



BRECHTMANN'S
BISTRO

SCHLEMMER - SOMMER MENÜ

Menü

Satay vom Huhn
Erdnuss und Salat von grüner Thai-Papaya

Tom Kha Gai
Kokos-Geflügelsuppe
Koriander, Galgant, Zitronengras und Limette
oder
Salat von Spargel und Radieschen
Ringelbeete und Limonenvinaigrette

Rotes Thai Curry
mit Hähnchenbrust, Pak Choi, Thai
Auberginen und Jasminreis
oder
Knuspriger Rücken vom Duroc Schwein
glasierte Möhren, Kartoffel-Schnittlauch
Stampf und Gurkensalat

Crème Brûlée von der Himbeere
mit Limettensorbet

4 Gang Menü
p.P. € 32.00

Weinempfehlung

2017 Sauvignon Blanc
Wernersbach, Rheinhessen
0,2l € 7.50
0,75l € 25.00

2016 Nussberg
Grüner Veltliner
Hajszan Neumann, Wien
0,2l € 10.50
0,75l € 36.00



BRECHTMANN'S BISTRO

SPEISEN

12.00-15.00 Uhr und ab 18.00 Uhr

IHR SEID UNTENTSCHLOSSEN?

Wir Kochen - Ihr Genießt!
Wir stellen euch eine Auswahl
an 5 gemischten Vorspeisen zusammen.

p.P. € 27.90
(nur Tischweise)

Vorspeisen

| | |
|---|---------|
| Edamame (vegan) Meersalz und Cranberries | € 6.00 |
| Fischkrapfen süß-saure Chilisauce, Zitronengras und Shiso Blätter | € 9.50 |
| Satay vom Huhn (3St.) Erdnuss, Chili und Koriander | € 8.50 |
| Garnele im Reismantel Mango und Thaibasilikum | € 12.00 |
| Knuspriger Schweinebauch Tempura Gemüse und Pflaume | € 13.50 |
| Knuspriges Tatar vom Thunfisch Gurke, Wasabi und süß-saure Ananas | € 14.00 |
| Gebackenes Kalbsbries Spargel, Radieschen, Limette und Pinienkerne | € 16.50 |
| Sashimisalat vom Lachs Pomelo, Minze, Zitronengras und Galgant | € 14.50 |
| Tom Kha Gai (Vorspeise) | € 8.00 |
| Kokos-Geflügelsuppe, (Hauptgang) Koriander, Galgant, Zitronengras und Limette | € 12.50 |

Salat und Bowl

| | |
|---|--------------|
| Grünzeugs / Junger Salat (Vorspeise) | € 7.50 |
| in Nuss-Trauben-Vinaigrette (Hauptgang) | € 10.00 |
| Wählen Sie nach Wunsch dazu + karamellierter Ziegenkäsetaler | Stück € 2.50 |
| Soba Noodle Bowl -vegan- (Hauptgang) | € 13.50 |
| Edamame, Karotte und Tamarinde dazu Koriander-Minz-Pesto | |
| Wählen Sie nach Wunsch dazu + Gewürztofu -vegan- | € 3.00 |
| + mit gebackenem Maishähnchen | € 3.00 |
| + mit Würfeln vom Sashimi-Thunfisch | € 8.00 |
| + 3 geröstete Black Tiger Garnelen | € 7.50 |



BRECHTMANN'S BISTRO

Hauptgänge Fernöstlich

Rotes Thai Curry -vegan- € 13.50
Pak Choi, Thai Auberginen und Litschi
dazu reichen wir Jasminreis

Wählen Sie nach Wunsch dazu
+ Gewürztofu -vegan- € 3.00
+ Streifen von der Hähnchenbrust € 4.50
+ 5 geröstete Black Tiger Garnelen € 12.50
+ kurz gebratene Rinderfiletwürfel € 13.00
+ Sashimi vom Thunfisch € 15.00
+ 1/2 knusprige Flugente € 18.00

Kurz angebratener Thunfisch (Vorspeise) € 16.90
im Sesammantel (Hauptgang) € 28.90
auf Salat von grüner Thai Papaya
mit Wasabi Kartoffel-Püree

Rinderfiletwürfel in Hoi Sin Sauce € 25.90
Choi Sum, Erdnüsse, Koriander
und Jasminreis

