

NORD



ESSEN + GETRÄNKE

ESSEN (BIS 22 UHR)

Wir bieten ein Vesper mit einer Auswahl an Bio-Wurst und Käse aus unserer Vitrine an, dazu einen Brotkorb der Bäckerei Kapp.

VESPER FÜR 2 16.00
Käse, Wurst und Brotkorb

VESPER FÜR 1 9.00
Käse, Wurst und etwas Brot

Käseauswahl 9.00
mit etwas Brot

Wurstauswahl 9.00
mit etwas Brot

Antipasti: 4.00
Schälchen mit Oliven & Co.

Belegte Brotscheibe 3.50
(Belag nach Angebot)

Brotkorb extra 2.50

SOFTDRINKS

Wasser 0.25/0.75 2.00/5.50

Afri-Cola ^{1 2} 0.2 2.60

Bluna ¹ 0.2 2.60

AQUA MONACO:

Ginger Ale ¹ 0.2 2.80

Bitter Lemon ^{3 4} 0.2 2.80

Tonic Water ³ 0.2 2.80

Hot Ginger 0.2 2.80

BIO Green-Tonic 0.2 3.00

Eistee Pfirsich ¹ 0.33 3.20

Heldenpause 0.33 3.20

Frisch gepresster

Orangensaft 0.2 4.00

Apfelsaft 0.2/0.5 2.80/5.90

Maracujasaft 0.2/0.5 2.80/5.90

Johannisbeersaft 0.2/0.5 2.80/5.90

als Saftschorle 0.2/0.5 2.40/4.90

BIO Rhabarber-

Saftschorle 0.33 3.20



BAR

WHISKY ¹

Maker's Mark	4 cl	5.00
Elijah Craig 12	4 cl	6.00
The Ardmore - Legacy	4 cl	6.00
Glenrothes Select Reserve	4 cl	7.00
Bunnahabhain 12	4 cl	7.00
Jura Superstition	4 cl	8.00
Nikka	4 cl	8.00
Oban 14	4 cl	9.00
Ardbeg Uigeadail	4 cl	10.00
Lagavulin 16	4 cl	10.00
Laphroig 18	4 cl	14.00

PUR

Campari ¹	4 cl	4.00
Jägermeister	2/4 cl	3.0/5.0
Averna ¹	2 cl	3.00
Ricard ¹	2 cl	4.00
Our/Berlin Vodka	2/4 cl	3.0/5.0
BELSAZAR Vermouth	4 cl	5.00
Aquavit Linie	2/4 cl	3.0/5.0

GIN

Bombay Dry Gin	4 cl	5.00
Blankenheim Oude Genever	4 cl	5.00
Tanqueray	4 cl	5.00
Saffron	4 cl	5.50
Mombasa	4 cl	6.50
Tanqueray Ten	4 cl	6.00
The Duke	4 cl	6.50
Hendricks	4 cl	7.00
Gin Eva	4 cl	7.00
The Botanist	4 cl	7.00
Sipsmith	4 cl	7.00
Granit	4 cl	7.00
Monkey 47 Gin	4 cl	7.50
VL 92	4 cl	8.00

MIX

Campari Orange/Soda ¹	5.50
Splash Bio Sprizz	4.50
Gin Tonic ³	7.50
Moscow Mule	8.00

Weitere Drinks siehe extra Karte.

BIER



CRAFT BIER

Im NORD haben wir für den leichten Start in den Feierabend ein kleines Sortiment guter, regionaler Biere von der Woinemer Hausbrauerei.

Wer Lust auf etwas Besonderes hat, dem sei aber auch zu unserer wechselnden Craft-Bier-Auswahl geraten. Weil sich das Angebot häufig ändert, stehen diese Biere auf unserer Wochenkarte.

Craft-Bier bezeichnet ein in kleinen Mengen von handwerklich arbeitenden Brauereien hergestelltes Bier, das sich durch eigenwillige Aromen und Herstellungsmethoden von der Masse an Supermarktbieren abgrenzt. Die sorgfältige Kombination verschiedener Hopfen-, Malz und Hefesorten führt zu charakterstarken, kräftigen Bieren. Mit Beginn der Craft-Bier-Bewegung sind auch einige weniger bekannte Biertypen wieder populär geworden, zB. das India Pale Ale (IPA), das durch einen intensiv bitteren und fruchtigen Stil besticht.

Pils	0.33	3.00
Pils alkoholfrei	0.33	3.00
Weizen	0.33	3.00
Surfer (Pils + Zitrone + Holunder-Sirup)	0.33	3.50

Weitere Biersorten bitte der Wochenkarte entnehmen.



