



## Fish &amp; Seafood Bar

Unsere Fische und Meeresfrüchte sind von bester Qualität, aus möglichst nachhaltigen Fang- oder Zuchtbedingungen. Alle unsere Speisen werden aus frischen Zutaten, ohne jegliche Zusatz- und Konservierungsstoffe zubereitet.

**1,- € RABATT**  
pro Speise  
bei eigener Transportbox

## TAKE AWAY SPEISEKARTE

<b>Tagesgericht</b> . . . . .	<b>13,50</b>
täglich neu von unserem Küchenchef kreiert	
<b>Oktopussalat</b> . . . . .	<b>12,00</b>
Limonen Olivenöl, Rucola, Tomaten	
<b>Ceviche</b> . . . . .	<b>12,00</b>
rote Zwiebeln, Koriander, Chili	
<b>Fischeintopf</b> . . . . .	<b>10,50</b>
mit Filetstücken von verschiedenen Fischen	
<b>Fish &amp; Chips</b> . . . . .	<b>12,00</b>
hausgemacht in knusprigem Bierteig, mit Zitronen-Dill-Mayonnaise und Aioli	

<b>Pasta in Hummersauce</b> . . . . .	<b>18,00</b>
mit Fischragout oder mit Garnelen	
<b>500g gegrillte Garnelen</b> . . . . .	<b>39,00</b>
mit Zitronen-Dill-Mayonnaise und Aioli	

## VOM GRILL

<b>Fisch des Tages</b> . . . . .	<b>Tagespreis</b>
<b>Lachsfilet</b> . . . . .	<b>16,00</b>
<b>Oktopus</b> . . . . .	<b>20,00</b>

## BEILAGEN

<b>Gurken-Ingwer-Salat</b> ✓ . . . . .	<b>3,50</b>
<b>Rosmarinkartoffeln</b> ✓ . . . . .	<b>3,50</b>
<b>Ofengemüse</b> ✓ . . . . .	<b>3,50</b>
<b>Wintersalat</b> ✓ . . . . .	<b>4,00</b>
mit Körnern und Croûtons	

✓ = vegan

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer.

Gerne könnt Ihr auch all unsere Weine und Wasser in der Flasche zur Hälfte der hier aufgeführten Preise zum Mitnehmen bestellen!

## WEIN &amp; WASSER

→ Flaschen 0,75l ←

## WASSER

<b>Selters</b> . . . . .	<b>5,80</b>
Classic, Naturell	

## CHAMPAGNER &amp; CO

<b>Seaside Crémant Brut, Jülg, Pfalz</b> . . . . .	<b>38,00</b>
Dichte Frucht, floral, etwas Brioche und cremiger Perlage aus traditioneller Flaschengärung	
<b>Champagne Tradition Premier Cru Brut, Gonet-Médeville</b> . . . . .	<b>88,00</b>
Ein elektrisierender Champagner mit Zitrusnoten, verführerisch floralem Duft und einer feinen, lang anhaltenden Mousse	
<b>Champagne Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut, Legras &amp; Haas</b> . . . . .	<b>102,00</b>
100% Chardonnay. Wunderbarer Kontrast von Apfel- und Zitrusnoten, gefolgt von samtig-weichen Aromen von gebackenem Apfel, Karamell und Kräutern	
<b>Champagne Rosé Brut, Legras &amp; Haas</b> . . . . .	<b>92,00</b>
Struktur und Eleganz mit einer intensiven Frucht von Rote Beeren. Saftig-fruchtig mit angenehmer weicher Mousse	

