

Aperitifs

Prosecco Amistani Guarda	0,1/ 0,75L	4,20/ 25,00 €
Roasato Amistani Guarda (Rosé Prosecco)	0,1/ 0,7L	4,20/ 25,00 €
Sekt Chevalier Monopole	0,1/ 0,7L	4,90/ 29,00 €
Aperol Spritz ^{1,4}	0,1 L	5,50 €
Kir ¹ Royal, Rouge oder Rosé	0,1 L	4,90 €
Alkoholfreier Rosenkir ¹	0,1 L	4,20 €
Martini Bianco, Rosso, D'oro oder Extra Dry	5 cl	4,20 €
Sherry Dry, Medium oder Golden	5 cl	4,20 €
Campari ¹ Soda oder Orangensaft	5 cl	5,50 €
Delice Vin Doux du Château St. Thomas (Süßwein)	5 cl	4,20 €
Arak on the Rocks	4 cl	5,50 €

Biere vom Fass

Wittinger Premium Pils	0,3 L	2,80 €
Wittinger Premium Pils	0,4 L	3,60 €
Alsterwasser ³	0,3 L	2,80 €
Alsterwasser ³	0,4 L	3,60 €

Flaschenbier

Schneider Weisse Kristall	0,5 L	3,90 €
Wittinger Naturtrüb	0,5 L	3,90 €
Schneider Weisse Dunkel	0,5 L	3,90 €
Schneider Weisse Alkohol frei	0,5 L	3,90 €
Becks Alkoholfrei	0,3 L	2,60 €
Vita Malz ¹	0,3 L	2,60 €
Stackmann's dunkel	0,3 L	2,80 €

Soft Drinks

San Pellegrino	0,2/ 0,75L	2,50/ 4,90 €
Gerolsteiner Naturell (Stilles Wasser)	0,2/ 0,75L	2,50/ 4,90 €
Coca Cola ^{1,2} , Fanta ^{1, 3} , Sprite ³	0,2/ 0,3L	2,50/ 3,00 €
Schweppes: Tonic Water ⁴ , Ginger Ale ¹ , Bitter Lemon ^{3,4}	0,2 L	2,50 €
Ayran (Joghurtgetränk mit Minze)	0,2 L	2,50 €
Säfte: Apfel, Orange, Traube, Ananas, Banane	0,2 L	2,50 €
Nektare: Cranberry, Maracuja, Johannisbeere, Kirsch, Rhabarber	0,2 L	2,50 €
Saft- und Nektarschorle	0,2/ 0,4 L	2,50/ 3,60 €

Weißwein

Pinot Grigio Valoro di Veneto (Italien) 0,2 L 4,90 €
Zarter Duft, sanft, feiner Schmelz, leicht mit milder Säure und unkomplizierteren Charakter

Königsschaffhauser Vulkanfelsen (Baden) 0,2 L 5,50 €
0,75 L 19,00 €
Ein hundertprozentiger, herrlicher Grauburgunder, intensiv im Duft nach Aprikosen und Honig. Eindrucksvoll belegt.

Blanc de Blanc du Château Kefraya (Libanon) 0,2 L 5,70 €
0,75 L 19,50 €
Ein Wein mit einem köstlichen Geschmack angesehen. Er ist hauptsächlich gemacht für erfahrene Weinliebhaber, die nach einem feinen, eleganten und komplexen Wein suchen

Riesling Dr. Loosen (Mosel) 0,2 L 6,60 €
0,75 L 23,00 €
Hundertprozentiger Riesling von der Mosel mit Klasse: gute Struktur, typische Riesling-Frucht, harmonisch eingebundene Säure, perfekte Balance.

Les Gourmets Blanc (Libanon) 0,2 L 6,90 €
0,75 L 24,00 €
Dieser außergewöhnliche Wein ist das Ergebnis eines erstklassigen mineralischen Bodens. Durchdrungen vom Duft von Birnen, Teeblättern und Zitrusfrüchten. Frisch und mit leicht süßer Rundung, ist er ein wunderbarer Begleiter einer Mahlzeit, sowohl zu Beginn als auch zum Abschluss. Ein frischer und angenehmer Wein mit einer sehr guten Balance zwischen Säure und Frucht.

Blanc de l'observatoire (Libanon)

0,75 L

26,00 €

Der Blanc de l'Observatoire ist eine ausdrucksvolle Weißwein-Cuvée mit säurefrischem Biss. Gekelert wurde der Wein aus den weißen Trauben der Sorten Sauvignon blanc, Muscat und Clairette. Er hat einen keuschen Duft; umso präsenter zeigt er sich am Gaumen mit satter Vollmundigkeit und schöner Saftigkeit. Schmeckt ziemlich kräftig, dennoch gibt es auch subtile, ja komplexe Seiten in diesem Wein zu entdecken, etwa zartbittere Nuancen oder eine feine Säure, die auf der Zunge ein Gefühl von zitroniger Frische hinterlässt. Klingt mit herrlich salzigem Nachgeschmack aus.

