



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 & Landschlachterei Thieße
Fleisch von Strohschweinen, Wurstspezialitäten:	Landschlachterei 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
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, frischen Blaubeeren, Vanillesauce & Sahne

10.90

Der herzhafte Start in den Tag

Sauerteigröstbrot von den "Backgeschwistern"



...mit Kräuterrührei

9.90

...mit Avocado & Kirschtomaten

11.50

...mit Avocado, Ziegenfrischkäse & Kirschtomaten

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 Kirschtomaten, 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 Knöpfeln 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

Jeder Salat ist mit Granola, veganem Hausdressing & Senfvinaigrette.

Kleiner Beilagensalat

mit Gurke, Paprika & Kirschtomaten

7.50

Kleines Lachstatar

mit handgeriebenen Kartoffelrösti,
Wildkräutersalat & Senf-Dillsauce



16.50

Karamellisierte Ziegenfrischkäse

mit Blaubeeren & Wildkräutern

12.90

Aus der Heimatküche

Königsberger 2.0

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



19.50

Original Eck Curry

Currywurst vom Strohschwein mit hauseigene Currysauce, Röstzwiebeln & 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 Remoulade, bunt gemischtem Salat & Bratkartoffeln

19.90

Holzfallersteak vom Strohschwein

mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter & Bratkartoffeln

16.90

Großer Gartensalat

mit gebratener Hähnchenbrust

18.90

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 Rote Bete Maultaschen

mit Brokkoli, Sellerie-Meerrettichpüree & gerösteten Mandeln

19.50

Hinweis: Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf den ersten Seiten dieser Speisekarte.

Mehr aus dem Meer

Lachstatar

mit zwei handgeriebenen Kartoffelrösti, Wildkräutersalat & Senf-Dillsauce



23.90

Backfisch von der Scholle

mit Remoulade, Bratkartoffeln & Gurkensalat

19.90

Zum Abschluss

Zweierlei Mousse von der Original Beans Schokolade

mit saisonalem Sorbet



8.90

Warmer Kirschcrumble

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

9.50

Warmer Blaubeercrumble

mit Vanilleeis von Birne & Beere

9.90

Hannöversche Welfenspeise

mit Blaubeerkompott



7.50

Belgische Waffel

...klassisch mit Puderzucker

6.90

...mit heißen Kirschen & Sahne

8.90

...mit heißen Kirschen, 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

Aperitif

Lillet Wild Berry (17%) ^{1,2,3,10,1,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.

0,2l 9.00

Sarti Spritz

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

0,2l 9.00

Campari Spritz

Campari¹, Prosecco¹² Soda, Orangenschnitz.
Der Campari Spritz - intensiv bitter im Geschmack und doch erfrischend leicht durch die perlende, aromatische Note des Prosecco.

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 Genusserelebnis.

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 Gemütmunter!

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
Vitalmalz	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

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

	0,2l	0,75l	1,0l
Grauburgunder - Seebrich	6		26
Weissburgunder - Roth	7	25	
Riesling - Schmittges	6		27
Riesling Quinterra - Kühling-Gillot	9	30	
Grüner Veltliner am Berg - Ott	10	35	
Weissweinschorle	5		

Rotweine

Cuvée Rot Allendorf	6		27
Cuvée Incognito - Phillip Kuhn	9	33	

Roséwein

Roth Rosé - Roth	6	19	
-------------------------	---	----	--



Herzlich Willkommen zu unserer neuen Weinkarte

Eine sorgfältig zusammengestellte Reise durch die faszinierende Welt deutscher und österreichischer Weine. Jeder Tropfen, den Sie auf diesen Seiten entdecken, hat seine ganz eigene Geschichte: Wir haben die Winzer persönlich kennengelernt, viele Weingüter vor Ort besucht und dabei den unermüdlichen Einsatz und die Leidenschaft erlebt, mit der diese Menschen nachhaltige, qualitativ hochwertige Weine erzeugen. Dieses persönliche Verhältnis – von Pfalz über Rheingau bis hin zu Wachau und Burgenland – macht die Auswahl auf unserer Karte einzigartig.

Dabei bieten wir Weinliebhabern aller Stufen genau das Richtige: vom zugänglichen Einsteigerwein mit klarer Struktur und fruchtiger Frische, der unkomplizierten Genuss verspricht, bis hin zu edlen Premium-Tropfen, geprägt von Tiefe, Terroir und Handwerkskunst. Ganz gleich, ob Sie einen leichten Begleiter zu einem geselligen Abend suchen oder einen besonderen Wein für ein kulinarisches Highlight – wir haben mit Herzblut und Sachverstand selektioniert.

