1885 Die Burger Bremen

Premium Burgermanufaktur
seit 2013
Mehrfach ausgezeichnet und prämiert

Warum „1885“?

Im Jahr 1885, hat **Charles R. Nagreen** („Hamburger Charly“), den heute bekannten Hamburger auf der *Seymour Fair* in Wisconsin erstmalig verkauft.

Alle Preise in €(Euro) & inkl. gesetzlicher MwSt. - Irrtümer / Änderungen vorbehalten
Exklusive Trinkgeld - Solange der Vorrat reicht - Stand 08/25

Unser Rindfleisch, welches wir täglich im Restaurant selbst verarbeiten und wolfen, beziehen wir von Betrieben aus dem Bremer Umland, dessen Tiere sich ganzjährig im Freien und auf grünen Wiesen, die frische Weser Luft um die „Schnute“ pusten lassen.

Alternativ könnt Ihr eure „Manufaktur-Burger“ auch mit aromatischen Dry-Aged Beef, Premium Wagyufleisch, feinem Lammfleisch oder iberischen Schweinefleisch zusammenstellen und zubereiten lassen, oder Ihr wählt eine vegetarische, vegane und/oder glutenfrei Alternative.

Hausgebackene Burger-Brote, die sogenannten Buns, sind für uns genauso selbstverständlich, wie unsere hausgemachten Saucen und frisches Gemüse.

Und jetzt lasst es Euch schmecken

Alle Preise in €(Euro) & inkl. gesetzlicher MwSt. - Irrtümer / Änderungen vorbehalten
Exklusive Trinkgeld - Solange der Vorrat reicht - Stand 08/25

Frühstück

Frühstücksburger 14,95

Auf Brioche-Bun mit Mayonnaise, mit Spiegelei und Bacon auf Salat und Tomate, wahlweise mit:

Beef-Patty oder **Hirtenkäse** (vegetarisch)

Frühstücksburger (vegan+glutenfrei) 16,95

Auf glutenfreien Brioche mit veganer Mayonnaise, rote Bohnen-Mais Bratling Patty auf Salat und Tomate

Grilled Cheese & Bacon Sandwich

mit knusprigen Hash Brown Fries inkl. Sauce
-gefüllt mit Cheddar und Bacon 13,95

Allergene:

Was ist drin:

Bei weiteren Fragen zu Inhaltsstoffen, Zutaten oder Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal

~Wir bieten glutenfreie Speisen an, können aber eine Kontaminierung grundsätzlich nie ausschließen.~

Smokehouse

Unsere BBQ-Specials aus dem Smoker oder Slow Cooker!

Alle Smokehouse - Speisen, servieren wir mit unseren beliebten Fries und hausgemachten Coleslaw

Spare Ribs 1 Rack 18,90 | 2 Racks 26,90

Babyback-Ribs vom Schwein. Saftig gesmoked und dann "lackiert" mit unserer würzigen Honey-BBQ Glaze

Pulled Pork Burger 19,90

Erst mariniert mit unserer eigenen Slow-Cooker Würzung, dann für 8 Stunden zart gekocht, wird dieser Schweinenacken zu einem wahren Genuss, auf hausgemachten Brioche Bun, mit BBQ-Sauce und Coleslaw.

Chick'n'Waffle Burger 19,90

Was ganz besonderes: Statt Burger-Bun, gibt es süße Waffeln, mit Coleslaw, knusprig panierter Hähnchenbrust und Karamellsauce. Der Geschmack ist einfach unglaublich

Real Rib Burger 19,90

Fleisch von unseren Pork Spare Ribs, gesmoked, geglazed und gegrillt auf hausgemachten Brioche-Bun, mit BBQ-Sauce, Gewürzgurke und frischer Zwiebel

Smokehouse-Teller 49,90

Ein Rack Pork Spare Ribs und jeweils einen Pulled Pork und Real Rib Burger – für den gaaaanz großen Hunger, oder zum Teilen.

