

# *Ankommen & Wohlfühlen*

**Café & Restaurant**

## *Zur Gondel*

*Kochen ist Magie.*

*Dafür braucht man zuerst ein Element der Natur.*

*Feuer Wasser Luft Erde*

*Ein Meisterkoch ein Künstler wird benötigt.*

*Viel Liebe ist erforderlich.*

*Ein Teller in dem wir unsere Liebe servieren.*

*Bon Appetit*

*Sie finden und erreichen uns:*

*Kaemmererufer 25 - 22303 Hamburg Winterhude*

*Tel. 040 / 280 58 466 - [anfrage@zur-gondel.de](mailto:anfrage@zur-gondel.de)*

*[www.zur-gondel.de](http://www.zur-gondel.de)*

*Öffnungszeiten im Sommer: Mo bis Fr. 11:30-23:30*

*Sa So. 10:00-23:30*

## *Kaffeespezialitäten & Heißgetränke*

<b>Becher Filterkaffee</b> <sup>1</sup>	€ 2,80	<b>Becher heiße Schokolade</b> <sup>13</sup>	€ 3,80
<b>Tasse Schümli-Kaffee</b> <sup>1</sup>	€ 3,20	<b>Heiße Schokolade</b> <sup>13</sup>	€ 4,10
CHICCO D'ORO aufgeschäumter Kaffee		mit Sahne	
<b>Milchkaffee</b> <sup>1,13</sup>	€ 4,00	<b>Heiße Schokolade</b> <sup>13</sup>	€ 6,50
<b>Cappuccino</b> <sup>1, 13</sup>	€ 3,50	mit Baileys	
<b>Latte Macchiato</b> <sup>1, 13</sup>	€ 4,20	<b>Lumumba</b> <sup>13</sup>	€ 6,50
mit Vanille / Karamell / Haselnuss <sup>11</sup>	€ 4,40	Heiße Schokolade mit Rum	
<b>Moccachino</b> <sup>1, 13</sup>	€ 3,80	<b>Heiße Zitrone mit Honig</b>	€ 4,50
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>1, 13</sup>	€ 3,00	<b>Frischer Minze-Tee</b>	€ 4,50
<b>Doppelter Espresso</b> <sup>1</sup>	€ 4,50	<b>Glas Tee / Beutel /</b>	€ 3,20
<b>Espresso</b> <sup>1</sup>	€ 2,80	Schwarzer Tee: Darjeeling	
<b>Irish Coffee</b> <sup>1</sup>	€ 7,80	Kräuter Tee: Kamille	
Kaffee mit Irish Whiskey		Früchte Tee, Grüner Tee	
		<b>Glas Tee:</b>	€ 4,80
		Rooibos, Matcha, Ingwer-Zitrus	

## *Softdrinks & Säfte*

<b>Purezza</b> Premium Water / still	0,35l	€ 3,80	<b>Kirschsafft</b>	0,2l	€ 4,50
<b>Purezza</b> Premium Water / still	0,75l	€ 7,50	<b>Apfelsaft</b>	0,2l	€ 3,50
<b>Coca-Cola</b> / zero <sup>1, 2</sup>	0,2l	€ 3,60	<b>Orangesaft</b>	0,2l	€ 3,50
<b>Coca-Cola</b> / zero <sup>1, 2</sup>	0,4l	€ 6,60	<b>Maracujasaft</b>	0,2l	€ 4,50
<b>Fanta</b> <sup>2, 11</sup>	0,2l	€ 3,60	<b>Cranberrysaft</b>	0,2l	€ 4,50
<b>Spezi</b> <sup>2, 1, 5, 12, 11</sup>	0,2l	€ 3,60	<b>Kiba</b> Kirsch-Banane	0,2l	€ 4,50
<b>Spezi</b> <sup>2, 1, 5, 12, 11</sup>	0,4l	€ 6,60	<b>Kiba</b> Kirsch-Banane	0,4l	€ 7,60
<b>Schweppes Bitter Orange</b>	0,2l	€ 3,80	<b>Saftschorle</b>	0,2l	€ 3,80
<b>Tonic Original Premium Dry</b>	0,2l	€ 3,80	<b>Saftschorle</b>	0,4l	€ 5,50
<b>American Ginger Ale</b> <sup>7</sup>	0,2l	€ 3,80	<b>Apfelschorle VIO</b>	0,3l	€ 4,00
<b>Bitter Lemon</b> <sup>7, 5, 12</sup>	0,2l	€ 3,80	<b>Rhabarberschorle VIO</b>	0,3l	€ 4,00
<b>Red Bull</b> Energydrink	0,33l	€ 4,50	<b>Johannisbeerschorle VIO</b>	0,3l	€ 4,00

