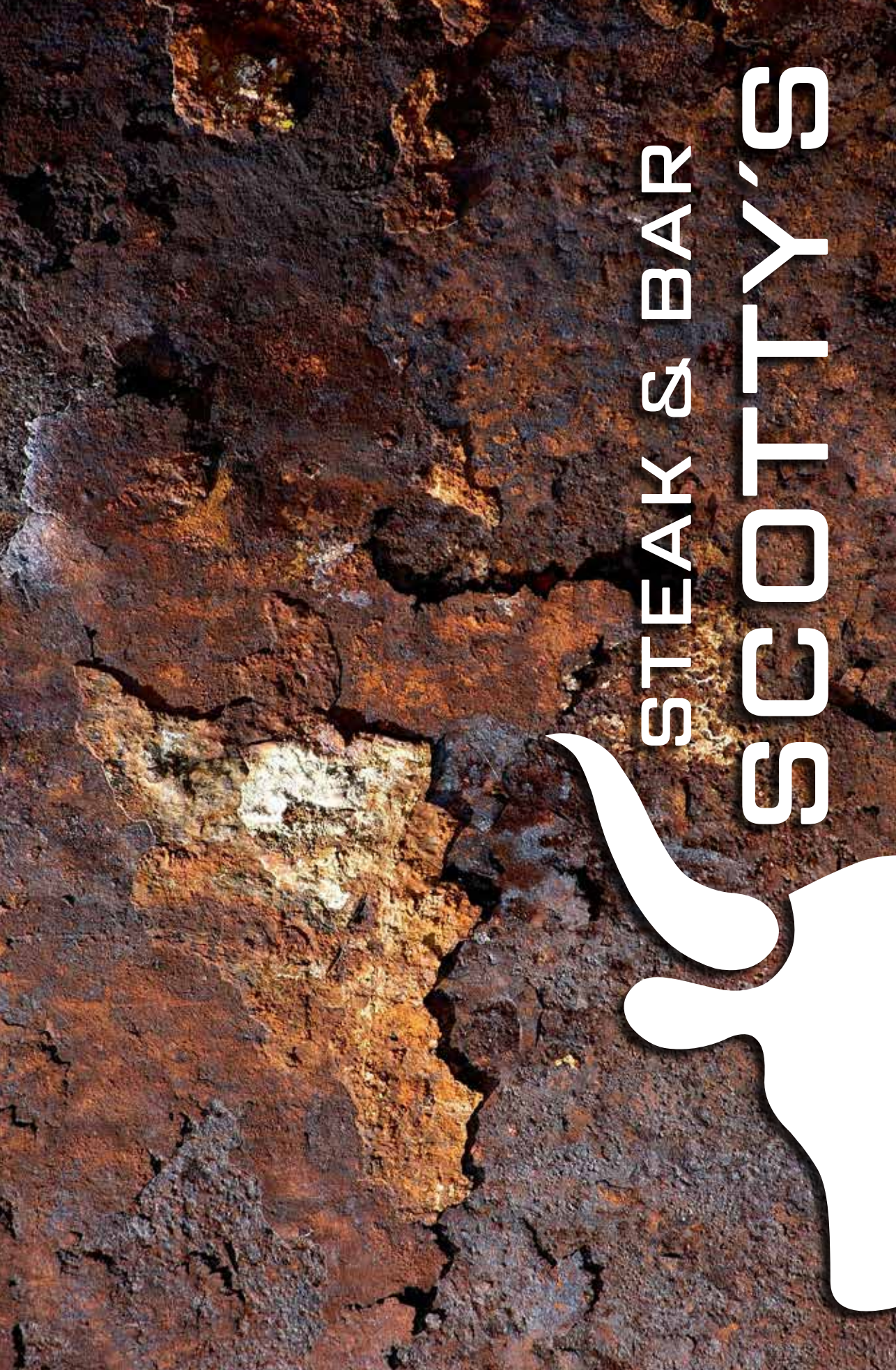




STEAK & BAR SCOTTY'S





Friedensallee 14-16, 22765 Hamburg

Tel : 040 / 39 70 04

www.scottys-ottensen.de

Unsere Geschichte hier in Ottensen

„GEGENÜBER DEM HOF DES HAUPTKOMPLEXES LIEGT SEIT 1912 AN DER FRIEDENSALLEE DAS **WERK II** MIT EINER ANSPRUCHSVOLLEN ÄUSSEREN GESTALTUNG DURCH REIZVOLLE DACHGAUBEN.

