



# ESPERANTO

Kongress- & Kulturzentrum Fulda



## » RUSTICO « à la carte genießen

### HERZLICH WILLKOMMEN IM HOTEL ESPERANTO

Sehr geehrte Gäste, schön, dass Sie bei uns sind.

Wir begrüßen Sie recht herzlich im Hotel Esperanto und hoffen, Sie verbringen eine schöne Zeit bei uns.

Genießen Sie ein gutes Glas Wein oder ein gepflegtes Bier und lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen.

Ob Sie sich heute für die breite Auswahl vom Buffet im Restaurant El Jardin oder leckere spanische Tapas in unserem Weinkeller Bodega entschieden haben, Ihre Wahl auf die original brasilianische Churrascaria Toro Negro mit Rodizio oder in unserem à la carte-Restaurant Rustico gefallen ist; bei uns können Sie die Seele baumeln lassen.

Nach dem Essen empfehlen wir Ihnen unsere Cocktailbar Buena Vista im 6. Stock, um den Abend ausklingen zu lassen. Hier verwöhnen wir Sie mit einer ausladenden Cocktailkarte.

Angenehme Stunden wünscht Ihnen

**Ihr Esperanto-Team.**

## » VORSPEISEN zu allen Vorspeisen reichen wir ofenfrisches Baguette

Bruschetta <sup>G,M</sup> Marinierte Tomatenwürfel, Zwiebelwürfel und Parmesanflocken auf geröstetem Baguette	8,00 Euro
Vitello Tonnato von der Putenbrust <sup>F,M,G</sup> mit einer klassischen Tuna-Soße und großen Kapern-Äpfeln	11,00 Euro
Cremige Burrata & Tomaten <sup>SF</sup> mit Pesto und Balsamico-Lack auf einem Rucola-Salat und Pinienkernen	12,50 Euro
Gratinierter Ziegenkäse <sup>M,SF</sup> auf Rote-Bete-Scheiben, Rosmarinhonig, Wildkräutersalat und Walnüsse	13,00 Euro

## » SUPPEN

Fruchtige Tomatencremesuppe <sup>M,G</sup> mit Crème-fraîche und Croûtons	5,00 Euro
Kraftbrühe <sup>SE,E,G,M</sup> vom Rindertafelspitz mit Wurzelgemüse und Flädle	5,00 Euro

## » PASTA

Große Rucola-Gnocchi <sup>E,G,M</sup> in einer Sahnesoße, garniert mit Parmesanflocken	11,50 Euro
Spaghetti <sup>E,G,K</sup> mit kleinen Garnelen, Kirschtomaten, Knoblauch und frischen Kräutern in Olivenöl gebraten	14,50 Euro
Frische Tagliatelle <sup>E,G,M</sup> in einer Sahnesoße mit italienischem Trüffel und Rucola	15,50 Euro

## » GROSSER FLAMMKUCHEN

Klassiker <sup>G,M</sup> Lauch, Zwiebeln, Speck, Schmand, Käse	8,00 Euro
Italiener <sup>G,M</sup> Kirschtomaten, Rucola, Parmesan, Schinken	9,00 Euro
Gorgonzola <sup>G,M</sup> Birnenspalten, Gorgonzola, Schmand, Blutwurst, Babyspinat	9,50 Euro

## » UNSERE KLASSIKER

Asia Nudeln <sup>1,E,G,SO,SES</sup> mit knackigem Gemüse, Pilze und süß-saurer Soße (vegetarisch)	9,50 Euro
Dampfkartoffel <sup>M</sup> mit hausgemachtem Kochkäse, Endiviensalat und Knusperreis	9,50 Euro
XXL Riesen-Esperanto Currywurst <sup>M,2,7,11</sup> mit einer Spezialsoße, Pommes-frites und kleinem Salat	11,50 Euro
Jumbo Hamburger <sup>G,SES</sup> klassisch mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln belegt, dazu Pommes frites und Krautsalat	14,50 Euro
Jumbo Cheeseburger <sup>G,SES</sup> klassisch mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln belegt, dazu Pommes frites und Krautsalat	15,50 Euro
Kalbsleber <sup>G,M</sup> auf Kartoffelstampf, Apfelscheiben und Zwiebeln, mit einer Rotweibutter umzogen	19,50 Euro

## » FISCHGERICHTE

Duett von Lachs und Zander <sup>F,M</sup> auf Blattspinat, Safransoße und Kartoffelstampf	19,50 Euro
Garnelenpfanne <sup>K,E,M,SF</sup> mit 8/12 er Garnelen, Frühlingslauch, Kirschtomaten, Knoblauch in Butter und Olivenöl gebraten, dazu Röstbrot	22,50 Euro

## » SCHNITZELSPEZIALITÄTEN AUS DER PFANNE

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken <sup>E,G,M</sup> mit knusprigen Bratkartoffeln und Salatteller	14,50 Euro
Gourmetschnitzel vom Schweinerücken <sup>E,G,M</sup> mit Preiselbeeren und französischem Camembert überbacken, dazu Pommes frites und Salatteller	18,50 Euro
Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken <sup>E,G,M</sup> dazu knusprige Bratkartoffeln und Salatteller	19,50 Euro