## *Hausgemachte Getränke*

<b>Peach iced Tea</b>	0,4l	€ 6,50	<b>Straight up Lemonade</b>	0,4l	€ 6,50
<b>Watermelon Soda</b>	0,4l	€ 6,50	<b>Blackberry Burst</b>	0,4l	€ 7,50

1) koffeinhaltig 2) mit Farbstoff 3) Konservierungsstoffe 4) künstliche Aromastoffe 5) Antioxidationsmittel 6) geschwefelt  
7) chininhaltig 8) Sulfite 9) Gluten 10) Taurin 11) Süßstoffe 12) Säuerungsmittel 13) Milcheiweiß

## *Obstbrand & Grappa*

<b>Obstbrand Barrique Williams</b>	2cl	€ 4,20
<b>Obstbrand Barrique Apricot</b>	2cl	€ 4,20
<b>Grappa di Poli</b>	2cl	€ 4,60
<b>Grappa oro di Poli</b>	2cl	€ 5,50
<b>Poli Cleopatra</b>	2cl	€ 4,50
<b>Jubi Akvavit</b>	2cl	€ 2,60
<b>Ouzo</b>	2cl	€ 2,60
<b>Honig Grappa</b>	2cl	€ 3,00
im Hause zubereitet		

## *Tequila*

<b>Bozal Mezcal Ensemble</b>	2cl	€ 4,50
<b>Bozal Mezcal Tobasiche</b>	2cl	€ 4,50
<b>Patron Reposado</b>	2cl	€ 4,80
<b>Patron Silver</b>	2cl	€ 4,80
<b>Sierra Caffè Tequila Likör</b>	2cl	€ 3,80

## *Liköre*

<b>Sambuca Molinari</b>	2cl	€ 3,00
<b>Nussknacker</b>	2cl	€ 2,50
<b>Elisir Gambrinus Grappa Likör</b>	4cl	€ 3,00
<b>Baileys</b>	4cl	€ 4,90
<b>Likör 43</b>	4cl	€ 4,30
<b>Ramazotti</b>	4cl	€ 4,30
<b>Averna</b>	4cl	€ 4,30
<b>Fernet Branca</b>	2cl	€ 3,00
<b>Drapo Tuve Bitter</b>	2cl	€ 3,00
<b>Southern Comfort</b>	2cl	€ 4,20

## *Longdrinks mit 4cl*

<b>Drapo Tuve Bitter Orange</b> 2	€ 8,00
<b>Vodka Orange</b>	€ 8,50
<b>Vodka Bitter Lemon</b> 5, 7, 12	€ 8,00
<b>Gin Tonic</b> 7	€ 8,00
<b>Whisky Cola</b> 1, 2	€ 8,00
<b>Rum Cola</b> 1, 2	€ 8,00
<b>Bacardi Cola</b> 1, 2	€ 8,00
<b>Southern Comfort Ginger Ale</b> 7	€ 8,00
<b>Vodka Red Bull</b>	€ 9,00
<b>Havana Club Cola</b> 1, 2	€ 8,00

## *Shots*

<b>B-52</b>	€ 4,50
Baileys, Kahlua, Rum	
<b>Jägerbomb</b>	€ 5,50
Jägermeister, Redbull	

