



**BLAUER ESEL**

---

**Liebe:r BLAUER ESEL Freund:in,**

so schön, dass Du heute bei uns bist.

Mit frischen, hochwertigen und saisonalen Zutaten werden wir Dir gleich kreative und moderne Gerichte auf den Teller zaubern.

Wenn Du magst –  
schlemme drei Gänge, trinke Champagner und genieße Deine kleine Auszeit mit dem allerbesten Blick auf unseren schönen Stadthafen.

Wir sind für Dich da!

**Dein BLAUER ESEL Team**

## UNSER 3 - GÄNGE - HAUSMENÜ

Für einen besonderen kulinarischen Genuss möchten wir Dir unser veganes Hausmenü  
inklusive korrespondierender Getränke (je 0,1l) ans Herz legen:

---

### GERÖSTETE BLUMENKOHLSUPPE

Knusprige Cashewkerne | Gegrillter Blumenkohl  
Kir Royal-Secco, Cantine Sacchetto, Venetien



### BANANEN LINSENCURRY

Rote Linsen | Frühlingslauch | Wokgemüse | Kokosnussmilch | Gemüsechips  
Crudo Catarratto Zibibbo, Mare Magnum, Sizilien



### MANGOSORBET

Basilikum-Espuma | Karamellchip  
Italienischer Espresso

 = vegan

---

52€

Menüpreis ohne korrespondierender Getränke

40€

## UNSER 3 - GÄNGE - HAUSMENÜ

Für einen besonderen kulinarischen Genuss möchten wir Dir unser Fleisch oder Fisch Hausmenü  
inklusive korrespondierender Getränke (je 0,1l) ans Herz legen:

---

### KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE

Mangochutney | Wildkräuter | Kunsprige Cashewkerne | Sanddorn gel

Kir Royal-Secco, Cantine Sacchetto, Venetien



### BUTTERMILK-CHICKEN

Knuspriges Hähnchen aus Fairmast Haltung | Süßkartoffelpüree | Gebratene Zucchini

Passionsfruchtcreme | Kokos-Limetten Schaum

Riesling, Dr. Loosen, Mosel

oder

### SEETEUFELMEDAILLONS

Asialack | Wasabi-Perlgraupenrisotto | Sautierte Erbsenschoten | Sesamsauce

Rosé, De Stefani, Venetien



### CRÈME BRÛLÉE

Weißer Schokolade | Frische Beeren | Vanille

Italienischer Espresso

---

71€

Menüpreis ohne korrespondierender Getränke

59€

## UNSERE APERITIFS

---

<b>CRÉMANT DE LOIRE DIADEM BLANC ODER ROSÉ BRUT, GRATIEN &amp; MEYER<sup>L</sup></b>	<b>9,00€</b>
0,1l	
<b>COSMOPOLITAN<sup>2,L</sup></b>	<b>8,00€</b>
Cointreau   Vodka   Limettensaft   Cranberrysaft 15cl	
<b>NEGRONI<sup>L,2</sup></b>	<b>8,00€</b>
Campari   Gin   Red Belsazar 9cl	
<b>BELSAZAR VERMOUTH<sup>L</sup></b>	<b>5,00€</b>
White   Rosé   Red   Dry 5cl	

## OHNE ALKOHOL

---

<b>RED HARMONY<sup>2,10</sup></b>	<b>7,00€</b>
San Bitter   Melissentee   Zitrone 25cl	
<b>CRODINO SPRITZ "L'APERITIVO ITALIANO"<sup>2,10</sup></b>	<b>7,00€</b>
Crodino   Orange 25cl	

## FEINES VORWEG

---

### HAUSGEBACKENES BROT

6,00€

Zweierlei Dips

### KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE

17,00€

Mangochutney | Wildkräuter | Kunsprige Cashewkerne | Sanddorn gel

### GEBEIZTER SAIBLING

17,50€

Traubenrelish | Kartoffel-Mandel-Taler | Jalapeno | Mango

### WILDES CARPACCIO

17,00€

Geräucherter, regionaler Wildschweinschinken | Auberginen-Sesam-Creme  
Gepickelte Karotten | Rote Zwiebeln | Granatapfelkerne | Hausgebackenes Brot

