



## DRINKS

Espresso Martini Tia Maria Vodka Espresso After Dinner Moscow

Mule Ginger Prosecco Portwein Tonic Orangejuice

Orange Gingerbeer intensiv Orange Pink Paloma Tequila Limejuice

irresistible Drinks Aperol Wow Longdrink

Aromen Prosecco Soda Wasser Limette Fresh Mint Cocktail Gin

Elderflower Soda Lime Fresh Mint Hugo Sundowner alkoholfree

Sanbitter Orange Lemon Rosemary

### **Blaue Lagune**

6,90 €

Blue Curacao, peach liqueur, weizenbier, ice, mint, peach wedge

### **Grüner Mythos**

6,50 €

Vodka, citrus juice, soda, woodruff syrup, mint, ice, lime

### **Lillet Dream**

6,90 €

Lillet, orange juice, lime juice, tonic water, mint, berries, ice

### **Discover the Mule family**

6,90 €

The Moscow Mule as a classic with vodka or new inspirations with Kentucky Bourbon, German herbage liqueur, Cuban Rum or London Gin.

As a non-alcoholic Mule we recommend: Alcohol-free London Mule!

All "Mules" with ginger beer, lime, mint and cucumber.

### **East 8 Hold up**

6,90 €

Vodka, aperol, ananas juice, lime juice, sugar syrup, passion fruit syrup

### **Devil in a Blue Dress**

6,50 €

Gin, triple sec, citrus juice, Blue Curacao

### **Bellini**

6,90 €

Bellini, sparkling wine, mint, peach wedge. Aromatic fruity!

### **Sundowner**

5,80 €

Sanbitter, orange, lemon, rosemary. Alkohol-free!

Our bartender will be happy  
to inspire you with more cocktails.



## UNSERE NEUEN

**For Soup Lovers<sup>V</sup>** 6,90 €  
asparagus soup with spring onion and asparagus

**Asparagus in Honey Mustard Marinade** 16,90 €  
with shrimp and fresh salad

**Fresh Asparagus** 19,90 €  
hollandaise sauce or melted butter, small potatoes

### In addition

escalope of pork loin 5,90 €

medaillon of pork tenderloin 7,90 €

raw and boiled Emsland ham 4,90 €

small medaillon of argentinian beef tenderloin (app. 150 g) 17,90 €

**Char Fillet** 22,90 €  
crispy fried on skin, with asparagus pasta in cream

**Asparagus Pizza** 17,90 €  
fresh asparagus on pizza fresh from oven, gorgonzola, parma ham, arugula and cherry tomatoes

**Asparagus-Burger** 18,90 €  
beef patty in brioche bun with green asparagus, parma ham, mushrooms, tomatoe, arugula, herb sauce and full-bodied cheese. Simply wow!

The best is yet to come ...

**New York Cheese Cake** 7,50 €  
with rhubarb-ragout and soft ice dwarf

V = vegetarian



## HOMEMADE PIZZA

Homemade in stone oven,  
nice crispy, with lots of love!

<b>Margherita<sup>V</sup></b>	9,90 €
Tomato sauce, mozzarella, fresh basil	
<b>Prosciutto Crudo</b>	14,50 €
Mozzarella, parma ham, cherry tomatoes, arugula, Grana Padano DOP	
<b>Salami</b>	13,90 €
Tomato sauce, bufala mozzarella, salami spianata romana, arugula	
<b>Contadina<sup>V</sup></b>	13,90 €
Tomato sauce, mozzarella, roasted vegetables, garlic	
<b>Salmon</b>	15,50 €
Fresh salmon, spinach, mozzarella, Crème Fraiche, capers	
<b>Prosciutto E Funghi</b>	13,90 €
Tomato sauce, mozzarella, Italian ham, fresh champignon mushrooms, tomatoes	

Served daily from 5pm.



## SMALL APPETIZER

<b>Bruschetta</b> <sup>V</sup>	7,50 €
Toasted white bread with a fine mix of tomatoes and herbs, shallot, fresh garlic and parmesan.	
<b>Hot from the Sheep</b> <sup>V</sup>	9,90 €
Baked goat cheese in garlic oil with pickled olives, mild banana peppers and cherry tomatoes. Served with ciabatta.	
<b>Homemade Pizza Bread Slices</b> <sup>V</sup>	5,90 €
Served with aioli and pickled olives.	
<b>Pan-fried Shrimp</b>	15,90 €
With garlic, banana peppers, cherry tomatoes, fresh lime. Served with crispy baguette.	
<b>Small Salad</b>	4,90 €
Small mixed salad with ciabatta.	
<b>Emsland Potato Soup</b>	6,80 €
Hearty stew with sausage.	
<b>Tomato Cream Soup</b> <sup>V</sup>	5,90 €
With basil and cream topping.	
<b>Beef Broth in Mason Jar</b>	6,90 €
Powerful broth with diced meat and vegetables.	
<b>North German Bouillabaisse</b>	9,50 €
Vegetables, lots of fish, mussels, fresh garden herbs, aioli and ciabatta.	



