

APERITIF

2018 SCHEUREBE TROCKEN

ALTE REBEN „VINZ“

Weingut am Stein / Ludwig Knoll, Franken

0,1 l Euro 16,50

CHAMPAGNE BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT

0,1 l Euro 22,-

CHAMPAGNE BOLLINGER ROSÉ BRUT

0,1 l Euro 26,-

ALKOHOLFREI

RHABARBER & HOLUNDERBLÜTEN SPRITZ

0,1 l Euro 13,-

CASCARA & HOLUNDER ON THE ROCKS

0,1 l Euro 13,-

GETRÄNKEBEGLEITUNG

7 VARIANTEN zum Menü – Euro 90,-

6 VARIANTEN zum Menü – Euro 80,-

GLASWEISE WEINAUSWAHL

2015 GEWÜRZTRAMINER SPÄTLESE
GODRAMSTEINER MÜNZBERG
„VDP.ERSTE LAGE“

Weingut Ökonomierat Rebholz, Pfalz
0,1 l Euro 14,50

2018 „TIARA“BRANCO DOURO DOC
(CUVÉE CODEGA, RABIGATO, DONZELINH, CERCIAL)

Vinhos Niepoort, Douro
0,1 l Euro 17,-

2016 RIESLING QUALITÄTSWEIN
SCHARZHOFBERGER „VDP.GROSSE LAGE“

Weingut Van Volxem, Mosel/ Saar
0,1 l Euro 25,-

RHODODENDRON, JUNMAI DAIGINJO SAKE

Amabuki, Präfektur Saga
0,05 l Euro 20,-

2015 „FINCA DOFI“ PRIORAT DOCA
(CUVÉE GARNACHA, CARINENA))

Alvaro Palacios, Priorat
0,1 l Euro 38,-

2020 ZWEIGELT BEERENAUSLESE
Weinlaubenhof Kracher, Burgenland

0,05 l Euro 12,-

30 YEARS TAWNY PORT

Vinhos Niepoort, Portugal
0,05 l Euro 29,-

7 GLÄSER zu 7 Gängen – Euro 149,-

6 GLÄSER zu 6 Gängen – Euro 139,-