



# Alte Räucherei Ellerbek

Herzlich Willkommen

in der Alten Räucherei in Ellerbek! Wir freuen uns sehr, dass Sie den Weg zu uns in die historische, heute denkmalgeschützte Fischräucherei gefunden haben, und wünschen Ihnen einen geselligen, leckeren und inspirierenden Abend!

## Ambiente

Unsere tolle Location mit ihrem authentischen, historischen Ambiente trägt, da sind wir ganz sicher, ihren Teil dazu bei. Machen Sie auch einen Abstecher in unseren **KulturKeller**. Dort warten wechselnde Ausstellungen: Fotos, Gemälde und andere kulturelle Inspirationen. Food for thought!

## Genuss

Für den kulinarischen Genuss sorgt unsere Karte mit einer vielfältigen Auswahl von Gerichten, die wir auch selbst sehr gerne essen. Wir möchten Ihnen leckeres, ehrliches und gutes Essen bieten zu einem fairen Preis, so dass Sie gerne wiederkommen. Am liebsten noch einmal öfter!

## Frische

Jedes Gericht entsteht frisch bei uns in der Küche, zubereitet von unserem engagierten Team – aus frischen Zutaten, ohne überflüssige Unterstützung der Lebensmittelindustrie. Wir kochen selbst! Von der Vorspeise bis zum Dessert. Das ist für uns „Soulfood“ - Essen, das beim Kochen Spaß macht. Und Essen, das dem Gast Spaß macht.

## Verantwortung

Dieses Essen ist uns viel wert. Wir möchten, dass es mit Genuss in Ihrem Magen landet, nicht in der Bio-tonne. Sie finden, es gab zu wenig Pommes Frites zum Schnitzel? Kein Problem! Ein kurzer Wink an den Service und wir legen Beilagen einmal nach. Satt sollen Sie selbstverständlich werden. Wir möchten nur nicht, dass ein riesiger Berg Pommes nutzlos in die Schweinemast oder die Biogasanlage wandert. Aber auch bei uns in der Küche bleibt mal etwas übrig. Dafür arbeiten wir in Kiel mit der Tafel und der Obdachlosenhilfe zusammen, damit nichts verloren geht, was gut und lecker ist.

Es gefällt Ihnen bei uns? Dann erzählen Sie das weiter. Wenn nicht, erzählen Sie es uns, damit wir es besser machen können! Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit in unserer Alten Räucherei!

Im Namen des gesamten Teams

# Die alte Fischräucherei Wiese & die neue „Alte Räucherei“

1910, das Baujahr der Fischräucherei Wiese in Ellerbek markiert einen Einschnitt in der Geschichte des alten Fischerdorfes: fortan ist Ellerbek ein Stadtteil von Kiel.

Nach Ansiedlung des Reichskriegshafens in Kiel unter Kaiser Wilhelm II. 1871 und dem Aufschwung der Werftindustrie am Ostufer der Förde stand das alte, gemütliche Fischerdorf, das als Ursprungsort der Kieler Sprotten gilt, dem wirtschaftlichen Wachstum im Wege. Das Dorf wurde umgesiedelt und die Werften wuchsen, wo früher ein Strand und Anleger für Fischerboote waren.

So ist der Bau der Fischräucherei 1910 ein Nachklang der alten Zeit, in der Fisch den Lebensunterhalt vieler Ellerbeker sicherte, und gleichzeitig ein Schritt in die neue Wirtschaftlichkeit mit einer modernen Produktionsstätte im Gewerbegebiet der wachsenden Großstadt.

Vom alten Ellerbek blieb neben der Fischräucherei und der alten Schule nur eine Fischerkate erhalten, die leider später niederbrannte. Das neue Ellerbek wurde zum Wohngebiet der Werft- und Hafenarbeiter. Dieser Charakter des bodenständigen Wohnviertels ist bis heute erhalten, auch wenn weit weniger Menschen ihr Brot noch auf der Werft verdienen.

Unsere „Alte Räucherei“ ist also ein Ellerbeker Original, verankert in seiner Geschichte. Ein Ort voller Authentizität und historischem Charme mit den alten Räucheröfen im Gastraum. Diesen Ursprüngen fühlen wir uns mit unseren neuen Plänen für das alte Gemäuer verpflichtet. Die Alte Räucherei Ellerbek wünschen wir uns als einen Ort voller Leben und Vielfaltigkeit, ein Ort der Begegnung, des Austausches, des Genusses, der Kultur und neuer Freunde im historischen Herzen Ellerbeks.

Leckeres, frisch zubereitetes Essen zu nachbarschaftlich fairen Preisen.

Klönnsnack mit **Ellerbekern & Friends** in unserer Lounge oder an der Bar.

Veranstaltungen im **KulturKeller** für neue Ideen und Inspiration.

Events und Feste im Hof und Sommergarten für Leben und Nachbarschaft im Stadtteil.

