



Ihr Genuss Unsere Region

Lieferanten im Beverland:

Angus Rindfleisch von eigenen Tieren
und vom Hof Lütke Bornefeld aus Everswinkel

Kräuter aus den hauseigenen Kräutergärten

Gemüse aus ökologischem Anbau von Ökullus
vom Hof Schulze Buschoff aus Münster-Handorf

Buntes Bentheimer Landschwein vom Archehof Büning aus Laer

Champignons und Eier vom Hof Bußmann in Ostbevern

Kartoffeln vom Kartoffelhof Ebbigmann in Greven
sowie Münsterlandknolle / Freckenhorster Werkstätten

Wurst- und Fleischspezialitäten Fleischerei Gerd Fischer in Sassenberg

Spargel und Erdbeeren vom Hof Bäcker in Münster Gitrustrup

Brötchen und Brot von der Bäckerei Kiepenkerl in Greven

Getränke von der Potts Brauerei in Oelde

Spirituosen von der Brennerei Gerbermann in Alverskirchen

Kaffeespezialitäten von der Kaffeerösterei Vollmer in Altenberge

REGIONAL ... schmeckt besser

Ihr Genuss Unsere Region...

... frische Fassbier-Kultur im BEVERLAND Gruppen-Resort für die Liebhaber/innen & Bierfreunde edler Fassbier-Braukunst.



in der Münsterland Stange



... vollmundig und malzaromatisch, mit einer dezenten Hopfennote – das erste Spezialbier seiner Art und ein echtes „Münsterländer Original“.

Hopfen: Hallertauer Perle, Spalter Selekt, Hallertauer Mittelfrüh
Bittereinheiten: 23-26, Stammwürze: 12,5 % Stw.



in der Landbier-Stange

... kräftig und malzaromatisch mit einem feinen Karamell-Geschmack - mit einer zurückhaltenden nur leichten Hopfennote, ein echtes „Münsterländer Original“

Hopfen: Hallertauer Magnum, Spalter Selekt
Bittereinheiten: 23-27, Stammwürze: 11,5 % Stw.



im Münchener-Pokal



... fruchtig mit einem durch die obergärige Spezialhefe geprägten leichten Bananenaroma und einer zurückhaltenden Hopfennote, ein echtes „Münsterländer Original“

Hopfen: Hallertauer Perle
Bittereinheiten: 13-17, Stammwürze: 12,5 % Stw.

Herkunft der Malze: Gelsenkirchen, Castrop-Rauxel, Koblenz, Bamberg, Bruchsal
Braumeister: Rainer Pott, Jörg Pott, Peter Wienströr, Lars Rugge

Vorspeisen

Bentheim trifft Italien

Vegetarische Antipasti und 
Schinkenspezialitäten vom Bentheimer Landschwein

 14,50 €

vegetarische Variante 

 12,50 €

Ziegenkäsetaler im Schinkenmantel serviert auf Selleriesalat
mit Petersilie und Granatapfelkernen

 10,50 €

vegetarische Variante

mit gebratenem Ziegenkäsetaler mit Zuckerkruste 

 9,50 €

Gebratene Jakobsmuschel 
mit Mangosalsa auf Chorizorisotto

 14,50 €

Suppen

Beeftea  
mit Gemüseperlen und Chesterstange

 6,00 €

Apfel-Meerrettichschaumsuppe 
mit Rauchforelle

7,00 €

Rahmsüppchen von frischen Nordseegarnelen  
mit einem Knoblauchbutter-Crostini

8,00 €

Gemäß § 9 ZZuIV halten wir für Sie eine Lebensmittelzusatzstoffliste bereit, die Sie auf Wunsch gerne einsehen können. Bitte wenden Sie sich hierfür an unsere Mitarbeiter.

 vegetarisches Gericht

 Gericht enthält Laktose

 Gericht enthält Nüsse

 Gericht enthält Gluten

Gerne können Sie uns zu diesen Allergenen ansprechen.

