Das tomrobins...

Wir sind ein Ort für Menschen, die gute Dinge zu schätzen wissen.
Für lange Gespräche und schöne Tage, Abende und Nächte.

Die Qualität der Produkte steht für uns an erster Stelle. Handlese Weine abseits der Massenprodukte sind selbstverständlich – ohne dabei teuer zu sein. Wir legen uns bei der Weinauswahl nicht auf Länder, Regionen oder Rebsorten fest. Neben dem Wein haben wir eine fein selektierte Karte mit Signatur Drinks, einige handverlesenen Gins, Negroni Varianten, Aperitif Klassiker, abwechslungsreiche 0,0% und alkoholfreie Aperitifs und auch die Bier Trinker werden bei uns fündig.

Für Abende, die ungeplant länger werden.
Für leckere Getränke, gute Musik und die Menschen mit denen man sie teilt.

Sonderkarte

Hier findet ihr in regelmäßigen Abständen immer wieder neue Specials für Euch.
Dies kann Wein sein, ein Aperitif Getränk oder auch ein Food Special. Wenn ein Wein „ausgetrunken" ist, folgt der nächste. Es erwarten euch viele spannende Weine für 2026. Falls euch einer besonders gut gefällt, nehmt doch eine Flasche mit nach Hause. Trinken und Genießen, solange die Weine verfügbar sind.

. WEIN .

Fragt uns

Ganz klar das Alleinstellungsmerkmal von uns. Weine abseits der Karte.	Gl. 0.15	xx
	Fl. 0.75	xx
Lust auf was anderes?! Wir haben eine Vielzahl an Weinen außerhalb unserer regulären Karte im Angebot. Davon sind immer 2-3 offen, den Rest gibt es nur als Flasche, oder wird an anderen Tagen geöffnet. Oftmals haben wir von den Weinen nur eine oder zwei Flaschen. Sprecht uns gerne an und wir zeigen euch am Tisch, was wir aktuell im Angebot haben. Entdeckt mit uns die Weinwelt. Viel Spass.		

. All Time Favorit – toller „Übergangswein" zum Winter .

Puszta Libre! Cuvée 2023, trocken Claus Preisinger, Gols - Österreich

Leicht, unkompliziert und ein enormer Trinkfluss. Kirsche trifft auf Brombeere. In der mittlerweile ikonischen Old-School-Limo Flasche kommt der Puszta Libre! daher. Cuvée aus Zweigelt, St. Laurent und ein wenig Pinot Noir. Selbstverständlich befolgen wir die Empfehlung von Claus Preisinger, wie groß auf dem Etikett vermerkt, und servieren den Puszta kühl! Einmal probiert steht schnell die Flasche auf dem Tisch und ist schnell geleert. Rotwein kühl serviert, jedoch geschmacklich ganz anders als ein klassischer Rotwein. Unbedingt probieren!	Gl. 0.15	7
	Fl. 0.75	32

Weiß Weine

Seckinger Riesling Riesling 2025, trocken Seckinger, Nierderkirchen/Pfalz - DE

Riesling! Und was für Einer! Seckinger ist aktuell wohl eines der gefragtesten Newcomer Weingüter Deutschlands. Mit ihrem Stil zaubern sie ein breites Lächeln in die Gesichter derer die ihre Weine trinken. Mit dem „Riesling vom Löss“, wie die eigentliche Bezeichnung von diesem Gutswein ist, zeigen sie eindrucksvoll, wie ein unfassbar leckerer trinkfreudiger Riesling sein kann. Unser neuer Riesling seit Mai 2026 – mögen wir sehr!

Gl. 0.15 6,5
Fl. 0.75 29

Und für alle die „mehr“ Riesling wollen – „der große Bruder“:

Ruppertsberg - Ortswein 2024, trocken

Der große anspruchsvolle Riesling Bruder. Der Ausbau erfolgt im großen Holzfass und in gebrauchten französischen Tonneaux. Die Trauben stammen aus den Lagen Reiterpfad, Linsenbusch und Nußbien. Filigrane Säure und Frucht, trifft auf Salzigkeit, Brioche-Noten und Schmelz. Grandioser Wein für alle die „mehr“ Riesling suchen.
Ab und an auch offen als Glas – ansonsten nur als Flasche! Sprecht uns gerne an.

Fl. 0.75 39

Pinot Blanc Weissburgunder 2018, trocken Weingut Mittwich - Nahe, DE

Weißburgunnder aus einem kleinen feinen Boutique Weingut von der Nahe. Was die Familie Mittwich hier in die Flasche zaubert, macht richtig Spaß. Verdammt leckerer Weißburgunder der sich vor den großen Weingütern Deutschlands nicht verstecken muss. Wir nennen es liebevoll „Spaßwein mit Anspruch“. So muss ein Weißburgunder für uns sein. Ab sofort als gereifte 2018 Version! Lecker!

Gl.0.15 7,5
Fl. 0.75 33

Sweet Moscato d'Asti Moscato 2024, lieblich/süß Sartirano Figli - Piemont, ITA

Moscato d'Asti DOCG aus Italien. Für alle die es süßer mögen. Leckerer Moscato. Großartiges Aroma mit einem leichten Prickler. Einfach lecker! Ein Dauerrenner.

Gl. 0.15 7
Fl. 0.75 32

TiAmo Vermentino 2025, trocken San Marzano - Apulien, ITA

Trinkfreudiger „Spasswein“ aus der sonnenverwöhnten Region Apulien in Süditalien. Seit 2025 auf der Karte und nicht mehr wegzudenken. Fruchtig, trocken mit einem unglaublichen Trinkfluss. Everybody‘s Darling und eurer Lieblingswein bei uns.

Gl. 0.15 6,5
Fl. 0.75 29

Hole in the Water Sauvignon Blanc 2024, trocken Weingut Konrad - Marlborough, NZL

All time Sauvignon Blanc! Fruchtige Noten. Mango, Zitrus & Guave. Lebendig, frisch, lecker mit intensiven Aromen und mineralischen Noten. Ein grandioser Sauvignon Blanc. Seit dem ersten Tag auf unsere Karte und nicht wegzudenken.

