

Liebe Gäste,

unser Restaurant Löwe im Kasino Leverkusen bedeutet für viele Menschen aus der Region ein Stück Verbundenheit. Unzählbare Lebensereignisse unserer Gäste durften wir in diesen Räumlichkeiten über viele Jahre kulinarisch begleiten. Mit einer ausgewogenen Mischung aus liebevoll gewonnenen sowie modernen Gerichten möchten wir diese besondere Tradition, gemeinsam mit Ihnen, auch weiterhin pflegen.

Unser Ziel ist es, Sie immer wieder mit neuen Ideen, Kreationen und Präsentationsformen von Speisen und Getränken zu begeistern. Hierbei ist es unser Wunsch, dass Sie uns als Team sowie unsere Angebote stets als unkomplizierte, nahbare, lokal verankerte und zu guter Letzt, immer als genussvolles Restauranterlebnis in Erinnerung behalten.

Bei der Auswahl unserer Zutaten und Speisen steht neben Saisonalität auch stets der Bezug zur Region sowie die Einbindung regionaler Produkte und Partner im Focus.

Besonders stolz sind wir auch auf unser Hausbier, welches speziell für das Kasino Leverkusen gebraut wird. In der Brauereisprache ist dies ein *Wiess* mit hohem Weizenanteil und geschmackvoller Hopfenaromatik – gerne auch einmal als Aperitif probieren.

Nun aber wünschen wir Ihnen erst einmal einen genussreichen Aufenthalt im neuen Löwen. Schön, dass Sie bei uns sind!

Ihr

Henry Burghardt, Küchenchef
Samuel Gahr, Restaurantleiter

Menü Empfehlung

Makrele Escabeche

Petersilie / Dicke Bohnen / Senf / Tomaten-Zwiebelsud

(14W,19,21,22)

Hechtnocken

Austern Beurre Blanc / Perlgraupen / Fenchelsalat / Vin Jun Vinaigrette / Passe Pierre Algen

(13,14W,16,19,21)

Eifler Rehrücken

Rehpastete / geschmorte Schwarzwurzel / Blumenkohl-Püree / sautierter Kräuterseitling

(14W,19,21)

Bratapfel „brandneu“

Geschmorter Apfel / Panettone / Apfel-Rosinensorbet / Marzipanschaum (14W,16,19)

4- Gang Menü	55,00
3- Gang Menü (ohne Zwischengang)	44,00

Speisekarte

Vorspeisen & Suppen

<i>In Meersalz gebackene Gelbe Bete</i>	12,00
Schmand-Kräutercreme / Raz el Hanout-Vinaigrette / Kardamomgebäck / gebackene Frühlingszwiebel (14W,16,19,21,22,23)	
<i>Krabbenbrot</i>	13,00
Rührei / Senfcreme / Rote Zwiebel / Gurke / Wildkräuter (14W,15,16,21,22)	
<i>Rehschinken</i>	16,00
Maronen-Cous Cous / Steinpilzvinaigrette / Butternut Kürbis / gelierte Wildbouillon / kleiner Feldsalat (14W,21,21,22)	
<i>Rindertartar</i>	13,00
Eigelb / Schnittlauchcreme / Kapern / Sardellen / Kräutersalat (14W,16,17,21,22)	
<i>Gemischter Salat oder Caesars Salat</i> (14W,16,17,21,22)	7,00
mit Hähnchen	12,00
mit Garnelen ⁽¹⁵⁾	15,00
mit Rinderfiletspitzen	17,00
<i>Kürbis-Cremesuppe</i>	10,00
Iberico Schinken / Granatapfel / Haselnuss (14W,19,20,21)	

Hauptgänge

<i>Gänsebraten</i>	32,00
Brust und Keule / Beifußjus / Apfel-Rotkohl / Maronen / Kartoffelknödel (14W,21)	
<i>Duroc Schwein</i>	26,00
Gegrillte Hüfte / Kräuterbutter / glasierter Baby Mais / Kopfsalat / Pommes Frites (19,21,22)	
<i>Confierte Lachsforelle aus Wipperfürth</i>	25,00
Rauchfischsud / Meerrettich / Kohlrabisalat / gebratener Kartoffelravioli (14W,16,17,19,21,22)	
<i>Heilbutt</i>	24,00
Pinienkern-Tomatenlack / Ochsenherztomate / Estragon / Kartoffel-Mangold Ragout (17,19,20,21)	