Zwischengerichte

Blattsalate nach Ceasar's Art **N**
mit Sardellenfilet und gebratener Poulardenbrust
13,50 €

Gebratene Riesengarnelen, **L N**
mit Feigen und Mozzarella Bufala
auf Feldsalat und einer Kartoffelvinaigrette
16,50 €
vegetarische Variante **V**
12,50 €

Geschwenktes Gemüseragout mit verschiedenen Kernen **V L G**
in einem Kräuterpfannkuchen
12,50 €

Filet von der roten Meerbarbe **L G**
serviert auf Gemüse-Rahmbandnudeln und Safransauce
14,50 €

Beverländer Spezialitäten

Gekochtes Rindfleisch vom Beverländer Angusrind **L**
mit einer Meerrettichsauce, Rote Beete und Münsterländer Knollen
REGIONAL 16,50 €

Rumpsteak vom Beverländer Angusrind
mit Rotweinschalotten, Bratkartoffeln und einer Salatbeilage
REGIONAL 22,50 €

Westfälischer Schinkenteller vom Bentheimer Landschwein **G**
mit Spiegelei, Landbrot
und einem Beverländer Lagerkorn
REGIONAL 14,00 €

kreative Küche

Rückensteak vom bunten Bentheimer Landschwein  
mit Kräutersaitling im Kartoffelmantel
dazu Thymian-Kartoffelstampf und Salatbeilage
 17,00 €

Giant Hamburger: 
mit Pad vom Angusrind, Kräutersaitling,
Bacon vom Bentheimer Landschwein,
Schmorzwiebeln, Ruccola
und hausgemachter Sauce dazu eine Salatbeilage
 17,50 €

rosa gebratene Barbarieentenbrust
auf Traubenjus
serviert mit Cranberry-Spitzkohlgemüse und Polentasternen
19,50 €

gekräuterte Lammfilets 
serviert auf Wurzelgemüse
mit Kartoffelbonbon
 22,50 €

Medaillon vom Hirschrücken  
mit einer Nußkruste angerichtet
auf einer Holunderjus,
dazu kleines Gemüse und Gnocchi
26,50 €

Zartes Filetsteak vom Angusrind 
auf einer Morchelrahmsauce mit einem Hauch Portwein,
dazu buntes Marktgemüse und gebratene Kartoffelchen
 29,50 €

Skreifilet 
mit Rotweinjus, Chorizo-Kartoffelstampf und Broccoli
19,50 €

gebratener Wolfsbarsch - Loup de Mer - auf Safranschaum 
dazu Vanillemöhren mit Morcheln
und Petersilien-Kartoffelpüree
21,50 €

Klassiker

Wiener Schnitzel **L** **G**
mit Gurken-Schmandsalat und Bratkartoffeln
16,50 €

Kaninchenfilet im Landschinkenmantel **L**
mit Estragon auf geschwenktem Blattspinat
dazu Tomaten-Graupen-Risotto
18,50 €

Kinderschmaus

Kinder sind ein hohes Gut dieser Erde. Wir lieben Kinder, deswegen frittieren wir keine Speisen! Unsere Kindergerichte bestehen aus frischen, selbsthergestellten und nicht industriell gefertigten Produkten wie zum Beispiel Pommes Frites, Nuggets oder Fischstäbchen

Prinzessin Lillyfee
Tagliatelle
mit einer Tomatenrahmsauce und Kirschtomaten **V**
5,50 €

Capt'n Sharky
Kleines Fischfilet
serviert mit kleinen Kartoffelchen und Salatgarnitur
7,50 €

Felix der Hase
Hähnchenbrustfiletstreifen in Panade gebraten **G**
mit Marktgemüse und gebratenen Kartoffeln
7,50 €

Räuberteller
der Teller zum Stibitzen bei den Eltern
0,00 €

Dessert

Nougat creme brulée
geflammt
4,50 €

Warmer Apfeltarte  
mit Vanillerahmeis
(Zubereitungszeit 15 min)
 5,50 €

zartschmelzende Eisvariation 
 5,50 €

frisch gebackenes Schokoküchlein mit flüssigem Kern
dazu Batida de Coco-Sorbet
(Zubereitungszeit 15 min)
7,50 €

Coffee & Co..

