

Redwood Farm



“Essen wie bei Mutttern”

*Schön, dass Sie hier sind.
Wir wünschen Ihnen
einen guten Appetit.*

Neue Öffnungszeiten:

Montags Ruhetag

Dienstags- Samstags

12:00 - 14:00 Uhr

á la carte

und

17:30 - 22:00 Uhr

á la carte

Sonntags und Feiertags

12:00 - 14:00 Uhr

á la carte

und von

14:00 - 17:30 Uhr

kleine Karte sowie Kaffee,

Kuchen und Eis

17:30 - 22:00 Uhr

á la carte

Angebot solange der Vorrat reicht

„Essen wie bei Müttern“ - reichlich und gut...

Das ist unser Herzenswunsch, den wir für Sie mit vollem Einsatz umsetzen.

Gemütlich soll es sein.

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant
auf der **Redwood Farm** begrüßen zu dürfen.

Es soll Sie an die gute Zeit erinnern, wo es köstlich aus
Omas Küche duftete und man sich bereits auf
die Gespräche und auf das Essen unter Freunden freute.

Die Kinder gingen zielstrebig nach dem
Dessert Ausschau halten und spielten bis zum
Essen Karten oder draußen auf der Wiese Verstecken.

Kindheitserinnerungen möchten wir wach rufen
durch die heimische deutsche Küche
und „crossover“ mit der italienischen Küche
verbinden, denn zusammen sind sie einzigartig.

Unsere Speisekarte bietet somit eine
deutsch-italienische Mischung aus den Spezialitäten,
die beide Küchen zu bieten haben und die wir so lieben.

Über die Produkte: Unser Obst und Gemüse sind,
je nach saisonaler Verfügbarkeit, aus der Region.

Unser Rindfleisch und Geflügel beziehen wir aus
artgerechter Tierhaltung.

Der Pizza- und Flammkuchenteig wird
nach italienischer Tradition hausgemacht.

In unseren Speisen, Kuchen und Desserts verarbeiten wir nur Freiland Eier.
Die Getränke und Zutaten für Ihr Menü sind mit großer Sorgfalt ausgesucht.

Während wir mit Liebe Ihr Essen frisch zubereiten,
servieren wir Ihnen ein leckeres

Appetithäppchen als „Gruß aus der Küche“.

Lassen Sie sich verwöhnen von unserem Team und
genießen Sie in familiärer Atmosphäre

Ihren Aufenthalt bei uns auf der *Redwood Farm*.

Hausgemachte Suppen

€

v/veg	Cremige TOMATENSUPPE	6,50
	aus sonnengereiften Tomaten mit einem Topping aus Sahne, Balsamico und gerösteten Kürbiskernen _{G,4}	
	Klassische ZWIEBELSUPPE	6,90
	Zwiebeln in kräftiger Rinderbrühe karamellisiert mit Käsecroûtons überbacken _{A,G,L}	
	Oma's HÜHNERSUPPE	6,50
	vom Freilandhuhn mit Gemüsebrunoise, Freilandeier und leckeren Backerbsen _{A,C,G,L}	

Zu unseren Suppen servieren wir deftiges Bauernbrot.

Vorspeisen

v/veg	BEILAGENSALAT	4,50
	mit Wunsch-Lieblingsdressing, Rohkost und Freilandeier	
v	Fruchtiger bunter TOMATENSALAT	5,50
	mit Vinaigrette und Basilikum ₄	
veg	BUNTE BLATTSALATE	8,90
	Omas leckeres Joghurt-Kefir-Sahne-Dressing mit Rohkost, Tomaten, frischen Kräutern, Croûtons und feinen Zwiebeln _{G,A,L,4}	
	OMAS ZARTES KOCHFLEISCH (90g)	17,50
	mit hausgemachter Remoulade und einem kleinen Salatbouquet _{C,G,L,M,3,4}	
	CARPACCIO vom RIND	17,90
	mit frisch gehobelten Spänen des Parmigiano Reggiano, Rucola, Balsamico, kaltgepresstem Olivenöl, mit frischer Zitrone parfümiert und umlegt mit süßen Kirsch-Tomaten _{G,3,4}	
	Rinder-Pastrami (60g)	13,90
	hausgemachte Rinderbrust, im Buchenrauch geräuchert, an einem kleinen Salatbouquet mit Vinaigrette _{1,3,4,8}	

