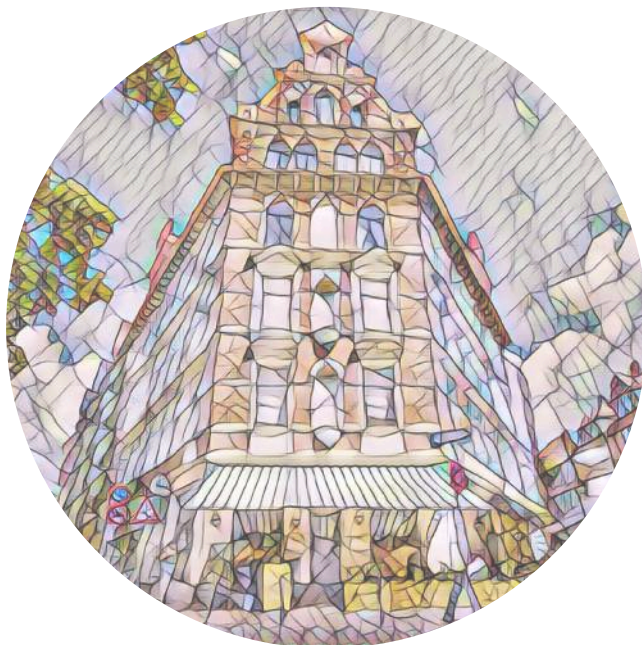




Reimanns Eck

Speisen & Getränke

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag von 12:00 – 23:00 Uhr

Samstag & Sonntag - 10:00 - 23:00 Uhr

Frühstück

Samstag, Sonntag & Feiertags von 10:00 – 14:00 Uhr

Reservierungen unter:

reservierungen@reimanns-eck.de

Tel. 0511 / 31 35 30

Zahlungsmöglichkeiten:

BAR, EC, VISA, MasterCard

Ihre Meinung ist uns wichtig, sprechen Sie uns direkt an
oder bewerten Sie uns gerne hier:



Unsere kulinarischen Partner

im

Reimanns Eck

Jeder Mitarbeiter und jeder Lieferant ist ein wichtiger Bestandteil des REIMANNS ECK.

Ohne sie können wir unserem hohen Qualitätsanspruch und unserer Philosophie nicht gerecht werden. Unsere Küche möchte sich stetig weiterentwickeln, aber Ihren Ursprung dabei nicht verlieren. Typische Speisen der Großeltern, regionale Klassiker, Kindheitserinnerungen von daheim und moderne, saisonale Interpretationen finden sich bei uns auf der Speisekarte.

Folgende Lieferanten sind wichtige Partner unserer Philosophie:

Ganzes Rind Nose to Tail, Fleischspezialitäten:	Hof Thieße & Landschlachtereie Thieße
Fleisch von Strohschweinen, Wurstspezialitäten:	Landschlachtereie Gramann
Wildfleisch:	Jan, Florian & Eike aus dem Aller-Leine Tal
Wagyu Rindfleisch:	Wagyu Auetal
Freilandhähnchen:	Familie Heimberg - Leinehähnchen, Luthe
Backwaren:	Backgeschwister - Kirchhorst
Forelle & Saibling:	Familie Pflüger - Forellenhof, Wedemark
Kartoffeln:	Familie Söder - Kartoffelspezi, Wedemark
Gewürze:	Familie Holland - Altes Gewürzamt
Saisonales Gemüse & Obst:	Naturgemacht - Permakultur, Kirchhorst
Demeter Bio Blaubeeren:	Familie Herse - Der Bickbeernhof
Eis und Sorbetspezialitäten:	Julian - Eismanufaktur Birne & Beere, Hannover
Spargel:	Familie Backhaus - Backhaus Hof
Kaffee:	Hannöversche Kaffeemanufaktur

Ihre Gesundheit ist uns wichtig!

**Hier finden Sie unsere
Allergen- & Zusatzstoffkarte!**



Alle Infos zu Allergenen & Zusatzstoffen per QR-Code abrufen.

Verantwortung

Anfangen statt Reden.

Wir wollen als Vorbilder in Sachen Enkeltauglichkeit, Regionalität, Umweltschutz und Tierwohl Verantwortung übernehmen. Man kann bei uns nicht nur lecker, sondern auch mit gutem Gewissen essen. Natürlich ist dies erst der Anfang, aber unser Ziel ist es, so weit wie möglich auf Regionalität, Enkeltauglichkeit & Tierwohl zu setzen.

