

DER BLAUE REITER



DESIGNHOTEL



DIE BAR KARTE

Wir wollen nicht nur gutes Übernachten garantieren, sondern auch Wohnen und Tagen in einem Ambiente anbieten, das die Sinne inspiriert und verwöhnt.

Neben top-bewerteten Weinen aus Europa bieten wir Ihnen hochwertige Spirituosen und diverse Snacks in unserer exklusiven Bar. Probieren Sie unsere auserlesenen Weine auch glasweise zu einem sehr guten Preis-Leistungsverhältnis – dies gibt es nur bei uns!
Lassen Sie sich von unserer Karte leiten und genießen Sie unsere sorgfältig ausgewählten Produkte. Unser Team hilft Ihnen gerne bei der Auswahl!

Gerne können Sie unseren Wintergarten oder Veranstaltungsbereich exklusiv für einen schönen Abend mit zum Beispiel Weinverkostung, Kochkurs, Schlemmerbuffet, Snacks oder zum Grillbuffet mit toller Weinbegleitung und individuellem Service mieten.

Alle Spirituosen und Weine können Sie auf Vorbestellung über uns beziehen.

UNSERE HAUPTPARTNER

KESSLER

Die Geschichte des Hauses Kessler begann im Jahr 1826, als der neununddreißigjährige Georg Christian von Kessler (1787-1842) in Esslingen am Neckar die heute älteste Sektkellerei Deutschlands gründete. Kessler hatte es in seinem ersten Leben, das ihn 1807 für fast zwei Jahrzehnte nach Frankreich führte, zum Direktor und Teilhaber eines der berühmtesten Champagnerhäuser in Reims gebracht und er galt als ein Meister in der Herstellung des moussierenden Weins.

Schon wenige Jahre nach der Gründung wurde Sekt aus dem Hause Kessler in alle Welt geliefert, so zum Beispiel nach Philadelphia, St. Petersburg, Kalkutta oder Konstantinopel. Dass Kessler noch heute als erfolgreiches Unternehmen besteht, ist nicht zuletzt der exzellenten Produktqualität zu verdanken, die der Unternehmensgründer einst zum wesentlichen und bestimmenden Wert der Marke Kessler erklärt hatte.

FRITZ WAßMER

Gegründet 1998 durch Fritz Waßmer, wurde der traditionelle Weinbau der Familie in der Gemeinde Schlatt im Herzen des Markgräflerlandes neu belebt.

Das Kerngebiet der Weinberge liegt in der idyllischen Hügellandschaft von Markgräflerland, Kaiserstuhl und Breisgau. Ein ausgewogenes Klima und die optimale Beschaffenheit der Böden sind eine ausgezeichnete und unerlässliche Voraussetzung für die extraktreichen und langlebigen Weine von Fritz Waßmer.

Orientiert an der Tradition der besten Burgunder der Welt, ist es das Anliegen von Fritz Waßmer, edle, konzentrierte und in ihrem Stil einzigartige Weine zu erzeugen. Nach offener Maischegärung reifen die Rotweine bis zu 18 Monaten im neuen Barrique. Die besten Weißweine vergären im Barrique und beeindrucken durch ihre kraftvolle Eleganz.

KLUMPP

Das Weingut Klumpp ist angesiedelt im nordbadischen Bruchsal. Begonnen hat alles 1983. Ulrich und Marietta Klumpp gründeten als Seiteneinsteiger in einem kleinen Bruchsaler Hinterhof aus Leidenschaft zum Wein das heutige Weingut. 1996 dann die komplette Rebfläche auf ökologischen Weinbau umgestellt. Das Weingut versteht ihre Weine als regionale Botschafter, als Symbiose aus Klima und Boden. Höchstes Ziel dabei ist die Qualität der Weine.

Alle Rotweine reifen im kleinen Eichenholzfass - die Gutsweine in älteren und etwas kürzer, die Lagenweine bis zu 18 Monate überwiegend in neuen Barriques. Denn gute Weine brauchen Zeit - nur so können sie ihr volles Potential entfalten. Das Ziel des Weingutes ist hierbei, die perfekte Harmonie von Frucht, Eleganz und Kraft.

DR. BÜRKLIN WOLF

Das weltbekannte Weingut Dr. Bürklin-Wolf in Wachenheim an der Weinstraße, dessen Tradition bis ins Jahr 1597 zurückreicht, ist eines der größten und bedeutendsten Weingüter Deutschlands.

1580 – 1636

Der Stadtschreiber und spätere Bürgermeister von Wachenheim erwirbt umfangreichen, weinbaulichen und landwirtschaftlichen Besitz und begründet die Tradition des Bürklin'schen Weinbaus in Wachenheim. In den Wirren der Erbfolgekriege verwischen sich die Spuren der Familie Bürklin in Wachenheim. Erst 200 Jahre später findet sich der Name in Karlsruhe-Durlach wieder.

1847 – 1925

Die Enkelin von Johann Ludwig Wolf und Erbin eines Großteils seines Vermögens und Besitzes heiratet 1875 den aus Karlsruhe-Durlach stammenden Geheimrat Dr. Albert Bürklin und legt somit den Grundstein für den heutigen Namen Dr. Bürklin-Wolf.

1844 -1924

Dr. Albert Bürklin ist ab 1889 Generalintendant des badischen Hoftheaters in Karlsruhe. Durch die Heirat mit Luise Wolf 1875 siedelt er nach Wachenheim über und baut das Weingut zu einem Musterbetrieb für Qualitätsweinbau aus.

Seit 1990

1990 übernimmt die älteste Tochter Dr. Albert Bürklins gemeinsam mit ihrem Ehemann Christian von Guradze das elterliche Weingut. Mit der Klassifikation der Weinbergslagen nach burgundischem Vorbild und der Umstellung der gesamten Weinbergfläche auf die biodynamische Wirtschaftsweise, gehen sie revolutionäre Wege im deutschen Weinbau.

ALLENDORF

Die Wurzeln des Weinguts Allendorf auf dem Rheingau reichen zurück bis in das Jahr 1292.

1955 übernahmen sie das Weingut mit gerade einmal 1,5 Hektar. Heute bewirtschaftet Allendorf rund 75 Hektar und ist damit der größte familiengeführte Weinbaubetrieb im Rheingau.

Trotz der Größe ist das Weingut ein Familienbetrieb im besten Sinne des Wortes geblieben: Hier kann sich jeder auf jeden verlassen – eine starke Familie!

Allendorf setzt als VDP-Mitglied (Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter e. V) die VDP-Klassifikation um. Dieses privatrechtliche Statut definiert die Qualität eines Weines nach dem „Terroir“– der Herkunft in Verbindung mit der Qualität. Die Lage steht im Mittelpunkt der Arbeit: ihren Charakter zu erhalten und typische, elegante und reifefähige Rheingauer zu erzeugen, das ist die Maxime der Familie.

