

DESEADO STEAKHAUS

SEIT 1987

Willkommen im Deseado Steakhaus, einem Familien geführten Betrieb der seit 1987 besteht.

Wir stehen für besondere Fleischqualität die ausgesucht und nachgereift wird um einen Besonderen und Intensiven Geschmack zu gewährleisten.

Die Vielfalt unserer Fleischsorten streckt sich vom Argentinischen Black Angus Weiderind, über das Australische Aberdeen bis hin zur USDA Prime Cuts und Dry Aged Steaks direkt aus dem eigenen Reifeschrank.

Diese werden schonend auf einem Lavasteingrill zubereitet.

Für Besondere Wünsche und wechselnde Empfehlungen fragen Sie bitte unser Team, Wir sprechen gerne mit Ihnen !

GUTEN APPETIT!

Das Deseado Steakhaus bietet ein wunderschönes Ambiente für Ihre Festlichkeiten.

1)MIT FARBSTOFF, 2)KOFFEINHALTIG, 3)CHININHALTIG, 5)ANTIOXIDATIONSMITTEL, 6)MIT SÜSSUNGSMITTEL (ENTHALT EINE PHENYLALANINQUELLE), 13) SAUERUNGSMITTEL, SAUREREGULATOREN 14) MIT STICKOXIDE 15) STABILISATOREN ** FRISCHFLEISCHGEWICHT A= GLUTENHALTIGES GETREIDE, NAMENTLICH WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, DINKEL, KAMUT ODER HYBRIDSTAMME DAVON, SOWIE DARAUSS G= EIER UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE D= FISCH UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE G= MILCH UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE) R= WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE ALLE PREISE IN EURO INCL. MWST. UND BEDIENUNG. IRRTUMER UND DRUCKFEHLER VORBEHALTEN. ABBILDUNGEN AHNLICH!

Angebot

Mrs. Steak 24,90

200g Hüftsteak mit Ofenkartoffel dazu einen Salat

Mr. Steak 28,90


300g Hüftsteak mit Ofenkartoffel dazu einen Salat

Hüftsteak mit grünen Bohnen 23,90


200g mit gegrilltem Speck, grüne Bohnen und dazu Pommes

Rumpsteak 26,90

200g mit Röstzwiebeln dazu Bratkartoffeln und Kräuterbutter

 030 / 741 31 71

 info@deseado.de

 Tauernallee 6, 12107 Berlin

 www.deseado.de

Pfifferlinge

Crostini mit Pfifferlinge 10,90

mit Ziegenfrischkäse mit Wild
Thymian und Zwiebeln angebraten

Portion Pfifferlinge 12,90

mit Speck & Zwiebeln

Schnitzel "Wiener Art" 24,90

mit Pfifferlinge & Hausgemachten Pommes

Hüftsteak 200gr mit
Pfifferlinge dazu Hausgemachte
Pommes** 29,90

Portion Hausgemachte Pommes 4,90

mit Barbecue Dip

Pfifferlingsalat 15,90

Blatt & Feldsalat mit Feige, Walnuss und
Granatapfeldressing

Wintermenu

Gänsekeule 30,90

mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Gänsebrust 31,90

mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Hirschgulasch mit Spätzle 21,90

**Champignonpfanne mit
Knoblauchsauce** 7,90

mit zwiebeln & Knoblauch in Butter geschwenkt

Kartoffelpüree 6,90

mit wild Thymian, Butter und Sahne

Chef's Empfehlung

Tatar 15

120g. Rinderfilet mit Kapern, Zwiebeln, wild Thymian und Zitrone. Wahlweise mit Eigelb

Carpaccio 15

vom Filet mit Roccucca Parmesan & frischen Champignons

Dessert

Tiramisu 7

Hausgemacht

Suppen

16	Tomatencrèmesuppe¹⁴	5,50
17	Chilli con Carne leicht pikant, mit Kidneybohnen	6,90
18	Teufel-Suppe scharf	6,90
19	Gulaschsuppe	6,90
20	Zwiebelsuppe^{G,1} mit Weißwein einem Weißbrot und Käse überbacken	6,90

