



GUTES AUS

DER REGION

DEICHPERLE

Restaurant & Café

Moin Moin, liebe Gäste,

„Das Leben ist zu kurz um schlechten Wein zu trinken!“

Diesen Satz haben unser Team und ich uns zum Motto gemacht. Wir hoffen, dass wir mit unserer Auswahl an Weinen Ihren Geschmack treffen werden.

Sie finden Ihren passenden Wein nicht? Dann lassen Sie uns schnacken, ich und mein Team berate Sie gerne.

Wenn Sie Fragen zu den Jahrgängen haben, dürfen Sie uns gerne jederzeit ansprechen.

Mein Team und ich wünschen Ihnen eine gute Zeit in der Deichperle!

Prost!

LENA MEYN
Restaurantleitung



Aperitif

*auch alkoholfrei erhältlich

Aperol Spritz*	€ 10,00
Campari Orange	€ 10,00
Campari Soda	€ 10,00
Déjà-Vu Tonic*	€ 10,00
Déjà-Vu Wild Berry*	€ 10,00
Lillet Wild Berry	€ 10,00
Hugo*	€ 10,00
Black Hugo*	€ 10,00
Erdbeer-Rhabarber-Spritz*	€ 10,00
Limontivo Spritz	€ 10,00
Rosativo Spritz	€ 10,00
Rosativo Tonic	€ 10,00

„Letzte Flaschen – Exklusive Auslaufweine“

Flasche 0,375 l / Flasche 0,75 l

↶ Süßweine

Riesling „Bockstein“, Kabinett, VDP / Flasche 0,75 l

Nik Weis, Saar, Pfalz € 44,00

Im Mund komplex, intensiv, mit einer wunderbaren Balance aus Säure und Restsüße.

Immer frisch und animierend, leichtfüßig fruchtig mit eleganter Fülle und langem rauchig
floralem Abgang, der seinen Grip aus der Mineralität erhält. (N)

Château la Tour, Curvée, AOC / Flasche 0,375 l

Sauternes Brûmes, Bordeaux, Frankreich € 27,00

Dieser Wein, in einem intensiven Mantel von Gold sich präsentierend, verfügt über ein
komplexes Bouquet mit Anomen von Grapefruit, Honig, Aprikose und weißen Blüten. Am
Gaumen ist er sehr gut ausbalanciert, mit einer herrlichen Struktur und Noten von Zitrus-
früchten sowie Bienenwachs und einem Hauch von Marmelade. (N)

Schaumweine

Glas 0,1 l / Flasche 0,75 l

Secco Brût, Krack, Deidesheim, Pfalz € 6,00 / € 40,00

Christian Krack und seine Zwillingbrüder sind die jungen Wilden in der pfälzischen Weinhochburg Deidesheim. Im Schatten von so namhaften Weingütern wie Bassermann Jordan, Von Winning oder Reichsrat von Buhl haben sich die drei Brüder auf die Produktion hochwertiger Schaumweine spezialisiert. Nur vollreife Trauben von eigenen Weinbergen und von befreundeten Jungwinzern werden verwendet, um perlende Schönheiten in die Flasche zu bringen, die begeistern. Noch sind Krack-Weine ein Geheimtipp – das wird sich ändern, wenn sich herumgesprachen hat, dass diese jungen Kerle eine echte Konkurrenz für alle namhaften Schaumweinerzeuger Deutschlands sind. (N)

Secco Brût, Ohlig, Rheingau € 7,50 / € 32,00

Ausgesuchte Weine aus Italien und Spanien verleihen diesem Jahrgangssekt sein kraftvolles Aroma, verbunden mit einer beschwingten Leichtigkeit. Dezent-duftig in der Nase und substanzreich im Charakter beeindruckt diese Cuvée vor allem jene Sektliebhaber, welche eine herb-trockene Geschmacksrichtung bevorzugen. Durch seine körperreiche, elegante Art kann man ihn wunderbar zu verschiedensten Speisen wählen. (N)

