

## SEHR GEEHRTE GÄSTE,

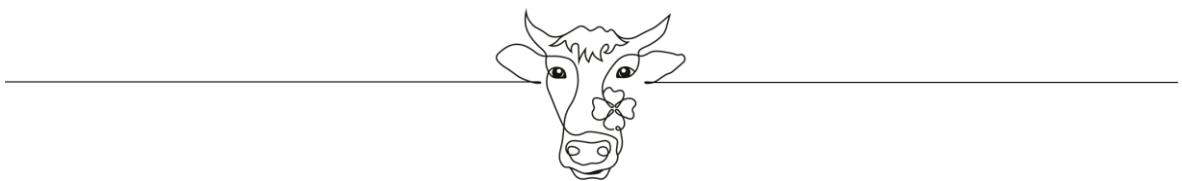
herzlich willkommen auf unserem Erbhof, einem typischen Prignitzer Bauernhof. Seit Mitte des 17. Jahrhunderts in Familienbesitz wurden hier ortsüblich Feldbau, Milchviehhaltung und Schweinemast betrieben. Ursprünglich umfasste die Nutzfläche nur rund 25 ha. Sie wurde bis 1960 durch Zukauf auf 50 ha vergrößert. Heute gehören zum Hof 75 ha landwirtschaftliche Nutzfläche. Jede Generation mehrte den Nutzen und baute das Gehöft aus. Nach und nach entstanden so Altenteil, Wohnhaus, Scheune und Ställe. Unter unserem Großvater Alfred Dahse erhielt der Hof endgültig sein heutiges bauliches Aussehen, die Nachfolgenden hatten nur zu erhalten und zu modernisieren. Der interessierte Besucher kann an einigen Gebäuden noch Jahreszahlen erkennen. Inzwischen - nach knapp 350 Jahren Familientradition - hat sich auf dem Lande ein grundlegender Wandel vollzogen. Es galt neue Wege zu gehen!

1995 begannen wir mit dem Umbau einiger Wirtschaftsgebäude. Aus dem ehemaligen Kuhstall, der auch im Inneren in seinen Grundzügen unverändert ist, entstand ein Grillhaus mit rustikaler Atmosphäre. Durch einen kleinen Anbau gelangt man vom Restaurant "Der Kuhstall" zum Scheunenkeller und zur Vier-Bahnen-Bundeskegelbahn, der ein Holzschuppen und Mutters Gemüsegarten weichen mussten. Durch Bepflanzen hat die Hoffläche kleine Schönheitskorrekturen erhalten. Weiterhin wurden im Dachgeschoß des Kuhstalls 11 modern eingerichtete Doppelzimmer mit insgesamt 22 Betten geschaffen. Im 200m entfernten Gasthaus befinden sich weitere 9 Doppelzimmer und 6 Einzelzimmer. In der Scheune ist das Kaminzimmer entstanden, in dem es sich bei loderndem Feuer stimmungsvoll feiern lässt. Die Scheunentenne ist für Feiern ab 40 Personen bestens geeignet.

Wir laden Sie zu einem Urlaub auf dem Bauernhof ein! Gerne beraten wir Sie, wenn Sie abwechslungsreiche Tage in unserer beschaulichen Prignitzer Landschaft und den angrenzenden Gebieten erleben wollen. Findet unser Angebot Ihr Interesse? Wir freuen uns auf Ihren Besuch und werden mit all unseren Kräften für Ihr Wohlbefinden und Ihre Erholung sorgen.

Ihre Familie Dahse





# Dry - Aged Steaks

Wir freuen uns, Ihnen neben unserem bekannten argentinischen Steakfleisch auch Steaks von Rindern und Schweinen aus der Prignitz anbieten zu können. Dieses Fleisch von Bauern aus der Region lassen wir in unserer Reifezelle je nach Sorte zwischen 21 und 40 Tage abhängen.

Fleisch braucht Zeit zum Reifen. Dry Aging, übersetzt Trockenreifung, ist die traditionelle Methode, um Fleisch außergewöhnlich zart und geschmacklich intensiv werden zu lassen. Kein Wunder, dass Dry Aging unter Kennern deshalb als "Die Königsklasse" unter den Steaks gilt.

