



步步
領鮮

海仙樓

F94 北京烤鸭 (提前半天预定 11:30-14:00 Uhr) 一只 88,00
北京ダック (予約制、半日前まで予約可能)

海仙楼作为德国的老字号中餐馆，
主打是江浙菜，鲜美香醇的温州风味，
在这里您还可以享用到
广式点心、北京烤鸭、时令川菜和特色火锅。
一解您舌尖上的乡愁。
也为商务宴请与特色宴席设有豪华包间。

老板范晓东是温州人，精湛的厨艺受
到了世界中国烹饪联合会的认可，一举
夺得“国际中餐大师”的称号，也为海
仙楼赢得了“国际中餐名店”的美誉。

愿您在这里度过美好的用餐时光，
欢迎您再次光临。

刷卡消费最低金额为 25 €
若需自带酒水，收取开瓶费如下：
红 / 白葡萄酒：20 € 瓶，烈酒：30 € 瓶

海仙楼ドイツの老舗中華料理店である
メイン料理である浙江料理を始め、その他に
も広東点心、北京ダック、旬の四川料理や火鍋を
楽しんで頂けます。また、ビジネスディナー
や様々な宴会にご利用いただける豪華な個
室も設けております。

店主の範曉東 (ハンショウトウ) は温州の
出身であり、その抜きんてた料理の腕で、海
仙楼は中国料理連合会に「国際中華料理名店」
の称号を授与されました。当店で楽しい時間
を過ごして頂ければ幸いです。皆様のご来店
を心よりお待ちしております。

カード払いの場合、消費金額は最低 25 ユーロとさ
せていただきます。

点心 / 天心



C21 9,80
点心拼盘 每样2个 (C23,C29,C32)
点心プラッター サンプルごとに2つ



C23 6,90
鲜肉小笼包
ショーロンポー (小籠包) 4個

C22 7,80
素菜锅贴
野菜鍋貼 (野菜鉄板焼き餃子) 6個

C24 7,80
温州锅贴 (鲜肉韭菜)
焼き餃子 (豚肉ニラ) 6個



C25 6,80
豆豉凤爪
トウチ (中国浜納豆) 風味モツ ジ (鶏の足)



C26 7,80
麻心炸汤圆
黒胡麻入りの揚げ団子 4個

C28 6,80
蚝油鲜竹卷 (鸡肉馅)
湯葉巻き (鶏肉の詰め物)

C29 6,80
笋尖鲜虾饺
海老の蒸し餃子 4個

C32 6,80
蟹黄烧卖
シュウマイ (焼売) 4個





C30



C35



C33



C34



C41



C36



C31

- C20** 炸拼盘 每样2个
(C30, C35, C41,9a)
揚げ盛り合わせ 各 2 個 18,80
- C30** 炸水饺 (虾馅)
揚げ海老餃子 4 個 7,80
- C31** 椒盐鱿鱼 🐙
イカの塩焼き 10,80
- C33** 咸蛋黄红薯条
塩漬け卵黄とサツマイモ 8,80
- C34** 豆豉牛百叶
葱と生姜入りのセンマイ蒸し 6,80
- C35** 威化纸包虾
海老の紙包み揚げ 3 個 7,80
- C36** 金牌蒜香骨
スベアリプのガーリック風味揚げ 9,80
- C41** 紫菜卷 (鸡肉馅)
鶏肉・海苔巻き揚げ 3 個 7,80
- 9** 脆炸春卷
春卷 (大 1 個) 6,90
- 9a** 素菜小春卷
野菜入り小春卷 (6 個入り) 6,50
- 10** 脆味虾片
クリスピーシュリンプチップス 4,90
- 11** 炸云吞 (鸡肉馅)
揚げワンタン 5 個 (鶏肉の詰め物) 7,80