APERITIF

KESSLER BRUT GLAS SEKT IM OFFENAUSSCHANK	0,1 l	4,50 €
APEROL SPRITZ APEROL 15% - SEKT – SODA - ORANGENZESTE	0,25 l	9,50 €
APEROL ORANGE APEROL 15% - ORANGENSAFT - ORANGENZESTE	0,25 l	9,50 €
CAMPARI SODA CAMPARI 25% - SODA - ORANGENZESTE	0,25 l	9,50 €
CAMPARI ORANGE CAMPARI 25% - ORANGENSAFT - ORANGENZESTE	0,25 l	9,50 €
CAMPARI SPRITZ CAMPARI 25% - SEKT – SODA - ORANGENZESTE	0,25 l	9,50 €
LILLET WILD BERRY LILLET BLANC 17% - SCHWEPPESS RUSSIAN WILD BERRY – HIMBEEREN	0,25 l	9,50 €
WHITE PORT TONIC WHITE PORT – FEVER TREE INDIAN TONIC WATER - GRAPEZESTE	0,25 l	9,50 €
LAURENT PERRIER LA CUVÉE BRUT (FRANKREICH/CHAMPAGNE) CHARDONNAY, PINOT NOIR, MEUNIER, TROCKEN	0,2 l	25,00 €

DIE ALKOHOLFREIE VARIANTE

- AUS DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER -

PRISECCO „ROTFRUCHTIG VON JÖRG GEIGER“

0,2 l 5,90 €

WIESENOST – SAUERKIRSCHEN – SCHWARZE JOHANNISBEERE

Die Schwarze Johannisbeere und Sauerkirsche sind dominant, kräftig und üppig.

Die anregende Säure vereint mit der leichten Herbe der Quitte und der

Limette ergibt einen erfrischenden Prosecco mit feiner Kohlensäure.

PRISECCO „APFELSINFONIE“

0,2 l 5,90 €

APFEL – KRÄUTER – KARAMELL

Man nehme handverlesene alte Bio-Sämlingsäpfel, kombiniert sie mit feinen Gewürzen und rundet den frischen Geschmack mit prickelnder Kohlensäure ab:

Fertig ist die Apfelsinfonie aus der Manufaktur Jörg Geiger. Der erfrischende alkoholfreie Aperitif schmeckt intensiv nach reifen Äpfeln und ist würzig

und leicht. Die pikante Note des Barriqueholzes rundet den feinen Geschmack perfekt ab.

SCHAUMWEINE

FLASCHEN

KESSLER BRUT

(DEUTSCHLAND/WÜRTTEMBERG)

Auf Basis von Chardonnay.

Kessler Brut ist ein harmonischer Brut-Sekt, der durch das Zusammenspiel von vollfruchtigen und leicht herben Aromen ein anregendes Geschmacksbild hat.

0,375 l

16,50 €

0,75 l

29,00 €

KESSLER VINTAGE BLANC RÉSERVE EXTRA BRUT

(DEUTSCHLAND/WÜRTTEMBERG)

2014, CHARDONNAY, PINOT NOIR

Der cremige Chardonnay-Sekt mit einer Spur Pinot Noir beeindruckt durch seine außergewöhnlich feine Perlage, die in den charmanten Schmelz eingebunden ist. Der lange Nachhall hinterlässt deutlich mineralische Eindrücke und einen pikanten Touch.

0,75 l

36,50 €

KESSLER VINTAGE RIESLING RÉSERVE BRUT

(DEUTSCHLAND/WÜRTTEMBERG)

2013, RIESLING

Ein erfrischender Riesling-Sekt mit belebender Säure und Perlage. Die deutlich ausgeprägte Mineralität im anregenden Nachhall macht diesen Jahrgangssekt zum perfekten Aperitif.

0,75 l

36,50 €

KESSLER VINTAGE ROSÉ RÉSERVE EXTRA BRUT

(DEUTSCHLAND/WÜRTTEMBERG)

2015, PINOT NOIR

Ein frischer und ausdrucksvoller Rosé-Sekt mit elegantem Geschmack nach Brombeere und Stachelbeere. Dank der Frucht und der wunderbar eingebundenen Perlage entsteht ein fantastisches finish, das Lust auf ein zweites Glas macht.

0,75 l

36,50 €

SCHAUMWEINE

FLASCHEN

LAURENT PERRIER LA CUVÉE BRUT

0,75 l 79,00 €

(FRANKREICH/CHAMPAGNE)

CHARDONNAY, PINOT NOIR, MEUNIER, TROCKEN

La Cuvée ist ein feiner, frischer Champagner aus dem Familienbetrieb Laurent Perrier. Die Komplexität des Weines zeigt sich in den aufeinanderfolgenden Noten von Weinberg-Pfirsich und weißen Früchten.

Rebsorten: Chardonnay 50-55 %, Pinot Noir 30-35 %, Meunier 15-20% plus 20-30 % Reserveweine, um die Regularität des Stils zu gewährleisten.

PERFEKT FÜR GROßE VERANSTALTUNGEN – NACH VERFÜGBARKEIT

1,5 l 155,00 €

LAURENT PERRIER LA CUVÉE BRUT

(FRANKREICH/CHAMPAGNE)

CHARDONNAY, PINOT NOIR, MEUNIER, TROCKEN

LAURENT PERRIER ROSÉ – ZU EINEM TOP PREIS

0,75 l 105,00 €

(FRANKREICH/CHAMPAGNE)

PINOT NOIR, TROCKEN

Dieser bemerkenswerte Champagner mit einem ausdrucksvollen Bouquet ist das Resultat der beständigen Suche, die Aromen von frischen, roten Früchten hervorzuheben. Es ist Laurent-Perrier gelungen, einen sogleich weinigen und frischen Champagner zu erzeugen. Er gilt weltweit als Referenz für Rosé-Champagner.

DIE ALKOHOLFREIE VARIANTE

- AUS DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER -

PRISECCO „ROTFRUCHTIG VON JÖRG GEIGER“

0,75 l 21,90 €

WIESENOST – SAUERKIRSCHEN – SCHWARZE JOHANNISBEERE

Die Schwarze Johannisbeere und Sauerkirsche sind dominant, kräftig und üppig. Die anregende Säure vereint mit der leichten Herbe der Quitte und der Limette ergibt einen erfrischenden Prosecco mit feiner Kohlensäure.

PROSECCO „APFELSINFONIE“

0,75 l 21,90 €

Man nehme handverlesene alte Bio-Sämlingsäpfel, kombiniert sie mit feinen Gewürzen und rundet den frischen Geschmack mit prickelnder Kohlensäure ab:

Fertig ist die Apfelsinfonie aus der Manufaktur Jörg Geiger. Der erfrischende alkoholfreie Aperitif schmeckt intensiv nach reifen Äpfeln und ist würzig und leicht. Die pikante Note des Barriqueholzes rundet den feinen Geschmack perfekt ab.

BIRNENSCHAUMWEIN „CHAMPAGNER-BRATBIRNE“

0,75 l 32,50 €

(DEUTSCHLAND/WÜRTTEMBERG)

Wie viele alte Obstsorten entstand die Champagner-Bratbirne als Zufallssämling. Bereits 1760 wurde die Herstellung von Schaumwein aus der berühmten Obstsorte Champagner-Bratbirne urkundlich beschrieben. Die harmonische Frucht mit leichter Restsüße bekommt durch die feinen Gerbstoffe Struktur.

Sie können ihn passend zur Winterzeit von Oktober bis März bei uns genießen.

UNSERE TOP WEINE VON AUSGEWÄHLTEN WINZERN

Der Falstaff „Weinguide“ ist ein Wein- und Gourmetmagazin und wurde vor über 40 Jahren gegründet. Es ist damit das älteste und auflagenstärkste Weinmagazin Österreichs und wird heute im gesamten deutschsprachigen Raum publiziert. Die im Falstaff „Weinguide“ verzeichneten Weingüter werden seit 2007 mit bis zu fünf Sternen bewertet.

DIE MIT ★ GEKENNZEICHNETEN WEINGÜTER WURDEN VON
DEM FALSTAFF „WEINGUIDE“ AUSGEZEICHNET.