## *Cocktails*

<b>Cosmopolitan</b>	€ 8,90
Vodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limette	
<b>Mojito</b>	€ 8,90
Rohrzucker, Minze, Rum, Soda, Limette	
<b>Strawberry Mojito</b>	€ 9,50
Strawberry, Minze, Rum, Soda	
<b>Clover club fizz</b>	€ 8,50
Amery Cremant, Lemon Rantcho Sirup, Himbeerpüree	
<b>Purezza Mule</b>	€ 8,50
Ingwersirup, Vodka, Limettensirup	
<b>Paloma Mexikan classic</b>	€ 8,50
Tequila, Limettensaft, Grapefruitsaft, Crushed Ice	

## *Non Alcoholic*

<b>Ipanema</b>	€ 8,00
Limette, Limejuice, Rohrzucker, Ginger Ale	
<b>Almond and rose soda</b>	€ 6,50
Almond-Sirup, Rosa Sirup, Soda	
<b>Cheery Cherry</b>	€ 6,50
Cherry Sirup, Soda, Apfelsaft	

## Bier vom Fass

<b>Krombacher Pils</b>	0,2l	€ 3,80
<b>Krombacher Pils</b>	0,4l	€ 4,90
<b>Erdinger Weißbier</b>	0,5l	€ 5,60
<b>Krombacher Kellerbier</b>	0,3l	€ 4,20
<b>Gondel Hell</b>	0,4l	€ 4,70
<b>Alsterwasser</b>	0,2l	€ 3,50
<b>Alsterwasser</b>	0,4l	€ 4,50

## Flaschenbier

<b>Heineken</b>	0,33l	€ 4,30
<b>Becks</b>	0,33l	€ 4,30
<b>Becks Lemon</b>	0,33l	€ 4,30
<b>Corona Extra</b>	0,33l	€ 4,50
<b>Krombacher alkoholfrei</b>	0,33l	€ 4,00
<b>Heineken alkoholfrei</b>	0,33l	€ 4,00
<b>Hefeweizen Kristall</b>	0,5l	€ 5,20
<b>Hefeweizen Dunkel</b>	0,5l	€ 5,20
<b>Hefeweizen alkoholfrei</b>	0,5l	€ 5,20
<b>Somersby Blackberry</b>	0,33l	€ 4,50
<b>Somersby Cider</b>	0,33l	€ 4,50

## Aperitif

<b>Sekt</b>	0,1l	€ 4,30
<b>Prosecco</b>	0,1l	€ 4,50
<b>Aperol Spritz</b> <small>8,2</small>	0,2l	€ 7,50
<b>Pomegranate Spritz</b>	0,2l	€ 7,50
<b>Gondel Spezial</b> / Rosa Gin /	0,2l	€ 7,80
<b>Lillet wild Berry</b>	0,2l	€ 7,80
<b>Martini Bianco</b>	4cl	€ 4,60
<b>Venetian Spritz</b>	0,2l	€ 7,50
<b>Strawberry Delight</b> / alkoholfrei	0,2l	€ 6,50

## Rum

<b>Angostura 44</b>	4cl	€ 7,50
<b>Santos Dumont XO</b>	4cl	€ 12,70
<b>Kirk and Sweeney</b>	4cl	€ 7,50
<b>A.H. Riise</b>	4cl	€ 7,50

## Gin

<b>Copperhead The Original</b>	4cl	€ 9,00
mit Aroma Mixturen Aperitivum		€ 0,50
mit Aroma Mixturen Digestivum		€ 0,50
mit Aroma Mixturen Energeticum		€ 0,50
<b>Sakurao Original / Japan</b>	4cl	€ 9,00
<b>The London N°1</b>	4cl	€ 9,30
<b>Hendricks</b>	4cl	€ 9,00
<b>Skin Gin</b>	4cl	€ 9,50
<b>Botanicals / alkoholfrei</b>	4cl	€ 8,80
<b>Tanqueray</b>	4cl	€ 9,50

