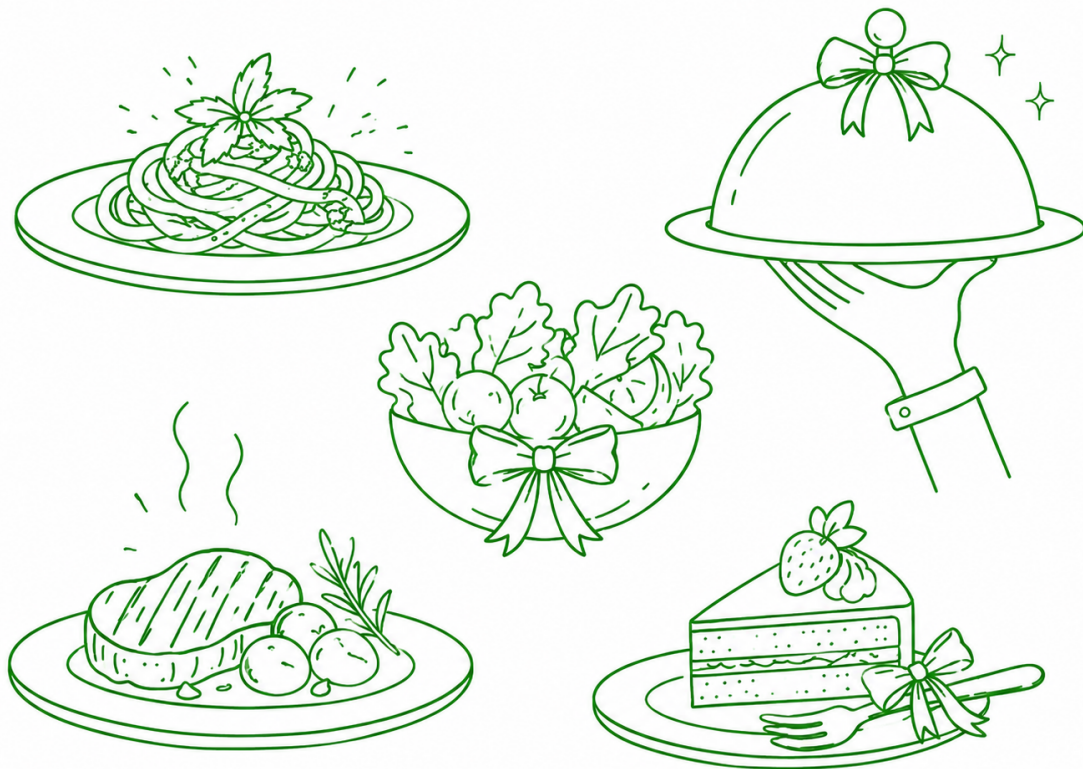


ESSEN WAS SCHMECKT



OUR FAVORITES FROM AROUND THE WORLD

STARTERS & SMALL BITES

KITCHEN STARTERS

Garlic Pizza Bread	4,50 €
Pizzabrötchen aus unserem hausgemachten Pizzateig · Knoblauch · Kräuter	
Bruschetta	6,90 €
Geröstetes Pizzabrot · Tomaten · Knoblauch · Basilikum · Olivenöl	
Creamy Tomato Soup	8,50 €
Cremige Tomatensuppe · Kräuter · Pizzabrot	
Baked Mediterranean Feta	13,90 €
Feta · Cherrytomaten · Paprika · Oliven · Peperoni · rote Zwiebeln · Kräuter · Pizzabrot	
Burrata & Roasted Tomatoes	14,50 €
Burrata · warme Ofentomaten · Basilikumöl · Pizzabrot	
Mediterranean Veggie & Burrata	15,50 €
Gegrillte Aubergine · Zucchini · Paprika · Pilze · Burrata · Basilikumöl · Pizzabrot	
Beef Carpaccio	17,50 €
Rindercarpaccio · Rucola · Parmesan · Olivenöl · Zitrone	

SMALL BITES

Chili Cheese Bites	7,90 €
6 Käse-Chili-Bällchen	
Mozzarella Sticks	7,90 €
6 Mozzarella Sticks · Dip	
Crispy Onion Rings	7,50 €
Knusprige Zwiebelringe · Dip	
Crispy Chicken Strips	9,50 €
Knusprige Hähnchenstreifen · Wolf's Dip	
Falafel Bites	8,50 €
Falafel · Salat · hausgemachter Joghurt-Dip	

SIDES

Classic Fries	5,50 €
Pommes · Ketchup · Mayonnaise	
Sweet Potato Parmesan Fries	7,50 €
Süßkartoffel-Pommes · Parmesan · Petersilie	
Steakhouse Fries	5,50 €
Pommes · Ketchup · Mayonnaise	
Fry'n Dip Pommes	5,50 €
Löffelform Pommes · Ketchup · Mayonnaise	
Loaded Chili Cheese Fries	8,50 €
Pommes · Chili-Cheese-Sauce · Jalapeños	
Truffle Parmesan Fries	8,50 €
Pommes · Parmesan · Petersilie · Trüffel-Mayonnaise	
Sweet Potatoes	5,50 €
Süßkartoffel-Pommes · Ketchup · Mayonnaise	
Wedges	5,50 €
Potato Wedges · Ketchup · Mayonnaise	
Bratkartoffeln	5,50 €
Petersilie · Ketchup · Mayonnaise	
Grillgemüse	5,50 €
Basmati Reis	5,50 €

TO SHARE

Wolf's Board for Two	26,90 €
Bruschetta · Crispy Chicken · Falafel · Mozzarella Sticks · Onion Rings · mediterranes Gemüse · Pizzabrot · zwei hausgemachte Dips	
Wolf's Board for Four	46,90 €
Große Wolf's-Auswahl zum gemeinsamen Genießen	

SAUCEN ZUR AUSWAHL: Ketchup · Mayo · Sour Cream · Sweet Chili Sauce

FRESH SALADS & BOWLS

Alle Salate mit Pizzabrot. Unsere Dressings sind hausgemacht: Balsamico · Essig & Öl · Honig-Senf · Joghurt · Himbeere · Granatapfel

