

# In love with Balagan.

## Best of NENI.

Einmal quer durch Mezze, Hauptgänge  
und Desserts serviert im Balagan Style.  
A Balagan style ramble through mezze,  
main course and dessert.

pro Person/ per person

**35€**

NENI's besondere Küche schmeckt am besten als Balagan. Klingt seltsam? Ist aber köstlich! Und auch ganz einfach: Unzählige Teller mit den leckersten Kreationen aus der Küche kommen bunt gemischt auf Euren Tisch. Am meisten Spaß macht das natürlich mindestens zu zweit. Und je größer die Gruppe am Tisch, desto größer das Spektakel. Ungefähr so würden wir Balagan auch übersetzen: **sympathisches Chaos.**

In case you wonder about the best way to enjoy the real essence of NENI, choose Balagan. Sounds weird? Tastes delicious! And is very simple: Innumerable plates with the most tasteful creations will be served in a colourful mixture. Of course this is the most fun if you are at least two people. And the more you are, the bigger the spectacle. Basically this is what Balagan truly means: **sympathetic chaos.**

▼ vegetarisch/vegetarian

Unsere Mitarbeiter informieren gern über Allergene und Zusatzstoffe.  
Our staff will gladly provide information about additives and allergens.

# Mezze

## Mezze Trio

Wählen Sie Ihre Zusammenstellung aus unseren Mezze-Gerichten  
Choose your own compilation from our mezze dishes  
Port./Serving **18€**

## Humus v

Classic, Rote Bete mit Meerrettich oder Curry-Mango mit NENI's Pitabrot  
Classic, beetroot with horseradish or curry mango served with NENI's pita bread  
Port./Serving **6€**

## Süßkartoffel aus dem Ofen v

mit gerösteten Mandeln, hausgemachtem Schmand und Rucola-Spinatsalat mit Zitrusvinaigrette  
**Oven baked sweet potato**  
with roasted almonds, homemade crème fraîche and rocket-spinach salad with citrus vinaigrette  
Port./Serving **7€**

## Babaganoush v

Libanesische Spezialität. Auberginenpüree vom Grill mit NENI's Pitabrot  
Lebanese speciality. Smoked eggplant puree served with NENI's pita bread  
Port./Serving **6,50€**

## Hausgemachte Falafel v

mit frischer Minze & Har Bracha Tahina  
**Homemade falafel**  
with fresh mint & Har Bracha tahina  
Port./Serving **6€**

## Muhammara v

Eine syrische Spezialität aus ofengerösteter Paprika, Nüssen & Granatapfelsirup  
A syrian speciality of oven roasted bell pepper, nuts & pomegranate syrup  
Port./Serving **6€**

## Frittierte Artischocken

mit griechischem Joghurt und frischen Kräutern  
**Fried artichokes**  
with Greek yogurt and fresh herbs  
Port./Serving **9€**

## Mashawsha v

Kichererbsensalat mit Har Bracha Tahina und vielen frischen Kräutern  
Chickpea salad served with Har Bracha tahina and lots of fresh herbs  
Port./Serving **6,50€**

# What would the chickpeas say?

# Big. Blue. Beautiful.

## Fisch

### Gegrillter Kabeljau

mit Maiscreme und Zuckerschoten

**Grilled codfish**

served with creamed corn and snow peas

Port./Serving **19,50 €**

### Im ganzen gegrillter Loup de Mer

mit Marktgemüse, eingelegten Zitronen  
und Tomatenconfit

**Grilled sea bass**

with seasonal vegetables, pickled lemons  
and tomato confit

Port./Serving **26€**

### Wolfsbarsch- Bolitos

auf marokkanischem Linsenragout und Schmand

**Sea bass bolitos**

with Moroccan lentil stew and sour cream

Port./Serving **17€**

---

# Specials.

### Karamellisierte Auberginen <sup>v</sup>

mit Ingwer und Chili auf Basmatireis

**Caramelised eggplants**

with ginger and chilli, served with basmati rice

Port./Serving **12,50€**

### Sabich <sup>v</sup>

Streetfoodspezialität aus Tel Aviv.

Gebackene Aubergine, Humus, Tomatensalsa,  
Har Bracha Tahina mit Amba und wachswweichem  
Ei im Laffabrot

Street food specialty from Tel Aviv.

