

## OFFENE WEINE (0,2 l)

Wir beziehen unsere Weine vom Weingut Weber in Ettenheim.

Ein Familienbetrieb mit Weingut, Restaurant und Walnussanbau.

Die Weine des Weinguts wachsen alle auf tiefgründigen lehmhaltigen Lößboden am Ettenheimer Kaiserberg.

### Weißweine

Müller Thurgau, trocken vom Fass	0,2	4.90
Müller Thurgau, halbtrocken	0,2	5.50
Grauer Burgunder, trocken	0,2	6.50
Weißer Burgunder, trocken	0,2	6.50
Riesling SE, trocken	0,2	6.90

### Rosé

Rosé SE, trocken	0,2	6.90
------------------	-----	------

### Rotweine

Spätburgunder Rotwein, halbtrocken	0,2	6.90
Spätburgunder Rotwein, trocken	0,2	6.90

### Weinschorle

Weißweinschorle (mit Müller Thurgau)	0,2	3.90
Rotweinschorle (mit Spätburgunder trocken)	0,2	4.50

### Sonstige Weine

Gutedel, trocken	0,2	5.90
------------------	-----	------

## FLASCHENWEINE (0,75 l)

### Rotweine

---

<b>Cuvée Noir PREMIUM Barrique trocken</b>	30.00
--	-------

---

Das Bukett ist voll dunklen, süß-herben Noten. Aromen von Schwarzkirsche, Dörripflaume, Sanddorn und gut verpackte Tannine präsentieren sich. Ein wundervolles Spiel zwischen Unbeschwertheit und Ernsthaftigkeit, das kaum enden will: ein echtes Geschmackserlebnis. Passt zu Kalb- oder Rindfleisch, Pilz- und Wildgerichten und kräftigen Käsesorten.

---

<b>Spätburgunder Rotwein PREMIUM Barrique trocken</b>	33.00
---	-------

---

Geschliffen klare Kirschfrucht in der Nase, feine Gewürznoten mit Bachminze im Obertonbereich nebst Herrensokolade und Sandelholz. Entgegen badischer Opulenz, ist er am Gaumen straff, mit leuchtendem Säurenerve, frischem Trinkzug und jugendlichem Holz. Passt zu Kalb- oder Rindfleisch, Pilz- und Wildgerichten und kräftigen Käsesorten.

---

<b>Spätburgunder Rotwein PREMIUM Alte Rebe trocken</b>	37.00
--	-------

---

»UNENDLICHES GESCHMACKSSPIEL«

In der Farbe dunkles rubinrot mit violetten Schattierungen.

Im Geruch intensive Aromen von Schwarzkirsche, Dörripflaume und Sanddorn, begleitet von Zartbitter-Aromatik. Im Zusammenspiel von Speise und Wein, passt dieser Spätburgunder hervorragend zu kräftigen Fleisch- und Wildgerichten mit kräftigen Soßen und würzigen Komponenten. Im Winter ist er ein hervorragender Gesellschafter für lange Abende.

**SELBSTVERSTÄNDLICH SCHENKEN WIR IHNEN UNSERE  
FLASCHENWEINE AUCH IM GLAS (0,2l) AUS!**

## FLASCHENWEINE (0,75 l)

### Weißweine

---

<b>Weißer Burgunder SE trocken</b>	22.00
------------------------------------	-------

---

»GESELLIGER TYP«

Animierender Blütenduft, ein Aromenstrauß von Äpfeln, Birnen, Melonen und Zitrusfrüchten, Anklänge an Nüsse und Feuerstein, erfrischende Säure – so einfach ist das Rezept für den perfekten Feierabend- und Partywein. Passt zu Spargelgerichten, hellem Fleisch und Fisch.

---

<b>Riesling SE trocken</b>	22.00
----------------------------	-------

---

Grüne Äpfel, Zitruszesten, grüne Aprikosen und Pfirsichblüten in der Nase. Geradlinig und klar im Antrunk, mit definierter Frucht und kühler Mineralik. Saftig, mit klarem Säurezug und guter Länge, hält der Gaumen mehr, als die Nase verspricht. Passt zu Fisch, Meeresfrüchten, Austern, Jakobsmuscheln, asiatischen Gerichten und Geflügel.

---

<b>Grauer Burgunder SE trocken</b>	24.00
------------------------------------	-------

---

»GAUMEN-PARAGLIDING«

Ein fruchtbetonter Grauburgunder, der einfach alles in sich vereint, was Liebhaber der Rebsorte anmacht, und allen anderen trotzdem ein Lächeln auf die Lippen zaubert: Kraftvoll, aber nicht schwerfällig, harmonisch, aber nicht langweilig. Eine fast schon salzige, überraschende Mineralität macht aus diesem höchst angenehmen Wein einen echten Hinschmecker. Passt zu deftigere Gerichten wie Eintöpfen und zu kräftigem Vesper.

