

Moin, Moin!

Wir freuen uns, Sie im **Störtebeker Beer & Dine** begrüßen zu dürfen.

Gehen Sie mit uns auf Erlebnisreise und entdecken Sie die Welt der **Störtebeker Brauspezialitäten** in Kombination mit **nordischer Küche**.

Auf den Tisch kommt gutes Essen für jeden Anspruch. **Tagsüber bodenständig, abends gehoben**, aber stets mit Bezug zu regionalen und saisonalen Produkten sowie zu den ausgezeichneten Brauspezialitäten der Störtebeker Braumanufaktur.

Küchenchef Sebastian Brugger kombiniert für seine saisonale Speisekarte moderne, nordische Esskultur mit den Traditionen der klassischen Haute Cuisine. Das Ergebnis sind erstklassige Gerichte mit klar erkennbaren Zutaten, basierend auf marktfrischen und erlesenen Grundzutaten. Wer es lieber rustikal und bodenständig mag, findet unter den Norddeutschen Klassikern garantiert sein Leibgericht.

Bei der Auswahl des passenden Bieres, unter den 14 handwerklich hergestellten Brauspezialitäten, ist der Biersommelier des Hauses gern behilflich. Aber auch Weinliebhaber und Cocktail-Fans kommen auf ihre Kosten. Die Barkarte umfasst eine feine Auswahl an erlesenen Weinen sowie klassische und kreative Cocktail-Kreationen.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit!

Ihr Team vom Störtebeker Beer & Dine



Unsere Speisekarten aus feinem Leder können Sie für 50,00 € erwerben.
Diebstahl wird zur Anzeige gebracht.

WLAN: Stoertebeker_FreeWifi



Aperitif-Empfehlung

Champagner

Moët & Chandon, Brut Impérial 0,1l | 12,50 €

Moët & Chandon, Brut Impérial Rosé 0,1l | 14,00 €

Classic Cocktail

Der „moderne“ Klassiker 0,1l | 7,50 €
Bellini Cipriani | Viticoltori Ponte

Kir 0,1l | 8,50 €
Crème de Cassis | Geldermann Sekt Carte Blanche

Saisonale Cocktails

Royal Angel 14,50 €
Licor 43 | Sour Rhubarb | Champagner | frischer Limettensaft
Rhabarbersaft

Fliederbeeren-Trunk (alkoholfrei) 8,50 €
Holunderblütensirup | Limettensaft | Minze
Störtebeker Frei-Bier alkoholfrei

Biercocktails

Basil & Skin 13,50 €
Skin Gin | Zitronensaft | Agavendicksaft | Basilikum | Eiweiß
Störtebeker Keller-Bier

Amber (alkoholfrei) 8,50 €
Passionsfrucht | Zuckersirup | Limettensaft | Lime-Juice
Störtebeker Bernstein-Weizen alkoholfrei

After Dinner

Nougat Delight 13,00 €
Bacardí 8 Años | Kahlúa | Nutella | Sahne | Kokosmilch
Aztec Choc Bitter | Störtebeker Nordik-Porter

Flat White Martini 10,50 €
Russian Standard | Baileys | Espresso | Espressobohnen

Elbphilharmonie-Menü

Aperitif

à la Barchef

Vorspeise

Hausgebeizter Lachs

Gurke | Crème fraîche | Dill

Hauptgang

Gebratener Seeteufel

Ragout von der Ochsenbacke | Karottenpüree | Nage

Dessert

Süßes aus der Pâtisserie

Drei Gänge inkl. Aperitif 39,00 €

Über die Herkunft unserer Lebensmittel

Getreu dem Motto „From farm to fork - Vom Feld auf den Teller“ machen wir Qualität und Herkunft der servierten Speisen für unsere Gäste transparent. Wir setzen bei der Zusammenstellung unserer Speisekarte auf Zutaten von den besten Erzeugern und Landwirten vor allem aus Deutschland und Nordeuropa.

Der direkte Bezug zu unseren Lieferanten ist uns genauso wichtig wie die nachhaltige Verarbeitung jedes einzelnen Produktes. Unsere Lieferkette beginnt bereits auf dem Feld und erstreckt sich bis auf den Teller. Hierbei bildet jeder Lieferant ein wichtiges Glied dieser Kette.

