



FAUSTUS
Restaurant • Biermass

SUPPEN

SOUPS

- 10 **Kartoffelsuppe** 4,50
mit Würstchen⁷
Potato soup with sausage
- 11 **Gulaschsuppe** 4,50
Goulash soup
- 12 **Tomatencremesuppe** 4,50
mit Rucola
Tomato soup with rucola

Vorspeisen

STARTERS

- 21 **Folienkartoffel** 7,50
mit frischem Kräuterquark¹⁴ und Salat
Baked potato filled with spread,
served with salad
- 22 **Folienkartoffel** 9,50
mit frischem Kräuterquark¹⁴
und Räucherlachs
Baked potato filled with spread
and smoked salmon
- 23 **Käsebrett** 9,90
mit verschiedenen Käsesorten^{1,14},
Trauben, Butter und Brotkorb
Choice of cheese with different
types of cheese, grapes, butter
and bread basket
- 24 **Schale Oliven¹⁰** 3,50
Bowl of olives

SALATE

SALADS

- 50 **Kleiner gemischter Salat** 4,50
mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln
in Balsamicodressing
Small mixed salad with tomatoes,
cucumbers and onions in balsamic dressing
- 51 **Großer gemischter Salat** 7,90
mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln
in Balsamicodressing
Mixed salad with tomatoes, cucumbers
and onions in balsamic dressing
- 52 **Rucola-Salat** 9,50
mit Cherrytomaten und gehobeltem
Parmesan in Balsamicodressing
Rucola salad with cherry tomatoes
and shaved Parmesan in balsamic dressing
- 53 **Feta-Salat** 8,80
mit Salate der Saison und Oliven¹⁰
in Balsamicodressing
Feta salad with seasonal salad and olives
with balsamic dressing
- 54 **Ananas-Hähnchensalat** 11,50
mit Hähnchenbrustfilet, grünem Salat,
Karotten, Cherrytomaten und Gurken
in warmem Balsamico-Orangendressing
Pineapple chicken salad with chicken breast
fillet, green salad, carrots, cherry tomatoes
and cucumber in a warm balsamic orange
dressing
- 55 **Wurstsalat^{1,14}** 8,90
mit Sauergurken, Käse, Brot und Butter
Sausage salad with pickles, cheese, bread
and butter



FLAMMKUCHEN

FLATBREAD

Tarte flambée is an Alsatian dish composed of thin bread dough rolled out in a rectangle, which is covered by crème fraîche, onions and bacon. It is one of the most famous gastronomical specialties of the region.

- | | | |
|----|---|--------------|
| 31 | Klassisch
mit Speck ^{5,17} und Zwiebeln
with bacon and onions | 8,50 |
| 32 | Faustus
mit Lauch und Speck ^{5,17}
with leeks and bacon | 8,50 |
| 33 | Vegetarisch
mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln
und Tomaten
with bell peppers, zucchini, onions
and tomatoes | 9,90 |
| 34 | Mediterran
mit Schinken ^{5,14} , Rucola
und Parmesan
with ham, rucola and Parmesan | 10,50 |
| 35 | Mephisto
mit Hähnchenbruststreifen,
Champignons
und getrockneten Tomaten ⁵
with chicken, mushrooms and dried tomatoes | 11,50 |

VEGETARISCH

VEGETARIAN

- | | | |
|----|--|--------------|
| 41 | Gemüsequiche
mit Zucchini, Tomaten, Lauch
und Salat
Vegetable Quiche baked dish based on
custard in a pastry crust with zucchini,
tomatoes, onions and salad | 7,50 |
| 42 | Kartoffelauflauf
mit Tomaten und Lauchzwiebel
Potato gratin with tomato and green onions | 8,50 |
| 43 | Käsespätzle¹⁶ überbacken
Cheese noodles topped | 9,50 |
| 44 | Schwäbische Maultaschen
mit Spinatfüllung, Fetakäse ¹⁶
und zerlassener Butter
Swabian ravioli with spinach, feta cheese
and butter | 10,50 |

WÜRSTE

SAUSAGES

- | | | |
|----|---|-------------|
| 45 | Currywurst^{5,7,14}
mit Ketchup und Pommes Frites,
serviert mit Salatbeilage
German national dish consisting of hot
pork sausage cut into slices and seasoned
with special curry sauce,
served with french fries and salad | 7,90 |
| 46 | Nürnberger
Rostbratwurstchen^{5,7,14}
mit Sauerkraut, Pommes Frites
und Senf
Nuremberg sausages with white cabbage,
served with mustard and french fries | 9,50 |
| 47 | Thüringer
Rostbratwurstchen^{5,7,14}
mit Sauerkraut und Salzkartoffeln
Thuringian grilled sausages with pickled
cabbage and boiled potatoes | 8,50 |

Alle Preise sind in Euro angegeben und enthalten die gültige MwSt.



