

## Nur Barzahlung möglich - keine Kartenzahlung!

### Schaumwein

#### Bouvet Crémant de Loire Blanc

80% Chenin Blanc, 20% Chardonnay 0,1l € 5,90  
Aromen von Aprikose, Melone & weißen Blüten 0,75l € 38,90

#### Bouvet Crémant de Loire Rosé

100% Cabernet Franc 0,1l € 6,90  
Aromen von reifer Himbeere, Erdbeere & Johannisbeere 0,75l € 44,90

#### Cisterzienser Riesling Sekt extra trocken

100% Riesling 0,2l € 8,90  
Feine Rieslingaromen nach Äpfeln und Zitrusfrüchten

### Champagner

#### Besserat de Bellefon Cuvée Bleu Brut

35% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 45% Pinot Meunier 0,375l € 56,00  
Aromen von Erdbeeren und Honig, sanfte Rosennote 0,75l € 99,90

### Roséwein

#### Italien

	0,1l	0,2l	0,75l
2019 Rosé Pinot Grigio, Cielo e Terra, Veneto			
100% Pinot Grigio	3,90	7,60	25,40
<i>lebendig, fruchtig, leichtes Bouquet</i>			

#### 2019 Rosé di Primitivo, San Marzano Tramari, Apulien

100% Primitivo	4,50	8,80	29,30
<i>Süße Kirschen &amp; saftige Himbeeren; frisch, elegant &amp; ausgewogen</i>			

### Deutschland

#### 2019 Rosé Spätburgunder-Weißherbst, Bergsträßer Winzer, Laudenbacher Sonneberg, Heppenheim

100% Spätburgunder	4,00	7,80	26,00
<i>Feinherb, Erdbeere &amp; Himbeere, gepaart mit einer leichten Süße</i>			

### Frankreich

#### 2019 Rosé Gascogne, Vignobles Fontan Grachies

Cuvée	2,90	5,60	
<i>erfrischend &amp; fruchtig, voller Finesse, ausbalancierte Säure</i>			

2019 **Rosé Provence**, Domaine Houchart, Provence  
 53% Grenache, 25% Syrah, 22% Cinsault **4,80 9,40 31,20**  
*Waldfrucht, Erdbeere, Pfirsich, mineralisch*

### Weißwein

**Deutschland** **0,1l 0,2l 0,75l**

2019 **Riesling**, Weingut Michel Cisterzienser, Rheinhessen  
 100% Riesling **3,90 7,60 31,20**  
*Literflasche: Prickelnde Frucht, dezente Säure, Pfirsich, Aprikose*

2018 **Riesling „S“**, Staatsweingut Weinsberg  
 100% Riesling **5,00 9,80 32,50**  
*Reife, gelbe Früchte, Apfel, Aprikose, filigrane Säure, feiner Schmelz*

2017 **Riesling Großes Gewächs** Staatsweingut  
 100% Riesling **7,00 13,80 45,50**  
*Feiner Apfel, Marille, Weinbergpfirsich, mineralische Aromatik*

2019 **Chardonnay-Riesling**, Weingut Michel, Rheinhessen  
 60% Chardonnay, 40% Riesling **4,30 8,40 28,00**  
*Melone, gelbe Birne, Pfirsich, milde Kräuter wie Kerbel & Salbei*

2019 **Blanc de Noir**, Weingut Michel, Rheinhessen  
 100% Spätburgunder **4,30 8,40 28,00**  
*Saftige Frucht, kokettes Säurespiel, Kirsche, dezente Würze*

2019 **Weißburgunder-Rivaner**, Weingut Michel, Rheinhessen  
 80% Weißburgunder, 20% Rivaner **3,50 6,80 22,80**  
*Literflasche: Aprikose, Honig, viel Schmelz, weiches Säurespiel*

2018 **Grauburgunder**, Bergsträßer Winzer eG, Heppenheim  
 100% Grauburgunder **3,80 7,40 30,40**  
*Literflasche: Leichte Säure, Mineralität, grüne Nüsse, Mandeln, Butter*

