

## UNSERE SPEISEKARTE FÜR DIE WARME JAHRESZEIT

Frisch gekocht und freundlich serviert von 11:30 bis 21:30 Uhr.

Schön, dass Ihr bei uns seid! Mit Leidenschaft, Hingabe und Freude kocht unser Küchenteam für Euch. Wir nutzen ausschließlich frische, wertvolle und nachhaltige Zutaten. Diese verarbeiten wir zu kreativen und modernen Gerichten, die eine Harmonie in Geschmack, Sensorik und Optik ergeben. Um Euch ein tolles Erlebnis am Gaumen durch Süße, Säure, Salzigkeit und Tiefe zu ermöglichen, empfehlen wir, die Speisen so zu genießen, wie in der Karte beschrieben.

Die Themen „Allergien und Unverträglichkeiten“ nehmen wir natürlich sehr ernst und versuchen immer, soweit es geht, Rücksicht zu nehmen, jedoch können wir nicht zu 100% ausschließen, dass Spuren einzelner Allergene in unseren Speisen enthalten sind. Bitte fragt diesbezüglich - vor der Bestellung - unser Servicepersonal.

Um Euch einen Aufenthalt mit möglichst vielen genussfreudigen Erlebnissen und wenig Wartezeit zu gewährleisten, ist es von Vorteil, mit einer Vorspeise die kulinarische Reise zu beginnen. Da alle unser Speisen nach Bestellung frisch zubereitet werden, nimmt dies ein gewisses Maß an Zeit in Anspruch. **Wir wünschen Euch guten Appetit!**

## MENÜEMPFEHLUNG

Unser Küchenchef Joe Roselt empfiehlt Euch ein 3- Gänge Menü:

Als Aperitif ein Glas Sartori Prosecco Frizzante. (0,1l)

### **Karamellierter Ziegenkäse**

Salatgurken-Relish | eingelegte Cantaloupe-Melone | Kresse Salat | Macadamianuss-Knusper

\*\*\*

### **Chinakohl „Soja-Sake-Sesam“**

Gepickelte Galgant-Zwiebel | Erbsenpüree mit Koriander |

Wasserkastanie | Miso-Mais | Choi Sum

oder

### **Mit Sauerampfer gefüllte Poulardenbrust aus Freilandhaltung**

Paprikarisotto | Kräuterseitlinge | Johannisbeer-Essigconfit | Zuckerschoten

oder

### **Auf der Haut gebratenes Zanderfilet**

Zweimal Erbse | Maftoul al Salam | Cantaloupe-Melone | Miso-Mais

\*\*\*

### **Skyr Mousse mit Holunderblüte**

Rotes Johannisbeer-Ragout | Crumble | Weiße Schokolade


Preis pro Person: 46€ vegetarisch | 49€ mit Fisch oder Fleisch

### **Unsere Weinempfehlung:**

Dajoar Zenit Andreas Bender Riesling, Mosel

Cabernet Sauvignon Andreas Bender, Pfalz


## VORSPEISEN


**Brotzeit**  6€  
Hausgebackenes Ciabatta | Ajvar | Orangen-Pfeffer-„Butter“

**Karamellierter Ziegenkäse** 14€  
Salatgurken-Relish | eingelegte Cantaloupe-Melone | Kresse Salat |  
Macadamianuss-Knusper

**Geschmorter Pulpo** 16€  
Spitzpaprika | Pampelmuse | Kartoffelschaum | Chorizo-Croûtons | Estragonöl

## BOWLS

**Blauer Esel Bowl**  13€  
Gurke | Cantaloupe-Melone | Spitzpaprika | Wiesengrünzeug |  
Tomaten-Estragon-Vinaigrette | Pinienkerne

**Kuss-Kuss Bowl**  16€  
Maftoul al Salam | Süßkartoffel-Tamarinden-Püree | Wasserkastanie |  
Pampelmuse | Kresse Salat | Cranberry-Granola

Dazu: 7€  
Karamellierter Ziegenkäse 10€  
Gebratene Poulardenbrust 12€  
Vier Riesengarnelen


## SUPPE


**Erbsen-Schaumsuppe mit einem Hauch Koriander**  8€  
Wasserkastanie | Sesam

## HAUPTGÄNGE fleischfrei

**Linguine acetosa**  18€  
Sauerampfer-Pesto | Choi Sum | halbdgetrocknete Tomaten | Pinienkerne

**Paprikarisotto** 19€  
Orangen-Pfeffer | Kräuterseitlinge | Nachos | Zuckerschoten

**Bunte Zitruskarotten**  22€  
Süßkartoffel-Tamarinden-Püree | Macadamianuss-Knusper | Kräuterseitlinge |  
Mango-Passionsfrucht-Chutney

**Chinakohl „Soja-Sake-Sesam“**  22€  
Gepickelte Galgant-Zwiebel | Erbsenpüree mit Koriander | Wasserkastanie |  
Miso-Mais | Choi Sum

