



WELCOME TO NEBRASKA

Herzlich Willkommen im The Grill Upper River

Der Appetit auf Steak ist der Appetit auf ein Leben aus dem Vollen.

Wer in den USA wirklich gut essen möchte, dessen erste Wahl ist immer ein Steakhouse.

Wer in dieser Stadt gut essen will, dessen Wahl sollte auf The Grill fallen.

Dies ist unser Anspruch.

Unsere Rinder werden ausschließlich mit bestem Weidegras, Getreide und Mais gefüttert und absolut hormonfrei großgezogen. Das Fleisch ist wunderbar marmoriert und deshalb besonders saftig.

Die hervorragende Qualität beruht auf der wissenschaftlichen Sorgfalt, mit der ausgesuchte Fleischrinderrassen wie Angus, die Elite aller Steak-Rinder, gezüchtet und aufgezogen werden. Das beste Beef kommt aus Nebraska von der Greater Omaha Packers Company und ist auch als „Gold des mittleren Westens“ bekannt.

Unser aus dem USA importierter Southbend-Ofen schafft problemlos Temperaturen von 800° Celsius.

Dadurch schließen sich die Poren unmittelbar zu Beginn des Grillprozesses, der Saft bleibt im Fleisch und es entsteht eine sehr schmackhafte karamellisierte Kruste. Ein wenig geklärte Butter, Meersalz und Pfeffer runden das Steak-Erlebnis ab.

So schmeckt es in dem besten Steakhäusern Amerikas – und bei uns.

Unser Servicepersonal freut sich, Ihnen unsere speziellen Fleischcuts auf Nachfrage am Tisch zu präsentieren – sprechen Sie uns an.

Wir wünschen Ihnen ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Ihr Team vom The Grill Upper River

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen. Jahrgangsänderungen bei Weinen sind unvermeidbar.



MINERAL WATER

Mineralwasser

Vöslauer Prickelnd <i>0.75L / 0.25L</i>	9.50 / 4.00
Vöslauer Ohne <i>0.75L / 0.25L</i>	9.50 / 4.00
San Pellegrino Medium <i>0.75L / 0.25L</i>	9.50 / 4.00
Acqua Panna <i>0.75L / 0.25L</i>	9.50 / 4.00

SOFTS

Erfrischend

Coca-Cola, Cola-Zero, Sprite <i>0.20L</i>	4.50
Orangina Rouge & Classic <i>0.25L</i>	4.50
Krombacher Spezi & Fassbrause Holunder <i>0.33L</i>	4.50
Red Bull <i>0.25L</i>	6.00

JUICES

Säfte & Fruchtnektare von Ohlenhof

Apfel Naturtrüb, Maracuja schwarze Johannisbeere Cranberry, Rhabarber Orange & Ananas <i>0.20L</i>	4.50
Als Saftschorle <i>0.40L</i>	5.50

SCHWEPPEs

Erfrischend

Dry Tonic, Indian Tonic Ginger Ale, Bitter Lemon Wild Berry & Ginger Beer <i>0.20L</i>	4.50
---	------

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen. Jahrgangsänderungen bei Weinen sind unvermeidbar.



APERIO DRINKS

Aperitif

Kir Royal	23.50
<i>0.10L • Veuve Clicquot Brut & Crème de Cassis</i>	
Bellini	11.50
<i>0.10L • Prosecco, Pfirsichpüree, Limette & Zitrone</i>	
Fraisini	11.50
<i>0.10L • Prosecco, Erdbeerpüree, Limette & Zitrone</i>	
Aperol Spritz	11.50
<i>0.20L • Prosecco, Aperol, Orange & Soda</i>	
Hugo	11.50
<i>0.20L • Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze & Soda</i>	
Lillet Wild Berry	11.50
<i>0.20L • Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry & Beerenmix</i>	
Campari Orange	11.50
<i>0.20L • Campari & Orangensaft</i>	
Vermouth	11.50
<i>50ML • Bianco, Dry & Rouge</i>	

VIRGIN DRINKS

Alkoholfrei

Hugo Light	10.50
<i>0.20L • Schweppes Ginger Ale, Holunderblütensirup, Limette, Minze & Soda</i>	
Apero Light	10.50
<i>0.20L • Schweppes Indian Tonic, Spritzsirup & Orange</i>	
Bellini Light	10.50
<i>0.10L • Schweppes Ginger Ale, Pfirsichpüree, Limette & Zitrone</i>	
Fraisini Light	10.50
<i>0.10L • Schweppes Wild Berry, Erdbeerpüree, Limette & Zitrone</i>	