C27

C27 脂油糕 (米糕) 5,80
揚げもち 3 個



C37

C37 腊味萝卜糕 6,80
大根入り餅菓子 3 個



C38

C38 蚝汁叉烧包 6,80
チャーシュー饅頭 2 個



C39

C39 奶黄包 6,80
カスタードクリームまん 2 個



C40

C40 糯米鸡 7,80
鶏肉入り中華おこわ 2 個



C44

C44 炼乳南瓜饼 7,50
中華風パンキンパイ 3 個



C46

C46 鲜虾肠粉 7,80
海老チャンフン

C47 牛肉肠粉 8,80
牛肉チャンフン

C48 葱花肠粉 6,80
刻みねぎチャンフン

C49 叉烧肠粉 7,80
焼き豚チャンフン

C50 炸俩肠粉 7,80
揚げパンチャンフン



B1



B2



B3



B4



B7



B8

凉菜 / 冷菜

B1 12,80

温州熏鸭
温州風味アヒルの燻製

B2 10,80

鸡爪皮 (去骨)
モミジ (鶏の足)

B3 9,80

五香牛肉
牛の干し肉 (五香風味)

B4 8,80

皮蛋豆腐
ピータン豆腐

B5 7,80

凉拌榨菜丝
マスタードシュレッド

B6 8,80

酱汁皮蛋
ソースと保存された卵

B7 16,80

凉拌海蜇
くらげの冷菜

B8 9,80

温州鱼饼
温州風味のかまぼこ

B10 9,80

温州鱼丸
温州風味の魚のすり身団子



B5



B9



B14



B12

B9
凉拌莲藕
れんこんの冷菜

8,80

B12
美味海草
海藻サラダ

8,80



B13

B13
盐水毛豆
枝豆

7,80

B14
江蟹生
温州名産□蟹の和え物

28,80



B16

B16
夫妻肺片 夫妻肺片 (牛内臓の辛煮)

