

Tagesmenü 39.00 Euro

Guacamole/

Geräucherter Thunfisch/ Limettenschmand

Lengfischfilet/

Blumenkohl/ Miso/ Haselnuss

Nuss Bisquit/ Ur – Karotten Eis/ Yuzu Creme/
karamellierte Nüsse

Vorspeisen

Bunter Blattsalat

„schuberts“ Cidredressing /Kerne/ Nüsse

8.50 Euro

Nordseekrabben

Limettenschmand/ Apfel-Gurken Sorbet/ Dillsud

17.00 Euro

Lachs „Hoch 5“

Wakamé/ rosa Ingwer

17.50 Euro

Schafskäse in Mandeln

Blattsalate/ Balsamicodressing

14.50 Euro

Rote Beete Tartar/ Quittenessig

Senfbirne/ Ziegenkäse/ Pumpernickel

14.00 Euro

Rindercarpaccio

Parmesan/ Gemüsevinaigrette/ Crème fraiche

15.00 Euro

Rinder Tatar Asia

Sesam Omelette/ Koriander/ Erdnüsse/ Sojasauce/ Gemüsesalat

16.50 Euro

Suppen

Bretonischer Fischeintopf

Safrancreme

15.00 Euro

Süßkartoffelsuppe

Granatapfelkerne/ gebratene Riesengarnele

12.00 Euro

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne verpacken wir für Sie Ihre Speisen. Hierfür berechnen wir pro Gericht 1.50 Euro

Hauptgerichte

Maishähnchenbrust

Blattsalate/ Cidredressing 21.00 Euro

Wiener Kalbschnitzel

Kartoffelsalat/ Blattsalat/ Cidredressing/ Preiselbeere 28.00 Euro

Argentinisches Rumpsteak

Kräuterbutter/ Meerrettich/ Rosmarinkartoffeln 32.00 Euro

Entenbrust - rosa gebraten -

Süßkartoffel/ Cranberry/ Wirsingsalat/ Shiitake Pilze 32.00 Euro

Fischfilets/ Riesengarnele

Blattsalate/ „schuberts“ Cidredressing 24.00 Euro

Black Tiger Garnelen

Getrüffeltes Risotto/ Bimi 29.50 Euro

Saiblingsfilet gebraten

Kartoffel – Petersilienwurzel Püree/ Saiblingskaviar/ beurre blanc 29.50 Euro

Skreifilet gebraten

Spitzkohlgemüse/ körniger Senf/ Speckplätzchen 32.00 Euro

Dessert

„Klein und Fein“

Vanilleeis/ Espresso 6.00 Euro

Mascarpone Creme

Kumquatragout/ Cranberry Sorbet 8.00 Euro

Crème brûlée mit Tonkabohne

hausgemachtes Quittensorbet 10.00 Euro

Kirschschnitte

Schokolade/ Kürbiskern - Pesto/ Sauerrahm Eis 11.00 Euro

Ananas – Ingwerlasagne

Valrhona Schokoladorsorbet/ gesalzene Karamellsoße/ Beeren 11.00 Euro

Eis aus der Region - „Auhof Frischborn“

Amarena Kirsch/ Haselnuss/ Vanille/ Schokolade

Stracciatella/ weißer Nougat pro Kugel 3.50 Euro

Hausgemachte Sorbets

pro Kugel 3.50 Euro

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne verpacken wir für Sie Ihre Speisen. Hierfür berechnen wir pro Gericht 1.50 Euro

Aperitifempfehlung:

Champagner Louis Roederer

Brut Premier	0,1l	16.00 Euro
--------------	------	------------

Prosecco

Borgo Molino „Cuvée“ trocken „Spumante“	0,1l	7.00 Euro
---	------	-----------

Borgo Molino THIS „Rosé“ trocken „Spumante“	0,1l	7.50 Euro
---	------	-----------

Prosecco mit Pfirsichlikör

„Weinbergpfirsich, Korrell Johanneshof“	0,1l	8.00 Euro
---	------	-----------

mit Limetten-Gin-Likör	0,1l	8.00 Euro
------------------------	------	-----------

mit Cassis	0,1l	7.50 Euro
------------	------	-----------

Aperitif

Hugo (Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze & Wasser)	0,2l	7.90 Euro
--	------	-----------

Aperol-Spritz/ Lemon (mit Prosecco oder Bitter Lemon)	0,2l	7.90 Euro
---	------	-----------

