



COAST

UNSERE APERITIF EMPFEHLUNGEN

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

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

11,7

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



SUPPEN SOUPS

KÜRBIS-KOKOS-INGWER SÜPPCHEN / PUMPKIN COCONUT GINGER SOUP 9,50

Kürbiskerne, Baguette
Pumpkin seeds, baguette

BÜSUMER KRABBen-RAHMSUPPE / BÜSUM CRAB CREAM SOUP 11,50

FrISChe Nordseekrabben, Schnittlauch, Baguette
Fresh north sea crabs, chives, baguette

VORSPEISEN STARTERS

KLEINER GEMISCHTER SALAT DER SAISON / CARAMELIZED OVEN PUMPKIN 9,90

Himbeervinaigrette
Raspberry vinaigrette

KARAMELLISIERTER OFENKÜRBIS / GOAT CHEESE AU GRATIN 17,90

Feldsalat, Ziegenkäsecrumble, Walnüsse
Lamb's lettuce, goat cheese crumble, walnuts

GAMBAS AL AJILLO 18,90

Scampi in heißem Knoblauch-Olivenöl, Peperoni, Baguette
Scampi in hot garlic olive oil, Pepperoni, baguette

TRILOGIE AUS DEM MEER / TRILOGY FROM THE SEA 18,50

Matjes mit Apfel-Zwiebel-Chutney, Nordseekrabben auf geröstetem Schwarzbrot,
Lachstatar mit Rote Beete
*Matjes with apple and onion chutney, North Sea crabs on toasted brown bread,
Salmon tartare with beetroot*

CARPACCIO VOM RINDERFILET / BEEF FILLET CARPACCIO 18,50

Marinierter Rucola, Pinienkerne, Limonencreme, gehobelter Parmesan, Baguette
Marinated rocket, pine nuts, lime cream, grated parmesan, baguette



VEGAN

GROSSER GEMISCHTER SALAT DER SAISON / LARGE SEASONAL SALAD	18,50
Himbeervinaigrette, Baguette <i>Raspberry vinaigrette, baguette</i>	
PFANNENGESCHWENKTES GEMÜSECURRY / PAN FRIED VEGETABLE CURRY	19,90
Koriander, Basmatireis <i>Cilantro, basmati rice</i>	
KÜRBISRAVIOLI / PUMPKIN RAVIOLI	19,90
Getrocknete Tomaten, frittierter Rucola, Kürbis-Kokos Schaum <i>Dried tomatoes, fried rocket, pumpkin-coconut foam</i>	

PASTA AUS DEM PARMESANLAIB

PASTA FROM THE PARMESAN LOAF

SPAGHETTI NATURA	21,90
Trüffel-Sahnesauce <i>Truffle cream sauce</i>	
SPAGHETTI VONGOLE	27,90
Miesmuscheln, Trüffel-Sahnesauce <i>Mussels, truffle cream sauce</i>	
SPAGHETTI SCAMPI	33,90
Scampi, Trüffel-Sahnesauce <i>Scampi, truffle cream sauce</i>	
SPAGHETTI FILETTO	33,90
Rinderfiletspitzen, Trüffel-Sahnesauce <i>Beef fillet tips, truffle cream sauce</i>	



AUS DEM MEER / FROM THE SEA

OSTSEE KUTTERSCHOLLE / BALTIC SEA CUTTER PLAICE in schäumender Butter gebraten, Speckbratkartoffeln <i>fried in foaming butter, bacon fried potatoes</i>	27,90
OSTSEE KUTTERSCHOLLE MIT NORDSEEKRABBen BALTIC SEA CUTTER PLAICE WITH NORTH SEA CRABS in schäumender Butter gebraten, Nordseekrabben, Speckbratkartoffeln <i>fried in foaming butter, north sea crabs, bacon fried potatoes</i>	32,90
HAMBURGER PANNFISCH / PAN FRIED FISH À LA HAMBURG Fischfilet, Speckbratkartoffeln, Dijon-Senfsauce, Gurkensalat <i>Fish fillet, bacon fried potatoes, Dijon mustard sauce, cucumber salad</i>	27,90
NORWEGISCHES SKREI-FILET / FILLET OF NORWEGIAN WINTER COD Rote Bete Püree, Ofenkürbis, Parmesanschaum <i>Beetroot puree, baked pumpkin, parmesan foam</i>	29,50
MIESMUSCHELN / MUSSELS (500g) Tomaten-Weißweinsud, Fenchel, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Ciabatta <i>Tomato-white wine stock, fennel, onions, garlic, chili, ciabatta</i>	19,90
AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET / PIKE-PERCH FILLET FRIED ON THE SKIN Getrüffelte Erbsencreme, Kräutersaitlinge, Dill-Kartoffelkuchen <i>Truffled pea cream, herb mushrooms, dill potato cake</i>	29,50
FILET VOM STEINBUTT / FILLET OF TURBOT Lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat, Nordseekrabben, Crème fraîche <i>Lukewarm potato and cucumber salad, North Sea crabs, crème fraîche</i>	32,50



