

ETAGE



ROOFTOP GRILL
AND BAR

ESSEN

VORSPEISEN 3
HAUPTSPEISEN 4
FISCH / PASTA 6
NACHSPEISEN 7

VORSPEISEN

Hummersuppe meets Kürbis <i>Hummerfleisch / Knuspriges Olivenbrot / Wiesenkräuter</i>	9.00
Brie aus Aalen <i>Panierter Kuhmilchkäse / Feige / Rosmarin-Honig / Birnenragout / Walnuss</i>	12.00
Bunte Tomaten aus der Toskana <i>Gurken Gazpacho / Mini Burrata / Balsamico Perlen</i>	12.00
Veganer Mediterraner Linsensalat <i>Schwarze Belugalinsen / Porto Bello / Mango / Gurke / Paprika</i>	12.00
Dry Age Meatballs meets Paprika <i>Hackfleischbällchen / Paprikacreme / Parmesan chips</i>	14.00
Brotsalat aus der Toskana <i>Geröstetes Sauerteteigbrot / Burrata / Getrocknete Tomaten / Oliven / Rucola / Pinienkerne</i>	13.00
Octopus aus Griechenland <i>Weisse Riesenbohnen / Mediterraner Sugo / Kräuter / Grüner Spargel</i>	16.00
Beef Tatar vom John Stone Rind <i>Saure Gurken / Schalotte / Senf / Trüffelmayo / Parmesan chip</i>	16.00
Meeresfrüchtesalat Etage7 <i>Octopus / Garnelen / Calamar / Staudensellerie / Karotte</i>	15.00

HAUPTSPEISEN

DRY AGE BEEF / JOHN STONE IRLAND

Seit über 50 Jahren steht John Stone für exzellentes Gourmet-Fleisch. Um höchste Qualität zu garantieren, wählt John Stone nur die besten Rinder aus, welche auf traditionelle und natürliche Weise gezüchtet werden. Dank der langen Reifezeit im Dry-Aging-Verfahren und des umfangreichen Know-Hows des Unternehmens wird das Fleisch besonders zart und bietet einen ausgezeichneten Geschmack.

Rinderfilet

200 g	36.00
300 g	54.00

Rib-Eye

250 g	44.00
350 g	58.00

Tomahawk

900 g	108.00
1200 g	144.00

FEERSISCH RIND / NORDDEUTSCHLAND

Bekannt für seinen feinen Geschmack und schöne Marmorierung zählt es zu den qualitativ hochwertigsten Rindfleischsorten welche in Deutschland angeboten werden.

Rinderfilet

200 g	32.00
300 g	48.00

Entrecote

250 g	34.00
350 g	48.00

US PRIME BEEF

Der zarte und feine Geschmack von US Prime Rindfleisch hebt sich deutlich vom Fleisch der meisten mit Gras gefütterten Rinder aus Europa und Südamerika ab. Das American Beef kommt meist aus Nebraska. Dort haben die Tiere die besten Voraussetzungen frei aufzuwachsen.

Skirt

300 g	34.00
-------	-------

HAUPTSPEISEN

Double Smash Cheese Burger a la Etage7 180 g reines Dry Aged Beef / Romanasalat / Rote Zwiebeln / Saure Gurke / Chili Mayo	16.00
Original Fried Chicken Tenders USA Pollo Fino / Chimichurri / Avocado-Tomatencreme	16.00
Veganer Pulled Planted Burger 180 g Veganes Planted Pulled / Romanasalat / Tomate / Avovadosalsa	15.00

BEILAGEN

Grüner Spargel	8.00
Wilder Brokkoli	8.00
Spinat	6.00
Mediterranes Kartoffelpüree	6.00
Steak Fries mit Parmesan	6.00
Teneriffa Kartoffel	4.00

DIPS & SAUCEN

Chipotle Mayo / Avocadocreme / Trüffelmayo / Sauce Bernaise / Tomatensalsa
(wähle eine)

FISCH

Seeteufel

Zucchini Tagliatelle / Pommery-Senfsauce / Kartoffel-Popcorn
 26.00

Wildfang Rotgarnele

Karamellierter Orangen Fenchel / Blattspinat / Süsskartoffel Püree
 26.00

Miesmuscheln in Kokossud

Miesmuscheln vom Nordatlantik / Limetten / Kokossud / Kerbelpesto
 19.00

PASTA

Vegane Pasta

Ravioli gefüllt mit getrockneten Tomaten-Oliven in Tomaten-Basilikumsauce
 15.00

Mediterrane Pasta

Halbmond Pasta gefüllt mit Feige & Schafskäse in cremiger
 Gorgonzola-Zitronensauce
 18.00

