



ESSEN UND TRINKEN SEIT 1986

Speisen und Getränke

Wir möchten Sie bitten unsere Servicekräfte umgehend über Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten zu Informieren.
Wir händigen Ihnen gerne eine Informationsmappe mit allen Kennzeichnungen laut Lebensmittelinformationsverordnung aus.

Vorspeisen

Fleischkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Kalbsfleischklößchen	7,80
Lauwarmer Linsensalat mit Glückstätter Goldrauchmatjes	10,80
Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig überbacken, dazu Salat mit Kräutervinaigrette	9,80
Carpaccio vom Südtiroler Schinkenspeck mit Kernöl, Kürbiskernen, Parmesan und Salat	11,80
Tomatensalat angemacht mit Schalotten, dunklem Essig, Olivenöl und Kräutern	6,80
Verschiedene Blattsalate mit bunten Kernen, geriebenem Schweizer Gruyère Käse und Kräutervinaigrette	6,80
Griebenschmalz	4,80
Schwarze Oliven in Kräuter-Olivenöl eingelegt	6,20

**zu allen Vorspeisen reichen
wir eine Brotauswahl**

Fast alles Käse?

Rheingauer Spundekäse
Frischkäse pikant angemacht mit
Quark, Cayennepfeffer und
Schalotten, dazu Kräcker 5,40

Kleine Käseauswahl
Emmentaler, Appenzeller, Gruyère
und Tessiner Feigensenf 8,80

Große Käsevariation
verschiedene Käsesorten, Feigensenf,
Weintrauben-Chutney und Butter 17,80

Brotzeit
Emmentaler-Käsewürfel, Mettwurst,
Tiroler Schinkenspeck, Gewürzgurke
und Schmalz 16,80

Deftige Raclettekäse Stulle
Graubrot mit Raclettekäse überbacken,
Cornichons & Perlzwiebeln 7,80
mit Tiroler Schinkenspeck +4,80

**zu allen Käsespezialitäten
reichen wir eine
Brotauswahl**

Flammkuchen Elsässer Art

Flammkuchen ist eine Spezialität aus dem Elsass. Grundlage ist ein sehr dünn ausgerollter Teigboden. Unsere Flammkuchen werden alle zuerst mit einer gewürzten Sauerrahmcreme bestrichen dann folgt der weitere Belag. Der belegte Fladen wird bei starker Hitze im Ofen gebacken und auf einem Holzbrett serviert.

„Klassisch“ mit Speck und Zwiebeln 9,80

zusätzlich mit Emmentaler 10,80

Kirschtomaten, Blattspinat,
geröstete Sonnenblumenkerne
und Gruyère Käse 12,80

Gorgonzola, Emmentaler und
Gruyère Käse 12,80

Kürbiskerne, pikantem
Weintrauben-Chutney und
einem Hauch Gorgonzola 11,80

Raclettekäse,
Speck und Cornichons 11,80

Ziegenweichkäse, Honig und
Walnusskerne 11,80

Camembert und Preiselbeeren 11,80

Süßer Sauerrahm, Apfelspalten,
Zimt & Zucker und Calvados 11,80

Hauptgerichte

Hausgemachtes Sauerfleisch
kalt in Gelle mit Bratkartoffeln,
Remoulade und Salatbeilage 18,80

Ziegenkäse mit Rosmarin und
Honig überbacken, dazu Salat mit
Kräutervinaigrette und Brot 16,80

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
dazu Kartoffelsalat mit Gurken
und Kräutern angemacht 23,80

Fleischfondue nach Art des Hauses
mit verschiedenen Fleischsorten,
Gemüse, Dips, Brot und Salat
bitte zwei Tage vorher bestellen
ab 6 Personen, pro Personen 27,80

Bitte beachten Sie auch unsere Spezialitäten auf der Tagedafel!

