



# Yoonsim Gourmet BBQ Menü

ab 2 Personen bestellbar

## Vorspeisen / starter

Mandu Maultaschen mit Gemüse und Fleisch

Dumpling with vegetables and chicken

oder

Mini Frühlingsrolle vegetarisch

vegetarian mini spring rolls

## Haupt BBQ Menü

Argen. Ribeye Steak, Black Angus Roastbeef, Bulgogi Beef,  
Schweinebauch, Nacken, Hähnchen und Meeresfrüchte  
(Garnelen, Tintenfisch, Scampi)

Ribeye Steak, Roastbeef, Bulgogi Beef, Porkbelly (marinated)  
neck, Chicken, Seafood

dazu ein Gemüseplatte



pro Person 45,90 €



# Weihnachten BBQ Menü

## Christmas BBQ menu

ab 2 Personen bestellbar / can be ordered for 2 people or more

### Vorspeisen / starter

- Mandu Maultaschen mit Hühnerfleisch und Gemüse  
Dumpling chicken with vegetables
- Mini Frühlingsrolle vegetarisch  
vegetarian mini spring rolls
- Edamame
- Seetang Wakame Salat

### Haupt BBQ Menü

Australien Entrecôte, Black Angus Roastbeef, Bulgogi Beef, Schweinebauch, Nacken, Hähnchen und Meeresfrüchte (Garnelen, Tintenfisch, Scampi)

Australien Entrecôte, Roastbeef, Bulgogi Beef, Porkbelly (marinated) neck, Chicken, Seafood

- Gemüseplatte / vegetable platter

BBQ Menü incl.korean. Beilagen

( Kimchi, Gurken, Broccoli, Bohnen, Rettich, Tofu, Kartoffeln, Kohlrabi )

Dessert: eiscreme



pro Person 59,90 €

## Vorspeisen & Beilagen / starter & side dishes

		€
15. Mandu Maultaschen mit Fleisch und Gemüse 6 St. / 6 pc Dumplings with chicken, vegetables		7,90
16. Mini Frühlingsrolle vegetarisch 8 St. / 8 pc vegetarian mini spring rolls		6,90
17. Torpedo Garnelen torpedo shrimps 5 St. / 5 pc <sup>F,4,K,8</sup>		8,90
18. Yachaejeon Gemusepfannkuchen mit Ei pancakes with vegetables and egg		10,90
19. Kimchi Jeon Pfannkuchen mit Kimchi Schweinefleisch <sup>F,4,K,8</sup> Chijimi pancakes with kimchi and pork, spicy		11,90
20. Haemulpa Jeon Meeresfrüchtepfannkuchen mit Lauch Chijimi pancakes with seafood and spring onion		12,90
23. Spinat mit Sesamöl/ spinach with sesameoil		6,90
24. Japchae Glasnudeln / glass noodles		9,90
25. Fischkuchen / fish cake <sup>F,4,K,8</sup> Ein Fischfrikadelle, gehackten Meeresfrüchten mit Salz, Weizenmehl und Ei. fish cake, minced seafood with salt, wheat flour and egg		9,90
26. Edemame		6,90
27. Seetang Wakame / seaweed salad <sup>F,4,K,8</sup>		6,90

## SUPPENEINTOPF / Jjigae

30. Kimchi Jjigae <sup>F,4,K,8</sup> scharfer Kimchi Eintopf mit Tofu Gemüse und Schweinefleisch stew with Kimchi, tofu, vegetables and pork, spicy incl. ein Reis		15,90
31. Haemul Doenjang-Jjigae Bohnenpasten Eintopf mit Gemüse, Tofu und Meeresfrüchte stew with beanpaste, vegetables, tofu and seafood incl. ein Reis		17,90
32. Sundubu Jjigae <sup>F,4,K,8</sup> Softtofu, Meeresfrüchte, Chilipaste, Ei stew with softtofu, seafood and chilli paste, egg incl. ein Reis		17,90
37. Galbi Tang Rinder Rippchen Suppe, Glasnudel, Rettich Beef Soup Loin Ribs incl. ein Reis		22,90

