

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
<i>Bremer Privat Sekt demisec</i>	3,90 €	23,80 €
<i>Bremer Privat Sekt brut</i>	3,90 €	23,80 €
<i>Bremer Privat Sekt Rosé</i>	3,90 €	23,80 €

Prosecco

	0,1 l	0,75 l
<i>Italien</i>		
<i>Prosecco Treviso DOC Casa die Faveri</i>	3,20 €	19,90 €
<i>Sehr feiner, leichter und charaktervoller Prosecco</i>		

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 <i>Müller-Thurgau trocken</i>	6,80 €	24,80 €
	<i>ist ein Wein der im Duft und im Geschmack blumig, fruchtig nach frischem Obstsalat aus gelben Äpfeln, Maracuja, Bananen und Grapefruit erinnert</i>		
	2017 <i>Weißburgunder trocken</i>	6,80 €	24,80 €
<i>Hat leichte Ananasaromen, mit einer milden und weichen Säure des Trockenweines</i>			
	2018 <i>„Rieke“ Riesling</i>	7,40 €	27,40 €
<i>Auslese Ein harmonischer und ausdrucksstarker Wein mit feinem Geschmack von exotischen Früchten.</i>			
Roséwein	2017 <i>Hercynia Rosè trocken</i>	6,80 €	24,80 €
<i>ein sehr milder Sommerwein, mit Nuancen von frischen Himbeeren und Erdbeerkompott</i>			
Rotwein	<i>Dornfelder Zeitlos trocken</i>	8,80 €	32,80 €
<i>Im Eichenholzfass gereifter Dornfelder, der nach Mocca und einem Hauch Vanille duftet, ist mild und samtig im Geschmack mit einer zarten Bitterschokoladenote</i>			

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 Trevenezie IGT Sapore del Dottore</i>	6,30 €	20,40 €
<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.