



DIE FLEDERMAUS

Weinhaus · Restaurant · Catering

Speisenkarte

Weinhaus Die Fledermaus

**Bestellungen zur Abholung
derzeit nur über unseren Webshop
<https://weinhausfledermaus.simplywebshop.de>**

Öffnungszeiten Restaurant

Mo-Fr ab 17 Uhr ● Sa-So ab 16 Uhr

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

Getränke

Apéritif

Hausapéritif (Spumante Blanc de Blancs Brut mit Crème de Mures) 9	€ 5,00
Hugo (Spumante, Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze) 9	€ 6,50
Himbeer Sprizz (vom Obsthof Froitzheim aus Nörvenich) 1, 9	€ 6,50
Apérol Sprizz (Spumante, Aperol, Soda, Orange, Eiswürfel) 1, 9	€ 6,50
Lillet Wildberry (Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, Limette, Johannisbeere, Eiswürfel) 1, 9	€ 6,50
Vermouth de Forcalquier (mit Absinth, Tonic, Limette, Eiswürfel) 2, 6, 9	€ 6,50
Campari Soda oder Orange 1, 9	€ 5,50
Apérol Sprizz oder Hugo ohne Alkohol 1, 2, 9	€ 4,50

Sparkling im 0,1L Glas

Borgo Molino Pink Cuvée Spumante Extra Dry 6, 9	€ 5,00
Borgo Molino Blanc de Blancs Brut 6, 9	€ 5,00
Champagner Le Brun de Neuville 6, 9	€ 9,50

Sparkling in der 0,75L Flasche

Veneto Borgo Molino Pink Cuvée Spumante Extra Dry 6, 9	€ 28,00
Veneto Borgo Molino Blanc de Blancs Brut 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
Nahe Christian Bamberger Pinot Noir Brut 6, 9	€ 35,00
Rheingau Wegeler Geheimrat J Riesling Sekt Brut 6, 9	€ 40,00
Rheingau Schloss Vaux Sekt Blanc de Blancs Brut (36 Monate Hefe) 6, 9	€ 40,00
Baden Bernhard Huber Blanc de Blancs Brut Nature 2011 6, 9	€ 45,00
Champagner Le Brun de Neuville Blanc de Blancs Brut 6, 9	€ 55,00
Champagner Taittinger Irroy Extra Brut 6, 9	€ 55,00
Champagner Ruinart Brut 6, 9	€ 70,00
Champagner Benoit Lahaye Grands Crus Blanc de Blancs Brut 2010 6, 9	€ 70,00
Champagner Taittinger Prélude Grands Crus Brut 6, 9	€ 85,00
Champagner Lenoble Grands Crus Blanc de Blancs Brut 2008 6, 9	€ 125,00
Champagner Taittinger Comtes Blanc de Blancs Brut 2006 6, 9	€ 165,00

Bier und Radler aus der Flasche

Sion-Kölsch (0,33 l) 5	€ 3,50
Radeberger Pils (0,33 l) 5	€ 3,50
Krombacher Radler (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=Milcheiweiß, 4=Eier, 5 =Gluten, 6= Schwefeldioxid, 7=Nüsse, 8=Sellerie, 9=Sulfite, 10=Teein, 11=Koffein, 12=Antioxidationsmittel



Menü im September

Fledermaus Auswahlmenü - auch Außer Haus

... mit drei Gängen	€ 39,00
... mit vier Gängen	€ 45,00
... mit fünf Gängen	€ 51,00

Vorspeisen und Zwischengerichte zur Wahl

Süßkartoffel-Currysüppchen geröstete Pinienkerne
Geschmorter Feta auf Tomatencarpaccio Feigenkonfitüre
Gegrillter Pulpo auf Ratatouillegemüse
Lachsravioli Hummersauce Lachsstreifen
Carpaccio vom Rinderfilet Rucola Parmesan
Vitello tonnato Thunfischcrème Kapern

Hauptgerichte zur Wahl

Uruguay Grain-Fed Rumpsteak Pfeffersauce Gratin Gemüse
Geschmorte Iberico Schweinebäckchen Kartoffelpüree Speckbohnen
Entenbrust Pfeffer-Preiselbeersauce Süßkartoffel-Gemüsegnocchi
Kabeljau-Loins Hummersauce 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 (auch Außer Haus - außer**)

