Wein & Whisky

DIE KARTE ZUM STEAK · KELLER & BAR

SEBASTIAN'S · KELLER & BAR

Wein

SEIT 2011

SIEGEN

1 Offene Weine glasweise, 0,2 l S. 3

2 Wein zum Cut unsere Empfehlungen S. 4

3 Alte Welt Deutschland, Italien, Frankreich, Spanien S. 5

4 Neue Welt Südafrika, Chile, Australien, Argentinien, USA S. 11

5 Whisky von mild zu rauchig, 4 cl S. 17

KELLER & BAR

Ein Glas, *das bleibt*

Unsere Weine haben wir so ausgesucht wie unsere Steaks: mit Blick auf das, was auf dem Teller liegt. Riesling von der Mosel, toskanische Verschnitte, Rioja mit langer Reife, Bordeaux-Cuvées aus Stellenbosch, Carmenère aus Chile und Zinfandel aus Kalifornien. Zum Anstoßen gibt es Champagner von Taittinger. Nach dem Essen wartet die Bar mit Single Malts aus allen Regionen Schottlands und aus Japan.



SO LESEN SIE DIE KARTE

0,2 L	Glasweise ausgeschenkt
0,75 L	Die ganze Flasche
JAHRGANG	Jahrgänge wechseln – unser Team sagt Ihnen gern, welcher gerade offen ist

„Das Steak ist der Grund zu kommen. Das letzte Glas ist der Grund zu bleiben.“

GLASWEISE · 0,2 L

Offene *Weine*

Alle Weine dieser Seite gibt es auch als Flasche – die Nummer führt zur Beschreibung im Länderteil.

WEISS

		0,2 L
5	Dei Sassi Cavi CHARDONNAY · FRIAUL	9,50
28	Buitenverwachting SAUVIGNON BLANC · SÜDAFRIKA	9,50
1	Bimmerle GRAUBURGUNDER KABINETT · BADEN	9,90
2	Nik Weis RIESLING · MOSEL	12,00
29	Vergelegen CHARDONNAY · SÜDAFRIKA	13,60
4	Villa Canlungo PINOT GRIGIO · FRIAUL	13,80

ROSÉ

		0,2 L
30	Buitenverwachting Rosé CABERNET, MERLOT · SÜDAFRIKA	8,40

AUCH GLASWEISE

Zum Dessert: Moscato d'Asti (Nr. 15) und Riesling Spätlese (Nr. 16) im 0,1-l-Glas. Außerdem Champagner der Hausmarke, Sherry und Portwein – fragen Sie unser Team.

ROT

		0,2 L
23	Coronas Tempranillo TEMPRANILLO · KATALONIEN	9,00
44	Kaiken Malbec MALBEC · MENDOZA	9,50
6	Poncanera MERLOT · FRIAUL	9,80
42	Koonunga Hill SHIRAZ, CABERNET · AUSTRALIEN	9,80
24	Altos Ibéricos RIOJA	11,10
47	Gnarly Head ZINFANDEL · KALIFORNIEN	11,10
7	Aliotto TOSKANA	11,60
12	Torcicoda Primitivo PRIMITIVO · APULIEN	13,20
25	Barón de Ley Reserva RIOJA	13,50
8	Ninfa MARKEN	13,90
18	Art de Vivre LANGUEDOC	15,20
32	Stark-Condé CABERNET SAUVIGNON · STELLENBOSCH	20,70

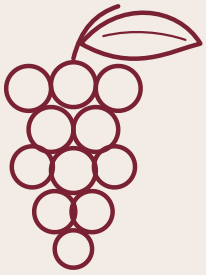
EMPFEHLUNG DES HAUSES

Wein *zum Cut*

Mageres Fleisch verträgt Eleganz, marmoriertes Fleisch will Tannin und Struktur. Fragen Sie unser Team gern nach einer Alternative.

