

Werte Gäste,

wir freuen uns über Ihren Besuch in unserem Hause und möchten Sie herzlich willkommen heißen.

Sie haben sich sicherlich schon ein wenig bei uns umgeschaut, nachstehend möchten wir Ihnen ganz kurz etwas über die Geschichte dieses Anwesens mitteilen.

Der Name „Kochemer Bayes“ kommt aus dem Rotwelsch, der ältesten deutschen Räubersprache, die auch der Hölzerlipsbande als Geheimsprache diente. Diese war eine Räuberbande, die um 1810 an der Bergstraße ihr Anwesen trieb. „Kochemer Bayes“ bedeutet nach dem heutigen Sprachverhältnis „zuverlässiges Haus“, das der Bande als Zufluchtsort und sicheren Unterschlupf diente.

Über dem Kellerabgang ist die Jahreszahl 1571 eingemeißelt, das Haus ist also über 400 Jahre alt. Es handelt sich hier um eines der ganz wenigen Gebäude in unserer Region, das den 30jährigen Krieg unbeschadet überstanden hat.

Auf dem Dach fand sich ein Ziegel mit der eingeritzten Jahreszahl 1691. Es ist also anzunehmen, dass man nach dem großen Krieg eine Reparatur des Daches vorgenommen hat.

Dieser Ziegel befindet sich heute in der Ziegelverkleidung über der Eingangshalle und ist von der Galerie im Obergeschoss zu sehen. Dort befinden sich über den Türen der nach Westen gelegenen Zimmer zwei sogenannte „Eselsrücken“, die auch für diese Zeit vor dem 30jährigen Krieg typisch sind.

Das gesamte Anwesen wurde vom Landesdenkmalamt Baden-Württemberg aus heimatgeschichtlichen und kunsthistorischen Gründen unter Denkmalschutz gestellt, da es sich hierbei um eine der wenigen vollständig erhaltenen spätgotischen Hofanlagen, bestehend aus Wohnhaus, Scheune und Stall um einen Innenhof gruppiert, handelt. Dieses Schmuckstück garantiert Ihnen heute einen gemütlichen, angenehmen und genussreichen Aufenthalt.

Wir hoffen, Ihren Geschmack getroffen zu haben und wünschen Ihnen angenehme Stunden in unserem „zuverlässigen Haus“. Für Ihre privaten oder gesellschaftlichen Anlässe stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Carmela & Achim

Aperitifs

<i>Kochemer Bayes Spezial</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,50</i>
<i>Ramazzotti Rosato^{11,12}, Sekt, Kirschnektar, Minze, Früchte & Eis</i>		
<i>Alkoholfreier Bio Frucht-Secco</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,50</i>
<i>Apfel-Quitte</i>		
<i>Rosato Aura</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,90</i>
<i>Ramazzotti Rosato^{11,12} Roséwein, Traubensaft, Minze, Beeren & Eis</i>		
<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,20</i>
<i>Aperol¹¹ Sekt, Soda, Orangenscheibe & Eis</i>		
<i>Lillet Wild Berry</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,50</i>
<i>Lillet, Sekt, Wild Berry, Beeren & Eis</i>		
<i>Hugo</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,50</i>
<i>Holunderblütensirup, Sekt, Minze, Limettenscheibe, Soda & Eis</i>		
<i>Portwein</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,80</i>
<i>Porto Monge, 10 Jahre</i>		
<i>Sandeman Sherry</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,80</i>
<i>Argentinischer Medium Dry</i>		
<i>Campari² Soda auf Eis</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,80</i>
<i>Martini</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,80</i>
<i>Bianco Rosso²</i>		
<i>Ricard²</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,30</i>
<i>Riesling Sekt trocken</i>	<i>0,1 l</i>	<i>5,80</i>
<i>Weingut Spindler-Lindenhof in Forst</i>		
<i>Prosecco Ca' Bolani</i>	<i>0,1 l</i>	<i>5,90</i>
<i>0,75 l 36,00</i>		
<i>Champagner</i>	<i>0,75 l</i>	<i>104,00</i>
<i>de Saint Gall Blanc de Blanc</i>		
		<i>0,375 l 49,00</i>

Longdrinks

<i>Monkey Gin</i>	8,50
<i>Limette, Zesten & Tonic</i>	
<i>Hendrick's Gin</i>	8,50
<i>mit Gurke & Tonic</i>	
<i>Absolut Vodka</i>	8,50
<i>mit Tonic</i>	

