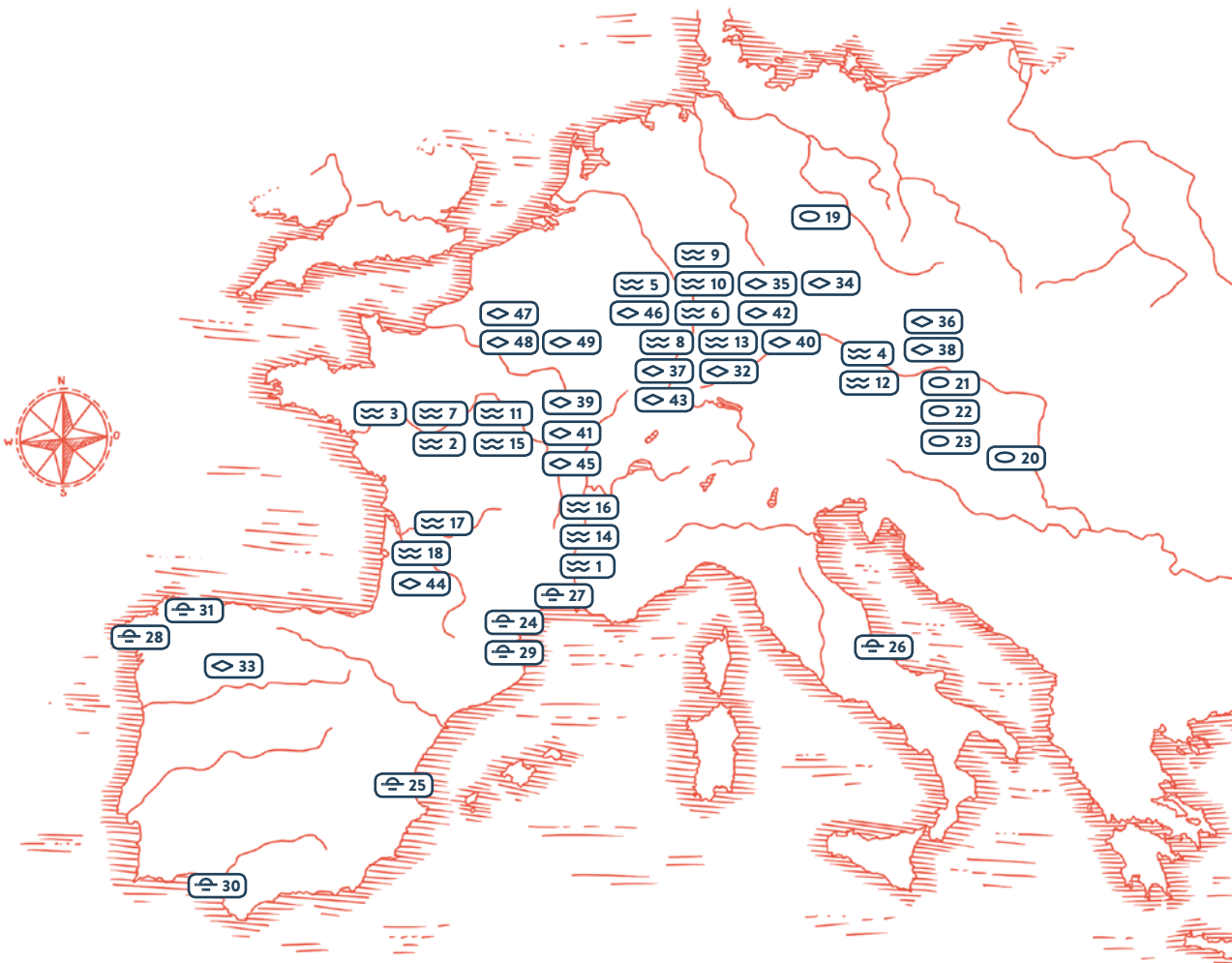


# WEIN

## UNSER WEINKONZEPT

**W**asser – das zentrale Element für ein Fischrestaurant! Es bildet aber nicht nur den Lebensraum für unsere Fische, es hat auch einen prägenden Einfluss auf den Wein. Die Steilhänge der Flüsse, das Makroklima der Seen oder die kühlen Brisen der Meere und Ozeane bringen die verschiedensten Charakteristiken und Facetten der Weinrebe hervor. Willkommen in der wundervollen Welt der von Gewässern geprägten oder gerade vom Fehlen dieser Gewässer beeinflussten Weine! Taucht ein mit uns!

