



Manche Dinge müssen reifen, bevor sie entstehen können. Erst dann entfalten sie ihre volle Kraft an Geschmack, Stil, Kreativität und der Vision aus der sie einst geschaffen wurden.

Am Anfang war das Feuer...Doch dann kam der Beefer. Nur dieser schafft es, die Flammen so einzufangen und zu konzentrieren, dass sie auf 800 Grad erhitzt werden. So entstand eine einzigartige Kombination mit unserem Premium Beef Weiderind, welches in natürlicher und artgerechter Aufzucht aufwuchs, und mit dem perfekten beefen. Dieses zarte, saftige und geschmackliche Highlight ist das beste was wir unseren Gästen bieten können. Der Name ist Programm, denn es geht nur um eins und das ist das Geheimnis dieser Zahl - 800 Grad

Wir möchten Euch, liebe Gäste und Steakfans den Fleischgenuss auf einem neuen Niveau präsentieren. Und das geht sogar mit sehr gutem Gewissen gegenüber dem Tier. Denn dieses führte ein glückliches und stressfreies Leben auf der Wiese mit natürlicher Fütterung, viel Liebe und einer sanften Schlachtung. Es spürt also nichts,

außer Glück und Wohlbefinden, bevor es hier ins 800 Grad kommt. Das ist uns wichtig und genau das schmecken Sie auch. Das Aroma dieses Tierwohls ist so einzigartig, dass wir es nicht würzen. Grobes Meersalz und einen Spezialpfeffer können Sie nach belieben nach dem beefen aufstreuen. Probieren Sie es jedoch auch pur, damit sie schmecken, welche Qualität wir Ihnen bieten.

Kombinieren Sie es mit einem erlesenen Wein und edlen Beilagen. Wir möchten Sie verwöhnen, Luxus für den Gaumen, Wohlfühlen für die Seele - dafür stehen wir mit unserer Leidenschaft zur Gastronomie.

Ihr 800 Grad Team

Hinweis: Da unser Premium Beef süchtig macht, lassen wir für unsere Stammgäste ihr eigenes Besteck namentlich gravieren. Es liegt für Sie bei jedem Besuch bereit.

Bei Interesse fragen Sie gern unsere Beef Waiter.



 **BEFORE BEEF TAKE AN APERITIF** 

CAMPARI ORANGE

italienischer Likör, leicht bitter ,mit fruchtigem Orangensaft,
garniert mit einer frischen Orangenscheibe 6

CAMPARI SODA

italienischer Likör, leicht bitter, mit sprudelndem Mineralwasser 6

BELZASAR ROSE & TONIC

ein bittersüßes Vergnügen aus Belsazar Rosé und herbem Tonic Water
mit Noten von Beeren, Grapefruit und Orangenblüte 7

TANQUERAY NO.TEN & TONIC

Tanqueray No. ist einer der meist ausgezeichneten
und renomiertesten Gins der Welt.
Das feine, frische Zitrusaroma ist unverkennbar 8

TANQUERAY SEVILLA & TONIC

verleiht diesem fruchtigen Spritz die
bittersüßen Noten der Sevilla-Orange 8

GORDONS PINK & TONIC

der fruchtig sommerliche Gin-Aperitif!
Gordon's Pink Gin gemischt mit prickelndem Tonic Water 6

JOHNNIE BLACK & GINGER

ein würziger Highball, der die Geschmacksnerven
vor dem Essen beflügelt und den Appetit anregt 8

APEROL SPRIZZ

Sekt mit Aperol und Soda aufgespritzt,
Orangen- sowie Zitronenscheibe 7



Prime Beef Steakhouse



SUPPEN

Cocos-Curry-Suppe

mit exotischem WOK-Gemüse 6

Süßkartoffel - Limetten-Suppe

mit Kichererbsen und Roter Beete 6,5

Rindersuppe

sämige, kräftige Rindersuppe mit viel bestem Fleisch vom Aberdeen Black und Angus Beef aus Nebraska mit Paprika und Zwiebeln 7