BIO-DYNAMISCHER WEINBAU

Biologisch-dynamische Landwirtschaft ist die älteste ökologische Landwirtschaftsform und gilt als die nachhaltigste, was gerade in Zeiten des Klimawandels wichtig ist.

Hier wird das Weingut als ganzes betrachtet – als Organismus. Der Schutz und die Förderung der Artenvielfalt ist das Ergebnis einer Arbeitsweise ohne Pestizide und chemische Pflanzenschutzmittel. Auf den Höfen helfen Tiere dem Menschen bei der Arbeit zwischen den Weinreben. Heilpflanzen, Mist und Hörner der Tiere kommen zurück in den Boden, die Humusschicht wird gestärkt und der Naturschutz beginnt.

Man muss bio-dynamischen Weinbau nicht unbedingt im Glas schmecken, aber schon aus ethischen Gründen können wir uns keine konventionellen Weine mehr in unserem Regal vorstellen.

Alle die Angst haben, jetzt als Öko-Fuzzi abgestempelt zu werden, können wir beruhigen: die Weine schmecken prima, das gute Gewissen gibt es gratis dazu!

SCHORLE

Weisswein-Schorle

0.2 3.50

WEISS OFFEN2014 Muskateller
Bietighöfer, Pfalz

0.1 / 0.2 / Flasche 3.00 / 5.90 / 18.00

2014 Riesling
Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz

0.1 / 0.2 / Flasche 3.00 / 5.90 / 18.00

2014 Grauburgunder
Ernst Weisbrodt, Pfalz

0.1 / 0.2 / Flasche 3.00 / 5.90 / 18.00

ROSÉ OFFEN2014 Rosé
NORD

Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz

0.1 / 0.2 / Flasche 3.00 / 5.90 / 18.00

SEKT OFFENCuvée Charmant brut
Pflüger, Pfalz

0.1 / 0.375 L Flasche 4.50 / 13.00

ROT OFFEN2012 Côtes du Rhône
Domaine Roche-Audran

0.1 / 0.2 / Flasche 3.00 / 5.90 / 18.00

2010 Rosso
Canosa

Azienda Agricola Cefalicchio, Apulia

0.1 / 0.2 / Flasche 3.00 / 5.90 / 18.00

2013 Cuvée
Habla de la Tierra
Bodegas Habla, Extremadura

0.1 / 0.2 / Flasche 3.00 / 5.90 / 18.00

2012 Saint Laurent „R“
Bietighöfer, Pfalz

0.1 / 0.2 / Flasche 3.00 / 5.90 / 18.00

WEISS / 0.75 FLASCHE / DEUTSCHLAND

2012 Riesling Kabinett Dürkheimer Pflüger	16.00	2012 Riesling Wachenheimer Gerümpel P.C. Dr. Bürklin-Wolf	34.00
2014 Grauburgunder Bietighöfer	16.00	2007 Riesling Wachenheimer Rechbächel P.C. Dr. Bürklin-Wolf	36.00
2014 Deidesheimer Riesling Herr Mehling Mehling	18.00	2013 Silvaner Nature ^N Odinstal	28.00
2013 Riesling Kabinett Deidesheimer Leinhöhle Mehling	18.00	2011 Riesling Muschelkalk Odinstal	34.00
2014 Riesling Qvinterra Kühling Gillot	19.00	2014 BIODYNAMITE Pflüger	21.00
2014 Scheurebe Qvinterra Kühling Gillot	19.00	2014 Beerenauslese Schabernack Dorst und Consorten 0.5 L	35.00
2012/2014 Riesling Wachenheimer Riesling Dr. Bürklin Wolf 0.375 L	14.00	2011 Riesling Auslese Kirchenstück Battenfeld Spanier 0.375 L	39.00
2014 Riesling Wachenheimer Gerümpel P.C. Dr. Bürklin-Wolf	31.00		