## LUST AUF SUPPE

---

### GERÖSTETE BLUMENKOHLSUPPE

9,00€

Knusprige Cashewkerne | Gegrillter Blumenkohl

### NORDISCHE BOUILLABAISSE - KLEINE SCHALE

11,00€

### NORDISCHE BOUILLABAISSE - GROSSE SCHALE

18,00€

Frischer Fisch | Garnelen | Miesmuscheln | Staudensellerie | Dill

## BOWLS & GRÜNE LECKEREIEN

### SUSHI-BOWL

19,50€

Thunfisch | Sushi-Reis | Eingelegter Ingwer | Edamame | Gurke | Erdnuss | Teriyaki-Sauce

EMPFEHLUNG FÜRS GLAS: **WILDE DREIUNZWANZISCH, SCHEMBS, RHEINHESSEN**

### VEGGIE BOWL

16,00€

Körniger Frischkäse | Wokgemüse | Rucola | Rote Linsen | Knusprige Cashewkerne  
Frühlingslauch | Mangochutney

EMPFEHLUNG FÜRS GLAS: **MANON ROSÉ, RAVOIRE, PROVENCE**

### ESEL-SALAT 🌿

13,00€

Wildkräuter | Gurke | Kirschtomaten | Schalotten-Balsamico-Vinaigrette | Cashewkerne

EMPFEHLUNG FÜRS GLAS: **RIESLING, DR. LOOSEN, MOSEL**

### GERN DAZU:

**KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE**

11,00€

**BUTTERMILK-CHICKEN**

14,00€

**7 BLACK TIGER GARNELEN**

15,00€

## VEGAN & VEGETARISCH

---

### BANANEN LINSENCURRY

22,00€

Rote Linsen | Frühlingslauch | Kokosnussmilch | Wokgemüse | Gemüsechips

EMPFEHLUNG FÜRS GLAS: **CRUDO CATARRATTO ZIBIBBO, MARE MAGNUM, SIZILIEN**

### GREENY BURGER

16,00€

Kartoffel-Sauerteig-Bun | Karamellisierter Ziegenkäse | Jalapenocreme | Mangochutney  
Rucola

EMPFEHLUNG FÜRS GLAS: **GRAUER BURGUNDER VON WINNING, PFALZ**

### GERN DAZU:

---

### FRITTEN MIT GERÄUCHERTER AIOLI

7,00€

### KLEINER SALAT

6,00€

## FISCH & MEERESFRÜCHTE

---

### SEETEUFELMEDAILLONS

33,00€

Asialack | Wasabi-Perlgrauen-Risotto | Sautierte Erbsenschoten | Sesamsauce

EMPFEHLUNG FÜRS GLAS: **ROSÉ, DE STEFANI, VENETIEN**

### FISCHVARIATION „BLACK & WHITE“

37,00€

3 Filets vom Sanitzer Bachsaibling, Zander und der Dorade

Schwarze & weiße Selleriecreme | Gebratene Zucchini | Blutorangensauce | Chorizo-Erde

EMPFEHLUNG FÜRS GLAS: **WILDE 23, SAUVIGNON BLANC AUS RHEINHESSEN**

### GARNELEN PASTA

27,00€

Tagliarini | Black Tiger Garnelen | Frischkäse-Chili-Sauce | Staudensellerie | Dill  
Kirschtomaten | Babyspinat

EMPFEHLUNG FÜRS GLAS: **CRUDO CATARRATTO ZIBIBBO, MARE MAGNUM, SIZILIEN**

# FLEISCH

## STEAK OF THE DAY

Gegrillter Blumenkohl | Balsamico-Jus

EMPFEHLUNG FÜRS GLAS: **PRIMITIVO, DONNA MARZIA, ROTWEIN AUS APULIEN, ITALIEN**

PREIS NACH ANGEBOT

## BLUE DONKEY BURGER

180g Rindfleisch | Kartoffel-Sauerteig-Bun | Rucola | Tomate | Cheddar  
Zwiebel-Bacon-Marmelade | BBQ-Creme