## WEINE DES WASSERS



# WEIN

→ offen 0,1l ←

## SPARKLING

- ④6 **Seaside Crémant Brut** ..... 6,00  
◇ Dichte Frucht, floral, etwas Brioche und cremiger Perlage aus traditioneller Flaschengärung

## WEISS

- ③5 **Seaside White, Weißburgunder** [REDACTED],  
**Rheinessen** ..... 4,50  
◇ Fruchtig, saftig und dennoch elegant mit Aromen von reifer Birne und frischer Zitronenmelisse

- ③2 **Riesling Rebhuhn** [REDACTED], **Aldinger, Württemberg** ..... 4,00  
◇ Frischer Apfel und exotische Sternfrucht, unterstützt von feinen Kernobstaromen und einer spritzigen Säure

- ⑧ **Riesling „Alte Reben“** [REDACTED],  
**van Volxem, Saar** ..... 7,50  
≈ Fast salzig mineralisch, fein abgerundet von herber Grapefruit und Orangenzesten

- ② **Sauvignon Blanc Touraine AC** [REDACTED],  
**Ricard, Loire** ..... 4,50  
≈ Der „Le Petiot“, mit intensiver Stachelbeer- und Cassisfrucht und feiner Mineralität

- ②4 **Chardonnay** [REDACTED], **Costière de Pomerols, Languedoc, Mittelmeer** ..... 4,00  
⊖ Der „Le Jade“ aus Languedoc, burgundisch anmutend mit saftiger Frucht und feinem Schmelz.

- ③9 **Chablis 1er Cru AC Vaillons** [REDACTED], **Moreau** 9,00  
◇ Typischer Chablis. Stahlig frisch mit Apfel- und Zitrusfrucht, so wie zarten Nussaromen

## ROSÉ

- ④2 **Seaside Rosé, Cuvée** [REDACTED], **Rheinessen** . . 4,00  
◇ Fruchtig-frisch, mit saftigen Erdbeer- und Himbertönen aus Portugieser und Dornfelder

## ROT

- ④3 **Jechtinger Spätburgunder** [REDACTED],  
**Bercher, Baden** ..... 6,50  
◇ Leicht und elegant mit typischer Burgunderfrucht und ledrigen Noten. Vom Kaiserstuhl, der deutschen Burgunderregion

- ①7 **Bordeaux Supérieur AC GS** [REDACTED],  
**Penin, Dordogne** ..... 6,00  
≈ Charmebolzen mit reifer Beerenfrucht, Vanillearomen vom Barriqueausbau und seidigem Tannin

Fragen Sie gerne unser Team **nach anderen offenen Weinen** des Tages! Wir machen immer wieder etwas interessantes auf.

## ALKOHOLFREI

→ Traubensäfte von der Weinrebe ←

- Riesling** [REDACTED], **Möckli, Pfalz** ..... 3,50  
Pflirsich und Apfel mit mineralischer und frischer Säure

- Silvaner** [REDACTED], **Möckli, Pfalz** ..... 3,50  
Mango und Birne in der Nase, elegante Süße am Gaumen

- Pinot noir** [REDACTED], **Möckli, Pfalz** ..... 3,50  
Waldbeere und reife Erdbeere mit leichten Tanninen