Neben hervorragenden Fleisch- und Fischqualitäten arbeitet unser Küchenteam mit Gemüse, das in zertifizierten Betrieben angebaut wird. Dies sind unsere Partner:

Salate & Kräuter

kommen vom „Keltenhof“, der innovativsten Salat-Manufaktur Deutschlands.

Gemüse & Früchte

werden frisch auf dem Hamburger Großmarkt von C.D. Albers zusammengestellt.

Frische Delikatessen

höchster Qualität erhalten wir vom FrischeParadies Hamburg.

Fisch & Meeresfrüchte

liefert das Hamburger Traditionsunternehmen „Hummer Pedersen“.

Handgeschöpfte Käsespezialitäten

kommen vom „Backensholzer Hof“ in Nordfriesland.

Vorweg

Sylter Royal Austern mit Schalotten-Vinaigrette und Chesterbrot	Stück 3,50 €
Vulcano Schinken aus der Steiermark 15 Monate gereift, 90g fein aufgeschnitten	9,50 €
Jahrgangs-Sardinen Geröstetes Bauernbrot mit Zitronenbutter	9,50 €

Vorspeisen

Tatar am Tisch Der Klassiker unter den Vorspeisen, ganz nach Ihren Wünschen und direkt am Tisch für Sie zubereitet mit Schalotten, Kapern, Schnittlauch, Eigelb, Chili und Cognac. Wählen Sie zwischen Fjordforelle oder Rinderfilet (je 90g) serviert mit eingelegten Tomaten, Pilzen, Kartoffeln, Brunnenkresse und Schmand. Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Bernstein-Weizen	18,50 €
„Burrata“ Büffelmozzarella mit Basilikum und Limonen-Olivenöl, dazu ein bunter Tomatensalat Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Bernstein-Weizen	16,50 €
Hausgebeiztes Lachsfilet mit Litschi-Gurkensalat, Dill, Saiblingskaviar und Pumpernickel	14,50 €

Suppe & Vegetarisch

Nordische Bouillabaisse mit Fisch und Schalentieren, Safran-Aioli und Röstbrot Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Pilsener-Bier	12,50 €
Kartoffelgnocchi mit Trüffel Pilze, Deichkäse, Rauke Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Roggen-Weizen	16,50 €

Hauptgänge

Fleisch

Gebratenes Kalbsfilet 32,50 €
mit gebratenen Pilzen, Karotten-Kohlrabigemüse, dazu Semmelknödel
Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Schwarz-Bier

Lammrücken 29,00 €
mit Kräutern, Bulgur, Auberginenjoghurt und Johannisbeeren
Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Stark-Bier

Steaks

200 g Rinderfilet 34,50 €
350 g Entrecôte 36,00 €
300 g Rumpsteak 32,50 €

Zu unseren Steaks servieren wir eine Ochsenherz-Ofentomate, glasierte Pilze, wilden Brokkoli und Trüffel-Parmesan-Pommes sowie eine Sauce nach Wahl: Pfefferrahmsauce, Rotweinjus oder Kräuterbutter.

Fisch

Gebratenes Kabeljaufilet 28,00 €
mit Bohnenkraut-Tomatensugo, gelbe Bohnen, cremige Polenta
Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Bernstein-Weizen

Gebratene Dorade 26,50 €
mit Artischocke, Chorizo, Paprika, Olive, Puntalette-Risotto
und Bouillabaisse-Schaum
Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Atlantik-Ale

„Catch of the day“ Tagesfisch für zwei Personen 54,00 €
Der Tagesfang wird im Ganzen zubereitet und am Tisch filetiert.
Dazu reichen wir bunten Tomatensalat, Focaccia und Salsa Verde.