Dazu:

Gebratene Poulardenbrust 10€

Rinderfiletspitzen 11€

Vier Riesengarnelen 12€

## FISCH

### Störfilet aus Venetien

Estragonöl | Salatgurken-Relish | Pampelmuse | geräucherter Kartoffelschaum | Kaviar & gepuffter Quinoa

29€

### Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

Zweimal Erbse | Maftoul al Salam | eingelegte Cantaloup-Melone | Miso-Mais

26€

## FLEISCH

### Mit Sauerampfer gefüllte Poulardenbrust aus Freilandhaltung

Paprikarisotto | Kräuterseitlinge | Johannisbeer-Essigconfit | Zuckerschoten

26€

### Geschmorte Kalbsbacke

Eigene Jus | Chinakohl „Soja-Sake-Sesam“ | Süßkartoffel-Tamarinden-Püree | Nashi Birne | Macadamianuss-Knusper

29€

### Deutsches Dry Aged Rinderfilet (250g) oder Entrecôte (400g)

Portweinsauce | Zitruskarotten | Mango-Passionsfrucht-Chutney | Choi Sum

34€

Dazu:

Portion Fritten mit Miso-„Mayo“

6€

Süßkartoffel- Tamarinden-Püree

6€

Kleiner Salat 

6€

## BURGER

Alle Burger werden im Kartoffelbun und mit Rucola serviert

**Eselföter Burger - 150g Rindhack** 14€

Bacon | Cheddar | Tomate | gepickelte Zwiebel | Gewürzgurken- Remoulade

**Veggie Burger - Karamellisierter Ziegenkäse** 16€

Johannisbeer-Essig-Chutney | gepickelte Zwiebel | Tomate | Nachos | Avocado-creme

**Premium Eselföter Burger – 200g Dry Aged Rinderhack** 18€

Bacon jam | gepickelte Zwiebel | Nachos | Nashi-Birne | Cheddar | Sauce Remoulade


Dazu:

Portion Fritten mit Miso-„Mayo“ 6€

Süßkartoffel- Tamarinden-Püree 6€

Kleiner Salat  6€

## DESSERT

<b>Skyr Mousse mit Holunderblüte</b>	9€
Rotes Johannisbeer-Ragout   Crumble   weiße Schokolade	
<b>Kaffir-Limetten Crème brûlée</b>	10€
Mango-Passionsfruchtarmelade   Kokos	
<b>Raw caramel Brownie mit Medjool Datteln</b> 	11€
Cashewcreme   Meersalz   Cranberry-Granola   Himbeersorbet	

Veredle Deinen süßen Nachtisch mit diesem wunderbaren Dessertwein.

### Der SAUTERNES, Vin de Bordeaux

„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.“

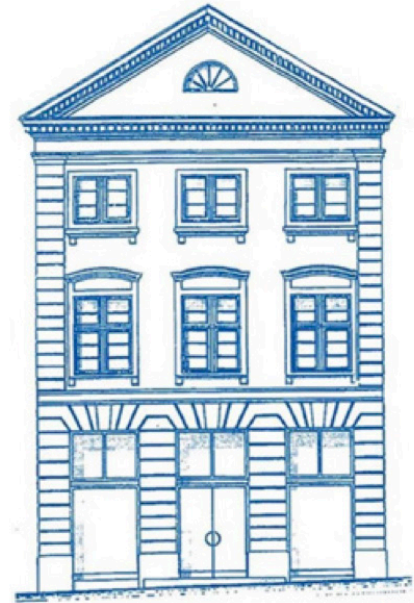
5cl 3,5€

10cl 6€

## KINDERKARTE

Penne mit Tomatensoße	6€
Portion Fritten mit Ketchup und Mayo	5€
Paniertes Fischfilet mit Rahmerbsen und Pommes	8€
Grießbrei mit Apfelmus	6€





☑ = vegan

Alle Preisangaben verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Bei Fragen bzgl. Allergenen und Zusatzstoffen wendet Euch bitte an unsere Gastgeber\*innen, sie werden Euch gerne das Infoblatt zur Verfügung stellen.

