



DICKE

• BUTZ •

ESTD 2016

FOOD & DRINK

ME NU

✉ info@dicke-butz.de

DICKE-BUTZ.DE

EAT drink & be HAPPY

GRILL
your
FOOD
YOU WILL FIND
that our
FOODS
DRINKS
are
100%
HESSISCH/TEXANISCH

Hier kommt die Dicke Butz – hier fliegt der Bulle! Am Anfang war die hohe Kunst des richtigen Grillens ... Wobei, gegrillt wird bei uns ja nur nebenbei & auch nur wenn es um richtig gute & saftige Steaks geht. Der Rest kommt bei uns nämlich geräuchert aus einem original amerikanischen „Southern Pride“ Smoker Ofen (PIT)! BBQ Finest: aromatisches Holz & vor allem nur bestes US Beef! Gesmoked wird bei uns mit viel Geduld & Liebe, we do it slow & low Baby & für alle & das ganze Jahr über. So muss Beef schmecken! Wir sind kompromisslos & auch ein wenig verrückt & wir ziehen das tatsächlich durch! Grillin & Chillin.

**QUICK
&
EASY**
AUTHENTIC
Slow
COOKED
BARBECUE
SERVED ON
PLATTERS
WITH HOUSE-MADE SALADS AND CAKES

**Die Dicke Butz: Heimat für Freunde,
Familie & für uns alle.**

MITTAGSTISCH

MONTAG BIS FREITAG, 12.00 – 15.00 UHR
(AUSSER AN FEIERTAGEN)

TAGESAKTUELL & FRISCH

Lass deinen Bauch entscheiden – welches Angebot möchtest du heute entdecken? Wir versorgen dich täglich mit Neuigkeiten für deine Mittagspause.

ALLE GERICHTE AUCH ZUM MITNEHMEN.



LUNCH HOUR
— is the —
BEST HOUR
OF THE DAY



SUPPE

TAGESSUPPE IMMER FRISCH, IMMER GUT.

4,90 €



STARTER & FINGERFOOD

KALTE & WARME VORSPEISEN

DICKE WUCHT ^{C,M} 13,90 €

In Chili- Knoblauchöl gebratene Garnelen auf Carpaccio vom Angusfilet mit Kirschtomaten / Blattsalate mit gerösteten Pinienkernen & Frühlingslauch

CARPACCIO VOM ANGUSFILET ^{C,M} 12,50 €

Carpaccio vom Angusfilet an Blattsalaten mit gerösteten Pinienkernen & gehobeltem Parmesan

CHICKEN WINGS BUTZ STYLE (10 STK.) ^{E,8} 10,80 €

Gesmokte Hähnchenflügel

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE ^{G,M,M} 8,50 €

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig-Thymian-Sirup an Salatbouquet & gerösteten Kürbiskernen

PULLED BEEF KROKETTEN 4 STK. ^{4,L} 6,90 €

Knusprige Krokette aus geräuchertem Rinderfleisch & gebratenen Zwiebeln / BBQ-Sauce / Salat Bouquet

GAMBAS AIOLI ^{A,B} 10,90 €

Riesengarnelen 5 Stk. in Chili aus dem Ofen / Knoblauchöl

MIXED STARTERS SPECIAL 14,90 €

Hummus / Chicken-Wings / Oliven / Fetakäse / Peperoni etc.

Unser Chefkoch bereitet euch täglich weitere Mezze für euer Mezze-Menü zu.

