

Herzlich willkommen!

Starten Sie Ihren Abend mit einem kleinen Aperitif.

*Wir empfehlen Ihnen ein Glas Riesling Sekt, brut vom Weingut Frey – 0,1l / €7,50
oder ein Glas „Kalte Ente“ – 0,1l / €7,90*

Unsere Tagesempfehlung

3-Gang-Menü „klassisch“ €54,00 / dazu passende Weinbegleitung 3x0,1l - €18,00

5-Gang-Menü „Fisch“ €115,00 / dazu passende Weinbegleitung 6x0,1l - €30,00

*Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Speisen
eine passende Weinbegleitung, je Glas 0,1l €6,00 / Süßwein €6,50*

Vorspeisen

Geröstete Gambas mit Cesar Salad €23,50
und Tomatenvinaigrette

Savarin vom Kalbstafelspitz €24,00
mit Meerrettich, Rote Bete und Trüffel

Gänseleberterrine €24,50
Pfirsich und Brioche

Salat Kalbskopf „Rebstock-Stube“ €18,50

Salat von Pulpo €26,00
mit Zitronenvinaigrette und Focaccia

Zwischengerichte / Suppe

Fischsuppe „nach Art der Bouillabaise“ €16,50
-als kleine Portion- €14,50

Froschschenkel „Provencales“ €24,00
-als große Portion- €36,00

Hechtklößchen €24,50
*mit Hummersauce gratiniert
Blattspinat und Reis
-als kleine Portion-* €22,50

→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €6,00 / Glas ←

Fisch

Lachssoufflé „Auberge de l'ill“	€28,00
<i>mit Blattspinat und Reis</i>	
<i>-als kleine Portion-</i>	€26,00
Baby-Seeteufel	€44,00
an der Gräte gebraten	
<i>mit Artischockenconfit und Risotto Fregola</i>	

Fleisch

Geschnetzelte Rehleber	€28,00
<i>mit Holunderbeeren-Jus, kleinen Pfifferlingen</i>	
<i>und gratinierten Wirsingspätzle</i>	
Kross gebratene Entenbrust	€34,00
<i>mit frischem Pfirsich, geschmortem</i>	
<i>Chicorée und Bubespitzle</i>	
Rinderfilet „Rossini“	€46,00
<i>mit getrüffeltem Spitzkohl</i>	
<i>und Kartoffelgratin</i>	

Dessert

Mango-Aprikosen-Törtchen	€14,50
<i>mit Haselnuss und Milcheis</i>	
Marinierte Himbeeren	€12,50
<i>mit Champagnerschaum und Beerensorbet</i>	
1 Kugel hausgemachtes Eis / Sorbet	€3,50
Crème brûlée	€14,50
<i>mit Delice von Himbeeren</i>	
<i>und hausgemachtem Eierlikör</i>	
Esmeralda und Yunor Schokolade	€15,50
<i>Variation mit Parfait, Eis & Macaron</i>	

→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €6,00 / Glas ←

Weißwein im offenen Ausschank

		0,1 l	0,25 l
2020	Glottertäler Eichberg Weißburgunder QbA trocken Weingut Otto und Martin Frey Denzlingen, Breisgau	4,50	7,50
2020	Glottertäler Eichberg Grauburgunder QbA trocken Weingut Otto und Martin Frey Denzlingen, Breisgau	4,50	7,50
2020	Markgräfler Gutedel Qualitätswein, trocken Weingut Martin Waßmer Bad Krozingen – Schlatt, Markgräflerland	4,50	7,50
2018	Feigenwäldchen Riesling „Buntsandstein“ Qualitätswein, harmonisch Weingut Kopp Sinzheim, Kraichgau	4,80	8,50
2020	Riesling „Quinterra“ Qualitätswein, trocken VDP.Gutswein Weingut Kühling-Gillot Bodenheim, Rheinhessen	4,80	8,50

Unsere Süßweinempfehlung zur Gänseleberterrine

2016 Huxelrebe
Auslese - Edelsüß
Weingut Stabel
Westhofen, Rheinhessen

0,1l - € 6,50


-alle unsere offen ausgeschenkten Weine stammen aus der 0,75l Flasche-

→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €6,00 / Glas ←

Roséwein im offenen Ausschank

		0,1 l	0,25 l
2020	Gundelfinger Sonnenberg Spätburgunder Rose QbA trocken Weingut Otto und Martin Frey Denzlingen, Breisgau	4,50	7,50