Bierspezialitäten vom Fass

<i>Faust Pils</i>	0,25 l	2,90
<i>Strohgelbes untergäriges Bier Pilsener Brauart mit feinem Hopfenaroma. Prickelnd und frisch im Trunk mit einer angenehm in den vollen Körper eingebundenen Hopfennote. Passt gut zu Salaten, leichten Fleischgerichten, Fisch, stark gewürzten Hauptgerichten, Frischkäse oder Ziegenweichkäse</i>	0,5 l	4,30
<i>Faust Kräusen</i>	0,25 l	2,90
<i>Kräftiges goldenes, opalisierendes, natürtrübes Spezialbier. Mild, frisch, vollmundig und malzblumig mit feiner Hopfenblume und leichtem Honigduft. Der Klassiker zum Vesper: Hausgemachte Wurst, kräftiger Hartkäse, deftige Gerichte mit Bratkartoffeln</i>	0,5 l	4,30
<i>Faust Pils Radler</i>	0,25 l	2,90
	0,5 l	4,30

Bierspezialitäten aus der Flasche

Faust Hefeweizen -Hell- 0,5 l 4,30

Goldenes, obergäriges, hefetrübes Bier mit hohem Weizenmalzanteil. Spritzig, mild und frisch im Geschmack mit fruchtigen Hefearomen (Banane, Honig, Nelke, u.a.). Sehr universell passend zu Fischgerichten, Spargel, Pasta und salzigen Speisen

Faust Hefeweizen -Dunkel- 0,5 l 4,30

Dunkles obergäriges, hefetrübes Bier, hergestellt mit überwiegend dunklem Weizenmalz. Vollmundig, weich und spritzig frisch im Trunk, mit angenehmen Malz- und Hefearomen (Grapefruit, Mandeln, Aprikose). Passt sehr gut zu gegrilltem Fleisch und kräftigen Kartoffelgerichten

Faust Weizen Radler/ 0,5 l 4,30

Faust Weizen Radler -alkoholfrei-

Faust Hefeweizen -alkoholfrei- 0,5 l 4,30

Spritzig, mild und frisch im Geschmack mit fruchtigen Hefearomen, alkoholfrei, kalorienreduziert, vitaminhaltig, natürlich und isotonisch - ideal für Sport und Freizeit und sehr universell passend, z.B. zu Salaten, Pasta und hellem Fleisch

Faust Pils -alkoholfrei- 0,33 l 2,90

Goldenes, alkoholfreies Bier mit feinen Hopfennoten. Frisch und vollmundig im Trunk mit angenehmer Balance, zwischen einer feinen Malzigkeit und einer hopfigen Herbe. Isotonisch, kalorienreduziert, vitaminhaltig und natürlich

Faust Pils Radler -alkoholfrei- 0,5 l 4,30

Craft Beers

Das Craft Beer wird handwerklich von unabhängigen Brauereien hergestellt. „Craft“ heißt ins Deutsche übersetzt „Handwerk“, aber auch „Kunst“. Die Craft-Beer-Übersetzung wäre demnach „Handwerks-Bier“ oder auch „Kunst-Bier“.

Faust Auswanderer Bier 1849

0,33 l 7,90

Das bernsteinfarbene Faust Auswanderer Bier 1849 mit Aromen tropischer Früchte und Blumen hat eine leichte Süße im Antrunk, der eine kräftige Bittere (80 BE) folgt. (Amerikanische Brauer warnen augenzwinkernd davor, dass dieses sehr hopfige Bier nichts für „Warmduscher“ sei.) Das Bier passt hervorragend zu sehr scharfen Gerichten, aber auch zu süßen Desserts

Faust Jahrgangsbock

0,33 l 8,10

Ein hoher Anteil dunkler Malze ist verantwortlich für den malzig-karamelligen Geschmack, der neben leichten Schokotönen auch eine Fruchtigkeit in der Art getrockneter Aprikosen besitzt. Die dezente Hopfung erfolgt mit „Hallertauer Perle“. Der Doppelbock lagert mindestens 12 Wochen in unseren kalten Kellern. Das intensiv malzblumige Bier mit hohem Stammwürzegehalt, passt hervorragend zu Wild und zu schokoladigen Süßspeisen und ist ideal, um einen schönen Tag genüsslich ausklingen zu lassen