Salate

KLEINER GEMISCHTER SALAT ^{G,N} 4,90 €

BUTZ ^{A,D,N,E,1,8} 3,90 €

Amerikanischer Krautsalat

HIRTENSALAT ^{G,N,D,3} 8,90 €

Mit Tomaten / Gurken / Frühlingszwiebeln / Peperoni / Oliven / Hirtenkäse

CHICKEN ORIENTAL SALAT ^{G,N,M,D} 12,50 €

Marktfrischer Blattsalat / Hähnchenstreifen / Mandeln / Parmesan / Mango / Balsamico-Senf-Dressing

CAESAR SALAT ^{A,B,D,N,L,E} 11,90 €

Mit Croutons / Romanasalat / selbst gemachtes, original American Dressing / Parmesan / Hähnchenfilet

SURF'N TURF SALAT ^{D,C,G,N} 14,50 €

Rindersteak Streifen / Tiger Garnelen / Blattsalat / Tomaten / Gurken / Parmesan / Zitrone

SMOKED BEEF SALAT ^{D,G,N,L} 14,00 €

Gesmokte Morgan Ranch Wagyu Brisket (Rindernacken, US Beef) Blattsalat / geröstete Zwiebel / Parmesan / Balsamico-Honig Dressing

DRESSINGS zur Auswahl
BALSAMICO-HONIG DRESSING ^{G,N} / **CAESAR DRESSING** ^{A,B,D,N,E}



A SALAD
IS NOT A
MEAL.
IT IS A
STYLE.



Dicke Butz US BBQ Street Food

GEBACKENE KARTOFFELN IN VERSCHIEDENEN VARIATIONEN

BAKED POTATO WITH SOUR CREAM G,N,D **6,90 €**
Ofenkartoffel mit Sauerrahm / kleiner gemischter Salat


POTATO & COUNTRY CHEESE G,N,D **7,60 €**
Baked Potato with sour cream (Ofenkartoffel mit Sauerrahm) / Grillgemüse / Käse / Jalapenos


POTATO & BBQ PULLED BEEF G,N,D **8,90 €**
Baked Potato with sour cream (Ofenkartoffel mit Sauerrahm) / Pulled Beef (gezupfter Rindernacken US Beef) / Zwiebeln / Rucola / BBQ-Sauce

POTATO & PULLED HONEY CHICKEN G,N,D **8,50 €**
Baked Potato with sour cream (Ofenkartoffel mit Sauerrahm) / Pulled Chicken (gezupftes Hähnchen) / Rucola



Besucht uns unter:
www.dicke-butz.de

 facebook.com/dickebutzfrankfurt

 instagram.com/dickebutz

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| A Ei | 1 Farbstoffe |
| B Fisch | 2 Konservierungsstoffe |
| C Krebstiere | 3 Antioxidant |
| D Milchprodukte | 4 Geschmacksverstärker |
| E Sellerie | 5 geschwefelt |
| F Sesam | 6 Eisensalze, geschwärzt |
| G Schwefeldioxid, Sylphide | 7 gewachst |
| H Erdnüsse | 8 Süßstoff |
| L Gluten, Weizen | 9 Stabilisator mit Phosphat |
| K Lupine | 10 Milcheiweiss |
| M Nüsse, Schalenfrüchte | 11 Koffeinhaltig |
| N Senf | 12 Chininhaltig |
| O Soja Bohnen | 13 Taurinhaltig |



Good food
is
Good mood



Just
eat
it

American Sandwiches



BUTZ SANDWICH ^{A,D,G,E,L,N,1,8}

9,50 €

Pulled Beef / Cole Slaw Butz Style / Pickles / Sauteed Onions /
BBQ Sauce gezipfter Rindernacken / amerikanischer Krautsalat /
saure Gurken / gebratene Zwiebel / BBQ-Sauce

Garzeit: 12-14 Stunden



PULLED CHICKEN ^{A,D,G,E,L,N,1,8}

8,90 €

Pulled Chicken / Cole Slaw Butz Style / Pickles / Honey BBQ
Gezupftes Hähnchen / amerikanischer Krautsalat / saure Gurken /

