

UNSERE SPEISEKARTE FÜR DIE WARME JAHRESZEIT

Täglich frisch gekocht und freundlich serviert.

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

Lieber BLAUER ESEL Freund:in,

schön, dass Du da bist.

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

Drei 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 Geschmackserlebnisse schaffen, an die man sich noch lange erinnert.

Die anhaltend angespannte globale Situation zwingt uns weiterhin ständig zum Umdenken. Nach dem Motto „keeping the quality, keeping it simple“ möchten wir - bei den steigenden Kosten für uns alle - faire Preise ermöglichen und dabei die gewohnt hohe Qualität aufrechterhalten. Wir beweisen Dir auch 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 weiterhin 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

UNSERE 3-GÄNGE HAUSMENÜ EMPFEHLUNG

Für einen besonderen kulinarischen Genuss möchten wir Dir unser Hausmenü inklusive korrespondierender Getränke und Tafelwasser ans Herz legen.

Aperitif

Champagner Deutz, Brut Classic 0,1l

Karamellisierter Ziegenkäse

Wildkräuter | Mango-Cranberry-Salsa | Passionsfrucht | Kichererbse

Maishähnchenbrust

Süßkartoffelpüree | Violette Karotte | Kerbel | Chorizo-Zwiebel-Chutney

Crudo Catarratto Zibibbo, Sizilien 0,1l

oder

Adlerfischfilet

Schwarzwurzelcreme | Apfel | Blaue Radieschen | Baby-Mangold

Manon Rosé, Côtes de Provence 0,1l

oder

Grüner Spargel

Schwarzwurzelcreme | Senfkaviar | Beete | Gemüsechips

Wilde Zweiundzwanzisch Sauvignon Blanc, Arno Schembs 0,1l

Süßer Schokoladen-Olivenöl Kuchen

Salziges Karamelleis | Johannisbeere | Milchgel

einfacher Espresso

Preis pro Person:

58€ vegetarisch | 64€ mit Fisch oder Fleisch

Menüpreis ohne Getränke: 39€ | 45€

VORSPEISEN

Hausgebackenes Ciabatta  5€
Mediterranes Pesto

Karamellierter Ziegenkäse 13€
Wildkräuter | Kichererbse | Mango-Cranberry-Salsa | Passionsfrucht

Gebeiztes Thunfischtatar 15€
Senfkaviar | Radieschen | Wasabicingre | Yuzu

SUPPE

Dreierlei von der Beete  8€
Rote und Gelbe Beete | Gemüsechips

SALATE

Caesar Salat

Romana | Parmesan | Kirschtomate | Bacon | Caesar Dressing | Brotchip

11€

Esel Salat

Wildkräuter | Kirschtomate | Gurke | Blutorangen-Basilikum-Vinaigrette | Haselnuss

11€

PASTA und mehr

Frische Trüffelpasta

Schwarze Tagliarini | Trüffelrahm | Rucola | Chardonnay | Apfel

23€

Gefüllte Gnocchi

mit Ricotta & Rucola | Wildkräuter | Nusspesto | Kirschtomate

19€

Grüner Spargel

Schwarzwurzelcreme | Senfkaviar | Beete | Gemüsechips

18€

Lust auf noch mehr? Dazu servieren wir folgende Beilagen:

Karamellisierter Ziegenkäse

7€

Maishähnchenbrust

9€

Rinderfiletspitzen

10€

Fünf gebratene White Tiger Garnelen

11€

FISCH

Adlerfischfilet 25€

Schwarzwurzelcreme | Blaue Radieschen | Baby-Mangold | Apfel

White Tiger Garnele 26€

Pikante Gambas | Kerbel-Risotto | Zuckerschote | Rauchpaprika

FLEISCH

Maishähnchenbrust 24€

Süßkartoffelpüree | Violette Karotte | Kerbel | Chorizo-Zwiebel-Chutney

Rinderfilet 200g* 32€

Grüner Spargel | Mango-Cranberry-Salsa | Balsamicojus

Eselföter Burger im Kartoffelsauerteig Bun* 18€

180g Rinderhack | Tomaten-Olivencreme | Rauchkäse | Karamellisierter Speck | Romana | Rote Zwiebel

