




## UNSERE SOMMERKARTE


Frisch gekocht und freundlich serviert von 11<sup>30</sup> – 15<sup>00</sup> und von 17<sup>00</sup> – 21<sup>30</sup> Uhr


Unser Küchenchef Joe Roselt und sein Team haben sich Kreationen einfallen lassen, die eine Harmonie in Geschmack und Sensorik ergeben. Daher empfehlen wir, die Gerichte so zu genießen, wie sie in der Speisekarte beschrieben sind. Auf Allergien und Unverträglichkeiten nehmen wir natürlich gerne Rücksicht. Frag dazu gerne unser kompetentes Servicepersonal.

Wir wünschen einen guten Appetit!

### BOWLS

**Grüne Bowl**  klein 6€ | groß 9€  
Junger Spinat, roter Mangold & Salatherzen |  
mariniertes Salatgemüse | Mangochutney | Cashewkerne

Dressings: Joghurt-Estragon Dressing oder Tomaten-Grapefruit Vinaigrette 

**Sonnenbowl**  klein 8€ | groß 12€  
Süßkartoffelpüree | Zitronen-Quinoa | gelbe Bete | Aprikosenconfit |  
Erdnusscrunch | junger Spinat

Dazu:  
karamellisierte Ziegenkäse 6€  
marinierte Flusskrebsschwänze 8€  
vier Riesengarnelen 10€

**Brotauswahl mit hausgemachtem Pesto** 3€  
Ciabatta aus eigener Produktion |  
mit Olive, getrockneter Tomate oder Kräutern verfeinert

### VORSPEISEN

**Gebeizte Fjordforelle** 11€  
Gepickelte gelbe Bete | Safranmayo | Keta-Kaviar | Grapefruit-Tomaten Gazpacho


**Karamellisierte Ziegenkäse** 9€  
Zitronen – Quinoa | kandierte Cashewkerne | Aprikosenconfit | roter Mangold

### SUPPE

**Süßkartoffel - Cocos Suppe**  klein 6€ | groß 9€  
Mango | Shisokresse

Dazu:  
marinierte Flusskrebsschwänze 8€

## HAUPTGÄNGE

<b>Tarte von Pilzen und Lauch</b>	13€
Parmesan   Selleriepüree   junger Spinat	
<b>Penne al Zafferano</b>	16€
Safran-Zitronensoße   gebratene Zwerg - Artischocken   Zuckerschoten	
<b>Gebratener wilder Brokkoli</b> 	15€
Süßkartoffelpüree   Aprikosenconfit   Pak Choi   Erdnusscrunch	
Dazu:	
vier Riesengarnelen	10€
rosa gebratener Lammrücken	14€
Meerbarbenfilet	8€

## FISCH

<b>Auf der Haut gebratenes Filet vom Adlerfisch</b>	24€
Kaffeeschaum   Pak Choi   Selleriepüree   Meeresspargel   Aprikosenconfit	
<b>Sanft gegartes Meerbarbenfilet</b>	21€
Wilder Brokkoli   Chorizorisotto   Mangochutney   Erdnusscrunch	

## FLEISCH

<b>Rosa gebratener Lammrücken</b>	25€
Steinpilzkruste   breite Bohne   Thymianpolenta   Aprikosenconfit	
<b>Geschmorte Rinderschulter</b>	23€
Portweinjus   Süßkartoffelpüree   gebratener Pak Choi   rote Zwiebelmarmelade	
<b>Rinderfilet (200g) oder Entrecôte (300g) von der deutschen Färse</b>	28€
Portweinjus   wilder Brokkoli   Selleriepüree   Erdnusscrunch	

Wir veredeln regelmäßig verschiedene Fleischteile in unserem Reifeschrank. Bitte frag dazu gerne unser Servicepersonal nach unseren Dry Aged Angeboten.


