



**BALTHASAR RESS**

WEINBAR & VINO THEK

FEINE WEINE FEINE MOMENTE



frankfurt@balthasar-ress.de  
www.balthasar-ress.de • 069 / 8720 8956

Ihre Gastgeberin: Sarah Reinhardt



balthasar.ress  
Balthasar.Ress.Weinbar.Vinothek.Frankfurt



balthasarress.weinbar ffm

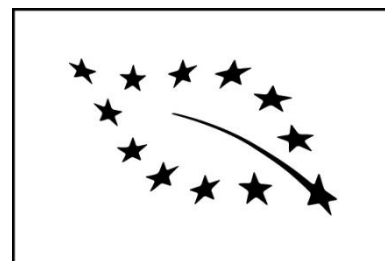
# BALTHASAR RESS

*Am Abend nach der Rückkehr von einer langen Auslandsreise in Asien am 2. Dezember 2016 lernen Christian Ress und seine Lebensgefährtin, noch leicht übermüdet, bei einem winemaker´s dinner im Hotel Frankfurt Hof den Investor und Genießer Dr. Sven Zeller und seine Frau Tanja kennen. Als dieser ihm von seinem künftigen Haus, das ehemalige Gasthaus Grüne Linde in der Neuen Altstadt Frankfurts, erzählte und später mit ihm die Baustelle besichtigte, war er elektrisiert von dem, was er sah. Nach einigen Verhandlungsrunden wurde man sich einig und der Innenausbau konnte im Sommer 2018 beginnen. Bereits zwei Monate nach Baubeginn, Anfang September, eröffnete Christian Ress als erster Betreiber überhaupt im neuen quirligen Stadtteil am Markt in der Neuen Altstadt seine neue, nach der in Wiesbaden nunmehr zweite, Balthasar Ress Weinbar & Vinothek.*

*Nicht zuletzt aufgrund der mutigen und eleganten Innenarchitektur lobt die FAZ die Weinbar & Vinothek als „kosmopolitischen Tupfer“ in der Altstadt.*

**Heute, knapp 150 Jahre nach der Gründung, ist das Weingut Balthasar Ress in Hattenheim im Rheingau immer noch vollständig im Eigentum der Familie Ress. Stefan und Christian Ress sind die vierte und fünfte Eigentümergeneration. Die Führung des Familienunternehmens obliegt seit 2010 Christian Ress.**

**Balthasar Ress gilt laut [wein-plus.de](http://wein-plus.de) als „einer der besten Produzenten der Welt“.**



## Öffnungszeiten

**Mo-Fr**

**ab 17.00 Uhr**

**(letzte Bestellung 22 Uhr)**

**Sa**

**ab 14.00 Uhr**

**(letzte Bestellung 22 Uhr)**

**So**

**ab 14.00 Uhr**

**(letzte Bestellung 21 Uhr)**

Zur digitalen Bistrokarte geht es hier. In dieser können Sie die Weine direkt anklicken und in unserem Shop bestellen.



# Willkommen liebe Gäste! Welcome dear guests!

Wir freuen uns sehr, Sie wieder bei uns begrüßen zu dürfen! Der Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter ist uns sehr wichtig. Mit Sorgfalt in allen Bereichen und strenger Hygiene werden wir unserer Mitverantwortung für die Eindämmung des Coronavirus gerecht. Bitte unterstützen Sie uns dabei und halten Sie die Verhaltensregeln konsequent ein. Mit Ihrer Umsicht schützen Sie sich selbst, die anderen Gäste und Ihre Gastgeberinnen und Gastgeber!

*We are very happy to welcome you back as our guest. Protecting our guests and staff is very important to us. By taking precautions and practicing strict hygiene in all areas, we can contribute towards stopping the spread of the coronavirus. Please support us in this and follow the codes of conduct consistently. By taking precautions, you can protect yourself, other guests and your hosts!*



Mindestabstand  
1,5 m wahren  
*Keep a minimum  
distance of 1,5 m*



Registrierungspflicht  
beachten  
*Observe the registration  
obligation*



Händehygiene einhalten  
*Practice hand hygiene*



Nies- und Hustenetikette  
wahren  
*Observe etiquette when  
sneezing and coughing*



Kontaktbeschränkungen  
beachten  
*Observe contact restrictions*



Abstände auch auf Wegen und  
im Toilettenbereich einhalten  
*Keep your distance from others  
in corridors and toilet areas*



Auf Umarmungen und  
Händeschütteln verzichten  
*Avoid embracing  
or shaking hands*