IN DEN 1889er- UND 1890er-JAHREN ERFOLGTEN ZAHLREICHE KLEINE BAUMASSNAHMEN.“*



WERK II | 2. JUNI 1923
© ALTONAER MUSEUM

*Inhalte und Foto/**Quelle:**
Propeller des Fortschritts. Die Zeises in Hamburg-Altona (Altonaer Museum, Anne Mahn)



Unser Restaurant

DAS **SCOTTY'S STEAK BAR** IN OTTENSEN ERREICHT MAN IN EINEM DER HISTORISCH TRÄCHTIGSTEN UNTER DENKMALSCHUTZ STEHENDEN GEBÄUDE DES STADTTTEILS, DEM EHEMALIGEN WERK DER SCHIFFSSCHRAUBENFABRIK ZEISE VON 1868.

LASSEN SIE SICH **INSPIRIEREN UND KULINARISCH VERFÜHREN**. WIR BIETEN IHNEN **STEAK und MEDITERRANE GERICHTE** FÜR EINEN ROMANTISCHEN ABEND ZU ZWEIT, GENUSS MIT FREUNDEN ODER FÜR INDIVIDUELLE EVENTS FÜR JEDEN ANLASS.



Vorspeisen

Ziegenkäse F, 1, 2, 3

9,90 €

mit Serrano-Schinkenmantel auf Rucolasalat
& Grana Padano

Bruschetta F, A, J, 3

7,50 €

mit Pesto marinierte Tomaten-Zwiebel-Würfel,
auf Crostini, an Rucolasalat

Pinchos

10,50 €

zwei südamerikanische Spießchen vom Rind
mit Chimichurri auf Salatbett

Bon appétit!



Suppen

Tomaten Suppe F, 3, 9 **5,90 €**
mit frischem Basilikumschaum

Französische Fischsuppe **6,50 €**

Salate

Scotty's Salat **9,90 €**
Salat der Saison, Rucola und Cherry Tomaten
dazu unser Hausgemachter Honig-Balsamico-Senf Dressing

Caesar Salat A,C,F,3,16 **9,50 €**
Römer Salat, Kirschtomaten und Croutons
mit Caesar Dressing & Grana Padano

Beilagen Salat **3,50 €**

Wähle deine Topping

Hirtenkäse	3,00 €
Gegrillte Hähnchenbrustfilet	3,50 €
Steakstreifen	5,50 €
Garnelen in aglio e olio	5,50 €





Pasta

Trüffel Ravioli mit Garnelen ^{AB,CE,F,G,M,N,3} 16,90 €

an Trüffelcreme Sauce mit Rucola
& Grano Padano

Tagliatelle mit Rinderstreifen 16,50 €

Cherry Tomaten, Rucola & Grano Padano

Hausgemachte Spinat Gnocchi ^{AF,N,9} 14,50 €

in leichter Gorgonzolasauce mit Cherry Tomaten,
Rucola & Grana Padano

Grüne Lasagne ^{AF,9} 13,50 €

mit Mangold & Ziegenkäse

Für unsere kleinen Gäste

Pasta Napoli ^{A,9} 5,50 €

mit Tomatensauce

Kleines Hähnchensteak ^{F,I} 7,90 €

mit Kräuterbutter und Pommes

Hausgemachte Rinderfrikadelle ^{ca. 140g} 6,90 €

mit Pommes

Papa & Mama Teller 0,00 €

Du nascht vom Teller deiner Eltern



Steaks

Unsere Klassiker.





Scotty's Premium Steak

Australisches Rib Eye Steak³

	200 g	300 g
Australisches Rib Eye Steak ³	28,90 €	35,90 €

Gut marmoriert, aus dem Zwischenrippenstück.
Mit einem kleinen Fetttage, saftig & besonders zart.

Australisches Rumpsteak³

Australisches Rumpsteak ³	27,90 €	34,90 €
--------------------------------------	---------	---------

Der Klassiker! Sehr zart durch lange Reifung.
Fettfrei, da Freiluftaufzucht.

