

# ANDREJ's

## Oyster Bar & Restaurant



### SCHAUMWEIN / SPARKLING WINE



<b>Cuvée Sekt trocken „Perlstoff“</b> Oppmann, Franken, Deutschland (Riesling, Weißburgunder )	7 € (0,1l) / 39 €
<b>Riesling Sekt Brut</b> Klump, Baden, Deutschland (100% Riesling)	55 €
• • •	
<b>Irroy Brut Carte d'Or</b> Champagne, Frankreich (30% Chardonnay, 70% Pinot Noir & Pinot Meunier)	14 € (0,1l) / 75 €
<b>Irroy Brut Carte d'Or Rosé</b> Champagne, Frankreich (20% Chardonnay, 80% Pinot Noir & Pinot Meunier)	99 €
<b>Taittinger Brut Réserve</b> Champagne, Frankreich (40% Chardonnay, 60% Pinot Noir & Pinot Meunier)	115 €
<b>Taittinger Brut Réserve DEMI-BOUTEILLE (0,375l)</b> Champagne, Frankreich (40% Chardonnay, 60% Pinot Noir & Pinot Meunier)	55 €
<b>Taittinger Brut Prestige Rosé</b> Champagne, Frankreich (30% Chardonnay, 70% Pinot Noir)	125 €
<b>Taittinger Brut Prestige Rosé DEMI-BOUTEILLE (0,375l)</b> Champagne, Frankreich (30% Chardonnay, 70% Pinot Noir)	75 €
<b>Taittinger Prélude Brut Grands Crus</b> Champagne, Frankreich (50% Chardonnay, 50% Pinot Noir)	129 €
<b>Taittinger Brut Millésimé - 2009</b> Champagne, Frankreich (50% Chardonnay, 50% Pinot Noir)	149 €
<b>Taittinger Les Folies de la Marquetterie</b> Champagne, Frankreich (50% Chardonnay, 50% Pinot Noir)	155 €
<b>Comtes de Champagne Blanc de Blancs - 2006</b> Champagne, Frankreich (100% Chardonnay)	275 €
<b>Comtes de Champagne Rosé - 2006</b> Champagne, Frankreich (30% Chardonnay, 70% Pinot Noir)	385 €

# ANDREJ's

## Oyster Bar & Restaurant



### WEISSWEIN / WHITE WINE



#### „HARMONIE“ / „HARMONY“

<b>Fleur de d'Artagnan - 2016</b>	6,5 € (0,1l) / 29 €
Producteurs Plaimont, Côtes de Gascogne, Frankreich (80% Colombard, 20% Ugni Blanc)	
<b>Riesling - 2016</b>	7 € (0,1l) / 31 €
Markus Pfaffmann, Pfalz, Deutschland (100% Riesling)	
<b>„Herr Doktor“ - 2015</b>	35 €
Dr. Koehler, Rheinhessen, Deutschland (Riesling & Weißburgunder)	
<b>Weißburgunder „Auf der Grenze“ - 2016</b>	38 €
Bernhart, Pfalz, Deutschland (100% Weißburgunder)	
<b>Grauburgunder „Auf der Grenze“ - 2016</b>	38 €
Bernhart, Pfalz, Deutschland (100% Grauburgunder)	
<b>Château de la Chesnaie Muscadet de Sèvre-et-Maine - 2015</b>	39 €
Chéreau-Carré, Loire, Frankreich (100% Melon de Bourgogne)	
<b>Blanc de Blancs - 2015</b>	49 €
Macià Batle, Mallorca, Spanien (55% Prensal Blanc, 40% Chardonnay, 5% Moscatel)	
<b>Sancerre Blanc Les Caillottes - 2015</b>	55 €
Domaine Reverdy Bernard et Fils, Loire, Frankreich (100% Sauvignon Blanc)	
<b>Pouilly-Fumé - 2015</b>	69 €
Guy Saget, Loire, Frankreich (100% Sauvignon Blanc)	
<b>Fumé Blanc - 2014</b>	79 €
Robert Mondavi Winery, Napa Valley, USA (95% Sauvignon Blanc, 5% Sémillon)	

