



RESERVIERUNG

Werte Gäste,
wir bitten höflich, auf lautes Telefonieren, Videoanrufe
sowie das Abspielen von Medieninhalten zu verzichten.
So bewahren wir für alle eine ruhige und angenehme Atmosphäre
- wir danken Ihnen herzlich.

KAFFEEHAUS WITTEKIND / Seebener Str. 20 - 06114 Halle (Saale)
0345-22602882 / post@kaffeehaus-wittekind.de
www.kaffeehaus-wittekind.de / Facebook & Instagram: kaffeehauswittekind

SPEISEN

Mo -Fr **12 - 15** & **17 - 21** Uhr / Sa 12 - 21 Uhr / So 12 - 19 Uhr

VORSPEISEN

Vitello Tonnato

zart-gesottenes Kalbsfleisch,
Thunfischmayonnaise, Kapern,
dazu Ochsenbergbrot

18,5 €

Karamellisiertes Rindercarpaccio

mit gebratenen Austernpilzkappen, Olivenöl,
Salatbouquet, Parmigiano reggiano,
dazu Ochsenberg-Brot

21,9 €

✓ Rote Bete Carpaccio

hauchdünn aufgeschnitten, mit hausgemachtem
Cashew-Parmesan, nussigem Kürbiskernöl, Knoblauchöl,
und frischer Zitrone, dazu Ochsenbergbrot

15,5 €

SUPPEN

als Vorspeise 8,9 €
als Hauptspeise 13,3 €

✓ Rote Paprikarahmsuppe

mit crispy Kapern-Topping,
dazu Ochsenbergbrot

✓ Exotische Kürbis-Currysuppe

mit Kokosmilch, dazu Ochsenbergbrot

Fruchtige Tomatenessenz

mit frittierten Kräuterblättern und Gemüsebrunoise,
dazu Ochsenberg-Knoblauchbrot

STULLE

(Hauptspeise)

✓ Avocado Stulle

selbstgebackenes Ochsenbergbrot mit
Avocado, Salat, Tomaten, Crema di
Balsamico

17,9 €

EXTRAS

4 Monate gereifter, hand-gesalzener,
hauchdünner Wittekind-Schinken
+ 3,5 €

oder

hausgebeiztes Lachsfilet mit Zitrone,
Wacholder und Dill auf Buchenholz
geräuchert
+ 5,5 €

SPEISEN

Mo -Fr **12 - 15** & **17 - 21** Uhr / Sa 12 - 21 Uhr / So 12 - 19 Uhr

Saltimbocca

von der Hähnchenbrust, mit Salbei,
in Heiligenthaler Schinken gewickelt,
auf Ratatouille-Gemüse

25,2 €

Kalbsschnitzel

mit Wittekind-Rotweinreduktion,
handgeschnitzten Pommes frites,
Salatbouquet mit
Wittekind-Vinaigrette

35,9 €

Braten vom Hirschkamm

in Kirsch-Pfefferjus auf Rosenkohl Gemüse und
Semmelknödel

33,9 €

Gezupftes Kassler

mit Semmelknödel und
Ratatouille-Gemüse

27,9 €

Sülze

mit selbstgebackenem Ochsenbergbrot,
Remouladensauce,
Spreewaldgurke und Salatbouquet

21,9 €

wahlweise mit crunchy Kartoffelsalat

+ 4,5 €

WITTEKINDS LIEBSTE POMMES-KREATION

handgeschnittzte Pommes frites

wahlweise mit hausgemachter
Wittekind-Rotweinreduktion,
Thunfischmayonnaise, Aioli oder
Barbecue-Sauce

12,9 €

WITTEKINDS LIEBSTE PASTA

Gnocchi alla Salvia

handgemachte Kartoffelknudeln
in Salbeibutter geschwenkt, dazu
Parmigiano reggiano

