Stimmen Sie Ihren Magen auf die kommenden Genüsse ein!

Aperol –Spritz *Aperol aufgefüllt mit trockenem Sekt, Spritzer Mineralwasser und Zitronenscheibe* ***4 cl 8,70***

Redbitter *(der alkoholfreie Campari - Ersatz) mit Orangensaft oder Mineralwasser* ***4 cl 6,90***

Kalte Vorspeisen

Krabbencocktail
Greetsieler Krabben (ca. 75 gr.) mit eine hausgemachten Cocktailsauce 2,3,4,7,10,12,14,15 22,50

Kleines Krabbenbrot (75gr.)
auf ostfriesischen Schwarzbrot von der Bäckerei Buchholz und Salatbukett1,2,5,8,11,12,15 22,50

Matjescocktail
Streifen von zarten Matjesfilets Mit Äpfeln und Zwiebeln in herzhafter Senf – Dillsauce 17,50

Kleines Emder Matjesbrot
Leckere Matjesfilets auf ostfriesischem Schwarzbrot mit knackiger Salatgarnitur1,4,5,8,11,12 17,50

Pilsumer Ziegenfrischkäse
Thymian-Honig, gerösteten Pinienkernen, Brot und Butter1,5,7 16,50

Witthus Beilagensalat 5, 5,90

Suppen

Eine gute Suppe ist die Geliebte des Magens.

Kartoffelcremesuppe mit Gemüseeinlage und ein wenig Sahne 1,7,9,12,13 8,50
und Greetsieler Krabben1,2,7,9,12,13 11,90

Klare Gemüsebrühe
mit Frischgemüseeinlage9,12 8,50

Fischcremesuppe
mit verschiedenen Meeresfrüchten1,2,4,7,9,12,15 12,90

Gourmet – Krabbensuppe
verfeinert mit Aquavit Sahne1,2,4,7,9,12,14,15 11,90

1 Gluten 2. Krustentiere 3. Ei 4. Fisch 5. Erdnuss 6. Soja 7. Lactose 8. Schalenfrüchte 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Sulfit 13. Lupuinen 14. Weichtiere/Molusken 15. Benzolsäure

Greetsieler Krabben

Bei den Krabben handelt es ich um eine Sand- oder Strandgarnele auch Granat genannt. Kenner lieben ihren leicht süßlichen Geschmack und setzen diesen oft gleich mit Languste oder Hummer.

Krabbencocktail
Frische Greetsieler Krabben mit eine hausgemachten Cocktailsauce 22,50
2,3,4,7,10,12,14,15

*****

Krabben Natur auf ostfriesischem Schwarzbrot von der Bäckerei Buchholz und Salatbukett 1,2,5,8,11,12,15

Klein 75 gr.	22,50
Mittel 100 gr.	31,50
Groß 125 gr.	35,90
- mit Spiegelei Aufpreis 3,	2,00

Krabben (100gr) mit deftigen Bratkartoffeln
Spiegelei und Salatgarnitur 35,50
1,2,3,5,8,11,12,15

Krabben (100gr.) mit Rührei
das Fischerfrühstück

- mit Brot und Butter	34,90
- mit Bratkartoffeln1,2,3,5,8,11,12,15	36,50

Krabben in Grün
frische Krabben (100g) in frischen, knackigen Salaten der Saison; dazu Brot und Butter2,4,5,7,8,10,11,12,14,15 36,90

Dazu ein frisches Greetsieler Pils und ein Hausaquavit!

