

## EXPERIENCES

### UNSERE EMPFEHLUNG

||

#### FREA Bakery Brot

Miso-Butter  
Brühe

...

#### Radicchio

...

#### Süßkartoffel

oder  
Arancino

...

#### Grünkohl Knödel

oder  
Agnolotti

...

#### Granita

...

#### Weißes Schokoladeneis

oder  
Panna Cotta

...

#### Petit-Four

85

Weinbegleitung 51  
Gemischte Begl. 42  
Alkoholfreie Begl. 32

|||

#### FREA Bakery Brot

Miso-Butter  
Brühe

...

#### Radicchio

...

#### Süßkartoffel

oder  
Arancino

...

#### Grünkohl Knödel

...

#### Agnolotti

...

#### Granita

...

#### Weißes Schokoladeneis

oder  
Panna Cotta

...

#### Petit-Four

95

Weinbegleitung 64  
Gemischte Begl. 53  
Alkoholfreie Begl. 40

Alle Preise in € inkl. 19% MwSt.

## WINTERGERICHTE

### VORSPEISEN

#### Radicchio

Rote Bete | Cranberry Beurre Blanc | Zwiebel | Mandel | Portwein Reduktion 3,13  
Chinon Blanc Jardin de Dames | Domaine Wilfrid Rousse | Loire | Frankreich | 2022  
Hausgemachter Himbeer-Kombucha

#### Süßkartoffel

Pilz Ceviche | Aji Amarillo | Zitrus Leche de Tigre | Ingwer | Koriander Öl  
Pink Rkatsiteli | Iberieli | Khaketien | Georgien | 2023  
Virgin Paloma | Pink Grapefruit | Limette | Mandarinen Sirup | Kräuter Tonic

#### Arancino

Topinambur | Hefe Garum | Cashews | Kaffir Limetten Mayonnaise |  
Salsa Matcha Öl 1,2,5,9,13  
Benje | Ycoden Daute Isora | Teneriffa | Spanien | 2022  
Velvet Beet | Rote Bete | Haferdrink | Zitrone | hausgemachter Anis Sirup

### HAUPTSPEISEN

#### Grünkohl Knödel

Knoblauch Cannellini | Miso Soße | Rosenkohl | Weißkohl | Yuzu Kosho Zitronette 13  
Derthona | Terre di Sarizzola | Colli Tortonesi Timorasso DOC | 2021  
Thyme Zesty | Schwarze Zitrone | Schwarze Zitronen Sirup | Zitronensaft

#### Agnolotti

Karamellierte Zwiebeln | Sauerteig | Lauch | Zwiebel-Consommé | Sternanis 1,9  
Ried Gebling | Vitikultur Moser | Kremstal | Österreich | 2021  
Rosemary Vino | Traubensaft | frischer Rosmarin | Rosmarin-Sirup | Zitronensaft

### DESSERT

#### Weißes Schokoladeneis

Yuzu | Birne | Kaffir-Limett | Jalapeño | Koriander | Puffreis 13  
Muskateller Auslese | Josef Ehmoser | Wagram DAC | Österreich | 2023  
Green Fizz | Koriander-Sirup | Zitronensaft | Sprudelwasser

#### Panna Cotta

Haselnuss | Kaffee-Kombucha | gereifter Balsamico | Roggenkeks 4,13  
Sparkling Tea Vinter | Sparkling Tea Company | Dänemark | 2021  
Liquilime | Lakritz-Eistee | Limettensaft | Vanille-Sirup

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** | krautig & frisch 9,5

Granatapfel | Ingwer | Zitrone | Rosmarin-Sirup | Kardamom

**Grape Hibiscus** | blumig und fruchtig 8,5

Traube | Hibiskus | Zitrone | Thymiansirup

**Koriander Ingwer Sour** | frisch und zitronig 10

Apfel | Zitrone | Ingwersirup | Koriander | 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 & krautig 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

...

**Radicchio**  
or  
**Sweet potato**  
or  
**Arancino**

...

**Kale dumplings**  
or  
**Agnolotti**

...

**Granita**

...

**White chocolate**  
**ice cream**  
or  
**Panna Cotta**

...

**Petit-Four**

75

wine pairing 39  
mixed pairing 35  
alcohol free pairing 25

**FREA Bakery bread**  
miso-butter  
broth

...

**Radicchio**  
...  
**Sweet potato**  
or  
**Arancino**

...

**Kale dumplings**  
or  
**Agnolotti**

...

**Granita**

...

**White chocolate**  
**ice cream**  
or  
**Panna Cotta**

...

**Petit-Four**

85

wine pairing 51  
mixed pairing 42  
alcohol free pairing 32

|||

**FREA Bakery bread**  
miso-butter  
broth

...

**Radicchio**  
...  
**Sweet potato**  
or  
**Arancino**

...

**Kale dumplings**  
...  
**Agnolotti**

...

**Granita**

...

**White chocolate**  
**ice cream**  
or  
**Panna Cotta**

...

