



DIE FLEDERMAUS
WEINHAUS · RESTAURANT

Weinseminare 2018

25. November = Libanon

Catering-Buffets nach Hause

Wir liefern Ihnen ein komplettes Buffet zu jedem Anlass zu Ihnen nach Hause. Auch Teller, Gläser, Besteck, Tische, Stühle ...

www.weingaleriepulheim.de

Weihnachten in der WeinGalerie

Am 1. und 2. Weihnachtsfeiertag geöffnet
Weihnachtsbrunch von 10-15 Uhr
Restaurant geöffnet von 18-22 Uhr.

www.weingaleriepulheim.de

Brunch in der Fledermaus

mit Kaminfeuer und Klaviermusik
exklusiv buchbar für Gruppen
samstags und sonntags

ab 50 Personen

Familien-Sonntagsbrunch

Jeden Sonntag von 10-15 Uhr **in der WeinGalerie**
für 26,50 Euro pro Person

Silvester in der Fledermaus

5-Gang-Menü inklusive Champagnerempfang
Euro 85.- p.P.

Gutscheine

bekommen Sie direkt hier
im Restaurant oder über
das Bestellformular auf
unserer Homepage

Silvester in der WeinGalerie

4-Gang-Menü inklusive Sektempfang
Euro 69.- p.P.

Bewirtungsbeleg

Wir erstellen Ihnen gerne einen ordnungsgemäßen
Bewirtungsbeleg mit Ihrer Adresse. Bitte informieren Sie
unser Servicepersonal beim Bezahlvorgang auch darüber,
ob Sie in bar oder mit Karte bezahlen möchten.

Vielen Dank sagt Ihr Fledermausteam

Apéritif-Empfehlungen

Rheingau Schloss Vaux Sekt

Petit Vaux Brut

Glas 0,1L im Restaurant	€5,00
Flasche 0,75L im Restaurant	€30,00
Flasche 0,75L außer Haus	€12,50
6 Flaschen 0,75L = 1 Karton außer Haus	€67,50

Schloss VAUX steht für kompromisslose Sektbereitung bei Wahrung traditioneller Handwerkskunst. Alle Sekte werden nach der traditionellen Methode der klassischen Flaschengärung hergestellt. So entstehen großartige Riesling- und Burgunder-Sekte sowie Rheingauer Lagensekte.



Petit-Vaux ist eine individuelle Sekt-Cuvée aus verschiedenen Rebsorten mit herrlicher Frische und zartem Schmelz. Dazu feiner Aprikosenduft und anregende Rieslingfrucht. Ein perfekter Apéritif.

Frankreich Champagne Le Brun de Neuville Grande Sélection Brut

Glas 0,1L im Restaurant	€9,50
Flasche 0,75L im Restaurant	€55,00
Flasche 0,75L außer Haus	€30,00
6 Flaschen 0,75L = 1 Karton außer Haus	€162,00

Das Champagnerhaus Le Brun de Neuville hat seine Wurzeln im Jahr 1845, als die große Madame La Brun das Haus gründete. Im Herzen der Appellation Champagne in Bethon rund 85 km südwestlich von Reims an der Coteaux du Sézannais gelegen, verfügt man hier über sehr gutes Terroir, das von den berühmten Kreideböden geprägt ist und zudem durch ein besonderes Mikroklima vor Frost geschützt wird. Die 150 ha Anbaufläche sind überwiegend mit Chardonnay bepflanzt (90 %), der Rest ist Pinot Noir (10 %). Wie bei allen Champagnerhäusern ist das Portfolio auf verschiedenen Qualitätsstufen verteilt, wobei erstaunlicherweise die Basis-Champagner bisweilen besser bewertet werden als die Vintage. Apropos Bewertung... Le Brun de Neuville ist eines der höchst bewerteten Champagnerhäuser seiner Klasse (25 Medaillen schmücken die Jahrgänge 2012 und 2013). In Frankreich gilt Le Brun de Neuville deshalb schon fast als Synonym für einen Preis-Qualitäts-Champagner.



Die Cuvée besteht aus 60% Chardonnay und 40% Pinot Noir. Die Nase zeigt Aromen von Äpfeln, Birnen, Mirabellen, Lindenblüten und etwas Brioche. Im Mund vermählen sich feinste Zitrusfrüchte mit weichen Hefenoten und feinperliger Kohlensäure.

Lillet Wildberry

Glas 0,2L im Restaurant	€6,50
-------------------------	-------

Dieser erfrischende Sommerdrink besteht aus Lillet Blanc, Schweppes Russian Wildberry, Johannisbeeren, Limette und Eiswürfeln. Er schmeckt fruchtig und beerig und nach Sommer im Glas ...



