



## Rosenhof-Gutschein

MACHEN SIE IHREN FREUNDEN  
UND BEKANNTEN EINE FREUDE UND  
VERSCHENKEN SIE EINEN  
**ROSENHOF-GUTSCHEIN**

WEITERE INFORMATIONEN ERHALTEN SIE  
BEI UNSEREM PERSONAL.

WIR FREUEN UNS ÜBER IHRE ANFRAGE.

## Unsere Vital-Drinks

ENERGIE GEWINNEN | AKTIVKOHLE | MINERALSTOFFE |  
ANTIOXIDANTIEN | ENZYME | STOFFWECHSEL

|                           |   |        |      |
|---------------------------|---|--------|------|
| SOPHIA LOREN              | Karotten   Orangensaft   Zitrone   Olivenöl                                       | 0,25 L | 6,00 |
| MARILYN MONROE            | Landapfel   Orangensaft   Fenchel   Waldhonig                                     | 0,25 L | 6,50 |
| BRAD PITT                 | Landapfel   Karotten   Ingwer   Orangensaft                                       | 0,25 L | 7,00 |
| <b>UNSER GOLFER DRINK</b> | Frisch gepresster Grapefruitsaft   Bitter Lemon <sup>3,9</sup>   Granatapfelsirup | 0,3 L  | 6,50 |



*Mit einem guten Cocktail kann  
die Zeit jetzt bei uns beGINnen!*

### NEGRONI // 12,00

Campari, Martini Rosso, Bramble

### ESPRESSO MARTINI // 12,00

Espresso Shot, Grey Goose, Kahlua<sup>1,2</sup>,  
Zuckersirup, Noilly Prat Wermut

### MOJITO // 12,00

Havana 3 Jahre, frische Limetten,  
Rohrzucker, Minze, Sodawasser

### LYCHEE MARTINI // 12,00

Grey Goose, Noilly Prat Wermut, Kwai Feh,  
Zuckersirup, frisch gepresster Zitronensaft

### GIN BASIL SMASH // 12,00

Hendricks Gin, Zitronensaft,  
hausgemacher Zuckersirup, Basilikum

### CAIPIRINHA // 12,00

Cachaça, frische Limetten, Rohrzucker

### MOSCOW MULE // 0,2 L 12,00

Grey Goose Vodka, Limettensaft,  
Ginger Beer<sup>10</sup>, Gurke, Ingwer

# Aperitifs



## CHAMPAGNER LAURENT PERRIER LA CUVÉE BRUT

0,1 L 14,00 // 0,75 L 99,00

Überzeugend von seiner Frische | Zartes Bukett von frischen Zitrusfrüchten und weißen Blüten

### RIESLING SEKT BRUT PICCOLO 0,2 L 8,00 FÜRST VON METTERNICH

Prickelnd | lebendig | frisch | Blüten | Äpfel | Birnen | mineralische Note | pures Trinkvergnügen!

### PROSECCO MARTINI BRUT 0,1 L 6,00 SPUMANTE | FRIAUL 0,75 L 29,00

Fein | anhaltend perlend | angenehm fruchtig | Erdbeeren | Himbeeren | angenehm leicht im Aroma

SHERRY MEDIUM | DRY 5 CL 5,50

PORTWEIN WEISS | ROT 5 CL 5,50

PERNOD | PASTIS 4 CL 6,00

MARTINI BIANCO | DRY | ROSSO<sup>2</sup> 5 CL 6,50

CAMPARI<sup>2</sup> ORANGE / SODA 0,2 L 8,00

PROMIS LIMONADE „DRIVER“ 0,4 L 7,50  
Grüner Apfel | Zitrone | frischer Ingwer | frische Minze | Soda

JOHNNY DEPP „PUNSCH“ 0,3 L 7,00  
ALKOHOLFREI

Ananassaft | Maracujanektar | Orangensaft | Mangonektar | Erdbeersirup | Lime Juice | Zitronensaft

HELENE FISCHER „HUGO“ 0,3 L 7,00  
ALKOHOLFREI

Ginger Ale<sup>2</sup> | Holundersirup | Limette | frische Minze | Beeren

### ROSENHOF ROSMARIN SPRITZ 0,2 L 8,00

Hausgemachter Rosmarinsirup |

Martini Prosecco Spumante | Limetten | Beeren

### APEROL SPRITZ 0,2 L 7,50

Martini Prosecco Spumante | Soda | Orangenscheibe

### ANGELINA JOLIE IN LOVE

„HUGO“ 0,2 L 8,00

Holundersirup | Martini Prosecco Spumante | frische Minze | Soda | Beeren

### LILLET SPRITZ 0,2 L 8,00

Lillet | Martini Prosecco Spumante | Russian Wild Berry | frische Minze | Beeren

### LILLET ROSÉ WHITE PEACH 8,00

Lillet Rosé, Schweppes White Peach, Pfirsich, frische Minze, Beeren

### AMALFI COAST 8,00

Hausgemachter Limoncello Spritz | Martini Prosecco | Soda | frisches Basilikum

## Gin-Variationen

BOMBAY SAPPHIRE | TANQUERAY JE 6,00

THE ILLUSIONIST | THE DUKE JE 7,00

CITADELLE | ADLER BERLIN DRY | SEARS CUTTING EDGE GIN JE 8,00

FERDINAND'S | MONKEY 47 | GIN MARE | HENDRICK'S JE 9,00

BRAD PITT LAVENDEL GARDEN GIN | ELEPHANT LONDON DRY JE 9,50

TONIC WATER THOMAS HENRY 0,2 L 3,00



## Suppen / Vorspeisen

**LEICHTE PARMESANSUPPE** <sup>A,G</sup> // 8,00  
Basilikumpesto | Croûtons

**MEDITERRANE EDELFISCH SUPPE** <sup>A,B,D</sup> // 15,00  
Nach Art des Hauses

**BRUSCHETTA KLASSIK VEGAN (3 STÜCK)** <sup>A</sup> // 7,50  
bunte Tomaten | Knoblauch | Olivenöl | Zwiebeln | Basilikum

**GEBACKENE BRUSCHETTA (3 STÜCK)** <sup>A,D,G</sup> // 9,50  
bunte Tomaten | Thunfisch | Zwiebeln | Olivenöl | Mozzarella | Basilikum

**CAPRESE-BLÜMCHEN** <sup>G,L,2</sup> 13,90  
Burrata | bunte Tomaten | Mango-Chili-Dip | Basilikumpesto

**ROSENHOF FAVOURITE  
RINDERFILETCARPACCIO** "frisch geklopft" <sup>A,C,G,H</sup> // 17,90  
Trüffelcrème | Pinienkerne | Parmesan |  
Rucola mit Zitronen-Olivenöl | frisch gehobelter Trüffel

**FIT FOR FUN** <sup>A,C,D,F,H,K</sup> // 19,90  
TRIO DI MARE ETAGERE  
-Thunfischtatar | Avocadocrème  
-Frittierte Baby Calamari | Aioli  
-Oktopus Royal Carpaccio | getrocknete Tomaten

**LUXUS PUR** <sup>B,C,J,2</sup> 250 G 19,90 | 500 G 39,00  
Wildfang-Riesengarnelen (geschält) gebraten in Knoblauch |  
Olivenöl | Chili | Kräuter | Aioli

**PULPO ROYAL CARPACCIO** <sup>C,N,J,2</sup> 250 G 17,50  
Rucola | Olivenöl | Frühlingzwiebeln |  
getrocknete Tomaten | Oliven Taggiasca

**VITELLO TONATO „TRADITIONELLE ART"** <sup>C,D,G</sup> // 15,90  
Kalbsscheiben | Bonito-Creme | Kapern-Äpfel | Rucola

**BRESAOLA LUFTGETROCKNETER  
RINDERSCHINKEN** <sup>G,E,2,H</sup> // 17,90  
Gelbe Tomaten Creme | Büffelmozzarella | Rucola |  
Macadamia | frisch gehobelter Trüffel

**GEGRILLTE BABY CALAMARI** <sup>A,C,G,B,D,2</sup> // 19,90  
Knoblauch | Olivenöl | Chili | Rosmarin

**MAMMA CUCINA D'ITALIA** <sup>G,J,2,9,10</sup> // 17,50  
Original San Daniele Parmaschinken | gebratene Honigmelone |  
Feigensenf | Büffelmozzarella

**MIESMUSCHELN** <sup>B,D,5</sup> // 14,90  
Lugana -Weisswein-Tomaten-Kräuter-Sauce

**BÜSUMER KRABBen &  
AVOCADO SALAT** <sup>B,D,H,2</sup> // 18,90  
aus der Nordsee | Radieschen | Dill | Zwiebeln |  
Gurken | bunte Tomaten | Walnüsse

**DRY AGED RINDER FRIKADELLE** <sup>A,C,G,2</sup> // 16,50  
"NAPOLI STYLE"  
Würziges Tomaten Ragout | Mozzarella überbacken

**VORSPEISENPLATTE AB 2 PERSONEN | p. P. // 18,00**  
DAS BESTE VON HEUTE  
LASSEN SIE SICH VON UNSEREM KÜCHENCHEF  
ALESSANDRO FALANGA VERWÖHNEN  
„NUR FÜR BESTE FREUNDE"





## Salate

### FRISCHER SPINAT & RUCOLASALAT

<sup>I,H,G,J,L</sup> VORSPEISE // 8,50

Steinpilze | geröstete Sonnenblumen- und Kürbiskerne |  
bunte Tomaten | Parmesan

### KNACKIGER BLATTSALAT <sup>A,I,J,L,9</sup>

VORSPEISE // 8,00

bunte Tomaten | Brotchips | geröstete Kerne |  
Mais | marinierte Freilandgurke |  
Traubenkern-Balsamico-Dressing

### U.S. CAESAR SALAD <sup>A,C,J,L</sup>

VORSPEISE // 9,00

Croûtons | Parmesan | Pinienkerne |  
bunte Tomaten | Brotchips | Karottenstreifen

### ROSENHOF CHEFSALAT <sup>A,C,G,H</sup>

VORSPEISE // 10,00

bunte Tomaten | Paprika | Zwiebeln | Schafskäse |  
Oliven Tacciasca | Gurken | Oregano |  
sizilianisches Taralli Gebäck mit Mandeln

## TOPPINGS

### MIT FEURIGEN

RINDERSTREIFEN <sup>G,L</sup> // 10,00

vom australischen Black Angus-Rind,  
in Kräuterbutter gebraten | Chili-Dip

### MIT WILDFANG

RIESENGARNELEN <sup>B,D,C</sup> // 11,00

Aioli-Dip

### BABY CALAMARI |

FRISCHE KRÄUTER <sup>B,D</sup> // 12,00

### GEGRILLTE

HÄHNCHENSTREIFEN <sup>2,8,10</sup> // 9,00

Sweet Chilisauce

TERIYAKI ORA KING LACHS <sup>C,D,F</sup> // 12,00

Trüffel-Mayonnaise

DRY AGED ROSENHOF <sup>A,C,2,8,10</sup> // 11,00

Rinder-Frikadelle (Köfte) | BBQ Sauce

SCHAFSKÄSE ÜBERBACKEN <sup>G</sup> // 8,00

mit Basilikumpesto | Parmesan

## TOPFNUDELN „PASTA DELLA NONNA“ <sup>A,G,C,B,D</sup>

ALTE ITALIENISCHE TRADITION | (30 MIN. WARTEZEIT)

