

Aperitifs

Prosecco Amistani Guarda	0,1/0,75 L	4,20/25 €
Roasato Amistani Guarda (Rosé Prosecco)	0,1/0,7 L	4,20/25 €
Sekt Chevalier Monopole	0,1/0,7 L	4,90/29 €
Aperol Spritz ^{1,4}	0,1 L	5,50 €
Kir ¹ Royal, Rouge oder Rosé	0,1 L	4,90 €
Alkoholfreier Rosenkir ¹	0,1 L	4,20 €
Martini Bianco, Rosso, D'oro oder Extra Dry	5 cl	4,20 €
Sherry Dry, Medium oder Golden	5 cl	4,20 €
Campari ¹ Soda oder Orangensaft	5 cl	5,50 €
Delice Vin Doux du Château St. Thomas (Süßwein)	5 cl	4,20 €
Arak on the Rocks	4 cl	5,50 €

Biere vom Fass

Wittinger Premium Pils	0,3 L	2,80 €
Wittinger Premium Pils	0,4 L	3,60 €
Alsterwasser ³	0,3 L	2,80 €
Alsterwasser ³	0,4 L	3,60 €

Flaschenbier

Schneider Weisse Kristall	0,5 L	3,90 €
Wittinger Naturtrüb	0,5 L	3,90 €
Schneider Weisse Dunkel	0,5 L	3,90 €
Schneider Weisse Alkoholfrei	0,5 L	3,90 €
Becks Alkoholfrei	0,3 L	2,60 €
Vita Malz ¹	0,3 L	2,60 €
Stackmann's dunkel	0,3 L	2,80 €

Soft Drinks

San Pellegrino	0,2/0,75 L	2,50/5,10 €
Gerolsteiner Naturell (Stilles Wasser)	0,2/0,75 L	2,50/5,10 €
Coca Cola ^{1,2} , Fanta ^{1, 3} , Sprite ³	0,2/0,3 L	2,50/3,00 €
Schweppes: Tonic Water ⁴ , Ginger Ale ¹ , Bitter Lemon ^{3,4}	0,2 L	2,50 €
Ayran (Joghurtgetränk mit Minze)	0,2 L	2,50 €
Säfte: Apfel, Orange, Traube, Ananas, Banane	0,2 L	2,50 €
Nektare: Cranberry, Maracuja, Johannisbeere, Kirsch, Rhabarber	0,2 L	2,50 €
Soft- und Nektarschorle	0,2/0,4 L	2,50/3,60 €

Weißwein

Pinot Grigio Valoro di Veneto (Italien)

Zarter Duft, sanft, feiner Schmelz, leicht mit milder Säure und unkomplizierteren Charakter

0,2 L

5,50 €

0,75 L

19,00 €

Blanc de l'observatoire (Libanon)

Ein leichter und fruchtiger Wein für jeden Tag. Typischer Muskatduft nach Rosen und Lychees. Rebsorten: Sauvignon Blanc, Muscat de Frontignan und Clairette.

0,75 L

26,00 €

Les Gourmets Blanc (Libanon)

Dieser außergewöhnliche Wein ist das Ergebnis eines erstklassigen mineralischen Bodens. Durchdrungen vom Duft von Birnen, Teeblättern und Zitrusfrüchten. Frisch und mit leicht süßer Rundung, ist er ein wunderbarer Begleiter einer Mahlzeit, sowohl zu Beginn als auch zum Abschluss. Ein frischer und angenehmer Wein mit einer sehr guten Balance zwischen Säure und Frucht.

0,2 L

6,90 €

0,75 L

24,00 €

Blanc de Blanc Ksara (Libanon)

0,75 L

24,00 €

Eleganz, Finesse und reich an Blütenaromen. Am Gaumen zeigt er sich weich und frisch und hinterlässt einen nachhaltigen Eindruck. Der Chardonnay sorgt für die Finesse und Eleganz, der Sauvignon für die Aromen von Haselnüssen sowie exotischen Früchten und der Sémillon für die Balance und Länge. Dieser elegante und blumige Wein ist der Stolz des 150 Jahre alten Château Ksara.

