



LA Cabana

Steak  House

SALATE

GEMISCHTER SALAT⁷ 4,90 €
immer frisch und bunt gemischt, eine abwechslungsreiche Komposition der besten Salatsorten

LA CABANA SALAT⁷ 15,70 €
knackig bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Crema de Balsamico, dazu Rindfleischstreifen und La Cabana Brot

SALAT AMERIKANISCHER ART⁷ 14,70 €
immer frisch und bunt gemischt, eine abwechslungsreiche Komposition mit 150 g gegrillter Putenbrust, American Dressing und La Cabana Brot.

HÄHNCHENSALAT⁷ 14,70 €
gemischter bunter Salat mit gegrillter Hähnchenbrust, Tomaten und Zwiebelringen dazu La Cabana Brot

THUNFISCH SALAT^{2,7} 12,90 €
gemischter bunter Salat mit Thunfisch, Ei, Mais, Tomaten, Gurken und Zwiebeln, dazu La Cabana Brot

LA CHEF SALAT^{5,7} 13,90 €
gemischter bunter Salat mit Garnelen, Tomaten, Gurken und Zwiebeln, dazu La Cabana Brot

SUPPEN

TOMATENSUPPE^{4,7} 4,90 €
aromatisch, cremig mit Creme fraiche, dazu La Cabana Brot

GULASCH-SUPPE^{a4} 5,50 €
ungarisch-scharf mit frischer Paprika und Rindfleisch, dazu La Cabana Brot.

ZWIEBELSUPPE⁷ 4,90 €
mit Weißwein und Croutons, verfeinert mit Kräutern der Provence, mit Käse überbacken.

KLEINE KÖSTLICHKEITEN

BRUSCHETTA 7,90 €

frische Tomatenwürfel mit Zwiebeln, Basilikum, Olivenöl und Knoblauch auf knusprigem Röstbrot

GARNELEN⁵ 13,90 €

mit Knoblauch, Paprika, Möhren, Cherry-Tomaten und La Cabana Brot

MATJES TELLER³ 12,90 €

Drei Stück Matjes Filet mit Bratkartoffeln, Zwiebelringe dazu Remouladen-Sauce

GEGRILLTER SCHAFSKÄSE⁷ 10,90 €

überbacken mit frischem Knoblauch, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und La Cabana Brot

SCHNITZEL

LA CABANA SCHNITZEL 18,90 €

paniertes Schweineschnitzel, mit Spiegelei, Salatbouquet, Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise, dazu La Cabana Brot

CHAMPIGNONS SCHNITZEL 16,90 €

paniertes Schweineschnitzel, überzogen mit Champignons á la Crème, dazu Pommes Frites und La Cabana Brot

SCHNITZEL WIENER ART 15,90 €

paniertes Schweineschnitzel, dazu Pommes Frites und La Cabana Brot

Die zarten, saftigen

STEAK-MENÜS

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen:
Englisch (rare), medium rare, medium, medium well, well done
Unsere Steak-Menüs erhalten einen gemischten Salat vorweg, Baked Potato oder Pommes Frites,
Steak-Sauce, Kräuterbutter und knuspriges Cabana Brot

LA CABANA STEAK 250 g 30,90 €
ein mächtiges Stück aus dem Rücken der berühmten Angus-Rinder, ohne Fett

PFEFFER STEAK 200g 32,90 €
ein Stück aus dem Rinderfilet, völlig fettfrei mit Pfeffer-Rahmsauce

RUMPSTEAK 200g 23,90 €
kräftig im Geschmack, mit kleinem Fettrand, der den feinen
Eigengeschmack bewahrt 250g 29,90 €

FILET STEAK 200g 32,90 €
das Steak für Genießer. Aus der Rindlende, zart und völlig fettfrei,
dick portioniert 250g 38,90 €

PUTEN STEAK 230g 19,90 €
zartes Puten Steak, saftig gegrillt

RIB-EYE-STEAK (ENTRECÔTE) 300 g 29,90 €
mit etwas Fett marmoriertem kleinem Fettauge und saftig gegrillt 350 g 34,90 €