Alle Preise in €(Euro) & inkl. gesetzlicher MwSt. - Irrtümer / Änderungen vorbehalten
Exklusive Trinkgeld - Solange der Vorrat reicht - Stand 08/25

Unsere Smasher

Durch die besondere Zubereitungsmethode des Fleisches *„smashen“* (*flach drücken*) und des Burger Buns *„steamen“* (*dämpfen*) werden unsere Smash-Burger im „Oklahoma Style“ besonders soft und gleichzeitig knusprig.
Alle Smasher werden ausschließlich mit kandierten und gebratenen Zwiebeln und Gewürzgurke zubereitet.

Classic-Smasher 10,95

Hausgemachtes Burger-Bun, originale 1885-Burgersauce, mit knusprig gegrilltem Smash-Patty.

Cheesy-Smasher 12,25

Hausgemachtes Burger-Bun, CheddarCheese-Sauce, mit knusprig gegrilltem Smash-Patty und eine Scheibe Cheddar.
-als **Hot JalaNero-Smasher** mit zusätzlich Habanerosauce und Jalapenos [scharf!!] **14,75**

BBQ-Bacon-Smasher 14,25

Hausgemachtes Burger-Bun, BBQ-Sauce, mit knusprig gegrilltem Smash-Patty, eine Scheibe Cheddar und knuspriger Bacon.

Knipp-Smasher 13,75

Hausgemachtes Burger-Bun, Ketchup und Senf, mit original Bremer Knipp, Bacon und Spiegelei

Truffle-Blue Cheese Smasher 14,75

Hausgemachtes Burger-Bun, Trüffelcreme, würziger Blauschimmelkäse mit knusprig gegrilltem Smash-Patty.

Salmon Smasher 14,75

Hausgemachtes Burger-Bun, Sesam-Aioli, mit rauchig-zartem norwegischen Lachsfleisch.

Unsere Burger

Wir belegen die Burger jeweils mit knackigem Salat, fruchtigen Fleischtomaten, frischen Zwiebeln und aromatischen Gewürzgurken, auf hausgemachten Brioche-Bun*.

Diese Beef-Burger werden mit Fleisch von Limousin-Färsen zubereitet.

***+++ Jeder Burger auch mit glutenfreien Brioche erhältlich +3,00 +++**

Hamburger 10,95

Der „Einsteiger“ – saftiges, zart-rosa (medium) gegrilltes Beef und originale 1885-Burgersauce

Chickenburger (Crispy oder Grilled) 10,95

Du hast die Wahl: Entweder knusprig frittiert oder heiß gegrilltes Hähnchenbrustfilet und cremige Currysauce

CheesyCheeseburger 12,25

Burger ohne Käse? Unmöglich! Saftiges, zart-rosa (medium) gegrilltes Beef, cremiger Cheddar und Käsesauce.

ChiliCheesyCheeseburger 13,75

Ay Caliente! Unser CheesyCheese mit richtig Feuer.
Also wirklich SCHARF! <- hier steht‘s
Mit extra Jalapeños und hausgemachter Habanero-Sauce.

Shepard Cheeseburger | *vegetarisch* 10,95

Gegrillter und mit Kräutern verfeinerter Hirtenkäse-Patty mit Aiolisauce

Slaw’n’Beef Burger 16,95

Doppelt Beef (saftig und medium gegrillt), doppelt cremiger Cheddar auf hausgemachten Coleslaw rauchiger BBQ-Sauce und Käsesauce (serviert ohne Salat, Tomate, Gewürzgurke und Zwiebel)

Alle Preise in €(Euro) & inkl. gesetzlicher MwSt. - Irrtümer / Änderungen vorbehalten
Exklusive Trinkgeld - Solange der Vorrat reicht - Stand 08/25

Bacon Cheeseburger 14,25

Der All-Time-Favorite! Saftiges, zart-rosa (medium) gegrilltes Beef, cremiger Cheddar, gekrönt von knusprigem Bacon und rauchiger BBQ-Sauce
Nicht genug? Verdoppel ihn mit extra Patty, Cheddar und Bacon als: BigBaconCheeseburger 19,95

Vegane & glutenfreie Burger

TexMex Burger 13,95
Pikanter TexMex Bratling aus roten Bohnen und Mais- mit **veganen** und **glutenfreien** Brioche Bun auf rauchiger BBQ-Sauce.

