



Phở 39

Vietnamesisches Restaurant





Liebe Gäste,

Herzlich willkommen in unserem vietnamesischen Restaurant Phở 39!

Im Phở 39 erleben Sie die Vielfalt der vietnamesischen Küche direkt im Herzen von Berlin-Schmargendorf. Unsere Gerichte werden mit viel Liebe zum Detail zubereitet, um Ihnen den authentischen Geschmack Vietnams näherzubringen. Phở 39 ist der ideale Ort für unvergessliche kulinarische Erlebnisse.

Unsere Hauptgerichte reichen von aromatischer Phở-Suppe und würzig gebratenem Phở über cremiges Curry und herzhaftes Udon-Nudeln bis hin zu saftig gebratenem Rindfleisch auf der gusseisernen Pfanne – ein Genuss für jeden Geschmack.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

*Phở
39
Restaurant*



ACHTUNG!

Alle Gerichte von uns
werden mit Erdnüssen,
Röstzwiebeln, Minze
oder Korriander
serviert.

ATTENTION!

All our dishes are served with peanuts,
fried onions, mint or coriander.

Phở
39
Restaurant



Vorspeisen
VEGAN

V1. Edamame

Junge Sojabohnen mit Meersalz

Young soybeans with sea salt

5,90€

V2. Nem Cuốn Chay^{5,6} (2 Stück)

Reispapierrollen (Sommerrollen) mit Gurke, Salat, Minze, Reismudeln, Erdnusssoße, wahlweise Avocado oder Tofu

Spring rolls made from rice paper, cucumber, lettuce, rice noodles, mint, peanut sauce, and optional avocado or tofu

6,90€

V3. Nem Chay^{1,3,6}

Sieben Vegetarische Frühlingsrollen mit Süß-Sauer-Soße

Seven vegetarian spring rolls with sweet-sour-sauce

5,90€

V4. Crispy Dumplings¹

Knusprige Teigtaschen mit Süßkartoffel-

Kürbispüree-Füllung serviert mit Süß-Sauer-Soße

Crispy dumplings with sweet potato and pumpkin purée filling – served with sweet and sour sauce

6,90€

V5. Há Cảo Chay¹

Teigtaschen mit Gemüsefüllung und Unagi Soße

Dumplings with vegetable filling and unagi sauce

6,90€

V6. Bánh Gối Chiên^{1,6,11}

Knusprige Maultaschen mit Gemüsefüllung und Sojasoße

Crunchy dumplings with vegetable filling and soy sauce

5,90€

V7. Súp Wonton Chay¹

Teigtaschensuppe mit Gemüse, Koriander,

Lauchzwiebeln und Röstzwiebeln

Dumpling soup with vegetables, coriander, spring onions and fried onions

8,50€

Hauptspeisen

VEGAN

V8. Phở Tofu⁶ 14,90€

Reisbandnudelsuppe mit Ingwer, Gemüsebrühe, Koriander, Lauchzwiebeln und Tofu

Rice noodle soup with ginger, vegetable broth, coriander, spring onions and tofu

V9. Seitan Xào^{6,9,11} 15,90€

Seitan, Shiitake und Morcheln mit saisonalem Gemüse, gebraten mit Knoblauch, Chili und Frühlingszwiebeln – serviert mit Jasminreis

Seitan, shiitake and morels with seasonal vegetables, stir-fried with garlic, chili and spring onions – served with jasmine rice

V10. Chả Nóng Vegan^{6,11} 17,90€

Reis, Gemüse, Tofu, Mais, Edamame, veganer Käse, Koriander, Lauchzwiebeln

Rice, vegetables, tofu, corn, edamame, vegan cheese, coriander, spring onions

V11. Bún Đậu^{1,5,6} (Lauwarm) 14,90€

Reisnudelsalat mit Minze, Koriander, Erdnüssen, Röstzwiebeln, hausgemachter Sojasoße und Zitronengras-Knoblauch-Tofu

Rice noodle salad with mint, coriander, peanuts, roasted shallots, homemade soy sauce and lemongrass-garlic-tofu

Hauptspeisen

VEGAN

V12. Cà Ri Tofu ^{1,5,6}

15,90€

Rotes Kokos-Curry mit Tofu, Süßkartoffeln, Kartoffeln, Gemüse, Zitronenblätter, dazu Röstzwiebeln, Erdnüsse und Jasminreis

