

Vorspeisen

Jamón Ibérico de Bellota

5 Jahre, 100 % Ibérico, 70 % Eicheln, schmeckt nach Nussbutter und Eicheln

70 g 30

Pulpo gegrillt 14

1kg Geröstete Garnelen (für bis zu 4 Personen)..... 49

mit Aioli

Carpaccio 14

klassisch, mit Parmesanspänen

Tatar

Tatar vom Rinderfilet

klassisch, mit Kapern, Sardellen, Gewürzgurken, Eigelb

Thunfisch-Tatar (1,2,3,4,5,8,9)

asiatisch, leicht süßlich mit scharfen Akzenten unter Verwendung von Zitrussoja, gehacktem Chili, Ingwer und frischem Koriander

80 g 11

160 g..... 16

Suppen

Cospuden Beef Tea	8
Möhren-Ingwer-Suppe	7
Zitronengrasschaumsuppe	8
mit Garnele	

Salate

Feldsalat (2,3)	9
mit Speck	
Kopfsalat	6
Tomaten-Rucola-Salat Pinienkerne, Parmesanspäne	7
Salat „Seehaus Cospuden“	18
Bunte Blattsalate mit Tranchen vom Simmenthaler Rind Tatar vom Rinderfilet und Thunfisch, Garnele	
Salat mit Ziegenkäse & Bacon	14
Bunte Blattsalate mit Ziegenkäse und knackigem Bacon	

Wissenswertes

Unser Fleischlieferant ist **OTTO GOURMET**. Seit 2004 ist OTTO GOURMET Partner der Spitzengastronomie. Nur Produkte, die den nachgenannten fünf Qualitätskriterien entsprechen, werden im Sortiment aufgenommen:

1. Züchter, die auf beste Fleischrassen setzen
2. Natürliches Futter und artgerechte Haltung
3. Optimales Schlachalter
4. Perfekte Reifung
5. 100 %-ige Rückverfolgbarkeit

Ein Teil dieses Fleisches wird nach der Schlachtung mindestens 3 Wochen in Reifekammern trocken gereift und erhält so den letzten geschmackvollen Schliff. Beim Trockenreifen (**Dry-Aging**) verliert es erheblich an Gewicht und der Geschmack konzentriert sich im Fleisch. Es riecht leicht nach luftgetrocknetem Schinken, ist zart und sehr saftig.

Bei der Trockenreifung handelt es sich um ein Jahrhunderte altes Verfahren, das bis in die 70er Jahre angewendet wurde. Leider ist dieses Verfahren aus ökonomischen Gründen in Vergessenheit geraten. Geschmacklich ist das Dry-Aging (aerobe Reifung) dem Wet-Aging (anaerobe Reifung) weit überlegen, da der säuerliche bzw. metallische Geschmack durch zu langes **Wet-Aging** vermieden wird. Außerdem entstehen, im Gegensatz zur Vakuumreifung, durch den Sauerstoff ganz besondere Geschmacksnuancen, die meist als nussig und buttrig beschrieben werden.

Grundsätzlich passiert beim Dry-Aging (Trockenreifung) Folgendes:

1. Wasser wird entzogen – dadurch wird der Geschmack konzentriert
2. Enzyme werden aktiviert – dadurch wird das Fleisch zart und der Geschmack entwickelt sich
3. Sauerstoff fördert die Entwicklung spezieller Aromen

Dry-aged Fleisch ist **zarter, aromatischer** und **bekömmlicher** als schlachtfisches oder nur kurz abgehangenes Fleisch. Zudem hat es eine größere Wasserbindungsfähigkeit, gart schneller und **bleibt saftig**.

