

Genießen Sie die Welt einmal kulinarisch,  
im Museum am Rothenbaum.



*Okzident*  
**CAFÉ · RESTAURANT**

Rothenbaumchaussee 64 . 20148 Hamburg  
Telefon: 040 / 430 913 62 . Telefax: 040 / 430 913 63  
Email: [info@okzident-hh.de](mailto:info@okzident-hh.de)  
[www.okzident-hh.de](http://www.okzident-hh.de)

## Buffet Jasmin

Aus unseren zahlreichen, kalten Mazza-Variationen können Sie sieben ganz nach Ihrem Geschmack auswählen:

### Vorspeisen

Humus, Kichererbsenpüree mit Tahina  
Geräuchertes Auberginenmus mit Tahina  
Walnuss-Paprika-Paste  
Frischer Ziegenquark mit Kräutern  
Gegrillte Auberginen mit Schafkäse und Harissa  
Petersiliensalat mit Weizengrütze und Tomaten  
Gebratener Blumenkohl mit Sesambutter  
Kleine Kartoffeln in Zitrone, Olivenöl und frischem Thymian  
Schneidebohnen auf Tomatensauce mit frischem Koriander  
Sellerie in Streifen mit schwarzen Oliven  
Salat von roter Beete mit Gewürzen und Weißkohlstreifen  
Kohlrabi mit Knoblauch und Curry, Pfeffer und Salz  
Fenchel mit Tomaten, Anis und Cumin  
Rote Beete Remoulade mit Sesamöl und Zitrone  
Schwarze Augenbohnen mit Mangold und Koriander  
Weiße Bohnen mit Tomaten

### Hauptgänge

Lamm nach arabischer Art mit Datteln, Mandeln, Rosinen, Pinienkernen,  
Pimentreis, exotischem Gemüse und Granatapfel

\*\*\*

Maispoularde auf Thymian-Zitronen-Sauce mit Basmatireis und frischem Gemüse

### Desserts

„Die süße Sünde des Orients“:  
arabische Gebäckspezialität

**pro Person 40,00 €**

## Mediterranes Buffet

### Vorspeisen

Auswahl von verschiedenen Antipasti  
Salat von Orangenfilets mit Garnelen und Nüssen  
Carpaccio vom Rind mit gestoßenem Pfeffer, gehobeltem Parmesan und Trüffelöl  
Toskanischer Salat von der Maishuhnbrust mit getrockneten Tomaten in Olivenöl  
„Vitello“ von der Putenbrust mit Limone und Kapernäpfeln  
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Balsamico  
Marinierter Hirtenkäse mit Oliven und Kräutern  
Verschiedene Blattsalate mit Crostinis und Balsamico  
Kleine Salatauswahl aus der kalten Küche  
Gegrillte Scampi in Aioli

### Suppe

Mediterrane Gemüsesuppe mit Kräutercroutons

### Hauptgänge

Schweinemedallions mit Parmaschinken umwickelt auf tomatisiertem Bohnengemüse und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Linguine mit gebratenen Pilzen und Trüffelöl

\*\*\*

Gebratene Rotbarbe auf Rucola-Risotto mit Safransauce

### Desserts

Mascarponecreme mit Beeren  
Mandelmousse im Biskuitmantel mit Schokoladenspänen  
Passionsfrucht mousse mit frischer Minze und Fruchtmarmelade  
Auswahl von italienischem Rohmilchkäse

**Pro Person 41,00 €**

## Italienisches Buffet

### Vorspeisen

Putenbrust in Tunfischsauce mit Kapernäpfeln  
Getrocknete Tomaten in Knoblauchöl  
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Balsamico  
Pasta Venezia mit Gurke und Dill  
Parmaschinken mit Netzmelone und Feigensenf  
Zucchini, Paprika, Champignons und Auberginen in Gewürzöl  
Tomate mit Mozzarella und Basilikumpesto  
Marinierte Meeresfrüchte mit Artischockenherzen und frittierten Kartoffeln

