

HOME CLASSICS

Als Ergänzung zu unserer häufig wechselnden Karte mit Specials, bei denen wir uns gerne von saisonalen Bedingungen inspirieren lassen, findet ihr hier folgend unsere Classics, die einfach immer gut schmecken und euch jederzeit glücklich machen sollen!

STARTERS ODER BEGLEITUNG ZUM DRINK

Vorspeiseteller omnivore ^{1,9,8,6} _____ 11,50€

Oliven, Aioli , Schinken, Pimientos, Käse, Pilze,

Vorspeiseteller vegan  ^{1,9,8} _____ 11,50€

Oliven, Pimientos, Pilze, Aioli 

*ergänzt um das, was unsere Kolleg*innen aus der Küche sich noch an köstlichen Kleinigkeiten ausgedacht haben und immer begleitet von unserem HOME Brot.

„kleiner Weinfreund“ ^{1,6,8} _____ 11,50€

(schmeckt aber auch zu Bier oder Limo ;-))

westfälischer Knochenschinken von Christoph Laschke, hauchdünn geschnitten, mit Oliven oder Käseauswahl und einem passenden Dip⁴ mit HOME Brot

Carpaccio  ^{2,9} _____ 9,80€

von der roten Beete mit karamellisierten Walnüssen, salzigen Croutons und unserem Himbeerdressing^{4,9} mit HOME Brot

Wahlweise mit Fetakäse

1,50

Vitello Tonnato ^{3,6} _____ 11,50€

mit Kapern und Rucola mit HOME Brot

Caprese  ⁹ _____ 9,80€

Tomaten mit cremigem Büffelmozzarella vom Büffelhof Kragemann in Bocholt mit HOME Brot

getrüffelte Fritten _____ 5,50€

bestreut mit Parmesan und überbacken 

oder plain 

Eine Portion Fritten _____ 5,50€

auf Wunsch mit bis zu 3 verschiedenen Saucen: Mayo ^{4,6}, Ketchup^{3,9}, BBQ Sauce^{2,3,4,9}

STARTERS

HOME CLASSICS

SALATE

Großer, bunter Salat  9,50€

wahlweise mit HOME Dressing ^{4,6,9}, Himbeerdressing ^{4,9}

ergänzt um

Kikohähnchenbrustfilet in Streifen 6,00

Gambas⁶ 6,00

gebratene Pilze  4,00

Lachsfilet⁶ 7,00

Räuchertofusticks ^{3,6,9} 5,50

UNSERE BOWLS

Thai ⁹ 9,50€

warm: Reis, geröstetem Blumenkohl, Zuckerschoten, Chinakohl, bunten Möhren und Mango, mit Curry-Kokos Sauce und geröstetem Sesam

Mediterran ^{6,8,9} 8,50€

warm: Nudeln, geschmolzenen Kirschtomaten, Rucola, Parmesan, Oliven, Mozzarella und gebackenen Auberginen, mit Tomaten-Basilikum Sauce und Brot Crunch

Fruchtig ¹ 8,50€

kalt: mariniertes Perl Couscous und Hirse, Salat, Paprika und Weintrauben, fruchtiges Dressing^{6,10}

zusätzliche Toppings

Kikohähnchenbrustfilet in Streifen 6,00

Portion Gambas⁶ 6,00

Lachsfilet⁶ 7,00

Räuchertofusticks ^{3,6,9} 5,50

gebratene Pilze  4,00

////// SALATE & BOWLS //////////////

HOME CLASSICS

ALL-TIME FAVORITES

Hamburger⁴ _____ **8,50€**

Cheeseburger⁴ _____ **9,50€**

unsere Patties bestehen aus 180 g reinem Rindfleisch

*jeweils auf unserem Brioche Bun, mit Salat, Tomate, frischer Gurke, gerösteter Zwiebel und unserer eigenen Burgersauce ,
dazu frischer Krautsalat*

