



# COAST

## UNSERE APERITIF EMPFEHLUNGEN

Prosecco <sup>c</sup>	0,10 l	6,5	Aperol Spritz <sup>1,4,c</sup>	9,5
Prosecco on the Rocks <sup>c</sup>	0,20 l	10	Aperol, Sodawasser, Prosecco	
Prosecco	0,75 l	39	Hugo <sup>c</sup>	9,5
BAYSIDE Spritz <sup>1,c</sup>		9,5	Holunderblütensirup, Sodawasser, Prosecco, Minze	
Martini Fiero, Orange, Prosecco			Lillet White Peach <sup>1,4,c</sup>	9,5
BAYSIDE Spritz alkoholfrei		9,5	Lillet Rosé, White Peach	
Martini Vibrante, Tonic Water, Orange			Lillet Berry <sup>1,4,c</sup>	9,5
Ramazotti Spritz		9,5	Lillet Rosé, Russian Wildberry	
Hibiskus- und Orangenblütenlikör, Basilikum, Prosecco			Lillet Vive <sup>1,4,c</sup>	
BREAKFAST @ BAYSIDE <sup>1,4,c</sup>		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 <sup>c</sup>	Imperial brut	0,10 l	14
Moët & Chandon ICE <sup>c</sup>	Imperial	0,20 l	33

### EN BOUTEILLE 0,75 L

Moët & Chandon <sup>c</sup>	Imperial brut	99
Moët & Chandon ICE <sup>c</sup>	Imperial	119
Veuve Clicquot <sup>c</sup>	Ponsardin brut	109
R de Ruinart <sup>c</sup>	Brut	119

### EN BOUTEILLE ROSÉ 0,75 L

Moët & Chandon <sup>c</sup>	Brut	109
Moët & Chandon ICE <sup>c</sup>	Imperial	129
Ruinart <sup>c</sup>	Brut rosé	139

### PRESTIGE – CUVEE 0,75 L

Dom Perignon <sup>c</sup>	Brut	249
Dom Perignon <sup>c</sup>	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  
*Salad, cucumber, pepper, tomato, optionally French dressing or mustard vinaigrette*

Großer gemischter Salat / Large mixed salad 14,50

Salat, Gurke, Paprika, Tomate, wahlweise French-Dressing oder Senf-Vinaigrette  
*Salad, cucumber, pepper, tomato, optionally French dressing or mustard vinaigrette*

- 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 17,50

Thymian-Honig, Pflaumen, Gartensalat, Pinienkerne, Himbeervinaigrette, Baguette  
*Thyme honey, plums, garden salad, pine nuts, respberry vinaigrette, baguette*

Filet-Carpaccio von der Deutschen Färsé 17,50

Filet-Carpaccio of german heifer

Limonencreme, Schnittlauch, Gartensalat, Pinienkerne  
*Lime cream, chives, garden salad, pine nuts*

Gambas à la Chef 18,50

in Bio-Olivenöl gebraten, Knoblauch, Passe Pierre, geröstete Cashewkerne, Baguette  
*fried in organic olive oil, garlic, passe pierre, roasted cashew nuts, baguette*

Vitello Tonnato 16,90

Kalbsfleisch, Thunfisch-Kapern-Creme, Salat, Baguette  
*Veal, tuna and capers cream, salad, baguette*



---

## SUPPEN / SOUPS

Curry-Kokos-Süppchen / Curry coconut soup 8,90  
mit Garnelentatar  
*with shrimp tartare*

Kürbis-Creme-Süppchen / Pumpkin cream soup 8,90  
mit Kürbiskernen  
*with pumpkin seeds*

---

## PASTA

Tagliatelle alla Siciliana 16,90  
Sizilianisches Gemüse mit Aubergine, Stangensellerie, Oliven, Rosinen, Cashewkerne,  
kräftige Tomatensauce, Grana Padano  
*Sicilian vegetables with aubergine, celery, olives, raisins, cashew nuts, strong tomato sauce,  
Grana Padano*