Rotwein im offenen Ausschank

		0,1 l	0,25 l
2019	Oberrotweiler Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken Weingut Landerer Oberrotweil, Kaiserstuhl	4,50	7,50
2016	 Pfaffenweiler Dürreberg Merlot „Selection S“ Qualitätswein trocken Weingut Heinemann Scherzingen, Markgräflerland	5,50	9,50

Unsere Süßweinempfehlung zum Dessert


2019 Weißburgunder
Auslese – Edelsüß
„Edition Rebstock-Stube“
Weingut Kublin
Königschaffhausen-Endingen, Kaiserstuhl
0,1l - € 6,50

-alle unsere offen ausgeschenkten Weine stammen aus der 0,75l Flasche-



→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €6,00 / Glas ←

Weingut Otto & Martin Frey
Denzlingen, Breisgau

*Bei Familie Frey arbeiten Vater und Sohn Hand in Hand
und betreiben Weinbau auf hohem Niveau.
Alle Weine haben einen sortentypischen Charakter, sind ausgewogen
und verbinden die besten Lagen der Region
mit Handwerkskunst in der Kellerarbeit.*

2020	Gundelfinger Sonnenberg Spätburgunder Rose QbA trocken	0,75 l	22,00
2020	Denzlinger Sonnhalde – Einzellage Hummelgarten Sauvignon Blanc QbA trocken	0,75 l	28,00
2019	Glottertäler Eichberg – Einzellage Wisser Eck Grauburgunder Gneis** QbA trocken	0,75 l	29,00
2018	 Glottertäler Eichberg Weißburgunder – Chardonnay Aigi *** QbA trocken	0,75 l	32,00
2016	 Glottertäler Eichberg – Einzellage Wisser Eck & Einbollen Merlot – Spätburgunder Gneis** QbA trocken (16 Jahre alte Reben)	0,75 l	32,00

Martin Freys' besondere Empfehlung:

2018	 Glottertäler Eichberg – limitierte Abfüllung Spätburgunder Rotwein Selektionswein QbA trocken	0,75 l	58,00
2018	 Glottertäler Eichberg – limitierte Abfüllung Chardonnay Selektionswein QbA trocken	0,75 l	52,00

Weingut Bernhard Huber
Malterdingen, Breisgau

*Das Weingut Huber zählte schon seit Jahrzehnten zu den Besten Vertretern
Badischen Weines. Seit Sohn Julian das Weingut übernommen hat, sind die
Weine noch filigraner und charakterstärker geworden.*

2018	Malterdinger	0,75 l	42,00
	Weisser Burgunder & Chardonnay Qualitätswein trocken VDP.Ortswein		
2017	Malterdinger	0,75 l	48,00
	Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken VDP.Ortswein		
2018	Bienenberg	0,75 l	109,00
	Spätburgunder Rotwein „Großes Gewächs“ Qualitätswein trocken VDP.Große Lage		
2018	Sommerhalde	0,75 l	109,00
	Spätburgunder Rotwein „Großes Gewächs“ Qualitätswein trocken VDP.Große Lage		
2018	Schlossberg	0,75 l	149,00
	Spätburgunder Rotwein „Großes Gewächs“ Qualitätswein trocken VDP.Große Lage		

Weingut Andreas Laible
Durbach, Ortenau


Vater und Sohn bringen die Böden der Ortenau in die Flasche und erzeugen frische, ausgewogene Weine mit straffer Säure und guter Mineralität.

2017	 Durbacher Plauelrain Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken VDP.Erste Lage	0,75 l	36,00
------	--	--------	-------


Weingut Kopp
Sinzheim-Ebnung, Ortenau

Seit 2019 kontrolliert ökologischer Weinbau

Das Weingut Kopp arbeitet seit einigen Jahren Biologisch und hat sich 2019 zertifizieren lassen. Die Gutsweine bestechen durch die Leichtigkeit, die Einzellagen sind gehaltvolle Vertreter der Sorten.

