



- WEINE -

* * * *

Weißwein / Deutschland

* * *

* *

*

Weinreich Grauburgunder, Weingut Weinreich, Rheinhessen, 2018:

Bisher hieß der Wein „Basis Grau“, aber der alte Name ist immer noch Programm. Ein typischer, harmonischer, ehrlicher Bio-Grauburgunder mit moderater Säure und klarem Geschmack.

0,15 l 4,80 € 0,75 l 21,50 € außer Haus 13,00 €

* * *

Chardonnay & Weißburgunder, Weingut Dietrich, Pfalz, 2018:

Elegant-frische Cuvée aus Chardonnay und Weißburgunder. Neben Aromen von Birne, Quitte, Haselnuss und Butter hat er auch weiche und schmelzige Nuancen und einen vollmundigen Abgang.

0,15 l 4,90 € 0,75 l 22,20 € außer Haus 13,50 €

* * *

Grauburgunder Spätlese trocken, Weingut Franzmann, Nahe, 2018:

Ein Burgunder, der von seiner feinen Aromatik, einer dezenten Säure und einer großen Komplexität getragen wird.

0,15 l 5,20 € 0,75 l 23,90 € außer Haus 14,00 €

* * *

Spätburgunder Blanc de Noir trocken, Weingut Franzmann, Nahe, 2018:

Elegant, gehaltvoll, frisch und fruchtig. Aus den blauen Trauben des Spätburgunders weiß gekeltert.

0,15 l 5,20 € 0,75 l 23,90 € außer Haus 14,00 €



* * *

Sauvignon Blanc, Weingut Andres, Pfalz, 2018:

Gezielt auf Frucht gesetzt, Aromen von Maracuja und Stachelbeere, ein komplexer Sauvignon Blanc mit viel Druck.

0,15 l 5,20 € 0,75 l 23,90 € außer Haus 14,00 €

* * *

Kunststück, Weingut Hauck, Rheinhessen, 2017:

Eine Cuvée aus weißem Burgunder und Auxerrois – letztere ist eine alte, in Deutschland selten vertretene, Burgunder-Rebsorte. Trockener, süffiger Weißwein mit viel Schmelz und noch mehr Geschmack.

0,15 l 5,70 € 0,75 l 28,00 € außer Haus 18,00 €

* * * *

Weißwein / Italien

* * *

* *

*

Lugana Montunal, Azienda Agricola Montonale, Lombardei, 2017:

Aus der Rebsorte Trebbiano di Lugana vinifiziert. Intensives blumiges und fruchtiges Bouquet. Sehr weich und ausgeglichen am Gaumen mit schönem Geschmack von Pfirsich, Apfel und Ananas. Guter Begleiter zu Fischgerichten und Pasta.

0,15 l 6,20 € 0,75 l 29,50 € außer Haus 19,00 €



* * * *

Riesling / Deutschland

* * *

* *

*

Riesling Tandem, feinherb, Weingut Müller, Mosel, 2018:

Nicht ganz trockener Mosel-Riesling mit feiner Mineralstruktur. Herrlich saftig, mit Aromen von Zitrusfrüchten, junger Banane sowie klarer, feiner Säurestruktur und Mineralität im Nachhall.

0,15 l 5,50 €

0,75 l 26,00 €

außer Haus 16,00 €

* * *

Riesling trocken, Battenfeld Spanier, Rheinhessen, 2016:

Die „Visitenkarte“ des vielfach ausgezeichneten bio-dynamischen Weinguts. Straffe, vom Kalkboden geprägte Mineralität, kühl, klar und mit viel Druck im Mund. Riesling PUR.

NUR FLASCHE!

0,75 l 29,50 €

außer Haus 19,00 €

* * *

Riesling Spielberg, Weingut Egon Schmitt, Pfalz, 2016:

Kristallklarer Pfälzer Spitzenriesling aus der Lage „Dürkheimer Spielberg“. Exotische Nase, im Mund druckvoll und gleichzeitig schmelzig. Langanhaltend, mineralisch.

NUR FLASCHE!

0,75 l 32,50 €

außer Haus 22,70 €

* * *

Wunschkind Riesling, Weingut Materne & Schmitt, Mosel, 2017:

Steillagen-Riesling von der Terrassenmosel. Spontanvergoren und handgelesen. Mineralisch und mit sehr interessanter Nase und guter Säure. Sehr eigenständiger Wein.

NUR FLASCHE!