## UNSER BURGER

<b>Esselföter Burger mit Sauerteig – Kartoffel Bun</b>	14€
200g Rinderhack   rote Zwiebelmarmelade   Bacon   Cheddar   Essiggurkencreme   Tomate&Rucola	
Dazu:	
Portion Fritten mit Blaubeeraioli	5€
kleiner Salat	5€

## KINDERKARTE

Penne mit Tomatensoße	6€
Portion Fritten mit Ketchup und Mayo	5€
Paniertes Fischfilet mit Rahmerbsen und Pommes oder Süßkartoffelpüree	8€
Cocos Milchreis mit Beerengrütze	6€

## DESSERT


<b>Cocos Milchreis</b> 	
Ananas   Cashewkerne   Mango	6€
<b>Griechisches Joghurtmousse</b>	
Beerenragout   Vanillecrumble   Limoncello-Gel	7€
<b>Crème Brûlée von der weißen Schokolade</b>	
Ananaschutney   Estragon   Batida de Coco Espuma	8€
<b>Italienische Käseauswahl</b>	
Mangochutney   Trauben   Cashewkerne	13€

Veredle Deinen süßen Nachtsch mit diesem wunderbaren Dessertwein. Eine besondere Empfehlung von unserem Weinspezialist Georg Wohlfahrt:

**Der SAUTERNES, Vin de Bordeaux**                      5cl 3,5 €                      10cl 6€

„Ein dunkles honigartiges Strohgelb in der Farbe, mit leicht bräunlich-orangen Reflexen. In der Nase präsentiert er sich intensiv nach Honig, Akazie und vanilligen Gewürznoten. Dieses Spektrum an Aromen zeigt er auch im Geschmack, sehr intensiv und wenig mit floralen Noten und feiner, blütenhoniger Süße.“

Eine Auswahl unserer Speisen kannst Du Dir auch für Zuhause abholen oder mit dem Drahtesel liefern lassen. Schau dazu mal auf unsere Internetseite [www.blauer-esel.de](http://www.blauer-esel.de) oder frag unser Servicepersonal nach einer Lieferkarte.

 = vegan

Alle Preisangaben verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Bei Fragen bzgl. Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter, sie werden Ihnen gerne das Infoblatt zur Verfügung stellen.

## GETRÄNKE

### WASSER

Wasser, gefiltert (mit oder ohne Kohlensäure)	0,5l	3,10€
Güstrower Mineralwasser „Gourmet“ feinperlig	0,25l	2,20€
	0,75l	5,50€
Güstrower Mineralwasser „Gourmet“ still	0,25l	2,20€
	0,75l	5,50€

### LIMONADEN

Fritz Kola 1,2	0,2l	2,60€
Fritz Kola ohne Zucker 1,2,10	0,2l	2,60€
Fritz Mischmasch 1,2	0,2l	2,60€
Fritz Limo Orange 2,12	0,2l	2,60€
Fritz Limo Apfel-Kirsch-Holunder	0,2l	2,60€
Fritz Limo Zitrone 12	0,2l	2,60€
Thomas Henry - Tonic Water 3,12	0,2l	2,90€
Thomas Henry - Bitter Lemon 3,12	0,2l	2,90€
Thomas Henry - Ginger Ale 2	0,2l	2,90€
Thomas Henry - Spicy Ginger	0,2l	2,90€

### SÄFTE, NEKTARE

Loona Orangensaft	0,2l	0,4l
Loona Apfelsaft naturtrüb	2,50€	4,80€
Loona Rhabarbarnektar	2,50€	4,80€
Loona Kirschnektar	2,50€	4,80€
Loona Ananassaft 12	2,50€	4,80€
Loona Bananennektar 12	2,50€	4,80€
Loona Marakujanektar 12	2,50€	4,80€
Selbstverständlich sind alle unsere Säfte/Nektare auch als Schorle erhältlich.	2,20€	4,60€
Bauer Ginger Verde Bio	0,3l	4,00€

