



COAST

UNSERE APERITIF EMPFEHLUNGEN

Prosecco ^c	0,10 l	6,5	Aperol Spritz ^{1,4,c}	9,5
Prosecco on the Rocks ^c	0,20 l	10	Aperol, Sodawasser, Prosecco	
Prosecco	0,75 l	39	Hugo ^c	9,5
BAYSIDE Spritz ^{1,c}		9,5	Holunderblütensirup, Sodawasser, Prosecco, Minze	
Martini Fiero, Orange, Prosecco			Lillet White Peach ^{1,4,c}	9,5
BAYSIDE Spritz alkoholfrei		9,5	illet Rosé, White Peach	
Martini Vibrante, Tonic Water, Orange			Lillet Berry ^{1,4,c}	9,5
Ramazotti Spritz		9,5	Lillet Rosé, Russian Wildberry	
Hibiskus- und Orangenblütenlikör, Basilikum, Prosecco			Lillet Vive ^{1,4,c}	
BREAKFAST @ BAYSIDE ^{1,4,c}		9,5	Lillet blanc, Tonic Water, Gurkenscheibe, frische Minze	9,5
Aperol, Grapefruitsaft, Prosecco				

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

11,5

CHAMPAGNER

EN VERRE

Moët & Chandon ^c	Imperial brut	0,10 l	14
Moët & Chandon ICE ^c	Imperial	0,20 l	33

EN BOUTEILLE 0,75 L

Moët & Chandon ^c	Imperial brut	99
Moët & Chandon ICE ^c	Imperial	119
Veuve Clicquot ^c	Ponsardin brut	109
R de Ruinart ^c	Brut	119

EN BOUTEILLE ROSÉ 0,75 L

Moët & Chandon ^c	Brut	109
Moët & Chandon ICE ^c	Imperial	129
Ruinart ^c	Brut rosé	139

PRESTIGE – CUVEE 0,75 L

Dom Perignon ^c	Brut	249
Dom Perignon ^c	Rosé	349



COAST

SALATE & VORSPEISEN SALADS AND STARTERS

Kleiner gemischter Salat / Small mixed salad		8,90
Salat, Gurke, Paprika, Tomate, wahlweise French-Dressing oder Senf-Vinaigrette <i>Salad, cucumber, pepper, tomato, optionally French dressing or mustard vinaigrette</i>		
Großer gemischter Salat / Large mixed salad		14,50
Salat, Gurke, Paprika, Tomate, wahlweise French-Dressing oder Senf-Vinaigrette <i>Salad, cucumber, pepper, tomato, optionally French dressing or mustard vinaigrette</i>		
• mit gegrillter Hähnchenbrust / with grilled chicken breast	plus	7,50
• mit Schafskäse / with sheep`s cheese	plus	7,50
• mit Avocado / with avocado	plus	7,50
• mit gebratenen Gambas / with fried prawns	plus	9,50
Gratinierter Ziegenkäse / Goat cheese au gratin		16,50
Thymian-Honig, Pflaumen, Gartensalat, Pinienkerne, Himbeervinaigrette, Baguette <i>Thyme honey, plums, garden salad, pine nuts, respberry vinaigrette, baguette</i>		
Filet-Carpaccio von der Deutschen Färs		16,90
Filet-Carpaccio of german heifer Limonencreme, Schnittlauch, Gartensalat, Pinienkerne <i>Lime cream, chives, garden salad, pine nuts</i>		
Gambas à la Chef		17,90
in Bio-Olivenöl gebraten, Knoblauch, Passe Pierre, geröstete Cashewkerne, Baguette <i>fried in organic olive oil, garlic, passe pierre, roasted cashew nuts, baguette</i>		
Vitello Tonnato		16,90
Kalbsfleisch, Thunfisch-Kapern-Creme, Salat, Baguette <i>Veal, tuna and capers cream, salad, baguette</i>		
Beef Tatar / Beef Tatar		17,90
Confiertes Eigelb, Rote Bete, Trüffelmayonnaise, Baguette <i>Confit egg yolk, beetroot, truffle mayonnaise, baguette</i>		