## GREEN STUFF

Our fresh and crispy salads are seasonal. In order to avoid long transportation, not every salad is always available. We'd like to always offer you a fine selection of vegetables, topped with croutons and sprouts, when supply lasts.

## SALAD DRESSING

Italian, Sylter, Parmesan dressing, Yoghurt herb dressing, Balsamic and Olive oil

**COMES WITH FRESHLY TOASTED CIABATTA!**

<b>Smoked Beef Salat</b>	15,90 €
Flavorful salad with premium beef strips, smoked on beech wood, topped with fruity BBQ sauce.	
<b>Club Salad</b>	14,90 €
Mixed salad with grilled chicken and crispy bacon strips.	
<b>Sheep in the Salad<sup>V</sup></b>	14,50 €
Mixed salad with baked goat cheese, pickled olives and mild banana peppers – we can also make it spicy as you wish.	
<b>Gamberetto</b>	16,90 €
Mixed salad with pan-fried shrimps.	
<b>Fish of the Day Meets Salmon on the Greens</b>	17,90 €
Fresh salad with pan-fried fish filet.	
<b>Large Mixed Salad<sup>V</sup></b>	9,90 €
All sorts of crispy greens.	



## FROM THE SEA

### Fish and Chips

14,80 €

Baked cod in beer dough. Served with fresh cucumber salad, French fries and remoulade.

### Wild and Beautiful

23,90 €

Pan-fried salmon fillet with lemon herb butter, rice and fresh crunchy veggies.

### Dorade

19,50 €

Pan-fried sea bream fillet, noodles with green pesto and cherry tomatoes.

### Hamburger Pannfisch

19,90 €

Fish in mustard sauce, crispy pan-fried potatoes and salad.

## PREMIUM MEAT

Beef - englisch, medium oder well-done

### Rumpsteak 200 g

28,90 €

Gently grilled, with herb butter, mediterranean vegetables, small baked potatoes and sour cream dip.

### Rib-Eye-Steak 250 g

29,90 €

With spicy pepper sauce, crispy pan-fried potatoes and mixed salad.

### Pork – more than delicious

17,90 €

Pork medaillons - 200 g, pink roasted, Pepper-mustard-sauce, creamy potatoes and mixed salad.

### Hüftsteak vom Rind – 250 g

19,90 €

Fried onion, salad and sweet potato fries.



**The Classics** 16,90 €

Schnitzel viennese style, fried in butter, with cream mushrooms, egg sunny side up and pan-fried potatoes.

**Schnitzel vom Schwein** 14,50 €

Schnitzel viennese style, served with cucumber salad and fries.

**Best of Chicken** 16,90 €

Grilled chicken breast with tomato sauce, served with mediterranean vegetables and rice.

**Onion Schnitzel** 15,80 €

Schnitzel with onions, finely stewed, crispy roasted potatoes and salad.

**BURGER UND BURGERINNEN**

All burgers come with French fries.

**Bacon Barbecue Royal** 16,90 €

200 g beef patty, with fresh salad, cucumber, tomato, burger sauce, crispy bacon and cheese.

**Fried Fish Burger** 13,50 €

Crispy cod in beer dough, served with selected greens, tomato, cucumber and remoulade sauce.

**Veggie Burger with Whole Wheat Buns<sup>V</sup>** 13,90 €

Baked goat cheese, red onion, mediterranean vegetables, herb cream and arugula.

**Chicken Filet Burger** 15,90 €

Grilled chicken breast, mixed salad, tomatoes, pineapple, red onion and green pesto.



## PASTA

Spaghetti or Penne? Just as you like it!  
We serve our pasta with fresh parmesan.