Enkeltauglichkeit:



Enkeltauglich bezeichnet ein immens wichtiges Thema, welches von der Gesellschaft, bislang komplett außer acht gelassen wird. Dies wollen wir ändern.

Es bedeutet, dass etwas für nachfolgende Generationen tauglich ist. In unserem konkreten Fall geht es um einen nachhaltigen Anbau der verwendeten Produkte.

Regionalität/Herkunft:



aus Hannover



aus Niedersachsen



aus Deutschland

Tierwohl:



Das Tierwohl umfasst die Aspekte körperliche Gesundheit, die Ausführbarkeit von natürlichen Verhaltensweisen und das emotionale Wohlbefinden der Tiere. Bestes Beispiel ist das Strohschwein. Wie der Name schon sagt, leben diese Schweine auf Stroh im Stall. Sie haben reichlich Platz, viel Bewegung und dadurch ein gesundes Stallklima.

Spezialität:



Die letzte unserer vier Kategorien bezieht sich eher auf die "geschmackliche Verantwortung" unseren Gästen gegenüber. Es gibt traditionelle Klassiker, aber auch innovative Speisen, die es in der Form & Geschmack nur im Reimanns Eck gibt. Diese haben eine besondere Herkunft, sind ein spezielles Produkt oder beinhalten eine einzigartige Zubereitung.

Frühstück im Reimanns Eck

Samstag, Sonntag & Feiertags 10 bis 14 Uhr

Gesund, knusprig & lecker

Hausgemachtes Granola

mit gerösteten Nüssen, Bio-Ahorn-Sirup,
auf Joghurt mit Obst



8.90

Belgische Waffel

mit Puderzucker, Vanillesauce & Nutella

9.90

Hausgemachte Blaubeerwaffel

mit Blaubeerkompott vom Demeter Bickbeerenhof,
frischen Blaubeeren, Vanillesauce & Sahne

10.90

Der herzhafte Start in den Tag

Sauerteigröstbrote von den "Backgeschwister"



...mit Kräuterrührei

9.90

...mit Avocado & Kirschtomate

11.50

...mit Avocado, Ziegenfrischkäse & Kirschtomate

15.50

...mit Avocado, hausgebeiztem Lachs & Krabben



18.50

...mit regionalem Schinkenspeck & Spiegelei



12.90

Eierspeisen

...dazu reichen wir frisches Brot

Vegetarisches Lister-Meilen-Frühstück

Rührei mit Kirschtomate, Ziegenkäse & Wildkräutern

11.50

Bauernfrühstück

Rührei mit Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln & Wildkräutern

12.50

Sylter Frühstück

Krabbenrührei mit hausgebeiztem Lachs & Gurkensalat



17.50

Extras

Rührei aus 2 Eiern Natur

4.70

Rührei aus 2 Eiern mit Kräutern

4.90

Rührei aus 2 Eiern mit Speck & Zwiebeln

5.30

Frühstück im Reimanns Eck

Samstag, Sonntag & Feiertags 10 - 14 Uhr

Eggs Benedict

auf Sauerteigbrot serviert



Eggs Benedict

mit pochierten Bio-Eiern, knusprigen Bacon & hausgemachter Hollandaise

12.90

Eggs Salmon & Avocado

mit Avocado, hausgebeiztem Lachs, pochierten Bio-Eiern & hausgemachter Hollandaise



18.90

Eggs Avocado

mit pochierten Bio-Eiern, Avocado & hausgemachter Hollandaise

15.90

Tischlein deck dich



(Samstag, Sonntag & Feiertags 10-12 Uhr)

Nur tischweise möglich

Unser Tischbrunch zum Teilen (ab 2 Personen)

p.P. 29.90

mit Brot, Brötchen & Croissants, Glas Marmelade, Glas Nutella, Guacamole, Kräuterrührei, Bacon, Wurst- & Käseauswahl, Joghurt mit Granola, Lachsauswahl & Bratkartoffeln - dazu unbegrenzt Filterkaffee.

Frisch gepresster Orangensaft

0,2l 5.00

Zwei Brötchen

...mit Butter, Gouda & Brie

6.90

...mit Schweinebraten, Salami & Schinkenspeck

7.90



...von Beidem etwas

7.50

Ofenfrisches Buttercroissant

4.50

...mit Butter & einem Glas Nutella oder

...mit Butter & einem Glas Marmelade

Reise durch das Reimanns Eck

täglich ab 12 Uhr

Wir nehmen Sie mit auf eine Reise durch die Vielfalt der deutschen Küche.
Fünf Häppchen auf einer Platte zum Teilen mit Freunden & Familie.