Baked eggplant, humus, tomato salsa, Har Bracha  
tahina with amba and soft boiled egg served in a  
laffa bread

Port./Serving **9€**

---

# Sides.

Basmati Reis/rice **4€**

Süßkartoffel-Pommes + Dip

Sweet potato fries & dip

**5 €**

# Fleisch

## Elior's Pulled Beef Burger

In Ahornsirup langsam geschmortes Pulled Beef mit hausgemachter BBQ-Sauce, eingelegten Chilis, Cheddar, frischen Kräutern und Süßkartoffel-Pommes  
Slow cooked pulled beef in maple syrup with homemade BBQ-sauce, pickled chilli peppers, cheddar cheese and fresh herbs, served with sweet potato fries  
Port./Serving **18€**

## Hamshuka

Unsere eigene Version von Humus, Lamm- und Rinderhackfleisch, Spicy Chili und NENI's Pitabrot  
Our very own version of humus, minced beef and lamb and spicy Chilli, served with NENI's pita bread  
Port./Serving **13€** Klein/Small **8€**

## Jerusalem-Teller

Gegrilltes Hühnerfleisch mit orientalischen Gewürzen, frischen Kräutern, Humus, Zwiebeln, Har Bracha Tahina, Paprika & grüner Peperoni  
**Jerusalem platter**  
Grilled chicken with oriental spices, fresh herbs, humus, onions, Har Bracha tahina, bell pepper & green peperoni  
Port./Serving **17€**

## NENI-Style Kebab

Hausgemachte Rinder-Lammköfte mit Koriander, Har Bracha Tahina & gegrilltem Gemüse  
**Homemade beef-lamb kebab**  
with coriander, Har Bracha tahina & grilled vegetables  
Port./Serving **14€** Klein/Small **9€**

## Hühnerstreifen in der Mandelkruste

mit Süßkartoffel-Pommes & Sweet-Chili-Chutney  
**Chicken breast strips in crispy almond coating**  
with sweet potato fries & sweet chili chutney  
Port./Serving **16€** Klein/Small **11€**

## Entrecôte vom Grill

mit Harissa, eingelegten Zitronen und zerdrückter Ofenkartoffel mit Meersalz  
**Grilled entrecôte**  
with Harissa, pickled lemons and a mashed baked potato  
250g **26€**/ 350g **35€**

# Nice to meat you.

# Itsy bitsy inbetweeny.

## Suppe

---

### Kohlrabicremesuppe <sup>v</sup>

mit Kaffir-Limettenblättern und Zitronengras  
**Cream soup of turnip cabbage**  
with Kaffir lime leaves and lemon grass  
Port./Serving **5,50€**

## Salate

---

### NENI's Caesar Salad

mit frischem Parmesan & gerösteten Croûtons  
with freshly grated parmesan cheese &  
roasted croûtons  
Port./Serving **13€** Klein/Small **9€**

Wahlweise mit/Optionally served with  
gegrillten Garnelen/grilled prawns **+7€**  
gebratener Hähnchenbrust/pan-fried chicken breast **+6€**  
gegrilltem Halloumi Käse/grilled Halloumi cheese **+4€**

### Israelischer Sommer-Tomaten-salat <sup>v</sup>

mit Schafskäse  
**Israeli summer tomato salad**  
served with sheep's cheese  
Port./Serving **10€**

### NENI's Mungo-bohnen-Salat

mit Garnelen, Avocado und Belugalinsen  
in Granatapfelvinaigrette  
**NENI's mung beans salad**  
with prawns, avocado and beluga lentils with  
pomegranate vinaigrette  
Port./Serving **16€**

### Korean Fried Chicken Salad

Gebackene ausgelöste Hühnerkeulen mit  
Granatapfelkernen, Sojasauce, Erdnüssen,  
Karotten-Sake-Vinaigrette und asiatischem Salat  
Fried chicken with pomegranate seeds, soy sauce,  
peanuts, carrot-sake vinaigrette and asian salad  
Port./Serving **14,50€**

### Knackiger Gemüsesalat

mit Pak Choi, Sesam-Limetten Dressing  
und gerissenen Lachsstücken  
**Crispy vegetable salad**  
with pak choi, sesame lime dressing and pulled  
pieces of salmon  
Port./Serving **14€**

# Sweet temptation.

## Desserts

### NENI'S New York Cheesecake

mit Crème fraîche, Puderzucker  
& einem Spritzer Zitrone  
with crème fraîche, icing sugar  
& a dash of lemon  
Port./Serving **7€**