# GETRÄNKE

## HEISSGETRÄNKE

Espresso 1	2,50€
Espresso Macchiato 1, G	2,80€
Espresso Doppio 1	4,00€
Espresso Doppio Macchiato 1, G	4,20€
Cappuccino 1, G	3,50€
Cappuccino groß 1, G	5,00€
Hafer-Cappuccino groß 1, G	5,50€
Pott Caffè Crema 1	4,50€
Caffè Crema 1	3,00€
Latte Macchiato 1, G	4,50€
Milchkaffee groß 1, G	5,00€
Heiße Schokolade G	4,00€
Affogato al caffè einfacher Espresso auf einer Kugel Vanilleeis 1, G	4,00€

<b>TrinkMeerTee</b> aus kontrolliert biologischem Anbau	<b>0,35l</b>
Wogen Glätten Grüntee, zart und fruchtig 1	5,00€
Auf Tauchstation Früchtetee, Sanddorn, Orange-Quitte	5,00€
Punkt 5 am Hafen Schwarztee, First Flush Darjeeling 1	5,00€
Frischer Friese Kräutertee mit Pfefferminze	5,00€
Rückenwind Früchtetee mit Beerengeschmack	5,00€

## WASSER

Wasser, gefiltert (still oder feinperlig)	0,5l	3,50€
Wasser, gefiltert (still oder feinperlig) mit frischem Ingwer und Zitrone	0,5l	4,00€
Acqua Morelli naturale	0,75l	6,80€
Acqua Morelli frizzante	0,75l	6,80€

## BIERE

<b>Vom Fass:</b>	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
Lübzer Pils <sup>A</sup>	4,50€	6,00€
Alster <sup>A,4</sup>	4,00€	5,50€
Duckstein Weizen <sup>A</sup>	5,00€	6,50€
	<b>0,25l</b>	<b>0,5l</b>
Grimbergen Blanche <sup>A</sup>	4,50€	6,50€
<b>Aus der Flasche:</b>		
Duckstein Original Red <sup>A</sup>	0,5l	6,50€
Lübzer alkoholfrei <sup>A</sup>	0,33l	3,50€
Erdinger Weizen alkoholfrei <sup>A</sup>	0,5l	5,50€

## SÄFTE, NEKTARE

	0,2l	0,4l
Orangensaft	3,00€	5,50€
Apfelsaft naturtrüb	3,00€	5,50€
Rhabarbernektar naturtrüb	3,50€	6,00€
Kirschnektar	3,50€	6,00€
Ananassaft <sup>12</sup>	3,50€	6,00€
Bananennektar <sup>12</sup>	3,50€	6,00€
Maracujanektar <sup>12</sup>	3,50€	6,00€
Granatapfelsaft	3,50€	6,00€
KiBa	3,50€	6,00€

Selbstverständlich sind alle unsere Säfte oder Nektare auch als **Schorle** erhältlich.

3,00€ 5,00€

## LIMONADEN

	0,2l
Fritz Kola <sup>1,2</sup>	3,50€
Fritz Kola ohne Zucker <sup>1,2,10</sup>	3,50€
Fritz Mischmasch <sup>1,2</sup>	3,50€
Fritz Spritz Zitrone <sup>1,2</sup>	3,50€
Fritz Spritz Orange <sup>1,2</sup>	3,50€
Fritz Limo Apfel-Kirsch-Holunder <sup>1,2</sup>	3,50€

## LIMONADEN

	<b>0,25l</b>
Organics Bitter Lemon	4,50€
Organics Black Orange	4,50€
Organics Ginger Beer	4,50€
Organics Tonic Water	4,50€
Organics Purple Berry	4,50€
Organics Viva Mate	4,50€
Organics Ginger Ale	4,50€

## APERITIF

Rosé Tonic 3,12, L Belsazar Rosé, Tonic Water	25cl	7,50€
Aperol Spritz 2,3, L Aperol, Prosecco, Sprudelwasser	25cl	7,50€
Sanguinello Spritz L Dessertwein, Campari, Blutorange, Vanillesirup, Prosecco	25cl	7,50€
ODE Tonic Bright lemon, Tonic water	25cl	7,50€
ODE Spritz Bright lemon, Prosecco, Sprudelwasser	25cl	8,50€
Belsazar Vermouth L White, Red oder Dry	5cl	5,00€
Hidalgo Sherry Fino L	5cl	5,00€
Hidalgo Sherry Cream L	5cl	5,00€

## COCKTAILS

<b>Espresso Martini</b> Einfacher Espresso, Belsazar Red, Honig	10cl 6,50€
<b>Juliette &amp; Romeo</b> Gin, Gurke, Limette, Simple Sirup, Rosenwasser	9cl 7,50€
<b>Dark'n'Stormy</b> Rum, Limette, ORGANICS Ginger Beer	30cl 8,00€
<b>Gishka Fizz</b> Gin, Sake, Holundersirup, Limette, Rhabarber	30cl 9,00€
<b>Vodka Crushed Strawberry</b> 9Mile Vodka, Holunder, Limette	30cl 7,90€
<b>Rhubarb</b> Rhabarbernektar, Rum, Vanillesirup, Limettensaft, Sprudelwasser	25cl 8,50€

## LIFETIME DRINKS

<b>Lillet Berry</b> L Lillet Blanc, ORGANICS Purple Berry	30cl 9,00€
<b>Esel Mule</b> Vodka, Zitronensaft & ORAGNICS Ginger Beer	30cl 9,00€
<b>Campari Black Orange</b> Campari, ORGANICS Black Orange	30cl 9,00€

