

# so[U]L

BEACHCLUB & RESTAURANT

Eine Kulisse, die Genuss atmet.

Wer beim Eintreten vom ganz eigenen,  
unverwechselbaren Ambiente des SO[U]L umarmt wird,  
spürt sofort: Dieser Ort ist besonders.

Nach zwei Jahren Bauzeit freuen wir uns sehr,  
unsere Gäste endlich begrüßen zu dürfen und starten in die erste Saison.

Schön, dass Du dabei bist!  
Genieße die Aussicht, unsere mediterrane Paella,  
einen erfrischenden Wein und lasse Dich von uns verwöhnen!

## [Suppen]

### **SO[U]L Bouillabaisse**

Fisch | Miesmuscheln | Garnele | Safran

15,90

### **Linsen-Kokos-Suppe**

Linsen | Kokos | Ingwer | Curry | frischer Koriander | Limette

7,90

## [Vorspeisen und Zwischengerichte]

### **Carpaccio vom Rind**

Rucola | Parmesan | Pinienkerne | Granatapfelkerne | Limettenpfeffer

18,90

### **Holsteiner Ceviche**

Kabeljau | Limettensaft | Chili | Zwiebeln | frischer Koriander

17,90

### **Seafoodsalad**

Garnelen | Jakobsmuscheln | Queller | Meeresfrüchte | Wildkräutersalat | Zitronen-Olivenöl-Dressing

22,90

### **Garnelen in Knoblauch**

17,50

# SO[U]L

BEACHCLUB & RESTAURANT

Garnelen | junger Knoblauch | Tomate | Kräuter | Baguette

**Gratinerter Ziegenkäse** 15,90  
Rote Beete | Apfel | Rucola | karamellisierte Pinienkerne

**Grömitz-Bowl** 16,90  
Safranreissalat | Avocado | Edamame | Gurken | Karotten | Nori | Sesam | Radieschen | Teriyaki-Dressing  
+ Hähnchen 5,00  
+ Lachs 7,50  
+ Tofu 4,00

**Burrata Salat** 22,50  
cremige Burrata | Wildkräutersalat | Bunte Tomaten | Granatapfelkerne | geröstete Pinienkerne | Basilikum Dressing

**SO[U]L – Paella** 24,90  
Meeresfrüchte | Hähnchen | Erbsen | Paprika | Tomate | Safran-Reis  
vegetarisch 22,90

**Gebratene Ostseescholle** 34,50  
knusprige Chorizo Würfel | Kräuterkartoffeln

**Dorade Royal im Ganzen gebraten** 35,90  
getr. Tomaten | Pinienkerne | Kräuter | Fenchel | Röstkartoffeln

**Fish & Chips** 15,90  
knuspriger Kibbeling | Pommes | Salatgarnitur | Dip  
Chili-Remoulade  
Zitronen-Aioli  
Sour Creme

#cheers to life!



[www.soul-groemitz.de](http://www.soul-groemitz.de)



# SO[U]L

BEACHCLUB & RESTAURANT

<b>Wiener Schnitzel</b>	27,90
Kalbsschnitzel   Gurken-Kartoffelsalat   Preiselbeer-Meerrettichschmand	
<b>Classic Currywurst</b>	15,90
hausgemachte Currysauce   Pommes	
Jalapeños	1,00
Röstzwiebeln	1,00
Trüffelpommes	3,50
<b>Pasta Agelio e Olio</b>	16,90
Olivenöl   junger Knoblauch   Petersilie   Grana Padano   Chili	
+ Garnelen	7,50
+ Hähnchen	5,00
<b>Kichererbsen Masala</b>	18,90
Kichererbsen   Curry   Kokos   Kirschtomate   Koriander   Safranreis   Rucola	
<b>Rustico Gnocchi Cremoso</b>	21,90
gefüllte Gnocchi   Ricotta   mediterranes Gemüse   Kirschtomaten   Balsamico	

## [Steak]

<b>Ribeye Steak</b>	200g	28,50
	500g	58,90
<b>Steakhüfte</b>	250g	32,50

Eine Beilage und eine Sauce sind inklusive

### Beilagen:

gegrilltes Gemüse	5,00
gebratene Kräuterkartoffeln	5,00
knusprige Pommes	4,50
Knoblauchbrot	3,50
Beilagensalat	5,50

#cheers to life!