NACHSPEISEN

Schokoladentraum

Weißes Mousse / Vollmilch Mousse / Himbeersorbet

..... 9.00

Pistazien-Mascarpone Törtchen

Biskuit / Mascarpone-Zitruscreme / Vollmilchschokolade / Mangosorbet / Zitronensorbet

..... 11.00

Käseplatte von Veras Käse Manufaktur

Rotweinkäse / Junger Bergkäse / Wildblüten Käse / Bärlauch Käse / Chili Käse / Früchte / Feigensenf

..... 15.00

ETAGE



ROOFTOP GRILL
AND BAR

TRINKEN

ALKOHOLFREI 3
BIER / LONGDRINKS 4
LONGDRINKS 4
SPRITZER / APERO 5
COCKTAILS 6
SPIRITUOSEN 8
OFFENE WEINE 11
SNACKS 12

KALT

Wasser klein	
<i>leise / laut</i>	
0,25 l	3.00
Wasser groß	
<i>leise / laut</i>	
0,75 l	6.50
Softdrinks	
<i>Cola / Cola Zero / Sprite / Mezzo</i>	
0,2 l	3.50
Eistee	
<i>Zitrone / Pfirsich</i>	
0,33 l	3.80
Red Bull	
0,25 l	4.50
Orangina	
0,25 l	3.80
Stuggi Schorle	
<i>Apfel / Johannisbeere</i>	
0,33 l	3.80
Thomas Henry	
<i>Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale / Ginger Beer</i>	
0,2 l	3.50

HEISS

Espresso	2.50
Espresso Doppio	3.50
Tasse Kaffee	2.80
Cappuccino	3.50
Milchkaffee	3.80
Latte Macchiato	3.80
Heiße Schokolade	3,80
Frischer Minztee	3.80
Tee	
<i>Schwarz / Früchte / Kräuter</i>	3.50
Milchauswahl extra	
<i>Hafer / Laktosefrei</i>	+ 0.30

BIER

Weizen

Benediktiner Weissbier naturtrüb
 0,5l 4.50

Weizen alkoholfrei

Benediktiner Weissbier alkoholfrei
 0,5l 4.50

Bier

Benediktiner Hell
 0,33l 4.00

LONGDRINKS

Gin Tonic 8.50
Havana Cola 8.50
Jacky Cola 9.00
Vodka Red Bull 9.00
Vodka Lemon 8.50
Vodka Saft 8.50
Flying Hirsch 9.00

SPRITZER

Aperol Spritz	
<i>Aperol / Prosecco / Soda</i>	7,50
Lillet Wildberry	
<i>Lillet white / Wild Berry</i>	7.50
Hugo	
<i>Sekt / Holunderblüte / Soda</i>	7.50

APERO

Campari Orange	
<i>Campari / Orangensaft</i>	5.50
Campari Soda	
<i>Campari / Soda / Zitrone</i>	5.50
Old Fashioned	
<i>Whisky / Angostura / Zucker</i>	6.50

KLASSIKER

Whiskey Sour	
<i>Bourbon / Zitronensaft / Eiweiß / Zucker</i>	9.50
Moscow Mule	
<i>Vodka / Limettensaft / Ginger Beer</i>	9.50
Mai Tai	
<i>Dunkler Rum / Limettensaft / Triple Sec / Zuckersirup /</i> <i>Orgeat / Mandelsirup</i>	10.50
Cuba Libre	
<i>Rum / Limetten / Rohrzucker / Cola</i>	9.50
Mojito	
<i>Weißer Rum / Zuckersirup / Limettensaft / Minze</i>	9.50
Caipirinha	
<i>Cachaça / Limetten lime / Weißer Rohrzucker</i>	9.50
Gin Basil smash	
<i>Gin / Basilikum / Zitronensaft / Zuckersirup</i>	10.50
Mint Julep	
<i>Bourbon / Zuckersirup / Minze</i>	9.50
Gin Fizz	
<i>Gin / Zuckersirup / Zitronensaft / Soda</i>	9.50

