



# Herzlich Willkommen!

Wir freuen uns über Ihren Besuch  
und wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Haben Sie Allergien  
oder eine Lebensmittelunverträglichkeit?

Dann sprechen Sie bitte unser Servicepersonal für eine  
detaillierte Allergeninformation an.

Wir sind gerne bei der passenden Auswahl von Speisen behilflich.

## ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag - Samstag ab 17.00 Uhr  
warme Küche bis 22.00 Uhr  
Innenhof bis 22.00 Uhr

**Sonntag und Montag Ruhetag**

Alle Speisen auch außer Haus.  
Genießen Sie unsere Küche in Ihren eigenen vier Wänden!  
Außer-Haus Veranstaltungen richten wir gerne für Sie aus.

[www.gusto-luebeck.de](http://www.gusto-luebeck.de)

## VORSPEISEN

<b>Bruschetta</b>	5,00 €
geröstetes Brot mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl und Knoblauch	
<b>Ziegenkäse</b>	8,50 €
lauwarm, mit Rosmarinhonig, Rote Bete und mariniertem Rucolasalat	
<b>Gebratene Entenleber</b>	8,50 €
mit eingelegten Feigen, Balsamico und Parmesan	
<b>Vitello Tonnato</b>	12,50 €
Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapernäpfeln	
<b>Carpaccio vom Rind</b>	13,50 €
mit Olivenöl und Zitrone mariniert, dazu Parmesan	
<b>Antipasti GUSTO</b>	
gemischter Vorspeisenteller für eine Person	10,00 €
für zwei Personen	16,00 €

## SUPPEN

<b>Tomatencremesuppe</b>	6,50 €
<b>Fischsuppe GUSTO</b>	9,50 €

## SALATE

<b>Beilagensalat</b> nach Saison	5,50 €
<b>Gemischter Salat</b> nach Saison	8,50 €
<b>Tomaten-Rucolasalat</b> mit Parmesan	8,50 €
<b>Salat Caprese</b> Büffel-Mozzarella, Tomaten und Basilikum	10,50 €
<b>Marinierter Büffelmozzarella</b> mit gebratenen Garnelen, Tomaten und Basilikum	18,50 €
<b>Salat GUSTO</b> mit gebratenen Rinderfiletspitzen und Champignons	18,50 €

## KINDERGERICHTE

<b>Linguine oder Penne</b> mit Tomatensauce	5,00 €
<b>Kleine Pizza</b> wahlweise mit Salami, Hähnchenbrust, Thunfisch oder Gemüse, Käse und Tomatensauce	7,50 €
<b>Fisch- oder Geflügelgericht</b> mit Beilagen	9,50 €
<b>Fleischgericht</b> mit Beilagen	10,50 €

# PASTA

<b>Linguine verdure</b> mit Gemüse, Tomaten und Olivenöl	12,50 €
<b>Penne gorgonzola</b> mit Blattspinat	12,50 €
<b>Linguine pesto</b> mit Kirschtomaten, Basilikumpesto und gebratener Hähnchenbrust	13,50 €
<b>Pappardelle salmone</b> Lachs mit Blattspinat in Tomatenrahmsauce	15,50 €
<b>Linguine calamaretti</b> in Chiliöl gebratene Calamaretti	17,50 €
<b>Linguine scampi</b> Garnelen mit Knoblauch in Olivenöl	17,50 €
<b>Pappardelle frutti di mare</b> Meeresfrüchte in Knoblauch-Tomatensauce	17,50 €
<b>Pappardelle di manzo</b> Rindfleischstreifen und Champignons in Tomatensauce	18,50 €

