



Ostersonntag Muttertag



Ab 12 Uhr
geöffnet

Weinhaus Die Fledermaus

Speisenkarte

Weinhaus Die Fledermaus

Bestellungen zur Abholung

derzeit nur über unseren Webshop

<https://weinhausfledermaus.simplywebshop.de>

Öffnungszeiten Restaurant

Täglich ab 17 Uhr geöffnet

Alle genannten Preise verstehen sich brutto

inklusive 7% Mehrwertsteuer für Speisen

inklusive 19% Mehrwertsteuer für Getränke

Tischrechnung : 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.

Zahlungswege : Bitte bezahlen Sie Ihre Rechnung wenn möglich mit EC-Karte und informieren Sie uns, wenn Sie eine steuerabzugsfähige Rechnung mit Ihrer Adresse benötigen (erst ab 200 Euro).

Vielen Dank für Ihre Unterstützung

Apéritif-Empfehlungen

Frankreich Champagne le Brun de Neuville

Côte Blanc de Blancs Brut

Glas 0,1L im Restaurant

€ 12,00

Flasche 0,75L im Restaurant

€ 55,00

Flasche 0,75L außer Haus

€ 35,00

6 Flaschen 0,75L = 1 Karton außer Haus

€ 175,00



Gegründet wurde das Champagnerhaus im Jahr 1845 von Madame le 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 ist 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 feinperliger Kohlensäure.

Rheingau Schloss Vaux Sekt

Petit Vaux Brut

Glas 0,1L im Restaurant

€ 6,00

Flasche 0,75L im Restaurant

€ 35,00

Flasche 0,75L außer Haus

€ 15,00

6 Flaschen 0,75L = 1 Karton außer Haus

€ 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.

... oder unsere Apéritif-Klassiker

Hausapéritif (Blanc de Blancs mit Crème de Mures)

€ 6,50

Hugo (Blanc de Blancs mit Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze)

€ 7,50

Apérol Sprizz (Blanc de Blancs mit Aperol, Soda, Orange, Eiswürfel)

€ 7,50

Himbeer Sprizz (Himbeer-Secco, Tonic, Ingwer, Limette, Himbeeren, Eiswürfel)

€ 7,50

Lillet Wildberry (Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, Limette, Johannisbeere, Eiswürfel)

€ 7,50

Vermouth de Forcalquier (mit Absinth, Tonic, Limette, Eiswürfel)

€ 7,50

Campari Soda oder Orange

€ 6,50

Apérol Sprizz oder Himbeer Sprizz oder Hugo **ohne Alkohol**

€ 6,50

Menü Aktuell



Fledermaus Auswahlmenü

... mit drei Gängen	€ 42,00
... mit vier Gängen	€ 48,00
... mit fünf Gängen	€ 54,00
Menü mit Veggie-Hauptgang	-€ 10,00

Vorspeisen zur Wahl

Fenchel-Currysüppchen mit Shrimps
Ziegenkäse Brikteig Thymianhonig Fenchel-Orangensalat
Roastbeef-Carpaccio Olivenöl Rucola Parmesan
Panzerotti Feigen Datteln Pinienkerne Parmesanschaum
Riesengarnelen geschmolzene Kirschtomaten Kräuter
Avocado-Thunfischtürmchen Mango Rettich-Carpaccio
Gebratene Jakobsmuscheln Rotweinbutter Blattspinat

Hauptgerichte zur Wahl

Grain-Fed Rumpsteak (ARG) Pfeffersauce Gratin Frühlingsgemüse
Spanferkelfilets (D) Serranoschinkenmantel Süßkartoffel-Gemüsegnocchi
Kikok-Hähnchenbrust (D) Parmesansauce Bandnudeln Frühlingsgemüse
Kalbsleber Peters Farm (N) Kartoffelpüree karamellierte Äpfel Röstzwiebeln
Hirschgulasch (D) Waldpilze Preiselbeerbirne Butterspätzle
Tandoori-Lammsteaks (NZL) Basmatireis Frühlingsgemüse Joghurt
Fischvariation Weißweinsauce Basmatireis Frühlingsgemüse
Veggie 1 : Gefüllte Zucchini Schafskäse getrocknete Tomaten Kartoffelpüree
Veggie 2 : Kräutercrepe Blattspinat Schafskäse Kartoffelpüree
Veggie 3 : Trüffelravioli Parmesanschaum frittierter Rucola