[www.soul-groemitz.de](http://www.soul-groemitz.de)



# SO[U]L

BEACHCLUB & RESTAURANT

## Saucen & Dip:

Kräuterbutter	2,50
Sauce Bernaise	4,00
Steaksauce	2,50

## [Burger]

<b>SO[U]L Burger</b>	18,90
----------------------	-------

Rindfleisch | Preiselbeerketchup | Romanasalat | Tomate | rote Zwiebeln | Gewürzgurken | Pommes

<b>Burger mit Hähnchenbrust</b>	18,90
---------------------------------	-------

Hähnchenbrust | Mango-Curry Marinade | Avocadocreme | Romanasalat | Tomate | Sprossen | Pommes

<b>Burger vegan</b>	18,90
---------------------	-------

Grünkohl-Hanf-Bratling | Avocadocreme | Romanasalat | Tomaten | Sprossen | Pommes

## Pimp Up:

Cheddar	2,00
Jalapeños	1,50
Bacon	2,00
Spiegelei	2,00
Doppelt Fleisch	4,50

## [Pommes]

<b>Knusprige Pommes</b>	4,50
-------------------------	------

<b>Trüffelpommes   Sommertrüffel   Trüffelmayo</b>	10,90
----------------------------------------------------	-------

Ketchup	0,50
---------	------

Mayonnaise	0,50
------------	------

Chili-Remoulade	1,00
-----------------	------

Zitronen Aioli	1,50
----------------	------

Sour Creme	2,00
------------	------

Trüffelmayo	2,50
-------------	------

## [Dessert]

<b>Haselnussbrownie</b>	8,90
-------------------------	------

Haselnussbrownie | Schoko-Karamell-Sauce | Cassis - Sorbet

<b>Limoncello Tiramisu</b>	8,90
----------------------------	------

Limoncello | Mascarpone | weiße Schokolade | frische Beeren

#cheers to life!



[www.soul-groemitz.de](http://www.soul-groemitz.de)



# SO[U]L

BEACHCLUB & RESTAURANT

<b>Kir Royal</b>	23,90
Eine Kugel Cassissorbet   Basilikum   Moët Champagner	
<b>Obst mit Spritz</b>	11,90
Früchte der Saison mit einem erfrischenden Schluck Crémant	
<b>Eisbecher SO[U]L</b>	11,90
Drei Kugeln Eis nach Wahl, serviert mit Sahne, Schokosauce und frischen Früchten.	
<b>Affogato</b>	6,50
Dessert aus Vanilleeis und Espresso	
<b>Kugel Eis</b>	2,50
Erdbeer, Schokolade, Vanille, Banane, Walnuss, Stracciatella, Joghurt, Cassis - Sorbet	
Sahne	1,00
Schokosauce	1,50
Himbeersauce	1,50
Bunte Streusel	0,50
Schoko Streusel	0,50

[Kinderkarte]

Speziell für unsere kleinen Gäste!

<b>Farfalle in Tomatensauce</b>	7,50
Farfalle-Nudeln in einer milden Tomatensauce, serviert mit frischem Parmesan	
<b>Backfischnuggets mit Pommes</b>	8,50
knusprige Backfischnuggets, serviert mit Pommes	
<b>Chicken Nuggets</b>	8,50
zarte Hähnchennuggets, serviert mit Pommes und einem Dip nach Wahl	

#cheers to life!



[www.soul-groemitz.de](http://www.soul-groemitz.de)



# SO[U]L

BEACHCLUB & RESTAURANT

## Gemüsesticks

knackige frische Gemüsesticks mit Dip

6,00

## Kindereisbecher

Vanille, Erdbeere, bunte Streusel

6,50

Spezi	0,3l	4,00	0,5l	5,50
Fanta	0,3l	4,00	0,5l	5,50
Vilsa medium oder Naturell	0,25l	3,90	0,75l	7,50
Ginger Ale			0,20l	4,00
Wild berry			0,20l	4,00
Bitter Lemon			0,20l	4,00
Tonic			0,20l	4,00
Dry Tonic			0,20l	4,00
28 Black Classic			0,25l	5,00
28 Black Açaí Zero			0,25l	5,00

## [Säfte von Klindworth]

Orange	0,3l	4,50	0,5l	6,00
Apfel	0,3l	4,50	0,5l	6,00
Maracuja	0,3l	4,50	0,5l	6,00
Banane	0,3l	4,50	0,5l	6,00
Rhabarber	0,3l	4,50	0,5l	6,00
Johannisbeere	0,3l	4,50	0,5l	6,00
Kirsch	0,3l	4,50	0,5l	6,00
Saftschorle nach Wahl	0,3l	4,00	0,5l	5,50

## [Eistee by Rauch]

Pfirsich	0,33l	4,50
Granatapfel	0,33l	4,50
Zitrone	0,33l	4,50

## [Somersby Cidre]

Apple	0,33l	4,50
Mango & Lime	0,33l	4,50
Red Rhubarb	0,33l	4,50

## [Softdrinks]

Coca Cola	0,3l	4,00	0,5l	5,50
Coca Cola Zero	0,3l	4,00	0,5l	5,50
Sprite	0,3l	4,00	0,5l	5,50

## [Hausgemachte Limonade]

Wassermelone- Gurken Limonade	0,3l	4,20
Wassermelone / Gurke/ Limette / Minze	0,5l	6,00

#cheers to life!