ELEGANT

Martini	
<i>Dry Gin / Vermouth / Orangenbitter</i>	9.50
Espresso Martini	
<i>Vodka / Kaffee-Likör / Espresso</i>	9.50
Cosmopolitan	
<i>Vodka / Grand Marnier / Limettensaft / Cranberrysaft</i>	9.50
Vienna in ashes	
<i>Mozart Dark Chocolate / Grand Marnier /</i> <i>Islay Whisky</i>	10.50
Old Cuban	
<i>Rum / Limettensaft / Zuckersirup / Angostura Bitters /</i> <i>Minze / Schaumwein</i>	10.50

KREATIV

Giopetto	
<i>Pesto / Gin / Limettensaft / Zuckersirup</i>	10.50
Schornsteinfeger / Signature	
<i>Ardbeg / weißer Rum / Portwein / Crème de Cacao Brun / Orgeat / Orangensaft</i>	12.00

CREMIG

Pina Colada	
<i>Dunkler Rum / Kokossirup / Ananassaft / Limettensaft / Sahne</i>	9.50
Swimming Pool	
<i>Ananassaft / Kokossirup / Rum / Vodka / Sahne / Blue Curaçao</i>	9.50
White Russian	
<i>Vodka / Kaffeelikör / Sahne</i>	9.50
White Vienna	
<i>weißer Schokoladenlikör / Sahne / Vollmilch / Mandelsirup</i>	10.50

ALKOHOLFREI

Ipanema	
<i>Ginger Ale / Limette / brauner Zucker</i>	7.50
Virgin Mojito	
<i>Ginger Ale / frische Minze / Limettensaft / Zucker</i>	7.50
Coconut Kiss	
<i>Ananas / Kokos / Sahne</i>	7.50
Pink Panther	
<i>Orangensaft / Kokos / Grenadine / Zitronensaft / Bitter Lemon</i>	8.50

4 cl

WHISKY

The Dalmore 12

Highland Single Malt Scotch Whisky / 12 yrs. / 40% Vol
 Orange, Sherry und leichte Vanille 12.00

The Dalmore 18

Highland Single Malt Scotch Whisky / 18 yrs. / 40% Vol.
 Kandierete Früchte, Kaffee, Muskat, Nelken 40.00

The Dalmore King Alexander III

Highland Single Malt Scotch Whisky / 40% Vol.
 Vanille, Karamell, Zitrus 37.00

Lagavulien 16

Islay / 16 yrs. / 40% Vol.
 Kräftig, Torfig und Rauchig 17.00

Laphroaig

Islay / 40% Vol.
 Ausgeprägt, rauchig und salzig. 8.00

Michter's Straight Bourbon

Kentucky / 45% Vol.
 Ausbalanciert, Steinobst 12.00

Michter's Straight Rye

Kentucky / 45% Vol.
 Zitrus, Sahnebonbons und Pfeffer 12.00

4 cl

COGNAC

Hennessy VSOP

Vanille / Aprikose / Pfirsich 9.50

De Luze XO Fine Champagne Cognac

Frühlingsjasmin / reifen Feigen / Pflaumen /
kandierte Orange 17.50

Cognac Park Extra Grande Champagne

Muskatnuss / Kokos / Passionsfrucht / Leder 42.00

4 cl

RUM

Bellamys Reserve Rum Jamaica Pot Still

El Salvador / 2–4 yrs.
Ananas / exotische Früchte / Eichenholz 10.00

Bellamy's Reserve Rum 12 yrs.

El Salvador / 12 yrs.
Holz / Sherry / Trockenfrüchte 8.00

Bellamy's Reserve Rum 2007 Belize Traveller

Belize / 2007
Geröstete Kokoschips / Orange / Butterbiscuit 18.50

Cihuatan Indigo

El Salvador / 8 yrs.
Haselnuss / Karamell / dunkle Schokolade /
Zitronengras 7.50

Ron Botucal

Honig / Vanillearomen 8.00

4 cl

GIN

Ginstr

Zitrus / Wacholder / Rosmarin 8.00

Brockmans Gin

Fruchtig / intensiv / Brombeere 10.00

Elephant Gin

Holunder / Ingwer / Latschenkiefer / Affenbrotbaum 10.00

Gin Mare

Rosmarin, Thymian, Oliven, Zitrus 7.00

The Botanist

Apfelminze / Anis / Orangenzeste 6.50

2 cl

SHOTS

Gin Kick	
<i>Gin / Limettensaft</i>	3.00
Polarbär	
<i>Berliner Luft / Cocossirup</i>	3.00
Berliner Luft	3.00
Vodka	3.00
Obstler / Willi	3.00
Linie Aquavit	3.00
Tequila Silver / Gold	3.00
Sambuca	3.00
Jägermeister	3.00