Gebackener Romanesco 21,00
Blumenkohlcreme / Rosenkohlblätter / Pilzknödel /
Johannisbeeren/ Nussbutterhollandaise (13,14W,16,19,25)

Zucchiniblüte 23,00
Tomaten Beurre Blanc / Ziegenkäse / Kerbel-Korianderpistu /
Zucchini-Spaghetti (13,14W,16)

Klassiker

Wiener Schnitzel 22,50
Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren / Wiener Garnitur
(14W,16,17,22)

Rumpsteak Löwe 24,00
Käse-Senfkruste / Malzbiersauce / Bohnencassoulet /
risolierte Kartoffeln (14W,16,19,21,22)

Desserts

Dattelkuchen 9,00
Warm / Toffee / Vanilleeis (14W,16,19)

Rübli 9,00
Karottenkuchen / Frischkäseis / Rübelschaum / Citruskompott /
Pistazie (14W,16,19,20Pistazie)

Double Classic 7,00
Espresso-Krokanteis / Kaffeelikör / Sahne / Espresso
(19)

Double 7,00
Eismacaron / Kaffeeküchlein / Espresso (14W,16,19)

Käseauswahl von Affineur Waltmann 14,00
Bergkäse / Gorgonzola dolce / Brillat Savarin / Munster /
Birnen-Senf Chutney / Früchtebrot (14W,19,22)

Getränkekarte

Unser Löwen Aperitif

Sekt / Rigi / Zitrone parfümiert	0,10 l	7,50
----------------------------------	--------	------

Unsere alkoholfreien Getränke

Selters Culinaria medium / Culinaria still	0,25 l	2,50
	0,70 l	7,00
Coca-Cola ^(1,9) / Coca-Cola light ^(1,9,11,12) / Coca-Cola Zero ^(1,9,11,12) / Fanta ⁽¹⁾ / Sprite	0,20 l	2,50
Proviant Apfelschorle / Kirsche & Granatapfel / Maracuja & Orange Zitrone & Ingwer / Rhabarber	0,33 l	4,00
Gaffel Fassbrause Zitrone / Orange alkoholfrei	0,33 l	2,60
Thomas Henry Tonic Water / Ginger Ale / Bitter Lemon ^(3,10)	0,20 l	3,00

Unsere Granini Säfte

Apfelsaft / Orangensaft / Johannisbeere / Tomate	0,20 l	3,00
--	--------	------

Unsere Biere

Gaffel Kölsch / Radler / Alster / Schuss / Kölsch Cola ^(1,9)	0,20 l	1,80
	0,30 l	2,60
Bitburger Pils	0,30 l	2,60
Bitburger drive alkoholfrei	0,33 l	2,60
Schöfferhofer Weizen / Weizen alkoholfrei	0,50 l	4,50
/Kasino „Das HausBier“	0,30 l	3,00
Malzbier	0,33 l	2,60

Unsere alkoholischen Mischgetränke

Aperol Spritz // Aperol / Sekt / Spritzer Soda	7,00
Hugo // Sekt / Holunderblütensirup / frische Minze	7,00
Rigi Tonic // Mount Rigi / Tonic Water	7,00
Negroni // Tanqueray Gin / Martini Rubino Reserva / Campari ⁽¹⁾	13,50
Whiskey Sour // Jack Daniels / Zitronensaft / Zucker	13,00
Gin Basil Smash // Tanqueray Gin / frischer Limettensaft / Zucker / Basilikum	14,00

Gin Tonic // Lassen Sie sich von unserer Gin Karte inspirieren

Unsere alkoholfreien Mischgetränke

Aspirin Cocktail // Orange / Pfirsich / Grapefruit / Blue Curaçao ⁽³⁾	6,50
Maracuja Spritz // Orange / Maracuja / Limettensaft / Mineralwasser / Frische Minze	6,00
Banana Jack // Banane / Orange / Maracuja / Grenadine ^(1,2,3)	6,00
Exotic Dreams // Orange / Mango / Pfirsich / Kokossirup	6,00

Unsere Heißgetränke

Espresso / Espresso Macchiato	2,50
Doppelter Espresso	4,20
Café Crème	3,00
Milchkaffee / Cappuccino / Latte Macchiato	3,50
Heiße Schokolade / Heiße Zitrone	3,00
Messmer Tee / diverse Sorten	3,00