Jeden Dienstag Rindertatar ca. 200g
nach unserem Hausrezept
angemacht, dazu Brot 19,80

Jeden Mittwoch Spareribs knusprig
aus dem Ofen mit Pommes,
Coleslaw und Barbecuesauce 18,80

Unser Käsefondue

nach unserem Hausrezept mit verschiedenen Käsesorten, Wein und Kirschwasser zubereitet
dazu Brotwürfel und Blattsalat
ab 2 Personen

240g Käse pro Person je 22,80

Mehr Käse? Je 120g +9,80

Dazu empfehlen wir

Cornichons und Perlzwiebeln 3,80

Kleine Pellkartoffeln 2,30

Luftgetrockneter Schinkenspeck 6,80

Zum Panieren des durchgezogenen Brotes

Röstzwiebeln 1,80

Gehackte Walnusskerne 3,10

Knusprige Speckwürfel 3,30

Weinempfehlungen zum Käsefondue

2021 Grauer Burgunder trocken

Achkarrer Schlossberg; Achkarren eG; Baden

Im Duft: Saftige Ananas, Orange und Aprikose und steinige Note.

Am Gaumen: Eine vulkanisch-mineralische Tiefe sorgt für die nötige Struktur, damit sich die Frucht, und der ganze Schmelz ungehemmt ausbreiten können.

0,2l 7,80 0,5l 19,00 Flasche 0,75l 28,50

2021 Rotgipfler trocken

Johanneshof Reinisch (Bio); Thermenregion; Österreich

Rotgipfler ist eine Weißweinrebsorte aus Österreichs Thermenregion.

Der Genuss beginnt mit einem Duft nach Birne, Melone und Mirabelle.

Am Gaumen dann Aromen exotischer Früchte geradezu

und eine angenehme, pfeffrige Note.

Flasche 0,75l 34,80

Süße Sachen

Sorbet von der Blutorange aufgefüllt mit Cremant	6,80
Kleiner Flammkuchen belegt mit süßem Sauerrahm, Calvados, Zimt & Zucker und Apfelspalten	5,80
Crème Brûlée Vanillecrème unter der Zuckerkruste	4,80
Dreierlei Schokoladeneis mit Eier-Kirschlikör von Franz Wild	7,80
Diverse Eissorten handgemacht aus der kleinen Eisfabrik je Kugel	2,80
Kleines Uhlenhorster Gedeck, ein Stückchen Munsterkäse mit karamellisierten Kürbiskernen dazu ein Glas Gewürztraminer 0,1l	7,80

Edelsüße Weine

Charmante Begleiter zum Käse oder Dessert

2021 Gewürztraminer „Aus einem Guss“

Weingut Kesselring (Bio), Pfalz 0,2l 7,50 0,1l 4,30
Ein Duft wie ein Rosenblütenmeer, unterlegt mit einem Tupfer Muskat und dem Geschmack nach herrlich reifer, gold-gelber Birne und einem Hauch Honig. Am Gaumen eine großzügige Fülle sowie eine sinnliche Cremigkeit.

2018 Cuvée Auslese Neusiedler See

Angerhof Tschida; Burgenland; Österreich 0,2l 8,80 0,1l 5,10
Akazienhonig und Rose - diese Nase kann einen um den Verstand bringen. Am Gaumen die volle Süße, aber so elegant, dass niemals ein Gefühl von Übersättigung aufkommt.

Portwein von J.H. Andresen

Mit gerade einmal 14 Jahren verließ Jann Hinrich Andresen 1840 seine Heimatinsel Föhr und suchte sein Glück in Porto. Bereits 1845 gründet er das nach ihm benannte Handelshaus und widmete sich fortan der Erzeugung und dem Handel mit Portwein.

Vinho do Porto, kurz Port, ist ein Süßwein. Er stammt aus dem Weltkulturerbe-Gebiet Alto Douro. Seinen Namen verdankt er der Hafenstadt Porto, von wo aus er seine Reise in die Welt antritt.

Die Entstehung: Handverlesene Trauben werden wie üblich gepresst, der Most wird zur Gärung angesetzt – die dann jedoch von den Vinologen durch das Aufspritzen mit über 75prozentigem Weindestillat gestoppt wird. So kommt es zu einem Alkoholgehalt zwischen 19 und 22 Volumen. Der Grundwein verbleibt ein halbes Jahr im Alto Douro und wird anschließend ca. 100 Kilometer flußabwärts in die speziellen Kellereien am Ufer gegenüber von Porto gebracht. Dort wird er je nach Qualität und Anlagen nach individuellen Verfahren ausgebaut. Es ergeben sich unterschiedliche Stile, Reifegrade sowie Qualitätsstufen.