EMPFEHLUNG FÜRS GLAS: **SPECIAL SELECTION BARBANERA, ROTWEIN AUS DER TOSKANA, ITALIEN**

17,00€

## GERN DAZU:

LAUWARMER KARTOFFELSALAT

SÜSSKARTOFFELPÜREE

FRITTEN MIT GERÄUCHERTER AIOLI

KLEINER SALAT

8,00€

8,00€

7,00€

6,00€



## FLEISCH

---

### **BUTTERMILK-CHICKEN**

**31,00€**

Knuspriges Hähnchen aus Fairmast Haltung | Süßkartoffelpüree | Gebratene Zucchini  
Kokos-Limettenschaum | Passionsfruchtcreme

EMPFEHLUNG FÜRS GLAS: **RIESLING, DR. LOOSEN, MOSEL**

### **LAMMRÜCKEN**

**32,00€**

Mediterrane Kartoffeln | Sautierte Erbsenschoten | Balsamicojus | Chorizo-Erde

EMPFEHLUNG FÜRS GLAS: **PRIMITIVO, DONNA MARZIA, ROTWEIN AUS APULIEN, ITALIEN**

### **WIENER SCHNITZEL**

**32,00€**

Kalbsschnitzel in Pankopanade | Lauwarmer Kartoffelsalat mit Speck & Zwiebeln  
Marinierter Rucola | Preiselbeermarmelade | Zitrone

EMPFEHLUNG FÜRS GLAS: **GRIMBERGEN DOUBLE**

## KINDERKARTE

---

### WILDES HUHN

Hähnchennuggets aus FairMast-Haltung  
mit Mischgemüse & Pommes

9 ESELTALER

### WILDFANG

Paniertes Fischfilet mit Mischgemüse & Pommes

9 ESELTALER

### „DU MILCHBUBI!“

Milchreis mit Apfelmus oder Zimt und Zucker

9 ESELTALER

### PORTION POMMES

mit Ketchup und Mayo

7 ESELTALER

## DESSERT

---

### CRÈME BRÛLÉE

11,00€

Weißer Schokolade | Frische Beeren | Vanille

EMPFEHLUNG FÜR GLAS: **GEWÜRZTRAMINER AUSLESE, PFALZ**

### PISTAZIEN TIRAMISU

12,00€

Schokoladen-Espresso Gel | Haselnuss-Krokant Eis

EMPFEHLUNG FÜR GLAS: **GRAHAMS TAWNY PORT, 10 Y**

### MANGOSORBET

9,00€

Basilikum-Espuma | Karamellchip

EMPFEHLUNG FÜR GLAS: **BELSAZAR VERMOUTH WHITE**

### AFFOGATO AL CAFFÈ

6,00€

Einfacher Espresso auf Vanilleeis

# GETRÄNKE

## HEISSGETRÄNKE

---

ESPRESSO <sup>1</sup>	2,80€
CAFFÈ CREMA <sup>1</sup>	3,50€
CAPPUCCINO <sup>1,6</sup>	3,80€
DOPPELTER ESPRESSO <sup>1</sup>	4,00€
GROSSER CAFFÈ CREMA <sup>1</sup>	4,50€
GROSSER CAPPUCCINO <sup>1,6</sup>	5,50€
LATTE MACCHIATO <sup>1,6</sup>	5,00€
MILCHKAFFEE <sup>1,6</sup>	5,50€
HEISSE SCHOKOLADE <sup>6</sup>	5,00€
Gern auch als Macchiato, mit Hafermilch oder versüßt mit Karamel oder Vanille.	+0,30€

