

***HERZLICH WILLKOMMEN
IM***

Bellpepper

***ENTDECKEN SIE UNSERE SORGFÄLTIG AUSGEWÄHLTE
WEIN-VIELFALT***

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN ANGENEHMEN ABEND.

Schade, dass man einen Wein nicht streicheln kann.

Kurt Tucholsky (1890-1935)

UNSERE WEIN-PHILOSOPHIE / *OUR WINE-PHILOSOPHY*

Mit Sachkenntnis und Sorgfalt haben wir aus der Vielfalt internationaler Weinerzeugung besonders sorten- und herkunftstypische Weine von hoher Qualität ausgewählt. Einen Schwerpunkt bilden dabei interessante Spezialitäten und lohnenswerte Entdeckungen, die zum kulinarischen Angebot passen.

Als Gewinner des Best of Wine Tourism Award der „Great Wine Capitals“ offerieren wir erstklassige regionale Weine, die von ausgesuchten Gewächsen anderer Great Wine Capitals ergänzt werden.

Sofern nicht anders gekennzeichnet, gehören die Weine zur Geschmacks-kategorie „Trocken“. Alle im Flaschenverkauf aufgelisteten Weine werden in der Größe von 0,75l angeboten. Flaschen in der Größe Magnum (1,5l) oder Doppelmagnum (3,0l) sowie halbe Flaschen (0,375l) sind separat gekennzeichnet.

Angeführte Kurzbeschreibungen dienen der Orientierung und können natürlich nicht eine individuelle Empfehlung ersetzen.

It is our pleasure to present to you a variety of high quality wines from international wineries, which have been specially selected for their varietal and typical regional characteristics. Our emphasis here is to introduce you to some attractive specialties and rewarding discoveries, which match the culinary offerings.

As a winner of the Best of Wine Tourism Award of the „Great Wine Capitals“ we offer first class regional wines, supplemented by carefully selected wines from other Great Wine Capitals.

Unless stated differently, all wines listed are rated „dry“. All listed wines are available in bottles of 0.75l. Other sizes may include Magnums (1.5l) or Jeroboams (3.0l) as well as half bottles (0.375l), which are separately marked.

Wine descriptions merely serve as an orientation. Should you wish to have more information about a wine, please do ask our waiter.

**EMPFEHLUNG DES MONATS VON
CHRISTINA FISCHER /
*RECOMMENDATION OF THE MONTH
BY CHRISTINA FISCHER***



Gericht / *Meal*

Wein / *Wine*

Rinder Tatar

2016 Grüner Veltliner, Becker

Black Angus Roastbeef

2013 BIN 2 Shiraz, Penfolds

Crème Brulée

2015 Beerenauslese Cuvée, Kracher

Als vinophile „Spurensuche“ umschreibt Christina Fischer ihren Beruf. Sie gehört zu den Stars ihres Faches und serviert ihre außergewöhnliche Weinphilosophie in der Kölner GENUSS Werkstatt Fischers Weingenuss & Tafelfreuden. Großes Engagement in Verkostungsjurys, zahlreiche Beiträge und Bücher sowie Fernsehauftritte als Sommelière bei VOX, arte oder dem ZDF haben Christina Fischer bundesweit bekannt gemacht. Ihr innovatives Genusskonzept – bei dem sie neben Qualität auf entspannte Atmosphäre setzt – und ihre zwanglose Art mit Wein umzugehen, trugen ihr zahllose Auszeichnungen ein (Sommelière des Jahres, Förderpreis pro Riesling, Wine by the Glass Award, Weinschule des Jahres, Best Award of Excellence und vieles mehr).

Vinophile 'detective-work' is the way Christina Fischer describes her profession. She is one of the stars in the field and combines her diverse interests in her Cologne GENUSS Werkstatt (a consultancy focused on wine and food). Her participation in wine-judging panels, numerous articles and books and appearances on national television have all contributed to Christina Fischer's international renown. Her innovative culinary concept – with a focus not only on quality but also on a laid-back atmosphere – and her down-to-earth way of dealing with wine, have brought her countless awards (Sommelier of the Year, The ProRiesling Award, Wine by the Glass Award, Wine School of the Year, Best Award of Excellence and many more).

