

Weinempfehlungen zu Ihrem Menü

Jahrgang		0,5l	0,2l	0,1l	Flasche
<u>Aperitif</u>					
	Alkoholfreier Sekt Weingut Zotz, Heitersheim / Markgräflerland			8,00 €	38,00 €
2018	Crémant de Bourgogne, brut Domaine Deliance, Bourgogne/ Frankreich			8,00 €	48,00 €
	Gosset, brut Gosset, Champagne/Frankreich			15,00 €	95,00 €
	Hausgemachter Kombucha (Alkfrei)			5,50 €	
<u>Weisswein</u>					
2023	Moscato « Garbino » Villa Schinosa, Puglia/ Italien	32,00 €	14,00 €	7,50 €	39,00 €
2022	Riesling/Furmint « Balaton » Weingut Moric feat Villa Tolnay, Balaton/Ungarn	32,00 €	14,00 €	7,50 €	39,00 €
2022	Riesling «Paradiesgarten» Weingut von Winning, Pfalz/Deutschland	38,00 €	16,50 €	8,50 €	45,00 €
2023	Pouilly- Fumé "Mademoiselle de T" Château de Tracy, Loir/ Frankreich	38,00€	16,50€	8,50€	45,00€
2023	Grüner Veltliner „Liebedich“ Veyder-Malberg / Wachau	38,00 €	16,50 €	8,50 €	45,00 €
2023	Fiano di Avellino Roberto di Meo / Campanien	38,00 €	16,50 €	8,50 €	45,00 €
2022	Chardonnay « Bischoffinger Enselberg » Weingut Abril, Bischoffingen/ Kaiserstuhl	39,00 €	17,00 €	9,00 €	46,00 €
2022	Grauburgunder Grosses Gewächs „Kähler“ Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl/Baden	48,00 €	19,00 €	10,00 €	54,00 €

Rotweine und Süßweine auf der nächsten Seite.

Rotwein

2022	Spätburgunder « Oberbergener Bassgeige » Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl/Baden	38,00 €	16,50 €	8,50 €	45,00 €
2020	Tassinaia Castello del Terriccio, Toskana/ Italien	39,00 €	17,00 €	9,00 €	46,00 €

Dessertwein

2023	Muscat de Beaume de Venise Domaine des Bernardins, Rhone/ Frankreich			8,00 €	50,00 €
	10 years old Tawny Port Quinta de la Rosa / Douro			8,50€	