## » STEAKS

Holzfallersteak vom Schweinekamm <sup>M</sup> garniert mit Speck, Zwiebeln und Champignons, dazu Folienkartoffel mit Kräuterquark und Salatteller	16,50 Euro
Argentinisches Rodeo Rumpsteak <sup>M</sup> mit Schmelzzwiebeln und Kräuterbutter garniert, dazu Bratkartoffeln und Speckbohnen	24,50 Euro
Steak vom Rinderfilet <sup>M,SD</sup> mit Kräuterseitlingen, Rotweinbuttersoße und Rosmarinkartoffeln	27,50 Euro

## » SALATE zu allen Salaten reichen wir ofenfrisches Baguette

Salat im Chapeu <sup>M</sup> Bunte Blattsalate, marinierte Salate, gebratene Champignons & Putenbruststreifen	14,00 Euro
Esperanto-Superfood-Salat <sup>SF</sup> Wildkräutersalat, Babyspinat, Avocado, Quinoa, Feigen, Beeren, Walnusskerne und Shiso-Kresse in Agavensirup-Limettdressing	14,50 Euro
Salat-Pyramide <sup>G,SF</sup> Bunte Blattsalate, marinierte Salate, gebackene Wan-Tan Blätter, Sesam, Shiso -Kresse, Limettencreme und gebratene Rinderfiletstreifen	19,50 Euro

## » DESSERT

Gebrannte spanische Creme <sup>E,M</sup>	5,50 Euro
Zitronensorbet <sup>M</sup> in der Sektlöte	5,50 Euro
Italienisches Tiramisu <sup>1,E,G,M</sup>	6,00 Euro
Warmer Schokoladenkuchen <sup>E,G,M</sup> mit flüssigem Kern und Vanilleeis	7,50 Euro

## » APERITIFS

Martini Extra Dry, Bianco, D`Oro, Rosso	5cl	<b>3,90 Euro</b>
Belsazar Wermut Rose, Rot	5cl	<b>4,90 Euro</b>
Portwein Sandeman Tawny Porto	5cl	<b>5,00 Euro</b>
Pernod Soda	0,2l	<b>5,50 Euro</b>
Pernod Cola	0,2l	<b>5,50 Euro</b>
Campari Soda <sup>1</sup>	0,2l	<b>7,50 Euro</b>
Campari Orange <sup>1</sup>	0,2l	<b>7,50 Euro</b>
Aperol mit Sekt und Soda <sup>1</sup>	0,2l	<b>7,50 Euro</b>
Ramazotti Rosato Mio <sup>2</sup> Sekt, Soda, Rosato, Basilikum	0,2l	<b>7,50 Euro</b>
Hugo <sup>2</sup> Holunderblütensirup, frische Minze, Sekt und Limette	0,2l	<b>7,50 Euro</b>
Pimms Original <sup>2</sup> Pimms, Ginger Ale, Gurke, Zitrone und Orangenscheibe	0,2l	<b>7,50 Euro</b>

## » SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER<sup>2</sup>

Jean Buscher Silvaner Sekt	0,1l	<b>4,50 Euro</b>	0,75l	<b>28,00 Euro</b>
Lergenmüller Pinot Rosé Sekt	0,1l	<b>4,80 Euro</b>	0,75l	<b>30,00 Euro</b>
Prosecco Spumante „Il fresco“	0,1l	<b>4,80 Euro</b>	0,75l	<b>30,00 Euro</b>
Gosset Brut Champagner	0,1l	<b>7,80 Euro</b>	0,75l	<b>59,00 Euro</b>

## » ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Rhön Sprudel „Classic“	0,25l	<b>2,90 Euro</b>	0,5l	<b>4,30 Euro</b>	0,75l	<b>5,90 Euro</b>
Rhön Sprudel „Medium“	0,25l	<b>2,90 Euro</b>	0,5l	<b>4,30 Euro</b>	0,75l	<b>5,90 Euro</b>
Rhön Sprudel „Naturell“	0,25l	<b>2,90 Euro</b>	0,5l	<b>4,30 Euro</b>	0,75l	<b>5,90 Euro</b>
Rhön Sprudel Apfelsaftschorle	0,25l	<b>2,90 Euro</b>	0,40l	<b>3,90 Euro</b>		
Coca Cola <sup>9</sup> , Coca Cola light <sup>9,11,12</sup>			0,20l			<b>2,90 Euro</b>
Coca Cola Zero <sup>9,11,12</sup>			0,20l			<b>2,90 Euro</b>
Fanta <sup>1</sup> , Sprite, MezzoMix <sup>9</sup>			0,20l			<b>2,90 Euro</b>
Schweppes Bitter Lemon <sup>10</sup>			0,20l			<b>2,90 Euro</b>
Schweppes Tonic Water <sup>10</sup>			0,20l			<b>2,90 Euro</b>
Schweppes Ginger Ale			0,20l			<b>2,90 Euro</b>
Bionade Ingwer Orange			0,33l			<b>3,50 Euro</b>
Bionade Kräuter			0,33l			<b>3,50 Euro</b>
Bionade Holunder			0,33l			<b>3,50 Euro</b>
Bionade Streuobst			0,33l			<b>3,50 Euro</b>
Bionade Litschi			0,33l			<b>3,50 Euro</b>
Bionade Zitrone-Bergamotte			0,33l			<b>3,50 Euro</b>
Red Bull <sup>9,14</sup>			0,25l			<b>3,50 Euro</b>

