

BLISS – CASUAL DINING MIT ASIATISCHEM FLAIR

»Bliss« beschreibt das Gefühl der Glückseligkeit, des Entzückens und der Wonne.
Diese Gefühlswelt eröffnet Ihnen das Bliss Restaurant & Bar.

Entdecken Sie bei uns Köstlichkeiten mit asiatischem Einfluss, die sich perfekt dazu anbieten, gemeinsam als Degustations-Menu oder im Izakaya Style nach eigenem Gusto als Sharing Plates genossen zu werden.

Rund um den Globus treffen sich Menschen aus verschiedensten Anlässen, um beim geselligen Beisammensein eine bunte Vielfalt unterschiedlicher Speisen ganz ungezwungen miteinander zu genießen. Diese internationale Tradition trägt viele Namen: Izakaya, Mezé, oder Tapas.

Seit 2005 ist das kulinarische Konzept des Bliss Restaurant & Bar die internationale Vielfalt. Nach acht Jahren im Girardethaus und sieben Jahren auf der Rü haben wir unser Konzept weiterentwickelt: Mit dem Relaunch 2020 vereint das Bliss die besten Elemente hieraus und verfeinert sie mit eigener Handschrift zum ganz besonderen Konzept des Bliss Restaurant & Bar: in dezent eleganter Atmosphäre erleben Sie feine Köstlichkeiten, ungezwungen und locker als Begleitung zu Wein, Bier, Sake oder hausgemachten Limonaden.

Dem Gedanken des Slow Food verpflichtet, legen wir Wert auf saisonale Lebensmittel aus lokalem und nachhaltigem Anbau und begeistern auch mit abwechslungsreichen vegetarischen und veganen Kreationen.

Ein Abend im Bliss – it's a bliss.

Speisen

VORWEG

Hausgebackenes Ciabatta mit Trüffel-Zitronen-Butter ^{A, F}	6,00 €
Gedämpfte Edamame mit Sesam, Meersalz und Sichuanpfeffer ^A	8,00 €

BLISS SHARING PLATES

Vegetarisch

Knusprige Feta-Walnuss-Kroketten, Brombeer-Kaffee-Sauce und Sesam ^{A, F}	12,00 €
Belugalinsensalat mit Granatapfel-Vinaigrette, marinierte Miso-Aubergine ^A	13,00 €
Shiitake-Pilz-Frühlingsrolle im Brickteig, Massaman Currycrèmesauce ^A	13,00 €
Gebackener Wirsing-Kartoffel-Strudel, Meerrettich-Zitronen-Crème fraîche ^{A, F}	13,00 €

Fisch und Meeresfrüchte

Knusprig gebratener Pulpo, pikanter Hummus, mariniertes Safran-Gemüse ^B	14,00 €
Ceviche vom schottischen Lable Rouge Lachs, mit Limetten, Ingwer und Kokos ^B	13,00 €
Wildfang Gambas im Tempura-Teig, Teriyaki-Rotkohl, Wasabi-Crème ^B	16,00 €
Schottische Lachssteaks, Rote Bete, Tom Kha Gai Sud ^{A, B}	17,00 €
Schwertfisch-Tranchen, rotes Paprika-Haselnuss-Mousse, Kräuter-Pesto ^B	18,00 €
Bliss Seafood-Fisch-Platte, eingelegter Fenchel, Sushi-Reis, Krustentier-Crème ^{B, F}	39,00 €

Sehr geehrte Gäste, bitte beachten Sie auch unsere Tagesempfehlungen oder fragen Sie unser Service-Personal.

