



**BLAUER ESEL**

---

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

Mit frischen und saisonalen Zutaten  
werden wir Dir gleich traditionelle Lieblingsgerichte  
modern interpretiert auf den Teller zaubern.

Schlemme alte Bratenrezepte aus der gutbürgerlichen „neuen“  
Küche oder lass Dir unsere deftige Fischpfanne sowie unseren  
saftigen U.S. Burger gut schmecken.

Von A wie Apfelküchl bis Z wie Zwiebelrostbraten  
ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Fühl Dich wohl und genieße Deine kleine Auszeit  
mit dem allerbesten Blick auf unseren (bestimmt bald 😊)  
sehr schönen Stadthafen.

*Wir sind für Dich da!*  
**Dein BLAUER ESEL Team**

## UNSERE 3 - GÄNGE - HAUSMENÜ EMPFEHLUNG

Gerne möchten wir Dir unser Menü  
*inklusive korrespondierender Getränke (je 0,1l) ans Herz legen:*

---

### KÜRBISSUPPE

Kürbiskernöl | Kerne  
*Secco, Cantine Sacchetto, Venetien*

---

### ZWIEBELROSTBRATEN

Rumpsteak | Röstzwiebeln | Gegrillter Blumenkohl  
Kartoffel-Nussbutterpüree | Schalottenjus  
*Uferlos Grauburgunder von Schneider, Pfalz*  
oder

### GEGRILLTES LACHSFILET AUS NORWEGEN

Kartoffelgratin | Gegrilltes Wokgemüse | Dill-Zitronengras-Velouté  
*Uferlos Weißburgunder von Schneider, Pfalz*  
oder

### GRÜNE SPARGEL-KÜRBIS PASTA

Linguine | Fruchtige Kürbissauce | Kirschtomaten  
Rucola | Karamellisierte Kürbiskerne  
*Rosé, De Stefani, Venetien*

---

### DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE

Waldfrucht | Schokoladenchip  
*Sizilianischer Espresso*

---

OHNE  
korrespondierender Getränke  
Fleisch oder Fisch 38,00€  
Vegetarisch 30,00€

MIT  
korrespondierender Getränke  
+14,00€

## UNSERE APERITIFS

---

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

### OHNE ALKOHOL

---

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

## FEINES VORWEG

---

5 MINI FRÜHLINGSROLLEN MIT SWEET-CHILI DIP ✓ 6,50€

Gefüllt mit Weißkohl, Poree, Karotten, Mungosprossen

BACKKARTOFFELN MIT SOUR CREAM 12,00€

Hähnchenbruststreifen | Teriyakisauce | Wildkräutersalat

MATJESTATAR 12,50€

Sahne-Joghurt Sauce | Rote Bete | Schwarzbrot | Frühlingslauch

RINDERCARPACCIO 13,50€

Trüffelcreme | Olivenöl | Rucola | Grana Padano

## LUST AUF SUPPE

---

KÜRBISSUPPE ✓ 7,50€

Kürbiskernöl | Kerne

KARTOFFELSUPPE ✓ 7,00€

Wurzelgemüse

## BOWLS & GRÜNE LECKEREIEN

---

WINTER-BOWL 14,50€

Körniger Frischkäse | Mariniertes Rote Beete Salat | Wildkräutersalat  
Rote Linsen | Birne | Ingwer | Gemüsechips | Kandierete Kürbiskerne  
EMPFEHLUNG FÜRS GLAS: UFERLOS WEISSBURGUNDER VON SCHNEIDER

ESEL-SALAT  GROSS 11,00€  
KLEIN 6,00€

Wildkräuter | Gurke | Kirschtomaten  
Schalotten-Balsamico-Vinaigrette | Kandierete Kürbiskerne  
EMPFEHLUNG FÜRS GLAS: WILDE VIERUNDZWANZISCH