Beim Dry-Aging entsteht der außergewöhnliche Geschmack durch (Erklärung frei nach „Modern Cuisine“):

- a) Das langsame und gleichmäßige Verdunsten des eingelagerten Wassers. Dadurch reichern sich die süß schmeckenden Zucker und die geschmacksverstärkenden Proteine (Umami-Geschmack) an. Durch die Konzentration dieser Moleküle entsteht ein wesentlich stärkerer Fleischgeschmack.
- b) Die Oxidation von Fett und anderen Molekülen. Rindfleisch entwickelt durch seinen hohen Anteil an gesättigten Fettsäuren ein sehr angenehmes, nussiges Aroma

Steaks vom Southbend Grill 800°

Das absolute Highlight in unserer Küche ist der eigens in den USA für die Steakzubereitung entwickelte und von dort von uns importierte Ofen der Marke "**Southbend**", ein **Steakhouse Infrarot Grill**.

Der Ofen heizt sich in kürzester Zeit auf über 800° C auf. Während des Grillens ziehen sich die Fleischfasern sofort zusammen, der Fleischsaft wird eingeschlossen. In Minutenschnelle entsteht eine sehr schmackhafte nahezu karamellierte dunkle Kruste, unter der das Fleisch sehr zart und saftig bleibt.

Es braucht nur noch ein wenig geklärte Butter, Meersalz und Pfeffer, und Sie kommen in einen Fleischgenuss, der im Vergleich mit der wesentlich längeren, amerikanischen Steaktradition in Deutschland bislang eher unbekannt ist.

Simmenthaler Rind

Wet-aged

Strip Loin **23**

ca. 280 g, Rumpsteak aus dem Roastbeef mit dem klassischen Fettrand und zarter Marmorierung

Tenderloin **24**

ca. 180 g, Filet aus der Lende

„Das beste Fleisch von der Alm“. Simmenthaler Rinder gehören in Deutschland und Österreich zu den wichtigsten Rinderrassen. Ursprünglich aus dem Berner Oberland (Simmental) kommend, werden sie heute in der österreichischen und deutschen Alpenregion gezüchtet.

Typisch für diese Rinderrasse sind der weiße Kopf mit kleinen Augen oder Backenflecken und die weißen Beine.

Das Fleisch schmeckt würzig und aromatisch.

Hereford Prime Beef

Dry-aged

21 Tage trocken am Knochen gereift

Tenderloin	25
ca. 180 g, Filet aus der Lende	
Strip Loin	32
ca. 280 g, Rumpsteak aus dem Roastbeef mit dem klassischen Fettrand und zarter Marmorierung	
Rib-Eye	33
ca. 280 g, Steak aus der Hochrippe	
Côte de Boeuf	64
ca. 800 g, Ochsenkotelett / Ochsen carré	

Wet-aged

Porterhouse	59
ca. 800 g, Roastbeef und größerer Filetanteil am T-Knochen gegrillt	

Die Rinderrasse Hereford ist seit dem 17. Jahrhundert als eigene Rasse anerkannt. Sie gehört zu den wenigen Rinderrassen, die eine hohe Marmorierung bei reiner Grasfütterung erzeugen. Durch die feinen Fettäderchen erhält das Hereford Beef einen abgerundeten Fleischgeschmack. Die idealen klimatischen Verhältnisse Irlands ermöglichen es, dass die Rinder von März bis Oktober im Freien gehalten werden. Hohe Luftfeuchtigkeit, der für Irland typische Dauerregen, hält das Gras saftig und grün und bildet somit eine ideale Futtergrundlage.

Das Hereford Prime von Otto Gourmet kommt von einer Züchtergemeinschaft, die sich vor mehr als zehn Jahren dazu verschrieben hat, ein Premiumprodukt zu erzeugen.

Die Tiere und das Fleisch unterliegen strengen Qualitätskriterien hinsichtlich Stammbaum, Schlachtalter und Marmorierung des Fleisches. Diesen Anforderungen entsprechen nur ca. 250 der in Spitzenzeiten 7.000 geschlachteten Tiere pro Woche.