		0,2 L	0,75 L
FILET ZART & MAGER	Poncanera NR. 6 *Merlot aus dem Friaul, im Barrique gereift. Himbeere, Brombeere, feine Röstnoten – lässt dem Fleisch den Vortritt.*	9,80	34,00
RIBEYE KRÄFTIG MARMORIERT	Stark-Condé Cabernet Sauvignon NR. 32 *Cabernet aus Stellenbosch mit Brombeere, Zedernholz und Mokka – Kraft und Struktur für das Fett im Ribeye.*	20,70	72,00
STRIPLOIN MIT FETTRAND	Kaiken Malbec NR. 44 *Malbec aus Mendoza – der Steakwein Argentiniens. Blaubeere, Zartbitterschokolade und reifes Tannin für den kräftigen Fettrand.*	9,50	30,00
DRY AGED GEREIFT & NUSSIG	Barón de Ley Reserva NR. 25 *Rioja Reserva, 20 Monate in amerikanischer Eiche und zwei Jahre auf der Flasche – Würze und Reife zum gereiften Fleisch.*	13,50	45,00
FLANK WÜRZIG & FASERIG	Torcicoda Primitivo NR. 12 *Primitivo aus Apulien. Zwetschge, Kirsche und ein Hauch Schokolade zum kräftigen Röstaroma.*	13,20	47,60

— *Gutes Fleisch braucht Zeit. Guter Wein auch.* —



GUT ZU WISSEN

Was heißt *Kabinett*?

Kabinett ist die erste Stufe der deutschen Prädikatsweine. Die Trauben werden reif, aber nicht überreif gelesen, und der Wein darf nicht angereichert werden. So entstehen leichte, feine und frische Weine – wie unser Grauburgunder von Bimmerle.

BADEN · MOSEL

Deutschland

Weißweine von hier: Grauburgunder aus Baden, Riesling und Weißburgunder von der Mosel.

		0,2 l	0,75 l
1	**Bimmerle Grauburgunder Kabinett** GRAUBURGUNDER · KABINETT · BADEN · WEINGUT SIEGBERT BIMMERLE Duft nach gelben Früchten wie Birne, Mirabelle und Quitte, dazu ein Hauch Pfirsich. Frisch, fruchtig und harmonisch.	9,90	34,50
2	**Nik Weis Riesling** RIESLING · MOSEL · ST. URBANS-HOF Grüner Apfel, Pfirsich und Steinobst, getragen von frischer Zitrusnote und feiner Mineralität.	12,00	39,50
3	**Bruno Pinot Blanc** WEISSBURGUNDER · MOSEL · KARTHÄUSERHOF Der elegante Charmeur unter den Brunos: reife, saftige Nektarine und die typische Frische des Moseltals. Trocken und leicht.		28,00

FRIAUL · COLLAVINI

Italien, *weiß*

Zwei Weißweine aus dem Friaul, ganz im Nordosten Italiens – beide vom Weingut Collavini.

		0,2 l	0,75 l
4	**Villa Canlungo Pinot Grigio** PINOT GRIGIO · COLLIO · COLLAVINI Vollduftig, mit zarter Würze und Aromen von Heu, frischen Walnüssen und gerösteten Mandeln. Saftig und geschmacksintensiv.	13,80	46,00
5	**Dei Sassi Cavi Chardonnay** CHARDONNAY · VENEZIA GIULIA IGT · COLLAVINI Vanille und Akazienhonig mit blumigen Noten. Ausgewogen, mit feiner Säure, üppiger Frucht und elegantem Abgang.	9,50	33,00



FRIAUL · TOSKANA · MARKEN · PIEMONT

Italien, *rot*

Merlot aus dem Friaul, Verschnitte aus der Toskana und den Marken, Barbera aus dem Piemont.