Geröstetes Knoblauchbrot	€ 3,50
Bruschetta Tomaten Zwiebeln Basilikum	€ 6,50
Süßkartoffel-Currysuppe geröstete Pinienkerne	€ 7,50
Schneckenpfännchen Kräuterbutter Baguette**	€ 7,50
Kleine Portion Lachsravioli Hummersauce Lachsstreifen	€ 11,00
Geschmorter Feta Tomatencarpaccio Feigenkonfitüre	€ 12,50
Kleine Portion Trüffelravioli Parmesanschaum frittierter Rucola	€ 12,50
Vitello tonnato Thunfischcrème Kapern	€ 12,50
Carpaccio vom Rinderfilet Rucola Parmesan	€ 14,50
5 Stück gebratene Riesengarnelen mit Kräutern & Knoblauch	€ 14,50
Gegrillter Pulpo Ratatouille-Gemüse	€ 16,50

Salate (auch Außer Haus)

Kleiner Salat mit Balsamicodressing	€ 6,50
Großer Salat mit Balsamicodressing	€ 10,00
Großer Salat mit Balsamicodressing Kikok-Hähnchenbrust	€ 16,50
Großer Salat mit Balsamicodressing 5 Stück Riesengarnelen	€ 20,00
Großer Salat mit Balsamicodressing Rinderfiletstreifen	€ 20,00
Großer Salat mit Balsamicodressing Fischfilets (Lachs, Loup, Kabeljau)	€ 22,50

Pasta und Crêpe (auch Außer Haus)

Gefüllter Kräutercrêpe mit Ratatouille, Schafskäse und Kräuterkartoffeln	€ 14,50
Penne Rigate Blattspinat Gorgonzolasauce	€ 12,50
Penne Rigate Blattspinat Gorgonzolasauce Kikok-Hühnchenbrust	€ 18,50
Steinpilzravioli Pfeffer-Preiselbeersauce	€ 14,50
Steinpilzravioli Pfeffer-Preiselbeersauce Rinderfiletstreifen	€ 20,50
Trüffelravioli Parmesanschaum frittierter Rucola	€ 16,50
Trüffelravioli Parmesanschaum frittierter Rucola Rinderfiletstreifen	€ 22,50
Bandnudeln Gemüsejulienne Hummersauce Riesengarnelen	€ 22,50
Bandnudeln Gemüsejulienne Hummersauce Lachsfilet	€ 22,50

Kindergerichte (auch Außer Haus)

Kleine Portion Bandnudeln mit Butter oder Tomatensauce Gemüse	€ 6,50
Kleines Putenschnitzel Bandnudeln Gemüse	€ 12,50
Kleines Lachsfilet Bandnudeln Gemüse	€ 14,50
Kleines Rumpsteak Bandnudeln Gemüse	€ 16,50
Kleines Rinderfilet Bandnudeln Gemüse	€ 18,50

Angaben zu allergenen Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen





Fleisch- und Fischgerichte (auch Außer Haus)

Lachsfilet Hummersauce Bandnudeln Gemüsejulienne	€ 22,50
Loup de mer Hummersauce Kartoffelpüree Blattspinat	€ 23,50
Barbarie Entenbrust (Frankreich) Pfeffer-Preiselbeersauce Süßkartoffel-Gemüsegnocchi	€ 23,50
Kabeljau-Loins Hummersauce Süßkartoffel-Gemüsegnocchi	€ 24,50
Gratiniertes Schweinerückensteak (Regional = Eifel) Blattspinat Camembert Kräuterkartoffeln	€ 24,50
Cordon bleu vom Kikok-Huhn (Regional = Eifel) Manchego Serranoschinken Kräuterkartoffeln Gemüse	€ 24,50
Geschmorte Iberico Schweinebäckchen (Spanien) Rotweinjus Kartoffelpüree Speckbohnen	€ 24,50
Angus Rumpsteak (Grain Fed Uruguay 250g) Kräuterbutter Salat	€ 24,50
Lammfilet (Irland) Thymianjus Kräuterkartoffeln Speckbohnen	€ 26,50
Angus Rumpsteak Pfeffersauce (Grain-Fed Uruguay 250g) Gemüse Kartoffelgratin	€ 26,50
Angus Rinderfilet (Black Angus Argentinien 250g) Kräuterbutter Salat	€ 26,50
Angus Rinderfilet Pfeffersauce (Black Angus Argentinien 250g) Gemüse Kartoffelgratin	€ 28,50