Überraschungsmenüs ab zwei Personen

3-Gang-Überraschungsmenü	35,00
4-Gang-Überraschungsmenü	40,00
5-Gang-Überraschungsmenü	45,00

Suppe

Kürbis-Ingwersüppchen mit gerösteten Pinienkernen	€6,50
--	-------

Vorspeisen & Kleine Gerichte

Gebratene Riesengarnelen (warm) mit Kräutern & Knoblauch (Preis pro Stück – ab 3 Stück)	€3,00
Geröstetes Knoblauchbrot	€3,50
Schneckenpfännchen ⁴ mit Kräuterbutter & Baguette	€7,50
Ziegenkäse im Brikteig gebacken mit getrockneten Tomaten, Thymianhonig und Salatbouquet	€9,90
Kleine Portion Trüffelravioli ⁶ mit Parmesanschaum und frittiertem Rucola	€11,90
Räucherlachstatar auf Rote-Bete-Carpaccio	€11,90
Carpaccio vom Hirschrücken mit lauwarmem Pilzsalat	€12,90

Salate

Kleiner gemischter Salat mit Sonnenblumenkernen und Balsamicodressing	€6,90
Großer gemischter Salat mit eingelegtem Schafskäse ¹	€13,90
Kleine Portion als Vorspeise :	€9,90
Großer gemischter Salat mit Kikok-Hähnchenbrust	€16,90
Kleine Portion als Vorspeise :	€12,90
<small>Info zum Kikok-Huhn : Traditionell mit Getreide gefüttertes und langsam aufwachsendes Huhn, bei deren Aufzucht neben der Fleischqualität besonders das Tierwohl berücksichtigt wird : Kleine Stalleinheiten mit viel Platz und ausreichend Stroh auf dem Boden. Schmeckt sensationell lecker und ist mit klassischen Masthühnern nicht zu vergleichen !</small>	
Großer gemischter Salat mit gebratenen Fischfilets	€18,90
Kleine Portion als Vorspeise :	€13,90
Großer gemischter Salat mit Garnelen, Oliven und Tomaten ⁴	€18,90
Kleine Portion als Vorspeise :	€13,90
Großer gemischter Salat mit Rinderfilet- und Entenbruststreifen	€18,90
Kleine Portion als Vorspeise :	€13,90

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff,

5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle

ACHTUNG ALLERGIKER Alle unsere Speisen können allergieauslösende Inhaltsstoffe beinhalten **ACHTUNG ALLERGIKER**
Genauere Informationen zu allen Gerichten bekommen Sie auf Anfrage vom Servicepersonal. Sprechen Sie uns an.

Crêpe & Pasta

Steinpilzravioli mit
Pfeffer-Preiselbeersauce €12,90

Gefüllter Kräutercrepe
mit Ratatouille, Schafskäse
und kleinem gemischtem Salat €13,90

Penne Rigate
mit Gorgonzolasauce
und Kikok-Hähnchenbrust €16,90

Bandnudeln mit Olivenöl, Kräutern,
Kirschtomaten und Riesengarnelen €18,90
(Mit 5 Stück Riesengarnelen – jede weitere + €3,00)

Steinpilzravioli mit Streifen von
Rinderfilet und Entenbrust
Pfeffer-Preiselbeersauce €18,90

Hauptgerichte

Hirschgulasch mit Preiselbeer-
Waldpilsauce, Cassisbirne
und gebratenen Butterspätzle €19,50

Gratiniertes Schweinerückensteak
vom regionalen Eifeler Landschwein
mit Spinat und Camembert
und Kräuterkartoffeln €20,50

Info zum Eifeler Fleischvertrieb : Zusammenschluss von zertifizierten Betrieben in der deutschen und belgischen Eifel, die sich für artgerechte Tierhaltung und schonenden Umgang mit den natürlichen Ressourcen einsetzen. Kurze Wege zum Schlachthof und kurze Wege zum Endverbraucher sowie natürliche Fütterung der Tiere mit über 70% Getreide.

Barbarie Entenbrust mit
Pfeffer-Preiselbeersauce
Kartoffelgratin und Gemüse €22,50

Hauptgerichte

Gebratene Lammhüfte
mit Thymianjus, Ratatouillegemüse
und Kräuterkartoffeln €22,50

Info zum Lammfleisch : Wir kaufen ausschließlich Lammfleisch aus Irland und Neuseeland und zwar von Betrieben, in denen die Tiere freilaufend aufwachsen. Hier gibt es keine Zusätze von Hormonen oder Futterergänzungsmitteln die die Aufzucht beschleunigen. Das Fleisch ist besonders zart, enthält hochwertiges Eiweiß und viele Mineralstoffe.

Angus-Rumpsteak (Grain Fed Uruguay)
mit Kräuterbutter und Salat €22,50

Angus-Rumpsteak (Grain Fed Uruguay)
mit Pfeffersauce, Kartoffelgratin
und Pfannengemüse €24,90

Angus-Rinderfilet (Grain Fed Uruguay)
mit Kräuterbutter und Salat €24,50

Angus-Rinderfilet (Grain Fed Uruguay)
mit Pfeffersauce, Kartoffelgratin
und Pfannengemüse €26,90

Info zum Uruguay-Beef : Die Tiere verbringen fast ihr ganzen Leben auf der Weide. Sie ernähren sich hier ausschließlich von frischem Gras und klarem Wasser. Um eine stärkere Marmorierung und damit eine größere Zartheit und noch mehr Geschmack zu erhalten, werden die Tiere mindestens 100 Tage vor der Schlachtung mit Getreide zugefüttert (grain fed beef bzw. grain finished beef). Im Ergebnis ist dieses Fleisch das ideale Steakfleisch: es schmilzt auf der Zunge, ist sämig und hat im Vergleich zu vielen anderen Sorten und Produktionsländern sehr viel weniger Säure.

