

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 | De Kuyper Sour Rhubarb | Champagner | frischer
Limettensaft | Rhabarbernektar

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

Biercocktails

Der kleine Prinz 14,50 €
NB Gin Navy Strength | De Kuyper Triple Sec | Saint Germain
Limette | Eiweiß | Störtebeker Arktik-Ale

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

After Dinner

Tipsy Cheesecake 11,50 €
Cheesecake Likör | De Kuyper Triple Sec | Licor 43 | Galliano
Vanillesahne | Crumble | Salz | Störtebeker Eis-Lager

Black Espresso Martini 10,50 €
Russian Standard | Espresso | Borghetti | Zuckersirup

Elbphilharmonie-Menü

Vorspeise

Kürbis-Cremesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Hauptgang

Brust & Keule von der Oldenburger Ente
mit Preiselbeer-Apfel-Rotkohl und Kartoffelknödel

Dessert

Süßes aus der Pâtisserie

39,00 € für drei Gänge

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

Jahrgangssardinen	10,00 €
Sardinen aus Frankreich in der Dose gereift, mit Zitronenbutter und geröstetem Bauernbrot	
Vulcano Schinken	10,00 €
90g fein geschnittener Beinschinken aus der Steiermark	
Irische Felsenauster	pro Stück 3,50 €
mit Schalotten-Vinaigrette, Chester Brot und Zitrone	

Vorspeisen

Ziegenfrischkäse	14,00 €
mit Ofenkürbis, Feige, jungem Grünkohl und Kürbiskernen Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Keller-Bier	
Kohlsalat	10,00 €
Rotkohl, Weißkohl und Chinakohl mit Horenso-Dressing, getrockneten Cranberries, Erdnüsse und Koriander Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Bernstein-Weizen	
Beef Tatar <i>Klassiker</i>	18,00 €
mit marinierten Rübchen, Brioche und Landeigelb Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Pilsener-Bier	
Eismeerforelle	16,00 €
in Sojasauce eingelegt und abgeflämmt mit Kohlrabi-Apfelsalat Dashi-Mayonnaise und Korianderkresse Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Atlantik-Ale	
Labskaus <i>Klassiker</i>	klein 14,00 € groß 19,00 €
mit Kartoffeln, Rinderbrust, Rote Bete, Gewürzgurke, Rollmops und Spiegelei Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Roggen-Weizen	

Suppen und Vegetarisch

Saisonale Tagessuppe	8,00 €
Nordische Bouillabaisse <i>Klassiker</i> mit Fisch und Schalentieren, Croûtons und Safran-Aioli Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Atlantik-Ale	13,00 €
Kartoffelgnocchi gefüllt mit Trüffel mit Trüffelsauce, Deichkäse, schwarzem Trüffel und Rucolakresse Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Roggen-Weizen	18,00 €
Kürbisrisotto mit Ziegenfrischkäse, junger Grünkohl und Rosmarinpulver Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Bernstein-Weizen	18,00 €

Fisch & Fleisch

Pochierter weißer Heilbutt im Speck-Sud pochiert, mit Jus-Linsen, Trauben, Kartoffeln Speckschaum und Blutwurst-Raviolo Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Baltik-Lager	28,00 €
Gebratenes Fjordlachsfilet mit Kräuterrisotto, Fenchelsalat und Weißweinnage Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Arktik-Ale	24,00 €
Gesottener Rindertafelspitz mit Bouillon-Kartoffelgemüse und Apfelkren Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Pilsener-Bier	24,00 €
Brust & Keule von der Oldenburger Ente <i>Klassiker</i> mit Preiselbeer-Apfel-Rotkohl und Kartoffelknödel Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Schwarz-Bier	26,00 €

Vom Grill

Rinderfilet 250g	38,00 €
Rumpsteak 300g	34,00 €
Entrecote 350g	36,00 €
Rippchen vom Saalower Kräuterschwein	26,00 €

Zu allen Grillgerichten servieren wir kleine gebratene Kartoffeln aus dem Alten Land mit Kräutern, Knoblauch und Chili, Apfel-Dämpfkraut und eine Sauce nach Wahl: Rotwein-, Pfefferrahm- oder BBQ-Sauce.

