

APERITIF

2017 MUSKATELLER TROCKEN ***
IHRINGER WINKLERBERG „VDP.ERSTE LAGE“

Weingut Dr. Heger, Baden

0,1 l Euro 18,-

„PURE AND NAKED #4

PET NAT BRUT NATURE

Weingut am Stein /Ludwig Knoll, Franken

0,1 l Euro 11,50

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

6 VARIANTEN zum Menü – Euro 80,-

7 VARIANTEN zum Menü – Euro 90,-

GLASWEISE WEINAUSWAHL

2016 LATE BOTTLED VINTAGE PORT

Vinhos Niepoort, Porto, Douro

0,05 l Euro 12,-

2019 SILVANER TROCKEN „L“
ESCHERNDORFER LUMP „VDP.ERSTE LAGE“

Weingut Rainer Sauer, Franken

0,1 l Euro 11,-

2016 RIESLING TROCKEN „GG“

FORSTER PECHSTEIN

„VDP.GROSSE LAGE“

Weingut Bassermann-Jordan, Pfalz

0,1 l Euro 28,-

2015 GRAUBURGUNDER TROCKEN „GG“

OBERROTWEILER EICHBERG

„VDP.GROSSE LAGE“

Weingut Salwey, Baden

0,1 l Euro 27,-

2013 VOLNAY PREMIER CRU AOC CHAMPANS

Domaine Marquis d'Angerville, Burgund

0,1 l Euro 52,-

2018 RIESLING SPÄTLESE,
BRAUNEBERGER JUFFER SONNENUHR

„VDP.GROSSE LAGE“

Weingut Fritz Haag, Mosel

0,1 l Euro 14,-

AP - „APFEL IM PORTWEINSTIL“

IM KASTANIENFASS GEREIFT

Manufaktur Jörg Geiger

0,1 l Euro 14,-

6 GLÄSER zu 6 Gängen – Euro 138,-

7 GLÄSER zu 7 Gängen – Euro 150,-