

Podium
RESTAURANT & BAR

Vorspeisen

Bruschetta Pomodoro	9,50
<i>Geröstetes Brot mit Tomatenwürfeln und Parmesan</i>	
Tomaten-Avocado-Carpaccio	11,50
<i>Mit karamellisierten Walnüssen und Rucola</i>	
Burrata	12,50
<i>Mozzarella-Spezialität mit cremigem Kern auf Tomaten-Carpaccio und Basilikum</i>	
Lachspraline mit Senfmousse	13,50
<i>Graved-Lachs und luftiger Honigsenf an Orangen-Fenchelsalat mit frittierten Kartoffel-Dill-Chips</i>	
Duett von Vitello Tonnato & Rindercarpaccio	17,50
<i>Mit Rucola, Parmesan und Kapern</i>	
Antipasti „Podium“	19,50
<i>Vorspeisenvariation des Hauses</i>	

Suppen

Tomatensuppe 7,50
Fruchtig, aromatisch, cremig

Rote Bete-Kokossüppchen 8,50
Exotisch, erdig, fantastisch

Salate

Gemischter Salat 8,50
Salatvariation mit grünem Salat, Tomaten, Gurken, Karotten und Zwiebeln

Vitalsalat 12,90
Gemischter Salat mit Avocado, Cranberrys und Walnüssen

Caesar Salad 13,50
Mit Römersalat, Gurke, Tomate, Hähnchenbruststreifen und Parmesansplitter

Salat Baby Calamari 16,90
Leckerer Rucolasalat getoppt mit gegrilltem Baby Calamari

Hauptspeisen

Fleischeslust pur

Geschmortes Kalbsbäckchen 32,50

In Portwein und Wurzelgemüse geschmortes Kalbsbäckchen an Kürbismousse, dazu in Café de Paris-Sauce sautierte Schalotten und Trauben

Gefüllter Palffy Kloß mit Ochsenzunge 28,50

Knusprig in Butter gebratener Kloß, geschichtet mit zart geschmorter Ochsenzunge, Bratenjus und Kräuterseitlinge

Rumpsteak vom Premium Black Angus 200 g mit Kartoffelflan 30,50

Zartes Rind mit feinem Fettrand, saftig gebraten und würzig flankiert mit dreierlei Möhren und Café de Paris-Butter

Pfeffersteak vom Premium Black Angus 200 g mit Kartoffelflan 32,50

Saftig gebratenes Rumpsteak mit Pfeffer-Cognacsauce, dazu saisonales Gemüse

Pochiertes Schweinefilet mit Speckwirsing 27,00

Sous-Vide-gegartes Schweinefilet, in Chili-Honig sautierte Schalotten, dazu geschmorter Wirsing und Erdäpfelnudeln

Saltimbocca 2.0 27,50

Der römische Klassiker mal anders...

Hauchfeine Scheiben vom Schweinefilet mit Salbei und Parmaschinken an Limettenbutter, dazu Salatbouquet und Farm-Pommes

Hähnchenbrustfilet mit Erbsen-Minz-Stampf 26,50

Zarte Hähnchebrust mit Kokosmilch verfeinertem Erbsen-Minz-Stampf, dazu Aprikosen-Chili-Dip und Süßkartoffeltaler

Picata Milanese mit Safranrisotto & geschmolzenen Tomaten 24,90

Gelungene Fusion zweier italienischer Helden...

Cremig-würziger Safranreis trifft auf dünne Hähnchenschnitzel in Parmesanhülle

Pasta e basta!

Caccavelle mit Gemüseragout 23,50

*Super-Nudelschale, gefüllt mit zarten Filetstreifen und großartigen Aromen,
fein abgeschmeckt mit Safran und Parmesan*

Tagliatelle con Salmone 17,50

Bandnudeln mit frischem Lachs

Tagliatelle Pesto Verde 15,50

Mit selbstgemachtem Basilikumpesto, dazu confierte Tomaten, Rucola und Parmesan

Spaghetti Scampi e Rucola 18,90

Mit gebratenen Scampi, Rucola, Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino

Tagliatelle mit frischen Trüffeln 24,50

Aus dem Parmesanlaib im Gastraum zubereitet, der pure Genuss

Meer(es) Genuss

Gebratener Kabeljau auf Graupenrisotto	28,50
<i>Mit gebratenem Rosenkohl, Meerrettich und Walnüssen</i>	
Lachsfilet an cremigem Limetten-Vanillereis	27,90
<i>In Kräutermarinade pochiertes zartes Lachsfilet mit Limetten-Vanillereis und Gemüse-Involtini</i>	
Zanderfilet mit Rotweinbutter und Petersilienwurzel-Püree	29,50
<i>Der Fisch verträgt kräftige Aromen. Karamellisierte Buttersauce mit Thymian, Rotwein und Portwein passen sich dem Gericht hervorragend an. Chili-Kartoffeln peppen das Ganze geschmacklich auf.</i>	
Speck-Zander mit Wermutgemüse	29,50
<i>Das Auge isst mit: Die bunten Wurzeln garen in einem aromatischen Sud aus Wermut, Weißwein und Gemüsefond. Dazu gesellt sich das kurz angebratene Zanderfilet. Intensive Sauce und Steckrübenstampf schmeicheln dem Gericht.</i>	

Desserts

Westfälischer Pumpernickelcreme 8,50

In Anlehnung an die westfälische Götterspeise, aber viel schicker.

Zur zarten Creme gibt es warmes Schattenmorellenkompott.

Nuss-Affogato 6,50

Klassisch Italienisch! Haselnusseis mit Pistazien und Haselnüssen,

aufgegossen mit heißem Espresso

Crema Catalana 8,50

Das Pendant zu Crème Brûlée, leicht karamellisiert und mit Rosmarin parfümiert

Melonen-Tataki mit Cashewmousse 9,50

Melone in einem anderen Gewand, und die Mousse aus Cashewkernen

und Zitronensorbet lassen den Abend großartig ausklingen

Tiramisu 8,90

Der Klassiker

Dessertvariation „Podium“ 16,90

Für zwei Personen

Leckerer nicht nur für unsere Kegelfreunde

Schnitzel „Wiener Art“	13,90
<i>Mit Farm-Pommes und Beilagensalat</i>	
Schnitzel mit selbstgemachter Pilz-Rahmsauce	17,90
<i>Dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat</i>	
Schnitzel mit selbstgemachter Paprika-Rahmsauce	17,90
<i>Dazu Farm-Pommes und Beilagensalat</i>	
Currywurst mit selbstgemachter Currysauce	11,90
<i>Dazu Farm-Pommes, Mayonnaise und Ketchup</i>	
Reis-Bowl	12,50
<i>Mit Zuckerschoten, Möhren, Erbsen, Nüssen und pochiertem Ei</i>	
Gersten-Lachs-Bowl	14,90
<i>Mit Roter Bete, Möhrenrohkost, Gurke, Rucola und hausgebeiztem Lachs, dazu samtiges Mango-Curry-Topping und karamellisierten Nüssen</i>	
Hähnchen-Bowl	18,50
<i>Saftiges Hähnchenbrustfilet, überbacken mit Mozzarella und frischen Kräutern, auf einem buntem Gemüsebett aus Zucchini, Paprika, Frühlingszwiebeln und Pilzen</i>	

Für unsere kleinen Gäste

Chicken-Nuggets selbstgemacht 9,00
Dazu Farm-Pommes, Mayonnaise und Ketchup

Spaghetti 8,50
Mit Hackbällchen und fruchtiger Tomatensauce

Piratenspieß 11,50
Hähnchenspieß mit Bratkartoffeln und Gurkenjoghurt

Kinder-Burger 9,50
*Aus Hähnchenbrust, knackigem Salat und selbstgemachter Burgersauce,
dazu Farm-Pommes*