4 cl

SHOTS

Schüttler	
<i>Zitronensaft / Blue Curaçao</i>	3.00
Ramazotti	4.00
Averna	4.00
Martini Bianco	4.00
Baileys	4.00
Mozart Dark Likör	4.00
Mozart White Likör	4.00

0,2 l

OFFENE WEINE

- **Shiraz & Merlot Cuvée**
Sebastian Volz / trocken, Pfalz 5.50
- **Primitivo**
Feudo Bannerera / trocken, Italien 9.00
- **OMG**
Cas Santos Lima / feinfruchtig, Portugal 7.00
- **Shiraz & Merlot Rosé**
Sebastian Volz / trocken, Pfalz 5.50
- **Dance Dance Dance**
Hip & Fruchtig / KSK Vintage, Württemberg 7.50
- **Grau und Weißbrugunder Cuvée**
Sebastian Volz / trocken, Pfalz 5.50
- **Riesling & Scheurebe**
Sebastian Volz / feinfruchtig, Pfalz 5.50
- **Lugana**
Casello Bondoni / trocken, Italien 7.50
- **Clairette, Grenache blanc, Roussane, Viognier**
Cote de Rhone / Lebendig & Fruchtig, Frankreich 8.00

0,1 l

OFFENE SCHAUMWEINE

- **Pinot Grigio Rosé**
La Jara / prickelnd / trocken, Venetien 5.50
- **Prosecco Spumante**
La Jara / trocken / Italien 4.50

KLEINE STÄRKUNG

Original Parma Schinken aus Italien	
100 g	9.00
Iberico Schinken	
100 g	9.00
Schwarze Oliven Creme	
vegan	7.00
Eingelegter Griechischer Schafskäse	
in Chili-Zitronen Marinade.	7.00
Veganer Mediterraner Belugalinsensalat	
100 g	7.00
Eingelegte Oliven aus der Toskana	
100 g	7.00
Kleine Käseauswahl	
Veras Käsemanufaktur	12.50

ETAGE



ROOFTOP GRILL
AND BAR

WEINKARTE

- **Shiraz & Merlot / Sebastian Volz Winery**
 Dieser Blend hat es in sich – pfeffrig-rassiger Shiraz zelebriert mit fruchtig samtigem Merlot eine ausgiebige Salsa-Party am Gaumen, die so schnell nicht enden wird.
 Pfalz / trocken / 2021 34.00
- **Cabernet Sauvignon „Kirchenstück“ / Dautermann**
 Kristian zeigt mit seinem Cabernet Sauvignon, was Rheinhessen so zu bieten hat. Ein perfekter Speisebegleiter. Kräftig, voll mit Aromen von Waldbeeren, Pfeffer und einer angenehmen Würze im Abgang.
 Rheinhessen / trocken / 2017 42.00
- **Simonroth Lemberger / Weingut Rainer Schnaitmann**
 Im Glas zeigt sich der Simonroth Lemberger dunkel mit saphirrotem Kern. Er duftet nach Veilchen, Wacholderholz, Lorbeer, schwarzem Pfeffer, Sauerkirsche und Zwetschgenkompott. Rassiger Lemberger mit großartiger Balance durch eine reife Säure, feine Frucht, samtige Tanninstruktur mit integriertem Holz.
 Württemberg / trocken / 2020 66.00
- **Bone Dry Rosé / Reichsrat von Buhl**
 Knochentrocken, aber eine Wucht von Frucht und Frische. Aromen von Hibiskus, Granatapfel und Kirsche runden das Geschmackserlebnis ab.
 Pfalz / trocken / 2021 22.00
- **Sauvignon Blanc Bergkeuper / Weingut Escher**
 Ein vielschichtiger und fruchtiger Sauvignon Blanc, von den besten Weinbergslagen im Remstal.
 Württemberg / trocken / 2021 26.00
- **Weißburgunder / Weingut zur Schwane**
 Intensiver Weißburgunder der die Finesse der Franken widerspiegelt. Sehr floral mit Noten von Limetten und Pfirsich. Im Abgang entfaltet er eine prägende Kräuternote.
 Franken / trocken / 2021 36.00
- **Dautenpflänzer Riesling Großes Gewächs / Kruger Rumpf**
 50 Jahre alte Reben wurzeln auf Schieferböden und bringen einen präzisen mineralischen Riesling hervor. Animierende Säure mit Aromen von Pfirsich, Aprikose und Orangenblüte.
 Rheinhessen / trocken / 2021 69.00
- **Bone Dry Riesling / Reichsrat von Buhl**
 Knochentrocken und weist dennoch eine präzise und klare Stilistik auf. Ein intensiver Riesling mit Aromen von Steinfrüchten, Äpfeln, Birnen und Noten von Zitrusfrüchten.
 Pfalz / trocken / 2021 22.00
- **Beverly White / Weingut KSK Vintage Winery**
 Cuvée aus regionalen Rebsorten und aromatischen Neuzüchtungen wie Cabernet blanc, Muscaris und Sauvignac. Unser flüssiges Symbol für die Verbindung von Tradition und Moderne. Neuer Wein aus alten Weinbergen – authentisch, einzigartig und ein bisschen rebellisch.
 Württemberg / trocken / 2022 32.00
- **Grauburgunder „1899“ / Sebastian Erbedinger**
 Eleganter Burgunder mit einem Hauch von Holzeinfluss, der dem Wein Stil verleiht. Ausgebaut zur Hälfte im Stahl und im 500-Liter Holzfass.
 Rheinhessen / trocken / 2021. 22.00