11,80

B17
温州酱油肉 (腊肉)
豚肉の醤油漬け

10,80



B17

13
凉拌甜酸包菜
甘酸っぱい白キャベツ

6,90



B18



B20



B22



B23



B24



B25

B18 19,80
鴨舌
アヒルの舌

B19 9,80
香辣肚丝
豚の胃袋の辣油漬け

B20 7,80
口水鸡
鶏のピリ辛煮

B22 5,80
凉拌黄瓜
キュウリの和え物

B23 8,80
腐竹拌西芹
豆腐の葉とコリアンダーとピーナッツ添え

B24 8,80
麻汁菠菜
ほうれん草ミットエルドヌスソース

B25 9,80
老醋花生
黒酢漬け落花生

B27 9,80
花生米
ピーナッツ

B26 9,80
老醋木耳
黒酢漬けキクラゲ



B26

热菜 / 炒め物

米饭配炒菜每位 1€，米饭另外点 一位 3.90 €

野菜炒めご飯：1人あたり1コ一口、ご飯：1人あたり3.90コ一口。



F23 糖醋排骨
スペアリブ甘酢がけ 20,80

F28 麻婆豆腐
麻婆豆腐 16,80

F24b 糖醋里脊
酢豚 20,80

F29 咸蛋黄虾仁焗豆腐
塩漬卵黄と海老の豆腐煮込み 19,80

F24 金牌蒜香骨
スペアリブの香り揚げ 19,80

F31 肥肠炒猪红
もつと猪血のいため 22,80

F25 爆炒牛肚
牛の胃袋 19,80

F32 干煸肥肠
豚モツの唐辛子炒め 21,80

F26 铁板芋头
里芋の炒め物 22,80

F33 尖椒肥肠
ホットペッパーソーセージ 19,80

F27 家常豆腐
五目豆腐炒め物 17,80

F34 孜然羊肉
クミンラム 24,80

米饭配炒菜每位 1€ , 米饭另外点一位 3.90 €

野菜炒めご飯：1人あたり1ユーロ、ご飯：1人あたり3.90ユーロ。



本店使用安格斯优质牛肉
アンガス牛

50 28,80
广东烤鸭
広東焼きダック

34 26,80
西兰花牛肉
牛肉とブロッコリー

F11 18,80
温州王朝肉丸 (6个)
温州風肉団子 6個

36 26,80
洋葱牛肉
洋葱牛肉

风靡温州民间的王朝纯手工肉丸，采用高品质新鲜猪肉、合理的肥瘦搭配、纯手工敲打而成。自制的独家调料配方使肉丸不柴不腻，美味可口、唇齿留香。

38 32,80
黑松露炒牛肉丝
細切り牛肉の黒トリュフ炒め

F12 18,80
干煸香辣猪蹄 (去骨) 
辣うま豚足 (骨なし)

39 27,80
青椒牛肉丝
ピーマン牛肉炒め

F95 18,80
小炒猪蹄 (去骨) 
豚足肉炒め (骨なし)

F96 27,80
海仙楼小炒牛肉 
海仙楼パクチー入り牛肉炒め

F37 18,80
回锅肉
ホイコーロー (豚肉の四川風味炒め)

F97 22,80
脆皮烧肉
皮サクサクチャーシュー

F38 /块 7,80
东坡肉
角煮

F98 22,80
蜜汁叉烧
ハニーチャーシュー

F99 24,80
烧肉拼叉烧
ポークとバーベキューポーク

米饭配炒菜每位 1€，米饭另外点 一位 3.90 €

野菜炒めご飯：1人あたり1ユ一口、ご飯：1人あたり3.90ユ一口。



F36 17,80
鱼香茄子
麻婆茄子

F20 15,80
韭菜炒蛋
卵ニラ炒め

F45 15,80
西红柿炒蛋
トマト入り卵焼き



F46 18,80
歌乐山辣子鸡 🌶️
歌乐山風味□鶏唐揚げの唐辛子炒め

F48 19,80
冬笋炒雪菜
雪菜（小松菜）と竹の子の炒め物

F43 29,80
西芹腰果炒虾球
海老のセロリとカシューナッツ炒め



F52 28,80
干烧虾球 🌶️
海老のチリソース（皮なし）

59 28,80
脆炸虾球
海老の唐揚げ

68 19,80
麻辣鱿鱼 🌶️
イカの唐辛子炒め

煲仔 / 石鍋焼きシリーズ

米饭配炒菜每位 1€ , 米饭另外点一位 3.90 €

野菜炒めご飯 : 1人あたり1ユーロ、ご飯 : 1人あたり3.90ユーロ。

F15 24,80

牛腩煲

牛腩煲牛テンダーロイン石鍋焼き

F16 24,80

羊肉煲

羊肉の石鍋焼き



F17 22,80

墨鱼五花肉粉丝煲

イカ、豚バラと春雨の土鍋料理

F18 19,80

海鮮豆腐煲

海鮮と豆腐煮込み

F19 16,80

肉末粉丝煲 🌶️

春雨と豚肉煮込み

56 25,80

八宝煲

エビ、イカ、豚肉の8つの珍味、
鍋に鶏肉と牛肉



铁板 / 鉄板焼き

51 28,80

铁板豆豉牛肉 🌶️

トウチ風味牛肉の鉄板焼き

52 29,80

铁板虾球

海老の鉄板焼き

53 28,80

铁板香酥鸭

ダックの鉄板焼き



海鲜 / 海鮮類



F58 扇贝 (2 只起) 12,80 / 個
ホタテ (ご注文は 2 個から)



F54 3,90 / 個
法国生蚝 (2 只起)
フランス産の生牡蠣 (ご注文は 2 個から)



F56 39,80 / 個
法国蟹 (姜葱炒 / 干蒸 / 椒盐)
フランス産蟹 (葱生姜炒め / 蒸し / 塩焼き)

