

KALT ISSSES!

Umso wärmer wirds in unserer Küche, wenn wir die schönen Zutaten dieses Winters verarbeiten. Wir braten Rosenkohlköpfe, Haferwurzel und servieren Fläminger Rind als Tartar, dazu ein warmes Brioche - das hilft, die kalten Tage zu überstehen.

Unser Kollege Markus Jacob verstärkt das Team gemeinsam mit den Auszubildenden Marco Matz und Johannes Wunderlich - beide verbringen Teile ihres zweiten Lehrjahrs an Dennis' Seite und sorgen hoffentlich für Euer kulinarisches Wohlbefinden. Und wenn Ihr vom Schlittschuhlaufen kommt oder auf einen Sprung reinschaut, servieren wir Euch gern die Ergebnisse dieses Quartetts.

LINKS GUTE LAUNE, RECHTS GUTE LAUNE...!

Kennt man ja, lächelnde Kolleg:innen im Winter, die nichts lieber täten, als Euch jetzt mit einem wunderbaren Rosso di Montalcino von Loacker zu verführen, unseren alkoholfreien Lieblingssprudel l'Antilope ins Glas zu geben oder den ein oder anderen Cocktail zu mixen. Was sich anhört wie ein wilder Fiebertraum, ist die Realität an unseren Abenden. Erlebt jetzt live, wie Annabell und Jan das verkörpern, was wir uns alle bei jedem Gaststättenbesuch wünschen: eine herzliche Atmosphäre, in der man willkommen ist als Mensch, als Gast.

Unser Küchenchef Dennis Fischer würde an dieser Stelle fragen: „Habt Ihr denn eigentlich noch Spaß?!“

Haben wir!

Gruß aus der Küche!

Dennis Fischer, Markus Jacob, Johannes Wunderlich, Marco Matz, Nazanin Safari

Gruß vom Service!

Annabell Bredau, Anja Fischer, Jan Kotek, Richard Hell, Gina Fürstenau, Franzi Hudalla, Ines Gröhl, Nicole Lehmann, Laura Wevelsiep, Jana Ostermann und Lena Frenkel

VERANSTALTUNGEN

5. MÄRZ 2026 18.30 UHR

BETTINA SCHUMANN UND WIE SIE DIE WELT SIEHT

Wir probieren Weine vom Kaiserstuhl mit Bettina Schumann und essen ein paar schöne Kleinigkeiten! Eine gute Gelegenheit, um der wunderbaren Bettina zu begegnen, die aus Berlin kommt, in den Süden gegangen ist und ab und an mal ihren Wohnwagen im Burgund parkt. Aber nur, wenn sie grad keinen Wein macht (also nicht so oft), über Wein nachdenkt, durch Deutschland reist und ihre Lieblingsgaststätten besucht (ja, wir gehören dazu!).

Der Abend sei allen empfohlen, die einen unkomplizierten Zugang zu guter Ware suchen und Lust haben, zu hören, wie man mit einer Portion Mut und Weinwissen durchs Leben kommt - auf roten Schuhen.

Der Abend kostet 35,00 € und beinhaltet Probeschlucke,
kleine Snacks und gute Gespräche.

Wer mehr will, zahlt mehr.

Nach oben ist ja bekanntlich alles offen.

SPEISEN

DAS GIBT'S NUR HIER UND HEUTE!

Reicht locker für Zwei! 35,00 €
Urstromtaler aus dem Ofen mit Florasalaten, Gürkchen,
Mirabellenchutney und Brot
Jakob Moise, Spätburgunder Belmont 2022, Kaiserstuhl (8,00 €/0,1l)

DAS GIBT'S IMMER!

Brot und Dip 5,00 €
1 Dose Sardinen mit Brot 8,50 €
Auswahl von Urstromkäse (150 Gramm, 4 Sorten mit Chichi) 15,00 €
Bettina Schumann, Weißburgunder 2023, Kaiserstuhl (5,00 €/0,1l)
Weinbarpommes mit Sauce Tatar oder Apfelmus 7,50 €
Franz Keller, Petit Adler brut, Kaiserstuhl (6,50 €/0,1l)

DAS GIBT'S VORWEG!

