



ROOF

MITTAGSKARTE

Zusätzlich zu unserer Speisekarte bieten wir Ihnen auch unsere ROOF Mittagsgerichte an.

BAYSTYLE NACHOS	13,9
<i>Überbackene Käse-Tortillachips, Paprika, Roof Style Bohnen, Zwiebeln, Pico de Gallo Salsa, Jalapenos, Cheddar-Käse, Guacamole, Sour Cream</i>	
FLAMMKUCHEN CLASSIC - ELSÄSSER ART	13,5
<i>Regionaler Speck, Zwiebeln, Frühlingslauch, Crème-Fraiche</i>	
FLAMMKUCHEN VEGETARISCH	16,5
<i>Thymian-Birne, Ziegenkäse, Crème-Fraiche</i>	
FLAMMKUCHEN PARMA	18,5
<i>Knackiger Rucola, italienischer Parmaschinken, Crème-Fraiche</i>	
VEGAN BOWL	16,9
<i>Sushi Reis, Avocado, Mango, Edamame, gelber Rettich, Vegan Delight Sauce</i>	
CHICKEN TERIYAKI BOWL	17,9
<i>Sushi Reis, Avocado, Mango, Edamame, Tempura Chicken, Teriyaki Sauce</i>	
SALMON BOWL	19,9
<i>Sushi Reis, Lachs, Avocado, Edamame, frischer Koriander, Frühlingslauch, Sesam, Romanosalat, Sesam-Soja-Sauce</i>	
NOODLE BOWL	14,9
<i>Japanische Udon Weizennudeln in köstlichem Misosud, Tofu, Meeressalgen, Frühlingszwiebeln</i>	
<i>mit Hähnchenbrust</i>	+ 7
<i>mit Garnelen</i>	+ 10,5
<i>mit Rinderfilet</i>	+ 14
OFENKARTOFFEL	9,5
<i>mit Sourcreme & Caesar Salad Beilage</i>	
<i>mit Hähnchenbrust</i>	+ 7
<i>mit Garnelen</i>	+ 10,5
<i>mit Rinderfilet</i>	+ 14
GARNELEN VOM GRILL	19,9
<i>Knoblauchbaguette, hausgemachte Aioli</i>	



ROOF

UNSERE APERITIF EMPFEHLUNGEN

Prosecco ^c	0,10 l	7,5	Aperol Spritz ^{1,4,c}	9,9
Prosecco on the Rocks ^c	0,20 l	11	Aperol, Sodawasser, Prosecco	
Prosecco	0,75 l	39	Hugo ^c	9,9
BAYSIDE Spritz alkoholfrei		9,9	Holunderblütensirup, Sodawasser, Prosecco, Minze	
Crodino, Sodawasser, Orange			Lillet White Peach ^{1,4,c}	9,9
BAYSIDE Spritz		9,9	Lillet Rosé, White Peach	
Hibiskus- und Orangenblütenlikör, Basilikum, Prosecco			Lillet Berry ^{1,4,c}	9,9
BREAKFAST @ BAYSIDE ^{1,4,c}		9,9	Lillet Rosé, Russian Wildberry	
Aperol, Grapefruitsaft, Prosecco			Lillet Vive ^{1,4,c}	9,9
Sarti Spritz		9,9	Lillet blanc, Tonic Water, Gurkenscheibe, frische Minze	
Sarti Rosa, Sodawasser, Limette, Prosecco				

B A Y S I D E FULL MOON LUMINOUS GIN TONIC

13

CHAMPAGNER

EN VERRE

Moët & Chandon ^c	Imperial brut	0,10 l	16
-----------------------------	---------------	--------	----

EN BOUTEILLE 0,75 L

Moët & Chandon ^c	Imperial brut	119
Moët & Chandon ICE ^c	Imperial	139
Veuve Clicquot ^c	Ponsardin brut	125
R de Ruinart ^c	Brut	129
Dom Perignon ^c	Brut	269

EN BOUTEILLE ROSÉ 0,75 L

Moët & Chandon ^c	Brut	129
Moët & Chandon ICE ^c	Imperial	139
Ruinart ^c	Brut rosé	149