HUFTSTEAK 200 g 21,90 €
aus der Rinderkeule, fettfrei, flach portioniert, saftig gegrillt,
herzhafter Eigengeschmack 250 g 26,90 €

RINDERFILET MIGNON 230 g 32,90 €
eine Delikatesse für sich - Die zarte Spitze der Rinder-Filets,
umwickelt mit mageren, geräucherten Speckstreifen, saftig gegrillt

LAMM STEAK 220g 28,90 €
Lamm vom Grill ist eher selten aber sehr lecker

CHAMPIGNON STEAK 250g 28,90 €
ein zartes Hüftsteak mit Champignons á la Crème

Mit angegebenen Gewichten legen wir für Sie Ihr Steak auf den Lava-Stein Gill.
Gerne portionieren wir Ihnen Ihr Steak individuell auf ein größeres Gewicht zu.

SPEZIALITÄTEN

- FISCHTELLER** ⁷ 21,90 €
Lachs, Seelachs mit Bratkartoffeln, Remoulade, dazu Salat und La Cabana Brot
- LACHSFILET** ⁷ 22,90 €
mit Blattspinat und Kräuterbutter, dazu Salat und La Cabana Brot
- GRILLTELLER** ⁷ 300g 24,90 €
Rind, Lamm und Putenmedaillons, zart & saftig gegrillt mit Pommes Frites, Salat und Brot
- GEMÜSEPFANNE** ⁷ 16,90 €
mit Broccoli, Mais, Paprika, Champignons, Zwiebeln und Käse überbacken, dazu La Cabana Brot
- GEMÜSE-FLEISCH-PFANNE** 19,80 €
mit Broccoli, Mais, Paprika, Champignons, Zwiebeln und Rindfleisch, dazu La Cabana Brot
- HACKSTEAK** ⁷ 250g 19,80 €
hausgemachtes Rinderhacksteak, gefüllt mit Schafskäse, dazu Pommes Frites, Salat und La Cabana Brot
- LA CABANA-STEAK-SPIESS** 180g 20,50 €
saftiges Rindfleisch mit etwas Speck am Spieß gegrillt, Reis und Mexico-Sauce dazu Salat und La Cabana Brot
- GRATINIERTES PUTENSTEAK** ⁷ 230g 17,90 €
mit Pilz á la Crème überzogen, Käse überbacken, dazu La Cabana Brot
- LA CHEF PFANNE** 300g 23,90 €
Rind, Pute und Hähnchenbrustfilet gegrillt, mit Pilz á la Crème, dazu Grillspeck und La Cabana Brot
- RINDERFILETSPIESS** 180g 30,50 €
die zarten Spitzen des Rinder-Filets am Spieß gegrillt, dazu Baked Potato, Salat, Kräuterbutter und La Cabana Brot
- LAMMFILET** ⁷ 200g 29,70 €
Lammfilets, mit Baked Potato und Kräuterbutter. Dazu Salat und La Cabana Brot

HÄHNCHENBRUSTFILET 200g 17,90 €
gegrillt, mit Brokkoli, Sauce Hollandaise und La Cabana Brot

BEEF BARBEQUE 200 g 16,90 €
frisch gehacktes Rindhacksteak, saftig gegrillt mit Pommes Frites und Mexico-Sauce, dazu La Cabana Brot

LA CABANA TELLER⁷ 23,90 €
Putenmedaillons, Rind, Schwein, Hacksteak, zart & saftig gegrillt mit Pommes Frites, Salat und La Cabana Brot

BURGER

LA CABANA BURGER⁴ 13,90 €
Rinderhackfleisch 180g, Salat, Tomaten, Zwiebeln und Gewürzgurke, Pommes Frites

BARBEQUE BURGER^{4,7} 15,90 €
Rinderhackfleisch 180 g, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Cheddar, Bacon und BBQ-Sauce dazu Pommes Frites

