

*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  
1. und 2. Weihnachtstag*

## ***Rebstock Menü***

*Amuse bouche surprise*

\*\*\*

*Lauwarm eingelegter Bachsaibling  
mit Muskatkürbis und gepickeltem Gemüse*

*2016 Gewürztraminer „Selektion Reserve“  
Weingut Heinemann*

\*\*\*

*Feine Scheiben vom Perlhuhn  
mit Pfifferlingen, Sauerklee und Piemonteser Risotto*

*2021 Sauvignon Blanc  
Weingut Frey*

\*\*\*

*Heiß geräucherter Stör  
auf Kartoffelschaum  
-auf Wunsch mit Imperial Auslese Kaviar-*

*2020 Weißer Burgunder  
Weingut Martin Waßmer*

\*\*\*

*Kleine Kalbsvariation  
mit allerlei Gemüse*

*2017 Pinot Noir „S“  
Schlossgut Ebringen*

\*\*\*

*Gefüllter Brombeer-Cheesecake  
mit Brombeer-Joghurt-Eis*

*2021 Muskateller  
„Petit Grains“  
Weingut Fritz Waßmer*

\*\*\*

*Petit fours*

*3-Gänge Menü €74,00 (ohne Perlhuhn, ohne Stör)*

*4-Gänge-Menü €89,00 (ohne Stör)*

*5-Gänge-Menü €104,00*

*Aufpreis für Kaviar zum Stör (10g) €20,00*

*Weinbegleitung €35,00 (5x0,1l)*

→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €7,00 / Glas ←

## ***Vorspeisen***

<b><i>Heiß geräucherter Stör</i></b> <i>auf Kartoffelschaum</i> <i>-mit 10g Imperial Auslese Kaviar, Aufpreis €20,00-</i>	€26,00
<b><i>Hausgemachte Gänseleberterriner mit Portwein mariniert</i></b> <i>Zwetschgeneis und Brioche</i>	€29,00
<b><i>Kopfsalatherzen mit Cesar-Dressing</i></b> <i>und konfierten Gamberetti</i>	€22,00
<b><i>Lauwarmer Atlantik-Hummer</i></b> <i>mit Pfirsich und orientalischen Aromen</i>	€32,00
<b><i>Lauwarm eingelegter Bachsaibling</i></b> <i>mit Muskatkürbis und gepickeltem Gemüse</i>	€19,50

## ***Suppen / kleine Zwischengerichte***

<b><i>Fischsuppe „nach Art der Bouillabaise“</i></b> <i>-als kleine Portion-</i>	€17,50 €15,50
<b><i>Froschschenkel „Provencal“</i></b> <i>-als große Portion-</i>	€26,00 €36,00
<b><i>Kleiner Steinpilz-Eintopf</i></b>	€14,50
<b><i>Hechtklößchen mit Hummersauce gratiniert</i></b> <i>Blattspinat und Reis</i> <i>-als kleine Portion-</i>	€29,00 €27,00

## ***Fisch***

<b><i>Lachssoufflé „Auberge de l'ill“</i></b> <i>mit Blattspinat und Reis</i> <i>-als kleine Portion-</i>	€30,00 €28,00
<b><i>Gratinierte Seezunge mit Bouchot-Muscheln</i></b> <i>Safranfenchel und Bouillabaise-Tortellini</i> <i>-als Zwischengang Portion-</i>	€46,00 €36,00
<b><i>Bretonischer Steinbutt und Hummer</i></b> <i>mit frischen Erbsen und Kerbel-Zitronen-Risotto</i>	€48,00

→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €7,00 / Glas ←

## ***Fleisch***

<b><i>Filet vom Jungbullen mit gebratener Gänseleber</i></b>	€46,00
<i>mit Holunderbeerenjus, jungem Wirsing, schwarzem Pfeffer und kleinen Kartoffelknödeln</i>	
<b><i>Geschnetzelte Kalbsleber mit grüner Pfeffersauce</i></b>	€34,00
<i>Bubespitzle und Knusper-Bohnen</i>	
<b><i>Variation vom Milchkalb</i></b>	€42,00
<i>mit Steinpilzköpfele und kleinem Gemüse und gebackenem Crostini</i>	
<b><i>Rücken und Haxe vom Glottertäler Reh</i></b>	€42,00
<i>mit Portwein-Feige, Pistazie, Pfifferlingskraut und geschmelzten Spätzle vom Brett</i>	

