



Speisenkarte

Weinhaus Die Fledermaus

Bestellungen zur Abholung

derzeit nur über unseren Webshop

<https://weinhausfledermaus.simplywebshop.de>

Öffnungszeiten Restaurant

Täglich ab 17 Uhr ● Mittwoch Ruhetag

Alle genannten Preise verstehen sich brutto
inklusive 7% Mehrwertsteuer für Speisen
inklusive 19% Mehrwertsteuer für Getränke

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir keine Tischrechnungen separieren, wenn im Restaurant gerade viel los ist. Sie helfen uns sehr, wenn Sie dann kurz selbst rechnen und zusammenlegen. Danke. Und bitte informieren Sie uns beim Bezahlvorgang, wenn Sie eine steuerabzugsfähige Rechnung mit Rechnungsadresse benötigen (erst ab 200 Euro).

Preisentwicklung : wir halten unsere Menüpreise (seit Juni 2020) solange es möglich ist. Einzelne Produkte mussten wir aber wegen gestiegener Einkaufspreise anpassen ODER ...
... können wir im Menü derzeit nicht anbieten. Auch die neuen Energiepreise gehen leider nicht spurlos an uns vorbei. Bitte haben Sie dafür Verständnis

Menü im Juni

... gültig bis 09. Juni 2022

Fledermaus Auswahlmenü - auch Außer Haus

... mit drei Gängen	€ 39,00
... mit vier Gängen	€ 45,00
... mit fünf Gängen	€ 51,00
... mit Veggie-Hauptgang	-€ 10,00

Vorspeisen zur Wahl

- Spargelcrèmesüppchen** Spargel Pinienkerne
- Spargelravioli** Spargelragout grün/weiß
- Spargelsalat** Ziegenfrischkäse Erdbeeren Minze
- Spargelsalat** Thunfisch-Sashimi Sesammantel
- Vitello tonnato Thunfischcrème Kapern
- Roastbeefcarpaccio Rucola Parmesan

Hauptgerichte zur Wahl

- Deutscher Spargel** Hollandaise neue Kartoffeln Rosmarinschinken
- Deutscher Spargel** Hollandaise neue Kartoffeln kleines Rumpsteak
- Deutscher Spargel** Hollandaise neue Kartoffeln weißer Heilbutt
- Deutscher Spargel** Hollandaise neue Kartoffeln Kikok-Hühnchenbrust
- Deutscher Spargel** Hollandaise neue Kartoffeln Fischvariation
- Kalbsbäckchen Rotweinjus Blattspinat Kartoffelpüree
- Kalbsleber Röstzwiebeln Äpfel Kartoffelpüree
- Spanferkelfilet Süßkartoffel-Gemüsegnocchi
- Gefüllte Zucchini Ziegenkäse Süßkartoffel-Gemüsegnocchi

Dessert und Käse zur Wahl

- Kleine Menü-Dessertvariation
- 3 verschiedene Desserts nach Tagesangebot
- Kleine Menü-Käseauswahl
- 4 Sorten Käse mit Feigensenf, Trauben und Nüssen

Option Weinbegleitung zum Menü

18/24/30 Euro für 3/4/5 passende Weine a 0,15L Glas

Vorspeisen & Suppe (auch Außer Haus - außer**)

Geröstetes Knoblauchbrot	€ 3,50
Bruschetta Tomate Basilikum	€ 7,50
Spargelcrèmesüppchen Spargel Pinienkerne	€ 7,50
Spargelsalat Ziegenfrischkäse Erdbeeren Minze	€ 12,50
Spargelravioli Spargelragout grün/weiß	€ 12,50
Trüffelravioli Parmesanschaum Rucola	€ 12,50
Gebratene Riesengarnelen (5 Stck) mit Kräutern und Knobi	€ 14,50
Roastbeefcarpaccio Rucola Parmesan	€ 14,50
Vitello tonnato Thunfischcrème Kapern	€ 14,50
Spargelsalat Thunfisch-Sashimi Sesammantel	€ 16,50

Salate (auch Außer Haus)

Kleiner Salat mit Balsamicodressing	€ 6,50
Großer Salat mit Balsamicodressing	€ 10,00
Großer Salat mit Balsamicodressing gebratene Hähnchenbruststreifen	€ 18,50
Großer Salat mit Balsamicodressing gebratene Riesengarnelen	€ 22,50
Großer Salat mit Balsamicodressing gebratene Rinderfiletstreifen	€ 22,50
Großer Salat mit Balsamicodressing gebratene Fischfilets	€ 22,50