Dry White

5cl 5,20

Die seltene Variante des weißen Port: Ein wirklich feiner, trockener Aperitif. Auch wenn man bei einem Restzuckergehalt von 41,5 % eigentlich nicht von einem trockenem Wein sprechen kann, verhilft die präsenste Säure zu einem wirklich trockenen Geschmackserlebnis.

Fine White

5cl 5,20

Faszinierende Bernsteinfarbe, Aromen von Rosinen, gerösteten Mandeln, Tee und kandierten Früchten, am Gaumen eine feine Süße und Honignoten im Abgang.

Fine Ruby

5cl 4,40

Drei Jahre im großen Fass gelagert. Durch die kurze Lagerung bewahrt sich die Ruby typische rubinrote Farbe und die Aromen von frischen Himbeeren. Jung, knackig und fruchtig.

2011 „LBV“ Late Bottled Vintage

5cl 9,90

Er begeistert mit einem voluminösen Duft nach Rosinen und Pflaume. Am Gaumen ist er saftig und bringt die Aromen von reifen Maraschino-Kirschen voll zur Geltung. Langer Abgang und glanzvolle Farbe.

Tawny „Century“ 10 Years

5cl 9,80

Die rotgoldene Farbe macht einen irgendwie an. Dann folgen die nussigen und karamelligen Aromen in der Nase. Am Gaumen dominieren getrocknete Früchte, Pflaume, Röstaromen und erneut Karamell. Ein feiner Tawny Port, durchschnittlich zehn Jahre fassgelagert.

Sekt und Champagner

Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs Brut

Paul Delan; Burgund; Frankreich 0,1l 6,40 0,75l 36,80

Hergestellt aus 100% Pinot Noir weiß gekeltert. Klassisch in der Flasche vergoren und handgerüttelt! Er stellt mit seiner sinnlichen Frucht, Schmelz und Eleganz das Gros aller Schaumweine in den Schatten.

Deutz Champagner

Hochklasse Champagner aus dem kleinen Örtchen Ay. Das Champagnerhaus Deutz verarbeitet 80% Trauben aus Grand- und Premier-Cru-lagen, das schmecken Sie bei jedem Schluck. Absoluter Top-Stoff!

Deutz Brut Classic

0,375 54,00 0,75l 99,00

Zarte Pfirsichnoten, ein Hauch Zitrusfrucht und die Aromen von frischem Brioche begeistern die Nase. Am Gaumen offenbart sich absolut beeindruckende Frische und eine filigrane Aromenvielfalt, die eine Entdeckertour mit geschlossenen Augen fordert.

Deutz Brut Rosé „Millesime“

0,75l 130,00

Wenn schon der Duft verrückt macht: Brot, Walnüsse und ein Hauch Erdbeere. Wenn es am Gaumen prickelt: cremig, intensiv, mit einem eleganten Finale XXL. Dann kann es sich nur um den Rosé-Jahrgangschampagner von Deutz handeln.

Aperitif

Kir	0,1l	4,90
Cassis mit Weißwein		
Kir Royal	0,1l	6,90
Cassis mit Cremant		
Sherry dry oder medium	5cl	5,50
Martini:		
dry, bianco oder rosso	5cl	5,50
Pernod	4cl	5,80
Campari mit Orangensaft		8,20
Campari mit Soda		7,40

Unsere Empfehlung:

Dry White Port		
mit Tonic, Zitrone und Minze		
auf Eis serviert		8,50

Weißweine & Roséweine

Glas 0,2l Karaffe 0,5l Flasche 0,75

2020 Grauer Burgunder trocken

Achkarrer Schlossberg; Achkarren eG; Baden

Im Duft: Saftige Ananas, Orange und Aprikose und steinige Note.

Am Gaumen: Eine vulkanisch-mineralische Tiefe sorgt für die nötige Struktur, damit sich die Frucht, und der ganze Schmelz ungehemmt ausbreiten können.

7,80 19,00 28,50

2021 Riesling Kabinett feinherb „Blauschiefer“

Weingut Lorenz; Mosel

Pfirsich und Schiefer in der Nase. Am Gaumen eine großartige Harmonie zwischen zarter, erfrischender Säure und einer animierenden Fruchtsüße. Das ist feinherb in Perfektion.