- mit Fetakäse plus 7,50  
*with feta cheese*
- mit gegrillter Hähnchenbrust plus 7,50  
*with grilled chicken breast*
- mit Lachstranchen plus 9,50  
*with slices of salmon*
- mit gegrillten Garnelen plus 9,50  
*with fried prawns*



# COAST

## VEGETARISCH & VEGAN VEGETARIAN & VEGAN

vegan	<b>Pfannengeschwenktes Gemüse-Curry</b> / Pan-fried vegetable curry Kokos-Reis, Koriander <i>Coconut rice, cilantro</i>	19,90
vegan	<b>Fregola Sarda</b> Kleine geröstete sardische Nudeln, Ofenkürbis, zweierlei Karotte, rote Curry Sauce <i>Small toasted Sardinian pasta, oven pumpkin, two kinds of carrots, red curry sauce</i>	20,90

## VOR DEM DEICH / BEFORE THE DIKE

	<b>Gebratene Kutterscholle</b> / Fried cutter plaice Bratkartoffeln, Gurkensalat <i>Fried potatoes, cucumber salad</i>	26,90
	• <b>Finkenwerder Art</b> / <i>Finkenwerder Style</i> Speck / <i>Bacon</i>	27,90
	• <b>Büsumer Art</b> / <i>Buesum Style</i> Nordseekrabben / <i>North sea crabs</i>	30,90
	<b>Gebratenes Fjordlachsfilet</b> / Fried fjord salmon fillet Glasierter grüner Spargel, lila Kartoffelpüree, Schnittlauch Hollandaise <i>Glazed green asparagus, purple mashed potatoes, chive hollandaise</i>	29,50
	<b>Zanderfilet auf der Haut gebraten</b> / Pikeperch fillet fried on the skin Kräuterseitling, Dill-Kartoffelkuchen, getrüffeltes Erbsencreme <i>King Oyster mushroom, dill potato cake, truffled pea cream</i>	28,90
	<b>Hamburger Pannfisch</b> / Pan fried fish a la Hamburg Gebratenes Kabeljaufilet, Speck-Bratkartoffeln, Senfsauce, Gurkensalat <i>Fried cod fillet, bacon fried potatoes, mustard sauce, cucumber salad</i>	27,50



---

## HINTER DEM DEICH / BEHIND THE DIKE

<b>Wiener Kalbsschnitzel in Butter gebraten</b> Viennese veal schnitzel fried in butter Bratkartoffeln, Preiselbeeren, Gurkensalat <i>Fried potatoes, cranberries, cucumber salad</i>	27,50
<b>Bäckchen vom Weideochsen / Pasture ox cheeks</b> 24 Std. bei 58°C gegart, glasierte Möhren, Sellerie-Kartoffelpüree und Portweinsauce <i>Cooked for 24 hours at 58°C, glazed carrots, celery mashed potatoes and port wine sauce</i>	28,50
<b>½ ofenfrische Ente / ½ Oven-fresh duck</b> Hausgemachter Rotkohl, Kartoffelstampf, Pfefferrahmsauce, gemischter Salat <i>Homemade red cabbage, mashed potatoes, creamy pepper sauce, mixed salad</i>	30,90
<b>Black Angus Rumpsteak vom Lavasteingrill</b> Black Angus rump steak from the lava stone grill mit kleinem saftigem Fettrand, Kräuterbutter, gebratene Zwiebeln, Champignons, knusprige Bratkartoffeln <i>with a small juicy rim of fat, herb butter, fried onions, mushrooms, crispy fried potatoes</i>	30,90
<b>Hausgemachte Rinderroulade / Homemade beef raulade</b> Rahmwirsing, Kartoffelstampf, Jus <i>Creamed savoy cabbage, mashed potatoes, jus</i>	25,90



