

# Weinempfehlungen zu Ihrem Menü

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

## Aperitif Empfehlungen

2019	Pinot Chardonnay Brut M. Wassmer, Schlatt / Markgräflerland			8,00 €	38,00 €
	Gosset „Grande Réserve“ Brut Champagne / Frankreich			16,00 €	75,00 €
	„Goldiger Herbst“ (Bourbon, Zitronensaft, Honigsirup, Apfelscheibe)			9,50 €	



## Weisswein

2020	Furmint & Riesling „HT N°3“ Villa Tolnay / Roland Velich, Balaton / Ungarn	39,00 €	16,50 €	8,80 €	49,00 €
2022	Inzolia „Fornelli“ Feudo Montoni (biodyn), Sizilien / Italien	36,00 €	15,60 €	8,20 €	45,00 €
2021	Chardonnay „Enselberg“ QbA trocken Abril (biodyn), Bischoffingen / Kaiserstuhl	36,00 €	15,60 €	8,20 €	45,00 €
2018	Savennières „Clos de Saint Yves“ Domaine des Baumard, Loire / Frankreich	39,00 €	17,00 €	8,80 €	49,00 €

## Rotwein

2021	Spätburgunder „Tradition“ QbA trocken R. Fürst, Bürgstadt / Franken	36,00 €	15,60 €	8,20 €	45,00 €
2019	Viña Pedrosa „Crianza“ Bodegas Perez Pascuas, Ribera del Duero / Spanien	38,00 €	16,70 €	8,60 €	48,00 €

## Dessertwein

2020	Domaine Cauhapé „Symphonie de Novembre“ Henri Ramonteu, Jurançon / Frankreich		6cl	7,50 €	
------	--	--	-----	--------	--