Greetsieler 0,3l	*4,10*
Aquavita 0,2 cl	*3,30*
Gedeck	*6,60*

Matjesgerichte

Emder Matjesbrot
Leckere Matjesfilets auf ostfriesischem Schwarzbrot mit knackiger Salatgarnitur1,4,5,8,11,12

Als Vorspeise	17,50
Als Hauptgang	24,50

Aalrauchmatjes
mit Honig – Senf – Dillsauce pikante Witthus Spezialität, die wir mit ostfriesischen Sahnekartoffeln servieren 1,4,5,7,8,9,10,11,12 24,90

Matjes Hausfrauenart
Ein absoluter Klassiker! zarte Matjesfilets mit Äpfeln und Zwiebeln in Dillsauce eingelegt; dazu Salzkartoffeln1,4,5,7,8,9,10,11,12 24,90

Wellen und Wogen
diverse Matjesspezialitäten und Greetsieler Krabben mit verschiedenen Saucen und deftigen Bratkartoffeln1,2,4,5,7,8,9,10,11,12,14,15 36,50

Matjes sind junge Heringe im besten Ernährungszustand, die vor ihrer Laichzeit gefischt werden. Sie sind besonders zart und von Kennern begehrt.

1 Gluten 2. Krustentiere 3. Ei 4. Fisch 5. Erdnuss 6. Soja 7. Lactose 8. Schalenfrüchte 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Sulfit 13. Lupuinen 14. Weichtiere/Molusken 15. Benzolsäure

Fischgerichte

Damit Sie unsere Fische besser genießen können entfernen wir bei den Fischfilets sehr sorgfältig alle Gräten. Bei unseren Plattfischen schneiden wir die Randgräten sehr großzügig ab, so dass sich das Fleisch nur noch auf der Mittelgräte befindet.
Somit ist der Fisch fast wie ein Filet zu essen.

Schollenfilet in Eihülle auf delikater Krebsrahmsauce mit Salzkartoffeln und kleinem Salat 1,2,3,4,5,7,8,9,10,11,12,14,15
28,90

Greetsieler Kutterscholle
mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und frischen Salat 1,3,4,5,6,7,8,10,11,12
28,50

Greetsieler Speckscholle
schonend gebraten, mit ausgelassenem krossem Schinkenspeck, kleinem Salat und Salzkartoffeln 1,3,4,5,6,7,8,10,11,12
30,50

Scholle "Witthus" schonend gebratene Scholle mit reichlich Krabben belegt, zerlassener Butter Salzkartoffeln und kleinem Salatteller 1,2,5,7,8,10,11,12,14,15
36,90

Fischfilets gebraten
diverse Fischfilets, (nach Marktlage) auf Pommery – Senfsauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln
1,2,4,7,9,10,12 33,50

Zanderfilet kross gebraten, an Safransauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln 1,3,4,7,9,12 32,50

Seelachsfilet auf würziger Senfsauce mit Kleikartoffeln und kleinem Salatteller 1,3,4,6,7,10,12
26,50

1 Gluten 2. Krustentiere 3. Ei 4. Fisch 5. Erdnuss 6. Soja 7. Lactose 8.Schalenfrüchte 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Sulfit 13. Lupuinen 14. Weichtiere/Molusken 15. Benzolsäure

Pannfisch
Seelachs auf Kartoffelrösti, Sauerrahm, Senfsauce und gemischtem Salat 1,3,4,6,7,10,12 27,90

Nordsee- Seezunge
„die Königin der Nordsee"
mit flüssiger Butter Salzkartoffeln und kleinem Salat 1,4,5,7,8,10,11,12
55,90

Witthus Fischplatte
verschiedene Plattfische* und Fischfilets je nach Fang;
schonend gebraten,
ausgarniert mit frischen Greetsieler Krabben, dazu Salzkartoffeln und zwei schmackhaften Saucen 1,4,7,8,9,10,12,15
pro Person 53,50

Aus den Abschnitten des von uns verarbeiteten Frischfisches kochen wir mit Weißwein und Gewürzen einen gehaltvollen Fond, der die Grundlage für all unsere Saucen zum Fisch bildet.