Das Fleisch hat einen sehr intensiven, würzigen und buttrigen Fleischgeschmack und ist äußerst zart.

American Beef

Dry-aged

21 Tage trocken am Knochen gereift

Porterhouse 82

ca. 800 g, Roastbeef und Filetanteil am T-Knochen gegrillt

Amerika ist das Steakland schlechthin. Nirgendwo wird so viel Geld in die Fütterung gesteckt wie in den USA. Das Fleisch für unsere Steaks kommt von regionalen, familiengeführten Zucht- und Schlachtbetrieben aus Midwest / USA. Diese Unternehmen setzen höchste Maßstäbe an Zucht und Fütterung, was sich in regelmäßigen Zertifizierungen bestätigt.

Die Steaks haben einen kernigen, kräftigen Fleischgeschmack.

Wagyu Kobe Style Beef

Wet-aged

Tomahawk 88

ca. 700 - 800 g, der Steak-Klassiker vom Wagyu Kobe Style Beef von der Morgan Ranch AM und MIT extralangem Knochen.

Das Wagyu-Fleisch kommt ausschließlich von der Morgan Ranch aus dem US-Bundesstaat Nebraska. Die Ranch befindet sich in dritter Generation im Familienbesitz, die schwarzen Wagyu-Rinder (die ursprünglich aus der japanischen Region Kobe stammen) züchtet Dan Morgan bereits seit 25 Jahren. Die Morgans kontrollieren alle Produktionsstufen ihres Fleisches selber: Aufzucht, Kalben, Auswahl und Klassifizierung, Mästen, Transport, Überwachung von Schlachtung und Fleischproduktion, Verpackung und Versand. So stellen die Morgans sicher, dass ihr Fleisch immer von höchster Qualität ist.

Nach der Schlachtung werden die Rinderhälften von 37 Grad auf 7 Grad (bei 1 Grad pro Stunde) heruntergekühlt. Dann erst wird in Vorder- und Hinterviertel sowie Rücken unterteilt. Das Fleisch reift dann 21 Tage unter kontrollierten Bedingungen bei 85 % Luftfeuchtigkeit. Für das aufwändige Dry-Aging-Verfahren werden heute grundsätzlich nur noch die hochwertigen Rückenstücke verwendet, wie Ribeye, Strip Loin, T-Bone und Porterhouse Steaks.

Wagyu Kobe Style Beef von der Morgan Ranch zeichnet sich durch eine intensivere Fettmarmorierung des Fleisches aus, als man es von herkömmlichen Rindern kennt. Sie verleiht dem Fleisch einen exzellenten Geschmack und macht es unvergleichlich saftig und zart. Die Steaks zergehen im Mund und hinterlassen einen kernigen, nussigen Geschmack. Bei der Zubereitung schmilzt das Fett – der typische Wagyu-Geruch entfaltet sich.

Garstufen des Steaks

Black & Blue

Außen stark geröstet und karamellisiert, innen kalt und roh.

Rare / Stark blutig

Außen stark geröstet und karamellisiert. Die Kerntemperatur liegt zwischen 45° C und 47° C. Das Fleisch ist noch roh, die Fleischsäfte sind dunkelrot.

Medium Rare / blutig unsere Empfehlung

Außen stark geröstet und karamellisiert. Die Kerntemperatur liegt zwischen 50° C und 52° C. Der Fleischkern ist noch roh und die Säfte sind hellrot.

Medium / Rosa unsere Empfehlung

Außen stark geröstet und karamellisiert. Die Kerntemperatur liegt zwischen 55° C und 60° C. Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze auf den Punkt rosa gegart.

Medium / Well Done

Außen stark geröstet und karamellisiert. Die Kerntemperatur liegt zwischen 64° C und 70° C. Das Fleisch ist im Kern nur sehr leicht rosé.