★ ☆ ☆ ☆ ☆	Betrieb, der regelmäßig Weine hervorbringt, die typisch für Sorte und Herkunftsregion sind.
★ ★ ☆ ☆ ☆	Betrieb, der für verlässliche Weinqualität bekannt ist und die Weine seiner Region auf hohem Niveau präsentiert.
★ ★ ★ ☆ ☆	Betrieb, der für individuelle Weine von kontinuierlich hervorragender Qualität bekannt ist und bundesweit sowie auf einzelnen Exportmärkten hohes Ansehen genießt.
★ ★ ★ ★ ☆	Betrieb, der kontinuierlich für Spitzenleistungen bekannt ist und dessen stilistische Ausrichtung im In- und Ausland hohes Ansehen besitzt
★ ★ ★ ★ ★	Betrieb, der seit langer Zeit kontinuierlich für Spitzenleistungen bekannt ist und im In- und Ausland für seine stilistische Eigenständigkeit höchstes Ansehen genießt.

WEIßWEINE

OFFEN

DR. BÜRKLIN-WOLF RIESLING

(DEUTSCHLAND/PFALZ)

2018, RIESLING, QUALITÄTSWEIN, TROCKEN;

Dieser Riesling ist Dr. Bürklin Wolf's Basiswein und eine Cuvée aus Riesling-Langen in Wachenstein, Deidesheim und Ruppertsberg. In der Nase ist er sehr frisch mit Aromen von grünem Apfel, Limone und einer leicht floralen Note. Saftige Säure und feine Mineralität machen ihn lebendig und unkompliziert. Einfach ein Klassiker!

ALLERGENE: Sulfite

0,1l 4,20 €
0,25l 9,50 €

Als
Schorle
0,25l 6,50 €

KLUMPP GRAUBURGUNDER ★ ★ ★ ☆ ☆

(DEUTSCHLAND/BADEN)

2018, GRAUBURGUNDER, QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

Der Klumpp Grauburgunder hat eine leicht nussige Nase mit feinen Aromen von Apfel, Birne, Zitrone und etwas Eukalyptus. Am Gaumen ist der Klumpp Grauburgunder elegant und dicht mit feiner Säure und einer leichten Würze.

ALLERGENE: Sulfite

0,1l 4,50 €
0,25l 10,20 €

KLUMPP AUXERROIS ★ ★ ★ ☆ ☆

(DEUTSCHLAND/BADEN)

2019, AUXERROIS, QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

Das elegante Bukett zeigt Aromen von Mirabellen, Aprikosen und eine Spur Zitrusnoten. Am Gaumen dann sehr saftig, weicher Schmelz, feinfruchtig, sehr elegant, voller Spannung und mit sehr langem Nachhall.

ALLERGENE: Sulfite

0,1l 4,70 €
0,25l 11,20 €

CHARDONNAY INSEL MARIANNENAUE „THANKS BOB“

– DIE EMPFEHLUNG VOM CHEF –

(DEUTSCHLAND/RHEINGAU)

2016, CHARDONNAY, TROCKEN

Ein vielleicht kurioser Name, er ist aber berechtigt. Denn 1977 besuchte Robert Mondavi (Pionier des amerikanischen Weinbaus) die Insel Mariannenaue und empfahl die Anpflanzung von Chardonnay – damals übrigens illegal. Der Geschmack ist rassig und herzhaft mit gut eingebundener Säure, delikater Frucht sowie feiner, salziger Mineralität und einer lebhaften Frische.

ALLERGENE: Sulfite

0,1l 6,70 €
0,25l 15,90 €

WEIßWEINE

OFFEN

WEINGUT KÜNSTLER „KUNSTSTÜCK“ ★ ★ ★ ★ ★

(DEUTSCHLAND/RHEINGAU)

2016, RIESLING, QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

Das Weingut Künstler erzeugt konzentrierte, mineralisch trockene und hochfeine sowie elegante Rieslingweine, die zu den besten Deutschlands zählen. Grundlage hierfür sind die allerbesten Weinbergslagen, die zum Teil mit 50 bis 60 Jahre alten Reben bestockt sind. Der Riesling „Kunststück“ zeigt eine unglaublich klare und präzise Frucht. Mit seinen wunderschönen Aromen von Aprikose, Pfirsich, Quitte und Kräutern verzaubert er schon die Nase. Am Gaumen ist er dann rassig, finessreich, mineralisch und feinwürzig. Ein Riesling wie aus dem Bilderbuch!

ALLERGENE: Sulfite

0,1 l 7,20 €

0,25 l 16,80 €

FRANZ HAAS „MANNA“ ★ ★ ★ ★ ☆

(ITALIEN/SÜDTIROL) – EIN GANZ BESONDERER WEIN –

2018, CHARDONNAY, GEWÜRZTRAMINER, RIESLING, SAUVIGNON BLANC, TROCKEN

Der „Manna“ ist ein ganz besonderer Wein, der durch sein komplexes, vielschichtiges Bukett mit Holundernoten, Pistazien und zarten Rosenblättern sowie seinem konzentrierten, voluminösen und gleichzeitig elegant geschmeidigen, mineralischen Körper besticht. Ein Wein, der sich im Laufe seiner Reifephase von seinen verschiedensten Perspektiven und Charaktereigenschaften her öffnet und entfaltet. Er entwickelt sich auch im Glas weiter und überrascht dort immer wieder aufs Neue. Ein großer Weißwein!

ALLERGENE: Sulfite

0,1 l 7,20 €

0,25 l 16,80 €

WEIßWEINE

DEUTSCHLAND

DR. BÜRKLIN-WOLF RIESLING

0,75 l 26,00 €

(DEUTSCHLAND/PFALZ)

2018, RIESLING, QUALITÄTSWEIN, TROCKEN;

Dieser Riesling ist Dr. Bürklin Wolfs Basiswein und eine Cuvée aus Riesling-Langen in Wachenstein, Deidesheim und Ruppertsberg. In der Nase ist er sehr frisch mit Aromen von grünem Apfel, Limone und einer leicht floralen Note. Saftige Säure und feine Mineralität machen ihn lebendig und unkompliziert. Einfach ein Klassiker!

ALLERGENE: Sulfite

PERFEKT FÜR GROßE VERANSTALTUNGEN – NACH VERFÜGBARKEIT

1,5 l 54,00 €

DR. BÜRKLIN-WOLF RIESLING

3,0 l 115,00 €

(DEUTSCHLAND/PFALZ)

2017, RIESLING, TROCKEN

ALLERGENE: Sulfite

FRITZ WAßMER CHARDONNAY ★ ★ ★ ★ ☆

0,75 l 39,50 €

(DEUTSCHLAND/BADEN)

2016, CHARDONNAY, QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

Ein vollmundiger, feincremiger Premiumweißwein mit leichter Barriquenote. Der Wein ist geprägt vom Extrakt der hochreifen Trauben sowie von der langen Lagerung auf der Feinhefe.

ALLERGENE: Sulfite

PERFEKT FÜR GROßE VERANSTALTUNGEN – NACH VERFÜGBARKEIT

1,5 l 84,00 €

FRITZ WAßMER CHARDONNAY ★ ★ ★ ★ ☆

3,0 l 168,00

(DEUTSCHLAND/BADEN)

2016, CHARDONNAY, QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

ALLERGENE: Sulfite

€

FRITZ WAßMER PINOT IN WEIß ★ ★ ★ ★ ☆

0,75 l 24,00 €

(DEUTSCHLAND/BADEN)

2018, GRAUBURGUNDER, WEIßBURGUNDER, QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

Der Weißburgunder bringt das feine Apfel- und Birnenaroma sowie die belebende Säure. Der Grauburgunder sorgt für die weiche und elegante Seite. Ein toller Geschmack von reifem Apfel, saftige Melone und zarter Honignote machen diesen leckeren Pinot in weiß komplett.

