



## **Sehr geehrte Gäste,**

*wir heißen Sie in unserem Haus  
herzlich Willkommen.  
Verbringen Sie gemütliche Stunden  
voller Genuss in unserem Restaurant.*

## **Wein & Speisen**

*Dies ist ein Gebiet bei dem die Meinungen so richtig  
aufeinanderprallen und worüber man sich streiten  
könnte, wenn man wollte.*

*Von ganz frischen Weinen aus dem Weinjahr 2014  
bis zu reiferen Gewächsen aus den 2000er Jahren finden  
Sie in unserer Weinkarte, ergänzt durch Champagner,  
Sekt und Digestif eine breite und gute Auswahl.*

*So können Sie für jede Gelegenheit einen  
passenden Begleiter ausfindig machen.*

*Zum Schluss noch eine kleine Weisheit:*

*Einfach das zum Essen trinken, was einem schmeckt  
und veraltete Regeln einfach ignorieren, mutig neue Wege  
gehen und sich über eine gelungene zusammengestellte  
Komposition von Wein und Speisen freuen.*

*Robert Parker*

*Für  
Wünsche oder Anregungen  
steht Ihnen das Service-Team  
Frau Tonne, Herr Baier, Herr Calabrese und Herr Stamp,  
gerne mit Erfahrung und Kompetenz zur Seite.*

## Aperitife

### Sherry & Portwein & Martini & Campari 5 cl

<b>Emilio Lustau Fino Jarana Solera Reserva</b>	<b>Euro 5,20</b>
<i>In der Nase ein zarter Duft von Nüssen und Zitrusfrüchten, sowie etwas Kirsche. Am Gaumen leicht, erfrischend mit verspieltem charaktervollen Nachhall</i>	
<b>Emilio Lustau Medium Amontillado Los Arcos</b>	<b>Euro 5,20</b>
<i>Duftet elegant nach Pflaumen, Mandeln, Walnüssen und Honig, dazu treten raffinierte Karamellaromen. Er schmeckt ausgewogen mit zart würzigem Nachhall und dezenter Süße</i>	
<b>Don Zoilo Pedro Ximénez very sweet 12 Jahre</b>	<b>Euro 5,90</b>
<i>Volle Süße, ein gehaltvoller Sherry. Tief dunkelbraun und sirupartig in der Konsistenz. Wunderschöne Aromen von Kaffee, Balsamessig. Absolut mundfüllende Aromen</i>	
<b>Niepoort Twany</b>	<b>Euro 5,20</b>
<i>In der Nase ein zarter Duft von Nüssen und Zitrusfrüchten sowie etwas Kirsche. Am Gaumen leicht, erfrischend mit verspieltem charaktervollen Nachhall</i>	
<b>Niepoort Late Bottled Vintage 2005</b>	<b>Euro 5,90</b>
<i>Der Late Bottled Vintage wird aus Trauben erzeugt welche von über 70 Jahre alten Reben stammen. Diese stehen in den Lagen Vinha da Pisca und Vale do Pinhao e Ferrao. Ausgebaut wurde er für rund 48 Monate in großen Holzfässern</i>	
<b>Martini Dry- Bianco - Rosso</b>	<b>Euro 5,90</b>
<i>Der beste Wermut wird produziert, indem man Mistelle (Brandy gemischt mit Traubensaft) gereiftem Weisswein hinzufügt. Diese Mischung wird dann mit Kräutern, Wurzeln, Blüten, Gewürzen, Fruchtschalen und vielen anderen Zutaten verlängert. Dieser „Wein“ wird dann mit richtigem Wein verschnitten und Brandy kommt noch dazu</i>	
<b>Campari</b>	<b>Euro 7,90</b>
<i>mit Soda oder Orangensaft</i>	

### Sekt & Prosecco & Prisecco 10 cl

<b>Chardonnay Brut Hausmarke vom Schloss Affaltrach</b>	<b>Euro 5,20</b>
<b>Prosecco di Valdobbiadene Spumante brut Santa Eurosia</b>	<b>Euro 5,60</b>
<b>Holunder Flower Chardonnay Sekt mit Holunder</b>	<b>Euro 6,50</b>
<b>Hirsch Aperol Chardonnay mit Aperol, Zitrone, Soda, Eis</b>	<b>Euro 6,50</b>
<b>Kir Royal Prosecco mit Cassis</b>	<b>Euro 7,90</b>
<b>Prisecco Alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger</b>	<b>Euro 5,80</b>