Norddeutsche Klassiker

Vorspeisen

Gemischter Marktsalat mit Blattsalat, Karotten, Rettich und Gurken	groß 9,50 € klein 5,50 €
Saisonale Tagessuppe	7,50 €
Bianca Steckmeisters eingelegter Glückstädter Matjes mit Gartenkräutern, Gurkensalat und Apfel-Meerrettich-Schmand	12,50 €

Hauptgänge

Hamburger Labskaus „Das Original“ mit Galloway-Corned Beef, Spiegelei, Rote Bete, Gewürzgurken und Rollmops	19,50 €
Brust & Keule von der Oldenburger Bauernente mit lila Spitzkohl, Semmelknödeln und Pflaumensauce	26,50 €
Gebratenes Lachsfilet mit Schmorgurken, Kartoffelstampf und Dill-Senfsauce	19,50 €
Geschmorte Ochsenbacke mit gebratenen Pilzen, Karotten-Kohlrabigemüse, Kartoffelstampf	19,50 €

Süßes

Hamburger Rote Grütze mit Vanilleeis	5,50 €
--------------------------------------	--------

Käse & Dessert

Rohmilchkäse der Käserei Backensholz vom Wagen serviert mit verschiedenen Chutneys, Trockenfrüchten und Walnussbrot	kleine Variation (3 Sorten) 10,50 € große Variation (6 Sorten) 19,50 €
Schokoladenkuchen mit Kirschsorbet und Crème Chantilly Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Eis-Lager	8,50 €
Tarte au Citron Zitronentarte mit geblähtem Baiser und Schokoladensorbet Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Nordik-Porter	8,50 €
Süßes aus der Patisserie Variation aus kleiner gefüllter Waffeltüte, Praline und Mascarponecreme Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Nordik-Porter	6,50 €

Störtebeker **Brauspezialitäten vom Fass**

Mit über 800 Jahren Brautradition in der Hansestadt Stralsund hat sich die Störtebeker Braumanufaktur dem handwerklichen Brauen eigenständiger Brauspezialitäten mit besten Rohstoffen verschrieben – ein Unterschied, den man sehen, riechen und schmecken kann. Spezialmalze, individuelle Hefen und einzigartigen Rezepturen lassen die unverwechselbaren Aromen entstehen.

Keller-Bier 1402 4,8% vol.

0,3l | 3,80 €

Elegante Hopfung mit den Sorten **Select, Smaragd, Perle** und **Mandarina Bavaria** verleiht einen zarten Duft nach Kräutern und Blumen, eingebettet in eine würzig-fein ausgeglichene Herbe.

0,5l | 5,80 €

Helle und leichte Braumalze lassen beim Brauen die strohgoldene Farbe und das weiche Mundgefühl entstehen.

Atlantik-Ale 5,1% vol.

0,3l | 3,80 €

Kräftige kalte Hopfung mit den Sorten **Tradition, Perle, Cascade, Amarillo** und **Citra** lässt das unglaubliche Duftspiel aus Zitronen, Grapefruit und Melone entstehen und sorgt für die kräftige Herbe.

0,5l | 5,80 €

Münchener-, Distilling-, Pilsener- und Weizenmalz sorgen für die strohgelbe Farbe und den schlanken Körper.

Pilsener-Bier 4,9% vol.

0,3l | 3,80 €

Kräftige Hopfung mit den Sorten **Select, Perle, Tradition** und **Opal**, lässt einen zarten Duft von Aprikose auf einer kräftig würzigen, lang anhaltenden Hopfenbittere entstehen.

0,5l | 5,80 €

Schonend gedarrte Pilsener Braumalze sorgen für die helle strohgelbe Farbe sowie einen schlanken trockenen Trunk.

Frei-Bier alkoholfrei | < 0,5% vol.

0,3l | 3,80 €

Kräftige Hopfung mit den Sorten **Smaragd, Select** und **Perle** verleiht frischen Duft nach Gras und Kräutern sowie die kräftige Herbe.

0,5l | 5,80 €

Helle und Pilsener Braumalze lassen beim Brauen die strohgelbe Farbe und das volle Mundgefühl entstehen

Bernstein-Weizen Bio 5,3% vol.

0,3l | 3,80 €

Weizen-, Pilsener- und dunkle Braumalze verleihen dem Bier die kräftige Bernsteinfarbe und schaffen die Grundlage für die sich ankündigenden Fruchtaromen.

0,5l | 5,80 €

Die obergärige Hefe sorgt für den satten Duft von reifen Bananen und roten Früchten sowie für die kräftig perlende Kohlensäure.