- als Schorlen** → 0,2l ..... 4,00



≈ **Fluss** mineralisch & elegant

⊖ **Meer** kühl & fruchtig

◇ **Land** stilistisch vielfältig

# WEIN

→ Flaschen 0,75l ←



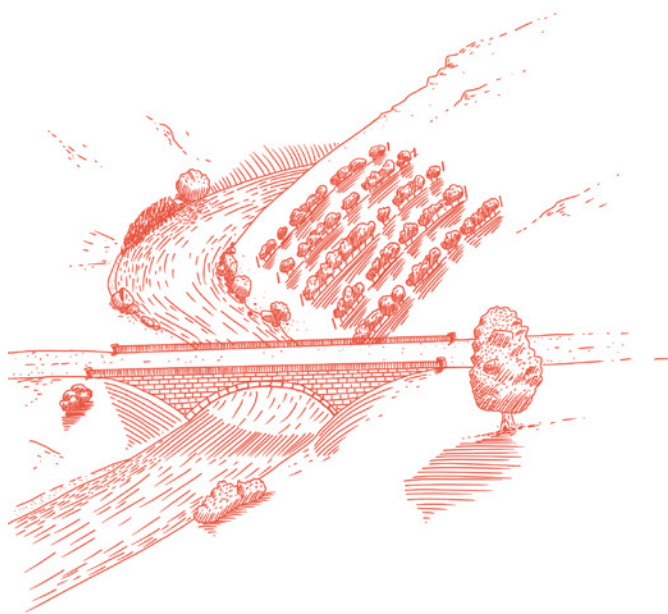
## VON DEN FLÜSSEN

### MINERALISCH & ELEGANT

Die Steilhänge der von Flüssen ausgehöhlten Täler liefern ideale Bedingungen für die Rebe. Perfekte Sonneneinstrahlung, karges Terroir und kühlere Höhenlagen bringen Weine mit einem unverkennbaren Zusammenspiel von Mineralität, Eleganz und Finesse hervor. Jeder Schluck ein unwiderstehliches Wechselspiel von Frische & Kraft!

### WEISS

- ① **Viognier** [REDACTED], **Gassier, Rhône** ..... 28,00  
Mit Aromen von Aprikose und Mandarine, sowie mineralischen Noten. Vollmundig und weich, mit einer anregenden Säure
- ② **Sauvignon Blanc Touraine AC** [REDACTED], **Ricard, Loire** ..... 30,00  
Der „Le Petiot“, mit intensiver Stachelbeer- und Cassisfrucht, so wie feiner Mineralität
- ③ **Muscadet Sèvre et Maine** [REDACTED], **Grand Mortier Gobin Cru, Bideau-Giraud, Loire** .. 30,00  
Der traditionelle Begleiter zu Meeresfrüchten. Rassige Frucht und feine Mineralität mit Noten von Akazienholz
- ④ **Grüner Veltliner** [REDACTED], **Mayer am Pfarrplatz, Donau** ..... 32,00  
Grüner Apfel, Grapefruit und klassische Pfefferwürze. Leichter und eleganter Veltliner für jede Gelegenheit
- ⑤ **Riesling** [REDACTED], **Dönnhoff, Nahe** ..... 36,00  
Eleganter Wein mit feinrassiger Säure und leicht exotischer Frucht vom grauen Schiefer
- ⑥ **Grauburgunder Erbacher Michelmark** [REDACTED], **Crass, Rheingau, Rhein** ..... 36,00  
Mineralisch geprägt mit würzigem, elegantem und vor allem weichem Charakter. Im Abgang fruchtig, frisch



- ⑦ **Vert de l'Or** [REDACTED], **Baumard, Loire** ..... 36,00  
Sehr ausgewogen mit einer grenzenlosen Zartheit und verführerischem Abgang. Hervorragend zum Salzwasserfisch
- ⑧ **Riesling „Alte Reben“** [REDACTED], **van Volxem, Saar** ..... 48,00  
Fast salzig mineralisch, fein abgerundet von herber Grapefruit und Orangenzesten

