



# Weißweine

## Languedoc-Roussillon

**Père et Fils 2024**

**Pays d'Oc IGP Laurent Miquel**

**Stil:** trocken

**Region:** Languedoc

**Rebsorte:** Chardonnay | Viognier

**Aromen:** gelbe Frucht (Pfirsich | Aprikose) | ein Hauch Exotik (Limette | Ananas)

harmonische Säure | zarter Schmelz.

**Empfohlene Begleitung:** Vorspeise | Suppe | Pasta | Fisch | helles Fleisch

**Alkoholgehalt:** 13%

Glas 8,- | Flasche 27,00 €

## Rhône

**Lirac Blanc 2024**

**AOP Domaine Corne-Loup**

**Stil:** trocken

**Region:** Rhône

**Rebsorte:** Grenache Blanc | Viognier | Marsanne

**Aromen:** exotische Früchte und Blüten | zart herbe Würze | harmonische Säure und feiner Schmelz

**Empfohlene Begleitung:** mediterrane Küche | Fisch | Kalb | Geflügel | Pasta | Rind

**Alkoholgehalt:** 14,5%

Flasche 36,00 €



## Loire

**Quincy 2024**

**AOP Domaine Pierre Duret**

**Stil:** trocken

**Region:** Loire

**Rebsorte:** Sauvignon Blanc

**Aromen:** Limette | Stachelbeere | leichte Pflanzennote | feine Säure | mineralisch |  
ausgewogen & harmonisch

**Empfohlene Begleitung:** Vorspeise | Fisch | helles Fleisch | Bouillabaisse

**Alkoholgehalt:** 12,5%

Flasche 39,00 €

**Sancerre 2024**

**AOP Domaine la Villaudière**

**Stil:** trocken

**Region:** Loire

**Rebsorte:** Sauvignon Blanc

**Aromen:** Papaya | Honigmelone | Grapefruit | zarte Kräuter | feine Säure | frisch | mineralisch

**Empfohlene Begleitung:** Fischgerichte | Gemüse | Pasta

**Alkoholgehalt:** 12,5%

Flasche 59,00 €



**Pouilly-Fumé 2024**

**AO Domaine la Villaudière**

**Stil:** trocken

**Region:** Loire

**Rebsorte:** Sauvignon Blanc

**Aromen:** Grüner Apfel | Limette | frisches Gras | Stachelbeere | ein Hauch Pfirsich | knackige Säure | sehr frisch | feine Mineralität (Feuerstein)

**Empfohlene Begleitung:** Zander, Forelle, Kabeljau | Geflügel | Austern & Meeresfrüchte | vegetarische Gerichte & leichte Pasta

