

## Vorspeisen und Salate

<b>Geräucherte Entenbrust</b>	<b>€9.50</b>
mit blauschimmel- und honiggratinierten Feigen	
<i>Weinempfehlung: Hugel Riesling Alsace</i>	Glas € 7.00 1/1 € 27.90
<b>Gegrillter und marinierter Thunfisch</b>	<b>€11.50</b>
mit Krebsfleisch und indischem Brot	
<i>Weinempfehlung: Wolf Blass Winemakers Selection, Australien</i>	Glas € 7,30- 1/1 € 28,90
<b>Hummersuppe</b>	<b>€9.50</b>
mit Hummerfleisch und Käsestange	
<i>Weinempfehlung: Saronsberg, Südafrika</i>	Glas € 7.30-1/1 € 28.90
<b>Spargelsalat</b>	<b>€6.90</b>
mit Radieschen, Kürbiskernen, geräucherten Truthahn und Estragon-Dressing	
<i>Weinempfehlung: Weingut Brundelmayer, Österreich</i>	Glas € 7,30- 1/1 € 28,90
<b>Stenas Klassiker</b>	
<b>Krabbencocktail</b>	<b>€12.00</b>
mit getoastetem Brot und Butter	
<i>Weinempfehlung: Reichsgraf Von Kesselsta, Deutschland</i>	Glas € 7,40- 1/1 € 29,50

## Grillgerichte

<b>Gegrilltes Kalbsfilet</b>	<b>€23.00</b>
mit Morchelsauce	
<i>Weinempfehlung: Bonterra Chardonnay, USA</i>	Glas € 7,90 - 1/1 € 31,50
<b>Gegrillter Red Snapper</b>	<b>€21.00</b>
mit frischem Spargel, Blutorange und Sauce Hollandaise	
<i>Weinempfehlung: Chateau Prat Majou, Frankreich</i>	Glas € 7.70- 1/1 € 30.50

## Beilagen **€2.50**

Pommes frites  
Ofenkartoffel  
Sauce Bernaise  
Pfeffersauce  
Knoblauchbrot  
Cocktailtomaten- und Zwiebelsalat  
Knoblauchbutter

## Hauptgerichte

<b>Im Ofen gebackener Roastbeef vom Lamm</b>	<b>€21.00</b>
mariniert in Schwarzpfeffer, Rosmarin und Honig, serviert mit Wacholderbeersauce und Knoblauchkartoffeln	
<i>Weinempfehlung: Banfi Chianti Classico D.O.C.G, Italien</i>	Glas € 8,20-1/1 € 32,50
<b>Tournedos "Rossini"</b>	<b>€21.10</b>
mit Entenleber and Portweinsauce	
<i>Weinempfehlung: Torres Salmos, Priorat, Spanien</i>	Glas € 9.30 - 1/1 € 36,90
<b>Stenas Klassiker</b>	
<b>Seezunge Walewska</b>	<b>€30.00</b>
mit Hummer, Champignons und Duchesse-Kartoffeln	
<i>Weinempfehlung: Chablis Premier Cru, Chardonnay, Frankreich</i>	Glas € 9,30-1/1 € 37,20
<b>Frische Tortellini</b>	<b>€14.10</b>
gefüllt mit Ricottakäse	
<i>Weinempfehlung: Saronsberg, Südafrika</i>	Glas € 7.30-1/1 € 28.90

## Nachspeisen und Käse

<b>Mascarpone und Limecreme</b>	<b>€9.00</b>
mit frischen Himbeeren und Schokoladentrüffel	
<i>Weinempfehlung: D'arenberg Noble</i>	4 cl € 4,80 - 6 cl € 6,90
<b>Apfelkuchen-Eis</b>	<b>€9.00</b>
mit frischen Brombeeren und Calvadossahne	
<i>Weinempfehlung: Torres Moscatel Oro</i>	4 cl € 4.80 6 cl € 6.90
<b>Käseteller</b>	<b>€8.00</b>
mit Gebäck und Beilagen	
<i>Weinempfehlung: Douthe Grand Terroirs Sauternes</i>	4 cl € 4.80 6 cl € 6.90
<b>Schokoladentrüffel</b>	<b>€6.00</b>
<i>Weinempfehlung: Douthe Grand Terroirs Sauternes</i>	4 cl € 4.80 6 cl € 6.90

## Rotweine

### Fruchtige und aromatische Rotweine



Ausgesprochen fruchtige Weine mit Aromen von schwarzer Johannisbeere, Brombeere, Vanille und Minze. Weine dieser Rubrik passen zu Gerichten mit pikanten Beilagen, Tapas, Käse mit starkem Aroma, gegrilltem Lamm, Rindfleisch, Wild und gut gewürzten Pastagerichten.

