

UNSERE SPEISEKARTE FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT

Täglich frisch gekocht und freundlich serviert.

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

Mit frischen, hochwertigen und saisonalen Zutaten zaubern wir kreative und moderne Gerichte für unsere Gäste und schaffen so kulinarische Geschmackserlebnisse, an die man sich noch lange erinnert.

Nach dem Motto „keeping the quality, keeping it simple“ möchten wir faire Preise ermöglichen und dabei die gewohnt hohe Qualität aufrechterhalten. Die angespannte Wirtschaftssituation – hohe Energiekosten, erneut gestiegener Mindestlohn sowie die Erhöhung der Mehrwertsteuer von 7% auf 19% für Speisen - zwingt uns jedoch zum Anpassen unserer Preise.

Wir hoffen auf dein Verständnis und versprechen Dir weiterhin raffinierte Gerichte & ein absolutes Geschmackserlebnis.

Jetzt wünschen wir Dir schöne Momente und eine Zeit zum Abschalten. Wenn Du magst – SCHLEMME drei Gänge, trinke Champagner und verabschiede uns mit einem Lächeln und dem Wissen, 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.

Kir Royal Secco


 Garda Doc Frizzante Villa Mura, Venetien 0,1l | Crème de Cassis

Zweierlei Ziegenkäse

Karamellisierter Ziegenkäse | Heidelbeer-Ziegenkäsecreme
Thymianhonig | Apfel-Birnen-Chutney | Mizuna

Hirschrücken

Kartoffel-Meerrettich-Püree | Haselnuss | Schokolade
gebratener Blumenkohl | Barolo-Jus

 Toscana IGT Rosso - Special Selection 2022 Barbanera, Italien

oder

Miso-Heilbutt

Pastinaken-Creme | Spitzkohl | Kirsch-Espuma | Gemüsechips

 Crudo Catarratto Zibibbo, 2021, Sizilien 0,1l

oder

Wasabi-Linsen

Linzen | Soja-Joghurt | Purple Curry | Wildkräuter | Apfel-Birnen-Chutney

 Manon Rosé, Ravoire, 2022, Provence 0,1l


Caffè Crème brûlée mit zweierlei Pistazien

Espresso Morosito | Pistazien-Eiscreme | Pistazienchips

Einfacher Espresso

Preis pro Person:

48€ vegetarisch | 59€ Fisch oder Fleisch

-Empfehlung 19€

VORSPEISEN

Hausgebackene Focaccia 6€
mit Rote-Beete-Trüffelbutter

Zweierlei Ziegenkäse 17€
Karamellisierter Ziegenkäse | Heidelbeer-Ziegenkäsecreme
Thymianhonig | Apfel-Birnen-Chutney | Mizuna

Kalbstatar 18,50€
Trüffelcreme | Focaccia | Kapernrelish | Erbsenkresse

Zweierlei vom norwegischen Rauchlachs 19,50€
als Tatar & geräuchert | Kimchi | Saltwaters-Gin-Gurken-Schmand
Forellenkavier




Unsere Empfehlung ab vier Personen am Tisch

„Tatarata“ Vorspeisenplatte 49€
Focaccia | Ziegenkäse | Rauchlachs | Kalbstatar

SUPPE

Schwarzwurzelsuppe 	11€
Birne Kräuteröl	
Nordische Bouillabaisse	15€
Frischfisch Garnelen Miesmuscheln Staudensellerie Dill	

HAUPTSPEISEN

Rote-Beete-Pasta 	22€
Tagliatelle Feigencreme Babyspinat gebackene Walnüsse Frühlingslauch	
Wasabi Linsen 	19€
Linsen Soja-Joghurt Purple Curry Wildkräuter Apfel-Birnen-Chutney	
Esel Bowl 	18€
Hummus Walnüsse gepickeltes Gemüse Birnenvinaigrette Wildkräuter	

Lust auf noch mehr? Dazu servieren wir folgende Beilagen:

Karamellisierte Ziegenkäse	9,50€
Miso-Heilbutt	12€
Gebatene Perlhuhnbrust	13€
5 White Tiger Garnelen	12€

FISCH

Miso-Heilbutt

Pastinaken-Creme | Spitzkohl | Kirsch-Espuma | Gemüsechips

32€

Sanitzer Bachsaibling

Rote-Bete-Risotto | Marinierter Babyspinat | Nussbutter Schaum

34€

FLEISCH

200g Rinderfilet

Caesar Salad | pochiertes Ei | White Tiger Garnele | Rote-Beete-Trüffel-Butter

39€

Hirschrücken (medium gegart)

