

# Weinempfehlungen zu Ihrem Menü

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

## Aperitif Empfehlungen

	Holunderblüten-Spritz (Apfel, hausgemachter Holunderblütensirup, Sekt)		Glas	8,90 €	
2019	Pinot, Brut Weingut am Klotz ( <i>Reinecker und Keller</i> ), Istein/ Kaiserstuhl			8,00 €	38,00 €
n/v	Gosset Grand Reserve, Brut Champagne / Frankreich			16,00 €	75,00 €

## Weisswein

2023	Sauvignon Blanc Erwin Sabathi, Südsteiermark / Österreich	32,00 €	13,70 €	7,00 €	39,00 €
2022	Riesling „J“ Aus den Ersten Lagen Fritz Haag, Mosel/ Deutschland	32,00 €	13,70 €	7,00 €	39,00 €
2022	Chardonnay „SW“ Martin Wassmer, Bad-Krotzingen- Schlatt/Markgräflerland	36,50 €	16,20 €	8,50 €	46,00 €
2022	Riesling Rudesheim Estate Georg Breuer, Rudesheim/ Rheingau	34,50 €	15,20 €	8,00 €	42,00 €
2022	Chablis Jean Paul & Benoit Droin, Burgund/ Frankreich	38,50 €	17,00 €	8,90 €	49,00 €

## Rotwein

2021	Spätburgunder „Grauwacke“ Meyer-Näckel, Ahr/ Deutschland	48,50 €	19,40 €	10,20 €	56,00 €
2019	Tassinaia Castello del Terriccio, Toskana/ Italien	39,00 €	17,50 €	9,00 €	54,00 €
2018	Lindes de Remelluri Rioja Remelluri, Rioja/ Spanien	34,50 €	15,20 €	8,00 €	42,00 €

## Dessertwein

2023	Muskateller Auslese Phillip Lang, Freiburg-Munzingen/ Breisgau		6 cl	8,00 €	
------	---	--	------	--------	--