



GETRÄNKEKARTE

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

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 eines bewussten Umgangs, besonders deswegen achten wir bei unserer Verkostung und Auswahl 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 »Goldparmäne × Viezbirne« Obsthof am Steinberg, 2020, halbtrocken, Nieder-Erlenbach	0,15 L	8
Aperitif der Saison Hausgemachter saisonaler Sirup & Crémant	0,15 L	9
Companion Spritz »Sizilianische Orange« & Crémant	0,15 L	8,5

WEIN DES TAGES

Glas Wein Einzelflaschen & Neuzugänge glasweise trinken!	0,1 0,15 L	a. A.
---	--------------	-------

DAVOR & DANACH

»VERMOUTH« & Tonic ² Hausgemachter Wermut Weiß, Emma Metzler × Dennis Wolf × AMP	0,3 L	9
Amaro »Sogni d'Oro« Distilliere Kolonko, Markgräflerland	4 CL	13,5
Vogelbeer-Bitter & AQ Tonic ² Manufaktur Gölles, Steiermark	0,3 L	8,5
Hibiskusblüten Gin & Tonic ² D3!N Gin aus Hamburg infundiert mit Bio Hibiskusblüten	0,3 L	9
Negroni ³ Martini Rubino Riserva, Campari & D3!N Gin	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
Mirabelle »Aolt Beer« Brauerei Kemker Kultuur, Münsterland	0,75 L	26
Lager »Prototyp« Kehrwieder Kreativbrauerei, Hamburg	0,33 L	6,5
Grape Ale »Otho 2020« Brauerei Flügge, Goldstein	0,33 L	14,5
Doppelbock »Celebrator« Privatbrauerei Ayinger, Bayern	0,33 L	6,5

APFELWEIN

Obsthof am Steinberg »Haus Schoppen« 0,25 | 0,5 L 3 | 6

CIDER

CIDER »Goldparmäne x Viezbirne« 0,15 | 0,75 L 8 | 38
Obsthof am Steinberg, 2020, 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

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

Tobiässler »A Propos D'Aile«  0,75 L 59
Cidrie du Vulcain, 2019, Le-Mouret Schweiz




Cidre »Méthode Rurale«  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, Brut, Elsass	0,15 0,75 L	9,5 46
Riesling Sekt  Weingut Peter J. Kühn, 2016, Brut, Rheingau	0,75 L	59
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	49
Pinot Noir – Champagner »Bulles de Comptoir #9 Tradition«  Domaine Charles Dufour, NV, Extra Brut	0,75 L	88
Chardonnay – Champagner »YUMAN 18 1er Cru«  Domaine Marguet, NV, Brut Nature	0,75 L	98

PETNAT

Gelber Muskateller »Fizzy GLOW GLOW«  Pauline Baumberger, 2020, trocken, Nahe	0,75 L	53
Riesling »Purellus«  Weingut Trossen, 2020, trocken, Mosel	0,75 L	54
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, 2020, 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, NV, trocken, Pfalz	0,15 1 L	5,5 31
Chenin Blanc »Touraine Les Pieds Rôtis« Domaine De Coulaire, 2019, trocken, Loire	0,15 0,75 L	9,5 45




ROTWEIN | OFFEN

Spätburgunder »Calx«  Weingut Andi Mann, 2020, trocken, Rheinhessen	0,15 0,75 L	8,5 41
Blaufränkisch  Weingut roterfaden, 2019, trocken, Württemberg	0,15 0,75 L	9,5 45
Gamay »Fleurie Nature«  Domaine Didier Desvignes, 2020, trocken, Beaujolais	0,15 0,75 L	9,5 45
Grenache »Colline Rouge« Domaine Cabotte, 2020, trocken, Rhône	0,15 0,75 L	7 33
Cabernet Sauvignon »Melrose« Domaine Mery Charente, 2020, 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 Andi Mann, 2020, trocken, Rheinhessen	0,15 0,75 L	9 43
Silvaner »WEISS«  Weingut Marto, 2020, trocken, Rheinhessen	0,75 L	29
Muskat »Ottonel«  Weingut Lichtenberger & Gonzalez, 2018, trocken, Leithaberg	0,75 L	75









HELLROTER WEIN

Blauer Portugieser »Rötlich«  Weingut Andi Mann, 2019, trocken, Rheinhessen	0,15 0,75 L	7,5 36
Spätburgunder »Al Dente«  Weingut Marto, 2019, trocken, Rheinhessen	0,75 L	40
Pineau D'Aunis »Rabatiere«  Domaine Bertin-Delatte, 2020, trocken, Loire	0,75 L	54
Poulsard  Domaine Marnes Blanches, 2020, trocken, Jura	0,75 L	73
Poulsard »Sans Soufre«  Domaine Tissot, 2018, trocken, Jura	0,75 L	79