Well Done

Außen stark geröstet und karamellisiert. Das Fleisch ist bis zum Kern durchgebraten, wenig saftig. (Nicht zu empfehlen. Bei dieser Garstufe übernehmen wir keine Verantwortung.)

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.

Saucen und Beilagen zum Steak

Alternativ zu den nachfolgenden Beilagen servieren wir Ihr Steak gerne auch nach italienischer Art in Tranchen geschnitten auf Rucola Salat mit kandierten Tomaten, Parmesanspänen und feinstem Olivenöl.

Saucen

Sauce Béarnaise (9)	2
Kräuterbutter	2
Steaksauce Barbecue (1,2,3,4,5,8,9)	2
Aioli	2
Wasabi-Mayonnaise	2
Butter mit Rosmarin und Knoblauch.....	2

Unsere Empfehlung!

Beilagen

Pommes Frites	3
Rosmarinkartoffeln	3
Lauwarmer Kartoffelsalat	4
Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (2,3).....	4
Kartoffelgratin mit Gruyère	5

Gemüse

Grüne Bohnen	3
Karotten	3
Blattspinat	3
Blumenkohl und Brokkoli mit Knoblauch und Chili	3
Gegrilltes Gemüse	5

Salat, klein

Feldsalat mit Speck (2,3)	5
Kopfsalat	3
Tomaten Rucola Salat	4

Klassiker

Wiener Schnitzel	25
mit lauwarmem Kartoffelsalat	
Filet & Bäckchen vom Hereford Rind	29
Unser Highlight der KSS 2017 inkl. Beilagen!	

Fisch und Meerestiere

Thunfisch-Steak vom Grill	24
Medaillons vom Seeteufel	25
Black Tiger Prawns	39
ca. 400g	

Falls gewünscht, wählen Sie bitte Ihre Saucen und Beilagen aus unserer Grill 800° Karte.

Vegetarisch

Gegrilltes Gemüse	15
mit Rosmarinkartoffeln	
Risotto	15
Linguine in Trüffelrahm mit Spinat	15

Nachgang

Crème Brûlée	7
Fruchtsorbet	7
Hausgemacht, 3 Kugeln	
Schokoladensoufflee	7
Mit flüssigem Nougatkern und einer Kugel Sorbet nach Wahl	

Aperitif

Campari Soda/Orange	7
Hugo (5)	8
Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze, Limette	
Aperol Sprizz (1,5,11)	8
Aperol, Prosecco, Soda, Orange	
Moscow Mule	8
Russian Standard, Limette, Ginger Beer	
Unsere Empfehlung!	

Longdrinks

4 cl Spirituose

Gin Tonic (3,11)	7
Bombay Sapphire, Thomas Henry Tonic	
Rum Cola (1,9,10)	7
Havana 3 Jahre, Fritz Kola	
Vodka Lemon (3,11)	7
Russian Standard, Thomas Henry Bitter Lemon	
Whisky Cola (1,9,10)	7
Maker's Mark, Fritz Kola	

Sie möchten eine andere Spirituose?

Stellen Sie sich Ihren Lieblings-Londrink aus unserer exklusiven Spirituosenauswahl mit einem Standard Filler (Fritz oder Thomas Henry) für 2 € oder unserem Premium Filler (Fever-Tree) für 3 € Aufpreis zusammen.

Rum

4 cl

Angostura 1919	9
Trinidad & Tobago	
Centenario 20 Jahre	11
Costa Rica	
El Dorado 12 Jahre	9
Guyana	
Goslings Black Seal	6
Bermuda	
Havana Añejo Special	5
Kuba	
Havana Selección	13
Kuba	
Mount Gay Extra Old	10
Barbados	
Pampero Aniversario	6
Venezuela	
Pyrat XO Reserve	9
Anguilla	
Sailor Jerry Spiced Rum	5
Jungferninseln	
Saint James Thum Royal Ambre	5
Martinique	
Wray & Nephew overproof	6
Jamaica	
Zacapa 23 Jahre	12
Guatemala	
Zacapa Etiqueta Negra	15
Guatemala	
Zacapa XO	23
Guatemala	