20,5 €

Pasta della Mamma Lenzen

mit Gorgonzola, karamellisierten
Walnüssen, dazu Parmigiano reggiano

22 €

Pasta al Limone

Amalfi-Zitrone, Olivenöl, Knoblauch,
Parmigiano reggiano und Basilikum

21,9 €

Ragù di Bologna

Rinderragù mit Wurzelgemüse, langsam
in Tomaten-Sugo eingekocht mit
mediterranen Kräutern

22,5 €

✦ Pasta all'Arrabbiata

feuriges Sugo alla Napoletana
mit mediterranem Gemüse und Chili,
dazu Cashew-Parmesan

18,5 €

SPEISEN

Mo -Fr 12 - 15 & 17 - 21 Uhr / Sa 12 - 21 Uhr / So 12 - 19 Uhr

GRAND WITTEKIND SANDWICHES

präsentiert im gegrillten,
handgebackenen **Shokupan** Brot,
mit handgeschnitzten Pommes frites

Wittekind's Bourguignon Sandwich

feine Tranchen vom Burgunder Braten,
kräftige Wittekind-Rotweinreduktion,
Heiligenthaler Wurzelspeck, Zwiebel,
Spreewaldgurke, Old Amsterdam Gouda und
hausgemachte Aioli
20,5 €

Barbacoa Sandwich

12 Stunden gegartes Rindfleisch,
pikant gewürzt mit Limette und Chili,
dazu Guacamole, frische Tomaten, rote Zwiebeln
20,5 €

Lachstartar Sandwich

feines Lachstartar in Crème fraîche
mit Gurkenscheiben, crunchy Kartoffelscheiben und
aromatischem Heiligenthaler Wurzelspeck
21,9 €

Roastbeef Sandwich

Tranchen vom Sous-Vide Rinderrücken in kräftiger
Whiskey-Pfeffermayo mit französischem Weichkäse,
Balsamicozwiebeln und Ofenpaprika
20,5 €

BOWLS

Amtsgarten Bowl

hausgebeiztes Lachsfilet mit Zitrone,
Wacholder und Dill, auf Buchenholz
geräuchert, Ratatouille, Perlgraupen-Risotto,
Rote Bete, Blattsalat-Variation mit
Wittekind-Vinaigrette
24,9 €

Pandileo Bowl

crunchy Chicken im Tempura Mantel,
Rote Bete, Kräuter-Cashewcreme, Perlgraupen-Risotto,
Blattsalat-Variation mit Wittekind-Vinaigrette
22,9 €

Caesar Salad

crunchy Chicken Nuggets, Romana
Salatherzen, Caesar Dressing, geröstete
Cashewkerne, Parmigiano reggiano,
Heiligenthaler Wurzelspeck,
Ochsenberg-Croutons und Kirschtomaten
24,9 €

Riveufer Bowl

Mediterran überbackene Aubergine nach Art der
Parmigiana, mit Cashew-Parmesan auf frischem
Rucolasalatbett, frische Kräuter-Cashewcreme
und fruchtigem Rote Bete-Kaki-Salat
23,9 €

DESSERTS

Panna Cotta

klassisch gekochte Sahne mit Vanille,
gestürzt auf heißem Kirschkompott
12,9 €

Salzburger Mozartknödel

Quarkknödel gefüllt mit Nougat und
Pistazienmarzipan, gewälzt in
Biskuitbröseln, auf Zwetschgen-Röster
13,9 €

Luftige Nougatmousse

zartschmelzend, luftig aufgeschlagen auf fruchtigem
Carpaccio von der Ananas
13,9 €

FRÜHSTÜCK

samstags und sonntags von **9 - 12** Uhr

SPECIALS

frisch gepresster Orangensaft 0,2l - 5,9 €

frisch gepresster Orangensaft mit Ingwerkonzentrat 0,2l - 7,9 €

französischer Schaumwein 0,1l - 6,3 €

SÜSS

Süßes Frühstück

selbstgebackenes Croissant,
selbstgebackene Wittekind-Baguettes,
verschiedene hausgemachte
Wittekind-Fruchtaufstriche,
Honig, Frischkäse, Nutella, Obst