Red coconut curry with tofu, sweet potatoes, potatoes, vegetables, lemon leaf, served with roasted shallots, peanuts and jasmine rice

V13. Mi Wonton Chay ¹

15,90€

Teigtaschen Nudelsuppe mit Gemüsebrühe, Gemüse, Koriander, Lauchzwiebeln und Röstzwiebeln

Dumpling noodle soup with vegetable broth, vegetables, coriander, spring onions and roasted shallots

V14. Udon Xào Chay ^{1,5,6,11}

15,90€

Udon Nudeln, Gemüse in herzhafter Wok-Soße, dazu Erdnüssen, Röstzwiebeln und wahlweise

Udon noodles and vegetables in wok sauce, served with peanuts, roasted shallots and optionally

a. Tofu

b. Seitan

V15. Phở Xào Chay ^{1,5,6,11}

15,90€

Gebratene Reisbandnudeln in herzhafter Wok-Soße mit Gemüse, Kräutern, dazu Erdnüsse, Röstzwiebeln und wahlweise

Fried rice noodles in a flavorful sauce with fresh vegetables and herbs, served with peanuts, roasted shallots and optionally

a. Tofu

b. Seitan

V16. TOFU CRUNCH ^{1,5,6}

15,90€

Knuspriger Tofu mit knackigem Gemüse in herzhafter Wok-Soße, dazu Erdnüsse und Röstzwiebeln - serviert mit Duftreis

Crispy Tofu with fresh vegetables in flavorful wok sauce, served with peanuts, roasted shallots and jasmine rice

Vorspeisen

1. Nem Cuốn³ (2 stk.) **6,90€**

Reispapierrollen (Sommerrollen) mit Gurke, Salat, Reisnudeln, Ei, frischen Kräutern, Ingwer-Limetten Dip, Erdnussoße, wahlweise

Two rice paper rolls with salad, rice noodles, egg, fresh herbs, ginger, lime, peanut sauce and optional

a. Garnelen² / prawns

b. Huhn / chicken

2. Nem Hà Nội^{1,3} (2 stk.) **6,90€**

Knusprige Frühlingsrollen aus Reispapier, Schweinehack, Glasnudeln und Gemüse, Limetten Dressing Soße

Crispy spring rolls made from rice paper, minced pork, glass noodles and vegetables, lime dressing sauce

3. Tôm Chiên^{1,11} **7,50€**

Knusprige Garnelen im Kartoffelnetz, Unagi-Soße und Sesam

Crispy shrimps in a potato net, unagi sauce and sesame

4. Mực giòn^{1,4} **6,90€**

Sieben knusprige Tintenfischringe mit Süß-Sauer-Soße

Seven crispy squid rings with sweet-sour-sauce

5. Golden Wonton^{1,2} **6,90€**

Knusprige Teigtaschen mit Hähnchenbrust und Garnelen, dazu Süß-Sauer-Soße

Crispy dumplings served with chicken breast and prawns, served with sweet-sour-sauce

Vorspeisen

6. Súp Wonton^{1,2}

8,50€

Wonton Suppe, Teigtaschen mit Hähnchenbrust und Garnelen, Gemüse, Koriander, Lauchzwiebeln und Röstzwiebeln

Wonton soup, dumplings with chicken breast and prawns, vegetables, coriander, spring onions and roasted shallots

7. Há Cảo Hấp^{1,2} (5 Stück)

8,50€

Garnelen-Dumplings mit Koriander, Unagi Soße

Shrimp dumplings with coriander, unagi sauce

8. Nộm Đu Đủ^{1,5}

Papaya Salat nach Hanoi Art, dazu Koriander, Minze, Erdnüsse und wahlweise

Hanoi-style papaya salad, coriander, mint, peanuts and optional

a. Tofu⁶ / tofu

8,90€

b. Huhn / chicken

9,90€

c. Garnelen² / shrimps

10,90€

9. Nộm Xoài^{5,11}

Mango Salat, Gurke, Schalotten, Möhren, Minze, Koriander, Erdnüsse, Sesam und wahlweise

Mango salad, cucumber, shallots, carrots, mint, coriander, peanuts, sesame and optional

a. Tofu⁶ / tofu

8,90€

b. Huhn / chicken

9,90€

c. Garnelen² / shrimps

10,90€

Hauptspeisen

10. Phở 39 20,00€

Reisbandnudelsuppe mit 200gr gegrilltem argentischem Entrecote Rinderfilet mit Ingwer, Koriander und Lauchzwiebeln
Flat rice noodle soup with 200g grilled Argentinian entrecote, beef fillet with ginger, coriander and spring onions