VON DER WEIDE / FROM THE GRASSLAND

ORIGINAL WIENER KALBSCHNITZEL / ORIGINAL VIENNESE VEAL SCHNITZEL	28,90
in schäumender Butter gebraten, Speckbratkartoffeln, Preiselbeeren <i>fried in foaming butter, bacon fried potatoes, cranberries</i>	
OFENFRISCHE GÄNSEKEULE / OVEN FRESH GOOSE LEG	32,90
Apfelrotkohl, hausgemachte Semmelknödel, Geflügeljus <i>Apple red cabbage, homemade bread dumplings, poultry jus</i>	
BÄCKCHEN VOM HOLSTEINER WEIDEOCHSEN / CHEEKS OF THE HOLSTEINER OXEN	29,90
36h bei 58°C gegart, glasierte Möhren, Sellerie-Kartoffelpüree, Portweinsauce <i>Cooked for 36 hours at 58°C, glazed carrots, celery mashed potatoes, port wine sauce</i>	
TAGLIATA VOM FREILANDRIND / TAGLIATA FROM FREE-RANGE BEEF	31,90
Rucola-Salat, Parmesanspäne, Baked Potato, Sourcream <i>Rocket salad, parmesan shavings, baked potato, sour cream</i>	
KALBSGESCHNETZELTES / SLICED VEAL	25,90
Hausgemachter Rösti, Cognac-Trüffelbuttersahne, Champignons <i>Homemade rösti, cognac truffle butter cream, mushrooms</i>	
COAST BURGER	21,50
Rindfleischpatty vom Lavasteingrill, geschmolzener Camembert, Rote Zwiebel – Walnuss Chutney, Rucola, Pommies <i>Beef patty from the lava stone grill, melted Camembert, red onion - walnut chutney, rocket, fries</i>	



COAST

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE VON DER TAHITI VANILLE CRÈME BRÛLÉE FROM TAHITIAN VANILLA Himbeersauce Raspberry sauce	12,50
BRATAPFELCRUMBLE / BAKED APPLE CRUMBLE Vanilleeis Vanilla icecream	11,50
SPEKULATIUS-TIRAMISU / SPECULATUS TIRAMISU Glühweinzwetschgen, Mocca Eis Mulled wine plums, mocha ice cream	11,50

HOTS

Café Crema ³	4,5
Espresso ³	3
Espresso Doppio ³	5
Espresso Macchiato ^{3,b}	3,5
Espresso Macchiato Doppio ^{3,b}	5,5
Milchkaffee ^{3,b}	5
Cappuccino ^{3,b}	4,5
Latte Macchiato ^{3,b}	5,2
Flavour (Vanilla, Karamel, Haselnuß, Kokos...) ^{2,8,3,1}	2
Heiße Schokolade ^b	5
Heiße Schokolade mit Sahne ^b	5,9
Diverse Teesorten Bitte fragen Sie den Service	

DIGESTIF

	4 cl
Ramazotti	6,5
Averna	6,5
Fernet Branca	6,5
Fernet Menta	6,5
Hennessy V.S.O.P.	12
	2 cl
Linie	4,5
Jubiläums Aquvit	4,5
Helbing Kümmel	4,5
Grappa Sarpa di Poli	7,5
Grappa di Chardonnay	7,5
Ziegler Williams Birne	9,5
Ziegler Waldhimbeergeist	9,5



KIDS FOOD

WIENER KALBSSCHNITZEL Wiennese veal schnitzel Pommes Frites, Ketchup oder Mayonnaise <i>French fries, ketchup or mayonnaise</i>	17,90
SPAGHETTI Butter oder Tomatensauce <i>Butter or tomato sauce</i>	11,90
CHICKEN NUGGETS Pommes Frites, Ketchup oder Mayonnaise <i>French fries, ketchup or mayonnaise</i>	11,90
HAMBURGER ODER CHEESEBURGER Hamburger or cheeseburger Pommes Frites, Ketchup oder Mayonnaise <i>French fries, ketchup or mayonnaise</i>	11,90
KUGEL EIS Scoop of ice cream Sahne, Schoko- oder Erdbeersauce <i>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 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.