<b>Pasta Pesto with Shrimps</b> With Chef's Pesto, pan-fried shrimps, cherry tomatoes and fresh arugula.	17,50 €
<b>Pasta Arugula<sup>V</sup></b> With grilled vegetables, pickled olives, mozzarella, arugula and parmesan.	15,50 €
<b>Chicken Pasta</b> With grilled chicken breast, sundried tomatoes and goat cheese. Very flavorful!	16,90 €
<b>Mediterranean Lasagna<sup>V</sup></b> Pasta, zucchini, bell peppers, onion, eggplant. Baked with cheese and tomato sauce. Insanely good!	14,50 €
<b>Ricotta Spinach Tortelloni</b> In creamy Carbonara with parmesan and crispy bacon strips. Simply soul food!	15,80 €

Everyone gets soft with pasta,  
because noodles just make people happy!





## SNACKS

### Small baked potatoes

with herbage sour cream	6,90 €
with herbage sour cream and shrimps in pesto	12,90 €
with herbage sour cream, grilled chicken breast, dried tomatoes	9,80 €
with herbage sour cream and smoked beef	11,90 €

„The only thing I like better than talking about food  
is eating!”

## DELICIOUS SIDES

Pommes Frites	3,40 €
Sweet potatoe fries	4,50 €
Crispy pan-fried potatoes	4,00 €
Baked potatoes with herbage sour cream	4,00 €
Sauce	2,00 €
Cucumber salad	2,50 €
Rice	2,80 €
Potatoes in cream	3,50 €
Vegetables	3,90 €
Vegetables mediterranean	3,50 €
Herbage dip or Aioli	1,50 €
Mayo	0,70 €
Ketchup	0,70 €
Ciabatta – 4 slices	2,00 €

We ask for your understanding, order changes of sides are surcharged with 1,00 €.



# KIDS-ISLAND

For children up to 12 years old

<b>Nothing</b> Chicken nuggets with fries	7,50 €
<b>I don't know</b> Schnitzel with fries and cucumber salad	7,50 €
<b>Whatever</b> Fried fish with crispy pan-fried potatoes	6,50 €
<b>I'm not hungry</b> Cheeseburger with fries	9,00 €
<b>I don't like it</b> Penne noodles with chicken and tomato sauce	6,50 €
<b>Robber Plate</b> Steal from mom and dad's plates ...	0,00 €
<b>Soft ice cream dwarf – the little seducer</b> With strawberry, toffee-caramel or mango topping	1,80 €

Eins, Zwei, Drei, Vier, Fünf, Sechs, Sieben –

Guten Appetit ihr Lieben!



## SWEET PLEASURE

<b>Chocolate waterfall</b>	7,90 €
Small cake with liquid pit, vanilla soft ice cream and fruits. Takes about 15 minutes to prepare.	
<b>Sweet Happiness</b>	4,90 €
Vanilla soft ice cream with mango sauce, chocolate crunch and chocolate lentils.	
<b>Strawberry Love</b>	5,50 €
Vanilla soft ice cream with butter waffles, strawberry sauce and roasted almonds.	
<b>Fluffy Duck</b>	5,20 €
Vanilla soft ice cream with egg nogg liqueur, crumble and brittle.	
<b>Chocolate Happiness</b>	5,90 €
Vanilla soft ice cream with chocolate sauce, caramelized walnuts and cranberrys.	
<b>Sweet Cherry</b>	6,20 €
Vanilla soft ice cream with almond meringue, amarena cherries and caramel sauce.	
<b>Premium Milkshake – addictive!</b>	4,70 €
The ultimate shakes! Strawberry, Vanilla, Apple Pie or Latte Macchiato.	
<b>Iced Coffee</b>	4,50 €
Iced coffee with soft vanilla ice cream and praline topping.	
<b>Iced chocolate – the classic</b>	4,50 €
Iced chocolate drink, with soft vanilla ice cream and toffee caramel topping.	



## LIQUID PLEASURE

### Aperitif

Prosecco Spumante	0,1l   0,75l	4,20 €   23,90 €
Sekt Hausmarke	0,1l   0,75l	3,80 €   20,90 €
Aperol Spritz - Aperol, Prosecco, Soda	0,25l	6,50 €
Hugo - Prosecco, Holunder, Minze, Soda	0,25l	6,50 €
Hugo free - alkoholfreier Sekt, Holunder, Minze, Soda	0,25l	6,50 €