SUPPEN / SOUPS

Curry-Kokos-Süppchen / Curry coconut soup mit Garnelentatar <i>with shrimp tartare</i>	8,90
Karotten-Orangen-Ingwer Suppe Carrot-Orange-Ginger Soup	8,90

PASTA

Tagliatelle alla Siciliana Sizilianisches Gemüse mit Aubergine, Stangensellerie, Oliven, Rosinen, Cashewkerne, kräftige Tomatensauce, Grana Padano <i>Sicilian vegetables with aubergine, celery, olives, raisins, cashew nuts, strong tomato sauce, Grana Padano</i>	16,90
• mit Fetakäse with feta cheese	plus 7,50
• mit gegrillter Hähnchenbrust with grilled chicken breast	plus 7,50
• mit Lachstranchen with slices of salmon	plus 8,50
• mit gegrillten Garnelen with fried prawns	plus 9,50



COAST

VEGETARISCH & VEGAN VEGETARIAN & VEGAN

vegan	Pfannengeschwenktes Gemüse-Curry / Pan-fried vegetable curry Kokos-Reis, Koriander <i>Coconut rice, cilantro</i>	19,90
vegan	Pilz Risotto / Mushroom risotto Kräuterseitling, wilder Broccoli, getrocknete Tomaten, Frühlingslauch, Koriander, Safran, Orangensauce <i>King oyster mushrooms, wild broccoli, dried tomatoes, spring onions, coriander, saffron. Orange sauce</i>	22,90
vegan	Gebratene Polentascheiben / Fried polenta slices Französisches Ratatouille, mariniertes Ruccola <i>French Ratatouille, marinated arugula</i>	20,90

VOR DEM DEICH / BEFORE THE DIKE

	Gebratene Kutterscholle / Fried cutter plaice Bratkartoffeln, Gurkensalat <i>Fried potatoes, cucumber salad</i>	24,90
	• Finkenwerder Art / Finkenwerder Style Speck / Bacon	25,90
	• Büsumer Art / Buesum Style Nordseekrabben / North sea crabs	28,90
	Gebratenes Fjordlachsfilet / Fried fjord salmon fillet Glasierter grüner Spargel, lila Kartoffelpüree, Schnittlauch Hollandaise <i>Glazed green asparagus, purple mashed potatoes, chive hollandaise</i>	28,50
	Zanderfilet auf der Haut gebraten / Pikeperch fillet fried on the skin Kräuterseitling, Dill-Kartoffelkuchen, getrüffeltes Erbsencreme <i>King Oyster mushroom, dill potato cake, truffled pea cream</i>	28,50
	Hamburger Pannfisch / Pan fried fish a la Hamburg Gebratenes Kabeljaufilet, Speck-Bratkartoffeln, Senfsauce, Gurkensalat <i>Fried cod fillet, bacon fried potatoes, mustard sauce, cucumber salad</i>	26,90



HINTER DEM DEICH / BEHIND THE DIKE

Gebratene Perlhuhnbrust / Roasted guinea fowl breast 24,90

Artischocken-Kartoffelragout, getrocknete Tomaten, Zitronen-Koriander Relish

Artichoke Potato Ragout, Sundried Tomatoes, Lemon Cilantro Relish

Wiener Kalbsschnitzel in Butter gebraten 27,50

Viennese veal schnitzel fried in butter

Bratkartoffeln, Preiselbeeren, Gurkensalat

Fried potatoes, cranberries, cucumber salad

Bäckchen vom Weideochsen / Pasture ox cheeks 28,50

24 Std. bei 58°C gegart, glasierte Möhren, Sellerie-Kartoffelpüree und Portweinsauce

Cooked for 24 hours at 58°C, glazed carrots, celery mashed potatoes and port wine sauce

