

*Herzlich willkommen  
in unserer Rebstock-Stube*



# Rebstock-Stube

Familie Frey, Denzlingen

*Wir freuen uns, Sie bei uns zu begrüßen und wünschen Ihnen  
einen entspannten, schönen Abend in unserem Traditionellen Restaurant.*

## *Unsere Öffnungszeiten*

*Dienstag bis Samstag von 18.00 Uhr bis 22.30 Uhr.  
Unsere Küche nimmt Bestellungen bis 20.45 Uhr entgegen.*

*An folgenden Tagen ist unser Restaurant zusätzlich  
mittags von 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr geöffnet:*

*Ostersonntag und Ostermontag  
Pfingstsonntag  
1. und 2. Weihnachtstag*

## ***Badisches Menü***

*Amuse bouche surprise*

\*\*\*

*Variation vom  
hausgeräucherten Wildlachs*

\*\*\*

*Geschmorter Artischockenboden  
mit getrüffelten weißen Bohnen  
und Kalbsbriesröschen*

\*\*\*

*Bauernente aus dem Ofen  
mit Apfelrotkraut und  
geschmelztem Kartoffelknödel*

\*\*\*

*Bananensplitt  
„Rebstock-Stube“*

\*\*\*

*Petit fours*

*4-Gänge-Menü € 74,00*

*3-Gänge Menü €64,00*

*Weinbegleitung €24,00 (4x0,1l)*

## ***Hummer Menü***

*Amuse bouche surprise*

\*\*\*

*Hummertartar  
mit gegrillter Paprika  
und Fenchelfume*

\*\*\*

*Pot au feu  
vom Hummer*

\*\*\*

*Gegrillter Hummerschwanz  
mit Pak Choi  
und Sauce Choron*

\*\*\*

*Passionsfrucht-Parfait  
mit eingelegten Gewürzorange*

\*\*\*

*Petit fours*

*4-Gänge-Menü € 89,00*

*3-Gänge Menü €79,00*

*Weinbegleitung €24,00 (4x0,1l)*

## ***Vorspeisen***

***Gegrillte Gambas*** €19,50  
*mit Gewürz-Cous-Cous und Curryschaum*

***Denzlinger Feldsalat*** €16,50  
*mit Walnussvinaigrette und herbstlichen Aromen*

***Hausgemachte Gänseleberterrine*** €26,00  
*mit karamellisiertem Apfel und Sauternes Eis*

***Glasierter Chicorée und Wachtelbrust*** €20,50  
*mit Feldsalatröschen und Linsenvinaigrette*

## ***Suppen / Zwischengerichte***

<b><i>Consomé vom Glottertäler Reh</i></b>	€16,50
<i>mit Züngle, Klöschen und Roter Bete</i>	
<b><i>Fischsuppe „nach Art der Bouillabaise“</i></b>	€17,50
<i>-als kleine Portion-</i>	€15,50
<b><i>Geschmorter Artischockenboden</i></b>	€22,50
<i>mit getrüffeltem weißen Bohnen, Kalbsbriesröschen und kleinem Kartoffelkuchen</i>	
<i>-vegetarisch, ohne Kalbsbriesröschen-</i>	€17,50
<b><i>Hechtklößchen mit Hummersauce gratiniert</i></b>	€25,50
<i>Blattspinat und Reis</i>	
<i>-als kleine Portion-</i>	€23,50

## ***Fisch***

<b><i>Lachssoufflé „Auberge de l'ill“</i></b>	€29,00
<i>mit Blattspinat und Reis</i>	
<i>-als kleine Portion-</i>	€27,00
<b><i>Bretonischer Steinbutt</i></b>	€42,00
<i>mit pochiertem Eigelb vom Landei, Carbonarafond und hausgemachten Spinatravioli</i>	
<b><i>Mittelmeerdorade mit krossem Pulpo</i></b>	€38,00
<i>provenzalischem Gemüsesud, Kalbsglace und Estragon-Hollandaise</i>	

## ***Fleisch***

<b><i>Chefs Kalbsfrikassee</i></b>	€30,00
<i>mit kleinem Wintergemüse und hausgemachten Tagliatelle</i>	
<b><i>Rinderfilet mit grünem und schwarzem Pfeffer</i></b>	€40,00
<i>Winterspinat und Kartoffelgalette</i>	
<b><i>Bauernente aus dem Ofen</i></b>	€36,00
<i>mit gefüllter Mispel, Apfelrotkraut und geschmelztem Kartoffelknödel</i>	
<b><i>Sauté vom Rehnierle</i></b>	€30,00
<i>mit Holunderbeerenjus und gratinierten Wirsingspätzle</i>	

## **Dessert**

<b>Schokoladentörtchen</b> <i>mit Original Beans Esmeralda Schokolade Himbeere und Cassis</i>	€16,50
<b>Hausgemachtes Cassis-Sorbet</b> <i>mit Champagnerschaum und Holunderbeeren</i>	€12,50
<b>Bananensplit „Rebstock-Stube“</b> <i>mit karamellisierter Banane, gebackener Schokolade und Eis</i>	€14,50
<b>1 Kugel hausgemachtes Eis oder Sorbet</b> <i>nach Tagesempfehlung</i>	€3,50

