

# Prickelndes

## ELSASS

„Emile Boeckel“, Mittelbergheim

### CRÉMANT D'ALSACE - BLANC DE BLANCS BRUT<sup>l</sup>

Feinperlig, fruchtig und delikat

Glas .....	0,10l /	5,40
Glas auf Eis .....	0,20l /	5,70
Glas mit Saft .....	0,20l /	5,90
Flasche .....	0,75l /	34,90

## HUGO<sup>l,7</sup>

Glas .....	0,20l /	7,20
------------	---------	------

## APEROL SPRITZ<sup>l,1</sup>

Glas .....	0,20l /	7,20
------------	---------	------

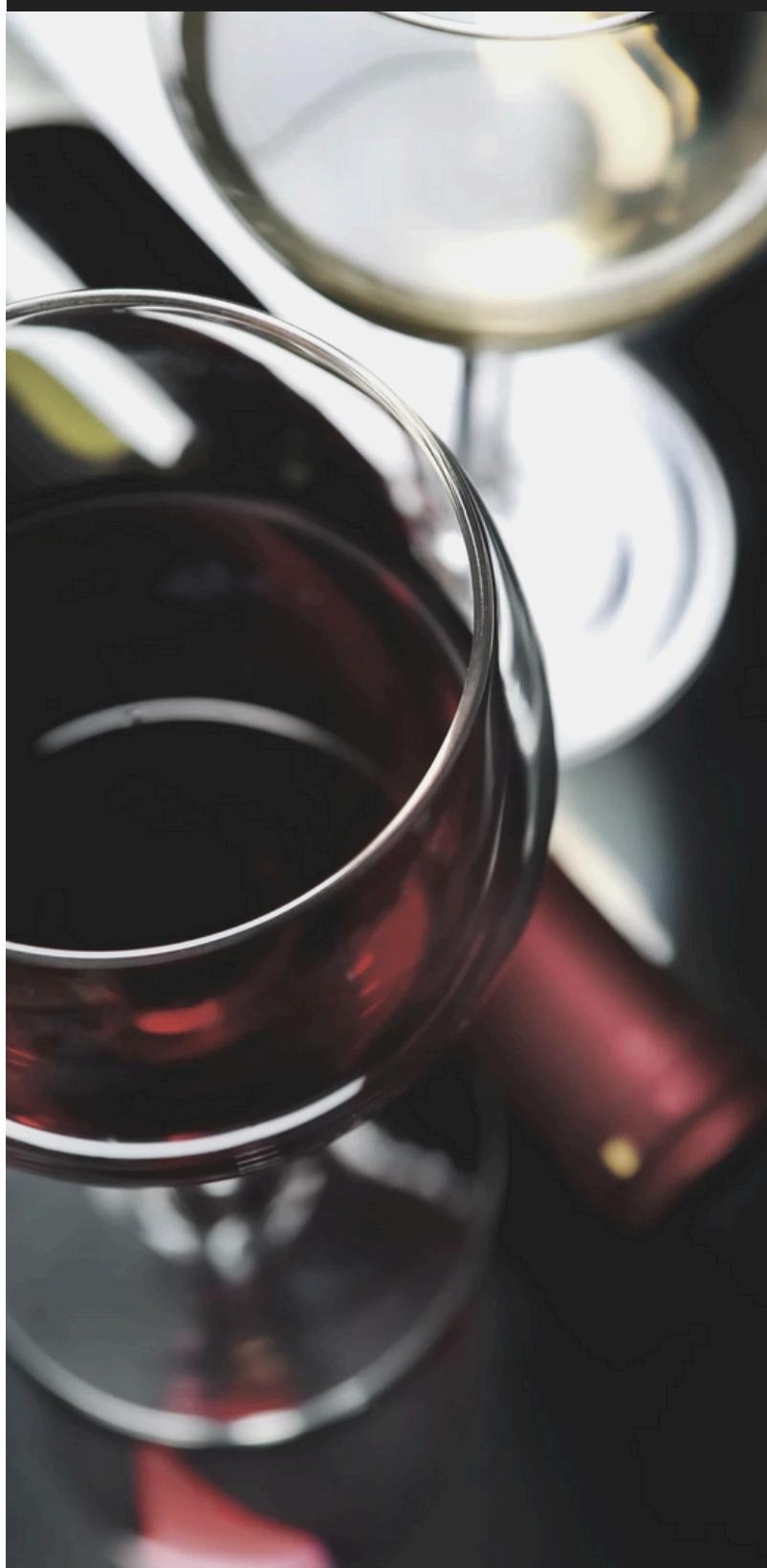
## LIMONCELLO SPRITZ<sup>l,1</sup>

Glas .....	0,20l /	7,20
------------	---------	------

## LILLET - WILD BERRY<sup>l,3,7</sup> / Fizz<sup>l,3,7</sup>

Glas .....	0,20l /	7,20
------------	---------	------

# Weinkarte



Allergene & Zusatzstoffe

l = Sulfite | 1 = mit Farbstoff | 3 = Antioxidationsmittel  
7 = mit Säuerungsmittel

# Schnokeloch

# Weißweine

# Roséweine

## HAUSWEIN

Rund, ausgewogen, fruchtig und elegant im Ausklang.	
Glas	0,20l / 5,90
Glas als Schorle	0,20l / 4,30

## NAHE

„Weingut Schmidt“, Obermoschel

## RIESLING

Ein fruchtiger, ausgewogener Riesling mit filigraner, duftiger Leichtigkeit und aromatischer Frische.