Salatvariationen frisch vom Markt und aus dem Garten zum „satt werden“ €

v/veg **SALATTELLER REDWOOD FARM** 16,50

Bunte Blattsalate mit Rohkost, Freilandeier, Putenschinken
und Käse an Omas leckerem Joghurt-Dressing mit
frischen Kräutern und Zwiebelchen C,G,3,8

v/veg **SALAT BEEF BACON** in der Pizzateig Schüssel 16,50

dünne knusprig gebratene Streifen aus der Rinderbrust
auf bunten Blattsalaten mit Freilandeier, Rohkost
und Vinaigrette-Dressing A,C,3,4*

FITNESS-SALAT in der Pizzateig Schüssel 19,50

frisch gebratene Putenbruststreifen auf bunten
Blattsalaten, Rohkost und Freilandeier mit Cocktailsauce,
Orangensaft und Weinbrand A,C,L

GYROS-STYLE mit Thymian und Oregano 19,50

in der Pizzateig Schüssel knusprig gebratene
Putenbruststreifen auf buntem gemischtem Salat mit
Gurke, Paprika, original griechische Kalamata Oliven,
Tomaten und Zwiebeln mit Joghurt-Knobi-Dressing A,G,4

v/veg **PICCOLINO** 8,90

kleiner bunter Salat in der Pizzateig Schüssel
mit Rohkost A,4

PICCOLINO PUTE 13,90

kleines Schwesterchen vom **FITNESS-SALAT** A,C,L

kleines Brüderchen Gyros und Beef Bacon je 13,90

Gerne können Sie Ihr Lieblingsdressing wählen:

Sahne-Joghurt mit Zwiebelchen

Klassische Vinaigrette

Knoblauch-Joghurt

Cocktailsauce mit Weinbrand

Leckere Pasta - ein Genuss wie in Italien

€

Alle Pasta enthalten als Allergen Weizen Gluten

- | | | |
|-------|---|-------|
| v/veg | PASTA NAPOLI | 12,90 |
| | Bio-Bandnudeln (Eifrei) werden umhüllt von einer cremigen Tomatensauce, veredelt mit Parmigiano reggiano und frischem Basilikum _G | |
| | PASTA BOLOGNESE | 17,90 |
| | feinstes Rinderhack aus der Region, langsam geschmort mit frischen Kräutern und mit frisch geriebenem Parmigiano reggiano auf Bio-Bandnudeln serviert _{G,L} | |
| | Ofenfrisch: LASAGNE AL FORNO | 18,90 |
| | hier treffen Qualität und Handwerk meisterlich zusammen: Unsere traditionelle Bolognese mit cremiger Béchamel und würzigem Mozzarella im Ofen gratiniert _{C,G,L} | |
| v/veg | SPAGHETTI AGLIO E OLIO | 13,90 |
| | Der Klassiker der römischen Küche mit nativem Olivenöl, feurigem Peperoncino, handgeschnittenem Knoblauch und frischer Petersilie mit frisch geriebenem Parmigiano reggiano serviert _G | |
| v/veg | SPAGHETTI AL LIMONE | 15,90 |
| | aus sonnengereiften Zitronen
Unsere cremige Butter-Zitronen-Emulsion und der einzigartige Geschmack von Olivenöl, Parmesan, Zesten und Basilikum verleihen das besondere Aroma _G | |
| veg | Vegetarische LASAGNE AL FORNO (Eifrei) | 15,50 |
| | hausgemacht aus Brokkoli und Blattspinat, umhüllt von einer cremigen Sauce Béchamel & Sauce Napoli, mit Knoblauch und Parmigiano reggiano im Ofen überbacken _G | |

