

Rose- und Rotwein

2014 **Lemberger**, trocken,
Schnaitmann, Württemberg, Germany 0,75 l 32,00 €

Tiefes Kirschrot und intensive Fruchtaromen. Rauchig, würzig karamellierter und blumiger Geschmack.

2014 **"Montagu Sancerre Rosé Marigny"**
Pascal Jolivet, Loire, France 0,75 l 42,00 €

Helles Lachsrosa, fruchtiges Bouquet von reifen Erdbeeren, dazu eine zarte mineralische Note. Am Gaumen trocken, frisch und geradlinig mit eleganter Frucht und exzellenter Länge.

2013 **„Cape Mentelle“** Cabernet Sauvignon, Merlot
Cape Mentelle, Margaret River, Australia 0,75 l 29,00 €

Im Bouquet frische schwarze Johannisbeeren, Pflaumenschalen, Veilchennoten, Schokolade, wilder Thymian sowie feine Tabakaromen. Am Gaumen vollmundig mit süßen reifen Früchten wie Cassis und Pflaumen unterstrichen von wilden Kräutern und Veilchennoten. Feine, samtige Tannine und ein langer fruchtiger Abgang unterstützt den langen, klaren und gut strukturierten Eindruck.

2013 **„Terrazas de los Andes“** Malbec
Mendoza, Salta, Argentina 0,75 l 34,00 €

Sehr harmonisch und körperreich. Typisch argentinische intensive saftige Frucht (Schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, Kirschen). Voll, aromatisch, viel Volumen. Sanfte Tannine, langer fruchtiger Abgang mit angenehmer Extraktsüße.

2009 **„Rhebokskloof“** Shiraz
Selection A. v. Essen, Paarl, South Africa 0,75 l 29,00 €

Herrlich rote Früchte werden von feinen Gewürzen abgerundet und mit einem Hauch von schwarzem Pfeffer veredelt. Die zarten Eichendüfte verführen die Nase zum saftig fruchtigen Genuss. Genießen Sie diesen edlen Rotenwein unbedingt zu feinen Wildgerichten und dunklem Fleisch.

2010 **„Cheval des Andes“** Cabernet Sauvignon,
Malbec, Petit Verdot 0,75 l 145,00 €

Château Cheval Blanc & Terrazas de los Andes, Mendoza, Argentinien
Ein geradezu aufregendes Bouquet voller Vielfalt mit Aromen von getrockneten Aprikosen, in Brandy eingelegten roten Beeren, hausgemachter Marmelade, Kirschsteinen, Zedernholz, Lorbeerblättern, Edelschokolade und warmem Tabak. Am Gaumen erscheint der Wein mit viel Wärme und großer Harmonie, Mineralität und Dichte. In Vordergrund sind reife, süße, schwarze Johannisbeeren, feine Gewürz-Aromen sowie geröstete Mandeln. Die perfekt eingebundene, reife und angenehme Tannin-Struktur geben ihm einen außergewöhnlich langen und reiches Finale. Ein Feuerwerk der Sinne!

Suppen

Kürbis-Passionsfruchtsuppe
mit steirischem Kernöl 6,80 €

„Hot Beef Tea“(Classic Consommé)
flavoured mit Bombay's Gin & Wacholder 8,90 €

Hummerschaumsuppe
mit gebackenem Krustentier-Stick 11,00 €

Vorspeisen

Luftgetrockneter Allgäuer Rinderschinken
mit Pimientos de Piquillo, Oliven und
Kapernäpfel 11,80 €

Handgeklopftes Carpaccio
vom Weiderind mit gereiftem Parmesan,
Olivenöl, gerösteten Pinienkernen & Rucola 14,50 €

Caesar Salad
Klassisch, mit gegrilltem Stauferico Bacon
und Gewürzcroutons 10,50 €

Beef Tatar
Frisch geschnittenes Tatar,
dazu geröstetes Bauernbrot oder Toastbrot 18,00 €