Die Bilder dienen nur als Referenz, das tatsächliche Produkt kann abweichen. / The pictures are for reference only, the actual product may vary

**Rindfleisch / Beef**

49. Premium Entrecôte <sup>200g</sup>



€  
33,90

50. ENTRECÔTE (RIB-EYE) <sup>200g</sup>



25,90

51. Roastbeef mariniert <sup>F,4,K 220g</sup>



23,90

52. Bulgogi Rindfleisch mariniert <sup>F,4,K,8 220g</sup>  
 Bulgogi beef marinated korean style



19,90

53. LA Galbi Hoherippchen <sup>F,4,K,8 250g</sup>  
 beef ribs



25,90

54. Yangnyeom Galbi dicke Hoherippchen <sup>F,4,K 300g</sup>  
 Thick beef ribs



26,90

55. Roastbeef scharf mariniert <sup>F,4,K 220g</sup>  
 roasbeef marinated with chili paste



24,90

56. Rindfleisch scharf mariniert <sup>8,4,FK 220g</sup>  
 Beef marinated with chili paste



20,90

57. Rinder Zunge / beef tongue <sup>180g</sup>



22,90

58. Yukhoe Tatar nach koreanischer Art <sup>180g</sup>  
 Rinderfilet mit Eigelb, Birne und Knoblauch  
 Tatar with Korean style, egg yolk, pear and garlic



28,90

**Schweinefleisch / Pork**

59. Iberico Schweinefilet / iberico pork filet <sup>200g</sup>



€

60. Iberico Schweine Nacken / iberico pork neck <sup>200g</sup>

26,90

61. Samgyeopsal Schweinebauch / pork belly <sup>200g</sup>



16,90

62. Schweinenacken mariniert / pork marinated <sup>220g</sup>



16,90

63. Schweinebauch mariniert / pork belly marinated <sup>F,K,4 220g</sup>



17,90

**Geflugel. Ente. Lamm / Poultry. Duck. Lamb**

70. Hühnerfleisch / chicken <sup>230g</sup>



16,90

71. Entenbrustfilet / duck filet <sup>220g</sup>



20,90

72. Lamm Carree / Lamb carree <sup>250g</sup>



24,90

**Meeresfrüchte / Seafood**

80. Tintenfisch / squid Sepia <sup>220g</sup>



16,90

81. Garnelen ohne Schale / prawns <sup>200g</sup>



19,90

82. Scampi <sup>200g</sup>



22,90



# YOONSIM BBQ

Für die Nutzung des Tischgrills sind mind. 2 Grillteller erforderlich  
At least 2 grill plates are required for using our grill tables

## Vegetarisch / Vegetables

- |   |   |   |         |
|---|---|---|---------|
|    | 83. Grillgemüse Teller / mixed grilled vegetables<br>Zuckerschote, Aubergine, Spargel, Zwiebel, Paprika |   | € 18,90 |
|   | 84. Mais / corn   |   | 6,90    |
|   | 85. Kleine. Gemüse Teller<br>Vegetable mix: zucchini, Champignons, potatoes                             |   | 6,90    |
|   | 86. Süßkartoffeln / sweet potatoes  |   | 6,90    |
|   | 87. Enoki Pilze / mushrooms   |   | 6,90    |
|  | 88. Kräuterseitlinge / Eringi mushrooms   |   | 6,90    |
|  | 89. Tofu  |  | 6,90    |