ROOF

EUROPA TRIFFT ASIEN

SUPPEN

MISO SUPPE ^{7,10}	10,5
<i>Meeresalgen, Tofu, Frühlingszwiebeln</i>	
PIFFERLING-CREME-SÜPPCHEN	10,5
<i>Croûtons</i>	
FISCHSUPPE ROOFSTYLE	15,9
<i>Edelfische in Sushiqualität</i>	

VORSPEISEN

EDAMAME <i>mit BAYSalt</i>	10,5
MIXED VEGGIE TEMPURA	16,5
<i>Limonen-Crème fraîche</i>	
HAUSGEMACHTES CARPACCIO VOM FREILANDRIND	19,5
<i>Rucola, Parmesanspäne, gerösteter Erdnuss Crumble, Olivenöl</i>	
CRISPY DUCK SALAD	18,5
<i>Gebratene Entenscheiben, Rucola, Wassermelone, geröstete Erdnüsse, Hoi Sin Sauce</i>	
TEMPURA GARNELEN	24,5
<i>Im Tempurateig gebackene Black Tiger Riesengarnelen mit zweierlei Dip</i>	
KAMPA BEEF	22,5
<i>Geflammtes Sashimi vom Rinderfilet, Nußbutter, Schnittlauch, Ponzu Sauce</i>	
PULPO „BAYSTYLE“	21,5
<i>Gebratener Oktopus, Rucola Pesto, Knoblauch, gerösteter Erdnuss Crumble</i>	
FLAMBIERTES LACHS-SASHIMI	18,5
<i>Nussbutter, Schnittlauch, Ponzu-Sauce ²</i>	
YELLOWFIN TUNA TATAKI IM SESAMMANTEL	24
<i>Kurz gebratenes Thunfischsashimi, Rucolasalat, Meersalz, Parmesan-Crème fraîche</i>	



ROOF

TATAR SPECIALS

	<i>als Vorspeise</i>	<i>als Hauptgericht</i>
LACHS <i>Avocado, Limetten-Crème fraîche</i>	17	29
TUNA <i>Frühlingszwiebeln, Olivenöl, Wasabi-Gurken-Salat</i>	24	39
RINDERFILET <i>Frühlingszwiebeln, Olivenöl, Mango Chutney</i>	24	39
VEGGIE <i>Avocado, Paprika, Tofu, Frühlingszwiebeln, Sesam, Mango Chutney</i>	15	27

SASHIMI ON THE ROCKS

LACHS	(5 Stck.)	15	THUNFISCH	(5 Stck.)	20
LACHS	(8 Stck.)	22	THUNFISCH	(8 Stck.)	29

MIXED SASHIMI
(8 Stck.) 27

NIGIRI

LACHS	4	FLIEGENFISCHKAVIAR <i>Tobiko</i>	5
THUNFISCH	5	TOFU	4
EBI <i>Garnele</i>	5	MANGO	3
PULPO	4	AVOCADO	3
BEEF FILET	5		

NIGIRI MIX ALLE NEUN
35



ROOF

CLASSIC MAKI ROLL

LACHS	11	SURIMI	12
LACHS, AVOCADO	12	SURIMI, AVOCADO	13
LACHS, GURKE	12	FLIEGENFISCHKAVIAR	12
THUNFISCH	13	TOFU	10
THUNFISCH, AVOCADO	14	GURKE	9
GARNELE	11	AVOCADO	10
GARNELE, AVOCADO	12	MANGO, RUCOLA	10
PULPO	11		