Unser Löwen Digestif

Malzilly // Malzlikör mit Chili	2 cl	3,50
---------------------------------	------	------

Unsere Spirituosen

Sherry Sandeman Fino	5 cl	4,50
Baileys / Tia Maria / Likör "43" / Amaretto	2 cl	3,50
Calvados Magloire VSOP / Brandy Cardenal Mendoza	2 cl	6,00
Remy Martin VSOP	2 cl	6,00
Averna / Ramazzotti / Fernet Branca / Jägermeister	2 cl	3,50
Obstbrand Schladerer Williams / Himbeergeist	2 cl	4,00
Nonino Io Chardonnay 12 mesi in barriques	2 cl	3,50
Grappa di Nebbiolo da Barolo	2 cl	6,00
Captain Morgan / Bacardi	2 cl	3,50
Smirnoff Red Label	2 cl	3,50
Grey Goose	2 cl	9,00
Sambuca	2 cl	3,00
Linie Aquavit	2 cl	3,00
Malteser Aquavit	2 cl	3,00

Unsere Whiskeys

Jack Daniel's	4 cl	7,00
Gentleman Jack	4 cl	9,00
Laphroaig 10 years old	4 cl	11,00

Weinkarte

Wine by the glass

Schaumwein

<i>Schlosskellerei Affaltrach</i> Bayer Gastronomie Privat Sekt ⁽²⁴⁾	0,10 l	4,50
<i>Azienda Agricola Drusian</i> Prosecco di Valdobbiadene, Spumante Brut ⁽²⁴⁾	0,10 l	4,50
<i>Champagne Fallet Dart</i> Cuvée de Réserve Brut ⁽²⁴⁾	0,10 l	7,50

Weißwein

<i>Gies-Düppel / Pfalz / Deutschland</i> 2020er Weißer Burgunder ⁽²⁴⁾	0,20 l	6,00
<i>Fritz Haag / Mosel / Deutschland</i> 2020er Riesling VDP.GUTSWEIN ⁽²⁴⁾	0,20 l	9,00
<i>Hammel & Cie / Pfalz / Deutschland</i> Ganz in Weiss Grauburgunder ⁽²⁴⁾	0,20 l	8,00

Rosé

<i>Celler de Capçanes/ Montsant</i> 2020er Mas Donis Rosat ⁽²⁴⁾ Garnacha, Merlot, Tempranillo, Syrah	0,20 l	7,00
<i>Knewitz / Rheinhessen / Deutschland</i> 2020er Blanc de Noir ⁽²⁴⁾ exclusiv by Bayer Weinkeller Spätburgunder	0,20 l	9,00

Rotwein

<i>De Martino / Valle de Maipo / Chile</i> 2019er Cabernet Sauvignon ⁽²⁴⁾	0,20 l	7,00
<i>Languedoc-Roussillon / Frankreich</i> 2019er Château Fontarèche ⁽²⁴⁾	0,20 l	7,00
<i>Rodriguez Sanzo / Rioja / Spanien</i> 2017er Lacrimus Crianza ⁽²⁴⁾ Tempranillo	0,20 l	8,00

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Bei Fragen zu Zutaten, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, sprechen Sie gerne unsere Servicemitarbeiter an. Eine Liste dieser liegt zur Einsicht bereit.
All prices are in Euro including VAT. You will receive information about the additives and allergens subject to declaration from our employees.

Unsere Schaumweine

Deutschland

Rheinhessen

Oekonomierat Johann Geil Erben
2017er Riesling Sekt Brut ⁽²⁴⁾ 0,75 l 35,50

Saar

Weingut Dr. Wagner
2018er Saar Riesling Brut ⁽²⁴⁾ 0,75 l 37,50

Württemberg

Schlosskellerei Affaltrach
Bayer Gastronomie Privat Sekt ⁽²⁴⁾ 0,75 l 28,50

Italien

Lombardei

Cantina Bellavista
Franciacorta Cuvée Brut ⁽²⁴⁾ 0,75 l 52,50

Venetien

Azienda Agricola Drusian
Prosecco di Valdobbiadene, Spumante Brut ⁽²⁴⁾ 0,75 l 30,00

Unsere Champagner

Fallet Dart
Cuvée de Réserve Brut ⁽²⁴⁾ 0,75 l 46,50
Rosé Réserve Brut ⁽²⁴⁾ 0,75 l 48,00