0,75 l 35,00 €

außer Haus 25,00 €



* * * *

Weißwein / Frankreich

* * *

* *

*

Muscadet Sèvre et Maine sur lie, Domaine Bonnet-Huteau, Loire, 2017:

Lag sechs Monate „sur lie“ - auf der Hefe. Feine Nase, mit einem Hauch von getrockneten Früchten. Ausgewogen im Mund. Klassiker zu Austern.

0,15 l 5,50 € 0,75 l 26,00 € außer Haus 16,00 €

* * *

Sancerre blanc, Domaine de la Rossignole, Loire, 2018:

Klassischer, einprägsamer Sancerre, gemacht natürlich aus Sauvignon blanc. Vielfältige Nase, füllig und aromatisch, elegant im Finale.

0,15 l 7,40 € 0,75 l 34,40 € außer Haus 25,50 €

* * *

Bourgogne Chardonnay, Thomas Morey, Burgund, 2016:

Ein brillanter Bourgogne blanc, 100 % Chardonnay. Der Ausbau erfolgt in Barriquefässern und verleiht diesem eleganten, klaren und ungemein süffigen Weißwein Rückgrat und erhabene Ernsthaftigkeit. Der Abgang ist harmonisch frisch und hat alle Attribute eines großen Weines.

NUR FLASCHE! 0,75 l 39,50 € außer Haus 29,60 €



* * * *

Rosé / Deutschland

* * *

* *

*

Weinreich Rosé, Weingut Weinreich, Rheinhessen, 2018:

Sehr fruchtig und dabei klar und trocken. Gemacht aus den Rebsorten Dornfelder, Portugieser und Spätburgunder und wie gemacht für Sommer und Terrasse.

0,15 l 4,80 €

0,75 l 21,50 €

außer Haus 13,00 €

* * *

„Drei Reben“-Rosé, feinherb, Weingut Egon Schmitt, Deutschland, Pfalz, 2017:

Prickelnd frischer und nicht ganz trockener Rosé mit fruchtigen Aromen. Aus den drei Rebsorten Regent, St. Laurent und Spätburgunder. Die frische Gärungs-Kohlensäure belebt den Nachhall des Weines. Ideal zu leichten Speisen und gegrilltem Fisch.

0,15 l 5,20 €

0,75 l 24,00 €

außer Haus 14,50 €

* * * *

Rosé / Frankreich

* * *

* *

*

Cuvée Montplo Rosé, Union de Producteurs de Cruzy, Frankreich, Languedoc/Roussillon, 2018:

Aus den Rebsorten Cinsault und Syrah. Aromen von reifen Erd- und Himbeeren, reichlich Saft am Gaumen und eine fruchtbetonte Frische. Trocken. Als Aperitif und zu leichten Speisen.

0,15 l 4,50 €

0,75 l 20,50 €

außer Haus 12,50 €



**Les Sardines Rosé, Vignobles des 3 Châteaux; Frankreich,
Languedoc/Roussillon, 2018:**

Typischer Südfranzose. Sehr gut ausbalanciert zwischen Frucht und Säure.
Trocken und fruchtig, mit angenehmer Säure. Serviervorschlag: 30 Grad
Außentemperatur.

0,15 l 4,90 € 0,75 l 22,50 € außer Haus 13,50 €

* * *

Pic Saint Loup Rosé, Sainte Lucie d'Euzet, Languedoc/Roussillon, 2018:

Typischer Provence-Rosé: Helle Farbe, sehr trocken, klar, fruchtig,
sommerlich. Aus den für die Region typischen Rebsorten Grenache, Syrah
und Cinsault gekeltert.

0,15 l 5,70 € 0,75 l 28,00 € außer Haus 18,00 €

* * *

**Sancerre Rosé, Domaine de la Rossignole, Pierre Cherrier & Fils, Loire,
2018:**

Sehr kräftige Farbe, sehr fein und sehr elegant. Loiré-Rose aus Pinot
Noir (Spätburgunder).

0,15 l 7,00 € 0,75 l 33,00 € außer Haus 23,00 €



* * * *

Rotwein / Italien

* * *

* *

*

Di San Marzano, Primitivo, Puglia, 2020:

Dieser Primitivo hat eine intensiv rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase intensive Aromen von roten Beerenfrüchten und mediterranen Gewürzen. Er mundet sehr weich, harmonisch und vollmundig.

0,15 l 4,50 € 0,75 l 20,50 € außer Haus 12,50 €

* * *

Montepulciano d'Abruzzo DOC , Italo Pietrantonj, Abruzzen, 2015:

Tolle Frucht, unterstützt durch sanfte Tannine, wunderbarer Abgang.

