

# 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

---

**Fräulein HU weiss, Weingut Katharina Wechsler, Rheinhessen, Deutschland**

Diese Cuvée, geprägt 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.

**Glas    Flasche**

**5,50 €    29,00€**

**Crémant de Loire Rosé, Maison Bouvet-Ladubay, Loire, Frankreich**

Kräftige Fruchtaromen, ein feines Mousseux und ein schönes, langes Finale. Hergestellt wird diese exklusive Sonderedition mit der Artwork des Hamburger Künstlers Elmar Lause in traditioneller Flaschengärung. Vom vielleicht besten Crémant-Erzeuger der Loire, Bouvet-Ladubay.

**Glas    Flasche**

**7,00€    34,00€**

---

## CHAMPAGNE

---

**2009er Champagne Dufour La Pulpe et Le Grain Part 2, Brut Nature,  
Charles Dufour, AC Champagne, Frankreich**

**Flasche  
99,00€**

Dieser Winzer-Champagner mit minimaler Dosage aus 100% Pinot Noir ist ein kleines, großes Wunder der Natur. Charles Dufour ist der Naturwein-Pionier in der Champagne. Kompromissloser ökologischer Anbau, Naturhefe, Handarbeit und sehr viel Herzblut zahlen sich aus in diesem kräftig-würzigen Champagner mit seinen feinen Sherry-Noten.

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

**Flasche  
119,00€**

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

---

## VIN BLANC

---

### **2016er Grüner Veltliner, Weingut Fritsch, Wagram, Österreich**

Würzig und fein duftet dieser Wein aus biodynamischem Anbau nach reifen, gelben Früchten. Seine dezenten Kräuteraeromen, die schöne Veltlinerwürze sowie seine frische Säure machen diesen Naturwein leicht und charaktervoll zugleich.

**Glas**    **Flasche**  
**5,90€**    **27,00€**

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

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

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

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

Frisch und mineralisch kühl duftet dieser Riesling nach grünen Äpfeln, Pfirsichen und Zitrusfrüchten. Das kristallklare Säurespiel sowie seine grünen Kräuternoten zeichnen diesen elsässischen Klassiker aus.

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

### **2016er Chardonnay, Weingut Balzhäuser, Rheinhessen, Deutschland**

Chardonnay pur, mit viel Frucht und – ohne Holz. Klar, gerade und ehrlich ist dieser Weißwein wenig säurebetont. 100% Chardonnay, 100% Trinkfluss, 100% natürlich

**Flasche**  
**29,00€**

---

## VIN BLANC

---

**2016er La Chapelle Tête de Cuvée, Château La Gordonne,  
Côtes de Provence AOP, Frankreich**

**Flasche  
49,00€**

Nicht nur Maler schaffen es, die Sonne der Provence einzufangen. Lebhaft und frisch spiegeln sich hier Aromen von frischen Kräutern, Pfirsich, Holunder, Honig wider. Und wenn Aprikose auf einen Hauch Muskatnuss trifft, wird's im Glas golden – ganz von selbst.

**2016er Rioja Blanco, Bodegas Izadi, Rioja DOCa, Spanien**

**Flasche  
29,00€**

Die Rebsorten klingen wie Teilnehmerinnen am Eurovision Song Contest: Viura und Malvasia. Ausschließlich im Rioja zuhause, sind sie alles andere als Mainstream-Kitsch. Mineralisch frisch mit Aromen von Grapefruit, Nüssen und Karamell – lebendig und elegant.

**2012er Pettenthal Riesling GG, Kai Schätzel, Rheinhessen, Deutschland**

**Flasche  
89,00€**

Ein praller Strauß schöner Aromen von kandierten Gelbfrüchten, grünem Apfel, grasigen Noten bis hin zu Kamille lässt sich Glas für Glas immer neu entdecken. Packende Säure und delikate Süße tanzen auf der Zunge.