Gin

4 cl

Adler	8
Deutschland	
Beefeater 24	7
England	
Bombay Sapphire	5
England	
Citadelle	6
Frankreich	
Finsbury Platinum	5
England	
Hayman's Old Tom	6
England	
Hendrick's	8
Schottland	
Juniper Jack	11
Deutschland – Dresden - Unsere Empfehlung!	
Mare	12
Spanien	
Martin Miller's	10
Island	
Monkey 47	12
Deutschland	
Plymouth	6
England	
Tanqueray No 10	7
England	
The Botanist	9
Schottland	
Whitley Neill	9
England	

Wodka

4 cl

Belvedere	9
Polen, Roggen	
Ciroc	6
Frankreich, Traube	
Finlandia	5
Finland, Barley	
Ketel One	5
Niederlande, Weizen	
Ketel One Citroen	5
Niederlande, Weizen	
Russian Standard	5
Russland, Weizen	

Scotch Whisky

4 cl

Auchentoshan Three Wood	12
Lowland	
Balvenie Single Barrel	13
Speyside	
Glenlivet 21 Jahre	14
Speyside	
Glenmorangie Nectar D'Or	14
Highland	
Glenmorangie Original	9
Highland	
Glenmorangie Quinta Ruban	14
Highland	
Glenmorangie Signet	25
Highland	
Laphroaig Quarter Cask	9
Islay	
Talisker 18 Jahre	22
Isle of Skye	

Blended Scotch Whisky

4 cl

Johnnie Walker Black Label	7
Schottland	

Irish Whisky

4 cl

Midleton 25 Jahre (very rare) 25

Irland

Canadian Whisky

4 cl

Crown Royal 5

Kanada

American Whisk(e)y

4 cl

Jack Daniel's Single Barrel 9

Tennessee

Woodford Reserve 8

Kentucky Bourbon

Tequila

4 cl

Don Julio Añejo	11
Don Julio Reposado	10

Brandy

4 cl

Gran Duque D'Alba	7
Rémy Martin Napoleon Extra Old	26
Hennessy Fine de Cognac	10
Hennessy XO	25
Hennessy Paradis 2cl	38

Sherry / Port

5 cl

Lustau Cream Capataz Andres	5
Lustau Fino Puerto	5
Lustau PX San Emilio	6
Ramos Pinto LBV	5
Ramos Pinto Tawny	5

Grappa

2 cl

Poli Merlot	5
Poli Moscato	5

Bitter

4 cl

Aperol	5
Borgman	9
Branca Menta	5
Campari	5
Cynar	5
Fernet Branca	5

Vermouth

5 cl

Carpano Antica Formula	6
Lillet Blanc	5
Noilly Prat	5

Meissener Spezialbrennerei - Prinz Zur Lippe

2 cl

Apfelbrand 42 % Vol.	5
Himbeergeist 42 % Vol.	5
Williamsbirnenbrand 40 % Vol.	5

Ziegler - Baden

2 cl

Apfelbrand 43 % Vol.	7
Mirabelle 43 % Vol.	9
Waldhimbeergeist 43 % Vol.	7
Walnussgeist 43 % Vol.	7
Wildkirsch 43 % Vol.	17
Williams 43 % Vol.	8
Zwetschge 43 % Vol.	7

Bier

Radeberger Pilsner vom Fass

0,3 l 3,5

Schöfferhofer Weizen

0,5 l 5

Schöfferhofer Weizen alkoholfrei

0,5 l 5

Beck's Blue alkoholfrei

0,33 l 3,2

Braufaktum

Pale 31 Ale (0,335 l) 9

USA – Ein perfekter Begleiter für IHR Steak.