## WEISSBURGUNDER &amp; CO

<b>Grauburgunder 2019, Gaul, Pfalz</b> . . . . .	<b>26,00</b>
Charmanter und saftiger Grauburgunder. Birne, Apfel und kräutrig-nüssige Würze. Rein und animierend	
<b>Seaside White, Weißburgunder 2018, Rheinhessen</b> . . . . .	<b>30,00</b>
Fruchtig, saftig und dennoch elegant mit Aromen von reifer Birne und frischer Zitronenmelisse	
<b>Bockener Weissburgunder „S“ 2017, Schäfer-Fröhlich, Nahe</b> . . . . .	<b>54,00</b>
Konzentriert und dennoch elegant mit saftiger Frucht von Honigmelone, frischer Minze und mineralisch erdigen Noten	

## SAUVIGNON BLANC

<b>Sauvignon Blanc Touraine AC 2018, Ricard, Loire</b> . . . . .	<b>32,00</b>
Der „Le Petiot“, mit intensiver Stachelbeer- und Cassisfrucht, so wie feiner Mineralität	
<b>Sancerre 2018, Domaine de la Jolive, Loire</b> . . . . .	<b>42,00</b>
Zitruschalen, Holunder, Minze. Ein unglaublich charmanter Sancerre mit viel Seidigkeit und Finesse	
<b>Sauvignon Blanc 2018, Knipser, Pfalz</b> . . . . .	<b>42,00</b>
Von sandigen Kiesböden mit üppiger Maracuja-Frucht. Dazu typische grüne Paprika, Holunderblüte und Stachelbeere	
<b>Pouilly-Fumé Tonelum 2015, Caves de Pouilly, Loire</b> . . . . .	<b>68,00</b>
Fruchtig-mineralischer Sauvignon Blanc von 50 Jahre alten Reben. Cassis, Grapefruit, Feuerstein und pikante Holzwürze	

## GRÜNER VELTLINER

<b>Grüner Veltliner 2018, Mayer am Pfarrplatz, Donau</b> . . . . .	<b>32,00</b>
Grüner Apfel, Grapefruit und klassische Pfefferwürze. Leichter und eleganter Veltliner	
<b>Grüner Veltliner Langenlois 2018, Gobelsburg, Kamptal</b> . . . . .	<b>46,00</b>
Saftig mit reifem Apfel und rosa Grapefruit, abgerundet von weißem Pfeffer und elegantem Schmelz	
<b>Grüner Veltliner Smaragd 2018, Ried Kreutles, Knoll, Wachau, Donau</b> . . . . .	<b>72,00</b>
Kräuterwürze wird von saftiger Apfelfrucht, einem Hauch von Tabak und Honig unterlegt. Mit typischem „Pfefferl“!	

## CHARDONNAY

<b>Chardonnay 2018, Costière de Pomerols, Languedoc</b> . . . . .	<b>26,00</b>
Der „Le Jade“ aus Languedoc, burgundisch anmutend mit saftiger Frucht und feinem Schmelz	
<b>Chardonnay Straight 2017, Krämer, Rheinhessen</b> . . . . .	<b>34,00</b>
Gradliniger Chardonnay mit Honigmelone, Pfirsich, zarten Kräuternoten und Brioche. Geschliffen und klar	
<b>Chardonnay Leithaberg DAC 2016, Heinrich, Neusiedler See</b> . . . . .	<b>48,00</b>
Von Kalk und Schiefer geprägt. Rauchig-nussig mit cremiger Textur, saftiger Marillenfrucht und mineralischem Zug	
<b>Chablis 1er Cru AC Vaillons 2018, Moreau</b> . . . . .	<b>62,00</b>
Typischer Chablis. Stahlig frisch mit Apfel- und Zitrusfrucht, so wie zarten Nussaromen	
<b>Chassagne-Montrachet 1er cru Clos Saint-Jean 2017, Parigot, Burgund</b> . . . . .	<b>102,00</b>
Intensiv und kraftvoll mit tiefer Chardonnay-Frucht und feiner Barriquenote. Perfekt zu Krustentier- und Fischgerichten!	