Vorspeisen

10	Mozzarella Caprese^G mit frischen Tomaten, italienischem Olivenöl und frischem Basilikum	7,90
11	frische Champignonköpfe^{A,C} paniert, mit würzigem Knoblauchdip	7,90
12	gebackener Camembert^{G,1} mit Preiselbeeren, Butter und Brot	7,90
13	Krabben-Cocktail^{R,G} mit Früchten und einer Cocktailsauce angerichtet	7,90
14	Maiskolben^G vom Grill, mit Kräuterbutter	5,90
15	Knoblauchbrot^A vom Grill 4 Stück	3,90
21	überbackene Champignons^{G,1} darin Spinat und Gorgonzola mit Cheddar und Mozzarella überbacken	10,90
22	Tortilla-Chips^{A,1} mit Sauerrahm, Cocktailsauce und Barbecue-Dip	6,90
23	Tortilla-Chips^{G,1} mit Käse überbacken, dazu Sauerrahm, Cocktailsauce und Barbecue-Dip	9,90

SALAT

Bei allen Salaten haben Sie die wahl zwischen:

Deseado Salatcrème Dressing

mit Kräutern der Provence

Vinaigrette Sauce

mit Balsamico-Essig unditalienischem Olivenöl

Balsamico-Essig und Italienischem Olivenö

Salatgerichte

25	gemischter Salat Eisberg- und Blattsalate, Cherrytomaten, Gurken, Mais, Karotten, Oliven, rote Zwiebeln, getrocknete Tomaten und Radieschen	6,50
27	Hähnchen-Salat ^{A,C} gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf Salaten der Saison	14,90
28	Puten-Salat gegrilltes Putenbrustfilet auf Salaten der Saison	14,90
30	Salatteller Deseado Eisberg und Blattsalate der Saison mit Rinderfiletstreifen	15,90
32	Caesar Salat ^G gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Römersalat angemacht dazu Dressing, Parmesan und Croutons	15,90
33	Ruccola Salat mit Rinderfiletstreifen ^G frischer Ruccolasalat mit getrockneten Tomaten, Hirtenkäse, Wallnüsse, Karotten, Mais, Oliven mit einer Vinaigrette Sauce	16,90

DESEADO STEAKS

FRISCHE RINDERSTEAKS-SOLO NACHGEREIFT UND ABGEHANGEN
OHNE BESONDEREN WUNSCH WERDEN DIE STEAKS MEDIUM
GEGRILLT

HÜFTSTEAK

aus dem Herzstück der Rinderhüfte, zart
gereift, Fettarm

40	180g** Arg.	15,90
41	260g** Arg.	20,90

FILETSTEAK

Das beste Stück aus der Lende,
besonders zart, saftig und mager

44	180g** Arg.	24,90
45	260g** Arg.	33,90

RUMPSTEAK

aus dem herzhaften Rinderrücken, mit Fettumrandung

42	180g** Arg.	19,90	99	300g** USA	tagesaktuelle Preise je 100gr
43	260g** Arg.	23,90	100	400g** USA	

ENTRECÔTE

Rib-Eye, zart gereifte Hochrippe, mit Fettauge durchzogen

46	230g** Arg.	22,90	49	300g** USA	tagesaktuelle Preise je 100gr
47	300g** Arg.	26,90			
48	500g** Arg.	44,90			

CHATEAUBRIAND

Das Mittelstück des Filets
mit Geschmortem Gemüse, Pommes Fries & Sauce Béarnaise

101	500g** Arg.
102	600g** Arg.

FÜR BESONDERE CUTS UND WECHSELNDE EMPFEHLUNGEN
FRAGEN SIE BITTE UNSER TEAM, HAUSGEREIFTE STEAKS AUS
DEM DRY AGER, TOMAHAWKS ODER CHATEAUBRIAND.

zum Dazubestellen

● Kartoffel Beilagen

55	Ofenkartoffel	mit Kräuterbutter oder Sauerrahm	4,90
54	Süßkartoffelpommes ^G		4,50
56	Pommes frites		4,50
57	Kartoffelkroketten ^{G,C}		4,50
58	Bratkartoffeln	mit Speck und Zwiebeln	4,50
59	Country Potatoes		4,50
89	Gaucho-Kartoffel ^G	Sauerrahm Gurken Tomaten Oliven Karotten Mais Zwiebeln & Feta	9,90
77	Basmati Reis		3,00

