



VORSPEISEN STARTERS

1. **Carpaccio vom Rindfleisch** 12,90 €
auf Rucola-Nest, Kapern, Pinienkernen und Parmesan Späne
Beef Carpaccio
on rucola, capers, pine nuts and parmesan
2. **Gegrillter Oktopus** 13,90 €
auf Rucola-Nest, mit Kapern und feiner Knoblauchsauce
Grilled Octopus
on rucola with capers and a fine garlic sauce
3. **Frisches Lachstartar** 13,90 €
mit Avocado und Zitronen-Vinaigrette
Fresh Salmontatar
with avocado and lemon vinaigrette
4. **Manouri Käse** 12,90 €
griechischer Käse vom Grill mit „Gantaifi Nest“ und Tomaten-Olivenmarmelade
Manouri cheese
grilled cheese with „Gantaifi nest“ and tamato-olive-jam
5. **Gambas in Tomaten-Feta-Sauce** 11,90 €
mit Paprika
King prawns in Tomato-Feta-Cheese Sauce
with red peppers
6. **Milfeig Hallumi Käse vom Grill** 7,90 €
Blätterteig mit original zypriotischen Kräuterkäse und gegrillten Tomaten mit Blattsalat
Milfeig Hallumi cheese
paff pastry with original cyprian cheese, grilled tomatoes and salad
7. **Bruschetta mit getrockneten Feigen mit Brikäse** 6,90 €
Bruschetta with dried Figs with Brie Cheese
8. **Antipasto Riverside** 11,90 €
gemischter Vorspeisenteller
Antipasto Riverside
mixed starter plate
9. **Vitello Tonnato** 12,90 €
mit Rucola
Vitello Tonnato
sliced veal with Tunasauce and Rucola
10. **Carpaccio Riverside** 13,90 €
Oktopus Carpaccio aromatisiert mit frischen Kräutern, Erbsenmousse und Rote Beete Mayonnaise
Carpaccio Riverside
Oktopus Carpaccio flavored with fresh herbs, pea musse and beetroot mayonnaise
11. **Rinder Tartar** 14,90 €
aromatisiert mit Rosmarin, rotem Pfeffer, Crispi Gyoza und schwarzem Knoblauch
Beef Tartar
flavored with rosemary, red pepper crsipi Cyoza and black garlic
12. **Extra Brot** 2,00 €
Basket with bred

SUPPEN SOUPS

13. **Tomaten-Crèmesuppe** 8,90 €
mit Frischkäse und Croutons
Tomato Cream Soup
with fresh cheese and croutons
14. **Französische Zwiebelsuppe** 8,90 €
nach Veloute Art, mit Christini Käse
French onion soup
by vleoute art, with Christini Cheese and Peramsan



SALATE SALADS

- | | | |
|-----|---|---------|
| 21. | Kleiner gemischter Beilagen-Salat
<i>mit hausgemachtem Dressing</i> | 4,90 € |
| | Small mixed size Salad
<i>with homemade dressing</i> | |
| 22. | Tomaten mit Büffel-Mozzarella
Tomatoes with Buffalo mozzarella | 9,90 € |
| 23. | Oktopussalat
<i>mit frischem Gemüse und Senf-Vinaigrette</i> | 13,90 € |
| | Octopus Salad
<i>with fresh vegetables and mustard vinaigrette</i> | |
| 24. | Salata Rucola
<i>Rucola-Salat mit Parmesan, Cherrytomaten, Pinienkernen und Balsamico</i> | 9,90 € |
| | Rucola Salad
<i>with parmesan, cherry tomatoes, pine nuts and balsamico</i> | |
| 25. | Salat Riverside
<i>Moderner Bauernsalat nach unserer Art, mit Johannisbrotbun Croutons</i> | 10,90 € |
| | Salat Riverside
<i>modern greek salad with carob croutons</i> | |
| 26. | Salatteller mit Hähnchen
<i>frischer Salatteller mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Kirschtomaten und Parmesan-Späne</i> | 12,90 € |
| | Salad with chicken
<i>fresh salad with grilled chicken breast, cherry tomatoes and parmesan</i> | |
| 27. | Salat Mediterran
<i>mit Rucola, sonnengetrocknete Tomaten, Pinienkernen, gegrillten Auberginen, Halloumi-Käse, Knoblauchbrot mit Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette</i> | 10,90 € |
| | Mediterranean Salad
<i>Rucola salad with dried tomatoes, pine nuts, grilled aubergine, halloumi cheese garlic bread and a vinaigrette made of balsamico and olive oil</i> | |
| 28. | Salatteller Tagliata (Rinderfiletspitzen)
<i>mit Rucola, Büffel-Mozzarella, Cherrytomaten, Pinienkernen, sonnengetrockneten Tomaten und Balsamicocreme</i> | 16,90 € |
| | Beef fillet salad
<i>with Rucola, Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, pine nuts, dried tomatoes and Balsamicocream</i> | |
| 29. | Rucolasalat mit warmen Ziegenkäse
<i>getrockneten Feigen und Walnüssen</i> | 14,90 € |
| | Rucola Salad with warm Goat cheese
<i>dried figs and walnuts</i> | |
| 30. | Krabbensalat
<i>mit Avocado, Sojabohnen und rote Beete</i> | 12,90 € |
| | Crab salad
<i>with Avocado, sojabean and red beet</i> | |