Eisbock

0,33 l 8,50

Das kräftige braune Bier mit cremefarbenem Schaum hat eine intensive Malz-, Marzipan-, Dörrobst-, Schoko sowie leichte Sherrynoten. Auf der Zunge ist es weich mit einem kräftigen Körper und angenehm moussierend. Der holzfassgereifte Eisbock passt zu schokoladig-nussigen Desserts, eignet sich als Digestif und zum Ausklang eines schönen Tages in angenehmer Runde

Alkoholfreie Getränke

<i>Afri Cola^{1,2,9}</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,90</i>
<i>Afri Cola ohne Zucker^{1,2,8,11}</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,90</i>
<i>Bluna Orange^{2,9}</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,90</i>
<i>Bluna Zitrone</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,90</i>
<i>Premium Tonic Water</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,40</i>

Säfte & Nektare von der Kelterei Krämer im Odenwald

<i>Orange Apfel Traube Johannisbeere</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,50</i>
<i>Maracuja Kirsche</i>	<i>0,4 l</i>	<i>4,80</i>
<i>Saftschorlen</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,10</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>3,90</i>

Mineralwasser von Taunusquelle

<i>Classic Medium</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,10</i>
<i>Medium</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,90</i>
<i>Classic Naturelle</i>	<i>0,75 l</i>	<i>5,90</i>

Apfelwein

von der Kelterei Krämer im Odenwald

<i>Pur Süß Sauer</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,40</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>4,70</i>

Kleine Leckereien im Glas oder auf der Platte

<i>Aioli ~hausgemacht~</i>	<i>3,10</i>
<i>Knusprig gebackene, mehlierte Sardellen</i>	<i>8,70</i>
<i>Cremige Ziegenkäse-Nocken wahlweise mit Getrockneten Tomaten oder Basilikum-Parmesan Pesto</i>	<i>4,20</i>
<i>Gratiniertes Ziegenkäse auf Grillgemüse</i>	<i>5,10</i>
<i>Fein marinierte grüne & schwarze Oliven⁶</i>	<i>3,90</i>
<i>Gratinierte spanische Chorizo auf knusprigen Crostini Art "Bruschette"</i>	<i>6,80</i>
<i>Fruchtige Datteln in krossem Speck ummantelt</i>	<i>4,50</i>
<i>Spanische Pimentos Temperamentvoll angebratene, milde Bratpaprika</i>	<i>3,80</i>
<i>Gegrillte Spareribs mit American Sauce</i>	<i>11,50</i>
<i>Quetschkartoffeln an Aioli angebraten mit frischem Rosmarin & ausgewähltem Olivenöl</i>	<i>4,90</i>

~Alles serviert mit frischem Baguette~

Suppen

Trüffelsuppe mit Blätterteighaube 13,80

Cremige Kartoffel-Lauch Suppe 9,80
mit Gewürztomate & Sepia

Gemüsesuppe 5,80

Mediterrane Fischsuppe 10,20

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Gegrillter Oktopus 14,60
auf Tomatenconfit, Risotto & Parmesanflocken

Antipasti Teller 15,80

Gebratene Jakobsmuscheln 15,20
mit Physalis, Limonensoße & Couscous

Marinierte Rinderfiletscheiben 15,40
mit Trüffelrahm, Parmesanflocken, Trüffel & Rucola Salat

Saisonale Salate

Bunter Kochemer Bayes Salat 15,90
mit gegrillter Hähnchenbrust

Großer Salat mit Früchten der Saison 13,60

Französischer-Lamm Salat 17,90
mit Lammkoteletts & Ziegenkäse

~Alles serviert mit frischem Baguette~

Aus Pfanne & Grill

Kochemer Bayes Steak 15,90

*Schweinesteak mit Zwiebelchampignons, Bratkartoffeln,
Speck & Salat*

Pfälzer-Schlacht Party 17,80

Leberknödel, Saumagen, Bratwurst auf Sauerkraut & Kartoffelpüree

Geschmorte Kalbsbäckchen 25,80

mit einer Barolosose an Mangoldmus & Butterkartoffeln

Rumpsteak mit Rotweinjus 25,80

dazu Bratkartoffeln, Speck & Salat

Gegrillter Hirschrücken 29,80

mit Preiselbeerwildsoße, Rosenkohl & Mohnspätzle

Surf & Turf vom Rinderfilet und Gamba 35,70

an Tomatenconfit mit Zitronenpfeffer & Linguine

Brust der Bresse-Poularde 26,80

*mit Trüffelsoße, Waldpilzen der Saison,
Wildkräuter Salat & Kräuter-Kartoffelpüree*