Folgen Sie **Christina Fischer** unter: www.wein-und-speisen.com

INHALT / *CONTENT*

Seite / *Page*

Aperitif / <i>Aperitif</i>	2
Champagner / <i>Champagne</i>	3
Jahrgangs - Schaumwein / <i>Vintage Sparkling Wines</i>	3
Offene Weine / <i>Wines by Glass</i>	4
Weiß / <i>White</i> , Rosé / <i>Blush</i>	4
Rot / <i>Red</i> , Dessertwein / <i>Sweet Wine</i>	5
Flaschenweine / <i>Wines by Bottle</i>	6
Weiß / <i>White</i>	6
Riesling	6
Grauburgunder, Weißburgunder, Chardonnay	7
Bacchus, Sauvignon Blanc, Grüner Veltliner, Cortese, Viognier	8
Rosé / <i>Blush</i>	9
Rot / <i>Red</i>	10
Deutschland / <i>Germany</i>	10
Frankreich / <i>France</i>	11
Italien / <i>Italy</i>	12
Spanien / <i>Spain</i>	14
Neue Welt / <i>New World</i>	14
Dessertweine / <i>Sweet Wines</i>	15
Raritäten / <i>Wine Rarities</i>	16

APERITIF / *APERITIF*

0,1l 0,75l

Sekt / *Sparkling Wine*

Edition X, Riesling Kabinett Brut, Breuer, Rheingau € 7 € 42

Prosecco / *Prosecco*

Cuvée This, Extra Dry, Borgo Molino € 8 € 49

Motivo, Extra Dry Rosé, Borgo Molino € 9 € 54

Champagner / *Champagne*

De Saint Gall Blanc de Blanc Brut € 14 € 85

De Saint Gall Brut Rosé € 16 € 95

Drinks

Martini (Bianco|Rosso) € 6,50 (0,05l)

Aperol Spritz € 7,50 (0,2l)

Hugo € 7,50 (0,2l)

Bellpepper Smash € 11 (0,2l)

Bellini € 12 (0,1l)

Kir Royal € 15 (0,1l)

San bitter € 6,50 (0,05l)

Mit Orangensaft € 9,50 (0,25l)

Campari € 6,50 (0,05l)

Mit Orangensaft / Soda € 9,50 (0,25l)

Delaforce White Portwein € 6,00 (0,05l)

Delaforce Ruby Portwein € 6,00 (0,05l)

Emilio Lustau Fino Jarana € 6,50 (0,05l)

CHAMPAGNER / *CHAMPAGNE*

	0,75l	1,5l	3,0l
De Saint Gall Premier Cru Brut Tradition	€ 79	€ 200	
De Saint Gall Blanc de Blanc Brut	€ 85		
De Saint Gall Brut Rosé	€ 95		
Laurent Perrier Brut	€ 95		€ 480
Veuve Clicquot Brut	€ 120	€ 260	€ 590
Veuve Clicquot Brut Rosé	€ 140		
Moët & Chandon Impérial Brut	€ 120	€ 240	
Moët & Chandon Brut Rosé	€ 130		
Taittinger Brut	€ 120		
Louis Roederer Brut	€ 130		
Krug, Grande Cuvée Brut	€ 350		

JAHRGANGS - SCHAUMWEIN / *VINTAGE SPARKLING WINES*

	0,75l	1,5l	3,0l
Franciacorta			
2011 Bellavista Brut	€ 95		
2010 Bellavista Brut			€ 420
Champagner			
2005 Louis Roederer Cristal Brut	€ 500		
2004 Perrier Jouet Belle Epoque Brut	€ 240		
2004 Dom Pérignon Brut	€ 350		

OFFENE WEINE / *WINES BY GLASS*

0,1l

Weiß / *White*

2016 Riesling von der Kreide, Gres, Rheinhessen <i>fruchtig, mineralisch, elegant</i>	€ 6,50
2014 Riesling Aulerde, GG, Groebe, Rheinhessen <i>reife Birne, Aprikose, Stachelbeere</i>	€ 9,50
2016 Grüner Veltliner, Becker, Rheinhessen <i>grüner Apfel, Steinobst, würzig, pfeffrig</i>	€ 6,50
2016 Grauburgunder, Wasem, Rheinhessen <i>Kastanien, Mandeln</i>	€ 6,00
2016 Weißburgunder, Gröhl, Rheinhessen <i>feine Frucht nach Birne</i>	€ 6,50
2015 Chardonnay, Bretz, Rheinhessen <i>Melone, Barrique, buttrig</i>	€ 6,50
2016 Sauvignon Blanc, Mulderbosch, Stellenbosch, Südafrika <i>Zitrusfrüchte, Stachelbeere, Paprika, Pfeffer</i>	€ 8,50