Tranchen vom Fläminger Wildschinken,
Feldsalat, Kartoffel, Speck 16,00 €
Contra Soarda, Gaggion 2022, Venetien (7,00 €/0,1l)

Temperierter Müritzsaibling,
Hanfcrème. Winterkresse, fermentierte Tomate 16,00 €
Zehnthof Luckert, Chardonnay 2023, Franken (7,00 €/0,1l)

Brandenburger Linse,
rote Bete, roter Kale, Strakino 13,00 €
Boris Champy, Coteaux Bourguignons 2023, Burgund (7,00 €/0,1l)

DAS GIBT'S HAUPTSÄCHLICH!

Trebbiner Kichererbse,
geräucherter Sellerie, Lauch, Hirse, Petersilie 24,00 €
Domaine des Deux Clés, Corbières blanc 2023, Languedoc (7,50 €/0,1l)

Backe, Zunge, Skirt Steak vom Bergsdorfer Wiesenrind,
Topinambur, Rosenkohl, Haselnuss 29,00 €
Jakob Moise, Spätburgunder Belmont 2022, Kaiserstuhl (8,00 €/0,1l)

Forelle von den Müritzfischern, 29,00 €
Grünkohl, Haferwurzel, Safransauce
Contra Soarda, Breganze Vespaiole 2023, Venetien (7,00 €/0,1l)

DAS GIBT'S DANACH!

Zweierlei Topfenknödel, Sanddorn, Briochebrösel 9,00 €
U Mes U Fan Tres, Cava Brut Nature Blanco 2021, Penedès (7,00 €/0,1l)

Oma Traudchens Mohnkuchen, Pfirsich vom Florahof 9,00 €
Weingut Huff, Blue Bird Riesling Kabinett 2024, Rheinhessen (5,50 €/0,1l)

Choux mit Urstromshire, Mulberrycrème, Strakino-Eis, 9,00 €
Balsamicobrombeeren, Kürbiskerne
Barbeito, Madeira Single Harvest 2011, Madeira (6,50 €/0,05l)

TEILEN MACHT SPASS

Ständig muss man irgendwas entscheiden: Wasser mit/ohne, vorher, nachher, Kaffee ja/nein. Nehmt alles: sagt JA zu unserer Küche und wir stellen nach und nach die Spiesen unserer Karte in die Mitte des Tisches, bringen immerzu Wasser und Kaffee danach. Zum Preis von 69,00 € pro Person teilt Ihr gemeinsam mit Euren Lieben das Leben, das Essen, Wasser, Kaffee - den Genuss eben.

Oder Ihr nehmt die kleine Hafenrundfahrt für 55,00 €. Näheres erklären wir gern am Tisch!

69,00 € pro Person
inklusive Brot, Wasser und Kaffee

SÄFTE UND ERFRISCHUNGEN

Viva con Agua	0,33 l	2,00 €
Rheinsberger Quelle	0,75 l	5,50 €
Rohrperle still/spritzig	0,75 l	4,00 €
Orangina	0,20 l	2,80 €
Säfte von der Mostmanufaktur Havelland	0,2 l	2,60 €
Ostmost-Schorlen	0,33 l	3,20 €
Fritz-Cola, Apfelschorle, Zitronenlimo	0,33 l	3,20 €

BIERE

Augustiner Hell, Augustiner Pils	0,33 l	3,50 €
Mayer Konter-Bier Hell	0,33 l	3,50 €
Störtebeker Strandräuber Radler und alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Störtebeker Frei Bier alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Paulaner Hefe alkoholfrei	0,50 l	3,90 €
Kessel&Kelle Potsdam, Pils und Mango IPA	0,33 l	4,20 €

