

# arcona GUTSCHEINWELT

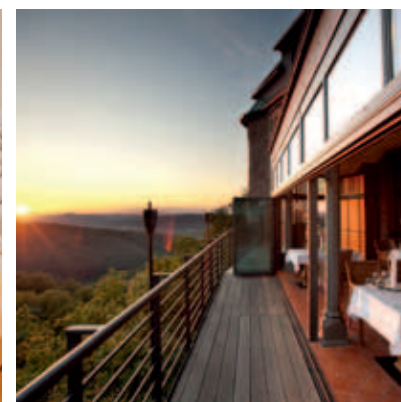
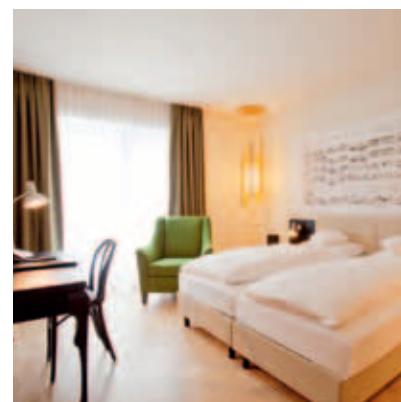
[www.arcona.de/gutscheine](http://www.arcona.de/gutscheine)



Ob Übernachtungsideen oder Genussmomente, wählen Sie aus unseren attraktiven Angeboten. Schnell und unkompliziert – Reiseziele verschenken.

Bestellen Sie im arcona Gutscheishop Ihren Gutschein mit persönlicher Grußbotschaft. Bequem und einfach erstellen, online kaufen, ausdrucken – fertig ist Ihr Geschenk!

arcona  
HOTELS & RESORTS



## WERDEN SIE ZUM WEINENTDECKER. BECOME A DISCOVERER OF FINE WINE.

### WEINWIRTSCHAFT-APERITIF MIRA – MIX YOUR OWN

Genießen Sie unseren erfrischenden MIRA-Weincocktail (6,90 €) und variieren Sie mit Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale, ganz nach Ihrem Geschmack. MIRA ist ein alkoholischer Wein Cocktail mit intensiver Mirabellen Note. Gemeinsam mit dem entsprechenden Soft Drink ergibt dies die optimale Mischung und Erfrischung für die Herbstmonate. Wir wünschen viel Genuss!

*Enjoy our refreshing MIRA wine cocktail (6.90 €) and create variety by mixing tonic water, bitter lemon or ginger ale – as you wish! MIRA is an alcoholic wine cocktail with Mirabelle plum taste. Together with an appropriate soft drink, this yields an optimum mixture and refreshment during the fall months. Enjoy!*

TIPP

#### IMPRESSUM/IMPRINT

Die „Brasserie an der Oker“ finden Sie im Steigenberger Parkhotel Braunschweig./Die „Brasserie an der Oker“ finden Sie Steigenberger Parkhotel Braunschweig.

„Brasserie an der Oker“ - Nimes-Straße 2 · 38100 Braunschweig  
Tel. +49 531 48222-820 · Fax +49 531 48222-888 · [www.weinwirtschaft.arcona.de](http://www.weinwirtschaft.arcona.de)  
Ein Unternehmen der arcona HOTELS & RESORTS./A company of arcona HOTELS & RESORTS.

Herausgeber/Publisher: Steigenberger Parkhotel Braunschweig  
Satz/Typesetting: Katrin Holtfoth Kommunikationsdesign, Hamburg

Die Restaurantpreise der Weine setzen sich zusammen aus dem „Außer-Haus-Preis“ der „Brasserie an der Oker“ je Flasche (0,75 l), zuzüglich 20,00 € Korkgeld. So macht Weintrinken Spaß, denn Sie genießen attraktive Weine für „kleines Geld“ (Schaumweine und Großflaschen sind hiervon ausgenommen). Jahrgangsänderungen vorbehalten. Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer./The list prices of the wines are made up of the „purchase“ price of our „Brasserie an der Oker“ for each bottle (0.75 l) plus a 20.00 € corkage fee. This makes drinking wine fun, since you can enjoy high-quality wines at „next to nothing“ (sparkling wine and large bottled wines are not included). We reserve the right to changes vintages. All prices include the applicable VAT.