---

<b>Sauvignon blanc SE trocken</b>	27.00
-----------------------------------	-------

---

»NOCH WÜNSCHE?«

Ein wahrhaftes Aromenfest aus Ananas, Brennnessel, Efeu und Feuerstein! Seine vielschichtige, dichte, kraftvolle, geradlinige und intensive Art lässt am Gaumen ein echtes Geschmacksfeuerwerk entstehen. Passt zu Salaten, Gemüsegerichten, Fisch, Muscheln, Krustentieren und frischem Ziegenkäse.

---

<b>Chardonnay PREMIUM Barrique trocken (nur als Flasche erhältlich)</b>	35.00
---	-------

---

»MIT HERZBLUT«

Herrlich hellgelb schimmernder Premiumwein, der perfekt ausbalanciert ist und von Artischocken, Kräutern und Limetten duftet. Gut geschliffener Weißwein, der über viel Frucht und feine Säure verfügt. Hier steckt viele Emotion drin. Passt zu hellen Fleischgerichten, Terrinen und würzigem Käse.

---

<b>Grauer Burgunder PREMIUM trocken (nur als Flasche erhältlich)</b>	35.00
--	-------

---

Williams Christbirne, Schichtnougat und feine Holzwürze nebst Vanille, Herbstlaub und Heublumen. Jugendlich am Gaumen, mit klarem Säurenerv und gutem Holzeinsatz. Stabil mit geradlinigem Zug und kerniger Statur, oszilliert er zwischen Kraft und Finesse. Passt zu Pasta, Meeresfrüchten, reifem Weichkäse und Rind.

## FLASCHENWEINE (0,75 l)

### Weißweine (lieblich)

---

#### Scheurebe SE lieblich

23.00

»DIE BELIEBTE«

Die Scheurebe zeichnet sich durch ihr betontes Sortenbukett und ihre harmonische Verbindung von anregender Säure und feinfruchtiger Süße aus. Sie betört gerne unseren Gaumen und die Nase, etwa mit Pfirsicharomen, mit Rosenduft oder dem Bukett von schwarzen Johannisbeeren. Ein Tropfen für die gesellige Runde.

### Rosé

---

#### Spätburgunder Rosé SE trocken

23.00

Hibiskus und Malven in der Nase, mit Bachminze in der Kopfnote, alles unterlegt von Roten Johannisbeeren und Sauerklee. Glockenklar im Antrunk, mit saftiger Frucht, fokussiert und schlank, mit feinem Extrakt und erquickender Säure. Passt zu Gegrilltem, Pasta, hellem Geflügel, Krustentieren, Langusten, zu Knoblauch oder Pizza, Rosé passt fast immer!

## **WEINBESCHREIBUNG / OFFENE WEINE**

---

### **Müller Thurgau**

»UNKOMPLIZIERT«

Eignet sich super für gemütliche Stunden oder eine fröhliche Runde – unkompliziert und unbeschwert. Der Müller-Thurgau verwöhnt geschmacklich mit viel Schmelz. Passt zu leichten Sommergerichten.

---

### **Grauer Burgunder**

»DER ALLROUNDER«

Er überzeugt mit einem vollen Bukett und intensiven Duftaromen der verschiedensten Richtungen. Fruchtige Aromen die auf Birnen, Ananas, Zitrusfrüchte, Rosinen oder Trockenobst schließen lassen. Der Allrounder – saftig, fruchtig, lecker. Passt zu deftigeren Gerichten wie Eintöpfen, Gerichte mit Linsen, Vesper und Schweinefleisch.

---

### **Weißer Burgunder**

»ZART UND WEICH«

Der Weißburgunder riecht im Bukett sehr zart und weich. Teilweise lässt er ein nussiges Aroma erkennen. Aber auch fruchtige Nuancen von Zitrusfrüchten, Ananas und Quitte sind zu erschmecken. Passt zu Fisch, Geflügel, Meeresfrüchten und leichten Nudelgerichten.

---

### **Gutedel**

»FRISCH UND FILIGRAN«

In der Farbe ein strahlendes helles Gelb. Im Geschmack frisch und filigran mit einer milden Säure. Ein hervorragender Speisenbegleiter zum Vesper oder zu Spargel.

---

### **Spätburgunder Rotwein, trocken**

»TROCKENES MULTITALENT«

Der Spätburgunder Rotwein trocken betört mit seinen samtigen und fruchtigen Aromen und passt zu allen Gelegenheiten. Im Glas schimmert der rote, aromatische Tropfen und versprüht seinen Charme – ein Multitalent! Passt zu Schmorgerichten, Coq au vin, Täubchen, Ente, Wildgeflügel, Brotzeit, kräftigeren Fischgerichten und Camembert.