

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 altehrwürdigen 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 T / TTTTT Toques / 4 / 5 Trauben Weinkarte

Gusto – Der Kulinarische Reiseführer 6 / 10 Pfannen

Der Grosse Guide 2,5/ 5 Kochmützen

Varta Reiseführer 3 / 5 Diamanten

Schlemmer Atlas 2,5 / 5 Gabeln

Falstaff Fork 86 / 100 Punkten

Feinschmecker Points F+ / FFFFF

Savoir Vivre 2,5 / 3 Sonnen

Chaine des Rotisseurs

Restaurant-Ranglisten.de

COCKTAIL´S

Margarita / Limettensaft / Orangenlikör / Tequila / Limette / Salz	0,1l	12,00
Espresso Martini / Vodka / Kaffeelikör / Zuckersirup / Espresso	0,1l	12,50
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 / Vodka / Limettensaft	0,1l	13,50
Kraken Libre / Kraken spicy rum / Limette / Cola	0,2l	10,00
Moscow Mule / Vodka / Ginger Beer / Limette / Minze	0,2l	11,50
Gin Sour / Gin / Zitrone / Zucker / Eiweiß	0,2l	12,90
Whisky Sour / Whisky / Zitrone / Zucker / Eiweiß	0,2l	11,00
Basil Smash / Vodka / Martini / Basilikum / Ingwer / Vanille	0,2l	15,00
Due Spritz / Campari / Soda / Passionsfrucht / Limette	0,2l	11,50
Fratelli Bier / Bier / Rum / Limette / Minze / Ingwer / Zucker	0,2l	12,00

ALKOHOLFREI COCKTAIL´S

Lemon Fresh / Limette / Zucker / Passionsfrucht / Bitter Lemon	0,2l	9,90
Duty Mule / Ginger Beer / Limette / Gurkensirup / Minze	0,2l	12,00
Cuja Sour / Maracuja / Zitrone / Karamell / Eiweiß	0,2l	11,50

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	140,00	
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	0,75l	440,00	
Champagner Roederer Magnum Cristal Brut Vintage – Pinot Noir, Chardonnay	1,50l	1100,00	
Methodo Classico Piemont "Ital. Champagner" - Nebbiolo	0,1l	13,50 / 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	9,50 / 0,75l	65,00
Prosecco Rosé DOC	0,1l	9,50 / 0,75l	65,00
Aperol Spritz ^{2,10}	0,2l	9,50	
Crémant de Loire Weiß	0,1l	14,50 / 0,75l	85,00
Crémant de Loire Rosé	0,1l	14,50 / 0,75l	85,00
Lillet Wildberry	0,2l	13,50	
Negroni	0,2l	12,00	
Hugo	0,2l	11,50	
Campari Soda oder Orange ²	0,2l	9,50	
Gin Tonic ⁴ / Bombay Gin	0,2l	11,50	
+ Hendrick´s / Roku Gin ⁴ / Citadelle Gin ⁴	4cl	5,50	
Martini Bianco, Dry oder Rosso	0,1l	9,50	
San bitter (Alkoholfrei) ^{2,3} / Crodino (Alkoholfrei) ^{2,3}	0,1l	4,80 / 0,1l	4,80

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

Weihnachts - Menü

20.11.2023 - 26.12.2023

1.Gang

Lachstatar

Avocadocreme / Kapern / Oliven

17,90

2.Gang

Kürbiscreme Suppe

Kürbiskerne / Gambas

14,50

3.Gang

Rinderbäckchen / Lakritz Sauce

Polenta und Spinat

38,00

oder

Seeteufel / Champagner Senf Sauce

Polenta und Spinat

38,00

4.Gang

Schokoladen Mousse / Himbeere-spiegel / Spekulatius Eis Creme

13,00

Menü Preis

75,00

Veggi Menü

1.Gang

Kartoffel – Spinat Küchlein aus dem Ofen

15,90

2.Gang

Kürbiscreme Suppe

Kürbiskerne

14,50

3.Gang

Risotto Trüffel

Parmesan

33,00

4.Gang

Schokoladen Mousse / Himbeere-spiegel / Spekulatius Eis Creme

13,00

Menü Preis

69,00

MENÜ

Lassen Sie sich vom Chef della cucina überraschen.
Lasciati sorprendere dallo chef
Let the Chef della cucina surprise you.