2017	Feigenwäldchen Riesling „Buntsandstein“ Qualitätswein trocken	0,75 l	34,00
2015	 Varnhalter Sonnenberg Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken	0,75 l	42,00

**Johannes Kopps' besondere Empfehlung
für Weinliebhaber**

2016	 Varnhalter Somerhalde Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken	0,75 l	49,00
2015	Viognier „ânfora“ Der Wein wurde spontan in einer 3.500 l Tonamphore vergoren und reifte danach für 1 Jahr auf der Maische bevor er dann unfiltriert abgefüllt wurde. Eine Spezialität für erfahrene Weinliebhaber.	0,75 l	119,00

Weingut Wöhrle
Lahr, Ortenau
kontrolliert ökologischer Weinbau

Die Familie Wöhrle setzt seit mehr als 2 Jahrzehnten auf Biologischen Weinbau und setzt mit Ihrer Arbeit Jahr für Jahr neue Standards in Sachen Qualität und Genuss. Die Weine sind filigran und alkoholleicht.

2020	<i>Lahrer Auxerrois</i> <i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	28,00
------	---	--------	-------

Weingut Klenert
Kraichtal-Münzesheim, Kraichgau
kontrolliert ökologischer Weinbau

Ein Start-up im Kraichgau, dass sich der nachhaltigen und ökologischen Bewirtschaftung verschrieben hat. Frisch, fruchtig, elegante Weißweine und warme, strukturierte Rotweine stammen aus diesem Weingut.

2020	<i>Auxerrois</i> <i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	24,00
------	--	--------	-------

2020	<i>Weißburgunder</i> <i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	26,00
------	--	--------	-------



2020	<i>Grauburgunder</i> <i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	26,00
------	--	--------	-------

2019	<i>Grauburgunder „Black Label“</i> <i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	32,00
------	--	--------	-------




2019	<i>Lemberger</i> <i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	30,00
------	--	--------	-------

Schlossgut Ebringen
Ebringen, Markgräflerland

*Andreas Engelmann bringt hier hervorragende Weine mit französischem Charakter und dennoch badischer Einzigartigkeit ans Licht.
Die Weine bestechen mit Charakter und Fülle, bei ausgewogener Säure.*

2018	Chasselas „S“ Qualitätswein trocken	0,75 l	26,00
2018	 Weißburgunder „S“ Qualitätswein trocken	0,75 l	29,00
2019	Sauvignon Blanc „S“ Qualitätswein trocken	0,75 l	29,00
2017	 Pinot Noir „S“ Qualitätswein trocken	0,75 l	32,00

Andreas Engelmanns‘ besondere Empfehlung

2013	 Pinot Noir „Leinele“ Qualitätswein trocken	0,75 l	47,00
2016	 Pinot Noir „Leinele“ Lagenwein Qualitätswein trocken	0,75 l 1,5 l	54,00 110,00
2015	 Pinot Noir „Biegarten“ Lagenwein Qualitätswein trocken	0,75 l	49,00

Weingut Leonhard Linsenmeier
Ebringen, Markgräfler Land
kontrolliert ökologischer Weinbau

*Hier wird BIO ganz groß geschrieben, seit 30 Jahren
wird aus Pilzresistenten Reben Wein erzeugt,
welcher sehr langsam reift und angenehm unkompliziert zu trinken ist.*

2017	Bronner Kabinett, trocken	0,75 l	26,00
------	------------------------------	--------	-------




→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €6,00 / Glas ←

Weingut Heinemann **Scherzingen, Markgräfler Land**

Die Familie Heinemann betreibt seit mittlerweile 465 Jahren Weinbau im Markgräfler Land. Über die Jahrhunderte haben sich die Weine zu den besten Vertretern Ihrer Art entwickelt und mit der nächsten Generation, welche jüngst im Weingut eingestiegen ist, sind die Weine nochmals filigraner geworden. Die Weine sind sehr ausgewogen, mit guter Mineralität und Kraft.