## Weiß & Roseweine

<b>Württemberg &amp; Baden</b>	<b>0,125 l</b>	<b>0,25 l</b>
<b>Riesling trocken J. Ellwanger QbA</b> <i>Ausgeprägte Fruchtfülle von Pfirsich und grünem Apfel</i>	<b>3,20</b>	<b>5,60</b>
<b>Stettener Pfeffer Riesling mild Haidle QbA</b> <i>Feine Säure, blumiger und saftiger Riesling</i>	<b>3,40</b>	<b>5,80</b>
<b>Grauburgunder trocken Durbach QbA</b> <i>Leicht und klar mit Birnenaromen im Duft und Geschmack</i>	<b>3,40</b>	<b>5,90</b>
<b>Spätburgunder Weißherbst mild Durbach QbA</b> <i>Klare, feine Erdbeertöne im Duft und Geschmack</i>	<b>3,40</b>	<b>5,90</b>

## USA & Italien

<b>Chardonnay Stimson Château Ste. Michelle</b> <i>Saftig, lebendig mit wunderschöner aromatischer Frucht</i>	<b>4,30</b>	<b>8,00</b>
<b>Pinot Grigio Borgo Stajnbach Venezia</b> <i>Feine Aromatik und Aromen von Birnen, Aprikose und Apfel</i>	<b>4,00</b>	<b>7,50</b>
<b>Bardolino Chiaretto Classico Cantine Lenotti</b> <i>Trockener, leichter, fruchtiger und harmonischer Rosewein</i>	<b>3,90</b>	<b>7,20</b>

## Rotweine

<b>Württemberg</b>	<b>0,125 l</b>	<b>0,25 l</b>
<b>Gips Trollinger trocken Aldinger QbA</b> <i>Im Bouquet leichte Anklänge von Bittermandel und roten Beeren</i>	<b>3,40</b>	<b>5,80</b>
<b>Fellbacher Goldberg Trollinger feinherb QbA</b> <i>Leichte Anklänge von Kirschen und Beeren</i>	<b>2,90</b>	<b>5,20</b>
<b>Trollinger mit Lemberger Haidle QbA</b> <i>Samtig, Aromen von Himbeere und schwarzer Johannisbeere</i>	<b>3,40</b>	<b>5,80</b>
<b>Lemberger trocken Rosswag QbA</b> <i>Im Abgang weich und rund. Aromen von Kirschen und Brombeere</i>	<b>3,40</b>	<b>5,80</b>
<b>USA &amp; Italien</b>		
<b>Merlot Stimson Château Ste. Michelle</b> <i>In der Nase steigt ein Duft von reifen, süßen Kirschen, Dörrpflaumen und etwas Eukalyptus</i>	<b>4,00</b>	<b>7,50</b>
<b>Malbech Weingut Borgo Stajnbach Venezien</b> <i>In der Nase würzig mit Anklängen von Cassis und Brombeeren</i>	<b>4,20</b>	<b>7,90</b>

**Alle Preise in Euro**

## **Weißweine Württemberg 0,75 l**

### **Weingut Jürgen Ellwanger**

#### **Schnaiter Altenberg 1er Lage Riesling Spätlese trocken**

**Euro 34,00**

*Sehr mineralisches Geschmacksbild unterstrichen von einer klarer reifen Frucht nach Aprikosen und Pfirsichen*

### **Weingut Hans-Peter Wöhrwag**

#### **Riesling trocken Gutswein**

**Euro 26,00**

*Intensive Aromen nach Pfirsich, Apfel und Zitrus.  
Der Name Gutswein bezeichnet die Basisweine welches das Weingut verkörpert*

#### **Sauvignon Blanc**

**Euro 42,00**

*Die Ende September gelesenen Trauben geben diesem Wein die frischen grünen Aromen, die Mitte Oktober gelesenen Trauben die vollreifen und gelben Fruchtaromen.*

### **Weingut Schnaitmann**

#### **Schnaitmann Evoé Rose trocken**

**Euro 28,00**

*Die erlesenen Rebsorten Lemberger, Merlot, Cabernet und Spätburgunder verleihen dem Rosé sein köstliches Aroma. Diese kräftigen Aromen werden von Noten fruchtiger Himbeeren begleitet und sorgen für ein erstklassiges Geschmackserlebnis*

#### **Grauburgunder Steinwiege**

**Euro 29,00**

*Von frischer, reifer Frucht mit einem harmonischen Mundgefühl. Ein Wein der durch seine Eleganz nicht satt macht, sonder fruchtig und frisch ist*

### **Collegium Wirtemberg**

#### **Chardonnay**

**Euro 34,00**

*Dieser Chardonnay duftet grandios nach Aprikosen und Pfirsichen. Seine Mineralität verleiht dem Wein eine ausgewogene Struktur. Am Gaumen wird dies mit Kraft und Eleganz gepaart.*

# **Weiß & Roseweine International 0,75 l**

## **Frankreich**

### **Sancerre blanc Weingut Franck Millet Loire**

**Euro 38,00**

*Der Sancerre aus dem gleichnamigen Ort an der Loire ist der Weißweinklassiker schlechthin und gilt weltweit als Benchmark der Rebsorte Sauvignon Blanc. Seinen Duft prägen Aromen von Äpfel, reifer Birnen und Stachelbeeren, am Gaumen zeigt er sich spannungsreich und mit der unnachahmlichen Mineralik der Loire*

