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.

Sardinien

Monteoro Vermentino di Gallura DOCG | Sella & Mosca

46,00 €

Schon die Nase bietet überzeugend fruchtige Noten, begleitet von einer blumigen aber ebenso aromatischen Kräuternote. Der Eintritt in den Mund ist frisch, weich, komplex und mineralisch, gut definiert in seinem mediterranen Charakter. Die Nähe zum Meer ist nicht schwer mit diesem Wein zu erleben.

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!

Whispering Angel Rosé | Wgt. Château d'Esclans, Provence

45,00 €

Grenache, Rolle (Vermentino), Cinsault und Syrah kommen im Château d'Esclans Whispering Angel zusammen. Dieser verführerische Rosé aus dem Anbaugebiet Côtes de Provence bietet wunderbare Noten von Erdbeere, Zitrone, Kirsche und Jasmin. Am Gaumen mit schöner Mineralität und Eleganz.

Dessertweine

Sauternes | Mouton Cadet Baron de Rothschild

0,375 l

33,00 €

Der Sauternes Braconnier ist ein herrlicher Sauternes mit hellgoldener Farbe und betörenden Aromen nach Rosinen, Mandel und Zedernholz. Am Gaumen eine prägnante Süße mit mineralischer Würze und Zitronennuancen

Riesling Scharlachberg Auslese | Wgt. Bischel

0,375 l

46,00 €

Im Duft glasklare Frucht von Pfirsich, Aprikose und Zitrusfrüchten. Am Gaumen konzentriert mit geschmeidiger Süße, die zusammen mit der strahlenden Riesling Säure die ganze Harmonie des Weines zur Entfaltung bringt

FLASCHENWEINE – ROT – 0,75 l

DEUTSCHLAND

Rheingau

Spätburgunder Assmannshäuser Höllenberg | Wgt. Kloster Eberbach 69,00 €

Er kommt mit intensiv leuchtendem Rubinrot ins Glas. In Bukett Aromen von Brombeeren, reifen Kirschen, Bittermandeln und Walderbeeren. Am Gaumen sehr facettenreich, frisch und elegant. Der Abgang ist komplex und wird von filigranen Tanninen getragen. Eine Legende die Gothe bereits Schätzte

Pinot Noir | Wgt. Trezz 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 €

Leuchtend mit mittlerem Glanz und mit karminroten Reflexen im Glas. Die Nase zeigt Kirscharomen, Pflaumen, Nougat, Zartbitterschokolade und rote Paprika. Am Gaumen schmeckt er weich und elegant. Ausgebaut im Holzfass.

Cuvée „X“ | Wgt. Knipser, 2015 95,00 €

Das üppige Bukett ist geprägt von würzigen Aromen wie Tabak, Zeder, Kaffee und Cassis. Noten von Vanille, Lorbeer und Erde steigern die Komplexität. Ausgewogen mit samtigen Tanninen endet er vielschichtig und elegant in einem endlosen Nachhall.

Rotweincuvée | Wgt. Bassermann Jordan 46,00 €

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.

Baden

Durbacher Schloss Staufenberg, Erste Lage | Markgraf von Baden 62,00 €

Ziegelroter Spätburgunder Duft nach roten und schwarzen Beeren gepaart mit feiner Vanille. Vollendetes Gerbstoffgerüst. Am Gaumen geschmeidig mit extra langem Nachklang.

Österreich

Burgenland

Zweigelt Kieselstein | Claus Preisinger 42,00€

Im Glas zeigt er sich mit einer Vollreifen, tiefdunklen Frucht und bietet viel Trinkfreude und Vergnügen. Ohne Strapazen mit viel beerigem Aroma und saftigen Tanninen bringt dieser "Kieselstein" richtig viel Weinfreude.

FRANKREICH

Bordeaux

St. Émilion Grand Cru | Château Baron de Boutisse

60,00 €

Kräftig, feste Struktur, reife Frucht, feines und geschliffenes Tannin, samtig, beerig, Bordeaux-Schlossabzug.

SPANIEN

Rioja

Rioja Reserva | Bodega Marqués de Riscal, Rioja

54,00 €

In der Nase klare Noten von reifen Waldfrüchten, Kräutern in harmonisch eingebundene Tannine. Ein samtig-weicher Abgang ist da ebenso selbstredend wie unwiderstehlich.

Rioja XR | Bodega Marqués de Riscal, Rioja

78,00 €

Dieses vorzügliche Cuveé aus Graciano und Tempranillo spielt in der Nase mit leicht mineralischer und feiner Note von wilden Blumen, Zitrusfrüchte, Zitronenschale, Birne, Nüsse, Honig und Vanille. Im Mund mild im Geschmack, frisch, komplex und gut mit einer cremigen Textur und einer geringen Tiefe am Gaumen ausgewogen.