PASTA & RISOTTO

- | | | |
|-----|--|---------|
| 31. | Spaghetti mit Tomatensauce und frischem Basilikum
<i>Spaghetti with tomato sauce and fresh basil</i> | 8,90 € |
| 32. | Spaghetti aglio e olio
<i>mit Knoblauchsauce, Peperoncino und Olivenöl</i>
Spaghetti aglio e olio
<i>with garlic sauce & chili peppers</i> | 8,90 € |
| 33. | Spaghetti Carbonara
<i>mit Speck⁵ und Ei in Sahnesauce</i>
Spaghetti Carbonara
<i>with bacon⁵ and egg & cream sauce</i> | 9,90 € |
| 34. | Lasagne al forno
<i>mit gemischten Hackfleisch und Käse überbacken</i>
Lasagne al forno
<i>with minced meat and cheese on gratin</i> | 9,90 € |
| 35. | Tortellini Panna Prosciutto
<i>mit Vorderschinken⁵ und Sahnesauce</i>
Tortellini Panna Prosciutto
<i>with pork choulder and cream sauce</i> | 9,90 € |
| 36. | Tagliatelle Gamba in Kirschtomaten-Sauce
Tagliatelle king prawn in cherry tomato sauce | 13,90 € |
| 37. | Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen
<i>Cherrytomaten und frischen Kräutern</i>
Tagliatelle with Beef filet
<i>in cherry tomatoe sauce</i> | 17,90 € |
| 38. | Penne Pollo e Funghi
<i>Rigatoni mit Hähnchenbrustfilet und frischen Champignons in Tomaten-Sahnesauce</i>
Penne Pollo e Funghi
<i>Rigatoni with chicken breast and fresh mushrooms in Tomato-cream-sauce</i> | 12,90 € |
| 39. | Farfalle-Lachsfilet
<i>mit Käse Creme, Dill und Kaiar</i>
Farfalle Salmon filet
<i>with cheese creme, dill and caviar</i> | 13,90 € |
| 40. | Tortelloni
<i>gefüllt mit Steinpilzen in Sahnesauce</i>
Tortelloni
<i>filled with porcini mushrooms and cream sauce</i> | 17,90 € |
| 41. | Risotto Riverside
<i>mit Zucchini, Speck, Weintrauben, Pinienkernen und Dill</i>
Risotto Riverside
<i>with courgettes, bacon, grapes, pine nuts and dill</i> | 12,90 € |
| 42. | Tagliolini
<i>mit Jacobsmuscheln, frischem Salbei, Butter und Zitrone</i>
Tagliolini
<i>with fresh scallops, fresh sage, butter and lemon</i> | 14,90 € |
| 43. | Risotto Steinpilze
<i>mit frischen Steinpilzen und Parmesancreme</i>
Risotto porcini mushrooms
<i>with fresh porcini mushrooms and parmesancreme</i> | 16,90 € |
| 44. | Krabben-Hummer-Papardelle
<i>frische Papardelle mit Krabben und Hummer in Kirschtomaten-Sauce und Basilikum</i>
Crab-Lobster-Papardelle
<i>fresh Papardelle witz crab and lobster in cherry-tomats-souce and basiklikum</i> | 21,90 € |
| 45. | Strozzapreti
<i>mit Hähnchenbrust, getrockneten Tomaten, Walnüssen und frischer Joghurtcreme</i>
Strozzapreti
<i>with chicken brest, dried tomatoes, walnuts an fresh yoghurt creme</i> | 14,90 € |