### HEISSGETRÄNKE

Caffé Crema 1	2,50€
Pott Caffé Crema 1	4,00€
Espresso 1	2,10€
Espresso Doppio 1	3,50€
Espresso Macchiato 1,6	2,40€
Cappuccino 1,6	2,80€
Cappuccino groß 1,6	3,80€
Latte Macchiato 1,6	3,50€
Milchkaffee 1,6	3,20€
Heiße Schokolade mit Sahne 6	3,60€

### TrinkMeerTee aus kontrolliert biologischem Anbau

Wogen Glätten Grüntee, zart und fruchtig 1	0,35l
Auf Tauchstation Früchtetee, Sanddorn, Orange-Quitte	4,30€
Punkt 5 am Hafen Schwarztee, First Flush Darjeeling 1	4,30€
Frischer Friese Kräutertee mit Pfefferminze	4,50€
Land in Sicht Kräutertee, zart und fruchtig	4,30€
Rückenwind Früchtetee mit Beerengeschmack	4,30€

## BIERE

0,3l 0,5l

Vom Fass:

Lübzer Pils <sup>A</sup>

3,10€ 4,40€

Alster <sup>A,4</sup>

3,10€ 4,40€

Duckstein Original <sup>A</sup>

3,50€ 4,60€

Duckstein Weizen <sup>A</sup>

3,50€ 4,60€

Aus der Flasche:

Grimbergen Double <sup>A</sup>

0,33l 4,50€

Lübzer alkoholfrei <sup>A</sup>

0,33l 3,10€

Erdinger Weizen alkoholfrei <sup>A</sup>

0,5l 4,20€

## CIDER

Aus der Flasche:

Somersby Apple, Mango Lime, Red Rhubarb

0,33l 3,50€

## APERITIF

Lillet Berry <sup>L</sup> Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry

25cl 6,80€

Rosé Tonic <sup>3,12,L</sup> Belsazar Rosé, Tonic Water

25cl 6,80€

Aperol Spritz <sup>2,3,L</sup> Aperol, Prosecco, Sodawasser

25cl 6,80€

Aperol <sup>2,3</sup> pur auf Eis

5cl 4,00€

Campari Orange Campari, Orange

25cl 6,80€

Ramazotti Rosato Mio Ramazotti Rosato, Prosecco, Basilikum

25cl 6,80€

Belsazar Vermouth White, Red oder Dry <sup>L</sup>

5cl 5,10€

Lustau Sherry Fino, Deluxe Cream <sup>L</sup>

5cl 3,90€

## COCKTAILS MIT ALKOHOL

Ginger Verde Cocktail

6,80€

Ginger Verde, Gin

Rhubarb

7,50€

Rhabarbernektar, Rum, Vanillesirup, Zitronensaft, Sodawasser

Martini Cocktail

5,80€

Vodka, Vermouth <sup>L</sup>

## COCKTAILS OHNE ALKOHOL

Fruit Explosion <sup>3</sup>

4,90€

Orangensaft, Maracujanektar, Bananennektar, Kirschsft, Vanillesirup <sup>12,10</sup>