Vegan Burger (Beyond Meat^{1,6,9})  _____ **9,50€**

oder unser hausgemachter Patty  _____ **10,50€**

*auf unserem Vegan Brötchen mit Salat, Tomate, frischer Gurke, gerösteter Zwiebel und unserer eigenen Burgersauce, dazu
frischer Krautsalat, alternativ auf Brioche Bun (dann vegetarisch)*

optional zum Burger

eine kleine Portion Fritten mit Mayo  ^{4,6} oder Ketchup ^{3,9}

2,50

MAINS

Brokkoli-Süßkartoffel Puffer  _____ **10,90€**

mit veganer Aioli 

Spaghetti mit Kalbsragout mit Tomate und Grand Parmesan _____ **14,50€**

Spaghetti aglio e Olio  _____ **10,50€**

mit Peperoni und Grand Parmesan⁷

Knuspriges halbes Kikokhähnchen _____ **17,90€**

mit Fritten und frischem Krautsalat

300g Filet vom Französischen Jungbull _____ **34,90€**

aus artgerechter Weidehaltung

mit mediterranem Grillgemüse und Kartoffelgratin, zur Wahl: Hollandaise, Kräuterbutter oder BBQ ^{2,3,4,9} Sauce

Teriyaki Lachsforellenstück in einem Gemüsepackchen⁵ _____ **21,90€**

mit einer Zitronenbutter und Butterreis

Für Kids

Spagetti mit Tomatensauce ³ _____ *5,50*

knusprige Hähnchenhäppchen mit Fritten _____ *6,50*

////// ALL-TIME FAVORITES & MAINS ///////////////

HOME CLASSICS

DESSERTS

Eis mit Früchten _____ 5,20€

vegan und vegetarisch, fragt bei unserem Service

Warmer Schokokuchen mit Haselnusseis _____ 8,90€

ZUSATZSTOFFE

1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Geschmacksverstärker, 4: mit Süßungsmittel, 5: enthält eine Phenylalaninquelle, 6: mit Antioxidationsmittel, 7: mit Phosphat, 8: geschwärzt, 9: geschwefelt, 10: gewachst, 11: chininhaltig, 12: Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen., 13: enthält Sojaöl, aus gentechnisch veränderter Soja hergestellt

ALLERGENE

Unsere Speisen enthalten Allergene. Bitte fragt unsere Kollegen aus dem Service nach einer entsprechenden Auflistung!

KENNZEICHNUNG



vegetarisch



vegan

Unsere vegetarischen Speisen können Käse beinhalten, der mit tierischem Lab hergestellt wurde. Wenn ihr das nicht möchtet, wählt etwas ohne Käse oder ein veganes Gericht aus.

DESSERTS

GETRÄNKEKARTE HOME

Frisch Gezapftes vom Hahn

König Pilsner _____	0,25 l	__ 2,80€
_____	0,40 l	__ 3,80€
Bolten Alt _____	0,25 l	__ 2,80€
_____	0,40 l	__ 3,80€
Starnberger Helles _____	0,30 l	__ 3,30€
_____	0,50 l	__ 4,50€

Biere in der Flasche

Th. König Zwickel _____	0,33 l	__ 3,50€
Budweiser _____	0,33 l	__ 3,50€
Astra Urtyp _____	0,33 l	__ 3,50€
Astra Rakete _____	0,33 l	__ 3,50€
Heineken _____	0,33 l	__ 3,50€
San Miguel _____	0,20 l	__ 2,80€
Benediktiner Weizen _____	0,50 l	__ 4,50€
Hell		
Benediktiner Weizen _____	0,50 l	__ 4,50€
Dunkel		

Alkoholfreie Flaschenbiere

König Pilsener _____	0,33 l	__ 3,50€
Bitburger Radler _____	0,33 l	__ 3,50€
Benediktiner Weizen Alkoholfrei _____	0,50 l	__ 4,50€
Vita Malzbier _____	0,30 l	__ 3,00€