# WEIN

→ Flaschen 0,75l ←

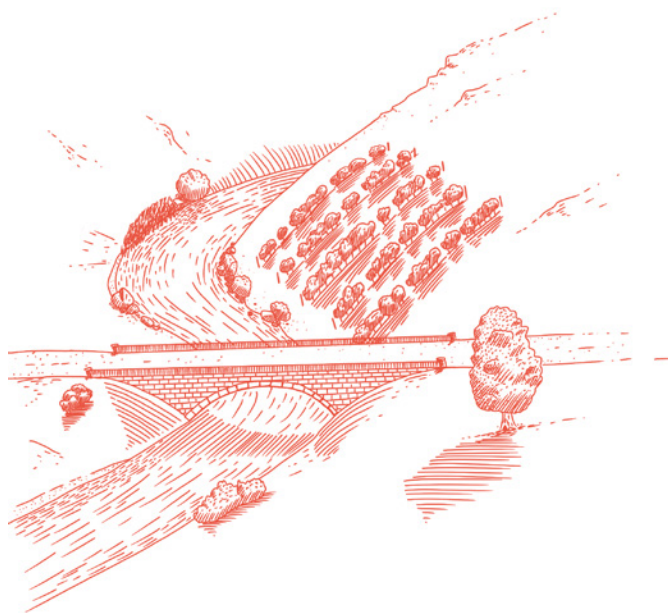


## WEISS

- 9 **Riesling Kabinett** [REDACTED], Schätzel, Rheinhessen, Rhein ..... 48,00  
Aprikose und Jona-Gold-Apfel im Duft, Weichsel und Melone am Gaumen. Eine perfekte Abwechslung!
- 10 **Bockener Weissburgunder „S“** [REDACTED], Schäfer-Fröhlich, Nahe ..... 54,00  
Konzentriert und dennoch elegant mit saftiger Frucht von Honigmelone, frischer Minze und mineralisch erdigen Noten
- 11 **Sauvignon Blanc Pouilly-Fumé „Prestige“** [REDACTED], Chatelain, Loire ..... 62,00  
„Prestige“ nennt Chatelain seine Weine aus den ältesten Rebstöcken die nur in den besten Jahren erzeugt werden. Der 2012er Prestige zeigt enorme Fülle und einen kraftvollen Körper
- 12 **Grüner Veltliner Smaragd** [REDACTED], Ried Kreutles, Knoll, Wachau, Donau ..... 68,00  
Kräuterwürze wird von saftiger Apfelfrucht, einem Hauch von Tabak und Honig unterlegt. Mit typischem „Pfeffer!“!
- 13 **Wisselbrunnen Riesling GG** [REDACTED], Kaufmann, Rheingau, Rhein ..... 78,00  
Aprikose, Sternfrucht und grüne Nuancen am Gaumen. Elegante Mineralität und eine feine salzige Länge kommen hinzu
- 14 **Chateauneuf-du-Pape AC** [REDACTED], Château de Beaucastel, Vignobles Perrin, Rhône .. 162,00  
Eine Legende von der Rhone! Komplexe Aromatik, dicht und fein strukturiert zugleich - Roussanne und Grenache blanc

## ROSÉ

- 15 **Sancerre Rosé AC** [REDACTED], Roger, Loire... 46,00  
Zarter Rosé aus Pinot Noir mit duftiger Kirsch- und Himbeernase. Charmant!



## ROT

- 16 **Syrah Vignes d'à Côté** [REDACTED], Cuilleron, Rhône ..... 34,00  
Saftige Kirschfrucht und pfeffrige Würze bilden hier ein charmantes und beschwingtes Duo von der nördlichen Rhone
- 17 **Bordeaux Supérieur AC GS** [REDACTED], Penin, Dordogne ..... 38,00  
Charmebolzen mit reifer Beerenfrucht, Vanillearomen vom Barriqueausbau und seidigem Tannin
- 18 **Château Lascombes 2ème Cru** [REDACTED], Margaux AOC, Bordeaux, Gironde ..... 168,00  
Reife schwarze Beeren und Kirschnoten dominieren die holzigen Aromen. Konzentriert, elegant, fein und rund. Überzeugt eher durch seine Weiblichkeit als durch seine Kraft

# WEIN

→ Flaschen 0,75l ←



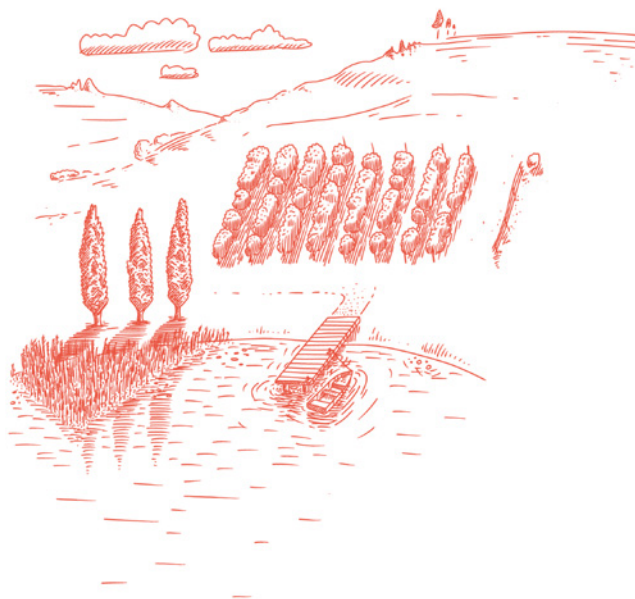
## VON DEN SEEN

### KRAFTVOLL & SAFTIG

Als Wärmespeicher und Klimaregulator ermöglichen Seen eine längere Reifeperiode der Trauben. Die Weine präsentieren sich dadurch sowohl kraftvoll saftig als auch harmonisch und balanciert. Zwei exzellente Argumente für eine Flasche Wein!