7,60 18,50 27,70

2021 Grüner Veltliner trocken

Ried Reipersberg; Weingut Maurer; Niederösterreich

Noten von Birne und Lychee, im Mund rosa Grapefruit, Rucola und weißer Pfeffer.

Das Ganze überhaupt nicht spröde, sondern wunderbar geschmeidig und würzig.<

6,80 16,60 33,00 (1,0l Flasche)

2021 Muscadet Sèvre et Main

Vieilles Vignes La Fontaine sur lie trocken

Ein Duft von Holunderblüte, Apfel, Limone und viel Seeluft.

Am Gaumen Finesse, Mineralik, Zitrusfrucht und ein Hauch von Prickeln.

7,60 18,50 27,70

2021 Weißburgunder Pinot Bianco trocken

Kurtatsch; Südtirol Alto Adige

Der Duft erinnert an eine Bergwiese mit weißen Blüten und knackigem Streuobst.

Der Geschmack wird getragen von intensiver Frucht und einer mineralischen Komponente.

8,50 20,70 31,00

2021 Sauvignon Blanc trocken „Cool Hills“

Allée Bleue; Franschoek; Südafrika

Kapstachelbeere, Maracuja, Zitrusfrüchte: Exotischer Früchte im Duft.

Am Gaumen einen herrlichen Trinkfluss und einen animierenden Ausklang.

7,60 18,50 27,70

2021 Shiraz Rosé trocken „Starlette“

Allée Bleue; Franschoek; Südafrika

Feinen Aromen nach Roten Johannisbeeren, hellen Kirschen, Himbeeren und Pfirsich.

Die Frische hat eine unheimliche Anziehungskraft im Hintergrund Schmelz & mineralische Würze.

7,60 18,50 27,70

Weißweine je Flasche 0,75l

2018 Riesling trocken „Alte Reben“

VDP-Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel 42,80
Tiefer Duft nach Weinbergpfirsich, Jostabeere, Rhabarber. Am Gaumen inessen- und substanzreich, mit akzentuierter Frucht, prägnanter Schiefermineralik.

2014 Riesling trocken „P.C.“

Ruppertsberger Hoheburg; Dr. Bürklin-Wolf VDP (Bio); Pfalz 55,80
Dieser Wein wartet mit einer geradezu beglückenden Vitalität und Spannung auf. Er ist saftig, voll unbändiger Lebensfreude, spring lebendig und animierend mit herrlichen Note in der Nase. Birne, Quitte, Kräuter, Anis, ein Hauch Honig.

2020 Weisser Burgunder Kabinett trocken

Endinger Engelsberg; Weingut Knab; Baden 33,80
Dieser Tropfen duftet nach Birnen, Blüten und einem Hauch Mandel. Am Gaumen erleben Sie Eleganz mit straffer Haltung und lässigem Fruchtspiel.

2020 Silvaner trocken Retzstadter Langenberg

Rudolf May (Bio); Franken 37,80
Der Duft von Birne sowie Spuren von Honig und Walnuss ist beglückend. Im Mund eine runde Frucht, die mit mineralischer Länge und Pfirsichspiel elegant ausklingt.

2019 Cuvée trocken „Dialog“

Johanneshof Reinisch (Bio); Thermenregion; Österreich 34,80
Limettenschale auf der einen Seite, Honig auf der anderen. Hier die Spritzigkeit, dort die Gediegenheit. Sauvignon Blanc im Stahltank, Chardonnay im großen Holzfass.

2020 Grüner Veltliner trocken „Reserve“

Forstreiter; Kremstal 36,80
Im Glas Ananas- und Birnenaromen mit der Veltliner typischen Pfeffernote. Am Gaumen saftige Dynamik und enormer Schmelz.

2020 Sancerre A.C.

Domaine Franck Millet; Frankreich 39,80
Feiner Duft, in dem sich mineralische Noten, Apfel und reife Birne finden. Der Gaumen ist geprägt von Eleganz, die nur ein Sauvignon Blanc aus dem Sancerre bieten kann.

2019 Chablis „Vieilles Vignes“

Jean Durup; Domaine de la Pauliere; Frankreich 47,50
Das kalkhaltige Terroir lässt sich nicht verbergen. Fein unterlegt mit Aprikosenschale. Am Gaumen schlank, mit einer fast salzigen Mineralität.

