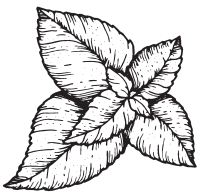
LES HALLES DE LA GARE

WIR AKZEPTIEREN KARTENZAHLUNG AB 25€

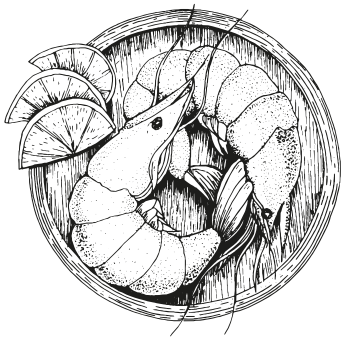
SOUPES



SUPPEN // SOUPS

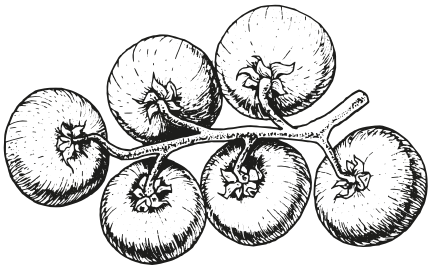
Tagessuppe 9 €

Bitte fragen Sie nach unserer aktuellen Tagessuppe.



APÉRITIFS

VORSPEISEN // STARTERS



Brot & Brot mit Aioli A,C,G,K2 3/7 €

Grüne und schwarze Oliven in Kräutern, Knoblauch-Aioli mit frischem Brot // Green and black olives in herbs, garlic aioli with fresh bread

Pimientos de Padrón D,G,18 10 €

Gebratene grüne Paprika // Fried green pepper

Gegrillte Aubergine 18, A, G 13 €

Gegrillte Aubergine, püriert mit einer mediterranen Sauce // Grilled Eggplant puree with a mediterranean sauce

Gambas in Knoblauchöl 18, A, D 15 €

Vier Gambas mit Knoblauch-Olivenöl & feurigen Peperoncino // Four Prawns in clay pot with garlic olive oil & fiery peperoncino

Klassische Bruschetta 18, A, C 8 €

Frische Tomaten Balsamico, rote Zwiebeln, Basilikum & Olivenöl // Fresh Tomatoes Balsamic, Red Onion, Basil & Olive Oil

Rote Bete Carpaccio 18, A, C 15 €

Rote Bete Carpaccio mit gratinierten Ziegenkäse und Rucola // Beetroot carpaccio with gratinated goat cheese and arugula

Geräucherte Aubergine A, C 13 €

Geräucherte Aubergine, püriert mit Knoblauch, gedünsteten Tomaten // Smoked eggplant mashed with garlic, stewed tomatoes

Carpaccio vom Rind 18, A, C 15 €

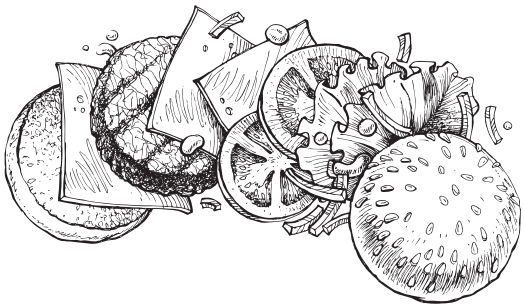
Dünne Scheiben Premium-Rindfleisch mit Rucola, Grana Padano Parmesan, Balsamico-Essig, nativem Olivenöl // thin slices of premium beef with arugula, grana padano permesan, balsamico vinegar, extra virgin olive oil

Dreierlei Bruscetta 18, A, C 12 €

Frische Tomaten, rote Zwiebeln, Basilikum & Olivenöl, Parmaschinken, Trüffel Black, Olivenöl & Parmesan, Gegrillter grüner Spargel & Ziegenkäse gratiniert // Fresh Tomato, Red Onion, Basil & Olive Oil, Parma Ham, Truffle Black, Olive Oil & Parmesan, Grilled green asparagus & goat cheese au gratina