## TRINKMEERTEE

aus kontrolliert biologischem Anbau 0,35l

---

<b>WOGEN GLÄTTEN GRÜNTEE</b> , zart und fruchtig <sup>1</sup>	5,50€
<b>AUF TAUCHSTATION FRÜCHTETEE</b> , Sanddorn, Orange-Quitte	5,50€
<b>PUNKT 5 AM HAFEN SCHWARZTEE</b> , First Flush Darjeeling <sup>1</sup>	5,50€
<b>FRISCHER FRIESE KRÄUTERTEE</b> mit Pfefferminze	5,50€
<b>RÜCKENWIND FRÜCHTETEE</b> mit Beerengeschmack	5,50€

## WASSER

---

<b>WASSER MIT FRISCHER ZITRONE</b> gefiltert (still oder feinperlig) 0,5l	4,50€
<b>ACQUA MORELLI NATURALE</b> 0,75l	6,90€
<b>ACQUA MORELLI FRIZZANTE</b> 0,75l	6,90€

## SÄFTE, NEKTARE

---

	0,2l   0,4l
<b>ORANGENSAFT</b>	3,50€   6,00€
<b>APFELSAFT NATURTRÜB</b>	3,50€   6,00€
<b>RHABARBERNEKTAR NATURTRÜB</b>	3,50€   6,00€
<b>KIRSCHNEKTAR</b>	3,50€   6,00€
<b>BANANENNEKTAR</b>	3,50€   6,00€
<b>KIBA</b>	3,50€   6,00€
<b>CRANBERRYNEKTAR</b>	3,50€   6,00€
<b>ANANASSAFT</b>	3,50€   6,00€
<b>MARACUJANNEKTAR</b>	3,50€   6,00€

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

## HAUSGEMACHTE LIMONADEN AUF EIS 0,4l

<b>GREENY BASIL</b> <sup>2,10</sup> Basilikum, Gurke, Limejuice	5,00€
<b>HIBIS-KUSS</b> <sup>2,10</sup> Hibiskus, Brombeere, Limette	5,00€

## LIMONADEN

<b>AFRI COLA</b> <sup>1,2</sup>   <b>AFRI COLA OHNE ZUCKER</b> <sup>1,2,10</sup>   <b>AFRI MIX COLA</b> <sup>1,2,10</sup>	
<b>BLUNA ORANGE</b> <sup>2</sup>   <b>BLUNA ZITRONE</b> <sup>2</sup> 0,33l	4,00€
<b>GOLDBERG GINGER ALE</b> <sup>2</sup>   <b>GOLDBERG TONIC WATER</b> <sup>2</sup> 0,2l	3,80€

## RED BULL 0,25l

<b>Red Bull</b> ENERGY DRINK <sup>1,14</sup>		3,00€
<b>Red Bull</b> SUGARFREE <sup>1,14</sup>		3,00€
<b>Red Bull</b> WHITE EDITION <sup>1,14</sup> Kokos-Blaubeere		3,00€

## VANILLEEIS MIT „KUSS“

<b>AFFOGATO AL CAFFÈ</b>	5,00€
Einfacher Espresso auf einer Kugel Vanilleeis <sup>1,6</sup>	
<b>AFFOGATO AL BAILEY'S</b>	6,00€
Baileys auf einer Kugel Vanilleeis <sup>6</sup>	

## BIERE

### FLASCHE

LÜBZER KÜSTEN HELL <sup>A</sup> 0,5l	5,00€
ERDINGER WEIZEN <sup>A</sup> alkoholfrei 0,5% Alc. 0,5l	5,50€
LÜBZER <sup>A</sup> alkoholfrei 0,0% 0,33l	4,00€

### FRISCH VOM FASS

	0,3l		0,5l
GRIMBERGEN DOUBLE <sup>A</sup>	4,50€		6,50€
LÜBZER PILS <sup>A</sup>	4,00€		5,50€
ALSTER <sup>A, 4</sup>	3,80€		5,40€
1664 KRONENBOURG BLANC WEISSBIER <sup>A, 10, L</sup>	4,50€		
DUCKSTEIN WEIZEN <sup>A</sup>			6,50€