FRESH BOWLS

Side Salad Blattsalat · Kichererbsen · Gurke · Tomate · Karotte	5,90 €
Caprese Büffelmozzarella · Tomaten · Basilikum · Olivenöl	12,50 €
Berry Garden Bowl Blattsalat · Kichererbsen · Granatapfel · Beeren · Kürbiskerne · Feta	13,90 €
Honey Walnut Bowl Blattsalat · Kichererbsen · Apfel · Walnüsse · Croûtons · Cherrytomaten · Honig	13,90 €
Caesar Crunch Blattsalat · Kichererbsen · Parmesan · Croûtons · Cherrytomaten	12,90 €

WOLF SPECIALS

Kitchen Salad Deluxe Blattsalat · Kichererbsen · Mais · Karotten · Gurke · Paprika · Tomaten · Ei · Thunfisch · Schinken · Käse	14,50 €
Green Royal Chicken Salad Blattsalat · Kichererbsen · Feta · Sprossen · Walnüsse · gegrillte Pilze · Avocado-Creme · Hähnchen	17,50 €
Crispy Mediterranean Salad Panierte Aubergine · panierte Zucchini · Blattsalat · Kichererbsen · Cherrytomaten · Parmesan	16,50 €
MARRAKESH · Falafel Royal Bowl Falafel · Kichererbsen · Blattsalat · Tomaten · Gurke · Paprika · Granatapfel · Feta · Avocado-Creme	16,90 €
Mediterranean Royal Bowl Gegrillte Aubergine · Zucchini · Paprika · Kichererbsen · Feta oder Halloumi · Granatapfel · Kerne · Avocado-Crème	17,90 €

MAKE IT YOURS

Falafel +4,00 € · Grilled Chicken +5,00 € · Crispy Chicken +5,00 € · Feta +3,00 € · Burrata +4,50 € · Fresh Salmon +8,50 € · Beef Strips +8,50 € · Grilled Prawns +8,50 €

PASTA

ITALIAN CLASSICS

Spaghetti Aglio e Olio Knoblauch · Olivenöl · Chili · Petersilie	12,90 €
Penne Arrabbiata Hausgemachte Tomatensauce · Knoblauch · Chili · Cherrytomaten	13,50 €
Spaghetti Bolognese Unsere hausgemachte Bolognese	14,90 €
Penne alla Panna Schinken · cremige Sahnesauce · Petersilie	14,90 €
Spaghetti Carbonara Speck · Ei · Parmesan · schwarzer Pfeffer	15,90 €

HOUSE PASTA

Garden Mozzarella Pasta Rigatoni · Tomatensauce · Grillgemüse · Mozzarella	15,50 €
Homemade Oven Lasagne Frisch geschichtete Lasagne · hausgemachte Bolognese · Tomatensauce · Mozzarella	15,90 €
Homemade Oven Lasagne Veggie Frisch geschichtete vegetarische Lasagne · Grillgemüse · Tomatensauce · Mozzarella	15,90 €
Salsiccia Pasta Italienische Salsiccia · Tomatensauce · Kräuter	16,50 €
Creamy Salmon Pasta Lachs · Tomaten-Sahnesauce · Kräuter	17,50 €
Prawn Tagliatelle Tagliatelle · Riesengarnelen · Knoblauch · Cherrytomaten · Kräuter	18,90 €
Prawn Aglio e Olio Spaghetti · Garnelen · Knoblauch · Chili · Petersilie · schwarze Oliven	18,90 €

FILLED PASTA

Porcini in Gorgonzola Mit Steinpilzen gefüllte Pasta · cremige Gorgonzolasauce	17,50 €	Tomato Mozzarella Mit Tomate und Mozzarella gefüllte Pasta · Tomatensauce · Basilikum	15,50 €
Porcini Mit Steinpilzen gefüllte Pasta · cremige Pilzsauce · Kräuter	17,50 €	ROM · Wolf's Truffle Pasta Pasta · Sahne · Parmesan · frische Trüffel	19,90 €

STONE OVEN PIZZA

Unser Pizzateig wird im Haus hergestellt und bekommt Zeit zum Reifen. Auch unsere Tomatensauce machen wir selbst.

CLASSICS

Pizza Margherita Tomatensauce · Mozzarella	10,50 €
Pizza Salami Tomatensauce · Mozzarella · Salami	12,00 €
Pizza Tomato Basil Tomaten · Mozzarella · Basilikum	11,90 €
Pizza Spinach Blue Cheese Spinat · Gorgonzola	12,90 €
Pizza Salami Funghi Salami · Champignons	12,90 €
Pizza White Garden Weiße Basis · Pilze · Zwiebeln · Rucola	13,50 €
Pizza Tonno Thunfisch · Zwiebeln	13,90 €

VEGETARIAN & FAVORITES

Pizza Veggie Zucchini · Aubergine · Pilze · Paprika	13,90 €
Pizza Vegetarian Mix Aubergine · Zucchini · Paprika · Champignons · Artischocken · Oliven · rote Zwiebeln	14,90 €
Pizza Four Cheese Parmesan · Gorgonzola · Mozzarella · Feta	14,50 €
Pizza Buffalo Rucola Büffelmozzarella · Rucola · Cherrytomaten	15,50 €
Pizza Kitchen Mix Salami · Peperoniwurst · Schinken · Pilze	14,90 €
Pizza Four Seasons Salami · Schinken · Pilze · Paprika	14,90 €
Pizza Wolf's Fire Peperoniwurst · Paprika · Knoblauch · Oliven · Chili	15,50 €