## RIESLING

<b>Riesling Kalkmergel 2018, Jülg, Pfalz</b> . . . . .	<b>32,00</b>
Feine Mirabellen- und Quittenfrucht in der Nase, Salzige und mit würziger Säure am Gaumen	
<b>Riesling 2018, Dönnhoff, Nahe</b> . . . . .	<b>36,00</b>
Eleganter Wein mit feinrassiger Säure und leicht exotischer Frucht vom grauen Schiefer	
<b>CAI Riesling Kabinett 2015, Immich-Batterieberg, Mosel</b> . . . . .	<b>36,00</b>
Pfirsich, Apfel, Zitrus, steinig und mineralisch. Leichtigkeit & Power, das geht nur an der Mosel!	
<b>Riesling „Alte Reben“ 2018, van Volxem, Saar</b> . . . . .	<b>48,00</b>
Fast salzig mineralisch, fein abgerundet von herber Grapefruit und Orangenzenen	
<b>Riesling Kirchspiel GG 2016, Wittmann, Rheinhessen</b> . . . . .	<b>98,00</b>
Aus einer der besten und feinsten Lagen Rheinhessens. Kalkmineralisch, dicht mit opulenter Frucht und trotzdem präziser Eleganz	

## CUVEES WEISS

<b>Angosto Blanco 2018, Viveros Cambra, Valencia</b> . . . . .	<b>26,00</b>
Ein betörend unkomplizierter Wein! Duftet nach Sommerwiese, Grapefruit, Ananas und Limette	
<b>Riesling/Furmint 2017, Moric feat. Tolnay, Plattensee</b> . . . . .	<b>42,00</b>
Eine glasklare und animierend frische Cuvée von vulkanischen Böden mit Kräuter-Noten und gelber Steinobstfrucht	
<b>Lugana 2018, Cà dei Frati, Gardasee</b> . . . . .	<b>44,00</b>
Weisser Pfirsich, Quitte, Blüten und geröstete Mandeln. Das alles mit feinem Schmelz und klarer Transparenz	
<b>Cuvée TO 2015, Velich, Neusiedler See</b> . . . . .	<b>48,00</b>
Einfach unverwechselbar! Kraftvoll elegante und trotzdem geschmeidige Cuvée mit pikanter Salzigkeit am Gaumen	
<b>Conciso Branco 2016, Niepoort, Dão</b> . . . . .	<b>58,00</b>
Weisse Früchte, aromatische Kräuter, atlantische Frische und Salzigkeit. Ein mediterraner Burgunder vom Fluss Dão aus einem der größten Portwein Häuser in Portugal	
<b>Llum Côtes du Roussillon AC 2017, Roc des Anges</b> . . . . .	<b>62,00</b>
Saftig, gelbfruchtig mit floralen Noten, kräutriger Würze und kühler Schiefercharakteristik. Komplex, doch zugänglich	
<b>Chateaufneuf-du-Pape AC 2014, Château de Beaucastel, Vignobles Perrin, Rhône</b> . . . . .	<b>162,00</b>
Eine Legende von der Rhone! Komplexe Aromatik, dicht und fein strukturiert zugleich - Roussanne und Grenache blanc	

## ANDERE WEISSE KLASSIKER

<b>Chenin Blanc Saumur 2018, Bouvet-Ladubay, Loire</b> . . . . .	<b>28,00</b>
Quitte, Zitruschalen, florale Noten mit einem Hauch Akazienhonig. Frische und aromatische Würze in fast perfekter Form	
<b>Muscadet Sèvre et Maine, Grand Mortier Gobin Cru 2015, Bideau-Giraud, Loire</b> . . . . .	<b>32,00</b>
Der traditionelle Begleiter zu Meeresfrüchten. Rassige Frucht und feine Mineralität mit Noten von Akazienholz	
<b>Chenin Blanc Secateurs 2019, AA Badenhorst, Südafrika</b> . . . . .	<b>38,00</b>
Nektarinen, Orangenblüten und Ingwer in harmonischer Mischung. Burgundische Tiefe kombiniert mit mineralischer Struktur aus Südafrika	
<b>Albariño 2018, Attis, Rias Baixas</b> . . . . .	<b>48,00</b>
Schlank und frisch mit zarter Aromatik, würziger Apfelfrucht und einer Prise Salz. Der raue Atlantik zahn verpackt	
<b>Chasselas Non Filtré 2018, Château Auvernier, Neuchâtel</b> . . . . .	<b>58,00</b>
Nussig mit leicht hefigen Noten und feuersteiger Mineralität. Eine ausgeglichene Schweizer Perle vom Neuenburger See	