17,9 €

vegan optional

Basilikum-Joghurt Bowl

cremig-frischer Basilikum-Skyr-Joghurt,
mit roten Beeren, dazu crunchy Nuss-Granola

16,5 €

French Toast

goldbraun gebackenes, handgemachtes
Shokupan-Toastbrot
wahlweise
mit Apfelmus und Zimt und Zucker

16,9 €

oder

Bacon und Ahornsirup

18,9 €

Eggs Benedict Wittekind-Style

zwei pochierte Eier auf einem Bett aus knusprigen
Bacon, Avocado und selbstgebackener Brioche,
getoppt mit cremiger Sauce Hollandaise, dazu Salat

22,5 €

Eggs Benedict Saale-Style

zwei pochierte Eier auf hausgebeiztem
Lachsfilet mit Zitrone, Wacholder und Dill auf
Buchenholz geräuchert, selbstgebackene
Brioche, Avocado, getoppt mit cremiger Sauce
Hollandaise, dazu Salat

25 €

HERZHAFT

Käse-Frühstück

selbstgebackene Wittekind-Baguettes,
Scheibe Ochsenbergbrot, Brie, Gorgonzola,
Old Amsterdam Gouda, Tête de Moine,
Saint Albray, Butter, Frischkäse,
hausgemachter Wittekind-Fruchtaufstrich,
Salat, Obst, gekochtes Ei

24,5 €

Gemischtes Frühstück

selbstgebackene Wittekind-Baguettes,
Scheibe Ochsenbergbrot, Butter, zwei Sorten
Käse, Wittekind-Salami, Leberwurst,
Spreewaldgurke, hausgemachter Wittekind-
Fruchtaufstrich, Salat, Obst, gekochtes Ei

24,5 €

Rühreier oder 3 Spiegeleier

mit Bacon und Frühlingszwiebeln,
Scheibe Ochsenbergbrot, Butter,
frische Kräuter, Salat

16,9 €

Großes Wittekindfrühstück für zwei

Brotkorb, Variation aus Käse und Wurst,
zwei gekochte Eier, Butter, Salat, Obst,
hausgemachter Wittekind-Fruchtaufstrich,
hausgebeiztes Lachsfilet mit Zitrone,
Wacholder und Dill auf Buchenholz
geräuchert mit Meerrettich, wahlweise
zwei Gläser frisch-gepresster Orangensaft
je 0,2l oder französischer Schaumwein je 0,1l

47,9 €

FRÜHSTÜCK

samstags und sonntags von **9 - 12** Uhr

BROTZEIT

Sonnenburg Frühstück

Scheibe Ochsenberg Brot belegt mit Wittekind-Salami, Parmigiano reggiano, Spiegelei, Bacon, Baked Beans, Zwiebeln, Salat, Crema di Balsamico, Obst
19 €

🌿 Veganes Sonnenburg Frühstück

Scheibe Ochsenbergbrot belegt mit Baked Beans, Avocado, Salat, Crema di Balsamico, Obst
18,5 €

FRÜHSTÜCK EXTRAS

hausgebeiztes Lachsfilet mit Zitrone, Wacholder und Dill auf Buchenholz geräuchert mit Meerrettich + 5,5 €