Fleischgerichte

Kartoffelcremesuppe mit Gemüseeinlage und ein wenig Sahne 8,50

Schweinelendchen
mit delikater Pfefferrahmsauce
und Gemüse – Kartoffel – Gratin 7,9,10,12
29,90

Rumpsteak
zart rosa gebraten mit
Kräuterbutter, Bratkartoffeln,
und einen gemischten Salat.5,6,8,9,10,11,12
37,90

Pfeffersteak
Rumpsteak mit pikanter
Pfeffersauce an feinen Böhnchen und
Kartoffelgratin 1,6,7,9,12 38,40

Rumpsteak „Witthus"
mit reichlich Krabben (ca.50gr)belegt,
und einer Käse- Sahne- Sauce
überbacken; dazu Bratkartoffeln und
Beilagensalat 1,3,6,7,9,12,14,15 48,50

Grillteller
Medaillons vom Rind, Lamm,
Schwein mit Kräuterbutter,
Bratkartoffeln und kleinem
Salat1,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14 36,90

Lammfilets auf Lammjus
mit grünen Bohnen der Saison und
deftigen Bratkartoffeln9,12
37,50

Witthus Beilagensalat 5. 6,50

Witthus „Rot“

Rotweincuvée trocken aus Portugal
Vanillig-schokoladiges Aroma,
viel schwarze Johannisbeere.
Am Gaumen kommt eine
Komposition aus Wald und
Beerenfrüchten hinzu,
die in einen leichten
Johannisbeergeschmack übergeht.
Im Abgang bleibt eine
langanhaltende herbe Frische.
0,75l 25,90 / 0,2l 7,50

Wählen Sie Ihre Zubereitungsart vom Lamm und Rumpsteak:
rare: Im Kern noch roh
englisch: Im Kern noch blutig
medium: rosa gebraten
well done: durchgebraten

*Und hinterher ein leckeres **Mousse au chocolate** auf Rote Grütze – Spiegel mit Vanillesauce und kleinem Sahnestern3,7 11,90*

Espresso	*3,10*
Cappuchino	*3,80*
Cafe Crema	*3,10*
Espresso de luxe	*6,00*
Cappuchino de luxe	*6,70*
Cafe Crema de luxe	*6,00*

1 Gluten 2. Krustentiere 3. Ei 4. Fisch 5. Erdnuss 6. Soja 7. Lactose 8. Schalenfrüchte 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Sulfit 13. Lupuinen 14. Weichtiere/Molusken 15. Benzolsäure

Vegetarische Gerichte

Gemüse-Kartoffelgratin
Gemüse und Kartoffeln
überbacken mit einer herzhaften
Käse- Sahne- Sauce 3,6,7,9,12 21,50

Bandnudeln mit veganer Bolognese
6,9,12 22,50
- mit Käse überbacken 6,7,9,12
24,50

Gemüseschnitzel mit Pommes frites
und gemischten Salat 3,6,7,9,12 22,50

Linsenrisottomit reichlich
Gemüseeinlage (vegan) 7,9,12 19,90
und Parmesan 7,9,12 20,90

Süßkartoffel-Gemüsetaler
an frischer Salatbeilage1,5,7,8,9,10,11,12 22,30

Geschmorte Zucchini gefüllt mit
Blattspinat und Schafskäse
überbacken mit Käsesauce auf
Bandnudeln mit Tomatensauce 23,60
6,7,9,12

Großer Salat mit Orangenfilets und
vegetarischen Geschnetzeltem 26,70

Extras, Änderungen und Beilagen

Krabben Extra 50 gr. 11,90
passend zu allen Fischgerichten
1,2,4,5,8,9,10,11,12,14,15

Salat oder Gemüse anstelle von
Kartoffeln 2,90

Bratkartoffeln oder Pommes
anstelle von Brot, Reis oder
Salzkartoffeln 2,90

Extra Portion Gemüse 3,50

Extra Portion Bratkartoffeln 4,50

Extra Portion Pommes Frites 4,50

Extra Portion Salzkartoffeln 2,90

Kräuterbutter 1,50

Spiegelei extra 2,00

Ketchup oder Mayonnaise 1,50

Ajvar mild (Paprika-
Auberginenpaste vegan) 1,50

1 Gluten 2. Krustentiere 3. Ei 4. Fisch 5. Erdnuss 6. Soja 7. Lactose 8. Schalenfrüchte 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Sulfit 13. Lupuinen 14. Weichtiere/Molusken 15. Benzolsäure

