

Herzlich WILLKOMMEN im Hotel – Restaurant Hohes Haus

Die ideale Lage und die Ausstattung machen das Hohe Haus für viele Reisenden sehr attraktiv. Seit etwa 150 Jahren dient es als Gasthof. Unser gemütlich eingerichtetes Restaurant „Upkammer“ bietet für jeden Geschmack etwas. Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie unsere Spezialitäten des Hauses. Unsere Küchenphilosophie: Alles frisch zubereitet, gute bodenständige Küche nach traditioneller Art.

Unsere Empfehlung

„Aperol Spritz“ (trockener Sekt mit Aperol und einem Spritzer Mineralwasser) 0,2 l 7,50

RedBitter mit Orangensaft (alkoholfreie Variante eines Campari-Orange) 0,2 l 6,50

sahniges **Kartoffel-Gemüsesüppchen,**

Granatfleisch

9,90

ostfriesisches „Surf´nTurf“,

Lammfilet mit Knurrhahnfilet,

mit Safran-Senf-Rahm und Sauce Provencale,

auf dicken Bohnen, Petersilienkartoffeln

30,90

Wiener-Mandel-Eiscreme

mit heißen Kirschen und Sahne

9,50

als Menü 44,90

Als Wein empfehlen wir:

Riesling, Qualitätswein trocken

Erz.-Abf. Weingut Schloss Vollrads

erfrischender und spritziger Riesling

In der Nase Noten von Zitrusfrüchten

und Pfirsich

0,10 l 4,10

0,20 l 7,20

Aperitif

Aperol –Spritz

Aperol aufgefüllt mit trockenem Sekt, Spritzer Mineralwasser und Orangenscheibe 0,2 l 7,50

Hugo

trockener Sekt mit Holunderblütensirup, Mineralwasser, Minze 0,2 l 7,10

Rhabarber-Hugo

Rhabarbersaft mit trockenem Sekt aufgegossen, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Minze 0,2 l 7,50

Cranberry-Hugo

Cranberrysaft mit trockenem Sekt aufgegossen, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Minze 0,2 l 7,50

Sekt Hausmarke 0,1 l 3,80

Ostfriesen Kir

(trockener Sekt mit Sanddornlikör) 0,1 l 5,90

Martini

Dry, Bianco, Rosso 5cl 4,90

Sherry

medium dry oder dry 5cl 4,90

Campari Orange 8,50

Campari Soda 8,50

Tanqueray´s Gin Tonic* 9,50

Absolut Wodka Lemon* 9,50

Campari on the rocks 6,90

Pernod on the rocks 6,90

* Serviert mit 4cl Spirituose und 0,2l Softgetränk.

Alkoholfreie Aperitifs

RedBitter (alkoholfrei) mit Orangensaft oder Mineralwasser 6,50

Tomatensaft 0,2l 3,60

Schweppes, Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale 0,2l 3,40

Piccolos

Prosecco – Piccolo il Fresco Prosecco Spumante Brut 0,2l 12,50

Als Weine empfehlen wir:

Hohes Haus „Grau“

Weingut Friedrich Kiefer, Baden

Ein Allroundtalent!

Trocken, typischer Duft nach hellem Obst; fruchtig; frisch

Hohes Haus „Pink“

Weingut Scherr, Pfalz

Feinherb, fruchtig, süffig und mild

Schmeckt auch

Nachmittags auf der Terrasse

Hohes Haus „Rot“

Rotweincuvée aus Portugal

Trocken, Nuancen aus Beerefrüchten, mild im Gerbstoff

Flasche 0,75l 24,50

Glas 0,20l 7,10

Glas 0,10l 4,10

Aperitif

Stimmen Sie sich ein!!!!

