



QUARTIER

— RESTAURANT & BAR —

G E T R Ä N K E

S P E I S E N

Wir dürfen vorstellen:
 unsere **Getränkekarte** –
 für Durstige, Kenner und Neugierige.

MINERALWASSER

0,25 Fl 0,75 Fl

Tönissteiner classic

2,40€ 6,20€

Tönissteiner still

2,40€ 6,20€

SOFTGETRÄNKE

0,20l 0,40l 0,25 Fl

Tafelwasser

2,00€ 3,80€

Coca Cola^{2,3,8,11}, Coca Cola Zero^{2,3,5,6,7,8,11},

Sprite³, Fanta^{2,3}, Lift Apfelschorle^{1,3}

2,40€ 4,20€

Schweppes (Flasche)

Bitter Lemon^{3,1}, Tonic Water¹⁰, Ginger Ale^{2,3}

3,20€

Orangina gelb², rot²

3,60€

SÄFTE & SCHORLEN

0,20l 0,40l

Apfel, Orange, Maracuja³,

Johannisbeere³, Ananas³

2,60€ 4,80€

jeweils als Schorle

2,40€ 4,20€

ALKOHOLFREIE BIERE

0,33 Fl 0,50 Fl

Karlsberg Gründel's

classic^{3,4,5,7}, fresh^{3,4,5,7} oder Radler^{3,4,5,7}

2,90€

Rothaus Tannenzäpfle, alk.frei

3,30€

Vitamalz Malzbier

2,90€

Gutmann Hefeweizen, alk.frei

4,20€

BIERE

0,33 Fl 0,50 Fl

Karlsberg Pils

2,90€

Bitburger Pils

2,90€

Bruch Pils No1

2,90€

Flensburger Pils

3,30€

König Ludwig Dunkel

3,30€

Gutmann Hefeweizen Hell

4,20€

Gutmann Hefeweizen Dunkel

4,20€

Bitburger Radler, Colabier

2,90€

APERITIF	0,10l	0,20l
QU4RTIER Hausaperitif	6,00€	
Crémant aufgegossen mit hausgemachten Sirup		
Lillet Berry ¹		5,50€
Lillet, Russian Wild Berry, Beeren		
Aperol Spritz ^{2,1}		5,50€
Aperol, Crémant, Soda, Orange		
Hugo ¹		5,50€
Crémant, Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze		

SPIRITUOSEN/DIGESTIF	2 cl	4 cl
Campari ²		3,50€
Martini Bianco/Rosso		3,90€
Royal Oporto Portwein		4,90€
Bernard Pastis		5,90€
Pastis 51 ²		3,90€
Jameson Whiskey		4,90€
Bulleit Bourbon Whiskey		5,80€
Lagavulin 16 Single Malt Scotch Whisky		12,00€
Don Papa Rum		8,80€
Botucal Reserva Rum		8,80€
Hennessy Cognac		9,80€
Remy Martin Cognac		8,60€
Ramazzotti		3,90€
Averna		3,90€
Grappa	4,20€	
Williams, Mirabelle, Zwetschge	3,90€	

SCHAUMWEINE	0,10l	0,75 Fl
Crémant Bouvet de Loire 'Excellence'	4,90€	34,00€
Bouvet-Ladubay, Frankreich/Loire. Brut.		
Crémant de Luxembourg 'Blanc de Blancs'	5,90€	39,00€
Domaine L & R Kox, Luxemburg/Mosel. Brut.		
Crémant de Luxembourg 'Brut Rosé'	5,90€	39,00€
Domaine L & R Kox, Luxemburg/Mosel. Brut.		
Champagne Gosset 'Extra Brut'	9,90€	69,00€
Champagne, Aÿ.		

WEINE

Bitte beachten Sie auch die erweiterte Auswahl an Flaschenweinen auf unserer Weinkarte, sprechen Sie uns an.

WEISS	0,10l	0,20l	0,75 Fl
2017 Einklang Q.b.A. Weber Brüder, Deutschland/Mosel. Riesling, trocken.	4,80€	9,10€	30,90€
2018 Weißburgunder Q.b.A. Weber Brüder, Deutschland/Mosel. Weißburgunder, trocken.	4,80€	9,10€	30,90€
2018 Ayler Kupp Fass 6 Q.b.A. Weingut Peter Lauer, Deutschland/Mosel. Riesling, feinherb.	5,10€	9,70€	31,90€
2018 Loch's Hof-Cuvée Q.b.A. Weinhof Herrenberg, Deutschland/Mosel. Riesling/Weißburgunder, trocken.	5,10€	9,70€	31,90€
2019 Saar Riesling Q.b.A. Weingut Van Volxem, Deutschland/Mosel. Riesling, trocken.	5,10€	9,70€	31,90€
2019 Saar Riesling Q.b.A. - St. Urbanshof Weingut Nik Weis, Deutschland/Mosel. Riesling, feinherb/fruchtig.	4,40€	8,30€	28,90€
2018 Grauburgunder Q.b.A. Weingut Rings, Deutschland/Pfalz. Grauburgunder, trocken.	4,60€	8,70€	29,90€
2017 New Style Weingut Salzl, Österreich/Burgenland. Chardonnay/Weißburgunder, trocken.	5,30€	10,10€	33,90€
2019 Chardonnay Selection Weingut Salzl, Österreich/Burgenland. Chardonnay, trocken.	4,10€	7,70€	26,90€