Entrecôte de Boeuf 25,60

*mit Schmorgemüse, sautierten Waldpilzen
& Kräuter-Kartoffeln*

Gegrilltes Schweinefilet 21,00

an einer Champignon-Creme mit Beilagensalat & Spätzle

Extra Beilagen

Jedes weitere Brotkörbchen 2,90

Beilagensalat 4,50

Kartoffelpüree | Bratkartoffeln | Butterkartoffeln 3,90

Spätzle | Tagliatelle | Risotto

Nudel - Variationen

*Italienische -Tagliatelle- wahlweise
mit*

Morcheln, Schokolade & gerösteten Semmelbröseln 18,40

∞

mit Tomatenpesto & Gambas 17,80

∞

mit Antipasti Gemüse 15,20

Fisch - Spezialitäten

Roulade vom Saibling 26,20

auf Kressegraupen mit Dijon-Senf Soße & Limetten-Kartoffel Nocken

Hummerschwanz auf Heublüten 39,80

mit Vanille-Möhrrchen, Limetten-Risotto & American Sauce

Gegrillte Dorade 27,80

auf mediterranem Gemüse & Kräuter-Kartoffeln

~Bei Kindergerichten haben wir gerne ein offenes Ohr für leckere

Wunsch-Variationen~

Kulinarischer Ausklang mit unseren...

Süßen Köstlichkeiten

Eisbecher Kochemer Bayes 6,40

Drei gemischte Eiskugeln, Butterstreusel & saisonales Obst

„Beschwipster Hems‘-Becher“ 8,70

oder

„Nüchterner Hems‘-Becher“

*Getränkter Biskuitboden, köstliche Bayerisch Creme
& saisonales Obst*

„Süße Bergstraße“ 9,80

Überraschung mit Baiser auf Mascarpone-Creme & saisonalem Obst

Carmela's "Affogato al caffè" 8,90

*Eine Kugel Eis in Espresso ertrunken mit einem Schuss Baileys[®]
zur Wiederbelebung*

Warmer Apfelstrudel 8,50

*~hausgemacht~
mit einer Kugel Eis*

Käseteller -Variation 12,80

*mit anwesendem Käse wahlweise
mit*

*Feigensenf oder Butter
dazu Baguette*

...passende Heißgetränke finden Sie am Ende unserer

Getränkekarte.

Weingut Spindler-Lindenhof | Forst

Weißweine

<i>Riesling, Forster Schnepfenflug</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,70</i>
<i>Q.b.A. trocken</i>		
<i>Frische Aromen von Steinobst & Zitrusfrüchten</i>		
<i>Riesling, Forster Ungeheuer</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,70</i>
<i>Q.b.A. trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>26,00</i>
<i>Elegante Aromen von grünem Apfel, Steinobst und Limette, schlanke Säure</i>		
<i>Weißburgunder</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,70</i>
<i>Q.b.A. trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>19,00</i>
<i>Frische Aromen von Steinobst und Zitrusfrüchten</i>		
<i>Grauburgunder</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,30</i>
<i>Q.b.A. trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>21,00</i>
<i>Aromen von Apfel und Aprikose zeigen sich mit spritzigen Zitrusanklängen</i>		
<i>Chardonnay</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,70</i>
<i>Q.b.A. trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>22,50</i>
<i>Ein bezauberndes Bouquet von exotischen Früchten wie reifer Ananas, Orange & Mirabelle</i>		
<i>Riesling Kabinett</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,70</i>
<i>Q.b.A. trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>23,00</i>
<i>Angenehme Fruchtsüße, umspielt von einer animierenden Säure</i>		
<i>Blanc de Noir</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,70</i>
<i>Q.b.A. trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>23,00</i>
<i>Samtig weich, kräftige Struktur & elegante Frucht</i>		
<i>Weißweinschorle</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,40</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>6,90</i>

