



## AKTUELLE EMPFEHLUNGEN

### STARKER BURGER

#### **„König Ludwig II“**

Vollkornbun, Salat  
Gebratener URSPRUNG Leberkäse,  
Gebackene Zwiebeln, Spiegelei,  
Grobkörniger Senf, BBQ-Soße

10,00

### FLEISCHLOS FROH

#### **Tagliatelle mit Herbsttrüffel**

Frische Tagliatelle, Pamesanfond,  
geriebener Parmesan  
und Herbsttrüffel

16,00

### FLEISCH-SPEZIAL

#### CUT:

#### **F1 Wagyu Skirt-Steak**

Sous-Vide gegartes Wagyu Skirt-Steak.  
Stark marmoriertes Wagyu-Fleisch aus Australien.  
Ein unbekannter Cut, perfekt für Steakliebhaber.  
In Deutschland auch bekannt als  
Saum- oder Kachelfleisch.

9,00 € je 100 Gramm

### CHILLIGER GIN

#### **LB Sommelier G&T**

Ferdinand Saar Dry Gin,  
Juicy as Hell Auslese,  
Doctor Polidori Dry Tonic,  
Limette, Jasmirsirup

10,00

### FISCH-SPEZIAL

#### **Loch Duart Lachs**

Glaciertes Gurkengemüse,  
Kräuter-Kartoffel-Creme, Beurre Blanc

26,00

### BIER

#### **Wilkenburger Royale**

Die Kultbiermarke aus Hannover ist zurück

Ein besonderes Bier mit Champagner-Hefe  
vergoren. Einzigartiger Geschmack, feinperlig  
im Antrunk mit leichten Weißweinnoten

3,50

Der Loch Duart Lachs, wächst komplett nachhaltig  
im Nordwesten Schottlands auf. Er besticht durch  
seine hervorragende Qualität und Aufzucht.

## • ..... APPETITANREGER ..... •

RIESLING SEKT	4,50	FRÜHLINGSGEFÜHLE	7,00
Weingut Stefan Meyer, Pfalz, 0,1 l		<b>Flirt unter Linden</b>	
<b>Zitrushein am Felsgestein</b>		Riesling Sekt, Litschis, Zitronengras,	
Mineralisch, animierend, Zitrusfrüchte,		Granatapfel, Soda	
Aprikose, ausgewogene Säure			
CREMANT ROSÉ	5,50	APERITIVO ITALIANO	7,00
Weingut Stefan Meyer, Pfalz, 0,1 l		<b>Abendlichter in Mailand</b>	
<b>Frühreifer Obstgarten</b>		Aperitivo Rosato, Lillet, Crème de Cassis,	
Lebhaft, frisch, Pfirsich, weißes Kernobst,		Beeren, Minze, Tonic	
dezente Süßkirsche			

## • ..... VORSPEISEN ..... •

LB CAESAR SALAD	9,50	KÜRBIS-INGWER-CAPPUCCINO	7,00
Romanasalat, Parmesandressing,		Pikante Kürbis-Ingwer-Suppe,	
Parmesan-Chips, Bacon-Staub, Kapern,		Muskatschaum, Kürbiskernöl, Kürbiskerne,	
glacierte Kirschtomaten, Sardelle		Gebratene Garnele	
<b>Mit gebratenen Kikok-Hähnchen</b>	+ 5,00	BEEF TATAR	11,50
VITELLO TONNATO	11,00	Tatar vom Rinderfilet,	
Rosa gegartes Kalbfleisch		Sous Vide gegartes Eigelb, Rauke,	
dünn aufgeschnitten,		geröstetes Brot, Kapern	
Thunfisch-Creme, Röstbrot, Kapern,		CARPACCIO	10,50
Rucola		Rinderfilet hauchdünn aufgeschnitten,	
		gegrilltes Focaccia, Pinienkerne,	

..... • .....  
 Wir vertrauen dem handgebackenen Brot von Bäcker Gaus.  
 Gaus zählt zu den „besten Bäckereien Deutschlands“.  
 (Der Feinschmecker, Fachzeitschrift, Dezember 2016)  
 ..... • .....