BEERS

Biere

Krombacher Pils vom Fass	5.50 / 4.50
<i>0.30L / 0.20L</i>	
Radler aus Pils vom Fass & Sprite	5.50 / 4.50
<i>0.30L / 0.20L</i>	
Krombacher Weizen	6.50
<i>0.50L</i>	
Vita Malz – Das Original	4.50
<i>0.33L</i>	
Krombacher Pils Alkoholfrei	4.50
<i>0.33L</i>	
Krombacher Radler Alkoholfrei	4.50
<i>0.33L</i>	
Krombacher Weizen Alkoholfrei	6.50
<i>0.50L</i>	

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen. Jahrgangsänderungen bei Weinen sind unvermeidbar.



MOCKTAILS

Alkoholfrei

Holiday	10.50
<i>Apfel, Maracuja, Zitrone, Karamell & Zimt</i>	
Ipanema	10.50
<i>Schweppes Ginger Ale, halbe Limette & brauner Zucker</i>	
Driver's Delight	10.50
<i>Schwarze Johannisbeere, Schweppes Bitter Lemon, Mandel & Minze</i>	
Virgin Colada	10.50
<i>Ananas, Kokoscreme & Cocktailkirsche</i>	

COCKTAILS

Klassiker

Mojito	16.50
<i>Malecon 3Y, ganze Limette, Zucker, Minze & Soda</i>	
Tom Collins	16.50
<i>North Sea White, Zitrone, Zucker & Soda</i>	
Old Fashioned	16.50
<i>Wild Turkey 101, Angostura Classic, Zucker, Cocktailkirsche & Orangenzeeste</i>	
Martini Cocktail	16.50
<i>North Sea White, Noilly Prat & grüne Olive</i>	
Caipirinha	16.50
<i>Nêga Fulô Blanco, ganze Limette & brauner Zucker</i>	
Negroni	16.50
<i>North Sea White, Campari, Noilly Prat Rouge & Orangenzeeste</i>	
Cosmopolitan	16.50
<i>North Sea Black, Cranberry, Cointreau, Limette & Zitronenzeeste</i>	
Side Car	16.50
<i>Hennessy VS, Zitrone, Cointreau, Zucker, Foamer & Zuckerrand</i>	
Piña Colada	16.50
<i>Malecon 3Y, Ananas, Kokoscreme & Cocktailkirsche</i>	
Whiskey Sour	16.50
<i>Wild Turkey 101, Zitrone, Zucker & Foamer</i>	
Sazarec Cocktail	16.50
<i>Hennessy VS, Absinth66, Zucker, Peychaud Bitter & Zitronenzeeste</i>	
Espresso Martini	16.50
<i>North Sea Black, Crème de Café, Espresso & Tonkabohne</i>	
Margarita	16.50
<i>Lunazul Blanco, Limette, Cointreau, Agave & Limetten-Salzrand</i>	
Pornstar Martini	22.50
<i>North Sea Black, Maracujalikör, Maracujapüree, Vanille, Limette & Veuve Clicquot Brut</i>	

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen. Jahrgangsänderungen bei Weinen sind unvermeidbar.



SPARKLINGS BY THE GLASS

Offene Crémant & Champagner

Winterling Crémant Pinot Rosé <i>Deutschland – Pfalz</i> 1.50L / 0.75L / 0.10L	114.00 / 59.00 / 10.50
Winterling Crémant Blanc de Blancs <i>Deutschland – Pfalz</i> 1.50L / 0.75L / 0.10L	114.00 / 59.00 / 10.50
Veuve Clicquot Rosé <i>Frankreich – Champagne</i> 1.50L / 0.75L / 0.10L	299.00 / 149.00 / 24.50
Veuve Clicquot Brut <i>Frankreich – Champagne</i> 1.50L / 0.75L / 0.10L	279.00 / 139.00 / 22.50

