

## Weinempfehlungen zu Ihrem Menü

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

### Aperitif

	Alkoholfreier Riesling Sekt Weingut Dr. Losen, Mosel/ Deutschland			8,00 €	38,00 €
2020	La Dame de Tracy, brut nature Domaine Tracy, Loire/ Frankreich			7,50 €	48,00 €
	Gosset, brut Gosset, Champagne/Frankreich			15,00 €	95,00 €
	Hausgemachter Kombucha (Alkfrei)			5,50 €	
	<i>Erfrischender Aperitif zum Start:</i>				
	<i>Martini Rosso Tonic</i>			9,50 €	
	<i>Hendricks Gin Tonic</i>			8,50 €	

### Weisswein

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	Riesling/Furmint « Balaton » Weingut Moric feat Villa Tolnay, Balaton/Ungarn	32,00 €	14,00 €	7,50 €	39,00 €
2022	Grauburgunder «Oberbergener Bassgeige » Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl/Baden	39,00 €	16,50 €	8,50 €	44,00 €
2022	Riesling «Lorch» Weingut Breuer, Rheingau/Deutschland	47,00 €	18,50 €	9,50 €	54,00 €

Rotweine und Süßweine auf der nächsten Seite.

## Rotwein

2022	Spätburgunder « Oberbergener Bassgeige » Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl/Baden	41,00 €	17,00 €	9,00 €	52,00 €
2021	Lirac Charles 1er Domaine Usseglio ( <b>Demeter</b> ), Châteauneuf-du-Pape/ Frankreich	41,00 €	17,00 €	9,00 €	48,00 €

## Dessertwein

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