Kartoffel-Meerrettich-Püree | Haselnuss | Schokolade
gebratener Blumenkohl | Barolo-Jus

36€

Perlhuhnbrust

Rote-Beete-Risotto | marinierter Babyspinat | Nussbutter Schaum

32€

Steinpilz-Gnocchi

Lammragout | Minze | Romanesco | gegrillte Birne | Mizuna

28€

Teriyaki Schweinebauch

Junger Grünkohlsalat | Süßkartoffel-Chili-Püree | Wasabi-Popcorn

28€

BURGER

Eselföter Burger

21€

Frisches Rinderhack 180g | Kartoffelsauerteig Bun | Wildkräuter | Tomate
Pilze | Bergkäse | süße Senfcreme

Veggie Burger

19€

Karamellisierter Ziegenkäse | Kartoffelsauerteig Bun | Wildkräuter
Tomate | Apfel-Birnen-Chutney | 7-Kräutercreme

Auch hier gibt es ein paar Leckereien dazu:

Fritten mit geräucherter Aioli

7€

Kleiner Salat

6€

Süßkartoffel-Chili-Püree

7€

Pastinaken-Creme

7€

DESSERT

Espresso Crème Brûlée 12€

Pistazieneis | Pistazienchips

Für unsere feine Crème Brûlée verwenden wir nur besten Morosito Kaffee aus Sizilien.

Variation von der Schokolade 13,50€

Ananas-Rum-Tatar | Macadamia

Sorbet des Tages  8€
auf Obst-Rum-Ragout

Veredle Deinen süßen Nachtisch mit diesem wunderbaren Dessertwein: 10cl 6€

Der SAUTERNES, Vin de Bordeaux 5cl 4€

„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".

kinderkarte


Piratenpasta "Arr!" Nudeln mit Tomatensauce	7€
Fritten zum Dippen mit Ketchup und Mayo	6€
"Wildes Huhn" Hähnchen-Nuggets (FairMast) mit Mischgemüse und Fritten	9€
"Du Milchbubi!" Milchreis mit Apfelmus oder Zimt und Zucker	6€

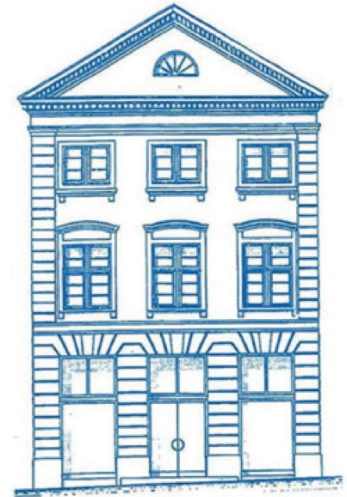
Leistungsspektrum im Überblick - Unsere extra Angebote für Dich:

- HOT POT, täglich exklusiv nur Tisch 13 (mind. 4 max. 8 Gäste, mit Vorreservierung)
- Quality Time mit der Familie: Sonntagsbraten zum Mittag
- BLAUER ESEL Catering in Rostock und Umgebung:
 - Geschäftliche Anlässe: Maßgeschneidertes Buffet für Dein erfolgreiches Event
 - Private Familienfeiern: Genieße unvergessliche Momente
 - Hochzeitfeier: Das Wunschmenü für Euren schönsten Tag
- Location für Deine Veranstaltung oder Feier gesucht?
 - BLAUER ESEL Bistro am Osthafen
 - Schloss Vietgest
 - Schloss Lühhburg
 - Bei Dir im Unternehmen
 - Bei Dir Zuhause
 - Oder wo auch immer...

Kontaktiere uns und lass Dich von unserem Angebot begeistern!

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.