F53 49,80 / 個
法国蟹 蒸王朝肉丸
フランスの蒸し蟹王朝のミートボール



F62 38,80
香辣蟹
蟹の唐辛子煮

F65 38,80
姜葱炒青蟹
蟹と葱の生姜炒め



F57 早一天预订 78,80
龙虾 (500-600 g, 姜葱炒 / 蒜蓉蒸 / 咸蛋黄焗)
ロブスター (500~600 g, 葱生姜炒め / ガーリック蒸し / 塩付けキミ和え)

米饭配炒菜每位 1€，米饭另外点 一位 3.90 €

野菜炒めご飯：1人あたり1ユ一口、ご飯：1人あたり3.90ユ一口。

F59 香煎银鳕鱼 3片 29,80
鱈のうま焼き

F60 清蒸银鳕鱼 3片 29,80
鱈の姿蒸し

F61 鲈鱼 (500-600g) 26,80
清蒸 / 干煎
スズキの姿蒸し (500~600 g)

F61a 红烧鲈鱼 (500-600 g) 28,80
スズキの照り焼き (500~600 g)

F63 多宝鱼 (早一天预订) 时价
イシピラメのソテー1日前に予約する

F67 椒盐大虾 29,80
海老の塩焼き

F68 蒜蓉蒸大虾 29,80
海老のガーリック蒸し

F69 油爆虾 (中) 22,80
海老炒め

F71 红烧海参 98,00
ナマコの照り焼き

F72 红烧鱼皮 98,00
鰻の皮の照り焼き



F60



F61



F67



F68

水煮 / 煮込み 🌶️

米饭配炒菜每位 1€ , 米饭另外点 一位 3.90 €

野菜炒めご飯 : 1人あたり1ユ一口、ご飯 : 1人あたり3.90ユ一口。

F73	水煮鱼片	白身魚と唐辛子煮込み	25,80
F75	水煮牛肉	牛肉の辛口煮込み	29,80
F83	酸菜鱼片	酸菜 (白菜漬けもの) と魚のすり身煮込み	25,80
F84	毛血旺	辛口鴨血煮込み	28,80
F92	水煮肉片	豚ヒレ肉	25,80



干锅 / 辛口鍋煮込みシリーズ 🌶️

F85	干锅虾 (中)	海老 (中)	24,80
F86	干锅肥肠	モツ炒め	25,80
F88	干锅香辣五花肉	辣う豚バラ肉	22,80
F89	干锅虾球尤魚	辣う海老のイカ	26,80
F90	干锅香辣牛腩	辣うま牛バラ	25,80
F91	干锅香辣羊肉	辣うまラム肉	25,80
F93	干锅香辣花菜	スパイシーカリフラワー	16,80



蔬菜类 / 野菜

F77	17,80
蒜蓉空心菜 空芯菜のガーリックソテー	

F41	21,80
山药木耳荷兰豆 山芋、きくらげ、サヤエンドウ	



F74	蒜蓉菠菜	ほうれん草えのき茸	16,80
F76	大白菜炒香菇	白菜と椎茸の炒め物	16,80
F79	蒜蓉西兰花	ガーリックブロッコリー	17,80
F82	炆炒包心菜	キャベツの炒め物	13,80

汤羹 / スープ

小 / 中 / 大
F1 7,80 / 22,80 / 38,80
温州鱼丸汤
温州魚すり身スープ



中 / 大
F3 22,80 / 38,80
五彩敲虾汤
海老すり身入り団子スープ



1 酸辣汤 サンラースープ (北京)
4 云吞汤 温州風雲吞
5 鱼翅汤 フカヒレスープ
6 鲜虾水饺汤 海老餃子スープ
7 龙皇海鮮羹 海鮮スープ
F4 西红柿蛋汤 トマトと卵のスープ

小 / 中 / 大
5,80 19,80 36,80
6,90
29,80
7,80 22,80 38,80
7,80 22,80 38,80
16,80 29,80