Garzeit: 6-9 Stunden



BBQ VEGGIE SANDWICH ^{A,D,E,F,G,L,N}

7,90 €

Hummus / Falafel / gegrilltes Gemüse



BUTZ PHILLY STYLE SANDWICH ^{A,D,G,E,L,N,1,8}

10,00 €

Grilled Beef / Cole Slaw Butz Style / BBQ vegetables /
Provolone / Onions

Rind vom Grill / amerikanischer Krautsalat / BBQ-Gemüse /
geschmolzener Provolone Käse / Zwiebel

Garzeit: 12-16 Stunden



Beilagen & Sides

DELICIOUS
ALWAYS FRESH

HOMESTYLE-FRITES ^{L,1}

4.00 €

Pommes-Frites / Ketchup / Mayo

SWEET POTATO FRIES ^{L,1,8}

4.40 €

Süßkartoffelpommes / Ketchup / Mayo

WEDGES ^{L,1}

4.40 €

Wilde Kartoffelecken / Sour Creme

BAKED ONION RINGS ^{L,D,1}

4.40 €

Gebackene Zwiebelringe

GRILLED VEGETABLES

4.40 €

Buntes Grillgemüse

CORN COB IN MAPLE SYRUP

4.40 €

Maiskolben in Ahornsirup

COLE SLAW BUTZ STYLE ^{A,N,E,L,1,8}

3.90 €

Amerikanischer Krautsalat

KLEINER GEMISCHTER SALAT ^{G,N}

4.90 €

PLATER N° 1

PLATER N° 2

PLATER N° 3

PLATER N° 4

PLATER N° 5



Platters

PLATER N° 1 A,D,N,E,L,1,8

1 Person 2 Personen
22,00 € 42,00 €

Pulled Beef / Beef Ribs / Baked Potato with sour cream /
Cole Slaw Butz Style / Pickles / Honey BBQ Sauce
Gezupfter Rindernacke (US Beef) / Schälrippe vom Rind /
Ofenkartoffel mit Sour Cream / amerikanischer Krautsalat /
saure Gurken

Garzeit: 12-16 Stunden



PLATER N° 2 A,D,N,E,L,1,8

1 Person 2 Personen
28,00 € 54,00 €

Morgan Ranch Wagyu Brisket / Pulled Beef / Beef Ribs / Cole
Slaw Butz Style / Baked Potato with sour cream / Corn in
Maple Sirup / Pickles / Real Texas Rub
Rinderbrust / Gezupfter Rindernacke (US Beef) / Schälrippe
vom Rind / amerikanischer Krautsalat / Ofenkartoffel mit
Sauerrahm / Maiskolben in Ahornsirup / saure Gurken

Garzeit: 12-16 Stunden



PLATER N° 3 A,D,N,E,L,1,8

1 Person 2 Personen
19,00 € 36,00 €

Chicken Wings & Beef Ribs / Onions / Cole Slaw Butz Style /
Potato with sour cream / Corn in Maple Sirup / Pickles
Hähnchenflügel / Schälrippe vom Rind / amerikanischer
Krautsalat / Ofenkartoffel mit Sauerrahm / Maiskolben in
Ahornsirup / saure Gurken

Garzeit: 6-12 Stunden



PLATER N° 4 A,D,N,E,L,1,8

1 Person 2 Personen
28,00 € 54,00 €

Morgan Ranch Wagyu Brisket / Hereford Beef Ribs / Pulled
Chicken / Cole Slaw Butz Style / Baked Potato with sour
cream / Corn in Maple / Pickles / Real Texas Rub
Rinderbrust / Hereford Rinderrippchen, aus dem Rippenkasten
gezupftes Hähnchen / amerikanischer Krautsalat / Ofenkartoffel
mit Sauerrahm / Maiskolben in Ahornsirup / saure Gurken

Garzeit: 14-16 Stunden



PLATER N° 5 A,D,N,E,L,1,8

1 Person 2 Personen
19,00 € 36,00 €

Angus Brisket / Spare Ribs / Pulled Pork / Sauteed Onions /
Cole Slaw Butz Style / Potato with sour cream / Corn in
Maple / Pickles
Ochsenbrust / Schälrippchen / gezupfte Schweineschulter /
geröstete Zwiebeln / amerikanischer Krautsalat / Ofenkartoffel
mit Sauerrahm / Maiskolben in Ahornsirup / saure Gurken