FLEISCHFREI

Veggie Burger im Kartoffelsauerteig Bun* 16€

Ziegenkäse | Rucolacreme | Rote Zwiebel | Romana | Tomate

***Auch hier gibt es ein paar Leckereien dazu:**

Fritten mit Blaubeer Dip 6€

Kleiner Beilagensalat 5€

Süßkartoffelpüree 7€

Cremiges Kerbelrisotto 7€

DESSERT

Luftige Crème brûlée	9€
Waldbeere Amaranth-Popcorn	
Süßer Schokoladen-Olivenöl Kuchen	9€
Salziges Karamelleis Johannisbeere Milchgel	

Veredle Deinen süßen Nachtsch mit diesem wunderbaren Dessertwein:

Der SAUTERNES, Vin de Bordeaux

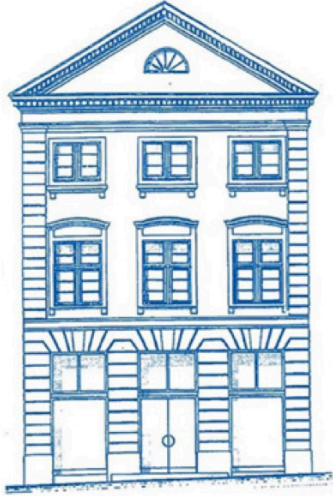
„Ein dunkles honigartiges Strohgelb in der Farbe, mit leicht bräunlich-orangen Reflexen. In der Nase präsentiert er sich intensiv nach Honig, Akazie und vanilligen Gewürznoten. Dieses Spektrum an Aromen zeigt er auch im Geschmack, sehr intensiv und weinig mit floralen Noten und feiner, blütenhoniger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

5cl 3,5€

10cl 6€

kinderkarte

Piratenpasta Nudeln mit Tomatensoße	6€
Fritten zum Dippen Pommes mit Ketchup oder Mayo	5€
Budder bei die Fische Paniertes Fischfilet mit Rahmerbsen und Pommes	8€
Du Milchbubi Milchreis mit Apfelmus oder Zimt & Zucker	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€
Espresso Corretto mit einem Schuss Grappa (0,1cl) 1, G	5,00€
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€
<i>Gern versüßen wir auf Wunsch mit Karamel oder Vanille.</i>	0,50€

SOMMER CAFFÉ

Iced Oat Latte Espresso mit Hafermilch, Ahornsirup, Vanille 1, 10	5,50€
Iced Milk Latte Espresso mit Kuhmilch, Ahornsirup, Vanille 1, 10, G	5,50€
Icetea Rückenwind Früchtetee mit Beerengeschmack, frische Minze, Brombeere	5,50€
Affogato al caffè Einfacher Espresso auf einer Kugel Vanilleeis 1, 6	4,00€
Affogato al Bailey's Baileys auf einer Kugel Vanilleeis 1, 6	5,00€

TrinkMeerTee aus kontrolliert biologischem Anbau

Wogen Glätten Grüntee, zart und fruchtig 1

Auf Tauchstation Früchtetee, Sanddorn, Orange-Quitte

Punkt 5 am Hafen Schwarztee, First Flush Darjeeling 1

Frischer Friese Kräutertee mit Pfefferminze

Rückenwind Früchtetee mit Beerengeschmack



0,35l

5,00€

5,00€

5,00€

5,00€

5,00€

SÄFTE, NEKTARE

Orangensaft

Schwarze Johannisbeere

Maracuja

Apfelsaft naturtrüb

Rhabarbernektar naturtrüb

Kirschnektar

Ananassaft ¹²

Bananennektar ¹²

KiBa

0,2l 0,4l

3,00€ 5,50€

3,00€ 5,50€

3,00€ 5,50€

3,00€ 5,50€

3,50€ 6,00€

3,50€ 6,00€

3,50€ 6,00€

3,50€ 6,00€

3,50€ 6,00€

Selbstverständlich sind alle unsere Säfte oder Nektare auch als

Schorle erhältlich.