WEISSWEIN | FLASCHE

Riesling 	0,75 L	38
Weingut roterfaden, 2019, trocken, Württemberg		
Silvaner »Steinterrassen x Sandstein« 	0,75 L	52
Weingut Stefan Vetter, 2019, trocken Franken		
Jaquère »Avant la Tempête Blanc« 	0,75 L	40
Domaine Matthieu Apffel, 2018, trocken, Savoyen		
Sauvignon Blanc »Sancerre – Les Chasseignes«	0,75 L	66
Domaine Fouassier, 2019, trocken, Loire		
Burgenland Grüner Veltliner	0,75 L	46
Weinkollektiv Holass, 2018, trocken, Burgenland		
Elbling »Pure Limestone« 	0,75 L	48
Weingut Jonas Dostert, 2020, trocken, Mosel		
Riesling Alte Reben Spätlese »Wallufer Walkenberg«	0,75 L	59
Weingut J.B. Becker, 2009, trocken, Rheingau		
Macabeu »Nouvelle Vague Blanc« 	0,75 L	43
Domaine La Nouvelle Don(n)ne, 2020, trocken, Roussillon		
Savagnin »En Quatre Vis« 	0,75 L	67
Domaine des Marnes Blanches, 2020, trocken, Jura		
Aligoté »Bouzeron Blanc« 	0,75 L	74
Domaine de Villaine, 2018, trocken, Burgund		
Chardonnay »Mâcon Villages« 	0,75 L	58
Domaine de la Cadette, 2019, trocken, Burgund		
Grenache »Esprit de L'Horizon Blanc«	0,75 L	62
Domaine de L'Horizon, 2019, trocken, Roussillon		
Chenin Blanc »La Fresnaye« 	0,75 L	47
Domaine Patrick Baudouin, 2018, trocken, Loire		
Clairette »Côtes du Ventoux« 	0,75 L	79
Domaine Dambrun, 2018, trocken, Rhône		

ROTWEIN | FLASCHE

Pinot Noir 	0,75 L	69
Weingut Klus 177, Baselland, 2020, trocken, Schweiz		
Spätburgunder »Liaison« 	0,75 L	54
Weingut Enderle & Moll, 2017, trocken, Baden		
Spätburgunder Spätlese »Wallufer Walkenberg«	0,75 L	53
Weingut J. B. Becker, 2013, trocken, Rheingau		
Gamay Chiroubles »Vieilles Vignes«	0,75 L	66
Domaine Descombes, 2016, trocken, Beaujolais		
Malbec »Invaders« 	0,75 L	49
Domaine Mas Del Périé, 2020, trocken, Cahors		
Kékfrankos »Sopron«	0,75 L	47
Pincészet Holass, 2017, trocken, Ungarn		
Blaufränkisch 	0,75 L	57
Weingut Lichtenberger & Gonzalez, 2016, trocken, Leithaberg		
Cabernet Franc »Mephisto« 	0,75 L	78
Domaine de l'Ecu, 2016, trocken, Loire		
Cabernet Franc »Kapitel 1« 	0,75 L	67
Weingut Tschida, 2019, trocken, Burgenland		
Carignan »Nouvelle Vague Rouge« 	0,75 L	43
Domaine La Nouvelle Don(n)ne, 2020, trocken, Roussillon		
Syrah »Esprit de l'Horizon«	0,75 L	63
Domaine de l'Horizon, 2017, trocken, Roussillon		
Grenache Noir – Côtes du Rhône Village »Emergence« 	0,75 L	81
Domaine Viret, 2014, trocken, Rhône		

SÜSSWEIN & RESTSÜSS

Auslese »Eltviller Rheinberg«	0,375 L	37
Weingut J. B. Becker, 2010, Auslese, Rheingau		
Gewürztraminer »Alliance«	0,75 L	48
Domaine Anne & Marc Tempé, 2015, trocken, Elsass		
Grolleau »Rosé d'un Jour«	0,75 L	55
Domaine Ferme de la Sansonnière, 2020, Loire		

WERMUT & BITTER

Hausgemachter Wermut Weiß Emma Metzler × Dennis Wolf × AMP	4 CL	6
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
Amaro »Sogni d'Oro« Distelliere Kolonko, Markgräflerland	4 CL	13,5
Martini Rubino Riserva Turin	4 CL	5
Helmut Wermut Rot Markus Weiß, Hamburg	4 CL	5
Cynar Italien	4 CL	4

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

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
Kirsche Destillerie Kolonko, Markgräflerland	1 CL	17,5
Obstler Destillerie Kolonko, Markgräflerland	1 CL	4,5
Apfel »Gravensteiner« Destillerie Kolonko, Markgräflerland	1 CL	14,5
Butterbirne Destillerie Kolonko, Markgräflerland	1 CL	16,5
Sizilianische Orange »Arancia« Destillerie Kolonko, Markgräflerland	1 CL	5,5
Aprikose Destillerie Kolonko, Markgräflerland	1 CL	19,5
Pfirsich Destillerie Kolonko, Markgräflerland	1 CL	18,5
Pflaumenkern-Brand »The Plum, I Suppose« Empirical Spirits, Kopenhagen	2 CL	9
Schwarze Zwetschge im Fass Rudolf Schwarzer, Tirol	2 CL	6

ANIS

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

WEIZEN & WACHOLDER

Steinreich KORN Berlin	2 CL	4
BIO Rye 1886 Vodka Moe Distillery, Estland	2 CL	4
D3!N Gin Hamburg	2 CL	4
Brixx43 Gin Horak, Franken	2 CL	4

TRESTER, WEINBRAND & COGNAC

J. B. Tresterbrand J. B. Becker, Rheingau	2 CL	5
Traube »Muskateller« Destillerie Kolonko, Markgräflerland	1 CL	12
Bio Cognac V.S. Mery Melrose, Cognac	4 CL	5
Alter Weinbrand X.O. J. B. Becker, Rheingau	4 CL	6

WHISKY

Single Malt Marder, Südschwarzwald	4 CL	8
Rye Whisky, Freimeister Kollektiv Rüdiger Sasse, Münsterland	4 CL	7
Laphroaig Scotch Whisky »10 Jahre« Islay, Schottland	4 CL	9,5

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 Microlot Sumatra »Asman Arianto – Natural«	4
Kaltgebrühter Freddo Cappuccino ¹ Microlot Sumatra »Asman Arianto – Natural«	5,5

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« ¹	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

