

# Weinkarte

## Weissweine

	<i>0,20l</i>	<i>0,75l</i>
<b>2016er Scheurebe, trocken</b> Julius Spital, Franken feinfruchtiges, vollmundiges Bukett Exotische Aromen von Ananas und Maracuja	<b>8,20€</b>	<b>28,00 €uro</b>
<b>2015er Weißburgunder, trocken</b> Weingut Schulze, Saale/Unstrut blumiges Bukett von Äpfeln, frischer Ananas und Zitrus fruchtig, vollmundig, spritzig	<b>5,50 €uro</b>	<b>18,00 €uro</b>
<b>2015er Riesling Hochgewächs, trocken</b> Weingut Kallfelz, Mosel Aromen von grünem Apfel & Limone, gebundene Säure	<b>8,30 €uro</b>	<b>28,20 €uro</b>
<b>2014er Ro(sto)ck Lobster, trocken</b> Cuveé aus Silvaner & Riesling Schollenberger /Fürst Löwenstein, Franken einfach frisch und fruchtig, unkompliziert	<b>5,50 €uro</b>	<b>18,00 €uro</b>
<b>2014er Werkstoff, trocken</b> Weingut Pfannebecker, Rheinhessen Cuveé aus Sauvignon Blanc & Riesling lebendiger Duft mit zitroniger Frische und einem Hauch von Maracuja und weißem Brot	<b>7,50 €uro</b>	<b>25,50 €uro</b>
<b>2016er Riesling, trocken</b> Wachtenburg Winzer, Pfalz leichtes Spiel von Frucht und Frische, mineralische Nuancen	<b>5,50 €uro</b>	<b>18,00 €uro</b>
<b>2015er Chardonnay / BIO &amp; Vegan, trocken</b> Weingut Kesselring, Pfalz lebendiger Duft mit Exotischer Frische, Unbeschwert und Elegant	<b>6,50 €uro</b>	<b>22,20 €uro</b>
<b>2016er Grauburgunder, trocken</b> Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz Aromen von Mirabelle, Stachelbeere und Birne, füllig, saftig, betörender Schmelz	<b>6,40 €uro</b>	<b>22,00 €uro</b>
<b>2016er Welschriesling, trocken</b> Weingut Goldenits, Burgenland/ Österreich klare Frucht nach grünem Apfel in der Nase, sehr lebendig typische Würze mit feiner Pfirsichnote im Abgang	<b>6,60 €uro</b>	<b>23,00 €uro</b>
<b>2016er Müller Thurgau, trocken</b> Julius Spital, Franken frisch, knackig, saftig und unkompliziert	<b>8,20 €uro</b>	<b>28,00 €uro</b>

**2016er Colombard-Savignon Blanc, trocken** **6,50 Euro** **22,20 Euro**  
Domaine Horgelus, Cotes de Gascogne, Frankreich  
Bukett nach Blüten und tropischen Früchten, Zitrusaromen, feine Säurestruktur

Änderungen im Jahrgang vorbehalten!  
Alle Weine auf dieser Seite enthalten Sulfite

## ***Rotweine***

**0,20l**

**0,75l**

**2015er „Der Rote“, trocken** **6,60 Euro** **22,70 Euro**  
Cuvée aus Spätburgunder, Merlot & Cabernet Sauvignon  
Weingut Andreas Bender, Pfalz  
Frucht, Würze, gute Struktur, Körper und Länge.

