



FOOD & DRINKS

Willkommen in

Dry Aged Steakhaus Berlin



INDEX

FOOD

APPETIZERS	2
STEAKS	3
SHARE IT - Steaks zum Teilen	4
SIDES & SAUCES	4
SALADS & BURGERS	5
CLASSIC APPETIZERS	6
CLASSIC MAIN DISHES	6

DRINKS

WINE BY THE GLASS	7
SPARKLING	7
MIXED DRINKS	8
BEER, NON-ALCOHOLIC & HOT DRINKS	10
WINE SELECTION	11

APPETIZERS

TERIAKY GARNELEN ^{10,19,23} 5 Black Tiger Garnelen konfierte Tomaten Schlangenbohnen-Rosmarin-Aioli	13,50
CARPACCIO ^{5,8,19,20,24} Carpaccio vom Rinderfilet Hand geklopft Kapern Pinienkerne Parmesan	14,50
IRL* CARPACCIO VOM WEIDEOCHSEN ^{5,8,19,20,24} Carpaccio vom Rinderfilet, grasgefüttert, Hand geklopft Kapern Pinienkerne Parmesan Rucola	22,50
STEAK TATAR (120g) ^{8,15,18,19} von Hand geschnittenes Rinderfilet zweierlei Eigelb Schwarzbrotchip fermentierte Gurke	14,50
IRL* STEAK TATAR VOM WEIDEOCHSEN (120g) ^{8,15,18,19} von Hand geschnittenes Rinderfilet, grasgefüttert zweierlei Eigelb Schwarzbrotchip fermentierte Gurke	22,50
LACHSTATAR norwegischem Lachs von Hand geschnitten Limette Knoblauchbrot	14,90
SURF & TURF 100g argentinisches Rinderfilet (medium) mit einer Garnele	21,90
APPETIZER SELECTION ^{8,15,16,19,20,23,26} Rindertatar gebratene Garnelen Pimientos Datteln im Speckmantel Hummus Rote-Bete-Tatar Tomaten-Bohnen-Creme Schwarzbrot Für 2 – 8 Personen	<i>pro Person</i> 10,50

*IRL FLEISCH VON KILDARE IRLAND

Dieses Rindfleisch in Premium Qualität kommt von den saftigen grünen Weiden und der unberührten Natur Irlands. Hier ernähren sich die Tiere noch von Gras und Kräutern.

Steckbrief:

- Marke: Kildare Heritage Town
- Rasse: Hereford, Angus, Limousin
- Haltung: Weiden, Freilauf
- Zufütterung: ohne Zusatz
- Herkunft: Kildare, Irland
- Rückverfolgbarkeit: hoch
- Fütterung: Gras und Kräuter
- Schlachalter: 24–28 Monate

STEAKS

ARGENTINISCHES RUMP STEAK MIT PFEFFERSAUCE	200g	29,00
argentinisches Roast Beef mit charakteristischem Fettrand	400g	39,00
POMMERSCHES RUMP STEAK RED & WHITE MIT PFEFFERSAUCE	200g	29,00
Roast Beef mit charakteristischem Fettrand	400g	39,00
RIB EYE / ENTRECÔTE AUS ARGENTINIEN MIT SAUCE BERNAISE	300g	29,00
saftig, kräftig marmoriertes Steak, aus der Hochrippe geschnitten	450g	39,00
ARGENTINISCHES RINDERFILET MIT PORTWEINJUS	200g	29,00
zartes und saftiges Filetsteak aus der Lende mit sehr feiner Struktur	400g	49,00
IRL* RINDERFILET VOM WEIDEOCHSEN MIT PORTWEINJUS	200g	36,00
zartes und saftiges Filetsteak, grasgefüttert aus der Lende mit sehr feiner Struktur	400g	64,00
TRILOGIE VOM ARGENTINISCHEN RINDERFILET I FILET MIGNON		34,00
drei Filets zu je 80 g serviert mit Pfeffersauce, Sauce Bernaise, Portweinjus		

DRY AGED STEAKS

Steaks im bei uns im Dry Ager gereift

ROAST BEEF AUS POMMERN RED & WHITE mit Pfeffersauce	ab 200g	je 100g 17,00
RIP EYE AUS ARGENTINIEN mit Sauce Bernaise	ab 200g	je 100g 17,00

GARSTUFEN

Die Kerntemperatur in der Mitte bzw. mächtigsten Stelle des Steaks ist maßgebend für die Garstufe. Bei uns erhalten Sie das Steak auf den Punkt Ihrem Wunsch entsprechend gegrillt.