Wurstchenspieß 8,00
Mit Kartoffelstampf und Bratensauce

Getränkekarte

Aperitivo

Martini

Bianco	14,4 % vol.	5 cl	4,90
Dry	18 % vol.	5 cl	4,90
Rosso	14,4 % vol.	5 cl	4,90

Campari Orange¹ / Campari Soda 6,3 % vol. 0,2 l 6,90

Prosecco 11 % vol. 0,1 l 3,90

Prosecco auf Eis 11 % vol. 0,2 l 6,90

Prosecco Spumante Rosé 11 % vol. 0,1 l 4,90

Champagner Tradition - brut 11 % vol. 0,1 l 14,50

Sherry

Dry 4 cl 5,90

Medium 4 cl 5,90

Spritzer

Limoncello 11,5 % vol. 0,2 l 7,90

Aperol 9 % vol. 0,2 l 7,90

Hugo 7 % vol. 0,2 l 7,90

Lillet Wildberry 6 % vol. 0,2 l 7,90

Espresso Martini 22,5 % vol. 0,1 l 10,90

San Bitter Spritz¹ alkoholfrei 0,2 l 6,90

Crodino Spritz¹ alkoholfrei 0,2 l 6,90

San Bitter Orange¹ alkoholfrei 0,2 l 6,90

Biere

Krombacher Pils vom Fass	4,8 % vol.	0,25 l	3,00
Krombacher Pils vom Fass	4,8 % vol.	0,4 l	4,60
Krombacher Kellerbier vom Fass	5,2 % vol.	0,3 l	3,90
Radler <i>Krombacher Pils + Sprite</i>	3 % vol.	0,25 l	3,00
Radler <i>Krombacher Pils + Sprite</i>	3 % vol.	0,4 l	4,60
Alster <i>Krombacher Pils + Fanta</i>	3 % vol.	0,25 l	3,00
Alster <i>Krombacher Pils + Fanta</i>	3 % vol.	0,4 l	4,60
Krombacher Weizen <i>naturtrüb</i>	5,3 % vol.	0,5 l	5,50
Krombacher Weizen	<i>alkoholfrei</i>	0,5 l	5,50
Krombacher Pils	<i>alkoholfrei</i>	0,33 l	3,20

Alkoholfreie Getränke

Bad Meinberger Mineralwasser	classic	0,25 l	2,90
	classic	0,75 l	6,50
	naturelle	0,25 l	2,90
	naturelle	0,75 l	6,50
Coca-Cola ^{1,2} , Coca-Cola Zero ^{1,2,4} , Fanta ¹ , Sprite, Spezi ^{1,2} (Cola + Fanta)	klein	0,2 l	2,90
	groß	0,4 l	4,00
Schweppes Bitter Lemon ³		0,2 l	3,10
Schweppes Dry Tonic Water ³		0,2 l	3,10
Schweppes Ginger Ale ¹		0,2 l	3,10
Schweppes Ginger Beer		0,2 l	3,10
Schweppes White Peach		0,2 l	3,10
Schweppes Wild Berry		0,2 l	3,10
Red Bull ^{1,5}		0,25 l	4,50

Säfte

Apfelsaft/-schorle,	0,2 l	3,20
Maracujanektar/-schorle,	0,4 l	4,50
Rhabarbernektar/-schorle,		
Orangensaft,		
Ananassaft		

Heißgetränke

Café creme	0,15 l	2,90
Espresso	2,5 cl	2,80
Espresso Doppio	5 cl	4,00
Espresso Macchiato	3 cl	2,90
Espresso Doppio Macchiato	6 cl	4,20
Cappuccino	0,15 l	3,50
Latte Macchiato	0,25 l	3,90
Milchkaffee	0,25 l	3,90
Tee	0,25 l	3,30
Frischer Minztee	0,25 l	4,00

Klare Brände / Gin

Absolut Vodka <i>Schweden</i>	40 % vol.	4 cl	6,50
Edelstahl Vodka <i>Hagen / Deutschland</i>	40 % vol.	4 cl	7,90
Tanqueray London Dry Gin <i>England</i>	43,1 % vol.	4 cl	6,50
Woodland Dry Gin <i>Sundern, Deutschland</i>	45,3 % vol.	4 cl	8,10
Woodland Pink Gin ¹ <i>Sundern, Deutschland</i>	38 % vol.	4 cl	8,10
Sierra Tequila Silver <i>Mexiko</i>	38 % vol.	4 cl	6,50
Sierra Tequila Gold <i>Mexiko</i>	38 % vol.	4 cl	6,50

Rum

Havana Club Rum 3 Años	40 % vol.	4 cl	6,50
Havana Club Rum 7 Años	40 % vol.	4 cl	8,90