CHICKEN BURGER 13,90 €
Crunchy Chicken 135g, Salat, Tomaten, Zwiebeln und Gewürzgurke dazu Pommes Frites

CHEESE BURGER⁷ 14,90 €
Rinderhackfleisch 180 g, Salat, Tomaten, Zwiebeln, doppelt Cheddar und Gewürzgurke, dazu Pommes Frites

VEGGI BURGER 12,90 €
Veggie Pattie, Salat, Tomaten, Zwiebeln und Gewürzgurke, dazu Pommes Frites

BEILAGEN

BAKED POTATO mit Sour Creme ⁷	4,20 €
WEDGES würzige Kartoffelecken	4,10 €
POMMES FRITES	4,10 €
CHAMPIGNONS-ZWIEBELN feinwürzig gebraten	4,90 €
PFANNENGEMÜSE frisch gebraten	4,90 €
BLATTSPINAT mit Zwiebeln und Sahne	4,10 €
BRATKARTOFFELN mit Speck und Zwiebeln, deftig gebraten	4,90 €
MAIS lose in Butter gebraten ⁷	3,90 €
BROKKOLI mit Sauce Béarnaise ⁷	4,10 €
BASMATI REIS mit Kräuterbutter verfeinert ⁷	3,10 €
LACABANA BROT mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen ^{4,b}	1,90 €
SOUR CREME ⁷	1,50 €
STEAK SAUCE	1,50 €
KRÄUTERBUTTER ⁷	1,20 €
SAUCE Pfefferrahmsauce, Pilze á la Crème, Sauce Béarnaise, oder Sauce Hollandaise	je Portion 3,60 €
DRESSING ⁷ American, French, Italien (je Portion)	je Portion €1,50 €
MAYONAISE/KETCHUP ⁷ Nachbestellung	1,00 €

BIER

FLENSBURGER PILZ 4,8% ^{2,4}	0,3l 3,90 €	0,5l 5,10 €
FLENSBURGER ALKOHOLFREI ^{2,4}		Fl. 0,33l 3,90 €
FLENSBURGER DUNKEL 4,8% ^{2,4}	0,3l 3,80 €	0,5l 5,20 €
FLENSBURGER STRANDLAGER 6,2% ^{2,4}	0,3l 3,80 €	0,5l 5,20 €
ALSTERWASSER ⁴	0,3l 3,80 €	0,5l 5,10 €
WEIZENBIER 4,9% ^{2,4}		0,5l 5,20 €
WEIZENBIER ALKOHOLFREI ^{2,4}		Fl. 0,5l 5,20 €

APERITIFS

MARTINI BIANCO 14,4%	5cl 3,10 €
CAMPARI 25%	5cl 3,10 €
APEROL SPRITZ	7,00 €
LILLET WILDBERRY	7,00 €

SPIRITUOSEN

BALLENTINE'S 40%	4cl 5,60 €
JACK DANIELS 40%	4cl 6,30 €
GORDON'S DRY GIN 37,5%	4cl 5,30 €
HAVANA RUM 40%	4cl 5,40 €
BACARDI RUM 37,5%	4cl 5,40 €
VODKA 40%	4cl 5,40 €
HENNESSY 40%	2cl 5,20 €
RUM MARTIN VSOP 40%	2cl 5,20 €
RAMAZZOTTI 30%	4cl 5,20 €
JÄGERMEISTER 35%	2cl 2,70 €
BAILEY'S 17%	4cl 5,20 €
GRAPPA 38%	2cl 2,90 €
AVERNA 29%	4cl 5,20 €
KÜMMEL 35%	2cl 2,90 €
KORN 32%	2cl 2,50 €
LINE AQUAVIT 41,5%	2cl 2,90 €
SAMBUCA 40%	2cl 2,90 €
OUZO	2cl 2,90 €