Die Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

*Vorab eine **„Kleine Sünde“** Pfirsichlikör aufgefüllt mit einem trockenen Sekt 6,40*

Gourmet – Krabbensuppe
verfeinert mit Aquavitsahne 11,90

Land und Meer

Rumpsteak „Witthus"
Unsere Variante das bekannten „Surf and Turf“
Zartes, rosa gebratenes Rumpsteak mit reichlich Greetsieler Krabben belegt (ca. 50 g) und gratiniert mit einer Käse – Kräuter-Soße
dazu unsere krossen Bratkartoffeln und Salat* 1,3,6,7,9,12,14,15 48,50

Krabben Extra 50 gr. 11,90
Auch passend zu allen Fischgerichten
1,2,4,5,8,9,10,11,12,14,15

Wellen und Wogen
diverse Matjesspezialitäten und Greetsieler Krabben mit verschiedenen Saucen und deftigen Bratkartoffeln* 37,50
1,2,4,5,7,8,9,10,11,12,14,15

Dazu ein friesisch herbes Jever Pils 4,10

Seemannslabskaus nach Witthus Art
Reines Pökelfleisch von heimischen Rind mit Stampfkartoffeln, Matjesfilets, Gurkenwürfel, Rote Beete und Spiegelei 1,3,4,12 21,90

Pannfisch
Seelachs auf Kartoffelrösti, Sauerrahm, Senfsauce und gemischtem Salat 1,3,4,6,7,10,12 27,90

Zanderfilet kross gebraten, an Safransauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln 1,3,4,7,9,12 32,50

Zum Abschluss:
Eisbecher “Witthus“
erfrischende Joghurteiscreme mit Roter Grütze und Sahnestern 8,90
7,12

Danach Espresso oder Cappuccino und einen leckeren Edel-Brand.
Fragen Sie unser nettes Serviceteam.

** Wir beziehen unsere Kleikartoffeln vom Gemüsehof Udo Asche aus Leybuchtpolder. Für die daraus hergestellten Bratkartoffeln verwenden wir hochwertiges Rapsöl, ausgelassenen Speck und eine eigene Würzkomposition*

Unsere Weinempfehlung:

Hemers Grauburgunder (Bio Wein)trocken, Aromen von der Honigmelone.
0,1l 4,40 0,2l 7,60

1 Gluten 2. Krustentiere 3. Ei 4. Fisch 5. Erdnuss 6. Soja 7. Lactose 8. Schalenfrüchte 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Sulfit 13. Lupuinen 14. Weichtiere/Molusken 15. Benzolsäure

Kinderkarte

Portion Pommes Frites mit Mayonnaise und Tomatenketchup	**6,50**
Bandnudeln mit Tomatensauce	**9,50**
Gemüseschnitzel und Pommes Frites	**14,50**
Kartoffelpuffer mit Apfelkompott	**9,50**
6 Hähnchennuggets mit Pommes Frites	**13,50**
Gebratenes Fischfilet mit Pommes Frites und Hausfrauensauce	**13,50**
Kleine Portion zarte Schweinelendchen mit Mischgemüse und Pommes Frites	**19,50**
Kindereisbecher	**6,50**

Alle Preise in Euro und inkl. Mehrwertsteuer

Desserts
und Eisspezialitäten

Witthus - Spezialität
Teeparfait: Halbgefrorenes, vom Küchenchef hausgemacht, abgerundet mit unserem Rum-Vanille-Likör 7,12 11,90

Mousse au chocolate auf Rote Grütze Spiegel mit Vanillesauce und Sahnestern 3,7 11,90

Rote Grütze mit vielen Früchten und flüssiger Sahne 7 8,70

erfrischendes Sorbet
Zitronen – Rosmarinsorbet 8,50
Zitronen – Rosmarinsorbet mit Obstsalat 10,50

Friesenhof Eisbecher Rosinen in Branntwein auf Rum- Rosineneis und Bourbon- Vanilleeiscreme mit Schlagsahne 7,12 9,90