### **Chablis La Pierrelée La Chablisienne Burgund**

**Euro 42,00**

*Glasklarer, kühl-mineralischer Duft mit Noten von Zitrus, Apfel und Kieselsteinen. Frische, rassige Frucht mit wiederum stark mineralischem Einschlag, der für knackigen Biss am Gaumen sorgt*

### **Tavel rose Côtes du Rhône**

**Euro 34,00**

*Ein Rosé der vor Kraft und Fülle strotzt, sehr ausdrucksstark. Ein Charakterwein mit Tannin und Körper*

## **Italien**

### **Pinot Grigio BGrG Stajnbach Venezia**

**Euro 22,50**

*In der Nase zeigt er sich schön voll und fruchtig. Seine feine Aromatik zeichnet sich durch schöne Aromen von grünem Apfel, Birne und Aprikose aus. Im Mund wird er durch eine dezente Mineralität unterstützt, im Abgang ist er langanhaltend und feingliedrig*

### **Bardolino Chiaretto Classico Cantine Lenotti**

**Euro 21,60**

*Trockener, leichter, fruchtiger und harmonischer Rosewein, der aus der besten Traubenselektion des Weinberges hergestellt wird. Fruchtig, delikat, an Pfirsichblumen erinnernd. Frisch, trocken, schmackhaft und lebhaft*

## **USA**

### **Chardonnay Stimson Château Ste. Michelle**

**Euro 24,00**

*Das intensive Fruchtbouquet mit saftigen Noten von Äpfeln, Birnen und exotischen Früchten, fein hinterlegt von duftigen Blütenaromen. Am Gaumen ist der Chardonnay saftig und lebendig mit wunderschöner Balance von aromatischer Frucht*

## **Rotweine Württemberg 0,75 l**

### **Weingut Jürgen Ellwanger**

#### **Zweigelt trocken**

**Euro 27,00**

*Eine Kreuzung zwischen Lemberger und St. Laurent, offene Maischegärung und im großen Holzfass gereift, kraftvoller Wein mit jugendlicher Reife, Frucht mit Biss und Länge.*

#### **Spätburgunder Spätlese 1.er Lage Lichtenberg tr.**

**Euro 34,00**

*Das Bukett vom Hebsacker Lichtenberg zeigt feine Aromen von reifen Kirschen und getrockneten Pflaumen. Am Gaumen präsentiert sich dieser Wein mit rundem Körper und ist geprägt von weichen Gerbstoffen.*

### **Weingut Hans-Peter Wöhrwag**

#### **Merlot 1.er Lage Herzogenberg**

**Euro 36,00**

*Der vom Gips-Keuper geprägte Untertürkheimer Herzogenberg ist die Monopollage des Weingutes Wöhrwag. Die tiefrote Farbe lässt schon schließen was in diesem Merlot steckt mit seinen vielfältigen und würzigen Aromen. Am Gaumen präsentiert sich dann ein fruchtiger Rotwein mit einem langem Abgang.*

#### **Cuvée X trocken im Barrique ausgebaut**

**Euro 64,00**

*Einer der besten Rotweine Württembergs,. Der Buchstabe X diente ursprünglich als Platzhalter, da für diese Cuvée noch kein Name gefunden war. Mit der Zeit entwickelte sich der Buchstabe X jedoch zum Namen dieser Rotweincuvée. Nach über 18-monatiger Lagerung im Barrique, wird dieses Cuvée erst im Spätsommer auf Flaschen gezogen. Der Duft nach grüner Paprika lässt den großen Anteil von Merlot gleich erkennen, die feine Cassisnote hingegen verrät die Rebsorte Cabernet-Sauvignon. Tiefgründig, komplex mit lang anhaltendem Nachklang präsentiert sich dieser Rotwein samtig am Gaumen.*

#### **Lemberger Gutswein trocken**

**Euro 26,00**

*Dieser Lemberger präsentiert sich mit feinen Aromen von schwarzen Johannisbeeren und einer pfeffrigen Kirschnote in der Nase. Im Mund finden sich Holunder und Cassis mit einem Hauch von würzigem Pfeffer wieder.*

## **Rotweine Württemberg 0,75 l**

### **Collegium Wirtemberg**

#### **Trollinger mit Lemberger Schloßberg**

**Euro 24,00**

*Komposition aus dem fruchtigen weichen Trollinger und dem kernigen Lemberger. Insgesamt zeigt sich der Rotenberger-Schloßberg mild und weich mit harmonischer Beerenfrucht*

#### **Wirtemberg „S“**

**Euro 26,00**

*Das Rotweincuvée vom Collegium Wirtemberg zeigt sich mit intensiver rubinroter Farbe und leckeren saftigen Aromen von Süßkirsche und Zwetschge. Die elegant geschliffenen Tannine und die dezenten Barriquenoten runden diesen harmonischen Wein ab.*