Prosecco

Glas 0,1 l / Flasche 0,75 l

Prosecco Spumante Extra Dry, Cantina Montelliana, Italien € 6,50 / € 29,00

Ein Schaumwein, der nach der Charmat-Méthode durch natürliche Gärung gewonnen wird. Aus Weintrauben der Hügellandschaft von Treviso gekeltert, hat dieser Wein eine blasse strohgelbe Farbe, einen typisch fruchtigen Duft und einen charakteristischen, angenehmen und leicht lieblichen Geschmack. (N)

Prosecco Promosso, Rosé, Montelvini, Italien € 7,00 / € 31,50

Der Montelvini Promosso Rosé ist ein Bilderbuch-Prosecco mit anhaltender Perlage, intensiv in der Nase mit fruchtigen Aroma von Pfirsich, Waldbeere, Hefe und Brotkruste. (N)

Crémant

Flasche 0,75 l

Aimery Grande Cuvée 1531 Brût, Sieur d'Arques, Frankreich € 38,00

Ein super Crémant, benannt nach dem Jahr seiner Entdeckung. Feinste Noten und Aromen nach grünem Apfel und Honig. Angenehme Säure. Dieser Crémant ist einer der besten Schaumweine Frankreichs. 12 Monate Hefelagerung. (N)

Champagner

Flasche 0,375 l / Flasche 0,75 l

Salmon Brût Réserve Champagner, Billecart, Frankreich € 75,00 / € 108,00

Dieser wundervolle Champagner stellt eine Cuvée aus drei Rebsorten aus drei unterschiedlichen Jahren dar. Er verzaubert mit einer langsam aufsteigenden, sehr feinen Perlage. Der Champagner Billecart Salmon Brut Réserve hat einen trockenen und fruchtigen Geschmack mit der Nase von Zitrusfrucht, umhüllt von Him- und Brombeeren. (N)

Salmon Brût Rosé Réserve Champagner, Billecart, Frankreich € 90,00 / € 119,00

Der Billecart Salmon Brût Rosé wirkt zunächst frisch, doch durch die feine Perlage erhält er einen eleganten, aber auch temperamentvollen Charakter. Er verzaubert durch seinen fruchtigen Geschmack und entführt durch die Eleganz der feinen und langanhaltenden Perlen im strahlenden rosa Getränk mit einem Goldschimmer. Dieser Rosé Champagner duftet delikater nach Himbeeren und auch nach roten Beeren sowie Zitronenschale. (N)

Weißwein

Glas 0,2 l / Flasche 0,75 l

Riesling, QbA, trocken

Weingut Flick, Rheingau € 5,50

Filigraner, fruchtiger Riesling mit feiner Pfirsich- und Apfelaromatik. Belebende, frische Säure. Ein schöner Riesling für jeden Tag. (N)

Riesling, QbA, feinherb

Weingut Crass, Rheingau € 5,50

Angenehme Restsüße und prägnante, spritzige Säure, die dem Weißwein eine belebende Frische verleiht. In der Nase dominieren sehr fruchtbetonte Noten. (N)

Grauburgunder, QbA, trocken

vegan

Weingut Pfannebecker, Rheinhessen € 6,00

Überrascht im Mund mit kühler Aromatik, die an reife Äpfel und Limonen denken lässt. Zugleich finden sich Saftigkeit und Schmelz. Ein vitaler Grauburgunder mit Stil und Substanz, der trotz geschmacklicher Intensität leichtfüßig und feingliedrig wirkt. (N)

Weißer Burgunder, VDP, trocken

Weingut Bischel, Rheinhessen € 8,00 / € 28,00

Im Duft viel Ananas- und Pfirsichfrucht. Im Geschmack voll, viel Frucht und etwas Kräuter. Im Abgang schöne Länge mit enormer Saftigkeit. (N)