WORLD PIZZA · WOLF'S SIGNATURES

SIGNATURE PIZZA

ROM · Burrata Pesto Burrata · Cherrytomaten · Rucola · Basilikumpesto · Parmesan	16,90 €
MILANO · Mortadella Pistacchio Mortadella · Burrata · Pistazien	17,90 €
ZÜRICH · Pear & Gorgonzola Birne · Gorgonzola · Parmaschinken	16,50 €
Pizza Calzone Salami · Peperoniwurst · Schinken · Pilze · Paprika · Käse	15,50 €
Pizza Veggie Calzone Gegrilltes Gemüse · Mozzarella · Tomatensauce	15,50 €

WOLF FAVORITES

OSLO · Salmon Rucola Lachs · Mozzarella · Rucola · Cherrytomaten · Zitronen-Kräuteröl	18,50 €
Pizza Parma Rucola Mozzarella · Parmaschinken · Parmesan · Rucola	15,90 €
Pizza Chicken Onion Hähnchen · Paprika · Zwiebeln	15,90 €
Pizza House Special Peperoniwurst · Paprika · Schinken · Salami · Zwiebeln · Pilze · Ei	16,00 €
Pizza Seafood Meeresfrüchte · Knoblauch · Kräuter	17,50 €
Pizza Garlic Prawn Garnelen · Rucola · Knoblauch	18,90 €

PIZZA TUNING

Basilikum · Zwiebeln · Knoblauch · Kapern · Champignons · Oliven · Paprika	zu je + 0,90 €	Thunfisch · Aubergine · gegrilltes Hähnchen	zu je + 3,90 €
Salami · Artischocken	zu je + 1,50 €	Parmaschinken · Burrata · Garnelen	zu je + 4,50 €
Parmesan · Schinken · Peperoniwurst · Rucola · Cherrytomaten · Ei · Sardellen	zu je + 1,90 €		

Preislogik: Margherita 10,50 € + Salami-Tuning 1,50 € = Pizza Salami 12,00 €

HANDMADE WOLF BURGERS

Unsere Beef-Patties werden bei uns in der Küche gewürzt, portioniert und von Hand geformt. 180 g Beef · handmade at Wolf's Kitchen.

WOLF BURGERS

NEW YORK · Classic Wolf Burger	15,90 €
180 g Beef Patty · Brioche Bun · Cheddar · Tomate · Pickles · Zwiebeln · Salat · Wolf's Classic Sauce · Fries	
Smoky BBQ Burger	17,50 €
180 g Beef Patty · Cheddar · Coleslaw · Röstzwiebeln · BBQ-Sauce · Fries	
Black BBQ Deluxe	18,90 €
180 g Beef Patty · Cheddar · Bacon · Spiegelei · Jalapeños · Röstzwiebeln · BBQ-Sauce · Fries	
Garden Veggie Burger	15,90 €
Veggie Patty · Salat · Champignons · Sprossen · Sour Cream · Sweet Potato Fries	

WOLF SPECIALS

Crispy Chicken Burger	16,50 €
Knuspriges Chicken · Brioche Bun · Salat · Tomate · Pickles · Coleslaw · Wolf's Sauce · Fries	
OKLAHOMA CITY · Onion Smash Burger	17,90 €
2 × 90 g Smash Patties · Zwiebeln · Double Cheddar · Pickles · Senf · Wolf's Burger Sauce · Brioche Bun · Fries	
Double Cheeseburger	20,90 €
2 × 180 g Beef Patty · Double Cheddar · Pickles · Zwiebeln · Wolf's Sauce · Brioche Bun · Fries	
Forno Double Cheeseburger	21,90 €
2 × 180 g Beef Patty · Double Cheddar · karamellierte Zwiebeln · Pickles · Wolf's Sauce · im Forno mit Käse vollendet · Fries	

BURGER TUNING

Extra 180-g-Beef Patty +5,50 € · Crispy Chicken +5,00 € · Bacon +2,50 € · Cheddar +1,50 € · Jalapeños +1,00 €

SCHNITZEL · GRILL & SEA

BUILD YOUR OWN SCHNITZEL

1 · Putenschnitzel	13,00 €	3 · Sauce	+ 3,00 €
Basis		Champignon-Rahm · Pfeffer-Rahm · Gorgonzola · Zwiebel · hausgemachte Bolognese · dunkle Sauce	
2 · Premium Sides	+ 5,50 €	Wolf's Special Schnitzel	21,90 €
Pommes · Süßkartoffel-Pommes · Steakhouse Fries · Wedges · Bratkartoffeln · Grillgemüse · Reis		Putenschnitzel · hausgemachte Bolognese · Mozzarella überbacken · Fries · kleiner Salat	

FROM THE GRILL & SEA

Gegrillter Lachs	23,50 €	Gegrillte Dorade	23,90 €
Lachsfilet vom Grill · Zitrone · Kräuter		Filet der Dorade · Knoblauch · Kräuter · Zitrone	
Gegrillte Garnelen	23,90 €	LISBON · Grilled Polpo (wenn verfügbar)	25,90 €
Garnelen · Knoblauch · Kräuter · Zitrone		Gegrillter Oktopus · Grillgemüse · Rosmarinkartoffeln · Zitronen-Kräuteröl	

DESSERTS & COFFEE

DESSERTS

Chocolate Lava Soufflé	7,50 €
Warmes Schokoladensoufflé · Vanilleeis	
Pistachio Lava Soufflé	7,90 €
Warmes Pistazien-Soufflé · Vanilleeis	
House Tiramisu	7,50 €
Mascarpone · Kaffee · Kakao	
Chocolate Truffle Ice Cream	7,50 €
Schokoladen-Eistrüffel · Kakao	
Warm Chocolate Brownie	6,90 €
Warmer Double-Chocolate-Brownie · Vanilleeis	
Homemade Fruit Salad	7,50 €
Frischer Obstsalat · hausgemacht	
Homemade Fruit Salad & Panna Cotta	9,50 €
Frischer hausgemachter Obstsalat · cremige Panna Cotta · Fruchtsauce	
PARIS · Wolf's Dessert for Two	14,90 €
Chocolate Lava · Brownie · Vanilleeis · Beeren · Schokoladensauce	

COFFEE & TEA

Espresso	2,90 €
Espresso Doppio	4,50 €
Espresso Macchiato	3,40 €
Tasse Kaffee	3,20 €
Cappuccino	3,90 €
Latte Macchiato	4,50 €
Glas Tee · diverse Sorten	3,90 €

A WORLD AT YOUR TABLE

Unsere Tische tragen Namen internationaler Städte: Shanghai · Hongkong · Singapur · Dubai · Miami · New York · Delhi · Lahore · Frankfurt · Tokio · London · Paris · Rom · Marrakesh · Zürich. Einige davon findest du bereits auf unserer Speisekarte wieder – andere bekommen ihre Geschichte noch.