[www.soul-groemitz.de](http://www.soul-groemitz.de)



# SO[U]L

BEACHCLUB & RESTAURANT

Himbeer- Basilikum Limonade	0,3l	4,20	Garden Party		4,00
Himbeeren / Basilikum / Limette	0,5l	6,00	Früchtetee mit Apfel, Mango, Goji + Blüten		
<b>[Frische Früchte aufgegossen mit Mineralwasser]</b>			Frischer Minze Tee		4,50
Rotes Wasser			Frischer Ingwer- Limetten Tee		4,50
Trauben / Gurke / Granatapfel	0,5l	6,50	<b>[Bier vom Fass]</b>		
Zartgelbes Ingwer Wasser			Warsteiner Premium Pils	0,3l	4,50
Apfel / Minze / Zitrone / Ingwer	0,5l	6,50	Alsterwasser	0,3l	4,50
Rosmarin Grapefruit Wasser			Erdinger Weißbier		0,5l 6,00
Grapefruit / Ingwer / Rosmarin	0,5l	6,50	Erdinger Helles		0,5l 6,00
Pfirsich Grüntee Wasser			<b>[Flaschenbiere]</b>		
Pfirsich / grüner Tee / Zitronengras / Minze	0,5l	6,50	Estrella Galicia	0,2l	4,00
<b>[Kaffee &amp; Schokolade]</b>			Estrella Galicia im Eimer	5x0,2l	18,00
alle Spezialitäten auch mit Hafermilch erhältlich			<b>[Alkoholfreie Biere]</b>		
Espresso		3,00	Warsteiner Pils alkoholfrei 0,0%	0,33l	4,50
Espresso Macchiato		3,90	Erdinger Alkoholfrei	0,50l	6,00
Doppelter Espresso		4,50	Warsteiner Naturradler Zitrone 0,0%	0,33l	4,50
Café Crème		4,00	Erdinger Alkoholfrei Grapefruit 0,0%	0,33l	4,50
Café Crème koffeinfrei		4,00	<b>[Spritz]</b>		
Cappuccino		4,50	Chandon Garden Spritz	0,20l	16,90
Latte Macchiato		4,90	Chandon, Orange, Rosmarin	0,75l	59,00
Eis Latte Macchiato		5,50	Aperol Spritz	0,2l	9,00
Milchkaffee		4,90	Aperol, Prosecco & Soda		
Eiskaffee		6,90	Hugo	0,2l	9,00
mit Vanille Eis & Schlagsahne			Prosecco, Soda, Limette, Holunderblütensirup & Minze		
Eisschokolade		6,90	Lillet Wild Berry	0,2l	9,00
mit Vanille Eis & Schlagsahne			Lillet Blanc, Wild Berry & Beeren		
Heiße Schokolade		4,90	Lillet Rosé Mystic Mango	0,2l	9,00
mit frischer Holsteiner Landmilch			Lillet Rosé, Mystic Mango, Mango & Minze		
mit Sahne		+0,50	Rhabarber Spritz	0,2l	9,00
<b>[Bio-Tee von Samowa]</b>			Prosecco, Rhabarbersirup, Rhababersaft,		
High Darling- Darjeeeling		4,00	SodaLimette & Rosmarin		
Team Spirit			Limoncello Spritz	0,2l	9,00
Kräuter/Grüntee, Lemongrass, Jatoba + Ginkgo		4,00	Prosecco, Limoncello, Soda, Zitrone, Orange & Minze		
Scuba Garden		4,00	Déjà Vu Tonic	0,2l	9,00
Grüner Rooibus mit Spirulina + Cranberry			<b>[SO[U]L Favorites]</b>		
Heidis Delight		4,00	SO[U]L Beach		12,90
Bergkräuter mit Pfefferminze, Zitronenmelisse + Apfel					

#cheers to life!



[www.soul-groemitz.de](http://www.soul-groemitz.de)