AB 2 PERSONEN <sup>A,G,C,B,D</sup> // p.P. 19,90

Gemischte Nudeln | Provola di Agerola Käse |  
Miesmuscheln | Pancetta



# Pasta und Vegetarisch

- TRÜFFEL TAGLIOLINI** <sup>A,C,G,H</sup> // 19,90  
Pinienkerne | Parmesan | Trüffelbutter | frisch gehobelter Trüffel
- TAGLIATELLE & WILDLACHS** <sup>A,C,D,G</sup> // 19,50  
Tomatensahnesauce
- GNOCCHI GEFÜLLT MIT KÄSE** <sup>C,G</sup> // 14,90  
Basilikumpesto | Rucola | Parmesan
- HAUSGEMACHTE TORTELLONI** <sup>A,C,G,H</sup> // 15,90  
gefüllt mit Spinat & Käse | Gorgonzola-Safran-Sauce | Parmesan | Walnüsse
- HAUSGEMACHTE RAVIOLI** <sup>A,C,G,J,10</sup> // 16,50  
gefüllt mit Parmaschinken & Feige | Zitronen-Butter | Pinienkerne | Parmesan
- PENNE BOLOGNAISE** <sup>A,G</sup> // 14,50  
Rinderhackfleisch | Tomatensauce | Parmesan
- FRITTIERTE KÄSE-GNOCCHI** <sup>A,C</sup> // 15,00  
All'Arrabbiata Sauce | Rucola | Parmesan
- AUS OMA'S KOCHTOPF** <sup>A,C</sup> // 13,90  
Ravioli gefüllt mit Spinat & Käse in Salbeibutter | bunte Tomaten | gehackte Pistazien | Parmesan
- DAS BESTE VON MAMA** <sup>A,C,G,L</sup> // 19,90  
Trüffel-Tortelloni in Champagnerrahm | Parmesan | Rucola | bunte Tomaten | Pinienkerne | frisch gehobelter Trüffel
- BURRATA CALAMARATA** <sup>A,G,H</sup> // 17,00  
Pistaziencreme | Rucola | bunte Tomaten
- LIMETTEN-LINGUINE** <sup>A,G,H</sup> // 14,50  
All'Arrabbiata (pikant) | Parmesan | Rucola | Macadamia
- SPAGHETTI AGLIO E OLIO** <sup>A,G,H</sup> // 13,50  
Knoblauch | Chili | Petersilie | kaltgepresstes Olivenöl | Walnüsse | Parmesan (scharf)
- LINGUINE ALLA VONGOLE** <sup>A,B,D,I</sup> // 18,50  
Venusmuscheln | Knoblauch | Petersilie | bunte Tomaten | Lugana-Weißwein-Sauce
- SPAGHETTI CARBONARA ORIGINAL** <sup>A,C,G</sup> // 13,50  
Schweinebäckchen | Ei | Parmesan
- CALAMARATA „FRUTTI DI MARE“** <sup>A,B,D,G,H</sup> // 18,90  
Lugana-Weißwein-Sauce | sizilianisches Taralli Gebäck mit Mandeln
- CASARECCE AUS APULIEN** <sup>A,C,G</sup> // 16,50  
Salsiccia | kräftige Tomatensauce | Parmesan | „scharf“
- ROSENHOF NUDEL TRILOGIE** <sup>A,G,2</sup> // 24,90  
- Calamarata | Pistaziencreme  
- Spaghetti Aglio e Olio | Parmesan  
- Casarecce All'Arrabbiata



**LIVE COOKING**

Linguine aus dem Parmesanlaib

**SAUCEN ZUR AUSWAHL:**

- All'Arrabbiata Sauce <sup>A,G,C</sup> // 18,90
- Aglio e Olio <sup>A,G,C</sup> // 16,50
- Trüffelsauce mit frisch gehobeltem Trüffel <sup>A,C,G,10</sup> // 24,00

## TOPPINGS

- FEURIGE RINDERSTREIFEN** // 8,00
- WILDFANG RIESENGARNELEN** <sup>B</sup> // 9,00
- HÄHNCHENSTREIFEN** // 6,00
- TERIYAKI ORA KING LACHS** <sup>C,D,F,10,2</sup> // 10,00
- DRY AGED ROSENHOF** <sup>A,C</sup> // 9,00  
Rinder-Frikadelle (Köfte)
- BABY CALAMARI** <sup>A,B,C,D,N</sup> // 9,00

# Pinsa vs. Pizza

WARUM DIE PINSA BEKÖMMLICHER IST...

85%

WENIGER  
FETT

72

STUNDEN RUHT  
DER TEIG

80%

DES TEIGES  
BESTEHT  
AUS WASSER

3

MEHLSORTEN:  
WEIZEN,  
SOJA & REISMEHL  
SAUERTEIG

48%

WENIGER  
ZUCKER,  
GLUTENARM

25%

WENIGER  
KALORIEN



DURCH DIE BESONDERE ZUBEREITUNG DES TEIGES UND  
DIE HOCHWERTIGEN ZUTATEN IST DIE PINSA BEKÖMMLICHER.  
DER TEIG IST INNEN WEICH & LUFTIG, DIE AUSSENSEITE KROSS & KNACKIG!

## 1 METER PINSA



### UNSER HIGHLIGHT

1 METER ROSENHOF PINSA // 49 €  
WÄHLEN SIE AUS UNSEREN PINSA'S 1-3 SORTEN





## Pinsa

- KEVIN COSTNER<sup>A</sup> // 9,40**  
Tomatensoße | Olivenöl | Oregano | Knoblauch
- AL CAPONE<sup>A,G</sup> // 12,20**  
Tomatensoße | Büffelmozzarella | Rucola
- DEMI MOORE "VEGAN" // 13,90**  
Tomatensoße | Artischocken | Paprika | Oliven<sup>6</sup> | Zucchini | Aubergine
- GIANNI VERSACE<sup>A,G</sup> // 13,90**  
Tomatensoße | Saisongemüse | Mozzarella | Basilikum
- SOTIRIOS VOULGARIS<sup>A,G</sup> // 14,50**  
Tomatensoße | Mozzarella | Basilikumpesto | getrocknete Tomaten | Rucola
- AL PACINO<sup>A,G</sup> // 16,50**  
Kartoffelschaum | Mozzarella | Steinpilze | Rucola
- JULIA ROBERTS<sup>A,D,G</sup> // 15,50**  
Tomatensoße | Mozzarella | Thunfisch | Zwiebeln | Oliven<sup>6</sup>
- SOPHIA LOREN<sup>A,D,G</sup> // 18,70**  
Tomatensoße | Mozzarella | Frutti di Mare<sup>2</sup>
- MARLON BRANDO<sup>A,D,G</sup> // 19,50**  
Tomatensoße | Mozzarella | Wildlachs | Zucchini
- GEORGE CLOONEY<sup>A,B,G</sup> // 21,10**  
Mozzarella | Babygarnelen<sup>2</sup> | Trüffelöl | am Tisch frisch gehobelter Trüffel
- BUD SPENCER<sup>A,G</sup> // 15,50 scharf**  
Tomatensoße | Mozzarella | Salsiccia
- EROS RAMAZZOTTI<sup>A,G</sup> // 15,10**  
Tomatensoße | Mozzarella | Vorderschinken<sup>9,10,12</sup> | Champignons | Oliven<sup>6</sup> | Artischocken
- ENZO FERRARI<sup>A,G</sup> // 14,50**  
Tomatensoße | Mozzarella | Vorderschinken<sup>9,10,12</sup>, Salami<sup>2,9,10</sup> | Zwiebeln
- JEAN RENO<sup>A,G</sup> // 16,70**  
Mozzarella | Chorizo | Gorgonzola
- NICOLE KIDMAN<sup>A,G</sup> // 17,30**  
Tomatensoße | Mozzarella | Parmaschinken<sup>10</sup> | Rucola | bunte Tomaten
- DIEGO ARMANDO MARADONA<sup>A,D,G</sup> // 16,20**  
Tomatensoße | Kapern | Sardellen | Oliven<sup>6</sup> | Knoblauch | Oregano | Basilikum
- ANGELINA JOLIE<sup>A,J</sup> // 18,30**  
BBQ-Soße<sup>2</sup> | gegrillte Hähnchenstreifen | Brokkoli | Mozzarella | Mais | Kartoffelchips
- JOHN TRAVOLTA<sup>A,G,H</sup> // 17,50**  
Burrata | Mortadella | Pistaziencreme | Mozzarella
- SANDRA BULLOCK<sup>A,G</sup> // 19,50**  
Burrata | Tomatensoße | Bresaola | Rucola | Parmesan | bunte Tomaten
- LEONARDO DI CAPRIO<sup>A</sup> // 16,70**  
Spianata Calabrese | Salami pikant | Gorgonzola | Mozzarella
- JAMES FRANCO<sup>A,G</sup> // 17,20**  
Rinder-Bolognese | Mozzarella | Crème fraîche | Kartoffelchips
- MORGAN FREEMAN<sup>A,G,J</sup> // 25,60**  
BBQ-Soße<sup>2</sup> | Dry Aged Teriyaki Rinder Spare Ribs Pulled | Broccoli | Scamorza (geräucherter Käse)
- MARK WAHLBERG<sup>A,G</sup> // 18,40**  
Pecorinocreme | Mozzarella | Scamorza (geräucherter Käse) | Steinpilze | Rucola | bunte Tomaten
- CHRISTINA AGUILERA PINSA-BRUSCHETTA<sup>A,G,H</sup> // 14,50**  
bunte Tomaten | rote Zwiebeln | Sellerie | Avocado | Basilikum | Oregano | Pinienkernen | kaltgepresstes Olivenöl aus Caladera

## EXTRA TOPPING

+ 2,00 €

Rucola | Champignons  
bunte Tomaten | Mais  
Salami<sup>2,9,10</sup> | Brokkoli  
Vorderschinken<sup>9,10,12</sup>  
Spinat | Artischocken  
Zucchini | Oliven<sup>6</sup>  
Aubergine | Speck<sup>10</sup>

+ 2,90 €

Parmaschinken<sup>10</sup> | Chorizo  
Thunfisch<sup>D</sup> | Mortadella  
Parmesan | Sardellen<sup>D</sup>  
Salsiccia | Kartoffelchips  
Scamorza | Steinpilze  
Gorgonzola | Bresaola

+ 5,00 €

Hähnchenstreifen  
Büffelmozzarella<sup>6</sup>  
Burrata<sup>6</sup>

+ 7,00 €

Wildlachs<sup>D</sup>  
Frutti di Mare<sup>B,2</sup>  
Rinderstreifen  
Baby Garnelen<sup>B,2</sup>  
Dry Aged Teriyaki  
Rinder Spare Ribs

## *Das Beste vom australischen Black Angus-Rind*

Alle unsere Steaks sind mit Meersalz & Pfeffer bestreut und werden auf dem Lavastein gegrillt und mit unserem hausgemachten Portwein-Jus serviert! Beilagen wählen Sie selbst aus.

### AUSTRALIAN HIGH QUALITY 1788

Mit Wagyu-Anteil, über 200 Tage Zusatzfütterung sind verantwortlich für eine sehr starke Marmorierung, eines besonderen Fleischgeschmackserlebnisses und die unvergessliche Saftigkeit und Zartheit des Australian Beefs.

Die getreide- und grasgefütterten Black Angus-Rinder grasen 26 Monate in der australischen Region New South Wales auf ausgedehnten Weideflächen. Durch eine mit Gras und Mais angereicherte Getreide-Mischung bildet sich mehr intramuskuläres Fett. Dadurch entsteht eine dichtere Marmorierung.



### DIE PERFEKTE KERNTEMPERATUR

|             |      |
|-------------|------|
| RARE/BLUTIG | -40° |
| MEDIUM RARE | -50° |
| MEDIUM      | -55° |
| MEDIUM WELL | -65° |

Für „Well Done“ geordnete Steaks übernehmen wir keine Verantwortung!

\*Angegebene Gewichtseinheiten beziehen sich auf das Rohgewicht



## *Aus unserem Dry Aged Reifeschrank*

### DAS SCHMACKHAFTESTE UND EDELSTE STEAK ÜBERHAUPT!

Dry Aged „Greater Omaha“ NEBRASKA U.S. STEAK  
12 Wochen trocken gereift u. in Kräuterbutter eingelegt

|                            |       |       |
|----------------------------|-------|-------|
| FILETSTEAK //              | 180 G | 52,00 |
| FILETSTEAK //              | 250 G | 62,00 |
| RUMPSTEAK //               | 250 G | 49,00 |
| RIB EYE ENTRECÔTE STEAK // | 300 G | 65,00 |