WHITE WINES BY THE GLASS

Offene Weißweine

2025 Sauvignon Blanc »The Grill« QbA <i>Weingut August Ziegler – Deutschland, Pfalz</i> 0.75L / 0.20L / 0.10L	32.50 / 10.50 / 6.50
2025 Grauburgunder QbA <i>Weingut August Ziegler – Deutschland, Pfalz</i> 0.75L / 0.20L / 0.10L	32.50 / 10.50 / 6.50
2025 Riesling Kabinett »Bruno Feinherb« QbA <i>Weingut Karthäuserhof – Deutschland, Mosel</i> 0.75L / 0.20L / 0.10L	36.50 / 11.50 / 7.50
2025 Pinot Bianco »Alto Adige« DOC <i>Elena Walch – Italien, Südtirol</i> 0.75L / 0.20L / 0.10L	39.50 / 12.50 / 8.50
2025 Lugana »Prestige« DOP <i>Azienda Cà Maiol – Italien, Lombardei</i> 1.50L / 0.75L / 0.20L / 0.10L	78.50 / 39.50 / 12.50 / 8.50
2024 Chardonnay »Private Selection« <i>Robert Mondavi Winery – USA, Kalifornien</i> 0.75L / 0.20L / 0.10L	39.50 / 12.50 / 8.50

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen. Jahrgangsänderungen bei Weinen sind unvermeidbar.



ROSÉ WINES BY THE GLASS

Offene Roséweine

2025 Amour de Gris Rosé Cuvée IGP <i>Domaine Grand-Chemin – Frankreich, Languedoc-Roussillon</i> 0.75L / 0.20L / 0.10L	39.50 / 12.50 / 8.50
2025 Rosé di Syrah »Tellus« DOC <i>Tenuta Falesco by Cotarella – Italien, Latium</i> 0.75L / 0.20L / 0.10L	39.50 / 12.50 / 8.50

GREAT RED WINE BY THE GLASS

Durch unser Coravin-System präsentieren wir Ihnen einen tollen Rotwein glasweise
– stets in optimaler Qualität, ganz im Sinne des Winzers.

2020 Barolo DOCG <i>Coppo – Piemont</i> 0.75L / 0.10L	99.50 / 18.50
• 100% Nebbiolo, samtige Tanninstruktur, großartiges Bouquet von Kirschen und Veilchen • Konfitüre, Vanille und Nuancen von Lakritze	

RED WINES BY THE GLASS

Offene Rotweine

2023 Private Cuvée »The Grill« QbA <i>Weingut August Ziegler – Deutschland, Pfalz</i> 0.75L / 0.20L / 0.10L	39.50 / 13.50 / 8.50
2024 Primitivo di Manduria »Uno« DOP <i>Masseria la Volpe – Italien, Apulien</i> 0.75L / 0.20L / 0.10L	39.50 / 13.50 / 8.50
2023 Tempranillo de Laderas DOC <i>Bodega Bideona – Spanien, Rioja</i> 0.75L / 0.20L / 0.10L	39.50 / 13.50 / 8.50
2024 Malbec <i>Terrazas de los Andes – Argentinien, Mendoza</i> 0.75L / 0.20L / 0.10L	44.50 / 14.50 / 9.50
2019 Cabernet Sauvignon <i>Louis M. Martini – USA, Kalifornien (Sonoma Valley)</i> 0.75L / 0.20L / 0.10L	47.50 / 15.50 / 10.50
2021 Merlot H3 »Horse Heaven Hills« <i>Columbia Crest Winery – USA, Washington State (Columbia Valley)</i> 0.75L / 0.20L / 0.10L	47.50 / 15.50 / 10.50

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen. Jahrgangsänderungen bei Weinen sind unvermeidbar.