### Suppe

Tomatenschaumsuppe mit Crostini

### Hauptgänge

Scampi alla griglia auf Maccheroni mit Basilikum-Pesto und gerösteten Pinienkernen

\*\*\*

Involtini Pollo:

Kleine Röllchen von der Poulardenbrust in Salbeisauce mit Röstgemüse  
und Rosmarinkartoffeln

### Desserts

Tiramisu mit Beeren  
Frischer Obstsalat mit Maraschino  
Panna Cotta mit Himbeermark  
Internationale Käseauswahl vom Brett mit Trauben

**pro Person 40,00 €**

## Buffet Milad

Aus unseren zahlreichen, kalten Mazza-Variationen können Sie sieben ganz nach Ihrem Geschmack auswählen.

### Vorspeisen

Humus, Kichererbsenpüree mit Tahina  
Geräuchertes Auberginenmus mit Tahina  
Walnuss-Paprika-Paste  
Frischer Ziegenquark mit Kräutern  
Gegrillte Auberginen mit Schafskäse und Harissa  
Petersiliensalat mit Weizengrütze und Tomaten  
Gebratener Blumenkohl mit Sesambutter  
Kleine Kartoffeln in Zitrone, Olivenöl und frischem Thymian  
Schneidebohnen auf Tomatensauce mit frischem Koriander  
Sellerie in Streifen mit schwarzen Oliven  
Salat von roter Beete mit Gewürzen und Weißkohlstreifen  
Kohlrabi mit Knoblauch und Curry, Pfeffer und Salz  
Fenchel mit Tomaten, Anis und Cumin  
Rote Beete Remoulade mit Sesamöl und Zitrone  
Schwarze Augenbohnen mit Mangold und Koriander  
Weiße Bohnen mit Tomaten

### Hauptgänge

Seelachsfilet mit Rosmarinkartoffeln und Rahmspinat  
\*\*\*  
Curryhuhn mit Basmatireis und frischem Gemüse

### Desserts

Die süße Sünde des Orients  
Tiramisu

**pro Person 35,00 €**

## Norddeutsches Buffet

### Vorspeisen

Katenrauchschinken aus dem alten Land mit Melone und Minze  
Makrele, Lachs und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich  
Kartoffel-Specksalat mit Schnittlauch, Petersilie und Kirschtomaten  
Rosa gebratener Schweinerücken mit Essiggemüsen und Remouladensauce  
Variation von Mayonnaisensalaten aus der kalten Küche  
Bunte Blattsalate mit Kräuter-Vinaigrette

### Suppe

Kohlrabischaumsüppchen mit Kartoffelstroh

### Hauptgänge

Rindersaftbraten mit Backpflaumen in Rotweinjus auf Steckrübenmus

\*\*\*

Lachsschnitte auf Weißweinsauce mit Lauchgemüse und Wildreis

### Desserts

Holsteiner Rote Grütze mit flüssiger Sahne  
Schokopudding nach Großmutter's Art mit Beeren  
Vanillecreme mit Fruchtmarmelade  
Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Nüssen

**pro Person 38,50 €**

# Vitalbuffet

## Vorspeisen

Gegrillte Zucchini mit verschiedenen Pesto  
Gebackene Auberginenscheiben mit Tomaten und Fetakäse  
Cruditeé aus frischen Gemüsen mit Kräuter-Creme-fraiche  
Petersiliensalat mit Weizengrütze  
Vitalsprossensalat mit Sesamöl  
Geflügelsalat mit Lauch, getrockneten Tomaten und  
Gartenkräutern in leichter Weinessigmarinade

## Suppe

Spinatschaumsuppe mit gerösteten Pinienkernen

## Hauptgänge

Thaicurry vom Hühnerfilet mit Basmatireis und Wokgemüsen  
\*\*\*  
Zanderfilet auf Limonensauce mit Gurkengemüse und Kräuterkartoffeln

## Desserts

Apfelsülze mit Vanillesauce  
Ziegenfrischkäse mit Minze und Olivenöl  
Mousse au chocolat  
Auswahl an Käse mit Trauben