Pasta Crêpe Veggie (auch Außer Haus)

Kräutercrêpe Blattspinat Schafskäse Basilikumsauce Kräuterkartoffeln	€ 14,50
Gefüllte Zucchini Schafskäse Süßkartoffel-Gemüsegnocchi	€ 16,50
Frischer Spargel (Dtld) neue Kartoffeln Hollandaise	€ 20,00
Penne Rigate Gemüse Currysauce	€ 12,50
Penne Rigate Gemüse Currysauce Kikok-Hähnchenbrust	€ 18,50
Steinpilzravioli Pfeffer-Preiselbeersauce	€ 14,50
Steinpilzravioli Pfeffer-Preiselbeersauce Rinderfiletstreifen	€ 22,50
Trüffelravioli Parmesanschaum frittiertes Rucola	€ 16,50
Trüffelravioli Parmesanschaum frittiertes Rucola Rinderfiletstreifen	€ 24,50
Bandnudeln Gemüsejulienne Weißweinsauce Riesengarnelen	€ 22,50
Bandnudeln Gemüsejulienne Weißweinsauce Fischfilets	€ 24,50

Kindergerichte (auch Außer Haus)

Bandnudeln mit Butter oder Tomatensauce Gemüse	€ 6,50
Kleine Portion Putenschnitzel Bandnudeln Gemüse	€ 12,50
Kleine Portion Fischfilets Bandnudeln Gemüse	€ 16,50
Kleines Hähnchenbrustfilet (Kikok) Bandnudeln Gemüse	€ 16,50
Kleines Rumpsteak Bandnudeln Gemüse	€ 18,50

Angaben zu allergenen Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen



Fleisch- und Fischgerichte (auch Außer Haus)

Gebratene Kalbsleber (Dtld) Äpfel Röstzwiebeln Kartoffelpüree	€ 26,50
Geschmorte Kalbsbäckchen (Dtld) Blattspinat Kartoffelpüree	€ 26,50
Cordon bleu vom Kikok-Huhn Schinken Manchego Bratkartoffeln Salat	€ 26,50
Frischer Spargel neue Kartoffeln Rosmarinschinken Hollandaise	€ 24,50
Kikok-Hähnchenbrustfilet (Eifel)	
... mit Bratkartoffeln und Blattspinat	€ 26,50
... mit frischem Spargel neuen Kartoffeln Hollandaise	€ 28,00
Gegrillte Spanferkelfilets (Deutschland Eifel)	
... mit Süßkartoffel-Gemüsegnocchi Pfeffersauce	€ 26,50
... mit frischem Spargel neuen Kartoffeln Hollandaise	€ 28,00
Angus Rumpsteak (Grain Fed Uruguay) ...	
... mit Kräuterbutter und Salat	€ 28,00
... mit Pfeffersauce Kartoffelgratin Frühlingsgemüse	€ 29,50
... mit frischem Spargel neuen Kartoffeln Hollandaise	€ 31,00
Angus Rinderfilet (Grain Fed Brasilien) ...	
... mit Kräuterbutter und Salat	€ 29,50
... mit Pfeffersauce Kartoffelgratin Frühlingsgemüse	€ 31,00
... mit frischem Spargel neuen Kartoffeln Hollandaise	€ 32,50
Weißer Heilbutt (Aquakultur Norwegen)	
... mit Weißweinsauce Kartoffelpüree Blattspinat	€ 28,50
... mit frischem Spargel neuen Kartoffeln Hollandaise	€ 30,00
Thunfisch-Steak	
... mit Weißweinsauce Kartoffelpüree Blattspinat	€ 28,50
... mit frischem Spargel neuen Kartoffeln Hollandaise	€ 30,00
Fischvariation mit Riesengarnele	
... mit Weißweinsauce neuen Kartoffeln Blattspinat	€ 30,00
... mit frischem Spargel neuen Kartoffeln Hollandaise	€ 31,50

Dessert und Käse (auch Außer Haus - außer**)

Käseauswahl klein (4 Sorten)	€ 8,00
Käseauswahl groß (6 Sorten)	€ 12,00
Panna Cotta Rhabarbergelee	€ 7,50
Crème brûlée	€ 7,50
Schokoladenmousse	€ 7,50
Klassische Tiramisu	€ 7,50
Schokoladensouffle Vanilleeis (außer Haus mit Vanillesauce)	€ 8,50
Kleine Dessertvariation	€ 9,50