Deutz
Classic Brut ⁽²⁴⁾ 0,75 l 62,00
Classic Brut ⁽²⁴⁾ 0,375 l 45,00



Bollinger
Special Cuvée Brut ⁽²⁴⁾ 0,75 l 69,50

Ruinart
Blanc de Blancs Brut ⁽²⁴⁾ 0,75 l 88,50
Rosé Brut ⁽²⁴⁾ 0,75 l 83,00

Weißwein

Deutschland

Mosel

<i>Fritz Haag</i> 		
2020er Riesling GG Brauneberger Juffer Sonnenuhr ⁽²⁴⁾ GG*	0,75 l	50,50
<i>Schloss Lieser</i> 		
2018er Riesling Piesporter Goldtröpfchen ⁽²⁴⁾	0,75 l	51,00
<i>Dr. Wagner</i> 		
2018er Riesling GG Saarburger Rausch ⁽²⁴⁾ GG*	0,75 l	46,00

Rheingau

<i>Schloss Vollrads</i> 		
2019er Riesling VDP. GUTSWEIN ⁽²⁴⁾	0,75 l	35,50

Rheinhessen

<i>Knewitz</i>		
2018er Chardonnay Réserve ⁽²⁴⁾	0,75 l	50,50
2017er Riesling Appenheimer Hundertgulden ⁽²⁴⁾	0,75 l	49,00
<i>Oekonomierat Johann Geil Erben</i>		
2020er Weißburgunder ⁽²⁴⁾	0,75 l	29,00
2020er Weißburgunder Bechtheimer ⁽²⁴⁾	0,75 l	30,00
2020er Scheurebe ⁽²⁴⁾	0,75 l	29,00
2020er Grüner Silvaner Bechtheimer S ⁽²⁴⁾	0,75 l	30,50
<i>Wittmann</i> 		
2018er Riesling GG Kirchspiel Westhofener ⁽²⁴⁾ GG*	1,5 l	94,50

Franken

<i>Staatlicher Hofkeller</i> 		
2018er Würzburger Stein Riesling ⁽²⁴⁾ IG*	0,75 l	38,00
2016er Würzburger Stein Silvaner GG ⁽²⁴⁾ GG*	0,75 l	51,00

Baden

<i>Holger Koch</i>		
2020er Kaiserstuhl Grauburgunder ⁽²⁴⁾	0,75 l	30,00

Pfalz

<i>Metzger</i>		
2020er Sauvignon Blanc ⁽²⁴⁾	0,75 l	30,00

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Bei Fragen zu Zutaten, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, sprechen Sie gerne unsere Servicemitarbeiter an. Eine Liste dieser liegt zur Einsicht bereit.
All prices are in Euro including VAT. You will receive information about the additives and allergens subject to declaration from our employees.

Gies-Düppel

2020er Weißer Burgunder Calcit ⁽²⁴⁾
2020er Riesling Granit ⁽²⁴⁾

0,75 l 30,00
0,75 l 35,50

Herbert Messmer

2018er Riesling Burrweiler VDP.ORTSWEIN ⁽²⁴⁾
2020er Grauburgunder Muschelkalk VDP.ORTSWEIN ⁽²⁴⁾

0,375 l 26,00
0,75 l 34,50

von Winning

2018er Riesling GG Deidesheimer Kalkofen ⁽²⁴⁾
2018er Weißburgunder ⁽²⁴⁾



0,75 l 53,00
0,75 l 47,00

Italien

Abbruzzen

Farnese Vini

2019er Fantini Trebbiano (Trebbiano, Malvasia) ⁽²⁴⁾

0,75 l 25,00

Lombardei

Tenuta Rovaglia

2020er Limne Lugana (Trebbiano) ⁽²⁴⁾

0,75 l 34,50

Sizilien

Feudo Montoni

2019er Catarratto del Masso (Catarratto) ⁽²⁴⁾
2019er Grillo della Timpa (Grillo) ⁽²⁴⁾

0,75 l 36,50
0,75 l 36,50

Neuseeland

Marlborough

Auntsfield Estate

2020er Sauvignon Blanc ⁽²⁴⁾

0,75 l 41,00

Südafrika

Stellenbosch

Kaapzicht

2020er Chenin Blanc Delheim ⁽²⁴⁾

0,75 l 29,50

Chile

Maipo

De Martino

2019er Sauvignon Blanc Estate ⁽²⁴⁾

0,75 l 25,50

Aconcagua Costa

Montes

2018er Alpha Chardonnay ⁽²⁴⁾

0,75 l 41,00

Montes

2017er Outer Limits (Sauvignon Blanc) ⁽²⁴⁾

0,75 l 42,50

Portugal

Douro

Wine & Soul

2019er Manoella ⁽²⁴⁾

(Gouveio, Viosinho, Rabigato, C dega do Larinho)