Gl. 0.15 8
Fl. 0.75 38

Mehr Weine auf der nächsten Seite →

Maikammer	Chardonnay	2025, trocken	Seckinger – Pfalz, De

Neuzugang seit Oktober 2026. Der Wein stammt aus hauptsächlich aus den Junganlagen des Maikammer Kappelenbergs, seinem großen Bruder Wein. Wer Chardonnay mag, wird sich hier verlieben. Dieser Chardonnay braucht sich nicht hinter den Burgund und Jura Chardonnays zu verstecken – im Gegenteil ! Die ursprünglichen Reben stammen sogar aus dem Burgund. Der Wein wurde spontan im Fass (500-Liter-Tonneaux) vergoren und ausgebaut. Was die Seckinger Jungs hier in die Flasche gezaubert haben, ist ganz großes Kino. Genau der richtige Wein für die kühle Jahreszeit der dem Trinker das Herz erwärmt. Lecker ! Tipp: Gib dem Wein etwas Zeit & Luft im Glas, dann entfaltet er seine eigentliche Power erst richtig. Auf Wunsch bringen wir euch die Flasche auch mit Karaffe. **Die letzten Flaschen !!**

Gl. 0.15 8
Fl. 0.75 39

Kabi L'Amour	Riesling	2025, halbtrocken	Weingut Mittwich – Nahe, DE

Da ist Er. Exklusiv nur für uns produziert von unserem befreundeten Weingut Mittwich aus Gutenberg (Nahe), was in Rheinland-Pfalz liegt. Die Trauben werden per Hand selektiert und stammen aus den Top Lagen des Weinguts. Es gibt nur knapp 600 Flaschen von diesem Wein, den es so nur bei uns gibt. Wir lieben Kabinett – und ihr auch. Ein Wein der Spaß macht mit entspannten 9,5% Vol. Alkohol. Die Süße & Saftigkeit ist famos und das ist es, was ein Kabinett ausmacht. Feinfruchtig, leichtfüßig, frisch, mit fruchtigen Noten. Kabinett für jeden Tag! Trinkfluss ohne Ende. PS: Schaut euch mal das Etikett an ;-) gezeichnet von unserem Yassin !

Gl. 0.15 7,5
Fl. 0.75 35

Empfehlung	Diverse

Lust auf was anderes? Wir haben noch viele andere spannende Weine offen. Regelmäßig öffnen wir Flaschen aus unserem vielfältigen Sortiment. Sprich uns gerne an was wir aktuell noch offen haben und du darfst gerne kosten. Vielleicht ist auch für dich etwas Spannendes dabei.

Orange Wein

Fruit Loops Cuvée 2023, trocken Claus Preisinger, Burgenland - AT

Eine Cuvée aus Furmint, Riesling und Scheurebe. Maischevergoren und in der Amphore ausgebaut. Riecht man hier rein, versteht man, zumindest in Ansätzen wieso Fruit Loops. Viel Exotik und weiße Blüten. Aber natürlich überhaupt keine aufgesetzte, künstliche Frucht wie man sie bei den Namensvettern vorfindet. Am Gaumen mit dichter Struktur, auch hier mit einem exotischen Fruchtkorb, aber mit der nötigen Säurefrische. Ein charmanter Orange mit samtiger Textur, ohne rauen Gerbstoff und ordentlich Trinkfluss. Jetzt endlich auch mal als Glas – trinken solange der Vorrat reicht.

Gl. 0.15	8,5
Fl. 0.75	40

Was ist ein Orange Wein?

Es hat nichts mit der Frucht Orange zutun ;-) Orange Wein wird aus weißen Trauben gewonnen. Im Gegensatz zu Weißwein wird er allerdings nicht als Saft, sondern auf der Maische vergoren. Orange Wein steht demnach für eine spezielle Methode der Weinbereitung, nämlich für weiße Trauben, die (wie Rotweine) auf der Maische vergoren werden. Je nach Länge und Intensität des Maischekontakts können die Weine farblich kräftiger und strukturierter ausfallen. Orange Wein hat also nicht immer zwingend eine orange Farbe: So wie es ganz unterschiedliche Farbschattierungen bei Rot-, Rosé- und Weißweinen gibt, existieren sie auch bei Orange Wein.

Natural Wein

Kalk und Kiesel Cuvée 2024, trocken Claus Preisinger, Burgenland - AT

Weißburgunder 50%, Grüner Veltliner 30%, Welschriesling 15%, Muskateller 5%. Der Wein ist wunderbar auch als Einstieg in die Natural Welt geeignet, aber auch hervorragend für den „erfahrenen" Trinker. Teilweise kurze Maischestandzeiten, teils Direktpressung. Ausbau in Amphoren und großen Holzfässern. Unfiltriert und ungeschwefelt gefüllt. Wir wollen gar nicht mehr dazu erzählen – probiert es am besten selbst ! Viel Spaß und Freunde mit diesem Wein.

Gl. 0.15	8,5
Fl. 0.75	40

Naturwein?

In vielen südlichen Ländern seit Jahren etabliert. In den Trend Metropolen dieser Welt seit einiger Zeit im Kommen. Bei Naturweinen werden keine oder nur sehr wenige externe Mittel hinzugeführt, im Gegensatz zum Vorgehen bei Industrieweinen. Hergestellt auf den Grundsätzen des biologischen oder biodynamischen Weinbaus. Handgelesen und spontanvergoren. Kaum Schwefelzusätze. Oftmals ungefiltert und die übrig gebliebenen Hefen dienen als natürliche Konservierung. Die ehrlichste Art von Wein! Oftmals nur kleine Chargen erhältlich, und jedes Jahr ein anderes Aroma. Wir finden es lecker und spannend!

