HAUSWEINE

ROSÉWEIN

ROTWEIN

SEKT & CHAMPAGNER

BRAUNS ESSEN & TRINKEN

Weißwein oder Rotwein (trocken, lieblich)		
Hauswein	*0.1 l*	3.5
	0.2 l	6.0
Weinschorle		
vom Hauswein	*0.2 l*	4.5
Hammeken Cellars (trocken)		
Vino de la Tierra, Conde Pinel, Tempranillo Rosado	*0.1 l*	4.0
	0.2 l	7.0
Dornfelder (feinherb)		
Weingut Schneider, „Altes Schlößchen“	*0.1 l*	4.0
	0.2 l	7.0
Hammeken Cellars (trocken)		
Vino de la Tierra, Conde Pinel, Tempranillo Tinto	*0.1 l*	4.0
	0.2 l	7.0
13. Jul Plantaze (trocken)		
Montenegro, Vranac	*0.1 l*	4.5
	0.2 l	8.0
Altes Schlößchen Secco		
weiß / rosé	*0.1 l*	4.5
	0.75 l	23.5
Domaine de la Goulotte		
Col de Velours Blanc de Blancs	*0.75 l*	25.0
Domaine de la Goulotte		
Col de Velours Rosé	*0.75 l*	29.0
Nicolas Feuilatte		
Champagne Brut AOC Réserve Eclusive	*0.75 l*	55.0
Nicolas Feuilatte		
Champagne Brut Rosé AOC Réserve Eclusive	*0.75 l*	65.0
Dom Perignon Vintage 2012	*0.75 l*	300.0



WEINE

Weingut Schneider „Altes Schlößchen“ St. Martin, Pfalz

Sauvignon blanc Elegance (trocken)
In der Nase zeigt der Sauvignon Blanc in diesem Jahr reife, gelbe Früchte. Erinnernd an reife Birne, Mango, etwas Litschi und Banane. Nur sehr dezent grüne Aromen. Im Geschmack ist er ausgewogen, rund, mit schön eingebundener milde Säure und feiner Struktur. Durchaus schmeichelnd im Abgang mit fruchtigem Nachhall nach reifen Früchten. Er eignet sich als Begleiter zur leichten Küche. Neben frischen Salaten und Fischspeisen ist er auch zu Geflügel ein gut geeigneter Partner.

0.75 l 24.5

Hoffnarr Cuvée aus Chardonnay, Scheurebe & Cabernet blanc (trocken)
Der Hoffnarr ist seinem Ziehvater und Kellermeister Markus wieder früh als Impfvordrängler entwichen. Er versucht euch erneut an der Nase herumzuführen. Ohne Geschmacksverlust stehen Birne und Melone im Vordergrund. Er macht dann, laut wie immer, einen kräftigen Abgang und schindet Mords-Eindruck in der Kehle.

0.75 l 22.0

Rosa die Magd Cuvée aus St.Laurent, Dornfelder & Spätburgunder (trocken)
Eine neue Kreation von Kellermeister Markus: „Rosa die Magd“ – Sie hat das Zepter in der Hand. Zart und fein duftet sie himbeerlich durch die Gegend. Zunächst wirkt sie filigran – hat dann durchaus im Abgang die nötige Kraft und Power um den Hofnarr in seine stabile Bahn zun impfen.

0.75 l 23.0

Folterknecht Cuvée aus Cabernet, Merlot & Dornfelder (trocken)
Aus dem Kerker von Kellermeister Markus entwischt: Der „Folterknecht“ – Er kommt blutrot und dunkelbeerig daher und wäre gerne hart zu euch – kann´s aber nicht. Er ist einfach ein rundes, sympathisches Weichei mit Ecken und Kanten von dem man sich gerne den Gaumen quälen lässt.

0.75 l 24.0



OFFENE WEISSWEINE

Weingut Schneider
„Altes Schlößchen“
St. Martin, Pfalz

Chardonnay (trocken)
Der frische Chardonnay hat eine dezente, feine Frucht, die beim Essen eher ergänzt, anstatt zu dominieren. Mit seinem Duft nach Mango, Honigmelone und reifen Äpfeln empfehlen wir diesen säurearmen Wein zu hellem Fleisch und Geflügel oder zu gegrillten Meeresfrüchten.

Riesling (trocken)
Die Expertise der DLG-Jury: „Im Glas ein Strohgelb; in der Nase ein dezenter Duft nach Litschi und Pfirsich mit einer Nuance Zitrus; am Gaumen zeigt er sich feinfruchtig mit einem ausbalancierten Süße-Säure-Spiel; ein eleganter Wein mit einer eleganten rassigen Säurestruktur, einem angenehm langem Nachhall; ein frischer und ausgewogener Gesamteindruck.“

Grauburgunder (trocken)
Herb, ausgewogene Burgunderart, milde Säure

Weissburgunder (trocken)
Feinfruchtig, dezente Säure, harmonisch

Cabernet Blanc (feinherb)
Unser feinherber Cabernet Blanc überzeugt mit fruchtigen Noten von Stachelbeere und grünem Apfel, sowie leicht kräutrigen Anklängen in der Nase. Im Geschmack zeigt er sich ebenfalls sehr frisch und blumig mit einem feinen Abgang nach grünem Apfel. Die Fruchtigkeit in Kombinaton mit seiner dezenten, aber trotzdem animierenden Säure und seinem leichten Charakter macht ihn zu einem tollen Sommerwein.

	0.1 l	4.0
	0.2 l	7.0

Weinschorle

vom offenen Wein (Weingut „Altes Schlößchen“)	*0.2 l*	5.0