PIZZA

51. **Pizza Pane** 5,90 €
Pizzabrot mit Tomaten und Kräutern
- Pizza Pane**
Pizza bred with tomatoes and herbs
52. **Margherita** 8,90 €
Tomatensauce und Mozzarella
- Margherita**
with tomato sauce and mozzarella
53. **Salami** 10,00 €
Tomatensauce, Mozzarella und Salami⁵
- Salami**
with tomato sauce, mozzarella and salami⁵
54. **Prosciutto** 10,00 €
Tomatensauce, Mozzarella und Vorderschinken⁵
- Prosciutto**
with tomato sauce, mozzarella and shoulder ham⁵
55. **Diavola** 11,50 €
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami⁵ und Peperoni
- Diavola**
with tomato sauce, mozzarella, spicy salami⁵ and pepperonis
56. **Prosciutto crudo** 13,50 €
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und Parmesan
- Prosciutto crudo**
with tomato sauce, mozzarella, Rucola, Parma ham and Parmesan cheese
57. **Beluga Lachs** 12,50 €
Weißer Pizza mit Mozzarella, Creme fraiche, geräuchertem Lachs, Rucola, Mozzarellakugeln u Olivenöl
- Beluga Salmon**
white Pizza with mozzarella, creme fraiche, smoked salmon, rucola, mozzarella balls and olive oil
58. **Quattro Stagioni** 12,50 €
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken⁵, Champignons, Peperoni, Oliven und Artischocken
- Quattro Stagioni**
with tomato sauce, mozzarella, shoulder ham⁵, mushrooms, peperoni, olives and artichokes
59. **Verdura** 10,50 €
vegetarische Pizza mit frischem Gemüse, Tomatensauce und Mozzarella
- Verdura**
vegetarian pizza with fresh vegetables, with tomato sauce and mozzarella
60. **Maria Rosa** 11,50 €
Tomatensauce, Mozzarella, Mozzarellakugeln, Kirschtomaten und Rucola
- Maria Rosa**
with tomato sauce, mozzarella, Mozzarella balls, cherry tomatoes and Rucola
61. **Riverside** 12,50 €
Tomatensauce, Büffel-Mozzarella, Hähnchenbruststreifen und frisches Basilikum
- Riverside**
with tomato sauce, buffalo mozzarella, chicken breast strips and fresh basil
62. **El Greco** 12,50 €
mit Tomatensauce, Feta, Zwiebeln, Paprika, Oliven und Oregano
- El Greco**
with tomato sauce, Feta cheese, onions, peppers, olives and oregano
63. **Vulkan** 16,90 €
Tomatensauce, drei Käsesorten, Salami, Vorderschinken, Champignons, Rucola
- Volcano**
with tomato sauce, three sorts of cheese, salami, ham, mushrooms and rucola



FLEISCH MEAT

- 71. Hähnchenbrustfilet** **14,90 €**
- in Marsala Wein-Pilzsauce mit Kartoffeln /oder
- in Mandelsauce mit Wildreis und Salat
- Chicken breast**
- served in Marsala wine-mushroomsauce, with potatoes /or
- with Almond-sauce, wild rice and salad
- 72. Schweinefiletmedaillons** **18,90 €**
gefüllt mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken in Porcinisauce mit Wildreis und Salat
- Pork filet medallions**
filled with dried tomatoes, mozzarella, parma ham in porcini-sauce with wild rice and salad
- 73. Kalbsleber vom Grill** **18,90 €**
mit Rosmarin-Babykartoffeln und Salat
- Grilled Calf's liver**
with Rosemary-Baby potatoes and salad
- 74. Argentinisches Rinderfilet** **24,90 €**
(200 gr.) mit Backkartoffeln, Kräuterbutter
und gemischtem Salat
- Argentinean Beef filet**
(200 gr.) served with roast potatoes, herbed butter
and mixed salad
- 75. Argentinisches Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce** **25,90 €**
(200 g) dazu Backkartoffeln und gemischter Salat
- Argentinean Beef filet
served in a green pepper sauce**
(200 g) with roast potatoes and salad
- 76. Lammcarré** **26,90 €**
mit Kruste aus Pistazien und frischen Kräutern, dazu Süßkartoffelpüree
- Lamb carre**
with crust from pistachios, fresh herbs and sweat potato
- 77. Riverside-Mix-Grill** **19,90 €**
Rinderfilet, Hähnchenbrustfilet und Schweinefilet
serviert mit Backkartoffeln und gemischtem Salat
- Riverside-Mix-Grill**
Beef filet, chicken breast and Pork filet
served with roast potatoes and salad
- 78. Beilagen** **4,90 €**
Gemüse, Kartoffeln oder Reis (je Portion)
- Side dishes**
Vegetables, potatoes or rice (per serving)
- 79. Portion Sauce** **1,90 €**
Pfeffer, Marsala, Mandeln
- Portion sauce**
Pepper, marsala, almond



FISCH VOM GRILL GRILLED FISH

81. **Frischer Wolfsbarsch vom Grill (ca. 450 - 550 g)** 23,90 €
serviert mit frischem Gemüse und Thymian-Olivenöl
Fresh Sea Bass (approx. 450-550 g)
served with fresh vegetables
82. **Doradenfilet** 21,90 €
vom Grill mit Spinat, Pinenkernen und Rosinen in Safransauce
Doradofilet
grilled with spinach, pinny cores, rosins and safransouce
83. **Frische Baby-Calamari** 16,90 €
*mit feiner Knoblauchsauce
dazu gemischter Salat*
Fresh young calamari
*in delicate garlic sauce,
served with a mixed salad*
84. **Seezungenfilet** 22,90 €
(ca. 500gr.) nach Meunière Art (frische Kräuter, Weißwein) und Erbsenmousse
Solefilet
(approx. 500gr.) to meunière Art (fresch herbs, white wine) and peas mousse
85. **Frische Jakobsmuschel** 16,90 €
mit Sellerie und grünem Apfelmousse
Fresh scallops
with ccelery and green apple mousse
86. **Lachsfilet** 17,50 €
gegrillt mit Rote Beete in Mayonaise-vinaigrette und Salat
Salmonfilet
grilled with red beet, mayonaise-vinaigrette and salad