BLAUER ESEL

5,10€

Maracujanektar, Ananassaft, Schweppes Tonic, Curaçaosirup <sup>2,12,3,10</sup>

## WEISSWEIN

	<b>Glas 0,2l</b>	<b>Fl. 0,75l</b>
<b>Weißburgunder Weingut Knöll &amp; Vogel, Pfalz</b> L Ein leichter, feiner und geschmeidiger Weißwein mit harmonischem Abgang.	6,30€	21,50€
<b>Grauburgunder Weingut Knöll &amp; Vogel, Pfalz</b> L Fruchtiger, kräftiger Weißwein, verführerisches Bukett nach Aprikose und Honig, am Gaumen wunderbar weich mit schmelziger Frucht.	6,30€	21,50€
<b>Gewürztraminer Weingut Knöll &amp; Vogel, Pfalz</b> L Kabinett (lieblich), Aprikose, Rosen und ein dezentes Muskataroma, harmonische Würze und ausgeprägte Restsüße.	5,20€	17,50€
<b>ASIA de CUBA - Cosmopolitan Riesling</b> L Mit dem Asia de Cuba (Cosmopolitan Riesling) zeigt der Winzer Gunther Hiestand die Vielseitigkeit des deutschen Rieslings. Die leichte Süße spielt gekonnt mit erfrischenden Zitrus-Apfel- und Quittenaromen am Gaumen.	8,10€	28,00€
<b>Grüner Silvaner Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz</b> L Neben den jugendlichen Ananas-, Kiwi- und Limettennoten zeigt er auch fülligen Birnenduft sowie exotische Sternfrucht (Karambole) und eine leichte Kräuterfrische.	6,30€	21,50€
<b>Auxerrois Weingut Kesselring, Pfalz</b> L Im Duft begeistert der Wein mit feinen Noten von Mirabelle und Nuss. Im Geschmack zeigt er eine harmonisch milde Säurestruktur.	6,30€	21,50€
<b>Sauvignon Blanc Saint Claire, Neuseeland</b> L Knackig und ausgewogene Säure. Passionsfrucht schwarze Johanesbeere und Stachelbeere springen einem förmlich entgegen.	8,10€	28,00€

## ROSÉWEIN

	<b>Glas 0,2l</b>	<b>Fl. 0,75l</b>
<b>Passitivo Rosé Primitivo IGT Paolo Leo, Apulien Italien</b> L Fruchtige Aromen mit Noten von roten Früchten wie Kirschen und Erdbeeren.	6,40€	22,00€

## ROTWEIN

	<b>Glas 0,2l</b>	<b>Fl. 0,75l</b>
<b>Amarone della Valpolicella Classico „Reius“ Sartori, Venetien, Italien</b> L Ein konzentrierter, aromatischer Wein mit fruchtigem, dunklem Bukett, würzige Noten und einem samtigen Geschmack.		59,00€
<b>Passo del Cardinale DOP Paolo Leo, Apulien, Italien</b> L „Gang des Cardinals“, dunkle Beeren, rote Früchte und viele Gewürze. Eine ausgeprägte Fruchtaromatik. Passend zu einem Primitivo. Kraftvoll und doch elegant.	7,20€	25,00€
<b>„ORFEO“ Negroamaro IGP Paolo Leo, Apulien, Italien</b> L Kraftvoll, eleganter Wein. Intensiv rot in der Farbe, sehr reiches und würziges Bukett mit Nuancen von Beerenfrüchten. Reich vollmundig mit angenehmer Struktur.	7,20€	27,00€
<b>Cabernet Sauvignon/Shiraz Delheim Südafrika,</b> L Würzig-pfeffriges Beerenbukett untermengt mit frischen, roten Früchten. Schöne Länge mit warmem Finish.	6,40€	22,00€
<b>Hereford Angus Malbec Bodegas La Rosa, Argentinien</b> L Am Gaumen Noten dunkler Waldfrüchte und Pflaumen, die feine Fruchtfülle vermengt sich mit würzigen Noten. Ein perfekter Steakwein.	6,30€	21,50€

## PROSECCO UND CO.

### SEKT, PROSECCO

	<b>Glas 0,1l</b>	
Sartori Prosecco Frizzante, Venetien, Italien L	4,50€	
Sartori Prosecco Spumante, Venetien, Italien L	5,50€	
	<b>Fl. 0,375l</b>	
Santa Margherita Spumante Rosato L	12,50€	
Santa Margherita Prosecco Brut DOCG L	12,50€	
<b>CHAMPAGNER</b>	<b>Fl. 0,75l</b>	
Moët Chandon Brut Impérial 12% tr. L	73,00€	

## WEINE & MEHR



### APERRO

#### Pizzolato Vino Spumante Rosé Extra Brut L

Ein absoluter Hingucker ist der Pizzolato Rosato Spumante Violette schon in der Flasche mit seinem leuchtenden und klaren Rosa. Im Glas verströmt dieser Aufmerksamkeit erregende Rosé-Schaumwein fruchtige Aromen von reifen, roten Kirschen und wilden Himbeeren, hinzu kommt ein leichter Blütenduft.

