



~ Life is too short for lousy drinks ~

Weine · Cocktails · Spirituosen

www.trespassers.eu

Fehrbelliner Str. 94 / Ecke Christinenstraße

tel.: +49 (0)30 - 530 670 58

Öffnungszeiten: täglich **16:00 bis 2:00 Uhr**

Empfehlung

Tinto de verano (Rotwein, Zitronenlimonade, Zitronenscheibe, Eiswürfel)	0.2l	3.50
Aperol-Spritz (Weißwein, Aperol, Mineralwasser, Zitronenscheibe)	0.2l	3.50
Weinschorle	0.2l	2.90

Offene Weine, weiß

10er Riesling QbA, trocken	0.1l	2.00
Weingut Probsthof, Neustadt a.d. Weinstraße, Pfalz	0.2l	3.80
	1.0l	18.00
09er Sauvignon blanc, VdP d'Oc « Grappelau »	0.1l	1.90
Producteurs Réunis, V.H. d. Corneille, Arzens	0.2l	3.50
	1.0l	17.00
09er Colombard & Ugni blanc, VdP des Côtes de Gascogne	0.1l	2.10
Domaine de Millet, Famille Dèche, Eauze	0.2l	4.00
	0.75l	14.00
08er Vinho verde, Amarante DO	0.1l	2.10
Caves Acacio, Vila Nova de Gaia	0.2l	4.00
	0.75l	14.00

Offene Weine, rosé

10er VdP des Côtes de Gascogne, rosé, trocken	0.1l	2.10
Domaine de Millet, Famille Dèche, Eauze	0.2l	4.00
	0.75l	14.00

Offene Weine, rot

Blaufränkisch, trocken	0.1l	1.90
Weingut Triebaumer, Rust, Burgenland	0.2l	3.50
	1.0l	17.00
09er Les Garrigues	0.1l	2.10
Famille André Iché, Oupia, VdP de L'Herault	0.2l	4.00
	0.75l	14.00
09er Lagunero, tinto, Ribera del Duero D.O.	0.1l	2.10
Bodegas Lambuena, Roa del Duero, Burgos	0.2l	4.00
	0.75l	14.00
98er Acta Real, Reserva de la Familia, 18 Monate Faß	0.1l	2.50
Viñedos del Camino Real, Vino de Mesa del Alto Ebro	0.2l	4.80
	0.75l	17.00
09er Nero d'Avola & Pericone, L'Isola dei Profumi	0.1l	2.10
Alcesti, Marsala, Sicilia IGT	0.2l	4.00
	0.75l	14.00

