

# Liebe Gäste

Unser Fleisch kaufen wir nach sehr strengen Maßstäben und der besten verfügbaren Qualität ein. Fisch, Gemüse und Salat werden täglich frisch angeliefert.  
Alle Saucen, Suppen und Dressings stellen wir selbst nach klassischer Methode her.

## Argentine Premium Black Angus Beef

Das schmackhafte Argentine Beef stammt von Rindern, die auf den unendlichen Weiden der Weiden Argentiniens in einer natürlichen Umgebung aufgewachsen sind. Auf den endlosen Weidegründen der argentinischen Pampa wachsen hervorragende Qualitätsrinder heran. Die Grundlage für unser erstklassiges Argentine Beef. Wir erhalten unser Argentine Beef per Seefracht über Hamburg ein- bis zweimal in der Woche. Argentinische Rinder liefern gleichbleibende und hochwertige Fleischeigenschaften. Es ist fest in der Konsistenz, saftig und aromatisch im Geschmack.

## US-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 Rinderzuchtmethodene bürgt für die Spitzenqualität der US-Beef Rassen Angus und Hereford.

Die Tiere verbringen acht Monate auf den Weiden Nebraskas und South Dakotas. Anschließend siedeln sie in sogenannte Feed Lots 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).

Unsere Mitarbeiter geben sich größte Mühe Ihnen einen angenehmen Aufenthalt zu gestalten.  
Sollten Sie dennoch Anlass zu einer Beanstandung haben:  
Bitte sprechen Sie uns an!

## Ihr Pfefferkorn-Team



## Vorspeisen

### Tomatensuppe

mit Gin und Sahnehaube 6,<sup>80</sup>

### Hummercremesuppe

mit gegrilltem Gamba, Sahnehaube und Chilifäden 9,<sup>90</sup>



### Bruschetta „Pfefferkorn-Style“

mit gegrillter Zucchini, Tomaten, Rucola, Oliven, Knoblauch, geriebenem Parmesan, Olivenöl, Balsamico und Kräutern 9,<sup>90</sup>

### Carpaccio vom argentinischen Rind

mit Rucola, gehobeltem Parmesan, Pinienkernen, Balsamico, Olivenöl und Baguette 16,<sup>90</sup>

### 3 gegrillte Black Tiger Garnelen (ohne Schale)

mit Chili-Knoblauch-Aioli und Baguette 18,<sup>50</sup>

### Vorspeisenplatte für „Zwei“

2 Black Tiger Garnelen, Carpaccio, Bruschetta,  
Chili-Knoblauch-Aioli und Baguette

ab 2 Personen      pro Person      18,<sup>50</sup>

## Salate



### Salat „Mediterran“

Bunter Salat mit Schafskäse, Oliven,  
Zwiebeln 18,<sup>00</sup>

### Leicht & Fit

Bunter Salat mit Poulardenbrust-Streifen (160g) 20,<sup>90</sup>

### Salat „Filet“

Bunter Salat mit Rinderfilet-Streifen (160g) 21,<sup>90</sup>

### Salat „Gamba“

bunter Salat mit 3 gegrillten Black-Tiger-Garnelen (ohne Schale)  
und Baguette 24,<sup>00</sup>

Wahlweise mit hausgemachtem Joghurt-Dressing oder  Trüffel-Vinaigrette

## Poke Bowl

mit Teriyaki Sauce, Cherrytomaten, Gurke, Sesam, Edamame und Avocado auf Basmatireis

- mit mediterranem Pfannengemüse  14,<sup>50</sup>
- mit Poulardenbrust 19,<sup>90</sup>
- mit Lachsfilet 20,<sup>90</sup>

## U.S. Prime Beef aus Nebraska



### U.S. Tenderloin

Rinderfilet - das zarteste Stück von der Rinderlende

Small Cut	250g	49,90
Regular Cut	350g	65,90

### U.S. New York Strip Loin (Prime)

Unser ganzer Stolz – mit dem typischen Fettrand, kräftig im Geschmack

Regular Cut	350g	49,90
John Wayne Cut	500g	69,90

### U.S. Hanging Tender

Butchers Filet – Der Geheimtipp

Regular Cut	350g	45,90
-------------	------	-------

Wir servieren es Medium Rare/tranchiert

### U.S. Round

Steakhüfte – das feinste Teilstück aus der Keule, sehr mager und gar nicht zu verachten

Regular Cut	250g	29,90
-------------	------	-------

## Neuseeländische Lammhüfte tranchiert



Das feinste Teilstück aus der Keule, sehr mager und gar nicht zu verachten!