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 à 0,15L Glas

Vorspeisen & Suppe

Geröstetes Knoblauchbrot	€ 4,50
Fenchel-Currysüppchen mit Shrimps	€ 8,50
Schneckenpfännchen Kräuterbutter Baguette	€ 9,50
Ziegenkäse Brikteig Thymianhonig Fenchel-Orangensalat	€ 12,50
Roastbeef-Carpaccio Olivenöl Rucola Parmesan	€ 14,50
Panzerotti Feigen Datteln Pinienkerne Parmesanschaum	€ 14,50
Riesengarnelen geschmolzene Kirschtomaten Kräuter	€ 14,50
Avocado-Thunfischtürmchen Mango Rettich-Carpaccio	€ 16,50
Gebatene Jakobsmuscheln Rotweinbutter Blattspinat	€ 16,50

Salate

Kleiner gemischter Salat Balsamicodressing	€ 6,50
Großer gemischter Salat Balsamicodressing	€ 10,00
Großer gemischter Salat Balsamicodressing Kikok-Hähnchenbrust	€ 20,50
Großer gemischter Salat Balsamicodressing Kalbsleberstreifen	€ 22,50
Großer gemischter Salat Balsamicodressing Rinderstreifen	€ 22,50
Großer gemischter Salat Balsamicodressing Riesengarnelen	€ 22,50
Großer gemischter Salat Balsamicodressing Fischfilets	€ 24,50

Alle Salate auch als kleine Portion / Vorspeise = minus 2 Euro

Pasta und Crêpe

Kräutercrêpe Blattspinat Schafskäse Kartoffelpüree	€ 16,50
Tagliatelle Gorgonzolasauce Blattspinat	€ 14,50
Tagliatelle Gorgonzolasauce Blattspinat Kikok-Hähnchenbrust	€ 20,50
Steinpilzravioli Pfeffer-Preiselbeersauce	€ 16,50
Steinpilzravioli Pfeffer-Preiselbeersauce Rinderstreifen	€ 22,50
Trüffelravioli Parmesanschaum frittierter Rucola	€ 16,50
Trüffelravioli Parmesanschaum frittierter Rucola Rinderstreifen	€ 22,50
Tagliatelle Gemüsejulienne Weißweinsauce	€ 14,50
Tagliatelle Gemüsejulienne Weißweinsauce Riesengarnelen	€ 22,50
Tagliatelle Gemüsejulienne Weißweinsauce Fischfilets	€ 24,50



Fleischgerichte

Hirschgulasch (Deutschland) Waldpilze Preiselbeerbirne Butterspätzle	€ 24,50
Tandoori-Lammsteaks (NZL) Basmatireis Frühlingsgemüse Joghurt	€ 26,50
Hähnchenbrustfilet vom Kikok-Huhn (Bio-Qualität aus der Region) Parmesansauce Bandnudeln Frühlingsgemüse	€ 26,50
Kalbsleber (Bio-Qualität Peters Farm) Kartoffelpüree karamellierte Äpfel Röstzwiebeln	€ 28,50
Cordon bleu vom Kikok-Huhn (Bio-Qualität aus der Region) Serranoschinken Manchego Bratkartoffeln Salat	€ 28,50
Spanferkelfilet (Deutschland Eifel) Serranoschinkenmantel Süßkartoffel-Gemüsegnocchi	€ 28,50
Iberico Steak (Spanien Freiland 220-250g) ... mit Kräuterbutter und Salat	€ 28,50
... mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Salat	€ 32,50
... gratiniert mit Spinat & Camembert, Bratkartoffeln	€ 32,50
Grain Fed Angus Rumpsteak (Argentinien Freiland 220-250g) ... mit Kräuterbutter und Salat	€ 28,50
... mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Salat	€ 32,50
... mit Pfeffersauce Kartoffelgratin Gemüse	€ 32,50
Irland Black Angus Rinderfilet (Eyckeler Premium Selektion 220-250g) ... mit Kräuterbutter und Salat	€ 34,50
... mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Salat	€ 38,50
... mit Pfeffersauce Kartoffelgratin Gemüse	€ 38,50

