

Moin, Moin!

Wir freuen uns, Sie im Störtebeker Beer & Dine begrüßen zu dürfen.

Gehen Sie mit uns auf Erlebnisreise und entdecken Sie die Welt der Störtebeker Brauspezialitäten in Kombination mit feiner, nordischer Küche. Innovative Gerichte aus besten, saisonalen und regionalen Zutaten verbinden sich im „Beer & Dine“ mit einer Vielzahl verschiedener Biere zu einem spannenden Geschmackserlebnis.

Als kulinarisches Highlight vor oder nach dem Konzerterlebnis in der Elbphilharmonie bieten wir außerdem unser Konzertmenü mit wahlweise zwei oder drei Gängen an.

Neben einer erlesenen Weinauswahl finden Sie in unserer Karte außerdem kreative Biercocktails, die eine Symbiose aus handwerklicher Braukunst und Barkeeper-Leidenschaft bilden.

Unsere Servicemitarbeiter helfen Ihnen gern bei der Auswahl von Speisen, passenden Brauspezialitäten oder Cocktailkreationen.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit!

Ihr Team vom Störtebeker Beer & Dine



Aperitif Empfehlung

Champagner

Moët & Chandon, Brut Impérial	0,1 l / 12,50 €
Moët & Chandon, Brut Impérial Rosé	0,1 l / 14,00 €

Classic Cocktail

Der „moderne“ Klassiker	7,50 €
Bellini Cipriani, Viticoltori Ponte	

Cocktail

Old Cuban	15,50 €
Bacardi 8 Años, Zucker, Zitrone, Minze, Angostura, Champagner	

Biercocktail

Störtebeker Spritz	10,50 €
Aperol, Limettensirup, Störtebeker Pilsener-Bier, Olive	
Bloody Pirate	10,50 €
Bombay Sapphire, Limettensaft, Himbeerpüree, Zuckersirup, Störtebeker Atlantik-Ale	
Hamburger Apfelkeller	9,50 €
Helbing Kümmel, Apfelmus, Zitrone, Zuckersirup, Störtebeker Keller-Bier	
Freibeeren (alkoholfrei)	7,50 €
Grenadine, Zuckersirup, Himbeere, Brombeere, Störtebeker Frei-Bier	

„From farm to fork“

Vom Feld auf den Teller

Über die Herkunft unserer Lebensmittel

Getreu dem Motto „From farm to fork“ (frei übersetzt „vom Feld bis auf den Teller“) wollen wir Qualität und Herkunft der servierten Speisen für unsere Gäste transparent machen und Ihnen interessante Informationen über unsere Lieferanten zur Verfügung stellen.

Wir setzen bei der Zusammenstellung unserer Speisekarte auf regionaltypische Traditionen der Nordischen Küche und beziehen die Zutaten von den besten Erzeugern und Landwirten vor allem aus Deutschland und Nordeuropa. Der direkte Bezug und der enge Kontakt zu unseren Lieferanten sind uns genauso wichtig, wie die nachhaltige Verarbeitung jedes einzelnen Produktes.

Gemäß des internationalen „From farm to fork“ Prinzips beginnt unsere Lieferkette bereits auf dem Feld und erstreckt sich bis auf den Teller. Hierbei bildet jeder Lieferant ein wichtiges Glied dieser Kette.

Nebst hervorragenden Fleisch- und Fischqualitäten, arbeitet unser Küchenteam besonders gern mit Gemüse, das in zertifizierten Betrieben mit viel Leidenschaft angebaut wird.

Die Lieferanten und Erzeuger der Lebensmittel, die wir für unsere Gerichte verwenden, finden Sie auf den folgenden Seiten.

Konzertmenü zur Spargelzeit

Zum Konzerterlebnis in der Elbphilharmonie servieren wir Ihnen kulinarische Genussmomente aus unserer Nordischen Küche als Zwei- oder Drei-Gang-Menü.