## • ..... STEAKS VOM GRILL ..... •

### BUTJERSTÜCK

200 Gramm

15,00

*Das Butjerstück ist unsere fleischgewordene Philosophie: Wir verwenden möglichst nicht nur die bekannten Schnitte wie Filet, T-Bone oder Porterhouse, sondern bedienen uns auch unbekannter, „vergessener Cuts“. Einer davon ist unser Butjerstück. In Vergessenheit geraten, teilweise verpönt, doch dank echter Handwerkskunst ein Hochgenuss zum absolut fairen Preis: Grill-Garten pur.*

### FLANKEN STEAK

200 Gramm

22,50

*Das Flank-Steak stammt aus dem hinteren, unteren Bauchteil des Rindes. Der oval-förmige Flank-Cut kommt aus den USA. Der Bauchmuskel ist flach und sehr fein von Fett marmoriert und hat eine sehr lange Faser, was es besonders zart macht. Bei Feinschmeckern und BBQ-Fans ist das auch Bavette genannte Flank-Steak sehr beliebt, da es trotz des geringen Fettanteils äußerst intensiv im Geschmack ist.*

### FILET

200 Gramm

25,50

*Das Filet, auch als Tenderloin bezeichnet, ist das feinste Teilstück des Rindes und stammt aus der inneren Lendenmuskulatur. Der Filetmuskel aus dem Rücken wird kaum beansprucht, dadurch ist das Fleisch besonders zart, mager und feinfaserig. Das Filet macht nur etwa 2 Prozent der Gesamtmuskelmasse des Tieres aus und gilt daher als das edelste Stück des Rindes.*

### ENTRECÔTE

300 Gramm

31,50

*Das Entrecôte wird auch Zwischenrippenstück, in Österreich und Süddeutschland „Hohe Rippe“ oder im Englischen „Rib-Eye-Steak“ genannt. Es stammt aus dem vorderen Rücken des Rindes und gilt als Steak der Kenner. Charakteristisch für das Entrecôte ist das deutlich sichtbare Fetttauge. Das marmorierte Rib-Eye-Steak ist fettdurchwachsener als das Rumpsteak und daher ganz besonders saftig und geschmackvoll.*

### KIKOK

### MAISHÄHNCHEN

12,50

*Kikok Maishähnchen wachsen garantiert frei von Antibiotika und Gentechnik auf, haben natürlich-großzügigen Freiraum während ihrer Aufzucht und werden obendrein mit mindestens 50 Prozent Maisanteil im Futter ernährt. Dazu kommen kürzeste Lieferwege, um Regionalität und Frische zu gewährleisten. Wir haben uns deshalb ganz bewusst für diese Qualitätsstufe entschieden, um auch in Sachen Hähnchenfleisch bewussten Genuss bieten zu können.*

**Zu jedem Steak bekommst du von uns ein Stück geröstetes Focaccia.**



## STARKE STÜCKE

*Unsere STARKEN STÜCKE setzen dem Fleischgenuss die Krone auf. Zwar arbeiten wir bei allen Produkten mit den besten Lieferanten zusammen, die es am Markt gibt – doch was nun folgt, ist sogar bei Dirk Ludwig, Deutschlands Top-Metzger aus der Rhön, und Jack's Creek, einem der besten Fleischlieferanten der Welt, absolute Top-Auswahl. Bei all diesen Stücken gilt: Nur solange der Vorrat reicht.*

*Bitte beachtet:*

*Rinder, die natürlich und frei von künstlichen Futterergänzungen aufwachsen, wachsen zu unterschiedlicher Größe heran. Die einzelnen Stücke können daher, nicht wie in der Industrie, untereinander variieren: was das Aussehen betrifft, was den Fettanteil betrifft, was ihre Struktur betrifft und was das Schnittgewicht betrifft.*