Kaffee	Tasse	2,00 €
Cappuccino	Tasse	2,50 €
mit Vanille/Caramel/Amaretto Aroma		2,90 €
Latte Macchiato	Glas	2,80 €
mit Vanille/Caramel/Amaretto Aroma		3,20 €
Milchkaffee	Tasse	2,50 €
mit Vanille/Caramel/Amaretto Aroma		2,90 €
Espresso	Tasse	2,00 €
Espresso Doppio	Tasse	3,50 €
Espresso Corretto Grappa/Brandy		3,00 €
Heiße Schokolade	Tasse	2,00 €
Tee verschiedene Sorten	Glas	1,80 €

BEVERLAND

Gruppen - Resort

... Erlebnis pur!

Aperitiv & Prickelndes

Münsterländer Aperitiv	0,1 l	4,20 €
Aperol Spritz	0,1 l	3,90 €
Beverland Sekt Trocken	0,1 l	3,90 €
Prosecco	0,1 l	3,90 €
Alkoholfreier Sekt	0,1 l	3,90 €
Campari	5 cl	3,00 €
O-Saft/Soda	0,2 l	3,90 €
Martini Bianco/Dry/Rosso	5 cl	3,90 €
Sherry Cream/Medium/Dry	5 cl	3,20 €
Alfred Gratien Champagner	0,75 l	49,00 €
Cremant de Loire	0,75 l	24,50 €
Beverland Sekt	0,75 l	19,00 €
Prosecco	0,75 l	19,00 €
Alkoholfreier Sekt	0,75 l	19,00 €

Softdrinks

Gesaris Wasser Medium	0,33 l	2,50 €
	0,66 l	5,00 €
Gesaris Wasser Stil	0,2 l	1,50 €
	0,66 l	5,00 €
Gesaris Apfelschorle	0,33 l	2,50 €
	0,5 l	3,80 €
Coca Cola/Fanta/Sprite/	0,2 l	1,80 €
Coca Cola light/Spezi	0,5 l	4,50 €
Bitter Lemon	0,2 l	2,20 €
Tonic Water	0,2 l	2,20 €
Ginger Ale	0,2 l	2,20 €

Säfte

Apfelsaft Copeo	0,2 l	2,00 €
Orangensaft Copeo	0,2 l	2,00 €
Ki-Ba Copeo	0,2 l	2,00 €
Traubensaft Copeo	0,2 l	2,00 €
Ananassaft	0,2 l	2,00 €
Tomatensaft Copeo	0,2 l	2,00 €

Biere vom Fass

Pott's Prinzipal	0,25 l	2,20 €
	0,5 l	4,40 €
Pott's Landbier	0,25 l	2,20 €
	0,5 l	4,40 €
Pott's Weizen	0,33 l	3,20 €
	0,5 l	4,80 €

Biere aus der Flasche

Pott's Pils Alkoholfrei	0,33 l	3,20 €
Pott's Weizen Alkoholfrei	0,33 l	3,20 €
Vita Malz	0,33 l	3,20 €

Longdrinks

Whisky Cola	0,2 l	4,50 €
Gin Tonic	0,2 l	5,00 €
Wodka Mix	0,2 l	4,50 €
Korn Cola	0,2 l	4,50 €
Havanna Club Cola	0,2 l	4,50 €

BEVERLAND

Gruppen - Resort

... Erlebnis pur!

Liköre

Beverländer Kirsche	2 cl	1,50 €
Cointreau	2 cl	2,00 €
Sambuca	2 cl	2,00 €
Baileys	2 cl	2,00 €
Southern Comfort	2 cl	2,80 €
Amaretto	2 cl	2,00 €

Whisky

American Whiskey (on the Rocks)

Jim Beam	2 cl	2,50 €
Jack Daniels	2 cl	2,80 €

Irish Whisky (straight)

Tullamore Dew	2 cl	2,50 €
---------------	------	--------

Scottish Whisky (straight)

Ballantines	2 cl	2,00 €
Laphroaig 10 Jahre	2 cl	3,50 €
Talisker 10 Jahre	2 cl	4,00 €
Lagavulin 16 Jahre	2 cl	5,70 €
Ardbeg Uigeadail	2 cl	6,50 €