#### **Pinot Noir trocken**

**Euro 28,00**

*Eine tolle, dichte Aromatik mit typischer Pinot Spätburgunder-Nase, die sich am Gaumen fortsetzt. Beeren, Kräuter, Waldunterholz, vollmundig und lang anhaltend, trocken und kräftig*

### **Weingut Wachstetter**

#### **Lemberger trocken**

**Euro 27,00**

*Der Lemberger überzeugt mit seinem Duft von Kirschen, Brombeeren und würzigen Pfeffernoten. Am Gaumen kommt der Lemberger elegant und geschmeidig an und zeigt eine feine anregende Säurestruktur*

### **Weingut Aldinger**

#### **Hanweiler Berg Erste Lage Lemberger trocken**

**Euro 38,00**

*Der Lemberger aus der Lage Hanweiler Berg ist ein richtiger Genusswein. Ein 9 monatiger Aufenthalt in alten Barrique-Fässern hat diesen Rotwein veredelt. Im Glas leuchtet er rubinrot. Das Bouquet betört durch den reizvollen Mix von Aromen dunkler Früchte mit würzigen Noten wie Pfeffer und Anis. Am Gaumen ist der Wein kraftvoll, weich und harmonisch*

## **Rotweine International 0,75 l**

### **Frankreich**

#### **Crozes Hermitage Domaine Les Chenéts - Rhone**

**Euro 37,00**

*Ein Wein von Tiefe und Kraft mit einem würzigen Charakter von wilden Kräutern, reichlich Schokoladen und Obstaromen. Der Hermitage ausschließlich aus Syrah-Trauben wird 12 Monate in neuen Eichenfässern ausgebaut*

### **Italien**

#### **Malbec Weingut Borgo Stajnbach Venezien**

**Euro 24,00**

*In der Nase würzig, rauchige Noten mit Anklängen von Cassis und Brombeeren. Im Mund mit viel intensiver Frucht von schwarzen Beeren, grüner Paprika und harmonischen Tanninen. Sehr fruchtiges Finale*

#### **Vino Nobile di Montepulciano Poggio alla Sala**

**Euro 36,00**

*Feinherbe Würze, Früchtekompott, vollreife Pflaumen, perfekt gereifte Säure, Saffigkeit und kompakte Statur sind bestens ausbalanciert - Toskana pur.*

### **USA - Südafrika - Spanien**

#### **Merlot Stimson Château Ste. Michelle**

**Euro 23,00**

*Die Farbe ist ziegel- bis kirschrot mit einem Hauch Purpur. In die Nase steigt ein Duft von reifen, süßen Kirschen, Dörripflaumen und etwas Eukalyptus*

#### **Allesverloren Wine Estate Riebeeck West Südafrika**

**Euro 33,00**

*Der Shiraz ist reichhaltig an Aromen von schwarzen und roten Beerenfrüchten sowie delikaten Röstnoten. Er ist dicht auf der Zunge und zeigt eine feinkörnige Tanninstruktur sowie eine feine Holzwürze welche sich im Abgang anhaltend und ausgewogen erweist*

#### **Rioja Crianza Valserrano Bodegas de Crianza**

**Euro 29,00**

*Eine sehr schöne kirschrote Farbe. Er hat deutliche Anklänge von saftigen und reifen Beeren, aber dezente und gut eingebundene Holznoten. Im Abgang zeigt der Wein eine sehr komplexe Mineralität mit sanft abgerundeten Tanninen*



## Rotweine Einzelner Jahrgängen 0,75 l

### Frankreich Rot

**Crozes Hermitage Cave de Tain 2009er** Euro 42,00

*Tiefes Rubinrot, im Duft schwarze Johannisbeere und Veilchen*

**Château Moulin Haut-Laroque Fronsac 2004er** Euro 72,00

*Ein Bordeaux mit laktischen und grünen Tönen in der Nase und dichter vielfältiger Beeren-Kirsch-Frucht auf der Zunge*

**Château Moulin D´Angludet Margaux 2005er** Euro 69,00

*Intensive Farbe, elegante Balance zwischen Holz- und Fruchtaromen. Im Geschmack vollmundig und von dichter Struktur*

**Château Hervé-Laroque 1990er Fronsac** Euro 110,00

*Glänzendes Schwarzrot. Ziemlich intensive Nase von Zwetschgen, Kirschen, Brombeeren, dazu einen Touch dunkle Schokolade. Satte Frucht mit einem dichten, engkörnigen und schön geschliffenen Tannin, einer erstaunlichen Mineralität und tollem Extrakt*

### Italien

**Gaudio Tenuta Le Velette 2006er** Euro 52,00

*Das intensive Bouquet erinnert an dunkle Wald- und Brombeeren welche sich mit Vanille und Rauchnoten mischen. Am Gaumen kraftvoll und facettenreich, mit anhaltendem Nachhall*