Garstufe		Kerntemperatur
Black & Blue	-	38 °C
Rare	-	48 °C
Medium Rare	-	50-53 °C
Medium	-	54-56 °C
Medium Well	-	57-60 °C
Well Done	-	61-70 °C

SHARE IT

Steaks zum Teilen

Pro Person

DOUBLE FLANK | PL

36,00

Die fein marmorierte Flanke ist der magerste und gleichzeitig muskulöseste Teil des Rindes. Am Stück perfekt »medium« gegrillt, wird die Flanke tranchiert serviert mit Fries, Pfeffersauce und Side Salad

Für 2 – 10 Personen, ca. 400g Fleisch pro Person

CHATEAUBRIAND | IRLAND | VOM WEIDEOCHSEN

36,00

Zartes Filet-Mittelstück. Rinderfilet, grasgefüttert Am Stück gegrillt und danach in Tranchen serviert – inklusive Fries, Pfeffersauce und Side Salad

Für 2 – 4 Personen, ca. 250g Fleisch pro Person

THE DRY AGE EXPERIENCE

44,00

Argentinisches Rib Eye, Argentinisches Roast Beef, Rib Eye (Dry Aged) & Roast Beef (Dry Aged). Serviert mit Fries, Pfeffersauce und Side Salad

Für 2 – 10 Personen, ca. 400g Fleisch pro Person

BRECHTS STEAKHAUS TELLER

39,00

Rinderfilet, Rib Eye und Rump Steak, Fries, Pfeffersauce und Side Salad

Für 2 – 10 Personen, ca. 400g Fleisch pro Person

TOMAHAWK | POMMERN RED & WHITE | ab 1000g

je 100g

Saftiges Rib Eye, am Knochen gegrillt für außergewöhnliches Aroma

12,00

SIDES

FRIES | small 4,00 large 7,50 ^{2,19}

SIDE SALAD | small 4,00 large 7,50 ²⁰

GERÖSTETER BLUMENKOHL ⁸ 5,50

GETRÜFFELTES PARMESAN-

KARTOFFELPÜREE ^{3,5,8} 6,50

GEGRILLTES KNOBLAUCH-

CIABATTA ^{8,19} 2,50

PIMIENTOS DE PADRÒN 4,50

ROSENKOHL MIT SPECK 5,00

SCHLANGENBOHNEN MIT KNOBLAUCHBUTTER ^{5,8} 5,00

KARTOFFELECKEN «TOSKANA» 4,50

COLE SLAW 4,50

OFENKARTOFFEL MIT ZWIEBELSCHMAND ⁸ 4,50

SAUCES

PORTWEINJUS ^{2,3,5,8,18,19} 6,00

BRECHTS BBQ SAUCE ^{2,3,5,8,18,19} 3,50

PFEFFERSAUCE ^{2,3,5,8,18,19} 4,00

SAUCE BÉARNAISE ^{5,8,15} 4,00

KRÄUTERBUTTER ⁸ 2,50

ROSMARIN-AIOLI ^{5,15,20,29} 3,00

CHIMICHURRI ^{5,15,20,29} 3,50

SALADS

CAESAR SALAD <small>15,19</small>	11,00
Romanasalat Caesar Dressing Croûtons Cherrytomaten Parmesan + Hähnchenbrustfilet + 4,00	
BUFFALO SALAD <small>2,5,8,20,24</small>	14,00
Zupfsalate Rucola Büffelmozzarella Basilikum Pesto Kirschtomaten Balsamico Dressing	
BRECHTS GRILL SALAD <small>2,5,8,20,24</small>	19,00
Gegrillte Zucchini Aubergine Zupfsalate Rucola Basilikum Pesto Kirschtomaten Balsamico Dressing	