Roséweine

<i>Rosé</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,30</i>
<i>Q.b.A. trocken</i>		
<i>Erfrischende Note von roten Beeren</i>		
<i>Pinot Grigio Rosé</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,70</i>
<i>DOC trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>22,50</i>
<i>Delle Venezie, Concilio</i>		
<i>Zartes Rosa, Birnennoten und florale Geschmacksanklänge, vollmundig und frisch im Geschmack</i>		
<i>Roséweinschorle</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,40</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>6,90</i>

Rotweine

<i>Dornfelder</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,70</i>
<i>Q.b.A. trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>22,50</i>
<i>Kräftiges Rot, Noten von Brombeeren und Sauerkirschen</i>		
<i>Cabernet de Sauvignon</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,70</i>
<i>Q.b.A. trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>26,50</i>
<i>Elegante Samtigkeit, Aromen von Blaubeere und Cassis gepaart mit leichter Würze</i>		
<i>Spätburgunder</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,70</i>
<i>Q.b.A. trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>22,50</i>
<i>Deidesheimer Herrgottsacker</i>		
<i>Reife Kirsche und feine Tabakwürze finden sich am Gaumen</i>		
<i>Cuvée</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,20</i>
<i>Q.b.A. trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>24,50</i>
<i>Libellentaumel</i>		
<i>Tiefrote Cuvée aus Dornfelder und Cabernet Mitos Aromen von dunklen Beeren, Zartbitterschokolade, Pflaume und einen Hauch von Marzipan</i>		

Deutsche Weißweine | Flaschenweine

Deutschland | Hess. Bergstraße

Kloster Eberbach 0,75 l 29,80

*Heppenheimer Centgericht, Riesling D.Q. Crescentia
VDP.- Erste Lage*

*Hess. Staatsweingüter Kloster Eberbach | Dom. Bergstraße
Trocken, kräftiges Strohgelb, pikante, feine Säure, in der Nase
feine reife Rieslingaromen, gelber Apfel und florale Noten. Im Mund
zeigt sich ein mittlerer Körper mit harmonischem Säure- und Fruchtspiel
und besticht durch einen langen und trockenen Nachhall*

Deutschland | Hess. Bergstraße

Heppenheimer Stemmeler 0,75 l 19,20

*Riesling Kabinett, Bergsträßer Winzergenossenschaft, Heppenheim
Trocken, helles Sonnengelb mit grünem Reflex, elegante Säure-
struktur, feines Aromenspiel von Äpfeln, Pfirsich, mineralische
Anklänge am Gaumen, ein Bergsträßer Klassiker*

Deutschland | Hess. Bergstraße

Kloster Eberbach 0,75 l 29,80

*Heppenheimer Centgericht, Grauburgunder D.Q. Crescentia
VDP.- Erste Lage*

*Hess. Staatsweingüter Kloster Eberbach | Dom. Bergstraße
Trocken, sattes Goldgelb, aromatische, weiche Säure,
Am Gaumen nussige Aromen, dezente Noten von Honig und
Birnen, im Abgang lang mit viel Schmelz*

Deutschland | Hess. Bergstraße

Kloster Eberbach 0,75 l 29,80

*Schönberger Herrnwingert, Weißburgunder D.Q. Crescentia
VDP.- Erste Lage*

*Hess. Staatsweingüter Kloster Eberbach | Dom. Bergstraße
Trocken, helles Sonnengelb, weiche filigrane Säure, in der Nase ein feiner
Duft von reifen gelben Äpfeln und Birnen, am Gaumen weich, frisch,
filigran, gut ausbalanciert, eleganter, feinfruchtiger Typ mit langem Finale*

Deutschland Hess. Bergstraße

Heppenheimer

0,75 l 21,50

*Weißburgunder D.Q., Bergsträßer Winzer eG, Heppenheim
Feinherb, helles Goldgelb, frische, harmonische Säurestruktur,
frische, elegante Aromen von Wiesenblumen, frischen Kräutern,
reifen Birnen, harmonisch-trockener Wein mit Schmelz und Charme*

Italienische Weißweine | Flaschenweine

Italien | Veneto

GIÒ

0,75 l 18,50

*Pinot Grigio IGT, Viticoltore Ponte, Treviso
Trocken, kräftiges Sonnengelb, leicht in der Säure, frische,
fruchtige Art, sortentypische Aromen von Wiesenblumen, Mandel,
etwas Honig, erfrischender, spritziger Wein*