<b>Steak vom Durocschwein 400g</b> mit Butterbohnen und Bratkartoffeln	<b>30,10 €</b>
<b>Club-Steak 400g</b> das Rumpsteak am Knochen	<b>30,20 €</b>
<b>Rib-Bonesteak 500g</b> mit dem bekannten Fettauge am Knochen gereift	<b>33,40 €</b>
<b>T-Bonesteak 600g</b> Filetsteak mit Rumpsteak am Knochen	<b>42,30 €</b>

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!  
Ihre Familie Dahse



## Vorspeisen oder für den kleinen Hunger zwischen durch

<b>Red Hot Chili Poppers</b>	<b>8,00 €</b>
rote scharfe Chili, gefüllt mit Käsecreme in würziger Panade mit Knoblauchbrot auf einem Salatbett	
<b>Carpaccio - wie es der Grillmeister mag</b>	<b>13,90 €</b>
Tranchen vom Rinderfilet auf Vollkornbrot mit Salat, Tomate, Zwiebeln Knoblauch und Distelöl	
<b>Mozzarella - Stangen</b>	<b>7,80 €</b>
in einer zarten Butter-Knoblauch-Panade auf einem Salatbett, dazu Knoblauchbrot	
<b>Vorspeisen Mix</b>	<b>8,90 €</b>
je zwei Chili Poppers und Mozzarella-Stangen auf Salatbett mit einem Knoblauchbrot	

## Suppen

<b>Deftige Kartoffelsuppe nach Bauernart</b>	<b>6,70 €</b>
mit Majoran abgeschmeckt	
<b>Gulaschsuppe nach Erbhofart</b>	<b>7,30 €</b>
servieren wir Ihnen im Brotlaib, lassen Sie sich überraschen	



## Tatar

mit Zwiebeln, Eigelb, Kapern und Knoblauch,  
dazu servieren wir Vollkornbrot und Butter

<b>Kleine Portion</b>	<b>100 g</b>	<b>14,30 €</b>
<b>Große Portion</b>	<b>200 g</b>	<b>20,60 €</b>

## Salat - Buffet

Immer knackig, immer frisch, mit köstlichem Dressing. Für alle Salat-Feinschmecker,  
die sich gern ihren Salat am Buffet selbst zusammenstellen. Nehmen Sie sich vom Buffet  
*einmal* so viel, wie auf Ihren Salatteller passt.

<b>Kleine Portion</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Große Portion</b>	<b>8,70 €</b>

### Dressing nach Ihrem Geschmack

French - Dressing \*5  
mit Kräutern, Senf und Knoblauch

American - Dressing \*5  
mit Kräutern, Tomaten, Estragon

Joghurt - Dressing \*5  
mit Joghurt, Kräutern und Sahne

Italian - Dressing \*5  
mit Kräutern in Essig und Öl



# Wir servieren nur die besten Steaks

Wir bieten Ihnen ausschließlich Rinder - Steakfleisch von den südamerikanischen Rassen Aberdun Angus, Hereford bzw. von Kreuzungen an. Die Tiere ernähren sich nur von saftigen Weidegräsern. Es gibt keine Ställe und kein Kraftfutter. Das Qualitätsfleisch wird unter strengster Kontrolle verarbeitet. Das Steakfleisch wird frisch vakuumverpackt, ist nicht tiefgekühlt und hat während des Schiffstransportes genau die Zeit, die es zur Reifung benötigt. So wird es besonders zart, bekommt seinen aromatischen Geschmack und erhält den herzhaften Biss.