# ANDREJ's

## Oyster Bar & Restaurant



### WEISSWEIN / WHITE WINE



#### „BODEN“ / „TERROIR“

<b>Les Hauts de Treytins Entre-Deux-Mers - 2015</b>	7 € (0,1l) / 35 €
Baron P. de Rothschild, Bordeaux, Frankreich (42% Sémillon, 35% Sauvignon B., 15% Muscadelle, 8% Ugni Blanc)	
<b>Les Fumées Blanches - 2016</b>	37 €
François Lurton, Côtes de Gascogne, Frankreich (100% Sauvignon Blanc)	
<b>Parcela 52 Verdejo - 2015</b>	39 €
Finca Constancia, Kastilien-la Mancha, Spanien (100% Verdejo)	
<b>Falanghina del Sannio - 2016</b>	45 €
Feudi di San Gregorio, Kampanien, Italien (100% Falanghina)	
<b>Auxerrois - 2016</b>	49 €
Klump, Baden, Deutschland (100% Auxerrois)	
<b>Montes Outer Limits Sauvignon Blanc - 2016</b>	52 €
Montes, Chile (100% Sauvignon Blanc)	
<b>Chablis Vieilles Vignes - 2015</b>	55 €
Domaines Louis Michel & Fils, Burgund, Frankreich (100% Chardonnay)	
<b>Chablis 1er Cru Grande Cuvée - 2013</b>	65 €
La Chablisienne, Burgund, Frankreich (100% Chardonnay)	
<b>Grüner Veltliner Smaragd Axpoin - 2015</b>	69 €
Domäne Wachau, Wachau, Österreich (100% Grüner Veltliner)	
<b>Hatzenport Kirchberg Riesling GG - 2013</b>	79 €
Heymann-Löwenstein, Mosel, Deutschland (100% Riesling)	

# ANDREJ'S

## Oyster Bar & Restaurant



### WEISSWEIN / WHITE WINE



#### „CHARAKTER“ / „CHARACTER“

<b>La Cour de Marrenon Luberon Blanc - 2015</b>	35 €
La Cour de Marrenon, Vallée du Rhône, Frankreich (40% Vermentino, 40% Grenache Blanc, 20% Ugni Blanc)	
<b>Secret de Famille Blanc Côtes du Rhône - 2015</b>	42 €
Paul Jaboulet Aîné, Rhône, Frankreich (50% Grenache Blanc, 20% Marsanne, 20% Viognier, 10% Bourboulenc)	
<b>Sauvignon Blanc Constantia - 2016</b>	45 €
Buitenverwachting, Kapstadt, Südafrika (100% Sauvignon Blanc)	
<b>Jean Leon „3055“ Chardonnay - 2016</b>	52 €
Jean Leon, Penedès, Spanien (100% Chardonnay)	
<b>Orange T - 2015</b>	57 €
Weingut Zahel, Weinland/Wiener, Österreich (100% Orange)	
<b>Montes Alpha Chardonnay - 2014</b>	57 €
Montes, Casablanca Valley, Chile (100% Chardonnay)	
<b>San Giovanni della Sala Orvieto Classico Superiore - 2015</b>	59 €
Castello della Sala, Umbrien, Italien (50% Grechetto, 25% Procanico, 25% Pinot Bianco & Viognier)	
<b>Reserve Sauvignon Blanc Clifford Bay - 2016</b>	65 €
Villa Maria, Marlborough, Neuseeland (100% Sauvignon Blanc)	
<b>Harxheim Lieth Silvaner - 2014</b>	72 €
Werther Windisch, Rheinhessen, Deutschland (100% Silvaner)	
<b>Pouilly-Fuissé - 2014</b>	79 €
Louis Jadot, Mâconnais, Frankreich (100% Chardonnay)	