Käse & Dessert

Käseauswahl **kleine Portion für** €8,50
vom Käsewagen **große Portion für** €14,50
Crème brûlée €6,50
Vanilleeis mit Amarettokirschen €6,50
Schokosoufflé mit Vanilleeis ⁴ €7,50

Kindergerichte

Nudeln nur mit Butter €3,50
Nudeln mit Tomatensauce €4,50
Putenschnitzel Nudeln & Gemüse €7,50
Fischfilet Nudeln & Gemüse €11,00
½ Rumpsteak Nudeln & Gemüse €12,50
Vanille- und Schokoladeneis €3,00

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff,
5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle
ACHTUNG ALLERGIKER Alle unsere Speisen können allergieauslösende Inhaltsstoffe beinhalten **ACHTUNG ALLERGIKER**
Genauere Informationen zu allen Gerichten bekommen Sie auf Anfrage vom Servicepersonal. Sprechen Sie uns an.

Apéritif

Das Wort Apéritif kommt vom Lateinischen „apperire“, was soviel wie „öffnen“ heißt. Es geht also darum, den Magen für die kommenden Köstlichkeiten zu öffnen und uns auf die Mahlzeit einzustimmen.

Aperol Sprizz (0,2 l) ⁴ (Aperol, Sekt, Sprudel, Eis, Orange)	€6,50
Hugo (0,2 l) ⁶ (Holunderblütensirup, Sekt, Sprudel, Minze, Eis, Limette)	€6,50
Glas Schloss Vaux Sekt (0,1 l) (Schloss Vaux Riesling Sekt brut)	€5,00
Glas Champagner (0,1 l) (Hausmarke = Le Brun de Neuville)	€9,50
Pêcher Royal (0,1 l) (Sekt mit Pfirsichlikör)	€5,50
Kir Royal (0,1 l) ⁴ (Sekt mit Cassislikör)	€5,50
Kir (0,2 l) ⁴ (Weißburgunder mit Cassislikör)	€5,00
Noilly Prat (5 cl) (Wermut aus Clairette und Picpoul de Pinet)	€4,50
Pastis 51 mit Eiswasser (5 cl) ⁴ (Aufgesetzter/mazerierter Anis-Kräuterschnaps)	€5,00
Pernod mit Eiswasser (5 cl) ⁴ (Aus destillierten Kräuteresenzen hergestellt : u.a. Anis, Minze, Fenchel und Koriander)	€5,00
Muresque (mit 5 cl Pastis) (Pastis 51 plus Mandelsirup und Eiswasser)	€5,00
Martini (4 cl) ¹ (dry, bianco, rosso)	€3,50
Sherry Puerta Grande (4 cl) (fino, amontillado, cream)	€3,50
Tawny Portwein (4 cl) (weiß & rot)	€3,50
Campari Orange (4 cl +) ⁴	€5,50
Campari Orange mit Sekt (4 cl +) ⁴	€6,50
Pernod (4 cl)	€3,50

Bier aus der Flasche

Sion-Kölsch (0,25 l)	€2,30
Radeberger Pilsner (0,33 l)	€3,50
Allgäuer Büble Edelweissbier (0,5 l)	€4,50
Weizenbier alkoholfrei (0,5 l)	€4,50

Alkoholfreie Getränke

Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser medium (0,25 l)	€2,20
Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser naturell (0,25 l)	€2,20
Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser medium (0,7 l)	€5,90
Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser naturell (0,7 l)	€5,90
fritz-kola (0,33 l) ^{4 6 7} vegan, glutenfrei, enthält 25mg Koffein je 100ml	€3,80
fritz-kola zuckerfrei (0,33 l) ^{4 6 7 10} vegan, glutenfrei, enthält Koffein	€3,80
fritz-orange (0,33 l) ^{3 4} vegan, glutenfrei, enthält Orangensaft, Zitronensaft, Mandarinsaft	€3,80
fritz-zitrone (0,33 l) ³ vegan, glutenfrei, enthält Zitronensaft und Orangensaft	€3,80
fritz-spritz Bio Rhabarberschorle (0,33 l) Bio-Direktsaft, vegan, glutenfrei, 40% Rhabarber-Direktsaft + Mineralwasser	€4,00
fritz-spritz Bio Traubenschorle (0,33 l) Bio-Direktsaft, vegan, glutenfrei, 50% Trauben-Direktsaft + Mineralwasser	€4,00
fritz-spritz Bio Apfelschorle (0,33 l) Bio-Direktsaft, vegan, glutenfrei, 66% Apfel-Direktsaft + Mineralwasser	€4,00
Apfelsaft 100% (0,2 l)	€2,50
Orangensaft 100% (0,2 l)	€2,50
Traubensaft (0,2 l)	€2,50
Schweppes Bitter Lemon (0,2 l) ⁸	€2,50
Schweppes Tonic (0,2 l) ⁸	€2,50
Sion Fassbrause Limette (0,33 l) ^{3 4}	€3,80

Warme Getränke

Kaffee	€2,00
Espresso	€2,00
Doppelter Espresso	€3,00
Cappuccino	€2,50
Milchkaffee	€3,00
Latte Macchiato	€3,00
Twinings Tee (diverse Sorten)	€2,00

Liebe Gäste,

wir schenken unsere Weine **im 0,15L Glas aus** - so wie wir 1994 begonnen haben. Die Füllmenge ist ästhetisch und für jedes Weinglas optimal. Vor allem im Sommer ist die reduzierte Menge im Glas angenehmer, weil der letzte Schluck nicht schmeckt wie lauwarmer Glühwein. Und nicht zuletzt ist die Kalkulation der Offenweine für Gäste und Wirt durchsichtiger und klarer :
5x 0,15L = 0,75L = Flasche.