#### **Viña Cerrada Crianza, Rioja, Spanien**

Der Wein hat ein herrliches fruchtiges Bukett mit ausgewogenen Eichennoten und einer gewissen Note von karamellisiertem Zucker und trockenen Früchten. Der Wein ist gut ausgewogen, von mittlerer Fülle und würzig.  
1/1 € 24,00 - Glas € 6,00

#### **The Stump Jump, Grenache Shiraz Mourvèdre, Australien. Ausgewählt zum Wein des Jahres 2010!**

Ein Wein mittlerer Fülle mit viel Frucht. Aromen von dunklen Kirschen, grünem und rotem Pfeffer sowie reifen Pflaumen.

1/1 € 26,80 - Glas € 6,70

#### **Bourgogne Pinot Noir, Bouchard Ainee, Frankreich**

Ein herrlicher Wein mittlerer Fülle mit reichem, etwas fruchtigem Geschmack. Noten von Kirschen, Kräutern und roten Johannisbeeren. Der Wein hat eine gut ausgewogene Eichennote.

1/1 € 32,20 - Glas € 8,10

#### **Mc Guigan, Australien**

Blumiger Duft nach dunklen Früchten mit rauchigen Tönen. Fülliger Geschmack nach saftigen Beeren und Vanille.

1/1 € 29,80 - Glas € 7,50

### Würzige und kräftige Rotweine



Meist in Fässern gelagerte Weine mit Geschmack von getrockneten Früchten, Vanille, Pfeffer, Gewürzen und Kräutern. Weine dieser Rubrik passen gut zu etwas deftigeren Gerichten vom Lamm, Rind, zu Eintöpfen und Braten, aber auch zu gut gelagertem Käse.

#### **Bonterra, Zinfandel, USA Ökologischer Anbau**

Der Wein hat einen klassischen Zinfandelcharakter mit deutlichen Aromen von Brombeeren, Pfeffer, Veilchen und Kaffeekaramell. Im Geschmack weiche Tannine.

1/1 € 28,90 - Glas € 7,30



#### **Torres Salmos, Priorat, Spanien**

Ein nuancierter, kräftiger, würziger Wein mit einem Charakter von geröstetem Faß und Noten von Kirschen, Rumrosinen, Schokolade, Muskat und Leder.

1/1 € 36,90 - Glas € 9,30

#### **Chateau Prat Majou, Frankreich**

Würziger reifer großer Duft mit Aroma von schwarzer Johannisbeere, Kirsche und Gewürzkräutern. Süffiger Geschmack mit feinen Tönen von reifen Beeren und Kräutern.

1/1 € 30,50 - Glas € 7,70

#### **Banfi Chianti Classico D.O.C.G, Italien**

Ein fruchtiges großes Bukett mit Noten von Pflaume, Marmelade, Kirsche, Schokolade und Kräutern. Würziger Geschmack von mittlerer Fülle mit einem gewissen Faßcharakter und dunklen Beeren. Der Wein hat angenehme Tannine.

1/1 € 32,50 - Glas € 8,20

#### **Saronberg, Provenance Rooi, Südafrika**

Reicher, großzügiger und fruchtiger Duft mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren, roten Beeren, Faß, Schokolade und Gewürzen. Geschmackvoller Wein. mit würzigem und fruchtigem Aroma von dunklen Beeren, geröstetem Faß, Kaffee und dunkler Schokolade. Gut ausgewogener und langer Nachgeschmack.