Sekt

Veuve Aubin, brut	0.1l	3.00
Bourgogne, Frankreich	0.75l	18.00

Champagner

Gaspard Valentin, Premier cru, brut		
Bertrand Gaspard, Graves	0.75l	49.00

Limonaden, Milkshakes, Säfte & H2O

Limonade & Minze, (frischer Zitronensaft, Rohrzucker, Mineralwasser & Minze)	0,4l	3.00
Moosbeerenlimonade, (hausg. Moosbeersirup, Mineralwasser)	0,4l	3.00
Tamarindenlimonade, (hausg. Tamarindensirup, Mineralwasser)	0,4l	3.00
Kräuterlimonade, (frischer Zitronensaft, hausg. Kräutersirup, Mineralwasser)	0,4l	3.00
Ingwerlimonade, (frischer Zitronensaft, hausg. Ingwersirup, Mineralwasser)	0,4l	3.00
Himbeer-Milkshake, (Himbeeren, Rohrzucker & Milch)	0,4l	3.00
Erdbeer-Milkshake, (Erdbeeren, Rohrzucker & Milch)	0,4l	3.00
Rhabarbernektar, Niehoffs Vaihinger	0,2l	2.00
Apfelsaft naturtrüb, Direktsaft	0,2l	2.00
Orangensaft, Niehoffs Vaihinger	0,2l	2.00
Grapefruitsaft, Niehoffs Vaihinger	0,2l	2.00
Kirschnektar, naturtrüb, Niehoffs Vaihinger	0,2l	2.00
Ananassaft, Niehoffs Vaihinger	0,2l	2.00
Maracujanektar, Niehoffs Vaihinger	0,2l	2.00
Tomatensaft, Direktsaft, Niehoffs Vaihinger	0,2l	2.00
Cranberrynektar, Niehoffs Vaihinger	0,2l	2.00
Saftschorle / Spezi * **	0,2l	2.00
Saftschorle / Spezi * **	0,4l	3.00
Fentiman's traditional tonic water (max 0.5% vol)	Flasche 0,125l	3.00
Fentiman's traditional ginger beer (max 0.5% vol)	Flasche 0,125l	3.00
Pineo, Mineralwasser, Spanien, still oder medium	Flasche 0,25l	2.00
Pineo, Mineralwasser, Spanien, still oder medium	Flasche 1,00l	4.50
ALOHA, mango-lime	Flasche 0,33l	2.20
CLUB-MATE, mate-Eistee *	Flasche 0,5l	2.50
Crodino l'analcolico biondo, Italien	Flasche 9.8cl	2.00
Coca-Cola * **	Flasche 0,2l	2.00
Coca-Cola light* ** *****	Flasche 0,2l	2.00
Schweppes Indian Tonic Water ****	Flasche 0,2l	2.00
Schweppes Original Bitter Lemon ****	Flasche 0,2l	2.00
Schweppes American Ginger Ale	Flasche 0,2l	2.00

Heiße Getränke

Espresso * (Tasse)	1.00
Espresso macchiato * (Glas)	1.50
café bombón (Espresso & süße Kondensmilch)* (Glas)	1.80
café cortado * (Glas)	2.00
doppelter Espresso * (Tasse)	2.00
Cappuccino * (Tasse)	2.00
Kaffee * (Tasse)	1.50
Milchkaffee * (Tasse)	2.20
Latte macchiato * (Glas) / iced Latte macchiato * (Glas)	2.20
heiße / kalte Schokolade * (Glas)	2.20
Kännchen Tee *; aus ökologischem Landbau	
frische Minze / grün / Darjeeling / Rooibusch / Kräuter / Kamille	2.40
Eiskaffee * / Eisschokolade (Glas) (mit Vanilleeis)	2.80

Bier vom Faß

Wilder Mann, fränkisches Pils	0,3l	2.30
Wilder Mann, fränkisches Pils	0.5l	3.10
Jarosover, böhmisches Pils	0,3l	2.40
Jarosover, böhmisches Pils	0.5l	3.20
Berliner Pilsener	0,3l	2.40
Berliner Pilsener	0.5l	3.30
Augustiner, Lager hell	0,3l	2.50
Augustiner, Lager hell	0.5l	3.40
Alster	0.3l	2.20
Alster	0.5l	3.00

Flaschenbiere

Estrella Damm, Barcelona	0.33l	2.50
Flensburger, Pils	0,33l	2.50
Flensburger « frei », alkoholfreies Pils	0,33l	2.50
Weihenstephan, Hefeweizen, dunkel	0.50l	3.20
Weihenstephan, Hefeweizen, hell	0.50l	3.20
Weihenstephan, Kristallweizen	0.50l	3.20
Weihenstephan, Hefeweizen hell, alkoholfrei	0.50l	3.20
Köstritzer, Schwarzbier	0.50l	3.20
Berliner Weiße, rot / grün	0.33l	2.50

Longdrinks (4cl Spirituose)

Cuba libre* **		5.00
Campari** & Cranberrysaft		5.00
Aperol** / Campari** & Soda oder Orangensaft		5.00
Vodka & Schweppes Tonic Water ****		5.00
Vodka & Schweppes Bitter Lemon ****		5.00
Whisky & Soda / Coca-Cola * ** / Ginger Ale * **		5.00
Gin & Schweppes Tonic Water ****		5.00
Hendricks, Tanqueray, etc & Schweppes Indian Tonic Water ****		6.00
Hendricks, Tanqueray, etc & Fentiman's traditional tonic water ****		7.00