Digestiv / Kräuter / Liköre

Werler Tropfen Kräuterlikör	35 % vol.	2 cl	3,80
Amaro Averna	29 % vol.	2 cl	4,50
Ramazotti	30 % vol.	2 cl	4,50
Fernet Branca	35 % vol.	2 cl	4,50
Averna Limon di Sicilia	35 % vol.	2 cl	4,50
Amaretto di Saronno	22 % vol.	2 cl	4,50
Molinari Sambuca extra	34 % vol.	2 cl	4,50
Baileys Irish Cream	17 % vol.	4 cl	4,50
Licor 43 ^l	31,5 % vol.	2 cl	4,50
Campari	25 % vol.	5 cl	5,50

Cognac

Monnet Cognac VSOP	40 % vol.	4 cl	9,80
Monnet Cognac XO	40 % vol.	4 cl	19,80

Brandy

Vecchia Romagna Classica	37 % vol.	2 cl	4,50
Cardenal Mendoza Brandy Solera Gran Reserva	40 % vol.	2 cl	4,50
Carlos I Brandy Solera Gran Reserva	40 % vol.	2 cl	9,50

Whisk(e)y

American Bourbon			
Jack Daniel's	40 % vol.	4 cl	7,50
Jim Beam	40 % vol.	4 cl	7,50
Single Malt Highlands			
Glenfiddich 12 years	40 % vol.	4 cl	12,00
Glenfiddich 15 years	40 % vol.	4 cl	15,00
Glenfiddich 18 years	40 % vol.	4 cl	18,00

Grappa

Grappa della Casa (Riserva)	38 % vol.	2 cl	4,50
-----------------------------	-----------	------	------

Klassische Longdrinks

Horse's Neck <i>Jack Daniel's + Gingler Ale</i>	ca. 11 % vol.	0,2 l	7,50
--	---------------	-------	------

Whiskey Cola <i>Jack Daniel's oder Jim Beam + Coca-Cola</i>	ca. 9 % vol.	0,2 l	7,50
--	--------------	-------	------

Gin Tonic³ 4 cl Gin nach Wahl + Dry Tonic

Tanqueary London Dry Gin	ca. 10,5 % vol.	0,2 l	7,60
--------------------------	-----------------	-------	------

Woodland Sauerland Dry Gin	ca. 11,5 % vol.	0,2 l	9,20
----------------------------	-----------------	-------	------

Vodka Lemon³ 4 cl Vodka nach Wahl + Bitter Lemon

Absolut Vodka	ca. 10 % vol.	0,2 l	7,60
---------------	---------------	-------	------

Edelstahl Vodka	ca. 10 % vol.	0,2 l	9,20
-----------------	---------------	-------	------

Skinny Bitch 4 cl Vodka nach Wahl + Sodawasser

Absolut Vodka	ca. 10 % vol.	0,2 l	7,60
---------------	---------------	-------	------

Edelstahl Vodka	ca. 10 % vol.	0,2 l	9,20
-----------------	---------------	-------	------

Vodka Red Bull⁵ 4 cl Vodka nach Wahl + Red Bull

Absolut Vodka	ca. 10 % vol.	0,2 l	8,60
---------------	---------------	-------	------

Edelstahl Vodka	ca. 10 % vol.	0,2 l	10,20
-----------------	---------------	-------	-------

Cuba Libre 4 cl Rum nach Wahl + Coca-Cola

Havana Club Rum 3 Años	ca. 10 % vol.	0,2 l	7,60
------------------------	---------------	-------	------

Havana Club Rum 7 Años	ca. 10 % vol.	0,2 l	9,20
------------------------	---------------	-------	------

43 con leche <i>4 cl Licor 43 + Milch</i>	ca. 8 % vol.	0,2 l	7,60
--	--------------	-------	------

Moscow Mule <i>Vodka + Schweppes Ginger Beer & Limette</i>	ca. 10 % vol.	0,2 l	7,60
---	---------------	-------	------

Sauerland Mule <i>Woodland Dry Gin + Schweppes Ginger Beer & Limette</i>	ca. 12 % vol.	0,2 l	9,20
---	---------------	-------	------

Havana Mule <i>Havana Club 7 Años + Schweppes Ginger Beer & Limette</i>	ca. 12 % vol.	0,2 l	9,20
--	---------------	-------	------