2019	<i>Weißer Gutedel „Alte Reben“ Kabinett trocken</i>	0,375 l 14,00 0,75 l 19,00
2018	<i>Chardonnay „Alte Reben“ Kabinett trocken</i>	0,5 l 22,00 0,75 l 32,00
2019	<i>Weißburgunder Kabinett trocken</i>	0,75 l 28,00
2020	<i>Grauer Burgunder Kabinett trocken</i>	0,75 l 28,00
2020	<i>Sauvignon Blanc Kabinett trocken</i>	0,75 l 30,00
2015	<i>Sauvignon Blanc Kabinett trocken</i>	1,5 l 64,00
2017	<i>Blauer Spätburgunder „Alte Reben“ Qualitätswein trocken</i>	0,375 l 17,00

Lothar Heinemanns‘ besondere Empfehlung

2015	 <i>Scherzinger Batzenberg Spätburgunder „SL“ Alte Rebe Qualitätswein trocken</i>	0,75 l 64,00
2017	 <i>Scherzinger Batzenberg Chardonnay „SL“ Alte Rebe Qualitätswein trocken</i>	0,75 l 64,00
2018	 <i>Scherzinger Batzenberg – limitierte Abfüllung Weißer Burgunder „SL“ Alte Rebe Qualitätswein trocken</i>	0,75 l 69,00

→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €6,00 / Glas ←

Weingut Martin Waßmer
Bad Krozingen – Schlatt, Markgräflerland

Martin Waßmer betreibt seit 24 Jahren badischen Weinbau mit burgundischer Ausrichtung. Die Weine sind kräftig, gehaltvoll und mit einer vom Boden geprägten Mineralität und ausgewogenem Säurespiel.

2018 	<i>Schlatter Maltesergarten Weißburgunder „SW“ Qualitätswein trocken</i>	<i>0,75 l 30,00</i>
2018 	<i>Chardonnay „SW“ Qualitätswein trocken</i>	<i>0,375 l 22,00 0,75 l 36,00</i>
2016	<i>Staufener Schlossberg Riesling Spätlese trocken</i>	<i>0,75 l 38,00</i>
2014 	<i>Laufener Altenberg Gutedel Spätlese trocken</i>	<i>0,75 l 36,00</i>
2016 	<i>Markgräfler „CALMO“ Cuvée aus Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon Qualitätswein trocken</i>	<i>0,75 l 34,00</i>

Martin Waßmers‘ besondere Empfehlung



2016 	<i>Glottertäler Roter Bur – limitierte Abfüllung Spätburgunder Rotwein „GC“ Qualitätswein trocken</i>	<i>0,75 l 59,00</i>
2015 	<i>Schlatter Maltesergarten – limitierte Abfüllung Pinot Noir „GC“ Qualitätswein trocken</i>	<i>0,75 l 59,00</i>
2016 	<i>Dottinger Castelberg – limitierte Abfüllung Pinot Noir „GC“ (Jahrgang 2015) Qualitätswein trocken</i>	<i>0,75 l 74,00 0,375 l 44,00</i>
2015 	<i>Ehrenstetter Oelberg CHAPELLE Cuvée aus Cabernet Franc, Merlot, Cab. Sauvignon Qualitätswein trocken</i>	<i>0,375l 42,00 0,75 l 72,00</i>

→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €6,00 / Glas ←

Weingut Fritz Waßmer
Bad Krozingen – Schlatt, Markgräflerland

*Seit der Gründung des Weinguts 1998 durch Fritz Waßmer
verfolgt er seinen eigenen Weinstil.*

Im Weingut entstehen eigenständige, finessenreiche und tiefgründige Weine.

2020	<i>Sauvignon Blanc</i> <i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	32,00
2018	 „Cuvée Felix“ <i>Cabernet Franc, Merlot</i> <i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	54,00
2019	 „Pinot & Syrah“ <i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	36,00


Weingut Zähringer
Heitersheim, Markgräflerland
kontrolliert ökologischer Weinbau

*Das Weingut Zähringer war 1987 eines der Ersten Weingüter in Baden, welche
komplett auf Bioanbau setzten – und dies heute noch tun.*

Die Weine haben eine straffe Mineralität bei moderatem Alkoholgehalt

Weingut Kublin
Königschaffhausen-Endingen, Kaiserstuhl

Die Familie Kublin arbeitet als kleiner Familienbetrieb tolle Vertreter der badischen Rebsorten heraus, welche frisch und unkompliziert zu trinken sind.