ALLERGENE: Sulfite

WEIßWEINE

DEUTSCHLAND

DURLACHER STAATSWEINGUT „SCHEUREBE“

0,75 l 33,50 €

(DEUTSCHLAND/BADEN)

2018, SCHEUREBE, QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

Nach vielen Jahren wieder neu am Durlacher Turmberg: Eine Kreuzung aus Riesling und der Buketttraube (Silvaner/Trollinger), benannt nach Ihrem Entdecker Georg Scheu – die Scheurebe. Körperreicher und bukettbetonter Weißwein mit einem angenehmen Duft nach Stachelbeere und Kiwi. Seine Aromen erinnern an Johannisbeere, Zitrus und vorallem Pfirsich.

ALLERGENE: Sulfite

KLUMPP WEIßBURGUNDER ★ ★ ★ ☆ ☆

0,75 l 27,00 €

(DEUTSCHLAND/BADEN)

2018, WEIßBURGUNDER, QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

Ein frischer und eleganter Wein mit Aromen von Honigmelone, Apfel und Mandel. Auch sein Bukett ist fruchtbetont und sortentypisch. Ein finessenreicher Weißburgunder mit purer Eleganz.

ALLERGENE: Sulfite

KLUMPP GRAUBURGUNDER - EDITION BLAU ENTSPANNT DESIGNHOTEL DER BLAUE REITER

0,75 l 29,50 €

★ ★ ★ ☆ ☆

(DEUTSCHLAND/BADEN)

2018, GRAUBURGUNDER, QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

Der Klumpp Grauburgunder hat eine leicht nussige Nase mit feinen Aromen von Apfel, Birne, Zitrone und etwas Eukalyptus. Am Gaumen ist der Klumpp Grauburgunder elegant und dicht mit feiner Säure und einer leichten Würze.

ALLERGENE: Sulfite

KLUMPP AUXERROIS ★ ★ ★ ☆ ☆

0,75 l 32,50 €

(DEUTSCHLAND/BADEN)

2019, AUXERROIS, QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

Das elegante Bukett zeigt Aromen von Mirabellen, Aprikosen und eine Spur Zitrusnoten. Am Gaumen dann sehr saftig, weicher Schmelz, feinfruchtig, sehr elegant, voller Spannung und mit sehr langem Nachhall.

ALLERGENE: Sulfite

WEIßWEINE

DEUTSCHLAND

MARTIN WAßMER SAUVIGNON BLANC ★ ★ ★ ★ ☆

0,75 l 28,50 €

(DEUTSCHLAND/BADEN)

2016, SAUVIGNON BLANC, QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

Dieser aromaintensive Weißwein verfügt über eine klare Struktur und erweckt beim Trinken diverse unterschiedliche Assoziationen. Anfangs schmeckt der Wein eher nach Apfel und Johannisbeere, während sich am Gaumen langsam eine klare und direkte Frische behauptet. Der Abgang ist sehr lang und führt wieder zurück zum Apfel. Hinzu kommt auch wieder eine leichte Tendenz der Stachelbeere, die eine spannende Geschmackskomponente zum Finale hinzufügt.

ALLERGENE: Sulfite

FRANZ KELLER „OBERBERGENER BASSGEIGE“ ★ ★ ★ ★ ☆

0,75 l 33,50 €

(DEUTSCHLAND/BADEN)

2018, GRAUBURGUNDER, QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

Ein wahrer Genuss für alle Feinschmecker bietet dieser Grauburgunder. Auf diese Weise setzt der Winzer Franz Keller ein deutliches Zeichen und markiert seine Entwicklung weg vom süßen, schweren Grauburgunder. Seine ausgeprägte Fruchtnote und die deutliche Mineralität lassen ihn als sanften und trotzdem kräftigen Weißwein erscheinen.

ALLERGENE: Sulfite

WEINGUT KÜNSTLER „KUNSTSTÜCK“ ★ ★ ★ ★ ★

0,75 l 48,00 €

(DEUTSCHLAND/RHEINGAU)

2016, RIESLING, QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

Das Weingut Künstler erzeugt konzentrierte, mineralisch trockene und hochfeine sowie elegante Rieslingweine, die zu den besten Deutschlands zählen. Grundlage hierfür sind die allerbesten Weinbergslagen, die zum Teil mit 50 bis 60 Jahre alten Reben bestockt sind. Der Riesling „Kunststück“ zeigt eine unglaublich klare und präzise Frucht. Mit seinen wunderschönen Aromen von Aprikose, Pfirsich, Quitte und Kräutern verzaubert er schon die Nase. Am Gaumen ist er dann rassig, fitnessreich, mineralisch und feinwürzig. Ein Riesling wie aus dem Bilderbuch!

ALLERGENE: Sulfite

WEIßWEINE

DEUTSCHLAND

CHARDONNAY INSEL MARIANNAUE „THANKS BOB“

0,75 l 45,00 €

– DIE EMPFEHLUNG VOM CHEF –

(DEUTSCHLAND/RHEINGAU)

2016, CHARDONNAY, QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

Ein vielleicht kurioser Name, er ist aber berechtigt. Denn 1977 besuchte Robert Mondavi (Pionier des amerikanischen Weinbaus) die Insel Mariannenaue und empfahl die Anpflanzung von Chardonnay – damals übrigens illegal. Der Geschmack ist rassig und herzhaft mit gut eingebundener Säure, delikater Frucht sowie feiner, salziger Mineralität und einer lebhaften Frische.

ALLERGENE: Sulfit

ALLENDORF ROTER RIESLING ★ ★ ★ ☆ ☆

0,75 l 34,50 €

(DEUTSCHLAND/RHEINGAU)

2018, RIESLING, QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

Dieser leichte Riesling überzeugt durch seine feinen Fruchtkomponenten aus Äpfeln, Mirabellen und Zitronen. Diese machen den Wein lebendig und frisch. Die Leichtigkeit des Weines und das ausgewogene Frucht-Säure-Spiel machen ihn zu einem geschmacklichen Erlebnis mit einem herrlich saftigen Nachspiel.

ALLERGENE: Sulfit

ALLENDORF RIESLING „WINKELER“ ★ ★ ★ ☆ ☆

0,75 l 25,50 €

(DEUTSCHLAND/RHEINGAU)

2018, RIESLING, QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

Die rheinnahen Weinberge um den Ort Winkel sind geprägt von Löss und Lehm. Der Boden bringt die besten und feinsten Weine des Rheingaus hervor. So auch der leckere Riesling „Winkeler“. Aromen von Apfel und Pfirsich wechseln sich im Bouquet ab und vermischen sich zu einem spritzigen Charakter, der von einer feinen Säure begleitet wird.

ALLERGENE: Sulfit

WEIßWEINE

ITALIEN

0,75 l 36,50 €

CANTINA TERLAN TERLANER „CLASSICO“ ★ ★ ★ ★ ★

(ITALIEN/SÜDTIROL)

2017, WEIßBURGUNDER, CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC, TROCKEN

Diese Cuvée präsentiert sich hellgelb in der Farbe mit grünlichen Reflexen. Sie besticht durch einen blumigen und fruchtigen Duft mit Anklängen von tropischen Früchten und Äpfeln. Erkennen lässt sich zudem eine zarte Hefenote, die diesen kräftigen und harmonischen Terlaner wunderbar abrundet.