● Gemüse

60	grüne Bohnen	mit Speck und Zwiebeln	5,50
61	Broccoli ^G	aus der Pfanne mit Sauce Béarnaise	5,50
62	geröstete Zwiebeln		3,90
64	Kidney Bohnen ¹	mit Speck und Zwiebeln	5,50
65	Blattspinat	mit Zwiebeln in der Pfanne gebraten	5,50
66	kleine frische Champignons	mit Zwiebeln in der Pfanne gebraten	5,50
67	Grilltomate		2,90
14	Maiskolben ^G	vom Grill, mit Kräuterbutter	5,90
74	Mais ^G	mit Zwiebeln in der Pfanne gebraten	5,50
53	frisches Gemüse geschmort	Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebeln	5,90
82	gegrilltes Gemüse	Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebeln	5,90

● Saucen

63	Sauerrahm		3,00
70	frische Pilze à la Crème ^G		3,30
71	grüner Pfeffer à la Crème ^G		3,30
51	Knoblauch à la Crème ^G		3,30
72	Sauce Béarnaise ^G		3,30
52	Rote Sauce	Cocktailsauce	3,00
73	Chimichurri	Argentinische Kräutersauce in Olivenöl eingelegt	3,90
69	Geschroteter schwarzer Pfeffer		1,50
15	Knoblauchbrot ^G	4 Stück	3,90
68	Kräuterbutter ^G		1,90

Mini-Steaks^G

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 263 | Mini-Filet 120g**
dazu Salat und Kartoffel mit Kräuterbutter oder Sauerrahm | 19,90 |
| 264 | Mini-Hüftsteak 120g**
dazu Salat und Kartoffel mit Kräuterbutter oder Sauerrahm | 17,90 |
| 265 | Mini-Schweinefilet 120g**
dazu Salat und Kartoffel mit Kräuterbutter oder Sauerrahm | 16,90 |
| 267 | Mini-Lammfilet 120g**
dazu Salat und Kartoffel mit Kräuterbutter oder Sauerrahm | 19,90 |

Spezialitäten des Hauses

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 75 | Deseado Grillteller – 300g**
Rinderhüfte, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet und Kalbsleber, dazu Röstzwiebeln und Pommes frites | 24,90 |
| 96 | Pfeffersteak – 200g**
aus dem Herzstück der Rinderhüfte vom Grill in geschrotetem Pfeffermantel, dazu Pommes frites | 21,90 |
| 97 | Rostbraten – 200g**
aus dem Herzstück der Rinderhüfte vom Grill, mit Röstzwiebeln und herzhaften Bratkartoffeln | 22,90 |
| 79 | Putenbrustfilet – 180g**^G
mit fr. Pilzen à la Crème Oder mit grünem Pfeffer in Rahmsauce, dazu Pommes frite | 18,90 |
| 80 | Hähnchenbrustfilet – 180g**^G
mit fr. Pilzen à la Crème Oder mit grünem Pfeffer in Rahmsauce, dazu Pommes frites | 18,90 |
| 81 | Steak nach Art des Hauses – 300g**^G
Rumpsteak, gefüllt mit Schinken* & Fetakäse, dazu Pommes frites | 24,90 |
| 92 | Kalbsleber
mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln | 23,90 |

Lamm-Gerichte

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 144 | Lammlachs
vom Grill mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln | 25,90 |
| 145 | Lammfilet
vom Grill mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln | 27,90 |
| 146 | Lammlachs^G
vom Grill mit Pfeffersauce und Pommes frite | 25,90 |

Spezialitäten

Gerichte am Spieß

109 Deseado Spieß 300g**¹	20,90
vom Rind mit Paprika, Zwiebeln und Speck, dazu Pommes frites	
110 Hähnchen-Spieß 300g**	18,90
eingelegt in argentinischen Gewürzen, mit Zwiebeln und Paprika, dazu Country Potatoes	
111 Spieß vom Schwein 300g**¹	18,90
Schweinefilet mit Paprika, Zwiebeln und Speck, dazu Pommes frites	
113 Puten-Spieß 300g**	18,90
Eingelegt in argentinischen Gewürzen, mit Zwiebeln und Paprika, dazu Country Potatoes	
114 Mix-Spieß 300g**^G	23,90
Rinderhüfte-, Putenbrustfilet-, Hähnchenbrustfilet-, Lammlachse- und Schweinefilet, dazu Röstzwiebeln und Kartoffeln mit Kräuterbutter	