Rosé / *Blush*

2016 Blauer Portugieser, Merlot Rosé, Gres, Rheinhessen <i>Brombeere, Cassis</i>	€ 6,50
---	--------

0,1l

Rot / *Red*

2015 Höhenflug Merlot, Hensel, Pfalz <i>Holunderbeere, Schattenmorelle, Barrique</i>	€ 7,50
2014 Blauer Spätburgunder, Knipser, Pfalz <i>dunkle Beeren, würzig, holzig, kräutrig</i>	€ 7,50
2009 Côtes du Rhône Syrah, Grenache, Mourvedre <i>Schwarze Früchte, Barrique, würzig</i>	€ 7,00
2015 Vertigo, Livio Felluga, Friaul Merlot, Cabernet Sauvignon <i>Brombeere, Heidelbeere, Granatapfel</i>	€ 8,50
2012 Rioja Resereva Marqués de Murrieta Tempranillo, Mazuelo, Graciano, Garnacha <i>Kirsche, Pflaume, Espresso, Walnuss</i>	€ 9,50
2013 BIN 2, Penfolds, Australien Shiraz, Mouvédre <i>Kirsche, Beere, erdig, würzig</i>	€ 9,50

Dessertwein / *Sweet Wine*

2015 Cuvée Beerenauslese, Kracher, Burgenland Welschriesling, Chardonnay <i>Mango, Ananas, Mandel</i>	€ 8,50
---	--------

FLASCHENWEINE / *WINES BY BOTTLE*

Weiß / *White*

Riesling

2016 Riesling von der Fels, Keller, Rheinhessen <i>Aprikose, mineralisch</i>	€ 46
2015 Riesling Blume, Braunewell, Rheinhessen, lieblich <i>exotische Früchte, reife Quitte, Mirabelle, Apfelsine</i>	€ 39
2016 Riesling von der Kreide, Gres, Rheinhessen <i>fruchtig, mineralisch, elegant</i>	€ 33
2016 Riesling, QbA, Robert Weil, Rheingau <i>reifer Pfirsich, Papaya, würzig</i>	€ 42
2016 Riesling Kabinett, Robert Weil, Rheingau, halbtrocken <i>Fruchtig, mineralisch</i>	€ 47
2015 Riesling Kabinett, Schloss Vollrads, Rheingau <i>Apfel, Pfirsich, Grapefruit, mineralisch</i>	€ 42
2016 Riesling Gelblack, Schloss Johannisberg, Rheingau <i>Pfirsich, reife Grapefruit</i>	€ 43
2014 Riesling Aulerde, GG, Groebe, Rheinhessen <i>reife Birne, Aprikose, Stachelbeere</i>	€ 62
2014 Schwarzer Herrgott, GG, Battenfeld-Spanier, Rheinhessen <i>Mirabelle, Quitte, mineralisch, würzig</i>	€ 89