## Vodka

<b>Beluga Transatlantic</b>	4cl	€ 9,00
<b>Three Sixty</b>	4cl	€ 8,00
<b>Belvedere</b>	4cl	€ 9,00
<b>Grey Goose</b>	4cl	€ 9,50
<b>Sky</b>	4cl	€ 6,50

## Brandy / Cognac

<b>Cognac Bowen</b>	4cl	€ 9,50
<b>Lepanto Solera</b>	4cl	€ 8,00
<b>Domaine</b>	4cl	€ 7,80
de Charron Armagnac		
<b>Calvados Christian Drouin</b>	4cl	€ 8,50
<b>Remy Martin</b>	4cl	€ 9,00

## Whiskey

<b>Jameson</b>	4cl	€ 7,50
<b>Jameson Select Reserve</b>	4cl	€ 9,50
<b>Jack Daniels Tennessee</b>	4cl	€ 8,50
<b>Bib &amp; Tucker</b>	4cl	€ 11,00
Small Batch Bourbon		
<b>Hibiki</b>	4cl	€ 12,00
<b>Monkey Shoulder</b>	4cl	€ 8,50
<b>Johnnie Walker Gold</b>	4cl	€ 10,50
<b>Johnnie Walker Black</b>	4cl	€ 8,50
<b>Johnnie Walker Red</b>	4cl	€ 7,00

# Offene Weißweine

<b>Chardonnay Terroir D'Altitude</b>	0,20l €	<b>6,00</b>
Maison Fortant de France	0,75l €	<b>19,00</b>

Kräftiger Duft von Zitrusfrüchten und Weinbergspfirsich.  
Im Geschmack rund, cremig und geprägt von feinem Barrique-Aroma.

<b>Sauvignon Blanc L'Or du Sud</b>	0,20l €	<b>6,00</b>
Weingut L'Or du Sud - Foncalieu, Lieu-dit	0,75l €	<b>19,00</b>

Rebsorte Sauvignon Blanc.  
Exotische Früchte mit Pfirsich und Zitrone in der Nase. Frisch und harmonisch am Gaumen. Feines Säurespiel im Finale.

<b>Le Coste Lazio Vermentino IGT - Federici</b>	0,20l €	<b>7,00</b>
Rebsorte: Vermentino Birne, Apfel und etwas Exotik	0,75l €	<b>21,00</b>

Lugana? Ja. Lugana geht irgendwie immer. Den Federici Le Coste Vermentino Lazio IGP 2022. Der nicht nur optisch klar macht, dass hier was Neues, Frisches ins Glas kommt. Im Stile der Federici-Weine trifft sich im Le Coste Tradition und Moderne: Die in Lazio traditionell angebaute Rebsorte Vermentino, modern ausgebaut mit viel saftiger Frucht, moderater Säure aber spürbarer, animierender Mineralik.

<b>Weißburgunder – Qualitätswein trocken</b>	0,20l €	<b>7,50</b>
Stefan B. Ress, Rheinhessen	0,75l €	<b>22,00</b>

Rebsorte Weißburgunder. Leichte, fruchtbetonte Art, die von einer frischen, eleganten Säure ergänzt wird. Seine leicht cremige Textur rundet den Wein wunderbar ab. Ein herrlicher Wein für laue Sommerabende mit Freunden oder einfach so.

<b>Riesling Gutswein trocken Weingut Korell</b>	0,20l €	<b>8,50</b>
Rebsorte: Riesling	0,75l €	<b>28,50</b>

Das Anbaugebiet Nahe ist mit etwas über 4000 Hektar Rebfläche nur die siebtgrößte Weinregion in Deutschland. Das Weingut Korrell beweist aber Jahrgang für Jahrgang, dass es zu den bedeutendsten Namen in der hiesigen Weinwelt gehört. 4,5 von 5 Sternen im Feinschmecker Weinguide 2022. Wie der Wein schmeckt: fruchtig und frisch. Helles Gelb mit golden strahlenden Reflexen im Glas. Der Duft des Rieslings erinnert an Zitruschalen, grüne Äpfel, gelbes Steinobst sowie frische Kräuter. Im Hintergrund auch etwas Hefe und eine würzige Mineralität. Im Mund mit vitaler Säure, leichter Süße und kargem Grip. Fruchtig-frisch im saftigen Abgang.