WEISS / 0.75 FLASCHE / FRANKREICH

2014 Blanc 28.00
Esprit de l'Horizon
Domaine de l'Horizon

2013 Blanc 42.00
Domaine de l'Horizon

WEISS / 0.75 FLASCHE / ÖSTERREICH

2013 Cuvée 18.00
Flora
MG Sol

2013 Grüner Veltliner 20.00
Little BUTEO
MG Sol

2012 Grüner Veltliner 22.00
BUTEO
MG Sol

2010 Grüner Veltliner ^N 42.00
SOL
MG Sol

SEKT / 0.75 FLASCHE / DEUTSCHLAND

Cuvée Charmant brut 13.00
Pflüger
0.375 L

Riesling Sekt Extra brut 18.00
Mehling

Silvaner Sekt 23.00
Weingut am Stein

Cuvée Rassig 24.00
Pflüger
0.375 L

ORANGE / 0.75 FLASCHE / SCHWEIZ

2014 Fendant ^N 34.00
Disobédience
Mythopia

2011 Fendant ^N 38.00
Disobédience
Mythopia

2010 38.00
Fendant ^N
Mythopia

ROT / 0.75 FLASCHE / DEUTSCHLAND

2012 Spätburgunder 19.00
Ruppertsberger Reiterpfad
Mehling

2011 Spätburgunder 20.00
Dorf
Andreas Durst

2011 Spätburgunder 22.00
Tschuppen
Ziereisen

2013 St. Laurent 26.00
Kreuz
Pflüger, Pfalz

ORANGE / 0.75 FLASCHE / SCHWEIZ

2010 Pinot Noir 27.00
 π no^N
Mythopia

2010 Pinot Noir 49.00
Insoumis^N
Mythopia

ROT / 0.75 FLASCHE / FRANKREICH

2009 Grenache 42.00
Serrat de la Plane
Georg Meissner

2007 Carignan 59.00
Exradicitus
Georg Meissner

2012 Rouge 28.00
Mar i Muntanya
Domaine de l' Horizon

2012 Rouge 42.00
Esprit de l' Horizon
Domaine de l' Horizon

2011 Cuvée Artisan 22.00
Château Micalet

2013 Cuvée Terroir 20.00
Clos de Grange-Vieille

2012 Cuvée 22.00
Médoc
Château La Péyère

LETZTE FLASCHEN / GEMISCHT**Stefan Bietighöfer**

Mühlhofen, Pfalz

2014, Grauburgunder -R-	19.00
2014, Riesling -R-	19.00
2013, Weißburgunder -GR-	24.00
2013, Spätburgunder -R-	19.00

Kühling Gillot

Bodenheim, Rheinhessen

2013, Riesling, Qvinterra	19.00
2013, Riesling, Nackenheim	27.00
2011, Cuvée, Girot Rot	20.00

Pflüger

Bad Dürkheim, Pfalz

2014, Sauvignon Blanc, Quarzit	18.00
2014, Weißburgunder, Quarzit	18.00
2014, Cuvée Noir	18.00
2014, Pinot Noir, Dürkheimer	22.00
2014, St. Laurent, Friedelsheimer	22.00
2011, Spätburgunder, Fronhof	25.00
2012, St. Laurent, Kreuz	28.00
2011, Cuvée, Alte Reben	34.00

Bodega Venta d'Aubert

Cretas, Bajo Aragón, Spanien

2013, Blanco, Viognier	23.00
2014, Blanco, Venta d'Aubert	24.00
2010, Cuvée, VENTUS	20.00
2009, Tinto, Venta d'Aubert	25.00
2008, Cabernet Sauvignon	42.00
2006, Syrah	42.00

Mandorli

Suvereto, Toscana, Italien

2010, Vigna al Mare	36.00
2010, Vigna alla Sughera	34.00

<u>Penedes</u>, Spanien	17.00
2011 Rosat Seleccio Riubal	

<u>Familia Parra</u>, Spanien	17.00
2011 Tempanillo-Syrah Platero	



VIN NATUREL

Wer seine Freude an biodynamisch produzierten Weinen hat, sei geraten, sich einmal an einem unserer Naturweine zu versuchen. Sie sind wie all unsere Weine nach biodynamischen Prinzipien produziert, verzichten aber zudem auf nahezu jeglichen technischen oder chemischen Eingriff in den Anbauvorgang und die Vinifizierung. So bleibt der handgepflückte Wein oft ungefiltert und trüb, es wird weder Zucker noch Schwefel zugegeben und in der Regel wird spontanvergoren. Dabei wird auf Zuchthefen verzichtet und die natürliche Mikroflora der Umgebung verleiht dem Wein seinen unverwechselbaren Geschmack; jedes Jahr einen neuen. Die so produzierten geringen Mengen findet man in keinem Supermarktregal!

Beim Öffnen überraschen zunächst die unverblüht mineralischen und manchmal animalischen Noten, nach einiger Belüftungszeit belohnt der Wein dafür mit Frische, sowie komplexen fruchtigen und floralen Aromen, die einen in Erinnerung an ferne Länder schwelgen lassen. Ein Experiment, das sich lohnt, wie wir finden.

PS: Naturweine verursachen nie Kopfweg, was leider bisher nicht nachgewiesen ist, wir aber aus Erfahrung bestätigen können.