Fleisch

Oldenburger Entenbrust, karamellierte Lauchzwiebeln, Miso-Yuzu-Sauce	17,00 €
Lammkoteletts mit Tandoori-Marinade, mariniertes Blumenkohlsalat, Sesam ^A	18,00 €
Rinderfilet-Tranchen, Selleriemousse, Zwiebel-Jalapeño-Chutney ^{A, F}	24,00 €
Beef Nobu-Style, warm mariniert mit Ingwer, Soja-Ponzu-Sauce, heißes Sesamöl ^A	16,00 €

DESSERTS

Mousse von Valrhona Schokolade, Portwein-Kirschen, Pumpernickel-Crumble ^{A, F}	12,00 €
Mango-Yuzu-Panna Cotta, gerösteter Kokos und Kokoscrème ^F	10,00 €
Japanische Matcha-Tee-Eiscreme, Pfirsich-Minz-Sauce, Haselnüsse ^{A, F}	11,00 €
Bliss Dessert-Variation ^{A, F}	15,00 €

Sehr geehrte Gäste, bitte beachten Sie auch unsere Tagesempfehlungen oder fragen Sie unser Service-Personal.

BLISS OMAKASE MENU

Gruß aus der Küche

Beef-Tatar mit Rice Tower, Parmesan-Trüffel-Crème

Wildfang Gambas-Tempura, Teriyaki-Rotkohl, Wasabi-Crème ^B

Schwertfisch-Tranchen, roteS Paprika-Haselnuss-Mousse, Kräuter-Pesto ^B

Nigiris mit Tuna, Label Rouge Lachs und japanischer Makrele ^{B, F}

Rinderfilet-Tranchen, Selleriemousse, Zwiebel-Jalapeño-Chutney ^{A, F}

Mousse von Valrhona Schokolade, Portweinkirschen, Pumpernickel-Crumble ^{A, F}

Menü 6-Gänge 73,00 €

Menü ohne Schwertfisch und Nigiri 63,00 €

VEGGIE MENU

Gruß aus der Küche

Rice Tower mit Oliven-Tapenade, knuspriger Pilz-Tempura und Basilikum-Crème

Knusprige Feta-Walnuss-Kroketten, Brombeer-Kaffee-Sauce und Sesam ^{A, F}

Belugalinsensalat mit Granatapfel-Vinaigrette, marinierte Miso-Aubergine

Inside-Out Tempura Roll mit Avocado und Wasabi-Crème

Gebackener Wirsing-Kartoffel-Strudel, Meerrettich-Zitronen-Crème fraîche ^{A, F}

Japanische Matcha-Tee-Eiscreme, Pfirsich-Minz-Sauce, Haselnüsse ^{A, F}

Menü 6-Gänge 63,00 €

Menü ohne Strudel und Sushi 53,00 €

Begleitende Weine, 4 Gänge 18,00 €

Begleitende Weine, 6 Gänge 28,00 €

Liebe Gäste, wir bieten unsere Menus ausschließlich tischweise an.

Sehr geehrte Gäste, bitte beachten Sie auch unsere Tagesempfehlungen oder fragen Sie unser Service-Personal.

Bliss Sushi
& Sashimi

BLISS SUSHI & SASHIMI

Chef's Choice Mix

Sushi Maki 6 Stück, Inside Out Roll 6 Stück, Sasha's Signature Tower 4 Stück,
Gambas Tempura 4 Stück ^{B, A} 40,00 €

Maki Rolls, 6 Stück

Tuna ^B	8,00 €
Lachs Label Rouge ^B	8,00 €
Vegetarische Maki ^B	7,00 €
Spicy Tuna ^B	11,00 €

Inside Out Rolls, 6 Stück

Avocado Tempura mit Chili-Mayo	8,00 €
Crispy Duck Roll mit Jalapeños ^A	12,00 €
Classic California Roll ^B	12,00 €
Label Rouge Lachs Tempura Roll	11,00 €
Getrüffeltes Beef Tatar und Shiso ^A	14,00 €

Nigiri, 3 Stück

Label Rouge Salmon ^B	11,00 €
Tuna ^B	11,00 €
Hamachi ^B	11,00 €

Sashimi, 3 Stück

Label Rouge Salmon ^B	11,00 €
Tuna ^B	12,00 €
Hamachi ^B	12,00 €

Tuna Tataki mit Wakame, Ingwer und Teriyaki-Sauce ^A 18,00 €

BLISS SIGNATURE TOWERS

Tim's Signature Rice Tower, geblämmte Jakobsmuscheln, Teriyaki-Sauce ^B	18,00 €
Shayan's Signature Rice Tower, Lachs-Tatar in Chili-Crème ^{A, B}	16,00 €
Sasha's Signature Rice Tower, Beef-Tatar, Parmesan-Trüffelsauce ^F	17,00 €
Eva's Signatur Rice Tower, Pilz-Tempura, Oliven-Tapenade und Pestocrème	15,00 €

Unsere Sushi- & Sashimi-Kreationen servieren wir mit hochwertiger, japanischer Sojasoße.

