

Sehr geehrte Gäste

Gestatten Sie uns ein Wort
zu unseren Fleischsorten „US Steaks“ und „Dry Aged“

USDA Prime Beef

PRIME ist die höchste Stufe, mit der US Beef vom US Department für Landwirtschaft (USDA) ausgezeichnet werden kann. Prämiert wird nur das Rindfleisch, das die in den USA geltenden höchsten Qualitätsmerkmale für Rindfleisch erfüllt:

Perfekte Marmorierung, größtmögliche Zartheit, Saftigkeit und bester Geschmack!

Nur **1 %** der Gesamtproduktion erhält diese Auszeichnung!

Die strenge Einhaltung der traditionellen Rinderzuchtmethode bürgt für die Spitzenqualität der US Beef Rassen Angus (Elite aller Steakrinder) und Hereford.

Die Tiere verbringen acht Monate auf den Weiden Nebraskas und South Dakotas. Anschließend siedeln sie in sogenannte Feedlots um, wo sie mindestens 5 Monate mit Mais gefüttert werden, was dazu führt, dass sich im Muskelfleisch Fett ablagert. Die farblichen Unterschiede zwischen Fett und Muskelgewebe lassen ein ausgeprägtes Marmorierungs-Muster erkennen. Dem Mais verdankt das Fleisch auch seinen aromatischen, runden Geschmack.

Das US Beef ist natürlich nicht mit Hormonen behandelt (**NotHormoneTreatedCattle**) und stammt von den besten Rindern des „Wilden Westens“.

Die zweithöchste von acht Stufen trägt den Namen **CHOICE**. Wir servieren Ihnen Prime oder Choice (nach Verfügbarkeit).

Dry Aged Beef

„Gut Ding will Weile haben...“

Nach alter traditioneller Handwerkskunst wird das Fleisch des Weiderindes am Knochen für mindestens 28 Tage bei 95 % Luftfeuchtigkeit und 2 Grad Celsius auf den Punkt gereift. Beim dry aging wird das Muskeleiweiß durch fleischeigene Enzyme zersetzt, sodass das Fleisch am Ende noch schmackhafter und zarter wird. Dank der dicken eingetrockneten äußeren Fettschicht, die vor der Zubereitung entfernt wird, geht dem Fleisch dabei keine Feuchtigkeit verloren.

Reifeverfahren: Es gibt zwei Arten der Fleischreifung: Das klassische Reifungsverfahren im Vakuum (wet aging) und die Trockenreifung (dry aging). Trocken gereiftes Fleisch hat einen intensiveren vollmundigen Fleischgeschmack. In Deutschland wurde bis vor 30 Jahren in heimischen Metzgereien trocken gereift – diese Methode verlangt viel Erfahrung. Und genau deshalb ist gut gereiftes Fleisch heute so selten!


Seele und Geist dieses Restaurants sind, Sie mit höchstmöglicher Qualität
zum bestmöglichen Preis zu verwöhnen. Alle Mitarbeiter sind bemüht, Ihnen eine angenehme
Atmosphäre zu schaffen. Sollten Sie dennoch Anlass zu einer Beanstandung haben - bitte
sprechen Sie mit uns!

Ihr Pfefferkorn-Team

Vorspeisen

Tomatensuppe 4,⁹⁰
mit Gin und Sahnehaube

Maiscrèmesuppe 6,⁹⁰
mit Garnelenfleisch und Chili


 **Bruschetta 5,⁹⁰**
mit gegrillten Tomaten und Zucchini, auf Rucola, mit Oliven und frischem
Parmesan, Olivenöl, Crema-Balsamico und Kräutern


Carpaccio vom argentinischen Rind 10,⁹⁰
mit Olivenöl, Crema-Balsamico, Rucola, frischem Parmesan, Pinienkernen
und Baguette Brot

Vorspeisenplatte für „Zwei“
2 Garnelen, Carpaccio, und Bruschetta, Chili-Knoblauch-Aioli
und Baguette Brot
ab 2 Personen pro Person 10,⁹⁰

Salate

Gemischter Salat 3,⁹⁰
mit hausgemachtem Joghurt-Dressing (als Beilage)

 **Großer gemischter Salat 5,⁹⁰**
mit hausgemachtem Joghurt-Dressing (als Beilage)

 **Salat „Mediterran“ 10,⁹⁰**
buntgemischter Salat mit Schafskäse, Oliven,
Zwiebeln und hausgemachtem Joghurt-Dressing

Leicht & Fit 12,⁵⁰
buntgemischter Salat mit Streifen von Poulardenbrust
und hausgemachtem Joghurt-Dressing