Asia Burger 13,95
Falafelstyle Bratling aus Kichererbsen und Kürbis mit **veganen** und **glutenfreien** Brioche Bun auf Dattel-Knobi Dip

Extras auf den Burger

-Portion kandierte Zwiebeln oder pikante Jalapeños	gratis
-Extra Scharf (ein Schuss Habanero Sauce)	0,75
-Extra Cheddar (Scheibe)	1,25
-Extra Blauschimmelkäse	2,50
-Extra Ziegenfrischkäse	3,50
-Extra Spiegelei	1,50
-Extra Kartoffelrösti	1,50
-Extra gebratene Waldpilze	2,50
-Extra Bacon	2,00
-Extra Patty	je Sorte / 4,00
(Beef, Crispy o. Grilled Chicken, Hirtenkäse o. veganer TexMex/Asia Bratling)	
-Extra Lamm o. Beef Dry Aged	je 16,00
-Extra Wagyu Patty	21,00

Alle Preise in €(Euro) & inkl. gesetzlicher MwSt. - Irrtümer / Änderungen vorbehalten
Exklusive Trinkgeld - Solange der Vorrat reicht - Stand 08/25

Unsere Premium Burger

Der 1885er 27,50

Unser Burger. Unser Meisterstück.
Dreimal ist Bremer Recht:
3 x zart rosa gegrilltes Rindfleisch aus dem Bremer Umland, 3 x cremig schmelzender Cheddar, 3 (x2) knuspriger Bacon und Spiegelei, auf hausgemachten Brioche Bun, dazu frische Zwiebel, fruchtige Fleischtomate und aromatische Gewürzgurke auf originaler 1885 Burgersauce und rauchiger BBQ-Sauce

Lil'Mary 27,50

Mary hatte mal ein kleines Lamm...
Auf offener Flamme gegrilltes regionales Weidelammfleisch - mit aromatischem Blauschimmelkäse. Auf unserem hausgemachten Brioche Bun, karamellisierte Zwiebel, knackiger Salat, fruchtige Fleischtomate und Aioli-Sauce.

Surf´n´Turf 29,50

Wasser trifft Erde trifft Burger.
Gegrilltes Red Heifer Dry Aged Beef und aromatische Gambas und King Prawns.
Auf unserem hausgemachten Brioche Bun, frische Zwiebel, knackiger Salat, fruchtige Fleischtomate und Cocktail-Knoblauch Sauce.

Alle Preise in €(Euro) & inkl. gesetzlicher MwSt. - Irrtümer / Änderungen vorbehalten
Exklusive Trinkgeld - Solange der Vorrat reicht - Stand 08/25

Fullblood Wagyu 31,50

**Bestes, feinstes und reines 100% Fullblood Wagyu von Gut Wagyu,
auf Brioche Bun mit hausgemachter Teriyaki-Sauce und Sesam -Aioli, frische Fleischtomaten, kandierte und frische Zwiebeln und knackiger Salat begleiten Euch zu diesem besonderen Burger**

Unsere Slider 18,85

Du kannst dich nicht entscheiden? Kein Problem! Wähle aus drei verschiedenen Mini-Burgern aus und probiere dich durch.

3 verschiedene Mini-Burger nach Wahl:

Im Brioche-Bun, mit Lollo Rosso, Fleischtomate, frischer Zwiebel und Gewürzgurke

Hamburger, Cheesycheeseburger,

Chiliheesycheeseburger, BaconCheeseburger,

Shepardcheeseburger, Chickenburger

** Little Butcher ** 9,90

**Für unsere kleinen Burgerliebhaber:
Mini-Beef oder Mini-Chicken Burger, auf hausgemachten Brioche-Bun, mit Ketchup oder Mayo - inkl. einer kleinen Portion Pommes.**

Alle Preise in €(Euro) & inkl. gesetzlicher MwSt. - Irrtümer / Änderungen vorbehalten
Exklusive Trinkgeld - Solange der Vorrat reicht - Stand 08/25

„Mein Burger“

Manufaktur

Hier entsteht dein Burger! Du kannst ihn dir ganz nach deinen Wünschen zusammenstellen:

Grundpreis: 10,95

Welches Brot möchtest Du?