# COAST

## NAHRUNG FÜR DIE SEELE SOUL FOOD

<b>Mascarpone-Creme</b> mit Vanilleeis im Brownies Crumble Mantel und warmem Espresso with vanilla ice cream in a brownies crumble coat and warm espresso	10,90
<b>Mousse au Chocolat</b> mit Grützbeeren / with berries	9,90
<b>Crème Brûlée von der Tahiti Vanille</b> Crème Brûlée from Tahitian vanilla mit Himbeersauce / with raspberry sauce	10,90
<b>Exotisches Fruchtsorbet</b> Exotic fruit sorbet Limonen- und Mangosorbet an marktfrischem Obst Lime and mango sorbet with market-fresh fruit	10,50
<b>Zimtparfait</b> Cinnamon parfait Pflaumenkompott / Plum compote	10,50

## HOTS

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

## DIGESTIF

	4 cl
Ramazotti	6
Averna	6
Fernet Branca	6
Fernet Menta	6
Hennessy V.S.O.P.	12
	2 cl
Linie	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

<b>Wiener Kalbsschnitzel</b> Viennese veal schnitzel Junge Erbsen, Pommes Frites, Ketchup oder Mayonnaise <i>Young peas, French fries, ketchup or mayonnaise</i>	15,90
<b>Spaghetti</b> Butter oder Tomatensauce <i>Butter or tomato sauce</i>	11,90
<b>Chicken Nuggets</b> mit Pommes Frites, Ketchup oder Mayonnaise <i>with french fries, ketchup or mayonnaise</i>	11,90
<b>Hamburger oder Cheeseburger</b> Hamburger or cheeseburger mit Pommes Frites, Ketchup oder Mayonnaise <i>with french fries, ketchup or mayonnaise</i>	11,90
<b>Kugel Eis</b> 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<sup>c</sup>**



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<sup>c</sup>**



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<sup>c</sup>**



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“<sup>c</sup>**



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“<sup>c</sup>**



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<sup>c</sup>**



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 <sup>c</sup>

 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 <sup>c</sup>

 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, Abruzzen / Italien

Merlot Montepulciano d'Abruzzo DOC <sup>c</sup>

 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“ <sup>c</sup>

 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“ <sup>c</sup>

 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 <sup>c</sup>	0,20 l	7
Roséwein-Schorle <sup>c</sup>	0,20 l	8



# COAST

## FLASCHENWEINE

FLASCHE 0,75 L

### WEISSWEIN

#### UNSERE EMPFEHLUNG

Weißburgunder / Pfalz / Deutschland

#### CARLANI e TITO – eine Liebeserklärung <sup>c</sup>



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 <sup>c</sup>



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 <sup>c</sup>



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“ <sup>c</sup>



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 <sup>c</sup>



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 <sup>c</sup>



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“ <sup>c</sup>



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 <sup>c</sup>



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“ <sup>c</sup>



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“ <sup>c</sup>



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 <sup>c</sup>



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“<sup>c</sup>



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

Domaine Fichet / Frankreich

Bourgogne aligoté<sup>c</sup>



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<sup>c</sup>



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<sup>c</sup>



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<sup>c</sup>



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<sup>c</sup>



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<sup>c</sup>



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<sup>c</sup>



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<sup>c</sup>



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“<sup>c</sup>



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“<sup>c</sup>



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“<sup>c</sup>



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<sup>c</sup>



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<sup>c</sup>



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<sup>c</sup>



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<sup>c</sup>



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<sup>c</sup>



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 <sup>c</sup>



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 <sup>c</sup>



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 <sup>c</sup>



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" <sup>c</sup>



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 <sup>a</sup>	0,25 l	3,7
	0,40 l	5,2
Alsterwasser <sup>a</sup>	0,25 l	3,7
	0,40 l	5,2
Köstritzer <sup>a</sup>	0,30 l	4,4

### Flaschenbiere

König Pilsener (alkoholfrei) <sup>a</sup>	0,33 l	4,5
Erdinger Hefeweizen <sup>a</sup>	0,50 l	5,9
Erdinger Dunkel <sup>a</sup>	0,50 l	5,9
Erdinger Alkoholfrei <sup>a</sup>	0,50 l	5,9

### Softdrinks

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