WISSENSWERTES.  
AMÜSANTES.  
NEUES.

Herbst/Winter 2016  
Autumn/Winter 2016  
14. Jahrgang/Vintage, Nr./no.

2

WORTH KNOWING. AMUSING. SOMETHING NEW.

## ZEIT FÜR GENUSSKULTUR MIT WEINEN ZUM VERLIEBEN

TIME FOR ENJOYMENT WITH WINES TO FALL IN LOVE WITH



Folge uns auf Instagram  
und teile Deinen Genuss!  
#weinwirtschaft  
#weineinbesuchbeigutenfreunden



Kennen Sie das auch? Sie haben Besuch von einem Weinkenner und suchen ein Restaurant, welches seinen Ansprüchen genügen wird? Hier kommen wir und füllen genau diese Lücke mit unserer Faszination für Weinkultur.

Wir lieben den besonderen Wein, seine Vielfältigkeit, seine mit ihm verbundenen Wertvorstellungen und den hohen Stellenwert dieses Genussmittels. Wein-Know-how bestimmt das Prestige einer Persönlichkeit, dabei unterstützen wir Sie mit unserem Angebot.

Freuen Sie sich auf eine Saison mit großartigen Qualitätsweinen. Einen Vorgeschmack auf unsere Weine finden Sie in dieser Weinkarte, unserem Appetitanreger für Ihre Entdeckungsreise, als Begleitung zu zeitgemäßer Esskultur oder als Mittelpunkt von weinkulturellen Events.

Wir sind gespannt, wie Ihnen unsere Weine schmecken und freuen uns auf Ihre Kommentare in unserem Blog unter [www.brasserie-brunschweig.de](http://www.brasserie-brunschweig.de). Anregungen und Wünsche nehmen wir auch wieder gern persönlich entgegen, damit jeder Besuch bei uns zu einem besonderen Erlebnis wird.

Es grüßt das Team der „Brasserie an der Oker“ in Braunschweig

*Does this sound familiar? You have invited a real wine connoisseur to your party and are looking for a restaurant that can meet his expectations? This is where we come into play: our fascination for wine culture will fill precisely this void.*

*We love the special wine, its diversity, the values and ideals associated with it and the high level of significance of this luxury good. Wine expertise determines the prestige of a personality, and we will assist you with our offer.*

*Look forward to a season featuring excellent quality wines. A preview of our wines are shown in this wine list, which is our teaser for your discovery tour, as an accompaniment to a modern eating culture or as the centre of cultural wine events.*

*We are looking forward to hearing how you like our wines and reading your comments in our blog at [www.brasserie-brunschweig.de](http://www.brasserie-brunschweig.de). We are again personally accepting your suggestions and wishes so that ever visit turns into a special event.*

*The team at “Brasserie an der Oker” in Braunschweig (Brunswick) welcomes you*

## VERANSTALTUNGEN

### EVENTS

**8. November bis 11. Dezember 2016**  
**SAISONANGEBOT WILDGERICHTE**  
Mit besten, kräftigen Rotweinen zu „wilden“ Variationen

**24. Dezember abends,  
25. und 26. Dezember 2016 mittags**  
**WEIHNACHTSBÜFETT**  
Wein, Wild und Fisch extrafein

**25. und 26. Dezember 2016 abends**  
**WEIHNACHTSMENÜ AM ABEND**  
3- und 4-Gang extrafein

**31. Dezember 2016 abends**  
**SILVESTERMENÜ**  
Beschwingt ins neue Jahr mit einem Wein-Menü und Livemusik

**16. Januar bis 5. Februar 2017**  
**SKREI – DAS GOLD DER LOFOTEN**  
Skrei, auch Winterkabeljau  
z. B. pochiert, mit Whiskey Rahm, Rüben und Thymian Kartoffelstampf

**8 November to 11 December 2016**  
**SEASONAL OFFER “DEER AND GAME DISHES”**  
With the best, full-bodied red wines that suit all variations of game