Cognac

Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	3,20 €
Hennessy Fine de Cognac	2 cl	5,00 €
Asbach	2 cl	3,00 €

Rum

Havanna Club 3 Jahre	2 cl	2,00 €
Havanna Club 7 Jahre	2 cl	3,00 €

Destillate

Gerbermann Lagerkorn	2 cl	3,00 €
Weizenkorn	2 cl	1,50 €
Wacholder	2 cl	1,50 €
Obstbrand	2 cl	3,00 €
Schladerer Williamsbirne	2 cl	3,00 €
Himbeergeist	2 cl	3,00 €
Mirabell	2 cl	3,00 €
Ziegler Williamsbirne	2 cl	7,50 €
Waldhimbeergeist	2 cl	6,50 €
Walnussgeist	2 cl	9,00 €
Grappa Riserva	2 cl	4,00 €
Grappa	2 cl	4,00 €
Tequilla gold	2 cl	2,00 €
Tequilla silver	2 cl	2,00 €
Wodka	2 cl	2,00 €
Linie Aquavit	2 cl	2,40 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,40 €
Malteser	2 cl	2,40 €
Calvados	2 cl	3,00 €

Kräuter

Fernet Branca	2 cl	2,00 €
Beverländer Kräuter	2 cl	1,50 €
Ramazotti	2 cl	2,00 €
Averna	2 cl	2,00 €
Jägermeister	2 cl	2,00 €
Pernod	2 cl	2,00 €

Weißwein

Deutschland 0,2 l 0,75 l

Mosel

Riesling Weingut Dr. Pauly-Bergweiler Bernkastel-Kues 6,50 € 22,00 €
QbA halbtrocken

Die Nase zeigt feine Fruchtnuancen und im Geschmack finden sich Aromen von Stachelbeere und grünem Apfel. Die Restsüße liegt nur knapp über der Grenze zu trocken – gepaart mit der feinen Säure ergibt das einen erfrischenden Sommerwein.

Ahr

Blanc de Noir Bechtolsheimer Petersberg Weingut Adeneuer VDP 29,00 €
QbA trocken

Ein Blanc de Noir wird durch Ganztraubenpressung hergestellt. Die Farbstoffe verbleiben dadurch in der Beerenhaut und der Most bleibt weiß. Durch eine gezügelte Gärung wurde seine feine Frucht geprägt. Eine feine Säure gibt diesem Wein die Struktur. Die Fruchtigkeit, aber auch seine Cremigkeit am Gaumen machen sehr viel Spaß.

Rheinhessen

Chardonnay Bechtolsheimer Petersberg Weingut Ernst Bretz 6,50 € 22,00 €
Spätlese trocken

Dieser Wein besitzt einen ausdrucksvollen Charakter mit feinfruchtigen Aromen von Melonen, Pfirsichen und exotischen Früchten. Er präsentiert sich ausgesprochen gehaltvoll, fruchtig und weich. Es ist ein Tropfen mit enormer Intensität und guter Nachhaltigkeit. Die Chardonnayrebe kann aufgrund ihres Stellenwertes innerhalb der Weinwelt als Edelrebe bezeichnet werden. Sie ist das Ergebnis einer natürlichen Kreuzung von Pinot und Gonais Blanc. Da die Rebe kalkhaltige Böden bevorzugt, hat sie auf dem mit Muschelkalk durchzogenen Petersberg ideale Voraussetzungen.

Baden

Grauer Burgunder Weingut Bercher VDP Kaiserstuhl 6,50 € 22,00 €
QbA trocken

Die Hauptanbaurebsorte, der wohl wärmsten Region Deutschlands, dem Kaiserstuhl. Ein kräftiger, vollmundiger aber betont fruchtiger Wein mit einem ausgeprägtem Aroma nach Honig und Melone. Eine leichte Säure gepaart mit Fülle am Gaumen macht ihn zum perfekten Begleiter von hellem Fleisch und Fischgerichten.

Rheingau

Riesling Weingut Robert Weil 39,00 €

QbA trocken

Gutsriesling aus den benachbarten Spitzenlagen des Kiedrich Gräfenberg, mittel- bis tiefgründige Böden aus steinig-grusigen Phylliten mit Lößlehmbeimengungen, Südwesthänge, um das Weingut gelegen, mit Steigungen bis zu 60 %.