1/1 € 31,70 - Glas € 8,00

## Herbe und nuancierte Rotweine



Aromatische und herbe Weine. Aroma von dunklen Beeren, Zeder, dunkler Schokolade und gerösteten Kaffeebohnen. Unter dieser Rubrik finden Sie Weine, die zu kräftigen, gut gewürzten Fleischgerichten vom Lamm, Rind, Wild sowie zu mit Kräutern gewürzten Eintöpfen passen.

### **Château Neuf Du Pape, Calvet, Frankreich**

Würziger Wein mit einer gewissen Tanninherbe aber mit einer ausgewogenen Säure und einem Bukett von Zedernholz und Vanille

1/1 € 37,50 - Glas € 9,40

### **Sartori Amarone DOC, Italien**

Würziger, ausgewogener, fruchtiger Wein mit Faßcharakter, Noten von dunklen Kirschen, Pinienholz, Rosinen, Lakritzwurzeln und Thymian.

1/1 € 38,50 - Glas € 9,70

### **Brunello di Montalcino DOCG, Italien**

Das Bukett ist reich, mit Noten von Pflaume, schwarzen Johannisbeeren und Gewürzen. Der Geschmack ist voll und kräftig aber samtweich.

1/1 € 47,50 - Glas € 11,90

### **Calvet Margaux, Frankreich**

Mittelstarker Duft mit Aroma von schwarzen Johannisbeeren und Veilchen sowie Anklängen von Faß und Rosine. Der Geschmack ist klassisch und ausgewogen mit feiner Struktur und gutem Abgang.

1/1 € 49,50 - Glas € 12,40

## Roséweine

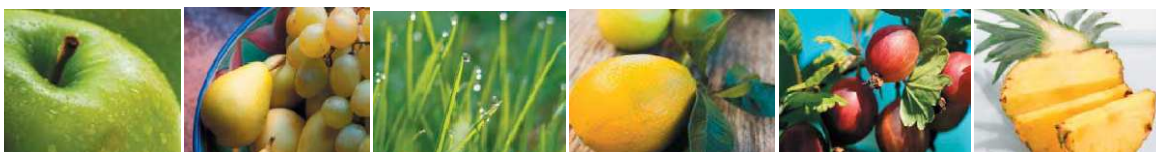
### **Mulderbosch Rosé, Cabernet Sauvignon, Südafrika**

Großes, fruchtiges Bukett mit Noten von Gewürzen, roten Johannisbeeren und grünem Pfeffer. Der Geschmack ist trocken, frisch und fruchtig.

1/1 € 24,90 - Glas € 6,30

## Weißweine

### **Frische und fruchtige Weißweine**



Typisch ist der Geschmack und der nach Äpfeln, Zitrusfrüchten, Stachelbeeren oder Paprika. Weine dieser Rubrik passen sehr gut zu leichten Fischgerichten, Schalentieren, hellem Fleisch, Geflügel, Nudelgerichten und Ziegenkäse.

### **La Gascogne Gros Manseng, Sauvignon Blanc, Frankreich**

Dieser Wein ist in temperaturkontrollierten Stahltanks gegoren und hat dort während seiner Reife gelagert. Ein frischer und fruchtiger Wein mit einem Bukett von Zitrusfrüchten und Limetten. Der Geschmack ist von mittlerer Fülle mit Noten von Grapefruit und Stachelbeere.

1/1 € 24,90 - Glas € 6,30

### **Chablis Premier Cru, Chardonnay, Frankreich**

Dieser Wein hatte keine Berührung mit Eichenfässern. Er ist trocken und frisch und hebt eine elegante Mineralnote mit einem Charakter von Zitrusfrüchten hervor.

1/1 € 37,20 - Glas € 9,30

### **Jean Pabiot, Pouilly Fumé, Frankreich**

Ein trockener, frischer und harmonischer Wein. Bukett und Geschmack haben eine deutliche Mineralnote mit einem Hauch von Zitrusfrüchten, Passionsfrucht, Nesseln und grünen Äpfeln.

1/1 € 31,00 - Glas € 7,80

**Pascal Jolivet, Sancerre, Frankreich**

Ein trockener, harmonischer, sehr frischer Wein mit Noten von Faß, Mineralien, Äpfeln und Grapefruit.

