

UNSERE SPEISEKARTE FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT

„Als Teil ihrer Anpassung an trockene Lebensumstände können Esel jedoch auch lange Durstperioden überstehen“ (Welttierschutzgesellschaft e.V.).

Liebe:r BLAUER ESEL Freund:in,

schön, dass Du da bist.

Seit fast vier Jahren kocht unser Küchenteam nun schon mit Leidenschaft, Hingabe und Freude für unsere Rostocker Gourmets oder Besucher:innen aus aller Welt – das lieben wir!

Turbulente Jahre liegen hinter uns, wie wir alle wissen. Jedoch haben wir eine Konstante: mit frischen, hochwertigen und saisonalen Zutaten kreative und moderne Gerichte für unsere Gäste zu kreieren. Kulinarische Geschmackerlebnisse schaffen, an die man sich noch lange erinnert.

Die anhaltend angespannte globale Situation hat uns für die neue Winterkarte zum Umdenken animiert. Nach dem Motto *keeping the quality, keeping it simple* möchten wir - bei den steigenden Kosten für uns alle - weiterhin faire Preise ermöglichen und dabei die gewohnt hohe Qualität aufrechterhalten. Wir beweisen Dir in dieser Saison, dass einfache, weniger raffinierte Gerichte & ein absolutes Geschmackserlebnis sich nicht widersprechen.

Entdecke die neue Speisekarte für eine Zeit, in der wir alle zusammenhalten müssen.

Jetzt wünschen wir Dir viele schöne Momente und eine Zeit zum Abschalten. Wenn Du kannst – SCHLEMME drei Gänge, trinke Champagner und verabschiede uns mit einem Lächeln und der Garantie, dass Du bald wieder kommst.

Dein BLAUER ESEL Team

MENÜEMPFEHLUNG

Für eine besondere kulinarische Zeit in unserem Haus möchten wir Dir unser 3-Gänge-Menü ans Herz legen. Für diesen genussvollen Start laden wir Dich auf ein Glas Prosecco ein.
Wähle in den Hauptgängen zwischen Fisch, Fleisch und vegetarisch.

Karamellisierter Ziegenkäse

Apfelchutney | Walnüsse | Wildkräutersalat

Honig-Pastinake

Kürbispüree | Apfelchutney | Shiitake
(ASIA de CUBA Hiestand, Rheinhessen (0,1l))

oder

Geschmorte Schweinebäckchen

Balsamicozwiebeln | Kartoffel-Sellerie-Püree | Gebackene Austernpilze
(Cuvée Ursprung Markus Schneider, Pfalz (0,1l))

oder

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet


Kürbispüree | Wirsing | Rote Linsen
(Sympathy for the Devil, Valencia (0,1l))

Quarkmousse

Sanddorn-Honig Sauce | Zartbitterschokolade | Birne
(Sauternes vin de Bordeaux (5cl))

Preis pro Person: 39€ vegetarisch | 46€ mit Fisch oder Fleisch
Kleine Weinreise: 14€ inklusive Tafelwasser

VORSPEISEN


Brotzeit  5€
Hausgebackenes Ciabatta | Frische Oliventapenade

Karamellisierter Ziegenkäse 13€
Apfelchutney | Walnüsse | Wildkräutersalat

Vitello Tonnato 14€
Gebackene Kapern | Limette | Eichblattsalat

BOWLS

Grüne Bowl  12€
Lauwarme Caponata | Wintersalat | Liebstöckel-Orangen-Dressing

Winter Bowl  15€
Kürbispüree | Birnen | Rote Linsen | Walnüsse und Eichblattsalat

SUPPE

Kürbiscremesuppe 6€
Kernöl | Birnenconfit

HAUPTGÄNGE

PASTA und mehr

Pappardelle ai funghi 17€

Steinpilzsoße | Rote Zwiebeln | Gebackene Austernseitlinge

Honig Pastinake 16€

Kürbispüree | Apfelchutney | Shiitake

Risotto al porro 18€

Confierter Lauch | halbgetrocknete Tomaten | Mascarpone

Gebratener Wirsing  17€

Rote Linsen | Balsamicozwiebeln | Birne

Dazu:

Karamellisierter Ziegenkäse 7€

Rinderfiletstreifen 9€

Zwei geschmorte Schweinebäckchen 8€

Gebratenes Kabeljaufilet 10€

Rigatoni Caponata  15€

Schmorgemüse | Tomatensugo | Rucola

Dazu:

100g gebratenes Rinderhack 4€

FISCH

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet 22€
Kürbispüree | Wirsing | Rote Linsen

FLEISCH

Geschmorte Schweinebäckchen 24€
Balsamicozwiebeln | Kartoffel-Selleriepüree | Gebackene Austernpilze

Gebratenes Rinderfilet 200g 29€
Caponata | Birnenchutney | Rotweinjus

Eselföter BBQ Burger im Kartoffelsauerteig Bun 17€
180g Rinderhack | Essiggurken-BBQ-Soße | Cheddar | Bacon | Eichblatt | Tomate

Veggie Burger fleischfrei 15€
Karamellisierter Ziegenkäse | Guacamole | Birnenchutney | Eichblatt und Tomate

Dazu:


Fritten mit Holunder-Aioli 5€

Kleiner Salat 5€

Kartoffel-Selleriepüree 6€

Kürbispüree 6€

DESSERT

Crème brûlée Warme Pflaumen Nusscrumble	8€
Quarkmousse Sanddorn-Honigsauce Zartbitterschokolade Birne	9€
Kokos-Milchreis  Gewürz-Kirschen Sorbet	7€

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€
<i>Gern versüßen wir auf Wunsch mit Karamel, Vanille oder Zimtsirup.</i>	0,50€

SCHARFE EMPFEHLUNG:

Ginger Organic Bio Mehrfruchtsaft mit Ingwer	4,20€
--	-------

TrinkMeerTee aus kontrolliert biologischem Anbau	0,35l
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

Vom Fass:

Lübzer Pils ^A	0,3l	0,5l
	4,50€	6,00€
Alster ^{A,4}	4,00€	5,50€
Duckstein Weizen ^A	5,00€	6,50€

	0,25l	0,5l
Grimbergen Double ^A	5,00€	7,50€

Aus der Flasche:

Duckstein Original Red ^A	0,5l	6,50€
Erdinger Weizen alkoholfrei ^A	0,5l	5,50€
Lübzer alkoholfrei ^A	0,33l	3,50€

SÄFTE, NEKTARE

	0,2l	0,4l
Orangensaft	3,00€	5,50€
Birnensaft	3,00€	5,50€
Apfelsaft naturtrüb	3,00€	5,50€
Rhabarbernektar naturtrüb	3,50€	6,00€
Kirschnektar	3,50€	6,00€
Ananassaft ^{1,2}	3,50€	6,00€
Bananennektar ^{1,2}	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 ^{1,2}	3,50€
Fritz Kola ohne Zucker ^{1,2,10}	3,50€
Fritz Mischmasch ^{1,2}	3,50€
Fritz Spritz Zitrone ^{1,2}	3,50€
Fritz Spritz Orange ^{1,2}	3,50€
Fritz Limo Apfel-Kirsch-Holunder ^{1,2}	3,50€

LIMONADEN

Organics Bitter Lemon
Organics Black Orange
Organics Ginger Beer
Organics Tonic Water
Organics Purple Berry
Organics Ginger Ale



0,25l
4,50€
4,50€
4,50€
4,50€
4,50€
4,50€

APERITIF

Aperol Spritz 2,3, L Aperol, Prosecco, Sprudelwasser
White Port Tonic L Graham's Blend No. 5 White Port, Tonic Water
ODE Tonic Bright lemon, Tonic water
ODE Spritz Bright lemon, Prosecco, Sprudelwasser
Red Berry Fizz Belsazar Red, Brombeeresirup, Prosecco
Belsazar Vermouth L White, Red, Rosé oder Dry
Hidalgo Sherry Fino L