KAFFEE, MILCHSCHAUMGEBIRGE UND HEISSGETRÄNKE

Kaffee	2,00 €
Kaffee Pott	3,00 €
Espresso	1,80 €
Espresso doppio	3,00 €
Espresso macchiato	2,00 €
Cappuccino	2,80 €
Milchkaffee	3,00 €
Latte Macchiato	3,30 €
Trink Meer Tee	2,80 €
Frischer Tee	3,50 €
Black sense Chai Latte	4,00 €
Heiße Schokolade	2,70 €

ALKOHOLFREIE APERITIFS

Kerné Pommés pétillantes, Bretagne	5,50 €/0,1l
Leon Gold, Lunar Herbs Secco, Württemberg	7,00 €/0,1l
Copenhagen Sparkling Tea	19,50 €/0,375l

ALKOHOLHALTIGE APERITIFS UND ALTERNATIVEN

Merwut Wermut	8,00 €/5cl
Negroni alla casa	11,00 €/0,12l

DIGESTIF

Moccha Martini Cocktail	12 cl/10,00 €
-------------------------	---------------

Giare, Grappa Chardonnay, 36 Monate Fassreife	11,00 €/4cl
---	-------------

Brände von fräulein brösel: Vogelbeere, Mieze Schindler, Erdnuss	7,00 €/4cl
---	------------

Brände vom Freimeisterkollektiv aus Berlin:

Cassis – Johannisbeerlikör	8,00 €/4cl
(Echt) Stonsdorfer – Kräuterbitter	8,00 €/4cl
Hrinivka – Meerrettich-Vodka	8,00 €/4cl
Doppelwacholder	8,00 €/4cl
Williams Rot/Grün	12,00 €/4cl

Spiritus Rex Malente von Matthias Sievert:

Blank – Doppelkorn	10,00 €/4cl
Bloody O - Geist von der sizilianischen Blutorange Moro	18,00 €/4cl
Rubus Idaeus – Geist von der Waldhimbeere aus Siebenbürgen	18,00 €/4cl
StevensB – Brand von der Stevnsbaer Birgitte Kirsche	18,00 €/4cl

La Grande Chartreuse, Chartreuse Verte Kräuterlikör	13,00 €/4cl
Amaro di Sicilia	9,00 €/4cl
Dennis' Walnusslikör	5,50 €/4cl
Limoncello	5,50 €/4cl

PERLEN IM GLAS

Die Preise unserer Weine und Schäume beziehen sich auf je ein Glas mit der Füllmenge von 0,1l.

Sekthaus Raumland, Secco Frizzante 2021, Pfalz

5,00 € (30,00 €)

Bacchus, Scheurebe, Kerner und Muskatteller von 2021 wurden hier addiert, mit Kohlensäure verperlt und uns auf der Suche nach nem ordentlichen Einstiegssprudel empfohlen. Zarte Kräuternoten, weißer Pfirsich und Holdunderblüte ergaben bei uns jedenfalls zustimmendes Nicken. So geht Prosetscho, folks!

Franz Keller, Petit Adler Sekt Riesling brut, Baden

6,50 € (39,00 €)

Manchmal sinds die Klassiker, die einen abholen. Riesling und Müller-Thurgau stecken in diesem kleinen Adler, der ein großer Sekt ist.

U Mes U Fan Tres, Cava Brut Nature Blanco 2021, Penedès

7,00 € (42,00 €)

Xarello ist die zurückhaltende Frucht, sie bringt moderate Säure, bissl Honig und Kellermuff. Alles drin, was man zum Aperitif braucht. Auch ein zweites Glas zum Essen.

U Mes U Fan Tres, Cava Brut Rosé, Penedès

7,00 € (42,00 €)

Gelungener Twist von Pinot noir und Grenache, harmonische Dosage, Kräuter, geht für die Rotkäppchen-Fraktion genauso gut wie für Leute, die im Wein-game sind, ohne massentauglich zu sein wie „Crazy“ von Beyoncé. Obwohl, das war schon auchn Brett, ne?

