

# Vier Jahreszeiten

## HANNOVER

---

Deutsche Küche & Steakgerichte



---

**Täglich wechselnder Mittagstisch**  
Montag – Freitag von 12.00 bis 14.30 Uhr

**Frischer Kuchen**  
Täglich (solange der Vorrat reicht)

**Rippchen „satt“ – (vom Schwein)**  
Jeden Freitag

**Kalt-warmes Brunchbuffet**  
Jeden Sonntag von 10.00 bis 14.30 Uhr

---

# Suppen

## Soups

### Tomatencremesuppe

mit einem Löffel Sauerrahm <sup>52</sup>

*cream of tomato soup with a spoon sour cream*

€ 4,70

### Rinderkraftbrühe

mit Mettbällchen, Gemüsestreifen und Eierstich <sup>52/ 54/ 58/ 60/ 66</sup>

*beef consommé with meatballs, vegetables and egg custard*

€ 4,90

### Gulaschsuppe

*gulasch soup*

€ 5,50

# Vorspeisen

## Starters

### Marinierter Valbresso Fetakäse mit Basilikum Pesto

an Tomaten - Rucola – Salat dazu Steakhausbrot <sup>52/66</sup>

*marinated valbresso feta with basil pesto at tomato – rucola – salad with steakhouse bread*

€ 9,40

### Kleines norwegisches Lachstatar <sup>54/55/61/63/66</sup>

mit Rösti, bunt gemischtem Salat und Dillsenfauce

*Norwegian tatar from salmon with moustard-dill-sauce, Potato rosti and mixed salad*

€ 11,00

### Carpaccio vom Rind <sup>52/61/66</sup>

Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan

*Beef carpaccio with rocket and parmesan*

€ 9,80



# Salate

## Salads

- Kleiner Steakhaussalat** <sup>66</sup>  
*small mixed salad* € 5,10
- Großer bunter Steakhaussalat**  
mit einem Steakhausbrot <sup>66</sup> € 7,80  
*large mixed salad with steakhouse bread*
- Großer bunter Steakhaussalat**  
wahlweise mit:
- Thunfisch, Ei und Zwiebeln <sup>2/ 54/ 55</sup> € 11,70  
*large salad with tuna, egg and onions*
  - Gebratenen Putenbruststreifen € 12,70  
*large salad with fried stripes of turkey breast*
  - Gebratenen Schweinefiletspitzen und Champignons € 14,10  
*large salad with fried stripes of pork filet, mushrooms*
  - Gebratenen Rindfleischstreifen und Champignons € 15,70  
*large salad with fried stripes of beef filet, mushrooms*

**Bitte wählen Sie aus folgenden Dressings:**

**Joghurt** <sup>(11)</sup>, **French** (Senf-Kräuter-Dressing)<sup>(4) 52/ 61</sup>,  
**Hausdressing** (pikante Weißwein – Senf - Ölvinaigrette) <sup>61</sup>,  
**Essig & Öl** zum Selber würzen

*yoghurt, french dressing (like yoghurt with mustard), housedressing (vinaigrette),  
vinegar & oil*

# Herzhaftes

## Hearty Dishes

- Currywurst** mit Pommes Frites <sup>2/ 9/ 52/ 59/ 60/ 61/ 66</sup> € 7,50  
*currywurst with french fries*
- Spare Ribs** € 13,90  
mariniert mit scharf-pikanter Honigsauce, gebackenen  
Kartoffelspalten mit Sauerrahm und Steakhausbrot <sup>52/ 66</sup>  
*spare ribs marinated with mild sambal-honey-sauce,  
potato wedges with sour cream and steakhouse bread*

# Steaks

## Steaks

Bei unserem Fleisch und Fisch achten wir auf hervorragende Qualität. Das Rindfleisch ist ausgesuchte argentinische Ware und wird auf dem Lava-Glühstein-Grill nach Ihrem Wunsch zubereitet: Rot, Medium oder Durch. Unsere Steaks servieren wir mit hausgemachter Kräuterbutter, einem Steakhausbrot und einer Beilage Ihrer Wahl  
*the choice is yours: rare, medium or well done. Our steaks are being served with herb butter, garlic bread and a garniture of your choice:*

