

Bremen – Rom des Nordens

Man hört zwischen alten Giebeln mehr als man sieht. Aus der Ferne ertönt leise eine Violine. Die Glocken des St. Petri Doms schütten mit jedem Schlag Gold über die Fassaden des Bremer Marktplatzes. Das Herz dieser Stadt kann man zu jeder Stunde schlagen hören – aber auch schmecken. Und zwar hier – im Due Fratelli.

Herzlich Willkommen! Benvenuto!

Die Stufen hinunter in den altherwürdigen Schütting führen Euch direkt ins Herz der Küchen Norditaliens. Hier kocht und genießt die Familie gemeinsam bei einem guten Wein, kocht Rezepte, die schon über viele Generationen gelebt und geliebt werden. Verfeinert mit einer Prise Bella Vita und stilsicherer Gelassenheit bringen wir diese Kochkultur für Euch ins Herz der Bremer Altstadt.

Geht mit uns auf eine unvergessliche
kulinarische Reise!

Frischer Wind küsst frische Zutaten: Im Due Fratelli vereinen wir den frischen Wind der modernen italienischer Küche mit frischen Zutaten aus der norddeutschen Region. Von unseren Handgemachten Eiernudeln bis zu unserem Ragù alla Bolognese, Antipasti, Fleisch- und Fischspezialitäten sowie den Desserts: Jedes Gericht wird frisch für Euch zubereitet und mit einer passenden Getränkeauswahl veredelt.

Wir sind sicher: Genuss ist keine Frage des Standorts, sondern eine des guten Geschmacks. Und des Herzens.

Genießt mit uns das Leben!

Ihre Due Fratelli

Mit Ausschnitten aus dem Buch „Rom des Nordens“ von Phil Porter



Auszeichnungen

Gault & Millau 13 Punkte 1 Kochmütze

Gusto – Der Kulinarische Reiseführer 6 Pfannen

Der Grosse Guide 3 Kochmützen

Varta Reiseführer 3 Diamanten

Schlemmer Atlas 2,5 Gabeln

Falstaff Fork 86 / 100 Punkten



WIFI FREE / Due Fratelli Free – Code: Duefra007

Bewerten Sie uns Online, wenn es Ihnen gut gefallen hat.
Rate us online if you liked it.

Google



Tripadvisor

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIV MWST. UND WIRD IN EURO € BERECHNET.

COCKTAIL'S

Margarita / Limettensaft / Orangenlikör / Tequila / Limette / Salz	0,1l	12,00
Cosmopolitan / Vodka / Orangenlikör / Limettensaft / Cranberrynektar	0,1l	12,50
Mojito / Don Papa Rum / Limettensaft / Minze / Rohrzucker / Sodawasser	0,2l	13,50
Martini Cocktail / Martini Dry / Gin / Limettensaft	0,1l	13,50
Kraken Libre / Kraken spicy rum / Limette / Cola	0,2l	10,00
Moscow Mule / Vodka / Ginger Beer / Limette / Gurke	0,2l	9,50
Pronstar Martini / Vodka / Martini / Passionsfrucht / Yuzu / Kronblüte / Champagner	0,2l	19,00
Gin Sour / Gin / Zitrone / Zucker / Eiweiß	0,2l	9,90
Whisky Sour / Whisky / Zitrone / Zucker / Eiweiß	0,2l	11,00
Pisco Punch ist / Pisco / Bitter / Ginger Beer / Limette / Apfel / Minze / Vanille	0,2l	9,00
Basil Smash / Vodka / Martini / Basilikum / Ingwer / Vanille	0,2l	15,00
Due Spritz / Campari / Soda / Passionsfrucht / Limette	0,2l	9,50
Fratelli Bier / Bier / Rum / Limette / Minze / Ingwer / Zucker	0,2l	12,00