„Merlot ist Weiß“, Merlot, trocken

Weingut Christian Bamberger, Rheinland-Pfalz, Nahe € 8,00 / € 28,00

Der Merlot Blanc de Noir überzeugt mit einer feinen Aromenfülle, die frische Zitrusnoten mit saftiger, dezenter Beerenfrucht verbindet. Am Gaumen zeigt der Wein Schmelz und Fülle, dazu eine angenehm eingebundene Säure. (N)

Chardonnay, QbA, trocken

Weingut Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz € 10,50 / € 38,00

Für den Chardonnay werden die Trauben größtenteils in hochgelegenen und kühlen Kalksteinlagen geerntet. Nur ein ganz kleiner Teil wird hochreif aus einem tiefer gelegenen, wärmeren Weinberg geerntet, um später beide Partien zu kombinieren. (N)

Weißwein

Glas 0,2 l / Flasche 0,75 l

Küstenperle „Sauvignon blanc“, trocken

Weingut Laura Henrici, Friesenheim, Rheinhessen € 6,50 / € 23,00

Der Sauvignon Blanc legt sich in spritzigem Zitrusgelb ins Glas und gibt sich zunächst zurückhaltend mit dezenten Noten nach Kräutern und Zitrusfrüchten. Fängt der feine Tropfen an zu atmen, kommen frische Aromen von Limetten, Minze, Zitronenmelisse und eine feinwürzige Nuance nach Bockshornklee hinzu sowie ein Hauch exotischer Früchte. Am Gaumen spielen dezente Gerbstoffe mit einer knackigen Säurestruktur und saftiger Frucht. (N)

„Gemischter Satz“ Cuvée, QbA trocken

Weingut Pfaffl, Österreich € 6,50 / € 26,00

Welche Trauben verwendet werden, bleibt tatsächlich ein Geheimnis des Winzers. Die ausgesuchten Trauben werden zusammen gekeltert und vergoren. So entsteht eine individuelle Cuvée, deren Zusammensetzung aber von Jahr zu Jahr gleichbleibt. (N)

Vermentino, IGP, trocken

San Marzano, Apulien, Italien € 6,00 / € 22,50

Am Gaumen eröffnet der Timo Vermentino von Cantine San Marzano herrlich aromatisch, fruchtbetont und balanciert. Trotz seines trockenen Auftretens am Gaumen, begeistert dieser Weißwein mit zartem Schmelz und fein eingewobener Restsüße. (N)

Süßwein

Glas 0,1 l / Flasche 0,50 l / Flasche 0,75 l

„Sweetheart“ Sauvignon Blanc / Flasche 0,50 l

Weingut Oliver Zeter, Pfalz € 7,00 / € 32,00

Im Duft glasklare Frucht von Mirabelle und Zitrusfrüchten. Am Gaumen sehr konzentriert mit intensiver Süße, die zusammen mit der rassigen Rieslingsäure die ganze Harmonie des Weines zur Entfaltung bringt. (N)

„Hellseher“ / Flasche 0,75 l

Gut von Beiden, Pfalz € 5,00 / € 35,00

Die leicht fruchtsüße Cuvée aus Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Silvaner und Kerner verspricht Aromen von Ananas und Papaya gepaart mit Stachelbeere und leicht kräutrigen Noten. Durch die gärungseigene Kohlensäure erfrischt diese Cuvée den Gaumen und bereitet Trinkspaß auf höchster Ebene. Gut gekühlt zu jeder Gelegenheit! (N)

Rosé

Glas 0,2 l / Flasche 0,75 l

Rosé Bamberger Rendezvous mit Rosamunde, halbtrocken

Weingut Christian Bamberger, Nahe, Rheinland-Pfalz € 7,20 / € 25,00

Ein zartes Rosé brilliert im Glas, im Duft Aromen von roten Beeren und reifen gelben Früchten. Die dezente Süße am Gaumen pariert passgenau die saftigen Fruchtsäuren. (N)

Rosé „Clarette“, VDP, trocken

Weingut Knipser, Pfalz € 9,00 / € 31,00

Pikant, mit herrlichen Beerenaromen von Erdbeere bis Cassis.