Getränke

APERITIF

Ohlig Sekt, Trocken ^D	0,1l	4,50 €
Ohlig Sekt Trocken	0,75l	28,00 €
Ohlig Sekt, Rosé ^D	0,1l	5,40 €
Ohlig Sekt Rosé	0,75	35,00 €
Cava Brut Reserva ^D	0,1l	6,40 €
San Bitter Orange		
[San Bitter, Orangensaft, Tonic Water]		5,50 €
Select Aperitivo Orange		6,00 €
Select Spritz		6,50 €
Aperol Spritz ^D		6,50 €
Hugo ^D		6,50 €
Paul [Pistaziensirup, Sekt, Zitrone] ^D		6,50 €
Inge [Ingwersirup, Sekt] ^D		6,50 €
Zingba Sprizz [Zitronengras-Ingwer-Likör, Sekt, Minze] ^D		6,50 €
Martini Extra Dry, Bianco, Rosso ^D	5cl	4,00 €
Sherry dry, medium-dry ^D	5cl	4,00 €

BIER VOM FASS

Stauder ^A	0,3l	2,90 €
Stauder	0,5l	3,90 €

FLASCHENBIER

Stauder Alkoholfrei	0,33l	2,90 €
Stauder Jabob	0,33l	2,90 €
San Miguel ^A	0,33l	3,30 €
Duckstein ^A	0,5l	3,90 €
Erdinger Weizen hell, alkoholfrei	0,5l	3,90 €
Tut Gut Malzbier ^A	0,33l	2,80 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Schloss Quelle feine Perle, sanfter Genuss (still)	0,25l	2,50 €
Schloss Quelle feine Perle, sanfter Genuss (still)	0,75l	6,00 €
Coca-Cola ^{1,9} , Coca-Cola light ^{1,2,9,11,12} , Coca-Cola zero ^{1,9,11}	0,2l	2,50 €
Fanta ^{1,2,3} , Sprite ^{2,3}	0,2l	2,50 €
Lemonaid Limette, Maracuja, Blutorange	0,33l	3,00 €
Hausgemachte Maracuja-Chili-Limonade	0,4l	3,50 €
Hausgemachte Rosmarin-Zitronen-Limonade	0,4l	3,50 €
Hausgemachte Grapefruit-Salbei-Limonade	0,4l	3,50 €
Hausgemachte Ingwer-Limetten-Limonade	0,4l	3,50 €
Hausgemachte Limetten-Minz-Limonade	0,4l	3,50 €

LONG DRINKS

Cuba Libre [Havana Club, Coca-Cola ^{1,9} , Limette]	7,50 €
Sir Charles [Earls Grey Infused The Duke Gin, Tonic Water]	8,00 €
Vodka Lemon	7,00 €
Mom Gin Wild Berry	7,00 €
Mom Love Hibiscus Tonic	7,50 €
London No.1 Gin Tonic	8,00 €
Capri & Tonic (Limoncello di Capri und Tonic)	7,50 €

FILL UP

Thomas Henry Tonic Water	2,70 €
Schweppes Dry Tonic Water	2,70 €
Schweppes Pink Pepper Tonic Water	2,70 €
Fever-Tree Mediterranean Tonic Water	2,70 €
Thomas Henry Bitter Lemon	2,70 €
Thomas Henry Ginger Ale	2,70 €
Thomas Henry Ultimate Grapefruit	2,70 €
Schweppes Berry	2,70 €