**Babera d´Asti Blina Agostino Pavia &Figli 2008er** Euro 42,00

*Im Mund präsentieren sich klare, intensive Fruchtaromen von reifen roten Waldfrüchten, die mit leicht kräutrigen und würzigen Noten harmonisch ergänzt werden. Der Abgang ist langanhaltend und sehr weich mit einer sanften Tanninstruktur*

**Pinot Nero Pian Di Castello Trentino Endrizzi 2010er** Euro 42,00

*Ein eleganter und mineralischer Pinot Nero. Der Wein wurde im Holzfass gereift. Im Glas leuchtet er rubinrot. Mit deutlichen Anklängen von Johannisbeeren, Kirschen und Gewürze. Am Gaumen ist der Wein fruchtig, frisch und anhaltend*

**Brunello di Montalcino Bartoli Giusti 2007er** Euro 85,00

*Bereits beim ersten Einatmen signalisiert der Wein seine Klasse, Das ätherische Bouquet zeigt intensive Noten dunkler Früchte verwoben mit würzigen und mineralischen Aromen. Sehr vielschichtig. Am Gaumen ist der Brunello kraftvoll, elegant und dicht*

### Deutschland

**Spätburgunder Spätlese Hex vom Dasenstein 2007er** Euro 43,00

*Süßlicher Kirsch- und Beerenduft mit Gewürznoten. Süß im Mund, marmeladig, feines Tannin, Kuchengewürze und Provence-Kräuter im Hintergrund, kräftiger Körper, alkoholstark, schöner Abgang*



## **Château Canon la Gaffelière St. Emilion Grand cru Bordeaux**

*Château Canon la Gaffelière ist einer der ältesten Weine der Gegend und sein Ruf besteht seit über 150 Jahren. Im 19. Jahrhundert hieß das heutige Château Canon la Gaffelière La Gaffelière-Boiard und wurde 1971 von der Familie Neipperg übernommen.*

*Château Canon la Gaffelière gehört seit der Übernahme durch Stephan von Neipperg ganz sicher zu den Stars des Saint Emilion. Der größte Teil seiner 19 Hektar Rebflächen liegt auf flachem Gelände mit Sandboden am Fuße der Hänge. Zu den Veränderungen, die den Erfolg des Weingutes begründen, gehört die späte Lese, auch wurde der Anteil an neuen Barriques erhöht.*

*Als Ergebnis dieser Neuerungen entstehen großzügige, schmeichelnde und volle Saint Emilions. Den größten Qualitätssprung machte Château Canon la Gaffelière nach 1990, als es Graf Neipperg gelang, den talentiertesten und heute wahrscheinlich besten Berater und Önologen Saint Emilions, Stephane Derenoncourt, für seine Güter zu gewinnen.*

*1975 begann Robert M. Parker erste Texte über Wein zu verfassen und zu publizieren. 1978 wurde die erste Ausgabe Wein Advocate an weniger als 600 Fachhändler in den USA versandt. Heute hat The Wine Advocate über 50.000 Abonnenten in über 37 Länder und Robert Parker stieg zum wichtigsten Weinkritiker der Welt auf.*

*Mit seinem Bewertungsschema hat Parker nachhaltig die Weinwelt geprägt. Weingüter aus der Tiefe in unendliche erreichbare Sphären gehievt und unbekannte Regionen weltweit bekannt gemacht. Gibt er einem Wein 90 oder mehr Punkte, kommt das einem Ritterschlag gleich.*

*Die legendäre Höchstnote von 100 Punkten allerdings, die wird nur sehr, sehr selten vergeben.*

***Die Weinbewertung nach Robert Parker basiert auf einer Skala von 50-100 Punkten.***

*50 bis 69 Punkte: schlecht bis unterdurchschnittlich*

*70 bis 79 Punkte: durchschnittlich*

*80 bis 89 Punkte: überdurchschnittlich bis sehr gut*

*90 bis 95 Punkte: hervorragend*

*96 bis 100 Punkte: außerordentlich*

**Château Canon La Gaffelière St. Emillion Grand Cru 2000er**

*Dies ist ein triumphaler 2000er, extravagant, super Konzentriert und doch Klassisch. Mit Noten von gerösteten Espresso, geschmolzene Schokolade und Cassis. Er ist enorm konzentriert und rein, mit geringem Säuregehalt und exquisiter Balance. **0,75 l Flasche Euro 249,00***

*95 Punkte Robert Parker Wine Advocate – Trinkreife 2006 -2022*

**Château Canon La Gaffelière St. Emillion Grand Cru 1994er**

*Ein dichte Lila Farbe begleitet von auffallende reinen Aromen von provenzalischen Oliven, Cassis und rauchigen Noten. Obwohl Vollmundig, muskulös und mäßig Tanninhaltig bleibt der Wein dabei sehr elegant. **0,75 l Flasche Euro 145,00***