**Alkoholgehalt:** 12,5%

Flasche 59,00 €



## Bordeaux

**Grand Classique Blanc 2025**

**AOP Château de l'Orangerie**

**Stil:** trocken

**Region:** Bordeaux

**Rebsorte:** Sauvignon Blanc

**Aromen:** Zitrusfrüchte | Stachelbeere | animierende Säure | feine Kräuter | mineralisches Fundament

**Empfohlene Begleitung:** Fisch (auch Vorspeisen) | Gemüse | Meeresfrüchte

**Alkoholgehalt:** 12%

Glas 8,- | Flasche 27,00 €

**Entre deux Mers 2024**

**AOP Château Haut Rian**

**Stil:** trocken

**Region:** Bordeaux

**Rebsorte:** Sémillon und Sauvignon Blanc

**Aromen:** saftige Frucht | anregende Frische | pflanzliche & mineralische Töne

**Empfohlene Begleitung:** Fisch | Gemüsegerichte

**Alkoholgehalt:** 12,5%

Flasche 27,00 €



## Bourgogne

**Petit Chablis 2023**

**AOC Domaine Gérard Tremblay**

**Stil:** trocken & elegant

**Region:** Bourgogne

**Rebsorte:** Chardonnay

**Aromen:** Zitrusfrüchte | feine Mineralität (Feuerstein)

**Empfohlene Begleitung:** Meeresfrüchte | leichter Fisch | Ziegenkäse | Pasta | leichte Gemüsegerichte

**Alkoholgehalt:** 12%

½ Flasche 29,00 €

**Chablis 2023**

**AOC Domaine Gérard Tremblay**

**Stil:** trocken & elegant

**Region:** Bourgogne

**Rebsorte:** Chardonnay

**Aromen:** Apfel | Zitrone | feine Mineralität (Feuerstein) | frische & lebendige Säure

**Empfohlene Begleitung:** Austern | Meeresfrüchte | leichter Fisch | Ziegenkäse | leichte Gemüsegerichte

**Alkoholgehalt:** 12,5%

Flasche 49,00 €



**Aligoté 2024**

**AOP Jean Jacques Girard**

**Stil:** trocken | leicht

**Region:** Bourgogne

**Rebsorte:** Aligoté

**Aromen:** Gelbe Frucht | nussig | feine Säure & Mineralität |

**Empfohlene Begleitung:** Aperitif | Geflügel | Lachs | Thunfisch | Schalentiere | Pilze | Trüffel

**Alkoholgehalt:** 12,5%

Flasche 42,00 €



# Nicht trockene Weißweine

## Alsace

**Pinot Gris 2021**

**AOP Michel Dietrich**

**Stil:** halbtrocken

**Region:** Alsace

**Rebsorte:** Pinot Gris (Grauburgunder)

**Aromen:** gelbe Frucht | Kräuter & Blumen | harmonischer Charakter | frisch

**Empfohlene Begleitung:** leichte Vorspeisen | Perlhuhn | Käse | Dessert

**Alkoholgehalt:** 13,5%

Flasche 29,00 €

## Mosel

**Für Feen und Elfen 2024**

**Qualitätswein Nick Köwerich**

**Stil:** halbtrocken

**Region:** Mosel

**Rebsorte:** Riesling

**Aromen:** Apfel | Birne | Plaume | fruchtig | elegante & dezente Säure

**Empfohlene Begleitung:** Aperitif | leichte Speisen | Dessert

**Alkoholgehalt:** 9,5%

Glas 9,- | Flasche 29,00 €



## Dessertwein

### Alsace

Monbazillac 2015

AOP Château Boudigand

**Stil:** süß | Dessertwein

**Region:** Südwest-Frankreich | Guyenne | Monbazillac

**Rebsorte:** Sauvignon Blanc | Sémillon | Muscadelle

**Aromen:** fruchtig | frisch | leicht nussig | Karamell (vom Holzfass)

**Empfohlene Begleitung:** bittersüße Gerichte | kräftiger Käse | leichte Desserts

**Alkoholgehalt:** 12,5%

Glas 0,1 l | Glas 7,00 €

Flasche 45,00 €



# Roséweine

## Languedoc-Roussillon

**Réserve Saint Auriol Rosé 2024**

**IGP Domaines Auriol**

**Stil:** trocken

**Region:** Pays d'Oc

**Rebsorte:** Syrah | Grenache Noir

**Aromen:** Zitrone | Erdbeere | frisch & ausgewogen

**Empfohlene Begleitung:** Aperitif | Vorspeise | Pasta | leichte & mediterrane Gerichte

**Alkoholgehalt:** 12,5%

Flasche 24,00 €

## Rhône

**Tavel 2024 Premium-Rosé**

**AOP Domaine Corne-Loup**

**Stil:** trocken

**Region:** Rhône

**Rebsorte:** Syrah | Grenache Noir

**Aromen:** rote Frucht | feine Würze | kraftvoll | ausdrucksstark | elegant | mineralisch (Feuerstein)

**Empfohlene Begleitung:** Begleiter eines Menüs | Fisch | Fleisch | vegetarisch

**Alkoholgehalt:** 13,5%

Flasche 36,00 €



## Loire

**Sancerre Rosé 2024**

**AOP Domaine la Villaudière**

**Stil:** trocken

**Region:** Loire

**Rebsorte:** Pinot Noir

**Aromen:** Johannisbeere | Rhabarber | mineralisch | würzig

**Empfohlene Begleitung:** Vorspeise | Fisch | helles Fleisch

**Alkoholgehalt:** 12,5%

Flasche 49,00 €