BURGERS

BRECHTS CHICKEN BURGER <small>5,19</small>	14,50
Hähnchenbrustfilet knackiger Spitzkohl Paprika-Harissa-Mayonnaise Salat Fries	
CHEESE BURGER <small>2,4,8,16,17,19,24</small>	15,50
180g Beef Cheddar Gurke rote Zwiebeln Ketchup Senf Fries	
BBQ BURGER <small>8,15,19,24</small>	17,50
180g Beef BBQ Sauce Bacon Jam Blattsalat Cheddar Bacon Fries	
VEGETARISCHER BURGER <small>2,4,17,19,24,26</small>	19,50
Erbsenprotein-Patty Bohnencreme Tomatenmarmelade Röstzwiebeln Salat Fries	

CLASSIC APPETIZERS

DATTELN IM SPECKMANTEL ²⁴ mit karamellisierten Walnusskernen	6,50
KOKOS-LINSEN-CREME ⁸ tomatisiert + wahlweise mit Garnele + 4,00	7,00
ZWIEBELSUPPE ^{3,4,5,8,15,19} mit Bergkäse Crostini	8,00
BRECHTS CURRYWURST ^{3,8,18,35} mit hausgener Curry-Sauce Röstzwiebeln	8,50
ROTE BETE TATAR ^{1,8,16,26} mit eingelegter Feige Apfel Relish Ziegenkäsecreme	8,50

CLASSIC MAIN DISHES

BLUMENKOHLSTEAK ⁸ Rote-Bohnen-Creme konfierte Tomate Chimichurri Fregola	16,50
CHICKEN ON THE GRILL ⁸ Huhn Schlangenbohnen toskanische Kartoffelecken Sour Cream	18,00
SPARE RIBS ^{1,2,3,5,8,9,15,17,18,19,20,24} BBQ Sauce Kartoffelecken «Toskana» Cole Slaw	19,50
WIENER SCHNITZEL ^{8,19} Kalbsschnitzel lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat Preiselbeere Zitrone	24,50
LACHSFILET 180g aus Schottland gebeizt, gegrillt Side Salad Zitrone	24,50
GEGRILLTES RUMPSTEAK „STRINDBERG“ (250G) ⁸ Getrübftes Parmesan-Kartoffelpüree Rosenkohl mit Speck Strindbergkruste	32,00
SURF & TURF 180g Rinderfilet mit zwei Garnelen Schlangenbohnen getrübftes Kartoffelpüree	36,00

WINE BY THE GLASS

JE 0,15 L

WHITE

LERGENMÜLLER PFALZ «Fruits de Mer» Riesling	6,00
PFAFFMANN PFALZ Weißburgunder	6,50
M.A.N. SÜDAFRIKA Chardonnay «Padstal»	7,00
VINA VALDIVIESO CL Sauvignon	7,50
KONRAD SALWEY BADEN Grauburgunder	8,00

ROSÉ

PATRIARCHE FR 2019 «Heritage»	6,00
HECHT&BANNIER FR Syrah	8,00

RED

LERGENMÜLLER PFALZ Cabernet «Wilder Roter»	6,00
SCHRÖDER&SCHYLER FR Merlot	6,50
FAMILLE PERRIN FR Ventoux	7,00
M.A.N. ZA Shiraz 8,15	8,00
SOTTANO AR Malbec «Sottano Reserva»	9,50

SPARKLING

ENGEL DE Rieslingsekt extra dry 0.1l	7,50
POMMERY FR Brut Royal 0.1l	14,50
POMMERY FR Brut Royal 0.75l FI	95,00

MIXED DRINKS

APERITIF

APÉRO PARADISI <small>1,5,28,29</small> Ramazzotti Rosato Grapefruit Weisswein	9,50
INGWER SPRITZ <small>1,10,29,31</small> Aperol Ingwer Limonade Prosecco	9,50
LILLET VIVE <small>5,10,29,31</small> Lillet Blanc Tonic Gurke	9,50
LILLET BUCK <small>5,10,29</small> Lillet Blanc Ginger Ale Limettensaft	9,50
LILLET LEMON <small>5,10,29,30</small> Lillet Blanc Bitter Lemon	9,50
LILLET POMELO <small>5,10,28,29</small> Lillet Blanc Grapefruit Soda	9,50
HUGO	9,00