Fischgerichte

Filet vom weißen Heilbutt Weißweinsauce Basmatireis Frühlingsgemüse	€ 26,50
Lachsfilet mit Riesengarnelen Weißweinsauce Basmatireis Blattspinat	€ 32,50
Gemischte Fischvariation Weißweinsauce Basmatireis Frühlingsgemüse	€ 32,50

Vegetarische Hauptgerichte

Frische Bandnudeln (Tagliatelle) Gorgonzolasauce Blattspinat ... plus Option kleiner Beilagensalat	€ 14,50 € 4,50
Frische Bandnudeln (Tagliatelle) Weißweinsauce Gemüsejulienne ... plus Option kleiner Beilagensalat	€ 14,50 € 4,50
Gefüllter Kräutercrepe mit Blattspinat Schafskäse Kartoffelpüree ... plus Option kleiner Beilagensalat	€ 16,50 € 4,50
Gefüllte Zucchini mit Schafskäse getrockneten Tomaten Kartoffelpüree ... plus Option kleiner Beilagensalat	€ 16,50 € 4,50
Trüffelravioli mit Parmesanschaum und frittiertem Rucola ... plus Option kleiner Beilagensalat	€ 16,50 € 4,50
Steinpilzravioli mit Pfeffer-Preiselbeersauce ... plus Option kleiner Beilagensalat	€ 16,50 € 4,50

Dessert und Käse

Käseauswahl klein (4 Sorten)	€ 10,00
Käseauswahl groß (6 Sorten)	€ 14,00
Crème brûlée	€ 7,50
Schokoladenmousse	€ 7,50
Klassische Tiramisu	€ 8,50
Schokoladensoufflé Vanilleeis	€ 8,50
Kleine Dessertvariation	€ 9,50

Kindergerichte

Nudeln mit Butter oder Tomatensauce	€ 6,50
Putenschnitzel mit Nudeln und Gemüse	€ 12,50
Gebratene Fischfilets mit Nudeln und Gemüse	€ 18,50
Grain-Fed Hüftsteak mit Nudeln und Gemüse	€ 18,50

Angaben zu allergenen Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen
finden Sie hier und bekommen Sie beim Servicepersonal





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 Rheingau Cuvée Petit Vaux 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

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
Italien Bellavista Alma Franciacorta Gran Cuvée Brut 6, 9	€ 55,00
Champagner Le Brun de Neuville Côte Blanc de Blancs Brut 6, 9	€ 55,00
Champagner Le Brun de Neuville Côte Rosé Brut 6, 9	€ 55,00
Champagner Le Brun de Neuville Millésime 2008 Extra Brut 6, 9	€ 65,00
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
Pils alkoholfrei (0,33 l) 5	€ 3,50
Allgäuer Büble Edelweissbier (0,5 l) 5	€ 4,50
Weizenbier alkoholfrei (0,5 l) 5	€ 4,50

Zusatzstoffe : 1=Farbstoff, 2=Chininhaltig, 3=Milcheiweiß, 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 (0,33 l) 1, 11	€ 4,00
fritz-schorle apfel, traube rhabarber (0,33 l) 2, 12	€ 4,00
Himbeerschorle vom Obsthof Froitzheim (0,33 l) 2, 12	€ 6,50
Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic (0,2 l) 1, 2, 12	€ 3,00
Fassbrause (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=Teein, 11=Koffein, 12=Antioxidationsmittel



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

Merlot Blanc Christian Bamberger Bad Sobernheim

Merlot ist weiß - das ist die Devise von Christian Bamberger aus Bad Sobernheim an der Nahe. Und der Erfolg mit diesem Wein gibt ihm recht. Bei uns seit vielen Jahren im Programm und zusammen mit Karles Grauburgunder und Pfannebeckers Weißburgunder einer unserer 3 Hausweine : spritzig, saftig, frisch mit feinem Schmelz, dazu Aromen von Zitrusfrüchten, Orangen, Blumen und Kräutern, im Mund feinwürzig und dezent mineralisch mit angenehmem Nachhall.