# SO[U]L

BEACHCLUB & RESTAURANT

Vodka, Maracuja Likör, Limettensaft, Maracujasaft,  
Eggwhite Sirup, Tonic

Cheers to life 13,90

Gin, Maracujasaft, Limettensaft, Grenadine

Gin Mare Maretivo 14,50

Gin Mare, Vermouth, Olivenlake, Zitronenlimo

Pornstar Martini 13,90

Belvedere, Vanille, Maracuja, Limette, Crémant

Espresso Martini 13,90

Belvedere, Kahlua, Espresso

#### [Cocktails]

Caipirinha 10,90

Cachaça, Limette, weißer Rohrzucker

Mojito 10,90

Rum weiß, Soda, weißer Rohrzucker, Limette, Minze

Mai Tai 11,90

Rum weiß, Rum dunkel, Orangensaft, Ananassaft,  
Limettensaft, Mandelsirup

Cuba Libre 10,90

Havanna Rum, Cola, Limette

Seagrass 13,90

Tequila, Honig, Gin, Limettensaft, Apple Cider

French "75" 11,90

Gin, Zitronensaft, Puderzucker, Crémant

Negroni 10,90

Gin, Vermouth rot, Campari

Dark & Stormy 11,90

Rum dunkel, Ginger Beer, Limette

Moscow Mule 11,90

Vodka, Limette, Ginger Beer, Angostura

Skinny Bitch 10,50

Vodka, Soda, Rosmarin, Beeren, Limettensaft

SO[U]L Lynchburg Lemonade 10,90

Jack Daniels, Limettensaft, Ginger Ale

[Zero Beach] alles alkoholfrei

Maple Mule 9,90

Limettensaft, Ahornsirup, Gingerbeer

The Wonder 9,90

Gin alkoholfrei, Rhabarbersaft, Tonic Water

Ocean Breeze 9,90

Orangensaft, Grapefruitsaft, Ananassaft, Maracujasaft,  
Blue Curaçao

Kisses on the beach 9,90

Orangensaft, Ananassaft, Grenadine

Ipanema 9,90

Limette, Ginger Ale, weißer Rohrzucker

**[Crémant]** 0,1l 7,90

Grand Cuvée 1531 de Aimery 0,75l 49,00

Crémant de Limoux brut 0,1l 7,90

Grand Cuvée 1531 de Aimery 0,75l 49,00

Crémant de Limoux Rosé brut 0,2l 13,50

#### [Champagner]

Moët & Chandon Brut 0,1l 18,90 0,75l 129,00

Moët & Chandon Rosé 0,75l 139,00

Moët & Chandon Ice 0,75l 149,00

Moët & Chandon Ice Rosé 0,75l 149,00

Ruinart Blanc de Blancs 0,75l 189,00

Ruinart Rosé 0,75l 189,00

Taittinger 0,75l 149,00

Taittinger Rosé 0,75l 149,00

Dom Pérignon 0,75l 399,00

Perrier Jouët 0,75l 149,00

Perrier Jouët Rosé 0,75l 179,00

Perrier Jouët Belle Epoque 0,75l 349,00

Perrier Jouët Brut 3,00l 1999,00

#### [Weißweine]

Grauburgunder, Weingut Hensel – Pfalz 0,20l 7,50

Frisch. Elegant. Charaktervoll. 0,75l 25,50

Der Grauburgunder begeistert mit einer klaren, feinen  
Frucht von reifen Birnen und einem Hauch von Mandeln.

Grauburgunder „Ganz in weiss“, 0,20l 8,50

Weingut Hammel – Pfalz 0,75l 29,00

Füllig. Frisch. Lebendig.

#cheers to life!



[www.soul-groemitz.de](http://www.soul-groemitz.de)



# SO[U]L

BEACHCLUB & RESTAURANT

Am Gaumen saftig, feinfruchtig, zarte Würze, mineralische Komponente und lange nachhallend.

**Grauburgunder Nahestein,**  
Schlossgut Diel – Nahe                    0,75l 40,50  
*Kraftvoll. Fein. Präzise.*  
Der Grauburgunder überzeugt durch klare Aromen von gelben Früchten wie Birne und Quitte.

**Lugana DOP, Colli VaiBò – Lombardei**                    0,20l 10,90  
*Fruchtig. Elegant. Vielschichtig.*                    0,75l 37,50  
Mit Aromen von Birne, Aprikose und Mirabelle in anregender Exotik. Angenehm floral mit feinen Kräuternnoten, Honig und Mandel im Finale.

**Sauvignon Blanc „Ein Tag am Meer“**                    0,20l 8,50  
Weingut Hammel – Pfalz                    0,75l 29,00  
*Leichtfüßig. Vielschichtig. Beeindruckend.*  
Frisch und lebendig mit ausdrucksstarken Noten von Physalis, Stachelbeere, Ananas und weißen Johannisbeeren – wie ein Tag am Meer.

**Sauvignon Blanc,**                            0,20l 7,50  
Weingut Braunewell – Rheinhessen                    0,75l 25,50  
*Aromatisch. Lebendig. Fruchtig.*  
Der Sauvignon Blanc zeigt sich in Bestform: saftige Stachelbeeren, reife Mango und frische Kräuter.

**Sauvignon Blanc Saxum,**  
Tenuta Pfitscher – Südtirol                    0,75l 39,90  
*Strukturiert. Mineralisch. Elegant.*  
Der Sauvignon Blanc Saxum präsentiert sich mit komplexen Aromen von reifen Stachelbeeren und tropischen Früchten.

**Sauvignon Blanc Portillo,**                    0,20l 6,90  
Bodega Salentein – Mendoza                    0,75l 23,50

*Exotisch. Intensiv. Würzig.*  
Lebendige Aromen von tropischen Früchten wie Ananas und Maracuja, gepaart mit frischen Zitrusnoten.