GIN & TONIC

BOMBAY SAPPHIRE 4cl + Tomas Henry Tonic Water <small>10,14,28,29</small>	9,50 11,50
BERLINER BRANDSTIFTER 4cl + Fever Tree Indian Tonic Water <small>10,14,28,29</small>	10,50 15,50
HENDRICK'S GIN 4cl + Tomas Henry Tonic Water <small>10,14,28,29</small>	11,50 13,50
THE ILLUSIONIST BIO GIN 4cl + Fever Tree Mediterranean Tonic <small>10,14,28,29</small>	11,50 16,50
BROCKMANS 4cl + Fever Tree Indian Tonic Water <small>10,14,28,29</small>	12,50 17,50
SIPSMITH V.J.O.P. GIN 4cl + Fever Tree Indian Tonic Water <small>10,14,28,29</small>	13,50 18,50

COCKTAILS

OLD FASHIONED ^{1,5,29} Whiskey Angostura Wasser Zuckersirup	10,00
GIN BASIL SMASH ²⁹ Gin Basilikum Zitronensaft Zuckersirup	10,00
NEGRONI ^{1,5,28,29} Gin Sweet Vermouth Campari	9,50
MARTINI COCKTAIL ^{1,5} Gin Dry Vermouth Olive	9,00
GIMLET ²⁹ Gin Limettensaft Limettensirup	9,00
MOJITO ^{5,29} Rum Minze Limette Sprudelwasser	9,50
WHISKEY SOUR ^{5,29} Whiskey Zitrone Zuckersirup	9,00
MOSCOW MULE ^{29,31} Vodka Limette Spicy Ginger Ale Angostura Gurke	9,50
COSMOPOLITAN Vodka Cointreau Limettensaft Cranberry	9,00

LONGDRINKS

VODKA LEMON (Absolut) 4cl ^{10,19,30}	9,50
CAMPARI ORANGE 4cl ¹	8,50
CUBA LIBRE 4cl ^{1,9,28,32}	9,00
APEROL SPRITZ (Prosecco) 4cl ¹	8,50
WHISKEY COLA (Jack Daniel's) 4cl ^{1,9,28,32}	9,50

BEER

BERLINER PILSNER ¹⁹	0.2l	2,60
BERLINER PILSNER ¹⁹	0.4l	5,20
ERDINGER WEISSBIER ¹⁹	0.4l	5,20
ERDINGER ALK.-FREI	0.5l FI	6,00
KÖNIG ALKOHOLFREI	0.33l FI	4,00

CRAFT BEER

BRLO PORTER	0.33l FI	6,50
BRLO WEISSE	0.33l FI	6,00
BRLO WEISSE HIMBEER/ WALDMEISTER	0.33l FI	7,50

NON-ALCOHOLIC

ORGANIC & HOMEMADE

HOMEMADE ICED TEA	0.3l	4,30
-------------------	------	------

WATER

VIVA CON AGUA	0.33l FI	3,00
VIVA CON AGUA	0.75l FI	7,50

SOFT DRINKS

COCA COLA ^{1,9,28,32}	0.2l FI	3,00
COKE LIGHT ^{1,9,13,28,29,32,36}	0.2l FI	3,00
THOMAS HENRY	0.2l FI	3,50
Ginger Ale ²⁹ Bitter Lemon ^{29,30}		
Spicy Ginger ^{28,29} Tonic Water ^{28,29}		

SAFT

Apfel ^{29,30} Orange ^{1,3,28,29,30,33}	0.2l	3,00
Cranberry ^{14,29} Rhabarber ²⁹	0.2l	3,50
Grapefruit ^{28,29} Maracuja ^{1,14,28}	0.2l	3,50