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.

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.



ROSEWEIN

Pfalz / Deutschland

CARLANI e TITO – eine Liebeserklärung ^c



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 sonnenreife Beerenfrüchten und frischen Kräutern – willkommen im Urlaub!

ROTWEIN

Isola dei Nuraghi, Sardinien / Italien

CARLANI e TITO – eine Liebeserklärung ^c



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 / 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 Vanille-Note, die dem Wein eine angenehme Süße verleiht.

Weisswein-Schorle ^c

0,20 l

8

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.

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 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 / 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.

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.

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

La Commanderie de Queyret, Bordeaux / Frankreich

Entre deux mers blanc ^c



Entre deux mers ist eine Weinregion in Bordeaux. Der Name bedeutet „zwischen zwei Meeren“ und bezieht sich auf die Lage zwischen den Flüssen Dordogne und Garonne. Die Region ist bekannt für ihre frischen, trockenen Weißweine, die aus den Rebsorten Sauvignon Blanc, Sémillon und Muscadelle hergestellt werden. Im Glas präsentiert er sich in einem blassen Strohgelb, mit lebendigen Aromen von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und einer leichten Salzigkeit, die ihn zu einem perfekten Wein für Sushi und Fischgerichte macht.

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.

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.

Car
CUT
élani
tito



CARLANI é TITO – eine Liebeserklärung



COAST

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 versprüht 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!

Weingut von Oetinger, Rheingau / Deutschland

Heaven's Droplet Rosé Reserve ^c



Gäbe es ein Großes Gewächs für Roséwein, dann wäre der Heaven's Droplet Rosé Reserve von Achim von Oetinger das Sinnbild dieser Kategorie.

Für diesen besonderen Rosé cuvéeiert Achim Weine aus zwei verschiedenen Jahrgängen, um eine perfekte Rosé Stilistik zu erzielen. Ein frischer, junger Jahrgang, der für die Primäraromatik und das Säuregerüst sorgt und ein leicht gereifter Wein, der für den Körper und das vollmundige Mundgefühl sorgt. Ein Wein der seinesgleichen sucht!

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.

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

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! .

Clos la Coutale, Cahors / Frankreich

Malbec^c



Cahors ist eine Weinbauregion in Südwestfrankreich, die für ihre dunklen und tanninreichen Rotweine aus der Malbec-Traube bekannt ist. Malbec steht für dunkle, körperreiche Weine mit hohen Tanninen und einem ausgeprägten Säuregehalt – eine perfekte Alternative zum klassischen Bordeaux - intensiv, lebendig und unvergesslich.

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 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

Cuvée „Handschrift“,
Cabernet Sauvignon x Tempranillo ^c



Die perfekte Vermählung der Rotweinreben Cabernet Sauvignon und Tempranillo. Im Mund hat der Wein einen mächtigen Körper, ein sehr feines Tannin und eine prägnante Säure, die dem Wein viel Dynamik und Struktur verleihen. So passt er wunderbar zu gebratenem Fleisch.

Leone de Castris, Apulien / Italien

Salice Salentino Riserva DOC ^c



Ein Glas dieses tiefroten Juwels ist wie eine Einladung zu einem eleganten Dinner, mit Geschmäckern von reifen Früchten, feinen Gewürzen und einem Hauch Schokolade. Der volle Geschmack und die stilvolle Struktur machen ihn zu einem perfekten Partner für jedes Steak. Eine exquisite Wahl für alle, die das Elegante suchen.

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.



COAST

BIERE & SOFTS

BIERE VOM FASS

König Pilsener ^a	0,25 l	3,9
	0,40 l	5,5
Alsterwasser ^a	0,25 l	3,9
	0,40 l	5,5
Köstritzer ^a	0,30 l	4,6

FLASCHENBIERE

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

SOFTDRINKS

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

WASSER

	0,25 l	0,75 l
Magnus Imperial feinperlig	3,7	8,9
Magnus Imperial still	3,7	8,9

SÄFTE / NEKTARE / SCHORLEN

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