 = vegan



GETRÄNKE

HEISSGETRÄNKE

Espresso 1	2,80€
Espresso Macchiato 1, G	2,90€
Espresso Doppio 1	4,00€
Espresso Doppio Macchiato 1, G	4,20€
Cappuccino 1, G	3,80€
Hafer-Cappuccino 1, G	4,10€
Cappuccino groß 1, G	5,50€
Hafer-Cappuccino groß 1, G	5,80€
Pott Caffè Crema 1	4,50€
Caffè Crema 1	3,50€
Latte Macchiato 1, G	4,80€
Milchkaffee groß 1, G	5,50€
Heiße Schokolade G	5,00€
Bio Ginger Verde	5,50€
Irish Coffee 1, G	6,00€

Gern versüßen wir auf Wunsch mit Karamel, Vanille oder Sahne. 0,50€

Vanilleeis mit "Kuss"

Affogato al Caffé Einfacher Espresso auf einer Kugel Vanilleeis 1, G	5,00€
Affogato al Bailey's Tiramisu Baileys auf einer Kugel Vanilleeis G	6,00€
Affogato al Pistacchio Pistazien Likör auf einer Kugel Vanilleeis G	6,00€

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

5,50€

5,50€

5,50€

5,50€

5,50€

SÄFTE, NEKTARE

Orangensaft

Schwarze Johannisbeere

Apfelsaft naturtrüb

Rhabarbernektar naturtrüb

Kirschnektar

Bananennektar ¹²

KiBa

Birnensaft

Cranberrynektar

0,2l 0,4l

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€

3,00€ 5,50€

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 4,00€

0,5l 4,50€

0,75l 7,00€

0,75l 7,00€

BIERE

Flasche:

Duckstein Original Red A	0,5l	6,90€
Duckstein Weizen A	0,5l	6,90€
Erdinger Weizen alkoholfrei A	0,5l	6,00€
Lübzer 0,0 alkoholfrei A	0,33l	4,00€

Fass:

Lübzer Pils A	0,3l	0,5l	4,80€	6,50€
Alster A, 4			4,50€	6,00€
Grimbergen Double A			5,00€	6,90€
Duckstein Winter Ale 10, L			5,00€	6,90€

LIMONADEN

Fritz Kola 1, 2,	0,2l	3,80€
Fritz Kola ohne Zucker 1, 2, 10		3,80€
Fritz Limo Apfel-Kirsch-Holunder 2		3,80€
Fritz Limo Orange 2		3,80€
Fritz Limo Zitrone 2		3,80€
Fritz Limo Mischmasch 2		3,80€

LIMONADEN

Goldberg Ginger Ale	0,2l	3,80€
Goldberg Tonic Water		3,80€
Goldberg Bitter Lemon		3,80€
Goldberg Hibiscus Tonic		3,80€

APERITIF

MIT ALKOHOL

Kir Royal 2, L Champagner Alfred Gratien Brut Classique, Crème de Cassis	0,1l	10,00€
Kir Royal Secco 2, L Garda Doc Frizzante Villa Mura, Crème de Cassis	0,1l	8,00€
Aperol Spritz 2, 3, L Aperol, Prosecco, Sprudel	25cl	8,00€
Campari Spritz 2, L Campari, Prosecco, Soda, Orangenschnitz	25cl	8,00€
White Port Tonic 12, 3, L Graham's Blend No. 5 White Port, Tonic Water	25cl	7,50€
Belsazar Vermouth L White, Rosé, Red, Dry	5cl	5,00€
Canonita on the Rocks Canonita de Mallorca, Orange L	7cl	5,50€

OHNE ALKOHOL

Donkey Blue Zero 2, 10 Holunderblüte, Lime Juice, Ginger Beer, Blue Curacao	35cl	6,50€
Crodino Spritz "L'aperitivo Italiano" 2, 10 Crodino, Orangenschnitz	25cl	6,00€

COCKTAILS

OHNE ALKOHOL

Martini Floreale Apple 2, 10 Martini Floreale, Apfelsaft, Zitronensaft, Thymian	35cl 7,50€
Martini Vibrante Berry 2, 10 Martini Vibrante, Brombeere, Wild Berry	35cl 7,50€
Winter Sunrise 10 Birnensaft, Apfelsaft, Zimt	35cl 7,50€
Nojito 2, 10 Minze, Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale	35cl 7,50€
VirGin Tonic 3 alkoholfreier Gin, Tonic Water	25cl 7,00€
Espresso Tonic 1, 3 Tonic Water, Einfacher Espresso	15cl 6,00€