## ***Dessert***

<b><i>Marinierter Weinbergpfirsich</i></b>	€13,50
<i>mit Sorbet und Champagnerschaum</i>	
<b><i>Gefüllte Zwetschgen mit Mandel</i></b>	€15,50
<i>Hausgemachtem Eierlikör und Vanilleeis</i>	
<b><i>Parfait von Madagaskar Vanille</i></b>	€16,50
<i>mit Himbeere und Topfen</i>	
<b><i>Gefüllter Brombeer-Cheesecake</i></b>	€15,50
<i>mit Brombeer-Joghurt-Eis</i>	

*-nur noch wenige Plätze verfügbar-*

### ***Winzermenü mit dem Lothar Heinemann*** ***Samstag, 05. November 2022***

*Erleben Sie einen von Lothar Heinemann geführten Abend mit einem 5-Gänge-Menü aus der Rebstock-Küche und passenden Weinen vom ausgezeichneten Weingut Lothar Heinemann aus Scherzingen.*

*€179,00 / Person inkl. Menü, Aperitif, Wein, Wasser, Kaffee*

*→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €7,00 / Glas ←*

## Weißwein im offenen Ausschank

		0,1 l	0,25 l
2020	Glottertäler Eichberg Weißburgunder QbA trocken Weingut Otto und Martin Frey Denzlingen, Breisgau	5,50	9,50
2020	Glottertäler Eichberg Grauburgunder QbA trocken Weingut Otto und Martin Frey Denzlingen, Breisgau	5,50	9,50
2021	Markgräfler Gutedel Qualitätswein, trocken Weingut Martin Waßmer Bad Krozingen – Schlatt, Markgräflerland	5,50	9,50
2020	Forster Riesling Kabinett VDP.Ortswein Weingut Georg Mosbacher Forst, Pfalz	5,50	9,50
2021	Riesling „Quinterra“ Qualitätswein, trocken VDP.Gutswein Weingut Kühling-Gillot, kontrolliert ökologischer Weinbau Bodenheim, Rheinhessen	5,50	9,50

## Unsere Süßweinempfehlung zur Gänseleberterrine

2016 Huxelrebe  
Auslese - Edelsüß  
Weingut Stabel  
Westhofen, Rheinhessen

0,1l - € 8,90


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

→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €7,00 / Glas ←

### Roséwein im offenen Ausschank

		0,1 l	0,25 l
2021	Gundelfinger Sonnenberg Spätburgunder Rose QbA trocken Weingut Otto und Martin Frey Denzlingen, Breisgau	5,50	9,50

### Rotwein im offenen Ausschank


		0,1 l	0,25 l
2019	Glottertäler Eichberg Spätburgunder Rotwein Spätburgunder Rotwein „Alte Rebe“ Qualitätswein trocken Weingut Otto und Martin Frey Denzlingen, Breisgau	6,00	11,00
2018	 Pfaffenweiler Dürreberg Merlot „Selection S“ Qualitätswein trocken Weingut Heinemann Scherzingen, Markgräflerland	7,00	13,00

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




*→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €7,00 / 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	Müller Thurgau QbA trocken	0,75 l	26,00
2020	Glottertäler Eichberg – Einzellage Wisser Eck Weißburgunder Gneis** QbA trocken	0,75 l	34,00
2020	Glottertäler Eichberg – Einzellage Wisser Eck Chardonnay Gneis** QbA trocken	0,75 l	36,00
2019	 Glottertäler Eichberg – Einzellage Wisser Eck Spätburgunder Gneis** QbA trocken (18 Jahre alte Reben)	0,75 l	36,00

**Martin Freys‘ besondere Empfehlung:**

2019	 Glottertäler Eichberg – limitierte Abfüllung Weißburgunder Selektionswein QbA trocken	0,75 l	49,00
2020	 Glottertäler Eichberg – limitierte Abfüllung Chardonnay Selektionswein QbA trocken	0,75 l	51,00
2018	 Glottertäler Eichberg – limitierte Abfüllung Spätburgunder Rotwein Selektionswein QbA trocken	0,75 l	54,00