## ROSÉ

<b>Seaside Rosé, Cuvée 2018, Rheinhessen</b> . . . . .	<b>26,00</b>
Fruchtig-frisch, mit saftigen Erdbeer- und Himbeertönen aus Portugieser und Dornfelder	
<b>Sancerre Rosé AC 2018, Roger, Loire</b> . . . . .	<b>46,00</b>
Zarter Rosé aus Pinot Noir mit duftiger Kirsch- und Himbeernase. Charmant!	

## ROT

<b>Syrah Vignes d'à Côté 2017, Cuilleron, Rhône</b> . . . . .	<b>34,00</b>
Saftige Kirschfrucht und pfeffrige Würze bilden hier ein charmantes und beschwingtes Duo	
<b>Bordeaux Supérieur AC GS 2015, Penin, Dordogne</b> . . . . .	<b>38,00</b>
Charmevolzen mit reifer Beerenfrucht, Vanillearomen vom Barriqueausbau und seidigem Tannin	
<b>Jechtinger Spätburgunder 2016, Bercher, Baden</b> . . . . .	<b>42,00</b>
Leicht und elegant mit typischer Burgunderfrucht und ledrigen Noten. Vom Kaiserstuhl, der deutschen Burgunderregion	
<b>Saint-Émilion Grand Cru AC 2014, Château Tour de Pressac, Bordeaux</b> . . . . .	<b>64,00</b>
Satte Brombeere, dunkle Schokolade, schwarze Kirsche, Erde und Holz. Ein Paradebordeaux!	
<b>La Lama 2014, Bibei, Ribeira Sacra</b> . . . . .	<b>66,00</b>
Verführerisch mit kühl balsamischen Noten und dunkler Beerenfrucht. Burgundische Eleganz aus Spanien!	
<b>Pannobile Rot 2016, Heinrich, Neusiedler See</b> . . . . .	<b>72,00</b>
Zweigelt und Blaufränkisch in einer spannenden Harmonie mit rotbeeriger Frucht und feingliedrig zarten Gerbstoffen	
<b>Chambolle-Musigny AC 2015, Roumier, Burgund</b> . . . . .	<b>122,00</b>
Chambolle – Synonym für zarteste Pinots! Animierende Cassisfrucht, herrlich frisch mit burgundischer Eleganz	
<b>Château Haut-Bailly Pessac-Léognan AC 2012, Cru Classé de Graves, Bordeaux</b> . . . . .	<b>168,00</b>
Spitzenbordeaux geprägt von Cabernet Sauvignon und Merlot. Reife Kirschen, Kaffenoten, Edelhölzer und feine Tannine	



## Fish &amp; Seafood Bar



Our fish & seafood are first class quality and preferably from sustainable catch or breed. All our dishes at Seaside are prepared with the freshest ingredients and without any additives.