<b>Rinderfilet</b>	200g	€ 26,20
zart und fein marmoriert	300g	€ 35,20
<i>fillet steak, smooth and fine mottled</i>		
<b>Rumpsteak</b>	200g	€ 23,20
Rückenstück ohne Fettrand	300g	€ 32,70
<i>rumpsteak, piece of back without fat</i>		
<b>Rib Eye</b>	300g	€ 27,20
sehr aromatisch mit Fett durchzogen	400g	€ 33,70
<i>rib eye, very aromatic with fat</i>		
<b>Putensteak, natur</b>		
zart und kalorienarm	180g	€ 14,20
<i>turkey breast, smooth and low calories</i>		

# Beilagen

## Side dish

Unsere Steaks servieren wir mit hausgemachter Kräuterbutter, einem Steakhausbrot und einer Beilage Ihrer Wahl:  
*our steaks are being served with herb butter, garlic bread and a side dish of your choice:*



- **Ofenkartoffel** mit Sauerrahm <sup>52</sup>  
*baked potato with sour cream*
- **Gebackene Kartoffelspalten** mit Sauerrahm <sup>52</sup>  
*potato wedges with sour cream*
- **Kartoffelgratin** <sup>52</sup>  
*potato gratin*
- **Pommes Frites**  
*french fries*
- **Bratkartoffeln** mit Speck und Zwiebeln <sup>2a</sup>  
*german roast potatoes with bacon and onions*
- **Steakhaussalat** mit einem Dressing Ihrer Wahl  
*mixed salad with a dressing of your choice*

## Erweitern Sie Ihr Steakgericht nach Ihren Wünschen mit:

*complement your steak meal with following offers:*

### Saucen / Sauces

**Sauce Hollandaise** <sup>52/ 54</sup> **hausgemachtes Barbecue Relish** <sup>1/ 2/ 3/ 56/ 60</sup>  
**Sambalsauce** <sup>2/ 52/ 54</sup>, **Portion Sauerrahm** <sup>52</sup>, **Champignonrahmsauce** <sup>8/ 52</sup> je € 3,20  
*sauce hollandaise, barbecue relish, sambal cream, peppersauce, sour cream, mushrooms in cream*

### Gemüse & Co. / Vegetables

**Saisonales Gemüse** <sup>52/ 54</sup>  
mit einer Butternote oder  
Sauce Hollandaise verfeinert € 3,90  
*seasonal vegetables refined  
with butter mark or hollandaise  
sauce*

**Geschmorte Zwiebeln**  
mit Kräuterbutter <sup>52</sup> € 2,80  
*braised onions with  
herb butter*

**Ratatouillegemüse** € 3,90  
*ratatouille vegetables*

# Aus dem Meer Fish

**Auf der Haut gebratenes Lachsfilet** € 17,80  
mit Ratatouillegemüse und Kartoffelrösti <sup>52/ 54/ 55</sup>  
*roasted wild salmon filet on ratatouille vegetables and grated potato*

**Norwegisches Lachstatar** <sup>54/55/61/63/66</sup> € 14,50  
mit Rösti, bunt gemischtem Salat und Dillsenfauce  
*Norwegian tatar from salmon with moustard-dill-sauce,  
potato rosti and mixed salad*

# Schnitzel Escalope

**Paniertes Schnitzel „Wiener Art“** € 13,90  
mit Zitrone, Pommes Frites und Salatgarnitur <sup>54/ 61/ 66</sup>  
*escalope „vienna style“ with lemon and french fries*

**Champignonschnitzel** € 14,90  
Paniertes Schnitzel mit Champignonrahmsauce  
und Pommes Frites <sup>52/54/ 66/(2)</sup>  
*escalope with mushrooms in cream and french fries*