URUGUAY

Tannat Reserva | Bodega Garzón

51,00 €

Reine Tannat Trauben beleben dieses herrliche Etikett. Die Gärung erfolgt in Zementtanks und die Reifung in Edelstahltanks und Holzfässern. Eine wundervoll tiefviolette Farbe bietet der Nase ein Bouquet, das an rote und schwarze Früchte erinnert. Der würzige Abgang offenbart dem Mund reife Tannine und eine ausgeprägte Mineralität.

ARGENTINIEN

Mendoza

Dadá No. 8 | Finca las Moras

54,00 €

Die Rebsorten Bonarda und Syrah werden in Barriques ausgebaut und später mit Schokolade aromatisiert. In der Nase Aromen von Pflaumen, Kirschen, Vanille, Lorbeer, Lakritz und Schokolade. Am Gaumen saftig und samtig, schöne Frucht, zarte Würze, viel Charme und lange anhaltend. Aromatisiert.

Numina Gran Corte | Bodegas Salentein

87,00 €

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.

USA

Washington State

The Pundit Syrah | Chateau Ste. Michelle & Michel Gassier

70,00 €

Dieser Syrah zeigt sich tief und rassig in einem Bouquet mit Akzenten von schwarzen Früchten, die mit Gewürzen überzogen sind, auf einer weichen floralen Spur von Eleganz.

Am Gaumen kommt diese Eleganz saftig und schmackhaft zum Ausdruck. Seidige Tannine ummanteln einen weich abgerundeten Abgang

ITALIEN

Abruzzen

Montepulciano d'Abruzzo | Wgt. Conte di Lucca 35,00 €
Komplexer Wein, dunkel und dicht, vollmundig, intensiv mit reichen Aromen vollreifer Früchte und schönen Würznoten.

Venetien

Cabernet Sauvignon Garda DOC | Cantine Lenotti "Pramonte" 35,00 €
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 Mediterrane 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 Kelttern werden die Trauben der Rebsorten Corvina, Rondinella und Molinara getrocknet.

Amarone della Valpolicella DOCG | Tenuta Biscardo 92,00 €
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 72,00 €
Ein alles überzeugendes Cuvée aus Cabernet, Merlot und Sangiovese. Opulenz trifft auf große Fülle

Brunello di Montalcino | Cantine San Felice 145,00 €
Großzügig, ausdrucksvoll und nachhaltig mit feiner Aromen Komplexität von Brombeeren, Tabak und Vanille mit kräftiger Struktur und erhobener Eleganz

Sassicaia | Tenuta San Guido Bolgheri 499,00 €
Als einziger Wein Italiens hat er eine eigene DOC. Die unheimlich dichten Weine haben nicht nur den Beginn der Supertoskaner-Bewegung markiert, sondern in gewisser Weise auch ihren Höhepunkt. Das Cuvée aus Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon offeriert der Nase Schwarzkirsche, Pflaume und Cassis. Das vielschichtige Bukett rundet feine Würze, Röstnoten, nussige Anklänge und florale Nuancen ab. Am Gaumen ist dieser Wein saftig, fruchtig und würzig mit einem schönen griffigen Ausdruck. Die Tannine fügen sich geschmeidig in die einmalige Struktur des Weins ein. Die Länge ist außerordentlich und der leicht würzige Nachhall bemerkenswert.

Apulien

45,00 €

Primitivo di Manduria DOC | Contessa Carola

Kräftige rubinrote Farbe, Noten von reifen Pflaumen und Sauerkirschen, Vanille und Gewürzen. Hervorragender Begleiter zu Wildgerichten üppiger Struktur.

Appassimento Negroamaro | Carlo Sani

35,00 €

Er schimmert 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.

Sardinien

Dimonios Cannonau di Sardegna DOC Riserva | Cantine Sella & Mosca

44,00 €

Eine Riserva mit warmem, 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

58,00 €

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

38,00 €

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.

Sizilien

Bonera IGT | Mandrarossa

38,00 €

Er zeigt sich hellrot mit klarem Glanz im Glas. Das Bukett dieser Cuvée aus Nero d'Avola und Cabernet Franc offenbart würzige Röstaromen, Schwarzkirschen und Marmelade von dunklen Waldbeeren. Die Aromatik nach Kirschen zieht sich von der Nase über den Geschmack bis hin zum Abgang durch.

Am Gaumen ist dieser Wein zudem im Auftakt elegant, schlank und feingliedrig und endet mit einem elegant-würzigen Nachhall.