

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 **moderner regionaler 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 norddeutsche 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



Events im Störtebeker

Erleben Sie unsere kulinarischen Events in der Elbphilharmonie!

Bier-Erlebnis Seminar

39,00 €

Montags - mittwochs, 17.00 und 20.00 Uhr

Zu fünf Störtebeker Brauspezialitäten werden korrespondierende Snacks gereicht, die die sensorischen Eindrücke der jeweiligen Biere unterstützen. Der Biersommelier vermittelt zur Verkostung sein fundiertes Wissen zum Thema Bier.

Biersommelier-Abend

89,00 €

Donnerstags, 19.00 Uhr

Lassen Sie sich in die Welt internationaler Braukunst entführen. Der Biersommelier präsentiert Störtebeker Brauspezialitäten und ausgewählte Craft Biere aus aller Welt. Dazu vermittelt er sein Wissen zu Rohstoffen, Brauprozess und Geschmacksvielfalt. Die elf verschiedenen Biere werden von sechs korrespondierenden Gängen aus der regionalen Küche begleitet.

Biersommelier-Abend „international“

jew. 89,00 €

Jew. samstags, 06. April, 18. Mai und 01. Juni

Zu verschiedenen Themenabenden entdecken Sie die sortenreiche Belgische Bierkultur, den US-amerikanischen Craft Beer Trend oder britische Brautraditionen. Dazu werden sieben Bierspezialitäten des jeweiligen Landes zusammen mit vier Gängen aus der Störtebeker Küche verkostet.

Oster-Brunch

59,00 €

Ostersonntag, 21. April & Ostermontag, 22. April, 11.00 Uhr

Wir versüßen Ihnen das Osterfest mit einem Brunch-Bufferet, das keine Wünsche offen lässt - INKLUSIVE Kaffee, Softgetränke und Säfte, Bier, Wein und Prosecco so viel Sie mögen!

Küchenparty

95,00 €

Freitag, 05. April & Samstag, 03. August, 19.00 Uhr

Die Störtebeker Küchenparty vereint Essen gehen und Ausgehen in einer Veranstaltung. Schauen Sie dem Küchenchef und seinem Team in der Küche über die Schulter und bedienen Sie sich an diversen Live-Cooking Stationen. Dazu servieren wir die Störtebeker Brauspezialitäten, Cocktails und erlesene Weine in kommunikativer Atmosphäre und mit stimmungsvoller Live-Musik.

Dinner & Konzert

59,00 €

09. Juli bis 02. August

Zum Drei-Gänge Menü aus der regionalen Küche werden musikalische Genüsse verschiedener herausragender Künstler serviert. Genießen Sie kulinarische Höhepunkte im Einklang mit ausgewählter musikalischer Begleitung aus verschiedenen Genres, von Jazz bis Piano Pop in der Elbphilharmonie.

Infos und Buchung

Reservierung hier am Empfang oder

in unserem Online-Ticketshop: <https://tickets.stoertebeker-eph.com>

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

Jasmin Green Ale (alkoholfrei) 8,50 €
Rhabarbermus, Limettensirup, Messmer Jasmin-Grüntee,
Zitronengras, Störtebeker Atlantik-Ale alkoholfrei

Biercocktails

Blackbeerie 14,50 €
Helbing Aquavit, St. Germain, Brombeeren, Limettensaft,
Rosmarin, Zuckersirup, Wit-Bier

Ginger Ginger (alkoholfrei) 8,50 €
Ingwer, Minze, Kumquats, Agavendicksaft, Schweppes
Ginger-Ale, Störtebeker Frei-Bier 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

Kartoffel-Lauch-Cremesuppe
mit ausgelassenem Speck

Hauptgang

Forellenfilet "Müllerin-Art"
mit sautiertem Spinat, Petersilien-Zitronenbutter
und Salzkartoffeln

Dessert

Süßes aus unserer 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

Irische Felsenauster mit Zitrone und Chesterbrot	pro Stück 4,50 €
Vorspeisen Brett für zwei mit Jahrgangssardinen, luftgetrockneter Salami, Vulcano Schinken und Oliven	32,00 €
Caesar Salad Romanosalat mit Ei, Croûtons, Parmesan und Kresse Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Pilsener-Bier	klein 6,00 € groß 10,00 €
Burrata Büffelmozzarella mit Avocado, Tomate, Rucola und Pinienkernen Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Keller-Bier	17,00 €
Beef Tatar <i>Klassiker</i> mit Eigelb, Schmand, Saiblingskaviar, Kartoffel und Kresse Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Roggen-Weizen	18,00 €
Hamburger Labskaus <i>Klassiker</i> mit Rinderbrust, Rote Bete, Gewürzgurke, Spiegelei und Rollmops Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Baltik-Lager	16,00 €

Suppen

Tagessuppe Saisonal	8,00 €
Hamburger Fischsuppe <i>Klassiker</i> mit Krustenterraviolo, Fenchel und Apfel	14,00 €

Vegetarisch

Rote Bete Risotto mit mariniertem jungen Grünkohl, Meerrettichsauce und Bete-Chip Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Bernstein-Weizen	16,00 €
Kartoffelgnocchi mit Trüffel mit Spinat, Ei, Deichkäse und Trüffel Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Roggen-Weizen	23,00 €