Unsere Priorität lag dabei stets auf Authentizität, Qualität und Regionalität. Wir schätzen die Winzer, die mit Tradition, aber auch Innovationsfreude arbeiten, die ihre Reben hegen und pflegen, und deren Weine Persönlichkeit besitzen. Durch persönliche Gespräche und Besuche durften wir erfahren, welches Terroir, welche Rebsorten und welcher Ausbau dem jeweiligen Gut seinen unverwechselbaren Charakter verleihen. Wir laden Sie ein: Blättern Sie durch unsere Karte, entdecken Sie neue Favoriten und erkunden Sie bekannte Klassiker in neuem Licht. Genießen Sie diese Weine mit all Ihren Sinnen – und spüren Sie dabei stets die Verbindung zu den Menschen und Regionen, die sie geschaffen haben.

Willkommen in der neuen Weinwelt unseres Hauses – zum Wohl!



Kurzbeschreibungen ausgewählter Rebsorten

SAUVIGNON BLANC

Frisch, aromatisch, lebendig – Noten von Stachelbeere, Zitrus und grüner Paprika. Ideal als Sommerwein oder zu leichten Speisen.

GRÜNER VELTLINER

Typisch österreichisch – pfeffrig, fruchtig und mineralisch. Vielseitiger Essensbegleiter mit zartem Biss.

RIESLING

Königin der Weißweine – von knochentrocken bis edelsüß. Fruchtige Säure, Aromen von Pfirsich, Apfel und Zitrus, oft mit mineralischer Tiefe.

WEISSBURGUNDER

Elegant und zurückhaltend – feine Frucht (Birne, Melone), milde Säure. Perfekt zu Fisch, Geflügel oder einfach solo.

CHARDONNAY

Weltweit beliebt – von frisch und fruchtig bis buttrig mit Holz. Apfel, Zitrus, manchmal Vanille und Nuss.

GRAUBURGUNDER

Kräftig und rund – gelbe Früchte, nussige Note, weiche Säure. Ein echter Allrounder zu vielen Speisen.

SYRAH

Würzig und kräftig – dunkle Beeren, Pfeffer, Kräuter. Je nach Herkunft samtig bis strukturiert, ideal zu dunklem Fleisch.

BLAUFRÄNKISCH

Dunkle Kirsche, feine Würze, gute Struktur – Österreichs Rotweinstolz. Saftig mit Reifepotenzial.

SPÄTBURGUNDER

Fein, elegant, vielschichtig – rote Beeren, Kirsche, manchmal etwas Rauch oder Erde. Sanfte Tannine, lebendige Säure. Hervorragend zu Geflügel, Pilzgerichten oder mildem Käse.



Schaumstoff

(ERFRISCHEND VON LEICHT BIS SPITZENGEWÄCHS):

Secco, Hausmarke, Mosel Leicht, verspielt und frisch – ideal zum Anstoßen.	25
Secco alkoholfrei, Seebrich, Nierstein, Rheinhessen Fruchtiger Schaumgenuss ohne Alkohol – lebendig und duftig.	29
2021 Blanc de NoirS Brut, Sekthaus Krack, Deidesheim, Pfalz Eleganter Sekt aus dunklen Trauben – cremig mit zarten Beerenaromen.	45
2021 Rosé Brut, Sekthaus Krack, Deidesheim, Pfalz Spritzig und feinherb – rote Frucht trifft feine Perlage.	45
2015 Blanc de BlancS Brut Prestige, Battenfeld-Spanier, Hohensülzen, Rheinhessen Gereifter Spitzensekt – komplex, nussig, mit feiner Säurestruktur.	89

