



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

FISCH BURGER ^{a,c,d,g,f}

Hausgemachte Fischfrikadelle, Remoulade, Dill,
Salat, Gurke, Tomate, rote Zwiebeln
*fish burger with homemade fishmeatball, remoulade, dill,
salad, cucumber, tomato and red onion*

18,90 €

STEAK BURGER ^{a,g,f,l}

Streifen vom Rumpsteak, Speck, Käse,
Röstzwiebeln, Hot Cocktailsauce,
Salat, Gurke, Tomate
*steak burger with rumpsteak strips, bacon, cheese,
hot cocktailsauce, salad, cucumber, tomato*

18,90 €

WILD BURGER ^{a,c,g,f}

Hausgemachte Rehfrikadelle, Käse,
Preiselbeermayonaise, Apfel-Curry Chutney, Salat,
Rote Bete, Gurke, rote Schmelzzwiebeln
*venison burger with homemade venisonmeatball, cheese
cranberry mayonnaise, apple-curry chutney, salad, beetroot,
cucumber, onion*

18,90 €

Alle unsere Burger werden mit einem
schwarzen Burger Brötchen serviert.
(mit Gemüseasche gefärbt)

*The burgers are served with a black burger bun.
(coloured with vegetables ashes)*

BEILAGEN:

side dishes

COUNTRY-POMMES

country fries

5,20 €

SÜßKARTOFFEL-POMMES

sweet potatoe fries

5,50 €



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

KLEINIGKEITEN

Süßkartoffel-Pommes	10,50 €
mit Avocadodip ^{a,g} <i>sweet potato fries with avocado cream</i>	
Bauernfrühstück	13,90 €
Bratkartoffeln, Eier, Speck, Gewürzgurke ^{c,e} <i>fried potatoes, egg, bacon and pickled cucumber</i>	
Currywurst	12,50 €
mit hausgemachter Sauce und Pommes Frites ^{a1,c,j,9} <i>Currywurst with homemade sauce and French fries</i>	
Bene-Sandwich	19,90 €
mit Hähnchenbrust, Ei, Bacon, Dijon Senf und Salat <i>with chicken breast, egg, bacon, dijon mustard and lettuce</i>	
Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise ^{a,l,c,j,9}	4,90 €
French fries with ketchup and mayonnaise	
Port. Ketchup oder Mayonnaise	0,30 €
Hausgemachte Rinderroulade	19,90 €
mit Salzkartoffeln und Böhnchen ^{i,j,l} <i>homemade beef roulade with boiled potatoes and green beans</i>	

SÜSSES

Hausgemachte Waffel	
<i>homemade waffles with</i>	
+ Puderzucker ^{a,c,g} <i>+ powder sugar</i>	5,50 €
+ Sahne ^{a,c,g} <i>+ whipped cream</i>	6,90 €
+ Vanilleeis und Sahne ^{a,c,g} <i>+ vanilla ice cream and whipped cream</i>	7,90 €
+ heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne ^{a,c,g} <i>+ cherries, vanilla ice cream and whipped cream</i>	9,50 €
KUCHEN	4,60 €
<i>Fruchtige Kuchen und sahnig-cremige Torten vom Hof Café Albertsdorf</i>	



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

VORSPEISEN

Vitello Tonato **15,20 €**
mit Thunfischcreme ^{h,d,l,j}
cold veal in tuna sauce

Gratinierter Ziegenkäse **kl. 10,90 €**
mit Thymianhonig dazu Salatbouquet ^{a1,g,h,i,j,h11} **gr. 15,70 €**
gratinated goat cheese
with thyme honey and
salad bouquet

Tartar vom deutschen Weiderind **16,90 €**
klassisch angemacht dazu Salatbouquet ^{c,d,g,o,j}
beef tartare with salad bouquet

Beilagensalat ^{i,g} **5,20 €**
small mixed salad

SUPPEN

Currycrèmesuppe **7,90 €**
pikant fruchtig mit Parmaschinkenchip ^{g,h,l,o}
piquant creamy curry soup with parma-ham chip

