

# hæbel

Nordic French Cuisine

---

St. Pauli ist unsere Hamburger Heimat. Hier ist das Leben prall und Gegensätze vereinen sich zu einem großen Ganzen. Ein Nebeneinander, das sich zu einem bunten Bild zusammensetzt: Von der Roten Flora bis zur Reeperbahn, vom Gangster bis zum Pastor, vom Fußballer bis zum Grafiker, von der Frittenbude bis zur Szenebar. Fast jede Kultur ist hier zuhause und die vielen Geschmäcker machen St. Pauli unglaublich reich.

Die Auswahl der Weine, die wir zusammen mit Stephanie Döring getroffen haben, folgt einem einfachen Prinzip: sie alle sind Vertreter dessen, was gerade in der Welt der Weine angesagt ist. (Dass die meisten von ihnen zu unseren Lieblingsweinen zählen, erleichterte die Auswahl ungemein.) Besonderen Wert legen wir auf die Reinheit der Weine. Viele sind in Handarbeit gemacht, die meisten stammen aus naturnahem Anbau und hinter allen steckt eine große Weinpersönlichkeit. Ob Newcomer, Shooting-Star oder Traditionshaus: mit diesen Winzern verbindet uns die Leidenschaft am authentischen Geschmack – und unserem St. Pauli.

---

---

## VIN PETILLANT

---

<b>Fraeulein HU weiss, Weingut Katharina Wechsler, Rheinhessen, Deutschland</b>	<b>Glas</b>	<b>Flasche</b>
Diese Cuvée, gepraeget von der recht seltenen Huxelrebe , ist die unschlagbare Antwort auf Prosecco – und zwar aus einem der besten Weinanbaugebiete Deutschlands, Rheinhessen. Feinperlig, elegant, fruchtig und extrem frisch von unserer Lieblingswinzerin: Katharina Wechsler.	<b>5,50 €</b>	<b>29,00€</b>

<b>Crémant de Loire Rosé, Maison Bouvet-Ladubay, Loire, Frankreich</b>	<b>Glas</b>	<b>Flasche</b>
Kraeftige Fruchtaromen, ein feines Mousseux und ein schoenes, langes Finale. Hergestellt wird diese exklusive Sonderedition mit der Artwork des Hamburger Kuenstlers Elmar Lause in traditioneller Flaschengaerung. Vom vielleicht besten Crémant-Erzeuger der Loire, Bouvet-Ladubay.	<b>7,00€</b>	<b>34,00€</b>

---

## CHAMPAGNE

---

**Charles Dufour, Bulles de Comptoir, Pinot Noir, Champagne, Frankreich**

Champagner von seiner samtig-weichen Seite. Bei ihm treffen exotische Frucht-  
aromen auf rote Beeren und Limette. Charakterstark und aus bestem Hause ist dieser  
Ausnahmechampagner einer der schoensten Vertreter seiner Art.

**Glas    Flasche**  
**13,00€    79,00€**

**Bruno Paillard, Premier Cuvee Extra Brut, Champagne, Frankreich**

Champagner von seiner samtig-weichen Seite. Bei ihm treffen exotische Frucht-  
aromen auf rote Beeren und Limette. Charakterstark und aus bestem Hause ist dieser  
Ausnahmechampagner einer der schoensten Vertreter seiner Art.

**Flasche**  
**99,00€**

**Champagne Cuvée No.740 extra brut, Jacquesson, Champagne, Frankreich**

Im kleinen und traditionsreichen Champagnerhaus Jacquesson wird Handarbeit  
noch grossgeschrieben. 740 ist die fortlaufende Nummer im Kellerbuch und steht  
fuer eine klassische, ausdrucksstarke Champagnercuvée. Geschliffene Perfektion,  
ausdrucksstark mit Aromen von Brioche, Haselnuss und Pfirsich. Etwas ganz  
besonderes.

**Flasche**  
**119,00€**

---

## VIN BLANC

---

**2017er Sauvignon Blanc, Weingut Sattlerhof, Neusiedlersee**

Typisch und ganz ohne Schnoerkel ist dieser frische Sauvignon Blanc aus der Suedsteiermark ein echtes Geschmackswunder. Kraeuternoten und eine ganz feine, rauchige Mineralik ergaenzen die Aromen von Holunderblueten, Zitronengras und Ananas – Oesterreich in Gelb.