		0,2 l	0,75 l
6	**Poncanera** MERLOT · VENEZIA GIULIA IGT · COLLAVINI Im Barrique gereift. Feinherbe, leicht würzige Frucht von Himbeere und Brombeere, dazu feine Holz- und Röstnoten.	9,80	34,00
7	**Aliotto** SANGIOVESE, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON · TOSCANA IGT · TENUTA PODERNOVO Dunkles Rubinrot, elegante Frucht, balsamische und mineralische Töne im schönen Gleichgewicht. Zwölf Monate im Barrique.	11,60	38,00
8	**Ninfa** MONTEPULCIANO, SANGIOVESE, SYRAH, CABERNET, MERLOT · MARCHE IGT · VELENOSI Brombeere und Kirsche, Anklänge von Lakritz und Graphit, Pfeffer und Tabak. Elegant, mit weichen, runden Tanninen. 24 Monate im Barrique.	13,90	49,90
9	**Solestà** MONTEPULCIANO, SANGIOVESE · ROSSO PICENO SUPERIORE DOC · VELENOSI Johannisbeere, Tabak, Lakritz, Zimt und Muskat. Warm, vollmundig und harmonisch. Bis zu 16 Monate in neuen Barriques.		52,00
10	**Barbera d'Alba** BARBERA · PIEMONT DOC · PRUNOTTO Lebhaftes Rubinrot, weiniges Bouquet mit vollfruchtigen und blumigen Noten. Harmonisch und unkompliziert.		59,00

PIEMONT · APULIEN · TOSKANA

Die *Großen*

		0,2 l	0,75 l
11	**Barolo** NEBBIOLO · BAROLO DOCG, PIEMONT · PRUNOTTO Der König des Piemont. Reife Waldbeeren, schwarze Kirsche und ein Hauch Brombeerlikör; feste, seidige Tannine und ein Finale von Beeren und Schokolade. 18 Monate im Holzfass.		135,00
12	**Torcicoda Primitivo** PRIMITIVO · SALENTO IGT, APULIEN · TORMARESCA (ANTINORI) Zwetschge und Kirsche mit zarten Noten von Schokolade und Vanille. Weiches Tannin, langes Finale; zehn Monate im Barrique.	13,20	47,60
13	**Insoglio del Cinghiale** SYRAH, CABERNET FRANC, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON · TOSCANA IGT · TENUTA DI BISERNO Veilchen und frischer Tabak, Kirsche und Cassis. Intensiv und umhüllend, mit reifen Tanninen und lebhaftem Abgang.	51,00 0,375 l	86,00 0,75 l
14	**Sassicaia** CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC · BOLGHERI SASSICAIA DOC · TENUTA SAN GUIDO Der Wein, mit dem die Geschichte der „Supertoskaner“ begann – Bordeaux-Rebsorten an der toskanischen Küste. Eine der großen Flaschen Italiens.		325,00

ZUM DESSERT

15	**Moscato d'Asti Monteolivo** MOSCATO · MOSCATO D'ASTI DOCG, PIEMONT · BERSANO Leicht prickelnd und fruchtig-süß, mit dem typischen Duft der Muskatellertraube nach Pfirsich und Blüten. Nur 5,5 % Alkohol – ein leichter Abschluss zum Dessert.	7,60 0,1 l	46,00 0,75 l
16	**Riesling Spätlese** RIESLING · TRITTENHEIMER APOTHEKE, MOSEL · WEINGUT JOSEF ROSCH Fruchtsüß, mit reifem Pfirsich, Aprikose und Zitrus, dazu feine Schiefer-Mineralität. Süße und Säure im Gleichgewicht; 8,5 % Alkohol.	8,00 0,1 l	49,00 0,75 l

LANGUEDOC · BORDEAUX · BEAUJOLAIS · CHAMPAGNE

Frankreich

Gérard Bertrand aus dem Languedoc, Bordeaux aus dem Haut-Médoc, Gamay aus dem Beaujolais – und Champagner zum Anstoßen.

