

Aperitifs

Sekt Hausmarke	0,1 l	€ 6,90	Campari* Soda/Orange	0,2 l	€ 6,50
Champagner Hausmarke	0,1 l	€ 11,50	Aperol* Soda/Orange	0,2 l	€ 7,60
Kir Royal	0,1 l	€ 11,90	Martini dry/bianco/rosso	5 cl	€ 5,30
Cremant D' Alsace	0,1 l	€ 6,90	Sherry dry/medium/cream	5 cl	€ 5,30

*enthält Farbstoffe

Offene Weine

Weiß

2016er	Pinot Grigio, Borgo Imperatore, Venetien	0,25 l	€ 5,70
2016er	Chardonnay, Villa Santa Flavia, Venetien	0,25 l	€ 5,70
2016er	Riesling, Weingut Rings, Pfalz	0,25 l	€ 6,20
2016er	Grüner Veltliner, Johann Topf, Niederösterreich	0,25 l	€ 6,50

Rosé

2016er	Le Cheval D'OC Syrah, Pays D'OC	0,25 l	€ 5,90
--------	---------------------------------	--------	--------

Rot

2015er	Cabernet Sauvignon, Villa Santa Flavia, Venetien	0,25 l	€ 5,70
2015er	Merlot, Villa Santa Flavia, Venetien	0,25 l	€ 5,70
2013er	Château Roc de Levraut, Bordeaux	0,25 l	€ 6,90
2015er	Zweigelt, Johann Topf, Niederösterreich	0,25 l	€ 6,90

Weißwein

Frankreich

2010er	Fleur de D'Artagnan	0,75 l	€ 24,90
	Côtes de Gascogne		

Das frische und duftige Bouquet dieser Cuvée erinnert an Zitrusfrüchte, reife Stachelbeeren und frisch geschnittenes Gras. Wir empfehlen ihn als animierenden Aperitif oder zu leichten Gemüse- und Fischgerichten.

2011er	La Rochetais Pouilly Fumé	0,75 l	€ 39,90
	Domain Marcel Martin, Loire		

Mit seinen blumigen und fruchtigen Noten passt er zu Meeresfrüchten, hellem Fleisch und Ziegenkäse.

Deutschland

- 2015er „Harxheim LIEHT“ Sylvaner Qba trocken** 0,75 l € 34,50
Werther Windisch, Reinhausen
Reduktive Art mit Feuersteinmineralität, Rauch, Bittermandel, etwas Holzwürze und Röstnoten. Dicke Saftigkeit; sehr fester Körper mit Kraft, breiter Schulter und mächtigem Kreuz.
- 2014er Gutedel** 0,75 l € 24,90
Weingut Martin Wassmer, Bad Krozingen- Schlatt, Baden
Die Nase wird von Zitrus-Apfel und Mandarinen erfüllt. Er wirkt klar, feinsaftig und erfrischend. Passend zu leichten Salaten.

Österreich

- 2014er Grüner Veltliner Green** 0,75 l € 24,90
Johann Topf, Kamptal, Niederösterreich
Fruchtig, elegant und unkompliziert. Ein Wein für jeden Tag. Perfekt für knackige Salate, Hühnchen oder Fisch.
- 2011er Weißer Zweigelt** 0,75 l € 35,90
Johann Topf, Kamptal, Niederösterreich
100 % Zweigelt, leicht prickelnd im Abgang, wirkt durch seinen Charme langanhaltend. Ein idealer Aperitif oder Begleiter der leichten Küche, wie zartem Fisch oder Salatkompositionen.

Italien

- 2016er Pietragrande, Trentino Bianco** 0,75 l € 33,50
Tenute Lunelli, Trento
Pietragrande ist ein verführerischer und faszinierender Chardonnay, der durch seine aromatische Eleganz und anmutige Länge besticht- veredelt durch eine Spur Sauvignon. Er ist das Ergebnis einer umsichtigen Vinifikation, die auf die Hervorhebung des Trentin als Wahlheimat eines gesunden und nachhaltigen Weinbaus in den Bergen ausgerichtet ist. Strahlendes Gelb.
- 2015er Capsula Viola** 0,75 l € 38,90
Santa Christina, Toscana
Frisch und leicht - so lässt sich diese köstliche Cuvée aus Chardonnay, Gewürztraminer und Trebbiano Toscano wohl treffend beschreiben. Sie präsentiert sich in einem zarten Strohgelb mit einem intensiven, überaus eleganten Duft nach gelben Rosen und kandierten Früchten. Am Gaumen überzeugt sie durch einen herzhaften Geschmack und einen delikaten Nachhall.
- 2015er Sauvignon Blanc** 0,75 l € 39,90
Tenuta San Leonardo, Trentino
Dieser Sauvignon Blanc aus dem Trentino duftet wunderbar nach weißem Pfirsich, grünem Pfeffer und Salbei. Am Gaumen ist der Vette di San Leonardo trocken, mit vollem Körper, schönem Säurespiel und einer großen mineralischen Komplexität. Ein herrlicher strohgelber Weißwein aus Norditalien.