# Steakhaus-Klassiker

## Steakhouse Classics

<b>Palmito</b> Drei saftige Schweinefiletmedaillons mit Palmenherzen in Sambalsauce und Kartoffelrösti <small>(2) 52/ 54</small> <i>three pork medallions with palm hearts, sambal cream and potato rosti</i>	€ 16,90
<b>Hausgemachtes Sauerfleisch</b> mit Remouladensauce und Bratkartoffeln <small>(4) 52/ 56</small> <i>homemade sour meat with remoulade sauce and roast potatoes</i>	€ 12,90
<b>Holzfäller</b> Herzhaftes Nackensteak mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln <small>(2a) 52</small> <i>pork steak with onions, herb butter and roast potatoes</i>	€ 14,90
<b>Fitnessteller</b> Zartes Putensteak, Salatbeilage mit Joghurtdressing, und einem Steakhausbrot <small>52/ 66</small> <i>turkey breast with mixed salad, yoghurt dressing and garlic bread</i>	€ 13,90
<b>Rosa Scheiben vom Roastbeef</b> (kalt) mit Remouladensauce und Bratkartoffeln <small>(2a) 52/ 54/ 61</small> <i>slices of roastbeef (cold) with sauce tatare and roast potatoes</i>	€ 14,90
<b>Filetspitzen vom Schwein</b> mit frischen Champignons in Rahmsauce auf Rösti <small>52/ 54</small> <i>fillet points of the pig with fresh mushrooms in cream and potato rosti</i>	€ 15,20
<b>Ofenkartoffel mit frischem Gemüse, Sauce Hollandaise</b> und Sauerrahm <small>8/ 52/ 54</small> <i>baked potato with sour cream and fresh vegetables, in addition sauce hollandaise</i>	€ 8,20

# Klassiker der deutschen Küche

## German classics

<b>Marie Luises Kohlroulade.</b> <small>61/63</small> mit Butterkartoffeln <i>Marie Luise's stuffed cabbage (with minced meat) with buttered potatoes</i>	€ 15,50
<b>Oma Conrads Rinderroulade</b> <small>61/63</small> mit Rotkohl und Butterkartoffeln <i>Gandmothers Conrad's beef roulade with red cabbage and buttered potatoes</i>	€ 18,50



# Kindergerichte

## Kids Menu

<b>Spongebob Schwammkopf</b> Ofenkartoffel mit Sauerrahm <sup>52</sup> <i>baked potato with sour cream</i>	€ 4,50
<b>Tante Daisy</b> Knusprige Hähnchennuggets mit Pommes <sup>66</sup> <i>chicken nuggets with french fries</i>	€ 6,90
<b>Bob der Baumeister</b> Knusprige Kartoffelstäbchen mit Ketchup/ Mayo <i>crispy potato sticks with ketchup/ mayonaise</i>	€ 3,50

# Dessert

## Dessert

<b>Hausgemachte Mousse au chocolat</b> mit Waldbeerenkompott <sup>52/54</sup> <i>homemade mousse au chocolat with forest berry compote</i>	€ 4,90
<b>Bourbon Vanilleeis<sup>(1)</sup> mit heißen Kirschen</b> und Sahne <sup>52/56/59</sup> <i>vanilla ice cream with hot cherries and cream</i>	€ 5,20
<b>Hausgemachtes Beerenkompott</b> mit Bourbon-Vanilleeis <sup>(1)</sup> <sup>52/56/59</sup> <i>home-baked berry compote with bourbon vanilla ice-cream</i>	€ 4,90
<b>Kugel Eis von Mövenpick</b>	€ 1,60
Crème Vanilla <sup>(1) 52/56/59</sup> <i>vanilla cream</i>	Chocolate Chips <sup>(1) 52/54/57/59</sup> <i>chocolate chips</i>
Strawberry Cream <sup>(1) 52/54/59</sup> <i>strawberry ice cream</i>	Kaktus <sup>(1) 52/54/56</sup> <i>cactus</i>
Waldfrucht Panna Cotta <sup>(1) 52/54/59</sup> <i>forest fruit panna cotta</i>	Cashew Sauerrahm <sup>52/54/59/76</sup> <i>cashew sour cream</i>
<b>Portion Sahne</b> <sup>52</sup> <i>cream</i>	€ 1,20

# Unsere Fassbiere

## Our draught beers



### Gilde

#### Gilde Ratskeller

Kein Abend in und um Hannover ohne das Nummer-Eins-Bier aus der Region frisch vom Fass! Mit seinem prägnanten Hopfencharakter, der filigranen Malzblume, sowie seinem vollmundig herben Geschmack zählt es zu den beliebten Klassikern bei Kennern und Genießern.

0,2l	durchgezapftes	€ 2,20
0,3l	(oder als Alster)	€ 2,90
0,5l	(oder als Alster)	€ 4,50



#### Paulaner Zwickl

Paulaner Zwickl ist der Neuzugang im Hause Paulaner: ein naturtrübes Kellerbier, gebraut im historischen Dreimaischverfahren und mit feinstem Hersbrucker Hopfen. So erhält unser Zwickl sein vollmundiges und herrlich süffiges Aroma.