Tomatencrèmesuppe **7,90 €**
mit frischen Kräutern und Steinpilz Ravioli ^{a1,c,g,i,o}
creamy tomato soup with fresh herbs and porcino ravioli

Bene-Bouillabaisse **kl. 12,50 €**
tomatisiert mit verschiedenen Fischfilets ^{b,d,i,n,o} **gr. 19,90 €**
bene bouillabaisse with varying fish fillets



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

SALATE

- Caesar-Salat „klassisch“** **13,50 €**
knackiger Römersalat mit Parmesan und Croûtons ^{a1,c,d,e,g,h2,h11,k}
crisp romaine lettuce with parmesan and croûtons
- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen** **18,90 €**
with chicken breast stripes
- mit gebratenen Garnelen (5 Stück) ^b** **23,90 €**
with shrimps
Garnelen extra je Stück 2,50

VEGAN

- Gebackene Zucchinihälften** **19,90 €**
gefüllt mit Ratatouille-Gemüse
dazu Rosmarinkartoffeln und
Salatbouquet ^{a1,i,j,h11}
*baked zucchini filled with ratatouille
vegetables, salad and rosemary
potatoes*

NUDELGERICHTE

- Bandnudeln mit :**
tagliatelle with:
- cremiger Waldpilz-Kräuter Sauce** ^{a1,c,g,l,o} **18,90 €**
creamy mushroom - herb sauce
- mediterranem Gemüse und Feta** ^{a1,c,g,i} **18,90 €**
mediterranean vegetables and feta
- Räucherlachs**
Sahnesauce und Kirschtomaten ^{a1,c,g,i} **20,90 €**
with smoked salmon cream sauce and cherry tomatoes



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

FISCH

Scholle „Finkenwerder Art“ 28,90 €

dazu Gurkensalat & Bratkartoffeln mit Speck ^{a1,d,g,i,j,l}
fried plaice with bacon, cucumber salad and fried potatoes

Filet vom Lachs 28,90 €

an Safranschaum
auf cremigem Blattspinat mit Kartoffelpüree ^{a1,d,g,i,o}
*salmon fillet with
saffron foam, creamy
spinach and potato
purée*

Bene`s Fischpfanne 28,90 €

3 verschiedene Fischfilets und eine
gebratene Garnele dazu hausgemachte
Dijon Senfsauce, Gurkensalat
und Bratkartoffeln mit Speck ^{a1,c,d,g,l}
*three different fish filets and scampi with Dijon
mustard sauce, cucumber salad and fried
potatoes*

Dorschfilet 29,90 €

mit Oliven-Haselnusskruste an Meerrettichschaum
dazu mediterranes Gemüse und
Rosmarinkartoffeln ^{a1,d,e,g,h2,i,o}
*cod fillet with olive-hazelnut crust and
horseradish cream, mediterranean vegetables
and rosemary potatoes*

Schleswig Holstein Forelle 29,90 €

im ganzen (300g)
mit Kräuteröl, Salat und Baguette ^{a1,c,d,g,i,j,l}
*Schleswig Holstein trout
in total (300g)
with herb oil, mixed salad and baguette*



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

FLEISCH

Hähnchenbrust 27,90 €

mit Kräuter-Feta Füllung
auf tomatisiertem Gemüse und
Süßkartoffel-Pommes ^{f,g,i,o}
*chicken breast filled with herb-feta cheese,
on tomato vegetables and sweet potato fries*

Schweinemedallions 28,90 €

auf Waldpilzrahm mit Salat und Rosmarinkartoffeln ^{g,i,o}
pork fillet with creamy mushrooms, salad and rosemary potatoes

Wiener Schnitzel 30,90 €

mit Blattsalat und Pommes Frites ^{a,c,g,i,j}
veal escalope with mixed salad and french fries