ALLERGENE & HINWEISE

Weitere Informationen zu Allergenen erhältst du in unserer Allergene-Karte. Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service.

DRINKS



Aperol Spritz Aperol Prosecco Soda	7.50 €
Campari Spritz Campari Prosecco Soda	7.50 €
Sarti Spritz Die Ur-Erfindung aus Sizilien	7.50 €
Limoncello Spritz Limoncello Zitrone Prosecco Soda	7.50 €

Hugo Prosecco Holunderblütensirup Soda Limette Minze	7.50 €
Campari Orange Campari Orange Soda	7.50 €
Lillet Wildberry Lillet Russian Wildberry Soda	7.50 €

W I N E

Prickelnd

Schloss VAUX Träublein Alkoholfrei BIO Bianco, auch für Schwangere geeignet	0,1 l	6.00 €
Van Nahmen Frucht-Secco Apfel-Quitte Alkoholfrei BIO Frucht-Cuvée	0,1 l	5.00 €
Ca`Bolani Prosecco Bianco, hell und lebendig, trocken	0,1 l	6.00 €

Weiß

Trenz Riesling Zero Alkoholfrei Trocken, ausgewogen, angenehm leicht	0,2 l	7.00 €
Simon Bürkle Riesling Halbtrocken, mit lebendiger, sanfter Säure	0,2 l	7.00 €
Bennati Chardonnay Bianco, intensiv und delikat	0,2 l	7.00 €
Bennati Pinot Grigio Bianco, frische Säure, kompakte Textur	0,2 l	6.00 €
Selva Capuzza Lugana Bianco, klassische Mineralität, elegant	0,2 l	8.00 €

Rosé

Simon Bürkle Rotling Rosé, anspruchsvoll, feinfruchtig	0,2 l	7.00 €
--	-------	--------

Rot

Simon Bürkle Spätburgunder Rot, elegant und harmonisch	0,2 l	7.00 €
SUD San Marzano Primitivo Rosso, fruchtig, würzig, ein Klassiker	0,2 l	8.00 €
Weinschorle	0,2 l	5.50 €

FLASCHENWEINE AUF SEPARATER KARTE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser / Tafelwasser 0,25 l 3.00 €
Stilles oder Sprudelwasser 0,75 l 6.50 €

Eistee 0,33 l 4.00 €
Pfirsich, Blaubeere, Granatapfel,
Wassermelone oder Zitrone

Aperitivo, San Bitter & Crodino 0,1 l 4.50 €
San Bitter oder Crodino

Softdrinks 0,2 l 3.00 €
Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta oder
MezzoMix 0,4 l 4.50 €

Tonic / Bitter / Ginger 0,2 l 3.00 €
Tonic Water, Bitter Lemon oder
Ginger Ale 0,4 l 4.50 €

Säfte & Nektare 0,2 l 3.00 €
Apfel, Maracuja,
Johannisbeere oder Orange 0,4 l 4.50 €

Säfte & Nektare als Schorle 0,2 l 2.70 €
Äpfeln, Maracuja, Johannisbeere,
Granatapfel oder Orange 0,4 l 4.20 €

Jetzt neu:
Balis Basilikum Ingwer 0,33 l 4.00 €
Als Aperitiv, herb, würzig und frisch

B I E R

**Pils / Hefeweizen /
Helles vom Fass** 0,3 l 4.00 €
0,5 l 5.00 €

Kristallweizen 0,5 l 5.00 €
Flasche

Radler / Diesel 0,5 l 4.00 €

Köstritzers Schwarzbier 0,5 l 5.00 €
Flasche

**Krombacher Pils
Alkoholfrei** 0,3 l 4.00 €
Flasche

**Krombacher Weizen
Alkoholfrei** 0,3 l 4.00 €
Flasche

HAUSCOCKTAILS

Grün der Schöpfung 6.50 €
Limette, Minze

Dunkelrote Begierde 6.50 €
Waldfrüchte

Exotica Vera 6.50 €
Maracuja, Granatapfel, Basilikum

Golfer 6.50 €
Grapefruit, Bitter Lemon

APFELWEIN

Apfelwein

Pur / Süß gespritzt / Sauer gespritzt

0,5 l 5.00 €

DIGESTIF

Digestif

Fernet Branca, Ramazzotti, Averna,
Sambuca, Limoncello, Baileys,
Amaro del Capo, Grappa della Casa

2 cl 4.00 €

KAFFEE & TEE

Espresso

2.50 €

Cappuccino

Espresso, Milch

3.50 €

Espresso Doppio

4.00 €

Latte Macchiato

Espresso, Milch

4.50 €

Espresso Macchiato

Espresso, Milch

3.00 €

Glas Tee

3.50 €

Tasse Kaffee (& Decaf)

3.00 €

WOLF'S KITCHEN

essen was schmeckt

WINE & SPARKLING



Prickelnd

alkoholfrei

SCHLOSS VAUX

Schloss VAUX ist eine traditionsreiche Sektmanufaktur mit Sitz in Eltville im Rheingau. Neben ihren klassischen Sekten entwickelt die Manufaktur auch hochwertige Alternativen für den alkoholfreien Genuss. Träublein wird aus biologischen Zutaten hergestellt und verbindet Bio-Traubensaft und Bio-Johannisbeersaft mit einer feinen Perlage. Damit entsteht kein entalkoholisierter Wein, sondern ein eigenständiges, vollständig alkoholfreies Getränk.