WASSER

Wasser, gefiltert (still oder feinperlig)

Wasser, gefiltert (still oder feinperlig) mit frischem Ingwer und Zitrone

Acqua Morelli naturale

Acqua Morelli frizzante

0,5l 3,50€

0,5l 4,00€

0,75l 6,80€

0,75l 6,80€

BIERE

Flasche:

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

Fass:

Lübzer Pils A	0,3l	0,5l	4,50€	6,00€
Alster A, 4			4,00€	5,50€
Grimbergen Blanche A			5,00€	6,50€

CIDER VOM FASS

Somersby Apple Sparkling Cider 10, L	4,00€
--------------------------------------	-------

LIMONADEN

Fritz Kola 1, 2,	0,2l	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 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€

APERITIF

Kir Royal 2, L Deutz Brut Classic Champagner, Crème de Cassis
Apple Rol 2, 3, L Aperol, Somersby Sparkling Cider
Capro Mio Spritz 2, L Canonita de Mallorca, Prosecco, Sprudelwasser
Aperol Spritz 2, 3, L Aperol, Prosecco, Sprudelwasser
White Port Tonic 12, 3, L Graham's Blend No. 5 White Port, Tonic Water
Belsazar Vermouth L White, Red, Rosé oder Dry
VirGin Tonic 12, 3, L Alkoholfreier Gin, Tonic Water

0,1l 10,50€
25cl 6,50€
25cl 8,50€
25cl 7,50€
25cl 7,50€
5cl 5,00€
25cl 7,00€

COCKTAILS

OHNE ALKOHOL

Vibrante Berry 2, 10 Martini Vibrante, Brombeere, ORGANICS Purple Berry	35cl 7,50€
Virgin Sunrise 2, 10, L Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine	35cl 7,50€
Nojito 2, 10 Minze, Limetten, Rohrzucker, ORGANICS Ginger Ale	35cl 7,50€
Funky Cucurucu 2, 10 Gurke, Minze, Zitronensaft, Tonic Water	35cl 7,00€
Donkey Blue Zero 2, 10 Holunderblüte, Lime Juice, Ginger Beer, Blue Curacao	35cl 6,50€

MIT ALKOHOL

Yule A, 10 Vodka, Somersby Sparkling Cider, ORGANICS Ginger Beer, Limette	30cl 9,50€
Mellys Mallorca Mix 2, 10, 3 Canonita de Mallorca, Blutorange, Tonic Water	30cl 9,00€
Mule Mule 2, 10, 3 Vodka, Zitronensaft, ORGANICS Ginger Beer	30cl 9,00€
Lillet Berry 2, 10, 3 Lillet Blanc, ORGANICS Purple Berry	30cl 9,00€
Funky Cicirici 2, 10, 3 Dry Gin, Gurke, Minze, Zitronensaft, Tonic Water	30cl 8,50€
Lillet Rhubarbe 2, 10, 3 Lillet Blanc, Rhabarbernektar, Blutorange, Zitronensaft, Tonic Water	30cl 8,00€
Donkey Blue 26 2, 10, 3 Dry Gin, Prosecco, Blutorange, Zitrone	30cl 8,00€
Apple Mojito 2, 10, L Somersby Sparkling Cider, Rum, Minze, Limette, Rohrzucker	30cl 8,00€
Espresso Martini 1 Einfacher Espresso, Vodka, Ahornsirup	10cl 7,00€

PROSECCO & Co

Prosecco Gaiante, Borgoluce, Venetien L

Ein strohgelber Frizzante im Glas, dazu eine Nase dominiert von knackigen Apfelaromen, dazu ein leichter Heuuntergrund und leichter Hefenote. Am Gaumen sehr gefällig, dazu die erwähnten Äpfel. Durch die feine Perlage entsteht ein toller Trinkfluss.

Glas 0,1l
6,00€

Fl. 0,75l
26,00€

Spumante Rosé, Cantina Pizzolato, Venetien L

Ein absoluter Hingucker ist der Spumante Violette schon in der Flasche mit seinem leuchtenden und klaren Rosa. Im Glas verströmt er fruchtige Aromen von reifen, roten Kirschen und wilden Himbeeren, hinzu kommt ein leichter Blütenduft.



29,00€

Donna Cora Saten, Marchese Antinori, 2011, Lombardei L

Donna Cora entfaltet den ganzen Reichtum und die verschiedensten Facetten der sortenrein vinifizierten Chardonnay-Beeren. Blüten und weißfleischige Frucht sind die prägnanten Noten seines fesselnden Duftes, der an der Nase mit Großzügigkeit und Harmonie verwöhnt. Strohgelbe Farbe mit leichten Goldreflexen, cremiger Schaum und eine delikate, lang anhaltende Perlage sind charakteristisch für Franciacorte Satèn. Am Gaumen fein und harmonisch, von ausgeprägter Eleganz.