### WEISS

- ①9 **Weißburgunder** [REDACTED], **Born, Seegebiet Mansfelder Land** ..... 34,00  
Dichte aber sehr ausgewogene Aromatik von gelber Pflaume, Birne und etwas Walnuss, mit einer feinen Säure
- ②0 **Riesling/Furmint** [REDACTED], **Moric feat. Tolnay, Plattensee** ..... 42,00  
Eine glasklare und animierend frische Cuvée von vulkanischen Böden mit Kräuter-Noten und gelber Steinobstfrucht
- ②1 **Cuvée TO** [REDACTED], **Velich, Neusiedler See**. 48,00  
Einfach unverwechselbar! Kraftvoll elegante und trotzdem geschmeidige Cuvée mit pikanter Salzigkeit am Gaumen
- ②2 **Chardonnay Leithaberg DAC** [REDACTED], **Heinrich, Neusiedler See** ..... 48,00  
Von Kalk und Schiefer geprägt. Rauchig-nussig mit cremiger Textur, saftiger Marillenfrucht und mineralischem Zug



### ROT

- ②3 **Pannobile Rot** [REDACTED], **Heinrich, Neusiedler See** ..... 72,00  
Zweigelt und Blaufränkisch in einer spannenden Harmonie mit rotbeeriger Frucht und feingliedrig zarten Gerbstoffen

# WEIN

→ Flaschen 0,75l ←



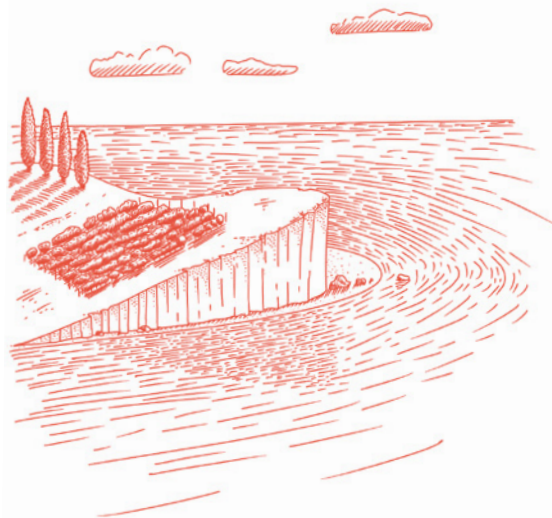
## VON DEN MEEREN & OZEANEN

### KÜHL & FRUCHTIG

Frische Meeresbrise und salzige Seeluft. Egal ob Atlantik oder Mittelmeer, an den Küstenregionen zeigt sich die große Bandbreite des Südens. Warmes Klima und kühle Winde fördern gleichermaßen Konzentration und Eleganz im Wein. Finesse, Würze und Frucht stehen hier in animierendem Verhältnis. Verführung pur der unendlichen Weiten!

### WEISS

- 24 **Chardonnay** [REDACTED], **Costière de Pomerols, Languedoc, Mittelmeer** ..... 26,00  
Der „Le Jade“ aus Languedoc, burgundisch anmutend mit saftiger Frucht und feinem Schmelz
- 25 **Angosto Blanco** [REDACTED], **Viveros Cambra, Valencia, Mittelmeer** ..... 26,00  
Ein betörend unkomplizierter Weißwein! Duftet nach Sommerwiese, Grapefruit, Ananas und Limette
- 26 **Passerina** [REDACTED], **Tenuta Ulisse, Terre di Chieti, Mittelmeer** ..... 30,00  
Mit saftiger Apfelfrucht, Grapefruit und Kiwi, dazu Minze, Gartenkräuter und eine filigrane Mineralität
- 27 **Nostre País** [REDACTED], **Gassier, Languedoc, Mittelmeer** ..... 38,00  
Frische Aromen die an Grapefruitzesten und Meersalz- aromen erinnern. Saftig, voller Schmelz und Crémité
- 28 **Albariño** [REDACTED], **Attis, Rias Baixas, Atlantik** ..... 48,00  
Schlank und frisch mit zarter Aromatik, würziger Apfelfrucht und einer Prise Salz. Der raue Atlantik zahm verpackt
- 29 **Llum Côtes du Roussillon AC** [REDACTED], **Roc des Anges, Mittelmeer** ..... 62,00  
Saftig, gelbfruchtig mit floralen Noten, kräutriger Würze und kühler Schiefercharakteristik. Komplex, doch zugänglich