0,75 l

SÜDTIROL

- **Sauvignon Blanc / Winkl / Cantina Terlan**
Die Nase ist sehr fruchtbetont, hier trifft Aprikose, Mandarine und Passionsfrucht auf Holunderblüte, Brennessel und Minze. Mineralisch und gleichzeitig aromatisch, eine überzeugende Struktur. Cantina Terlan ist eins der Häuser in Südtirol und beweist es mit dem Winkl jedes Jahr aufs Neue.
Terlan / trocken / 2022 48.00
- **Pinot Grigio 15 / Castelfelder**
Ein charakterstarker Pinot Grigio der bestens als Speisebegleiter harmoniert. Aromen von Pfirsich, grünem Apfel und Birne.
Trentino-Alto Adige / trocken / 2021 29.00
- **Chardonnay Gaun / Alois Lageder**
Ein spannender und fruchtbetonter Chardonnay. Am Gaumen präsentiert er sich voll, elegant und rund. Die Mineralik und die tolle Säure runden den Wein vollends ab.
Alto Adige / trocken / 2021 52.00

0,75 l

ÖSTERREICH

- **Salzberg / Weingut Gebrüder Nittnaus**
Merlot und Blaufränkisch liegen 14 Monate im französischen Barrique. Am Gaumen kraftvoll und gleichzeitig elegant. Mit einem verführerischen Duft nach Brombeeren, Schwarzen Johannisbeeren, Kaffee und Pfeffer eine wahre Geruchsexplosion.
Burgenland / trocken / 2018 64.00
- **Kirschgarten Blaufränkisch / Weingut Umathum (z. Zt. nicht verfügbar)**
Strahlendes Rubinrot, im Duft dunkle Kirsch- und Brombeerfrüchte, Graphitnote, die sich am Gaumen widerspiegelt, komplexe, kernige Struktur, sehr lebendig, schöne Länge, schwingt fein und lang am Gaumen nach.
Burgenland / trocken / 2018 109.00
- **Demeter Wiener Gemischter Satz DAC / Zahel**
Trinkfreudiger Wiener Gemischter Satz mit gut eingebundener Säure. Pfirsich, Marille und Ananas.
Wien / trocken / 2021 32.00
- **Demeter Ried Kassgraben Grüner Veltliner / Zahel**
Eleganter Grüner Veltliner mit würzigen Noten und intensiven Fruchtnoten. Zitrone, exotische Früchte und im Abgang mineralisch.
Wien / trocken / 2021 54.00
- **Chardonnay / Weingut Migsich (z. Zt. nicht verfügbar)**
Feiner Duft von gelbem Apfel und Melone. Im Mund ein Fest für echte Chardonnay-Liebhaber. Elegante Würze trifft auf noble Nussigkeit. Grapefruit und Melone sorgen für ein leises, aber doch präsent Fruchtspiel.
Burgenland / trocken / 2021 23.00