Cuvée aus diversen Cabernet Sorten, Merlot und Syrah. Maischetankabzug im Saignée-Verfahren. Kühle Vergärung im Edelstahltank. (N)

Rosé Saigner, QbA, trocken

Weingut Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz € 8,50 / € 30,00

Besonders Brom-, Cassis-, und Himbeeren verkörpern diesen Rosé. Am Gaumen ist er spannungsgeladen mit erneut beerigen und saftigen Weinaromen. Der Abgang des Rosés überzeugt mit einer frischen Fruchtsäurespitze, welche den Wein noch lange auf der Zunge hält. (N)

Rotwein

Glas 0,2 l / Flasche 0,75 l

Spätburgunder, VDP, trocken

Weingut Bercher, Baden € 9,50 / € 33,00

Warmes Rubinrot. Intensiver Duft nach Sauerkirsche, Johannisbeere und Pflaume. Leichte Röstaromen in Verbindung mit Karamellnoten. Angenehm leichte Tannin-Struktur. Im großen Holzfass ausgebaut, traditioneller Spätburgunder. (N)

„Fleckvieh“ Cuvée, halbtrocken

Weingut Metzger, Pfalz € 7,50 / € 25,50

Eine Cuvée aus Dornfelder, St. Laurent und Regent. Unser Roter für die süßen Momente. Erdbeere, Kirsche und Brombeere in Verbindung mit ein wenig Schokolade begeistern jeden, der es lieber etwas süffiger mag. (N)

„Kaleidoscope“, trocken

Kaapzicht Estate, Stellenbosch, Südafrika € 8,50 / € 29,50

Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir und Petit Verdot. Noten von reifen, süßen, schwarzen und roten Beeren mit einem Hauch von Gewürzen und Teeblättern. Am Gaumen rund, mit weichen Tanninen und einem samtigen Abgang. (N)

Nero d'Avola, DOC, trocken

Donnafugata, Sizilien, Italien € 9,00 / € 31,00

Der Donnafugata Sedàra zeigt im intensiven Bouquet Akzente von Tabak, Gewürzen und mineralischen Noten. Das ausgewogene, von roten Früchten geprägte Geschmacksbild beeindruckt am Gaumen mit Brombeer- und Weichseltönen. Interessant sind auch die dezent herben Noten, untermalt durch Tabak, Leder und etwas dunkle Schokolade. Ein gelungenes Zusammenspiel vielfältiger Strukturen klingt in einem langen und anhaltenden Finale aus. (N)

I Muri Primitivo, trocken

Muri, Apulien, Italien € 7,50 / € 26,00

I Muri Rosso ist eine Mischung aus Sangiovese, Malvesia Nera und Aglianico. Der Wein hat eine schöne rubinrote Farbe mit dunkelvioletten Reflexen. In der Nase Noten reifer roter Früchte, im Geschmack voll, weich und fruchtig mit einem schwülen, leicht süßlichen Nachgeschmack mit weichen, leichten Holztönen. (N)

Weißwein

Flasche 0,75 l

vegan

Cuvée Chardonnay & Weißburgunder, QbA, trocken

Weingut Pfannebecker, Pfeddersheim, Rheinhessen € 25,00

Die perfekte Kombination: die Cuvée Chardonnay & Weißburgunder von Pfannebecker.