SPARKLINGS BY THE BOTTLE

Geschlossene Schaumweine

FRANKREICH

Ruinart Blanc de Blancs <i>1.50L / 0.75L / 0.375L</i>	319.00 / 159.00 / 89.00
Ruinart Rosé <i>1.50L / 0.75L / 0.375L</i>	339.00 / 169.00 / 94.00
Ruinart Brut <i>0.75L</i>	149.00
2015 Dom Pérignon Brut <i>0.75L</i>	379.00
2008 Dom Pérignon Brut »P2« <i>0.75L</i>	789.00
2015 Dom Pérignon Brut »Takashi Murakami Edition« <i>0.75L</i>	469.00
2010 Dom Pérignon Rosé »Takashi Murakami Edition« <i>0.75L</i>	999.00
2009 Dom Pérignon Rosé <i>0.75L</i>	619.00
Moët & Chandon Brut <i>1.50L / 0.75L</i>	249.00 / 129.00
Moët & Chandon Rosé <i>1.50L / 0.75L</i>	269.00 / 139.00
Moët & Chandon Ice <i>1.50L / 0.75L</i>	269.00 / 139.00
Moët & Chandon Ice Rosé <i>1.50L / 0.75L</i>	309.00 / 159.00
Laurent-Perrier Cuvée Rosé <i>0.75L</i>	179.00
Piper-Heidsieck Blanc de Blancs Extra Brut »Essentiel« <i>0.75L</i>	169.00
Piper-Heidsieck Blanc de Noir Extra Brut »Essentiel« <i>0.75L</i>	179.00
2013 Charles Heidsieck Brut <i>0.75L</i>	189.00
2012 Charles Heidsieck Rosé <i>0.75L</i>	239.00
Krug Grande Cuvée Brut »173ème Édition« <i>0.75L</i>	439.00
Armand de Brignac Premier Cru Brut »Gold« <i>0.75L</i>	459.00
2016 Louis Roederer Prestige Cuvée Brut »Cristal« <i>0.75L</i>	479.00

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen. Jahrgangsänderungen bei Weinen sind unvermeidbar.



WHITE WINES BY THE BOTTLE

Geschlossene Weißweine

DEUTSCHLAND

2024 Riesling QbA <i>Weingut Markus Schneider – Pfalz</i> 0.75L	49.00
2023 Chardonnay QbA <i>Weingut Dreissigacker – Rheinhessen</i> 0.75L	49.00
2023 Weißburgunder »Löss« QbA <i>Weingut Klumpp – Baden</i> 0.75L	49.00
2023 Pinot Blanc »Einstern« QbA <i>Weingut Markus Molitor – Mosel</i> 0.75L	64.00
2019 Silvaner GG »Rothlauf« VDP <i>Weingut Bickel Stumpf – Franken</i> 0.75L	79.00

ÖSTERREICH

2024 Weißburgunder »Ton & Mergel« DAC <i>Weingut Tement – Südsteiermark</i> 0.75L	59.00
2023 Grüner Veltliner »Smaragd Axpunt« DAC <i>Domäne Wachau – Wachau</i> 0.75L	79.00
2024 Grüner Veltliner »Fass 4« DAC <i>Weingut Bernhard Ott – Wagram</i> 0.75L	69.00

ITALIEN

2018 Ornellaia Bianco DOC <i>Tenuta dell'Ornellaia – Toscana</i> 0.75L	398.00
2024 La Rocca Gavi DOCG <i>Coppo – Piemont</i> 0.75L	54.00
2024 Pinot Grigio DOC <i>Cantina Terlan – Südtirol</i> 0.75L	59.00
2025 Chardonnay »Somereto« DOC <i>Cantina Adrian – Südtirol</i> 0.75L	44.00
2024 Sauvignon Blanc IGP <i>Silvio Jermann – Friaul</i> 0.75L	64.00
2024 Lugana Brolettino DOC <i>Cà dei Frati – Lombardei</i> 0.75L	59.00

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen. Jahrgangsänderungen bei Weinen sind unvermeidbar.

WHITE WINES BY THE BOTTLE

Geschlossene Weißweine

FRANKREICH

2022 Riesling Grand Cru »Kaefferkopf« AOP 69.00
Domaine Kuehn – Elsass
0.75L

2024 Sancerre Blanc AOC 69.00
Domaine Hubert Brochard – Loire
0.75L

2021 Château Carbonnieux Grand Cru AOC 114.00
Château Carbonnieux – Bordeaux (Graves)
0.75L

2023 Chablis AOC 98.00
Domaine Régnard – Burgund
0.75L

2024 Pouilly-Fumé AOC 74.00
Domaine Guy Saget – Loire
0.75L

2022 Chablis Premier Cru AOP 89.00
La Chablisienne – Burgund
0.75L

2023 Meursault AOP 179.00
Louis Jadot – Burgund (Beaune)
0.75L

USA

2023 Chardonnay 49.00
Château Ste. Michelle – Washington State (Columbia Valley)
0.75L

2020 Riesling GG »Eroica XLC« 109.00
Château Ste. Michelle & Weingut Dr. Loosen – Washington State (Columbia Valley)
0.75L

