



# ROOF

## UNSERE APERITIF EMPFEHLUNGEN

Prosecco <sup>c</sup>	0,10 l	7,5	Aperol Spritz <sup>1,4,c</sup>	9,5
Prosecco on the Rocks <sup>c</sup>	0,20 l	11	Aperol, Sodawasser, Prosecco	
Prosecco	0,75 l	39	Hugo <sup>c</sup>	9,5
MARTINI 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
BAYSIDE 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

11,7

## 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



# ROOF

## EUROPA TRIFFT ASIEN

### SUPPE / SOUPS

- MISO SUPPE / MISO SOUP <sup>7,10</sup> 9,9  
*Das japanische Nationalgericht mit Meeresalgen, Tofu und Frühlingszwiebeln*  
*Traditional japanese soup with seaweed and tofu*
- SPARGEL-CREME-SUPPE / ASPARAGUS CREAM SOUP 11,9  
*mit geräuchertem Lachstataki*  
*with smoked salmon tataki*
- FISCHSUPPE ROOFSTYLE / FISHSOUP ROOFSTYLE 13,9

### VORSPEISEN / STARTER

- CAESAR SALAD 12,5  
*Croûtons, Parmesanspäne | Croûtons, parmesan shavings*
- EDAMAME 11,5  
*mit/with BAYsalt*
- SPINACH & SESAME 15,5  
*Babyspinat, Sesam, Miso-Reisessig Marinade*  
*Baby spinach, sesame, miso rice vinegar marinade*
- MIXED VEGGIE TEMPURA 15,5  
*Limonen-Crème fraîche / Lime crème fraîche*
- CRISPY DUCK SALAD 18,5  
*Gebratene Entenscheiben, Rucola, Wassermelone,*  
*Pinienkerne, Hoi Sin Sauce*  
*Roasted duck slices, arugula, watermelon, pine nuts, hoi sin sauce*
- TEMPURA GARNELEN / TEMPURA SHRIMP 22,5  
*Im Tempurateig gebackene Riesen-Garnelen mit zweierlei Dip*  
*Giant shrimp baked in tempura dough with dual dip*
- GEFLÄMMTES 22,5  
BEEF-FILET-SASHIMI / FLAMED BEEF FILET SASHIMI  
*Nußbutter, Schnittlauch, Ponzu Sauce*  
*Nut butter, chives, ponzu sauce*



# ROOF

## TATAR SPECIALS

LACHSTATAR / SALMON TATAR	19
<i>Avocado, Limetten-Crème fraîche</i> <i>Avocado, Lime-Crème fraîche</i>	
TUNA TATAR	25
<i>Wasabi-Gurken-Salat</i> <i>Wasabi-cucumber salad</i>	
RINDERFILET TATAR / BEEF FILET TATAR	25
<i>Mango-Chutney</i>	

PULPO „BAYSTYLE“	21,5
<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	19,5
<i>Nussbutter, Schnittlauch, Ponzu-Sauce<sup>2</sup></i> <i>Nutbutter, chives, ponzu-sauce</i>	

YELLOWFIN TUNA TATAKI MANGO SALAD	22,5
<i>Kurz gebratenes Thunfischsashimi, Mangosalat, Frühlingszwiebeln,</i> <i>rote Zwiebeln, Koriander, Schnittlauch, Limonenöl, Meersalz, Ponzu Sauce<sup>2</sup></i> <i>Briefly fried tuna sashimi, mango salad, spring onions, red onions, coriander, chives, lemon oil,</i> <i>sea salt, ponzu-sauce</i>	

SASHIMI	(6 Stck.)	NIGIRI	(2 Stck.)
LACHS / SALMON	15	LACHS / SALMON	8
DORADE / SEA BREAM	15	DORADE / SEA BREAM	8
THUNFISCH / TUNA	21	THUNFISCH / TUNA	10