# DRY AGER

SUPERIOR BEEF



# Steak

|   |                |                  |
|---|----------------|------------------|
| DRY AGED ROSENHOF RINDER-FRIKADELLE (KÖFTE) <sup>A,C,1,2,8,10</sup> (BBQ-Sauce)   | 250 G          | 28,00            |
| TEXAS STYLE SMOKED BEEF BRISKET <sup>A,C,1,2,8,10</sup> 24 Std. (BBQ-Sauce)   | 220 G          | 34,00            |
| RUMPSTEAK <sup>G</sup><br>Kleiner Fettrand für die Saftigkeit   geschmackvoll   zart   Kräuterbutter  | 250 G          | 38,00            |
| TAGLIATA <sup>G</sup><br>Scheiben vom Roastbeef   Parmesan   Rucola   bunte Tomaten   | 250 G          | 43,00            |
| MRS. RINDERFILET MIGNON <sup>C,G</sup><br>Spektakulär   zart   geschmackvoll   Sauce Béarnaise  | 180 G          | 39,00            |
| MR. RINDERFILET <sup>C,G</sup><br>Hoch und dick geschnitten   außen kross   innen zartrosa   Sauce Béarnaise  | 250 G          | 47,00            |
| UNSER SURF&TURF <sup>B,G</sup><br>Mrs. Rinderfilet Mignon & Riesengarnelen   grüne Pfeffersauce   | 180 G          | 48,00            |
| RIB-EYE-STEAK (ENTRECÔTE) <sup>G,B</sup><br>Zwischenrippenstück   kleines Fettauge   marmoriert   zart  <br>saftig   Pfefferrahmsauce   | 300 G          | 49,00            |
| TEUFLISCH SCHARF STEAK<br>(mit orientalischen Gewürzen   Chili-Dip)<br>aus dem jungen   herzhaften Rinderrücken   kernig und zart   | 250 G          | 39,00            |
| DRY AGED TERIYAKI RINDER SPARE RIBS <sup>1,2,8,10</sup><br>12 Std. im Ofen gegart   Teriyaki-Sauce<br>Saugeil   dunkles, aromatisches Rindfleisch   verfeinert mit ausgewählten Gewürzen.<br>Ein Geschmackserlebnis, mit dem wir Sie beeindrucken werden   Sterne-Niveau! | 300 G          | 37,00            |
| DRY AGED ROSENHOF CLUBSTEAK <sup>G</sup><br>mit besonders viel Eigengeschmack.<br>Saftig und zart   Der Kracher! In Trüffelbutter gegrillt   frisch gehobelter Trüffel  | 250 G          | 45,00            |
| KÖNIGSFILET „CHATEAUBRIAND“ <sup>C,G,J,L,2,1,10,8</sup><br>Doppeltes Steak aus der Mitte des Rinderfilets   das beste Stück des Filets!  <br>Sauce Béarnaise   BBQ Sauce   Portwein Jus   | 400 G          | 74,00            |
| DRY AGED PORTERHOUSE STEAK <sup>C,G</sup><br>Pfeffersauce   Sauce Béarnaise   | 600 G          | 99,00            |
| DRY AGED CÔTE DE BOEUF FOR TWO <sup>C,G</sup><br>Portwein Steak Sauce   Sauce Béarnaise   | 800 G          | 129,00           |
| <b>*** HIGHLIGHT *** EXTRAVAGANZA DELUXE PLATE</b><br>(Dry Aged Rinder Spare Ribs   Dry Aged Club Steak in Trüffel eingelegt   Mrs. Rinderfilet Mignon)<br>BBQ-Sauce   Portwein Jus   Sauce Béarnaise   | FOR 2<br>FOR 4 | 110,00<br>220,00 |



## ZUM STEAK ZWEI BEILAGEN NACH WAHL

### ACCESSOIRES

- KARAMELLISIERTE  
ROSMARINKARTOFFELN
- POMMES FRITES <sup>G</sup>  
mit Parmesan
- KROSSE BRATKARTOFFELN <sup>G</sup>  
mit Zwiebeln & Paprika
- KARTOFFEL- TRÜFFEL-PÜREE <sup>G</sup>

### LOW-CARB

- KNACKIGES PFANNENGEMÜSE
- KNACKIGER BLATTSALAT <sup>A,J,L</sup>
- U.S. CAESAR SALAD <sup>A,C,G,J</sup>
- BABYSPINAT <sup>G</sup>  
mit grünem Sesam Spargel

# GOLDEN EYES

24KARAT ESSBARES GOLD

## PINSA SHAKIRA <sup>A,G</sup> // 63,00

Steinpilz Crème | Mozzarella | Texas Style  
smoked Brisket | bunte Tomaten

## PINSA PARIS HILTON <sup>A,D,D</sup> // 75,00

Oktopus Carpaccio | Frühlingszwiebeln |  
getrocknete Tomaten | Oliven Taggiasca |  
Trüffelöl | frisch gehobelter Trüffel

## CHEESEBURGER EL PARTIGIANO <sup>A,G,K,L,J,1,2</sup> // 66,00

Reines hausgemachtes saftiges Black Angus-Hacksteak |  
Tomaten | Bacon | Gewürzgurken | Salatblätter | rote Zwiebeln |  
Cheddar Käse <sup>2,10</sup> | BBQ-Sauce überbacken | Pommes frites mit Parmesan

## NUSRET SALT BAE <sup>G,C</sup> // 92,00

MR. 250 g Rinderfilet | Portwein Jus | Sauce Bearnaise |  
Kartoffel-Trüffel-Püree | knackiges Pfannengemüse

## *The best homemade Burger*

100 % hausgemacht! Sowohl das Hackfleisch  
sowie alle Saucen machen wir selbst.  
Zur Zubereitung unserer Burger, mit einem  
Gewicht von knapp 180g, verwenden wir  
ausschließlich australisches Black Angus-  
Rindfleisch und frisches Gemüse aus der  
Region.

**Hamburger Brötchen aus  
eigener Herstellung!**

## KLASSIK „ROSENHOF“-BURGER <sup>A,G,K</sup>

MADAME | 180g // 17,50 | BIG BOSS | 360g // 27,00

Reines hausgemachtes saftiges Black Angus-Hacksteak | Tomaten |  
Gewürzgurken | Salatblätter | rote Zwiebeln | Pommes frites mit Parmesan

## BBQ CHEESEBURGER <sup>A,G,K,J,L,1,2</sup>

LADIES CUT | 180g // 19,50 | GENTLEMEN'S CUT | 360g // 32,00

Reines hausgemachtes saftiges Black Angus-Hacksteak |  
Tomaten | Bacon | Gewürzgurken | Salatblätter |  
rote Zwiebeln | Cheddar Käse <sup>2,10</sup> | BBQ-Sauce überbacken |  
Pommes frites mit Parmesan

## DRY AGED FRIKADELLE (KÖFTE)

### TRÜFFEL BURGER <sup>A,C,G</sup>

PICCOLO 180g // 23,00 | GRANDE 360g // 33,00

Tomaten | Rucolasalat | Rote Zwiebeln |  
Mozzarella überbacken |  
Trüffel Mayonnaise | Trüffel Pommes





## *Fleischeslust*

**SIZILIANISCHE MAISPOULARDE** <sup>A,C,G</sup> // 25,00  
paniert | Peccorino Creme | Kartoffel Gnocchetti

**SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** <sup>A,G,10</sup> // 28,00  
vom Kalb | Parmaschinken | Salbei | Lugana-Weißwein-Sauce |  
krosse Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Paprika | Baby Spinat mit grünem Spargel

**ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL** <sup>A,C,G</sup> // 29,00  
Pommes frites mit Parmesan | Frankfurter Grüne Soße

**O SOLE MIO** <sup>G,I,H,J</sup> // 34,00  
(Rinderroulade | Rinderfrikadelle | Salsiccia) im Tomaten Ragout |  
Pinienkerne | Rosinen | Kartoffelpüree

## *Catch of the Day*

### **FISCHGERICHTE VOM GRILL**

mit Kräutern und kaltgepresstem Olivenöl Caldera  
Zitronen-Sauce | knackiges Pfannengemüse |  
krosse Bratkartoffeln <sup>G</sup> mit Zwiebeln & Paprika

**DORADE ROYAL** // 300-500G 26,00

**LOUP DE MER** <sup>C</sup> // 300-500G 25,00

**WILDFANG LOUP DE MER** <sup>C</sup> // 52,00

FÜR ZWEI PERSONEN 800-1000G  
IN SALZKRUSTE WARTENZEIT 30-45 MIN.

### **UNSER PERLENKUSS**

**TERIYAKI KING ORA-LACHS** <sup>G,D,F,K,L,I,J</sup> // 28,00  
„edelster Lachs der Welt“

**ATLANTIK SEEZUNGE** <sup>A,G</sup> // 400-600G 35,00

**YELLOW FIN THUNFISCH  
IM SESAMMANTEL** <sup>K</sup> (RARE) // 220G 36,00

**ATLANTIK STEINBUTT** FÜR ZWEI PERSONEN // 700-900G 69,00

**EDELLUST AUS DEM MEER** <sup>A,B,D,G,F,H,K,J,L</sup> // P.P. 39,00  
Gemischte Fischplatte





## Kinderkarte

### MINION'S // 8,20

Pinsa Margherita für unsere lieben Kinder

### SHREK'S POMMES FRITZ // 5,40

Ein großer Teller Pommes frites, goldgelb mit Ketchup oder Mayonnaise

### MIRACULOUS LADYBUG <sup>A,C</sup> // 8,30

Tagliatelle mit fruchtiger Tomatensoße

### FEUERWEHRMANN SAM'S TRAUM <sup>A</sup> // 8,40

Hähnchennuggets mit Pommes frites

### SIGNOR ROSSI <sup>A</sup> // 8,70

Spaghetti „Bolognese“

### MASCHA & DER BÄR <sup>A,C</sup> // 8,60

Knusprige Fischstäbchen aus frischem Seelachsfilet mit Pommes frites und Ketchup

### HULK'S FLEISCHERLEBNIS // 12,00

Kleines Kalbsschnitzel mit Pommes frites

## Die süße Sünde

BOURBON VANILLE CRÈME BRÛLÉE <sup>C,G,L</sup> Salted Caramell Ice // 10,50

ORIGINAL KITZBÜHELER KAISERSCHMARRN <sup>A,C,G,E,H</sup> Vanillesoße | Apfelmus | Vanilleeis // 12,00

HALBFLÜSSIGES KÜCHLEIN VON DER GUANAJA SCHOKOLADE <sup>A,C,G,H</sup> Pistazieneis // 11,00

MINZ-KOKOSMILCH-PANNA COTTA (VEGAN) Mangopüree // 9,00

ERTRUNKEN IM LUXUS "SORBET VARIATION" <sup>L</sup> // 13,00

Mango-Maracuja Sorbet (mit Champagner aufgegossen) | Schwarze Johannisbeere Sorbet (mit einem Schuss Wodka) | Beeren-Tanz

PATTY PRAVO <sup>A,G,H</sup> // 10,90

Pinsa mit Nutella | Raffaello | Kinder Bueno | Früchten

AFFOGATO AL CAFFEE <sup>G,L,1</sup> Vanilleeis | Espresso // 5,50

UNSERE EISSERTEN <sup>C,G,H</sup> JE KUGEL // 3,00

Vanille | Salted Caramell Ice | Pistazie | Schwarze Johannisbeere Sorbet | Mango-Maracuja Sorbet | Pistazieneis

ROSENHOF DESSERT SURPRISE ab 2 Personen

DAS BESTE VON HEUTE pro Person 13,00

„Lassen Sie sich überraschen von unserer Patisserie“



# Besuchen Sie uns

GEHEN SIE AUF EINE KULINARISCHE REISE  
& BESUCHEN SIE UNS  
IN UNSEREM WUNDERSCHÖNEN AMBIENTE...

## Alte Schmiede

RESTAURANT ALTE SCHMIEDE

Genuss pur...

Besuchen Sie uns in der  
Alten Schmiede  
in Seligenstadt.

Nicht nur für Fleischliebhaber...  
Wir verwöhnen Sie auch mit Fisch-  
und Nudelgerichten uvm.

[www.alte-schmiede-seligenstadt.de](http://www.alte-schmiede-seligenstadt.de)



ROSENHOF  
RESTAURANT & LOUNGE

GOLFRESTAURANT ROSENHOF

Lassen Sie sich von uns kulinarisch  
verwöhnen umgeben von  
wundervoller Landschaft und  
schönstem Ambiente.

[www.rosenhof-restaurant.de](http://www.rosenhof-restaurant.de)



PROMIS PINSERIA

Pinsa essen in Seligenstadt.  
Tauchen Sie ein in die Welt  
der Promis und genießen Sie  
unsere leckere Pinsa.