Vitello ai Funghi tartufati
Kalbsfiletscheiben an getrüffelter Steinpilzcrème 14,80 €

KLASSIKER

Wilhelmer's Smoked-Beef-Burger (180 g)
mit Süßkartoffel-Wedges und Cheddar-Käse **16,80 €**

Unsere Wacholderbratwurst vom Kalb
an Sellerie-Kartoffelstampf & Beef - Club BBQ Sauce **12,80 €**

Flammkuchen „Stauferico“
dünne Scheiben vom Stauferico Schinken, Spinat
Mango-Chutney, Rucola & Pinienkernen **13,80 €**

Club Flammkuchen „Beef & Trüffel“
feine Streifen vom Rind mit Trüffelschmand & Spinat **18,90 €**

Flammkuchen „Vegi“
mit Spinat, getrockneten Tomaten, Bergkäse & Rucola **10,90 €**

Spare Ribs Day

Jeden Mittwoch bei uns ab 18 Uhr

Prime Spare Ribs (800 g)
vom offenem Feuer mit hausgemachter Ginger BBQ-Soße,
würzigen Cole Slaw Salat & geröstetem Bauernbrot **17,90 €**

Bitte rechtzeitig für diesen Tag reservieren!

2014 **Grüner Veltliner**, Kamptaler Terrassen
Bründlmayer, Langenlois, Austria **0,75 l 27,00 €**
Am Gaumen weich mit einer delikaten Säure, präsentiert sich der Weiße mit einer schönen Balance von Frische, Frucht und Mineralität.

2014 **Sancerre Blanc**,
Pascal Jolivet, Loire, Frankreich **0,75 l 46,00 €**
Charaktervoll mit saftig aromatischer Frucht und der typisch eleganten, mineralischen Note, auch am Gaumen entfalten sich reiche Fruchtaromen und feine Mineralität in perfekter Balance.

2014 **Lugana DOC**, „Frankie“, Trebbiano Soave
Ca'Maiol, Lombardei, Italy **0,75 l 37,00 €**
Danke seiner Mineralität und Vielschichtigkeit lässt er viele andere Lugana weit hinter sich.
Ein Teil der Einnahmen kommt übrigens dem Kinderhilfswerk "Les Enfants de Frankie" in Monaco zugute!

2013 **Le Vaglie DOC**, Verdicchio dei Castelli di Jesi
Santa Barbara, Marche, Italy **0,75 l 29,00 €**
Feine Gewürze, weiße Blüten, Honig und Anis im Duft, elegante Zitrus Frische, aromatisch, sehr rund,
Er offenbart ein fruchtiges Bouquet das stark an Holunder, Stachelbeere, reife Steinfrüchte und Zitrusfrüchten erinnert. Am Gaumen mineralisch, saftig, elegant.

2013 **Animale Celeste IGT** Sauvignon Blanc
Santa Barbara, Marche, Italy **0,75 l 39,00 €**
Der Animale Celeste von Stefano Antonucci aus Mittelitalien ist ein reinsortiger Sauvignon Blanc.
Das Besondere ist das die Setzlinge für diesen Sauvignon Blanc aus Neuseelands Kult stammen - Sauvignon Cloudy Bay! Er offenbart ein fruchtiges Bouquet das stark an Holunder, Stachelbeere, reife Steinfrüchte und Zitrusfrüchten erinnert.

2011 **Cloudy Bay "Te Koko"**, Sauvignon Blanc,
Marlborough, New Zealand **0,75 l 64,00 €**
Angenehme nussige Röst- und Thymianaromen werden von Zitronenquark, und Nektarinen Noten begleitet um auf exotischen floralen und überraschend rauchigen Noten zu enden. Am Gaumen ist der Cloudy Bay Te Koko vollmundig mit großzügigen, reifen tropischen Fruchtaromen, Zitronensorbet und einer vielschichtigen Komplexität.