Churrasco vom Rind / Beef Churrasco 28,50

Chimichurri, gebratene Kidneybohnen, Koriander-Tomatenrelish, Ofenkartoffel mit Sour Cream

Chimichurri, fried kidney beans, cilantro tomato relish, baked potato with sour cream

Black Angus Rumpsteak vom Lavasteingrill 29,50

Black Angus rump steak from the lava stone grill

mit kleinem saftigem Fettrand, Kräuterbutter, gebratene Zwiebeln,
Champignons, knusprige Bratkartoffeln

with a small juicy rim of fat, herb butter, fried onions, mushrooms, crispy fried potatoes



COAST

NAHRUNG FÜR DIE SEELE SOUL FOOD

Mascarpone-Creme mit Vanilleeis im Brownies Crumble Mantel und warmem Espresso with vanilla ice cream in a brownies crumble coat and warm espresso	10,90
Mousse au Chocolat mit Grützbeeren / with berries	9,90
Crème Brûlée von der Tahiti Vanille Crème Brûlée from Tahitian vanilla mit Himbeersauce / with raspberry sauce	10,90
Exotisches Fruchtsorbet Exotic fruit sorbet Limonen- und Mangosorbet an marktfrischem Obst Lime and mango sorbet with market-fresh fruit	10,50
Karamellierter Ziegenfrischkäse Caramelized goat cream cheese mit Ananas-Mangokompott, Minze, Pepperoni with Pineapple-Mango Compote, Mine, Pepperoni	12,90

HOTS

Café Crema ³	4
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}	4,5
Latte Macchiato ^{3,b}	5
Flavour (Vanilla, Karamel, Haselnuß, Kokos...) ^{2,8,3,1}	2
Heiße Schokolade ^b	5
Heiße Schokolade mit Sahne ^b	5,5
Diverse Teesorten Bitte fragen Sie den Service	

DIGESTIF

Ramazotti	4 cl 6
Averna	6
Fernet Branca	6
Fernet Menta	6
Hennessy V.S.O.P.	12
Linie	2 cl 4
Jubiläums Aquvit	4
Helbing Kümmel	4
Grappa Sarpa di Poli	7
Grappa di Chardonnay	7
Ziegler Williams Birne	9
Ziegler Waldhimbeergeist	9



KIDS FOOD

Wiener Kalbsschnitzel Viennese veal schnitzel Junge Erbsen, Pommes Frites, Ketchup oder Mayonnaise <i>Young peas, French fries, ketchup or mayonnaise</i>	14,90
Spaghetti Butter oder Tomatensauce <i>Butter or tomato sauce</i>	10,90
Chicken Nuggets mit Pommes Frites, Ketchup oder Mayonnaise <i>with french fries, ketchup or mayonnaise</i>	10,90
Hamburger oder Cheeseburger Hamburger or cheeseburger mit Pommes Frites, Ketchup oder Mayonnaise <i>with french fries, ketchup or mayonnaise</i>	11,90
Kugel Eis Scoop of ice cream mit Sahne, Schoko- oder Erdbeersauce <i>with whipped cream, chocolate or strawberry sauce</i> <i>Jede weitere Kugel EUR 2,00, wahlweise Erdbeer, Vanille, Schokolade, Stracciatella</i> <i>Each additional ball EUR 2.00, choice of strawberry, vanilla, chocolate, stracciatella</i>	3,50



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1	mit Farbstoff / with colorant	10	mit Nitritpökelsalz / with nitrite pickling salt
2	mit Konservierungsstoffen / with preservatives	11	mit Süßungsmittel / with sweetener

Allergene halten wir in einer Extrakarte für Sie bereit. Fragen Sie gerne einen unserer Servicemitarbeiter.
Allergens we hold in an extra card for you. Feel free to ask our service staff.