*90 Punkte Robert Parker Wine Advocate – Trinkreife 2004 - 2017*

**Château Canon La Gaffelière St. Emillion Grand Cru 1998er**

*Dieser purpurfarbene 1998er bietet üppige Aromen von Pflaumen, Heidelbeeren, überreifen Kirschen, Schokolade, Kaffee und würziger neuer Eiche. Er ist Vollmundig, opulent und ausdrucksvoll. Das Tannin ist süß und mehrschichtig. **0,75 l Flasche Euro 198,00***

*93 Punkte Robert Parker Wine Advocate - Trinkreife 2004 - 2022*

**Château Canon La Gaffelière St. Emillion Grand Cru 1999er**

*Er zeigt eine süße Nase von Brombeeren und Cassis mit einer zarten rauchiger Note. Der purpurfarbene 1999er ist vollmundig, tief, mächtig und reich mit süßen Tanninen und niedrigen Säuregehalt. **0,75 l Flasche Euro 179,00***

*92 Punkte Robert Parker Wine Advocate – Trinkreife 2005 - 2018*

**Château Canon La Gaffelière St. Emillion Grand Cru 1995er**  
**0,375 l Flasche Euro 129,00**

**Château Canon La Gaffelière St. Emillion Grand Cru 1995er**

*Ein massiver Wein wie eine Zigarrenkiste, eine duftende Nase von schwarzer Johannisbeere und Schokolade. Vollmundig mit Schichten von Obst, Extrakten und reich an Tanninen. Der Abgang ist lang und reich und das Tannin süß und nicht adstringierend. **0,75 l Flasche Euro 229,00***

*94 Punkte Robert Parker Wine Advocate –Trinkreife 2004 - 2020*

**Château Canon La Gaffelière St. Emillion Grand Cru 1990er**

*Einer der größten Weine die je von diesem Weingut produziert wurde. Mit wunderbaren Aromen von Johannisbeeren, Kirschen, Schokolade, Lakritze und karamellisierten Kräuter. Vollmundig mit süßen Tanninen und niedriger Säure. Der Abgang ist samtig lang und reich an Aromen. **0,75 l Flasche Euro 345,00***

*96 Punkte Robert Parker Wine Advocate – Trinkreife 2002- 2017*

## **Feine Obst & Tresterbrände 2 cl**

<b>Obstbrände aus dem Elsass</b> <i>Williams, Himbeere, Mirabelle, Zwetschge,</i>	<b>Euro 6,20</b>
<b>La Vieille Prune</b> <i>Pflaumenbrand aus dem Hause Pascal</i>	<b>Euro 6,20</b>
<b>Fine eau de vie poires Williams</b> <i>Aus dem Hause Morand – Schweiz</i>	<b>Euro 7,80</b>
<b>Grappa Di Chardonnay</b> <i>Aus dem Hause Maso Alto</i>	<b>Euro 6,00</b>

### **Scheibel „Alte Zeit“**

*Ein altes Familienrezept aus der Brennerei Scheibel neu interpretiert.  
Das Ergebnis: ein Geschmacksfeuerwerk, in dem jedes Element seinen Platz hat.  
Diese Brände haben, was Geschmack und Textur betrifft, eines gemeinsam:  
Sie sind ursprünglich und eigenwillig.  
Um solch einen Brand zu erschaffen, bedarf es von allem etwas mehr:  
mehr Volumen, mehr Frucht, längere Reifezeit und vor allem mehr Zeit*

<b>Walliser Gebirgs Williams, Badische Mirabelle</b>	<b>Euro 8,50</b>
<b>Wilder Berg Kirsch, Zibärtele Wild Pflaume</b>	<b>Euro 8,50</b>
<b>Acher Kirsch 10 Jahre gereift</b>	<b>Euro 9,50</b>

## **Cognac & Calvados 2 cl**

<b>Paul Giraud Elegance</b> <i>Der Cognac Elegance ist über acht Jahre alt. Sehr helle Farbe, ein kraftvoller Charakter. Im Geschmack leicht, sehr wenig</i>	<b>Euro 8,50</b>
<b>Remy Martin V.S.O.P</b> <i>Weich und reich an Aromen von Aprikose, Veilchen und Lakritz</i>	<b>Euro 6,50</b>
<b>Père Magloire V.S.O.P</b> <i>Exzellenter Calvados mit Aromen von Backpflaumen, Nüssen, einen Hauch von Lakritze und karamellisierten Äpfeln</i>	<b>Euro 6,50</b>