WEIN

3

0,75 l

ITALIEN

- **Chianti Classico / Casaloste**
*Ein Chianti Classico wie er nicht besser sein könnte. Intensiv und elegant.
 Mit Aromen von der Sauerkirsche, Brombeere, Pfeffer, Rauch und Kakao.*
 Toskana / trocken / 2019 42.00

- **Primitvio / Feudo Bannerà**
*All Day Classic der auch schon nachmittags Spaß macht. Wunderbar weich
 und rund mit Nuancen von dunklen Früchten.*
 Apulien / trocken / 2020 24.00

- **Valpolicella Ripasso / San Cassiano (z. Zt. nicht verfügbar)**
*Kraftvoll Dunkelrot mit Noten von roten Früchten und einem Hauch Kakao.
 Passt hervorragend zu kräftigen Nudelgerichten, gegrilltem Fleisch und
 reifem Käse.*
 Venetien / trocken / 2019 46.00

- **Barolo La Morra / Agricola Brandini**
*Die Nebbiolo Traube zeigt sich in diesem Barolo mit einer schönen Eleganz
 und einem feingliedrigen Körper. Dezent Würze und am Gaumen ausgewogen.
 Ein spannendes langes Finish.*
 Piemont / trocken / 2018 99.00

- **Brunello die Montalcino / Argiano**
*Rubinrote Farbe mit einer unglaublichen Eleganz. Kirsche, rote Früchte und ein
 leichtes Aroma von würzigem Balsamico. Am Gaumen perfekt ausgewogen mit
 samtigen Tanninen.*
 Toskana / trocken / 2017 119.00

- **Tignanello Toscana IGT / Tenuta Tignanello**
*Intensiv fruchtig und komplex mit einer optimalen Struktur. Amarenakirsche,
 Sauerkirsche und Johannisbeere gesellen sich zu süßen Noten von Vanille
 und Minze.*
 Toskana / trocken / 2018 275.00

- **Calafuria Rosé Negroamaro / Tormaresca**
*Frisch, geschmeidig und fruchtig! Der Wein für einen schönen Sommertag – Sommer
 im Glas eben. Grapefruit, Pfirsich sowie Granatapfel und am Gaumen zartherb.*
 Apulien / trocken / 2021 38.00

- **Chardonnay / Tormaresca**
*Knackig, saftig, duftig und delikat! Ausgewogene Säure mit Noten von Äpfeln,
 Zitrusfrüchten und einem Hauch Akazie. Unaufdringlich und erfrischend,
 einfach passend.*
 Apulien / trocken / 2021 24.00

0,75 l

FRANKREICH

- **Chateuaneuf du Pape / Domaine de la Graveirette**
 Eine echte Granate, klar, saftig und nicht zu opulent. Eine unglaubliche Finesse wird hier an den Tag gelegt. Eine Verbindung von Kraft, Würze und präzisen Tanninen trifft auf rote und schwarze Beeren. Extrem trinkanimierend.
 Rhône / trocken / 2021 75.00
- **Santenay Clos de Malte / Louis Jadot**
 Erdbeere, Mandel und reife Schwarzkirsche machen diesen Pinot Noir unvergesslich. Ein Allrounder in der mediterranen Küche.
 Côte de Beaune / trocken / 2021 96.00
- **Saint Emilion Grand Cru / Chateau Rozier**
 Dunkelvioletter Glanz mit einem verführerisches Bouquet. Reife Beeren, Pflaumen und ein Hauch Lakritz. Ein eleganter und finessenreicher Bordeaux mit Fülle, Frucht und Frische.
 Bordeaux / trocken / 2021 52.00
- **Côtes de Provence Cuvée G / Vignobles Gueissard**
 Sommer im Glas, so kann man sich einen Urlaub in der Provence vorstellen. Frisch, knackig mit einer schönen Kräuter- und Fruchtnote.
 Côtes de Provence / trocken / 2021 30.00
- **Mâcon Villages Blanc AOC / Louis Jadot**
 Unbeschwert und sonnig wie Südfrankreich. Ein Wein mit Aromen von knackigen Äpfeln und Grapefruit. Passt hervorragend zu gegrilltem Fisch oder frischer Pasta.
 Burgund / trocken / 2020 48.00
- **Meursault Perrieres Premier cru / Domaine Michelot**
 Charmanter und eleganter Wein mit einem angenehmen Schmelz. Aromen von Pfirsich, Vanille und Butter harmonisieren hervorragend.
 Côte de Beaune / trocken / 2020 145.00