### Eis

Saisonale Eissorten von der  
Eismanufaktur Berlin  
**Seasonal ice cream variety**  
from Eismanufaktur Berlin  
2 Kugeln/2 scoops **4,50€**  
4 Kugeln/4 scoops **8€**

### Knafeh

Eine Spezialität aus der Altstadt Jerusalems.  
Überbackener Kadayif-Teig mit Mozzarella-Ricotta-  
Füllung, gehackten Pistazien und hausgemachtem  
Joghurteis  
A specialty from the Old City of Jerusalem.  
Gratinated Kadayif-pastry, filled with mozzarella-  
ricotta-cream, served with yogurt ice cream  
and chopped pistachios  
Port./Serving **7,50€**

### Ananas Carpaccio mit Kokoseis

Pineapple carpaccio  
with coconut ice cream  
Port./Serving **5€**

# Apéritif

Riesling Sekt Brut  
Schloss Vaux, Rheingau  
0,1 l **6€** / 0,75 l **38€**

Crémant de Limoux  
Grand Cuveé 1531  
Aimery-Sieur d'Arques  
0,1 l **7€** / 0,75 l **45€**

Crémant de Limoux  
Róse Brut Cuveé 1531  
Aimery-Sieur d'Arques  
0,1 l **7€** / 0,75 l **45€**

Champagne Louis Roederer  
Brut Réserve, Frankreich  
0,1 l **12€** / 0,75 l **85€**

Aperol Spritz / Hugo  
0,2 l **9,50€**

Gin Tonic  
(4 cl Tanqueray, Thomas Henry  
Tonic Water) **11€**

BELSAZAR Vermouth Rosé  
(5cl Belsazar, Thomas Henry Tonic  
Water)  
**9€**

Campari Orange  
(4 cl Campari, frisch gepresster  
Orangensaft)  
**9€**

## Alkoholfrei Non alcoholic

### Soft Drinks

**Thomas Henry** <sup>1</sup> 0,2 l **3€**  
Ginger Ale  
Bitter Lemon  
Tonic Water <sup>1,4</sup>

**fritz** <sup>1,4</sup> 0,2 l **3€**  
fritz-kola  
fritz-kola zuckerfrei  
fritz-traubenschorle  
fritz-äpfel-kirsch-holunder  
fritz-mate  
fritz-spritz bio-rhabarberschorle

### Wasser/ Water

Vöslauer  
Prickelnd 0,25 l **3€** / 0,75 l **7€**  
Still 0,25 l **3€** / 0,75 l **7€**

### Säfte/ Juices

Cranberry  
0,3 l **3,50€**

Apfel naturtrüb  
0,3 l **3,50€**

Maracuja  
0,3 l **3,50€**

Schorle  
Apfel, Cranberry, Maracuja  
0,3 l **3,30€**  
0,5 l **4,60€**

Frischer Orangensaft  
0,2 l **5€**

### Verschiedenes/ Various

NENI's homemade iced tea  
0,3 l **4€** / 0,75 l **9,50€**

NENI's homemade Limonana  
(Frische Minze, Zitronensaft, Soda)  
0,3 l **4€** / 0,75 l **9,50€**

Acáo - "Von Natur aus wach"  
0,25 l **4€**

Red Bull Energy Drink/  
Red Bull Energy Drink Sugarfree <sup>1,2,3</sup>  
0,25 l **4,50€**

## Alkoholisches Alcoholic

### Bier vom Fass/Draft Beer

Fürstenberg Pils  
0,3 l **4€** / 0,5 l **5€**

Hacker-Pschorr Keller naturtrüb  
0,3 l **4€** / 0,5 l **5€**

### Flasche/Bottle

Hacker-Pschorr Weißbier dunkel  
Hacker-Pschorr Weißbier hell  
0,5 l **5€**

Paulaner Weißbier  
(alkoholfrei/ non-alcoholic)  
0,5 l **5€**

Fürstenberg  
(alkoholfrei/ non-alcoholic)  
0,33 l **4€**

# Heiß/ Hot

### Schokolade/Chocolate

Glas heiße Schokolade /  
Glas of hot chocolate  
**3€**

### Nespresso Kaffee/Coffee

Espresso  
single **3€**  
single macchiato **3,20€**  
doppelt / double **4€**  
doppelt / double macchiato **4,20€**

Tasse Kaffee / Cup of Coffee  
**4€**

Cappuccino  
**4,20€**

Latte macchiato  
**4,50€**

Samova-Tee Kanne/Pot  
**5,50€**

High Darling  
(Bio-Darjeeling aus Indien)