ALKOHOLFREI COCKTAIL'S

Lemon Fresh / Limette / Zucker / Passionsfrucht / Bitter Lemon	0,2l	9,50
Duty Mule / Ginger Bier / Limette / Cucumber / Minze	0,2l	9,00
Cuja Sour / Maracuja / Zitrone / Karamell / Eiweiß	0,2l	9,50

CHAMPAGNER / PROSECCO & CO

Moët & Chandon ICE Imperial White	0,75l	159,00	
Moët & Chandon ICE Imperial Rosé	0,75l	179,00	
Champagner Roederer Brut Collection – Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier –	0,75l	120,00	
Champagner Roederer Rosé Brut Vintage – Pinot Noir, Chardonnay - 4 Jahre Hefesalzlagerung	0,75l	179,00	
Champagner Roederer Cristal Brut Vintage – Pinot Noir, Chardonnay – 6 Jahre auf der Hefe gereife	0,75l	390,00	
Champagner Roederer Magnum Cristal Brut Vintage – Pinot Noir, Chardonnay – 6 Jahre auf Hefe	1,50l	1000,00	
Methodo Classico Piemont "Ital. Champagner" - Nebbiolo	0,1l	12,50 / 0,75l	69,00
Champagner Roederer Collection Brut – Champagne - Weiß	0,1l	18,50	
Champagner Roederer Collection Brut – Champagne - Rosé	0,1l	19,50	
Prosecco DOC	0,1l	8,90 / 0,75l	55,00
Prosecco Rosé DOC	0,1l	9,50 / 0,75l	59,00
Aperol Spritz ^{2,10}	0,2l	9,50	
Crémant de Loire Weiß	0,1l	13,50 / 0,75l	69,00
Crémant de Loire Rosé	0,1l	14,50 / 0,75l	75,00
Negroni	0,2l	11,00	
Hugo	0,2l	11,90	
Campari Soda oder Orange ²	0,2l	9,50	
Gin Tonic ⁴ / Bombay Gin	0,2l	9,50	
+ Hendrick's / Roku Gin ⁴ / Citadelle Gin ⁴	4cl	5,50	
Martini Bianco, Dry oder Rosso	0,1l	8,50	
San bitter (Alkoholfrei) ^{2,3} / Crodino (Alkoholfrei) ^{2,3}	0,1l	3,80 / 0,1l	4,80

MITTAG KARTE ^{A-N}

Lunch Menu

11:30h – 14:30h

Montag - Freitag

2 – Gänge Überraschung Menü
2 – course surprise menu 22,50

3 – Gänge Überraschung Menü
3 – course surprise menu 27,50

Risotto Cacio e Pepe ^{A1,G}
Rundkornreis / Bergkäse & Pfeffer 11,90
Riso a chicco tondo / formaggio di montagna e pepe / Round grain rice / mountain cheese & pepper

Ravioli Wildschweinragout ^{A1,C,G} 13,50
Butter & Salbei Sauce / Ravioli wild boar ragout / Butter & sage sauce

Pappardelle Pomodoro (veggi) ^{A1} 7,50
Tomaten Sauce / Olivenöl / Cherry Tomaten / Grana Padano
Pasta / tomato sauce / capers / olives / cherry tomatoes / Grana Padano

Tagliatelle Salsiccia (Ital. Fleischwurst) ^{A1} 12,50
Fleischwurst / Tomaten Sauce / Olivenöl / Cherry Tomaten / Grana Padano
Meat Sausage / Tomato Sauce / Olive Oil / Cherry Tomatoes / Grana Padano

Saltimbocca alla Romagna ^{L,G} 19,50
Rotweinweinsauce / Salzkartoffel / Saison Gemüse
Veal thinly sliced red wine sauce / boiled potato / seasonal vegetables

Fisch des Tages ^{D,G,L} 19,50
Kartoffel Salat / Saison Gemüse
Fisch of the day / rosemary potato / vegetables

Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen ^{A1,H7,C,G} 9,50
Cherry Tomaten / Oliven Öl / Cesar Sauce / Blatt Salat
Mixed salad with chicken breast strips Cherry tomatoes / olive oil / Cesar sauce / green salad

MENÜ

Lassen Sie sich vom Chef della cucina überraschen.
Let the Chef della cucina surprise you.