## Yoonsim BBQ Menü ab 2 Personen BBQ menu from 2 persons

- |  |  |                    |
|--|--|--------------------|
|  | 90. Ribeye Steak <sup>80g</sup> , Roastbeef <sup>100g</sup> , Bulgogi Beef <sup>100g</sup> , Schweinebauch <sup>200g</sup> & Nacken <sup>100g</sup><br>Hähnchen <sup>100g</sup> und Meeresfrüchte <sup>100g</sup><br>Ribeye Steak, Roastbeef, Bulgogi Beef, Porkbelly (marinated) & neck, Chicken, Seafood | pro Person 33,90 € |
|  | 91. Ribeye Steak, Roastbeef, Bulgogi Beef, Schweinebauch & Nacken Hähnchen<br>(ohne Meeresfrüchte / no seafood)<br>Ribeye Steak, Roastbeef, Bulgogi Beef, Porkbelly (marinated) & neck, Chicken (without Seafood)  | pro Person 32,90 € |
|  | 92. Ribeye Steak, Roastbeef, Bulgogi Beef, Hähnchen, Ente, Meeresfrüchte<br>(ohne Schweinefleisch / no pork)<br>Ribeye Steak, Roastbeef, Bulgogi Beef, Chicken, duck, Seafood (without pork)   | pro Person 33,90 € |
|  | 93. Ribeye Steak, Roastbeef, Bulgogi Beef, Schweinebauch & Nacken, Hähnchen,<br>Lamm carree und Meeresfrüchte<br>Ribeye Steak, Roastbeef, Bulgogi Beef, Porkbelly (marinated) & neck, chicken, lamb carree, Seafood  | pro Person 37,90 € |



# YOONSIM BBQ

Für die Nutzung des Tischgrills sind mind. 2 Grillteller erforderlich  
At least 2 grill plates are required for using our grill tables

- |   |   |                     |   |
|---|---|---------------------|---|
|    | 95. Bulgogi Rindfleisch, Ente, Hühnerfleisch<br>Bulgogi beef, duck, chicken   | 32,90 €             |    |
|    | 96. Schweinebauch, Schweinenacken, Roastbeef mariniert<br>pork belly, pork neck, roastbeef marinated  | 32,90 €             |    |
|    | 97. Schweinebauch, Rinder Zunge, Hoherippen<br>pork belly, beef tongue, beef neck from high ribs  | 34,90 €             |   |
|  | 33. Budaejjigae ist ein südkoreanisches Gericht. Der Name bedeutet wie<br>Militar-Truppen-Eintopf. Bei diesem wird einer Suppe Gochujang, Schinken,<br>Würstchen, Fleisch, Kimchi, Tofu, Tteok und Gemüse, würzig, scharf | 39,90 €             |  |
|  | Budaejjigae is a South Korean dish. The name means like Militar<br>Troops Stew. This is a soup of gochujang, ham, Sausages, meat<br>kimchi, tofu, tteok and vegetables, spicy, hot  | vegetarisch 14,90 € |  |
|  | 34. Korea Ramen<br>Nudelsuppe scharf oder nicht scharf  | 14,90 €             |  |
|  | 35. Schweinefleisch 17,90 €   |                     |   |
|  | 36. Rinderfleisch 18,90 €   |                     |   |
|  | 38. Hühnerfleisch 17,90 €   |                     |   |
|  | 39. Bulgogi Salat<br>Salat mit koreanische Beilagen und Bulgogi Rinderfleisch<br>Salad with Korean side dishes and bulgogi beef   | 18,90 €             |   |
|  | 40. Koreanisch Salat vegetarisch  | 14,90 €             |   |





162. cheese galbi  
Schweine Rippchen mit Käse, Rührei, Mais, Reis  
korean spicy pork ribs with cheese, eggs, corn, rice

€  
44,90



163. cheese tteokbokki  
Korean Reiskuchen mit Käse, Mais, Rührei, Reis  
korean spicy rice cake cheese, eggs, corn, rice

42,90



164. cheese chicken wings  
Korean chicken wings scharf, Käse, Mais, Rührei, Reis  
korean spicy chicken wings with cheese, eggs, corn, rice

42,90



165. cheese dakgalbi  
Hühnerfleisch mit Gemüse und Käse, pikant  
chicken vegetables and cheese spicy

45,90



166. cheese Tangsuyuk  
frittiertes Schweinefleisch süß sauer Soße  
crispy deep-fried pork or chicken with sweet sour sauce  
whit cheese