SOFTDRINKS

Rheinfelsquelle Klassik _____	0,25 l	2,60€
_____	0,70 l	5,90€
Rheinfelsquelle Naturelle _____	0,25 l	2,60€
_____	0,70 l	5,90€
Sinalco Cola ^{1,2} _____	0,33 l	3,30€
Sinalco Cola Zero ^{1,2,3} _____	0,33 l	3,30€
Sinalco Cola Orange ¹ _____	0,33 l	3,30€
Sinalco Cola Zitrone _____	0,33 l	3,30€
Sinalco Cola Zitres ¹ _____	0,33 l	3,30€
Sinalco Cola Mix ^{1,2} _____	0,33 l	3,30€
Bionade Naturtrübe _____	0,33 l	3,50€
Orange		
Bionade Naturtrübe _____	0,33 l	3,50€
Zitrone		
Bionade Holunder _____	0,33 l	3,50€
Bionade Ingwer - Orange _____	0,33 l	3,50€
Sun Iced Tea Lemon _____	0,33 l	3,50€
Sun Iced Tea Peach _____	0,33 l	3,50€
Schweppes Bitter Lemon ⁴ _____	0,20 l	2,80€
Schweppes Ginger Ale ¹ _____	0,20 l	2,80€
Schweppes Ginger Beer ¹ _____	0,20 l	2,80€
Schweppes Wild Berry ^{1,2} _____	0,20 l	2,80€
Schweppes Wild Peach ^{*1} _____	0,20 l	2,80€

SÄFTE

Apfelsaft _____	0,30 l	3,50€
Orangensaft		
Maracujasaft		
Ananassaft		
Kirschsaff		
Rhabarbersaft		
Bananennektar		
Alle Säfte als Schorle _____	0,30 l	3,30€
	0,50 l	5,90€
Alle Säfte (100% Fruchtanteil, ungezuckert)		

TONIC WATERS

Schweppes Tonic Water ⁴ _____	0,20 l	2,80€
Thomas Henry Tonic Water ⁴ _____	0,20 l	3,00€
Seventeen Tonic ⁴ _____	0,20 l	3,00€
Fever - Tree Dry Tonic ⁴ _____	0,20 l	3,00€
Fever - Tree Elderflower Tonic ⁴ _____	0,20 l	3,00€
Le Tribute Tonic ⁴ _____	0,20 l	3,00€

HEIßE GETRÄNKE

Kaffee Creme ² _____	2,30€
Home Brew Kaffee ² _____	2,30€
Entkoffeinierter Kaffee _____	2,30€
Espresso ² _____	2,20€
Doppelter Espresso ² _____	3,20€
Cappuccino mit Milch ² _____	2,80€
Milchkaffee ² _____	3,50€
Latte Macchiato ² _____	3,50€
Kakao mit Milch _____	3,50€
Kakao mit Milch und Sahne _____	4,00€
Frischer Minz - Ingwer - _____	3,80€
Tee mit Honig _____	
Frischer Minz - Ingwer - Zitrone _____	3,80€
Tee mit Honig _____	
Div. Teesorten _____	2,50€

*Wir bieten
dir nicht nur
laktosefreie
Milch als
alternative
an, sondern
auch Soja- und
Hafermilch!*

APERITIFS

Aperol Spritz ^{1,4} _____	0,20 l	6,80€
Aperol Maracuja Spritz ^{1,4} _____	0,20 l	6,80€
Hugo _____	0,20 l	6,80€
Deja Vu Tonic ⁴ _____	0,20 l	6,80€
Lillet Wild Berry ^{1,2} Sulfite _____	0,20 l	6,80€
Strawberry Gin Wild Berry ^{1,2} _____	0,20 l	6,80€
Martini _____	0,05 l	4,50€

LONGDRINKS

Campari Orange ^{1,4} _____	0,30 l	7,50€
Cuba Libre ^{1,2} _____	0,30 l	7,50€
Vodka Lemon ⁴ _____	0,30 l	7,50€
Vodka Red Bull ^{1,2} _____	0,30 l	8,00€
Whiskey Cola ^{1,2} _____	0,30 l	7,50€
43er mit Milch _____	0,30 l	6,50€
Tanqueray Gin mit Tonic ⁴ _____	0,30 l	8,00€

SPIRITUOSEN (2CL)