Traditionell

Käsespätzle, Königsberger Klops, Ziegenfrischkäse,
Roastbeef & Lachstatar



27.90

Häppchen

Käsespätzle

aus handgepressten Knöpfen mit Röstzwiebeln



6.90

Königsberger Klops

mit Sahnepüree

7.90

Hausgemachtes Lachstatar

mit Gurkensalat & Senf-Dill-Sauce

8.50

Ziegenfrischkäse

mit Salat von Bete

6.90

Rosa Roastbeef

mit Sauce Tatar & Wildkräutern

6.90

Suppen

Niedersächsische Hochzeitssuppe

mit Eierstich, Spargel & Mettklößchen

8.90

Vorspeisen

Kleiner Beilagensalat

mit Gurke, Paprika & Kirschtomaten

7.50

Kleines Lachstatar

mit handgeriebenen Kartoffelrösti,
Wildkräutersalat & Senf-Dillsauce



16.50

Karamellisierter Ziegenfrischkäse

mit Rhabarberkompott & Wildkräutern

12.90

Aus der Heimatküche

Königsberger 2.0

vom Landschwein & Weiderind, Rote-Bete-Apfelsalat & Sahnepüree



19.50

Original Eck Curry

Currywurst vom Strohschwein, hauseigene Currysauce & wahlweise mit Fritten oder Bratkartoffeln



13.90

Schnitzel vom Strohschwein

mit Bratkartoffeln & Zitrone



16.90

...mit Champignonrahm

+ 5.00

...mit Beilagensalat

+ 5.00

Cordon Bleu vom Kalb

mit regionalem Schinkenspeck, Gouda, Pfeffersauce & Bratkartoffeln



31.90

Cordon Bleu vom Strohschwein

mit Pfeffersauce, Bratkartoffeln & Gurkensalat



23.90

Wiener Schnitzel vom deutschen Wiesenkalb

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren & Zitrone



28.90

Rosa gebratenes Roastbeef

mit hausgemachter Remoulade, bunt gemischtem Salat & Bratkartoffeln

19.90

Holzfällersteak vom Strohschwein

mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter & Bratkartoffeln

16.90

Fleischlos glücklich

Jeder Salat ist mit Granola, veganem Hausdressing & Senfvinaigrette.

Knackiger Gartensalat

mit Gurke, Paprika & Kirschtomaten

13.90

...mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse

17.50

Käsespätzle

aus handgepressten Knöpfle mit Wildkräutersalat & Röstzwiebeln

16.50

Vegane Currywurst

mit hausgemachter Currysauce, Pommes & Gurkensalat

16.50

Handgemachte vegane Maultaschen

mit Spinat-Hackfüllung, gebratenen Champignons & Kirschtomaten

21.50

Mehr aus dem Meer

Lachstatar

mit zwei handgeriebenen Kartoffelrösti, Wildkräutersalat & Senf-Dillsauce



23.90

Backfisch von der Scholle

mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln & Gurkensalat

19.90

Zum Abschluss

Zweierlei Mousse von der Original Beans Schokolade

mit saisonalem Sorbet



8.90

Warmer Rhabarbercrumble

mit Vanilleeis von Birne & Beere
(vegan möglich mit Streusel-Erdbeerkucheneis)

8.90

Warmer Blaubeercrumble

vom Demeter Bickbeernhof & Vanilleeis von Birne & Beere

9.90

Hannöversche Welfenspeise

mit Blaubeerkompott vom Demeter Bickbeernhof



7.50

Belgische Waffel

...klassisch mit Puderzucker

6.90

...mit Rhabarberkompott & Sahne

8.90

...mit Rhabarberkompott, Vanilleeis & Sahne

10.50

Kugel Eis von der Eismanufaktur Birne & Beere

aus der Calenberger Neustadt in den Sorten:



2.80

- Schokolade
- Vanille
- Streusel-Erdbeerkuchen (vegan)
- Brombeersorbet (vegan)
- Blaubeer-Joghurteis
- Walnuss-Karamell



Enkeltauglich



aus Hannover



aus Niedersachsen



aus Deutschland



Tierwohl



Spezialität



Gilde Ratskeller

Kein Abend in und um Hannover ohne das Nummer-Eins-Bier aus der Region frisch vom Fass! Mit seinem prägnanten Hopfen-Charakter, der filigranen Malzblume sowie seinem vollmundig herben Geschmack zählt es zu den beliebten Klassikern bei Kennern und Genießern.