SPECIAL SUSHI ROLLS

MODERN STYLE – INSIDE OUT

GREEN VEGGIE	16,9
<i>Grüner Spargel Tempura, Gurke, Avocado, Crème fraîche</i>	
CRISPY VEGGIE TEMPURA	16,9
<i>Grüner Spargel, Avocado, Frühlingslauch, Crème fraîche</i>	
VEGAN DELIGHT	16,9
<i>Gelber Rettich, Avocado, Gurke, Vegan Delight Sauce</i>	
CHICKEN TERIYAKI	18,9
<i>Tempura Chicken, Gurke, Avocado, Teriyaki Sauce</i>	
CRAZY DUCK	18,9
<i>Ente, Mango, Romanasalat, Balsamico Dressing</i>	
CREAM SALMON	18,9
<i>Lachs, Avocado, Crème fraîche, Teriyaki Sauce</i>	
SALMON SPECIAL ^{2,4,7}	19,9
<i>Gegrillter Lachs, Avocado, Limonen Öl, Meersalz, Frischkäse, Dijon Senf, Mango, Chili Mayonnaise</i>	



ROOF

CRUNCHY SALMON TEMPURA 19,9
Lachs, Avocado, Gurke, Chili Mayonnaise, Teriyaki Sauce

CALIFORNIA 19,9
Flusskrebsfleisch, Avocado, Gurke, Mango, Tobiko ^{1,2,4,7,9}

CRISPY SPICY TEMPURA 20,9
Thunfisch- und Lachstatar, Avocado, Haus Sauce ^{2,4,7}

TUNA CRÈME 19,9
Yellowfin Tuna, Avocado, rote Zwiebeln, hausgemachte Mayonnaise

SPICY TUNA 21,9
Scharf marinierter Yellowfin Thunfischstatar, Tobiko ^{1,2,4,7,9}, Avocado, Gurke, Haus Sauce ^{2,4,7}

CRUNCHY 19,9
Black Tiger Tempura Garnele, Gurke, Avocado, Haus Sauce ^{2,4,7}

SURF & TURF 23,9
Beef Topping, Black Tiger Tempura Garnele, Avocado, Parmesan, Rucola, Chili Sauce ^{2,4,7}

BAYSIDE SPECIAL TIGER 23,9
Black Tiger Tempura Garnele, marinierter Lachs, grüner Spargel, Avocado, Schnittlauch, Chili Mayonnaise, Teriyaki Sauce

GOLDEN JUMBO TUNA 39
24K Blattgold, Yellowfin Tuna, Avocado, Chili Mayonnaise, Teriyaki Sauce

SUSHI VARIATION VEGGIE 39,5

SUSHI VARIATION LACHS 44,5

SUSHI VARIATION THUNFISCH 54,5

SUSHI VARIATION MIX 49,5

SUSHI & SASHIMI À LA CHEF LACHS 55,5

SUSHI & SASHIMI À LA CHEF THUNFISCH * 69,5

SUSHI & SASHIMI À LA CHEF MIX 59,5

* Aufpreis im Arrangement € 10



ROOF



VOM LAVASTEINGRILL

AUS DEM MEER

PULPO / OCTOPUS <i>mariniert mit Knoblauch-Olivenöl</i>	22,9
NORWEGISCHES LACHSFILET <i>auf der Haut gebraten</i>	21,9
ZANDER FILET <i>auf der Haut gebraten</i>	21,9
TUNA STEAK <i>Sashimiqualität im Sesammantel</i>	27,9

VON DER WEIDE

MAISPOULARDENBRUST <i>24 h in Buttermilch und BAYSIDE Full Moon Luminous Gin mariniert</i>	21,9
RUMPSTEAK VOM FREILANDRIND <i>mit Fettrand (250g)</i>	27,9
ARGENTINISCHES RIB EYE (300g)	29,9
RINDERFILET VOM FREILANDRIND (200g)	28,9
TOMAHAWK VOM FREILANDRIND* (1.100g) für 2 Pers.	p.P. 47

BEILAGEN

<i>Kartoffel-Kräuter-Trüffelstampf</i>	6
<i>Pommes Dippers</i>	6
<i>Parmesan Pommes Dippers</i>	8
<i>Baked Potato mit Sour Cream</i>	6
<i>Gebratener Sojareis</i>	6
<i>Buntes Grillgemüse</i>	6
<i>Grüner Spargel</i>	7
<i>Frische Pfifferlinge mit Zwiebeln</i>	6
<i>Caesar Salat</i>	6
<i>Rosa Ingwer</i>	3