Averna _____	2,50€
Ferbet - Branca _____	2,50€
Mescladis _____	2,50€
Jägermeister _____	2,50€
Ramazzotti _____	2,50€
Ramazzotti Menta _____	2,50€
Campari ¹ _____	2,50€
Cointreau _____	2,50€
Hierbas _____	2,50€
Pernod _____	2,50€
Sambuca _____	2,50€
Baileys _____	2,50€
Malibu _____	2,50€
Ouzo _____	2,50€
Martini Bianco _____	2,50€
Prinz Hausschaps Marille _____	2,50€
Prinz Williams Christ Birne _____	3,50€
Prinz Haselnuss Schnaps _____	3,50€
Grappa _____	3,50€
Linie Aquavit _____	3,00€
Three Sixty Vodka _____	3,00€
Belvedere Vodka _____	4,00€
Jose Cuervo Tequila _____	3,00€
Licor 43 _____	2,50€
Havana Club 3 Jahre _____	2,50€
Havana Club 7 Jahre _____	4,00€
Bacardi _____	2,50€
Calvados _____	2,50€
Jack Daniels _____	3,00€
Johnnie Walker Scotch Red Label _____	3,00€
Jim Beam Bourbon _____	3,00€
Chivas Regal _____	5,00€
Frangelico _____	4,00€

LET THE EVENING BE GIN (4CL)

Home Base Gin by Frenkel _____	8,00€
Tanqueray _____	5,00€
Monkey 47 _____	9,00€
The Illusionist Dry Gin _____	8,00€
Gin Mare _____	8,00€
Gin Raw _____	9,00€
Hendrick´s Gin _____	8,00€
Windspiel _____	9,00€
Gin Sul _____	8,00€
Boar Gin _____	8,00€
Brockmans Gin _____	8,50€
Citadelle Gin _____	8,00€
The Botanist _____	8,00€

COCKTAILS

Caipirinha _____	0,3 l _____	8,50€
Mojito _____	0,3 l _____	8,50€
Jäger Mule ^{1,4} _____	0,3 l _____	8,50€
Moscow Mule ^{1,4} _____	0,3 l _____	8,50€
Sex On The Beach ^{1,2} _____	0,3 l _____	9,00€

HOME SPECIALS

Aperol Spritz mit Maracujasaft ^{1,4} _____	0,2 l _____	6,80€
White Peach Spritz ¹ _____	0,2 l _____	6,80€
Lillet White Peach ^{1,2} Sulfited _____	0,2 l _____	6,80€

WEINKARTE HOME

*Unsere Weinkarte ist anders – wir sortieren nicht nach Ländern
oder Rebsorten, wir sortieren nach Geschmack.
Also, worauf haben Sie Lust ?*

ZUM START

Fein

Prosecco „Treviso“, La Contesse / Venetien – 4,00€

100% Prosecco

*Glänzende hellgelbe Robe mit schönem Mousseux. Fruchtiges Bukett, mild
und spritzig am Gaumen. Inbegriff fröhlicher, italienischer Lebensart!*

Feiner

Cremant de Limoux rosé „1531“ / Languedoc – 5,50€

70% Chardonnay, 20% Chenin Blanc, 10% Pinot Noir

*Glänzend lachsfarben mit brillanten Reflexen. Frisch und lebhaft in der Nase
mit feinen Noten nach weißen Blüten, hellen Früchten und einem Hauch
frischer Kirsche. Lebhaft am Gaumen, delikat und gut strukturiert durch die
Präsenz der Pinot Noir.*

So richtig fein

Champagne, Guerlet Deguerne 1er Cru / Champagne – 9,50€

50% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier, 25% Chardonnay

*Unser „Geheimtipp-Champagner“, der einige der großen Namen in vielen
Verkostungen um Längen geschlagen hat. Feines Mousseux, wunderbar
cremig, feine Aromen von Honigmelone und Apfel, beeindruckende Länge.*

WEIßES

Frisch / Fruchtig

Domaine Menard, Le Connoisseur / Gascogne – 5,90€

60% Colombard, 20% Sauvignon blanc, 20% Gros Manseng.

Expressives Bouquet nach Grapefruit, Pfirsich und weißen Blumen.

Frisch und aromatisch am Gaumen mit knackiger Frucht.

Jochen Schmitt, Riesling „3 Steine“ / Pfalz – 6,50€

100 % Riesling

Drei Steine bezieht sich auf die Komposition des Rieslings von drei verschiedenen Bodenarten. Die Früchtearomen aus dem Buntsandstein, die rassig-kraftige Art der Lössböden und die Mineralität des Kalksteins. Pfirsich- und Apfelduft, gepaart mit der typisch saftigen Art.

