

Weinkarte

Schaumweine

Sekt Hausmarke Theophano

aus der Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg.

Die Marke der Familie Bremer.
Unsere Sekt-Empfehlung für Weinfreunde

0,1 l 0,75 l

Bremer Privat Sekt demisec 3,90 € 23,80 €

Bremer Privat Sekt brut 3,90 € 23,80 €

Bremer Privat Sekt Rosé 3,90 € 23,80 €

Prosecco

0,1 l 0,75 l

Italien

Prosecco Treviso DOC 3,20 € 19,90 €
Casa die Faveri

Sehr feiner, leichter und charaktervoller

Prosecco



Im Zuge der Lebensmittelverordnung (LMIV) haben wir für Sie eine Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe im Restaurant bereitgestellt.

Weine aus dem Harz

aus dem Keller vom Weingut Kirmann in Westerhausen

		0,2 l	0,75 l
Weißwein	2017 Müller-Thurgau trocken <i>ist ein Wein der im Duft und im Geschmack blumig, fruchtig nach frischem Obstsalat aus gelben Äpfeln, Maracuja, Bananen und Grapefruit erinnert</i>	6,80 €	24,80 €
	2017 Weißburgunder trocken <i>Hat leichte Ananasaromen, mit einer milden und weichen Säure des Trockenweines</i>	6,80 €	24,80 €
	2017 Riesling & Traminer trocken <i>Ist ein Cuvee aus Riesling und Traminer der den Körper des Rieslings mit der Würze des Traminers vermählt. Mit einem irren Duft nach weißen Pfingstrosen ist der Geschmack kräftig und rassig.</i>	7,40 €	27,40 €
Roséwein	2017 Hercynia Rosè trocken <i>ein sehr milder Sommerwein, mit Nuancen von frischen Himbeeren und Erdbeerkompott</i>	6,80 €	24,80 €
Rotwein	Dornfelder Zeitlos trocken <i>Im Eichenholzfass gereifter Dornfelder, der nach Mocca und einem Hauch Vanille duftet, ist mild und samtig im Geschmack mit einer zarten Bitterschokoladenote</i>	8,80 €	32,80 €

Empfohlen in GAULTMILLAU und DER FEINSCHMECKER

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Im Zuge der Lebensmittelverordnung (LMIV) haben wir für Sie eine Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe im Restaurant bereitgestellt.

Weißweine aus Deutschland

			0,2 l	0,75 l
<i>Rheingau</i>	2018	<i>Robert Weil Riesling QbA, trocken Weingut Robert Weil Geschliffen, satte Frucht Immer eine gute Wahl!</i>	11,60 €	37,70 €
<i>Rheinhessen</i>	2016	<i>Niersteiner Paterberg Scheurebe, Kabinett Weingut Wehrheim Feinduftig, mild, sehr harmonisch</i>	6,20 €	20,50 €
<i>Pfalz</i>	2017	<i>Studier Grauburgunder Weingut Studier unkompliziert und cremige Frucht</i>	8,00 €	26,00 €
<i>Baden</i>	2017	<i>Berchers weißer Burgunder VDP.GUTSWEIN Weingut Bercher Fein und elegant, begleitet auch kräftige Fischgerichte</i>	8,10 €	26,30 €
<i>Sachsen</i>	2017	<i>Elbling Qualitätswein, trocken Weingut Schloss Proschwitz Leicht und frisch, schöne Finesse</i>	11,80 €	38,30 €
<i>Saale Unstrut</i>	2018	<i>Weißburgunder Gutswein Weingut Klaus Böhme Schöne Frucht und Fülle, frisch und animierend im Charakter</i>	9,10 €	29,40 €

Im Zuge der Lebensmittelverordnung (LMIV) haben wir für Sie eine Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe im Restaurant bereitgestellt.

Internationale Weißweine

			0,2 l	0,75 l
Österreich	2017	Kremser Sandgrube Grüner Veltliner, Kabinett Winzergenossenschaft Krems <i>Vielschichtig, lebhaft, mit feinem Säuregerüst, wunderschön balanciert</i>	6,80 €	22,10 €
Österreich	2018	„Schweinerei“ Weißweincuvée, trocken Weingut Gmeinböck <i>Frisch, süffig, aus traditionellen, perfekt harmonisierenden Rebsorten</i>	6,60 €	21,30 €
Italien	2017	Gavi di Gavi Fontanafredda <i>Frische, leckere Frucht, saftig, schöne, fröhliche Art</i>	11,30 €	36,80 €

Roséweine

			0,2 l	0,75 l
Württemberg	2016	Gündelbacher Wachtkopf Muskattrollinger, QbA Weingut Sonnenhof <i>Feinherb, pikante Würze, mild</i>	7,20 €	23,40 €
Italien	2017	Bardolino Chiaretto rosé Cantina Campagnola <i>Trocken, leichte, feine Frucht, idealer Sommerwein vom Ufer des Gardasees</i>	5,60 €	18,20 €

Im Zuge der Lebensmittelverordnung (LMIV) haben wir für Sie eine Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe im Restaurant bereitgestellt.

Rotweine aus Deutschland

			0,2 l	0,75 l
<i>Saale Unstrut</i>	2017	<i>Höhnstedter Portugieser Ortswein, trocken Weingut Born</i> <i>Herzhafter frischer Rotwein, feine Frucht, beachtliche Farbe</i>	9,40 €	30,60 €
<i>Nahe</i>	2015	<i>Wallhäuser Blauer Spätburgunder QbA, trocken Weingut Peitz</i> <i>samtig und trocken, besonders milde Gerbstoffe, feine Frucht</i>	7,00 €	22,80 €

Internationale Rotweine

			0,2 l	0,75 l
<i>Österreich</i>	2017	<i>Zweigelt, trocken Weingut Gmeinböck</i> <i>gute Würze, samtig und saftig am Gaumen, fruchtig</i>	7,00 €	22,80 €
<i>Italien</i>	2017	<i>Primitivo di Manduria DOC Terre Avare</i> <i>fruchtig, würzig, Fülle und Kraft</i>	9,40 €	30,60 €
<i>Italien</i>	2017	<i>Merlot Trentino DOC Villa Vescovile</i>	7,80 €	25,40 €
<i>Italien</i>	2017	<i>Barbera d'Alba "Dina" DOCG Azienda Agricola Negro</i>	8,80 €	28,60 €

Im Zuge der Lebensmittelverordnung (LMIV) haben wir für Sie eine Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe im Restaurant bereitgestellt.

			0,2 l	0,75 l
<i>Frankreich</i>	2015	<i>St. Emilion Château De La Grenière Lussac-Saint-Emilion</i> <i>merlotbetonter, schmeichelnder Rotwein mit dezenter Barriquenote</i>	11,80 €	38,30 €
<i>Spanien</i>	2015	<i>Rioja Crianza Vina Bujanda</i> <i>Herzhaft, kräftig, mit Würze und Fülle, spanische Lebensfreude</i>	8,20 €	26,70 €



Im Zuge der Lebensmittelverordnung (LMIV) haben wir für Sie eine Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe im Restaurant bereitgestellt.