Aperitif

„Spring Sonata“

11,00 €

Vorspeise

Spargelsuppe

Grüner Spargel / Garnele

Dazu empfehlen wir

Störtebeker Keller-Bier

0,3l 3,80 €

Hauptgang

300g Weißer Spargel vom Spargelhof Werner

Rinderfilet / Petersilienkartoffeln / Sauce Béarnaise

Dazu empfehlen wir

Störtebeker Atlantik-Ale

0,3l 3,80 €

oder

2013 Chardonnay

Robert Mondavi, Napa Valley, Kalifornien, USA

0,1l 9,50 €

Dessert

„Blonder Schwede“

Weißer Schokolade / Rhabarber / Streusel / Eierlikör

Dazu empfehlen wir unseren

„Brown eyed girl“

10,50 €

Zwei Gänge 46,00 €

Drei Gänge 54,00 €

exklusive Getränke

Vorspeisen

Babyleaf Salat 9,50 €

Kirschtomaten / Croûtons / Balsamicodressing

Gemüsegarten 16,50 €

Mariniertes Babygemüse / Briecreme / Pumpernickel

Matjes 16,50 €

Apfel / Zwiebel / Rote Bete / Joghurt / Ei / Dill

Tatar vom Rinderfilet 18,50 €

Spargelsalat / Eigelb / Bärlauchpesto

Salate & Kräuter

Zuständig für unsere Salate ist „Der Keltenhof“, die innovativste und modernste Salat-Manufaktur in Deutschland. „Wir sind uns der Verantwortung gegenüber der Umwelt bewusst und setzen auf nachhaltige Nutzung der Ressourcen.“ - Der Keltenhof

Gemüse & Früchte

Die im Störtebeker in der Elbphilharmonie verarbeiteten Gemüsesorten und Früchte werden frisch auf dem Hamburger Großmarkt von C.D. Albers zusammengestellt.

Suppen

Hamburger Fischtopf 11,50 €

Lachs / Garnele / Seelachs / Cracker / Crème fraîche / Dill

Weißer Spargel-Cremesuppe 9,50 €

Grüner Spargel / Köttbullar / Bärlauchöl

Vegetarisch

Spargel-Kartoffel-Eintopf 21,50 €

Wildkräutersalat / pochiertes Ei

Frische Delikatessen

Das Frische Paradies Hamburg ist unser langjähriger Partner und Lieferant für Waren aller Art. „Frische ist der respektvolle und von nachhaltigem Handeln geprägte Umgang mit Lebensmitteln. Das machen wir gerne transparent. Höchste Qualität ist keine Massenware. Man muss sie suchen, die besten Hersteller mit den besten Verarbeitungsmethoden und den besten Produkten. Über 40 geschulte Frische Paradies Einkäufer sind damit beschäftigt, in der ganzen Welt Spitzenprodukte zu finden.“ - Frische Paradies Hamburg

Fleisch

Brust und Keule vom Schwarzfederhuhn 24,50 €

Frühlingsgemüse / Röstkartoffeln / Jus

Gebratene Lammhüfte 26,50 €

Bohnensalat / Tomaten / Kartoffelkräpfen

Fleischspezialitäten

Unsere sorgfältig ausgewähltes Rindfleisch stammt von unserem Lieferanten „Vacum“. Um die hohe Qualität der Produkte zu gewährleisten, werden nur die besten Tiere ausgesucht, artgerecht gehalten und mit Weidegras gefüttert. Dies garantiert ein komplett natürliches, besonders zartes und im Geschmack einzigartiges Produkt.

Fisch

Gebratene Rotgarnelen 28,50 €

Bärlauchrisotto / Speckschaum / Deichkäse Edel / Kirschtomaten

Seelachs „Papillote“ 24,50 €

Fenchel / Tomaten / rote Zwiebeln / Kartoffeln / Paprika / Fisch-Velouté

Aus Meer & Fluss

Das Traditionsunternehmen „Hummer Pedersen“ in Hamburg beliefert uns täglich mit erlesenen frischen Fischen für unsere Nordischen Fischgerichte. „Sämtliche Importe unterliegen einer strengen Auslese. Qualität und Reinheit stehen an erster Stelle. Unsere langjährige Erfahrung zahlt sich dabei besonders in der artgerechten Haltung sowie Zubereitung aus.“ -Hummer Pedersen

Spargel Empfehlung

300g Weißer Spargel vom Spargelhof Werner 16,50 €

Petersilienkartoffeln / Sauce Béarnaise

Dazu empfehlen wir:

100g geräucherter Prager Schinken 24,50 €

250g Entrecôte aus Dänemark 38,00 €

350g Kalbskrone aus Norddeutschland 42,00 €

200g gebratenes Lachsfilet aus Schottland 28,00 €

Spargelhof Werner

Eine Idee frischer...und das seit 1984. Täglich werden wir mit frisch gestochendem Spargel aus Deinste beliefert. Knackiger Spargel, vom Feld direkt bis auf den Teller. Höchste Qualität der Erzeugnisse stehen beim Spargelhof Werner an vorderster Stelle.