Dessert & Käse

Crème Brûlée mit Honig-Mangomarmelade	6,90 €
Schokoladensoufflé mit Heidelbeerragout und Vanilleeis	8,00 €
Topfenknödel mit Zwetschgenragout und Vanillesauce	7,90 €

Weißwein

2012 „Verrenberger Chardonnay“ Fürst zu Hohenlohe - Öhringen, Württemberg, Germany Helles gelb mit grünlichen Reflexen. Quitten und grüner Apfel finden sich im Duft, wie auch im Geschmack wieder. Die stützende Säure lässt diesen Chardonnay viel Eleganz zukommen.	0,75 l 28,00 €
2012 „Grau - Weiß“, Grauburgunder, Weißburgunder Schnaitmann, Württemberg, Germany Leichte, karamellierte Duftnote von Butter und Krokant, Fruchtnoten von Apfel, Quitte, Orange und Aprikose. Feine Würznoten wie Anis, Vanille und Ingwer.	0,75 l 39,00 €
2014 „Untertürkheimer Gips“ QbA Riesling, trocken, Aldinger, Württemberg, Germany Das Bouquet ist voller Fruchtaromen wie etwa Apfel, Birne, Pfirsich und Zitrusaromen. Am Gaumen präsentiert sich der Riesling sehr saftig, beerig und mit viel Zitrusfrucht. Seine kräftige Mineralität verleiht diesem herrlichen Wein die kraftvolle Struktur und Tiefgründigkeit, die mit einer milden Säure einhergehen.	0,75 l 38,00 €

Zum Beginn eine kleine Fleischkunde

Strip Loin (Rumpsteak) Mageres Stück, das dank seines charakteristischen kleinen Fettrands schön saftig bleibt.
Tenderloin (Filet) Ein Muskel, der vom Rind nur wenig beansprucht wird und deswegen besonders zart ist.
Rib Eye (Entrecôte) Das Highlight aus der Steakfamilie mit dem saftigen Fettauge.
T-Bone (Roastbeef) T-Bone Roastbeef mit kleinem Filetanteil am klassischen T-Knochen.
Tomahawk Ein Rib Eye mit extra langem Knochen. Er besteht aus drei Muskelsträngen und wird aus dem vorderen Rücken (Hochrippe) geschnitten. Besitzt eine zarte Struktur und ist an Saftigkeit nicht zu übertreffen.

Garstufen

<i>black & blue</i> - außen geröstet, damit es noch roh ist,
<i>rare / stark blutig</i> - wird kräftig angebraten. Im Inneren eine Maximaltemperatur von 45° - 50° C, ist noch roh,
<i>medium rare / blutig</i> - wird bei mittlerer Hitze gebraten, so dass es im Kern bis auf etwa 50° - 54° C erhitzt wird. Es erscheint dadurch immer noch blutig.
<i>Medium / rosa</i> - wird bei mittlerer Hitze „auf den Punkt gegart“ Im Inneren eine Temperatur von maximal 54° - 56° C auf und ist von außen nach innen gleichmäßig rosa gefärbt.
<i>Medium / well – done</i> - wird auf kleinem Feuer langsam gebraten, so dass es im Kern nur noch ganz leicht rosa ist.

Rinderfilet Tenderloin, Hereford Irish Prime

Club Cut 250 g **36,00 €**

Lady Cut 180 g **29,00 €**

Rib Eye
280 g **31,00 €**

Auf der grünen Insel liegt das Paradies für Weiderinder. Durch das vom Golfstrom verwöhnte ozeanische – milde Klima, können die Rinder in Irland fast das ganze Jahr unter dem Himmel grasen. Das freie und selbstbestimmte Umherziehen mit der Herde und die natürliche Ernährung aus Gräsern und Kräutern verhelfen ihrem Fleisch zu einem einzigartigen Geschmack und einer besonderen Textur.

Roastbeef, Australian Black Angus Beef , 250 g 29,00 €

Es stammt von Rindern, die ganzjährig im Freien weiden und in der intakten Natur Australiens mit viel Platz, frischem Wasser und guter Luft aufwachsen. Gemästet werden sie 120 Tage mit Getreide aus der Region.