Ein schönes Aromenspiel von blumigen und fruchtigen Komponenten, Akazie und Lindenblüten, Apfel, Limette, Papaya. Dezentere Säure, schöner Schmelz und eine herrlich frische Fruchtigkeit. (N)

Grauburgunder, QbA, trocken

Weingut Winter, Dittelsheim, Rheinhessen € 29,00

Die Trauben für den Grauburgunder werden selektiv mit der Hand geerntet, sorgsam

transportiert und dann schonend gepresst. Vorher liegen die Trauben für 4 bis 6 Stunden auf der Maische. Der Weißwein wird spontan vergoren. 80 % der Trauben werden im Stahltank gelagert, ca. 20 % ruhen in großen Holzfässern. Dies verleiht dem Grauburgunder zusätzlich Tiefe, Schmelz und Komplexität. Im Glas würzig, elegant im Auftakt, dann erfrischend und saftig am Gaumen. Duft nach gelben, vollreifen Früchten. Der Burgunder besitzt Schmelz und eine aromatische Würze. (N)

Weißer Burgunder, VDP, trocken

Weingut Bischel, Rheinhessen € 28,00

Im Duft viel Ananas- und Pfirsichfrucht. Im Geschmack voll, viel Frucht und etwas Kräuter.

Im Abgang schöne Länge mit enormer Saftigkeit. (N)

„Merlot ist Weiß“, Merlot, trocken

Weingut Christian Bamberger, Nahe, Rheinland-Pfalz € 28,00

Der Merlot Blanc de Noir überzeugt mit einer feinen Aromenfülle, die frische Zitrusnoten mit saftiger, dezenter Beerenfrucht verbindet. Am Gaumen zeigt der Wein Schmelz und Fülle, dazu eine angenehm eingebundene Säure. (N)

„Damazener Stahl“ Scheurebe, QbA, trocken

Winzerhof Stahl, Auernhofen, Franken € 29,00

Aromatischer Duft und Geschmack mit Nuancen von weißem Pfeffer, Grapefruit und Apfel.

Sehr erfrischend, klare Mineralität und moderate Säure, komplex und saftig, ohne schwer zu sein. Anhaltend im Abgang. Scheurebe ist Christian Stahls neues Hobby. Wer die Kombination aus weißem Pfeffer und Grapefruit einmal erlebt hat, ist sofort dabei. (N)

Riesling „Gelblack“, QbA, trocken

Schloss Johannisberg, Geisenheim, Rheingau € 36,00

Das finessenreiche Bouquet präsentiert attraktive Aromen von süßen Birnen, duftigen

Quitten und reifen Aprikosen. Am Gaumen trocken, mit animierender, saftiger Zitrusfrucht im Einklang mit fein geschliffenem Säurebogen. (N)

Petit Blanc, Cuvée, QbA, trocken

Weingut Metzger, Pfalz € 24,00

Die Frische des Sauvignon Blancs, die Mineralität des Rieslings und die Eleganz des Chardonnays vereinen sich in dieser Cuvée zu einem ganz speziellen Geschmackserlebnis. In der Nase dominiert der Sauvignon Blanc mit seiner frischen und exotischen Aromatik. Beim ersten Schluck schmeckt man sofort die deutliche Mineralität der pfälzer Kalkböden, die der Riesling hervorragend widerspiegelt. (N)

Chardonnay, QbA, trocken

Weingut Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz € 38,00

Für den Chardonnay werden die Trauben größtenteils in hochgelegenen und kühlen Kalksteinlagen geerntet. Nur ein ganz kleiner Teil wird hochreif aus einem tiefer gelegenen, wärmeren Weinberg geerntet, um später beide Partien zu kombinieren. (N)

Riesling „Alte Reben“, QbA, trocken

Weingut Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz € 39,00

Die über 40 Jahre alten Reben der ältesten Schneider Riesling-Weinberge wurzeln tief in dichten Löss-, Ton und Lehmschichten sowie auf felsigem Kalkstein. Die Reb Parzellen werden ganz traditionell mit hohem, händischen Aufwand bewirtschaftet. (N)

