

Sehr geehrte Gäste

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 Rinderzuchtmethodik 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 5,⁹⁰
mit Garnelenfleisch und Chili


 **Bruschetta „Pfefferkorn-Style“ 6,⁵⁰**
mit gegrillten Zucchini, Tomaten, Rucola, Oliven und geriebenem
Parmesan, Olivenöl, Crème-Balsamico und Kräutern

Carpaccio vom argentinischen Rind 10,⁹⁰
mit Olivenöl, Crème-Balsamico, Rucola, gehobeltem Parmesan, Pinienkernen
und Baguette

Vorspeisenplatte für „Zwei“
2 Garnelen, Carpaccio, Bruschetta, Chili-Knoblauch-Aioli
und Baguette

ab 2 Personen pro Person 11,⁵⁰

Salate

 **Salat „Mediterran“ 11,⁵⁰**
Bunter Salat mit Schafskäse, Oliven,
Zwiebeln

Leicht & Fit 12,⁵⁰
Bunter Salat mit Poulardenbrust-Streifen

Salat „Filet“ 14,⁹⁰
Bunter Salat mit Rinderfilet-Streifen

Wahlweise mit hausgemachtem Joghurt-Dressing oder Trüffel-Vinaigrette

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 Beef aus Nebraska



U.S Round (Choice)

Hüftsteak – das Magere

Regular Cut 250g 24,00

U.S Hanging Tender (Choice)

Butchers Filet - Der Geheimtipp

Regular Cut 350g 34,90

Wir grillen es englisch medium

U.S New York Strip Loin (Prime)

Rumpsteak – Das Steak mit dem Fettrand

Regular Cut 350g 39,00

John Wayne Cut 500g 49,00

U.S Tenderloin (Choice)

Rinderfilet - das Beste

Lady`s Cut 250g 42,00

President Cut 350g 52,00

Dry Aged Beef aus Irland



Diese ausgewählten Stücke reifen am Knochen bei niedriger Luftfeuchtigkeit.

Das Ergebnis dieser Reifekunst ist ein besonders zartes Fleisch und ein unverwechselbarer Geschmack.

Dry Aged Roastbeef

Rumpsteak – Das Steak mit dem Fettrand

Regular Cut 350g 37,90

Gentlemen Cut 500g 46,90

Alle Steaks servieren wir mit hausgemachter Kräuterbutter und separaten Steaksaucen

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

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 englisch
Farbe im Kern: dunkelrot

Medium

Schöne knusprige Kruste
Farbe im Kern: rosa

Premium Black Angus aus Argentinien



Roastbeef

Rumpsteak – Das Steak mit dem Fettrand

Regular Cut 250g 24,90

Gaucha Cut 350g 31,90

Filetsteak

Rinderfilet – das Beste

Small Cut 160g 22,50

Regular Cut 250g 31,90

Gaucha Cut 350g 40,50

Black Angus Prime Beef aus Australien



Rib-Eye

mit dem saftigen Fetttage

Regular Cut 350g 35,00

Gaucha Cut 500g 45,00

Beilagen

Kleiner Beilagensalat 3,90

Großer Beilagensalat 5,90

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

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

Variationen vom Black-Angus

Filetstreifen „Parisienne“	Rinderfilet-Streifen auf Madeirajus und mediterranem Pfannengemüse mit Rosmarinkartoffeln	19, ⁹⁰
3 Filetmedaillons	auf Madeirajus mit Blattspinat, confierten Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln	20, ⁵⁰
Texanisches Steak „High Chaparral“ (ca. 160g)	gegrilltes Rumpsteak mit brauner Pfeffersauce, Sauce Béarnaise, Grilltomate, Mais und Kartoffelecken	23, ⁹⁰
Rumpsteak „Gorgonzola“ (ca. 160g)	mit Gorgonzolasauce, mediterranem Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln	23, ⁹⁰
Pariser Pfeffersteak (ca. 160g)	Filetsteak mit brauner Pfeffersauce, Sauce Béarnaise, Pommes frites, Beilagensalat	26, ⁹⁰
Steakteller (ca. 400g)	Filetsteak, Rumpsteak, Rib-Eye und Hüfte, dazu eine Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark	32, ⁹⁰

Wünschen Sie ein größeres Steak?
pro 100g Rumpsteak zzgl. 7,⁵⁰ pro 100g 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

- Gebratene Scholle mit Speck** dazu eine Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark und Beilagensalat 15,⁹⁰
- Gebratenes Lachsfilet in Salbei-Limettenbutter** mit Blattspinat, confierten Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln 18,⁹⁰
- Gegrillte Gambas** (6 Stück, ohne Schale) in Kräuterbutter und Knoblauch, mit Chili-Knoblauch-Aioli und Baguette 19,⁹⁰





