



GETRÄNKEKARTE

Egal, ob Bier, Wein oder Cidre: Es gibt kein Getränk auf dieser Karte, dass wir nicht gemeinsam im Team verkostet hätten.

Unsere Getränkekarte haben wir in verschiedene Gruppen und Kategorien wie »Weißwein« und »Schaumwein« aufgeteilt. Innerhalb dieser Rubriken finden Sie eine Sortierung, die oben mit zarten Weinen beginnt und sich nach unten hin zu warmen Weinen für kräftigere Gerichte entwickelt. Dabei haben wir die jeweilige Rebsorte, die dem Wein seinen Charakter verleiht, vor den Namen gesetzt. Der weitaus größte Teil unserer Weine ist reinsortig, das gilt auch für die Kategorie »Cider«.

Unser besonderes Interesse gilt den charakterstarken Naturweinen, weil sie aus der Gleichförmigkeit industriell erzeugter Weine herausstechen und vielfältige Geschmackserlebnisse ermöglichen. Besonders schätzen wir an ihnen, den naturnahen Anbau, der den Winzern einiges an Hingabe und Fingerspitzengefühl abverlangt. Denn Naturweinproduktion heißt Verzicht auf große Erträge sowie auf die üblichen Zusatz- und Hilfsstoffe, die den Wein gefällig machen sollen. Aber auch mit Schwefeldioxid zur Haltbarmachung wird hier achtsam umgegangen. Das »Sulfite-Free-Logo« kennzeichnet Naturweine, die mit maximal 30 mg Schwefel pro Liter abgefüllt werden.

Dadurch bleibt der Wein »lebendig« und Bedarf einen bewussten Umgang, besonders deswegen achten wir bei unserer Verkostung und Selektion auf eine handwerklich saubere Stilistik.

Außerdem spiegeln Naturweine auch die Freude unseres Teams sowie unserer Produzentinnen und Produzenten an hochwertigen, ökologischen und nachhaltig produzierten Lebensmitteln wider.

Wir freuen uns, unsere Leidenschaft für hochwertige Getränke mit Ihnen zu teilen.

Ihr
Emma Metzler Team

APERITIF

HAUSGEMACHT

Saisonale Limonade	0,3 L	4,5
Honig-Zitronen Limonade	0,3 L	4,5
Bio Grüner Sencha Eistee	0,3 L	4,5
Grüntee Kombucha	0,3 L	4,5



PERLAGE

Alkoholfreier Aperitif Hausgemachter Saisonaler Sirup, Verjus & Soda	0,15 L	6,5
CIDER »Ananasrenette« Obsthof am Steinberg, 2019, halbtrocken, Nieder-Erlenbach	0,15 L	7,5
Aperitif der Saison Hausgemachter saisonaler Sirup & Crémant	0,15 L	9
Terrassen Spritz Companion »Sizilianische Orange« & Crémant	0,15 L	8,5
Spätburgunder »PetNat Rosé«  Weingut Brand, 2019, trocken, Pfalz	0,15 L	9,5

WEIN DES TAGES

Glas Wein Einzelflaschen & Neuzugänge glasweise trinken!	0,15 L	a. A.
---	--------	-------

ORANGE & ROT GEKÜHLT

Pinot Gris »Calx«  Weingut Andreas Mann, 2019, trocken, Rheinhessen	0,15 L	7,5
Spätburgunder »Al Dente«  Weingut Marto, 2019, trocken, Rheinhessen	0,15 L	7,5

DAVOR & DANACH

Belsazar Wermut Weiß & Tonic ²	0,3 L	9
Helmut Wermut Rot & Soda	0,3 L	9
Gölles Vogelbeer-Bitter & AQ Tonic ²	0,2 L	8,5
Hibiskusblüten Gin & Tonic ²	0,3 L	9
Negroni ³	6 CL	9

WASSER

Wasser Still	0,5 1 L	2 4
Wasser Sprudel	0,5 1 L	2 4

Wir bereiten unser Wasser mittels eines Kohlefilters auf, erhalten dadurch ionisiertes Tafelwasser von hoher Qualität und umweltschonend ist es auch – mit & ohne Kohlensäure.