Getränke

Apéritif

Hausapéritif (Sekt mit Crème de Mures) 9	€ 6,50
Hugo (Sekt mit Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze) 9	€ 7,50
Apérol Sprizz (Sekt mit Aperol, Soda, Orange, Eiswürfel) 1, 9	€ 7,50
Himbeer Sprizz (Himbeer-Secco, Tonic, Ingwer, Limette, Himbeeren, Eiswürfel) 1, 9	€ 7,50
Lillet Wildberry (Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, Limette, Johannisbeere, Eiswürfel) 1, 9	€ 7,50
Vermouth de Forcalquier (mit Absinth, Tonic, Limette, Eiswürfel) 2, 6, 9	€ 7,50
Campari Soda oder Orange 1, 9	€ 6,50
Apérol Sprizz oder Hugo ohne Alkohol 1, 2, 9	€ 6,50

Sparkling im 0,1L Glas

Schloss Vaux Sekt "Petit Vaux Brut" 6, 9	€ 6,50
Borgo Molino Pink Cuvée Spumante Extra Dry 6, 9	€ 6,00
Schloss Vaux "Träublein Alkoholfrei" 6, 9	€ 6,00
Champagner Blanc de Blancs Le Brun de Neuville 6, 9	€ 12,00

Sparkling in der 0,75L Flasche

Veneto Borgo Molino Pink Cuvée Spumante Extra Dry 6, 9	€ 28,00
Rheingau Schloss Vaux Sekt Petit Vaux Brut (Hausmarke) 6, 9	€ 30,00
Rheingau Wegeler Riesling Sekt Brut 6, 9	€ 30,00
Rheingau Wegeler Geheimrat J Riesling Sekt Brut 6, 9	€ 50,00
Nahe Christian Bamberger Pinot Noir Brut 6, 9	€ 35,00
Baden Bernhard Huber Blanc de Blancs Brut Nature 2011 6, 9	€ 55,00
Champagner Le Brun de Neuville Côte Blanc de Blancs Brut 6, 9	€ 55,00
Champagner Le Brun de Neuville Côte Rose Brut 6, 9	€ 55,00
Champagner Le Brun de Neuville Millésime 2008 Extra Brut 6, 9	€ 65,00
Champagner Taittinger Irroy Extra Brut 6, 9	€ 55,00
Champagner Taittinger Prélude Grands Crus Brut 6, 9	€ 85,00
Champagner Taittinger Les Folies de la Marquetterie Brut 6, 9	€ 95,00
Champagner Taittinger Comtes Blanc de Blancs Brut 2006 6, 9	€ 225,00
Champagner Lenoble Grands Crus Blanc de Blancs Brut 2008 6, 9	€ 125,00

Bier aus der Flasche

Sion-Kölsch (0,33 l) 5	€ 3,50
Radeberger Pilsner (0,33 l) 5	€ 3,50
Krombacher Pils alkoholfrei (0,33 l) 5	€ 3,50
Allgäuer Büble Edelweissbier (0,5 l) 5	€ 4,50
Weizenbier Büble alkoholfrei (0,5 l) 5	€ 4,50

Zusatzstoffe : 1=Farbstoff, 2=Chininhaltig, 3=Milchweiß, 4=Eier, 5 =Gluten, 6= Schwefeldioxid, 7=Nüsse, 8=Sellerie, 9=Sulfite, 10=Teein, 11=Koffein, 12=Antioxidationsmittel

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser still oder medium (0,25 l)	€ 3,00
Mineralwasser still oder medium (0,7 l)	€ 6,50
fritz-kola, kola zuckerfrei, mischmasch, orange, zitrone (0,33L) 1, 11	€ 4,00
fritz-schorle apfel, traube rhabarber (0,33 l) 2, 12	€ 4,00
Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic (0,2 l) 1, 2, 12	€ 3,00
Sion Fassbrause Limette (0,33 l) 2, 12	€ 4,00

Warme Getränke

Kaffee oder Espresso 11	€ 2,50
Doppelter Espresso 11	€ 3,50
Cappuccino 11	€ 3,00
Milchkaffee oder Latte Macchiato 11	€ 3,50
Tee (diverse Sorten) 10	€ 2,50
Tee Pfefferminze frisch 10	€ 3,50