25cl 7,50€
25cl 7,50€
25cl 7,50€
25cl 8,50€
10cl 7,50€
5cl 5,00€
5cl 5,00€

COCKTAILS

OHNE ALKOHOL

BLAUER ESEL Birnensaft, Tonic Water, Blue Curacao Sirup, Vanille Sirup	35cl 6,50€
Campari Black Orange Zero Campari Alkoholfrei, ORGANICS Black Orange	35cl 7,50€
Hugolino Holunderblütensirup, Lime Juice, Ginger Beer	35cl 7,50€
Vibrante Berry Martini Vibrante, Brombeersirup, ORGANICS Purple Berry	35cl 7,50€
HRO Zero SLING Martini Floreale, Apfelsaft, Birnensaft, Ginger Beer	35cl 7,50€
Goldwyn Follies Zero Gin 0,0, Apfelsaft, Granatapfelsaft, Schwarztee, Zimtsirup, Vanillesirup	20cl 7,50€

MIT ALKOHOL

Espresso Martini Einfacher Espresso, Vodka, Ahornsirup	10cl 7,00€
Lillet Winter Thyme L Lillet Blanc, Birnensaft, Tonic Water, Zimtsirup, Zitronensaft	20cl 8,50€
Esel Mule Vodka, Zitronensaft, Ginger Beer	30cl 9,00€
Campari Black Orange Campari, ORGANICS Black Orange	30cl 9,00€
SOHO SLING Gin, Apfelsaft, Ginger Beer, Lime Juice	30cl 9,00€
Rhubarb Rhabarbernektar, Rum, Vanillesirup, Limettensaft, Sprudelwasser	25cl 8,50€
Brombeer Bramble Kümmel, Crème de Cassis, Zitronensaft, Simplesirup, Brombeeren	20cl 9,00€
Goldwyn Follies Gin, Apfelsaft, Granatapfelsaft, Schwarztee, Zimtsirup	20cl 8,50€

PROSECCO

Prosecco Frizzante, Italien ⌵

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 ⌵

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€

CHAMPAGNER

Champagne Deutz Brut Classic ⌵

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 ⌵

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 Cuvée William 2008 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

Grauburgunder Weingut Knöll & Vogel 2021, Pfalz L Fruchtiger, kräftiger Weißwein, verführerisches Bukett nach Aprikose und Honig, am Gaumen wunderbar weich mit schmelziger Frucht.	8,00€	29,00€
Grauburgunder Andreas Bender 2021, Mosel 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€
Sympathy For The Devil 2021, Valencia L Im Glas präsentiert der Sympathy For The Devil aus der Feder von Wines N Roses Viticultores eine brillant schimmernde Farbe. Das Bukett dieses Weißweins aus Valencia überzeugt mit Noten von Kumquat, Pink Grapefruit, Zitronengras und Zitrone. Spüren wir der Aromatik weiter nach, kommen Waldboden und sonnenwarmes Gestein hinzu.	9,00€	32,00€
Cuvée Steinmauer Korrell 2019/2020, Nahe 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€
Dajoar Zenit Andreas Bender Riesling 2019, Mosel 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

Riesling Roter Schiefer Weingut Clemens Busch 2020, Mosel L	34,00€
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.	
ASIA de CUBA Cosmopolitan Riesling Hiestand, Rheinhessen L	8,50€ 31,00€
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.	
Kaitui Sauvignon Blanc Markus Schneider 2021, Pfalz 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.	
Wilde Einundzwanzig Sauvignon Blanc Schembs 2021, Rheinhessen	9,00€ 32,00€
Aromen von Cassis, Stachelbeere, Grapefruit, Litschi, Maracuja und Sternfrucht sorgen für ein fruchtiges Geschmackserlebnis.	

WEISSWEIN

Donnafugata La Fuga Contessa Chardonnay Entellina 2020, Sizilien 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.

Pietrabilanca Chardonnay DOC Castel del Monte 2021, Apulien L 54,00€
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 9,50€ 34,00€
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.