Weißweine servieren wir mit 3-5°C in **vorgekühlten Gläsern**. Dies erscheint am Anfang etwas zu kühl, läßt sich aber im Glas schnell regulieren. Rotweine servieren wir mit 16-18°C in nicht vorgekühlten Rotweingläsern.

Alle Offenweine können Sie selbstverständlich **auch als Flasche im Restaurant** bestellen (überwiegend 0,75L) oder flaschen- bzw. kistenweise außer Haus kaufen. Die unterschiedlichen Preise hierzu finden Sie auf den folgenden Seiten unserer Offenweinkarte.

Die Weinkarte wird ständig aktualisiert. Es kann jedoch vorkommen, dass bestimmte Weine oder Jahrgänge ausgetrunken sind und kurzfristig durch **vergleichbare Folgejahre** ersetzt werden.

Viel Spaß bei der Auswahl wünscht Ihnen

Ihr Fledermausteam

W
E
I
N
K
A
R
T
E

Deutschland Weiß Mosel

- 3). Mosel **Riesling**
Grans Fassian Cuvée 9
Weingut Grans Fassian, Leiwien



Die Cuvée 9 von Grans-Fassian trägt ihren Namen, weil der Alkoholgehalt dieses feinherben Rieslings stets um 9% herum liegt. Die Gärung wird nach ca. 6 Wochen im Edelstahlfass gestoppt. Son entsteht ein frischer Sommerwein mit erfreulich wenig Alkohol. Die Leichtigkeit überzeugt. Mineralischer Duft, weißer Pfirsich, reife Säure, erfrischend und saftig. Ein typischer sommerlicher Riesling, der unkompliziertes und brillantes Trinkvergnügen bereitet.

0,15L Glas im Restaurant	€5,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€23,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€8,50
6er Karton außer Haus	€45,90

Deutschland Weiß Mosel

- 4). Mosel **Riesling** 2016
Grans Fassian Mineralschiefer
Weingut Grans Fassian, Leiwien



Hier zeigt sich, wie großartig der Jahrgang 2016 an der Mosel gewesen ist - entgegen der Meinung vieler Theoretiker. In der Nase schon Riesling pur : reife gelbe Früchte, Birnen, Mirabellen, Pfirsich, aber auch Äpfel und Zitrusfrüchte. Im Mund wunderbar erfrischend mit perfekt ausbalancierter Säure, eleganter Mineralität und feiner Kräuterwürze. Wir finden : das ist der beste Mineralschiefer, den Gerhard Grans bisher gemacht hat ...

0,15L Glas im Restaurant	€5,60
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€25,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€11,00
6er Karton außer Haus	€59,40

Weine enthalten Sulfite

Deutschland Weiß Mosel

- 5). **Sauvignon blanc** 2016
Weingut Heinrichshof, Zeltingen



Gault&Millau 2018: „Ein historischer Stich der Zeltinger Weinberge auf den Etiketten verweist auf die lange Tradition des Weinguts Heinrichshof in Zeltingen-Rachtig. Peter und Ulrich Griebeler haben den Betrieb 2014 in elfter Generation übernommen und auf mittlerweile sieben Hektar erweitert. Bei der Kellerarbeit setzen die beiden Winzer auf den traditionellen Ausbau in großen Eichenholzfässern und präsentieren eine stringente, blitzsaubere Kollektion, die gekonnt die Register von trocken bis fruchtsüß zieht.“ Dieser Sauvignon blanc ist für die Mosel eher ungewöhnlich : feinfruchtig und aromatisch aber nicht aufdringlich. In der Nase Grapefruit, Stachelbeere und etwas Cassis. Im Mund weich und reif mit feiner Säure und guter Frische. Einfach gut gelungen und rund ...

0,15L Glas im Restaurant	€4,80
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€22,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€7,50
6er Karton außer Haus	€40,50

Deutschland Weiß Mosel

- 6). **Rivaner** 2017
Weingut Heinrichshof, Zeltingen



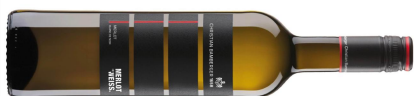
Hermann Müller aus dem Schweizer Kanton Thurgau züchtete einst die Rebsorte Müller-Thurgau, die heute in vielen Regionen Rivaner genannt wird. Die Gebrüder Griebeler haben damit den perfekten Sommerwein im Programm : dezent in der Säure, weich und saftig, dazu ein Duft nach Blumenwiese, aromatische Frische, und eine feine Würze mit etwas Muskatnuss im Abgang. Sauber und klar vinifiziert = perfekter Terrassenwein.