3 – Gänge
59,00

4 – Gänge
69,00

5 – Gänge
79,00

6 – Gänge
87,00

7 – Gänge
95,00

10 – Gänge
120,00

12 – Gänge
135,00

WEIN – GETRÄNKE BEGLEITUNG

Vino - accompagnamento di bevande

Wine – beverage accompaniment

Sie wünschen eine Wein – Getränkebegleitung?
Jeder Gang erhält ein Glas 0,1l Wein, Cocktail 0,1l oder Bier 0,25l der perfekt dazu passt.

Desiderate un accompagnamento vino - bevanda?
Ogni portata riceve un bicchiere di vino da 0,1l, un cocktail da 0,1l o una birra da 0,25l che si abbinano perfettamente.

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
7,50

Rosé / Bier 0,25l
5,50

Rotwein
8,50

Dessertwein / Cocktail
8,50

VORSPEISEN

Vitello Tonnato ^{D,A1,G}

Geräuchert - Kalbfleisch - Ciabatta geröstet - Thunfischcreme - Kapern
Affumicato - vitello - ciabatta arrosto - crema di tonno - capperi
Smoked - Veal - roasted ciabatta - bread - tuna cream - capers
17,50

Rinder Tatar ^G

Schwarzer Trüffel - Parmesan - Oliven Öl - Trüffel Mayonnaise
Tatare Di Manzo - Tartufo Nero - Parmigiano - Olio di Oliva - Maionese al Tartufo
Beef Tatare - Black Truffle - Parmesan Cheese - olive oil - Truffle mayonnaise
21,50

Kürbis & Rote Beete

Kürbis Chutney / Rote Beete Carpaccio / Birnen – Apfel Kompott / Tymian / Kürbiskerne
Pumpkin chutney / beetroot carpaccio / pears – apple compote / tyme / pumpkin seeds
Chutney di zucca / carpaccio di barbabietola / composta di pere – mele / timo / semi di zucca
14,90

WARMES VORSPEISEN

Gratiniertes Ziegenkäse ^{G,H1}

Ziegenkäse warm - Süßkartoffelcreme – Honig - Mandelsplitter
Formaggio caprino tiepido - crema di patate dolci - miele - scaglie di mandorle
Warm goat cheese - sweet potato cream - honey - almond slivers
14,90

Kartoffel – Spinat Küchlein aus dem Ofen ^{B,A1,C,G}

Kartoffel / Spinat / Ricotta / Olivenöl
Tortini di patate e spinaci al forno
Potato and spinach cakes from the oven
15,90

Calamari – Frittiert ^{B,A1,C,N}

Salat / Remouladen Sauce
Calamari – Fritti / Insalata mista / salsa remoulade
Calamari – Deep fried / Salad /remoulade sauce
18,90

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

Gemischter Vorspeisen Teller warm & kalt
Piatto di antipasti misti caldi e freddi
Mixed appetizer plate hot & cold
1-P. 22,90 / 2-P. 32,90

HANDGEMACHT - PASTA

Sie wünschen vegane oder Gluten freie Speisen, bitte das Due Fratelli Team ansprechen.
Se desiderate piatti vegani o senza glutine, contattate il team dei Due Fratelli.
If you would like vegan or grain free dishes, please contact the Due Fratelli Team.