FLEISCHGERICHTE

MEAT

- | | | | | | |
|----|---|-------|----|--|-------|
| 61 | Schweinshaxe
mit Sauerkraut und Salzkartoffeln
Knuckle of pork with pickled cabbage
and boiled potatoes | 12,50 | 68 | Schweinerückensteak
in Pfeffersauce mit Kroketten ⁷
Saddle of pork steak in pepper sauce
with potato croquettes | 13,50 |
| 62 | Kassler
mit Salzkartoffeln und Sauerkraut
Smoked pork chop with boiled potatoes
and pickled cabbage | 12,90 | 69 | Schweinekotelette
mit Bratensauce und Kroketten ⁷
Pork chops with sauce and potato croquettes | 14,50 |
| 63 | Hähnchenbrustfilet
in Weißweinsauce mit Speck ^{5,17} ,
Knoblauch, Tomaten, Champignons
und frischen Kräutern,
dazu Kartoffelpüree
Chicken breast fillet in white wine sauce
with bacon, garlic, tomatoes, mushrooms
and fresh herbs, served with mashed potatoes | 13,50 | 70 | Gegrilltes Rumpsteak
mit Knoblauchbutter ^{5,14}
und Pommes Frites
Grilled Rump Steak with garlic butter
and french fries | 16,50 |
| 64 | Hähnchen Cordon Bleu
mit Champignonsauce ¹⁴
und Pommes Frites
Chicken Cordon Bleu with mushroom sauce
and french fries | 13,90 | 71 | Gegrilltes Rumpsteak
mit grünen Bohnen
und Salzkartoffeln in Pfeffersauce
Grilled Rump Steak with green beans
and boiled potatoes in pepper sauce | 17,50 |
| 65 | Gebratene Kalbsleber
mit Zwiebelringen, karamelierten
Apfelspalten, Kartoffelpüree
Fried veal liver with onion rings,
caramelized apple slices, mashed potatoes | 15,50 | 72 | Gegrilltes Rumpsteak
mit Kräuterbutter ^{5,14} ,
dazu Folienkartoffel
und Kräuterquark
Grilled Rump Steak with herb butter,
baked potato and herb quark | 17,90 |
| 66 | Schweineschnitzel
in Champignonsauce ¹⁴
mit Pommes Frites
Pork cutlet in mushroom sauce
with french fries | 13,50 | 73 | Faustus-Grillteller
mit Hähnchenbrustfilet, Rumpsteak,
Schweinekotelette, Grilltomate
und Kroketten ⁷
Faustus-Mixed-Grill with chicken breast fillet,
rump steak, pork chops, grilled tomato
and potato croquettes | 19,50 |
| 67 | Hähnchenschnitzel
mit Bratensauce und Pommes Frites
Breaded chicken with sauce and french fries | 14,50 | | | |



FISCHGERICHTE

FISH

- 81 **Lachsfilet** **15,50**
mit Zucchini und Kartoffelgemüse
in Weißweinsauce
Salmon Fillet with zucchini and potato
vegetables in white wine sauce
- 82 **Gegrilltes Lachssteak** **14,90**
mit grünen Bohnen, Rosmarinkartoffeln
und Kräuterbutter^{5,14}
Grilled Salmon Steak with green beans,
rosemary potatoes and herb butter
- 83 **Riesengarnelen** **18,50**
in Knoblauch gebraten mit Tomaten
und Petersilie, dazu Baguette und Salat
King prawns in garlic with tomato and parsley,
baguette and salad

KINDERGERICHTE

FOR CHILDREN

- 110 **Kleines Schnitzel** **7,90**
mit Pommes Frites
Escalope with french fries
- 111 **Hähnchenbruststreifen** **8,50**
mit Tomatensauce und Kartoffeln
Stripes of chicken breast with tomato sauce
and potato
- 112 **Nudeln** **6,50**
mit Tomatensauce
Pasta with tomato sauce

