



# COAST

## UNSERE APERITIF EMPFEHLUNGEN

Prosecco <sup>c</sup>	0,10 l	7,5	Aperol Spritz <sup>1,4,c</sup>	9,9
Prosecco on the Rocks <sup>c</sup>	0,20 l	12	Aperol, Sodawasser, Prosecco	
Prosecco	0,75 l	39	Hugo <sup>c</sup>	9,9
BAYSIDE Spritz alkoholfrei		9,9	Holunderblütensirup, Sodawasser, Prosecco, Minze	
Crodino, Sodawasser, Orange			Lillet White Peach <sup>1,4,c</sup>	9,9
BAYSIDE Spritz		9,9	Lillet Rosé, White Peach	
Hibiskus- und Orangenblütenlikör, Basilikum, Prosecco			Lillet Berry <sup>1,4,c</sup>	9,9
BREAKFAST @ BAYSIDE <sup>1,4,c</sup>		9,9	Lillet Rosé, Russian Wildberry	
Aperol, Grapefruitsaft, Prosecco			Lillet Vive <sup>1,4,c</sup>	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 <sup>c</sup>	Imperial brut	0,10 l	16
-----------------------------	---------------	--------	----

### EN BOUTEILLE 0,75 L

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

### EN BOUTEILLE ROSÉ 0,75 L

Moët & Chandon <sup>c</sup>	Brut	129
Moët & Chandon ICE <sup>c</sup>	Imperial	139
Ruinart <sup>c</sup>	Brut rosé	149



---

## SUPPEN

<b>KÜRBIS-KOKOS-INGWER SÜPPCHEN</b>	9,9
Kürbiskerne, Baguette	
<b>BÜSUMER KRABBen-RAHMSUPPE</b>	11,5
Frische Nordseekrabben, Schnittlauch, Baguette	

---

## VORSPEISEN

<b>CAESAR SALAD</b>	10,9
Knackiger Römersalat, geröstete Croûtons, Parmesanspäne	
<b>BRUSCHETTA</b>	11,9
von Tomate, Paprika, Zucchini und Oliven mit Knoblauch und Basilikum	
<b>KNACKIGER RUCOLASALAT MIT PARMASCHINKEN</b>	17,5
Geröstete Erdnüsse, alter Balsamico, Pesto, Parmesansplitter	
<b>GRATINierter ZIEGENKÄSE</b>	17,5
Rote Bete, Walnüsse, Birne, Honig, Baguette	
<b>GAMBAS AL AJILLO</b>	16,9
Scampi in heißem Knoblauch-Olivenöl, Peperoni, Baguette	
<b>SURF &amp; TURF SUSHI SPECIAL ROLL</b>	22,5
Beef Topping, Black Tiger Tempura Garnele, Avocado, frittierter Rucola, lauwarmer Parmesanschaum	
<b>HAUSGEMACHTES CARPACCIO VOM RINDERFILET</b>	19,5
Marinierter Rucola, gerösteter Erdnuss Crumble, Limonencreme, Parmesanspäne, Baguette	



---

## VEGAN & VEGETARISCH

GROSSER GEMISCHTER SALAT DER SAISON	21,5
Himbeervinaigrette, Baguette	
PFANNENGESCHWENKTES GEMÜSECURRY	22,5
Buntes Gemüse, Koriander, Basmatireis	
• mit Garnelen	+10,5
• mit Hähnchenbrust	+7
KÜRBISRAVIOLI	24,5
Getrocknete Tomaten, frittierter Rucola, Salbeijus	
CAESAR SALAD	19,9
Knackiger Römer-Salat, geröstete Croûtons, Parmesanspäne	
• mit Garnelen	+10,5
• mit Hähnchenbrust	+7

---

## PASTA AUS DEM PARMESANLAIB

Flambiert mit Sambuca

Bitte informieren Sie den Service sofern Sie das Gericht alkoholfrei wünschen.

SPAGHETTI NATURA	22,5
Trüffel-Sahnesauce	
SPAGHETTI SCAMPI	33
Scampi, Trüffel-Sahnesauce	
SPAGHETTI FILETTO	36,5
Rinderfiletspitzen, Trüffel-Sahnesauce	



## COAST CLASSICS

<b>OSTSEE KUTTERSCHOLLE</b>	28,9
Krosse Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln, Gurkensalat	
<b>HAMBURGER PANNFISCH</b>	26,9
Krosse Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln, Senfsauce, Gurkensalat	
<b>FISCHERFRÜHSTÜCK</b>	24,9
Büsumer Nordseekrabben, Rührei, krosse Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	
<b>ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL</b>	27,9
in schäumender Butter gebraten, krosse Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln, Preiselbeeren, Gurkensalat	
<b>CORDON BLEU VOM KALB</b>	31,9
Kalbsschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt, Speckbohnen, krosse Bratkartoffeln, Sauce Hollandaise	
<b>BÄCKCHEN VOM HOLSTEINER WEIDEOCHSEN</b>	29,9
36h bei 58°C gegart, glasierte Radieschen, Sellerie-Kartoffelpüree, Portweinsauce	
<b>GESCHNETZELTES VOM KALB</b>	25,9
in Cognac-Champignon-Trüffelsahne mit hausgemachten Kartoffelrösti	
<b>COAST BURGER</b>	22,5
Rindfleisch Burger, geschmolzener Camembert, Zwiebel-Walnuss Chutney, Rucola, Pommes Frites	
<b>KALBSLEBER „BERLINER ART“</b>	24,9
Sellerie-Kartoffelstampf, Röstzwiebeln, karamellisierte Apfelspalten	