Trespassers Cocktails

Trespassers Nr. 1

Vodka, Moosbeeren, Cranberry Juice, Triple sec, Rose's Lime Juice, Orangenbitter, Rohrzucker		7.00
---	--	------

Trespassers Nr. 2 "Gernod" – Alkoholfrei –

frische Moosbeeren, Cranberry Juice, Rose's Lime Juice, Orangenbitter, Rohrzucker		5.50
--	--	------

Trespassers Nr. 3

selbstgemachter Minz-Vodka, Rose's Lime Juice, Zitronensaft		6.50
---	--	------

Trespassers Nr. 4

dunkler Rum, hausgemachter Ingwersirup, Angostura, Bénédictine D.O.M., Apfelsaft, Ananassaft, frischer Zitronensaft		6.50
--	--	------

Trespassers Nr. 5 "kudra-Su"

Cranberry-Vodka, Bitterorange-Vodka, Cranberry Juice, frischer Zitronensaft, Rose's Lime Juice, Orangenbitter		6.50
--	--	------

Trespassers Nr. 7 "Marina"

Zedernkern-Vodka, Noilly Prat, Crème de Cacao braun, frischer Zitronensaft, Olive		6.50
--	--	------

Sherry & Port 5cl

Fino seco, M. del Real Tesoro, Jerez de la Frontera D.O.	2.50
Manzanilla "La Bailaora", M. del Real Tesoro, Jerez de la Frontera D.O.	2.50
Pedro Ximenez, M. del Real Tesoro, Jerez de la Frontera D.O.	3.00
White Port, Quinta do Noval, Vila Nova de Gaia	2.50
Late Bottled Port, finest reserve, Quinta do Noval, Vila Nova de Gaia	3.00

Wermutweine 5 cl

Dubonnet, rouge	2.50
Carpano Punt e Mes	2.50
Noilly Prat, dry	3.00
Antica Formula	4.00
Cinzano, dry/bianco/rosso/limetto/orancio	3.00
Martini, dry/bianco/rosso	3.00

Likörwein und Liköre 4 cl

Pineau des Charentes AC « Château de Plassac » Comte Audoin de Dampierre	5.00
Pama, Pomegranate Liqueur	5.00
Kapriol, Maschio, Wacholderlikör, Veneto	5.00
Amarula, wild fruit cream, Südafrika	4.00
Crème de Cassis, Dufouleur Père et Fils, Bourgogne	4.00
Fütyülös, Aprikose & Akazienhonig, Ungarn	4.00
Limoncé, Liquore Limoncello	4.00
Grand Marnier	4.00
Cointreau	4.00
Irish Mist	4.00
Bailey's	4.00
Drambuie	4.00
Southern Comfort	4.00
Cherry Heering	4.00
Galliano	4.00
Frangelico	4.00
Kahlúa	4.00
Amaretto Disaronno	4.00

Cognac, Armagnac 2 cl

Cognac, VS, Unicognac, Jonzac	2.50
Hine, VSOP, cognac	3.50
Hennessy, fine de cognac, cognac	3.50
Remy Martin, VSOP, cognac	3.50
Cles des Duucs, VSOP, Armagnac	3.50
Samalens, VSOP, Bas Armagnac	3.50

Brandy 2 cl

Macieira, Portugal	2.00
103	2.50
Brandy, Solera Reserva	2.50
Torres 10, Brandy gran Reserva	2.50
Carlos I, Solera gran Reserva	3.00
Cardenal Mendoza, Solera gran Reserva	3.00
Gran Duque de Alba, Solera gran Reserva	3.00
Lepanto, Solera gran Reserva	3.00
Señor Lustau, Solera gran Reserva	4.50