**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.*

2019	Malterdinger	0,75 l	44,00
	Weißburgunder & Chardonnay Qualitätswein trocken VDP.Ortswein		
2019	Chardonnay „Alte Reben“	0,75 l	59,00
	Qualitätswein trocken VDP.Ortswein		
2018	Malterdinger	0,75 l	49,00
	Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken VDP.Ortswein		
2019	Spätburgunder Rotwein „Alte Reben“	0,75 l	59,00
	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* 0,75 l 38,00  
*Spätburgunder Rotwein*  
*Qualitätswein trocken*  
*VDP.Erste Lage*

**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* 0,75 l 36,00  
*Riesling „Buntsandstein“*  
*Qualitätswein trocken*

**Johannes Kopps‘ besondere Empfehlung  
für Weinliebhaber**

2016  *Varnhalter Sommerhalde* 0,75 l 49,00  
*Spätburgunder Rotwein*  
*Qualitätswein trocken*

2015 *Viognier „ânfora“* 0,75 l 119,00  
*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.*

**Weingut Axel Bauer**  
**Bühl, Ortenau**

*„Neugierig und weltoffen - in der Heimat verwurzelt  
mit kompromisslosem streben nach Qualität“  
so sieht sich das junge Weingut in der modernen Ortenau.  
Die Weine sind sortentypisch mit guter Mineralität und tiefe.*

2021	<i>Grauer Burgunder Landwein trocken</i>	0,75 l	32,00
2021	<i>Pinot Noir Rosé Landwein trocken</i>	0,75 l	31,00
2019	<i>Maison Blanc Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	38,00

**Weingut Heitlinger**  
**Östringen, Kraichgau**  
*kontrolliert ökologischer Weinbau*

*Hier im Weingut wird sorgsame Handarbeit  
mit dem Respekt für natürliche Zusammenhänge  
mit innovativen Methoden im Weinberg und Keller verbunden.  
Die Weine sind vielschichtig und ausgewogen gehaltvoll.*

2015	<i>Spiegelberg Pinot Gris „Großes Gewächs“ VDP.Große Lage</i>	0,75 l	48,00
2011	<i>Dicker Franz - Jubiläumswein Blaifränkisch „Großes Gewächs“ VDP.Große Lage</i>	0,75 l	46,00

**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.*

2019	<i>Lemberger Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	32,00
------	--	--------	-------



→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €7,00 / 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	34,00
2019	Weißer Burgunder „S“ Qualitätswein trocken	0,75 l	36,00
2019	Grauer Burgunder „S“ Qualitätswein trocken	0,75 l	36,00
2019	Sauvignon Blanc „S“ Qualitätswein trocken	0,75 l	38,00
2017	Sauvignon Blanc „Klämle“ Qualitätswein trocken	1,5 l	74,00
2017	Pinot Noir „S“ Qualitätswein trocken	0,75 l	38,00

**Andreas Engelmanns‘ besondere Empfehlung**

2019	Chardonnay „Schädler“ Lagenwein Qualitätswein trocken	0,75 l	44,00
2016	Pinot Noir „Leinele“ Lagenwein Qualitätswein trocken	1,5 l	94,00
2015	Pinot Noir „Biegarten“ Lagenwein Qualitätswein trocken	0,75 l	54,00
2016	Pinot Noir „Biegarten“ Lagenwein Qualitätswein trocken	1,5 l	89,00

→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €7,00 / Glas ←

**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    *Regent*    0,75 l    34,00  
          *Kabinett, trocken*

**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    *Grauer Burgunder*    0,75 l    28,00  
          *Qualitätswein trocken*

2019    *Grauer Burgunder „rote Kapsel“*    0,75 l    32,00  
          *Qualitätswein trocken*

2019    *Auggener Letten*    0,75 l    36,00  
 *Weißer Burgunder*  
          *Qualitätswein trocken*


2015    *Badenweiler Römerberg*    0,75 l    42,00  
 *Spätburgunder Rotwein*  
          *Qualitätswein trocken*

## **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.*

2021	<i>Weißer Gutedel „Alte Reben“ Kabinett trocken</i>	0,75 l 28,00 (Jahrgang 2020) 0,375 l 19,00
2018	<i>Chardonnay „Alte Reben“ Kabinett trocken</i>	0,5 l 26,00
2020	<i>Grauer Burgunder Kabinett trocken</i>	0,75 l 32,00
2020	<i>Sauvignon Blanc Kabinett trocken</i>	0,5 l 28,00
2016	<i>Pfaffenweiler Dürreberg Gewürztraminer Selection „SR“ Reserve Fruchtsüß</i>	0,75 l 42,00

