

Herzlich willkommen in einem der ältesten Restaurants von Vilnius. Dieses Haus wurde im XV Jahrhundert erbaut. Auf Einladung der Großfürsten Litauen kamen viele Kaufleute und Handwerker hierher. Im Laufe der Zeit entstand ein Stadtviertel mit Geschäften, Werkstätten, Restaurants und Kneipen.

In den Kellergewölben dieses Hauses wurde ein Geschäft eröffnet. Die Familie des Kaufmanns wohnte im ersten Stock. Im Laufe der Jahrhunderte wechselten die Hausbesitzer, bis im Jahre 1972 das "Restaurant Lokys" eröffnet wurde.

Heute können Sie hier beliebte uralte Gerichte unserer Ahnen probieren. Zu diesen leckeren Speisen finden Sie ein Zeichen der alten Traditionen „Tiefe Traditionen“:





Guten Appetit!

**** Wegen Allergenen fragen Sie bitte den Kellner ****

APERITIFS

<i>Hendrick's Gin Tonic (Gin, Tonic, Gurke)</i>	7.00 €
<i>Negroni (Gin, Campari, Martini rosso)</i>	6.00 €
<i>Bellini (Schaumwein (brutt), Pfirsichsirup)</i>	6.00 €
<i>Campari Orange („Campari“, Apfelsinensaft)</i>	6.00 €
<i>Aperol Spritz („Aperol“, Schaumwein)</i>	6.00 €
<i>Königliche Kir (Weißwein, crème de cassis)</i>	8.00 €
<i>St. Germain French (St. Germain (Holunderblüten-Likör), Zitronensaft, champagne)</i>	10.00 €
<i>Champagne Linard Gontier Brut (15cl)</i>	9.00 €
<i>Gintaras Sinas Himbeerwein (halb süß), Litauen (15cl)</i>	6.00 €
<i>Gintaras Sinas Stachelbeerenwein (halbsüß, weiss), Litauen (15cl)</i>	5.00 €

SALATE UND VORSPEISEN

<i>Linsen und Rote Beetensalat mit gerösteten Paprika, Kirschen, Ziegenkäse und Rucola</i>	7.00 €
<i>Dazu passt Miguel Torres Santa Digna Cabernet Sauvignon Rose (26Eur/Flasche)</i>	
<i>Salat mit Lachs, Tomaten, Thymian, Hartkäse und Dillkrautsoße</i>	7.00 €
<i>Dazu passt Domaine Jean-Claude Chatelain Pouilly Fume Harmonie AOC (47Eur/Flasche)</i>	
<i>Salat mit warmem Wildfleisch, getrockneten Tomaten, Radieschen, Beeren und knusprige Brot</i>	8.00 €
<i>Dazu passt Gintaras Sinas Heidelbeerwein (25Eur/Flasche)</i>	
 <i>Steinpilz-Salat</i>	8.00 €
<i>Dazu passt Feudo Maccari Grillo Sicilia IGT (27Eur/Flasche)</i>	
 <i>Hering mit Steinpilzen (marinierte Gurken, Zwiebeln, gekochten Kartoffeln und Dillsoße)</i>	6.00 €
<i>Dazu passt vodka „Samanè“ (3,50Eur/4cl)</i>	
<i>Carpaccio aus Rehfleisch mit 3 Jahre gereiften Hartkäsespänen, Kürbiskernen und Sprossen in Pestosoße</i>	9.00 €
<i>Dazu passt Achaval – Ferrer Malbec Mendoza (45Eur/Flasche)</i>	



Litauischer Fleischsnack (Fünf Sorten Fleisch)

9.00 €

Dazu passt Bodegas Volver Tarima Monastrell Alicante DO (34Eur/ Flasche)

Die bäuerliche Küche blieb bis zum XIX Jh. ganz einfach. Auf dem Tisch lag ein breites Sortiment der Räucherwaren vor: Würste, Speck, ..



Litauische Käseplatte (Vier Sorten Käse, Konfitüre, Haselnüsse)

7.00 €

Dazu passt Fairview Pinotage (29Eur/ Flasche)

Litauer essen seit langem sehr viel Milchprodukte: frische und angesäuerte Milch, Butter, saure Sahne, Quark. Und sogar für einen unerwarteten Gast hatte immer die Hauswirtin einen traditionellen weißen Quarkkäse, gewürzt mit Haselnüssen und Konfitüre.



Bier-Imbiss (Käsekräpfen, Bierwurstchen, geräuchertes Schweineohr, Toastbrot)

6.00 €

Dazu passt "Kurko keptinis" bier (4,0Eur/ Flasche)

SUPPEN

Gehaltvolle Jäger-Fleischsuppe

5.00 €



Litauische Rote-Beete Suppe (kalt) mit Kartoffeln (mit Kefir)

4.00 €



Steinpilz-Cremesuppe mit Kürbiskern Öl

5.00 €

Bis ins 18. Jahrhundert galt die Gabel als Merkwürdigkeit beim Essen, obwohl viele schon Messer und Löffel besaßen. Gewöhnlich hatte nur bei den Reichen jeder seinen eigenen Teller, Tasse und Besteck. Die Leute niederer Schichten teilten sich zu zweit das Essgeschirr. Früher war es üblich aus nicht saurem Brot sogenannte Teller zu formen, die dann entweder mit der anderen Nahrung mitgegessen wurden oder aber den Armen oder den Hunden überlassen wurden. Im Verlauf der Zeit wurden diese "Brotteller" durch quadratische Holzplatten mit einer Vertiefung in der Mitte ersetzt.