Obstbrände & Kräutergeiste 2 cl

Calvados, Normandie	2.50
Roter Jonagold, Apfelbrand, Mosel	2.50
Williams-Christbirnenbrand, Arno Dirker, Mömbris	4.00
Haselnußbrand, Arno Dirker, Mömbris	4.00
Framboise, Eau de Vie d'Alsace, Robert Dietrich, Wettolsheim	3.00
Kirsch, Eau de Vie d'Alsace, A. Hertz, Eguisheim	3.50
Mirabelle, Eau de Vie d'Alsace, A. Hertz, Eguisheim	3.50
Quetsch, Eau de Vie d'Alsace, A. Hertz, Eguisheim	3.50
Vieille Prune, Laubade	3.00
Distillato di Pere, Birnenbrand, Maschio, Veneto	2.50
Distillato di Peche, Pfirsichbrand, Maschio, Veneto	2.50
Barack Palinka, Aprikosenbrand, Ungarn	2.00
Koriandergeist, Arno Dirker, Mömbris	4.00
Lemongrasgeist, Arno Dirker, Mömbris	4.00
Pfefferminzgeist, Arno Dirker, Mömbris	4.00
Tannenspitzengeist, Arno Dirker, Mömbris	4.00
Wacholdergeist, Arno Dirker, Mömbris	4.00

Tresterbrände 2 cl

Riesling Trester Barrique, Frank Brohl, Pünderich, Mosel	2.50
Marc de Gewurztraminer, A. Hertz, Eguisheim, Alsace	4.00
Grappa di Chardonnay Reserve	2.50
Grappa di Teroldego Rotaliano, Endrizzi, San Michele	3.00
Grappa di Amarone, Guiseppe Campagnola, Valpolicella	3.50
Ùe di Malvasia, Nonino	3.50
Grappa di Barolo "Sperss", Angelo Gaja	7.00

Vodka 4 cl

Held Vodka, Berlin	4.00
Absolut / Absolut flavored, Schweden	4.00
Finlandia, Finnland	4.00
Grasovka, Polen	4.00
Wyborowa, Polen	4.00
Skyy Vodka, USA	4.00
Smirnoff, red label, USA	4.00
Grey Goose, Frankreich	6.00
Xellent, Schweiz	6.00
Nemiroff Birken Vodka, Ukraine	5.00
Stolichnaja, Russland	4.00
Moskovskaya Cristall, Russland	4.00
Parliament, Russland	4.00
Green Mark Wodka, Cedar Nut, Russland	5.00
Green Mark Wodka, Wheat, Russland	5.00
Russkij Standart, Russland	4.00
Russkij Standart „Imperia“, Russland	7.00
Kauffman Jewish Standard „Koscher Parve“, Russland	6.00

hausgemachter Vodka 2 cl

Bourbon-Vanille, Himbeere, Erdbeere, Moosbeere (Cranberry), Sauerkirsche, Blaubeere, Tamarinde, getrocknete Pflaume, wilde Aprikose, Sanddorn, Lychee, Holunder, Ingwer, Chili & Honig, Madagaskar Pfeffer, Langkornpfeffer, Zedernkern, Bitter Orange, Thai Basilikum, Koriander, Traubenkirsche	2.50
---	------

Gin & Aquavit 4 cl

Finsbury, London dry Gin	4.00
Gordons, London dry Gin	4.00
Plymouth	5.00
Bombay Sapphire, London dry Gin	5.00
Finsbury 47	5.00
Saffron Gin, Gabriel Boudier, Dijon	5.00
Hayman's Old Tom Gin	5.00
Brecon Gin, Special Reserve	5.00
Greenall's Special, London dry Gin	5.00
Whitley Neill, London dry Gin	5.00
Tanqueray, London dry Gin	5.00
Tanqueray Nr. 10	6.00
Hendrick's Gin	6.00
The London Gin	6.00
Aalborg Jubiläums Akvavit	4.00
Linie Aquavit	4.00