Aus Argentinien

Saftiges Rib Eye Steak

	200 g	300 g
Saftiges Rib Eye Steak	21,90 €	29,90 €

Saftiges Rumpsteak

Saftiges Rumpsteak	20,90 €	27,90 €
--------------------	---------	---------

Unsere Steaks servieren wir Ihnen auf einer robusten
Holzplatte - aus eigener Herstellung,
mit Kräuterbrot, Salat, Baked Potato & Sourcreme.^{A,F,G,I,N,9}

Scotty's Grillplatte (ab 2 Personen)

p.P 20,90 €

Rib Eye Steak, Hähnchensteak, Lammspieß, Rumpsteak
mit Dips, Stealth fries, Salat, Kräuterbrot, Gemüse &
Sauce^{A,F,G,N,3,9}

Lammrücken^{G,3}

21,90 €

mit Parmesan-Kräuterkruste auf Rosmarin-Rotweinjus,
Röstkartoffeln & Saisongemüse

Würziger Lammspieß^{G,3}

19,50 €

mit Avocado-Tomatensalsa in einer Avocado Schale,
dazu Rosmarin Röstkartoffeln & Rucola

Hähnchen Steak

16,90 €

mit Stealth fries, Dips & Gemüse



Burger

Scotty's Cheese

12,90 €

hausgemachte Rindfleisch-Patty ca. 180g, Cheddar,
Salat, Tomate, Zwiebel, Gurkenrelish, Haussauce

Scotty's Blue Cheese

13,90 €

hausgemachte Rindfleisch-Patty ca. 180g, Blue Cheese,
Preiselbeeren, karamellisierte Zwiebeln, Salat, Tomate,
Haussauce

Scotty's Avocado

13,50 €

hausgemachte Rindfleisch-Patty ca. 180g, Pikante
Guacamole, Zwiebel, Tomate, Salat, Haussauce

Scotty's Honey BBQ Bacon

14,50 €

hausgemachte Rindfleisch-Patty ca. 180g,
Knuspriger Bacon, Tomate, Zwiebel, Salat,
Gurkenrelish, Honey-BBQ-Sauce

Scotty's Dry Aged Gourmet ca. 200g

15,90 €

abgehangenes, irisches Beef, Salat,
karamellisierte Zwiebeln, Tomate Haussauce

Scotty's Veggie

12,50 €

Ziegenkäse, Salat, Tomate, karamellisierte Zwiebeln,
Rosmarin-Honig-Sauce





Scotty's Crispy Chicken ca. 180g **12,90 €**
knuspriges Hähnchenbrustfilet, Salat, Tomate,
Gurkenrelish, Zwiebel, pikante Buffalo-Sauce

Scotty's Hafenburger **13,90 €**
Ausgebackenes Steinbeisserfilet, Gurkenrelish,
karamellierte Zwiebeln, Remoulade

Wir servieren alle Scotty's Burger mit,
Stealth fries, Ketchup & Mayonnaise

Saucen

Avocado-Tomatensalsa	2,50 €
Chimichurri	3,00 €
Sour Cream	2,00 €
Trüffelmayo	2,50 €
BBQ	2,00 €
Remoulade	2,00 €

Extras

Süßkartoffelpommes	3,50 €
Bratkartoffel	3,50 €
Stealth Fries	3,00 €
Country Potatos	3,50 €
Röstkartoffeln	3,00 €
Baked Potato & Sour Cream	4,50 €
Salsongemüse	4,50 €
Knoblauchbrot	2,50 €





Fisch

Frisches Lachsfilet C,F,I,1,3,14 **18,90 €**

Auf Babyblattspinat mit roten Zwiebeln, dazu
Butterkartoffeln, Zitronen-Aioli-Dip & Salat

Garnelenpfanne **17,90 €**

In Aglio e Oli mit Gemüse der Saison & Kräuterröstbrot

Zanderfilet **19,90 €**

Auf Zitronen-Olivenöl-Sauce mit Sellerie-Kartoffelstampf

Scotty's Fischplatte **38,00 €**

Lachsfilet, Steinbeisser, Garnelen, dazu
Gemüse der Saison, Röstkartoffeln,
Dips & Tomaten-Zwiebel-Salat
für 2 Personen



Bitte achten sie auch auf unsere Empfehlungen an der Tafel.

Dessert

Hausgemachte Tiramisu A,F,G,N,6,9,21 **5,50 €**

Mousse Au Chocolat A,F,N,6,9 **5,50 €**

Schoko - Malheur **6,50 €**



Getränke

GENIESSEN SIE UNSERE
VIELFÄLTIGE AUSWAHL.