Hausmannskost -

wie wir es von früher noch kennen und lieben

€

Putenschnitzel „WIENER ART“ mit Zitronenspalte, Pommes frites und einem Beilagensalat A,C	21,50
Goldbraun gebratenes PUTENSTEAK unter einer Blattspinat-Mozzarella-Hollandaise-Kruste serviert mit Knobi-Bio-Tagliatelle A,C,G,L	24,90
SCHLEMMER-PUTENSCHNITZEL natur gebraten serviert mit Sauce Hollandaise, Kartoffeln und Gemüse G,C,L	24,90
BOUCHEE A LA REINE Königinnen Pastete in Blätterteig, gefüllt mit Ragout vom Freiland Huhn und Champignons nach luxemburgischem Rezept mit Sahne und Elbling verfeinert, serviert mit Pommes frites und Salatbouquet A,G,L,4,	27,90
GILZEMER RINDERHACKSTEAK (200g) serviert mit Kartoffelstampf, Röstzwiebeln und Buttergemüse A,G	18,90
KÄSEGRILLER und grobe BRATWURST (250g) serviert mit feinem Kartoffelstampf und Buttergemüse M,1,2,3,7 Käse: Laktosefrei!	22,50
RINDERROULADE traditionell gefüllt mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Beef Bacon an Bratensauce mit Kartoffelstampf und Apfel-Rotkraut A,G,L,M,3, *	27,90
Zartes KOCHFLEISCH an Oma´s Remouladensauce, an Salzkartoffeln und einem Beilagensalat C,G,M,L	27,90
Curry-Hähnchen (aus Freilandhaltung) mit Obst, Pommes frites und Salat G	24,90

Pizzen

€

Wir verwenden nur den hochwertigen "Parmigiano reggiano", der ohne Hühnereiweiß oder Konservierungsmitteln hergestellt wird und strengsten Kontrollen unterliegt. Die Kühe sind ganzjährig auf der Weide und werden nur durch frisches Gras und Wiesenblumen ernährt. Dadurch ist die Milch charakteristisch und mit Kräuternoten besonders vollmundig.

Pizza – frisch und knusprig natürlich aus dem Steinofen

Alle Pizzen enthalten als Allergen A,G

veg	MARGHERITA	11,00
	Tomatensauce, Mozzarella, frischer Basilikum	
veg	BRUSCHETTA-Rucola-Basilikum	13,00
	Parmesan, Olivenöl, marinierte Tomatenwürfel, Oregano, Knobi	
veg	VERDURE	13,50
	Tomatensauce, Mozzarella, Tomate, Paprika, schwarze Oliven, Artischocke 3	
veg	CARCIOFI	14,50
	Tomatensauce, Mozzarella, Tomaten, Artischocken, Rucola, frische Hobel vom Parmigiano reggiano 3	
veg	Pizza BURRATA mit Chili	15,50
	und gestoßenem Pfeffer, Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Burrata, Olivenöl, Chilifäden	
	PICCANTE	14,00
	Tomatensauce, Mozzarella, Rinder-Peperoniwurst 3,8	
veg	TOSCANA	15,50
	Tomatensauce, Putenschinken, Paprika, Artischocken, Zucchini 3,8	
	HAWAII	15,50
	Tomatensauce, Mozzarella, Putenschinken, Ananas, Oregano 3,8	
	REDWOOD	15,00
	Tomatensauce, Mozzarella, Rindersalami, Rinder-Peperoniwurst, Knoblauch 1,2,3 ,M	

Pizzen

€

SALAMI

14,00

Tomatensauce, Mozzarella, Rindersalami 1,2,3,M

SPICY SALAMI

15,50

Tomatensauce pikant, Mozzarella, Rindersalami,
Parmesan, Honig 1,2,3,M

BIANCA mit rohem RINDERSCHINKEN

17,90

Parmesan, Olivenöl, Rinderschinken, Rucola,
gestoßener Pfeffer und Parmesanhobel - im Restaurant
auch mit rohem Rinder Carpaccio M,2,3

BIANCA mit CARPACCIO vom Rind

17,90

Parmesan, Olivenöl, Rucola, gestoßener Pfeffer und
Parmesanhobel - nur im Restaurant möglich M,2,3

Weitere Zutaten Wünsche werden zusätzlich berechnet mit:

Artischocken 3	1,50
Original griechische Kalamata Oliven	1,00
frische rote Paprika	1,00
Rindersalami 1,2,3,M	2,00
Rinder-Peperoniwurst 2,3,8	2,00
Putenschinken 3,8	2,00
gegrillte Zucchini	1,00
Rucola	1,00
Zwiebeln	1,00
gekochtes Freilandeier oder Freiland Spiegelei	1,00
extra viel Käse	2,00
Knoblauch-Öl	ohne Berechnung
Pikantes-Öl	ohne Berechnung