Dessert

Hanse-Porter Crème brûlée 10,50 €
Nüsse / Apfelragout / Vanilleeis

Mascarponecreme 10,50 €
Erdbeere / Waldmeister

„Blonder Schwede“ 10,50€
Weiße Schokolade / Rhabarber / Streusel / Eierlikör

Deichkäse-Brett 16,50 €
Deichkäse gereift / Hofkäse / Friesisch Blue / Ziegenkäse
Feigensenf / Trauben / Walnüsse / Brot

Käsespezialitäten

Handgeschöpfte Käsespezialitäten kommen vom „Backensholzer Hof“ inmitten der nordfriesischen Natur.

Eiscreme & Sorbets von

Bourbon-Vanille / Schokolade / Pistazie / Joghurt Waldfrucht pro Kugel 3,50 €
Birnen Sorbet / Apfel Sorbet / Cassis Sorbet

After Dinner

Hennessy Stark 10,50 €
Hennessy VS, Zuckersirup, Sahne, Vanillesirup,
Erdbeerpüree, Störtebeker Stark-Bier

Liebe Gäste, auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarierungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkte enthalten sind.

Störtebeker **Brauspezialitäten vom Fass**

Mit über 800 Jahren Brautradition in der Hansestadt Stralsund hat sich die Störtebeker Braumanufaktur dem handwerklichen Brauen eigenständiger Brauspezialitäten mit besten Rohstoffen verschrieben – ein Unterschied, den man sehen, riechen und schmecken kann. Spezialmalze, individuelle Hefen und einzigartige Rezepturen lassen die unverwechselbaren Aromen entstehen.

Keller-Bier 1402 4,8% vol.

0,3 l / 3,80 €

Elegante Hopfung mit den Sorten **Select, Smaragd, Perle** und **Mandarina Bavaria** verleiht einen zarten Duft nach Kräutern und Blumen, eingebettet in eine würzig-fein ausgeglichene Herbe.

0,5 l / 5,80 €

Helle und leichte Braumalze lassen beim Brauen die strohgoldene Farbe und das weiche Mundgefühl entstehen.

Atlantik-Ale 5,1% vol.

0,3 l / 3,80 €

Kräftige kalte Hopfung mit den Sorten **Tradition, Perle, Cascade, Amarillo** und **Citra** lässt das unglaubliche Duftspiel aus Zitronen, Grapefruit und Melone entstehen und sorgt für die kräftige Herbe.

0,5 l / 5,80 €

Münchener-, Distilling-, Pilsener- und Weizenmalz sorgen für die strohgelbe Farbe und den schlanken Körper.

Pilsener-Bier 4,9% vol.

0,3 l / 3,80 €

Kräftige Hopfung mit den Sorten **Select, Perle, Tradition** und **Opal**, lässt einen zarten Duft von Aprikose auf einer kräftig würzigen, lang anhaltenden Hopfenbittere entstehen.

0,5 l / 5,80 €

Schonend gedarrte Pilsener Braumalze sorgen für die helle strohgelbe Farbe sowie einen schlanken trockenen Trunk.

Frei-Bier (alkoholfrei / < 0,5% vol.)

0,3 l / 3,80 €

Kräftige Hopfung mit den Sorten **Smaragd, Select** und **Perle** verleiht frischen Duft nach Gras und Kräutern sowie die kräftige Herbe.

0,5 l / 5,80 €

Helle und Pilsener Braumalze lassen beim Brauen die strohgelbe Farbe und das volle Mundgefühl entstehen

Bernstein-Weizen Bio 5,3% vol.

0,3 l / 3,80 €

Weizen-, Pilsener- und dunkle Braumalze verleihen dem Bier die kräftige Bernsteinfarbe und schaffen die Grundlage für die sich ankündigenden Fruchtaromen.

0,5 l / 5,80 €

Die obergärige Hefe sorgt für den satten Duft von reifen Bananen und roten Früchten sowie für die kräftig perlende Kohlensäure.

Störtebeker Brauspezialitäten vom Fass

Roggen-Weizen 5,4% vol.

0,3 l / 3,80 €

Die obergärige Hefe sorgt für eine kräftige Kohlensäure und ein Duftspiel aus Banane, Vanille sowie eingelegten roten Früchten, Schokolade und Gewürznelke.

0,5 l / 5,80 €

Roggen-, Weizen-, Röst- und Caramelmalze sorgen für die kastanienbraune Farbe und den unglaublich cremigen Körper.