LONGDRINKS

RUM-COLA ^{b,d,f}	7,30 €
VODKA-LEMON	7,30 €
WHISKEY-COLA ^{b,d,f}	7,30 €
GIN-TONIC	7,30 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola ^{b,d,f}	0,2l 2,50 €	0,4l 4,50 €
Coca Cola Zero ^{b,d,f}	0,2l 2,50 €	0,4l 4,50 €
Fanta ^{e,f}	0,2l 2,50 €	0,4l 4,50 €
Sprite ^f	0,2l 2,50 €	0,4l 4,50 €
Spezi ^{b,d,f}	0,2l 2,50 €	0,4l 4,50 €
Minerallwasser Naturell	0,25l 2,50 €	0,75l 6,90 €
Minerallwasser	0,25l 2,50 €	0,75l 6,90 €
Apfelsaft ²	0,2l 2,80 €	0,4l 4,80 €
Orangensaft ²	0,2l 2,80 €	0,4l 4,80 €
Kiba ²	0,2l 2,80 €	0,4l 4,80 €
Johannisbeer-Nektar	0,2l 2,80 €	0,4l 4,80 €
Maracuja-Nektar	0,2l 2,80 €	0,4l 4,80 €
Bananen-Nektar	0,2l 2,80 €	0,4l 4,80 €
Saftschorle ²	0,2l 2,50 €	0,4l 4,50 €
(Apfel-, Johannisbeer-, Maracuja-, Kirsch-, Ananas und Rhabarber Schorle)		
Bitter Lemon ^f	0,2l 2,60 €	
Tonic Water	0,2l 2,60 €	
Ginger Ale ^{b,f}	0,2l 2,60 €	
Vita Malz ⁴	0,3l 3,60 €	

HEISSE GETRÄNKE

Cappuccino	3,50 €
Espresso	2,30 €
Espresso Doppelt	3,40 €
Latte Macchiato	3,90 €
Cafe Crema	3,40 €
Tee Schwarz, Grün oder Pfefferminze	1,90 €

WEINE

SCHOPPENWEINE ROT

Merlot^{e,f,9}

fruchtig, trocken aus Italien

0,25l 4,50 € 0,5l 9,90 €

Montepulciano d'Ábruzuzo^{e,f,9}

trocken und rund aus Italien

0,25l 4,90 € 0,5l 9,90 €

Primitivo Salento^{e,f,9}

trocken und mild aus Italien

0,25l 5,80 € 0,5l 10,60 €

Lambrusco^{e,f,9}

lieblich und prickelnd, aus Italien

0,25l 4,90 € 0,5l 9,90 €

Rotweinschorle^{e,f,9}

0,25l 4,90 €

SCHOPPENWEINE WEISS

Pinot Grigio^{e,f,9}

trocken und aus Italien

0,25l 4,50 € 0,5l 9,90 €

Riesling^{e,f,9}

halbtrocken, fein und elegant von der Mosel

0,25l 4,90 € 0,5l 9,90 €

Verdejo^{e,f,9}

trocken und fruchtig aus Spanien

0,25l 4,50 € 0,5l 9,90 €

Weissweinschorle^{e,f,9}

4,90 €

SCHOPPENWEINE ROSÉ

Grenache Rose^{e,f,9}

trocken und feinfruchtig aus Frankreich

0,25l 4,90 € 0,5l 9,90 €

Portugieser Rosé Cuvee^{e,f,9}

frisch und halbtrocken, aus der Pfalz

0,25l 4,90 € 0,5l 9,90 €

SEKT

Sekt Mosel Jahrgangsekt trocken

0,1l 3,20 €

Sekt auf Eis

0,2l 4,50 €

DESSERT

Eis & Heiß mit Schokoladensauce ⁷ 5,90 €
Drei Kugeln Vanilleeis^c mit heißer Schokoladensauce und Sahne

Eis & Heiß mit Himbeersauce ⁷ 5,90 €
Drei Kugeln Vanilleeis^c mit heißer Himbeersauce

Eis & Heiß mit Sauerkirschen ⁷ 5,90 €
Drei Kugeln Vanilleeis^c mit heißen Sauerkirschen

Bananen-Split⁷ 6,90 €
Banane halbiert mit drei Kugeln Vanilleeis^c, Schokosauce, Sahne und Mandelsplittern