Grappa und Obstbrand

Berta Grappa Giulia 12 Monate Holz Chardonnay & Cortese 2cl 1, 6, 9	5,00 €
Berta Grappa Monpra 12 Monate Holz Barbera & Nebbiolo 2cl 1, 6, 9	5,00 €
Berta Grappa Nibbio ohne Holz Nebbiolo 1, 6, 9	5,00 €
Berta Grappa Valdavi ohne Holz Moscato 2cl 1, 6, 9	5,00 €
Berta Composita Aquardens 12 Monate Holz Grappa, Brandy, Frucht 2cl 1, 6, 9	5,00 €
Berta Grappa Elisi 12 Monate Holz Selektion Elisi 2cl 1, 6, 9	7,00 €
Berta Bric del Gaian Holzfass 5 Jahre Holz Moscato 2cl 1, 6, 9	10,00 €
Berta Grappa Roccanivo 5 Jahre Holz Barbera 2cl 1, 6, 9	10,00 €
Berta Grappa TreSoliTre 5 Jahre Holz Nebbiolo 2cl 1, 6, 9	10,00 €
Berta Grappa Paolo Berta 10 Jahre Holz Selektion Paolo 2cl 1, 6, 9	16,00 €
Berta Grappa Riserva 70 Anni 25 Jahre Holz Cuvée aus 10 Jahrgängen 2cl 1, 6, 9	24,00 €
Gerhard Karle Williams oder Kirsch oder Mirabell 2cl 1, 6, 9	3,50 €
Gerhard Karle Waldhimbeer oder Quitte oder Zwetschge 2cl 1, 6, 9	3,50 €
Gerhard Karle Apfel & Birne aus dem Holzfass oder klar 2cl 1, 6, 9	3,50 €
Gerhard Karle Marc Gewürztraminer oder Spätburgunder 2cl 1, 6, 9	3,50 €
Ziegler Apfel & Birne Obstler 2cl 1, 6, 9	5,00 €
Ziegler Williams Birne 2cl 1, 6, 9	6,00 €
Ziegler Sauerkirsche 2cl 1, 6, 9	6,00 €
Ziegler Marille 2cl 1, 6, 9	10,00 €
Ziegler Quitte 2cl 1, 6, 9	10,00 €
Ziegler Wildkirsch Nummer Eins 2cl 1, 6, 9	14,00 €

Zusatzstoffe : 1=Farbstoff, 2=Chininhaltig, 3=Milcheiweiß, 4=Eier, 5 =Gluten, 6= Schwefeldioxid, 7=Nüsse, 8=Sellerie, 9=Sulfite, 10=Teerin, 11=Koffein, 12=Antioxidationsmittel

Apéritif-Empfehlungen

Italien Veneto Borgo Molino
Spumante Rosé Brut Cuvée Venti2

Glas 0,1L im Restaurant

Flasche 0,75L im Restaurant

Flasche 0,75L außer Haus

5 + 16 Flaschen 0,75L = 1 Karton außer Haus



€ 6,00

€ 28,00

€ 12,50

€ 60,00

Hergestellt aus den Rebsorten Glera, Pinot Nero und Raboso, zart rosé, feinste Erdbeere und Himbeere mit floralem Spiel in der Nase. Dezent er Rosenduft. Wunderbar klar geschnitten und balanciert. Vielschichtig im Mund, aber immer fein und frisch bleibend.

Rheingau Schloss Vaux Sekt

Petit Vaux Brut

Glas 0,1L im Restaurant

Flasche 0,75L im Restaurant

Flasche 0,75L außer Haus

6 Flaschen 0,75L = 1 Karton außer Haus



€ 6,50

€ 30,00

€ 15,00

€ 75,00

Schloss VAUX steht für kompromisslose Sektbereitung bei Wahrung traditioneller Handwerkskunst. Alle Sekte werden nach der traditionellen Methode der klassischen **Flaschengärung** hergestellt. So entstehen großartige Riesling- und Burgunder-Sekte sowie Rheingauer Lagensekte. Petit-Vaux ist eine individuelle Sekt-Cuvée aus verschiedenen Rebsorten mit herrlicher Frische und zartem Schmelz.

Dazu feiner Aprikosenduft und anregende Rieslingfrucht. Ein perfekter Apéritif.