0,15L Glas im Restaurant	€ 5,80
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 26,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 10,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 50,00



Deutschland Weiß Nahe

Sauvignon blanc Christian Bamberger Bad Sobernheim

Dieser reinsortige Sauvignon Blanc von Christian Bamberger wurde im Edelstahltank 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 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 jahgangsabhängig 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 Schlossberg Weingut Heinrichshof

Die Weinberge 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.

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



Frankreich Weiß Rhône Domaine de la Solitude Clairette/Grenache blanc/Roussanne

Goldgelb glänzt der Weißwein im Glas und verzaubert mit Aromen von frischen Zitrusfrüchten und weißem Pfirsich. Mit seiner frisch-knackigen Säure und der ausgewogenen Mineralität ist er ein Genuss für alle Sinne. Das Weingut besitzt 40 ha allesfeinstes Châteauneuf Terroir welches von den Brüdern Jean und Michel Lancon bewirtschaftet wird. Die Domaine de la Solitude war schon vor der französischen Revolution der einzige Betrieb, der Wein in Flaschen gefüllt und exportiert hat. Heute zählt es zu den besten Produzenten wobei die Preis-Leistung Seinesgleichen sucht.

0,15L Glas im Restaurant	€ 5,80
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 26,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 10,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 50,00



Frankreich Weiß Bordeaux Sauvignon Blanc & Sauvignon Gris Vignobles Carreau

Der Wein zeigt zartes strohgelb, in der Nase Kiwi, Stachelbeere, gelber Apfel und Pfirsich, am Gaumen frisch, fruchtig und saftig mit schönem Schmelz, Sauvignon gibt Aromatik, Semillon Schmelz und Crèmigkeit, einfach nur lecker

0,15L Glas im Restaurant	€ 5,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 24,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 8,50
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 42,50



Italien Weiß Toskana Vernaccia di San Gimignano

Dieser reinsortige Vernaccia wurde im Stahltank ausgebaut und gehört zu den 5 besten Vernaccias der Toskana. Florales Bukett, im Geschmack dezente, buttrige Noten unterlegt von einer feingliedrigen Säure. Zarter Schmelz brilliert im langen Nachhall. Die Weine wurden mit jedem Jahr besser und besser, bis das Weingut schließlich vom Gambero Rosso entdeckt wurde. Heute ist es in Italien das gesuchteste Weingut für hochwertige Vernaccias ...

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 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



Chile Weiß Viña Requiña Maule Valley

Chardonnay Gran Reserva Toro de Piedra

Goldgelbe Farbe mit goldenen Reflexen, intensives Aroma von tropischen Früchten, Mandelblüten und Vanille, dezente Säure, die perfekt mit der cremigen Textur und Üppigkeit dieses Weins harmoniert, ein großer Chardonnay mit langer Tradition

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



Neuseeland Weiß Marlborough

Sauvignon blanc Private Bin Villa Maria

Die besten und aromatischsten Sauvignons der Welt kommen aus Neuseeland : intensiv duftig mit einer Mischung aus Stachelbeere, Ananas und Passionsfrucht. Dazu grasig-grüne Noten und eine elegante Säure. Sehr konzentriert und genial.

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

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



Deutschland Rotwein Baden

Spätburgunder Kabinett trocken Weingut Gerhard Karle Ihringen

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	€ 5,40
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 25,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 9,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 45,00



Deutschland Rot Ahr

Weingut Burggarten Drei Brüder Kollektion

Dieses Rotwein Cuvée, bestehend aus Cabernet Sauvignon und je 40% Spätburgunder und Frühburgunder überzeugt mit herrlichen Kirsch- sowie Cassisaromen. Abgerundet durch würzige Kräuter- und Pfeffernoten und einem Hauch von Lebkuchenaromen. Die feine Holznote, die der Cuvée durch die Reifung im klassischen Fuderfass erhält, ist perfekt eingebunden. Ein eleganter Typ mit viel Charme, der mit Samtigkeit beeindruckt.