Softdrinks

Selters Naturell, Classic

0,25 l 0,75 l

2,80 € 5,90 €

Fl. 0,2 l Fl. 0,33 l

Coca Cola Classic 1,3,6,7,8,9

2,60 € 3,50 €

Coca Cola Light 1,3,6,7,9

2,60 € 3,50 €

Coca Cola Zero 1,3,6,7,9

2,60 € 3,50 €

Fanta 1,3,6

2,60 € 3,50 €

Mezzo Mix 1,3,6,8,9

2,60 € 3,50 €

Sprite 6,18,19

2,60 € 3,50 €

Energy Drink

0,2 l 3,90 €

28 BLACK CLASSIC

28 BLACK CLASSIC Zero

28 BLACK Acai

Thomas Henry

0,21 l 3,90 €

Bitter Lemon 3,6,17,18,20

Tonic Water 3,6,17,18,19

Ginger Ale 3,6,17,18,19

Bionade

0,33 l 3,90 €

Naturtrübe Zitrone, Naturtrübe Orange,
Ingwer Orange, Holunder, Himbeere Pflaume

Fritz-Kola 1,8

0,33 l 3,50 €

Fritz-Kola ohne Zucker 1,4,6

0,33 l 3,50 €

Mischmasch Fritz-Kola mit Orange 1,8

0,33 l 3,50 €

Fritz-Limo Honigmelone, Orange 1,3, Zitrone 3

0,33 l 3,50 €

Fritz-Limo Apfel-Kirsch-Holunder

0,33 l 3,50 €

Fritz-Spritz Bio-Traubenschorle

0,33 l 3,50 €

Fritz-Spritz Bio-Apfelschorle

0,33 l 3,50 €

Fritz-Spritz Bio-Rhabarberschorle

0,33 l 3,50 €





Homemade Lemonades

Probier unsere leckeren hausgemachten limonaden

	0,33 l	0,5 l
Granatapfeltraum	3,50 €	5,50 €
Hausgemachter Granatapfelsaft, Granatapfelkerne, Minze, Limette & Mineralwasser		
Holunderparadies	3,50 €	5,50 €
Holundersirup, Minze, Limette & Mineralwasser		
Basilikumgarten	3,50 €	5,50 €
Hausgemachter Basilikumsirup, Limette & Mineralwasser		

Säfte

Leckere Fruchtsäfte in verschiedenen Sorten:

	0,2 l	0,4 l
Apfel, Orange, Maracuja, Kirsch, Rhabarber, Banane oder Ananas	2,70 €	4,50 €
...als Schorle	0,33 l 3,50 €	0,4 l 4,50 €

Heisse getränke

Espresso ^B	2,60 €
Doppelter Espresso ^B	3,50 €
Espresso Macchiato ^{F,B}	2,90 €
Café Créma ^B	2,80 €
Cappuccino ^{F,B}	3,10 €
Latte Macchiato ^{F,B}	3,50 €
Heiße Schokolade ^F ...mit Sahne	3,20 € 3,50 €
Tee-Sorten Klassik, Darjeeling, Earl Grey, Rooibos, Vanille, Kamille, Minze, Früchte, Kräuter	2,90 €
Frisch aufgegossen Minze, Ingwer, Zitrone	3,20 €





Biere vom Fass

	0,3 l	0,4 l
Jever Pilsener ^A	3,20 €	4,00 €
Radeberger Pilsner ^A	3,20 €	4,00 €
Hövels Original ^A	3,40 €	4,20 €
Alsterwasser ^{A,6,18,19}	3,20 €	4,00 €

Flaschenbiere

Schöffelhofer Weizen Hell, Dunkel, Kristall ^A	0,5 l	4,60 €
Schöffelhofer Weizen Alkoholfrei ^A	0,5 l	4,60 €
Schöffelhofer Grapefruit & Alkoholfrei ^{A,3,6,17,18,19}	0,33 l	3,10 €
Jever Pilsener ^A	0,33 l	3,10 €
Jever Fun Alkoholfrei ^A	0,33 l	3,10 €





Aperitif

Prosecco

0,1 l | 4,00 € ...auf Eis 0,2 l | 6,50 €

Granatapfelspritz ²¹

6,90 €

Hausgemachter Granatapfelsaft
Granatapfelkerne, Limette,
Minze, Prosecco auf Eis

Aperol Spritz ^{1,10,20,21}

6,90 €

Aperol, Orangenscheibe
und Prosecco auf Eis

Hugo ^{10,21}

6,90 €

Holunderblütensirup, Limette,
Minze, Prosecco auf Eis

Pimm's Cup

6,90 €

Pimm's, Gurke, Minze, Limette
und Ginger Ale auf Eis

Scotty's 16 ^{6,10,20,21}

6,90 €

Pimm's, Gurke, Minze, Limette
und Ginger Ale auf Eis

Martini

4,90 €

Bellini

6,40 €

Highballs & Cocktails

Gin Basil Smash

8,50 €

Negroni

8,50 €

Caipirinha

8,50 €

Ginni 28

8,50 €

Mojito

8,50 €

Long Island Ice Tea

8,50 €

Mules Moscow, London, Hamburg

8,50 €

Alle Cocktails bereiten wir Euch auf Wunsch auch





SHOTS, LIKÖRE & CO

Brandy/Cognac

4 cl

<i>Carlos I</i>	5,50 €
<i>Cardenal Mendoza</i>	5,50 €
<i>Veterano</i>	4,90 €
<i>Remmy Martin</i>	5,90 €
<i>Baron Otard</i>	5,90 €
<i>Vecchia Romagna</i>	5,90 €