MIT ALKOHOL

Dark and Stormy 2, 10, L Dunkler Rum, Limette, Ginger Beer	30cl 8,00€
Mule Mule 2, 3, 10, L Vodka, Zitronensaft, Ginger Beer	30cl 9,00€
Lillet Berry 2, 3, 10, L Lillet Blanc, Wild Berry	30cl 9,00€
Lillet Winter Thyme 2, 10, L Lillet Blanc, Birnensaft, Zitronensaft, Zimt, Tonic Water	30cl 9,50€
Warm Winter Tonic 2, 3, 10 Ramazzotti Rosato, Tonic Water, Zimtsirup, Apfel, Rosmarin	30cl 9,00€
Espresso Martini 1, 10 Einfacher Espresso, Vodka, Ahornsirup	10cl 8,00€
Cosmopolitan 10 Vodka, Cointreau, Cranberrynektar, Limettensaft	10cl 9,00€
Baileys „Tiramisù“ Martini 2, 10 Einfacher Espresso, Vodka, Baileys Tiramisù	10cl 9,50€

RED BULL

„Roter Esel“ Longdrink 14 Vodka, Red Bull Energy Drink	30cl 8,50€
Flying Ginger 14 Vodka, Ingwer Sirup, Zitronensaft, Salatgurken, Red Bull Energy Drink	35cl 9,50€



PROSECCO & Co

	Glas 0,1l	Fl. 0,75l
Garda Doc Frizzante Villa Mura, Venetien L	6,00€	26,00€
<p>Garda Frizzante ist eine prickelnde Versuchung mit jugendlichem Duft von knackigem Apfel, Limetten und hellen Sommerblüten. Mit seiner verspielten Säure und seinem leichten Körper, eignet er sich hervorragend als Aperitif oder zum Ziegenkäse.</p>		
Spumante Rosé, Cantina Pizzolato, Venetien L		29,00€
<p>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.</p>		
Cuvée Royale, Marchese Antinori, Tenuta Montenisa, Lombardei L		58,00€
<p>Cuvée Royale wird aus einer Selektion der Rebsorten Chardonnay, Pinot Nero und Pinot Bianco der Tenuta Montenisa erzeugt. Eine Cuvée von ungewöhnlicher edler Harmonie, großer Ausdruckskraft und Eleganz. Der Verbleib auf den Hefen verstärkt den intensiven Duft mit Noten von weißem Pfirsich, Brotkruste und Hefe. Helle strohgelbe Farbe, cremiger Schaum und feine anhaltende Perlage. Am Gaumen ausgewogen, ausgeprägt die typische Lebhaftigkeit des Brut.</p>		

CHAMPAGNER

	Glas 0,1l	Fl. 0,75l
Champagner Alfred Gratien Brut Classique L	10,00€	62,00€
<p>Alfred Gratien Brut Classique ist Feinperlig, langanhaltend, komplex & harmonisch: hier spielen die verwendeten Reserveweine sowie die Lager und Reifezeit eine entscheidende Rolle. Es entsteht ein schönes Zusammenspiel von jungen Aromen von Zitrusfrüchten, Mango, Pfirsich und Aprikose, sowie Reifenoten durch die Kellerlagerung. Die raffinierte Zusammensetzung wird dominiert von dem fruchtigen Pinot Meunier (30%) und dem Pinot Noir (25%) verbunden mit der Eleganz des Chardonnay (45%).</p>		
Champagner Alfred Gratien Brut Rosé L		65,00€
<p>Lebendig und verführerisch, voller Enthusiasmus. Feinperlig, langanhaltend. Direkt und präzise, fein ausbalancierte Aromen roter Früchte sowie blumige und vollmundige Noten. Angenehme Säure in Verbindung mit geringer Dosage verleiht der Cuvée einen harmonischen Charakter. Im Abgang lebendig und elegant. Dieser Brut Classique Rosé zeichnet sich durch eine erstaunliche Harmonie und Leichtigkeit aus und offeriert dabei ein frühlingshaftes Erlebnis. Chardonnay: 55 %, Pinot Noir: 25 %, Pinot Meunier: 20 %</p>		

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.

72,00€

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.

78,00€

Louis Roederer Collection 244, brut L

NEU

Die Komposition 244 vereint in sich die Trauben des Jahrgangs 2019 kombiniert mit der Frische der 2012 von Roederer angelegten Réserve Perpétuelle und Reserveweine ausgesuchter Parzellen Kräftige goldgelbe Farbe. Im Bukett gibt sich der Champagner füllig und komplex mit Aromen von reifem Obst (Weinbergpfirsiche, Williamsbirne) und Zitrusfrüchten (Zitrone, Blutorange). Hinzu kommen Aromen von Kreide und leichte reduktive Noten die auf einen dicht gewebten, kraftvollen Wein hindeuten. Im Auftakt köstlich, ausdrucksstark, verführerisch. Konzentriert und überaus saftig als würde man in eine reife Frucht beißen. Die Textur ist weich, Rauchnoten.