2018 **Scheurebe Distelfink**, Mirjam Schneider, Mainz  
 100% Scheurebe **4,30 8,40 28,00**  
 trocken, fruchtige Säure, Johannisbeere, Mango, unkompliziert

### Frankreich

2019 **Gascogne**, Vignobles Fontan, Südwesten  
 45% Colombard, 30% Uni blanc, 15% Gros Manseng, 10% Sauvignon  
*Pampelmuse, exotische Früchte, Zitrone* **2,90 5,60 18,90**

2019 **Sauvignon** Tourraine, Raphael Midoir, Loire  
100% Sauvignon **3,80 7,40 24,70**  
*Zitrusfrüchte, Ginster, mineralisch, frisch*

2019 **Chardonnay** Limoux, Robert VIC, Languedoc  
100% Chardonnay **4,90 9,60 31,90**  
*Saftige Honigmelone, Pfirsich, Ananas, weiße Schokolade, Vanille*

2018 **Veilleur de nuit**, Cave de Turckheim, Elsass  
40% GB. 40% WB. 20% Gewürztraminer **3,80 7,60 30,40**  
*Literflasche: Leichte Säure, angenehme Süße, Honig*

2019 **Gros Manseng**, Maison Rigal, Südwesten  
100% Gros Manseng **3,90 7,60 25,40**  
*lieblich, kandierte Früchte, Quitten, Feigen, Honig, feine Säure*

### Italien

2019 **Lugana**, Azienda Agricola Bertagna, Lombardei  
100% Trebbiano di Lugana **4,90 9,60 31,90**  
*kräftig, feine Säure, weiße Blüten, grüner Apfel, leichte Mineralität*

2019 **Custoza**, Azienda Agricola Bertagna, Lombardei  
50% Trebbiano, 50% Riesling Italic **3,90 7,60 25,40**  
*Zitrus, exotische Früchte, schöne Struktur, angenehme Säure*

### Spanien

2017 **Rioja Blanco**, DOC, Familia Valdelana, Alavesa  
100% Tempranillo Blanco **3,90 7,60 25,40**  
*Kräftige Struktur, feine Säure, leichtes Barrique, Apfel & Birne*

### Rotwein

#### Deutschland

2017 **Spätburgunder**, Wein- & Sektgut Corbet, Pfalz  
100% Spätburgunder **2,90 5,60**  
*Geschmack nach Johannisbeeren, Himbeeren, samtige Würze*

2015 **Portugieser**, Miriam Schneider, MZ-Hechtsheim  
100% Portugieser **3,50 6,80 22,90**  
*Rote Johannisbeere, Himbeere, leichte Pfeffernote, unkompliziert*

#### Spanien

2016 **Tempranillo „Laminero“**, Bod. Nekeas, Navarra  
100% Tempranillo **4,80 9,40 31,20**  
*Eisgekühlt, feinwürzige Nase, reife Beeren, saftig, wenig Säure*

2013 **Rioja** Reserva, Heredad Ugarte, Rioja  
 95% Tempranillo, 5% Graciano **5,60 11,00 36,50**  
*schwarze Beeren, Röstnoten, Kakao*

### Italien

2015 **Primitivo**, Casa Vinicola Apollonio, Apulien  
 100% Primitivo **5,10 9,90 33,20**  
*schwarze Beeren, Pflaume, Kakao, Schokolade*

### Frankreich

2018 **Malbec**, Maison Rigal, Südwesten  
 100% Malbec **3,80 7,40 24,70**  
*Brombeeren, rote Früchte, grüne Paprika, würzig*

2018 **Cabernet Syrah**, Réunis Cébazan, Languedoc  
 50% Cabernet Sauvignon, 50% Syrah **3,50 6,80 22,80**  
*schwarze Johannisbeere, Pfeffer, Vanille*

2015 **Médoc-Cru Bourgeois**, Le Bourdieu, Bordeaux  
 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot **4,90 9,60 31,90**  
*Holztöne, körperreich, elegant, langer Abgang, seidige Tannine*