## » BIERE

Hochstift Pils vom Fass	0,30l	<b>2,90 Euro</b>	0,50l	<b>4,30 Euro</b>
Radler	0,30l	<b>2,90 Euro</b>	0,50l	<b>4,30 Euro</b>
Hefeweizen			0,50l	<b>4,30 Euro</b>
Hefeweizen Dunkel			0,50l	<b>4,30 Euro</b>
Hefeweizen Alkoholfrei			0,50l	<b>4,30 Euro</b>
Hochstift Drive Alkoholfrei			0,33l	<b>2,90 Euro</b>
Malzbier			0,33l	<b>2,90 Euro</b>

## » SÄFTE

Bauer Orangensaft			0,2l	<b>2,90 Euro</b>
Bauer Apfelsaft			0,2l	<b>2,90 Euro</b>
Bauer Multivitaminsaft			0,2l	<b>2,90 Euro</b>
Bauer Ananassaft			0,2l	<b>2,90 Euro</b>
Bauer Traubensaft Rot			0,2l	<b>2,90 Euro</b>
Bauer Schwarzer Johannisbeernektar			0,2l	<b>2,90 Euro</b>
Bauer Kirschnektar			0,2l	<b>2,90 Euro</b>
Bauer Bananennektar			0,2l	<b>2,90 Euro</b>
Bauer Tomatensaft			0,2l	<b>2,90 Euro</b>
Rhababersaft			0,2l	<b>2,90 Euro</b>
Saftschorle			0,4l	<b>3,90 Euro</b>
KIBA			0,4l	<b>4,20 Euro</b>

## » HEISSGETRÄNKE 9

Tee			Glas	<b>2,30 Euro</b>
Kaffee			Tasse	<b>2,30 Euro</b>
Cappuccino			Tasse	<b>3,20 Euro</b>
Milchkaffee			Tasse	<b>3,20 Euro</b>
Espresso			Tasse	<b>2,30 Euro</b>
Espresso Macchiato			Tasse	<b>2,50 Euro</b>
Doppelter Espresso			Tasse	<b>3,50 Euro</b>
Latte Macchiato			Tasse	<b>3,50 Euro</b>
Heiße Schokolade mit Sahne			Tasse	<b>3,20 Euro</b>

## » LONGDRINKS

Gin Tonic	4cl	<b>7,50 Euro</b>
Whiskey Cola	4cl	<b>7,50 Euro</b>
Cuba Libre	4cl	<b>7,50 Euro</b>
Wodka Lemon	4cl	<b>7,50 Euro</b>
Wodka Red Bull	4cl	<b>7,50 Euro</b>
Wodka Orange	4cl	<b>7,50 Euro</b>
Asbach Cola	4cl	<b>7,50 Euro</b>
Gin Tonic Spezial	4cl	<b>9,50 Euro</b>

## » TEQUILA

Sierra Tequila Silver	2cl	<b>3,50 Euro</b>
Sierra Tequila Gold	2cl	<b>3,50 Euro</b>

## » AQUAVIT´S

Malteser Aquavit	2cl	<b>3,50 Euro</b>
Linie Aquavit	2cl	<b>3,90 Euro</b>
Jubiläums Aquavit	2cl	<b>3,90 Euro</b>

## » OBSTBRÄNDE & LIKÖRE

Amarula	2cl	<b>4,00 Euro</b>
Sambuca	2cl	<b>4,50 Euro</b>
Schlitz Korn	2cl	<b>2,80 Euro</b>
Schlitz Obstbrand	2cl	<b>3,50 Euro</b>
Schlitz Himbeergeist	2cl	<b>4,50 Euro</b>
Schlitz Zwetschgenbrand	2cl	<b>4,50 Euro</b>
Schlitz Mirabellenbrand	2cl	<b>4,50 Euro</b>
Schlitz Williams Christ Brand	2cl	<b>4,50 Euro</b>
Schlitz Haselnuss	2cl	<b>4,50 Euro</b>
Schlitz Alter Williams Christ Brand	2cl	<b>4,50 Euro</b>
Baileys	4cl	<b>4,50 Euro</b>
Amaretto	4cl	<b>4,50 Euro</b>
Papidoux Calvados V.S.O.P	2cl	<b>5,00 Euro</b>

## » WODKA

Smirnoff Wodka Red	2cl	<b>3,50 Euro</b>
Smirnoff Wodka Black	2cl	<b>3,50 Euro</b>
Standard Russian	2cl	<b>4,00 Euro</b>
Ciroc Wodka	2cl	<b>5,00 Euro</b>
Grey Goose	2cl	<b>5,50 Euro</b>