*Jedes unserer Steaks ist ein Einzelstück in handwerklicher Vollendung. Keine Massenware.*

**Handwerk. Ursprung. Lebensraum.**

### T-BONE

*4 Wochen nassgereift  
Black Angus*

8,50 € je 100g

*Durch den T-förmigen Knochen werden die zwei zentralen Rückenmuskeln getrennt: das Filet und das Roastbeef. Die Marmorierung ist gegenüber anderen Steaks oftmals nicht so dominant. Dafür offenbart sich beim Verzehr eine vielschichtige Struktur, da das T-Bone-Steak aus zwei unterschiedlichen Muskelgruppen besteht. Der kleine zarte Filetanteil und der mächtige, etwas festere Roastbeefanteil.*

### PORTERHOUSE

*6 Wochen Dry Aged  
Simmentaler Rind*

9,50 € je 100g

*Das Porterhouse-Steak besteht aus Roastbeef und großem Filetteil (mind. 3cm) mit einem Knochen dazwischen. Kenner schätzen das Porterhousesteak, da sie hier Filet und Roastbeef in einzigartiger Kombination genießen können. Der Knochen gibt dem Porterhouse während der Reifung und beim Grillen einen unvergleichlichen Geschmack.*

### COWBOY STEAK

*4 Wochen nassgereift  
Black Angus*

9,50 € je 100g

*Australisches Black Angus der Rinderfarm Jack's Creek. Das Cowboy Steak ist ein echter Klassiker aus der USA. Es handelt sich um ein großes Stück Entrecôte mit Knochenanteil.*

### TOMAHAWK

*6 Wochen Dry Aged  
Simmentaler Rind*

8,50 € je 100g

*Ein Tomahawk-Steak ist ein Ribeye-Steak am extralangen Knochen. Im Tomahawk-Steak treffen drei Muskelstränge aufeinander. Es besitzt eine zarte Struktur und ist an Saftigkeit kaum zu übertreffen. Der Knochen gibt dem Tomahawk während der Reifung und beim Grillen einen unvergleichlichen Geschmack.*

**Ihr habt weitere Fragen? Unser Team steht euch gerne Rede und Antwort.**

## BURGER VOM GRILL

### CLASSIC 7,90

160 g Rindfleisch, Tomate, Gurke, rote Zwiebeln, Honig-Senf-Mayonnaise, Lindenblatt Sauce

### CHEESE 8,50

160 g Rindfleisch, doppelt Käse, Tomate, Gurke, rote Zwiebeln, Honig-Senf-Mayonnaise, Lindenblatt Sauce

### CHILI-CHEESE 8,90

160 g Rindfleisch, Jalapeño-Käse-Sauce, rote Zwiebeln, Salat, Tomate, Chili Chips, frische Jalapeños, Lindenblatt-Grill-Sauce

### BLUE-CHEESE 8,90

160 g Rindfleisch, Blauschimmelkäse, gegrillte Birne, Preiselbeer-Chutney, Walnuss, Lindenblatt Sour Cream

### MAC ´N CHILI CHEESE 9,50

160gr. Rindfleisch, Mac ´n Chili Cheese, Jalapeños, Lindenblatt-Sauce, Salat, rote Zwiebeln, Sauerrahm

### BBQ BACON 8,90

160 g Rindfleisch, Grillsauce, doppelt Käse, doppelt Bacon, Tomate, Gurke, Salat, rote Zwiebeln