DESSERTS

91. **Banofi Eis** 7,90 €
mit Banane und schwarzem Biskuit
Banofi Eiscream
with Banana and black biscuit
92. **Panna Cotta Ball** 6,90 €
aromatisiert mit Orange, Vanille, Crab-Mandel und Karamel-Butterscotch
Panna Cotta Ball
flavored with ornge, vanille, crab-almond and caramel butterscotch
93. **Tiramisu Ma'nas** 6,90 €
Mascarpine Creme, hausgemachtes Biskuit und Espresso-Eis
Tiramisu Ma'nas
Mascarpone Creme, handmade biscuit and expresyo-icecream
94. **Riverside Soufflé** 6,90 €
*hausgemachter Schokoladekuchen
mit Schokoladesauce und Vanilleeis*
Riverside Soufflé
*homemade chocolate cake
with chocolate sauce and vanilla ice cream*
95. **Cheesecake** 7,90 €
mit Schokobiskuit, weiße Schokoladencreme und Rosenmarmelade
Cheesecake
with chocolate biscuit, white chokolate creme and roses jam
97. **Griechische Oliven** 3,90 €
schwarze Oliven aus Kalamata
Greek olives
black olives from Kalamata



WARME GETRÄNKE

101.	Espresso	2,50 €
102.	Espresso Doppio	4,00 €
103.	Tasse Kaffee	2,70 €
104.	Cappuccino	3,00 €
105.	Cappuccino Flavour <i>(Cocos, Caramel oder Amaretto)</i>	4,00 €
106.	Latte Macchiato	3,60 €
107.	Latte Flavour <i>(Cocos, Caramel oder Amaretto)</i>	4,60 €
108.	Schokolade m. Sahne <i>(kalt oder heiß)</i>	4,00 €
109.	Eilles-Tee <i>(Kamille, Rooibos Vanille, grün, grüner Yasmin schwarz, Früchte, Pfefferminz)</i>	3,20 €
110.	Espresso Coretto	4,90 €
111.	Espresso Macchiato	2,80 €
112.	Frappé <i>(kalt gemixter Kaffee - cold mixed coffee)</i>	3,50 €
113.	Freddo Espresso - <i>(kalter Espresso)</i>	3,90 €
114.	Freddo Cappuccino	4,50 €
115.	Eiskaffee* <i>(cold coffee with vanilla eiscream)</i>	4,50 €
116.	Griechischer Mokka	3,00 €
117.	Griechischer Mokka Doppio	4,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

121.	Tafelwasser	0,30 l	2,50 €
122.	San Pellegrino <i>(Mineralwasser)</i>	0,25 l	2,90 €
122.	San Pellegrino <i>(Mineralwasser)</i>	0,75 l	5,80 €
123.	Aqua Panna <i>(Stilles Wasser)</i>	0,25 l	2,90 €
123.	Aqua Panna <i>(Stilles Wasser)</i>	0,75 l	5,80 €
124.	Sanbitter	0,10 l	4,50 €
125.	Bitter Lemon	0,20 l	2,90 €
126.	Tonic Water	0,20 l	2,90 €
127.	Ginger Ale	0,20 l	2,90 €
128.	Coca Cola light ^{1,2,3,4}	0,3 l	3,60 €
129.	Coca Cola ^{1,2}	0,3 l	3,60 €
130.	Fanta ^{1,5}	0,3 l	3,60 €
131.	Sprite ^{1,5}	0,3 l	3,60 €
132.	Spezi ^{1,2,5}	0,3 l	3,60 €
133.	Apfelschorle	0,3 l	3,60 €
134.	Saftschorle	0,3 l	3,90 €
135.	Bionade Holunder	0,3 l	3,50 €
135.	Bionade Ingwer	0,3 l	3,50 €
135.	Bionade Litschi	0,3 l	3,50 €
136.	Arizona Granatapfel Eistee	0,47 l	4,90 €
136.	Arizona blueberry Eistee	0,47 l	4,90 €
136.	Arizona peaches Eistee	0,47 l	4,90 €

FRUCHT- & GEMÜSESÄFTE



141.	Apfelsaft	0,3 l	3,90 €
142.	Orangensaft	0,3 l	3,90 €
143.	Maracuja	0,3 l	3,90 €
144.	Pfirsichnektar	0,3 l	3,90 €
145.	Kirschnektar	0,3 l	3,90 €
146.	Kirsche-Banane	0,3 l	3,90 €
147.	Bananennektar	0,3 l	3,90 €
148.	Traubensaft	0,3 l	3,90 €
149.	Johannisbeersaft	0,3 l	3,90 €
150.	Cranberrysaft	0,3 l	3,90 €
151.	Ananassaft	0,3 l	3,90 €
152.	Rhabarbarsaft	0,3 l	3,90 €
153.	Mango	0,3 l	3,90 €

