

EXPERIENCES

UNSERE EMPFEHLUNG

||

FREA Bakery Brot

Miso-Butter
Brühe

...

Daikon

...

Karotte
oder
Quesadilla

...

Kartoffel & Brokkoli

oder
Pappardella

...

Granita

...

Kaki-Sorbet
oder
Mille Feuille

...

Petit-Four

85

Weinbegleitung 51
Gemischte Begl. 42
Alkoholfreie Begl. 32

|||

FREA Bakery Brot

Miso-Butter
Brühe

...

Daikon

...

Karotte
oder
Quesadilla

...

Kartoffel & Brokkoli

...

Pappardella

...

Granita

...

Kaki-Sorbet
oder
Mille Feuille

...

Petit-Four

95

Weinbegleitung 64
Gemischte Begl. 53
Alkoholfreie Begl. 40

WINTERGERICHTE

VORSPEISEN

Daikon

Lauch | Schwarze Bohnen | Sesam | Shoyu Dashi 11

Montagne 382 | Boris Champy | AOC Hautes-Côtes de Beaune | Frankreich | 2022
Hausgemachter Ingwer-Kombucha

Karotte

Meerrettich | Apfel | Walnuss | Senfsaat | Kimchi 5,6,7,8

Brisat | Terroir Sense Fronteres | Monsant DO | Spanien | 2021
Carrot Mandarin | Karotte | weiße Traube | Zitrone | Ingwer | Mandarinensirup

Quesadilla

Zuckermais | Austernpilz | Tomatillos | Gelbe Chili | Koriander 8

Ried Hohenberg | Weingut Josej Ehmoser | Wagram DAC | Österreich | 2022
Spicy Smoky Tomato | Tomate | Trauben | Chili-Shrub | Meersalz | Sojasauce 8

HAUPTSPEISEN

Kartoffel & Brokkoli

Kartoffelgnocchi | Romanesco | Salbei | Zitronen-Miso | Jus 6,8

Naoussa | Domaine Dalámara | Naoussa | Griechenland | 2021
Purple Haze | weiße Traube | schwarze Johannisbeere | Koriander | Pfeffer

Pappardella

Handgemachte Pasta | Kürbis-Mole | Pilzragout | Sanddorn | Consommé 1,2,3,9

Ried Reienthal | Weingut Mantlerhof | Kremstal | Österreich | 2021
Pumpkin Spice | Kürbis-Shrub | Orange | Zimtsirup | Kürbiskernöl

DESSERT

Kaki-Sorbet

Kumquat | Kastanien | Erdnuss | Kakao 12

Vivas | Weingut Ploder-Rosenberg | Vulkanland Steiermark | Österreich | 2019
Sweet Sip | Orange | hausgemachter Kakaosirup | Zitrone

Mille Feuille

Karamellisiertes Knollensellerie-Eis | Apfel | Quitte | Rosmarin 1,6,8,9

Rieslaner 240 N.N. | Odinstal | Pfalz | Deutschland | 2020
Fallen Pear | Birne | Ingwer | Zitrone | hausgemachter Zimtsirup | Walnussöl 7

Alle Preise in € inkl. 19% MwSt.

1 Weizen | 2 Cashew | 3 Mandel | 4 Haselnuss | 5 Senf | 6 Sellerie | 7 Walnuss | 8 Soja | 9 Gluten | 10 Koffein | 11 Sesam | 12 Erdnuss | 13 Hafer