2019 Sauvignon Blanc 89.00
Robert Mondavi Winery – Kalifornien (Napa Valley)
0.75L

SÜDAFRIKA

2023 Chardonnay »1685« 44.00
Boschendal Wine Estate – Western Cape
0.75L

2024 Sauvignon Blanc »Southern Right« 49.00
Hamilton Russell Vineyards – Western Cape
0.75L

NEUSEELAND

2024 Sauvignon Blanc 79.00
Cloudy Bay Vineyards – Marlborough
0.75L

2023 Chardonnay 85.00
Cloudy Bay Vineyards – Marlborough
0.75L

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen. Jahrgangsänderungen bei Weinen sind unvermeidbar.

ROSÉ WINES BY THE BOTTLE

Geschlossene Roséweine

DEUTSCHLAND

2025 Grauer Burgunder »Edition C« QbA 39.00
Weingut Wolf – Pfalz
 0.75L

2024 Blanc de Noir QbA 44.00
Weingut Bäder – Rheinhessen
 0.75L

ITALIEN

2023 Scalabrone Bolgheri »Rosato« DOC 54.00
Tenuta Guado al Tasso – Toscana
 0.75L

2024 Rosa dei Frati DOC 44.00
Cà dei Frati – Lombardei
 0.75L

SPANIEN

2023 Primer Rosé DOCa 94.00
Marqués de Murrieta – Rioja
 0.75L

CHILE

2023 Syrah Rosé »Cherub« 44.00
Viña Montes – Central (Colchagua Valley)
 0.75L

AUSTRALIEN

2022 Pinot Noir Rosé »Max's« 54.00
Penfolds Wines – Southside (Adelaide Hills)
 0.75L

FRANKREICH

2024 Sancerre Rosé AOC 59.00
Domaine Hubert Brochard – Loire
 0.75L

2025 Minuty Rosé »Prestige« AOP 49.50
Château Minuty – Côtes de Provence
 0.75L

2024 G de Galoupet Rosé AOC 64.00
Maison Galoupet – Côtes de Provence
 0.75L

2025 Whispering Angel Rosé AOC 59.00
Château d'Esclans – Côtes de Provence
 0.75L

2024 Miraval Rosé AOC 59.00
By Pitt & Perrin – Côtes de Provence
 0.75L

2024 Coeur de Grain Rosé AOC 79.00
Château de Selle, Domaine Ott – Côtes de Provence
 0.75L

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen. Jahrgangsänderungen bei Weinen sind unvermeidbar.

RED WINES BY THE BOTTLE

Geschlossene Rotweine

DEUTSCHLAND

2022 Black Print QbA <i>Weingut Markus Schneider – Pfalz</i> 0.75L	44.50
2022 Syrah »Gestad« QbA <i>Weingut Ziereisen – Baden</i> 0.75L	64.00
2022 Spätburgunder QbA <i>Weingut Siener – Pfalz</i> 0.75L	44.50
2020 Pinot Noir »Einstern« QbA <i>Weingut Markus Molitor – Mosel</i> 0.75L	69.00

FRANKREICH

2016 Clarendelle »Inspired by Haut-Brion« AOC <i>Clarence Dillon Wines – Bordeaux (Pessac-Léognan)</i> 0.75L	69.00
2021 Haut-Brion Premier Grand Cru AOC <i>Château Haut-Brion – Bordeaux (Pessac-Léognan)</i> 0.75L	1290.00
2021 La Tour de Mons AOC <i>Château La Tour de Mons – Bordeaux (Margaux)</i> 0.75L	79.00
2021 Margaux Premier Grand Cru AOC <i>Château Margaux – Bordeaux (Margaux)</i> 0.75L	1490.00
2019 Baron Carl AOP <i>Château Philippe de Rothschild – Bordeaux (Saint-Émilion)</i> 0.75L	84.00
2017 Cheval Blanc Premier Grand Cru AOP <i>Château Cheval Blanc – Bordeaux (Saint-Émilion)</i> 0.75L	1100.00
2019 Gombaude-Guillet AOC <i>Château Gombaude-Guillet – Bordeaux (Pomerol)</i> 0.75L	154.00
2018 La Fleur-Pétrus AOC <i>Château La Fleur-Pétrus – Bordeaux (Pomerol)</i> 0.75L	564.00
2020 Anseillon AOP <i>Château Lafite de Rothschild – Bordeaux (Pauillac)</i> 0.75L	199.00
2020 Odilon AOC <i>Château Odilon & Domaines Baron de Rothschild – Bordeaux (Haut-Médoc)</i> 0.75L	64.00

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen. Jahrgangsänderungen bei Weinen sind unvermeidbar.