汤面 / 米粉 / 麵類 / フォー /



E42 牛腩汤面 牛肉ラーメン 16,80
E48 杂锦汤面 五目ラーメン 17,80
E50 云吞汤面 ワンタン麵 15,80
E52 叉烧汤面 焼き豚ラーメン 15,80
E55 海鮮汤面 海鮮タンメン 18,80

炒饭面 / 米粉 / 炒飯 / 麵類 / ビーフン



- E49 酱油肉炒年糕 18,80
豚肉と中国白玉の炒め物
- E43 温州拌面 16,80
温州特製□黒酢和え麺
- E46 温州炒米粉 19,80
温州ビーフン



- 123 叉烧虾仁炒米粉 18,80
海老チャーシュービーフン
- 124 牛肉炒米粉 18,80
ビーフフライドライスヌードル
- 14 鸡肉炒饭 13,80
卵と鶏肉のチャーハン
- 15 牛肉炒饭 / 面 17,80
牛肉炒飯 / 焼きラーメン
- 17 大虾炒饭 / 面 19,80
海老炒飯 / 焼きラーメン
- 18 扬州炒饭 / 面 17,80
揚州炒飯 / 焼きラーメン
- 19 海鮮炒饭 / 面 19,80
海鮮炒飯 / 焼きラーメン
- 20 杂锦炒饭 / 面 17,80
五目炒飯 / 焼きラーメン

甜点 / デザート

- N1 炸香蕉 5,80
揚げバナナ
- N2 炸香蕉加冰淇淋 8,80
揚げバナナアイスクリーム付き
- N3 酒焼炸香蕉 8,80
酒揚げバナナ
- N4 糯米糍冰淇淋 8,80
Mochi Eis, Coconut & Mango
もちアイスクリーム ココナッツ & マンゴー
- N8 什錦冰淇淋 6,90
盛り合わせ アイスクリーム
- N9 炸冰淇淋 7,80
揚げアイス
- N10 桂花酒酿圆子 7,80
モクセイ酒漬け団子 2 份起
- C26 麻心炸汤圆 7,80
黒胡麻入りの揚げ団子 4 個

火锅 / 中国式のお鍋

秘制锅底 / スープ種類 9,80

- A60 清汤锅
ノーマルスープ (白)
- A61 麻辣锅
激辛スープ (赤)
- A62 鸳鸯锅
欲張り 2 種類スープ (白赤半々)

调料 / 薬味

蒜泥香油
ガーリックのみじん切り、ごま油和えソース

秘制麻酱
ごま油入りピーナッツバタースース

香菜葱花 パクチー葱和え

毎加一份 2,80€ / 追加 (1 人前ごと)

面 / 粉 / 豆制品 / 麺類 / フォー / 豆腐類

- | | | | |
|------|------|------|------|
| A29 | 腐竹 | ゆば | 5,80 |
| A30 | 豆腐 | 豆腐 | 4,50 |
| A30b | 日本豆腐 | 日本豆腐 | 5,90 |
| A31 | 粉丝 | 春雨 | 5,90 |
| A31a | 米粉 | 米粉 | 4,90 |
| A32 | 年糕 | おもち | 4,80 |
| A33 | 油条 | 揚げパン | 4,90 |
| A34 | 油豆腐 | 揚げ豆腐 | 4,90 |
| A35 | 芋头 | 里芋 | 6,90 |
| A36 | 馄饨 | ワンタン | 5,90 |
| A37 | 鲜肉饺子 | 豚肉餃子 | 5,90 |
| A38 | 鲜虾水饺 | 海老餃子 | 6,90 |
| A39 | 拉面 | ラーメン | 4,90 |