69,00€

CHAMPAGNER

Brut Classic, Deutz 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
9,50€

Fl. 0,75l
66,00€

Rosé Brut Classic, Deutz 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 XXL Finale.

72,00€

Brut Millésime, Deutz, 2015 L 89,00€
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.

Cuvée William, Deutz, 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.

Amour de Deutz, Deutz, 2011 L 204,00€
Biskuitgebäck, Marzipan, gelbe Pflaume und weißer Pfirsich, all das zeigt sich im Bukett. Kraftvoll und mineralisch am Gaumen. Große Extrakttiefe, feines Säurekleid, extrem dichte Textur mit nussigen Tönen und einem Touch rosa Pampelmuse.

WEISSWEIN

Weißer Burgunder, Gut Hermannsberg, 2021, Nahe L Glas 0,2l Fl. 0,75l
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. Auch dank seiner vulkanischen Mineralität ein schönes Geschmackserlebnis.

Grauburgunder Kalkstein, Manz, 2022, Rheinhessen L 9,50€ 34,00€
Ein helles strohgelb zeigt sich im Glas, während das Bukett mit Wassermelone und Zitronenmelisse aufwartet. Im Mund dann angenehme Säure und ein leichter Schmelz. Grauburgunder in seiner klassischen Form.

Grauburgunder, Bender, 2021/22, Mosel L 9,00€ 32,00€
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.

ASIA de CUBA, Hiestand, 2021/22, Rheinhessen L 9,50€ 34,00€
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.

Thörnicher Riesling, Gebrüder Ludwig, 2021, Mosel L 8,00€ 29,00€
Charakteristische Schiefermineralität ergänzt durch langen Abgang und sauberer Balance. Duft von Limettenschale, weißen Früchten und Kräutern

Wilde Zweiundzwanzisch, Schembs, 2022, Rheinhessen L 9,00€ 32,00€
Klassische Sauvignon-Aromen von Cassis, Stachelbeere, Grapefruit, Litschi, Maracuja und Sternfrucht sorgen für ein fruchtiges Geschmackserlebnis. Verbunden mit einer leichten Perlage lassen den idealen Terrassenwein entstehen.

Chardonnay (Kleinsteintal), Cantina di Bolzano, 2022, Südtirol L 12,00€ 44,00€
Exotische Nase mit z.B. Ananas, Mango und Vanille. Der Körper ist elegant und frisch gehalten dazu eine gut eingebundene Säure, welche durch leichte Mineralik ergänzt wird.

Crudo Catarrato Zibibbo, Mare Magnum, 2021, Sizilien L 8,00€ 29,00€
Florale Noten gepaart mit tropischer Frucht bietet das Bukett. Am Gaumen selbst leicht mit langem Nachhall. Ein toller leichter Wein mit exotischem Touch für heiße Tage.



Weißburgunder Réserve, Manz, 2021/22, Rheinhessen L 46,00€
Reifer Pfirsich, Zitrus, weißfruchtige Aromen, all das lässt die Nase erahnen. Am Gaumen dann mineralisch frisch, trotzdem Réserve-Charakter durch Cremigkeit. Letztendlich wie Orangenfilets mit leichter Holzwürze.



Grauburgunder Réserve, Manz, 2021/22, Rheinhessen L 48,00€

Intensive Aromen von gelbem Apfel, reifer Birne und einer feinen Holzwürze bestimmen das Bukett. Im Mund dann Cremigkeit, Mineralik, leichte Salznote. Im Holz ausgebaut.

Sauvignon, Cantina di Bolzano, 2022, Südtirol L 44,00€

Strohgelb mit grünlichen Reflexen präsentiert dieser Sauvignon Blanc eine kräutrige Nase mit Salbei und Brennnessel, dazu Limette und Pfirsich. Am Gaumen die klassische Sauvignon-Frische verbunden mit guter Struktur und schöner Beharrlichkeit.

Grüner Veltliner Urgestein, Jurtschitsch, 2022, Kamptal L 36,00€

Würzig, kühl, mineralisch. Noten von grünen Äpfeln und eleganter Kräutrigkeit, dazu charakteristischer weißer Pfeffer. Im Mund hohe Pikanz und Frische. Dadurch ein gewisser Frishekick.

Dajoar Zenit, Bender, 2019, Mosel L 46,00€

Dieser Riesling zeigt seinen Anspruch unter anderem mit den edlen Aromen reifer gelber Apfel, 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 hineinträgt.