Lillet (mit Gurkenscheiben und Tonic Water oder m. Wildberry und fr. Beeren)	0,2l	7.50 Euro
---	------	-----------

Sherry - medium, trocken, cream	5 cl	6.00 Euro
---------------------------------	------	-----------

Campari ³ - mit Soda oder Orangensaft	5 cl	6.00 Euro
--	------	-----------

Cynar	4 cl	6.00 Euro
-------	------	-----------

Pernod	4 cl	6.00 Euro
--------	------	-----------

Portwein

Ramos Pinto Tawny	5 cl	6.00 Euro
-------------------	------	-----------

Ramos Pinto White	5 cl	6.00 Euro
-------------------	------	-----------

2014 Ramos Pinto late bottled vintage unfiltered	5 cl	9.00 Euro
--	------	-----------

Ramos Pinto Tawny 20 years	5 cl	14.00 Euro
----------------------------	------	------------

Wermut

Martini – bianco, rosso, oder dry	5 cl	6.00 Euro
-----------------------------------	------	-----------

Martini Riserva Speciale Ambrato im Holzfass gereift	5 cl	7.00 Euro
---	------	-----------

Muntaner Vermut - bianco oder rosso - Mallorca	5 cl	6.00 Euro
--	------	-----------

Aperitif alkoholfrei

Monin bitter – ohne Alkohol	5 cl	6.00 Euro
-----------------------------	------	-----------

Martini Spritz – ohne Alkohol	0,2l	6.50 Euro
-------------------------------	------	-----------

„florale mit tonic oder vibrante mit ginger ale“

Mojto Cocktail	0,2l	6.50 Euro
----------------	------	-----------

Bellini	0,15l	8.50 Euro
---------	-------	-----------

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne verpacken wir für Sie Ihre Speisen. Hierfür berechnen wir pro Gericht 1.50 Euro

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Sprudel, Naturell	0,25l	3.00 Euro
Gerolsteiner Naturell, Medium	0,50l	4.90 Euro
Gerolsteiner Medium, Naturell, Sprudel	0,75l	6.90 Euro
 Flasche	0,20l	3.00 Euro
 Zero	0,20l	3.00 Euro
Zitronenlimonade ³	0,20l	2.00 Euro
Fanta, Flasche ³	0,20l	3.00 Euro
Spezi, Flasche ^{3,11}	0,30l	3.50 Euro
Schweppes		
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon	0,20l	3.90 Euro
Rapp´s Säfte		
Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere, Tomate	0,20l	3.00 Euro
„Rosa Wutz“ Winzer-Traubensaftschorle	0,33l	4.90 Euro
Weingut Müller Dr. Becker, Rheinhessen		

 SCHORLE SCHORLE SCHORLE JOHANNISBEERE APFEL RHABARBER	0,33l	4.50 Euro
---	-------	-----------

Bier vom Fass

Lauterbacher Pils vom Fass	0,25l	2.90 Euro
Lauterbacher Pils vom Fass	0,40l	3.90 Euro
Radler	0,25l	2.90 Euro
Radler	0,40l	3.90 Euro

Bier aus der Flasche

Will Weizenbier alkoholfrei	0,50l	3.90 Euro
Will Weizenbier	0,50l	3.90 Euro
Lauterbacher „Schöppchen“	0,33l	3.50 Euro
Lauterbacher alkoholfrei	0,33l	3.00 Euro

Warme Getränke

Tasse Kaffee „Nespresso“ ¹¹		3.00 Euro
Tasse Kaffee koffeinfrei „Nespresso“		3.00 Euro
Kännchen Tee Auswahl von „Althaus“		3.50 Euro
Espresso „Nespresso“ ¹¹		3.00 Euro
Espresso koffeinfrei		3.00 Euro
Cappuccino mit Milchschaum ¹¹ , lactosehaltig		3.50 Euro
Latte Macchiato ¹¹ , lactosehaltig		3.50 Euro

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne verpacken wir für Sie Ihre Speisen. Hierfür berechnen wir pro Gericht 1.50 Euro

Gin

Burgen Gin Distillers Cut	4 cl	6.00 Euro
Tanqueray London Dry Gin	4 cl	6.00 Euro
Burgen Gin	4 cl	6.00 Euro
Boudier Saffron Gin	4 cl	6.00 Euro
Gierer Gin 39	4 cl	6.00 Euro
Aggstein Gin	4 cl	6.00 Euro
Bombay Sapphire London Dry Gin	4 cl	5.00 Euro
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	4 cl	6.00 Euro