## ALKOHOLFREI

<b>Martini Vibrante</b> Martini Alkoholfrei, Tonic Water	15cl 5,50€
<b>Martini Floreale</b> Martini Alkoholfrei, Apfelsaft, Sprudelwasser	15cl 5,50€

<b>BLAUER ESEL</b> Maracujasaft, Ananassaft, Tonic Water, Curcacaosirup	35cl 6,50€
<b>Tropicalonade</b> Zitronensaft, Maracuja, Granatapfel, ORGANICS Bitter Lemon	35cl 7,50€
<b>Hugolino</b> Holunderblütensirup, Lime Juice, ORGANICS Ginger Beer	35cl 7,50€
<b>Campari Black Orange Zero</b> Campari Alkoholfrei, ORGANICS Black Orange	35cl 7,50€
<b>Juliette &amp; Romeo Zero</b> Gordon's 0,0%, Gurke, Limette, Simple Sirup, Rosenwasser	9cl 9,00€

### Inspiziert vom australischen Lyre Bird:

<b>Lyre's Spritz</b> Lyre's Italian Spritz, Prosecco Alkoholfrei, Sprudelwasser	25cl 9,00€
<b>Dark'n'Still</b> Lyre's Cane Spirit, Limettensaft, ORAGNICS Ginger Beer	30cl 9,00€

## PROSECCO

### Prosecco Frizzante, Italien L

Unser Prosecco Frizzante perlt hellgelb mit silbernen Glanzlichtern ins Glas. Die Nase umhüllt sogleich ein rebsortentypischer Duft nach frischen, gelben Früchten.

**Glas 0,1l**  
**6,00€**

**Fl. 0,75l**  
**26,00€**

### 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.

**29,00€**

### Scavi&Ray Ice Prestige Spumante

Die Liaison aus Eleganz im Geschmack und feinstem Duft nach exotischen Früchten kreiert ein Cuvée Prestige, das mit dem Anspruch geschaffen wurde, das Beste seiner Art zu sein. Die ausgesuchte Rebsortenmischung entfaltet einen fruchtigen Charakter, der an der Nase Noten von Birne, Apfel und Zitrus mit floralen Nuancen verbreitet. Sauber am Gaumen, saftig und dezent süß mit einer sehr feinen Perlage.

**32,00€**

## CHAMPAGNER

### Champagne Deutz Brut Classic L

Die elegant perlenden Bläschen tanzen in der goldenen Farbe ein anmutiges Ballet. Diese außergewöhnlich ausdrucksstarke Cuvée weist florale Noten auf, die von Toastaromen, Marzipan und reifen Früchten gestützt werden.

**Glas 0,1l**  
**9,00€**

**Fl. 0,75l**  
**59,00€**

### Champagne Deutz Rosé Extra Brut Classic L

Wenn schon der Duft ein wenig verrückt macht: Brot, Walnüsse und ein Hauch Erdbeere. Am Gaumen prickelt es genussvoll - cremig, intensiv, mit einem eleganten Finale XXL.

**69,00€**



## CHAMPAGNER

### Champagne Deutz Brut Millésime 2014 L

79,00€

Die Perlage ist zart und langanhaltend, aber jugendlich frisch und spritzig. In der Nase entfaltet sich ein ausdrucksvolles Bukett aus zarten Noten von weißen Blüten, Pfirsich und Birnen, das zudem von leichtem Honig unterstützt wird. Am Gaumen verführt der Wein mit Vollmundigkeit und Geschmeidigkeit, aber auch mineralischem Zug.

### Champagne Deutz Cuvee William 2005 L

178,00€

Dieser Champagne hat eine glasklare hellgelbe Farbe und ein reiches und komplexes Bouquet mit Aromen von Weißdorn, Mirabellen und gelben Kirschen. Leicht würzig mit einem Hauch von Lakritze. Am Gaumen ist er frisch und fein mit leichten Noten von Rosinen, die an schöne sonnige Tage erinnern. Ein schöner Schaumwein mit reichem, floralem Finale.

### Champagne Amour de Deutz 2006 L

204,00€

Die Rose Variante des Amour de Deutz hat etwa 60 Prozent Pinot Noir, besonders aus Ay, und 40 % Chardonnay. Er ist dichter und strukturierter als der Blanc de Blancs hat aber auch duftige Erbeerenoten und eine cremige Finesse. Wir stellen uns jetzt noch schöne geröstete Haselnussnoten vor, die schon in ein paar Jahren eintreten können und die Vorfreude ist perfekt.

### Moët Chandon Brut Impérial trocken L

69,00€

Klares strohgelb, gleichmäßige Perlenbildung in der Nase. Subtile Geschmackseindrücke mit intensiven verschmolzenen Honig- und Fruchtdüften. Der Champagner ist kräftig gebaut und hält sich lang am Gaumen.