Knuspriger Flammkuchen aus dem Steinofen

veg	Vegetarischer Flammkuchen	14,00
	nach Omas Art mit Schmand, Mozzarella, Tomate, Paprika, Knoblauch, Oliven und Zwiebeln A,G	
	Zwiebel-Flammkuchen "Elsässer Art" A,C,G,L,2,3,*	14,00
	Schmand, Mozzarella, Zwiebeln, Putenspeck	

Unsere Spezialität:

€

Gutes Fleisch braucht viel Liebe und Zeit! Unser neues Weide - Angus aus Ittel "Hof Thiel", ca. 7km von hier. Wir wechseln für Sie auf kompromisslose Qualität aus der Nachbarschaft und im Sinne des Tierwohls: 8 Monate natürliche Aufzucht bei der Mutterkuh, artgerechte Weidehaltung und eine respektvolle, regionale Schlachtung im Alter von 20 Monaten.

Saftige RUMPSTEAKS vom Angus-Weiderind aus Ittel 200g 34,90

mit **Kräuterbutter**, Pommes frites und Beilagensalat _G

mit **Röstzwiebeln**, Kartoffelrösti und Buttergemüse _{G,A}

mit **Pfefferrahmsauce** (Weinbrand), Servietten-Klostaler und Salat _{G,A,C}

mit Sauce **Béarnaise**, Kartoffelrösti, Buttergemüse _{G,C,L}

Für unsere kleinen Gäste

veg SPAGHETTI mit Sauce Napoli oder Olivenöl _A 5,50

SPAGHETTI mit **SAUCE BOLOGNESE** _{A,L} 9,50

POMMES FRITES mit Heinz Ketchup und Heinz Mayonnaise aus Freilandeiern _{1,3,M} 5,50

Baby-Pizza Belag nach Wahl _{A,G} 7,50

Gebratene **Putenbruststreifen** mit Pommes 11,00

Käsegriller vom Rind 11,90
mit Pommes frites und Ketchup _{1,3,M}

Allergene

A Weizen (Glutenhaltige Getreide)

C Eier G Milch (Laktose)

L Sellerie M Senf

Zusatzstoffe

1 Geschmacksverstärker

2 Konservierungsstoff

3 Antioxidationsmittel

4 Sulfite

5 koffeinhaltig

7 Farbstoff

8 mit Süßungsmittel

Hinweise

* Die darin benutzten Gewürze können Spuren von SENF, SELLERIE, EI, PISTAZIEN und Soja enthalten.

Dessert-Klassiker

€

"Satt heißt nicht, dass kein Nachtisch mehr reinpasst..."

Entdecken Sie unsere Vielfalt an **hausgemachten frisch gebackenen Torten und Kuchen**, auch zum Mitnehmen, für den Genuss sofort oder für später zur Belohnung Ihrer Liebsten zu Hause, denn:
"Frisch gebacken schmeckt's am besten."

Eierlikörchen Eis	klein 5,50	groß 8,90
Eierlikör selbstgemacht aus Freilandeiern, Sahne, Milch, Zucker und Rum mit cremigem Vanilleeis, frischer Sahne und Eierlikör C,G,Alkohol		
Dame blanche	klein 5,50	groß 8,90
Cremiges Vanilleeis mit frischer Sahne wird mit warmer Sauce aus feinsten belgischer Zartbitterschokolade übergossen G		
Affogato		5,40
serviert mit zart schmelzendem Vanilleeis, Sahne und frisch gebrühtem Espresso G,5		
Schoko-Affogato		7,40
Belgische Schokolade serviert mit zart schmelzendem Vanilleeis, Sahne, Krokant und frisch gebrühtem Espresso G,5,Pistazien		
Pistazien-Affogato		6,90
Pistaziencreme serviert mit zart schmelzendem Vanilleeis, Sahne und frisch gebrühtem Espresso C,G,Haselnüsse,5		
Tiramisu klassisch		7,50
luftige Mascarponecrème (mit Eiern) auf Löffelbiscuit, getränkt mit Espresso und Alkohol, bestäubt mit Zartbitterkakao A,C,G,5,Alkohol		
Tiramisu-Affogato		8,90
Mascarponecrème mit Löffelbiscuit, frisch gebrühtem Espresso und Alkohol, cremiges Vanilleeis, frische Sahne und abgerundet mit Zartbitterkakao A,C,G,5,Alkohol		
Erdbeertraum		7,90
Hausgemachtes Erdbeereis auf fruchtigem Erdbeerspiegel, Sahne und Schokolinien G,5		

Das Beste kommt zum Schluss Ihres Restaurant Besuchs:
Frische, Handwerk und Leidenschaft

Parfait di mandorle	G,Mandeln,C	8,90
(sizilianisches Mandelparfait) Liebevoll handgemachtes halbgefrorenes Vanilleeis, karamellisiertes Mandelkrokant, frische Sahne und warme belgische Zartbitter Schokoladensauce - ein besonderer Genussmoment!		