Fl. 0,75l

24,50€

#### Champagne Deutz Rosé L

Wenn schon der Duft ein wenig verrückt macht: Brot, Walnüsse und ein Hauch Erdbeere. Wenn es am Gaumen genussvoll prickelt: cremig, intensiv, mit einem eleganten Finale XXL. Wenn es Sie, gebieterisch wie ein Sonnenkönig, nach dem nächsten Gläschen dürstet, dann kann es sich nur um den Champagne Rosé von Deutz handeln. Einfach sensationell.

69,00€

### WEIßWEIN

#### Weißburgunder Gut Hermannsberg, Nahe L

Dieser animierende Weißburgunder vom Gut Hermannsberg duftet nach weißen Blüten und zarten Zitrusnoten. Am Gaumen ist der Weißwein von der Nahe zunächst elegant süßlich, cremig und frisch auf der Zunge. Auch dank seiner vulkanischen Mineralität ein schönes Geschmackserlebnis.

Glas 0,2l

6,90€

Fl. 0,75l

26,00€

#### Grauburgunder Andreas Bender, Mosel L

Der Grauburgunder duftet geradezu auffordernd nach reifen Birnen, Mirabellen, Äpfeln und den sortentypischen frischen Walnüssen. Am Gaumen ist er weich, zart cremig und vollmundig und ausgewogen.

6,90€

24,00€

#### Riesling Weingut Clemens Busch, Mosel L

Der Wein funkelt strahlend hellgelb mit grünlich-gelben Reflexen im Glas. Er duftet leicht nach Apfelkompott, reifer Stachelbeere und zart schmelzendem Mangoeis. Ein Hauch von Bisquits verleiht dem Wein eine angenehm weinige Note. Am Gaumen überzeugt der Wein mit Aromen von reifen Quitten, gelbem Apfel und delikater Grapefruit. Der hintersinnig-elegante Wein entwickelt am Gaumen beeindruckende Komplexität und eine herbfrische Mineralität, sein Abgang ist würzig und mineralisch.

6,90€

24,00€

#### Kaitui Sauvignon Blanc Markus Schneider, Pfalz L

Der Kaitui verströmt ein expressives Aroma aus Cassis und Stachelbeeren, Kiwi, Maracuja, Gras, Holunder und Zitrone. Am Gaumen ist er sehr frisch, aromatisch, druckvoll und mineralisch mit einer hervorragenden Länge.

8,10€

28,00€

#### Bitches Brew Leiner, Pfalz L zertifiziert nach Demeter

Halb und halb Weißburgunder und Scheurebe sorgen für saftige Frucht mit einem leicht tropischen Einschlag und animierende Kohlensäure. Ein wunderbaren Zischer!

8,20€

29,00€

#### Super Modeste Petnat Karina & Guillaume Lefevre 2019 L

Wann greifen wir zu einem Pet Nat? Champagner ist in dem Moment vielleicht zu abgehoben und Crémant ein bisschen zu ernst. Vielleicht wollen wir die Flasche draußen in der Sonne mit Freunden trinken und allzu feine Gläser wären eher hinderlich. Trotzdem soll's sprudeln und erfrischen und animieren. Wenig Alkohol, nicht zu teuer – ein pétillant naturel ist darauf ausgelegt, dass man die zweite Flasche auch noch aufzieht.