Italien | Veneto

Santa Sofia

0,75 l 25,80

*„Lugana“, Trebbiano di Lugana DOC
Tenuta Santa Sofia, Pedemonte di Valpolicella - Verona
Trocken, helle, strohgelbe Farbe, frische, elegante Säure, frische,
ausladende floral-fruchtige Aromen von Zitrus, reifen, süßen Äpfeln,
untermalt von einer feinen Mandelnote, die sich am Gaumen
fortsetzt, erfrischender, feinwürziger Wein vom Gardasee*

Italien | Piemont

Fontanafredda

0,75 l 34,50

*Gavi di Gavi, Cortese DOCG, Cantine Fontanafredda, Serralunga d'Alba
Trocken, elegantes Grüngelb, fruchtiger, säurebetonter leichter
Wein mit Aromen von Limone, Zitrone und etwas Blütenhonig,
der Klassiker unter den italienischen Weißweinen*

talien | Toskana

Vernaccia di Gimignano

0,75 l 25,60

*Vernaccia DOCG Toscana, Terruzi & Puthod, San Gimignano | Siena
Trocken, helles Strohgelb mit grünen Reflexen, ausgeprägt
fruchtige Nase mit delikaten Anklängen an grüne Äpfel, Akazie,
Zitrusnoten und florale Anklänge von Rose, am Gaumen ausge-
wogen, vollmundig, im Abgang dezenter Mandelton, leicht nussig
mit süßer Honignote, der klassische Weißwein der Toskana*

Deutsche Roséweine

Deutschland | Hess. Bergstraße

Heppenheimer Schlossberg

0,2 l 4,90

*Spätburgunder Rosé D.Q., Bergsträßer Winzer eG, Heppenheim
Mild, lachsarbener Roséton, feine, dezente Fruchtsüße
und das Aroma von reifen roten Beeren ergeben
einen eleganten frischen Rosé*

Deutschland | Baden | Ortenau

Durbacher Kochberg

0,2 l 5,50

*Spätburgunder Weißherbst D.Q.,
Winzergenossenschaft Durbach | Ortenau
trocken, helles Lachsrosa, frische, weiche Säure, elegante Aromen
von roten Beeren, feinfruchtig, harmonisch, leicht und unbeschwert*

Deutschland | Rheingau

Kloster Eberbach

0,75 l 27,80

*Rosé, Spätburgunder-Sankt Laurent D.Q., VDP.-Gutswein
Hess. Staatsweingüter Kloster Eberbach | Dom. Steinberg
Trocken, helles Rosa mit violetter Schimmer, zarte, feine
Säurestruktur, in der Nase Aromen von roten Beeren, Erdbeere,
Himbeere sowie ein Anflug von frischen Kräutern,
Leichter, harmonischer Rosé mit langem Nachklang*

Deutscher Rotwein

Deutschland | Württemberg

Bruker

0,75 l 25,60

Grossbottwar „Gips“ Lemberger D.Q., Ortswein

Weingut Bruker, Grossbottwar

Trocken, helles Granatrot, weiches, samtiges Tannin, Aromen von dunklen Früchten, etwas Kräuternoten, eleganter, beeriger, samtiger Rotwein, ideale Verschmelzung von Frucht, Kraft und weichem Tannin

Italienische Rotweine

Italien | Toskana

Poggio del Sasso

0,2 l 6,90

Chianti DOCG, Sangiovese-Merlot, Cantina di Montalcino, Montalcino

Trocken, kräftiges Kirschrot, elegant eingebundene, sanfte Tannine, Urtyp eines italienischen Rotweins, geschmeidig, weich, feine Aromen roter Früchte, etwas Kräuter, Zeder, feiner Anflug von Veilchen, eleganter ausdrucksvoller Chianti

Flaschenweine

Italien | Piemont

Castello del Poggio

0,75 l 26,10

Barbera d'Asti DOC, Castello del Poggio, Portacomaro

Trocken, rubinrote Farbe mit violetten Nuancen, angenehme Säure mit weichem Tannin, vollmundiger Wein mit Aromen von Kirschen, reifen Beeren und Gewürztönen, angenehm nachhaltiger, würzig-aromatischer Rotwein