Musar Jeune Blanc (Libanon)

0,75 L

28,00 €

eine neue Serie von jugendlichen, nicht in Holz ausgebauten Weinen aus den Rebärten im Bekaatal von Libanons Ikone Château Musar. Nach der Gärung in Betontanks werden die Sorten (Viognier, Chardonnay und Vermentino)verschnitten. Der Wein wird vor der Flaschenabfüllung kalt stabilisiert. Hergestellt entsprechend der Philosophie der "natürlichen" Weinproduktion der Familie Hochar ist dieser knackige Weißwein üppig, aber dennoch jugendlich frisch mit Aromen von Birnen, Aprikosen Ananas, blumigen Noten und einer Spur von Basilikum.

Blanc de Blanc Ksara (Libanon)

0,75 L

28,50 €

Eleganz, Finesse und reich an Blütenaromen. Am Gaumen zeigt er sich weich und frisch und hinterlässt einen nachhaltigen Eindruck. Der Chardonnay sorgt für die Finesse und Eleganz, der Sauvignon für die Aromen von Haselnüssen sowie exotischen Früchten und der Sémillon für die Balance und Länge. Dieser elegante und blumige Wein ist der Stolz des 150 Jahre alten Château Ksara.

Rotwein

Les Gourmets Rouge (Libanon)

Dank den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Syrah und Cinsaut hat Les Gourmet eine kardinalrote Farbe und Aromen eines entwickelten Weines: dunkle Beerenfrüchte, Leder und Zimt. Rund am Gaumen.

0,2 L 6,50 €

0,75 L 22,00 €

Réserve du Couvent (Libanon)

Der Klassiker von Ksara hat eine klare rubinrote Farbe und ein delikates Bouquet von exotischen Früchten und Noten von Kräutern und Lakritze sowie einen würzigen und weichen Nachklang. Der Réserve basiert auf Cinsaut, Cabernet Sauvignon, Carignon und Morvèdre.

0,2 L 6,90 €

0,75 L 23,50 €

Cuvée du Printemps (Libanon)

Dieser erste Primeurwein aus dem Libanon wird aus Gamay und Tempranillo gewonnen. Der kurze Herstellungs- und Reifeprozess gibt dem Wein seine lebhaft rote Farbe und seine aromatische Nase von Veilchen und reifen Früchten.

0,75 L 25,50 €

Cuvée Nakad (Libanon)

Recht dichter und tiefer, orientalisches-würziger Duft nach eingekochten schwarzen Beeren und eingelegten Kirschen mit Zwetschentönen und süßlicher Würze. Im Mund saftig, kraftvoll, süßliche Gewürz- und Rostaromen, Bitterschokolade am Gaumen, wieder orientalische Gewürze. Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache, Merlot

0,75 L 27,50 €

Les Bretèches de Kefraya (Libanon)

Les Bretèches de Kefraya ist ein leichter Rotwein mit einer ausgezeichneten, klaren und mäßig intensiv karmesinroten Farbe. Er ist hauptsächlich gemacht für Weinliebhaber, die einen „Vin de Plaisir“ zu schätzen wissen.

0,75 L 29,00 €

Les Emirs, Château St. Thomas (Libanon)

Nach mindestens zwölfmonatigem Reifeprozess in Barriques reift der Wein für ein weiteres Jahr in Flaschen,

0,75 L 31,00 €

bevor er auf den Markt kommt. Die Rebsorten, die dem Wein helfen seine intensiven Aromen nach Kaffee und Zedernholz zu schenken sind: Cabernet Sauvignon, Grenache und Syrah. Der beste Begleiter zum Fleischgericht.

Musar Jeune Rouge (Libanon)

Hergestellt entsprechend der Philosophie der "natürlichen" Weinproduktion der Familie Hochar, ist dieser dunkelfarbene Rotwein (Cinsault, Syrah und Cabernet Sauvignon) süffig, weich und verlockend. Intensiver Duft nach Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren und Veilchen. Im Finale mit warmen, würzigen und pikanten Noten.

0,75 L

33,50 €

Château des Coteaux Nakad (Libanon)

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache, Merlot. Recht dichter und tiefer, orientalisch-würziger Duft nach eingekochten schwarzen Beeren und eingelegten Kirschen mit Zwetschgentönen und süßlich-rostiger Würze. Im Mund saftig, kraftvoll und extraktsüß, süßliche Gewürz- und Rostaromen, Bitterschokolade am Gaumen, wieder orientalische Gewürze. Nachhaltig am Gaumen, mittlere Tiefe, guter Abgang.