**24. December evenings,  
25. and 26 December 2016 lunchtime**  
**CHRISTMAS BUFFET**  
Extra fine wine, game and fish

**25 and 26 December 2016 in the evening**  
**CHRISTMAS MENU**  
3- and 4-course extra fine

**31 December 2016**  
**NEW YEAR'S PARTY IN THE EVENING**  
Exhilarating entering the new year with a wine menu and live music

**16 January to 5 February 2017**  
**SKREI COD – THE GOLD OF THE LOFOTEN**  
(Norwegian region)  
Skrei cod, also winter Atlantic cod  
e.g. poached, with whiskey cream, turnips and thyme mashed potatoes

#### Coq au Vin vom Schwarzfederhuhn

#### Coq au vin from black feather

**Zutaten:**  
240 g Schwarzfederhuhn (Brust, Keule), 20 g Karotten,  
20 g Zwiebeln, 20 g Sellerie, 20 g Lauch, 100 g Hühnerlülge,  
15 g Tomatenmark, 175 ml Rotwein, 15 g Salz, 5 g Lorbeer,  
5 g Thymian, 5 g Piment, 175 ml Wasser/Brühe, 5 g Pfeffer ganz,  
10 g Sentsaat

**Ingredients:**  
240 g black feather chicken (breast, drumstick), 20 g carrots,  
20 g onions, 20 g celery, 20 g leek, 100 g chicken wings,  
15 g tomato paste, 175 ml red wine, 15 g salt, 5 g bay leaves,  
5 g thyme, 5 g allspice, 175 ml water/broth, 5 g whole pepper,  
10 g mustard seed



#### Zubereitung:

Gemüse putzen und würfeln. Maishähnchenbrust und -keule in Pfanne anbraten. Flügelknochen in der Pfanne anrösten und Gemüse hinzufügen. Tomatenmark zugeben, kurz mit anrösten, Rotwein und Geflügelfond aufgießen und leicht köcheln lassen. Gewürze und Keule hinzufügen und 30 Minuten bei geschlossenem Kochgeschirr langsam garen. Brust in separater Pfanne fertig garen. Zum Schluss abschmecken. Keulen und Brust warm stellen, Sauce pürieren und bei Bedarf passieren. Alles nach Belieben anrichten.

#### Preparation:

Wash vegetables and dice. Brown corn chicken breast and drumstick in a frying pan. Brown chicken wings in the frying pan and add vegetables. Add tomato paste, briefly brown, infuse red wine and chicken broth and allow to lightly boil. Add spices and drumstick and allow to cook slowly for 30 minutes with closed lid. Finish cooking the breast in a separate pan. Season to taste. Keep drumsticks and chicken breasts warm, purée sauce and pass the sauce through a sieve, if necessary. Serve as desired.

JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK	
VINTAGE	DESIGNATION	CONTENT IN L	BUY & CARRY	DRINK BOTTLE	0,2 l	0,1 l
<b>W-EDITION</b> W-EDITION						
2015	Silvaner QbA, Bickel-Stumpf, Franken, Deutschland	3,00	45,00	119,00	8,00	4,00
2015	Riesling QbA, Spreitzer, Rheingau, Deutschland	3,00	45,00	119,00	8,00	4,00
2015	Grauburgunder QbA, Graf von Kageneck, Baden, Deutschland	3,00	40,00	99,00	7,00	3,50
2015	Rosado, Bodegas Ercavio, Castilla, Spanien	1,50	22,50	59,00	8,00	4,00
2015	Spätburgunder QbA, Graf von Kageneck, Baden, Deutschland	3,00	40,00	99,00	7,00	3,50
2014	Chianti DOCG, Terri di Priori, Toskana, Italien	3,00	42,00	102,00	7,00	3,50
2012	Halcon Real Tempranillo, Finca Museum, Cigales, Spanien	3,00	35,00	85,00	6,00	3,00

JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK	
VINTAGE	DESIGNATION	CONTENT IN L	BUY & CARRY	DRINK BOTTLE	0,2 l	0,1 l
<b>„DER JUNGE WILDE – WEINGUT LUKAS KRAUSS“</b> “THE YOUNG AND RESTLESS ONE – VINEYARD LUKAS KRAUSS”						
2014/15	chapeau krauß Weißweincuvée, Weingut Lukas Krauß, Pfalz, Deutschland	0,75	8,50	28,50	8,00	4,00
2014/15	silvaner krauß, Weingut Lukas Krauß, Pfalz, Deutschland	0,75	11,00	31,00	9,00	4,50
	Pornfelder Rosé, Weingut Lukas Krauß, Pfalz, Deutschland	0,75	11,00	31,00	9,00	4,50
	Pornfelder Rotweincuvée, Weingut Lukas Krauß, Pfalz, Deutschland	0,75	11,00	31,00	9,00	4,50