ROSÉ	0,10l	0,20l	0,75 Fl
2018 Rosaar Q.b.A. Weber Brüder, Deutschland/Mosel. Spätburgunder, trocken.	4,80€	9,10€	30,90€
2019 Pink Gorilla Wines, Italien/Sizilien. Nero d'Avola/Nerello Mascalese, trocken.	3,90€	7,30€	25,90€

ROT	0,10l	0,20l	0,75 Fl
2018 Blackprint Q.b.A. Weingut Markus Schneider, Deutschland/Mosel. St. Laurent/Merlot/Cabernet Sauvignon, trocken.	6,50€	12,50€	41,90€
2017 Púrpura Q.b.A. Weingut am Nil, Deutschland/Pfalz. Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Merlot, trocken.	6,90€	13,30€	43,90€
2017 Blaufränkisch Weingut Strehn, Österreich/Mittelburgenland. Blaufränkisch, trocken.	5,20€	10,90€	33,90€
2017 Le Coquin IGP Domaine La Louvière, Frankreich/Languedoc-Roussillon. Merlot, trocken.	4,70€	8,90€	29,90€
2018 Primitivo IGT Gorilla Wines, Italien/Puglia. Primitivo/Sangiovese, trocken.	4,30€	8,10€	27,90€

Unsere Weine enthalten Sulfite.

COCKTAILS & LONGDRINKS

COCKTAILS

Whiskey Sour	8,90€
Whiskey, Zuckerrohr-Sirup, Zitronensaft, Eiweiß	
Mojito	7,90€
Rum, Lemon Squash ¹ , Soda, Rohrzucker, Limette, Minze	
Heavy Garden Lemonade	7,90€
Vodka, Basilikum-/Gurken-Sirup, Zitrone, Limette, Kirschtomate, Soda	
Thymian Grapefruit Refresher	7,90€
Vodka, Thymian-Sirup, Grapefruitsaft, Soda, Thymianzweig, Grapefruit	

MOCKTAILS, alkoholfrei

Virgin Mojito	5,90€
Zitronen-Limonade, Lemon Squash ¹ , Rohrzucker, Limette, Minze	
Blueberry Mule	5,90€
Lemon Squash ¹ , Ginger Beer, Blaubeerpüree, Blaubeeren	
Garden Lemonade	5,90€
Basilikum-/Gurken-Sirup, Zitrone, Limette, Kirschtomate, Soda	
Honey Paloma	5,90€
Grapefruit-/Limettensaft, Honig-Sirup ^{1,2} , Soda, Fleur de Sel, Limette, Grapefruit	

LONGDRINKS

Campari Soda	3,90€
Campari, Soda und Orange	
Campari Orange	4,90€
Campari, Orangensaft und Orange	
Moscow Mule	6,90€
Vodka, Ginger Beer, Limette	

GIN TONIC

Bombay Sapphire 'London Dry Gin' mit Schweppes Indian Tonic¹⁰ und Limette 6,90€

Den Geruch des Bombay Sapphire London Dry Gins bestimmen zum einen recht ausgeprägte Noten klassischer Botanicals wie Wacholder, Koriander und etwas Zitrus. Zum anderen erreichen auch florale und würzige Nuancen von Schwertlilie und würzig-süßliche Spuren von Lakritze die Nase. Das Geschmacksprofil setzt sich aus intensiven Aromen von Wacholder, Koriander und Zitrus, in Begleitung einer scharf-würzigen Komposition aus Paradieskörnern, Kubebenpfeffer, Schwertlilie und Angelika zusammen. Großbritannien.

Tanqueray 'London Dry Gin' mit Fever Tree Meditteranean¹⁰ und Orange 7,90€

Den harmonischen, frischen und zugleich etwas erdigen Geruch des Tanqueray London Dry Gins bestimmen die klassischen Noten von Wacholder, Koriander, Zitrusfrüchten sowie Angelikawurzel. Insgesamt ist nur eine geringe alkoholische Spur in der Nase vorhanden. Geschmacklich besitzt der Gin viel Kraft. Zu Beginn machen sich frische und auch leicht würzige Zitrusfrüchte bemerkbar, gefolgt von bitteren als auch erdigen Aromen von reichlich Wacholder, Koriander und Angelikawurzel. Punktuell entfalten sich Noten von Süßholz. Besonders am Gaumen ist ein mittelstarkes Brennen vernehmbar. Großbritannien.

Paul 'London Dry Gin' mit Thomas Henry Tonic Water¹⁰ und Zitrone 9,90€

Paul ist ein London Dry Gin, der seine kräftigen Botanicals nach der altbewährten Regel "one day and two nights" direkt über das Mazerationsverfahren erhält. Auf das markante Wacholderaroma, in Kombination mit saftigen Beeren, treffen dominante Zitrusaromen wie Lemongrass und Zitronenmelisse. Abgerundet durch feine Kräuteraromen und einen herbe Note Zimt erhält „Paul“ seinen kernigen Geschmack. Dieses Zusammenspiel von fruchtig-frischen, kräftigen und warmen Aromen machen aus diesem Destillat einen „echten“ Gin mit Ecken und Kanten. Pfalz / Speyer.