Darkon Schwarzbier (0,65 l) 15

Deutschland - Darkon besinnt sich auf traditionelle Rezepturen. So werden hier ausschließlich dunkle Malze eingesetzt.

Softdrinks & Säfte

Badoit Mineralwasser (1 l) leicht prickelnd	8
Acqua Morelli Naturell / Classic	
0,25 l	3,5
0,75 l	7
Fritz (0,2 l)	3
Kola (1,9,10), Kola zuckerfrei (1,8,9,10), Orange (1,3)	
Fritz (0,33 l)	4
Rhabarberschorle, Zitrone (3)	
Thomas Henry (0,2 l)	3,5
Tonic (3,11), Ginger Ale (1), Bitter Lemon (11)	
Fever-Tree (0,2 l)	4,5
Tonic (3,11), Ginger Beer	
Red Bull (0,25 l) (1,10)	4,5
Vaihinger Flasche (0,2 l)	3,2
Banane (3), Johannisbeere, Kirsch, Mango, Orange, Apfel	

Sansibar Caffé

Cappuccino	3,3
Cappuccino auf Eis	3,3
Espresso	2
Espresso Doppio	3,5
Kaffee	3
Milchkaffee	3,5
Latte Macchiato	3,8
Schokolade	3,3

Sansibar Tee

Glas Tee	3
-----------------------	----------

No.1 Darjeeling Sommerpflückung

Schwarzer Tee, zart nussig

No.2 Assam mit Vanille

Schwarzer Tee, kräftig vanillig

No.3 Earl Grey

Schwarzer Tee, intensive Bergamotte

No.4 China Lung Fu

Grüner Tee, zart süß

No.5 Sencha Ingwer-Maracuja

Grüner Tee, aromatisiert, fruchtig

No.6 Beerenfrüchte

Früchtetee, Johannisbeere, fruchtig-frisch

No.7 Rooibos Karamell

Kräutertee, harmonisch-süß

No.8 Wiesenkräuter

Kräutermischung, würzig-aromatisch

No.9 Kamille Orangenblüte

Kräutertee, duftig-intensiv

No.10 Pfefferminze-Melisse

Kräutertee, köstlich-erfrischend

Champagner Schaumwein

Billecart Salmon Brut Reserve (5)

0,1 l	9
0,75 l	57
1,5 l	101

Das Paradebeispiel für einen Aperitifchampagner, elegant, cremig und feinste Perlage.

Billecart Salmon Rosé Brut (5)

0,75 l	78
--------------	-----------

Für viele Weinkenner der Beste Rosé-Champagner.

Billecart Salmon Extra Brut 2006 (5)

0,75 l	88
--------------	-----------

Kein Gramm Restzucker macht den Extra Brut zu einem wahren Geschmackserlebnis.

Pinot Madeleine Rosé Sekt Brut Schloss Proschwitz (5)

0,1 l	8
0,75 l	45

Der Rosé Champagner der Sachsen, vom Prinzen handgerüttelt.

Sansibar Prosecco (5)

0,1 l	6
0,75 l	35
1,5 l	65

Nordseefeeling am Cospudener See.

Weiss

Riesling „Johannishof“ Weingut Knipser 2016 (5)

0,1 l	4
0,2 l	7
0,75 l	20

Rassiger Riesling mit mineralischer Note und exotischer Frucht.

Riesling Demokratie Oliver Zeter 2016 (5)

0,1 l	5
0,2 l	9
0,75 l	24

Eine Hommage aus der Pfalz an die mutigen Leipziger.

Hensel & Gretel Weiß 2016 (5)

0,1 l	5
0,2 l	9
0,75 l	25

Burgundercuvée zur Top Preis-Leistung von zwei begnadeten Winzern.