BIERE



155.	Beck's Pils <i>vom Fass</i>	0,3 l	3,40 €
156.	Beck's alkoholfrei	0,33 l	3,40 €
157.	Beck's Gold	0,33 l	3,40 €
157.	Beck's Green Lemon	0,33 l	3,40 €
157.	Beck's Ice Lime & Mint	0,33 l	3,40 €
157.	Beck's 1873 Pils <i>oder Beck's Amber Lager</i> <i>oder Beck's Pale Ale</i>	0,33 l	3,90 €



158.	Paulaner Weizen <i>vom Fass</i>	0,5 l	3,90 €
159.	Paulaner Weizen Kristall	0,5 l	3,90 €
160.	Paulaner Weizen Dunkel	0,5 l	3,90 €
161.	Paulaner Weizen leicht	0,5 l	3,90 €
162.	Paulaner Weizen alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
163.	Radler ^{1,5} <i>Bier mit Limonade</i>	0,5 l	3,90 €
164.	Cola-Weizen ^{1,2} <i>vom Fass</i>	0,5 l	3,90 €
165.	Fränkisches Schwarzbier Hauff	0,5 l	3,90 €
166.	Russe ^{1,5} <i>Weizen mit Limonade</i>	0,5 l	3,90 €
167.	Diesel ^{1,2} <i>Bier mit Cola</i>	0,5 l	3,90 €
168.	Helles Bier	0,5 l	3,90 €



APERITIF & LONGDRINKS

170.	Lillet <i>Waldbeeren, Sirup, Russian Wild Berry</i>	6,50 €
171.	Fragolino <i>Prosecco mit Waldbeeren</i>	4,90 €
172.	Aperol Spritz	6,50 €
173.	Campari Soda oder Orange	5,50 €
174.	Martini weiß oder rot	6,50 €
175.	Limoncello	3,90 €
176.	Hugo <i>Holunderblütenlikör mit Prosecco</i>	6,50 €
177.	Wodka Cranberry oder Lemon	8,50 €
178.	Gin Tonic	8,50 €
179.	Kuba Libre	8,50 €
180.	Bacardi Cola^{1,2}	8,50 €

GRAPPA, OBSTBRAND & SPIRITUOSEN

181.	Grappa	2 cl	4,50 €
182.	Grappa exklusiv	2 cl	8,50 €
183.	Amaretto	2 cl	3,50 €
184.	Heißer Amaretto mit Sahne	4 cl	5,00 €
185.	Averna	4 cl	5,00 €
186.	Ramazotti	4 cl	5,00 €
187.	Fernet Branca	2 cl	3,50 €
188.	Williams Birne	2 cl	3,50 €
189.	Jägermeister	4 cl	4,50 €
190.	Sambuca	2 cl	3,50 €
191.	Grand Marnier	2 cl	4,00 €
192.	Gin (verschiedene Sorten)	ab 2 cl	3,50 €
193.	Ouzo Plomari <i>(Qualitätsouzo)</i>	2 cl	4,00 €
194.	Metaxa 20 years	2 cl	7,00 €
195.	Metaxa Private	2 cl	8,50 €
196.	Baileys	4 cl	5,00 €
197.	Hennesy V.S.O.P.	2 cl	4,50 €
198.	Hennesy X.O.	2 cl	11,00 €
199.	Havana Club 3 Years	2 cl	3,50 €
200.	Havana Club 7 Years	2 cl	5,50 €
201.	Whiskey (verschiedene Sorten)	ab 2 cl	3,50 €



PROSECCO

201.	Prosecco DOC Spunante	0,10 l	4,50 €
202.	Prosecco Valdo Marco oro	0,75 l	28,00 €
203.	Prosecco Valdo rosé	0,75 l	28,00 €

CHAMPAGNER

204.	Moët & Chandon Brut	0,75 l	89,00 €
205.	Moët & Chandon Brut rosé	0,75 l	105,00 €
206.	Moët & Chandon Ice Imperial	0,75 l	109,00 €
207.	Veuve Clicquot Brut	0,75 l	99,00 €
208.	Veuve Clicquot rosé	0,75 l	109,00 €
209.	Dom Perignon	0,75 l	270,00 €
210.	Armand de Brignac Brut Gold	0,75 l	365,00 €

Auf Wunsch auch 1,5 L, 3,0 L, 6,0 L, 9,0 L 12,0 L & 15,0 L erhältlich.



OFFENER WEINAUSSCHANK

WEISS

211.	Weißweinschorle	0,20 l	4,50 €
212.	Chardonnay	0,20 l	4,90 €
213.	Lugana	0,20 l	6,30 €
214.	Frascati	0,20 l	4,90 €
215.	Pinot Grigio	0,20 l	4,90 €

ROSÉ

221.	Bardolino Chiaretto	0,20 l	4,90 €
222.	Chiaretto Provenza	0,20 l	5,90 €

ROT

231.	Chianti	0,20 l	5,20 €
232.	Lambrusco (kalat serviert)	0,20 l	6,20 €
233.	Bardolino	0,20 l	5,20 €
234.	Merlot	0,20 l	5,20 €
235.	Montepulcano	0,20 l	5,20 €
236.	Amethystos Qualitätswein <i>Cabernet Sauvignon-Merlot-Limnio</i>	0,20 l	8,90 €