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

Käseauswahl klein (4 Sorten)	€ 8,00
Käseauswahl groß (6 Sorten)	€ 12,00
Crème brûlée**	€ 6,50
Schokoladenmousse	€ 6,50
Mandel-Tiramisu	€ 7,50
Schokoladensouffle Vanillesauce	€ 7,50
Kleine Dessertvariation	€ 9,50

Angaben zu allergenen Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen



Getränke

Apéritif

Hausapéritif (Spumante Blanc de Blancs Brut mit Crème de Mures) 9	€ 5,00
Hugo (Spumante, Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze) 9	€ 6,50
Himbeer Sprizz (vom Obsthof Froitzheim aus Nörvenich) 1, 9	€ 6,50
Apérol Sprizz (Spumante, Aperol, Soda, Orange, Eiswürfel) 1, 9	€ 6,50
Lillet Wildberry (Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, Limette, Johannisbeere, Eiswürfel) 1, 9	€ 6,50
Vermouth de Forcalquier (mit Absinth, Tonic, Limette, Eiswürfel) 2, 6, 9	€ 6,50
Campari Soda oder Orange 1, 9	€ 5,50
Apérol Sprizz oder Hugo ohne Alkohol 1, 2, 9	€ 4,50

Sparkling im 0,1L Glas

Borgo Molino Pink Cuvée Spumante Extra Dry 6, 9	€ 5,00
Borgo Molino Blanc de Blancs Brut 6, 9	€ 5,00
Champagner Le Brun de Neuville 6, 9	€ 9,50

Sparkling in der 0,75L Flasche

Veneto Borgo Molino Pink Cuvée Spumante Extra Dry 6, 9	€ 28,00
Veneto Borgo Molino Blanc de Blancs Brut 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
Nahe Christian Bamberger Pinot Noir Brut 6, 9	€ 35,00
Rheingau Wegeler Geheimrat J Riesling Sekt Brut 6, 9	€ 40,00
Rheingau Schloss Vaux Sekt Blanc de Blancs Brut (36 Monate Hefe) 6, 9	€ 40,00
Baden Bernhard Huber Blanc de Blancs Brut Nature 2011 6, 9	€ 45,00
Champagner Le Brun de Neuville Blanc de Blancs Brut 6, 9	€ 55,00
Champagner Taittinger Irroy Extra Brut 6, 9	€ 55,00
Champagner Ruinart Brut 6, 9	€ 70,00
Champagner Benoit Lahaye Grands Crus Blanc de Blancs Brut 2010 6, 9	€ 70,00
Champagner Taittinger Prélude Grands Crus Brut 6, 9	€ 85,00
Champagner Lenoble Grands Crus Blanc de Blancs Brut 2008 6, 9	€ 125,00
Champagner Taittinger Comtes Blanc de Blancs Brut 2006 6, 9	€ 165,00

Bier aus der Flasche

Sion-Kölsch (0,33 l) 5	€ 3,00
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=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)	€ 2,50
Mineralwasser still oder medium (0,7 l)	€ 6,00
fritz-kola, kola zuckerfrei, orange, zitrone (0,33l) 1, 11	€ 3,80
fritz-schorle Apfel, Traube Rhabarber (0,33 l) 2, 12	€ 4,00
Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic (0,2 l) 1, 2, 12	€ 2,50
Sion Fassbrause Limette (0,33 l) 2, 12	€ 3,80