**Glas**     **Flasche**  
**8,50€**   **39,00€**

**2015er Domaine Laroche Chablis AOP, Michel Laroche, Frankreich**

Chablis modern interpretiert. Chardonnay pur, fruchtig, frisch und mineralisch. Die weichen und harmonischen Blueten- und Fruchtaromen zeichnen diesen natuerlichen Chablis aus, der vor der Abfuellung nur minimal filtriert wurde.

**Glas**     **Flasche**  
**7,50€**   **37,00€**

**2013er Riesling, Domaine Trimbach, Alsace AOP, Frankreich**

Frisch und mineralisch kuehl duftet dieser Riesling nach gruenen Aepfeln, Pfirsichen und Zitrusfruechten. Das kristallklare Saeurespiel sowie seine gruenen Kraeuternoten zeichnen diesen elsassischen Klassiker aus.

**Glas**     **Flasche**  
**6,90€**   **34,00€**

**2016er Chardonnay, Weingut Balzhaeuser, Rheinhessen, Deutschland**

Chardonnay pur, mit viel Frucht und – ohne Holz. Klar, gerade und ehrlich ist dieser Weisswein wenig saeurebetont. 100% Chardonnay, 100% Trinkfluss, 100% natuerlich

**Flasche**  
**29,00€**

---

## VIN BLANC

---

- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| <p><b>2016er Gruener Veltliner, Ingrid Groiss, Kamptal, Oesterreich</b><br/>Typisch Gruener Veltliner: Frische Fruchtnoten und ein "wuerziges Pfefferl" sorgen bei diesem aromatischen Wein fuer den Trinkspass. Pikant und mit einer guten Portion Schmaeh.</p>  | <p><b>Flasche<br/>37,00€</b></p> |
| <p><b>2015er Matassa Blossom Blanc, Domaine Matassa, Roussillon, Frankreich</b><br/>Muscat Petit-grain maischevergoren. Ein Orangewein wie aus dem Bilderbuch. Blumig, trocken, mit Aromen von Birnen, weissen Pfirsichen und fein-herbem Apfelmost. So schmeckt es, wenn Kamille eine Orange kuesst.</p>             | <p><b>Flasche<br/>39,00€</b></p> |
| <p><b>2012er Pettenthal Riesling GG, Kai Schaetzel, Rheinhessen, Deutschland</b><br/>Ein praller Strauss schoener Aromen von kandierten Gelbfruechten, gruenem Apfel, grasigen Noten bis hin zu Kamille laesst sich Glas fuer Glas immer neu entdecken. Packende Saeure und delikate Suesse tanzen auf der Zunge.</p> | <p><b>Flasche<br/>89,00€</b></p> |

---

## VIN BLANC

---

**2015er Roero Arneis DOCG, Valfaccenda, Piemont, Italien**

Auf sandig-lehmigem Boden reifen die Arneis-Trauben, die im Glas eine satte Frucht hergeben. Ungeschoent zeigt sich die grossartige Mineralitaet des Val Faccenda im Piemont, unfiltriert – und mit viel Kraft. Feine Sherry-Noten und Aromen von der Maische machen den frischen Wein fleischig und deftig.

**Flasche**

**39,00€**

**2015er Westhofener Morstein Silvaner, Weingut Michel, Rheinhessen, Deutschland**

Von ueber 40 Jahre alten Reben stammt dieser praechtige Silvaner. Den konzentrierten Saft aus den kleinen Beeren baut Sebastian Michel behutsam in Barriquefaessern aus. Opulent und stark mit einer pfeffrigen Wuerze.

**Flasche**

**49,00€**

**2015er Majas Blanc, Alain Carrère, Domaine de Majas, Roussillon, Frankreich**

Carignan blanc, Macabeau und Rolle zeigen sich hier von ihrer kuehlen Seite. Dazu traegt auch die leichte, salzige Note bei, die wie eine frische Meeresbrise die Aromen von Mirabellen und wuerzigen Kraeutern unterstuetzt – Vom Winde verweht und wunderbar nachhaltig.

