

## WEISSWEINE\*

	<i>Gl. 0,10l</i>	<i>Gl. 0,20l</i>	<i>Fl. 0,75l</i>
<b>2015er Chardonnay**, Weingut Laible</b> Baden, Deutschland <i>Ein fruchtbetonter Chardonnay mit feinem Schmelz und Konzentration, intensive Aromatik reifer Früchte und Würze</i>	5,50	10,60	36,00
<b>2015er Riesling, Just Riesling, Gut Hermannsberg</b> Nahe, Deutschland <i>Saftige Frucht mit zarter Mineralität – perfekt zur leichten Sommerküche – just Riesling!</i>	4,40	8,40	28,50
<b>2015er Riesling, „vom roten Sandstein“, Gebrüder Kauer</b> Nahe, Deutschland <i>Ein herzhafter Riesling, frisch und mineralisch</i>	4,50	8,50	29,00
<b>2015er Rivaner, Gebrüder Kauer</b> Nahe, Deutschland <i>Der Sommerwein – duftig – fruchtig - frisch</i>	3,50	6,60	22,50
<b>2016er Grauburgunder, Weingut Michael Andres</b> Pfalz, Deutschland <i>Eleganter Burgunder mit enormer Fruchtfülle, Aromen von Kernobst und einem zarten, cremigen Abgang</i>	3,80	7,20	24,50
<b>2016er Riesling, No Sex, Drugs and Rock &amp; Roll, Emil Bauer</b> Pfalz, Deutschland <i>Ein frecher Wein im gold-gelben Gewand - Aromen von Zitronengras und Pfirsich, mineralisch und saftig</i>	3,70	7,10	24,00
<b>2016er Cuvée Aufwind, Thomas Hensel</b> Pfalz, Deutschland <i>Ein Zwischenspiel aus Muskateller &amp; Sauvignon Blanc</i>	4,50	8,50	29,00
<b>2015er Hensel und Gretel, Hensel &amp; Schneider</b> Pfalz, Deutschland <i>Hiermit ist den Beiden mal wieder ein kleines Kunststück gelungen, ein Cuvée aus Grau- und Weissburgunder</i>	5,00	9,60	32,50

**Möchten Sie auch einen von unseren Weinen zu Hause genießen, dann sprechen uns gerne an.**

*\* Liebe Gäste, einige unserer Speisen enthalten Zusatzstoffe die deklarierungspflichtig sind, bitte sprechen Sie uns an.*

## WEISSWEINE\*

	<i>Gl. 0,10l</i>	<i>Gl. 0,20l</i>	<i>Fl. 0,75l</i>
<b>2015er Riesling, Herrnberg, Weingut Künstler</b>	4,50	8,70	29,50
Rheingau, Deutschland <i>Zarter Schmelz, mineralisch, finessenreich - Duft nach Kiwi, Stachelbeere und Zitrus</i>			
<b>2015er Riesling, vom Muschelkalk, Weingut Hofmann</b>	4,30	8,20	28,00
Rheinhessen, Deutschland <i>Der würzige Riesling erwacht mit feinen Fruchtaromen von Banane und Melone</i>			
<b>2015er Weissburgunder, Weingut Hofmann</b>	3,60	6,90	23,50
Rheinhessen, Deutschland <i>Ein frischer Wein mit klarer Frucht und Biss, der die Lust auf mehr weckt</i>			
<b>2015er Sauvignon Blanc, Weingut Hofmann</b>	4,30	8,20	28,00
Rheinhessen, Deutschland <i>Duft nach Limetten, Stachelbeeren und tropischen Früchten. Am Gaumen fruchtiges Säurespiel, saftige Zitrusnoten mit Spuren von Papaya und Quitte</i>			
<b>2015er Silvaner, Der Wilde, Andreas Weigand</b>	4,20	7,90	27,00
Franken, Deutschland <i>Spontan vergoren, cremig, frisch – ein Silvaner mit Charakter!</i>			
<b>2015er Sancerre, Cuvée Genese, Jean-Max Roger</b>	6,10	11,60	39,50
Loire, Frankreich <i>Weißer Weinbergspfirsich, Kräuter, komplex mit typischer Flintstone-Note und salziger Mineralität</i>			
<b>2015er Grüner Veltliner Fass 4, Weingut OTT</b>	5,90	11,30	38,50
Wagram, Österreich <i>Fruchtig - exotische Anklänge, weißer Pfeffer, rassige Säure, aber dennoch schmelzig, frisch und klar</i>			