GURKENSALAT 5,00€  
Rote Zwiebeln | Dill

GERN DAZU



HÄHNCHENBRUST 6,50€

SCHNITZELSTREIFEN 7,50€

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE 8,00€

LACHSFILET 11,00€

## FISCH

---

GEGRILLTES LACHSFILET AUS NORWEGEN 24,00€

Kartoffelgratin | Gegrilltes Wokgemüse | Dill-Zitronengras-Velouté

EMPFEHLUNG FÜRS GLAS: [UFERLOS WEISSBURGUNDER VON SCHNEIDER](#)

FISCHPFANNE 19,00€

Zander & Kabeljau | Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

Gurkensalat | Grobe Senfsauce

EMPFEHLUNG FÜRS GLAS: [1664 KRONENBOURG BLANC WEISSBIER](#)

## FLEISCH

---

ZWIEBELROSTBRATEN 24,00€

Rumpsteak | Röstzwiebeln | Gegrillter Blumenkohl

Kartoffel-Nussbutterpüree | Schalottenjus

EMPFEHLUNG FÜRS GLAS: [UFERLOS GRAUBURGUNDER VON SCHNEIDER](#)

RINDERROULADE 19,50€

Kartoffel-Nussbutterpüree | Fruchtiger Rotkohl | Rotweinsauce

EMPFEHLUNG FÜRS GLAS: [DONNA MARZIA PRIMITIVO IGP SALENTO](#)

HAMBURGER SCHNITZEL 18,00€

Schweineschnitzel in krosser Panade | 2 Spiegeleier

Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln | Gurkensalat

EMPFEHLUNG FÜRS GLAS: [LÜBZER PILS](#)

SCHNITZEL „JÄGER ART“ 18,00€

Schweineschnitzel in krosser Panade | Cremige Rahmpilze

Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln | Gurkensalat

EMPFEHLUNG FÜRS GLAS: [GRIMBERGEN DOUBLE](#)

## BURGER

U.S. BURGER 13,00€

Rindfleisch | Brioche Bun | Baconmayonaise | Rucola | Tomate  
Rote Zwiebel | Cheddar Käse

EMPFEHLUNG FÜRS GLAS: LÜBZER PILS

GREENY BURGER 12,00€

Kartoffel-Sauerteig-Bun | Karamellisierter Ziegenkäse  
Birne | Ingwer | Rucola

EMPFEHLUNG FÜRS GLAS: 1664 KRONENBOURG BLANC WEISSBIER

### GERN DAZU

SPIEGELEI 1,50€

BACON 1,50€

KARTOFFELDIPPERS INKL. DIP 4,50€

KLEINER SALAT 6,00€

### DIPS

KETCHUP

MAYONAISE

SOUR CREAM

## PASTA & VEGANES

---

BOLOGNESE 15,00€

Linguine | Rinderhack | Tomatensauce | Wurzelgemüse | Grana Padano

EMPFEHLUNG FÜRS GLAS: [TOSCANA IGT ROSSO](#)

[SPECIAL SELECTION BARBANERA](#)

KARTOFFEL-GNOCCHI 15,00€

Cremige Rahmpilze | Rucola | Kirschtomaten | Grana Padano

EMPFEHLUNG FÜRS GLAS: [ROSÉ, DE STEFANI](#)

GRÜNE SPARGEL-KÜRBIS PASTA  16,00€

Linguine | Fruchtige Kürbissauce | Kirschtomaten

Rucola | Karamellierte Kürbiskerne

EMPFEHLUNG FÜRS GLAS: [ROSÉ, DE STEFANI, VENETIEN](#)

BANANEN-LINSEN CURRY  15,00€

Rote Linsen | Bananen-Curry | Wok-Gemüse

EMPFEHLUNG FÜRS GLAS: [UFERLOS GRAUBURGUNDER VON SCHNEIDER](#)

