

WILLKOMMEN IN DER WEINBAR

Liebe Gäste,

endlich könnt Ihr wieder gute Vorsätze über Bord werfen, hier am Tisch!
2024 war ja nun auch ganz schön auserzählt, gucken wir einfach gemeinsam, wie AutokratInnen die Weltherrschaft an sich reißen und halten dagegen mit Wein, einem freundlichen Lächeln und richtig gutem Essen. Wir lassen das Jahr jetzt erstmal zur Tür herein und freuen uns auf alle gemeinsamen Veranstaltungen; auf zugewandte Momente und durchfeierte Nächte, auf kulinarische Schleifen aus der Küche.

Unser Kollege Dennis Fischer würde an dieser Stelle fragen: Habt Ihr denn eigentlich noch Spaß?!"

Haben wir!

Gruß aus der Küche!

Dennis Fischer, Oliver Baginski, Tillmann Franz und Duncan Michler

Gruß vom Service!

Alexander Engel, Annabell Bredau, Anja Fischer, Gina Fürstenau, Franzi Hudalla, Ines Gröhl, Nicole Lehmann
Jana Ostermann und Lena Frenkel

VERANSTALTUNGEN

7. FEBRUAR 2025, 18.30 UHR

WEINPROBE MIT PHILIPP WOHRWAG VOM WEINGUT MÜLLER-RUPPRECHT

BIO-Weine aus glücklichen Trauben für Genußmenschen! Das ist doch mal n Ansage für uns muffelnde Osis, bissl Frohmut kann nicht schaden und wenn unsre Lieblingskrauses so überzeugt sind, dann lassen wir uns gern verführen - zusammen mit Euch. Kommt also raus aus Euren Höhlen für eine Weinprobe mit mindestens sechs Weinen aus Kallstadt in der Pfalz und stellt alle Fragen, die Ihr habt. Wir sind uns sicher, dass Philipp auf alles eine Antwort findet. Dazu gibt's Wasser, Brot, Brutter, Pommes und Gemüse mit nem guten Stück Fleisch obendrauf für zärtliche 65,00 € pro Person.

14. FEBRUAR 2025, 18.30 UHR

TATSÄCHLICH LIEBE MIT GEWÄCHSEN&GENUSS

Für alle, die finden, dass der Valentinstag nur eine Erfindung der Amerikaner (nein, das war Halloween) oder der Blumenindustrie (joa...) ist, für die haben wir hier die ultimative Überraschung: Sophie und Felix Breil kommen aus der Pfalz und machen Euch verliebt in ihre Idee von Wein und stellen zum Essen von Anja und Dennis Fischer stabile Prozente in hübschen Gläsern paringmäßig bereit. Und Basti und Lena Frenkel machen den Service. Was da noch schiefgehen kann? Na, alles. Eben wie im richtigen Leben. 5 Gänge, passende Weine, kaltes, klares Wasser und ein bißchen Liebe für 105,00 €

24. FEBRUAR 2025, 18.30 UHR

WEINPROBE MIT THORSTEN MELSHEIMER

Die Überraschung im Glas hatten wir Anfang 24 mit dem Pét Nat Rurale 2020. Der Schäumer entpuppte sich als ganz besondere Reise an die Mosel, eine superschlanke Riesling- Frucht, steinig-schiefrig, ein Trinkfluss - kross. Es schmeckte, als sei da ein ganz besonderer Typ am Werkeln. Jemand mit Passion, der mit seiner Familie die steilsten Hänge bewirtschaftet und rieslingmäßig voll abdreht. Wir wollen mehr wissen, über Biodynamik, über vierbeinige Helfer, über das Leben im Mikroklima. Achtung: diese großartige Begegnung findet untypischerweise an einem Montag statt. Dazu gibt's ne vernünftige Verpflegung in Form von Brot, Butter, Pommes und einem Gericht zum Teilen für 65,00 € pro Person.

JANUAR BIS MÄRZ, PUNKT 10

SONNTAGSFRÜHSTÜCK

Wir finden, dass Ihr auch sonntagmorgens nicht auf uns verzichten solltet. Statt Euch an überfüllten Buffets die Eimasse aus dem Rechaud zu kratzen, winken wir mit einer kulinarischen Playlist von *A wie Aal* bis *Z wie Zitronenbiskuit* und servieren Euch alles am Tisch. Danach braucht Ihr definitiv einen Spazi und vermutlich nur noch ein paar Salzstangen zum Tatort abends.