Black and White
Bourbon – Vanilleeiscreme mit heißer Schokoladensauce und Schlagsahne 7 9,70

Winterglück
Bourbon - Vanilleeiscreme und Rum-Rosineneis mit von uns in Rum eingelegten Früchten mit Sahne 10,90 7,12

Eisbecher "Witthus"
erfrischende Joghurteiscreme **mit Roter Grütze und Sahnestern** 7 8,90

Gemischtes Eis mit Sahne
3 Kugeln mit Sahne 8,70 7

„Für unsere Eisbecher verwenden wir ausschließlich "Greetsieler Eiscreme"

....und zum Abschluss!

Tasse Kaffee „Schümli"			3,10
Schümli „de Luxe"			6,00
Tasse Espresso			3,10
Espresso „de Luxe"			6,00
Doppelter Espresso			5,50
Tasse Cappuchino			3,80
Cappuchino „de Luxe"			6,70
Witthus Aqua Vita 37,5 %		2cl	3,30
Linie Aquavit 41,5 %		2cl	3,70
Ramazotti auf Eis 30 %		4cl	6,70
Grappa „Graffe" Mit Kaffee verfeinert	30 %	2cl	5,20
Pflümle Edelbrand von Scheibel	43 %	2cl	5,70
Williams Birne Edelbrand von Leon Beyer	43 %	2cl	7,90

1 Gluten 2. Krustentiere 3. Ei 4. Fisch 5. Erdnuss 6. Soja 7. Lactose 8. Schalenfrüchte 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Sulfit 13. Lupinen 14. Weichtiere/Molusken 15. Benzolsäure

Kuchen und Gebäck

Ostfriesisches Teegebäck	Feingebäck mit echtem Tee	4,00
Kuchen des Tages (Landkuchen)	fragen Sie unser Personal	5,50
Heißer Apfelstrudel	mit Bourbon Vanilleeiscreme und Schlagsahne	8,50
Schlagsahne	Portion	1,60

Kaffee und warme Getränke

Pott Kaffee	stets frisch gemahlen	5,70
Pott Kaffee	entkoffeiniert	5,70
Tasse Kaffee	„Schümli“	3,10
Tasse Espresso		3,10
Espresso Macchiato		3,50
Doppelter Espresso		5,50
Doppelter Espresso Macciato		5,90
Tasse Cappuccino	mit Milchschaum	3,80
Tasse Milchkaffee		4,50
Latte Macchiato		4,50
Tasse Schokolade	mit Schlagsahne	4,50
Große Tasse Schokolade	mit Schlagsahne	6,80
Eiskaffee	mit Vanilleeis und Sahne	6,50
Pharisäer	mit 4cl Rum und Sahne	9,90
Irish Coffee	mit 4cl Whiskey und Sahne	12,00
Glühwein		5,90
Glühwein	mit Schuss; 2cl Rum	8,90
Rumgrog	mit 4cl Rum	7,20

Aperitif

Mit unserer kleinen jedoch guten Auswahl wertvoller und köstlicher Aperitifs können Sie Gaumen und Magen bestens auf die kommenden Genüsse einstimmen.

Kleine „Sünde“
französischer Pfirsichlikör, aufgefüllt mit trockenem weißen Burgunder oder Sekt; apart 0,1l 6,40

Aperol –Spritz
Aperol aufgefüllt mit trockenem Sekt, Spritzer Mineralwasser und Orangenscheibe 0,2l 8,70

Hugo
trockener Sekt mit Holunderblütensirup, Mineralwasser, Minze und Limette 0,2l 8,70

Sekt Hausmarke 0,1l 4,10

Noilly Prat
ein trockener, würziger Weinaperitif 5cl 5,70

Martini
Bianco oder Rosso 5cl 5,00

Portwein rot oder weiß 5cl 5,00

Sherry
medium dry oder dry 5cl 5,00

Campari Orange* 8,90
Campari Soda* 8,90
Tanqueray Gin Tonic* 9,50

Absulut Vodka Lemon* 9,50

„Southern spezial“*
Southern Comfort mit Ginger Ale 9,50

RedBitter(alkoholfrei)mit Orangensaft oder Mineralwasser 6,90

Tomatensaft mit Salz und Pfeffer 0,2l 4,00
Schweppes,Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale 0,2l 3,70