Rum 4 cl

Karibik

Caney, 3 años, Cuba	4.00
Varadero, 3 años, Cuba	4.00
Varadero, 7 años, Cuba	5.00
Havana Club, 3 años, Cuba	4.00
Havana Club, 7 años, Cuba	5.00
Brugal, añejo, Dominikanische Republik	4.00
Ron Macorix, 8 años, Dominikanische Republik	6.00
Mount Gay, Eclipse, Barbados	4.00
Myers's, Jamaica	4.00
Captain Morgan, Spiced, Gold, Jamaica	5.00
Appleton white, Jamaica	4.00
Appleton dark, Jamaica	4.00
Appleton Estate, V/X, Jamaica	5.00
Appleton Estate, extra, 12 years, Jamaica	6.50
Rhum Barbancourt, 4 years, Haiti	4.00
Rhum Barbancourt, Réserve du Domaine, 15 years, Haiti	8.00
Cruzan, Oak casc aged, 5 years, St. Croix	6.50
El Dorado, gold, Guyana	4.00
El Dorado, 12 years, Guyana	6.50
El Dorado, 15 years, Guyana	9.00
Pyrat XO Reserve, Anguilla	6.00
Clément, 10 years, Martinique	9.00

Südamerika

Ron viejo de Caldas, 3 años, Kolumbien	4.00
Ron Pampero blanco, Venezuela	4.00
Ron Pampero Añejo Especial, Venezuela	4.00
Ron Pampero Aniversario, Venezuela	5.00
Santa Teresa 1796 Antiguo de Solera, 15 años, Venezuela	7.50

Mittelamerika

Flor de Caña, Grand Reserve, 7 años, Nicaragua	5.50
Ron Botrán, añejo, 12 años, Guatemala	6.50
Ron Zacapa Centenario, Solera, 23 años, Guatemala	11.00

Tequila & Sotol 4 cl

Sauza, blanco / gold	4.00
José Cuervo, clásico / especial	4.00
Tres Magueyes, blanco / reposado	5.00
Hornitos	5.50
Espolon, blanco	6.00
Sierra Milenario, reserva suprema	6.00
Don Julio, Añejo	7.00
Sotol Reposado, Hacienda de Chihuahua	6.00

Pisco 4 cl

Pisco Alto del Carmen, Chile	5.00
Pisco Ocucaje, Italia, Perú	6.00

Whisky 4 cl

Irish

Jameson	4.00
Black Bush	5.00
Bushmills Malt, 10 Jahre	6.00

Scotch

J&B	4.00
Johnnie Walker, red Label	5.00
Johnnie Walker, black Label	6.00
Johnnie Walker, green Label	7.00
Dimple, 12 Jahre	5.00
Chivas Regal, 12 Jahre	5.00

Scotch Malt

J.G. Kinsey	5.00
Oban, 14 Jahre, Western Highlands **	8.00
Talisker, 10 Jahre, Isle of Skye **	7.00
Glenfarclas, 12 Jahre, Speyside **	7.00
Highland Park, 12 Jahre, Orkney Islands **	7.00
Laphroaig, 10 Jahre, Island of Islay **	6.50
Ardbeg, 10 Jahre, Island of Islay **	7.50
Bowmore, 12 Jahre, Island of Islay **	6.50
Lagavulin, 12 Jahre, Island of Islay **	8.50

American

Bulleit Bourbon	5.00
Jack Daniel's	5.00
Makers's Mark	5.00
Jim Beam, rye, 4 Jahre	5.00
Wild Turkey	5.50
Wild Turkey, 8 Jahre	6.50
Wild Turkey, rare breed	7.00
Blanton's, original single barrel	6.50

Canadian

Canadian Club, 6 Jahre	4.00
Canadian Club Classic, 12 Jahre	6.00
Seagram's, Crown Royal	6.00
Gooderham & Worts Ltd., small batch	7.00