<u>„Ostfriesen Kir“</u> Sanddornlikör aufgefüllt mit einem trockenen Sekt,	0,1 l	5,90
<u>Red Bitter mit Orangensaft</u> (alkoholfrei)	0,2 l	6,50

Kalte Vorspeisen

Steinofen-Knoblauchbaguette mit Bärlauch-Dip	6,90
wahlweise mit:	
Tomatenwürfel	10,90
Krabben	16,50
Lachsstreifen	14,50

Rustikaler Pilsumer Bauernsalat mit ostfrischem Schafs Feta, Gemüsezwiebeln und Knoblauchbaguette
14,90

Salat mit Greetsieler Krabben (50 gr.)
an Balsamico Dressing und Senf-Dill-Dip
19,90

Salat mit Rauchlachs an Balsamico Dressing und Senf-Dill-Dip
19,90

„Kleines Krabbenbrot“
70gr. Nordseekrabbenfleisch auf gebuttertem Schwarzbrot mit Zwiebelstreifen und Salatbukett
17,90

Echte Emder Matjesfilets auf Butterschwarzbrot, rote Zwiebelstreifen und Salatbukett
14,50

Suppen

Sahniges Kartoffel-Gemüsesüppchen mit Streifen vom Deichlammfilet
9,50

Greetsieler Krabbencremesuppe
Granatfleisch (10 gr.),
Cognac und Sahne
9,90

Vegetarisch

Strauchtomatencremesuppe mit einer Sahnehaube
7,90

Sahnige Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen
7,90

Rezepturen aus Oma Janssen`s guten alten Zeit Kräftig-Deftig-Lecker

„Ostfriesen Kir“ (trockener Sekt mit Sanddornlikör) 0,1l 5,90

„Kleines Krabbenbrot“

70 gr. Nordseekrabbenfleisch auf gebuttertem ostfriesischen Schwarzbrot
und Salatbukett 17,90

Hauseingelegte Bratheringsfilets
-süß-sauer- mit Zwiebelgemüse
und deftige Bratkartoffeln, Salatbukett
19,90

Auf der Haut gebratenes Knurrhahnfilet
mit Blattspinat an Riesling – Dillsauce
und Salzkartoffeln 21,90

„Kutterfischer Moses Frühstück“

*(Moses ist der Schiffsjunge im ersten Jahr
an Bord, der besonders hungrig war.)*

Matjes, geräuchertes vom Lachs,
Brathering, Krabben (50 gr.) und
Bratkartoffeln, Salatbukett
29,90

Land und Meer

Schweineschnitzel „Greetsiel“
mit kleinem Krabbenrührei (50 gr.),
Bratkartoffeln und Salat 26,50

Seemannslabskaus aus besten Zutaten
bereitet, mit Spiegelei, Gewürzgurke,
Rote Bete, Matjes und Zwiebeln,
Salatbukett 19,50
*Dazu ein herbes Jever und einen Korn vom
Fass 6,10*

Küchenchefs bester Grillteller:
Steaks vom Schwein, Rind und Lamm,
serviert mit Röstspeck, Kräuterbutter,
Rahmchampignons, Bratkartoffeln und
Salat 29,50

*Kross gebratene Skantjes**
mit Oma Janssen`s Kartoffelsalat...mh.
Lecker-Lecker 22,90

und hinterher

Klütje (Mehlpütt) an Vanillesauce und
Birnenkompott 8,90

*(** Plattdeutscher Name für die Nordsee –
Scharbe. Gehört zur Familie der Schollen
und ist bei uns ein sehr beliebter
Speisefisch)*

**Die mit * gekennzeichneten Gerichte
bieten wir auch als
kleinere Portion an.
Preisreduzierung pro Gericht € 4,00**

Leckere Krabben

Im Ostfriesischen sagt man nicht Krabben, sondern „Granat“. Granat sind kleine Garnelenkrebse, die in den Küstengewässern (Wattenmeer) der Nordsee mit Schleppnetzen gefangen werden. Schon an Bord der kleinen Krabbenkutter werden sie in Nordseewasser gekocht und schon fast verzehrfertig angelandet. An Land werden die Tierchen meist von Hand gepult. Mit Schwarzbrot und Spiegelei sind sie eine Delikatesse für jeden Genießer!