<b>D.O. Rueda Verdejo Ramon Bilbao</b>	0,20l €	<b>8,90</b>
Rebsorte: Verdejo 100% Biowein, Spanien	0,75l €	<b>30,00</b>

Herber, etwas pflanzlicher bis kräuteriger und einen Hauch speckiger Duft mit relativ hellen gelbfruchtigen und floralen Aromen. Geradlinige, trockene, feinsaftige Frucht, etwas Schmelz und sehr feine Säure, getrocknet-pflanzliche bis kräuterige Aromen, ganz zarter Griff, gute Nachhaltigkeit, nussige Töne, eine Spur Süßholz, guter bis sehr guter Abgang.

<b>Scheurebe trocken "Muschelkalk" Franken</b>	0,20l €	<b>7,50</b>
Rebsorte: Scheurebe Deutschland Fürst Castell	0,75l €	<b>26,00</b>

Relativ kühler, etwas vegetabil bis kräuteriger und angedeutet hefiger Kernobstduft und dunkle Beeren erinnernden Nuancen. Schlanke, wieder kühle, zart süßliche Frucht mit leicht wachsigen und schwarzbeerigen Noten, wieder auch noch Hefe, lebendige Säure, zarter Griff, gewisse Nachhaltigkeit, kreidige Töne, ein Hauch gelbe Würze im guten bis sehr guten Abgang.

<b>Grüner Veltliner vom Haus Pfaffi</b>	0,20l €	<b>6,50</b>
	0,75l €	<b>21,00</b>

Die Farbe brilliert in einem charakteristischen, jugendlichen Strohgelb bis hellem Zitronengelb, durchzogen von weißgoldenen und grünlichen Reflexen. Im Duft zeigen sich schöne, vollfruchtige Aromen von Marillen, Zitrusfrüchten mit floralen Akzenten heller Blüten und einem feinen Gewürzton, der an weißen Pfeffer erinnert. Der Geschmack ist lebhaft frisch, dabei rund und harmonisch, die Säure ist gut eingebunden, vermittelt aber auch einen feinen mineralischen, animierenden Charakter

<b>Hausweißwein - Casseopea</b>	0,20l €	<b>6,60</b>
Sauvignon Blanc Mouse	0,75l €	<b>22,50</b>

<b>Weißweinschorle</b>	0,20l €	<b>6,00</b>
------------------------	---------	-------------

## *Flaschen - Weißweine*

<b>Sancerre Selection AC Domaine Domaine Chatelain</b>	0,75l €	<b>40,50</b>
--	---------	--------------

Die Domaine Chatelain ist ein echtes Urgestein, wenn es um Pouilly Fumé in Topqualität geht. Bereits seit den 1950er Jahren gehört sie zu den besten Erzeugern von sehr terroirgeprägten, großartigen Pouilly Fumés. Der 2021 Sancerre Sélection hat eine hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen. In der Nase zu Beginn etwas verschlossen, mit zunehmendem Luftkontakt entwickeln sich die Aromen von Grapefruit, Zitronengras, Aprikosen, Passionsfrucht und frischen Kräutern. Am Gaumen saftiger Auftakt mit klarer Mineralik gefolgt von kühler Struktur mit würziger Frucht.

<b>Roero Arneis DOCG Fontanafredda, Piemont</b>	0,75l €	<b>33,00</b>
---	---------	--------------

Das Bouquet ist fruchtig mit duftenden Anklängen von Akazienblüten, Äpfeln, Pfirsich und grünen Haselnüssen. Diese autochthone Rebe aus dem Piemont betört mit reizvollen zart-seidigen Duft. Am Gaumen frisch und sehr elegant mit einer typisch würzigen Note im Finale.