Jeden Mittwoch ist Tapas-Night

HAMBURGER



ARGENTINAN ANGUS BURGER

Les Halles Burger 15, 16, 18, A, G 19 €

180g saftig gegrilltes Beef Patty, bestrichen mit hausgemachter Trüffel-Mayonaise, Blattsalat, Rucola, Sauergurke, Cheddar, in frischem Brioche Bun mit Pommes Frites // 180g juicy grilled beef patty, spread with homemade truffle mayonnaise, lettuce, arugula, pickled cucumber, cheddar cheese, in fresh brioche bun with French fries

BBQ Burger 15, 16, 18, A, G 20 €

180g saftig gegrilltes Beef Patty, gegrillter Panchetta, hausgemachte BBQ-Sauce, Salat, Sauergurke, in frischem Brioche Bun, Cheddar mit Pommes Frites // 180g juicy grilled beef patty, grilled panchetta, homemade bbq sauce, lettuce, sour cucumber, cheddar chees, in fresh brioche bun with French fries

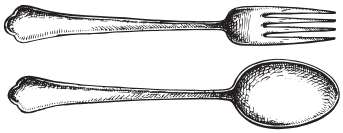
Mexican Burger 15, 16, 18, A, G 21 €

180g saftig gegrilltes Beef Patty, überbacken mit Nachos und Cheddar. Bestrichener Bun mit hausgemachter Sauce und Guacamole, Salat, Sauergurke, Jalapeños, in frischem Brioche Bun mit Pommes Frites // 180g juicy grilled beef patty, topped with melted nachos and cheddar. Spread on a bun with homemade sauce and guacamole, lettuce, pickles, jalapeños, all served in a fresh brioche bun with a side of French fries.

Beef Búcheron Burger 15, 16, 18, A, G 22 €

180g saftig gegrilltes Beef Patty, mit gebratenen Champignons und karamellisierten Zwiebeln, Cheddar, Salat, Rucola in frischem Brioche Bun mit Pommes Frites // 180g juicy grilled beef patty, topped with sautéed mushrooms and caramelized onions, cheddar cheese, lettuce, arugula, in a fresh brioche bun with French fries.

PÂTES



NUDELN // PASTA

Tagliatelle Búcheron 15, 18, A, G 26 €

Bandnudeln mit gegrillten Steinpilzen, Kräuter, Knoblauch, Olivenöl, verfeinert mit Weißwein & Parmesan // Ribbon noodles with grilled porcini mushrooms, herbs, garlic, olive oil, refined with white wine & Parmesan cheese.

Linguine auf Rindercarpaccio 28 €

Linguine in Weissweinsauce mit frischem Trüffel auf Angus Carpaccio // Linguine in white wine sauce with fresh truffle on Angus carpaccio

Frische Spaghetti A.O.P 24 €
mit Rinderstreifen vom argentinischem Rind

Spaghetti in Olivenöl, Knoblauch Sauce mit argentinischen Rinderstreifen // Spaghetti in olive oil, garlic sauce with Argentinian beef strips

Tagliatelle mit Hähnchenbrust A, G, 23 €

Tagliatelle mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen an einer raffinierten Pistazien-Sahne-Cremesauce, Olivenöl & Parmesan // Tagliatelle with roasted chicken breast fillet strips on a refined pistachio cream sauce, olive oil & parmesan cheese

Risotto mit Gambas A, G, 27 €

Risotto mit Gambas an Safran - Butter - Weissweinsauce und Parmesanchips, Rucola // Fresh risotto with king prawns with saffron - butter - white wine sauce and parmesan chips, arugula

Jeden Mittwoch ist Tapas-Night

SALADES

SALATE // SALADS

Les Halles Salat D, J — 19 €

Salat mit gegrilltem Lachs in Sesam-Kruste mit Avocado, Cherrytomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Friséesalat in hausgemachter Dijon-Senf-Limonen-Vinaigrette // Salad with grilled salmon in sesame crust with avocado, cherry tomatoes, cucumbers, red onions, frisée lettuce in homemade Dijon mustard lime vinaigrette.