**pro Person 40,00 €**

## Gabel Buffet Crossover

### Vorspeisen

Tomaten-Basilikum-Mousse mit Parmaschinkenchip  
Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffelöl und Parmesan  
Saté vom Huhn auf Glasnudelsalat  
Konfekt von schwarzem Heilbutt und Rauchlachs mit Dill  
Couscous-Salat mit Riesengarnele  
Sülzchen vom Tafelspitz mit Meerrettichmousse  
Geräucherte Entenbrust auf Mangorelish

### Suppe

Steinpilzcappuccino mit Kräutercrostini

### Hauptgänge

Involtini vom Schweinefilet gefüllt mit frischen Kräutern und Ricotta  
\*\*\*  
Focchetti mit Käse und Birne auf Gorgonzolaspiegel mit Parmesanspäne  
\*\*\*  
Mini Baked-Potatoe mit Crème Fraîche und Kaviar  
\*\*\*  
Gebackene Risottobällchen mit Chilli-Dip

### Desserts

Schokoladentarte mit Orangensauce  
Papaya-Mango-Mousse im gebackenen Wan-Tan-Blatt  
Strudelbonbon mit Apfel und Marzipan  
Limonen-Yoghurt-Terrine mit karamellisierten Pistazien und Beeren

**pro Person 40,00 €**



## Unsere 3-Gang Menüs

### Menü Frühjahr

#### Vorspeise

Marinierter grüner Spargel mit Garnelen und Estragon-Honig

#### Hauptgang

Medaillon vom Schweinefilet mit sautierten Pilzen, Rahmwirsing und Kartoffelplätzchen

#### Dessert

Rhabarberkompott mit Buttermilcheis und Wan-Tan-Chip

**pro Person 38,50 €**

### Menü Sommer

#### Vorspeise

Rucolasalat mit Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan und Balsamicodressing

#### Hauptgang

Gebratenes Zanderfilet auf Limonentagiatelle mit Spargel-Tomaten-Ragout

#### Dessert

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis und Grand Marnier

**pro Person 40,50 €**

## Menü Herbst

### Vorspeise

Muskatkürbiscremesuppe mit Kernöl und Kartoffelstroh

### Hauptgang

Lammrückenfilet unter der Kräuterkruste auf Paprika-Zucchini-Gemüse  
mit Kartoffelgratin und Rotweinjus

### Dessert

Apfel-Birnen-Tarte mit gerösteten Mandeln und Honigeis

**pro Person 40,50 €**

## Menü Winter

### Vorspeise

Cappuccino vom Steinpilz mit Milchschaum und Crostini

### Hauptgang

Gebratene Barbarieentenbrust auf Schwarzwurzel-Zuckerschoten-Ragout  
mit Kräuterkartoffelstrudel und Portweinjus

### Dessert

Lebkuchenparfait mit Pflaumenkonfit und gerösteten Mandeln

**pro Person 40,50 €**

## Vegetarisches Menü

### Vorspeise

Karotten-Orangenschaumsuppe mit gerösteten Pinienkernen

### Hauptgang

Apfel-Ziegenkäsetürmchen auf rotem Zwiebelconfit mit Schneekartoffeln und Kräuterpesto

### Dessert

saisonales Dessert aus den Jahreszeitenmenüs nach Wahl

**pro Person 37,50 €**

## Unsere 4-Gang Menüs

### Menü Frühjahr

#### Vorspeise

Kräutersalat mit gebackenem Ziegenkäse und Safranglace

#### Suppe

Bärlauchcreme mit Croutons und Tomaten

#### Hauptgang

Rinderfiletspitzen in Balsamicosauce mit Spargelragout und Gnocchis

#### Dessert

Weißes Espressomousse mit Orangenragout und Minze

**pro Person 44,50 €**

### Menü Sommer

#### Vorspeise

Terrine von der Rauchforelle mit Keta-Kaviar und Limonenschmand

#### Suppe

Spargelcremesuppe mit Parmaschinkenchip

#### Hauptgang

Supreme von der Maispoularde gefüllt mit Spinat und Mozzarella  
auf roter Paprikasauce und gebratener Polenta