Spezialitäten vom Schwein

76 Schnitzel “ Wiener Art”^{G,A,C}	16,90
mit Pommes frites	
149 Schweinefilet^{G,14}	18,90
vom Grill mit Pfeffersauce, Pilze a la Crème oder Sauce Béarnaise dazu Pommes frites	
88 Holzfällersteak	18,90
schweinefilet mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	
Spare Ribs	
mit Folienkartoffel und Sauerrahm	
154 300g**	16,90
155 500g**	19,90

Känguru

106 Känguru-Filet 200g**^G	17,90
Gegrilltes Kängurufilet mit Kräuterbutter, dazu würzige Country Potatoes	
107 Känguru Sydney^G	19,90
Kängurufilet geschnetzelt, mit fr. Pilzen à la Crème, dazu würzige Country Potatoes	
108 Känguru-Curry^{G,1}	19,90
Kängurufilet mit Ananas in Curry-Crèmesauce, dazu würzige Country Potatoes	

Leckeres aus der Pfanne

Achtung heiß!

- | | | |
|----|--|-------|
| 83 | Rinderfiletspitzen ^{G,14} | 19,90 |
| | mit frischen Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Basmati-Reis | |
| 84 | Gemüsepfanne | 17,90 |
| | mit Mais, Zucchini, Auberginen, fr. Champignons und Zwiebeln in leichter Tomatensauce, dazu Country Potatoes | |
| 85 | Deseado Pfanne ^G | 19,90 |
| | saftige Fleischstücke vom Rind und Schwein mit Zwiebeln, Broccoli und Paprika in Tomaten-Rahmsauce, dazu duftiger Basmati-Reis | |
| 86 | Mexikanische Pfanne | 19,90 |
| | Geschnetzeltes vom Schwein mit Paprika, roten Bohnen und Zwiebeln in leicht pikanter Tomatensauce, dazu duftiger Basmati-Reis | |
| 87 | Pollo Pfanne | 18,90 |
| | mit Hähnchenbruststücken, Paprika, fr. Champignons, Zwiebeln und Peperoni in leicht pikanter Tomatensauce, dazu Basmati-Reis | |

Fisch

- | | | |
|-----|---|-------|
| 125 | Lachsfilet ^{D,A,C,G} | 20,90 |
| | Lachsfilet gegrillt, mit schmackhaftem Knoblauchdip, dazu Kroketten | |
| 126 | Lachsfilet ^{R,G,D} | 22,90 |
| | mit Hummer-Krabbensauce, dazu duftiger Basmati-Reis | |
| 128 | Scampi vom Grill ^{R,D,I,G} | 23,90 |
| | 5 Großgarnelen wir empfehlen mit Schale, dazu Knoblauchbrot und schmackhaftem Knoblauchdip dazu ein Salat | |
| 129 | Scampi al Pepe ^{R,D,14,G} | 26,90 |
| | 5 Großgarnelen ohne Schale, mit grüner Pfeffer-Sahnesauce, dazu ein Salat und Knoblauchbrot | |

Tex Mex

- | | | |
|-----|---|-------|
| 116 | Chicken Nuggets ^{A,C,G,1} | 11,90 |
| | frische, panierte Hähnchenbrustfiletstücke, dazu Sauerrahm und Country Potatoes | |
| 117 | Mozzarella-Sticks ^{A,C,G} | 8,90 |
| | Mozzarella-Käse-Sticks, paniert und frittiert, dazu Country Potatoes | |

Dessert

Alle Eissorten aus Cesar`s Eismanufaktur

135 Apfelstrudel^{1,G}	6,90
mit Vanillesauce	
137 Schoko-Soufflé mit Vanilleeis^{1,G}	6,90
138 gemischte Eiscreme¹⁴	6,90
schoko, erdbeer & vanille mit Sahne	
140 Coupe Danmark^{G,1,14}	6,90
Vanilleeis, Wallnüsse, Schokosauce und Sahne	
141 Heiß auf Eis^{1,G}	6,90
Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Himbeeren	
142 Eiscafé^{G,1,2,14}	5,50
aromatischer kalter Kaffee mit Vanilleeis und Sahne	
143 Eisschokolade^{G,1,14}	5,50
kalte Schokolade mit Vanilleeis und Sahne	