### **Lothar Heinemanns‘ besondere Empfehlung**





2016	 <i>Scherzinger Batzenberg Blauer Spätburgunder Selection „SR“ Reserve Qualitätswein trocken</i>	0,75 l 69,00
2017	 <i>Scherzinger Batzenberg Chardonnay „SL“ Alte Rebe Qualitätswein trocken</i>	0,75 l 68,00
2020	 <i>Scherzinger Batzenberg – limitierte Abfüllung Weißer Burgunder „SL“ Alte Rebe Qualitätswein trocken</i>	0,75 l 72,00

**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.*

2020	<i>Weißburgunder</i> <i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	32,00
2021	<i>Grauburgunder</i> <i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	32,00
2020	<i>Sauvignon Blanc</i> <i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	34,00
2019	<i>Schlatter Maltesergarten</i>  <i>Weißburgunder „SW“</i> <i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l 1,5l	42,00 74,00
2019	<i>Sauvignon Blanc „SW“</i>  <i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	42,00
2019	<i>Chardonnay „SW“</i>  <i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l 0,375l	44,00 26,00



***Martin Waßmers‘ besondere Empfehlung***

2018	<i>Auggener Letten – limitierte Abfüllung</i>  <i>Grauer Burgunder „GC“</i> <i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	69,00
2015	<i>Schlatter Maltesergarten – limitierte Abfüllung</i>  <i>Pinot Noir „GC“</i> <i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	69,00
2016	<i>Dottinger Castelberg – limitierte Abfüllung</i>  <i>Pinot Noir „GC“</i> <i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	92,00
2015	<i>Ehrenstetter Oelberg CHAPELLE</i>  <i>Cuvée aus Cabernet Franc, Merlot, Cab. Sauvignon</i> <i>Qualitätswein trocken</i>	0,375l	49,00

→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €7,00 / Glas ←

**Weingut Fritz Waßmer**  
**Bad Krozingen – Schlatt, Markgräflerland**



*Das Weingut wurde 1998 durch Fritz Waßmer gegründet.  
Im Weingut entstehen eigenständige, finessenreiche und tiefgründige Weine.*

2021	Auxerrois Qualitätswein trocken	0,75 l	34,00
2021	Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken	0,75 l	36,00
2020	Gewürztraminer Qualitätswein	0,75 l	32,00
2018	„Cuvée Felix“  Cabernet Franc, Merlot Qualitätswein trocken	0,75 l	64,00
2015	Spätburgunder „CCL“  Qualitätswein trocken	0,75 l	89,00
2012	Weißer Burgunder Auslese	0,375 l	38,00
2011	Spätburgunder Weißherbst Auslese	0,375 l	42,00

**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	42,00
2018	„Zähringer Löwe“  Cuvée aus Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Qualitätswein trocken	0,75 l	59,00

**Weingut Stigler**  
**Ihringen, Kaiserstuhl**

*Seit mehr als 3 Jahrzehnten ist das, in 4. Generation, Familiengeführte Weingut bereits Mitglied im VDP. Heute besitzt das Weingut rund 12 Hektar Reben.  
Die Lagen reichen vom Kaiserstuhl bis hin zum Freiburger Schlossberg.  
Die Weine reichen von klassisch elegant bis jugendlich verspielt  
und sind moderat im Alkohol.*

2019	<i>Ihringer Winklerberg Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken VDP.Erste Lage</i>	0,75 l	36,00
2021	<i>Weißburgunder &amp; Chardonnay Qualitätswein trocken VDP.Gutswein</i>	0,75 l	34,00
2020	 <i>Ihringer Winklerberg Chardonnay „Kammer 1G“ Qualitätswein trocken VDP.Erste Lage</i>	0,75 l	39,00
2020	 <i>Freiburger Schlossberg Weißburgunder „Kammer 1G“ Qualitätswein trocken VDP.Erste Lage</i>	0,75 l	39,00

**Maximilian Stiglers‘ besondere Empfehlung**



2020	 <i>Grauburgunder „M*“ Maischevergoren Landwein trocken VDP.Landwein</i>	0,75 l	44,00
1999	<i>Ihringer Winklerberg Riesling „F2“ Kabinett trocken</i>	0,375 l	38,00
2019	<i>Freiburger Schlossberg Chardonnay „Großes Gewächs“ Qualitätswein trocken VDP.Große Lage</i>	0,75 l	69,00