STARTERS

Knoblauchbrot 4,5

Klassisch und frisch aus dem Ofen

Beef Tatar vom Angus Beef Rind

handgehacktes Rinderfilet mit Tatarsauce, frischem Blattsalat und einer Sesam-Vinaigrette mit gerösteten Nüssen 14

Burrata aus der Region

mit Ochsentomaten und Basilikum Vinaigrette 11

Gratinierter Ziegenkäse

auf Zucchini mit Kirschtomaten und Pflücksalat 12



SALATE

Caesar Salad

mit knackigem Roma-Salat, gerösteten Weißbrotwürfeln und frisch geriebenem Parmesan, serviert mit dem klassischen Caesar-Dressing

klein 6 groß 9

Upgrade: Gegrillte Rinderfiletspitzen +10

Erlesener Wildkräutersalat

mit Orangenfilets und sautierten Honigchampignons

klein 7 groß 11

Klassisch Cole Slaw

Krautsalat von Weißkraut mit Karottenraspel und leichter Joghurt-Mayo-Creme 5

Zu jedem Starter servieren wir Ihnen unser hausbackenes Dinkel - Kurkuma - Ciabattabrot



Prime Beef Steakhouse

HAUPTGERICHTE

Aberdeen Black - aus dem Herzen Australiens - Grain Fed Rindfleisch, groß und zart in unserem Spezialgrill mit 800°C gegrillt, kross und heiß mit feinstem Redo-Steakpfeffer.

Rib Eye – Steak/ Premium Cut

14 OZ ca. 400g 29

Côte de Boeuf/ Ochsenkotlett

auch für 2 zum Teilen
25 - 32 OZ ca. 700-1000g
je 100g 7



US BEEF – Creekstone - Bestes Fleisch aus familiengeführten US - Betrieben aus Indiana, Ohio und Nebraska. 100% Corn'Fed ist ein Garant für den einzigartigen Geschmack - gekrönt durch das spezielle Grillverfahren bei 800°C – saftig und kross

Strip Loin - fein marmoriertes Rumpsteak

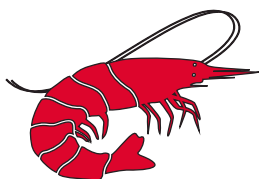
9 OZ ca. 250g 25

Tender Loin - Filetsteak

7 OZ ca. 200g 28



Um die bestmögliche Qualität zu erzielen, werden unsere Steaks immer MEDIUM gegrillt.



Gerne ist jeder Beef Cut auf Wunsch auch in Surf and Turf mit Riesengarnele erhältlich.