Lazy Daze  
(Bio-Earl-Grey)

English Breakfast  
(Bio-Schwarztee)

Team Spirit  
(aromatisierter Grüner Tee)

Low Rider  
(Bio Grüntee China)

Maybe Baby  
(Bio Früchtemischung)

Orange Safari  
(Bio-Roiboos/Vanille/Orange)

Extra Hour  
(Bio Schwarztee, Ingwer,  
Zitronengras, Guarana & Minze)

Speak French  
(Bio-Verveine-Tee)

Heidi's Delight  
(Bio-Bergkräuter)

Total Reset  
(Griech. Bergkraut, Fenchel, Salbei)

### Homemade Tea

**6,00€**  
Minze oder Ingwer

- 1 | Plant it.
- 2 | Grow it.
- 3 | Harvest.
- 4 | Rock it. And:
- 5 | Drink it.

Weine

**NENI**  
*Berlin.*



# APÉRITIF

<b>BELSAZAR Vermouth Rosé</b> 5 cl 17,5 %	
-NENI Spritz	11€
mit Sekt aufgefüllt / made with sparkling wine	
- mit Thomas Henry Tonic water	9€
- Pur auf Eis	6€
<b>BELSAZAR Vermouth Dry</b> 5 cl 19,0 %	
-mit Thomas Henry Tonic water	9€
-Pur auf Eis	6€
<b>NENI´s Mandarine Sprizz</b>	
4cl Mandarine Napoleon Cognac Liquor, Zitronensaft, Sekt	9,50€
<b>Aperol Spritz / Hugo</b>	9,50€
<b>Gin Tonic</b>	
4 cl Tanqueray Gin, Thomas Henry Tonic Water	11€
<b>Campari Soda / Orange</b>	9€
4 cl Campari, Thomas Henry Soda oder frischer Orangensaft	

# **BUBBLES**

Riesling Sekt Brut  
Schloss Vaux, Rheingau

0,75 l 38 € | 0,116 €

Crémant de Limoux Grand Cuveé 1531

Aimery-Sieur d'Arques

0,75 l 45 € | 0,117 €

Crémant de Limoux Rose Brut Cuveé 1531

Aimery-Sieur d'Arques

0,75 l 45 € | 0,117 €

Champagne Louis Roederer  
Brut Réserve, Frankreich

0,75 l 85 € | 0,112 €

Champagne Louis Roederer  
Brut rosé, Frankreich

0,75 l 117 €

2004 Champagne Dom Pérignon  
Frankreich

0,75 l 290 €

# OFFEN WEISS 0,1L

## JUNG Riesling

### Weingut Jakob Jung, Rheingau

Knackige und erfrischende Säurestruktur, mittlerer Körper. Aromen von Pfirsich und Johannisbeere. Crisp and refreshing acid structure, medium Body. Aromas of peach and black currant.

4,50 €

## Grauburgunder vom Kalkstein

### Weingut Ludi Neiss, Pfalz

Dieser Wein wächst auf kalkhaltigem Boden, von dem er seinen feinwürzigen Geschmack bekommt.

Aromen von Walnüssen, reifen Äpfeln und Quitten finden sich im Duft und Geschmack.

Leicht bis mittelkräftig. This wine grows on chalky soil, from which it gets his fine spicy flavor.

Aromas of walnuts, ripe apples and quinces in fragrance and taste. Light to medium.

4,50 €

## Grüner Veltliner

### Weingut Fritsch, Wagram, Österreich

Schönes Hellgelb, im Duft nach reifen, gelben Früchten und dezenten Kräuternoten, elegant, feingliedrig, frische Säure, trotz seiner Leichtigkeit viel Wein mit schöner Veltlinerwürze. Langer Abgang mit angenehmen Trinkfluss. Beautiful yellow, ripe, yellow fruit and discreet herb notes.

Long finish with pleasant drinking flow.

4,50 €

## La Petite Perriere Sauvignon blanc

### Saget La Perriere, Loire, Frankreich

Intensive, blassgoldene Farbe. Explosive Nase mit Aromen sehr reifer gelber Früchte und auch exotischer Früchte. Im Mund klar und erfrischend mit Melonen-Noten und mineralischer Struktur. Intense, pale golden color. Explosive nose with aromas of very ripe yellow fruits and also exotic fruits. In the mouth clear and refreshing with melon notes and mineral structure.