- 30 **Pedro Ximenez Fermentacion Lenta** [REDACTED], **Ximénez-Spínola, Jerez, Atlantik** ..... 78,00  
Karamell, Dörrobst, getrocknete Orangenzeste, Maldon Salz, Teer & Meer. Intensität pur mit moderater Säure!

### ROT

- 31 **La Lama** [REDACTED], **Bibei, Ribeira Sacra, Atlantik** ..... 66,00  
Verführerisch mit kühl balsamischen Noten und dunkler Beerenfrucht. Burgundische Eleganz aus Spanien!



# WEIN

→ Flaschen 0,75l ←



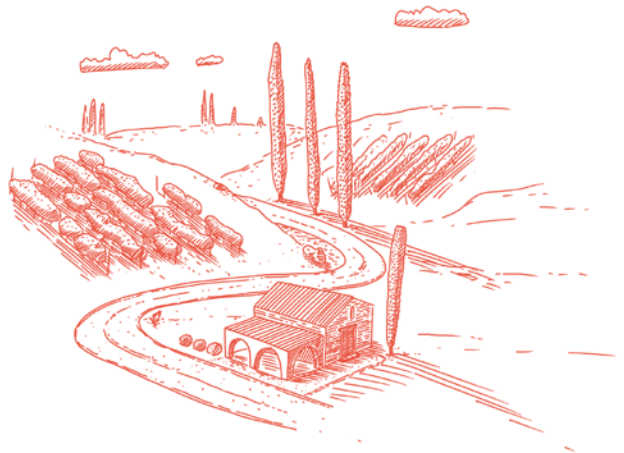
## VOM LAND

### STILISTISCH VIELFÄLTIG

Traditionsreiche Weinbaugebiete von Burgund über Champagne bis Pfalz. Gerade durch das Fehlen von Gewässern zeichnen sich diese Regionen durch ihr besonderes Terroir und Klima aus. Dank der geographischen Vielfältigkeit der Lagen bietet sich ein breites stilistisches Spektrum von knackig-frisch über ausgewogen-balanciert bis kraftvoll-strukturiert. Land in Sicht, prosit!

## WEISS

- 32 **Riesling Rebhuhn** [REDACTED], **Aldinger, Württemberg** ..... 26,00  
Frischer Apfel und exotische Sternfrucht, unterstützt von feinen Kernobstaromen und einer spritzigen Säure
- 33 **Verdejo „Analivia“** [REDACTED], **Pagos del Rey, Rueda** ..... 26,00  
Helle Sommerfrüchte, Fenchel und getrocknetes Obst mit einer schönen Fülle und frischer, gut eingebundener Säure
- 34 **Silvaner** [REDACTED], **Castell, Franken** ..... 28,00  
Anregend. Erfrischend. Spritzig. Überzeugt mit einem ausgewogenem Spiel zwischen Frucht und Säure
- 35 **Seaside White, Weißburgunder** [REDACTED], **Rheinhessen** ..... 30,00  
Fruchtig, saftig und dennoch elegant mit Aromen von reifer Birne und frischer Zitronenmelisse
- 36 **Weißburgunder Am Zaum** [REDACTED], **Malat, Kamptal** ..... 36,00  
Klare, trockene Frucht, lebendige Säure, pflanzliche, zart nussige und mineralische Töne, wirkt dabei noch jung
- 37 **Sauvignon Blanc** [REDACTED], **Knipser, Pfalz** ... 42,00  
Von sandigen Kiesböden mit üppiger Maracuja-Frucht. Dazu typische grüne Paprika, Holunderblüte und Stachelbeere
- 38 **Grüner Veltliner Langenlois** [REDACTED], **Gobelsburg, Kamptal** ..... 46,00  
Saftig mit reifem Apfel und rosa Grapefruit, abgerundet von weißem Pfeffer und elegantem Schmelz am Gaumen