3 – Gänge
49,00

4 – Gänge
59,00

5 – Gänge
69,00

6 – Gänge
77,00

7 – Gänge
85,00

10 – Gänge
110,00

12 – Gänge
125,00

WEIN – GETRÄNKE BEGLEITUNG

Wine – beverage accompaniment

Sie wünschen eine Wein – Getränkebegleitung?
Jeder Gang erhält ein Glas 0,1l Wein, Cocktail oder Bier, der perfekt dazu passt.
Would you like a wine – beverage accompaniment?
Each course receives a glass of 0,1l wine, cocktail or beer that goes perfectly with it.

Weißwein
5,50

Rosé / Bier
4,50

Rotwein
6,50

Dessertwein / Cocktail
6,50

VORSPEISEN

Vitello Tonnato ^{D,A1,G}

Geräuchert / Kalbfleisch / Ciabatta geröstet / Thunfischcreme / Kapern
Smoked / Veal / roasted ciabatta – bread / tuna cream / capers

17,50

Rinder Carpaccio ^G

Schwarzer Trüffel / Parmesan / Oliven Öl / Trüffel Mayonnaise
Beef Carpaccio / Black Truffle / Parmesan Cheese / olive oil / Truffle mayonnaise

19,50

Mariniertes Gemüse Carpaccio

Vegetable Carpaccio

Verschiedenes Gemüse der Saison / hauchdünn / Oliven Öl / Zitronenvenigret
Different vegetables seasonal / wafer-thin / olive Oil / marinated

13,50

Gemischter Salat / Rinderfiletstreifen ^G

Mixed Salad / Beef filet strips

Rinderfiletstreifen / Parmesan / Cherry Tomaten / Rote Zwiebel / Balsamico Dressing
Beef filet strips / Parmesan Cheese / red Onion / Balsamic Dressing

15,90

WARME VORSPEISEN

Gratinierter Ziegenkäse ^G

Gratinated goat cheese

Ziegenkäse warm / Rote Beete - Apfel Salat / Honig / Oliven Öl / Pinienkerne
Warm goat cheese / beetroot - apple / salad / honey / olive oil / pine nuts

14,90

Spanferkel Carpaccio ^G

Gebratene Waldpilze / Honig / Pinienkerne / Grana Padano

Suckling pig carpaccio / roasted wild mushrooms / honey / pine nuts / Grana Padano cheese

15,50

Calamari ^N

Gebraten/ Kapern / Cherry Tomaten / Lauchzwiebeln
Squid / Fried / capers / cherry tomatoes / spring onions

16,50

Antipasti ^{A,B,C,D,E,F,G,H,I,J,K,N}

Appetizers plate

Gemischter Vorspeisen Teller warm & kalt

Mixed appetizer plate hot & cold

1-P. 18,90 / 2-P. 29,90

SUPPE

Kürbis – Zitronengras Suppe ^{G,K}

Pumpkin – Lemongrass soup

+ Argentinische Wildgarnele 1 stk 4,50

+ Argentinian wild shrimp

+ Rinderfiletstreifen 7,50

+ Beef filet strips

9,50

HANDGEMACHT / PASTA

Sie wünschen vegane oder Gluten freie Speisen, bitte das Due Fratelli Team ansprechen.
If you would like vegan or grain free dishes, please contact the Due Fratelli Team.