### **Geschenkgutschein**

*Verschenken Sie einen Gutschein für einen genussvollen Abend  
in der Rebstock-Stube.*

*Kaufen Sie Ihren Geschenkgutschein zwischen dem 25.01.22 – 05.03.22  
erhöhen wir dessen Wert zusätzlich um 10%*

### **Winzermenü mit dem Weingut Otto & Martin Frey**

*Erleben Sie einen von Martin Frey geführten Abend  
mit einem 5-Gänge-Menü aus der Rebstock-Küche und passenden Weinen vom  
ausgezeichneten Weingut Otto & Martin Frey.*

*€159,00 / Person inkl. Menü, Aperitif, Wein, Wasser, Kaffee*

→ 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	4,80	8,50
2020	Glottertäler Eichberg Grauburgunder QbA trocken Weingut Otto und Martin Frey Denzlingen, Breisgau	4,80	8,50
2020	Markgräfler Gutedel Qualitätswein, trocken Weingut Martin Waßmer Bad Krozingen – Schlatt, Markgräflerland	4,80	8,50
2019	Riesling „Charme“ QbA, halbtrocken Weingut Georg Breuer Rüdesheim, Rheingau	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 - € 7,50

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

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

## Rotwein im offenen Ausschank

		0,1 l	0,25 l
2019	<i>Oberrotweiler Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken Weingut Landerer Oberrotweil, Kaiserstuhl</i>	5,50	9,50
2019	 <i>Cabernet Franc Qualitätswein trocken Bio-Weingut Zähringer Heitersheim, Markgräflerland</i>	5,80	11,00

## Unsere Süßweinempfehlung zum Dessert

*2019 Weißburgunder  
Auslese – Edelsüß  
„Edition Rebstock-Stube“  
Weingut Kublin  
Königschaffhausen-Endingen, Kaiserstuhl  
0,1l - € 7,50*

*-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	<i>Gundelfinger Sonnenberg Spätburgunder Rose QbA trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>22,00</i>
2020	<i>Denzlinger Sonnhalde – Einzellage Hummelgarten Sauvignon Blanc QbA trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>28,00</i>
2020	<i>Glottertäler Eichberg Weißburgunder QbA trocken</i>	<i>0,75l</i>	<i>22,00</i>
2020	<i>Glottertäler Eichberg Grauburgunder QbA trocken</i>	<i>0,75l</i>	<i>22,00</i>

**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	<i>Malterdinger</i>	0,75 l	48,00
	<i>Spätburgunder Rotwein</i> <i>Qualitätswein trocken</i> <i>VDP.Ortswein</i>		
2018	<i>Bienenberg</i>	0,75 l	109,00
	<i>Spätburgunder Rotwein „Großes Gewächs“</i> <i>Qualitätswein trocken</i> <i>VDP.Große Lage</i>		
2018	<i>Sommerhalde</i>	0,75 l	109,00
	<i>Spätburgunder Rotwein „Großes Gewächs“</i> <i>Qualitätswein trocken</i> <i>VDP.Große Lage</i>		
2018	<i>Schlossberg</i>	0,75 l	149,00
	<i>Spätburgunder Rotwein „Großes Gewächs“</i> <i>Qualitätswein trocken</i> <i>VDP.Große Lage</i>		



**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

**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	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

**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
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 großgeschrieben, 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
2020	Johanniter Spätlese, trocken	0,75 l	30,00
2017	Regent Kabinett, trocken	0,75 l	32,00



→ 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.*



2020	<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
2020	<i>Weißer Burgunder Kabinett trocken</i>	0,75 l 28,00
2020	<i>Grauer Burgunder Kabinett trocken</i>	0,75 l 28,00
2015	<i>Sauvignon Blanc Kabinett trocken</i>	1,5 l 64,00

**Lothar Heinemanns‘ besondere Empfehlung**

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

**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>1,5l 64,00</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>

***Martin Waßmers‘ besondere Empfehlung***

2017 	<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 64,00</i>
2016 	<i>Dottinger Castelberg – limitierte Abfüllung Pinot Noir „GC“ (Jahrgang 2015) Qualitätswein trocken</i>	<i>0,75 l 89,00 0,375 l 54,00</i>
2015 	<i>Ehrenstetter Oelberg CHAPELLE Cuvée aus Cabernet Franc, Merlot, Cab. Sauvignon Qualitätswein trocken</i>	<i>0,375l 46,00</i>

**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 „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
2019	Cabernet Franc Qualitätswein trocken	0,75 l	34,00

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



**Weingut Dr. Schneider**  
**Müllheim-Zunzingen, Markgräflerland**

*Die Familie Schneider übernahm 1995 das Weingut und baut seitdem auf rund  
12 Hektar Rebfläche Charaktervolle  
und dennoch unkomplizierte Weine mit spannender Tiefe aus.*