0,75 l 36,50

Spanien

Rueda

Telmo Rodriguez

2020er Basa Blanco (Verdejo, Viura) ⁽²⁴⁾

0,75 l 28,50

Frankreich

Burgund

William Fèvre

2018er Chablis William Fèvre (Chardonnay) ⁽²⁴⁾

0,75 l 42,50

2018er Chablis 1er Cru Fourchaume (Chardonnay) ⁽²⁴⁾

0,75 l 57,00

Domaine Seguin-Manuel

2019er Puligny-Montrachet (Chardonnay) ⁽²⁴⁾

0,75 l 67,00

Rhône

Domaine Y. Cuilleron

2018er Saint-P ray Lieu-Dit Biousse (Marsanne) ⁽²⁴⁾

0,375 l 37,00

Domaine des S n chaux

2015er Ch teauneuf du Pape Blanc (Roussanne, Grenache Blanc) ⁽²⁴⁾

0,75 l 49,00

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Bei Fragen zu Zutaten, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, sprechen Sie gerne unsere Servicemitarbeiter an. Eine Liste dieser liegt zur Einsicht bereit.

All prices are in Euro including VAT. You will receive information about the additives and allergens subject to declaration from our employees.

Loire

Domaine Bernard Reverdy

2019er Sancerre Les Caillottes (Sauvignon Blanc) ⁽²⁴⁾

0,75 l 43,00

Domaine A. Cailbourdin

2020er Pouilly Fumé Guy Saget (Sauvignon Blanc) ⁽²⁴⁾

0,75 l 44,00

Rotwein

Deutschland

Ahr

Meyer-Näkel 

2018er Us de la meng (Spätburgunder, Dornfelder) ⁽²⁴⁾

0,75 l 37,50

2018er Spätburgunder VDP.GUTSWEIN ⁽²⁴⁾

0,75 l 41,00

Pfalz

Schneider

2019er Ursprung (Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser) ⁽²⁴⁾

0,75 l 35,50

Herbert Meßmer 

2012er Spätburgunder Burrweiler Schloßgarten ⁽²⁴⁾ GG⁺

0,75 l 49,50

Württemberg

Schnaitmann 

2017er Lemberger Steinwiege VDP.GUTSWEIN ⁽²⁴⁾

0,75 l 37,50

Baden

Holger Koch

2017er Pinot Noir Selection ⁽²⁴⁾

0,75 l 45,00

Schweiz

Wallis

Bernard Rouvinez

2019er Pinot Noir Dôle de Sierre ⁽²⁴⁾

0,75 l 44,50

Italien

Venetien

Masi

2013er Amarone della Valpolicella Costasera Riserva
(Corvina Veronese, Rondinella, Molinara) ⁽²⁴⁾

0,75 l 65,50

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Bei Fragen zu Zutaten, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, sprechen Sie gerne unsere Servicemitarbeiter an. Eine Liste dieser liegt zur Einsicht bereit.

All prices are in Euro including VAT. You will receive information about the additives and allergens subject to declaration from our employees.

Apulien

Vigneti di Salento

2019er Primitivo di Manduria Zolla ⁽²⁴⁾ 0,75 l 35,50

Feudi San Marzano

2016er Primitivo di Manduria Sessantanni ⁽²⁴⁾ 0,75 l 44,50

Toscana

Fontodi

2018er Chianti Classico (Sangiovese) ⁽²⁴⁾ 0,75 l 49,00

2017er Flaccianello della Pieve (Sangiovese) ⁽²⁴⁾ 0,75 l 95,00

Casanova di Neri

2016er Brunello di Montalcino (Sangiovese) ⁽²⁴⁾ 0,75 l 59,50

Poderi Boscarelli

2017er Vino Nobile di Montepulciano 0,75 l 44,50

(Sangiovese, Prugnolo Gentile, Colorino, Canaiolo, Mammolo) ⁽²⁴⁾

2013er Vino Nobile di Montepulciano Nocio (Prugnolo Gentile) ⁽²⁴⁾ 0,75 l 72,00

Elio Altare

2018er Barbera d'Alba (Barbera) ⁽²⁴⁾ 0,75 l 37,50

2013er Barolo Riserva Cerretta (Nebbiolo) ⁽²⁴⁾ 0,75 l 89,50

Piemont

Giovanni Corino

2018er Langhe (Nebbiolo) ⁽²⁴⁾ 0,75 l 37,00

Portugal

Douro

Quinta da Gaivosa

2017er Primeiros Anos (Touriga Nacional, div.autochthone Rebsorten) ⁽²⁴⁾ 0,75 l 35,50