Hauptgang / Vorspeisen // Piatto principale / Antipasto // Main Course / Appetizer

Pasta aus dem Parmesan Laib Parmigiano Reggiano DOP ^{A1,C,G}

Pasta al parmigiano / Parmigiano Reggiano DOP

Noodle from the Parmesan loaf / Cheese loaf / Parmigiano Reggiano DOP

26,50 / 19,50

Extra Trüffel 9,90 / extra Garnele stk.4,50 / extra Rinderfiletstreifen 9,50
inoltre tartufo 9,90 / inoltre gamberi 4,50 / inoltre filetto di manzo 9,50
additionally Truffle 9,90 / additionally Shrimp stk 4,50 / additionally Beef fillet Strips 9,50

Pappardelle Bolognese ^{A1,C,G,i}

16.Std geschmortes Fleisch / Parmesan Crème

16.h brasato di carne / crema di parmigiano

16.h braised meat / parmesan cream

19,50 / 15,50

Tortelloni Jakobsmuschel & Gambas ^{A1,B,C,G,N}

Gefüllte Teigtaschen / Jakobsmuscheln / Gambas / Hummerbisque / Zucchini Würfel

Tortelloni / capesante / gamberi / bisque di aragosta / cubetti di zucchini

Tortelloni / scallops / prawns / lobster bisque / zucchini cubes

29,50 / 19,50

Spaghetti Frutti di Mare ^{B,D,N}

Spaghetti / Meeresfrüchte / Weißweinsauce / Cherry Tomaten / Lauchzwiebel / Grana Padano

Spaghetti / frutti di mare / salsa al vino bianco / pomodorini / cipollotto / Grana Padano

Italian Nudels / seafood / white wine sauce / cherry tomatoes / spring onion / Grana Padano cheese

27,50 / 19,50

Ravioli Kürbis & Gorgonzola (veggi) ^{A1,C,G}

Gefüllte Teigtaschen / Kürbis / Gorgonzola / Kürbiskerne / Walnüsse

Filled dumplings / pumkin / gorgonzola / pumkin seeds / walnuts

Ravioli / Zucca / gorgonzola / semi di zucca / noci

25,50 / 17,50

FISCH / MEER

Dorade aus dem Ofen Kräuter

Orata al forno - erbe aromatiche / Sea bream - Oven - herbs
32,50

Gambas vom Grill 6 Stk. Kräuter

Gamberi selvatici argentini alla griglia 6 pezzi
Argentinian wild shrimps from the grill 6 pcs
27,00

FLEISCH / LAND

Ossobuco

geschmorte Kalbshaxe / Kräuter & Süßwein Sauce
Ossobucco - Salsa alle erbe e vino dolce
Braised veal shank / herbs & sweet wine sauce
27,50

Entenkeule ^{G,L}

Rotwein Sauce / cosia d' Anatra - salsa al vino rosso / Duck leg - Red wine sauce
26,50

Kalbsleber

Butter & Salbei Sauce ^G / Fegato di vitello al burro e salvia / Veal Liver - Butter & Sage Sauce
24,50

Beilagen // Contorni // Side dishes

Bitte suchen Sie sich Ihre Beilagen für den Hauptgang aus!

Scegliere i contorni per il piatto principale!

Please choose your side dishes for the main course!

Kartoffel Gratin // Gratin di patate // Potato gratin ^G	6,90	Gnocchi Butter & Salbei / Potato dumplings ^G	7,50
Spinat // spinaci // spinach	4,90	Gemischter Salat / Insalata mista / Mixed Salat	6,90
Süßkartoffelpüree / purè di patate dolci ^G mashed sweet potatoes	6,50	Pommes / Patate fritte / French fries	5,90

DESSERT

Blätterteig Körbchen gefüllt mit Apfel – Mandeln ^{C,G}

Gebäck / Apfel / Mandel / Eiscreme // Mele & Mandole / Gelato / Apple & almond puff pastry baskets /ice cream
12,50

Schokoladen Soufflé ^{A1,C,G,H}

Schokolade - Flüssiger Kern - Eiscreme // Nucleo liquido al cioccolato - Gelato
// Chocolate Soufflé - liquid core - ice cream
13,50

Sorbet Variation

Johannes Beere - Mango - Zitrone - Früchte der Saison // Bacche nere - mango - limone - frutta di stagione //
Sorbet variation currant berry - mango - lemon - fruit of the season
9,50

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

10,00

Maronen Mousse – William Christ Birne / Eiscreme ^{H,G}

Mousse di castagne – William Christ pere / Gelato // Chestnut mousse – William Christ pear / ice cream
11,90