SAUCEN

<i>Kräuterbutter</i>	2
<i>Parmesan-Trüffelsauce</i>	3,5
<i>Dijon Senfsauce</i>	3,5
<i>Sauce Hollandaise</i>	4
<i>Ruccolapesto</i>	3,5
<i>Teriyaki Sauce</i>	4,5
<i>Pfeffersauce</i>	4
<i>Sour Creme</i>	3,5
<i>Aioli Baystyle</i>	3,5

Alle unsere Saucen werden täglich frisch für Sie zubereitet

* Aufpreis im Arrangement. Bitte fragen Sie den Service



ROOF

VEGGI - VEGAN

CAESAR SALAD	21,5
<i>Knackiger Römersalat, geröstete Croûtons, Parmesanspäne</i>	
<i>mit Hähnchen Tempura</i>	+10
<i>mit Garnelen</i>	+12
STEINPILZRAVIOLI	27,5
<i>Fritierter Rucola, Parmesan-Trüffelsauce</i>	
ROTES GEMÜSE CURRY <i>scharf</i>	24,5
<i>Buntes Grillgemüse, Zitronengras, Ingwer, Kokos, Limettenblätter, Chili, Basmatireis</i>	
<i>mit Hähnchen Tempura</i>	+10
<i>mit Garnelen</i>	+12

DESSERT

SCHOKO MALHEUR*	14,5
<i>Halbgebackenes Schokoküchlein mit flüssigem Kern, an Bourbon Vanilleeis auf Kakaoerde und Beeren</i>	
CRÈME BRÛLÉE VON DER TAHITI-VANILLE	14,5
<i>an frischen Früchten</i>	
SUSHI DESSERT ROLL	14,5
<i>Mango, Papaja, Birne, Avocado, Tiramisucreme und schwarzer Kokosreis</i>	

LIQUID DESSERT

ESPRESSO MARTINI	14,9
<i>Belvedere Vodka, Kahlúa, Espresso</i>	
TIRAMISU	14,9
<i>Havana Club 7J., Amaretto, Schokolikör, Sahne, Kakaopulver</i>	
APFELSTRUDEL	
• <i>alkoholfrei: Apfelsaft, Sahne, Vanille, Zimt</i>	9,9
• <i>mit Alkohol: Belvedere Vodka, Apfelsaft, Sahne, Vanille, Zimt</i>	14,9



ROOF

KINDERKARTE

FÜR KINDER BIS 12 JAHRE

POMMES DIPPERS	7
<i>mit Ketchup⁸ oder Mayonnaise^{1,8}</i>	
CHICKEN NUGGETS	12,5
<i>mit Pommes Dippers, Ketchup⁸ oder Mayonnaise^{1,8}</i>	
FISCHSTÄBCHEN BAYSTYLE	15,5
<i>Gebackenes Fischfilet Tempura, mit Pommes Dippers, Ketchup⁸ oder Mayonnaise^{1,8}</i>	
KUGEL EIS ^{1,2}	4
<i>mit Sahne und Schokoladen Sauce</i>	
<i>Jede weitere Kugel EUR 2,50, wahlweise Erdbeer, Vanille, Schokolade, Stracciatella, Kokos</i>	

HOTS

Café Crema ³	4,5
Espresso ³	3
Espresso Doppio ³	5
Espresso Macchiato ^{3,b}	3,5
Espresso Macchiato Doppio ^{3,b}	5
Milchkaffee ^{3,b}	5
Cappuccino ^{3,b}	4,7
Latte Macchiato ^{3,b}	5,5
Flavour	2
<i>(Vanilla, Karamel, Haselnuß, Kokos...) ^{2,8,3,1}</i>	
Heiße Schokolade ^b	5
Heiße Schokolade mit Sahne ^b	6
Diverse Teesorten	
<i>Bitte fragen Sie den Service</i>	