Blanc de Blanc du Château Kefraya (Libanon)

0,75 L

28,50 €

Mit seiner blass gelben Farbe entfaltet der "Blanc de Blancs Kefraya" dank seiner Rebsorten Viognier, Sauvignon blanc, Chardonnay, Clairette und Ugni blanc ein prachtvolles Bouquet mit Noten von Jasminblüten und exotischen Früchten wie Grapefruit und Ananas. Bereits die Lippen werden mit seiner seidigen Struktur erfüllt. Frisch und belebend am Gaumen, mit einem leicht bitteren Mandelgeschmack. Die Rundheit des Weines paart sich mit einer Frische, die ihn dauerhaft unwiderstehlich macht.

Musar Jeune (Libanon)

0,75 L

30,00 €

Knackiger üppiger Weißwein, aber dennoch jugendlich frisch mit Aromen von Birnen und Aprikosen, blumigen Noten und einer Spur von Basilikum. Rebsorten: Viognier, Chardonnay und Vermentino. Samtige Textur, elegant, komplex und rund, wenig Säure. Erfrischend im Abgang.

Rotwein

Les Gourmets Rouge (Libanon)

Dank den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Syrah und Cinsaut hat Les Gourmet eine kardinalrote Farbe und Aromen eines entwickelten Weines: dunkle Beerenfrüchte, Leder und Zimt. Rund am Gaumen.

0,2 L 6,50 €
0,75 L 22,00 €

Réserve du Couvent (Libanon)

Der Klassiker von Ksara hat eine klare rubinrote Farbe und ein delikates Bouquet von exotischen Früchten und Noten von Kräutern und Lakritze sowie einen würzigen und weichen Nachklang. Der Réserve basiert auf Cinsaut, Cabernet Sauvignon, Carignon und Morvèdre.

0,2 L 6,90 €
0,75 L 23,50 €

Cuvée du Printemps (Libanon)

Dieser erste Primeurwein aus dem Libanon wird aus Gamay und Tempranillo gewonnen. Der kurze Herstellungs- und Reifeprozess gibt dem Wein seine lebhaft rote Farbe und seine aromatische Nase von Veilchen und reifen Früchten.

0,75 L 25,50 €

Cuvée Nakad (Libanon)

Recht dichter und tiefer, orientalisches-würziger Duft nach eingekochten schwarzen Beeren und eingelegten Kirschen mit Zwetschgentönen und süßlicher Würze. Im Mund saftig, kraftvoll, süßliche Gewürz- und Rostaromen, Bitterschokolade am Gaumen, wieder orientalische Gewürze. Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache, Merlot

0,75 L 27,50 €

Les Bretèches de Kefraya (Libanon) 0,75 L 29,00 €

Les Bretèches de Kefraya ist ein leichter Rotwein mit einer ausgezeichneten, klaren und mäßig intensiv karmesinroten Farbe. Er ist hauptsächlich gemacht für Weinliebhaber, die einen „Vin de Plaisir“ zu schätzen wissen.

Les Emirs, Château St. Thomas (Libanon) 0,75 L 31,00 €

Nach mindestens zwölfmonatigem Reifeprozess in Barriques reift der Wein für ein weiteres Jahr in Flaschen, bevor er auf den Markt kommt. Die Rebsorten, die dem Wein helfen seine intensiven Aromen nach Kaffee und Zedernholz zu schenken sind: Cabernet Sauvignon, Grenache und Syrah. Der beste Begleiter zum Fleischgericht.

Musar Jeune (Libanon) 0,75 L 33,50 €

Hergestellt entsprechend der Philosophie der "natürlichen" Weinproduktion der Familie Hochar, ist dieser dunkelfarbene Rotwein (Cinsault, Syrah und Cabernet Sauvignon) süffig, weich und verlockend. Intensiver Duft nach Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren und Veilchen. Im Finale mit warmen, würzigen und pikanten Noten.

Château des Coteaux Nakad (Libanon) 0,75 L 34,50 €

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache, Merlot. Recht dichter und tiefer, orientalisches-würziger Duft nach eingekochten schwarzen Beeren und eingelegten Kirschen mit Zwetschgentönen und süßlich-rostiger Würze. Im Mund saftig, kraftvoll und extraktsüß, süßliche Gewürz- und Rostaromen, Bitterschokolade am Gaumen, wieder orientalische Gewürze. Nachhaltig am Gaumen, mittlere Tiefe, guter Abgang.