Salat „Filet“ 13,⁹⁰
buntgemischter Salat mit Streifen vom Rinderfilet
und hausgemachtem Joghurt-Dressing

Für unsere kleinen Gäste bieten wir:

Fast jedes Gericht als halbe Portion zum halben Preis!
Gerne erfüllen wir auch, soweit möglich, weitere Wünsche Ihrer Kinder

USDA certified Steaks aus Nebraska

U.S Round (Choice)

Hüftsteak – das Magere

Regular Cut	250g	23,00
-------------	------	-------

U.S Hanging Tender (Choice)

Butchers Filet - der Geheimtipp

Regular Cut	350g	34,50
-------------	------	-------

Wir grillen es englisch medium

U.S New York Strip Loin (Prime)

Rumpsteak – das Steak mit dem Fettrand

Regular Cut	350g	38,00
-------------	------	-------

John Wayne Cut	500g	48,00
----------------	------	-------

U.S Tenderloin (Choice)

Rinderfilet - das Beste

Lady`s Cut	250g	41,00
------------	------	-------

President Cut	350g	51,00
---------------	------	-------

Dry Aged Beef aus Irland

Dry Aged Roastbeef

Rumpsteak – das Steak mit dem Fettrand

Regular Cut	350g	36,90
-------------	------	-------

Gentlemen Cut	500g	45,90
---------------	------	-------

**Alle Steaks servieren wir mit hausgemachter
Kräuterbutter und separaten Steaksaucen**

**Alle Gewichtsangaben sind ca.-Angaben
und beziehen sich auf das Rohgewicht**

Premium Black Angus Steaks aus Argentinien

Roastbeef

Rumpsteak – das Steak mit dem Fettrand

Regular Cut	250g	24,50
-------------	------	-------

Gaucha Cut	350g	31,50
------------	------	-------

Filetsteak

Rinderfilet – das Beste

Small Cut	160g	21,90
-----------	------	-------

Regular Cut	250g	31,50
-------------	------	-------

Gaucha Cut	350g	39,90
------------	------	-------

Grain fed Black Angus Prime Beef aus Australien

Rib-Eye

mit dem saftigen Fetttage

Regular Cut	350g	34,00
-------------	------	-------

Gaucha Cut	500g	44,00
------------	------	-------

Beilagen

Bunter Salat	3,90
--------------	------

Pommes frites	3,00
---------------	------

Rosmarinkartoffeln	3,50
--------------------	------

Kartoffelecken	3,00
----------------	------

Ofenkartoffel	3,90
---------------	------

Mediterranes	
--------------	--

Pfannengemüse	4,00
---------------	------

Blattspinat	3,50
-------------	------

Schmorzwiebeln	3,00
----------------	------

Kräuterbutter	2,00
---------------	------

Sauce Béarnaise	3,00
-----------------	------

Braune Pfeffersauce	3,00
---------------------	------

Gorgonzolasauce	3,90
-----------------	------

Wählen Sie Ihr Steak, wie Sie es am liebsten mögen. Sollten Sie keinen Wunsch äußern, wird Ihr Steak medium gegrillt.

Englisch

außen leicht gebräunt
Farbe im Kern: dunkelrot

Medium rare, englisch medium

stärker gebräunt als bleu
Farbe im Kern: dunkelrot

Medium


schöne knusprige Kruste
Farbe im Kern: rosa

Medium well, medium durch
schöne knusprige Kruste
Farbe im Kern: leichtes rosa

Well done, durch
stark gebräunte Kruste
Farbe im Kern: zwischen grau
und braun, kein Saft

US Burger ca. 280g

aus bestem US Beef. Wir grillen Ihren Burger im Kern „medium“.
Selbstverständlich können Sie Ihren Burger auch „durch“ oder „englisch“ gebraten bestellen.