# PIZZA

<b>Pizza caprese</b> Cherry Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Tomatensauce	9,50 €
<b>Pizza salami</b> pikante Salami, Käse, Tomatensauce	10,50 €
<b>Pizza tonno</b> Thunfisch, Kapern, Zwiebeln, Käse, Tomatensauce	10,50 €
<b>Pizza verdure</b> Gemüse, Käse, Tomatensauce	12,50 €
<b>Pizza pollo</b> Hähnchenbrustfilet, Tomaten, Rucola, Parmesan, Käse, Tomatensauce	13,50 €
<b>Pizza Parma</b> Parmaschinken, Gorgonzola, Rucola, Tomatensauce	14,50 €
<b>Pizza salmone</b> Lachs, Blattspinat, Käse, Tomatensauce	15,50 €
<b>Pizza Vitello Tonnato</b> Kalbsfleischtranchen, Thunfischsauce, Käse, Rucola	16,50 €
<b>Pizza scampi</b> Garnelen, Blattspinat, Knoblauch, Käse, Tomatensauce	17,50 €
<b>Pizza Carpaccio</b> roh mariniertes Rinderfilet mit mariniertem Rucola und Parmesan	17,50 €

## FISCH

<b>Jakobsmuscheln und Riesengarnelen</b> gebraten mit Kräuter-Risotto	18,50 €
<b>Lachsfilet</b> gebraten auf Blattspinat an einer Tomatensauce	18,50 €
<b>Dorade</b> gebraten im Ganzen mit Beilagensalat	19,50 €
<b>Zanderfilet mit Jakobsmuschel und Garnele</b> gebraten an Hummerschaumsauce	22,50 €
<b>Fischvariation GUSTO</b>	28,00 €

## FLEISCH

<b>Perlhuhnbrust</b> gefüllt mit Parmaschinken und Mozzarella	18,50 €
<b>Saltimbocca</b> mit Parmaschinken, gebraten in Salbeibutter	19,00 €
<b>Kalbsentrecôte</b> mit geschmorten Rotweinzwiebeln	26,00 €
<b>Lammfilet</b> gebraten, mit Balsamicosauce	26,00 €
<b>Rinderfilet</b> gebraten, mit Balsamicosauce	28,50 €

Unsere Fisch- und Fleischgerichte servieren wir mit saisonal variierenden Beilagen

## DESSERT

Hausgemachtes Sorbet	3,50 €
Tiramisù	5,50 €
Panna cotta mit Früchten	6,50 €
Crème Brûlée	6,50 €
Gebackene Schokolade mit hausgemachtem Sorbet	7,50 €
Dessertvariation	14,00 €

## HEIßGETRÄNKE

### KAFFEE

Tasse Kaffee	3,00 €
Cappuccino	3,50 €
Espresso	2,50 €
Espresso Macchiato	2,50 €
Doppio Espresso	4,50 €
Doppio Espresso Macchiato	4,50 €
Latte Macchiato	4,00 €
Irish Coffee	6,50 €



Darjeeling	3,00 €
Green	3,00 €
Früchte	3,00 €
Minze	3,00 €

# SPIRITUOSEN

## APERITIV & BITTER

Martini Bianco, D'Oro, Rosato, Rosso, Extra Dry	5 cl	5,50 €
Sherry Dry, Medium, Golden	5 cl	5,50 €
Campari	4 cl	5,50 €
Ramazotti	4 cl	5,50 €
Averna	4 cl	5,50 €
Fernet Branca	4 cl	5,50 €
Jägermeister	4 cl	5,00 €
Aperol	4 cl	5,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	7,50 €
Hugo	0,2 l	7,50 €
Aperitivo Rosato	0,2 l	7,50 €

## VODKA

Absolut Vodka	4 cl	5,50 €
---------------	------	--------

## GIN

Bombay Sapphire	4 cl	5,50 €
-----------------	------	--------

## RUM

Havana 3 Jahre	4 cl	5,50 €
----------------	------	--------

## WHISK(E)Y

Chivas Regal 12 Jahre	4 cl	7,00 €
Jameson	4 cl	7,00 €

## COGNAC & BRANDY

Vecchia Romagna	4 cl	6,00 €
Osborne	4 cl	5,50 €



## GRAPPA

Distilleria Zanin s.r.l., Zugliano, Vicenza, Venetien

Grappa Barricata Castello Zanin 2 cl 3,50 €

Rebsorte: Trester verschiedener Rebsorten  
Ein runder und samtiger Grappa, mild im Geschmack.  
Im Holzfass gereift.