Garzeit: 6-12 Stunden



KEEP CALM
AND
GRILL ON

MORGAN RANCH WAGYU BRISKET



PULLED PORK SHOULDER



PULLED BEEF



SPARE RIBS PORK



BEEF RIBS



HEREFORD BEEF RIBS



PIT BBQ

Dicke Butz BBQ Smoker - ein Räucherofen (Southern Pride BBQ Pits & Smokers), in dem für 8 bis 16 Stunden das Fleisch über Buchenholzspänen gegart wird. Für jede Fleischsorte verwenden wir einen anderen, selbstgemachten Rub.

**MORGAN RANCH
WAGYU BRISKET** A,D,N,E,L,1,8
Rinderbrust
Garzeit: 12-14 Stunden

200g 17,00 €
400g 32,00 €



**PULLED PORK
SHOULDER** A,D,N,E,L,1,8
gezupfte Schweineschulter
mit Real Texas Rub
Garzeit: 12-14 Stunde

200g 11,00 €
400g 21,00 €



PULLED BEEF A,D,N,E,L,1,8
Gezupfter Rindernacke (US Beef)
mit Real Texas Rub
Garzeit: 12-14 Stunden

200g 13,00 €
400g 24,00 €

SPARE RIBS PORK A,D,N,E,L,1,8
Schälrippe vom Schwein
mit Real Texas Rub
Garzeit: 5-7 Stunden

500g 14,00 €



BEEF RIBS A,D,N,E,L,1,8
Schälrippe vom Rind mit Real Texas Rub
Garzeit: 5-7 Stunden

500g 19,00 €

HEREFORD BEEF RIBS A,D,N,E,L,1,8
Hereford Rinderrippchen, direkt aus dem
Rippenkasten mit Real Texas Rub
Garzeit: 5-7 Stunden

500g 22,00 €



Alle Smoker Gerichte servieren wir mit selbst gemachtem Coleslaw Butz Style (amerikanischer Krautsalat), Pickles (saure Gurken) & BBQ-Sauce. A,D,N,E,L,1,8

LIGHT THE
PIT
AND
HAVE A
BEER



STEAK

Das Fleisch stammt von Rindern aus kontrollierter, artgerechter Aufzucht. 100% regionaler Genuss auf höchstem Niveau. Eine natürliche Reifung von vier Wochen macht das Fleisch sehr zart, saftig & aromatisch. Alle Steaks werden auf Lavastein gegrillt

BEI DEN STEAKS IST EINE BEILAGE INKLUSIVE:

- **HOMEMADE POTATO WEDGES** ^{L,1}
- **BLATTSALATMISCHUNG** ^{G,N}
- **SAISONALES GRILLGEMÜSE**

RUMPSTEAK ^{A,D,N,E,L,1,8}

Der Klassiker aus Südamerika

200g 300g
19,80 € 29,00 €

Unsere Steaks werden rare bis medium gegrillt

WEIN EMPFEHLUNG: Rotwein Dominium Punctum – 99 Rosas
Tempranillo – Merlot – Vegan – La Mancha / Spanien

RIB EYE

Butz Premium Beef für den Kenner

300g 450g
33,90 € 43,50 €

Unsere Steaks werden rare bis medium gegrillt

WEIN EMPFEHLUNG:

Rotwein Terra Mater Varietal – Zinfandel & Shiraz – Chile

FILET

Das edle Stück vom Rind

200g
29,00 €

Unsere Steaks werden rare bis medium gegrillt

WEIN EMPFEHLUNG:

Weißwein Dominium Punctum – 99 Rosas Chardonnay –
Viognier – Vegan La Mancha – Spanien