Vegan Salat VEGAN — 18 €

Gemüse gegrillt, gebratene Drillinge, Gurken, rote Zwiebeln, Avocado & Cocktailtomaten in hausgemachter Limonen-Olivenöl Vinaigrette // Grilled vegetables, baby potato, cucumbers, red onions, avocado & cocktail tomatoes in homemade lime olive oil vinaigrette.

Veggie-Teller VEGAN — 21 €

Gegrillte Aubergine und Gemüse mit Pimientos de Padrón mit French Fries // Grilled eggplant and vegetables with Pimientos de Padrón, with French fries.

Marseille Gambas Salat 18, G, J — 24 €

Bunter Salat mit gebratenen Paprika - Zucchini. Cherry-Tomaten und Gurken mit knusprigen Gambas abgelöscht in Sweet-Chili-Sauce. Verfeinert mit einem erfrischenden Limetten-Honig-Senf-Dressing // Colorful salad with roasted bell peppers, zucchini, cherry tomatoes, and cucumbers, topped with crispy prawns deglazed in sweet chili sauce. Enhanced with a refreshing lime-honey-mustard dressing.

Caesar Salat 18, G, J — 21 €

Salat mit gegrillter Hähnchenbrust mit hausgemachten Caesar Dressing, Baby-Romana Salat, Croûtons // Salad with grilled chicken breast, homemade Ceasar's dressing, garlic, baby romaine lettuce, croutons.

Jeden Mittwoch ist Tapas-Night

VIANDE ET POISSON

FLEISCH UND FISCH // MEAT AND FISH

Rindfleischstreifen 15, 18, A, G, J — 28 €

Tranchen vom argentinischen Rind mit Pesto Verde, Trüffel-Mayonnaise, kleinem Salat und Brot // Slices of Argentinean beef with Pesto Verde, truffle mayonnaise, a side salad, and bread.

Hähnchenbrustfilet 18, A, G — 25 €

Saftig gegrillte Hähnchenbrust mit kleinem Salat und Pommes Frites // Filet of chicken breast with salad and fries

Lachsfilet D — 28 €

Gebratenes Lachsfilet in Rosmarin-Thymian-Loorbeer-Limonenmarinade in Safransauce mit Blattspinat // Grilled salmon fillet in rosemary-thyme-loorberry-lime marinade in saffron sauce with leaf spinach

Les Halles Grillplatte D — 32 €

Gegrilltes Rumpsteak, Hüft-Steak und Hähnchenfilet mit Pommes Frites und hausgemachte Chimichurri Rojo // Grilled Rump beef, Hüft-Beef and chickenfilet with French fries and homemade Chimichurri Rojo

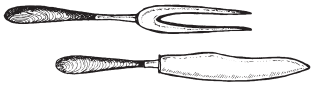
Hähnchen am Spieß 15 — 26 €

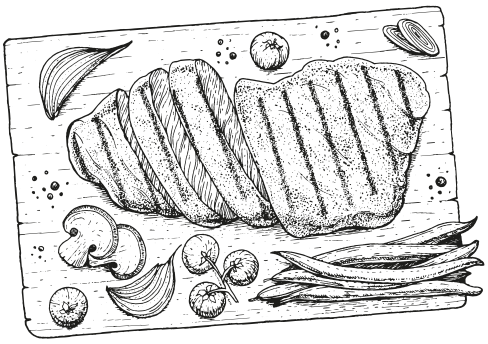
In Safran eingelegte Hähnchenfilets am Spieß gegrillt, mit Basmati-Reis, Berberitzen, kleinem Salat und gegrillte Tomate // Chicken fillets marinated in saffron grilled on a skewer, barberries with basmati rice, salad and grilled tomatoes

Zanderfilet — 27 €

Zanderfilet mit Spinat, Drillingen an Prosecco-Senfsauce // pikeperch fillet with spinach, triplets with Prosecco mustard sauce

STEAKS





Argentine. Entrecôte 39 €

250g
Black Angus mit einem Fettkern, sehr saftig und zart, mit besonders viel Eigengeschmack und Kräuterbutter und mediterranes Gemüse // prime quality rib-eye-steak, herb butter and mediterranean vegetables