OGMA 'Infused Dry Gin' mit Thomas Henry Tonic Water¹⁰, Zitrone und Thymian 9,90€

Die fast vergessene Mispel-Frucht prägt OGMA Gin. Sie gibt diesem Gin seinen einzigartigen Geschmack und sein komplexes Aroma. Dieses geht von floral-gelbfruchtig bis erdig-frisch und herb. Insgesamt wurden acht Botanicals mit Wacholderbrand und Mispelinfusionen vermählt. Einer der wohl außergewöhnlichsten Gins Deutschlands. Saarland / Rehlingen-Siersburg.

Kombinieren Sie selbst, sprechen Sie uns an!

KAFFEE & Co.

Espresso ¹¹	2,20 €
Espresso Doppio ¹¹	2,90 €
Kaffee Cr�ma ¹¹	2,50 €
Cappuccino ¹¹	2,90 €
Latte Macchiato ¹¹	3,40 €
Kakao	3,40 €

Bohnen aus der Rösterei



BLACK HEN
R STHANDWERK

in SB. Bio. Fair. Regional.

TEE

...frisch & hausgemacht

Frische Minze	3,40 €
Zitrone-Thymian	3,40 €
Orange-Rosmarin	3,40 €

...im Beutel

Schwarz ¹¹	2,90 €
Grün ¹¹	2,90 €
Kräuter	2,90 €
Früchte	2,90 €



Für Informationen zu Allergenen
wenden Sie sich bitte an unser Personal.

We proudly present...

unsere **Speisekarte** –
klassisch, überraschend und abwechslungsreich.

Das Team um Küchenchefin Luna Saraceni versucht jeden Tag aufs Neue, unseren Gästen mit den Gerichten aus unserer Speisekarte, unseren saisonal wechselnden Empfehlungen sowie unseren Wochenend-Menüs ganz besondere Geschmacksmomente zu ermöglichen.

Besonderer Wert liegt auf der Verwendung frischer, qualitativ hochwertiger und regionaler Produkte, deren Verarbeitung und Zubereitung von Hand und im eigenen Hause für uns Selbstverständlichkeit sind.

Das Beste aus allen Welten vereinen:
Klassiker und Modernes, Raffiniertes und Bodenständiges,
Bekanntes und Neues.


Eine Küche voller Kreativität, Begeisterung und Freude
an Lebensmitteln und Kulinarik.

Kurzum: Wir wünschen guten Appetit!

Einen Teil der Gerichte bieten wir bereits ab 15:00h an,
sie sind mit dem entsprechenden Hinweis versehen.
Alle weiteren Gerichte servieren wir ab 17:00h.



Vorab

Suppe des Tages / 6,50€  Schon ab 15:00h!

Leckere, hausgemachte Suppe.
Was genau es heute gibt, weiß unser Personal.
Wahlweise als Hauptgericht / **9€**

Hausgemachte ‚Bouillabaisse‘ / 12,50€

Marsailler Fischsuppe mit Edelfischen, Muscheln,
Sauce Rouille, geriebenem Käse und Röstbrot.
Wahlweise als Hauptgericht / **18,50€**

Rote Bete Carpaccio / 9,50€^{2,3}

mit Ziegenkäse, Rucola
und karamellisierten Walnüssen, vegetarisch.
Wahlweise ohne Ziegenkäse, vegan / **7,50€^{2,3}**

Rindercarpaccio / 10,50€^{2,3}

mit Pecorino und Rucola,
mariniert mit Oliven-Balsamico-Tapenade.

Garnelen in Knoblauch-Chili-Öl / 13,50€

gegrillt und mit hausgemachter Aioli,
Kräuter-Pflück-Salat und Röstbrot.

Antipasti-Variation für Zwei / 16,50€ ^{1,3,13}

mit mediterran eingelegtem Grillgemüse, Oliven,
Fetakäse, getrockneten Tomaten
und luftgetrocknetem Parmaschinken.

Wahlweise ohne Parmaschinken, vegetarisch / **13,50€ ^{3,13}**
oder ohne Parmaschinken und Fetakäse, vegan / **13,50€ ^{3,13}**

Vorspeisen-Variation ‚QUARTIER‘ / 14,50€ ^{1,2,3,13}

Bunte Auswahl aus unseren Vorspeisen
zum munteren Durchprobieren.

Hauptsachen

Unsere Salate Schon ab 15:00h!

Bunter Zupfsalat mit Rohkost, Croûtons und Hausdressing.

Ziegenkäse / 15€ ^{1,3,9}

mit gratiniertem Ziegenkäse, Thymian-Honig und karamellisierten Walnüssen, vegetarisch.

Garlic & Prawns / 17€ ^{1,3,9}

Aglio e Olio-Style mit Garnelen, Knoblauch und Chili.

Buddha Bowl

Gesund und prall gefüllte Bowl mit Zupfsalat, Rohkost, Hülsenfrüchten, Nüssen, hausgemachter Avocado-Crème und hausgemachtem Mango-Chili-Chutney.

Salmon / 18€ ^{2,3,14}

mit glasig temperiertem Lachs an Zitrus-Öl.

Smofu / 16€ ^{2,3,14}

mit mariniertem Räucher-Tofu Teriyaki-Style, vegan.

Pasta ,Garlic & Prawns' / 18€³  Schon ab 15:00h!

Tagliatelle Aglio e Olio-Style
mit Garnelen, Knoblauch und Chili.

Pasta ,QUARTIER' / 19,50€³  Schon ab 15:00h!