#### Dessert

Quarkmousse mit Erdbeeren und karamellisierten Strudelblättern

**pro Person 44,50 €**

## Menü Herbst

### Vorspeise

Rapunzelsalat in Himbeerdressing mit Speckcroutons und Trauben

### Suppe

Pfifferlingcremesuppe mit Kräuterschmand

### Hauptgang

Steinbuttfilet auf tomatisiertem Sauerkraut mit Safrannocken und Rieslingschaum

### Dessert

Birnen-Marzipanstrudel mit Vanilleparfait

**pro Person 44,50 €**

## Menü Winter

### Vorspeise

Geräucherte Entenbrust auf Kräutersalaten mit Hibiskus-Chili-Balsamico

### Suppe

Hummerschaumsüppchen mit Cognac und Garnelen

### Hauptgang

Crepinette vom Reh auf Schalottenkonfit mit Kartoffelplätzchen und Rotweinglace

### Dessert

Nussküchlein mit Punschfrüchten und Vanilleschaum

**pro Person 45,50 €**

## Menü Arabien

### Vorspeise

Mazza – die unwiderstehliche Verführung der Sinne:

Humus, Kichererbsenpüree mit Tahina  
Geräuchertes Auberginenmus mit Tahina  
Walnuss-Paprika-Paste  
Frischer Ziegenquark mit Kräutern  
Gegrillte Auberginen mit Schafskäse und Harissa  
Petersiliensalat mit Weizengrütze und Tomaten  
Gebratener Blumenkohl mit Sesambutter  
Kleine Kartoffeln in Zitrone, Olivenöl und frischem Thymian  
Schneidebohnen auf Tomatensauce mit frischem Koriander  
Sellerie in Streifen mit schwarzen Oliven

### Hauptgang

Lamm nach arabischer Art mit Datteln, Mandeln, Rosinen, Pinienkernen,  
Pimentreis, exotischem Gemüse und Granatapfel

### Dessert

„Die süße Sünde des Orients“:  
arabische Gebäckspezialität

Mürbeteig mit Datteln und Aprikosenmus

Dessertbuffet auf Anfrage!

**pro Person 40,50 €**

## Menü Mosaik

### Unser Menü zum Zusammenstellen

#### Suppen

Currycremesuppe mit Fleischklößchen

\*\*\*

Steinpilz-Consommé mit Kräuter-Célestine

\*\*\*

Steingurken-Rahmsuppe mit Dillsahne

\*\*\*

Fischsuppe Provençale mit Rouille und Knoblauchbaguette

**pro Person 13,00 €**

#### Vorspeisen

Salat von gegrillter Paprika mit gebratenem Zanderfilet

\*\*\*

Terrine von getrüffeltem Gänseleber mit Waldorfsalat und Brioche

\*\*\*

Wachtelbrust auf Feldsalat und altem Balsamico

\*\*\*

Geräucherte Entenbrust auf Radicchio-Sellerie-Salat

**pro Person 18,00 €**

#### Fischgerichte

Gefülltes Seezungenfilet mit Gemüse und Scampi auf Granatapfelsauce und Safranreis

\*\*\*

Zanderfilet auf Gemüsestreifen mit Schnittlauchsauce und Butterkartoffeln

\*\*\*

Rotbarbe in Rosmarin mit Olivenöl gebraten, auf Ratatouille und Kartoffelpüree

\*\*\*

Lachsschnitte auf Champagnersauce mit grünem Spargel und Wildreis

**pro Person als Zwischengang 20,50 €**

**pro Person als Hauptgang 28,50 €**

## Fleischgerichte

Schweinefleisch gefüllt mit Ingwer auf Curryrahmsauce mit sautierter Paprika und Zucchini

\*\*\*

Gebratene Maispouardenbrust gefüllt mit Pistazien, frischem Marktgemüse und Safrankartoffeln

\*\*\*

Kalbsfilet gebraten auf Portwein-Schalotten-Sauce mit Spinat und Gnocchi

\*\*\*

Lammrücken auf Rosmarinsauce mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*