COAST

OFFENE WEINE

GLAS 0,2 L

WEISSWEIN

Weißburgunder / Pfalz / Deutschland

CARLANI e TITO – eine Liebeserklärung^c



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 Pfaffmann, Pfalz / Deutschland

Riesling^c



Riesling gut – alles gut! So heißt es gerne in der Pfalz. Erfrischend klar und spritzig, lebhaft und knackig frisch mit Noten von Zitrusfrüchten, Nektarine und Granny Smith – er zeigt sich mit einer lebendigen Säurestruktur und ist ideal für den täglichen Genuss.

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.

Vini La Delizia, Friaul / Italien

Pinot Grigio „Friuli Grave“^c



Strohgelbe Farbe mit einem starken Geruch von wilden Blumen und Akazien. Der Geschmack ist trocken, voll und harmonisch.

Weingut Hammel, Pfalz / Deutschland

Sissi & Franz, lieblich^c



So wie Sissi & Franz zusammengehören, vereint dieser Wein Trinkvergnügen und Lebensfreude in besonderer Weise. Eine saftig-vollmundige, sowie ausgeprägt aromatische Frucht verbindet sich mit dezenter Restsüße zu einem erfrischenden Genuss.



COAST

ROSÉWEIN

Pfalz / Deutschland

CARLANI e TITO – eine Liebeserklärung ^c

 8,9

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 sonnenge-reiften Beerenfrüchten und frischen Kräutern – willkommen im Urlaub!

ROTWEIN

Isola dei Nuraghi, Sardinien

CARLANI e TITO – eine Liebeserklärung ^c

 8,9

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

Berteletti, Abruzen / Italien

Merlot Montepulciano d'Abruzzo DOC ^c

 8,9

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.

Weingut Lergenmüller, Pfalz / Deutschland

Cabernet Sauvignon „Oak & Steel“ ^c

 10,9

Holz trifft Stahl. Die frische Primärfrucht, die durch den Ausbau im Edelstahltank entsteht, impliziert eine kräftige Beerenfrucht. Durch den Ausbau im Holzfass erhält er eine reife Note mit Nuancen von dunkler Schokolade und Vanille.

Weingut Progetti Agricoli, Apulien / Italien

Primitivo di Manduria DOC „Gold Edition“ ^c

 10,5

Intensives Rubinrot mit schwarzem Kern. Der Nase offenbart sich ein ausladendes, komplexes und fruchtiges Bouquet mit Aromen von Pflaumen- und Kirschkonfitüre mit leichten Hinweisen auf Tabak und Gewürze.

Weisswein-Schorle ^c	0,20 l	7
Roséwein-Schorle ^c	0,20 l	8



COAST

FLASCHENWEINE

FLASCHE 0,75 L

WEISSWEIN

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 von Oetinger, Rheingau / Deutschland/VDP

Weißburgunder ^c



In der Nase ein Duft nach Birnen und Äpfeln, unterlegt von weißen Blüten. Im Mund saftig, fruchtig und würzig mit cremiger Textur und einer weichen, sehr niedrigen Säure. 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 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.

Weingut von Oetinger, Rheingau / Deutschland

Riesling „Steinmorgen”, feinherb ^c



Der klassische feinherbe Riesling schmeichelt dem Gaumen mit fruchtigen Geschmacksaromen und einem harmonischen Finale. Ein idealer Essensbegleiter für würzige, asiatisch angehauchte Gerichte der perfekter Begleiter.



Weingut von Oetinger, Rheingau / Deutschland/VDP

Riesling Alte Reben ^c



Ein Wein der im Keller des Weingutes reifen durfte, bis er seine optimale Trinkreife erreicht hat. Fruch-
tige und mineralisch frische Noten gehen hier Hand in Hand. Das Ungestüme der Jugend hat dieser
Riesling hinter sich gelassen und zeigt sich nun in seiner ganzen Größe.

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.

Franz Anton Mayer, Wagram / Österreich

Grüner Veltliner „Ursprung“ ^c



Helles Grüngelb, zarte Kräuterwürze, Apfelduft mit einem Hauch Limettenzeste. Saftig eleganter
Veltliner vom Wagram. Seit 4 Generationen produziert das Weingut Franz Anton Mayer Wein auf den
fruchtbaren Lössböden des Wagram.