## DEIN LIEBLINGS-SPRITZ

APEROL SPRITZ <sup>2, 3, L</sup> Aperol   Prosecco   Sprudel 30cl	9,00€
BLÜTEN SPRITZ <sup>2, 10, L</sup> Holunderblüte   Prosecco   Sprudel 30cl	9,00€
CAMPARI SPRITZ <sup>2, 10, L</sup> Campari Likör   Prosecco   Sprudel 30cl	9,00€
LIMONCELLO SPRITZ <sup>2, 10, L</sup> Villa Massa Limoncello   Prosecco   Sprudel 30cl	9,00€
SARTI SPRITZ <sup>2, 10, L</sup> Sarti Rosa Likör   Prosecco   Sprudel 30cl	9,00€
ENERGY SPRITZ <sup>2, 10, 14</sup> Red Bull White Edition   Lime Juice   Prosecco   Sprudel 30cl	9,00€



### ENERGY SPRITZ <sup>2, 10, 14</sup>

Red Bull White Edition | Lime Juice |  
Prosecco | Sprudel

9,00€



### ANABULL <sup>2, 10, 14</sup>

BLAUER ESEL Vodka | Ananassaft |  
Red Bull Energy Drink

9,00€

## COCKTAILS MIT ALKOHOL

---

<b>ESELBLUSH</b> <sup>2,10</sup> Tequila Blanco   Cranberrynektar   Holunderblüte   Limettensaft	9,50€
<b>MARGARITA</b> <sup>2,10</sup> Tequila Blanco   Cointreau   Limettensaft   Salz	9,50€
<b>MOJITO</b> <sup>2,10</sup> Golden Donkey Rum   Limetten   Brauner Zucker   Sprudel	9,50€
<b>ANABULL</b> <sup>2,10,14</sup> Silver Donkey Vodka   Ananassaft   Red Bull Energy Drink	9,50€
<b>LILLET BERRY</b> <sup>2,3,10,L</sup> Lillet Rose   Wild Berry	9,50€
<b>LILLET RHUBARB</b> <sup>2,10,L</sup> Lillet Blanc   Rhabarbernektar   Tonic   Zitronensaft	9,50€
<b>ESPRESSO MARTINI</b> <sup>1,10</sup> Einfacher Espresso   Vodka   Ahornsirup	9,50€

## COCKTAILS OHNE ALKOHOL

---

<b>CRODINO SPRITZ "L'APERITIVO ITALIANO"</b> <sup>2,10</sup> Crodino, Orange, Sprudel	7,00€
<b>RED HARMONY</b> <sup>2,10</sup> San Bitter, Melissentee, Zitrone	7,00€
<b>DONKEY BLUE ZERO</b> <sup>2,10</sup> Holunderblüte, Lime Juice, Ginger Beer, Blue Curacao Sirup	7,50€
<b>MARTINI VIBRANTE BERRY</b> <sup>2,10</sup> Martini Vibrante, Brombeere, Wild Berry	7,50€
<b>VIRGIN TONIC</b> <sup>2,10</sup> alkoholfreier Gin, Tonic Water	8,00€
<b>NOJITO</b> <sup>2,10</sup> Minze, Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale	8,00€



## SCHAUMWEINE

---

GLAS 0,1L | FL. 0,75L

### VINO FRIZZANTE BIANCO, CANTINE SACCHETTO, IT VENETIEN <sup>L</sup>

5,50€

Frisch und lebhaft - ein jugendlicher Italiener mit einem spritzigen Charme. Leicht und anregend mit zarten Aromen von Äpfeln und Williamsbirne in einem berauschenden Duft nach Glyzinien und Akazien. Prickelnd-Perfekt für jeden Anlass.