FISCH UND GEFLÜGEL

Gebratenes Lachsstück mit Kräuter

16.00 €

Serviert mit gebratenen Auberginen, Zucchini und Paprikascheiben, Dillkrautsoße, Kartoffelpüree mit Spinat

Dazu passt Planeta La Segreta Bianco Sicilia DOC (34Eur/ Flasche)

Saftige Hähnchenschenkel

9.00 €

Serviert mit Buchweizen mit Erbse und Pfifferlinge

Dazu passt Louis Jadot Pouilly-Fuisse (49Eur/ Flasche)

FLEISCHGERICHTE

Im Januar 1429 fand auf der Burg Luck des litauischen Fürsten Vytautas eine Versammlung europäischer Herrscher statt. Vytautas unterhielt alle bei ausgiebigen Mahlzeiten. Unter anderem ist aufgezeichnet, dass an jedem dieser Tage täglich sieben Ochsen, eintausendvierhundert Hammel, hundert Auerochsen, Hirsche und andere Tiere geschlachtet wurden. Abgesehen von anderen Getränken wurden je siebenhundert Fässer Met ausgetrunken. Als Beispiel einige Gerichte des Fürsten aus der damaligen Zeit.

Gulasch von Rind und Reh mit Bier, Karotten, Pastinaken und Champignons **13.00 €**

Gerecht mit Kartoffelpüree mit Spinat

Dazu passt Masciarelli Montepulciano D'Abruzzo DOC (34Eur/Flasche)

Gegrillter Rindfleischbraten **19.00 €**

Gegrilltes Rinderfilet, serviert mit gebratenen Auberginen, Zucchini und Paprikascheiben, Wein-Honigsoße und Pellkartoffeln

Dazu passt Frescobaldi Nipozzano Chianti Rufina Riserva DOCG (44Eur/Flasche)

Gebratenes Schweinefilet **10.00 €**

Serviert mit Kartoffeln und gebratenen Zucchini, Tomaten dazu mit Estragon und Oregano gewürzt

Dazu passt Chateau de Saint Cosme Little James Basket Press (29Eur/Flasche)

JAGDBEUTE

Im Mittelalter war die Jagd nicht nur ein sehr wichtiger Teil im Leben des Adels, sondern auch ein riesiger Spaßfaktor. Jagen durften nur die Adligen. Wenn die Bauern oder einfache Stadtbewohner beim Jagen erwischt wurden, drohte ihnen sogar die Todesstrafe. Doch während die Reichen königliche Fasane und gebratene Hirschenkel kosteten, trauten sich auch die Bauern verschiedene Wildköstlichkeiten auszuprobieren...



Gegrilltes Wildschweinfilet mit Preiselbeeren, süßer Birne und Kartoffelkroketten, beliebt beim Fürsten Gediminas **16.00 €**

Dazu passt Faiveley La Framboisiere Mercury AOC (49Eur/Flasche)



Gegrilltes Rehfilet oder Hirschbraten mit gebratenen Steinpilzen und Äpfeln **19.00 €**

Dazu frittierte Kartoffeln mit Schale

Dazu passt Louis Jadot Beaune Bressandes Premier Cru (120Eur/Flasche)



*Gebratene Wachtel mit Preiselbeeren und süßer
Birne, und Gerstengrütze, beliebt bei den Litauerinnen*
Dazu passt Wente Vineyards Beyer Ranch Zinfandel California (45Eur/Flasche)

16.00 €

Biber - Schmorbraten mit Champignons und Tomaten

Serviert mit Kartoffelpüree mit Spinat

Dazu passt Marques de Casa Concha Syrah (34Eur/Flasche)

13.00 €



*Von den Bauern bevorzugte Wildbraten - Würstchen
mit geschmortes Sauerkraut, Kartoffelpüree mit Spinat*
Dazu passt Ercavio Tempranillo Roble Castilla Vinos de la Tierra (29Eur/Flasche)

10.00 €

*„Lokys – Festmahl“ (Kleiner Rehbraten, Gegrilltes Wildschweinfilet, Wildbret-
Würstchen mit gebratenen Zucchini, dazu mit Estragon und Oregano gewürzte Tomaten und
frittierten Kartoffeln mit Schale)*

Dazu passt Bodegas Gratavinum 2 P.I.R. Priorat DOC (85Eur/Flasche)

20.00 €

FÜR VEGETARIER

*Gebratene Aubergine, Tomaten und Mozzarella in Scheiben,
dazu Hartkäse und Pesto mit Kürbiskernen*

Dazu passt Marques De Caceres Albarino DO (29Eur/Flasche)

9.00 €

Heiß Buchweizensalat mit Pfifferlingen, Erbsen und Beeren

Dazu passt Matua Valley Marlborough Pinot Noir (29Eur/Flasche)