Nach Möglichkeit  
kontaktlos zahlen  
*Pay contactless where possible*



Bei Kontakt zu Erkrankten  
oder Krankheitsanzeichen auf  
Besuch verzichten.  
*Avoid visiting if having contact  
with infected patients or  
when showing signs  
of disease.*



Mund-Nase Schutz tragen,  
außer am Tisch  
*Wear a mouth and nose mask,  
except at the table.*

## CORONA KONTAKTDATEN- ERFASSUNG

Wir sind aktuell verpflichtet, Ihre Kontaktdaten zu protokollieren. Füllen Sie hierfür das entsprechende Papier-Formular aus oder registrieren Sie sich ganz bequem online über diese App:



# SEKTE



## Balthasar Ress

	10cl	Flasche
<b>Sekt aus VDP.Gutswein</b>		
Deutscher Pinot Noir Rosé brut	8,00 €	49,00 € / 75cl
Deutscher Riesling brut	8,00 €	49,00 € / 75cl
Deutscher Riesling brut		90,00 € / 150cl
2015 »Von Unserm« Rheingau Riesling brut		95,00 € / 150cl
2013 »Prestige« Rüdesheim Berg Roseneck Riesling zero dosage		75,00 € / 75cl



*Sie können alle unsere Weine, Sekte und Spirituosen auch zu Weingutspreisen mitnehmen oder sich nach Hause schicken lassen (in Frankfurt grundsätzlich versandkostenfrei). Sprechen Sie uns bei Interesse darauf an.*

*Alle Balthasar Ress Sekte werden nach, der“ Méthode traditionnelle“ versektet – dem Flaschengärverfahren. Ausgesuchte Weine aus gesundem Lesegut des eigenen Weinguts finden für die Balthasar Ress Sekte Verwendung. Die Cuvées stammen jeweils von einer Rebsorte. Jeder Sekt hat somit seinen individuellen Charakter und ist Garant für ein prickelndes Vergnügen.*

# CHAMPAGNE



## Pol Roger

	Flasche
Pol Roger Champagne Brut Réserve	45,00 € / 37,5cl
Pol Roger Champagne Brut Réserve	80,00 € / 75cl
Pol Roger Champagne Brut Réserve	160,00 € / 150cl
2012 Pol Roger Champagne Brut Rosé	150,00 € / 75cl
2009 Pol Roger Champagne Brut Blanc de Blancs Vintage	160,00 € / 75cl
2004 Pol Roger Champagne Brut Blanc de Blancs Vintage	185,00 € / 75cl
2002 Pol Roger Champagne Brut Vintage	160,00 € / 75cl
1999 Pol Roger Champagne Brut Vintage	185,00 € / 75cl
2006 Pol Roger Champagne »Winston Churchill«	250,00 € / 75cl
2002 Pol Roger Champagne »Winston Churchill«	295,00 € / 75cl

*Champagne Pol Roger aus Épernay gehört zu den Freunden des Hauses Balthasar Ress. Christian Ress vertritt Pol Roger gemeinsam mit seinem engen Freund und Geschäftspartner Olivier Brun seit 2017 exklusiv in Deutschland.*

*Champagne Pol Roger gehört zum illustren Kreis der weltweit besten Familienweingüter - der Primum Familiae Vini (PFV).*



# weine

## Balthasar Ress

	20cl	Flasche
<b>VDP.Gutswein</b>		
2019 Landwein Rhein <b>Weißburgunder</b> trocken	7,00 €	23,00 € / 75cl
2019 »Von Unserm« Rheingau <b>Riesling</b> trocken	8,00 €	26,00 € / 75cl
2018 »Von Unserm« Rheingau <b>Riesling</b> trocken		65,00 € / 150cl
2018 »Von Unserm« Rheingau <b>Pinot Noir</b> trocken	9,50 €	32,00 € / 75cl

## VDP.Gutswein

2018 »Sölring« **Solaris** Schleswig-Holst. Landwein trocken



80,00 € / 75cl

*Wir empfehlen eine Rebstockpacht über 3 | 5 | 10 | 25 Jahre*

*Wir erhielten in 2009 vom Landwirtschaftsministerium Schleswig-Holstein den Zuschlag, ein etwa 3.000 m großes Grundstück auf Sylt mit Reben zu bepflanzen. Der »Weinberg« liegt am Ortsrand des nördlichsten Weinortes Deutschlands, in Keitum, in unmittelbarer Nähe des Wattenmeeres auf 10 m Höhe. Die Rebsorte Solaris kompensiert mit ihrer frühreifenden Eigenschaft das kühlere Klima am 55° Breitengrad.*

# weine



## Balthasar Ress

Flasche

### VDP.Gutswein Natural Wines (black label)

„Natural Wines“ sind Weine, die mit größer Zurückhaltung im Keller entstehen: Ohne Klärhilfen, ohne Reinzuchthefen, keine Schöpfung, keine Filtration, wenig oder kein Schwefel.

