

Weinempfehlungen zu Ihrem Menü

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

Aperitif

	Alkoholfreier Sekt Rose Weingut Zotz, Baden/ Deutschland			7,50 €	38,00 €
2020	La Dame de Tracy, brut nature Domaine Tracy, Loire/ Frankreich			8,00 €	48,00 €
	Gosset, brut Gosset, Champagne/Frankreich			15,00 €	95,00 €
	Hausgemachter Kombucha (Alkfrei)			5,50 €	

Erfrischender Aperitif zum Start:

Martini Rosso Tonic 9,50 €

Hendricks Gin Tonic 8,50 €

Weisswein

2023	Falanghina, Villa Schinosa, Puglia/ Italien	32,00 €	14,00 €	7,50 €	39,00 €
2023	Moscato « Garbino » Villa Schinosa, Puglia/ Italien	32,00 €	14,00 €	7,50 €	39,00 €
2022	Chardonnay « Bischoffinger Enselberg » Weingut Abril, Bischoffingen/ Kaiserstuhl	39,00 €	16,50 €	8,50 €	46,00 €
2022	Chardonnay « Leutschach » Weingut Erwin Sabathi, Südsteiermark/Österreich	41,00 €	17,00 €	9,00 €	48,00 €
2022	Grauburgunder «Oberbergener Bassgeige » Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl/Baden	39,00 €	16,50 €	8,50 €	44,00 €
2022	Riesling « Monzeler Kätzchen » Weingut Fritz Haag, Brauneberg/Mosel	47,00 €	18,50 €	9,50 €	54,00 €

Rotweine und Süßweine auf der nächsten Seite.

Rotwein

2017	Château Cambon la Pelouse Cru Bourgeois Haut-Medoc, Bordeaux/Frankreich	35,00 €	15,00 €	8,00 €	42,00 €
2019	Tinto Cao Quinta de la Rosa, Douro/Portugal	39,00 €	16,50 €	8,50 €	46,00 €
2021	Cotes du Rhone « Les Peyrouses » Domaine Alain Voge (Bio)	41,00 €	17,00 €	9,00 €	48,00 €

Dessertwein

2023	Muscat de Beaume de Venise Domaine des Bernardins, Rhone/ Frankreich			8,00 €	50,00 €
------	---	--	--	--------	---------