

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:

Fleisch von Strohschweinen, Wurstspezialitäten:	Landschlachtereie Gramann
Wagyu Rindfleisch:	Wagyu Auetal
Freilandhähnchen:	Familie Heimberg - Leinehähnchen, Luthe
Backwaren:	Backgeschwister - Kirchhorst
Kartoffeln:	Familie Söder - Kartoffelspezi, Wedemark
Gewürze:	Familie Holland - Altes Gewürzamt
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 Schwein 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



7.90

Armer Ritter mit Brot von den Backgeschwistern

...mit Puderzucker & Ahornsirup

...mit regionalem Vanilleeis, Puderzucker & Blaubeerkompott

...mit Nutella, Erdnussbutter & Blaubeerkompott

5.90

8.50

7.90

Der herzhafte Start in den Tag

Sauerteigröstbrot von den "Backgeschwistern"



...mit Kräuterrührei

8.90

...mit Avocado & Kirschtomaten

9.90

...mit Avocado, Ziegenfrischkäse & Kirschtomaten

13.90

...mit Avocado & hausgebeiztem Lachs



16.50

...mit regionalem Schinkenspeck & Spiegelei



11.50

Eierspeisen

...dazu reichen wir frisches Brot

Vegetarisches Lister-Meilen-Frühstück

9.90

Rührei mit Kirschtomaten, Ziegenkäse & Wildkräutern

Bauernfrühstück

10.90

Rührei mit Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln & Wildkräutern

Sylter Frühstück

Kräuterrührei mit hausgebeiztem Lachs & Gurkensalat



15.50

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

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

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

11.50

Eggs Salmon & Avocado

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



16.90

Eggs Avocado

mit pochierten Bio-Eiern, Avocado & hausgemachter Hollandaise

14.50

Tischlein deck dich



(Samstag, Sonntag & Feiertags 10-12 Uhr)

Nur tischweise möglich

Unser Tischbrunch zum Teilen (ab 2 Personen)

p.P. 28.90

mit Brot, Brötchen & Croissants, Glas Marmelade, 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

5.90

...mit Schweinebraten, Salami & Schinkenspeck

6.90



...von Beidem etwas

6.50

Ofenfrisches Buttercroissant

3.90

...mit Butter & 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



25.90

Häppchen

Käsespätzle

mit Röstzwiebeln



5.90

Königsberger Klops

mit Sahnepüree & Rote Bete

6.90

Hausgemachtes Lachstatar

mit Gurkensalat & Senf-Dill-Sauce

7.50

Ziegenfrischkäse

mit Salat von Bete

5.90

Rosa Roastbeef

mit Sauce Tatar & Wildkräutern

5.90

Vorspeisen

Kleine niedersächsische Hochzeitssuppe

mit Eierstich, Spargel & Mettklößchen

6.90

Jeder Salat ist mit Granola, veganem Hausdressing & Senfvinaigrette.

Kleiner Beilagensalat

mit Gurke, Paprika & Kirschtomaten

6.50

Kleines Lachstatar

mit Wildkräutersalat & Senf-Dillsauce



14.50

Karamellisierte Ziegenfrischkäse

mit Rote Bete, Wildkräutern & Blaubeeren

11.50

Aus der Heimatküche

Königsberger 2.0

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



18.50

Original Eck Curry

Currywurst vom Strohschwein mit hauseigener Currysauce & wahlweise mit Fritten oder Bratkartoffeln



13.50

Schnitzel vom Strohschwein

mit Bratkartoffeln



14.90

...mit Champignonrahm

20.90

...mit Beilagensalat

20.90

Cordon Bleu vom Kalb

gefüllt mit gekochtem Schinken & Gruyère, Preiselbeeren & Bratkartoffeln



28.50

Cordon Bleu vom Strohschwein

mit Gruyère & Saftschinken, Preiselbeeren, Bratkartoffeln & Gurkensalat



22.90

...mit Pfeffersauce

+ 3.50

Wiener Schnitzel vom deutschen Wiesenkalb

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren & Zitrone



27.90

Rosa gebratenes Roastbeef (kalt)

mit Remoulade, bunt gemischtem Wildkräutersalat & Bratkartoffeln

19.90

Hausgemachte Kalbsbulette

mit Pfeffersauce, buntem Gemüse & sahnigem Kartoffelpüree

18.50

Rumpsteak vom Weiderind (200g)

mit hausgemachter Kräuterbutter & Pommes

36.90

Hinweis: Unsere Bratkartoffeln enthalten Speck und Zwiebeln.