		0,2 l	0,75 l
CHAMPAGNER			
17	**Taittinger Brut Réserve** CHARDONNAY, PINOT MEUNIER, PINOT NOIR · CHAMPAGNE Hoher Chardonnay-Anteil und lange Reife: frisch und ausgewogen, mit Brioche, Pfirsich, weißen Blüten und Vanille.		160,00
ROT			
18	**Art de Vivre** GRENACHE, SYRAH, MOURVÈDRE · LANGUEDOC · GÉRARD BERTRAND Saftige Beeren und Kirschen mit einem Hauch Kräuterwürze. Sanft strukturiert, mit reifem Tannin und fruchtig-würzigem Finale.	15,20	49,00
19	**Château du Moulin Rouge** MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC · HAUT-MÉDOC, BORDEAUX Von rund 45 Jahre alten Reben. Kraftvolle Aromen reifer roter Früchte, feine Tannine und zartwürzige Eiche; zwölf Monate im Barrique.		56,00
20	**Moulin-à-Vent** GAMAY · BEAUJOLAIS · CHÂTEAU DES JACQUES Der kräftigste der Beaujolais-Crus: über drei Wochen auf der Maische, neun Monate im Fass. Vollmundig, saftig, mit reifer Frucht und Würze.		64,00
21	**Cigalus Rouge** CABERNET, MERLOT, SYRAH, GRENACHE, CARIGNAN · LANGUEDOC · GÉRARD BERTRAND Brombeere, Schwarzkirsche und Pflaume, dazu Rauch, Toast und braune Gewürze. Samtiges Tannin, langer Abgang mit einem Hauch Minze.		105,00
22	**Château L'Hospitalet Grand Vin** SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE · LA CLAPE · GÉRARD BERTRAND Vom Gut über der Küste von Narbonne. Jede Rebsorte wird einzeln vergoren und in neuen Barriques gereift, nur die besten Fässer werden zum Grand Vin vermählt.		130,00

RIOJA · TORO · KATALONIEN

Spanien

Tempranillo in allen Facetten: rund und fruchtig aus Katalonien, lange im Fass gereift aus der Rioja, dicht und kraftvoll aus Toro.

		0,2 l	0,75 l
23	**Coronas Tempranillo** TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON · KATALONIEN · MIGUEL TORRES Waldbeeren und Lakritz, feine Gewürze und Eiche. Sanft und rund, mit samtigem Tannin und feinwürzigem Finale.	9,00	28,00
24	**Altos Ibéricos** TEMPRANILLO · RIOJA DOCA · MIGUEL TORRES Konzentriert und strukturiert, fruchtiges Bouquet, frische Säure und langer Nachhall. Gereift in französischer und amerikanischer Eiche.	11,10	36,00
25	**Barón de Ley Reserva** TEMPRANILLO, GRACIANO, MATURANA · RIOJA DOCA Kräftige Frucht und mediterrane Würze. 20 Monate in neuen Fässern aus amerikanischer Eiche, danach zwei Jahre auf der Flasche.	13,50	45,00
26	**Barón de Ley Gran Reserva** TEMPRANILLO, GRACIANO · RIOJA DOCA Ein großer Klassiker: 24 Monate in neuen Eichenfässern und mehr als drei Jahre auf der Flasche. Intensiv, sanft und langlebig.		74,00
27	**Pintia** TINTA DE TORO · TORO DO · BODEGAS PINTIA (VEGA SICILIA) Dunkle Beeren und feine Würze. Am Gaumen lebendig und elegant, mit feiner Textur und großem Ausdruck.		240,00

CONSTANTIA · STELLENBOSCH

Südafrika, *weiß*

Am Kap wächst seit über dreihundert Jahren Wein. Kühle Luft vom Atlantik und von der False Bay hält Sauvignon Blanc und Chardonnay frisch.

		0,2 l	0,75 l
WEISS			
28	**Buitenverwachting Sauvignon Blanc** SAUVIGNON BLANC · CONSTANTIA Grüne Feige, Stachelbeere und grüne Paprika. Trocken und vollmundig, mit delikatem, langem Abgang.	9,50	32,00
29	**Vergelegen Chardonnay** CHARDONNAY · STELLENBOSCH Zitrus, weißer Pfirsich, Aprikose und reife tropische Früchte, ein Hauch Mineralität. Frucht und Holz in feiner Balance.	13,60	54,00
ROSÉ			
30	**Buitenverwachting Rosé** CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC · CONSTANTIA Lachsfarben, nur aus roten Trauben. Frische Erdbeere und zarter Pfirsich, elegant und fein.	8,40	26,00



GUT ZU WISSEN

Was macht *Constantia* besonders?

Hier, am Fuß des Tafelbergmassivs, wird schon seit 1685 Wein angebaut. Im 18. Jahrhundert war der süße „Vin de Constance“ an Europas Höfen berühmt – selbst Napoleon ließ ihn sich ins Exil liefern. Heute sorgen die kühlen Winde der False Bay für frische Weißweine.