Leinewellentrinkfluss

(UNKLOMPLIZIERT UND TRINKFREUDIG):
LEICHTE FRISCHE WEINE EHER FRUCHTBETONT

2024 Sauvignon Blanc, Seebrich, Nierstein, Rheinhessen Aromatisch und frisch – grüne Paprika, Stachelbeere, Zitrus.	25
2024 Grüner Veltliner am Berg, Bernhard Ott, Feuersbrunn, Wagram Pfeffrig und lebendig – Apfel, Kräuter, typischer „Veltliner-Kick“.	35
2024 Rothrosé, Sabrina Roth, Happenbach, Württemberg Leicht und saftig – rote Beeren, sommerlich und charmant.	19
2023 Riesling Qvinterra feinherb, Kühling-Gillot, Bodenheim, Rheinhessen Zarter Süße-Säure-Tanz – Limette, Aprikose, mineralisch.	30
Cuvée InCognito, PhillipP Kuhn, Laumersheim, Pfalz Geheimnisvolle Mischung – fruchtig, rund, mit feinem Schmelz.	33
2023 Riesling Eisquell, Battenfeld-Spanier, Hohen-Sülzen, Rheinhessen Kühl und präzise – Pfirsich, Zitrus, klare Struktur.	32
2023 Syrah Ried seeberg, Martin Reinfeld, Schützen am Gebirge, BURGENLAND Würzig und weich – dunkle Frucht, feine Kräuter, mildes Tannin.	35





Charakterstoff

(AUFREGEND UND AUSDRUCKSSTARK):

2022 Riesling Hipping Große Lage, Seebrich, Nierstein, Rheinhessen 42

Große Lage, große Mineralität – saftig, elegant, mit Tiefe.

2023 Chardonnay Reserve, Kühling-Gillot, Bodenheim Rheinhessen 37

Cremig mit feinem Holz – gelber Apfel, Vanille, Struktur.

2024 Grüner Veltliner Fass 4, Bernhard Ott, Feuersbrunn, Wagram 45

Kompakt und würzig – Reife Frucht, cremig, pfeffrig.

2023 Grüner Veltliner der Ott, Bernhard Ott, Feuersbrunn, Wagram 59

Dicht und druckvoll – Kräuterwürze, Reifepotenzial.

Edition 5 Riesling Vintages, Dreissigacker, Bechtheim, Rheinhessen 45

Fünf Jahrgänge – komplexes Spiel aus Frische und Reife.

Granatenstoff

(BESONDERER WEIN AUS DEN BESTEN, RENOMMIERTESTEN LAGEN)

2022 Grüner Veltliner Feuersbrunner Spiegel 1 Lage, Bernhard Ott, Feuersbrunn, Wagram 79

Kraftvoll & salzig – Steinobst, Kräuter, vibrierende Länge.

2020 Riesling Kalkstein Reserve, Battenfeld-Spanier, Hohensülzen, Rheinhessen 46

Straff & tief – Zitrus, Feuerstein, lang anhaltend.

2021 Blaufränkisch Ried Ungerberg, Martin Reinfeld, Schützen am Gebirge, Burgenland 41

Tief & seidig – dunkle Kirsche, Tabak, reife Tannine.

2022 Riesling Kabinett Bernkasteler Badstube VDP große Lage, JJ. Prüm, Bernkastel, Mosel 55

Klassisch Mosel – feine Süße, kräutrig, mit lebendiger Säure.

2023 Riesling im Großen Garten, VDP Großes Gewächs, Phillipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz 59

Großes Gewächs – würzig, komplex, mit Reifepotenzial.



Alkoholfreie Weine

Riesling Alkoholfrei Schmitges, Erden, Mosel

Elegante Frische – der alkoholfreie Genuss von der Mosel.
<0,5 % vol. Alkohol

22

Rosé Alkoholfrei, Allendorf, Oestrich-Winkel, Rheingau

Beerig und lebendig – der alkoholfreie Genuss für warme Sommertage.

<0,5 % vol. Alkohol

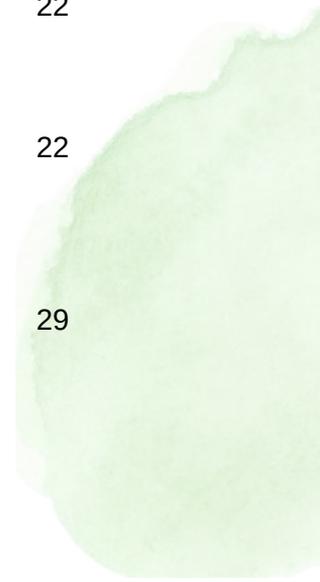
22

Cuvée Quercus, Alkoholfrei, Allendorf, Oestrich-Winkel, Rheingau

Überraschend echte Weinaromen, für uns der beste alkoholfreie Rotwein auf dem Markt.

0,0 % vol. Alkohol

29



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

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 - Four Roses	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) Schwefeloxyd, (64) Lupine, (65) Weichtiere, (66) Weizen, (67) Dinkel, (68) Kamutt, (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.