<u>Greetsieler Krabben</u> auf gebuttertem Schwarzbrot, rote Zwiebelstreifen und Salatbukett	
70 gr.	17,90
100 gr.	25,90
130 gr.	29,90
- mit Spiegelei Aufpreis	1,80
- mit Bratkartoffeln Aufpreis	1,80

<u>Blattsalate mit Krabbenfleisch</u> an Balsamicodressing und Senf-Dill-Dip	
Als Vorspeise (50gr.)	19,90
Als Hauptgang (100 gr.)	29,50

<u>Dazu empfehlen wir eine</u> <i>Oberbergerer Baßgeige</i> <i>Weißburgunder, Qualitätswein trocken</i> <i>Erz.-Abf. WG Oberbergen</i> <i>Aromen von Zitrus, Apfel & Akazienhonig</i> <i>feiner Säurespiegel mit einem kräftigen Körper</i>	0,2l	6,80
---	------	------

Greetsieler <u>Krabbenrührei</u> (70 gr.) mit frischen Dillspitzen, Bratkartoffeln und Salat	23,50
---	-------

<u>Ofenkartoffel</u> mit Bärlauchcreme, Greetsieler Krabben (70 gr.) und Salatgarnitur	22,90
---	-------

Zarte Matjes

Was ist eigentlich ein Matjes?

Matjes sind in der Nord- oder Ostsee gefangene Heringe, die noch nicht die Geschlechtsreife erreicht haben (jungfräulicher Hering). Sie haben deshalb noch keinen Rogen oder Milcher gebildet. Nach dem Fang und Säubern werden die Heringe ca. 5 Tage in Salzlake eingelegt. Durch Eigenenzyme werden sie reif und bekommen so ihren unvergleichlichen Geschmack und ihre Zartheit.

Der Name „Matjes“ kommt aus dem Niederländischen: Maatjesharing = Maagdenharin = Mädchenhering

<u>Matjesbrot</u> , echte Emdener Matjesfilets mit ostfriesischem Schwarzbrot, rote Zwiebeljulienne und Salatbukett	
Als Vorspeise	14,50
Als Hauptgang	20,50

dazu ein 0,3l Greetsieler Pils (3,60) und einen 2cl Korn vom Fass (2,90)	6,10
<u>Gedeck</u>	

<u>Matjesfilets "Hausfrauen Art"</u> mit Apfel-Zwiebel-Sahne-Sauce, Salatbukett und Salzkartoffeln	20,90
---	-------

Leckerer Fisch aus der Nordsee

Die lästigen Randgräten an allen Plattfischen (Seezunge, Scholle und Scharbe) haben wir für Sie großzügig entfernt. So können Sie die Filets einfach von der Hauptgräte abschieben und den Fisch wie ein Filet genießen.

*Zarte Medaillons vom Seelachs
„Käptn`Claasen“ in Safran- Senfsahne,
Bratkartoffeln und Salat 22,50

*Kross gebratene „Skantjes“ (ein bei Ostfriesen beliebter Plattfisch) mit Oma Janssen`s Kartoffelsalat...mh. Lecker-Lecker 22,90

Filets von der Kutterscholle in Eihülle gebraten, zerl. Butter, bunter Gartensalat, Salzkartoffeln 23,50

*In Eihülle gebratenes Steinbeißerfilet auf Elsässer Sahnkraut und Bratkartoffeln 23,90

Kutterschollen „Klassisch“ in Butter gebraten, Petersilienkartoffeln, zerl. Butter, Salate des Tages 22,90

Nordseescholle „Colbert“, feine Füllung von Knoblauch-Kräuterbutter Bratkartoffeln und Salatauswahl 24,90

Nordseescholle „Finkenwerder Art“ mit feiner Auflage von Zwiebel-Röstspeck, Bratkartoffeln, Salat 24,90

Edelfischvariation „Hein Lück“ Filets vom Köhlerfisch, Scholle und Rotbarsch auf Granatsauce, nappiert mit Sc. Hollandaise und Krabbenfleisch, Petersilienkartoffeln, Salatauswahl 28,90

*Rotbarschfilet gebraten auf Riesling-Dill-Rahm-Sauce mit Salzkartoffeln und rotem Linsengemüse 25,90