Tagliatelle mit Oliventapenade und Roastbeefstreifen,
getrockneten Tomaten, Rucola und Pecorino.
Wahlweise ohne Roastbeef, vegetarisch / **14€**

oder ohne Roastbeef und Pecorino, vegan / **14€**

Edelpilz-Risotto / 19,50€^{1,3,9}

mit Bio-Pilzen von der Edelpilzzucht Mirko Kalkum in SB,
Rucola, Pecorino und Speck.
Wahlweise ohne Speck, vegetarisch / **17,50€⁹**

In Panko paniertes Kohlrabischnitzel / 14,50€^{1,9}

süß-sauer eingelegt mit Ofengemüse, Kräuter-Basmatireis
und Kräutervinaigrette, vegetarisch.
Wahlweise ohne Panade, vegan.

Entrecôte vom Gran Asado-Rind / 29€ ^{1,3,9}

200gr, mit Bratkartoffeln, Ofengemüse und Portwein-Jus,
klassisch medium zubereitet.

Rumpsteak vom Gran Asado-Rind



Schon ab
15:00h!

mit Farmer Fries, hausgemachter Café de Paris-Butter
und Beilagensalat, klassisch medium zubereitet.

200gr / 22€ ^{1,14}

300gr / 27€ ^{1,14}

Classic Beef Burger / 15€ ^{1,2,3,9}



Schon ab
15:00h!

mit hausgemachtem Rinderpatty und Burger Bun,
Salat, Gurke, Tomate, roter Zwiebel, hausgem.
BBQ-Sauce und Dijonnaise, dazu Farmer Fries.
Unser Beef wird klassisch medium zubereitet.
Knusprigen Bacon sowie eine Scheibe Cheddar
gibt's auf Wunsch für je 1,50€ noch obendrauf.

Auf der Haut gebratene Maishuhnbrust / 14€

mit Kartoffel-Gemüse-Pfanne und Kräuter-Quark.

Thunfischsteak im Sesammantel / 29,50€

in Sashimi-Qualität und klassisch rosa gebraten.

Mit sautierten Zucchini, Kirschtomaten,

Wasabicrème und Basmatireis.

Lachssteak ‚Label Rouge‘ / 22€ ^{1,12}

aus Schottland. Mit Nuss-Crunch, Ingwer-Chili-Honig-Lack,
Ofengemüse, Sesam-Basmatireis und Curry-Sauce.

Unser Lachssteak trägt das Gütesiegel ‚Label Rouge‘ für
hochwertige Lebensmittel von bester Qualität und garantiert
tier- und umweltfreundliche Zuchtverfahren.

Zu guter Letzt

Zweierlei Sorbet / 8,50€

hausgemacht mit Schoko-Crumble und Beeren.

Crème Brûlée / 6,50€ ³



hausgemacht mit echter Bourbon-Vanille.

Schokoküchlein / 8,50€ ^{3,4,11}

hausgemacht mit flüssigem Kern und Vanilleeis.

Dessertvariation ‚QU4RTIER‘ / 7,50€ ^{3,4,11}

Bunte Auswahl aus unseren Desserts
zum munteren Durchprobieren.

Für unsere Kleinen

Unsere **Nachwuchsförderung** -
für AbenteurerInnen und TraumtänzerInnen bis 12 Jahre.
Gibt's von 11:30 – 22:00.

Pauerschreck / 5€

Nudeln mit hausgemachter Tomaten-Sauce.

Kleiner Käpt'n / 6€

Fischstäbchen mit Farmer Fries.



Taka-Tuka / 7€

Hausgemachtes Hähnchenschnitzel mit Farmer Fries.

La-Le-Lu / 3,50€²

Kindernachtisch.



Für Informationen zu Allergenen
wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Zusatzstoffe

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 2a mit Azofarbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6 mit Süßungsmittel Aspartam
- 7 mit Süßungsmittel Acesuldam
- 8 mit Phosphat
- 9 geschwefelt
- 10 chininhaltig
- 11 coffeinhaltig
- 12 mit Geschmacksverstärker
- 13 geschwärzt
- 14 gewachst

Ihr Wohlbefinden liegt uns am Herzen. Bitte beachten Sie, dass es trotz unserer Bemühungen und hohen Standards in Sachen Qualitätssicherung zu Kreuzkontaminationen kommen kann.

Wenden Sie sich bei Bedenken bitte an unser Personal.



QUARTIER

— RESTAURANT & BAR —

W E I N E

Et voilà,
unsere **Weinkarte** –
entdecken, freuen und genießen.

Zu gutem Essen gehört guter Wein. Auch und ganz besonders in unserer Region. Deshalb ist es uns ein ausdrückliches Anliegen, eine feine und abwechslungsreiche Auswahl an regionalen und internationalen Weinen anbieten zu dürfen. Unter ihnen finden sich alte Bekannte aber auch Newcomer und, wie wir finden, versteckte Perlen.

Mit dieser Weinkarte möchten wir versuchen, Ihnen eben diese Weine vorzustellen und näher zu bringen und hoffen, sowohl den Experten als auch den Neueinsteigern in Sachen Wein Geschmack auf mehr machen zu können.

Egal ob der Wein als Begleiter zum Essen oder ‚solo‘ zum Einsatz kommt, wir sind uns sicher den ‚Richtigen‘ für Sie auf Lager zu haben.