Unser Hausaperitif

(Alle Sekte und Weine auf dieser Karte enthalten 4 als Allergen)

€

COUPE REDWOOD fruchtig	0,1l	4,20
Hausaperitif mit Sekt, Rhabarber & Erdbeere		

Sekt und Prosecco

WINZERSEKT vom Weingut Markus Schroeder, Lieser an der Mosel

Riesling SEKT trocken	0,1l	4,50
Einzigartiger prickelnder Rieslingsekt		
Flasche	0,75l	31,50

WINZERSEKT vom Weingut Matthias Dostert, Nittel an der Mosel

ELBLING SEKT brut	0,1l	5,90
älteste Rebsorte Deutschlands in traditionelle Flaschengärung		
Flasche	0,75l	36,00

aus **ITALIEN**

PROSECCO CONTARINI

Blanc de blancs extra trocken	0,1l	5,50
Flasche	0,75l	28,00

Liköre & Spirituosen & Digestif

Ramazotti (Mailand)	4cl	4,90
Orange, Enzianwurzel mit frischer Zitrone		
Averna (Sizilien)	4cl	5,90
Lakritz, Schokolade, Zitrusfrüchte mit frischer Minze		
Buff original Luxemburger Magenbitter	2cl	2,90
Grappa -ein eleganter Klassiker	2cl	4,50
Hausgemachter Eierlikör c	4cl	4,90
aus Freilandeiern und Rum ein Genusserelebnis		
Heidelbeer-Likör Matthias Schmalen, Idesheim	2cl	2,90
Erdbeer-Rhabarber-Likör Markus Hansen, Möhn	2cl	2,90
Haselnuss-Likör Markus Hansen, Möhn	2cl	2,90
Williams Matthias Schmalen, Idesheim	2cl	2,90
Mirabelle Matthias Schmalen, Idesheim	2cl	2,90
Limoncello	2cl	2,90
Whisky Talisker	4cl	7,50
10 years Single Malt Scotch, rauchig maritim		

Aperitif mit Alkohol

€

APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Mineralwasser und Orange ^{6,7}	15cl	7,50
ORANGELLO SPRITZ - hausgemacht- Prosecco, Mineralwasser, Orangello und Orange	23cl	6,90
HUGO Prosecco, Mineralwasser, Holunderblüte, Minze und Limette	31cl	9,50
PEACH ROYAL Prosecco, Weinberg-Pfirsich-Likör, Orange	19cl	9,50
MARTINI BIANCO auf Eis mit einer Zitronenscheibe	0,5cl	5,20
Ramazotti Fresco auf Eis mit einer Zitronenscheibe ⁷	0,5cl	5,90
Portwein	0,5cl	7,90

Aperitif ohne Alkohol - frisch und fruchtig

MARTINI Floreale ^{2,4,7} leichter Sommer-Aperitif mit frischer Zitrone	5cl	4,50
MARTINI Floreale SPRITZ ^{2,4,7} mit Mineralwasser, frischer Zitrone und Minze	0,2l	7,50
CRODINO pur auf Eis mit frischer Orange	0,1l	5,50
CRODINO SPRITZ auf Eis mit Mineralwasser und frischer Orange	0,2l	6,90
RAMAZZOTTI ARANCIA auf Eis mit Orange	5cl	5,50
RAMAZZOTTI ARANCIA SPRITZ mit Mineralwasser und frischer Orange	0,2l	7,90