44,90



168. Bulgogi UFO  
Bulgogi Rindfleisch mit Glasnudeln, Gemüse, Rührei, Mais, Reis  
UFO bulgogi beef glass noodles, vegetables, eggs, corn, rice

46,90



169. Japchae Glasnudeln mit Rindfleisch  
korea glass noodles with beef  
170. vegetarisch / vegetarian

20,90

17,90



## luxus special BBQ

171. Japan WAGYU Roastbeef Salat 29,90 €



172. Japan WAGYU Roastbeef 100g 55,90 €  
dieses Roastbeef vom japanischen Wagyu-Rind ist  
extrem stark mit dem zarten Wagyu-Fettadern marmoriert



173. Japan WAGYU Filet 100g NUR ANFRAGE 65,90 €  
dieses Filet vom japanischen Wagyu-Rind  
ist zärtsten Rinderfilet der Welt



174.

## spezial menü



109,90 €



# Gerichte / dishes

101. Dolso Bibimbab<sup>B,F,K</sup> €  
 Reis mit verschiedenes Gemüse, Chilli Paste und Ei / vegetari. / veggie 15,90  
 rice with vegetables, egg, spicy paste / mit Rindfleisch / with beef 18,90
102. Jjajangmyun<sup>F,K,4</sup>  
 Nudeln mit Schweinefleisch, Gemüse und schwarzer Bohnenpaste 16,90  
 noodles with pork, vegetables and black bean paste
103. Gebratene Nudeln mit Gemüse / fried noodle with vegetables<sup>B,F,K</sup> 15,90  
 mit Hühnerfleisch / with chicken / mit Rindfleisch / with beef +3,00  
 mit Garnelen / whit prawns +8,00
104. Gebratener Reis mit Gemüse / fried rice with vegetables<sup>B,F,K</sup> 15,90  
 mit Hühnerfleisch / with chicken / mit Rindfleisch / with beef +3,00  
 mit Garnelen / whit prawns +8,00
105. Gebratene Gemüse / Fried vegetables<sup>F,4,K</sup> 17,90
106. Bulgogi Rindfleisch<sup>F,4,K</sup>  
 mariniertes Rindfleisch mit Glasnudeln, Zwiebeln und Gemüse 20,90  
 marinated bulgogi beef, glass noodles, onion and vegetables
107. Hühnerfleisch mit Gemüse scharf nach korean. Art<sup>F,4,K</sup> 18,90  
 chicken with chilli paste korean style hot
108. Schweinebauch Kimchi gebraten scharf<sup>F,K,4,D,C</sup> 18,90  
 pork belly with kimchi Korean style hot
109. Tteokbokki Reiskuchen, Gemüse mit Chilli Paste 15,90  
 rice cake, vegetables with chilli paste<sup>F,J,K,4</sup> + Käse/cheese 3,00
110. Hühnerbrustfilet knusprig gebackene mit Gemüse<sup>F,K,4</sup> 20,90  
 crispy chicken with vegetables mit Nudel +5,00 €
111. Entebrust knusprig gebacken mit Gemüse<sup>F,K,4</sup> 23,90  
 crispy duck with vegetables mit Nudel +5,00 €
113. Schweinefleisch & Rindfleisch knusprig gebackene mit Gemüse 20,90  
 crispy pork & beef with vegetables mit Nudel +5,00 €

## EXTRA

- |                             |      |                           |      |
|-----------------------------|------|---------------------------|------|
| 115. Reis / Rice            | 2,50 | 134. Zwiebeln / onion     | 1,00 |
| 116. Kimchi                 | 4,90 | 135. Knoblauch / Chili    | 2,00 |
| 117. Beilagen Banchan klein | 1,00 | 136. Soße / sauce         | 0,50 |
| 118. Porree Pajeori / leek  | 3,90 | 137. Sesamöl / sesame oil | 1,00 |
| 119. Käse / cheese          | 3,00 | 138. Yakiniku sauce       | 1,00 |
| pack to take away           | 0,50 | 140. sehr scharf sauce    | 1,00 |
|                             |      | 141. Chili Pulver         | 1,00 |