Schloss VAUX Träublein

Leichter Rosé-Touch. Fruchtige Aromen von Cassis und Traube treffen auf eine dezente Malznote. Frisch, fein prickelnd und angenehm fruchtig mit zurückhaltender Süße.

GLAS 6,00 € 0,10 l FLASCHE 34,50 € 0,75 l



VAN NAHMEN

Die Privatkellerei van Nahmen vom Niederrhein wird bereits in der vierten Generation als Familienbetrieb geführt und genießt den Ruf einer absoluten Manufaktur für Premium-Säfte. Das Unternehmen hat sich dem Erhalt alter, vom Aussterben bedrohter Obstsorten verschrieben und arbeitet eng mit lokalen Obstbauern zusammen. Alle Früchte stammen aus zertifiziert biologischem Anbau und werden mit handwerklicher Perfektion sortenrein gepresst. Die exklusiven Frucht-Seccos bieten eine vielschichtige, gehobene und alkoholfreie Aperitif-Alternative für die Spitzengastronomie.

Van Nahmen Frucht-Secco Apfel-Quitte

Kombiniert man den Saft von Apfel und Quitte, so erhält man ein Cuvée mit einem betörend fruchtigen Aroma, das an einen gereiften Riesling erinnert. Van Nahmen Fruchtsecco ist ein trocken-fruchtiger Apéritif mit 0% Alkohol und 100% prickelndem Fruchterlebnis in BIO-Qualität. Trinktemperatur 10°C.

GLAS 5,00 € 0,10 l FLASCHE 24,50 € 0,75 l



mit Alkohol

CA' BOLANI

Ca' Bolani liegt in Aquileia im Friaul, einer traditionsreichen Weinregion im Nordosten Italiens. Das außergewöhnlich große, zusammenhängende Weingut profitiert von der Nähe zur Adria: Meeresbrisen, viel Sonne und gut drainierte Böden schaffen ideale Bedingungen für frische, aromatische Weiß- und Schaumweine. Ca' Bolani verbindet die Weinbautradition des Friaul mit moderner Kellertechnik und konzentriert sich auf einen klaren, zugänglichen und typisch norditalienischen Stil.

Ca Bolani Prosecco

Hell und lebendig mit feiner, anhaltender Perlage. Geruch nach grünem Apfel, Birne, Zitrusfrüchte und hellen Blüten. Frisch und unkompliziert mit saftiger Frucht, lebendiger Säure und einem trockenen, angenehm klaren Finale.

FLASCHE 37,50 € 0,75 l



WEINGUT SIMON-BÜRKLE

Das Weingut Simon-Bürkle wurde 1991 von den Studienfreunden Kurt Simon und Wilfried Bürkle gegründet, die sich während ihrer Ausbildung an der Lehr- und Versuchsanstalt in Weinsberg kennengelernt hatten. Nach dem frühen Tod beider Gründer führen heute Dagmar Simon gemeinsam mit Winzer Johannes Bürkle und Kellermeister Jan Faber den Betrieb an der Hessischen Bergstraße weiter. Die rund 11 Hektar großen Lagen rund um Zwingenberg und Alsbach liegen auf besonderen Granit- und Schieferböden, die der Region ihren Beinamen "Deutsche Riviera" verleihen. Das Sortiment reicht von mineralischem Riesling über Burgundersorten bis zu Rotling und Sekt, stets mit dem Anspruch auf Handwerk und Beständigkeit.

Deutscher Sekt Riesling Sekt brut

Helles Strohgelb mit feinperligen Mousseux. Aromen von grünem Apfel und Zitrus. Am Gaumen frisch und knackig mit trockenem, spritzigem Abschluss.

FLASCHE **37,50 €** 0,75 l



LAURENT-PERRIER

Laurent-Perrier wurde 1812 gegründet und zählt zu den renommierten Champagnerhäusern Frankreichs. Charakteristisch für den Stil des Hauses ist der besonders hohe Chardonnay-Anteil, der den Champagnern Frische, Finesse und Eleganz verleiht.

Laurent-Perrier Champagne La Cuvée Brut

Eleganter, frischer Champagner mit feiner, anhaltender Perlage. In der Nase zeigen sich frische Zitrusfrüchte und weiße Blüten. Am Gaumen folgen Weinbergspfirsich und helle Früchte. Frisch, fein und ausgewogen mit einem langen, fruchtigen Abgang. La Cuvée wird überwiegend aus Chardonnay sowie Pinot Noir und Meunier aus mehr als 100 Crus erzeugt. 15–30 % Reserveweine sorgen für zusätzliche Komplexität. Der Champagner reift rund vier Jahre in den Kellern von Laurent-Perrier und verbindet ausgeprägte Frische mit Eleganz und Finesse.

GLAS l FLASCHE **89,50 €** 0,75 l



WEISS Weiß

aus Deutschland

WEINGUT TRENZ

Das Weingut Trenz in Johannisberg blickt auf Weinbau seit 1670 zurück und gehört damit zu den traditionsreichen Familienweingütern des Rheingaus. Die Weinberge rund um Johannisberg sind von Quarzit, Löss und Lösslehm geprägt und bieten besonders dem Riesling hervorragende Bedingungen. Das Weingut verbindet traditionelle Handarbeit und selektive Lese mit moderner Kellertechnik und einer langsamen, kontrollierten Vergärung. Das Ergebnis sind frische, fruchtbetonte und mineralische Rheingauer Weine mit klarer Handschrift.

Trenz Riesling Zero

Frisch und fruchtig mit Aromen von grünem Apfel, Zitrus und hellem Steinobst. Eine feine Säure und dezente Mineralität sorgen für einen ausgewogenen, angenehm leichten und eleganten Abgang.