海鲜 / 海鮮類

- | | | | |
|-----|-----|--------|-------|
| A5 | 墨鱼片 | イカ | 7,80 |
| A8 | 敲虾 | 海老のすり身 | 8,80 |
| A9 | 鱼丸 | 魚の団子 | 7,80 |
| A10 | 虾仁 | むきえび | 12,80 |
| A11 | 虾 | ゆうとうえび | 10,80 |
| A14 | 江蟹 | 渡りかに | 25,80 |
| A15 | 鱼片 | 魚の切り身 | 6,90 |



肉类 / 肉類

- | | | | |
|-----|-------|--------|-------|
| A18 | 王朝肉丸 | ポークボール | 7,80 |
| A20 | 五花肉 | 豚バラ肉 | 7,80 |
| A21 | 牛肉 | 牛肉 | 13,80 |
| A23 | 牛百叶 | センマイ | 8,80 |
| A24 | 新西兰羊肉 | 羊肉 | 13,80 |
| A25 | 鸡肉 | 鶏肉 | 7,80 |
| A27 | 肥肠 | モツ | 8,80 |
| A28 | 猪血 | 猪血 | 7,80 |

蔬菜 / 野菜

- | | | | |
|-----|-----|--------|------|
| A41 | 大白菜 | 白菜 | 4,90 |
| A42 | 黑木耳 | パクチー | 6,80 |
| A43 | 香菜 | パクチー | 4,80 |
| A44 | 菠菜 | ほうれん草 | 4,90 |
| A46 | 香菇 | しいたけ | 8,90 |
| A48 | 黄豆芽 | 豆もやし | 4,80 |
| A50 | 西兰花 | ブロッコリー | 6,80 |
| A51 | 生菜 | レタス | 4,90 |
| A52 | 蘑菇 | キノコ | 4,90 |
| A53 | 卷心菜 | キャベツ | 4,90 |
| A56 | 山药片 | 山芋 | 6,80 |
| A57 | 韭菜 | ニラ | 5,90 |
| A58 | 莲藕 | れんこん | 6,90 |

飲料 / 飲料

酒類 / アルコール

301	啤酒	Warsteiner Pils	0,3 L	3,90
302	啤酒	Pils 大	0,4 L	4,90
304	老啤	Frankheim Alt	0,3 L	3,90
305	老啤	Alt 大	0,4 L	4,90
306	麒麟啤酒	Kirin Ichiban	0,3 L	4,40
309	青岛啤酒	青島ビール	0,33 L	3,90
310	麦花啤酒	小麦のビール	0,5 L	5,80
344	绍兴酒	紹興酒	0,1 L	4,90
363	十年绍兴酒	10年醸造紹興酒	0,5 L	22,80
364	十年绍兴酒	10年醸造紹興酒	1 L	38,80

软饮 / ソフトドリンク

313	可口可乐	コカコーラ	0,2 L	3,20
314	可口可乐	コカコーラ	0,4 L	4,80
315	芬达	ファンタ	0,2 L	3,20
316	芬达	ファンタ	0,4 L	4,80
317	雪碧	スプライト	0,2 L	3,20
318	雪碧	スプライト	0,4 L	4,80
319	Ice Tea		0,3 L	3,90
319A	Oolong Ice Tea 无糖		0,5 L	5,90
322	王老吉		0,3 L	4,20
323	Apferschorle		0,2 L	3,40
324	Apferschorle		0,4 L	5,30
325	Lycheeschorle		0,2 L	3,40
326	Lycheeschorle		0,4 L	5,30
327	Bitter Lemon		0,2 L	3,40
328	Tonic Water		0,2 L	2,40
329	Ginger Ale		0,2 L	3,40
330	苏打水	ソーダ	0,25 L	3,20
331	矿泉水	ミネラルウォーター	0,25 L	3,20
332	苏打水	ソーダ	0,75 L	7,80
333	矿泉水	ミネラルウォーター	0,75 L	7,80
334	椰奶	ココナッツミルク	0,2 L	4,50