# Spezialitäten des Hauses / House specialties

150. Osam Bulgugi Tintenfisch mit Schweinebauch scharf €  
 spicy squid with pork belly 19,90
151. Kimchi Bokkeumbap gebratener Reis mit Schweinefleisch 18,90  
 Kimchi Fried rice with pork and kimchi
149. Yangnyeom chicken ohne Knochen koreanischer Art scharf  
 fried boneless chicken drumsticks korea style spicy 18,90
152. Chicken Wings nach koreanischer Art scharf  
 Chicken wings whit bones spicy 17,90
153. Koreanische kalte Nudel Naengmyeon mit Rindfleisch 17,90  
 Korean cold noodle with beef
156. Tangsuyuk frittiertes Schweinefleisch süß sauer Soße  
 crispy deep-fried pork or chicken with sweet sour sauce 18,90
157. Dup Bap Reis mit Bulgogi Rind  
 rice with bulgogi beef 18,90
158. Dup Bap Reis mit scharfem Octopus  
 rice with spicy octopus 23,90
159. Dup Bap Reis mit scharfem Tintenfisch  
 rice with spicy squid 18,90
160. Dup Bap Reis mit scharfem Schweine Bulgogi  
 rice with spicy pork bulgogi 18,90
161. Mix Korea  
 Rind, Hähnchen, Garnelen, Tintenfisch mit Gemüse scharf 26,90  
 spicy beef, chicken, shrimps, sepia with vegetables



# GETRÄNKE

## Aperitifs & Longdrink

		€
Japan. Pflaumenwein	10 cl	5,90
Martini weiß	10 cl	5,90
Campari Orange	0,2 l	7,90
Bacardi Cola <sup>6</sup>	0,2 l	7,90
Whisky Cola <sup>6</sup>	0,2 l	7,90
Wodka Lemon <sup>6</sup>	0,2 l	7,90
Gin Tonic	0,2 l	7,90
Aperol Spritz	0,2 l	7,90

## Asia Spezial Drink

Traubenge Getränke	0,25 l	3,80
Welch's Erdbeersoda	0,35 l	6,80
Demi Soda Drink	0,25 l	3,80
Mangosaft	} 0,2 l	3,30
Guavensaft		
Lycheesaft		
Aloe Vera Getränke		
Birne Getränke	0,25 l	4,80
Lotte Mikis	0,20 l	4,20
<small>Erfrischungsgetränk mit Milch und Joghurtgeschmack</small>		

## Heiße Getränke

Jasmin Tee	} Kännchen	3,60
Grüner Tee		
Korea Gersten Tee		
Genmai Cha Japan Tee		
Ingwer Tee	Tasse	3,50
Heißes Wasser	Tasse	1,50
Kaffee <sup>5</sup>	Tasse	3,50
Espresso <sup>5</sup>	Tasse	3,50
Espresso Doppelt <sup>5</sup>	Tasse	4,90

## Bier

		€
Veltins-Pilsner vom Fass	} 0,25 l	3,50
Radler (Bier+Sprite)		
Bier mit Cola		
Schlüssel-Altbier vom Fass	} 0,25 l	3,80
Krefelder (Altbier + Cola)		
Korea Bier	0,33 l	4,90
Kirin (Japan Bier vom Fass)	0,3 l	4,60
	0,5 l	6,90
Mailse's Hefeweizen	0,5 l	6,50
Weizen Alkoholfrei	0,5 l	6,50
Alkoholfreie Bier	0,33 l	3,80

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <sup>1,3,5</sup>	} 0,2 l	3,50
Cola Zero <sup>1,3,5,8</sup>		
Fanta <sup>1</sup>		
Sprite <sup>4</sup>		
Spezi <sup>1,3,5</sup>		
Mineral Wasser	0,25 l	2,80
Stilles Wasser	0,75 l	7,90