Fl. 0,375l
48,00€

Fl. 0,75l
85,00€

Louis Roederer Rosé 2016, brut L

NEU

Lachsrosa mit glänzenden roten Reflexen. Sehr intensive Farbe. Feine, erlesene, dynamische Efferveszenz. Ein sommerlich-frisches, wunderbar intensives Bukett mit Noten von reifen, saftigen gelben Früchten (Weinbergpfirsichen), roten, leicht säuerlichen Beeren (Johannisbeeren) sowie von Zitrusfrüchten (Blutorangen). Nach Luftkontakt auch Noten von Aprikosen aus dem Roussillon, die an Konfitüre erinnern.

98,00€

WEISSWEIN

Weisser Burgunder von Winning, 2022, Pfalz L

Der Weisse Burgunder von Winning wächst in der Ebene von Ruppertsberg. Komplett im Holz vergoren vereint er Aromen von Birne und Quitte mit feiner Cremigkeit und Frische. Ein idealer Speisenbegleiter und Allrounder zu jedem Anlass.

Glas 0,2l
9,50€

Fl. 0,75l
32,00€

Grauer Burgunder von Winning, 2022, Pfalz L

Im Glas präsentiert sich der Grauburgunder von Winning in strahlendem Goldgelb mit grünen Reflexen. Darüber ein vielschichtiges Bukett mit klaren Aromen nach Quitte, Aprikose und junger Birne, umspielt von Noten nach Akazienblüte und Haselnuss. Am Gaumen ein animierendes Spiel aus der feinen Frucht des Buketts, noch ergänzt um Akzente von Orangenzeste und Brioche, mit der knackigen, aber gut eingebundenen Säure und einem zarten Schmelz.

9,50€


32,00€


ASIA de CUBA, Hiestand, 2022, Rheinhessen L


Mit dem Asia de Cuba (Cosmopolitan Riesling) zeigt der Winzer Gunther Hiestand die Vielseitigkeit des deutschen Rieslings. Die leichte Süße spielt gekonnt mit erfrischenden Zitrus-, Apfel- und Quittenaromen am Gaumen.


10,00€



34,00€



Thörnicher Riesling, Gebrüder Ludwig, 2022, Mosel  9,50€ 32,00€
Charakteristische Schiefermineralität ergänzt durch langen Abgang und sauberer Balance. Duft von Limettenschale, weißen Früchten und Kräutern

Wilde Zweiundzwanzisch, Schembs, 2022, Rheinhessen  9,50€ 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 (Kleinstein), Cantina di Bolzano, 2022, Südtirol  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 Catarratto Zibibbo, Mare Magnum, 2022, Sizilien  9,50€ 32,00€
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.

Kloster Heilig Kreuz Weissburgunder, trocken, 2022  46,00€
VDP. ERSTE LAGE, Weingut Schloss Proschwitz 
Elegant & feinwürzig! Die Nase nimmt feinwürzige Aromen von Zimt und Karamell sowie auch Pfeffer wahr, gefolgt von weißen Blüten und reifen Orangen. Am Gaumen eine gut strukturierte und präzise Säure, Noten reifer Äpfel, Ananas und Kumquats mit einem Vanilleton, der auf den Holzbausbau schließen lässt. Im Finale feincremig mit langem Nachhall. Wir empfehlen, diesen wunderbaren Weißburgunder etwas Luft zu gönnen, damit er sich perfekt entfalten kann.

Cuvée Pauline VDP.GUTSWEIN süß, 2022, Weingut Schloss Proschwitz   34,00€
Eine Hommage an die Mutter von Georg Prinz zur Lippe. Riesling und Traminer. Diese Cuvée präsentiert eine feine Aromatik vom Riesling: zarter Duft nach Rosenblüte, mit einem Hauch Grapefruit und Weinbergpfirsich, die sich auch am Gaumen wiederfinden. Der Traminer komplettiert mit seinen Honig und Litschi Nuancen, die dezent im Abgang zum Vorschein kommen. Durch die perfekte Zusammenführung beider Trauben entsteht ein hervorragendes Süße – Säurespiel

Weißer Burgunder, Gut Hermannsberg, 2022, Nahe L

34,00€

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.