- 39 **Chablis 1er Cru AC Vaillons** [REDACTED], **Moreau** 58,00  
Typischer Chablis. Stahlig frisch mit Apfel- und Zitrusfrucht, so wie zarten Nussaromen
- 40 **Riesling Kirchspiel GG** [REDACTED], **Wittmann, Rheinhessen** ..... 98,00  
Aus einer der besten und feinsten Lagen Rheinhessens. Kalkmineralisch, dicht mit opulenter Frucht und trotzdem präziser Eleganz
- 41 **Chassagne-Montrachet 1er cru Clos Saint-Jean** [REDACTED], **Parigot, Burgund** ..... 102,00  
Intensiv und kraftvoll mit tiefer Chardonnay-Frucht und feiner Barriquenote. Perfekt zu Krustentier- und Fischgerichten!

# WEIN

→ Flaschen 0,75l ←

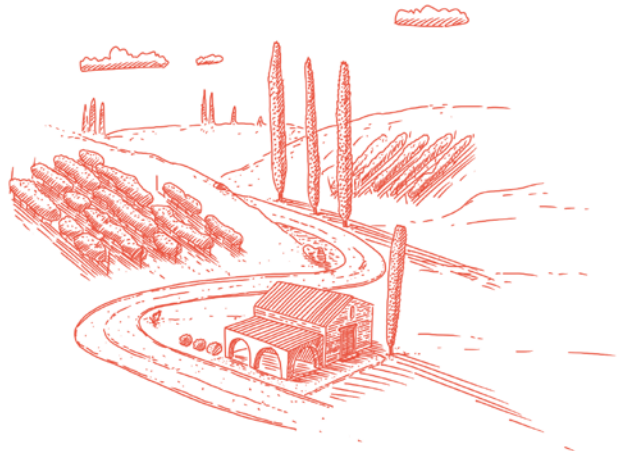


## ROSÉ

- ④2 **Seaside Rosé, Cuvée** [redacted], **Rheinhessen** 26,00  
Fruchtig-frisch, mit saftigen Erdbeer- und Himbertönen aus Portugieser und Dornfelder

## ROT

- ④3 **Jechtinger Spätburgunder** [redacted],  
**Bercher, Baden** ..... 42,00  
Leicht und elegant mit typischer Burgunderfrucht und ledrigen Noten. Vom Kaiserstuhl, der deutschen Burgunderregion
- ④4 **Saint-Émilion Grand Cru AC** [redacted],  
**Château Tour de Pressac, Bordeaux** ..... 64,00  
Satte Brombeere, dunkle Schokolade, schwarze Kirsche, Erde und Holz. Ein Paradebordeaux!



- ④5 **Chambolle-Musigny AC** [redacted],  
**Roumier, Burgund** ..... 122,00  
Chambolle – Synonym für zarteste Pinots!  
Animierende Cassisfrucht, herrlich frisch mit burgundischer Eleganz

# CHAMPAGNER & CO

→ Flaschen 0,75l ←

- ④6 **Seaside Crémant Brut, Jülg Pfalz** ..... 38,00  
Dichte Frucht, floral, etwas Brioche und cremiger Perlage aus traditioneller Flaschengärung
- ④7 **Ruinart R de Ruinart, Champagne** ..... 98,00  
Birne, Aprikose und Mandeln in einer cremigen Cuvée von Chardonnay, Pinot Noir und Meunier  
**Kleine Flasche** → 0,375l ..... 58,00
- ④8 **Ruinart Blanc de Blancs, Champagne** .... 128,00  
Eleganter und finessenreicher Champagner aus 100% Chardonnay  
**Kleine Flasche** → 0,375l ..... 78,00
- ④9 **Ruinart Rosé brut, Champagne** ..... 128,00  
Aus Pinot Noir mit Chardonnay-Anteil. Aromen von roten Beeren und Citrus, dazu florale Noten und Brioche  
**Kleine Flasche** → 0,375l ..... 78,00