Störtebeker **Brauspezialitäten vom Fass**

Roggen-Weizen 5,4% vol.

0,3l | 3,80 €

Die obergärige Hefe sorgt für eine kräftige Kohlensäure und ein Duftspiel aus Banane, Vanille sowie eingelegten roten Früchten, Schokolade und Gewürznelke.

0,5l | 5,80 €

Roggen-, Weizen-, Röst- und Caramelmalze sorgen für die kastanienbraune Farbe und den unglaublich cremigen Körper.

Baltik-Lager 5,5% vol.

0,3l | 3,80 €

Die Hopfensorten Perle, Tradition und Cascade geben dem Bier die zurückhaltende Herbe und den zarten Duft süßer Früchte.

0,5l | 5,80 €

Caramelmalz und dunkle Braumalze lassen die helle Kupferfarbe entstehen und sorgen für den leichten Duft nach Biscuit und Marzipan. Pilsener und Wiener Malz bilden die Basis für den ausgewogenen Malzkörper.

Schwarz-Bier 5,0% vol.

0,3l | 3,80 €

Dunkles Malz, Cara- und Röstmalze verleihen dem mattschwarzen Bier seinen Röstgeschmack sowie den Duft von Kaffee und Bitterschokolade.

0,5l | 5,80 €

Lange kalte Gärung mit untergäriger Hefe gibt dem Bier die milde Gärungskohlensäure und das malzaromatisch samtweiche Mundgefühl.

Stark-Bier 7,5% vol.

0,3l | 3,80 €

Caramel-, Röst- und dunkle Braumalze werden reichlich eingebraut und sorgen für die tiefschwarze Farbe, ein cremiges Mundgefühl und lassen ein kräftiges Duftspiel von Bitterschokolade und Kaffee entstehen.

0,5l | 5,80 €

Lange kalte Gärung mit untergäriger Hefe lässt 7,5% Alkohol entstehen, der den Körper wohligh wärmt.

Scotch-Ale 9,0% vol.

0,3l | 4,30 €

Britisches Whiskymalz gedarrt über schottischem Torf, sorgt für torfig-rauchige Aromen. Karamelmalz, Gerstenmalz und Malzzucker bilden die satte Bernsteinfarbe und den kräftigen, starken Körper.

Die obergärige Ale-Hefe lässt ein komplexes Aromenspektrum und die kräftigen 9% Alkohol entstehen.

Störtebeker **Eisbockbiere vom Fass**

Arktik-Ale 8,5% vol.

0,2l | 4,00 €

Das Arktik-Ale basiert auf dem Atlantik-Ale und überzeugt durch eine sehr kräftige Hopfenaromatik und Herbe.

Die zusätzliche Kalthopfung mit den Sorten Lemondrop und Simcoe sorgt für einen fruchtigen Duft nach Ananas, Zitrusfrüchten und dunklen Beeren, kombiniert mit einer leichten harzigen Note.

Polar-Weizen 9,5% vol.

0,2l | 4,00 €

Das Polar-Weizen basiert auf dem Bernstein-Weizen und ist geprägt von einem weichen, harmonischen Malzkörper und einem kräftigen Duft nach Banane.

Die Kalthopfung mit der Sorte Lemondrop bringt eine leichte Zitrusnote ins Bier.

Eis-Lager 9,8% vol.

0,2l | 4,00 €

Das Eis-Lager basiert auf dem Baltik-Lager und überzeugt durch seine süßen Malzaromen von Caramel, Honig und Biscuit sowie einen harmonischen, wuchtigen Körper.

Die moderate Hopfung mit der Sorte Calypso gibt dem kupferfarbenen Bier würzig-fruchtige Noten nach Pfirsich und Zitronenschale.

Nordik-Porter 9,1% vol.

0,2l | 4,00 €

Das Nordik-Porter basiert auf dem Stark-Bier und ist geprägt durch einen wuchtigen Körper und ein intensives Aromenspektrum.

Stark geröstete Malze sorgen für Kaffee- und Bitterschokolade-Noten. Aromen von Backpflaume und Rumtopf runden den komplexen Geschmack des tiefschwarzen Bieres ab.