11. Phở Hà Nội

Reisbandnudelsuppe nach Hanoi Art mit Ingwer, Koriander, Lauchzwiebeln und wahlweise
Hanoi-style flat rice noodle soup with ginger, coriander, spring onions and optional

a. Tofu⁶

14,90€

b. Huhn / chicken

c. Rind / beef

15,90€

12. Mi Wonton^{1,2}

15,90€

Nudelsuppe, Teigtaschen gefüllt mit Hähnchenbrust und Garnelen, Gemüse, Koriander, Lauchzwiebeln
Wonton noodle soup, dumplings filled with chicken breast and shrimp, vegetables, coriander and spring onions

13. Phở Xào^{1,5,6,9}

Gebratene Reisbandnudeln in herzhafter Wok Soße mit knackigem Gemüse, Sellerie und frischen Kräutern, dazu Röstzwiebeln, Erdnüssen und wahlweise
Fried rice noodles in flavorful wok sauce with vegetables, fresh herbs, roasted shallots, peanuts and optionally

a. Knuspriger Tofu / crispy tofu

15,90€

b. Huhn / chicken

15,90€

c. Knuspriges Hähnchenbrustfilet
/ crispy chicken breast

17,90€

d. Rind / beef

16,90€

e. Ente Kross / crispy duck

18,90€

f. Gegrillte Barbarie-Entenbrust / grilled barbarie duck breast

21,90€

g. Knusprige Black-Tiger-Garnelen²
/ crispy black tiger shrimps

19,90€

h. Knuspriger Lachs⁴ / crispy salmon

21,90€

Hauptspeisen

14. Bún Nem ^{1,5,6} (Lauwarm)

14,90€

Reisnudeln, Frühlingsrollen mit Gemüse-Schweinefüllung, Salat, Minze, Koriander, Röstzwiebeln, Erdnüsse dazu Ingwer-Limetten-Soße

Rice noodles, spring rolls with vegetables-pork filling, salad, mint, coriander, roasted shallots, peanuts and ginger-lime sauce

15. Chả Cá Lá Vọng ^{1,4,5}

21,00€

Würzig knuspriges Lachsfilet mariniert mit Kurkuma, Zitronengras und Kaffirblätter, dazu Gemüse, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Dill und Frühlingszwiebeln mit Reisnudeln

Crispy salmon fillet marinated with turmeric, lemongrass and kaffir leaves, served with vegetables, roasted shallot, peanuts, dill and spring onions with rice noodles

16. Bún Nam Bộ ^{1,5} (Lauwarm)

Reisnudelsalat mit Minze, Koriander, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Ingwer-Limetten-Dressing, Zitronengras-Knoblauch und wahlweise

Rice noodle salad with mint, coriander, peanuts, roasted shallots, ginger-lime dressing, lemongrass-garlic and optional

a. Tofu ⁶

14,90€

b. Huhn / chicken

15,90€

c. Rind / beef

16,90€

Hauptspeisen

17. Nộm Miến ^{1,5} (Lauwarm)

Glasnudelsalat mit Minze, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Ingwer-Limetten-Dressing und wahlweise

Glass noodle salad with mint, peanuts, roasted shallots, ginger-lime dressing and optional

- | | |
|--|---------------|
| a. Tofu ⁶ | 14,90€ |
| b. Huhn / chicken | 15,90€ |
| c. Knuspriges Hähnchenbrustfilet
/ crispy chicken breast | 17,90€ |
| d. Rind / beef | 16,90€ |
| e. Ente Kross / crispy duck | 18,90€ |
| f. Black-Tiger-Garnelen ² / Black-tiger-shrimps | 19,90€ |
| g. Knuspriger Lachs ⁴ / crispy salmon | 21,90€ |

18. Udon Xào ^{1,5}

Udon Nudeln und Gemüse in herzhafter Wok-Soße, dazu Erdnüsse, Röstzwiebeln und wahlweise

Udon noodles and vegetables in flavorful wok sauce, served with peanuts, roasted shallots and optional