<b>Hüftsteak</b>	200 g	18,90 €
fein gemasert, fast völlig fettfrei	300 g	25,60 €
<b>Rumpsteak</b>	200 g	22,30 €
außen mit typischem Fettrand, innen zart und fettarm	300 g	32,80 €
<b>Filetsteak</b>	200 g	31,20 €
das zarte Steak von der Rinderlende, ohne Fett		
<b>Rib - Eye - Steak</b>	300 g	30,30 €
auch Entrecôte genannt, aus dem Zwischenrippenstück, mit typischem Fettauge		
<b>Lammrückensteak</b>	200 g	27,30 €
zartes Steak, fettfrei aus dem Rücken mit Kräuterbutter		
<b>Putensteak Natur</b>	200 g	15,10 €
leicht bekömmliches Steak aus der Putenbrust		

## Wählen Sie bitte Ihr Steak, wie Sie es am liebsten mögen:

Saftig rot (englisch)	im Fleischkern blutig, aber heiß
Zart rosa (medium)	innen rosa Streifen, kräftig braune Kruste
Durchgebraten (well done)	außen stark gebräunt, innen ganz durchgegrillt



Suchen Sie sich zu Ihrem Steak die Beilage, die Ihnen am besten schmeckt.  
Dazu empfehlen wir verschiedene Saucen, Dips und Gemüse.

## Beilagen

<b>Knoblauchbrot</b>	2,60 €
<b>Backkartoffel mit Sauerrahm</b>	7,30 €
<b>Pommes Frites</b>	4,50 €
<b>Wedges Kartoffelspalten</b> mit Schale, gewürzt, dazu Sauerrahm	6,20 €
<b>Reis</b>	3,90 €
<b>Kroketten</b>	4,50 €
<b>Kartoffelecken, grob gerieben, mit Rahm</b>	6,70 €
<b>Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</b>	6,20 €
<b>Süßkartoffelpommes mit Sauerrahm</b>	7,30 €

## Saucen und Dips

<b>Sauce Hollandaise</b> *3, 4, 5	3,60 €
<b>Chunky Salsa, rot</b> pikante Tomaten - Chili - Sauce nach mexikanischem Rezept	4,10 €
<b>Pfefferrahmsauce</b>	3,90 €
<b>Kräuterbutter</b>	1,90 €
<b>Portion Sauerrahm</b> *5	3,90 €

## Gemüse

<b>Grillgemüse von der Grillplatte</b> mit wechselnden Gemüsesorten	7,50 €
<b>Blumenkohl- und Broccoliröschen</b> mit brauner Butter	7,00 €
<b>Champignons in würziger Rahmsauce</b>	5,80 €
<b>Gebutterte Bohnen mit Speck</b>	5,60 €
<b>Junger Blattspinat</b> mit Zwiebeln und Knoblauch, in Butter gedünstet	5,60 €
<b>gedünstete Zwiebeln mit Speck</b>	4,70 €



## Steak - Gerichte

<b>Bauernsteak</b> herzhaftes Hüftsteak mit Kartoffelecken und Sauerrahm, dazu Knoblauchbrot	200 g	23,00 €
<b>Feinschmecker Steak</b> saftiges Rib - Eye - Steak mit einer Backkartoffel und Sauerrahm	200 g	25,10 €
<b>Saftiges Rumpsteak</b> servieren wir mit einer Backkartoffel und Sauerrahm	200 g	28,40 €
<b>Kotelettrippen, auch Spare Rips genannt</b> pikant gewürzt, knusprig gegrillt mit Knoblauchbrot, Backkartoffel und Sauerrahm		22,60 €
<b>Champignonsteak</b> Schweinesteak mit Rahmchampignons und Pommes Frites	200 g	17,40 €
<b>Grillteller Erbhof</b> je ein Hüftsteak, Lammrückensteak sowie Spare Rips, dazu eine Backkartoffel mit Sauerrahm und Kräuterbutter		32,80 €
<b>Schlemmer Hacksteak</b> zwei Rinderhacksteaks mit einer Tomaten - Chili - Sauce und Pommes Frites	2 x 125 g	15,70 €





## Steak und Salat

zu diesen drei Salatgerichten servieren wir ein knuspriges Knoblauchbrot

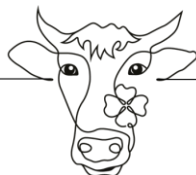
<b>Putensalat</b>	18,10 €
eine Salatauswahl mit Joghurt-Dressing und gegrillten Putenbruststreifen	
<b>Steaksalat</b>	19,50 €
ein Teller frischer Salat mit American-Dressing und zarten Hüftfleischstreifen	
<b>Lammsalat</b>	22,80 €
zarte Jungschafrückentranchen saftig gegrillt auf knackigem Salat mit French-Dressing	