Warme Getränke

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

Grappa und Obstbrand

Berta Grappa Giulia 12 Monate Holz Chardonnay & Cortese 2cl 1, 6, 9	5,00 €
Berta Grappa Monprà 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 Waldhimbeere 2cl 1, 6, 9	8,00 €
Ziegler Walnuss 2cl 1, 6, 9	8,00 €
Ziegler Mirabelle 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=Milchweiß, 4=Eier, 5 =Gluten, 6= Schwefeldioxid, 7=Nüsse, 8=Sellerie, 9=Sulfite, 10=Teerin, 11=Koffein, 12=Antioxidationsmittel

Offenweine

Weißwein im 0,15L Glas / 0,75L Flasche

Deutschland - Riesling VDP Gutswein, Weingüter Wegeler Rheingau	€ 5,80/26,00
Deutschland - Riesling Auslese edelsüß, Heinrichshof Mosel	€ 6,50/30,00
Deutschland - Weißburgunder, Weingut Pfannebecker Rheinhessen	€ 5,20/24,00
Deutschland - Chardonnay, Weingut Pfannebecker Rheinhessen	€ 5,20/24,00
Deutschland - Merlot Blanc de Noir, Christian Bamberger Nahe	€ 5,80/26,00
Deutschland - Sauvignon blanc, Christian Bamberger Nahe	€ 6,00/28,00
Deutschland - Grauburgunder, Weingut Gerhard Karle Baden	€ 5,20/24,00
Deutschland - Scheurebe lieblich Gutswein, Weingut Hammer-Sommer	€ 4,50/ Liter
Italien - Vernaccia di San Gimignano, Tenuta Calcinaie Toskana	€ 6,00/28,00
Italien - Lugana Limne, Tenuta Rovaglia Gardasee	€ 6,00/28,00
Frankreich - Chardonnay & Sauvignon blanc, La Grange Languedoc	€ 4,50/20,00
Frankreich - Tourraine Sauvignon blanc, Raphael Midoir Loire	€ 5,20/24,00
Australien - Chardonnay Koonunga Hill, Penfolds	€ 5,80/26,00
Neuseeland - Sauvignon blanc Private Bin, Villa Maria	€ 5,80/26,00

Roséwein im 0,15L Glas / 0,75L Flasche

Deutschland - Rosé halbtrocken, Weingut Gerhard Karle Baden	€ 4,50/20,00
Deutschland - Rosé „Lichtblick“ trocken, Christian Bamberger Nahe	€ 5,40/25,00
Frankreich - Rosé trocken, Domaine La Grange Languedoc	€ 4,50/20,00

Rotwein im 0,15L Glas / 0,75L Flasche

Deutschland - Baden Spätburgunder, Weingut Gerhard Karle	€ 5,20/24,00
Deutschland - Hessen Cabernet/Merlot, Fass 23 Pfannebecker	€ 5,20/24,00
Frankreich - Languedoc Cabernet/Syrah, Foncalieu Latoque Reserve	€ 5,80/26,00
Frankreich - Côte du Rhone, Bosquet des Papes Nicolas Boiron	€ 6,50/30,00
Italien - Veneto Cab-Franc & Cab-Sauvignon, Collavini	€ 5,20/24,00
Italien - Toskana Rosso di Montepulciano, Sabazio (Antinori)	€ 5,20/24,00
Spanien - Jumilla Monastrell Alte Reben, Juan Gil	€ 5,80/26,00
Spanien - Ribera del Duero Tempranillo Roble, Bodegas Protos	€ 5,80/26,00
Südafrika - Cuvée Cape Moby, Springfontein Estate Walker Bay	€ 5,80/26,00
Australien - Shiraz/Cabernet, Penfolds Koonunga Hill Australien	€ 5,80/26,00