Zarte Schollenfilets in Sesamkruste an Blattspinatsockel, Bandnudeln und Riesling-Dill-Rahm 24,90

Fangfrische Seezungen „Müllerin Art“ (500g Frischgewicht) mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Salat 41,50

ab 2 Personen

Fischplatte „Hohes Haus“ Köhlerfisch, Steinbeißer, Rotbarsch, Skantje und Seezunge aus der Butterpfanne, mit reichlich Granatfleisch (70 gr.), Krabbensauce Salz- und Bratkartoffeln, Salate nach Art des Hauses

pro Person 39,90

Ragout von Greetsieler Nordseefischen Krabben-Wurzelsud (30 gr.), Bandnudeln und Salat der Saison 22,90

**Passend zu allen Fischgerichten:
50 gr. Krabben extra** 9,90

Die mit * gekennzeichneten Gerichte bieten wir auch als kleinere Portion an.
Preisreduzierung pro Gericht € 4,00

Gegrilltes und gebratenes aus Smutjes Reich

rosa gebratene Lammfilets mit
ostfriesischen dicken Bohnen in Rahm,
Sauce Provencale und
Petersilienkartoffeln
31,50

passend dazu :

2016er Syrah Calmel & Joseph
Villa Blanche, trocken,
intensive Violette farbe, reife Früchte wie
Pflaume, Feige und Brombeere mit etwas
Vanille.
27,50

Zartes Schweinefilet vom deutschen
Strohschwein,* im Schinkenmantel mit
Steinpilzrahm, Kartoffelspalten und
Salat
26,90

*Das Strohschwein wird artgerecht auf Stroh gehalten,
mit min 40% mehr Liegefläche als gesetzlich
vorgeschrieben.

Paniertes Oberschalenschnitzel
„Chasseur“ mit Sahnechampignons,
Bratkartoffeln und Salat
22,90
dazu empfehlen wir ein friesisch herbes
Jever vom Fass
3,60

Küchenchefs bester Grillteller:
Steaks vom Schwein, Rind und Lamm,
serviert mit Röstspeck, Kräuterbutter,
Rahmchampignons, Bratkartoffeln und
Salat
29,50

Deutsches Färsen-Rumpsteak*
(ca. 200gr) „Maitre de hotel“ mit
Haushofmeisterbutter, Bratkartoffeln
und Schinkenböhnchen
29,90

*Unter einer Färsen versteht man ein geschlechtsreifes
weibliches Rind. Färsenfleisch hat eine kräftige rote
Farbe. Die feine Marmorierung macht das Fleisch
besonders aromatisch

Färsen-Rumpsteak „Krummhörn“ (ca.
200gr)
rosa gebraten mit Tomatenconcasseé,
Sc. Hollandaise und
Krabbenfleisch (ca. 50 gr.),
Kartoffelplätzchen und Salat
35,90

passend dazu:
50 gr. Krabben extra
9,90

Färsen-Filetsteak „Maitre de hotel“
(ca. 200gr)
mit Haushofmeisterbutter,
Bratkartoffeln und Schinkenböhnchen
39,90

Färsen-Filetsteak „Krummhörn“ (ca.
200gr)
Tomatenfleisch, Sc. Hollandaise und
Krabbenfleisch (ca. 50 gr.),
Kartoffelplätzchen und Salat
45,50

passend dazu:
50 gr. Krabben extra
9,90

Wählen Sie Ihre Zubereitungsart vom Lamm, Rumpsteak und Rinderfilets:

rare: Im Kern noch roh
englisch: Im Kern noch blutig
medium: rosa gebraten
well done: durchgebraten

Eine Leckerei zum Abschluss:
Pfannkuchlein mit feiner Füllung vom
Boskopapfel und Wiener – Mandel –
Eiscreme
9,90

Der krönende Abschluss

Rote Grütze nach Art des Hauses
mit Vanille-Bourbon-Eiscreme und
Sahne 7,90

Gemischtes Eis
Vanille, Erdbeer, Schoko und Sahne
7,90

Variation von hausgemachten Parfaits an
Saucenspiegel (Fragen Sie bitte unser
Servicepersonal) 10,50