# ANDREJ'S

## Oyster Bar & Restaurant



### WEISSWEIN / WHITE WINE



#### „SCHÄTZCHEN“ / „TREASURES“

<b>Riesling „Hengst“ Grand Cru - 2010</b> Josmeyer, Alsace, Frankreich (100% Riesling)	115 €
<b>Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Les Champs-Gains - 2007</b> Domaine Jean-Marc Morey, Burgund, Frankreich (100% Chardonnay)	130 €
<b>Pouilly-Fuissé „Clos Reyssié“ Réserve Particulière - 2006</b> Domaine Valette, Mâconnais, Frankreich (100% Chardonnay)	140 €
<b>Chablis Grand Cru Les Preuses - 2008</b> Baron Patrick de Ladoucette, Burgund, Frankreich (100% Chardonnay)	150 €
<b>Le Clémentin de Pape Clément - 2013</b> B. Magrez, Pessac Léognan, Frankreich (40% Sauvignon B., 35% Sémillon, 16% Sauvignon Gris, 9% Muscadelle)	150 €
<b>Meursault 1<sup>er</sup> Cru Clos Richemont Monopole - 2006</b> Henri Darnot, Burgund, Frankreich (100% Chardonnay)	155 €
<b>Château Mouton Rothschild Aile d'Argent - 2009</b> Baroness Philippine de Rothschild, Bordeaux, Frankreich (57% Sémillon, 42% Sauvignon Blanc, 1% Muscadelle)	185 €
<b>Blanc Fumé de Pouilly Silex - 2011</b> Louis-Benjamin Dagueneau, Loire, Frankreich (100% Sauvignon Blanc)	230 €
<b>Chablis Grand Cru Monopole La Moutonne MAGNUM (1,5l) - 2006</b> Maison Albert Bichot, Burgund, Frankreich (100% Chardonnay)	395 €
<b>Château Pape Clément Grand Cru Classé de Graves - 2005</b> Bernard Magrez, Pessac Léognan, Frankreich (55% Sauvignon Blanc, 45% Sémillon)	450 €

# ANDREJ'S

## Oyster Bar & Restaurant



### ROTWEIN / RED WINE

#### „RAFFINIERT“ / „REFINED“

<b>Nußdorfer Bischofskreuz Spätburgunder - 2015</b> Markus Pfaffmann, Nahe, Deutschland (100% Spätburgunder)	39 €
<b>Sangiovese Maremma Toscana - 2015</b> Azienda Grillesino, Toskana, Italien (100% Sangiovese)	39 €
<b>Coastal Cabernet Sauvignon - 2014</b> Stark-Condé, Stellenbosch, Südafrika (100% Cabernet Sauvignon)	45 €
<b>Cuvée No.1 - 2015</b> Klump, Baden, Deutschland (50% Lemberger, 20% Spätburgunder, 20% St. Laurent, 10% Cab. Sauv.)	49 €
<b>Grand Estates Merlot - 2013</b> Columbia Crest, Columbia Valley, USA (92% Merlot, 4% Cab. Sauv., 2% Cab. Franc, 1% Syrah, 1% andere Rebs.)	55 €
<b>Gran Lurton Cabernet Sauvignon - 2011</b> Bodega Piedra Negra, F. Lurton Reserve, Argentinien (100% Cabernet Sauvignon)	59 €
<b>„Vie Cave“ Maremma Toscana - 2012</b> Antinori - Fattoria Aldobrandesca, Toskana, Italien ( 100% Malbec)	65 €
<b>Côte de Beaune Villages - 2013</b> Louis Jadot, Burgund, Frankreich (100% Pinot Noir)	69 €
<b>Montes Outer Limits Pinot Noir - 2014</b> Montes, Chile (100% Pinot Noir)	71 €
<b>Pago de los Capellanes Crianza - 2013</b> Pago de los Capellanes, Ribera del Duero, Spanien (100% Tempranillo)	82 €

# ANDREJ'S

## Oyster Bar & Restaurant



### ROTWEIN / RED WINE

#### „KLASSIK“ / „CLASSICS“

<b>„Bosstok“ Pinotage - 2014</b> MAN Family Wines, Stellenbosch, Südafrika (100% Pinotage)	8,5 € (0,15l) / 35 €
<b>Secret de Famille Rouge Côtes du Rhône - 2014</b> Paul Jaboulet Aîné, Rhône, Frankreich (60% Grenache, 40% Syrah)	45 €
<b>Rubrato Aglianico Irpinia Aglianico - 2014</b> Feudi di San Gregorio, Kampanien, Italie (100% Aglianico)	49 €
<b>Blaufränkisch Johanneshöhe - 2014</b> Weingut Prieler, Burgenland, Österreich (100% Blaufränkisch)	52 €
<b>Alma del Campo Reserva - 2011</b> Alma del Campo, Rioja, Spanien (90% Tempranillo, 5% Mazuelo, 5% Graciano)	55 €
<b>Montes Alpha Carménère - 2014</b> Montes, Colchagua Valley, Chile (90% Carménère, 10% Cabernet Sauvignon)	62 €
<b>Moulin-à-Vent - 2010</b> Château des Jacques. Burgund, Frankreich (100% Gamay)	65€
<b>Max's Shiraz Cabernet - 2014</b> Penfolds, BIN Series, Australien (85% Shiraz, 15% Cabernet Sauvignon)	79 €
<b>Château Vieux Clos Saint-Émilion Grand Cru - 2012</b> Terras le Henanff, Bordeaux, Frankreich (50% Merlot, 40% Cabernet Franc, 10% Malbec)	85 €
<b>Prunotto Barbaresco - 2013</b> Prunotto, Piemont, Italien (100% Nebbiolo)	95 €