Spirituosen

Linie Aquavit	2 cl	3.70 Euro
Malteser	2 cl	3.50 Euro
Fernet Branca	2 cl	3.50 Euro
Averna	4 cl	4.50 Euro
Ramazotti	4 cl	4.50 Euro
Haselnussgeist Dirker	2 cl	4.90 Euro
Calvados Réserve	2 cl	5.50 Euro
Doorly's Barbados Rum X.O.	2 cl	4.70 Euro
Matusalem Rum Gran Reserva Solera 15	2 cl	4.70 Euro
Remy Martin VSPO	2 cl	6.90 Euro
Hennessy X.O.	2 cl	12.90 Euro

Grappas

Andrea da Ponte Grappa di Prosecco	2 cl	4.90 Euro
Andrea da Ponte Uve Bianche di Malvasia Chardonnay	2 cl	5.70 Euro
Anfora Affinata in Terracotta	2 cl	7.50 Euro
La Mia Grappa di Amarone	2 cl	5.90 Euro
Marzadro Olia del Garda/Oliven-Grappa	2 cl	4.90 Euro
Marzadro Grappa Stravecchia „Le Diciotto Lune“	2 cl	7.50 Euro
Marzadro Grappa Amarone	2 cl	7.50 Euro
Marzadro Grappa Gewürztraminer	2 cl	7.50 Euro
Nonino Amaro-Grappa- Likör	2 cl	4.90 Euro
Nonino – Moscato-Grappa	2 cl	4.90 Euro
Nonino Vuisinar Riserva 41°-Grappa	2 cl	7.50 Euro
Terre Antiche-Barrique/Barbera – Grappa	2 cl	7.50 Euro
Poli - PÓ di Poli Morbida	2 cl	5.70 Euro
Poli Barrique 1898 Solera di Famiglia	2 cl	15.00 Euro

Spezialitäten von Etter

Etter Willams	2 cl	6.70 Euro
Etter Haselnüssli	2 cl	6.70 Euro
Etter Pflaume	2 cl	7.70 Euro
Etter Vieille Orange	2 cl	7.70 Euro

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne verpacken wir für Sie Ihre Speisen. Hierfür berechnen wir pro Gericht 1.50 Euro

Spezialitäten von Scheibel

Schlehe "Premium"	2 cl	4.70 Euro
Golden Delicious „Edles Fass“	2 cl	5.90 Euro
Gold – Marille „Edles Fass“	2 cl	5.90 Euro

Aus der Region Schlitz

Alter Zwetschgenbrand	2 cl	4.50 Euro
Alter Himbeergeist	2 cl	4.50 Euro
Alter Williamsbrand	2 cl	4.50 Euro
Quitten- Apfelbrand	2 cl	4.50 Euro
Aprikosenbrand	2 cl	4.50 Euro
Alter Mirabellenbrand	2 cl	4.50 Euro
Wildkirschenbrand	2 cl	5.50 Euro
Aha Kräuterlikör	4 cl	4.50 Euro
Alter Burgenkümmel	2 cl	2.70 Euro
Doppelkorn	2 cl	2.70 Euro

Spezialitäten von Ziegler

Mirabellenbrand	2 cl	8.00 Euro
Williamsbrand	2 cl	8.00 Euro

Whisky/Scott Single Malt

Deutschland

Coillmór – 12 Jahre - im Bordeaux Fass gereift	4 cl	6.50 Euro
Coillmór – 13 Jahre im Sherry Fass gereift	4 cl	6.50 Euro
Slitisian Single Malt Whiskey Schlitzer Destillerie	4 cl	8.50 Euro
Slitisian Single Wheat Malt Whisky Schlitzer Destillerie	4 cl	8.50 Euro
Slitisian Single Grain Whisky Schlitzer Destillerie	4 cl	8.50 Euro

