

...im Ausschank

Weiß

2008 Grüner Veltliner

Weingut Johann Topf, Kamptal

Rassig, fruchtig, belebende Säure

0,25 l

4,20

2007 Barth Riesling QbA

Rheingau

Feinherb, mineralische Zitrusfrucht

0,25 l

4,70

2007 Les Vignerons du Soleil

Chardonnay VdP d'oc, Carcassonne

Aromen von Blüten und Nüssen, frische Säure

0,25 l

4,70

Rosé

2008 Karl Pfaffmann

Blauer Portugieser, Weißherbst QbA, Pfalz

Aromen von saftiger Mandarine und Orange, leicht würzig

0,25 l

4,-

2008 Bodega Lurton

Rosado, Argentina

Fruchtbetont, nach Johannisbeere und Himbeere, herrlich frisch

0,25 l

4,90

Rot

2007 Dorufelder QbA trocken

Lerzenmüller, Pfalz

0,25l 3,70

Typische dunkle Frucht, etwas rauchig, lebendige Säure

2007 Palacio de la Vega

Tempranillo Joven, Navarra

0,25l 4,50

Satt, kraftvoll, mit Veilchenduft

2007 Besigheimer Felsengarten, Terra S

Acolon QbA, trocken, Württemberg

0,25l 5,-

Mineralische Dichte, dunkle Beeren, dezentes Tannin

2007 Chianti DOCS

Montellori Toscana

0,25l 5,20

Trocken und ausgewogen, weiche Tannine, Aroma von Brombeeren

2007 Grauvernatsch DOC

Kellerei Terlano, Südtirol

0,25l 5,60

Helles Rubiurot, Mandelaroma, fruchtig, blumig, angenehme Säure

...in Flaschen

Weiß

2006 Quinta de Crespos

Vinho Verde

0,75l 16,-

Casa de Compostela, Portugal
Frisch, duftig, prickelnd

2007 Château Les Hauts de Treytins

Entre-Deux-Mers AOC

0,75l 17,50

Baron Philippe Rothschild, Bordeaux
Frisch, exotisch, nach Ananas und Weinbergpfirsich

2006/2007 „Green“

Grüner Veltliner

0,75l 18,50

Weingut Johann Topf, Kamptal
Duftig frische Frucht nach knackigem Apfel, filigrane Säure

2007 Pinot Grigio

Vini DOC Friuli Grave

0,75l 18,50

Borgo Magredo, Friaul
Der Klassiker, trocken, fruchtbetont und harmonisch, würzig

2006/2007 Château Ste Michelle

Riesling

0,75l 23,-

Washington State

Fruchtig frische Aromen von Pfirsich, Birne und Mandarine
Feine Mineralität, süffig

Rosé

2007 Bardolino Chiaretto DOC

Bolla Venetia

0,75l 17,-

Korallenrosa, blumiges Bouquet von Rosen und Veilchen
Intensives Aroma nach Brombeere und Blaubeere

2007 Cuvée du Bailly

Côtes de Provence AOC

0,75l 18,50

Château Minuty

Feinfruchtig und trocken, zarte Säure

2007 Santa Digna

Cabernet Sauvignon Rosé

0,75l 18,50

Miguel Torres, Chile

Frisch und rassig, Aromen von Cassis und Blaubeere

2006 Leitz

Spätburgunder Rosé QbA

0,75l 18,50

Weingut Leitz, Rheingau

Feine Säure, frische Frucht nach Birne, zart mineralisch

2007/2008 Constantia

Blanc de Noir Rosé

0,75l 20,50

Buitenverwachting, Südafrika

Elegant, raffiniert, frisch nach Erdbeeren und Pfirsich

Rot

2006/2007 Conde de Comes

Tempranillo, Rioja 0,75l 17,-
Duftiges Fruchtspiel, nach Pflaumen,
feinwürzig, Schokolade und Vanille im Hintergrund

2007 Wachtstetter „Steillage“

Trollinger QbA trocken, Württemberg 0,75l 21,50
Kirschen und Vanille, cremig strukturiert, harmonisch

2006 Santa Digna Carmenère

Miguel Torres, Chile 0,75l 23,-
Kräftiger Körper, üppige Frucht
Bouquet von schwarzen Kirschen und Cassis

2006 Zweigelt Strassertal

Weingut Johann Topf, Kamptal 0,75l 26,-
Kräftig in der Farbe, feiner Duft von Kirschen
Am Gaumen nach Frucht und Kaffee

2005/2006 Mouton Cadet Rouge

Bordeaux AOC 0,75l 30,-
Baron Philippe de Rothschild
Kraftvoll, süße Aromen nach Kirschen und Pflaumen, harmonisches Tannin

Rot

2006/2007 Nachtstetter Saamtrot

Spätlese trocken, Württemberg 0,75l 30,50
Feinbeerige Burgundernase, klare Struktur, helle Kirsche, frische Erdbeeren

2003 Chianti Classico DOCG Riserva

Marchese Antinori 0,75l 38,-
Ein voller Wein, zwölf Monate im Barrigue ausgebaut
Erinnert an Kirsche, Veilchen und Tabak

Sekt, Spumante und Champagner

Bolla Prosecco 0,1l 3,60

di Conegliano DOC 0,75l 24,-
Enorm fruchtig mit Duft nach wildem Apfel

Sacchetto Spumante 0,1l 3,60

Brut Rosé 0,75l 24,-
Ein köstlicher Aperitif: Finessenreich, prickelnd, süffig

Kessler Riesling Piccolo 0,2l 7,50

Jägergrün Extra Dry 0,75l 24,-

Neuve Clicquot Piccolo 0,2l 20,-

du Ponsardin 0,75l 70,-