## Bordeaux

**Imaginons „La vie en rose“ 2025**

**AOP Château de l'Orangerie**

**Stil:** trocken

**Region:** Bordeaux

**Rebsorte:** Merlot | Cabernet Sauvignon

**Aromen:** Beeren- & Kirscharoma | zarte Würze | feine Säure

**Empfohlene Begleitung:** Allrounder

**Alkoholgehalt:** 12,5%

Glas 8,- | Flasche 27,00 €



## Nicht trockene Roséweine

**Rosé d'Anjou 2024**

**Val de Loire**

**Stil:** halbtrocken

**Region:** Loire Anjou

**Rebsorte:** Cabernet Franc

**Aromen:** Himbeere | Erdbeere | Kräuter | floral Töne | leicht süßlicher Schmelz.

**Empfohlene Begleitung:** Aperitif | Vorspeisen | Quiche | Käse | Dessert

**Alkoholgehalt:** 10%

Glas 8,- | Flasche 27,00 €



# Rotweine

## Languedoc-Roussillon

**Belles du Sud Merlot 2024**

**IGP Domaines Auriol**

**Stil:** trocken

**Region:** Languedoc | Pay d'Oc

**Rebsorte:** Merlot

**Aromen:** rote Frucht (Kirsche) | dunkle Frucht (Brombeere) | feine & gut eingebundene Tannine

**Empfohlene Begleitung:** Carpaccio | Tatar | Schwein | Geflügel | Kalb | Rind

**Alkoholgehalt:** 13,5%

Glas 8,- | Flasche 25,00 €

**Réserve Chêne Rouge 2023**

**AOP Côtes du Roussillon**

**Stil:** trocken

**Region:** Roussillon | Combes Maubrillon

**Rebsorte:** Syrah | Carignan | Grenache Noir

**Aromen:** Pflaumen | Waldbeerfrucht | Kräuter- & Gewürznoten | vollmundig | weiche Tannine

**Empfohlene Begleitung:** Rind | Ente

**Alkoholgehalt:** 14%

Flasche 29,00 €



### **Le Sabina 2023**

#### **AOP Côtes du Roussillon**

**Stil:** trocken

**Region:** Roussillon | Clos del Rey

**Rebsorte:** Grenache Noir | Syrah | Carignan

**Aromen:** Himbeere | Pflaume | Gewürze | harmonisches Tannin

**Empfohlene Begleitung:** Lamm | Ente | Gans | Wild

**Alkoholgehalt:** 14,5%

Flasche 39,00 €

### **Le Premier de Valmy 2020**

#### **AOP Côtes du Roussillon**

**Stil:** trocken

**Region:** Roussillon | Château Valmy

**Rebsorte:** Grenache Noir | Syrah | Mourvèdre

**Aromen:** Pflaumen | Beeren | Gewürze | kühle Mineralität | feine Textur

**Empfohlene Begleitung:** mediterrane Fleischgerichte

**Alkoholgehalt:** 14,5%

Flasche 59,00 €



## Rhône

### Lirac Rouge 2023

**AOP Lirac**

**Stil:** trocken

**Region:** Rhône | Corne-Loup

**Rebsorte:** Grenache Noir | Syrah | Mourvèdre

**Aromen:** dunkle Früchte | Kräuter | Gewürze | eingebundenes Tannin | feine Säure | vollmundig

**Empfohlene Begleitung:** kräftiges, dunkles Fleisch | Schmorgerichte

**Alkoholgehalt:** 14,0%

Glas 11,- | Flasche 36,00 €

### Sablet 2023

**AOP Côtes du Rhône**

**Stil:** trocken

**Region:** Rhône | Pasquiers

**Rebsorte:** Grenache Noir | Syrah | Mourvèdre

**Aromen:** Pflaumen | dunkle, reife Beeren | Gewürze | harmonisches Tannin | mineralisch

**Empfohlene Begleitung:** Rind | Lamm | Ente | Wild

**Alkoholgehalt:** 14,5%

Flasche 36,00 €



**La Truffière 2021**

**AOP Grignan les Adhémar**

**Stil:** trocken

**Region:** Rhône | Grangeneuve

**Rebsorte:** Syrah

**Aromen:** dunkle Früchte | mediterrane Kräuter | Gewürze | langanhaltend

**Empfohlene Begleitung:** dunkles Fleisch

**Alkoholgehalt:** 14%

Flasche 49,00 €



## Bordeaux

**Ange Noir 2015**

**Château Haut Girard**

**Stil:** trocken

**Region:** Bordeaux

**Rebsorte:** Cabernet Sauvignon

**Aromen:** dunkle Früchte | Kräuter | Gewürze | Barrique | Vanille | Zimt | schwarze Pfeffernoten

**Empfohlene Begleitung:** Rind | Wild | Schmorgerichte

**Alkoholgehalt:** 13,5%

Flasche 49,00 €

**Lalande de Pomerol 2019**

**AOP Lalande Pomerol**

**Stil:** trocken

**Region:** Rhône | Pasquiers

**Rebsorte:** Merlot | Cabernet Franc | Cabernet Sauvignon

**Aromen:** Pflaumen | dunkle, reife Beeren | Gewürze | harmonisches Tannin | mineralisch

**Empfohlene Begleitung:** Rind | Lamm | Ente | Wild

**Alkoholgehalt:** 13,5%

halbe Flasche 0,375 l | Flasche 39,00 €



**Le Différent 2019 Grand Cru**  
**Château de Ferrand Saint Emilion**

**Stil:** trocken

**Region:** Bordeaux Saint Emilion

**Rebsorte:** Merlot | Cabernet Franc | Cabernet Sauvignon

**Aromen:** Himbeere | Brombeere | Cassis | Gewürze | Veilchen | Barrique | frisch & langanhaltend

**Empfohlene Begleitung:** gebratenes rotes Fleisch wie z.B. Lammkarree, Ente & Entrecôte  
Schmorgerichte wie Rinderbacke oder Boeuf Bourguignon