Argentine. Sirloin Cut 31 €

Hüftsteak • 250g
Aus dem Rumpf Black Angus Argentina´s geschnitten mit intensivem Aroma, marmorierte Struktur und Kräuterbutter und mediterranes Gemüse // prime quality argentinian sirloin steak, herb butter and mediterranean vegetables

Rumpsteak 38 €

Rumpsteak • 250g
Aus dem Roastbeef Black Angus Argentina´s geschnitten mit intensivem Aroma, mamorierte Struktur und Kräuterbutter und mediterranes Gemüse // prime quality argentinian sirloin steak, herb butter and mediterranean vegetables

Argentine. Rinderfilet 48 €

Rinderfilet • 250g
Ein zartes und mageres Stück Fleisch, das aus dem Rücken des Rinds stammt, mit besonders viel Eigengeschmack und Kräuterbutter und mediterranes Gemüse // A tender and lean piece of meat from the back of the beef, with a particularly good taste and herb butter and mediterranean vegetables

Jeden Mittwoch ist Tapas-Night
Auf Wunsch alle Steaks mit 300 gr. Cut

BEILAGEN

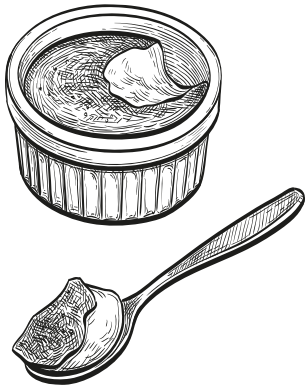
Steak Pommes 15	5 €
Saisonales Grillgemüse	5 €
Ofenkartoffeln 15, 18, A, G gefüllt mit Sour-Creme	5 €
Basmatireis 15	5 €
Brokkoli	5 €
Blattspinat	5 €
Rosmarin Drillinge	5 €
Gemischter Salat	5 €

SAUCEN

Pfeffercremesauce 15, 18, A, G mit Brandy und grünem Pfeffer	4 €
Waldpilzcremesauce 15, 18, A, G mit Crème fraîche und frischen Kräutern	4 €
Chimichurri 15, 18, A, G hausgemachte Chimichurri nach argentinischem Rezept	4 €

DESSERT

DESSERT



Les Halles Brownie 10, 18, A, G, H — 10 €

Schokoladenbrownie mit Eis, mit Walnüssen, Vanillecreme und Himbeersauce // House style chocolate brownie with walnuts, vanilla cream and raspberry sauce

Schokoladensoufflé 10, 18, A, G, H — 10 €

Schokoladensoufflé mit warmen, flüssigem Schokoladenkern, heißer Vanillecreme, Eis // with liquid chocolate core and hot vanilla sauce

Dessert de Pigalle 10, 18, A, G — 12 €

Ananas Boot mit gemischten Früchten und Walnuss Eis // Pineapple boat with mixed fruit and walnut ice cream

Crème Brûlée 10, 18, A, G — 9 €

mit Vanillecreme, karamellisierter Zuckerschicht // with vanilla cream, caramelized sugar layer

Gemischte Eis 10, 18, A, G — 7 €

Je eine Kugel Vanille, Schokolade, Erdbeere mit Sahnehäubchen // One scoop each of vanilla, chocolate and strawberry with icing

Churros 10, 18, A, G — 12 €

Churros mit Zimt, braunem Zucker, Karamellsauce dazu Vanilleeis // Churros with cinnamon, brown sugar, caramel sauce and vanilla ice cream