Cabernet Sauvignon (Libanon)

0,75 L

35,00 €

Dieser einzigartige tief purpurrote Wein ist ein hundertprozentiger Cabernet Sauvignon, von einem ertragsreduzierten Weinberg auf 1300 m Höhe stammend. Er reift mindestens 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche in den von Jesuiten gegründeten unterirdischen Weinkellern in den Bergen des Libanon. Er zeichnet sich durch seine würzig-fruchtige Beerennote (Zedernholz und schwarze Johannisbeere) aus, hat Kraft und ein volles Bouquet. Ein feiner Wein, großzügig, körperreich, gut gemacht, klassisch und von großem Charakter.

Château Saint Thomas (Libanon)

0,75 L

40,00 €

Cabernet Sauvignon (Maximalertrag von 2000 g pro Rebstock), Syrah, Merlot und Petit Verdot (800 g Ertrag pro Rebstock).

Magnum

85,00 €

Nach 18 Monaten in französischen Barriques kommt der Wein ohne Filtration für weitere zwei Jahre in eine der nummerierten Flaschen (Maximalproduktion je nach Jahrgang zwischen 20.000 und 55.000 Flaschen), bevor er den natürlichen Weinkeller (niedrige konstante Temperatur dank 20 Metern Tiefe im Felsen) verlässt.

Der Wein hat eine granatrote, fast schwarze Farbe. Die Nase wird mit Gewürzen, Süßholz, Tabak und kandierten Früchten verführt. Dieser festliche Wein passt zu allen Fleischgerichten

Château Kefraya (Libanon)

0,75 L

42,00 €

Nach dem Abbeeren der Reben Cabernet Sauvignon, Mourvèdre, Carignan, Grenache und Syrah erfolgt die Gärung in Barriques aus französischer Eiche für eine Periode von mindestens 12 Monaten. Am Ende der Reifeperiode und nach der Stabilitätskontrolle erfolgt die Flaschenreife im klimatisierten Keller und dauert zwischen 36 und 48 Monate.

Magnum

90,00 €

Dieser Wein hat eine schöne und intensive rubinrote Farbe. Weinkenner werden an der Nase mit einer Explosion von Schwarzkirschen-, Marmeladen-, Erdbeeren-, Himbeeren-, schwarzen Johannisbeeren-, Tabak- und Zedernaromen überrascht. Der „Château Kefraya“ gilt allgemein als strukturierter Rotwein, sehr ausgeglichen und voll am Gaumen. Er ist hauptsächlich gemacht für Weinliebhaber, die einen Wein mit Charakter in Kombination mit Eleganz und Raffinesse zu schätzen wissen.

Château Ksara (Libanon)

0,75 L

61,00 €

Der Ausbau der Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot geschieht bei einer Dauer von etwa 18 Monaten in alten Barriques. Nach der Abfüllung reifen die Flaschen noch zwei Jahre im Naturkeller von Château Ksara (der weltweit siebtgrößte Weinkeller), bevor sie auf den Markt kommen. Trockenkräuternoten und Gewürztöne, viel Schmelz am Gaumen. Sehr gute Substanz und Nachhaltigkeit, mineralische Anklänge, recht feste Struktur, mittlere Tiefe und sehr gute Länge.

Château Musar (Libanon)

0,75 L

68,00 €

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Cinsault und Carignan. Nach der Gärung reifen die einzelnen Sorten 12 Monate in französischen Barriques (Nevers), der Verschnitt und die Abfüllung erfolgt am Ende des dritten Jahrs nach der Lese. Die Abfüllung erfolgt ohne Schönung und Filtration. Danach altert der Wein noch weitere vier Jahre in der Flasche in den Kellern des Château Musar in Ghazir, bevor er in den Handel kommt.

Der Wein zeichnet sich durch komplexe Aromen von Feigen, Backpflaumen, Leder, schwarzem Tee, Tabak, schwarzen Oliven und orientalischen Gewürzen aus. Er besitzt eine helle, kirschrote Farbe mit ziegelrot aufgehelltem Rand. Er wirkt sehr distinguiert und understated.