果汁 / ジュース

377	苹果汁 アップルジュース	0,2 L	3,80
378	橙汁 オレンジジュース	0,2 L	3,80
388	芦荟汁 グアバジュース	0,3 L	4,90
389	荔枝汁 ライチジュース	0,3 L	4,90



开胃酒 / 食前酒

357	阿佩罗鸡尾酒 アペロカクテル	8,80
338	日本梅酒 うめ酒	5 cl 4,80
339	日本清酒 日本酒	0,1 L 8,80

Longdrinks

358	伏特加柠檬 ウォッカレモン	9,50
359	金汤力 ジントニック	9,50
360	威士忌可乐 ^{1,2} ウイスキーコーラ	9,50

鸡尾酒 / カクテル

464	金罗勒碎冰 ジン バジル クラッシュアイス	9,50
465	性感沙滩 セックス オン ザ ビーチ	9,50
466	长岛冰茶 ロングアイランドアイスティー	9,50
467	莫吉托 モヒート	9,50
468	浓缩咖啡马提尼 エスプレッソマティニー	9,50
469	大都会1934 コスモポリタン 1934	9,50

暖饮 / ホット飲み物

361	浓缩咖啡 エスプレッソ	2,90
362	咖啡 コーヒー	3,20
471	绿茶 緑茶	3,50
403	茉莉花茶 ジャスミンティー	3,50
404	菊花茶 菊花	3,50
335	新鲜薄荷茶 フレッシュペパーミントティ	4,90
336	柚子茶 グレープフルーツティ	4,90
337	蜂蜜姜茶 蜂蜜入り生姜茶	4,90

(加热水 1人 1,00€)

特色宴席与预定佳肴

海仙楼有承办宴席的丰富经验，不论是喜宴、生日宴、满月宴，还是公司宴请，一定让您和您的宾客尽享美味佳肴，并留下美好的回忆。

如果您需要预定宴席或特色海鲜，请提前一天告知，我们好为您准备最新鲜的食材和海鲜。



野生大虾
龙虾沙拉



鲜活帝皇蟹



海鲜刺身



新鲜鲍鱼



干鲍



鲍汁龙参
北极海参
红烧海参



松鼠鱼
野生大鲈鱼
椒盐多宝鱼
红烧鱼皮



新西兰花胶



佛跳墙
蟹肉鱼翅汤



八宝鸭
新西兰嫩羊排
温州糯米饭

Weissweine



W1

Chardonnay, trocken
Mauricio Lorca, Argentinien

Eleganter holzloser Chardonnay mit schöner gelb-grünlicher Farbe. Intensive Aromen von tropischen Früchten, Ananas, Birne und Apfel. Erfrischend am Gaumen mit gutem Körper, harmonischer Säure und langem Nachgeschmack.

Glas 0,2 L 7,80 Fl. 0,75 L 28,80



W6

Chablis La PierreLée A.C.
Frankreich

in der Nase findet sich ein Spiel mineralischer Anklänge mit würzigen und blumigen Nuancen. ein Wein von perfekter Struktur, erstaunlichen Frische und Eleganz.

Fl. 0,75 L 48,80



W2

LUGANA MARIA MARIA D.O.C.
Trebbiano di Lugano 100%, trocken
Italien

Intensiv und komplex mit blumigen Noten von Maiglöckchen und Weißdorn, gefolgt von reifen Früchten, Petit Fleurs und Röstaromen.

Glas 0,2 L 8,90 Fl. 0,75 L 32,80



W7

Rheingau Riesling, trocken
Weingut Robert Weil,
Rheingau-Deutschland

Erste Qualität. Der Riesling vereint feine Frucht mit eleganter, reifer Säure. Sein Körper ist mittelschwer, der Wein klingt durchaus nach.