### Softdrinks

Emssprudel	0,3l	2,60 €
Brohler Naturell	0,25l	2,50 €
Brohler Gourmet Mineralwasser Classic, Medium, Naturell	0,75l	6,80 €
Coca Cola	0,3l   0,4l	3,20 €   4,20 €
Coca Cola Zero	0,3l   0,4l	3,20 €   4,20 €
Fanta	0,3l   0,4l	3,20 €   4,20 €
Sprite	0,3l   0,4l	3,20 €   4,20 €
Effect Energy	0,25l	3,80 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	2,90 €
Schweppes Tonic Water	0,2l	2,90 €
Schweppes Ginger Ale	0,2l	2,90 €
Veltins Fassbrause Holunder	0,33l	3,10 €

### Fruit Juice from Niehoff Vaihinger

Apfelsaft klar	0,2l	2,90 €
Ananassaft	0,2l	2,90 €
Maracuja-Nektar	0,2l	2,90 €
Traubensaft	0,2l	2,90 €
Rose-Grapefruit	0,2l	2,90 €
Johannisbeer-Nektar schwarz	0,2l	2,90 €
Orangensaft	0,2l	2,90 €
Bananen-Nektar	0,2l	2,90 €
Cranberry-Nektar	0,2l	2,90 €
Rhabarber-Nektar	0,2l	2,90 €
Kirschsaff	0,2l	2,90 €
Alle Säfte auch als Schorle	0,3l   0,4l	3,50 €   4,50 €



## LIQUID PLEASURE

### Durstlöscher

Minze-Holunderblüte	0,4l	5,00 €
Holunderbeere-Brombeere	0,4l	5,00 €
Cranberry-Orange	0,4l	5,00 €
Ingwer-Zitronengrass	0,4l	5,00 €

### Elephant Bay Ice Tea

Granatapfel	0,33l	3,70 €
Pfirsich	0,33l	3,70 €
Himbeere	0,33l	3,70 €
Blaubeere	0,33l	3,70 €
Wassermelone	0,33l	3,70 €
Ananas	0,33l	3,70 €
Lemon	0,33l	3,70 €

### Draft Beer

Veltins Pilsener	0,3l   0,4l	3,30 €   3,90 €
Grevensteiner Original – naturtrübes Landbier	0,3l   0,5l	3,30 €   4,90 €
Borchert Braunbier aus dem Emsland	0,3l	3,30 €
Jever Pils	0,4l	4,10 €

Please have also a look at our Craftbeer menu!

### Bottles

Veltins Pilsener alkoholfrei, Radler alkoholfrei	0,33l	3,10 €
Frankenheim Altbier	0,33l	3,10 €
IPA Maisel & Friends	0,33l	3,30 €
PALE ALE Maisel & Friends	0,33l	3,30 €
Guinness Hop House Lager	0,33l	3,30 €
Veltins Malz	0,33l	3,10 €

### Wheat Beer

Erdinger Weizen hell	0,5l	4,70 €
Erdinger Weizen dunkel	0,5l	4,70 €
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5l	4,70 €
Erdinger Weizen mit Säften	0,5l	4,90 €



## Bitter Liqueurs

Martini Extra Dry	0,04l	4,20 €
Martini Bianco	0,04l	4,20 €
Campari	0,04l	3,90 €
Averna	0,02l	2,80 €
Ramazotti	0,02l	2,80 €
Fernet Branca	0,02l	2,80 €
Kümmerling	0,02l	2,90 €
HKT	0,02l	2,50 €
Jägermeister	0,02l	2,50 €

## Liqueurs

Sambuca Molinari	0,02l	2,90 €
Baileys	0,02l	2,90 €
Likör 43	0,02l	2,90 €
Safari	0,02l	2,90 €
Southern Comfort	0,02l	2,90 €
Sasse Nuss	0,02l	3,90 €

## Digestif

Heydt Manufaktur Fassgelagerte Obstbrände!

Heydt Alte Kirsche	0,02l	3,90 €
Heydt Alte Zwetschge	0,02l	3,90 €
Heydt Alte Williams Birne	0,02l	3,90 €
Heydt Alte Marille	0,02l	3,90 €
Scheibel Obstler	0,02l	3,70 €
Grappa Tradizione Nonini	0,02l	4,50 €
Heydt 1860 Lagerkorn	0,02l	4,00 €
Heydt Edition III Limitiert	0,02l	4,50 €
Malteser Aquavit	0,02l	2,50 €
Jubiläums Aquavit	0,02l	2,70 €
Linie Aquavit	0,02l	2,90 €
Ouzo 12	0,02l	2,50 €
Osborne 103	0,04l	3,90 €