DIGESTIF

	4 cl
Ramazotti	5,5
Averna	5,5
Fernet Branca	5,5
Fernet Menta	5,5
Hennessy V.S.O.P.	15
	2 cl
Linie	4,5
Jubiläums Aquavit	4,5
Helbing Kümmel	4,5
Grappa Sarpa di Poli	8
Grappa di Chardonnay	8
Ziegler Williams Birne	12
Ziegler Waldhimbeergeist	12

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff	6	geschwärzt
2	mit Konservierungsstoffen	7	mit Säuerungsmitteln
3	mit Antioxidationsmitteln	8	mit Süßungsmitteln
4	mit Geschmacksverstärker	9	mit Feuchthaltemitteln
5	geschwefelt	10	mit Festigungsmitteln



ROOF

WEINKARTE

ALKOHOLFREI

Weingut Lergenmüller, Pfalz / Deutschland

Cuvée Blanc ($0,5\% \text{ Vol.}$) ^c



Frisch, blumig und opulent in der Nase - dazu schöne gelbe Farbreflexe im Glas. Am Gaumen zeigt sich der Wein erfrischend und leicht, mit einer gut integrierten Säure, die ihm Struktur verleiht und die Fruchtaromen hervorhebt.

WEISSWEIN

Weingut Lergenmüller, Pfalz, Deutschland

CARLANI e TITO – lieblich ^c



Diese liebliche Cuvée aus Scheurebe und Riesling entfaltet in der Nase eine faszinierende Aromenvielfalt, die von der Scheurebe geprägte exotische Noten wie Grapefruit und Cassis mit sich bringt. Der Riesling steuert dazu klassische Aromen von grünem Apfel, Pfirsich, und Zitrusfrüchten bei. Am Gaumen angenehm fruchtig, jedoch weit entfernt von jeglicher Schwere. Die liebliche Süße ist perfekt ausbalanciert. Ein perfekter Begleiter für unser Sushi.

UNSERE EMPFEHLUNG

Weißburgunder / Pfalz / Deutschland

CARLANI e TITO – eine Liebeserklärung ^c



Carlani e Tito ist die Kurzform für Carlotta, Annick, Till und Toens. Till und Toens Haltermann sind Ihre Gastgeber im BAYSIDE. Carlotta und Annick die über alles geliebten Töchter von Toens Haltermann.

Gemeinsam mit Jürgen Lergenmüller ist ein Weißburgunder mit besonderer Finesse entstanden. Die Traubenselektion und schonende Verarbeitung rufen einen Weißburgunder mit floraler Frische, einem intensiven Aroma von Nüssen, Quitte, Birne und einem Hauch Zitrus hervor.



Weingut Lergenmüller, Pfalz / Deutschland

Grauburgunder ^c



Eine klare Frucht, unbändige Kraft und Fülle bei gleichzeitig höchster Eleganz. Angenehme, elegante Säure, verbunden mit animierender Frische. Der Grauburgunder zeichnet sich auch durch einen langen Nachhall aus.

Weingut am Nil, Pfalz / Deutschland

Grauburgunder ^c



Saftige Birnen, reife Äpfel und ein Hauch von Zitrusfrüchten und Vanille. Am Gaumen herrlich weich und vollmundig, mit einem Hauch von Süße, die den Gaumen umschmeichelt. Ein vollmundiger, fruchtiger Wein, der Sie auf eine kulinarische Reise mitnimmt. Definitiv einer unserer Lieblingsweine.

Weingut von Oetinger, Rheingau / Deutschland / VDP

Grauburgunder ^c



Eine saftige, gelbe Frucht und die harmonische Säurestruktur machen diesen Wein zum perfekten Trinkgenuss. Ein Geniestreich von Deutschlands Ausnahmewinzer Achim von Oetinger.

Weingut Dohlmühle, Rheinhessen / Deutschland

Riesling ^c



Sein fruchtiges Aroma von Zitrusfrüchten und grünen Äpfeln passt perfekt zu unserer Küche. Im Geschmack herrlich erfrischend und lebhaft, mit einer knackigen Säure, die das Essen belebt und die Geschmacksknospen erfrischt.