0,15L Glas im Restaurant	€4,10
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€18,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€6,50
6er Karton außer Haus	€35,10

Deutschland Weiß Nahe

13). **Merlot Blanc de Noir** 2017

Christian Bamberger
Bad Sobernheim



"Merlot ist weiß" - das ist die Devise von Christian Bamberger aus Bad Sobernheim an der Nahe. Und der Erfolg mit diesem Wein gibt ihm recht. Bei uns seit vielen Jahren im Programm und zusammen mit Karles Grauburgunder vom Kaiserstuhl der mit großem Abstand meistverkaufte Wein in den Restaurants Fledermaus und WeinGalerie : spritzig, saftig, frisch mit feinem Schmelz, dazu Aromen von Zitrusfrüchten, Orangen, Blumen und Kräutern, im Mund feinwürzig und dezent mineralisch mit angenehmem Nachhall. Unkompliziert & gut.

0,15L Glas im Restaurant	€5,20
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€23,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€9,50
6er Karton außer Haus	€51,30

Deutschland Weiß Pfalz

22). Königsbacher Reiterpfad 2016

Scheurebe Kabinett lieblich

Weingut Hammer-Sommer

Neustadt a.d. Weinstraße



Das Bukett erinnert an schwarze Johannisbeeren, Mango, Mandarinen und Pfirsich oder reife Birne. Dazu feinduftige Noten von Rosenblättern und Muskat. Der Wein wirkt nicht pappig oder klebrig sondern eher halbtrocken als lieblich, charmant und geschmeidig ...

0,15L Glas im Restaurant	€3,60
<u>1,0L Flasche im Restaurant</u>	<u>€22,50</u>
1,0L Flasche außer Haus	€6,50
6er Karton außer Haus	€35,10

Deutschland Weiß Baden

17). Ihringer Winklerberg 2017

Grauburgunder Kabinett trocken

Weingut Gerhard Karle



Die Rebsorte Grauburgunder kann gut ausreifen, bringt säurearme und körper- und extraktreiche Weine hervor, die besonders gut zum Essen passen. Seinen Namen verdankt er der Farbe seiner Trauben, die im Stadium der Reife leicht blaurote Färbung mit einem Stich ins Graue aufweisen. Grauburgunder wächst besonders gut auf Lößterrassen, aber auch auf Kalkboden und steinigen Untergründen. Perfekt also für die Böden am Kaiserstuhl. Gerhard Karle liefert seine Weine seit 1984 in die Fledermaus und seit 1998 auch in die WeinGalerie. Sein Grauburgunder ist leuchtend gelb und schmeichelt mit einem Duft nach Äpfeln, Birnen, Bananen und gelbfleischigen Früchten wie Mango und Papaya wenn der Wein etwas älter wird. Die Säure ist sehr dezent und verhalten, der Wein insgesamt sehr ausgewogen.

0,15L Glas im Restaurant	€4,80
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€22,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€7,50
6er Karton außer Haus	€40,50

Weine enthalten Sulfite

Italien Weiß

27). Lugana "Limne" 2017

Trebbiano di Lugana

Tenuta Rovaglia, Gardasee



Am südlichen Ufer des Gardasees hängen die Trauben für diesen Wein an alten Trebbiano-Rebstöcken. Zart und charmant in der Nase duftet er nach grünen Früchten, Äpfeln und Zitrusfrüchten. Dazu Frühlingsblumen und Kräuter. Im Mund wirkt er lebendig, fruchtig mit ganz weicher Säure. Idealer Sommerwein zu Salaten und Fisch.

0,15L Glas im Restaurant	€5,60
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€25,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€11,00
6er Karton außer Haus	€59,40

Spanien Weiß

29). Rueda Valdecuevas DO

Verdejo Rueda 2017

Flor Innata



Die Trauben werden bei Nacht maschinell geerntet und gelangen nach einer kurzen Mazeration auf den Schalen zur temperaturkontrollierten Gärung in Edelstahltanks. Der Wein ist frisch, schlank, spritzig und würzig : frisches Heu und etwas Pfirsich im Bukett, harmonisch und ausgewogen mit zitrusfruchtigem Finale. Der Wein passt gut zu ... Fischgerichten, leichten Vorspeisen und Sonne auf der Terrasse.

0,15L Glas im Restaurant	€5,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€23,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€8,50
6er Karton außer Haus	€45,90

Weine enthalten Sulfite



Frankreich Weiß

33). Gascogne

Java Blanc 2016

Clombard, Ugni blanc, Sauvignon blanc

Domaine Chiroulet



Philippe Fézas führt das Weingut in der 6. Generation mit viel Leidenschaft und ist bekannt als der „Weinkünstler der Gascogne“. Mit seinen Weinen Java Blanc und Java Rosé produziert er zwei Sommerweine par Excellence : frisch und knackig, fruchtig und saftig, die perfekten Weine für die Terrasse und die Grillparty mit Freunden ...

0,15L Glas im Restaurant	€4,10
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€18,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€6,50
6er Karton außer Haus	€35,10

Frankreich Weiß

37). Burgund

Chardonnay 2015

Domaine Doudet-Naudin



goldgelbe Farbe mit leicht grünlichem Schimmer, duftet nach Birne, Ananas und Zitrusfrüchten, im Mund wunderbar ausbalanciert mit reichlich Frucht, Mineralität und etwas Toast und Butter. Hier sind Chardonnay-Profis am Werk, die seit Generationen nur das Beste aus dieser Traube herstellen.