0,3l (oder als Alster)	4.00
0,5l (oder als Alster)	5.90



Paulaner Zwickl

Goldgelb, naturtrüb und vollmundig: ein echtes Geschmackserlebnis. Ein goldgelbes Kellerbier, gebraut im historischen Dreimaischverfahren und mit fruchtigem Hopfenaroma und einer feinen Malznote. Das angenehm fruchtige, wenig herbe Hopfenaroma verdankt das Zwickl dem Einsatz von feinstem Hersbrucker Hopfen.

0,3l	4.00
0,5l	5.90



Paulaner Hefe-Weißbier

Das Hefe-Weißbier Nummer 1 in Deutschland und eines der beliebtesten der Welt. Naturtrüb, samtgolden im Glas leuchtend und unter einer kräftigen Schaumkrone, die den Namen wirklich verdient. Schon beim Ansetzen duftet dieser Weißbierklassiker aus München ganz leicht nach Banane.

0,3l	4.00
0,5l	5.90



Schwarzer Steiger

Kräftige Röstmalzaromen, eine tiefschwarze Farbe und eine fein abgestimmte Hopfennote machen den Schwarzen Steiger zu einem charaktervollen Erlebnis.

0,3l	4.00
0,5l	5.90

Paulaner Münchener hell

Klassiker in München und bayrisches Grundnahrungsmittel schlechthin. Klar und hellgolden im Glas hochperlend, von hell-weißem Schaum gekrönt. Ein ausgesprochen süffiges Bier: mild, elegant-malzig, mit einer leichten Süße.

0,3l	4.00
0,5l	5.90

Hacker Pschorr

Bereits beim Einschenken entfalten sich die feinen Hopfenöle und verleihen dem Bier eine dezente, feinherbe Note.

0,3l	4.00
0,5l	5.90

Bier aus der Flasche

Gilde free	0,33l	4.00
Paulaner Hefe Alkoholfrei	0,5l	5.90
Paulaner Hefe Kristall	0,5l	5.90
Paulaner Hefe Dunkel	0,5l	5.90
Paulaner Hefe Zitrone alkoholfrei	0,5l	5.90

Aperitife

Lillet Wild Berry (17%) ^{1,2,3,10,I,SR}	0,2l	9.00
Aperol „Spritz“ (11%) ^{1,10}	0,2l	9.00
Rhabarber Spritz (11%) ^{1,10} Maracuja Spritz (11%) ^{1,10}	0,2l	9.00
Eck Hugo Minze und Beeren Holunderblüten Sirup (11%)	0,2l	9.00
Martini (14%) ¹	5cl	5.00



Sarti Lemon Spritz

Sarti Rosa,¹ Bitter Lemon,^{1,10} Grapefruitschnitz.
Der Mediterrane, fruchtige Spritz mit erfrischendem Bitter Lemon.

Sarti Spritz

Sarti Rosa,¹ Prosecco,¹² Sodawasser, Limettenscheibe.
Der fruchtig-liebliche Spritz mit dem Geschmack von sizilianischer Blutorange.

Campari Spritz

Campari ¹, Prosecco ¹² Soda, Orangenschnitz.
Der Campari Spritz - intensiv bitter im Geschmack und doch erfrischend leicht durch die perlende, aromatische Note des Prosecco.

0,2l 9.00

0,2l 9.00

0,2l 9.00

Prickelndes & Highlights

Deutscher Secco (10,5%)	0,1l	4.20
	0,75l	24.90

VDP Cuvée Prestige Brut, Weingut Allendorf, Rheingau

Aus den klassischen Rebsorten der Champagne kreiert
Winzer Max Schönleber eine Prestige Cuvée auf Champagnerniveau,
feines Brioche und feingliedrige Perlage machen diesen Sekt zu
einem echten Genusserebnis.

0,75l 39.00

VDP Prestige Rosé Brut, Weingut Allendorf, Rheingau

Die rheingauer Interpretation eines Roséchampagners erreicht nach
18 Monaten Hefelager seine ganze Finesse und Cremigkeit.
Macht jedes Gemüt munter!