Frankreich Champagne Le Brun de Neuville

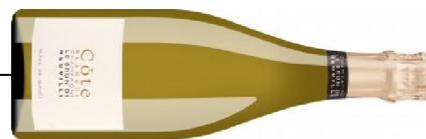
Côte Blanc de Blancs Brut

Glas 0,1L im Restaurant

Flasche 0,75L im Restaurant

Flasche 0,75L außer Haus

6 Flaschen 0,75L = 1 Karton außer Haus



€ 12,00

€ 55,00

€ 35,00

€ 175,00

Gegründet wurde das Champagnerhaus im Jahr 1845 von Madame La Brun. Im Herzen der Appellation Champagne rund 85 km südwestlich von Reims an der Coteaux du Sézannais gelegen, verfügt man hier über sehr gutes Terroir, das von den berühmten Kreideböden geprägt ist und zudem durch ein besonderes Mikroklima vor Frost geschützt wird. Die 150 ha Anbaufläche sind überwiegend mit Chardonnay bepflanzt (90 %), der Rest ist Pinot Noir (10 %). Der Blanc de Blancs besteht zu 100% aus Chardonnay Die Nase zeigt Aromen von Äpfeln, Birnen, Mirabellen, Lindenblüten und etwas Brioche. Im Mund vermählen sich feinste Zitrusfrüchte mit weichen Hefenoten und feinerlicher Kohlensäure.



OFFENWEINE 0,15L GLAS

ALLE WEINE KÖNNEN AUCH FLASCHENWEISE BESTELLT WERDEN

Deutschland Weiß Rheingau

Riesling VDP Gutswein Weingüter Wegeler

Zarte strohgelbe Farbe, feinfruchtige klare Nase nach Stein- und Kernobst, Trauben und Hefe. Der Mund wird von Zitrusaromen bestimmt. Eine feste Säure, eine saftige Mitte, frische angenehm lebhaft Aromen von reifen Pampelmusen im Nachhall. Ein ausdrucksstarker Gutsriesling.

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 28,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 12,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 60,00



Deutschland Weiß Nahe

Sauvignon blanc Christian Bamberger Bad Sobernheim

Dieser reinsortige Sauvignon Blanc von Christian Bamberger wurde im Edeltank ausgebaut und zeigt eine sehr sortentypische und aromatische Nase mit Aromen von Stachelbeeren, Cassis, Holunder, Mirabellen, Grapefruit, etwas Paprika, Brennessel, Feuerstein und Hibiskus. Am Gaumen ist dieser Wein frisch, rassig, saftig, mit aromatischer Frucht, feinwürzig, mineralisch, finessenreich lange nachhallend. Für uns einer der besten deutschen Sauvignons ...

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 28,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 12,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 60,00



Deutschland Weiß Ahr

Weingut Burggarten Drei Brüder Kollektion

Grauburgunder und Chardonnay wächst auf Grauwacke und Vulkangestein : das Aromenspektrum hat einen ganz eigenen Charakter. Wunderbare mineralische Noten verbinden sich mit einer dezent, feinen Burgunderfrucht. Frische Birne, Walnuss, getrockneter Apfel und im Abgang ein Hauch von süßer Melone. Ein perfektes Spiel mit einer milden, aber dennoch frischen Säure und einem Hauch Eichenholz.

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 28,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 12,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 60,00



Deutschland Weiß Rheinhessen

Chardonnay Weingut Pfannebecker Worms-Pfeddersheim

Feiner Duft, reintonig und klar. erinnert an reife gelbe Früchte und Bergkräuter. Im Geschmack feiner Schmelz, filigrane Aromatik und ein saftiges Fruchtspiel, das Lust auf den nächsten Schluck macht. Ein harmonischer und lebendiger Chardonnay mit knackiger Fruchtigkeit.

0,15L Glas im Restaurant	€ 5,20
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 24,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 8,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 40,00



Deutschland Weiß Pfalz

Ungsteiner Scheurebe trocken VDP Ortswein Weingut Pfeffingen

Diese trockene Scheurebe vom Weingut Pfeffingen aus der Pfalz hat uns von der ersten Sekunde an begeistert : bukkettreich, intensiv aromatisch, exotisch und trotzdem feingliedrig, ein sensationell ausgewogener Wein mit Aromen von Grapefruit, Kiwi, Cassis und Stachelbeere.

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 28,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 12,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 60,00



Deutschland Weiß Pfalz

Scheurebe Kabinett lieblich Weingut Hammer-Sommer

Eine ansprechende Süße und eine gute Struktur zeichnen diesen lieblichen Weißwein von Hammer-Sommer aus. Geschmeidig und charmant gibt er sich am Gaumen, leicht und frisch mit typischer Cassisnote und frischer Ananasfrucht. Ein unkomplizierter Schoppenwein aus der Pfalz.

0,15L Glas im Restaurant	€ 4,10
<u>1,0L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 24,50</u>
1,0L Flasche außer Haus	€ 7,50
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 37,50



Deutschland Weiß Baden

Grauburgunder Kabinett Weingut Gerhard Karle Ihringen

Gerhard Karle ist seit über 30 Jahren Haus- und Hoflieferant der Fledermaus. Sein Grauburgunder ist leuchtend gelb und schmeichelnd mit einem Duft nach Äpfeln, Birnen, Bananen und gelbfleischigen Früchten wie Mango und Papaya wenn der Wein etwas älter wird. Die Säure ist jahrgangsabhängig aber eher dezent und verhalten, der Wein insgesamt sehr ausgewogen.