Rinderfilet gebraten auf Senf-Thymiansauce mit Röstkartoffeln und grünen Bohnen

**pro Person als Zwischengang 22,50 €**

**pro Person als Hauptgang 28,50 €**

## Desserts

Zweierlei Mousse au Chocolat

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

\*\*\*

Schokoladen-Mandeltorte

\*\*\*

Tiramisu

\*\*\*

Orientalisches Gebäck

\*\*\*

Auswahl an Rohmilchkäsen

**pro Person 10,50 €**



## Unsere Fingerfood Spezialitäten

Unser Fingerfood eignet sich hervorragend als Begrüßungskarawane Ihrer Veranstaltung:

<b>Kibbe</b> Teigbällchen aus Lammhack u. Weizengrütze, gefüllt mit Walnüssen oder Pistazien pro Stück	5,50 €
<b>Kleine Fladenbrote</b> mit Lammhack, Pinienkernen und Sesam auf Harissa pro Stück	4,50 €
<b>Frische Datteln</b> gefüllt mit Walnuss, umwickelt mit Lammschinken pro Stück	4,50 €
<b>Scampi-Spieß</b> mit Apfel-Curry pro Stück	5,80 €
<b>Geflügel-Spieß</b> mariniert in arabischen Gewürzen pro Stück	4,50 €
<b>Gemüse-Kräuter-Pastete</b> sehr pikant pro Stück	4,50 €
<b>Schafskäse-Ecken</b> mit geröstetem Sesam und Kümmel pro Stück	4,50 €
<b>Falafel</b> frittierte Gemüsemedaillons pro Stück	4,20 €
<b>Canapé</b> mit Kichererbsenpüree und Sesambutter pro Stück	4,50 €
<b>Canapé</b> mit Lachstartar pro Stück	5,50 €
<b>Roastbeef-Röllchen</b> mit Zucchini, Möhre, Paprika pro Stück	5,50 €
<b>Mozzarellaspieß</b> mit Cherry-Tomaten in Pesto pro Stück	4,50 €
<b>Käsespieß</b> mit Oliven und Weintrauben pro Stück	4,00 €
<b>Frühlingsrollen</b> mit asiatischem Gemüse pro Stück	4,50 €
<b>Blätterteig</b> gefüllt mit Thunfisch und Chili pro Stück	4,50 €
<b>Samosas</b> Teigtaschen mit Curry-Gemüsefüllung pro Stück	4,00 €
<b>Lachs-Crêpes-Röllchen</b> mit Creme fraiche und frischen Kräutern pro Stück	5,00 €
<b>Scampi</b> im Schinkenmantel pro Stück	4,80 €
<b>Mini-Schnitzel</b> mit Limettendip pro Stück	5,50 €

**Bruschetta** mit Tomaten-Kräuterpesto  
pro Stück **3,50 €**

**Ziegenkäse** mit süßem Pesto und Pinienkernen  
pro Stück **5,50 €**

### Unsere Gabelfood-Spezialitäten

**Rotbarbe** auf frischer Koriandersauce  
pro Stück **8,50 €**

**Lammkebab** mit elf verschiedenen Gewürzen auf Harissa- Zwiebel-Petersilie  
pro Stück **7,80 €**

**Hausgemachte Lammwürstchen** auf Linsencurry  
pro Stück **7,80 €**

**Lammlachsscheiben** auf Joghurt-Minze-Sauce  
pro Stück **8,80 €**

**Rinderfiletscheiben** auf Granatapfelsauce  
pro Stück **8,20 €**

In Safran und Ingwer zart geschmortes **Kalb**  
pro Stück **9,50 €**

**Poulardenspieß** mit Zitronen und Oliven  
pro Stück **7,50 €**

### Süßes Gabel- Food

**Canache** von weißer und dunkler Schokolade **7,50 €**

**Limonenschaum** mit Kokosbiskuit und Maracujagelee **7,00 €**

**Topfenschaum** mit Apfelkompott **6,50 €**

**St. Maure** auf Feigenconfit **8,00 €**

## Auszug Getränkekarte

### Alkoholfreies

Gerolsteiner Mineralwasser medium	0,75L	8,00 €
Gerolsteiner Mineralwasser naturell	0,75 L	8,00 €
Klindworth Orangensaft	1,0 L	11,00 €
Klindworth Apfelsaft	1,0 L	11,00 €
Coca-Cola	1,0 L	11,00 €
Fanta	1,0 L	11,00 €
Sprite	1,0 L	11,00 €