0,75l 48.00

VDP Triumvirat Grande Cuvée Vintage 2013 extra brut, Weingut Raumland, Rheinhessen

Raumland ist das Maß aller Dinge, wenn es um den besten
Schaumwein aus Deutschland geht. Dieser deutsche Schampus
genießt ein 100 monatiges Hefelager. Ein Schaumwein, der es mit
den ganz Großen aus der Champagne aufnehmen kann. Triumvirat?
Alle drei großen Rebsorten aus der Champagne sind in dieser Cuvée
vertreten. Ein Monument deutscher Sektkultur.

0,75l 89.00

Erfrischungsgetränke

Soft Drinks

Coca Cola ^{1,9}	0,33l Fl.	3.90
Coca Cola Zero ^{1,9,12}	0,33l Fl.	3.90
Fanta ^{1,3}	0,33l Fl.	3.90
Sprite ³	0,33l Fl.	3.90
Vitamalz	0,33l Fl.	3.90
Paulaner Spezi ^{1,9}	0,33l Fl.	3.90

Saft/ Nektar

Orangensaft	0,2l	3.90
Apfelsaft	0,2l	3.90
Kirschnektar	0,2l	3.90
Bananennektar	0,2l	3.90
Maracujanektar	0,2l	3.90
Rhabarbernektar	0,2l	3.90
Johannisbeernektar	0,2l	3.90
Roter Traubensaft	0,2l	3.90
	0,4l	6.50
Saftschorlen	0,2l	3.10
	0,4l	4.90

Limonade

Proviant - Zitrone Ingwer	0,33l Fl.	5.20
Proviant - Orange Maracuja	0,33l Fl.	5.20

Eistee

Elephant - Lemon	0,33l Fl.	5.50
Elephant - Granatapfel	0,33l Fl.	5.50

Wasser

Tafelwasser (still/ sprudel)	0,2l	2.30
Karaffe Tafelwasser	1l	5.20
Bad Pyrmonter Gourmet	0,25l	3.00
• naturell o. classic	0,75l	7.90

Bitterlimonaden

Goldberg - Ginger Ale ¹	0,2l	3.90
Goldberg - Tonic Water ¹⁰	0,2l	3.90
Goldberg - Bitter Lemon ^{1,10}	0,2l	3.90

Kaffeespezialitäten & Tee

Kaffeespezialitäten

Die Hannoversche Kaffeemanufaktur steht für handwerklich gerösteten Kaffee aus hochwertigen Bohnen, die sorgfältig ausgewählt und nachhaltig bezogen werden. Genießen Sie einzigartige Kaffeekreationen mit vollem Aroma und feiner Nuancierung.



Tasse Kaffee ⁹	3.10
Pott Kaffee ⁹	5.20
Cappuccino ^{8,9}	3.70
Milchkaffee ^{8,9}	3.90
Espresso ⁹	2.80
Doppelter Espresso ⁹	4.70
Latte Macchiato ^{8,9}	3.90
Chai Latte ⁵²	4.70
Gerne bereiten wir Ihre Kaffeespezialität auch mit Hafermilch zu.	0.60

Neu!! Flavor

Sirup - Praline	1.00
Sirup - weiße Schokolade	1.00
Sirup - Cookies	1.00

Schokolade

Tasse Schokolade ⁸	3.90
... mit Sahne	4.70

Tee

Schwarzer Tee

Darjeeling Pussimbing BIO	3.70
Earl Grey	3.70

Grüner Tee

Japan Sencha BIO	3.70
China Wuyuan Jasmin BIO	3.70

- Feinster, fruchtig-weicher und duftiger Jasmin-Tee. Mühevoll werden die Blüten wieder ausgelesen, nachdem die frischen Blätter den Jasminduft in sich aufgenommen haben.

Früchtetee

Heiss u. Innig	3.70
• Fruchtig-spritziger Mix aus erntefrischen Himbeeren und Erdbeeren abgerundet mit einem Hauch Vanille.	

Rooibostee aromatisiert

Rooibos Limone-Ingwer BIO	3.70
---------------------------	------

Kräutertee

Gourmet Kräuterküche	3.70
Pfefferminze BIO	3.70
Kamille BIO	3.70
Pitta BIO	3.70

- Eine Gewürzkräutermischung mit zitroniger Frische, leicht süß.

Vata BIO	3.70
----------	------

- Eine Gewürzkräutermischung mit würziger Süße und angenehmer Schärfe.