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 Frischekick.

Dajoar Zenit, Bender, 2019, Mosel L

46,00€

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 hineinträgt.

Ànima Negra, Quíbia Blanco, 2022, Palma de Mallorca L

NEU

48,00€

Dass die Bodega Ànima Negra ganz großartige Rotweine keltert, ist längst bekannt. Eine weitere Legende ist der »Quíbia«. Denn hier hat sich die Crew von Ànima Negra etwas ganz Besonderes ausgedacht, denn neben der klassischen mallorquinischen Weißwein-Rebsorte Prensal Blanc wurde hier die rote Callet weiß gekeltert und zu 50% der Cuvée (Prensal und Muscat-Giro) zugefügt. Das Ergebnis ist einer der außergewöhnlichsten Weißweine der Balearen, der mit seiner goldgelben Farbe, dem Bouquet nach weißen Blumen, Kräutern und Zitrusfrüchten, und dem würzigen, saftigen und mediterranen Auftritt am Gaumen zu überzeugen weiß.

Glenelly Estate Reserve, Stellenbosch, 2021, Western Cape - Südafrika L 38,00€
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.

Pietrabilanca Chardonnay DOC Castel del Monte 2022, Apulien L 48,00€
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 präsenzte Fruchtsäure präsentiert sich der Wein am Gaumen beeindruckend frisch und lebendig.

ROSÉWEIN

Glas 0,2l Fl. 0,75l

Giardino, Santa Cristina, 2022, Toskana L 9,00€ 30,00€
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.

Manon Rosé, Ravoire, 2022, Provence L 9,50€ 32,00€
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.

Elefant im Porzellanladen, Strehn, 2022, Burgenland L 44,00€
In der Nase intensiver und inspirierender Duft nach Blutorange, dazu Weingartenpfirsich, Bourbonvanille und Kräuter. Am Gaumen ein voller Körper, saftige intensive Frucht und ein langes Finale. Ein Spitzenrosé aus dem großen Holzfass.

ROTWEIN

Glas 0,2l

Fl. 0,75l

Toscana IGT Rosso - Special Selection 2022 Barbanera, Italien L

Dieser in der Toskana vom Weingut Barbanera hergestellte Rotwein der Special Edition wird aus leicht getrockneten Trauben hergestellt. Intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, die Nase drückt sich in Aromen von Kirsche und Schwarzkirsche aus, zusätzlich zu Noten von süßen Gewürzen und Vanille. Der Schluck ist warm und seidig, mit weichen Tanninen.

8,50€

29,50€

Donna Marzia Primitivo IGP Salento 2022, Italien L

Ein sehr guter Primitivo, der eine gewisse Eleganz bewahrt hat. Für diejenigen, die einen Wein mir wenig Säure suchen, denen wird dieser Wein schmecken!
Intensive rubinrote Farbe, feine reife rote Beeren, mit einem Hauch von Gewürz, gut strukturierter, samtiger Wein mit fruchtigem Abgang.

9,50€

32,00€

Blaufränkisch Johannishöhe, Prieler, 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.

38,00€

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.

45,00€

Achelo, Marchesi Antinori, 2020, 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€

Château Grand Village, 2019, Bordeaux L 52,00€

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.

Les Terrasses, Alvaro Palacios, 2021, Priorati L 54,00€

Blutorangen, rosa Grapefruit und Criollo-Schokolade verzaubern auf der Stelle. Frisch, kühl, seidig. Der Wein sorgt für allerfeinste Mundbespielung. Ein Traum von Wein!

KAIKEN, Ultra Malbec , 2020, Argentinien L 48,00€

Eleganz ist sein wichtigstes Charaktermerkmal, Tiefe und Substanz hat er dank der alten Reben in extremen Höhenlagen, von denen seine Trauben stammen, natürlich auch. Der Ultra Malbec trägt diesen Namen absolut zu Recht: Saftige Beeren-, Kirsch- und Pflaumenaromen werden wunderbar ergänzt durch die edlen Noten vom Barrique. Der Nachklang dieses Ausnahme-Weins aus Mendoza ist lang und begeistert intensiv.