## Rustikale Speisen nach Prignitzer Art

<b>Hausgemachte Sülze</b>	16,90 €
mit Remoulade und Bratkartoffeln	
<b>Zwei Bratheringe</b>	15,80 €
mit Bratkartoffeln	

## Für unsere Fischliebhaber und die, die es fleischlos lieben

<b>Pochiertes Lachsfilet</b>	21,70 €
in einer Weißweinrahmsauce mit zartem Blattspinat und Kroketten	
<b>Geschälte Garnelen</b>	25,10 €
in Curry-Safransauce, serviert in einer Sauce von Kokosmilch, grünem Curry und Safranfäden auf grünen Bandnudeln	



# Kindergerichte

<b>2 Kartoffelpuffer</b> mit Zucker und Apfelmus	<b>5,80 €</b>
<b>Kinderhacksteak</b> mit Pommes Frites	<b>7,80 €</b>
<b>Kleines Putensteak</b> mit Pommes Frites	<b>9,50 €</b>
<b>Kleines Schweinesteak</b> mit Rahmchampignons und Kroketten	<b>10,60 €</b>
<b>Knusprige Putennuggets</b> mit Pommes Frites	<b>9,50 €</b>
<b>Kindereisbecher</b> 1 Kugel Vanille Eiscreme, 1 Kugel Schoko Eiscreme mit Schlagsahne	<b>5,50 €</b>



# Dessert und Eis

La Crème de la Crème des Geschmacks - mit Mövenpick lassen sich auch Ihre Eiswünsche erfüllen.

<b>Cassis Exotica</b>	<b>8,80 €</b>
zwei Kugeln Cassis Vanille und eine Kugel Vanille Eiscreme auf exotischen Früchten	
<b>Eis und Heiß</b>	<b>8,80 €</b>
zwei Kugeln Vanille Eiscreme mit heißen Kirschen und Sahne	
<b>Espresso - Krokant, ein Genuss</b>	<b>8,80 €</b>
zwei Kugeln Espresso - Krokant, eine Kugel Vanille Eiscreme, mit Karamelsauce und Sahne	
<b>Frostiger Windbeutel</b>	<b>6,50 €</b>
Windbeutel mit einer Kugel Vanille Eiscreme und Sahne gefüllt	
<b>Schokotörtchen</b>	<b>7,90 €</b>
eine Kugel Vanille Eiscreme und Sahne	
<b>Eierpfannkuchen</b>	<b>8,20 €</b>
mit Blaubeeren gefüllt, dazu Vanillesauce	
<b>Kindereisbecher</b>	<b>5,70 €</b>
1 Kugel Vanille Eiscreme, 1 Kugel Schoko Eiscreme mit Schlagsahne	



## Mineralwasser

Gerolsteiner sprudel	0,25 l / 0,75 l	<b>2,60 €</b>	<b>6,40 €</b>
Gerolsteiner naturell	0,25 l / 0,75 l	<b>2,60 €</b>	<b>6,40 €</b>

## Schweppes

Tonic Water	0,2l		<b>2,80 €</b>
Bitter Lemon	0,2l		<b>2,80 €</b>
Ginger Ale	0,2l		<b>2,80 €</b>

## Pepsi

Pepsi Cola *1	0,2l / 0,4l	<b>2,60 €</b>	<b>4,90 €</b>
Pepsi Cola light *1	0,2l / 0,4l	<b>2,60 €</b>	<b>4,90 €</b>
Mirinda	0,2l / 0,4l	<b>2,60 €</b>	<b>4,90 €</b>
Seven Up	0,2l / 0,4l	<b>2,60 €</b>	<b>4,90 €</b>
Spezi *1	0,2l / 0,4l	<b>2,60 €</b>	<b>4,90 €</b>

## Klindworth Säfte

Apfelsaft klar	0,2l / 0,4l	<b>2,60 €</b>	<b>4,90 €</b>
Orangensaft	0,2l / 0,4l	<b>2,60 €</b>	<b>4,90 €</b>
Bananensaft	0,2l / 0,4l	<b>2,60 €</b>	<b>4,90 €</b>
Kirschnektar	0,2l / 0,4l	<b>2,60 €</b>	<b>4,90 €</b>
Tomatensaft	0,2l / 0,4l	<b>2,70 €</b>	<b>5,20 €</b>
Rhabarbersaft	0,2l / 0,4l	<b>2,60 €</b>	<b>4,90 €</b>