Quinta do Vale Meão

2018er Meandro (div.autochthone Rebsorten) ⁽²⁴⁾ 0,75 l 35,50

Quinta Vale D. Maria

2015er Curriculum Vitae Tinto (div.autochthone Rebsorten) ⁽²⁴⁾ 0,75 l 77,50

Dirk van der Niepoort

2019er Fabelhaft Tinto (div.autochthone Rebsorten) ⁽²⁴⁾ 0,75 l 35,50

Lissabon

Casa Santos Lima

2018er Quinta de Bons Ventos
(Touriga Nacional, Castelão, Camarate, Tinta Miúda) ⁽²⁴⁾ 0,75 l 25,00

Spanien

Rioja

Granja Nuestra Senora de Remelluri

2013er Remelluri Reserva (Tempranillo) ⁽²⁴⁾	0,75 l	46,50
2014er Remelluri Reserva (Tempranillo) ⁽²⁴⁾	0,375 l	38,00

Bodegas Casa Primicia

2015er Julian Madrid Reserva (Tempranillo, Cabernet Sauvignon) ⁽²⁴⁾	0,75 l	40,50
--	--------	-------

Bodegas Rodriguez Sanzo

2017er Lacrimus Crianza (Tempranillo) ⁽²⁴⁾	0,75 l	29,00
---	--------	-------

Campo de Borja

Bodegas Borsao

2018er Tres Picos (Garnacha) ⁽²⁴⁾	0,75 l	36,50
2017er Zarihs (Syrah) ⁽²⁴⁾	0,75 l	35,50

Montsant

Celler de Capçanes

2018er Mas Collet (Garnacha, Samsó, Cabernet Sauvignon, Tempranillo) ⁽²⁴⁾	0,75 l	29,00
2016er Cabrida (Garnacha) ⁽²⁴⁾	0,75 l	50,00

Toro

Bodegas Rejadorada

2019er Tinto Roble (Tempranillo) ⁽²⁴⁾	0,75 l	29,00
--	--------	-------

Ribera del Duero

Bodega y Vinedos Alion

2016er Alion (Tempranillo) ⁽²⁴⁾	0,75 l	91,00
--	--------	-------

Bodegas Pago de Carraovejas

2017er Tinto Crianza (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot) ⁽²⁴⁾	0,75 l	53,50
--	--------	-------

Frankreich

Burgund

Domaine Seguin-Manuel

2018er Vosne-Romanée Aux Communes (Pinot Noir) ⁽²⁴⁾ 0,75 l 66,50

Rhône

La Bastide Saint Dominique

2019er Côtes du Rhône (Grenache, Syrah) ⁽²⁴⁾ 0,75 l 29,50

Domaine des Sénéchaux

2016er Châteauneuf du Pape (Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault) ⁽²⁴⁾ 0,75 l 53,00

Languedoc

Château de la Liquière

2019er Faugères (Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre) ⁽²⁴⁾ 0,75 l 35,00

Bordeaux

Château Lynch Bages

2011er 5er Cru Classé Pauillac
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot) ⁽²⁴⁾ 0,75 l 113,00

2011er 5er Cru Classé Pauillac
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot) ⁽²⁴⁾ 0,375 l 72,00

Château Léoville Barton

2011er 2er Cru Classé St. Julien (Cabernet Sauvignon, Merlot) ⁽²⁴⁾ 0,75 l 84,50

Château Fombrauge

2018er Grand Cru Classé St. Emillion
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Carménère, Petit Verdot) ⁽²⁴⁾ 0,75 l 54,50

Château Paloumey

2016er Cru Bourgeois Haut Medoc
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc) ⁽²⁴⁾ 0,75 l 42,00