**Petits-Four**

95

wine pairing 64  
mixed pairing 53  
alcohol free pairing 40

## WINTER DISHES

### STARTER

#### **Radicchio**

Beetroot | cranberry beurre blanc | onion | almond | port wine reduction 3,13  
Chinon Blanc Jardin de Dames | Domaine Wilfrid Rousse | Loire | France | 2022  
Homemade raspberry kombucha

#### **Sweet potato**

mushroom ceviche | aji amarillo | citrus leche de tigre | ginger | coriander oil  
Pink Rkatsiteli | Iberieli | Khaketien | Georgia | 2023  
Virgin Paloma | pink grapefruit | lime | mandarin sirup | herbal tonic

#### **Arancino**

Jerusalem artichoke | yeast garum | cashews | kaffir lime mayonnaise |  
salsa matcha oil 1,2,5,9,13  
Benje | Ycoden Daute Isora | Tenerife | Spain | 2022  
Velvet Beet | beetroot | oat drink | lemon | homemade aniseed syrup

### MAIN

#### **Kale dumplings**

Garlic cannellini | miso sauce | brussels sprouts | white cabbage | yuzu kosho lemonette 13  
Derthona | Terre di Sarizzola | Colli Tortonesi Timorasso DOC | 2021  
Thyme Zesty | black lemon | black lemon syrup | lemon juice

#### **Agnolotti**

Caramelized onions | sourdough | leek | onion consommé | star anise 1,9  
Ried Gebling | Vitikultur Moser | Kremstal | Austria | 2021  
Rosemary Vino | grape juice | fresh rosemary | rosemary syrup | lemon juice

### DESSERT

#### **White chocolate ice cream**

Yuzu | pear | kaffir lime | jalapeño | cilantro | puffed rice 13  
Muskateller Auslese | Josef Ehmoser | Wagram DAC | Austria | 2023  
Green Fizz | cilantro syrup | lemon juice | sparkling water

#### **Panna Cotta**

Hazelnut | coffee kombucha | aged balsamic | rye cookie 4,13  
Sparkling Tea Vinter | Sparkling Tea Company | Denmark | 2021  
Liquilime | licorice ice tea | lime juice | vanilla syrup

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 12  
Super cattivo aperitivo | prosecco | soda water

**Ode Spritz** | herbal & citrusy 12  
Ode lemon | homemade rosemary syrup | prosecco | soda water

**Wermoutte Tonic** | herbal & refreshing 13  
Craft vermouthe batch#8 | organic tonic water | fresh herbs

## VERMOUTH

**Craft Wermoutte Batch#8** | Wein Goutte | Franconia 10

**Black Forest Rosé** | Apros | Baden 8

**Wermut** | Immich-Batterieberg | Mosel 10

## MOCKTAILS

**Ruby Herbalist** | herbal & fresh 9,5  
Pomegranate | ginger | lemon | rosemary syrup | cardamom

**Grape Hibiscus** | floral & fruity 8,5  
Grape | hibiscus | lemon | thyme syrup

**Coriander Ginger Sour** | fresh & citrusy 10  
Apple | lemon | ginger syrup | coriander | foam

## 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 12  
Gin | red vermouth | mondino | angostura

**Whiskey Sour** | sour & fresh 12  
Rye whiskey | lemon | sugar syrup | foam

**Gimlet** | citrusy 12  
Gin | homemade lime cordial | fresh lime juice

**Vodka Martini** | boozy 12  
Vodka | dry vermouth

**FREA Daiquiri** | fresh & boozy 13  
Dark rum | grapefruit juice | lime juice | sugar syrup

**Espresso Martini** | sweet & creamy 13  
Vodka | espresso | sugar syrup

### SIGNATURE

**Autumn Groove** | fruity and nutty 14  
Pear liqueur | white vermouth | walnut liqueur | lemon

**Citrus Glow** | fruity & refreshing 14  
Mandarin vodka | homemade kaffir syrup | verjus | foam

**Bergamot Bliss** | roasted & herbal 15  
Gin | bergamot koji iced tea | buckwheat | bergamot syrup | verjus

**Hazelnut Sour** | sweet & nutty 15  
hazelnut liqueur | lemon | homemade vanilla syrup

**Coral Mezcalita** | smokey & sour 16  
Mezcal | grapefruit | lime | homemade sea salt & kumquat syrup

## 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
--	----

<b>WEISSWEIN</b>	<b>0,75l</b>
<b>Frankreich</b>	
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
<b>Spanien</b>	
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
<b>Georgien</b>	
Krakhuna // Baia's Wine, Imereti, 2022 🍷	66
<b>ORANGEWEIN</b>	
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 &amp; 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
--	----

<b>ROTWEIN</b>		<b>0,75l</b>
<b>Italien</b>		
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	
<b>Österreich</b>		
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	
<b>Spanien</b>		
InStabile Nr.9 Mea Culpa // Vins Nus, Priorat DOC, 2018 🍷 Grenache	66	
Suzzane // Oxer Wines, Rioja, DOC 2019 Garnacha	105	
<b>Griechenland</b>		
Naoussa // Domaine Dalamára, Naoussa, 2020 Xinomavro	60	
<b>Portugal</b>		
Vadio Tinto // Vadio, Bairrada, 2012 Baga	85	
<b>DESSERTWEIN</b>	<b>0,1l</b>	<b>0,75l</b>
Exceptional Harvest // ximénez-spínola, Jerez, Spanien, 2022 Pedro Ximénez	14	80
		<b>0,05l</b>
Szamorodni // Péter pinceszet, 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	