Der Wein zeigt eine feine Frucht mit eleganter, reifer Säure und nachhaltigem Körper; ein Riesling, der bei allem Anspruch aber auch zu unkompliziertem Trinkvergnügen einlädt, universeller Partner zum Essen, aber auch als Solist einfach „lecker“.

Pfalz

Duett (Cuvée aus Sauvignon Blanc & Riesling) Weingut Metzger 5,50 € 19,00 €

QbA trocken

Zwei Seelenverwandte treffen sich. Mit leichten Noten von grünen Paprika und Passionsfrucht zeigt sich der Sauvignon Blanc schon zu Beginn. Der Riesling bringt reife Pfirsichnoten ins Spiel, bleibt aber dezent im Hintergrund. Im Mund wirkt das Verhältnis von Süße zu Säure sehr ausgewogen. Der Riesling präsentiert sich hier intensiver und spielt seine fruchtigen Stärken von Pfirsich und Limette aus, die bis lange im Nachhall erhalten bleiben.

Wechselspiel (Cuvée aus Scheurebe & Riesling) Weingut Metzger 19,00 €

Kabinett lieblich

Fruchtige Duftnoten von Holunder, schwarzer Johannisbeere und etwas Mango ergänzen sich mit leicht pfeffrigen Anklängen. Im Mund mit dynamischem Süße-Säurespiel und viel Ananasaroma am Gaumen. Die Dynamik und die intensive Frucht halten die Spannung aufrecht. Im Nachhall bleiben leichte Zitrusnoten und exotische Ananas. Aromatisches Wechselspiel zwischen heimischer Frucht und viel exotischer Ananas mit ausgewogener Süße-Säurestruktur.

Riesling Deidesheimer Herrgottsacker Weingut Reichsrat von Buhl VDP 29,00 €

QbA trocken

Reinheit, Jugendlichkeit und Natürlichkeit sind die besten Attribute eines Weines aus dem Herrgottsacker. Seine hellen Früchte strahlen einem im Glas schon entgegen. Untermauert wird die Eigenständigkeit durch fein kräutrige Aromen. Auf der Zunge zeigt er stets ein rassiges Feuerwerk und wirkt immer etwas jugendlich ungehobelt, was seinen Reiz ausmacht.

Riesling Großes Gewächs Ungeheuer Forst Weingut Reichsrat von Buhl VDP 98,00 €

QbA trocken

Das Bonmot Bismarcks vom „Ungeheuer“ der ihm ungeheuer schmeckte, ist ein Topos der deutschen Weingeschichte. Es beschreibt einen großen Wein, dessen spezielle Würzigkeit ihn zu etwas ganz Besonderem macht. Sein kraftvoller Korpus, ein Geschenk von Ton und Kalk im Boden, wird umspielt von Aromen wie Rosenwasser und Nelken.

Spanien

Catalunya

San Valentin Blanco Weingut Miguel Torres 5,50 € 19,00 €
halbtrocken

Farbe: attraktives, hell glänzendes Strohgelb mit grünlichem Schimmer. Duft: fruchtiges Bouquet von frischen Trauben, Quitten und Bananen, elegant unterlegt von duftigen Akazienblüten. Geschmack: am Gaumen saftig und erfrischend mit klarer, lebendiger Rebsortenfrucht und einer feinen Restsüße im Finale. Der Wein besteht aus 100% Parellada.

Südafrika

Franschhoek

Sauvignon Blanc Grande Cuvée (Sauvignon Blanc & Semillon) Boschendal 1685 29,00 €
trocken

Eine lange, kühle Wachstumsphase erlaubte den Sauvignon Blanc Trauben für die Grande Cuvée langsam heranzureifen und damit ein konzentriertes Aroma zu entfalten: Tropische Früchte, Anklänge von Spargel sowie eine erfrischende Lebhaftigkeit offenbart ihr Bouquet. Eine beeindruckende, komplexe Persönlichkeit!