- | | |
|---|---------------|
| a. Knuspriger Tofu ⁶ / crispy tofu | 15,90€ |
| b. Huhn / chicken | 16,90€ |
| c. Knuspriges Hähnchenbrustfilet
/ crispy chicken breast | 17,90€ |
| d. Rind / beef | 17,90€ |
| e. Knusprigem Entenbrust / crispy duck breast | 18,90€ |
| f. Gegrillte Barbarie-Entenbrust
/ grilled barbarie duck breast | 22,00€ |
| g. Black-Tiger-Garnelen ² / Black-tiger-shrimps | 19,90€ |
| h. Gegrillter Lachs ⁴ / grilled salmon | 22,00€ |
| i. Knuspriger Lachs ⁴ / crispy salmon | 22,00€ |

Reisgerichte

19. Vịt Sốt Me ^{1,5} 18,90€

Knusprige Entenbrust in süß-saurer Tamarindensoße, dazu Erdnüsse, Gemüse, geröstete Schalotten und warmer Duftreis
Crispy duck breast in sweet-and-sour tamarind sauce, with peanuts, vegetables, roasted shallots, and warm fragrant rice

20. Vịt Nướng ^{1,5,9,11} 21,00€

Gegrillte Barbarie-Entenbrust auf Gemüsebett, Sellerie, dazu Erdnüsse, Röstzwiebeln, warmer Duftreis und Spezialsoße
Grilled Barbarie duck breast on a bed of vegetables and celery, with peanuts, roasted shallots, served with warm fragrant rice and special sauce

21. DONALD PASSION ^{1,5,9,11} 18,90€

Knusprige Entenbrust mit knackigem Gemüse in herzhafter Wok-Soße, warmer Duftreis, dazu Koriander und Sesam
Crispy duck breast with vegetables in flavorful wok sauce, warm rice, served with roasted shallots and peanuts

22. Cá Hồi Nướng ^{1,4,5,9,11} 21,00€

Gegrillter Lachs auf Gemüsebett, Röstzwiebeln, Erdnüsse, Sellerie und Reis
Grilled salmon on vegetables, roasted shallot, peanuts, celery and rice

23. Cá Hồi Chiên Giòn ^{1,4,5,9,11} 21,00€

Knuspriger Lachs auf Gemüsebett, Röstzwiebeln, Erdnüsse, Sellerie und Reis
Grilled salmon on vegetables, roasted shallot, peanuts, celery and rice

Reisgerichte

24. Phở 39 Hot Plate ^{3,6,11} 19,90€

Rindfleisch, Gemüse, Reis, Spiegelei, Mais, Edamame, Käse, Lauchzwiebeln und Koriander
Beef, vegetables, rice, fried egg, corn, edamame, cheese, spring onions and coriander

25. CHICKEN PASSION ^{1,5,6,11} 17,90€

Knuspriges Hähnchenbrustfilet mit knackigem Gemüse, Sellerie, frische Kräuter in herzhafter Wok Soße, dazu Röstzwiebeln, Erdnüsse, Koriander, Sesam - serviert mit Duftreis
Crispy chicken filet with vegetables, fresh herbs in flavourful wok sauce, roasted shallots, peanuts, served with jasmine rice

26. PRAWN CRUNCH ^{1,2,5,6,11} 19,90€

Knusprige Black Tiger Garnelen mit knackigem Gemüse in herzhafter Wok Soße, dazu Röstzwiebeln, Erdnüsse, Koriander, Sesam - serviert mit Duftreis
Crispy prawns with vegetables, fresh herbs in flavourful wok sauce, roasted shallots, peanuts, served with jasmine rice

27. Rau Xào Thập Cẩm ^{1,5,6,11}

Gebratenes Gemüse in herzhafter Wok-Soße, Duftreis, dazu Röstzwiebeln, Erdnüssen, frische Kräutern und wahlweise
Fried vegetables in flavorful wok sauce, served with jasmine rice and with roasted shallots, peanuts fresh herbs and optionally

a. Tofu 14,90€

b. Huhn / chicken 15,90€

c. Rind / beef 16,90€

Reisgerichte

28. Mango - Curry^{1,5} (leicht scharf)

Mango - Curry mit Gemüse und Duftreis, dazu Röstzwiebeln, Erdnüsse und wahlweise

Mango coconut curry with vegetables and jasmine rice, served with roasted shallots, peanuts and optional