- Hausgemachtes Brioche
- Brioche (glutenfrei / vegan) +3,00

Welches Patty?

- Beef (rare, medium oder well done)
- Wagyu-Beef +21,00
- Lamm +16,00
- Red Heifer Dry Aged Beef +16,00
- Crispy o. Grilled Chicken
- Veganer TexMex-Bratling (glutenfrei)
- Veganer Falafel-Style Bratling (glutenfrei)
- Vegetarischer Hirtenkäse

Möchtest du Käse auf den Burger

- Cheddar Scheibe +1,25
- Blauschimmelkäse +2,50
- Ziegenfrischkäse +3,50

Alle Preise in €(Euro) & inkl. gesetzlicher MwSt. - Irrtümer / Änderungen vorbehalten
Exklusive Trinkgeld - Solange der Vorrat reicht - Stand 08/25

Welche Sauce soll auf den Burger (max 2 Saucen)

v=vegan

Originale 1885-Burgersauce | BBQ-Sauce (v) |
Käsesauce | Currysauce | Trüffel-Mayo (v) |
Aioli (v)| Salsa(v)| Mayonnaise ggfs. vegan|Teriyaki (v)
Ketchup (v) | Senf | SesamAioli (v) | Dattel-Dip (v)

Welches Gemüse kommt noch drauf

knackiger Salat | fruchtige Fleischtomate
frische Zwiebeln | kandierte Zwiebeln
aromatische Gewürzgurke | pikante Jalapeños

Und jetzt „pimp“ deinen Burger, mit so vielen Extras, wie Du möchtest:

- Extra scharf + 0,75
- Cheddar Scheibe + 1,25
- Blauschimmelkäse + 2,50
- Ziegenfrischkäse +3,50
- Spiegelei +1,50
- Kartoffelrösti +1,50
- Gebratene Waldpilze + 2,50
- Knuspriger Bacon + 2,00
- Beef Patty (rare-medium o. well done) + 4,00
- Crispy o. Grilled Chicken + 4,00
- TexMex- oder Falafel-Bratling [vegan] + 4,00
- vegetarischer Hirtenkäse + 4,00
- Wagyu Patty + 21,00
- Extra Lamm o. Beef Dry Aged je 16,00

Alle Preise in €(Euro) & inkl. gesetzlicher MwSt. - Irrtümer / Änderungen vorbehalten
Exklusive Trinkgeld - Solange der Vorrat reicht - Stand 08/25

Fries & Sides

Inklusive 1 Sauce nach Wahl
jeweils ½ Pfund

- Pommes Frites oder Fiesta Fries je 4,90
- Hash Brown Fries oder Süßkartoffel-pommes je +1,50

Mixed Fritten 9,90

2 Fritten nach Wahl
inkl. 3 Saucen
(je +1,50 Aufpreis für Süßkartoffelpommes/Hash Brown Fries)

Sides je 6,40

Crispy Chicken Wings | Chili Cheese Nuggets

Coleslaw | Chicken Nuggets | Mac’n’Cheese

Tender Chicken Fingers | Onion Rings |

Mexican Street Corn

Alle Preise in €(Euro) & inkl. gesetzlicher MwSt. - Irrtümer / Änderungen vorbehalten
Exklusive Trinkgeld - Solange der Vorrat reicht - Stand 08/25

Dips

v=vegan

Mayonnaise , Ketchup (v) oder Senf (v)	1,75
vegane Mayonnaise	2,00
Original 1885-Burgersauce	2,00
BBQ-Sauce (v)	2,00
Aioli-Sauce	2,00
Currysauce	2,00
Käsesauce	2,00
Salsa-Sauce (v)	2,00
Teriyaki Sauce (v)	2,00
SesamAioli (v)	2,00
Dattel-Knobi-Dip (v)	2,00
Trüffel-Mayonnaise	2,75
HOT Sauce (scharf!) (v)	2,75
Sauce auf Wunsch extra scharf:	+0,75

Allergene:

Was ist drin:

Bei weiteren Fragen zu Inhaltsstoffen, Zutaten oder Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal

~Wir bieten glutenfreie Speisen an, können aber eine Kontaminierung grundsätzlich nie ausschließen.~

Alle Preise in €(Euro) & inkl. gesetzlicher MwSt. - Irrtümer / Änderungen vorbehalten
Exklusive Trinkgeld - Solange der Vorrat reicht - Stand 08/25

Dessert

Der Burger war deftig, nun wird's zum Abschluss süß!