BITTER • LIKÖRE • AQUAVIT

Averna ¹	4cl	4,50 €
Ramazzotti	4cl	4,50 €
Jägermeister	4cl	4,50 €
Hierbas Tunel secas, dulces	4cl	4,50 €
Licor 43	4cl	4,50 €
Molinari Samucca	4cl	4,50 €
Linie Aquavit	4cl	4,50 €
Limoncello di Capri	4cl	4,50 €

VODKA • GIN • TEQUILA

Absolut Vodka	4cl	4,70 €
Tanqueray Gin	4cl	4,50 €
Friedrichs Gin	4cl	5,50 €
London No 1 Gin	4cl	5,50 €
Gin Mare	4cl	5,50 €
Hendrick's Gin	4cl	6,50 €
The Duke	4cl	6,50 €
Monkeys 47	4cl	9,00 €
MOM Gin	4cl	5,50 €
MOM Love Gin	4cl	5,50 €

SAKE, JAPANISCHE LIKÖRE

Akashi-Tai Honjozo Genshu Sake ^A Traditioneller Sake, Zitronennoten,	5cl	6,50 €
Akashi Tai Junmai Tokubetsu Sake ^A Hochwertiger Sake, vollmundig und klar, vollständig handgemacht	5cl	9,50 €
Akashi Tai Shiraume Ginjo Umeshu ^A Pflaumenlikör, mit Ginjo-Sake, zweieinhalbjährige Lagerung	5cl	6,00€
Choya Yuzu Fruchtlikör aus einer herb-säuerlichen Zitrusfrucht	4cl	4,50 € ¹

RUM

Havana Club Añejo 3 Años	4cl	4,50 €
Havana Club Añejo 7 Años	4cl	6,50 €
Bacardi Anejo Black	4cl	4,50 €
Ron Zacapa 23	4cl	8,00 €
Ron Zacapa edition negra	4cl	9,50 €
Angostura 7 Jahre	4cl	5,00€
Angostura 1919	4cl	6,00€

BRANDY • COGNAC

Hennessy Fine de Cognac ^D	4cl	6,20 €
Carlos I ^D	4cl	5,50 €
Cardenal Mendoza ^D	4cl	6,00 €
Osborne 103 ^D	4cl	4,50 €
Osborne Veterano ^D	4cl	4,50 €
Gran Duque d'Alba ^D	4cl	7,80 €

OBSTBRÄNDE • GRAPPA

Himbeer-Geist ^{I,D,F}	4cl	4,50 €
Williams-Christ-Brand ^{I,D,F}	4cl	4,50 €
Kirsch-Geist ^{L,D,F}	4cl	4,50 €
Haselnuss-Geist ^{I,D,F}	4cl	4,50 €
Calvados ^D	4cl	4,50 €
Segnana Grappa Solera Di Solera ^D	4cl	5,50 €
Grappa Sarpa di Poli ^D	4cl	4,50 €

HEISSGETRÄNKE

Espresso ⁹	2,30 €
Espresso Macchiato ^{8,9,F}	2,40 €
Doppelter Espresso ⁹	3,60 €
Doppelter Espresso Macchiato ^{8,9,F}	3,70 €
Kaffee ⁹	2,50 €
Kaffee, entkoffeiniert	2,50 €
Cappuccino ^{8,9,F}	2,70 €
Latte Macchiato ^{8,9,F}	3,00 €
Milchkaffee ^{8,9,F}	3,00 €
FrISChe Minze	2,60 €
FrIScher Ingwer-Tee mit Orange	2,60 €

TEESORTEN VON CHARITEA

BLACK & GREEN

- Green Himalaya ⁹** 2,90 €
Grüner Darjeeling-Tee aus den weiten Tee-Gärten des Himalaya-Gebirges. Traditionell von Hand gepflückt und reich an sekundären Pflanzenstoffen.
- Black Darjeeling ⁹** 2,90 €
Schwarzer Darjeeling-Tee aus dem Tee-Garten Happy Valley - der ältesten Tee-Plantage Darjeeling. Fruchtig, blumig im Geschmack und mit heller Farbe in der Tasse.
- African Earl Grey ⁹** 2,90 €
Feinster afrikanischer Hochlandtee mit Bernadotte und Limette. Neuauflage eines Klassikers.