Hauptgang / Vorspeisen *Main Course / Appetizer*

Tagliatelle Trüffel
Schwarzer Trüffel / Milchcreme ^{A1,C,G}
Wide string noodle / black truffles / milk cream
26,50 / 17,50

Pasta aus dem Parmesan Laib ^{Parmigiano Reggiano DOP A1,C,G}
Noodle from the Parmesan loaf – Cheese loaf / Parmigiano Reggiano DOP
24,50 / 16,50

Extra Trüffel 9,50 / Extra Garnele stk.4,50 / Extra Rinderfiletstreifen 7,50
Extra Truffle 9,50 / Extra Shrimp stk 4,50 / Extra Beef fillet Strips 7,50

Ravioli Hummer & Jacobsmuscheln ^{A1,C,G}
Gefüllte Teigtaschen / Hummer & Jacobsmuscheln / Poree / Hummer Bisque
Stuffed dumplings / Lobster & scallops / Leek / Lobster Bisque
28,50 / 18,50

Pappardelle Bolognese ^{A1,C,G,i}
16.Std geschmortes Fleisch / Parmesan Creme
Bolognese 16.Hour roasted meat / Parmesan cream
17,50 / 12,50

Spaghetti Carbonara ^{A1,G,L}
Dünne Schnurartige Nudel / Ei / Guanciale – Schweinewangen Speck / Pfeffer / Pecorino - Schafskäse
Thin stringy noodle / Egg / pork cheeks bacon / pepper / sheep cheese
16,50 / 11,50

Ravioli Feige & Ziegenkäse (veggi) ^{A1,C,G}
Gefüllte Teigtaschen / Ziegenkäse / Feigen / Butter - Salbei Sauce
Ravioli - Stuffed dumplings / goat cheese / figs / butter & sage sauce
24,50 / 15,50

FISCH / MEER

St. Petersfisch Filet / Kräuter - Safran Sauce
Saint Peter fish fillet / Saffron Sauce
28,50

Thunfisch Steak
Kräuter / Pizzaiola Sauce - Kapern, Oliven, Cherry Tomaten
Tuna Steak / herbs / Pizzaiola sauce - capers, olives, cherry tomatoes
29,90

FLEISCH / LAND

Focaccia Burger ^{A1,G,C}
Rinderfilet Tatar / Focaccia/ Büffel Mozzarella / rote Zwiebel / Limetten Mayonnaise
Burger / fillet of beef tartar / focaccia / buffalo mozzarella / red onion / lime mayonnaise
21,50

Rinderfilet ^{G,L}
Rotwein Sauce
Filet of beef / Red wine sauce
42,50

Panierte Kalbsschnitzel / Trüffel Mayonnaise ^{G,L,A1,C}
Breaded veal escalopes / Truffle mayonnaise
24,50

Beilagen

Bitte suchen Sie sich Ihre Beilagen für den Hauptgang aus.
Please choose your side dishes for the main course.

Salz Kartoffel / <i>Salt Potato</i>	3,90	Tages Gemüse / <i>Vegatables oft he day</i>	4,50
Kartoffel Püree / <i>Potato puree</i>	5,50	Gurken Salat / <i>Cucumber salad</i>	3,50
Kartoffel Salat / <i>Potato salad</i>	3,90	Pommes / <i>/French fries</i>	4,90