Alle Weine enthalten Sulfite

Flaschenweine Weiß



Weißwein in der 0,75L Flasche

2018 Mosel Haag - Brauneberger VDP Riesling „J“ VDP Ortswein	€ 30,00
2016/18 Mosel Haag - Juffer Riesling Großes Gewächs	€ 40,00
2015 Mosel Heinrichshof - Tonneau No. 5 Riesling	€ 30,00
2016 Mosel Heinrichshof - Sonnenuhr Rothlay Riesling	€ 30,00
2014 Mosel Grans Fassian - Trittenheimer Apotheke Riesling VDP Erste Lage	€ 35,00
2014 Mosel Grans Fassian - Hofberg Riesling VDP Großes Gewächs	€ 40,00
2016 Mosel Dr. Loosen - Sonnenuhr Riesling VDP Großes Gewächs	€ 45,00
2015 Rheinhessen Pfannebecker - St. Georgenberg Weißburgunder	€ 35,00
2011 Rheinhessen Gunderloch – Jean Baptiste VDP Riesling feinfruchtig	€ 30,00
2011 Rheinhessen Gunderloch – Nierstein VDP Riesling Ortswein	€ 35,00
2015 Rheinhessen Gunderloch - Pettenthal VDP Riesling Großes Gewächs	€ 45,00
2016 Rheinhessen Gunderloch - Rothenberg VDP Riesling Großes Gewächs	€ 55,00
2015 Nahe Joh. Bapt. Schäfer - Pittermännchen VDP Riesling Großes Gewächs	€ 50,00
2015 Nahe Diel - Goldloch VDP Riesling Großes Gewächs	€ 55,00
2015 Rheingau Künstler - Herrenberg VDP Riesling Erste Lage	€ 35,00
2016 Rheingau Künstler - Chardonnay Kalkstein	€ 35,00
2015 Rheingau Künstler - Stielweg VDP Riesling Erste Lage Alte Reben	€ 40,00
2016/18 Rheingau Künstler - Hölle VDP Riesling Großes Gewächs	€ 55,00
2018 Rheingau Robert Weil - Gutsriesling VDP	€ 35,00
2016 Rheingau Robert Weil - Klosterberg VDP Riesling Erste Lage	€ 45,00
2015 Rheingau Robert Weil - Gräfenberg VDP Riesling Großes Gewächs	€ 65,00
2012 Rheingau Wegeler - Geheimrat J VDP Riesling Großes Gewächs	€ 45,00
2017 Rheinpfalz Werheim - Keuper Chardonnay VDP Ortswein	€ 35,00
2016 Rheinpfalz Werheim - Mandelberg Weißburgunder VDP Großes Gewächs	€ 55,00
2016 Rheinpfalz Christmann - Idig Riesling VDP Großes Gewächs	€ 65,00
2016 Rheinpfalz Pfeffingen - Ungsteiner Scheurebe trocken VDP Ortswein	€ 30,00
2017 Rheinpfalz Pfeffingen - Herrenberg Riesling VDP Großes Gewächs	€ 45,00
2017 Baden Heger - Oktav Weißburgunder	€ 30,00
2017 Baden Heger - Vitus Weißburgunder Barrique	€ 35,00
2016 Baden Heger - Vitus Grauburgunder Barrique	€ 35,00
2015/17 Baden Heger - Winklerberg Chardonnay VDP Erste Lage	€ 45,00
2013/14 Baden Heger - Winklerberg Riesling VDP Großes Gewächs	€ 45,00
2017 Württemberg Schnaitmann - Steinwiege Sauvignon blanc VDP Ortswein	€ 30,00
2014 Württemberg Schnaitmann - Reserve Sauvignon blanc VDP Erste Lage	€ 55,00
2016 Franken Juliusspital - Volkacher Karthäuser Weißburgunder VDP Großes Gewächs	€ 50,00
2015 Franken Juliusspital - Würzburger Stein Riesling VDP Erste Lage	€ 35,00