Pepper Burger (ohne Brötchen) auf feuriger Pfeffersauce, Sauce Béarnaise, Pommes frites	13, ⁵⁰
Classic Burger auf Salat im Brioche Brötchen, Schmorzwiebeln, Tomate, Mayonnaise, hausgemachte BBQ Sauce und Chili-Ketchup, Pommes frites	14, ⁵⁰
Cheese Burger auf Salat im Brioche Brötchen, Rucola, frische Zwiebeln, Chili-Knoblauch- Aioli, Tomate, Chili-Ketchup, Manchego-Käse und Pommes frites	15, ⁵⁰
Chili Cheese Burger (scharf) wie Cheese Burger, mit Chili	16, ⁹⁰
 Veggieburger Spinat-Käse-Patty im Brioche Brötchen, Salat, Rucola, frische Zwiebeln, Chili-Knoblauch-Aioli, Tomate, Chili-Ketchup, Manchego-Käse und Pommes frites	10, ⁹⁰
„Double“ mit einem zweitem 280g Patty	zzgl. 9, ⁹⁰

Variationen von argentinischen Black-Angus-Steaks (ca. 160g)

Filetstreifen „Parisienne“ Streifen vom Angus Filet auf Madeirajus und mediterranem Pfannengemüse mit Rosmarinkartoffeln	18, ⁹⁰
3 Filetmedaillons (ca. 180g) auf Madeirajus mit Blattspinat, Rosmarinkartoffeln und blanchierten Kirschtomaten	19, ⁹⁰
Texanisches Steak „High Chaparral“ gegrilltes Rumpsteak mit einer feurigen Pfeffersauce, Sc. Béarnaise, Schmortomate, Mais und Kartoffelecken	22, ⁹⁰
Rumpsteak „Gorgonzola“ mit Gorgonzolasauce, dazu mediterranes Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln	22, ⁹⁰
Pariser Pfeffersteak Filetsteak auf feuriger Pfeffersauce mit Sauce Béarnaise, Pommes frites, buntem Salat	25, ⁹⁰
Steakteller (ca. 400g) Filetsteak, Rumpsteak, Rib-Eye und Hüfte, dazu eine Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark	31, ⁹⁰

Wünschen Sie ein größeres Steak?

pro 100 g Rumpsteak zzgl. 7,⁵⁰ pro 100 g Filetsteak zzgl. 9,⁹⁰

Alle Gewichtsangaben in dieser Karte sind ca.-Angaben und beziehen sich auf das
Rohgewicht.

Sind Sie Allergiker? Sprechen Sie uns an. Gerne reichen wir Ihnen unsere Allergenspeisekarte.






Fisch

Helgoländer Kutterscholle (mit Speck) dazu eine Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark und ein bunter Salat	15, ⁹⁰
Lachsfilet in Salbei-Limettenbutter gebraten mit Blattspinat, Rosmarinkartoffeln und blanchierten Kirschtomaten	18, ⁹⁰
Seawatergambas 6 Stück (beste Qualität, ohne Schale) in Kräuterbutter und Knoblauch gebraten mit Chili-Knoblauch-Aioli und Baguette Brot	19, ⁹⁰





Schnitzel & Poularde

Ratsherren Schnitzel mit Spiegelei, Sauce Béarnaise, mediterranem Pfannengemüse und Kartoffelecken	13, ⁵⁰
Paprikaschnitzel mit Paprikasauce, Sauce Béarnaise, Pommes frites und buntem Salat	12, ⁹⁰
Poulardenbrust mit Kräuterbutter, dazu eine Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark und ein bunter Salat	14, ⁵⁰
Poulardenbrust auf Madeirajus mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	14, ⁵⁰

Vegetarisch, Vegan

 Shakshuka orientalischer Tomaten-Paprikatopf mit Knoblauch, Spiegelei, Schafskäse, Rosmarinkartoffeln und Olivenbrot	12, ⁴⁰
 Buntes Pfannengemüse Paprika, Kirschtomaten, Zucchini, Champignons, mit Manchego-Käse bestreut, auf Tomatensauce mit Rosmarinkartoffeln	12, ⁴⁰
 Veggieburger Spinat-Käse-Patty im Brötchen, Salat, Rucola, frische Zwiebeln, Chili-Knoblauch-Aioli, Tomate, Chili-Ketchup, Manchego-Käse, Pommes frites	10, ⁹⁰
 Buntes Pfannengemüse Paprika, Kirschtomaten, Zucchini, Champignons auf Tomatensauce, mit Rosmarinkartoffeln	10, ⁹⁰
 Shakshuka orientalischer Tomaten-Paprikatopf mit Knoblauch, Oliven, Rucola, Olivenbrot und Rosmarinkartoffeln	9, ⁹⁰