Uli Metzger, „GreenVieh“ / Pfalz – 6,50€

90% Weißburgunder, 10% Pinot Auxerrois

Ausbalancierter Duft mit schönen Noten von reifen Mirabellen, etwas Birnenkompott sowie einem Hauch von Vanillezucker und gerösteten Mandeln.

Weich am Gaumen, angenehm schlank und süffig.

Alain Assadet, Menetou Salon / Loire – 7,50€

100 % Sauvignon blanc

Eleganter, frischer und runder Weißer, sehr reichhaltig und lebendig mit der charakteristischen Sauvignonfrucht. Intensive Noten von Litschi und Passionsfrucht strömen in die Nase, fruchtig florale Aromen kitzeln den Gaumen.

Fontan, „Tattoo“ / Gascogne – 7,50€

80% Sauvignon, 20% Gros Manseng

Süffige und frische Cuvée voller Saft und Frucht am Gaumen. Verführerisches Bouquet von Maracuja, Mango und Guave, ergänzt von Zitrusaromen, Grapefruit, Stachelbeere und Blütennoten.

WEIßES

Frisch / Fruchtig

Daniel Hecquet, „Puy 178“ / Perigord – 7,50€

95 % Sauvignon blanc , 5 % Sémillon

Herrlich frischer und aromatischer Weißwein, mit knackiger Frucht und einem fein austarierten Spiel von Süße und Säure.

Moncaro, Verdicchio dei Castelli di Jesi / Marken – 5,90€

100% Verdicchio

Feine Nase von Pfirsichnoten und blumigen Eindrücken. Die dezente Restsüße harmoniert am Gaumen hervorragend mit der angenehmen frischen Säure.

Säurearm / Mild

Olivier Ramé, „Les Plos“ Chardonnay / Languedoc – 7,50€

95% Chardonnay, 5% Gros Manseng

Im Mund erstaunlich ausgefallen, der Wein entwickelt Aromen von Passionsfrucht und ist mit viel Geschmeidigkeit versehen, was dem Wein eine sehr schöne Länge verleiht.

Martin Korrell, Grauburgunder „Vom Tonmergel“ / Pfalz – 7,50€

100 % Grauburgunder

Rebsortentypische, fruchtig-nussige Nase mit Anklängen von Vanille, die sich auch am Gaumen wiederfinden. Trocken und saftig, gehaltvoll mit dezenter Säure und cremigem Schmelz im Abgang.

Corte Noa, Lugana / Lombardei – 8,50€

100% Trebbiano di Lugana

Strohgelbe Robe. Intensives Bouquet nach getrockneten Früchten, sowie frischen Pfirsich- und Zitrusnoten. Feingliedrig und elegant am Gaumen mit filigraner Frucht und feiner Mineralität.

Cantina La Salute, Pinot Grigio „Sior Sante“ / Venetien – 7,50€

100 % Pinot Grigio

Angenehm leicht mit Aromen von reifen Äpfeln und exotischen Früchten. Nussige Noten am Gaumen im Wechselspiel mit dezenter Säure - bei reichlich Substanz.

WEIßES

Säurearm / Mild

Empordàlia Mabre / Katalonien – 7,50€

100 % Garnacha blanca

Hellgelbe Robe mit grünlichen Reflexen. Intensive Aromen von weißen Blüten und exotischen Früchten im Bouquet. Sehr cremig und dicht am Gaumen, mit frischer Frucht und einem Hauch Minze im Abgang.

Kraftvoll / Intensiv

La Croisade, Chardonnay Reserve / Languedoc – 7,50€

100 % Chardonnay

Goldgelbe Robe, elegantes Bouquet mit intensiven Aromen von reifen Äpfeln sowie Noten von Bourbon-Vanille und Toffee. Dicht am Gaumen, sehr weich und seidig mit subtilen Würznoten im langen Finale.

Jean – Marc Autran, Sablet blanc / Rhône – 8,50€

30% Grenache blanc, 30% Viognier, 20% Marsanne, 20% Roussane

Traumhaft konzentrierter Weißer. In der Nase dominieren Aromen von weißen Blüten, hellen Früchten und Honig. Dem Gaumen bietet dieser mächtige Weiße viel Saft und Fleisch, ein feines Spiel von Frucht und Mineralität und im Abgang ein donnerndes Finale.