Gerne berät und unterstützt Sie unser Personal bei Bedarf nach Kräften, sprechen Sie uns an.

Am Ende hilft aber natürlich nur eines,
nämlich die eigene Erfahrung mit den feinen Tropfen.

In diesem Sinne beglückwünschen wir Sie schon jetzt
zu Ihrer ausgezeichneten Wahl. ;)

WEISS 0,10l 0,20l 0,75 Fl

2017 Einklang Riesling Q.b.A., trocken. 4,80€ 9,10€ 30,90€
Weber Brüder, Deutschland/Mosel.

Als Einklang bezeichnen die Weber Brüder den Einstiegswein ihres Sortimentes. Es werden Trauben verschiedener Lagen miteinander vereint, denen eines gemein ist: sie sind am Altarm der Saar gewachsen. Dieser Riesling besticht durch saartypischen, moderaten Alkohol und eine knackige Säure gepaart mit einer schmeichelnden Restsüße sowie jeder Menge Mineralität. Ausgebaut im Edelstahltank.

2018 Weißburgunder Q.b.A., trocken. 4,80€ 9,10€ 30,90€
Weber Brüder, Deutschland/Mosel.

Wie bei allen Weinen, die die Weber Brüder lagenrein ausbauen, ist auch dieser Weißburgunder im trockenen Bereich angesiedelt. Mit einer schönen Säure ausgestattet, kraftvoll und selbstbewusst! Das außerordentlich vorteilhafte Terroir der Saar-Gegend verleiht dem Weißburgunder seine fruchtig frischen Töne.
Ein Mund voll Wein!

2018 Ayler Kupp Fass 6 Riesling Q.b.A., feinherb. 5,10€ 9,70€ 31,90€
Weingut Peter Lauer, Deutschland/Mosel.

Die Trauben stammen aus der Ayler Kupp: 50% Steigung, Süd-West-Ausrichtung, Schieferboden. Mitte Oktober wird gelesen, die ganzen Trauben werden gepresst und der Most anschließend spontan vergoren. Der Wein liegt für drei Monate auf der Hefe, was ihm einen sehr feinen Schmelz verleiht. Kräuterduftig, nach Waldbeeren und geriebenen Blättern, ein Hauch gerösteter Sesam und dabei wunderbar animierend.

2019 Saar Riesling St. Urbans-Hof Q.b.A., feinherb/fruchtig. 4,40€ 8,30€ 28,90€
Weingut Nik Weis, Deutschland/Mosel.

Finessenreicher, ausdrucksstarker und harmonischer Mosel-Riesling von Nik Weis. Das feine Aromenspiel umschmeichelt die Nase mit dem Duft von frischen Äpfeln, Pfirsichen und feinen Zitrustönen. Dank seiner ausgewogenen Säure und einer filigranen Mineralität ist der Riesling ein toller Begleiter zum Essen.

0,10l 0,20l 0,75 Fl

2018 Loch's Hof-Cuvée Q.b.A., trocken.

5,10€ 9,70€ 31,90€

Weinhof Herrenberg, Deutschland/Mosel.

Schmeckt wie ein Spätsommer in einem Obstgarten an der Saar. Saftige Trauben und Früchte treffen auf feine Säure und Schieferwürze. Reife Mirabellen, feiner reifer Apfel und saftige Mineralität zeichnen diese herrliche Cuvée aus Weißburgunder und Riesling aus. Denn all das gleitet mit Cremigkeit und Schmelz über den Gaumen und ist voll von reifer Süße und Herrlichkeit. Diese Hof-Cuvée ist ein wunderbarer neuer Einstieg in die Weinwelt von Claudia und Manfred Loch.

2018 Riesling Alte Reben Q.b.A., trocken.

39,90 €

Weingut Van Volxem, Deutschland/Mosel.

Es sind die perfekt gereiften kleinen Beeren von bis zu 120 Jahre alten Reben steilster Schieferlagen, die uns diese dichte, tiefe und seidige Textur erleben lassen. Ausgehend von einem warmen, inneren Kern entfaltet sich im Glas der Duft von Ananas, reifer roter Grapefruit und feinen Orangennoten. Dieser Duft mündet in einem verführerischen, facettenreichen Spiel, das Großen Wein mit Nachhall erlebbar macht.

2019 Saar Riesling Q.b.A., trocken.

5,10€ 9,70€ 31,90€

Weingut Van Volxem, Deutschland/Mosel.

Er begeistert mit eigenständiger, nie da gewesener, hoch delikater Frucht, edler Würze und einem finessenreichen, erinnerungswürdigen Nachhall. Mirabelle, Holunderblüten und weißer Pfirsich sind die Hauptakteure im Saar Riesling von Van Volxem. Doch der Weißwein zeigt darüber hinaus noch so viel mehr. Auf der einen Seite ist der Saar Riesling voller Unbeschwertheit und Finesse, auf der anderen Seite kraftvoll und tiefgründig. Das Finale ist lang und nachhaltig. Van Volxem weist mit dem Saar Riesling einen außergewöhnlich charismatischen Einstiegswein in das wahrhaftig traumhafte Portfolio des Weinguts vor.

0,10l 0,20l 0,75 Fl

2018 Grauburgunder Q.b.A., trocken.

4,60€ 8,70€ 29,90€

Weingut Rings, Deutschland/Pfalz.