Alkoholfreie Getränke 0,2 l

 1,2	2,20
 1,2	2,20
 4	
 1,2	
Bio Orangenlimonade von Proviant 0,33l	3,50
Apollinaris Selection 0,25 l	2,20
Apollinaris Selection 0,75 l	5,20
Vio stilles Wasser 0,25l	2,20
Vio stilles Wasser 0,75l	5,20

Schorlen & Säfte

Apfelsaft naturtrüb	2,40
Bio Apfelschorle von Proviant 0,33l	3,50
Bio Rhabarberschorle von Proviant 0,33l	3,50
Orangensaft 0,2l	2,70
Maracujasaft 0,2l	2,90
Maracujaschorle 0,2l	2,50
Maracujaschorle 0,4l	4,20
Tonic 4, Lemon 3, Ginger Ale 0,2l	2,50

1 Farbstoff 2 koffeinhaltig 3 chininhaltig
4 konserviert mit Benzoesäure

Warme Getränke

Azul Kaffee	2,40
KEO Tee – siehe Teekarte	
Espresso	2,10
Cappuccino	2,80
Heiße Schokolade	3,00
Milchkaffee	2,80
Doppelter Espresso	3,10
Latte Macchiato	3,00

Biere 2

Brinkhoff's No1 0,3 l	2,90
Hövels 0,3 l	2,90
Jever Pils 0,3 l	2,90
Brinkhoff's No.1 alkoholfrei Fl. 0,33 l	2,90
Malzbier Flasche 0,33 l	2,50
Alsterwasser mit Sprite 0,3 l	2,90
Allgäuer Büble Weizen vom Fass 0,5 l	4,00
Allgäuer Büble Weizen alkoholfrei Fl. 0,5 l	4,00

Apéritifs

Cinzano bianco	2,90
Sherry Dry Sack	2,90
Sherry, trocken	2,90
Campari bitter 1, Soda	4,00
Campari bitter 1, Orange	4,50

1 Farbstoff / 2 Biere enthalten Gerste / 4 konserviert mit Benzoesäure

Spirituosen 2 cl

Sambuca	2,50
Remy Martin	3,00
Ramazotti	2,50
Dimple	4,00

Jack Daniels	3,50
Grappa di Chardonnay	3,00
Grappa in Marsala-Fässern gereift Dellavalle	7,50
Grappa in Whisky-Fässern gereift Dellavalle	7,50
«Fürst Bismarck» Weizenbrand	2,00
Eversbusch	2,50
Vodka, russisch	2,50
Vodka-Lemon	4,80
Bacardi	2,00
Whisky Cola	4,80
Bacardi-Cola	4,30
Gordons Gin	2,50
Gin-Tonic	4,80
Malteser	2,50
Asbach Uralt	2,00
Linie-Aquavit	2,50
Aalborg Jubiläums-Akvavit	2,50
Fernet-Branca	2,00
Underberg	2,00
Jägermeister	2,50
Baileys	2,50
Williams Christbirne	3,00
Waldhimbeergeist von Ziegler	7,50
Zwetschgenbrand von Ziegler	7,50

Alfred
SCHLÄDERER
SCHWARZWÄLDER HAUSBRENNEREI

Sekt und Champagner

Geldermann Rosé 0,75 l	35,00
Geldermann Blanche Piccolo	9,00
Geldermann Blanche 0,75 l	35,00
Taittinger Brut Reserve 0,75 l	69,00

Pfefferkorn

44137 Dortmund Hoher Wall 38

Tel. 0231/14 36 44

eMail: info@pfefferkorn-dortmund.de

45127 Essen Rathenastr. 5

Tel. 0201/23 63 12

eMail: info@pfefferkorn-essen.de

44137 Dortmund Markt 6-8

Tel. 0231 / 52 58 15

eMail: info@brinkhoffs-no1.de

www.pfefferkorn-restaurants.de

Weißwein

0,2 l

Baden	Durbacher Kochberg, Grauer Burgunder, Q.b.A. Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft	
Trocken	rassig, charaktervoll, typisch	5,90
Pfalz	Chardonnay "Vier Jahreszeiten" Q.b.A. Erz. Abf.: Vier Jahreszeiten Winzer eG.	
Trocken	frischer Geschmack, feine Frucht, sehr ausgewogen	5,90
Elsaß	Riesling, A.O.C Erz. Abf.: Cave Coopérative de Ribeauvillé	
Trocken	frisches Bouquet, zarte Säure	5,90
Elsaß	Andante, A.O.C Erz. Abf.: Cave Coopérative de Ribeauvillé	
Halbtrocken	Traube: Gewürztraminer und Muscat fruchtiges Aroma, leicht und süffig	5,90
Italien	Pinot Grigio Grave del Friuli DOC Erz. Abf.: Casa Vinicola Antonutti	
Trocken	leicht, frisch, fruchtig, erlesene Qualität	5,90