HOT DRINKS

ESPRESSO ⁹	Ts	2,50
ESPRESSO DOPPIO ⁹	Ts	4,50
KAFFEE ⁹	Ts	3,00
CAPPUCCINO ^{8,9}	Ts	3,50
LATTE MACCHIATO ^{8,9}	GI	4,50
+ Sirup ^{8,9} +0,50 (Vanille / Karamell / Haselnuss)		
TEE (Diverse Sorten) ⁹	Ts	3,50
HOT CHOCOLATE	Ts	4,00
Organic & Fair Trade ^{9,24}		
WHITE CHOCOLATE	Ts	4,00
Organic & Fair Trade ^{9,24}		

FI - Flasche, Ts - Tasse, GI - Glas

WINE SELECTION

WHITE WINE

GERMAN

KNEWITZ RHEINHESSEN 2017 Riesling trocken <i>Falstaff 88P</i>	35	MARKUS SCHNEIDER PFALZ 2018 Sauvignon blanc «Kaitui» trocken	45
FRANZ KELLER BADEN 2017 Grauburgunder vom Löss <i>trocken Falstaff 88P</i>	35	SCHLOSS VOLLRADS RHEINGAU 2017 Riesling Kabinett feinherb <i>Falstaff 90P TIP</i>	42
MARKUS MOLITOR MOSEL 2017 Pinot Blanc «Haus Klosterberg» Weissburgunder	33	SCHLOSS PROSCHWITZ SACHSEN 2017 Goldriesling trocken <i>Falstaff 89P</i>	43
GEORG BREUER RHEINGAU 2017 «GB Sauvage» Riesling trocken <i>Ökologisch-biologischer Weinanbau</i>	33	MARKUS MOLITOR MOSEL 2016 «Schiefersteil» Riesling	42
EMIL BAUER PFALZ 2017 Scheu aber Geil Scheurebe	35	ROBERT WEIL RHEINGAU 2017 Gutsriesling trocken	42
JOH. BAPT. SCHÄFER NAHE 2018 Riesling feinherb <i>Falstaff 2019: starker Auftritt</i>	35	FRANZ KELLER BADEN 2017 Bassgeige Weissburgunder VDP. Erste Lage trocken <i>Falstaff 91P</i>	42
JOH. BAPT. SCHÄFER NAHE 2018 Riesling trocken <i>Falstaff 2019: starker Auftritt</i>	35	HERMANN DÖNNHOFF NAHE 2017 Tonschiefer-Riesling <i>Falstaff 90P</i>	45
WEINGUT VAN VOLXEM MOSEL 2017 Schiefer-Riesling <i>Falstaff 89P</i>	38	LERGENMÜLLER PFALZ 2018 Feuerstein Sauvign. Blanc trocken <i>Falstaff 90P</i>	44
HERMANN DÖNNHOFF NAHE 2017 Riesling	37	KNIPSER PFALZ 2017 Grauburgunder trocken <i>Falstaff 90P</i>	49
MARKUS SCHNEIDER PFALZ 2018 Grauburgunder trocken	42	JOH. BAPT. SCHÄFER NAHE 2017 Dorsheim Riesling trocken <i>Falstaff 2019: «starker Auftritt» 3. Platz Meininger Best of Riesling</i>	47
RUDOLF FÜRST FRANKEN 2017 Silvaner	38	GUNTER KÜNSTLER RHEINGAU 2017 Chardonnay «Kalkstein» trocken <i>Falstaff 92P</i>	54
MARKUS SCHNEIDER PFALZ 2018 Riesling «Alte Reben»	40		