Das Ganze kostet 35,00 € pro Person und wir probieren es im Januar und Februar mal aus. Kommt Ihr? Schön! Bitte reserviert vorher!

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 Karte in die Mitte des Tisches, bringen immerzu Wasser und Kaffee danach. Zum Preis von 65,00 € pro Person teilt Ihr gemeinsam mit Euren Lieben das Leben, das Essen, Wasser, Kaffee - den Genuss eben.

SPEISEN

Rehkroette, Rapünzelchen, Zimtmayo
Matjes von der Maräne, Winterkresse, Brandenburger Linse, Senf
Flower Sprouts, Rotkohl, Walnuss, Quitte, Hanf

Müritzaibling, Eisgerste, Grünkohl, Tomate
Süßkartoffel, Haferwurzel, Yacon, Semmelstoppelpilz
Perlhuhn, Topinambur, Portulak, schwarzer Trüffel

Käsekuchen Berliner Blau, Petersilienwurzeleis, Aprikosensenf
Cookiesandwich, Haselnuss, Pflaume
Nougatknödel, Kürbiskern, Physaliseis

65,00 € pro Person
inklusive Brot, Wasser und Kaffee

GEHT IMMER

Brot und Dip	4,00 €
1 Dose Sardinen mit Brot – kalt oder warm!	8,50 €
Auswahl von Urstromkäse (150 Gramm, 4 Sorten mit Chichi)	15,00 €
Weinbarpommes mit Zimtmayo oder Apfelmus	7,50 €
Schwarzbrot, Ei, Hollandaise, Grünkohl	17,00 €
Entenconsommé, Dim sum, Wurzelgemüse	9,00 €
Linguine, Wildschwein, Parmesan	17,00 €/23,00 €
Wildschweinpaté, Pistazie, Aprikose, Rapünzelchen	14,00 €

SPEISEN

vorweg

Rehkrokette, Rapünzelchen, Zimtmayo	16,00 €
<i>Cellier des Dames, Jeanne La Folle Pinot noir 2019, Bourgogne (8,00 €/0,1l)</i>	
Matjes von der Maräne, Winterkresse, Brandenburger Linse, Senf	16,00 €
<i>Petr Korab, Neuburger 2022, Mähren (7,00 €/0,1l)</i>	
Flower Sprouts, Rotkohl, Walnuss, Quitte, Hanf	13,00 €
<i>Weingut Hilz, Pinot blanc 2022, Pfalz (5,00 €/0,1l)</i>	

hauptsächlich

Zander, Eisgerste, Grünkohl, Tomate	25,00 €
<i>Steffen Mugler, Weißburgunder Réserve 2022, Pfalz (5,50€/ 0,1l)</i>	
Rote Bete, Blätterteig, Mangold, Pilze	24,00 €
<i>Chatzivaritis, Minimus Assyrtiko 2021, Fyliria (8,00 €/0,1l)</i>	
Perlhuhn, Topinambur, Portulak, schwarzer Trüffel	28,00 €
<i>Domaine Luneau-Papin, Le Verger 2022, Loire (7,50 €/0,1l)</i>	

danach

Nougatknödel, Kürbiskern, Physaliseis	9,00 €
<i>Clemens Busch, Pünderich Kabinett 2023, Mosel (5,00 €/0,1l)</i>	
Käsekuchen Berliner Blau, Petersilienwurzeleis, Aprikosensenf	9,00 €
<i>Domaine des Schistes, Le Cerisaie 2023, Languedoc (8,00 €/4cl)</i>	
Cookiesandwich, Haselnuss, Pflaume	5,00 €
<i>Walnusslikör (5,50 €/4cl)</i>	

PLATZ FÜR NOTIZEN:

Reicht locker für Zwei!	35,00 €
Urstromtaler aus dem Ofen mit Rapünzelchen, Gürkchen, Pommes, Quittenchutney und Brot	

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	0,33 l	3,20 €

BIERE

Lammsbräu Hell, Quartiermeister Pils, Budweiser alkoholfrei	0,33 l	4,20 €
Störtebeker alkoholfrei, Gösser Radler	0,30 l	3,20 €
Paulaner Hefe alkoholfrei	0,50 l	3,90 €