### MIONETTO PROSECCO DOC <sup>L</sup>

7,00€ | 32,00€

Der Prosecco D.O.C. Treviso Brut der Prestige-Linie überrascht selbst ausgesprochene Kenner. Dieser hochwertige Spumante interpretiert die Kategorie Brut völlig neu und zählt geschmacklich zu den modernsten seiner Klasse. Der Prosecco D.O.C. Treviso Brut besticht durch seine leuchtend strohgelbe Farbe, intensive Perlage, ein fruchtiges Bukett nach grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten sowie durch feine Aromen nach Honig. Geschmacklich ist der Prosecco D.O.C. weich und harmonisch und passt gut als Aperitif zu unseren Vorspeisen.

## CRÉMANT

---

GLAS 0,1L | FL. 0,75L

### CRÉMANT DE LOIRE BRUT, GRATIEN & MEYER <sup>L</sup>

9,00€ | 48,00€

Der Duft des Gratién & Meyer Crémant de Loire überzeugt mit einer harmonischen Kombination aus grünem Apfel, frischer Birne und reifer Mandarine. Am Gaumen treffen die fruchtigen Komponenten auf eine lebhaft Kohlensäure, die elegant und zart perlt.

9,00€ | 48,00€

### CRÉMANT DE LOIRE DIADEME BRUT ROSÉ, GRATIEN & MEYER <sup>L</sup>

Der Gratién & Meyer Crémant de Loire Cuvée Diadem Rosé vereint Chardonnay, Pinot Noir, Cabernet Franc und Chenin Blanc zu einem genussvollen Schaumwein für jeden Tag. Die Aromenharmonie von roten Beeren, allen voran Erdbeere, Orangenschale und frisch gebackenem Hefezopf wird von einer zarten, cremigen Perlage über den Gaumen getragen und mündet in einem frischen, lange nachhallenden Finale. Äußerst gelungen.

# CHAMPAGNER

---

FL. 0,75l

## CHAMPAGNER ALFRED GRATIEN BRUT CLASSIQUE<sup>L</sup>

72,00€

Alfred Gratién Brut Classique ist feinerlig, 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%).

## CHAMPAGNER ALFRED GRATIEN BRUT ROSÉ<sup>L</sup>

75,00€

Lebendig und verführerisch, voller Enthusiasmus. Feinerlig, 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 %

# WEISSWEIN

Die Jahrgänge unserer Weine kannst Du gern bei Deinem oder Deiner Gastgeber:in erfragen.

GLAS 0,2L | FL. 0,75L

## SANGRIA LOLEA NO. 2 <sup>L</sup>

19,50€

Der Sangria hat eine blassgelbe Farbe und präsentiert Aromen von Zitrusfrüchten mit einem Hauch von Vanille. Lolea N°2 bringt dem Gaumen Noten von Jasmin, Aprikose und Mispel und entfaltet seine subtile Süße. Perfekter Begleiter zu unseren schönsten Sonnenuntergängen mit Blick auf die Warnow.

## BLAUE STUNDE, CHARDONNAY & SAUVIGNON BLANC TROCKEN <sup>L</sup>

9,50€ | 32,00€

Dieser Weißweincuvée wurde aus Chardonnay und einem kleinen Anteil Sauvignon Blanc erzeugt. Der Sauvignon wurde im Barrique vergoren, der Chardonnay im Edelstahltank. Der Wein hat eine sehr schöne Nase mit Aromen von Honigmelone, Birne, Grapefruit, Stachelbeeren, etwas Cassis, Ananas, Mandeln, Brioche, Salbei, Minze, Zitronenmelisse, etwas Ingwer, Vanille, Holunderblüten und ein Hauch von Akazienblüten.

## GRAUER BURGUNDER VON WINNING, PFALZ <sup>L</sup>

9,50€ | 32,00€

Im Glas präsentiert sich der Grauburgunder von Winning in strahlendem Goldgelb mit grünen Reflexen. Darüber ein vielschichtiges Bouquet 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 Bouquets, noch ergänzt um Akzente von Orangenzeste und Brioche, mit der knackigen, aber gut eingebundenen Säure und einem zarten Schmelz.