10,50€

39,00€

#### Geheimrat „J“ Wegeler Rheingau 2014 L

Der Wegeler "Geheimrat J" Riesling Spätlese trocken zeigt sich in klarem Gelb, mit feinsten grünlichen Glanzlichtern, im Glas. Aromen, die an reife Aprikosen, Zitronenverbene, vollreifer Cox Orange Apfel, geröstete Haselnuss und konzentrierte und eingekochte tropische Früchte erinnern, bestimmen das komplexe Bukett. Der „J“ verändert seine Aromatik spannend bei langsamer Erwärmung. Auf der Zunge schmeckt die Wegeler "Geheimrat J" Riesling Spätlese feinfruchtig, mineralisch, kompakt, straff, stringent und klar. Zitrische Aromen dominieren und werden von einer kräftigen mineralischen Note und Aromen vom Weinbergpfirsich begleitet. Der Nachgeschmack offenbart Aromen von Limette und viel Kiwi.

11,00€

42,00€

### ROSÉWEIN

#### Rosé Saigner Markus Schneider, Pfalz L

Dieser Rosé entsteht aus den besten Rotweipartien des Jahrganges. Die Trauben werden nicht gepresst, sondern der Most wird rein durch Saftabzug (ausbluten=saigner) aus den Gärfermentern gewonnen. Dieser wunderschöne, fruchtbetonte Rosé ist frisch, vollmundig, hat einen tollen Trinkfluss und ist total ausgewogen.

Glas 0,2l

6,50€

Fl. 0,75l

23,50€

#### Aix Rosé Maison Saint Aix, Provence L

Im Bouquet tummeln sich ausdrucksstarke und intensive Himbeeren, Schlehe, auch Sauerkirsche und Jasmin. Am Gaumen ist der AIX frisch, saftig und knackig. Er bleibt immer trocken und süffig, die Himbeere kommt hier eisgekühlt am Gaumen daher.

8,80€

29,00€

„Sink the Pink“ Rosé unfiltriert Uwe Schiefer L 49,00€  
 Der Wein erstaunt, verblüfft, schockiert. Rosé mal ganz anders. Da liegen richtige Gerbstoffe Auf der Zunge. Kühl, feinmaschig und herb füllen sie animierend zartbitter den Mund, sorgen Für weiche, fast cremige Physis, sind mehr Rotwein als Rosé.

#### ORANGEWINE die vierte Weinfarbe

„Jo Jo“ Orangewine Fio Wines 2018, Mosel L 10,50€ 40,00€  
 Direkt nach dem Öffnen duftet der Jo Jo etwas erdig unterlegt nach Orangen- und Birnenschale. Mit der Zeit an der Luft wird er immer frischer und tonischer. Orangenblüte, Schwarztee, Hagebutte, Pfirsicheistee, Oregano, und immer wieder Orange, die ironischerweise tatsächlich das aromatische Leitbild dieses Orangewines ist.

#### ROTWEIN

Unlitro Ampeleia, Toskana L zertifiziert nach Demeter Glas 0,2l Fl. 1,0l  
 6,30€ 29,00€  
 Besitzt eine Leichtigkeit und Eleganz, die einen irgendwie an Burgunder denken lässt und doch jene verführerische süße Würze, jenen süßlichen Duft nach reifen Kirschen, nach Rosmarin und Lavendel, der ganz eindeutig das Zeichen eines mediterranen Weines ist.

Cuvée Ursprung Markus Schneider, Pfalz L Glas 0,2l Fl. 0,75l  
 6,50€ 23,50€  
 Fast schwarz präsentiert sich die Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Portugieser, die reichhaltige Aromen verströmt. Der Wein duftet nach Cassis und Zwetschgen, Paprika, Zeder, Grafit und hat einen leichten Hauch von Minze und Pfeffer.

Montepulciano d’Abruzzo Tenuta Masciarelli, Abruzzo L 6,90€ 24,00€  
 Klassischer Montepulciano d’Abruzzo, betont frisch und nicht zu schwer. Kleine rote Beeren und Gewürze in der Nase, harmonisch und rund im Geschmack.

