

## Aperitifs

Prosecco	0,1 l	€ 6,50	Campari* Soda/Orange	0,2 l	€ 6,50
Sekt Hausmarke	0,1 l	€ 6,90	Aperol* Soda/Orange	0,2 l	€ 6,50
Champagner Hausmarke	0,1 l	€ 8,90	Martini dry/bianco/rosso	5 cl	€ 3,60
Kir Royal	0,1 l	€ 8,50	Sherry dry/medium/cream	5 cl	€ 4,30

\*enthält Farbstoffe

## Offene Weine

### Weiß

2012er	Pinot Grigio, Borgo Imperatore, Venetien	0,25 l	€ 5,70
2013er	Chardonnay, Villa Santa Flavia, Venetien	0,25 l	€ 5,70
2013er	Riesling, Weingut Rings, Pfalz	0,25 l	€ 6,20
2013er	Grüner Veltliner, Johann Topf, Niederösterreich	0,25 l	€ 6,50

### Rosé

2013er	Le Cheval D'OC Syrah, Pays D'OC	0,25 l	€ 5,90
--------	---------------------------------	--------	--------

### Rot

2012er	Cabernet Sauvignon, Villa Santa Flavia, Venetien	0,25 l	€ 5,70
2012er	Merlot, Villa Santa Flavia, Venetien	0,25 l	€ 5,70
2012er	Château Roc de Levraut, Bordeaux	0,25 l	€ 6,90
2012er	Zweigelt, Johann Topf, Niederösterreich	0,25 l	€ 6,90

## Weißwein

### Frankreich

2010er	<b>Fleur de D'Artagnan</b>	0,75 l	€ 24,90
	<b>Côtes de Gascogne</b>		

*Das frische und duftige Bouquet dieser Cuvée erinnert an Zitrusfrüchte, reife Stachelbeeren und frisch geschnittenes Gras. Wir empfehlen ihn als animierenden Aperitif oder zu leichten Gemüse- und Fischgerichten.*

2010er	<b>La Chenaye Sancerre</b>	0,75 l	€ 29,90
	<b>Domain Marcel Martin, Loire</b>		

*Dieser ausdrucksstarke und gehaltvolle Wein besitzt ein intensives Bouquet von Quittenblüten und Cassisknospen. Genießen Sie ihn zu Fisch oder Geflügelgerichten.*

2011er	<b>La Rochetais Pouilly Fumé</b>	0,75 l	€ 39,90
	<b>Domain Marcel Martin, Loire</b>		

*Mit seinen blumigen und fruchtigen Noten passt er zu Meeresfrüchten, hellem Fleisch und Ziegenkäse.*

## Deutschland

- 2012er Nepomuk Grauburgunder trocken** 0,75 l € 34,50  
**Weingut Salwey, Oberrotweil am Kaiserstuhl**  
*Dieser Wein zeigt ein sehr fruchtiges Bukett mit an Grapefruit und Zitrone erinnernden Aromen. Er ist ein herrlicher Begleiter zu hellem Gemüse, Fisch, Meeresfrüchten und Spargel.*
- 2012er Gutedel** 0,75 l € 24,90  
**Weingut Martin Wassmer, Bad Kotzingen, Baden**  
*Die Nase wird von Zitrus-Apfel und Mandarinen erfüllt. Er wirkt klar, feinsaftig und erfrischend. Passend zu leichten Salaten.*

## Österreich

- 2011er Grüner Veltliner Green** 0,75 l € 24,90  
**Johann Topf, Kamptal, Niederösterreich**  
*Fruchtig, elegant und unkompliziert. Ein Wein für jeden Tag. Perfekt für knackige Salate, Hühnchen oder Fisch.*
- 2011er Weißer Zweigelt** 0,75 l € 35,90  
**Johann Topf, Kamptal, Niederösterreich**  
*100 % Zweigelt, leicht prickelnd im Abgang, wirkt durch seinen Charme langanhaltend. Ein idealer Aperitif oder Begleiter der leichten Küche, wie zartem Fisch oder Salatkompositionen.*

## Italien

- 2012er Lugana di Sirmione** 0,75 l € 33,50  
**Vigneto Borghetta, Cantina Avanzi, Lombardia**  
*Dieser trockene und zugleich sehr fruchtige Wein ist geprägt von Aromen nach Melone, Apfel und Pfirsich. Er harmonisiert hervorragend mit Schalentieren, Muscheln und hellen Geflügelgerichten.*
- 2012er Pinot Grigio Allegrini** 0,75 l € 28,90  
**Cantina Villa Cavarena, Venetien**  
*Bekannt für seine leuchtende strohgelbe Farbe, die Frische und die volle Würze am Gaumen, ist er die perfekte Begleitung für Geflügel und Paella.*

## **Rosé**

- 2014er Cape 14** 0,75 l € 23,50  
**Stellenbosch, Western Cape, Südafrika**  
*Dieser herrlich frische Rosé begeistert mit seinem blumigen Duft nach Mango und Zitronenmelisse, seiner pikanten Fruchtreife und der feinwürzigen Art. Genießen Sie ihn gekühlt zu würzigem Aufschnitt, herzhaften Vorspeisen, gebratenen Meerfischen, sowie leichten Geflügelgerichten.*