Roséwein

0,2 l

Baden	Durbacher, Spätburgunder Weißherbst, Q.b.A. Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft	
Trocken	fruchtig, vollmundig, saftig	5,40

Rotwein

Italien	Sangiovese Rubicone IGT Contessa Carola - Region Apulien	
Halbtrocken	Ein halbtrockener Sangiovese, hat dezente Tannine und weist eine angenehme Restsüße auf, Duft von Veilchen, Gewürze, Kirschen, Himbeeren und Pflaumen. Schmeckt zumeist nach schwarzer Johannisbeere. Kräftig, aber samtig, warm und harmonisch.	6,50
Baden	Pinot Noir, Spätburgunder, Q.b.A. Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft	
Trocken	Edler Duft nach reifen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren	6,50
Bordeaux	Château Haut Pognan - Bordeaux Superieur Vieilly en fûts de chêne, Château Abzug	
Trocken	Appellation Bordeaux superieur contrôlée. Fruchtiges Bouquet, runder geschmeidiger Körper	6,50
Italien	Merlot „Baronie Coraldo“ IGT-Cantine Santa Ninfa Intensiv Rubinrot, hervorragende Struktur	
Trocken	mit eleganten Tanninen und bezauberndem Abgang Reich und elegant	6,50

Sekt und Champagner

Geldermann Rose 0,75 l	35,00	Geldermann Carte Blanche Piccolo 0,2 l	9,00
		Geldermann Carte Blanche 0,75 l	35,00
		Champagner Pommery Brut Royal 0,75 l	65,00

Weißwein (Flasche)

Italien	Pinot Grigio Grave del Friuli DOC	0,75l	19,90
	Erz. Abf.: Casa Vinicola Antonutti		
Trocken	Der Pinot Grigio von Antonutti aus dem Friaul unterstreicht eindrucksvoll, warum diese Rebsorte die Genießer so begeistert. Ein üppiger Duft nach Honigmelonen, Nüssen und Birnen geht nahtlos über in einen fülligen und schmelzigen Geschmack mit feinen Frucht-, Blüten- und Mandelnoten. Italienischer Frühsommer forever.		
Italien	Lugana, Trebbiano di Lugana DOC	0,75l	27,90
	Erz. Abf.: Azienda Agricola Bulgarini		
Trocken	Der Lugana ist ein "feiner" Weißwein aus dem Bereich südlich des Gardasees. Strohhgelb in der Farbe wirkt er zart und blumig, ferner besticht er mit einem intensiven Bukett nach Gräsern und grünen Äpfeln. Der Lugana gehört sicherlich zu den besten Weißweinen der Region Gardasee-Verona (einschl. Soave).		
Deutschland	J.R. Junior	0,75l	31,90
	Erz. Abf.: Weingut Josef Rosch		
Trocken	Riesling, feine Frucht nach Apfel und Birne mit einem Anflug von Aprikosen. Animierende Cocktailfrucht sowohl nach Kern- als auch Steinobst. Zarte Fruchtsüße, sehr verspielt, schlanker Körper mit festem Rückrat, sehr präzise und eindringlich. Eine Spur Mineralität am Gaumen, die im Abgang immer mehr an Intensität gewinnt. Nicht enden wollende Frucht.		

Roséwein (Flasche)

Italien	Ciro Rosato DOC	0,75l	19,90
	Azienda Agricola Librandi		
Mild	Rebsorte: 100% Gaglioppo Leuchtend korallfarben mit zarten Violettnuancen. In der Nase frische Fruchtnoten, vor allem Erdbeere und Himbeere, aber auch blumige Anklänge von Rosen- und Akazienblüten. Am Gaumen sehr fruchtbetont, dabei angenehm frisch mit feiner Säurestruktur und feinen, samtweichen Tanninen		

Rotwein (Flasche)