**1,- € DISCOUNT**  
per dish  
if you bring your own food container

## TAKE AWAY MENU

<b>Daily dish</b> .....	<b>13,50</b>
created daily new by our chef	
<b>Octopus salad</b> .....	<b>12,00</b>
lime olive oil, rucola, tomatoes	
<b>Ceviche</b> .....	<b>12,00</b>
red onions, coriander leaves, chili	
<b>Fish soup</b> .....	<b>10,50</b>
w/ pieces of different fish filets	
<b>Fish &amp; Chips</b> .....	<b>12,00</b>
homemade in crispy beer batter, w/ lemon dill mayonnaise and aioli	

<b>Pasta in lobster sauce</b> .....	<b>18,00</b>
w/ fish ragout <u>or</u> w/ prawns	
<b>500g grilled prawns</b> .....	<b>39,00</b>
w/ lemon dill mayonnaise and aioli	

## FROM THE GRIDDLE

<b>Catch of the day</b> .....	<b>market price</b>
<b>Salmon filet</b> .....	<b>16,00</b>
<b>Octopus</b> .....	<b>20,00</b>

## SIDE DISHES

<b>Cucumber ginger salad</b> ✓ .....	<b>3,50</b>
<b>Rosemary potatoes</b> ✓ .....	<b>3,50</b>
<b>Oven vegetables</b> ✓ .....	<b>3,50</b>
<b>Winter salad</b> ✓ .....	<b>4,00</b>
w/ corns and croutons	

✓ = vegan  
All prices are in Euros and including VAT.

You can gladly order also all our wines and water by bottle to take away at the half of the prices seen here!

## WINE &amp; WATER

→ bottle 0,75l ←

## WATER

<b>Selters</b> .....	<b>5,80</b>
Classic, Naturell	

## CHAMPAGNE &amp; CO

<b>Seaside Crémant Brut, Jülg, Pfalz</b> .....	<b>38,00</b>
Dense fruit with floral hints, brioche and fine bubbles. Classic Méthode Traditionelle	
<b>Champagne Tradition Premier Cru Brut, Gonet-Médeville</b> .....	<b>88,00</b>
Electrifying! With elegant and long lasting mousse, Fresh citrus notes and seductive aromas of white flowers	
<b>Champagne Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut, Legras &amp; Haas</b> .....	<b>102,00</b>
100% chardonnay. A nice contrast of apple and citrus notes, followed by smooth flavours of baked apple, caramel and spice	
<b>Champagne Rosé Brut, Legras &amp; Haas</b> ...	<b>92,00</b>
Structure and elegance with an explosion of red berries. Underlined by a smooth mousse and a round finish	

## WHITE PINOTS

<b>Pinot Gris 2019, Gaul, Pfalz</b> .....	<b>26,00</b>
Charming and juicy pinot gris. Pear, apple and herbal-nutty spiciness. Clear and animating	
<b>Seaside White, Pinot Blanc 2018, Rheinhessen</b> .....	<b>30,00</b>
Fruity and savoury, yet with elegant aromas of ripe pear and fresh lemon balm	
<b>Bockenuer Pinot Blanc „S“ 2017, Schäfer-Fröhlich, Nahe</b> .....	<b>54,00</b>
Concentrated but still elegant with juicy fruit of honey melon, freshly cut mint and earthy mineral notes	

## SAUVIGNON BLANC

<b>Sauvignon Blanc Touraine AC 2018, Ricard, Loire</b> .....	<b>32,00</b>
Intense gooseberry and cassis fruit with a fine mineral driven backbone	
<b>Sancerre 2018, Domaine de la Jolive, Loire</b> .....	<b>42,00</b>
Lemon zest, elderflower, mint. An incredible charming Sancerre with a lot of silkiness and finesse	
<b>Sauvignon Blanc 2018, Knipser, Pfalz</b> ...	<b>42,00</b>
From sandy soil with opulent passion fruit, supplemented with green pepper, elderflower and gooseberry	
<b>Pouilly-Fumé Tonelum 2015, Caves de Pouilly, Loire</b> .....	<b>68,00</b>
Fruity but yet mineral driven Sauvignon blanc from 50 year old vines. Cassis, grapefruit, flint stone, herbs and smokiness	

## GRÜNER VELTLINER

<b>Grüner Veltliner 2018, Mayer am Pfarrplatz, Danube</b> .....	<b>32,00</b>
Green apple, grapefruit and classic pepper spices. A light and elegant Veltliner fo every occasion	
<b>Grüner Veltliner Langenlois 2018, Gobelsburg, Kamptal</b> .....	<b>46,00</b>
Juicy with ripe red apple and pink grapefruit, rounded off with white pepper and an elegant enamel on the palate	
<b>Grüner Veltliner Smaragd 2018, Ried Kreutles, Knoll, Wachau</b> .....	<b>72,00</b>
Fine herbal notes are highlighted by juicy apple fruit, hints of tobacco and honey. With the typical "Pfefferl"!	