**Flasche**

**32,00€**

---

## VIN BLANC

---

**2016er Scheurebe Sommerfest, Geschwister Kolb, Nahe, Deutschland**

Mit Noten von gelbgruenem Apfel, Stachelbeere, Birne und Quitte kommt der Erstlingswein der beiden Schwestern daher und ueberzeugt mit frischer Saeure. Das Etikett ist von der Hamburger Kuenstlerin Annica Thoms fotografiert und schafft es, auf einen Blick ein Geschmacksbild zu visualisieren. Toll!

**Flasche  
33,00€**

**2014er Riesling Kirchspiel, Katharina Wechsler, Rheinhessen, Deutschland**

Ueber 50 Jahre alte Reben geben im Kirchspiel alles, was Riesling kann und Katharina Wechsler holt das Feinste raus – und in die Flasche. Mit seiner saftigen Saeure duftet der Wein nach Zitrusfruechten, Quitte und Honigmelone. Wie eine feine Meeresbrise rundet ein salziger Nachhall das Geschmackserlebnis dieses grossen Weins ab.

**Flasche  
54,00€**

**2015er Elle Garnacha Blanca, Vinyes d'en Gabriel, Catalunya, Spanien**

Eine wilde Bluetenwiese bei Sommerregen. Mineralisch, frisch und voller Kraeuteraromen. Hinter seinen erdigen Noten verstecken sich vielleicht etwas Birne und feine Sherry-Aromen. Das macht Appetit – Auf mehr!

**Flasche  
54,00€**

---

## VIN ROSÉ

---

### **2017er Bone Dry Rosé, Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz, Deutschland**

Im Weingut Reichsrat von Buhl steht man auf trockene Weine und dieser Bone Dry Späetburgunder Rosé ist eine echte Ansage. 100% Späetburgunder, 0,3g Restzucker. Ultimativ, knochentrocken, fruchtig – lecker!

**Flasche**  
**32,00€**

### **2016er AIX, Maison Saint Aix, Provence, Frankreich**

Der neue Superstar unter den Roseweinen. Trocken und trotzdem sueffig, saftig und schoerkellos versammeln sich hier Aromen von eisgekuehlten Himbeeren, etwas Cassis und Grapefruit zu einem knackigen, glasklaren Wein – in Rosa.

**Glas**    **Flasche**  
**8,50€**    **38,00€**



---

## VIN ROUGE

---

### **2016er Mas Becha Barrique, Roussillon, Frankreich**

Syrah, ein wenig Grenache und ein wenig Mourvedre bilden die Cuvee dieses kraeftigen Weins, der komplett im Barrique gereift ist. Er zeigt, was in einem Wein stecken kann, dessen Reben kurz vor der Grenze zwischen Frankreich und Spanien an den Pyrenaeen gereift sind. Extrem saftig reife und konzentrierte Frucht.

<b>Glas</b>	<b>Flasche</b>
<b>9,50€</b>	<b>43,00€</b>

### **2016er Heuchelberg Spaetburgunder, Florian Robert, Wuerttemberg**

Es ist der erste Jahrgang des jungen Winzertalents Florian Mueller und ein absolutes Plaedoyer fuer Schwaben. Dieser Spaetburgunder reifte 12 Monate ungeschoent im Barrique, bevor er unfiltriert abgefüllt wurde. Dunkle Kirschen, Thymian und der Duft einer Blumenwiese praegen diesen frischen Rotwein.

<b>Glas</b>	<b>Flasche</b>
<b>9,00€</b>	<b>42,00€</b>

### **2015er Kieselstein Zweigelt, Claus Preisinger, Burgenland, Oesterreich**

Ein blaufarbener, pfeffriger und kirschig duftender Wein mit viel Saft und wenig Tannin. Fruchtbetont und weich mit einer feinen Saeure. Claus Preisingers Zweigelt wirkt schoen kuehl und frisch. Tiefentspannung pur!

<b>Glas</b>	<b>Flasche</b>
<b>8,50€</b>	<b>39,00€</b>

---

## VIN ROUGE

---

**2014er Schwarz Rot, Weingut Schwarz, Burgenland, Oesterreich**

Einer der grossen „Blockbuster“ Oesterreichs. Zweigelt der absoluten Superlative, den die Starwinzer Alois Kracher und Hans Krankl gemeinsam mit Johann Schwarz, Metzger und seit 1999 Winzer aus Leidenschaft, hier in die Flasche bringen.