## Small and nice

Rosche Korn	0,02l	2,20 €
Rosche Wachholder	0,02l	2,20 €
Berentzen Apfelkorn	0,02l	2,00 €
Heydt Blaubeer-Kirsch	0,02l	2,30 €
Sasse Sechser	0,02l	2,90 €
White Frisian Milchlikör mit Karamell	0,02l	2,50 €



## Small and Nice

Tequila Silver	0,02l	2,50 €
Tequila Gold	0,02l	2,50 €
Asbach Uralt	0,02l	2,50 €
Hennessy V.S.	0,02l	4,50 €
Remy Martin V.S.O.P	0,02l	4,50 €
Absolut Vodka	0,04l	3,90 €
Bacardi Superior	0,04l	3,90 €
Captain Morgan	0,04l	3,90 €
Havanna	0,04l	3,90 €

## Whisky

Jim Beam	0,04l	3,90 €
Jack Daniels	0,04l	4,50 €
Johnnie Walker Red Label	0,04l	3,90 €

## Single Malts

Lagavulin 16 Jahre	0,02l	7,90 €
Oban 14 Jahre	0,02l	6,00 €
Talisker 10 Jahre	0,02l	4,50 €
Balvenie Double Wood 17 Jahre	0,02l	14,90 €

## Gin

LinGin – unser Gin aus Lingen	0,04l	4,10 €
Tanqueray	0,04l	4,10 €
Tanqueray Rangpur	0,04l	4,90 €
Tanqueray alcohol-free 0,0%	0,04l	3,90 €
Sipsmith	0,04l	5,50 €
Monkey 47	0,04l	7,00 €
Hendricks	0,04l	5,50 €
Larios Premium	0,04l	4,10 €
Roku	0,04l	5,50 €
Gin Sul	0,04l	8,90 €

## Spirits as Longdrink

mit Softdrinks		+2,20 €
mit Saft		+2,90 €
mit Effect Energy	Fl. 0,20l	+3,70 €
mit Schweppes	Fl. 0,25l	+2,90 €
mit Fever Tree Tonic	Fl. 0,25l	+3,30 €



## LIQUID PLEASURE

### Coffee and More

Pot filter coffee	3,40 €
Cafe Crema	2,80 €
Espresso	2,30 €
Espresso Macchiato	2,60 €
Espresso Doppio	3,50 €
Cappuccino	3,20 €
Latte Macchiato	3,70 €
White coffee - Milchkaffee	3,70 €
Hot Chocolate	3,50 €

### Keo's Teachamp

Frisian - Drei Friesen	3,50 €
Earl Grey	3,50 €
Green Tea	3,50 €
Chamomile - Kamille	3,50 €
Peppermint	3,50 €
Fruit of the forest	3,50 €
Rooibos vanilla	3,50 €
Herbals	3,50 €
Strawberry Lemongrass	3,50 €

### Sweets

seasonal cakes (offers change)	3,80 €
with cream topping	+0,80 €





## WINE

### WHITE WINE

**Giro Blanc – Our recommendation** 0,20l 5,50 €

Cuvée trocken. Deutschland, Rheinhessen. Weingut Kühling. Helles Grüngelb im Glas, schöne Aromen von Pfirsich, Aprikose und Zitrusfrüchten, leicht spritzig am Gaumen, frisch und unkompliziert, mit milder Säure. Ein Wein für jede Gelegenheit. 0,75l 18,90 €

**Ems-Island Grey Burgundy** 0,20l 5,90 €

Trocken. Deutschland, Pfalz. Fruchtig-frischer Grauburgunder mit leichter angenehmer Säure. Aromen von Birnen und Nüssen. 0,75l 19,90 €

**Vier Jahreszeiten Chardonnay** 0,20l 6,10 €

Trocken. Deutschland, Pfalz. Feine reife exotische Aromen von Mandarine und Ananas. Im Geschmack sehr kraftvoll, elegant und nachhaltig. 0,75l 21,60 €

**Ems-Island White Burgundy** 0,20l 5,90 €

Halbtrocken. Deutschland, Pfalz. Feine mineralische und fruchtige Nase. Klar, saftig und deutlich mineralisch. Feinwürzig und anregend mit leichter Süße, die die Säure kaum spürbar macht. 0,75l 19,90 €

### ROSÉ WINE

**Vier Jahreszeiten Burgundy Rosé** 0,20l 5,90 €

Trocken. Deutschland, Pfalz. Ein fruchtiger Wein, mit einer harmonischen Abstimmung zwischen Säure und Restzucker, daher sehr gut geeignet bei kühlen Temperaturen als Begleiter zum Essen. 0,75l 19,90 €