**Möchten Sie auch einen von unseren Weinen zu Hause genießen, dann sprechen uns gerne an.**

*\* Liebe Gäste, einige unserer Speisen enthalten Zusatzstoffe die deklarierungspflichtig sind, bitte sprechen Sie uns an.*

## WEISSWEINE\*

	<i>Gl. 0,10l</i>	<i>Gl. 0,20l</i>	<i>Fl. 0,75l</i>
<p><b>2015er Weißburgunder – Pinot Bianco, Alois Lageder</b> Südtirol, Italien <i>Feine saftige Apfel- und Pfirsichfrucht , angenehme Säure, knackige Mineralität</i></p>	4,50	8,50	29,00
<p><b>2015er Gavi di Gavi, Rolona, Castellari Bergaglio</b> Piemont, Italien <i>Der weiße Klassiker aus dem Piemont – zugänglich, erdige Mineralität, erfrischende Birnen- und Zitrusnoten mit feiner Hefenote</i></p>	4,40	8,40	28,50
<p><b>2015er Il Fiore, Langhe Bianco DOC, Braida</b> Piemont, Italien <i>Hervorragende Frische und Eleganz - das lebhafteste, blumige Bukett entfaltet sich in frischer Mineralität. Angenehm rein, nachhaltig und komplex im Geschmack</i></p>	4,90	9,40	32,00
<p><b>2016er Sauvignon Blanc, Paul Cluver</b> Elgin, Südafrika <i>Aromen von Holunderbeeren, Stachelbeeren, Granadilla und schwarzen Johannisbeeren</i></p>	4,50	8,70	29,50
<p><b>2009er Chardonnay, Callender Peak, Mountain Vineyards</b> Stellenbosch, Südafrika <i>Ein kräftiger Chardonnay mit viel Schmelz, mineralische Note und unendlichem Abgang</i></p>	4,20	8,10	27,50
<p><b>2015er Chardonnay Founders Estate, Beringer</b> Kalifornien, USA <i>duftet nach Lindenblüten, Apfel, Birnen und Zitrusfrüchten - etwas Vanille im Hintergrund sorgt für eine herbe Würze</i></p>	4,90	9,40	32,00
<p><b>2015er Sauvignon Blanc „Broken Fishplate“, d´Arenberg</b> McLaren Vale, Australien <i>Erfrischend grasige Noten, Zitrus-Frische und feine Exotik, abgerundet mit einem Hauch Barrique</i></p>	4,50	8,70	29,50

**Möchten Sie auch einen von unseren Weinen zu Hause genießen, dann sprechen uns gerne an.**

*\* Liebe Gäste, einige unserer Speisen enthalten Zusatzstoffe die deklarierungspflichtig sind, bitte sprechen Sie uns an.*