ALLERGENE: Sulfite

FRANZ HAAS „MANNA“ ★ ★ ★ ★ ☆

0,75 l 48,00 €

(ITALIEN/SÜDTIROL) – EIN GANZ BESONDERER WEIN –

2016, CHARDONNAY, GEWÜRZTRAMINER, RIESLING, SAUVIGNON BLANC, TROCKEN

Der „Manna“ ist ein ganz besonderer Wein, der durch sein komplexes, vielschichtiges Bukett mit Holundernoten, Pistazien und zarten Rosenblättern sowie seinem konzentrierten, voluminösen und gleichzeitig elegant geschmeidigen, mineralischen Körper besticht. Ein Wein, der sich im Laufe seiner Reifephasen von seinen verschiedensten Perspektiven und Charaktereigenschaften her öffnet und entfaltet. Er entwickelt sich auch im Glas weiter und überrascht dort immer wieder aufs Neue. Ein großer Weißwein!

ALLERGENE: Sulfite

WEIßWEINE

FRANKREICH

PASCAL JOLIVET „POUILLY FUMÉ“

0,75 l 54,00 €

(FRANKREICH/LOIRE)

2017, SAUVIGNON BLANC, TROCKEN

Ein charaktvoller Wein mit einem vollmundigen, konzentrierten und kraftvollen Geschmack. Ergänzt wird dieser durch die wunderschöne Balance von aromatischer Frucht und Mineralität.

ALLERGENE: Sulfite

WEIßWEINE

ÖSTERREICH

DOMÄNE WACHAU „SMARAGD ACHLEITEN“ ★ ★ ★ ★ ☆ 0,75 l 54,00 €

(ÖSTERREICH/WACHAU)

2017, GRÜNER VELTLINER, TROCKEN

Ein ausdrucksvolles und würziges Bouquet mit Aromen von weißem Pfeffer, Tabak und exotischen Früchten machen diesen Wein einzigartig. Eine kräftige Säure und die leicht rauchige und mineralische Note geben dem Wein den letzten Schliff.

ALLERGENE: Sulfite

WEINGUT SETZER „AUSSTICH“ ★ ★ ★ ★ ☆ 0,75 l 28,00 €

(ÖSTERREICH/NIEDERÖSTERREICH)

2018, GRÜNER VELTLINER, TROCKEN

So vielfältig und reichhaltig wie die Küche Österreichs, ist auch ihr Wein. Eine besondere Entdeckung ist hierbei der Grüne Veltliner „Ausstich“ des Weinguts Setzer. Mit einer Komposition aus würzigen Elementen und fruchtig frischen Geschmacksüberraschungen wird die Zunge gekonnt belebt. Am Gaumen entwickelt der „Ausstich“ eine erfreuliche Schärfe, die dann im Abgang wieder durch das fruchtige Aroma von Melone und Birne abgefangen wird. Als klassischer „Grüner Veltliner“ ist eine angenehme, dezente Säure harmonisch integriert.

ALLERGENE: Sulfite

LIEBLICH SÜßER WEIN

DEUTSCHLAND

STECKENPFERD 0,75 l 35,00 €

(DEUTSCHLAND/RHEINGAU)

2016, RIESLING, SPÄTLESE

Ein herausragender und harmonischer Riesling aus dem Rheingau. Aromen vom reifem Apfel, zarter Aprikose und Grapefruit ergeben eine schöne Süße, die diesen Wein ausmacht.

ALLERGENE: Sulfite

ROSÉWEIN

DEUTSCHLAND

FRITZ WAßMER SPÄTBURGUNDER ROSÉ



(DEUTSCHLAND/ BADEN)

2018, SPÄTBURGUNDER, QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

Im Glas präsentiert sich der Spätburgunder Rosé in einem hellen, zartschimmernden Lachsrot. Das Bouquet wird bestimmt von fruchtigen Noten: Erdbeere, Himbeere und ein Hauch von Vanille. Ein vollmundiger und saftiger Rosé mit feiner sowie erfrischender Säure.

ALLERGENE: Sulfite

0,1 l	3,80 €
0,25 l	8,80 €
0,75 l	25,50 €

FRANKREICH

DOMAINES OTT COEUR DE GRAIN - TOP ANGEBOT -



UNSER LIEBLINGSROSÉ ZU EINEM TOP PREIS - LEISTUNGSVERHÄLTNIS

(FRANKREICH/PROVENCE)

2018, CABERNET SAUVIGNON, GRENACHE, CINSAULT, SYRAH, TROCKEN

Ein für die Côtes de Provence unüblich hoher Anteil an Cabernet Sauvignon sorgt für Komplexität und Eleganz, Grenache gibt dem Wein die Wärme, Cinsault sorgt für die Finesse, ein kleiner Anteil an Syrah ergänzt den Wein und unterstützt die Farbe. Ein kräftiger Rosé, der besonderen Art.

ALLERGENE: Sulfite

0,75 l	45,00 €
--------	---------

ROTWEINE

OFFEN

PRIMITIVO APPASSIMENTO	0,1 l	4,50 €
(ITALIEN/APULIEN)	0,25 l	9,50 €

2017, PRIMITIVO, TROCKEN

Dieser jugendliche Primitivo aus Apulien überzeugt mit seinem Bouquet von reifen, roten Früchten und mediterranen Piniendüften. Sein samtiger, anhaltender Geschmack wird von eingebundenen Tanninen gestützt.

ALLERGENE: Sulfite

FRIEDRICH BECKER SPÄTBURGUNDER QUALITÄTSWEIN	0,1 l	5,20 €
★ ★ ★ ★ ★	0,25 l	12,60 €

(DEUTSCHLAND/PFALZ)

2016, SPÄTBURGUNDER, QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

Von einem der besten Spätburgunder-Winzer in Deutschland.

Rote Beerenfrüchte und Waldbeeren sowie eine dezente Vanillenote verleihen dem Wein ein besonderes Aroma, welches durch eine elegante Säure ergänzt wird. Besonders ist bei diesem Wein der traditionelle Ausbau in großen Holzfässern.

ALLERGENE: Sulfite

ARGIANO „ROSSO DI MONTALCINO“ ★ ★ ★ ☆ ☆	0,1 l	5,20 €
(ITALIEN/TOSKANA)	0,25 l	12,60 €

2018, SANGIOVESE, TROCKEN

Das alteingesessene Weingut Argiano gehört zu den renommiertesten Erzeugern in der Toskana. Das mediterrane Klima mit seinem maritimen Einfluss sorgt hier an der italienischen Westküste für reiche Erträge und besonders konzentrierte Aromen. Am Gaumen gibt sich dieser Wein äußerst elegant und perfekt ausbalanciert, samtige Tannine und Noten von roten Beeren machen ihn vollkommen.

ALLERGENE: Sulfite

ROTWEINE

OFFEN

FRITZ WAßMER SPÄTBURGUNDER „ALTE REBEN“

★ ★ ★ ★ ☆

(DEUTSCHLAND/BADEN)

2015, SPÄTBURGUNDER, QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

Aus über 45-jährigen Anlagen wird dieser Premiumwein erzeugt. Charakteristisch sind die sehr geringen Erträge der auf Kalkstein gewachsenen Rebstöcke. Dieser Spätburgunder ist voller Finesse und Eleganz mit feiner Frucht und vollreifen Tanninen.