Comte M du Château Kefraya (Libanon)

0,75 L

85,00 €

Dieser Spitzencuvée ist ein komplexer Wein von schönem Gewicht, hochkonzentriert und mit zunehmendem Alter ein wahrer Ausbund an Eleganz und Finesse. Er wurde bereits von Robert Parker mit 91 Punkt ausgezeichnet.

Die Rebsorten Cabernet Sauvignon und Syrah werden nach traditionellen Methoden zubereitet und vinifiziert.

Unfiltriert reift der Wein 36 Monate in neuen Barriques und wird danach in Flaschen abgefüllt. Nach weiteren 24 Monaten Flaschenreife kommt der Wein in den Handel.

Der Wein besitzt ein erlesenes Aroma, das an eingemachte Waldbeeren erinnert, mit einem Hintergrund von Rostnoten und Vanille. Üppig und komplex am Gaumen mit sehr weichen Tanninen, die ihre Verlängerung in den einzigartigen Noten finden. Perfekt zur Vorspeisen (Fleisch und Reis mit Gemüse) und feinen Fleischgerichten.

Roséweine

Les Gourmet Rosé (Libanon)

Dieser Wein verzaubert mit Düften nach exotischen Früchten und weißem Pfeffer, einem Hauch Cassis und Orange und am Gaumen mit einer Sinfonie von Impressionen.

0,2 L 6,50 €
0,75 L 22,00 €

La Roseé du Kefraya (Libanon)

La Roseé du Château Kefraya (Ein Verschnitt von unterschiedlich vinifizierten Weinen aus der gleichen Rebsorte: Cinsaut) ist ein leichter Wein, angenehm zu trinken. Er ist hauptsächlich für Weintrinker bestimmt, die einen Genusswein für jede Gelegenheit suchen.

0,2 L 6,50 €
0,75 L 24,00 €

Myst Kefraya (Libanon)

Ausgewählt aus den besten roten Trauben der Region: Cinsaut, Grenache Noir, Tempranillo, Carignan & Mourvedre wird dieser Roséwein durch "Bluten" (frz. Saignée) hergestellt. Mit der Saignée-Methode erzeugt man kraftvolle und farbintensive Roséweine. La Rosée ist ein trockener und frischer Roséwein, der nach reifen und knackigen Erdbeeren mit Spuren von exotischen Gewürzen und Mineralien duftet.

0,75 L 25,00 €

Digestifs & Liköre

Arak Thoma, Kefraya, Alrayan – 40 %	2 cl	4,10 €
Cognac VSOP - 40%, 5 Jahre alt	2 cl	4,50 €
Cognac Vieille Réserve – 40 %, 25 Jahre Alt	2 cl	9,50 €
Grappa di Amarone – 40 %	2 cl	4,50 €
Fernet-Branca/Menta ¹ – 40 %	2 cl	4,10 €
Johnnie Walker Green Label ¹ – 40 %	2 cl	7,50 €
Jack Daniel's – 40 %	2 cl	4,10 €
Jack Daniel's – 45 % (Single Barrel)	2 cl	6,50 €
Williams Birne – 40 %	2 cl	4,10 €
Amaro Ramazotti – 30 %	2 cl	4,10 €
Averna Amaro Siciliano – 32 %	2 cl	4,10 €
Linie Aquavit – 40 %	2 cl	4,10 €
Baileys Original Irish Cream ^{1,2} – 17 %	4 cl	4,10 €
Russian Standard Wodka – 40 %	2 cl	4,50 €

Longdrinks

Gin Tonic ⁴ (Bombay Sapphire – 47 %)	4 cl	6,90 €
Wodka Lemon ^{3,4} (Russian Standard Wodka – 40 %)	4 cl	6,90 €
Whisky Cola ^{1,2} (Jack Daniel's – 40 %)	4 cl	6,90 €

Wir servieren Ihnen selbstverständlich auch weitere Longdrinks.

Warme Getränke

Mokka	2,20 €
Espresso	2,20 €
Espresso double	3,10 €
Cappuccino	2,50 €
Milchkaffee, Latte Macchiato	3,00 €
Syrischer Tee (Schwarzer Tee mit Zimt)	2,20 €
Frischer Minztee	2,70 €
Syrischer Kräutertee	2,20 €

¹ mit Farbstoff ² koffeinhaltig ³ mit Antioxydationsmittel ⁴ Chininhaltig