Dieser Wein reifte ca. 70% im Edelstahlfass und zu ca. 30% in großen Eichenholzfässern. Es entsteht ein kraftvoller Grauburgunder, geprägt von Löss und Kies mit einer einladenden Frucht nach Honigmelone und frischen Birnen. Im Mund fühlt sich der Grauburgunder aus der Pfalz angenehm cremig an, was ihn zu einem Gaumenschmeichler macht. Sowohl zum Essen als auch solo ist er ein großes Vergnügen.

2019 Grauer Burgunder SL * Q.b.A., trocken.**

37,90€

Weingut Alexander Laible, Deutschland/Baden.

In Baden, der wärmsten Weinbauregion Deutschlands, gedeiht der Grauburgunder besonders schön. Hier wird er sehr üppig und vielschichtig. Die Trauben für diesen Wein aus dem Spitzensegment Laibles stammen aus einem Weinberg mit Muschelkalkböden. Boskopapfel und Mirabellen umhüllt von feinen Birnenaromen. Barocker Auftritt. Viel Schmelz und viel Saft am Gaumen. Tolle Mineralität und gelbfleischiges Finish.

2019 Weißer Burgunder Muschelkalk Q.b.A., trocken.

43,90€

Weingut Alexander Laible, Deutschland/Baden.

Kräuter in der Nase, Weißdorn, dazu Grapefruit, Birne, Ananas, Quitte und Granny Smith-Apfel. Am Gaumen etwas Limette und Birne. Schöne Fülle mit fruchtigen Nachhall, etwas Süße am Ende. Ein sehr anmutiger Weißburgunder mit Rasse und Struktur. Der Wein hat eine sehr reife Säure und einen wunderschönen Schmelz.

0,10l 0,20l 0,75 Fl

2017 New Style Cuvée, trocken.

5,30€ 10,10€ 33,90€

Weingut Salzl, Österreich/Burgenland.

Diese trockene, sehr vollmundige Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay überzeugt mit einem kräftigen und lebendigen Körper. Intensives saftiges Goldgelb mit grünen Reflexen. Wunderbar intensiver Duft nach reifen Früchten in der Nase, mit feiner Holzwürze unterlegte, exotische Tropenfrucht. Cremige Textur, saftig und dicht, fein-rauchige Würze, etwas Karamell, Vanilleschoten, Holunderblüten, Pfirsich, Marille, Bananen und Papaya.

2019 Chardonnay Selection, trocken.

4,10€ 7,70€ 26,90€

Weingut Salzl, Österreich/Burgenland.

Ein trockener Chardonnay mit grünen Reflexen. Äußerst fruchtintensive Nase, Pfirsich, Marille, Stachelbeeren, Orangenzeste, Zitronengras, Holunder, Brennnessel, exotische Früchte wie Mango und Maracuja, etwas Banane, frische Mineralik, angenehme florale Noten und feine Kräuterwürze. Am Gaumen sehr cremig und doch frisch, etwas grüner Apfel, mit dezent nussiger Burgundernote.

2018 Twenty Twelve White Cuvée, trocken.

41,90 €

Bodegas Es Fangar, Spanien/Mallorca.

Goldgelb in der Farbe. Frisch mit lebendiger Säure. Reife Früchte, gefolgt von einem langen, süßen und üppigen Nachhall. Kräftig-blumiger Muscat umspielt diesen aromatischen, trockenen Weißwein mit viel Frische. Wie für Muscat typisch, verfügt dieser Wein über Aromen wie Pfirsich und Aprikose, Honig und Balsamico. Der würzige Hintergrund von rosa Pfeffer sowie die Ingwernoten vervollständigen das opulente Aromenbouquet. Aus den Rebsorten Macabeo/Viognier/Muscat.

ROSÉ	0,10l	0,20l	0,75 Fl
------	-------	-------	---------

2018 Rosaar Spätburgunder Q.b.A., trocken. Weber Brüder, Deutschland/Mosel.	4,80€	9,10€	30,90€
---	-------	-------	--------

Ein Rosé von der Saar (Rosaar :-). Er wird aus Spätburgundertrauben vinifiziert und trocken erweitert. Er erhält seine hellere Farbe mit einer etwas längeren Mazeration. Er glänzt durch ein filigranes Himbeeraroma mit feiner Erdbeer-Note. Die Weine werden mit natürlichen Hefen vergoren und es findet keine Entsäuerung statt.

2019 Pink Cuvée , halbtrocken. Gorilla Wines, Italien/Sizilien.	3,90€	7,30€	25,90€
---	-------	-------	--------

Ein elegantes Bouquet mit intensiven Noten von roten Früchten. Dieser Wein ist weich, knackig und ausgewogen am Gaumen, mit Aromen von Erdbeeren und Sahne. Ausbau im Edelstahltank. Aus den Rebsorten Nero d'Avola/Nerello Mascalese.

2019 Twenty Twelve Pink Cuvée , trocken. Bodegas Es Fangar, Spanien/Mallorca.	41,90 €
---	---------

Ansprechende, hell-rubinrote Farbe. Sauber und glänzend frisch. Fruchtig mit lebendiger Säure am Gaumen. Mittelkräftig mit Noten von roten Früchten. Saftig mit mittlerem bis langem Abgang. Dieser unkonventionelle Rosé glänzt mit intensiven Aromen von roten Früchten wie Erdbeere und Kirsche, etwas Rose und schöner Gewürznote. Darf der Wein atmen, so treten Gewürze wie Nelken zum Vorschein. Er beeindruckt mit mineralischem Nachhall.
Aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon/Manto Negro/Merlot/Syrah/Gorgollasa.

