

---

## ÜBERRASCHUNGS-WEINBEGLEITUNGS-PACKAGES

### Klein

**zwei passende Weine zum Menü /**  
1 Weißwein & 1 Rotwein zu 28,00 Euro

### Mittel

**drei passende Weine zum Menü /**  
1 Schaumwein, 1 Weißwein, 1 Rotwein zu 42,00 Euro

### Groß

**vier passende Weine zum Menü /**  
1 Schaumwein, 1 Weißwein, 1 Rotwein, 1 Dessertwein zu 56,00 Euro

---

*... oder lieber selbst etwas auswählen?*

## SCHAUMWEINE

---

**2017 Riesling Sekt brut**  
**von der Sektkellerei ANDRES & MUGLER aus der Pfalz (bio)**  
(0,75l zu 21,00 Euro)

>>> **Konsequent trocken** und damit mundwässernd in seinem Nachhall zeigt sich der Riesling Sekt **unkompliziert, hochwertig** und mit **kühler Eleganz**. Von kleinen **Kumquats**, über **Limetten** bis zur **Pampelmuse** wird klar und **schnörkellos Frische** zelebriert und zugleich Aroma verdichtet. Dazu gesellt sich eine **herzhafte Würze** von grünen Oliven, Basilikum und marokkanischer Minze.

>>> In der **Sektkellerei ANDRES & MUGLER** liegt der komplette Herstellungsprozess in den Händen der beiden Gründer Steffen Mugler und Michael Andres. Die Trauben kommen **nur aus eigenen Rebflächen**, die mittlerweile nicht nur biologisch, sondern auch **biodynamisch kultiviert** werden. Die gesamte Weinbergsarbeit ist auf die Produktion hochwertiger Sekte ausgelegt. Die Grundweine werden schonend ohne Einsatz von Schönungsmitteln ausgebaut. Sie werden erst nach 12 Monaten auf Flasche gefüllt.

---

**Apfelschaumwein „Goldparmäne & wilde Viezbirne“**  
**von Andreas Schneider, Obsthof am Steinberg**  
**aus Nieder-Erlenbach/Frankfurt (bio)**  
(0,75l zu 19,00 Euro)

>>> **Vollmundige Renettenaromatik mit Anklängen an Karamell. Reife Gerbstoffe aus der seltenen „Wilde Viezbirne“.**

>>> Aus handgesammelten Früchten der historischen Apfelsorte Goldparmäne und der äußerst seltenen Wilde Viezbirne – beide auf dem Steinberg gewachsen und bio-kultiviert! Goldparmäne ist eine sehr alte französische Apfelsorte mit nussigem Aroma. Die Franzosen nennen sie liebevoll „La reine des reinettes“ – „**die Königin der Renetten**“! Wilde Viezbirne ist eine sehr seltene und äußerst wertvolle Weinbirne. Mitten im wilden Hunsrück an der Abbruchkante zur Mosel wachsen **uralte Weinbirnen**.

---

## **Rosé Champagner von Bollinger**

**Cuvée: 62% Pinot noir, 24% Chardonnay, 14% Pinot Meunier**  
(0,375l zu 47,00 Euro)

>>> **Bollinger**, einer der leider selten gewordenen **Familienbetriebe** in der Champagne. Hier lässt man sich noch Zeit bis die Grundweine richtig gereift sind, denn nur so können große Champagner mit dem einmaligen Bollinger Aroma entstehen. So auch beim Bollinger Rose den es erst seit einigen Jahren gibt. **Herrliche Eleganz, Reifetöne** gepaart mit **frischer Frucht**.

>>> Lassen wir uns doch von **Lily Bollinger** inspirieren:

"Ich trinke Champagner, wenn ich froh bin und wenn ich traurig bin. Manchmal trinke ich davon, wenn ich alleine bin; und wenn ich Gesellschaft habe, dann darf er nicht fehlen. Wenn ich keinen Hunger habe, mache ich mir mit ihm Appetit, und wenn ich hungrig bin, lasse ich ihn mir schmecken. Sonst aber rühre ich ihn nicht an, außer wenn ich Durst habe."

---

## **Rosé Crémant de Bordeaux von Chateau Ferreyres**

**Cuvée: 50% Merlot, 50% Cabernet Franc**  
(0,75l zu 24,00 Euro)

>>> Mit **leuchtender, hellrosa Farbe** und einer leichten, **feinen Perlage** ist dieser Crémant der perfekte Aperitif. In der Nase haben wir eine üppige Beerenfrucht von **Himbeeren** und **Erdbeeren** sowie Brioche, am Gaumen ist er rund und charmant-duftig.

>>> Die Lese erfolgt ausschließlich von Hand. Die Herstellung dieses Crémants erfolgt nach der Méthode traditionelle, also dem **klassischen Flaschengärverfahren**, er liegt mindestens **12 Monate auf der Feinhefe**, um seine vollen aromatischen und geschmacklichen Eigenschaften zu entwickeln.