## WEISSWEIN

Glas 0,2l

Fl. 0,75l

### Weißburgunder Weingut Knöll & Vogel 2021, Pfalz L

8,00€

29,00€

Ein leichter, feiner und geschmeidiger Weißwein mit harmonischem Abgang.

### Weißburgunder Gut Hermannsberg 2021, Nahe L

9,00€

32,00€

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.

## WEISSWEIN

<b>Grauburgunder Weingut Knöll &amp; Vogel 2021, Pfalz</b> L Fruchtiger, kräftiger Weißwein, verführerisches Bukett nach Aprikose und Honig, am Gaumen wunderbar weich mit schmelziger Frucht.	8,00€	29,00€
<b>Grauburgunder Andreas Bender 2020, Mosel</b> L Der Grauburgunder duftet geradezu auffordernd nach reifen Birnen, Mirabellen, Äpfeln und den sortentypischen frischen Walnüssen. Am Gaumen ist er weich, zart cremig, vollmundig und ausgewogen.	9,00€	32,00€
<b>Gewürztraminer Andreas Bender, Spätlese 2020, Mosel</b> L Jugendlicher Typ mit passender Säure, mineralisch, knackig, Pfirsich und exotische Note, cremiger Schmelz.	8,00€	29,00€
<b>Johanneshof Riesling trocken Korrell 2021, Nahe</b> L Dieser Wein ist der Inbegriff eines klassischen Nahe-Rieslings. Kristallklar, fruchtbetont und gleichzeitig kräftig. Am Gaumen ist er schmelzig und mineralisch zugleich. Im Duft zeigen sich Aromen von grünem Apfel und Limone.		36,00€
<b>Cuvée Steinmauer Korrell 2019/2020, Nahe</b> L Unterhalb der weithin sichtbaren Steinmauer der Familie Korrell, rund um die Lage Paradies, wachsen Weißburgunder-, Grauburgunder und Chardonnay-Reben für diese kraftvolle Cuvée.		38,00€
<b>Dajoar Zenit Andreas Bender Riesling 2018, Mosel</b> L Dieser Riesling zeigt seinen Anspruch unter anderem mit den edlen Aromen reifer gelber Äpfel, Weinbergspfirsichen und einem verwegenen Touch von Bienenwaben. Am Gaumen glänzt er mit saftig frischer Frucht, die sich hier mehr zur Aprikose wandelt und einem wahrlich perfekten Süße-Säure-Spiel, das den Wein bis in den langen Abgang hinein trägt.		48,00€

## WEISSWEIN

<b>ASIA de CUBA Cosmopolitan Riesling Hiestand, Rheinhessen L</b> 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.	8,50€	31,00€
<b>Riesling 7 Terroirs, Gut Hermannsberg 2020, Nahe L</b> Dieser Riesling ist eine Cuvée aus sieben fantastischen Weinbergslagen, die allesamt vom VDP als Große Lage klassifiziert sind. Entsprechend vielschichtig ist auch der Auftritt dieses großartigen Weins, er schmeckt saftig, duftet nach Grapefruit und Quitte und zeigt eine ausgeprägte, rauchige Mineralität.	9,00€	32,00€
<b>Riesling Roter Schiefer Weingut Clemens Busch 2020, Mosel L</b> Der Clemens Busch Riesling vom roten Schiefer besitzt eine klassische Nase nach Schiefermineralität mit diversen reduktiven Fruchtkomponenten, angetrockneten Äpfeln, kandierten Stein- und Kernobstfrucht mit einer Spur Karamell und Brioche. Recht saftige Frucht, kraftvoller Körper, reduktiver Gesamteindruck, deutliche Mineralität mit Tiefe und ruhiger Steinobstfrucht; kandierte Äpfel, etwas Würze, feine Säure, spürbarer Süße am Gaumen.		34,00€
<b>Riesling Geheimrat „J“ Wegeler 2016, Rheingau L</b> Der Geheimrat“J“ zeigt sich in klarem Gelb, mit feinsten grünlichen Glanzlichtern Im Glas. Aromen, die an reife Aprikosen, Zitronenverbene, vollreifer Cox Orange, Apfel, Geröstete Haselnuss sowie konzentrierte und egekochte tropische Früchte erinnern.		48,00€