Baltik-Lager 5,5% vol.

0,3 l / 3,80 €

Die Hopfensorten Perle, Tradition und Cascade geben dem Bier die zurückhaltende Herbe und den zarten Duft süßer Früchte.

0,5 l / 5,80 €

Caramelmalz und dunkle Braumalze lassen die helle Kupferfarbe entstehen und sorgen für den leichten Duft nach Biscuit und Marzipan. Pilsener und Wiener Malz bilden die Basis für den ausgewogenen Malzkörper.

Schwarz-Bier 5,0% vol.

0,3 l / 3,80 €

Dunkles Malz, Cara- und Röstmalze verleihen dem mattschwarzen Bier seinen Röstgeschmack sowie den Duft von Kaffee und Bitterschokolade.

0,5 l / 5,80 €

Lange kalte Gärung mit untergäriger Hefe gibt dem Bier die milde Gärungskohlensäure und das malzaromatisch samtweiche Mundgefühl.

Stark-Bier 7,5% vol.

0,3 l / 3,80 €

Caramel-, Röst- und dunkle Braumalze werden reichlich eingebracht und sorgen für die tiefschwarze Farbe, ein cremiges Mundgefühl und lassen ein kräftiges Duftspiel von Bitterschokolade und Kaffee entstehen.

0,5 l / 5,80 €

Lange kalte Gärung mit untergäriger Hefe lässt 7,5% Alkohol entstehen, der den Körper wohligh wärmt.

Rauch-Weizen 5,8% vol.

0,3 l / 3,80 €

Weizenmalz, über Eichenrauch gedarrt, sowie Pilsener- und Röstmalze geben dem Rauchweizen seinen vollmundigen, leicht rauchigen Körper sowie die dunkle Bernsteinfarbe.

0,5 l / 5,80 €

Obergärige Weizenbierhefe sorgt für fruchtige Noten nach Banane, Maracuja und Pfirsich – eine perfekte Ergänzung zu den leichten Rauchnoten.

Scotch-Ale 9,0% vol.

0,3 l / 4,30 €

Britisches Whiskymalz gedarrt über schottischem Torf, sorgt für torfig-rauchige Aromen. Karamelmalz, Gerstenmalz und Malzzucker bilden die satte Bernsteinfarbe und den kräftigen, starken Körper.

Die obergärige Ale-Hefe lässt ein komplexes Aromenspektrum und die kräftigen 9% Alkohol entstehen.

Störtebeker **Eisbockbiere vom Fass**

Arktik-Ale 8,5% vol.

0,2 l / 4,00 €

Das Arktik-Ale basiert auf dem Atlantik-Ale und überzeugt durch eine sehr kräftige Hopfenaromatik und Herbe.

Die zusätzliche Kalthopfung mit den Sorten Lemondrop und Simcoe sorgt für einen fruchtigen Duft nach Ananas, Zitrusfrüchten und dunklen Beeren, kombiniert mit einer leichten harzigen Note.

Polar-Weizen 9,5% vol.

0,2 l / 4,00 €

Das Polar-Weizen basiert auf dem Bernstein-Weizen und ist geprägt von einem weichen, harmonischen Malzkörper und einem kräftigen Duft nach Banane.

Die Kalthopfung mit der Sorte Lemondrop bringt eine leichte Zitrusnote ins Bier.

Eis-Lager 9,8% vol.

0,2 l / 4,00 €

Das Eis-Lager basiert auf dem Baltik-Lager und überzeugt durch seine süßen Malzaromen von Caramel, Honig und Biscuit sowie einen harmonischen, wuchtigen Körper.

Die moderate Hopfung mit der Sorte Calypso gibt dem kupferfarbenen Bier würzig-fruchtige Noten nach Pfirsich und Zitronenschale.

Nordik-Porter 9,1% vol.

0,2 l / 4,00 €

Das Nordik-Porter basiert auf dem Stark-Bier und ist geprägt durch einen wuchtigen Körper und ein intensives Aromenspektrum.

Stark geröstete Malze sorgen für Kaffee- und Bitterschokolade-Noten. Aromen von Backpflaume und Rumtopf runden den komplexen Geschmack des tiefschwarzen Bieres ab.

Störtebeker Growler

Trinkgenuss aus Growlern hat Tradition.