FLASCHE **27,50 €** 0,75 l



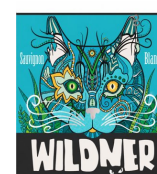
WEINGUT WILDNER

Das Weingut Wildner ist ein angesehener Familienbetrieb aus Rheinhessen, der für handwerkliche Präzision und naturnahen Weinbau steht. Die Winzerfamilie bewirtschaftet kalk- und lössgeprägte Lagen, die den Trauben eine feine Mineralität verleihen. Im Keller wird konsequent auf Sortentypizität und die Bewahrung lebendiger Fruchtaromen gesetzt. Die Weißweine des Hauses überzeugen regelmäßig durch ihre klare Struktur, Frische und ein fabelhaftes Preis-Leistungs-Verhältnis.

Wildner Sauvignon Blanc Trocken

Intensive Noten reifer gelber Früchte, Stachelbeeren und Gewürze wie Piment.

FLASCHE **27,50 €** 0,75 l



WEINGUT SIMON-BÜRKLE

Das Weingut Simon-Bürkle wurde 1991 von den Studienfreunden Kurt Simon und Wilfried Bürkle gegründet, die sich während ihrer Ausbildung an der Lehr- und Versuchsanstalt in Weinsberg kennengelernt hatten. Nach dem frühen Tod beider Gründer führen heute Dagmar Simon gemeinsam mit Winzer Johannes Bürkle und Kellermeister Jan Faber den Betrieb an der Hessischen Bergstraße weiter. Die rund 11 Hektar großen Lagen rund um Zwingenberg und Alsbach liegen auf besonderen Granit- und Schieferböden, die der Region ihren Beinamen "Deutsche Riviera" verleihen. Das Sortiment reicht von mineralischem Riesling über Burgundersorten bis zu Rotling und Sekt, stets mit dem Anspruch auf Handwerk und Beständigkeit.

2025er Hessische Bergstrasse Grauburgunder Qualitätswein trocken

Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. In der Nase Aromen von reifer Birne und Nussigem. Am Gaumen füllig und cremig mit dezenter Säure. Ein runder, harmonischer Abgang.

FLASCHE **27,50 €** 0,75 l



2023er Hessische Bergstrasse Riesling Qualitätswein halbtrocken

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. Fruchtige Aromen von Apfel und Pfirsich, dazu die typische Rieslingwürze. Am Gaumen saftig mit angenehmer Restsüße und lebendiger Säure.

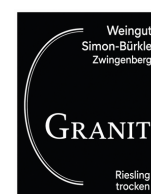
GLAS 7,00 € 0,20 l FLASCHE 36,50 € 1.0 l



2023er Hessische Bergstrasse GRANIT Riesling Qualitätswein trocken

Klares Strohgelb mit feinen Reflexen. In der Nase mineralische Noten vom Granitboden, Zitrus und grüner Apfel. Am Gaumen straff und kernig mit langem, würzigem Abgang.

FLASCHE 27,50 € 0,75 l



WEINGUT HANS BAUSCH

Das Weingut Hans Bausch in Eltville-Hattenheim steht seit 1978 für bodenständigen, qualitätsorientierten Weinbau. Der Familienbetrieb bewirtschaftet renommierte Rheingauer Weinlagen und hat seinen Schwerpunkt auf charaktervolle Rieslinge gelegt. Traditionelle Handarbeit verbindet sich dabei mit moderner Kellertechnik und einer naturnahen Bewirtschaftung der Weinberge. Neben Riesling entstehen auch hochwertige Spätburgunder, teilweise im Barrique ausgebaut. Heute wird das Weingut von Hans Bausch gemeinsam mit seinen Kindern Maximilian und Katharina geführt.

2024 Hattenheimer Nussbrunnen Riesling "RHEINGAU GROBES GEWÄCHS"

Helles Gold mit Aromen von gereifter Zitrusfrucht und grünem Apfel, dazu feine Feuersteinnoten und kühle Mineralität. Am Gaumen elegant cremig, klar und präzise mit frischer, ausgewogener Struktur und mineralischem Nachhall.

FLASCHE 79,50 € 0,75 l



international

CASA VINICOLA BENNATI

Die Casa Vinicola Bennati ist ein traditionsreiches italienisches Familienweingut, das 1920 in der Region Venetien gegründet wurde. Das Weingut wird bereits in der vierten Generation geführt und verbindet historische Weinbautraditionen mit moderner önologischer Forschung. Besonders bekannt ist Bennati für die Optimierung klassischer Herstellungsverfahren durch eine exklusive Kooperation mit der Universität Udine. Die Ergebnisse sind präzise, ausdrucksstarke Weine aus der Region Verona

Bennati Chardonnay I.G.T. "La Quercia"

Helle, strohgelbe Farbe mit leicht grünlichen Reflexen. Intensives, delikates Bouquet und frischer, harmonischer Geschmack mit dem typischen Bittermandel-Nachhall.

GLAS 7,00 € 0,20 l



Bennati Pinot Grigio delle Venezie I.G.T. "La Quercia"

Glanzhelle, strohgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Zartes Bouquet, verhalten nach Apfelfrucht und frischen Nüssen duftend. Am Gaumen rassig-lebendiger Stil, sehr animierend, kompakte Textur, frische Säurestruktur, zarte Zitrusanklänge, grüner Apfel im Abgang.

GLAS **6,00 €** 0,20 l



PODERE SELVA CAPUZZA

Die Azienda Agricola Selva Capuzza ist ein historisches, familiengeführtes Weingut südlich des Gardasees, dessen Weinbautradition bis ins Jahr 1917 zurückreicht. Das Gut hat sich vollständig auf den Anbau autochthoner Rebsorten spezialisiert, allen voran die traditionelle Turbiana-Traube für hochwertige Lugana-Weine. Als zertifizierter Pionier des Nachhaltigkeitsprogramms VIVA setzt der Betrieb auf eine besonders umweltschonende Bewirtschaftung der eiszeitlichen Moränenböden. Durch den behutsamen Ausbau ohne Holzeinsatz entstehen saftige, mineralische Weine, die das einzigartige Mikroklima der Region perfekt widerspiegeln.

Selva Capuzza San Vigilio Lugana D.O.P.

Klassik pur im Glas. Ein fruchtlastiger Lugana, mit leichter Säure und Mineralität für absolutem Trinkspaß.