ROT

0,10l 0,20l 0,75 Fl

2017 Púrpura Cuvée Q.b.A., trocken.

6,90€ 13,30€ 43,90€

Weingut am Nil, Deutschland/Pfalz.

Treffender könnte ein Name für einen Wein nicht sein. Die purpurrote Farbe verspricht, was Sie in der Nase und am Gaumen erwartet. Aromen von dunklen Beeren und zarter Bitterschokolade werden durch Eukalyptus und grüne Paprika ergänzt. Die klassische Bordeaux-Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot zeigt sich auch am Gaumen ausdrucksstark. Dunkle Beerenfrüchte gepaart mit einer würzigen aber weichen Struktur verleihen dem Wein eine Extravaganz mit großem Potenzial zur Lagerfähigkeit. Feine Nuancen von Tabak und die zarte Holzaromatik beschenken diesem Wein einen Charakter, der das Trinkerlebnis zu etwas ganz Besonderem macht. Holzfassausbau 100% französisches Barrique.

2018 Blackprint Cuvée Q.b.A., trocken.

6,50€ 12,50€ 41,90€

Weingut Markus Schneider, Deutschland/Mosel.

Der 2018 Black Print ist tiefdunkel mit fast schwarzem Kern und intensiven violetten Reflexen, in der Nase hat der Black Print deutliche Aromen von Süßkirschen, Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, dazu weitere dunkle Beeren, er ist wunderbar frisch und hat eine perfekte Struktur. Am Gaumen ist er saftig, frisch, zupackend, dicht und würzig. Bei aller Konzentration bleibt der Wein überraschend elegant, seidige, reife Tannine und die reife mittlere Fruchtsäure machen ihn bereits jetzt zu einem unglaublich verführerischen Rotwein.

Aus den Rebsorten St. Laurent/Merlot/Cabernet Sauvignon. Ausbau im Eichenfass.

0,10l 0,20l 0,75 Fl

2017 Blaufränkisch, trocken.

5,20€ 10,90€ 33,90€

Weingut Strehn, Österreich/Mittelburgenland.

Das Original aus dem Blaufränkischland – in allen Situationen passend und immer gut drauf – macht sogar leicht gekühlt bei der Grillparty eine gute Figur! Die Nase dieses klassischen Roten aus dem Burgenland wird dominiert von schwarzen Kirschen und einer intensiven dunklen Beerenfrucht, verfeinert mit Aromen von Zimt, Mokka, Schokolade und einem Hauch Pfeffer - ein fulminanter Auftakt. Am Gaumen fruchtbetont und mit dezenter Würze. Hier macht sich das große Holzfass, das zur Lagerung verwendet wurde, durch die präsenste Tanninstruktur bemerkbar. Das ist Blaufränkisch auf dem Punkt, genau wie er sein soll – immer ein Genuss!

2015 Château Tour de Pressac Grand Cru Cuvée, trocken.

59,90€

Saint Émilion, Frankreich/Bordeaux.

Ein klassischer, aromatischer Bordeaux, der die Rebsorten Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec und Carménère vereint. Am Gaumen verbinden elegante und geschmeidige Tannine sich mit schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Blaubeeren, Maulbeeren und Kirschen, die von Gewürzen und einer subtilen Unterholznote begleitet werden.

2017 Le Coquin IGP, trocken.

4,70€ 8,90€ 29,90€

Domaine La Louvière, Frankreich/Languedoc-Roussillon.

Der Le Coquin ist zwar technisch gesehen der "kleinste" Rotwein der Domaine la Louvière, was aber nicht heißt, dass er ein belangloses Stöffchen ist. Reinsortiger Merlot mit schöner Nase (Pflaume, Erdbeere, Würze) und leicht verspielter Art. Insgesamt sehr rund. In diesem Merlot steckt ein wahrer Schelm:

Doch der Schein trügt - sein vollmundiger, runder Geschmack verspricht noch sehr viel mehr. Vielleicht sogar die große Liebe?

0,10l 0,20l 0,75 Fl

2018 Châteauneuf-du-Pape Julien Barrot AOC Cuvée, trocken. 84,90 €

Domaine La Barroche, Frankreich/Rhône.

Strahlendes Rubinviolett und ein komplexer, eleganter Auftritt. Der Auftakt ist noch etwas verschlossen, nach Belüftung zeigt sich der Wein aber von seinen verführerischsten Seiten. Tiefe, komplexe Aromen nach überreifen, dunklen Waldbeeren und Steinfrüchten, untermalt von würzigen Noten, Provence-Kräutern, Tabak und Lakritze, begleitet von einer kalkigen Mineralität. Wirkt noch sehr jung, ein Châteauneuf-du-Pape der Extraklasse!

Ein schöner trockener Rotwein aus den Rebsorten Grenache/Mourvèdre/Syrah.

2016 Vino Nobile di Montepulciano DOCG Cuvée, trocken. 59,90 €

Avignonesi, Italien/Toskana.