Käse Variation ^{A1,C,G,H}

Verschiedene Käse Sorten // Diverse varietà di formaggio // Assorted cheese
17,50

DESSERTWEINE / SÜßWEINE ^L

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

0,1l 9,50

Primitivo Dolceti IGT Apulien - Kräftig - Portwein - Vollmundig

0,1l 12,00

Moscato Passito DOC Piemont - Cremig - Süß - Fruchtig

0,1l 14,50

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,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

7,50 / 10,00 / 23,50

Lugana DOC Venedig, trocken, Cremig, frisch, Zitronengras, lebendige Säure

12,50 / 15,00 / 32,50

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

9,50 / 12,00 / 25,50

ROTWEIN OFFEN ^L

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

7,50 / 10,00 / 23,50

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

8,50 / 11,00 / 24,50

Amarone DOCG Toscana, trocken, tief dunkelrot, Pflaume, Kirschen, würzig, Vanille

25,50 / 32,00 / 69,50

ROSÈWEIN OFFEN ^L

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

7,00 / 9,50 / 22,50

WASSER

Bremer Wasser Naturell	1,00l 5,50
Bremer Wasser Medium	1,00l 5,50
San Pellegrino Medium	0,25l 4,50 / 0,75l 8,90
Acqua Panna Naturell	0,25l 4,50 / 0,75l 8,90

BIER^{A3}

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

WARMER GETRÄNKE ^{1,H1,G}

Espresso ¹¹	3,50
Espresso Macchiato ^{11,G}	4,20
Espresso Doppio ¹¹	5,50
Espresso Doppio Mac. ^{11,G}	5,40
Cappuccino ^{11,G}	5,90
Latte Macchiato ^{11,G}	6,50
Milchkaffee ^{11,G}	6,50
Cafe crema ^{11,G}	4,90
Heiße Schokolade	6,90
Tee ver. Sorten	5,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2l / 0,4l
Coca Cola ^{2,3,8,11}	5,50 / 6,50
Coca Cola Zero ^{2,3,6,8,11}	5,50 / 6,50
Fanta ^{2,3}	5,50 / 6,50
Sprite ³	5,50 / 6,50
Mezzo Mix ^{2,3,11}	5,50 / 6,50
Ginger Ale ^{2,3}	5,50 / 6,50
Tonic Water ¹⁰	5,50 / 6,50
Bitter Lemon	5,50 / 6,50
Apfelsaft, Maracuja, Rhababer, Kirsch, Kiba, Mango, Orangensaft / SCHORLE	5,50 / 6,50
Orangensaft Frisch gepresst	8,90

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 / 11,90
Nonino Grappa Sauvignon	2cl / 6,90
Nonino Grappa Prunella Mandorlata – Mandeln und Pflaumen	2cl / 7,90
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 / 8,50

RUM

Ron Barcello Imperial Rum	4cl / 11,90
Don Papa Rum 40%	4cl / 11,90
Botucal Rum	4cl / 11,90
Kraken Black Spiced 40%	4cl / 8,50
Havanna Club 7 Jahre	4cl / 9,50
Ron Zacapa Rum 23 Jahre	4cl / 14,50

WISKY

Maker's Mark Whisky	4cl / 8,50
Laphroaig Scotch Whisky	4cl / 19,50

Auszug aus unserer Weinkarte

Rotweine Italien

Naumakos Rosso Piceno Superiore DOC Cantina Carminucci	Montepulciano, Sangiovese Kirsche, dazu etwas Pflaume, aromatisch und kraftvoll	Marken	39,00
Amarone della Valpolicella Classico DOCG	Corvina Veronese, Rondinella Kaffee, Tabak, Vanille, schwarze Beeren, Bitterschoki, festes Tannin	Venetien	115,00
Nero di Troia IGT Canace Farnese Vini Srl	Nero di Troia, Aglianico vollmundig, Kaffee, Lakritze, Kräuter, im Holzfaß	Apulien	65,00
Chianti Poggio Riserva DOCG - BIO - Villa Trasqua	Sangiovese trocken, dichtes rubinrot, delikater würzig, Leder	Toskana	59,00
Primitivo San Marzano IGT Cantine San Marzano	Primitivo trocken, rubinrot, fruchtig, lebendige Säure, lang	Apulien	39,50