In diesem Sinne begrüßen wir Sie als neue Nachbarn & Freunde in der Alten Räucherei Ellerbek!

---

# AUFTAKT

---

## **Guacamole & Aioli**

4,90 €

Zwei leckere, hausgemachte Dips mit Bauernbrot & frisch gebackenem Fladenbrot

## **Focaccia**

5,50 €

Frisch gebackenes Pizzabrot mit Olivenöl, Knoblauch & italienischen Kräutern, dazu Aioli

## **Bruschetta**

6,50 €

Geröstetes Ciabatta mit einem fruchtig-frischen Belag aus gehackten Tomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch und frischem Basilikum

## **Gebackener Ziegenkäse**

8,50 €

Eine Scheibe Ziegenkäse im Ofen gebacken mit Honig, Knoblauch und Walnüssen, angerichtet auf frischen Blattsalaten, dazu frisch gebackenes Fladenbrot

## **Krabben & Avokado auf herzhaftem Bauernbrot**

9,50 €

Nordseekrabben & Avokadowürfel angerichtet mit einer frischen Dill-Creme auf einer Scheibe unseres herzhaften Bauernbrotes

## **Räucherfischplatte „Alte Räucherei“**

9,90 €

Eine kleine Auswahl edler Räucherfischspezialitäten, wechselnd je nach aktuellem Angebot, angerichtet an frischen Blattsalaten und mit unserem herzhaften Bauernbrot und Butter serviert. Dazu empfehlen wir unser Craft Beer „Matrosenschluck“ von Ratsherren

---

# NORDISCH & HERZHAFT

---

## **Bauernfrühstück**

7,90 €

Hausgemachte Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck in der Pfanne gebraten mit aufgeschlagenem Ei, dazu Schinkenwürfel, saure Gurke und hausgemachte Remoulade

*Hinweise auf Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in der Übersicht am Ende dieser Speisekarte*

**Matjes nach Hausfrauenart mit Pellkartoffel & Butter** 13,50 €  
Drei Matjesfilets an einer hausgemachten Sahnesauce mit Äpfeln, Gurken & Zwiebeln, dazu reichen wir Pellkartoffeln mit Butter und eine knackig frische Salatbeilage

**Holsteiner Sauerfleisch mit Bratkartoffeln** 14,50 €  
Hausgemachtes Sauerfleisch von der Fleischerei Rahlf aus Heikendorf mit knusprigen Bratkartoffeln, saurer Gurke und hausgemachter Remoulade

**Große Räucherfischplatte „Alte Räucherei“** 17,50 €  
Eine Auswahl edler Räucherfischspezialitäten wie Kieler Sprotten, Lachs, Makrele, Forelle oder Hering (je nach aktueller Verfügbarkeit), angerichtet an frischen Blattsalaten und mit unseren knusprigen Bratkartoffeln serviert. Dazu empfehlen wir unser Craft Beer „Matrosenschluck“ von Ratsherren.

---

## FRISCH & KNACKIG

---

**Gemischter Salat der Saison - klein / groß** 6,90 €/9,90 €  
Knackig-frische Blattsalate und frisches Gemüse der Saison

**Griechischer Salat** 11,50 €  
Großer gemischter Salat mit roten Zwiebeln, Schafskäse, Oliven & Peperoni

**Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust** 13,90 €  
Großer gemischter Salat mit gebratenem Hähnchenbrustfilet

**Salatteller mit gebratenem Lammfilet** 17,50 €  
Blattsalate, Rucola, Gurken, Tomaten, rote Zwiebeln, 3 gebratene Lammfilets

**Salatteller mit Lachs & Nordseekrabben** 18,50 €  
Blattsalate, Rucola, Gurken, Tomaten, rote Zwiebeln, gebratener Lachs & Nordseekrabben

*Unsere hausgemachten Dressings:  
Balsamico, Joghurt oder American sowie Essig & Öl*

*Hinweise auf Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in der Übersicht am Ende dieser Speisekarte*

# PIZZAWERKSTATT

Kreieren Sie Ihre individuelle Lieblingspizza! Wir backen Ihre Kreation frisch auf knusprig-dünnem Boden für Sie in unserem Steinofen!

Und so geht's: Wählen Sie eine unserer fünf Grundpizzen aus und stellen Sie dann aus der Zutatenkarte ganz nach Ihrem Geschmack Ihre Lieblingspizza zusammen.