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 Pommes pétillantes, Bretagne <i>So feinperlig kann Apfel sein, so zart, so rücksichtsvoll für die Geschmacksnerven. Wir denken an die frische Luft, den Ausblick, den Ozean...</i>	5,50 €/0,2l
Italian Tonic	6,50 €/0,15l
Gin und Birne	7,00 €/0,2l
Verjus und Quitte	6,50 €/0,15l

ALKOHOLHALTIGE APERITIFS UND ALTERNATIVEN

Merwut Wermut	7,50 €/4cl
Limoncello Tonic	7,50 €/0,15l
Kürbis-Bellini	7,50 €/0,15l
Rhabarber Sprizz	8,50 €/0,2l
Negroni alla casa (COS Bitter, Merwut, Hendricks Gin)	11,00 €/0,12l

DIGESTIF

Brände von fräulein brösel – Mohn, Mieze Schindler, Johannisbeere, Erdnuss <i>Sympathisches im Glas, ganz leicht, mit tollem Duft kommt von der unfassbaren Stephanie Drobbits aus Neukölln. Bissl subversiv, bissl anders, aber auf jeden Fall gut gemacht!</i>	7,00 €/4cl
Likörchen: Walnuss oder Bitterorange	5,50 €/4cl

PERLEN IM GLAS

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

Sekko Soziale, Ausstieg leichtgemacht, Rheinhessen <i>Unseren Einstiegssekt fürs gute Gewissen verdanken wir einer Neuköllner Initiative, die einen Teil ihrer Einnahmen an EXIT spendet -einem Programm für Menschen, die mit dem Rechtsextremismus brechen wollen. Finden wir gut, finden wir wichtig, trinken wir drauf!</i>	5,00 € (30,00 €)
Clément et Florian Berthier - La Belle en Bulle, Loire <i>Ein Einstieg in die Welt knapp neben der Champagne bietet Familie Berthier mit einer wunderschönen Versuchung aus Chenin blanc, Pinot noir und Chardonnay. Wir lieben diese Perlage und den zarten Schmelz. Ein juter Einstieg in den Abend!</i>	7,00 € (42,00€)

Krack Sekthaus Blanc de Blancs Brut 2021, Pfalz 7,50 € (45,00€)

Nach 30 Monaten Hefelager und brut nature degorgiert kommt hier gut eingebundenes Holz mit elegantem Schliff und feinen Hefenoten. Ganz zart scheint ein bißchen Frühling durchzukommen, aber natürlich nur als ferne Ahnung. Trinken wir also auf die Hoffnung!

Petr Korab, Dark Horse Pet Nat 2023, Mähren 8,00 € (48,00 €)

Eine ziemlich feine Angelegenheit ist es, diesen Sprudel auf unserer Terrasse an einem sonnigen Winternachmittag zu trinken und sich darüber zu freuen, was Natur kann mit separater Mazeration von Blaufränkisch, Traminer und Hiberna, vielen fleißigen Händen und dem klugen Kopf von Petr Korab. Ohne Beigabe von Schwefel, ungeschönt und unflitriert entsteht hier ein herbes, kräutriges Trinkvergnügen.

Georg Breuer, Sekt brut 2015, Rheingau 40,00 € JE 0,75L

Feinperlige Brillanz im Glas: so kann man einen Abend eröffnen, bei dem man noch nicht genau weiß, ob der im Berghain, auf der Couch oder sonstwo endet. Mit diesem Set aus Grauburgunder, Spätburgunder, Riesling und Pinot blanc seid Ihr für alle Eventualitäten und Ansprüche gerüstet und zwar so, wie es eigentlich nur Champagner vermag. Und er hat was Bleibendes: ein hübsches Porzellanetikett, das Ihr ablösen und für immer als Souvenir in den Setzkasten tun könnt. Wahrscheinlich hält auch eine Telefonnummer darauf.

Champagner du Moment 9,00 € JE 0,1L

Jetzt sind wir mal dran: wir entkorken eine Flasche nach Wahl und Sie schnüffeln, schmecken, spüren nach...und trinken sowieso die ganze Flasche.