Rotweine Deutschland

2019	1Ahr Spätburgunder Qualitätswein trocken Weingut Nelles	Ahr	60,00
------	--	-----	-------

Rotweine Frankreich

2018	Château de Pez St. Estephe AC	Bordeaux	120,00
------	----------------------------------	----------	--------

Rotweine Spanien

2018	Roda Reserva DOC Bodegas Roda	Rioja	95,00
------	----------------------------------	-------	-------

Rotweine Übersee

2018	Pinotage Terroir Selection Springfontein Estate	Walker Bay, Südafrika	49,00
2021	"60/40" Cabernet Sauvignon, Merlot Santa Ema	Maipo Valley, Chile	25,00

Weißweine Italien

2021	Vistamare IGT Ca Marcanda di Gaja	Toscana	105,00
2022	Weisser Burgunder DOC WG Meran	Alto Adige	38,50
2022	Goldmuskateller DOC WG Meran	Alto Adige	45,00

Weißweine Italien

2022	Lugana DOC Capazzo	Trebbiano, Garganega, Fernanda leuchtendes gelb, weiße Früchte, Blüten, lebendige Säure, leichte Bittermandelnote,	Venetien	39,00
2019	Gris Isonzo DOC Lis Neris	Pinot Grigio leuchtendes gelb, cremig elegant, frischer Säure, gelbe Frucht, salzige Mineralität	Friaul	65,00
2018	Jurosa Isonzo DOC Lis Neris	Chardonnay Aprikosen, Zitrusfrüchte, Melone und Birnen, schöner Schmelz, geschmeidige Frucht	Friaul	69,00

Weißweine Deutschland

2022	Grünschiefer Riesling Qualitätswein trocken Weingut Prinz Salm	frisch, fruchtig, weisser Pfirsich, mineralisch	Nahe	45,00
2018	Reiterpfad G.C Riesling trocken BIO Weingut Dr.Brückling Wolf	gelb Frucht, freine Apfelaromen, krafvoll und sehr dicht, langer würziger Nachhall	Pfalz	175,00

Weißweine Österreich

2022	Chardonnay -BIO- Weingut Paul Achs	grüngelb, reife Früchte, leichte Holzaromen, cremige Grundstruktur mit großer Länge	Burgenland	36,00
------	---------------------------------------	---	------------	-------

Weißweine Frankreich

2020	Chablis AC Joseph Drouhin	Chardonnay Leuchtend gelb, Aprikose, Melone, mineralisch, feinnervig, animierende Säure	Chablis	59,00
2020	Pouilly-Fumé AC Baron De Ladoucette	Sauvignon Blanc	Loire	75,00

Weissweine Übersee

2018	Anderson Chardonnay Domaine Anderson	Duft nach weißen Blüten und gelben Äpfel, mineralisch, Austernschale, Pfirsich, Zitrone	Anderson Valley, Kalifornien	110,00
------	---	---	------------------------------	--------

Weissweine halbe Flaschen

				0,375 L
	Sauvignon Blanc Collio DOC Gradis´ciutta	Holunderblüte, Paprika, Salbei	Friaul	19,50

Rotweine halbe Flaschen

	Chianti Classico DOCG Borgo Scopeto	Sangiovese, Merlot, Colorino Waldbeeren, Kaffee, runde, süße Tannine ,etwas Sauerkirsche, weicher Abgang	Toskana	19,90
--	--	---	---------	-------

Orange wine

2021	Vin Orange Les Jamelles	Grenache Blanc, Viognier, Muscat, Gewürztraminer, Chenin Blanc kupferfarben feines Tannin, Ingwer, Orangenzesten und Bergamotte, Pfeffer, trocken	Frankreich (Languedoc)	39,00
------	----------------------------	--	------------------------	-------