Australien

McLaren Vale

Molly Dooker

2017er The Boxer Shiraz ⁽²⁴⁾ 0,75 l 51,00

Südafrika

Walker Bay

Springfontein

2013er Limestone Rocks Gadda da Vida (Pinotage) ⁽²⁴⁾

0,75 l 53,50

Stellenbosch

De Trafford

2011er Merlot ⁽²⁴⁾

0,75 l 47,00

Argentinien

Mendoza

Vina Kaiken

2019er Malbec ⁽²⁴⁾

0,75 l 29,50

2018er Cabernet Sauvignon ⁽²⁴⁾

0,75 l 29,50

Chile

Maipo

De Martino

2019er Cabernet Sauvignon Estate ⁽²⁴⁾

0,75 l 25,50

Colchagua

Montes

2018er Cabernet Sauvignon Alpha ⁽²⁴⁾

0,75 l 41,50

2018er Cabernet Sauvignon Alpha ⁽²⁴⁾

0,375 l 35,00

2019er Carménère Alpha ⁽²⁴⁾

0,75 l 41,00

2018er Purple Angel (Carménère, Petit Verdot) ⁽²⁴⁾

0,75 l 79,50

2017er Alpha M

(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot) ⁽²⁴⁾

0,75 l 76,00

Süßwein

Chile

Colchagua

Montes

2019er Late Harvest ⁽²⁴⁾

0,375 l 36,50

Deutschland

Mosel

Dr. Wagner

2018er Ockfener Bockstein Riesling Spätlese

0,75 l 42,00

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Bei Fragen zu Zutaten, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, sprechen Sie gerne unsere Servicemitarbeiter an. Eine Liste dieser liegt zur Einsicht bereit.

All prices are in Euro including VAT. You will receive information about the additives and allergens subject to declaration from our employees.

Gin Karte

Tanqueray London Dry Gin

London, England

Tanqueray Gin ist als absoluter Klassiker bekannt und steht für authentischen Gin-Geschmack. Der London Dry Gin ist ein ehrlicher Gin mit einem stolzen Alkoholanteil von 47,3 Prozent. Für die Herstellung werden überwiegend traditionelle Botanicals wie Wacholder, Zimt, Koriander, Angelika Wurzel und Zitrusfrüchte verwendet. Der aus 100 Prozent Getreide gewonnene Alkohol wird genau vier Mal destilliert und gibt damit allen Aromen die Chance, sich maximal zu entfalten. Mittlerweile gehört Tanqueray zu den wohl bekanntesten Marken der Gin-Szene und wird weltweit vertrieben. Der harmonische Geschmack macht ihn enorm vielseitig.

4 cl Gin / Tonic 7,50

Fabelhaft Niepoort Gin

Douro, Portugal

Aus dem Hause Niepoort kommt dieser Gin. Er ist handgefertigt mit ausgewählten Botanicals aus den Niepoort Weinbergen im Douro-Tal. Und in klassischer Niepoort/Fabelhaft Manier sind diese Botanicals auf dem Label des Gins zu entdecken. Neben Rosmarin, Koriander, Zistrose und Kamelie gesellen sich Zitrusaromen von Orange, Limette und Zitrone dazu, sowie ein kleiner Hauch von Kardamom. Am besten klassisch als Gin Tonic mit einem Indian Tonic, Rosmarinzweig und Zitronenschale servieren. Ein fabelhafter Gin im wahrsten Sinne des Wortes.

4 cl Gin/Tonic 11,50

The Illusionist Distillery Dry Gin

München, Deutschland

Ein geheimnisvoll wirkendes Fläschchen aus einem Zauberkabinett? Sobald Sie The Illusionist in ein Glas füllen, geht es mit dem Rätselraten weiter: Wieso ist dieser Gin blau? Nächste Frage: Wieso färbt sich der Drink pink, wenn man Tonic Water hinzufügt? Nun ja, der Illusionist wird seinem Namen mehr als gerecht. Das Schöne ist, dass hier keine künstlichen Stoffe im Spiel sind und es sich um ein Schauspiel der Natur handelt. Eine leichte Brise aus Lakritzwurzel, erdig-warmem Macis, fruchtigen Zitruschalen und einer mysteriösen blauen Blume aus dem Fernen Osten. In einem Topf destilliert, von Hand in die Keramikgefäße gefüllt. Lassen Sie sich verzaubern.

