

# Moin, Moin!

Wir freuen uns, Sie im Störtebeker Beer & Dine begrüßen zu dürfen! Wir servieren Ihnen moderne Küche mit Bezug zu saisonalen Produkten sowie zu den ausgezeichneten Brauspezialitäten der Störtebeker Braumanufaktur. Küchenchef Sebastian Brugger kombiniert für seine saisonale Speisekarte moderne norddeutsche Esskultur mit Traditionen der klassischen Haute Cuisine. Das Ergebnis sind erstklassige Gerichte, basierend auf marktfrischen Zutaten.

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

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit!

Ihr Team vom Störtebeker Beer & Dine



WLAN: Stoertebeker\_FreeWifi

Speisekarten aus Leder: 50,00 € | Diebstahl wird zur Anzeige gebracht.



# Events im Störtebeker

Erleben Sie unsere kulinarischen Events in der Elbphilharmonie!

## Bier-Erlebnis Seminar

39,00 €

Montags - mittwochs, 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 mit Belgischen Bieren

jew. 89,00 €

Freitag, 31. Januar

Bei dem Biersommelier-Abend Special "Belgische Biere" widmet sich unser Biersommelier den besten handwerklich gebrauten Bieren aus dem Nachbarland.

## Craft-Beer Tasting

39,00 €

Montag, 10. Februar

Lassen Sie sich in die Welt internationaler Craft Biere entführen. Verkostet werden sechs erlesene Craft Beer Spezialitäten aus aller Welt!

## Biersommelier-Abend - Bier & Schokolade

59,00 €

Freitag, 21. Februar

Dieses süße Biersommelier-Abend Special verspricht spannende und köstliche Kombinationen aus neun erlesenen Schokoladensorten und neun passenden Störtebeker Brauspezialitäten.

## Biersommelier-Abend - Bier & Käse

59,00 €

Samstag, 29. Februar

In diesem Biersommelier-Abend Special erleben Gäste wie vielfältig die Kombinationen aus Bier und Käse sein kann. Dazu werden neun Störtebeker Brauspezialitäten serviert.

## Infos und Buchung

hier am Empfang oder unter [tickets.stoertebeker-eph.com](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

# Vorweg

Sylter Weißbrot von der Bäckerei Gaus  
mit Weizen- und Roggenmehl, dazu aufgeschlagene Butter 2,50 €

# Vorspeisen

Irische Felsenaustern (4 Stück) 18,00 €  
Vietnamesisches Dressing, Gurke, Apfel, Frühlingszwiebel,  
Röstzwiebel, Nori

Sashimi von der Dorade 14,00 €  
Kokos-Korianderemulsion, Cashew, Korianderöl, Crème fraîche

Tatar vom Blauflossen-Thunfisch 19,00 €  
Octo Dressing, Sriracha Mayonnaise, Süßkartoffel, Ghoo Kresse

Spinatsalat 11,00 €  
Honig-Sesamvinaigrette, semi-getrocknete Tomaten, Walnuss, Ricotta

# Hauptgänge

Trüffelpasta klein 16,00 €  
Bucatini, gehobelter Trüffel, Parmesan groß 21,00 €

Risotto 18,00 €  
Knollensellerie, Trüffelcreme, Parmesan

Geschmorte Lammstelze 26,00 €  
Cremige Polenta, Vadouvan-Karotten, Gremolata

Weißer Heilbutt 30,00 €  
Rosenkohl, Blutwurst-Tortellini, Beurre Blanc, Lachskaviar

Flank Steak vom Konro Grill 36,00 €  
Sellerie, Miso, Maniok, Kartoffel, Trüffel, Parmesan, Chimichurri

# Dessert

Ostfriesentee Crème brûlée Milch-Eiscreme, Honigkresse	8,00 €
Pistazien Posset Pistazien, Mandarine	9,00 €
Schokoladentarte Whiskey, Kumquat, Avocado-Eiscreme	10,00 €

## 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 Europa.

Der direkte Bezug zu unseren Lieferanten ist uns genauso wichtig wie die nachhaltige Verarbeitung jedes einzelnen Produktes. Neben hervorragenden Fleisch- und Fischqualitäten arbeitet unser Küchenteam mit Gemüse, das in zertifizierten Betrieben angebaut wird. Dies sind unsere Partner:

Gemüse & Früchte – von C.D. Albers auf dem Hamburger Großmarkt

Fleisch (u.a.) vom Havelland Express - beste Qualität, so nah wie möglich produziert

Fisch und Meeresfrüchte vom Hamburger Traditionsunternehmen Hummer Pedersen

Brot von der Bäckerei Gaus – traditionell, handwerklich, natürlich

Käse und Wurstspezialitäten aus Italien von Depal

# 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 Bitterschokoladenoten. 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 <sup>1,3,9)</sup> , Coca-Cola light <sup>1,3,9,12)</sup> , Coca-Cola Zero Sugar <sup>1,3,9,12)</sup>	0,2l   3,50 €
Fanta Orange <sup>1,3)</sup> , Sprite <sup>3)</sup> , Mezzo Mix <sup>1,3,9)</sup>	

Schweppes Bitter Lemon <sup>10)</sup> , Schweppes American Ginger Ale <sup>2,3)</sup>	0,2l   3,50 €
Schweppes Soda, Schweppes Dry Tonic <sup>10)</sup> , Schweppes Russian Wild Berry <sup>3)</sup>	

Herbal Moscow Ginger	0,2l   4,00 €
Fever Tree Tonic <sup>10)</sup>	0,2l   4,00 €
Paloma Lemonade Pink Grapefruit <sup>3)</sup>	0,2l   4,00 €
Red Bull, Red Bull Sugarfree <sup>2,3,9,11)</sup>	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 & Nektare<sup>3)</sup>

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 <sup>9)</sup>

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 7,50 €  
Weingut Benzinger, Pfalz, Deutschland

Riesling feinherb | halbtrocken 8,00 €  
Weingüter Wegeler Erben, Rheingau, Deutschland

Grauburgunder 8,00 €  
Weingut Sabrina Becker, Rheinhessen, Deutschland

Sauvignon Blanc „Pfandturm“ 8,00 €  
Weingut Dr. Köhler, Rheinhessen, Deutschland

Chardonnay „de Gras“ 8,00 €  
Weingut MontGras, Central Valley, Chile

## Offener Roséwein 0,2l

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

## Offene Rotweine 0,2l

Dornfelder | halbtrocken 7,50 €  
Weingut Beck, Rheinhessen, Deutschland

Merlot 7,50 €  
Viticoltori Ponte, Venetien, Italien

Shiraz „Excelsior“ 9,00 €  
Excelsior Estate, Robertson, Südafrika

Pinot Noir 9,00 €  
St. Antony, Rheinhessen, Deutschland

# Weißweine

## Deutschland

2017 Riesling „Blauschiefer“ trocken Weingut Markus Molitor, Mosel, Deutschland	0,75l   36,00 €
2018 Riesling Kabinett „Hochheimer Königin Victoriaberg“ Weingut Joachim Flick, Rheingau, Deutschland	0,75l   42,00 €
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

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