& FISCH

LACHSFILET³

Blattspinat / Kartoffeln / Rahmsauce

18,90 €

WEIN EMPFEHLUNG:

Weißwein Nick Kowerich – Einblick No 1 – Mosel

Burger



Unsere Burger bestehen zu 100% aus regionalem Rindfleisch. Um den saftigen Geschmack nicht zu verfälschen, kommt an unser Rindfleisch nur Salz & Pfeffer. Wir grillen unsere Burger medium – well. Senf / Ketchup / Mayo / Zwiebeln / Salat / Gurke

Inklusive Homestyle Pommes ^{L,1}

CLASSIC BURGER ^{A,D,E,F,L,N,1,8}

Zubereitet & medium – well

9,90 €

FALAFEL BURGER ^{A,D,N,L,E,1,8}

Orientalisch gewürztes Falafel-Patty / Tomate / Hummus

10,90 €

CHEDDAR CHEESE BURGER ^{A,D,E,F,L,N,1,8}

Emmentaler / Cheddar-Käse

Zubereitet & medium – well

11,50 €

CHILI CHEESE BURGER ^{A,D,E,F,L,N,1,8}

Jalapeños / Cheddar-Käse / Chillisauce

Zubereitet & medium – well

11,90 €

CAESARS GRILLED CHICKEN ^{A,B,D,E,F,L,N,1,8}

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet / Caesar Dressing / Parmesan

12,50 €

TEXAS BURGER ^{A,D,E,F,L,N,1,8}

Cheddar-Käse / Bacon (Speck) / geschmorte Zwiebeln / BBQ-Sauce

Zubereitet & medium – well

12,90 €

PULLED PORK BURGER ^{A,D,E,F,L,N,1,8}

BBQ-Sauce / Cole Slaw

13,90 €

FÜR KINDER & FOR KIDS ^{BIS 9 JAHRE}

CHICKEN NUGGETS MIT POMMES-FRITES

4,90 €

PENNE O. SPAGHETTI

Mit Tomatensauce

4,50 €



NUDEL & PASTA

Life
IS A COMBINATION OF
magic & pasta



SPICY SPAGHETTI WITH BEEF AND VEGETABLES ^{A,G,F,H} 12,90 €
Gezupfter Rindernacken / Zucchini / Sojasauce / Zwiebeln

LEFTOVER PULLED PORK-SPAGHETTI ^{A,M,E,K,H} 11,90 €
Pulled Pork / Paprika / Zwiebeln / Erbsen

SPAGHETTI DICKE BUTZ ^{A,B,L,3} 12,90 €
Chili-Garnelen / scharfe Tomatensauce / Koriander

COWBOY MAC AND CHEESE ^{L,3,10} 8,90 €
Maccaroni / geriebener Gouda / Sahne

KILLER ^{A,L} 7,90 €
Penne / pikante Tomatensauce

FUNKY CHICKEN ^{A,D,L,M} 10,90 €
Penne / Estragonrahm / grüner Spargel / geröstete Mandeln

NEW ORLEANS ^{D,L} 7,90 €
Gnocchi / Tomaten / Basilikum / Mozzarella

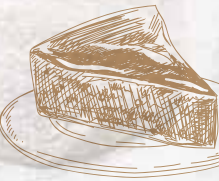
ALASKA ^{A,B,D,L} 11,90 €
Tagliatelle / Lachs / Sahnesauce / getrocknete Tomaten

EXTRAS

BROTKÖRBCHEN ^L 1,50 €
PARMESAN 1,00 €



Sweet



NEW YORK CHEESECAKE ^{A,D,M,L,1,8} 5,90 €
Käsekuchen / fruchtige Himbeersauce / Eis

SCHOKOLADEN „LAVA“ TART ^{A,D,M,L,1,8} 5,90 €
Warmer Schokokuchen aus dem Ofen / Karamelsauce / Eis

FRIED ICE CREAM WAN TAN ^{A,D,L,1,8} 5,90 €
Eis / Kokosraspel / Vanille-Himbeer Sauce