8.00 €

KARTOFFELN

Wenn man schon satt ist von den Köstlichkeiten vom Tisch der Fürsten und Adligen, fordern wir
Sie auf zu dem täglichen Essen der Bauern in unseren Dörfern:



Potato - Spiel Schnitzel mit Steinpilzen und Sauerrahm
Noch ein Gericht, das sich auf dem bäuerlichen Tisch zusammen mit Kartoffeln
eingefunden hat - Kartoffel-Hörnchen gefüllt mit Fleisch


Dazu passt Elvio Corno Dolcetto d'Alba DOC (39Eur/Flasche)

9.00 €

SÜßIGKEITEN MIT DESSERTWEIN

<i>Bayerische Creme mit Quitten-Sauce</i> <i>Kracher Cuvee Auslese Burgenland 10cl</i>	13.00 €
<i>Käsekuchen mit Gartenerdbeeren</i> <i>Gintaras Sinas Apfel Eiswein 10cl</i>	14.00 €
<i>Heiße Schokolade mit Eis und Haselnüsse</i> <i>Nieport Tawny Duoro DO 10cl</i>	8.00 €
<i>Im Wein gekochte warme Kirschen mit Vanilleeis</i> <i>Gintaras Sinas Kirschenwein 10cl</i>	8.00 €
<i>Delikatess Roggenbrot mit Haselnüssen, Moosbeeren Kompott und Schlagsahne</i> <i>Met "Trakai" 10cl</i>	6.50 €
<i>Schokoladentorte mit gesalzenem Karamell und Beeren</i> <i>Torres Floralis Moscatel Oro Penedes DO 10cl</i>	9.00 €
<i>Haselnusskuchen mit Preiselbeerkonfitür</i> <i>Česlovas Ramoška Quittenwein 10cl</i>	9.00 €

SÜßIGKEITEN

<i>Bayerische Creme mit Quitten-Sauce</i>	4.00 €
<i>Käsekuchen mit Gartenerdbeeren</i>	4.50 €
<i>Heiße Schokolade mit Eis und Haselnüsse</i>	4.00 €
<i>Refreshing sorbet (enquire the waitress for available flavours)</i>	4.00 €
<i>Schokoladentorte mit gesalzenem Karamell und Beeren</i>	5.00 €
<i>Im Wein gekochte warme Kirschen mit Vanilleeis</i>	4.00 €
 <i>Delikatess Roggenbrot mit Haselnüssen, Moosbeeren Kompott und Schlagsahne</i>	4.00 €



Haselnusskuchen mit Preiselbeerkonfitür

6.00 €

Unsere Vorfahren eilten sich im Herbst um die Waldprodukte zu suchen und zu sammeln. Sie suchten solche produkte wie die Haselnusse, die Preiselbeeren mit denen die Litauer die Nachspeisen, den Fleisch, den Käse ergänzten... Es wird angenommen, daß die Haselnusse die Jugendlichkeit und ein gesundes Herz behalten. Und rote sowie duftende Preiselbeere ist die Beere des Lebens. Sie ist unersetzliches Heilmittel gegen verschiedene Krankheiten. Im alten Schriften sagt man, daß der Preiselbeersaft desinfiziert die Wunden. Diese Beere, die noch als Nordzitrone genannt wurde, legten die Litauer in die Kuchen, den Tee, und wie das Gewürz - ins Sauerkraut.

GETRÄNKE DES RESTAURANTS



Traditioneller Kümmelkwas

Glas 20cl
2.00 €

Krug 100cl
10.00 €

Altertümlicher Wein mit Gewürzen

Süßwein mit Zimt, Nelken, Ingwer....Im Altertum wurde geglaubt, dass er heilkräftig ist.

Glas 15cl
3.50 €

Aufgewärmter Wein des Restaurants

4.00 €

KALTE GETRÄNKE

<i>Saft Orangen, Apfel, Tomaten (20cl)</i>	2.00 €
<i>Frisch gepresster Saft Orangen oder Grapefruit (20cl)</i>	4.00 €
<i>Mineralwasser (25cl)</i>	2.00 €
<i>Mineralwasser mit Kohlensäure (25cl)</i>	2.00 €
<i>Mineralwasser (70cl)</i>	3.50 €
<i>Mineralwasser mit Kohlensäure (70cl)</i>	3.50 €

TEE

<i>Schwarz, Grün und Früchtetee, Thymian, Kamillen, Nessel, Lindenblüten, Pfefferminztee</i>	2.00 €
--	--------

KAFFEE

<i>Espresso, Kaffee schwarz</i>	2.00 €
<i>Cappuccino, Kaffee mit Milch</i>	2.50 €
<i>Latte</i>	2.50 €
<i>Shakerato</i> <i>Kalter Kaffee von feinem Geschmack</i>	2.50 €
<i>Ice Cappuccino</i> <i>Kalter Capuccino</i>	2.50 €
<i>Irischer</i>	7.00 €

KRÄUTERLIKÖR

Es wird angenommen, daß im Litauen wurde es die europäische Traditionen gefolgt und die Mönche haben die Bittere gemacht: sie verwendeten den Wermut, das Süßgras, das Johanniskraut, die Johannisbeeren, die Ebereschen und die andere Pflanzen. Auf den Tischen der Adelligen fanden die Bittere etwa im XVI-XVII jahrhundert sich. Damals den Bitteren begann man die königlichen Titeln zu geben.