WAGNER-STEMPEL RHEINHESSEN	52	MARKUS MOLITOR MOSEL	63
2017 Siefersheim Riesling «Vom Porphy»		2016 Riesling Spätlese	
		«Zeltinger Sonnenuhr», trocken	
MARKUS MOLITOR MOSEL	52	<i>Falstaff 92P</i>	
2016 Riesling «Alte Reben» trocken		THÖRLE RHEINHESSEN	67
<i>Falstaff 89P</i>		2016 Chardonnay «Reserve Thörle» trocken	
WEINGUT VAN VOLXEM MOSEL	56	<i>Falstaff 91P TIP</i>	
2017 Riesling «Alte Reben» trocken		MAXIMIN GRÜNHAUS MOSEL	78
<i>Falstaff 91P TIP</i>		2017 Abtsberg Riesling «Großes Gewächs»	
LISA BUNN RHEINHESSEN	49	trocken	
2016 Nierstein «Oelberg» Riesling		<i>Falstaff 92P</i>	
<i>Drinks Business Silver Medal</i>		WEINGUT BROGSITTER AHR	80
GEORG BREUER RHEINGAU	56	2019 Hommage Riesling Barrique	
2016 Riesling trocken «Terra Montasa»		«Alte Lay»; trocken	
<i>Ökologisch-biologischer Weinanbau</i>		<i>Falstaff 89P</i>	
<i>Falstaff 92P</i>		JOH. BAPT. SCHÄFER NAHE	85
JOCHEN DREISSIGACKER RH.-HESSEN	56	2016 Pittermännchen GG Riesling	
2016 Chardonnay		<i>Falstaff 2019: «starker Auftritt»</i>	
«Westhofener Ökotrauben»		<i>Decanter 95P</i>	
ökologischer Anbau		HERMANN DÖNNHOFF NAHE	98
FRANZ JOSEF EIFEL MOSEL	57	2017 Riesling «Felsentürmchen» Großes	
<i>anerkanntes Bio-Weintgut (ecovin)</i>		Gewächs trocken	
2016 Riesling Alte Reben «Trittheimer		<i>Falstaff 94P</i>	
Apotheke Spätlese»		SCHLOSSGUT DIEL NAHE	100
JOH. BAPT. SCHÄFER NAHE	58	2015 Goldloch-Riesling «Großes Gewächs»	
2016 Burg Layen Chardonnay -S-		<i>Falstaff 94P</i>	
<i>Falstaff 2019: «starker Auftritt»</i>		SCHLOSSGUT DIEL NAHE	106
<i>Falstaff 91P</i>		2017 Riesling trocken «Pittermännchen»	
LISA BUNN RHEINHESSEN	60	<i>Falstaff 93P</i>	
2018 Sauvignon Blanc «Fumé»		GUT HERMANNSSBERG NAHE	62
<i>Falstaff 92P TIP</i>		2015 Riesling trocken «Steinterrassen»	
GUT HERMANNSSBERG NAHE	62	<i>Falstaff 90P TIP</i>	
2015 Riesling trocken «Steinterrassen»			
<i>Falstaff 90P TIP</i>			
FRANCE			
PATRIARCHE PÈRE&FILS BOURGOGNE	25	CHÂTEAU NICOT ENTRE-DEUX-MERS	32
2018 Chardonnay		2018 Château Nicot blanc Sauvignon	
FAMILLE PERRIN RHÔNE	27	Blanc / Semillon	
2018 Luberon blanc Bourbonlec / Grenache		SAGET LA PERRIÈRE LOIRE	35
SAGET LA PERRIÈRE LOIRE	30	2017 «La Java des Grandes Espérances»	
2018 «La Petite Perrière» Sauvignon Blanc		Sauvignon Blanc	

CHÂ. LE GRAND VERDUS BORDEAUX 2018 Bordeaux blanc Sauvignon Blanc / Semillon	37	CHÂTEAU FERRANDE GRAVES 2016 Château Ferrande blanc Sauvignon Blanc / Sémillon	50
FAMILLE PERRIN RHÔNE 2017 Côtes du Rhône Réserve Roussane / Viognier	38	DOMAINE GÉRARD BOULAY LOIRE 2016 Sancerre «Chavignol» Sauvignon Blanc	66
DOMAINE DE ROGER NEVEU LOIRE 2017 Sancerre «Clos des Bouffants» Sauvignon Blanc	49	DOMAINE JONATHAN PABIOT LOIRE 2017 Pouilly Fumé Sauvignon Blanc	69
LA CHABLISIENNE BOURGOGNE 2015 Chablis «la Sereine» Chardonnay	50	VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES BOURGOGNE	71
POUILLY SUR LOIRE LOIRE 2017 Pouilly Fumé «La Tuilerie» Sauvignon Blanc	50	2016 Pouilly Fuissé «Les Sentinelles» Chardonnay	