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 Rotwein Rhône

Grenache, Syrah, Cinsault Etienne Guigal

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.

0,15L Glas im Restaurant	€ 7,50
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 32,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 15,00
10+2 Flasche gratis = 12er-Kiste	€ 150,00



Frankreich Rotwein Roussillon Mas Bécha Classique

Syrah, Grenache, Mourvèdre

Die von der Rebsorte Syrah dominierte Cuvée zeigt im Glas eine tiefviolette Farbe, typisch für die perfekte Reife der Trauben. In der Nase stets ausdrucksstark, sehr offen und verführerisch mit Aromen von reifen roten Früchten und schwarzen Früchten (Brombeere, schwarze Johannisbeere, Heidelbeere) und würzigen Noten von Pfeffer, süßen Gewürzen (Zimt, Lakritze) und Düften der Garrigue (Thymian, Rosmarin). Am Gaumen geschmeidig und samtig mit einem Hauch von Frische, dunkles Beerenkonfit und Noten von frischen Kräutern, Nougat und Tabak, integrierte Tannine.

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

Italien Rotwein Piemont Mauro Molino

Barbera d'Asti Le Radici

Der Barbera d'Asti LeRadici wurde im Edelstahltank ausgebaut. Er zeigt eine sehr schöne Frucht von Kirschen, Pflaumen, Johannisbeeren, Pfeffer, Veilchen und Waldboden. Am Gaumen fleischig, saftig, samtig, sehr schöne Frucht, viel Charme, animierend, feinwürzig und lange anhaltend.

0,15L Glas im Restaurant	€ 7,50
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 32,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 15,00
10+2 Flasche gratis = 12er-Kiste	€ 150,00



Italien Rotwein Umbrien Falesco

Vittiano Rosso Umbria IGP Sangiovese-CabSauv-Merlot

Dieser Rosso zeigt sich intensiv in Farbe und Bouquet: volles Rubinrot mit explosiven, saftigen Aromen. Er punktet mit einem schönen Spiel von Frische und Säure, begleitet von präsentem Tannin. Ein innovativer und moderner Wein, der von James Suckling mit sensationellen 92 Punkten bewertet wurde. Optimaler Trinkgenuss für wenig Geld.

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 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



Spanien Rotwein Jumilla

Monastrell Alte Reben Juan Gil Yellow Label

Der Juan Gil Yellow Label verströmt einen Duft von Schlehen, wilder Heidelbeere und schwarzem Holunder. Zudem ein Hauch Heu, Pfeffer und neues Holz. Beim Verkosten bestätigt der Mund die Nase. Obendrein nimmt er Waldbrombeere und Vanille wahr. Ein typischer Jumilla-Wein. Er glänzt durch seinen kräftigen Charakter, sein festes Tannin und seiner saftigen Frucht. Jumilla ist das El Dorado für exzellente, kräftige Rotweine und das zu einem kleinen Preis.

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



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



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 Hermanus

Cab-Sauv, Merlot, Petit-Verdot, Pinotage Cape Moby Red Springfontein

Blaubeeren, reife Orangenschalen, Lakritz, eine ordentliche Portion Cassislikör, Schwarzkirsche, Zedernholz, Nougat und ein Hauch balsamische Noten sowie Gewürznelke. Aussagekräftig. Sauber. Schmeichelnd. Überzeugend. Am Gaumen seidige Tannine. Warmes und volles Mundgefühl, ohne dass der Körper zu breit oder marmeladig wirkt. Elegante Opulenz, die sich balanciert präsentiert. Holz, Säure, Frucht, alles harmonisch und zugänglich abgestimmt. Der Pinotage gibt dem Ganzen eine leicht erdige Note, der den Wein vom Vorwurf des Gaumenschmeichlers freispricht. Die Frucht beweist sich überraschend kühl. Sensationell in Bezug auf Preis und Leistung (La Gazette Vino).

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