## » BITTER

Averna	4cl	<b>4,50 Euro</b>
AHA Excelsior	2cl	<b>3,50 Euro</b>
Ramazotti	4cl	<b>4,50 Euro</b>
Jägermeister	2cl	<b>3,00 Euro</b>
Fernet Branca	2cl	<b>3,50 Euro</b>
Fernet Mentha	2cl	<b>3,50 Euro</b>
Underberg	2cl	<b>3,70 Euro</b>

## » WEINBRAND, COGNAC & RUM

Asbach Uralt	2cl	<b>3,50 Euro</b>
Hennessy V.S.	2cl	<b>4,20 Euro</b>
Hennessy X.O.	2cl	<b>13,50 Euro</b>
Remy Martin V.S.O.P	2cl	<b>7,00 Euro</b>
Don Papa Rum	2cl	<b>7,50 Euro</b>
Ron Zacapa Centenario XO	2cl	<b>8,00 Euro</b>
Ron Zacapa Centenario 23	2cl	<b>9,50 Euro</b>

## » BRANDY

Cardenal Mendoza Der Cardenal Mendoza Clásico ist älter als 15 Jahre und wird in Fässern von Oloroso und Pedro Ximénez ausgebaut. Er ist ein leuchtender Brandy und hat einen weichen Abgang.	2cl	<b>4,50 Euro</b>
Carlos I Ein warmer Mahagoniton spielt farblich im Glas. Unverwechselbar, aromareich, voll und weich. Noten von Vanille, Muskatnuss und Mandeln.	2cl	<b>4,50 Euro</b>

## » WHISK(E)Y

Southern Comfort	4cl	<b>5,00 Euro</b>
Jim Beam Bourbon	4cl	<b>6,00 Euro</b>
Jack Daniels	4cl	<b>6,50 Euro</b>
Johnnie Walker Red Label	4cl	<b>6,50 Euro</b>
Johnnie Walker Black Label	4cl	<b>7,50 Euro</b>
Tullamore Dew	4cl	<b>6,50 Euro</b>
Slitisian	4cl	<b>10,00 Euro</b>
Lagavulin	4cl	<b>13,00 Euro</b>



## » SHERRY

### Tio Pepe Palomino Fino

Leuchtend helles Gold. Fein und elegant mit Noten von duftig frischem Weißbrot und zarten Mandeln. Am Gaumen trocken, doch mit lebendiger Frische und aromatischer Fülle im langen Finale.

5 cl **5,00 Euro**

### Sandemann Medium Dry

Der halbtrockene Elegante. Nicht zu süß und nicht zu trocken. Ein Allrounder, der gut gekühlt hervorragend als Aperitif, als Digestif oder zu vielen Speisen, wie Pasta- oder Fleischgerichten passt.

5 cl **5,00 Euro**

### Sandemann Rich Golden

Der liebliche Gehaltvolle mit tiefer Farbigkeit und vollmundig im Geschmack. Gut gekühlt trinkt man ihn als Digestif.

5 cl **5,00 Euro**

## » GRAPPA

### Grappa Vuisinar, Nonino

Vuisinar zählt zu den traditionellen Grappa und wird durch die Lagerung im Wildkirschholz-Fass verfeinert. Heller Goldton, kräftig, traditionell, mit leichtem Kirschholz-Ton.

2 cl **5,00 Euro**

### Grappa di Merlot, Nonino

Dieser Grappa wird ausschließlich aus dem Trester der Merlot-Traube gewonnen und für etwa sechs Monate gelagert. Im Bukett überwiegt das Aroma von schwarzen Beeren, Marzipan und Nüssen. Dieser Grappa besitzt eine elegante Struktur und einen harmonischen Nachhall.

2 cl **7,00 Euro**

### Grappa di Prosecco, Andrea da Ponte

In kleinen Fässern der Limousineiche gelagert. Frisch, spritzig, wenig im Geschmack. Reifer mit fruchtigen Schokoladen-Zitrus-Tönen und leicht prickelndem Abgang.

2 cl **6,50 Euro**



# » WEINKARTE «



## » ROSÉWEINE AUS DEUTSCHLAND<sup>2</sup>

2015 Q-Shoppen Rotling Weingut Höfling, Franken

Vor der Eröffnung unserer Q-Alm in Künzell fanden wir diesen Rotling, der nicht nur im Sommer ein Genuss ist. Leicht und fruchtig mit Nuancen von Erdbeere mit leuchtender Farbe.

0,75l **23,00 Euro**

2016 Saigner Rosé trocken Weingut Lergenmüller

Ein Genuss der leichten Art. Nach der speziellen Roséherstellungs-Methode „Saignée“. Zart, lachsfarben, feine Aromen von Himbeeren und Frühkirschen.

0,75l **26,00 Euro**

2015 Spätburgunder Blanc de Noir trocken Jean Buscher

Qualitätswein, feinherber weißer Wein aus roten Trauben. Mit aparter Fruchtnote ist er ein guter Begleiter abendlicher Mußestunden.

0,75l **26,00 Euro**

## » ROSÉWEINE AUS SPANIEN<sup>2</sup>

2015 Rosado de Lagrima Vina Sardasol

Das nordspanische Weinbaugebiet Navarra, das Nachbargebiet von Rioja, gehört zu den ältesten Weinbauregionen der Erde. Hier werden bis zu 40% der Weine als Rosé angebaut.