ALLERGENE: Sulfit

0,1 l 8,10 €
0,25 l 19,20 €

MARCHESE ANTINORI CHIANTI CLASSICO „RISERVA“

(ITALIEN/TOSKANA) ★ ★ ★ ★ ★

2015, SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON, TROCKEN

Die Trauben für diesen Chianti Classico Riserva stammen erstmals ausschließlich von der Tenuta Tignanello, in deren Keller er auch für 14 Monate im Barrique ausgebaut wird. Fruchttige Aromen mit vanilligen Nuancen, ein runder Geschmack und ein stabiles Tanningerüst bescheren ein wahres Geschmackserlebnis!

ALLERGENE: Sulfit

0,1 l 9,50 €
0,25 l 22,70 €

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE „TÉLÉGRAMME“ ★ ★ ★ ★ ☆

(FRANKREICH/RHONE)

2015, GRENACHE, CINSAULT, SYRAH, TROCKEN

Châteauneuf-du-Pape war der Lieblingswein von Charles de Gaulle und vielen anderen, die ihn sich leisten konnten und können. Viele Superlative gibt es über Châteauneuf-du-Pape zu berichten: Es war die erste staatlich anerkannte Appellation. Mit 12,5% Mindestalkohol muss Châteauneuf-du-Pape den höchsten Wert aller französischen Weine erreichen. Aus stolzen 13 Rebsorten kann er sich zusammensetzen – zwingend ist aber keine, und die Bodentypen könnten unterschiedlicher nicht sein – Sand, Kies, Lehm – sodass die Vielfalt an Châteauneuf-du-Pape kaum Grenzen kennt. Die wichtigsten Rebsorten sind wohl Grenache Noir, Mourvèdre und Syrah. Der weiche und saftige Geschmack mit Aromen von Pflaumen und Kirschen ergeben zusammen mit seidigen Tanninen ein kräftiges, stilvolles Geschmackserlebnis.

ALLERGENE: Sulfit

0,1 l 9,90 €
0,25 l 24,90 €

ROTWEINE

DEUTSCHLAND

FRITZ WAßMER FRÜHBURGUNDER ★ ★ ★ ★ ☆ 0,75 l 39,50 €

(DEUTSCHLAND/BADEN)

2016, FRÜHBURGUNDER, QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

Ein vollfruchtiger Wein mit viel Frische und Eleganz. Reife Waldfrüchte, dunkle Kirsche und Schokolade mit perfekt eingebundenen Tanninen prägen das Aroma.

ALLERGENE: Sulfite

PERFEKT FÜR GROßE VERANSTALTUNGEN – NACH VERFÜGBARKEIT 1,5 l 84,00 €

FRITZ WAßMER FRÜHBURGUNDER ★ ★ ★ ★ ☆

(DEUTSCHLAND/BADEN)

2016, FRÜHBURGUNDER, QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

ALLERGENE: Sulfite

FRITZ WAßMER SPÄTBURGUNDER „ALTE REBEN“ 0,75 l 54,50 €

★ ★ ★ ★ ☆

(DEUTSCHLAND/BADEN)

2015, SPÄTBURGUNDER, QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

Aus über 45-jährigen Anlagen wird dieser Premiumwein erzeugt. Charakteristisch sind die sehr geringen Erträge der auf Kalkstein gewachsenen Rebstöcke. Dieser Spätburgunder ist voller Finesse und Eleganz mit feiner Frucht und vollreifen Tanninen.

ALLERGENE: Sulfite

MEYER-NÄKEL + KLUMPP „HAND IN HAND“ 0,75 l 34,50 €

★ ★ ★ ★ ★ + ★ ★ ★ ☆ ☆

(DEUTSCHLAND/BADEN)

2017, SPÄTBURGUNDER, QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

Seit 2011 sind der Badener Winzer Markus Klumpp und Meike Näkel, an der Ahr zu Hause, verheiratet. Aber schon 2009 fanden sie zu ihrem ersten gemeinsamen Weinprojekt zueinander. Etwa 25% des Weines wird in neuen Barriquefässern vergoren, die restliche Menge im Stahltank. Der Wein duftet nach reifen Früchten und dezenten Vanillearomen. Am Gaumen bereitet die lebendige Frucht viel Trink-vergnügen.

ALLERGENE: Sulfite

ROTWEINE

DEUTSCHLAND

STERN „CUVÉE ZEPHYR“ ★ ★ ★ ☆ ☆ 0,75 l 25,00 €

(DEUTSCHLAND/PFALZ)

2016, PORTUGIESER, CABERNET CUBIN, QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

Neun Monate im Holzfass kamen dem Rotwein zugute und verliehen ihm Würze, Kraft und Charakter. Schokolade und dunkle Beeren bestimmen den Gaumen.

ALLERGENE: Sulfite

FRIEDRICH BECKER SPÄTBURGUNDER QUALITÄTSWEIN 0,75 l 33,50 €

★ ★ ★ ★ ★

(DEUTSCHLAND/PFALZ)

2016, SPÄTBURGUNDER, QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

Von einem der besten Spätburgunder-Winzer in Deutschland.

Rote Beerenfrüchte und Waldbeeren sowie eine dezente Vanillenote verleihen dem Wein ein besonderes Aroma, welches durch eine elegante Säure ergänzt wird. Besonders ist bei diesem Wein der traditionelle Ausbau in großen Holzfässern.

ALLERGENE: Sulfite

KLUMPP ST. LAURENT ★ ★ ★ ☆ ☆ 0,75 l 57,00 €

(DEUTSCHLAND/BADEN)

2016, ST. LAURENT, QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

Der St. Laurent Rothenberg von Klumpp umschmeichelt die Nase mit den komplexen Aromen schwarzer Beerenfrüchte, dunkler Schokolade und feinen Röstnoten. Im Hintergrund sind Anklänge von Kirschsafft und eine dezente Würze zu erkennen. Finessenreich und voller Kraft präsentiert sich dieser Rotwein am Gaumen. Lebendig und mit samtigen Tanninen geht dieser St.Laurent in ein von Kirschen und Schokolade geprägtes Finale.

ALLERGENE: Sulfite

KLUMPP CUVÉE NO.1 ★ ★ ★ ☆ ☆ 0,75 l 29,50 €

(DEUTSCHLAND/BADEN)

2018, BLAUFRÄNKISCH, SPÄTBURGUNDER, ST. LAURENT, CABERNET SAUVIGON, QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

Das elegante Bukett zeigt Aromen von Mirabellen, Aprikosen und eine Spur Zitrusnoten. Am Gaumen dann sehr saftig, weicher Schmelz, feinfruchtig, sehr elegant, voller Spannung und mit sehr langem Nachhall.

ALLERGENE: Sulfite

ROTWEINE

ITALIEN

PRIMITIVO APPASSIMENTO

0,75 l 24,50 €

(ITALIEN/APULIEN)

2017, PRIMITIVO, TROCKEN

Dieser jugendliche Primitivo aus Apulien überzeugt mit seinem Bouquet von reifen, roten Früchten und mediterranen Piniendüften. Sein samtiger, anhaltender Geschmack wird von eingebundenen Tanninen gestützt.

ALLERGENE: Sulfit

ARGIANO „ROSSO DI MONTALCINO“ ★ ★ ★ ☆ ☆

0,75 l 35,50 €

(ITALIEN/TOSKANA)

2018, SANGIOVESE, TROCKEN

Das alteingesessene Weingut Argiano gehört zu den renommiertesten Erzeugern in der Toskana. Das mediterrane Klima mit seinem maritimen Einfluss sorgt hier an der italienischen Westküste für reiche Erträge und besonders konzentrierte Aromen. Am Gaumen gibt sich dieser Wein äußerst elegant und perfekt ausbalanciert, samtige Tannine und Noten von roten Beeren machen ihn vollkommen.