Jeden Mittwoch ist Tapas-Night

SOFTDRINKS

Wasser Taunusquelle 0,25l / 0,75l — 3,20 € / 7,90 €
Classic oder Naturell

Coca Cola, Zero Fanta, Sprite 0,2l [1, 10, 14] — 3,30 €

BIO - Apfelschorle naturtrüb 0,33l [15, A] — 3,90 €

BIO - Rhabarberschorle 0,33l [15, A] — 3,90 €

Schweppes 0,2l [1, 10] — 3,90 €
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Wild Berry

ai:tea 0,33l [1, 10] — 3,90 €
Peach, Lemon

Homemade Lemonade — 6,90 €

Frisch gepresster Orangensaft 0,25l — 5,60 €

Säfte 0,25l — 3,40 €
Apfel, Orange, Ananas, Maracuja, Kirsch

Saftschorlen 0,25l — 3,50 €
alle Säfte und Nektare auch als Schorle erhältlich

Red Bull 0,25l [1, 10, 14] — 4,90 €

Vitamalz 0,33l [15, A] — 3,80 €

HEISSE GETRÄNKE

Espresso Normal / Doppelt [14] — 2,90 € / 4,20 €

Espresso Macchiato Normal / Doppelt [14] 3,50 € / 4,90 €

Kaffee [14] — 3,70 €

Milchkaffee [14, 18, G] — 3,90 €

Cappuccino [14, 18, G] — 3,90 €

Latte Macchiato [14, 18, G] — 4,50 €

Irish Coffee [14, 18, G] — 6,90 €
gesüßter Kaffee mit irischem Whiskey und Sahne

Eiskaffe — 7,90 €

Flat White [14, 18, G] — 3,50 €
doppelter Espresso mit aufgeschäumtem Milch

Heiße Schokolade [18, G] — 3,90 €
mit Sahne 0,40 €

Lumumba [18, G] — 7,90 €
Heiße Schokolade mit Brandy

Bio Tee [14] — 4,10 €
Earl Grey, Früchtetee, Grüner Tee,

Frischer Minztee mit Honig — 4,50 €

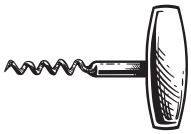
Eisschokolade — 7,90 €

Jeden Mittwoch ist Tapas-Night

BIERE

Warsteiner Pils v. Fass 0,25l / 0,4l	3,30 € / 4,90 €
Frankenheim Alt v. Fass 0,25l / 0,4l	3,30 € / 4,90 €
Oberbräu Hell v. Fass 0,25l / 0,4l [1, 10]	3,30 € / 4,90 €
Krefelder 0,25l / 0,4l [1, 10, 14] Frankenheim Alt mit Coca Cola	3,30 € / 4,90 €
Warsteiner Alkoholfrei 0,33l	3,90 €
König Ludwig Weizen v. Fass 0,5l	5,10 €
König Ludwig Weizen Alkoholfrei 0,5l	4,90 €
Radler 0,25l / 0,4l [1, 10] Warsteiner mit Sprite	3,30 € / 4,90 €
Alster 0,25l / 0,4l [1, 10] Warsteiner mit Fanta	3,30 € / 4,90 €

OFFENE WEINE



Chardonnay 0,2l	7,90 €
Pinot Grigio 0,2l	7,90 €
Lugana 0,2l	8,90 €
Rosado 0,2l	7,90 €
Merlot 0,2l	7,90 €
Primitivo 0,2l	8,90 €
Montepulciano 0,2l	7,90 €
Weinschorle 0,2l	6,90 €
Prosecco 0,1l	5,90 €

Jeden Mittwoch ist Tapas-Night

PROSECCO & CHAMPAGNER

SCAVI & RAY Prosecco Frizzante 0,75l	38 €
SCAVI & RAY Prosecco DOC Rosé 0,75l	42€
SCAVI & RAY ICE Prestige 0,75l	46 €
Veuve Clicquot 0,75l	190 €
Moët & Chandon 0,75l	190 €
Moët & Chandon Ice 0,75l	220 €
Moët & Chandon Rosé 0,75l	210 €
Moët & Chandon Ice Rosé 0,75l	230 €

GIN

Bombay Sapphire 4cl	7,90 €
Bombay Bramble Gin 4cl	10,90 €
Tanqueray 4cl	7,90 €
Hendrick's 4cl	9,90 €
Monkey 47 4cl	10,90 €
Malfy con Originale Gin 4cl	8,90 €
Malfy con Arancia Gin 4cl	8,90 €
Malfy Gin Rosa 4cl	8,90 €