<b>Goldtröpcher Spätlese Nik Weis Deutschland</b>	0,75l €	<b>48,50</b>
---	---------	--------------

Zartes Gelbgold schimmert beim Nik Weis Layet Riesling Spätlese große Lage im Glas. Im Bukett zeigt der Riesling eine angenehm intensive Fruchtmelange, in der sich Pfirsich, Zitruszeste, ein Hauch Apfel und reife Birne vereinen. Hinzu kommen mineralische Würze und ein subtiler Rauchtton.

# Roséweine

<b>Rosa dei Frati Ca dei Frati</b>	0,20l €	<b>9,50</b>
Lombardei Italien	0,75l €	<b>32,00</b>

Der Rosa dei Frati ist das lachsfarbene Pendant zum I Frati von Ca dei Frati. Er präsentiert sich mit einem zarten und erfrischenden Duft nach Weißdorn und Waldfrüchten. Der Geschmack der Rosa dei Frati ist feinfruchtig, mineralisch, mit gut eingebundener, erfrischender Säure. Ein toller Sommerwein, der jung getrunken werden sollte. **Besonderheiten:** Die Reben, deren Trauben diesen feinen Rosé ergeben, stehen in unmittelbarer Nähe des Gardasees, in der Umgebung der Ortschaften Sirmione und Desenzano. Das milde Seeklima erlaubt es, die Trauben spät zu ernten, überwiegend Gropello, ein wenig Marzemino, Sangiovese und Barbera. Nach kurzem Kontakt der Schalen mit dem Most erfolgt die Gärung in Stahlbehältern. Anschließend liegt der Wein bis Februar auf der Hefe, gefolgt von zwei Monaten Flaschenreifeung.

<b>Spätburgunder Rosé Pfalz</b>	0,20l €	<b>6,00</b>
	0,75l €	<b>19,00</b>

Der Wein zeigt sich im Glas in einem attraktiven Roséton. Der Duft des Rosés verströmt attraktive Aromen von frischen Himbeeren, Erdbeeren und Rosenblättern. Im Mund wirkt der Wein sehr süffig und elegant. Seine dezente Restsüße sorgt in Kombination mit der vitalen Säure für ein sehr stimmiges und harmonisches Gesamtbild. Im Abgang auf Aromen roter Beeren und Süßkirsche betont frisch nachwirkend.

<b>Côte des Roses Rosé Languedoc</b>	0,20l €	<b>7,50</b>
Gérard Bertrand	0,75l €	<b>22,00</b>

In der großen französischen Weinregion Languedoc befinden sich die Weingüter von Gérard Bertrand. Hier produziert er seine erstklassigen und viel prämierten Weine. Der Côte des Roses Rosé, eine fruchtige Cuvée aus Grenache, Cinsault und Syrah präsentiert sich lachsrosa. In der Nase zeigen sich Aromen von Himbeere, Johannisbeere, Grapefruit und Lavendel. Sein Name kommt nicht von ungefähr: in Weinberge werden vor die Rebzeilen oft Rosenstöcke gepflanzt. Dieser Wein ist vom Inhalt bis zur Flasche ein kleines Kunstwerk: denn auch der Glasboden ist aufwändig gearbeitet und hat die Form einer Rosenblüte.

<b>Whispering Angel Rosé Caves d'Esclans</b>	0,75l €	<b>44,50</b>
Provence, Frankreich		

Whispering Angel Provence rosé kommt von Château d'Esclans. Das Château d'Esclans befindet sich an einem außergewöhnlichen Ort, auf einer Anhöhe in der Nähe der Gorges de Pennafort, fünfundzwanzig Kilometer nordwestlich der alten römischen Stadt Frejus an der Mittelmeerküste. Die Hauptrebsorte auf dem Weingut ist Grenache, gefolgt von Vermentino. Weitere Rebsorten sind Cinsault, Merlot, Mourvèdre, Syrah und Tibouren. Das Château ist bekannt für seine alten Grenache-Rebstöcke, deren Trauben eine höhere Geschmackskonzentration aufweisen als die jüngeren Rebstöcke. Mit zunehmender Höhe der Parzellen steigt auch das Alter der Rebstöcke. In der höchsten Parzelle sind die Rebstöcke bis zu 90 Jahre alt.