### Biere

Krombacher Pils, Flasche	0,33 L	3,00 €
Krombacher Pils alkoholfrei, Flasche	0,33 L	3,00 €
Krombacher Hefeweizen, Flasche	0,50 L	4,50 €
Krombacher Hefeweizen alk.frei, Flasche	0,50 L	4,50 €

### Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,50 €
verschiedene Teesorten	2,50 €
Espresso	2,00 €
Cappuccino	3,00 €
Latte Macchiato	3,50 €
Milchkaffee	3,50 €

Longdrinks und Cocktails auf Anfrage

### Aperitif

#### Prosecco Frizzante Treviso DOC Colli del Soligo, Venetien

Hell strohgelb, die Duftnoten sind delikater und fruchtiger, er hinterlässt im Gaumen ein angenehmes Gefühl von Frische. Ein guter Begleiter für helles Fleisch und Fisch und ein perfekter Aperitif.

12.5% Vol. 0,75L 19,50€

#### Cremant Blanc Brut Grand C, Elsaß

Rebsorte(n): 100% Weißburgunder

Feinste Noten und Aromen nach grünem Apfel, etwas Birne, Zitrus, florale Noten, Brioche. Klar im Mund, Frische und Finesse, stoffig-dichter Saft mit viel Art, feine Perlage, angenehme Säure, lang. 10 Monate Hefelagerung, traditionelle Flaschengärung

12.0% Vol. 0,75L 30,00€

#### Cremant Rose bA, Weingut Abril, Kaiserstuhl Baden -BIO-

Rebsorte(n): Spätburgunder

In der Nase elegant, reife Beeren, Cassis. Lebhaft auf der Zunge, gut strukturiert, eine Explosion von dunklen reifen Beeren, dazu Zitrus, Melisse und Kräuter, voller Typ, ausgewogen und persistent, sehr fruchtig und erfrischend.

Traditionelle Flaschengärung

12.5% Vol. 0,75L 30,00€

#### Champagne Paul Bara Brut Réserve Grand Cru

Rebsorten: Pinot Noir, Chardonnay

Dieser Champagner ist ein Spiegelbild seiner Terroirs. Die lange Hefelagerung und der hohe Pinot Noir Anteil geben dem Champagner eine schöne Fülle mit viel Ausdruck und Aroma. Seine Nase verzaubert mit verführerischen Aromen reifer, fleischiger Früchte, die von gelben Pfirsich und Mirabelle dominiert werden, sowie durch die zugleich an Honig und an Gewürze erinnernden Noten. Der Mund ist eine vortreffliche Vereinigung von Fruchtigkeit und Frische. Der gehaltvolle Wein erinnert an saftiges Obst mit einem Hauch Pfeffer.

13% Vol. 0,75L Preis auf Anfrage

## Weißwein

### Chardonnay del Veneto IGT Colli del Soligo, Venetien

Strohgelb mit grünen Reflexen, der typische Duft erinnert an reife Äpfel und Birnen. Am Gaumen wirkt der Wein voll, harmonisch und anhaltend.

12,5% Vol. 0,75L 19,50€

### Sancerre Blanc AC Domaine Masson-Blondelet, Loire

100% Sauvignon Blanc

Die Nase ist fruchtig und komplex, der Geschmack ist vollmundig, komplex und elegant, ein Wein von großer Feinheit und deutlicher Mineralik.

Roger Voss, Wine Enthusiast, January 2018, Rated : 90/100 :

'A rounded wine, this offers a good balance between acidity and ripe white fruits. A nervy edge adds a youthful texture that gives shape to the wine.'