DESSERT

Panna Cotta – Vanille ^{C,G}

Sahne - Vanille / Früchte / Sorbet

Creme – Vanilia / Fruit / Sorbet

9,50

Schokoladen Soufflé ^{A1,C,G,H}

Schokolade / Flüssiger Kern / Eiscreme

Chocolate Soufflé / liquid core / ice cream

12,00

Sorbet Variation

Johannes Beere / Mango / Zitrone / Früchte der Saison

Sorbet variation / currant berry / mango / lemon / fruit of the season

8,50

Tiramisu ^{A1,H7,C,G,11}

9,00

Mousse von der Tonkabohne ^{H,G}

Tonka beans mousse

9,50

Käse Variation ^{A1,C,G,H}

Verschiedene Käse Sorten

Cheese Variation / Different cheese varieties

15,50

DESSERTWEINE / SÜßWEINE ^L

Moscato d'Asti DOCG Piemont / Leicht / Süß / Kohlensäure / Lebendig

0,1l 8,50

Primitivo Dolceti IGT Apulien / Kräftig / Portwein / Vollmundig

0,1l 10,00

Moscato Passito DOC Piemont / Cremig / Süß / Fruchtig

0,1l 11,50

ALLERGENE

Nr. 1 mit Konservierungsstoff,
Nr. 2 mit Farbstoff,
Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin, Nr. 5 mit
Süßungsmittel Cyclamat
Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth.
Phenylalaninquelle,
Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam,
Nr. 8 mit Phosphat,
Nr. 9 geschwefelt,
Nr. 10 chininhaltig,
Nr. 11 coffeinhaltig

Erläuterung der 14 Hauptallergene
A Gluten haltiges Getreide 1Weizen 2Roggen 3Gerste 4Hafer
5Dinkel 6Kamut oder Hybridstämme und daraus gewonnen Erzeugnisse
B erhält Krebstiere
C erhält Eier
D erhält Fische
E erhält Erdnüsse
F erhält Sojabohnen
G enthält Milch / Laktose
H Schalenfrüchte 1Mandel 2Haselnüsse 3Walnüsse 4Kaschunüsse
5Pecanüsse 6Paranüsse 7Pistazien 8Macadamia oder Queensland Nüsse
I erhält Sellerie
J erhält Senf
K erhält Sesam samen
L erhält Schwefeldioxid oder Sulfite
M erhält Lupinen
N erhält Weichtieren

Brot und Saucenbeilage:
folgende Allergene können enthalten sein

A1,B,C,D,G,H1-H7,I,J,K

Für alle weiteren Zusätzen die eventuell fehlen oder nicht vollständig
sind, bitte an das Personal des
Ristorantes Due Fratelli
Wenden!

WEIßWEIN OFFEN ^L

0,1l / 0,2l / 0,5l

Pinot Grigio IGT Venedig, trocken, Mineralisch, frisch, Grüner Apfel, Säure arm

7,00 / 9,00 / 20,50

Chardonnay Venedig, trocken, Cremig, frisch, Zitronengras, lebendige Säure

7,50 / 9,50 / 21,50

Riesling Breuer, Rheingau, Zitrusfrüchte, frisch, reife Frucht, ausgewogene Säure

8,00 / 10,00 / 22,50

ROTWEIN OFFEN ^L

Nero d'avola Sizilien, trocken, dunkel rot, intensiv, Kirschen, kräftiger Wein

7,00 / 9,00 / 20,50

Primitivo IGP Apulien, trocken, tief dunkelrot, Pflaume, Kirschen, würzig, Vanille

7,50 / 9,50 / 21,50

ROSÉWEIN OFFEN ^L

ROSÉ, Venedig, trocken, Kirschrot, Erdbeere, gut ausgewogen, Säure arm

6,50 / 8,50 / 19,50

WASSER

Bremer Wasser Naturell	1,00l 4,50
Bremer Wasser Medium	1,00l 4,50
San Pellegrino Medium	0,25l 3,90 / 0,75l 8,90
Acqua Panna Naturell	0,25l 3,90 / 0,75l 8,90

BIER^{A3}

Keller Pils vom Fass (Union Brauerei Bremen)	0,25l 4,90 / 0,4l 6,50
Hefeweizen - Weiß Bier vom Fass ^{A1} (Union Brauerei Bremen)	0,25l 4,90 / 0,4l 6,50
Maisel´s Original Alkoholfrei ^{A1}	0,33l 4,90
Maisel´s Weisse Original Hefe Alkohol frei ^{A1}	0,5l 6,50
Alster	0,25l 4,90 / 0,4l 6,50