„Ostfriesland Becher“ Vanille-
Bourboneiscreme mit original
Bohnjezoop (Branntwein und Rosinen)
und Sahne 8,90

„Bohnjezoop“ wird in Ostfriesland
immer dann gereicht, wenn ein neuer
Erdenbürger begrüßt wird.
Es ist ein leckeres aber auch gehaltvolles
Getränk aus Rosinen, Branntwein und
aufgelösten Kluntje (Kandis). Bis er
verzehrfertig ist, muss er ca. 5 bis 6 Wochen
ziehen. 5cl 7,90

Cappuccino-Eiscreme an
Amarenakirschen, Sahne und
Amarettinis 8,50

Pfannkuchlein mit feiner Füllung vom
Boskopapfel und Wiener – Mandel –
Eiscreme 9,90

Klütje* (Mehlpütt) an Vanillesauce und
Birnenkompott 8,90

Bailey's – Schoko Becher
Vanille- und Schokoladeneis
mit warmer Schokoladensauce, 8,90
Bailey's und Sahne

Ein Klütje ist ein leckerer Hefeteigkloß,
der nicht gebacken wird, sondern unter
Wasserdampf gegart wird. Diese Art von
Hefekloß angerichtet mit Vanillesauce
und Birnenkompott gibt es nur in
Ostfriesland!

Kaffee oder Espresso zum Abschluss mit einem leckeren Brand

Café Crema frisch gemahlen	2,90
Café Crema de luxe	5,80
leckeren Espresso	2,90
Espresso de luxe*	5,80
doppelten Espresso	5,30
doppelten Espresso de luxe	8,00
Espresso Macchiato*	3,10
Cappuccino*	3,60
Cappuccino de luxe	6,50
Milchkaffee*	4,00
Milchkaffee de luxe	6,90
Latte Macchiato*	4,00
Latte Macchiato de luxe	6,90

*mit Hafer- oder Sojamilch +0,50

Grappa

Grappa di Prosecco	2cl	5,50
Chardonnay Nonino	2cl	6,90
Grappa Graffe`	2cl	5,00

Obstler

Hödl Hof Honig-Pflaume	2 cl	5,00
Hödl Hof Marille	2 cl	5,00
Hödl Hof Haselnuss	2 cl	5,00
Hödl Hof Apfel-Birne	2 cl	5,00
Scheibel Kirschwasser	2 cl	5,50
Scheibel Williams	2 cl	5,50
Scheibel Himbeergeist	2 cl	5,50
Scheibel Pflümli	2 cl	5,50



