

WEINKARTE

WEISSWEIN - ROTWEIN
ROSEWEIN - PROSECCO



WEISSWEIN

LUGANA 0,2l 8.50 0,75l 28.50

„Monte del Fra“ Gardasee Halbtrocken; 13%

Duftet nach Mandeln, weißen Blüten und Südfrüchten. Am Gaumen herzhaft fruchtig, harmonisch und angenehm trocken. Passt wunderbar zu Pasta, gegrilltem Fisch sowie Fleisch. Der Ideale Terrassenwein.

SAUVIGNON BLANC 0,75l 28.50

Südtirol, Trocken; 100% Sauvignon Blanc, 13%

Helles Strohgelb, Holunder und exotische Früchte in der Nase, etwas Stachelbeere, Frucht auch am Gaumen, saftig-salzig, gute Länge mit fruchtbetontem Abgang

BIANCO DI SICILIA 0,2l 8.20 0,75l 27.50

„Donna Fugata Anthilia“ Sizilien Trocken; 13%

Im Geschmack kommt die fruchtige Note gut zur Geltung und wird durch eine angenehme Würze aufgefrischt. Perfekt zu leicht geräuchertem Fisch, Krustentieren, Sardellen sowie zu ersten Gängen

CUSTOZA 0,2l 8.50 0,75l 28.50

„Monte del Fra“ Gardasee, Trocken; 12,5%

Intensive Fruchtaromatik von Pfirsich, Ginster und Zitrus. Reiche Textur, voller Körper, rassig mit geschmeidigem Finale. Passt zu leckeren Gemüse-Antipasti, Pasta-Gerichten, Krustentieren und Fischen aus Meer und See, eignet sich aber auch vorzüglich als Aperitif

VERDICCHIO 0,75l 26.50

Marken Trocken; 100% Verdicchio, 12,9%

Das Bouquet erinnert an einen Fruchtcocktail. Sein Abgang ist anhaltend und leicht mandelig. Schmeckt zu einfachen Nudel- und Gemüsegerichten, ideal zu jeder Art von Fisch und Meeresfrüchten.

RIESLING 0,2l 9.20 0,75l 29.50

Name „No Sex“ Rheinpfalz, Trocken; 12,5%

Dieser „typische“ Riesling zeigt eine blassgelbe, ins grünlich-gelbe tendierende Farbe, im Duft dominieren Pfirsich und südländische Früchte. Feinfruchtig, klassische Rieslingart mit knackiger Säure – zu mehr als 1/3 im großen Holzfass vergoren.

ROTWEIN

PRIMITIVO 0,2l 9.50 0,75l 24.50

BIO Apulien, Trocken; 14,5%

Sein starkes Aroma erinnert an dunkle, reife Waldfrüchte. Am Gaumen ist er dicht und angenehm weich und erinnert an Brombeeren, gepaart mit einem Hauch von Zimt. Vollmundig und elegant im Abgang.

PRIMITIVO 0,75l 43.50

Apulien, Trocken; 100% Primitivo 16,5%

Zeigt sich mit einem kräftigen, tiefdunklen, strahlenden Rubinrot im Glas. Am Gaumen bietet er unendlich viel Wärme, Fülle und Komplexität. Ein wahres Kunstwerk der gefragten Primitivo

SANGIOVESE 0,2l 8.50 0,75l 28.50

Toskana, Trocken; 13,5%

Toskana für jeden Tag! Dieser reinsortige Sangiovese aus der renommierten Tenuta Caparzo verführt mit seinem floralen Duft, seiner Frucht und der angenehm frischen Säure zum nächsten und übernächsten Glas.

NEGROAMARO SALENTO

Apulien, Halbtrocken; 14% 0,2l 9.20 0,75l 29.50

Der Negroamaro hat rubinrote Farbe. Im Geschmack ist er intensiv fruchtig mit süßem Schmelz und feinen Tanninen. Er eignet sich perfekt zu kräftigen Fleischgerichten

VALPOLICELLA RIPASSO

Venetien, Trocken; 14% 0,75l 36.50

Apassimento-Verfahrens, ergänzen die Nase. Am Gaumen ist dieser Rotwein saftig und geschmeidig. Genießen Sie diesen Rotwein aus Italien zu deftigen Pasta-Gerichten, Schmorbraten oder zu Käse.

AMARONE Trocken; 15% 0,75l 83.50

Dieser Amarone eignet sich hervorragend als Begleiter von kräftigen Fleischgerichten. Aber auch gereifter Käse – Parmesan, Pecorino oder Gorgonzola – passt bestens zu diesem Wein.

NERO D'AVOLA 0,2l 9.20 0,75l 29.50

Sizilien, Trocken; 100% Nero d'Avola. 13,5%

Präsentiert ein wunderbar fruchtiges Bouquet dominiert wird von roten Beerenfrüchten. Genießen Sie diesen trockenen Rotwein zu geschmortem Fleisch, Wild, Fisch und Geflügel oder zu gereiftem Käse.

ROSE

ROSÉ CUVÉE 0,2l 8.80 0,75l 26.50

Rheinhessen, Trocken; 12%

Am Gaumen präsentiert sich der Roséwein mit einer frischen lebhaften Säure. Ein Rosé, den man den ganzen Abend als Solisten in entspannter Runde trinken möchte, der aber auch Grillfleisch, ganz gleich ob Hähnchen, Schwein oder Rind, gelassen standhält.

FRESCOBALDI ALIÈ 0,2l 9.50 0,75l 30.50

Toscana, Trocken; 12 %

Diesem Rosé entweichen intensive Aromen von Walderdbeeren, weißen Blüten und Zitruschalen. Neben der delikaten Struktur fällt am Gaumen die angenehme Frische auf, die leicht mineralisch wirkt.

CHAMPAGNE - PROSECCO

LAURENT-PERRIER LA CUVÉE"

Champagne 0,75l 70.50

Der Champagner hat die Noten von Zitrus und weißen Früchten und seine Ausgewogenheit, die von den subtilen Perlen unterstützt wird, machen ihn zum idealen Begleiter von Geflügel und Edelfischen

BEDIN 0,1l 4.80 0,75l 24.50

Veneto, Trocken; Glera, 11%

Die erfrischende elegante Perlage rundet perfekt am Gaumen ab. Wunderbar als Aperitif, zu Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchten. Die Eleganz dieses Prosecco Spumantes macht ihn zum perfekten Begleiter auch für besondere Anlässe

MARSURET 0,1l 6.20 0,75l 30.50

Veneto, Extra Trocken; Glera, 12%

Ein Blick aus einer gelben Farbe, feinen und anhaltender Perlage. Der Geschmack ist elegant, aromatisch strukturiert und mit einer einladender, frischer und cremiger Säure. Dieser Wein passt gut als Aperitif