APÉRITIF

Cattivo Spritz | bitter | süß & saftig 12

Super Cattivo Aperitivo | Prosecco | Soda

Ode Spritz | krautig & zitrusartig 12

Ode Lemon | hausgemachter Rosmarin-Sirup | Prosecco | Soda

Wermoutte Tonic | krautig & erfrischend 13

Craft Wermut Batch#8 | Bio-Tonic Water | frische Kräuter

WERMUT

Craft Wermut Batch#8 | Wein Goutte | Franken 10

Black Forest Rosé | Apros | Baden 8

Wermut | Immich-Batterieberg | Mosel 10

MOCKTAILS

Ruby Herbalist | kräuterig & frisch 9,5

Granatapfel | Ingwer | Zitrone | Rosmarin-Sirup | Kardamom

Grape Hibiscus | blumig und fruchtig 8,5

Traube | Hibiskus | Zitrone | Thymiansirup

Apple Dill Sour | frisch und zitronig 10

Apfel | Zitrone | Zucker | Dill | Schaum

DIGESTIF

Grappa Barbera | Grappa Moscato | 2cl 5

Obstbrand | Kirschlikör | Calvados | 2cl 5

Kräuterlikör | Cassislikör | 2cl 5

COCKTAILS

CLASSICS

Negroni | bitter & süß 12

Gin | Roter Wermut | Mondino | Angostura

Whiskey Sour | sauer & frisch 12

Whiskey | Zitrone | Zuckersirup | Schaum

Gimlet | zitrusartig 12

Gin | hausgemachter Limettensirup | Limette

Vodka Martini | süffig 12

Vodka | trockener Wermut

FREA Daiquiri | frisch & süffig 13

Dunkler Rum | Grapefruit | Limette | Zuckersirup

Espresso Martini | süß & cremig 13

Vodka | Espresso | Zuckersirup

SIGNATURE

Autumn Groove | frisch und fruchtig 14

Birnenbrand | weißer Wermut | Walnusslikör | Zitrone

Citrus Glow | fruchtig & erfrischend 14

Mandarinen-Wodka | hausgemachter Kaffir-Sirup | Verjus | Schaum

Bergamot Bliss | geröstet & kräutig 15

Gin, Bergamotte-Koji-Eistee | gerösteter Buchweizen |

Bergamotte-Sirup | Verjus

Hazelnut Sour | süß & nussig 15

Haselnusslikör | Zitrone | hausgemachter Vanillesirup

Coral Mezcalita | rauchig & sauer 16

Mezcal | Grapefruit | Limette | hausgem. Meersalz-Kumquat-Sirup

GETRÄNKEKARTE

WASSER

Still Rheinsberger Preussenquelle 0,75l	5,5
Sprudel Rheinsberger Preussenquelle 0,75l	5,5

SOFTS

Hausgemachter Kombucha 0,25l 0,7l	5,5 14
Tonic Water Aqua Monaco 0,23l	4
Herbal Tonic Aqua Monaco 0,23l	4,2
Ginger Beer Aqua Monaco 0,23l	4

SÄFTE

Regionaler Apfelsaft 0,25l	4
Orange Trauben Rhabarber Johannisbeeren 0,25l	4

BIER

Edelpils Zzzisch Lammsbräu Neumarkt 4,7% 0,33l	4
EdelHell Lammsbräu Neumarkt 5,0% 0,33l	4
Alkoholfrei Lammsbräu Neumarkt 0,33l	3,5

KAFFEE & TEE

Espresso einfach doppelt	2,5 3,5
Espresso Macchiato einfach doppelt	3,5 4
Americano 0,25l	3,5
Cappuccino 0,25l	4
Kännchen Tee 0,5l	5

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

FREA

ist das weltweit erste 100% pflanzenbasierte und Zero-Waste-Restaurant. Wir setzen auf unverpackte, saisonale, und regionale Zutaten, um eine nachhaltige, kreative und qualitativ hochwertige Küche anzubieten. Jedes Gericht wird sorgfältig von Hand zubereitet, wodurch nahezu keine Abfälle entstehen.

Unsere leise und fleißige Kompostiermaschine „Gersi“ verwandelt alle Reste innerhalb von 24 Stunden in hochwertigen Kompost, der zurück an unsere Lebensmittellieferanten geht. So schließen wir den Kreislauf nachhaltig.