Marco Rizzoli, „Pecten“ / Apulien – 8,50€

100% Fiano

Strohgelbe Robe mit glänzenden, grünlichen Reflexen. Frischfruchtiges Bouquet mit Noten von Limette, Orange, Ananas und Passionsfrucht. Frisch und lebendig am Gaumen mit einer perfekten Balance von Säure und Schmelz.

ROSÉ

Saftig / Beerig

Corte St. Egidio, Bardolino Chiaretto / Venetien – 5,90€

65 % Corvina Veronese, 35 % Rondinella

Helles Rosé in der Farbe. Elegantes Bouquet von Rosen und Veilchen.

Frisch und saftig am Gaumen mit fruchtigem Nachgeschmack.

Uli Metzger „Redvieh“ – Blanc de Noir / Pfalz – 6,50€

85% Spätburgunder, 8% Merlot, 7% Tempranillo

Angenehmer Duft, der an Erdbeeren erinnert. Viel Saft am Gaumen,

mit feiner Frucht von reifen Mirabellen und einer schönen Birnennote.

Stefan Müller, Spätburgunder rosé / Saar – 6,50€

100 % Spätburgunder

Komplexe Nase mit Aromen nach Erdbeere, Himbeere und Kirsche.

Unglaublich saftig am Gaumen mit lebendiger Frische, satter Frucht,

Mineralität und cremiger Textur.

Domaine Menard, Le Connoisseur rosé / Gascogne – 5,90€

60 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 10 % Syrah, 10 % Tannat

Anregendes Bouquet von roten Früchten, untermalt von einer Vanillernote.

Frisch und fruchtig am Gaumen mit delikater Restsüße.

Säurearm / würzig

Heiner Sauer, Rosado de Bobal / Utiel Requena – 5,90€

95% Bobal, 5% Cabernet-Sauvignon

Ein Rosé der Extraklasse, vinifiziert aus Trauben von 85 Jahre alten

Bobalrebstöcken: Üppige Aromenpracht, perfekt ausbalancierte Weinsäure,

viel Schmelz und reife Johannisbeerfrucht.

The Guv' nor rosado / Andalusien – 6,50€

70 % Garnacha, 20 % Bobal, 10 % Tempranillo

Leuchtend pinke Robe. Delikate Aromen von roten Früchten im Bouquet.

Frisch, saftig und fruchtig am Gaumen mit einer perfekten Balance zwischen

lebendiger Säure und angenehmer Restsüße.

ROTES

Fruchig / Leicht

Domaine Menard, Le Connoisseur rouge / Gascogne – 5,90€

60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Rubinrote Robe, intensive Aromen von Kirschen und roten Beeren in Nase und Mund, sehr weich am Gaumen und unkompliziert zu trinken.

Le Carredon, Merlot / Languedoc – 6,60€

100 % Merlot

Tiefes Rubinrot. Harmonisches Bouquet von roten Früchten, gefolgt von einem Touch Gewürzen. Weich und geschmeidig am Gaumen mit breiter Fruchtpalette.

Giarola, Sperona, Bardolino Superiore / Venetien – 8,50€

70 % Corvina Veronese, 20 % Rondinella, 10 % Cabernet Sauvignon

Intensives Purpurrot in der Robe. Würziges Bouquet mit feinen Zimtnoten und Aromen von Waldfrüchten. Sehr elegant am Gaumen mit balsamischen Noten, intensiver Frucht nach Johannisbeere und einer feinen Restsüße, getragen von einer soliden Tanninstruktur.

Fattoria Minini, „Il Battimano“ Primitivo / Apulien – 6,50€

100 % Primitivo

Dunkles Brombeerrot. Fleischiger Wein mit attraktiver weicher Frucht. Am Gaumen ausgeglichen und süffig.

Bodegas Paniza, „Origins“ / Zaragoza – 6,50€

50% Tempranillo, 50% Cabernet Sauvignon

Dichte Frucht von reifen dunklen Beeren und Pflaumen in Nase und Mund werden abgerundet durch Aromen von Gewürzen, Schokolade und Lakritz. Sehr saftig am Gaumen und wunderbar leicht.

