

Weinempfehlungen zu Ihrem Menü

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

Weisswein

| | | | | | |
|------|---------------------------------------------------------------------------|---------|---------|--------|---------|
| 2024 | Grüner Veltliner Hirschvergnügen Hirsch (biodyn), Kamptal / Österreich | 24,50 € | 10,70 € | 5,70 € | 34,00 € |
| 2022 | Grauburgunder Kalkstein Claus Schneider, Weil / Markgräflerland | 33,00 € | 14,00 € | 7,20 € | 42,00 € |
| 2023 | Riesling Rüdesheim Theresa Breuer, Rüdesheim / Rheingau | 39,00 € | 17,00 € | 8,80 € | 49,00 € |
| 2023 | Spätburgunder Rosé Fumé Dr. Heger, Ihringen / Kaiserstuhl | 36,00 € | 15,60 € | 8,20 € | 45,00 € |
| 2023 | Fiano di Avellino Roberto di Meo, Kampanien / Italien | 42,00 € | 18,00 € | 9,80 € | 56,00 € |

Rotwein

| | | | | | |
|------|----------------------------------------------------------------|---------|---------|--------|---------|
| 2022 | Arrocal Crianza Bodegas Arrocal, Ribera del Duero / Spanien | 39,00 € | 17,00 € | 8,80 € | 49,00 € |
| 2019 | Aglianico Campagna Roberto di Meo, Kampanien / Italien | 42,00 € | 18,00 € | 9,80 € | 56,00 € |

Dessertwein

| | | | | | |
|------|-----------------------------------------------------------|--|--|------|--------|
| 2017 | Beerenauslese SW Heinz Velich, Burgenland / Österreich | | | 6cl. | 7,00 € |
|------|-----------------------------------------------------------|--|--|------|--------|

Aperitif Empfehlungen

| | | | | | |
|--|------------------------------------------------------------------------------------|--|--|---------|---------|
| | Atmosphère Rosé Extra Brut Domaine St. André de Figuière, Provence / Frankreich | | | 8,00 € | 48,00 € |
| | Roederer Collection 245 Brut Champagne / Frankreich | | | 16,00 € | 75,00 € |