Brownie ⁷ 6,50 €
mit Vanilleeis^c, Schokoladensauce und Sahne

Apfelstrudel ⁷ 6,50 €
Südtiroler Apfelstrudel mit Vanilleeis^c, Sahne und Krokant-Stückchen garniert

Gemischtes Eis mit Sahne ⁷ 5,90 €
Vanille^c, Erdbeeren^c und Schokolade^c mit Schlagsahne

La Cabana-Eisbecher ⁷ 7,00 €
Vanilleeis^c mit Mangostückchen und Marsala

Kugel Eis je Kugel ⁷ 2,00 €
Vanilleeis^c, Erdbeereis^c, Schokoladeneis^c

Walnusseis je Kugel ⁷⁸ 3,50 €

Schlagsahne ⁷ je Portion 1,10 €
Eierlikör ²⁷ je Portion 2,00 €

Allergene + Zusatzstoffe	6 Lupine	12 Sesam	a Geschmacksverstärker
1 Erdnüsse	7 Milch	13 Soja	b Farbstoffe
2 Eier	8 Schalenfrüchte	14 Weichtiere	c Konservierungsstoffe
3 Fisch	9 Schwefeldioxid, Sulfite		d Koffeinhaltig
4 Gluten	10 Sellerie		e Antioxidationsmittel
5 Krebstiere	11 Senf		f Säuerungsmittel

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung. Fragen zu den Allergenen und Zusatzstoffen beantworten wir gern.

KINDERKARTE

für unsere kleinen Gäste bis 8 Jahre



Pommes Frites⁷ knusprig und goldgelb dazu Ketchup & Mayo	4,10 €
Kinderschnitzel⁷ Schnitzel 100g, dazu Pommes Frites mit Ketchup & Mayo	9,90 €
Beefy Beef⁷ Rinderhacksteak 100g mit Pommes Frites dazu Ketchup & Mayo	8,90 €
Chicken Nuggets mit Pommes Frites dazu Ketchup & Mayo	8,90 €
Junior Steak Pute⁷ Putensteak 100g mit Pommes Frites dazu Ketchup & Mayo	9,90 €
Fischstäbchen (6Stück)⁷ mit PommesFrites dazu Ketchup & Mayo	8,90 €
Junior Steak⁷ Rindersteak (100g) mit PommesFrites dazu Ketchup & Mayo	10,90 €
Junior Nudeleller⁷ mit Sahne- oder Tomatensauce	10,90 €

Flaschenweine

Weißwein trocken

Riesling Mosel -Alte Rebe- Flasche 0.75l

€33,00

Weingut Carl Löwen aus Leiwien Mittelmosel

Die Rebstöcke dieses Weines sind über 70 Jahre alt. Die Erträge sind klein, die Reife und Qualität der Trauben außergewöhnlich gut.

Das Ergebnis ist ein betörender Wein, der die volle Aromenvielfalt des Rieslings zeigt. Er bringt eine wunderbare Fülle mit und tanzt elegant auf der Zunge wie eine Primaballerina.

Geht gut einher mit Fisch, Meeresfrüchten, Salaten der Saison, hellem Fleisch und Gemüsevarianten.

(Robert Parker 91 Punkte)

Weißwein trocken

Grauburgunder Baden Oktav Flasche 0.75l

€ 34,00

Weingut Heger aus Ihringen im Kaiserstuhl

Die Reben wachsen auf den fruchtbaren Lössterrassen des Kaiserstuhls.

Hier, in der Toskana Deutschlands, lagern die Lössauflagerungen auf Vulkangestein.

Ein einladender saftiger Wein mit reifer Fruchtigkeit nach gelben Birnen, Quitten und vollreifen Delicious Äpfeln. Aromapräsenz von gelben Melonen.

Seidige Textur mit angenehmer Frische im Kern.

Gut ausbalancierter Körper, sehr zugänglich, angenehm und rund.