Diese Cuvée präsentiert sich mit intensiven Aromen von reifen, roten Beeren, wie rote Pflaume, Granatapfel und roter Weinpflaum, süßen Gewürzen und mediterranen Kräutern. Am Gaumen ist der Avignonesi Vino Nobile di Montepulciano DOCG gut ausgewogen, mit großzügigem Fruchtfleisch, nahtlosen Tanninen und einem endlosen Abgang. Aus den Rebsorten Sangiovese/Canaiolo Nero/Mammolino.

2017 Barbera d'Alba DOC Superiore Barbera, trocken. 64,90 €

G. D. Vajra, Italien/Piemont.

Glänzendes Rubinrot mit aufhellendem Rand. Intensive und charmante Nase nach Veilchen und kandierten Rosenblättern, viel Him- und Brombeere, im Finale dezente Würze. Dichtes, feinmaschiges Tannin, viel präsent, saftige Frucht, vor allem auch hier Beeren! Im Finale salzig und tiefgründig.

0,10l 0,20l 0,75 Fl

2018 Primitivo IGT Cuvée, trocken.

4,30€ 8,10€ 27,90€

Gorilla Wines, Italien/Puglia.

Da wo die Pizza und Pastameister zu Hause sind, kommt er auch her. Nicht der Berggorilla, aber dieser wunderbare Rotwein. Abgesehen von dem sozialen Engagement, das Gorilla Wines an den Tag legt, ist er auch noch ein erstklassiger Wein zum fairen Preis. Die lila Reflexe am Glasrand verraten schon vor dem ersten Schluck so Einiges. Brombeere, Johannisbeere und eine dezente Würznote geben dem Wein sein Aroma. Perfekt ausbalanciert. Tierisch gut.

Aus den Rebsorten Primitivo/Sangiovese.

2018 ÀN/2 Cuvée, trocken.

54,90€

Ànima Negra, Spanien/Mallorca.

Purpur mit violetten Reflexen. Die Cuvée aus den autochthonen Inselrebsorten Callet/Mantonegre/Fogoneu duftet verheißungsvoll und vielschichtig mit Anklängen von dunkler Waldbeerenfrucht, Schwarzkirsche, Pflaume, feiner Würze und etwas Schokolade. Am Gaumen fruchtig und saftig mit einem schönen Mundgefühl.

Der Ànima Negra ÀN/2 hat eine dichte, von Tanninen betonte Struktur und eine bemerkenswerte Länge.

2016 Tinto Uno Cuvée, trocken.

54,90€

Bodegas Can Axartell, Spanien/Mallorca

Die Rebsorten Callet, Syrah, Merlot, Pinot Noir und Manto Negro verleihen dem Wein eine große Komplexität der Aromen, bei der sich die Nuancen des unteren mediterranen Waldes mit der Blattstreu und den Nüssen vermischen. Er ist ebenso angenehm wie komplex, das Ergebnis der Synthese des Weinbergs mit seiner natürlichen Umgebung und eines ökologischen Anbaus, der sich vollständig in die Natur integriert. Im Mund zeichnet er sich durch seine Freundlichkeit und Ausgewogenheit aus, angetrieben von einer sehr guten Säure, die ihm eine große Länge und Ausdauer verleiht.

SCHAUMWEINE

0,10l 0,75 Fl

Champagne Gosset 'Extra Brut'

9,90€ 69,00€

Gosset, Frankreich/Champagne.

Gegründet in Aÿ im Jahr 1584, blickt Champagne Gosset auf eine lange Familientradition im Wein- und Champagnerhandel zurück und ist heute das älteste Weinhandelshaus der Champagne. Am Gaumen finden sich Aromen von weißen Blüten und Birnen, aber auch Weinbergpfirsichen, Mirabellen und Pflaumen. Ein köstlicher Wein, dessen Reifearomen aufgrund seines dreijährigen Ausbaus sehr gut zur Geltung kommen. Als Aperitifwein sorgt der Extra Brut von Gosset für viel Frische.

Crémant Bouvet 'Excellence', brut.

4,90€ 34,00€

Bouvet-Ladubay, Frankreich/Loire.

Dieser Crémant Brut besitzt Bernstein- und Goldfarben sowie feine Perlen. Er ist klar und schimmert leicht. Sein Bouquet ist blumig und erinnert an Trockenfrüchte. Er zeichnet sich durch seinen Körper und einen nachhaltigen Abgang aus. Ein sehr ausdrucksstarker und fruchtiger Bouvet mit viel Finesse.

Crémant de Luxembourg 'Blanc de Blancs', brut.

5,90€ 39,00€

Domaine L & R Kox, Luxemburg/Mosel.

Dieser "Blanc de Blancs" mit seinen sehr eleganten Röstnoten ist am Gaumen sehr cremig. Helles Gelbgold mit grünen Reflexen. Frische einladende Nase, nach Birne, Apfel, Kiwi und Limette, unterlegt von Weißdorn und Fenchelkraut. Stoffig im Antrunk, forderndes Mousseux, angenehme Säure mit mineralisch, herbem Finale. Bleibt am Gaumen haften.

Crémant de Luxembourg 'Brut Rosé'

5,90€ 39,00€

Domaine L & R Kox, Luxemburg/Mosel.

Die Cuvée mit dunkler Lachsfarbe ist groß und frisch am Gaumen, mit leicht phenolischem Charakter und ausgeprägten Erdbeer- und Kirscharomen, was zur Komplexität dieses Crémants beiträgt. Das Zusammenspiel zwischen Zucker und Säure ist perfekt ausbalanciert.

Unsere Weine enthalten Sulfite.