Je **BLACK TIGER SEAWATER** Riesengarnele 4

BEILAGEN

★ **Blattspinat**

mit sautierten Kirschtomaten 4,5

★ **grüner Spargel**

mit zerlassener Butter 5

★ **Grillgemüse**

von der Zucchini, Paprika und
Champignons 5

★ **Vichy Karotten**

mit Zitronen-Honig und Basilikum 4



SÄTTIGUNGSBEILAGEN

★ **Rosmarin-Kartoffeln** 3,5

★ **Connoisseur Fries - Rustic Skin On** 3,9

★ **Sweet Potato Fries** 4,5

★ **Trüffelpüree von jungen Kartoffeln** 5

★ **Premium Kartoffelgratin** 4,5



SAUCEN

&

DIPS

★ **Gerahmte Sauce vom grünen
Madagaskar-Pfeffer** 3,9

★ **Sauce Béarnaise** 3,9

★ **Zwiebel-Marmelade** 3,9

★ **Aioli-Wasabi-Cremé** 3

★ **Scharfes Erdbeer-Tomaten-Chutney** 3

★ **Pikante BBQ-Sauce** 3

★ **Butter „Café de Paris“** 3

zartschmelzende Kräuterbutter mit
einer hauseigenen Gewürzmischung



DESSERTS

★ **Original** ★

New York-Cheesecake

Crumble, Cheesecake-Cremé
mit Zitronen 6

★ **Crème Brûlée**

mit Mango-Salat 6

★ **Heidelbeer-Sorbet**

mit Minze und Sahne garniert 4,8

★ **Schokoladen-Törtchen**

mit flüssigem Herz 4

Hergestellt von der hauseigenen
Manufaktur - Redo del Gelato



Prime Beef Steakhouse

SOFTDRINKS

FRITZ KOLA			0,33l	3,5
FRITZ-KOLA OHNE ZUCKER			0,33l	3,5
COLA LIGHT	0,3l	3,5	0,4l	4,5
FANTA	0,3l	3,5	0,4l	4,5
SPRITE	0,3l	3,5	0,4l	4,5
APFELSAFT/ SCHORLE	0,3l	3,5	0,4l	4,5
ORRANGENSAFT/ SCHORLE	0,3l	3,5	0,4l	4,5
GINGER ALE	0,2l	3,2		
TONIC WATER	0,2l	3,2		
BITTERLEMON	0,2l	3,2		

AQUA MORELLI PREMIUM WATER

Medium	0,25l	3,1	0,75l	6,9
Still	0,25l	3,1	0,75l	6,9



BIER VOM FASS

Bitburger Pils	0,25l	2,6	0,4l	4,2
Kirschbier	0,25l	3,8		
Benediktiner Hefeweizen	0,3l	2,9	0,5l	4,8



Prime Beef Steakhouse

HEISSGETRÄNKE

Kaffee Crema „Heiders Bester“	2,7	Doppelter Espresso	2,9
Espresso	2,5	Cappuccino	3,6
Latte Macchiato	4,5		

GLAS TEE JE 3,2

SCHWARZER TEE

Von feinblumig bis kräftig. Aroma und Qualität werden durch die Pflanze selbst, das Anbaugelände, das Klima, die Bodenbeschaffenheit, die Höhenlage, die Erntezeit sowie die Verarbeitung bestimmt. Erst das Zusammenspiel optimaler Bedingungen bringt wirklich großartige Tees hervor.

GRÜNER TEE

Kostbarer Genuss pur & aromatisiert. Ob aus grünen Blättern der Tee- oder schwarzer oder grüner Tee entsteht, hängt ausschließlich von der Art der Verarbeitung ab. Erst mit der Fermentation, d. h. mit dem Oxidieren des Zellsafts an der Luft, erhält der Tee seine rotbraune Farbe. Bei grünen Tees wird der Oxidationsprozess durch Erhitzen der Blätter verhindert.

KRÄUTERTEE

Die wohltuende Erfrischung
In der Pflanzenheilkunde spielen Kräutertees seit jeher eine wichtige Rolle. Hierzulande ist zum Beispiel Kamilletee länger bekannt als „echter“ Tee, der aus dem Teestrauch gewonnen wird.

PFEFFERMINZE

Erfrischender Kräutertee aus ausgewählten Pfefferminzblättern.
Schmeckt angenehm würzig, eben typisch minzig- anfangserwärmend, dann auffallend kühlend.

FRÜCHTETEE

Fruchtig frisch & beerig gut! Wunderbare Erfrischung.
Früchtetees schmecken Jung und Alt, zu jeder Zeit,
ob heiß oder kalt

ROOIBOS VANILLE

Rooibos schmeckt von Natur aus mild, weich und leicht süß.
Sein Originalgeschmack harmoniert perfekt mit Vanille.
Ein wunderbarer Tee zu Desserts und Kuchen natürlich ohne Koffein