0,3l	€ 2,90
0,5l	€ 4,50

#### Schwarzer Steiger

Kräftige Röstmalzaromen, eine tiefschwarze Farbe und eine fein abgestimmte Hopfennote machen den Schwarzen Steiger zu einem charaktervollen Erlebnis.

0,3l	€ 2,90
0,5l	€ 4,50



### Gilde

#### Gilde hell naturtrüb

Das naturtrübe Vollbier ist leicht im Genuss und eignet sich somit für zahlreiche Gelegenheiten. Sei es im sonnigen Biergarten oder bei einem Grillabend unter Freunden. Frisch aus dem Glas entfaltet das Gilde Hell seinen Geschmack noch deutlicher und besticht zudem auch optisch durch seine feine Trübung.

0,3l	€ 2,90
0,5l	€ 4,50



#### Paulaner Hefe-Weißbier

Das Hefe-Weißbier Nummer 1 in Deutschland und eines der beliebtesten der Welt. Naturtrüb, samtgolden im Glas leuchtend und unter einer kräftigen Schaumkrone, die den Namen wirklich verdient. Schon beim Ansetzen duftet dieser Weißbierklassiker aus München ganz leicht nach Banane.

0,3l	€ 2,90
0,5l	€ 4,50



# Flaschenbiere

## Bottled Beers



**Gilde free**  
Alkoholgehalt < 0,5%  
**Gilde Radler**  
Alkoholgehalt 2,5%

Je Flasche 0,33l  
€ 2,90



Je Flasche 0,5l  
€ 4,50

**Paulaner Dunkel**  
Alkoholgehalt 5,0%  
**Paulaner Kristall**  
Alkoholgehalt 5,0%  
**Paulaner Alkoholfrei**  
Alkoholgehalt < 0,5%  
**Paulaner Radler naturtrüb**  
Alkoholgehalt 2,5%  
**Paulaner Alkoholfrei Zitrone**  
Alkoholgehalt < 0,5%  
**Paulaner Zitrone**  
Alkoholgehalt 2,7%



**Salitos Tequila**  
Alkoholgehalt 5,9%  
**Salitos Ice**  
Alkoholgehalt 5,2%

Je Flasche 0,33l  
€ 3,50

# Erfrischungsgetränke

## Soft Drinks



### Soft Drinks

Coca Cola <sup>(1,9)</sup>	0,33l Fl.	€ 3,20
Coca Cola Zero <sup>(1,9,12)</sup>	0,33l Fl.	€ 3,20
Fanta <sup>(1,3)</sup>	0,33l Fl.	€ 3,20
Sprite <sup>(3)</sup>	0,33l Fl.	€ 3,20
Mezzo Mix	0,33l Fl.	€ 3,20

Alle Sorten 0,2l Fl. € 2,30

Paulaner Spezi 0,5 Fl. € 4,00  
Effect 0,25l € 3,50



### Wasser/Water

Bad Pyrmont	0,25l	€ 2,30
Gourmet naturell	0,75l	€ 5,90
Bad Pyrmont	0,25l	€ 2,30
Gourmet classic	0,75l	€ 5,90



### Goldberg

Ginger Ale <sup>(1)</sup>	0,2l	€ 2,90
Tonic Water <sup>(10)</sup>	0,2l	€ 2,90
Bitter Lemon <sup>(1,10)</sup>	0,2l	€ 2,90

### Säfte/Juices

Orangensaft	0,2l	€ 2,90
Apfelsaft	0,2l	€ 2,90
Kirschnektar	0,2l	€ 2,90
Bananennektar	0,2l	€ 2,90
Maracujanektar	0,2l	€ 2,90
Tomatensaft	0,2l	€ 2,90
Rhabarbernektar	0,2l	€ 2,90
Mangonektar	0,2l	€ 2,90
Cranberrynektar	0,2l	€ 2,90
Johannisbeernektar	0,2l	€ 2,90
Roter Traubensaft	0,2l	€ 2,90