Störtebeker Growler

Trinkgenuss aus Growlern hat Tradition.

Fassfrisches Bier für zu Hause erfreute sich schon vor der modernen Abfülltechnik großer Beliebtheit. Mit dem Störtebeker Growler haben wir das Konzept neu durchdacht. Finden Sie unter unseren Brauspezialitäten Ihre Lieblingssorte – **abfüllen, mitnehmen und daheim mit Freunden genießen!**

Störtebeker Brauspezialitäten

0,85 l | 12,80 €

Keller-Bier, Atlantik-Ale, Pilsener-Bier, Frei-Bier (alkoholfrei),
Bernstein-Weizen Bio, Roggen-Weizen, Baltik-Lager,
Schwarz-Bier, Stark-Bier, Scotch-Ale

Störtebeker Eisbockbiere

0,85 l | 18,00 €

Arktik-Ale, Polar-Weizen, Eis-Lager, Nordik-Porter



Flaschenbiere 0,33l

Störtebeker Hanse-Porter	4,00 €
Störtebeker Bernstein-Weizen Bio Alkoholfrei (< 0,5% vol)	4,00 €

Strandräuber Biobiermix 0,33 l

4,00 €

Strandräuber Zitrone Keller-Bier
Strandräuber Kirsche Keller-Bier
Strandräuber Quitte Weizen-Bier
Strandräuber Sanddorn Weizen-Bier
Strandräuber Zitrone Frei-Bier (alkoholfrei)
Strandräuber Quitte Weizen-Bier (alkoholfrei)

Softgetränke 0,2l

Coca-Cola ^{1,3,9)} , Coca-Cola light ^{1,3,9,12)} , Coca-Cola Zero Sugar ^{1,3,9,12)}	3,50 €
Fanta Orange ^{1,3)} , Sprite ³⁾ Mezzo Mix ^{1,3,9)}	
Schweppes Bitter Lemon ¹⁰⁾ , Schweppes American Ginger Ale ^{2,3)}	3,50 €
Schweppes Soda, Schweppes Dry Tonic ¹⁰⁾ , Schweppes Russian Wild Berry ³⁾	
Herbal Moscow Ginger	4,00 €
Fever Tree Tonic ¹⁰⁾	4,50 €
Paloma Lemonade Pink Grapefruit ³⁾	4,50 €
Red Bull, Red Bull Sugarfree ^{2,3,9,11)}	4,50 €

Wasser

Vilsa Gourmet Mineralwasser medium	0,25l 3,00 €
Vilsa Gourmet Mineralwasser medium	0,75l 7,00 €
Vilsa Gourmet Mineralwasser naturelle	0,25l 3,00 €
Vilsa Gourmet Mineralwasser naturelle	0,75l 7,00 €
Stralsunder Mineralbrunnen klassisch	0,25l 3,00 €
Stralsunder Mineralbrunnen klassisch	0,75l 7,00 €
Stralsunder Mineralbrunnen still	0,25l 3,00 €
Stralsunder Mineralbrunnen still	0,75l 7,00 €

Säfte & Nektare ³⁾

Klindworth Klarer Apfel, Orange, Rhabarber, Cranberry	0,2l 3,50 €
Banane, Pfirsich, Pink Grapefruit, Maracuja, Ananas	
Niehoff's Kirsche, Tomate	0,2l 3,50 €
Alle Säfte und Nektare erhalten Sie auch als Schorle.	0,4l 4,50 €
VIO Rhabarber-Saftschorle	0,3l 4,00 €
VIO Johannisbeer-Saftschorle	0,3l 4,00 €
Vilsa Gourmet Apfelschorle	0,25l 3,90 €

Kaffeespezialitäten ⁹⁾

Espresso	3,00 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Cappuccino	3,90 €
Milchkaffee	4,50 €
Filterkaffee	3,50 €
Café Crème	3,90 €
Latte Macchiato	4,50 €
Heiße Schokolade	4,50 €
Portion Sahne	0,50 €

Meißner Tee 4,00 €

Himalaya Darjeeling First Flush | Earl Grey Blue | Grüntee Jasmin
Rooibos Vanille-Sahne | Hibiskus-Cranberry | Nana Minze-Pfefferminze