STELLENBOSCH · CEDERBERG

Südafrika, *rot*

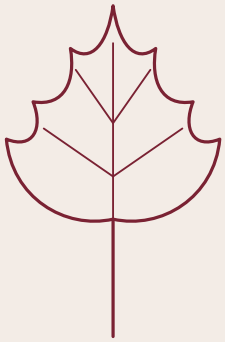
		0,2 l	0,75 l
31	**Cederberg Merlot Shiraz** MERLOT, SHIRAZ · CEDERBERG Reife Pflaume und Beeren, samtige Tannine, viel Schmelz und eine würzige Note im Nachhall. 14 Monate im Barrique.		52,00
32	**Stark-Condé Cabernet Sauvignon** CABERNET SAUVIGNON, MALBEC, PETIT VERDOT, CABERNET FRANC · STELLENBOSCH Aus dem Jonkershoek-Tal. Brombeere, Teeblatt und Zedernholz, dunkle Frucht mit einem Hauch Mokka. Fein ausbalanciert, mit langem Abgang.	20,70	72,00
33	**Vergelegen Merlot Reserve** MERLOT · STELLENBOSCH Reife Frucht, pikante Würze und ein Hauch Schokolade. 16 Monate in französischer Eiche, langer Abgang.		68,00
34	**Lady May** CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT · GLENELLY May de Lencquesaing führte jahrzehntelang ein großes Bordeaux-Gut, bevor sie mit 78 Jahren in Stellenbosch neu begann. Ihr Flaggschiff: frisch, stilvoll, mit dichten Tanninen.		140,00
35	**Vergelegen „V“** CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC · STELLENBOSCH Das Flaggschiff des Guts. Cassis, Zedernholz, Brombeere und Gewürze; 18 Monate in neuen Barriques und drei Jahre auf der Flasche.		260,00

ZWISCHEN ANDEN UND PAZIFIK

Chile

Kraftvolle Rotweine aus dem chilenischen Längstal, vor allem aus Colchagua mit den steilen Hängen von Apalta – von Montes, Torres und Haras de Pirque.

		0,2 l	0,75 l
36	**Montes Limited Selection** CABERNET SAUVIGNON, CARMENÈRE · COLCHAGUA · MONTES Sonnenreife Waldbeeren, kandierte Kirschen, Vanille, dunkle Schokolade und geröstete Nüsse. Kraftvoll und lebendig, mit seidigem Tannin.		36,00
37	**Montes Alpha Syrah** SYRAH, CABERNET SAUVIGNON, VIOGNIER · COLCHAGUA · MONTES Aus den Steillagen von Apalta. Reife Brombeere, Pflaume und Cassis, dazu Zimt und Vanille aus dem Fass. Konzentriert, mit sanftem Tannin.		56,00
38	**Almado** CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, TEMPRANILLO, TOURIGA NACIONAL · VALLE CENTRAL · MIGUEL TORRES Eine ungewöhnliche Cuvée: Tempranillo und Touriga Nacional, in Chile kaum zu finden, geben Struktur und Tiefe. Wilde dunkle Früchte und Röstbrot.		72,00



GUT ZU WISSEN

Carmenère – die *verlorene Rebe*

Carmenère stammt aus Bordeaux und galt nach der Reblaus-Katastrophe im 19. Jahrhundert als ausgestorben. 1994 wurde sie in Chile wiederentdeckt, wo man sie jahrzehntelang für Merlot gehalten hatte. Ihr Name kommt vom Karminrot ihrer Blätter im Herbst.

