

TAGUNGSHOTEL Jesteburg

Getränkekarte

Weinkarte



Schoppenweine

2017 Chardonnay, trocken
Villa Santa Flavia, Venetien, Italien
0,20l € 3,60

2017 Riesling, trocken
Weingut Dürk, Rheinhessen
0,20l € 3,60

2017 Pinot Grigio, trocken
Villa Santa Flavia, Venetien, Italien
0,20l € 4,00

2016 Blauschiefer, Rieslingcuvée, trocken
Weingut Botzet, Mosel
0,20l € 5,00

2

2017 Pinotage, trocken
Man Vintners, Südafrika
0,20l € 4,50

2016 Chianti DOCG, trocken
Fattoria Montellori, Toskana, Italien
0,20l € 5,50

2016 Malbec/Syrah, trocken
Big Game, Mare Magnum, Mendoza, Argentinien
0,20l € 5,80

Weinschorle
0,20l € 3,20

Flaschenweine

Weißwein Deutschland (0,75l)

2017 Grauburgunder QbA, trocken **Weingut Dürk, Rheinhessen**

Ein echter Grauburgunder mit zartem Schmelz
Kräftig mit Zitrus und Tönen von exotischen Früchten
€ 19,00

2017 Weißburgunder, Auf der Grenze, trocken **Weingut Bernhart, Pfalz**

Deutliche, kräuterwürzige Birnenfrucht mit etwas Mineralität.
Lebendig und frisch, fester Körper mit Kraft und Rückgrat.
Gutes Finale mit Mineralität
€ 23,00

2016 Riesling Kabinett, halbtrocken **Weingut Hubertushof, Mosel**

Mineralisch und harmonisch mit Aromen von Pfirsich und exotischen
Früchten. Eingebundene Süße und dezente Säure. Ein reiner Biowein,
ökologisch und vegan.

€ 31,00  

2017 Sauvignon blanc, trocken **Weingut Martin Waßmer, Baden**

Kühle Nase mit frischen Kräutern und etwas herber Grapefruit. Klar und
feinsaftig, lebendig frisch mit Zug und Spannung, ein Hauch Extraktsüße.
Tolle Balance, gutes Finale mit Kräutern und herber Zitrusfrucht.
€ 36,00

Alter Inselsatz, Cuvee, trocken, Rheingau **Weingut Schloß Reinhartshausen**

Eine Cuvee aus Riesling, Sauvignon blanc und Weißburgunder von der
Rhein-Insel Mariannaue. Herrlich frisch mit den Aromen von
Aprikosen, Birne und Maracuja. Fein mineralisch mit anregender Säure.
€ 37,00

Flaschenweine

Rotwein Deutschland/Österreich (0,75l)

2017 Pinot noir, trocken **Weingut Lergenmüller, Pfalz**

Animierende Kirschenfrucht mit etwas Würze, Zigarrenkiste und dunkler Schokolade. Feine Struktur mit gewisser Kraft und Rückgrat. Tolle Balance, gewisse Spannung und Tiefe

€ 24,00

2016 Red Vineyard, Cuvee, trocken **Weingut Pfaffmann, Pfalz**

Eine Cuvee aus Pinot Madeleine, Dunkelfelder und Merlot. Feine Trockenwürze in der Nase mitdunkler Schokolade, etwas Leder und einer dezenten Kirschnote im Hintergrund. Dichter Körper, mit Kraft, Struktur und Power. Rassig und belebend frisch.

€ 33,00

4

2016 Cuvee No 1, trocken **Weingut Klumpp, Baden**

Diese Cuvee aus Cabernet Sauvignon, St. Laurent, Spätburgunder und Blaufränkisch ist eine kompakte Erscheinung mit Kraft, Schulter und Rückgrat. Animierende Kirschen- und Zwetschenfrucht mit Orangenote und Milkschokolade. Feines Tannin, gute Balance mit viel Trinkfreudigkeit. Gutes Finale mit etwas Würze und kaltem Rauch.

€ 38,00

2016 Zweigelt Rebencuvee, trocken **Weingut Glatzer, Österreich**

Sortentypisches Bouquet von reifen Kirschen mit einem Hauch von Pfefferwürze. Am Gaumen saftig, süffig, fruchtbetont mit sanft gereiftem Tannin. 9 Monate im Barrique ausgebaut.

€ 41,00

Flaschenweine

Weißwein Europa (0,75l)

2017 Chardonnay, trocken **Weingut Tomaresca, Apulien, Italien**

Dieser reinsortige Chardonnay ist ein lebhafter, erfrischender Wein mit einem Bouquet von Pfirsich und saftiger Ananas, sowie Noten von Jasmin. Er präsentiert sich duftig und delikater mit ausgewogener Säure, einem zart fruchtigen Nachhall und einem wunderbar unaufdringlichen Stil. Ein Wein aus dem Besitz der Familie Antinori.

€ 29,00

2017 Grüner Veltliner, Federspiel, trocken **Domäne Wachau, Österreich**

Markantes, rebsortentypisches Bouquet mit Noten von weißem Pfeffer, feinen Kräutern, auch leicht exotischen Aromen und Anklängen von gelbem Apfel im Geschmack. Am Gaumen deutlich rebsortengeprägt, saftig, würzig, fruchtig und harmonisch ausgewogen. Mittlerer Körper, lebhaft Säure und feinwürziges Finale.