0,75l **20,50 Euro**

## » ROSÉWEINE AUS SÜDAFRIKA<sup>2</sup>

2016 Rosé Good Hope Danie de Wet

Wunderbar fruchtiger und verführerisch duftiger Roséwein mit Anklängen von frisch gepflückten Himbeeren.

0,75l **22,50 Euro**

## » WEISSWEINE AUS DEUTSCHLAND<sup>2</sup>

2016 First Class Bacchus halbtrocken Weingut Höfling, Franken Mineralischer Frankenwein, perfekt als Schoppenwein und zu Käse. Benannt nach dem römischen Gott des Weines.	0,75l	<b>19,00 Euro</b>
2016 First Class Müller-Thurgau trocken Weingut Höfling, Franken Trockener Wein aus der gekreuzten Rebsorte Riesling und Silvaner, leichter und fruchtiger Sommerwein. Aromen von Zitrus und Äpfeln.	0,75l	<b>19,00 Euro</b>
2016 Grauer Burgunder feinherb Jean Buscher, Rheinhessen Vollmundig, feinfruchtig und elegant erscheint er im goldgelben Glanz. Ein leichter frischer Partner zu Fisch- und Spargelgerichten.	0,75l	<b>22,00 Euro</b>
2016 Bischoffinger Grauburgunder trocken Winzergenossenschaft Bischoffingen, Kaiserstuhl Ein charaktervoller typischer Pinotwein aus dem sonnigen Baden.	0,75l	<b>23,00 Euro</b>
2016 „Johannes L“ Riesling trocken Weingut Lergenmüller, Pfalz Spritzig eleganter Geschmack mit einer kühlen, erfrischenden mineralischen Note. Ein herrlich frischer Riesling für viele Gelegenheiten.	0,75l	<b>26,00 Euro</b>
2015 Pinot Blanc trocken Weingut Lergenmüller, Pfalz Klarer Blütenduft, cremige Fruchtfülle, harmonisch niedrige Säure.	0,75l	<b>26,00 Euro</b>
2016 Pinot Gris trocken Weingut Lergenmüller, Pfalz Feiner, zarter Melonenduft, sehr frisch und schlank im Körper ohne einen Hauch rustikal zu sein.	0,75l	<b>26,00 Euro</b>
„Dornröschen“ Weißwein lieblich, Jean Buscher, Rheinhessen Ein Cuvée aus Muskateller und Gewürztraminer. Ein vollmundiger und fruchtiger Wein mit feinem Aroma.	0,75l	<b>29,50 Euro</b>
2015 Riesling trocken Edition Jean Buscher, Rheinhessen Mit feinem Fruchtroma, das an Pfirsich und Aprikose erinnert, begleitet er Sie sehr angenehm durch eine Nacht voller Genussfreuden.	0,75l	<b>32,00 Euro</b>
2016 „Feuerstein“ Sauvignon Blanc Weingut Lergenmüller, Pfalz Ein feinfruchtiger und sehr eleganter Wein, der mit einer tollen Säure ausgestattet ist. Er verführt mit schönen Stachelbeeraromen.	0,75l	<b>32,00 Euro</b>
2016 Einblick Nr. 1 Riesling trocken Weingut Nick Köwerich, Mosel Leicht, spritzig, harmonisch. Aus den Weinbergen rund um Leiwien soll er Jahr für Jahr Einblick in die heitere unbeschwerte Seite des Mosel-Rieslings schenken.	0,75l	<b>34,00 Euro</b>
2015 „Pur Mineral“, Chardonnay Weingut Lergenmüller, Pfalz Vielschichtige, cremige Fruchtfülle und komplexe Aromen, erinnernd an rosa Grapefruit und vollreifen Honigmelonen.	0,75l	<b>39,00 Euro</b>

## » WEISSWEINE AUS FRANKREICH<sup>2</sup>

2015 Rafale Chardonnay Vignerons Catalans Fruchtig und angenehm. Facile à boire, sagt der Franzose dazu. Stimmt: Leicht zu trinken!	0,75l	<b>20,50 Euro</b>
2015 Montmarin Sauvignon Blanc Languedoc Herrlich frisch-fruchtige Aromen von Zitrusfrüchten, Ananas und reifer Birne, unterlegt vom Duft grüner Äpfel.	0,75l	<b>22,00 Euro</b>
2014 Chablis A.C. Domaine Jean Collet & Fils Helles Grüngelb, delikate Aromen von Zitronen, Grapefruit und Minze, mineralische und feinwürzige Noten, saftige Fruchtfülle, gut strukturiert, erfrischend, eleganter Stil.	0,75l	<b>47,00 Euro</b>