- a. Knuspriger Tofu⁶ / crispy tofu** **15,90€**
- b. Knuspriges Hähnchenbrustfilet** **17,90€**
/ crispy chicken breast
- c. Knusprigem Entenbrust / crispy duck breast** **18,90€**
- d. Black-Tiger-Garnelen² / Black-tiger-shrimps** **19,90€**
- e. Gegrillter Lachs⁴ / grilled salmon** **21,00€**
- f. Knuspriger Lachs⁴ / crispy salmon** **21,00€**

29. Cà Ri Khoai Đỏ^{1,5} (leicht scharf)

Rotes Kokos-Curry mit Süßkartoffeln, Kartoffeln, Gemüse - serviert mit Duftreis, dazu Röstzwiebeln, Erdnüsse und wahlweise

Red coconut curry with sweet potatoes, potatoes, vegetables served with jasmine rice, roasted shallots, peanuts and optional

- a. Knuspriger Tofu⁶ / crispy tofu** **15,90€**
- b. Huhn /chicken** **15,90€**
- c. Knuspriges Hähnchenbrustfilet** **17,90€**
/ crispy chicken breast
- d. Knuspriges Entenbrust / crispy duck breast** **18,90€**
- e. Black-Tiger-Garnelen² / Black-tiger-shrimps** **19,90€**
- f. Gegrillter Lachs⁴ / grilled salmon** **21,00€**
- g. Knuspriger Lachs⁴ / crispy salmon** **21,00€**

Beilagen

Jasminreis / jasmine rice	3,00€
Reisnudeln / rice vermicelli	3,00€
Reisbandnudeln / flat rice noodles	3,00€
Udonnudeln / udon noodles	4,00€
Gemüse / vegetables	4,00€

Desserts

25. Xôi Xoài ⁵ (vegan) 6,90€

Frische Mango auf Kokosmilch-Schwarzem
Klebreis, serviert mit Kokossauce und Erdnüssen

*Fresh mango on coconut milk, black sticky rice,
served with coconut sauce and peanuts*

26. Chuối Nướng ⁵ (vegan) 5,90€

Gegrillte Banane im Klebreis - Mantel und
Bananenblättern, serviert mit schwarzen Bohnen,
Kokossoße und Erdnüssen

*Grilled banana wrapped in sticky rice and banana leaves,
served with black beans, coconut sauce and peanuts*