2018 Austria Weinviertel Setzer - Grüner Veltliner Ried Kronsberg Reserve	€ 40,00
2018 Austria Weinviertel Setzer - Grüner Veltliner 8000	€ 45,00
2016/17 Austria Kamptal Johann Topf - Chardonnay Ried Hasel	€ 45,00
2016 Austria Kamptal Gobelsburg – Grüner Veltliner Ried Renner	€ 40,00
2016 Austria Kamptal Gobelsburg – Grüner Veltliner Tradition	€ 45,00
2018 Austria Wachau Urbanushof – Grüner Veltliner Alte Reben Smaragd	€ 40,00
2016 Austria Wachau Urbanushof – Riesling Smaragd	€ 40,00
2013 Austria Burgenland Kollwentz - Chardonnay von den Rieden	€ 45,00
2012 Austria Burgenland Kollwentz - Chardonnay Tatschler	€ 85,00
2015/16 Frankreich Elsass Ginglinger - Gewürztraminer Cuvée Wahlenbourg	€ 35,00
2015 Frankreich Elsass Ginglinger - Riesling Grand Cru Eichberg	€ 45,00
2017 Frankreich Loire Teiller - Sauvignon blanc Menetou Salon	€ 30,00
2017 Frankreich Loire Corbilleres - Sauvignon blanc Fabel Babou	€ 35,00
2013 Frankreich Loire Guyons - Chenin blanc Clos d’Ardile	€ 30,00
2017 Frankreich Loire Crochet - Sauvignon blanc Sancerre	€ 40,00
2016 Frankreich Loire Crochet - Sauvignon blanc Sancerre Amoureuse	€ 50,00
2014 Frankreich Burgund Huguenot - Chardonnay Marsannay blanc	€ 40,00
2013 Frankreich Burgund Deux Roches - Chardonnay La Côte-Rotie Saint-Véran blanc	€ 40,00
2017 Frankreich Burgund Chamirey - Chardonnay Mercurey blanc	€ 45,00
2015 Frankreich Burgund Doudet Naudin - Chardonnay Mersault	€ 55,00
2017 Frankreich Burgund Doudet Naudin - Chardonnay Savigny Lès Beaune 1er Cru	€ 60,00
2017 Frankreich Burgund Comtes Lafon - Chardonnay Macon Milly-Lamartine	€ 40,00
2016 Frankreich Burgund Comtes Lafon - Chardonnay Macon Viré-Clissé	€ 45,00
2016 Frankreich Burgund Comtes Lafon - Chardonnay Macon Verzé	€ 50,00
2018 Frankreich Burgund Deux Roches - Chardonnay Pouilly-Fuissé	€ 40,00
2017 Frankreich Burgund Ferret - Chardonnay Pouilly-Fuissé Cru de Prouges	€ 65,00
2012 Frankreich Rhône La Nerthe - Côte du Rhône blanc	€ 30,00
2007 Frankreich Rhône Beaucastel - Chateauneuf du Pape blanc	€ 95,00
2012 Frankreich Rhône / Provence Richeaume - Tradition blanc	€ 30,00
2009 Frankreich Bordeaux Pessac-Leognan - Domaine de Chevalier blanc	€ 145,00
2019 Italien Südtirol Nals Magreid - Kalk Chardonnay	€ 30,00
2019 Italien Kampanien I Capitano - Greco di Tufo Serum	€ 30,00
2020 Südafrika Springfield - Life from Stone Sauvignon blanc	€ 35,00
2019 Südafrika Springfield - Wild Yeast Chardonnay	€ 35,00
2018 Südafrika Mulderbosch - Chardonnay	€ 35,00
2017 Südafrika Springfontein - Terroir Selection Chenin blanc	€ 35,00
2017 Südafrika Springfontein - MJ Sauvignon blanc Reserve	€ 35,00
2015 Südafrika Buitenverwachting - Savignon blanc Barrique Maximus	€ 40,00
2017 Südafrika Bouchard Finlayson - Missionvale Chardonnay	€ 45,00
2017 Südafrika Meerlust - Chardonnay	€ 45,00
2017 Neuseeland Cloudy Bay - Sauvignon blanc	€ 45,00