Zusatzstoffgruppen

1) mit Farbstoff(en), 2) mit Zusatzstoff(en), 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwefeldioxid, 6) Schwärzungsmittel, 7) Phosphat, 8) Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaminquelle, 13) gewachst (Obstbehandlung), 14) mit Nitritpökelsalz

Champagner

Classic Champagner

Moët & Chandon, Brut Impérial	0,75l		89,00 €
Moët & Chandon, Brut Impérial	1,5l		189,00 €
Moët & Chandon, Nectar	0,75l		95,00 €
Ruinart Blanc de Blanc	0,75l		125,00 €
Roederer Brut	0,75l		98,00 €

Rosé Champagner

Moët & Chandon, Brut Impérial Rosé	0,75l		98,00 €
Moët & Chandon, Brut Impérial Rosé	1,5l		210,00 €
Ruinart Rosé	0,75l		125,00 €
Roederer Brut Rosé 2011	0,75l		125,00 €

Prestige Cuvée

Dom Perignon Vintage 2006	0,75l		229,00 €
Dom Perignon Vintage Rosé 2004	0,75l		385,00 €
KRUG Grande Cuveé	0,75l		249,00 €
KRUG Grand Cuveé Rosé	0,75l		325,00 €
DOM Ruinart 2004	0,75l		255,00 €
Roederer Cristal brut 2009	0,75l		279,00 €
Perrier Jouet Belle Epoche 2007	0,75l		259,00 €

Weine | offene Weine

Offene Weißweine 0,2l

Riesling Weingut Philipp Kuhn, Pfalz, Deutschland	7,50 €
Riesling feinherb halbtrocken Weingüter Wegeler Erben, Rheingau, Deutschland	8,00 €
Grauburgunder Weingut Paul Rogenwieser, Pfalz, Deutschland	7,50 €
Sauvignon Blanc „Pfandturm“ Weingut Dr. Köhler, Rheinhessen, Deutschland	8,00 €
Chardonnay „de Gras“ Weingut MontGras, Central Valley, Chile	8,00 €

Offener Roséwein 0,2l

Spätburgunder Weißherbst Weingut Zimmerlin, Baden, Deutschland	7,50 €
---	--------

Offene Rotweine 0,2l

Dornfelder halbtrocken Weingut Beck, Rheinhessen, Deutschland	7,50 €
Merlot Viticoltori Ponte, Venetien, Italien	7,50 €
Shiraz “Excelsior” Excelsior Estate, Robertson, Südafrika	9,00 €

Weine | Weißweine

Deutschland

2016 Riesling „Blauschiefer“ trocken Weingut Markus Molitor, Mosel, Deutschland	0,75l 36,00 €
2011 Riesling „Bernkastel Doctor“ GG Weingüter Wegeler, Gutshaus Mosel, Deutschland	0,75l 69,00 €
2016 Riesling trocken Weingut Robert Weil, Rheingau, Deutschland	0,75l 42,00 €
2015 Riesling „Gräfenberg“ GG Weingut Robert Weil, Rheingau, Deutschland	0,75l 79,00 €
2012 Riesling „Rüdesheimer Berg Schlossberg“ GG Weingüter Wegeler, Gutshaus Rheingau, Deutschland	0,75l 69,00 €
2014 Riesling „Kirchenstück“ GG Weingut Battenfeld-Spanier, Rheinhessen, Deutschland	0,75l 69,00 €
2016 Grauburgunder Kabinett Weingut Konrad Salwey, Baden, Deutschland	0,75l 39,00 €
2016 Weißer Burgunder trocken Weingut Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz, Deutschland	0,75l 36,00 €
2017 Weißer Burgunder trocken Weingut Knewitz, Rheinhessen, Deutschland	0,75l 36,00 €
2016 Sauvignon Blanc trocken Weingut Pfannebecker, Rheinhessen, Deutschland	0,75l 39,00 €
2017 Sauvignon Blanc trocken Weingut Knewitz, Rheinhessen, Deutschland	0,75l 39,00 €
2016 Silvaner trocken Weingut Bürgerspital, Franken, Deutschland	0,75l 35,00 €