**GERN ÜBERRASCHEN WIR SIE MIT WEINEN AUS UNSERER SCHATZKARTE AUS UNSEREM RARITÄTEN-KELLER.**  
**WE WOULD LOVE TO SURPRISE YOU WITH OUR SELECTION FROM OUR CELLAR OF RARE WINES.**

JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK	
VINTAGE	DESIGNATION	CONTENT IN L	BUY & CARRY	DRINK BOTTLE	0,2 l	0,1 l
<b>WEISSWEINE</b> WHITE WINE						
2014	Grauburgunder QbA, Markus Klumpp, Baden – <b>BIO</b>	0,75	11,00	31,00	9,00	4,50
2014	Weißburgunder, Markus Pfaffmann, Pfalz	0,75	6,00	26,00	7,00	3,50
2014/15	Muskateller QbA trocken, Oliver Zeter, Pfalz	0,75	9,50	29,50	8,00	4,00
2014/15	Riesling Kabinett, Weingut Landgraf, Rheinhessen	0,75	7,50	27,50	8,00	4,00
2015	Chardonnay Spätlese Kalkstein, Weingut Manz, Rheinhessen	0,75	12,00	32,00	9,00	4,50
2014/15	Riesling unplugged, Weingut Tesch, Nahe	0,75	9,50	29,50	8,00	4,00
2014/15	Riesling „Haus Klosterberg“, Weingut Markus Molitor, Mosel	0,75	9,50	29,50	8,00	4,00
2014	Müller-Thurgau, QbA, Weingut Kloster Pforta, Saale Unstrut	0,75	11,00	31,00	9,00	4,50
2014	Grüner Veltliner Gaisberg Kamptal DOC, Weingut Dolle, Kamptal, Österreich	0,75	12,50	32,50	9,00	4,50
2013	Chardonnay Hasel, Weingut Johann Topf, Kamptal, Österreich	0,75	25,00	45,00	14,00	7,00
2014	Réserve Spéciale Chardonnay IGP Pays d'Oc, Gerard Bertrand, Südfrankreich	0,75	8,00	28,00	8,00	4,00
2014	Chablis AC, Louis Latour, Bourgogne, Frankreich	0,75	17,00	37,00	11,00	5,50
2014	Sancerre Blanc Les Caillottes AOC, Bernard Reverdy, Loire, Frankreich	0,75	15,50	35,50	10,00	5,00
2014	L'Araldo' Pinot Grigio delle Venezie IGT, Casa Vinicola Minini, Venetien, Italien	0,75	5,50	25,50	7,00	3,50
2014	Campogrande Orvieto Classico DOC, Santa Cristina, Antinori, Umbrien, Italien	0,75	7,00	27,00	7,00	3,50
2015	Chardonnay Jean Leon „3055“ , Jean Leon, DO Penedés, Spanien	0,75	13,00	33,00		
2014	Vina Esmeralda, Miguel Torres, DO Catalunya	0,75	9,00	29,00	8,00	4,00
2014	Natureo Free Moscatel, Torres, Penedes, Spanien – <b>alkoholfrei · non alcoholic</b>	0,75	8,50	28,50	7,00	3,50
2015	Vinho Verde Branco, Conde Villar, Alentejo, Portugal	0,75	6,50	26,50	7,00	3,50
2014	Sauvignon Blanc Coastal, Buitenverwachting, Constantia, Südafrika	1,50	18,50	56,50	8,00	4,00
2015	Montes Reserva Chardonnay, Curicó Valley, Montes, Valle Central, Chile	0,75	7,00	27,00	8,00	4,00