Grauburgunder

2016 Grauburgunder, Wasem, Rheinhessen € 34
Kastanien, Mandeln

2015 Pinot Grigio, Livio Felluga, Friaul, Italien € 48
Apfel, Pfirsich, Birne, Aprikose, mineralisch

Weißburgunder

2016 Weißburgunder, Wittmann, Rheinhessen € 37
Zitrusfrüchte, Aprikose, Nüsse, Blüten

2016 Weißburgunder, Knewitz, Rheinhessen € 37
gelbe Früchte, Apfel, weiße Blüten, würzig

2016 Weißburgunder, Gröhl, Rheinhessen € 33
feine Frucht nach Birne

Chardonnay

2015 Chardonnay, Bretz, Rheinhessen € 34
Melone, Barrique, buttrig

2015 Chablis, Jean-Paul & Benoit Droin, Frankreich € 45
buttrig, mineralisch

2013 Meursault Les Narvaux, Jobard-Morey, Burgund, Frankreich € 82
Brioche, blumig

2012 Löwengang, Alois Lageder, Südtirol, Italien € 86
frisch, buttrig, holzig

Chardonnay & Weißburgunder

2016 Mariannenaue, Schloss Reinhartshausen, Rheingau € 46
fruchtig, blumig, frisch

Bacchus

2016 Appenheimer Daubhaus Kabinett, Gres, Rheinhessen € 31
Mango, Passionsfrucht

Sauvignon Blanc

2016 Sauvignon Blanc, Knewitz, Rheinhessen € 35
Stachelbeere, Zitrusfrüchte, Paprika, Pfeffer,

2016 Sancerre, H. Brochard, Loire, Frankreich € 47
Zitrus, schwarze Johannisbeere, würzig

2015 Pouilly Fumé, J.-C. Chatelain, Loire, Frankreich € 55
Stachelbeere, Zitrusfrüchte, Holunder, Paprika, etwas Holz

2012 Sancerre Comte Lafond, Loire, Frankreich € 68
Zitrusfrüchte, Holunder, Mango, roter Pfirsich, mineralisch

2016 Sauvignon Blanc, Mulderbosch, Stellenbosch, Südafrika € 51
Stachelbeere, Zitrusfrüchte, grüner Paprika

Grüner Veltliner

2016 Grüner Veltliner, Becker, Rheinhessen € 33
grüner Apfel, Steinobst, würzig, pfeffrig

2011 Grüner Veltliner, Loimer, Erste Lage, Kamptal, Österreich € 91
Feinfruchtig, mineralisch, pfeffrig, würzig,

Cortese

2015 Podere la Merlina, Gavi di Gavi, Piemont, Italien € 36
weißer Pfirsich

Viognier

2012 Condrieu, E. Guigal, Côtes du Rhône, Frankreich € 95
Zitrusfrüchte, weißer Pfirsich, Aprikose

Rosé / *Blush*

2016 Spätburgunder Rosé, Kampf, Rheinhessen <i>Cassis, Brombeere</i>	€ 39
2016 Spätburgunder Rosé, Wagner, Rheinhessen <i>tropische Früchte, frische Kräuter</i>	€ 28
2016 Blauer Portugieser, Merlot Rosé, Gres, Rheinhessen <i>rote Früchte</i>	€ 33
2015 Saigner Spätburgunder Rosé, Schneider, Pfalz <i>Erdbeere, fruchtig</i>	€ 37

Rot / *Red*

Deutschland / *Germany*

2015 Spätburgunder, Schloss Reinhartshausen, Rheingau <i>Kirsche, Röstaroma, Vanille</i>	€ 48
2015 Blackprint, Schneider, Pfalz St. Laurent, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon <i>Kirsche, Brombeere, Lakritz, Bitterschokolade</i>	€ 48
2015 Höhenflug Merlot, Hensel, Pfalz <i>Holunderbeere, Schattenmorelle, Barrique</i>	€ 47
2014 Spätburgunder, Knipser, Pfalz <i>dunkle Beeren, würzig, holzig, kräutrig</i>	€ 40
2011 Cuvée X, Knipser, Pfalz Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc <i>Cassis, Tabak, Kaffee, Zeder, würzig</i>	€ 98
2012 Assmannshausen Höllenberg GG, Allendorf, Rheingau Spätburgunder <i>reife Pflaumen, Rosinen, Lakritz, Bitterschokolade, würzig</i>	€ 85

Frankreich / *France*

2009 Côtes du Rhône, E. Guigal, Rhône Syrah, Grenache, Mourvedre <i>Schwarze Früchte, barrique, würzig</i>	€ 42
2007 Château Clarke, Haut-Médoc, Bordeaux Merlot, Cabernet Sauvignon <i>rote Beeren, Zedernholz, Barrique</i>	€ 72
2010 Château Pichon Longueville, Pauillac, Bordeaux Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon <i>Walderdbeere, Waldhimbeere, Brombeere, Mango</i>	€ 74
2006 Château Les Ormes de Pez, St. Estèphe, Bordeaux Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon <i>Pflaume, Walderdbeere, dunkle Schokolade</i>	€ 88
2003 Château Canon-la-Gaffelière, Grand Cru, St. Emilion Bordeaux Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon <i>Brombeere, Süßkirsche, exotische Früchte</i>	€ 192
2009 Domaine Alain Burguet, Pinot Noir, Burgund <i>schwarze Früchte, leichtes Tannin</i>	€ 62
2008 Robert Chevillon, Pinot Noir, Burgund <i>fruchtig, Röstaromen, würzig</i>	€ 113

Italien / *Italy*

- 2015 Lagone IGT € 38
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Toskana
Brombeere, Heidelbeere, Granatapfel
- 2012 Guado al Tasso, Marchesi Antinori, Toskana € 159
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
schwarze Beeren, schwarze Frucht, balsamische Noten
- 2011 Tignanello, Marchesi Antinori, Toskana € 198
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Kirsche, Vanille, Kakao, Lakritz
- 2015 Barbera d'Alba DOC, Granera Alta, Cascina Chicco, Piemont € 39
Barbera
Amarenakirschen, reife rote Beeren, orientalische Gewürze
- 2014 Occhetti, Prunotto, Piemont € 58
Nebbiolo
Himbeere, holzig
- 2014 Sito Moresco, Angelo Gaja, Piemont € 79
Nebbiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon
dunkle Beeren, Schwarzkirsche, Cassis, würzig
- 2013 Bricco dell'Uccellone, Giacomo Bologna, Piemont € 105
Barbera
reife Pflaume, Süß- und Sauerkirsche, Brombeere, Vanille
- 2015 Vertigo, Livio Felluga, Friaul € 46
Merlot, Cabernet Sauvignon
Brombeere, Heidelbeere, Granatapfel