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.

Cloudy Bay, Marlborough / Neuseeland

Chardonnay ^c



Das Kultweingut Cloudy Bay gilt seit Jahrzehnten als internationale Referenz für Spitzenweine.
Die ansprechende Nase dieses Chardonnay bietet Aromen von Steinobst, weißen Blumen,
rauchiger Eiche und Gewürzen.



COAST

Vini La Delizia, Friaul / Italien

Pinot Grigio „Friuli Grave“^c



Strohgelbe Farbe mit einem starken Geruch von wilden Blumen und Akazien.
Der Geschmack ist trocken, voll und harmonisch.

Domaine Fichet / Frankreich

Bourgogne aligoté^c



Aligoté ist der erfrischende kleine Bruder des Chardonnay aus dem Burgund. Der Wein duftet nach frischem Heu, Zitrus und Kräutern. Im Mund zeigt er sich salzig, frisch und klar wie ein Gebirgsbach. Der perfekte Wein zu Fisch und Meeresfrüchten.

Cascina Le Preseglie, Venetien / Italien

Lugana “Hamsa” DOC^c



Der Lugana besticht mit seinem intensiven fruchtigen Aroma und einem Hauch von Zitrusfrüchten. Ausgewogen, frisch und fruchtig im Geschmack.

Weingut Hammel, Pfalz / Deutschland

Sissi & Franz, lieblich^c



So wie Sissi & Franz zusammengehören, vereint dieser Wein Trinkvergnügen und Lebensfreude in besonderer Weise. Eine saftig-vollmundige, sowie ausgeprägt aromatische Frucht verbindet sich mit dezenter Restsüße zu einem erfrischenden Genuss.

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!

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.



COAST

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 Cuvee 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

Merlot 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.

Loacker Südtirol/Italien

Lagrein Gran Lareyn^c



Die autochthone Sorte Südtirols zeigt hier, im biodynamischen Weingut Loacker, was in ihr steckt. Rubinrot mit violetten Schattierungen und einer fruchtigen Nase mit intensiven Waldfrucht-, Eukalyptus-, Veilchen-, Gewürz- und Vanillenoten. Dieser Wein hat eine ausgeglichene Säure begleitet von weichen Taninen.

Weingut Lergenmüller, Pfalz / Deutschland

Cabernet Sauvignon „Oak & Steel“^c



Holz trifft Stahl. Die frische Primärfucht, die durch den Ausbau im Edelstahltank entsteht, impliziert eine kräftige Beerenfrucht. Durch den Ausbau im Holzfass erhält er eine reife Note mit Nuancen von dunkler Schokolade und Vanille.

Franz Anton Mayer, Wagram / Österreich

Zweigelt „Ursprung“^c



Kräftiges Rubinrot mit einem Aroma von dunklen Beeren und Lakritze. Im Nachhall Nougat und Johannisbeere. Dieser Zweigelt ist frisch und nicht zu schwer und vermag daher auch an lauen Sommerabenden zu begeistern.



Weingut Progetti Agricoli, Apulien / Italien

Primitivo di Manduria DOC „Gold Edition“^c



Intensives Rubinrot mit schwarzem Kern. Der Nase offenbart sich ein ausladendes, komplexes und fruchtiges Bouquet mit Aromen von Pflaumen- und Kirschkonfitüre mit leichten Hinweisen auf Tabak und Gewürze.

Weingut Lergenmüller, Pfalz / Deutschland

Black Ox^c



Eine Rotweincuvée der Extraklasse aus dem Hause Lergenmüller. Saftige Wildkirsche, ein Hauch Schokolade, grüne Paprika mit würziger Charakteristik. Kraftvoll am Gaumen, gut eingebundene Säure und ein präsender Nachhall sind das Ergebnis dieser komplexen Symbiose. Die Barrique-Note ist spürbar. Hervorragend geeignet zu einem guten Steak.