€ 30,00

2017 Les Caillottes blanc Sancerre, trocken **Domaine Bernard Reverdy, Loire, Frankreich**

Ein verführerischer Sancerre mit duftigen Rebsortenaromen von saftigen Zitrusfrüchten, schwarzen Johannisbeeren und einem Hauch Minze. Am Gaumen aromatisch mit exzellenter Struktur und feiner Mineralität.

€ 48,00

Flaschenweine

Rotwein Europa (0,75l)

2016 Tempranillo, Parcela 23, trocken **Finca Constantica, Kastilien-La Mancha, Spanien**

In der Nase viel Beerenfrucht, vor allem Brombeere und schwarze Johannisbeere, und Schokolade. Unterlegt mit den feinen Röstnoten, einem Hauch von Kräutern und süßen Gewürzen.

€ 32,00

2008 Aglianico, trocken **Weinbaudynastie Bixio, Molise, Italien**

Dunkelrote Farbe von geradezu magischer Tiefe, majestätischer Duft, der bereits in der Nase Anklänge von behutsam eingebundenen Tanninen aus kleinen Holzfässern erleben lässt. Kirsch- und Pflaumenaromen mit einer Spur von Lakritz und Muskat.

€ 38,00

2014 Tempranillo, trocken **Baron de Ley, Reserva DOC, Rioja, Spanien**

Der Baron de Ley Reserva beeindruckt durch eine kräftige Frucht und würzige, mediterrane Nuancen, wunderbar kombiniert mit den Spuren seines Reifeprozesses. Ein perfekt balancierter Wein, barriqueausgebaut mit großem Potenzial

€ 42,00

2016 Torcicoda Primitivo Salento IGT, trocken **Weingut Tomaresca, Apulien, Italien**

Der Torcicoda bezaubert durch sortentypische Aromen von Schwarzkirsche und wilden Brombeeren, gepaart mit zarten Noten von Lakritz und Vanille. Eine moderne Interpretation des Primitivo mit weichem Tannin. 10 Monate Barriqueausbau.

€ 48,00

Flaschenweine

Rotwein Übersee (0,75l)

2013 Shiraz, trocken **Butchers Block, Australien**

Eine wahre Fruchtbombe, die als erstes an Brombeere mit einem Hauch Süßholz erinnert. Gepaart mit Anklängen von zerstoßenem Pfeffer in feiner Würze, milden Tanninen und einem unglaublich nachhaltigen

Finale
€ 29,00

2016 Malbec/Syrah, trocken **Diamandes, Mendoza, Argentinien**

Der Perlita ist ein spezieller Blend zweier hervorragender Rebsorten: Die Charekteristika des Malbecs kombiniert mit der Sanftheit eines Syrah ergeben einen sehr gefälligen, vollen und satten Wein, der mit wunderbaren Notenreifer Früchte, sowie sanften, dennoch intensiven Tanninen besticht. 18 Monaten in Fässern aus französischer Eiche gereift, ist er an Eleganz kaum zu überbieten

€ 36,00

2014 Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, trocken **Creation, Walker Bay, Südafrika**

Dieses typische Bordeaux-Cuvee reift 14 Monate in neuen französischen Barriques. Der Wein zeigt sich dunkelrot mit schwarzen Reflexen im Glas. Das Bouquet überzeugt mit reifen Herzkirschen- und Pflaumenaromen.

Ein eleganter, körperreicher Wein mit langem Finale.

€ 42,00

Flaschenweine

Roséwein/Süßwein (0,75l)

2017 Bacchus, süß

Weingut Dürk, Rheinhessen

Der Bacchus ist eine typische Süßweintraupe, dessen Neuzüchtung der 1970er Jahre gerade eine Renaissance erlebt. Er ist sehr aromatisch mit einem fruchtigem Bouquet, der eiskalt serviert werden muss.

€ 21,00

2017 Muskat Ottonel

Weingut Puklavec, Ljutomer Ormoz, Slowenien

Muscat Ottonel stammt eigentlich aus Frankreich, wird aber heute vor allem in Osteuropa angebaut. Auch bei puklavec & friends, die ihren Ottonel zu einem aromatischen Süßwein keltern. Mit feiner Muskatnote und lebendiger Säurefrische.

€ 23,00

2016 Zinfandel rosé, trocken

Robert Mondavi, Kalifornien, USA

Ein duftiges Bouquet von frischen Sommerbeeren (Erdbeeren, rote Johannisbeeren), weißen Blüten (Jasmin), Orangenschalen und Gewürzen dominiert die Nase. Am Gaumen ist der Robert Mondavi Twin Oaks Zinfandel rosé delikate und erfrischend mit der typisch saftigen Beerenfrucht des Zinfandels, fein unterlegt von der pikanten Syrah-Würze und dem sommerfrischen Hauch der weißen Trauben.