2019	<i>Grauer Burgunder Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	26,00
2019	<i>Grauer Burgunder „rote Kapsel“ Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	29,00
2019	 <i>Auggener Letten Weißer Burgunder Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	34,00
2015	 <i>Badenweiler Römerberg Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	39,00
2017	 <i>Edition Antoine Cuvée Cuvée aus Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	42,00

**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
2019	 Chardonnay „SK“ Qualitätswein trocken	0,75 l	36,00
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
------	--	---------	-------



**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
------	---	--------	-------



**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
------	--	--------	-------



2015	Oberrotweiler Eichberg Spätburgunder Rotwein Qualitätswein	0,75 l	39,00
------	--	--------	-------

**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“	0,75 l	32,00
	Spätburgunder Rotwein Spätlese trocken		
2019	Burkheimer Feuerberg „1er Lage“	0,75 l	36,00
	Spätburgunder Rotwein Spätlese trocken		

**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“.*

2016	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	38,00




## **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

## **Ahr**

### **Weingut Meier-Näkel, Dernau**




2018	 <i>Spätburgunder „Blauschiefer“ QbA trocken VDP.Ortswein</i>	0,75 l	48,00
2018	 <i>Neuenahrer Sonnenberg Spätburgunder „Großes Gewächs“ QbA trocken VDP.Große Lage</i>	0,75 l	89,00
2016	 <i>Walporzheimer Kräuterberg Spätburgunder „Großes Gewächs“ QbA trocken VDP.Große Lage</i>	0,75 l	139,00

## *Weine aus Frankreich*

### ***Burgund weiß***

2018	 <i>Chardonnay Bourgogne</i> <i>AOP Bourgogne</i> <i>Côtes de Beaune &amp; Côtes de Nuits</i>	0,75 l	38,00
2015	 <i>Chassagne-Montrachet</i> <i>„Cuvée Catherine Bastide“</i> <i>AOP Bourgogne</i> <i>Côtes de Beaune</i>	0,75 l	89,00
2017	 <i>Chablis Vauprin</i> <i>AOP Bourgogne</i> <i>Chablis</i>	0,75 l	58,00


### ***Burgund rot***

2016	 <i>Vosne-Romanée</i> <i>AOP Bourgogne</i> <i>Côtes de Nuits</i>	0,75 l	119,00
2017	 <i>Pernand Verglesses Les Fichots</i> <i>Premier Cru</i> <i>AOP Bourgogne</i> <i>Côtes de Nuits</i>	0,75 l	74,00
2017	 <i>Hospices de Nuits</i> <i>„Cuvée Grangier“</i> <i>Nuits-Saint-George Versteigerungswein</i> <i>AOP Bourgogne</i> <i>Côtes de Nuits</i>	0,75 l	179,00



## ***Elsass***

2017	<i>Riesling „Reserve“ Maison Trimbach Elsass</i>	0,75 l	39,00
2012	<i>Gewürztraminer „Cuvée des Seigneurs de Ribeaupierre“ Maison Trimbach Elsass</i>	0,75 l	64,00




## ***Bordeaux weiß***

2014	 <i>Chateau Picque-Caillou blanc AOP Pessac-Léognan Pessac-Léognan</i>	0,75 l	59,00
------	---	--------	-------

## ***Bordeaux rot***

2013	 <i>Chateau Pontac Lynch AOP Margaux Margaux</i>	0,75 l	69,00
2016	 <i>Chateau Prieuré Sainte-Anne Grand Vin de Bordeaux Côtes de Bordeaux</i>	0,75 l	49,00

## **Weine aus Italien**

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

## **Weine aus aller Welt**

2016	Riesling X Sylvaner Domaine de Beudon AOC Wallis Wallis, Schweiz		0,75 l 69,00
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

## *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 &amp; Sauvignon Blanc Sekt brut Weingut Heinemann, Scherzingen</i>	0,75l	36,00
2015	<i>Pinot &amp; Chardonnay Sekt brut Weingut Martin Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt</i>	0,75l	36,00
2018	<i>Cuvée blanc Sekt b.A. brut 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
2018	<i>Pinot Rosé Sekt b.A. brut Weingut Fritz Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt</i>	0,375l	24,00

### *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

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



<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,2 l</i>	<i>9,50</i>
<i>Campari</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,50</i>
- <i>mit Soda</i>		<i>5,50</i>
- <i>mit Orangensaft</i>		<i>6,90</i>
<i>Cynar</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,50</i>
- <i>mit Soda</i>		<i>5,50</i>
- <i>mit Orangensaft</i>		<i>6,90</i>
<i>Martini</i>	<i>5 cl</i>	
- <i>bianco; trocken oder rosso</i>		<i>5,50</i>
<i>Sherry</i>	<i>5 cl</i>	
- <i>dry oder medium dry</i>		<i>5,50</i>
<i>Portwein</i>	<i>5 cl</i>	
- <i>weiß oder rot</i>		<i>5,50</i>
<i>Gordons Gin</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,50</i>
- <i>mit Schweppes Tonic Water</i>		<i>9,50</i>
- <i>mit Schweppes Ginger Ale</i>		<i>9,50</i>
<i>Pernod</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,50</i>

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

## ***Alkoholfreie Getränke***

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

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

## **Biere**

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

## **Warme Getränke**

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

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