INTERNATIONAL

GOLD COUNTRY US 2015/16 «Gold Country White» Colombard	25	BODEGA DIAMANDES AR 2014 Chardonnay «Perlita»	47
SPIER ZA 2017 «Discover» Chenin Blanc	36	RAVENSWOOD US 2015 Vintners Blend Chardonnay	47
BUITENVERWACHTING ZA 2017 Sauvignon Blanc Coastal	43	PENFOLDS AU 2015/16 Koonunga Hill Chardonnay	47
RUTHERFORD US 2014 Chardonnay «Panamera»	44	BODEGA PIEDRA NEGRA AR 2016 Pinot Gris «Piedra Negra Alta»	48
FONTANASSA IT 2017 Cortese Gavi di Gavi	44	NEIL ELLIS ZA 2014/15 Elgin Chardonnay	49
LAURENZ V AT 2016/17 Grüner Veltliner «Singing»	45	VERGELEGEN ZA 2016 Sauvignon Blanc	49
MIGUEL TORRES CL 2015 Muskateller «Dias De Verano»	45	MONTES CHILE CL 2014 «Montes Alpha» Chardonnay	52
PLANETA IT 2016 Greciano «La Segreta Il Bianco»	46	SCHIOPETTO IT 2015 Ribolla Gialla	53
BISQUERTT CL 2017 «La Joya Gran Reserva» Sauvignon Blanc	46	BODEGA DIAMANDES AR 2014 Viognier «De Uco»	55
ROCCA DI MONTEMASSI IT 2015 Vermentino «Calasole»	47	TERUZZI & PUTHOD IT 2013 Vernaccia «Terre Di Tu»	60
VILLA MARIA NZ 2017 Private Bin Sauvignon Blanc	47	FIRST PRESS US 2013 First Press Sauvignon Blanc	65
		VILLA MARIA NZ 2016 «Clifford Bay Reserve» Sauvignon Blanc	66

RAPITALA IT 2015 Chardonnay Grand Cru	70	HEITZ WINE CELLARS US 2013 Napa Valley Chardonnay	94
PLANETA IT 2014 Chardonnay Barrique	85	ROBERT MONDAVI US 2013 «Napa Valley Fumé Blanc» Sauvignon Blanc	99

RED WINE

GERMAN

LERGENMÜLLER PFALZ T-Rex Cuvée <i>Falstaff 87P</i>	30	MARKUS SCHNEIDER PFALZ <i>Rotweincuvée «Ursprung» trocken</i>	35
KNIPSER PFALZ 2015 Cuvée Gaudenz trocken Cabernet / Dornfelder <i>Falstaff 89P</i>	38	GERHARD ALDINGER WÜRTEMBERG 2015 Merlot «Reserve» trocken <i>Falstaff 90P TIP</i>	95