Seit Anfang an backen wir unser Brot selbst. Im Jahr 2022 haben wir die FREA Bakery eröffnet und können Ihnen somit jeden Tag unser leckeres, frisches und hausgemachtes Sauerteigbrot anbieten.

Es freut uns außerordentlich, dass Sie heute unser Gast sind. Bei Fragen oder Anliegen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung. Genießen Sie den Abend und lassen Sie es sich schmecken.

FULL TASTE. ZERO WASTE.

Deutscher Nachhaltigkeitspreis 2024 | Star Wine List 2023 „most sustainable wine list Germany“ | Guide Michelin „Grüner Stern“ seit 2022 | Green Buddy Award 2022 | Berliner Szene-Restaurant 2019

EXPERIENCES

OUR RECOMMENDATION

||

FREA Bakery bread

miso-butter
broth

...

Daikon

...

Carrot

or

Quesadilla

...

Potato & broccoli

or

Pappardelle

...

Granita

...

Persimmon sorbet

or

Mille Feuille

...

Petit-Four

85

wine pairing 51
mixed pairing 42
alcohol free pairing 32

|||

FREA Bakery bread

miso-butter
broth

...

Daikon

...

Carrot

or

Quesadilla

...

Potato & broccoli

...

Pappardelle

...

Granita

...

Persimmon sorbet

or

Mille Feuille

...

Petits-Four

95

wine pairing 64
mixed pairing 53
alcohol free pairing 40

|

FREA Bakery bread

miso-butter
broth

...

Daikon

or

Quesadilla

or

Carrot

...

Potato & broccoli

or

Pappardelle

...

Granita

...

Persimmon sorbet

or

Mille Feuille

...

Petit-Four

75

wine pairing 39
mixed pairing 35
alcohol free pairing 25

WINTER DISHES

STARTER

Daikon

Leek | black beans | sesame | shoyu dashi 8,11

Montagne 382 | Boris Champy | AOC Hautes-Côtes de Beaune | France | 2022

Homemade ginger kombucha

Carrot

Horseradish | apple | walnut | mustard seeds | kimchi 5,6,7,8

Brisat | Terroir Sense Fronteres | Monsanto DO | Spain | 2021

Carrot mandarin | carrot | white grape | lemon | ginger | mandarin syrup

Quesadilla

Sweet corn | oyster mushroom | tomatillos | yellow chili | cilantro 8

Ried Hohenberg | Weingut Josej Ehmoser | Wagram DAC | Austria | 2022

Spicy smoky tomato | chili shrub | salt | soy sauce 8

MAIN

Potato & broccoli

Potato gnocchi | romanesco | sage | lemon-miso | jus 6,8

Naoussa | Domaine Dalámara | Naoussa | Greece | 2021

Purple haze | white grape | blackcurrant | coriander | pepper

Pappardelle

Handmade pasta | pumpkin mole | mushroom ragout | sea buckthorn | consommé 1,2,3,9

Ried Reienthal | Weingut Mantlerhof | Kremstal | Austria | 2021

Pumpkin spice | pumpkin shrub | orange | cinnamon syrup | pumpkin seed oil

DESSERT

Persimmon sorbet

Kumquat | chestnut | peanut | cocoa 12

Vivas | Weingut Ploder-Rosenberg | Volcanic Styria | Austria | 2019

Sweet sip | orange | homemade cocoa syrup | lemon

Mille Feuille

Caramelized celeriac ice cream | apple | quince | rosemary 1,6,8,9

Rieslaner 240 N.N. | Odinstal | Palatinate | Germany | 2020

Fallen pear | pear | ginger | lemon | homemade cinnamon syrup | walnut oil 7

All prices include 19% VAT.