Weingut Dr. Loosen, Mosel / Deutschland

Riesling „Gottlos” ^c



Ein leichter und frischer Moselriesling. Der Gottlos ist die moderne Interpretation des klassischen Moselrieslings, ohne die typische Süße. Dafür mit viel Trinkfluss, frischen Zitrus- und Schiefernoten und niedrigem Alkoholgehalt.

Weisswein-Schorle ^c	0,20 l	8,5
Roséwein-Schorle ^c	0,20 l	8,5



Weingut von Oetinger, Rheingau / Deutschland / VDP

Riesling Alte Reben ^c



Dieser Riesling aus alten Rebstöcken ist der absolute Lieblingswein des Winzers Achim von Oetinger. Achim ist ein langjähriger Freund der Familie und ein begnadeter Winzer, der keine Kompromisse bei der Qualität seiner Weine eingeht. Wie ein verborgener Schatz offenbart dieser Wein seine volle Pracht nach einer Weile im Glas und zaubert ein wahres Feuerwerk auf Ihre Zunge.

HIGHLIGHT

Weingut von Oetinger, Rheingau / Deutschland/VDP

Erbacher Hohenrain Riesling Großes Gewächs 2014 ^c



Achim von Oetinger ist Winzer des Jahres 2021! Dieser Wein ist eine komplexe, vielschichtige Erfahrung, die Sie bis dato noch nicht gekannt haben. Der starke Körper und die Konzentration der Aromen gepaart mit der feingliedrigen Säure machen den Hohenrain zum perfekten Essenbegleiter. Jeder, der einen Weißwein zu seinem Steak trinken möchte, muss zum Hohenrain greifen!

Weingut Pfaffmann, Pfalz / Deutschland

Sauvignon Blanc „Nußdorfer Bischofskreuz“ ^c



Ein intensiver Duft nach weißen Johannisbeeren, Stachelbeeren, Limetten und saftiger Maracuja, sowie ein finaler grüner Hauch von Granny Smith und frischem Gras. Ein leichter Trinkgenuss voller Harmonie für jeden Tag.

Cloudy Bay, Marlborough / Neuseeland

Sauvignon Blanc ^c



Der fein ausgewogene, blass strohgelbe Sauvignon Blanc ist einer der berühmtesten Sauvignon Blanc weltweit. Dank seiner Aromen von Zitrusgras, Basilikum und exotischen Früchten ist dieser bereits heute eine Legende.

Vini La Delizia, Friaul / Italien

Chardonnay „Friuli Grave“ ^c



Helle, strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Sanft aromatisch in der Nase mit fruchtigen Komponenten. Fruchtiger, sanfter und leicht säuerlicher Geschmack.



ROOF

Zenato, Venetien / Italien

San Benedetto Lugana ^c



Dieser Lugana ist wie ein Spaziergang am Ufer des Gardasees an einem sonnigen Tag - erfrischend, belebend und unvergesslich. Seine Aromen von reifen Pfirsichen, Zitrusfrüchten und einem Hauch von grünen Äpfeln sind wie ein sommerlicher Obstgarten in einer Flasche eingefangen. Ein frischer, fruchtiger Wein, der die Essenz des Gardasees einfängt und Ihnen das Gefühl gibt, die Sonne auf Ihrer Haut zu spüren.

ROSÉWEIN

Pfalz / Deutschland

CARLANI e TITO – eine Liebeserklärung ^c



Carlani e Tito ist die Kurzform für Carlotta, Annick, Till und Toens. Till und Toens Haltermann sind Ihre Gastgeber im BAYSIDE. Carlotta und Annick die über alles geliebten Töchter von Toens Haltermann.

Es gibt viele Arten von Rosé, doch keine verspricht das Savoir-Vivre der Südfranzösischen Riviera mehr als dieser, speziell für das BAYSIDE geerntete, Rosé. Frisch, klar, mineralisch, ein Duft nach sonnengereiften Beerenfrüchten und frischen Kräutern – willkommen im Urlaub!