Cheesecake *New York Style* 4,90
Cremig samtiger Cheesecake auf leckeren Mürbeteig Streuselboden – mit einer Kugel Eis

Himbeer-Schoko Brownie (glutenfrei) 4,90
mit Haselnuss, Mandeln, Kürbiskerne und Sonnenblumenkerne – mit einer Kugel Eis

„Süße Fritten" 4,90
Heiß frittiert und heiß geliebt – unsere Churros mit Erdbeer- und Schokosauce

Hausgemachter Crumble 4,90
Hausgemachter Crumble mit einer Kugel Eis

guteseis ® 3,75
Das Eis aus Bremen - Bio und unverschämt lecker.
130ml Cup in den Geschmackssorten:
Feine Schokolade, Frische Erdbeere, Butterkaramell, Bourbon Vanille oder Zitronensorbet (vegan)

Dessertvariation 12,90
Eine bunte Platte an verschiedenen süßen Leckereien
~Falls noch viel Platz im Magen ist, reicht aber auch für 2 Personen~

Alle Preise in €(Euro) & inkl. gesetzlicher MwSt. - Irrtümer / Änderungen vorbehalten
Exklusive Trinkgeld - Solange der Vorrat reicht - Stand 08/25

Softdrinks

Je Flasche	0,33l
Afri-Cola	3,90
Afri-Cola Zero	3,90
Afri-Cola Mix	3,90
Bluna Orange	3,90
Bluna Zitrone	3,90
Malzbier | alkoholfrei	3,90
Schweppes	4,25

Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water, Wild Berry, Ginger Beer

	0,25l	0,75l
Vilsa Bio Gourmet (Medium o. Still)	3,20	6,00

Eistee und Limo

	0,4l
Hausgemachter Eistee	4,75
Waldfrucht oder Pfirsich	
Hausgemachte Zitronenlimonade	4,75

Fruchtig und Spritzelig

Maracuja-, Apfel-, Orangen-, Sauerkirsch-, oder Bananensaft

	0,2l	0,4l
als Fruchtsaft	3,50	4,90
als Fruchtsaftschorle	3,50	4,90
KiBa	3,50	4,90

Alle Preise in €(Euro) & inkl. gesetzlicher MwSt. - Irrtümer / Änderungen vorbehalten
Exklusive Trinkgeld - Solange der Vorrat reicht - Stand 08/25

Milchshakes

Jeder hausgemachte Shake kommt in einem 400ml Glas

Schokoladenmilchshake	7,50
Vanillemilchshake	7,50
Erdbeermilchshake	7,50
„Grün weiße Liebe“ - Shake	7,50

Kaffeespezialitäten

Espresso	3,00
Espresso Macchiato	3,25
Ristretto	2,75
Café Crema	3,95
Americano	3,95
Milchkaffee	4,20
Latte Macchiato	4,50
Cappuccino	4,30
Heiße Schokolade in weiß oder dunkel	3,95
Tee (verschiedene Sorten)	3,50
Frisch gebrühter Tee (Minze oder Ingwer)	3,75
*mit Sahne	+0,50

Alle Preise in €(Euro) & inkl. gesetzlicher MwSt. - Irrtümer / Änderungen vorbehalten
Exklusive Trinkgeld - Solange der Vorrat reicht - Stand 08/25

Biere

	0,33l	0,5l
BalzBraeu 1885 Burger Ale (5,2%)	4,50	6,90
Warsteiner Pils	3,90	5,90
oder Alkoholfrei	3,90	
Warsteiner Naturradler	3,90	
Oberbräu Hell	3,90	
König Ludwig		5,90

Weißbier Naturtrüb, Dunkel oder Alkoholfrei

Weizenbier-Banane oder -Cola 6,90

Alle Preise in €(Euro) & inkl. gesetzlicher MwSt. - Irrtümer / Änderungen vorbehalten
Exklusive Trinkgeld - Solange der Vorrat reicht - Stand 08/25

Offene Weine

Die „Am Meer“ Weine aus Bremen sind die perfekten Begleiter zu unseren Burgern, wenn es nur „ein“ Gläschen sein soll. Jedes Glas wird in 0,2l serviert.