0,75 l

PORTUGAL

- **Quinta do Espirito Santo / Casa Santos Lima**
Der Rotwein Allrounder aus Portugal, intensive Noten von roten Beeren, Pflaumen und Rosinen.
 Vinho Regional Lisboa / trocken / 2017 24.00
- **Cardido Loureiro / Casa Santos Lima**
Lebendige Säure mit einer schönen Frische und Noten von Zitronen, Melone und Äpfeln. Für Vinho Verde ein typischer Charakter.
 Vinho Verde / trocken / 2020 21.00

0,75 l

SPANIEN

- **Costeres del Gravet / Celler de Capcanes**
Kraftvoll und elegant mit reifen Kirschen, floraler Note und würzigen Holznuancen. Der perfekte Begleiter zu einem schönen Rindersteak.
 Montsant / trocken / 2020 32.00
- **La Miranda Garnacha Tinta / Secastilla**
Feinste Balance mit Aromen von Schattenmorellen und Schwarze Johannisbeeren. Der Wein ist sehr trinkfreudig und passt zu jeder Situation.
 Aragonien / trocken / 2019 28.00
- **Peraj Ha' abib Kosher| Celler de Capcanes**
Tief, komplex und ausgewogen. Ein Top Wein mit Aromen von reifen Früchten sowie ausgeprägten Röst- und Gewürznoten. Ein sehr ausdrucksvoller Wein.
 Montsant / trocken / 2020 44.00

0,75 l

SCHAUMWEIN

- **Prosecco Private Cuveé**
Zardetto / trocken / Italien 34.00
- **Pinot Blanc / Weingut & Sektgut Dr. Gänz**
Langes Hefelager, unvergleichbar cremig mit feinsten Perlage reif versektet.
 Rheinhessen / brut 48.00

WEIN

6

0,75 l

- **Rosé Vintage / Ruinart**
Feine Perlage und ein finessenreicher Duft von frischen roten Früchten sowie Brioche sorgen für das gewisse Etwas und für einen stilvollen Abend.
 Champagne / trocken 179.00
- **Rosé Vintage / Louis Roederer**
Wunderbare Kraft mit einer einzigartigen Charakterstärke und einer aromatischen Finesse.
 Champagne / trocken / 2015 159.00
- **Brut Première Cuvée Rosé / Bruno Paillard**
Ein wunderbares Rosarot mit einem leichten Himbeerschimmer, so zeigt sich der Champagner Brut Première Cuvée Rosé von Bruno Paillard im Glas. Aromen von Johannisbeere, Weichselkirsche und Walderdbeere folgen. Ein himmlischer Champagner mit Leichtigkeit und Spiel.
 Champagner / brut 109.00
- **Cristal / Louis Roederer**
Der König aus der Champagne, ein Ausnahmechampagner aus dem Hause Roederer. Ein Champagner, in dem sich Reife und Frische zu einem harmonischen Ganzen verbindet.
 Champagne / 2013 495.00
- **Collection 242 / Louis Roederer**
Eine Hommage an die 242. Weinkomposition des Hauses. Eine Jahrgangscuvée, die es so noch nie gab, aber sich zeigen lassen kann. Eine unfassbare Tiefe und unfassbar spannend.
 Champagne / trocken 109.00
- **Blanc de Blancs / Perrier-Jouët**
Großartige Eleganz trifft auf die lebhafteste und dynamische Cuvée von Perrier-Jouët. Gelbes Obst, Birne und Brioche runden das Geschmackserlebnis ab.
 Champagne / trocken 179.00
- **Blanc de Noir / Robert Barbichon**
Angenehm weich und schön mit feinem Mousseux. Reife Früchte und Grapefruit stehen hier im Vordergrund.
 Champagne / trocken 99.00
- **Brut Première Cuvée / Bruno Paillard**
Sehr frisch und elegant. In der Nase ein wenig Zitrus, am Gaumen vollmundig mit Tönen von Brioche, Mandeln und geröstetem Brot.
 Champagne / brut 149.00
- **Moët & Chandon ICE Impérial**
Der erste Champagner, der speziell für den Genuss auf Eis kreiert wurde. Schöne Perlage, verführerisch und frisch 149.00