gekochtes Ei + 2,7 €

hausgemachter Fruchtaufstrich + 3,3 €

selbstgebackenes Croissant + 3,4 €

selbstgebackenes Pain au Chocolat + 3,4 €

Portion selbstgebackenes Brot oder Baguette + 2,6 €

Portion Butter + 1,1 €

frisch gepresster Orangensaft 0,2l + 5,9 €

frisch gepresster Orangensaft mit Ingwerkonzentrat 0,2l + 7,9 €

französischer Schaumwein mit Orangensaft 0,1l + 7,9 €

französischer Schaumwein 0,1l + 6,3 €

EISBECHER & SHAKES

bis 17 Uhr

EISBECHER

unsere Eisbecher bestehen aus 3 Kugeln Eis

Schoko Eisbecher

Macaé-Schokoladen- und Vanilleeis,
Sahne, Schokosauce, Schokoraschel
10 €

Schweden Eisbecher

Vanilleeis, Eierlikör, Apfelmus, Sahne
11 €

Schwarzwälder Kirsch Eisbecher

Macaé-Schokoladen- und Vanilleeis,
Kirschen, Sahne, Schokosplitter, Kirschlikör
11,3 €

Toffeenut Eisbecher

Macaé-Schokoladen-, Vanille- und salziges
Karamelleis,
Haselnusssauce, Sahne, Krokant
10,8 €

Erdbeer Eisbecher

Erdbeer- und Vanilleeis, Sahne,
Erdbeersauce, Erdbeeren
11,8 €
vegan optional

New York Cheesecake-Eisbecher

New York Cheesecake- und Erdbeereis,
Sahne, Erdbeersauce, Erdbeeren
11,8 €

EXTRAS

Portion frische Schlagsahne + 1,5 €

1 Kugel Eis nach Wahl + 2,3 €

Portion Erdbeeren + 2,7 €

Kahlúa / Eierlikör / Kirschlikör / Baileys
2cl + 2 €

Espresso Shot + 1 €

Toppings + 0,9 €
bunte Streusel, Schokostreusel,
Schokolinsen, Krokant, Schokosauce,
Erdbeersauce, Karamellsauce,
Maracujasauce, Haselnusssauce

MILCHSHAKES

0,3l je 6,9 €
mit frisch geschlagener Sahne 7,9 €

Schokolade

Erdbeere

Vanille

Mango

optional 2 Kugeln nach Wahl

KAFFEE

Espresso einfach/doppelt

2,7 / 3,7 €

Macchiato + 0,2 €

Tasse / Pott Kaffee Crema

3,8 / 4,5 €

wahlweise entkoffeiniert

Tasse / Pott Filterkaffee

3,8 / 4,5 €

Tasse / Pott Americano

3,8 / 4,5 €

Espresso verdünnt mit heißem Wasser

Cappuccino klein / groß

4,3 / 5,2 €

Cappuccino Brûlée klein / groß

Cappuccino mit karamellisierter

Milchschaumdecke

4,6 / 5,7 €

Flat White

Doppelter Espresso mit Milchschaum

4,9 €

Latte Macchiato

4,9 €

Milchkaffee

4,9 €

wahlweise entkoffeiniert

Chai Latte

4,9 €

Heiße Schokolade dunkel/weiß

4,9 €

mit frisch geschlagener Sahne + 1€

KUCHEN

in unserer Kuchentheke finden
Sie stets eine große Auswahl an
unseren frischen, hausgemachten
Kuchen und Torten

EXTRAS

extra Espresso Shot + 1€

Aromen + 1 €

Zimt, Vanille, Karamell, Kokos, Haselnuss, Mandel,
Frosted Mint, Chocolate Cookie, Macadamia

laktosefreie Milch oder Haferdrink + 0,7 €

extra frischgeschlagene Sahne + 1€

SOMMER SPECIALS

Iced Latte

5,2 €

Iced Caramel Latte

kalter Latte Macchiato auf Eiswürfeln,
Karamellsauce, Karamellsirup, Sahne,
Karamellsplitter