GERN DAZU

---

HÄHNCHENBRUST 6,50€

SCHNITZELSTREIFEN 7,50€

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE 8,00€

LACHSFILET 11,00€

# KINDERKARTE

---

## PORTION KARTOFFELDIPPERS

mit Ketchup und Mayo

4,50 ESELTALER

## MILCHREIS

mit Apfelmus oder Zimt und Zucker

6 ESELTALER

## PASTA "BOLO"

Rinderhackfleisch in Tomatensauce

7 ESELTALER

## SCHNITZEL

mit Mischgemüse & Kartoffeldippers

8 ESELTALER

## CHICKEN NUGGETS

Hähnchennuggets aus FairMast-Haltung

mit Mischgemüse & Kartoffeldippers

8 ESELTALER


## PANIERTES FISCHFILET

mit Mischgemüse & Kartoffeldippers

8 ESELTALER

## DESSERT

---

<b>CRÈME BRÛLÉE CHEESECAKE</b>	8,50€
Karamellkruste   Nusscrunch   Waldbeeren	
EMPFEHLUNG FÜRS GLAS: DER SAUTERNES, Vin de Bordeaux	
<b>APFELKÜCHL</b>	7,50€
Im Teig gebackene Apfelringe   Karamellsauce	
Puderzucker   Vanille-Eis	
EMPFEHLUNG FÜRS GLAS: GRAHAM'S BLEND NO. 5 WHITE PORT	
<b>DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE</b> 	7,00€
Waldbeeren   Schokoladenchip	
EMPFEHLUNG FÜRS GLAS: GRAHAM'S PORT TAWNY 10 YEARS OLD	
<b>AFFOGATO AL CAFFÈ</b>	5,00€
Einfacher Espresso auf Vanilleeis	
<b>DER KRÖNENDE ABSCHLUSS</b>	9,50€
BLAUER ESEL - Espresso Martini	

# GETRÄNKE

## HEISSGETRÄNKE



ESPRESSO <sup>1</sup>	2,80€
CAFFÈ CREMA <sup>1</sup>	3,50€
CAPPUCCINO <sup>1, G</sup>	3,80€

DOPPELTER ESPRESSO <sup>1</sup>	4,00€
GROSSER CAFFÈ CREMA <sup>1</sup>	4,50€
GROSSER CAPPUCCINO <sup>1, G</sup>	5,50€

LATTE MACCHIATO <sup>1, G</sup>	5,00€
MILCHKAFFEE <sup>1, G</sup>	5,50€
HEISSE SCHOKOLADE <sup>G</sup>	5,00€

Gern auch als Macchiato, mit Hafermilch oder versüßt mit Karamel oder Vanille.  
+0,30€

HEISSER SANDDORNNEKTAR	4,50€
------------------------	-------

## TRINKMEERTEE



aus kontrolliert biologischem Anbau 0,35l

WOGEN GLÄTTEN GRÜNTEE, zart und fruchtig <sup>1</sup>	4,90€
AUF TAUCHSTATION FRÜCHTETEE, Sanddorn, Orange-Quitte	4,90€
PUNKT 5 AM HAFEN SCHWARZTEE, First Flush Darjeeling <sup>1</sup>	4,90€
FRISCHER FRIESE KRÄUTERTEE mit Pfefferminze	4,90€
RÜCKENWIND FRÜCHTETEE mit Beerengeschmack	4,90€

## WASSER



TAFELWASSER MIT FRISCHER ZITRONE gefiltert (still oder feinperlig) 0,5l	4,50€
ACQUA MORELLI NATURALE 0,75l	6,90€
ACQUA MORELLI FRIZZANTE 0,75l	6,90€

## SÄFTE, NEKTARE



	0,2l   0,4l
ORANGENSAFT	3,50€   6,00€
APFELSAFT NATURTRÜB	3,50€   6,00€
BIRNENSAFT	3,50€   6,00€
KIRSCHNEKTAR	3,50€   6,00€
BANANENNEKTAR	3,50€   6,00€
KIBA	3,50€   6,00€
CRANBERRYNEKTAR	3,50€   6,00€
MARACUJANEKTAR	3,50€   6,00€
SCHWARZER JOHANNISBEER NEKTAR	3,50€   6,00€