0,15 l 5,50 € 0,75 l 26,00 € außer Haus 16,00 €

* * *

„Cerano“ Montepulciano d'Abruzzo DOC RISERVA, Italo Pietrantonj, Abruzzen, 2011:

Der große Bruder vom Arboreo. Reiche Aromen von Waldbeeren, warm im Mund, lang anhaltender Abgang, sehr gut ausgereift.

0,15 l 7,70 € 0,75 l 36,50 € außer Haus 26,50 €

* * *

Nero di Troia, halbtrocken, Le Vigne di Sammarco, Abruzzen/Apulien/Marken, 2016:

Tiefrot, dicht, weich und elegant am Gaumen. Mit würzigen Holztönen, süffig und langanhaltend. Passt gut zu kräftigen Speisen, aber auch zu Mousse au chocolat.

0,15 l 7,70 € 0,75 l 36,50 € außer Haus 26,50 €



* * * *

Rotwein / Frankreich

* * *

* *

*

Anciens Temps, Producteurs Réunis de Cébazan, Languedoc, 2017:

Breidenbruchs Best Friend. Schmeckt einfach jedem. Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Syrah.

0,15 l 5,00 € 0,75 l 23,00 € außer Haus 13,00 €

* * *

Ventoux, Domaine Font Sarade, Rhône, 2016:

Intensive Aromen von reifen, roten Früchten verbinden sich mit den seidigen, gut eingebetteten Tanninen zu einem wunderbar harmonischen Trinkvergnügen. Ideal zu mediterranen Gerichten wie gegrillten Lammfleisch und deftigen Gemüsepfannen.

0,15 l 5,00 € 0,75 l 23,00 € außer Haus 13,00 €

* * *

Côtes du Rhône , Chateau Saint Jean, Rhône, 2015:

Angenehme Nase nach kleinen, schwarzen Beeren, füllig und samtig im Mund, Aromen von Lakritzholz entwickeln sich im Abgang dazu.

0,15 l 5,50 € 0,75 l 26,00 € außer Haus 16,00 €

* * *

Pic Saint Loup „Clos des Combes“, Château de Lancyre, Languedoc, 2016:

Klassisches Südfrankreich-Cuvée aus Grenache und Syrah. Vielversprechende Nase nach reifen Früchten, fruchtig und samtig am Gaumen, gut strukturiert, lang im Abgang.

0,15 l 5,70 € 0,75 l 28,00 € außer Haus 18,00 €



Grande Tentation, Domaine Sainte Luchaire, Languedoc/Roussillon, 2015:

Wuchtige und komplexe Cuvée aus Syrah und Grenache Noir. Unglaublich konzentriert und reichhaltig, mit fruchtig-würzigem Bouquet. Passt bestens zu kräftigen Fleischgerichten, reifem Käse oder einfach einem schönen Kaminabend.

0,75 l 28,00 €

außer Haus 18,00 €

* * *

Vacqueyras, Domaine Font Sarade, Rhône, 2016:

Komplexe Aromen von dunklen, roten Früchten und subtilen Würznoten in Nase und Mund. Viel Kraft am Gaumenlappen, die das Reifepotenzial dieses Crus erahnen lässt. Ideal zu dunklem Fleisch (Wild, Rind) oder kräftigem Käse.

0,15 l 7,20 €

0,75 l 34,00 €

außer Haus 24,00 €

* * * *

Cava/Spanien

* * *

* *

*

Cava Brut de Brut, Cava Maria Casanovas:

Sehr feinperliger, schlanker Brut Nature, der klar, frisch und saftig mundet. Dieser trockene Cava ist ein hervorragender Essensbegleiter.

0,1 l 4,20 €

0,75 l 29,50 €

außer Haus 19,50 €



* * * *

Crémant, Champagner/Frankreich

* * *

* *

*

Crémant de Bourgogne, Domaine Manciat-Poncet, Burgund:

Expressives Bouquet mit Aromen von weißen Blumen und frischen weißen Früchten. Anschmiegsam am Gaumen mit seidiger Perlage sowie feinen Zitrus- und Nussnoten, die den typischen Chardonnay-Charakter widerspiegeln.

0,1 l 5,50 €

0,75 l 38,50 €

außer Haus 28,00 €

* * *

Champagner „Grande Sélection“, Fallet Dart, Champagne:

Die Familie Fallet-Dart macht seit dem 17. Jahrhundert Champagner. Die „Grande Sélection“ besteht hauptsächlich aus Pinot Noir besteht. Mit sehr feiner Perlage, guter Säure, Duft und Geschmack nach Himbeeren.

NUR FLASCHE!

0,75 l 65,50 €

außer Haus 55,50 €