Hauptgänge Regional

Handgeschnittenes Kalbstatar (Vorspeise) € 14.00
Creme Fraîche, Belperknolle, (Hauptgang) € 24.00
Röstbrot und buntes Grünzeugs

Knuspriger Rücken vom Duroc Schwein € 25.00
glasierte Möhren, Kartoffel-Schnittlauch Stampf
und Gurkensalat

Knusprige Oldenburger Flugente € 31.50
Fliederbeerkraut, Spitzkohl, Preiselbeeren,
Grünzeugs, Kartoffelklöße, Entenjus

Gerösteter Lachs € 26.50
Perlgrauen, Schnippelbohnen
und Pfifferlinge

Orecchiette mit Schweinefiletspitzen € 14.50
in Sherryrahm mit Steinchampignons
und Frühlingslauch

Süßes Danach

Creme Brûlée von der Himbeere € 6.50
-mit Zitrusfrüchtesorbet € 8.50

Sesam Küchlein € 10.00
Creme von grünem Tee
und Passionsfruchtsorbet

Mit fernöstlichen Aromen geröstete Ananas € 9.50
Kokoseis und Amaranth
-vegan /Gluten frei / Lactose frei-

Schokoladen-Erdnuss Brownie € 9.00

Aprikose und Vanilleeis

Sorbet des Tages € 5.50
mit Vino Spumante

Hausgebackener Crumble des Tages € 6.50
mit Bourbon Vanilleeis

Buttermilch-Parfait € 9.50
Rhabarber und weiße Schokolade



BRECHTMANN'S BISTRO

SNACKS VON FRÜH BIS SPÄT

SÜßES

Täglich wechselnde hausgebackene Kuchen ab € 3.50

Hausgemachtes Eis und Sorbet je Kugel € 2.50

Crème Brûlée von der Himbeere € 6.50
-mit Zitrusfrüchtesorbet € 8.50

BROTE

Röstbrot mit Katenschinken € 9.00
Gewürzgurke | Belper Knolle

Röstbrot mit Avocado € 9.50
Pinienkerne | Limette | Tomate

Röstbrot mit Ziegenkäse € 9.50
Cranberries | Kirschtomaten | Limonenöl

Steaksandwich € 19.50
Kalbshüfte | Spiegelei | Senfcreme | Grünzeugs

HERZHAFTES

Grünzeugs / Junger Salat (Vorspeise) € 7.50
in Nuss-Trauben-Vinaigrette (Hauptgang) € 10.00
Wählen Sie nach Wunsch dazu
+ karamellisierter Ziegenkäsetaler Stück € 2.50

Soba Noodle Bowl -vegan- (Hauptgang) € 13.50
Edamame, Karotte und Tamarinde
dazu Koriander-Minz-Pesto

Wählen Sie nach Wunsch dazu
+ Gewürztofu -vegan- € 3.00
+ mit gebackenem Maishähnchen € 3.00
+ mit Würfeln vom Sashimi Thunfisch € 8.00
+ 3 geröstete Black Tiger Garnelen € 7.50

Sashimisalate vom Lachs € 14.50
Pomelo, Minze, Zitronengras und Galgant

Orecchiette mit Schweinefiletspitzen € 14.50
in Sherryrahm, Kirschtomaten
und Frühlingslauch

Rotes Thai Curry -vegan- € 13.50
Pak Choi, Thai Auberginen und Litschi
dazu reichen wir Jasminreis

Wählen Sie nach Wunsch dazu;

+ Gewürztofu -vegan- € 3.00
+ Streifen von der Hähnchenbrust € 4.50

Bitte beachten Sie, dass alle Speisen Spuren von Allergenen enthalten könnten.
Sofern Sie Allergiker sind, fragen Sie bitte nach unserer Allergen Karte