Shots

4 cl

<i>Helbing</i>	3,90 €
<i>Jubiläums Aquavit</i>	4,50 €
<i>Ouzo</i>	3,90 €
<i>Wodka</i>	4,20 €
<i>Obstler</i>	6,00 €
<i>Williams Birne</i>	6,50 €
<i>Tequila</i> Gold, Silver	4,90 €
<i>Jägermeister</i>	3,90 €



Grappa

2 cl

<i>Grappa</i> di Barolo	6,50 €
<i>Grappa</i> di Chardonnay	3,50 €

Liköre & Bitter

<i>Ramazotti</i>	4 cl	4,50 €
<i>Averna</i>	4 cl	4,50 €
<i>Bailey's</i>	4 cl	4,50 €
<i>Fernet</i> Branca, Menta	2 cl	3,50 €
<i>Sambuca</i>	2 cl	3,50 €
<i>Amaretto</i>	2 cl	3,50 €
<i>Limoncello</i>	2 cl	3,50 €
<i>Frangelico</i>	2 cl	3,50 €



SPIRITUOSEN

Whisky

4 cl

Chevas Regal 12 Jahre

Oban 14 Jahre

Lagavulin

Highlandpark 12 Jahre

Talisker 10 Jahre

Jack Daniel's



7,50 €

9,50 €

9,00 €

9,00 €

9,50 €

7,50 €

Wodka

4 cl

Smirnoff

Grey Goose

7,50 €

9,50 €

Gin

4 cl

Bombay Sapphire

Hendrick's

Monkey 47

Gin Sul

Gin Mare

Whitley Neal

6,90 €

9,50 €

9,50 €

9,50 €

9,90 €

10,00 €

Rum

4 cl

Havanna Club 3 Jahre

Havanna Club 7 Jahre

Wartlich Rum

Bacardi

Don Papa

6,50 €

9,00 €

9,50 €

6,00 €

8,50 €

Longdrink-Aufpreis für alle unsere Spirituosen: 2,00 €



Weinkarte

GENUSS PUR - LASSEN SIE SICH ENTFÜHREN.
GERNE EMPFEHLEN WIR IHNEN EINEN
UNSERER **BESONDEREN TROPFEN.**





Offene Weißweine

0,2 l 0,5 l 0,75 l

Württemberg / Schwaikheim

Riesling Junge Reben (vegan)

6,90 € 16,90 € 23,90 €

Weingut Escher

Die jungen Rebstöcke stehen in verschiedenen Weinbergslagen im Remstal. Durch diese Lagenvielfalt präsentiert sich der Riesling spannend facettenreich, frisch und harmonisch, mit einer ausgeprägten Fruchtaromatik von Zitrusfrüchten und reifen, saftigen weißen Weinbergpflirsichen.

Pfalz / Asselheim

Grauburgunder

7,20 € 17,50 € 24,90 €

Weingut Matthias Gaul

Im Auftakt finden sich Aromen von gelben Äpfeln, es folgen Kräuter und milde Zitruszeste. Ein balancierter, fruchtiger Wein mit einem klaren mineralischen Nachgeschmack.

Rheinhessen / Saulheim

Chardonnay

7,20 € 17,50 € 24,90 €

Weingut Johannes Thörle

Ein eleganter, vielschichtiger Wein, der nach sonnengereiften Birnen, frischen Bananen, einem Hauch von gerösteten Mandeln und mediterranen Kräutern duftet. So schmeckt er auch: nach einem sonnigen Spätsommer! Er hat eine milde präsent Säure und weiche Mineralität.





Offene Weißweine

0,2 l 0,5 l 0,75 l

Pfalz / Bad Dürkheim

Pinot Blanc

7,20 € 17,50 € 24,90 €

Projektwinzer Gerd Stepp

Ein eleganter, dichter Wein mit Aromen von weißen Holunderblüten, Birnen, Kräutern, Orangenzeste... ein Geschmacksfeuerwerk, das lange am Gaumen anhält.