Maison Mirabeau, Cotes de Provence / Frankreich

Mirabeau "Etoile" Provence Rosé ^c



Etoile ist der Star im Mirabeau-Sortiment und ein perfekter Speisenbegleiter. Die Farbe, ein glänzendes Litschi-Rosa, das Bouquet ausdrucksvoll, mit duftigen Aromen von rosa Grapefruit, Orangenschalen, Birne und weißem Pfirsich. Die feine mineralische Struktur verrät die Herkunft aus den höheren Lagen der Provence – die feinen Zitrusnoten balancieren dieses konzentrierte Geschmacksprofil aus. Er ist feingliedrig, fruchtig und, wie Mirabeau gerne beschreibt, "wie das gute Leben im Glas". Da können wir nicht widersprechen.

Château d'Esclans, Provence-Alpes-Côte d'Azur / Frankreich

Whispering Angel ^c



Dieser verführerische Rosé aus dem Anbaugebiet Côtes de Provence bietet wunderbare Noten von Erdbeere, Zitrone, Kirsche und Jasmin. Am Gaumen mit schöner Mineralität und Eleganz.

Es ist ein Einstiegswein des Châteaus, was man bei dieser Klarheit und Fruchtbetontheit kaum glauben kann.



ROOF

ROTWEIN

Isola dei Nuraghi / Sardinien

CARLANI e TITO – eine Liebeserklärung ^c



Carlani e Tito ist die Kurzform für Carlotta, Annick, Till und Toens. Till und Toens Haltermann sind Ihre Gastgeber im BAYSIDE. Carlotta und Annick die über alles geliebten Töchter von Toens Haltermann.

Mit viel Liebe zum Detail ist eine Cuvée erlesener italienischer Trauben alter Rebstöcke der Carignano, Cannonau und Bovale Sardo, die einen besonders fruchtbetonten und samtigen Wein ergeben, entstanden. Das beeindruckende Aromenspektrum setzt sich im weich ausgekleideten Gaumen fort und endet in einem fruchtbetonten Nachhall, der Lust auf mehr macht.

Berteletti, Abruzzen / Italien

Montepulciano d'Abruzzo DOC ^c



Dunkle rote Waldbeeren, Kirsche und würzige Noten in der Nase versetzen einen direkt in den Italienurlaub. Freuen Sie sich im Nachhall auf Schokoladen- und Vanillearomen.

Berteletti, Abruzzen / Italien

Merlot ^c



Dieser Merlot aus Italien ist ein wahrer Genuss - ein Wein, der die Essenz des sonnenverwöhnten Landes einfängt. Im Glas präsentiert er sich in einem tiefen Rubinrot, mit Aromen von schwarzen Kirschen, Pflaumen und einem Hauch von Gewürzen.

Duca di Saragnano, Apulien / Italien

Primitivo Puglia IGT ^c



Der Primitivo Puglia IGT wurde erst kürzlich mit einer Goldmedaille bei der Berliner Wein Trophy ausgezeichnet. Schon beim ersten Schluck entfaltet sich eine harmonische Mischung aus dunklen Früchten, würzigen Noten von Pfeffer und Zimt sowie eine subtile Vanille-Note, die dem Wein eine angenehme Süße verleiht.

Duca di Saragnano, Toskana / Italien

Toscana Rosso IGP da uve leggermente appassite ^c



Dieser Appassimento aus dem Herzen der Toskana ist ein wahrhaft unvergesslicher Wein, der das Beste aus der traditionellen italienischen Weinherstellung hervorbringt. Durch die sorgfältige Trocknung der Trauben entwickelt er eine unglaubliche Dichte und komplexe Aromatik. Cabernet Sauvignon, Merlot und Sangiovese sind die sorgfältig ausgesuchten Rebsorten, die perfekt miteinander harmonieren. Einfach himmlisch zu unserem Fleisch oder auch einfach so!