**Küche von 12-22 Uhr (15-18 Uhr nur Snack Karte)
Restaurant 12-23 Uhr**



BRECHTMANNS BISTRO

LECKEREREIEN FÜR ZUHAUSE

Hausgemachte Salatdressings, Sirup und Brot

| | | | |
|--|--------------|---------|---------|
| Limonen-Oliven-Öl Vinaigrette | 100ml | € 7.50 | |
| | 200ml | € 12.00 | |
| Balsamico-Vinaigrette | 100ml | € 7.50 | |
| | 200ml | € 12.00 | |
| Himbeer-Walnuss Vinaigrette | 100ml | € 7.50 | |
| | 200ml | € 12.50 | |
| Brechtmanns Hausvinaigrette (Traube-Nuss) | 100ml | € 7.50 | |
| | 200ml | € 12.00 | |
| Chili-Limetten-Dressing „Som Tam“ | 100ml | € 7.50 | |
| | 200ml | € 12.00 | |
| Süß saure Pflaumensauce | 100ml | € 7.50 | |
| | 200ml | € 12.00 | |
| Zitronengrassirup | 100ml | € 8.00 | |
| | 200ml | € 15.00 | |
| Unser BROT | Ganzer Laib | 2 Kg | € 19.00 |
| | Halber Laib | | € 10.00 |
| | Drittel Laib | | € 7.00 |



BRECHTMANN'S BISTRO

GETRÄNKE

APERITIF

| | | |
|---------------------------------|-------|--------|
| Zitronengras Sprizz | 0,15l | € 7.50 |
| Martini weiss / Extra Dry / rot | 5cl | € 4.00 |
| Aperol Sprizz | 0,2l | € 7.50 |

| | | |
|--|------|--------|
| 2015 Mille Bolle - Vino Spumante Sacchetto, Venetien | 0,1l | € 5,50 |
|--|------|--------|

| | | |
|--|------|--------|
| Cremant Rose Perle d'Aurore Rose Brut Louis Bouillot - Bourgogne | 0,1l | € 8.00 |
|--|------|--------|

| | | |
|---|---------------------|----------------------------|
| San Bitter mit Orangensaft Campari Orange | 5cl 0,2l 0,2l | € 3.50 € 6.00 € 6.50 |
|---|---------------------|----------------------------|

BIER

| | | |
|-------------------------|------|--------|
| König Pilsener vom Fass | 0,3l | € 3.30 |
| König Pilsener vom Fass | 0,4l | € 4.20 |

| | | |
|----------------------------|-------|--------|
| König Pilsener alkoholfrei | 0,33l | € 3.30 |
|----------------------------|-------|--------|

| | | |
|------------------------|-------|--------|
| Köstritzer Schwarzbier | 0,33l | € 3.50 |
| Vita Malz | 0,33l | € 3.00 |

| | | |
|--------------------------------------|------|--------|
| Benediktiner Weißbier | 0,5l | € 4.40 |
| Benediktiner Weißbier alkoholfrei | 0,5l | € 4.40 |

| | | |
|---------------------------|-------|--------|
| Singha Beer - Thailand | 0,33l | € 3.50 |
|---------------------------|-------|--------|

WEISSWEIN

| | |
|---|---|
| 2017 Brechtmanns Bistro Grauburgunder – trocken - Weingut Meiser, Rheinhessen | 0,1l € 4.00 / 0,2l € 7.50 / 0,75l € 25.50 |
|---|---|

| | |
|--|--|
| 2016 Riesling – trocken - Weingut Crass, Rheingau | 0,1l € 3.50 / 0,2l € 6.00 / 1,0l € 29.50 |
|--|--|

| | |
|---|---|
| 2016 Tariquet Classic Domaine du Tariquet, Cotes de Gascogne-Frankreich | 0,1l € 3.00 / 0,2l € 6.00 / 0,75l € 20.50 |
|---|---|

| | |
|---|---|
| 2016 Sauvignon Blanc Bio Wein Pfannebecker, Rheinhessen | 0,1l € 4.00 / 0,2l € 8.00 / 0,75l € 27.50 |
|---|---|

| | |
|---------------------------------------|--|
| 2016 Chardonnay Tomaresca, Apulien | 0,1l € 4.00 / 0,2l € 8.00 0,75l € 28.50* |
|---------------------------------------|--|

ROSEWEIN

| | |
|--|--|
| 2016 Rose Weingut Knewitz, Rheinhessen Cuvee aus Spätburgunder und St. Laurent | 0,1l € 4.00 / 0,2l € 7.50 / 0,75l € 25.50* |
|--|--|

| | |
|---|--|
| 2016 Les Fumees Blanc Rose Lurton, Gascogne Cuvee aus Merlot, Cabernet Franc und Colombar | 0,1l € 3.50 / 0,2l € 7.00 / 0,75l € 24.50* |
|---|--|