### **Aperitif & Long Drinks**

**Kir royal** 6,50 €  
 Crémant mit Crème de Cassis

**Aperol Spritz<sup>1</sup>** 6,90 €  
 Auf Eis mit Crémant

**Aperol Spritz<sup>1</sup> alkoholfrei** 6,90 €  
 auf Eis mit alkoholfreien Sekt

**Campari Amalfi** 6,90 €  
 auf Eis mit Bitter Lemon & Grapefruit

**Campari Orange<sup>1</sup>** 6,50 €  
 auf Eis mit Orangensaft

**Lillet Blanc<sup>4</sup>** 6,90 €  
 auf Eis mit Wild Berry <sup>2</sup> oder Tonic Water <sup>7</sup>

**Pastis** 5,90 €  
 mit Eiswasser

**Moscow Mule** 9,90 €  
 auf Eis mit Vodka und Ginger Beer <sup>7</sup>

<b>Gin (4cl)</b>	
Tanqueray	4,60 €
Berliner Brandstifter	7,30 €
Hendrick's	7,60 €
Gin Mare	7,90 €

<b>Tonic Water<sup>7</sup> (0,2l)</b>	
Schweppes Indian Tonic Water	3,50 €
Fever Tree Mediterranean Tonic Water	5,20 €
Goldberg Tonic Water	5,90 €

### **Alkoholfrei, Bier, Kaffee**

<b>Wasser klein</b> - Gerolsteiner	
Still / Sprudel	0,25l 2,80 €

<b>Wasser groß</b> - Gerolsteiner	
Still / Sprudel	0,5l 4,90 €

<b>Coca Cola</b> <sup>1,4,5/</sup> <b>Coca Cola Light</b> <sup>1,4,5,8</sup>	0,33l 3,50 €
--	--------------

<b>Ginger Ale / Bitter Lemon</b> (Schweppes) <sup>1</sup>	0,2l 3,50 €
---	-------------

<b>Rhabarbersaftschorle</b> vegan (ViO)	0,3l 4,20 €
---	-------------

<b>Traubensaft / Apfelsaft</b> (Rapps)	0,2l 3,20 €
--	-------------

<b>Apfelwein<sup>6</sup></b> (pur/sauer od. süß-gespritzt)	0,25l 2,90 €
	0,5l 4,90 €

### **Bierspezialitäten**

<b>Pils vom Fass</b> , Königpilsner	
(0,2l / 0,3l / 0,4l)	2,50/3,50/4,20 €

<b>Radler</b> , Königpilsner	0,4l 3,90 €
------------------------------	-------------

<b>Weissbier Dunkel</b> , Benediktiner	0,5l 4,90 €
--	-------------

<b>Alkoholfreies Pils</b> , Königpilsner	0,33l 4,00 €
--	--------------

<b>Weissbier Alkoholfrei</b> , Benediktiner	0,5l 4,90 €
---	-------------

## Kaffeespezialitäten

- Espresso <sup>5</sup>	2,50 €
- Espresso <sup>5</sup> Macchiato <sup>5</sup>	2,80 €
- Doppelter Espresso <sup>5</sup>	3,80 €
- Kaffee	2,80 €
- Cappuccino <sup>5</sup>	3,20 €
- Latte Macchiato <sup>5</sup>	3,70 €

## Speisen

*Aufgrund der Corona Pandemie bieten wir vorerst nur eine kleine Auswahl an Speisen an.  
Wir bitten um Ihr Verständnis!*

### **Flammkuchen Classic**

Speck & Zwiebeln	9,20 €
------------------	--------

### **Flammkuchen Normandie**

Camembert & Preiselbeeren	9,50 €
---------------------------	--------

### **Tagesaktuelle hausgemachte Cremes mit Baguette**

- kleine Portion (1 Dip)	6,90 €
- Große Portion (3 Dips)	13,50 €

### **Käsewürfel**

mit Olivenöl & Kräutern der Provence	5,90 €
--------------------------------------	--------

<b>Grüne Oliven</b> (selbst eingelegt)	6,90 €
mit Knoblauch, Chili & Petersilie	

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. von 19% // keine Kartenzahlung möglich