ROSÉ FLASCHENWEINE ROSÉ BOTTLED WINE

261.	Rosa dei Frati DOC, Cà Dei Frati, <i>Groppello-Barbera-Marzemino-Sangiovese</i> <i>Er ist leicht und duftig, mit delikater Frucht, die so zart ist wie seine Farbe. Er weist Duftnoten von Weißdorn, grünem Apfel und Krachmandel auf. Wohl einer der besten Roséweine Italiens.</i>	0,75 l	33,00 €
262.	Alpha Estate <i>Trockener, fruchtiger Rosewein aus der einzigen griechischen Rosé Appellation. Sortenrein aus der griechische Rebsorte Xinomavro 50% und Syrah 50% hergestellt besticht der Wein mit einem vielschichtigen, vollen, fruchtigem Geschmack und einen herrlichen Abgang.</i>	0,75 l	35,00 €
263.	La Tour Melas Idylle <i>Trockener, fruchtiger Rosewein aus Syrah, Grenache und den griechischen Aggoritiko, fruchtig, erfrischend und ein leichter Abgang.</i>	0,75 l	35,00 €



WEISSE FLASCHENWEINE BOTTLED WHITE WINE

- 240. Gaja Rossj-Bass DOP**, Angelo Gaja, Italien/Piemont 0,75 l 129,00
Chardonnay mit einem Hauch von Sauvignon Blanc. Wunderschöne Aromen von Pfirsich, Honigmelone, Ananas, Grapefruit, Banane, Rosen und Akazienblüten. Saftig, elegant, zarte Würze und lang anhaltender Geschmack.
- 241. Lugana I Frati DOC**, Cà Dei Frati, Trebbiano di Lugana 0,75 l 33,00 €
Ein duftiger Wein mit feinen Noten von Aprikosen und Mandeln. Schmeichelhaft am Gaumen, noble Mineralität, mit feiner, delikater Säure und elegantem Abgang.
- 242. Pinot Grigio Palmadina**, Primosic, Friaul 0,75 l 27,00 €
Feine Aromatik mit einem Hauch Bittermandeln und gelben Früchten. Kräftiger cremiger Körper, milde Säure, langanhaltender Abgang.
- 243. Custoza DOC**, Cavalchina, Garganega-Fernanda-Trebbiano 0,75 l 27,00 €
Präsentiert sich in einem hellen Strohgelb. In der Nase zeigt sich ein aromatisches Bouquet von exotischen Früchten mit leicht floralen Nuancen. Am Gaumen ist der aromatische Wein trocken, jedoch mild und gefällig, feinfruchtig und angenehm frisch mit einer angemessenen Länge.
- 244. Chardonnay IGT**, Jermann, Chardonnay 0,75 l 43,00 €
Feiner Duft nach Äpfeln, Birnen und reifen Melonen, gute Struktur mit kräftiger Frucht, schön nachklingend. Ein sehr eleganter Wein, weich und zurückhaltend in der Säure.
- 245. Paulesen Riesling**, Weingut Bender, Riesling 0,75 l 29,00 €
Trockener Riesling der mit seiner feinen Aprikosenfrucht begeistert. Begleitet wird die Frucht von einer rassigen und reifen Säure, die für die Frische verantwortlich ist!
- 246. Grüner Veltliner Stein**, Sonnhof, Grüner Veltliner 0,75 l 29,00 €
Man findet mit dem würzig-elegantem Bouquet und der mineralischen Note ihren gelungenen Ausdruck in diesem Wein. Pikant mit feiner Fruchtsüße, extraktreich und elegant im Abgang. Ein vielschichtiger Wein mit Potenzial.
- 247. Muschelkalk Silvaner**, QbA, trocken, Silvaner Weingut am Stein, L. Knoll 0,75 l 27,00 €
Frisch und spritzig, mit einem sehr ausgeprägten Duft nach reifen Bananen und Birnen. Der cremig, saftige und komplexe Abgang schmeichelt den Gaumen.
- 248. Biblia Chora**, Sauvignon Blanc & Assyrtiko 0,75 l 33,00 €
Ein anregender, lebendiger Wein mit fruchtigem, leicht würzigem Aroma und angenehmer Frische. Er hat eine gelbgrüne Farbe und ein Fruchtaroma, in dem Zitrusfrüchte mit Apfelnuancen dominieren. Seine Säurestruktur ist harmonisch und sein Abgang nachhaltig.
- 249. Domaine Gerovasiliou**, Malagousia-Traube & Assyrtiko 0,75 l 30,00 €
Der Weißwein von Gerovassiliou ist grün-gelb in der Farbe und weist in seinem fruchtigen Aroma Nuancen von Basilikum und grünem Pfeffer aus. Im Abgang ist er intensiv und anhaltend. Die gelungene Kombination der fruchtigen Aromen der Malagousia-Traube mit der feinrassigen Säure der Assyrtiko machen diesen Weißwein zu einem der besten seiner Klasse!
- 250. Ktima Alpha** 0,75 l 35,00 €
Dieser trockene griechische Weißwein von Alpha Estate wird sortenrein aus der französischen Edelrebsorte Sauvignon Blanc gewonnen und im Barrique ausgebaut. Der Sauvignon Blanc von Alpha Estate ist ein terroirgeprägter und authentischer Sauvignon Blanc: Das typische Stachelbeerenaroma paart sich mit Grastönen und endet am Gaumen in einer herben, leicht erdigen Mineralität. Von klarer saftiger Frucht präsentiert er am Gaumen eine wohl ausbalancierte, lebendige Säure und endet in einem langen Nachhall.