BRECHTMANN'S BISTRO

ROTWEIN

2015 Ein Liter Rhodt
Stefan Meyer, Pfalz
Cuvee aus Spätburgunder und Dornfelder
0,1l € 4.00 / 0,2l € 7.50 / 1,0l € 35.00 *

2016 Primitivo Fantini
Weingut Farnese Vini, Apulien - Italien
0,1l € 3.50 / 0,2l € 6.00 / 0,75l € 22.00*

20165 R de Romaneira
Romaneira, Duoro - Portugal
0,1l € 4.50 / 0,2l € 8.00 / 0,75l € 28.50*

ALKOHOLFREI GETRÄNKE

| | | |
|----------------------|-------|--------|
| Gerolsteiner Sprudel | 0,75l | € 6.90 |
| Gerolsteiner Sprudel | 0,25l | € 2.50 |
| Gerolsteiner Still | 0,75l | € 6.90 |
| Gerolsteiner Still | 0,25l | € 2.50 |

| | | |
|---------------------|------|--------|
| Apfelsaft naturtrüb | 0,2l | € 2.90 |
| Orangensaft | 0,2l | € 2.90 |
| Tomatensaft | 0,2l | € 2.90 |

| | | |
|-----------------------|-------|--------|
| Fritz Kola | 0.2l | € 2.50 |
| Fritz Kola Zuckerfrei | 0.2l | € 2.50 |
| Fritz Mate | 0.33l | € 3.00 |

| | | |
|--------------------|------|--------|
| Fritz MischMasch | 0,2l | € 2.50 |
| Fritz Limo Orange | 0,2l | € 2.50 |
| Fritz Limo Zitrone | 0,2l | € 2.50 |

| | | |
|----------------------------|------|--------|
| Fritz Bio Rhabarberschorle | 0,2l | € 2.90 |
| Fritz Bio Traubenschorle | 0,2l | € 2.90 |
| Fritz Bio Apfelschorle | 0,2l | € 2.90 |

| | | |
|------------------------|------|--------|
| Schweppes Bitter Lemon | 0,2l | € 3.00 |
| Schweppes Ginger-Ale | 0,2l | € 3.00 |

| | | |
|----------------|-------|--------|
| San Pellegrino | 0,75l | € 7.50 |
| Aqua Panna | 0,75l | € 7.50 |

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Wir bereiten unseren Kaffee
mit einer Bohne aus biologischem Anbau
(Café Verde) zu.

| | |
|--------------------|--------|
| Cafe Creme | € 2.80 |
| Espresso | € 2.30 |
| Doppelter Espresso | € 3.90 |
| Milchkaffee | € 3.90 |
| Cappuccino | € 3.00 |
| Latte Macchiato | € 3.90 |
| Heiße Schokolade | € 3.50 |

Gerne bereiten wir Ihnen unsere
Kaffeespezialitäten auch mit
laktose freier Milch zu.

TEESPEZIALITÄTEN

| | |
|---|--------|
| SCHWARZER TEE | € 3.90 |
| Darjeeling Royal Second Flush zartblumig | |

| | |
|--|--------|
| GRÜNER TEE | € 3.90 |
| Bio Grüntee Wulu Cha Yantou duftig, blumig und zart | |

| | |
|---|--------|
| JASMIN TEE | € 3.90 |
| Erlesener Grüntee versetzt mit Jasminblüten | |

| | |
|--|--------|
| FRÜCHTE TEE | € 3.90 |
| Sommerbeeren Gehaltvolle Fruchtekombi mit lieblichem Erdbeeren-Himbeer-Vanille Aroma | |



BRECHTMANN'S BISTRO

| | |
|---|--------|
| KRÄUTER TEE Kräutergarten Erfrischend reine Kräutermischung aus Lemongras, Nanaminze, Rotbusch und Süßholz | € 3.90 |
| ROOIBUS | € 3.90 |

| | |
|--|--------|
| Rotbusch mit Lemongras und erfrischendem Zitronen-Aroma | |
| FRISCHER PFEFFERMINZTEE | € 3.90 |