DESSERT

- 101 **Rote Grütze** **5,50**
mit Vanillesauce^{5,14}
Red fruit jelly with vanilla sauce
- 102 **Kaiserschmarrn**^{5,14} **6,50**
mit Rosinen, Zwetchgenröster
und Vanilleeis
Cut up sugared pancake with raisins,
damson plums and vanilla ice cream
- 103 **Warmer Apfelstrudel**^{5,14} **5,90**
mit Vanillesauce und Vanilleeis
Warm apple strudel with vanilla sauce
and vanilla ice cream
- 104 **Eisbecher**^{5,14} **5,90**
mit drei Kugeln Vanilleeis
und Waldfrüchten
Ice cream with three scoops of vanilla ice
and berries
- 105 **Mousse au chocolat**¹⁴ **5,90**
mit Sahne
Mousse au chocolat with cream

Alle Preise sind in Euro angegeben und enthalten die gültige MwSt.



Warme Getränke

Kaffee ²	Tasse	2,40
Espresso ²	Tasse	2,00
Espresso macchiato ²	Tasse	2,20
Espresso double ²	Tasse	3,40
Espresso coretto ² mit Schuss Grappa	Tasse	3,20
Cappuccino ²	Tasse	2,50
Latte macchiato ²	Glas	3,50
Latte macchiato flavour ² mit Haselnuss oder Caramell	Glas	3,70
Milchkaffee ²	Tasse	3,40
Heiße Milch mit Honig	Glas	2,50
Tee (diverse Sorten)	Glas	2,50
Heiße Schokolade	Glas	2,80
Wittenberg Grog Heißes Wasser mit 2cl Rum ¹	Glas	4,50
Chocolata „Faustus“ mit 2cl Cointreau ¹	Glas	4,50
Irish Coffee ² mit 2cl Whiskey ¹ und Sahne	Glas	4,50

Softdrinks

	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola ^{1/2}	2,60	4,20
Coca-Cola light ^{1/2}	2,60	4,20
Coca-Cola Zero ^{1/2}	2,60	4,20
Fanta ^{1/4/7}	2,60	4,20
Sprite ⁴	2,60	4,20
Spezi ^{1/2/4/7}	2,60	4,20
Bitter Lemon ³	2,60	4,20
Ginger Ale ¹	2,60	4,20
Tonic Water ³	2,60	4,20
Apfelsaftschorle	2,60	4,20
Faßbrause ¹	2,60	4,20
Gerolsteiner medium oder naturell	0,25 l	2,60
	0,75 l	6,70
Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,50 l	3,90
	1,0 l	5,50
Bionade Holunder oder Litschi	0,33 l	3,60
Eistee Peach ⁵ oder Lemon-Lime ⁵	0,33 l	3,60

Fruchtiges

	0,2 l	0,4 l
Orangensaft	2,60	4,20
Sauerkirschsaft	2,60	4,20
Bananenektar	2,60	4,20
Grapefruitsaft	2,60	4,20
Apfelsaft naturtrüb	2,60	4,20
Tomatensaft	2,60	4,20
Kirsch-Bananenektar	2,60	4,20
Orangensaft frischgepresst	3,50	5,50

Faßbiere

	0,3 l	0,5 l
Burgensteiner	3,20	4,50
Warsteiner	3,20	4,50
König Ludwig Dunkel	3,20	4,50
Gaffel Kölsch	3,20	4,50
Alster (Pils + Sprite ⁴)	3,20	4,50
Radler (Pils + Fanta ^{1,4,7})	3,20	4,50
Diesel (Pils + Cola ^{1,2})	3,20	4,50
Gespritztes (Pils + Faßbrause ¹)	3,20	4,50
Weihenstephan helles Hefe	3,20	4,50
Warsteiner 1 Liter		7,50

Flaschenbiere

Weihenstephan Kristallweizen	0,50 l	4,50
Weihenstephan dunkles Hefeweizen	0,50 l	4,50
Weihenstephan alkoholfreies Hefeweizen	0,50 l	4,50
Malztrunk ¹	0,33 l	3,60
Warsteiner alkoholfrei	0,33 l	3,60
Berliner Weiße rot ¹ oder grün ¹	0,33 l	3,90

Aperitif

Martini ¹ Bianco; Rosso; Dry	5cl	3,20
Campari ¹	5cl	4,00
Sandeman Fino; Medium; Cream	5cl	3,20

Liköre

Disaronno originale Amaretto ¹	4cl	4,20
Baileys ¹	4cl	4,20
Southern Comfort ¹	4cl	4,20