200g	16, <sup>90</sup>
400g	27, <sup>90</sup>

### Darf es auch etwas Ausgefallenes sein?

Sprechen Sie uns auf unsere aktuellen „Special-Steak“-Angebote an!

## Premium Black Angus aus Argentinien



### Filetsteak

das zarteste Stück von der Rinderlende

Small Cut	160g	25,90
Regular Cut	250g	37,90
Gaucha Cut	350g	49,90
President Cut	500g	67,90

### Rib-Eye-Steak

Entrecôte – mit dem saftigen Fettauge

Regular Cut	350g	37,0
Django Cut	500g	45,90

### Roastbeef

Rumpsteak – mit dem typischen Fettrand, kräftig im Geschmack

Regular Cut	250g	26,90
Gaucha Cut	350g	35,90

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

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

### Beilagen

Kleiner Beilagensalat	6,50
Großer Beilagensalat	8,90
Pommes frites	5,50
Süßkartoffel Pommes frites	6,50
Ofenkartoffel	6,50
Rosmarinkartoffeln	6,00
Kartoffelecken	5,50
Mediterranes	
Pfannengemüse	6,50
Blattspinat in Sahne	6,00
Schmorzwiebeln	5,50
Kräuterbutter	4,50
Madeirajus	5,50
Sauce Béarnaise	5,50
Braune Pfeffersauce	5,50
Gorgonzolasauce	6,00

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

#### Medium well, medium durch

Schöne knusprige Kruste  
Farbe im Kern: leichter rosa

#### Well done, durch

Stark gebräunte Kruste  
Farbe im Kern: zwischen grau und braun, kein Saft



## U.S. Burger ca. 280g

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

<b>Pepper Burger</b> (ohne Brötchen) auf brauner Pfeffersauce, grüner Pfeffer, Sauce Béarnaise, Grilltomate und Pommes frites	21, <sup>90</sup>
<b>Classic Burger</b> im Brioche Brötchen mit Salat, Schmorzwiebeln, Tomate, Mayonnaise, hausgemachte BBQ-Sauce und Chili-Ketchup, Pommes frites	23, <sup>00</sup>
<b>Cheese Burger</b> im Brioche Brötchen mit Salat, frischen Zwiebeln, Chili-Knoblauch-Aioli, Tomate, Chili-Ketchup, Manchego-Käse und Pommes frites	24, <sup>00</sup>
<b>Chili Cheese Burger</b> (scharf) wie Cheese Burger, mit Jalapeños	25, <sup>00</sup>
<b>Veggieburger</b> Spinat-Käse-Patty im Brioche Brötchen mit Salat, Rucola, frischen Zwiebeln, Chili-Knoblauch-Aioli, Tomate, Chili-Ketchup, Manchego-Käse und Pommes frites	18, <sup>50</sup>
<b>„Double“</b> mit einem zweitem 280g Patty	zzgl. 15, <sup>50</sup>

Möchten Sie Ihren Burger mit Süßkartoffel Pommes frites? zzgl. 2,<sup>50</sup>

## Variationen von Black-Angus

<b>Filetstreifen „Parisienne“ (160g)</b> Filet-Streifen auf Madeirajus und mediterranem Pfannengemüse mit Rosmarinkartoffeln	25, <sup>90</sup>
<b>3 Filetmedaillons (180g)</b> auf Madeirajus mit Blattspinat in Sahne, Rosmarinkartoffeln und confierten Kirschtomaten	28, <sup>50</sup>
<b>Texanisches Steak „High Chaparral“ (160g)</b> gegrilltes Rumpsteak mit brauner Pfeffersauce, grüner Pfeffer, Sauce Béarnaise, Grilltomate, Mais und Kartoffelecken	29, <sup>90</sup>
<b>Rumpsteak „Gorgonzola“ (160g)</b> mit Gorgonzolasauce, mediterranem Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln	29, <sup>90</sup>
<b>Pariser Pfeffersteak (160g)</b> Filetsteak mit brauner Pfeffersauce, grüner Pfeffer, Sauce Béarnaise, Pommes frites, Beilagensalat	33, <sup>90</sup>
<b>Steakteller (400g)</b> Filetsteak, Rumpsteak, Rib-Eye und Hüfte, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark	45, <sup>00</sup>