DIGESTIF / SPIRITUOSEN

EDELBRENNEREI DIRKER - BAYERN

| | |
|----------------------------|------------|
| Schwarze Johannisbeeren | 2cl € 6.00 |
| Erdbeergeist | 2cl € 5.50 |
| Haselnuss | 2cl € 5.50 |
| Haselnuss – starke Röstung | 2cl € 6.00 |
| Mirabellenwasser | 2cl € 6.00 |

ETTER - SCHWEIZ

| | |
|---|------------|
| Framboise - Waldhimbeere | 2cl € 7.50 |
| Vieille Prune | 2cl € 8.50 |
| Williams Birne aus der 3 lt. Flasche | 2cl € 8.00 |
| Vieille Kirsch | 2cl € 8.50 |

FEINGEISTEREI – BASTHORST

| | |
|----------------------------------|------------|
| Blutorangengeist | 2cl € 6.00 |
| Vecchia Romagna | 2cl € 3.50 |
| Brandy - Carlos I | 2cl € 4.50 |
| Absolut Vodka | 2cl € 2.60 |
| Cognac – Hennessy | 2cl € 6.50 |
| Averna | 2cl € 3.00 |
| Baileys | 2cl € 3.00 |
| Helbing Kümmel | 2cl € 2.50 |
| Linie | 2cl € 2.80 |
| Sambucca | 2cl € 2.70 |
| Crown Royal | 4cl € 7.00 |
| Blended Canadian Whisky – Kanada | |

| | |
|---|-------------|
| Glenmorangie 10 Jahre | 4cl € 11.00 |
| Highland Single Malt Scotch Whisky - Schottland | |

GIN

| | |
|--|------------|
| 5 Continents (Hamburg) | 4cl € 8.50 |
| Gin Sul (Hamburg) | 4cl € 8.50 |
| The Duke (München) | 4cl € 7.00 |
| Burgen Gin (Fulda) | 4cl € 9.00 |
| Monkey 47 (Schwarzwald) | 4cl € 9.00 |
| The Botanist (Schottland) | 4cl € 9.00 |
| Tanqueray (Schottland) | 4cl € 6.00 |
| Tanqueray No Ten (Schottland) | 4cl € 7.00 |
| Hendrick`s (Schottland) | 4cl € 9.00 |
| Bulldog (England) | 4cl € 6.50 |
| Sipsmith (London) | 4cl € 8.50 |
| Sipsmith Sloe Gin (London) | 4cl € 9.00 |
| G`Vine Nouaison (Frankreich) | 4cl € 9.00 |
| Sloeberry Blue Gin Reisetbauer (Österreich) | 4cl € 9.00 |



BRECHTMANN'S BISTRO

| | | | |
|-------------------------|-------------|---------------------|-------------|
| | | Schweppes Dry Tonic | 0,2l € 3.00 |
| Fever Tree Indian Tonic | 0,2l € 3.00 | | |
| Thomas Henry Dry Tonic | 0,2l € 3.00 | | |

FLASCHENWEINE WEISS

| | | |
|---|--|--|
| | | 2016 Saar Riesling van Volxem, Mosel 0,75l € 37.00 1,5l € 75.00 |
| DEUTSCHLAND | | |
| 2016 Max Riesling trocken von Othegraven, Mosel 0,75l € 40.00 | | |
| 2016 VO Riesling feinherb von Othegraven, Mosel 0,75l € 34.00 | | 2015 Gutsriesling BioWein Battenfeld Spanier, Rheinhessen 0,75l € 33.00 |
| 2016 Kanzem Altenberg Riesling Kabinett von Othegraven, Mosel 0,75l € 45.00 | | 2015 Weissburgunder BioWein Pfannebecker, Rheinhessen 0,75l € 24.50 |
| 2016 Kanzem Altenberg Riesling Auslese von Othegraven, Mosel 0,75l € 75.00 | | 2015 Weissburgunder Pfeddersheim BioWein Pfannebecker, Rheinhessen 0,75l € 34.50 |
| 2016 Kanzem Altenberg Riesling Spätlese Alte Reben von Othegraven, Mosel 0,75l € 65.00 | | 2013 Chardonnay 'Rosengarten R' - Barrique - Stefan Meyer, Pfalz 0,75l € 54.00 |
| 2012 Ockfen Bockstein GG Riesling trocken von Othegraven, Mosel 0,75l € 65.00 | | 2016 Wachenheimer Riesling Bürklin Wolf, Pfalz 0,75l € 37.00 |
| 2016 Weißburgunder Van Volxem, Mosel 0,75l € 37,50 | | 2017 Hallgartener Sauvignon Blanc Crass, Rheingau 0,75l € 25.00 |