Distilleria Santa Teresa, Fratelli Marolo s.r.l., Alba, Piemont

Grappa di Brunello 2 cl 7,50 €

Rebsorte: Sangiovese  
Weißer Grappa. Der Duft: fein und blumig.  
Der Geschmack weich und elegant.  
Beides im idealen Zusammenspiel.

Grappa di Barolo Barrique 2 cl 9,50 €

Rebsorte: Nebbiolo  
Bernsteingelbe Farbe, intensiver Geruch  
mit Duftnoten von gerösteter Vanille.  
Warm im Alkohol, schöner, runder Körper, voll im Geschmack.

## OBSTLER

Scheibel Williams Birne 2 cl 3,50 €

Scheibel Himbeer 2 cl 3,50 €

## AKVAVIT

Jubiläums Akvavit 2 cl 3,50 €

## LIKÖRE

Amaretto 4 cl 5,50 €

Baileys 4 cl 6,00 €

Sambuca weiß, caffè 2 cl 3,00 €

## LONGDRINKS

mit Softdrink 7,50 €

## SOFTDRINKS

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Spezi	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,50 €
Orangensaft, Apfelsaft, Bananennektar, Kirschnektar, Kirsch-Banane, Maracuja, Rhabarber	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,50 €
Saft- und Nektar-Schorle	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,50 €
Schweppes, Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water	0,2 l	3,50 €
St. Michaelis	0,25 l	3,50 €
St. Michaelis	0,75 l	6,50 €



## BIERE

### VOM FASS

König Pilsener	0,3 l	3,80 €
	0,4 l	4,80 €
Alsterwasser		
weiß oder rot	0,3 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €

### FLASCHENBIERE

König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	3,80 €
Erdinger Weißbier		
Hefeweizen hell, dunkel, alkoholfrei, Kristallweizen	0,5 l	5,50 €

# OFFENE WEINE

## WEIßWEINE

<b>Cantine Lenotti, Italien, Venetien</b>	0,2 l	6,50 €
<b>Bianco di Custoza DOC</b>	0,75 l	21,00 €

Rebsorte: Trebbiano Toscano, Tocai Friulano, Malvasia, Garganega und Cortese  
Im Weinglas leuchtet der Cantine Lenotti Bianco di Custoza in einem hellen Strohgelb, was perfekt zu seiner Eigenschaft als großartiger Sommerwein passt. Aber auch seine sonstigen Eigenschaften deuten auf einen edlen Tropfen hin, der perfekt zur Entspannung an warmen Tagen geeignet ist. In der Nase versprüht er einen einladenden Duft nach reifen Früchten und dezenter Muskatnuss, während sich sein Geschmack als trocken und leicht prickelnd definiert. Ein ebenfalls herrlicher Aperitif, der bei kühlen 8 bis 10 Grad Celsius vor allem zu Vorspeisen, weißem Fisch und Nachspeisen passt.

<b>Casa vinicola Bennati, Italien, Venetien</b>	0,2 l	7,00 €
<b>Pinot Grigio IGT</b>	0,75 l	23,00 €

Rebsorte: Pinot Grigio  
Gekeltert aus 100% Pinot Grigio-Trauben.  
Funkelnd gelb mit kupferroten Reflexen bringt er ein vielschichtiges Aromenspiel ins Glas. Ein leichter Apfelton steigert sich in schöne, frische Fruchtaromen mit Anklängen von Limette, Pfirsich und Litschi. Dazu eine mineralische Note und ein Hauch von Honig. Diese Aromen hüllen den Gaumen ein und hallen intensiv und lange nach.  
Als „Solotänzer“ in geselliger Runde oder zu kurz gebratenen Fischgerichten, Geflügel oder Jungwild die zweifelsfrei richtige Wahl.