## WEISSWEIN

<b>Kaitui Sauvignon Blanc Markus Schneider 2021, Pfalz</b> L	9,00€	32,00€
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.		
<b>Wilde Einundzwanzig Sauvignon Blanc Schembs 2021, Rheinhessen</b>	9,00€	32,00€
Aromen von Cassis, Stachelbeere, Grapefruit, Litschi, Maracuja und Sternfrucht sorgen für ein fruchtiges Geschmackserlebnis.		
<b>Johanneshof Sauvignon Blanc, Korrell 2021, Nahe</b> L		38,00€
Dieser Sauvignon Blanc zeigt sich mit einem kraftvollen Körper. Aromen von Grapefruit und Limette paaren sich mit einer elegant eingebundenen Säure.		
<b>Roccaperciata Chardonnay Inzolia, Sizilien IGT 2020</b> L	8,00€	28,00€
Im Bouquet dieses Weißweins aus der Weinbauregion Sizilien erkennen wir Nuancen von allerlei roten und schwarzen Beerenfrüchten, ergänzt um würzige Nuancen. Er begeistert durch sein elegant trockenes Geschmacksbild und verzückt natürlich bei aller Trockenheit mit feinsten Balance.		
<b>Donnafugata La Fuga Contessa Chardonnay Entellina 2020, Sizilien</b> L	9,50€	35,00€
Der Fuga 2019 zeigt sich in einem glänzenden Strohgelb und bietet ein angenehm duftendes Bouquet mit Noten von Mango und Zeder. Im Geschmack ist er würzig und frisch dank der intensiven Mineralität und einer angenehmen Säurenote.		
<b>Pietrabilanca Chardonnay DOC Castel del Monte 2019/2020, Apulien</b> L		58,00€
Dieser Weiße von Tormaresca ist perfekt für alle Wein-Genießer, die es trocken mögen. Dabei zeigt er sich aber nie karg oder spröde. Auf der Zunge zeichnet sich dieser ausgeglichene Weißwein durch eine ungemein cremige, schmelzige und knackige Textur aus. Durch seine präsenste Fruchtsäure präsentiert sich der Pietra Bianca Castel del Monte am Gaumen beeindruckend frisch und lebendig.		

## ROSÉWEIN

Glas 0,2l Fl. 0,75l

### AIX Rosé Maison Saint Aix 2021, 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.

9,50€ 34,00€

### Passitivo Rosé Primitivo IGT Paolo Leo 2021, Apulien L

Fruchtige Aromen mit Noten von roten Früchten wie Kirschen und Erdbeeren.

9,00€ 32,00€

## ROTWEIN

Glas 0,2l Fl. 1,0l

### UNLITRO Ampeleia 2020/2021, Toskana L

Besitzt eine Leichtigkeit und Eleganz, die einen an Burgunder denken lassen und hat jene verführerische süße Würze, jenen süßlichen Duft nach reifen Kirschen, nach Rosmarin und Lavendel, die ganz eindeutig Zeichen eines mediterranen Weines sind.

8,00€ 34,00€

Glas 0,2l Fl. 0,75l

### Cuvée Ursprung Markus Schneider 2020, Pfalz L

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 sowie Grafit und hat einen leichten Hauch von Minze und Pfeffer.

8,50€ 30,00€

## ROTWEIN

<b>Passo del Cardinale DOP Paolo Leo 2021, Apulien</b> L	9,00€	32,00€
„Gang des Cardinals“, dunkle Beeren, rote Früchte und viele Gewürze. Eine ausgeprägte Fruchtaromatik. Passend zu einem Primitivo. Kraftvoll und doch elegant.		
<b>Orfeo Negroamaro IGP Paolo Leo 2020, Apulien</b> L	9,50€	34,00€
Kraftvoll, eleganter Wein. Intensiv rot in der Farbe, sehr reiches und würziges Bukett mit Nuancen von Beerenfrüchten. Reich und vollmundig mit angenehmer Struktur.		
<b>Cabernet Sauvignon Andreas Bender 2017, Pfalz</b> L		35,00€
Ein charaktvoller Wein mit Ecken und Kanten. Kraftvoll und würzig am Gaumen mit feinem Tannin, eingebundener Säure und typischer Cassisfrucht.		
<b>Black Print Markus Schneider 2020, Pfalz</b> L		38,00€
Ein weicher, ja schon fast smoother Rotwein der einfach süchtig macht. In der Nase fruchtige Aromen nach Marmelade aus Schwarzen Johannisbeeren und reifen roten Kirschen, etwas kräutrig nach Thymian und Lorbeer und eine würzig-fruchtige Note, die ein wenig an Rote Beete erinnert. Schneiders Black Print umschmeichelt den Gaumen mit einer weichen und eleganten Art.		
<b>Rioja Crianza Dinastia Vivanco 2018, Rioja</b> L	9,50€	34,00€
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.		