Coffee & Tea Time^{G,2}

210 Kaffee Crème	2,60
211 Espresso	2,40
209 Espresso Doppio	3,80
212 Cappuccino¹⁴	3,50
mit geschäumter Milch oder mit Sahne	
213 Heiße Schokolade	3,50
mit Sahne	
214 Eilles Tee	3,00
Schwarz, Grün, Pfefferminz, Kamille, Früchte.	
215 Milch-Kaffee	4,50
216 Latte Macchiato	4,50
217 Glühwein	6,90
hausgemacht	
218 Irish Coffee	7,90
4cl Whiskey, Brauner Zucker und Sahne	

alkoholfreie Getränke

Acqua Morelli

Sprudel oder Stilles

FL 0.25L 2,20

FL 0.75L 5,50

	0.2L	0.4L
Mineralwasser	---	4.20
Coca-Cola ^{1,2,13}	2.40	4,20
Fanta ^{1,5,13,15}	2,40	4,20
Sprite ^{5,13}	2,40	4,20
Spezi ^{1,2,5,13,15}	2,40	4,20
Faßbrause	2,40	4,20
Bitter Lemon ^{3,5,13}	FL 0,25L	2,70
Ginger Ale ^{3,5,13}	FL 0,25L	2,70
Tonic Water ^{3,5,13}	FL 0,25L	2,70
Malztrunk	FL 0,33L	3,50

Säfte & Nektare^A

	0.2L	0.4L
Apfelsaft	2.60	4.20
Orangensaft	2.60	4,20
Tomatensaft	2.60	4,20
Pfirsichnektar	2.60	4,20
Bananen-Fruchtsaftgetränk	2.60	4,20
Kirsch-Fruchtsaftgetränk	2.60	4,20
Ananassaft	2.60	4,20
Kiba Kirsch/Banane	2.60	4,20
Saftschorle alle Säfte als Schorle erhältlich	2.40	4,00

Bier vom Fass^A

	0.3L	0.4L	0.5L
Warsteiner	4.00	4,50	5.00
Budweiser	4.00	4.50	5.00
Weihenstephan Hefe-Weißbier	4.00	---	5.00
Berliner Kindl	4.00	4,50	5.00

Flaschenbiere

alkohlfreies Bier Warsteiner	FL 0,33L	3,90
Weihenstephan Kristall oder Dunkell	FL 0,50L	4,90
Erdinger Weißbier Alkohlfreies	FL 0,50L	4,90
Berliner Weisse¹ mit Schuss rot oder grün	FL 0,33L	3,90
Köstritzer Schwarzbier	FL 0,33L	4,00
Corona Mexico¹	FL 0,33L	4,50
Desperados^{5,13}	FL 0,33L	4,50

Aperitifs¹

Campari-Orangensaft	4cl	6,00
Aperol Spritz	4cl	7,50
Martini Rosso, bianco, dr	5cl	6,00
Sherry Dry, medium	5cl	6,00
Prosecco Valdo	1cl	6,00

Drinks

Whiskey-Cola^{1,2,13} Jack Daniels		9,90
Gin Tonic^{1,3,13} Bombay Sapphire Gin		9,90
Wodka-Lemon Absolut Vodka		9,90
Cuba Libre^{1,2,13} Havana Club 3 Anos, Lemon Squash und Coca-Cola		9,90
Negroni Gin, Campari, Roter Wermut		9,90
Espresso Martini Absolut Vodka, Kaffee likör, Espresso		9,90

Spirituosen

Alle Preise gelten für 2cl

Fürst Bismarck¹	3,00
Malteserkreuz¹	3,00
Jubiläums Aquavit¹	3,50
Line Aquavit¹	3,50
Ramazotti¹	3,30
Averna¹	3,30
Jägermeister	3,50
Fernet Branca/Menta¹	3,50
Absolut Wodka	3,50
Jack Daniels	3,50
Grappa	3,00
Vecchia Grappa Di Prosecco	6,00
Amaretto¹	3,00
Sambuca¹	3,00
Williamsbirne	3,00
Baileys^{1,2,G} auf Eis	3,50
Calvados¹	4,50
Asbach Uralt	3,00
Osborne Veterano¹	3,50
Vecchia Romagna¹	3,50
Rémy Martin⁶	4,50
Hennessy	4,50
Tequila weiß/ braun¹	3,50