## ROTWEINE\*

	<i>Gl. 0,10l</i>	<i>Gl. 0,20l</i>	<i>Fl. 0,75l</i>
<b>2014er Spätburgunder, Aufwind, Thomas Hensel</b> Pfalz, Deutschland <i>verführerischer Duft nach saftigen Kirschen und Waldbeeren</i>	4,50	8,50	29,00
<b>2014er Merlot, Höhenflug, Thomas Hensel</b> Pfalz, Deutschland <i>dunkles Kirschrot, ein gelungenes Süß- Säureverhältniss</i>	6,10	11,60	39,50
<b>2013er Chateau Cissac</b> Haut-Médoc, Bordeaux, Frankreich <i>würzig-beeriges Bouquet mit Biss und Länge</i>	7,40	14,10	48,00
<b>2015er Côtes du Rhône, Saint Cosme</b> Rhône, Frankreich <i>100 % Syrah, 100 % Würze, 100 % Genuss</i>	4,20	7,90	27,00
<b>2013er Ronchedone, Cà dei Frati</b> Lombardei, Italien <i>die Aromen von Himbeeren und Cassis findet man hier wieder, 14 Monate im Barrique</i>	6,50	12,80	42,00
<b>2013er Ruit Hora DOC, Caccia al Piano</b> Toskana, Italien <i>Bouquet von roten Früchten, etwas Konfitüre, Kaffee und Sandelholz Geschmack: trocken, vielschichtige Aromen von dunklen Beeren, Tabak und Vanille</i>	6,10	11,60	39,50
<b>2013er Rosso di Montalcino, Caparzo</b> Montalcino, Italien <i>am Gaumen saftig, harmonisch und gut strukturiert mit Noten von Schwarzkirschen und Trockenpflaumen mit angenehm langem Finale</i>	4,50	8,20	29,50
<b>2014er Le Volte, Tenuta dell´Ornellaia</b> Bolgheri, Italien <i>ein hervorragendes Zusammenspiel aus Sangiovese und Merlot - kräftige Beerennote</i>	7,20	13,80	47,00
<b>2013er Chianti Classico DOCG Péppoli, Antinori</b> Toskana, Italien <i>Duft von reifen Kirschen, Himbeeren und Veilchen, Holz und feinen Röstnoten</i>	6,70	12,80	43,50

**Möchten Sie auch einen von unseren Weinen zu Hause genießen, dann sprechen uns gerne an.**

*\* Liebe Gäste, einige unserer Speisen enthalten Zusatzstoffe die deklarierungspflichtig sind, bitte sprechen Sie uns an.*

## ROTWEINE\*

	<i>Gl. 0,10l</i>	<i>Gl. 0,20l</i>	<i>Fl. 0,75l</i>
<b>2014er 12 Volt, 4 Kilos Vinicola</b>	7,30	14,00	47,50
Mallorca, Spanien <i>reines Rubin, dunkel im Kern. In der Nase reife Fruchtaromen von Kirschen, Pflaumen und Heidelbeeren mit delikaten Noten von gerösteten Maronen und dunklem Karamell</i>			
<b>2014er Rioja crianza, Bodegas Primicia</b>	4,20	7,90	27,00
Rioja, Spanien <i>wunderschöne Vanillenoten durch klassischen Ausbau in amerikanischer Eiche</i>			
<b>2011er Rioja Sela, Bodegas Roda</b>	7,20	13,80	47,00
Rioja, Spanien <i>ausdrucksvolles Bouquet von roten Früchten mit deutlichen Aromen von reifen, roten Kirschen mit einer nussigen Note, die an Mandeln erinnert.</i>			
<b>2012er Shiraz "The Love Grass", d' Arenberg</b>	5,40	10,30	35,00
McLaren Vale, Australien <i>in der Nase und am Gaumen deutliche Noten von Pflaume, Rhabarber und noch viel, viel mehr...</i>			
<b>2015er Merlot, Excelsior Estate</b>	3,50	6,60	22,50
Robertson, Südafrika <i>Granatrote Farbe, In der Nase entfalten sich Aromen von Pflaumen und Zimt. Beim Trinken entwickeln sich Aromen von schwarzen Kirschen und Maulbeer-Früchten</i>			
<b>2015er Argentum, Silver Myn, Zorgvliet Estate</b>	3,80	7,40	25,00
Stellenbosch, Südafrika <i>dieser Wein liegt Menschen, die weder Tannine noch Holz mögen</i>			
<b>2007er Petit Verdot Estate, Zorgvliet Estate</b>	4,20	8,10	27,50
Robertson, Südafrika <i>Tief violett strahlt dieser Wein im Glas und umschmeichelt den Gaumen mit trockenen Pflaumen und Gewürzen, wie Nelken &amp; Koriander</i>			
<b>2006er Richelle Estate, Bordeauxcuvée, Zorgvliet Estate</b>	4,50	8,50	29,00
Robertson, Südafrika <i>Zedernholz und Spuren von Tabak bereiten den Weg frei für ein Bukett von reifem, dunklem Beerenobst</i>			