Wünschen Sie ein größeres Steak?

pro 100 g Rumpsteak zzgl. 9,-      pro 100 g Filetsteak zzgl. 12,-

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






## Fisch

<b>Scholle „Finkenwerder-Art“</b> mit Speck, gebackene Kartoffel mit Kräuterquark und Beilagensalat	23, <sup>90</sup>
<b>Gebratenes Lachsfilet in Salbei-Limettenbutter</b> mit Blattspinat in Sahne, confierten Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln	29, <sup>00</sup>
<b>Gegrillte Black Tiger Garnelen</b> (6 Stück, ohne Schale) in Kräuterbutter und Knoblauch mit Chili-Knoblauch-Aioli und Baguette	29, <sup>00</sup>

## Schnitzel & Poularde

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> vom Schwein, mit Pommes frites und Beilagensalat	20, <sup>00</sup>
<b>Paprikaschnitzel</b> mit Paprikasauce, Sauce Béarnaise, Pommes frites und Beilagensalat	20, <sup>90</sup>
<b>Ratsherren Schnitzel</b> mit Spiegelei, Sauce Béarnaise, mediterranem Pfannengemüse und Kartoffelecken	20, <sup>90</sup>
<b>Gegrillte Poulardenbrust</b> (180g) mit Kräuterbutter, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Beilagensalat	25, <sup>90</sup>
<b>Gegrillte Poulardenbrust</b> (180g) auf Madeirajus mit Blattspinat in Sahne, confierte Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln	25, <sup>90</sup>

## Vegetarisch, Vegan

 <b>Shakshuka</b> orientalischer Tomaten-Paprikatopf mit Knoblauch, Spiegelei, Schafskäse, Rucola, Rosmarinkartoffeln und Olivenbrot	20, <sup>50</sup>
 <b>Mediterrane Gemüseplatte</b> Paprika, Kirschtomaten, Zucchini und Champignons aus der Pfanne mit geriebenem Manchego-Käse, auf Tomatensauce mit Rosmarinkartoffeln	19, <sup>90</sup>
 <b>Veggieburger</b> Spinat-Käse-Patty im Brioche Brötchen mit Salat, frischen Zwiebeln, Chili-Knoblauch-Aioli, Tomate, Chili-Ketchup, Manchego-Käse und Pommes frites	18, <sup>50</sup>
 <b>Shakshuka Vegan</b> orientalischer Tomaten-Paprikatopf mit Knoblauch, Oliven, Rucola, Rosmarinkartoffeln und Olivenbrot	18, <sup>50</sup>
 <b>Mediterrane Gemüseplatte Vegan</b> Paprika, Kirschtomaten, Zucchini und Champignons aus der Pfanne auf Tomatensauce mit Rosmarinkartoffeln	18, <sup>00</sup>

## !! Für unsere kleinen Gäste !! (bis 12 Jahre)

Kinder Burger	13, <sup>90</sup>
Schnitzel Kind	13, <sup>90</sup>
Kinder Pommes frites	7, <sup>00</sup>