### TRÜFFEL 8,90

160 g Rindfleisch, Champignons in Rahm, Salat, Trüffel-Mayo, Trüffelöl

### BISS INS GRAS 8,90

**Vegan**, Mais-Falafel-Patty, Salat, Granatapfelkerne, Tomaten-Mais-Chutney, Lindenblatt-Sauce, Soja-Kräuter-Joghurt

## GEWISSE EXTRAS

Jalapeños	0,50
Doppelt Käse	1,00
Bacon	1,00
Spiegelei	1,00
Champignons	1,00
Blauschimmelkäse	1,00
320 g statt 160 g gegrilltes Rindfleisch	3,00

## BEILAGEN UND SAUCEN

### Beilagen

Klassische Pommes	3,50
Gebratene Pilze	3,50
Glacierte Möhren	3,50
Marinierter Rotkrautsalat	3,50
Salat mit saisonaler Vinaigrette	3,50
Geröstetes Focaccia von Bäcker Gaus	3,50
Brotkorb von Bäcker Gaus mit 2 Dips	3,50
Süßkartoffelpommes	4,00
Getrüffeltes Kartoffelpüree	4,00
Geröstete Pesto-Kartoffel	4,00
Gebatener Grüner Spargel	4,50
Gegrillte Süßkartoffel	
mit Soja-Kräuter-Joghurt	4,50
Backkartoffel mit Lindenblatt Sour Cream	4,50
Mac'n Chili Cheese	4,50

### Saucen

Lindenblatt Burger Sauce	1,00
BBQ-Sauce	1,00
Honig-Senf-Mayonnaise	1,00
Limetten-Mayonnaise	1,00
Trüffel-Mayonnaise	1,00
Aioli	1,00
Lindenblatt Sour Cream	1,00
Normal Scharfe Sauce	1,00
Unnormal Scharfe Sauce	1,50
Chili-Cheese-Sauce	1,50
Avocadocreme	1,50
Chimichurri	1,50
Soja-Kräuter-Joghurt	1,50
Lindenblatt-Butter	2,00
Tasse Jus	2,00

Sag uns bei deiner Bestellung, welches Bun du gerne hättest. Klassisches Brioche und festes Dinkel-Mehrkorn stehen zur Auswahl.

## DESSERT

<b>KÜRBISTRAUM</b>	8,50
<i>Kürbiskuchen, Frozen-Creme-Brûlée, gebrannte Kürbiskerne, Öl-Staub</i>	
<b>BROKEN FEIGEN-TARTE</b>	9,00
<i>Tarte, Walnusscreme, Karamellisierte Walnuss, viel Feige, Walnusseis</i>	
<b>KÄSEVARIATION</b>	12,00
<i>Handverlesene, wechselnde Käseauswahl aus den besten Käsereien Deutschlands Chutney, Nüsse und Brotkorb <sup>1,2,7,13</sup></i>	

## DESSERT COCKTAILS

<b>ab 17:00 Uhr</b>	
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	8,00
<i>Vodka, Kaluha, Zuckersirup, frischer Espresso</i>	
<b>CREAMY TOFFEE</b>	8,50
<i>Baileys, Osborne, selbstangesehter Marshmallow-Sirup, gegrillter Marshmallow, Espresso</i>	

1 „mit Farbstoff“, 2 „Konserviert“, 3 „mit Antioxidationsmittel“, 4 „mit Geschmacksverstärkern“, 5 „geschwefelt“, 6 „geschwärzt“, 7 „gewachst“, 8 „mit Phosphat“, 9 „mit Süßungsmitteln“, 10 „mit einer Zuckerart und Süßungsmittel“, 11 „enthält eine Phenylalaninquelle“ 12 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“, 12 „koffeinhaltig“, 13 „chininhaltig“