## » WEISSWEINE AUS ITALIEN<sup>2</sup>

2014 Pinot Grigio Bertani Ein reifer italienischer Grauburgunder, der sich mit seinen kräftigen Zitrusfrüchten gut zu Fischgerichten und Salaten eignet.	0,75l	<b>21,50 Euro</b>
2016 Pinot Grigio „15er“ DOC Vinicola Castelfeder Zart im Bukett, duftet nach Äpfeln (Delicious), voller ausgewogener Körper, gehaltvoll mit einem langen, harmonischen Abgang. Gut zu Vorspeisen und leicht gewürzten Gerichten aus hellem Fleisch.	0,75l	<b>34,00 Euro</b>
2016 Gavi di Gavi Enrico Serafino DOCG Lebhafter Italiener mit strohgelber Farbe und herber Fruchtigkeit. Vollmundig mit dem Nachhall einer zarten Vanillenote.	0,75l	<b>35,00 Euro</b>
2015 Sauvignon Blanc „Raif“ IGT Vinicola Castelfeder Helles Strohgelb mit grünen Reflexen, kräftig und intensiv mit fruchtigen Aromen von Bananen und exotischen Früchten, angenehm elegante Struktur mit frischer, feingliedriger Säure und elegantem, saftigem Abgang.	0,75l	<b>36,00 Euro</b>
2013 Chardonnay Riserva DOC „Burgum Novum“ Vinicola Castelfeder Florale Aromen, gepaart mit hellen Früchten, aber auch den beliebten Anklang von Paprika kann man entdecken.	0,75l	<b>48,00 Euro</b>

## » WEISSWEINE AUS ÜBERSEE & NEUE WELT<sup>2</sup>

2016 Sauvignon Blanc Anderra, Baron Philippe de Rothschild, Chile Schimmerndes Hellgelb, im Bukett frisch und elegant mit Aromen von Zitrus und weißem Pfirsich, die fast tropisch wirken. Am Gaumen mit Noten von Passionsfrucht, Nektarine und Grapefruit. Im langen Finale kommen die Terroirs Chiles zum Ausdruck.	0,75l	<b>22,00 Euro</b>
2017 Sauvignon Blanc Danie de Wet, Südafrika Ausgesprochen frischer und lebhafter Kap-Weißwein mit animierenden Aromen von tropischen Früchten und wilden Kräutern.	0,75l	<b>22,50 Euro</b>
2009 Viognier Miolo, Brasilien Klares, helles Gelb mit grünen Noten, im Bukett sehr fruchtiges Aroma erinnernd an Citrus und Apfel, leicher angenehmer aber sehr erfrischender Weißwein.	0,75l	<b>25,00 Euro</b>
2015 Grand Circle Chardonnay Hess Winery, Kalifornien Nuancenreicher Wein mit Noten von Äpfeln und Zitrusfrüchten, vollmundig und lebendig bei feinfruchtiger Säure.	0,75l	<b>27,00 Euro</b>
2014 Pinot Grigio The Ned Wein, Neuseeland Prickelnde Säure, komplex und mit einem rebsortentypischen Bukett (Birne, Nektarine, Guave, zarte Gewürzanklänge).	0,75l	<b>42,00 Euro</b>

## » ROTWEINE AUS DEUTSCHLAND<sup>2</sup>

2016 Rotweincuvée halbtrocken Weingut Höfling, Franken Fränkische Rotweincuvée halbtrocken ausgebaut, so wohlschmeckend, dass man gerne noch ein zweites Glas möchte.	0,75l	<b>19,00 Euro</b>
2015 Spätburgunder trocken Weingut Lergenmüller, Pfalz Typische Pinotfrucht, intensive Farbe, sehr voll im Ausdruck, langer Nachhall.	0,75l	<b>26,00 Euro</b>
2015 Saint Laurent Weingut Thorsten Krieger Kräftiger, harmonischer Rotwein im Barrique ausgebaut, mit feinen Aromen von Holunderbeeren und reifen Früchten - ein typischer Vertreter seiner Art.	0,75l	<b>25,00 Euro</b>
2015 Urgewalt Dornfelder Weingut Lergenmüller, Pfalz Intensive dunkelrote Farbe und feiner Duft nach dunklen Beeren. Reife Tannine bei weichem und trockenem Geschmack.	0,75l	<b>27,00 Euro</b>
2014 Schwarzriesling trocken, Jean Buscher, Rheinhessen Große Fülle und dezente Tannin-Noten machen ihn zu einem willkommenen Wild- und Braten-Begleiter.	0,75l	<b>29,00 Euro</b>
„Dornröschen“ Rotwein lieblich Jean Buscher, Rheinhessen Ein Cuvée aus Dornfelder und Rosenmuskateller. Verblüffender Rotwein mit wunderbar aromatischer Note. Auch gekühlt ein besonderer Genuss!	0,75l	<b>29,50 Euro</b>

## » ROTWEINE AUS FRANKREICH<sup>2</sup>

2016 Rafale Merlot trocken Vignerons Catalans Rubinrote Farbe, blumiges Bukett mit würzigen Noten nach Zeder und reifen Waldbeeren, samtig und rund, feine Tannine, zarte Pfeffer- und Vanilletöne, elegant.	0,75l	<b>19,00 Euro</b>
2015 Bordeaux Rouge trocken Château Loyasson AC Rubinrot mit violetten Reflexen. Das Bukett erinnert an gegrilltes Fleisch, Gewürze, trockene Blätter und Tabak. Hinzu kommen rote Früchte, vor allem eine fruchtige Cassis-Note.	0,75l	<b>23,00 Euro</b>
2009 Château Dubourg Grand Cru trocken Saint Emillion Ein Wein, der sich durch sein intensives Vanille-Zedern-Aroma auszeichnet, nachdem er acht Monate in neuen französischen Eichenfässern lagerte. Seine weiche und runde Note geht auf einen geringen Gerbstoffanteil zurück.	0,75l	<b>59,00 Euro</b>