Riesling vom blauen Schiefer, Clemens Busch, 2021/22, Mosel L 48,00€

Bestechende Nase mit ausgeprägter Zitrus- und Apfelfrucht, dazu kommen rauchige, intensive Schiefernoten. Die Frische der Nase wird direkt auf die Zunge katapultiert, Säure, Apfel, Zitrus, Mineralik allgegenwärtig, dazu kommt eine gewisse Cremigkeit mit salzigem Finish.

Glenelly Estate Reserve, Stellenbosch, 2020/21, Western Cape - Südafrika L 42,00€

Zuerst ein anregendes Zusammenspiel von Zitrus, Bratapfel und kandierter Mandel. Am Gaumen dann reifer Apfel in Kombination mit Kräuternuancen mit Gewürzbutter. Ein Chardonnay, der mit rauchigen und überraschenden Noten spielt.



Muskat Love, Sven Leiner, 2020/21, Pfalz ungeschwefelt, L
Birne, frisch gequetschte Weinbeeren, Quitte, Ingwer, getrocknete Aprikosen, etwas Minze all das ist Teil des Buketts. Dieser Gelbe Muskateller hat leicht salzige Noten und kommt sehr trocken daher. Im Mund trotzdem durch die Rebsorte charakteristisch.
Ein hochkarätiger Naturwein.



45,00€

Pietrabilanca Chardonnay DOC Castel del Monte 2021/22, Apulien L
Ein trockener Barriquewein, jedoch nie karg oder spröde. Auf der Zunge zeichnet sich dieser ausgeglichene Weißwein durch eine ungemein cremige, schmelzige und knackige Textur aus. Durch seine prärente Fruchtsäure präsentiert sich der Wein am Gaumen beeindruckend frisch und lebendig.

54,00€

ROSÉWEIN

Glas 0,2l

Fl. 0,75l

Giardino, Santa Cristina, 2021/22, Toskana L
Das fruchtige Bukett zeigt Grapefruit und Walderdbeeren. Im Mund dann sehr gefällig, deutlich auf dem Weg zu halbtrocken. Sehr rund und weich, trotzdem weich. Ein idealer Sommerwein.

7,00€

29,00€

Manon Rosé, Ravoire, 2022, Provence L
Aromen von weißen Blüten und Kernobst (Kirsche & Pfirsich) prägen das Bukett. Anschließend ein volles, kräftiges, frisches Mundgefühl. Seidige Struktur, die gepaart mit der Provence-Stilistik zum Weitertrinken anregt.

9,00€

32,00€

Elefant im Porzellanladen, Strehn, 2022, Burgenland L
In der Nase intensiver und inspirierender Duft nach Blutorangen, dazu Weingartenpfirsich, Bourbonvanille und Kräuter. Am Gaumen ein voller Körper, saftige intensive Frucht und ein langes Finale. Ein Spitzenrosé aus dem großen Holzfass.



44,00€

ROTWEIN

Glas 0,2l

Fl. 0,75l

La Segreta Rosso, Planeta, 2020, Sizilien L

Neben Aromen von Johannisbeere, Himbeere können auch Kakao- und Röstaromen mit der Nase entdeckt werden. Die Tannine sind samtig und charaktervoll. Sie bringen die würzige Aromatik des Weines auf den Punkt.

7,00€

28,00€

Blaufränkisch Johannishöhe, Priehler, 2019, Burgenland L

Typischer Blaufränkisch-Charakter, erdig-mineralische Würze, dazu dunkle Beeren in der Nase. Im Mund zeigt sich er sich als Wein mit saftigen, frischen rotbeerigen Nuancen, der einen Trinkfluss erzeugt und sich mit feinen Tanninen verabschiedet.



9,50€

35,00€

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

9,50€

35,00€

Spätburgunder Oppenheimer Herrenberg, Manz, 2015, Rheinhessen L

Ein sehr dichter, mineralischer, gehaltvoller Spitzen-Pinot mit Aromen reifer roter Früchte und einer Spur Vanille. Allerlei Schwarzkirschen, Heidelbeeren, Brombeeren in der Nase, durch das Barrique zusätzlich Kakao und schwarzer Tee. Am Gaumen perfekte Pinot-Balance.

48,00€

Château Grand Village, 2019, Bordeaux L

Viel Pflaume, Schwarzwälder Kirschtorte und einer kräftigen Würzigkeit. Am Gaumen körperreich und saftig und dennoch frisch. Harmonischer Bordeaux Rotwein, dessen Stil an einen Saint-Emilion erinnert.

