

## WEIßWEINE (FL)

*Grauburgunder Kabinett, Heger*

*Baden, Deutschland*

*feinwürziges Bukett, klare Frucht, elegant*

*25,09 €*

*Riesling, Wingert*

*Rheinhessen, Deutschland*

*Feine Mineralität mit zarten Noten von gelben Früchten,  
reife und elegante Säure, tolle Harmonie und Balance.*

*22,09 €*

*Sancerre, Domaine Bernard Reverdy*

*Loire, Frankreich*

*frisch, Aromen von Zitrusfrüchten, Mango und Aprikose*

*33,09 €*

*Chablis AOC, Domaine Laroche*

*Chablis, Frankreich*

*ein 100% Chardonnay, der sich sehr saftig und lecker  
präsentiert, zusätzlich kommen die typischen mineralischen Töne  
hier sehr schön zur Geltung*

*30,04 €*

*Semillion Chardonnay, Rosemount Estate*

*Australien*

*saftig und erfrischend, bestehend aus Australiens Top-Weißweinrebsorten, lebendige Säure und Aromen von Mandarinen und frischen Kräutern sind harmonisch aufeinander abgestimmt*

*24,10 €*

*Buiten Blanc, Buitenverwachting*

*Costantia, Südafrika*

*rassiger Charakter, mit feinen Aromen von tropischen Früchten, der für den Sauvignon typische Stachelbeergeschmack kommt auch bei diesem wein durch*

*24,09 €*

*Sauvignon Blanc, Buitenverwachting*

*Costantia, Südafrika*

*präsentiert sich geradlinig, mineralisch, saftig, fruchtig mit einem feinwürzigen Nachhall und zählt zu den besten Sauvignon Blancs Südafrikas*

*26,09 €*

*Gavi di Gavi DOCG, Bersano*

*Piemont, Italien*

*frisch, ausdrucksvoll mit feinem würzigen Geschmack und Mandelaroma*

*25,09 €*

ROTWEINE:

*Spätburgunder QbA, Deutzerhof  
Ahr, Deutschland*

*typisches Spätburgunder-Bukett, angenehm gerundet in Frucht und Körper*

24,07 €

*Syrah V.d.p d'Oc, M. Laroche  
Languedoc, Frankreich*

*im Barrigue ausgebaut, hat eine fast schwarze Farbe, das Aroma ist von dunklen Früchten und Pfeffer geprägt*

26,08 €

*Château Moulin Rouge, Bordeaux Cru Bourgeois  
Bordeaux, Frankreich*

*in einer alten Mühle ausgebaut, sehr kraftvoller Wein mit schönen dunklen Fruchtaromen in guter Verbindung zu Tabaknoten*

31,06 €

*UNSERE EMPFEHLUNG:*

*Montes Merlot, Montes  
Chile (Special Cuvée)*

*6 Monate in amerikanischen Barriques ausgebaut, frische, fruchtige Art mit Komponenten von Kirschen und Brombeeren und stellt eine perfekte Balance zwischen Frucht und feinen Holztönen dar*

25,07 €

*Barolo DOCG, Bersano*

*Piemont, Italien*

*Fleischig, kraftvoll im Geschmack, im Bouquet an Zimt und reife Pflaumen erinnernd*

40,05 €

*Villa Antinori Chianti Classico DOCG Reserva, Antinori  
Toskana, Italien*

*14 Monate im Fass und 10 Monate in der Flasche gereift ist dieser Wein sehr extrareich mit ausgewogenen Tanninen, samtig-elegant und sehr nachhaltig im Geschmack*

32,06 €

### *ROSEWEINE:*

*Château de la Coulerette, Côtes de Provence, Rosé Vieilles Vignes, Frankreich*

*Der Château de la Coulerette stammt von allten Reben und präsentiert sich wie ein typisch provenzialischer Wein. Der Rosé ist kräftig in der Farbe, am Gaumen stehen frische Fruchtaromen und eine schwungvolle Säure im Vordergrund. Ein herrlich fruchtiges, leicht würziges Erlebnis.*

23,01 €

### WEIßWEINE (OFFEN)

	<i>0,1</i>	<i>0,25</i>	<i>0,5</i>
<i>Hauswein, Spanien</i>	<i>2,50</i>	<i>6,00</i>	<i>11,0 €</i>
<i>Buiten Blanc, Südafrika</i>	<i>3,80</i>	<i>9,00</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Sancerre, Frankreich</i>	<i>4,50</i>	<i>10,00</i>	<i>19,00 €</i>

### ROTWEINE (OFFEN):

	<i>0,1</i>	<i>0,25</i>	<i>0,5</i>
<i>Hauswein Spanien</i>	<i>2,80</i>	<i>6,50</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Montes Merlot Chile</i>	<i>3,80</i>	<i>9,80</i>	<i>18,00 €</i>

### *Roseweine (offen )*

	<i>0,1</i>	<i>0,25</i>	<i>0,5</i>
<i>Côtes de Provence, Rosé</i>	<i>3,50</i>	<i>8,00</i>	<i>15,00 €</i>

*Fragen Sie bitte nach*

*unserem:*

*Catch  
of  
the day*

*(Weißwein des Tages 0,75l)*

*18,00 €*

*(Rotwein des Tages 0,75l)*

*19,00 €*

SEKT UND CHAMPAGNE:

*offen:*

*Prosecco Frizante 0,1 4,30 €*

*Bellini 0,1 4,50 €*

*Flaschen:*

*Prosecco, Frizzante 0,75 26,00 €*

*Champagne, Jacquard 0,75 47,00 €*