	Schluck 4cl	Alter Becher 25cl
<i>Starka</i>	3.00 €	18.75 €
<i>Trejos devynerios</i>	3.00 €	18.75 €
<i>Žalios devynerios</i>	3.00 €	18.75 €
<i>Suktinis</i> (litauischer Met)	3.00 €	18.75 €
<i>Žalgiris</i> (besonders stark,..)	6.50 €	40.63 €

MET

<i>Trakai</i> (10cl)	3.50 €
<i>Vilnius</i> (4cl)	2.50 €

WODKA

	Schluck 4cl	Alter Becher 25cl
<i>Sobieski</i>	2.50 €	15.63 €
„Lithuanian vodka“ vergoldetes	3.00 €	18.75 €
<i>Samanė</i> (typisch litauischen Wodka)	3.50 €	21.88 €
<i>Stolichnaya Premium Vodka</i>	3.50 €	21.88 €
<i>Finlandia</i> (klassisch, Moorbeeren)	3.50 €	21.88 €
<i>Sambuca „Molinari Extra“</i> (Anislikör)	3.50 €	21.88 €

BIER

Das Bier, vermutet man, wurde in Litauen schon im 11. Jahrhundert gebraut. Im 16. Jahrhundert ist es ganz populär geworden. Litauer hatten ihren eigenen Gott des Bieres Ragutis, der Getreide, Hopfen und den Brauprozess schützte.

Jeder Bewohner des Großfürstentums Litauen hatte das Recht das Bier für seine eigenen Bedürfnisse brauen, und die Hopfengärten wurden durch das Statut geschützt. Die Bierbrauer waren immer benötigt: Ohne einen konnte man sich keine Familien- oder Gemeinschaftsfeier vorstellen. Die Geheimnisse des Bierbrauens wurden von Generation zu Generation weitergegeben.

Die Regione der besten Bierbrauer sind Mittel- und insbesondere Nordlitauen.

	0,3l	0,5l
„Švyturio Extra“ Helles vom Fass	3.00 €	4.00 €
„Švyturio Baltijos“ Dunkles vom Fass	3.00 €	4.00 €
„Švyturio baltas“ Weizenbier (Flasche)		4.00 €
Humulupu – 5,0% „IPA“, der Geschmack, sowie der Geruch enthält die Spuren von Blumen, Waldkiefer und Orangenschale (Flasche)		4.00 €
Kurko keptinis – 5,2% litauisches Ale, von tiefroter Farbe, süßlich und wegen Roggen leicht sauer, auch mit feiner Hopfenbitterkeit (Flasche)		4.00 €
Cyrulis – 4,9% Pils, besitzt eine nicht zu intensive Bitterkeit, erfrischendes Hopfenaroma und Malzsüße (Flasche)		4.00 €
Gutstoutas – 5,2% Stout aus Hafer, zeichnet sich aus durch die Basis des gerösteten Malzes und der Spuren von Kaffee und Schokolade (Flasche)		4.00 €
Grynas – 5,0% Lager, von heller Farbe, süßlich, man schmeckt auch Hopfenbitterkeit (Flasche)		4.00 €
Simkala – 5,3% „APA“, von dunklerer Farbe, mit Karamellmalzaroma (Flasche)		4.00 €
Alkoholfreies Bier (Flasche)		4.00 €

WHISKY (4CL)

<i>Grant's</i>	3.50 €
<i>Tullamore Dew</i>	3.50 €
<i>Johnnie Walker red label</i>	3.50 €
<i>Johnnie Walker black label</i>	6.00 €
<i>Jack Daniel's</i>	4.00 €
<i>Macallan Fine Oak 12 YO</i> (Single malt)	7.00 €
<i>Lagavulin 16 YO</i> (Islay single malt)	8.00 €
<i>Glenfiddich 18 YO</i> (Single malt)	9.00 €
<i>BenRiach 16YO</i> (Single malt)	10.00 €

LIKÖR (4CL)

<i>Krupnikas (Honiglikör)</i>	3.00 €
<i>Amaretto Disaronno (Mandellikör)</i>	4.00 €
<i>Jagermeister</i>	3.50 €
<i>Baileys (Irish cream)</i>	4.00 €
<i>St. Germain</i> (Holunderblüten-likör)	6.00 €
<i>Kahlua (Kaffee)</i>	4.00 €

VERMUT

<i>Campari (4cl)</i>	3.50 €
<i>Martini 10cl (weiß, rot, extratrocken)</i>	3.00 €
<i>Aperol (4cl)</i>	3.00 €

ANDERE GETRÄNKE (4CL)