Für unsere Kleinen Gäste

Harry Frikadelle^{2,3}

Gebratene Hackbällchen mit Pommes frites und Ketchup 10,90 €

Biene Maja^{2,3}

Kleines Jungschweineschnitzel mit Pommes Frites & Gurkensalat 11,90 €

Käpt´n Iglu^{2,3,5}

Knusprige Seelachs Fischlis auf Pommes frites, rot- weiß
10,90 €

Pumuckel^{2,3}

3 Stck. Reibekuchen mit Apfelmus und Zucker 9,90 €

Luigi³

Spaghetti mit Tomatensauce 8,90 €



Flammkuchen in verschiedenen Variationen

Brauhaus-Flammkuchen^{1,2}

- mit Bärlauchschmand, Schinkenstreifen, Frühlingszwiebeln 14,90 €

Flammkuchen „Greetsiel“^{1,2,4,6}

- mit Bärlauchschmand, Greetsieler Krabben (50 gr.) 20,90 €

Flammkuchen „Nordische Art“^{1,2,5}

- mit Bärlauchschmand, Räucherlachsstreifen 19,50 €

Flammkuchen „Vegetarisch“^{1,2}

- mit Bärlauchschmand, Frühlingszwiebeln, Mais,
Paprika und Champignons 15,50 €

- mit Bärlauchschmand, ostfriesischem Schafsfeta¹ 16,50 €

1. Lactose 2. Gluten 3. Hühnerei
4. Benzolsäure 5. Fisch

6. Krustentier

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser Naturell und Medium	0,25l	2,90	Fanta	0,20l	2,90
			Fanta	0,50l	5,90
			Sprite	0,20 l	2,90
Gerolsteiner Mineralwasser Naturell und Medium	0,50l	4,90	Spezi	0,20 l	2,90
			Spezi	0,50 l	5,90
			Apfelschorle	0,20 l	3,20
Gerolsteiner Mineralwasser Naturell und Medium	0,75l	6,90	Apfelschorle	0,50 l	6,10
			Apfelsaft	0,20 l	3,40
			Orangensaft	0,20 l	3,40
Purezza Premium Tafelwasser in Flaschen (Käuflich zu erwerben, - auf Anfrage)			Schweppes Bitter Lemon	0,20 l	3,40
“Still” und “Laut”	0,35l	3,40	Schweppes Ginger Ale	0,20 l	3,40
	0,75l	5,90	Schweppes Tonic Water	0,20 l	3,40
			Vita Malz Malzbier	0,33 l	3,60
Coca Cola	0,20l	2,90	Rhabarbersaftschorle	0,20 l	3,20
Coca Cola	0,50l	6,00	Rhabarbersaftschorle	0,50 l	6,10
Coca Cola Zero	0,20 l	2,90	Cranberryschorle	0,20 l	3,20
Coca Cola Zero	0,50 l	6,00	Cranberryschorle	0,50 l	6,10

Biere vom Fass

Jever Pils vom Fass	0,30l	3,60	Köstritzer Schwarzbier		
Jever Pils vom Fass	0,50l	5,60	vom Fass	0,30 l	3,60
			Köstritzer Schwarzbier		
Greetsieler vom Fass	0,30l	3,60	vom Fass	0,50 l	5,60
Greetsieler vom Fass	0,50l	5,60			
			Alsterwasser	0,30 l	3,60
			Alsterwasser	0,50 l	5,60
Greetsieler Saisonbier vom Fass (im Sommer Weizenbier; gebraut von der Engel-Brauerei)	0,30 l	3,60			
	0,50 l	5,60			

Flaschenbiere

Jever Fun alkoholfrei	0,33l	3,60			
Jever Fun Zitrone alkoholfrei	0,33 l	3,60			
Erdinger Hefeweizen	0,50l	5,60	Erdinger Hefeweizen		
Erdinger alkoholfrei	0,50l	5,60	dunkel	0,50l	5,60

Offene Weine

Weißweine

Oberbergener Baßgeige

Weißburgunder, Qualitätswein trocken

Erz.-Abf. Weingut Oberbergen
Aromen von Zitrus, Apfel und Akazienhonig,
feiner Säurespiegel mit einem kräftigen
Körper

0,10 l	3,80
0,20 l	6,80

Dr. Deinhard

Riesling, Qualitätswein halbtrocken

Erz.-Abf. Weingut Von Winning
fruchtig, hat Art, Rasse und Gehalt
Unbeschwert, pur und saftig

0,10 l	4,20
0,20 l	7,00

Schloss Vollrads

Riesling, Qualitätswein trocken

Erz.-Abf. Weingut Schloss Vollrads
erfrischend und spritzig, in der Nase Noten
von Zitrusfrüchten und Pfirsich

0,10 l	4,10
0,20 l	7,20

Juliusspital

Silvaner, Qualitätswein trocken

Erz.-Abf. Juliusspital, Würzburg
ausgewogen würziger Wein mit Aromen von
Birne und Apfel

0,10 l	4,10
0,20 l	7,00

Bercher

Grauer Burgunder, Qualitätswein trocken

Erz. - Abf. Weingut Bercher Burkheim
reife Birne und Melone, sehr saftig und fein

0,10 l	4,40
0,20 l	7,50

Pinot Grigio

Cavazza, Qualitätswein trocken

kräftigem Bukett, feinfruchtig, wie grüne
Äpfel

0,10 l	4,00
0,20 l	6,80

Chardonnay

Il Mio, Qualitätswein trocken

Wohltuend aromatisch und
schmelzig, feine Restsüße

0,1 l	4,00
0,2 l	6,80

Weißherbst

Ihringer Spätburgunder Weißherbst, Qualitätswein, lieblich

Erz.-Abf. WG Ihringen
Fruchtbetone Nase erinnert an Himbeeren
und Erdbeeren, weich mit gut eingebundener
Säure