ROTE FLASCHENWEINE BOTTLED RED WINE

- 271. Ronchedone IGT, Cà Dei Frati, Marzemino-Sangiovese-Cabernet** 0,75 l **39,00 €**
Ein perfektes Cuvee bester Trauben mit weichen, aromatischen Düften nach Gewürzen und Dörrobst. Unwahrscheinlich samtig weiche Tanninen mit großem Finale im Abgang.
- 272. Chianti Classico Riserva Rocca DOC,** 0,75 l **42,00 €**
Barone Ricasoli, Sangiovese-Syrah
Von schöner rubinroter Farbe präsentiert sich dieser Wein mit reifer Fruchthülle. Seine tolle Struktur lässt ihn sehr intensiv erscheinen, im Finale einfach perfekt.
- 273. Ornellaia Bolgheri** 0,75 l **259,00 €**
Er präsentiert sich fruchtig, reif und dabei trotzdem frisch in dem sich auch fein würzige und sanfte Balsamnoten finden. Dick, voll und samtig im Geschmack.
- 274. Barbera D'Alba "Sovrana" DOC, Batasiolo, Barbera** 0,75 l **33,00 €**
Durch die einjährige Lagerung in Barrique präsentiert sich dieser Wein harmonisch, körperreich und charakterstark. Er verwöhnt nicht nur mit einem breitgefächerten Bouquet, sondern auch mit fülligem Geschmack und erfreulichem Abgang.
- 275. Barolo Riserva DOCG, Batasiolo, Nebbiolo** 0,75 l **69,00 €**
Kräftig granatrot. Ätherisch würziges Bouquet. Trocken, harmonisch und samtig im Geschmack.
- 276. Brunello di Montalcino, Banfi** 0,75 l **79,00 €**
Weichsel- und Konfitürennoten in der Nase mit Nuancen von Faszholz, die vollendet eingebunden sind. Ein komplexer Wein mit großem Körper und Aromen von Kirsche und schwarzer Johannisbeere. Eine ausgeprägte, typische Säure und Dichte, wunderschöne Aromen von reifen Früchte, insbesondere Pflaumen.
- 277. Amarone Valpolicella DOC,** 0,75 l **69,00 €**
Torre D Orti, Corvina-Rondinella-Molinara
Das komplexe Bouquet mit einer intensiven Würze, vor allem Pfeffer- und Kirsche-Noten, machen ihn zu einem unvergesslichen Erlebnis.
- 278. Amarone Allegrini** 0,75 l **89,00 €**
Ein Wein von grosser Bedeutung und einzigartigem Charakter. Er zeichnet sich durch Körperreichtum, Intensität und Eleganz aus. Im Glas dunkel purpurrot besitzt er ein reiches Bouquet mit zarten Düften von Vanille, Nüssen und getrockneten Früchten. Edle Tannine schmeicheln dem Gaumen und hinterlassen ein Aroma von getrockneten Trauben und Bittermandel.
- 279. Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Angelini Trerose,** 0,75 l **35,00 €**
Prugnolo Gentile-Canaiolo-Cabernet Sauvignon
Dieser Vino Nobile ist sehr extraktreich und schön samtig. Der mächtige und kompakte Geschmack beweist Stil und eine gute Länge.
- 280. Valpolicella Sup. Ripasso DOC,** 0,75 l **29,00 €**
Torre D Orti, Corvina-Corvinone-Rondinella
Leuchtendes Rubinrot mit einem Bouquet ausgewogener Frucht. Gute Struktur, gehaltvoll, rund und weich, anhaltender Abgang.
- 281. Le Serre Nuove, Ornellaia, Sangiovese-Cabernet Sauvignon-Merlot** 0,75 l **99,00 €**
Er füllt das Glas mit feinen Kirsch- und Beerenaromen sowie würzigen Rauchnoten. Am Gaumen herrscht Einigkeit zwischen dem was die Nase versprochen hat und was einen nun erwartet. Sehr elegant und edel im Abgang bleibt dieser Wein sicherlich lange in Erinnerung.
- 282. Tignatello,** 0,75 l **139,00 €**
Antinori, Sangiovese-Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc
Er präsentiert sich mit einer aussergewöhnlich hohen Dichte, Dynamik und komplexen Strukturen sowie mit einer dunklen, rubinroten Farbe. Schöne Sortenaromen mit einem Hauch von schwarzen Brombeeren im Ausdruck. Das Bouquet ist lang und nachhaltig mit einer Spur von Schokolade, Kaffee und marmeladigen Anklängen im Abgang.