Jeden Mittwoch ist Tapas-Night

FLASCHEN

ZU JEDER FLASCHE REICHEN WIR
VIER DOSEN RED BULL ODER EINEN LITER SOFTDRINK

9 Mile 0,7l	100 €
Belvedere 0,7l	150 €
Grey Goose 0,7l	180 €
Bombay Sapphire 0,7l	100 €
Tanqueray 0,7l	95 €
Hendrick's 0,7l	130 €
Monkey 47 0,5l	125 €
Jack Daniel's 0,7l	110 €
Absolut Vodka 0,7l	100 €
Chivas Regal 0,7l	140 €
Tullamore Dew 0,7l	85 €
J. Walker Red Label 0,7l	100 €
J. Walker Black Label 0,7l	130 €
Bacardi Carta Blanca 0,7l	90 €
Killepitsch 0,7l	80 €
Jägermeister 0,7l	80 €

APERITIF

Les Halles Spritz 10,90 €
Honigmelonenlikör, Tonic Wasser, Prosecco

Aperol Spritz 10,90 €
Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe

Lillet Wildberry [10] 10,90 €
Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Prosecco mit Früchte

Italicus Spritz 0,5l 10,90 €
Italicus (Bergamotten-Likör), Prosecco, Soda

Hugo [10] 10,90 €
Prosecco mit Minze, Holunderblütensirup und Soda

Tinto de Verano 0,2l 10,90 €
Rotwein mit Fanta Lemon

Melon Spritz 0,4l 10,90 €
Wassermelonenlikör, Prosecco, Tonic Wasser, Limetten

Limoncello Spritz 0,4l 10,90 €
Limencello, Prosecco, Soda, Zitronenscheibe

Jeden Mittwoch ist Tapas-Night

SPIRITUOSEN

Grappa 4cl	4,90 €
Baileys 4cl	4,90 €
Amaretto Disaronno 4cl	4,90 €
Sambuca Molinari 4cl	4,90 €
Ramazzotti 4cl	4,90 €
Averna 4cl	4,90 €
Pircher Williams Birnen 4cl	4,90 €
Killepitsch 4cl	4,90 €
Limoncello 4cl	4,90 €
Tequila Silver / Gold 2cl	3,50 €
Licor 43 4cl	4,90 €
Jägermeister 4cl	4,90 €
Martini Rosso / Bianco 4cl	4,90 €
Campari 4cl	4,90 €

WHISKEY

J. Walker Red Label 4cl	7,90 €
J. Walker Black Label 4cl	9,90 €
Jack Daniel's 4cl	9,90 €
Chivas Regal 12 Scotch 4cl	12,90 €
Glenfiddich 12 Scotch 4cl	12 €
Glengoyne 18 Scotch 4cl	17 €

COGNAC

Hennessy Cognac 4cl	10 €
Rémy Martin VSOP 4cl	10 €
Carlos I 4cl	16 €

Jeden Mittwoch ist Tapas-Night

SPECIAL COCKTAILS

Les Halles 1, 10 — 12 €
Tequila, Zitronensaft, Ingwersaft, Wassermelonenlikör

Mes Amis 1, 10 — 12 €
Weißer Rum, Melonenlikör, Kiwi, Malibu, Zitronensaft, Sprite

Espresso Martini 1, 10, H — 12 €
Vodka, Zuckkersirup, Espresso

Dirty Mango 1, 10 — 12 €
Weißer Rum, hausgemachter Mangosirup, Zitronensaft

Pink Panther 1, 10, H — 12 €
Gin, Himbeeresirup , Zitronensaft, Aquafaba

Cocktail de Paris 1, 10, H — 12 €
Whiskey mit Zimt, Zitronensaft, Aquafaba, Angostura

CLASSIC COCKTAILS

Mojito 10 — 12 €
Bacardi Carta Blanca, Limetten, Rohrzucker, Lime Juice, frische Minze, Soda

Caipirinha 10 — 12 €
Cachaça, Limetten, Rohrzucker, Lime Juice, Soda

Gin Basil Smash 10 — 12 €
Gin, Basilikum, Zitronen-Saft, Zucker-Sirup

Whisky Sour 1, 10, H — 12 €
Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup

Strawberry Mojito 1, 10 — 13 €
Bacardi Carta Blanca, Limetten, Rohrzucker, frische Minze, Himbeeren, Lime Juice, Sodawasser, Erdbeersirup

Les Halles Mule 10 — 12 €
Vodka, Ingwersaft, frische Limette, Gurke, frische Minze

Skinny Bitch 10 — 12 €
Soda, Vodka, Limetten-Saft, Limettenspalte

Jeden Mittwoch ist Tapas-Night

VIRGIN COCKTAILS

Pink Lemonade 10 — 8,90 €
Erdbeerensirup, Zitronensaft, Bitter Lemon

Mondesty 10 — 8,90 €
Apfelsaft, Melonensirup, Zitronensaft, Ginger Alle

Virgin Mes Amis 10 — 8,90 €
Zitronensaft, Maracujasaft, Zuckersirup, Minze, Limetten, Bitter Lemon

La Pikantana 10 — 8,90 €
Ananassaft, Zitronensaft, Mangosirup, Sprite

Jeden Mittwoch ist Tapas-Night

Verehrte Gäste,

in unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch Allergene verarbeitet. Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe kann trotz aller Sorgfalt daher nicht ausgeschlossen werden. Bei fehlender Deklaration wenden Sie sich bitte an unsere Servicekräfte oder das Ausgabepersonal. Wir stehen Ihnen jederzeit gerne für Rückfragen zur Verfügung.

Zusatzstoffe

1 Farbstoff
2 geschwärzt
3 Konservierungsstoff
4 geschwefelt
5 mit Phosphat
6 mit Antioxidationsmittel
7 mit Geschmacksverstärker
8 gewachst
9 mit Süßungsmittel
10 mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)
11 enthält eine Phenylalaninquelle
12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
13 chininhaltig
14 koffeinhaltig
15 Stärke
16 Eiklar
17 Sojaeiweiß
18 Milcheiweiß

Kennzeichnung

A enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen sowie Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer)
B enthält Krebstiere
C enthält Ei
D enthält Fisch
E enthält Erdnuss
F enthält Soja
G enthält Milch (einschließlich Laktose)
H enthält Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecannüsse, Paranüsse)
I enthält Sellerie
J enthält Senf
K enthält Sesam
L enthält Schwefeloxid und Sulphide
M enthält Lupine
N enthält Weichtiere

FLASCHENWEINE

WEISSWEIN

Lergenmüller Johannes L, Riesling trocken, Pfalz 2021 — 0,75l — 35 €
Klar wie ein Bergkristall verkörpert dieser Wein mit seiner erfrischenden Art den typischen Pfälzer Riesling mit voller Frucht und ausgewogener Säurenstruktur.

Lergenmüller Grauer Burgunder trocken, Pfalz 2021 — 0,75l — 38 €
Klare, frische Grauburgunder Charakteristik mit animierender Säurelinie ohne jegliche Schwere.

Tasca Regaleali Bianco Sizilien 2021 — 0,75l — 36 €
Begeistert mit knackigem Fruchtaroma. Diese erinnern an Pfirsisch, Zitrusfrucht, Ananas und Papaya.
Weißer Pfeffer, Blütenduft und Nuancen von Mandeln flankieren die Frucht. Frisch, saftig und aromatisch.

Ottella Lugana DOC 2021, Veneto — 0,75l — 36 €
Intensives Strohgelb, trocken, fruchtig, elegant und angenehm im Geschmack mit einer feinen Säure, ausdrucksstark, weich und anhaltend.

Cá dei Frati Lugana 2021, Toscana — 0,75l — 46 €
Er duftet nach Blumen- und Kräuterwiesen, weißem Steinobst und hat einen Hauch von feuchtem Kalk.
Die Balance aus mineralisch lebendiger Frische, Saftigkeit, heller Frucht von Kernobst und Zitrusfrüchten.