1 wheat | 2 cashew | 3 almond | 4 hazelnut | 5 mustard | 6 celery | 7 walnut | 8 soy | 9 gluten | 10 caffeine | 11sesame | 12 peanut | 13 oat

APÉRITIF

Cattivo Spritz bitter-sweet & juicy Super cattivo aperitivo prosecco soda water	12
Ode Spritz herbal & citrusy Ode lemon homemade rosemary syrup prosecco soda water	12
Wermoutte Tonic herbal & refreshing Craft vermouth batch#8 organic tonic water fresh herbs	13

VERMOUTH

Craft vermouth Batch#8 Wein Goutte Franconia	10
Black Forest Rosé Apros Baden	8
Wermut Immich-Batterieberg Mosel	10

MOCKTAILS

Ruby Herbalist herbal & fresh Pomegranate ginger lemon rosemary syrup cardamom	9,5
Grape Hibiscus floral & fruity Grape hibiscus lemon thyme syrup	8,5
Apple Dill Sour fresh & citrusy Apple lemon sugar dill foam	10

DIGESTIVE

Grappa Barbera grappa moscato 2cl	5
Fruit brandy cherry liqueur calvados 2cl	5
Herbal liqueur cassis liqueur 2cl	5

COCKTAILS

CLASSICS

Negroni bitter & sweet Gin red vermouth mondino angostura	12
Whiskey Sour sour & fresh Rye whiskey lemon sugar syrup foam	12
Gimlet citrusy Gin homemade lime cordial fresh lime juice	12
Vodka Martini boozy Vodka dry vermouth	12
FREA Daiquiri fresh & boozy Dark rum grapefruit juice lime juice sugar syrup	13
Espresso Martini sweet & creamy Vodka espresso sugar syrup	13

SIGNATURE

Autumn Groove fruity and nutty Pear liqueur white vermouth walnut liqueur lemon	14
Citrus Glow fruity & refreshing Mandarin vodka homemade kaffir syrup verjus foam	14
Bergamot Bliss roasted & herbal Gin bergamot koji iced tea buckwheat bergamot syrup verjus	15
Hazelnut Sour sweet & nutty hazelnut liqueur lemon homemade vanilla syrup	15
Coral Mezcalita smokey & sour Mezcal grapefruit lime homemade sea salt & kumquat syrup	16

DRINK MENU

WATER

Still Rheinsberger Preussenquelle 0,75l	5,5
Sparkling Rheinsberger Preussenquelle 0,75l	5,5

SOFTS

Homemade kombucha 0,25l 0,7l	5,5 14
Tonic Water Aqua Monaco 0,23l	4
Herbal Tonic Aqua Monaco 0,23l	4,2
Ginger Beer Aqua Monaco 0,23l	4

JUICE

Regional apple 0,25l	4
Orange grape rhubarb black currant 0,25l	4

BEER

Pilsner Zzzisch Lammsbräu Neumarkt, 4,7% 0,33l	4
Light beer Lammsbräu Neumarkt, 5,0% 0,33l	4
Alcohol-free Lammsbräu Neumarkt 0,33l	3,5

COFFEE & TEA

Espresso single double	2,5 3,5
Espresso Macchiato single double	3,5 4
Americano 0,25l	3,5
Cappuccino 0,25l	4
Pot of tea 0,5l	5

FREA

is the world's first 100% plant-based and zero waste restaurant. We rely on unpackaged, seasonal, and local ingredients to offer a sustainable, creative, and high-quality cuisine. Each dish is carefully prepared by hand, resulting in almost no waste.

Our quiet and diligent composting machine, „Gersi,“ transforms all leftovers into high-quality compost within 24 hours, which is then returned to our food suppliers. This allows us to close the loop sustainably.

From the beginning, we have been baking our own bread. In 2022, we opened FREA Bakery, enabling us to offer you our delicious, fresh, and homemade sourdough bread every day.

We are exceptionally pleased to have you as our guest today. If you have any questions or concerns, we are at your disposal at all times. Enjoy the evening and savor the flavors.

FULL TASTE. ZERO WASTE.