2019	Chardonnay „Junge Reben“ Qualitätswein trocken	0,75 l	32,00
2016	 Königschaffhauser Reute Spätburgunder „Alte Reben“ Qualitätswein trocken	0,75 l	36,00
2019	Weißburgunder „Edition Rebstock-Stube“ Edelsüß	0,75 l	32,00



Weingut Franz Keller - Schwarzer Adler
Vogtsburg – Oberbergen, Kaiserstuhl

Von kleinen Terrassen und steilen Lagen im Kaiserstuhl stammen die Trauben für die großen Weine und komplexen Weine, welche Vater und Sohn im Burgundischen Stil ausbauen. Stets sind die Weine durchgegoren und zählen zu den Weinen der Region mit dem niedrigsten Restzucker.

2017	Oberbergener Bassgeige Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken VDP.Erste Lage	(Jahrgang 2018)	0,375 l 20,00 0,75 l 34,00
------	--	-----------------	-------------------------------

Sasbacher Winzerkeller eG
Sasbach, Kaiserstuhl

Der Winzerkeller in Sasbach zählt seit Jahren konstant zu den Besten in Deutschland. Die Weine sind Sortentypisch und ausgewogen.

2016	Sasbacher Rote Halde  Cabernet Sauvignon Qualitätswein trocken	0,75 l	36,00
2015	Sasbacher Rote Halde  Spätburgunder Rotwein Auslese trocken	0,5 l	32,00

Weingut Landerer
Oberrotweil, Kaiserstuhl



Konstant arbeitet Johannes Lander an der Qualität der Weine und entwickelt sich zu einem spannenden Erzeuger. Die Weine variieren von salzig-leicht bis wärmend-gehaltvoll.

2019	Weißburgunder Qualitätswein trocken	0,75 l	29,00
2019	Leiselheimer „Schwarze Erde“ Chardonnay Qualitätswein trocken	0,75 l	32,00
2018	Leiselheimer „Gestühl“  Weißburgunder Qualitätswein trocken	0,75 l	39,00
2018	Oberrotweiler Henkenberg  Grauburgunder Qualitätswein	0,75 l	32,00
2019	Sauvignon Blanc „Fumé“  Qualitätswein trocken	0,75 l	34,00
2015	Oberrotweiler Henkenberg  Spätburgunder Rotwein Qualitätswein	0,75 l	39,00

→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €6,00 / Glas ←



Weingut Bercher-Schmidt
Oberrotweil, Kaiserstuhl

Der kleine Familienbetrieb besticht durch besondere Weine mit Einzigartiger Bodenprägung. Die Weine sind in jungen Jahren extrem vom Vulkan geprägt und werden von Jahr zu Jahr spannender zu trinken.

2019	Kiechlinsbergener Ölberg Grauer Burgunder „1er Lage“ Qualitätswein trocken	0,75 l	32,00
2018	 Oberrotweiler Käsleberg Spätburgunder Rotwein Spätlese trocken	0,75 l	32,00
2018	 Burkheimer Feuerberg Spätburgunder Rotwein „1er Lage“ Spätlese trocken	0,75 l	36,00

Weingut Freiherr von Gleichenstein
Oberrotweil, Kaiserstuhl


Die Familie Freiherr von Gleichenstein betreibt Weinbau in der 11. Generation. Die Weine sind leicht, frisch und „easy to drink“.

2019	Weißburgunder Qualitätswein trocken	0,375 l	16,00	0,75 l	26,00
2018	Grauer Burgunder „Hofgarten“ Qualitätswein trocken	0,375 l	16,00		
2017	 Oberrotweiler Henkenberg Grauburgunder Qualitätswein trocken	0,75 l	34,00		
2016	 Oberrotweiler Eichberg Spätburgunder Rotwein „Aus dem Kessel“ Qualitätswein trocken	0,75 l	37,00		
2018	Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken	0,375 l	17,00		

Weine aus anderen deutschen Anbaugebieten

Rheingau

Weingut Künstler, Hochheim am Main

2018	Gutsriesling QbA trocken	0,75 l	28,00
2018	Hochheimer Stielweg Riesling „Alte Rebe“ QbA trocken VDP.Erste Lage	0,375 l	28,00
2016	 Hochheimer Reichestal Spätburgunder Rotwein „Großes Gewächs“ QbA trocken VDP.Große Lage	0,75 l	65,00