0,10 l	4,00
0,20 l	6,80

Rotweine

Lergemüller

Dornfelder, Qualitätswein halbtrocken

Gutsabf.: Weingut Lergemüller, Pfalz
dezente Süße, harmonisch, samtig

0,10 l	3,90
0,20 l	6,80

Heilbronner Stiftsberg

Trollinger, Qualitätswein trocken

Erz.-Abf. Weingut Heinrich, Heilbronn
saftig, fruchtig, süffig

0,10 l	3,90
0,20 l	6,80

Heger, Spätburgunder,

Qualitätswein trocken

Kompott von roten Johannisbeeren, hellen
Pflaumen, Pfingstrosen und leicht rauchig

0,10 l	4,80
0,20 l	8,20

Merlot Pays d'Ôc, trocken

Pierre é Rémy Gauthier
leicht pfeffrig, Aromen von Johannisbeere,
Himbeere und Brombeere

0,10 l	4,10
0,20 l	7,00

Cal y Canto Tinto, trocken

Tierra de Castilla
Finca Valdorada
Würzige und fruchtige Noten nach
Brombeeren, weißem Pfeffer und
Weichselkirsche

0,10 l	4,00
0,20 l	6,90

Flaschenweine 0,75 l

Weißweine

Riesling, Dr. Deinhard

Riesling, Qualitätswein **halbtrocken**
Erz.-Abf. Weingut von Winning, Pfalz
Leichte Restsüße, Aromen von Pfirsich, Maracuja
und Zitrone

27,90

Riesling, Vollrads

Riesling, QBA **trocken**
Erz.-Abf. Weingut Schloss Vollrads, Rheingau
erfrischender und spritziger Riesling. In der Nase
Noten von Zitrusfrüchten und Pfirsich.

28,50

Bercher Grauer Burgunder

badischer Qualitätswein **trocken**
Erz. - Abf. Weingut Bercher Burkheim
gold-gelb, intensiver Duft nach Ananas, Birne sehr
saftig, fein herb, gut eingebundene Säure

29,90

Juliuspital

Silvaner, Qualitätswein **trocken**
Erz. - Abf. Juliuspital, Würzburg, Franken Duft
nach exotischen Aromen und frischem Heu

29,50

Pinot Grigio

Cavazza, Qualitätswein **trocken**, Veneto
fruchtig, harmonisch und vollmundig

26,90

Chardonnay Calmel & Joseph

Villa Blanche, IGP Pays d'Oc
Qualitätswein, **trocken**
Aromen nach Aprikose und Pfirsich, frisch und
fruchtig mit köstlicher Mineralität

28,90

Rotweine

Heger Spätburgunder

Qualitätswein, **trocken**
Erz.-Abf. Bercher, Burkheim
Kompott von roten Johannisbeeren, hellen
Pflaumen, Pfingstrosen, leicht rauchig

30,50

Ursprung Cuvée

Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser
und Cabernet Mitos. Sehr dicht und dunkelviolet.
Tolle Aromen nach reifen, dunklen Beeren,
kräftig aber harmonisch

33,50

Syrah Calmel & Joseph

Villa Blanche, trocken,
intensive Violette farbe, reife Früchte wie Pflaume,
Feige und Brombeere mit etwas Vanille.

28,90

„Primitivo“ Puglia IGP

Cantine Die San Marzano (Italien)
Tief-rubinroter Wein, trocken, mit Aromen von
Pflaumen und Schwarzkirsche. Würzige Noten von
Rosmarin.

25,50

Chianti Classico D.O.C.G.

Cantina Bonacchi, Qualitätswein **trocken**
aromatisch, intensiv, herzhaft, kraftvoll

31,50

Llama

Malbec (Argentinien)
Kräftige, purpurrote Farbe, Aromen von Brombeere,
Cassis, reifer Pflaume und Gewürzen

29,90