



## Michael Recktenwald

### ‘Deutschlands offizieller Sherrybotschafter’ empfiehlt:

*Ein Sherry ist ein toller Aperitif aber ein noch besserer Speisenbegleiter, probieren Sie doch mal unsere Sherry-Speisenkombinationen*

#### Fino oder Manzanilla ‘en rama’

Wechselndes Angebot bitte wenden sie sich an unser Serviceteam

**Ein unfiltrierter Sherry – leicht und frisch ideal als Aperitif Der ideale Sherry zu unseren Fischgerichten** 5 cl 5,90

Eine unfiltrierter ‘en rama’ gefüllter Fino oder Manzanilla-Sherry ist eine Rarität, und so zeigt sich neben dem kräftigen Aroma der Florhefe eine pikante, ganz leichte Oxidationsnote. Das verleiht ihm den knochentrockenen, einzigartigen Charakter, mit dem Duft nach Meer, Mandeln, grünen Äpfeln.....dabei bleibt er wunderbar frisch im Charakter und klingt am Gaumen lange nach

Wir haben immer 1-2 Sorten im Offenausschank bitte Fragen sie unser Serviceteam

#### Amontillado VORS’ Bodegas Tradicion

DO Jerez-Xérès-Sherry Limitierte Abfüllung ( 3500 Fl. 0,75 )

**Ein toller Begleiter zu Kraftbrühen, und pikant gewürzten Gerichten** 5 cl 9,20

Über 35 Jahre reifte dieser bernsteinfarbene enorm komplexe Sherry, im Duft frische Früchte, Flor, am Gaumen salzig-fruchtig-scharf, schöne Oxidationsnote

#### Oloroso VORS Bodegas Tradicion

DO Jerez-Xérès-Sherry Limitierte Abfüllung ( 3000 Fl. 0,75 )

**Der perfekte Tropfen zum Langeooger Wild und zu den Schmorgerichten vom Inselrind** 5 cl 9,20

Über 40 Jahre reifte dieser mahagonifarbene geschmeidige Sherry, in der Nase oxidativ-nussig-würzig, am Gaumen voll und lang.

### *Die Seekrug-Sherry-Variation*

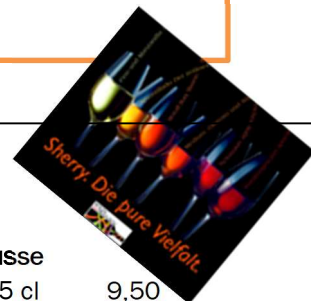
3 kleine Sherryproben, trocken und medium, jung und frisch, sowie alt und gereift, serviert mit Oliven und Brot 9,80

#### Pedro Ximénes VOS Bodegas Tradicion

DO Jerez-Xérès-Sherry Limitierte Abfüllung ( 1500 Fl. 0,75 )

**Kein Aperitif – sondern ein Dessertwein Ein spannender Begleiter zu Hagebutteneis, Tee-Eis und Mousse** 5 cl 9,50

Mehr als 20 Jahre reifte dieser beinahe schwarze lieblich-fruchtige Sherry, ein sehr intensiver Duft nach Rosinen, Kaffee und Karamell entströmt dem Glas, am Gaumen findet eine süße Aromen-Explosion statt.



(auch ein veganes Menü ist möglich, bitte wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter)

**TIETPFEEHLER SIND ABSICHT – WER SIE FINDET DARF SIE BEHALTEN**

Alle Zutaten mit \* aus kontrolliert biologischem Anbau DE-ÖKO-006

Slow Food Arche Passagier