<b>BIOLOGISCH UND FAIR TRADE</b> ORGANIC AND FAIR TRADE						
2015	Chenin Blanc-Sauvignon Moonlight, Stellar Organics, Western Cape, Südafrika	0,75	7,50	27,50	8,00	4,00
2015	Santa Digna Chardonnay, Miguel Torres, Valle Central, Chile	0,75	7,50	27,50	8,00	4,00
2012/13	Spätburgunder „Magmatit“ trocken, Weingut Abriil, Baden	0,75	17,50	37,50	12,00	6,00
2015	Shiraz-Cabernet Moonlight, Stellar Organics, Western Cape, Südafrika	0,75	7,50	27,50	8,00	4,00
2013	Santa Digna Carménère, Miguel Torres, Central Valley, Chile	0,75	8,50	28,50	8,00	4,00

■ Rotweine/Red wine · ■ Roséweine/Rosé wine · □ Weißweine/White wine · ■ Schaumweine/Sparkling wine · ○ Trocken/Dry · ● Halbtrocken/Medium dry · ● Lieblich/Sweet · M=Milch/Milk · E=Eiweiß/Protein · Alle Weine enthalten Sulfite./All wines contain sulphites.

JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK	
VINTAGE	DESIGNATION	CONTENT IN L	BUY & CARRY	DRINK BOTTLE	0,2 l	0,1 l
<b>ROTWEINE</b> RED WINE						
2013/14	Ursprung Cuvée, Weingut Markus Schneider, Pfalz	0,75	10,50	30,50	9,00	4,50
2014	Black Print, Weingut Markus Schneider, Pfalz	0,75	17,50	37,50	12,00	6,00
2013	Cuvée N°1 QbA, Klumpp, Baden – <b>BIO</b>	0,75	12,00	32,00	9,00	4,50
2014	„Das kleine Kreuz“ QbA, trocken, Rings, Pfalz	0,75	25,00	45,00	16,00	8,00
2014/15	Trollinger QbA trocken, Weingut Wilhelm Kern, Württemberg	0,75	6,50	26,50	6,00	3,00
2013	<b>Blaufränkisch</b> Johanneshöhe, Weingut Prieler, Burgenland, Österreich	0,75	10,50	30,50	9,00	4,50
2015	Zweigelt Rebencuvee, Weingut Glatzer	0,75	11,00	31,00	9,00	4,50
2013	Magistral, Pinot Noir, AOC Schaffhausen, Hallau, Schweiz	0,75	24,50	44,50	15,00	7,50
2015	Zweigelt Rebencuvee, Weingut Glatzer	0,75	11,00	31,00	9,00	4,50
2014	Réserve Spéciale Merlot IGP Pays d'Oc, Gerard Bertrand, Südfrankreich	0,75	8,00	28,00	8,00	4,00
2014	La Cour de Marrenon Luberon AOC Rouge, Marrenon, Rhône, Frankreich	0,75	7,00	27,00	7,00	3,50
2012/13	Côtees du Rhône Grand Réserve, Pierre Amadieu, Rhône, Frankreich	0,75	11,00	31,00	9,00	4,50
2013	Château Haut Pontet Grand Cru AOC, Saint-Emilion, Bordeaux, Frankreich	0,75	21,00	41,00	15,00	7,50
2013	Bourgogne Rouge Pinot Noir, Couvent des Jacobins AOC, Louis Jadot, Bourgogne , Frankreich	0,75	16,50	36,50		
2013	Chiaramonte Nero d'Avola, Firriato, Sicilien IGP	0,75	11,50	31,50		
2011	„Pèppoli“ Chianti Classico DOCG, Tenuta di Pèppoli, Antinori, Toskana, Italien	0,75	18,00	38,00	13,00	6,50
2012	„Marchese Antinori“ Chianti Classico DOCG Riserva, Tenuta Tignanello, Antinori, Toskana	0,75	30,00	50,00		
2013	„Il Bruciato“ Bolgheri DOC Tenuta Guado al Tasso, Antinori, Toskana, Italien	0,75	22,00	42,00		
2014	Primitivo Puglia I Tratturi, Feudi di San Marzano	0,75	7,50	27,50	8,00	4,00
2014	Montepulciano d'Abruzzo DOC, Farnese Vini, Abruzzen, Italien <sup>M</sup>	0,75	5,50	25,50	7,00	3,50
2013	Niche Petit Verdot / Merlot, Torre Oria, DO Valencia, Spanien	0,75	7,50	27,50	7,00	3,50
2014	Ercavio Tempranillo Roble, Más que Vinos, V.T. Castilla, Rioja, Spanien	0,75	10,50	30,50	8,00	4,00
2011/12	El Señorito – Más que Vinos, V.T. Castilla, Rioja, Spanien	0,75	20,00	40,00	14,00	7,00
2013	Altos Ibéricos Crianza Tempranillo, Miguel Torres, Rioja, Spanien	0,75	10,00	30,00	8,00	4,00
2011	Altos Ibéricos Crianza Parcelas de Graciano, Miguel Torres, Rioja, Spanien	0,75	13,50	33,50		
2014	Fabelhaft Tinto Douro DOC, Niepoort S.A., Porto, Douro, Portugal	0,75	11,50	31,50	8,00	4,00
2012	Merlot Vriesenhof, Selection Alexander von Essen, Stellenbosch, Südafrika	0,75	9,00	29,00	8,00	4,00
2010	Meifort, Buitenverwachting, Constantia, Südafrika <sup>F</sup>	0,75	10,00	30,00	9,00	4,50
2013	Kaiken Reserva Malbec, Vina Kaiken (Montes), Mendoza, Argentinie	0,75	7,50	27,50	7,00	3,50
2013	Montes Reserva Cabernet Sauvignon, Colchagua Valley, Montes, Chile	0,75	7,50	27,50	7,00	3,50
2014	Koonunga Hill Shiraz – Cabernet, Penfolds, Australien	0,75	13,00	33,00		

JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK	
VINTAGE	DESIGNATION	CONTENT IN L	BUY & CARRY	DRINK BOTTLE	0,2 l	0,1 l
<b>ROSÉWEIN</b> ROSÉ WINE						
2014	Gris Blanc Pays d'Oc, Gerard Bertrand, Südfrankreich	0,75	9,00	29,00	8,00	4,00
2014	„Rosé“ QbA, Weingut Hey, Deutschland, Saale	0,75	11,00	31,00	9,00	4,50

JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK	
VINTAGE	DESIGNATION	CONTENT IN L	BUY & CARRY	DRINK BOTTLE	5 cl	SERVED BY THE GLASS
<b>SÜSSWEINE</b> SWEET WINE						
2014/15	Sauvignon Blanc Sweetheart, Oliver Zeter, Pfalz	0,500	13,00	33,00		4,00
2014	Bechtheimer Stein, Cuvée Beerenauslese, Dreissigacker, Rheinhessen, <b>BIO</b>	0,375	14,50	34,50		5,00

JAHRGANG	BEZEICHNUNG	INHALT IN L	KAUFEN & MITNEHMEN	TRINKEN FLASCHE	GLASAUSSCHANK	
VINTAGE	DESIGNATION	CONTENT IN L	BUY & CARRY	DRINK BOTTLE	0,2 l	0,1 l
<b>SCHÄUMENDE WEINE</b> SPARKLING WINE						
	Prosecco frizzante DOC Stelvin, Villa Sandi, Venetien, Italien	0,75	8,00	24,90		3,50
	Riesling Sekt Brut, Markus Klumpp, Baden, Deutschland, <b>BIO</b>	0,75	14,50	39,50		5,50
	Rimuss Secco, Hallau, Schweiz, <b>alkoholfrei · non alcoholic</b>	0,75	8,50	27,50		4,00
	Champagne Taittinger Brut Réserve, Frankreich	0,75	39,00	79,00		13,00
	Crémant Brut Excellence rosé, Bouvet-Ladubay, Loire, Frankreich	0,75	14,50	38,00		6,00
	Secco Rosé, Hessische Staatsweinkellerei Eberbach GmbH	0,75	9,00	28,00		

■ Rotweine/Red wine · ■ Roséweine/Rosé wine · □ Weißweine/White wine · ■ Schaumweine/Sparkling wine · ○ Trocken/Dry · ● Halbtrocken/Medium dry · ● Lieblich/Sweet · M=Milch/Milk · E=Eiweiß/Protein · Alle Weine enthalten Sulfite./All wines contain sulphites.