FEINSTE SPIRITUOSEN UND DIGESTIFS ZUM BEEF

Das Service-Personal
berät Sie dazu gern

2 cl ab 7

WHISKEY

- ★ BULLEIT BOURBON
- ★ DALWHINNIE 15
- ★ TALISKER SKY
- ★ CRAGGANMORE 12
- ★ OBAN 14
- ★ LAGAVULIN ISLAY 16Y
- ★ DALWHINNIE HIGHLAND 15Y
- ★ GLENFIDDICH SOLERA15Y
- ★ JACK DANIELS SINGLE
- ★ CAOL ILA 12Y
- ★ THE BALVENIE DW 12Y
- ★ GLENDRONACH 12Y
- ★ CARDHU MALT 12Y
- ★ CHIVAS REGAL 18Y
- ★ JIM BEAM SINGLE BARREL
- ★ ABERFELDY 16Y
- ★ TALISKER PORT RU
- ★ GLENFIDDICH PROJ. XX

GIN

- ★ TANQUERAY DRY GIN
- ★ GIN MARE
- ★ THE DUKE DRY GIN BIO
- ★ TANQUERAY NO.TEN
- ★ THE BOTANIST
- ★ BOMBAY SAPPHIRE
- ★ SIPSMITH DRY GIN
- ★ GORDONS PINK GIN
- ★ GRETCHEN DRY GIN

WODKA

- ★ GREY GOOSE
- ★ BELVEDERE

GRAPPA

- ★ NONINO GRAPPA
- ★ SIBONA GRAPPA

OBSTBRÄNDE

- ★ ZIEGLER AL.ZWETSCHGE

RUM

- ★ RON ZACAPA SOLERA

PROSECCO

SCAVI & RAY SECCO Frizzante

verwöhnt mit seiner Frische, seinem zarten Duft und der dezenten Perlung. Die Trauben werden in ihrem besten Reifezustand gelesen. In die Abfüllung gelangen nur Vini Frizzante mit höchstem Qualitätsniveau.

0,2 l 7

SCAVI & RAY Rosato Frizzante

ein sommerfrischer Perlwein aus dem italienischen Veneto. Der SCAVI & RAY Rosato Frizzante besticht durch seine rubinrote Farbe, sein dezentes Prickeln und den leichten, fruchtigen Geschmack. Durch die intensive rubinrote Farbe und das fruchtige Aroma hat der Vino Rosato einen sehr ursprünglichen Vino Frizzante-Charakter.

0,2 l 7



CHAMPAGNER

MOËT & CHANDON CHAMPAGNER BRUT IMPERIAL

mit interessanter Frucht ausgestattet, gestützt von einer frischen Säure und einer angenehmen Textur, präsentiert sich der Moët & Chandon Brut Imperial Champagner vielschichtig und charakteristisch.

0,75 l 79

0,2 Piccolo 29 / Brut oder Rosé

MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL

Moët Ice Impérial Rosé ist der erste Rosé-Champagner seiner Art. Intensive Fruchtigkeit ist ein charakteristisches Merkmal von Rosé-Champagner, doch diese lebhaftere Kreation besticht durch überraschend komplexe Aromen. Speziell für den Genuss auf Eis entwickelt.

0,75 l 99



WEIN
ROT
0,75

STE. MICHELLE CABERNET SAUVIGNON

trocken

Anbaugebiet: Washington State

Qualität: AOP

Rebsorte: 83% Cabernet Sauvignon, 9% Merlot

Im Bouquet fruchtige Aromen von reifen Früchten und dunklen Gewürzen mit zarten Anklängen von Vanille. 29

TERUZZI & PUTHOD PEPERINO trocken

Anbaugebiet: Toscana

Qualität: IGT

Rebsorte: 95% Sangiovese, 5% Merlot

Vollmundiges Bouquet mit gut eingebundenen Tanninen und einer feinen Holznote. 19

PUECH HAUT

CHATEAU LA CLOSERIE DU PIC trocken

Anbaugebiet: Languedoc-Roussillon

Qualität: AOP

Rebsorte: Grenache, Syrah

Tiefes Dunkelrot. Intensive Nase nach Kakao und roten Früchten. Im Mund rund, voluminös und überaus kraftvoll mit intensiven Kräuternoten mit langem Abgang. Dieser Wein ist die perfekte Ergänzung zu außergewöhnlichen Momenten. Für uns der beste Wein des Languedoc. 42

AALTO RIBERA DEL DUERO TROCKEN

Anbaugebiet: Ribera del Duero D.O.