## KRÄUTERLIKÖRE, OBSTBRÄNDE, GRAPPA

### KRÄUTERLIKÖRE

<b>RAMAZOTTI</b>	3,00
<b>AVERNA</b>	3,00
<b>JÄGERMEISTER</b>	3,00
<b>MANIFEST</b>	3,50
<b>FERNET BRANCA</b>	3,00

### GRAPPA

#### *Brennerei Marzadro*

<b>LE DICCIOTTO LUNE</b>	3,50
<b>GIARE CHARDONNAY</b>	4,50
<b>GIARE AMARONE</b>	4,50

### OBSTBRÄNDE

#### *Brennerei Liebl*

<b>HASELNUSSLIKÖR</b>	3,00
<b>HASELNUSSGEIST</b>	4,50
<b>MIRABELLEN</b>	4,50
<b>QUITTEN</b>	5,50
<b>MARILLEN</b>	5,50
<b>VOGELBEER</b>	7,50

#### *Brennerei Ziegler*

<b>ÄPFEL UND BIRNE</b>	4,50
<b>WILLIAMSBIERNE</b>	5,50
<b>ALTE ZWETSCHGE</b>	5,50
<b>WILDKIRSCH NR.1</b>	8,50

## • ..... KALTE GETRÄNKE ..... •

SELTERS	0,25l 2,50 / 0,75l 5,50
<i>Classic oder Naturell</i>	
SOFTDRINKS	0,3l 2,70 / 0,5l 3,90
HAUSGEMACHTE LIMONADE	0,3l 3,50
<i>Zitrone-Basilikum-Agave</i>	
<i>Apfel-Kräuter-Agave</i>	
HAUSGEMACHTER EISTEE	0,3l 3,50
<i>Pfirsich-Zitronenmelisse</i>	
SCHORLEN	0,3l 2,70 / 0,5l 3,70
SÄFTE GRANINI	0,2l 2,50
SCHWEPPE	0,2l 2,50

## ..... HEISSE GETRÄNKE ..... •

ESPRESSO	2,20
ESPRESSO MACCHIATO	2,50
ESPRESSO DOPPELT	3,20
CAFE CREMA	2,50
CAPPUCCINO	2,80
LATTE MACCHIATO	3,00
MILCHKAFFEE	3,00
KAFFEE entkoffeiniert	2,50
CHAI LATTE	2,80
BIO-SCHOKOLADE	2,80
Mit Sahne	3,00
FRISCHER MINZ-TEE mit Honig	3,00
FRISCHER INGWER-TEE mit Honig	3,00
EARL GREY	2,80
ALPENKRÄUTER	2,80
JAPAN SENCHA	2,80

## • ..... BIERE VOM FASS ..... •

ASTRA URTYP	0,3l 2,90 / 0,5l 4,20
<b>Hamburg, Deutschland</b>	
<i>Hamburger Original, herb, nordisch-kühl, 4,9% Alk</i>	
DUCKSTEIN	0,3l 3,30 / 0,5l 4,40
<b>Lübz, Deutschland</b>	
<i>Obergärige rotblonde Spezialität, auf Buchenholz gereift mit leicht karamellartigem Geschmack und feinbitterer Note, 4,9% Alk</i>	
GRIMBERGEN DOUBLE	0,25l 3,30
<b>Belgien</b>	
<i>Blondes Ale, mit perfekter Balance zwischen süßen und bitteren Elementen / 6,7% Alk</i>	
PORETTI ORIGINALE	0,25l 3,30
<b>Italien</b>	
<i>Sonnengelbes, italienisches Lager mit fruchtig-aromatischen Noten durch die Komposition vier erlesener Hopfen, außergewöhnlich harmonisch im Abgang / Alk 5,5%</i>	
BROOKLYN LAGER	0,25l 4,20
<b>USA</b>	
<i>Bernsteinfarbenes American Amber Lager mit einer ausgeprägten Malznote, erfrischender Bitterkeit und einem blumigen Hopfenaroma durch Kalthopfung / 5,2% Alk</i>	