<i>Brandy „Torres 5 YO”</i>	<i>3.00 €</i>
<i>Brandy „Torres 10 YO”</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Grappa „Nonino“</i>	<i>4.50 €</i>
<i>Grappa „Sibona Moscato“</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Grappa „Ditta Bortolo Nardini Riserva 50“</i>	<i>5.00 €</i>
<i>Grappa „Marolo di Barolo Bussia“</i>	<i>7.00 €</i>
<i>Grappa „Sibona Porto“</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Calvados „Boulard Grand Solage VSOP”</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Calvados „Boulard Grand Solage XO”</i>	<i>9.00 €</i>
<i>Armagnac „Janneau Grand VSOP”</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Cognac „Otard VSOP”</i>	<i>7.50 €</i>
<i>Cognac „Courvoisier VS”</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Cognac „Courvoisier VSOP”</i>	<i>9.00 €</i>
<i>Cognac „Courvoisier XO”</i>	<i>25.00 €</i>
<i>Gin „Tanqueray”</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Gin „Hendrick’s”</i>	<i>5.00 €</i>
<i>Rum „Clement Vieux Rhum Agricole VSOP Martinique AOC”</i>	<i>5.00 €</i>
<i>Rum „Captain Morgan Spiced”</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Tequila „Tres Sombreros Anejo” (100% Agave)</i>	<i>4.00 €</i>
<i>Tequila „La Maison Du Whisky Ocho 8 Reposado Single Estate” (100% Agave)</i>	<i>8.50 €</i>
<i>Tequila „Campo Azul Especial Blanco” (100% Agave)</i>	<i>4.00 €</i>

LITAUISCHER FRUCHTWEIN

	GLAS 15CL	FLASCHE 75CL
<i>Gintaras Sinas Stachelbeerenwein (halbsüß, weiss), Zarasai</i>	5.00 €	25.00 €
<i>Gintaras Sinas Himbeerwein (halbsüß, rose), Zarasai</i>	6.00 €	29.00 €
<i>Gintaras Sinas Beerenrotwein (trocken, rot), Zarasai</i>	4.00 €	20.00 €
<i>Gintaras Sinas Heidelbeerwein (trocken, rot), Zarasai</i>	5.00 €	25.00 €
	Glas 10cl	Flasche 75cl
<i>Gintaras Sinas Kirschenwein (süß, rot), Zarasai</i>	4.00 €	29.00 €
<i>Česlovas Ramoška Quittenwein (süß, weiss), Šilutė</i>	5.00 €	34.00 €
	Glas 10cl	Flasche 37.5cl
<i>Gintaro Sino Apfel Eiswein (süß, weiss), Zarasai</i>	11.00 €	39.00 €

EIN GLAS WEIN 15 CL

CHAMPAGNE

Champagne Linard Gontier Brut

Glas 15cl

9.00 €

CHAUMWEIN

Grand Cavalier Brut, Frankreich

3.50 €

WEISSWEIN

Domaine Peiriere Viognier Pays DOC IGP, France, Languedoc - Roussillon

4.00 €

Finca las Moras Intis Chardonnay-Chenin, Argentina, San Chuan

3.50 €

Chateau Ste. Michelle Dry Riesling, USA, Washington

6.00 €

The Three Wooly Sheep Sauvignon Blanc, New Zealand, Marlborough

6.00 €

ROTWEIN

De Martino Estate Carmenere, Chile, Maipo valley

4.00 €

Chateau de Saint Cosme Little James Basket Press (Garnacha), France, Rhone

6.00 €

Finca Las Moras Intis Merlot-Malbec, Argentina, San Chuan

3.50 €

A. Fernandez Tinto Pesquera Crianza D.O. (Tempranillo), Spain, Ribera del Duero

5.00 €

Chateau Teyssier Lacroix Bordeaux Superieur AOC (90% Merlot, 10% Cabernet Franc), France, Bordo

6.00 €

SCHAUMWEIN FLASCHENWEINE 75 CL

	Flasche 75cl
<i>Pares Balta Cava Brut (Macabeo, Xarello, Parellada) (Spanien, Cava)</i>	34.00 €
<i>Follador Brut Prosecco di Valdobbiadene Superiore DOCG (100% Glera) (Italien, Veneto)</i>	34.00 €
<i>Grand Cavalier (semi dry) (Frankreich)</i>	17.00 €
<i>Grand Cavalier (sweet) (Frankreich)</i>	17.00 €
<i>Grand Cavalier Brut (Frankreich)</i>	17.00 €

CHAMPAGNE 75 CL

<i>Laurent-Perrier Brut L-P (45% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier)</i>	90.00 €
<i>Laurent-Perrier Brut L-P (45% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier) 37.5cl</i>	45.00 €
<i>Ruinart Brut Blanc de Blancs (100% Chardonnay)</i>	130.00 €
<i>Champagne Linard Gontier Brut</i>	45.00 €

WEIßWEIN 75 CL

Australien

<i>Lindemans Bin 65 Chardonnay DO (100% Chardonnay) Southeastern Australia</i>	25.00 €
--	---------

Österreich

<i>Salomon Undhof Messwein Gruner Veltliner Kremstal DAC, Kamptal (100% Gruner Veltliner) Kamptal</i>	29.00 €
<i>Winzer Krems Gruner Veltliner Sandgrube 13 (100% Gruner Veltliner) Kamptal</i>	24.00 €
<i>Winzer Krems Riesling Sandgrube 13 (100% Riesling) Kamptal</i>	24.00 €