Deutscher Nachhaltigkeitspreis 2024 | Star Wine List 2023 „most sustainable wine list Germany“ | Guide Michelin „Grüner Stern“ since 2022 | Green Buddy Award 2022 | Berliner Szene-Restaurant 2019

OFFENER AUSSCHANK

Schaumwein

0,11

Purweg // Zlaty Roh, Kleine Karpaten, Slowakei, 2019
St Laurent

11

Detonation Bubbles // Immich-Batterieberg, Mosel, Deutschland, 2019
Riesling

11

Pet Nat de Franck // Les vins Pirouettes, Elsass, Frankreich, 2022 🍷
Gewürztramine, Muscat

9

Weisswein

Brisat // Terroir Sense Fronteres, Monsant DO, Spanien, 2021
Grenache Blanc, Macabeu

8

Fucking Terro(i)r // Weingut Alexander Zöller, Kremstal, Österreich, 2022 🍷
Grüner Veltliner

9

Riesling Hallgarten "Alte Reben" QbA // Peter Jakob Kühn, Deutschland, 2022

10

Madame Klim Bim // Alexandre Dupont de Ligonés, Sachsen, Deutschland, 2020 🍷
Spätburgunder, Müller-Thurgau, Kerner, Riesling, Schwarzriesling, Traminer

12

Sancerre Mosaïque Calcaire AOC // Claude Riffault, Loire, Frankreich, 2023
Sauvignon Blanc

12

Orangewein

Cecilia // Iberielli, Kachetien, Georgien, 2022 🍷
Rkatsiteli

11

Qvevri // 7 Riadkov, Kleine Karpaten, Slowakei, 2022 🍷

11

Roséwein

Grande Cuvée Rosé // Château des Sarrins, Côtes de Provence AOC, Frankreich, 2022
Cinsault, Syrah, Grenache, Mourvèdre, Rolle

11

Susucaru Rosato // Frank Cornelissen, Etna, Italien, 2020 🍷
Malvasia, Moscadella, Insolia, Nerello Mascalese

12

Rotwein

Breathe // Melsolo, Südwest, Frankreich, 2022 🍷
Braucol, Jurançon noir

8

#27 // Dornach, Südtirol, Italien, 2021 🍷
Pinot Noir

12

Pixu Kadarka // Gilvesy, Szent Gyorgy Hegy, Ungarn, 2022 🍷

12

Vino Nobile di Montepulciano DOCG // Salcheto, Toskana, Italien, 2020
Sangiovese

11

🍷 Naturwein

Alle Weine enthalten Sulfite.
Alle Preise inkl. 19% MwSt.

CHAMPAGNER 0,75l

Éclats de Meulière // Jeunaux-Robin, Côte des Blancs <i>Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay</i>	120
Champagne Rosé // Lucien Dagonet et Fils, Vallée de la Marne <i>Pinot Noir</i>	115
Rosé Brut // Philippe Gonet, Côte des Blancs <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	140
Premier Cru millésime 2015 // Lacourte Godbillon, Montagne de Reims, 2015 <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	160

SCHAUMWEIN

Moon Nature // Tasi, Veneto, Italien, 2021 🍷 <i>Garganega</i>	66
Detonation Bubbles // Immich-Batterieberg, Mosel, Deutschland, 2019 <i>Riesling</i>	66
Terrers Brut Nature // Recaredo, Corpinnat, Spanien, 2018 <i>Xarello, Parellada, Viura</i>	80
Crémant Zeitlos Zéro Dosage // Liv Vincendeau, Loire, Frankreich, 2018 <i>Chenin Blanc</i>	80
Rosé Brut // Gramona, Corpinnat, Spanien, 2021 <i>Pinot Noir</i>	85

