

*Podium*  
RESTAURANT & BAR

# Vorspeisen

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

<b>Gebratener Kabeljau auf Graupenrisotto</b>	28,50
<i>Mit gebratenem Rosenkohl, Meerrettich und Walnüssen</i>	
<b>Lachsfilet an cremigem Limetten-Vanillereis</b>	27,90
<i>In Kräutermarinade pochiertes zartes Lachsfilet mit Limetten-Vanillereis und Gemüse-Involtini</i>	
<b>Zanderfilet mit Rotweinbutter und Petersilienwurzel-Püree</b>	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>	
<b>Speck-Zander mit Wermutgemüse</b>	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*

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b>	13,90
<i>Mit Farm-Pommes und Beilagensalat</i>	
<b>Schnitzel mit selbstgemachter Pilz-Rahmsauce</b>	17,90
<i>Dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat</i>	
<b>Schnitzel mit selbstgemachter Paprika-Rahmsauce</b>	17,90
<i>Dazu Farm-Pommes und Beilagensalat</i>	
<b>Currywurst mit selbstgemachter Currysauce</b>	11,90
<i>Dazu Farm-Pommes, Mayonnaise und Ketchup</i>	
<b>Reis-Bowl</b>	12,50
<i>Mit Zuckerschoten, Möhren, Erbsen, Nüssen und pochiertem Ei</i>	
<b>Gersten-Lachs-Bowl</b>	14,90
<i>Mit Roter Bete, Möhrenrohkost, Gurke, Rucola und hausgebeiztem Lachs, dazu samtiges Mango-Curry-Topping und karamellisierten Nüssen</i>	
<b>Hähnchen-Bowl</b>	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*

<b>Chicken-Nuggets</b> selbstgemacht <i>Dazu Farm-Pommes, Mayonnaise und Ketchup</i>	9,00
<b>Spaghetti</b> <i>Mit Hackbällchen und fruchtiger Tomatensauce</i>	8,50
<b>Piratenspieß</b> <i>Hähnchenspieß mit Bratkartoffeln und Gurkenjoghurt</i>	11,50
<b>Kinder-Burger</b> <i>Aus Hähnchenbrust, knackigem Salat und selbstgemachter Burgersauce, dazu Farm-Pommes</i>	9,50
<b>Würstchenspieß</b> <i>Mit Kartoffelstampf und Bratensauce</i>	8,00

# 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 Orange <sup>1</sup> / 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 Spritz <sup>1</sup>	alkoholfrei	0,2 l	6,90
Crodino Spritz <sup>1</sup>	alkoholfrei	0,2 l	6,90
San Bitter Orange <sup>1</sup>	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 <sup>1,2</sup> , Coca-Cola Zero <sup>1,2,4</sup> , Fanta <sup>1</sup> , Sprite, Spezi <sup>1,2</sup> (Cola + Fanta)	klein	0,2 l	2,90
	groß	0,4 l	4,00
Schweppes Bitter Lemon <sup>3</sup>		0,2 l	3,10
Schweppes Dry Tonic Water <sup>3</sup>		0,2 l	3,10
Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>		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 <sup>1,5</sup>		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 <sup>1</sup> <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 <sup>l</sup>	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 Tonic<sup>3</sup> 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 Lemon<sup>3</sup> 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 Bull<sup>5</sup> 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 &amp; Limette</i>	ca. 10 % vol.	0,2 l	7,60
---	---------------	-------	------

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

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

## Alkoholfreie Longdrinks

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

## Alkoholhaltige Cocktails

Negroni <sup>1</sup>	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 <sup>1</sup>	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 <sup>1</sup>	ca. 13 % vol.	0,25 l	11,50
<i>Havana Club 3 Años, Ananas, Orange, Limette, Grenadine</i>			

## Alkoholfreie Cocktails

Berry Berry Lady <sup>1</sup>	0,15 l	10,20
<i>Martini Vibrante, Martini Floreale, Zitrone, Zucker, Schweppes Wild Berry</i>		
NOgroni <sup>1</sup>	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>		

<sup>1</sup> Farbstoffe <sup>2</sup> koffeinhaltig <sup>3</sup> chininhaltig <sup>4</sup> enthält Phenylalaninquelle <sup>5</sup> Taurin

# Weinkarte

## Offene Weine | Weiß

<b>GRAUBURGUNDER</b>	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.*

<b>RIESLING</b>	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.*

<b>CHARDONNAY IGT</b>	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

<b>SAINT LAURENT ROSÉ</b>	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

<b>MERLOT IGT</b>	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.*

<b>SIMSALABIM</b>	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.*

<b>DORNFELDER</b>	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

<b>DELIZIOSO BIANCO FRIZZANTE IGT</b>	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.*

<b>PROSECCO SPUMANTE ROSE DOC MILLESIMATO BRUT</b>	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

<b>TRADITION - BRUT</b>	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.*

<b>VEUVE CLICQUOT BRUT</b>	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!*