SOFT & SAFT

Afri Cola ^{1/3}	0,25 L	4
Bio Voelkel Biozisch Mate ¹	0,33 L	4
Aqua Monaco Tonic Water ²	0,23 L	4
Rapp's Apfelsaft	0,3 0,5 L	3,5 4,5
Rapp's Johannisbeersaft	0,3 0,5 L	3,5 4,5
Rapp's Orangensaft	0,3 0,5 L	3,5 4,5
Rapp's Rhabarbersaft	0,3 0,5 L	3,5 4,5
Obsthof am Steinberg Apfel- & Quittensaft	0,3 L	4,5

BIER

Bitburger Pils vom Fass	0,3 0,5 L	4 5,5
Benediktiner Helles	0,5 L	5,5
Benediktiner Weizen	0,5 L	5,5
Benediktiner Weizen <i>alkoholfrei</i>	0,5 L	5,5
Bitburger Pils <i>alkoholfrei</i>	0,33 L	4

HANDWERKLICH GEBRAUT

IPA »ü.NN« <i>alkoholfrei</i> Kehrwieder Kreativbrauerei, Hamburg	0,33 L	6,5
Apfel Sauer »Heinz« Brauerei Flügge, Goldstein	0,33 L	7
Weisse nach Berliner Art »Mia« Brauerei Kemker Kultuur, Münsterland	0,75 L	22,5
Lager »Prototyp« Kehrwieder Kreativbrauerei, Hamburg	0,33 L	6,5
Grape Ale »Otho 2020« Brauerei Flügge, Goldstein	0,33 L	12,5
Doppelbock »Celebrator« Privatbrauerei Ayinger, Bayern	0,33 L	6,5

APFELWEIN

»Haus Schoppen« vom Fass 0,25 | 0,5 L 3 | 6
Obsthof am Steinberg, Nieder-Erlenbach

CIDER

Ananasrenette 0,15 | 0,75 L 7,5 | 36
Obsthof am Steinberg, 2019, halbtrocken, Nieder-Erlenbach

Sidre Brut Tendre 0,75 L 29
Cidrie Eric Bordelet, NV, Normandie

Birnen Cidre »Poiré Authentique« 0,75 L 41
Cidrie Eric Bordelet, NV, Normandie

Tobiässler »A Propos D'Aile«  0,75 L 49
Cidrie du Vulcain, 2019, Le-Mouret Schweiz

Boskoop »Apfelschaumwein« 0,75 L 35
Joachim Döhne, 2016, Brut, Schauenburg




Cidre  0,75 L 33
Weingut Stefan Vetter, 2017, trocken, Franken

Belle Brutale  0,75 L 43
Cidrie du Vulcain, 2018, trocken, Le-Mouret-Schweiz

SCHAUMWEIN

Pinot Blanc – Crémant d'Alsace  Domaine Clément Klur, Elsass	0,15 0,75 L	9,5 45
Riesling Sekt Weingut Peter J. Kühn, 2017, Brut, Rheingau	0,75 L	54
Chardonnay – Crémant du Jura  Domaine des Marnes Blanches, NV, Brut, Jura	0,75 L	68
Pinot Noir – Champagner »Terroirs d'Ecueil – Premier Cru«  Domaine Lacourte-Godbillon, NV, Brut	0,375 L	43
Pinot Noir – Champagner »Bulles de Comptoir #8 Stilleben«  Domaine Charles Dufour, NV, Extra Brut	0,75 L	76
Chardonnay – Champagner »YUMAN 16«  Domaine Marguet, NV, Brut Nature	0,75 L	94

PETNAT ROSÉ & WEISS

Spätburgunder »PetNat Rosé«  Weingut Brand, 2019, trocken, Pfalz	0,15 0,75 L	8,5 43
Riesling »Purellus«  Weingut Trossen, 2020, trocken, Mosel	0,75 L	47
Chenin Blanc »Pop Sec«  Domaine Bertin-Delatte, 2017, trocken, Loire	0,75 L	64


WEISSWEIN | OFFEN

Weißburgunder Weingut Gaul, 2020, trocken, Pfalz	0,15 0,75 L	6 28
Grüner Veltliner »Nussberg« Weingut Hajszan Neumann, 2019, trocken, Wien	0,15 0,75 L	7,5 36
Riesling Kabinett »Wallufer Oberberg« Weingut J. B. Becker, 2016, halbtrocken, Rheingau	0,15 0,75 L	6,5 31
Sauvignon Blanc »Cuvée Kurt« Weingut Dennis Wolf, 2019, trocken, Pfalz	0,15 1 L	5 31
Chenin Blanc »Touraine Les Pieds Rôtis« Domaine De Coulaire, 2017, trocken, Loire	0,15 0,75 L	9,5 45




ROTWEIN | OFFEN

Spätburgunder »Purpur × Calx« Weingut Andreas Mann, 2018, trocken, Rheinhessen	0,15 0,75 L	8 38
Blaufränkisch  Weingut Roter Faden, 2019, trocken, Württemberg	0,15 0,75 L	8,5 41
Gamay »Fleurie Nature«  Domaine Didier Desvignes, 2019, trocken, Beaujolais	0,15 0,75 L	9 43
Grenache »Colline Rouge« Domaine Cabotte, 2019, trocken, Rhône	0,15 0,75 L	6 28
Cabernet Sauvignon »Melrose« Domaine Mery Charente, 2018, trocken, Cognac	0,15 0,75 L	7 33