WEISSE WEINE

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

Weingut Hilz, Pinot blanc 2022, Pfalz 5,00 € (30,00 €)

Trinkvergnügen pur und die Haptik des Etiketts ersetzt verloren gegangene Kuscheltiere allemal. Wir freuen uns über eine klassische Pfälzer Weißburgunder-Nase, ausgebaut im Fuderfass, bestens geeignet zur Begleitung aller möglichen Wochentage. Ein guter Vermittler. Und das brauchen wir derzeit so dringend.

Steffen Mugler, Weißburgunder Resèrve 2022, Pfalz 5,50 € (33,00 €)

Wir stellen uns Steffen Mugler als glücklichen Mann vor, in Maikammer an der Mittelhaardt, Schmelz, Textur, Grip – all die guten Sachen, für die wir sonst bis ins Burgund reisen müßten, gibt's hier in einem anständigen Preissegment, biodynamisch, komplex und ausdrucksstark.

Weingut Wageck, Bissersheimer Chardonnay Kalkmergel 2021, Pfalz 5,50 € (48,00 €)

Tonmergel und Kalksteinfels beherrschen die Bodenverhältnisse vom Goldberg bei Bissersheim. Rausgekommen ist ein frischer Chardonnay mit typischen Fruchtnoten, einem tollen Schmelz und Dosenmais? Schmeckt jedenfalls der Chefverkoster vom Falstaff. Ansonsten Druck und Saftigkeit, wie erwartet, wie gewohnt.

Roberto Anselmi, Capitel Foscario IGT 2023, Veneto 6,50 € (39,00 €)

Es is ja immer so ärgerlich, wenn Dinge verschwinden und damit die eigene Vergänglichkeit ins Scheinwerferlicht rückt: das geliebte Waschpulver, die aufgelöste Lieblingsband (MOLOKO), der Fleischer des Vertrauens, Soave. Um sich von der minderen Qualität des Soave-Konsortiums zu distanzieren, hat Anselmi beschlossen, seine Weine umzubenennen, bis seine Qualitätsansprüche Eingang finden in die offiziellen Regularien. Es lohnt sich also ein genauer Blick auf das, was wir im Glas haben: Garganega nämlich und damit das wunderbare Aromenspiel aus Pfirsich, Apfel und Zitrus, Cremigkeit und Fülle. Dann ist es auch nicht mehr so schlimm, dass sich MOLOKO aufgelöst haben, schließlich singt Roisin Murphy auch allein großartig weiter. Danke, Roberto Anselmi!

Petr Korab, Neuburger 2022, Mähren 7,00 € (42,00 €)

In progress... dieser Schnitzelwein ist nicht nur eine charmante, höchst seltene Alternative für Grauburgunder-Freunde. Petr Korab und die Ergebnisse aus der Bewirtschaftung seiner 4 Hektar haben uns bei der Verkostung richtig gut gefallen. Wir erschnüffeln Birne und Apfel, lieben diese Saftigkeit, die schön eingebundene Säure. Da fällt gar nicht auf, dass wir gar kein Schnitzel anbieten...

Manincor, La Manina 2023, Südtirol 7,00 € (42,00 €)

Weißburgunder, Sauvignon blanc und Chardonnay sind hier der Soundtrack für alle, die unmittelbar in der letzten Kurve vorm Kalterer See noch links zu Manincor abbiegen wollen. Pampelmusig, kräutrig, süffig – das ist mal ein Ausstieg aus diesem Sommer, der so voll war.

Domaine Luneau-Papin, Le Verger 2022, Loire 7,50 € (48,00 €)

Melon de Bourgogne duftet nach Gras und Feuerstein, Spielplatz eben. Auch schön für alle, die im Burgund nicht abbiegen, sondern gradeaus weiterrauschen, die Campagne vor Augen, die Cremigkeit auf der Zunge, eine Träne des Glücks im Auge.

Chatzivaritis, Minimus Assyrtiko 2021, Fyliria 8,00 € (48,00 €)

Was hier erstmal in die Karaffe und dann etwas wärmer ins Glas kommt, lag in gebrauchten Holzfässern, ist goldgelb wie Sherry und überrascht uns mit Zitrusnoten, weißfleischigen Früchten und Honig. Das ist ein Knaller, der Sellerie richtig gut begleitet. Hat schon mal jemand Sellerie begleitet? Nein? Eben.