## Kaffee und Tee

Tasse Kaffee			<b>2,50 €</b>
Cappuccino			<b>2,80 €</b>
Latte Macchiato			<b>3,50 €</b>
Espresso			<b>2,40 €</b>
Doppelter Espresso			<b>4,40 €</b>
Heiße Schokolade			<b>3,30 €</b>
Glas Tee, Schwarz, Pfefferminz und andere			<b>2,50 €</b>
Glas heiße Zitrone			<b>3,00 €</b>
Glas Grog mit Rum			<b>4,50 €</b>



## Bier vom Fass

Jubiläums Pils	0,3 l / 0,5 l	<b>3,30 €</b>	<b>5,30 €</b>
Märkischer Landmann, Schwarzbier	0,3 l / 0,5 l	<b>3,50 €</b>	<b>5,60 €</b>
Schöffelhofer Hefe, trüb	0,3 l / 0,5 l	<b>3,50 €</b>	<b>5,60 €</b>
Alster	0,3 l / 0,5 l	<b>3,50 €</b>	<b>5,30 €</b>

## Flaschenbier

Schöffelhöfer Kristal, Dunkel, Alkoholfrei	0,5 l	<b>5,50 €</b>
Braumeister Kraftmalz	0,33 l	<b>3,50 €</b>
Berliner Weiße mit Schuss - Himbeere und Waldmeister *3	0,33 l	<b>3,50 €</b>
Radeberger, alkoholfrei	0,33 l	<b>3,70 €</b>

## Aperitif

Sandemann Sherry Dry / Medium Dry	5 cl	<b>3,50 €</b>
Martini Bianco / Rosso	5 cl	<b>3,50 €</b>

## Likör

Quittenlikör	2 cl	<b>1,70 €</b>
Saurer Kirsch mit Korn	2 cl	<b>1,70 €</b>
Pflaume mit Korn	2 cl	<b>1,70 €</b>
Küstennebel	2 cl	<b>1,70 €</b>

## Kräuterlikör

Boonekamp	2 cl	<b>1,80 €</b>
Fernet Branca	2 cl	<b>1,90 €</b>
Jägermeister	2 cl	<b>2,30 €</b>
Underberg	2 cl	<b>2,50 €</b>
Sagenhafter Roter Hengst	2 cl	<b>2,60 €</b>
Ramazotti	4 cl	<b>4,40 €</b>



## Klare Spirituosen

Weizenkorn	2 cl	1,70 €
Moskovskaya	2 cl	1,90 €
Absolut Wodka	2 cl	2,20 €
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	1,90 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,10 €

## Brände

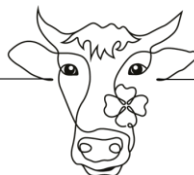
Wilthener Goldkrone	2 cl	1,50 €
Feiner Alter Wilthener	2 cl	2,20 €
Asbach Uralt	2 cl	2,20 €
Wilthener Nr. 1	2 cl	2,80 €
Hennessy VS Cognac	2 cl	3,20 €
Nordhäuser Birne	2 cl	1,70 €
Schwechower Obstler	2 cl	3,00 €

## Whisky

Ballantines	2 cl	2,40 €
Johnnie Walker	2 cl	2,40 €
Jim Beam	2 cl	2,40 €
Southern Comfort	2 cl	2,20 €
Dimple Scotch	2 cl	3,20 €
Glenfiddich, 12 Jahre	2 cl	4,80 €

## Mixgetränke

Aperol Spritz		7,10 €
Lillet Wild Berry		7,10 €
Bacardi Cola		6,90 €
Campari Orange		6,90 €
Whisky & Cola		6,90 €
Wodka & Lemon		6,90 €
Wodka & Soda		6,90 €
Gin & Tonic		6,90 €