Japan

Suntory White	6.00
Suntory Royal, 15 Jahre	9.00

Bitter & Halbbitter 4 cl

Rīgas Melnais Balzams, Lettland	5.00
Bénédictine D.O.M.	4.00
Chartreuse, jeune / verte	4.00
Cynar	4.00
Unicum	4.00
Oelsnitzer Kräuterlikör	4.00
Fernet Branca	4.00
Averna	4.00
Ramazzotti	4.00
Aperol**	4.00
Campari**	4.00

Absinth & Aniséés 2 cl

Absinth Philip Lasala, Spanien, 50 %	3.00
Ricard, Pastis de Marseille	2.50

- * Koffein oder Teein
- ** Farbstoffe / Zuckercouleur
- *** Konservierungsstoffe
- **** chininhaltig
- ***** enthält eine Phenylalaninquelle / Süßstoffe

- Als Liköre für Cocktails verwenden wir Bols.
- Sämtliche Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.
- Die Bar verfügt über ein kostenloses WLAN für unsere Gäste

Deutschland

Mosel-Saar-Ruwer

- 02er Riesling, „Heartbreak“ !!!!!!!
Weingut Jutta und Frank Brohl, Pünderich 17.00

Frankreich

Saint-Emilion Grand Cru AC

- 04er Château Haut Rocher, Grand Cru
Jean de Monteil, St-Etienne de Lisse 36.00

Faugères AC

- 07er Château Grézan
Château de Grézan, Laurens 21.00

Madiran AC

- 05er Madiran „Château d’Aydie“
Pierre Laplace, Aydie, Garlin 36.00

Margaux AC

- 00er Domaine Zédé
Luc Thienpont, Soussans 39.00

Italien

Alto Adige & Trentino

- 02er Chardonnay
Alois Lageder, Magré, Bolzano, Alto Adige DOC 24.00
- 99er Cabernet Riserva
Alois Lageder, Magré, Bolzano, Alto Adige DOC 29.00
- 02er Lagrein rosé
Alois Lageder, Magré, Bolzano, Alto Adige DOC 24.00

Toscana

- 01er Rosso di Montalcino DOC
Azienda Agricola Capanna di Cencioni Benito, Montalcino 29.50
- 97er Brunello di Montalcino DOCG
Azienda Agricola Capanna di Cencioni Benito, Montalcino 55.00

Deutschland

Mosel-Saar-Ruwer

☐ 01er Weißburgunder, QbA, trocken Weingut Jutta und Frank Brohl, Pünderich	19.00
☐ 01er Riesling Spätlese, trocken, Pündericher Nonnengarten Zauber & Lay, Pünderich-Reil-Berlin	28.50

Nahe

☐ 01er Grauer Burgunder QbA, trocken Weingut Albert Gälweiler, St. Katharinen	17.00
☐ 01er Regent QbA, trocken, St. Kathariner Fels Weingut Albert Gälweiler, St. Katharinen	18.50
☐ 01er Dornfelder QbA, Barrique, trocken, St. Kathariner Fels Weingut Albert Gälweiler, St. Katharinen	24.00

Rheingau

☐ 01er Riesling, Hattenheimer Wisselbrunnen, erstes Gewächs* Baron zu Knyphausen, Draiser Hof, Erbach im Rheingau	39.00
--	-------

Rheinhessen

☐ 02er Dornfelder QbA, trocken Weingut St. Antony, Nierstein	19.50
---	-------

Pfalz

☐ 01er Riesling Spätlese, trocken, Forster Stift Pfarrweingut Lucashof, Forst	29.50
☐ 02er Riesling Spätlese, trocken, Forster Pechstein Pfarrweingut Lucashof, Forst	30.50
☐ 02er Weißer Burgunder, Kabinett, trocken, Schweigener Sonnenberg Weingut Friedrich Becker, Schweigen	23.00

Franken

☐ 02er Silvaner Kabinett, trocken, Würzburger Stein Weingut Am Stein, Ludwig Knoll, Würzburg	29.50
---	-------