<b>Casa vinicola Bennati, Italien, Venetien</b>	0,2 l	7,00 €
<b>Chardonnay IGT</b>	0,75 l	23,00 €

Rebsorte: Chardonnay  
Die edle Weinrebe Chardonnay zählt zu den populärsten Rebsorten der Welt. Strohgelb mit einem Schimmer von Gold erinnert die Farbe dieses Veroneser Chardonnays an reife Trauben. Das Duftspiel beginnt mit zarten Birnen-, Apfel- und Pfirsich-Aromen. Anschließend entfalten sich reife Noten von Tropenfrucht, Honig und Vanille. Mit frischer Säure, kräftiger Struktur und nachhaltig trockenem Geschmack passt der Chardonnay ausgezeichnet zu Spargel, Fisch und Meeresfrüchten und durchaus zu scharf gut gewürzten Speisen.

<b>Weingut Russbach, Deutschland, Rheinhessen</b>	0,2 l	7,00 €
<b>Eppelsheimer Riesling Qualitätswein</b>	0,75 l	23,00 €

Rebsorte: Riesling  
Die Weine von Bernd Russbach sprechen eine klare Sprache und lassen seine Handschrift deutlich erkennen. Sie sind geschliffen, brillant und schnörkellos, verbunden mit einer eleganten Mineralität. Sein Riesling kommt aus einer der bekanntesten Lagen Rheinhessens und muss keinen Vergleich zu den Weinen anderer berühmter Erzeuger in dieser Lage scheuen.  
Lassen Sie sich diese Freude nicht entgehen!

## ROTWEINE

<b>Cantine di Salemi, Italien, Sizilien</b>	0,2 l	6,50 €
<b>Nero d'Avola Baglio di Vincenzo IGT</b>	0,75 l	21,00 €

Rebsorte: Nero d'Avola

Dieser Wein hat eine rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Das intensive und einnehmende Bouquet erinnert an Granatäpfel und Walderdbeeren. Im Geschmack ist dieser Wein weich und samtig, mit angenehm süßen Tanninen. Ein perfekter Begleiter zu verschiedenen Pasta-, Gemüse- oder Fleischgerichten.

<b>Casa vinicola Bennati, Italien, Venetien</b>	0,2 l	7,00 €
<b>Merlot IGT</b>	0,75 l	23,00 €

Rebsorte: Merlot

In die Nase steigt der köstliche Duft von Johannisbeeren und Veilchen. Mit seiner eleganten Struktur umhüllt der Merlot den Gaumen auf ausgeglichene und delikate Weise. Er passt hervorragend zu schmackhaften Vorspeisen, Risotto-Variationen, Kurzgebratenem und Gegrilltem.

<b>Cantine San Marzano, Italien, Puglia</b>	0,2 l	7,00 €
<b>Luna Piena Primitivo Puglia IGP</b>	0,75 l	23,00 €

Rebsorte: Primitivo

Die Nase wird überwältigt mit mannigfaltigen Aromen nach feinwürzigen Beeren, schwarzen Kirschen und reifen Pflaumen. Opulente Schokolade, ein Hauch von Zimt, Nelken und Lebkuchen. Es bedarf extremster Ertragsreduzierung, qualitativ hochwertigem Ausbau und jahrelanger Expertise, um der süditalienischen Natur dieses Aromen Spektrum entlocken zu können.

<b>Cantina di Montalcino, Italien, Toskana</b>	0,2 l	7,50 €
<b>Chianti Riserva Terre dé Priori DOCG</b>	0,75 l	24,00€

Rebsorte: Sangiovese und Merlot

Die Farbe dieses Chianti Riservas gleicht einem tiefen rubinrot. Im Duft eine süße Note von Veilchen, Kirsche, Vanille und Zimt. Am Gaumen wiederum Gewürztöne, wie die Amarenakirsche und der Kakao mit gutem Trinkfluss und feinen Tanninen. Ein unkomplizierter, leckerer Chianti für Abende mit Freunden zu Pasta, Pizza oder Fleischgerichten.