## ROTWEIN

- Les Terrasses Alvaro Palacios 2015, Priorat L** 48,00€  
Blutorangen, rosa Grapefruit und Criollo-Schokolade verzaubern auf der Stelle Frisch, kühl, seidig und einfach umwerfend. Der Les Terrasses sorgt für allerfeinste Mundbespielung. Die Zunge schwer verliebt, der Gaumen außer Rand und Band. Ein Traum von Wein.
- Barbera d'Alba Vigna Scarrone Vietti 2018, Piemont L** 58,00€  
Die Nase zeigt Schwarzkirsche in süßer Form. Erst langsam kommt süße Kirsche und Sauerkirsche dazu. Auch ein Hauch Blaubeere. Sehr intensiv, sehr dicht – aber nie süß und nicht marmeladig. Samtig, reichhaltig, dicht aber zugleich voller Feinheit.
- Chateau Grand Village 2018 L** 52,00€  
Viel Pflaume, Schwarzwälder Kirschtorte und einer kräftigen Würzigkeit. Am Gaumen körperreich und saftig und dennoch frisch. Château Grand Village ist ein harmonischer Bordeaux Rotwein, dessen Stil an einen Saint-Emilion erinnert. Eine Assemblage aus Merlot und Cabernet Franc Trauben, die 12 Monate in neuen Fässern reifte.
- Tempranillo Sven Leiner 2014, Pfalz L** 54,00€  
Riecht nach Creme de Cassis, Blaubeerkompott und Schwarzkirschenkonfitüre, im Duft eine Mischung aus Amarone und Ruby Port. Der wuchtige und dennoch elegante Körper kleidet sich in schlank machende Streifen: in feines Tannin, saftige Gaumenfrucht und filigrane Säure.
- Barolo Castiglione Vietti 2017, Piemont L** 68,00€  
Genießen Sie die Wärme und Fülle der Frucht, die Seidigkeit, die Eleganz - viel Sauerkirsche, Schlehe, Himbeere, darunter aber auch rote Johannisbeere und Lakritz nebst Holunder. Sehr lang, sehr intensiv in seiner Frische. Der Nachhall ist phänomenal, die Feinheit der immensen Tannine tritt hier nochmal deutlich hervor. Rotfruchtig, salzig, lakritzig, kirschig, krautwürzig und unendlich fein. Ein perfekter Barolo.

## ROTWEIN

### Amarone Pietro dal Cero 2013 L

106,00€

Wer einen kräftigen und würzigen Rotwein sucht, wird hier mit Sicherheit fündig.

Er gilt als Kultwein und ist ein brillanter Rotwein aus Venetien. Mutig, frisch und vital zeigt er sich, sobald man ihn degustiert. Sein Körper ist vollmundig. Aufgrund seines niedrigen Tanningehalts ist er weich. Im Duft dieses Amarone zeigen sich Aromen von Kirsche.

### Tenuta di Valgiano 2015/2016 L

140,00€

Dunkles, durchscheinendes Rubinrot schillert im Glas, wirkt schon auf den ersten Blick elegant.

Einladender Duft nach roten und schwarzen Frucht-Aromen, quasi ein Waldbeeren-Mix mit Sauerkirschen. Und dann wieder diese für die Tenuta di Valgiano so typische Würze, kräuterig und mineralisch, frisch und doch mediterran, einfach unvergleichbar. Am Gaumen dann vollmundig, sehr saftige, extraktsüße Frucht, wieder von dieser mineralischen Würze begleitet.

### Contesa Angelo Gaja 1996 L

235,00€

Der Contesa Langhe Nebbiolo aus der Weinbau-Region Piemont offenbart sich im Glas in dichtem Rubinrot. Am Rand zeigt dieser italienische Rote zudem einen Übergang ins granatrote.

Beim Schwenken des Weinglases offenbart dieser Rotwein eine hohe Viskosität, was sich in Kirchenfenstern am Glasrand zeigt. In ein Rotweinglas eingegossen, präsentiert dieser Rotwein aus Italien herrlich ausdrucksstarke Aromen nach Apfel, Nashi-Birne, Schattenmorelle und Quitte, abgerundet von weiteren fruchtigen Nuancen.

Alle unsere Weine können zum Mitnahmepreis auch für zu Hause erworben werden.



## SPIRITUOSEN

### GIN

	2cl	4cl
Bombay Sapphire 40% vol	4,00€	7,00€
Deep and Purple Gin 40%	4,50€	8,80€
Captains Choice Gin 40%	6,50€	11,00€
Malfy Gin originale	5,00€	9,00€
Malfy Gin rosa	5,00€	9,00€

Unser Barkeeper empfiehlt Euch die Gins gemixt mit:

ORGANICS Tonic Water,  
ORGANICS Purple Berry,  
ORGANICS Black Orange

### VODKA

Absolut Vodka 40% vol <sup>A</sup>	3,50€	6,00€
9 Mile Vodka 37,5% vol <sup>A</sup>	4,00€	7,00€
Sash & Fritz Vodka 40% vol <sup>A</sup>	4,50€	8,00€

## SPIRITUOSEN

### RUM

	2cl	4cl
Ron Pampero Anejo especial 40% vol	4,00€	6,50€
Botucal Reserva 12y 40% vol	5,50€	9,50€
Ron Zacapa 23y 40 % vol	6,50€	11,00€

### WHISKEY

Bulleit Bourbon Whisky 45%	4,50€	8,00€
Lagavulin 16y Islay Single Malt Scotch Whiskey 43% vol	6,00€	10,00€
Glenmorangie Nectar d'Or Malt Whiskey 12y 46% vol	6,00€	10,00€

Genieße alle Spirituosen (4cl) als Longdrink, gemixt mit unseren vielfältigen Limonaden.