## ..... FLASCHENBIERE ..... •

BUDWEISER	0,33l 3,00
<i>Pilsener - Tschechien</i>	
HOLSTEN	0,33l 3,00
<i>Pilsener, alkoholfrei - Lübeck</i>	
CORONA EXTRA	0,33l 3,50
<i>Maisbier - Mexiko</i>	
BROOKLYN	0,33l 3,50
<i>East Indian Pale Ale - USA</i>	
FRANZISKANER	0,5l 4,20
<i>Weißbier, hell - München</i>	
FRANZISKANER	0,5l 4,20
<i>Weißbier, dunkel - München</i>	
FRANZISKANER	0,5l 4,20
<i>Weißbier, alkoholfrei - München</i>	

● ..... OFFENE WEISSWEINE ..... ●

**FEINHERB**

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

**JEAN BAPTISTE RIESLING KABINETT 2018**

3,70 / 6,70 / 23,50

**Weingut Gunderloch, Rheinhessen**

*Pfirsich, Aprikose und grüner Apfel.*

*Harmonie von Frucht und Säure, maximaler Trinkspaß*

**TROCKEN**

**INSPIRATION BLANC 2018**

3,50 / 6,50 / 23,50

**Weingut Künstler, Rheingau**

*Cuvee - Riesling / Müller-Thurgau*

*Feingliedrig, intensive Frucht Pfirsich, Aprikose. Weiche Säure*

**OSTHOFENER GRAUBURGUNDER 2017**

3,70 / 6,70 / 23,50

**Weingut Steinmühle, Pfalz**

*elegant und saftig, Apfel, Birne, feine Länge*

**WEISSBURGUNDER 2018**

3,70 / 6,70 / 23,50

**Weingut G.R. Dr. von Bassermann Jordan, Pfalz**

*frisch und spritzig, klassische Aromen mit feiner Mineralität*

**SAUVIGNON BLANC 2018**

3,70 / 6,70 / 24,50

**Weingut De Grendel, Südafrika**

*tropische Fruchtnoten, Passionsfrucht und Feigenaroma,*

*elegant mit Kräuternoten*



• ..... OFFENE ROSÉWEINE ..... •

**FEINHERB**

0,1L / 0,2L / 0,75 L

PINK ROSÉ 2018

3,50 / 6,30 / 23,50

**Weingut Metzger, Pfalz**

süffig, fruchtig, dezente Süße, reife Erdbeeren, Himbeeren,  
ein Hauch von Holunderblüten

**TROCKEN**

SPÄTBURGUNDER ROSÉ 2018

3,70 / 6,70 / 24,00

**Weingut Künstler, Rheingau**

feine Säure, rote Beere, elegant und aromatisch

• ..... OFFENE ROTWEINE ..... •

SPÄTBURGUNDER 2016

3,50 / 6,50 / 24,50

**Weingut G.R. Dr. von Bassermann Jordan, Pfalz**

schlank und doch würzig, Kirschen und Waldhimbeeren

GAUDENZ 2015

3,50 / 6,70 / 24,50

**Weingut Knipser, Pfalz**

Cuvée – Cabernet Sauvignon / Dornfelder / Merlot  
kräftige Beere, Cassis, Vanille, unkompliziert und doch anspruchsvoll.

MARIANA TINTO 2018

3,50 / 6,70 / 24,50

**Weingut Rocim, Portugal**

Cuvée – Touriga Nacional / Aragonez / Alicante Bouschet / Trincadeira  
Vollmundig, saftig, moderate Säure, reife schwarze Johannisbeere  
und Blaubeere