Württemberg

☐ 01er Lemberger QbA Weingut Dautel, Bönningheim	25.50
☐ 99er Schwarzriesling QbA Weingut Dautel, Bönningheim	22.00

Baden

☐ 01er Silvaner Kabinett, trocken, Ihringer Winklerberg Weingut Gebrüder Müller, Breisach	17.00
☐ 98er Spätburgunder QbA, trocken, Ihringer Fohrenberg Weingut Gebrüder Müller, Breisach	21.00
☐ 98er Spätburgunder Spätlese, trocken, Ihringer Winklerberg Weingut Gebrüder Müller, Breisach	35.00

Frankreich

Alsace AC

☐ 02er Muscat d'Alsace AC Albert Hertz, Eguisheim	23.00
☐ 99er Pinot Noir, Côtes de Eguisheim Albert Hertz, Eguisheim	28.50

Châteauneuf-du-Pape

☐ 98er Châteauneuf-du-Pape AC Clos Saint-Jean, Châteauneuf-du-Pape	34.00
---	-------

Bourgogne

Legende: ● rot ● rosé ○ weiß / Jahrgangsänderungen bleiben vorbehalten; falls nicht anders angegeben, alle Flaschen 0.75l

*...nach gutsinterner Klassifikation

☒ 02er Sauvignon de Saint-Bris AC Domaine Sorin de France, St.-Bris-le-Vineux	18.50
☒ 99er Bourgogne rouge AC, Pinot noir Georges Lignier et Fils, Morey Saint Denis	27.50
☒ 99er Hautes Côtes de Nuits AC Didier Fornerol, Corgoloin, Côte d'Or	26.00
☒ 00er Mercurey 1 ^{er} cru AC „Champs Martins“ Domaine Emile Juillot, Mercurey	34.00
Loire	
☒ 01er Muscadet Sèvre & Maine, sur lie AC Christophe Hellereau, Vallet	17.00
☒ 01er Sancerre AC, Vieilles Vignes Fournier Père & Fils, Verdigny	34.00
Bordeaux Supérieur AC	
☒ 99er Château Cadillac Lesgorges, Cuvée Prestige J. J. Lesgorges, Cadillac en Fronsadais	25.00
Médoc AC	
☒ 01er Château Le Pey, Cru Bourgeois Compagnet, Bégadan, Lesparre	27.50
Fronsac AC	
☒ 00er Château Villars J.C. Gaudrie, Saillans	34.00
Lalande de Pomerol AC	
☒ 00er Château Les Hautes-Conseillantes Bourotte-Figeac, Néac	42.00
Montagne-Saint-Emilion AC	
☒ 00er Château des Moines Tapon, Montagne	25.50

Margaux AC		
	☐ 00er Domaine Zédé Luc Thienpont, Soussans	39.00
Saint-Estèphe AC		
	☐ 00er Château Coutelin-Merville G. Estager et Fils, Saint-Estèphe	39.50
Loupiac AC		
	☐ 00er Château du Cros, doux (0,375l) Michel Boyer, Loupiac, Gironde	25.00
Corbières AC		
	☐ 00er Château du Vieux Parc „La Sélection“ L. Panis, Conilhac, Corbières	24.00
Coteaux d'Aix en Provence AC		
	☐ 01er Le Grand Rouge de Revelette Peter Fischer, Château Revelette, Jouques	34.00
	☐ 02er Lagrein rosé Alois Lageder, Magré, Bolzano, Alto Adige DOC	24.00
	☐ 99er Cabernet Riserva Alois Lageder, Magré, Bolzano, Alto Adige DOC	29.00
	☐ 99er Masetto Bianco, Vigneti delle Dolomiti Bianco IGT Endrizzi, San Michele All'Adige	24.50
	☐ 01er Teroldego Rotaliano DOC Endrizzi, San Michele All'Adige	19.00
Veneto		
	☐ 03er Icrocio Manzoni 6.0.13, Colli Trevigiani IGT Azienda Agricola Conte Collalto, Susegana	24.00
	☐ 02er Icrocio Manzoni 2.15, Colli Trevigiani IGT Azienda Agricola Conte Collalto, Susegana	26.00
	☐ 02er Wildbacher, Colli Trevigiani IGT Azienda Agricola Conte Collalto, Susegana	27.00
Emilia Romagna		
	☐ 00er Pignoletto, Colli Bolognesi DOC Artigiani Vignaioli Vallona, Castello Serravalle, Fagnano	22.00