[www.promis-pinseria.de](http://www.promis-pinseria.de)





## Frisch vom Fass

|                              |            |       |
|------------------------------|------------|-------|
|                              | 0,3 L      | 0,5 L |
| RADEBERGER PILSNER           | 3,50       | 4,90  |
| ALLGÄUER BÜBLE BAYRISCH HELL | 3,50       | 4,90  |
| ALLGÄUER BÜBLE HEFEWEIZEN    | 3,50       | 4,90  |
| BINDING NATURTRÜB            | 3,50       | 4,90  |
| SION KÖLSCH                  | 0,2 L      | 2,50  |
| SION KÖLSCH KRÄNZCHEN        | 11 X 0,2 L | 25,00 |

## Flaschenbiere

|                                     |        |      |
|-------------------------------------|--------|------|
| RADEBERGER Alkoholfreies Pils       | 0,33 L | 3,50 |
| ALLGÄUER BÜBLE Alkoholfreies Weizen | 0,5 L  | 4,90 |
| ALLGÄUER BÜBLE Bayerisch Hell       | 0,5 L  | 4,90 |
| GUINNESS                            | 0,33 L | 4,50 |

## Apfelwein Rapp's

|                       |        |      |
|-----------------------|--------|------|
| RAPP'S APFELWEIN TRÜB | 0,25 L | 2,70 |
| pur   süß   sauer     | 0,5 L  | 4,50 |

## Heiße Getränke

|  |       |      |
|--|-------|------|
| RONNEFELD TEE  | 0,4 L | 4,00 |
| Darjeeling Summer Gold   Assam Earl Grey  <br>Morgentau Grüner Tee   Berg Kräutertee  <br>Fruity Camomile   Refreshing Mint  <br>Orange & Cream Rooibostee |       |      |
| ESPRESSO EXCLUSIVE   |       | 2,50 |
| DOPPELTER ESPRESSO EXCLUSIVE   |       | 4,60 |
| KAFFEE GRANDE CREMA  |       | 3,50 |
| CAPPUCCINO   |       | 4,00 |
| LATTE MACCHIATO  |       | 4,50 |
| Warme Milch   Espresso   Milchschaum   |       |      |
| MILCHKAFFEE  |       | 4,50 |
| Grande Crema   Milch   |       |      |



## Softdrinks

|   |        |        |
|---|--------|--------|
| PEPSI COLA <sup>1,2</sup>   | 0,33 L | 3,90   |
| PEPSI ZERO ZUCKER <sup>1,2,8</sup>                                | 0,33 L | 3,90   |
| SEVEN UP  | 0,33 L | 3,90   |
| SCHWIP SCHWAP <sup>1,2,9</sup>                                    | 0,33 L | 3,90   |
| BITTER LEMON <sup>3,9</sup>                                       | 0,2 L  | 3,00   |
| TONIC WATER <sup>3</sup>  | 0,2 L  | 3,00   |
| GINGER ALE <sup>3</sup>   | 0,2 L  | 3,00   |
| ALMDUDLER   | 0,35 L | 3,50   |
|   | 0,25 L | 0,75 L |
| S.PELLEGRINO  | 3,00   | 7,50   |
| ACQUA PANNA   | 3,00   | 7,50   |
| DETOX WASSER STILL ODER SPRUDEL<br>Minze, Gurken, Zitrone, Ingwer | 1,0 L  | 9,00   |
| TRADE ISLANDS ICED TEA Sunny Peach                                | 0,33 L | 4,00   |

## Fruchtiges von Rapp's

|  |       |      |
|--|-------|------|
| ORANGENSAFT                            | 0,4 L | 4,50 |
| MANGONEKTAR                            | 0,4 L | 4,50 |
| MARACUJANEKTAR                         | 0,4 L | 4,50 |
| JOHANNISBEERNEKTAR „SCHWARZ“           | 0,4 L | 4,50 |
| APFELSAFT NATURTRÜB                    | 0,4 L | 4,50 |
| ANANASSAFT                             | 0,4 L | 4,50 |
| RHABARBERNEKTAR                        | 0,4 L | 4,50 |
| Alle Säfte auch als Schorle erhältlich |       |      |
| HOLUNDERBLÜTEN-MINZ-SCHORLE            | 0,4 L | 4,50 |



ACQUA PANNA



Rapp's



**Zusatzstoffe:** <sup>1</sup>koffeinhaltig, <sup>2</sup>mit Farbstoff(en), <sup>3</sup>chininhaltig, <sup>4</sup>mit Taurin, <sup>5</sup>geschwefelt (enthält Sulfite), <sup>6</sup>mit Schwärzungsmittel, <sup>7</sup>mit Phosphat, <sup>8</sup>mit Süßungsmittel, <sup>9</sup>mit Antioxidationsmittel, <sup>10</sup>mit Konservierungsstoff(en), <sup>11</sup>enthält eine Phenylalaninquelle, <sup>12</sup>mit Geschmacksverstärker(n), <sup>13</sup>gewachst, <sup>14</sup>erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)

**Hinweis Allergene:** <sup>4</sup>Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>8</sup>Krebstiere und Krebserzeugnisse, <sup>9</sup>Eier und -erzeugnisse, <sup>10</sup>Fisch und -erzeugnisse, <sup>11</sup>Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, <sup>12</sup>Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>13</sup>Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), <sup>14</sup>Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamia-, und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>15</sup>Sellerie und -erzeugnisse, <sup>16</sup>Senf und -erzeugnisse, <sup>17</sup>Sesam und -erzeugnisse, <sup>18</sup>Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO<sub>2</sub>, <sup>19</sup>Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>20</sup>Weichtiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse

© 2024 designed by Finestyle.eu | Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.



## WANN MAN CHAMPAGNER TRINKEN SOLLTE:

"Ich trinke Champagner, wenn ich glücklich bin und wenn ich traurig bin. Manchmal trinke ich davon, wenn ich allein bin. In Gesellschaft geht es garnicht ohne. Wenn ich keinen Hunger habe, mache ich mir mit ihm Appetit, und wenn ich hungrig bin, lasse ich ihn mir schmecken. Sonst aber rühre ich ihn nicht an – außer, wenn ich Durst habe."

Madame Lily Bollinger

### LAURENT-PERRIER LA CUVÉE

GLAS 0,1 L 14,00 | FLASCHE 0,75 L 99,00 | MAGNUM 1,5 L 199,00

Rosenhof Favourite, goldene Farbe, feine Perlen, zartes Bouquet von frischen Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Die Komplexität zeigt sich in den aufeinanderfolgenden Noten Weinberg - Pfirsich und weißen Früchten „Zu viel des Guten ist nicht immer gut, aber zu viel Champagner ist genau richtig!“

### LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ

FLASCHE 0,75 L 129,00 | MAGNUM 1,5 L 280,00

Im Glas zeigt sich der Champagner mit einer satten Himbeerfarbe bis hin zu lachsfarbenen Nuancen.

Am Gaumen zeigen sich Aromen von Erdbeeren, Johannisbeeren und schwarzen Kirschen.

Eine unglaubliche Frische ist jederzeit präsent. Sehr weicher und eleganter Champagner.

"Nach einem Sieg verdienst Du ihn (Champagner), nach einer Niederlage brauchst Du ihn." Napoleon Bonaparte

### LAURENT-PERRIER BLANC DES BLANCS

FLASCHE 0,75 L 139,00 | MAGNUM 1,5 L 290,00

100% Chardonnay aus den besten Lagen der Côte des Blancs und der Montagne de Reims.

Brut Nature mit mindestens sechs Jahren Reifezeit..

"Champagner gibt Dir das Gefühl, dass jeder Tag ein Sonntag ist!" Marlene Dietrich

### GRAND SIÈCLE LAURENT-PERRIER

FLASCHE 0,75 L 249,00

Eine Assemblage von Chardonnay und Pinot noir aus bis zu 11 der 17 Grands Crus Lagen, wobei die Rebsorte Chardonnay überwiegt. Eine Reifezeit von mehr als 10 Jahren im Keller.

Helles Gelbgrün, silberfarbene Reflexe, feines lebendiges und anhaltendes Mousseux. Zart mit Biskuit unterlegte feine gelbe Tropenfruchtklänge, etwas Mango, Apfel, Brioche und Limettenzesten. Frisches einladendes Bouquet. Straff, elegant, weiße Kernobstnuancen, feine Fruchtsüße, lebendiger Säurebogen, voll Energie. Etwas reife Ananas im Abgang, bleibt haften. Zitronig unterstützte Fruchtsüße im Nachhall. 98/100

"Warum ich Champagner zum Frühstück trinke? Macht das nicht jeder?" Noel Coward

### MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL

MAGNUM 1,5 L 199,00 | JEROBOAM 3,0 L 599,00 | SALMANAZAR 9,0 L 1.999,00

NEBUKADNEZAR 15,0 L 3.999,00

Das Aushängeschild des Hauses Moët & Chandon! Spritzige Intensität

von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten, die Frische mineralischer Noten und weißer Blumen.

Am Gaumen entfalten sich Aromen weißer Früchte generös und gleichzeitig subtil. **Ohne Ende !**

"Beginne den Tag mit einem Lächeln und beende ihn mit Champagner." Chef des Hauses

### MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL

FLASCHE 0,75 L 119,00 | MAGNUM 1,5 L 240,00

Intensiv, fruchtig, frisch. Der erste Champagner speziell für den Genuss auf Eis kreiert.

Am Gaumen verführen kräftige Aromen eines frischen Obstsalates perfekt ergänzt durch

die erfrischende Säure der Stachelbeere und

Ingwernoten – **großzügig abgerundet und frisch.**

"Es gibt Zeiten im Leben einer Frau, in der das Einzige was noch hilft, Champagner ist!" Betty Davis



# Champagner

## RUINART „ROSÉ“

FLASCHE 0,75 L 139,00

Eine zarte, granatrosa Farbe mit sehr leichten, orangefarbenen Reflexen.

Die Perlen sind lebendig und leicht. Die Nase ist delikat und frisch, sie präsentiert zunächst eine originelle Palette exotischer Früchte sowie kleiner roter Früchte.

"Humor haben, wenig schlafen, ein Ziel haben und nicht zu wenig Champagner." Prof. August Everding

## BOLLINGER ROSÉ

FLASCHE 0,75 L 149,00

Das Leben kann perfekt sein! Manchmal ist es die Geschichte einer neuen Begegnung. (Ich trinke Champagner, wenn ich froh bin und wenn ich traurig bin. Manchmal trinke ich davon, wenn ich alleine bin und wenn ich Gesellschaft habe, dann darf er nicht fehlen.) Dicht und komplex mit bezaubernder Frucht von Himbeeren, Erdbeeren, Haselnuss, frisch gebackenem Brot und Brioche. Warum wohl hat er dem berühmten Geheimagenten JAMES BOND 007 viele Filme lang so gut geschmeckt...

"Ich trinke Champagner nur, wenn ich glücklich und wenn ich traurig bin!" Lily Bollinger

## DOM PÉRIGNON VINTAGE

FLASCHE 0,75 L 395,00 MAGNUM 1,5 L 859,00

„Die Kraft des Weines ist bemerkenswert zurückhaltend. Am Ende laufen die verschiedenen Geschmacksnoten – seidig, salzig, saftig, bitter und jodhaltig – in einem langen Abgang zusammen.“ Richard Geoffroy – Kellermeister Dom Perignon. **Absoluter Trinkgenuss!**

"Ein Tag ohne Champagner ist auch ein verlorener Tag"

## DOM PÉRIGNON ROSÉ VINTAGE

FLASCHE 0,75 L 595,00

„Der Wein hat einen belebenden Charakter. Die anfängliche Vollmundigkeit nimmt weiter zu, indem sie greifbarer, kräftiger und strukturierter wird. In dem beachtenswerten Abgang schwingt ein Hauch Lakritz mit und im Hintergrund eine saftige Note von bitterer Blutorange.“ Richard Geoffroy – Kellermeister Dom Perignon

"Komm schnell, ich trinke Sterne!" Dom Pierre Perignon

## DOM PÉRIGNON - P2

FLASCHE 0,75 L 799,00

Ausgewogenheit ist die wichtigste Eigenschaft dieses Champagners.

Das Bouquet ist ausgereift, lebhaft und großzügig. Die warmen Aromen von Heu und Brioche vermischen sich mit denen von Bergamotte und rotem Kernobst. Über allem schweben rauchige Akzente.

"Wenn man die Wahl hat zwischen Austern und Champagner, so pflegt man sich in der Regel für beides zu entscheiden." Heinrich Theodor Fontane

## KRUG GRANDE CUVÉE

FLASCHE 0,75 L 299,00

Seit 1843 krönt Krug Grande Cuvée die Vollkommenheit, nach der Joseph Krug für seine Kunden gestrebt hat.

Als Gründer des Hauses erschuf er seit 1843 einen Champagner, der atemberaubend großzügig und elegant ist und jedes Jahr aufs Neue für seine Liebhaber komponiert wird.

"Ich bin lediglich abstinent in Bezug auf Bier, nicht in Bezug auf Champagner." George Bernard Shaw

## ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD

FLASCHE 0,75 L 499,00

Der Armand de Brignac Brut Gold wird als bester Champagner der Welt auch wegen seiner Mousse bezeichnet, die sich aus unzähligen kleinsten Bläschen zusammensetzt. Das phantastische Bouquet glänzt mit floralen und Zitrus-elementen von großer Frische, welchen sich ein Hauch von Birnen und Butternoten hinzu gesellt. Am Gaumen zeigt der Armand de Brignac Brut Gold einen sehr sahnigen Körper und einen komplexen Geschmack von hoher Mineralität, rauchigen Noten und feiner Süße.

"Irgendwann kommt der Moment im Leben einer jeden Frau, wo das Einzige, das hilft ein Glas Champagner ist."

Betty Davis als Katherine Marlowe

## ARMAND DE BRIGNAC BRUT ROSÉ

FLASCHE 0,75 L 799,00

Armand de Brignac Brut Rosé gilt als einer der besten Rosé-Champagner der Welt. Die Prestige-Cuvée ist eine Komposition aus den Rebsorten Pinot Noir (50%), Pinot Meunier (40%) und Chardonnay (10%).

Der lachsfarbene Champagner verzaubert mit einem reinen wie reichen Bouquet nach roten Früchten sowie einem unnachahmlich frischen und vollmundigen Geschmack.

