

## Weinempfehlungen zu Ihrem Menü

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

### Weisswein

2022	Auxerrois QbA trocken Markus Wöhrle (bio), Lahr / Breisgau	26,50 €	12,00 €	6,50 €	34,00 €
2019	Weissburgunder "Manyer" bad. Landwein tr. Claus Schneider, Weil / Markgräflerland	36,00 €	16,00 €	8,50 €	45,00 €
2021	Grüner Veltliner Smaragd „Zanzl“ G. Frischengruber, Wachau / Österreich	38,00 €	17,00 €	9,00 €	46,50 €

### Rosewein

2022	Côtes de Provence Rosé „Cuvée Magali“ Domaine Saint André de Figuiere, Provence / Frankreich	28,00 €	13,00 €	7,00 €	36,00 €
------	--	---------	---------	--------	---------

### Rotwein

2018	Tassinaia Tenuta del Terriccio, Toskana / Italien	39,00 €	18,00 €	9,50 €	49,00 €
2019	Lirac „Charles 1er“ Domaine R. Usseglio (demeter), Rhône / Frankreich	45,00 €	20,00 €	10,50 €	50,00 €

### Dessertwein

2017	Banyuls Rimage „Cornet & Cie“ Abbe Rous, Languedoc / Frankreich		6cl	7,00 €	
------	--	--	-----	--------	--

### Aperitif Empfehlungen

2018	Chardonnay Brut Bercher, Burkheim / Kaiserstuhl			7,00 €	38,00 €
	Philipponnat „Royale Réserve“ Brut Champagne / Frankreich			15,00 €	69,00 €