

W DIE WEINBAR | *Menü*
seit 2017

**QR-Code mit dem
Smartphone scannen**

W die Weinbar



Scannen und einchecken

WiFi: Weinbar Gast - Pass: Summer2017

Instagram @w_die_weinbar

Liebe Gäste, bitte verhalten Sie sich nach 22:00 Uhr
aus Respekt auf unsere Nachbarschaft leise.

W DIE WEINBAR

Aperitif

Kir Royal mit Champagne Duval-Leroy Réserve	18.00 €
Kir Prinzessin mit Crémant de Loire Brut	12.00 €
Kir mit Chablis	12.00 €
Lillet Rosé Tonic	6.90 €
Gin - Tonic <i>mit BLANKENESER Premium Dry Gin und Indian Tonic Water</i>	14.00 €

Garden Spritz

Chandon Garden Spritz ist ein außergewöhnlicher Schaumwein, vermählt mit Kräutern und Gewürzen sowie einem hausgemachten Bio Bitterorangen-Likör.

150 ml - 12.00 €

Keine künstlichen Aromen, kein künstlicher Farbstoff. Chardonnay-, Pinot Noir- und Semillon-Trauben aus einer Höhe von etwa 1000 Metern im argentinischen Mendoza.

Non Alcoholic

Estragon-Limonade

1 L 9.50 €
0,5 L 7.50 €
0,25 L 5.00 €

W DIE WEINBAR

Prickelnder Sommeranfang!

Man will es nicht wahr haben, aber der Sommer ist in Hamburg tatsächlich da.
Also, stoßen wir mit außergewöhnlichen Sekten an!

Name	Rebsorte/Herstellung	0,75 L	0,15 L
Domaine Grand Chene Gaillac AC/Frankreich	Mauzac/Méthode ancestrale (Pet Nat) Extra Brut	29,00 €	6,90 €
Domaine Damien Pinon Vouvray AC/Frankreich	Chenin Blanc/Spontane Gärung, keine zusätzlichen SO2, 24 Monate Hefelagerung Flaschengärung Brut de Brut	32,00 €	8,50 €
Coupage de Alicia Conde de Valicourt Penedes/Spanien	Xarel•lo, Macabeo und Parellada/ 30 Monate Hefelagerung Gran Reserva Brut Nature	32,00 €	8,50 €
Rosé de Valicourt Conde de Valicourt	Garnacha/ 30 Monate Hefelagerung	33,00 €	8,70 €
Adami, Col Fondo Valdobbiadene DOCG/Italien Prosecco Superiore Sui Lieviti	Glera/ohne Abstich, mit Hefesatz Brut Nature	36,00 €	8,90 €
Georg Müller Stiftung Hattenheimer Sekt	Riesling/18 Monate Hefelagerung Brut	36,00 €	8,90 €

Die Küche schließt um 21:45 Uhr

Käse



Fromage Teller 20.00 €
Auswahl von 5 -6 Käsesorten



Zusätzlich:
Käse zur Auswahl 1/ 4.00 €

Dazu Feigensenf 1.80 €



Geschmolzener Käse:
Camembert Roti 12.90 €
dazu karamellisierten Aprikose und Minze +2.90 €

Suppe



Fischsuppe 12.90 €
Lachs, Dorade, Paprika, Poree Lauch, Tomaten, Chili, Koriander, Knoblauch



Erbsen-Kopfsalat-Suppe 7.90 €
Erbsen, Kopfsalat, Greek Joghurt

See



Austern 6 St. 27.00 €
2 St. 9.00 €



Peruvian Ceviche 14.00 €
Dorade in Limetten-Sauce mariniert mit Koriander, Chili und roten Zwiebeln



Lachs Ceviche 18.00 €
mit Orangen-Senf-Chili--Sauce, Avocado, Mango und Erdbeeren



Lachstatar 14.00 €
mit Wasabimayo, Avocado, Capern, Schalotten

W DIE WEINBAR

Charcuterie



W Charcuterie Teller <i>Gemischter Teller. Auswahl von Schinken, Käse und Gemüse</i>	30.00 €
Rico`s Teller <i>Jamon Iberico Serrano, Pata Negra 48 Monate, Salami, Oliven</i>	24.00 €
Pata Negra 100% Ibérico de Bellota <i>48 Monate Reifezeit</i>	26.00 €
Jamón Serrano <i>18 Monate Reifezeit</i>	14.00 €

