



ROOF

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	Lillet 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



ROOF

EUROPA TRIFFT ASIEN

SUPPE / SOUPS

MISO SUPPE / MISO SOUP ^{7,10} 8,9

*Das japanische Nationalgericht mit Meeresalgen, Tofu und Frühlingszwiebeln
Traditional Japanese soup with seaweed and tofu*

FISCHSUPPE ROOFSTYLE / FISHSOUP ROOFSTYLE 11,9

VORSPEISEN / STARTER

CAESAR SALAD 10,5

Croûtons, Parmesanspäne / Croûtons, parmesan shavings

EDAMAME 10,5

mit/with BAYsalt

MIXED VEGGIE TEMPURA 14,5

Limonen-Crème fraîche / Lime crème fraîche

CRISPY DUCK SALAD 17,5

*Gebatene Entenscheiben, Rucola, Wassermelone,
Pinienkerne, Hoi Sin Sauce
Roasted duck slices, arugula, watermelon, pine nuts, hoi sin sauce*

TEMPURA GARNELEN / TEMPURA SHRIMP 20,5

*Im Tempurateig gebackene Riesen-Garnelen mit zweierlei Dip
Giant shrimp baked in tempura dough with dual dip*

GEFLÄMMTES 21,5

BEEF-FILET-SASHIMI / FLAMED BEEF FILET SASHIMI

*Nußbutter, Schnittlauch, Ponzu Sauce
Nut butter, chives, ponzu sauce*



ROOF

TATAR SPECIALS

LACHSTATAR / SALMON TATAR	18
<i>Avocado, Limetten-Crème fraîche</i> <i>Avocado, Lime-Crème fraîche</i>	
TUNA TATAR	23
<i>Wasabi-Gurken-Salat</i> <i>Wasabi-cucumber salad</i>	
RINDERFILET TATAR / BEEF FILET TATAR	23
<i>Mango-Chutney</i>	

PULPO „BAYSTYLE“	19,5
<i>Gebratener Oktopus, Kirschtomaten, Rucola Pesto, Knoblauch, Pinienkerne</i> <i>Fried Octopus, cherry tomatoes, arugola pesto, garlic, pine nuts</i>	

MARINIERTES LACHSSASHIMI / MARINATED SALMON SASHIMI	18
<i>Nussbutter, Schnittlauch, Ponzu-Sauce²</i> <i>Nutbutter, chives, ponzu-sauce</i>	

YELLOWFIN TUNA TATAKI MANGO SALAD	21,5
<i>Kurz gebratenes Thunfischsashimi, Mangosalat, Frühlingszwiebeln, rote Zwiebeln, Koriander, Schnittlauch, Limonenöl, Meersalz, Ponzu Sauce²</i> <i>Briefly fried tuna sashimi, mango salad, spring onions, red onions, coriander, chives, lemon oil, sea salt, ponzu-sauce</i>	

SASHIMI

(6 Stck.)

LACHS / SALMON	15
DORADE / SEA BREAM	15
THUNFISCH / TUNA	21

NIGIRI

(2 Stck.)

LACHS / SALMON	8
DORADE / SEA BREAM	8
THUNFISCH / TUNA	10



ROOF

SUSHI

SPECIAL ROLL – MODERN STYLE – INSIDE OUT

GREEN VEGGIE ROLL	14,5
<i>Grüner Spargel, Tempura, Gurke, Avocado, Crème fraîche</i> <i>Green asparagus, tempura, cucumber, avocado, crème fraîche</i>	
CRISPY VEGGIE ROLL	14,5
<i>Paprika, Avocado, Frühlingsslauch, Crème fraîche</i> <i>Red Pepper, avocado, spring onion, crème fraîche</i>	
CREAM SALMON ROLL	17,5
<i>Lachs, Avocado, Crème fraîche, Teriyaki Sauce</i> <i>Salmon, avocado, crème fraîche, teriyaki sauce</i>	
SALMON SPECIAL ROLL ^{2,4,7}	17,5
<i>Gegrillter Lachs, Avocado, Limonen Öl, Meersalz, Frischkäse, Dijon Senf, Mango, Chili Mayonnaise</i> <i>Grilled salmon, avocado, lemon oil, seasalt, cream cheese, dijon mustard, mango, chili mayonnaise</i>	
CALIFORNIA ROLL	18,5
<i>Flusskrebsfleisch, Avocado, Gurke, Mango, Tobiko</i> ^{1,2,4,7,9} <i>Crayfish meat, avocado, cucumber, mango, tobiko</i>	
SPICY TUNA ROLL	19,5
<i>Scharf mariniertes Yellowfin Thunfischstatar, Tobiko</i> ^{1,2,4,7,9} , <i>Avocado, Gurke, Haus Sauce</i> ^{2,4,7} <i>Hot marinated yellowfin tuna tartar, tobiko, avocado, cucumber, house sauce</i>	
CRISPY SPICY TEMPURA ROLL	19,5
<i>Thunfisch- und Lachstatar, Avocado, Haus Sauce</i> ^{2,4,7} <i>Tuna and salmon tartar, avocado, house sauce</i>	
CHICKEN TERIYAKI ROLL	17,5
<i>Tempura Chicken, Gurke, Avocado, Teriyaki Sauce</i> <i>Tempura chicken, cucumber, avocado, teriyaki sauce</i>	
HOT DUCK ROLL	18,5
<i>Ente, Rucola, rote Zwiebeln, Chili Mayonnaise, Teriyaki Sauce</i> <i>Duck, arugula, red onions, chili mayonnaise, teriyaki sauce</i>	