2017 Chardonnay „Clonal Selection“

Richard Kershaw; Elgin; Südafrika 79,80
Feinste Blütenaromen, frisches Brot, und eine magische, fast steinige Tiefe im Glas. Am Gaumen dann ein klarer, brillanter Antritt, kandierte Früchte, ein Hauch Vanille, große Komplexität und Konzentration und eine unfassbare Spannung im Ausklang.

Rotweine

Glas 0,2l Karaffe 0,5l Flasche 0,75

2018 Pfälzer Rotweincuvée trocken

Weingut Neiss; Pfalz

Aus den Rebsorten Cabernet Mitos, Portugieser und Regent kreierte Axel Neiss einen weichen fruchtigen Wein mit Duft nach Erdbeere und Kirsche.

Vom Charakter her ein richtiger Pfälzer, freundlich und einladend!

6,70 16,30 32,60 (1,0l Flasche)

2021 Zweigelt „Sandstein“ trocken

Weingut Pfaffel; Weinviertel

Satte Kirschfrucht, begleitet von etwas Zwetschge. Am Gaumen ein kompakter Körper mit elegantem Ausdruck - ein wirklich stolzer Vertreter seiner Rebsorte!

8,10 19,70 29,50

2019 Fitou AOP „Réserve de Fonsalis“ trocken

Vignerons de Cascastel, Languedoc; Frankreich

Aus den Höhenlagen des Haut-Fitou von uralten Rebstöcken.

Er hat einen tiefgründigen Duft nach Waldbeeren, Leder und einem Hauch Kardamom.

Im Geschmack kraftvoll, beerenfruchtig.

8,00 19,50 29,30

2018 „Fincas de la Villa“ Crianza trocken

Bodega Muriel; Rioja; Spanien

Duft nach Zwetschgen, Espresso-Bohne und einer Spur Vanille. Im Mund ein warm würziges Gefühl und eine perfekte Balance. Aus Álava, dem baskischen Teil der Rioja.

7,50 18,30 27,50

2018 Merlot Cabernet Sauvignon „Casa Simelia“ trocken

Simelia Wines; Wellington; Südafrika

Winzer Simon Obholzer, ein echter Hamburger Junge, schwebt in Genusssphären.

Nase von dunklen Beeren, Edelschokolade, ein Hauch Wacholder und Pfeffer.

Am Gaumen eine wunderschöne Frucht mit langem Ausklang

7,60 18,50 27,70

2020 Pinotage „Signature“ trocken

Spier; Stellenbosch; Westerncape; Südafrika

Typisch Südafrika, eine Kreuzung aus Pinot Noir und Hermitage bzw.

Cinsault. Herzhaft, kraftvoll und zupackend, jedoch ausgewogen und weich.

7,50 18,30 27,50

**Wein ist zum Glück endlich,
daher können Jahrgänge abweichen!**

Rotweine je Flasche 0,75l

Deutschland und Österreich

2018 Spätburgunder „Lösterrassen“ trocken

Endinger Engelsberg; Weingut Knab; Baden

36,80

Behutsam im großen Holzfass gereift. Geschliffen, elegant mit Duftnoten nach Walnuss und Vanille, am Gaumen Rebsortentypische Anklänge von Himbeere und auch Brombeere.

2017 Spätburgunder „Reitsteig“ trocken

VDP Erste Lage; Fürstlich Castell'sches Domänenamt; Franken

42,50

In der Nase verführt ein Duft von Kirschen und Pfeffer. Der Ausbau in Holzfässern verleiht ihm zusätzlich rauchige Noten. Am Gaumen schmeicheln die weichen Tannine.

2018 Black Blend „unfiltered“ trocken

Peth-Wetz; Rheinhessen

36,80

20 Monate Ausbau in gebrauchten Barriques. Feine Aromen von Brombeere, Preiselbeere und Maraschino-Kirsche mit einem Hauch vom Holz.

2020 Malbec „unfiltered“ trocken

Weingut Peth-Wetz; Rheinhessen

63,00

Malbec aus Deutschland? Ja das geht und zwar ziemlich gut! Tief dunkel im Glas. In der Nase präsentieren sich Brombeer- und Pflaumenaromen und etwas Waldboden.