27. Mochi Eis 5,90€

Weiches japanisches Reisdessert mit cremiger Eiskernfüllung

Soft Japanese rice cake filled with creamy ice cream

Getränke

Softgetränke / Softdrinks

Mineralwasser Still oder Spritzig Fl. 0,2l 3,00€

Fl. 0,75l 6,90€

Cola, Cola Zero, Sprite^a Fl. 0,2l 3,80€

0,4l 5,20€

TH Ginger Ale Fl. 0,2l 4,20€

Säfte / Juices

Apfel- / Ananas- / Mangosaft 0,2l 4,00€

Apple, Ananas, Mango juice 0,4l 5,80€

Apfel- / Ananas- / Mangoschorle 0,2l 3,80€

Apple, Ananas, Mango juice spritzer 0,4l 5,50€

Bio Rhabarber-Schorle Fl. 0,33l 4,80€

Organic rhubarb juice

Getränke

Heißer Tee und Kaffee / Hot tea and coffee

Trà Xanh^a 4,50€

Grüntee / green tea

Trà Hoa Nhài^a 5,90€

Jasmintee / jasmine tea

Trà Gừng 5,50€

Frischer Ingwertee mit Limettensaft und Honig

Fresh ginger tea with lime juice and honey

Trà Bạc Hà Gừng 5,50€

Frischer Minz - Ingwertee und Honig

Fresh mint, ginger tea and honey

Cà Phê Việt Nam^a 4,90€

Vietnamesischer Filterkaffee mit Kondensmilch

Vietnamese filter coffee with condensed milk

Getränke

Hausgemachte Getränke / Homemade drinks

Trà Đá^a

6,90€

Hausgemachter Eistee mit Grüntee, Apfelsaft, Holunder und frischer Minze

Homemade iced tea with green tea, apple juice, elderflower, and fresh mint

Chanh Đá

6,90€

Hausgemachter Eistee mit Limetten und Grüntee

Homemade iced tea with lime and green tea

Sinh Tố Xoài

6,90€

Mango-Kokosmilch-Shake

Mango-Coconut Milk Shake

Sinh Tố Húng

6,90€

Minze-Ananas-Shake mit Ananassaft, wahlweise mit Kokosmilch

Mint-Pineapple Shake with pineapple juice, optionally with coconut milk

Coriander Mule

6,90€

Spicy Ginger, Limetten, frischer Koriander

Spicy ginger, lime, and fresh coriander

Red Morning

6,90€

Frischer Erdbeerpüree, Minze, Litschi,

Chiasamen, Sodawasser

Fresh strawberry puree, mint, lychee, chia seeds, soda water

Getränke

Bier / Beer

Tiger Bier	0,33l	5,00€
König Pilsener	0,33l	4,80€
König Pilsener Alkoholfrei	0,33l	4,80€
Köstritzer Schwarzbier	0,33l	4,80€
Erdinger Hefe Weißbier	0,5l	5,90€
Erdinger Alkoholfrei	0,5l	5,90€
Alsterwasser	0,4l	5,50€



Getränke

Alkohol / Alcohol

Nếp Mới

Vietnamesischer Reisschnaps
Vietnamese rice liquor

4cl 4,00€

Wodka / Vodka

4cl 5,00€

Tropical Cream

Ananassaft, Erdbeeren, Wodka
Pineapple juice, strawberries, vodka

0,4l 8,50€

Lime Sour

Frischer Limettensaft, Grüntee,
Holundersirup, frische Minze, Wodka
*Fresh lime juice, green tea, elderflower
syrup, fresh mint, vodka*

0,4l 8,50€

Ha Noi Mule

Reisschnaps, Angostura Bitter, Ingwer-Shot,
Ginger Beer, frischer Limettensaft, Gurke
*Rice liquor, Angostura bitters, ginger shot,
ginger beer, fresh lime juice, cucumber*

0,25l 8,50€

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Orangenscheiben,
Sodawasser, Eiswürfel
*Aperol, Prosecco, orange slices, soda water,
ice cubes*

7,50€

Getränke

Rotwein / Red wine

Becco - Merlot

0,2l 7,50€

Fruchtig-charmanter Merlot aus Italien,
schmackhaft, süffig, gefällig

*Fruity and charming Merlot from Italy, tasty,
easy-drinking, pleasant*

Rotwein 'Finca Enguera' Tempranillo Valencia DO - Enguera aus Spanien - Valencia

0,2l 7,50€

Wunderschöner Tempranillo mit toller Frucht
und schmeichelnder Würze. Die seidige

Tanninstruktur sorgt für einen zarten Abgang

Beautiful Tempranillo with great fruit and gentle spice.

The silky tannin structure ensures a delicate finish

Nero d'Avola' Antura' Terre Sicilian IGP-Maggioe

0,2l 7,90€

Das Bouquet ist eine Kombination aus reifen, dunklen
Früchten, blumigen Noten, Wacholder und kleinen
Nuancen von Pfeffer und Kaffee. Im Geschmack ist er
sauber und direkt mit langanhaltendem Finale

*The bouquet is a combination of ripe, dark fruits, floral
notes, juniper, and subtle hints of pepper and coffee.*

*On the palate, it is clean and straightforward with a
long-lasting finish*

Getränke

Rotwein Flasche / Red wine bottle

Weingut Faust - 0,75l 32,00€

Mephisto Spätburgunder

Anbaugebiet: Deutschland – Eltville – Martinsthal

Er duftet nach herben roten Beeren, Kirschen und Rosenblättern. Am Gaumen hat er seidige Tannine und einen mittelkräftigen Körper

Region: Germany – Eltville – Martinsthal. It has aromas of tart red berries, cherries, and rose petals. On the palate, it features silky tannins and a medium-bodied structure

Villa Sepia - 0,75l 40,00€

'Artistick' Grenache 2022 Vin Natural

Schönes Rubinrot, eine mineralische Nase, leicht würzig, mit Noten von schwarzen Oliven und Tabak. Ein sanftes und fruchtiges Rot mit Aromen von Kirsche und roter Frucht sowie einem leicht minzigen Abgang. Wir ernten nur für 6.600 Flaschen pro Jahr.

Jede Flasche ist einzeln nummeriert. Von Hand geerntet, entrappt und 2–3 Wochen auf der Schale mazeriert, danach 12 Monate auf der Feinhefe in Edelstahltanks ausgebaut

Beautiful ruby red, with a mineral nose, slightly spicy, with notes of black olives and tobacco. A smooth and fruity red with aromas of cherry and red fruits, finishing with a hint of mint. We produce only 6,600 bottles per year.