# Offene Rotweine

<b>Fontanafredda Raimonda Barbera d'Alba DOC</b>	0,20l €	<b>8,50</b>
<b>Rotwein aus Piemont, Rebsorte Barbera</b>	0,75l €	<b>29,50</b>

Der Fontanafredda Raimonda Barbera d'Alba DOC ist ein italienischer Barbera. Die rote Barbera-Rebe kommt aus dem Piemont und zählt zu den häufigsten angebauten Trauben in Italien. Die daraus gewonnenen Weine sind bekannt für ihre ausgeprägte Säure und schmecken intensiv nach Kirschen, roten Johannisbeeren, Pflaumen und Himbeeren.

<b>Primitivo di Manduria DOC</b>	0,20l €	<b>9,50</b>
<b>Surani, Italien</b>	0,75l €	<b>32,00</b>

Tiefrot im Glas. Kraftvolle Aromen von roten Früchten, dunkel und würzig. Rund und saftig am Gaumen, intensiv-würzig mit weichen Tanninen. Der Wein bringt die Sonne und Hitze Apuliens ins Glas! Der Ausbau erfolgt für 12 Monate im Barrique.

<b>Shiraz Koonunga Hill Penfolds</b>	0,20l €	<b>9,80</b>
	0,75l €	<b>32,00</b>

Im Glas mit einem kräftigen Purpurrot. Intensiver Duft von reifen, roten Früchten, aber auch Eindrücke, die nicht so sehr vom sonnigen Wetter der Region geprägt wurden: rosa Pfefferkörner, weiße Pflaumen und frisch gehackte Minzblätter gilt es im Hintergrund zu entdecken. Im Mund dann wieder sehr rotfruchtig – vor allem Himbeere – und durch den Ausbau im Holz auch ein Aroma, das an weiße Schokolade denken lässt. Im Abgang wirken die Tannine in sehr guter Eintracht mit der Frucht nach und die erstaunlich gute Säurestruktur lässt den Wein wunderbar vital werden.

<b>Tempranillo Monte Liano</b>	0,20l €	<b>6,00</b>
<b>Ramon Bilbao</b>	0,75l €	<b>20,50</b>

Klarer Duft nach reifen schwarzen und auch ein wenig roten Beeren mit Kirschanklängen, floralen Nuancen und etwas Lakritz. Reife, saftige, jugendliche Frucht, nussige, verhalten schokoladige und kräuterige Aromen, ein wenig Pfeffer und Fleisch, nachhaltig am Gaumen, gewisse Kraft und Wärme, eine Spur Bleistift, ätherische Nuancen, guter bis sehr guter, saftiger Abgang mit gewisser Alkoholwärme, aber auch Biss. Viel Wein fürs Geld.

<b>Chianti Castiglioni DOCG</b>	0,20l €	<b>8,50</b>
<b>Frescobaldi</b>	0,75l €	<b>31,00</b>

Der Castiglioni Chianti ist eine trockene Rotweincuvée aus Merlot und Sangiovese mit einem sensationellen Preis-Genussverhältnis. Im Duft offenbart der Wein Anklänge schwarzer und roter Beerenfrüchte wie Brombeere, Johannisbeere, Himbeere und Erdbeere. Am Gaumen kommt eine unwiderstehliche Sauerkirsch-Aromatik hinzu. Der Chianti präsentiert sich weich und ausgewogen mit einem langen und fruchtbetonten Abgang. Sehr weich im Geschmack, mit einschmeichelnden Kirsch- und Johannisbeer-Aromen.