ALLERGENE: Sulfit

CA'MARCANDA „PROMIS“

(ITALIEN/TOSKANA)

2017, MERLOT, SANGIOVESE, SYRAH, TROCKEN

Er verbindet perfekt die Eleganz und Geschmeidigkeit von Merlot und Syrah mit der noblen Strenge des Sangiovese. Intensives, herrlich duftiges Bukett nach reifen Kirschen und roten Beeren sowie florale Noten von Rosen und Veilchen, die sich nach kurzer Zeit im Glas in irdische Noten mit Anzeichen von Eukalyptus wandeln. Am Gaumen ergibt sich eine intensive, saftige Fruchtaromatik (reife, rote Beeren, Kirschen) mit eleganter Struktur und geschmeidigen Tannine.

0,75 l 59,00 €

ALLERGENE: Sulfit

PETRA „HEBO“ ★ ★ ★ ☆ ☆

0,75 l 33,50 €

(ITALIEN/TOSKANA)

2016, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SANGIOVESE, TROCKEN

Dieser Wein präsentiert sich mit intensivem Duft von roten Beeren, Kirschen, Cayennepfeffer und zarten Noten von Eichenholz. Am Gaumen überzeugt er mit saftiger Frucht, moderater Säure, harmonisch integrierten Tanninen und wunderbare Würze, die sich bis in den Nachhall immer weiterentwickelt.

ALLERGENE: Sulfit

ROTWEINE

ITALIEN

MARCHESE ANTINORI CHIANTI CLASSICO „RISERVA“

0,75 l 65,00 €



(ITALIEN/TOSKANA)

2015, SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON, TROCKEN

Die Trauben für diesen Chianti Classico Riserva stammen erstmals ausschließlich von der Tenuta Tignanello, in deren Keller er auch für 14 Monate im Barrique ausgebaut wird. Fruchttige Aromen mit vanilligen Nuancen, ein runder Geschmack und ein stabiles Tanningerüst beschenken ein wahres Geschmackserlebnis!

ALLERGENE: Sulfite

ROTWEINE

FRANKREICH

CHÂTEAU LA CARDONNE „CRU BOURGEOIS“

0,75 l 37,00 €

(FRANKREICH/ BORDEAUX)

2010, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET, TROCKEN

Dieser Bordeaux reifte zwölf Monate in neuen und einjährigen, gebrauchten Barriques. Der Wein überzeugt durch seinen Duft von schwarzen Johannisbeeren, Pflaumen und Tabak. Am Gaumen präsentiert er sich mit Noten von Kakao, Lakritze und einer feinen Holznote. Ein klassischer Bordeaux aus der Region Médoc, der durch seine komplexe Struktur und fruchtbetonten Dichte zu überzeugen weiß.

ALLERGENE: Sulfite

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE „TÉLÉGRAMME“ ★ ★ ★ ★ ☆

0,75 l 69,00 €

(FRANKREICH/RHONE)

2015, GRENACHE, CINSAULT, SYRAH, TROCKEN

Châteauneuf-du-Pape war der Lieblingswein von Charles de Gaulle und vielen anderen, die ihn sich leisten konnten und können. Viele Superlative gibt es über Châteauneuf-du-Pape zu berichten: Es war die erste staatlich anerkannte Appellation. Mit 12,5% Mindestalkohol muss Châteauneuf-du-Pape den höchsten Wert aller französischen Weine erreichen. Aus stolzen 13 Rebsorten kann er sich zusammensetzen – zwingend ist aber keine, und die Bodentypen könnten unterschiedlicher nicht sein – Sand, Kies, Lehm – sodass die Vielfalt an Châteauneuf-du-Pape kaum Grenzen kennt. Die wichtigsten Rebsorten sind wohl Grenache Noir, Mourvèdre und Syrah. Der weiche und saftige Geschmack mit Aromen von Pflaumen und Kirschen ergeben zusammen mit seidigen Tanninen ein kräftiges, stilvolles Geschmackserlebnis.

ALLERGENE: Sulfite

ROTWEINE

SPANIEN

LAS ALTILLAS „RIOJA“

0,75 l 28,50 €

(SPANIEN/RIOJA)

2016, TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON, TROCKEN

Der erste Wein von Barón de Ley, der nicht nur in Fässern aus amerikanischer, sondern zu einem Teil auch in französischer Eiche gereift ist. Ein Wein mit üppigem Geschmack von Brombeeren, Gewürzen und Tabak, bei einem leicht erdigen Unterton. Dabei weich und anhaltend am Gaumen. Ein Rioja, der auf der einen Seite langlebig, auf der anderen auch schon jung mit riesigem Genuss zu trinken ist.

ALLERGENE: Sulfit

TORRES „MAS LA PLANA“ - ZUM EINMALIGEN PREIS -

0,75 l 89,00 €

(SPANIEN/PENEDÈS)

2015, CABERNET SAUVIGNON, TROCKEN

Der Duft der rebsortentypischen Aromen (Trüffel, Kirschen sowie rote und schwarze Beeren) zusammen mit den feinen Röst- und Gewürznoten der Eichenholzreife (Kaffee und Vanille) sind vielversprechend. Der wundervolle Geschmack aus dunklen Beeren und Zartbitterschokolade mit einem Hauch von Lebkuchengewürzen sowie eine konzentrierte und kraftvolle Eleganz mit samtig eingebundenen Tanninen machen diesen Wein zu einem ganz edlen Tropfen. Probieren Sie ihn – auch gerne glasweise!

ALLERGENE: Sulfit

AUSTRALIEN

19 CRIMES THE BANISHED – ÜBERRASCHUNGSWEIN -

0,75 l 32,00 €

(SÜDOSTAUSTRALIEN)

2017, CABERNET SAUVIGNON, GRENACHE, SHIRAZ, TROCKEN

Diese Wein-Linie zieht den Genießer in ihren Bann: 19 Crimes erinnert an in Großbritannien Verurteilte, die beginnend im späten 18. Jahrhundert nach Australien verbannt wurden und Ihnen ihre Geschichte erzählen wollen. Der 19 Crimes The Banished - Dark Red aus South Australia bietet ein wunderbar vielschichtiges Bukett mit Noten von Trauben-Marmelade, Brombeeren, Pflaumen und Back-Gewürzen. Dazu kommen harmonische Töne von dunkler Schokolade, Eichenholz und Vanille. Am Gaumen ist dieser Blend aus Grenache und Syrah (Shiraz) voll und angenehm rund, mit einer schönen Fruchtbetontheit und Würze. Das Finale des in amerikanischer Eiche ausgebauten Rotweins klingt noch lange nach.

ALLERGENE: Sulfit

DIE HOCHWERTIGE, ALKHOLFREIE ALTERNATIVE ZU WEIN

- AUS DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER -

INSPIRATION NR. 4.0-

0,75 l 25,50 €

KIRSCHEN – PAPRIKA – ROTE BEETE

In dieser Cuvée finden sich vor allem herb-bittere, krautige Noten von Paprika, gepaart mit reifer Kirsche und dunklen Beeren. Unterlegt mit erdigen Noten.

PASST ZU: RIND, DUNKLEM GEFLÜGEL, LAMM



INSPIRATION NR. 4.1-

0,75 l 25,50 €

APFEL – VOGELMIERE – MEERSALZ

Die Inspiration Nr. 4.1 ist süß und salzig zugleich. Sie erinnert an milchreifem Mais, hat einen mittellangen Nachhall und bringt Kräuternoten des Bronzefenchels mit.