Bene`s Steakpfanne 32,90 €

mit Rind, Schwein und Hähnchen
dazu Kräuterbutter, Coleslaw Salat
und Bratkartoffeln mit Speck ^{a,c,g,i,j}
*beef, pork and chicken with cabbage butter, coleslaw salad
and fried potatoes with bacon*

Rumpsteak (220g) 34,90 €

mit Kräuterbutter dazu Coleslaw Salat und Country-Pommes ^{g,i}
with herb butter, french fries and salad



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

KINDERGERICHTE

Chicken Nuggets mit Pommes Frites ^{a1,c,f,i,j,9} <i>chicken nuggets with french fries</i>	8,80 €
Nudelspiel mit Tomatensauce und Parmesan ^{a1,c,g,i} <i>pasta with tomato sauce</i>	7,80 €
Kinderschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes ^{a,c,g,j} <i>pork schnitzel with french fries</i>	10,50 €
Naturgebratenes Dorschfilet mit Kartoffelpüree ^{c,d,g} <i>codfilet with mashed potatoes</i>	10,50 €

DESSERTS

Parfait Saisonal <i>(Fragen Sie unser Servicepersonal)</i>	9,50 €
Vanille-Crème Brûlée dazu fruchtiges Sorbet ^{g,c} <i>vanilla crème brûlée with fruity sorbet</i>	10,50 €
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern dazu Pistazieneis ^{g,c,h} (Zubereitung ca. 15 Minuten) <i>small chocolate cake with liquid core pistachio ice cream (preparation time 15 minutes)</i>	10,90 €

Lust auf Eis? Weitere Eisspezialitäten finden Sie in unserer Eiskarte.

Käseteller <i>Cheeseboard</i>	18,90 €
---	----------------

Regionale Käseauswahl
mit Feigensenf, Früchten und Nüssen ^{a2,e,f,g,h3}
*mixed selection of cheese
with fig mustard, fruits and nuts*



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

BIER

König Pilsner vom Fass	0,25l	3,60 €
König Pilsner vom Fass	0,4l	5,50 €
Alsterwasser	0,25l	3,60 €
Alsterwasser	0,4l	5,50 €
Köstritzer dunkel vom Fass	0,3l	3,90 €
Erdinger Hefeweizen	0,5l	5,90 €
Erdinger alkoholfrei	0,5l	5,90 €
König Pilsner alkoholfrei	0,33l	3,90 €
Vitamalz	0,33l	3,90 €

SÄFTE & NEKTARE

von Klindworth

Ananas ⁶		
Apfel ⁶		
Banane ⁶		
Cranberry		
Johannisbeere		
Kiba ⁶		
Kirsch		
Maracuja ⁶		
Orange		
Rhabarber		
Tomate		
	0,2l	3,50 €
	0,4l	6,20 €
Alle Säfte sind auch als	0,2l	3,20 €
Schorlen erhältlich	0,4l	5,90 €

SOFTDRINKS

Coca-Cola ^{1,3,7}	0,33l	4,50 €
Coca-Cola light ^{1,3,7,9}	0,33l	4,50 €
Fanta ^{1,3,7}	0,33l	4,50 €
Sprite ^{1,3,7}	0,33l	4,50 €
Mezzo Mix ^{1,3,7}	0,33l	4,50 €
Schweppes Ginger Ale ^{1,3,7}	0,2l	3,80 €
Schweppes Bitter Lemon ^{1,3,7}	0,2l	3,80 €
Thomas Henry Tonic Water ^{1,3,7}	0,2l	3,80 €
Magnus Feinperlig	0,25l	3,40 €
Magnus Feinperlig	0,75l	7,80 €
Magnus Still	0,25l	3,40 €
Magnus Still	0,75l	7,80 €