13,0% Vol. 0,75L 44,00€

### Riesling QbA TRES NARIS Axel Pauly, Mosel

Blasses Strohgelb, fruchtiges, finessenreiches Bouquet, Noten von reifer Birne, am Gaumen eine hinreißende Säurekomponente, feine Balance aus saftiger Frucht, Rasse und Extrakt, dezente Mineralik.

12,5% Vol. 0,75L 24,50€

### Riesling Saar Alte Reben Weingut Van Volxem, Mosel

Die alles durchdringende, fast salzig anmutende Mineralität erzeugt in diesem wertvollen Wein einen Spannungsbogen zwischen tiefgründiger Konzentration und herausfordernder Frische. Ausgehend von einem warmen, inneren Kern entfaltet sich im großen Glas der Duft von Ananas, reifer roter Grapefruit und feinen Orangennoten. Dieser Duft mündet in einem verführerischen, facettenreichen Spiel, das Großen Wein mit Nachhall erlebbar macht.

13,0% Vol., 0,75L 32,00 €

### Grauburgunder QbA, Weingut Becker-Landgraf, Rheinhessen

Das Bouquet duftet nach Mandeln, Maracuja, Birne. Am Gaumen gesellen sich noch dezente Aromen von frischem Kernobst sowie eine präzente Mineralität hinzu, saftig, elegant, mit zurückhaltender Säure und angenehmer Fruchtkomponente.

12,5% Vol. 0,75L 24,50€

### Weißburgunder QbA Weingut Pfirmann, Pfalz

Aromen von Birne, Apfel, etwas Steinobst, frische Kräuter und leichte Nuancen von Haselnuss. Hinzu kommt eine lebendige Säure und eine zarte Mineralität, welche ihm seine Frische verleiht.

12,5% Vol. 0,75L 25,00€

### Sauvignon Blanc, Balthasar Ress Family Vineyards, Rheinhessen -BIO-

Mit einem üppigen Duft nach Pfirsich und Minze, dabei eine hellgelbe Farbe, die bis ins Strohgelb reicht. Am Gaumen zeigt er sich sehr ausdauernd und langanhaltend, mit einer schönen Frucht. Ein frischer Wein, der auf Grund seiner zugänglichen und fruchtigen Art, seit Jahren die Herzen der Weinfreunde erobert.

12,5% Vol., 0,75 L 24,50 €

## Rosewein

### Spätburgunder Rose Weingut Michel, Baden

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Das Bouquet duftet vor allem nach roten Früchten wie Erdbeeren, roten Johannisbeeren und Himbeere. Am Gaumen sehr fruchtig und knackig frisch. Ideal als Dessertwein!

12,5% Vol. 0,75L 24,50€

## **Rotwein**

### **Montepulciano d’Abruzzo DOC Borgo Pianoro, Abruzzen**

Saftige, dunkelbeerige Frucht, rund und geschmeidig, mit harmonischem Körper.

13,0% Vol. 0,75L 19,50€

### **Primitivo -Salento -Quota 29 Cantine Menhir, Aulien**

Das Bouquet duftet nach roten Johannisbeeren, Unterholz und eine leichte Mentholnote. Am Gaumen sehr vollmundig, mit Anklängen von Brombeeren und Pflaumen und geschliffenen Tanninen.

14,0% Vol. 0,75L 24,50€

### **Barolo DOCG Comm. G. B. Burlotto, Piemont**

100% Nebbiolo

Frische Himbeere, Erdbeere, Sauerkirsche bis zu verwelkten Rosen und Lilien, Lakritze, Gewürznelke, Lorbeer, Steinpilzen, Unterholz und vieles mehr betören, wirken verlockend, der Duft schwebt über dem Glas. Dann überraschend der seidige, sanfte Geschmack, weich wie Watte die Tannine, filigran, geradezu zerbrechlich.