0,75 L

34,50 €

Cabernet Sauvignon (Libanon)

Dieser einzigartige tief purpurrote Wein ist ein hundertprozentiger Cabernet Sauvignon, von einem ertragsreduzierten Weinberg auf 1300 m Höhe stammend. Er reift mindestens 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche in den von Jesuiten gegründeten unterirdischen Weinkellern in den Bergen des Libanon. Er zeichnet sich durch seine würzig-fruchtige Beerennote (Zedernholz und schwarze Johannisbeere) aus, hat Kraft und ein volles Bouquet. Ein feiner Wein, großzügig, körperreich, gut gemacht, klassisch und von großem Charakter.

0,75 L

35,00 €

Château Saint Thomas (Libanon)

Cabernet Sauvignon (Maximalertrag von 2000 g pro Rebstock), Syrah, Merlot und Petit Verdot (800 g Ertrag pro Rebstock).

Nach 18 Monaten in französischen Barriques kommt der Wein ohne Filtration für weitere zwei Jahre in eine der nummerierten Flaschen (Maximalproduktion je nach Jahrgang zwischen 20.000 und 55.000 Flaschen), bevor er den natürlichen Weinkeller (niedrige konstante Temperatur dank 20 Metern Tiefe im Felsen) verlässt.

0,75 L
Magnum

40,00 €
85,00 €

Der Wein hat eine granatrote, fast schwarze Farbe. Die Nase wird mit Gewürzen, Süßholz, Tabak und kandierten Früchten verführt. Dieser festliche Wein passt zu allen Fleischgerichten

Château Kefraya (Libanon)

Nach dem Abbeeren der Reben Cabernet Sauvignon, Mourvèdre, Carignan, Grenache und Syrah erfolgt die Gärung in Barriques aus französischer Eiche für eine Periode von mindestens 12 Monaten. Am Ende der Reifeperiode und nach der Stabilitätskontrolle erfolgt die Flaschenreife im klimatisierten Keller und dauert zwischen 36 und 48 Monate.

Dieser Wein hat eine schöne und intensive rubinrote Farbe. Weinkenner werden an der Nase mit einer Explosion von Schwarzkirschen-, Marmeladen-, Erdbeeren-, Himbeeren-, schwarzen Johannisbeeren-, Tabak- und Zedernaromen überrascht. Der „Château Kefraya“ gilt allgemein als strukturierter Rotwein, sehr ausgeglichen und voll am Gaumen. Er ist hauptsächlich gemacht für Weinliebhaber, die einen Wein mit Charakter in Kombination mit Eleganz und Raffinesse zu schätzen wissen.

0,75 L 42,00 €
Magnum 90,00 €

Château Ksara (Libanon)

Der Ausbau der Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot geschieht bei einer Dauer von etwa 18 Monaten in alten Barriques. Nach der Abfüllung reifen die Flaschen noch zwei Jahre im Naturkeller von Château Ksara (der weltweit siebtgrößte Weinkeller), bevor sie auf den Markt kommen. Trockenkräuternoten und Gewürztöne, viel Schmelz am Gaumen. Sehr gute Substanz und Nachhaltigkeit, mineralische Anklänge, recht feste Struktur, mittlere Tiefe und sehr gute Länge.

0,75 L 51,00 €

KSARA Cuvée du Troisième Millénaire (Libanon)

Dieser Wein ist das Prestigeetikett im Sortiment von Château Ksara und kam mit dem Jahrgang 2000 erstmals auf den Markt.

Die Rebsorten: Cabernet Franc, Petit Verdot und Syrah reifen innerhalb von 18 Monate in Barriques aus französischer Alliers-Eiche (davon 50% neu und 50% gebraucht). Weitere 14 Monate Flaschenreife. Dichte, purpurrote ins lila übergehende und tiefe Farbe. Das Bouquet setzt Aromen von reifem Obst frei, die von Vanille- und Holznoten gefolgt werden. Zunächst sind die Tannine fest, sie lösen sich am Gaumen, um delikater und

0,75 L 65,- €

würziger zu werden (Süßholz), unterlegt mit Nuancen von schwarzer Johannisbeere.

Château Musar (Libanon)

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Cinsault und Carignan. Nach der Gärung reifen die einzelnen Sorten 12 Monate in französischen Barriques (Nevers), der Verschnitt und die Abfüllung erfolgt am Ende des dritten Jahrs nach der Lese. Die Abfüllung erfolgt ohne Schönung und Filtration. Danach altert der Wein noch weitere vier Jahre in der Flasche in den Kellern des Château Musar in Ghazir, bevor er in den Handel kommt.