Pét Nat - Pétillant Naturel

Sprecht uns an Xxx

In der kalten Jahreszeit haben wir uns dazu entschieden Pet Nat nur noch als ganze Flasche zu verkaufen da in der Jahreszeit Pet Nat deutlich weniger getrunken wird – wieso auch immer. Wir findet Pet Nat geht immer. Sprecht uns gerne an, und wir schauen gemeinsam was wir gerade im Angebot haben. Vielleicht auch offen.

Fl. 0.75	xxx

Pét Nat? Was ist das?

Auf deutsch: Natürlich prickelnd. Pét Nat unterscheidet sich von einem klassischen Schaumwein vor allem in einem Punkt: Die Weine durchlaufen nur eine Gärung. Diese startet im Fass und wird in der Flasche ohne Zusatz von Zucker und Hefen abgeschlossen. Daher der Name «pétillant naturel», also natürlich schäumend. Das Traubenmaterial (oft aus biologischer oder naturnaher Produktion) wird sanft gepresst und meist mit natürlichen Hefen zur Gärung gebracht. Etwa in der Mitte der Gärung wird der Wein in Flaschen abgefüllt und beendet dort seine Gärung, wobei die natürliche Kohlensäure in der Flasche eingeschlossen wird. Einige Winzer lassen den Wein, wie er ist und erhalten so einen leicht trüben Pét Nat. Andere rütteln und degorgieren (Entfernung des Hefe-Depots) wie bei der traditionellen Champagner-Methode, jedoch ohne Zugabe von Zucker oder künstlichen Hefen. Die Pét-Nat-Technik wird auch als «Méthode Ancestrale» bezeichnet, weil man davon ausgeht, dass sie eine der frühesten und ursprünglichsten Formen der Sekt- und Schaumherstellung ist.

Rosé Weine

Rosé 37	Weissherbst Spätburg.	2021, feinherb	Kaiserstuhl - DE

Unser Rosé – ein Dauerrenner. Sommer im Glas! Fruchtige Beeren. So muss ein Rosé sein. Mögen wir sehr. Trinkfluss ohne Ende. Die letzten Flaschen unserer Abfüllung.	Gl. 0.15 Fl. 0.75	6 29

TRAMARI	Primitivo	2024, trocken	an Marzano, Apulien - ITA

Lachsrosa aus Primitivo Trauben. Duftet nach Kirsche und Himbeere. Primitvo als Rotwein gibt's bei uns nicht, aber dieser Rosé hat es uns angetan. Absoluter Trinkfluss und soooooo lecker. Trinken! Euer Favorit im Rosé Wein Bereich.	Gl. 0.15 Fl. 0.75	6 29

Rozsa Libre!	Pinot Noir & St. Laurent	2025, trocken	Claus Preisinger, Burgenland - AT

Oh Yes! Endlich gibt es auch ein paar Flaschen für Deutschland. Claus Preisinger aus dem Burgenland (Gols), ist bekannt für seine Trinkfluss Weine. Bis dato gab es immer nur den Puszta Libre! bei uns, nun endlich auch zum ersten Mal den Rozsa Libre! Wild, fruchtig, trinkig. Rhabarber trifft auf Himbeere und Erdbeere mit ordentlich „Dampf" am Gaumen. Wir haben nur wenige Flaschen abbekommen – viel Spass damit.	Gl. 0.15 Fl. 0.75	7 33

Im Sommer haben wir eine kleine Rosé Karte – mehr gibt's wieder im Frühling 2027.

Rot Weine

Malbec | Malbec | 2022, trocken | Mendoza - Argentinien

Rotwein „Easy Drinking“. Ein „Everybodys Darling“ Rotwein mit einer enormen Trinkfreude. Großartiges Fruchtaroma nach Pflaumen, Kirschen und dunklen Früchten. Wer braucht da schon einen Primitivo?

Gl. 0.10	4,5
Gl. 0.15	6
Fl. 0.75	29

Loimer Pinot Noir | Pinot Noir | 2023, trocken | Loimer, Kamptal - Niederösterreich

Ok – wow ! Was für ein Pinot Noir. Das findet nicht nur VINUM, das führende europäische Magazin für Weinkultur, welches dem Wein Platz 2 im Bereich Pinot Noir & St. Laurent gegeben hat, das Finden auch wir! Großartige dunkelfruchtige Beeren in der Nase und wenn der Wein erstmal im Mund ist, beginnt der Spaß erst richtig. Kraftvoll, saftig ohne dabei zu aufdringlich und zu fett zu sein. So lecker, dass man sich direkt schon auf den nächsten Schluck freut. Toller Wein der ein lächeln ins Gesicht zaubert. Neuzugang auf unserer Karte.

Gl. 0.10	6
Gl. 0.15	8,5
Gl. 0.75	39

Pinotage | Pinotage | 2022, trocken | Kaapzicht Wine Estate, Stellenbosch - ZAF

Ein Pinotage der Extraklasse. Die Rebsorte Pinotage ist eine Kreuzung aus Cinsault und Pinot Noir und entstand 1924 an der Universität in Stellenbosch. Seitdem hat sich Pinotage zum Synonym für den typisch südafrikanischen Rotwein entwickelt. Der Kaapzicht Rooiland Pinotage ein besonders gelungenes und ausdrucksstarkes Exemplar dieser Rebsorte. Geduldige 24 Monate verbringt der Wein in französischen Eichenfässern, um ihn noch vielschichtiger und runder werden zu lassen. Ein Rotwein mit einem wahnsinnig guten Preis/Leistungsverhältnis. Trinken!