1/1 € 32,50 – Glas € 8,20

**Bellingham, Südafrika Wein des Jahres 2010**

Fruchtiger Duft mit Aroma von Zitrusfrüchten, Banane und Honig. Trockener, fruchtiger, feuriger Geschmack mit Nuancen von Limette, Banane und Honig.

1/1 € 25,90 – Glas € 6,50

**Saronsberg, Südafrika**

Jugendlicher, fruchtiger und aromatischer Duft nach Nesseln, Stachelbeere und tropischen Früchten. Trockener, frischer und fruchtiger Wein mit Aroma von Limette, Stachelbeere, grüner Paprika und tropischen Früchten.

1/1 € 28,90 – Glas € 7,30

**Fruchtige und blumige Weißweine**

Weine mit ausgesprochen fruchtig-blumigem Charakter. Meist etwas blumig, würzig, mit fruchtigem Aroma von Flieder und Rosen. Weine dieser Rubrik passen ausgezeichnet zu pikanten Gerichten mit Fisch, hellem Fleisch, Huhn, zu asiatischen Gerichten mit gewisser Schärfe sowie zu Käse mit starkem Aroma.

**Hugel Riesling Elsaß, Frankreich**

Trockener, traubiger und deutlich frischer Wein mit Noten von Birnen, grünen Äpfeln und Grapefruit.

1/1 € 30,50 – Glas € 7,70

**Reichsgraf Von Kesselsta, Deutschland**

Rieslingsduft mit elegantem Hauch von Mineralien und Grapefruit sowie leichtem Marzipanaroma. Ausgewogen mit mäßiger Fruchtsäure.

1/1 € 29,50 – Glas € 7,40

**Weingut Brundelmayer, Österreich**

Mittelstarker Duft nach grüner Zitrusfrucht, reifer roter Grapefruit und Mineralien. Der Geschmack ist frisch und trocken mit einer gewissen Süße, der Abgang intensiv mit einer winzigen Nuance von weißem Pfeffer.

1/1 € 28,90 – Glas € 7,30

**Vollmundige und geschmackvolle Weißweine**

Weine, die trocken, kräftig und meist im Faß gelagert sind. Hier finden sich Geschmacksrichtungen wie Vanille, Butter, geröstetes Brot und tropische Früchte. Weine dieser Rubrik passen ausgezeichnet zu gut gewürzten, gegrillten Fisch-, Schalentier- und hellen Fleischgerichten. Sie passen auch zu pikanten Nudel-, Antipasti- und Risottogerichten.

**Bonterra Chardonnay, USA Ökologischer Wein**

Duft nach Apfel und tropischer Frucht mit Aroma von Vanille und Sahnebonbon. Vollmundig, trocken und reichhaltig im Geschmack. Feine und milde Säuren bilden ein Gleichgewicht zwischen Faß und Frucht. Langer und guter Abgang.

1/1 € 31,50 – Glas € 7,90

**Wolf Blass Winemakers Selection, Australien**

Tropische Fruchtaromen wie Melone und Pfirsich. Ausgewogene Säuren mit Blumigkeit und langem Nachgeschmack.

1/1 € 28,90 – Glas € 7,30

**Engel Tokay Pinot Gris Reserve, Elsaß, Frankreich Ökologischer Wein**

Komplexer würziger Duft mit Aroma von Pfirsich, Aprikose, Gewürzen, Bittermandel und getrockneter Aprikose. Geschmack und Säuren sind gut ausgewogen.

1/1 € 30,50 – Glas € 7,70



## Alkoholfreier Weißwein



### Torres Natureo Free, Spanien

Duft nach Flieder, Birne, Litchie und Apfel. Jugendlicher, ausgewogener, blumiger und fruchtiger Geschmack. Der Wein hat zunächst wie ein normaler Wein gegärt. Der Alkohol wurde ihm dann durch eine Methode namens „the spinning cone column“, bei der gewisse Aromen erhalten bleiben, mit Hilfe von Zentrifugalkraft und Stickstoff entzogen.