FUNCTIONAL

- Detox ⁹** 2,90 €
Grüntee-Mete-Kräuter-Mischung, die belebt und den Stoffwechsel ankurbelt.
- Happy Belly ⁹** 2,90 €
Wohlthuende Komposition aus Fenchel, Anis, Kümmel und Kamille. Besonders bekömmlich.

HERBAL

- Red Rooibos ⁹** 2,90 €
Roter Rooibos-Tee der Kooperative Heiveld, Südafrika. Fruchtig, mild im Geschmack und koffeinfrei.
- Ginger Lemon ⁹** 2,90 €
Tee-Mischung mit Ingwer aus Sri Lanka und ägyptischem Zitronengras. Kräftiger Kräutertee, wohltuend frisch.
- Wild Fruit ⁹** 2,90 €
Früchtetee-Mischung mit Hibiskus, Hagebutte, Apfel und Gojibeeren. Eine süß-säuerliche Erfrischung.
- Chamomile ⁹** 2,90 €
Kamillentee aus Ägypten. Die Allzweckwaffe unter den Heilkräutern.

Weine

WEISSWEIN

Gran Cardiel^D	0,1l	3,30 €
Rebsorten: Verdejo, Viura	0,25l	6,50 €
Bodegas Lorenzo Cachazo Pozaldez, Spanien	0,5l	12,00 €
	Flasche	17,50 €

Am Gaumen ist die Cuvée Gran Cardiel Verdejo Viura aus den Rueda-typischen Trauben Verdejo und Viura kräftig-saftig mit sortentypischen Noten und floralem Bouquet.

Weißer Burgunder Kabinett^D	0,1l	4,00 €
Rebsorte: Weißer Burgunder	0,25l	8,00 €
Weingut Koehler-Ruprecht Pfalz, Deutschland	0,5l	14,50 €
	Flasche	21,00 €

Der Koehler-Ruprecht Weißburgunder Tradition ist ein kräftiger Weißwein mit herben Tönen von Kräutern, Grapefruit und etwas Anis sowie einer würzigen Struktur. Betonte Säure, feine Mineralität, sogar Tannine und eine herbe Würze im Abgang.

Twentysix^D	0,1l	4,50 €
Rebsorte: Riesling, Silvaner	0,25l	8,80 €
Weingut Bickel Stumpf	0,5l	16,80 €
Franken, Frickenhaus am Main	Flasche	23,90 €

Sehr kühle Erscheinung mit Mineralität und frischer Kernobstfrucht und einem Hauch Rosenduft. Ein Hauch Mineralität am Gaumen, komplex und lang.

Weißburgunder^D	0,1l	4,50 €
Rebsorte: Weißer Burgunder	0,25l	8,80 €
Weingut Anette Closheim Nahe, Deutschland	0,5l	16,80 €
	Flasche	23,90 €

Dieser weiße Burgunder kommt mit zartem Strohgelb und grünlichen Reflexen ins Glas. Die Nase duftet wunderbar feinfruchtig nach Wiesen- und Wildblumen, sonnengereiften Citrusfrüchten, gelben und grünen Äpfeln und frischen Kräutern wie Melisse.

Savvy^D	0,1l	4,50 €
Rebsorte: Sauvignon Blanc	0,25l	8,80 €
Weingüter Closheim Nahe, Deutschland	0,5l	16,80 €
	Flasche	23,90 €

Anette Closheim keltert einen grünen Sauvignon Blanc Typ, der an Limettenschalen und Grapefruit erinnert. Gesine Roll vindiziert einen exotischen Sauvignon Blanc, der nach roten Stachelbeeren und Holunderblüten duftet.