Chardonnay Boschendal 1685 29,00 €
trocken

Unter idealen Bedingungen bis zur optimalen Reife gelangt, beeindruckt dieser Weißwein durch sein frisch-fruchtiges Bouquet von Limetten und Ananas. Die 9-monatige Lagerung im Barrique und auf dem Feinhefelager verleiht ihm eine schmelzige und buttrige Dimension und einen komplexen und eleganten Charakter.

Western Cape

Muskadel White Weingut McGregor (0,1 l) 4,00 € 29,00 €
lieblich

Von einem blassen Gold mit grünlichen Reflexen präsentiert sich der White Muskadel im Glas. Sein verführerisches Pfirsich-Bouquet wird wunderbar von der typischen Muskatnote ergänzt. Genießen Sie diesen vollmundigen, lang anhaltenden Süßwein doch einmal eisgekühlt an einem schönen Sommerabend. Dieser edle Tropfen ist ein toller Dessertwein.

Roséwein

Deutschland 0,2 l 0,75 l

Baden

Spätburgunder Rosé Weingut Bercher VDP Kaiserstuhl 19,00 €

QbA trocken

Ein herrlicher Rosé aus der noblen Pinot Noir Rebe. Harmonisch und rund. Enorme Fruchtigkeit von Erdbeeren und Kirschen, Gaumen wieder viel Frucht und eine erfrischende Säure.

Württemberg

Trollinger Rosé Weingut Sonnenhof 5,50 € 19,00 €

QbA halbtrocken

Ein dunkles lachsrosa in der Farbe und beerig-fruchtige Aromen in der Nase. Dieser halbtrockene Rosé-Wein verwöhnt mit Aromen, die an roten Früchteteer, reife Himbeeren und Erdbeersahne erinnern. Er präsentiert sich am Gaumen frisch mit einer sehr harmonisch eingebundenen Restsüße und einem leicht herben Abgang.

Rheinhessen

Spätburgunder Eiswein Bechtolsheimer Homberg Weingut Ernst Bretz (0,5 l) 54,00 €

edelsüß

Der Spätburgunder wird auch Pinot Noir, Pinot Nero, Blauburgunder oder Cleyner genannt und wurde wahrscheinlich bereits von den Römern angepflanzt. Es handelt sich innerhalb der Weinwelt um eine bedeutungsvolle Rebe, weshalb sie als Edelrebe bezeichnet werden kann.

Diese Rarität, die bei mindestens -8° Celsius bei Eis und Schnee geerntet wird, bildet einen absoluten Höhepunkt und das Glanzlicht eines großen Jahrganges. Diesem Wein verleiht die hohe Konzentration seiner Inhaltsstoffe jahrzehntlange Haltbarkeit. Köstlich ist sein harmonisches Süße-Säure-Spiel. Beeindruckend sind für den Genießer Aromen, die uns an reife Walderdbeeren erinnern.

Franken

Rotling Pinkfein (Regent & Bacchus) Weingut zur Schwane VDP 22,00 €

QbA halbtrocken

Die sehr kräftige Farbe im Zusammenspiel mit einer Leichtigkeit wird durch die hellen Reflexe verdeutlicht. Beim ersten Hineinriechen empfängt den Genießer ein Duft, der an Erdbeeren und Heu erinnert. Im Geschmack setzt sich diese Aromatik fort. Ein süffiges Erlebnis mit einem Hauch Restsüße lässt ihn zu einem herrlich, unkomplizierten Begleiter werden.

Rotwein

Deutschland 0,2 l 0,75 l

Ahr

Spätburgunder Weingut Adeneuer VDP 29,00 €

QbA trocken

Dieser Wein ist zu 100% im Fuderfaß gereift bzw. ausgebaut. Er ist mit 89°Oe. geerntet und angereichert worden auf den vorhandenen Alkoholgehalt von 12,5%Vol. Bei diesem Wein handelt es sich um Pinot Noirs aus verschiedenen Lagen im Bereich Ahrweiler und darf deshalb keine Einzellage führen. Ausgeprägten Fruchtaromen Kirsch und Brombeernote sind sehr gut eingebunden und harmonisieren mit den typischen Burgunderaromen (Bittermandelaromen).