PASST ZU: LEICHTEN VORSPEISEN



INSPIRATION NR. 4.3-

0,75 l 25,50 €

APFEL – STAUDENSELLERIE - ESSIG

Nr. 4.3 ist inspiriert von Viognier und intensiv, aromatisch, üppigen Weißweinen. Man schmeckt eine dezente Süße, niedrige Säure und mineralische Anklänge.

PASST ZU: KRÄFTIGEN ZWISCHENGERICHTEN



INSPIRATION NR. 4.7-

0,75 l 25,50 €

TRAUBE – CHILI - KIRSCHEN

Geschmacklich schieben sich fruchtige Kirschen, Trauben und frischer Apfel hervor. Die Schärfe des Chilis bringt Spannung am Gaumen und wirkt lange nach.

PASST ZU: WÜRZIGEN GERICHTEN

SÜß 

SAUER 

HERB 

BIER

Die Geschichte des Bieres, wie wir es heute kennen und schätzen, ist untrennbar mit den klösterlichen Brauereien im Mittelalter verbunden. Besonders die Benediktiner spielten eine wichtige Rolle. Während der Fastenzeit war es als Energielieferant geschätzt - ganz nach dem Motto „Flüssiges bricht das Fasten nicht“. Die Mönche nutzten es aber nicht nur für ihren eigenen Bedarf: Jeder Reisende bekam am Klostertor als Wegzehrung ein frisch gebrautes Bier zu trinken.

WALDHAUS OHNE FILTER NATURTRÜB 5,6% 0,33 l 3,90 €

Der Verzicht auf Filtration macht dieses Bier so vielschichtig.

Das Ohne Filter Naturtrüb ist erfrischend fruchtig und besitzt eine feine Ausgewogenheit durch seine Hefe, den Malz und den dezent bitteren Hopfen.

In der Summe ergibt das ein pures und intensives Biererlebnis.

ROTHAUS PILS 5,1% 0,33 l 3,90 €

Das beliebteste Bier aus Rothaus ist das Rothaus Pils. Mit 12,4 % Stammwürze und 32 Bittereinheiten nimmt das Rothaus Pils eine herausragende Position unter den Pilsbieren ein.

ROTHAUS PILS ALKOHOLFREI < 0,5% 0,33 l 3,90 €

Ein erfrischender Zäpflegenuss – ohne Alkohol. Wie jedes Rothaus Bier wird auch das alkoholfreie Tannenzäpfle ausschließlich mit den besten Zutaten gebraut.

ROTHAUS RADLER 2,4% 0,33 l 3,90 €

Eine fein abgestimmte Mischung aus dem Rothaus Pils, Rothaus Märzen Export und einer Zitronenlimonade, die speziell für das Radler selbst hergestellt wird, verleiht dem Radler seine spritzige Frische. Auf künstliche Aromen wird konsequent verzichtet.

ERDINGER WEIßBIER 5,3% 0,5 l 4,50 €

Das Erdinger Weißbier ist unbestritten der Klassiker.

Es wird mit feiner Hefe nach einem überlieferten Rezept und natürlich streng nach dem Bayerischen Reinheitsgebot gebraut. Heute noch wird hier nicht auf die traditionelle Flaschengärung verzichtet.

ERDINGER WEIßBIER ALKOHOLFREI < 0,5% 0,5 l 4,50 €

Sportler wissen es längst: Ein kühles „Erdinger Alkoholfrei“ schmeckt nicht nur hervorragend, sondern es ist aufgrund der enthaltenen Vitamine und Polyphenole auch gesund. Dank seiner isotonischen Eigenschaft versorgt es den Körper unmittelbar mit den wertvollen Inhaltsstoffen und löscht so schneller den Durst.

ALKHOLFREIE GETRÄNKE

Sie möchten keinen Alkohol trinken, aber trotzdem in den Genuss unserer Bar kommen? Gönnen Sie sich doch einen kleinen alkoholfreien Drink. Sprechen Sie uns gerne an.

GEROLSTEINER MINERALWASSER	0,25 l	2,90 €
(STILL, MEDIUM, SPRUDEL)	0,75 l	6,90 €
SOFTGETRÄNKE	0,2 l	3,90 €
- COLA ³		
- COLA ZERO ³		
- FANTA ⁴		
- TONIC WATER FEVERTREE CLASSIC ¹		
- TONIC WATER FEVERTREE MEDITERRANEAN ¹		
- SCHWEPPES GINGER ALE ³		
- SCHWEPPES BITTER LEMON ¹		
- SCHWEPPES TONIC WATER PREMIUM ¹		
- SCHWEPPES RUSSIAN WILD BERRY ⁵		
-		
SÄFTE	0,2 l	3,90 €
- ORANGENSAFT		
- MULTIVITAMINSAFT		
- JOHANNISBEERSAFT		
- APFELSAFT		
- ANANASSAFT		
- TOMATENSAFT		

HEIßGETRÄNKE

ESPRESSO	2,90 €
TASSE KAFFEE	3,20 €
CAPPUCCINO	3,50 €
LATTE MACCHIATO	3,50 €
ESPRESSO MACCHIATO	3,50 €
MILCHKAFFEE	3,50 €
DOPPELTER ESPRESSO	4,50 €
KAFFEE HAAG (KOFFEINFREI)	3,50 €
HEIßE SCHOKOLADE	3,50 €

GLAS TEE

KRÄUTERTEE	3,50 €
------------	--------

PFEFFERMINZ

KAMILLE

FENCHEL

MOUNTAIN HERBS (ROOIBOS, ZITRONENGRAS, BROMBEERBLÄTTER, KRAUSEMINZE,
ZIMTSTÜCKCHEN, ORANGENSCHALE, FENCHEL, ANIS)

ROOIBOS VANILLA (AROMATISIERT)

WINTERDREAM (AROMATISIERT - ROOIBOS, BROMBEERBLÄTTER, ZIMT, ORANGENSCHALEN,
GEWÜRZNELKEN)

FRÜCHTETEE

ROSE HIP ((AROMATISIERT - HAGEBUTTE)

RED BERRIES (AROMATISIERT - APFEL, HIBISKUS, HAGEBUTTENSCHALE)

LEMON SKY (AROMATISIERT - APFEL, SÜßE BROMBEERBLÄTTER, GERÖSTETE

ZICHORIENWURZEL, ZITRONEN-U. APFELSÄURE, HAGEBUTTENSCHALE, ZITRONENSCHALE,
ZITRONENGRAS)

GRÜNER TEE

SCHWARZER TEE

EARL GREY (AROMATISIERT MIT BERGAMOTTEGESCHMACK)

ENGLISH BREAKFAST

DARJEELING (BIO ORGANISCH)

HEIßGETRÄNKE

TEE CADDY

4,50 €

KRÄUTERTEE

WELLNESS (ROOIBOS, ZITRONENGRAS, BROMBEERBLÄTTER, KRAUSEMINZE, ZIMTSTÜCKCHEN, ORANGENSCHALE, FENCHEL, ANIS)

VERVEINE (VERBENA, ZITRONENDUFTSTRAUCH)

GRÜNER TEE

MORGENTAU (AROMATISIERT MIT MANGO-ZITRUS GESCHMACK)

GREEN DRAGON LUNG CHING

SCHWARZER TEE

ASSAM BARI IRISH BREAKFAST (BROKEN LEAVES)

ENGLISH BREAKFAST (BROKEN LEAVES)

EARL GREY (AROMATISIERT MIT BERGAMOTTEGESCHMACK)

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

- 1 Aroma Chinin
- 2 Farbstoff Anthocyane
- 3 Farbstoff E150D
- 4 Farbstoff Carotine
- 5 Aroma

- G Laktose
A Gluten