## ROSÉWEIN

<b>Casa vinicola Bennati, Italien, Venetien</b>	0,2 l	7,00 €
<b>Bardolino Chiaretto DOC</b>	0,75 l	23,00€

Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara

Diese kirschrote Rosé-Spezialität versprüht die angenehme Leichtigkeit des Frühlings. In die Nase steigt der Duft von Pfirsichblüten, spritzige Säure kitzelt den Gaumen. Fruchtig, frisch und herrlich unkompliziert passt er perfekt ins Besondere zu Salaten und leichtere Küche.

<b>Weißwein-, Rotwein- und Roséweinschorle</b>	0,2 l	5,50 €
--	-------	--------

# FLASCHENWEINE

## WEIßWEINE

Weingut Russbach, Deutschland, Rheinhessen

**Eppelsheimer Sauvignon Blanc Qualitätswein** 0,75 l 28,00 €

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Das Weingut liegt mitten in Rheinhessen in Eppelsheim, einer alten, gewachsenen Weinbaugemeinde. Auf den Lagen Eppelsheimer Felsen und Gundersheimer Bergkloster goldgelben unsere Weine unter besten Bedingungen. Ein eleganter und vielschichtiger Sauvignon. Er ist feinwürzig und duftet nach Litschi, schwarzen Johannisbeeren und Stachelbeeren. Er besitzt eine perfekte Harmonie von Fruchtsüße und belebender Säure.

Weingut Russbach, Deutschland, Rheinhessen

**Eppelsheimer Weisser Burgunder Qualitätswein** 0,75 l 28,00 €

Rebsorte: Weißburgunder

Der Weißburgunder hat einen feinfruchtigen Duft und ein leicht nussiges Aroma. Trocken ausgebaut ist der Weißburgunder mit seiner frischen Säure und einer feinen Frucht ein hervorragender Speisebegleiter, der ideale, unkomplizierte Trinkwein, mit ihm wird jede Fete zum tollen Erlebnis.

Weingut Dr. Heger, Deutschland, Baden

**Grauburgunder Oktav** 0,75 l 39,00 €

Rebsorte: Grauburgunder

Leuchtendes goldgelb mit hellen Glanzlichtern. Im Bouquet zarte Aromen von Aprikosen und Mirabellen, auch etwas Mandel. Am Gaumen perfekte Balance von saftiger Frucht und weichcremigem Schmelz, gepaart mit mineralischen Klängen.

Terre del Marchesato, Italien, Bolgheri

**Emilio Primo Bianco IGT** 0,75 l 39,00 €

Rebsorte: Vermentino

Die Serie Emilio Primo ist eine Hommage an den Großvater Emilio Fuselli. Und der Opa wäre stolz gewesen auf diesen reinsortigen Vermentino, der nach reifen gelben Birnen und Heublumen duftet. Am Gaumen saftig, elegant, mit zarter Honignote und feiner Säurestruktur. Ein Wein für alles, was mit guter Laune zu tun hat und verstärkt werden darf.

Podere selva capuzza, Italien, Umbrien

**Menasso Lugana Riserva DOC** 0,75 l 41,00 €

Rebsorte: Turbiana

Selektiertes überreifes Traubengut wird teilweise ein Jahr in Barrrique ausgebaut, teilweise im Stahltank. Weitere 5 Monate reift der Wein in der Flasche. Herrliches goldgelb mit einem Duft nach kandierten Früchten und Zitrus. Am Gaumen elegant mit einer feinen Säure. Kein Alltags-Lugana.

## WEIßWEINE

Weingut Markus Molitor, Deutschland, Mosel

Zeltinger Himmelreich, Pinot Blanc 0,75 l 43,00 €

Rebsorte: Weißburgunder

Klares, feines, fast blumiges Aroma. Litschis. Ausgesprochen elegant am Gaumen, feine mineralische Säure im Abgang. Animierendes und delikates fruchtiges Aroma im Nachklang, sehr ausgewogen.