Alkoholfreie Longdrinks

Gin Tonic 0,0% ³	Tanqueray 0,0, Schweppes Dry Tonic	0,2 l	7,50
Vibrante Tonic ¹	Martini Vibrante, Schweppes Dry Tonic	0,2 l	7,50
Floreale Tonic ¹	Martini Floreale, Schweppes Dry Tonic	0,2 l	7,50
Floreale Peach ¹	Martini Floreale, Schweppes White Peach	0,2 l	7,50
Vibrante Soda ¹	Martini Vibrante, Sodawasser	0,2 l	7,50
Floreale Soda ¹	Martini Floreale, Sodawasser	0,2 l	7,50

Alkohalhaltige Cocktails

Negroni ¹	ca. 25 % vol.	0,09 l	10,50
<i>Tanqueray London Dry, Campari, Vermouth Rosso</i>			
Pornstar Podium	ca. 17 % vol.	0,1 l	11,50
<i>Vodka, Vanille, Maracuja, Limette, Prosecco</i>			
French 75	ca. 13 % vol.	0,2 l	11,50
<i>Tanqueray London Dry, Zitrone, Zucker, Prosecco</i>			
Clover Club ¹	ca. 18 % vol.	0,15 l	11,50
<i>Tanqueray London Dry Gin, Zitrone, Himbeer, Foamee**</i>			
Old Cuban	ca. 15 % vol.	0,15 l	11,50
<i>Havana Club 7 Años, Limette Zucker, Prosecco, Angostura</i>			
Mojito	ca. 11 % vol.	0,25 l	11,50
<i>Havana Club 7 Años, Limette, Zucker, Minze, Sodawasser</i>			
Rum Punch ¹	ca. 13 % vol.	0,25 l	11,50
<i>Havana Club 3 Años, Ananas, Orange, Limette, Grenadine</i>			

Alkoholfreie Cocktails

Berry Berry Lady ¹	0,15 l	10,20
<i>Martini Vibrante, Martini Floreale, Zitrone, Zucker, Schweppes Wild Berry</i>		
NOgroni ¹	0,09 l	9,20
<i>Tanqueray 0,0, San Bitter, Martini Vibrante</i>		
NOjito	0,25 l	9,20
<i>Limette, Zucker, Minze, Schweppes Ginger Ale</i>		
Apple Mint Fizz	0,25 l	9,20
<i>Apfelsaft, Zitrone, Zucker, Sodawasser, Minze</i>		
Floreale Sour	0,15 l	9,20
<i>Martini Floreale, Limette, Zucker, Foamee</i>		

¹ Farbstoffe ² koffeinhaltig ³ chininhaltig ⁴ enthält Phenylalaninquelle ⁵ Taurin

Weinkarte

Offene Weine | Weiß

GRAUBURGUNDER	0,1l	3,50
Qualitätswein trocken - 12 % vol.	0,2l	6,50
Weinmanufaktur Ellermann-Spiegel / Pfalz		

Ein herrlich saftiger und fruchtiger Grauburgunder. Allen voran zeigen sich Birnen, zarte Apfelnoten und Anklänge an Orange- und Zitrone. Dieser Wein sorgt für Trinkfreude und macht richtig Laune.

RIESLING	0,1l	3,50
Qualitätswein feinherb - 11 % vol.	0,2l	6,50
Weingut Gebrüder Ludwig, Mosel		

Der Riesling besitzt eine feine Fruchtsäure und eine ausbalancierte Restsüße.

Er präsentiert sich fruchtig und saftig am Gaumen mit Aromen von Pfirsich, Apfel und Ananas.

Eine perfekte Kombination zu Geflügelgerichten und hellem Fleisch.

CHARDONNAY IGT	0,1l	3,50
Terre Siciliane - 12 % vol.	0,2l	6,50
Collezione Il Mio, Sizilien - Italien		

Der Chardonnay ist ein fruchtiger und harmonischer Weißwein. Er entfaltet ein Aroma das an die spritzige Frische von grünen Äpfeln und Zitrus erinnert. Ein Wein, der unkomplizierten Trinkgenuss bietet.