Qualität: D.O.

Rebsorte: 100 % Tempranillo (Tinto Fino)

Der purpurrote Wein hat ein intensives Bukett, das Holznoten mit reifen, dunklen Früchten verbindet. Im Geschmack ist der Rotwein würzig und elegant mit ausgewogener Säure und spürbaren Tanninen. Feine Tabakaromen und Eichennoten sorgen für ein gelungenes Geschmackserlebnis. 55

METZGER PINOT NOIR RINDERSPIEL

Anbaugebiet: Pfalz

Qualität: QbA

Rebsorte: Pinot Noir

Uli Metzger Pinot Noir Rinderspiel QbA Kräftiges Rubinrot weist auf die Vollreife der gelesenen Trauben hin. In der Nase zeigt er sich sofort mit präsender Kirsch- und Himbeeraromatik, gepaart mit einem sehr feinen Holz. Die Spannung des Weines im Mund wird herrlich von der Mineralität der Kalkböden in den Top – Lagen getragen. 29

EUFORIA PRIMITIVO 2016

Anbaugebiet: Ampulien

Qualität: IGT

Rebsorten: Primitivo

Die Trauben stammen von 30-40 Jahre alten Reben, die in den Hängen der Sierra Catabria kultiviert werden. Die Feuchtigkeit des Atlantischen Klimas sorgt für konzentrierte und vielschichtige Weine. 24



Prime Beef Steakhouse



**WEIN
WEISS**
0,75

**SONNENBERG RIESLING QBA
TROCKEN WGT. METZGER trocken**

Anbaugebiet: Pfalz

Qualität: Qualitätswein

Rebsorte: Riesling

nach feinstem Marillenpüree, mit Thymian und Rosmarin gewürzt, im Geschmack mineralisch, leicht salzig, dicht und komplex. 19

**CHÂTEAU TOUR DE MIRAMBEAU
CUVÉE PASSION BLANC**

(Appellation Contrôlée) trocken

Anbaugebiet: Bordeaux

Qualität: Bordeaux A.C.

Rebsorte: 70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon

Im Glas hell- bis goldgelb schimmernd, zeigt dieser Château Tour de Mirambeau Cuvée Passion Blanc ein Bukett intensiver Zitrusfruchtaromen von Grapefruit vermischt mit tropischen Fruchtnoten von Mango. Am Gaumen präsentiert sich der Weiße gehaltvoll mit einer schönen Frische im Mund und einem Hauch von Gewürzen im Zusammenspiel mit Noten exotischer Früchte. 29

MIRAVAL CÔTES DE PROVENCE

Anbaugebiet: Provence

Qualität: A.O.P.

Rebsorte: Rolle, Grenache

Der Miraval Blanc aus der Provence ist das Ergebnis gemeinsamer Arbeit der Hollywoodstars Angelina Jolie und Bratt Pitt und der renommierten, französischen Winzerfamilie Perrin. In einem schönen, hellen Gelbton leuchtet der Angelina Jolie Brad Pitt & Perrin Miraval Blanc im Glas. Die Nase offenbart eine wahre Aromenfülle nach knackiger Birne, duftigem Maiglöckchen und einem Hauch Mandel. Geschmacklich überzeugt dieser erfrischende Weisswein mit einer wunderbaren Intensität und einer angenehmen Harmonie zwischen zart-süßer Fruchtigkeit und erquickender Mineralität. Der Miraval Blanc gipfelt schließlich in einem schönen, langen Finale 29

**STEFANO ANTONUCCI LE VAGLIE
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI**

Anbaugebiet: Marken

Qualität: D.O.C

Rebsorte: 100% Verdicchio

In der Nase fasziniert der Le Vaglie neben feinen Gewürzen mit Aromen von weißen Blüten, Honig und Anis. Im Glas zeigt er das typische Strohgelb. Am Gaumen bestimmt zuerst die elegante Zitrusfrische, dezente Kräuter und eine schöne Mineralik runden ihn ab. 19