Gl. 0.10	6
Gl. 0.15	8,5
Fl. 0.75	42

Macho Man | Monastrell | 2022, trocken | Casa Rojo, La Raja - Spanien

Der MMM – Macho Man Monastrell – wird seinem Namen wahrlich gerecht. Die Trauben stammen von 13 Parastrell-Weinbergen in La Raja (wo sich das Weingut befindet) zwischen den Bergketten El Carche und La Pila. Die Rebstöcke sind zwischen 20 und 70 Jahre alt. Der Ausbau erfolgt, je nach Jahrgang, für mind. 5 Monate in Barriques aus französischer Eiche. Schon im Glas zeigt er mit seiner dichten Farbe was in ihm steckt. Die Nase verrät was den Weintrinker hier erwartet. Beim ersten Schluck wird jeder verstehen, wieso dieser Wein Macho Man heißt. Beeindruckende Tiefe, Struktur und Kräftigkeit, ohne dabei den Geschmack zu verlieren. Die Tannine sind hervorragend eingebunden. Testsieger bei unserem offenen Rotwein Tasting Anfang Oktober. DER Rotwein für die neue Saison – Viel Spaß beim Genießen & trinken.

Gl. 0.10	6,5
Gl. 0.15	9
Fl. 0.75	45

Empfehlung | Diverse

Lust auf was anderes? Wir haben noch viele andere spannende Rotweine offen. Regelmäßig öffnen wir Flaschen aus unserem vielfältigen Sortiment. Sprich uns gerne an was wir aktuell noch offen haben und du darfst gerne kosten. Vielleicht ist auch für dich etwas Spannendes dabei.

Gerne kannst du jede Flasche Rotwein vor Ort aus dem Regal + Korkgeld trinken. Sprich uns gerne an.

Große Gewächse GG

Weingut Wegeler				
Geheimrat J	2011 | 2012 | 2016 | 2017 | 2018	Riesling	Rheingau	69
Geheimrat J	2020 | 2022	Riesling	Rheingau	59
Wehlener Sonnenuhr	2021 | 2023	Riesling	Mosel	59
Wehlener Sonnenuhr	2016 | 2017	Riesling	Mosel	69
Rothenberg	2015 | 2017 | 2018	Riesling	Rheingau	85
Rothenberg	2020	Riesling	Rheingau	69
Doctor	2020 | 2021	Riesling	Mosel	99
Graben	2022	Riesling	Mosel	55
Jesuitengarten	2017 | 2018	Riesling	Rheingau	65
Berg Schlossberg	2015	Riesling	Rheingau	79
Weingut Von Hövel				
Scharzhofberger Monopollage	2022	Riesling	Mosel	59
Hütte Monopollage	2017	Riesling	Mosel	65
Weingut Heitlinger				
Husarenkappe	2016	Riesling	Baden	75
Eichelberg	2015 | 2016	Weissburgunder	Baden	59
Weingut Ravensburg				
Dicker Franz	2019	Blaufränkisch	Baden	55
Weingut Bassermann Jordan				
Hohenmorgen	2022	Riesling	Pfalz	69
Langenmorgen	2022	Weissburgunder	Pfalz	60
Jesuitengarten	2022 | 2024	Riesling	Pfalz	85
Ungeheuer	2019 | 2022 | 2024	Riesling	Pfalz	69
Kieselberg	2024	Riesling	Pfalz	59
Weingut Karthäuserhof Eitelsbacher Karthäuserhofberg	2019	Riesling	Mosel	65
Weingut Maximin Grünhaus Herrenberg Monolpol	2018	Riesling	Mosel	69
Weingut Joachim Flick Königin Victoriaberg	2020	Riesling	Rheingau	59
Reichsgraf von Kesselstatt Juffer Sonnenuhr	2011	Riesling	Mosel	69
Weingut Prinz Jungfer	2018	Riesling	Rheingau	60
Weingut Mittwich	2002 | 2003 | 2005 | 2008	Riesling	Nahe	55
Schlossberg Grand Cru*	2018 | 2023	Riesling	Nahe	49

*kein Mitglied im VDP. Daher nicht offiziell GG-Großes Gewächs. Jedoch Weine aus einer Großen Lage und somit hier gelistet.

Großes Gewächs die höchste Klassifikationsstufe für trockene Qualitätsweine.
Erfüllt ein Wein die Anforderungen, um als Großes Gewächs bezeichnet zu werden, so wird die Weinflasche für Mitglieder des VDP mit dem Logo der "GG-Traube" gekennzeichnet, für Mitglieder des Bernkasteler Rings mit dem Logo "GG".
In diesen Weinen ist der Herkunftsgedanke auf die qualitative Spitze getrieben. Sie stammen oft aus weltberühmten Lagen, die durchweg außerordentliche Trauben hervorbringen und teils schon in jahrhundertealten Karten festgehalten worden sind. In ihnen spiegeln sich unnachahmlich der einzigartige Charakter der Lage, die besondere Beschaffenheit des Bodens und das großartige Können derer, die mit dem Weinberg oft schon seit vielen Generationen vertraut sind. Mit ihren überragenden Qualitäten setzen VDP.GROSSE LAGE® Weine seit langem und immer wieder Maßstäbe. VDP.GROSSE LAGE® Weine, die trocken sind, nennen wir VDP.GROSSES GEWÄCHS®.

Alle Preise für 0.75l Flasche. - Begrenzte Anzahl an Flaschen! - Weitere auf Anfrage.

Crémant de Loire - Weiß

Bouvet Crémant de Loire - Vintage Brut

Bouvet Crémant ist der wohl berühmteste Repräsentant der Bezeichnung Crémant. Die Trauben stammen allesamt aus dem Loire-Tal. Chenin Blanc ergänzt mit etwas Chardonnay. Eine zwölfmonatige, traditionelle Flaschengärung sorgt für die feine und ausgewogene Perlage. Hier als Vintage Brut mit ordentlich Trinkfluss.	Glas 0.1 Fl. 0.75	5,5 34

Kessler Rosé Sekt

Hochgewächs Rosé

Pinot Noir 87 %, Chardonnay 13 %. 20 Monate auf der Hefe, traditionelle Methode in Handarbeit. Ein Rosé wie er im Buche steht – Trinkfluss ohne Ende.	Glas 0.1 Fl. 0.75	5,5 34

Kessler Sekt - Deutschlands älteste Sektkellerei seit 1826.
Wer so lange Sekt herstellt wie Kessler, hat vor allem gelernt, dass es für Qualität keinen Kompromiss und schon gar keinen Ersatz gibt. Seit seiner Gründung hat das Haus Kessler stets auf die traditionelle Methode und das Flaschengärverfahren gesetzt. Die Sekte sind seit jeher explizit trocken und werden daher vorwiegend in den Dosagen brut und extra brut angeboten. Lasst es euch schmecken.