Saftschorlen 0,4l € 3,40

# Spirituosen, Longdrinks & Spritziges

## Spirits, Long Drinks, Sparklings

### Spirituosen 2cl

Fürst Bismarck (38%)	€ 2,40
Hamburger Kümmel (35%)	€ 2,40
Jubiläums Aquavit (40%)	€ 2,70
Linie Aquavit (41,5%)	€ 2,90
Vodka Eristoff (40%)	€ 2,90

### Whiskey 2cl

Jack Daniel's (Bourbon) (40%)	€ 3,50
Glenfiddich (Scotch) (40%)	€ 3,50
Tullamore D.E.W. (40%) (Single Malt)	€ 3,90

### Grappa 2 cl

Sarpa di Poli (40%)	€ 3,70
Sarpa di Poli Barrique (40%)	€ 3,70

### Obstbrände 2 cl

Ziegler Obstbrand (43%)	€ 4,50
Haustrunk "Marille" Prinz (41%)	€ 2,50

Eau de Vie de Framboise (40%)	€ 3,20
Eau de Vie de Poire William (40%)	€ 3,20
Eau de Vie de Vieux Kirsch (40%)	€ 3,20

### Fruchtig & spritzig

Aperol Spritz (11%)	0,2l	€ 6,50
Prosecco Ponte (11%)	0,1l	€ 3,00
	0,75l	€ 19,90

### Liköre & Magenbitter 2cl

Fernet Branca (39%)	€ 2,90
Jägermeister (35%)	€ 2,50
Bailey's (17%)	€ 3,00
Averna (32%)	€ 2,90
Sambuca (38%)	€ 2,60

### Cognac 2cl

Remy Martin (40%)	€ 4,50
-------------------	--------

### Brandy 2 cl

Cardinal Mendoza (40%)	€ 4,90
Veterano Osborne (30%)	€ 2,90

### Longdrinks

Bombay Gin (40%) Tonic (4cl Gin + Tonic Water 0,2l Fl.)	€ 7,00
--	--------

Jack Daniel's (40%) Cola (4cl Jack Daniel's + Coca-Cola 0,2l Fl.)	€ 7,00
--	--------

Vodka Eristoff (40%) Lemon (4cl Vodka + Bitter Lemon 0,2l Fl.)	€ 7,00
---	--------

Vodka Eristoff (40%) O-Saft (4cl Vodka + Orangensaft 0,2l Fl.)	€ 7,00
---	--------

Bacardi (37,5%) Rum Cola (4cl Bacardi Rum + Coca-Cola 0,2l Fl.)	€ 7,00
--	--------

Osborne (30%) Cola (4cl Osborne + Coca-Cola 0,2l Fl.)	€ 7,00
--	--------

Campari (25%) 4cl Orange	€ 7,00
--------------------------	--------



### Champagner Taittinger

0,75l € 59,00

### Champagner Taittinger Rosé

0,75l € 69,00



Die klassische Champagner-Cuvée aus Chardonnay, Pinot Noir verzaubert mit beschwingter Eleganz & Finesse.

# Kaffee & Tee

## Coffee & Tea



Seit 125 Jahren steht Heimbs für herausragende Qualität und besonderen Kaffee-Genuss. Erlesener Rohstoff aus den besten Anbaugebieten der Welt und das spezielle aerotherm©-Röstverfahren sind die Zutaten für einen perfekten Kaffeegenuss.



Tasse Kaffee <sup>(9)</sup>	€ 2,40	Cappuccino	€ 2,90
Milchkaffee <sup>(8,9)</sup>	€ 3,20	Espresso	€ 2,70
Latte Macchiato <sup>(8,9)</sup>	€ 3,20	Doppelter Espresso	€ 3,90



choxo Trinkschokolade ist von reiner, ursprünglicher Qualität. Ein besonderer Genuss für große Kenner und kleine Genießer.

Pott Schokolade <sup>(8)</sup>	€ 3,30
mit Sahne	€ 3,80



Dallmayr Tee. Von den Teegärten des Himalajas bis zur heimischen Kräuterwiese – das neue Tee Sortiment lässt keine Wünsche offen. Kontrolliert biologischer Anbau.

### Darjeeling First Flush

Der edelste aller schwarzen Tees, von den sonnigen Südhängen des Himalaja. Das feinblumige Aroma erinnert an Maiglöckchen.