Argentinien

<i>Finca las Moras Intis Chardonnay-Chenin (Chardonnay-Chenin) San Chuan</i>	17.00 €
<i>Las Moras Black Label Sauvignon Blanc (100% Sauvignon Blanc) Pendernales valley</i>	20.00 €

Chile

<i>Concha y Toro Casillero Del Diablo Chardonnay (100% Chardonnay) Casablanca /Limari valleys</i>	25.00 €
---	---------

Italien

Flasche 75cl

<i>Vigneti Radica Pecorino Tullum DOC</i> (100% Pecorino) Abruzzo	29.00 €
<i>Bersano Gavi DOC</i> (100% Cortese) Piemonte	25.00 €
<i>Pierpaolo Pecorari Altis Pinot Bianco IGP</i> (100% Pinot Bianco) Friuli-Venezia	59.00 €
<i>Masciarelli Trebbiano D'Abruzzo DOC</i> (100% Trebbiano) Abruzzo	25.00 €
<i>Bolla Pinot Grigio delle Venezia IGT</i> (100% Pinot Grigio) Veneto	19.00 €
<i>Planeta La Segreta Bianco Sicilia DOC</i> (50% Grecanico, 30% Chardonnay, 10% Viognier, 10% Fiano) Sicilia	34.00 €
<i>Planeta La Segreta Bianco Sicilia DOC</i> (50% Grecanico, 30% Chardonnay, 10% Viognier, 10% Fiano) Sicilia	37.5cl 17.00 €
<i>Feudo Maccari Grillo Sicilia IGT</i> (100% Grillo) Sicilia	27.00 €
Spanien	
<i>Protos Verdejo Rueda DO</i> (Verdejo) Ribera del Duero	25.00 €
<i>Marques De Caceres Albarino DO</i> (100% Albarino) Rias Baixas	29.00 €
<i>Torres Natureo Muscat</i> (alcohol free)	19.00 €
USA	
<i>Chateau Ste. Michelle Dry Riesling</i> (100% Riesling) Washington	29.00 €
Neuseeland	
<i>The Three Woolly Sheep Sauvignon Blanc Marlborough</i> (100% Sauvignon Blanc) Marlborough	25.00 €
Frankreich	
<i>Joseph Drouhin Vaudon Chablis AC</i> (100% Chardonnay) Bourgogne	43.00 €

		<i>Flasche 75cl</i>
<i>Louis Jadot Pouilly-Fuisse</i> (100% Chardonnay) Bourgogne		49.00 €
<i>H. Bourgeois Les Baronnes Sancerre Blanc AOC</i> (100% Sauvignon Blanc) Loire	37,5 cl	29.00 €
<i>Domaine Peiriere Viognier Pays DOC IGP</i> (Viognier) Languedoc - Roussillon		19.00 €
<i>Domaine Jean-Claude Chatelain Pouilly Fume Harmonie AOC</i> (100% Sauvignon Blanc) Loire		47.00 €
Deutschland		
<i>Reichsgraf von Kesselstatt RK Riesling Trocken Mosel</i> (100% Riesling) Mosel		29.00 €

ROSEWEIN 75 CL

Chile		
<i>Miguel Torres Santa Digna Cabernet Sauvignon Rose</i> (100% Cabernet Sauvignon) Casablanca Curico valley		26.00 €
Spanien		
<i>Protos Rosado Ribera del Duero DO</i> (100% Tempranillo) Castile and León		28.00 €

ROTWEIN 75 CL

		<i>Flasche 75cl</i>
Argentinien		
<i>Las Moras Black Label Malbec</i> (100% Malbec) San Chuan		29.00 €
<i>Achaval-Ferrer Malbec Mendoza</i> (100% Malbec) Mendoza		45.00 €
<i>Finca Las Moras Intis Merlot-Malbec</i> San Chuan		17.00 €
<i>Achaval – Ferrer Finca Bella Vista</i> (100% Malbec) Mendoza		120.00 €
<i>Crios de Susana Balbo Syrah Bonarda</i> (50% Syrah, 50% Bonarda) Mendosa		34.00 €
<i>Masi Tupungato Passo Doble</i> (70% Malbec, 30% Corvina) Mendoza		29.00 €

Australien

Penfolds Koonunga Hill Shiraz-Cabernet Sauvignon | 34.00 €
(70% Shiraz, 30% Cabernet Sauvignon) South Australia

Lindemans Bin 50 Shiraz | 27.00 €
(100% Shiraz) Southeastern Australia

Österreich

Markowitsch Pinot Noir | 49.00 €
(100% Pinot Noir) Karnuntum

Chile

De Martino Estate Carmenere | 19.00 €
(100% Carmenere) Maipo valley

Marques de Casa Concha Cabernet Sauvignon | 34.00 €
(Cabernet Sauvignon) Maipo valley

Marques de Casa Concha Syrah | 34.00 €
(Syrah) Central valley

Santa Carolina Reserva Carmenere | 29.00 €
(100% Carmenere) Cachapoal province

Concha Y Toro Casillero del Diablo Merlot | 29.00 €

Spanien

Bodegas Volver Tarima Monastrell Alicante DO | 34.00 €
(100% Monastrell) Alicante