GLAS **8,00 €** 0,20 l FLASCHE **29,50 €** 0,75 l



CÀ DEI FRATI

Ca' dei Frati ist ein Familienweingut in Sirmione am Gardasee und gilt als einer der Referenzbetriebe der Appellation Lugana. Seit Generationen im Besitz der Familie Dal Cero, hat der Betrieb wesentlich zum internationalen Ansehen des Lugana beigetragen. Die Weinberge liegen auf den charakteristischen Lehm- und Kalkböden südlich des Gardasees. Qualität und Terroir-Ausdruck stehen im Zentrum der Betriebsphilosophie.

Ca dei Frati "I Frati" Lugana DOC

Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase Noten von weißem Pfirsich, Zitrusfrucht und einem Hauch Mandel. Am Gaumen saftig und mineralisch mit lebendiger Säure. Ein harmonischer, langer Abgang rundet diesen Lugana-Klassiker ab.

FLASCHE **37,50 €** 0,75 l



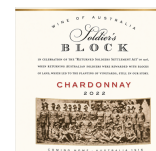
BOUTINOT

Die Boutinot Group ist ein innovatives Weinunternehmen, das 1980 von Paul Boutinot gegründet wurde und heute global eigene Weinprojekte betreibt. Für die australische Linie kooperiert ein eigenes Team reisender Önologen mit lokalen Winzern in der Spitzenregion Victoria. Das erklärte Ziel des Hauses ist es, handwerklich saubere und sortentypische Weine mit einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis zu kreieren. Mit Weinen wie „Soldier's Block“ verbindet Boutinot zudem gekonnt modernes Winzerhandwerk mit der historischen Geschichte Australiens.

Boutinot Soldier's Block Chardonnay

Fruchtig und frisch mit knackiger Säure, großartiger Struktur und Balance. Aromen von Steinfrucht dominieren.

FLASCHE **27,50 €** 0,75 l



ROSE Rosé

aus der Region

WEINGUT SIMON-BÜRKLE

Das Weingut Simon-Bürkle wurde 1991 von den Studienfreunden Kurt Simon und Wilfried Bürkle gegründet, die sich während ihrer Ausbildung an der Lehr- und Versuchsanstalt in Weinsberg kennengelernt hatten. Nach dem frühen Tod beider Gründer führen heute Dagmar Simon gemeinsam mit Winzer Johannes Bürkle und Kellermeister Jan Faber den Betrieb an der Hessischen Bergstraße weiter. Die rund 11 Hektar großen Lagen rund um Zwingenberg und Alsbach liegen auf besonderen Granit- und Schieferböden, die der Region ihren Beinamen "Deutsche Riviera" verleihen. Das Sortiment reicht von mineralischem Riesling über Burgundersorten bis zu Rotling und Sekt, stets mit dem Anspruch auf Handwerk und Beständigkeit.

2023er Hessische Bergstrasse Rotling Qualitätswein

Zartes Kirschrosa im Glas. Frische Aromen von roten Beeren und einem Hauch Blüte. Am Gaumen leicht und unkompliziert mit spritziger Säure. Ein typischer, geselliger Bergsträßer Sommerwein.

GLAS 7,00 € 0,20 l FLASCHE 27,50 € 0,75 l



ROT

mit Leidenschaft

WEINGUT SIMON-BÜRKLE

Das Weingut Simon-Bürkle wurde 1991 von den Studienfreunden Kurt Simon und Wilfried Bürkle gegründet, die sich während ihrer Ausbildung an der Lehr- und Versuchsanstalt in Weinsberg kennengelernt hatten. Nach dem frühen Tod beider Gründer führen heute Dagmar Simon gemeinsam mit Winzer Johannes Bürkle und Kellermeister Jan Faber den Betrieb an der Hessischen Bergstraße weiter. Die rund 11 Hektar großen Lagen rund um Zwingenberg und Alsbach liegen auf besonderen Granit- und Schieferböden, die der Region ihren Beinamen "Deutsche Riviera" verleihen. Das Sortiment reicht von mineralischem Riesling über Burgundersorten bis zu Rotling und Sekt, stets mit dem Anspruch auf Handwerk und Beständigkeit.

Spätburgunder

Ein eleganter, trockener Spätburgunder mit Aromen von Kirsche, roten Beeren und feinen Gewürzen. Am Gaumen saftig und harmonisch mit dezenter Würze, weichen Tanninen und einer angenehmen Frische. Ein eher eleganter als schwerer Rotwein

GLAS 7,00 € 0,20 l FLASCHE 27,50 € 0,75 l



BORSARI

Die Marke Borsari gehört zur traditionsreichen Kellereigruppe Casa Vinicola Sartori, die seit 1898 fest in der Weinregion Verona verankert ist. Das Familienunternehmen verbindet tiefes historisches Erbe mit modernsten Produktionstechnologien im Weinkeller. Für die Erzeugung des Amarone setzt das Haus auf das aufwendige, traditionelle Appassimento-Verfahren, bei dem die handgelesenen Trauben monatelang auf Strohmatten angetrocknet werden. Das Ergebnis unter dem Namen Borsari sind kraftvolle, dichte und samtige Rotweine mit hoher handwerklicher Präzision.

Borsari Amarone della Valpolicella D.O.C.

Intensives Bouquet von schwarzen Beeren, Kirschen, süßen Gewürzen, reifem Obst und Trockenfrüchten. Weicher Geschmack mit samtigen Tanninen.

FLASCHE 66,50 € 0,75 l



CANTINE SAN MARZANO

Die Cantine San Marzano wurde 1962 von 19 leidenschaftlichen Winzerfamilien im Herzen Apuliens gegründet, um das Potenzial der regionalen Weinberge zu bündeln. Heute gilt die Genossenschaft als weltweiter Vorreiter, der die traditionelle Rebsorte Primitivo wieder fest auf der internationalen Weinkarte etabliert hat. Das Herzstück des Betriebs sind die uralten, tief verwurzelten Buschreben, die auf roten, eisenoxidreichen Böden unter mediterraner Sonne wachsen.