0,15L Glas im Restaurant	€ 5,20
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 24,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 9,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 45,00



Deutschland **Dessertwein Mosel**

Riesling Auslese Sonnenuhr Weingut Heinrichshof

Die Weinberge der Sonnenuhr zählen in der Lagenkarte von 1868 zu den Besten der Mosel. Die hohe Reife, die für die Ernte dieser Trauben nötig ist, wird oft durch die Edelfäule des Botrytis-Pilzes unterstützt. Die Beeren trocknen ähnlich wie Rosinen ein und werden "ausgelesen".

Edelsüßer Riesling mit Aromen von Rosinen und hochreifen Früchten. Kombinieren Sie diesen Wein mit Ihren Lieblings-Käsesorten, zum Dessert oder zur asiatischen Küche.

Aktuelle Bewertung : 17/20 Punkten Weinwisser für 2018 !!

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,50
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 30,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 15,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 75,00





OFFENWEINE 0,15L GLAS

ALLE WEINE KÖNNEN AUCH FLASCHENWEISE BESTELLT WERDEN

Frankreich Weiß Languedoc

Chardonnay/Sauvignon/Viognier Domaine La Grange Classique

Rosmarin und Thymian verbreiten einen würzigen Duft und im Frühling taucht blühender Ginster die Weinberge in gelben Sonnenschein. Vom Mittelmeer kommen warme Winde, von den nahen Cevennen eine frische, klare Brise. Beides hält die Trauben kerngesund. Der Wein zeigt zartes strohgelb, in der Nase Kiwi, Stachelbeere, gelber Apfel und Pfirsich, am Gaumen frisch, fruchtig und saftig mit schönem Schmelz

0,15L Glas im Restaurant	€ 4,80
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 22,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 7,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 35,00



Frankreich Weiß Loire

Sauvignon-blanc de Tourraine Raphael Midoir

Raphael Midoir führt das Weingut in 5. Generation und produziert hier lupenreine Sauvignons mit genialem Preis-Leistungs-Verhältnis. In der Nase Stachelbeere, Holunderblüten, Grapefruit, Pfirsich. Im Mund frisch, saftig und dezent mineralisch. Dazu etwas Feuerstein, wie bei einem Pouilly-Fumé. Ein großartiger Weine zu Meeresfrüchten, Fisch, Ziegenkäse, Salaten und Curry ...

0,15L Glas im Restaurant	€ 5,20
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 24,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 9,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 45,00



Italien Weiß Gardasee

Trebbiano di Lugana "Limne" Tenuta Roveglia

Am südlichen Ufer des Gardasees hängen die Trauben für diesen Wein an alten Trebbiano-Rebstöcken. Zart und charmant in der Nase duftet er nach grünen Früchten, Äpfeln und Zitrusfrüchten. Dazu Frühlingsblumen und Kräuter. Im Mund wirkt er lebendig, fruchtig mit ganz weicher Säure. Idealer Weißwein zu Salaten und Fisch.

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 28,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 12,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 60,00



Italien Weiß Kampanien

Greco di Tufo I "Serum" I Capitani

Zartes hellgelb mit grünen Reflexen, in der Nase intensiv duftend nach frischen grünen Früchten, im Mund kräftig und sehr mineralisch am Gaumen feinfruchtig und kräuterwürzig. Passt gut zu Nudeln mit Garnelen, Räuchergerichten und kräftig gewürzten Vorspeisen.

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,50
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 30,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 14,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 70,00



Alle Weine enthalten Sulfite

Italien Weiß Südtirol

Chardonnay "Kalk" Nals Magreid

Duft nach Äpfeln, Pfirsich und Zitrusfrüchten, satt-fruchtig mit wunderbar animierenden exotischen Noten und frischer Säure, elegant und lebhaft, nicht zu breit/fett rundum gelungen. Man kann dem Team von Nals Margreid nur gratulieren zu diesem rundum gelungenen Best Buy-Chardonnay, der Kraft und Frische so wunderbar in Balance hält. James Suckling schickt dafür satte 93 Punkte nach Südtirol.