## RED WINE

**Ruffino – Our recommendation** 0,20l 5,50 €

Chianti Reserva. Italien, Toskana. Weingut Ruffino. Betörender intensiver Duft von Pflaume und Kirsche, fein unterlegt mit Noten von langer Fasseife. Elegant mit seidenweich gerundeten Tanninen, fruchtig und sehr balanciert. Ruffino – eines der größten Weingüter der Toskana. 0,75l 18,90 €

**Ems-Island Merlot** 0,20l 6,10 €

Trocken. Deutschland, Pfalz. Körperreicher, intensiver und nachhaltiger Wein, trotzdem sehr weich und gefällig. 0,75l 21,60€

**Vier Jahreszeiten Burgundy** 0,20l 6,10 €

Halbtrocken. Deutschland, Pfalz. Milder und fruchtiger Spätburgunder mit feiner Restsüße. Aromen von Erdbeeren und Schwarzkirschen. 0,75l 21,60 €

## WHITE WINE - BOTTLES

**Marina Alta Blanco D.O.** 0,75l 22,50 €

100 % Moscatel. Spanien, Alicante. Bodegas Bocopa. Sehr duftig nach Rosenblüten und Pfirsich, leichte Muskatnote, trotz der Fülle animierend frisch und wunderbar.

**Riesling** 0,75l 29,90 €

Trocken. Deutschland, Rheingau. Weingut Robert Weil. Raffinierte Duftkombination von Apfel, Pfirsich und Zitronengras. Am Gaumen feingeschliffene, mineralisch unterlegte Frucht, viel Saft und harmonische, lange nachklingende Säure.

**Kunststück QbA** 0,75l 24,90 €

Cuvée Auxerrois u. Weißburgunder. Deutschland, Rheinhessen. Komplexe Noten von reifen Aprikosen und weißen Blüten, würzig, komplex, mit beachtlicher Länge.

**Gravel & Loam** 0,75l 27,90 €

Sauvignon Blanc. Neuseeland, Marlborough. Misty Cove Wines. Feine Aromen von Stachelbeere, Litchi, Maracuja und frischen Kräutern, saftig und erfrischend am Gaumen.



## Trebbiano di Lugana

0,75l 24,50 €

Trocken. Italien, Veneto. Weingut Monte Zovo. Der Monte Zovo Lugana Le Civaie DOC ist der Inbegriff von einem Trebbiano aus Venetien. Wunderbar fruchtige Aromen von Äpfeln, Birnen und Pfirsich, untermalt von floralen Noten wie Jasmin. Eine herrliche frische, lebendige Säure lässt die Sinne beleben.

## ROSÉ WINE - BOTTLES

### Pink St. Laurent

0,75l 23,80 €

Halbrocken. Deutschland, Pfalz. Weingut Tina Pfaffmann. Ein leichter, fruchtiger Roséwein. Trotzdem besitzt er noch einen leichten Rotweincharakter. Man muss nicht viel zu ihm sagen, er macht einfach Spaß.

## RED WINE - BOTTLES

### Primitivo

0,75l 23,80 €

Trocken. Italien, Apulien. Weingut Castello Monaci. Der vielfach prämierte Piluna Primitivo gehört zu den erfolgreichsten und bekanntesten Weinen von Castello Monaci. Die schonende Lese in den kühlen Morgenstunden, ein biologischer Säureabbau und die teilweise Reifung von 6 Monaten in unterschiedlich stark angerösteten Barriques aus französischer Eiche sorgen für das einzigartige Geschmacksprofil dieses begehrten Primitivo-Weins.

### Ruffino

0,75l 24,50 €

Chianti Superiore. Italien, Toskana. Weingut Ruffino. Ein Löwe unter den Rotweinen – frisch, spritzig, mit Nuancen von Veilchen, Kirsche, Vanille und Nelke.

### Cabernet Sauvignon

0,75l 24,50 €

Trocken. Chile, Colchagua. Weingut Los Vascos Domains Barons de Rothschild (Lafite). Allen Jahrgängen ist eines gemein: sie teilen die reife Frucht, die aromatische Frische sowie die geschmeidige und füllige Struktur. Dieser Wein hat eine glänzende rubinrote Farbe und ein angenehm fruchtiges Bukett aus Aromen von Schwarzkirschen, Himbeeren und Pflaumen von feiner Würze. Ein seidiger, wohlschmeckender Wein mit einer sanften Tanninstruktur. Ein großer Klassiker.



"Every empty bottle is filled with stories!"  
To your health.