

# Weinkarte 2021

*a la carte*

## Weißwein

	1/8L	0,2L	0,75L
<b>„Rheingau“</b> Robert Weil Riesling, trocken, QbA, Weingut Robert Weil <i>Pfirsichduft/würzig und pikant/eingebundene Säure</i>	4:90	7:40	28:10
<b>„Pfalz“</b> Aufwind WB Weißburgunder & Chardonnay, trocken, QbA, Thomas Hensel <i>Aprikose und Mandellfruchtiges Aroma mit feinen Nuancen</i>	4:60	6:90	27:60
<b>„Franken“</b> Helle Freude Weißweincuvee, trocken, QbA, Weingut Am Stein <i>Mandarine/Aprikose/Hollerblütelfeine florale Note</i>	4:40	6:80	26:80
<b>„Baden“</b> Vitus Grauburgunder Barrique Grauburgunder, trocken, QbA, Weingut Joachim Heger <i>reife Aprikose/voller Fruchtgeschmack/zarte Würze</i>	4:90	7:60	28:80
<b>„Pfalz“</b> Kaitui Muskateller, trocken, QbA, Weingut Philipp Kuhn <i>Duft nach Grapefruit und Stachelbeere/elegante Säure</i>	4:80	7:30	26:90
<b>„Mosel“</b> Schiefersteil Riesling, trocken, QbA Weingut Markus Molitor <i>würzige Fruchtnote/angenehme präzise Säure</i>	4:80	7:80	28:90

## Rose

<b>„Pfalz“</b> Saigner Rose Saigner, trocken, QbA <i>Sehr kräftiger Rose/feiner Duft nach reifen Himbeeren/ feinherbe Geschmacksnuancen</i>	4:30	7:10	25:50
--	------	------	-------

## Rotwein

<b>„Pfalz“</b> Höhnflug Cuvee Rotweincuvee, trocken, QbA, Weingut Thomas Hensel <i>Cassis, Schwarzkirschen, Brombeere</i>	5:40	8:50	32:50
<b>„Ahr“</b> Us de Lameng Rotweincuvee, trocken, Weingut Mayer-Näkel <i>Fruchtiges Beerenbukett, anhaltende Frucht, feine Würze</i>	4:80	7:30	26:90
<b>„Toskana“</b> Le Volte dell Ornellaia Weingut Ornellaia <i>Beerenduft, elegante Frucht mit weicher Struktur</i>	6:10	8:90	33:90