„Rosengarten“ Riesling, VDP Großes Gewächs, trocken

Weingut Spreitzer, Rheingau € 75,00

Schon in der Nase findet sich ungeheuer viel Frucht gepaart mit einem würzigen Unterton. Am Gaumen schön vollmundig mit ausgeprägten reifen Früchten. Der Wein ist stark strukturiert und bietet viel Substanz. Die grandiose Langlebigkeit im Abgang ist einfach begeisternd. (N)

„Gemischter Satz“ Cuvée, QbA trocken

Weingut Pfaffl, Österreich € 26,00

Welche Trauben verwendet werden, bleibt tatsächlich ein Geheimnis des Winzers. Die ausgesuchten Trauben werden zusammen gekeltert und vergoren. So entsteht eine individuelle Cuvée, deren Zusammensetzung aber von Jahrgang zu Jahrgang gleichbleibt. (N)

Sancerre, AOC, trocken

François Crochet, Sancerre, Loire, Frankreich € 49,00

Herrlich frische Zitrus- und Grapefruitaromen. Geröstete Mandelnoten am Gaumen mit weißem Pfirsich und Orangenesten. Präzise, sehr abgerundet und vollmundig sowie mit ordentlicher Länge im Abgang. (N)

Lugana, Cuvée Chardonnay & Trebbiano, DOC, trocken

Weingut Monte Zovo, Lugana, Venetien, Italien € 34,00

Das Bouquet entfaltet sich mit schönen Duftnoten und Aromen von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und reifen Birnen. Am Gaumen zeigt er seine rassige Struktur, Vollmundigkeit und seine Balance, mit einem außergewöhnlichen Mix von blumigen Aromen. Fruchtig und elegant - mineralisch im Nachhall. (N)

Vermentino, IGP, trocken

San Marzano, Apulien, Italien € 26,50

Am Gaumen eröffnet der Timo Vermentino von Cantine San Marzano herrlich aromatisch, fruchtbetont und balanciert. Trotz seines trockenen Auftretens am Gaumen, begeistert dieser Weißwein mit zartem Schmelz und fein eingewobener Restsüße. (N)

Chablis Per Aspera, AOP, trocken

Charly Nicolle, Burgund, Frankreich € 49,50

Im Glas klares, brillantes Goldgelb mit leicht grünlichen Reflexen. In der Nase sommerlich floraler Duft mit Aromen von gelben Früchten. Am Gaumen minerlich-salzig mit Anklängen von Pfirsich, Birne und angenehmer Säure. (N)

Küstenperle „Sauvignon blanc“, trocken

Weingut Laura Henrici, Friesenheim, Rheinhessen € 23,00

Der Sauvignon Blanc legt sich in spritzigem Zitrusgelb ins Glas und gibt sich zunächst zurückhaltend mit dezenten Noten nach Kräutern und Zitrusfrüchten. Fängt der feine Tropfen an zu atmen, kommen frische Aromen von Limetten, Minze, Zitronenmelisse und eine feinwürzige Nuance nach Bockshornklee hinzu sowie ein Hauch exotischer Früchte. Am Gaumen spielen dezente Gerbstoffe mit einer knackigen Säurestruktur und saftiger Frucht. (N)

Süßwein

Flasche 0,50 l / Flasche 0,75 l

„Sweetheart“ Sauvignon Blanc / Flasche 0,50 l

Weingut Oliver Zeter, Pfalz € 32,00

Dieser edelsüße Wein ist wahrlich ein Schatz. Er duftet exotisch und finessenreich nach Maracuja, Physalis, Pomelo und anderen Südfrüchten. Ein Hauch von Melisse gibt einen besonderen kräuterwürzigen Akzent. Die hohe Süße korrespondiert bestens mit der frischen belebenden Säure. Beide vollführen einen vergnüglichen Tanz am Gaumen, elegant und unbeschwert. (N)