Cabernet Sauvignon Andreas Bender, Pfalz L 9,10€ 39,00€  
 Ein charaktvoller Wein mit Ecken und Kanten. Kraftvoll und würzig am Gaumen mit feinem Tannin, eingebundener Säure und typischer Cassisfrucht.

Rioja Crianza Dinastia Vivanco, Rioja L 8,80€ 35,00€  
 Elegante Frucht und feine Würze vom behutsamen Barrique-Ausbau fügen sich zu einem seidigen Roten. Er verströmt verführerischen und noblen Duft nach reifen Waldbeeren und getrockneten südlichen Kräutern. Etwas Edelholz. Anschmiegsamer Geschmack mit weicher Gaumenfülle und fein eingebundenem Tannin. Reifer, saftiger Fruchtkern.

Lezèr Elisabeta Foradori 2019 L zertifiziert nach Demeter 8,00 € 29,00€  
 Der Wein leuchtet in einem hellen rubinrot im Glas. Deutliche Erdbeere und Himbeere in der Nase. Am Gaumen angenehm fruchtig gepaart mit einer ganz leichten rauchigen Note und einer schönen Samtigkeit. Ein toller, leichter Rotwein, der sich wie ein dunkler Rosé anmutet, sehr burgundisch. Leicht gekühlt einfach perfekt für einen Frühlings- oder Sommerabend auf der Terrasse.

Valpolicella Cà Fiui 2018 L zertifiziert nach Demeter 10,00€ 38,00€  
 Inmitten von Weinbergen und Olivenbäumen befindet sich das Weingut Corte San’t Alda. Aus den Weinbergen, die den ganzen Tag der Sonne ausgesetzt sind, werden perfekt reife Trauben gewonnen. Sie geben diesem Valpolicella Charakterstärke und Ausgewogenheit. Corvina Grossa, Corvina Veronese, Rondinella und Molinara sind die wichtigsten Rebsorten für diesen Valpolicella neben anderen einheimischen Trauben wie Croatina und Rossara.

Campo Magri Valpolicella Ripasso 2016 L 49,00€  
 Im Februar wird der Valpolicella in Fässer aus Kirschbaumholz gefüllt, wobei ihm die fast vergorenen Beeren des Amarone hinzugefügt werden. Diesen Vorgang nennt man Ripasso. Durch das Ripasso-Verfahren, das 18 Monate dauert, erhält der Wein sein unverwechselbares Aroma von reifen Kirschen, wobei sich die würzigen, mineralischen und fruchtigen Komponenten zu einem finessenreichen und harmonischen Wein verbinden.

Barbera d’Alba Vigna Scarrone Vietti 2017, Piemont L 55,00€  
 Die Nase zeigt Schwarzkirsche in süßer Form. Erst langsam kommt süße rote Kirsche und Sauerkirsche dazu. Auch ein Hauch Blaubeere. Sehr intensiv, sehr dicht - aber nie süß und überhaupt nicht marmeladig. Samtig, reichhaltig, dicht, aber zugleich voller Feinheit. Der Mund noch seidiger und zugleich frisch und intensiv. Grandiose Dichte, unendliche Länge. Die Frische und die intensive Kirschfrucht verhalten erst nach Minuten.

Barolo Castiglione Vietti 2016, Piemont L 69,00€  
 Genießen Sie die Wärme und Fülle der Frucht, die Seidigkeit, die Eleganz - viel Sauerkirsche, Schlehe, Himbeere darunter, aber auch rote Johannisbeere und Lakritze nebst Holunder. Sehr lang, sehr intensiv in seiner Frische. Dabei große Tannin-Mengen, die zum Glück total poliert sind. Der Nachhall ist phänomenal, die Feinheit der immensen Tannine tritt hier nochmal so deutlich hervor, die so feinkörnig und reif sind, aber doch hochintensiv. Rotfruchtig, salzig, lakritzig, kirschtig, krautwürzig und unendlich fein. Ein perfekter Barolo.