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,50
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 30,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 14,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 70,00



Australien Weiß South Australia

Chardonnay "Koonungs Hill" Penfolds Winery

Strohgelb mit einem fruchtigen Bouquet von Steinobst und gelben Früchten, saftig frischen Nektarinen und Zitrusfrüchten. Kein Barrique-Monster sondern ein fruchtgeprägter Chardonnay für Anfänger und Profis gleichermaßen. Mehr Chardonnay für weniger Geld ist nicht machbar ...

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 28,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 12,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 60,00



Frankreich Rosé Languedoc

Cinsaut & Syrah Domaine La Grange Classique

Aromen von frischen Walderdbeeren mit etwas rotem Apfel und dezente Pfefferwürze animieren zum ersten Schluck. Der süßliche Auftakt am Gaumen wird durch Noten von frischen, saftigen Erdbeeren ergänzt. Der Nachhall ist fruchtbetont und schmelzig. Süffig-erfrischend, unkompliziert und typisch südfranzösisch.

0,15L Glas im Restaurant	€ 4,80
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 22,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 7,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 35,00



Deutschland Roséwein Baden

Spätburgunder Weißherbst halbtrocken Weingut Gerhard Karle Ihringen
Lachsfarben, perfekt ausbalanciert, dezent und fruchtig, Brombeere, Erdbeere und rote Johannisbeere, schönes Säurespiel, easy-süffig

0,15L Glas im Restaurant	€ 4,80
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 22,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 7,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 35,00





OFFENWEINE 0,15L GLAS

ALLE WEINE KÖNNEN AUCH FLASCHENWEISE BESTELLT WERDEN

Deutschland Rotwein Baden

Spätburgunder Kabinett trocken Weingut Gerhard Karle Ihring

Kräftiges Rubinrot, intensiver Duft nach Schwarzkirschen und Waldfrüchten, dazu feine süßliche Frucht mit Himbeeren, Erdbeeren und Veilchen. Sehr konzentriert. Ein großartiger und absolut sortentypischer Spätburgunder vom Kaiserstuhl.

0,15L Glas im Restaurant	€ 5,20
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 24,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 9,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 45,00



Deutschland Rotwein Rheinhessen

Cabernet-Sauvignon & Merlot Weingut Pfannebecker Worms

Schöne Süßkirschnote, viel Würze und ein Hauch Rauch in der Nase. Im Mund harmonischer Fruchtgeschmack, der von sanft-herben Tanninen und feiner Frische durchzogen ist. Ein fruchtintensiver Wein mit schlankem Körper und langem Nachklang.

0,15L Glas im Restaurant	€ 5,20
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 24,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 9,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 45,00



Frankreich Rotwein Rhône

Grenache, Syrah, Cinsault Côtes du Rhône Bosquet des Papes

Wunderbarer Duft nach dunklen Früchten wie Sauerkirschen, Brombeeren, Heidelbeeren und Johannisbeeren. Hinzu kommen noch würzige Noten von schwarzem Pfeffer und einem Hauch Leder. Am Gaumen mit einem voluminösen Körper, straffem Tannin, viel Kraft und großer Dichte. Im Abgang unheimlich lang mit schöner Balance aus Frucht und Würze. Passt wunderbar zu Lamm, Steak und Schmorgerichten aller Art. Der aktuelle Jahrgang = 2016 ist genial.

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,50
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 30,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 14,00
5+1 Flasche	



Italien Rotwein Venetien

Merlot Terre Nardin / Borgo Molino

Leuchtendes rubinrot, rotfruchtige Aromen und Nuancen von Rosenblüten, vollmundig, angenehm weicher und runder Geschmack, passt gut zu Roastbeef, Carpaccio und Wurst

0,15L Glas im Restaurant	€ 4,80
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 22,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 7,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 35,00



Alle Weine enthalten Sulfite

Italien Rotwein Apulien

Primitivo Terre di Campo Sasso

Dieser reinsortige Primitivo stammt aus Apulien. Er wurde zum Teil im Barrique ausgebaut. Das Bukett zeigt sich wunderbar fruchtbetont mit Aromen von Heidelbeeren, Brombeeren, Kirschen, Nelken, Vanille, Kaffee, Rauch und Veilchen. Am Gaumen ist der Wein fleischig, ausgewogen, saftig, samtig. Er verfügt über viel Frucht, eine feine Würze, Eleganz und einen langen Nachhall.