## Sekt & Champagner

<b>Sekt Schnauffer</b>	0,1 l	3,30 €
Schloss Lichtenstein, halbtrocken	0,75 l	22,00 €
<b>Sekt Schnauffer</b>	0,1 l	3,30 €
Schloss Lichtenstein, trocken	0,75 l	22,00 €
<b>Sekt</b>	0,75 l	32,00 €
Schloss Rheinach, trocken		
<b>Cremant de Limoux Grande Cuvée</b>	0,75 l	43,00 €
Aimery - Sieur d'Arques, Brut		
<b>Cremant de Limoux Grande Cuvée Rose</b>	0,75 l	43,00 €
Aimery - Sieur d'Arques, Brut		
<b>Champagne Ultradition Cuvée</b>	0,375 l	69,00 €
Laherte Freres, Brut		
<b>Champagne Veuve Pelletier</b>	0,75 l	74,00 €
Brut		
<b>Champagne Grande Réserve Bouzy, Grand Cru</b>	0,75 l	87,00 €
Andre Clouet, Brut		
<b>Champagne, Grand Cru</b>	0,75 l	99,00 €
Andre Borodine, Brut		



# Weißwein

## Frankreich

<b>Chardonnay, Vanel', Vin de Pays d'Oc</b>	0,2 l	6,20 €
ein Chardonnay mit exotischem Touch	1 l	29,00 €

## USA, Kalifornien

<b>California White Wine-Golden Gate</b>	0,2 l	6,60 €
trocken, rund und süffig mit einem leichten Birnenton	0,75 l	24,00 €

## Deutschland

<b>Silvaner u. Müller-Thurgau</b>	0,2 l	5,90 €
Qualitätswein, trocken	1 l	29,00 €
Weingut H. P. Koehler, Rheinhessen		
trocken, Bukett betont, duftig		

<b>Grauburgunder</b>	0,2 l	6,80 €
Qualitätswein, trocken	0,75 l	24,00 €
Weingut H. P. Koehler, Rheinhessen		
ein reifer, leichter Wein mit geringer Säure		

<b>Riesling</b>	0,2 l	7,10 €
Qualitätswein, trocken	0,75 l	26,00 €
Weingut H. P. Koehler, Rheinhessen		
ein reifer, blumiger, leichter und saftiger Wein mit dezenter Säure		

<b>Müller-Thurgau</b>	0,2 l	5,90 €
Qualitätswein, halbtrocken	1 l	29,00 €
Weingut H. P. Koehler, Rheinhessen		
volle Reife, leicht duftige Art, so richtig zum Süffeln		

<b>Huxelrebe Spätlese</b>	0,2 l	6,80 €
Qualitätswein, lieblich	0,75 l	25,00 €
Weingut Eckard, Rheinhessen		





# Weißwein aus unserem Weinschrank

## Frankreich, Burgund

**Chablis AOP - Domaine Alain Geoffroy** 0,75 l 39,00 €

Ein Chablis mit Charme, kraftvoll und harmonisch mit den fruchtigen Aromen von Aprikosen, Äpfeln und Zitrus. Leicht nussig mit einem Hauch Honigmelone im langen Finale.

## Italien, Toskana

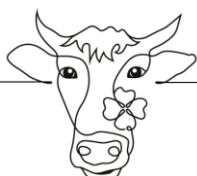
**Vernaccia di San Gimignano DOCG** 0,75 l 28,50 €

La dolce vita  
Ein richtig frischer Vernaccia mit dem Aroma reifer Ananas und Zitrusfrucht in einem mandelgetönten belebenden Geschmack. Ein ganz besonderes Genusserlebnis voller mediterraner Lebensart.

## Neuseeland, Marlborough

**Sauvignon – Mount Fishtail** 0,75 l 33,00 €

Ein typischer Neuseeländer  
Frisch mit den lebhaften Aromen von tropischen Früchten. Johannisbeere, Passionsfrucht und einem Hauch Limone im anregenden Geschmack. Ausdrucksstark mit einer fein balancierten Säure im langen und kraftvollen Finale.