Piemonte

☒ 02er Gavi DOCG „Terrarossa“ Azienda V. La Zerba di Ida Cozzio Lorenzi, Tassarolo	24.50
☒ 00er Barbera del Monferrato DOC superiore Azienda Agricola Bricco Mondalino, Vignale Monferrato	19.50
☒ 00er Dolcetto D’Alba DOC “Sori’ Paitin” Azienda Agricola Paitin di Pasquero-Elia, Bricco di Neive	29.00
☒ 01er Nebbiolo D’Alba DOC “Santa Rosalia” Azienda Agricola Giacomo Brezza & Figli, Barolo	32.00
☒ 97er Barolo DOCG Azienda Agricola Giacomo Brezza & Figli, Barolo	49.50

Toscana

☒ 01er Chianti Colli Senesi DOCG Fattoria di Pancole, San Gimignano	18.50
☒ 99er Chianti Classico DOCG Fatt. Poggerino di Piero e Bendetta Lanza, Radda in Chianti	29.50
☒ 01er Rosso di Montalcino DOC Azienda Agricola Capanna di Cencioni Benito, Montalcino	29.50
☒ 97er Brunello di Montalcino DOCG Azienda Agricola Capanna di Cencioni Benito, Montalcino	55.00
☒ 00er Vino nobile di Montepulciano DOCG “la Ciarliana” Az. Agricola la Ciarliana di Frangiosa Luigi, Montepulciano	33.00

Österreich

Carnuntum

☒ 02er St. Laurent, Classic Weingut Christine und Frank Netzl, Göttlesbrunn	23.50
--	-------

Donauland

☒ 01er Sauvignon blanc, Classic, QW Weingut Leth, Fels am Wagram	24.50
☒ 03er Roter Veltliner, Classic, QW Weingut Leth, Fels am Wagram	25.00
☒ 01er Blauer Zweigelt, Classic, QW Weingut Leth, Fels am Wagram	21.00

Ungarn

Sopron

☒ 01er Kékfrankos (Blaufränkisch), Sporn Steiner Weingut Weninger, Balf	25.00
--	-------

Spanien

Monsant DO

☐ 03er Mas Collet negre (Garnacha, Cabernet Sauv. Tempranillo & Cariñema)
Celler de Capçanes, Capçanes 25.00

Ribera del Duero DOC

☐ 01er Carramimbre, Roble
Bodegas Pingón, Peñafiel 25.00

Portugal

Bairrada DOC

☐ 01er Director, Reserva
Cavipor, Vila nova de Gaia 25.00

Argentinien

Mendoza

☐ 04er Malbec „Alamos“
Bodegas Nicolás Catena, Mendoza 25.00

Südafrika

Stellenbosch

● 04er '4' four (Cab. Sauv. / Merlot / P. Verdot / Cab. Franc)

Laibach Vineyards, Wine of Origin Stellenbosch 31.00

☐ 06er Pinotage
Laibach Vineyards, Wine of Origin Stellenbosch 34.00

Champagner & Sekt 0,75 l

☐ Gaspard Valentin, Premier cru, brut
Bertrand Gaspard, Grauves 49.00

☐ Sekt Veuve Aubin, brut
Bourgogne 18.00

Legende: ● rot ● rosé ○ weiß / Jahrgangsänderungen bleiben vorbehalten; falls nicht anders angegeben, alle Flaschen 0.75l

*...nach gutsinterner Klassifikation