## Single Malt Whiskey 4 cl

<b>Bowmore Islay</b> <i>Mittelschwerer Single Malt und anhaltende Sherry-Süße mit einen Hauch von Gewürzen</i>	<b>Euro 9,00</b>
<b>Highland Park Single Malt</b> <i>Süße von Heidehonig und feinem Malzton</i>	<b>Euro 9,80</b>
<b>Glenfarclas 105 Highland</b> <i>Vollmundig, schwer und gradlinig. Der wohl stärkste offiziell abgefüllte Single Malt</i>	<b>Euro 11,00</b>
<b>Auchentoshan Lowland Triple</b> <i>Rein und frisch. Weiche und mild delikate blumige Zitrusnote. Leicht süß im Abgang</i>	<b>Euro 12,00</b>
<b>Woodford Reserve</b> <i>Dieser Premium Whiskey ist ein Genuss und wurde 1997 zum Straight Bourbon des Jahres ausgezeichnet</i>	<b>Euro 9,20</b>

## Liköre 4cl

<b>Licor 43 Cuarenta Y Tres 2cl</b> <i>Spanischer Likör mit Aromen von Vanille, Banane, Citrus und 43 Zutaten, der schon seit über tausend Jahren nach einen geheimen Rezept hergestellt</i>	<b>Euro 6,50</b>
<b>Cointreau</b> <i>Die Aromen von weißer Blüten, Früchten und Gewürzen mit den reinen ätherischen Ölen aus süßen und bitteren Orangenschalen geben dem Cointreau seinen unverwechselbaren Charakter</i>	<b>Euro 6,50</b>
<b>Baileys</b> <i>Ein dreifach destillierter irischer Whiskey, der in ausgewählten Fässern lagerte und während dieser Zeit sein Aroma und seinen Charakter voll entfaltet. Dieser Whiskey ist die Basis für den Baileys Original Irish Cream, der mit Sahne harmonisch vereint wird</i>	<b>Euro 6,50</b>

## Longdrink 4cl

<b>Wodka Lemon</b> <i>Wodka mit Bitter Lemon, Eis</i>	<b>Euro 8,90</b>
<b>Gin Tonic</b> <i>Gin mit Tonic Water, Eis</i>	<b>Euro 8,90</b>
<b>Whiskey Cola</b> <i>Bourbon Whiskey mit Cola, Eis</i>	<b>Euro 8,90</b>

## **Italienische Kräuter Destillate 4 cl**

**Fernet Branca** **Euro 5,60**

*Den Gaumen erreichen Facetten von Enzian, Kamille, Myrrhe, Holunderblüten, Safran, verbunden mit würzigen Klängen verschiedener Kräuter und umhüllt von einem leisen Hauch Eiche.*

**Cynar** **Euro 5,60**

*Leicht bitterer Likör, der aus edlen Kräutern und zusätzlich frischen Artischockenblättern hergestellt ist.*

**Averna** **Euro 5,60**

*Das Besondere an diesem Kräuterlikör ist seine Eigenschaft den kräftigen und herzhaften Geschmack von Kräutern mit einer leichten Fruchtnote zu verbinden.*

**Ramazotti** **Euro 5,60**

*Das Besondere an diesem Kräuterlikör ist seine Eigenschaft den kräftigen und herzhaften Geschmack von Kräutern mit einer leichten Fruchtnote zu verbinden.*

## **Aqvavit Destillate 2 cl**

**Malteser** **Euro 3,90**

*Sein Aroma, welches selbstverständlich kümmeldominierend ist, wird ihn immer zu einem Begleiter von kulinarischen Köstlichkeiten machen. Es gehört einfach dazu, dass man nach einem kräftigen Mahl einen Malteserkreuz Aquavit genießt.*

**Linie Aquavit** **Euro 4,70**

*Die Reifungsmethode, bei der Linie Aquavit während einer viermonatigen Schiffsreise gleich zweimal den Äquator überquert, ist mittlerweile legendär. Sie geht auf das Jahr 1805 zurück, als der norwegische Schoner „Trondhiems Prøve“ mit einer Ladung Aquavit Fässer zu den Westindischen Inseln segelte.*

**Jubiläums Aquavit** **Euro 4,70**

*Der Aalborg Jubiläums Aquavit kommt mit zartgoldener Farbe ins Glas, die ihm durch die Reifung in Fässern aus amerikanischer Weißeiche verliehen wurde. Sein Buket basiert auf intensiven und ätherischen Noten von Dill und Koriander, die von leichten Anklängen an Sternanis und zitrische Aromen begleitet werden.*

## **Sekt – Prosecco - Champagner 0,7 l**

<b>Hirsch Chardonnay Sekt Brut</b> <i>Schlossabfüllung Affaltrach</i>	<b>Euro 34,00</b>
<b>Pinot Brut Winzersekt</b> <i>Flaschengärung von den Weingüter Gerd Aldinger &amp; H.P. Wöhrwag</i>	<b>Euro 47,00</b>
<b>Santa Eurosia</b> <i>Prosecco di Valdobbiadene</i>	<b>Euro 36,00</b>
<b>Nominé - Renard</b> <i>Champagner Brut - Villevenard</i>	<b>Euro 65,00</b>
<b>Moet &amp; Chandon</b> <i>Champagner Brut Imperial</i>	<b>Euro 89,00</b>
<b>Veuve Cliquot</b> <i>Champagner Ponsardin</i>	<b>Euro 89,00</b>