Grauburgunder 12,5% | Pfalz 6,25

Trocken, elegant, fruchtig, saftig

Der »Am Meer – Grauburgunder« ist ein toller Begleiter für den Abend. Der schlanke Weißwein überzeugt mit einem nussig-herben Charakter und gut eingebundener Säure, die ihm eine angenehme Frische verleiht.

Weißburgunder 12,5% | Pfalz 6,25

Ein erfrischender Genuss, der Lust auf Meer macht!

Der »Am Meer – Chardonnay & Weißburgunder« ist ein echter Volltreffer! Dieser Strandwein ist der ideale Begleiter für alle, die einen frischen, saftigen Wein mit Charakter suchen.

Riesling 12,5% | Pfalz 6,25

Klar, feinsaftig, lebendig frisch!

Der »Am Meer Riesling« ist der perfekte Begleiter für sonnige Tage und entspannte Abende. Seine lebhafte Säure, die klare Fruchtigkeit und die feine Mineralität machen ihn zu einem unverkennbaren Geschmackserlebnis.

Alle Preise in €(Euro) & inkl. gesetzlicher MwSt. - Irrtümer / Änderungen vorbehalten
Exklusive Trinkgeld - Solange der Vorrat reicht - Stand 08/25

Sauvignon Blanc 12,5% | Pfalz **6,25**
So schmeckt ein fruchtiger Abend am Meer!

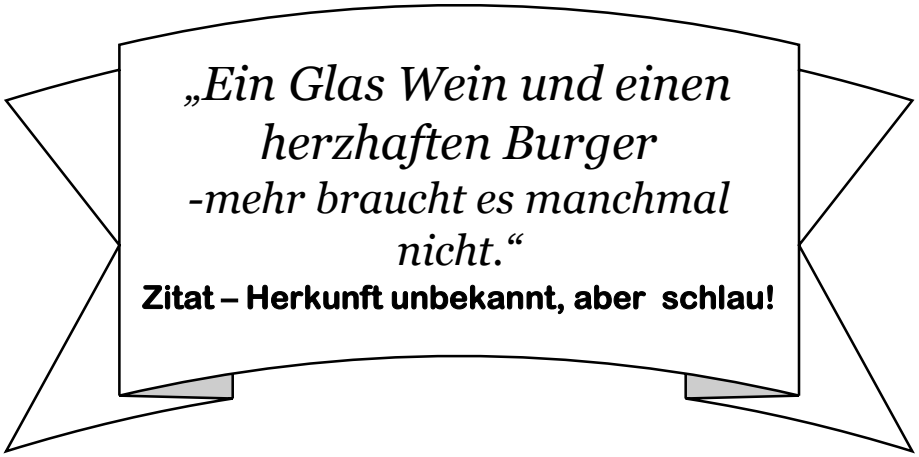
Ein toller, knackiger Sauvignon, der durch seine Frische und seine glasklaren Aromen von Stachelbeere und Holunder überzeugt.

Strandcuvée Rosé 12,5% | Pfalz **5,90**
So schmeckt ein Sommerabend am Meer!

Der »Am Meer – Strandcuvée Rosé« ist der perfekte Wein für sommerliche Tage! Schon beim ersten Schnuppern erinnert der Duft an frische Erdbeeren und rote Früchte.

Strandcuvée Rotwein 12,5% | Pfalz **6,25**
Lassen Sie sich ans Meer entführen – Genuss pur!