0,15L Glas im Restaurant	€5,20
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€23,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€9,50
6er Karton außer Haus	€51,30

Frankreich Weiß

38). Loire

Sauvignon-blanc 2017
Domaine de Corbillières



Maurice und Dominique Barbou bewirtschaften in Oisly, einem der besten Anbaugelände in der Touraine, mitten im Herzen des Loiretals, 23 ha kostbares Weinland. Der karge Boden, Sand auf Ton, eignet sich vortrefflich für die Vinifikation aromatischer Weine. Dieser Touraine-Sauvignon ist charmant und crisp zugleich und zu Recht jedes Jahr von Parker zwischen 89 und 91 Punkten bewertet. Ein preiswerter und absolut gradliniger Wein mit Aromen von Feuerstein über Stachelbeere bis hin zu exotischen Früchten: der perfekte Begleiter zum Fisch ...

0,15L Glas im Restaurant	€5,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€23,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€8,50
6er Karton außer Haus	€45,90

Chile Weißwein

Maule Valley

57). **Chardonnay** Grand Reserva 2016
Toro de Piedra Vina Requiringa



Ein wahrhaft genialer Chardonnay aus Chile : im Barrique vergoren bei 16-18°C und anschließend für weitere 6 Monate in französischen Barriques gelagert. Üppig und fruchtig, mit einem Duft nach reifen Aprikosen und Pfirsich. Dazu feinduftiges Brioche und etwas Vanille. Kein plump-fetter Chardonnay sondern 100% ausgewogen und gelungen.

0,15L Glas im Restaurant	€5,60
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€25,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€11,00
6er Karton außer Haus	€59,40

Neuseeland Weißwein

Marlborough

55). **Sauvignon blanc** 2017
Villa Maria



Die besten und aromatischsten Sauvignons der Welt kommen aus Neuseeland : intensiv duftig mit einer Mischung aus Stachelbeere, Ananas und Passionsfrucht. Dazu grasig-grüne Noten und eine elegante Säure. Sehr konzentriert und genial. Der frische Jahrgang 2017 ist schön knackig in der Säure, erfrischend und anregend.

0,15L Glas im Restaurant	€5,60
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€25,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€11,00
6er Karton außer Haus	€59,40

Dessertwein glasweise

11). Rheinhessen

Messidor Beerenauslese
Riesling u.a.
Weingut Gunderloch



Cuvée aus Riesling, Müller-Thurgau und Gewürztraminer. Feinwürzig, fruchtig mit Anklängen von Honig, Rosinen und dezenter Botrytis. Vollmundig aber nicht klebrig. Ideal in Kombination zu Käse, Pasteten oder fruchtigen Desserts.

0,15L Glas im Restaurant	€8,50
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€40,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€22,50
6er Karton außer Haus	€121,50

Weine enthalten Sulfite

Deutschland Roséwein

Deutschland (Nahe)

61). **Cuvée Lichtblick** 2017

Dreierlei Cabernet : C-Cortis, C-Dorsa, C-Sauvignon
Christian Bamberger
Bad Sobernheim, Nahe



Himbeerfarben, kraftvoll, fruchtig, saftig und vollmundig,
süßliche rote Früchte, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren,
sauber und erstklassig vinifiziert, 100% Sommer im Glas ...

0,15L Glas im Restaurant	€5,20
0,75L Flasche im Restaurant	€23,50
0,75L Flasche außer Haus	€9,50
6er Karton außer Haus	€51,30

Deutschland Rotwein

Baden Kaiserstuhl

70). Ihringer Fohrenberg 2016

Spätburgunder Rotwein trocken
Weingut Gerhard Karle



Helles Rubinrot, feine süßliche Frucht, Duft nach
Himbeeren, Erdbeeren & Veilchen, charmant

0,15L Glas im Restaurant	€4,10
0,75L Flasche im Restaurant	€18,50
0,75L Flasche außer Haus	€6,50
6er Karton außer Haus	€35,10

Deutschland Roséwein

Deutschland (Baden)

60). Ihringer Fohrenberg 2017

Spätburgunder Weißherbst

Kabinett halbtrocken
Weingut Gerhard Karle



Lachsfarben, perfekt ausbalanciert, dezent und fruchtig,
Brombeere, Erdbeere und rote Johannisbeere, schönes
Säurespiel, easy-süffig

0,15L Glas im Restaurant	€4,10
0,75L Flasche im Restaurant	€18,50
0,75L Flasche außer Haus	€6,50
6er Karton außer Haus	€35,10

Frankreich Rotwein

80). **Bordeaux**

Château La Font du Jeu 2013

Merlot, Cab-Franc, Cab-Sauv

Côtes du Castillon



Schöne dunkle Farbe, in der Nase deutlich merlotgeprägt
mit dunklen Waldfrüchten, Scharzkirsche und reifen
Pflaumen. Dazu Veilchen, Leder und feine Würze. Sehr
angenehmes Tannin, perfekt eingebunden, rund und elegant.
Dieser Wein ist komplex und vielschichtig und trinkreif ...