6,8 €

Iced Pistachio Latte

kalter Latte Macchiato, Eiswürfel,
Pistazienmus, Pistazienaroma,
Pistazien

6,8 €

Iced Chai Latte

5,1 €

Iced Strawberry Latte

6,7 €

Iced Dirty Chai Latte

mit Espresso-Shot

5,2 €

Iced Matcha Latte

6,1 €

Iced Strawberry Matcha Latte

6,9 €

Eiskaffee

eisgekühlter Kaffee, Vanilleeis, Sahne,
Schokosauce

7,5 €

Eisschokolade

eisgekühlter Kakao, Vanilleeis, Sahne,
Schokosauce, Schokostreusel

7,9 €

Cold Brew Vanilla Latte

kalt extrahierter Kaffee, Vanillearoma,
Milch, Eiswürfel

5,7 €

Cold Brew

über mehrere Stunden kalt extrahierter

Kaffee

4,6 €

WITTEKIND SPECIAL

Mont Blanc

Filterkaffee, Eiswürfel, Sahne, Orangenaroma,
Muskatnuss, Orangenzeste

6,5 €

EXTRAS

extra Espresso Shot + 1€

Aromen + 1 €

Zimt, Vanille, Karamell, Kokos, Haselnuss, Mandel,
Frosted Mint, Chocolate Cookie, Macadamia

laktosefreie Milch oder Haferdrink + 0,7 €

extra frischgeschlagene Sahne + 1€

TEE

loser Tee von Eilles in einer Tasse serviert

FRÜCHTE- & KRÄUTERMISCHUNGEN

Kaminfeuer

Hibiskusblüten, Mandeln, Hagebuttenschalen,
Vanille- und Apfelstücke, Zimt und Rooibos

4,1 €

Früchtgarten

Apfelstücke, Papayastücke, Hibiskusblüten,
Korinthen, Hagebuttenschalen, Flieder- und
schwarze Johannisbeeren, Sonnenblumenblüten

4,1 €

Kräutergarten

erfrischende Kräutermischung aus
Lemongrass, Nanaminze, Rooibos, Fenchel,
Heidelbeeren, Kamille und Süßholz

4,1 €

Relax Ayurvital

Kräuter-Gewürzmischung aus
Rooibos, Zimt, Ingwer, Weißdorn,
Johanniskraut, Kamille, Anis,
Baldrianwurzel, Koriander und Kardamom

4,1 €

Rooibos Vanille

südafrikanischer Rooibos versetzt mit
Vanillestückchen

4,1 €

Kamille

4,1 €

Bio Vervenia

eine Empfehlung als Digestif ist diese
Kräutermischung aus Verbene (Eisenkraut),
Zitronenmelisse und Lemon Myrtle

4,4 €

SCHWARZTEE

Earl Grey

edle Darjeeling-Ceylon-China-Mischung,
pikante Bergamotte-Frucht

4,1 €

English Caramel

mit zartsüßen Karamellstücken und typisch
englischem Sahn-TOFFEE-Aroma

4,1 €

Assam Special Broken

4,1 €

TEE

loser Tee von Eilles in einer Tasse serviert

GRÜNTEE

Bio Grüntee Wulu Cha Yantou

Frühlingspflückung aus den Gärten

Chinas, duftig blumige Note

4,4 €

Sonne Asiens Royal

Sencha versetzt mit

Lemongrass, Saflorblüten, Zitrusfruchtroma

4,1 €

Sencha Ecolada Royal

Sencha mit Ananas-

und Erdbeestückchen, sahnig-fruchtigem

Erdbeer-Colada-Aroma

4,1 €

Formosa Royal Oolong

halbfermentierter Tee aus Taiwan,

handgerollt, duftig aromatisch, kaum bitter,

ein wenig brotig

4,4 €

Japan Genmaicha

Sencha mit geröstetem

Reis, zartsüßer Geschmack mit leichter

Röstnote

4,4 €

China Jasmin Tai Mu Long Zhu

in den Bergen Chinas per Hand gerollte

Jasmin-Tee-Perlen oder "Drachenaugen",

unvergleichliche Süße mit zartem

Jasmin-Aroma

4,4 €

WITTEKIND SPECIALS

Ingwer-Zitrone-Minze

5,5 €

Holunder-Zitrone-Minze

5,5 €

Alle Tees wahlweise mit

Zitrone + 0,4 €

Honig + 0,4 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

LIMONADEN

Bionade

Holunder / Litschi / Ingwer-Orange
Zitrone-Bergamotte / Himbeer-Pflaume
Johannisbeere-Rosmarin / Zitrone naturtrüb
0,33l - 4,2 €