Piccolos

Prosecco – Piccolo il Fresco“ Prosecco Spumante Brut 0,2l 13,50

Fürst von Metternich Riesling Sekt, trocken 0,2l 13,90

Unsere Hausweine

Witthus „Grau“ 0,2l 7,50
Grauburgunder trocken 0,75l 25,50

Witthus „Pink“ 0,2l 7,50
Rosé feinherb 0,75l 25,50

Witthus „Rot“ 0,2l 7,50
Rotweincuvée trocken 0,75l 25,50

Offene Weine

Weinschorle sehr erfrischend	0,2l	6,20
Riesling, Reinhartshausen	0,1l	4,30
Riesling, Rheingau, **halbtrocken**	0,2l	7,50
Prinz von Preussen		
Belebender, mit viel Frucht und Geschmack		
Volratz Rheingau, QbA	0,1l	4,30
trocken, saftig, fruchtig mit animierender Frische,	0,2l	7,40
der die Mineralität der Quarzit- und Lössboden wiederspiegelt		
Oberbergener Baßgeige Weißer Burgunder, QbA	0,1l	4,10
trocken, feiner Chablis Charakter	0,2l	7,40
Fürstlich Castell Silvaner, QbA	0,1l	4,40
trocken, herrlich zu Fisch, ausgewogen, typischer	0,2l	7,60
Silvaner bodenbetont, kernig, zarte Kräuternote		
Hemers Grauburgunder (Bio Wein)	0,1l	4,50
Trocken, Aromen von der Honigmelone	0,2l	7,80
Pinot Grigio Villa D´Or IPG (Bio Wein)	0,1l	4,40
trocken, fruchtig, blumig mit typischem Honigduft	0,2l	7,60
süffig mit schöner Frucht und dezenter Säure		
Bercher Spätburgunder, Weißherbst QbA	0,1l	4,30
halbtrocken, saftig, elegante und warme Fruchtaromen.	0,2l	7,60
Heger Spätburgunder Rotwein, QbA	0,1l	5,00
trocken, typischer Spätburgunder,	0,2l	8,70
sehr fruchtbetont und bekömmlich		
Merlot – Villa Doral; (Bio Wein)	0,1l	4,30
Halbtrocken, Duft nach Himbeeren und Gewürzen	0,2l	7,50
Cal Y Canto, Tempranillo, Merlot, Syrah	0,1l	4,30
trocken, würzig, fruchtige Note nach Brombeeren und weißem	0,2l	7,50
Pfeffer.		

Weißweine

Riesling, Reinhartshausen Riesling, Rheingau, **halbtrocken** Belebender, mit viel Frucht und Geschmack Prinz von Preussen	0,75l	28,90
Friesling, trocken saftiger Riesling aus der Pfalz mit angenehm harmonischer Säure, , Weingut Philipp Kuhn	0,75l	29,90
Chardonnay trocken vom Weingut Hemer QbA (Bio Wein) Ein Allroundtalent! Trocken, frisch und spritzig. Zarter Duft nach reifer Honigmelone	0,75l	28,90
Hemers Grauburgunder (Bio Wein) trocken; vollmundiger, kräftiger und schmelziger Wein Reife Aromen von Honigmelone	0,75l	27,90
Sauvignon Blanc QbA von Oliver Zeter trocken, Cuvée aus Einzellagen, Anklänge von Stachelbeere und Melone. Facettenreicher Wein mit Struktur und Länge Sortentypisch!!	0,75l	31,90
Würzburger Stein, Silvaner VDP Erste Lage trocken, typische Stein-Mineralität. Fruchtaromen von gelben Apfel und Pfirsich. Perfekter Begleiter zum gebratenen Fisch Juliusspital Würzburg	0,75l	36,90
Riff Bianco, Pinot Grigio, trocken, harmonisch, frisch, leichte Würze Aromen von Birne und Pfirsich Original Abf. Alois Lageder	0,75l	26,90
Alois Lageder, Chardonnay trocken, Aromen von Zitrusfrüchten und Mirabellen frisch, fruchtig, leicht mineralisch	0,75l	30,90