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

HEIßGETRÄNKE

Kaffee Crème ¹⁰	Tasse	3,20 €
	Kännchen	5.70 €
Cappuccino ^{10, g}	Tasse	3,90 €
Milchkaffee ^{10, g}	Tasse	4,30 €
Latte Macchiato ^{10,g}	Glas	4.50 €
Espresso ¹⁰	Tasse	2,70 €
Espresso Macchiato ^{10,g}	Tasse	3,10 €
Doppelter Espresso ¹⁰	Tasse	4,70 €
Doppelter Espresso Macchiato ^{10,g}	Tasse	4,90 €
Heiße Schokolade ⁷		
Vollmilch / Weiße Schokolade ^{7,g}	Tasse	3,70 €
Heiße Schokolade mit Sahne ^{7,g}	Tasse	4,10 €
Chai Latte ^{7,g}	Glas	4,50 €
White Chocolate Mocca ^{10,g}	Glas	4,70 €
Iced Caramel Macchiato ^{10,g}	Glas	5,80 €
Tee mit frischer Minze	0,25l	4.70 €
Flavours ⁹ (Karamell, Vanille,...)	2cl	1,20 €

EILLES TEE

(lose)

Darjeeling Royal Second Flush (Schwarzer Tee, Ziehzeit: 2-5 Minuten)

Hocharomatische, zartblumige Sommerpflückung aus dem Hochland Nordindiens

Friesische Mischung (Schwarzer Tee, Ziehzeit: 2-5 Minuten)

Nicht nur die Friesen lieben diese kräftige, würzige Blattmischung mit kupferner Tassenfarbe

Grüntee China (Grüner Tee, Ziehzeit 2-3 Minuten)

Zarter Grüntee mit angenehm herber Note und leuchtend-gelber Tassenfarbe

Detox Broken (Grüner Tee - Kräutermischung mit Mate, Ziehzeit 2-3 Minuten)

Frische Grüntee – Mate – Brennesselmischung mit delikatem Akzent durch Ingwer, als ausgleichende Balance und Wohltat für Körper und Geist

Kräutergarten (Kräutermischung, Ziehzeit: 5-10 Minuten)

Eine erfrischend – reine Kräutermischung mit süß – würzigem Geschmack

Rooibos Sanddorn (Kräutermischung aromatisiert, Ziehzeit: 5-10 Minuten)

Südafrikanischer Rotbusch mit Sanddornbeeren und Saflorblüten

Kamillenblüten (Kräutertee, Ziehzeit: 5-10 Minuten)

Kamillenblüten haben einen honigartigen Geschmack und sind angenehm wohltuend und ausgleichend

Rote Grütze (Früchtemischung, Ziehzeit: 5-10 Minuten.)

Mischung ausgesuchter Früchte mit Himbeer – Kirsch – Aroma versetzt

Kännchen 0,25l

4,60 €



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

APERITIFE

Riesling Sekt	0,1l	5,90 €
	0,75l	28,20 €
Bene Secco blanc	0,1l	6.20 €
	0,75l	37,50 €
Bene Secco rosé	0,1l	6.20 €
	0,75l	37,50 €
Sandemann Sherry <i>Fino, Medium Dry, Sweet</i>	5cl	7,00 €
Campari auf Eis	4cl	6,50 €
Campari Orangesaft	0,2l	8,50 €
Campari Soda	0,2l	8,50 €
Martini <i>Dry, Bianco, Rosso</i>	4cl	6,50 €

SPRITZ

0,2l

Hugo		
Aperol Spritz		
Lillet goes Wild		
Rosato Spritz		
Andalö Splish		
		7,90 €

AKVAVIT

2cl

Jubiläums Akvavit		
Malteser		
Linie		
		4,50 €

OBSTBRÄNDE & GRAPPA

2cl

Luzet Obstbrand Himbeere	5,50 €
Ziegler Obstbrand	6,50 €
Ziegler Williams Birne	9,60 €
Ziegler Wildkirsche Nr. 1	13,90 €
Grappa Nonino <i>Chardonnay, Merlot, Moscato</i>	6,70 €
Calvados	4,50 €



