Hummer Menü

Amuse bouche surprise
***
Hummercarpaccio
mit Rindertatar und Steinpilzcrunch
***
Hummerconsomé
mit Petoncle und Hummerravioli
***
Tournedo vom Hummerschwanz
mit Gewürzkürbis
und orientalischen Aromen
***
Crème brûlée
mit Pina Colada
***
Petit fours

€ 110,00 Menü
€24,00 Weinbegleitung (4x0,1l)

Gänse Menü

Amuse bouche surprise
***
Variation von der Gänseleber
mit Feldsalat
***
Knusprige Gans
mit glasierten Maronen, Apfelrotkraut
und geschmelzten Kartoffelknödeln
***
Hausgemachtes Sorbet
mit marinierten Früchten
und Champagnerschaum
***
Petit fours

€ 64,00 Menü
€18,00 Weinbegleitung (3x0,1l)

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

Vorspeisen / Zwischengerichte

Tatar vom jungen Weiderind *€38,00*
mit Hummer, Steinpilzcrunch und Artischocke

Gänselebervariation *€34,00*
Terrine mit Walnuss, gebraten, Eis und Praline

Denzlinger Feldsalat *€25,00*
mit feinen Scheiben hausgeräucherter
Entenbrust und Walnussvinaigrette
-vegetarisch, mit herbstlichen Aromen- *€16,50*

Rehconsomé „Försterin“ *€16,50*
mit Markklößchen, Zunge & Leberknödel

Fischsuppe *„nach Art der Bouillabaise“* *€17,50*
-als kleine Portion- *€15,50*

Kalbsfrikassee mit weißem Alba Trüffel *€38,00*
und hausgemachten Nudeln

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

Fisch

Lachssoufflé „Auberge de l'ill“ *€28,00*
mit Blattspinat und Reis
-als kleine Portion- *€26,00*

Ganze bretonische Seezunge *€48,00*
mit Hummerravioli und Kürbis-Estragonnage

Rheinzander „Winzerin Art“ *€34,00*
mit Champagnerkraut und Kartoffelplätzchen

Fleisch

Knusprige Gans *€39,00*
mit glasierten Maronen, Apfelrotkraut
und geschmelzten Kartoffelknödeln

Ochsenfilet „Stroganoff“ *€42,00*
mit geschmorter roter Bete und Kartoffelgalette

Kalbsschulter aus dem Ofen *€34,00*
mit Spitzkohl und Kartoffel-Röstzwiebel-Püree

Geschmorte Hirschkalbshaxe *€32,00*
mit herbstlichem Gemüse
und handgeschabten Spätzle

→ 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*
2018	*Glottertäler Eichberg* *Weißburgunder – Chardonnay Aigi **** *QbA trocken*	*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*

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

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

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

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.

2020	*Sauvignon Blanc* *Qualitätswein trocken*	*0,75 l*	*30,00*
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 Sommerhalde* *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*

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

Weingut Wöhrle
Lahr, Ortenau
kontrolliert ökologischer Weinbau

Die Familie Wöhrle setzt seit mehr als 2 Jahrzenten 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	*Lahrer Auxerrois* *Qualitätswein trocken* *VDP.Ortswein*	*0,75 l*	*30,00*
2020	*Lahrer Weisser Burgunder* *Qualitätswein trocken* *VDP.Ortswein*	*0,75 l*	*29,00*

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	*Auxerrois* *Qualitätswein trocken*	*0,75 l*	*24,00*
2020	*Weißburgunder* *Qualitätswein trocken*	*0,75 l*	*26,00*
2020	*Grauburgunder* *Qualitätswein trocken*	*0,75 l*	*26,00*
2019	*Grauburgunder „Black Label“* *Qualitätswein trocken*	*0,75 l*	*32,00*
2019	*Lemberger* *Qualitätswein trocken*	*0,75 l*	*30,00*

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

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*
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*	*54,00*
2016	*Pinot Noir „Leinele“* *Lagenwein* *Qualitätswein trocken*	*1,5 l*	*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	*Weißer Gutedel „Alte Reben“* *Kabinett trocken*	*0,375 l* *0,75 l*	*14,00* *19,00*
2018	*Chardonnay „Alte Reben“* *Kabinett trocken*	*0,5 l* *0,75 l*	*22,00* *32,00*
2020	*Weißer Burgunder* *Kabinett trocken*	*0,75 l*	*28,00*
2020	*Grauer Burgunder* *Kabinett trocken*	*0,75 l*	*28,00*
2020	*Sauvignon Blanc* *Kabinett trocken*	*0,75 l*	*30,00*
2015	*Sauvignon Blanc* *Kabinett trocken*	*1,5 l*	*64,00*
2017	*Blauer Spätburgunder „Alte Reben“* *Qualitätswein trocken*	*0,375 l*	*17,00*

Lothar Heinemanns‘ besondere Empfehlung

2017	*Scherzinger Batzenberg* *Chardonnay „SL“ Alte Rebe* *Qualitätswein trocken*	*0,75 l*	*64,00*
2018	*Scherzinger Batzenberg – limitierte Abfüllung* *Weißer Burgunder „SL“ Alte Rebe* *Qualitätswein trocken*	*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	*Schlatter Maltesergarten* *Weißburgunder „SW“* *Qualitätswein trocken*	*0,75 l*	*30,00*
2018	*Chardonnay „SW“*	*0,375 l*	*22,00*
	Qualitätswein trocken	*0,75 l*	*36,00*
2016	*Staufener Schlossberg* *Riesling* *Spätlese trocken*	*0,75 l*	*38,00*
2014	*Laufener Altenberg* *Gutedel* *Spätlese trocken*	*0,75 l*	*36,00*