Schottland

Ardbeg – 10 Jahre - Islay Single Malt Scotch Whisky	4 cl	8.50 Euro
GlenDronach – 12 Jahre – Highl. Single Malt Scotch Whisky	4 cl	8.50 Euro
Highland Park – 12 Jahre - Single Malt Scotch Whisky	4 cl	8.50 Euro
Cragganmore – 12 Jahre - Speyside Single Malt Scotch Whisky	4 cl	8.50 Euro
Glenfarclas - 10 Jahre - Single Malt	4 cl	8.50 Euro
Christmas Edition 2020 Limitierte Auflage (4000 Fl.)		
Kilchoman Islay Single Malt	4 cl	8.50 Euro
Edradour – 10 Jahre – Highland Single Malt Scotch Whisky	4 cl	8.50 Euro

Japan

The Chita Single Grain Whiskey	4 cl	8.50 Euro
Nikka Whisky from the Barrel	4 cl	8.50 Euro
Hibiki Suntory Whisky	4 cl	8.50 Euro

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne verpacken wir für Sie Ihre Speisen. Hierfür berechnen wir pro Gericht 1.50 Euro

Weissweine im Ausschank

Gerne schenken wir Ihnen die Weine auch in 0,1 l aus.

2021	Grauer Burgunder - Edition Schubert	0,2 l	7.50 Euro
	Weingut Göhring, Flörsheim-Dahlsheim, Rheinhessen	0,75 l	26.00 Euro
	<i>Feinherb, frische, dezente Süße</i>		
2021	Randersacker „Ewig Leben“	0,2 l	7.90 Euro
	Silvaner trocken, Weingut Arnold, Franken	0,75 l	27.50 Euro
	<i>gelbfruchtige Obstaromen, Birne und Marille</i>		
2020	Riesling – trocken	0,2 l	7.90 Euro
	Weingut Müller-Dr. Becker, Rheinhessen	0,75 l	27.50 Euro
2020	Weissburgunder	0,2 l	7.90 Euro
	Weingut Schwane, Franken	0,75 l	27.50 Euro
	Aromen von Zitrusfrüchten, Birnen, Pfirsichen sowie floralen Nuancen.		

Rotweine im Ausschank

2018	Win Win rot trocken	0,2 l	9.50 Euro
	Weingut von Winning Pfalz	0,75 l	33.00 Euro
	<i>Viel würzige, rote Frucht, dabei frisch und samtig, mit feinen Röstnuancen.</i>		
2020	Doppio Passo Primitivo Salento	0,2 l	7.90 Euro
	Casa Vinicola Botter, Italien	0,75 l	27.50 Euro
	<i>Beerige Frucht, harmonische Würze, feine Extraktsüße und geschmeidiges Tannin</i>		
2019	Governo Toscano	0,2 l	8.50 Euro
	Toscana Rosso, Italien	0,75 l	30.00 Euro
	<i>Aromen von Sultaninen und reifen Zwetschgen mit würziger Note wie Sandelholz und mediterranen Kräutern</i>		
2019	MAS D' ANDRUM	0,2 l	9.50 Euro
	Rotwein Cuvée – Syrah, Grenache Carignan, Costières De Nimes, Frankreich	0,75 l	35.00 Euro
	<i>Brombeere, Sauerkirsche, getoastetes Holz und Vanille</i>		

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne verpacken wir für Sie Ihre Speisen. Hierfür berechnen wir pro Gericht 1.50 Euro

Deutschland

Weisswein

Rheinhessen

Weingut Keller, Flörsheim-Dalsheim

2019	Riesling Limestone	0,75l	39.00 Euro
2021	Riesling von der Fels, trocken	0,75l	49.00 Euro
2016	Riesling Westhofen -R-	0,75l	69.00 Euro
2020	Kirchspiel Riesling GG	0,75l	120.00 Euro
2017	Kirchspiel Riesling GG	0,75l	240.00 Euro
2020	Hubacker Riesling GG	0,75l	130.00 Euro
2017	Hubacker Riesling GG (letzte FL.)	0,75l	260.00 Euro

Weingut Dreissigacker

2012	Geyersberg Riesling trocken	0,75l	79.00 Euro
2017	Einzigacker Weißburgunder trocken	0,75l	99.00 Euro
2021	Wunderwerk Grauburgunder	0,75l	45.00 Euro
2016	Wunderwerk Riesling	0,75l	73.00 Euro

Rheingau

Weingut Robert Weil

2020	Rheingau Riesling trocken	0,75l	35.00 Euro
------	---------------------------	-------	------------

Weingut Künstler

2020	Hochheimer Kirchenstück „im Stein“	0,75l	35.00 Euro
2018	Riesling Kirchenstück (letzte Flasche)		
	GG VDP Großes Gewächs	0,75l	57.00 Euro