**2015er Spätburgunder, trocken** **6,60 Euro** **22,50 Euro**  
Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz  
Fruchtnoten von Brombeere, Kirsche & Nelken,  
mit einem weichen Tanningerüst

**2016er Merlot, trocken** **5,50 Euro** **18,00 Euro**  
Oberkircher Winzer, Baden  
Weich, samtig, jugendliche Aromen von Kirsche, süße Frucht

**2015er Salento Primitivo I.G.T., trocken** **7,00 Euro** **24,00 Euro**  
Cantine due Palme, Apulien, Italien  
verführerische Kirsch-Beerennoten mit einer intensiven  
fein würzigen Struktur

**2016er La vie est belle, feinherb** **5,50 Euro** **18,00 Euro**  
Domaine la Grange, Colombard, Frankreich  
Weich, samtig, jugendliche Aromen von Kirsche, süße Frucht

**2015er Syrah, trocken** **6,80 Euro** **23,20 Euro**  
Vines de Pays d' O c, Languedoc  
Weingut Domaine de la Baume, Frankreich  
feine Würznoten, stark, komplex und gut ausgewogen

**2013er Tempranillo, trocken** **5,50 Euro** **18,00 Euro**  
Hacienda Villarta, Spanien  
kraftvoll, schwarze Johannisbeere, Vanille, würzige Röstaromen

**2013er Tinta Barocca, trocken** **8,70 Euro** **29,90 Euro**  
Wine of Origin Swartland  
Weingut Allesverloren, Südafrika  
Beerenaromen mit dezenten Noten von Mokka, Vanille

**2014er Pinotage, trocken** **7,90 Euro** **27,20 Euro**  
La Capra, Paarl/South Africa  
Aromen reifer Pflaumen und süßer Kernfrüchten,  
geschmeidig mit weichen Tanninen

**2016er „Beefsteak Club“ Malbec, trocken** **8,70 Euro** **29,90 Euro**

**Mendoza, Argentinien**  
**Aromen von Dunkler Schokolade und reifen Pflaumen,**  
**Saftig und Würzig, geschmeidige Tannine**

**Änderungen im Jahrgang vorbehalten!**  
**Alle Weine auf dieser Seite enthalten Sulfite**

## ***Roséweine***

**0,20l**

**0,75l**

**2016er „Der Königliche“ Monarch Rosé, trocken**  
**Weingut Freiherr von und zu Franckenstein, Baden**  
**würzig, beerig, lebendig**

**7,50 Euro**

**25,50 Euro**

**2016er La vie en Rosé, trocken**  
**Cuveé aus Merlot & Spätburgunder**  
**Oberkircher Winzer, Baden**  
**anregend mediterraner Stil, Fruchtig peppig**

**5,50 Euro**

**18,00 Euro**

**2015er Tetuna Rosé, halbtrocken**  
**Zweigelt, Blaufränkisch, Syrah, Cab. Sauvignon, Merlot**  
**Weingut Goldenits, Burgenland/ Österreich**  
**beeriger, finessenreicher süffiger Bilderbuch-Rosé**

**6,70 Euro**

**23,00 Euro**

**2017er Blanc de Noir Rosé, trocken**  
**Swartland Winery**  
**Swartland, Südafrika**  
**frisch-fruchtige Aromen und leichte Nuancen von frischen Erdbeeren.**  
**Der Nachhall ist von den Beeren- und Steinfruchtaromen bestimmt.**

**6,70 Euro**

**23,00 Euro**

## ***Champagne, Prosecco & Co***

**0,10l**

**0,75l**

**Primasecco**  
**Vino Frizzante**  
**Del Veneto, IGT, Italien**

**3,50 Euro**

**20,00 Euro**

**Schollenberger Sekt/ trocken**

**3,70 Euro**

**23,00 Euro**

**Schollenberger Sekt Rosé**  
**Flaschengärung, trocken Deutscher Sekt b.A./ Pfalz**

**3,90 Euro**

**26,50 Euro**

**Cremant, trocken**

**6,50 Euro**

**39,00 Euro**

**Traditionelle Flaschengärung - Villa Heynburg/ Baden**

**Champagne „Moët & Chandon“ Ice Imperial**

**75,00 Euro**

**Leichte Fruchtigkeit, verführerisches Aroma**

**Überzeugende Reife – der Inbegriff für Genuss**

**Änderungen im Jahrgang vorbehalten!  
Alle Weine auf dieser Seite enthalten Sulfite**