- 2013 Villa Arvedi Amarone Valpolicella Valpantena, Bertani € 75
Venetien
Rondinella, Corvina Veronese
sehr reife Kirsche, Sauerkirsche, Waldfrüchte, würzig
- 2006 Granato, Azienda Agricola Foradori, Trentino € 129
Teroldego
Schwarzkirsche, Blaubeere, Sauerkirsche, Zwetschge

Spanien / *Spain*

- 2013 Tinto Pesquera, Bodega A. Fernández, Ribera del Duero € 55
Tempranillo
dunkle Frucht, Cassis, Pflaume, Schokolade, Barrique
- 2012 Rioja Reserva, Marqués de Murrieta, Rioja € 60
Tempranillo, Mazuelo, Graciano, Garnacha
Kirschen, Pflaumen, Espresso, Walnuss
- 2008 Rioja Gran Reserva, Barón de Ley, Rioja € 79
Tempranillo, Cabernet Sauvignon
dunkle Beeren, Brombeere, Heidelbeere, kräutrig, holzig

NEUE WELT / *NEW WORLD*

- 2013 BIN 2, Penfolds, Australien / *AUSTRALIA* € 56
Shiraz, Mouvèdre
Kirschen, Beeren, erdig, würzig
- 2012 Yalumba, Australien / *AUSTRALIA* € 47
Syrah, Viognier
rote Beeren, Pflaume, Anis
- 2010 Vasse Felix, Australien / *AUSTRALIA* € 78
Cabernet Sauvignon, Shiraz, Merlot, Cabernet Franc, Malbec
rote Beeren, Brombeere, Schokolade
- 2014 Faithful Hound, Stellenbosch, Südafrika / *SOUTH AFRICA* € 54
Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Malbec
schwarze Johannisbeere, Kaffee, Muskatnuss, Waldboden

DESSERTWEINE / *SWEET WINES*

2015 Dienheimer Tafelstein, Riesling Auslese, Emrich Schönleber, Nahe <i>Granatapfel, beerig</i>	€ 36 (0,5l)
2015 Cuvée Beerenauslese, Kracher, Burgenland Welschriesling, Chardonnay <i>Mango, Ananas, Mandel</i>	€ 46 (0,375l)
2007 Riesling Beerenauslese, Emrich Schönleber, Nahe <i>reife exotische Früchte, Honig</i>	€ 143 (0,375l)
2011 Siegerrebe Trockenbeerenauslese, Gres, Rheinhessen <i>feinster Traminerduft, hochkonzentriert, sahniger Wein</i>	€ 49 (0,375l)
2007 Merlot Eiswein, Weingut der Stadt Mainz, Rheinhessen <i>Erdbeere, Mango, Mandarine</i>	€ 69 (0,375l)

RARITÄTEN / *WINE RARITIES*

2005 Cabernet Sauvignon, Kollwentz, Neusiedlersee <i>schwarze Johannisbeere, Vanille, würzig</i>	€ 166
2008 Geheimrat "J", Wegeler, Rheingau Riesling Spätlese <i>Zitrusnoten, Limonengras, mineralisch</i>	€ 74
2006 Opus One, Opus One Winery, Napa Valley Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot <i>Brombeekuchen, geräucherter Schinken, Bitterschokolade, Lakritze</i>	€ 555
2001 Château Cos d'Estoune, Bordeaux Cabernet Sauvignon, Merlot <i>schwarze Johannisbeere, Zedernholz, Lakritze, würzig</i>	€ 249
1999 Barbaresco, Angelo Gaja, Piemont <i>Heidelbeere, Erdbeere, schwarzer Pfeffer, mineralisch</i>	€ 392
1998 Sassicaia, Tenuta San Guido, Bolgheri, Toskana Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc <i>dunkle Beeren, Cassis, schwarzer Pfeffer, holzig</i>	€ 439
1998 Barbaresco, Angelo Gaja, Piemont <i>tief-schwarze Kirsche, Himbeere, Teer, fleischig, holzig</i>	€ 298
1998 Opus One, Opus One Winery, Napa Valley Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot <i>Brombeere, Vanille, Espresso</i>	€ 517
1993 50&50, Avignonesi & Campanelle, Toskana Sangiovese, Merlot <i>wilde Früchte, Tabak, Leder, würzig</i>	€ 157