Weingut Allendorf

2020	Cuvée Blanc	0,75l	25.00 Euro
	Müller-Thurgau, Schönburger, Gewürztraminer		
2020	Winkeler	0,75l	32.00 Euro
	Riesling Qba		
2018	Rüdesheimer Berg	0,75l	32.50 Euro
	VDP Erste Lage		
2018	Berg Roseneck GG	0,75l	53.00 Euro
	Riesling trocken		
2017	Winkeler Jesuitengarten		
	Riesling Spätlese	0,75l	59.00 Euro

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne verpacken wir für Sie Ihre Speisen. Hierfür berechnen wir pro Gericht 1.50 Euro

Deutschland

Weisswein

Pfalz

Weingut Markus Schneider

2021	Grauburgunder	0,75l	29.00 Euro
2019	Riesling -Alte Reben -	0,75l	39.00 Euro
2020	Sauvignon Blanc Fumé	0,75l	49.00 Euro
2015	Steinacker Kirchheim Chardonnay- Barrique	0,75l	49.00 Euro
2018	Gewürztraminer Resèrve	0,75l	49.00 Euro
2019	Johanneskreuz Chardonnay	0,75l	54.00 Euro

Weingut Rings, Freinsheim

2015/2016	Riesling trocken Kallstadter Steinacker	0,75l	38.00 Euro
2020	Sauvignon Blanc	0,75l	38.00 Euro

Weingut Knipser, Laumersheim

2021	„Kapellchen“ Riesling, trocken	0,75l	39.00 Euro
2018	Silvaner trocken	0,75l	42.00 Euro
2021	Grauburgunder trocken	0,75l	41.00 Euro
2017	Pinot Gris Fumé	0,75l	47.00 Euro
2016	Mandelpfad, Riesling GG	0,75l	45.00 Euro
2019	Gewürztraminer, Auslese	0,75l	55.00 Euro

Weingut Von Winning, Deidesheim

2018	Weißburgunder I trocken	0,75l	45.00 Euro
2019	Riesling UNGEHEUER GG trocken	0,75l	59.00 Euro
2018	Sauvignon Blanc 500	0,75l	59.00 Euro

Nahe

Weingut Dönnhoff

2021	Tonschiefer Riesling trocken	0,75l	32.00 Euro
------	------------------------------	-------	------------

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne verpacken wir für Sie Ihre Speisen. Hierfür berechnen wir pro Gericht 1.50 Euro

Deutschland

Weisswein

Weingut Korell Johanneshof

2021	Riesling Kabinett feinherb	0,75l	32.00 Euro
2019	Grauer Burgunder trocken	0,75l	32.00 Euro
2021	Cuvée Steinmauer Grauburgunder Weissburgunder Chardonnay	0,75l	43.00 Euro
2018	Riesling- v. den großen Lagen	0,75l	45.50 Euro
2018	Paradies – Riesling trocken	0,75l	49.00 Euro

Franken

Weingut Zur Schwane, Volkach

2019	Riesling trocken	0,75l	27.00 Euro
2019	Volkach Weissburgunder	0,75l	38.00 Euro
2019	Silvaner Escherndorfer Lump trocken	0,75l	38.00 Euro
2021	Riesling Escherndorfer Lump trocken	0,75l	38.00 Euro
2018	Riesling GG am Lumpen	0,75l	51.00 Euro
2019	Silvaner GG am Lumpen	0,75l	51.00 Euro
2019	Volkacher Ratsherr Silvaner trocken	0,75l	51.00 Euro

Baden

Weingut Alexander Laible (alle Weine trocken ausgebaut)

2020	Weißer Burgunder trocken **	0,75l	33.00 Euro
2021	Riesling trocken Kalkmergel ***	0,75l	36.00 Euro
2021	Grauer Burgunder Muschelkalk	0,75l	38.00 Euro
2021	Weißer Burgunder Im Paradies ***	0,75l	45.00 Euro

Frankreich

2019	Les Deux Tours Sauvignon blanc	0,75l	38.00 Euro
2021	Sancerre – Domaine Bailly Reverdy	0,75l	39.00 Euro
2020	Mâcon-Milly-Lamartine Chardonnay	0,75l	45.00 Euro
2018	Chablis - Saint Pierre Chardonnay	0,75l	49.00 Euro
2018	Puligny- Montrachet Chardonnay	0,75l	75.00 Euro

