

## Weinkarte

Wir sind überzeugt, dass die besten Weine im Einklang mit der Natur entstehen. Deshalb setzen wir in unserer Weinauswahl verstärkt auf biologische und biodynamische Weine.



Diese Weine stammen aus biologischem Anbau.



Diese Weine stammen aus biologisch-dynamischem Anbau.

**Alle Weine aus unserer Karte können auch glasweise bestellt werden.  
Gerne stellen wir auch zu Ihrem Menu eine passende Weinbegleitung zusammen.**

**Sie möchten lieber Ihre eigene Flasche mitbringen?**

Kein Problem mit dieser einfachen Regel: Je besser die Flasche, desto weniger Korkgeld!

Und wer entscheidet, wie gut die Flasche ist?  
Natürlich die Gastgeberin, die weiß was ihr schmeckt!

Alle Weine enthalten Sulfite und können Milchcasein und Eialbumin enthalten.



## Schaumwein

### Frankreich

#### Crémant d'Alsace Brut

0,75 l | 0,1 l

**Hubert Reyser** 

Blanc

51,- 9,-

#### Champagner

**Roger Coulon** 

1<sup>er</sup> Cru Brut « Rosélie » Rosé de Saignée

122,-

1<sup>er</sup> Cru Brut « Réserve de l'Homée »

99,-

**Larmandier-Bernier** 

1<sup>er</sup> Cru Extra Brut « Longitude » Blanc de Blancs

112,-

1<sup>er</sup> Cru Extra Brut « Longitude » Rosé de Saignée

119,-

## Weißwein

### Deutschland

#### Mosel

0,75 l | 0,1 l

**Van Volxem** 

Riesling trocken « Alte Reben »

2014 45,- 9,-

**P. Licht-Bergweiler Erben**

Riesling Spätlese « Graacher Himmelreich »

1999 38,- 6,-

#### Pfalz

**Knipser**

Großes Gewächs « Mandelpfad »

2015 66,- 14,-

**Von Winning**


Großes Gewächs « Forster Ungeheuer »

2015 60,- 12,-

Großes Gewächs « Forster Kirchenstück »

2015 125,- 25,-







		<u>Rheinhessen</u>	0,75 l	0,1 l
<b>Dreissigacker</b> 	Riesling trocken « Wunderwerk »	2015	45,-	9,-

#### **Keller**

Riesling Kabinett « limestone »	2016	32,-	6,-
Riesling trocken « von der Fels »	2016	38,-	8,-
Großes Gewächs « Dalsheim Hubacker »	2016	62,-	16,-
Großes Gewächs « Westhofen Kirchspiel »	2016	71,-	14,-
Große Lage Riesling Auslese « Nierstein Pettenthal »	2013		30,-
Riesling Spätlese « Westhofen Abts E »	2009	119,-	30,-

#### **Frankreich**



##### Alsace

<b>Marc Kreydenweiss</b>  	Riesling « Andlau »	2012	72,-	14,-
<b>Etienne Loew</b> 	Pinot « Nature »	2015	59,-	12,-
	Riesling « Muschelkalck »	2013	70,-	14,-
<b>Hubert Reyser</b> 	Riesling « Nadelpfad » Vieille Vigne	2011	67,-	13,-



### Bordeaux


0,75 l | 0,1 l

<b>Château du Carpia</b> 			
Bordeaux	2015	67,-	13,-
<b>Domaine de Chevalier</b> 			
Pessac-Léognan Cru de Graves	2012	159,-	40,-
<b>Château Loudenne</b>			
Bordeaux	2013	68,-	14,-
<b>Château de Respide</b>			
Graves « Callipyge »	2015	70,-	14,-

### Bourgogne

<b>Jean-Marc Boillot</b>			
Bourgogne Chardonnay	2012	70,-	14,-
Montagny 1 <sup>er</sup> Cru	2013	75,-	15,-
Chassagne-Montrachet	2013	111,-	28,-
<b>Domaine Chevallier</b>			
Chablis 1er Cru Montmains	2015	71,-	14,-
<b>Gilles Morat</b>			
Pouilly-Fuissé « Terres du Menhir »	2016	56,-	11,-

### Languedoc-Roussillon

<b>Cazes</b>  			
Muscat de Rivesaltes	2017	53,-	11,-
<b>Domaine des Enfants</b> 			
Côtes Catalanes « Tabula Rasa »	2014	70,-	14,-
<b>Domaine de l'Hortus</b> 			
Val de Montferrand « Grande Cuvée »	2014	72,-	14,-

### Loire

<b>Michel Redde et Fils</b>			
Pouilly-Fumé « La Moynerie »	2016	62,-	12,-



## *Roséwein*

### *Deutschland*

#### *Pfalz*

0,75 l | 0,1 l

#### ***Knipser***

« Clarette »

2017 34,- 7,-

### *Frankreich*

#### *Rhône*

***Château Mourgues du Grés*** 

« Fleur d'Eglantine »