**LOUIS JADOT BOURGOGNE
CHARDONNAY trocken**

Anbaugebiet: Burgund

Qualität: A.O.C

Rebsorte: Chardonnay

Der reinsortige Chardonnay Couvent des Jacobins reifte teilweise im Barrique. Er zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Aprikosen, Ananas, Birne, Grapefruit, Honigmelone, etwas Vanille, Brioche, Haselnüsse und Akazienblüten. Am Gaumen füllig, saftig, schöne Frucht, sehr elegant, mineralisch, feiner Schmelz, finessenreich, animierend und lange nachhallend. 27



**WEIN
ROSÉ**
0,75

**LA TOURELLE DE PIGOUDET COTE-
AUX D'AIX-EN-PROVENCE ROSÉ**

Anbaugebiet: Coteaux d'Aix-en-Provence

Qualität:

Rebsorte: Shiraz/Syrah, Grenache, Cinsault

Eine ausgewogene Mischung traditioneller Sorten der Appellation Coteaux d'Aix-en-Provence wie Grenache, Cinsault, Cabernet-Sauvignon und Syrah. Vinifikation in der Provence, Südfrankreich, historisch spezialisiert auf knackige, fruchtige und trockene Roséweine. Die Weine sind eine Hommage an die sonnenverwöhnten Landschaften und spiegeln die Kunst des Lebens in der Provence wider. 29



Prime Beef Steakhouse

OFFENER AUSSCHANK



**WEIN
WEISS**
0,2 L

RIESLING, DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

0,2 | 5,2

Weinkontor Edenkoben, Region Rheinland-Pfalz

Mit viel grünem Apfel und einer knackigen Säure zeigt sich dieser Riesling komplex und dicht. Ein Hauch von Mineralität trägt die Säure und verleiht diesem Wein seinen besonderen Charakter.

GRAUER BURGUNDER, DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

0,2 | 5,2

Weinkontor Edenkoben, Region Rheinland-Pfalz

Ein Grauer Burgunder mit klarer, würziger Frucht und einem reichen Bouquet nach Ananas und Zitrusfrüchten. Gehaltvoll, vollmundig mit feinen Honignuancen und einen Hauch von grünen Nüssen im Abgang. Als Empfehlung zu Fischgerichten.

GRÜNER VELTLINER, TROCKEN

0,2 | 5,2

Weingut Norbert Schmelzer, Burgenland Austria

Helles Zitronengelb mit grünem Schimmer. Intensiver Duft nach reifer Grapefruit und Wildkräutern, zart unterlegt mit dem Duft von weißem Pfeffer. Am Gaumen saftig-aromatisch mit feiner Würze und Spannung bis zum Schluss. Ein sehr universeller Speisenbegleiter, am besten jedoch zu Wiener Schnitzel, Süßwasserfischen, hellem Geflügel, Schweinekoteletts und anderen Grilladen. Ebenfalls sehr empfehlenswert als Aperitif.

CHARDONNAY, TROCKEN

0,2 | 5,2

Casa de Campo, Chile am Fuße der Anden (Maule Valley)

Ein helles, sehr blasses Gelb mit grünlichem Schimmer. Duftnoten nach weißen Blumen, Ananas, tropischen Früchten und Trockenfrüchten, leicht holziger Geruch. Abgerundet mit Aromen nach Zitrone und Grapefruit. Dieser Wein passt ausgezeichnet zu Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch und weißem Fleisch sowie zu bestimmten Käsesorten.



**WEIN
ROSÉ**
0,2 L

SYRAH, TROCKEN

0,2 | 5,2

Fildefere, Frankreich

Glänzendes, lebendiges Rosa. Riecht nach frischen roten Früchten- etwa wie Kirschen und Bonbons. Der erste Eindruck ist vollmundig und angenehm frisch. Ein schöner Trinkwein mit ausgeprägten und ausdrucksstarken Aromen. Ein exzellenter Aperitif, der die Geschmackspapillen erfrischt. Auch ein idealer Begleiter zu einer Früchtesuppe aus roten Früchten mit Rosensirup.