Offene Weine | Rosé

SAINT LAURENT ROSÉ	0,1l	3,70
Qualitätswein feinherb - 11,5 % vol.	0,2l	6,90
Forster Winzerverein - Pfalz		

Frische Fruchtaromen, die an Erdbeeren und Himbeeren erinnern, gepaart mit einer frischen Säure, machen diesen Wein zum idealen Sommerwein. Harmonisiert sehr gut mit frischen Sommersalaten, mit leichten Vorspeisen und ist der ideale Begleiter bei einer Grillparty.

Offene Weine | Rot

MERLOT IGT	0,1l	3,50
Portal, Venetien - Italien - 12,5 % vol.	0,2l	6,50

Kräftiges Rubinrot, In der Nase präsentieren sich fruchtig-würzige Aromen wie Schwarze Johannisbeeren und dunkle reife Kirschen. Am Gaumen zeigt sich ein vollmundiger Körper sowie Frucht und Würze. Ein angenehm langer Nachhall.

SIMSALABIM	0,1l	3,90
Qualitätswein trocken - 13,5 % vol.	0,2l	7,30
Weingut Ellermann-Spiegel / Pfalz		

Charmantes Cuvée von Cabernet Sauvignon, Merlot und Dornfelder, sehr ausgewogen, zarte Aromen von roten Früchten gepaart mit einem feinen Tanningehalt.

DORNFELDER	0,1l	3,90
Qualitätswein feinherb - 11,5 % vol.	0,2l	7,30
Weingut Jean Buscher, Rheinhessen		

Vollmundiger Dornfelder, der seine Aromen von roten Waldfrüchten perfekt zur Geltung bringt. Sehr schön eingebundene Restsüße, welche die Frucht dieses Weines sehr gut betont. Michael Buscher zeigt wieder einmal, dass die Rebsorte zu mehr taugt als roten Belanglosigkeiten, wenn man ihr nur die gebührende Sorgfalt zukommen lässt.

Flaschenweine | Weiß

WEISSBURGUNDER 0,75 l 32,50

Qualitätswein trocken - 12,5 % vol.

Weingut Hochdörffer, Pfalz

Der Weißburgunder leuchtet in einem hellen Gelb mit strahlend grünen Reflexen. In die Nase strömen köstliche Aromen reifen, gelben Früchten, etwas Zitrus und Apfel. Am Gaumen ist er schön geradlinig und spritzig mit einer gewissen Raffinesse, welche von Cremigkeit und Reife hervorragend untermalt wird.

LUGANA DOC 0,75 l 34,50

Pratello - 12,5 % vol.

Lombardei - Italien

Die Nase ist geprägt von blumigen und fruchtigen Noten, mit leicht würzigen Anklängen, die an Wacholderbeeren, Golden Delicious Apfel und Williamsbirne erinnern. Am Gaumen zeigt sich eine leichte Mineralität, wenig Säure und die typischen Noten von Pfirsich, Apfel und weißen Rosenblättern.

VALDELAGUNDE CUVÉE ESPECIAL 0,75 l 34,50

Bodegas Petro Escudero, Rueda - Spanien - 13,0 % vol.

100% Verdejo

Ausgeprägte Aromen von Pfirsich, Aprikose und Ananas, gepaart mit den typischen kräutrigen Noten der Verdejo- Art sind am Gaumen präsent. Gleichzeitig zeigt die Cuvée sich fruchtig, würzig, etwas vanillig, mit viel Schmelz und balancierter Säure. Ein Teil des Weines wurde im Barrique vergoren.

DUO DE MERS *Vin de France* 0,75 l 29,50

Sauvignon - Viognier - 13 % vol.

Producteurs Réunis Cébazan - Frankreich

Der Duft von reifen Aprikosen und Stachelbeeren umspielt die klaren, frischen Nuancen von Minze und Holunder. Am Gaumen zeigt der Wein sich vollmundig und pikant mit einem leicht würzigen Finale. Ein überraschendes Duo aus der Languedoc-Region!

SCHEUREBE - BIO 0,75 l 26,50

Spätlese lieblich - 10 % vol.

Weingut Matthias Keth, Rheinhessen

Der Duft von reifen Aprikosen und Stachelbeeren umspielt die klaren, frischen Nuancen von Minze und Holunder. Am Gaumen zeigt der Wein sich vollmundig und pikant mit einem leicht würzigen Finale. Ein überraschendes Duo aus der Languedoc-Region!