## DIE BASISPIZZA

	klein (26cm)	groß (32cm)
<b>Pizza Margherita</b> Tomatensauce & Mozzarella	5,50 €	6,90€
<b>Pizza Salami</b> Tomatensauce, Mozzarella, Salami	6,00 €	7,40€
<b>Pizza Prosciutto</b> Tomatensauce, Mozzarella, Schinken	6,20 €	7,60€
<b>Pizza Tonno</b> Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch	6,50 €	7,90€
<b>Pizza Pollo</b> Tomatensauce, Mozzarella, Hähnchen	6,90 €	8,50€

## Wähle die Zutaten für den Belag:

1 weiterer Belag	0,70 €	0,90€
2 weitere Beläge	1,30 €	1,70€
3 weitere Beläge	1,90 €	2,40€
4 weitere Beläge	2,40 €	3,00€
5 weitere Beläge	2,80 €	3,50€
jeder weitere Belag	+ 0,40 €	+ 0,50€

## Deine Zutatenliste:

Champignons	Brokkoli	Paprika	Mais	Hähnchenfleisch
Prosciutto	Ananas	Zwiebeln	Salami	Parmesan
Oliven	Feta	Ei	Spinat	Mozzarella
Pepperoni	Thunfisch	Tomaten	Rucola	Sauce Hollandaise
Gorgonzola	Zucchini	Frühlingszwiebeln	Hackfleisch	Kartoffeln
Gouda	Ziegenkäse	frisch. Basilikum		

gebratene Streifen vom Rumpsteak (Aufschlag + 2,50 €)

gebratene Streifen vom Lachs (Aufschlag + 2,50 €)

Nordseekrabben (Aufschlag + 3,50)

## BURGER

### Classic Burger

7,70 €

Ein richtig saftiger Patty aus 100% frischem, norddeutschen Rinderhack, auf dem Grill medium gebraten, in erstklassigen Brioche Buns direkt aus der Nachbarschaft: echtes Bäckerhandwerk von der Bäckerei Lyck! Dazu knackiger Blattsalat, Tomate, Gurke, Zwiebeln und natürlich unsere hausgemachte Burgersauce.

### wahlweise als:

#### Classic Cheese

8,50 €

mit Irish Red Cheddar

#### Classic Bacon Cheese

9,50 €

Classic Bacon Cheese mit Red Cheddar, kross-gebratenem Speck & Zwiebeln

#### Upgrade: Galloway Patty

+ 1,50 €

Burger-Patty aus 100% reinem, regionalem Holsteiner Galloway-Rind

*Hinweise auf Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in der Übersicht am Ende dieser Speisekarte*

## Burger Variationen

### Green Garden - vegetarisch -

9,50 €

Unser hausgemachter Veggie-Burger mit einem Pattie aus roten Bohnen, Paprika, Zwiebeln und Cheddar Cheese auf Rucola, mit Schafskäse, Tomaten, Gurken, Guacamole und roten Zwiebeln

### Hawaii Chicken

9,90 €

Hähnchenbrustfilet, Salat, gebratene Ananas, Cheddar Cheese, Tomaten, Gurke & hausgemachte Burgersauce

### Italian Style

10,50 €

100% Rindfleisch, Burgersauce, Mozzarella, Rucola, Bruschetta Mix aus Tomaten, Zwiebeln und Oliven mit frischem Knoblauch und Basilikum, Grana Padano

### Holsteiner Galloway

11,90 €

100% reines Holsteiner Galloway-Rindfleisch, hausgemachte Aioli, Rucola, Tomate, Gurke, Bacon, Spiegelei & karamalisierte Zwiebeln

### Pulled Salmon

11,90 €

Gezupftes Lachsfilet auf Rucola, Gurke und Zwiebeln, getoppt mit Avocado, einem Spiegelei und hausgemachter Honig-Senf-Burgersauce

### Steakhouse- oder Gitterpommes als Beilage zu den Burgern

2,50 €

---

## SCHNITZEL

---

Unsere hausgemachten Schnitzel werden aus magerem Schweinefleisch auf Bestellung frisch geschnitten, geklopft, paniert und knusprig auf der Grillplatte ausgebacken.

### Wiener Art

11,50 €

Knusprig paniert, dazu Zitrone, knackiger Salat & Pommes Frites

### Hähnchenschnitzel

12,50 €

Knusprig paniert, dazu Zitrone, knackiger Salat & Gitterpommes



<b>Hollandaise</b>	13,50 €
mit frischem Marktgemüse, Hollandaise & Gitterpommes	
<b>Jäger Art</b>	13,90 €
mit hausgemachter Zwiebel-Champignon-Sauce & Bratkartoffeln	
<b>Balkan Art</b>	13,90 €
mit feuriger Paprikasauce, knackigem Salat & Pommes Frites	
<b>Holsteiner Art</b>	14,50 €
mit Spiegeleiern, frischem Marktgemüse & Bratkartoffeln	
<b>Cordon Bleu</b>	14,90 €
gefüllt mit Schinken & Käse dazu frisches Marktgemüse, Hollandaise & Pommes Frites	
<b>Aufpreis für Bratkartoffeln statt Pommes Frites</b>	1,00 €