Fassfrisches Bier für zu Hause erfreute sich schon vor der modernen Abfülltechnik großer Beliebtheit. Mit dem Störtebeker Growler haben wir das Konzept neu durchdacht. Finden Sie unter unseren Brauspezialitäten Ihre Lieblingssorte – abfüllen, mitnehmen und daheim mit Freunden genießen!

Störtebeker Brauspezialitäten

0,85 l / 12,80 €

Keller-Bier, Atlantik-Ale, Pilsener-Bier, Frei-Bier (alkoholfrei),
Bernstein-Weizen Bio, Roggen-Weizen, Baltik-Lager,
Schwarz-Bier, Stark-Bier, Rauch-Weizen, Scotch-Ale

Störtebeker Eisbockbiere

0,85 l / 18,00 €

Arktik-Ale, Polar-Weizen, Eis-Lager, Nordik-Porter



Flaschenbiere

Flaschenbiere 0,33 l

Störtebeker Hanse-Porter	4,00 €
Störtebeker Bernstein-Weizen Bio Alkoholfrei (< 0,5% vol)	4,00 €

Strandräuber Biobiermix 0,33 l 4,00 €

- Strandräuber Zitrone Keller-Bier
- Strandräuber Kirsche Keller-Bier
- Strandräuber Quitte Weizen-Bier
- Strandräuber Sanddorn Weizen-Bier
- Strandräuber Zitrone Frei-Bier (alkoholfrei)
- Strandräuber Quitte Weizen-Bier (alkoholfrei)

Champagner

Classic Champagner

Moët & Chandon, Brut Impérial	0,75 l /	89,00 €
Moët & Chandon, Brut Impérial	1,5 l /	189,00 €
Moët & Chandon, Nectar	0,75 l /	95,00 €
Ruinart Blanc de Blanc	0,75 l /	125,00 €
Roederer Brut	0,75 l /	98,00 €

Rosé Champagner

Moët & Chandon, Brut Impérial Rosé	0,75 l /	98,00 €
Moët & Chandon, Brut Impérial Rosé	1,5 l /	210,00 €
Ruinart Rosé	0,75 l /	125,00 €
Roederer Brut Rosé	0,75 l /	125,00 €

Prestige Cuvée

Dom Perignon Vintage 2006	0,75 l /	229,00 €
Dom Perignon Vintage Rosé 2004	0,75 l /	385,00 €
KRUG Grande Cuveé	0,75 l /	249,00 €
KRUG Grand Cuveé Rosé	0,75 l /	325,00 €
DOM Ruinart	0,75 l /	255,00 €
Roederer Cristal brut	0,75 l /	279,00 €
Perrier Jouet Belle Epoque 2007	0,75 l /	259,00 €

Weine / offene Weine

Offene Weißweine 0,2 l

Riesling	7,50 €
Weingut Philipp Kuhn, Pfalz, Deutschland	
Grauburgunder	7,50 €
Weingut Paul Rogenwieser, Pfalz, Deutschland	
Sauvignon Blanc „Pfandturm“	8,00 €
Weingut Dr. Köhler, Rheinhessen, Deutschland	
Grüner Veltliner	8,50 €
Weingut Schloss Halbturn, Neusiedlersee, Österreich	

Offener Roséwein 0,2 l

Spätburgunder Weißherbst	7,50 €
Weingut Zimmerlin, Baden, Deutschland	

Offene Rotweine 0,2 l

Rioja Crianza „El Mesón“	8,50 €
Bodegas El Mesón, Rioja, Spanien	
Rosso di Montalcino	9,50 €
San Polo, Toskana, Italien	
Merlot	7,50 €
Viticoltori Ponte, Venetien, Italien	

Weine / Weißweine

Deutschland

2015 Riesling „Blauschiefer“ trocken Weingut Markus Molitor, Mosel, Deutschland	0,75 l / 36,00 €
2011 Riesling „Bernkastel Doctor“ GG Weingüter Wegeler, Gutshaus Mosel, Deutschland	0,75 l / 69,00 €
2015 Riesling trocken Weingut Robert Weil, Rheingau, Deutschland	0,75 l / 42,00 €
2014 Riesling „Gräfenberg“ GG Weingut Robert Weil, Rheingau, Deutschland	0,75 l / 79,00 €
2012 Riesling „Rüdesheimer Berg Schlossberg“ GG Weingüter Wegeler, Gutshaus Rheingau, Deutschland	0,75 l / 69,00 €
2014 Riesling „Kirchenstück“ GG Weingut Battenfeld-Spanier, Rheinhessen, Deutschland	0,75 l / 69,00 €
2015 Grauburgunder Kabinett Weingut Konrad Salwey, Baden, Deutschland	0,75 l / 39,00 €
2015 Weißer Burgunder trocken Weingut Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz, Deutschland	0,75 l / 36,00 €
2015 Sauvignon Blanc trocken Weingut Pfannebecker, Rheinhessen, Deutschland	0,75 l / 39,00 €
2015 Silvaner trocken Weingut Bürgerspital, Franken, Deutschland	0,75 l / 35,00 €