Greens

Frisch vom Wochenmarkt Salat mit Obst und Gemüse	14.90 €
<i>Dazu Schafskäse</i>	2.00 €
Mediterraner Gemüseteller <i>Verschiedene eingelegte Gemüsesorten</i>	14.90 €
<i>Dazu Kürbiskernöl aus der Steiermark</i>	1.00 €
Artischocke mit Olivenöl und Knoblauch	12.90 €
Oliven	6.90 €

	Pfifferlinge mit Burrata und Wildsalat	19.00 €
	 Escargot <i>1/2 Dutzend Weinbergschnecken Petersilie, Knoblauch, Butter</i>	11.90 €
	 Garnelen Scampi <i>Black Tiger Garnelen, Petersilie, Gebackener Knoblauch, Butter</i>	22.00 €
	 Mediterraner Oktopus <i>Koriander, Knoblauch, Chilli und Tomaten</i>	14.90 €
	Überbackener Schafskäse mit Tomaten, Rosa Zwiebeln und Oliven verfeinert mit Rosmarin, Honig	16.00 €

Pain grillé aus Sauerteigbrot:

	• Knuspriges Brot aus Sauerteig mit Oliven, Butter, Olivenöl	5.00 €
	• Frischer Ziegenkäse, mit Walnüssen und karamellisierten Birnen	11.90 €
	• Pfifferlinge, Rote Zwiebeln und Petersilie	12.90 €
	• mit 100% Ibérico de Bellota	16.90 €
	<i>Dazu Kürbiskernöl aus der Steiermark</i>	1.00 €

Unser Sauerteigbrot ist ein lang fermentiertes Produkt. Die gesamte Fermentationszeit beträgt ca. 26 Stunden. Toller Geschmack, wenig Gluten, viel Eiweiß und Ballaststoffe, das zeichnet unser Brot aus.

Und die beste Nachricht ist, dass Sie es nach Vorbestellung nun auch für Ihr Zuhause kaufen können. Senden Sie einfach eine SMS an die Nummer 01752975900. Bestellungen können ab 10 Uhr am nächsten Tag erhalten werden

W DIE WEINBAR

Sweets



Chocolate Fondue mit Früchten (für 2)

18.00 €



Pavlova

9.50 €

Drinks



Estragon-Limonade

1 L 9.50 €
0,5 L 7.50 €
0,25 L 5.50 €

Tee

5.50 €

Auswahl vom feinsten Tee

Newby - Masala Chai

Kusmi Tea Prince Wladimir - Black tea, orange peel, essential oils of bergamot, grapefruit and lime)

Mariage Frères - Vert Provence (Rose and lavender mellow green tea)

Sencha Organic

Althaus - Bavarian Mint , Darjeeling Castelton

Persischer Granatapfel

Just T - Darling Peach (Organic high grown white tea apricot peach)

Herbal Tea, Rose Tea

Kaffee

Espresso

2.60 €

Doppel-Espresso

3.20 €

Cappuccino

3.90 €

*The Golden One Kaffee - schmeckt intensiv nach Vollmilchschokolade mit leichter Muskat und nussiger Note. In Kombination mit Milch intensiviert sich der Geschmack von Vollmilchschokolade. Golden One Kaffees aus Asien, Zentral- und Südamerika.
70% Arabica - 30% Robusta*

Soft Drinks 0,25 *Cola, Tonic Ingwer*

2.50 €

Farmer´s Saft 0,25

4.20 €

Selters La Culinaria Classic/Natutel 0,75

6.50 €

Selters La Culinaria Classic/Natutel 0,33

3.60 €



Gluten



Zucker



Lactose



Fleisch



Bio Eier



Seafood

Wir achten sehr darauf, dass alle Produkte eine hohe Qualität haben, die meisten davon stammen aus Bio-Produktion, wir verwenden nur Meersalz und beste Sorten von Olivenöl. Viele der Produkte beziehen wir direkt vom Erzeuger in Frankreich, Italien und Spanien.

*Enjoy
W-team*