SUD San Marzano Primitivo di Manduria

Aromen von Brombeeren, Pflaumen, Zimt und Süßholz. Schöner fruchtig würziger Abgang.

GLAS 8,00 € 0,20 l FLASCHE 28,50 € 0,75 l



San Marzano Sessantanni Primitivo di Manduria

Mit dem Kultwein „Sessantanni“ setzt das Gut Cantine San Marzano Maßstäbe für extrem konzentrierte, dichte und charakterstarke Rotweine mit unverkennbaren Kakao- und Fruchtnote. Ein Spitzen-Wein der hervorragend schmeckt. Aromen von Kirschen, Brombeeren, etwas Tabak und Rauch, am Gaumen balsamisch mit zarter Restsüße.



FLASCHE **66,50 €** 0,75 l

CASA VINICOLA BOTTER

Die Casa Vinicola Botter wurde 1928 von Carlo Botter gegründet und hat sich von einem kleinen Fassweinhandel zu einem der größten Exporteure italienischer Weine entwickelt. Obwohl das Familienunternehmen in Venetien verwurzelt ist, kooperiert es seit Jahrzehnten mit Spitzenwinzern in ganz Italien, insbesondere im geschichtsträchtigen Apulien. Mit modernen Kelleranlagen und einem tiefen Gespür für Konsumentenwünsche gelingt es dem Haus, die Identität regionaler Traubensorten perfekt herauszuarbeiten. Die gefragte Weinlinie „Lupo Meraviglia“ fängt die mediterrane Wärme Süditaliens mit besonders weichen, samtigen und fülligen Rotweinen ein.

Botter Lupo Meraviglia Tre di Tre Puglia I.G.T.

Samtig und vollmundig mit reifen Aromen von dunklen Kirschen, Pflaumen und Brombeeren. Dazu kommen feine Noten von Vanille, Kakao und mediterranen Gewürzen. Weiche Tannine und ein warmer, fruchtbetonter Abgang machen ihn besonders zugänglich.



FLASCHE **37,50 €** 0,75 l

FAMIGLIA LOSI

Das historische Weingut Famiglia Losi liegt eingebettet in den malerischen Hügeln des Chianti-Classico-Gebiets in der Toskana. Auf rund 22 Hektar Rebfläche kultiviert die Familie vorwiegend die traditionelle Sangiovese-Traube auf steinigem Lehm- und Kalkböden. Das Gut hat sich dem klassischen, authentischen Stil der Region verschrieben und lehnt kurzlebige Trends konsequent ab. Die sortentypischen Weine zeichnen sich durch eine beachtliche Tiefe sowie eine extrem lange, traditionelle Reifezeit in großen Holzfässern aus.

Losi Querciavalle Chianti Classico Riserva D.O.C.G.

Aromen von Kirschen, Brombeeren, etwas Tabak und Rauch, am Gaumen balsamisch mit zarter Restsüße.



FLASCHE **49,50 €** 0,75 l

DOMAINE GRAND VENEUR

Das Weingut Domaine Grand Veneur, geführt von der Familie Jaume, betreibt seit dem Jahr 1826 leidenschaftlichen Weinbau im südlichen Rhône-Tal. Das Gut genießt einen herausragenden Ruf für seine Lagen in Châteauneuf-du-Pape und den direkt angrenzenden Spitzen-Parzellen von „Les Champavins“. Die Weinberge werden nach strengen biologischen Richtlinien bewirtschaftet, um die Naturbelassenheit des Terroirs zu garantieren. Durch den gekonnten Ausbau traditioneller Rebsorten wie Grenache und Syrah entstehen tiefgründige, kraftvolle Weine mit opulenter Frucht.

Grand Veneur Les Champavins Côtes du Rhône A.P. Bio

Reife rote Frucht in der Nase und eine elegante, weiche Struktur. Im Abgang etwas Gewürz und Trüffel.



FLASCHE **37,50 €** 0,75 l

BODEGAS MURIEL

Die Bodegas Muriel wurde 1926 von José Murúa gegründet und ist ein stolzes Aushängeschild für traditionellen Weinbau in der berühmten spanischen Region Rioja Alavesa. Der Name verbindet den Familiennamen Murúa geschickt mit dem Heimatdorf Elciego, dem historischen Zentrum des Betriebs. Das Weingut nutzt das schützende Mikroklima der Sierra de Cantabria und die kalkhaltigen Tonböden für den optimalen Anbau von Tempranillo. Berühmt ist das Haus vor allem für seine meisterhafte, jahrelange Fassreife, die den Gran Reservas ihre legendäre Eleganz, Würze und Langlebigkeit verleiht.

Muriel Gran Reserva Rioja D.O.C.

Aromen von geröstetem Zedernholz, Tabak, Kaffee und Mokka mit einem Hauch Vanille, auf der Zunge weich und gereift mit vollem Körper und langem Nachhall.

FLASCHE **56,50 €** 0,75 l



WEINGUT SPIER

Das südafrikanische Weingut Spier, gelegen im geschichtsträchtigen Stellenbosch, blickt auf eine Weinbautradition zurück, die bis in das Jahr 1692 reicht. Das Gut zählt zu den innovativsten Betrieben des Landes und engagiert sich stark im Bereich der sozialen Nachhaltigkeit und des ökologischen Landbaus. Die Linie „Creative Block“ ist von einem Kunstprojekt inspiriert und steht für die meisterhafte Kunst des Blendings (Vermählung von Rebsorten). Önologen komponieren hierbei ausdrucksstarke Cuvées, die die enorme Vielfalt und Qualität der südafrikanischen Küstenregionen widerspiegeln.

Spier Creative Block No. 3

Aromen von roten und schwarzen Waldbeeren in der Nase, dazu ein gewisser Kick durch Würz- und Kräuternoten. Harmonische Verbindung von Frucht, Tannin und neuem Holz.

FLASCHE **49,50 €** 0,75 l