Rheinhessen

Saint Laurent QbA Bechtolsheimer Petersberg Weingut Ernst Bretz 6,50 € 22,00 €

QbA trocken

Diese Rebsorte erfreut sich wachsender Beliebtheit. Sie gehört zur Gruppe der Burgunder und bringt wie in diesem Beispiel farb- und geschmacksintensiver Rotweine hervor. Rubinrot brilliert der feine Tropfen im Glas und duftet dabei herrlich opulent nach Rosenholz, Veilchen und Kirschen. Köstlich schon in der Nase. Der Fruchtkörper ist dabei dicht und vollmundig gewebt. Mit seinen ausladenden Fruchtaromen ist der Wein eine echte Überraschung im Glas! Die dezenten Bariquearomen runden den Geschmack ab.

Pfalz

Ursprung Weingut Markus Schneider 29,00 €

QbA trocken

Intensiver Duft und Geschmack nach roten und schwarzen Beeren wie Johannisbeere. Dazu Aromen von dunkler Schokolade und Kräutern. Die Reben wachsen auf dem Feuerberg, der von Kies, Sand und Schotter geprägt ist. Die Wurzeln dringen tief in den Boden ein und liefern den Trauben die Kraft, die man im Wein schmeckt. Der Ursprung besteht zu 70% aus Cabernet Sauvignon, zu 15% aus Merlot und zu 15% aus Portugieser.

Spätburgunder Weingut Lergenmüller 22,00 €

QbA halbtrocken

Für Liebhaber samtig, eleganter Burgunder. Kirschfruchtig mit etwas Bitterschokolade. Harmonische Tanninstruktur, sowie hohe Farbdichte.

Dornfelder Mußbacher Eselshaut Staatsweingut mit Johannitergut Neustadt 19,00 €

QbA trocken

Dunkler, kräftiger, würziger Rotwein. erinnert an Brombeer- und schwarze Johannisbeernoten.

Württemberg

Lemberger Weingut Sonnenhof 19,00 €

QbA halbtrocken

Die Farbe im Glas ist ein dunkles Kaminrot. In der Nase sehr fruchtig nach reifen schwarzen Kirschen und Brombeerkonfitüre. Am Gaumen zeigt er eine milde Säure die sich langsam aufbaut. Der Lemberger trocken hat eine sehr fruchtige Aromatik. Hier zeigen sich wieder Brombeeren und Johannisbeeren.

Samrot Gündelbacher Wachtkopf Weingut Sonnenhof 6,50 € 22,00 €

QbA lieblich

Die rubinrote Farbe im Glas unterstützt noch die opulente Wirkung dieses vollen Weines. In der Nase zeigt sich ein intensives Fruchtaroma von Himbeeren und Sauerkirschen gepaart mit floralen Noten. Der Gaumen ist geprägt von der vordergründigen Süße und der milden Säure. Durch seinen Schmelz wirkt der Samrot sehr vollmundig. Wieder zeigen sich Himbeeraromen und im Abgang eine leicht würzige Note.

Frankreich

Languedoc

Tradition Chateau Condamine Bertrand 22,00 €

Syrah, Grenache, Mourvedre, Carignan und Cinsault prägen diesen Wein.

Ein Bouquet von roter und schwarzer Johannisbeere. Eine würzige Note eingemachter Früchte. Vollmundiger, intensiver, runder Geschmack mit geschmeidigen Tanninen. Ein Aroma roter Früchte. Es bleibt ein Geschmack von Lakritze.

Merlot Vin de Pays d'Oc Condamine Bertrand 19,00 €

Erzeugt wird der Merlot aus den Trauben von 40 Jahre alten Reben. Die Familie ist von Qualität besessen und baut ihre Rotweine in besten französischen Eichenfässern aus, um dem feinen Duftgemisch aus Blüten und Beeren noch seidige Tannine hinzuzufügen. Frischer, konsequent trockener Geschmack.

Bordeaux

Bordeaux AOC Rouge Château Roc de Levrault 19,00 €

Der Name Roc de Levrault stammt von den gewaltigen Felsblöcken, die die Hügellandschaft der Girgande-Gegend südlich von Bordeaux prägen. Der Wein präsentiert sich fruchtig mit Aromen von roten und schwarzen Beeren und zarter Vanille. Am Gaumen dominiert Frucht mit saftigen Tanninen und langem Finale.