Alle Weine enthalten Sulfite

Flaschenweine Rot



Rotwein in der 0,75L Flasche

2013 Deutschland Nahe Bamberger – Cabernet-Cortis CB7	€ 40,00
2013 Deutschland Nahe Bamberger – Spätburgunder CB7	€ 40,00
2013 Deutschland Nahe Bamberger – Spätburgunder QX	€ 55,00
2014 Deutschland Baden Heger VDP – Spätburgunder Vitus	€ 35,00
2014 Deutschland Baden Heger VDP – Spätburgunder Mimus	€ 45,00
2014 Italien Veneto Roveglia – Cabernet-Sauvignon Ca d’Oro	€ 40,00
2016 Italien Veneto Accordini – Amarone Acinatico	€ 55,00
2012 Italien Piemont Prunotto – Barbaresco Bric Turot	€ 65,00
2013 Italien Toskana Poggio alla Sala – Vino Nobile	€ 35,00
2011 Italien Toskana Castello di Ama – Chianti Classico Ama	€ 40,00
2010 Italien Toskana Castello di Ama – Chianti Classico San Lorenzo	€ 70,00
2015 Italien Toskana Calcinaie – Teodoro	€ 45,00
2013 Italien Toskana Bolgheri Petra – Hebo	€ 35,00
2015 Italien Toskana Bolgheri Gaja – Ca’ Marcanda Promis	€ 45,00
2017 Italien Toskana Bolgheri Gaja – Ca’ Marcanda Magari	€ 60,00
2015 Italien Toskana Bolgheri Antinori – Tignanello	€ 125,00
2017 Italien Toskana Bolgheri Ornellaia – Le Volte	€ 35,00
2014 Italien Toskana Bolgheri Ornellaia – Le Serre Nuove	€ 65,00
2011 Italien Toskana Bolgheri Ornellaia – Ornellaia	€ 225,00
1999 Italien Toskana Bolgheri San Guido – Sassicaia	€ 195,00
2013 Italien Sizilien Firriato – Harmonium Nero d’Avola	€ 45,00
2010 Frankreich Rhône Etienne Guigal – Gigondas	€ 45,00
2010 Frankreich Rhône La Nerthe – Chateauneuf du Pape	€ 55,00
2010 Frankreich Bordeaux Médoc – Château Le Reysse Cru Bourgeois	€ 35,00
2010 Frankreich Bordeaux Saint Émilion – Château des Laurets	€ 40,00
2010 Frankreich Bordeaux Médoc – Château Poujeaux Cru Bourgeois	€ 60,00
2011 Frankreich Burgund Pierre Guillemot – Savigny-les-Beaune	€ 40,00
2014 Frankreich Burgund Doudet-Naudin – Morgon Cru de Beaujolais	€ 30,00
2013 Frankreich Provence Domaine Richeaume – Cuvée Tradition	€ 35,00
2012 Frankreich Provence Domaine Richeaume – Cuvée Columelle	€ 50,00
2013 Spanien Priorat Cims de Porrera – Vi de Villa	€ 40,00
2009 Spanien Montsant Capcanes – Costers del Gravet	€ 35,00
2014 Spanien Rioja Baron der Ley – Reserva Canon	€ 35,00
2011 Spanien Rioja Muga – Gran Reserva Prado Enea	€ 65,00
2013 Spanien Toro Vetus – Flor de Vetus	€ 30,00
2013 Spanien Ribera del Duero – Pago Florentino	€ 30,00
2013 Spanien Ribera del Duero – Finca Villacreces	€ 40,00