# ANDREJ'S

## Oyster Bar & Restaurant



### ROTWEIN / RED WINE

#### „SCHÄTZCHEN“ / „TREASURES“

<b>Brunello di Montralchino - 2011</b> Casale del Bosco, Toskana, Italien (100% Sangiovese)	99 €
<b>Herzstück Spätburgunder Merlot - 2015</b> Künstler, Rheingau, Deutschland (80% Spätburgunder, 20% Merlot)	99 €
<b>Vina Imas Gran Reserva - 2010</b> Barón de Ley, Rioja, Spanien (100% Tempranillo)	105 €
<b>Le Clémentin de Pape Clément - 2011</b> B. Magrez, Pessac Léognan, Frankreich (51% Cab. Sauvignon, 46% Merlot, 2% Petit Verdot, 1% Cab. Franc)	120 €
<b>Quinta da Romaneira Reserva - 2008</b> Quinta da Romaneira, Douro, Portugal (50% Touriga Nacional, 40% Touriga Franca, 10% Tinto Cao)	120 €
<b>Hermitage - 2009</b> E. Guigal, Rhône, Frankreich ( 100% Syrah)	125 €
<b>Château Gris Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru Monopole - 2008</b> Maison Albert Bichot, Burgund, Frankreich (100% Pinot Noir)	135 €
<b>Fürst Bürgstadt Centgrafenberg Spätburgunder GG - 2013</b> Fürst, Franken, Deutschland (100% Spätburgunder)	135 €
<b>Col Solare - 2000</b> Château Ste. Michelle & Piero Antinori, W. State, USA (77% Cab. Sauvignon 11% Merlot 8% Cab. Franc 4% Malbec)	175 €
<b>Château Pape Clément Grand Cru Classé de Graves - 2008</b> B. Magrez, Pessac Léognan, Frankreich (51% Cab. Sauvignon, 46% Merlot, 2% Petit Verdot, 1% Cab. Franc)	285 €



# ANDREJ's

## Oyster Bar & Restaurant

### ROSÉ / ROSÉ WINE

<b>« Doktorspiele » - 2015</b>	7 € (0,1l) / 35 €
Dr. Koehler, Rheinhessen, Deutschland (Merlot, Frühburgunder, Spätburgunder, Cabernet Sauvignon)	
<b>Zweigelt Rosé Federspiel Terrassen - 2015</b>	45 €
Domäne Wachau, Wachau, Österreich (100% Blauer Zweigelt)	
<b>Montes Cherub Rosé of Syrah - 2015</b>	49 €
Montes, Colchagua Valley, Chile (100% Syrah)	
<b>Minuty Prestige Rosé - 2015</b>	59 €
Minuty, Côtes de Provence	



### SÜSSWEINE / SWEET WINE

<b>Zeltinger Sonnenuhr Riesling Auslese DEMI-BOUITEILLE (0,375l) - 2012</b>	8,5 € (0,05l) / 55 €
Selbach-Oster, Mosel, Deutschland (100% Riesling)	
<b>Sauternes 2ème Grand Cru Classé Château Doisy Védrières DEMI-BOUITEILLE (0,375l) - 2012</b>	75 €
Château Doisy Védrières, Bordeaux, Frankreich (80% Sémillon, 15% Sauvignon Blanc, 5% Muscadelle)	
<b>Sauternes 1er Grand Cru Classé Clos Haut Peyraguey DEMI-BOUITEILLE (0,375l) - 2006</b>	115 €
Bernard Magrez, Bordeaux, Frankreich (95% Sémillon, 5% Sauvignon Blanc)	