AUF EINEN SCHLUCK MIT ALEXANDER PFLÜGER

Weinmacher	Alexander Pflüger
Hoforganismus	Ca. 20 ha Rebfläche; Bewirtschaftung der Lage Michelsberg, ausschließlich mit dem Pferd
Arbeitsweise	Biologisch-dynamisch, Demeter-zertifiziert
Böden	Buntsandstein, Kalkmergel, Lösslehm
Rebsortenspiegel	Riesling, Weißburgunder, Auxerrois, Chardonnay, Scheurebe, Gewürtztraminer, Spätburgunder, St. Laurent, Merlot, Cabernet Sauvignon
Vinifizierung	sanfte Pressung; viel Luftkontakt im Moststadium; z.T. Spontanvergärung; z.T. Ausbau in großem und kleinem Holzfass; lange Lagerung auf der Vollhefe.
Weine im NORD	Riesling vom Buntsandstein, Blanc de Noir, Herrenberg Riesling, Kreuz St. Laurent, Dürkheimer Riesling Kabinett, Cuvée Charmant brut

Pflügers Weine sind klar strukturiert – präzise in Mund und Nase und geprägt von sortentypischen Aromen. Hier lassen sich zwar Kanten und Ecken finden, allerdings keine die uns weh tun, sondern Spass machen.

Das Weingut arbeitet seit nunmehr 20 Jahren ökologisch und Alex Pflüger balanciert auf der Linie stringent weiter indem er seit 2008 biologisch-dynamisch arbeitet und versucht, den Betreib wieder ein Stück weg von der Spezialisierung zu führen, indem ein tierisches Element, das Pferd, in den Hoforganismus gebracht wird.

Für die Corporate Identity hat das Weingut zudem den Rheinland-Pfälzischen Designpreis 2012 erhalten. Warum freut uns das besonders? Naturnahes Arbeiten funktioniert auch ohne Birkenstock-Jutetaschen-Optik.

AUF EINEN SCHLUCK MIT DR. BÜRKLIN WOLF

Kellermeister	Nicola Libelli
Außenbetriebsleiter	Alexander Strohschneider
Hoforganismus	Ca. 85 ha Rebfläche; Bewirtschaftung der Lage Forster Kirchenstück mit dem Pferd, Gutsrestaurant Hofgut in Ruppertsberg
Arbeitsweise	Biologisch-dynamisch, BIODYVIN-zertifiziert
Böden	Basalt, Kalk, Buntsandstein, Ton, Lösslehm
Rebsortenspiegel	Riesling, Spätburgunder, Weißburgunder
Vinifizierung	schonende Ganztraubenpressung, Spontangärung, Ausbau in großem und kleinem Holzfass; langes Hefelager
Weine im NORD	Wachenheimer Gerümpel Riesling P.C., Wachenheimer Rechbächel Riesling P.C., Wachenheimer Riesling, NORD Rosé (exklusiv)

Das Weingut Bürklin-Wolf in Wachenheim an der Weinstraße steht wie kein zweites für trockene Spitzenrieslinge aus den wertvollsten Weinbergslagen Deutschlands. Um die wertvollen Ressourcen Boden und Rebe zu erhalten und komplexere und terroirgeprägtere Weine zu keltern, erfolgt die Bewirtschaftung der knapp 85 Hektar Weinberge in Wachenheim, Forst, Deidesheim und Ruppertsberg biodynamisch.

Im Keller bekommen die Weine nach schonender Vinifizierung und Gärung mit weinbergseigenen Hefen genug Zeit um ganz klassisch in großen Holzfässern zu eigenständigen Weinpersönlichkeiten heranzureifen. So entstehen Jahr für Jahr komplexe und in sich ruhende Weine, die auf faszinierende Art und Weise von ihrer Herkunft zu berichten wissen und eine unglaubliche Lagerfähigkeit an den Tag legen.

Klassifiziert sind die Weine nach burgundischem Vorbild in Gutsweine, Ortsweine, P.C. (Premier Cru oder VDP.Erste Lage) und G.C. (Grand Cru oder VDP.Große Lage).

AUF DER MELONENRANKE WÄCHST KEINE AUBERGINE

DEKLARATIONEN

- ⓘ Allergene entnehmen Sie bitte unserer ausliegenden Liste oder fragen unser Personal.
- 1 mit Farbstoff
- 2 koffeinhaltig
- 3 chininhaltig
- 4 mit Antioxidationsmittel
- N Vin Naturel/Naturwein
- S Weine können Sulfite enthalten.
- ! Alle Flaschen fassen eine Menge von 0.75 Liter, sofern nicht anders angegeben.