4 cl Gin/Tonic 14,00

Gin Eva la Bergamota Dry Gin
Gin Eva Mallorca, Spanien

4 cl Gin/Tonic 14,00

Diese Special Edition des Mallorca Gins von Gin Eva Mallorca vereint mazedonischen Wacholder mit Bergamotte (eine Kreuzung zwischen Bitterorange und Limone). Der Wacholdergeschmack ist eher unterschwellig wahrzunehmen und die Bergamotte verleiht ihm eine fruchtige, leicht herbe Zirtusnote. Der Mallorca Gin hat eine besondere Tiefe und Komplexität, die im Geschmack beeindruckt und in Erinnerung bleibt. Probieren Sie diese Kreation von Gin Eva Mallorca und Sie werden mehr als begeistert sein.

Applaus Stuttgart Dry Gin ⁽²⁴⁾
Stuttgart, Deutschland

4 cl Gin/Tonic 13,00

Manege frei! Im eleganten Look der 1920er Jahre kommt Stuttgarts famoser Premium Gin daher galoppiert und ist im Begriff, das Publikum zum Staunen zu bringen. Das hochprozentige Spektakel ist die erste Attraktion, der Brennmeister ist ein erfahrener Destillateur mit Dokortitel und die Herren hinter dem herausragenden Applaus Dry Gin nennen sich ganz vornehm die „Süddeutsche Spirituosen-Loge“. Wacholderbeeren und Zimt verneigen sich vor der großartigen Darbietung feiner Zitrusfrüchte und frischem Rosmarin – definitiv kein langweiliger Gin!

Roku Gin ⁽²⁴⁾
Osaka, Japan

4 cl Gin/Tonic 9,50

Die sechs japanischen Botanicals wurden auf die sechs Seiten der Flasche geprägt, die zugleich ROKU symbolisieren, das japanische Wort für „sechs“. Kirschblüten (Sakura), Kirschblätter, Yuzu-Schale, grüner Tee (Sencha), veredelter grüner Tee (Gyokuro) und Japanischer Pfeffer (Sansho). Sechs ausgewählte japanische Botanicals, in vier Jahreszeiten gehegt und gepflegt, werden auf dem Höhepunkt ihrer Reife geerntet und destilliert, um das volle Aroma einzufangen. Dieser Gin verkörpert japanische Handwerkskunst und Perfektion.

BOAR Gin
Schwarzwald, Deutschland

4 cl Gin/Tonic 13,50

BOAR Gin aus dem Schwarzwald ist der weltweit höchstprämierte Gin!

Im Schwarzwald wild gewachsene und handverlesene Zutaten machen diese meisterliche Komposition zu etwas ganz Besonderem. In einem fast mystischen Genussmoment entfalten sich die traditionellen Naturaromen mit besonders feiner Milde. Klassisch mit Wacholder, Lavendel und Thymian, veredelt und harmonisiert durch ein innovatives Verfahren unter Zugabe des seltenen Schwarzwaldgolds: dem Schwarzwälder Trüffel. Wir wollten Ihnen diesen Premium Gin nicht vorenthalten!

1 - mit Farbstoff	7 - gewachst	14 - enthält glutenhaltiges Getreide	20 - enthält Schalenfrüchte/Nüsse
2 - mit Konservierungsstoff	8 - geschwärzt	14 W- namentlich Weizen	21 - enthält Sellerie/Sellerieerzeugnisse
3 - mit Antioxidationsmittel	9 - koffeinhaltig	15 - enthält Krebstiererzeugnisse	22 - enthält Senf/Senferzeugnisse
4 - mit Phosphat	10 - chininhaltig	16 - enthält Eier/Eierzeugnisse	23 - enthält Sesam/Sesamerzeugnisse
5 - mit Geschmacksverstärker	11 - mit Süßungsmittel/n	17 - enthält Fisch/Fischerzeugnisse	24 - enthält Schwefeldioxide/Sulfite
6 - geschwefelt	12 - enthält Phenylalaninquelle/n	18 - enthält Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse	25 - enthält Lupinen/Lupinenerzeugnisse
	13 - enthält Soja/Sojaerzeugnisse	19 - enthält Lactose/Milch/Milcherzeugnisse	26 - enthält Weichtiere/Weichtiererzeugnissen

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Bei Fragen zu Zutaten, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, sprechen Sie gerne unsere Servicemitarbeiter an. Eine Liste dieser liegt zur Einsicht bereit.
All prices are in Euro including VAT. You will receive information about the additives and allergens subject to declaration from our employees.