Weingut Lergenmüller, Pfalz/Deutschland

Black OX Blood Edition^c



Black OX Blood Edition ist die Essenz, das Blut der Traube. Die 2018er Sonne trocknete ohne menschliches Handeln gesunde Trauben direkt am Stock und verwandelte sie in konzentrierte Perlen, aus denen das kostbare „Blood“ gewonnen wurde. Eine einmalige Chance, die man in Ausnahmejahren ergreifen muß! Ein kräftiger opulenter Wein mit einmaligen Tiefgang. Der absolute Wahnsinn zu Steak & Co.

Weingut Hans Schwarz / Burgenland / Österreich

The Butcher Blaufränkisch^c



Welcher Wein passt besser zum Steak, als der von einem Fleischer, der lieber Winzer sein wollte. Ein Wein, der vor Kraft strotzt. Reife Kirsche, dunkle Brombeermarmelade und Kräuterwürze geben diesem Wein viel Ausdruck. Im Mund geprägt von weichem Gerbstoff und einer angenehmen Extraktsüße.

Weingut Cape Mentelle, Margaret River/Australien

Shiraz^c



An der Nase entfaltet sich eine blumig würzige Kombination aus Wildkirsche, Veilchen und Lavendel, mit Orangenmarmelade, geräuchertem schwarzen Pfeffer und Süßholz im Abgang. Reich und saftig im Charakter, entfalten sich Noten von Brombeere und Maulbeere am Gaumen.

Saverio Faro, Sizilien / Italien

Nero d'Avola^c



Dunkler, kräftiger Rotwein aus Sizilien! Beerige Aromen verbinden sich mit Rauch und Würze. Im Geschmack vollmundig und fleischig transportiert dieser Wein die Sonne Siziliens in Ihr Glas und lässt an sommerliche Tage am Fuß des Ätna denken.



Valdifalco, Toskana/Italien

Cuvee Adrian Sangiovese ^c



Ein saftig fruchtiger Sangiovese aus der Maremma, wo die Familie Loacker das Weingut Valdifalco biologisch dynamisch betreibt. Die Cuvee Adrian begeistert mit einer frischen Sauerkirschfrucht und den typischen fleischig würzigen Noten aus dieser Region.

Weingut Angelo Gaja, Piemont / Italien

Sito Moresco Rosso Langhe ^c



Der rubinrote Sito Moresco zeigt sich betont frisch und fruchtig. Ein Wein, von einem der berühmtesten Weingütern der Welt, den Sie zu diesem Preis in einem Restaurant vermutlich nicht wieder finden werden

Domaine de Murchon / 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.

Weingut Giacomo Borgogno & Figli, Piemont / Italien

Barolo "No Name" ^c



Der Borgogno „No Name“ hat ein intensives Bukett von Pflaumen und dunklen Kirschen. Holznoten und Aromen von Schokolade runden das edle Aromenprofil ab. Im Geschmack intensiv zupackend, mit viel Frucht und würzigen Kräuternoten. Die schöne und intensive Mineralität zeigt sich erst im großen Finale des Weines.



COAST

BIERE & SOFTS

Biere vom Fass

König Pilsener ^a	0,25 l	3,7
	0,40 l	5,2
Alsterwasser ^a	0,25 l	3,7
	0,40 l	5,2
Köstritzer ^a	0,30 l	4,4

Flaschenbiere

König Pilsener (alkoholfrei) ^a	0,33 l	4,5
Erdinger Hefeweizen ^a	0,50 l	5,9
Erdinger Dunkel ^a	0,50 l	5,9
Erdinger Alkoholfrei ^a	0,50 l	5,9

Softdrinks

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

SÄFTE / NEKTARE / SCHORLEN

Klindworth	0,20 l	0,40 l
Orange, Apfel, Maracuja, Pink Grapefruit, Ananas, Kirsche, Banane, Rhabarber, Mango, Cranberry, Tomato sowie Schorlen	3,7	5,9
KiBa		5,9