Und fast jedes andere Gericht als kleinere Portion zum kleineren Pr



## ***Dessert***

***Crème Brûlée***  
*mit Karamellkruste*  
**7,90**

***Minicrêpe***  
*mit Panna cotta crème und Himbeermousse gefüllt*  
*und Vanilleeis*  
**8,50**

***Warmer Brownie***  
*mit hausgemachter roter Beerengrütze und Sahne*  
**8,50**

***Warmer „Wiener Apfelstrudel“***  
*mit Vanilleeis und Sahne*  
**8,50**

***Warmer spanischer Mandelkuchen***  
*mit Vanilleeis und Sahne*  
**8,50**

***Verschiedene Sorten \* Mövenpick-Eiscreme***

*pro Kugel 1,80*  
*mit Sahne 1,20*

**MÖVENPICK**

*\*Vanille, Schokolade, Himbeer-Moussé, Caramel, Walnuss, Mango-Joghurt*

**Pefferkeorn**

## Bier

Brinkhoff's No.1	0,3 l	3,70
Hövels	0,3 l	3,70
Jever Pils	0,3 l	3,70
Brinkhoff's No.1 alkoholfrei Fl.	0,33 l	3,70
Malzbier Flasche	0,33 l	3,70
Alsterwasser mit Sprite	0,3 l	3,70
Allgäuer Büble Weizen vom Fass	0,5 l	5,90
Allgäuer Büble Weizen alkoholfrei Fl.0,5 l	0,5 l	5,90

## Alkoholfreie Getränke

 1,2		0,2l	3,10
 1,2		0,33l	4,20

VIO Apfel Schorle		0,3 l	4,20
VIO Limo Orange		0,3 l	4,20
VIO Rhabarber Schorle		0,3 l	4,20

Richard's SUN Eistee Pfirsich	0,33 l	4,20
Richard's SUN Eistee Zitrone	0,33 l	4,20
Apollinaris Selection	0,25 l	3,10
Apollinaris Selection	0,75 l	7,50
VIO stilles Wasser	0,25 l	3,10
VIO stilles Wasser	0,75 l	7,50
Schweppes Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,2 l	3,60
Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2 l	3,60
Schweppes Tonic <sup>3</sup>	0,2 l	3,60

## Säfte

Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	3,50
Orangensaft	0,2 l	3,50
KiBa	0,2 l	3,60
Maracujasaft	0,2 l	3,60
Maracujaschorle	0,2 l	3,50
Maracujaschorle	0,4 l	5,20

## Aperitif

Prosecco	5,70
Campari Orange <sup>1</sup>	6,70
Aperol Spritz <sup>1</sup>	7,70
Lillet Berry	7,70
Hugo	7,70

## Bitter

Westenpörter	3,00
Jägermeister	3,50
Ramazotti	3,50


## Rum & Whisky

Havana Club 7	4cl	9,50
Jack Daniel's		8,00
Ardbeg Single Malt 10y		11,00
Glenfiddich Solera 15y		11,00

## Gin

Bombay Sapphire	4cl	8,00
Hendrick's		9,50
Monkey 47		10,50

## Digestif

«Fürst Bismarck» Weizenbrand	2cl	3,00
Smirnoff Vodka		3,50
Grey Goose Vodka		4,00
Sambuca		3,50
Ouzo		3,50
Linie Aquavit		3,50
Grappa Chardonay		3,50
Grappa Marsala		9,00
Baileys <sup>2</sup>		3,50
Williams-Birne		3,50
Hennessy Cognac		4,50
Waldhimbeergeist von Ziegler		9,00
Zwetschgenbrand von Ziegler		9,00

## Longdrinks

2cl + 0,2l Softdrink

Barcadi Cola	7,00
Vodka Lemon	7,00
Whisky Cola	7,50
Gin Tonic	7,50
Havana Cola	8,00

## Heiße Getränke

Café Crème	3,30
Espresso	2,90
Doppelter Espresso	4,20
Espresso Macchiato	3,10
Cappuccino	3,70
Heiße Schokolade	4,20
Milchkaffee	4,20
Latte Macchiato	4,20
Verschiedene Sorten Keo-Tee	
finden Sie auf unserer Teekarte	3,50

1 enthält Farbstoff 2 koffeinhaltig 3 chininhaltig 4 enthält Konservierungsstoffe



## Weißwein

0,2 l

<b>Baden</b>	<b>Durbacher Kochberg, Grauer Burgunder, Q.b.A.</b>	
Trocken	Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft rassig, charaktervoll, typisch	7,50
<b>Pfalz</b>	<b>Chardonnay "Vier Jahreszeiten" Q.b.A.</b>	
Trocken	Erz. Abf.: Vier Jahreszeiten Winzer eG. frischer Geschmack, feine Frucht, sehr ausgewogen	7,50
<b>Elsaß</b>	<b>Riesling, A.O.C</b>	
Trocken	Erz. Abf.: Cave Coopérative de Ribeauvillé frisches Bouquet, zarte Säure	7,50
<b>Elsaß</b>	<b>Andante, A.O.C</b>	
Halbtrocken	Erz. Abf.: Cave Coopérative de Ribeauvillé Traube: Gewürztraminer und Muscat fruchtiges Aroma, leicht und süffig	7,50
<b>Italien</b>	<b>Pinot Grigio Grave del Friuli DOC</b>	
Trocken	Erz. Abf.: Casa Vinicola Antonutti leicht, frisch, fruchtig, erlesene Qualität	7,50