---

## STEAKS & FILET

---

<b>Grillpfanne „Alte Räucherei“</b>	21,00 €
Dreierlei Filets in der Eisenpfanne serviert mit frischem Marktgemüse, Bratkartoffeln und einer kräftigen Zwiebel-Champignon-Rahmsauce	
<b>Filet vom Lamm</b>	18,90 €
in Rotwein-Kräuter-Sauce, dazu Bohnen mit Speck & Kartoffelgratin	
<b>Rumpsteak von der norddeutschen Färs</b>	
mit Kräuterbutter, Steakhouse Pommes und Salat	17,90 €
mit gebratenen Zwiebeln, Champignons & Bratkartoffeln	19,50 €
<b>Medaillons vom Schweinefilet</b>	15,90 €
in Champignon-Zwiebelrahm mit frischem Marktgemüse und Steakhouse Pommes	



## Thailändische Hähnchenpfanne

14,90 €

Streifen von der Hähnchenbrust in leicht scharfer Curry-Kokos-Sauce mit Paprika, Zuckerschoten, Möhren und Ananas, dazu Reis

## Fitness-Teller

13,90 €

Saftig gegrillte Hähnchenbrust mit knackig-frischem Salat & Pellkartoffeln mit Sour Cream

---

## AUS DEM MEER

---

**Bitte beachten Sie auch unsere aktuellen Angebote auf der Tafel mit frischem Fisch (u.a. Dorsch, Scholle, Butt oder Hering) direkt von lokalen Fischkuttern an der Kieler Förde.**

## Gebratene Scholle

im Ganzen gebraten, dazu hausgemachte Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck sowie ein knackig-frischer Salat

„Finkenwerder Art“ mit Speckstippe

18,90 €

„Büsumer Art“ mit Nordseekrabben

24,90 €

## Filet von der Dorade

19,90 €

im Ofen gratiniert unter einer Kruste aus Brotkrumen, Knoblauchbutter & Parmareggio, serviert auf mediterranem Ofengemüse, dazu Pellkartoffeln & zerlassene Butter

## Lachsfilet auf grünen Bandnudeln

16,50 €

Gebratenes Lachsfilet, serviert auf grünen Bandnudeln in einer Kräuter-rahmsauce

## Lachsfilet an Bratkartoffeln

15,50 €

Gebratenes Lachsfilet mit Sahnemeerrettichcreme an hausgemachten Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck

---

# VEGETARISCH & VEGAN

---

**Gebratene Curry-Reis-Pfanne (vegan) 9,50 €**

Curryreis in der Pfanne gebraten mit frischer Paprika, Möhren, Zuckerschoten & Zwiebeln

**Grüne Bandnudeln mit Brokkoli in Kräuterrahmsauce 9,90 €**

Grüne Bandnudeln, frischer Brokkoli und Cherrytomaten in unserer leckeren hausgemachten Kräuterrahmsauce

**Kartoffel-Brokkoli-Champignon-Gratin 10,50 €**

Sahnig-cremigtes Kartoffelgratin, frischer Brokkoli und Champignons mit Käse im Ofen gratiniert

**Hausgemachte Gemüsequiche mit Hirtenkäse 10,90 €**

Klassische Mürbeteigquiche mit einer Füllung aus frischer Zucchini, Möhren, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Kräutern, Ei & Creme Fraiche, im Ofen mit Hirtenkäse überbacken und serviert an frischen Blattsalaten

**Caponata auf Rosmarin-Röstkartoffeln (vegan) 11,90 €**

in Olivenöl, frischen Kräutern und Knoblauch geschmorte Paprika, Zucchini, Möhren & Aubergine mit Kirschtomaten, angerichtet auf Rosmarin-Röstkartoffeln, dazu hausgemachte Aioli oder Hummus (vegan)

---

## FÜR DIE LÜTTEN

---

**Hühnerfarm 5,90 €**

Hausgemachte, knusprig panierte Hähnchenstreifen aus 100% Hähnchenfilet mit Pommes Frites & Salat

**Downtown Manhattan 5,90 €**

Hamburger oder Cheeseburger aus 100% Rindfleisch mit Pommes Frites

**Wiener Papperl** 6,90 €

Ein kleines Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ mit Pommes Frites und But-  
tergemüse, wahlweise auch als „Jäger Art“

**Bella Italia** 4,90 €

Eine kleine Kinderpizza (ca. 22 cm) mit bis zu 4 Belägen nach Wahl

**Eisberg** 1,50 €

1 Kugel Eiscreme (Erdbeer, Schokolade oder Vanille) mit Sahne & bunten  
Streuseln oder Schokosauce

**Lüttes Kribbelwater** 1,50 €

0,2 l Mineralwasser, Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix oder Saftschorle

---

## SÜß & LECKER

---

**Dreierlei Eiscreme** 4,50 €

Drei Kugeln Eiscreme, Vanille, Schoko & Erdbeere

mit Sahne + 0,50 €

mit Schoko- oder Karamellsauce + 0,50 €

**Eis & Heiß** 5,90 €

Zwei Kugeln Vanilleeiscreme auf einer hausgemachten Sauce aus heißen  
Waldbeeren, mit Sahne

