

WEIN



FLASCHENWEINE WEISS 0,75L

- 2011 Bacchus aus der Schwane in Volkach – Franken
fruchtig und spritzig 21,00
- 2012 Auggener Schäf – Weißburgunder Kabinett
trocken, feinherb, sanfte Restsüße – Baden/Kaiserstuhl 21,00
- 2011 Escherndorfer Lump – Silvaner Boxbeutel
Weingut Horst Sauer – Franken
milde Fruchtsäure, weiches Mundgefühl 28,00
- 2012 Grüner Veltliner “Am Berg” – Weingut Ott Feuersbrunn, Wachau
trocken ausgebaut, jung, spritzig, mineralisch 28,00
- 2012 Reichsrat von Buhl – Riesling aus der Pfalz/Deidesheim
Fruchtfülle, spritzig, trocken 28,00
- 2012 Sauvignon Blanc – Petit Bourgeois – Loire
trocken, mineralisch-würzig, schlank elegant 28,00
- 2012 Chardonnay Classic – Adolf Schwab – Langenlois, Wachau
Alte Reben, feiner Schmelz, kraftvoll 32,00
- 2012 Hattenheimer Nussbrunnen – Riesling Kabinett
Weingut Freiherr Langwerth von Simmern, Gutsabfüllung
buketreich, beschwingt-rassig und stetig gehaltvoll 33,00
- 2012 Scheurebe – Weingut Wittmann – Rheinhessen
verspielt, hingebungsvoll, fruchtig 34,00

Unsere Auswahl an offenen Weinen finden Sie auf der Rückseite!



WEIN



FLASCHENWEINE ROT 0,75L

- 2009 Montepulciano – Cantina Zaccagnini – Abruzzan
klassisch, kraftvoll, harmonisch 28,00
- 2010 Primitivo – Cantine due Palme – Salento
Verführung statt Arbeit - samtig, weich, wenig Säure 29,00
- 2010 Spätburgunder – Dr. Deinhard Deidesheim – Rheinpfalz
vollmundig, trocken, wohlige Süße,
harmonische Säure – Franken 32,00
- 2009 Rioja – Hereditat Ugarte Crianza
rund komplex, echtes Weinvergnügen 33,00
- 2009 Sangiovese di Romagna Riserva – D.O.C.
Erzeugerabfüllung Umberto Cesari, ausgewogene Tannine
leichte Eiche, üppiger Beerenduft 36,00
- 2009 Villa Antinori D.O.C. – Chianti Classico
Erzeugerabfüllung Marchesi Antinori – Toscana 42,00

Unsere Auswahl an offenen Weinen finden Sie auf der Rückseite!



WEIN OFFEN CHAMPAGNER



OFFENE ROTWEINE 0,2L

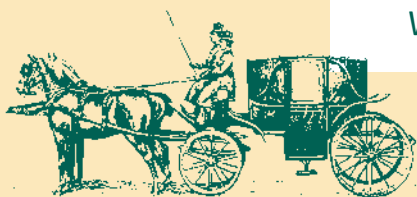
Lauffener Kirchweinberg – Schwarzriesling halbtrocken, leicht, weich und samtig	5,00
Cabernet Sauvignon – Venetien klassischer, harmonischer, trockener Wein	5,00
Merlot – Gardasee fruchtig, weich, wenig Säure, ausgewogen	7,00
Montepulciano – Cantina Zaccagnini – Abruzzen klassischer, harmonischer, kraftvoller Wein	7,80
Primitivo – Cantine due Palme – Salento trocken, samtig, weich, wenig Tannine	8,50

SEKT & CHAMPAGNER 0,75L

Prosecco Gujet – Francesco Drusian, extra dry	35,00
Rosé Prosecco Tenuta St. Anna	36,00
Champagner – Taittinger Reserve brut	85,00



WEIN OFFEN



OFFENE WEISSWEINE 0,2L

<i>Verrenberger Lindelberg</i> <i>halbtrocken, elegante Frische, weich und pikant</i>	4,00
<i>Grüner Veltliner – Heuriger aus der Wachau</i> <i>feinfruchtig, harmonische Säure, trocken</i>	4,50
<i>Auggener Schäf – Weißburgunder Kabinett – Kaiserstuhl</i> <i>feinherb, sanfte Restsäure</i>	5,50
<i>Grauburgunder – Weingut Bercher – Kaiserstuhl</i> <i>elegante Säure mit Feinschliff</i>	7,50
<i>Sauvignon Blanc “Petit Bourgeois – Loire</i> <i>trocken, mineralisch-würzig, schlank elegant</i>	7,50
<i>Riesling Weingut Jürgen Hoffmann – Franken</i> <i>trocken, mineralisch, elegant und rassig</i>	7,50
<i>Rheingau Riesling – Freiherr Langwerth von Simmern</i> <i>feinherb, trocken</i>	7,80
<i>Rosé aus der Zweigelt-Traube – Wachau</i> <i>milde Säure, leichte Restsäure, jung frisch, fruchtig</i>	7,00
<i>Weinschorle</i>	0,25l 3,50
<i>Weinschorle</i>	0,50l 5,50
	0,50l 5,50