“Weisser Hey” - Matthias Hey Saale-Unstrut 2016 (5)

0,1 l	6
0,2 l	11
0,75 l	31

Ein Wein für Lebensfreude und Verlangen nach mehr
(80 % Weißburgunder, 20 % Riesling)

Grauer Burgunder Keuper Dr. Wehrheim 2016 (5)

0,1 l	7
0,2 l	13
0,75 l	34

Aus der Toskana Deutschlands stammt dieser körperreiche Grauburgunder.

Sauvignon Blanc Weingut Knipser 2016 (5)

0,1 l	5
0,2 l	9
0,75 l	25

Weißburgunder & Chardonnay Weingut Salwey Baden 2016 (5)

0,1 l	5
0,2 l	9
0,75 l	24

Vom sonnigen Kaiserstuhl ein Burgunder, der vor Saft und Fülle strotzt.

Riesling „Kalkmergel“ Weingut Knipser 2015 (5)

0,75 l	28
--------------	-----------

Feinste Rieslingfrucht, Mineralität und Schmelz. Aus den besten Kalklagen des Weinguts.

Robert Weil Riesling Klosterberg 2015 (5)

0,75 l	41
--------------	-----------

Großer trockener Weißwein aus dem Rheingau mit **hoher Mineralität** und Komplexität bei gleichzeitiger Finesse und Eleganz geprägt durch die steinigen Böden der Lage

La Manina Manincor 2015 (5)

0,75 l	35
--------------	-----------

Südtiroler Leichtigkeit vom Vorzeige-Bio-Winzer.

Großes Gewächs Emrich Schönleber 2012 Halenberg Riesling (5)

0,75 l	82
--------------	-----------

Meursault 1er Cru Michelot 2008 (5)

0,75 l	101
--------------	------------

Chateau Lynch Bages Pauillac 2011 (5)

0,75 l	106
--------------	------------

Rosé

“Johannishof” rosé Weingut Knipser 2016 (5)

0,1 l	4
0,2 l	7
0,75 l	20

Der Rosé für jeden Tag!

Rosé Fumé Weingut Knipser 2015 (5)

0,1 l	6
0,2 l	11
0,75 l	35

Saftabzug vom Cuvée X! Ausbau im gebrauchten Barrique. Kraftvoll und fruchtig mit feinsten Würze vom Holz.

“Clarette” rosé Weingut Knipser 2016 (5)

0,75 l	23
--------------	-----------

Perfekter Terrassenwein, süffig, schmeckt nach mehr!

Rot

„Johannishof“ rot Weingut Knipser 2012 (5)

0,1 l	4
0,2 l	7
0,75 l	20

Gutsweincuvée auf der Basis von Dornfelder.

Hensel & Gretel Rot 2016 (5)

0,1 l	5
0,2 l	9
0,75 l	25

Saftiger und fruchtiger Rotwein für jede Tageszeit.

Blackprint Schneider 2016 (5)

0,1 l	6
0,2 l	11
0,75 l	31

Rotweinkonzentrat mit unendlicher Länge.

Beringer Zinfandel 2012 (5)

0,75 l	49
--------------	----

Ein Wein für Kaminfeuer, kühle Abende, große Küche und vieles mehr.

Old Vine Malbec Llama 2015 (5)

0,75 l	49
--------------	----

Llama besitzt eine tiefrote Farbe und vereint Aromen von Brombeere, Cassis, reifer Pflaume und Gewürzen mit einer nur ganz zarten Holznote vom 6-monatigen Ausbau im Barrique.

Spätburgunder Siebeldinger Muschelkalk Wehrheim 2013 (5)

0,75 l	38
--------------	----

Die feminine Seite der Rotweine.