Charta Riesling^D	0,1l	4,90 €
Rebsorte: Riesling	0,25l	11,00 €
Weingut Spreitzer	0,5l	20,00 €
Rheingau, Oestrich-Winkel	Flasche	29,50 €

Kühle, kräuterige Mineralität mit etwas herber Zitrusfurcht im Hintergrund. Klar und feinsaftig, animierende Frucht von Apfel, Birne aber auch Waldbeeren und sogar Orangen, Fester Körper mit Kraft und Rückgrat; lebendig frisch; substanzreich und druckvoll, langer Abgang

Grauburgunder Vulkanlöss^D	0,1l	4,90 €
Rebsorte: Grauburgunder	0,25l	9,50 €
Weingut Martin Schmidt Baden, Deutschland	0,5l	17,50 €
	Flasche	25,50 €

Kühle Nase mit Apfelschale, Kräutern und etwas Haselnuss im Hintergrund. Klar und feinsaftig: kraftvoll und dicht, belebend frisch. Aufkommender mineralischer Druck mit nicht enden wollender Apfelfrucht.

Pinot Grigio^D	0,1l	4,50€
Rebsorte: Pinot Grigio	0,25l	8,80€
Weingut Dürer Weg Südtirol, Italien	0,5l	16,80 €
	Flasche	23,90 €

Der Dürer Weg Pinot Grigio präsentiert sich mit intensivem Bouquet von Birne und Apfel und blühendem Jasmin sowie Maiglöckchen. Der samtig-weiche und dennoch volle Geschmack macht ihn zu einem wahren Trinkgenuss.

Lugana Maiolo DOP^D	0,1l	4,90 €
Rebsorte: Trebbiano di Lugana	0,25l	9,50 €
Weingut Cà Maiol I Lombardei, Italien	0,5l	17,50 €
	Flasche	25,50 €

Benannt nach dem Hauptsitz des Weingutes, Cascina Maiolo, präsentiert sich dieser Trebbiano di Lugana mit einem delikaten Duft, der einen Hauch von Mandeln erkennen lässt. Er verwöhnt mit einem trockenen, frischen Geschmack mit leicht salzigen Nuancen.

Le Bouquet^D	0,1l	4,90 €
Rebsorten: Chardonnay, Chenin Blanc,	0,25l	9,00 €
Moscatel, Gewürztraminer	0,5l	17,00 €
Weingut Boschendal Western Cape, Südafrika	Flasche	24,90 €

Boschendal Le Bouquet ist ein Wein für alle, die es gerne etwas fruchtiger haben. Ein Bouquet voller Blumen und frischer Früchte entströmt dem Glas, Litschi, tropische Früchte, Papaya und Rosenblüten.

Sauvignon Blanc Reserve^D	0,1l	4,90 €
Rebsorten: Sauvignon Blanc	0,25l	11,00 €
Weingut Villa Maria Marlborough, Neuseeland	0,5l	20,00 €
	Flasche	29,90 €

Leuchtend strohgelbe Farbe mit grünlich-goldenen Reflexen. In der Nase kraftvolle Aromen von reifen Johannisbeeren, frisch geschnittenem Gras, sowie saftigen Limetten. Im Geschmack vollmundig, mit fleischiger Frucht am Gaumen, dabei geradlinig mit wunderschöner Länge im Finale.

Prayers of Sinners^D	0,1l	4,90 €
Rebsorte Chardonnay	0,25l	9,50 €
Weingut Prayers of Sinners & Saints Washington, USA	0,5l	17,00 €
	Flasche	25,50 €

De Prayers of Saints Chardonnay wurde zum Teil im Holzfass ausgebaut. Er zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Birnen, Grapefruit, Honigmelone, Mandeln, Haselnuss, und Kokos. Am Gaumen füllig saftig, feinfruchtig, schöner Schmelz, viel Charme und langer Nachhall.

Chardonnay »Private Selection«^D	0,1l	4,90 €
Rebsorte: Chardonnay	0,25l	9,50 €
Weingut Robert Mondavi Kalifornien, USA	0,5l	17,50 €
	Flasche	25,50 €

Der Wein aus der Central Coast Region glänzt im Glas hellgold, mit einem grünlichen Schimmer. In der Nase verführerisch exotisch, mit Noten von Ananas, Pfirsich und Zitrusfrüchten, wunderbar ergänzt durch unterschwellige Noten von Vanille und Karamell. Am Gaumen kraftvoll und geschmeidig, bemerkenswert ausgewogen und saftig, langanhaltendes Finale. Im Eichenfass ausgebaut.