"Champagner ist wohl die glücklichste Inspirationsquelle." Mark Twain

# Offene Weine

## Weißweine

GLAS 0,1 L 0,2 L

ROSENHOF<sup>5</sup> 3,50 7,00

**RIESLING TROCKEN**

**WEINGUT WERNER | RHEINHESSEN | DEUTSCHLAND**

Kühle Nase nach reif-würzigem Fallobst:

Apfel, Birne, Zwetschge, dazu Gras und Salznoten.

Klar und feinsaftig, lebendig, frisch und spritzig,

ein salziger Block mit Kern- und Steinobst.

Ein Hauch Extraktsüße und kräftige

Frucht machen diesen Riesling zum Highlight.

**Unbedingt probieren!**

SAUVIGNON BLANC &  
LUGANA | FIOR DI LAGO<sup>5</sup> 4,50 9,00

**BULGARINI | LOMBARDEI | ITALIEN**

**ROSENHOF'S FAVORIT!**

Helle, strohgelbe Farbe mit tollen Reflexen!

Feines und langhaltiges Bouquet mit intensiven

sortentypischen Noten.

**Weich und harmonisch am Gaumen!**

PINOT GRIGIO DOC<sup>5</sup> 3,50 7,00

**COLUTTA | FRIAUL | ITALIEN**

Intensives Strohgelb. Raffiniertes, reiches und üppiges

Bouquet mit sortentypischen Noten von exotischen

Früchten, Zitrusnoten, getrocknetem Gras, Brotkruste und

gerösteten Mandeln. Trocken, intensiv, körperreich und

aromatisch im Geschmack. **Sie werden es nicht bereuen!**

CHARDONNAY<sup>5</sup> 5,00 10,00

**ABBE ROUS | LANGUEDOC-ROUSSILLON | FRANKREICH**

Frucht nach Citrus & Steinobst, dazu ein

Hauch Exotik, würzige Röstnoten mit Fülle

und Kraft. **Favorit des Jahres!**

ROSENHOF<sup>5</sup> Grauburgunder 3,50 7,00

**WEINGUT WERNER | RHEINHESSEN | DEUTSCHLAND**

Grüngelb zeigt sich der Grauburgunder im Glas.

Er betört mit seinem fruchtig-frischen Bouquet

aus grünem Granny-Smith-Apfel, Williams-Christ-

Birne, Quitte, Aprikose, Pfirsich, Ananas, Maracuja,

floralen Noten, Wiesenblütenhonig und einer schönen

Mineralität. **Der Allerbeste**

**Grauburgunder Deutschlands!**

RUERO ARNEISE DOCG<sup>5</sup> 4,50 9,00

**ANTERISIO | CASCINA CHICCO | PIEMONTE**

Der aus 100% Arneise bestehende Roero Arneis D.O.C.G.

Anterisio gedeiht auf lehmigem Kalkstein, lagert in Stahl-

tanks und wird dann auf Flaschen gezogen. Er besitzt einen

intensiven Charakter, der geschmacklich lange anhält. Im

fruchtigen Bouquet lassen sich Aprikosen, Äpfel und Kamil-

lenoten erkennen.

SAUVIGNON BLANC KAITUI<sup>5</sup> 5,50 11,00

**WEINGUT MARKUS SCHNEIDER | PFALZ | DEUTSCHLAND**

In hellem Goldgelb funkelt er im Glas.

Freuen Sie sich auf ein komplexes Bouquet aus

Tropenfrucht, spritziger Zitrusfrische und allerlei

Grünem aus Garten und Flur. Stachelbeere,

weiße Johannisbeere, grüner Apfel und gelbe

Melone treffen auf einen exotischen Cocktail aus

Maracuja, Papaya, Guave und Kiwi.

**TOP TOP TOP, ein Genuss-Highlight!**

LUGANA DOC<sup>5</sup> 5,50 11,00

**CÁ DEI FRATI | LOMBARDEI | ITALIEN**

100% Trebbiano di Lugana. Intensive strohgelbe

Farbe, ein feines, frisches und blumiges Bouquet.

Der Geschmack trocken, delikater und mit Noten

von Honig und Gewürzen. **Lieblingswein des Chefs!**



## Roséweine

ROSENHOF PRIMITIVO ROSÉ<sup>5</sup>

0,1 L | 0,2 L | 0,75 L

3,50 | 7,00 | 24,00

**MOCAVERO | APULIEN**

Dieser elegante Rotwein überzeugt bereits beim ersten

Schluck mit seiner feinen und samtigen Struktur sowie

seinem reichhaltigen Geschmack. Genießen Sie süße

Fruchtnoten in der Nase und erleben Sie den Geschmack

reifer Brombeeren am Gaumen. Trotz seiner süßen Frucht-

noten ist dieser italienische Rotwein trocken ausgebaut und

spricht sowohl Weinneulinge als auch erfahrene Weinlieb-

haber an.

MIRAVAL ROSÉ<sup>5</sup>

0,1 L | 0,2 L | 0,75 L | 1,5 L

6,00 | 12,00 | 45,00 | 90,00

**JOLIE PITT & PERRIN | PROVENCE | FRANKREICH**

Der von Angeline Jolie und Brad Pitt gemeinsam

mit Familie Perrin kreierte Cuvée aus Cinsault,

Grenache, Syrah und Rolle ist Kultwein der

Region. Wir schmecken Aromen von Himbeeren

und Melone, gepaart mit einem Hauch von Blüten

heraus. Durch seine Zitrusfrische und seine

feine Mineralität wirkt er trotz seiner Kraft

sehr elegant.

ROSÉ SAIGNER<sup>5</sup> 0,75 L 33,00

**WEINGUT MARKUS SCHNEIDER | PFALZ**

Für diesen Cuvée werden nur die besten

Rotweintruben aus St. Laurent, Spätburgunder,

Cabernet Sauvignon und Merlot unterschiedlicher

Weinberge verwendet. Ein prall gefülltes Bouquet

mit Beeren-Aromen verleiht ihm seine Fruchtigkeit.

Die kühle Säure im Abgang sorgt für einen

einmaligen Genuss.

CUVÉE M ROSÉ<sup>5</sup> 0,75 L 39,00

**CHÂTEAU MINUTY M | PROVENCE | FRANKREICH**

Der Cuvée M Rose besteht größtenteils aus

Grenache, Cinsault und Syrah. Er hat eine besondere

lachsrosa glänzende Farbe. Erdbeeren und rote

Johannisbeeren, aber auch Pfirsich und Orange ergeben

das facettenreiche Bouquet. Lebendige Säure sowie

verborgene Kräuternoten machen den Cuvée M Rosé

zu einem wahren Highlight. **Absoluter Trinkspaß!**

# Offene Weine

## Rotweine

|  | GLAS | 0,1 L | 0,2 L |
|--|------|-------|-------|
| <b>SPÄTBURGUNDER<sup>5</sup></b><br><b>WEINGUT THOMAS HENSEL   PFALZ   DEUTSCHLAND</b><br>Die perfekte Balance zwischen Frucht und Holzeinsatz. Der Wein zeigt eine wunderschön röstige Nase mit Aromen von Kirschen, Brombeeren, Nelken, Rauchfleisch, Kakao, Vanille und etwas Zimt. <b>Perfektion! Geschmacksverhältnis!</b>  | 4,00 | 8,00  |       |
| <b>MERLOT<sup>5</sup></b><br><b>GÉRARD BERTRAND   HERITAGE 1130   LANGUEDOC   FRANKREICH</b><br>Ein herrlich-intensives Aroma von vielen vollreifen Kirschen dominiert das Bouquet, edle Kakaonoten und ein Hauch von Kokos verfeinern es. Dieser Merlot ist ein Unikat mit großem Reifepotenzial und einem endlosen Finale. <b>Ein absoluter Knaller!</b>                                   | 4,50 | 9,00  |       |
| <b>MONTEPULICIANO D'ABRUZZO<sup>5</sup></b><br><b>MARRAMIERO   ABRUZZEN   ITALIEN</b><br>Der Montepulciano d'Abruzzo erscheint im Glas mit einer rubinroten Farbe. Primär dominieren saftig-fruchtige Noten von roten Beeren und Schwarzkirschen. Würzige Noten wie Paprika, Leder und etwas Minze, gepaart mit dezenten Karamell- und Mokkanoten sowie Schokolade. <b>Begeisterung pur!</b> | 3,50 | 7,00  |       |
| <b>BIO PRIMITIVO<sup>5</sup></b><br><b>ZENSA   PUGLIA   ITALIEN</b><br>100% Primitivo. Dunkelrot mit violetten Spiegelungen. Das Bouquet, intensiv nach Himbeeren und Kirschen. Der Geschmack ist vollmundig, angenehm und samtig. <b>So sollte ein Primitivo schmecken, Leute!</b>  | 3,50 | 7,00  |       |
| <b>SHIRAZ "SKAAPVELD"<sup>5</sup></b><br><b>MAN FAMILY   COSTAL REGION   SÜDAFRIKA</b><br>Tiefe rubinrote Farbe, die immer wieder durch purpurne Reflexe durchbrochen wird. Ein aromatisches Bouquet voller schwarzer Johannisbeeren, Pflaumen und Brombeeren schmeichelt der Nase. Eine lebendige Fruchtsäure sorgt für Frische. <b>Der Perfektionist unter den Südafrikanern!</b>          | 4,50 | 9,00  |       |
| <b>MALBEC<sup>5</sup></b><br><b>KAIKEN ESTATE MENDOZA   ARGENTINIEN</b><br>Diese Cuvée aus Malbec mit einem Schuss Cabernet Sauvignon reift in Barriques aus französischer Eiche. Sie verströmt ein konzentriertes Bouquet von Cassis, Brombeeren, Vanille, Kakao und Veilchen. Am Gaumen konzentriert, saftig, feinwürzig und lange nachhallend. <b>Top Wein – Top Jahr!</b>                | 5,00 | 10,00 |       |



|   | GLAS | 0,1 L | 0,2 L |
|---|------|-------|-------|
| <b>RIOJA CRIANZA<sup>5</sup></b><br><b>EXCELLENS   MARQUÈS AELÁCERES   SPANIEN</b><br>15 Monate gereift in Eichenfässern erreicht dieser Rioja seine gut kombinierten Tannine, ist körperreich und strukturiert. Man kann die fruchtigen Brombeeren und Kirschen, sowie beim Abklang Abgänge von Vanille schmecken, aber auch die Aromen der Eichenfässer kommen im Gaumen hervor. <b>Begeisterung pur!</b> | 5,00 | 10,00 |       |
| <b>„BLACK PRINT“ CUVÉE<sup>5</sup></b><br><b>WEINGUT MARKUS SCHNEIDER   PFALZ   DEUTSCHLAND</b><br>Merlot, Cabernet und Syrah bilden die charmante Cuvée des Black Print. Wenn man am Glas schnuppert, kommen die feinen Noten von Heidelbeeren und Brombeeren, schwarzen Kirschen, etwas Vanille und Eichenholz hervor. <b>Unvergleichliche Genialität!</b>  | 5,50 | 11,00 |       |
| <b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG<sup>5</sup></b><br><b>BOLLA   VENETIEN   ITALIEN</b><br>Eine großartige Amarone von granatroter Farbe mit einem Bouquet von Sauerkirschen und Zitrusfrüchten. Nuancen von Dörripflaumen und Röstaromen runden den vollen Geschmack dieses drei Jahre in Eichenfässern gereiften Bolla Amarone della Valpolicella Classico ab. <b>Unser absoluter Hit zum Steak!</b>      | 9,00 | 18,00 |       |



# Flaschenweine

## Weißweine

FLASCHE 0,75 L

### DEUTSCHLAND | RHEINGAU

**SAUVIGNON BLANC<sup>5</sup>** 34,00  
**WEINGUT JAKOB JUNG**

Die weiße Rebsorte gilt als die wichtigste weltweit nach dem Chardonnay. Ihr Name setzt sich aus den französischen Worten „sauvage“ und „blanc“ zusammen, das bedeutet so viel wie „wild“ und „weiß“. Stachelbeeren und grüne Aromen werden sie faszinieren.  
Der Exot aus dem Rheingau!

### DEUTSCHLAND | RHEINHESSEN

**ROSENHOF**  
**RIESLING TROCKEN<sup>5</sup>** 24,00  
**WEINGUT WERNER**

Kühle Nase nach reif-würzigem Fallobst: Apfel, Birne, Zwetschge, dazu Gras und Salznoten. Klar und feinsaftig, lebendig, frisch und spritzig, ein salziger Block mit Kern- und Steinobst. Ein Hauch Extrakt süße und kräftige Frucht machen diesen Riesling zum Highlight.  
Unbedingt probieren!