→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €7,00 / 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 „SK“	0,75 l	38,00
	Qualitätswein trocken		
2016	Königschaffhauser Reute	0,75 l	39,00
	Spätburgunder „Alte Reben“		
	Qualitätswein trocken		


**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“	0,75 l	34,00
	Chardonnay		
	Qualitätswein trocken		
2018	Leiselheimer „Gestühl“	0,75 l	41,00
	Weißburgunder		
	Qualitätswein trocken		
2015	Oberrotweiler Eichberg	0,75 l	42,00
	Spätburgunder Rotwein		
	Qualitätswein		

**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	34,00
	Spätburgunder Rotwein		
	Spätlese trocken		

→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €7,00 / Glas ←

**Weingut Norbert Helde**  
**Sasbach-Jechtingen, Kaiserstuhl**  
*kontrolliert ökologischer Weinbau*

*„Nachhaltiger Bio-Weingenuss ohne Reue“.*

*So versteht sich Winzer Norbert Helde, der klare und teils gehaltvolle Weine ohne jegliche Verwendung von Zusatzstoffen in seinem kleinen Weingut im Kaiserstuhl erzeugt.*

2020	<i>Jechtinger Hochberg Weißer Spätburgunder „handsortiert“ Kabinett trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>34,00</i>
2020	<i>Jechtinger Steingrube Weißburgunder „handsortiert“ Spätlese trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>38,00</i>
2021	<i>Jechtinger Steingrube Chardonnay „handsortiert“ Spätlese trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>40,00</i>
2018	<i>Jechtinger Eichert Spätburgunder Rotwein „PUR“ Qualitätswein trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>56,00</i>
2016	<i>Jechtinger Eichert Spätburgunder Rotwein „handsortiert“ Spätlese trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>42,00</i>

## *Weine aus anderen deutschen Anbaugebieten*

### *Rheingau*

#### *Weingut Künstler, Hochheim am Main*

2018	<i>Gutsriesling QbA trocken</i>	<i>0,75 l 30,00</i>
2020	<i>Hochheimer Stielweg Riesling „Alte Rebe“ QbA trocken VDP.Erste Lage</i>	<i>0,75 l 40,00 0,375 l 24,00</i>
2020	<i>Hochheimer Herrnberg Riesling QbA trocken VDP.Erste Lage</i>	<i>0,75 l 34,00</i>

#### *Weingut Georg Breuer, Rüdesheim am Rhein*

2019	<i>Riesling „Terra Montosa“ QbA trocken</i>	<i>0,75 l 36,00</i>
2019	<i>Riesling „Estate Rüdesheim“ QbA trocken</i>	<i>0,75 l 34,00 0,375 l 22,00</i>

## **Rheinhessen**

### **Weingut BattenfeldSpanier & Kühling-Gillot, Bodenheim**


*kontrolliert ökologischer Weinbau*

2016	<i>Nackenheim Riesling „treasure Collection” QbA trocken. VDP.Ortswein</i>	<i>0,75 l</i>	<i>44,00</i>
2017	<i>Riesling „Reserve - treasure Collection” QbA trocken, VDP.Gutswein</i>	<i>0,75 l</i>	<i>42,00</i>

## **Pfalz**

### **Weingut von Winning, Deidesheim**

*kontrolliert ökologischer Weinbau*

2019	 <i>Sauvignon Blanc I QbA trocken VDP.Gutswein</i>	<i>0,75 l</i>	<i>44,00</i>
2019	<i>Deideheimer Mäushöhle Riesling QbA trocken VDP.Erste Lage</i>	<i>0,75 l</i>	<i>42,00</i>

### **Weingut Georg Mosbacher, Forst**

2020	<i>Forster Elster Riesling QbA trocken VDP.Erste Lage</i>	<i>0,375 l</i>	<i>24,00</i>	<i>0,75 l</i>	<i>36,00</i>
2020	<i>Forster Ungeheuer Riesling „Großes Gewächs“ trocken VDP.Große Lage</i>	<i>0,75 l</i>	<i>72,00</i>		
2020	<i>Sauvignon Blanc „Fumé“ QbA trocken VDP.Gutswein</i>	<i>0,75 l</i>	<i>46,00</i>		