**Sauvignon Blanc,**  
Weingut Cloudy Bay – Marlborough                    0,75l 79,00  
*Ikonisch. Frisch. Strahlend.*  
Der Wein entfaltet komplexe Aromen von Limette, Passionsfrucht und einem Hauch grüner Paprika.

**Chardonnay & Weißburgunder,**                    0,20l 7,50  
Weingut Braunewell – Rheinhessen                    0,75l 25,50  
*Zart. Frisch. Verführerisch.*  
Die Cuvée zeigt sich mit Noten von reifen Steinfrüchten und dezenten Mandeln. Die Cremigkeit des Chardonnays harmoniert perfekt mit der Frische des Weißburgunders.

**Chardonnay, Weingut Danie de Wet –**  
Robertson                                    0,20l 7,50  
*Kraftvoll. Tiefgründig. Anhaltend.*                    0,75l 25,50  
Der Wein zeigt Noten vom Pfirsich, Limette und einen Hauch von Vanille und eine dezente Holznote.

**Chardonnay, Weingut Penfolds –**  
Koonunga Hill                                    0,20l 8,50  
*Cremig. Vielschichtig. Ausgewogen.*                    0,75l 29,00  
Dieser Wein überzeugt durch seine komplexen Aromen von tropischen Früchten wie Ananas und Mango, unterlegt mit zarten Röstnoten.

**Chardonnay, L.A. Cetto – Baja California**                    0,75l 32,00  
*Unverwechselbar. Chic. Entzückend.*  
Dieser Chardonnay vereint Noten von Birne und Citrus mit einem cremigen Mundgefühl voller Freude.

#cheers to life!



[www.soul-groemitz.de](http://www.soul-groemitz.de)



# SO[U]L

BEACHCLUB & RESTAURANT

## Riesling, Secret Sommelier Society –

Rheingau 0,75l 30,50

*Erstklassig. Mineralisch. Aromatisch.*

Top Riesling aus dem Rheingau. Eine Cuvée aus unterschiedlichen ersten Lagen. Lang anhaltend, dazu ein bisschen Schiefermineralik, etwas Birne, Grapefruit und einem Hauch Quitte, untermauert mit der typischen Rheingausäure.

## Riesling, Weingut Braunewell –

Rheinhessen 0,20l 7,50

*Charismatisch. Jung. Rassig.*

0,75l 25,50

Mit seinem klaren, frischen Charakter und Aromen von Citrus und Steinfrüchten bietet der Wein eine anregende Trinkfreude.

## Riesling, Weingut Bamberger – Nahe

0,20l 7,50

*Erfrischend. Harmonisch. Fruchtig.*

0,75l 25,50

Der Bamberger Riesling begeistert mit seiner spritzigen Frische und einer explosiven Aromenvielfalt.

## Riesling Zeltinger Himmelreich,

Weingut Markus Molitor – Mosel

0,75l 42,90

*Energiegeladen. Dynamisch. Genussvoll.*

Ein facettenreicher Riesling, der mit Aromen von frischer Limette und Grapefruit begeistert.

## Onkel Doktor, Scheurebe & Riesling

0,20l 6,90

Weingut Fogt – Rheinhessen

0,75l 23,90

*Exotisch. Frisch. Fein.*

Scheurebe und Riesling vereinen sich zu einer spannenden Weißwein-Cuvée voller Finesse. Exotische Frucht, feine Zitrusnoten und eine vibrierende Frische sorgen für pures Trinkvergnügen.

## Blanc de Noir, Weingut Bamberger – Nahe

0,75l 25,00

*Finessenreich. Sinnlich. Lecker.*

Aromen von saftiger Erdbeere und reifer Kirsche prägen das Bouquet und entführen in einen fruchtigen Garten.

## Pinot Blanc Haus Klosterberg,

0,75l 31,00

Weingut Markus Molitor – Mosel

*Harmonisch. Ausdrucksstark. Mineralisch.*

Der Wein beeindruckt mit klaren fruchtbetonten Aromen von Quitte, Apfel und einer Note von Aprikosen.

## [Orange Wine]

Pomone Orange IGP, BIO,

0,75l 27,00

Domaine Calmel & Joseph – Südfrankreich

Orange Wine entsteht aus weißen Trauben, die mit Schalen und Stielen vergoren werden, wodurch er eine orange Farbe und mehr Tannine sowie Farbstoffe erhält. Der Pomone duftet nach Erdbeere, Quitte, Blutorange und exotischen Früchten. Im Geschmack ist er spritzig, weich, mineralisch und fruchtig.