RED WINES BY THE BOTTLE

Geschlossene Rotweine

FRANKREICH

2018 Mouton Rothschild Premier Grand Cru AOP <i>Château Mouton Rothschild – Bordeaux (Pauillac)</i> 0.75L	1390.00
2015 Latour Premier Grand Cru AOC <i>Château Latour – Bordeaux (Pauillac)</i> 0.75L	1290.00
2021 Gamay »Morgon« AOC <i>Château des Jacques – Beaujolais (Morgon)</i> 0.75L	64.00
2024 Gamay »Combe aux Jacques« AOC <i>Louis Jadot – Beaujolais (Villages)</i> 0.75L	44.50
2022 Château L'Hospitalet »La Clape« AOP <i>Gérard Bertrand – Languedoc-Roussillon (Cru du Languedoc)</i> 0.75L	114.00
2023 Domaine La Grande Ourse »Alcor & Mizar« AOP <i>Pascal Chalon – Rhône (Drôme Provençale & Visan)</i> 0.75L	44.50
2022 Château Sixtine AOP <i>Jean Marc Diffonty – Rhône (Châteauneuf-du-Pape)</i> 0.75L	134.00
2017 Syrah Domaine de Roure AOP <i>Paul Jaboulet Aîné – Rhône (Crozes-Hermitage)</i> 0.75L	149.00
2021 Pinot Noir Premier Cru »Clos des Marconnets« AOP <i>Domaine Chanson – Frankreich, Burgund (Beaune)</i> 0.75L	114.00
2013 Pinot Noir Grand Cru »Clos Vougeot« AOP <i>Domaine Louis Jadot – Frankreich, Burgund (Beaune)</i> 0.75L	429.00

ITALIEN

2021 Barolo DOCG <i>Tenuta Prunotto – Piemont</i> 0.75L	89.00
2020 Amarone della Valpolicella Classico DOC <i>Bolla – Venezien</i> 0.75L	98.00
2019 Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOC <i>Masi – Venezien</i> 0.75L	149.00
2022 Il Bruciato Bolgheri DOC <i>Tenuta Guado al Tasso – Toscana</i> 0.75L	84.00

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen. Jahrgangsänderungen bei Weinen sind unvermeidbar.



RED WINES BY THE BOTTLE

Geschlossene Rotweine

ITALIEN

2022 Chianti Classico Riserva DOCG <i>Villa Antinori – Toscana</i> 0.75L	69.00
2020 Lucente IGT <i>Tenuta Luce – Toscana</i> 0.75L	85.00
2022 Chianti Classico Riserva DOCG <i>Marchese Antinori & Tenuta Tignanello – Toscana</i> 1.50L / 0.75L	215.00 / 98.00
2020 Brunello di Montalcino DOCG <i>Tenuta Pian delle Vigne – Toscana</i> 0.75L	135.00
2022 Il Pino di Biserno IGT <i>Tenuta di Biserno – Toscana</i> 0.75L	149.00
2022 Le Serre Nuove DOC <i>Tenuta dell'Ornellaia – Toscana</i> 0.75L	149.00
2020 Poggio alle Nane DOC <i>Frattoria Le Mortelle – Toscana</i> 1.50L / 0.75L	364.00 / 189.00
2022 Tignanello IGT <i>Tenuta Tignanello – Toscana</i> 3.00L / 1.50L / 0.75L / 0.375L	1149.00 / 519.00 / 249.00 / 129.00
2022 Guado al Tasso DOC <i>Tenuta Guado al Tasso – Toscana</i> 0.75L	249.00
2021 Biserno IGT <i>Tenuta di Biserno – Toscana</i> 1.50L / 0.75L	589.00 / 299.00
2020 Ornellaia DOC <i>Tenuta dell'Ornellaia – Toscana</i> 1.50L / 0.75L / 0.375L	809.00 / 389.00 / 199.00
2021 Solaia IGT <i>Marchese Antinori & Tenuta Tignanello – Toscana</i> 0.75L	549.00
2019 Sassicaia DOC <i>Tenuta San Guido Bolgheri – Toscana</i> 0.75L	519.00
2012 Masseto IGT <i>Tenuta dell'Ornellaia & Marchese Frescobaldi – Toscana</i> 0.75L	1390.00

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen. Jahrgangsänderungen bei Weinen sind unvermeidbar.