Hauptsachen

„Störteburger“ mit Trüffel-Parmesan Pommes 18,00 €
180g Beef Patty im Brioche Brötchen mit Eisbergsalat,
Senfmayo, Tomate und Zwiebel
Unsere Bierempfehlung dazu: **Störtebeker Störtebeker Atlantik-Ale**

Rinderfilet, 300g 45,00 €
Rinderfilet “Lady’s Cut”, 200g 35,00 €
Rumpsteak, 300g 34,00 €
Entrecôte, 350g 36,00 €
Unsere Bierempfehlung dazu: **Störtebeker Schwarz-Bier**

Kotelett vom Apfelschwein, 350g 32,00 €
Unsere Bierempfehlung dazu: **Störtebeker Baltik-Lager**

Lammhüfte, 350 g 32,00 €
Unsere Bierempfehlung dazu: **Störtebeker Stark-Bier**

Dazu servieren wir Ihnen ofengegartes Marktgemüse, kleine gebratene
Kräuterkartoffeln und Pfefferrahmsauce oder Rotweinjus.

Für zwei

Ganzes Prignitzer Maishähnchen 58,00 €
mit Trüffel-Parmesan Pommes, Caesar Salad und Kimchimayo
nach tagesaktueller Verfügbarkeit
Unsere Bierempfehlung dazu: **Störtebeker Baltik-Lager**

Aus dem Meer


Gebratenes Fischfilet (Tagesfang) 27,00 €
mit getrüffeltem Rahmspinat, Petersilienkartoffeln, Spinatsalat und Weißweinnage
Unsere Bierempfehlung dazu: **Störtebeker Atlantik-Ale**

Gebratenes Fjordlachsfilet 25,00 €
mit Rote Bete Risotto, mariniertem jungen Grünkohl und Meerrettichsauce
Unsere Bierempfehlung dazu: **Störtebeker Bernstein-Weizen**

Dessert

Vanille Crème brûlée für zwei 15,00 €
mit Rhabarberkompott, Waldmeister-Karamell und Joghurt-Eiscreme
Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Eis-Lager

Heiße Liebe 8,00 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren
Unsere Bierempfehlung dazu: Störtebeker Polar-Weizen

Eiscreme & Sorbets von  3,50 €
Bourbon-Vanille | Schokolade | Erdbeere | Joghurt Waldfrucht
Zitronen Sorbet | Apfel Sorbet | Cassis Sorbet

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 €

Münchner-, 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 **Eisbock-Bier 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

Störtebeker Hanse-Porter	0,33l 4,00 €
Störtebeker Bernstein-Weizen Bio Alkoholfrei (< 0,5%vol)	0,33l 4,00 €

Softgetränke

Coca-Cola ^{1,3,9)} , Coca-Cola light ^{1,3,9,12)} , Coca-Cola Zero Sugar ^{1,3,9,12)} Fanta Orange ^{1,3)} , Sprite ³⁾ , Mezzo Mix ^{1,3,9)}	0,2l 3,50 €
---	---------------

Schweppes Bitter Lemon ¹⁰⁾ , Schweppes American Ginger Ale ^{2,3)} Schweppes Soda, Schweppes Dry Tonic ¹⁰⁾ , Schweppes Russian Wild Berry ³⁾	0,2l 3,50 €
--	---------------

Herbal Moscow Ginger	0,2l 4,00 €
Fever Tree Tonic ¹⁰⁾	0,2l 4,00 €
Paloma Lemonade Pink Grapefruit ³⁾	0,2l 4,00 €
Red Bull, Red Bull Sugarfree ^{2,3,9,11)}	0,2l 4,00 €

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 & Nektare³⁾

Klindworth Klarer Apfel, Orange, Rhabarber, Cranberry Banane, Pfirsich, Pink Grapefruit, Maracuja, Ananas Niehoffs Kirsche, Tomate	0,2l 3,50 € 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

Darjeeling "Himalaya First Flush"	4,00 €
Earl Grey "Blue"	4,00 €
Grüner Tee "Jasmin"	4,00 €
Rooibos Tee "Vanillesahne"	4,00 €
Früchtetee "Hibiscus Cranberry"	4,00 €
Pfefferminze Tee "Nana Minze"	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 Ros	0,75l 98,00 €
Moët & Chandon, Brut Impérial Rosé	1,5l 210,00 €
Ruinart Rosé	0,75l 125,00 €

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 Sabrina Becker, Rheinhessen, Deutschland	8,00 €
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 €
Pinot Noir St. Antony, Rheinhessen, Deutschland	9,00 €

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 €
2017 Auxerrois Weingut Klumpp, Baden, 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 €

Weißweine & Rosé

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

2017 Lugana “Collo Lungo” 0,75l | 32,00 €
Antica Casa Visconti, Lombardei, 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

Rosé

Frankreich

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

Rotweine

Deutschland

2014 „Das kleine Kreuz“ Weingut Rings, Pfalz, Deutschland	0,75l 49,00 €
2015 Spätburgunder Weingut Konrad Salwey, Baden, Deutschland	0,75l 41,00 €
2009 Spätburgunder „Assmannshäuser Höllenberg“ Weingut Krone Assmannshausen, Rheingau, Deutschland	0,75l 75,00 €

Frankreich

2015 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 €

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 €
2017 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 €

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

2016 Malbec "Terroir Series Malbec" 0,75l | 32,00 €
Kaiken, Mendoza, Argentinien

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.