Frischer Minztee	4.70
Frischer Ingwertee	4.70



Offene Weine

Weißweine

Grauburgunder - Seebrich

0,2l	5.90
1,0l	26.50

Riesling - Schmittges

0,2l	5.90
1,0l	26.50

Weißweinschorle

0,2l	4.90
------	------

Weißburgunder - Schmittges

0,2l	6.90
0,75l	25.00

Riesling Kabinett - Schmittges

0,2l	7.90
0,75l	30.00

Roséweine

Spätburgunder Rosé - Allendorf

0,2l	5.90
1,0l	27.00

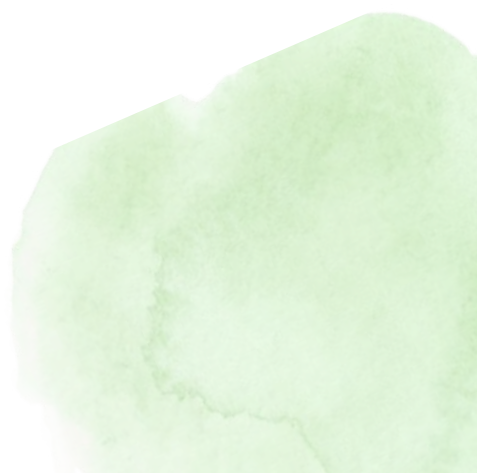
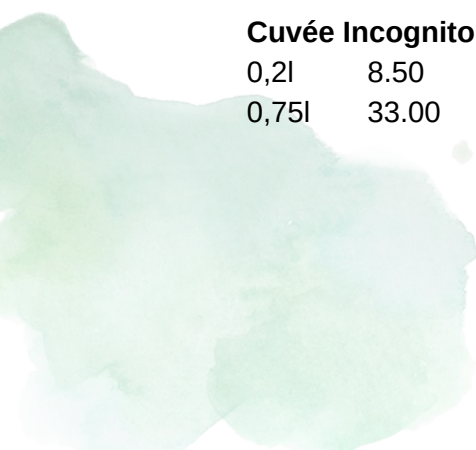
Rotweine

Cuvée Rot - Allendorf

0,2l	5.90
1,0l	27.00

Cuvée Incognito - Phillip Kuhn

0,2l	8.50
0,75l	33.00



Flaschenweine



Wagner Stempel, Siefersheim, Rheinhessen

Daniel Wagner ist der Senkrechstarter im Norden Rheinhessens und führt den Betrieb in neunter Generation. Seit 2008 setzt der Betrieb auf biologische Wirtschaftsweise und er gehört mittlerweile zu den besten in Deutschland. Die einzigartigen Lagen und das kühlere Klima gepaart mit dem kargen Boden sorgen für außerordentliche Qualität im Glas und machen einfach großen Spaß.

VDP Porphyriesling 1G 2022  **45 .00**
Riesling von vulkanischem Porphyrboden mit rauchigen Kräuternoten & Pfirsich sowie Aprikosenaromen.

VDP Höllberg Riesling GG 2021  **59.00**
Ein großes Gewächs vom Siefersheimer Höllberg, enorme Eleganz mit vielschichtigen Aromen, perfekt zu hellem Fleisch oder Fischgerichten.



Schmitges , Erden , Mosel

Das Weingut Schmitges wurde erstmals 1744 erwähnt. Es blickt also durchaus auf eine traditionsreiche Geschichte zurück. Behutsame Vinifikation, niedrige Erträge und Steillagen prägen heute die Arbeit des Weinguts. Mit besten Lagen im Portfolio kann man Kilian Schmitges heute zu den Aufsteigern der Rieslingszene an der Mosel zählen.

Vom roten Schiefer Riesling Kabinett 2021  **30.00**
Schönes ausgewogenes Süße-Säure Spiel.
Ein Wein mit eleganter Restsüße und toller Mineralik.

Weißburgunder 2022  **25.00**
Toller Duft nach weißen Blüten und Mandeln.
Würziger Weißburgunder mit tollem Trinkfluss.



Seebrich, Nierstein, Rheinhessen

Das Weingut Seebrich hat seine Wurzeln im Jahr 1783. Damit wurde es noch vor der Französischen Revolution von der Familie Seebrich in Nierstein gegründet. Seit dieser Zeit ist es in Familienbesitz. Die ganze Familie arbeitet Hand in Hand und steckt jeden Tag aufs Neue ganz viel Leidenschaft, Hingabe und Herzblut in ihre Weine. Das Weingut Seebrich bewirtschaftet einige der Spitzenlagen in ihrer Heimat, darunter auch der berühmte Rote Hang.