ROOF

CRUNCHY ROLL 18,5

*Tempura Shrimp, Gurke, Avocado, Haus Sauce ^{2,4,7}
Tempura shrimp, cucumber, avocado, house sauce*

CRUNCHY SALMON TEMPURA ROLL 18,5

*Lachs, Avocado, Gurke, Chili Mayonnaise, Teriyaki Sauce
Salmon, avocado, cucumber, chili mayonnaise, teriyaki sauce*

HOT SPICY TUNA ROLL 19,5

*Yellowfin Thunfisch, Avocado, Gurke, Chili Mayonnaise, Haus Sauce ^{2,4,7}
Yellowfin tuna, avocado, cucumber, chili mayonnaise, house sauce*

SURF & TURF ROLL 20,5

*Beef Carpaccio ², Black Tiger Tempura, Avocado, Parmesan,
Rucola, Chili Sauce ^{2,4,7}
Beef carpaccio, Black Tiger Tempura, avocado, parmesan, arugula, chili sauce*

ROOF SPECIAL ROLL 19,5

*Flusskrebsfleisch, Lachs, Dorade, Avocado, Gurke, Mango,
Teriyaki Sauce, Chili-Mayonnaise
Crayfish meat, salmon, sea bream, avocado, cucumber, mango, teriyaki sauce,
chili mayonnaise*

BAYSIDE SPECIAL ROLL 19,5

*Geräucherter Lachs, Avocado, Philadelphia, Unagi Tempura,
Aal-Sauce, Chili-Mayonnaise
Smoked salmon, avocado, philadelphia, unagi tempura, eel sauce, chili mayonnaise*

VEGGIE À LA CHEF 37

SASHIMI VARIATION 49

SUSHI VARIATION 49

SUSHI & SASHIMI À LA CHEF 55

*Zu unseren Sushi- und Sashimigerichten reichen wir Ihnen Wasabi ^{3,7} und Ingwer. ^{2,4,7,8}
We serve wasabi and ginger with our sushi-and sashimi dishes.*



ROOF

AUS DEM MEER

FROM THE SEA

PULPO „ROOF STYLE“	34
<i>Gebratener Oktopus, Kirschtomaten, Ruccolapesto, Knoblauch, Pinienkerne, Risotto</i> <i>Fried octopus, cherry tomatoes, rocket pesto, garlic, pine nuts, risotto</i>	
LACHSFILET / SALMON FILLET	29,5
<i>auf der Haut gebraten, grüner Spargel, Kartoffel-Kräuter-Trüffelstampf, Velouté</i> <i>roasted on the skin, green asparagus, potato-herbs-truffle-mash, velouté</i>	
GEBRATENES ZANDERFILET / FRIED ZANDER FILLET	29,5
<i>auf der Haut gebraten mit Tomaten-Avocado-Gurken-Salat, Kartoffel-Kräuter-Trüffelstampf, Kimchi-Sauce</i> <i>roasted on the skin with tomato-avocado-cucumber-salad, potato-herbs-truffle-mash, kimchi sauce</i>	
THUNFISCH STEAK / TUNA STEAK	34
<i>in Sesam gebraten, an Tomaten Chutney, Kirschtomaten, Risotto, Teriyakisauce</i> <i>fried in sesame, with tomato chutney, cherry tomatoes, risotto, teriyaki sauce</i>	



BAYSIDE - ONLINESHOP

*Ihnen gefallen unsere Gläser, unser BAYSIDE Gin
oder ein leckerer Champagner?
Besuchen Sie doch mal unseren Online Shop unter
www.bayside.de/shop*



ROOF

VON WALD & WIESEN

FROM FOREST & GRASSLAND

Wir servieren zu allen Steaks wahlweise Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Teriyaki Sauce oder grüne Pfeffersauce

We serve either herb butter, BBQ sauce, teriyaki sauce or green pepper sauce with our steaks

RINDERFILET DEUTSCHE FÄRSE 34
BEEF FILLET GERMAN HEIFER (200g)

*Ein besonders zarter Genuss vom Lavastein
A particularly gentle pleasure from the lava stone*

RUMPSTEAK DEUTSCHE FÄRSE (300g) 34
BEEF FILLET GERMAN HEIFER

*mit Fettrand, auf dem Lavastein gegrillt
with fat edge, grilled on the lava stone*