Weingut Nik Weis St. Urbans Hof, Deutschland, Saar

Saarfeilser Grosse Lage 0,75 l 45,00 €

Rebsorte: Riesling

Saar mal etwas anders. Präzises, würzig pikantes Bouquet. Am Gaumen hintergründige Exotik, getragen auf einem Teppich von satter und tiefer Mineralität. Der Wein erscheint druckvoll, offenbart sich jedoch Schluck für Schluck mit einer lebensfrohen Leichtigkeit und einem schnellen FLE (Flasche-Leer-Effekt).

Louis-Fabrice Latour, Burgund, Frankreich

Pouilly-Fuissé AOC 0,75 l 45,00 €

Rebsorte: Chardonnay

Helles Gelb mit grün-goldenen Reflexen. Frisches Bouquet von saftigen Zitronen und Grapefruits, mit feinen, sehr schmeichelhaften Noten von Haselnuss und leicht gerösteten Mandeln. Am Gaumen zugleich saftig frisch und kraftvoll mit zartem Schmelz. Stellen Sie Ihren „Zungenregler“ auf „sehr fein“ ein, damit Ihnen keine der sehr feinen Aromen entgeht.

## FLASCHENWEINE

### ROSÉWEINE

Castela Sallegg, Italien, Südtirol

"SALLIE" ROSÉ IGT 0,75 l 38,00 €

Rebsorte: Lagrein, Merlot, Pinot Nero

Ein zartes Rosa im Glas. In der Nase erstaunen leichte Röstnoten, verbundene Aromen von Himbeeren und roten Johannisbeeren. Prachtvoll dicht am Gaumen, füllig, fast ein bisschen cremig mit Nuancen von leicht kräuterigen Waldbeeren. Dezent Säure. Sehr gut balanciert. Ein meisterhafter „Kretzer“.

Valle Reale, Italien, Abruzzen

Cerasuolo D´Abruzzo DOC 0,75 l 42,00 €

Rebsorte: Montepulciano

Welch ein Farbenspiel: Der lebendig, rötliche Ton mit seinen durchschimmernden violetten Reflexen, ein Tanz der Farben kennzeichnet diesen Wein.

Und sein Geschmack?

Herzhafte Wildkirchen mit Kräutern und Zartbitternoten unterlegt.

Am Gaumen frisch, mineralisch und fast energetisch mit einem feinen, sehr eleganten Nachhall.

# FLASCHENWEINE

## ROTWEINE

**Bodega Verema, Spanien, Rioja**

**Verema Reserva D.O. Rioja**

0,75 l 37,00 €

Rebsorte: Tempranillo

Aromen von roten und schwarzen Beeren, feinen Kräutern, Lakritz und einem Hauch Leder, begleitet von warmen Eichenholz. Am Gaumen feine Frucht und prägnante Röstaromen. Die süßlich wirkenden Tannine und die elegante Säure runden den Reserva ab. 24 Monate im Barrique-Fass gereift.

**Valle Reale, Italien, Abruzzan**

**Montepulciano D´Abruzzo DOC**

0,75 l 38,00 €

Rebsorte: Montepulciano

Konzentriertes Purpur, fast schwarze Mitte. Eine verführerische und zugleich komplexe Nase nach schwarzen Beeren, Lakritz und Kräutern. Am Gaumen von zauberhafter Textur. Brombeeren und Zartbitterschokolade unterlegt von einer passenden Frischenote und feinen Röstaromen. Mineralische Akzente im langen Finish.

**Terre del Marchesato, Italien, Bolgheri**

**EMILIO PRIMO ROSSO DOC BOLGHERI**

0,75 l 43,00 €

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Auch hier wieder die Hommage an Opa Emilio. Die Cuvée kitzelt die Nase mit einem dichten Bouquet, das von Blaubeeren und Kirschen strotzt und dazu eine schöne Tiefe aus Cassis, Lorbeer und etwas Teer vorweisen kann. Noch ist er sehr jung, verspricht aber eine glorreiche Zukunft. 12 Monate in französischer Eiche gereift.