<b>Hausrotwein Casseopea</b>	0,20l €	<b>7,50</b>
<b>Cabernet</b>	0,75l €	<b>26,00</b>

<b>Rotweinschorle</b>	0,20l €	<b>7,00</b>
-----------------------	---------	-------------



## *Flaschen - Rotweine*

### **Malbec Barrel Selection**

0,75l € **34,00**

Das Bouquet explosiv, mit einem Korb aus Pflaumen, schwarzen Beeren, eingehüllt von Anflügen von Vanille und Kakao. Warm und weich am Gaumen, kraftvoll mit feinem Schmelz und sehr guter Länge.

### **Le Volte Tenuta DellOrnelaila**

0,75l € **62,00**

Der Le Volte von der weltberühmten Tenuta Ornellaia duftet intensiv nach dunklen Beeren, zeigt sich nahtlos rund und perfekt balanciert. Feinste Tannine, tiefrote Farbe und ein voller Körper zeichnen ihn aus. Dieser Wein verbindet die Eleganz des toskanischen Terroirs mit Opulenz und der Ausdrucksstärke der Merlot-, Cabernet- und Sangiovese-Trauben. Das ist Toskana-Kult zu einem fairen Preis!

# *Prickelndes*

**Aimery Crémant de Limoux Brut Grande Cuvée** 0,75l € **39,00**

Gleich nach dem ersten Schluck breitet sich der Grande Cuvée 1531 de Aimery Brut Crémant de Limoux auf der Zunge aus. Die Perlage erzeugt ein zart moussierendes Mundgefühl. Apfel, Zitrusfrucht und mineralische Akzente tanzen auf der Zunge. Mit harmonischem Süße-Säure-Spiel verabschiedet sich der Grande Cuvée 1531 de Aimery Brut Crémant de Limoux in einem ausgiebigen Nachhall. Die Früchte für den Grande Cuvée 1531 de Aimery Brut Crémant de Limoux reifen in den Weinbergen Südfrankreichs auf Lehm und Kalkstein heran. In diesem Crémant vereinen die Winzer Chardonnay, Chenin und Pinot Noir.

**Aimery Crémant de Limoux Rosé Grand Cuvée** 0,10l € **7,50**  
0,75l € **39,00**

Der Grande Cuvée 1531 de Aimery Rosé Brut Crémant de Limoux strahlt in einem ansehnlichen Roséton mit pinkfarbenen Einschlägen. Die Perlschnüre zeigen sich feingliedrig und verleihen dem Genussmoment optisch edle Finesse. Das Bukett offenbart Noten von Zitruszeste, Kirschsafte und Tellerpfirsich. Weiße Frühlingsblüte schenkt eleganten Charme.

**Prosecco Spumante Doc Brut Zardetto** 0,10l € **7,00**  
0,75l € **38,00**

Wer das Etikett des Zardetto Prosecco Spumante abzieht, entdeckt darunter kleine Kunstwerke mit eindrucksvollen Farbeffekten. Doch auch der Prosecco ist ein kleines Kunstwerk. Die Cuvée aus Glera, etwas Pinot Bianco und Chardonnay bietet eine feine und lang anhaltende Perlage, Aromen von weißen Blüten, Akazien und Mandeln, Kernobst und zitrische Noten mit einer pikanten Note im Finale.

**De Saint Gall Champagner Brut** 0,10l € **11,50**  
Tradition Premier Cru 0,75l € **65,00**

Champagne / Frankreich. Duftender Brioche, feingliedrig und goldfarben im Glas. Ein harmonischer, frischer *Champagner* mit mehrschichtigem Geschmack von exotischen Früchten und weißem Pfirsich. Individueller *Schaumwein* mit authentischem Glamour. *De Saint Gall Champagne Brut Tradition Premier Cru* ist inzwischen kein Geheimtipp mehr – er hat binnen kurzer Zeit viele *Wein-Genießer* überzeugen können. Ein *Champagne De Saint Gall* eignet sich für festliche Anlässe ebenso wie zu Kalbsschnitzel und exklusiven Fischgerichten.