Apfelschorle	} 0,33 l	3,80
Rhabarber		
Ice Tea		
Malzbier		

Bitter Lemon <sup>4</sup>	} 0,2 l	3,30
Ginger Ale <sup>1</sup>		
Orangensaft		
Apfelsaft		
Maracujasaft		

# GETRÄNKE

## Wein

<u>Weißwein</u>	} 0,2 l	7,90 €
Chardoney trocken		
Riesling halbtrocken		
Müller Thurgau lieblich		
<u>Rotwein</u>	} 0,20 l	7,80 €
Merlot trocken		
Spätburgunder halbtr.		
Dornfelder lieblich	} 0,75 l	29,80 €
Prosecco		

## Spirituosen

Wodka,russisch	} 4 cl	5,80 €
Sambuca		
Jägermeister		
Ramazzotti		
Killepitsch		
Ouzo		

## Whisky / Rom / Gin

Jack Daniels	4 cl	5,80 €
Chivas Regal 12 Year	4 cl	6,80 €
Japan Whisky	4 cl	6,90 €
Hendricks Gin	4 cl	7,90 €

**ramune** japanische alkoholfrei Getränke  
strawberry / lychee / original / yuzu citrus / melon

200 ml 5,90 €



## Dessert

120. Matcha Eis / Matcha Ice cream

121. Schwarzes Sesam Eis / Black sesame Ice cream

122. Rotes Bohnen Eis / Red Bean Ice cream

123. Lychee Eis / lychee Ice cream

3,00 €



Süßkartoffel Shochu Kurokirishima  
25% VOL  
50 ml 5,90 €  
150ml 12,90 €  
720 ml 59,00 €



Sake aus Reis  
KOJO KIKUMASAMUNE  
15% VOL  
150 ml 7,90 €  
300 ml 14,90 €  
720 ml 39,00 €



Premium Sake aus Reis  
KUBOTA SENJYU  
15.6% VOL  
150 ml 12,90 €  
300 ml 24,90 €  
720 ml 59,00 €



Japanische Whisky  
Suntory TOKI  
40 ml 6,90 €  
80 ml 11,90 €  
700 ml 90,00 €



Dassai 45 Sake  
Firstklasse Sake  
16% VOL  
150 ml 19,90 €  
300 ml 38,90 €  
720 ml 85,00 €

## Soju

ist eine Spirituose aus Südkorea.  
Die wichtigste Rohzutut ist Reis und Kombination mit  
Kartoffeln, Weizen oder Gerste.  
5ml / 4,80 € 350 ml / 13.80 €



Makgeolli ist ein naturtrübes alkoholisches Getränk aus  
Südoorea mit einem Alkoholgehalt von etwa 6 Vol %.  
Es wird aus Reis unter Zugabe von Wasser, Nuruk und  
Hefe hergestellt, ist nur grob gefiltert und daher milchig  
-weiß und von mildem, leicht säuerlichem süß Geschmack.

750 ml / 13,80 €  
200 ml / 4,80 €

# Weine

- offen und in der Flasche -

## Metzger - Nordpfalz

### Grauburgunder - trocken

Im Bukett gefallen frische Noten von gelbem Apfel und Honigmelone, die am Gaumen wiederkehren. Feingliedriger Charakter mit lebendiger Mineralität und frischer Säure, im Finale ein zarter Schmelz und eine delikate trockene Honignuance.

0,2 l Glas € 7,60 0,75 l Flasche € 28,50

## San Marzano - Apulien

### Vermentino Timo

Strohgelb mit goldenen Reflexen. Überraschende Düfte weißer Blumen und Vanille. Am Gaumen frisch, fruchtig, mit feinem Schmelz und mineralisch. Im Abgang anhaltende Würze.

0,2 l Glas € 6,90 0,75 l Flasche € 25,90

## Milch - Rheinhessen

### Rosé "Juliane"

Ein fruchtiges Bukett von Erdbeeren und Himbeeren. Am Gaumen rote Beerenfrüchte, eine milde Säure und in Finale leichte Kräuternoten.