WARME GETRÄNKE ^{1,H1,G}

Espresso ¹¹	3,50
Espresso Macchiato ^{11,G}	3,80
Espresso Doppio ¹¹	4,90
Espresso Doppio Mac. ^{11,G}	5,40
Cappuccino ^{11,G}	4,90
Latte Macchiato ^{11,G}	5,90
Milchkaffee ^{11,G}	4,90
Cafe crema ^{11,G}	4,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2l / 0,4l
Coca Cola ^{2,3,8,11}	4,50 / 5,60
Coca Cola Zero ^{2,3,6,8,11}	4,50 / 5,60
Fanta ^{2,3}	4,50 / 5,60
Sprite ³	4,50 / 5,60
Mezzo Mix ^{2,3,11}	4,50 / 5,60
Ginger Ale ^{2,3}	4,50 / 5,60
Tonic Water ¹⁰	4,50 / 5,60
Bitter Lemon	4,50 / 5,60
Apfelsaft, Maracuja, Rhababer, Kirsch, Kiba, Mango, Orangensaft / SCHORLE	4,50 / 5,60
Orangensaft Frisch gepresst	5,50 / 6,60

SPIRITUOSEN / LIKÖR^L

Averna	4cl / 4,50
Sherry dry	0,1l / 7,50
Ramazotti	4cl / 4,50
Sambuca	4cl / 4,50
Frangelico ^{H2}	4cl / 4,50
Limoncello	4cl / 4,50
Amaro Montenegro	4cl / 5,90
Fernet Branca	4cl / 4,50
Grey Goose Vodka	4cl / 7,50
Belvedere Vodka	4cl / 7,50
Roku Gin	4cl / 8,50
Hendrick's Gin	4cl / 8,50
Citadelle Gin	4cl / 8,50

GRAPPA / RUM / WISKY

Nonino Grappa Riserva 5 Jahre alt	2cl / 13,90
Nonino Grappa Moscato vecchia 2L Flasche	2cl / 11,90
Nonino Grappa Riserva 8 Jahre alt	2cl / 18,90
Nonino Grappa Merlot	2cl / 6,90
Nonino Grappa Prosecco	2cl / 6,90
Nonino Grappa Prosecco 2l Flasche Riserva	2cl / 6,90
Nonino Grappa Sauvignon	2cl / 6,90
Nonino Grappa Uvabianca – Weiße Trauben	2cl / 8,90
Nonino Grappa Prunella Mandorlata – Mandeln und Pflaumen	2cl / 7,90
Nonino Grappa Bianca – Weiß 1897	2cl / 5,90
Nonino Grappa Chardonnay	2cl / 6,90
Nonino Amaro Likör	2cl / 5,90
Nonino Fragole – Erdbeere Likör	2cl / 12,90
Nonino Williams Birne Likör	2cl / 8,90
Grappa della casa	4cl / 6,50

RUM

Ron Barcello Imperial Rum	4cl / 7,50
Don Papa Rum 40%	4cl / 9,50
Botucal Rum	4cl / 9,50
Kraken Black Spiced 40%	4cl / 8,50
Havanna Club 7 Jahre	4cl / 8,50
Ron Zacapa Rum 23 Jahre	4cl / 12,50