**Cheese Cake „Alte Räucherei“** 7,50 €

American Cheese Cake, saftig, frisch und hausgebacken, serviert mit einer  
Kugel Zitronensorbet & einer fruchtigen Sauce

**Mascarpone trifft Himbeere** 7,50 €

Eine cremige Verführung aus Mascarpone serviert auf einem fruchtigen  
Spiegel aus Himbeermark mit einem Hauch Amaretto verfeinert

# GETRÄNKE

## BIER VOM FASS

Ratsherren Pils	0,25l / 0,5l	3,00€ / 4,60€
Ratsherren Zwickel	0,3l / 0,5l	3,50€ / 4,90€
Alsterwasser	0,25l / 0,5l	3,00€ / 4,60€

## FLASCHENBIERE

<b>Paulaner Weißbiere 0,5l</b>	4,50€
naturtrüb / dunkel / kristallklar/ alkoholfrei / Weißbier-Zitrone-Mix alkoholfrei	

### Craftbeer 0,33l

Ratsherren Organic Ale alkfr.	3,90€
Ratsherren Pale Ale	4,30€
Ratsherren Rotbier	4,30€
Ratsherren Matrosenschluck	4,60€
Lille helles	4,40€
Lille Lager	4,60€

## SOFTDRINKS

Frische Brise	0,3l	2,20€
St Michaelis	0,25l	2,40€
	0,75l	4,90€
Litfassbrause	0,33l	3,50€
Vita Malz	0,33l	3,50€
Coca Cola	0,33l	2,80€
Coca Cola Zero	0,33l	2,80€
Mezzo Mix	0,33l	2,80€
Fanta	0,33l	2,80€
Sprite	0,33l	2,80€

## SCHWEPPEs

Ginger Ale	3,00€
Bitter Lemon	3,00€
Tonic Water	3,00€

## SÄFTE VAIHINGER

Apfelsaft naturtrüb	0,3l	3,00€
Orangensaft		3,00€
Traube rot		3,40€
Bananennektar		3,40€
Kirschnektar		3,40€
Kiba		3,40€/5,00€
Rhabarbarnektar		3,40€

Saftschorle	0,3l / 0,5l	3,00€ / 4,80€
-------------	-------------	---------------

## KAFFEE - SPEZIALITÄTEN

Wir legen viel Wert auf ausgesuchte Produkte, deren Herkunft für uns nachvollziehbar ist. So bieten wir Ihnen Markenkaffee von Vista aus 100% Arabica Bohnen aus Bio-Anbau und mit dem Fair Trade Siegel zertifiziert.

Espresso einfach / doppelt	2,20€/3,50€
Kaffee Crema	2,60€
Milchkaffee	2,90€
Cappuccino	2,80€
Latte Macchiato	3,50€
Wiener Melange	3,00€

## HEIßGETRÄNKE

Pure Deluxe heiße Schokolade mit Sahne	2,60€ 3,00€
Irish Chocolate mit Irish Whiskey	4,20€
Lumumba (Schoko + Rum)	4,00€
English Breakfast Tee	2,30€
Classic Schwarz	2,40€
Darjeeling	2,40€
Earl Grey	2,40€
Grüner Tee	2,40€
Rooibos Vanille	2,40€
Kräuter / Minze / Früchte	2,00€

# SPIRITUOSEN & LONGDRINKS

## APERITIFS

Sherry dry / medium / cream	2 cl	3,00€
Tawny Portwein	2 cl	3,00€
Martini bianco	2 cl	3,00€
Campari	2 cl	2,60€

## LIKÖRE

Amaretto	4 cl	3,80€
Amarula Cream	4 cl	3,80€
Bailey´s Irish Cream	4 cl	3,80€
Malibu	4 cl	3,80€
Berliner Luft	4 cl	2,60€
Sambuca Molinari	4 cl	2,80€
Verpoorten Eierlikör	4 cl	2,80€

## DIGESTIF

Averna	2 cl	2,60€
Fernet Branca	2 cl	2,60€
Gammel Dansk	2 cl	2,80€
Jägermeister	2 cl	2,60€
Ramazotti auf Eis	4 cl	3,80€

## AQUAVIT

Kieler Sprotte	2 cl	2,80€
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,80€
Linie Aquavit	2 cl	2,60€

## SPIRITUOSEN

Oldesloer Korn	2 cl	2,40€
Ouzo 12	2 cl	2,60€
Wodka Gorbatschow	2 cl	2,60€
Tequila Silver/Gold	2 cl	2,80€
Grappa	2 cl	2,80€

## COGNAC

Hennessy	4 cl	6,90€
----------	------	-------

## RUM

Hansen Rum	4 cl	3,20€
Bacardi Superior white	4 cl	3,40€
Havana Club 3 Jahre	4 cl	3,80€
Havana Club Especial	4 cl	4,20€
Captain Morgen Spiced Gold	4 cl	3,40€

## GIN

Gordon´s	4 cl	3,60€
Plymouth	4 cl	4,00€
Hendrick´s	4 cl	4,40€

## LONGDRINKS

mit 4 cl Spirituosen

Aperol Spritz	5,80€
Hugo	6,00€
Gintonic	6,00€
Cuba Libre	5,50€
Havana Cola	5,80€
Campari O	5,50€
Tequila Sunrise	5,90€
Whiskey Cola	6,00€

Weitere Longdrinks mixen wir Ihnen gerne auf Wunsch aus unserem Spirituosenangebot. Bitte fragen Sie den Service.