Alle Weine enthalten Sulfite

2017 Australien "Penfolds BIN 28 Shiraz "	48,00 €
2013 Australien "Penfolds Bin 23 Pinot Noir "	48,00 €
2014 Australien "Penfolds BIN 389 Cabernet & Shiraz "	90,00 €
2016 Australien "Penfolds BIN 389 Cabernet & Shiraz "	90,00 €
2010 Australien "Penfolds BIN 407 Cabernet Sauvignon "	95,00 €
2017 Australien "Penfolds BIN 407 Cabernet Sauvignon "	95,00 €
1988 Australien "Penfolds BIN 389 Cabernet & Shiraz "	125,00 €
1990 Australien "Penfolds BIN 389 Cabernet & Shiraz "	125,00 €
2004 Australien "Penfolds St. Henri Shiraz"	125,00 €
2005 Australien "Penfolds St. Henri Shiraz"	125,00 €
2006 Australien "Penfolds St. Henri Shiraz"	125,00 €
2007 Australien "Penfolds St. Henri Shiraz"	125,00 €
2002 Australien "Penfolds RWT Shiraz "	185,00 €
2008 Australien "Penfolds Magill Estate Shiraz "	195,00 €
2003 Australien "Penfolds BIN 389 1,5 l Cabernet & Shiraz "	225,00 €
2004 Australien "Penfolds BIN 707 Cabernet Sauvignon "	495,00 €
2012 Australien "Penfolds Grange Cabernet & Shiraz "	595,00 €
2012 Australien "Yalumba Y Series Shiraz & Viognier "	30,00 €
2014 Australien "Yalumba Bush Wine Grenache "	34,00 €
2001 Australien "Yalumba The Reserve Cabernet & Shiraz "	95,00 €
1997 Australien "Yalumba The Octavius Shiraz "	95,00 €
1998 Australien "Yalumba The Octavius Shiraz "	95,00 €
1999 Australien "Yalumba The Octavius Shiraz "	95,00 €
2000 Australien "Yalumba The Octavius Shiraz "	95,00 €
2015 Neuseeland "Villa Maria Private BIN Cabernet Sauv & Merlot"	32,00 €
2015 Neuseeland "Villa Maria Cellar Selection Gold Pinot Noir"	32,00 €
2014 Neuseeland "Villa Maria Gimblett Gravels Reserve Cab-Sauvignon"	38,00 €
2017 Neuseeland "Villa Maria Reserve Pinot Noir Marlborough"	38,00 €
2013 Neuseeland "Villa Maria Single Vineyard Seddon Pinot Noir"	48,00 €
2013 Neuseeland "Villa Maria Ngakirikiri The Gravels Icon Cab-Sauvignon"	95,00 €
2015 Neuseeland "Nautilus Pinot Noir Marlborough"	38,00 €
2014 Libanon Beeka "Kefraya Les Breteches Cuvée Cs, Cin, Syr u.a. "	30,00 €
2007 Libanon Beeka "Château Clos St. Thomas Le Château Cuvée CS, M, Syr "	35,00 €
2005 Libanon Beeka "Château Nakad Le Château Cuvée CS, Syr "	35,00 €
2014 Libanon Beeka "Kefraya Le Château Cuvée CS, Syr, Mour "	45,00 €
2009 Libanon Beeka "Hochar Père et Fils Château Musar Cuvée CS, Car, Cin "	50,00 €
2013 Libanon Beeka "Ksara Le Souverain Cuvée CS, Arinarnoa "	60,00 €
2000 Libanon Beeka "Massaya Gold Reserve Cuvée CS, Mour, Syr "	60,00 €
2001 Libanon Beeka "Massaya Gold Reserve Cuvée CS, Mour, Syr "	60,00 €
2013 Libanon Batroun "Ixsir EL Cuvée CS, M, Syr "	65,00 €
1996 Libanon Beeka "Hochar Père et Fils Château Musar Cuvée CS, Car, Cin "	65,00 €
2014 Libanon Beeka "Kefraya Le Comte de M Cuvée CS, Syr "	65,00 €
2010 Libanon Beeka "Kefraya Le Comte de M 1,5L Cuvée CS, Syr "	125,00 €

Weineempfehlung zum Menü im September

Vorspeisen

Süßkartoffel-Currysüppchen	= Weißwein 1
Lachsravioli	= Weißwein 1
Vitello tonnato	= Weißwein 1
Geschmorter Feta	= Weißwein 2 oder Rotwein
Gegrillter Pulpo	= Weißwein 2 oder Rotwein
Carpaccio vom Rinderfilet	= Weißwein 2

Hauptgerichte

Rumpsteak	= Rotwein
Schweinebäckchen	= Rotwein
Entenbrust	= Rotwein
Kabeljau	= Weißwein 1

Dessert und Käse

Dessertvariation	= Süßwein
Käseauswahl	= Süßwein oder Rotwein

Weißwein 1 = Fabel Babou Sauvignon Blanc Loire

Fruchtig, aromatisch, grün, exotisch, intensiv, bukettreich

Weißwein 2 = FRAM Chardonnay Südafrika Robertson

Crèmig, fruchtig, geschmeidig, Steinobst, Marille, Zitrusfrüchte

Rotwein = Pago Florentino Tempranillo

Kirschrot, süßlich-würzig, Röstaromen vom Holz, reife dunkle Beeren, Kirschen, Schokolade, konzentriert aber sanft und enorm lang

Süßwein = Riesling Auslese Mosel

Schöner Schmelz, Honig, Aprikose, reife Zitrusfrucht, perfekte Säure, elegante Struktur, endet feinwürzig