**Alkoholgehalt:** 14,5%

Flasche 69,00 €



## Bourgogne

**Pinot Noir Côtes d'Auxerre 2022**

**AOP La Manufacture**

**Stil:** trocken

**Region:** Bourgogne

**Rebsorte:** Pinot Noir

**Aromen:** rote Früchte | Kräuter | geröstete Nüsse | mineralisch | filigranes Tannin

**Empfohlene Begleitung:** Kalb | Rind | Schwein

**Alkoholgehalt:** 12,5%

Flasche 49,00 €

## Sud-Ouest

**Varua Maohi Mana Malbec Cahors 2018**

**Cahors AOP Château Saint Sernin**

**Stil:** trocken

**Region:** Cahors Sud Ouest

**Rebsorte:** Malbec

**Aromen:** dunkle Früchte | Gewürze | kraftvoll | Tabak | kühle, mineralische Note

**Empfohlene Begleitung:** kräftige Fleischgerichte | Wild | Gans | Steak

**Alkoholgehalt:** 13,5%

Flasche 40,00 €



## Italien

**Stilio 2022**

**Primitivo di Manduria DOP**

**Stil:** trocken

**Region:** Apulien

**Rebsorte:** Primitivo

**Aromen:** Brombeere | Erdbeere | Pflaume | Vanille | geröstete Nüsse | Barrique | vollmundig

**Empfohlene Begleitung:** Wild | rotes Fleisch | Käse | Schmorbraten

**Alkoholgehalt:** 14,5%

Flasche 45,00 €

## Spanien

**Barahonda Summum**

**DO Yecla**

**Stil:** trocken

**Region:** Murcia

**Rebsorte:** Monastrell

**Aromen:** kandierte Pflaume & Brombeere | Barrique | Tabak- & Schokoladentöne | weiches Tannin

**Empfohlene Begleitung:** rotes Fleisch | Lamm | Schmorgerichte | Käse

**Alkoholgehalt:** 15%

Flasche 55,00 €



# Schaumweine

**Crémant de Loire Blanc AOP Vintage Brut**

**Bouvet**

**Stil:** trocken

**Region:** Loire

**Rebsorte:** Chardonnay

**Aromen:** Gelbe Frucht | Kräuter | Nüsse | frisch | fruchtig | feine Perlage

**Empfohlene Begleitung:** Aperitif | Antipasti | leichte Vorspeisen | Garnelen | Lachstatar

**Alkoholgehalt:** 12,5%

Glas 7,- | Flasche 42,00 €

**Crémant d'Alsace Rosé AOP Brut**

**Michel Dietrich**

**Stil:** trocken

**Region:** Elsass

**Rebsorte:** Pinot Noir

**Aromen:** Erdbeere | Himbeere | Johannisbeere | würzige Nuancen | feine Perlage

**Empfohlene Begleitung:** Aperitif | leichte Vorspeisen (Fisch, Fleisch, Gemüse)

**Alkoholgehalt:** 13%

Glas 8,- | Flasche 45,00 €



## Champagne d'Or Premier Cru Brut AOP

**Lopez Martin**

**Stil:** trocken

**Region:** Champagne

**Rebsorte:** Chardonnay | Pinot Noir | Pinot Meunier

**Aromen:** Pfirsich | Mirabelle | Birne | Nüsse | lebendige Perlage | zarter Schmelz

**Empfohlene Begleitung:** Aperitif | leichte Vorspeisen | Käse

**Alkoholgehalt:** 12%

Flasche 79,00 €

halbe Flasche 0,375 l | Flasche 45,00 €

Glas ab 2 Personen 14,00 €

## Nicht alkoholischer Schaumwein

**Colibri Spumante Rosé**

**Colibri Zero 0,0 %**

**Stil:** trocken

**Region:** Italien

**Rebsorte:** Glera Merlot

**Aromen:** Saftige Erdbeere | roter Apfel | frische Säure | natürliche Bubbles

**Empfohlene Begleitung:** Aperitif | leichte Vorspeisen | leichte Desserts

**Alkoholgehalt:** 0,0%

Glas 8,- | Flasche 45,00 €