	10cl	20cl	Flasche
2015 Rheingauer Landwein »23« <b>Riesling</b> trocken	6,00 €	11,00 €	38,00 € / 75cl
2014 Rheingauer Landwein »32« <b>Riesling</b> trocken	7,50 €	14,00 €	47,00 € / 75cl
2014 »RESSpekt« Rheingau <b>Riesling</b> trocken	13,50 €	26,00 €	90,00 € / 75cl
2016 »CAVIAR« Rheingau <b>Pinot Noir</b> trocken	14,50 €	28,00 €	97,00 € / 75cl

Das Lesegut für diesen Wein entstammt aus einer strengen Selektion bester VDP.GROSSE LAGE® Parzellen. Nach einer langen Maischestandzeit wurde der Most spontan vergoren. Im Anschluss an eine sehr lange Lagerung auf der Vollhefe wird auf nicht zwingend nötige Eingriffe wie Filtration und Schönungen, wenn irgend möglich, verzichtet.

Die Trauben für diesen Wein stammen aus unseren Lagen Hattenheimer Hassel und Hallgartener Hendelberg. 100% selektive Handlese. Der Ertrag lag knapp unter 30 hl/ha und war somit extrem gering. Offene Maischegärung und Ausbau in neuen Barrique Fässern aus französischer

### BR WEINCLUB: für 49 € / Monat

Sie erhalten jeden Monat ein Probierpaket mit 3 BR Weinen. Außerdem 10 % auf alle Balthasar Ress Weinkäufe zur Mitnahme und weitere exklusive Clubvorteile.



# weine

## Balthasar Ress

	20cl	Flasche
<b>VDP.Ortswein</b>		
2018 Oestrich <b>Riesling</b> trocken	9,50 €	32,00 € / 75cl
2019 Rüdesheim <b>Riesling</b> trocken	9,50 €	32,00 € / 75cl
<b>VDP.Erste Lage</b>		
2017 Hattenheimer Engelmansberg <b>Riesling</b> trocken	12,00 €	39,00 € / 75cl
2014 Hattenheimer Engelmansberg <b>Riesling</b> trocken		39,00 € / 75cl
2012 Hattenheimer Engelmansberg <b>Riesling</b> trocken		44,00 € / 75cl
2018 Schloss Reichartshausen <b>Riesling</b> feinherb	9,50 €	32,00 € / 75cl
2016 Schloss Reichartshausen <b>Riesling</b> Kabinett	9,50 €	32,00 € / 75cl



**Das Geschenk für den  
Weinliebhaber:  
Ein eigener  
REBSTOCK!**

*Inkl. jährlichem  
Ernteanteil in Form einer  
Flasche Wein*

*Bestellung hier unter  
[www.rebstockpacht.de](http://www.rebstockpacht.de).*





# weine



## Balthasar Röss

	10cl	Flasche
<b>VDP.Grosse Lage</b>		
2016 Hattenheim Nussbrunnen <b>Riesling</b> GG trocken	9,50 €	65,00 € / 75cl
2017 Hattenheim Wisselbrunnen <b>Riesling</b> GG trocken	9,50 €	65,00 € / 75cl
2017 Rüdesheim Berg Rottland <b>Riesling</b> GG trocken	10,00 €	68,00 € / 75cl
2018 Hattenheim Nussbrunnen <b>Riesling</b> Spätlese	7,50€	49,00 € / 75cl
2014 Rüdesheim Berg Schlossberg <b>Riesling</b> Auslese	9,00€	59,00 € / 75cl

### **The Wine Advocate by Stephan Reinhardt, 29.12.2017**

**93 Punkte** – 2016 Hattenheimer Nussbrunnen GG

*„Dressed in a golden-yellow color, the 2016 Rheingau Riesling Trocken Hattenheim Nussbrunnen "GG" opens with a ripe and intense yet very delicate bouquet of super ripe and slightly stewed yellow fruits such as Mirabelles, quinces and tropical fruits. Full-bodied, rich, precise and salty, this is a fresh and elegant dry Riesling with a stimulating grip and finish. It is less creamy than the Wisselbrunnen but delivers a bit of the tensioned and salty quartzite flavor you often find in the finest Rheingau Rieslings. This 2016 Nussbrunnen is a great success for Balthasar Röss. A classic. Dangerously digestible.“*