BRECHTMANN'S BISTRO

2015 Rauenthaler Rothenberg Riesling

- Spätlese -
Crass, Rheingau
0,75l € 34.00

2015 Riesling
Gutswein
Wegeler, Rheingau
1,5l € 52.50

1996 Winkeler Jesuitengarten

Riesling
Vintage Collection
Wegeler, Rheingau
0,75l € 55.00

2015 Riesling „22“
Balthasar Ress, Rheingau
0,75l € 58.50

2016 Just Riesling
Gut Hermannsberg, Nahe
0,75l € 29.50

2014 Pinot Blanc
- Eichelberg -
Heitlinger, Baden
0,75l € 51.00

2016 Weissburgunder
- Kirchberg -
Klumpp, Baden
0,75l € 45.50

ÖSTERREICH

2016 Grüner Veltliner Federspiel
Ried Kollmitz - Weissenkichen
Domäne Wachau, Wachau
0,75l € 29.50

2016 Sauvignon Blanc Classique
Walter Skoff, Südsteiermark
0,75l € 39.00

2015 Grassnitzberg

Sauvignon Blanc
Walter Skoff, Südsteiermark
0,75l € 44.00

2016 Ried Grassnitzberg
Sauvignon Blanc
Tement, Südsteiermark
0,75l € 65.50

FRANKREICH

2015 Riesling Réserve
F.E. Trimbach, Alsace AC
0,75l € 52.00

2014 Aligoté
Marie Clement
Remoissenet Père & Fils, Bourgogne AC
0,75l € 49.00

ITALIEN

2016 Pinot Grigio Porer
- Bio Wein -
Tenuta Lageder, Südtirol
0,75l € 42.00

2016 Terlaner
Cuvee aus Pinot Blanc, Chardonnay
und Sauvignon Blanc
Cantina Terlan, Südtirol - Alto Adige DOC
0,75l € 39.00

2016 Chardonnay
Enzo Boglietti, Piemont
0,75l € 35.50

2014 Rossj Bass
Angelo Gaja, Toskana
0,75l € 115.00

2016 Cervaro della Sala
Cuvee aus Chardonnay und Grechetto
Castello della Sala, Marchese Antinori - Umbrien
0,75l € 119.00
2014 - 3,0l € 360.00



BRECHTMANNS BISTRO

PORTUGAL

2017 Allo
Loureiro - Alvarinho
Quinta de Soalheiro, Minho
0,75l € 25.50

2017 Docil 9% vol
Alvarinho
Quinta de Soalheiro, Minho
0,75l € 40.50

USA

Washington

2014 Kong Fu Girl
Riesling
Charles Smith Wines, Washington Estate
0,75l € 42.50

2012 Chardonnay
Wölffer Estate – Sagaponack,
Long Island / New York
0,75l € 52.00

2014 Dry Riesling
THE GRAPES OF ROTH
Wölffer Estate – Sagaponack,
Long Island / New York
0,75l € 65.00

SÜDAFRIKA

2017 Chenin Blanc
Beaumont Family Wines, Walker Bay
0,75l € 32.00

2016 Chenin Blanc
Hope Marguerite
Beaumont Family Wines, Walker Bay
0,75l € 55.00

NEUSEELAND

2014 Te Ahu
Chardonnay
TerraVin, Marlborough
0,75l € 73.00

FLASCHENWEINE ROT

DEUTSCHLAND

2016 Black Print
Markus Schneider, Pfalz
St. Laurent, Merlot
und Cabernet Sauvignon
0,75l € 42.50

2015 Rätzelhaft rot
Portugieser, Blaufränkisch, Syrah,
Merlot und Cabernet Franc
Dirk Niepoort und Philipp Ketter
Markus Schneider, Pfalz
0,75l € 43.00