14,0% Vol. 0,75L, 58,00 €

### **Bordeaux Superieur Le “B” par Maucaillou, Chateau Maucaillou, Moulis/ Bordeaux**

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Das Bouquet duftet nach saftigen reifen Kirschen, Brombeeren, Cassis. Dazu besitzt der Wein eine sehr elegante Struktur mit wunderbar eingebundenen Tanninen, schön ausbalanciert mit feinem Holz im Finale.

14,0% Vol. 0,75L 24,50€

### **Cotes du Rhone AOP E. Guigal, Rhone**

Rebsorte(n): Syrah, Grenache, Mourvedre

Robert Parker: „Der Côtes du Rhône 2015 ist eine großartige Rückkehr für diese Cuvée. Er ist intensiv und pfeffrig, mit konzentrierter schwarzer Kirschfrucht, einem mittleren bis vollmundigen Gaumen und einem langen Abgang.“

13,5% Vol. 0,75L 26,00€

### **Gigondas AOP E. Guigal, Rhone**

Rebsorte(n): Grenache, Mourvedre, Syrah

Frische, lebhafte Fruchtaromen in der Nase, Cassis, Brombeere, Steinobst, Lakritz und Pilzen. Im Gaumen intensiv und großzügig mit langem, eleganten Finale, warm, aromatisch und komplex.

13,5% Vol. 0,75L 48,00 €

### **Pinot Noir “von Unserm”, Weingut Balthasar Ress, Rheingau**

Rebsorte(n): Spätburgunder

Feinste Burgunder-Art mit klassischem Himbeer-Brombeer-Duft, einem feinen Körper, aromatischer Frucht und seidigen Tanninen, dezenter, harmonischer Holzeinsatz, dabei viel Frische. Ein sehr eleganter, strukturierter und finessenreicher Wein.

13,5% Vol. 0,75L 35,00€

Jahrgangs- und evtl. Preisänderungen bleiben vorbehalten

Weitere Weine auf Anfrage

Die Weine werden nach Verbrauch und angebrochenen Flaschen abgerechnet

## Unser Service

	<b>nach Aufwand</b>	
Tischdekoration		
Raummiete	pro Tag	<b>1.000,00 €</b>
Serviceleiter	pro Stunde und Person	<b>37,00 €</b>
Servicekraft	pro Stunde und Person	<b>31,00 €</b>
Aufsicht und Garderobe	pro Stunde	<b>35,00 €</b>
Stehtisch inkl. weißer Tischwäsche	pro Tisch	<b>18,50 €</b>
Runder Banketttisch (8-10 Personen)	pro Tisch	<b>19,50 €</b>
Banketttisch inkl. Tischwäsche für 10 Personen	pro Tisch	<b>17,00 €</b>
Bankettstuhl (Standard)	pro Stuhl	<b>11,00 €</b>
Stuhlhusse	pro Stück	<b>16,00 €</b>

## Unsere Referenzen

Veranstaltungen mit bis zu 700 Personen im Restaurant Okzident/im Museum am Rothenbaum

Bauer Media AG  
Mc Kinsey & Company Inc.  
Philips GmbH  
Gruner + Jahr AG  
Bayer Vital  
Ernst & Young  
OWM  
Organisation Werbungtreibende im Markenverband  
NDR  
Sanofi Aventis  
CMC-Markets  
Susat Gesellschaft für Beratung und Revision mbH  
Van Ommeren Germany GmbH  
Publicis Hamburg  
Diakonisches Werk Hamburg  
Zahnärztekammer Hamburg  
VS Verlag/GWV Fachverlage GmbH  
IMPF  
Universität Hamburg  
Rotary Club  
Vattenfall Europe  
Karstadt AG  
Allianz  
KPMG  
Oldenburg-Portugiesische Dampfschiffs Reederei GmbH & Co. KG  
HSH Nordbank  
Glaxo Smith Kline AG  
Omni-Pack Ekco GmbH & Co KG  
GEO Marktkommunikation  
Amerika Gesellschaft  
Svenska Clubben  
Gebrüder Heinemann  
Warner Brothers  
Akquinet  
IntReal  
Daimler  
BDO Wirtschaftsprüfungsgesellschaft  
Unilever