ROSÉ WEIN

Zweigelt Rosé Weingut Fritsch, 2020, trocken, Wagram	0,15 0,75 L	6 28
Spätburgunder Rosé  Weingut Dennis Wolf, 2018, trocken, Pfalz	0,75 L	34
Grenache Rosé Domaine Chêne Bleu, 2020, trocken, Provence	0,75 L	59







MAISCHESTAND & ORANGENER WEIN

Pinot Gris »Calx«  Weingut Andreas Mann, 2019, trocken, Rheinhessen	0,15 0,75 L	7,5 38
Silvaner »WEISS«  Weingut Marto, 2019, trocken, Rheinhessen	0,75 L	29
Muskateller »Coume de l'Olla Blanc«  Domaine Matassa, 2020, trocken, Roussillon	0,75 L	50








HELLROTER WEIN

Spätburgunder »Al Dente«  Weingut Marto, 2019, trocken, Rheinhessen	0,15 0,75 L	8,5 40
Mondeuse »Friand et Juteux«  Domaine Matthieu Apffel, 2019, trocken, Savoyen	0,75 L	41
Grenache »Coume de l'Olla Rouge«  Domaine Matassa, 2018, trocken, Roussillon	0,75 L	50
Blauer Portugieser »Rötlich«  Weingut Andreas Mann, 2019, trocken, Rheinhessen	0,75 L	31
Trousseau  Domaine des Marnes Blanches, 2018, trocken, Jura	0,75 L	71
Poulsard »Sans Soufre«  Domaine Tissot, 2018, trocken, Jura	0,75 L	79

WEISSWEIN | FLASCHE

Sylvaner »Middle Medley« 	0,75 L	35
Weingut Stefan Vetter, 2019, trocken, Franken		
Jaquère »Detours Blanc« 	0,75 L	40
Domaine Matthieu Apffel, 2019, trocken, Savoyen		
Elbling »Pure Limestone« 	0,75 L	47
Weingut Jonas Dostert, 2019, trocken, Mosel		
Riesling 	0,75 L	43
Weingut Marto, 2019, trocken, Rheinhessen		
Sauvignon Blanc »Sancerre – Les Chasseignes«	0,75 L	63
Domaine Fouassier, 2018, trocken, Loire		
Savagnin »En Quatre Vis« 	0,75 L	67
Domaine des Marnes Blanches, 2018, trocken, Jura		
Aligoté »Bouzeron Blanc« 	0,75 L	69
Domaine de Villaine, 2018, trocken, Burgund		
Chardonnay »Mâcon Villages« 	0,75 L	58
Domaine de La Cadette, 2019, trocken, Burgund		
Riesling Alte Reben Spätlese »Wallufer Walkenberg«	0,75 L	49
Weingut J. B. Becker, 2009, trocken, Rheingau		
Chenin Blanc »Les Pièces Longues« 	0,75 L	48
Domaine Mas Del Périé, 2018, trocken, Cahors		
Chardonnay »Terre de Lias« 	0,75 L	73
Domaine de La Borde, 2018, trocken, Jura		
Clairette »Côtes du Ventoux«	0,75 L	79
Domaine Dambrun, 2017, trocken, Rhône		

ROTWEIN | FLASCHE

Pinot Noir  Weingut Klus 177, Baselland, 2019, trocken, Schweiz	0,75 L	63
Spätburgunder »Liaison«  Weingut Enderle & Moll, trocken, 2017, Baden	0,75 L	48
Spätburgunder Spätlese »Wallufer Walkenberg« Weingut J. B. Becker, 2013, trocken, Rheingau	0,75 L	53
Pinot Noir »Champs Cadette«  Domaine de la Cadette, 2017, trocken, Burgund	0,75 L	74
Malbec »Invaders«  Domaine Mas Del Périé, 2020, trocken, Cahors	0,75 L	37
Cabernet Franc »Mephisto«  Domaine de l'Ecu, 2015, trocken, Loire	0,75 L	78
Kékfrankos »Sopron« Pincészet Holass, 2017, trocken, Ungarn	0,75 L	47
Gamay Chiroubles »Vieilles Vignes« Domaine Descombes, 2016, trocken, Beaujolais	0,75 L	66
Cabernet Franc »Kapitel 1«  Weingut Tschida, 2017, trocken, Burgenland	0,75 L	67
Syrah »Esprit de l'Horizon« Domaine de l'Horizon, 2016, trocken, Roussillon	0,75 L	60
Grenache Noir – Côtes du Rhône Village »Emergence«  Domaine Viret, 2012, trocken, Rhône	0,75 L	81