0,2 l Glas € 6,90 0,75 l Flasche € 25,90

## Mediterranea - Apulien - Salento

### Primoduca Primitivo di Manduria D. O. P.

Der funkelnd granatrote Wein besticht mit Gewürznoten und Röstaromen sowie einer reifen Frucht-  
aromatik. Präsenze Gerbstoffe und die fruchtige Textur hinterlassen einen anhaltenden, samtig  
vollmundigen Eindruck.

0,2 l Glas € 7,90 0,75 l Flasche € 29,90

## Cave de Cruzy - Languedoc

### La Croisade Réserve IGP

Viel Wein für wenig Geld - Präziser Duftteppich aus Cassis, Pflaume und dezent ätherischen Nuancen.  
Auf Anhieb saftig und zugänglich am Gaumen. Wärmen-der Fruchtkörper mit zarter Gewürznote im  
Finale. Wohltuende Balance aus sanften Gerbstoffen und reifer Frucht.

0,2 l Glas € 7,10 0,75 l Flasche € 26,60



# Weine

- Weiss -

---

## **Villa Wolf - Pfalz** **Grauburgunder**

Strahlendes Zitronengelb, in der Nase sehr fruchtig nach Steinobst und Zitrusfrüchten, angenehm untermalt von einer mineralisch-salzigen Note. Am Gaumen feine, elegant abgestimmte Süße, angenehme Säure und zarter Schmelz. Perfekt abgestimmter Abgang. Schmeckt richtig gut!

0,75 l Flasche € 35,90

## **Dr. Loosen - Mosel**

### **Rotschiefer Riesling**

Hellgelb mit grünen Reflexen. In der Nase neben rotem Kernobst ein Hauch von Erdbeere und Grapefruit. Angenehme Würze, kräftige Mineralität und viel Frucht am Gaumen. Feine, moseltypische Säure und ein angenehmer, langer Abgang.

0,75 l Flasche € 42,80

## **Ca die Frati - Venetien**

### **I Frati Lugana**

Der Sommer im Glas: sonniges strohgelb, Aprikose, Birne, Äpfel, Pfirsich, Mirabellen, Zitrone, Ananas, Honigmelone, Mandeln, Kräuter. Am Gaumen vollmundig, würzig, vielschichtig, harmonisch, rund, sanfter Schmelz, feine Mineralität. Langer, angenehmer Abgang.

0,75 l Flasche € 39,90

## **Rosé**

### **Miraval - Provence**

#### **Studio by Miraval IGP**

Bezaubernd fragiles Pastellrosa. In der Nase frische Erdbeeren, rote Johannisbeeren, Nuancen von Zitronen, dazu zarte weiße Blüten. Am Gaumen kräftige Zitrusfrüchte und Blüten, angenehme Säure, feine Mineralität und ein leicht salziges Finale. DER Wein für einen lauen Sommerabend mit Freunden!

0,75 l Flasche € 36,90

# Weine

- Rot -

---

## **Caparzo - Toscana**

### **Rosso di Montalcino DOC**

Intensives Rubinrot. In der Nase sehr komplexer Duft nach Waldfrüchten und dunklen Kirschen mit einem Hauch von Veilchen. Am Gaumen samtig, angenehm würzig, fruchtig. Perfekt eingepasste Tannine. Ansprechender, lang anhaltender Abgang.

0,75 l Flasche € 37,80

## **San Marzano - Apulien**

### **Anniversario 62**

Dunkles Rubinrot im Glas, sehr fruchtbetont (Pflaume, Sauerkirsche, Brombeere, Heidelbeere, Feige...), sehr würzig (Mokka, Zimt, Nelke, Muskat, Zimt, Vanille, Anis), sehr komplex, schwer, voller Körper, warm, weich, samtig-elegant, perfekt eingebundene Tannine. Lang anhaltendes Finale.

Ein Wein, der Spaß macht!

0,75 l Flasche € 59,90