Niersteiner Sauvignon Blanc 2022



25.00

Typische Noten von Stachelbeere und Zitrusfrüchten.
Frisch, fruchtig und exotisch. Frühling im Glas.

Niersteiner Hipping Riesling 2022



42.00

Die Lage Niersteiner Hipping ist weltbekannt und gehört zu den besten Rieslinglagen überhaupt. Kräftiger, spannungsgeladener Wein mit reifer Frucht und Preisleistungssieger in der Lage Hipping.



Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz

Das Weingut Philipp Kuhn zählt mit seinen Weinen regelmäßig zur Jahrgangsspitze in Deutschland. Philipp Kuhn ist Winzer aus Leidenschaft, seine Philipp-Kuhn-Weine werden national und international hoch prämiert. Im naturnah bewirtschafteten Weingut wird die Artenvielfalt gefördert und Biokompost als Dünger verwendet. Auf den Einsatz von Herbiziden und Insektiziden wird verzichtet. Bereits mit 20 Jahren übernahm Philipp Kuhn 1992 das Weingut. Die Familie ist nachweislich seit dem 17. Jahrhundert in Laumersheim ansässig. Das Klima und der Kalkstein-Lössboden eignen sich dort optimal zum Weinanbau.

Incognito 2020



33.00

Der absolute Klassiker vom VDP. Weingut Philipp Kuhn.
Ein perfekter Allrounder mit ganz viel Anspruch. Frucht, Tiefgang, Würze, milde Säure und ein reifes Tanningerüst – all das in diesem Rotwein vereint. Langer Ausbau in gebrauchten Barrique-Fässern. Rotweinspaß im Glas!

THÖRLE

Thörle, Saulheim, Rheinhessen

Die Vorfahren betrieben bereits im 17. Jahrhundert Weinbau. Das Weingut Thörle gründeten Uta und Rudolf Thörle jedoch erst 1985 durch Aufgabe der anderen landwirtschaftlichen Bereiche. Mit Beginn der Direktvermarktung legten sie den Grundstein für die rasante Entwicklung der letzten Jahre. Christoph und Johannes übernahmen den elterlichen Betrieb 2006 und starteten die Neuausrichtung. Als Önologe und Kellermeister verantwortet Johannes die stetig steigende Qualität der Weine. Eine der Neuerungen auf dem Weingut Thörle, die zur enormen Qualitätssteigerung geführt hat, ist die viel intensivere Handarbeit im Weinberg, die auch dem großen Respekt vor der Natur geschuldet ist. Gleichzeitig werden die Erträge stark reduziert und die Trauben erhalten viel Zeit zum Reifen. Durch die Selektion bei der Lese ist garantiert, dass nur die besten und gesündesten Trauben im Keller landen.

Rosé 2022

26.00

Die Trauben für diese Cuvée aus Spätburgunder, Cabernet Sauvignon und Merlot wächst auf den typischen Kalk- und Lössböden rund um Saulheim. Ein Rosé für jede Stunde!

Réserve Cabernet & Merlot 2020

45.00

Opulenter, dichter Rotwein mit saftiger Frucht. Durch den Barriqueausbau elegante Vanillenoten und ein samtig reifer Körper. Langer Nachhall.

SCHU
MANN
KAISERSTUHL

Bettina Schumann

Königschaffhausen, Baden/ Kaiserstuhl

Das Weinhaus Schumann ist ein recht junges Weingut und besteht erst seit 2015. Bettina ist die Oenologin des Weingutes und somit auch die Seele der Weine. Wer Bettina kennt, weiß dass sie nie ohne ihre roten Schuhe aus dem Haus geht und es damit nicht schwer fiel, ein passendes Familienwappen zu finden.

Spätburgunder „Achkantig“ 2019

36.00

Dieser Spätburgunder vom Kaiserstuhl besticht durch seine Würze und Biss. Kein Schnickschnack! Ein puristischer Wein, der nach 10 Monaten in Barriquefässern und anschließender Flaschenreife seine Vielschichtigkeit entfaltet.
These shoes are made for drinking!