2017 41,- 8,-

### *Rotwein*

### *Frankreich*

#### *Bordeaux*

#### ***Château La Galante***

Bordeaux Supérieur

2015 47,- 9,-

#### *Bourgogne*







#### ***Jean-Marc Boillot***

Beaune 1er Cru « Epenottes »

2012 95,- 19,-



**Languedoc-Roussillon** 0,75 l 0,1 l

<b>Cazes</b>  	Grenats de Rivesaltes	2012	53,-	11,-
<b>Domaine des Enfants</b> 	« L'Enfant Perdu »	2014	105,-	21,-
<b>Domaine de l'Hortus</b> 	Pic Saint-Loup « Grande Cuvée »	2015	72,-	14,-
<b>Château de Lastours</b>  	Cuvée « Arnaud de Berre »	2015	47,-	9,-

**1,5 l 0,1 l**

<b>Château de Lastours</b>  	« Simone Descamps »	2010	128,-	14,-
<b>Pierre-Paul Giocanti</b> 	« Grande Cuvée » Vieilles Vignes MAGNUM	2012	127,-	12,-

**Rhône** 0,75 l 0,1 l

<b>Saint Siffrein</b>	Chateauneuf-du-Pape « Terre d'Abel »	2013	125,-	31,-
-----------------------	--------------------------------------	------	-------	------



## *Spirituosen*

### *Scotch Whisky*

2 cl

**Cragganmore, Signatory Vintage 1992, 15 Years Old (distilled 1992, bottled 2007),  
Bottle 170/608**

Herkunft : Speyside

Ausbau : Bourbon Barrel

Aromen : sehr weich, Vanille, exotische Früchte

€ 10,-

**The Maltman, Hazelgrove, 14 Years Old (distilled 1998, bottled 2012)**

Herkunft : Campbeltown

Ausbau : Sherry Cask

Aromen : eher mild und weich, Rosinen, Schokolade, Trockenfrüchte

€ 11,-

**The Maltman, Highland Park, 11 Years Old (distilled 2000, bottled 2012)**

Herkunft : Orkney

Ausbau : Bourbon Barrel

Aromen : leichter Torf, Kräuter, Heu, fruchtig, würzig, etwas Rauch und Karamell

€ 12,-

**Adelphi, Fascalade, 10 Years Old, Batch Release No. 1 – 1 of 3797 Bottles**

Herkunft : Isle of Skye

Aromen : Pfeffer, Tabak, Toffee, rauchig, salzig

€ 10,-

**Glenlivet, Cask Strength, 10 Years Old (distilled 2007, bottled 2017), Local Dealer  
Selection**

Herkunft : Speyside

Ausbau : First Fill Sherry Hogshead

Aromen : dunkle Früchte wie Brombeere und Trockenpflaume, etwas Lakritz

€ 12,-

**Laphroaig, Quarter Cask OA**

Herkunft : Islay

Ausbau : Quarter Cask

Aromen : sehr kräftig, viel Torf, salzig, medizinisch

€ 10,-

### *Cognac de Champagne*

2 cl

**Jean Fillioux Hors d'Age 1994 – 1<sup>er</sup> Cru de Cognac, Grande Champagne – sanft,  
Honig und Limette, Birne, Karamel, florale Noten, 40 Jahre im Holzfass**

€ 20,-



## *Eaux de Vie – Hagemeyer, Alsace*

	<b>2 cl</b>
Framboise Sauvage – Waldhimbeere	€ 6,-
Poire Williams – Birne	€ 6,-
Prunelle – Schlehe	€ 6,-
Quetsch – Zwetschghe	€ 6,-
Kirsch	€ 6,-

## *Liköre*

	<b>2 cl</b>
Gingembre – Ingwer (Hagemeyer, Alsace)	€ 5,-
« Nussewasser » Eau de Noix de la St. Jean – Walnuss (Hagemeyer, Alsace)	€ 5,-
Bramble – Brombeere & Whisky (Kilchoman, Islay, Schottland)	€ 5,-



### *Apéritifs*

Kir Royal	0,1 l	€ 9,-
Lillet rosé	5 cl	€ 4,50
Pernod	5 cl	€ 4,50
Pacific Ricard (alkoholfrei)	5 cl	€ 3,50
Bitterino (alkoholfrei)	0,98 cl	€ 3,-

### *Longdrinks*

Campari Orange	€ 8,-
Campari Soda	€ 7,-
Gin Tonic (Tanqueray Gin, Schweppes Tonic Water)	€ 8,-

### *Kalte Getränke*

Orangina gelb/rot	0,2 l	€ 4,-
Tonic Water	0,2 l	€ 4,-
Vaihinger Fruchtsäfte – Apfel/Orange	0,2 l	€ 4,-
Bad Camberger Taunusquelle – Naturelle/Medium	0,75 l	€ 8,-

### *Kaffee & Tee*

Espresso	€ 4,-
Doppelter Espresso	€ 5,-
Espresso Macchiato	€ 4,50
Cappuccino	€ 5,-
Café au Lait	€ 5,-
Frischer Pfefferminztee	€ 4,-
Grüner Tee	€ 4,-
Ingwertee	€ 4,-