**Flasche  
99,00€**

**2012er Colombis Châteauneuf-du-Pape AC, Domaine Isabel Ferrando  
Colombis, Côte du Rhône, Frankreich**

Isabel Ferrando erntet fuer diese absolute Raritaet ausschliesslich Grenache aus einer kleinen Parzelle von sehr alten Rebstoecken. Der Ertrag gleicht einem Konzentrat. Weltweit gefeiert, haben die wenigen Flaschen bislang jeden sprachlos gemacht – ein monumentaler Wein!

**Flasche  
109,00€**

**2005er Tondonia Rioja Reserva, Viña Tondonia, Rioja DOCa, Spanien**

Rioja von seiner filigransten Seite. Kein fettes Muskelpaket, sondern athletisch kraftvoll mit feinen Vanille- und Gewuerznoten. Ein Burgunder zu Besuch im Rioja, ein reifer Bordeaux Grand Cru in Sneakers – eine lebende Legende aus dem Rioja!

**Flasche  
89,00€**

---

## VIN ROUGE

---

**2013er Teroldego Dolomiti, Foradori, Trentino, Italien**

**Flasche**

Die Winzerin Elisabetta Foradori ist die Grand Dame des Trentino. Ihr wuerzig-herber Teroldego stammt aus biodynamisch bewirtschafteten Weinbergen. Aromen von saftigen Cranberrys und Holunderbeeren praegen diesen komplexen Wein mit seinen Noten von dunkler Schokolade und Tabak. **54,00€**

**2016er Mar I Muntanya Rouge, Domain de l'Horizon, Côtes du Roussillon, Frankreich**

**Flasche**

Aus 350m Meereshoehe am Rande der Pyrenaeen kommt diese Rotweincuvée, gepraegt von Syrah. Sie ist alles Andere als intellektuell und dennoch nicht banal. „Spas im Glas“ lautet die Devise von Thomas Teibert. Und das natuerlich fruchtig und saftig. **49,00€**

**2015er Pinot Noir Pays d'Oc IGP, Domaine de la Métairie d'Alon, Languedoc, Frankreich**

**Flasche**

Sanft, weich und voller Frucht ist dieser im neuen Holz ausgebaute Super-Pinot eine absolute Entdeckung. Aromen von Schattenmorellen, Cassis und Himbeeren treffen auf sanftes Tannin – Spaetburgunder von seiner rundesten Seite. **36,00€**

---

## VIN ROUGE

---

**2015er Blaufraenkisch „Am Turm“, Weingut St. Antony, Rheinhessen, Deutschland**

Intensiv und wuerzig schmeckt dieser im Holz ausgebaute Wein mit seinen geheimnisvollen Rauchnoten prall nach Schlehen, Holunder und Himbeeren. Kraftvoll und weich zugleich tanzen Suessholzwurzel und Eukalyptus mit den satten, dunklen Fruchtaromen im Mund. Ein toller Wein von Felix Peters, der seinen Einstieg in die Weinwelt dem Koch Johann Lafer und seinem Restaurant Le Val d'Or zu verdanken hat. Auch wir danken.

**Flasche  
38,00€**

**2011er Castiglione Barolo DOCG, Vietti, Piemont, Italien**

Gross, dicht und komplex. Satte Aromen von dunklen Kirschen und getrockneten Pflaumen lassen sich genauso entdecken wie Gewuerzaromen und die weite Welt der Bluetenduefte. Die grossartigen Tannine spielen mit den feinen Noten von geraeuchertem Speck – ein echtes Highlight.

**Flasche  
129,00€**

**2015er Matassa Come de l'Olla Rouge, Domaine Matassa, Roussillon, Frankreich**

Ein Grenzzaenger mit starkem Charakter. Hier wurden weisse und rote Trauben gemeinsam vergoren. Ob Rot, Weiss oder Orange: Dieser saftig-frische Naturwein mit seinen feinen Noten von Kraeutern und Lavendel schwebt zwischen den Welten – Garrigue und Stein erden ihn. Wunderschoen!