## [Roséweine]

Rosé vom Merlot und Cabernet Sauvignon,

0,20l 7,90

Weingut Hensel – Pfalz

0,75l 26,90

*Kreativ. Exotisch. Strahlend.*

In der Nase entfalten sich verlockende Aromen von reifen Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen mit einem Hauch Blumen.

Rosé vom Pinotage,

0,20l 7,50

Weingut Delheim – Stellenbosch

0,75l 25,50

*Fruchtig. Saftig. Chic.*

Rote Beeren und eine charmante, leicht würzige Note. Ein idealer Begleiter für sonnige Tage und gesellige Abende.

Rosé Santa Digna vom Cabernet

0,20l 6,90

Sauvignon, Weingut Miguel Torres –

0,75l 23,50

Valle Central

*Verführerisch. Inspirierend. Süffig.*

Aromen von reifer Erdbeere, Brombeeren und Himbeeren und einen Hauch von Kirsche, die von frischen Kräutern und einem subtilen floralen Akzent begleitet werden.

#cheers to life!



[www.soul-groemitz.de](http://www.soul-groemitz.de)



# SO[U]L

BEACHCLUB & RESTAURANT

Minuty M., Château Minuty, Provence 0,75l 39,90

*Aromatisch. Frisch. Elegant*

Ein Wein mit intensiven Aromen von roten Beeren bis zu tropischen Fruchtnoten. Wirkt am Gaumen lebendig mit etwas herben Kräuternoten.

Fantastique, Château Sainte Marguerite 0,75l 69,00

*Frisch. Hellrosa. Vollmundig*

In der Nase weißer Pfirsich, Birne, Passionsfrucht und Grapefruit, am Gaumen vollmundig und anhaltend. Dieser Wein offenbart Aromen von Zitrusfrüchten, Rose und Jasmin.

Whispering Angel, Château d'Esclans, Provence 0,75l 65,00

*Voll. Üppig. Frisch.* 3,00l 250,00  
6,00l 890,00

Zarte Aromen von Erdbeere, Roten Johannisbeeren und Himbeeren. Klar, ausgewogen und von schöner Mineralität.

AIX, Coteaux d'Aix-en-Provence AOP 0,75l 35,90

*Fruchtig. Trocken. Sommerlich* 3,00l 179,00

Ein Klassiker der Provence. Eine Cuvée aus Grenache, Cinsault und Syrah. Duftet nach Beeren und Kirschen, unterstützt von Kräutern der Provence und helle Rosen

Der Elefant im Porzellanladen, BIO, 0,75l 59,90

Weingut Pia Strehn – Burgenland

*Saftig. Rund. Besonders.*

In der Nase intensiver Duft nach Blutorange, Weingartenpfirsich, Bourbonvanille und Kräutern. Am Gaumen voller Körper, intensive Frucht und langer Abgang. 6 Monate Holzfassausbau.

## [Rotweine]

Grenache, Mourvedre, Syrah, 0,20l 7,90

Maison E. Guigal – Rhone 0,75l 27,00

*Würzig. Herhaft. Einladend.*

Verführerische Aromen von Schokolade, dunklen Kirschen und Waldbeeren mit Noten vom schwarzen Pfeffer und Wildkräutern.

Zinfandel, Weingut Beringer – Kalifornien 0,20l 7,90

*Samtig. Fruchtig. Harmonisch.* 0,75l 27,00

Einladende Aromen von Heidelbeere, Granatapfel und roter Johannisbeere, die von einen Hauch Karamell und Feige begleitet werden.

Cabernet Sauvignon & Merlot, 0,20l 6,90

Weingut Danie de Wet – Robertson 0,75l 23,50

*Ausbalanciert. Harmonisch. Modern.*

In der Nase eröffnen sich intensive Noten von reifen, dunklen Beeren, begleitet von einen Hauch Pflaumen.

Cabernet Sauvignon & Shiraz, 0,20l 7,90

Weingut Delheim – Stellenbosch 0,75l 27,00

*Üppig. Temperamentvoll. Langanhaltend.*

In der Nase entfalten sich viele Aromen von Cassis, dunklen Waldbeeren sowie viele unterschiedlich Kräuter, z.B. Rosmarin und Eukalyptus.

Dried Shiraz, Sidney Wilcox Estate – 0,20l 7,90

Australien 0,75l 27,00

*Kraftvoll. Würzig. Reichhaltig.*

Reichhaltig und kraftvoll, mit vielschichtigen Aromen von reifen Früchten, präsentiert er sich im Glas. Würzig mit Noten von Lakritz und Zimt im süßlichen Finale – aus 100 % am Stock getrockneter Trauben ist er Australiens Amarone.

Syrah Saint- Joseph, Maison E. Guigal – 0,75l 59,90

Rhone

*Kraftvoll. Komplex. Intensiv.*

In der Nase entfaltet sich ein faszinierendes Bouquet mit reifer dunkler Frucht, wie schwarzer Johannisbeere, Brombeere und Pflaume.

