

Weinempfehlungen zu ihrem Menü

Jahrgang		0,5l	0,2l	0,1l	Flasche
----------	--	------	------	------	---------

Weisswein

2021	Riesling „Gerümpel“ QbA trocken Georg Mosbacher (biodyn), Forst / Pfalz	30,50 €	13,80 €	7,20 €	41,50 €
2020	Chardonnay QbA trocken Knewitz, Appenheim / Rheinhessen	30,50 €	13,80 €	7,20 €	39,50 €
2021	Tavel Rosé „Roc Epine“ Domaine Lafond (biodyn) / Rhône	28,00 €	12,50 €	6,80 €	38,00 €
2021	Sauvignon Blanc „Fumé“ QbA trocken Johannes Landerer, Oberrotweil / Kaiserstuhl	33,00 €	14,00 €	7,20 €	42,00 €
2021	Chardonnay „Enselberg“ QbA trocken Weingut Abril, Bischoffingen / Kaiserstuhl	33,00 €	14,00 €	7,80 €	44,00 €
2021	Argyros Assyrtiko Estate Argyros, Santorini / Griechenland	33,00 €	14,00 €	7,80 €	42,00 €

Rotwein

2020	Bourgogne „Maison Dieu“ Domaine J. Violot-Guillemard (biodyn), Burgund / Frankreich	44,00 €	20,00 €	10,50 €	59,00 €
2018	Veneroso Terre di Pisa Tenuta di Ghizzano (demeter), Toskana / Italien	37,50 €	17,20 €	9,00 €	46,00 €
2016	Chateau de Fonbel Saint Emilion Grand Cru, Bordeaux / Frankreich	36,00 €	16,80 €	8,80 €	48,00 €

Dessertwein

2020	Muscat de Beames de Venise Domaine des Bernardins, Rhône / Frankreich			6,50 €	
------	--	--	--	--------	--

Aperitif Empfehlungen

	Pinot Rosé Brut Reinecker, Auggen / Baden			7,00 €	38,00 €
	Jacquesson „N° 745“ Extra Brut Champagne / Frankreich			15,00 €	69,00 €
	Gosset Grand Rose brut Champagne / Frankreich			16,00 €	78,00 €