## CHARDONNAY

<b>Chardonnay 2018, Costière de Pomerols, Languedoc</b> ....	<b>26,00</b>
Burgundy style Chardonnay with succulent fruit and a fine enamel	
<b>Chardonnay Straight 2017, Krämer, Rheinhessen</b> .....	<b>34,00</b>
Straight chardonnay with honeydew melon, peach, delicate herbal notes and brioche. Sharp and clear	
<b>Chardonnay Leithaberg DAC 2016, Heinrich, Lake Neusiedl</b> .....	<b>48,00</b>
Characterized by limestone and slate. Smoky nuttiness with a creamy texture, juicy apricot and a mineral drive	
<b>Chablis 1er Cru AC Vaillons 2018, Moreau</b> .....	<b>62,00</b>
Classic Chablis: steely acidity with aromas of green apple, citric notes and a delicate nutty taste	
<b>Chassagne-Montrachet 1er cru Clos Saint-Jean 2017, Parigot, Burgundy</b> ...	<b>102,00</b>
Intense and powerful with a deep Chardonnay-fruit and fine notes from barrique aging. Congenial partner for fish and seafood!	

## RIESLING

<b>Riesling Kalkmergel 2018, Jülg, Pfalz</b> ...	<b>32,00</b>
Enticing fruit of mirabelle and quince with a salty and savory backbone. A juicy and gripping Riesling	
<b>Riesling 2018, Dönnhoff, Nahe</b> .....	<b>36,00</b>
Elegant wine from grey slate with a fine spirited acidity and hints of exotic fruit	
<b>CAI Riesling Kabinett 2015, Immich-Batterieberg, Mosel</b> .....	<b>36,00</b>
Peach, apple, lemon, stony and mineral. Lightness and power - only possible at the Mosel valley	
<b>Riesling „Old Grapes“ 2018, van Volxem, Saar</b> .....	<b>48,00</b>
Intense grapefruit and orange peel aromas with near salty and savoury minerality	
<b>Riesling Kirchspiel GG 2016, Wittmann, Rheinhessen</b> .....	<b>98,00</b>
From one of the best and finest vineyards of Rheinhessen. Chalky minerality, opulent fruitiness but still precise and elegant	

## CUVEES WHITE

<b>Angosto Blanco 2018, Viveros Cambra, Valencia</b> .....	<b>26,00</b>
A charming and uncomplicated white with the scent of summer meadow, grapefruit, pineapple and lime	
<b>Riesling/Furmint 2017, Moric feat. Tolnay, Lake Balaton</b> .....	<b>42,00</b>
A precise and animating fresh cuvée of volcanic soils with herbal notes and yellow stone fruit	
<b>Lugana 2018, Cà dei Frati, Lake Garda</b> ..	<b>44,00</b>
White peach, quince, blossoms and roasted almonds. Everything with an elegant glaze and clear transparency	
<b>Cuvée TO 2015, Velich, Lake Neusiedl</b> ...	<b>48,00</b>
Simply unique! An intense but still elegant and smooth cuvée with piquant saltiness on the palate	
<b>Conciso Branco 2016, Niepoort, Dão</b> ...	<b>58,00</b>
White fruits, aromatic herbs, atlantic freshness and salinity. A mediterranean Burgundy in a class of its own from one of the greatest port wine houses in Portugal	
<b>Llum Côtes du Roussillon AC 2017, Roc des Anges</b> .....	<b>62,00</b>
Juicy yellow fruit with floral notes, spicy herbs and a cool slate character. Complex but still approachable	
<b>Chateauf-neuf-du-Pape AC 2014, Château de Beaucastel, Vignobles Perrin, Rhône</b> .....	<b>162,00</b>
A legend from the Rhone! Complex in its aroma, dense and fine structured as well - Roussanne and Grenache blanc	