ROOF

Weingut am Nil, Pfalz / Deutschland

Cuvée HerrGott ^c



Namesgeber für diese außergewöhnliche Rotwein Cuvée vom Weingut am Nil sind Spitzenkoch Alexander HERRmann und Weinliebhaber Guido GOTTwald. Die langjährigen Freunde wollten mit der Kreation einer eigenen Rotwein Cuvée ihre kulinarische Verbindung zum Ausdruck bringen. Der Wein setzt sich wie eine klassische Bordeaux Cuvée aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc zusammen, ist im Vergleich jedoch deutlich fruchtbetonter und samtiger am Gaumen.

Weingut Lergenmüller / Pfalz / Deutschland

Fat Boy – Cuvée Rot feinherb ^c



Diese Cuvée aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Sankt Laurent und Spätburgunder ist das perfekte Pendant aus Deutschland zum italienischen Appassimento. Er zeigt sich in der Nase mit Noten von reifen dunklen Beeren, dazu Kirsche und Pflaume.

HIGHLIGHT

Tenuta Sette Cieli, Toskana, Italien – das Nachbarweingut von Sassicaia

Yantra Bolgheri Rosso Toscana IGT ^c



Diesen Geheimtipp aus der Toskana muss man einfach probiert haben - Nur durch eine kleine Steinmauer getrennt, wachsen die Reben direkt neben den Lagen von toskanischen Weingütern von Weltruf. Eine fantastische Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot, die perfekt zu Fleischgerichten passt - kräftig, würzig und sehr ausbalanciert.

Baron de Ley, Rioja / Spanien

Baron de Ley Rioja Reserva ^c



Baron de Ley ist DER Klassiker aus dem Rioja. Hergestellt aus den Rebsorten Tempranillo, Maturana und Graciano verkörpert er wie kein Zweiter Weine aus dieser Region. Seine Harmonie zwischen Frucht, Holz und Würze, gepaart mit tollen Röstaromen im Abgang gewinnt er dadurch, dass er zwanzig Monate in neuen Fässern aus amerikanischer Eiche reift und weitere zwei Jahre vor der Marktfreigabe in der Flasche verbleibt, um sein volles Potential zu entfalten.

Domaine de Mourchon / Frankreich

Chateauneuf du Pape ^c



Ein klassischer Chateauneuf du Pape, geprägt vom Duft nach Schwarzkirsche und Johannisbeere, eingerahmt von würzigen Noten. Ein Wein mit Tiefe und Struktur, die von herrlicher Frische im Zaum gehalten wird.



ROOF

BIERE & SOFTS

BIERE VOM FASS

König Pilsener ^a	0,25 l	4,2
	0,40 l	5,9
Alsterwasser ^a	0,25 l	4,2
	0,40 l	5,9
Köstritzer ^a	0,30 l	4,9
Benediktiner Weissbier	0,50 l	6,5

FLASCHENBIERE

König Pilsener (alkoholfrei) ^a	0,33 l	4,9
Benediktiner Weissbier dunkel ^a	0,50 l	6,5
Benediktiner Weissbier alkoholfrei ^a	0,50 l	6,5

SOFTDRINKS

		0,20 l
Coca Cola ^{1,2,3}		4
Coca Cola Zero ^{1,2,3,6}		4
Fanta ^{1,2,10}		4
Sprite ⁵		4
Softdrinks und Spezi ^{1,2,3}	0,40 l	5,9
Schweppes Bitter Lemon ⁴		4
Schweppes Ginger Ale ¹		4
Schweppes Indian Tonic ⁴		4
Schweppes Dry Tonic ⁴		4
Schweppes Russian Wildberry		4
Schweppes Ginger B. ¹		4
Thomas Henry Tonic Water		5
Red Bull Energy Drink ^{7,5}		5,5

WASSER

	0,25 l	0,75 l
Magnus Imperial feinperlig	4	9,9
Magnus Imperial still	4	9,9

SÄFTE / NEKTARE / SCHORLEN

Klindworth	0,20 l	0,40 l
Orange, Apfel, Maracuja, Pink Grapefruit, Ananas, Kirsche, Banane, Rhabarber, Mango, Cranberry, Tomate sowie Schorlen	4	5,9
KiBa		5,9