DIE GROSSEN AUS CHILE

Carmenère & Cabernet

		0,2 l	0,75 l
39	**Albis** CABERNET SAUVIGNON, CARMENÈRE · MAIPO · HARAS DE PIRQUE & ANTINORI Alte trifft Neue Welt. 18 Monate im Barrique; dunkle Früchte, erdige Töne und Schokolade, große Konzentration und kräftige Tannine.		160,00
40	**Purple Angel** CARMENÈRE, PETIT VERDOT · COLCHAGUA · MONTES Pflaume und Blaubeere vom Apalta-Carmenère, Brombeere vom Petit Verdot. Vollmundig, intensiv und körperreich; 18 Monate im Barrique.		275,00
41	**Taita** CABERNET SAUVIGNON · MARCHIGÜE, COLCHAGUA · MONTES Die Ikone von Montes: Cabernet aus streng selektierten Trauben mit sehr geringem Ertrag, 24 Monate in Barriques. Ein kleiner Teil der Cuvée bleibt Geheimnis des Kellermeisters.		755,00

SOUTH AUSTRALIA · PENFOLDS

Australien

		0,2 l	0,75 l
42	**Koonunga Hill Shiraz Cabernet** SHIRAZ, CABERNET SAUVIGNON · SOUTH AUSTRALIA · PENFOLDS Seit 1976 ein Klassiker. Cassis und Pflaume, Würze, dunkle Schokolade und ein Hauch Vanille; weiche Tannine und frische Säure.	9,80	36,00
43	**Max's Shiraz Cabernet** SHIRAZ, CABERNET SAUVIGNON · SOUTH AUSTRALIA · PENFOLDS Benannt nach Max Schubert, dem Schöpfer des legendären Grange. Sauerkirsche, Brombeere und Cassis mit Kräuterwürze.		72,00

MENDOZA · AM FUSS DER ANDEN

Argentinien

		0,2 l	0,75 l
44	**Kaiken Malbec** MALBEC · MENDOZA · KAIKEN Blaubeere und schwarze Johannisbeere, dazu Zartbitterschokolade, Tabak und Kaffee. Saftig, mit reifem Tannin und langem Finale.	9,50	30,00
45	**Kaiken Ultra Malbec** MALBEC · VALLE DE UCO, MENDOZA · KAIKEN Aus drei Hochlagen zwischen 1.200 und 1.600 Metern. Dunkle Früchte und Gewürze, kraftvoll und lebendig; zwölf Monate in französischer Eiche.		52,00

Kaiken wurde vom chilenischen Winzer Aurelio Montes gegründet. Der Name kommt vom Caiquén, einer Wildgans, die über die Anden zieht.

KALIFORNIEN

USA

Kalifornische Klassiker von Robert Mondavi und Francis Ford Coppola und alter Zinfandel aus Lodi.

		0,2 l	0,75 l
WEISS			
46	**Mondavi Chardonnay** CHARDONNAY · KALIFORNIEN · ROBERT MONDAVI Apfel, Zitrusfrüchte und Geißblatt. Trocken und ausgewogen, mit klarer Struktur und zugänglicher Frucht.		32,00
ROT			
47	**Gnarly Head Old Vine Zinfandel** ZINFANDEL · LODI, KALIFORNIEN · GNARLY HEAD Von alten Zinfandel-Reben. Kräftige Aromen schwarzer Beeren mit einer feinen Vanillenote – saftig und rund, wie gemacht für den Grill.	11,10	36,00
48	**Coppola Diamond Cabernet Sauvignon** CABERNET SAUVIGNON · KALIFORNIEN · FRANCIS FORD COPPOLA WINERY Vom Weingut des Filmregisseurs. Konzentriert und vielschichtig, dunkle Frucht mit würzigen Noten von Mokka und feiner Eichenvanille.		60,00
49	**Mondavi Merlot Rum Barrel** MERLOT · KALIFORNIEN · ROBERT MONDAVI PRIVATE SELECTION Saftig und vollmundig, mit reifer Kirsche, Pflaume, süßen Gewürzen und einem Hauch Mokka. Zum Schluss im Rumfass gereift.		28,00

NACH DEM ESSEN · AUSGESCHENKT IN 4 CL

Torf, Sherry, *Honig*

Wer sich durchprobieren will, beginnt mild und endet rauchig. Den Unterschied macht neben der Region das Fass: Bourbonfässer geben Vanille und Honig, Sherryfässer dunkle Frucht und Rosinen, getorftes Malz den Rauch.

MILD — RAUCHIG

Die kleine Leiste neben jedem Whisky zeigt, wo er auf dieser Skala liegt.