Fl. 0,75 L 39,80



W3

Riesling Classic feinherb,
Riesling, Pfalz, Deutschland, DLG

Mit viel Frucht, einer harmonischen Restsüsse und dem richtigen Maß an Säure Winzergenossenschaft

Glas 0,2 L 7,90 Fl. 0,75 L 29,80

Roséwein



W8

Rosé Pink Malbec
Mendoza - Argentinien

Erfrischende Sommerfrüchte in einem blumigen, komplexen Wein.

Glas 0,2 L 7,80 Fl. 0,75 L 28,80



W5

Sauvignon Blanc Fantasia
Mauricio Lorca
Valle de Uco, Mendoza-Argentinien

Aromen wie Stachelbeere und Zitrusfrüchte und es wird nicht die Cremigkeit und Fülle gesucht.

Fl. 0,75 L 26,80

Prosecco



W9

Scavi & Ray DOC
Frizzante, Italien

Am Gaumen sauber, saftig, deutliche Süße, mittlere Dichte und Länge, feines Mousseux.

0,2 L 8,90 Fl. 0,75 L 32,80

Rotweine



W10

**Malbec Lorca
Argentinien, trocken**

Tief rubinrot, lang anhaltendes Bukett, Aromen von Waldfrüchten und Marasca-Kirschen. Ein toller Begleiter zum Fleisch.

Glass 0,2 L 8,50 Fl. 0,75 L 29,80



W14

**Rioja Crianza DOCa
Spanien**

Hervorragendes Bukett von Brombeeren, Vanille, Pfeffer und Lorbeer. Ausgewogen, angenehm, langer Abgang.

Fl. 0,75 L 36,80



W11

**Primitivo Neprica Puglia
IGT, Italien**

Mit Noten von Schwarzkirsche, Pflaume, kandierter Orange sowie einem Anklang an Rosen und Lakritz. Beeindruckend, gut strukturiert und klingt lange und fruchtig nach.

Glass 0,2 L 8,50 Fl. 0,75 L 29,80



W15

**Amarone Della Valpolicella DOCG
Italien**

Duft von Äther und reifen roten Früchten. Strukturierter und weicher Geschmack.

Fl. 0,75 L 48,80



**W12 Unsere Empfehlung!
Lorca, 100% Malbec Poetico
Valle de Uco, Mendoza
Trocken, Argentinien**

In der Nase mischen sich Noten von Minze und weißen Pfeffer mit weichen Aromen von französischer Eiche. Samtig am Gaumen, süffig, langer Abgang.

Fl. 0,75 L 39,80



W16

**Chateau Puy Blanquet Grand Cru,
St. Emilion A.C., Frankreich**

In der Nase Waldfrüchte, Sauerkirschen und Süßholz. Am Gaumen wunderbar konzentriert. Mit mittlerem Körper und reifen Tanninen.

Fl. 0,75 L 68,80



W13

**Côtes du Rhône A.C. - Perrin
Reserve Frankreich**

Im Bouquet findet man Gewürze, rote Früchte und Karamell. Der Wein ist im Mund kraftvoll, mit weicher Fülle und guter Länge.

Fl. 0,75 L 35,80



W17

**Gran Malbec
Mauricio Lorca, Argentinien**

Verstört Aromen von Mermelada da Fresa, Frambuesa und Cruella-Früchten. Sein Körper ist purpurrot mit blauen Reflexen. Er hat ein reifes, dunkles Aroma.

Fl. 0,75 L 78,80

Für besondere Momente



**Antinori Tignanello 2020
Toskana, Italien
Marchesi Antinori**

Cuvéé – Komplexer Rotwein mit intensiven Fruchtaromen, reifen Tanninen und ausgewogener Säure, perfekt für gehobene Genussmomente.

Fl. 0,75 L 220,00



**Sassicaia 2020
Toskana, Italien
Tenuta San Guido**

Cuvéé – Leuchtendes Rubin, Zedernholz und Beerendaromen. Stoffig, dicht, feinmaschige Tannine, langer Abgang mit festem Druck.

Fl. 0,75 L 430,00