49,00€

Achelo, Marchesi Antinori, 2019, Tenuta „La Braccetta“, Toskana L

Ein Syrah mit feinem Bukett von Gewürzen dunklen Früchten wie rote Johannisbeere und Brombeere. Am Gaumen präsentiert sich der Achelo geschmeidig, mit wunderbar weichen Tanninen und einem langen, delikaten Finale.

46,00€

<p>Les Terrasses, Alvaro Palacios, 2021, Priorati L Blutorangen, rosa Grapefruit und Criollo-Schokolade verzaubern auf der Stelle. Frisch, kühl, seidig. Der Wein sorgt für allerfeinste Mundbespielung. Ein Traum von Wein!</p>	54,00€
<p>Orfeo Negroamaro, 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.</p>	36,00€
<p>Etna Rosso Nerello, Planeta, 2021, Sizilien L Der Etna Rosso verbindet burgundische Finesse und Komplexität mit Noten von blauen Blüten, dunklen Beeren und Sauerkirschen, Blutorangen und Sternanis. Sein elegantes Tannin und seine unbändige Frische sind begeisternd.</p>	45,00€
<p>Castello Solicchiata, Planeta, 2014, Sizilien L Bordeauxblend, der hochreif, würzig und kraftvoll auftritt, mit einer großartigen Struktur. Schwarzkirsche, Trockenfrüchte, Kakao, Tabak und Vanille sind deutlich spürbar in der Nase. Langes Finish!</p>	65,00€
<p>Barbera d'Alba Vigna Scarrone, Vietti, 2018, Piemont L 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.</p>	58,00€
<p>Barolo Castiglione, Vietti, 2017, Piemont L 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.</p>	68,00€

Badia a Passignano, Marchesi Antinori, 2019, Toskana ⌞ 78,00€
Dieser Chianti Classico hat einen mittelkräftigen Charakter, jedoch viel Fruchtintensität. Das Bukett bietet Waldfrüchte und Veilchen, am Gaumen kernige Textur mit perfekter Tannin-Säure-Struktur und guter Langer. Hohes Lagerpotential.

Amarone Pietro dal Cero, Cà dei Frati, 2013, Venetien ⌞ 98,00€
Kräftiger und würziger Rotwein - gilt als Kultwein. Mutig, frisch und vital zeigt er sich, Sein Körper ist vollmundig. Aufgrund seines niedrigen Tanningehalts ist er weich. Im Duft dieses Amarone zeigen sich Aromen von unterschiedlichsten Kirschen.

Tenuta di Valgiano, 2015, Toskana ⌞ 98,00€
Dunkles, durchscheinendes Rubinrot schillert im Glas, wirkt schon auf den ersten Blick elegant. Einladender Duft nach roten und schwarzen Frucht-Aromen. Und dann die typische Würze, kräuterig, mineralisch, frisch und doch mediterran, einfach unvergleichbar. Am Gaumen vollmundig, sehr saftige, extraktsüße Frucht, wieder von dieser mineralischen Würze begleitet.



Barolo Dagromis, Angelo Gaja, 2019, Piemont ⌞ 138,00€
Intensiver Duft nach Waldbeeren, begleitet durch florale Noten gepaart mit feiner Kräuterwürze. Im Mund eine feste und gleichzeitig samtig-weiche Textur. Dazu ein langer Abgang mit Nuancen von schwarzer Johannisbeere und Brombeere.

Tignanello, Marchesi Antinori, 2020, Toskana ⌞ 158,00€
Dichte, rubinrote Farbe im Glas. Extrem komplexer Duft. Maraschino-Kirsche, Nelke und Lakritz, im Hintergrund auch Schokolade und Minze. Sehr reichhaltig und voll, trotzdem lebendig. Geschmeidige, weiche Tannine. Hohes Alterungspotential.