## » ROTWEINE AUS ITALIEN<sup>2</sup>

2014 Chianti D.O.C.G trocken Terra Scura Intensives, glänzendes Rot, feine Aromen von roten Beeren, elegant, samtig und angenehm trocken.	0,75l	<b>28,00 Euro</b>
2015 Nebbiolo d'Alba „Angelin“ trocken Angelo Negro Intensives Granatrot. Aromen von getrockneten Früchten, verschiedenen Marmeladen, dazu Noten von Vanille und grünem Pfeffer. Im Mund ist er sehr präsent mit einer großen Struktur, kräftigen, dabei aber süßen und weichen Tanninen.	0,75l	<b>34,00 Euro</b>
2015 Lagrein trocken Elena Walch, Südtirol Kräftiges Rubinrot, Duft nach dunklen Beerenfrüchten. Ein Wein mit feinem Stoff, elegant strukturiert, saftig und harmonisch am Gaumen mit angenehmen Tanninen.	0,75l	<b>37,00 Euro</b>
2014 Barbera d'Asti D.O.C. trocken Enrico Serafino, Piemont Weiniges, kräftiges Bukett, im Geschmack trocken und frisch, samtig und voll. Wein von rubinroter, zu Granat tendierender Farbe.	0,75l	<b>38,00 Euro</b>
2014 Gaja Promis trocken Ca' Marcanda Verbindet die Eleganz und Geschmeidigkeit von Merlot und Syrah mit der noblen Strenge des Sangiovese, fruchtig-ausgewogen, bereits jung sehr saftig und zugänglich.	0,75l	<b>65,00 Euro</b>

## » ROTWEINE AUS SPANIEN<sup>2</sup>

2012 Tempranillo Tinto Joven Lo Nuestro Bodegas Alconde Ein junger, fruchtiger Rotwein mit angenehmen Tanninen. Im Aroma verführerisch von reifen roten Früchten in Kombination mit einer pfeffrigen Note..	0,75l	<b>22,00 Euro</b>
2015 El Circo Tempranillo trocken Intensives Rubinrot, konzentrierte Fruchtaromen mit ausgeglichener Tannin-Note, sehr angenehm und frisch.	0,75l	<b>22,00 Euro</b>
2016 Cal y Canto, Tempranillo, Merlot, Syrah no de la Tierra de Castilla Der Cal y Canto ist ein Cuvée aus 80 % Tempranillo, 15 % Merlot und 5 % Syrah und vereint tiefe Frucht mit eleganter Noblesse und pfeffrigem Temperament. Auf der Zunge zeigt er sich saftig frisch bei einem runden Gesamteindruck und mittlerem Körper. Er trinkt sich besonders gut zu dunklen Fleischgerichten oder Pasta.	0,75l	<b>24,00 Euro</b>
2011 Mas Elena D.O. trocken Penedès Parés Baltà Das Geheimnis dieses Weines liegt in seiner Zartheit, seinem Körper und seinem intensiven Aroma. Voll und rund im Geschmack, zarte und lang anhaltende Textur, im Nachgeschmack wird der Charakter und die Kraft dieses großen Weins spürbar.	0,75l	<b>35,00 Euro</b>
2012 Rioja trocken LAN Crianza Dichtes Kirschrot mit rubinrotem Fond und violetter Schimmer. Harmonisches Gleichgewicht zwischen Holznoten und den schönen reifen Fruchtakzenten, vor allem Waldbeerenfrüchte. Elegante süße Tannine.	0,75l	<b>36,00 Euro</b>
2010 Rioja Reserva trocken LAN Intensives Kirschrot. Fruchtnoten von roten Beeren, feine Aromen (Kakao, Kaffee, Vanille). Am Gaumen gehaltvoll, kräftige Fruchtnoten und feine Röstaromen, die sich im Abgang entwickeln.	0,75l	<b>45,00 Euro</b>