Obstbrände

Lantenhammer Destillerie, Schliersee, Bayern

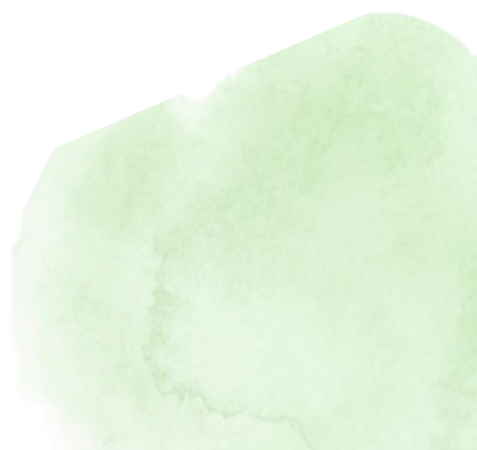
Unter der Leitung von Master Destillateur Tobias Meier werden bereits seit 1928 feine Brände erzeugt. Lantenhammer ist über die Grenzen Deutschlands hinweg für außergewöhnliche Brände und Kreationen bekannt. Dabei stehen Reinheit und Qualität an erster Stelle. Die Destillerie ist ausgezeichnet als Destillerie des Jahres 2021.

Obstbrand aus dem Holzfass	2cl	3.50
Eierlikör Raritas	2cl	3.50
Williamsbirne unfiltriert	2cl	5.20
Marille	2cl	5.50
Haselnuss	2cl	5.50
Wildkirsche	2cl	8.50

Reisetbauer Qualitätsbrand Kirchberg-Thening, Österreich

Heinz Reisetbauer und Sohn zählen seit Jahren zur internationalen Elite unter den Brennern dieser Welt und sind bereits mehrfach als Brenner des Jahres ausgezeichnet worden. Die modernste Brennerei Europas, selektive, händische Ernte, der eigene biologische Anbau von Äpfeln und Birnen und extrem reines Quellwasser sind nur einige der herausragenden Qualitätsmerkmale. Reisetbauers Credo heißt „Qualität schafft Freundschaft“. Auf die Freundschaft!

Zwetschkenbrand	2cl	8.50
Rote Williamsbirne	2cl	8.90
Apfelbrand aus dem Eichenfass	2cl	9.80



Longdrinks

Havana (37,5 %) mit ...	4cl	9.00
Jameson (40%) mit...	4cl	9.00
Gin Beefeater (40%) mit...	4cl	9.00
Gin Monkeys 47 (47%) mit	4cl	9.00
Vodka Absolut (40%) mit...	4cl	9.00
Osborne (30%) mit...	4cl	9.00

Aquavit

Jubi Aalborg (47%)	2cl	3.00
Linie (41,5%)	2cl	3.00

Magenbitter

Ramazotti (30%)	2cl	3.00
Underberg (44%)	2cl	3.00
Jägermeister (35%)	2cl	3.00
Averna (29%)	2cl	3.00

Likör

Amaretto ^{1,9} (28%)	2cl	3.00
Baileys (17%)	2cl	3.00
Sambuca (38%)	2cl	3.00
Frangelico (20%)	2cl	3.00
Eierlikör (20%)	2cl	3.00

Schnaps

Vodka Absolut (40%)	2cl	3.00
Hamburger Kümmel (35%)	2cl	3.00
Ouzo (40%)	2cl	3.00
Tequila (38%)	2cl	3.00

Weinbrand

Veterano Osborne (30%)	2cl	3.00
------------------------	-----	------

Grappa

Grappa Sarpa di Poli (40%)	2cl	4.00
Grappa Poli Barrique (40%)	2cl	6.00

Whiskey

Bourbon Whiskey	4cl	6.50
-----------------	-----	------

Zusatzstoffkennzeichnung

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 2a Nitrat, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaninquelle 13 gewachst, 14 mit Taurin,

(52) Lactose, (53) Krebstiere, (54) Ei, (55) Fisch, (56) Erdnuss, (57) Soja, (59) Schalenfrüchte, (60) Sellerie, (61) Senf, (62) Sesam, (63) Schwefeldioxid, (64) Lupine, (65) Weichtiere, (66) Weizen, (67) Dinkel, (68) Kamut, (69) Roggen, (70) Gerste, (71) Hafer, (72) Hybridstämme, (73) Mandeln, (74) Haselnuss, (75) Walnuss, (76) Cashewkerne, S Säuerungsmittel, I Schwefeldioxid und Sulfite, S = Säuerungsmittel, SR = Säureregulator, ST = Stabilisator, Sü = Süßungsmittel, T = Trägerstoff

Alle Preise sind in € und inkl. gesetzl. MwSt.

Detaillierte Informationen erhalten Sie bei unserem Bar-Personal.