# ROOF

## SUSHI

SPECIAL ROLL – MODERN STYLE – INSIDE OUT

<b>GREEN VEGGIE ROLL</b>	15,5
<i>Grüner Spargel, Tempura, Gurke, Avocado, Crème fraîche</i> <i>Green asparagus, tempura, cucumber, avocado, crème fraîche</i>	
<b>CRISPY VEGGIE ROLL</b>	15,5
<i>Paprika, Avocado, Frühlingslauch, Crème fraîche</i> <i>Red Pepper, avocado, spring onion, crème fraîche</i>	
<b>CHICKEN TERIYAKI ROLL</b>	17,5
<i>Tempura Chicken, Gurke, Avocado, Teriyaki Sauce</i> <i>Tempura chicken, cucumber, avocado, teriyaki sauce</i>	
<b>CRAZY DUCK ROLL</b>	19,5
<i>Ente, Mango, Romanasalat, Balsamico Dressing</i> <i>Duck, mango, romaine lettuce, balsamic dressing</i>	
<b>CREAM SALMON ROLL</b>	18,5
<i>Lachs, Avocado, Crème fraîche, Teriyaki Sauce</i> <i>Salmon, avocado, crème fraîche, teriyaki sauce</i>	
<b>SALMON SPECIAL ROLL</b> <sup>2,4,7</sup>	18,5
<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>	
<b>CRUNCHY SALMON TEMPURA ROLL</b>	19,5
<i>Lachs, Avocado, Gurke, Chili Mayonnaise, Teriyaki Sauce</i> <i>Salmon, avocado, cucumber, chili mayonnaise, teriyaki sauce</i>	
<b>CALIFORNIA ROLL</b>	18,5
<i>Flusskrebsfleisch, Avocado, Gurke, Mango, Tobiko</i> <sup>1,2,4,7,9</sup> <i>Crayfish meat, avocado, cucumber, mango, tobiko</i>	
<b>CRISPY SPICY TEMPURA ROLL</b>	19,5
<i>Thunfisch- und Lachstatar, Avocado, Haus Sauce</i> <sup>2,4,7</sup> <i>Tuna and salmon tartar, avocado, house sauce</i>	
<b>TUNA CRÈME ROLL</b>	19,5
<i>Yellowfin Tuna, Avocado, rote Zwiebeln, hausgemachte Mayonnaise</i> <i>Yellowfin Tuna, avocado, red onions, homemade mayonnaise</i>	



# ROOF

<b>SPICY TUNA ROLL</b>	20,5
<i>Scharf mariniertes Yellowfin Thunfischtatar, Tobiko <sup>1,2,4,7,9</sup>, Avocado, Gurke, Haus Sauce <sup>2,4,7</sup></i>	
<i>Hot marinated yellowfin tuna tartar, tobiko, avocado, cucumber, house sauce</i>	
<b>CRUNCHY ROLL</b>	19,5
<i>Tempura Shrimp, Gurke, Avocado, Haus Sauce <sup>2,4,7</sup></i>	
<i>Tempura shrimp, cucumber, avocado, house sauce</i>	
<b>SURF &amp; TURF ROLL</b>	21,5
<i>Beef Carpaccio <sup>2</sup>, Black Tiger Tempura, Avocado, Parmesan, Rucola, Chili Sauce <sup>2,4,7</sup></i>	
<i>Beef carpaccio, Black Tiger Tempura, avocado, parmesan, arugula, chili sauce</i>	

## SPECIALS

<b>UNAGI ROLL</b>	20,5
<i>Geräucherter Aal, grüner Spargel, Paprika, Teriyaki Sauce</i>	
<i>Smoked Eel, Green Asparagus, Paprika, Teriyaki Sauce</i>	
<b>ROOF SPECIAL ROLL</b>	20,5
<i>Surimi, Aal Unagi, Avocado, Teriyaki-Unagi Sauce</i>	
<i>Crayfish meat, salmon, sea bream, avocado, cucumber, mango, teriyaki sauce, chili mayonnaise</i>	
<b>BAYSIDE SPECIAL TIGER ROLL</b>	21,5
<i>Tempura Garnele, marinierter Lachs, grüner Spargel, Avocado, Schnittlauch, Chili Mayonnaise, Teriyaki Sauce</i>	
<i>Tempura shrimp, marinated salmon, green asparagus, avocado, chives, chili mayonnaise, teriyaki sauce</i>	

<b>VEGGIE À LA CHEF</b>	39
<b>SASHIMI VARIATION</b>	49
<b>SUSHI VARIATION</b>	49
<b>SUSHI &amp; SASHIMI À LA CHEF</b>	55

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



# ROOF

## AUS DEM MEER

FROM THE SEA

- PULPO „ROOF STYLE“** 36  
*Gebratener Oktopus, Kirschtomaten, Ruccolapesto, Knoblauch, Pinienkerne, Risotto*  
*Fried octopus, cherry tomatoes, rocket pesto, garlic, pine nuts, risotto*
- LACHSFILET / SALMON FILLET** 32  
*auf der Haut gebraten, grüner Spargel, Kartoffel-Kräuter-Trüffelstampf, Velouté*  
*roasted on the skin, green asparagus, potato-herbs-truffle-mash, velouté*
- GEBRATENES ZANDERFILET / FRIED ZANDER FILLET** 32  
*auf der Haut gebraten mit Tomaten-Avocado-Gurken-Salat, Kartoffel-Kräuter-Trüffelstampf, Kimchi-Sauce*  
*roasted on the skin with tomato-avocado-cucumber-salad, potato-herbs-truffle-mash, kimchi sauce*
- THUNFISCH STEAK / TUNA STEAK** 38  
*in Sesam gebraten, auf mariniertem Babyspinat, Risotto, Teriyakisauce*  
*fried in sesame, on marinated baby spinach, cherry tomatoes, risotto, teriyaki sauce*