2014 Saint Laurent „Barrel Select“ trocken

Weingut Gabel; Pfalz

36,80

Ein Wein mit Saft, Kraft und Eleganz. Seine Duftnoten nach Weichselkirsche Kräutern und Gewürzen sind verführerisch. Am Gaumen ein spannendes Zusammenspiel von fruchtigen und würzigen leicht kräutrigen Noten.

2015 Frühburgunder „Vogelsang“ trocken

Weingut Neiss; Kindenheim; Pfalz

55,00

Samtig und gehaltvoll kommt er daher, ein aufregender Wein. Aromen von Zedernholz und Hagebutte. Leichte Nuancen von Lakritz und rauchigen Noten.

2014 Blaufränkisch „Roter Schotter“ trocken

Weingut Strehn; Burgenland; Österreich

45,80

Gelesen von 25 Jahre alten Rebstöcken und ein Jahr in neuen Eichenfässern gereift, hält er die Balance zwischen immenser Dichte und subtiler Holzintegration. Große, faszinierende Tiefe, aber dabei dennoch grazil und schwebend.

Rotweine je Flasche 0,75l

Frankreich, Italien, Spanien und Südafrika

- 2019 Côtes du Rhône Villages „Sablet“** 42,50
Bertrand Stehelin; Gigondas; Frankreich
Diese unglaublich schöne Nase erinnert an einen frühherbstlichen Wald mit Kräuter-Wacholderduft, garniert mit Pflaume und Leder. Am Gaumen ein sinnlich-kraftvolles Erlebnis mit einem großen Abgang.
- 2014 Château Dutruch Grand Poujeaux** 63,00
Moulis-en-Médoc; Bordeaux; Frankreich
Der Duft nach roten Früchten, Leder, roter Paprika und edlem Holz ist hochattraktiv. Am Gaumen präsentiert sich dieser gereifte Jahrgang auf den Punkt.
- 2015/16 Chianti Classico Riserva** 44,80
Azienda Agricola I Sodi; Toskana; Italien
Schokoraspel und Pfeifentabak in der Nase. Im Geschmack erleben Sie die klassische, intensive Kraft eines Chianti, die Tannine sind weich und angenehm.
- 2018 Prado Rey Crianza „Finca Valdelayegua“** 39,80
Real Sitio de Ventosilla; Ribera del Duero; Spanien
Im Duft erspüren Sie Aromen von Pflaume und Karamell sowie eine Spur Vanille. Am Gaumen weich und würzig. Er gleitet mit viel Frucht sanft die Kehle hinunter.
- 2012 Reserva Heras Cordón** 85,00
Heras Cordón; Rioja; Spanien
Er duftet einnehmend nach Pflaumen, Kirschen, Leder, Unterholz, Kokos und Lorbeer. Die Tannine haben den perfekten seidigen Schliff, die edlen Barriquenoten stützen mit schokoladigem Touch, die Frucht hat eine unendliche Tiefe.
- 2015 Alentejano Reserva „São Miguel dos Descobridores“** 42,80
Casa Agrícola Alexandre Relvas; Alentejo; Portugal
Tief dunkel, dicht und charaktervoll, mit Schmelz, geschliffenen Tanninen und einem faszinierenden Aromenreichtum.
- 2018 Ansel van de Caab** 46,80
Muratie; Stellenbosch; Südafrika
24% Cabernet Franc sorgt für die animierende Hintergrundwürze dieses Tropfens, der auch 41% Cabernet Sauvignon und 35% Merlot enthält. Die Duftnoten nach Schokolade, Cassis und Zigarrenkiste, ziehen magisch ins Glas.
- 2018 Shiraz „Doorkeeper“** 38,80
Hartenberg Farm; Stellenbosch; Südafrika
An Nase und Gaumen opulente Aromen von Schwarzkirsche, Maulbeere und dunkler Schokolade. Dazu ein eleganter Hauch orientalischer Gewürze.

Der Hammer Stoff

Diese Seite widmen wir einem ganz besonderen Wein .
Nur solange der Vorrat reicht und immer nur dann wenn wir einen Wein finden,
der diesem Namen gerecht wird.



