# W DIE WEINBAR | Menü

*seit 2017*

Gault&Millau
*Grand Selection Award*
WINE LIST

STAR WINE LIST
2024

GERMAN WINE LIST AWARD 2024
1. PLATZ
**W die Weinbar**
Hamburg
Preisträger in der Kategorie
**Weinbars & Szenelokale**

GERMAN WINE LIST AWARD ★★★★★
ausgezeichnet
excellente
eccellente
2024

Wine Spectator
BEST OF AWARD OF EXCELLENCE
2023

# W die Weinbar

# Apero

| | |
|---|---|
| Crémant Chapitre XV Vouvray Chenin Blanc | 11.60 € |
| Champagne Cuillier | 16.90 € |
| Kir Royal mit Champagne | 18.00 € |
| | |
| Lillet Rosé Tonic | 8.90 € |
| Gin - Tonic  Classic | 14.00 € |

## Gin&Rose

| | |
|---|---|
| Blue Gin (mit Der Schmetterling Erbsenblume)<br>Provence Rose, Zitronensaft, Holunderblütensirup | 16.00 € |

## Non Alcoholic

| | |
|---|---|
| Estragon-Limonade | 1 l 9.50 €<br>0,5 L 7.50 €<br>0,25 L 5.00 € |

*Die Küche schließt um 21:45 Uhr*

W DIE WEINBAR

# Plates

| | | | |
|---|---|---|---|
| *Seasonal* | Wilde Austern aus Nordsee | 1 St. | 4.90 € |
| | W Gemischter Teller<br>Auswahl von Schinken, Käse und Gemüse | | 32.00 € |
| | Charcuterie<br>Auswahl von Jamon & Salami | | 30.00 € |
| | Pata Negra 100% Ibérico de Bellota<br>48 Monate Reifezeit | | 26.00 € |
| | Jamón Serrano<br>18 Monate Reifezeit | | 14.00 € |

W DIE WEINBAR

# Fromage

| | |
|---|---|
| Camembert Roti Nature | 14.90 € |
| dazu karamellisierten Früchte und Minze | +3.90 € |
| Überbackener Schafskäse mit Tomaten, Rosa Zwiebeln und Oliven verfeinert mit Rosmarin, Honig | 18.00 € |
| Fromage Teller | 24.00 € |
| Auswahl von 5 -6 Käsesorten | |
| Dazu Feigensenf | 1.60 € |

Gluten Zucker Lactose Fleisch Bio Eier Seafood

W DIE WEINBAR

# Warm

Escargot 13.90 €
1⁄2 Dutzend Weinbergschnecken Petersilie, Knoblauch, Butter

Garnelen Scampi 26.00 €
Black Tiger Garnelen mit Überbackener Knoblauch Butter

Mediterraner Octopus 16.90 €
Koriander, Knoblauch, Chilli und Tomaten

La Tartiflette Savoyarde 19.90 €
Kartoffelgratin mit Reblochonkäse, Zwiebeln und Jamon Serrano

Fischsuppe
Lachs, Dorade, Paprika, Poree Lauch, Tomaten, Chili, Koriander, Knoblauch 18.00 €

*Liebe Gäste, bitte verhalten Sie sich nach 22:00 Uhr aus Respekt auf unsere Nachbarschaft leise.*

W DIE WEINBAR

# Veggie

*Vegan*

Artischocke mit Olivenöl und Knoblauch 14.90 €
Dazu Hausgemachte Mayo 2.00 €

*Vegan*

Gebratener Blumenkohl mit Harissa-Chiliöl 18.90 €

*Nüsse*

Gebratener Brokkoli mit gerösteten Mandelscheiben, roten Pfefferflocken, Knoblauch, Zitronensaft und gereiftem Käse 18.90 €

# Fisch

Peruvian Ceviche 22.00 €
weißer Fisch, Chili, Koriander, Tomaten, Zwiebeln, Sahne

Lachs Tartar 18.00 €
Lachs, Avocado, Kapern, Zwiebeln

Lachs Ceviche 18.90 €
mit Orangen-Senf-Chili-Sauce, Avocado, Mango und Erdbeeren

W DIE WEINBAR

# Pain grille

## aus Sauerteigbrot:

| | |
|---|---|
| Knuspriges Brot aus Sauerteig<br>mit Oliven, Butter, Olivenöl | 5.00 € |
| Nüsse<br>Knuspriges Brot mit Frischer Ziegenkäse,<br>mit Walnüssen und karamellisierten Birnen | 14.90 € |
| Pata Negra | 18.90 € |
| Saint-Marcellin mit Bereen | 14.90 € |

Unser Sauerteigbrot ist ein lang fermentiertes Produkt. Die gesamte Fermentationszeit beträgt ca. 26 Stunden. Toller Geschmack, wenig Gluten, viel Eiweiß und Ballaststoffe, das zeichnet unser Brot aus.

W DIE WEINBAR

# Desserts

| | | |
|---|---|---|
| Nüsse | Tarte au Citron mit Mandeln & Mango Sorbet | 9.90 € |
| | Merengue Cake A la Kyiv | 9.90 € |
| | Chocolate Fondue mit Früchten (für 2) | 18.00 € |
| | Chocolate Fondant | 6.80 € |
| | Mousse au chocolat | 6.80 € |
| | Choco Ice | 8,50 € |
| | Mango Sorbet | 8,50 € |
| | Fromage (klein) | 14.00 € |

*Bitte fragen Sie uns, welche Desserts derzeit verfügbar sind. Einige von ihnen könnten bereits ausverkauft sein*

# W die Weinbar

# Drinks

| | |
|---|---|
| Tee | 5.50 € |
| Kaffee | |
| Espresso | 2.60 € |
| Doppel-Espresso | 3.20 € |
| Cappuccino | 3.90 € |

The Golden One Kaffee - schmeckt intensiv nach Vollmilchschokolade mit leichter Muskat und nussiger Note. In Kombination mit Milch intensiviert sich der Geschmack von Vollmilchschokolade.Golden One Kaffees aus Asien, Zentral- und Südamerika.
70% Arabica - 30% Robusta

| | | |
|---|---|---|
| Saft 0,25 | | 4.20 € |
| Selters La Culinaria Classic/Natutel | 0,75 | 6.90 € |
| Selters La Culinaria Classic/Natutel | 0,33 | 3.90 € |

..

# Wein Online

*seit 2022*

Sie konnen unsere Weine zum
Einzelhandelspreisen
bei uns kaufen (auch online)