**Quercia al Poggio, Italien, Toskana**

**CHIANTI CLASSICO DOCG 100% BIO**

0,75 l 44,00 €

Rebsorte: Sangiovese, Ciliegiolo, Canaiolo, Colorino

Nach langer Mazeration reift der klassische Chianti ein Jahr in zur Hälfte gebrauchten französischen Eichenfässern. Florale Noten in der Nase, am Gaumen eine saftige Frucht mit gut eingebundenen Tanninen.

**Château Liversan, Frankreich, Médoc**

**Haut Médoc AOC Cru Bourgeois**

0,75 l 44,00 €

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot

Dichtes Rubin- bis Pflaumenrot. Überwältigendes Bouquet mit Aromen von Kirsche, edlem Zigarrentabak und nur feinen Anklängen von Eichenholz. Körperreich mit samtweicher Fülle und großartiger Länge.

## ROTWEINE

Ca'Montini, Italien, Bardolino

**Borsari Amarone Della Valpolicella DOCG** 0,75 l 46,00 €

Rebsorte: Corvina, Corvinone, Rondinella

Dichter, rubinroter Amarone mit Konzentrationen und Fülle, intensivem Bouquet von schwarzen Beeren, süßen Gewürzen, reifem Obst und Trockenfrüchten. Im weichen Geschmack mischen sich Aromen von Kirschen, Brombeeren und Walderdbeeren mit samtigen Tanninen.

Terre del Marchesato, Italien Bolgheri

**IL TARABUSO RISERVA ROSSO IGT** 0,75 l 49,00 €

Rebsorte: Cabernet Sauvignon

Dieser betörende Wein ist eine umwerfende Mischung aus französischer Eleganz und italienischer Lebensfreude, der 18 Monate in neuen Fässern aus französischer Eiche reifen durfte. Komplexer, schmeichelnder Duft nach Cassis, edlem Tabak, Dörrpflaume und feinen Gewürzen. Geschliffen und dicht auf der Zunge, am Gaumen noch einmal ein letzter Kick von Havannatabak und schwarzer Schokolade. Lang und dicht im Abgang mit weichen, seidenen Tanninen.

Castiglion del Bosco, Italien, Toskana/Montalcino

**BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG** 0,75 l 55,00 €

Rebsorte: Sangiovese

Ein Mythos! Der Wein begeistert in der Nase mit feinsten und reifen Beerenfrüchten, dazu Anklänge von noblen Gewürzen wie Muskatnuss und Pfeffer, typische Veilchen- und würzige Tabaknoten. Im Mund setzt sich diese feine Klarheit des Weines betörend fort. Ein Ausnahmewein, mit unvergleichlicher Eleganz und Frische bei gleichzeitig enormer Kraft.



## SCHAUMWEINE

Volpago del Montello, Italien

**MONTINARO PROSECCO SPUMANTE DOP** 0,75 l 37,00 €

Rebsorte: Glera

Fruchtig-würziger Geschmack am Gaumen, mit einer sehr feinen Perlage. Die Restsüße und der elegante Schmelz lassen diesen Spumante zu einem besonderen Erlebnis werden.

Volpago del Montello, Italien

**MONTINARO VINO FRIZZANTE** 0,75 l 35,00 €

Rebsorte: Cuvée verschiedener Rebsorten

Ein fruchtig-eleganter Perlwein, der durch seine Qualität und den Geschmack überzeugt. Er ist wunderbar animierend und lebendig. Herrlich frisch und ausdrucksstark.

## CHAMPAGNER

**Champagner Drappier Blanc de Blancs Brut** 0,75 l 75,00 €

Rebsorte: Chardonnay

Erstaunlicher Reichtum und Komplexität. Er ist sehr blumig, doch dieser erste Eindruck wird schnell verdrängt durch Aromen von Vanille, Birne und Süßholz, die man im Geschmack wiederfindet. Dieser ideale Aperitif-Champagner begleitet auch sehr harmonisch Meeresfrüchte und Fisch.