**ROSENHOF**  
**GRAUBURGUNDER<sup>5</sup>** 24,00  
**WEINGUT WERNER**

In hellem Grüngelb zeigt sich der Grauburgunder im Glas. Er betört mit seinem fruchtig-frischen Bouquet aus grünem Granny-Smith-Apfel, Williams-Christ-Birne, Quitte, Aprikose, Pfirsich, Ananas, Maracuja, floralen Noten, Wiesenblütenhonig und einer schönen Mineralität.  
Der allerbeste Grauburgunder Deutschlands!

**CHARDONNAY QBA<sup>5</sup>** 35,00  
**WEINGUT SPIESS**

Ausgeprägter Chardonnay mit frischer Säure und einer wunderschönen Nase von Zitrus und Steinobstfrüchten, kräftig anhaltende Würze am Gaumen mit langem Abgang!

### DEUTSCHLAND | PFALZ

**SAUVIGNON BLANC KAITUI<sup>5</sup>** 38,00  
**WEINGUT MARKUS SCHNEIDER**

In hellem Goldgelb funkelt er im Glas. Freuen Sie sich auf ein komplexes Bouquet aus Tropenfrucht, spritziger Zitrusfrische und allerlei Grünem aus Garten und Flur. Stachelbeere, weiße Johannisbeere, grüner Apfel und gelbe Melone treffen auf einen exotischen Cocktail aus Maracuja, Papaya, Guave und Kiwi. Hinzu kommen frisch gemähte Wiese, Hibiskus, Holunderblüte und Feuerstein.

TOP TOP TOP, ein Genuss-Highlight!

**CHARDONNAY<sup>5</sup>** 38,00  
**WEINGUT MARKUS SCHNEIDER**

Er duftet nach reifem Apfel, Honigmelone und Banane. Auch leichte Noten von Butter gefällt der Wein durch sein rundes Wesen. Er ist weich und Cremig mit einer tollen Balance aus Frucht und Frische.

FLASCHE 0,75 L

**WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY<sup>5</sup> WEINGUT KNIPSER** 45,00

Ein herrlich frischer Weißer, der fruchtig, exotisch und vielseitig am Gaumen ankommt, mit Aromen von Birnen, Honig, Mandeln und Melone. Für die angenehme Würze im Wein sorgt der Chardonnay, während der Weissburgunder für Kraft und Schmelz verantwortlich ist.

**SAUVIGNON BLANC FUMÉ<sup>5</sup>** 69,00  
**WEINGUT OLIVER ZETER**

Dieser Wein verströmt eine betörende Nase mit Aromen von Stachelbeeren, Cassis, Papaya, Apfel, Vanille, Brioche und floralen Noten. Am Gaumen füllig, sehr elegant und mineralisch.

### DEUTSCHLAND | BADEN

**GRAUBURGUNDER OKTAV<sup>5</sup>** 38,00  
**WEINGUT HEGER**

Feinsaftiger Duft mit reifer Fruchtigkeit nach gelben Birnen, Quitten und vollreifen Delicious-Äpfeln. Runde Ansprache mit schöner Fruchtentwicklung auf der Zunge. Seidige Textur, aber mit feiner Frische im Kern.

### DEUTSCHLAND | MOSEL

**SCHIEFER RIESLING<sup>5</sup>** 42,00  
**WEINGUT VAN VOLXEM**

Feine Aromen von Pfirsich, Zitrone, Grapefruit und floralen Akzenten. Am Gaumen frisch, feinwürzig und tiefe Mineralik.

**WEISSBURGUNDER QBA<sup>5</sup>** 45,00  
**WEINGUT MARKUS MOLITOR**

Ins Glas kommt ein Weissburgunder mit anregender Frische und den Duftnoten knackiger Äpfel, Birnen, etwas Brotkruste sowie einem Hauch weißer Blüten. Den Gaumen trifft der Wein dann mit charmanter Würze und von einer Qualität, wie man sie von Markus Molitor gewohnt ist.

### DEUTSCHLAND | FRANKEN

**SILVANER PUR MINERAL**  
**VDP GUTSWEIN<sup>5</sup>** 37,00  
**WEINGUT RUDOLF FÜRST**

Der Franken-Silvaner verführt im Bouquet durch Aromen von Aprikose, Banane und Maracuja. Am Gaumen kommt der mineralische Charakter trocken ins Spiel: Zarter Schmelz und sanfte Säure ringen um deine Aufmerksamkeit und gehen letztendlich eine unzertrennliche Verbindung ein.

### DIE NEUE WELT

**CHENIN BLANC STELLENRUST<sup>5</sup>** 65,00  
**53 BARREL FERMENTED | SÜDAFRIKA**

Markant, komplex und strukturell anspruchsvoll. Im Bouquet mischt sich Brioche, Quitte und Birne. Am Gaumen cremige Dichte und Fülle, seidig in der Textur, anspruchsvoll. Das Säuregerüst sorgt für Harmonie und ergänzt wunderbar die Karamell-, Honig- und Panna-Cotta-Noten.

**SAUVIGNON BLANC<sup>5</sup>** 77,00  
**CLOUDY BAY | MARLBOROUGH | NEUSEELAND**

Der Sauvignon Blanc von Cloudy Bay ist ein echter Klassiker aus Marlborough. Hellgold strahlend, im Bouquet frisches Gras, Stachelbeere, Grapefruit und eingelegte Zitronen. Am Gaumen lebendig, von der Klarheit der Rebsorte geprägt. Dieser Wein ist ein Tabu und gleichzeitig ein Klassiker!

# Flaschenweine

## Weißweine

FLASCHE 0,75 L

FLASCHE 0,75 L

### FRANKREICH

**CHARDONNAY<sup>5</sup>** 35,00

**ABBE ROUS | LANGUEDOC-ROUSSILLON**  
Frucht nach Citrus & Steinobst, dazu ein Hauch Exotik, würzige Röstnoten mit Fülle und Kraft. **Favorit des Jahres!**

**SANCERRE BLANC A.O.C<sup>5</sup>** 49,00

**DOMAINE BERNHARD REVERDY | LOIRE**  
Die Trauben werden von Hand gelesen und gelangen auf direktem Weg zur Kelterei. Im Duft ist dieser Sancerre wunderschön klar nach exotischen Früchten in Liaison mit Holunder, Stachelbeere und einem Hauch von Minze.

**CHABLIS<sup>5</sup>** 47,00

**PER ASPERA | CHARLY NICOLLE | BURGUND**  
Er wird von einem frischen Bouquet voller saftiger Zitrusfrüchte, weißem Pfirsich und Kräutern dominiert. Am Gaumen präsentiert er sich deutlich mineralisch, mit viel Frische und lebhafter Säure.

**POUILLY FUMÉ AOC<sup>5</sup>** 65,00

**CHATEAU DE TRACY | SAUVIGNON BLANC | LOIRE**  
Die Nase ist charaktervoll mit saftig aromatischen Zitrusfrüchten aber auch Orangen, sowie einer kräftigen mineralischen Note. Am Gaumen ist der Pouilly Fumé vollmundig, konzentriert und kraftvoll mit wunderschöner Balance von Frucht und Mineralität und deutlich spürbarem Terroir-Charakter.

### ITALIEN

**PINOT GRIGIO DOC<sup>5</sup>** 24,00

**COLUTTA | FRIAUL**  
Intensives Strohgelb. Raffiniertes, reiches und üppiges Bouquet mit sortentypischen Noten von exotischen Früchten, Zitrusnoten, getrocknetem Gras, Brotkruste und gerösteten Mandeln. Trocken, intensiv, körperreich und aromatisch im Geschmack. **Sie werden es nicht bereuen!**

**RUERO ARNEISE DOCG<sup>5</sup>** 31,50

**ANTERISIO | CASCINA CHICCO | PIEMONTE**  
Der aus 100% Arneis bestehende Roero Arneis D.O.C.G. Anterisio gedeiht auf lehmigem Kalkstein, lagert in Stahltanks und wird dann auf Flaschen gezogen. Er besitzt einen intensiven Charakter, der geschmacklich lange anhält. Im fruchtigen Bouquet lassen sich Aprikosen, Äpfel und Kamillennoten erkennen.

**SAUVIGNON BLANC & LUGANA | FIOR DI LAGO<sup>5</sup>** 31,50

**BULGARINI | LOMBARDEI**  
**ROSENHOF'S FAVORIT!**  
Helle, strohgelbe Farbe mit tollen Reflexen! Feines und Langhaltiges Bouquet mit intensiven sortentypischen Noten. Weich und harmonisch am Gaumen!

**LUGANA DOC<sup>5</sup>** 38,00

**CÁ DEI FRATI | LOMBARDEI**  
100% Trebbiano di Lugana. Intensive strohgelbe Farbe, ein feines, frisches und blumiges Bouquet. Der Geschmack, trocken, delikates und mit Noten von Honig und Gewürzen. **Liebingswein des Chefs!**

**GAVI DI GAVI DOCG<sup>5</sup>** 69,00

**LA SCOLCA | PIEMONTE**  
100% Cortese. Ein toller Gavi di Gavi, der durch seine strohgelbe Farbe und einen frischen Duft heraussticht, der an Pfirsiche und Zitrusfrüchte erinnert.

**SAUVIGNON BLANC<sup>5</sup>** 85,00

**RONCO DELLE MELE | FRIAUL**  
100% Sauvignon Blanc. Strohgelbe Farbe mit angenehmen Holunderduft. Trocken, voll, elegant und ausgewogen.

**„LÖWENGANG“ BIO CHARDONNAY ALTO ADIGE DOC<sup>5</sup>** 99,00

**ALOIS LAGEDER | SÜDTIROL**  
100% Barrique Chardonnay. Der feine Holzgeschmack und die Struktur des Weines bilden zusammen einen langanhaltenden Abgang mit Frische und feinem Bittermandelton. Glanzhelle, goldgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. **Der King aus Südtirol!**

### SPANIEN

**BARON DE LEY WHITE<sup>5</sup>** 34,00

**RIOJA**  
Aus Viura-Trauben mit kleinem Verdejo-Anteil vinifiziert. Dieser Weißwein Klassiker aus der Region Rioja zeichnet sich durch ein vielschichtiges Aroma aus, dominiert von intensiven Fruchtnoten mit Anklängen von aromatischen Kräutern.

**VERDEJO & SAUVIGNON BLANC<sup>5</sup>** 39,00

**FINCA LA CAPILLA | RUEDA**  
Exotische Frucht mit leichten Noten nach Fenchel & Anis, intensiv, geschmeidig, fruchtig und frisch. Eine lebendige, sehr harmonische Säure, gepaart mit der Expressivität der Verdejo Traube. **Ruft nach dem 2. Glas!**

### ÖSTERREICH

**GRÜNER VELTINER PFAFFL<sup>5</sup>** 35,00

**VOM HAUS**  
**WEINGUT PFAFFEL | NIEDERÖSTERREICH**  
Helles Grüngelb, in der Nase feinwürzig unterlegter Fruchtcocktail, grünliche Apfelnoten, getrocknete Aprikosen, zarte Tropenfruchtanklänge, etwas Wiesenblumen und weißer Pfeffer. Am Gaumen saftig und fruchtbetont. **Ein Mann – Ein Wort – Mit Zurückgarantie! Bester Winzer Österreichs!**

# Flaschenweine

## Rotweine

FLASCHE 0,75 L

### DEUTSCHLAND

**BLACK PRINT CUVÉE<sup>5</sup> 38,00**

**WEINGUT MARKUS SCHNEIDER | PFALZ**

Merlot, Cabernet und Syrah bilden die charmante Cuvée des Black Print. Wenn man am Glas schnuppert kommen die feinen Noten von Heidelbeeren und Brombeeren, schwarzen Kirschen, etwas Vanille und Eichenholz hervor. **Unvergleichliche Genialität!**

**SPÄTBURGUNDER 28,00**

**WEINGUT THOMAS HENSEL | PFALZ | DEUTSCHLAND**

Die perfekte Balance zwischen Frucht und Holzeinsatz. Der Wein zeigt eine wunderschön röstige Nase mit Aromen von Kirschen, Brombeeren, Nelken, Rauchfleisch, Kakao, Vanille und etwas Zimt. **Perfektion! Geschmacksverhältnis!**

**ERBACHER MICHELMARK MERLOT<sup>5</sup> 46,00**

**WEINGUT CRASS | RHEINGAU**

Der Crass Merlot zeigt eine sehr charmante Nase nach Kirschen und etwas Backpflaumen mit einer Spur Zimt. Kraftvoll, rund, mit Tiefe und sehr viel reifer Fruchtaromatik präsentiert sich das Bouquet. Der Traditions-Merlot QBA ist am Gaumen nicht zu dicht.