### Masala Chai

Indiens Nationalgetränk „Chai“. Schwarzer Tee raffiniert gewürzt mit Ingwer, Zimt, Kardamom, Nelke und Pfeffer.

### Ginseng - Ingwer

Eine fein ausbalancierte, raffinierte Grünteemischung. Ingwerstückchen, Tulsikraut, Kardamom, rosa Pfeffer und Ginsengwurzel geben diesem edlen Tee eine würzige Note.

### Pfefferminztee

Erfrischender Kräutertee aus ausgewählten Pfefferminzblättern. Angenehm würzig, typisch minzig.

### Rooibos Vanille

Von Natur aus mild, weich und leicht süß. Der Originalgeschmack harmoniert perfekt mit Vanille.

### Maracuja Orange

Feine Früchteemischung mit dem Aroma von Maracuja und Orange. Verfeinert mit Hibiskusblüten, Apfelstückchen und Ringelblumenblüten.

### Tulsi Relax

Die indische Variante unseres Basilikums, da die Königin der Kräuter. Rooibos, Orange und Ingwerstückchen, exotische Gewürze, sorgen für den fruchtig – würzigen Geschmack.

### Hello Morning

Spritziger Muntermacher mit Minze und Lemongras bringt die Abwechslung zum Frühstück. Der Duft und der Geschmack des wildwachsenden Honeybusch aus Südafrika erinnern beide an Honig.

**Je Glas € 2,80**

# Weißwein & Roséwein

## White Wine, Rosé Wine

Auf Wunsch servieren wir Ihnen vom Haus zu jeder Flasche Wein eine 0,5l Karaffe Tafelwasser.

### Deutschland

#### **Grauburgunder QbA trocken, Weingut Kiefer, Baden**

Strahlendes Gelb. Ein frechfruchtiger Grauburgunder mit leichter Süße und Anklängen von Birnen und Mandeln. Der Klassiker!

0,2l	€ 5,40
1,0l	€ 25,00

#### **Chardonnay QbA trocken, Weingut Vier Jahreszeiten, Pfalz**

Ein klassischer Vertreter seiner Art. Feingliedrig, angenehm fruchtig mit Duft nach gelben Früchten. Zarter Schmelz am Gaumen und dezente Würze vereinen sich zu einem schönen langen Finale.

0,2l	€ 5,40
1,0l	€ 25,00

#### **Riesling QbA trocken, Dr. Pauly-Bergweiler, Mosel**

Geruch und Geschmack weisen eine feine Note von Pfirsich und Apfel auf. Die Säure ist angenehm eingebunden und macht den Wein dadurch zu einem universalen Begleiter für leichte Speisen

0,2l	€ 5,40
1,0l	€ 25,00

#### **Sauvignon Blanc QbA trocken Weingut Vier Jahreszeiten, Pfalz**

Herrlich würziger und frischer Sauvignon Blanc, die typischen Aromen von gelben Früchten, Stachelbeere und Holunder zeichnen diesen Wein aus.

0,75l	€ 23,50
-------	---------

#### **R & R Rivaner-Riesling QbA trocken Weingut Alde Gott, Baden**

Feinfruchtiger, belebender Duft, elegante Leichtigkeit, feine Mineralität, harmonisches Geschmacksbild, zarte Fruchtaromen im Abgang.

0,75l	€ 21,50
-------	---------

#### **Grüner Silvaner QbA trocken Weingut Vier Jahreszeiten, Pfalz**

ein aromatischer Silvaner mit dichtem, vielfältigem und reifem Fruchtbukett; zart ausbalanciertes Spiel zwischen Frucht und Säure.

0,75l	€ 23,50
-------	---------

### Italien

#### **Pinot Grigio IGT Viticoltori Ponte, Venetien**

leichter und ausgewogener Pinot Grigio, zartes strohgelb und dezente Aromen von Mandeln und angenehme Würze, unkomplizierter Genuss.

0,2l	€ 5,40
0,75l	€ 25,00

#### **Lugana DOCG Filli Fraccaroli, Venetien**

Strohfarben mit faszinierenden Grünreflexen, charakteristisch der feine Duft, angenehm und typisch. Der Geschmack ist frisch, weich mit einem schönen Mandelgeschmack. Optimal als Aperitif, hervorragend geeignet zu feinen Gerichten, sowie zu Fisch.