WISKY

Maker's Mark Whisky	4cl / 7,50
Laphroaig Scotch Whisky	4cl / 16,50

Auszug aus unserer Weinkarte

Rotweine Italien

	Barbera d'Asti DOCG	Piemont	38,00
		Barbera trocken, rubinrot, dunkle Früchte, Gewürze, voll	
2020	Sito Moresco Langhe DOP Gaja	Piemont	100,00
		Nebbiolo, Barbera Bukett von kleinen roten Beeren, fruchtig, elegant, seidige Tannine, frisch im Abgang	
2018	Dagromis Barolo DOP Gaja	Piemont	220,00
		Nebbiolo rote Früchte, blumige, balsamische Noten, solide Struktur mit kernigen Tanninen	
	Amarone della Valpolicella Classico DOCG	Venetien	95,00
		Corvina Veronese, Rondinella Kaffee, Tabak, Vanille, schwarze Beeren, Bitterschoki, festes Tannin	
	Nero di Troia IGT Canace Farnese Vini Srl	Apulien	65,00
		Nero di Troia, Aglianico vollmundig, Kaffee, Lakritze, Kräuter, im Holzfaß	
	Chianti Poggio Riserva DOCG - BIO - Villa Trasqua	Toskana	59,00
		Sangiovese trocken, dichtes rubinrot, delikater würzig, Leder	
	Primitivo San Marzano IGT Cantine San Marzano	Apulien	39,50
		Primitivo trocken, rubinrot, fruchtig, lebendige Säure, lang	

Rotweine Deutschland

2019	1Ahr Spätburgunder Qualitätswein trocken Weingut Nelles	Ahr	60,00
		rubinrot mit violetten Schimmer, Cassis, Kirsche, feines Tanningerüst, fruchtige Eleganz	
2019	Lemberger Rotwein Qualitätswein trocken Weingut Graf Neipperg	Württemberg	32,00
		Heidelbeeren, Maulbeeren, Vanille, Kakao, Lebkuchen, fleischige, seidige Struktur	

Rotweine Frankreich

2018	Château de Pez St. Estephe AC	Bordeaux	120,00
		Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot Duftet nach dunklen Beeren und Unterholz, reife Frucht und feine Tannine,	
2017	La Mouline Côte Rôtie AC Domaine E. Guigal	Rhône	650,00
		Syrah vollmundig, Brombeeren, Cassis, Vanille, 42 Monate neues Barriques	

Rotweine Spanien

2018	Roda Reserva DOC Bodegas Roda	Rioja	95,00
		Tempranillo, Garnacha, Graciano rubinrot, Brombeere, Zwetschge, kraftvoll, Mokka und Trockenfrucht, samtige Tannine	

Rotweine Übersee

2018	Pinotage Terroir Selection Springfontein Estate	Pinotage Banane, Kaffee, Vanille, dann Kirsche, Johannisbeere mit weichen, reifen Tanninen	Walker Bay, Südafrika	49,00
2019	Zinfandel Sonoma Seghesio Vineyards	Zinfandel dunkle Früchte, saftig und lebendig, Feige, Pflaume, Backgewürz, lang und komplex	Sonoma, Kalifornien	75,00
2020	"60/40" Cabernet Sauvignon, Merlot Santa Ema	Cabernet Sauvignon, Merlot granatrot, getrocknete Pflaumen, Brombeeren, leichte Vanillenoten, schwarzer Pfeffer	Maipo Valley, Chile	25,00

Weißweine Italien

2022	Chardonnay & Arneis DOC Dante Rivetti	Chardonnay, Arneis säurearm, Orangenblüten, Zitrusfrüchte	Piemont	37,00
2022	Weisser Burgunder DOC WG Meran	weisser Burgunder trocken, brillantes Grüngelb, lebhafte Fruchtsäure	Alto Adige	38,50
2021	Goldmuskateller DOC WG Meran	Moscato Giallo Orangen, Muskat, würzig, fruchtig	Alto Adige	45,00
2021	Cà dei Frati Lugana DOC Cà dei Frati	Trebbiano, Garganega, Fernanda leuchtendes gelb, weiße Früchte, Blüten, lebendige Säure, leichte Bittermandelnote,	Venetien	45,00
2021	Pinot Grigio IGP Pecorari	trocken, hellgoldenes Gelb, fein, Zitrusfrüchte	Friaul	35,50
2020	Chardonnay IGP Pecorari	trocken, minerailsch, nussig Strohgelb	Friaul	37,00
2021	Sauvignon Blanc IGP Pecorari	trocken, boidynamischer Anbau, fruchtig	Friaul	37,50