Als Speisebegleiter ist dieser Grauburgunder ein absoluter Allrounder!

Passt gut zu Fisch, Kalbfleisch, Geflügel, Gemüse sowie zu vielen mediterranen Speisen.

Weißwein trocken

Sauvignon Blanc -Stein - Flasche 0.75l

€ 42,50

WG Nals -Magreid aus Südtirol / Italien

Immer mehr kristallisiert sich Südtirol als beste Region Italiens für hochelegante und feinfruchtige Sauvignons heraus. Ihren fulminanten Aufstieg der letzten Jahre zum Top Betrieb Südtirols hat die Kellerei jetzt wunderbar mit diesem herrlichen Sauvignon Blanc „in Stein gegossen“. Grundlage hierfür ist die herausragende Traubenqualität und die einzigartige Vielfalt an Einzellagen, weitgehend ökologisch bewirtschaftet.

Der Wein hat eine animierende strohgelbe Farbe. Eine angenehme Frische mit Aromen von Melone, Kiwi und Ananas verwöhnen den Gaumen.

Ein vielseitiger Essensbegleiter. Sehr gut zu Spargel und Gerichten in Kombination mit Ziegenfrischkäse.

Weißwein trocken

Chablis AOC (Chardonnay) Flasche 0.75 l

€ 58,00

Vaucher Pere & Fils Bourgogne / Frankreich

Ihr guter Ruf eilt diesen exzellenten Weinen weltweit voraus.

Die Lese erfolgt ausschließlich per Hand um ein optimales Lesegut zu erhalten.

Die Pressung der Trauben erfolgt pneumatisch und damit äußerst sanft.

Durch kontrollierte Fermentation werden die typischen Aromen von

Zitrusfrüchten aus dem Lesegut optimal extrahiert. Schließlich ruht und reift

der Wein noch monatelang weiter, bevor er auf die Flasche gefüllt wird.

So entsteht ein kristallklarer, sehr lebendiger Wein mit mineralischen Noten und einer

beeindruckenden Eleganz gepaart mit zarter Finesse und reicher Struktur. Unverwechselbar!

Fischgerichte, Austern, Meeresfrüchte, helles Fleisch, Gratins, Gemüse- und Salatgerichte begleitet dieser Chablis par excellence.

Rosewein halbtrocken

Joao Pires Rose Flasche 0.75l

€ 22,90

Weingut Jose Maria de Fonseca Halbinsel Setubal / Portugal

Charmanter, fruchtig frischer und lachsfarbener Rose aus der Region Setubal.

Je 50% Touriga Nacional & Moscatel de Setubal Trauben sind die Basis für

diesen leichten Genuss. Seine einladenden Aromen von wilden Rosen, Veilchen und Litschi machen ihn zu einem harmonischen Trinkvergnügen mit sanftem Abgang.

Kühl getrunken passt er gut zu gegrillten oder gebratenen Fisch- & Fleischgerichten sowie zu mediterraner Küche.

Rosewein trocken

Bel Air Rose Reserve AOC Flasche 0.75l

€34,90

Chateau Bel Air Perponcher Bordeaux/ Frankreich

Das Weingut zählt mit zu den 500 besten Häusern in Frankreich. Ein perfekter Sommerwein aus 100% Cabernet-Sauvignon.

Erdbeerfarben, brillant und klar entfalten sich herrliche Aromen nach Himbeeren und exotischen Früchten. Der Ausdruck ist frisch, üppig und Intensiv. So schmeckt Rose!

Passend zu Salatideen, Barbecue und diversen mediterranen Speisen.

Rotwein trocken

Primitive di Manduria DOC

Terre de Campo Sasso Apulien / Italien Flasche 0.75 l

€ 28,50

Der unumstrittene Star der Apulischen Weine ist der dunkelfarbige Primitivo. Besonders der Primitivo aus der Manduria lässt viele Rotweinherzen höher schlagen. Ein kraftvoller, fruchtkonzentrierter und mit potentem Gerbstoff ausgestatteter Wein. Ein voller, üppiger Rater mit wunderbar eingebundener Fruchtsüße von Waldbeeren und Süßkirschen. Ganz weich und angenehm. Passt zu kräftigen Fleischgerichten und würzigem Käse.