0,15L Glas im Restaurant	€5,80
0,75L Flasche im Restaurant	€26,50
0,75L Flasche außer Haus	€12,50
6er Karton außer Haus	€67,50

Weine enthalten Sulfite

Frankreich Rotwein

Rhône

81). Côtes-du-Rhône Villages 2015

Les Cassagnes de La Nerthe

Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre

Château La Nerthe



Wunderbarer Duft nach dunklen Früchten wie Sauerkirschen, Brombeeren, Heidelbeeren und Johannisbeeren. Hinzu kommen noch würzige Noten von schwarzem Pfeffer und einem Hauch Leder. Am Gaumen mit einem voluminösen Körper, straffem Tannin, viel Kraft und großer Dichte. Im Abgang unheimlich lang mit schöner Balance aus Frucht und Würze. Passt wunderbar zu Lamm und Steak und Schmorgerichten aller Art. Der Jahrgang 2015 ist genial.

0,15L Glas im Restaurant	€6,20
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€29,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€14,50
6er Karton außer Haus	€78,30

Italien Rotwein

Venetien

75). **Merlot** 2016

Corte delle Rose IGT

Borgo Molino



Die Nase wird dominiert durch konzentrierte Waldhimbeere und Erdbeere. Darunter liegen feine Gewürze, Koriander, Veilchen, Fruchtkaltschale. Extrem charmanter, feifruchtiger Mund mit dezenter Süße. Zum Trinken gemacht ...

0,15L Glas im Restaurant	€4,10
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€18,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€6,50
6er Karton außer Haus	€35,10

Italien Rotwein

Latium

76). **Syrah** 2014

Antico Ceppo



Saftig und intensiv kirschig, mit einem Hauch von Johannisbeeren, reifen roten Früchten und Schokolade. Anschmiegsam und weich im Tannin, durch die üppige Frucht fast süßlich wirkend - aber trocken ausgebaut !

0,15L Glas im Restaurant	€5,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€23,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€8,50
6er Karton außer Haus	€45,90

Italien Rotwein

Piemont

77). **Nebbiolo Langhe** 2016

Mauro Molino



Dieser reinsortige Nebbiolo wurde im großen Holzfass ausgebaut, rund 20 Prozent im Barrique. Der Wein zeigt eine betörende Nase von Pflaumen, Brombeeren, Sauerkirschen, Vanille, Kakao, Unterholz, Kräutern, Rosen und Veilchen. Am Gaumen stoffig, dicht, sehr schöne Frucht, zarte Würze, erdig, vielschichtig, muskulöse Eleganz, viel samtenes Tannin, wunderbare frische Note und ein sehr langer Nachhall.

0,15L Glas im Restaurant	€6,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€28,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€13,50
6er Karton außer Haus	€72,90

Weine enthalten Sulfite

Italien Rotwein

Apulien

- 74). **Primitivo** 2015
Terre di Campo Sasso



Dieser reinsortige Primitivo stammt aus Apulien. Er wurde zum Teil im Barrique ausgebaut. Das Bukett zeigt sich wunderbar fruchtbetont mit Aromen von Heidelbeeren, Brombeeren, Kirschen, Nelken, Vanille, Kaffee, Rauch und Veilchen. Am Gaumen ist der Wein fleischig, ausgewogen, saftig, samtig. Er verfügt über viel Frucht, eine feine Würze, Eleganz und einen langen Nachhall.

0,15L Glas im Restaurant	€4,80
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€22,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€7,50
6er Karton außer Haus	€40,50

Spanien Rot

Ribera del Duero

- 87). Bodegas Arzuaga
La Planta 2016
Tinto Fino (Tempranillo)



Die von Florentino Arzuaga Navarro 1987 gegründete Bodega gehört ohne Zweifel zu den Klassikern im Ribera del Duero. In unmittelbarer Nachbarschaft von Vega Sicilia, Abadia Retuerta und Finca Villacreces (also im Herzen der sogenannten Goldene Meile) befindet sich die Finca La Planta mit insgesamt 1500ha, davon sind 150ha mit Weinreben bepflanzt. Der Familienbetrieb hat sich kompromisslos der Qualität verschrieben. Nicht nur im Weinberg wird viel Aufwand betrieben, sondern auch im Weinkeller wird das Thema Barrique sehr feinfühlig und differenziert angegangen. Die überaus eleganten und konzentrierten Weine sprechen für sich. **Kirschiges dunkelrot** mit lilafarbenen Rändern, intensiver Duft nach frischen Waldbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, angenehm karamellige Töne und Röstaromen vom Holz, sehr ausdrucksstark, fleischig, intensiv und kräftig. 6 Monate in amerikanischer und französischer Eiche.

0,15L Glas im Restaurant	€5,20
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€23,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€9,50
6er Karton außer Haus	€51,30