Der Wein zeichnet sich durch komplexe Aromen von Feigen, Backpflaumen, Leder, schwarzem Tee, Tabak, schwarzen Oliven und orientalischen Gewürzen aus. Er besitzt eine helle, kirschrote Farbe mit ziegelrot aufgehelltem Rand. Er wirkt sehr distinguiert und understated.

0,75 L

68,- €

Comte M du Château Kefraya (Libanon)

Dieser Spitzencuvée ist ein komplexer Wein von schönem Gewicht, hochkonzentriert und mit zunehmendem Alter ein wahrer Ausbund an Eleganz und Finesse. Er wurde bereits von Robert Parker mit 91 Punkt ausgezeichnet. Die Rebsorten Cabernet Sauvignon und Syrah werden nach traditionellen Methoden zubereitet und vinifiziert. Unfiltriert reift der Wein 36 Monate in neuen Barriques und wird danach in Flaschen abgefüllt. Nach weiteren 24 Monaten Flaschenreife kommt der Wein in den Handel. Der Wein besitzt ein erlesenes Aroma, das an eingemachte Waldbeeren erinnert, mit einem Hintergrund von Rostnoten und Vanille. Üppig und komplex am Gaumen mit sehr weichen Tanninen, die ihre Verlängerung in den einzigartigen Noten finden. Perfekt zur arabischer Vorspeisen und feinen Fleischgerichten.

0,75 L

85,- €

Roséweine

Les Gourmet Rosé (Libanon)

0,2 L	6,50 €
0,75 L	22,00 €

Rebsorten: Syrah, Petit Verdot, Cinsaut
Dieser Wein verzaubert mit Düften nach exotischen Früchten und weißem Pfeffer, einem Hauch Cassis und Orange und am Gaumen mit einer Sinfonie von Impressionen.

La Roseé du Kefraya (Libanon)

0,2 L	6,50 €
0,75 L	24,00 €

La Roseé du Château Kefraya (Ein Verschnitt von unterschiedlich vinifizierten Weinen aus der gleichen Rebsorte: Cinsaut) ist ein leichter Wein, angenehm zu trinken. Er ist hauptsächlich für Weintrinker bestimmt, die einen Genusswein für jede Gelegenheit suchen.

Myst Kefraya (Libanon)

0,75 L	25,00 €
--------	---------

Ausgewählt aus den besten roten Trauben der Region: Cinsaut, Grenache Noir, Tempranillo, Carignan & Mourvedre wird dieser Roséwein durch "Bluten" (frz. Saignée) hergestellt. Mit der Saignée-Methode erzeugt man kraftvolle und farbintensive Roséweine. La Rosée ist ein trockener und frischer Roséwein, der nach reifen und knackigen Erdbeeren mit Spuren von exotischen Gewürzen und Mineralien duftet.

Digestifs & Liköre

Arak Thoma, Kefraya, Alrayan, Almasaya, Ksara, ... – 40 %	2 cl	4,10 €
Cognac VSOP - 40%, 5 Jahre alt	2 cl	4,50 €
Cognac Vieille Réserve – 40 %, 25 Jahre Alt	2 cl	9,50 €
Grappa di Amarone – 40 %	2 cl	4,50 €
Fernet-Branca/Menta ¹ – 40 %	2 cl	4,10 €
Johnnie Walker Green Label ¹ – 40 %	2 cl	7,50 €
Jack Daniel's – 40 %	2 cl	4,10 €
Jack Daniel's – 45 % (Single Barrel)	2 cl	6,50 €
Williams Birne – 40 %	2 cl	4,10 €
Amaro Ramazotti – 30 %	2 cl	4,10 €
Averna Amaro Siciliano – 32 %	2 cl	4,10 €
Linie Aquavit – 40 %	2 cl	4,10 €
Baileys Original Irish Cream ^{1,2} – 17 %	4 cl	4,10 €
Russian Standard Wodka – 40 %	2 cl	4,50 €

Longdrinks

Gin Tonic ⁴ (Bombay Sapphire – 40 %)	4 cl	6,90 €
Wodka Lemon ^{3,4} (Russian Standard Wodka – 40 %)	4 cl	6,90 €
Whisky Cola ^{1,2} (Jack Daniel's – 40 %)	4 cl	6,90 €

Wir servieren Ihnen selbstverständlich auch weitere Longdrinks.

Warme Getränke

Mokka	2,20 €
Espresso	2,20 €
Espresso double	3,10 €
Cappuccino	2,50 €
Milchkaffee, Latte Macchiato	3,00 €
Syrischer Tee (hochwertiger Earl Grey-Tee mit Zimt)	2,20 €
Frischer Minztee	2,70 €
Syrischer Kräutertee	2,20 €

¹ mit Farbstoff ² koffeinhaltig ³ mit Antioxydationsmittel ⁴ Chininhaltig