Conteisa, Angelo Gaja, 2018, Piemont ⌞ 330,00€
Dichtes Rubinrot im Glas. Hohe Viskosität, was sich in Kirchenfenstern am Glasrand zeigt. In ein Rotweinglas eingegossen, präsentiert dieser Rotwein 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
Saltwater's 20.000 SeaMile Cut 40%	5,00€	9,00€
Saltwater's Deep and Purple Gin 40%	4,50€	8,80€
Maennerhobby FOERSTER's Heide Gin	4,50€	8,00€
Bombay Sapphire 40% vol	4,00€	7,00€

VODKA

Absolut Vodka 40% vol A	3,50€	6,00€
Sash & Fritz Vodka 40% vol A	4,50€	8,00€

RUM

Rhum J.M. Terroir Volcanique	6,50€	12,00€
Aroma von Vanille, Honig, Mango, Nektarinen		
Hampden Estate 8	6,50€	12,00€
Facetten von Ingwer, Vanille, Bitterschokolade und Kaffeebohnen		
Rum Nation Meticho Chocolate & Toffee	5,50€	9,50€
Der Name ist Programm		
Ron Pampero Anejo Especial	4,00€	6,50€
Noten von Karamell und Vanille, Gewürze		
Ron Pampero Blanco	4,00€	6,50€
Aroma von Pfeffer, Zimt, Vanille und Kokos		

SPIRITUOSEN

WHISKY

Compass Box Orchard House - Blended Malt Whisky

Sanfter Torfrauch mit Sultaninen, Bananen, Honig und cremiger Vanille

Glencadam 10 Years - Highland Single Malt Scotch Whisky Lasanta Whiskey

Mit Eindrücken von süßer Ananas, Zitronenquark und Brioche

Jameson - Irish Whiskey

Aroma von geröstetem Holz mit Sherry-Noten und Geschmack nach frischen Früchten

Bulleit Bourbon Whiskey

Kräftig, vollmundig und weich mit Anklängen von Vanille, Gewürzen und Pfeffer

2cl	4cl
6,50€	12,00€

6,50€	12,00€
-------	--------

4,00€	6,50€
-------	-------

3,50€	5,50€
-------	-------

Gern mixen wir Euch unsere Spirituosen auch als Longdrink.

PORTWEIN

Graham's Blend No. 5 White Port L

Graham's Port Tawny 10 Years old, Symington/Douro L

Graham's Port Tawny 20 Years old, Symington/Douro L

5cl	0,75l
6,50€	45,00€

6,50€	45,00€
-------	--------

10,00€	75,00€
--------	--------

DIGESTIF

KÜMMEL, KORN & Co

Krahnstöver Fasskorn 32% vol A	2cl	4,00€	4cl	7,00€
Krahnstöver Kümmel 32% vol A		4,00€		7,00€
Krahnstöver Kräuter 35% A		4,00€		7,00€
Marolo Grappa Moscato 42%vol L		4,50€		7,50€
Nonino Grappa Riserva Prosecco 41% vol L		4,00€		7,00€

LIKÖRE

Maennerhobby Sloe Gin H	WORLD GIN AWARDS 2023: World's Best Sloe Gin	4,50€	7,50€
Sambuca Il Santo 38% vol		3,50€	6,00€
Maennerhobby Schwarze Johanna H		3,50€	6,00€
Maennerhobby Zitronenlikör 20% vol H		3,50€	6,00€
Baileys Irish Cream Likör 17% vol 1,2,6 pur oder auf Eis		3,50€	5,50€
Amaro Averna sizilianischer Kräuterlikör 29% vol pur oder auf Eis		3,50€	5,50€
Limoncello Scavi & Ray 25% vol 2, 12		3,50€	6,00€

GEISTE

Maennerhobby Himbeere 40% vol H	4,00€	7,00€
Maennerhobby Blutorange 42% vol H	4,00€	7,00€
Maennerhobby Quitte 40% vol H	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
- (H) Schalenfrüchte

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. Hierin sehen wir neben dem Support der lokalen Wirtschaft einen Beitrag zum Umweltschutz und zur Nachhaltigkeit.

Weitere Obst und Gemüsesorten liefert uns Mönchguter Frucht aus Rostock und 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 unverzichtbare Werte.

Wir lehnen den Handel mit Ländern, die keine demokratischen Strukturen aufweisen und Menschenrechte missachten bewusst ab.

Wir alle, vom Küchenteam über die Servicecrew bis hin zu den Reinigungskräften, sehen unsere tägliche Arbeit als Handwerk an und üben dies mit Leidenschaft aus.

In diesem Sinne möchten wir Dir mit einem kulinarischen Erlebnis bei uns einen unvergesslichen Tag beschere und danken Dir, dass Du heute bei uns Platz genommen hast.

Hochachtungsvoll
Miro Germanotta – Geschäftsführer