PET NAT

Marachelle // Tonello, Venetien, Italien, 2021 🍷 <i>Durella, Chardonnay</i>	50
Pet Nat de Franck // Les vins Pirouettes, Elsass, Frankreich, 2022 🍷 <i>Gewürztraminer, Muscat</i>	55
Pet Nat de Liv // Liv Vincendeau, Loire, Frankreich, 2021 🍷 <i>Chenin Blanc</i>	55
Purweg // Zlaty Roh, Kleine Karpaten, Slowakei, 2019 🍷 <i>St Laurent</i>	66

LAMBRUSCO

Fuorleggero, Rosato Frizzante IGT // Cinque Campi, Emilia Romagna, 2022	50
Robin // Lusvardi, Emilia Romagna, 2021 <i>Salamino</i>	55
Grato Lambrusco dell'Emilia IGP // Lusvardi, Emilia Romagna, 2019	50

WEISSWEIN

0,75l

Deutschland

Thörnicher Ritsch Kabinett // Hermann Ludes, Mosel, 2021	50
Sulzfelder Blauer Silvaner QbA// Luckert - Zehnthof, Franken, 2022	50
Riesling Hallgarten "Alte Reben" QbA// Peter Jakob Kühn, Rheingau, 2022	60
Der Wiltinger // Weingut Cantzheim, Mosel, 2019	60
Madame Klim Bim // Alexandre Dupont de Ligonnés, Sachsen, 2020 🍷 <i>Spätburgunder, Müller-Thurgau, Kerner, Riesling, Schwarzriesling, Traminer</i>	70
Riesling Reh // Johannes Gröhl, Rheinland-Pfalz, 2020 🍷	75
Montonia Weißburgunder // Weingut am Stein, Franken, 2021	75
Scheurebe Vinz Alte Reben // Weingut am Stein, Franken, 2020	80
Riesling Trabener Gaispfad Grand Cru // Weiser-Künstler, Mosel, 2020	90
Rieslaner 240 N.N. // Odinstal, Pfalz, 2020 🍷	95
Sauvignon Blanc Heerkretz // Tomislav Markovic, Rheinhessen, 2021	100
Riesling Jungfer GG // Peter Jakob Kühn, Rheingau, 2018	110
Maustal Silvaner GG// Luckert - Zehnthof, Franken, 2022	140

Österreich

Gewürztraminer Klöch // Winkler Hermaden, Vulkanland Steiermark DAC, 2021	50
Fucking Terro(i)r // Weingut Alexander Zöller, Kremstal, 2022 🍷 <i>Grüner Veltliner</i>	55
Parcelaire Blanc // Johannes Zillinger, Weinviertel, 2021 🍷 <i>Pinot Blanc, Sauvignon Blanc</i>	55
Vivas // Weingut Ploder-Rosenberg, Vulkanland Steiermark, 2019 🍷 <i>Blüten Muskateller, Sauvignac, Muscaris, Gelber Muskateller</i>	55
Ried Berg Eisenhut // Weingut Soellner, Niederösterreich, 2022 <i>Roter Veltliner</i>	55
Ried Hohenberg // Weingut Josej Ehmoser, Wagram DAC, Österreich, 2022 <i>Grüner Veltliner</i>	60
Kalk & Kreide // Weingut Tement, Südsteiermark DAC, Österreich, 2023 <i>Sauvignon Blanc</i>	60
Weissburgunder vom Opok // Weingut Taus, Steirerland, 2020 🍷	62
Ried Grub // Birgit Eichinger, Kamptal DAC, 2022 <i>Grüner Veltliner</i>	84

Italien

Roero Bianco DOCG // Valfaccenda, Piemont, 2022 <i>Arneis</i>	60
Derthona // Terre di Sarizzola, Colli Tortonesi Timorasso DOC, 2020 <i>Timorasso</i>	62
Cécile, #44 // Dornach, Südtirol, 2022 🍷 <i>Bronner, Solaris</i>	72

