

Unsere Weinkarte



Dekantieren: Viele Weine benötigen den Kontakt zur Luft, um ein gutes Bukett zu entfalten. Deshalb öffnet man viele Rotweine bereits, zum Teil, Stunden vor dem Genuss. Im Restaurant ist dies jedoch nicht immer möglich, deshalb verwendet man den Dekanter.

Eine große Glaskaraffe, die es ermöglicht, dass ein reger Sauerstoffaustausch stattfindet. Der Wein gewinnt deutlich an Geschmack und Bukett. Er ist weicher und runder, einfach angenehmer zu trinken.

Und gerade beim Genießen gilt: So viel Zeit muss sein!

Deutschland

Weißwein

Weißer Burgunder, Hauswein - 12,5%
Vielseitiger Menüwein mit leichtem Körper und einer angenehm erfrischenden Säure

1,00l 22,50€
0,25l 5,90€

Grauer Burgunder von Diehl aus der Pfalz - 13,5%

Wunderbarer trockener Weißwein mit kräftigem Bukett
Sowohl zu Fischgerichten als auch zu herzhaften Gerichten

0,75l 26,50€
0,25l 8,90€

Rosé

Spätburgunder Weißherbst, Hauswein - 12,5%
Bukett nach Kirschen, Himbeeren und Pfeffer, feine Restsüße und angenehme Säure

1,00l 22,50€
0,25l 5,90€

Frankreich

Weißwein

Pinot Blanc von Willy Wurtz - 12,0%

Ein zarter und leichter Wein, dezent fruchtig.

Mit seiner delikaten Säure passt er zu einer Vielzahl an Gerichten.

0,75l 24,50€
0,25l 8,50€

Pinot Gris von Willy Wurtz -

füllig, Noten von reifen Früchten, harmonisch

0,75l 27,50€
0,25l 9,50€

Muscat von Willy Wurtz aus Mittelwahr - 12,0%

unnachahmlich fruchtig, trockener Charakter

0,75l 24,50€
0,25l 8,50€

Riesling Grand Cru Mandelberg von Willy Wurtz - 12,5%

Trocken, rassig, feinfruchtig. Bietet ein Bukett von großer

Finess mit mineralischen oder floralen Nuancen.

0,75l 29,50€
0,25l 10,50€

Rotwein

Domaine de Montredon, Merlot, Cabernet Sauvignon - 12,5%

Aromen von Waldbeeren, Kirschen und Maulbeeren. Im Geschmack

Brombeeren und Cassis mit Schokolade, Leder und Eukalyptus.

Weich und sanft seine Tannine.

1,00l 22,50€
0,25l 5,90€

Pinot Noir von Willy Wurtz, Vina d'Alsace, Mittelwahr - 13,0%

Ein leichter und fruchtiger Wein mit Kirsch- und

Wildbeeraroma.

Als einziger Rotwein aus dem Elsass eignet er sich für Gerichte mit rotem Fleisch, Wild und Käse.

Gekühlt genießen!

0,75l 27,50€
0,25l 9,50€

Schaumwein

Crémant d'Alsace von Willy Wurtz, Mittelwahr - 12,0%

Qualitäts-Schaumwein aus dem Elsass,

fruchtiger Charakter

0,75l 28,50€

Italien

Rotwein

Primitivo Puglia Fantini Trocken, 14,0%

Dieser Wein ist von dunkelroter, fast schwarzer Farbe und besitzt ein beeindruckend würziges Bouquet nach Waldfrucht und Kirsche.

Hervorragender Begleiter zu gebratenem Fleisch und Käse.

0,75l 28,50€

0,25l 10,00€

Unsere Weinauswahl ist klein, aber feine!

Wir sind immer in Bewegung, unsere Weinkarte ist „flexibel“.

Je nach Gelegenheit haben wir ein wechselndes Weinangebot.

Sprechen Sie uns einfach an.