Pfalz / Asselheim

Pas de Deux weiß

7,50 € 18,50 € 25,90 €

(französisch für „Tanzt zu Zweit“)

Weingut Matthias Gaul

Honigmelone, roter Apfel, Birne, Rosmarin, Grapefruit, Vanille-diese Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay verzaubert Ihre Sinne mit feinsten Aromen. Sie überrascht mit cremiger Fülle, ist pikant und saftig mit angenehmer fruchtiger Säure. Ein sehr vollmundiger Weißwein, der auch wunderbar zu würzigeren Speisen passt.

Frankreich / Languedoc Roussillon

Sauvignon Blanc Élégance

7,50 € 18,50 € 25,90 €

Joseph Castan

Mit einer schönen, zarten gelben Farbe untermalt mit grünen Lichtreflexen zeigt sich der Sauvignon im Glas. Er duftet nach Zitrus- und exotischen Früchten, er schmeckt intensiv, komplex, vollmundig und erinnert an Mango und Ananas. Jasmin und Feuersteinnoten runden seine mineralische Seite ab. Harmonisiert perfekt mit gegrilltem oder gedünstetem Fisch.

Offener Roséwein

0,2 l 0,5 l 0,75 l

Pfalz / Asselheim

Le Rosé

7,20 € 17,50 € 24,90 €

Weingut Matthias Gaul

Ein saftiger sommerlicher Rosé-Wein mit Aromen von Walderdbeeren, schwarzen Johannisbeeren, Johannisbeerblättern. Ein ausbalanciertes Süße-Säure-Spiel.





Offene Rotweine

0,2 l 0,5 l 0,7 l

Pfalz / Asselheim

Pas de Deux rot

7,50 € 18,50 € 25,90 €

(französisch für „Tanz zu Zweit“)

Weingut Matthias Gaul

Genau wie beim Pas de Deux weiß „tanzen“ bei der Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot die Aromen! Cassis, Brombeere, Blaubeere, türkische Gewürze betören Nase und Gaumen. Samtig, mit einem Hauch Schokolade im langen, vollmundigen Nachhall.

Frankreich / Languedoc Roussillon

Syrah Elegance

6,90 € 16,90 € 23,90 €

Joseph Castan

Dunkle reife Pflaume, mineralische Feuersteinnoten und eine kräftige Zimtaromatik machen die Raffinesse und die Eleganz dieses Rotweines aus. Dieser Südfranzose ist würzig, geschmeidig, vollmundig, mit samtigen Tanninen und vollmundig!

Italien / Sizilien

Nero d'Avola

6,90 € 16,90 € 23,90 €

Terre Siciliane Mannara

Ein überraschend frischer Sizilianer mit Aromen von roten Beeren, rauchig, mediterran würzig mit edlen, samtigen Tanninen.





Offene Rotweine

0,2 l 0,5 l 0,7 l

Spanien / Rioja

Tempranillo Tinto D.O.C.

7,20 € 17,50 € 24,90 €

Castillo de Clavijo

Der Castillo de Clavijo Tempranillo Tinto präsentiert sich mit rubinroter Farbe und einem gewinnenden Bukett voller wilder Brombeeren, die von feinen Vanille- und Holznoten ergänzt werden. Am Gaumen ist er herrlich fruchtig, weich und saftig mit gut eingebundenem Holz, sowie würzigen und balsamischen Noten.

Argentinien / Vale d`Uco

Malbec Craft 3

7,50 € 18,50 € 25,90 €

G.P. Winery Gerd Stepp

Ein feuriger Argentinier, würzig, balanciert, geschmeidig und intensiv. Aromen von Pflaumen, schwarzen Kirschen und Schokolade, gewürzt mit Wacholderbeere, Tabak- und Lorbeerblatt.

Australien / Barossa Valley

Shiraz Milton Park

8,50 € 20,50 € 29,00 €

Thorn Clarke

Der Shiraz leuchtet in dunklen, violetten Farben, er duftet feinwürzig nach reifen Waldbeeren, einem Hauch von dunkler Schokolade und geheimnisvollen, türkischen Gewürzen. Am Gaumen ist er fruchtig, frisch, Pflaume, Brombeere, Vanille mit samtigen, warmen Tanninen. Er hat einen langen, intensiven, fruchtig-samtigen Nachhall.





Flaschenweine Weiß 0,75 ltr

Rheinhessen / Saulheim

Sauvignon Blanc

28,50 €

Weingut Johannes Thörle

Der Wein duftet nach Stachelbeeren, Cassis und frisch geschnittener Brennnessel. Es kommen rauchige, an Feuerstein erinnernde Noten vom Kalksteinboden hinzu. Am Gaumen beginnt er mit fruchtigen, saftigen Aromen von Stachelbeere, schwarzer Johannisbeere, er wird leicht kräuterig, schmeckt nach Johannisbeerblättern, einem Hauch Limette, rauchig. Er hat einen langen, präzisen, intensiven Nachhall mit einer zarten salzig-mineralischen Note.