## WEISSER BURGUNDER VON WINNING, PFALZ <sup>L</sup>

9,50€ | 32,00€

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.

## RIESLING, DR. LOOSEN, MOSEL <sup>L</sup>

9,50€ | 32,00€

Trockener, aromatischer Mosel-Riesling, ausgezeichnet durch eine angenehme Säurestruktur und die typische Balance zwischen feinen Fruchtaromen und einer knackigen Mineralität. Quirlig- saftig, mit feinen verspielten Aromen. Gewachsen auf dem gebietstypischen Devonschiefer.

## WILDE DREI-/VIERUNDZWANZIG, SCHEMBS, RHEINHESSEN <sup>L</sup>

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.

### **CRUDO CATARRATTO ZIBIBBO, MARE MAGNUM, SIZILIEN<sup>L</sup>**

9,50€ | 32,00€

Florale Noten gepaart mit tropischer Frucht bietet das Bouquet. Am Gaumen selbst leicht mit langem Nachhall. Ein toller leichter Wein mit exotischem Touch.

### **CHARDONNAY REDENTORE, DE STEFANI, VENETIEN<sup>L</sup>**

9,50€ | 32,00€

Redentore Chardonnay zeigt das typische Aroma dieser Weinsorte, mit Düften von exotischem Obst und Zitrusfrüchten. Er präsentiert sich frisch und harmonisch.

### **BIO RIESLING „R3“, CORVERS-KAUTER, RHEINGAU<sup>L</sup>**

34,00€

Der „R3“ duftet herrlich frisch und klar nach Limettenabrieb, Mandarine und frischer Minze, im Hintergrund vibriert diese herrliche Schiefermineralität. Am Gaumen setzt sich diese frische, direkte Art mit einer lebendigen Säure und knackigen Zitrusaromen fort, aber auch Papaya und Orange sind dabei, am Schluss gesellt sich ein zarter, saliner Abdruck dazu.

## **ROSÉWEIN**

GLAS 0,2L | FL. 0,75L

### **ROSÉ, DE STEFANI, VENETIEN<sup>L</sup>**

9,00€ | 30,00€

Er präsentiert eine elegante rosa Farbe und ein aromatisches Bouquet, das an Blaubeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren und Granatapfel erinnert und ein reichhaltiges und einladendes Geruchserlebnis bietet. Am Gaumen ist er frisch, leicht und zart würzig.

### **MANON ROSÉ, RAVOIRE, PROVENCE<sup>L</sup>**

9,50€ | 32,00€

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

### **ROSA DEI FRATI, GARDASEE, ITALIEN<sup>L</sup>**

38,00€

Frisches Bouquet mit Noten von Weißdorn, grünem Apfel, Mandeln, Kirsche und roten Beeren. Feinwürzig, mit leichtem Schmelz und mineralischer Säure. Er bringt die lokalen Rebsorten Groppello und Marzemino mit der populären Sangiovese und Barbera zusammen. Ein Bilderbuch - Rosé vom Gardasee...schmeckt auch bei uns an der schönen Warnow.

## ROTWEIN

---

### **TOSCANA IGT ROSSO - SPECIAL SELECTION BARBANERA, ITALIEN<sup>L</sup>**

**9,00€ | 30,00€**

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.

### **DONNA MARZIA PRIMITIVO IGP SALENTO, ITALIEN<sup>L</sup>**

**9,50€ | 32,00€**

Ein sehr guter Primitivo, der eine gewisse Eleganz bewahrt hat. Für diejenigen, die einen Wein mit 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.

## „EDLE TROPFEN“ FÜR BESONDERE MOMENTE

---

### **ÀNIMA NEGRA, QUÍBIA BLANCO, PALMA DE MALLORCA<sup>L</sup>**

**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.

### **ACHELO, MARCHESI ANTINORI, 2020, TENUTA „LA BRACCETTA“, TOSKANA<sup>L</sup>**

**48,00€**

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.