4 €

# OFFEN ROT 0,1 L

## Raiza Reserva

### Viñedos de Aldeanueva, Rioja

Der Wein aus der Tempranillo-Traube präsentiert im Mund seidig mit Eleganz und Struktur.

Nuancen Vanille und Leder finden sich im Duft. Kraftvoll.

The wine from the Tempranillo grape, silky in the mouth with elegance and structure.

Nuances of vanilla and leather are found in the scent. Powerful.

4,50 €

## Le Maestrelle

### Santa Cristina Antinori, Toskana

Die Sangiovese- Merlot- Cuvée schmeckt sehr harmonisch und ansprechend

und duftet nach reifen Früchten und Beeren, mittlerer Körper.

The Sangiovese-Merlot-Cuvée tastes very harmonious and appealing

and smells of ripe fruits and berries, medium body.

5,50 €

## Cabernet Sauvignon Shiraz

### Wineyard Delheim, Coastel Region, Südafrika

Würzig-pfeffriges Beerenbukett untermengt mit frischen, roten Früchten.

Mundfüllend und sehr geradlinig. Schöne Länge, warmer Abgang, stoffig

mit feinem Säurerückgrad. Spicy-peppery berry bouquet blends with fresh red fruits.

Mouth filling and very straight. Nice length, warm finish,

material with fine acid wheel.

4,50 €

## Recanati,

### Yasmin red, Israel

(50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot )

Harmonischer, frischer Rotwein von den sonnenverwöhnten Weinreben der Jezreel und Ella Regionen.

Mit seinen fruchtigem Aromen ein stilvoller Begleiter mediterranen Vorspeisen und gegrilltem Fleisch.

A harmonious, fresh red wine from the sunny vineyards of the Jezreel and Ella regions.

With its fruity aromas and taste, it's a stylish companion to mediterranean appetizers,

as well as grilled meats.

5 €

# WEIßWEIN / WHITE WINE

## CHARDONNAY

### 2015 Chablis Vieilles Vignes Domaine Louis Michel & Fils, Chablis

Trauben von rund 25 Jahre alten Reben verleihen dem Wein seine beeindruckende aromatische Vielfalt und die klare Mineralität. In der Nase mit grünen Äpfeln, Sommerobst und Blüten.

Grapes from this 25-year-old vine stock offer an impressive diversity of aroma and clear minerality.

Green apples, summer fruits, and flowers in the nose. 0,75l / 57 €

### 2013 / 14 Pouilly Fuissé AOC Louis Jadot, Burgund

Teilweise in Barriques vergoren, verführt er mit feiner Mineralität und Eleganz.

Partially fermented in Barriques, seduces with fine minerality and elegance. 0,75l / 82 €

## GEWÜRZTRAMINER – ROTER TRAMINER

### 2015 Gewürztraminer Alte Reben Weingut Wohlmuth, Steiermark

Gehaltvoll & fruchtig helles Gelb, in der Nase süßer Rosenduft, Nelken, etwas Pfirsich und Honig. Am Gaumen würzige Textur, intensiv aber nie aufdringlich, etwas Mandarinen, feiner mineralischer Ausklang Content full and fruity bright yellow, in the nose of sweet scent of roses, carnations, some peach and honey. On the palate, spicy, full-bodied texture, intense but never intrusive, some tangerines, fine mineral finish. Small white peaches, savoury and spiciness - minerality. 0,75l / 38 €

# RIESLING

## 2015 JUNG Riesling Weingut Jakob Jung, Rheingau

Knackige und erfrischende Säurestruktur, mittlerer Körper. Aromen von Pfirsich und Johannisbeere. Crisp and refreshing acid structure, medium Body. Aromas of peach and black currant. 0,75 l / 27 €

## 2015 Oestricher Doosberg Riesling „Alte Reben“, Weingut Spreitzer, Rheingau

Eindringliche Mineralität, reife Kernobstfrucht mit Kräutrigkeit, geniale Tiefe und dabei herausfordernd direkt. Strongly built minerality, mellow pome fruits with herbs. Unusual depth, and provocatively direct. 0,75 l / 51 €

## 2015 Riesling Weingut Peth Wetz, Rheinhessen

Grüner Apfel, Weinbergpfirsich, leichte florale Noten, klar und zupackend, saftiger Schmelz, reifes gelbes Steinobst. Green apple, peaches, light florale notes, clear, juicy and mellow yellow stone fruits. 0,75 l / 30 €