Dessert & Käse

- Schokoladenkuchen 10,00 €
mit flüssigem Kern, Spekulatius-Schokocrumble
und Rotweinbutter-Eis
Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Nordik-Porter
- Törtchen von der Crème brûlée 10,00 €
mit Gewürzorange, Kürbiskernöl-Eiscreme und Kürbiskern-Krokant
Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Polar-Weizen
- Hamburger Rote Grütze *Klassiker* 6,00 €
mit Vanilleeis
Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Arktik-Ale
- Deichkäse von der Backensholzer Hofkäserei 14,00 €
lauwarm mariniert mit Kirschtomaten, Kräutern und Balsamicoessig
Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Eis-Lager

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 eingebracht 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 wohlig 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

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

Softgetränke 0,2l

Coca-Cola ^{1,3,9)} , Coca-Cola light ^{1,3,9,10)} , Coca-Cola Zero Sugar ^{1,3,9,10)}	3,50 €
Fanta Orange ^{1,3)} , Sprite ³⁾ Mezzo Mix ^{1,3,9)}	
Schweppes Bitter Lemon ¹⁰⁾ , Schweppes American Ginger Ale ²³⁾	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 €
Meßmer Tee	4,00 €

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

Sekt & Champagner

Sekt

Geldermann Carte Blanche	0,75l	49,00 €
Geldermann Rosé	0,75l	55,00 €

Classic Champagner

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

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 €

Weine | offene Weine

Offene Weißweine 0,2l

Riesling Weingut Benzinger, 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

2017 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 €
2012 Riesling „Rüdesheimer Berg Schlossberg“ GG Weingüter Wegeler, Gutshaus Rheingau, Deutschland	0,75l 69,00 €
2017 Grauburgunder Kabinett Weingut Konrad Salwey, Baden, Deutschland	0,75l 39,00 €
2017 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 €
2017 Silvaner trocken Weingut Bürgerspital, Franken, Deutschland	0,75l 35,00 €

Frankreich

2016/17 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

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

Österreich

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

Übersee

2016/17 Sauvignon Blanc 0,75l | 65,00 €
Cloudy Bay, Marlborough, Neuseeland

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

Roséwein

Frankreich

2017 Chateau Minuty Cuvée, Rosé M AOC 0,75l | 39,00 €
Côtes de Provence, Frankreich

Weine | Rotweine

Deutschland

2014 „Das kleine Kreuz“ 0,75l | 49,00 €
Weingut Rings, Pfalz, Deutschland

2014 Spätburgunder „Käseberg“ 0,75l | 41,00 €
Weingut Konrad Salwey, Baden, Deutschland

2009 Spätburgunder „Assmannshäuser Höllenberg“ 0,75l | 75,00 €
Weingut Krone Assmannshausen, Rheingau, Deutschland

Frankreich

2015 St. Emilion Grand Cru 0,75l | 45,00 €
Chevaliers de l'Ordre, St. Emilion, Frankreich

2013 Châteauneuf-du-Pape AC 0,75l | 125,00 €
Château de Beaucastel, Rhône, Frankreich

2011 Château L'Evangile 0,75l | 265,00 €
Château L'Evangile, Pomerol, Frankreich

Italien

2014 Chianti Classico 0,75l | 45,00 €
Lamole di Lamole, Toskana, Italien

2015 Rosso di Montalcino 0,75l | 46,00 €
San Polo, Toskana, Italien

2017 Barbera 0,75l | 35,00 €
Cossetti, Piemont, Italien

2016 Belpasso Rosso – Der Mini Amarone 0,75l | 38,00 €
Allegrini, Venetien, Italien

2012 Amarone, Costasera DOC 0,75l | 89,00 €
Masi, Venetien, Italien

2014 Tignanello 0,75l | 129,00 €
Antinori, Toskana, Italien

2011 "Biserno" Toskana IGT 0,75l | 185,00 €
Tenuta di Biserno, Toskana, Italien

Weine | **Rotweine**

Spanien

2013/14 Rioja Reserva 0,75l | 39,00 €
Baron de Ley, Rioja, Spanien

2013 Bodegas Aliòn 0,75l | 105,00 €
Bodegas Alion, Ribera del Duero, Spanien

Übersee

2013 Malbec "Bramare Marichiori Vineyard" 0,75l | 119,00 €
Vina Cobos, Mendoza, Argentinien

2014 Cabernet Sauvignon 0,75l | 75,00 €
Robert Mondavi, Napa Valley, Kalifornien, USA

2015 Bin 28 Kalimna Shiraz 0,75l | 75,00 €
Penfolds, Barossa Valley, Australien

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