#cheers To life!



[www.soul-groemitz.de](http://www.soul-groemitz.de)



# SO[U]L

BEACHCLUB & RESTAURANT

**Shiraz & Cabernet Sauvignon, Weingut Penfolds – Koonunga Hill** 0,75l 37,90  
*Konzentriert. Feinwürzig. Dunkel.*  
 In der Nase begeistert er sofort mit intensiven Aromen von reifen, dunklen Früchten wie Brombeeren und schwarze Johannisbeeren.

**Shiraz, Weingut Allesverloren – Swartland** 0,75l 37,50  
*Tiefgründig. Intensiv. Delikat.*  
 Dieser Rotwein bietet eine tiefdunkle Farbe und ein verführerisches Bouquet von reifen dunklen Früchten, wie schwarzen Beeren und Pflaumen.

**Shiraz, Weingut Penfolds – Koonunga Hill** 0,20l 7,90  
*Potent. Ausgereift. Ausdrucksvoll.* 0,75l 27,00  
 Die fruchtigen Noten werden von würzigen Anklängen begleitet, die an schwarzen Pfeffer, Muskat und einem Hauch von Zimt erinnern.

**The Chocolate Block, Cabernet Sauvignon & Cinsault & Grenache & Syrah & Viognier, Boekenhoutskloof, Südafrik** 0,75l 89,90  
*Mittelkräftig. Beerig. Würzig*  
 Ein breit gefächertes Spektrum von dominierenden Beeren, dunkler Schokolade, exotischen Gewürzen und Noten von Lakritz.

**Malbec Portillo, Weingut Bodega Salentein – Mendoza** 0,75l 23,50  
*Geheimnisvoll. Dunkel. Warm.*  
 Ein verführerisches Bouquet von reifen, dunklen Früchten wie Heidelbeeren, schwarzen Kirschen und reifen Brombeeren, begleitet von exotischen Früchten.

**DADA 1, Malbec halbtrocken, Finca Las Moras – Mendoza** 0,20l 6,90  
 0,75l 23,50  
*Geschmeidig. Sinnlich. Betörend.*  
 Ein moderner Wein, der vor allem durch seine intensive Fruchtigkeit und charmante Süße besticht. Ein lebhaftes Bouquet von süßen Kirschen.

**Pinotage trocken, Delheim – Stellenbosch** 0,75l 39,90  
*Kompakt. Markant. Kraftvoll.*  
 In der Nase dominieren dunkle Kirschen, Pflaumen, die von einem Hauch von Tabak und Schokolade untermauert werden.

**Cordillera Carmenere, Miguel Torres – Valle Central** 0,75l 38,90  
*Feinwürzig. Vielseitig. Strukturiert.*  
 In der Nase verführt er mit Aromen von saftigen Blaubeeren, schwarzen Kirschen und reifen Zwetschgen.

**Petit Syrah, L.A Cetto – Baja California** 0,75l 33,50  
*Aromareich. Intensiv. Geschliffen.*  
 In der Nase entfaltet sich eine kräftige Mischung aus saftigen Früchten wie reifen Schwarzkirschen, Himbeeren und getrockneten Preiselbeeren.

**Lagrein Rivos, Weingut Pfitscher – Südtirol** 0,75l 33,90  
*Vielschichtig. Erlebnisreich. Faszinierend.*  
 Ein aromatisches Spektakel aus dunklen Früchten wie schwarzer Johannisbeere, Brombeere und Pflaume, die von einem Hauch Kirsche und einer feinen Blütenaromatik begleitet werden.

**Châteauneuf du Pape, Maison E. Guigal – Rhone** 0,75l 89,90  
*Majestatisch. Unvergesslich. Beeindruckend.*  
 Ein besonderes Bouquet von Dörrpflaume, kandierten Früchten und Zartbitterschokolade, begleitet von einer sehr komplexen Aromatik.

**Tinta Barocca, Weingut Allesverloren – Swartland** 0,75l 36,90  
*Robust. Füllig. Rauchig.*  
 Ein reichhaltiges Bouquet von reifen Waldbeeren, wie Kirschen und Himbeeren, ergänzt durch würzige Aromen von Pfeffer und einer subtilen Note von Schokolade.

#cheers to life!



[www.soul-groemitz.de](http://www.soul-groemitz.de)



# SO[U]L

BEACHCLUB & RESTAURANT

Ikarus, Weingut Hensel – Pfalz	0,75l	85,00
<i>Glorreich. Unverwechselbar. Faszinierend.</i>		
In der Nase entfaltet sich ein faszinierendes Bouquet, das mit reifen Kirschen, Pflaumen und dunklen Beeren beginnt und mit schwarzem Pfeffer und Vanille endet.		