Der Wein

Wir haben so einige Weine probiert und lange nach einem neuen Hammerstoff gesucht. Es wurde viel darüber nachgedacht, ob Deutscher Rotwein ein Hammerstoff sein kann. Er kann es, definitiv! Er ist einer klassischen Bordeauxcuvée nachempfunden:

Aus den Rebsorten

37% Merlot, 34% Cabernet Franc, 23% Cabernet Sauvignon, 3% Malbec, 3% Petit Verdot.

Die Rebsorten werden getrennt ausgebaut: 6 Wochen offene Maischegärung mit täglichem Unterstossen des Tresterkuchens zur Farb- und Gerbstoffextraktion. Anschließend erfolgt ein 20-monatiger Ausbau in neuen französischen Barriques. Alle 6 Monate wird ein Abstich zur Selbstklärung durchgeführt und im Anschluss wird unfiltriert abgefüllt.

Seine feine Würze stammt vom Cabernet Franc, die Cassisnote vom Sauvignon, seine feine samtige Art vom Merlot, daneben Aromen von Zeder, Tabak und Kaffee vom Ausbau im Barrique. Die komplexe Würze trifft mit voller Kraft den Gaumen und fasziniert mit jedem Tropfen.

Der Winzer

Mit strikter Ertragsbegrenzung und selektiver Handlese gelingt es Christian Peth alljährlich, das Beste aus seinen Reben herauszuholen. So formte er aus dem Fassweinbetrieb seiner Eltern eines der renommiertesten deutschen Weingüter. Dafür zieht er alle Register seines Könnens: Anregungen und Ideen aus seinen Lehr- und Wanderjahren bei Top-Betrieben in den USA, Chile und Australien kombiniert der weltläufige Winzer mit der Akribie und dem Ehrgeiz aus seiner Lehrzeit bei den deutschen Spitzengütern Knipser und Keller, um seinen ganz eigenen, unverwechselbaren Weinstil zu verwirklichen.

2018 Assemblage Réserve

Peth-Wetz; Rheinhessen

Flasche 0,75l 115,00

Seltene Tropfen & letzte Flaschen

je Flasche 0,75l

Château Brane Cantenac Deuxième cru classé; Cantenac-Margaux	1998 2005 oder 2004	160,00 220,00
Château Palmer Troisième cru classé; Cantenac-Margaux	1988 2005	400,00 990,00
Château Cantenac Brown Troisième cru classé; Cantenac-Margaux	2000	170,00
Château Troplong Mondot St. Emilion Premier Grand cru classé (B)	2007	130,00
Château Mouton Rothschild Premier cru classé; Pauillac	1999 2000	1150,00 2900,00
Château Pichon-Longueville-Baron Deuxième cru classé; Pauillac	1989 1999 oder 1996	450,00 270,00
Les Forts de Latour; Pauillac 2. Wein von Château Latour	1998	290,00
Château Batailley; Pauillac Cinquième Grand cru Classé	2005	160,00
Château Léoville Poyferré Deuxième cru classé; Saint Julian	1996	290,00
Château Ducru-Beaucaillou Deuxième cru classé; Saint Julien	1994	210,00
Château Beychevelle Quatrième cru classé; Saint Julian	2009	270,00
Clos du Marquis 2. Wein Léoville Las Cases; Saint Julien	2000	160,00
Chateau Haut-Brion Premier cru classé; Pessac Léognan	2004	690,00
La Mission Haut-Brion; Pessac Léognan	1996	540,00
Château Haut-Bailly; Pessac Léognan	2010	290,00

Château Cos d'Estournel ; St. Estèphe	2009	850,00
Château Calon Ségur	1999	230,00
Troisième cru classé; St. Estèphe	2003	200,00
La Dame de Montrose	2000	110,00
2. Wein Château Montrose; St. Estèphe		
Giuseppe Quintarelli	1975	1700,00
Recioto della Valpolicella Amarone Classico		
Sassicaia	2003	450,00
Tenuta San Guido; Bolgheri; Toskana; Italien		
„Unico“ Vega-Sicilia	1996	890,00
Gran Reserva; Ribera del Duero; Spanien		

Halbe Flaschen je Flasche 0,375l

Château Mouton Rothschild	1991	290,00
Premier cru classé; Pauillac		
Château Lagrange	2003	130,00
Troisième cru classé; Saint Julien		