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

LIKÖRE & BITTER

2cl

Sambuca
Ouzo
Fischergeist
Helbing – Kümmel
Jägermeister
Amaretto

4,20 €

4cl

Bailey's
Ramazotti
Fernet Branca
Averna
Pernod
kahlúa

6,00 €

RUM

4cl

Havanna Club 3 Jahre
Havanna Club 7 Jahre
Matusalem 15 Jahre
Plantation Barbados XO

6,00 €

8,00 €

11,00 €

14,00 €

GIN

4cl

Gordon's
Bombay Sapphire
Hendrick's
Spitzmund (Schleswig Holstein)
Monkey 47 (Schwarzwald)

5,00 €

6,00 €

7,00 €

7,50 €

9,50 €

WODKA & KORN & TEQUILA

Fürst Bismarck Doppelkorn
Sierra Silver Tequila
Absolut Vodka

3,90 €

4,20 €

4,80 €

Alle Spirituosen sind auch als Longdrink erhältlich.

(zzgl. 3,80 € mit einem 0,2l Softdrink Ihrer Wahl)



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

WHISKEY

4cl

Tullamore Dew	6,50 €
Ballatine's	7,00 €
Jim Beam	7,30 €
Jack Daniels	7,30 €
Johnnie Walker	7,30 €
Cragganmore Speyside Malt 12 Years	15,50 €
Lagavulin Islay Malt 16 years	15,50 €
Oban Highland Malt 14 Years	15,50 €
Talisker Skye Malt 10 Years	15,50 €
Dalwhinnie Highland Malt 15 Years	15,50 €
Glenkinchie Lowland Malt 12 Years	15,50 €
Glenfiddich Single Malt 12 Years	15,50 €

COGNAC

4cl

Hennessy Fine de Cognac	13,50 €
Baron Otard VSOP	15,50 €

BRANDY

4cl

Osborne Veterano	7,30 €
Cardenal Mendoza	10,90 €



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

COCKTAILS

CLASSICS

COSMOPOLITAN Wodka / Cointreau / Limette / Cranberry	8,60 €
CAIPIRINHA Cachaça / Rohrzucker / Limette	9,20 €
MOJITO Rum / Rohrzucker / Minze / Limette	9,20 €
PIÑA COLADA ⁶ Rum / Kokos / Sahne / Ananas	10,90 €
SEX ON THE BEACH ² Wodka / Pfirsichlikör / Orange / Cranberry	10,90 €
MAI TAI Weißer & Brauner Rum / Cointreau / Ananas / Limette / Mandel	11,20 €
LONG ISLAND ICED TEA ^{1,3,7} Weißer Rum / Wodka / Gin / Tequila / Cointreau / Limette / Cola	12,60 €

ALKOHOLFREIE

COCKTAILS

IPANEMA ^{1,3,7} Limette / Rohrzucker / Ginger Ale	
VIRGIN COLADA ^{6,8} Kokos / Sahne / Ananas	
FRUITY ISLAND ⁶ Maracuja / Orange / Kirsche / Cranberry	8,80 €



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

BENE'S SPECIALS

BELLA BENE ^{10,g}

Bailey's / Brauner Rum / Kaffee / Sahne / Banane

MEERESRAUSCHEN ¹

Rum / Vanille / Maracuja / Pfirsich / Orange / Blue Curacao

BENE FIZZ ^{1,3,7}

Gin / Limette / Rohrzucker / Minze / Gurke / Soda

ELEA

Likör 43 / Malibu / Passoa / Maracuja

Cool MELONE

Gin / Wassermelone / Limette / Tonic

BLACK MOJITO

Black Wodka / Wodka / Beerenpüree / Limette / Minze / Soda

12,90 €

Zusatzstoffe:

- ¹ mit Farbstoff
- ² mit Alkohol
- ³ mit Süßungsmitteln
- ⁴ enthält eine Phenylalaninquelle
- ⁵ mit geschwefelten Zutaten
- ⁶ mit Antioxidationsmittel
- ⁷ mit Konservierungsstoffen
- ⁸ mit Geschmacksverstärker
- ⁹ mit Süßstoffen
- ¹⁰ mit Koffein
- ¹¹ mit Stabilisatoren

Allergene:

- ^a enthält glutenhaltiges Getreide
- ^{a1} enthält Weizen
- ^{a2} enthält Roggen
- ^{a3} enthält Gerste
- ^{a4} enthält Hafer
- ^{a5} enthält Dinkel
- ^{a6} enthält Kamut
- ^b enthält Krebstiere
- ^c enthält Eier
- ^d enthält Fische
- ^e enthält Erdnüsse
- ^f enthält Sojabohnen
- ^g enthält Milchprodukte
- ^h enthält Schalenfrüchte
- ^{h1} enthält Mandeln
- ^{h2} enthält Haselnüsse
- ^{h3} enthält Walnüsse
- ^{h4} enthält Cashewnüsse
- ^{h5} enthält Pecannüsse
- ^{h6} enthält Paranüsse
- ^{h7} enthält Pistazien

- ^{h8} enthält Macadamiannüsse
- ^{h9} enthält Queenslandnüsse
- ^{h10} enthält Pinienkerne
- ^{h11} enthält Sesamsamen
- ⁱ enthält Sellerie
- ^j enthält Senf
- ^k enthält Senfsamen
- ^l enthält SO₂
- ^m enthält Lupine
- ⁿ enthält Weichtiere
- ^o enthält Alkohol



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

WEIßWEINE

Pfalz

Weingut Jens Bühler, Kallstadt

Riesling Kabinett, Feinherb

Handgelesener Riesling, mit einem zartem Bouquet von weißem Pfirsich und Litschi.

Feine Mineralische Note im Abgang.

0,2l **7,90 €**

0,75l **24,90 €**

Weingut Jens Bühler, Kallstadt

Weißburgunder, trocken

Feinfruchtige Note von exotischen Früchten, wie Papaya, Kiwi und Passionsfrucht.

0,2l **8,20 €**

0,75l **25,90 €**

Weingut Jens Bühler, Kallstadt

Chardonnay Fumé, trocken

Dieser Chardonnay überzeugt beim ersten Schluck, unvergleichliche Note nach Bonbons und frischen Früchten

0,2l **9,60 €**

0,75l **36,90 €**



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

WEIßWEINE

Baden

Weingut Kiefer, Eichstetten

Grauburgunder Kabinett, trocken

Erlesener Grauburgunder, mit fruchtiger Note und zartem Bouquet nach Äpfeln und Birnen.

0,2l	8,20 €
0,75l	25,90 €

Weingut Kiefer, Eichstetten

Scheurebe, halbtrocken

Zarte Aromen von Grapefruit, Passionsfrucht und frischem Heu.

0,2l	8,20 €
0,75l	25,90 €

Südafrika

Kleine Zalze

Cellar Sauvignon Blanc, trocken

Reife Feigen, Kräuter, Stachelbeeren und Ananas machen dieser Sauvignon Blanc zum Erlebnis.

0,2l	8,90 €
0,75l	28,90 €



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

ROSÉ

Baden

Weingut Kiefer, Eichstetten

„Tanz auf dem Vulkan“ Rosé

Dieser besondere Rosé vereint Muskaateller, Rivaner und Regent. Auf Vulkangestein gelesen.

Ein Erlebnis für Ihre Sinne.

0,2l	7,20 €
0,75l	24,90 €

Pfalz

Weingut Hammel&Cie, Kirchheim

Sophie Helene Petit Rosé, trocken

Dieser Rosé ist harmonisch trocken, zarte Aromen von Erdbeeren, Holunder und leichte Holz ton begleiten diesen Rose.