#### PORTWEIN, SPIRITUOSEN

Graham’s Port Tawny 10 Years old, Symington/Douro 5cl 4,90€ Fl. 0,75l 43,00€  
 Graham’s Blend No. 5 White Port 5cl 4,90€ Fl. 0,75l 43,00€  
 Grappa Moscato, Marolo 2cl 5,40€ Fl. 0,7l 60,00€



## SPIRITUOSEN

<b>GIN</b>	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Bombay Sapphire	3,40€	6,70€
Foerster's Heide Gin	3,70€	7,00€
Hendricks	3,70€	7,00€
<b>VODKA</b>		
Moskovskaya <sup>A</sup>	2,60€	4,90€
Beluga <sup>A</sup>	4,10€	7,50€
Grey Goose <sup>A</sup>	4,00€	7,40€
<b>RUM</b>		
Havana 7y	3,20€	5,10€
Ron Zacapa 23y	5,00€	9,90€
Botucal Reserva 12y	4,20€	6,20€
<b>WHISKEY</b>		
Talisker Skye Single Malt 45,8% <sup>2</sup>	3,60€	7,10€
Jameson <sup>2</sup>	2,80€	5,50€
Laphroig <sup>2</sup>	3,50€	6,90€
Lagavulin <sup>2</sup>	5,00€	9,90€
Glenmorangie Nectar d'Or Malt Whiskey	4,80€	8,90€

Selbstverständlich sind alle Spirituosen 4cl gegen Aufpreis von 2,50€ als Longdrink erhältlich.



## SALTWATER's

<b>GIN</b>	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>	<b>Fl. 0,5l</b>
Deep and Purple Gin 40%	4,50€	8,80€	42,00€
Crew only Bio Gin 40%	4,20€	8,20€	39,00€
Captains Choice Gin 40%	6,50€	10,20€	65,00€
20.000 SeaMile Cut Gin 40%	4,80€	9,20€	55,00€

Selbstverständlich ist unser Gin bei einer Menge von 4cl gegen Aufpreis als Longdrink erhältlich.

Als Filler empfehlen wir:

Thomas Henry - Tonic Water <sup>3,12</sup>	0,2l	2,50€
Fever Tree – Premium Indian Tonic Water	0,2l	3,80€

## DIGESTIF

Amaro Averna	5cl	4,60€
Kaland Kümmel	2cl	3,60€
Rostocker Doppelkümmel	2cl	2,50€
Linie Aquavit	2cl	2,50€
Baileys <sup>1,2,6</sup>	2cl	2,50€
Grappa Nonino Di Prosecco <sup>L</sup>	2cl	4,10€
Grappa Le Diciotto Lune <sup>L</sup>	2cl	4,80€
Vecchio Amaro del Capo „Kräuter“	5cl	4,10€

## GEISTE & LIKÖRE

Maennerhobby Regionale Brennerei in Klein Kussewitz als Himbeergeist, Blutorange, Sanddornlikör oder Zitronenlikör	2cl	3,90€
---	-----	-------



Wodkalone 7,00€  
Fritz Limo Honigmelone, Wodka, Zitrone



Pinkari 7,00€  
Fritz Limo Apfel-Kirsch-Holunder, Gin, Campari



Rhabarbara Streisand 6,00€  
Fritz Spritz Rhabarberschorle, Licor 43, Sekt

Alle Preisangaben verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Die zugehörigen Formulierungen für die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene lauten:

- (1) koffeinhaltig
- (2) mit Farbstoff
- (3) chininhaltig
- (4) konserviert
- (5) mit Geschmacksverstärker
- (6) geschwefelt
- (7) geschwärzt
- (8) mit Phosphat
- (9) enthält eine Phenylalaninquelle
- (10) mit Süßungsmittel(n)
- (11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- (12) mit Antioxidationsmittel
- (13) gewachst
- (14) taurinhaltig
- (A) Gluten
- (L) Schwefeldioxid und Sulfite
- (G) Milcherzeugnisse