**Möchten Sie auch einen von unseren Weinen zu Hause genießen, dann sprechen uns gerne an.**

*\* Liebe Gäste, einige unserer Speisen enthalten Zusatzstoffe die deklarierungspflichtig sind, bitte sprechen Sie uns an.*

## ROTWEINE\*

	<i>Gl. 0,10l</i>	<i>Gl. 0,20l</i>	<i>Fl. 0,75l</i>
<b>2014er Zinfandel Classic, Beringer</b>	4,00	7,60	26,00
Kalifornien, USA			
<i>Aromen reifer Pflaume, Kirsche und dunklen Beeren buhlen um die Gunst des Genießers. Diese werden durch eine feine Pfeffernote untermalt.</i>			
<b>2013er Cabernet Sauvignon Mothers Ruin, First Drop</b>	4,20	8,10	27,50
McLaren Vale, Australien			
<i>Ein ausgewogener Cabernet mit saftiger Frucht, Cassis und einem Hauch Eukalyptus</i>			
<b>2013er Pinotage, Carpe Diem Reserve, Diemersfontein</b>	6,90	13,20	45,00
Wellington, Südafrika			
<i>Elegant und fruchtig mit Geschmack von Kirschen und Blaubeeren. Exotische Aromen, Vanille und ein Hauch von dunkler Schokolade</i>			
<b>2015er Malbec FELINO Vina Cobos, Paul Hobbs</b>	5,40	10,30	35,00
Argentinien, Südamerika			
<i>Purpurrot und blumig mit reifen Himbeeren die Aromatik wird durch Kakao und Anis dominiert</i>			
<b>2016er DADÁ, Finca Las Moras</b>	3,30	6,30	21,50
Argentinien, Südamerika			
<i>Ein schmeichelnder Südamerikaner mit dunkler Beerenfrucht und Vanillenoten</i>			

## ROSÉWEINE\*

	<i>Gl. 0,10l</i>	<i>Gl. 0,20l</i>	<i>Fl. 0,75l</i>
<b>2016er Rossi Rosé, Weingut Hofmann</b>	3,60	6,90	23,50
Rheinhessen, Deutschland			
<i>DER Rosé, den man einfach mal probieren muss</i>			
<b>2015 Cabernet Franc Rosé, Delaire Graff</b>	3,80	7,20	24,50
Stellenbosch, Südafrika			
<i>Saftige reife Erdbeere, Cassis mit knackiger Frische und trockenem Finale</i>			

**Möchten Sie auch einen von unseren Weinen zu Hause genießen, dann sprechen uns gerne an.**

*\* Liebe Gäste, einige unserer Speisen enthalten Zusatzstoffe die deklarierungspflichtig sind, bitte sprechen Sie uns an.*

## SEKT & SCHAUMWEINE\*

	<i>Gl. 0,10l</i>	<i>Fl. 0,75l</i>
<b>Fritz Müller Müller Thurgau Secco Frizzante</b>	4,00	24,00
<b>Fritz Müller rosé</b>	4,00	24,00
Müller Thurgau Secco Frizzante		
<b>Franciacorta Cuveé Storica</b>	6,50	44,00
<b>Franciacorta Rosé Cuveé Storica</b>	7,00	46,00
<b>2014er Jahrgangsekt, Riesling, Weingut Michael Andres</b>	6,00	39,00

## CHAMPAGNER\*

	<i>Gl. 0,10l</i>	<i>Fl. 0,75l</i>
<b>Brut Tradition 'Premier Cru', De Saint Gall</b>	11,50	79,00
<b>Orpale 96er 'Grand Cru'</b>		105,00
<b>Rosé 'Premier Cru', De Saint Gall</b>	13,00	89,00

**Möchten Sie auch einen von unseren Weinen zu Hause genießen, dann sprechen uns gerne an.**

*\* Liebe Gäste, einige unserer Speisen enthalten Zusatzstoffe die deklarierungspflichtig sind, bitte sprechen Sie uns an.*