MONASTRELL 4 MESES 2017

3,50 / 6,70 / 24,00

**Weingut Juan Gil, Jumilla, Spanien**

dunkle Waldbeeren, Holunder, Süßholz, reifes Tannin, viel Würze

SHIRAZ TERRA BAROSSA 2016

3,90 / 7,20 / 27,50

**Weingut Thorn Clarke, Australien**

intensiv und würzig, rote Beeren, Pfeffer und Piment, Schokolade und Vanille

• ..... **FLASCHENWEINE WEISS** ..... •

VV RIESLING 2016	29,50
<b>Weingut Van Volxem, Saar</b> <i>Ein toller Sommerwein, der Spaß macht. Pfirsich, Aprikose, ganz feine Süße und tolle Mineralität</i>	
WEISSBURGUNDER 2015	29,50
<b>Weingut Van Volxem, Saar</b> <i>Cremig, mineralisch und schmelzig. Reife Birnen und gelbes Obst</i>	
AUF DER MAUER RIESLING 2015	34,50
<b>Weingut G.R. Dr. von Bassermann Jordan, Pfalz</b> <i>Voller, vollmundiger Geschmack. Knackig und rund. Durchgängige Mineralität</i>	
FAB 15 "STIRN" RIESLING 2016	37,50
<b>Weingut Peter Lauer, Saar</b> <i>Klar, charaktervoll und lebendig frisch. Zarte Fruchtsüße und kühle Mineralität</i>	
GRAUER BURGUNDER S 2015	39,50
<b>Weingut G.R. Dr. von Bassermann Jordan, Pfalz</b> <i>Viel Kraft und Struktur. Gelbe Frucht, zart rauchig</i>	
ST.STEPHAN CHARDONNAY GRANDE RESERVE 2015	42,50
<b>Weingut Metzger, Pfalz</b> <i>Komplexe und feine Struktur, interessante Mineralität</i>	
LÖWENGANG CHARDONNAY 2014	57,50
<b>Weingut Alois Lageder, Südtirol</b> <i>Komplex und fruchtbetont. Mineralisch cremig bis buttrig</i>	

• ..... **FLASCHENWEINE ROT** ..... •

<b>BLACK PRINT 2016</b>	29,50
<b>Weingut Markus Schneider, Pfalz</b>	
<i>Cuvée St. Laurent / Blaufränkisch / Syrah / Merlot / Cabernet Mito / Cabernet Dorsa / Cabernet Sauvignon</i>	
<i>Konzentriert und druckvoll. Viel dunkle Frucht und vielschichtige Aromatik</i>	
<b>MIMUS IHRINGER WINKLERBERG SPÄTBURGUNDER 2013</b>	42,50
<b>Weingut Dr.Heger, Baden</b>	
<i>Sehr elegant, seidig und saftig. Wunderschöne Frucht</i>	
<b>SABOTEUR 2016</b>	45,00
<b>Weingut Luddite , Südafrika</b>	
<i>Hocharomatisch und kraftvoll. Dunkle Früchte, frische Kräuter, Leder, Schokolade</i>	
<b>PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA 62 ANNIVERSARIO</b>	42,50
<b>Weingut Cantine San Marzano, Apulien</b>	
<i>Saftig, intensiv und voller Körper. Pflaume, dunkle Beerenfrüchte, Schokolade</i>	
<b>CHIANTI CLASSICO 2015</b>	32,50
<b>Weingut Brancaia, Toskana</b>	
<i>Kräftig, würzig und sehr trinkfreudig. Frische Kirschen, rote Johannisbeeren</i>	
<b>MODUS TOSCANA 2013</b>	54,50
<b>Weingut Ruffino, Toskana</b>	
<i>Cuvée Cabernet Sauvignon / Merlot / Sangiovese</i>	
<i>Intensiv, ausgewogen und komplex. Reife Kirschen, Waldbeeren, Holz und Kräuter</i>	
<b>MALPUESTO ORBEN 2014</b>	54,50
<b>Weingut Orben, Rioja</b>	
<i>Voll, elegant, kraftvoll und fleischig. Ein Powerpaket</i>	
<b>"G" ACTE 4 BORDEAUX SUPERIEUR 2012</b>	59,50
<b>Weingut Guinaudeau, Bordeaux</b>	
<i>Cuvée Merlot, Cabernet Franc</i>	
<i>Ausgewogen und fein. Waldbeeren, Tabak und Nelken</i>	