Ungarn

Rostos // Sandorzsolt, Bükk, 2022 🍷 <i>Cserszegi fűszeres</i>	55
--	----

WEISSWEIN	0,75l
Frankreich	
Poupoule // Opi d'Aqui, Roussillon, 2022 🍷 <i>Picpoul</i>	60
G de Guiraud // Château Guiraud, Bordeaux AOC, 2023 <i>Sauvignon Blanc, Semillon</i>	67
Libre comme l'air // Laura Aillaud, Luberon, 2022 🍷 <i>Grenache Blanc, Ugni Blanc</i>	68
Chablis AOC // Domaine Grossot, Burgund, 2020 <i>Chardonnay</i>	72
Sancerre Mosaïque Calcaire AOC // Claude Riffault, Loire, 2023 <i>Sauvignon Blanc</i>	72
Arbois AOC // Domaine de la Pinte, Jura, 2018 🍷 <i>Savagnin</i>	80
Riesling Roche Volcanique // Zind-Humbrecht, 2022, Elsass	80
Montagne 382 // Boris Champy, AOC Hautes-Côtes de Beaune, 2021 <i>Chardonnay</i>	88
Les Charmes Dessus // Domaine Tessier, Meursault 1er cru, 2016 <i>Chardonnay</i>	195
Spanien	
Brisat // Terroir Sense Fronteres, Monsant DO, 2021 <i>Grenache Blanc, Macabeu</i>	50
Missatge en una ampolla // Amos Baneres, Katalonien, 2021 🍷 <i>Macabeu</i>	66
Acrollam // Mesquida Mora, Mallorca, 2022 <i>Prensal, Giró</i>	65
Iraun // Oxe wines, Rioja DO, 2020 <i>Viura, Calagrano, Garnacha Blanca, Maturana Blanca, Malvasia</i>	130
Georgien	
Krakhuna // Baia's Wine, Imereti, 2022 🍷	66
ORANGEWEIN	
Pasta Buzz // Wein Goutte, Franken, Deutschland, 2022 🍷 <i>Müller-Thurgau, Bacchus, Muscaris, Pinot Blanc, Johanner, Silvaner</i>	60
Irden allerlei im Steinzeug // Weingut Soellner, Wagram, Österreich, 2019 <i>Roter Veltliner, Weißburgunder, Riesling, Sauvignier Gris, Traminer</i>	80
Cecilia // Iberielli, Kachetien, Georgien, 2022 🍷 <i>Rkatsiteli</i>	66
Orangeade // Opi d'Aqui, Roussillon, Frankreich, 2022 🍷 <i>Marsanne</i>	66
Qvevri // 7 Riadkov, Kleine Karpaten, Slowakei, 2022 🍷	66
Pi:we Sauvignier Gris // M. Schädler - Steffen Mugler, Pfalz, 2019 🍷	68
Scarabée Skin Touch // Christian Binner, Elsass, Frankreich, 2016 🍷 <i>Gewürztraminer, Riesling, Muscatel</i>	90
Erde // Weingut Muster, Steiermark, Österreich, 2019 🍷 <i>Sauvignon Blanc, Morillon</i>	110

ROSEWEIN & ROTLING

0,75l

Revolution PINK Solera // Johannes Zillinger, Weinviertel, Österreich 🍷 <i>Rösler, Syrah, St Laurent</i>	45
Rozsa // Alex & Maria Koppitsch, Burgenland, Österreich, 2023 🍷 <i>Pinot Noir, Blaufränkisch, St Laurent, Syrah</i>	45
Rosato // Malauva, Umbrien, Italien, 2022 🍷 <i>Sangiovese</i>	50
Beach Goth // Wein Goutte, Franken, Deutschland, 2022 🍷 <i>Regent, Domina, Pinot Gris, Cabernet Jura, Cabertine, Cabernet Cortis, Monarch</i>	55
Grande Cuvée Rosé // Château des Sarrins, Côtes de Provence AOC, Frankreich, 2022 <i>Cinsault, Syrah, Grenache, Mourvèdre, Rolle</i>	66
Susucaru Rosato // Frank Cornelissen, Etna, Italien, 2020 🍷 <i>Malvasia, Moscadella, Insolia, Nerello Mascalese</i>	70