Jeden Mittwoch ist Tapas-Night

ROTWEIN

Alto Bello Primitivo, Italien — 0,75l — 32 €
Dunkle Note mit Fruchtanteil, ein Bouquet von Kirschen mit einem hauch von Pflaumen und Rosinen.

Primitivo Puglia IGT 2020, Italien — 0,75l — 34 €
Epikur war ein griechischer Philosoph, der den Genuss in den Mittelpunkt seiner Lehre rückte. Ein Genuss für sich ist der farb - und geschmackintensive Primitivo aus Apulien, dem „Stiefelabsatz" Italiens.

Vigneti del Salento I Muri, Italien — 0,75l — 36 €
Der Vigneti del Salento I Muri Primitivo aus Apulien zeigt sich in einem intensivem Purpur mit violetten Reflexen. Fruchtig, würzig, aromatisch.

Château Le Colombier Bordeaux Rouge 2020, Frankreich — 0,75l — 36 €
Schwarzen Johannisbeeren und Kirschen sowie würzige Noten von Zedernholz und Tabaknote.

Tertre du Moulin Saint-Émilion Grand Cru 2019, Frankreich — 0,75l — 42 €
Ein dunkler granatfarbiger trockener Wein, den wir zu dunklem Fleisch und würzigen Käsesorten empfehlen.

Les Granges - Domaines Edmond de Rothschild 2018, Frankreich — 0,75l — 42 €
Der Haut-Médoc „Les Granges" hat eine schöne, dunkle granatrote Farbe. In der Nase entwickeln sich Aromen von frischen Rotfrüchten sowie feine Noten von Eichenholz und Vanille. Der Gaumen ist durch die weichen Tannine und milde Säure sehr elegant.

Marqués de Cáceres Crianza Rioja 2018, Spanien — 0,75l — 36 €
Es wird aus handverlesenen Tempranillo-Trauben hergestellt, mit Sorgfalt vinifiziert und 12 Monate in französischen und amerikanischen Fässern gereift. Eine weitere Reifung in besser sieben Monaten hebt seine rote Beerenfrucht, Struktur und Vollkommenheit hervor.

Steak Wine Malbec-Dry, Argentinien — 0,75l — 36 €
Dunkle Note mit Fruchtanteil, ein Bouquet von Kirschen mit einem hauch von Pflaumen und Rosinen.

Marques de Riscal, Rioja Reserva 2017, Spanien — 0,75l — 49 €
Körperreich, saftig mit Fruchtnoten sowie balsamischen Eichennoten. Geschmack mild und feine Röstaromen.

Primitivo Soluno Salento, Italien — 0,75l — 54 €
Aromen von allerlei Trockenpflaumen, Zwetschgen, Früchtebrote, Dörrobst und Schwarzkirschen, im Nachgang Kakaobohnen und Bitterschokolade.

Jeden Mittwoch ist Tapas-Night

ROSÈ

Lergenmüller Charlotte de Berry, Pfalz Rosé trocken 2021 — 0,75l — 32 €

Dieser Rosé überrascht mit einer feinen Frucht nach wilden Erdbeeren, einer tollen Mineralik und einer angenehmen Säure, die sich in die weichen Strukturen sehr gut einfügt.

Les 5 Vallées Rosé 2021, Frankreich — 0,75l — 35 €

Les 5 Vallées besteht aus verschiedenen Traubensorten: Grenache, Cinsault und Syrah. Die Trauben werden nachts gelesen, um Oxidation zu vermeiden. Jede Traubensorte wird einzeln vinifiziert. Der Wein reift auf feiner Hefe.

Marquis de Goulaine Rose d'Anjou 2022, Frankreich — 0,75l — 35 €

Überraschend fruchtig mit wilden Erdbeeren, toller Mineralik und angenehmer Säure. Perfekte Balance aus Fruchtsüße und erfrischender Leichtigkeit.

Rosa dei Frati Riviera del Garda Classico 2021, Italien — 0,75l — 45 €

Ein brilliantes, zartes Lachsrosé mit feinem und vielseitigem Duft und Nuancen von Rosen und weißen Blüten. fruchtig & frisch.

Jeden Mittwoch ist Tapas-Night