**Flasche  
49,00€**

---

## VIN ORANGE / NATUREL

---

### **2015er Ehrenfelser, Weingut Kai Schaetzel, Rheinhessen, Deutschland**

Die fast vergessene, deutsche Rebsorte Ehrenfelser erlebt mit diesem ersten Naturwein von Kai Schaetzel nicht nur ein Comeback, sondern eine grosse Premiere. Dem Riesling sehr aehnlich, sind die Aromen von Apfel und Aprikose hier ganz neu interpretiert. Eine echte Seltenheit.

**Flasche  
89,00€**

### **2016er Materia Prima, Weingut Fritsch, Wagram, Oesterreich**

Die Materia Prima der mittelalterlichen Alchemie stand Pate fuer diese Cuvée aus Traminer und Veltliner, die spontan im Betonei auf der Maische vergoren wurde. Ein Naturwein im Urzustand, der unglaublich intensiv nach Pfirsich und getrockneten Aprikosen schmeckt und stilecht in der geschwaerzten Tonflasche daher kommt.

**Flasche  
69,00€**

### **2013er Pithos Bianco, COS, Sizilien, Italien**

Dieser in der Amphore gereifte Grecanico duftet intensiv nach Quitte und Estragon. Gepraegt von kraeftigen, wuerzigen Aromen und Sherrynoten, blaettert dieser knochentrockene Orangewein mit jedem Luftzug sein breites Geschmacksspektrum weiter auf. Von Zedernholz ueber Gruener Tee bis Orange laesst sich mit der Zeit so einiges entdecken.

**69,00€**

---

## VIN ORANGE / NATUREL

---

### **2014er Cerasuolo di Vittoria DOCG, COS, Sizilien, Italien**

Diese Cuvee aus Nero D'Avola und Frappato hat viel Kraft ohne fett zu sein. Saftig und extraktreich tanzen hier viele dunkle Beeren mit Kraeutern und weihnachtlichen Gewuerzen im Glas – kuehl und mineralisch frisch.

**Flasche  
59,00€**

### **2016er SP68 Bianco, Occipinti, Sizilien, Italien**

Benannt nach der Strasse, die hinter dem Weingut das Land verbindet, ist diese kupferfarbene Cuvee aus hocharomatischem Muscadet und Albanello eine echte geschmackliche Neuentdeckung. Erdig, wuerzig, mineralisch und kraftvoll treffen hier Sherry-Noten auf Maische, Aprikose auf Tabak und Noten von Muskat auf Salz. Muscadet ganz neu interpretiert.

**Flasche  
54,00€**

---

## VIN DOUX

---

**2003er Chenin Blanc, Le Clos du Bourg Moelleux 1ère Trie, Domaine Huet, Frankreich , 500 ml**

Die erste Nase im ungeschwenkten Glas weist den Facettenreichtum einer Ananas auf. Frisch aufgeschnitten, als Saft, getrocknet oder kandiert in einem Baklava, ist hier alles vertreten. Grandios wie die moderne Saeure des Chenin Blancs mit der gereiften Suesse harmoniert. Ein suesser Naturwein der Spitzenklasse mit 98+ PP.

**Flasche  
89,00€**

**2006er Riesling Altenbourg, Vendanges Tardives, Albert Mann  
Alsace, Frankreich - 500 ml**

Der 2006er Altenbourg Riesling Vendages Tardives praesentiert sich mit einer feinen Herbe und Reife. Das Aroma von Lindenblueten, Heu, Grapefruit, Orangenzesten und getrockneten Aprikosen wird von einer feinen Petrolnote und dem Duft nach hellem Tabak und frisch gemahlenem weissen Pfeffer untermalt.

**Flasche  
74,00€**

**2016er Riesling KabiNett, fruchtsuess, Kai Schaetzel, Rheinhessen, Deutschland**

Sehr alte Rebstoেকে und beste Niersteiner Lagen praegen diesen erfrischenden Riesling unseres Haus- und Hofwinzers Kai. Als fruchtsuesser Kabinett spielt er mit Steinobst und Honig, Mineralik und feiner Saeure. Extrem lebendig und aromatisch – typisch Kai Schaetzel.

**Glas  
9,00€**

**Flasche  
49,00€**