Champagner

Nein – wir haben kein Moet !

tomrobins ist Ambassador von Nicolas Feuillatte und Abelé. Kein Champagner-Haus dürfte in den letzten Jahren so erfolgreich gewesen sein wie Champagne Nicolas Feuillatte. Der Erfolg hat etwas mit dem Stil und dem hervorragenden Preis-Genuss-Verhältnis zu tun, das Champagner wie der Brut Réserve und der Rosé bieten. Heute die meistgekaufte Champagner-Marken Frankreichs, füllte Nicolas Feuillatte 1976 seine erste, selbst ausgebaute Assemblage ab. Heute gehören die noblen Cuvées zu den absatzstärksten Champagnern weltweit. Hinter der Marke Nicolas Feuillatte stehen rund 5.000 Winzer, die in der gesamten Champagne exzellente Traubenqualität produzieren. Fast schon legendär: die Kollektion „Palmes d'Or"!

Nicolas Feuillatte

- In Frankreich die #1, weltweit auf Platz 3 -

Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut

20% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 40% Meunier. 3-4 Jahre Flaschenreife.	Fl. 0.375	35
	Fl. 0.75	55
	Fl. 1.50	125

Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut Rosé

10% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 45% Meunier. 3-4 Jahre Flaschenreife.	Fl. 0.375	36
	Fl. 0.75	59
	Fl. 1.50	139

Nicolas Feuillatte Premier Cru Extra Brut

1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Meunier. 3-4 Jahre Flaschenreife.	Fl. 0.75	69

Nicolas Feuillatte Collection Vintage – Blanc de Blancs

100% Chardonnay. 5 Jahre Flaschenreife.	Fl. 0.75	69

Nicolas Feuillatte Palmes d'Or - Vintage 2008

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir. Mind. 10 Jahre Flaschenreife	Fl. 0.75	130

Nicolas Feuillatte Palmes d'Or Rosé - Vintage 2006

100% Pinot Noir. Mind. 10 Jahre Flaschenreife	Fl. 0.75	149

Abelé 1757

- Das 3. älteste Champagner Haus der Welt. -

Zeitlose Eleganz trifft auf 100% Handwerk. Ein Boutique Champagner Haus mit nur ca. 200.000 Flaschen pro Jahr.

Abelé 1757 Brut

40% Chardonnay, 35% Pinot Noir und 25% Meunier. Davon 15% Reserveweine. Mind. 3 Jahre Flaschenreife.	Fl. 0.75	69

Abelé 1757 Rosé Brut

50% Pinot Noir und 50% Chardonnay. Mind. 3 Jahre Flaschenreife.	Fl. 0.75	79

Gin-Tonic

Bobby Dry Gin Tonic **9**
Mögen wir sehr ! Indonesiche Gewürze, Zitronengras, Orangeschale, Kubeben-Pfeffer uvm. machen diesen Gin zu einem absoluten Highlite.

Mango Tango Gin Tonic **9**
Goa Inspired Dry Gin. Handcrafted! Mango, Litseacubed, Tamarind, Juniper. Ein fruchtiger, vollmundiger Genuss. Für alle die es fruchtiger mögen. Trinkfreudig!!

Knut Hansen Crews Choice Gin Tonic **9**
Handmade in Hamburg. Unsere Gin-Tonic Brand#1. Im ikonischen tiefblauen Liquid auch im Glas ein Hingucker. Everybody‘s Darling und einfach lecker!

Knut Hansen Gin Earl Grey & Bergamotte Tonic **9**
Handmade in Hamburg. Knut hat Zuwachs bekomme. Die Kombination aus floralem Earl Grey Tee und spritziger Bergamotte macht Spaß im Glas und hat einen ordentlichen Trinkfluss. Lecker.

Knut Hansen Gin 0,0% **9**
Handmade in Hamburg. Ein echter 0,0% Gin Tonic. Und was für eine – kaum vom Original zu unterscheiden.

Wir servieren alle Gin‘s mit 4cl mit Schweppes Dry Tonic – Drink it and love it.

Negroni

A-Game Negroni **10**
Tanqueray Malacca Gin, Berto Sweet Vermouth, Berto Bitter, Quaglia Bergamot Liqueur, Lemon Bitters.

Mandarin Negroni **10**
Rutte Dutch Dry Gin, Berto Bianco Vermouth, Campari, Mandarine Napoléon

Vermouth / Wermut

Wermut (Vermouth) ist ein aromatisierter, aufgespriteter Wein. Er besteht zu mindestens 75 % aus Wein, wird mit Alkohol versetzt und durch die Zugabe von Wermutkraut (*Artemisia*) sowie weiteren Gewürzen, Kräutern und Zucker aromatisiert.

Antica Formula Vermouth

Antica Formula Vermouth (10cl) auf Eis mit einer getrockneten Orangenzeste **10**
oder
Antica Formula Vermouth (4cl) + Schweppes Tonic als Vermouth Tonic Highball **8**

Spritz und andere Drinks

Espresso Martini **11**
Espresso Martini wie er sein sollte. Ihr liebt ihn – wir lieben ihn. All Time Favorit!

Espresso Martini Salted Caramel *Signature Aperitif* **11**
Exclusive Salted Caramel Edition! Unser Espresso Martini mit einem kleinen Twist. Lecker!