### **CHÂTEAU GRAND VILLAGE, 2019, BORDEAUX<sup>L</sup>**

**54,00€**

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.

### KAIKEN, ULTRA MALBEC , 2020, ARGENTINIEN<sup>L</sup>

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 begeisternd intensiv.

### BARBERA D'ASTI LA CRENA, VIETTI, 2019, PIEMONTE<sup>L</sup>

68,00€

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, PIEMONTE<sup>L</sup>

72,00€

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.

### TIGNANELLO, MARCHESI ANTINORI, 2021, TOSKANA<sup>L</sup>

185,00€

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.

**Alle unsere Weine und unsere neuen BLAUER ESEL Spirituosen können zum Mitnahmepreis auch für zu Hause erworben werden.**

## BLAUER ESEL SPECIAL EDITION – SALTWATER'S SPIRITUOSEN

	2cl   4cl   0,5l FLASCHE (MITNAHME)
BLUE DONKEY GIN <sup>12</sup> 40% VOL	4,00€   6,00€   29,00€
SILVER DONKEY VODKA <sup>12, A</sup> 40% VOL	4,00€   6,00€   29,00€
AMARO SETTE TORRI SETTE TORRI <sup>12</sup> 35% VOL	4,00€   6,00€   29,00€
GOLDEN DONKEY RUM <sup>12</sup> 40% VOL	4,50€   6,50€   36,00€

## SPIRITUOSEN

	2cl   4cl
GIN BOMBAY SAPPHIRE	4,00€   7,00€
VODKA ABSOLUT <sup>A</sup>	3,50€   6,00€
RUM RON ZACAPA SISTEMA 23 SOLERA	6,50€   12,00€

## WHISKY

GLENMORANGIE 12 YEARS - Lasanta Single Malt Scotch Whisky	6,50€   12,00€
JAMESON - Irish Whiskey	4,00€   6,50€

**Gern mixen wir Euch unsere Spirituosen auch als Longdrink.**

## PORTWEIN & DESSERTWEIN 5cl

GRAHAM'S BLEND NO. 5 WHITE PORT "MEIO-SECO" <sup>L</sup>	6,50€
GRAHAM'S PORT TAWNY 10 YEARS OLD <sup>L</sup>	6,50€
GEWÜRZTRAMINER AUSLESE 2015, WEINGUT VOLLMER, PFALZ <sup>L</sup>	5,00€

## DIGESTIF

### KÜMMEL, KORN & CO

2cl | 4cl

NONINO GRAPPA CHARDONNAY <sup>L</sup> 41% VOL

4,00€ | 6,50€

AALBORG JUBILÄUMS AKVAVIT <sup>A</sup> 40% VOL

3,50€ | 6,00€

ROSTOCKER DOPPELKÜMMEL <sup>A</sup> 38% VOL

3,50€ | 6,00€

## LIKÖRE PUR ODER AUF EIS

AMARO AVERNA SIZILIANISCHER KRÄUTERLIKÖR <sup>2,12</sup> 29% VOL

3,50€ | 6,00€

BAILEY'S LIKÖR <sup>1,2,6</sup> 17% VOL

3,50€ | 6,00€

LIMONCELLO VILLA MASSA <sup>2,12</sup> 30% VOL

3,50€ | 6,00€

SAMBUCA IL SANTO 38% VOL

3,50€ | 6,00€

MAENNERHOBBY SCHWARZE JOHANNA <sup>Z</sup> 20% VOL

3,50€ | 6,00€

MAENNERHOBBY ZITRONENLIKÖR <sup>L</sup> 20% VOL

3,50€ | 6,00€

## GEISTE

MAENNERHOBBY HIMBEERE <sup>H</sup> 40% VOL

4,00€ | 7,00€

MAENNERHOBBY BLUTORANGE <sup>H</sup> 42% 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 (H) Schalenfrüchte