ROSÉWEIN

Logos Rosé^D	0,1l	3,30 €
Rebsorte: Garnacha	0,25l	6,50 €
Bodegas Logos Montegudo, Spanien	0,5l	11,50 €
	Flasche	17,50 €

Im Glas zeigt sich ein helles Erdbeerrot mit feinen kupferfarbenen Nuancen, Aromen von reifer roter Frucht, Gewürznoten und einem Anklang Vanille im Hintergrund. Am Gaumen dominieren zunächst frische, sortentypische Fruchtaromen, die im Nachklang von Würz- und Vanilleindrücken abgelöst werden.

Rosé^D	0,1l	4,50 €
Rebsorten: Spätburgunder, Portugieser	0,25l	8,80 €
Weingut Anette Closheim Nahe, Deutschland	0,5l	16,80 €
	Flasche	23,90 €

Der Anette Closheim Rosé zeigt sich lachsrosa im Glas. Frische Aromen von Pflaumen, Süßkirschen, Cassis, weißem Pfeffer und rosa Rosenblättern. Am Gaumen schmeckt der Rosé frisch, kühl, feinfruchtig. Im Nachgeschmack ein spannender Kampf von gezuckerten Erdbeeren hin zu grüner Kiwi und salzigen Mineralien.

ROTWEIN

Azabache Crianza ^D	0,1l	3,30 €
Rebsorten: Tempranillo, Graciano	0,25l	6,50 €
Weingut Vinedos de Aldeanueva Rioja, Spanien	0,5l	12,00 €
	Flasche	17,50 €

Dieser Crianza aus der DOCa Rioja Region hat eine rubinrote Farbe, duftet nach Vanille, sowie schwarzen Früchten wie Brombeere. Im Mund gute Struktur, gut ausbalanciert. Herausragende Aromen von roten Früchten, Noten von Kaffee und Kakao. Ausgewogen, mit viel Volumen und langem Abgang. Erinnerung an rote Früchte und sehr feine Tannine.

Logos II^D	0,1l	4,50 €
Rebsorte: Tempranillo, Garnacha Carbenet Sauvignon	0,25l	8,80 €
Weingut Logos, Monteagudo, Spanien	0,5l	16,80 €
	Flasche	23,90 €

Die Trauben für diesen Wein stammen aus Weinbergen deren Rebstöcke ein Alter von durchschnittlich 60 Jahren haben. Mit seiner kirschroten Farbe betört er bereits im Glas und verführt mit einer Melange aus Waldbeeren und sortentypischen Aromen untermalt von feinen Barriquenoten. Am Gaumen elegant und mit lang anhaltendem Finale.

Malbec ^D	0,1l	4,90 €
Rebsorte: Malbec	0,25l	11,00 €
Weingut Kaiken Terrois Mendoza, Argentinien	0,5l	20,00 €
	Flasche	29,00 €

Das Valle de Uco, südwestlich der Stadt Mendoza, gilt als eines der besten Weingebiete Argentinien. In 600–900 Meter Höhe entfaltet hier der Malbec seine dicht konzentrierte, dunkle Beerenfrucht und leicht blumige Würze. Kleine Anteile Bonarda und Petit Verdot vollenden den „Corte“ mit mineralischer Frische und Struktur.

La Braccessa, Vino Nobile du Montepulciano^D	0,1l	4,90 €
Rebsorten: Prugnolo Gentile, Merlot	0,25l	11,00 €
Weingut Antinori - Tenuta La Braccessa Toskana, Italien	0,5l	20,00 €
	Flasche	29,90 €

Dieser klassische Vino Mobile besticht durch seine extreme Eleganz und Feinheit. Der Geschmack ist dicht, strukturiert und zeigt einen balancierten, geschmeidigen Nachgeschmack weicher Tannine und reichhaltiger Aromen von Kirschen und Waldbeeren.