Jochen Schmitt, Cuvée rot / Pfalz – 7,00€

75 % Spätburgunder, 15 % Sankt Laurent, 10 % Dornfelder

Ein moderner, deutscher Rotwein, der mit seiner feinfruchtigen und süffigen Art leicht gekühlt auch im Sommer Spaß macht. Im Bouquet dominieren frische Aromen von Himbeeren und eingelegten Kirschen, untermalt von feinen Würznoten

ROTES

Rund / Weich

La Croisade, Cabernet & Syrah / Languedoc – 6,50€

50% Syrah, 50% Cabernet Sauvignon

Tiefdunkles Rot, die Nase wird dominiert von reifen Beeren mit Gewürz und Röstnoten. Sehr harmonisch, konzentriert und weich im Mund mit lang andauerndem Finish.

Les Courtines, Merlot & Cabernet / Languedoc – 6,50€

50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

Elegantes und komplexes Bouquet mit Aromen von Cassis und Pflaumen, grünem Pfeffer sowie etwas Vanille und Toffee. Sehr konzentriert und zugleich samtig am Gaumen.

Ca del Sette, „Appassionante“ / Venetien – 6,50€

50 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 10 % Rondinella

Delikate Aromen roter Früchte und schwarzer Süßkirschen in Nase und Mund, die im Nachgeschmack von einer leichten Kakao- und Zimtnote abgerundet werden. Sehr ausgewogen und vollmundig

Château Grand Moulin, 100% Grenache / Languedoc – 7,50€

100% Grenache noir

Ebenso komplex wie mächtig - ein Rotwein mit vibrierenden Aromen von schwarzen Kirschen, getrockneten Pflaumen, Wildkräutern und einer feinen Lakritznote am Gaumen.

José Neiva Correia, Vega / Douro – 7,50€

40 % Touriga Franca, 30 % Touriga Nacional und 30 % Tinta Roriz

Eine vollmundige Cuvée aus klassisch portugiesischen Rebsorten. Vor einem Gerüst samtweicher Tannine blitzt die Frucht von reifen Pflaumen und Kirschen auf, zu der sich im eindrucksvollen Abgang feine mineralische Noten gesellen.

ROTES

Kraftvoll / Intensiv

Odoardi, Terra Damia / Kalabrien – 9,50€

30% Gaglioppo, 30 % Magliocco, 20 % Nerello Cappuccio, 20 % Greco Nero

Konzentrierter und komplexer Wein mit Aromen roter und schwarzer Beeren, Anklängen von Vanille und dunkler Schokolade. Samtig weich am Gaumen mit gut eingebundenem Tanningerüst, kräftig und satt, bei sehr schöner Länge.

Bianai, Crianza / Rioja – 8,50€

80% Tempranillo, 15% Garnacha, 5% Mazuelo

Intensives Kirschrot in der Robe. Komplexes Bouquet mit Aromen von roten und schwarzen Früchten, Lakritz, Zimt, Röst- und Gewürznoten. Seidig und voll am Gaumen mit sanft eingebautem Tannin und frischer Frucht. Diese Cuvée lagert für 12 Monate in Fässern aus amerikanischer Eiche und mindestens weitere 6 Monate auf der Flasche.

Revolution Solaire / Languedoc – 9,50€

70% Syrah, 30% Marselan

Eine Art „Supertoskaner“ aus dem Languedoc: Ebenso komplexer wie mächtiger Rotwein mit vibrierenden Aromen von schwarzen Kirschen, getrockneten Pflaumen und Wildkräutern mit richtig langem Finish.

Marco Rizzoli, „Parva Culpa“ / Apulien – 11,00€

100% Nero di Troia

Hier wird man schon über die Nase mit intensiven Aromen von dunklen Früchten und Noten von Veilchen und Sternanis gefangen. Den Gaumen hüllt der wuchtige Rote mit der Frucht von reifen dunklen Beeren und samtweichen Tanninen ein, bevor er im Abgang wohlige Wärme verströmt und mächtig Lust auf den nächsten Schluck macht.

FLÜSSIGES DESSERT

Grappe / Obstbrände / Calvados / Cognac / Armagnac / Rum _____

HINWEIS

Unsere Weine enthalten Sulfite