RED WINES BY THE BOTTLE

Geschlossene Rotweine

SPANIEN

2019 Viña Imas Gran Reserva DOCa 64.00
Barón de Ley – Rioja
 0.75L

2019 Tempranillo »L3Z4« DOCa 84.00
Bodega Bideona – Rioja
 0.75L

2021 Reserva »XR« DOCa 89.00
Marqués de Riscal – Rioja
 0.75L

2012 Castillo Ygay Gran Reserva DOCa 325.00
Marqués de Murrieta – Rioja
 0.75L

2020 Valduero »Una Cepa« DO 94.00
Bodegas Valduera – Ribera del Duero
 0.75L

2022 Aalto DO 274.00 / 139.00
Bodegas Aalto y Viñedos – Ribera del Duero
 1.50L / 0.75L

2015 Unico DO 569.00
Bodegas Vega-Sicilia – Ribera del Duero
 0.75L

2023 ÀN 2 DO 75.00
Bodegas Ànima Negra – Mallorca
 0.75L

2019 ÀN DO 119.00
Bodegas Ànima Negra – Mallorca
 0.75L

2020 Numanthia DO 149.00
Bodegas Numathia – Toro
 0.75L

CHILE

2023 Cabernet Sauvignon Gran Reserva »Day One« 44.00
Vinã Montgras – Central (Maipo Valley)
 0.75L

2020 Syrah »Montes Folly« 119.00
Viña Montes – Central (Rapel Valley)
 0.75L

2021 Carménère »Purple Angel« 149.00
Viña Montes – Central (Rapel Valley)
 0.75L

PORTUGAL

2023 Syrah/Viognier »Ponte Forte« 36.50
Monte da Ravasqueira – Alentejo
 0.75L

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen. Jahrgangsänderungen bei Weinen sind unvermeidbar.

RED WINES BY THE BOTTLE

Geschlossene Rotweine

ARGENTINIEN

2022 Cabernet Sauvignon »Ultra« <i>Bodega Kaiken – Mendoza</i> 0.75L	54.00
2022 Grand Malbec <i>Terrazas de los Andes – Mendoza</i> 0.75L	89.00
2021 Cabernet Sauvignon »Birth of Cabernet« <i>Catena Zapata – Mendoza</i> 0.75L	219.00
2015 Cheval de Andes <i>Château Cheval Blanc & Terrazas de los Andes – Mendoza</i> 0.75L	299.00

SÜDAFRIKA

2022 Cabernet Sauvignon/Merlot »The Mill« <i>Vergelegen Wine Estate – Western Cape (Stellenbosch)</i> 0.75L	49.00
2018 Petit Verdot <i>The Mentors KWV – Western Cape (Paarl)</i> 0.75L	64.00
2023 Chocolate Block <i>Boekenhoutskloof – Western Cape (Swartland)</i> 0.75L	69.00
2022 Pinotage <i>Kanonkop Wine Estate – Western Cape (Stellenbosch)</i> 0.75L	98.00
2020 Merlot »Fusion V« <i>De Toren Private Cellar – Western Cape (Stellenbosch)</i> 0.75L	134.00

AUSTRALIEN

2024 Shiraz »Wynvale« <i>Wynns Coonawarra Estate – Southside (Coonawarra)</i> 0.75L	44.00
2022 Shiraz/Grenache »Wallace« <i>Glaetzer Wines – Southside (Barossa Valley)</i> 0.75L	89.00
2020 Shiraz Mataro »Bin 2« <i>Penfolds Wines – Southside (Barossa Valley)</i> 0.75L	79.00
2022 Shiraz »Amon Ra« <i>Glaetzer Wines – Southside (Barossa Valley)</i> 0.75L	199.00

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen. Jahrgangsänderungen bei Weinen sind unvermeidbar.