WEIßE WEINE

Die Preise unserer Weine und Schäume beziehen sich auf je ein Glas mit der Füllmenge von 0,1l.

Weingut Schumann Weißburgunder 2023, Baden

5,00 € (30,00 €)

Man muss nichts besitzen, um tolle Ergebnisse zu erzielen. Bettina sammelt im kooperativen Stil die Trauben und vinifiziert sie dann. Dieser Weißburgunder hat es uns besonders angetan: in der Nase Sesam, Aprikose, Waldboden; am Gaumen ein schöner Schmelz, eine gut eingebundene Säure: trinkig, eben bis in die Puppen!

Weingut Andres, Old Skool Riesling 2023, Pfalz

5,00 € (30,00 €)

Tradition ohne Muff, dieser Riesling: frisch, klar und -was heißt hier- unkompliziert? Vor allem heißt es gute Arbeit: biodynamisch bewirtschaftete Flächen entlang der Mittelhaardt, handgelesene Trauben, ohne Makeup und Filterstoffe. Das ist Tradition, das ist unkompliziert, das ist ehrlich: Old Skool eben! Yeah!

Gabriel und Simon Scheuermann, Grauburgunder 2023, Pfalz

6,00 € (36,00 €)

Ein klassischer Vertreter seiner Art, geht zum Lunch und auch am Abend, ohne sich verstecken zu müssen zwischen anderen Gewächsen. Er ist reduktiv ausgebaut und erfreut mit köstlichem Schmelz und charmanter Fülle bei Brot & Butter.

Weingut Leiner, Chardonnay Handwerk Bio 2024, Pfalz 6,00 € (36,00 €)

Kein Bock auf Party und dann wird's der Abend des Jeahrhunderts? Kennt man doch!

So isses auch mit Leiners Chardonnay. Toller Trinkfluss, das zweite Glas schon alle und boah: mehr!

Wir wissen, der Zeitgeist steuert entgegengesetzt, aber man muss doch auch mal gegen den Strom schwimmen.

Am besten mit diesem Chardonnay.

Contra Soarda, Breganze Vespaiolo 2023, Venetien 7,00 € (42,00 €)

Gegen die weiße Wand gehalten findet sich ein leuchtendes Strohgelb, dann blumiges

Geschnuffel, erste Petrolnoten, bissl Mandarinenzeste, glänzt mit Abwesenheit von Säure

oder Ärgermissen. Und das im Hier und Jetzt. Immerhin.

Weingut Zehnthof Luckert, Sulzfelder Chardonnay 2023, Franken 7,00 € (42,00 €)

Wir nicken uns hier immer verstohlen zu, weil wir 2024 dank unseres Freundes Steffen

mal einen Silvaner getrunken haben, der ganz besonders war -den man ausschenken WOLLTE,

für den man nicht mal Spargel brauchte. Und jetzt dieser geradlinige Chardonnay -

moderner fränkischer Style. Damit haben wir seit Söders Wurstbrötchen-Omnipotenz nicht mehr gerechnet.

Danke!

Boris Champy, Petite Aigle Coteaux Bourguignons 2023, Burgund 7,00 € (42,00 €)

Aligoté und Chardonnay schicken uns hier auf eine Reise ins Burgund, dabei wollten wir die Ecke schon abschreiben für den Alltagsweinbereich...

Aber hier ist sie, die Frische, die Salzigkeit, das Stoffige, das Fleischige, die volle Packung also.

Es geht nicht ohne, nicht mal mittwochs. Und der Preis stimmt auch.

ROSA WEINE

Die Preise unserer Weine und Schäumer beziehen sich auf je ein Glas mit der Füllmenge von 0,1l.

Domaine des Deux Clés, Clés en Main Rosé 2023, Languedoc 7,00 € (42,00 €)

Blutorange, Rhabarber und rote Frucht strömen aus dem Glas. Am Gaumen knochentrocken,

herrlich würzig und ganz ohne Kitsch. Weit entfernt von Bon-Bons mit Rosékarma.