Each bottle is individually numbered. Hand-harvested, destemmed, and macerated on the skins for 2–3 weeks, then aged for 12 months on fine lees in stainless steel tanks

Getränke

Weißwein / White wine

Weißwein Offen - Becco - Chardonnay 0,2l 7,50€

Pfirsicharomen, Ananas und ein Flügelschlag
Wiesenkräuter prägen diesen gefälligen Chardonnay.
Ein BECCO, mit dem man sich genauso gerne an den
Esstisch wie auf die Terrasse setzt.

Weingut Faust - Riesling Gutswein trocken 0,2l 7,50€

Anbaugebiet: Deutschland – Rheingau
Beim Öffnen der Flasche breitet sich bereits eine vegetative
Note mit dezenten Kräuteraromen sowie frischen gelben
Früchten aus. Ein trockener, intensiv-fruchtiger Weißwein,
der am Gaumen mineralisch und würzig mit einer gut
ausbalancierten und eingebundenen Säure überzeugt. Der
leichte Abgang dieses Rieslings trägt sein Übriges zu einem
einfachen und unkomplizierten Trinkvergnügen bei

Sauvignon Blanc QW - Weingut Keth 0,2l 7,90€

Anbaugebiet: Deutschland – Rheinhessen.
Matthias Keth kitzelt aus seinem Sauvignon Blanc feine Aromen
von Stachelbeere, Litschi und Cassisblättern heraus. Am Gaumen
knackig und gleichzeitig cremig, mit einem exotischen Nachhall
von Maracuja. Jeder Schluck bereitet Freude

Prosecco 0,2l 6,90€

Pflaumenwein 0,2l 7,50€

Getränke

Weißwein Flasche / White wine

Weißwein Flasche - Grauburgunder 0,75l 34,00€

Gutswein QW - Bietighöfer

Individualität ist das Kredo des Weinguts!

Dieser außergewöhnliche 'Grauburgunder offenbart Aromen von knackigen, frischen Äpfeln, feiner Birne und etwas Blütenhonig. Am Gaumen zeigt der Grauburgunder dann ein Potpourri aus perfekt gereifter Ananas und Passionsfrucht. Auch hier strahlt eine enorme Mineralität- Schöner langer Nachhall

Abril - Weisser Burgunder 0,75l 34,00€

Frische beim ersten Schluck. Facettenreicher Duft mit Weinbergpfirsich und Granny Smith Apfel. Sahniges Finale!

Rosé wein / Rosé wine

Rose - Wein 'Gens et Pierres' Sud 0,2l 7,90€

-Sud Rose IGP

Anbaugebiet: Südfrankreich.

Unkompliziert mit Stil: Lebendiger, verspielter Duft nach Veilchen, Pflaumen und dunklen Früchten. Am Gaumen schmeckt er intensiv nach reifer Brombeere, würzig, weich, geschmeidig und vor allem richtig gut

Region: Southern France. Easygoing with style: lively, playful aromas of violets, plums, and dark fruits. On the palate, it tastes intense with ripe blackberry, spicy, soft, silky, and above all, really enjoyable



ALLERGENKENNZEICHNUNG

- 1 Glutenhaltiges Getreide / Containing gluten
- 2 Krebstiere / Crustacean
- 3 Eier / Eggs
- 4 Fisch / Fish
- 5 Erdnüsse / Peanuts
- 6 Sojabohnen / Soybeans
- 7 Milch / Milk
- 8 Schalenfrüchte / Nuts
- 9 Sellerie / Celery
- 10 Senf / Mustard
- 11 Sesamsamen / Sesame
- 12 Schwefeldioxid & Sulphite / Sulfur dioxide & sulfites
- 13 Lupinen / Lupins
- 14 Weichtiere / Mollusc

ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES

- a Koffein / Caffeine
- b Beta-Carotin / Beta-carotene
- c Chininhaltig / Quinine
- d Farbstoffe / Colorants
- e Konservierungsstoffe / Preservatives
- f Süßstoff / Sweetener
- g Sorbinsäure / Sorbic acid
- h Taurin / Taurine
- i Phosphat / Phosphate
- j Antioxidationsmittel / Antioxidant
- k Sulfiten / Sulfites