## *Ahr*


### *Weingut Meier-Nükel, Dernau*

2018 	<i>Spätburgunder „Blauschiefer“ QbA trocken VDP.Ortswein</i>	0,75 l 52,00
2018 	<i>Neuenahrer Sonnenberg Spätburgunder „Großes Gewächs“ QbA trocken VDP.Große Lage</i>	0,75 l 94,00
2016 	<i>Walporzheimer Kräuterberg Spätburgunder „Großes Gewächs“ QbA trocken VDP.Große Lage</i>	0,75 l 149,00
2001 	<i>Dernauer Pfarrwingert Frühburgunder Auslese trocken</i>	0,75 l 119,00

## *Weine aus Frankreich*

### *Burgund rot*

2017	<i>Hospices de Nuits</i>	0,75 l	179,00
------	--------------------------	--------	--------

 „Cuvée Grangier“  
*Nuits-Saint-George Versteigerungswein*  
*Domaine Albert Ponelle*  
*AOP Bourgogne*  
*Côtes de Nuits*

### *Elsass*




2017	<i>Riesling</i>	0,75 l	49,00
------	-----------------	--------	-------

„Reserve“  
*Maison Trimbach*  
*Elsass*

2012	<i>Gewürztraminer</i>	0,75 l	74,00
------	-----------------------	--------	-------

„Cuvée des Seigneurs de Ribeaupierre“  
*Maison Trimbach*  
*Elsass*



## **Bordeaux weiß**

2019 	<i>Le Petit Haut Lafitte Blanc</i> 3. Wein Ch. Smith Haut Lafitte AOP Pessac-Leognan	0,75 l	84,00
2019 	<i>Château Malartic Lagravier Blanc</i> Grand Cru Classe Pessac-Leognan	0,75 l	119,00
2015 	<i>Château Bouscaut Blanc</i> Grand Cru Classe Pessac-Leognan	0,75 l	109,00

## **Bordeaux rot**





2016 	<i>Chateau Prieuré Sainte-Anne</i> Grand Vin de Bordeaux Côtes de Bordeaux	0,75 l	79,00
1989 	<i>Chateau La Garenne</i> AOP St-Emilion Lussac-St.-Emilion	1,5 l	189,00
2013 	<i>Chateau Pontac Lynch</i> Grand Vin de Bordeaux Margaux	0,75 l	89,00
		Jahrgang 2014	0,375l 59,00

## **Weine aus aller Welt**

2016	<i>Riesling X Sylvaner</i> Domaine de Beudon AOC Wallis Wallis, Schweiz	0,75 l	69,00
2014 	<i>Crianza</i> Cabernet Sauvignon Rioja Alta, Spanien	0,75 l	46,00
2012 	<i>Stony Hill</i> Cabernet Sauvignon trocken Stony Hill Vineyard, St. Helena Napa Valley, Californien	0,75 l	79,00

→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €7,00 / Glas ←

## **Weine aus Italien**

2016	„Moränenschotter Sand“ Vernatsch Azienda Agricola Werner Seppi Kaltern, Alto Adige	0,75 l	49,00
2018	 Masetto Due Endrizzi Trentino IGT trocken	0,75 l	54,00
2014	 Barbaresco “Il Bricco” Pio Cesare Piemont DOCG trocken	0,75l	119,00
2017	 “Rocca di Frassinello” Rocca di Frassinello Maremma Toscana DOC trocken Toscana	1,5 l	119,00
2015	 Langhe Nebbiolo Azienda Agricola Valter Bera Barbaresco, Piemont	0,75 l	68,00

## **Champagner & Crémant**

Ruinart Rosé	0,75 l	119,00
Heidsieck Monopole blu top	0,75 l	69,00
Crémant de Luxembourg	0,375 l	34,00