Weingut Georg Breuer, Rüdesheim am Rhein

2019	Riesling „Terra Montosa“ QbA trocken	0,75 l	33,00
2019	Riesling „Estate Rüdesheim“ QbA trocken	0,375 l 0,75 l	17,00 29,00
2019	Riesling „Charme“ QbA halbtrocken	0,75 l	28,00

Rheinhessen

Weingut BattenfeldSpanier & Kühling-Gillot, Bodenheim

2016	Nackenheim Riesling „treasure Collection“ QbA trocken VDP.Ortswein	0,75 l	42,00
2017	Riesling „Reserve - treasure Collection“ QbA trocken VDP.Gutswein	0,75 l	32,00




Franken

Fürstlich Castell'sches Domänenamt, Castell



2020	<i>Scheurebe QbA trocken VDP.Gutswein</i>	0,75 l	26,00
2019	<i>Kugelspiel Silvaner QbA trocken VDP.Erste Lage</i>	0,75 l	28,00
2012	<i>Schlossberg Silvaner „Großes Gewächs“ QbA trocken VDP.Große Lage</i>	0,75 l	49,00
2008	<i>Schlossberg Riesling „Großes Gewächs“ QbA trocken VDP.Große Lage</i>	0,75 l	54,00

Ahr


Weingut Meier-Näkel, Dernau

2018	 <i>Spätburgunder „Blauschiefer“ QbA trocken VDP.Ortswein</i>	0,75 l	38,00
2018	 <i>Sonnenberg Spätburgunder „Großes Gewächs“ QbA trocken VDP.Große Lage</i>	0,75 l	74,00
2016	 <i>Kräuterberg Spätburgunder „Großes Gewächs“ QbA trocken VDP.Große Lage</i>	0,75 l	109,00




Weine aus Italien

2014	„Tignanello“		0,75 l	159,00
	Antinori			
	IGT trocken			
	Toscana			
2017	Chianti Classico	(Jahrgang 2018)	0,375l	21,00
	Castellare		0,75 l	34,00
	Chianti DOCG			

Weine aus Frankreich

2017	Riesling		0,75 l	39,00
	„Reserve“			
	Maison Trimbach			
	Elsass			
2012	Gewürztraminer		0,75 l	64,00
	„Cuvée des Seigneurs de Ribeaupierre“			
	Maison Trimbach			
	Elsass			
2016	Chateau Prieuré Sainte-Anne		0,75 l	49,00
	Grand Vin de Bordeaux			
	Côtes de Bordeaux			

Weine aus aller Welt

2012 	<i>Stony Hill Chardonnay trocken Stony Hill Vineyard, St. Helena Napa Valley, Californien</i>	<i>0,75 l 59,00</i>
2012 	<i>Stony Hill Cabernet Sauvignon trocken Stony Hill Vineyard, St. Helena Napa Valley, Californien</i>	<i>0,75 l 74,00</i>
2008 	<i>„Campo Ardosa“ Quinta da Carvalhosa Douro, Portugal</i>	<i>0,75 l 38,00</i>

Deutscher Winzersekt

2016	<i>Riesling Sekt Sekt b.A. brut Georg Breuer, Rüdesheim am Rhein, Rheingau</i>	0,75l	34,00
2016	<i>Weißer Gutedel Sekt Sekt b.A. brut nature Weingut Heinemann, Scherzingen</i>	0,75l	34,00
2018	<i>Chardonnay & Sauvignon Blanc Sekt brut Weingut Heinemann, Scherzingen</i>	0,75l	36,00
2015	<i>Creation blanche Sekt brut Weingut Landerer, Oberrotweil</i>	0,75l	34,00
2015	<i>Pinot & Chardonnay Sekt brut Weingut Martin Wassmer, Bad Krozingen-Schlatt</i>	0,75l	36,00
2018	<i>Cuvée blanc Sekt b.A. brut nature Weingut Fritz Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt</i>	0,375l	24,00
2017	<i>Blanc de Blanc Sekt b.A. brut nature Schlossgut Ebringen, Ebringen</i>	0,75l	39,00
2017	<i>Pinot Rosé Sekt brut Weingut Martin Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt</i>	0,75l	36,00
2017	<i>Crémant Pinot Noir Rosé Sekt brut Schlossgut Ebringen, Ebringen</i>	0,75l	36,00
2018	<i>Crémant Rosé Sekt brut Weingut Bercher-Schmidt, Oberrotweil</i>	0,75l	34,00
2018	<i>Pinot Rosé Sekt b.A. brut nature Weingut Fritz Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt</i>	0,375l	24,00