0,2l	8,20 €
0,75l	25,90 €

Südafrika

Weingut Mulderbosch

Cabernet Sauvignon Rosé

Dieser Kupfer Rosé überzeugt durch saftige reife Früchte, wie Erdbeeren und Pflaumen. Sein ausgewogenes Säurespiel und sein mineralischer Abgang zeichnen ihn aus.

0,2l	9,20 €
0,75l	35,90 €



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

ROTWEINE

Pfalz

Weingut Jens Bühler, Kallstadt

Dornfelder, mild, trocken

Dieser Dornfelder vereint Rote reife Früchte und leichte Holztöne zu einem phantastischen Rotwein zu jeder Gelegenheit.

0,2l 7,60€

0,75l 24,90€

Weingut Jens Bühler, Kallstadt

St. Laurent, trocken

Erstklassiger und besonders seltener Rotwein, feines und erlesenes Bouquet von Kirschen, Waldbeeren und Tabak. Elegant und würzig im Abgang.

0,2l 8,70 €

0,75l 26,90 €

Weingut Jens Bühler, Kallstadt

Spätburgunder, trocken

Barrique ausgebauter Spätburgunder in tiefem Rot mit feinen Noten von schwarzem Pfeffer, Schattenmorellen und Karamell. Langanhaltend im Abgang.

0,75l 34,90 €

Weingut Jens Bühler, Kallstadt

Syrah, trocken

Dieser facettenreiche Syrah kommt mit feinem Aromen von Cassis, Zwetschge und Vanille daher, eine feine Tabaknote rundet dieser erstklassigen Wein ab.

0,75l 46,90 €



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

ROTWEINE

Württemberg

Weingut Sonnenhof

Lemberger QbA, halbtrocken

Feines Bouquet von Kirschen und Brombeeren. Im Geschmack fruchtig und nachhaltig.

0,2l 8,20 €

0,75l 25,80 €

Spanien

Weingut Bodegas Alconde, Navarra

„Selection“ Tinto Roble Merlot, trocken

Samtrot im Glas, feines Aroma von Pflaumen und Erdbeeren unterstreichen diesen besonderen Merlot.

0,2l 8,30 €

0,75l 25,90 €

Weingut Bodegas Alconde, Navarra

„Coleccion“ Optimo, trocken

Im Barriquefass gereifter Merlot und Cabernet Sauvignon. Phantastische Note von Vanille, roten Beeren und ein Hauch von Kaffee.

0,2l 9,20 €

0,75l 35,90 €

Weingut Niepoort

„Fabelhaft“ Tinto Douro, trocken

Dieser Cuvéé aus Tinta und Touriga Trauben lässt keine Wünsche offen. Feine Nuancen von Roten Beeren und Balsamischer Note runden diesen besonderen Wein ab.

0,75l 36,90 €



STRANDHOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

ROTWEINE

Frankreich

Weingut Chateau Anniche
Cotes des Bordeaux, trocken

Dieser Bordeaux hat ein ausdrucksvolles Aroma nach reifen Kirschen und Johannisbeeren, leichte Holztöne und Leder begleiten dieser Bordeaux.

0,2l 8,90 €
0,75l 29,20 €

Südafrika

Kleine Zalze
Vineyard Selection Shiraz Barrel

Tiefrot mit würzigen Aromen, reife rote Beeren und Schokolade, mit Typischem Lakritz Aroma und dem klassischen Holztöne runden diesen Wein ab.

0,75l 38,80 €

Australien

Weingut Penfolds
Winemaker's Selection Shiraz Cabernet

*Einzigartiger Wein, gelesen unter der Sonne Australiens.
Traumhaftes und langanhaltendes Aroma, ein Wein für jede Stunde.*

0,75l 42,70 €

Chile

Weingut Haras de Pirque, Maipo Valley
Hussonet Cabernet Sauvignon Grand Reserva

Dieser purpurfarbene Cabernet Sauvignon reif 14 Monate im Barrique. Reife rote Früchte und ein zarter hauch Tabak zeichnen diesen herausragenden Hussonet aus.

0,75l 58,80 €