### 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](http://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 VOM FREILANDRIND (200g) 35

BEEF FILLET

*Ein besonders zarter Genuss vom Lavastein*

*A particularly gentle pleasure from the lava stone*

RUMPSTEAK VOM FREILANDRIND (300g) 35

*mit Fettrand, auf dem Lavastein gegrillt*

*with fat edge, grilled on the lava stone*

ARGENTINISCHES RIB EYE (300g) 35

ARGENTINIAN RIB EYE

MAISPOULARDENBRUST 26

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>Süßkartoffel-Pommes</i> 7	<i>Extra Saucen</i> 3
<i>Potato-herbs-truffle-mash</i>	<i>Sweet potato fries</i>	<i>Extra Sauce</i>
<i>Pommes Dippers</i> 6	<i>Grillgemüse</i> 6	<i>Kräuterbutter</i> 3
<i>Pommes Dippers</i>	<i>Grilled vegetables</i>	<i>Herb butter</i>
<i>Roasted Knofi Parmesan Dippers</i> 8	<i>Grüner Spargel</i> 6	<i>Ingwer</i> 3
<i>Roasted garlic parmesan dippers</i>	<i>Green asparagus</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\* 13,5

*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 13,5

CRÈME BRÛLÉE OF TAHITI-VANILLA

*an frischen Früchten  
with fresh fruits*

HAUSGEMACHTER WHITE CHOCOLATE 13,5

& RASPBERRY OREO CHEESCAKE

HOMEMADE WHITE CHOCOLATE & RASPBERRY OREO CHEESCAKE

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

## 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>	5,5
Milchkaffee <sup>3,b</sup>	5
Cappuccino <sup>3,b</sup>	4,5
Latte Macchiato <sup>3,b</sup>	5,2
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>	5,9
Diverse Teesorten	
Bitte fragen Sie den Service	

## DIGESTIF

Ramazotti	4 cl
Averna	6,5
Fernet Branca	6,5
Fernet Menta	6,5
Hennessy V.S.O.P.	12
Linie	2 cl
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





# 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 Ketchup<sup>8</sup> oder Mayonnaise<sup>1,8</sup>  
with ketchup or mayonnaise*

### CHICKEN NUGGETS 12

*mit Pommes Dippers, Ketchup<sup>8</sup> oder Mayonnaise<sup>1,8</sup>  
with pommes dippers, ketchup or mayonnaise*

### FISCHSTÄBCHEN BAYSTYLE / FISH STICKS BAYSTYLE 13

*Gebackenes Fischfilet Tempura*

*mit Pommes Dippers, Ketchup<sup>8</sup> oder Mayonnaise<sup>1,8</sup>  
Baked fish fillet tempura with pommes dippers, ketchup or mayonnaise*

### KUGEL EIS<sup>1,2</sup> / 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<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.



# ROOF

## ROSÉWEIN

Pfalz / Deutschland

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



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 sonnengetrockneten Beerenfrüchten und frischen Kräutern – willkommen im Urlaub!

## ROTWEIN

Isola dei Nuraghi, Sardinien / Italien

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



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>



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

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



# ROOF 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.



# ROOF

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.



# ROOF

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



# ROOF

## 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 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 <sup>c</sup>



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 cuvéiert 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 <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.



# ROOF

Berteletti, Abruzzan / 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, Abruzzan / 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 präserter Nachhall sind das Ergebnis dieser komplexen Symbiose. Die Barrique-Note ist spürbar. Hervorragend geeignet zu einem guten Steak.





# ROOF

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 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.



# ROOF

## BIERE & SOFTS

### BIERE VOM FASS

König Pilsener <sup>a</sup>	0,25 l	3,9
	0,40 l	5,5
Alsterwasser <sup>a</sup>	0,25 l	3,9
	0,40 l	5,5
Köstritzer <sup>a</sup>	0,30 l	4,6

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

### WASSER

0,25 l      0,75 l

S. Pellegrino	3,7	8,9
Aqua Panna, 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