Schnitzel & Poularde

- Schnitzel „Wiener Art“** vom Schwein, mit Pommes frites und Beilagensalat 12,⁹⁰
- Paprikaschnitzel** mit Paprikasauce, Sauce Béarnaise, Pommes frites und Beilagensalat 13,⁵⁰
- Ratsherren Schnitzel** mit Spiegelei, Sauce Béarnaise, mediterranem Pfannengemüse und Kartoffelecken 13,⁹⁰
- Gegrillte Poulardenbrust** mit Kräuterbutter, dazu eine Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark und Beilagensalat 15,⁵⁰
- Gegrillte Poulardenbrust** auf Madeirajus mit Blattspinat, confierten Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln 15,⁵⁰

Vegetarisch, Vegan

-  **Shakshuka** 12,⁹⁰
orientalischer Tomaten-Paprikatopf mit Knoblauch, Spiegelei, Schafskäse, Rosmarinkartoffeln und Olivenbrot
-  **Mediterrane Gemüseplatte** 12,⁹⁰
Paprika, Kirschtomaten, Zucchini, Champignons, mit Manchego-Käse bestreut, auf Tomatensauce, mit Rosmarinkartoffeln
-  **Veggieburger** 10,⁹⁰
Spinat-Käse-Patty im Brioche-Brötchen mit Salat, frischen Zwiebeln, Chili-Knoblauch-Aioli, Tomate, Chili-Ketchup, Manchego-Käse, Pommes frites
-  **Mediterrane Gemüseplatte Vegan** 11,⁵⁰
Paprika, Kirschtomaten, Zucchini, Champignons, auf Tomatensauce, mit Rosmarinkartoffeln
-  **Shakshuka Vegan** 10,⁹⁰
orientalischer Tomaten-Paprikatopf mit Knoblauch, Oliven, Rucola, Olivenbrot und Rosmarinkartoffeln

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

Eine Tasse Kaffee	2,40
Azul Tee – siehe Teekarte	
Espresso	2,10
Cappuccino mit Milch	2,80
Große Tasse 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
Jever Fun 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	3,10
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	2,00
Wodka, russisch	2,50
Wodka-Lemon	4,30
Bacardi	2,00
Bacardi-Cola	3,50
Gordons Gin	2,00
Gin-Tonic	4,30
Malteser	2,20
Asbach Uralt	2,00
Linie-Aquavit	2,50
Aalborg Jubiläums-Akvavit	2,50
Fernet-Branca	2,00
Underberg	2,00
Jägermeister	2,00
Baileys	2,20
Williams Christbirne	3,00
Waldhimbeergeist von Ziegler	7,50
Zwetschgenbrand von Ziegler	7,50

Alfred
SCHLADERER
SCHWARZWÄLDER HAUSBRENNEREI

Sekt und Champagner

Geldermann Rosé 0,75 l	35,00
Geldermann Blanche Piccolo	9,00
Geldermann Blanche 0,75 l	35,00
Pommery Brut & Royal 0,75 l	65,00

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

Roséwein

0,2 l

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

Rotwein

Italien	Sangiovese Rubicone IGT	
Halbtrocken	Contessa Carola - Region Apulien 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.	
Trocken	Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft Edler Duft nach reifen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren	6,50
Bordeaux	Château Haut Pognan - Bordeaux Superieur	
Trocken	Vieilly en fûts de chêne, Château Abzug Appellation Bordeaux superieur contrôlée. Fruchtiges Bouquet, runder geschmeidiger Körper	6,50
Italien	Merlot „Baronie Coraldo“ IGT-Cantine Santa Ninfa	
Trocken	Intensiv Rubinrot, hervorragende Struktur 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. Strohgelb 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		

Dessert

*Minicrêpe
mit Panna cotta crème und Himbeermousse gefüllt
und Crème Vanilla Eis*

6,50

*Hausgemachte „Rote Grütze“ (mit Alkohol)
von Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren
und Kirschen mit flüssiger oder geschlagener Sahne*

5,50

*Warmer Brownie
auf hausgemachter „Rote Grütze“ mit Schlagsahne*

6,50

*Warmer „Wiener Apfelstrudel“
mit Crème Vanilla Eis und Schlagsahne*

6,50

*Warmer spanischer Mandelkuchen
mit Crème Vanilla Eis und Schlagsahne*

6,50

Verschiedene Sorten Eiscrème

*1,30 pro Kugel
0,70 Portion Sahne*