0,15L Glas im Restaurant	€ 5,60
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 25,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 10,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 50,00



Italien Rotwein Toskana

Sangiovese Chianti Colli Senesi Cantina Calcinaia

Ausdrucksstarker Chianti nach klassischer Art : intensive Nase, viel Kraft, viel Frucht und dabei höchstes Trinkvergnügen durch seine animierende Frische. Simone Santini übernahm mit siebzehn Jahren das elterliche Weingut in San Gimignano, einem der schönsten Orte der Toskana. Sein Weg vom Newcomer zum gesuchten Winzer verlief geradlinig. Die Weine wurden mit jedem Jahr immer besser, bis er schließlich vom Gambero Rosso entdeckt wurde. Heute ist er in Italien einer der gesuchtesten Erzeuger für hochwertige Vernaccias und erstklassige Chianti.

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,50
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 30,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 14,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 70,00



Spanien Castilla-La-Mancha

Tempranillo

Ausdrucksstarker Chianti nach klassischer Art : intensive Nase, viel Kraft, viel Frucht und dabei höchstes Trinkvergnügen durch seine animierende Frische. Simone Santini übernahm mit siebzehn Jahren das elterliche Weingut in San Gimignano, einem der schönsten Orte der Toskana. Sein Weg vom Newcomer zum gesuchten Winzer verlief geradlinig. Die Weine wurden mit jedem Jahr immer besser, bis er schließlich vom Gambero Rosso entdeckt wurde. Heute ist er in Italien einer der gesuchtesten Erzeuger für hochwertige Vernaccias und erstklassige Chianti.

0,15L Glas im Restaurant	€ 4,80
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 22,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 7,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 35,00



Spanien Ribera del Duero

Tinto Fino (Tempranillo) Bodegas Protos Roble

6 Monate in amerikanischen Eichenfässern und weitere 6 Monate in Flaschen gereift. Das Bouquet ist leicht und frisch und erinnert an rote Früchte. Im Hintergrund Nuancen von Vanille und ein Duft nach frischen Waldbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, angenehm karamellige Töne und Röstaromen vom Holz, sehr ausdrucksstark und intensiv.

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 28,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 12,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 60,00





OFFENWEINE 0,15L GLAS

ALLE WEINE KÖNNEN AUCH FLASCHENWEISE BESTELLT WERDEN

Spanien Rioja

Tempranillo "Canon Reserva 2014" Baron de Ley

In der Farbe Kirschrot mit mittlerer Intensität. In der Nase zeigt er Noten von getrocknetem Heu und Kakao. Im Duft dominieren angenehme Röstaromen. Der Abgang ist elegant und seidig und zeigt subtile und cremige Tannine, die an reife schwarze Früchte und Feigen erinnern.

0,15L Glas im Restaurant	€ 7,50
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 35,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 16,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 80,00



Portugal Alentejo Vidigueira

Alicante Bouschet Aragonez Trinvadeira Vinhas Velhas do Rocim

Dunkles lila-kirschrot mit leuchtender Intensität. In der Nase würzig-schokoladige Noten mit reifer dunkler Frucht, schwarze Kirsche, Amarena, Cassis. Im Mund weich, warm und zugänglich. Schokolade, Kakao und reife Früchte dominieren den Geschmack. 6 Monate in französischen Barriques gelagert = vanillige Noten vom Holz veredeln den Wein zusätzlich. Außergewöhnlich.

0,15L Glas im Restaurant	€ 5,20
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 24,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 9,00
4-er Kiste mit 10% Rabatt = 4er-Kiste	€ 32,40



Australien Rotwein South Australia

Shiraz & Cabernet-Sauvignon „Koonunga Hill“ Penfolds

Penfolds ist ein Garant für Zuverlässigkeit und hohe Qualität bei den Basisweinen. Koonunga Hill ist ein Blend aus Shiraz und Cabernet-Sauvignon mit einem feinen Duft nach Eukalyptus, reifen Pflaumen und dunklen Beeren. Das Tannin ist samtig und gibt trotzdem ausreichend Struktur in den Wein. Im Nachklang bleibt Schokolade und schwarzer Pfeffer. Einfach gut.

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 28,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 12,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 60,00



Südafrika Rotwein Stellenbosch

Cabernet-Franc „Glass Collection“ Glenelly

Dieser Wein zeigt eine tiefe satte Farbe. Die Nase wird von einer Mischung aus getrocknetem Thymian, Oregano und Cape Fynbos bestimmt, dazu im Hintergrund Schwarzkirsche und Bleistiftmine. Der Gaumen wird von dunklen Kirschen, Blaubeeren und Graphit dominiert. Die Tannine sind seidig, der Abgang ist lang und glatt. Cabernet-Franc at its finest ...

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 28,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 12,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 60,00



Alle Weine enthalten Sulfite