---

## VIN BLANC

---

**2014er Héritiers du Comtes Lafon, Viré-Clessé AOP, Burgund, Frankreich**

Der absolute Geheimtipp aus dem Burgund. Fruchtig, intensiv und würzig, im Holzfass gereift und mit seinen subtil exotischen Fruchtaromen zählt dieser Ausnahme-Chardonnay zu den spektakulärsten Weinen des Burgund.

**Flasche  
99,00€**

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

Von über 40 Jahre alten Reben stammt dieser prächtige Silvaner. Den konzentrierten Saft aus den kleinen Beeren baut Sebastian Michel behutsam in Barriquefässern aus. Opulent und stark mit einer pfeffrigen Würze.

**Flasche  
49,00€**

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

Carignan blanc, Macabeau und Rolle zeigen sich hier von ihrer kühlen Seite. Dazu trägt auch die leichte, salzige Note bei, die wie eine frische Meeresbrise die Aromen von Mirabellen und würzigen Kräutern unterstützt – Vom Winde verweht und wunderbar nachhaltig.

**Flasche  
32,00€**

---

## VIN BLANC

---

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

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

**Flasche  
33,00€**

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

Über 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 Säure duftet der Wein nach Zitrusfrüchten, Quitte und Honigmelone. Wie eine feine Meeresbrise rundet ein salziger Nachhall das Geschmackserlebnis dieses großen Weins ab.

**Flasche  
54,00€**

**2014er L'Esprit de l' Horizon Blanc, Thomas Teibert,  
Côtes du Roussillon, Frankreich**

Von uralten Reben stammt diese salzig-frische Weißweincuvée aus Macabeau, Grenache Gris und Muscat blanc à petits grains (Gelber Muskateller). Gereift imahltank und Beton schmeckt der biodynamische Wein nach reifen, exotischen Früchten und herber Zitrone. Thomas Teiberts Credo: „Ich mag Frucht, nicht Vanille“.

**Flasche  
54,00€**

---

## VIN ROSÉ

---

### **2015er Bone Dry Rosé, Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz, Deutschland**

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

**Flasche**  
**32,00€**

---

## VIN ROUGE

---

### **2015er Mar I Muntanya Rouge, Thomas Teibert, Côtes du Roussillon, Frankreich**

Aus 350m Meereshöhe am Rande der Pyrenäen kommt diese Rotweincuvée, geprägt von Syrah. Sie ist alles Andere als intellektuell und dennoch nicht banal. „Spaß im Glas“ lautet die Devise von Thomas Teibert. Und das natürlich fruchtig und saftig.

**Glas**    **Flasche**  
**9,50€**    **49,00€**



---

## VIN ROUGE

---

<b>2014er Spätburgunder, Weingut Andi Mann, Rheinhessen, Deutschland</b>	<b>Glas</b>	<b>Flasche</b>
Nur super Reife Trauben verwendet Andreas Mann für diesen Spätburgunder, mit dem sich der junge Winzer vor 2 Jahren schlagartig bekannt gemacht hat. Der Wein schmeckt nach aromatischen Waldfrüchten, hat eine tolle Frische und eine sehr feine Holznote.	<b>7,50€</b>	<b>34,00€</b>
<b>2015er Poliziano Rosso, Rosso di Montepulciano DOC, Poliziano, Tosaka, Italien</b>	<b>Glas</b>	<b>Flasche</b>
Das Weingut Poliziano im Vino Nobile, dem Herzstück toskanischer Weine, zählt zu den großen Ikonen dieser Region. Opulent, prall und mit seinen feinen Noten von Vanille, Zimt und Kakao gleicht diese Cuvée aus Sangiovese und Merlot einer Praline im Glas.	<b>6,90€</b>	<b>32,00€</b>
<b>2015er Pinot Noir Pays d'Oc IGP, Domaine de la Métairie d'Alon, Languedoc-Roussillon, Frankreich</b>		<b>Flasche</b>
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 – Spätburgunder von seiner rundesten Seite.		<b>36,00€</b>

---

## VIN ROUGE

---

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

Einer der großen „Blockbuster“ Österreichs. 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€**

**2013er Hubert Lamy Santenay, Clos des Hâtes AOP, Olivier Lamy, Bourgogne, Frankreich**

Bei Olivier Lamy ist naturnaher Anbau Voraussetzung für seine außergewöhnlichen Weine. Die Trauben werden von Hand gelesen und spontan mit eigenen Hefen in Barriques vergoren. Dieser packende Pinot Noir mit seiner prägnanten Struktur stammt von tonhaltigen Böden – tief und ausdrucksstark. Grand Vin de Bourgogne.