Brandy & Cognac

Vecchia Romagna ¹	2cl	2,50
Osborne Veterano ¹	2cl	2,80
Asbach Uralt ¹	2cl	3,50
Remy Martin V.S.O.P ¹	2cl	4,50
Hennessy ¹ Fine de Cognac	2cl	4,50
Davidoff ¹	2cl	4,60

INGREDIENTS:

1 = mit Farbstoff, 2 = coffeinhaltig, 3 = chininhaltig, 4 = mit Süßungsmittel
5 = mit Konservierungsstoff, 6 = mit Antioxidationsmittel, 7 = Geschmacksverstärker, 8 = Phosphat, 9 = Geschwefelt, 10 = Geschwärtzt, 11 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 14 = Milcheiweiß, 15 = mit Eiklar, 16 = unter Verwendung von Milch, 17 = unter Verwendung von Sahne, 18 = Nitritpökelsalz (oder konserviert), 19 = mit Nitrat (oder konserviert)

Whisk(e)y & Rum

Ballantine's ¹	4cl	4,00
Jim Beam ¹	4cl	4,00
Johnnie Walker ¹ Red Label	4cl	4,00
Chivas Regal ¹	4cl	7,00
Tullamore Dew ¹	4cl	5,00
Jack Daniel's ¹	4cl	4,00
Havana Club 3 Jahre ¹	4cl	4,00
Myers's Rum ¹	4cl	4,50

Klare & Anis

Gordon's Dry Gin	4cl	4,20
Smirnoff	4cl	4,20
Sierra Tequila Silver	4cl	4,20
Sierra Tequila ¹ Reposado	4cl	4,20
Sambuca	4cl	4,20
Yeni Raki	4cl	4,20

Grappa, Digestiv & Obstbrände

Grappa	2cl	2,80
Jägermeister ¹	2cl	2,80
Malteserkreuz	2cl	2,80
Averna ¹	4cl	4,20
Ramazotti ¹	4cl	4,20
Branca Menta ¹	4cl	4,20
Fernet Branca ¹	4cl	4,20
William's Birne	2cl	2,80
Kirschwasser	2cl	2,80
Himbeergeist	2cl	2,80

Longdrinks mit 4 cl Alkohol

Havana & Cola ^{1,2}	0,2l	6,70
Gin & Tonic ^{3,7}	0,2l	6,70
Whisky & Cola ^{1,2}	0,2l	6,70
Campari & O-Saft ¹	0,2l	6,70
Batida & Kirschsft	0,2l	6,70
Wodka & Lemon ^{3,7}	0,2l	6,70
Cuba Libre Limetten, Rum, Cola ^{1,2}	0,2l	6,90
Prosecco & Aperol ¹	0,1l	4,90

Schankweine Weiß 0,2l 0,5l

Deutschland		
Riesling QbA , lieblich	4,50	9,50
Ürziger Schwarzlay Winzergenossenschaft Moselland - Mosel-Saar-Ruwer		
Riesling QbA , halbtrocken	4,50	9,50
Schloß Schönborn - Rheingau		
Riesling QbA , trocken	4,50	9,50
Schloß Schönborn - Rheingau		

Schankwein Rosé

Frankreich		
Saint Laurand V.d.P. Rosé	4,50	9,50
Frédéric Coppel - Vin de Pays d'Oc		

Schankweine Rot

Deutschland		
Dornfelder QbA , lieblich	4,50	9,50
St. Georgs, WZG Rietburg - Pfalz		
Cuvée Horcher QbA	4,50	9,50
Horcher - Pfalz		
Frankreich		
Merlot V.d.P.	4,50	9,50
Mommessin - Vin de Pays d'Oc		
Cabernet Sauvignon V.d.P.	4,50	9,50
Mommessin - Vin de Pays d'Oc		
Weißweinschorle	4,50	9,50
Rotweinschorle	4,50	9,50

Prosecci & Champaner

Prosecco	0,1l	4,50
Valdo Spumante Extra Dry	0,75l	27,00
Prosecco	0,1l	4,50
Valdo Spumante Rosé	0,75l	27,00
Moët Chandon	0,2l	19,50
Brut Imperial	0,75l	59,00

Weißweine

0,75 L

Deutschland

Müller Thurgau QbA, halbtrocken 19,50

2009, Volkacher Kirchberg
Winzergenossenschaft Nordheim - Franken

Silvaner QbA Hundert Hügel 22,50

2009, Phillip Wittmann - Rheinhessen
Dieser Wein punktet mit frischen, fruchtbetonten
Birnen-Aromen. Reintönig, klar und sehr harmonisch.