Italien | Toskana

Oso

0,75 l 23,40

*Rosso di Toscana IGT, Sangiovese-Merlot-Syrah
Castello D'Albola, Radda in Chianti
Trocken, intensives Dunkelrot mit blauem Schimmer,
feines Tanningerüst mit angenehmer Säurestruktur,
Komplexe Nase, Mix aus Brombeere, Lakritze, Kirsche,
leichte Kräuternoten, zart rauchig, lebendige, engmaschige Struktur,
fruchtiger, saftiger Rotwein mit samtigem Finale*

Italien | Toskana

La Manella

0,75 l 36,70

*Rosso di Montalcino, Sangiovese DOC
Azienda Agricola "La Manella" di Marco Cortonesi, Montalcino
Trocken, kräftiges Sauerkirschrot, prägnante Säure, Aromen
von reifer Sauerkirsche und roten Beerenfrüchten, leichter Anflug
von Veilchenduft und dezentem Gewürzton, dichte Fruchtfülle und
pikanter Nachhall, kräftig strukturiert mit vollem Körper,
ein herrlicher Rotwein der Toskana*

Italien | Apulien

Masseria Altemura

0,75 l 25,20

*„Sasseo“, Primitivo IGT Puglia-Manduria
Masseria Altemura, Torre Santa Susanna | Salento - Brindisi
Trocken, dunkel-rubinrot in der Farbe, angenehme Säure mit weichem
Tannin, intensiver und voller Duft, der an Pflaumen und Konfitüre aus
roten Früchten erinnert, mit zarten, würzigen Akzenten. Dieser Wein
besitzt einen elegant-kräftigen Körper, ist einhüllend, warm und weich
und entfaltet einen sehr reifen Fruchtgeschmack*

Italien | Sizilien

Amira

0,75 l 25,20

*Nero d'Avola DOC
Feudo Principe de Butera, Butera - Caltanissetta | Sicilia
Trocken, dunkles Kirschrot, weiche, harmonische Gerbsäure,
Typische Aromen von Schwarzkirsche, Pfeffer, Pflaume,
Cassis, vollmundiger, frischer, lebhafter Rotwein, elegant und
Fruchtbetont - einfach lecker. Nero d'Avola gilt als die
authentischste der sizilianischen roten Rebsorten*

Prickelndes & Schäumendes

Deutschland | Rheingau

Kloster Eberbach

0,75 l 32,50

Secco weiß, Riesling D.Q.

Hess. Staatsweingüter Kloster Eberbach | Dom. Steinberg

Trocken, helles Strohgelb, feine dezente Perlage. Die Nase erfreut sich an einer frischen Aromatik nach Zitrusfrüchten und Kernobst, insbesondere Äpfel und Zitrone. Der Gaumen wird bei diesem deutschen Perlwein von einer süß gereiften Apfelfrucht mit Noten nach gekochten Steinobst verwöhnt. Dieser Secco überzeugt mit seiner frischen, lebendigen und unbeschwerten Persönlichkeit

Deutschland | Rheingau

Kloster Eberbach

0,75 l 32,50

Secco rosé, Spätburgunder-Sankt Laurent D.Q.

Hess. Staatsweingüter Kloster Eberbach | Dom. Steinberg

Trocken, helles Rosa mit violetter Schimmer, feine Perlage, Sein feinfruchtiges Bouquet zeigt zarte Fruchtakzente, die an Waldbeeren und Erdbeeren erinnern. Am Gaumen frischt der Rosé Secco schön auf und macht einfach Spaß

Italien | Piemont

Castello del Poggio

0,75 l 28,00

Moscato d'Asti DOCG, Castello del Poggio, Portacomaro | Asti

Fruchtig, strohgelbe Farbe, feine, filigrane Säure, Vielschichtiges Aromenspiel von Grapefruit, Honig, Rose, weißen Blüten und etwas Muskat, eine typisch piemontesische Spezialität - frisch, fruchtig und eine feine Süße charakterisieren diesen feinfruchtigen Perlwein

Italien | Friaul

Ca' Bolani

0,75 l 36,00

Prosecco Spumante Brut , Glera DOCG

Tenuta Ca' Bolani, Cervignano del Friuli (UD)

Brut, helles Strohgelb, lebhaftes, feine Perlage und üppiges Mousseux, von Fruchtnoten verziertes, elegantes, feines Bouquet, am Gaumen angenehm fruchtig, mit Aromen von Glyzinienblüten und leichter Mandelnote, frischer, aromatischer Abgang, derzeit einer der international höchstbewerteten Winzer-Proseccos