GEMISCHTE SÜSSPLATTE für 2 Personen 12,90 €

Desserts
Menu

Milchshakes

NUTELLA SHAKE 0,4L 6,00 €

RAFFAELLO SHAKE 0,4L 6,00 €

VANILLE SHAKE 0,4L 6,00 €

BANANA DREAM 0,4L 6,50 €
(Geschmack: Banane / Kokos)

SUMMER VIBES 0,4L 6,50 €
(Geschmack: Ananas / Erdbeere / weisse Schokolade)

MIT MUFFIN ODER DONUT ^{A,D,M,L,1,8} + 1,00 €



COFFEE & CO

A YAWN
is a silent
SCREAM
for coffee



HEISSE GETRÄNKE

CAFE ^{1,2}	2,30 €
ESPRESSO ^{1,2}	1,90 €
DOPPELTER ESPRESSO ^{1,2}	3,20 €
ESPRESSO MACCHIATO ^{1,2}	2,20 €
CAPPUCCINO ^{1,2}	2,70 €
CAFÉ AU LAIT ^{1,2}	3,20 €
LATTE MACCHIATO ^{1,2}	3,20 €
LATTE BAILEY'S ^{1,2,3}	4,60 €
HEISSE SCHOKOLADE	2,70 €
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE	3,00 €
HEISSE WEISSE SCHOKOLADE	2,70 €

SIRUPS	0,60 €
Amaretto ³ / Haselnuss / Karamell ³ / Kokosnuss / Macadamia / Mandel ¹ / Minze ³ / Orange / Schokolade / Vanille / Chai / Zimt ³	

KUSMI TEE	2,90 €
Der beste Tee der Welt ...	
GRÜNER NANA (Pfefferminz Tee)	

PRINZ WLADIMIR Schwarzer Tee (Mit Zitrusfrüchten & Vanille)

ANASTASIA EARL GREY TEE (Mit Limone & Zitrus)

GRÜNER TEE GUNPOWDER (Der grüne Klassiker)

ST. PETERSBOURG (Schwarzer Früchtetee mit Karamell)

EARL GREY (Schwarztee aus China)

DARJEELING NR. 37 (Schwarzer Tee aus Indien)

GRÜNER JASMINTEE (Grün, blumig & lecker)

DETOX TEE (Grüner Tee mit Zitrusfrüchten)

FRISCHER PFEFFERMINZ TEE 3,20 €

FRISCHER INGWER TEE 3,20 €

KASHMIR CHAI LATTE Milch mit Sirup 3,40 €



TEA
noun | \ teɪ |

A hug in a cup.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WASSER



	0,25L	0,75L
Spritzig / Medium / Pur	2,10 €	5,50 €

SOFTDRINKS

COCA COLA ^{1,4,6} / LIGHT ^{1,4,6} / ZERO ^{1,4,6}	0,2L	0,4L
FANTA ^{1,6} / SPRITE ¹ / MEZZO MIX ^{1,4,6}	2,30 €	4,00 €

EISTEE ^{10,12} hausgemachter Eistee frisch mit Kusmi	0,4L	4,20 €
--	------	--------

HAUSSORTEN

HAUSGEMACHTE LIMONADE	0,4L	4,20 €
------------------------------	------	--------

Lime – Minze oder Orange – Ingwer
Zuckerfreie Zitronenlimonade natürlich mit Stevia gesüsst

HAUSGEMACHTE SODAS	0,4L	4,10 €
---------------------------	------	--------

Himbeere / Grenadine / grüner Apfel / Limone

BIONADE	0,33L	3,50 €
----------------	-------	--------

Ingwer-Orange / Holunder / Kräuter / Litschi

RED BULL Energy ^{9,11,14}	0,25L	3,90 €
---	-------	--------

SCHWEPES	0,2L	2,80 €
-----------------	------	--------

Ginger Ale ¹ / Tonic Water ¹⁰ / Bitter Lemon ¹⁰

SÄFTE & NEKTARE	0,2L	0,4L
----------------------------	------	------

Orange* / Cranberry* / Ananas* / Apfel* /
Maracuja* / Banane* / Kirsch*

Alle Säfte & Nektare – sind auch als Schorle erhältlich ...