**Tranchen vom australischem Flanksteak, 200 g
mit Kartoffelgratin und Zwiebelchutney 26,00 €**

Saucen & Beilagen

Beef-Club BBQ	3,10 €	Ratatouille	5,00 €
XP-Pfeffer-Soße	3,10 €	Grüne Bohnen mit Stauferico Speck	4,00 €
Sauce Bernaise	3,10 €	Sautierter Spinat	4,00 €
Kräuterbutter	2,10 €	Getrüffeltes Selleriepüree	4,00 €
		Kartoffelgratin	4,00 €
		Süß-Kartoffel-Wedges	4,00 €

„Wilhelmer´s Mastercut“ - 6 Weeks Dry Aged

Es handelt sich um die Rücken von Färsen (Weibliche Rinder, die noch nicht gekalbt haben) vom „Husumer Rind“. Der ursprüngliche Namen ist „Rotbuntes Niederungsirind“. Durch die artgerechte Haltung und der Mast mit gesundem Futter, liefert uns das Husumer Rind vorzügliche Fleischqualität mit einer überdurchschnittlichen Marmorierung und einer exzellenten Fettauflage. Mit diesen Voraussetzungen ist es ideal für unser Club Dry Aging (Trockenreifung). Das Ergebnis ist ein sehr zartes und geschmackvolles Fleisch mit leichtem nussigen Aroma. Ein Traum für Fleischliebhaber mit Anspruch auf Top Qualität!

Rumpsteak, 250 g 32,00 €

**Double Rumpsteak, 500 g
Beefeater Cut 58,00 €**

Rib Eye, 300 g **36,00 €**

600 g, Gentlemans Cut, **auch für 2 Personen!** **68,00 €**

Tenderloin/ Filet, 200 g, Ladies Cut **34,00 €**

300 g, Club Cut **46,00 €**

T-Bone Steak (mit kleinem Filetanteil)
850 g, **auch für 2 Personen!** **76,00 €**

Porterhouse Steak (mit großem Filetanteil)
850 g, **auch für 2 Personen!** **82,00 €**

Tomahawk Steak (Rib Eye mit Rippenbogen)
1150-1250 g, **für bis zu 3 Personen!** **98,00 €**

Gin Tastings in der Ampulle

Wenn Ihr Gin liebt und gerne mehr über den geheimnisvollen Wacholderbrand erfahren wollt, seid Ihr bei uns in der Ampulle genau richtig! Einmal im Monat präsentieren Euch unsere professionellen Barkeeper Pascal und Marius bei Gin Tastings, wertvolle und seltene Gins aus vielen Ländern dieser Erde.

Ihr erfahrt, wie vor fast 400 Jahren, Apotheker und Ärzte eine Medizin erfanden, die heute als Gin in keiner Bar fehlt und „in aller Munde“ ist.

Aus einer Auswahl von derzeit 170 Sorten stellen wir immer fünf Destillate vor, erklären ihre Herkunft und Besonderheiten und kombinieren sie mit passenden Tonics und Aromatics.

Wie der Gin hergestellt wird, welche Unterschiede es dabei gibt, steht natürlich ebenso auf dem Programm.

An unserem Bombay Sapphire Botanical Tisch könnt Ihr schließlich zehn der am meisten im Gin verwendeten Botanicals in Natura sehen, riechen und schmecken!

Gin Tastings finden immer am letzten Montag eines Monats (außer an Feiertagen) um 20 Uhr statt und dauern etwa drei Stunden. Gerne könnt Ihr auch früher kommen und Euch mit saftigen Dry Aged Steaks eine gute Grundlage für die Gin Verkostung schaffen!

Fünf Gins à zwei Zentiliter mit verschiedenen Tonics und Aromatics.

Kosten 40 € pro Person. Reservierung telefonisch unter 0711 66419 217 oder per Email an ampulle@wilhelmer-gastronomie.de.