FRANCE

SCHRÖDER&SCHYLER LANGUEDOC 2015 Merlot	28	CHÂTEAU SIGOGNAC MÉDOC 2014 Cru Bourgeois Cabernet Sauvignon Merlot / Petit Verdot	49
FAMILLE PERRIN RHÔNE 2016 Grenache Ventoux	32	CHÂ. LA BRANDE CÔTES DE CASTILLON 2015 Merlot / Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon	52
CHÂTEAU NICOT BORDEAUX 2018 Bordeaux Rouge Cabernet Sauvignon / Merlot	35	CHÂ. GRAND PEYROU SAINT ÉMILION 2014 Grand Cru Merlot / Cabernet Franc	52
FAMILLE PERRIN RHÔNE 2017 Grenache «Côtes du Rhône Réserve» Grenache / Syrah	38	CHÂ. FOURCAS HOSTEN LISTRAC MÉDOC 2011 Cru Bourgeois Supérieur Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon	61
CHÂTEAU TOUR BEL AIR HAUT MÉDOC 2015 Merlot / Cabernet Sauvignon / Franc	43	CHÂ. LA COMMANDERIE POMEROL 2015 Merlot / Cabernet Franc	67
CHÂTEAU DE RESPIDE GRAVES 2015 Merlot / Cabernet Sauvignon	45	E. GUIGAL D'AMPUIS RHÔNE 2014 Gigondas Grenache / Syrah Mourvèdre	69
CHÂ. LYS DE BESSEDE SAINT ÉMILION 2015 Merlot / Cabernet Sauvignon	47	CHÂTEAU KIRWAN MARGAUX 3ÈME 2014 Cru Classé «Charmes de Kirwan» Merlot / Cabernet Sauvignon	75
RHONÉA RHÔNE 2015 Gigondas «Le pas de Montmirail» Grenache / Syrah / Mourvèdre	49	CHÂ. LES GRANDS SILLONS POMEROL 2012 Merlot / Cabernet Sauvignon	78
SCHRÖDER & SCHYLER LANGUEDOC 2011 Private Selection Merlot	49		

INTERNATIONAL

VINA VALDIVIESO CL 2015 Cabernet Sauvignon	32	PENFOLDS AU 2016 Koonunga Hill Shiraz	49
BOTTER IT 2017 Primitivo di Manduria «Koine»	38	ALLESVERLOREN ESTATE ZA 2017 Shiraz	49
WOLF BLASS US 2014/17 «Eaglehawk» Shiraz	39	VERGELEGEN ZA 2012 Cabernet Sauvignon / Merlot	49
BODEGA SOTTANO AR 2017 «Sottano Reserva» Malbec	39	DIETER MEIER AR 2017 Puro Malbec Cabernet	49
HERDADE DE SÃO MIGUEL PT 2017 «Colheita Seleccionada» Cabernet Sauvignon	44	GRAND ESTATES ZA 2013 Merlot	49
GOEDVERWACHT ZA 2018 «Great Expectations» Cabernet Sauvignon	45	BODEGAS MONTEVIEJO AR 2014 «Clos De Los Siete» Cabernet Sauvignon	55
MARQUES DE CACERES ES 2014 Rioja Crianza	46	FIRST PRESS US 2011 «First Press» Cabernet Sauvignon	77
BISQUERTT CL 2015 Carmenère La Joya «Gran Reserva»	46	VINOS PARA TI ES 2008 Tempranillo «Taneo Premium»	79
ROBERT MONDAVI US 2016 «Twin Oaks» Cabernet Sauvignon	46	PENFOLDS AU 2012 Shiraz Mourvèdre Bin 2	99
TERRA DE FALANIS ES 2015 Callet «Muac»	49	TERRAZAS DE LOS ANDES AR 2011 «Cheval Des Andes» Cabernet Sauvignon	179

ROSÉ WINE

PATRIARCHE PÈRE&FILS FR 2017 Rosé Syrah	28	GÉRARD BOULAY FR 2012 Sancerre Rosé	65
CELLIER DES DAUPHINS FR Grenache, Syrah, Cinsault	36	DOMAINE TEMPIER FR 2018 Bandol Rosé	75
E. GUIGAL D'AMPUIS FR 2015 Tavel Rosé	59		

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

1. Farbstoff	9. Koffein	17. Soja	25. Weichtiere	32. Säuerungsmittel /Phosphorsäure
2. Konservierungsstoff	10. Chinin	18. Sellerie	26. Lupinen	33. Johannisbrot- kernmehl
3. Antioxidationsmittel	11. Gewachst	19. Gluten	27. Pektin	34. Gelatine
4. Geschmacksverstärker	12. Taurin	20. Senf	28. Aromastoff	35. Erdnüsse
5. Schwefeldioxid/Sulfite	13. Aspartam	21. Fisch	29. Zitronensäure	
6. Schwärzungsmittel	14. Süßungsmittel	22. Erdnüsse	30. Ascorbinsäure	
7. Phosphat	15. Eier	23. Krustentiere	31. Konservierungsstoff	
8. Laktose	16. Sesam	24. Nüsse		