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne verpacken wir für Sie Ihre Speisen. Hierfür berechnen wir pro Gericht 1.50 Euro

Deutschland

Weisswein

Mosel/Saar

Weingut van Volxem, Wiltingen

2018	Riesling VV leicht, fruchtig	0,75l	27.50 Euro
2021	Weißburgunder trocken	0,75l	28.00 Euro
2018	Wiltinger Riesling intensive Mineralität	0,75l	32.00 Euro
2019	Bockstein GG Riesling trocken, feinwürzige und charaktervoll	0,75l	55.00 Euro
2018	Altenberg Riesling Auslese kandierte Zitrusfrüchte, ätherische Kräuter, allerlei zarte gelbe und weiße Blüten	0,75l	73.00 Euro

Weingut Maximin Grünhaus

Weingut der Familie von Schubert, Mertesdorf, Mosel

2020	Herrenberg Riesling Superior feinherb	0,75l	46.00 Euro
2020	Grünhäuser Riesling Reserve	0,75l	42.00 Euro
2020	Schloss Riesling trocken	0,75l	29.00 Euro
2020	Grünhäuser Riesling trocken	0,75l	42.00 Euro
2021	Grünhäuser Riesling feinherb	0,75l	42.00 Euro

Italien

Weingut Cà dei Frati

2020	Lugana I Frati	0,75l	35.00 Euro
2020	Rosa dei Frati	0,75l	35.00 Euro
2019	Brolettino Lugana, wenig Säure	0,75l	42.00 Euro

Österreich

Weingut Schloss Halbturn

2018	Imperial weiß	0,75l	57.00 Euro
2018	Chardonnay	0,75l	85.00 Euro

Weingut Eichinger – Kamptal

2015	Riesling Strasser Gaisberg Reserve - wenig Säure	0,75l	37.00 Euro
------	---	-------	------------

Weingut Groß

2018	Ehrenhausen, Morillon Startin	0,75l	40.00 Euro
------	-------------------------------	-------	------------

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne verpacken wir für Sie Ihre Speisen. Hierfür berechnen wir pro Gericht 1.50 Euro

Deutschland

Rotwein

Pfalz

Weingut Markus Schneider

2017	Steinsatz – das Flaggschiff Rotwein Cuvée mit Cabernet Franc, Merlot & Cabernet Sauvignon	0,75l	59.00 Euro
2019	Holy Moly „Heiliger Bimbam“ Syrah	0,75l	55.00 Euro

Weingut Knipser

2017	Spätburgunder „Kalkmerkel“	0,75l	39.00 Euro
2019	Cuvée X - Laumersheim Pfalz Cuvée Cabernet Sauvignon und Merlot	0,75l 0,375l	69.00 Euro 49.00 Euro
2012	Syrah -Reserve-	0,75l	82.00 Euro

Weingut Rings

2018	Spätburgunder „Vom Kalkfels“	0,75l	36.00 Euro
2017	Das Kreuz Rotwein Cuvée	0,75l	69.00 Euro

Weingut von Winning

2019	Pinot Noir Royal	0,75l	39.00 Euro
2017	WIN WIN Rot Rotwein Cuvée	0,75l	39.00 Euro
2017	NOIR Rotwein Cuvée	0,75l	69.00 Euro

Weingut Philipp Kuhn

2018	Mano Negra Cuvée Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon	0,75l	31.00 Euro
------	---	-------	------------

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne verpacken wir für Sie Ihre Speisen. Hierfür berechnen wir pro Gericht 1.50 Euro

Österreich

Rotwein

Weingut Schloss Halbturn

2009	Premium Cuvée – Königsegg Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent	0,375l	24.00 Euro
------	---	--------	------------

Weingut Grassl

2013/15	Bärnreiser Zweigelt, Merlot, Cabernet	0,75l	64.00 Euro
---------	--	-------	------------

Weingut Gesellmann (Burgenland)

	„ZB“ Zweigelt Blaufränkisch Großes Holzfass	0,75l	36.00 Euro
	„OP“ Eximium No 31 „Bio“	0,75l	50.00 Euro