**CABERNET SAUVIGNON RESERVA<sup>5</sup> 77,00**

**WEINGUT PHILIPP KUHN | PFALZ**

Der Rotwein aus der Pfalz ist ganz durchgegoren, also absolut trocken (0,6 g/l Restzucker). Die Tanninstruktur ist kräftig und komplex. Ein feinfuchtiger und feuriger Cabernet Sauvignon. Ein tiefer, gehaltvoller Rotwein aus der Pfalz, der zu Wild und dunklem Fleisch sehr gut passt.

**SYRAH-HOLY MOLY<sup>5</sup> 99,00**

**WEINGUT MARKUS SCHNEIDER | PFALZ**

Das Bouquet ist hocharomatisch und wird von einem Potpourri dunkler Waldbeeren dominiert. Die Farbe ist dicht und Sie schaffen es nicht hindurchzuschauen. Am Gaumen ist das eine Konzentration der Aromen in Reinform. Kompakt, konzentriert, reduziert. **Eine Bombe!**

**CUVÉE X<sup>5</sup> 110,00**

**WEINGUT KNIPSER | PFALZ**

Die Cuvée besteht aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot im Stil eines Medoc. Der Ausbau erfolgt über 18 bis 20 Monate in überwiegend neuen Barrique-Fässern. Dieser Wein überzeugt mit würzigen Aromen von Cassis, Tabak, Kaffee und Zeder.

### ÖSTERREICH

**PANNOBILE<sup>5</sup> 77,00**

**CLAUS PREISINGER | BURGENLAND**

60% Zweigelt und 40% Blaufränkisch. Frische Zwetschgen, Brombeeren, Blaubeeren, Schattenmorellen mit Röstaromen und extremer Würze und schon in der Nase umwerfend! Sehr salzig, extrem frisch und intensiv, fast spannungsgeladen und dramatisch in seiner Rasse.

FLASCHE 0,75 L

### FRANKREICH

**MERLOT<sup>5</sup> 31,50**

**GÉRARD BERTRAND | HERITAGE 1130 | LANGUEDOC**

Ein herrlich-intensives Aroma von vielen vollreifen Kirschen dominiert das Bouquet, edle Kakaonoten und ein Hauch von Kokos verfeinern es. Dieser Merlot ist ein Unikat mit großem Reifepotenzial und einem endlosen Finale.

**Ein absoluter Knaller!**

**CÔTES DU RHÔNE RÉSERVE<sup>5</sup> 36,00**

**FAMILLE PERRIN | RHONE**

Fruchtig, fleischig und sosschmackhaft, dies ist der absolute Côtes du Rhône. Der Rotwein ist elegant und subtil, begeistert mit einer unwiderstehlichen Frische und wird garantiert Beifall erhalten und Trinkvergnügen bereiten.

**SYRAH<sup>5</sup> 44,00**

**GÉRARD BERTRAND | LANGUEDOC**

Ein opulentes, betörendes Bouquet von reifen und dunklen Früchten wie Brombeeren, schwarze Johannisbeeren, Nelken und einem Hauch von Trüffel. Am Gaumen ist er reif und mollig, körperreich, kraftvoll, mit saftig verführerischer Frucht und feiner Kräuterwürze.

**CÔTE DE NUITS VILLAGES 89,00**

**“LE VAUCRAIN”<sup>5</sup>**

**LOUIS JADOT | BURGUND**

Der tolle Wein zeigt sich kirschrot leuchtend im Glas. Er duftet nach Kirschen, etwas erdig und nach dem klassischen Pinot Bouquet. Der Geschmack ist fein balanciert zwischen reifen Tanninen und eleganter, kräftiger Frucht.

**CHÂTEAUNEUF DU PAPE<sup>5</sup> Télégramme 98,00**

**VIGNOBLES BRUNIER | RHÔNE**

In der Farbe ein klares, kräftiges Rot, der Gaumen ist mit einem schönen Fruchtroma von roter Johannisbeere geprägt. Der Abgang des Domaine Télégramme ist weich und rund, mit einer fein integrierten Säure und Kraft. Langer, warmer Nachhalt.

**MERCURY 1ER CRU „CLOS DU ROI”<sup>5</sup> 155,00**

**CHÂTEAU DE CHAMIREY | BURGUND**

Dieser Pinot wartet mit einmaligen, rauchig-röstigen Noten von Muskatnuss und Zimt, Aromen von roten und schwarzen Früchten sowie Sommerblüten und frischen Kräutern auf Sie.

**CHÂTEAU HAUT-BATAILLEY 5ÉME 199,00**  
**CRU CLASSÉ<sup>5</sup>**

**PAUILLAC | BORDEAUX**

72% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot. Jahrgangsspezifisch extrem fein. Ein köstlicher Mund, mit etwas Sauerkirsche. Etwas Cassis, ein leichter Hauch von gereiften Johannisbeeren darunter, etwas leicht in der Mitte. Ein für einen großen Pauillac zarter Wein, es wird ein großer Spaßmacher werden!

# Flaschenweine

## Rotweine

FLASCHE 0,75 L

### CHÂTEAU CANON-LA-GAFFELIÈRE 290,00 GRAND CRU CLASSÉ<sup>5</sup>

SAIT EMILLION | BORDEAUX

Der Château Canon la Gaffelière St.-Émilion 1er Grand Cru trägt ein elegantes Kleid in sattem Purpur mit violetterm Saum und verströmt den Duft von Veilchen mit dezente Gewürzen und Nuancen von Lakritze und Kokos. Die Nase präsentiert wunderbare Noten dunkler Kirsche.

### CHÂTEAU LÉOVILLE-BARTON 2ÈME GRAND CRU<sup>5</sup> 590,00

SAINT JULIEN | BORDEAUX

72% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 8% Cabernet Franc. Er ist maskulin, vollmundig, dicht und kraftvoll, mit enormer Körperfülle und üppiger Frucht. Zarte Röstnoten und ein Hauch von Vanille verschmelzen am Gaumen mit dunklen Beerenaromen, sowie Noten von Zedernholz.

## ITALIEN

### BIO PRIMITIVO<sup>5</sup> 24,00

ZENSA | PUGLIA

100% Primitivo. Dunkelrot mit violetten Spiegelungen. Das Bouquet, intensiv nach Himbeeren und Kirschen. Der Geschmack ist vollmundig, angenehm und samtig. So sollte ein Primitivo schmecken, Leute!

### CHIANTI DOCG<sup>5</sup> 39,00

BARONE RICASOLI | TOSKANA

Sangiovese & Canaiolo. Kräftige Granatfarbe, ein Bouquet das an Kirschen und Himbeeren erinnert. Der Geschmack ist fruchtig, mit guter Struktur und kräftigen, aber runden Tanninen.

### MONTEPULCIANO D'ABRUZZO<sup>5</sup> 24,00

MARRAMIERO | ABRUZZEN

Der Montepulciano d'Abruzzo erscheint im Glas mit einer rubinroten Farbe. Primär dominieren saftige-fruchtige Noten von roten Beeren und Schwarzkirschen. Würzige Noten wie Paprika, Leder und etwas Minze, gepaart mit dezente Karamell- und Mokkanoten sowie Schokolade. **Begeisterung pur!**

### CANNONAU DI SARDEGNA DOC<sup>5</sup> 44,00

SANTADI | SARDINIEN

100% Cannonau. Samtig, trocken und harmonisch im Geschmack. Sein Bouquet ist sehr ausdrucksvoll und elegant mit zartem Veilchenduft

### LE VOLTE IGT<sup>5</sup> 55,00

1,5 L 120,00

3,0 L 260,00

TENUTA DELL'ORNELLAIA | TOSKANA

Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc. Purpurrot, sein Geschmack hat intensive Aromen von reifen Schattenmorellen, fein würziger Schokoladenduft, trocken, gut strukturiert, mit geschmeidigen Tanninen.

### SESSANTANNI PRIMITIVO DI MANDURIA DOC<sup>5</sup> 69,00

FEUDI DI SAN MARZANO | APULIEN

100% Primitivo. Erkennbar ist ein Duft von Kirschen, Pflaumen, Noten von Holz und Tabak. Der Wein ist weich und voll im Geschmack mit einer Tiefe, die nie zu enden scheint.

FLASCHE 0,75 L

### BAROLO DOCG<sup>5</sup> 77,00

GIANFRANCO ALESSANDRIA | PIEMONTE

100% Nebbiolo. Er beeindruckt mit großartiger Struktur und robustem Körperreichtum. Duft und Geschmack nach Eukalyptus, dunklen Blüten, Waldbeeren und Tabak.

### PROMIS ROSSO IGT<sup>5</sup> 79,00

CARDUCCI CA'MARCANDA | ANGELO GAJA | TOSCANA

Merlot, Syrah, Sangiovese. Kräftiges Purpurrot, Duft von Beeren & Schwarzkirschen. Am Gaumen elegante Struktur mit Kraft und Dichte, geschmeidig im Tannin.

### BOLLA AMARONE DELLA 63,00

VALPOLICELLA CLASSICO DOCG<sup>5</sup>

VENETIEN

Eine großartige Amarone von granatroter Farbe mit einem Bouquet von Sauerkirschen und Zitrusfrüchten. Nuancen von Dörripflaumen und Röstaromen runden den vollen Geschmack dieses drei Jahre in Eichenfässern gereiften Bolla Amarone della Valpolicella Classico ab.

### ALLEGRI AMARONE DELLA 99,00

VALPOLICELLA CLASSICO DOCG<sup>5</sup>

VENETIEN

Der Allegrini "Amarone della Valpolicella Classico" DOC zeigt sich kirschrot mit rubin-schwarzem Kleid im Glas. Das Aroma duftet herrlich nach Dörripflaumen, Orangenschale, Cassis, schwarzem Pfeffer, Brombeeren und Schattenmorellen. Die Nase ist unglaublich komplex und betörend.

### LE SERRE NUOVE BOLGHERI 189,00

ROSSO DOC<sup>5</sup>

TENUTA DELL'ORNELLAIA

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot. Rubinrot, Duft von schwarzen und roten Waldfrüchten mit Akzenten von Sauerkirschen und Lorbeeren. Im Abgang feine Aromen und angenehme Tannine.

### CÁ DEI FRATI AMARONE DELLA 129,00

VALPOLICELLA CLASSICO DOC<sup>5</sup>

LOMBARDEI

Ins Glas kommt dieses Kraftpaket mit unglaublich dichtem Rubinrot. Die Nase strotzt nur so vor frischen, mazerierten und getrockneten Aromen von Schwarzkirschen, Pflaumen und Cassis. Unglaublich gut, unvorstellbar dicht und **einfach nur perfekt.**

### „BRICCO DELL'UCCELLONE“ 125,00

BARBERA D'ASTI DOCG<sup>5</sup>

GIACOMO BOLOGNA BRAIDA | PIEMONTE

100% Barbera. Ein wunderbares Bouquet reifer roter Beeren, Tabak und Holznoten, sowie Pflaumen mit schön eingebundenen Tanninen. Sehr intensive rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. Reichhaltiger und voller Duft nach roten Früchten mit einem Unterton von Minze, Vanille und Lakritze. **Entspannter Toskana-Genuss, nur zu empfehlen!**

# Flaschenweine

## Rotweine

FLASCHE 0,75 L

**TIGNANELLO IGT<sup>5</sup>** 349,00

**MARCHESE ANTINORI | TOSKANA**

85% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc. Intensiv dunkles Rubin- bis Granatrot. Aromen von dunklen roten Früchten. Seidig und vollmundig, mit fein abgerundeten Tanninklängen.

**SASSICAIA BOLGHERI DOC<sup>5</sup>** 2017 555,00

**TENUTA SAN GUIDO | TOSKANA**

2015 790,00

85% Cabernet-Sauvignon und 15% Cabernet-Franc. Trocken, samtig, elegant, mit gut eingebundenen Tanninen. Der Sassicaia Bolgheri ist ein perfektes Genusserlebnis, ein Traum für die Sinne. Der elegante Rote betört die Nase mit viel Lavendel, mineralischen Akzenten und schwarzen Johannisbeeren, die sich in einen Korb schwarzer Beeren verwandeln.

**ORNELLAIA BOLGHERI**

**SUPERIORE DOC<sup>5</sup>** 585,00

**TENUTA DELL'ORNELLAIA | TOSKANA**

55% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 14% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot. Eine besonders dunkle rubinrote Farbe. Dunkle Waldbeeren und feinste Gewürze vereinen sich mit einer zarten Zedernholz-Nuance. Am Gaumen präsentiert sich der berühmte Toskaner aus Bolgheri außerordentlich vollmundig und intensiv.

**BARBARESCO DOCG<sup>5</sup>** 359,00

**ANGELO GAJA | PIEMONTE**

100% Nebbiolo, ausgebaut in Barriques. Der Gaja Barbaresco zeigt die typische Barbaresco-Nase von Waldbeeren, Pflaumen, Lakritz und Teer. Dieser Gaja Barbaresco ist bei aller Kraft und Dichte bekannt für seine Eleganz und einem komplexen Abgang mit feinstem, seidigem Tannin. Die typische Barbaresco-Farbe granatrot mit orangen Reflexen.