Villa Massa Limoncello Spritz **8**
Handgepflückte PGI Zitronen aus Sorrento treffen auf Frizzante & Soda. All Time Classic!

YUZU Fizz **9,5**
Yuzuu, Zitronengras infused Gin, Lime, Sugar, Soda – BOOOOOMMM!

Skinny Bitch – Vodka Soda **8**
Vodka, Soda, Limette – Abfahrt.

Aperol Spritz **8**
Der Klassiker. Aperol, Frizzante, Soda – geht immer.

Sarti Spritz **8**
Fruchtige pinke sizilianische Grapefruit trifft auf Mango, Maracuja, gemixt mit Frizzante und Soda.

Sarti Lemon **8**
Fruchtige pinke sizilianische Grapefruit trifft auf Mango, Maracuja, gemixt mit Bitter Lemon.

43er Rhabarber Spritz **8**
Frizzante, Licor43, Rhabarbersaft Schorle und Limettensaft - Sweet Sensation

Royal Fizz *Signature Aperitif* **9,5**
Aperol, Gin, Grapefruit, Maracuja, ein Schuss Limette und Schweppes Soda. Fertig ist der Royal Fizz.
Unbedingt probieren und verlieben. Fruchtig, lecker und macht einfach Spaß zu trinken.

Strawberry Fizz *Signature Aperitif* **9,5**
Wodka, Aperol, Vanille, Erdbeere, Verjus, aufgegossen mit Schweppes Soda.
Strawberry Fizz oder auch „Dirty Strawberry Lemonade“. Signature Drink zum Verlieben.

Lychee Fizz *Signature Aperitif* **9,5**
Wodka, Zitronengras, Lychee, Holunderblüte, Zitrus Essenz plus Schweppes Soda.
Oh Yes, Oh Yes, Oh Yes!! Vorsicht - du könntest dich verlieben.

Campari Soda **8,5**
All Time Classic. Erfrischend und lecker.

Signature Aperitif

Unsere Visitenkarte für gute Drinks. Drinks, die mit Signatur Aperitif markiert sind, wurden für uns kreiert. Einzigartig, harmonisch und lecker. Aus den besten Zutaten und Spirituosen und nur bei uns zu genießen. Puristisch serviert! Lasst es euch schmecken.

Bier

HB – Helles Vollbier	Flasche 0.33	4
Blanc 1664	Flasche 0.33	4
National Jürgens Gala Hell	Flasche 0.33	4
Rothaus Tannenzäpfel Radler naturtrüb	Flasche 0.33	4
Rothaus Tannenzäpfle ALKOHOLFREI	Flasche 0.33	3,5

Shots

Sweet & Sour – Shot des Hauses		
Borgmann Lime		
Jägermeister	2cl	3,5
Villa Massa Limoncello		
Vodka		

Mineralwasser und Softdrinks

VILSA Gourmet BIO Mineralwasser Medium		
VILSA Gourmet BIO Mineralwasser Naturelle	Flasche 0.75	5
Cola / Cola Zuckerfrei		
Apfelsaft Schorle - Bio	Flasche 0.33	3,5
Rhababersaft Schorle - Bio		
Schweppes Bitter Lemon	Flasche 0.2	3,5

Mineralwasser Flatrate

Bei Bestellung von mindestens einer Flasche 0.75 Wein, bieten wir euch eine Wasser Flatrate an.
Trink so viel Wasser, Sprudel und still, wie du möchtest, bezahle nur einmal.

Bis vier Personen einmalig	15
Jede weitere Person einmalig	3

Espresso

Espresso	
Doppelter Espresso mit Bohnen aus der Rösterei Florentin (Braunschweig)	4

Alkoholfreie Alternativen

iessi Frizzante - Alkoholfrei -
Eine harmonische Basis aus Bitterorange, Ingwer, Kirsche und Rhabarber wird von Enzianwurzel und einem Hauch Chili ergänzt. Inspiriert von einem italienischen Familienrezept und fein destilliert in Norditalien, bietet er intensiven Geschmack pur auf Eis. Mögen wir sehr! 8

Limoncello Sour 0,0%
Unsere köstliche Interpretation eines alkoholfreien Limoncello Sour. Alkoholfreier 0,0% Limoncello, 0,0% Riesling Verjus aus dem Rheingau, Zuckersirup (sehr wenig!) und veganes Fee Foam für die Schaumkrone. Eine tolle Erfrischung und einfach verdammt lecker. 9

Limoncello Spritz 0,0%
0,0% Limoncello trifft auf 0,0% Prosecco und einem Schuss Soda. Lecker. 8

Sanbitter Spritz 0,0%
Fruchtig, bittersüß und erfrischend. Er besteht aus fruchtigen süßer Orange, Bitterorange, Zitrone mit 0,0% Alkohol! Gilt neben Crodino, als einer der beliebtesten alkoholfreien Aperitifs Italiens. 8

Crodino Spritz 0,0%
In Italien die Nummer 1 unter den alkoholfreien Aperitifs. Mit bittersüßen Aromen von Orange und Kräutern ist er eine beliebte Alternative zum Aperol Spritz. Crodino & 0,0% Prosecco. 8

Crodino Lemon Spritz 0,0%
Wie oben, jedoch mit Schweppes Bitter Lemon anstatt Prosecco. 8

Knut Hansen Gin Tonic 0,0%
Die 0,0% Variante vom beliebten Knut Hansen Gin mit Schweppes Tonic. Lecker. 8

Italien Spritz – Alkoholfrei -
Die alkoholfreie „Aperol“ Spritz Variante. 8

YUZU Lemon Fizz 0,0%
Yuzuu, Zitronengras infused 0,0% Gin, Lime, Sugar, Soda. So erfrischend und lecker kann 0,0% sein. 9,5

Violet Sour - Alkoholfrei -
Violet ist ein alkoholfreier Aperitif aus Pinot Noir Trauben, Rhabarber und Grapefruit. Wir mixen damit diesen köstlichen Sour. Der Name ist Programm, der Drink kommt im wunderschönen Violett. 9

WHY NOT – Bio-Fruchtsoda 0,0%
Direktimport aus dem schönen Ericeira in Portugal. Bio-Fruchtsoda. Verdammt lecker. Sorten:

Why Not - Holunderblüte + Yuzu
Why Not - Himbeer + Thymian
Why Not - Pfirsich + Ingwer 5

Diverse
Abseits der Karte haben wir regelmäßig neue spannende neue Alkoholfreie Alternativen. X
Sprich uns gerne an und wir schauen, ob wir aktuell etwas haben.