Miguel Torres Sangre de Toro Catalunya DO | 24.00 €
(Garnacha, Cariñena) Catalunya

Ercavio Tempranillo Roble Castilla Vinos de la Tierra | 29.00 €
(100% Tempranillo) La Mancha

Julian Chivite Grand Feudo Reserva Navarra DO | 29.00 €
(80% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon ir Merlot) Navarra

Torres Grand Coronas Penedes DO | 37,5 cl | 19.50 €
(85% Cabernet Sauvignon, 15% Tempranillo) Penedes

Torres Grand Coronas Penedes DO | 39.00 €
(85% Cabernet Sauvignon, 15% Tempranillo) Penedes

Bodegas Gratavinum 2 PI R Priorat DOC | 85.00 €
(38% Garnacha, 29% Carignan, 15% Cab. Sauvignon, 10% Syrah, 8% Merlot) Penedes
(100% Merlot) Central valley

		<i>Flasche 75cl</i>
<i>Protos Roble Ribera del Duero DO</i> <i>(100% Tinta del Pais) Duero valley</i>		34.00 €
<i>1 Reserva DO</i> <i>(100% Tempranillo) Duero valley</i>		29.00 €
<i>Bodegas y Vinedos Alion Ribera Del Duero DO</i> <i>(100% Tinto Fino) Duero valley</i>		130.00 €
<i>Izadi El Regalo Reserva Rioja DOC</i> <i>(90% Tempranillo, 100% Garnacha, Mazuelo und Graciano) Rioja</i>		49.00 €
<i>Murviedro Cepas Viejas Bobal DOP</i> <i>(100% Bobal) Utiel-Requena</i>		29.00 €
<i>Alejandro Fernandez Tinto Pesquera Crianza D.O.</i> <i>(100% Tempranillo) Ribera del Duero</i>		25.00 €
<i>Care Finca Bancales Carinena DO</i> <i>(100% Garnacha) Carinena</i>		34.00 €
<i>Italien</i>		
<i>Leone de Castris Villa Santera Primitivo di Manduria DOC</i> <i>(100% Primitivo) Puglia</i>		39.00 €
<i>Leone de Castris Villa Santera Primitivo di Manduria DOC</i> <i>(100% Primitivo) Puglia</i>	<i>37,5cl</i>	19.50 €
<i>Masciarelli Montepulciano D'Abruzzo DOC</i> <i>(100% Montepulciano) Abruzzo</i>		34.00 €
<i>Masciarelli Montepulciano D'Abruzzo DOC</i> <i>(100% Montepulciano) Abruzzo</i>	<i>37,5cl</i>	17.00 €
<i>Bersano Piemonte Barbera DOC</i> <i>(100% Barbera) Piemonte</i>		19.00 €
<i>Mauro Molino Barbera D'Alba DOC</i> <i>(100% Barbera) Piemonte</i>		34.00 €
<i>Produttori del Barbaresco Barbaresco</i> <i>(100% Nebbiolo) Piemonte</i>		79.00 €
<i>Mauro Molino Gallinotto Barolo DOCG</i> <i>(100% Nebbiolo) Piemonte</i>		99.00 €

	<i>Flasche 75cl</i>
<i>Gaja Sito Moresco Langhe DOC</i> (85% Nebbiolo, 10% Merlot, 5% Barbera) Piemonte	120.00 €
<i>Elvio Cagno Dolcetto d'Alba DOC</i> (100% Dolcetto) Piemonte	39.00 €
<i>Elvio Cagno Pre Phylloxera Barbera D'Alba DOC</i> (100% Barbera) Piemonte	120.00 €
<i>Planeta Plumbago Nero d'Avola Sicilia IGT</i> (100% Nero d'Avola) Sicilia	40.00 €
<i>Frescobaldi Nipozzano Chianti Rufina Riserva DOCG</i> (90% Sangiovese, 10% (Malvasia Nera, Colorino, Merlot, Cabernet Sauvignon)) Toscana	44.00 €
<i>Frescobaldi Pomino Rosso DOC</i> (Pinot Noir, Sangiovese, Merlot) Toscana	59.00 €
<i>Le Serre Nuove Dell'Ornellaia Bolgheri DOC</i> (45% Merlot; 41% Cabernet Sauvignon; 5% Cabernet Franc; 9% Petit Verdo) Toscana	90.00 €
<i>Tenuta San Guido Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC 2009</i> (85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc) Toscana	340.00 €
<i>Barone Ricasoli Torre Della Trappola Brunello di Montalcino DOCG</i> (100% Sangiovese) Toscana	99.00 €
<i>Brigaldara Valpolicella DOC</i> (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Sangiovese) Veneto	39.00 €
<i>Brigaldara Amarone della Valpolicella Classico DOC</i> (70% Corvina, 20% Rondinella, 5% Sangiovese, 5% Cabernet) Veneto	120.00 €
USA	
<i>Wente Vineyards Beyer Ranch Zinfandel California</i> (100% Zinfandel) California	45.00 €
<i>Chateau Ste. Michelle Syrah</i> (98% Syrah, 2% Viognier) Washington State	29.00 €
Neuseeland	
<i>Matua Valley Marlborough Pinot Noir</i> (100% Pinot Noir) Marlborough	29.00 €
Südafrika	
<i>KWV Cabernet Sauvignon</i> (100% Cabernet Sauvignon) Western Cape	19.00 €
<i>Fairview Pinotage</i> (100% Pinotage) Paarl valley	29.00 €