SPEYSIDE

	Skala	4 cl
Glenfiddich 12 *Frische Birne, feine Eiche*	▮▯▯▯▯▯	6,50
Glenfiddich 15 *Im Solera-Fass vermählt – Honig, Trockenfrüchte, Gewürze*	▮▮▯▯▯▯	9,50
Glenfiddich 18 *Bratapfel, Zimt und reife Eiche*	▮▮▯▯▯▯	14,50
Macallan 12 Double Cask *Sherryfass aus europäischer und amerikanischer Eiche – Honig, Rosinen*	▮▮▯▯▯▯	12,50
Macallan 12 Sherry Oak *Nur Sherryfass aus spanischer Eiche – Trockenfrüchte, Ingwer, Holzwürze*	▮▮▯▯▯▯	18,50
Knockando *Leicht und nussig, mit Getreide und Vanille*	▮▯▯▯▯▯	13,80
Glen Moray *Weich, mit Butterkaramell und Vanille*	▮▯▯▯▯▯	9,50



WHISKYREGIONEN

- **A** Speyside — GLENFIDDICH · MACALLAN · KNOCKANDO · GLEN MORAY
- **B** Highlands — ABERFELDY · DALWHINNIE · OBAN · GLENMORANGIE
- **C** Orkney — HIGHLAND PARK
- **D** Skye — TALISKER
- **E** Jura — JURA
- **F** Arran — ARRAN
- **G** Islay — ARDBEG · BUNNAHABHAIN

HIGHLANDS

	Skala	4 cl
Aberfeldy 12 *Honig und Ananas*	■□□□□□	7,90
Glenmorangie *Zitrus, Pfirsich und Vanille aus dem Bourbonfass*	■□□□□□	9,50
Dalwhinnie *Heidehonig, sanft und ein Hauch Rauch*	■■■□□□	7,50
Oban *Orange, Meersalz und ein zarter Rauchschleier*	■■■□□□	7,50

INSELN

	Skala	4 cl
Arran *Isle of Arran · Apfel, Vanille, frisch*	■□□□□□	9,50
Jura *Isle of Jura · Honig, Malz, ein Hauch Rauch*	■■■□□□	9,50
Highland Park 12 *Orkney · Heidehonig, zarter Rauch*	■■■■□□	8,50
Talisker 10 *Skye · Pfeffer, Meersalz, Rauch*	■■■■■□	9,80

ISLAY · JAPAN · BLEND

Zum *Schluss*

ISLAY

	Skala	4 cl
Bunnahabhain *Der milde Islay: ungetorft, Nuss, Sherry und Meeresbrise*	■■□□□□	11,50
Ardbeg 10 *Torfrauch und Zitrone*	■■■■■■	11,00
Ardbeg Corryvreckan *Torf, Asche, Kakao – benannt nach dem Meeresstrudel zwischen Jura und Scarba*	■■■■■■	18,50

JAPAN

	Skala	4 cl
Hibiki Harmony *Malt und Grain vermählt – Honig, Orangenschale, ein Hauch Mizunara-Eiche*	■■□□□□	18,00
Suntory Toki *Leicht, grüner Apfel und Grapefruit – ideal auch als Highball*	■□□□□□	9,80

FÜR BESONDERE ANLÄSSE

	Skala	4 cl
Johnnie Walker Blue Label *Blend seltener Whiskys – Haselnuss, Honig, ein Hauch Rauch*	■■■□□□	auf Anfrage

NOCH NICHT GENUG?

An der Bar warten außerdem Gin Tonic, Rum aus Venezuela, Barbados und von den Philippinen, Brandy de Jerez und eine Grappa von Poli aus Sassicaia-Trester.



Get the steak you really want.

ADRESSE

Sebastian's Steakhouse & Bar
Sandstraße 31
57072 Siegen

RESERVIERUNG

0271 31765418
sebastians-steak.de

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Weine enthalten Sulfite. Jahrgänge können wechseln. Ausschank alkoholischer Getränke nur an Gäste ab 18 Jahren (Spirituosen) bzw. 16 Jahren (Wein).