Italien	Salice Salentino Riserva DOC	0,75l	24,90
	Consorzio Produttori Vini di Manduria		
Trocken	Farbe: Intensives Rubinrot Duft: Fruchttige Duftnoten nach Kirschen und Himbeeren, in harmonischer Begleitung von Holz-Nuancen, wie Vanille. Geschmack: Am Gaumen hinterlässt einen samtweichen Nachgeschmack, mit weichen und gleichzeitig anhaltenden Tanninextrakten.		
Italien	Chianti Classico DOCG „Piecorto“	0,75l	27,90
	Azienda Agricola Gastone Stefanelli		
Trocken	Rebsorte: Sangiovese Funkelndes Rubin mit Violettschimmer, einladende Nase mit Kirschnoten und Holunderbeere, im Hintergrund nach Tabak. Zeigt sich am Gaumen überaus fein und elegant, strömt ruhig dahin, feinkörniges geschliffenes Tannin, tiefgründig und sehr anhaltend		

Italien	Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC	0,75l	27,90
Trocken	Azienda Agricola Cottini-Region Veneto-Italien Rebsorten: Corvina Rondinella, Corvinone, Molinara Tiefe rubinrote Farbe mit ausgeprägten granatroten Reflexen. Im intensiven Duftbukett Anspielungen an rote Beerenkonfitüre und Weichsel mit vanilletonigem Ausklang. Geschmack: eindringlich verdichtete Körperstruktur, samtig und geschmeidig		
Italien	Montepulciano „Tatone“ DOC	0,75l	27,90
Trocken	Azienda Agricola Terra d`Aligi Rebsorte: Montepulciano rubinrot mit purpurnem Schimmer, intensiver und anhaltender Geruch, fruchtig, nach überreifen und teils getrockneten roten Beeren mit Zwetschgennoten und süßlich-würzigen Aromen. Im Mund überreife rote Frucht, perfekt eingebundene Säure und geschmeidige Tannine		
Italien	Primitivo di Manduria DOC	0,75l	27,90
Trocken	Contessa Carola Rebsorte: 100% Vermentino intensives, leuchtendes Rubinrot komplexes, breites und fruchtiges Bouquet nach Kirschkonfitüre mit Nuancen von Zwetschgen und Tabakblättern ein betörender, körperreicher, vollmundiger und edler Wein mit Aromen von Kakao, Tabak , Vanille, Waldbeeren, Pflaumen und Kirschen		
Italien	Cannonau di Sardegna Riserva „Corash“ DOC	0,75l	37,90
Trocken	Cantina Sociale della Vernaccia Rebsorte: Cannonau Dunkles Rubin. Von schwarzer Schokolade, Edelhölzern und Lakritze geprägtes Nasenbild. Weicher Auftakt, abgelöst von einer köstlichen Aromatik nach Brombeeren und Heidelbeeren, dezente Kräuternoten, in schöner Balance mit einer gut stützenden Säure, sehr kraftvoll, exzellente Tannine		
Italien	Amarone DOCG Villa La Mattarana – Veneto	0,75 l	49,00
Trocken	Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara Farbe: dunkles Purpurrot Duft: Vielfalt von Aromen wie schwarze Beeren, Kirschen, Veilchen und Dörripflaumen Geschmack: intensiver Körper und kraftvolle Struktur mit milder, reifer Säure und runden Tanninen Ausbau: 24 Monate in großen Holzfässern.		
Italien	Barolo DOCG Dacapo – Piemont	0,75 l	59,00
Trocken	Rebsorte: 100% Nebbiolo Farbe: tiefrot mit Granat-Reflexen. Duft: Trockenblumen, Leder, Waldfrüchte und Tannin-herbes Bouquet Geschmack: ein intensives, dichtes Aroma mit einem Anflug von schwarzen Kirschen. Würzige Noten im Abgang. Ausbau: 36 Monate in kleinen Holzfässern und 6 Monate Flaschenverfeinerung.		
Italien	Brunello DOCG Ugolforte – Toscana	0,75 l	79,00
Trocken	Rebsorte: Sangiovese Grosso Farbe: leuchtendes, dunkles Granatrot Duft: zeigt zunächst Noten nach Unterholz und getrockneten Pilzen, dann feine rote Beerenfrucht, im Hintergrund dann Gewürznelken. Geschmack: am Gaumen geschmeidig und voluminös. Anklang an Kirschen, etwas Zwetschken, anhaltend. Ausbau: 36 Monate im Barrique und 12 Monate auf der Flasche		