Jägermeister	2cl	3,50
Ramazotti Amaro	2cl	3,50
Ramazotti Crema	2cl	3,50
Ramazotti Fresco	2cl	3,50
Ramazotti Limoncello	2cl	3,50
Averna	2cl	3,50

#### [Alkoholfreie Weine]

Riesling, Dr. Loosen – Mosel	0,20l	6,90
Aus einem Gutsriesling mit Restsüße	0,75l	23,50
wird dieser alkoholfreie Wein produziert. Eine spannende Alternative für den alkoholfreien Genuss.		

Sneak Zero, Lukas Schmidt – Franken	0,75l	29,90
Unglaublich fruchtig und geschmackvoll, Aromen von saftigen Äpfeln, reifen Pfirsichen und einem Hauch Zitrusfrische. Lebendig und weich in einer ausgewogenen Balance feiner Säure und zarter Süße – eine gelungene Alternative, wenn es mal alkoholfrei sein soll.		

#### [Likör]

Helbing Kümmel	2cl	4,00
Il Santo Sambuca	2cl	3,50
Italicus Rosolio di Bergamotto	2cl	4,50
Baileys Original	4cl	5,00
Malibu	4cl	4,50
Pernod	4cl	5,00
Kahlúa	4cl	4,50
Campari	4cl	5,00

#### [Gin]

Fords Gin	4cl	6,00
Gin Mare	4cl	9,00
Gin Mare Capri	4cl	10,00
Malfy Con Limone	4cl	7,00
Malfy Rosa	4cl	7,00
Monkey 47 Dry Gin	4cl	10,00
Tanqueray London Dry Gin	4cl	6,00
Tanqueray Ten	4cl	8,00
Tanqueray Gin Sevilla	4cl	6,00
Gin Sul	4cl	10,00
Gin Sul Laranjal	4cl	10,00

#### [Obstbrände und Geiste]

#### der Nordik Edelbrennerei aus dem Alten Land]

Williams Birne	2cl	5,00
Williams Birne Gold	2cl	6,00
Pflaume	2cl	5,00
Himbeere	2cl	5,00
Quitte	2cl	5,50
Haselnuss	2cl	5,50
Apfel Herbstprinz Gold – sehr mild	2cl	5,50

<h4>[Rum]</h4>		
Havana Club Añejo 3 Años	4cl	5,00
Havana Club Añejo 7 Años	4cl	7,00
Havanna Club Añejo 15 Años	4cl	35,00
Havana Club Añejo Especial	4cl	6,00
Captain Morgan Spiced Gold	4cl	5,00
Bumbu Rum Original	4cl	9,00
Botucal Reserva Exclusiva	4cl	9,00
Botucal Mantuano	4cl	8,50

#### [Kräuter]

#cheers to life!



[www.soul-groemitz.de](http://www.soul-groemitz.de)



# SO[U]L

BEACHCLUB & RESTAURANT

Ron Zacapa Centenario 23 4cl 11,00

## [Tequila]

Don Julio 1942 2cl 17,50  
Don Julio Blanco 2cl 6,00

## [Alkoholfreie Spirituosen]

Tanqueray Gin 4cl 6,00  
Knud Hansen Gin 4cl 7,00  
Captain Morgen Rum 4cl 6,00

## [Whiskey]

Aberlour 12 years 4cl 12,00  
Aberlour A'Bunadh 4cl 19,50  
Jack Daniels 4cl 6,00  
Jack Daniels Apple 4cl 6,00  
Ballantine's Finest 4cl 5,00  
Chivas Regal 12 years 4cl 7,00  
Redbreast 12 years 4cl 11,00  
The Glenlivet 12 years 4cl 9,50  
The Glenlivet 18 years 4cl 19,00  
Jameson Irish Whiskey 4cl 6,50  
Bulleit Bourbon 4cl 6,50  
Johnnie Walker Red Label 4cl 5,00  
Johnnie Walker Black Label 4cl 8,00  
Johnnie Walker Blue Label 4cl 35,00  
Singleton of Dufftown 12 years 4cl 9,00  
Singleton of Dufftown 15 years 4cl 10,00  
Talisker 10 years 4cl 10,00  
Glenmorangie 12 Jahre 4cl 9,00  
Ardbeg 10 Jahre 4cl 12,00

Alle Spirituosen als Longdrink erhältlich +3,50,  
mit Energy-Drink +5

## [Wodka]

Smirnoff Red 4cl 5,00  
Belvedere Vodka 4cl 9,00

Fragen Sie gerne nach unserer Allergen- und  
Zusatzstoffliste.

## [Cognac]

Hennessy V.S. 4cl 7,90  
Hennessy X.O. 4cl 39,00

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. MwSt.

[Grappa]  
Nonino Vuisinar Riserva 4cl 5,00  
Nonino il Merlot 4cl 6,50

#cheers to life!



[www.soul-groemitz.de](http://www.soul-groemitz.de)