## Roséwein

0,2 l

<b>Baden</b>	<b>Durbacher, Spätburgunder Weißherbst, Q.b.A.</b>	
Trocken	Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft fruchtig, vollmundig, saftig	7,50

## Rotwein

<b>Italien</b>	<b>Sangiovese Rubicone IGT</b>	
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.	8,00
<b>Baden</b>	<b>Pinot Noir, Spätburgunder, Q.b.A.</b>	
Trocken	Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft Edler Duft nach reifen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren	8,50
<b>Bordeaux</b>	<b>Château Haut Pognan - Bordeaux Superieur</b>	
Trocken	Vieilly en fûts de chêne, Château Abzug Appellation Bordeaux superieur contrôlée. Fruchtiges Bouquet, runder geschmeidiger Körper	8,00
<b>Italien</b>	<b>Merlot „Baronie Coraldo“ IGT-Cantine Santa Ninfa</b>	
Trocken	Intensiv Rubinrot, hervorragende Struktur mit eleganten Tanninen und bezauberndem Abgang Reich und elegant	8,00

## Sekt und Champagner

<b>Geldermann Rosé Piccolo 0,2 l</b>	<b>11,00</b>
<b>Geldermann Rosé 0,75 l</b>	<b>45,00</b>
<b>Geldermann Carte Blanche Piccolo 0,2 l</b>	<b>11,00</b>
<b>Geldermann Carte Blanche 0,75 l</b>	<b>45,00</b>
<b>Taittinger Brut Reserve 0,75 l</b>	<b>86,00</b>

## Weißwein (Flasche)

<b>Italien</b>	<b>Pinot Grigio Grave del Friuli DOC</b>	<b>0,75l</b>	<b>26,00</b>
	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.		
<b>Italien</b>	<b>Lugana, Trebbiano di Lugana DOC</b>	<b>0,75l</b>	<b>35,00</b>
	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).		
<b>Deutschland</b>	<b>J.R. Junior</b>	<b>0,75 l</b>	<b>40,00</b>
	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)

<b>Italien</b>	<b>Ciro Rosato DOC</b>	<b>0,75l</b>	<b>26,00</b>
	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)

<b>Italien</b>	<b>Adora, Salice Salentino Riserva DOC</b>	<b>0,75l</b>	<b>31,00</b>
	Geschmack: Kirscharomen, würzige Noten von Balsamico, Zimt und Vanille, schwarzer Pfeffer, Nelken und leichte Tabak- und Rauchnoten. Im Mund ist der Geschmack frisch, trocken und ausgewogen. Farbe: Intensives Rubinrot		
Trocken			
<b>Italien</b>	<b>Chianti Classico DOCG „Piecorto“</b>	<b>0,75l</b>	<b>35,00</b>
	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		

<b>Italien</b>	<b>Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC</b>	<b>0,75l</b>	<b>35,00</b>
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		
<b>Italien</b>	<b>Montepulciano „Tatone“ DOC</b>	<b>0,75l</b>	<b>35,00</b>
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		
<b>Italien</b>	<b>Primitivo di Manduria DOC</b>	<b>0,75l</b>	<b>35,00</b>
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		
<b>Italien</b>	<b>Cannonau di Sardegna Riserva „Corash“ DOC</b>	<b>0,75l</b>	<b>46,00</b>
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		
<b>Italien</b>	<b>Amarone DOCG Villa La Mattarana – Veneto</b>	<b>0,75 l</b>	<b>62,00</b>
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.		
<b>Italien</b>	<b>Barolo DOCG Dacapo – Piemont</b>	<b>0,75 l</b>	<b>80,00</b>
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.		
<b>Italien</b>	<b>Brunello DOCG Ugolforte – Toscana</b>	<b>0,75 l</b>	<b>96,00</b>
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		