BIER & APFELWEIN

FASSBIERE

lischer PILSNER	0,3L	0,5L
------------------------	------	------

Pils - 4,9% alc. - 3,00 € 4,70 €

Auch als "DRECKIGES", "RADLER" oder alkoholfrei erhältlich.

lischer ISOTONISCH ALKOHOLFREI	0,33L	3,30 €
Alkoholfreies Pils		

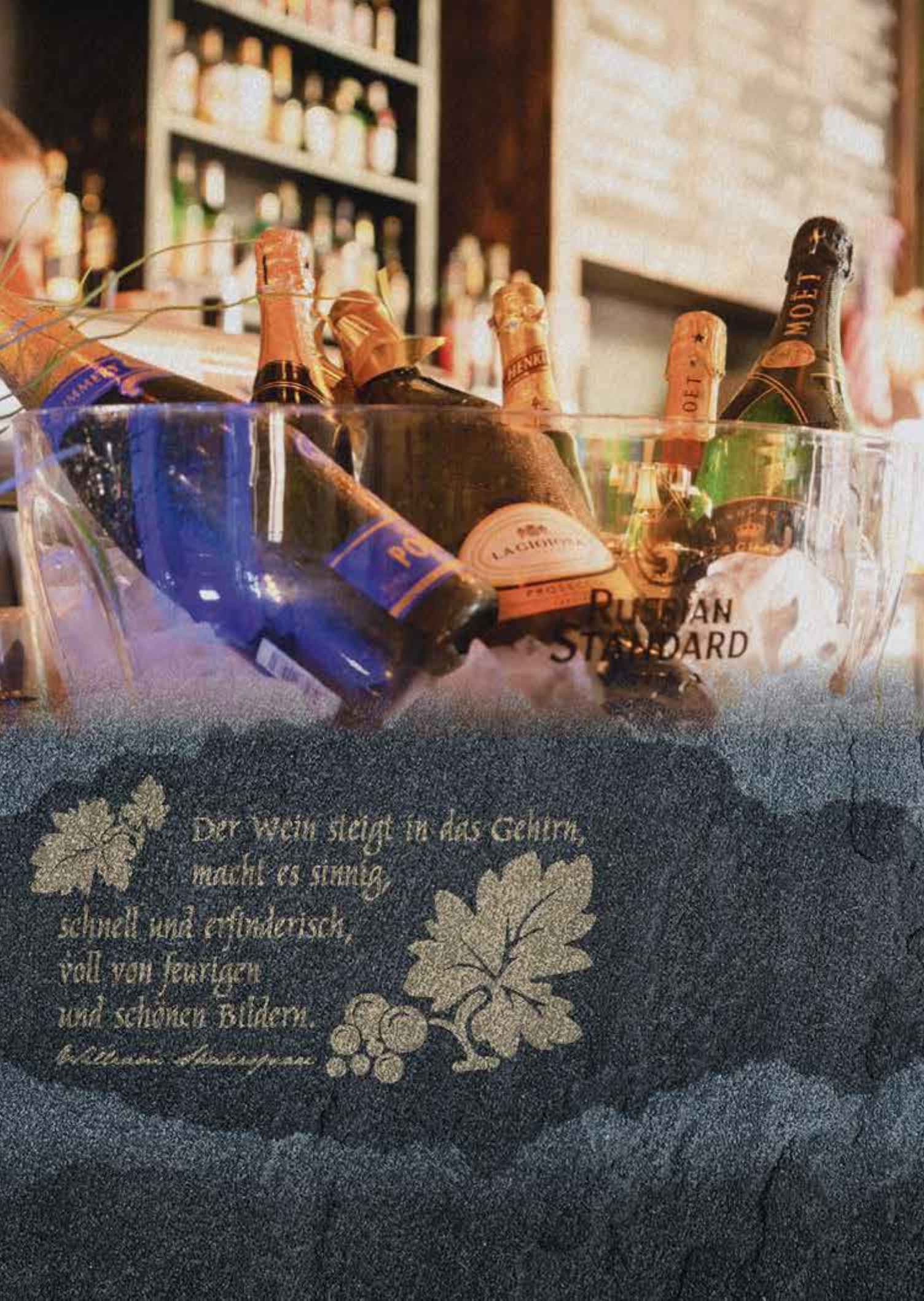
Benediktiner Weissbier NATURTRÜB	0,3L	0,5L
--	------	------