Achelo Cortona DOC^D	0,1l	4,90 €
Rebsorte: Syrah	0,25l	11,00 €
Weingut Antinori-Tenata Toskana, Italien	0,5l	20,00 €
	Flasche	29,90 €

Mit dem Achelo hat der Bramasole einen jungen, reinsortigen Syrah zur Seite bekommen. Nach einer dreimonatigen Reifeperiode im Barrigue und zwei bis drei Monaten auf der Flasche präsentiert er sich mit einem intensiv-fruchtigen Aroma, einer guten Struktur und einem langen Nachhall.

QVID Primitivo ^D	0,1l	4,90 €
Rebsorte: Primitivo	0,25l	9,50 €
Weingut Tenuta Giustini Apulien, Italien	0,5l	17,50 €
	Flasche	25,50 €

Dieser Wein ist kräftig und körperreich. Er ist vollmundig, mit einem schönen anhaltenden Abgang. Die volle Aromatik kommt am Gaumen zur Geltung.

Primitivo Quietum Appassimento^D	0,1l	4,00 €
Rebsorte: Primitivo	0,25l	8,00 €
Weingut Vinicola Minini Apulien, Italien	0,5l	14,50 €
	Flasche	21,00 €

Der Primitivo Quietum Appassimento von Casa Vinicola Minini aus Apulien hat ein Bouquet voll von roten, reifen Früchten mit Noten von mediterranen Pinien. Kräftig und geschmeidig, sehr gut eingebundenes Tanin. Samtig und anhaltend.

Grand Estates Merlot^D	0,1l	6,50 €
Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	0,25l	12,50 €
Weingut Columbia Crest Washington State, USA	0,5l	23,00 €
	Flasche	35,00 €

Warmes Rubinrot mit glänzenden Reflexen. Ein üppiges, aromatisches Bouquet von süß gereiften Schattenmorellen, Schwarzkirschen und dunklen Beeren, unterlegt mit Noten von dunkler Schokolade und einem Hauch Zedernholz. Am Gaumen üppig und vollmundig mit kraftvollem, doch samtweich gereiften Tannin und dichter, dunkler Kirsch- und Beerenfrucht, im Finale sanft und ein Nachhall von Kaffee und Zartbitterschokolade.

Villa Antinori Chianti Classico Riserva^D	Flasche	45,00 €
Rebsorte: Sangiovese, Merlot		
Weingut Marchesi Antinori Toskana, Italien		

Mit Einweihung des neuen Chianti Classico Kellers entstand bei Antinori der Wunsch, das historische Label wieder aufheben zu lassen. Das Ergebnis ist dieser einzigartige Chianti Classico, in welchem eine wunderbare Einheit von roten Beerenfrüchten, Eichenholzanklängen und feiner Würze komponiert wurde. Das Flaggschiff der Familie Antinori – Toskana in flüssiger Form

Bramasole Cortona DOC^D	Flasche	69,00 €
Rebsorte: Syrah		
Weingut Antinori – Tenuta La Braccasca Toskana, Italien		

Die Weinberge um Cortona sind prädestiniert für den Anbau von Syrah. Dies lässt der 16 Monate im Barrique gereifte Bramasole deutlich erkennen. Er betört durch eine intensive Frucht, gepaart mit zarten Vanillenoten, sowie durch seinen kräftigen wohl strukturierten Charakter und das nachhaltige Finale.

1

1: Mit Farbstoff(en)	10: Chininhaltig	A: Getreideprodukte (glutenhaltig)	J: Lupinen
2: Mit Konservierungsstoff(en)	11: Mit Süßungsmitteln	B: Fisch	K: Senf
3: Mit Antioxidationsmittel	12: Enthält eine Phenylalaninquelle (bei Süßungsmittel Aspartam)	C: Krebstiere	L: Soja
4: Mit Geschmacksverstärker(n)	13: Gewachst	D: Schwefeldioxid und Sulfite	M: Weichtiere
5: Mit Schwefeloxid	14: Mit Taurin	E: Sellerie	N: Erdnüsse
6: Mit Schwärzungsmittel	15: Mit Nitritpökelsalz	F: Milch und Laktose	
7: Mit Phosphat		G: Sesamsamen	
8: Mit Milcheiweiß		H: Nüsse	