Paulaner Spezi

0,33l - 4,3 €

Afri Cola / Bluna Orange /

Bluna Zitrone

0,2l / 0,4l - 3,2 € / 4,7 €

Afri Cola zuckerfrei

0,2l - 3,2 €

Schweppes

Bitter Lemon / Wildberry / Tonic Water
Ginger Ale
0,2l / 0,4l - 3,2 € / 4,7 €

SÄFTE & NEKTARE

von Granini

Apfel / Banane / Kirsche / Orange
Grapefruit / Mango / schw. Johannisbeere
0,2l / 0,4l - 3,4 € / 4,8 €

EISTEE

hausgemacht - je 0,3l - 4,7 €

Earl Grey-Zitrone

Rooibos-Vanille-Mango

Winterbeeren

Zitronenverbene-Minze

Limette-Ingwer

Jasmin-Apfel-Kiwi

WASSER

Staatlich Fachingen

Medium / Naturell
0,25l / 0,75l - 3 € / 5,9 €

Tafelwasser

Karaffe 0,5l - 4,5 €

WASSERCOCKTAILS

ohne Alkohol, mit Heilwasser von
Staatlich Fachingen
je 0,3l - 5 €

Sonnentanz

Mandarine, Maracuja, Limette

Tropenluft

Ananas, Kiwi, Zitrone

Lichtblick

Melone, Orange, Limette

Kräuterdieb

Lavendel, Zitrone, Honig

Gartenkunst

Basilikum, Gurke, Limette

Weltenbummler

Waldmeister, grüner Apfel, Limette

WITTEKIND SPEZIAL

je 0,3l - 5,5 €

Ingwer-Zitrone-Minz-Soda

Holunder-Zitrone-Minz-Soda

APERITIFS / COCKTAILS / SHOTS

APERITIFS

Martini Bianco / Rosso

5 cl - 6,5 €

Aperol Spritz

Aperol, französischer Schaumwein, Orange, Soda

8,7 €

Bergamotte-Grapefruit Spritz

Italicus, Grapefruit, Campari,
französischer Schaumwein, Soda

8,7 €

Melonen Spritz

französischer Schaumwein, Wassermelone,
Honigmelone, Soda, Limette

8,7 €

Lavendel Spritz

französischer Schaumwein, Lavendel,
Holunder, Soda, Limette

8,7 €

Lillet Wildberry

Lillet, Russian Wildberry, Beeren

8,5 €

Crodino Spritz

alkoholfrei

7,5 €

COCKTAILS

Gin Tonic

Gin, Schweppes, Tonic Water, Zitrone

Beehive Gin - 9,2 €

Monkey 47 Gin - 10,6 €

Campari Amalfi

Campari, Grapefruitsaft,
Schweppes Bitter Lemon

8,6 €

Espresso Martini

Kahlúa, Vanille-Vodka, Espresso

7,8 €

SHOTS

Ramazotti / Baileys

2cl / 4cl - 3,5 € / 5,9 €

Fassbind Edelobstbrände

Himbeergeist / Birnenbrand /
Pflaumenbrand / Aprikosenbrand

2cl / 4cl - 4,7 € / 8,5 €

Pernod

2cl / 4cl - 3,5 € / 6,3 €

Jameson Irish Whiskey

4cl - 7,5 €

Glenlivet Single Malt Scotch

Whiskey

4cl - 8 €

Cognac

2cl / 4cl - 5,2 € / 9,3 €

BIER

HackerPschorr Münchner Helles

vom Fass: 0,3l / 0,5l - 4,2 € / 5,5 €

Paulaner Hefeweißbier naturtrüb

vom Fass: 0,3l / 0,5l - 4,2 € / 5,5 €

Köstritzer Schwarzbier

0,33l - 4 €

Diesel / Radler

0,3l / 0,5l - 4,2 € / 5,5 €

Bananenweizen / Colaweizen