Passitivo Rosé Primitivo IGT Paolo Leo 2021, Apulien L 9,00€ 32,00€
Fruchtige Aromen mit Noten von roten Früchten wie Kirschen und Erdbeeren.

ROTWEIN

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€

Orfeo Negroamaro IGP Paolo Leo 2020, Apulien L

Kraftvoll, eleganter Wein. Intensiv rot in der Farbe, sehr reiches und würziges Bukett mit Nuancen von Beerenfrüchten. Reich und vollmundig mit angenehmer Struktur.

9,50€

34,00€

Rioja Crianza Dinastia Vivanco 2018, Rioja L

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 Gschmack mit weicher Gaumenfülle und fein eingebundenem Tannin. Reifer, saftiger Fruchtkern.

9,50€

34,00€

Black Print Markus Schneider 2020, Pfalz L

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.

38,00€

Les Terrasses Alvaro Palacios 2015, Priorat L

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.

48,00€

ROTWEIN

Antico Feudo della Trappola 2019, Rosso Toscano Sangiovese, Ricasoli	48,00€
Eines der bekanntesten Weingüter des Chianti-Gebietes ist zweifelsfrei das Weingut Barone Ricasoli. Zum Besitz zählen 1200 Hektar Land, wovon etwa 240 Hektar der Weinerzeugung vorbehalten sind. Der Antico Feudo Della Trappola ist eine Cuvée aus 60 % Sangiovese, 30 % Cabernet Sauvignon und 10 % Merlot und wird neun Monate im Eichenfass ausgebaut. Es zeigt eine intensive rubinrote Farbe im Glas, mit Noten von Gewürzen und roten Früchten.	
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, kirschtig, 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.

Conteisa 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€
Saltwater's Deep and Purple Gin 40%	4,50€	8,80€
Saltwater's 20.000 SeaMile Cut 40%	5,00€	9,00€
Malfy Gin originale	5,00€	9,00€
Malfy Gin rosa	5,00€	9,00€

VODKA

Absolut Vodka 40% vol A	3,50€	6,00€
Sash & Fritz Vodka 40% vol A	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€
JJ's Manöverschluck 40% vol	6,00€	10,00€
Ron Zacapa 23y 40 % vol	6,50€	11,00€

WHISKEY

Lagavulin 16y Islay Single Malt Scotch Whiskey 43% vol	6,00€	10,00€
Glenmorangie Lasanta Whiskey 12y 43% vol	6,00€	10,00€

Gern mixen wir Euch unsere Spirituosen mit ORGANICS Tonic Water, ORGANICS Purple Berry oder ORGANICS Black Orange.

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€
Lehment Rostocker Doppelkümmel 38% vol	3,50€	5,50€
Lehment Rostocker Aquavit 42% vol	3,50€	5,50€
Grappa Nonino Riserva Prosecco 41% vol L	4,00€	6,00€
Marolo Grappa Moscato 42%vol	4,50€	7,00€
Limoncello Scavi & Ray 25% vol	3,50€	6,00€
Krahnstöver Korn 32% vol	4,00€	7,00€
Krahnstöver Kümmel 32% vol	4,00€	7,00€
Krahnstöver Kräuter 35%	4,00€	7,00€
Hennessy Cognac VS 40%vol	5,00€	9,00€
Baileys Irish Cream Likör 17% vol 1,2,6 pur oder auf Eis	3,50€	5,50€

SÜßE EMPFEHLUNG:

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

GEISTE & LIKÖRE

	2cl	4cl
Sambuca Il Santo 38%vol	3,50€	6,00€
Schwechower Birne & Honig 30%vol	5,00€	9,00€
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 Sulfite
- (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 und Nordmann Getränke, mit kleinen lokalen Unternehmen zusammen.
Hier drin 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 Insel Rügen, die überwiegend mit regionalen Bauern zusammenarbeiten.

Viele unserer Weine liefert uns der Rostocker Weinhändler „Weine und Mehr.“

Diesen genannten 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.

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.

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.

Miro Germanotta – Geschäftsführer