Sekt & Prosecco¹

Sekt & Prosecco	FL 0,75L	28,90
Moët & Chandon Auf Brut imperial	FL 0,75L	120,00

Offene Weine

	0.2L	0.5L	
Rotwein			
Primitivo Italien. trocken	6.90	13.90	
Malbec Argentinien . trocken	6.90	13.90	
Cabernet Sauvignon Argentinien . trocken	6.90	13.90	
Lambrusco Italien . Perlwein, Lieblich	5.90	12.90	
Rosé			
Rose Chille, Trocken	6.90	13.90	
Weißwein			
Riesling Halb trocken, Rheinhessen	6.50	13.50	
Frascati Italien, trocken	6.90	13.90	
Frizzantino Bianco lieblich, Perlwein	6.90	13.90	
Chardonnay Italien, trocken	6.90	13.90	
←—————	0.2L	0.5L	1.0L
Weinhaltige Mischgetränke			
Sangria mit eingelegten Früchten hausgemacht	---	13.90	20.90
Weinschorle Rot oder weiß	5,50	---	---

Weinflaschen

Alle Flaschen haben 0,75 L

Weißwein

Kalkstein Riesling

Feine Würze mit mineralischer Note sowie Zitrusfrüchte gepaart mit grünem Apfel und frischer Exotik. Trocken. Pfalz

24

Melodías Chardonnay

Fruchtige Aromen von roten Äpfeln und Ananas Trockener und weicher Geschmack mit einem langen Abgang und einem perfekten Säuregrad.

24

Abrasado Chardonnay

Im Eichenbarriquefass gereift

Eleganter Wein mit Aroma nach reifen Äpfeln, Honig und Zimt. Runder Geschmack mit gutem Körper und weichem Abgang. Trocken

24

Rotwein

Tukma Cabernet Sauvignon Reserva

Cabernet Sauvignon von den Weinbergen in Cafayate. Mit Noten von rotem Pfeffer, Vanille und gerösteten Aromen. Intensives Purpurrot. Fruchtig, typisch ausgeprägte Noten von roten Beerenfrüchten mit einem Hauch von Vanille. Kräftig, harmonische Tannine. Trocken.

36

Tukma Malbec Reserva

Cabernet Sauvignon von den Weinbergen in Cafayate. Intensives Purpurrot. Ausgeprägte Noten von roten Beerenfrüchten mit einem Hauch von Vanille. Kräftig, harmonisch und mit angenehmen Tanninen. Trocken

36

Casas Del Bosque Carmenere Reserva

Intensives Purpurrot. In der Nase öffnen sich Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Blaubeeren und frischem Rosmarin mit einem Hauch von schwarzem Pfeffer. Im Mund entfalten sich Nuancen von Pflaumen, süßem Tabak und Zimt sowie eine mineralische, erdige Note. Reife Tannine, ausgeglichene Säure, gute Balance und Länge. Chile

32

Broquel Malbec

Im Eichenbarriquefass gereift

Die rote Symbolrebsorte Argentinien. Intensives Dunkelrot mit violetten Reflexen. Aroma nach Konfitüre dunkler Früchte. Würzige Noten von Rauch, Vanille und Schokolade. Langer Nachklang der reifen Tannine. Trocken.

36

Broquel Cabernet Sauvignon

Im Eichenbarriquefass gereift

Aromatischer Wein mit gutem Ausgleich zwischen tiefe und Kraft. Aroma nach Cassis und Erdbeeren. Elegante Rauchnote mit Geschmack nach schwarzem Pfeffer und Schokolade. Beeindruckendes Finale komplex und lang anhaltend. Trocken

36

Rosé

Abito Rosé

Dieser Rose besticht durch seinen fruchtigen Geschmack und Aromen von reifen Himbeeren und roter Johannisbeere. 56% Malbec 36% Syrah 8% Cabernet Franc.

24