Säfte, Wasser und Softdrinks

€

QUELLWASSER *** gratis ***

auf Wunsch zu bestellen als Karaffe am Tisch	0,5l	0,00
Orangensaft Marc Conrad	0,2l	3,50
Saftschorle: Rhabarber Nektar van Nahmen	0,2l	3,60
Saftschorle: Rhabarber Nektar van Nahmen	0,3l	4,50
Saftschorle: Traubensaft – Weingut Dostert 4	0,2l	3,60
Saftschorle: Traubensaft – Weingut Dostert 4	0,3l	4,50
Apfelsaft Marc Conrad	0,2l	2,80
Apfelsaft Marc Conrad	0,3l	3,70
Apfelschorle Marc Conrad	0,3l	3,50
Gerolsteiner Naturell, Medium, Sprudel	0,25l	2,90
Gerolsteiner Naturell, Medium, Sprudel Flasche	0,75l	7,50
Gerolsteiner Orange	0,2l	3,00
Gerolsteiner Orange	0,3l	3,80
Zitronenlimonade	0,2l	3,00
Zitronenlimonade	0,3l	3,80
Gerolsteiner Orange-Passionsfrucht 3	0,33l	3,90
Spezie Cola-Limo 5,7	0,3l	3,80
Coca-Cola 5,7	0,2l	3,00
Cola-Cola 5,7	0,3l	3,80
Cola Zero 5,7,8	0,2l	3,00
Cola Zero 5,7,8	0,3l	3,80

Biere

Alle Biere enthalten als Allergen A

Bitburger Landbier frisch vom Fass gezapft	0,3l	3,80
Benediktiner Weissbier Alkoholfrei 0,0%	0,5l	5,20
Benediktiner Weissbier Naturtrüb	0,5l	5,20
Bitburger Alkoholfrei 0/0%	0,33l	3,50
Bitburger Radler Alkoholfrei 0/0%	0,33l	3,50
frisch gezapftes Radler	0,3l	3,80
Malzbier	0,33l	3,50
Cola-Bier 5,7	0,3l	3,80
Viez Marc Conrad 4	0,3l	3,70
Viez-Sprudel 4, Viez-Limo 4, Viez-Cola 4,5,7	0,3l	3,50

Heißgetränke

	€
Kaffee Crema ₅	3,30
Espresso ₅	2,90
Espresso Macchiato _{G,5}	3,00
doppelter Espresso ₅	5,50
Cappuccino _{G,5} klein	4,50
Cappuccino _{G,5} groß	6,50
Milchkaffee _{G,5}	4,50
Latte Macchiato	4,50
Heiße Schokolade _{G,5}	4,50
mit Sahne _G	5,20

Tasse Tee

von ALTHAUS - wählen Sie ganz nach Ihrem Geschmack:

Wild Berries mit Hagebutten und Beeren	3,50
Fancy Chamomile Kamillenblüten mit einem Hauch Zimt und mit Verbene verfeinert	3,50
Pure Pfefferminze Erfrischender Geschmack, kühlend am Gaumen	3,50
Royal Earl Grey aromatisierter schwarzer Tee	3,50
Malty Assam angenehm malziges Aroma	3,50
Sencha select BIO Grüntee	3,50
Grün Matinee Vollmundiger Sencha Grüntee mit Mango und Bergamotte	3,50
Verveine aus kontrolliert biologischem Anbau	3,50
Fenchel Tèi vum Séi	3,50
Italienische Limone aromatisierter Früchtetee mit Zitronen und Honig Aroma (Teekanne)	3,20
Ingwer purer Genuss pfeffrige Note (Teekanne)	3,20

Offene Weißweine Deutschland

€

Weingut Markus Schroeder, Lieser an der Mosel
(Anbau in Lieser, Maring-Noviant und Kues)
Exklusiver, kleiner, familiengeführter Weinbaubetrieb

2024 RIESLING halbtrocken QbA	0,2l	5,50
Vollmundig, harmonisch	0,5l	12,50
	Flasche 0,75l	21,50
2024 SPÄTLESE fruchtsüß mit viel Aromen	0,2l	5,50
	0,5l	12,50
	Flasche 0,75l	21,50
2025 GRAUBURGUNDER trocken	0,2l	5,50
mit herzhafter Würze	0,5l	12,50
	Flasche 0,75l	21,50

Weingut Matthias Dostert, Nittel an der Mosel

2024 ELBLING trocken	0,2l	5,50
Frisch, leicht, spritzig, unkompliziert	0,5l	12,50
	Flasche 0,75l	21,50

Offene Rotweine Italien

2024 QUATTRO VENTI

Colle al Vento, Primitivo - wie eine warme Brise aus dem Süden ein tiefdunkler Rotwein mit Schwarzkirsche, Zwetschgen und einem Hauch Vanille, passend zu gegrilltem und geschmortem Rindfleisch, Lasagne und Pizza