### PORTWEIN

	5cL	0,75l
Graham's Port Tawny 10 Years old, Symington/Douro	6,50€	45,00€
Graham's Blend No. 5 White Port	6,50€	45,00€

## DIGESTIF

	2cl	4cl
Amaro Averna sizilianischer Kräuterlikör 29% vol pur oder auf Eis	3,50€	5,50€
Männerhobby Kaland Kümmel aus Mecklenburg 40% vol	3,50€	5,50€
Lehment Rostocker Doppelkümmel 38% vol	3,50€	5,50€
Linie Aquavit 41,5% vol	3,50€	5,50€
Grappa Nonino Riserva Prosecco 41% vol L	4,00€	6,00€
Marolo Grappa Moscato	4,50€	7,00€
Limoncello Scavi & Ray	3,50€	6,00€
Krahnstöver Korn	4,00€	7,00€
Krahnstöver Kümmel	4,00€	7,00€
Krahnstöver Kräuter	4,00€	7,00€
Baileys Irish Cream Likör 17% vol pur oder auf Eis 1,2,6	3,50€	5,50€

### *SÜSSE EMPFEHLUNG:*

Affogato al Bailey's Baileys auf einer Kugel Vanilleeis 1,6,G	5,00€	
---	-------	--

## GEISTE & LIKÖRE

	2cl	4cl
Sambuca Il Santo	3,50€	6,00€
<b>MÄNNERHOBBY</b>		
Himbeergeist 40% vol	4,00€	7,00€
Blutorangengeist 42% vol	4,00€	7,00€
Sanddornlikör natur 18% vol	4,00€	7,00€
Zitronenlikör 20% vol	4,00€	7,00€

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 Sulfit
- (G) Milcherzeugnisse

Wir, die GERMANOTTA GmbH haben uns zur Unternehmensphilosophie gemacht, ökonomisch und nachhaltig, mit den uns von der Natur gegebenen Ressourcen umzugehen.

Wir arbeiten neben unseren Großhandelspartnern wie *Chef's Culinar, Frischeparadies, Nordmann Getränke und Weine und Mehr*, mit kleinen lokalen Unternehmen zusammen. Hierin sehen wir neben dem Support der lokalen Wirtschaft einen Beitrag zum Umweltschutz und zur Nachhaltigkeit.

*De kuhle Pilze*, eine Manufaktur aus Markgrafenheide - die Bio-Pilze in Zusammenarbeit mit Menschen mit besonderen Bedürfnissen anbauen, liefern uns jegliche Art von Pilzen.

Weitere Obst und Gemüsesorten liefert uns *Mönchguter Frucht* aus Samtens auf der Insel Rügen, die überwiegend mit regionalen Bauern zusammenarbeiten.

Alle arabischen Produkte und Gewürze beziehen wir von *Wattan – orientalische Lebensmittel* in der Langen Straße in Rostock.

Diesen obengenannten Unternehmen und einigen mehr, wollen wir faire Preise zahlen, damit unsere Partnerschaft von Dauer ist. Insbesondere durch die aktuellen Krisen und die Steigerung aller Preise, sind Solidarität und Zusammenhalt, unverzichtbarer Werte.

Der Stör wird in einer kontrollierten Anlage in der Adria bei Venedig gezüchtet. Wir verzichten bewusst auf den Handel mit Ländern, die keine demokratischen Strukturen aufweisen und Menschenrechte missachten.

Wir alle, vom Küchenteam über die Servicecrew bis hin zu den Reinigungskräften, sehen unsere tägliche Arbeit als Handwerk und üben dies mit Leidenschaft aus. Daher zahlen wir allen unseren Mitarbeitenden übertarifliche bzw. weit über dem aktuellen Mindestlohn befindende Gehälter.

Aus all diesen Faktoren ergeben sich unsere Preise in der Speise und Getränkekarte.

Denn nur zufriedene Mitarbeitende und großartige Produkte lassen euch das so geliebte BLAUER ESEL Feeling auf dem Teller und dem Glas spüren. Daher sind wir glücklich und überaus dankbar, dass unser Unternehmen ein wundervolles Team hinter sich stehen hat, welches täglich die Zügel mit viel Leidenschaft und Liebe in die Hand nimmt.

**Gib jedem Tag die Chance, der schönste in deinem Leben zu werden.** Wir möchten Euch heute kulinarisch dabei unterstützen und bedanken uns, dass Ihr gerade hier Platz genommen habt. Bleibt bitte gesund und habt immer ein Lächeln auf den Lippen.

Miro Germanotta - Geschäftsführer