Der »Am Meer – Strandcuvée Rotwein« – ein eleganter, kräftiger Tropfen, der direkt in die Nase Aromen schwarzer Beeren, würzige Noten und einen Hauch von Rauch bringt.



Geschlossene Weine

Ausgewählte Winzer treffen auf unvergleichbaren Burgergeschmack.

SCHITTLER BECKER | Rheinhessen
Julia Schittler

GOTTESGARTEN Riesling trocken 13,0% **38,00**
Ein mineralischer Charmeur – ein Wein, der mit verführerischem Pfirsichgeflüster von seinen salzigen Geheimnissen erzählt.

ZORNHEIMER Chardonnay trocken 13,0% **35,00**
Sein feines Aroma von reifen Früchten wie Birne und Quitte mit einem zarten Hauch von Vanille spielt perfekt mit der leckeren Würze und dem cremigen Mundgefühl zusammen.

WEINGUT LOERSCH | Mosel

„Glimmerschiefer“ Riesling feinherb 9,5% **42,00**
Geprägt vom in der Sonne glitzernden grauen Quarzitschiefer ist dieser animierende Riesling. Herrlich fruchtig, feinhefig-würzig, vibrierend rassig und von einer beeindruckenden Mineralität.

WEINGUT Karl Pfaffmann | Pfalz

Riesling 5.0 trocken 5,0% **35,00**
Gleich in der Nase präsentiert sich dieser Riesling mit Aromen, die an Pfirsich und gelben Apfel erinnern. Am Gaumen setzt sich diese fruchtbetonte Note fort. Hinzu kommt eine frische Exotik mit einem langen Nachhall. Eine leichte Säure unterstreicht das gesamte Geschmackserlebnis.

Alle Preise in €(Euro) & inkl. gesetzlicher MwSt. - Irrtümer / Änderungen vorbehalten
Exklusive Trinkgeld - Solange der Vorrat reicht - Stand 08/25

Rivaner halbtrocken 11,0% 27,00

Ein Rivaner, der eine wunderschöne Aromatik mit sich bringt, die an reife Äpfel und Pfirsiche erinnert. Abgerundet wird der Geschmack von einer eleganten, mineralischen Würze, gefolgt von etwas Muskat und einer zarten herben Note, die final in einen erfrischenden Nachhall von Kumquat und Zitrusfrüchten übergeht – ein ganz saftiger Weißwein mit angenehmer Frucht!

Spätburgunder Rosé halbtrocken 12,0% 35,00

Ein wunderbarer Rosé-Wein mit jungen Erdbeernoten, frischen Himbeeraromen sowie später auch etwas Apfel, Citrus und Banane entwickelt. Seine halbtrockene Struktur bringt diese frischen Frucht-aromen nur noch mehr zum Strahlen und in den Vordergrund.

Cabernet Merlot Rosé trocken 12,5% 42,00

Der Rosé überzeugt in der Nase mit einer eleganten, blumigen Frische, die nicht aufdringlich wirkt. Geschmacklich zeigt er sich spritzig, frisch und leicht, mit einer markanten Aromatik, die an schwarze Johannisbeeren sowie an Brombeeren und Heidelbeeren erinnert. Dieser Wein bringt die kräftigen Fruchtaromen, die typisch für die Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot sind, in einer erfrischend leichten Form zum Ausdruck.

MERLOT trocken Q.b.A. 13,5% 29,00

Bis kurz vor die Jahrtausendwende hätte keiner an den erfolgreichen Anbau dieser Rebsorte in Deutschland geglaubt. Doch dank der klimatischen Veränderungen der vergangenen Jahre kommt diese Rebsorte heutzutage gut durch den Winter bzw. die Spätfröste im Frühjahr. Die daraus vinifizierten Weine sind vor allem von dunklen Fruchtaromen geprägt: Insbesondere von Pflaume, Brombeere sowie etwas Heidelbeere. Hinzu kommt eine angenehme Würze, die sich in ein samtiges Tannin- Gerüst einbindet.

Alle Preise in €(Euro) & inkl. gesetzlicher MwSt. - Irrtümer / Änderungen vorbehalten
Exklusive Trinkgeld - Solange der Vorrat reicht - Stand 08/25