Frankreich

2015 Sancerre Domaine Carrou, Dominique Roger, Loire, Frankreich	0,75 l / 44,00 €
2014 Chassagne Montrachet Louis Jadot, Burgund, Frankreich	0,75 l / 95,00 €
2014 Chablis Grand Cru Les Clos Michel, Burgund, Frankreich	0,75 l / 109,00 €

Weine / Weißweine & Roséwein

Italien

2015 Gavi di Gavi „Etichetta Nera“ La Scolca, Piemont, Italien	0,75 l / 59,00 €
2014 Curtefranca Bianco Ca del Bosco, Lombardei, Italien	0,75 l / 55,00 €
2014 Terlaner Riserva Nova Domus Cantina Terlan, Südtirol, Italien	0,75 l / 69,00 €

Österreich

2015 Grüner Veltliner „Kamptaler Terrassen“ Weingut Bründlmayer, Kamptal, Österreich	0,75 l / 42,00 €
---	------------------

Übersee

2015 Sauvignon Blanc Cloudy Bay, Marlborough, Neuseeland	0,75 l / 65,00 €
2013 Chardonnay Robert Mondavi, Napa Valley, Kalifornien, USA	0,75 l / 59,00 €

Roséwein

Frankreich

2015 Chateau Minuty Cuvée, Rosé M AOC Côtes de Provence, Frankreich	0,75 l / 39,00 €
--	------------------

Weine / Rotweine

Deutschland

2014 „Das kleine Kreuz“ Weingut Rings, Pfalz, Deutschland	0,75 l / 49,00 €
2014 Spätburgunder „Käsleberg“ Weingut Konrad Salwey, Baden, Deutschland	0,75 l / 41,00 €
2009 Spätburgunder „Assmannshäuser Höllenberg“ Weingut Krone Assmannshausen, Rheingau, Deutschland	0,75 l / 75,00 €

Frankreich

2012 St. Emilion Grand Cru Chevaliers de l'Ordre, St. Emilion, Frankreich	0,75 l / 45,00 €
2012 Châteauneuf-du-Pape AC Château de Beaucastel, Rhône, Frankreich	0,75 l / 125,00 €
2011 Château L'Evangile Château L'Evangile, Pomerol, Frankreich	0,75 l / 265,00 €
2003 Château Mouton Rothschild Pauillac, Bordeaux, Frankreich	0,75 l / 715,00 €

Italien

2012 Chianti Classico Lamole di Lamole, Toskana, Italien	0,75 l / 45,00 €
2014 Barbera Cossetti, Piemont, Italien	0,75 l / 35,00 €
2011 Amarone, Costasera DOC Masi, Venetien, Italien	0,75 l / 89,00 €
2013 Tignanello Antinori, Toskana, Italien	0,75 l / 129,00 €
2011 "Biserno" Toskana IGT Tenuta di Biserno, Toskana, Italien	0,75 l / 185,00 €

Weine / Rotweine

Spanien

2013 Rioja Reserva Baron de Ley, Rioja, Spanien	0,75 l / 39,00 €
2012 Bodegas Aliòn Bodegas Alion, Ribera del Duero, Spanien	0,75 l / 105,00 €
2014 Anima Negra (AN) Bodegas Anima Negra, Mallorca, Spanien	0,75 l / 79,00 €
2008 Vega Sicilia Unico Bodega Vega Sicilia, DO Ribera del Duero, Spanien	0,75 l / 385,00 €

Übersee

2011 Malbec "Bramare Marichiori Vineyard" Vina Cobos, Mendoza, Argentinien	0,75 l / 119,00 €
2013 Cabernet Sauvignon Robert Mondavi, Napa Valley, Kalifornien, USA	0,75 l / 75,00 €
2013 Bin 28 Kalimna Shiraz Penfolds, Barossa Valley, Australien	0,75 l / 75,00 €
2011 Grange Penfolds, Barossa Valley, Australien	0,75 l / 689,00 €

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir für die angegebenen Jahrgänge nicht garantieren können.