ROTE WEINE

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

Sallier de la Tour, Syrah 2021, Sizilien 6,50 € (39,00 €)

Hier dominieren Sauerkirsche und Beere, leichte Tannine sind das Einzige, was hier noch den Weg kreuzt; die Abwesenheit von Säure hat uns gefallen. So wie es sich eben auf einer Insel anfühlt: vorn der Horizont, hinten Europa und wir mit nem Glas in der Hand. Auch der Moment, auf die Fluchtroute Mittelmeer hinzuweisen und eine verdammt nochmal menschlichere Politik einzufordern. Zum Wohl.

<p>Château Falfas, Côtes de Bourg 2019, Bordeaux <i>Der Lieblingswein pensionierter Französischlehrerinnen erfreut mit Veilchen, dunkler, tanniniger Wucht. Dieses Spektakel lässt uns immerhin erahnen, wie heiß die Liebe entbrannt war zwischen Antoine, Gainsbourg, Jules und Jim und dem Subjonctif. Grève!</i></p>	6,50 € (39,00 €)
<p>Boris Champy, Petit Aigle 2022, Burgund <i>Ganz eleganter Pinot noir, der lange nachhallt. Der Triathlet Champy ist auch einmal durch die Welt und dann zurück, um mit seinen Weinen die Begeisterung fürs Burgund zu entfachen. Als erstes Weingut im Burgund demeter-zertifiziert, kauft er Trauben aus biodynamischer Bewirtschaftung zu, weil die eigenen Mengen zu gering sind und präsentiert dieses Ergebnis. Merci infiniment!</i></p>	8,00 € (48,00 €)
<p>Clos Troteligotte, K-LYS AOC 2019, AOC <i>Wer einmal entdeckt hat, wie vorteilhaft Rotweingenuss in der Badewanne ist, kann dieses Vergnügen mit Malbec aus dem Cahors abrunden. Fleischiger Genuss, quasi Wollust im Glas verdichtet hier noch einmal, wieso wir sehr ungern Seifenblasen gegen diese Tröpfchen eintauschen würden, wenn nur, ja wenn nur hier eine Badewanne stünde.</i></p>	8,50 € (51,00 €)
<p>Cellier des Dames, Jeanne La Folle Pinot noir 2019, Bourgogne <i>Da kann man nur trinken, von wegen Wahnsinn, Herrschaft, Adel. Die Flasche dürfte reichen, um sich mit dem Schicksal der wahnsinnigen Johanna auseinanderzusetzen. So zieht auch uns der Genuss schön rein ins Dickicht von Brombeeren, Kirschen und burgunderhafter Pinot noir-Stimmung. Nochmal zum Thema Durchdrehen: wir Weinbarfrauen ziehen da nur kurz eine Augenbraue hoch. Don't bet your luck, honey...</i></p>	8,00 € (48,00 €)
<p>Domaine Raspail-Ay, Gigondas 2021, Côtes du Rhône <i>Der Wein verspricht das, was man erwartet: viel Frucht, Druck, Mächtigkeit und bleibt gleichwohl auf einer unglaublich trinkfreudigen Seite, sehr gut gemacht. Wir hätten auch eine Magnumflasche, wenn Sie mehr oder zu mehreren davon trinken wollen!</i></p>	10,50 € (63,00 €)

SÜßWEINE

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

<p>Clemens Busch, Pünderich Kabinett 2023, Mosel <i>Wir trinken hier Mosel pur, die Schieferunterlage vom Riesling merkt man deutlich, wir schmecken honigsüße Früchte und treffen auf eine Kräuteraromatik und auf eine tolle Mineralität. Soviel Seide in einem Glas. Schön.</i></p>	5,00 € (30,00 €)
<p>Domaine des Schistes, Le Cerisaie 2023, Languedoc <i>Die Sprache der Reben, die Sprache des Bodens, pures Terroir eben ohne chemische Präparate prägt die Arbeitsweise von Mickael Sire. Grund genug für einen Halt auf dem Weg zur nächsten versteckten Thermalquelle in den Pyrenées orientales. Grenache noir von alten Reben überzeugt hier aus dem Eichenfass.</i></p>	8,00 € (48,00 €)