Frankreich

2016 Sancerre Domaine Carrou, Dominique Roger, Loire, Frankreich	0,75l 44,00 €
2013 Chassagne Montrachet Louis Jadot, Burgund, Frankreich	0,75l 95,00 €
2014 Chablis Grand Cru Les Clos Michel, Burgund, Frankreich	0,75l 109,00 €

Weine | Weißweine & Roséwein

Italien

2016 Gavi di Gavi „Etichetta Nera“ 0,75l | 59,00 €
La Scolca, Piemont, Italien

2014 Curtefranca Bianco 0,75l | 55,00 €
Ca del Bosco, Lombardei, Italien

2017 Chardonnay „Corte Giara“ 0,75l | 32,00 €
Allegrini, Venetien, Italien

2014 Terlaner Riserva Nova Domus 0,75l | 69,00 €
Cantina Terlan, Südtirol, Italien

Österreich

2016 Grüner Veltliner „Kamptaler Terrassen“ 0,75l | 42,00 €
Weingut Bründlmayer, Kamptal, Österreich

Übersee

2016 Sauvignon Blanc 0,75l | 65,00 €
Cloudy Bay, Marlborough, Neuseeland

2013 Chardonnay 0,75l | 59,00 €
Robert Mondavi, Napa Valley, Kalifornien, USA

Roséwein

Frankreich

2016 Chateau Minuty Cuvée, Rosé M AOC 0,75l | 39,00 €
Côtes de Provence, Frankreich

Weine | Rotweine

Deutschland

2014 „Das kleine Kreuz“ Weingut Rings, Pfalz, Deutschland	0,75l 49,00 €
2014 Spätburgunder „Käsleberg“ Weingut Konrad Salwey, Baden, Deutschland	0,75l 41,00 €
2009 Spätburgunder „Assmannshäuser Höllenberg“ Weingut Krone Assmannshausen, Rheingau, Deutschland	0,75l 75,00 €

Frankreich

2014 St. Emilion Grand Cru Chevaliers de l'Ordre, St. Emilion, Frankreich	0,75l 45,00 €
2013 Châteauneuf-du-Pape AC Château de Beaucastel, Rhône, Frankreich	0,75l 125,00 €
2011 Château L'Evangile Château L'Evangile, Pomerol, Frankreich	0,75l 265,00 €
1999 Château Mouton Rothschild Pauillac, Bordeaux, Frankreich	0,75l 715,00 €

Italien

2014 Chianti Classico Lamole di Lamole, Toskana, Italien	0,75l 45,00 €
2015 Rosso di Montalcino San Polo, Toskana, Italien	0,75l 46,00 €
2016 Barbera Cossetti, Piemont, Italien	0,75l 35,00 €
2016 Belpasso Rosso – Der Mini Amarone Allegrini, Venetien, Italien	0,75l 38,00 €
2012 Amarone, Costasera DOC Masi, Venetien, Italien	0,75l 89,00 €
2014 Tignanello Antinori, Toskana, Italien	0,75l 129,00 €
2011 "Biserno" Toskana IGT Tenuta di Biserno, Toskana, Italien	0,75l 185,00 €

Weine | Rotweine

Spanien

2013 Rioja Reserva Baron de Ley, Rioja, Spanien	0,75l 39,00 €
2013 Bodegas Aliòn Bodegas Alion, Ribera del Duero, Spanien	0,75l 105,00 €
2008 Vega Sicilia Unico Bodega Vega Sicilia, DO Ribera del Duero, Spanien	0,75l 385,00 €

Übersee

2013 Malbec "Bramare Marichiori Vineyard" Vina Cobos, Mendoza, Argentinien	0,75l 119,00 €
2014 Cabernet Sauvignon Robert Mondavi, Napa Valley, Kalifornien, USA	0,75l 75,00 €
2014 Bin 28 Kalimna Shiraz Penfolds, Barossa Valley, Australien	0,75l 75,00 €
2011 Grange Penfolds, Barossa Valley, Australien	0,75l 689,00 €

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir für die angegebenen Jahrgänge nicht garantieren können.