Obwohl die Nachfrage sehr hoch ist, begrenzen wir die Teilnehmerzahl bei den Gin Tasting Terminen auf maximal 20 Gäste. Dadurch bleibt es überschaubar, gesellig und der Spaß-Faktor kommt auch nicht zu kurz!

Sehr gerne können wir für Firmenevents oder private Anlässe, individuell arrangierte Tastings auch an anderen Tagen durchführen.

Und natürlich kann frau/man Gin immer in der Ampulle genießen! Unsere Barkeeper haben stets ein offenes Ohr für Eure Fragen und beraten Euch gerne bei der Suche nach dem

„Gin des Lebens“!

Euer Ampulle – “The Dry Gin & Beef Club“ Team

2007 Gran Reserva „Vina Imas“ DOC

Baron de Ley, Rioja, Spain

0,75 | 45,00 €

Der große Klassiker, mit dem Metalletikett. Ein Feuerwerk an Aromen aus Malz, Rote Johannisbeere, Feige, Jod, Waldboden, Bleistift, Brombeere, Moschus, Tabak, Zeder, Leder, Lakritze, Tee, Fleisch, Sandelholz, Karamell, Maulbeere, Pflaume und Teer. Auch am Gaumen entfaltet sich ein großer Spannungsbogen. Der Wein zeigt ein Spektrum zwischen Kernigkeit und Milde sowie zwischen Reife und Lebendigkeit. Ein perfekter Speisenbegleiter bei gut geröstetem Fleisch und Wild.

2012 „Casanova di Neri“ IGT, Rosso di Montalcino, Sangiovese

Giacomo Neri, Toscana, Italy

0,75 | 42,00 €

Duftet nach Sauerkirschen und Veilchen. Leichter Kräuterton. Am Gaumen saftig und rund. Viel Frische und eine dezente Säure mit langem Nachhall.

2011 „Barolo“ DOCG

Parusso, Piemont, Italy

0,75 | 69,00 €

Rubinrot im Übergang zu Granatrot. Breites, reiches, blumig-fruchtiges Bouquet. Harmonische, angenehme Struktur, wärmt den Gaumen, reife aromatische Frucht, lang anhaltende Tiefe.

2012 „Giulin“ Barbera del Monferrato,

Accornero, Piemont, Italy

0,75 | 36,00 €

Der Giulin ist ein leichter und unkomplizierter Barbera, der sich mit einer großen Vielzahl von Speisen kombinieren lässt. Er stammt aus den besten Lagen des Asti-Gebietes. Die Fruchtfülle ist charakteristisch für diese Weinbauzone. Im Duft sehr fruchtig, erinnert an Kirschen und Veilchen. Im Geschmack hat er eine mittlere Fülle, viel Frucht, samtig, erfrischende Säure und einen guten Nachhall.

2010 „Barolo Bussia“ DOCG

Parusso, Piemont, Italy

0,75 | 128,00 €

Der Bussia ist der mächtigste, aber auch der feinste Barolo von Parusso. Bussia ist eine absolute "Grand-Cru-Lage" und somit der Spitzenwein des Hauses. Die Hochlage "Bussia" ergibt große, ausgewogene und hochelegante Weine. Marco Parusso lässt den Barolo 24 Monate im Fass auf der Hefe und weiteren 24 Monaten in der Flasche reifen. Ideal für dunkles Fleisch, Wildgerichte und gereiften Käse.

2013 „Langhe Nebbiolo“ DOC Nebbiolo,

Parusso, Piemont, Italy

0,75 | 39,00 €

Ein junger Nebbiolo aus dem Kernbereich Bussia bei Monforte, wo sehr edle Barolos beheimatet sind, im Jugendalter als Nebbiolo Langhe zu benennen (Barolo mindestens 3 Jahre Reifungszeit) Ideal für Pasta mit Fleischsaucen und kräftig angebratenes Fleisch.