Spanien Rot

Jumilla

- 89). Bodegas Juan Gil 4 Meses
Monastrell Alte Reben



Im Südosten Spaniens, in der Nähe des Mittelmeers liegt die Region Jumilla, die in der letzten Zeit für einige Überraschungen in der Weinwelt gesorgt hat. Die Weinberge liegen am Fuße von Bergen, die jeglichen mediterranen Einfluss abhalten. So ist das Klima vor allem trocken und geprägt von kontinentalen Temperaturextremen. Die exzellente Qualität erklärt sich durch kalkhaltige Böden die den wenigen Regen gut speichern können sowie durch die Höhenlage von 400 – 800 m des Plateaus, das dafür sorgt dass die Reben etwas kühler wachsen können. Wie in den benachbarten Weinregionen fokussiert man sich auch hier auf die Rebsorte Monastrell (Synonym: Mourvèdre), die hier über 80% der Rebfläche einnimmt und wie geschaffen ist für das warme und trockene Klima. Monastrell aus Jumilla gilt als der Beste in Spanien. Die Weine fallen dunkel fruchtig, würzig pfeffrig und mit kraftvollem aber geschliffenem Tanningerüst aus. Hinzu kommt die Mineralität die die Struktur der Weine angenehm betont. Jumilla ist das El Dorado für exzellente, kräftige Rotweine und das zu einem kleinen Preis. Dunkles und strahlendes Rot, intensiv fruchtig mit Kirschen und Brombeeren in der Nase, dazu schokoladige und würzige Noten, weiches und samtiges Tannin, sehr gut ausbalanciert

0,15L Glas im Restaurant	€5,20
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€23,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€9,50
6er Karton außer Haus	€51,30

Weine enthalten Sulfite

Chile Rot

Maule Valley (Mataquito)

- 90). Miguel Torres
Reserva de Pueblo 2014
100% Pais



In ihrer Heimat Spanien wurde die Rotweinrebe durch die Reblaus im 19. Jahrhundert so gut wie ausgerottet. Heute ist sie auf dem spanischen Festland überhaupt nicht mehr zu finden, lediglich auf den Kanarischen Inseln gibt es noch einen Bestand, der etwa 30 Hektar umfasst. In Chile hat die Pais noch große Bedeutung. Zwar geht die Rebfläche langsam zurück, aber noch immer sind gut 3.500 Hektar mit dieser Sorte bestockt. Pais gilt als Pinot Noir Südamerikas. Dieser Wein von Miguel Torres ist rubinrot, intensiv, süßlich-würzig und schmeckt nach reifen roten Früchten wie Kirsche, Himbeere und Erdbeere. Im Abgang ist er weich und sanft.

0,15L Glas im Restaurant	€5,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€23,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€8,50
6er Karton außer Haus	€45,90

Südafrika Rot

- 91). Cape Moby Red 2013
Cab-Sauv, Merlot, Petit-Verdot, Pinotage



Blaubeeren, reife Orangenschalen, Lakritz, eine ordentliche Portion Cassislikör, Schwarzkirsche, Zedernholz, Nougat und ein Hauch balsamische Noten, sowie Gewürznelke. Aussagekräftig. Sauber. Schmeichelnd. Überzeugend.

Am Gaumen seidige Tannine. Warmes und volles Mundgefühl, ohne dass der Körper zu breit oder marmeladig wirkt. Elegante Opulenz, die sich balanciert präsentiert. Holz, Säure, Frucht, alles harmonisch und zugänglich abgestimmt. Der Pinotage gibt dem Ganzen eine leicht erdige Note, der den Wein vom Vorwurf des Gaumenschmeichlers freispricht. Die Frucht beweist sich überraschend kühl. Sensationell in Bezug auf Preis und Leistung (aus La Gazette del Vino / Jan 2014).

0,15L Glas im Restaurant	€5,60
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€25,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€11,00
6er Karton außer Haus	€59,40

Australien Rot

South-Eastern Australia

- 92). Penfolds Estate 2015
Koonunga Hill
Shiraz & Cabernet-Sauvignon



Penfolds ist ein Garant für Zuverlässigkeit und hohe Qualität bei den Basisweinen. Dieser Blend aus Shiraz und Cabernet-Sauvignon animiert durch einen feinen Duft nach Eukalyptus, reifen Pflaumen und dunklen Beeren. Das Tannin ist samtig und gibt dem trotzdem ausreichend Struktur. Im Nachklang bleibt etwas Schokolade und schwarzer Pfeffer. Überzeugt Jahr für Jahr ...

0,15L Glas im Restaurant	€5,60
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€25,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€11,00
6er Karton außer Haus	€59,40

Libanon Rot

Bekaa-Ebene

- 93). Les Breteches 2014
Château Kefraya
**Cabernet-Sauvignon, Carignan
Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsaut**



Bei einem Besuch auf dem Weingut glaubt man sich fast im Médoc, wenn man die Pinienallee von Kefraya hinauffährt und auf ein elegantes Anwesen blickt. Zur Weinverkostung wird frisches Baguette serviert und im Hintergrund erklingen französische Chansons. Ein Restaurantbesuch ist ein absolutes Muss – einfach umwerfend gut und an den Wochenenden immer voll besetzt. Die Rotweine von Château Kefraya sind heute eine sorgfältige Mischung aus Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Carignan und Grenache mit sehr gutem Reifepotential. Die Weinewirken mit ihrem Alkoholgehalt von rund 14% nie schwer oder alkoholisch. Sie zeichnen sich durch das ausgeglichene Verhältnis zwischen Frucht, Gerbstoff und Säure aus. Les Breteches ist rubinrot und klar. Der Wein duftet nach gekochten Früchten und Waldbeer-Marmelade, dunklen und reifen Kirschen. Der Wein ist sehr gut strukturiert und vollmundig, würzig und hat weiches und perfekt eingebundenes Tannin.

0,15L Glas im Restaurant	€5,60
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€25,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€11,00
6er Karton außer Haus	€59,40

Weine enthalten Sulfite