Großes Gewächs Pfalz „Kirschgarten“ Weingut Knipser 2011 (5)

0,75 l	58
--------------	----

Saftiger Kirschtton, vital, zarter Holzeinsatz, straff, fein.
93 Punkte (Top Ten) Gault Millau

Cuvée X Weingut Knipser 2012 (5)	
0,75 l	56
Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot.	
91 Punkte (Top Ten) Eichelmann	
Unsere Nr. 1 zum Steak!	
Cascinacastlet Passum Barbera d'Asti 2009 (5)	
0,75 l	43
Alter Ego Zweitwein Cht. Palmer 2010 (5)	
0,75 l	133
Castillo Y gay Rioja 2007 (5)	
0,75 l	123
Gantenbein Pinot Noir 2012 (5)	
0,75 l	159

Süss

Riesling Spätlese Weingut Dr. Loosen 2015 (5)

0,1 l	6
0,2 l	11
0,75 l	30

Aromen von reifen Äpfeln, Birnen, Quitte, etwas Stachelbeere und Pfirsichsaft

Warre Warrior Finest Port Reserve (0,1 l) (5) 8

Da wird jeder Aperitif und Käseteller zum Erlebnis.

Tschida Angerhof Chardonnay Beerenauslese 2012 (5)

0,375 l	39
---------------	-----------

Vom Süßweinpapst aus Österreich, eine Beerenauslese aus dem Bilderbuch.

J.J. Prüm Graacher Himmelreich Auslese 2012 (5)

0,75 l	58
--------------	-----------

Jeder Weinfreund sollte einmal im Leben Prüm getrunken haben.

Chateau Rieussec Sauternes 2009 (5)

0,75 l	154
--------------	------------

Unsere Weinkalkulation

Statt eines vorbestimmten Faktors, wie die meisten gastronomischen Einrichtungen, rechnen wir auf unsere Flaschenweine einen Deckungsbeitrag, welchen wir periodisch aus unserer Buchhaltung ermitteln (Betrag zur Deckung der anfallenden Kosten und einem angemessenen Betriebsgewinn). Der Deckungsbeitrag beinhaltet einen festen Servicebetrag, der bei jedem Wein gleich hoch ist, und einen geringen prozentualen Aufschlag.

Weine mit einem höheren Einkaufspreis werden somit auch bei uns mit einem höheren Deckungsbeitrag belastet, weil hier Lagerrisiko, Lagerzins usw. zusätzlich aufgefangen werden müssen. Im Vergleich mit den Preisen der Mitbewerber, sind jedoch qualitativ hochwertige Weine, bei uns wesentlich günstiger. Umgekehrt mögen preiswerte Weine wegen des festen Servicezuschlags bei uns geringfügig teurer sein.

Bewusst verzichten wir auf den Einkauf von Billigweinen, diese würden weder Sie, noch uns befriedigen.

Zigarrenangebot

Cohiba Esplendidos	39
Cohiba Siglo IV	23
Romeo y Julieta Mille Fleurs	8
Montecristo Double Edmundo	17
Montecristo Open Master	15
Partagas D4	14
Davidoff Grand Cru No. 2	21
Davidoff Signature 1000	14

Sehr geehrte Zigarrenliebhaber,

unser Kooperationspartner Tabakkontor Leipzig hat für Sie eine kleine, aber exklusive Auswahl an Zigarren aus verschiedenen Herkunftsländern zusammengestellt. Unsere Verkaufspreise entsprechen grundsätzlich dem jeweiligen Ladenverkaufspreis, wobei wir jedoch zusätzlich je Zigarre eine Servicepauschale von 3 Euro erheben, und zwar unabhängig vom Preis. Wir bitten Sie um Verständnis, dass diese Servicepauschale einmalig auch dann erhoben wird, wenn Sie mitgebrachte Zigarren in unserer Zigarrenlounge konsumieren.

Zusatzstoffe nach § 9 ZZuIV

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt (Schwefeldioxid und Sulfite)
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Süßungsmitteln
- 8.1 mit Süßungsmittel enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam E951)
- 9 mit Phosphat
- 10 mit Koffein
- 11 mit Chinin
- 12 mit Nitrat
- 13 gentechnisch verändert
- 14 mit Farbstoff (E102,E104,E110,E122,E124,E129)