Riesling QbA Dr. Bürklin 24,50

2009, Dr. Bürklin-Wolf - Pfalz
Feiner Duft nach Aprikosen und Melone. Geschliffen
und fein ausgewogen auf der Zunge. Harmonisch in
Säure u. Frucht. Sehr zugänglich, mit Tiefe und Charakter.

Diel de Diel QbA 28,50

2009, Schloßgut Diel - Nahe
Extravagant, fein balanciertes und harmonisches
Weißweincuvée aus Grau- und Weißburgunder, sowie
Riesling. Feiner floraler Duft, zartwürzige Apfelaromen.
Im Hintergrund feine mineralische Anklänge.
Zartsüße Frucht mit harmonischer Säure.

0,375 L

Riesling Auslese Herrenberg 29,50

2007, Maximin Grünhäuser - Mosel-Saar-Ruwer
Feine, süße Fruchtblume, üppig und saftig, rund.
Viel Körper mit feiner Säure.

Grauburgunder Diel, QbA 32,00

2009, Schloßgut Diel - Nahe
Ausdrucksvoller Grauburgunder.
Im Bukett herzhaft animierend.
Schönes Säurespiel und wunderbar ausbalanciert.

Riesling QbA Robert Weil 34,50

2009, Weingut Robert Weil - Rheingau
Gute, klare Frucht, sehr konzentriert. Klar auch im Mund,
gute Fülle und Frucht. Gradliniger, feiner Riesling.

Frankreich

Sancerre AC Les Romains 34,00

2009, Fouassier Père et Fils - Loire
Typischer, komplexer Duft mit fruchtigen Noten
von zartgrünen Blättern, nuancenreiche Fülle
und Rasse, lebendige Säure.

Pouilly-Fumé AC 45,00

2009, Henry Brochard - Loire
Blaßgold. Blumiges Bukett mit Aromen von Weißdorn
und Heckenrose und fruchtigen Nuancen von Birne
und Apfel. Leicht mit einer erfrischenden Säure.

Spanien

Sauvignon Blanc D. O. Nava Real 19,50

2009, Bodegas Alvarez y Diez - Rueda
Bukett von exotischen Früchten mit Passionsfrucht,
Guave und leichter Zitrusnote. Fein mit zurückhaltender
Säure und trocken. Eine wahre Fruchtbombe!

Österreich

Grüner Veltliner Classic 19,50

2009, Weingut Pechtl - Weinviertel DAC
Grüngelb mit einladendem, vollem Bukett.
Harmonisch strukturiert, am Gaumen würzig.

Südafrika

Chardonnay Stonehurst 19,50

2007, Excelsior Estate - Robertson
Funkelnde, limettengrüne Farbe. Zarte, aber komplexe
Nase, ergänzt durch Aprikosen, Apfel- und Melonenaromen.
Deren Zusammenspiel erzeugt einen leicht cremigen,
limonenfrischen Geschmack.

Sauvignon Blanc Stonehurst 22,50

2009, Excelsior Estate - Robertson
Schimmerndes, zartes Grün. Frischer Körper, Stachelbeer-
und Spargelaromen. Kräftig am Gaumen, endet in einem
frisch-fruchtigen Abgang.

Argentinien

Chardonnay Terrazas de los Andes 32,50

2008, Terrazas de los Andes - Mendoza
Goldfarben mit grünen Reflexen besticht dieser Wein
durch intensives Fruchtaroma mit Noten von Grapefruit,
Pfirsich und Mandarine sowie exotische Noten
von Kokosnuß und Ananas. Frisch mit anregender Säure
und mineralischem Hintergrund.

Australien

Chardonnay Koonunga Hill 28,50

2009, Penfolds - Mc Laren/Adelaide
Viel gelbe Frucht vom Chardonnay.
Guter Säurebiß, leichte Holznoten.

Roséweine

Deutschland

Spätburgunder Rosé Saigner QbA 23,50

2009, Weingut Lergenmüller - Pfalz
Feine Aromen von Himbeeren und frühen Kirschen,
erfrischend und delikate.

Frankreich

Sancerre Rosé AOC 34,50

2009, Fouassier Père et Fils - Loire
Feinfruchtige Säure, gehaltvoll und harmonisch.
Lang anhaltend.

Rotweine

0,75 L

Deutschland

Dornfelder QbA, halbtrocken 19,50

2008, Rietburg - Pfalz
Kräftiges Dunkelrot, jugendliche Aromatik, süßlich-saftig, weich und harmonisch.