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

## HAUSGEMACHTE LIMONADEN AUF EIS

---

GREENY BASIL <sup>2,10</sup> Basilikum, Gurke, Limejuice	0,4l 5,00€
SCHARFE INGE <sup>2,10</sup> Ingwer, Grüner Apfel, Limettensaft	5,00€

## LIMONADEN

---

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

### RED BULL 0,25l

**Red Bull** ENERGY DRINK <sup>1,14</sup>

**Red Bull** SUGARFREE <sup>1,14</sup>

**Red Bull** WHITE EDITION <sup>1,14</sup> Kokos-Blaubeere



CHOOSE  
YOUR  
FLAVOUR

3,00€

3,00€

3,00€

## VANILLEEIS MIT „KUSS“

---

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



RED KISS <sup>2,10,14</sup>  
BLU Donkey Gin  
Cranberrysaft | Red Bull  
Energy Drink  
9,00€

## COCKTAILS MIT ALKOHOLO

GOLDEN PASSION <sup>2,10</sup>	Likör43   Limettensaft   Maracujasaft	9,50€
DARK & STORMY <sup>2,10</sup>	Golden Donkey Rum   Ginger Beer   Limettensaft	9,50€
MOJITO <sup>2,10</sup>	Golden Donkey Rum   Limetten   Brauner Zucker   Sprudel	9,50€
RED KISS <sup>2,10,14</sup>	Blue Donkey Gin   Cranberrysaft   Red Bull Energy Drink	9,50€
LILLET BERRY <sup>2,3,10,L</sup>	Lillet Rose   Wild Berry	9,50€
LILLET WINTER TIME <sup>2,10,L</sup>	Lillet Blanc   Zimtsirup   Birnensaft   Zitronensaft	9,50€
ESPRESSO MARTINI <sup>1,10</sup>	Einfacher Espresso   Vodka   Ahornsirup	9,50€

## COCKTAILS OHNE ALKOHOLO

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

6,00€

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 Gratien & 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.

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

9,00€ | 48,00€

Der Gratien & 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 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%).

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

75,00€

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 %

# WEISSWEIN

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

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

## 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.

## UFERLOS GRAUBURGUNDER VON SCHNEIDER, PFALZ <sup>L</sup>

9,50€ | 32,00€

Eine Wein-Freundschaft aus der Pfalz. Die beiden Top-Winzer Markus Pfaffmann und Christian Schneider kreieren zusammen eine besondere Weinlinie SP – mit einem gewinnenden Schneider Pfaffmann Grauburgunder. Saftige Äpfel, exotische Früchte, von Ananas bis Mango, wetteifern um den besten Eindruck. Der Wein hat diesen erwünschten Burgunderschmelz und einen vielschichtigen Schliff. Ein Grauburgunder wie gemacht als Begleiter zu einer leichten, sommerlichen Küche.

## UFERLOS WEISSBURGUNDER VON SCHNEIDER, PFALZ <sup>L</sup>

9,50€ | 32,00€

Ein Pfälzer Weißburgunder vom Winzer-Duo Schneider-Pfaffmann mit diskreten Aromen von Ananas, Pfirsich und Apfel und einem Anflug von belebenden Citrus. Schneider Pfaffmann Weissburgunder verführt ungemein mit seiner feinen Mineralität und den harmonischen Anklängen von Kräutern. Ein Wein, frisch und süffig, wie gemacht für eine laue Nacht an Bord und als unaufdringlicher Begleiter zu opulenten Salaten und hellen Fleischgerichten.

## 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 VIERUNDZWANZISCH, 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>+</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>+</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.

## ROSÉWEIN



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

ROSÉ, DE STEFANI, VENETIEN<sup>+</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>+</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>+</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 Gropello 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.

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

58,00€

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, 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, 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, PIEMONTE<sup>L</sup>

76,00€

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.

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

---

GIN BOMBAY SAPPHIRE	6,50€   12,00€
VODKA ABSOLUT <sup>A</sup>	6,50€   12,00€
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	6,50€   12,00€

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€
DER SAUTERNES, Vin de Bordeaux <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