Käse Teller

Käse mit dem „Wow Effekt“. Bei uns kommt kein Supermarkt Käse auf den Teller. Wir beziehen sämtlichen Käsesorten von den Experten von Käseleckerland. Lasst euch unsere Selektion schmecken.

Käse Teller

Ausgewählte Käsesorten. Dazu Feigen Senf, leckere Mediterrane Mandeln und Brot.	19

Flammkuchen

Großer Flammkuchen aus dem Elsass. Serviert auf einem Tablett, puristisch ohne großes Schi Schi. Dafür ein ehrlicher und verdammt leckerer Flammkuchen.

Traditionell	*Geräucherte Speckstreifen & Zwiebeln*	13
Fromage de chèvre	*Ziegenkäse, Birnenstücke, rote Zwiebeln, Walnüsse & Honig*	14

Flammkuchen & Käseteller gibt es bis 21:30 Uhr.
Danach könnt ihr weiterhin Oliven, Gildas und Snack Gläser genießen.

Gildas, Oliven und Snacks

Gildas Spieß

Doppelt Oliven, Doppelt Anchovis, Doppelt Peperoni. In (Wein)Bars in Spanien kaum mehr wegzudenken. Köstliche Gildas Spieße als Snack nebenbei. LECKER!!	2 Stk. für 6 4 Stk. für 11 6 Stk. für 15

Oliven

Große Portion gemischte entkernte Taggiasca Oliven mit einer Scheibe Sauerteigbrot. Olive della provincia di Imperia aus der Region Ligurien in Italien. DOP zertifiziert! Lecker!	6

Snack Gläser

“Sweet and Salty” *Mix aus gesalzenen und in Zucker-Mantel gehüllten Erdnüssen und Cashewkernen mit schokolierten Erdnüssen*	4,5
Mediterrane Mandeln *Mandeln mit einer sorgfältig ausgewählten Mischung aus Rosmarin, Thymian, Oregano, Majoran und Basilikum verfeinert. Veredelt mit hochwertigem Sonnenblumenöl und einer Prise Meersalz*	4,5

Brot und Dips

Geröstete Sauerteigbrotscheiben aus Roggenvollkornmehl mit einem Dip nach Wahl.

Paprika BIO	Aus sonnengereiften roten Paprikas - BIO zertifiziert.	7
Tomate Basilikum BIO	Veganer BIO Tomate-Basilikum Dip mit Sonnenblumenkernen	7
Schwarze Olive BIO	Feine Olivenpaste aus schwarzen Kalamata Oliven - BIO zertifiziert.	7
+ einen weiteren Dip		2,5

Brot und Paté/Mousse

Sardine pâté in Olivenöl	All Time Classic!	11
Pikante Sardine pâté in Olivenöl	All Time Classic - etwas pikanter.	11
Forellen-Mouse mit Portwein	Eine besondere Delikatesse.	13
Thunfisch-Anchovis Mousse	Würzig und lecker, erinnert an Vitello Tonato	15

Brot und Maritime Zeitkapseln

Maritime Zeitkapseln - hochwertige Konserven. Wer einmal in der Bretagne, Spanien oder Portugal war, weiß, dass hochwertige Konservenprodukte nie weg vom Fenster waren, sondern in diesen Ländern stets eine große Wertschätzung erfahren. Wir bieten Euch eine Auswahl an hochwertigen und absolut köstlichen Feinkost Konserven von renommierten Produzenten an. Von diversen Sardinen Variationen über Makrele bis hin zum Thunfisch und leckere Paté Variationen.

Zu jeder Maritimen Zeitkapseln servieren wir geröstetes Sauerteigbrot.

N° 30 Kleine Sardinen in Olivenöl (12-15 Stk) 115gr La Brújula (Spanien) **13**

Der Klassiker und insbesondere in Spanien sehr geschätzt, sind die kleine Sardinen (Sardinillas) mit erstklassigem Olivenöl und einem Hauch Salz. Von Juni bis Oktober werden vor der galizischen Küste diese kleinen Sardinen gefangen und in traditioneller Weise, nur leicht gedämpft, verarbeitet. Für Liebhaber des puren Geschmackes, kleine, handgelegte Sardinen der Spitzenklasse aus Galizien. Fest im Biss, feinstes Aroma - so müssen Sardinen schmecken.

Mehr auf den nächsten Seiten →

Sardinen in Olivenöl	125g	NURI (Portugal)	**12**

Für Liebhaber des puren Geschmackes. Große Sardinen, eingelegt in bestem portugiesischem Olivenöl. Lediglich dezent mit Meersalz gewürzt – einfach und köstlich. Seit 1920 stellt die portugiesische Firma NURI Sardinen in Matosinhos her. Mit der traditionellen Methode des Dampfgarens fängt Novo den Geschmack der Sardinen ein. Jede Dose wird von Hand verpackt.

Pikante Sardinen in Olivenöl	125g	NURI (Portugal)	**12**

Wie die obere Variante, nur als Pikante Variante mit Piri-Piri, einer Chilliart verfeinert, in Olivenöl**.**

Kleine, geräucherte Sardinen in nativem Olivenöl	90gr	José Gourmet (Portugal)	**13,5**

Kleinen Sardinen von José Gourmet sind etwas fester im Biss als ihre größeren Geschwister und kommen hier mit einem dezenten Raucharoma daher. Eingelegt in feinem Olivenöl ist diese Zubereitungsart etwas für Genießer, die es etwas intensiver bevorzugen aber dennoch den feinen Geschmack der Sardine lieben.