## **ALKOHOLFREI**

---

## **Prickelnder Donauriesling von Loimer aus dem Kamptal (bio)**

(0,75l zu 14,00 Euro)

>>> Zischt bereits beim Aufmachen, intensive Schaumbildung, **Traubenaroma** springt in die Nase, am Gaumen **cremiges Mousseux**, frisch gepresste süße Trauben mit einem **Spritzer Limettensaft**, pikante Säure, **ausgesprochen erfrischend** mit langem, süßfruchtigem Abgang, ein herrlicher Aperitif.

---

# WEISSWEINE

---

## **2019 Riesling vom Weingut „Roter Faden“ aus Württemberg (bio)** (0,75l zu 22,00 Euro)

>>> Riesling, aber sowas von: **"mit den eigenen Händen gepflanzt, gepflückt, gestampft und abgefüllt.** Mit Liebe, Familie und Freunden, mit frischer Luft und jeder Menge Spass." Das sagen Olympia und Hannes vom Weingut roter Faden.

>>> **Klar, präzise, mineralisch, bekömmlich und immens lebendig.** Ein Riesling, in dem die Frucht nur die zweite Geige spielt und dafür Kräuter und Steine die Hauptrollen übernehmen. Agil, dynamisch & stoffig und hintenraus mit ordentlich Power und Energie.

---

## **2018 Cuvée „Grünfink“ aus Sauvignon blanc & Weißburgunder vom Winzerhof Linder aus Baden (bio)** (0,75l zu 20,00 Euro)

>>> Das Auge erfreut sich an der leichten Trübung – ganz einfach deshalb, weil dadurch angezeigt wird, dass dem Wein wenig genommen wird. Ganz deutlich kommt der Sauvignon Blanc-Anteil im Bouquet zur Geltung. **Minze, Heu, Stachelbeere** und **schwarze Johannisbeere** machen sich auf angenehme Weise bemerkbar, die Komponenten ergeben insgesamt ein **sehr würziges Bild.** Am Gaumen trifft der Sauvignon Blanc auf seinen saftigen Bruder, den Weißburgunder. Das ist sehr stimmig und passend. **Unübertroffen fruchtig, sehr duftig, trocken.**

>>> Für Roland Linder ist der Kaiserstuhl ein Ort größter Diversität – biologisch, geologisch und auch soziologisch. Mit Blick auf die Anbaumethoden möchte er weg vom Einheitsbrei der chemisch-technischen Bewirtschaftung.

---

## **2019 Côtes du Rhône blanc von Vidal-Fleury aus Frankreich** (0,75l zu 19,00 Euro)

>>> **Viognier, Grenache Blanc und Marsanne** aus organisch bewirtschafteten Weinbergen. Handgelesene Trauben, , langsame Spontanvergärung mit Weinbergs-eigenen Hefen in Edelstahl-Tanks. **6 monatige Reifung auf der Feinhefe.** Keine Filtration und keine Klärung.

>>> Der Cote du Rhone präsentiert sich frisch, mit **Blütenaromen** und Noten von **Weinbergpfirsich, Honigmelone und Kräutern.** Am Gaumen zeigt sich große Harmonie, alle Komponenten sind perfekt eingebunden, das Gaumengefühl ist samtig und doch frisch. Eine großartige **Symbiose** aus duftigen **Blüten, Frische und seidiger Textur.**

---

## **2017 Gelber Muskateller von Regina & Günther Triebaumer aus dem Burgenland** (0,75l zu 16,00 Euro)

>>> Funkelndes Strohgelb. Anregend, feinblumig. Duftig – eine dezente Komposition: **Gelber Pfirsich, Muskatnuss, Mandarinen, frische Muskatellertrauben,** Zitruskandis, ätherisch, einladend. Fruchttige Aussichten – ein Bukett im Sinne des Wortes! Schon länger nicht so **knackig**-„muskatellerig“ gewesen!

>>> Trocken, mit der passenden Säure, ziseliert. Eine finessenreiche Eleganz und seidige Textur, feine Muskatwürze. **Weißer Blumen** und ein subtiles Finish mit Hollerblütenecho dazu etwas **Anis und Fenchelsamen,** trocken und anregend. Ein Genießer-Muskateller von den Silikatböden in Rust – Jahr für Jahr – unverwechselbar mit seiner leichten Lemonenote. Und das weiß man hierorts schon seit Jahrhunderten!

## ROTWEINE

---

### 2016 Côtes du Rhône Villages von Vidal-Fleury aus Frankreich

(0,75l zu 21,00 Euro)

>>> Der Côtes du Rhône Rouge wurde ganz klassisch aus den Rebsorten **Grenache, Syrah, Mourvèdre und Carignan** erzeugt. Er zeigt eine sehr schöne und fruchtbetonte Nase mit Aromen von **Brombeeren, Kirschen, Himbeeren, Pfeffer, Rosmarin, Lavendel, Feuerstein und Veilchen**.

>>> Am Gaumen fleischig, sehr saftig, samtig, **dichte Frucht, feinwürzig, mineralisch**, elegant, vielschichtig und sehr lange anhaltend.

