

# Weinkarte



1/8 L 0,2 L 0,75 L

<b>Weißwein</b>		4:90	6:90	25:10
„Rheinhessen“				
Fleißiges Lieschen				
Riesling, trocken, QbA, Weingut Lisa Bunn				
<i>tropische Früchte/etwas Limette/eingebundene Säure</i>				
<b>Wild Wedding</b>		4:30	6:90	24:90
Sauvignon blanc & Scheurebe, trocken, QbA, Lisa Bunn				
<i>Reife Stachelbeere und Wiesenblume/fruchtiges Aroma mit feinen Nuancen</i>				
<b>„Franken“</b>		4:20	6:80	24:80
Helle Freude				
Weißweincuvee, trocken, QbA, Weingut Am Stein				
<i>Mandarine/Aprikoze/Hollerblüte/feine florale Note</i>				
<b>„Ahr“</b>		4:50	7:50	27:10
Hand in Hand				
Grauburgunder, trocken, QbA, Weingut Meyer-Näkel				
<i>Honigmelone/Maracuja und Mirabelle/cremige Elegance</i>				
<b>„Pfalz“</b>		4:30	7:10	25:50
Freistil				
Muskateller, trocken, QbA, Weingut Philipp Kuhn				
Grüner Apfel und reife Stachelbeere/Anklänge von Mango				
	4:80	7:90	28:60	
<b>Hensel und Gretel</b>				
Weißweincuvee, trocken, QbA Weingut M. Schneider & T. Hensel				
<i>Maracuja/Ananas und Vanille/saftig mit viel Frucht</i>				
<b>Rose</b>		4:30	7:10	25:50
„Pfalz“				
Saigner				
Rose Saigner, trocken, QbA				
<i>Sehr kräftiger Rose/feiner Duft nach reifen Himbeeren/feinherbe Geschmacksnuancen</i>				
<b>Rotwein</b>		4:90	8:30	29:50
„Pfalz“				
Black Print				
Rotweincuvee, trocken, QbA, Weingut Markus Schneider				
<i>Cassis, Himbeeren und Kirschen/etwas Kaffee/tiefschwarz und stoffig</i>				
<b>„Burgenland“</b>		4:90	8:40	31:00
Hill Side				
Rotweincuvee Syrah/Merlot/Zweigelt, trocken, Leo Hillinger				
<i>Rubinrote Farbe/harmonische reife Beerenaromen/leichte Pfeffernote mit Holz</i>				
<b>„Bordeaux“</b>		5:10	8:50	31:50
Chateau Lafitte				
Cotes de Bordeaux AOC, Weingut Max et Philippe Mengin				
<i>Intensiver Duft nach dunklen Früchten/dicht und komplex</i>				