ROTWEIN

Deutschland

Kalk Fiction // Adams Wein, Rheinhessen, 2019 <i>Spätburgunder & mehr</i>	55
Pinot Noir // Weingut Zelada, Rheinhessen, 2021	66
On the Rock // Tomislav Markovic, Baden, 2022 <i>Spätburgunder</i>	90
Du bist 2022 // Wein Goutte, Franken, 2022 🍷 <i>Schwarzriesling</i>	95
Maustal Spätburgunder GG // Luckert - Zehnthof, Franken, 2022	140

Frankreich

Breathe // Melsolo, Südwest, 2022 🍷 <i>Braucol, Jurançon noir</i>	50
Trinch // Domaine Breton, AOC Bourgueuil, 2021 🍷 <i>Cabernet Franc</i>	52
Drya // Inébriati, AOC Pic St Loup, 2019 🍷 <i>Syrah, Cinsault, Grenache</i>	60
Bellecoste // Famille Lançon, AOC Gigondas, 2021 <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Clairette Rose</i>	76
Altitude // Boris Champy, AOC Hautes-Côtes de Beaune, 2020 <i>Pinot Noir</i>	82
Sous le Mont // Domaine Emmanuel Giboulot, AOC Hautes Côtes de Nuits, 2018 <i>Pinot Noir</i>	95
Château Fonroque Grand Cru Classé // Saint-Emilion Grand cru, 2017 <i>Merlot, Cabernet Franc</i>	160
GC // Château du Cédre, Cahors, 2018 <i>Malbec</i>	190

Ungarn

Pixu Kadarka // Gilvesy, Szent Gyorgy Hegy, Ungarn, 2022 🍷	68
--	----

ROTWEIN		0,75l
Italien		
Valpolicella DOC Superiore // Tasi, Venetien, 2018 🍷 Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta	50	
Langhe // La Vedetta Wines, Barbaresco, 2021 Nebbiolo	62	
Vino Nobile di Montepulciano DOCG // Salcheto, Toskana, 2020 Sangiovese	66	
Chianti Classico DOCG // Le Masse, Toskana, 2020 Sangiovese	68	
Susucaru // Frank Cornelissen, Etna, 2020 🍷 Malvasia, Moscadella, Cattaratto, Nerello Mascalese	70	
#27 // Dornach, Südtirol, 2021 🍷 Pinot Noir	72	
Österreich		
Herbst Cuvée // Weingut Schönberger, Burgenland, 2019 Blaufränkisch, Merlot	62	
Irden allerlei im Steinzeug // Weingut Soellner, Wagram, 2019 Zweigelt	77	
Graf Zweigelt // Weingut Muster, Steiermark, 2017 🍷	85	
Ried Spitzerberg-KRANZEN // Dorli Muhr, Carnuntum, 2019 Blaufränkisch	90	
Spanien		
InStabile Nr.9 Mea Culpa // Vins Nus, Priorat DOC, 2018 🍷 Grenache	66	
Suzzane // Oxer Wines, Rioja, DOC 2019 Garnacha	105	
Griechenland		
Naoussa // Domaine Dalamára, Naoussa, 2020 Xinomavro	60	
Portugal		
Vadio Tinto // Vadio, Bairrada, 2012 Baga	85	
DESSERTWEIN	0,1l	0,75l
Exceptional Harvest // ximénez-spínola, Jerez, Spanien, 2022 Pedro Ximénez	14	80
		0,05l
Szamorodni // Péter pinceszét, Tokaj, Ungarn, 2017 Furmint, Harslevelu, Kabar	8	
Trudy Port // Niepoort, Douro, Portugal	8	
White Port 10 Years // Niepoort, Douro, Portugal	9	
Senior Port // Niepoort, Douro, Portugal	9	