# WEISSBURGUNDER – RULÄNDER – PINOT BLANC – PINOT BIANCO – KLEVNER

## 2015 Weißburgunder Weingut Schäfer-Fröhlich, Nahe

Kühle, klare Frucht mit sehr animierender Birne. Fester Körper, ausdrucksstark  
in sehr feiner Balance. Chilly, clear fruits with an extraordinarily animated pear.  
Solid body and expressive in a very elegant balance. 0,75l / 40 €

# GRAUER BURGUNDER – PINOT GRIS – PINOT GRIGIO

## 2016 Grauburgunder vom Kalkstein Weingut Ludi Neiss, Pfalz

Dieser Wein wächst auf kalkhaltigem Boden, von dem er seinen feinwürzigen Geschmack bekommt.  
Aromen von Walnüssen, reifen Äpfeln und Quitten finden sich im Duft und Geschmack.  
Leicht bis mittelkräftig. This wine grows on chalky soil, from which it gets his fine spicy flavor.  
Aromas of walnuts, ripe apples and quinces  
in fragrance and taste. Light to medium. 0,75l / 29 €

## 2015 Pinot Grigio DOC Alois Lageder, Südtirol

Noten von reifen Früchten und Gewürzen im Bouquet. Voller, ausladender  
gleichwohl eleganter Körper. Erfrischendes Säurespiel.  
Fragrances of ripe fruits and spices in the bouquet. Full, extensive yet elegant body.  
Refreshing acidity. 0,75l / 46 €

# SAUVIGNON BLANC – BLANC FUMÉ – SAUVIGNON JAUNE

## 2015 KAITUI Sauvignon Blanc Weingut Markus Schneider, Pfalz

Feuerstein, Ginster, Limette, viel Zitronengras, Melone, Hibiskus. Am Gaumen intensiv, eine süßliche Spitze die von ordentlicher Säure getragen wird. Flinstone, gorse, lime, lemongrass, melon, hibiscus.  
An intense palate with a sweet sharpness which is held by a good acidity 0,75 l / 43 €

## 2015 Les Caillottes Blanc Sancerre AOC Domaine Bernard Reverdy, Loire

Saftige Zitrusfrüchte, schwarze Johannisbeeren und ein Hauch Minze.  
Aromatisch erfrischend mit exzellenter Struktur und feiner Mineralität.  
Juicy citrus fruits, black cassis, and a touch of mint.  
Refreshing aromas with excellent structure and fine minerality. 0,75 l / 51 €

## 2015 La Petite Perriere Sauvignon blanc Saget La Perriere, Loire

Intensive , blassgoldene Farbe. Explosive Nase mit Aromen sehr reifer gelber Früchte und auch exotischer Früchte. Im Mund klar und erfrischend mit Melone-Noten und mineralischer Struktur.  
Intense, pale golden color. Explosive nose with aromas of very ripe yellow fruits and also exotic fruits.  
In the mouth clear and refreshing with melon notes and mineral structure. 0,75 l / 27 €



# GRÜNER VELTLINER - WEISSGIPFLER

## 2015 Grüner Veltliner Weingut Fritsch, Wagram, Österreich

Schönes Hellgelb, im Duft nach reifen, gelben Früchten und dezenten Kräuternoten, elegant, feingliedrig, frische Säure, trotz seiner Leichtigkeit viel Wein mit schöner Veltlinerwürze. Langer Abgang mit angenehmen Trinkfluss. Beautiful yellow, ripe, yellow fruit and discreet herb notes.

Long finish with pleasant drinking flow .0,75 l / 32 €

# ORANGE

## 2015 Orange T Weingut Zahel, Wien, Österreich

( 100% Orangetraube)

Glänzendes Strohgelb bis Hellgold, duftig aromatisches Bouquet von gelben Äpfeln und sonnengereiften Zitrusfrüchten und frischer Zitronenschale. Am Gaumen dominiert Zitrusfrucht, Pink Grapefruit, Orange mit einer lebendigen Säure und feinen mineralischen Anklängen.

Straw yellow to bright gold, aromatic bouquet of yellow apples  
and sun-ripened citrus fruits and fresh lemon peel.