## SPANIEN

**RIOJA CRIANZA<sup>5</sup>** 35,00

**EXCELLENS | MARQUÈS AELÁCERES**

15 Monate gereift in Eichenfässern erreicht dieser Rioja seine gut kombinierten Tannine, ist körperreich und strukturiert. Man kann die fruchtigen Brombeeren und Kirschen, sowie beim Abklang Abgänge von Vanille schmecken, aber auch die Aromen der Eichenfässer kommen im Gaumen hervor.

Begeisterung pur!

**TEMPRANILLO TORO<sup>5</sup>** 39,00

**MATZU „EL RECIO“**

Der Matzu legt sich in einem himmlischen Dunkelrot ins Glas. Sein Bouquet verwöhnt die Nase mit eindrucksvollen Aromen von saftigen Himbeeren, reifen Blaubeeren sowie süßen Kirschen. Geschmacklich überzeugt er mit seiner schmelzigen und fruchtigen Art.

Ein großartiger Rotwein!

**AN/2 BARRIQUES<sup>5</sup>** 54,00

**ANIMA NEGRA | MALLORCA**

1,5 L 118,00

65% Callet, 20% Montenegro-Fogoneu, 15% Syrah, 13 Monate in Barriqueausbau. AN/2 wird aus klassisch mallorquinischen Rebsorten vinifiziert und zeigt sich mit sattem und brillantem Kirschrot im Glas. Sein Bouquet erfreut mit kraftvoll-würzigen Noten von roten Beerenfrüchten, zarten Eichenholzanklängen und charmanten Aromen von orientalischen Gewürzen. Beerearomen satt werden von feinen Vanillenoten, angenehmen Tanninen und einer belebenden Fruchtsäure begleitet.

FLASCHE 0,75 L

**RIOJA GRAN RESERVA<sup>5</sup>** 69,00

**BARON DE LEY | VINA IMAS**

Ein attraktives Rubinrot, zeigt dabei leichte Schattierungen von Ziegelrot, ein Zeichen für seinen langen Ausbau. In der Nase entwickelt er eine starke aromatische Intensität: reife Früchte mit Anklängen von Röstaromen und Balsamico. Herrlich fruchtig und lang im Abgang.

**AALTO TEMPRANILLO<sup>5</sup>** 99,00

**RIBERO DEL DUERO | CASTILLA Y LEÓN**

Sie werden die intensiven Aromen nach reifer Frucht, Frische und leichten Holznoten erfassen. Am Gaumen komplex, organisiert und elegant. Dabei finden sich die typischen Aromen nach schwarzen Waldfrüchten, Gewürzen, Kaffee, Tabak und Süßholz.

Typisch für Aalto ist das harmonische Gesamtgefüge.

**TEMPRANILLO & MERLOT<sup>5</sup>** 89,00

**RIBERO DEL DUERO | FINCA LA CAPILLA |**

**CASTILLA Y LEÓN**

Fester, frischer und recht geschliffener, etwas nussig-holzwürziger DuT nach reifen, dunklen Früchten mit Kirscharomen, getrocknet-kräuterigen Nuancen, einem Hauch Tabak, Bi'erschokolade, Wachholder und schwarzen Oliven.

## DIE NEUE WELT

**MALBEC<sup>5</sup>** 35,00

**KAIKEN ESTATE MENDOZA | ARGENTINIEN**

Diese Cuvée aus Malbec mit einem Schuss Cabernet Sauvignon reift in Barriques aus französischer Eiche. Sie verströmt ein konzentriertes Bouquet von Cassis, Brombeeren, Vanille, Kakao, und Veilchen. Am Gaumen konzentriert, saftig, feinwürzig und lange nachhallend.

Top Wein – Top Jahr!

**KAAPZICHT MERLOT & CABERNET SAUVIGNON<sup>5</sup>** 44,00

**STELLENBOSCH | SÜDAFRIKA**

Im Glas präsentiert sich der Wein in einem kräftigen Rubinrot, in der Nase zeigen sich vordergründig rote Früchte, die von Röst und Vanillearomen untermalt werden. Am Gaumen ist der Bin 3 vollmundig fruchtig, mit Noten von Johannisbeere und Pflaume und einem Lang anhaltenden, leicht von Schokoladen und Vanilletönen durchzogenen Abgang. 9 Monate in französischen Barriques ausgebaut.

**THE CHOCOLATE BLOCK<sup>5</sup>** 88,00

**BOEKENHOUTSKLOOF | SWARTLAND | SÜDAFRIKA**

Der begehrteste Wein von Boekenhouts Kloof! Die hoch spannende Cuvée bietet ein sehr weit gefächertes Aromenspektrum. Die Trauben liefert das heiße, trockene Malmesbury im Swartland nördlich von Kapstadt. Der Grenache kommt von den ältesten Reben diese Sorte in Südafrika 73% Syrah, 11% Grenache, 8% Cinsault, 7% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier

**KUNJANI SHIRAZ<sup>5</sup>** 49,00

**STELLENBOSCH | SÜDAFRIKA**

Beerige Duftnoten steigen in Ihre Nase, Sie riechen Brombeere, schwarze Johannisbeere, Holunderbeere, Rote Beete, Avocado, Sauerteigbrot und Buttermilch.

Im Mund ist der Howzit zunächst verschlossen, entfaltet sich aber nach 30 Minuten zu einem herrlich ausbalancierten Rotweingenuss, der mit fleischigen Beerennoten und dezenten Fasstönen meinem Gaumen schmeichelt.

Ein Verführer der Sinne!

**LODI ZINFANDEL<sup>5</sup>** 58,00

**RAVENSWOOD | KALIFORNIEN**

Aromen von süßen Pflaumen, Vanille, Zedernholz und Heidelbeeren. Im Abgang eine Mischung aus Noten von Vanille, Kakao und Gewürzen. Ein komplexer und ausgewogener Wein, dicht und geschmeidig, sowohl als Begleiter zum Essen, aber auch als "Stand-alone"-Wein geeignet.



## Wodka



|                                |       |
|--------------------------------|-------|
|                                | 4 CL  |
| GREY GOOSE Frankreich          | 8,00  |
| SMIRNOFF BLACK Russian         | 8,00  |
| BELUGA Russian                 | 10,00 |
| WYBOROWA Poland                | 9,00  |
| BELVEDERE Poland               | 10,00 |
| CÎROC Frankreich               | 10,00 |
| XELLENT Schweiz                | 12,00 |
| KAUFFMAN SOFT SELECTED Russian | 12,00 |

## Rum

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
|                                   | 4 CL  |
| BACARDI 4 JAHRE ANEJO             | 8,00  |
| BACARDI 8 JAHRE RESERVA           | 12,00 |
| RON ZACAPA 23 SOLERA GRAN RESERVA | 18,00 |
| RON ZACAPA XO                     | 24,00 |
| HAVANA CLUB 3 AÑOS                | 8,00  |
| HAVANA CLUB 7 AÑOS                | 9,00  |
| ELDORADO 12 AÑOS                  | 12,00 |

## Bitter / Schnaps

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
|                                     | 2 CL  |
| FERNET BRANCA / BRANCAMENT          | 4,00  |
| AMARO MONTENEGRO Kräuterlikör       | 6,00  |
| MALTESERKREUZ                       | 4,00  |
| AALBORG JUBILÄUMS AKVAVIT           | 4,00  |
| SAMBUCA                             | 4,00  |
| PATRON TEQUILA SILVER / GOLD / CAFÉ | 7,00  |
| TEQUILA CLASE AZUL REPOSADO MEXICO  | 28,00 |
| CALVADOS                            | 6,00  |
| BORGMANN KRÄUTERLIKÖR               | 7,00  |
|                                     | 4 CL  |
| CYNAR <sup>2,3</sup>                | 5,00  |
| RAMAZZOTTI                          | 5,00  |
| AVERNA                              | 5,00  |
| AMARETTO <sup>2</sup>               | 5,00  |

## Cognac | Brandy

|                                       | 4 CL       |
|---------------------------------------|------------|
| OTARD V.S.O.P. COGNAC                 | 7,00       |
| CARDENAL MENDOZA                      | 7,00       |
| VETERANO                              | 7,00       |
| RÉMY MARTIN V.S.O.P.                  | 8,00       |
| HENNESSY V.S.                         | 8,00       |
| CARLOS NRI                            | 8,00       |
| COGNAC CHABASSE NAPOLEON              | 12,00      |
| CONGNAC BOWEN X.O.                    | 18,00      |
| ARMAGNAC CLÉS DES DUCS V.S.O.P        | 9,00       |
| HENNESSY V.S.O.P.                     | 12,00      |
| COGNAC CHABASSE XO 20 JAHRE           | 14,00      |
| MICHAEL SCHEIBEL Cherry-Brandy-Likör  | 2 CL 14,00 |
| MICHAEL SCHEIBEL Apricot-Brandy-Likör | 2 CL 14,00 |
| MICHAEL SCHEIBEL Orange-Brandy-Likör  | 2 CL 14,00 |

## Whisk(e)y

|  | 4 CL  |
|--|-------|
| BALLANTINE'S <sup>2</sup> Finest Scotch      | 7,00  |
| TEACHER'S <sup>2</sup> Highland Cream Scotch | 7,00  |
| JOHNNIE WALKER RED LABEL <sup>2</sup>        | 7,00  |
| JOHNNIE WALKER BLACK LABEL <sup>2</sup>      | 9,00  |
| JOHNNIE WALKER <sup>2</sup> BLUE LABEL 30y   | 38,00 |
| DEWARS 15Y                                   | 9,00  |
| GLENFIDDICH <sup>2</sup> 12y                 | 9,00  |
| CHIVAS REGAL <sup>2</sup> 12y Scotch         | 9,00  |
| HIGHLAND PARK <sup>2</sup> 12y               | 9,00  |
| GLENMORANGIE <sup>2</sup> Single Highland    | 9,00  |
| GLENLIVET <sup>2</sup> 12y Speyside          | 9,00  |
| LAPHROAIG <sup>2</sup> 10y Isle of Islay     | 10,00 |
| AUCHENTOSHAN <sup>2</sup>                    | 11,00 |
| BUSHMILLS MALT <sup>2</sup> 10y              | 11,00 |
| THE MACALLAN <sup>2</sup> Fine Oak 12y       | 12,00 |
| JACK DANIEL'S SINGLE BARREL                  | 12,00 |
| TALISKER <sup>2</sup> 10y Isle of Skye       | 12,00 |
| MAKER'S MARK 46 <sup>2</sup>                 | 14,00 |
| OBAN <sup>2</sup> 14y                        | 14,00 |
| LAGAVULIN <sup>2</sup> 16y Isle of Islay     | 14,00 |
| JIM BEAM SIGNATURE BOURBON                   | 14,00 |

## *Grappa*

2 CL

|                        |       |
|------------------------|-------|
| SARPA DI POLI          | 7,00  |
| SARPA BARRIQUE DI POLI | 7,00  |
| TIGNANELLO ANTINORI    | 8,00  |
| SASSICAIA JACOPO POLI  | 9,00  |
| NONINO RISERVA         | 10,00 |
| BAROLO BOCCHINO        | 12,00 |
| AMARONE CLEOPATRA POLI | 14,00 |

## *Ziegler Obstbrände*

2 CL

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| WEINBERGERPFIRSICH LIKÖR | 8,00  |
| ALTER APFEL BRAND        | 9,00  |
| MARILLE BRAND            | 9,00  |
| OBSTBRAND FREUDENBERGER  | 8,00  |
| WALDHIMBEERGEIST         | 8,00  |
| MIRABELLENBRAND          | 8,00  |
| SAUERKIRSCHBRAND         | 8,00  |
| ALTE ZWETSCHGE           | 9,00  |
| WILLIAMSBIRNENBRAND      | 9,00  |
| WILDKIRSCH NO.1          | 16,00 |

ROSENHOF  
„ALTE MARILLE“  
2 CL 7,00

FLASCHENPREIS  
NUR ZUM MITNEHMEN!  
0,5 L 39,00

# *Sie haben die* Wahl



**FESTLICH, RUSTIKAL, BUNT ODER EINFACH!**  
Wir dekorieren nach Ihren Wünschen...



**WIR EMPFANGEN SIE & IHRE GÄSTE STILVOLL**  
stilvoll mit Sekt, Champagner, Cocktails & Fingerfood  
auf unserer Terrasse...



**FEIERN IM ROSENHOF**  
WIR MACHEN IHREN SCHÖNSTEN TAG UNVERGESSLICH!  
SIE SAGEN "JA". und wir geben Ihnen  
die passende Kulisse dazu.

Weitere Informationen siehe  
[www.rosenhof-restaurant.de](http://www.rosenhof-restaurant.de)