Flaschenweine | Rosé / Rot

ROSA DEI FRATI DOC 0,75 l 40,50

Ca dei Frati - 13,0 % vol.

Lombardei - Italien

Im Glas entfalten sich ein brillantes Lachsrosé und ein zarter und erfrischender Duft nach Weißdorn und Waldfrüchten. Am Gaumen zeigt sich der Rose herrlich saftig, feinfruchtig und mineralisch mit gut eingebundener, erfrischender Säure.

DUO DU MIDI *Vin de France* 0,75 l 29,50

Malbec-Carbanet Franc - 13 % vol.

Producteurs Réunis Cébazan - Frankreich

Eine wirklich außergewöhnliche und spannende Cuvée. Malbec liefert die satte dunkle Farbe und die würzige Intensität, Cabernet Franc die feine Johannisbeer-Frucht - ein perfektes DUO.

Ein ausdrucksstarker und fruchtbetonter Rotwein aus Südfrankreich.

ANCIENS TEMPS GRANDE RESERVE 0,75 l 36,00

Carbanet Sauvignon - Merlot - 13,5 % vol.

Producteurs Réunis Cébazan, Languedoc - Frankreich

Im Glas tief dunkelrot mit violetten Nuancen. Im Duft Aromen von schwarzen Beeren und Pflaumen mit Noten vom Holzausbau (vor allem grüner Paprika, Vanille und Toffee). Sehr üppig, aber dennoch weich im Geschmack mit rundem Tannin, reifer Saftigkeit und langem Nachhall.

MONTEPULICANO D'ABRUZZO DOP 0,75 l 35,50

Sistina - 13,5 % vol.

Codice Citra, Abruzzen, Italien

In der Nase zeigen sich volle Beerennoten wie Heidel- und Brombeere. Leichte würzige Aromen die vom Holz kommen und auch nach Nuss und Lakritz riechen. Rundes, wenn auch junges Tannin am Gaumen geben dem Montepulciano neben den balancierten Holznoten einen geschmeidigen Körper.

PRIMITIVO TREFILARI IGP 0,75 l 42,90

Salento - 14,5 % vol.

Cantina Sampietrana, Apulien - Italien

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase zart mit klarer Amarenakirsch-, Brombeer- und Blaubeerfrucht, und einem Hauch von Nelken. Die acht Monate lange Reifung im Barrique macht diesen Wein Sehr elegant, geschmeidig und voll.

Prosecco

DELIZIOSO BIANCO FRIZZANTE IGT	0,1l	3,90
Parol Vini, Venetien - 10 % vol.	0,75l	26,50

Helle strohgelbe Farbe, mit feiner und anhaltender Perlage. Der Duft ist angenehm und intensiv, blumig und fruchtig. Schmackhaft, harmonisch, prickelnd mit einem angenehmen Apfelgeschmack im Abgang. Spritzig, zart und erfrischend.

PROSECCO SPUMANTE ROSE DOC MILLESIMATO BRUT	0,1l	4,90
Casa Gheller, Venetien - 11 % vol.	0,75l	29,50

Das lebendige Rosa schimmert durch die feine Perlage, die fruchtigen Aromen von Waldfrüchten, Granatäpfeln und Rosenblüten regen die Nase an und am Gaumen schmeichelt die feine Brut-Dosage. Ein erfrischender Genuss zu Obst.

Champagner

TRADITION - BRUT	0,1l	14,50
Pinot Noir - 12 % vol.	0,75l	97,00
Rémy Massin & Fils - Champagne		

Ein ausdrucksvoller und fruchtiger Champagner, voller blumiger Aromen, mit einer wunderbar weichen und ausgewogenen Struktur und schönem Charakter. Feine Perlage und lang anhaltendes Finale.

VEUVE CLICQUOT BRUT	0,75l	119,00
Veuve Clicquot, Reims - Champagne - 12 % vol.		

Eine ausgewogene Cuvée mit feiner Perlage, abgerundet mit einem feinen und lebhaften Charakter und goldgelber Farbe. Die intensiven Fruchtaromen werden von dezenten Vanilletönen ergänzt. Ein runder und tief strukturierter Champagner mit schöner Geschmeidigkeit. Ein Klassiker als Apéritif oder mal als Ergänzung zu zartem Fisch!