On the palate pink grapefruit, orange with an agile acidity and fine mineral appeals. 0,75 l / 51 €

# CUVÉE WEISS

## 2015 w.e.i.ss QbA Weingut Rings, Pfalz

(Weißburgunder & Chardonnay)

Erfrischende Burgunder-Cuvée, feine Frucht nach Grapefruit, Stachelbeere und grünem Apfel.  
Refreshing Burgundy Cuvée, delicate flavors of grapefruit, gooseberry, and green apple. 0,75l / 30 €

## 2015 Recanati Yasmin white, Israel

(50% Chardonnay, 50% Sauvignon blanc )

Aus Trauben der Binyamina und Jezreel Weinberge gekeltert, entfaltet er in der Nase Aromen von Anis, Birne und Limone. Empfehlenswert als Apéritiv sowie zu hellem Fleisch, Fisch und Frischkäse.  
Pressed from grapes from the Binyamina and Jezreel vineyards, this wine releases aromas of anise, pear, and lime in the nose. Recommended as an aperitif as well as with white meat, fish, and cheese. 0,75l / 28 €

## 2014 Barranc Blanc Masigneus, Priorat, Spanien

(80 % Grenache Blanc, 20 % Macabeu )

Bananenschalen, Lilien und Waldhonig in der Nase, Zitronenzeste, Baby Ananas und Honigmelone am Gaumen.  
Das Holz ist hier perfekt eingebunden. Schönes Süß-Säure Spiel mit perfekter Balance..  
Banana peel, lily and honey in the nose, lemon peel, baby pineapple and honeydew melon at the palate. The wood is perfectly bounded. Nice play between sweet and sour with a perfect balance. 0,75l / 60 €

## ROTWEIN / RED WINE

### BLAUFRÄNKISCH

#### 2013 Blaufränkisch Hochäcker Weingut Weninger, Horitschon, Burgenland

Typischer würziger Blaufränkisch mit klarer Kirschfrucht in der Nase,  
vielschichtig, reif, vollmundig und würzig.

Typically spicy Blaufränkisch with clear fruits of cherry in the nose, complex, mature,  
spicy and full-bodied in taste. 0,75l / 43 €

### PRIMITIVO – ZINFANDEL

#### 2014 Torcicoda Primitivo IGT Salento, Apulien

Der Wein bezaubert durch sortentypische Aromen von Sauerkirschen  
und Zwetschgen, gepaart mit zarten Noten von Leder und Tabak. Wurde zwölf Monate  
im Fass und zehn Monate in der Flasche gereift.

This wine charmingly fascinates with its characteristic flavors of  
sour cherries and plums, along with delicate notes of leather and tobacco.  
Matured 12 months in the barrel and 10 months in the bottle. 0,75l / 47 €

# TEMPRANILLO

## 2013 Celeste Tempranillo Miguel Torres, Ribera del Duero

Fruchtige Kirsch- und Beeren-Aromen neben feiner Würze und gutem, süßlich ausgereiftem Tannin.  
Fruity flavours of cherries and berries, with fine spices and sweetly matured tannins. 0,75 l / 51 €

## 2012 Raiza Reserva Viñedos de Aldeanueva, Rioja

Der Wein aus der Tempranillo-Traube präsentiert im Mund seidig mit Eleganz und Struktur.  
Nuancen Vanille und Leder finden sich im Duft. Kraftvoll.  
The wine from the Tempranillo grape, silky in the mouth with elegance and structure.  
Nuances of vanilla and leather are found in the scent. Powerful. 0,75 l / 32 €

# SPÄTBURGUNDER – PINOT NOIR – PINOT NERO

## 2014 / 15 Spätburgunder trocken „Hand in Hand“ Weingut Klumpp & Meyer-Näkel, Ahr

Verhaltene Nase mit Granatapfel und hellen Kirschen mit etwas Kakao und Mokka.

Kraftvoll, dicht, sehr saftig mit einer animierenden Kirschfrucht und würzigem Granatapfel.

A subdued nose with pomegranate and bright cherries and some cocoa and coffee.

Vibrant, dense, very juicy, with animated cherry fruit and spicy pomegranate notes. 0,75 l / 44 €

## 2013 Pinot Noir Löwenberg QbA Weingut Spiess, Rheinhessen

Der Ausbau im Barrique verleiht diesem Wein die gut eingebundenen

Tannine sowie die reifen Gerbstoffe. The maturing in the barrique gives wonderfully integrated and mellow tannins to this wine. 0,75 l / 42 €

## 2014 Bourgogne rouge Pinot Noir AOC Couvent des Jacobins, Louis Jardot, Burgund

Zu den ganz typischen Aromen von Schattenmorellen, Beeren und Feigen mischen sich weiche Gewürznoten, die den Wein zu einem idealen Begleiter von kräftig-pikanten Gerichten machen.