# weine

## Ress Family Wineries

	20cl	Flasche
2018 »RESSI« Landwein Rhein <b>Grauburgunder</b> trocken	6,50 €	21,00 € / 75cl
2019 »RESSI« Landwein Rhein <b>Pinot Noir Rosé</b> trocken	7,00 €	23,00 € / 75cl
2018 »Traubenspiel« <b>Müller-Thurgau</b> trocken	6,50 €	21,00 € / 75cl
2017 »Forbidden Pleasure« Liebfraumilch <b>Müller-Thurgau</b> feinherb, Rheinhessen	6,50 €	21,00 € / 75cl

# weine

## Friends of Balthasar Ress

	20cl	Flasche
<b>Frankreich</b>		
2017 Domaine Faiveley, Bourgogne, <b>Chardonnay</b>	11,00 €	35,00 € / 75cl
2018 Domaine de Terres Blanches, Loire, <b>Sauvignon Blanc</b>		39,00 € / 75cl
2017 Domaine Belleville , Rully "Rabourcé" Premier Cru, Bourgogne, <b>Chardonnay</b>		59,00 € / 75cl
2019 »Miraval« Jolie, Pitt & Perrin, <b>Provence Rosé</b>	12,00 €	95,00 € / 150cl
2018 »Muse de Miraval« Jolie, Pitt & Perrin, Côte de <b>Provence Rosé</b>		220,00 € / 150cl
2016 Domaine Faiveley, Bourgogne, Premier Cru, Mercurey Le Clos du Roy, <b>Pinot Noir</b>	16,00 €	52,00 € / 75 cl
2014 Château Brun, Bordeaux, Grand Cru, St. Émilion <b>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</b>	13,00 €	42,00 € / 75 cl



# weine

## Friends of Balthasar Röss

20cl Flasche

---

### Spanien

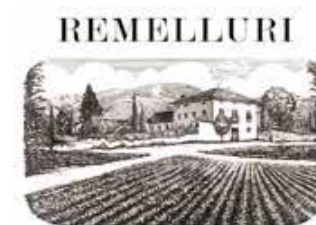
2012 Remelluri Reserva, Rioja, **Tempranillo, Granacha**

14,50 € 49,00 € 75cl

### Portugal

2015 Quinta da Boa-Vista Reserva, Douro,  
**Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cao**

69,00 € / 75cl



# LONDON DRY GIN



## Balthasar´s Eleven 47 %

### Gin Tonic

mit Balthasar´s Eleven London dry Gin

12,50 € / 4cl

*Wir empfehlen Swiss Mounain Spring´s Tonic oder Ginger´*

## Balthasar´s Eleven 47 %

### Die Rezeptur

Die „11“ („eleven“) im Namen bezieht sich auf die Anzahl der eingesetzten, regionalen Botanicals, die dem Gin sein Aroma geben: Wacholder, Orange, Rosmarin, Spitzwegerich, Dost (Oregano), Rieslingblüte (aus den eigenen Weinbergen), Holunderblüte, Pimpernell, Pomeranzenschalen, Zitronenmyrteblätter, Riesling Hefebrand.

# SPIRITS

## Balthasar Ress

	2cl	4cl
Tresterbrand aus Pinot Noir 42 %	5,00 €	9,00 €
Alter Weinbrand VSOP aus Pinot Noir 38 % - 10 Jahre gereift	8,00 €	15,00 €
Alter Weinbrand VSOP aus Riesling 38 % - 10 Jahre gereift	8,00 €	15,00 €
Alter Weinbrand XO aus Riesling 38 % - 20 Jahre gereift	11,00 €	19,00 €

# KALT

## Wasser

	25cl	75cl
Wasser in der Karaffe	2,50 €	5,00 €

## Softgetränke / Schorlen

	20cl / 25cl
SWISS MOUNTAIN SPRING Tonic Water (verschiedene Sorten)	5,00 €
SWISS MOUNTAIN SPRING Soda Water	5,00 €
FRIZZ Apfelschorle	5,00 €
FRIZZ Rhabarberschorle	5,00 €
FRIZZ Johannisbeerschorle	5,00 €
FRIZZ Cola (25g Coffein)	5,00 €