Dornfelder 24,50

2008, Rietburg - Pfalz
Bukett erinnert an schwarze Kirschen mit feiner Brombeernote.
Tiefrot mit südländischer Note.

Spätburgunder Neuenahrer QbA 27,50

2008, J. J. Adenauer - Ahr
Die süßliche Fruchtnoten von Kirsche und Brombeere sind sehr gut eingebunden und harmonisieren mit den typischen Burgunderaromen.

Frankreich

Merlot/Grenache Grand Reserve 21,50

2007, Vichon - Vin de Pays d'Oc
Rubinrot mit Nuancen reifer Beeren.
Spuren von würziger Eiche und feinen ausbalancierten Tanninen.

Pinot Noir AC 24,00

2008, Louis Latour
Ein schöner Wein mit intensiver Frucht, leichter Würze.
Gute Struktur, feine Säure und wunderbar ausbalanciert.

Italien

Chianti Classico DOCG Riserva 45,00

2008, Ruffino - Toscana
Sattes Rubinrot. Intensive Nase mit leicht erdigen Noten.
Dunkelbeerige Frucht mit viel Brombeer und Flieder.
Saftig im Ansatz, entfaltet sich mit herzhaftem, kernigem Tannin, satt und mit schönem Finale.

Spanien

El Coto D.O. Rioja Crianza 23,50

2006, Bodega El Coto - Rioja DO
Rubinrot, das Bukett mit Aromen von dunkler Frucht, Beeren und einem Hauch von Vanille, komplex, reich und schön ausbalanciert mit weichen Tanninen und nachhaltigem Abgang.

Merlot D.O. Atrium 34,50

2008, Bodegas Miguel Torres - Penedes DO
Dunkles Kirschrot. Intensives und facettenreiches Aroma, mit Noten von reifen Früchten und Trüffeln. Am Gaumen voll mit reichhaltigen und leicht süßen Tanninen.
Im Abgang sind Nuancen von Leder und Vanille spürbar.
Ein langanhaltendes Finale.

Österreich

Blaufränkisch Exclusiv QbA 23,50

2007, Weingut Prechtl - Weinviertel DAC
Dunkles Rubingranat, zarte Randaufhellung. In der Nase zarte Holzwürze, dunkles Beerenkonfit, Brombeeren und zarte Gewürzanklänge. Am Gaumen elegant, gut integrierte Tannine und filigrane Frucht. Schöner Abgang.

Zweigelt Ried Satzen tr. 22,50

2008, Weingut Prechtl - Weinviertel DAC
Tiefdunkles Rubinrot. In der Nase feine Zwetschgenfrucht, etwas Brombeere und Caßis. Feine Röstaromatik.
Eine Fülle an dunklen Früchten mit feinem Tannin am Gaumen.
Schöne Komplexität mit Augenmerk auf die Frucht.
Schöner, langer Abgang.

Südafrika

Shiraz Paddock Stonehurst 24,50

2008, Excelsior Estate - Robertson
Von tief-dunkelroter Farbe mit einladenden Vanille- und Mocca-Aromen. Am Gaumen Lakritze und reife Kirschen, unterstützt von weichen Tanninen und einem zarten orientalischen Duft.

Argentinien

Cabernet Sauvignon 32,50

2008, Terrazas de los Andes - Mendoza
Fruchtig mit gutem Volumen. Im Bukett dominieren Aromen von Erdbeere und Himbeere, begleitet von Vanille und Schokolade. Im Geschmack viel Kirsche und Caßis mit reifen, leicht süßlichen Tanninen.

Malbec 34,50

2008, Terrazas de los Andes - Mendoza
Betont fruchtig mit Aromen von Brombeere, Pflaume und Rosine aber auch Lakritze und Veilchen mit feinen Röstaromen. Lebendig im Geschmack unterstützt von Kirschen und roten Früchten mit einer zarten Tanninstruktur.

Australien

Shiraz Rosemount Road 24,50

2008, Rosemount Estate - Mc Laren/Vale
Rebsortentypischer Wein mit Aromen von Pflaume, roten Beeren und intensiven Gewürznoten. Körperreich, fruchtig mit festen Tanninen. Angenehme Holznote.

FAUSTUS

Restaurant • Biermass

Wittenbergplatz 2 · 10789 Berlin - Germany · Telefon 23 62 42 26 · Telefax 21 47 50 62 · www.faustus-berlin.de

Sämtliche Bilder dienen lediglich zur Illustration unserer Speisen und sind in keinem Fall bindend.