SANCERRE, TROCKEN

0,2 | 5,2

La Gemiere, Frankreich aus dem Tal der Loire

Von der Farbe Blassrosa mit lachsfarbenen Reflexen. Intensiv und ausdrucksstark mit Noten von Blüten und weißen Früchten (Pfersiche). Im Mund reintöniger Auftakt, fein, frisch und ausgewogen mit Pampelmuse- und Blutorangenaromen. Ideal zu Gegrilltem und Wurstplatten, in Ofen bereiteten Flussfischen oder Ziegenkäse.



Prime Beef Steakhouse

OFFENER AUSSCHANK



WEIN
ROT
0,2 L

ZWEIGELT, TROCKEN

0,2 | 5,2

Weingut Norbert Schmelzer, Burgenland Austria

Mittleres Rubinrot mit violett schimmerndem Rand. Duftet nach Herzkirsche und süßen Pflaumen und etwas Mandel. Rund und vollmundig am Gaumen mit harmonischer Säure, angenehmem Gerbstoff und pfeffriger Würze. Charmanter, fruchtiger Abgang. Passt perfekt zu dunklem Geflügel, Lamm- und Wildgerichten, Steaksalat und Schweinebraten. Ebenfalls ein Genuss zu Hartkäse und dunkler Schokolade.

CABERNET CARMENERE, TROCKEN

0,2 | 5,2

Casa de Campo, Chile

Farbintensives Pulpurrot und klar. Würzig, Kirschen, schwarze Johannisbeeren, grüne Paprika. Ein harmonischer, süffiger Wein mit nachhaltigem Geschmack, kräftig. Ein Rotwein, der zu roten Fleischsorten, Braten, Wurstwaren, Salaten und einigen Käsesorten gereicht werden kann.

RIOJA, TROCKEN

0,2 | 5,2

Alba de Luces Crianza, Spanien

Dieser Wein hat ein tiefes dunkles Rot mit violetten Reflexen. Durch die Holzfassalterung elegante Holznoten im Geruch. Ideale Balance von Frucht und Röstaromen, samtig und weich mit elegantem Abgang. Passt perfekt zu Wildgerichten, Paella, Risotto und Tapas.

MALBEC, TROCKEN

0,2 | 5,2

Wine Makers Pride-Mendoza, Argentinien

Tiefes Purpurrot zeigt der Wein im Glas. In der Nase breitet sich ein vielschichtiges Bouquet mit dichtem Veilchenduft aus. Fruchttige Aromen frischer Waldfrüchte und würzige Noten, die an Mokka und Bitterschokolade erinnern, verbinden sich mit kräftigen, mineralischen Akzenten.

MERLOT, TROCKEN

0,2 | 5,2

Lanzerac-Stellenbosch, Südafrika

Aromen schwarzer Johannis- und Brombeeren, ein elegantes Gefüge voller Frucht mit Spuren von Schokolade, Zedernholz und Minze.

CHÂTEAU BRÉJOU BORDEAUX 2016

0,2 | 7

Anbaugebiet: Bordeaux, Qualität: AOC,

Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Ein Grand Vin aus den weltberühmten Anbaugebieten Frankreichs: der Bordeaux von Chateau Bréjou ist ein Rotwein für Genießer.

RIOJA SINGLE VINEYARD 2015 0,2 L 7

0,2 | 7

Anbaugebiet: Bordeaux, Qualität: DOCa, Rebsorte: Tempranillo

Mit dem Ramón Bilbao 2015 präsentiert uns das Weingut Ramón Bilbao einen gelungenen Rotwein mit Herkunftsbezeichnung Rioja, der aus den Weintrauben, Tempranillo, des Jahrgangs 2015 gekeltert wurde. Dieser Rotwein hat 14% Vol.. Zu Geräuchertes und Camembert passt der Ramón Bilbao Edición Limitada 2015 ausgezeichnet.