Bitte beachten Sie auch unsere gesonderte Whiskykarte.

# WEINKARTE

## SEKT & PROSECCO

<b>Prosecco Frizzante Frivolo</b>	0,1 l Glas	<b>4,00€</b>
<b>Italien / Veneto, Casa Devra</b>	0,75 l Flasche	<b>16,90€</b>

Fruchtig, spritzig und feine Perlage, mit einem Hauch von Birne und Apfel.

<b>Scheurebe – extra trocken, EcoVin</b>	0,1 l Glas	<b>6,90€</b>
<b>Rheinhessen, 2012</b>	0,75 l Flasche	<b>27,90€</b>

Fruchtig-spritzig, mit Noten von Cassis. Ein Sekt für die feierlichen Momente.

## WEIßWEIN

<b>Rheinischer Landwein – trocken / EcoVin</b>	0,2 l Glas	<b>4,00€</b>
<b>Rheinhessen</b>	0,5 l Karaffe	<b>7,50€</b>

Ein typischer rheinischer Landwein, den wir direkt von unserem Hauswinzer Martin Metzler aus Bermersheim beziehen; trocken, aber durch seine prickelnde Säure erfrischend spritzig. Als Allrounder wunderbar zum Essen oder im Sommer als süßige Schorle. Passt hervorragend zu leichten Vorspeisen, Salaten, hellem Fleisch und Fisch sowie vegetarischen Gerichten.

<b>Della Casa Bianco – trocken</b>	0,2 l Glas	<b>4,20€</b>
<b>Italien / Veneto, Cuvée aus Garganega, Chardonnay &amp; Trebbiano</b>	0,5 l Karaffe	<b>7,80€</b>

Ein angenehm weicher und fruchtiger Landwein aus Venezien mit feiner Säure. Der Bianco della Casa aus der Erzeugerabfüllung von Guiseppa Campagnola ist wunderbar süffig mit fruchtigen Aromen von Birnen und Äpfeln und einer jungen, frischen Note. Passt hervorragend zu Antipasti, Fisch, Meeresfrüchten, Salat und Gemüse oder hellem Fleisch.

<b>Grauburgunder Selektion, trocken / Ecovin</b>	0,2 l Glas	<b>6,50€</b>
<b>Pfalz, 2019</b>	0,75 l Flasche	<b>18,50€</b>

Dieser herrliche Grauburgunder vom EcoVin Weingut Martin Metzler in Bermersheim überzeugt durch seine Präsenz in Aromen und Fülle. Düfte wie Ananas und Honigmelone nehmen Sie mit auf die Reise durch die Geschmacksfacetten der Burgunderfamilie. Ein vielfältiger Allrounder, der zu verschiedenen Anlässen und Speisen gut harmonisiert: Geflügel, Schnitzel und Fisch, aber auch asiatische Gerichte oder Pizza und vegetarisches.

<b>Gelber Muskateller, Nußdorfer Bischofskreuz - lieblich</b>	0,2 l Glas	<b>6,80€</b>
<b>Pfalz, 2019</b>	0,75 l Flasche	<b>18,90€</b>

Vom Weingut Karl Pfaffmann kommt dieser Muskateller mit einem Bouquet von reifen, gelben Früchten daher. Mirabellen, Aprikose und auch Honig kommen als Eindrücke heraus. Mit dem typischen Gegengewicht eines guten Hauchs Muskat. Lieblich ausgebaut hat der Wein eine ordentliche Restsüße. Die Vielfalt der Aromatik empfiehlt den Wein für kräftige, würzige Speisen als Begleiter.

<b>Riesling Selektion – trocken / EcoVin</b>	0,2 l Glas	<b>7,50€</b>
<b>Rheinhessen, 2020</b>	0,75 l Flasche	<b>19,90€</b>

Die Selektionsweine vom ECOVIN Weingut Metzler wachsen auf den besten Lagen des Hofes und werden in Handarbeit zu qualitativ hochwertigen Weinen ausgebaut. Beim Riesling S empfangen den Genießer intensive Noten von Ananas und gelber Grapefruit, begleitet von einer dezenten Holznote. In Kombination mit seiner impulsiven Mineralität bietet sich ein ungemein ausdrucksstarker Riesling.