Wenn es ein bisschen größer sein darf

Château Palmer			
Troisième cru classé; Cantenac-Margaux	1998	1,5l	1200,00
Château Dutruch Grand Poujeaux	2004	3,0l	300,00
Moulis-en-Médoc			
Prado Rey Crianza „Finca ValdelaYegua“			
Ribera del Duero; Spanien	1995	1,5l	110,00
Barouche			
Die Sieger Cuvées der			
Blaauwklippen Blendig Competition BBC			
Blaauwklippen Estate; Stellenbosch			
BBC 32			
motto: „Bordeaux style“	2014	1,5l	110,00
BBC 33			
motto: „Easy drinking“	2016	1,5l	110,00

Biere

Barre Premium Pils

vom Fass 0,3l 3,90

Ein Pils mit eigenem Charakter, spritzig, elegant und schlank.
Leuchtend hell mit einer kräftigen, fein-herben Hopfennote.
Von der ostwestfälischen Privatbrauerei Ernst Barre gegründet 1842.

Alsterwasser 0,3l 3,90

Weihenstephaner:

Hefeweissbier 0,5l 5,80

Hefeweissbier alkoholfrei 0,5l 5,80

Jever Pils alkoholfrei 0,33l 4,50

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Viva con Agua

Laut - mit Kohlensäure - gekühlt serviert, oder
Leise - ohne Kohlensäure - vortemperiert serviert.
Sie unterstützen durch den Genuss jeder einzelnen Flasche
Trinkwasserprojekte in der Dritten Welt!

0,33l 3,80 0,75l 7,40

Weißer Traubensaft alkoholfrei aus der Scheurebe

Weingut Hauck; Rheinhessen

pur 0,2l 4,80 0,5l 8,80

Schorle 0,2l 3,80 0,5l 6,80

Apfelschorle 0,2l 3,20

0,4l 4,70

Apfelsaft 0,2l 3,40

Orangensaft 0,2l 3,80

fritz-kola, mischmasch,

fritz-kola ohne Zucker oder

fritz-limo orange 0,33l je 4,40

Heiße Getränke

Latte Macchiato	4,50
Cappuccino	3,40
Milchkaffee	3,60
Espresso	2,70
Doppelter Espresso	3,90
Espresso Macchiato	2,90
Tasse Kaffee	3,10
Becher Tee verschiedene Sorten	3,60

**Alle Kaffeespezialitäten brühen wir
Ihnen auch gerne koffeinfrei**

Spirituosen

Jägermeister	2cl	3,20
Ramazotti	2cl	3,20
Underberg	2cl	3,70
Sambuca Molinari	2cl	3,20
Linie Aquavit	2cl	3,60
Helbing Kümmel	2cl	3,00
Johnnie Walker	4cl	5,90
Jack Daniels	4cl	5,90

**Und verschiedene Obst- und Tresterbrände
von unserer Digestifkarte**

Es gibt immer einen Grund zum Feiern!

Wir haben die Möglichkeit bis zu 40 Personen zu bewirten,
auch außerhalb unser Öffnungszeiten.
Möchten Sie ein individuelles Menü oder lieber ein Buffet?
Wir richten uns nach Ihren Wünschen.

Wein Verkauf auch außer Haus

Unsere Weine können Sie auch zu Hause genießen.
Fragen Sie bitte nach unseren Mitnahmepreisen.
Gern helfen wir Ihnen weiter.

Sie möchten eine besondere Flasche Wein aus Ihrem Keller
bei uns genießen? Sprechen Sie uns gern an.
Ansonsten gilt, dass der Verzehr von mitgebrachten
Speisen und Getränken nicht gestattet ist.

Bitte beachten Sie, dass wir es uns vorbehalten bei
Umbestellung, Beilagenwechsel oder Zusatzbestellung
diese zu berechnen.

Die Empfehlungen von der Kreidetafel
und alle Informationen aus der Weinstube unter:
www.uhlenhorster-weinstube.de
folgt uns bei Facebook & Instagram!

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Sonnabend ab 17:00
Küchenschluss gegen 23:00
Sonntag und Montag Ruhetag

Uhlenhorster Weinstube

Papenhuder Straße 29

22087 Hamburg

040/220 02 50

Inhaber Lars Schippmann

Änderungen der Karte Vorbehalten