Weißweine Deutschland

2021	Grünschiefer Riesling Qualitätswein trocken Weingut Prinz Salm	frisch, fruchtig, weisser Pfirsich, mineralisch	Nahe	45,00
2021	Grauburgunder Qualitätswein trocken Weingut Kühling-Gillot	Honig, mineralisch, nussig	Rheinhessen	34,00
2021	Kugelspiel Silvaner Qualitätswein trocken Weingut Fürst Castell	Duft nach Wiesenkräutern und Pfefferminze, prägnante Säure, Würze, langer Nachhall	Franken	39,50

Weißweine Österreich

2021	Chardonnay -BIO- Weingut Paul Achs	Burgenland	36,00
------	---------------------------------------	------------	-------

grünelb, reife Früchte, leichte Holzaromen, cremige Grundstruktur mit großer Länge

Weißweine Frankreich

2020	Chablis AC Joseph Drouhin	Chablis	59,00
------	------------------------------	---------	-------

Chardonnay
Leuchtend gelb, Aprikose, Melone, mineralisch, feinnervig, animierende Säure

2020	Pouilly-Fumé AC Baron De Ladoucette	Loire	75,00
------	----------------------------------------	-------	-------

Sauvignon Blanc

2016	Corton-Charlemagne Grand Cru AC Joseph Drouhin	Burgund	435,00
------	---------------------------------------------------	---------	--------

Chardonnay
goldene Farbe, Rosenblüten, Mandeln, Zitrusnoten, Honig, Gewürze und Edelholz, lang

Weissweine Spanien

2021	Señorio de Osuna Rías Baixas DO Bodegas Lachargo	Galizien	25,00
------	-----------------------------------------------------	----------	-------

Albarinho
kühle, frische Aromatik, Zitrusfrucht, Kräuter, saftige Frucht, lebendige Säure, anregend

Weissweine Übersee

2022	Sauvignon Blanc Nautilus	Marlborough, Neuseeland	45,00
------	-----------------------------	-------------------------	-------

Passionsfrucht, Zitronengras, Grapefrucht, Limettenschalen, köstliche Intensität, frisch

2017	Anderson Chardonnay Domaine Anderson	Anderson Valley, Kalifornien	110,00
------	-----------------------------------------	------------------------------	--------

Duft nach weißen Blüten und gelben Äpfel, mineralisch, Austernschale, Pfirsich, Zitrone

Weissweine halbe Flaschen

0,375 L

Sauvignon Blanc Collio DOC Gradis'ciutta	Friaul	19,50
---------------------------------------------	--------	-------

Holunderblüte, Paprika, Salbei

Rotweine halbe Flaschen

Chianti Classico DOCG Borgo Scopeto	Toscana	19,90
----------------------------------------	---------	-------

Sangiovese, Merlot, Colorino
Waldbeeren, Kaffee, runde, süße Tannine ,etwas Sauerkirsche, weicher Abgang

Orange wine

0,75l

2021	Vin Orange Les Jamelles	Frankreich (Languedoc)	39,00
------	----------------------------	------------------------	-------

Grenache Blanc, Viognier, Muscat, Gewürztraminer, Chenin Blanc
kupferfarben feines Tannin, Ingwer, Orangenesten und Bergamotte, Pfeffer, trocken

2021	Orange Weißburgunder Wilhelm Zähringer	Baden (Markgräfler Land)	45,00
------	-------------------------------------------	--------------------------	-------

Weißburgunder
Unfiltriert, goldgelb, Tee, Mate, Orange, Bratapfel, frische Säure, griffiges Tannin

2020.	Fidesser orbis orange wine Weingut Fidesser	Österreich (Weinviertel)	47,00
-------	------------------------------------------------	--------------------------	-------

Naturtrüb, aromatisch-rauchig, herbe Orangennoten, Grapefruit, Pfirsich, Karamell