**Flasche  
76,00€**

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

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

**Flasche  
79,00€**

---

## VIN ROUGE

---

- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| <p><b>2011er Herrenwingert Spätburgunder, Friedrich Becker, Pfalz, Deutschland</b><br/>Ein markanter, charakterstarker Spätburgunder aus VDP. Erste Lage. Mit das Beste, was der Südpfälzer Friedrich Becker in seinem Keller hat. Vielschichtig mit feinkörnigem Tannin. Die Pfalz auf Premier Cru-Niveau.</p>                                  | <p><b>Flasche<br/>85,00€</b></p> |
| <p><b>2016er Côtes du Rhône rouge AOP, Château de Saint Cosme, Côtes du Rhône, Frankreich</b><br/>Dieser würzige und intensive Syrah reifte 12 Monate in gebrauchten Barriques. Kräftig und sanft zugleich stammt er von über 60 Jahre alten Weinstäcken, die auf den steinigen Graniterrassen des Weinbaugebiets Gigondas gepflanzt wurden.</p> | <p><b>Flasche<br/>29,00€</b></p> |
| <p><b>2015er Kieselstein Zweigelt, Claus Preisinger, Burgenland, Österreich</b><br/>Ein blaufarbener, pfeffriger und kirschig duftender Wein mit viel Saft und wenig Tannin. Fruchtbetont und weich mit einer feinen Säure. Claus Preisingers Zweigelt wirkt schön kühl und frisch. Tiefentspannung pur!</p>                                     | <p><b>Flasche<br/>42,00€</b></p> |

---

## VIN ROUGE

---

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

Intensiv und würzig schmeckt dieser im Holz ausgebaute Wein mit seinen geheimnisvollen Rauchnoten prall nach Schlehen, Holunder und Himbeeren. Kraftvoll und weich zugleich tanzen Süßholzwurzel 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  
85,00€**

**2008er La Crena, Vietti, Barbera d'Asti DOCG, Piemont, Italien**

Ultra pur. Eine satte und dunkle Essenz von sehr alten Barbera Rebstöcken, deren Ertrag äußerst homöopathisch ist. Die Spannung, die sich aus den Aromen von dunklen Beeren, Noten von Kakao und Karamell ergibt, zeichnet die Magie dieses tiefroten Ausnahmeweines aus.

**Flasche  
79,00€**

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

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

**Flasche  
109,00€**

---

## VIN ORANGE / NATUREL

---

**2015er Ehrenfelser, Weingut Kai Schätzel, Rheinhessen, Deutschland**

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

**Flasche**

**89,00€**

**2016er Materia Prima, Weingut Fritsch, Wagram, Österreich**

Die Materia Prima der mittelalterlichen Alchemie stand Pate für 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 geschwärzten Tonflasche daher kommt.

**Flasche**

**69,00€**

---

## 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 Säure des Chenin Blancs mit der gereiften Süße harmoniert. Ein süßer Naturwein der Spitzenklasse mit 98+ PP.

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

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

**2015er Riesling KabiNett, fruchtsüß, Kai Schätzel, Rehinessen, Deutschland**

Sehr alte Rebstöcke und beste Niersteiner Lagen prägen diesen erfrischenden Riesling unseres Haus- und Hofwinzers Kai. Als fruchtsüßer Kabinett spielt er mit Steinobst und Honig, Mineralik und feiner Säure. Extrem lebendig und aromatisch – typisch Kai Schätzel.

**Glas  
9,00€**