0,75l	€ 38,50
-------	---------

### Rosé

#### **Spätburgunder Rosé, Weingut Kiefer, Baden**

Zartes Lachsrosé. Die süße samtige Frucht harmoniert hervorragend mit dem finessenreichen Spiel aus Säure und Süße.

0,2l	€ 5,20
1,0l	€ 24,00

#### **Gris Blanc Grenache Rosé Pays D'OC Gris Blanc, Südfrankreich**

Farbe: sehr helles, fast transparentes Lachs- bis Himbeerrosa Duft: duftiges Bouquet von frischen Erdbeeren, fein unterlegt mit einem Hauch Kräuterwürze Geschmack: frisch und fruchtig auch am Gaumen, sehr elegant mit zartem Britzeln auf der Zunge und feiner, frischer Säure im Finale.

0,2l	€ 8,50
0,75l	€ 29,00

<b>Weißweinschorle</b>	0,2l	€ 4,50
------------------------	------	--------

# Rotwein

## Red Wine

Auf Wunsch servieren wir Ihnen vom Haus zu jeder Flasche Wein eine 0,5l Karaffe Tafelwasser.

### Deutschland

#### **Spätburgunder QbA trocken Weingut Kiefer, Baden**

Leuchtendes Rubinrot. Ein tiefer Duft nach Waldbeeren mit pfeffrigen Anklängen umgarnen die Nase. Feste geradlinige Struktur mit einer herben Säurefrische beeindrucken den Gaumen.

0,2l	€ 5,50
1 l	€ 26,00

### Italien

#### **Primitivo IGT Puglia Farnese Fantini, Apulien**

Reinsortiger Primitivo mit einer satt roten Farbe und violetten Reflexen. Intensiv fruchtig. Noten von kleinen roten Beeren und eine dezente Würze zeichnen den Wein aus. Am Gaumen überzeugt er mit charmantem Schmelz, die geschmeidigen Tannine runden den Wein ab.

0,2l	€ 6,70
0,75l	€ 23,00

### Argentinien

#### **Malbec, Kaiken, Mendoza**

attraktives, würzig-fruchtiges Bouquet von dunklen Waldbeeren, Schwarzkirschen und warmen Gewürzen, die Reife in französischer Eiche unterlegt diese Aromen mit feinen Noten von Vanille, mildem Tabak, geröstetem Brot und Anklängen von Kaffee Geschmack.

0,2l	€ 8,50
0,75l	€ 29,50

### Nordamerika

#### **Cabernet Sauvignon "Grand Estate" Columbia Crest, Columbia Valley**

Am Gaumen vollmundig, sanft und kraftvoll zugleich mit mulliger Schoko-Beerenfrucht, im Finale lang mit seidigem Tannin und leicht würzigen Kakaonoten.

0,75l	€ 39,50
-------	---------

### Frankreich

#### **Reserve Speciale Syrah Pays D'OC Gerard Bertrand, Südfrankreich**

Am Gaumen reif und mollig, körperreich, dicht und kraftvoll, mit saftig verführerischer Frucht und feiner Kräuterwürze, elegant umrahmt von feinkörnigem Tannin, das dem Finale noch mehr Länge verleiht.

0,2l	€ 6,90
0,75l	€ 24,00

#### **Merlot, Reserve Spéciale, Gerard Bertrand, Pays D'OC**

Der teils im Fass und auf der Flasche gereifte Merlot überrascht mit ungewöhnlich tiefer Farbe und intensivem Duft nach Pflaumen, Kirschen und Beeren; zarte Anklänge von Holz und viel mediterraner Würze.

0,2l	€ 6,90
0,75l	€ 24,00

### Spanien

#### **Tempranillo Crianza Bodegas Torres D.O.C., Rioja**

100% Tempranillo mit mittlerem Körper, angenehme Aromen von Himbeere gepaart mit der typischen Rioja-Würze machen ihn zu einem tollen Speisenbegleiter.

0,2l	€ 6,50
0,75l	€ 22,50

<b>Rotweinschorle</b>	0,2l	€ 4,80
-----------------------	------	--------

#### Zusatzstoffkennzeichnung

(1) mit Farbstoffen, (2) mit Konservierungsstoffen, (2a) Nitrat, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (8) mit Milcheiweiß, (9) koffeinhaltig, (10) enthält eine Phenylalaninquelle