## Rotwein

### Frankreich

<b>2005er</b>	<b>Château Livran Cru Bourgeois, Médoc</b>	0,75 l	€ 34,90
	<i>Ein verführerisches Bouquet von Waldbeeren, Kirschen und Pflaumen betören sowohl die Nase als auch den Gaumen. Dieser aromatische Wein eignet sich als Begleitung von geschmortem Rind oder Lamm.</i>		
<b>2006er</b>	<b>Mouton Cadet Reserve Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux</b>	0,75 l	€ 39,90
	<i>Die leuchtend dunkelvioletten Farben und das sehr ausdrucksvolle Bouquet mit den konzentrierten Aromen von Brombeeren und Kirschen kommen in Kombination mit geschmortem Kaninchen oder einer Lammkeule besonders zu Geltung.</i>		
<b>2008er</b>	<b>Château Tour de Perrigal Bordeaux Supérieur</b>	0,75 l	€ 24,90
	<i>Eine komplexe Nase, würziger Duft mit Vanillearomen und kandierte Früchte. Geschmeidiger und ausgeglichener Geschmack mit Noten von Pflaume und Lakritz. Er passt zu einer Vielzahl von Fleischgerichten.</i>		
<b>2007er</b>	<b>Chateauneuf-du-Pape La Bernadine, M. Chapoutier, Rhône</b>	0,75 l	€ 48,90
	<i>Die 100 % Grenache sorgen für die charakteristischen Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Pflaumen und Zimt. Er trinkt sich besonders gut zu Fischfilets und zartem Ragout.</i>		
<b>2010er</b>	<b>Beaujolais Village Victor Berard, Côtes du Rhône</b>	0,75 l	€ 24,90
	<i>Aromen von roten Früchten, vermischt mit Gewürzen und seidige Tannine machen diesen Wein einzigartig. Der ideale Partner von gebratenem Kalbsfilet in Kräutersoße oder einer Kaninchenkeule.</i>		
<b>2009er</b>	<b>Château Tourens Minervois, Languedoc-Roussillon</b>	0,75 l	€ 24,90
	<i>Intensives und komplexes Bouquet von roten Früchten. Dieser geschmeidige und körperreiche Wein wird zu Wild und rotem Fleisch empfohlen.</i>		
<b>2008er</b>	<b>Château Thomas Lussac-Saint-Emilion</b>	0,75 l	€ 29,90
	<i>Verzaubernde Aromen von schwarzer Johannisbeere, Kirsche- und Himbeermarmelade. Er harmonisiert sehr gut mit Köse und rotem Fleisch.</i>		
<b>2010er</b>	<b>Domaine de la Baume Syrah Vin de Pays d'OC, Languedoc-Roussillon</b>	0,75 l	€ 28,90
	<i>Sehr ausdrucksstarkes Bouquet mit Aromen von Walderdbeeren und Pfefferminz. Dieser trockene Syrah ist der ideale Begleiter zu gegrilltem Fisch, gebratenem Fleisch und Entenbraten.</i>		

## Deutschland

- 2008er Bürklin Estate Dornfelder** 0,75 l € 33,00  
**Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim, Pfalz**  
*Sein einladender Duft nach Brombeeren, Heidelbeeren und Veilchen bereiten ein betörendes Aroma. Dieser Dornfelder harmonisiert perfekt mit Pasta und frischem Käse.*

## Österreich

- 2009er Zweigelt Strassertal** 0,75 l € 32,90  
**Johann Topf, Kamptal, Niederösterreich**  
*Mit seinen Frucht und Kaffeearomen wird er zu einem Wein, der zu Schinkenspezialitäten, Salaten mit gebratenem Putenfleisch und frischen Waldpilzen passt.*
- 2009er Blaufränkisch Johanneshöhe** 0,75 l € 34,90  
**Weingut Prieler, Neusiedler See, Burgenland**  
*Dieser klassische und harmonische Wein verzaubert die Nase mit Aromen von Brombeeren und Schwarzkirschen. Er wird zu saftigem Rinderbraten, Wildragout und Wildgeflügel empfohlen.*

## Italien

- 2007er Barbera d'Asti Superiore Manera** 0,75 l € 29,90  
**Marco Bonfante, Piemont**  
*Nach seiner 10 monatigen Reifung in Eichenholzfässern präsentiert dieser Wein seine ausgeprägte Traubennote und erinnert an Veilchen und Himbeeren. Passt perfekt zu Wild und Braten.*
- 2010er Chianti il Casale** 0,75 l € 32,90  
**Azienda Poliziano, Montepulciano, Toscana**  
*Mit seinem typisch rubinrotem Kleid und der herzhaften und vollen Frische ist er der ideale Begleiter von Pasta mit Tomatensauce. Der perfekte Italiener.*
- 2010er Tormaresco NePriCa** 0,75 l € 29,90  
**Villa Antinori, Pulgia**  
*Sein Bouquet überzeugt mit einem konzentriert-fruchtigen Charakter von roten Früchten, Schwarzkirschen und Veilchennoten. Probieren Sie dazu Lammkarree oder ein Rinderfilet.*
- 2011er Lagrein** 0,75 l € 39,90  
**Abtei Muri, Bozen, Südtirol**  
*Am Gaumen überzeugt er mit seiner Fülle und seinen unvergleichlichen Aromen. Wir empfehlen ihn zu allen kräftigen Speisen und zu Gegrilltem oder Gebratenem.*
- 2011er Montepulciano d'Abruzzo** 0,75 l € 29,90  
**Tralcetto, Cantina Zaccagnini**  
*Dieser elegante und weiche Italiener mit Noten von dunklen Beeren und getrockneten Pflaumen harmonisiert sehr gut mit kräftigen Schmorgerichten und Bitterschokolade.*
- 2007er Cannonau di Sardegna** 0,75 l € 29,90  
**Tenute Sella & Mosca, Sardinien**  
*Das Bouquet verheißt intensive Noten schwarzer und roter Früchte. Der blumige Abgang wird von Veilchen Aromen begleitet. Wir empfehlen ein Steak vom Rind zu diesem ausgewogenen Wein.*