Spanien

Castilla La Mancha

Tempranillo Conde de Comas Bodegas Masia les Comes DOC 5,50 € 19,00 €
QbA trocken

Dieser Tempranillo erinnert an dunkle Beeren und Pflaumen mit konfitürigen Noten. Der einjährige Ausbau im Holzfass steuert einen feinwürzigen und an Schokolade und Vanille erinnernden Hintergr- und bei.

Rioja

Garnacha & Grachiano Bodegas Rioja Vega S.A. 22,00 €

Farbe: glänzendes Kirschrot von mittlerer Tiefe. Duft: intensives, charaktervolles Bouquet von saftig gereiften Beeren und feinen balsamischen Noten. Geschmack: am Gaumen würzig mit schöner Balance von roter Frucht, markanter Säure und sanft gereiftem Tannin, das Holz ist perfekt eingebunden, der Nachhall fruchtig aromatisch mit viel Saft und Frische ein Wein, der mit jedem Schluck Lust auf mehr macht.

Italien

Toscana

Chianti Fattoria Montellori 25,00 €
DOC trocken

Ein wunderbarer Chianti ausschließlich aus Sangiovese. Sein intensiver Duft nach schwarzen Beeren entwickelt sich am Gaumen zu einem angenehmen Brombeergeschmack. Trocken und ausgewogen, mit samtig-weichen Tanninen ist dieser Rote ein toller korrespondierender Wein zu vielen Speisen.

Aliotto (Sangiovese, Merlot, Cabernet) Tenuta Podernovo 22,00 €
IGT trocken

Ein dunkel rubinroter Wein mit eleganten Fruchtnoten, kombiniert mit balsamischen und mineralischen Tönen im schönen Gleichgewicht. Der 12 Monate im Barrique gereifte Aliotto ist strukturiert, abgerundet mit süßen Tanninen und verwöhnt mit einem wunderbar ausgewogenen, intensiven Abgang.

Lison Pramaggiore

Refosco dal Peduncolo Terra Musa 22,00 €
DOC trocken

Diese autochtone Rebsorte ist bereits seit dem Altertum bekannt. Schon Plinius wusste sie zu schätzen. Sie präsentiert pfeffrige Aromen, die beinahe in der Nase kitzeln. Dazu kommt der Duft von frisch geschnittener Paprika und süßen roten Früchten. Im Gaumen taucht der Pfeffer wieder auf, der Nachhall ist weich und angenehm.

BEVERLAND

Gruppen - Resort

... Erlebnis pur!

Südtirol

St. Magdalener 'Morit' Alto Adige Tenute Loacker

33,00 €

DOC trocken

Milder fruchtiger Rotwein aus Vernatsch und Lagrein, etwas ausdrucksvoller und edler als reine Vernatsch, auch ohne Speisen ein Genuß.

Südafrika

Stellenbosch

Cabernet Sauvignon River Garden Lourensford

5,50 €

19,00 €

trocken

Eine kurze Zeit im Holzfass verleiht dieser Cuvee aus Cabernet Sauvignon und Merlot seine warme, erdige Note, der fruchtige Aromen von roten Beeren und Gewürzen vorausgehen; ausgewogener, saftiger Geschmack.

Australien

Riverland

Shiraz Kingston Estate

19,00 €

trocken

Im Bukett spiegeln sich Aromen von reifen Beerenfrüchten, würzige Eichenholznoten und erdige, dezente Eukalyptus-Aromen wieder. Er ist geprägt vom Holz, kräftigen Tanninen, Gewürzen, Kräutern.

Argentinien

Mendoza

Malbec Kaiken Winery

22,00 €

trocken

Ein tiefdunkler Wein präsentiert sich im Glas. In der Nase ein Duft von Blaubeeren, schwarzen Johannisbeeren und eine Hauch von Zartbitterschokolade. Im Geschmack sehr komplex, vollmundige Frucht mit einem Hauch von reifem Tannin und im Anschluss ein geradezu traumhaft endlos langes Finale.