Portugal

Flasche 75cl

Niepoort Vertente Douro DOC

49.00 €

(Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional) Duero

Alves de Sousa Caldas Tinto Douro DOC

29.00 €

(Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Sousão and Tinta Francisca) Duero

Frankreich

Michel Lynch Reserve Medoc AC

30.00 €

(Merlot, Cabernet Sauvignon) Bordeaux

Castel Chateau Malbec Bordeaux AC

34.00 €

(Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) Bordeaux

Chateau Teyssier Lacroix Bordeaux Superieur AOC

30.00 €

(90% Merlot, 10% Cabernet Franc) Bordo

Chateau Fongaban Cotes de Castillon AOC

30.00 €

(80% Merlot, 20% Cabernet Franc) Bordeaux

Domaines Barons de Rothschild (Lafite)' st Legende Pauillac AOP

55.00 €

(60% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot) Bordo

Chateau Cos d'Estournel II-ieme Cru Saint Estephe AOC 2006

650.00€

(65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot) Bordeaux

Chateau Teyssier Le Dome Saint Emilion Grand Cru AOC 2005

360.00 €

(73% Cabernet, 27% Merlot) Bordeaux

Faiveley La Framboisiere Mercury AOC

49.00 €

(100% Pinot Noir) Bourgogne

Louis Jadot Beaune Bressandes Premier Cru

120.00 €

(100% Pinot Noir) Bourgogne

Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre Rouge AOC

37,5 cl

24.50 €

(100% Pinot Noir) Loire

Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre Rouge AOC

49.00 €

(100% Pinot Noir) Loire

Delas Chateauneuf-du-Pape

69.00 €

(90% Grenache, 10% Syrah) Rhone

Chateau de Saint Cosme Little James Basket Press

29.00 €

(Grenache, Syrah, Mourvedre) Rhone

M.Chapoutier Sizeranne Rouge Bio Hermitage AOC

250.00 €

(100% Syrah) Rhone

DESSERTWEIN

Österreich

<i>Kracher Cuvee Auslese Burgenland</i> (60% Chardonnay, 40% Welschriesling) Burgenland	10 cl / 37.5 cl	11.00€/39.00 €
--	-----------------	----------------

Litauen

<i>Gintaras Sinas Kirschenwein, Zarasai</i>	10 cl / 50 cl	4.00 € / 29.00 €
---	---------------	------------------

<i>Česlovas Ramoška Quittenwein, Šilutė</i>	10 cl / 50 cl	5.00 € / 34.00 €
---	---------------	------------------

<i>Gintaro Sino Apfel Eiswein (13%), Zarasai</i>	10 cl / 37,5 cl	11.00 € / 39.00 €
--	-----------------	-------------------

Spanien

<i>Torres Floralis Moscatel Oro Penedes DO</i> (100% Moscatel de Alejandria) Penedes	10 cl / 50 cl	6.00 € / 29.00 €
---	---------------	------------------

Portugal

<i>Nieport Tawny Douro DO Duero valley</i>	10 cl / 75 cl	5.00 € / 34.00 €
--	---------------	------------------

COCKTAILS

<i>Margarita</i> (Tequila, frischer Zitronensaft, Orangenschalen-Likör)		6.00 €
---	--	--------

<i>Cuba Libre</i> („Captain Morgan Spiced“, „Coca Cola“)		6.00 €
--	--	--------

<i>Tequila Sunrise</i> (Tequila, Orangensaft, Sirup „Grenadino“)		6.00 €
--	--	--------

<i>Black Russian</i> (Wodka, coffee liqueur „Kahlua“)		6.00 €
---	--	--------

<i>White Russian</i> (Wodka, Kaffeelikör „Kahlua“, Milch)		6.00 €
---	--	--------

<i>Gin Tonic</i> (Gin, tonic)		6.00 €
-------------------------------	--	--------

DIE REGELN ZUR ETIKETTE

Früher war es üblich mit den Händen aus gemeinsamen Schüsseln zu essen. Dazu war es Sitte, dass man sich in der Anwesenheit aller Gäste die Hände wusch, damit sich jeder überzeugen konnte, dass die Hände des Nachbarn sauber waren.

Die Regel war, dass auch während der gemeinsamen Mahlzeit die Hände sauber bleiben mussten. In den mittelalterlichen Lehrbüchern wird es wie folgt empfohlen:

- mit den Fingern nicht in den Ohren bohren;*
- die Haare nicht berühren;*
- nicht die Nase mit den Händen schnauzen;*
- und speziell an die Männer: sich nicht zu "kratzen"...*

Menschen, die sich am Tisch mit der Serviette den Schweiß von der Stirn wischten, die mit den Fingern in der Schüssel herumsuchten, die, die abgenagten Knochen wieder in die gemeinsame Schüssel zurücklegten, wurden verurteilt. Der beste Platz für abgenagte Knochen war - sie über die Schulter auf die Erde zu werfen.