Rosé

- 2017er Cape 14** 0,75 l € 23,50
Stellenbosch, Western Cape, Südafrika
Dieser herrlich frische Rosé begeistert mit seinem blumigen Duft nach Mango und Zitronenmelisse, seiner pikanten Fruchtreife und der feinwürzigen Art. Genießen Sie ihn gekühlt zu würzigem Aufschnitt, herzhaften Vorspeisen, gebratenen Meerfischen, sowie leichten Geflügelgerichten.

Rotwein

Frankreich

- 2008er Château Tour de Perrigal** 0,75 l € 24,90
Bordeaux Supérieur
Eine komplexe Nase, würziger Duft mit Vanillearomen und kandierte Früchte. Geschmeidiger und ausgeglichener Geschmack mit Noten von Pflaume und Lakritz. Er passt zu einer Vielzahl von Fleischgerichten.
- 2008er Château Thomas** 0,75 l € 29,90
Lussac-Saint-Emilion
Verzaubernde Aromen von schwarzer Johannisbeere, Kirsche- und Himbeermarmelade. Er harmonisiert sehr gut mit Köse und rotem Fleisch.

Deutschland

- 2014er Assmanshäuser Höllenberg, Spätburgunder trocken** 0,75 l € 33,00
Hessische Staatsweingüter Kloster Erbach, Rheingau
Kühle Nase mit eingelegten und reifen Kirschen, kalte Kaminrauch und Nougatschokolade. Klar und feinsaftig; lebendig frisch und sehr direkt; animierende Kirschfrucht, hauptsächlich eingelegte Kirschen mit Würze und viel Schokolade; kraftvoller Körper mit Power und fein femininer Struktur.

Österreich

- 2009er Zweigelt Strassertal** 0,75 l € 32,90
Johann Topf, Kamptal, Niederösterreich
Mit seinen Frucht und Kaffeearomen wird er zu einem Wein, der zu Schinkenspezialitäten, Salaten mit gebratenem Putenfleisch und frischen Waldpilzen passt.
- 2009er Blaufränkisch Johanneshöhe** 0,75 l € 34,90
Weingut Prieler, Neusiedler See, Burgenland
Dieser klassische und harmonische Wein verzaubert die Nase mit Aromen von Brombeeren und Schwarzkirschen. Er wird zu saftigem Rinderbraten, Wildragout und Wildgeflügel empfohlen.

Italien

- | | | | |
|---------------|--|--------|---------|
| 2007er | Barbera d'Asti Superiore Manera
Marco Bonfante, Piemont
<i>Nach seiner 10 monatigen Reifung in Eichenholzfässern präsentiert dieser Wein seine ausgeprägte Traubennote und erinnert an Veilchen und Himbeeren. Passt perfekt zu Wild und Braten.</i> | 0,75 l | € 29,90 |
| 2011er | Chianti il Casale
Azienda Poliziano, Montepulciano, Toscana
<i>Mit seinem typisch rubinrotem Kleid und der herzhaften und vollen Frische ist er der ideale Begleiter von Pasta mit Tomatensauce. Der perfekte Italiener.</i> | 0,75 l | € 32,90 |
| 2010er | Tormaresca Neprica
Villa Antinori, Puglia
<i>Sein Bouquet überzeugt mit einem konzentriert-fruchtigen Charakter von roten Früchten, Schwarzkirschen und Veilchennoten. Probieren Sie dazu Lammkarree oder ein Rinderfilet.</i> | 0,75 l | € 29,90 |
| 2014er | Lagrein
Abtei Muri, Bozen, Südtirol
<i>Am Gaumen überzeugt er mit seiner Fülle und seinen unvergleichlichen Aromen. Wir empfehlen ihn zu allen kräftigen Speisen und zu Gegrilltem oder Gebratenem.</i> | 0,75 l | € 39,90 |
| 2015er | Montepulciano d'Abruzzo
Tralcetto, Cantina Zaccagnini
<i>Dieser elegante und weiche Italiener mit Noten von dunklen Beeren und getrockneten Pflaumen harmonisiert sehr gut mit kräftigen Schmorgerichten und Bitterschokolade.</i> | 0,75 l | € 29,90 |
| 2007er | Cannonau di Sardegna
Tenute Sella & Mosca, Sardinien
<i>Das Bouquet verheißt intensive Noten schwarzer und roter Früchte. Der blumige Abgang wird von Veilchen Aromen begleitet. Wir empfehlen ein Steak vom Rind zu diesem ausgewogenen Wein.</i> | 0,75 l | € 29,90 |