## OTHER WHITE CLASSICS

<b>Chenin Blanc Saumur 2018, Bouvet-Ladubay, Loire</b> .....	<b>28,00</b>
Quince, lemon zest, floral notes with a whiff of acacia honey. Freshness and aromatic spiciness in a perfect combination	
<b>Muscadet Sèvre et Maine, Grand Mortier Gobin Cru 2015, Bideau-Giraud, Loire</b> .....	<b>32,00</b>
The typical companion for seafood. Vibrant fruit and fine minerality with notes of acacia barrels	
<b>Chenin Blanc Secateurs 2019, AA Badenhorst, South Africa</b> .....	<b>38,00</b>
Nectarines, orange blossoms and ginger in a harmonic mixture. Burgundy depth combined with a mineral structure from South Africa	
<b>Albariño 2018, Attis, Rias Baixas</b> .....	<b>48,00</b>
Fresh and slender with gentle aromas, piquant apple fruit and a touch of sea salt that tame the rough Atlantic Ocean	
<b>Chasselas Non Filtré 2018, Château Auvernier, Neuchâtel</b> .....	<b>58,00</b>
Nutty with light yeasty notes und flintstone minerality. A balanced swiss pearl from lake Neuenburger	

## ROSÉ

<b>Seaside Rosé, Cuvée 2018, Rheinhessen</b> ..	<b>26,00</b>
Fresh and fruity, with savoury strawberry and raspberry notes from Portugieser and Dornfelder	
<b>Sancerre Rosé AC 2018, Roger, Loire</b> ...	<b>46,00</b>
Delicate Rosé from Pinot Noir with a soft and fine nose of cherry and raspberry. Charming!	

## ROT

<b>Syrah Vignes d'à Côté 2017, Cuilleron, Rhône</b> .....	<b>34,00</b>
Juicy cherry fruit and peppery spices form a charming and buoyant duo	
<b>Bordeaux Supérieur AC GS 2015, Penin, Dordogne</b> .....	<b>38,00</b>
A charming Bordeaux with ripe berry fruit, vanilla and silky tannins. Aged in barrique for 12 months	
<b>Jechtinger Pinot Noir 2016, Bercher, Baden</b> .....	<b>42,00</b>
Light and elegant with typical burgundy fruit and leathery notes. From Kaiserstuhl, the german region of burgundy varieties	
<b>Saint-Émilion Grand Cru AC 2014, Château Tour de Pressac, Bordeaux</b> ...	<b>64,00</b>
Raspberry, cherry, dark chocolate and earthy with some barrique. An example of a Bordeaux!	
<b>La Lama 2014, Bibei, Ribeira Sacra</b> .....	<b>66,00</b>
Enchanting with refreshing balsamic notes and dark berry fruit. Straight cool climate style wine	
<b>Pannobile Rot 2016, Heinrich, Lake Neusiedl</b> .....	<b>72,00</b>
Zweigelt & Blaufränkisch form a matchless combination of red berries and slender tannins that are full of suspense	
<b>Chambolle-Musigny AC 2015, Roumier, Burgundy</b> .....	<b>122,00</b>
Chambolle - synonymous for delicate Pinots! Inciting cassis fruit and vital freshness with elegance	
<b>Château Haut-Bailly Pessac-Léognan AC 2012, Cru Classé de Graves, Bordeaux</b> .....	<b>168,00</b>
Premium Bordeaux characterized by Cabernet Sauvignon and Merlot. Ripe cherries, coffee, noble woods and fine tannins	