RED WINES BY THE BOTTLE

Geschlossene Rotweine

USA

2022 Syrah	49.00
<i>Château Ste. Michelle – Washington State (Columbia Valley)</i>	
0.75L	
2018 Merlot »Canoe Ridge«	85.00
<i>Château Ste. Michelle – Washington State (Columbia Valley)</i>	
0.75L	
2022 Cabernet Sauvignon »Cold Creek«	89.00
<i>Château Ste. Michelle – Washington State (Columbia Valley)</i>	
0.75L	
2020 Cabernet Sauvignon H3 »Horse Heaven Hills«	54.00
<i>Columbia Crest Winery – Washington State (Columbia Valley)</i>	
0.75L	
2022 Zinfandel »Diamond Collection«	59.00
<i>Francis Coppola Winery – Kalifornien (Napa Valley)</i>	
0.75L	
2021 Syrah	149.00
<i>Language of Yes, Randall Grahm – Kalifornien (Santa Maria Valley)</i>	
0.75L	
2021 Merlot	398.00 / 179.00 / 95.00
<i>Duckhorn Vineyards – Kalifornien (Napa Valley)</i>	
1.50L / 0.75L / 0.375L	
2021 Cabernet Sauvignon	410.00 / 195.00 / 99.00
<i>Duckhorn Vineyards – Kalifornien (Napa Valley)</i>	
1.50L / 0.75L / 0.375L	
2021 Pinot Noir	134.00
<i>Marimar Estate Vineyards – Kalifornien (Sonoma Valley)</i>	
0.75L	
2022 Insignia	599.00
<i>Joseph Phelps Estate – Kalifornien (Napa Valley)</i>	
0.75L	
2019 Cabernet Sauvignon	139.00
<i>Robert Mondavi Winery – Kalifornien (Napa Valley)</i>	
0.75L	
2018 Pinot Noir	199.00
<i>Patz & Hall – Kalifornien (Sonoma Valley)</i>	
0.75L	
2018 Cabernet Sauvignon »Oak Ville«	159.00
<i>Robert Mondavi Winery – Kalifornien (Napa Valley)</i>	
0.75L	
2020 Cabernet Sauvignon »Artemis«	179.00
<i>Stag's Leap Wine Cellars – Kalifornien (Napa Valley)</i>	
0.75L	

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen. Jahrgangsänderungen bei Weinen sind unvermeidbar.



RED WINES BY THE BOTTLE

Geschlossene Rotweine

USA

2020 Machete	229.00
<i>Orin Swift Cellars – Kalifornien (Napa Valley)</i>	
0.75L	
2021 Papillon	279.00
<i>Orin Swift Cellars – Kalifornien (Napa Valley)</i>	
0.75L	
2022 Cabernet Sauvignon »Double Diamond«	189.00
<i>Schrader Cellars – Kalifornien (Napa Valley)</i>	
0.75L	
2018 Cabernet Sauvignon »Fay«	349.00
<i>Stag's Leap Wine Cellars – Kalifornien (Napa Valley)</i>	
0.75L	
2022 Overture	298.00
<i>Baron Philippe de Rothschild & Robert Mondavi Winery – Kalifornien (Napa Valley)</i>	
0.75L	
2021 Merlot	490.00
<i>Pahlmeyer Vineyards – Kalifornien (Napa Valley)</i>	
0.75L	
2022 Opus One	649.00
<i>Baron Philippe de Rothschild & Robert Mondavi Winery – Kalifornien (Napa Valley)</i>	
0.75L	
2018 Cabernet Sauvignon »RBS«	699.00
<i>Schrader Cellars – Kalifornien (Napa Valley)</i>	
0.75L	
2019 Cabernet Sauvignon »CCS«	659.00
<i>Schrader Cellars – Kalifornien (Napa Valley)</i>	
0.75L	

CHINA

2016 Cabernet Sauvignon »Changyu«	99.00
<i>Château Changyu Moser XV – Ningxia</i>	
0.75L	

HOT DRINKS

Alle Kaffeespezialitäten entkoffeiniert möglich

Espresso	3.90
Espresso Macchiato	4.50
Café Crema	5.00
Cappuccino	6.00
Espresso Doppio	5.90
Espresso Doppio Macchiato	6.50
Latte Macchiato	6.90
Hot Chocolate und Glas Tee	4.90

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen. Jahrgangsänderungen bei Weinen sind unvermeidbar.