### **Sekt & Prosecco 10 cl**

<b>Chardonnay Brut Hausmarke</b> <i>Schloss Affaltrach</i>	<b>Euro 5,20</b>
<b>Prosecco di Valdobbiadene</b> <i>Spumante Brut Santa Eurosia</i>	<b>Euro 5,60</b>
<b>Holunder Flower</b> <i>Chardonnay Brut Sekt mit Holundersirup</i>	<b>Euro 6,50</b>
<b>Hirsch Aperol</b> <i>Chardonnay Sekt Brut mit Aperol, Zitrone, Soda, Eis</i>	<b>Euro 6,50</b>
<b>Kir Royal Prosecco</b> <i>Prosecco Brut mit Cassis</i>	<b>Euro 7,90</b>
<b>Pecher Mignon Prosecco</b> <i>Prosecco Brut mit Pfirsichlikör</i>	<b>Euro 7,90</b>

## **Biere**

<i>Dinkelacker Export 0,3 l</i>	<i>Euro 3,20</i>
<i>Dinkelacker Pils 0,3 l</i>	<i>Euro 3,60</i>
<i>Cluss Naturtrübes Kellerpils 0,3 l</i>	<i>Euro 3,60</i>
<i>Paulaner Hefeweizen vom Fass 0,5 l</i>	<i>Euro 4,20</i>
<i>Paulaner Kristallweizen 0,5 l</i>	<i>Euro 4,20</i>
<i>Paulaner Hefeweizen Dunkel 0,5 l</i>	<i>Euro 4,20</i>
<i>Paulaner Weizen Alkoholfrei 0,5 l</i>	<i>Euro 4,20</i>
<i>Clausthaler Classic Alkoholfrei 0,33 l</i>	<i>Euro 3,60</i>

## **Mineralwasser**

<i>Teinacher Gourmet Medium 0,25 l</i>	<i>Euro 2,70</i>
<i>Teinacher Gourmet Medium 0,5 l</i>	<i>Euro 4,20</i>
<i>Teinacher Gourmet Medium 0,75 l</i>	<i>Euro 6,40</i>
<i>Teinacher Gourmet Natur 0,5 l</i>	<i>Euro 4,20</i>
<i>Teinacher Gourmet Natur 0,75 l</i>	<i>Euro 6,40</i>

## **Fruchtschorle & Säfte**

<i>Fruchtschorle 0,3 l vom Apfelsaft oder Orangensaft</i>	<i>Euro 3,40</i>
<i>Fruchtschorle 0,3 l von Johannisbeere – Maracuja - Ananas - Grapefruit</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Fruchtsaft 0,3 l Orangen oder Apfelsaft</i>	<i>Euro 3,80</i>
<i>Fruchtsaft 0,2 l Grapefruit – Ananas - Johannisbeere – Maracuja</i>	<i>Euro 3,50</i>



### **Alkoholfreie Getränke**

<i>Coca Cola 0,3 l</i>	<i>Euro 3,20</i>
<i>Fanta 0,3 l</i>	<i>Euro 3,20</i>
<i>Spezi 0,3 l</i>	<i>Euro 3,20</i>
<i>Süßer Sprudel 0,3l</i>	<i>Euro 2,20</i>
<i>Cola Light 0,2 l</i>	<i>Euro 3,20</i>
<i>Bitter Lemon 0,2 l</i>	<i>Euro 3,50</i>
<i>Tonic Water 0,2 l</i>	<i>Euro 3,50</i>

### **Cafe & Milch Spezialitäten**

<i>Tasse Schümli Kaffe</i>	<i>Euro 2,70</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>Euro 3,50</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>Euro 3,80</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>Euro 3,80</i>
<i>Espresso</i>	<i>Euro 2,70</i>
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	<i>Euro 3,80</i>
<i>Glas Tee - Darjeeling, Roibosh Vanilla, Grüner Tee, Red Berries, Kräutertee</i>	<i>Euro 2,70</i>

### **Cafe Spezialitäten**

<b>Corretto</b> <i>Espresso mit Grappa</i>	<i>Euro 3,90</i>
<b>Highland Park</b> <i>Doppelter Espresso mit Single Malt Whisky</i>	<i>Euro 7,50</i>
<b>Cafe Amsterdam</b> <i>Kaffee mit Eierlikör und halbgeschlagener Sahne</i>	<i>Euro 7,50</i>
<b>Cafe Saronno</b> <i>Kaffee mit Amaretto und Milchschaum</i>	<i>Euro 7,50</i>