1/2 € 5.50

## Champagner

### Moët & Chandon Brut Impérial

Großes, nuanciertes, jugendlich frisches Bukett mit Noten von Tabak, Brot und Citrusfrüchten. Der Geschmack ist rein, fruchtig, herb und leicht butterig, Noten von Haselnüssen und Apfelsine.

1/1 € 42,90 - Glas € 6,20

### Champagne Fleury Père & Fils. Ökologischer Anbau

Reines, frisch fruchtiges Bukett mit einem Anklang von Brot und Noten von grünen Äpfeln und Citrusfrüchten. Trockener, reiner Geschmack mit frischen Fruchtsäuren und einer Note von Citrusfrüchten, Hefe, grünen Äpfeln, sowie Nüssen und Brot

1/1 € 39,50 - Glas € 5,60



## Sekt

### Henkell Brut Vintage

Diskreter Duft mit einem Hauch von Apfel und Mandel. Halbtrocken, mit einer Nuance von gelbem Apfel und Mandel.

1/1 € 22,90 - Glas € 4,00

## Dessertwein

### D'arenberg Noble

Nuancierter Duft und Geschmack mit einem Aroma von getrockneten Aprikosen, Honig, Botrytis, Orangenmarmelade und Mandelmasse.

6 cl € 6,90 - 4cl € 4,80

### Dourthe, Grand terroirs Sauternes

Herrlicher Duft von Vanille, Aprikose, Honig und Haselnüssen. Der Wein ist vollmundig und gut ausgewogen. Der Abgang geht in Richtung Apfel, Mineralien und Honig.

6 cl € 6,90 - 4 cl € 4,80

### Torres Moscatel Dóro

Reichhaltiger Duft, intensiv und sehr aromatisch mit typischem Muskatcharakter, der an Rosinen erinnert, in Richtung Nougat und Schokolade. Ausgewogener süßer Abgang.

6 cl € 6,90 - 4 cl € 4,80

## Spirituosen

### Grahams Six Grappes

6 cl € 4,30

### Schnäpse 4 cl € 4.60

Vodka Nord

Aalborg Jubilæums Akvavit

Aalborg Nordguld

Skåne

Herrgårds Akvavit

Bäska Droppar

OP Anderson

<b>Whisky 4 cl</b>	
Grantully	€5.50
Glen Alpin	€4.60
Famous Grouse	€5.10
Highland Park	€6.20
Dalwhinnie	€6.20
Talisker	€6.20
Caol Ila	€6.20
Cragganmore	€6.20
Macallan Select Oak	€6.30
Glengoyne	€6.30
Mackmyra Malt	€6.20

<b>Cognac 4 cl</b>	
Le Neptune VSOP	€5.10
Otard VSOP	€6.00
Hennessy VSOP	€5.90
Rémy Martin VSOP	€5.90
Braastad XO	€6.30
Hennessy XO	€22.80
Calvados Daron	€4.90

<b>Likör 4 cl</b>	<b>€4.60</b>
Shamrock Irish Cream	
Cointreau	
Drambuie	
Kahlua	
Poire au Cognac	
Carlshamns Flaggpunch	
Grand Marnier Rouge	
Amaretto Disaronno	
Bénédictine D.O.M	

<b>Sonstige Spirituosen 4 cl</b>	
Bacardi	€4.60
Britannia Gin	€4.60
Gordon's Gin	€5.10
Bombay Sapphire	€5.10
Jägermeister	€4.80
Pernod	€4.60
Fernet Branca	€4.80

<b>Kaffee</b>	
Filterkaffee	€2.50
Espresso	€2.30
Cappuccino	€2.50
Caffé Latte	€2.70

<b>Kaffeeliköre etc. 4 cl</b>	<b>€6.10</b>
Irish Coffee	
Shamrock Irish Whiskey, Sahne	
Coffe Leonard Sachs	
Kahlua, Grand Marnier, Sahne	
Kaffe Karlsson	
Shamrock Irish Whiskey, Cointreau, Sahne	

**Unser Personal gibt Ihnen gern Auskunft nach eventuellen weiteren Angeboten.  
Besuchen Sie auch gern unseren Stena Shop mit seinem großen Sortiment verschiedener Weine!**