## » ROTWEINE AUS ÜBERSEE & NEUE WELT<sup>2</sup>

2016 Cabernet Sauvignon trocken Altitudes, Chile Tiefes leuchtendes Rubinrot, intensives „süßes“ Fruchtbukett aus schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Pflaumen, grüner Paprika, Karamell, weiche Tannine und wenig Säure, dafür runde volle Fruchtsüße.	0,75l	<b>22,00 Euro</b>
2016 Cabernet Sauvignon Merlot Danie de Wet „Good Hope“, Südafrika Beeindruckend dichte, betont fruchtige und vollmundige Kap-Cuvée mit nuancenreichem Bukett und samtig-weichem Finale. Aromen weicher Pflaumen und reifer Beeren des Sommers, z.B. schwarze Johannisbeeren. Dezent, weiche und ausgewogene Tannine verleihen ein rundes Mundgefühl, mit einem anhaltenden Nachgeschmack. 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot. Ein zugänglicher, süffiger Rotwein, bestimmt für den täglichen Genuss.	0,75l	<b>23,00 Euro</b>
2011 Cabernet Sauvignon Merlot trocken Lehmann Wildcard, Australien Bei der Mischung von 75 % Cabernet Sauvignon und 25 % Merlot ist dieser Rotwein feinblumig und vollfruchtig mit beerigen Noten, dabei gut strukturiert und schmackhaft zu Lamm und gegrilltem Rindfleisch.	0,75l	<b>27,00 Euro</b>
2013 Cuvée Giuseppe trocken Miolo, Brasilien Feiner trockener Rotwein aus dem Vale dos Vinhedos mit 60% Cabernet Sauvignon und 40 % Merlot.	0,75l	<b>29,00 Euro</b>
2014 Carmenere/Syrah Reserva trocken Falernia, Chile Schöne Fruchtkonzentration roter Früchte. Duft nach schwarzem Pfeffer und dunkler Schokolade. Großer Körper mit sanften Tanninen.	0,75l	<b>32,00 Euro</b>
2011 RAR Sauvignon/Merlot trocken Miolo, Brasilien Kräftiger, brasilianischer Rotwein aus Campos de cima da Serra-RS. Kräftiger, brasilianischer Rotwein aus Campos de cima da Serra-RS.	0,75l	<b>38,00 Euro</b>

## » SCHAUMWEINE AUS DEUTSCHLAND<sup>2</sup>

<b>Silvaner Sekt</b> Jean Buscher, Rheinhessen	0,75l	<b>28,00 Euro</b>
Jean Buschers „Privatsekt“ begleitet Ihre Feier, gleichwohl allein oder mit Anderen. Trocken ausgebaut bleibt er dank des Silvaners ein milder Schaumwein.		
<b>Pinot Rosé Sekt</b> Lergenmüller, Pfalz	0,75l	<b>30,00 Euro</b>
Wunderbar, aus handverlesenen Pinot Noir-Trauben, handgerüttelt nach traditioneller Methode, spannend und anregend.		

## » SCHAUMWEIN AUS ITALIEN<sup>2</sup>

<b>Prosecco Spumante „Il fresco“</b> villa Sandi	0,75l	<b>30,00 Euro</b>
Im Glas präsentiert er sich im zarten Goldgelb mit einer feinen und lang anhaltenden Perlage. Sein Geschmack ist spritzig, harmonisch und elegant, und er duftet zart nach grünen Äpfeln.		

## » CHAMPAGNER AUS FRANKREICH<sup>2</sup>

<b>Veuve Cliquot, Le Ponsardin Brut</b>	0,375l	<b>36,00 Euro</b>
Traditionelle Assemblage aus 50 bis 60 verschiedenen Lagen. Schöne gelbgold glänzende Farbe mit feinem üppigem Schaum. Kraftvoll und angenehm in der Nase, wo er zunächst fruchtige Nuancen von weißen Früchten und Backobst entfaltet, die sich im Gaumen fortführen.		
<b>Veuve Cliquot Rosé, Le Ponsardin Brut</b>	0,75l	<b>79,00 Euro</b>
Dieser Rosé ist die Rosé-Variante des o.g. Brut Yellow Label, der die Quintessenz des schwungvollen, brillanten Stils der Marke bildet. Der fruchtig-leichtere Rosé-Champagner ist der ideale Begleiter romantischer Glücksmomente und verleiht jedem Anlass eine einzigartige Note. In seiner aparten hellroten Farbe mit subtilen Kupferreflexen spiegeln sich Kühnheit, Modernität und Romantik wider.		
<b>Veuve Cliquot La Grande Dame, Le Ponsardin Brut</b>	0,75l	<b>168,00 Euro</b>
Sinnlicher Champagnergenuss! Sie ist der große Star der Champagne und das strahlende Juwel des Hauses Veuve Clicquot. Sie leuchtet in einem grünlich schillernden Goldton, die Perlage ist fein und sehr regelmäßig. Zur geschmacklichen Elégance des Chardonnay gesellen sich frische Noten wie auch Nuancen von süßen Gewürzen, Hefegebäck und Backobst.		
<b>Gosset „La Grande Réserve“, Champagne Gosset</b>	0,75l	<b>59,00 Euro</b>
Den Namen Grande Réserve trägt sie, weil sie Weine der Rebsorten Pinot Noir, Meunier und Chardonnay aus drei Jahrgängen enthält, die ihr die Regelmäßigkeit verleihen. Diese Cuvée ist kraftvoll und hinter ihrem Bouquet aus verschiedenen Blütendüften verbergen sich Vanille- und Brioche-Noten.		
<b>Dom Perignon, Moët et Chandon</b>	0,75l	<b>168,00 Euro</b>
Das, was die La Grande Dame für Veuve Cliquot ist, ist der Dom Perignon für Moët et Chandon: Das Topcuvée des Champagnerhauses. Noten aus der Welt der Pflanzen, weißer Pfeffer und Gardenie. Komplex am Gaumen mit Nuancen von Anis und getrocknetem Ingwer.		