## ROSÉWEIN

<b>Horgelus Rosé Côtes de Gascogne</b>	0,2 l Glas	<b>6,50€</b>
<b>Frankreich, Gascogne</b>	0,75 l Flasche	<b>18,50€</b>

Vom Weingut der Familie Le Menn kommen fruchtige Aromen von rotem Obst und Erdbeeren. Am Gaumen aromatisch, harmonisch und erfrischend und damit ein idealer Begleiter zu leichtem Essen.

## ROTWEIN

<b>Della Casa Rosso – trocken</b>	0,2 l Glas	<b>4,20€</b>
<b>Italien / Valpolicella, Corvina</b>	0,5 l Karaffe	<b>7,50€</b>

Ein typischer italienische Landwein abgefüllt vom Erzeuger Guiseppa Campagnola in Norditalien. Das Bukett dieses Rotweins aus der Rebsorte Corvina erinnert besonders an Cassis und Kirsche – aber auch ein Anklang von Kräutern ist wahrnehmbar. Die intensive rubinrote Farbe ist auch etwas für das Auge. Durch seinen mittleren Säuregehalt überzeugt der Vino della Casa zu dunklem Fleisch ebenso wie zu Pasta und Burgern.

<b>Cuvée rot – halbtrocken, EcoVin</b>	0,2 l Glas	<b>4,90€</b>
<b>Rheinhessen, 2018</b>	0,75 l Flasche	<b>15,50€</b>

Dieser Cuvée aus Dornfelder und Spätburgunder vom ECOVIN Weingut Metzler bei Alzey besticht durch sein tief dunkles rot des Dornfelders und die fruchtige Leichtigkeit des Spätburgunders. Ausgebaut mit feiner Restsüße ist er ein unkomplizierter Begleiter zum geselligen Essen.



**Spätburgunder – trocken  
Pfalz, 2018**

0,2 l Glas 6,50€  
0,75 l Flasche 18,50€

Der Spätburgunder vom Weingut Karl Pfaffmann besticht mit saftigen Aromen von Cassis, Brombeer und etwas Tabak, harmonisch kombiniert mit einer feinen Würze, rund und ausgeglichen am Gaumen mit einem leicht würzigen und Kirsch betonten Abgang.

**Cabernet Sauvignon – trocken, EcoVin  
Rheinhessen, 2016**

0,2 l Glas 7,50€  
0,75 l Flasche 22,50€

Aromen von Cassis und schwarzem Pfeffer sind typisch für den Cabernet. Auf dem Eco-Vin Weingut von Martin Metzler werden diese Aromen abgerundet durch leichte Röstaromen, die aus einer 30-monatige Lagerung in kleinen Holzfässern entstammen. Zu Steaks, Lamm und Burgern harmoniert dieser Wein perfekt.

**Doppio Passo Primitivo IGT Salento  
Italien / Apulien-Salento**

0,2 l Glas 8,00€  
0,75 l Flasche 24,50€

Mit seinen konzentrierten Aromen, sanften Tanninen und einer feinen, köstlichen Fruchtsüße und einer cremigen Schokonote ist dieser Primitivo aus süd-ost ein wunderbarer Begleiter zu allen kräftigen Fleischgerichten und Burgern.

# WHISKEY & WHISKY

## IRISH WHISKEY

0,02 l / 0,04 l

### **Jameson – Irish, blended**

**3,50€ / 4,80€**

Der weltweit meistverkaufte irische Whiskey. Leichtes, blumiges Aroma mit würzig-süßen Eichennoten und feinen Zitrusfrüchten. Geschmacklich gut ausbalanciert mit würzig-nussigen Noten, süßer Vanille und einem Hauch von süßem Sherry. Milder Abgang.

### **Bushmills, Black Bush – Northern Irish, blended**

**3,80€ / 5,20€**

Dieser Whiskey von der Nordküste Irlands lebt vom Volumen und den dunklen Sherryfässern. Als Blend hat er mit 75% einen außergewöhnlich hohen Malt Anteil. Im Aroma mild, fruchtig, malzig mit einem Hauch Sherry. Im Geschmack vollmundig, nussig und süß mit Sherry- und fruchtigen Malznoten. Im Abgang rund und malzig.

### **Connemara, Distiller's Edition, Irish, Single Malt**

**4,80€ / 6,90€**

Für diese Edition wurde der für irische Verhältnisse sehr rauchige Whiskey in Sherryfässern nachgereift und liegt mit 43% Alkoholgehalt deutlich über dem gewöhnlichen Connemara. Das Aroma ist rauchig mit Heidekraut, Sherry und etwas Honig. Im Geschmack voll, süß und intensiv mit Rauch, Vanille, Früchten und subtilen Eichennoten. Der Abgang voluminös und mit Rauchnoten.