€ 34,00

Sekt, Prosecco & Champagner

Latt-Secco Weingut Eugen Schneider, Pfalz	0,75l	€ 19,00
Deutz & Geldermann Carte Blanche Flaschengärung trocken	0,75l	€ 33,00
Veuve Cliquot Champagner	0,75l	€ 89,00

Alkoholfreie Getränke

Magnus Mineralbrunnen (feinperlig/ still)	0,25l	€ 2,50
Magnus Mineralbrunnen (feinperlig/ still)	0,75l	€ 5,50
Coca-Cola ^{1,2} Cola-Light ^{1,2,4} Fanta ¹ Sprite	0,2l	€ 2,30
	0,4l	€ 4,00
Orangensaft	0,2l	€ 2,80
Apfelsaft	0,2l	€ 2,50
Bitter Lemon ³	0,2l	€ 2,80
Tonic Water ³	0,2l	€ 2,80
Saisonale Schorlen (Rhabarber, Schwarze Johannesbeere, Apfel-Sanddorn, Maracuja)	0,33l	€ 3,00

¹=mit Farbstoff, ²=koffeinhaltig, ³=chininhaltig, ⁴=mit Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle)

Bier

König Pilsener vom Fass	0,3l	€ 3,00
König Pilsener Alsterwasser vom Fass	0,3l	€ 3,00
Jever Pilsener, Flasche	0,33l	€ 2,80
König Pilsener alkoholfrei, Flasche	0,33l	€ 2,80
Schneider Weiße / SW alkoholfrei, Flasche	0,5l	€ 3,70
Unsere Fasspreise für Sie:		
König Pilsener	50l	€ 450,00
König Pilsener	30l	€ 270,00

Aperitifs/Longdrinks

Aperol Sprizz		€ 6,00
Hugo		€ 6,00
Martini bianco, dry, rosso		€ 3,50
Piccolo, Geldermann, trocken	0,2l	€ 6,00
Gin Tonic		€ 6,50
Campari Soda / Orange		€ 6,00
Whiskey Cola		€ 6,50
Wodka Orange		€ 6,00
Bacardi Cola		€ 5,30

Edle Brände von Birgitta Rust

Williamsbirne	2cl	€ 5,50
Zwetsche	2cl	€ 6,50
Waldhimbeergeist	2cl	€ 6,50
Mirabelle	2cl	€ 5,50
Haselnuss	2cl	€ 5,50
Panna-cotta-Likör	2cl	€ 4,50
Triple Peak London dry Gin	2cl	€ 4,50

10

Digestif & Spirituosen

Jubiläums Aquavit	2cl	€ 3,00
Höllberg Williams Christ	2cl	€ 3,50
Grappa	2cl	€ 3,50
Baileys ¹	4cl	€ 4,50
Ramazotti	2cl	€ 3,00
Jägermeister	2cl	€ 3,00
Sambuca	2cl	€ 3,00
Whiskey Scotch / Bourbon	2cl	€ 3,50
(Ballantines, Jim Beam, Jack Daniels)		
Wodka Absolut	2cl	€ 3,00

¹=mit Farbstoff

Heißgetränke

Tasse Kaffee / Tee	€ 2,00
Kännchen Kaffee / Tee	€ 3,60
Thermokanne Kaffee, 6 Tassen	€ 9,00
Thermokanne Kaffee, 16 Tassen	€ 24,00
Cappuccino	€ 2,60
Latte Macchiato	€ 3,20
Espresso (einfacher)	€ 2,00
Espresso (doppelter)	€ 3,50
Kaffee Crema	€ 2,20
Milchkaffee	€ 3,20
Heiße Schokolade	€ 2,80

Getränkepauschale Small

Alkoholfreie Getränke

Softgetränke, Mineralwasser
Orangensaft und Apfelsaft
Cola, Fanta und Sprite

Bier

König Pilsener vom Fass

Aperitif

Prosecco, Aperol Sprizz

Weine

Rot- und Weißwein. Zum jeweiligen Büfett / Menü korrespondierend.

Heißgetränke

Kaffee, Espresso,
Latte Macchiato, Cappuccino
Teeauswahl

€ 35,50 pro Person

Die Preise verstehen sich inkl. Service und der gesetzlichen MwSt.

(Pauschalpreis von 18:00 bis 01:00 Uhr oder sieben Stunden. Pauschalpreise gültig ab 20 Personen)

Getränkepauschale Large

Alkoholfreie Getränke

Softgetränke
Mineralwasser
Orangensaft und Apfelsaft
Cola, Fanta und Sprite

Bier

König Pilsener vom Fass

Aperitif

Prosecco, Aperol Sprizz

Weine

Rot- und Weißwein. Zum jeweiligen Büfett / Menü korrespondierend.

12

Heissgetränke

Kaffee, Espresso,
Latte Macchiato, Cappuccino
Teeauswahl

Digestif

Grappa, Obstbrände, Cognac

€ 41, 00 pro Person

Die Preise verstehen sich inkl. Service und der gesetzlichen MwSt.

(Pauschalpreis von 18:00 bis 01:00 Uhr oder sieben Stunden. Pauschalpreise gültig ab 20 Personen)

thj_April_2019