## Van Nahmen Säfte

	25cl
Traubensaft Riesling	5,50 €
Fruchtsecco Apfel-Johannisbeere	8,00 €



*Nur bestes Chinin, natürliche Essenzen und Öle reichen noch nicht für ein Premium Tonic Water. Nein, es gilt auch, präzise Fragen bezüglich Wasser, dessen Qualität und Zusammensetzung zu stellen.*

*In dem frischen Bergquellwasser der Allegra Quelle in der Schweiz fand Swiss Mountain Spring die ideale Wasserzusammensetzung. Dieses Bergquellwasser ergab – in Kombination mit dem natürlichen Chinin aus Indonesien und Indien sowie den natürlichen Aromen von Rosmarin aus Spanien, Ingwer und Lemongrass aus Indien oder Zitronen aus Sizilien – die gewünschte, außergewöhnliche Geschmacks-harmonie. Nicht zu süß, nur fein aromatisiert, mit einem bitteren*

# KLEINE BISTROKÜCHE

---

## **Brettchen Parmesan & Salami oder Landschinken** 13,50 €

Parmesan 24 Monate gereift | Balsamico |  
Spanische Salami vom Schwein oder italienischer Landschinken |  
Trauben | Walnuss | Brot  
Allergene: 2, 3, 4,a, g



## **Käsebrett für Zwei** 21,00 €

Auswahl an Käsesorten vom Rheingauer Affineur |  
Feigensenf | Trauben | Walnuss | Butter | Brot  
Allergene: 1, 2, 8, a, g, l



## **Focaccia Sandwich** 12,50 €

Nach Tagesangebot verschieden belegt  
Allergene: 1, 2, 4, 8, a, c, g



## **La Brújula Sardinien in Olivenöl** 10,50 €

Sardinien | Oliven | Brot  
Allergene: 2,a,d



## **Leberpastete mit Steinpilzen** 9,50 €

Pastete | Brot | Butter  
Allergene: 8,a,c, d, g, h, i, j

## **Lauwarmer Schokoladen-Karamell-Kuchen** 6,50 €

Allergene: 8, 11, a, c, f, g, Kann auch Spuren von h, i, j, k, m und n enthalten.

# KLEINE BISTROKÜCHE

---

<b>Brotauswahl</b>	4,50 €
Maisbrot (Hartweizen)   Sauerteigbrot   Olivenöl   Butter   Salz Allergene: a, k	
<b>Tortilla Chips mit Salsa Dip</b>	5,50 €
<b>Cashew Nüsse</b>	3,00 €
<b>Rauchsalzmandeln</b>	3,00 €
<b>Mango Oliven 100g</b>	6,00 €



# ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

## Zusatzstoffe

- |    |                          |     |                                 |
|----|--------------------------|-----|---------------------------------|
| 1) | mit Farbstoff            | 9)  | koffeinhaltig                   |
| 2) | mit Konservierungsstoff  | 10) | chininhaltig                    |
| 3) | mit Antioxidationsmittel | 11) | mit Süßungsmittel               |
| 4) | mit Geschmacksverstärker | 12) | enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5) | geschwefelt              | 13) | gewachst                        |
| 6) | geschwärzt               | 14) | mit Taurin                      |
| 7) | mit Phospat              | 15) | gentechnisch verändert          |
| 8) | mit Milcheiweiß          |     |                                 |

## Allergene

- a) Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern)
- b) Krebstiere (z. B. Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Scampis)
- c) Eier
- d) Fische und Fischerzeugnisse
- e) Erdnüsse
- f) Soja und Sojaerzeugnisse
- g) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h) Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
- i) Sellerie (z. B. Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie)
- j) Senf
- k) Sesamsamen
- l) Schwefeldioxid und Sulfite (in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)
- m) Lupinen
- n) Weichtiere (z. B. Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln inkl. Austern)

Wir sind verpflichtet, Sie darauf hinzuweisen, dass alle Weine Alkohol und Sulfite enthalten.

*Sollten Sie unseren engagierten Mitarbeitern ein Trinkgeld geben wollen, tun Sie das bitte in bar.  
Werden Trinkgelder über Kartenzahlung und damit über unsere Konten abgewickelt, sind wir  
verpflichtet, diese Beträge der Besteuerung und der Sozialversicherungsbeitragspflicht zu unterwerfen.  
Danke!*

## **AU REVOIR!**

*Besuchen Sie uns auch in der Balthasar Ress Weinbar & Vinothek in Wiesbaden in der Mauergasse 10  
oder natürlich auch in unserer Vinothek im Weingut in der Rheinallee 50 in Hattenheim!*