## SCOTCH

0,02 l / 0,04 l

### **Auchentoshan Delicate and Layered 12 Jahre – Lowland Scotch, Single Malt**

**4,20€ / 5,80€**

Auchentoshan ist bekannt für seine dreifache Destillation, wodurch der Whisky sehr weich und mild wird, da Fuselöle damit nahezu vollständig entfernt werden. Die 12-jährige Reifung klassisch in Bourbon- und Sherryfässern fügt dem Malt Komplexität hinzu – ein sanfter und vielschichtiger Auchentoshan. Im Aroma Noten von Getreide, Mandeln und Limetten. Im Geschmack süß mit Karamell und Toffee sowie ein Hauch Orange und Grapefruit. Der Abgang lang und trocken mit anhaltender Nussigkeit.

### **Glenfiddich 15 Jahre Destillery Edition – Speyside Scotch, Single Malt**

6,20€ / 8,50€

Die Standardabfüllung von Glenfiddich ist der meistverkaufte Scotch Single Malt Whisky. Für viele der Einstieg in die Welt der Single Malts. Diese Distillery Edition ist 15 Jahre in amerikanischen und spanischen Eichenfässern und Oloroso Sherryfässern gereift und kommt mit beachtlichen 51% Alkoholgehalt in die Flasche. Im Aroma florale Anklänge mit frisch gemahlenem Pfeffer und Vanille. Blumig-würzig im Geschmack mit Pfeffer und Früchten. Gefolgt von einem langen Abgang mit einer sanften Süße.

### **Edradour 10 Jahre 2011/2021, unabhängige Abfüllung – Highland Scotch, Single Malt**

7,20€ / 8,90€

Ein Edradour in unabhängiger Abfüllung aus einem First-Fill-Sherryfass, die zu den Un-Chillfiltered Versionen gehört, in der die Whiskys nicht kühl-gefiltert werden und mit höherem Alkoholgehalt in die Flasche kommen, hier 46%. Das verleiht den Whiskys einen besonders intensiven Geschmack. Starkes Aroma von Sherry, sehr fruchtige Beerenaromen mit nur wenig Süße, etwas vanille. Geschmack sehr kräftig, voll und süffig mit Eiche und Sherry, ausgewogen, nicht so süß.

### **Talisker Dark Storm – Isle of Skye Scotch, Single Malt**

5,50€ / 7,90€

Dieser Talisker aus der einzigen Destille auf der Insel Skye lagert ausschließlich in stark ausgebrannten Eichenfässern und ist im Aroma wohl der rauchigste Malt von Talisker, dennoch mit viel Süße und weich. Im Geschmack sehr ausgewogen, es zeigt sich deutlich Pfefferschärfe, schwarze Johannisbeere und Lakritz. Der Abgang ist intensiv mit Pfeffer und kaltem rauch, Eiche im Hintergrund.

### **Caol Ila Distiller's Edition 2007/2019, Islay Scotch, Single Malt**

6,90€ / 9,50€

Diese Abfüllung des Caol Ila gehört zur Distillers Edition der Classic Malts of Scotland. Der Single Malt durfte in Moscatel-Fässern nachreifen. Die vier Siegel auf jeder Flasche geben Auskunft über die Abfüllung. Das erste Siegel zeigt das Symbol der Brennerei, ein Dampfschiff mit dem früher Ware zur Brennerei transportiert wurde. Das zweite Siegel steht für das Gründungsjahr der Brennerei, 1846. Das Dritte für den verwendeten Fasstyp Moscatel und das letzte Siegel zeigt die Initialen des verantwortlichen Brennmeisters. Rein und fruchtig im Aroma, mit Würze und Rauchakzenten. Im Geschmack Süße und Malz gefolgt von reinen und frischen Aromen, komplex und leicht trocken mit Lagerfeuer und einem Hauch Zimt. Kräftiger und anhaltender, facettenreicher Abgang.

## **Bowmore 18 Jahre deep & complex, Islay Scotch, Single Malt**

**8,50€ / 12,90€**

Ein typischer Bowmore, gut ausbalanciert, im Sherryfass gereift und komplex durch das Alter. Cremiges Karamellaroma mit Früchten und dem typischen, aber leichten Islay-Torfrauch. Im Geschmack ausgesprochen komplex, Früchte und Schokolade vollendet mit leichter Rauchigkeit. Langanhaltender Abgang, sehr abgerundet.

## DEUTSCHER WHISKY

0,02 l / 0,04 l

## **Sild Crannog 2020, Slyrs Bayern/Sylt**

**8,90€ / 12,90€**

Sild verbindet Sylt mit der bayerischen Brennerei Slyrs. Verwendet wurden verschiedene Braugersten und Wasser der nordfriesischen Insel, gebrannt wurde der Whisky von Hans Kemenater in der Slyrs Destillerie. Anschließend reifte der Whisky in kleinen Holzfässern auf dem Schiffskutter ‚The Angel’s Share‘ im Hafen von List auf Sylt.