Kleine Makrelen in Olivenöl	125gr	Nuri (Portugal)	**12**

Die kleinen Makrelen werden oft als Beifänge von Sardinenfängen angelandet und sind mit ihrem intensiven und charaktervollen Geschmack eine echte Alternative zur Sardine. Hier kommen also kleine, zarte und hocharomatische Fische in die Dosen. Zudem ist die Makrele mit Ihrem hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren eine der gesündesten Fischarten überhaupt. Kennt man in unseren Breiten eher das Makrelenfilet, sollte man einmal diese Qualitäten probieren. Lecker!

Pikantes Makrelenfilet in Olivenöl	125gr	Nuri (Portugal)	**13**

Pikantes Makrelenfilet, eingelegt in hervorragendem, portugiesischem Olivenöl und etwas Chili – für eine pikante Schärfe. Das Filet der Makrele zeichnet sich durch seinen weichen Biss und das aromatische Fleisch des hervorragenden Speisefisches aus. Ein ehrlicher und schmackhafter Bissen für Liebhaber des puren Geschmackes. Ohne Haut und Gräten. NURI Makrelen werden zu 100% in Handarbeit und mit dem originalen Vintage-Design aus den 30er Jahren handgefertigt.

Oktopus in Olivenöl mit Knoblauch	120gr	José Gourmet (Portugal)	**19,5**

Die Fangarme des Tintenfisches (Oktopus) werden nach dem Fang, ganz nach alter Tradition, erst einmal weichgeklopft, danach in einem Gemüsesud gegart und anschließend kurz gegrillt. Hiernach kommen sie zusammen mit einem Stück Knoblauchzehe in ein kräftiges Olivenöl, wo sie nachreifen können. Wer den puren Tintenfischgeschmack liebt und die Kombination mit etwas Knoblauch favorisiert, ist bei dieser feinen Konserve absolut richtig.

N°60 Bauchfleisch vom Thunfisch in Olivenöl	110gr	La Brújula (Spanien)	**17**

Das Bauchfleisch des Yellowfin-Thunfisches kennzeichnet sich durch sein saftiges Aroma. Nicht ohnehin gehört die Thunfischart zu den edelsten Speisefischen der Welt. La Brujula fischt ihn auf nachhaltige Art und Weise an den spanischen Küsten. Im Anschluss wird der Thunfisch schonend gegart und mit Olivenöl sowie etwas Salz verfeinert. Beim Verzehr zergeht das Bauchfleisch auf der Zunge und versetzt den Gaumen dabei in Urlaubsstimmung.

Mehr auf der nächsten Seite →

Thunfischfilet (Bonito) in Olivenöl 120gr Olasagasti (Spanien) **14,5**

Thunfischfilet vom Bonito in Olivenöl. Diese Thunfischart wird im Golf von Biskaya handgeangelt (Dolphin-Safe) und auf den lokalen Fischauktion ersteigert. Es werden ausschließlich frische Fische, keine gefrorene Ware verarbeitet. Nach dem die Thunfische in der Produktionsstätte eingetroffen sind, werden diese vorgegart, von Hand gesäubert, in die Dosen gelegt und mit bestem spanischem Olivenöl aufgegossen. Weißes Fleisch, feines Aroma und saftiger Biss zeichnet diese handwerklich hergestellte Delikatesse aus.

Geräuchertes Lachsfilet in Olivenöl 90gr José Gourmet (Portugal) **16**

Der mild geräucherte Lachs von José Gourmet, welcher fast wie Butter auf der Zunge zergeht, schmeckt einfach lecker - Lachs geht (fast) immer. Hergestellt nach der traditionellen Pre-Cooked Methode hergestellt. Hierbei wird frischer, vor der portugiesischen Atlantikküste gefangenem Fisch, zunächst vorgegart und nicht roh in die Dose eingelegt. Das garantiert höchste Qualität & Geschmack.

Anchovis in Olivenöl, 8-9 kleine Filets 55gr Codesa (Spanien) **14**

Die Firma Codesa stellt seit 1976 in Kantabrien, am Golf von Biscaya, Anchovis der Spitzenklasse her. Hier produziert man im Fischerdorf Laredo, einer Hochburg der europäischen Sardellenverarbeitung, absolute Köstlichkeiten. Nach dem Fang reifen die Fische für ca. 12 Monate in Fässern auf Salz. Die gereiften Anchovis werden danach von Hand geputzt, mit einem dünnen Netz enthäutet, entgrätet und von den Innereien befreit und abschließend in Form getrimmt. Alle Arbeitsschritte werden ausschließlich von Hand gemacht. In den Dosen werden die Anchovis mit einem prämierten, nativen Olivenöl extra aufgegossen. Hier als ORO Serie, die Premium Serie der Anchovis.

N° 130 - marinierte Miesmuscheln (12 - 16 Stück) 111gr La Brújula (Spanien) **14**

Marinierte Miesmuscheln mit einer fleischigen Textur und einem besonders feinen, süßlichen Aroma, das nach Meer schmeckt. Die hier verwendeten Meeresfrüchte sind Mittelmeer-Miesmuscheln (Mytilus galloprovincialis). Die Muscheln sind mittelgroß und geben dadurch ein homogenes Mundgefühl. Sie werden in einem Mix aus Sonnenblumen- und Olivenöl mit Gewürzen eingelegt. Das Auslösen der Muscheln wie auch das Einlegen in die Dosen erfolgt per Hand. Die Größenselektion ist ein Qualitätskriterium und dient auch der Endkontrolle, sodass es nur unbeschädigte Muscheln von etwa gleicher Größe in diese köstliche Selektion schaffen.

Extra Portion Brot **4,5**