Hefeweissbier - 5,4% Alc. 3,20 € 5,20 €

Benediktiner Weissbier ALKOHOLFREI	0,5L	5,20 €
Alkoholfrei		

APFELWEIN	0,25L	0,5L
Pur, süß- oder sauergespritzt	2,70 €	4,70 €





Der Wein steigt in das Gehirn,
macht es sinnig,
schnell und erfinderisch,
voll von feurigen
und schönen Bildern.

SEKT & CHAMPAGNER

PROSECCO AUF EIS	0,1L 3,80 €	0,2L 7,00 €	Fl. 0,75l 22,00 €
HUGO ^{L,3}			7,00 €
Prosecco mit Holunderblütensirup / Minze / Limette / Soda			
APEROL SPRITZ ^{L,1,3,5}	0,2L		7,60 €
Prosecco / Aperol / Sodawasser / Orange			
BELLINI			8,00 €
Pfirsich / Peppino Pech / Prosecco			
LILLET HUGO			8,00 €
Lillet Blanc / Minze / Limette / Holunderblütensirup / Prosecco			
CHAMPAGNER MOËT & CHANDON BRUT IMPERIA	0,1L 15,00 €	0,75L 125,00 €	

WEIN

WEISS

NICK KÖWERICH – EINBLICK NO 1 – MOSEL

Leichte Orangenblüten in der Nase. Fruchtiger, blumiger Wein mit einem runden Finale.

0,2L 5,50 €
0,75L 20,50 €

DOMINIUM PUNCTUM - 99 ROSAS CHARDONNAY/VOIGNIER – VEGAN – LA MANCHA/ SPANIEN

Eleganter Wein mit tropischen Fruchtnoten. Leichte, im Hintergrund stehende Holzaromen erinnern an Biskuit. Im Abgang erfrischende Säure kombiniert mit einer cremigen Aromatik.

0,2L 6,50 €
0,75L 25,00 €

ROSE

WEINGUT KRIEGER – ROSÉ – PFALZ

Saftig & fruchtig. Aromen von Erdbeere & Himbeere machen Lust auf mehr!

0,2L 5,50 €
0,75L 21,00 €

ROT

DOMINIUM PUNCTUM – 99 ROSAS TEMPRANILLO / MERLOT – VEGAN – LA MANCHA/ SPANIEN

Cuvee aus Tempranillo & Merlot. Fruchtige Aromen von Himbeeren & Erdbeeren. Elegante, schlanke Tannine, harmonisch & samtig.

0,2L 5,90 €
0,75L 23,00 €

TERRA MATER VARIETAL – ZINFANDEL & SHIRAZ – CHILE

Würzige Aromen von roten Früchten, Pflaume & Kaffee. Die Tannine sind harmonisch & geschmeidig. Angenehmer langer Abgang.

0,2L 6,90 €
0,75L 26,00 €





WWW.DICKE-BUTZ.DE

Wir behalten uns Änderungen des Angebots vor!

KARTENZAHLUNG MIT VISA / MAESTRO
ETC. AB 25 EURO