0,3l / 0,5l - 4,2 € / 5,5 €

ALKOHOLFREI

Paulaner Hefeweißbier alkoholfrei

0,5l - 5,4 €

Fürstenberg alkoholfreies Pils

0,33l - 4,2 €

CRÉMANTS DE BOURGOGNE

Die Crémants werden nach dem traditionellen Champagner-Verfahren in den Kellern des ehemaligen Steinbruchs von Bailly-Lapierre im Norden der Bourgogne hergestellt. Dort wo der Stein für Notre-Dame in Paris abgebaut wurde, wurde die Herkunftsbezeichnung "Crémant" in Frankreich geboren.

Heute vollziehen die Crémants 50 Meter unter der Erde ihre Flaschengärung unter natürlichen Bedingungen. Für die Crémants werden ausschließlich Trauben aus der Bourgogne verwendet.

Blanc de Blancs

100% Chardonnay-Trauben,
feines und langanhaltendes Mousse,
helle Goldfarbe, aromatisch und voller Finesse,
2. Flaschengärung dauert 16 Monate

Glas 0,1l - 8,9 €

Flasche 0,75l - 43,9 €

Blanc de Noirs

hauptsächlich Pinot Noir-Trauben,
feines und langhaltendes Mousse,
Bouquet mit typischen Pinot Noir-Aromen
von kleinen roten Früchten und Röstnoten,
im Gaumen ausgewogen mit schöner Länge

Glas 0,1l - 8,9 €

Flasche 0,75l - 43,9 €

VIN MOUSSEUX

Schaumwein hergestellt nach exakt demselben Verfahren wie die Crémants de Bourgogne in Bailly Lapierre im Norden der Bourgogne.

Blanc / Rosé

Glas 0,1l - 6,3 €

Flasche 0,75l - 31,8 €

WEIN

ROSE

Colombelle l'Original

0,2l / 0,5l / 0,75l - 7,8 € / 17,2 € / 25,7 €

frische Beeren, exotische Früchte,
harmonisches und fruchtiges Finale

Der Alltagswein zum Genießen mit Freunden.

Rebsorten: Merlot, Tannat, Cabernet Sauvignon

Region: Côtes de Gascogne IGP

Triniti

0,2l / 0,5l / 0,75l - 8,4 € / 18,5 € / 27,7 €

Zarte Aromen von roten Früchten, feine mineralische
Frische, harmonisches Zusammenspiel von Frucht
und Frische

Rebsorten: Grenache, Syrah

Region: Luberon AOP

Petula

0,2l / 0,5l / 0,75l - 8,4 € / 18,5 € / 27,7 €

Noten von Mango, Johannisbeere, frisch,
leicht säuerlich und dennoch vollmundig

Rebsorten: Syrah, Grenache

Region: Luberon im Herzen der Provence

WEIß

Colombelle l'Original

0,2 l / 0,5l / 0,75l - 7,8 € / 17,2 € / 25,7 €

Florale Aromen, Geschmack von reifen
Früchten (Ananas, weißer Pfirsich),
im Finale lebhaft zitronig.

Der Freude-Wein par excellence!

Rebsorten: Colombard, Ugni Blanc, Listan

Region: Côtes de Gascogne IGP

Pan - Halbtrocken

0,2l / 0,5l / 0,75l - 8,4 € / 18,5 € / 27,7 €

Intensive Aromen von Wildblumen, Pfirsich,
Ananas und Litschi.