2013 Pinot Meunier
Heitlinger, Baden
0,75l € 42.50

ÖSTERREICH

2016 Querfeldein
Zweigelt - unfiltriert
Kolfok, Mittelburgenland
0,75l € 42.50

ITALIEN

2015 Dolcetto d'Alba



BRECHTMANN'S
BISTRO

Enzo Boglietti, Piemont
0,75l € 35.50

2014 Dolcetto d'Alba
Tiglineri

Enzo Boglietti, Piemont
0,75l € 41.50

2013 Mompertone Monferrato DOC
Prunotto, Piemont
Cuvee aus Barbera und Syrah
0,75l € 39.00

2015 Le Volte IGT
Tenuta dell'Ornellaia, Toskana
Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon
0,75l € 49.50
3,0l € 150.00

2012 Ca' Marcanda
Magari
Weingut Gaja, Maremma-Toscana
Cuvee aus Merlot, Cabernet Sauvignon
und Cabernet Franc
0,75l € 93.00

2011 Colledila
Chianti Classico DOCG, Gran Selezione
Barone Ricasoli, Toskana
Sangiovese
0,75l € 85.00

2011 Brunello di Montalcino
Casanova di Neri DOCG, Toskana
Sangiovese
0,75l € 88.00

2014 La Serre Nuove
Dell'Ornellaia
Bolgheri DOC, Toskana
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
und Cabernet Franc
0,75l € 90.00 / 1.5l € 200.00

2012 Tignanello
Marchesi Antinori, Toskana I.G.T.

Cuvée aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc
0,75l € 129.00

SPANIEN

2013 Baron de Ley Reserva
Rioja DOC
0,75l € 36.00

USA

2012 Merlot
Wölffer Estate – Sagaponack,
Long Island / New York
0,75l € 55.00

2010 Grapes of Roth Merlot
Wölffer Estate – Sagaponack,
Long Island / New York
0,75l € 99.00

AUSTRALIEN

2013 Amon-Ra
Unfiltered Shiraz
Ben Glaetzer, Barossa Valley
0,75l € 155.00

1998 Penfolds Grange
Penfolds, Barossa Valley
Shiraz und Cabernet Sauvignon
0,75l € 400.00

SÜDAFRKA

2016 Stalwart
Cinsault
Flotsam & Jetsam, Western Cape
0,75l € 43.00

2013 Aenigma Red
Neil Ellis, Stellenbosch
Cuvee aus Cabernet und Shiraz



BRECHTMANN'S BISTRO

0,75l € 34.50

2014 Hawequas
Mont du Toit, Wine of Origin Wellington
Cuvee aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,
Merlot und Shiraz
0,75l € 41.00

2014 Pinotage
Beaumont Family Wines, Walker Bay
0,75l € 46.00

NEUSEELAND

2013 Te Ahu
Pinot Noir
TerraVin, Marlborough
0,75l € 82.50

SCHAUMWEIN / CHAMPAGNER

2017 Pure & Naked
Pet Nat – Brut Nature
Weingut am Stein, Franken
0,75l € 60.00

2009 Riesling Sekt brut
Geheimrat J
Weingüter Wegeler, Rheingau
0,75l € 55.50

2012 Riesling Sekt
Brut
von Othegraven, Mosel
0,75l € 45.00

Cremant Rose
Perle d'Aurore Brut
Louis Bouillot - Bourgogne
0,75l € 46.50

2015 Mille Bolle - Vino Spumante
Sacchetto - Venetien
0,75l € 27.50

Marchese Antinori
Cuvee Royale Brut
Tenuta Montenisa, Franciacorta - Lombardei
0,75l € 65.00

Marchese Antinori
Rosé
Tenuta Montenisa, Franciacorta - Lombardei
0,75l € 69.00

CHAMPAGNER

Taittinger Brut Reserve
0,75l € 85.00

Taittinger Prestige Rose Brut
0,75 € 99.00

Gosset Excellence
Champagne
0,75l € 77.00

Gosset Brut / Grande Reserve
Champagne
0,75l € 99.00

Gosset / Grand Rose
0,75l € 110.00

Dom Perignon / Vintage 2004
Millesime
Champagne
0,75l € 190.00



BRECHTMANNS
BISTRO



Eventuelle Jahrgangsänderungen behalten wir uns vor.
Alle Weine enthalten Sulfite.