# Rotwein

## Frankreich

<b>Cabernet Sauvignon, Vin De Pays D'oc</b>	0,2 l	5,50 €
Aroma nach roten Beerenfrüchten	1 l	27,00 €
<b>Bordeaux Haut - Médoc</b>	0,2 l	7,10 €
Grande vin De Bordeaux	1 l	34,00 €
Trockener, klarer und ansprechender Bordeaux mit einem kräftigen und zugleich ausgewogenem Charakter		
<b>Rosé d'Anjou</b>	0,2 l	6,00 €
halbtrocken, leicht süße Note hebt die Frucht hervor und balanciert die frische Säure gut aus	0,75 l	22,00 €

## Italien, Toskana

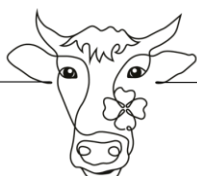
<b>Sensi, Chianti D.O.C.G.</b>	0,2 l	6,00 €
ein Premium Chianti wie er sein muss, kräftiges Rubinrot mit unwiderstehlichem Veilchenduft und den Aromen von reifen Kirschen, Beeren und Gewürzen	1 l	29,00 €

## Argentinien

<b>Malbec Los Cardos</b>	0,2 l	6,10 €
trocken, mit einer brillanten dunkelroten Farbe, das typische Sortenbouquet erinnert an Brombeeren	0,75 l	22,00 €

## USA, Kalifornien

<b>California Red Wine-Golden Gate</b>	0,2 l	6,80 €
trocken, geschmeidig, fruchtig und vollmundig, mit nachhaltigem Abgang	0,75 l	25,00 €



## Deutschland

<b>Portugieser u. Dornfelder</b>	0,2 l	5,50 €
Qualitätswein, halbtrocken	1 l	25,00 €
Weingut St. Georg, Rheinhessen		
bekömmlich mit beerigen Aromen		
<b>Dornfelder Rotwein</b>	0,2 l	5,70 €
Qualitätswein b. A., trocken	0,75 l	20,50 €
Weingut Storr		
harmonisch, kräftig, volles Bouquet nach Kirsich und Blaubeere		
<b>Dornfelder Rotwein</b>	0,2 l	6,20 €
lieblich	0,75 l	23,00 €
Rheinhessen		
vollmundig, gefällig und mit einem Bouquet von Waldbeeren		

## Rotweine aus unserem Weinschrank

### Frankreich, Bordeaux

<b>Chateau Brassac, Bordeaux Superieur AC</b>	0,75 l	38,00 €
Tiefrot im Glas, mit den kraftvollen Aromen roter Früchte und einem Hauch von Unterholz präsentiert sich dieser elegante und delikate Rotwein. Seidig und harmonisch am Gaumen mit einer vielversprechenden Tanninstruktur.		

### Spanien, Rioja

<b>Baron de Ley, Reserva Rioja DOCa</b>	0,75 l	42,00 €
Ein großer Reserva aus dem Rioja kraftvoll mit der tiefen Frucht von Waldbeeren in feiner Komposition mit Anklängen von Gewürzen, Lakritz und süßlicher Vanille. Weich und gefällig mit feinkörnigem Tannin.		



## Australien, Hunter Valley

### **Shiraz & Cabernet Sauvignon Lindemans Premier Selection**

0,75 l 33,00 €

Ein kraftvolles und vollmundiges Cuvee

Deutliche Fruchtaromen von schwarzer Kirsche und Cassis vereinen sich mit Nuancen von Lakritz in einer weichen und harmonischen Tanninenstruktur. Ein komplexer Rotwein mit fruchtiger Eleganz.

## Südafrika, Kaapzicht

### **Kaapzicht BIN 3 - Merlot & Cabernet Sauvignon**

0,75 l 38,00 €

Ein elegantes und charmantes Cuvee

Herrliche, intensive Fruchtaromen von Johannisbeeren und Pflaumen verbinden sich mit rauchigen Tanninen in einem langanhaltenden Geschmack. Feinwürzig und fruchtbetont auf der Zunge. Genuss aus dem „Spezialfass Nr. 3“.

### **Zusatzstoffe**

- \*1 Koffeinhaltig
- \*2 Chininhaltig
- \*3 mit Farbstoff
- \*4 mit Antioxidationsmittel
- \*5 mit Geschmacksverstärker