# COAST

## VOM LAVASTEINGRILL

*Wir servieren zu allen Fisch- und Fleischgerichten Kräuterbutter  
oder eine Sauce Ihrer Wahl*

---

<i>Dijon Senfsauce</i>	<i>Portwein-Jus</i>	<i>Sour Cream</i>
<i>Sauce Hollandaise</i>	<i>Parmesanschaum</i>	<i>BBQ Sauce</i>
<i>Zerlassene Butter</i>	<i>Pfeffersauce</i>	<i>Ketchup / Mayonnaise</i>

## AUS DEM MEER

NORWEGISCHES LACHSFILET <i>auf der Haut gebraten</i>	23
KABELJAUFILET <i>auf der Haut gebraten</i>	21
DORADENFILET	21
STEINBUTTFILET	29

## VON DER WEIDE

RUMPSTEAK VOM FREILANDRIND <i>mit Fettrand (200g)</i>	26
ARGENTINISCHES ENTRECÔTE (300g)	35
RINDERFILET VOM FREILANDRIND (200g)	33

## BEILAGEN

---

<i>Speckbratkartoffeln</i>	6	<i>Buntes Grillgemüse</i>	6	<i>Extra Saucen</i>	3
<i>Pommes Frites</i>	6	<i>Gebratene Champignons</i>	6	<i>Kräuterbutter</i>	2
<i>Parmesan Pommes Frites</i>	8	<i>Nordseekrabben</i>	8		
<i>Süßkartoffelpommes</i>	8	<i>Caesar Salad</i>	6		
<i>Baked Potato mit Sour Cream</i>	7	<i>Gurkensalat</i>	6		
<i>Sellerie-Kartoffelstampf</i>	6	<i>Speckbohnen</i>	6		
<i>Basmati Reis</i>	6				

---



Als Arrangementgast wählen Sie bitte eine Beilage Ihrer Wahl



## DESSERT

CRÈME BRÛLÉE VON DER TAHITI VANILLE	13,5
Himbeersauce	
BRATAPFELCRUMBLE	12,5
Vanilleeis	
TIRAMISU	11,5
Mokkaeis	
AFFOGATO	7,5
Espresso, Vanilleeis	
AFFOGATO SPEZIAL	11,5
Espresso, Kokoseis, Baileys	

## HOTS

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

## DIGESTIF

	4 cl
Ramazotti	7
Averna	7
Fernet Branca	7
Fernet Menta	7
Hennessy V.S.O.P.	15
	2 cl
Linie	5
Jubiläums Aquvit	5
Helbing Kümmel	5
Grappa Sarpa di Poli	9
Grappa di Chardonnay	9
Ziegler Williams Birne	12
Ziegler Waldhimbeergeist	12



---

## KIDS FOOD

WIENER KALBSSCHNITZEL Pommes Frites, Ketchup oder Mayonnaise	16,5
SPAGHETTI Butter oder Tomatensauce	12,5
CHICKEN NUGGETS Pommes Frites, Ketchup oder Mayonnaise	12,5
HAMBURGER ODER CHEESEBURGER Pommes Frites, Ketchup oder Mayonnaise	12,5
KUGEL EIS Sahne, Schoko- oder Erdbeersauce <i>Jede weitere Kugel EUR 2,5, wahlweise Erdbeer, Vanille, Schokolade, Stracciatella, Kokos</i>	4



---

### 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 Dohlmühle, Rheinhessen / Deutschland

**Riesling<sup>c</sup>**



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“<sup>c</sup>**



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<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>

 9,9

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 sonnengetriebenen Beerenfrüchten und frischen Kräutern – willkommen im Urlaub!

---

## ROTWEIN

---

Isola dei Nuraghi, Sardinien / Italien

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

 10,5

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 / Italien

Merlot <sup>c</sup>

 10,5

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 <sup>c</sup>

 11,5

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 <sup>c</sup>	0,20 l	8,5
Roséwein-Schorle <sup>c</sup>	0,20 l	8,5



# 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.

Weingut am Nil, Pfalz / Deutschland

**Grauburgunder** <sup>c</sup>



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** <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 / VDP

Riesling Alte Reben <sup>c</sup>



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 <sup>c</sup>



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“ <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.

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

La Commanderie de Queyret, Bordeaux / Frankreich

## Entre deux mers blanc <sup>c</sup>



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 <sup>c</sup>



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 <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.

Car  
CUT  
élani  
tito



CARLANI é TITO – eine Liebeserklärung



# COAST

---

## 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.

---

## 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

### 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.



Berteletti, Abruzzen / Italien

### Merlot<sup>c</sup>



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<sup>c</sup>



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<sup>c</sup>



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<sup>c</sup>



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<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.



# COAST

Weingut am Nil, Pfalz / Deutschland

Cuvée HerrGott <sup>c</sup>



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 <sup>c</sup>



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 <sup>c</sup>



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 <sup>c</sup>



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 <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.



# COAST

## BIERE & SOFTS

### BIERE VOM FASS

König Pilsener <sup>a</sup>	0,25 l	4,2
	0,40 l	5,9
Alsterwasser <sup>a</sup>	0,25 l	4,2
	0,40 l	5,9
Köstritzer <sup>a</sup>	0,30 l	4,9
Benediktiner Weissbier	0,50 l	6,5

### FLASCHENBIERE

König Pilsener (alkoholfrei) <sup>a</sup>	0,33 l	4,9
Benediktiner Weissbier dunkel <sup>a</sup>	0,50 l	6,5
Benediktiner Weissbier alkoholfrei <sup>a</sup>	0,50 l	6,5

### SOFTDRINKS

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

### 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	4,2	6,5
KiBa		6,5