Südamerika-Chile

	Valdivieso Caballo Loco NO : 18 Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec & Cabernet Franc	0,75l	42.50 Euro
2016	MontGras Intriga Cabernet Sauvignon D.O. Valle del Maipo	0,75l	34.00 Euro

Südafrika

2019	Chocolate Block Syrah; Cabernet Sauvignon; Grenache Noir; Cinsault und Viognier Weingut Boekenhoutskloof	0,75l	62.00 Euro
------	--	-------	------------

Spanien

2017	Roda Reserva Weingut Bodegas Roda Rioja 86% Tempranillo, 8% Garnacha, 6% Graciano	0,75l	54.00 Euro
------	---	-------	------------

Frankreich

2018	Châteauneuf du Pape Rouge Château Mont-Redon	0,75l	64.00 Euro
2014	Crocus La Roche Mère Malbec de Cahors, A.O.C.	0,75l	85.00 Euro

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne verpacken wir für Sie Ihre Speisen. Hierfür berechnen wir pro Gericht 1.50 Euro

Italien

Rotwein

2016/18	Ripasso Valpolicella Superiore PALANCA Weingut Tommasi	0,75l	39.00 Euro
2018	Chianti Classico Reserva Famiglia Zingarelli – Rocco delle Macie	0,75l	38.00 Euro
2019	Le Volte Weingut Tenuta dell' Ornellaia	0,75l	49.00 Euro
2019	Chianti Classico Riserva Weingut Villa Antinori	0,75l	49.00 Euro
2017	Amarone della Valpolicella Classico Weingut Tommasi	0,75l	69.00 Euro
2019	Chianti Classico Reserva Weingut Marchese Antinori, Tenuta Tignanello	0,75l	69.00 Euro
2015	Le Gonnare Bolgheri Rosso Superiore DOC Weingut Fabio Motta	0,75l	75.00 Euro
2016	Brunello di Montalcino D.O.S. G Weingut Pieve Sauten Restituta di Gaja	0,75l	84.00 Euro
2014/15	Le Serre Nuove Weingut Tenuta dell'Ornellaia	0,75l	88.00 Euro
2019	Tignanello Weingut Marchesi Antinori	0,75l	145.00 Euro
2017	Tignanello Weingut Marchesi Antinori	0,75l	165.00 Euro
2013	Ornellaia Superiore Weingut Tenuta dell' Ornellaia	0,75l	350.00 Euro

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne verpacken wir für Sie Ihre Speisen. Hierfür berechnen wir pro Gericht 1.50 Euro

Sekt und Champagner

Champagner

Ruinart Brût	0,375l 64.00 Euro	0,75l 99.00 Euro
Ruinart Rosé	0,375l 69.00 Euro	0,75l 129.00 Euro
Roederer Collection 243		0,75l 89.00 Euro
Roederer Brut Premier		0,375l 65.00 Euro
Roederer Vintage Rosé	0,375l 65.00 Euro	0,75l 109.00 Euro
Roederer Blanc de blanc	0,375l 65.00 Euro	0,75l 109.00 Euro
Louis Roederer et Philippe Starck		
Brût nature 2009	0,75l	109.00 Euro
Roederer Vintage 2009	0,75l	109.00 Euro
	1,5l	229.00 Euro
Roederer Cristal 2012	0,75l	299.00 Euro
Roederer Cristal 2008	0,75l	450.00 Euro

Moët & Chandon

Grand Vintage 2008	0,75l	89.00 Euro
Champagne Dom Pérignon Vintage 2009		
Luminous Label	0,75l	299.00 Euro

Sekt

Sekt Cuvée Bubbly brût	0,75l	42.00 Euro
Weingut Schneider, Pfalz		
Riesling Sekt trocken	0,75l	42.00 Euro
Robert Weil, Rheingau		
Riesling brût nature	0,75l	49.00 Euro
Weingut Korrell Johanneshof		
Pierre brût	0,75l	59.00 Euro
Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan		
2014 Pinot Brut Rose	0,75l	59.00 Euro
Weingut Rings, Pfalz		
Chardonnay brût	0,75l	59.00 Euro
Weingut von Winning, Pfalz		
Brût Rosé	0,75l	59.00 Euro
Weingut von Winning, Pfalz		
Sekt 1900	0,75l	69.00 Euro
Weingut van Volxem, Mosel		

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne verpacken wir für Sie Ihre Speisen. Hierfür berechnen wir pro Gericht 1.50 Euro