SÜSSWEIN & RESTSÜSS

Auslese »Eltviller Rheinberg« Weingut J. B. Becker, 2010, Auslese, Rheingau	0,375 L	37
Gewürztraminer »Alliance« Domaine Anne & Marc Tempé, 2015, trocken, Elsass	0,75 L	48
Cabernet Sauvignon »Rosé d'un Jour« Domaine Ferme de la Sansonnière, 2016, Loire	0,75 L	55

WERMUT & BITTER

Znaida Wermut Weiß Silvia Schneider, Berlin	4 CL	5
Wermutkraut & Grüner Veltliner Rudolf Schwarzer, Tirol	4 CL	4
Belsazar Wermut Weiß Berlin & Baden	4 CL	5
Helmut Wermut Weiß Markus Weiß, Hamburg	4 CL	5
Sizilianische Orange Bitterlikör Companion Drinks, Hamburg	4 CL	4
Martini Rubino Riserva Turin	4 CL	5
Helmut Wermut Rot Markus Weiß, Hamburg	4 CL	5
Cynar Italien	4 CL	4

ANIS

Bio Hilde Kräuter »Halbbitter« Neue Mazerate, Köln	4 CL	5
Bio Pastis Cherry Rocher, Rhône-Alpes	4 CL	5

AGAVE & CHILI

Espadín Mezcal »Alipús San Baltazar« Los Danzantes, Oaxaca	2 CL	5
Pasilla Mixe Chili-Brand »Ayuuk« Empirical Spirits, Kopenhagen	2 CL	7,5
Madrecuixe »Mezcal Vago« Emigdio Jarquin, El Nanche	2 CL	7

OBST

Williams & Fruchtauszug Weingut Danner, Schwarzwald	2 CL	5
Bio Reine Claude Pflaumenbrand Weis, Schwarzwald	2 CL	4
Bio Mirabellenbrand Weis, Schwarzwald	2 CL	4
Streuobst Quittenbrand Horak, Franken	2 CL	5
Gebirgs-Kirschwasser Weingut Danner, Schwarzwald	2 CL	5
Pflaumenkern-Brand »The Plum, I Suppose« Empirical Spirits, Kopenhagen	2 CL	9
Schwarze Zwetschge im Fass Rudolf Schwarzer, Tirol	2 CL	6

WEIZEN & WACHOLDER

Steinreich KORN Berlin	2 CL	4
BIO Rye 1886 Vodka Moe Distillery, Estland	2 CL	4
»CK Votka« 2016 Stählemühle, Eigeltingen	0,2 L	38
D3!N Gin Hamburg	2 CL	4
Brixx43 Gin Horak, Franken	2 CL	4

COGNAC

Bio Cognac V.S. Mery Melrose, Cognac	4 CL	5
---	------	---

WHISKY

Single Malt Marder, Südschwarzwald	4 CL	8
Rye Whisky, Freimeister Kollektiv Rüdiger Sasse, Münsterland	4 CL	7

KAFFEE »DUE MANI – FRANKFURT«

Espresso ¹	1,9
Espresso Macchiato ¹	2,5
Doppelter Espresso ¹	3,5
Cappuccino ¹	3,5
Latte Macchiato ¹	4
Kaffee ¹	3
Kaltgebrühter Kaffee ¹	4
Microlot Sumatra »Asman Arianto – Natural«	
Kaltgebrühter Freddo Cappuccino ¹	5,5
Microlot Sumatra »Asman Arianto – Natural«	

TEE | KANNE 0,5 L

Bio Frische Minze	4,5
Bio Frischer Ingwer	4,5
Hibiskusblüten	4,5
Zitronenverbene	4,5
Griechischer Bergtee	4,5
Bio Buchweizen Geröstet »Sobacha«	5,5
Bio Ventura »Guayusa«	5,5
Bio Grüntee »Sencha«	5,5
Bio Schwarztee »Earl Grey« ¹	4,5
Bio Schwarztee »Darjeeling« ¹	4,5

Nachfolgend finden Sie die numerische Kennzeichnung der Zusatzstoffe:

- 1 koffeinhaltig
- 2 chininhaltig
- 3 enthält Farbstoffe
- 4 enthält Antioxidantien
- 5 enthält Stabilisatoren



Phantasielogo zur Hervorhebung von Weinen
mit weniger als 30 mg SO²/l Zusatz

Restaurant Emma Metzler

Schaumainkai 17

60594 Frankfurt

T 069 83040094

E info@emmametzler.de

Gestaltung: tonique.de