## *Deutscher Winzersekt*

2018	<i>Riesling Sekt Sekt brut Weingut Otto und Martin Frey, Denzlingen, Breisgau</i>	0,75l	36,00
2018	<i>Pinot Rosé Sekt brut Weingut Otto und Martin Frey, Denzlingen, Breisgau</i>	0,75l	36,00
2016	<i>Riesling Sekt Sekt b.A. brut Weingut Georg Breuer, Rüdesheim am Rhein, Rheingau</i>	0,75l	38,00
2016	<i>Weißer Gutedel Sekt Sekt b.A. brut nature Weingut Heinemann, Scherzingen</i>	0,75l	38,00
2019	<i>Sauvignon Blanc &amp; Chardonnay Sekt b.A. brut nature Weingut Heinemann, Scherzingen</i>	0,75l	38,00
2017	<i>Crémant Pinot Noir Rosé Sekt brut Schlossgut Ebringen, Ebringen</i>	0,75l	38,00
2017	<i>Pinot Rosé Sekt brut Weingut Martin Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt</i>	0,75l	38,00
2015	<i>Pinot &amp; Chardonnay Sekt brut Weingut Martin Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt</i>	0,75l	38,00
2020	<i>Muskateller "petit grains" Naturtrüb und natursüß Weingut Fritz Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt</i>	0,75l	38,00
2018	<i>Cuvée blanc Sekt b.A. brut Weingut Fritz Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt</i>	0,375l	26,00
2018	<i>Pinot Rosé Sekt b.A. brut Weingut Fritz Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt</i>	0,375l	26,00

→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €7,00 / Glas ←

## *Aperitif*

<i>Kalte Ente (trockener Weißwein mit Zitrone und Sekt)</i>	<i>0,1 l</i>	<i>8,90</i>
<i>Alkoholfreier Secco</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,50</i>
<i>Champagner Heidsieck Monopole blue, brut</i>	<i>0,1 l</i>	<i>12,00</i>
<i>Pinot Cuvée Sekt, brut, Weingut Frey</i>	<i>0,1 l</i>	<i>8,50</i>
<i>Riesling Sekt, brut, Weingut Frey</i>	<i>0,1 l</i>	<i>8,50</i>
<i>- mit hausgemachtem Holunderblütensirup</i>		<i>8,90</i>
<i>- mit Creme de Cassis</i>		<i>8,90</i>
<i>- mit Pfirsichlikör</i>		<i>8,90</i>
<i>Aperol Spritz / Aperol 36</i>	<i>0,2 l</i>	<i>9,50</i>
<i>Campari</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,90</i>
<i>- mit Soda</i>		<i>6,90</i>
<i>- mit Orangensaft</i>		<i>7,90</i>
<i>Cynar</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,90</i>
<i>- mit Soda</i>		<i>6,90</i>
<i>- mit Orangensaft</i>		<i>7,90</i>
<i>Martini</i>	<i>5 cl</i>	
<i>- bianco; trocken oder rosso</i>		<i>6,90</i>
<i>Sherry</i>	<i>5 cl</i>	
<i>- dry oder medium dry</i>		<i>6,90</i>
<i>Portwein</i>	<i>5 cl</i>	
<i>- weiß oder rot</i>		<i>6,90</i>
<i>Gordons Gin</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,90</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>6,90</i>

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

## *Alkoholfreie Getränke*

<i>Apfelsaft</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,90</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,50</i>
<i>Johannisbeersaft</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,80</i>
<i>Traubensaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,50</i>
<i>Tomatensaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,50</i>
<i>Apfelsaftschorle / Orangensaftschorle</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,50</i>
<i>Apfelsaftschorle / Orangensaftschorle</i>	<i>0,5 l</i>	<i>7,50</i>
<i>Johannisbeersaftschorle / Traubensaftschorle</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,50</i>
<i>Johannisbeersaftschorle / Traubensaftschorle</i>	<i>0,5 l</i>	<i>9,50</i>
<i>Coca Cola / Mezzo Mix / Fanta / Coca Cola light</i>	<i>0,33 l</i>	<i>4,50</i>
<i>Coca Cola Zero</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,50</i>
<i>Schweppes Bitter Lemon / Tonic Water</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,50</i>
<i>Bad Dürrheimer Mineralwasser classic</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,90</i>
<i>Bad Dürrheimer Mineralwasser classic / medium / still</i>	<i>0,5 l</i>	<i>5,90</i>
<i>Bad Dürrheimer Mineralwasser classic / medium / still</i>	<i>0,75 l</i>	<i>6,90</i>
<i>San Pellegrino / Aqua Panna</i>	<i>1,0 l</i>	<i>8,90</i>

## ***Biere***

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

## ***Warme Getränke***

<i>Espresso</i>	<i>3,50</i>
<i>Espresso Macchiato</i>	<i>3,80</i>
<i>Doppelter Espresso</i>	<i>4,80</i>
<i>Kaffee crème</i>	<i>3,80</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4,20</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4,70</i>
<i>Glas Tee</i>	<i>4,20</i>