Italien | Apulien

Rosamaro

0,75 l 28,00

Spumante Brut Rosé, Negroamaro Rosato

Tenuta Masseria Altemura, Torre Santa Susanna - Brindisi

Brut, leuchtende, zarte Roséfärbung mit einer feinen und zarten Perlage, angenehm intensiv und fruchtig, ein an Renetten-Apfel erinnerndes Bouquet mit leichten Noten roter Beeren, weich fließend am Gaumen mit Blumen- und Fruchtnoten - so schmeckt der Süden

Frankreich | Champagne

De Saint Gall

0,75 l 104,00

Brut Blanc de Blancs - Premier Cru, 100 % Chardonnay

Brut, goldgelbe Farbe mit grünen Reflexen, lebhaftes, filigranes

Perlage, in der Nase feine Noten von weißen Blüten, am Gaumen lebendig, gradlinig mit Kraft und Fülle, gut eingebundenen Noten von Brioche und langem, intensiven elegantem Abgang, 18 Monate auf der Hefe gereift

Digestife

<i>Grappa Nonino Tradizione</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90</i>
<i>Grappa Sarpe Barrique, Jacopo</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,10</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,60</i>
<i>Baileys²</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50</i>

Spirituosen

<i>Prinz -Edelbrände aus dem Vorarlberg-</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,60</i>
<i>Alte Williams-Christ-Birne Alte Marille</i>		
<i>Alte Zwetschge Alter Bodenseeapfel Alte Haselnuß</i>		
<i>Alte Wald-Himbeere Alte Williamsbirne</i>		
<i>Nusbaumer -Edelbrände aus Frankreich-</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,20</i>
<i>Framboise Kirsch Vieille Prune Williams</i>		
<i>Vallendar -„Das Original“</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,70</i>
<i>Deutschlands Destillateur Nr. 1-</i>		
<i>Haselnuß Roter Weinbergpfirsichbrand</i>		

Whiskeys

<i>Chivas Regal Blended Scotch 12 Jahre</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,20</i>
<i>Glenmorangie 10 Jahre</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,80</i>
<i>Highland Single Malt, Fruchtaromen von Mandarinen, Zitronen, Apfel, Birnen & Pfirsichen</i>		
<i>Jack Daniel's Gentleman Jack</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,60</i>
<i>Hibiki Japanese Harmony</i>	<i>4 cl</i>	<i>14,60</i>

Cognac | Calvados

<i>Cognac Hennessy V.S.O.P.</i>	<i>2 cl</i>	<i>7,90</i>
<i>Cognac Otard XO Gold</i>	<i>2 cl</i>	<i>16,50</i>
<i>Calvados Père Magliore Fine</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,10</i>

Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	<i>2,40</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>2,90</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>3,50</i>
<i>Espresso</i>	<i>2,30</i>
<i>Doppelter Espresso</i>	<i>3,80</i>
<i>Doppelter Espresso Macchiato</i>	<i>4,10</i>
<i>Eisles Tee</i>	<i>3,10</i>
<i>Darjeeling Minze Grüner Tee Rooibos Früchte</i>	
<i>Heiße Schokolade</i>	<i>3,60</i>

Zusatzstoffe: ¹koffeinhaltig, ²mit Farbstoff(en), ³chininhaltig, ⁴mit Taurin, ⁵geschwefelt (enthält Sulfite), ⁶mit Schwärzungsmittel, ⁷mit Phosphat, ⁸mit Süßungsmittel, ⁹mit Antioxidationsmittel, ¹⁰mit Konservierungsstoff(en), ¹¹enthält eine Phenylalaninquelle, ¹²mit Geschmacksverstärker(n), ¹³gewachst,

¹⁴erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)

Hinweis Allergene: ¹⁵Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹⁶Krebstiere und Krebserzeugnisse, ¹⁷Eier und -erzeugnisse, ¹⁸Fisch und -erzeugnisse, ¹⁹Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, ²⁰Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ²¹Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), ²²Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamia-, und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, ²³Sellerie und -erzeugnisse, ²⁴Senf und -erzeugnisse, ²⁵Sesam und -erzeugnisse, ²⁶Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO₂, ²⁷Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ²⁸Weichtiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.