Rotwein trocken

Malbec Estate

Vina Dona Paula Mendoza / Argentinien Flasche 0.75 l

€ 29,90

Die Bodega Dona Paula liegt in der Region Mendoza gut 1000m über dem Meeresspiegel und besitzt Weinberge in den besten Anbauzonen. Besonderes Augenmerk legt man hier auf den Ausbau von Argentinien's rotem Aushängeschild: dem Malbec. Er zeigt im Glas sein wunderschönes Purpurrot mit violetten Reflexen am Rand. In der Nase eine Komposition von Früchten, vornehmlich schwarze und rote Beeren, Pflaumen und Kirschen. Am Gaumen wundervoll saftig, sehr weich und rund mit dezenten Noten von Zedernholz. Ausgestattet mit einem langen, angenehmen Abgang. Begleitet gerne kräftige, würzige Rind- und Lammgerichte der internationalen Küche.

Rotwein trocken

Merlot Backsberg Flasche 0.75l

€ 41,00

Weingut Backsberg Estate Coastal Region / Südafrika

Die Weinberge befinden sich in der Region zwischen Stellenbosch und Paarl. Die Ernte findet nachts statt und ist ausschließlich handgelesen. Ausbau: 6 Monate in Eichenholzfässern, danach 6 bis 12 Monate auf der Flasche. Dieser Merlot präsentiert sich mit rubinroter Farbe. Sein Duft erinnert an Pflaumen, Kaffee, Zimt und Vanille. Das breite Geschmacksbild reicht von Himbeeren, Brombeeren über Rote Beete bis hin zu schwarzen Oliven. Sehr harmonisch zu rotem Fleisch und kräftigen Lammgerichten.

Rotwein trocken

Muga Tinto Reserva D.O.Ca. Flasche 0. 75l

€ 85,00

Bodegas Muga Rioja Alta / Spanien

Die Eleganz und Finesse der Weine aus Rioja rühmt man weltweit.

Bodegas Muga ist hierfür ein Paradebeispiel unter den Rioja -Flaggschiffen.

Der Ausbau dieses Weines findet 24 Monate lang zu je 50% in französischen und amerikanischen Barriques statt.

Trauben: 70% Tempranillo 20% Garnacha 10% Mazuelo & Graciano

In der Nase kitzelt ein dezenter Duft von Waldbeeren mit raffiniert eingebundenen Röstaromen. Am Gaumen vereint sich Schokolade mit konzentrierter Frucht. Geschmeidige Tannine mit mineralischer Note vollenden diesen charaktervollen, eleganten Rioja .

Hervorragend zu Fleischgerichten und Serrano Schinken oder einfach nur so ...

(Parker - 92 Punkte)

Rotwein trocken

Quinta Do Pego Grande Reserva DOC Flasche 0.75l

€ 62,50

Weingut Quinta Do Pego Douro / Portugal

Die Trauben (Touriga Nacional, Touriga Franca & Sousao) werden auf steilen Schieferterrassen per Hand gelesen.

Der Ausbau erfolgt für 14 Monate in französischen Barriques, das perfektioniert die Aromen sorgt für eine sehr harmonische Gesamtstruktur.

Dieser herrliche Rotwein begeistert mit einer tiefroten Farbe. In der Nase entfaltet sich sein komplexes Bouquet, das Aromen von reifen Brombeeren, Kirschen und Pflaumen vereint.

Dazu gesellen sich feine Noten von süßen Gewürzen, Veilchen und Vanille. Am Gaumen zeigt sich seine ganze Ausgewogenheit mit samtigen Tanninen und einem langen und eleganten Finish.

Ein außergewöhnlicher Rotwein und wahrer Genuss.

Sehr gut zu gegri Iltem Lammfleisch, Rindfleisch, Wild, kräftigem Käse und Schokoladendessert