---

### 2018 Lemberger von Weingut „Roter Faden“ (bio)

(0,75l zu 21,00 Euro)

>>> **Klare Frucht, Cassis, Holunder, Brombeere. Präzise!** Auch hier straffe Säure, aber auch cremig. Die Reife der Frucht gut durch die Säure gepuffert. Feines Tannin, lang. Nur 11%.

>>> Wie ein roter Faden zieht sich Wein durch die Geschichte der beiden Weinmacher. Olympia Samaras Eltern sind Weinhändler, Johannes Hoffmann stammt von einem Hof, zu dem 0,4ha Weinberge gehören. Beim Studium in Geisenheim lernen sie sich kennen, erkunden danach zusammen die Weinwelt und beschließen nach einem Aufenthalt in Österreich (wo sie überraschend gute Erfahrungen mit Blaufränkisch gemacht haben), sich auf Johannes' elterlichem Hof niederzulassen.

---

### 2018 Barbera d'Alba „Ape Reale“ von Bel Colle im Piemont, Italien

(0,75l zu 17,00 Euro)

>>> Der Barbera d'Alba Ape Reale von Bel Colle repräsentiert den typischen Barbera der Langhe, **klare Fruchtnoten wie Pflaume und Kirschen** prägen seinen intensiven Duft, am Gaumen ist er griffig und dennoch harmonisch, gemacht um ihn in seiner jugendlichen Fruchtphase zu genießen.

>>> Bel Colle wurde in den 1970er Jahren gegründet und mit großer Passion zum Erfolg geführt wie mehrere Höchstnoten für den Barolo Monvigliero im Gambero Rosso, sowie zahlreiche Topbewertungen der internationalen Weinpresse bezeugen. Seit 2015 gehört das Gut der Familie Bosio, die es mit gleicher Dynamik weiterführt. Tradition und handwerkliche Produktionsmethoden stehen im Vordergrund, trotzdem ist der Stil der Weine stets ausgeglichen und harmonisch, bereits in jugendlichem Stadium. Meist werden traditionelle große Holzfässer verwendet, zum kleinen Teil auch Tonneaux und Barriques aus französischer und slawonischer Eiche. Die Weine von Bel Colle sind oenologisch auf höchstem Niveau produziert und respektieren Tradition und Rebsortencharakter vortrefflich.

---

### 2017 Côte du Rhône Rouge Grenache & Syrah von der Domaine la Soumade

(0,75l zu 17,00 Euro)

>>> Der 2017 Côtes du Rhône hat wunderbare, **frische Aromen von Himbeere, Pflaume, Lavendel, weißen Pfeffer und Gewürzen**. Am Gaumen ist er **saftig und rund**, er hat **Power** und eine **mittlere, reife Säure** und eine **seidige Textur**. Im Abgang begleiten feine Gewürzaromen die Fruchtaromen. Ein toller Côtes du Rhône aus großem Jahrgang.

>>> Die Weine sprechen eine deutliche Sprache. Sie sind raffiniert, haben einen eher kühlen Charakter, sind erstaunlich fein und nach angemessener Reifezeit mit einer seidigen Gerbstoffstruktur versehen. Es hat seinen Grund warum die Weine der Domaine La Soumade Weltruf genießen und als Goldstandard von Rasteau gelten. Entsprechend gefragt sind sie.

---

## SÜSSWEINE

---

### **2016 Riesling Kabinett feinherb von Gunderloch aus Rheinhessen**

(0,75l zu 24,00 Euro)

>>> Der feinherbe Weißwein ist klassisch und präsentiert als einziger Kabinett der Gunderloch'schen Kollektion die sehr **typische Mineralik** der **rotliegenden Tonschieferböden** vom Nackenheimer Rothenberg und vom Niersteiner Pettenthal sowie Hipping. Die Rieslingfrucht ist harmonisch mit **edler zarter Säure** und **wunderbarer Finesse**.

>>> Das Weingut Gunderloch ist seit Generationen ein **Qualitätsvorreiter in Rheinhessen**, Carl Gunderloch war **Mitbegründer des VDP**. Es befindet sich aktuell in sechste und siebte Generation in Familienbesitz und wird nun von Sohn Johannes Hasselbach geführt, der viel frischen Wind und Dynamik in den Betrieb gebracht hat.

---

### **2018 Kerner Auslese „Veitsgrube“ von Klaus Böhme aus Saale-Unstrut**

(0,5l zu 17,00 Euro)

>>> Am Gaumen zeigt sich der Wein recht säurebetont, gleichzeitig überzeugt der Kerner mit einem feinen Aroma fruchtiger Noten wie **Birne, grüner Apfel, Johannisbeere und Aprikose**. Hier tänzeln **Süße & Säure** miteinander.

>>> Das Familienweingut von Klaus Böhme und Ina Paris bewirtschaftet 12 Hektar Rebfläche. Im Unterschied zu fast allen anderen Weingütern der Region liegt der Fokus nur auf Wein.

---