Martin Waßmers‘ besondere Empfehlung

2016	*Glottertäler Roter Bur – limitierte Abfüllung* *Spätburgunder Rotwein „GC“* *Qualitätswein trocken*	*0,75 l*	*59,00*
2015	*Schlatter Maltesergarten – limitierte Abfüllung* *Pinot Noir „GC“* *Qualitätswein trocken*	*0,75 l*	*64,00*
2016	*Dottinger Castelberg – limitierte Abfüllung*	*0,75 l*	*89,00*
	Pinot Noir „GC“ (Jahrgang 2015)	*0,375 l*	*54,00*
	Qualitätswein trocken		
2015	*Ehrenstetter Oelberg CHAPELLE*	*0,375l*	*46,00*
	Cuvée aus Cabernet Franc, Merlot, Cab. Sauvignon *Qualitätswein trocken*	*0,75 l*	*79,00*

→ 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	*Sauvignon Blanc* *Qualitätswein trocken*	*0,75 l*	*32,00*
2018	*„Cuvée Felix“* *Cabernet Franc, Merlot* *Qualitätswein trocken*	*0,75 l*	*54,00*
2019	*„Pinot & Syrah “* *Qualitätswein trocken*	*0,75 l*	*36,00*
2015	*Spätburgunder „CCL“* *Qualitätswein trocken*	*0,75 l*	*84,00*

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

2019	*Chardonnay* *Qualitätswein trocken*	*0,75 l*	*28,00*
2019	*Chardonnay „SZ“* *Qualitätswein trocken*	*0,75 l*	*39,00*
2019	*Heitersheimer Sonnhohle* *Weisser Burgunder* *Qualitätswein trocken*	*0,75 l*	*37,00*
2019	*Weisser Burgunder „Orange“* *Qualitätswein trocken*	*0,75 l*	*42,00*
2018	*„Zähringer Löwe“* *Cuvée aus Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon* *Qualitätswein trocken*	*0,75 l*	*57,00*

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

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.

2018	*Oberbergener Bassgeige* *Spätburgunder Rotwein* *Qualitätswein trocken* *VDP.Erste Lage*	*0,375 l*	*20,00*

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

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	*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	*Oberrotweiler Käsleberg „Haberbückle“* *Spätburgunder Rotwein* *Spätlese trocken*	*0,75 l*	*32,00*
2019	*Burkheimer Feuerberg „1er Lage“* *Spätburgunder Rotwein* *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*	*0,375l*	*16,00*
2018	*Grauer Burgunder „Hofgarten“* *Qualitätswein trocken*	*0,375 l*	*16,00*
2018	*Spätburgunder Rotwein* *Qualitätswein trocken*	*0,375 l*	*17,00*

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

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*

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

Franken

Fürstlich Castell'sches Domänenamt, Castell

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

Ahr

Weingut Meier-Näkel, Dernau

2018	*Spätburgunder „Blauschiefer"* *QbA trocken* *VDP.Ortswein*	*0,75 l*	*48,00*
2018	*Neuenahrer Sonnenberg* *Spätburgunder „Großes Gewächs"* *QbA trocken* *VDP.Große Lage*	*0,75 l*	*89,00*
2016	*Walporzheimer Kräuterberg* *Spätburgunder „Großes Gewächs"* *QbA trocken* *VDP.Große Lage*	*0,75 l*	*139,00*

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

Weine aus Italien

2014	*„Tignanello”*		*0,75 l*	*159,00*
	Antinori			
	IGT trocken			
	Toskana			
2017	*Chianti Classico*	*(Jahrgang 2018)*	*0,375l*	*21,00*
	Castellare		*0,75 l*	*34,00*
	Chianti DOCG trocken			
2017	*“Rocca di Frassinello”*		*1,5 l*	*119,00*
	Rocca di Frassinello			
	Maremma Toskana DOC trocken			
	Toskana			

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		

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

Weine aus aller Welt

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

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

Deutscher Winzersekt

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

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

Aperitif

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

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

Alkoholfreie Getränke

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

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

Biere

Bitburger Pils vom Fass	*0,2 l*	*2,50*
Bitburger Pils vom Fass	*0,3 l*	*3,50*
Bitburger Pils vom Fass	*0,4 l*	*4,50*
Radler	*0,3l*	*3,50*
Radler	*0,4l*	*4,50*
Radler alkoholfrei	*0,4l*	*4,80*
Rothaus „Tannenzäpfle”	*0,33 l*	*3,50*
Jever Alkoholfreies Pils	*0,33 l*	*3,80*
Maisel’s Weisse, Kristall.- oder Hefeweizen	*0,5 l*	*4,80*
Erdinger Alkoholfreies Hefeweizen	*0,5 l*	*4,80*

Warme Getränke

Espresso	*2,90*
Espresso Macchiato	*3,20*
Doppelter Espresso	*4,20*
Kaffee crème	*3,20*
Cappuccino	*3,70*
Latte Macciato	*4,20*
Glas Tee	*3,70*

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