Das ist also Liebe: eine Französin aus dem Burgund und ein Ruhrpöttler im Corbières.

Prof. Dr. Randolph Kauer, Tornado 2023, Mittelrhein 5,50 € (33,00 €)

Der Titel ist hier Programm, Einen abbeißen kann man damit, Kauer ist ein echt nicer Typ und hat

aus dem Tornado 2005 und dem damit verbundenen Hagel das Beste rausgeholt, was möglich war:

Tornado Rosé. Danke, Professordoktor!

ROTE WEINE

Die Preise unserer Weine und Schäume beziehen sich auf je ein Glas mit der Füllmenge von 0,1l.

Domaine des Deux Clés, Jeux de Clés Grenache 2023, Languedoc 8,00 € (45,00 €)

Grenache ist ja ziemlich überrepräsentiert. Meistens schmeckt er auch danach - knutschig, ohne Geländer. Braucht Ihr sowas? Wir jedenfalls nicht. Bei Gaëlle und Florian gibt es zum Glück eine Erweckung aus dem Grau der Durchschnittstropfen. Die Frucht ist herrlich rein, mit Kräutern hinterlegt und der Gaumen bringt viel Würze, Spannung und -zum Glück- keinen Restzucker mit. Mehr davon!

Domaine des Deux Clés, Carignan Vieilles Vignes Vallée du Paradis 2022, Languedoc 8,00 € (45,00 €)

Reinsortiger Carignan aus dem Tal des Paradieses? Ist das schon Afterlife? Wenn die Reben dann 75 bis 110 Jahre alt sind, wird aus dem Paradies schnell mal ein ganzes Universum. Dunkle Farbe, dunkle Frucht und mediterrane Kräuter; viel Tannin -wahnsinnig fein und geschliffen- überrascht. Großartig! Wir wollen nicht abgeholt werden!

Contra Soarda, Gaggion 2022, Venetien 7,00 € (42,00 €)

Marzemino Nero begleitet hier als autochthone Rebsorte ganz fluffig in den Spätherbst. Wir schmecken angrenzenden Valpolicella, bissl Heu, Frische, Fruchtigkeit, Verführung. Der Ausbau imahltank mit anschließender Fasslagerung tut dem Ding gut, so begleitet er bestens die guten Sachen aus der Küche, besonders das Lamm.

SÜßE WEINE

Die Preise unserer Weine und Schäume beziehen sich auf je ein Glas mit der Füllmenge von 0,1l.

Weingut Huff, Blue Bird Riesling Kabinett 2024, Rheinhessen 5,50 € (33,00 €)

kräuterig, mineralisch-steinig, mit Zitrus und floralen Noten in der Nase, am Gaumen saftige Frucht, dezente feine Süße, präsente, gut integrierte Säure, mineralisch, zart salzig, ein Hauch von Gerbstoffen, guter, sehr langer, trinkanimierender Abgang

Weingut Seckinger, Deidesheimer Mäushöhle Riesling Kabinett 2022, Pfalz 6,50 € (39,00 €)

Spaß an Kulturgeschichte ist ja der Grund, wieso wir hier an allem schnüffeln und tasten, dabei die Naschen krausziehen und die Hände so komisch halten, während wir unseren Trinkgefühlen Ausdruck verleihen. Die Gebrüder Seckinger teilen hier Natur mit echt vielen bekannten Winzern wie von Winning, Reichsrat von Buhl und Bürklin Wolf. Spontanvergoren und im großen Holz kommt dieser Kabi superfrisch daher, keine blöde Moselimitation, sondern ein trinkbarer Alltagstropfen ohne Ölspur.

→ UNSERE FLASCHENWEINKARTE LÄDT ZUM STÖBERN, ENTDECKEN UND GENIEßEN EIN!

MANCHMAL SCHAFFEN ES AUCH WEINE AUS DER FLASCHENWEINKARTE IN DEN OFFENEN AUSSCHANK.

FRAGT UNS GERNE AUS!