Fleischlos glücklich

Jeder Salat ist mit Granola, veganem Hausdressing & Senfvinaigrette.

Knackiger Gartensalat

mit Gurke, Paprika & Kirschtomaten

13.50

...mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse

16.50

Käsespätzle

mit Röstzwiebeln & buntem Salat

14.50

Vegane Currywurst

mit hausgemachter Currysauce, Pommes & Gurkensalat

15.50

Handgemachte Kürbismaultaschen (vegan)

mit buntem Gemüse & Mandelbutter

17.50

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



21.50

Backfisch vom Seelachs

mit Remoulade, Bratkartoffeln & Gurkensalat

17.90

Hinweis: Unsere Bratkartoffeln enthalten Speck und Zwiebeln.

Zum Abschluss

Zweierlei Mousse

von der Original Beans Schokolade



7.90

Warmer Blaubeercrumble

mit Vanilleeis von Birne & Beere
(vegan möglich)

8.90

Hannöversche Welfenspeise

mit Blaubeerkompott



7.50



Enkeltauglich



aus Hannover



aus Niedersachsen



aus Deutschland



Tierwohl



Spezialität

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

Unsere Fassbiere



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

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



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

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.

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

Zeit für Genussmomente - Aperitif-Highlights

Eilenriede Glow - Alkoholfrei	9.00
Crodino, Grapefruitlimonade, frische Grapefruit – bittersüß und erfrischend.	
Maschsee Rouge - Alkoholfrei	10.00
This is Not Vermouth, alkoholfreier Secco, Grenadine, Orange – elegant.	
Eck Passion - Alkoholfrei	9.00
Martini Floreale, alkoholfreier Secco, Maracuja – florale Leichtigkeit trifft tropische Frucht.	
Lister Meile Spritz	8.00
Gilde Ratskeller, Kirschnote, Ingwer – würzig, fruchtig, typisch Hannover.	
Sloebery Gin Tonic	9.00
Sloebery Gin, Tonic, Rosmarin – wild & wach mit Beeren und Kräutern.	
Martini Fiero Tonic	9.00
Martini Fiero, Tonic, Grapefruit – mediterrane Leichtigkeit mit fruchtiger Bitterkeit.	
Espresso Martini	10.00
Espresso trifft Kaffeelikör & Vodka - der Klassiker.	

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
Paulaner Spezi ^{1,9}	0,33l Fl.	3.90

Limonade

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

Eistee

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

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
	0,4l	6.50
Softschorlen	0,2l	3.10
	0,4l	4.90

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 Kaffeevariationen 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



Grauburgunder - Seebrich

Weissburgunder - Roth

Riesling - Schmittges

Riesling Qvinterra - Kühling-Gillot

Grüner Veltliner am Berg - Ott

Weissweinschorle

0,2l 0,75l 1,0l

6 26

7 25

6 27

9 30

10 35

5

Rotweine



Cuvée Rot Allendorf

Cuvée Incognito - Phillip Kuhn

6 27

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 kochtrocken 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 butterig 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 Quinterra 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 Réserve, Battenfeld-Spanier, Hohen-Sülzen, 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, Hohen-Sülzen, 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





Obstbrände

Lantenhammer Destillerie, Schliersee, Bayern

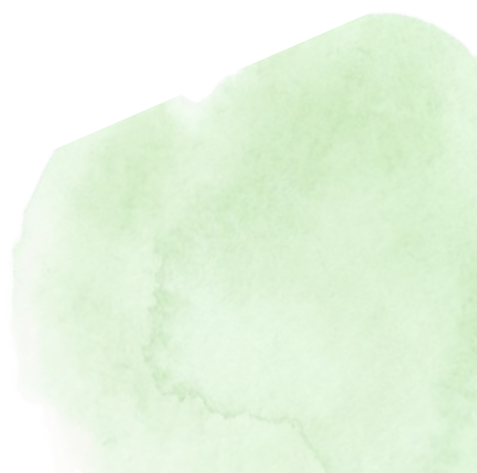

Unter der Leitung von Master Destillateur Tobias Meier werden bereits seit 1928 feine Brände erzeugt. Lantenhammer ist über die Grenzen Deutschlands hinweg für außergewöhnliche Brände und Kreationen bekannt. Dabei stehen Reinheit und Qualität an erster Stelle. Die Destillerie ist ausgezeichnet als Destillerie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

Obstbrand aus dem Holzfass	2cl	3.50
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!

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



Longdrinks

Havana (37,5 %) 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
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 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) Schwefeldioxyd, (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 Schwefeldioxyd 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.