(Jahrgangsänderungen sind möglich)

Rotweine

Spätburgunder Rosé von Dr. Heger 0,75l 30,90
Qualitätswein, trocken, frisch mit zarter Säure
Erz. Abf. Dr. Heger, Oberbergen

Berchers Spätburgunder Rotwein, 0,75l 30,90
Qualitätswein, trocken, kräftiger, voller Rotwein
Erz. Abf. Weingut Bercher - Burkheim – Kaiserstuhl

„Black Print“ von Schneider Qba trocken Rotweincuvée 0,75l 40,90
Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Dorsa.
Dunkle Frucht und viel Konzentration ist dem perfekten Zusammenschluss von hoch reifem Lesegut und individueller Standorte zu verdanken

„Primitivo“ Puglia IGP 0,75l 25,90
Tief-rubinroter Wein, trocken, mit Aromen von Pflaumen
und Schwarzkirsche. Würzige Noten von Rosmarin.
Cantine Di San Marzano (Italien)

Chianti Classico, Bonacci 0,75l 31,90
Intensiv leuchtendes Rot, Note von Waldfrüchten und
angenehmer Vanille, feinherbes Tannin
Aus der Toskana (Italien)

Bobal y Tempranillo (Bio –Wein) 0,75l 30,90
trocken, viel frische Frucht, Johannisbeer – und Kirscharomen
Kräftige Tanninstruktur. Äußerst fruchtiger spanischer Klassiker
(Spanien)

Syrah Calmel & Josep 0,75l 29,90
Villa Blanche, trocken
Intensive violette Farbe, reife Früchte wie Pflaume, Feige
Und Brombeere mit etwas Vanille

Malbec Estate (Argentinien) 0,75l 29,90
Der Kaiken besitzt eine kräftige, Tiefdunkles Violette Farbe und vereint Aromen von Blaubeere, Johannesbeere und Zartbitterschokolade in der Nase, mit einer samtigen Ausgeglichenheit und guter Struktur im Mund. Leicht pfeffriges Finale.

Unsere Hausweine

Witthus „Grau“	**Grauburgunder trocken** aus Baden Frische Nase nach Birne und Quitte, vielleicht etwas Mandel. Am Gaumen frisch, aber mit seidiger Textur. Sehr „süffiger“ Wein.	0,2l 0,75l	7,20 24,90
Witthus „Pink“	**Rosé feinherb** aus der Pfalz Weingut Scherr Herrlich erfrischender Sommerwein. Fruchtig, süffig und mild. Sein Duft erinnert an reife Erdbeeren. Auf der Zunge spielt die natürliche Frucht, süße und die elegante Säure mit den Sinnen und macht Lust auf den nächsten Schluck.	0,2l 0,75l	7,20 24,90
Witthus „Rot“	**Rotweincuvée trocken** aus Portugal Vanillig-schokoladiges Aroma, viel schwarze Johannisbeere. Am Gaumen kommt eine Komposition aus Wald und Beerenfrüchten hinzu, die in einen leichten Johannisbeergeschmack übergeht. Im Abgang bleibt eine langanhaltende herbe Frische.	0,2l 0,75l	7,20 24,90

Champagner – Sekt

Sekt - Piccolo	Bernard Massard, Jahrgangssekt, trocken	0,2l	7,90
Sekt - Piccolo	Fürst von Metternich, Riesling, trocken	0,2l	13,50
Prosecco – Piccolo	il Fresco“ Prosecco Spumante Brut	0,2l	12,90
Champagner	Taittinger Brut Reserve ein großer Champagner mit großem Namen	0,75l	85,00
Champagner	Palmer & Co, Brut Reserve	0,75l	75,00