ARGENTINISCHES RIB EYE (300g) 33
ARGENTINIAN RIB EYE

MAISPOULARDENBRUST 24
CORN-FED CHICKEN BREAST

*24 h in Buttermilch und BAYSIDE Full Moon Luminous Gin mariniert
24h marinated in Buttermilk and BAYSIDE Full Moon Luminous Gin*

Beilagen zu Ihrem Steak / Side dishes to your steak

<i>Kartoffel-Kräuter-Trüffelstampf</i>	6	<i>Grillgemüse</i>	6	<i>Extra Saucen</i>	3
<i>Potato-herbs-truffle-mash</i>		<i>Grilled vegetables</i>		<i>Extra Sauce</i>	
<i>Pommes Dippers</i>	6	<i>Grüner Spargel</i>	6	<i>Kräuterbutter</i>	3
<i>Pommes Dippers</i>		<i>Green asparagus</i>		<i>Herb butter</i>	
<i>Roasted Knoblauch Parmesan Dippers</i>	8	<i>Pilze der Saison</i>	6	<i>Ingwer</i>	3
<i>Roasted garlic parmesan dippers</i>		<i>Mushrooms</i>		<i>Ginger</i>	
<i>Safran-Risotto</i>	7	<i>Caesar Salat</i>	6	<i>Wasabi</i>	3
<i>Saffron risotto</i>					



ROOF

DESSERT

SCHOKO MALHEUR* / CHOCOLATE MALHEUR* 12,5

*Halbgebackenes Schokoküchlein mit flüssigem Kern,
an Bourbon Vanilleeis auf Kakaoerde, Nüssen und Beeren
Semi-baked chocolate cake with a liquid core, with bourbon vanilla ice-cream, cocoa soil,
nuts and berries*

CRÈME BRÛLÉE VON DER TAHITI-VANILLE 12,5

CRÈME BRÛLÉE OF TAHITI-VANILLA

*an frischen Früchten
with fresh fruits*

HAUSGEMACHTER WHITE CHOCOLATE 12,5

& RASPERY OREO CHEESCAKE

HOMEMADE WHITE CHOCOLATE & RASPERY OREO CHEESCAKE

*Hausgemachte Himbeersauce, saisonale Früchte, Stracciatella-Eis
Homemade raspberry sauce, seasonal fruits, Stracciatella ice cream*

CREMA CATALANA 12,5

*Zimt, Limette, karamelisierter Zucker
Cinnamon, Lime, caramelized sugar*

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

DIGESTIF

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



ROOF

KINDERKARTE

KID`S MENU

FÜR KINDER BIS 12 JAHRE

KINDER SUSHI ROLL / CHILDREN SUSHI ROLL

- GURKEN MAKI / CUCUMBER MAKI 10
- AVOCADO MAKI / AVOCADO MAKI 12
- LACHS MAKI / SALMON MAKI 13
- TUNA MAKI / TUNA MAKI 15

POMMES DIPPERS 6

*mit Ketchup⁸ oder Mayonnaise^{1,8}
with ketchup or mayonnaise*

CHICKEN NUGGETS 12

*mit Pommes Dippers, Ketchup⁸ oder Mayonnaise^{1,8}
with pommes dippers, ketchup or mayonnaise*

FISCHSTÄBCHEN BAYSTYLE / FISH STICKS BAYSTYLE 13

Gebackenes Fischfilet Tempura

*mit Pommes Dippers, Ketchup⁸ oder Mayonnaise^{1,8}
Baked fish fillet tempura with pommes dippers, ketchup or mayonnaise*

KUGEL EIS^{1,2} / SCOOP OF ICE CREAM 3,5

mit Sahne und Schokoladen Sauce

with whipped cream and chocolate sauce

Jede weitere Kugel EUR 2,00, wahlweise Erdbeer, Vanille, Schokolade, Stracciatella

Each additional scoop EUR 2.00, choice of strawberry, vanilla, chocolate, stracciatella

*enthält Nüsse / contains nuts

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Labeling additives:

- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | mit Farbstoff / with colorant | 6 | geschwärzt / blackened |
| 2 | mit Konservierungsstoffen / with preservatives | 7 | mit Säuerungsmitteln / with acidifiers |
| 3 | mit Antioxidationsmitteln / with antioxidants | 8 | mit Süßungsmittel / with sweetener |
| 4 | mit Geschmacksverstärker / with flavor enhancer | 9 | mit Feuchthaltemittel / with humectant |
| 5 | geschwefelt / sulphuretted | 10 | mit Festigungsmittel / with firming agent |



ROOF 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.



ROOF

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 sonnengetriebenen 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, 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

 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 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.

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



ROOF 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.



ROOF

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.



ROOF

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.



ROOF

ROTWEIN

Isola dei Nuraghi, Sardinien

CARLANI e TITO – eine Liebeserklärung^c



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

Mit viel Liebe zum Detail ist eine 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.



ROOF

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.



ROOF

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, Tomate sowie Schorlen	3,7	5,9
KiBa		5,9