→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €6,00 / Glas ←

Aperitif

<i>Hauscocktail (Saisonal wechselnd)</i>		7,90
<i>Alkoholfreier Secco, Weingut Kublin</i>	0,2l	6,50
<i>Frisch gepresster Orangensaft</i>	0,25 l	7,50
<i>Champagner Heidsieck Monopole blue, brut</i>	0,1 l	11,00
<i>Riesling Sekt, brut, Weingut Frey</i>	0,1 l	7,50
- mit hausgemachtem Holunderblütensirup		7,90
- mit Creme de Cassis		7,90
- mit Pfirsichlikör		7,90
<i>Aperol Spritz</i>	0,2 l	9,50
<i>Campari</i>	4 cl	4,50
- mit Soda		5,50
- mit Orangensaft		6,90
<i>Cynar</i>	4 cl	4,50
- mit Soda		5,50
- mit Orangensaft		6,90
<i>Martini</i>	5 cl	
- bianco; trocken oder rosso		5,50
<i>Sherry</i>	5 cl	
- dry oder medium dry		5,50
<i>Portwein</i>	5 cl	
- weiß oder rot		5,50
<i>Gordons Gin</i>	4 cl	6,50
- mit Schweppes Tonic Water		9,50
- mit Schweppes Ginger Ale		9,50
<i>Pernod</i>	4 cl	5,50

→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €6,00 / Glas ←

Alkoholfreie Getränke

<i>Apfelsaft</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,50</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,50</i>
<i>Johannisbeersaft</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,80</i>
<i>Traubensaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,80</i>
<i>Tomatensaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,80</i>
<i>Apfelsaftschorle / Orangensaftschorle</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,20</i>
<i>Apfelsaftschorle / Orangensaftschorle</i>	<i>0,5 l</i>	<i>6,40</i>
<i>Johannisbeersaftschorle / Traubensaftschorle</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,50</i>
<i>Johannisbeersaftschorle / Traubensaftschorle</i>	<i>0,5 l</i>	<i>7,00</i>
<i>Coca Cola / Mezzo Mix / Fanta / Coca Cola light</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,80</i>
<i>Coca Cola Zero</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,80</i>
<i>Schweppes Bitter Lemon / Tonic Water</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,80</i>
<i>Bad Dürrheimer Mineralwasser classic</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,90</i>
<i>Bad Dürrheimer Mineralwasser classic / medium / still</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,90</i>
<i>Bad Dürrheimer Mineralwasser classic / medium / still</i>	<i>0,75 l</i>	<i>4,90</i>
<i>San Pellegrino / Aqua Panna</i>	<i>1,0 l</i>	<i>6,90</i>

→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €6,00 / Glas ←

Biere

<i>Bitburger Pils vom Fass</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,50</i>
<i>Bitburger Pils vom Fass</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,50</i>
<i>Bitburger Pils vom Fass</i>	<i>0,4 l</i>	<i>4,50</i>
<i>Radler</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,50</i>
<i>Radler</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,50</i>
<i>Radler alkoholfrei</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,80</i>
<i>Rothaus „Tannenzäpfle“</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,50</i>
<i>Jever Alkoholfreies Pils</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,80</i>
<i>Maisel's Weisse, Kristall.- oder Hefeweizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,80</i>
<i>Erdinger Alkoholfreies Hefeweizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,80</i>

Warme Getränke

<i>Espresso</i>	<i>2,90</i>
<i>Espresso Macchiato</i>	<i>3,20</i>
<i>Doppelter Espresso</i>	<i>4,20</i>
<i>Kaffee crème</i>	<i>3,20</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3,70</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4,20</i>
<i>Glas Tee</i>	<i>3,70</i>

→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €6,00 / Glas ←