KAIKEN, Disobedience, 2020, Argentinien L 54,00€

Der Wein stammt aus zwei unterschiedlichen Terroirs. Schwemmlandböden in Vistalba, in der Malbec-Hochburg Luján de Cuyo, liefern komplexe, mollige Weine. In Altamira, im Valle de Uco, verleiht ihnen der Kalkstein einen frischen, markant rebsortentypischen Charakter. Disobedience vermählt beide mit viel Handarbeit, Vergärung im Beton und 21 Monaten Reife: 15 Monate im Fass (30 % neue französische Eiche, 70 % gebrauchte Fässer), 6 Monate in der Flasche. Das Rezept geht auf! In der Nase fruchtig-würzig mit Anklängen von Nüssen und Grafit, am Gaumen seidig fruchtbetont und lang mit süß gereiftem Tannin und einer Spur dunkler Schokolade.
60% Malbec, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

„EDLE TROPFEN“ FÜR BESONDERE MOMENTE

Champagner

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.

Amour de Deutz, Deutz, 2011 L

249,00€

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.

Louis Roederer Vintage 2015, brut L

96,00€







Intensive goldene Farbe mit goldfarbenen Reflexen, die teils an Bernstein erinnern. Für einen Pinot Noir typisches Bukett mit Noten von säuerlichen roten Früchten (Johannisbeeren) sowie von saftigem, gelbem, von der Sonne verwöhntem Obst (Mirabellen, Weinbergpfirsiche). Ein konzentrierter, dynamischer, kraftvoller Wein. Fleischige, weinreiche Textur mit einer wunderbaren Säure, die dicht konzentrierte Aromen und Frische miteinander verbindet.

Weine

Castello Solicchiata, Planeta, 2014, Sizilien L

65,00€

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!

- Guado al Tasso, Marchesi Antinori, 2020, Toskana**  204,00€
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und manchmal ein kleiner Anteil von Petit Verdot, um Eleganz, Komplexität und Struktur des Terroirs von Bolgheri auszudrücken. Guado al Tasso wird seit 1990 produziert; die Tonsand- bis Tonschluff-Böden der Weinberge sind alluvialen Ursprungs mit Bolgherese-Agglomerat.
- Barbera d'Asti La Crena, Vietti, 2019, Piemont**  65,00€
Tiefe rubinrote Farbe. Intensives, opulentes Aroma mit Noten von Kirschfrucht, schwarzen Beeren und Nuancen von Gewürzen und feinen Röstaromen. Raffinierte Mineralität im Geruch. Kraftvoller Ansatz am Gaumen, ausladend und körperreich, mit einer guten Harmonie zwischen Frucht und Säure und gut eingebundenem Gerbstoff. Lange anhaltendes, frischfruchtiges Finale. Große Komplexität.
- Barolo Castiglione, Vietti, 2018, Piemont**  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.
- 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.
- Monte Santoccio Amarone della Valpolicella Classico, 2018, Venetien**   59,00€
Tiefes Rubinrot; sattes Bouquet nach wilden Beeren, eingelegten Pflaumen gepaart mit süßen Gewürznoten; am Gaumen mit imposantem Aroma, vollmundig und samtig mit herrlichen eingebundenen Tanninen und einem majestätischen Abgang.

Tenuta di Valgiano, 2016, Toskana L 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 L 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, 2019/20, Toskana L 165,00€

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 L 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€
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

Ron Zacapa Sistema 23 Solera	6,50€	12,00€
Vanille, Karamell und Mandel gesellen sich zu Nougat, Schokolade und Trockenfrüchten		
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
6,50€
6,50€
10,00€

DIGESTIF

KÜMMEL, KORN & Co

	2cl	4cl
Krahnstöver Fasskorn 32% vol A	4,00€	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 Chardonnay 41% vol L	4,00€	6,50€
Aalborg Jubiläums Akvavit A 	3,50€	6,00€

LIKÖRE

Sambuca Il Santo 38% vol	3,50€	6,00€
Marzadro Pistazien Likör Crème 17% vol	3,50€	6,00€
Maennerhobby Schwarze Johanna H	3,50€	6,00€
Maennerhobby Zitronenlikör 20% vol H	3,50€	6,00€
Bailey's Tiramisu Likör 17% vol 1,2,6 pur oder auf Eis	3,50€	6,00€
Amaro Averna sizilianischer Kräuterlikör 29% vol pur oder auf Eis	3,50€	6,00€
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.

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 beschenken und danken Dir, dass Du heute bei uns Platz genommen hast.

Hochachtungsvoll
Miro Germanotta – Geschäftsführer