

# 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>	3,50 €	20,80 €
<i>Bremer Privat Sekt brut</i>	3,50 €	20,80 €
<i>Bremer Privat Sekt Rosé</i>	3,50 €	20,80 €



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	<b>2020 Weißburgunder trocken</b> <i>Hat leichte Ananasaromen, mit einer milden und weichen Säure des Trockenem Weines</i>	5,90 €	19,80 €
	<b>2018 „Rieke“ Riesling</b> <i>Auslese</i> <i>Ein harmonischer und ausdrucksstarker Wein mit feinem Geschmack von exotischen Früchten.</i>	6,50 €	23,40 €
Rotwein	<b>Dornfelder trocken</b> <i>Im Eichenholzfass gereifter Dornfelder, der nach Mocca und einem Hauch Vanille duftet, ist mild und samtig im Geschmack mit einer zarten Bitterschokoladenote</i>	6,90 €	24,80 €

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

			0,2 l	0,75 l
<i>Pfalz</i>	2017	<i>Studier Grauburgunder Weingut Studier</i> <i>unkompliziert und cremige Frucht</i>	6,20 €	19,80 €
<i>Rheingau</i>	2018	<i>Robert Weil Riesling QbA, trocken</i> <i>Weingut Robert Weil</i> <i>Geschliffen, satte Frucht</i> <i>Immer eine gute Wahl!</i>	7,20 €	24,70 €
<i>Italien</i>	2017	<i>Gavi di Gavi</i> <i>Fontanafredda</i> <i>Frische, leckere Frucht, saftig, schöne, fröhliche Art</i>	6,80 €	23,60 €

# Rotweine

			0,2 l	0,75 l
<i>Sizilien</i>	2016	<i>Corte dei Mori Rosso Sicilia IGT - trocken-</i> <i>Corte dei Mori</i> <i>fruchtiger, vollmundiger, weicher Südtaliener Nero d'Avola - die typische Rebsorte Siziliens</i>	7,40 €	25,60 €
<i>Italien</i>	2017	<i>Merlot DOC</i> <i>Sapore del Dottore</i> <i>Trevezie I.G.T.</i>	6,80 €	23,40 €
<i>Spanien</i>	2017	<i>Torre de Albendea Tempranillo - trocken-</i> <i>Bodegas Navarro López</i> <i>weich, milde, volle Art, harmonisch</i> <i>Tempranillo - die typisch spanische Rebsorte</i>	4,90€	22,30 €

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