0,2l	5,60
0,5l	13,60
Flasche 0,75l	19,50

2022 LAMBRUSCO – BOCCIOLO, Grasparossa

Erfrischend fruchtig, Charakter und Eleganz! Ein wunderbarer Allrounder- Premium Qualität. Perfekt zu Bratwurst, Pizza und Pasta

0,2l	6,10
0,5l	15,30
Flasche 0,75l	22,90

Offene Roséweine Frankreich

2025 LA BAUME Pinot Noir Rosé	0,2l	6,60
reichhaltig, frisch nach Weinbergpfirsich und	0,5l	16,40
feinen Zitrusnoten, zu Geflügel und Pasta	Flasche 0,75l	24,00

Weißwein Deutschland

€

Weingut Markus Schroeder, Lieser an der Mosel

2024 RIESLING trocken- leichte, feine Säure Flasche 0,75l 21,50

2025 Weißburgunder feinherb Flasche 0,75l 21,50
leicht und vollmundiges Aroma

Weingut Matthias Dostert, Nittel an der Mosel

2025 Grauer Burgunder - dezente Säure, Flasche 0,75l 25,00
vollmundig mit Bananen- und Honignote

Roséwein Deutschland

Weingut Matthias Dostert, Nittel an der Mosel

2023 MERLOT ROSÉ trocken
Vielfalt an Beerenaromen und Eleganz, harmonische Süß-Säure
Flasche 0,75l 24,00

Roséwein Frankreich

2022 Mas de Cadenet
biologisch bewirtschaftetes Weingut, gehört zur Spitzenklasse!
Der blasse Rosé besticht durch Klarheit, Frische und Eleganz aus
roten Beeren und duftigen Kräutern. Sowohl als Aperitif und zu
allen mediterranen Gerichten und Putenfleisch ein passender
Begleiter Flasche 0,75l 39,00

2023 M Minuty trocken
Schon im Duft vermittelt der Franzose ein echtes Sommergefühl,
rund, fruchtige, lebendige Säure mit Orange und Pfirsich. Ideal zu
hellem Fleisch, Salaten und Antipasti Flasche 0,75l 45,00

2023 Whispering Angel
weltweit geschätzter, klassischer Rosé aus der Provence. Er
besticht durch seine anregenden Aromen von Erdbeere, Grapefruit
und Zitrusfrüchten. Perfekt zu Salaten, hellem Grillfleisch und
cremiger Pasta Flasche 0,75l 41,50

Rotwein aus Italien

€

2021 PRIMITIVO DI MANDURIA - Unser Bestseller unter den hochwertigen Rotweinen, intensive Aromen - aber samtig weich durch die Reifung im Eichenfass, harmonisch rund hervorragend zu Rind - geschmort oder gegrillt, Lasagne, Pizza sowie Pasta Aglio e Olio
Flasche 0,75l 38,50

2023 ROSSO DI MONTEPULCIANO Poliziano BIO-Wein
Ein eleganter Edel-Toskaner, purpurfarben durch Kirsche und Himbeere, mit Tannin von mittlerer Stärke, leichte schöne Balance und Charakter. Passt perfekt zu hellem Fleisch, Pizza und Pasta
Flasche 0,75 37,00

2021 MOMPERTONE- Monferrato, Prunotto - 10 Monate im Eichenfass gereift, ein exzellenter Begleiter mit wunderbar weichen Tanninen. Besonders geeignet zu Schmorfleisch sowie Steaks und Parmesan.
Flasche 0,75l 48,00

2020 RONCHEDONE- Veneto, Cà dei Frati
Spitzenwein vom Gardasee auf internationalem Niveau. Intensiv, vollmundig mit balsamischen Noten, frisch und elegant. Perfekt zu Pasta und Rindersteaks
Flasche 0,75l 48,00

2022 LE VOLTE - Dell' Ornellaia
Toscana, 93 Fallstaff-Punkte, Ihr perfekter Begleiter zu gegrilltem Rindfleisch und Rouladen, Aromen von Himbeere und Zartbitter-Schokolade
Flasche 0,75l 59,00

2022 GRAVELLO, Librandi, Kalabrien
Spitzenwein mit Aromen von reifen Waldbeeren, Pflaumen - perfekt zu Rindfleisch
12 Monate im Barrique gereift
Flasche 0,75l 55,00