Mosel / Zeltingen

Riesling Tonneau No 5

32,90 €

Heinrichshof / Peter Griebeler

Gelbes Steinobst im Duft, Kaffeebohnen, kräuterige und malzige Noten. Am Gaumen komplex, würzig, vollmundig, dicht und elegant mit mineralischer Tönung und eine ansprechende Länge.

Dieser Riesling ist im 500-Liter-Holzfass, dem sogenannten Tonneau, vergoren und sieben Monate auf der Hefe "sur lie" gereift. Durch diesen Ausbau und die Reifezeit hat der Wein seine Würze und Cremigkeit gewonnen.

Italien / Sizilien

Grillo DOC Sicilia

22,90 €

Angelo

Der weiße Klassiker aus Sizilien: Orangen- und Zitronenblüten, Pfirsich und mediterrane Kräuter wie Myrte und Lorbeer. Ein blumiger, frischer Wein mit feinem Mineral.





Flaschenweine Rot 0,75 ltr

Pfalz / Asselheim

Pinot Noir Asselheim

32,90 €

Weingut Matthias Gaul

Der zarte, animierende Duft nach Cassis erinnert sofort an einen klassischen, französischen Pinot Noir mit eleganter, tiefgründiger Stilistik. Im Geschmack fast tänzelnd auf der Zunge, schwarzer Tee, ein Hauch Bergamotte, mit zarten Tanninen und einem langen, intensiven, samtigen Nachhall.

Südafrika / Western Cape

Cabernet Sauvignon - Shiraz

25,50 €

Cape Bridge

Eine ausgewogene Rotwein-Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Shiraz: süße, dunkle Amarenakirsche, Waldbeeren, würzig, dunkle, intensive aber samtene Tannine und mit dem für Südafrika typischen Aromen nach verbrannter roter Erde.

Rheinhessen / Saulheim

Saulheimer Cabernet Sauvignon & Merlot Réserve 42,50 €

Weingut Johannes Thörle

In der Nase zarter Duft nach Waldboden, Unterholz, dunkle Beeren, feine Tannine, ein Hauch von Bitterschokolade. Am Gaumen hat er die Würze vom Cabernet Sauvignon, gepaart mit den intensiven Kirscharomen vom Merlot. Ein dichter, intensiver, kraftvoller Wein.

Prickelndes

0,1 l 0,75 l

Italien / Venetien

Prosecco Spumante Extra dry Treviso DOC

4,00 € 24,90 €

Le Contesse

Ein strohgelber, frischer und sehr feiner Prosecco. Im Geschmack charakteristisch aromatisch-fruchtig mit knackiger Apfel-Birnennote, einem Hauch blumiger Aromen und gut eingebundener Restsüße. Sehr geradlinig, reintonig, mit einer feinen, zarten Perlage.

Frankreich / Champagne / Epernay

Ueuve Noizières Brut

9,00 € 49,00 €

Dranken/Pommery

Blassgelbe Farbe mit goldenen Akzenten. Fruchtige Aromen von gelben Früchten wie Aprikose, weißen Blumen und Trockenfrüchten. Am Gaumen ist er gut strukturiert und fruchtig, den Aromen von Pfirsichen und Aprikosen folgen ein Hauch Brioche und zarte Röstaromen.



Kleine Rebsortenkunde

Weißburgunder (Pinot Blanc / Pinot Bianco): eine Mutation des Grauburgunders, ebenfalls seit dem 14. Jahrhundert bekannt. Gefällige Weine mit zartem Bukett und eleganten Spiel.

Grauburgunder (Pinot Gris / Pinot Grigio): im 14. Jahrhundert gelangte er vom Burgund nach Deutschland (vor allem in Baden, Pfalz und Rheinhessen). Grauburgunder werden meist trocken, mittelkräftig und etwas säurebetont ausgebaut. Typische Aromen sind Mandeln, Birne, Ananas, Zitrusfrüchte.

Sauvignon Blanc: eine französische Weißweinrebe die heute weltweit angebaut wird. In der Jugend erinnert das klassische Bukett an frisch geschnittenes Gras und Kräuter.

Riesling: 1430 wurde die Rebe erstmals urkundlich am Rhein erwähnt. Die Weine zeichnen sich mit einer eleganten feinrassigen Säure und zartem Pfirsichbukett aus.