Perfekter Ausgleich zwischen
Frische und Geschmeidigkeit.

Rebsorten: Colombard, Petit Manseng

Region: Côtes de Gascogne IGP

Les Vignes Retrouvées

0,2l / 0,5l / 0,75l - 8,4 € / 18,5 € / 27,7 €

Geruch von Zitronenschale und Grapefruit,
Noten von Ananas.

Sowohl Aperitif, als auch Essensbegleiter.

Rebsorten: Gros Manseng, Arrufiac, Petit Courbu

Region: Saint Mont AOP

WEIN

ROT

Orca Vieilles Vignes AOP

0,2l / 0,5l / 0,75l - 9,9 € / 21,8 € / 32,7 €

Schwarzkirsche,

leicht würzig, blonder Tabak und Röstnoten, langanhaltend, wuchtig und weich, ein wahrer Botschafter für die Appellation Ventoux.

Rebsorten: Grenache (über 60 Jahre alt), Syrah

Region: Ventoux

Le Faîte

0,2l / 0,5l / 0,75l - 12,1 € / 26,6 € / 39,9 €

Komplexität von dunkelsten Waldbeeren, etwas Laub und Lakritze, verstärkt durch eine feine

Toastnote, unangepasst und etwas wild, die Farbe ist völlig undurchdringlich, ein

Kraftpaket von reifem Tannin, das alle Frucht durchlässt, jedoch auch gut Struktur stiftet.

Einer der Spitzen-Weine aus Südwestfrankreich, aus den besten Parzellen der Region Gascogne.

Rebsorten: Tannat, Pinenc, Carbernet Sauvignon

Region: Saint Mont AOP

Gigondas - BIO

0,2l / 0,5l / 0,75l - 13,9 € / 30,6 € / 45,9 €

Lakritz, Erdbeermarmelade,

schwarze Oliven und pürierte Kirschen.

Am Gaumen geschmeidig, gut eingebundene Tannine, lang anhaltendes Finale.

Eine große Spezialität aus dem Rhône-Tal.

Rebsorten: Grenache, Mourvèdre, Syrah

Region: Rhône-Tal

ROT

Les Roches d'Or - Châteauneuf-du-Pape

0,2l / 0,5l / 0,75l - 14,5 € / 31,9 € / 51 €

Reife schwarze Früchte und feine Gewürznoten.

Am Gaumen weich, rund und ausgewogen,

mit präsenten, gut eingebundenen Tanninen.

Spannende Würze und elegante Frische im langen Finale.

Ein kraftvoller, dennoch harmonischer Rhône-Klassiker.

Rebsorten: Grenache, Syrah, Mourvèdre

Region: Châteauneuf-du-Pape AOP

Vacqueyras - BIO

0,2 l / 0,5l / 0,75l - 12 € / 26,4 € / 42 €

Brombeere, Cassis und Schwarzkirsche,

Noten von Heidelbeere und Pflaume.

Weicher Wein mit gut eingebundenen Tanninen,

würziges Finale mit Muskat, Nelken, Veilchen

und Lakritz -

für Liebhaber von körperreichen Weinen.

Rebsorten: Grenache, Mourvèdre, Syrah

Region: Rhône-Tal

Gardarem

Goldmedaille Syrah du Monde 2022

0,2l / 0,5l / 0,75l - 17,3 € / 38 € / 57 €

Schönes Rubinrot, Duftspektrum mit Noten von roten, frischen und eingemachten Früchten und Zeder.

Sanfte und runde Tannine. Langer Abgang mit

Noten von Schokolade. Der Wein bleibt dicht und strukturiert (mit Eleganz und Zartheit).

Rebsorten: Syrah, Grenache

Region: Luberon im Herzen der Provence

Allergene & Zusatzstoffe

Die gesonderte Speisekarte mit Angabe aller Allergene und Zusatzstoffe kann gerne bei unserem Personal erfragt werden.