- | | | |
|-------------|---|-------------------------------|
| | | Preis nach Jahrgang |
| 283. | Sassicaia , Bolgheri Sassicaia | 0,75 l 269,00 € |
| | <i>Er präsentiert sich mit rubinroter Farbe, mit feinfruchtigem Bouquet, das nicht sofort alle Aromen freigibt. Im Geschmack mit perfekt weichen und angenehmen Tanninen, unendlich viel und erstklassiger Frucht, mit breitem Aromaspektrum, rund, warm und geschmeidig, mit eleganter Struktur und Eleganz sowie einer außergewöhnlichen Länge.</i> | |
| 284. | Masseto , Ornellaia Toscenha | 0,75 l nach Jahrgang € |
| | <i>Leuchtendes Rubinviolett. Sehr ansprechende, vielschichtige Nase, intensiv und elegant, nach Brombeere, Johannisbeere und edler Bitterschokolade. Spielt am Gaumen grandios auf mit reifer Beerenfrucht, öffnet sich dann mit feinkörnigem Tannin, im Finale langer Nachhall.</i> | |
| 285. | Capaia , Capaia, Merlot-Cabernet Sauvignon-Petit Verdot | 0,75 l 69,00 € |
| | <i>Der Capaia zeigt komplexe würzige und Tabak- und fruchtige intensive Waldbeeren-Aromen, die dem Wein einen eleganten ausbalancierten Körper geben.</i> | |
| 286. | Pinot Noir , Louis Jadot, Pinot Noir | 0,75 l 37,00 € |
| | <i>Dieser Burgunder erscheint sehr elegant und grandios, er ist sehr fein und geschmeidig in seinem Bouquet, im Finale ist er lang anhaltend.</i> | |
| 287. | Cru Bourgeois Medoc , | |
| | Chateau Cissac, Cabernet Sauvignon-Merlot-Petit Verdot | 0,75 l 49,00 € |
| | <i>Tiefe purpurote Farbe, Duft nach eleganten Röstaromen, Cassis, Flieder und Brombeeren. Am Gaumen feine Mineralität, kraftvoll, elegantes Tannin, rund mit ausgezeichneter Länge.</i> | |
| 288. | Rioja Reserva Especial , Muga, Tempranillo-Garnacha-Mazuelo | 0,75 l 69,00 € |
| | <i>Feinste Fruchtaromen und Gewürze im Bouquet, schön eingebundene Röstaromen. Am Gaumen viel konzentrierte Frucht, schokoladig, geschmeidige Tannine, mineralische Note, herrliche Textur. Die Bodegas MUGA gehört zu den ganz großen Klassikern der Rioja.</i> | |
| 289. | Alpha | 0,75 l 45,00 € |
| | <i>Der Alpha Estate ist ein außergewöhnlicher trockener Rotwein mit tiefdunkler Farbe. In der Nase mischen sich Aromen von Brombeere, Stachelbeere, Nüssen und etwas Pfeffer. Im Mund entfaltet er einen reichhaltigen Geschmack mit Anklängen von Vanille. Er ist körperreich mit reichlich Schmelz und einem samtigen Abgang mit angenehm trocknenden Tanninen. Seinen vollen Geschmack entwickelt er nur dekantiert. Außerdem lohnt es sich, diesen Wein noch etwas reifen zu lassen.</i> | |
| 290. | Amethystos , Cabernet Sauvignon-Merlot-Limnio | 0,75 l 30,00 € |
| | <i>Dieser purpurfarbene griechische Wein überzeugt durch ein komplexes Aroma, einen reichen Körper und eine vorherrschende Vanillestruktur, die im Geruch wie im Geschmack durch Beerentöne hervorragend abgerundet wird. Die einjährige Reifezeit im Barrique-Fass intensiviert seinen harmonischen und vollmundigen Gesamteindruck. Ein Wein von hohem Standart!</i> | |
| 291. | Cava Amethystos, Cabernet Sauvignon | 0,75 l 69,00 € |
| | <i>Dieser Wein wird von einer ertragsarmen, ausgewählten Cabernet-Sauvignon-Lage hergestellt. Es handelt sich um einen tiefroten, vollmundigen Wein, der 15 bis 18 Monate in neuen Eichenholzfässern aus den französischen Allier-Wäldern reift. Nach dem Abfüllen der Flaschen setzt er in eigens dafür eingerichteten, unterirdischen Kellern seinen Reifungsprozeß ungestört für weitere 24 Monate fort. Dieser tiefdunkle Rotwein erinnert im Bouquet an Schokolade, Leder, Kaffeebohnen sowie Himbeere und Johannisbeere. Die reifen Tannine verleihen ihm einen langen, harmonischen Abgang. Ein griechischer Spitzenwein und schon jetzt eine Rarität!</i> | |

**Allergene Stoffe – die komplette Liste
finden Sie an der Bar. Fragen Sie uns!**