The typical morello cherries, berries, and figs melt with soft notes of spices

to make this wine an ideal accompaniment to savoury dishes. 0,75 l / 46 €

## CUVÉE ROT

### 2014 „Cuvée Mano Negra“ Weingut Philipp Kuhn, Pfalz

(Cabernet Sauvignon & Blaufränkisch)

Kräuter, eingelegte Kirschen, würzige Pflaumen, Cassis, samtige Tannine, guter Abgang mit Rauch.  
Herbs, preserved cherries, full-flavoured plums, cassis, velvet tannins, smoky aftertaste. 0,75 l / 54 €

### 2014/ 15 La Maîtresse Domaine de La Louvière, Languedoc

(Merlot, Cabernet Franc & Malbec)

Dieser besondere Wein ist geprägt von der rauen Region Malepère, die ihm seine würzige, kantige Note verleiht. Aromatik erinnert an Erdbeeren, Waldfrüchte und einen Hauch Pfeffer.  
This special wine is characterised by the rough region of Malepère, which gives it its spicy, edgy note. The aroma is full of strawberries, forest fruits, and a hint of pepper. 0,75 l / 39 €

### 2014 / 15 Insoglio del Cinghiale Tenuta di Biserno, Toskana

(32 % Syrah, 30 % Cabernet Franc, 32 % Merlot & 6 % Petit Verdot)

Reift zu 50 % vier Monate lang in französischen Eichenholzfässern,  
er ist wunderbar ausgewogen, rund und verführerisch.

Half of it matures in French oak barrels for 4 months. Wonderfully balanced, seductive, and rounded. 0,75 l / 75 €

### 2011 Seleni Tanit Dit Cellar, Montsant, Spanien

(70% Grenache Noir, 30% Carignan)

Brombeeren und Holunder in der Nase, unterlegt mit süßem Tabak, Veilchen, Heidelbeergelee, großartige Gaumenfülle, reife Tannine, blumige Noten. Blackberries and elder in the nose, sweet tabac, violet, blueberry jelly, mellow tannins and florale notes. 0,75 l / 75 €

### 2014 Le Maestrelle Santa Cristina Antinori, Toskana

Die Sangiovese-Merlot-Cuvée schmeckt sehr harmonisch und ansprechend und duftet nach reifen Früchten und Beeren, mittlerer Körper. The Sangiovese-Merlot-Cuvée tastes very harmonious and appealing and smells of ripe fruit and berries, medium body. 0,75 l / 36 €

## 2014 Recanati Yasmin red, Israel

(50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot )

Harmonischer, frischer Rotwein von den sonnenverwöhnten Weinreben der Jezreel und Ella Regionen. Mit seinen fruchtigem Aromen ein stilvoller Begleiter mediterranen Vorspeisen und gegrilltem Fleisch. A harmonious, fresh red wine from the sunny vineyards of the Jezreel and Ella regions. With its fruity aromas and taste, it's a stylish companion mediterranean appetizers, as well as grilled meats. 0,75l / 28 €

## 2013 / 14 „3055“ Jean Leon, Penèdes

(Merlot & Petit Verdot)

Feine Noten von süß gereiften kandierten roten Früchten. Am Gaumen weich und kraftvoll mit sanft gereiftem Tannin. Fine notes of sweet, mellow preserved red fruits. Smooth yet powerful on the palate. 0,75l / 42 €

## 2012 Cabernet Riserva DOC Alois Lageder, Südtirol

(Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc)

Geruchsnoten von Leder und schwarzem Pfeffer, kräftige Struktur. Gehaltvoller Körper mit würzigem Gerbstoff und langer, guter Frische. Aroma with notes of leather and black pepper, powerful structure. 0,75l / 49 €

## 2015 Cabernet Sauvignon Shiraz Wineyard Delheim, Coastel Region, Südafrika

Würzig-pfeffriges Beerenbukett untermengt mit frischen, roten Früchten.

Mundfüllend und sehr geradlinig. Schöne länge, warmer Abgang, stoffig mit einem feinem Säurerückgrad.

Spicy-peppery berry bouquet blends with fresh red fruits.

Mouth filling and very straight. Nice length, warm finish, material with a fine acid finish. 0,75l / 31 €