Glas	0,10l / 3,40
Glas	0,20l / 6,50

## NAHE

„Weingut Schmidt“, Obermoschel

## GRAUER BURGUNDER - trocken

Ein frischer, harmonischer Grauer Burgunder mit feinen Nussaromen und einer sanften Fruchtsäure.

Glas	0,10l / 3,40
Glas	0,20l / 6,50

## PFALZ

„Weingut Nauerth-Gnägy“, Schweigen

## AUXERROIS - trocken

Diese Burgunder-Sorte wird in Deutschland selten angebaut. Die Weine zeigen eine feine, cremige Art, getragen von harmonischer Säure und Apfeleromen.

Glas	0,10l / 3,60
Glas	0,20l / 6,80
Flasche	0,75l / 23,90

## LOMBARDEI

## LUGANA - DOC

Saftig-frisch mit Aromen von Apfel, Aprikose und Zitrusfrüchten. Dezenten Blüten- und Kräuternoten begleiten ein harmonisches, lang anhaltendes Finale.

Glas	0,10l / 4,20
Glas	0,20l / 7,90
Flasche	0,75l / 28,90

## LOMBARDEI

„Weingut Ca’ dei Frati“, Lugana di Sirmione

## LUGANA - DOC

100 % Turbiana, frisch und elegant mit feinen Noten von weißen Blüten und Aprikose. Mit zunehmender Reife zeigt er mineralische Tiefe, würzige Komplexität und eine perfekt eingebundene Säure – ein Wein von großer Finesse und beständiger Eleganz.

Flasche	0,75l / 36,90
---------	---------------

Schorlen (außer Hauswein) = 0,1 l Glaspreis + 1,00 €

Alkoholgehalt und aktueller Jahrgang erfragen Sie bitte beim Personal.

Alle Weine enthalten Sulfite.

## HAUSWEIN

Frisch, fruchtig, lebendig und harmonisch im Finale.	
Glas	0,20l / 5,90
Glas als Schorle	0,20l / 4,30

## NAHE

„Weingut Schmidt“, Obermoschel

## WEISHERBST - halbtrocken

Ein harmonischer Rosé, sanft und rund mit zarter Frucht und einem ausgewogenen Säurespiel.

Glas	0,10l / 3,40
Glas	0,20l / 6,50

## CORBIÈRES

„Cellier des Demoiselles“, Saint-Laurent de la Cabrerisse

## ROSÉ DES DEMOISELLES

Ohne Pressung gewonnen, mit delikater Rosé-Tönung, edler Frische, Mineralität und feinen Beerenaromen.

Glas	0,10l / 3,60
Glas	0,20l / 6,80
Flasche	0,75l / 23,90

## LOMBARDEI

„Weingut Ca’ dei Frati“, Lugana di Sirmione

## ROSA DEI FRATI

Ein frischer, eleganter Rosé aus Rebsorten der Lombardie. Mit Aromen von Beeren, Blüten und Würze, am Gaumen lebendig, ausgewogen und fein im Ausklang.

Flasche	0,75l / 36,90
---------	---------------

# Rotweine

## HAUSWEIN

Rubinrot, klar fruchtig, lebendig und sanft im Finale.

Glas	0,20l / 5,90
Glas als Schorle	0,20l / 4,30

## APULIEN

„Weingut Varvaglione Vigne & Vini“, Leporano

## PRIMITIVO DEL SALENTO - IGP

Der Name ist Programm: 12,5 für den niedrigen Alkoholgehalt. Reife Frucht, feine Süße, Schokolade und Vanille. Weich, harmonisch, fruchtig im Finale.

Glas	0,10l / 3,90
Glas	0,20l / 7,50
Flasche	0,75l / 26,90

## ABRUZZEN

„Weingut Cantine Mucci“, Torino di Sangro

## MONTEPULCIANO D’ABRUZZO - DOC

100 % Montepulciano, tiefdunkel durch Maischgärung. Holzreifung verleiht weiche Tannine und milde Säure. Ein Wein des Südens – geschmeidig und saftig.

Glas	0,10l / 3,90
Glas	0,20l / 7,50
Flasche	0,75l / 26,90