Prosecco: eine alte norditalienische Rebsorte. Aus ihr wird klassisch Perlwein (Frizzante) oder auch Sekt (Spumante) hergestellt. Vollfruchtige Weine mit zarten Mandeltönen.

Nero d`Avola: eine sehr edle, autochtone Rebsorte, die nur auf Sizilien wächst. Man hat die Sonne am Gaumen mit mediterranen Gewürzen und Kräutern, die Frische vom Meer, samtig-edlen Tanninen.

Merlot: eine der klassischen Bordeauxreben. Neben Frankreich findet man sie häufig in Italien, wo die ersten Rebstöcke im Jahr 1880 angepflanzt wurden. Ein fruchtiger, kräuteriger Duft und ein milder Geschmack mit weichen Tanninen sind typisch für diese Weine.

Spätburgunder (Pinot Noir / Pinot Nero): die Urheimat ist das Burgund in Frankreich. Ein fruchtiges Bukett nach dunklen Beeren und ein vollmundiger Geschmack gehören zu diesen Weinen.

Tempranillo: alte spanische Rebsorte. Beim genießen dieser Weine fällt die milde Säure auf, die begleitet wird von ein wenig Tannin, Kirsch- und Brombeernuancen.



Sonntagsbrunch IM SCOTTY'S.

SONNTAGS BIETEN WIR IHNEN EINE REICHHALTIGE AUSWAHL AN KÖSTLICHKEITEN ZUM FRÜHSTÜCK & BRUNCH.

Inklusive Kaffee, Tee & Orangensaft | pro Person 21,90 €*

Genießen Sie unser argentinisches Roastbeef, frisches Lachsfilet aus dem Backofen, hausgemachten Putenaufschnitt, als auch unsere Vielfalt an diversen Käsesorten, Marmeladen & Anti-Pasti.

Im süßen Dessertbereich bieten wir Ihnen köstlichen Obstsalat, Tiramisu, als auch unseren selbstgebackenen Käsekuchen - alles hausgemacht.

*Kinder 0-4 Jahre frei. Ab 4 Jahren gilt 1,-€ pro Lebensjahr. Bei großen Gruppen ab 10 Personen bitten wir um eine rechtzeitige Reservierung. Ab 15 Personen wird eine Vorauszahlung erbeten.

Lassen Sie sich inspirieren...



ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE:

A - Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern) • **B - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse** (z. B. Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Scampis) • **C - Fisch und Fischerzeugnisse** (alle Fischarten) • **D - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse** (aller Erdnussorten) • **E - Soja und Sojaerzeugnisse** (alle Sorten von Sojabohnen) • **F - Milch und Milcherzeugnisse** (einschließlich Laktose) (Kuhmilch) • **G - Schalenfrüchte** (z. B. Mandeln, Pistazien, Hasel, Wal-, Para-, Peka-, Macadamia- und Queenslandnüsse, Cashewkerne) • **H - Sellerie und Sellerieerzeugnisse** (z. B. Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie) • **I - Senf und Senferzeugnisse** (alle Senfsaaten) • **J - Sesamsamen und Sesamerzeugnisse** • **K - Schwefeldioxid und Sulfite** (in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l) • **L - Lupine und Lupinenerzeugnisse** • **M - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse** (z. B. Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln), (Austern) • **N - Eier und Eierzeugnisse** (alle Eier, nicht nur Hühnereier)

1 - mit Farbstoff • **2** - konserviert • **3** - mit Antioxidationsmitteln • **4** - mit Geschmacksverstärker • **5** - mit Süßungsmittel: Saccharin • **6** - mit Zuckerart und Süßungsmittel • **7** - enthält eine Phenylalanin-Quelle • **8** - coffeinhaltig • **9** - Phosphat • **10** - enthält Sulfite • **11** - Emulgator • **12** - Backtriebmittel • **13** - Feuchthaltemittel • **14** - Verdickungsmittel • **15** - Säureregulator • **16** - Geliermittel • **17** - Stabilisator • **18** - Säuerungsmittel • **19** - Aromen • **20** - Aromen (Chinin) • **21** - mit Alkohol



IHRE VERANSTALTUNG IM SCOTTYS.



WIR BIETEN IHNEN PLATZ FÜR BIS ZU 70 PERSONEN IN GEMÜTLICHER
ATMOSPHÄRE MIT CHARAKTER - FÜR IHR PERSÖNLICHES EVENT.

SPRECHEN SIE UNS GERNE AN & RESERVIEREN SIE RECHTZEITIG -
AUCH ONLINE UNTER **WWW.SCOTTYS-OTTENSEN.DE**