„Hellseher“ / Flasche 0,75 l

Gut von Beiden, Pfalz € 35,00

Die leicht fruchtsüße Cuvée aus Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Silvaner und Kerner verspricht Aromen von Ananas und Papaya gepaart mit Stachelbeere und leicht kräutrigen Noten. Durch die gärungseigene Kohlensäure erfrischt diese Cuvée den Gaumen und bereitet Trinkspaß auf höchster Ebene. Gut gekühlt zu jeder Gelegenheit! (N)

Rosé

Flasche 0,75 l

Rosé „Clarette“, VDP, trocken

Weingut Knipser, Pfalz € 31,00

Pikant, mit herrlichen Beerenaromen von Erdbeere bis Cassis.

Cuvée aus diversen Cabernet Sorten, Merlot und Syrah. Maischetankabzug im Saignée-Verfahren. Kühle Vergärung im Edelstahltank. (N)

Rosé Bamberger Rendezvous mit Rosamunde, halbtrocken

Weingut Christian Bamberger, Nahe, Rheinland-Pfalz € 25,00

Ein zartes Rosé brilliert im Glas, im Duft Aromen von roten Beeren und reifen gelben

Früchten. Die dezente Süße am Gaumen pariert passgenau die saftigen Fruchtsäuren. (N)

Rosé Saigner, QbA, trocken

Weingut Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz € 30,00

Besonders Brom-, Cassis-, und Himbeeren verkörpern diesen Rosé. Am Gaumen ist er

spannungsgeladen mit erneut beerigen und saftigen Weinaromen. Der Abgang des Rosés

überzeugt mit einer frischen Fruchtsäurespitze, welche den Wein noch lange auf der

Zunge hält. (N)

Rotwein

Flasche 0,75 l

Spätburgunder, VDP, trocken

vegan

Weingut Bercher, Baden € 35,50

Warmes Rubinrot. Intensiver Duft nach Sauerkirsche, Johannisbeere und Pflaume. Leichte Röstaromen in Verbindung mit Karamellnoten. Angenehm leichte Tannin-Struktur. Im großen Holzfass ausgebaut, traditioneller Spätburgunder. (N)

„Fleckvieh“ Cuvée, halbtrocken

Weingut Metzger, Pfalz € 25,50

Eine Cuvée aus Dornfelder, St. Laurent und Regent. Unser Roter für die süßen Momente. Erdbeere, Kirsche und Brombeere in Verbindung mit ein wenig Schokolade begeistern jeden, der es lieber etwas süffiger mag. (N)

„Mano Negra“ Cuvée Cabernet Sauvignon & Blaufränkisch, VDP Gutswein, trocken

Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz € 42,50

„Mano Negra“ ist eine herrlich dunkelrote Cuvée. Ausgebaut im großen Holzfass bietet dieser Wein schöne, fast marmeladige Aromen nach dunklen Beeren. Im Hintergrund ein gefälliger, kräuterwürziger Räucherduft. Am Gaumen hat der Wein einen mittleren Körper mit schönen Tanninen. Er ist angenehm frisch und anhaltend im Abgang. (N)

„Black Print“, trocken

Weingut Markus Schneider, Pfalz € 39,00

Dunkle Frucht und Konzentration dank perfekt gereiftem Lesegut von fünf Rebsorten: Merlot, Cabernet Dorsa, Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch und Syrah. Das Bukett besticht durch Cassis, Kirschen, geröstete Paprika, Thymian, Lorbeer und Wacholder, begleitet von einem Hauch kalter Asche. Am Gaumen zeigt er sich tief, vielschichtig, galant und weich. Die feinwürzige Eleganz macht ihn ideal für Liebhaber sanfterer deutscher Rotweine. Im Nachhall Cassismarmelade und Kirschen. (N)

Nero d'Avola, DOC, trocken

vegan

Donnafugata, Sizilien, Italien € 31,00

Der Donnafugata Sedàra zeigt im intensiven Bouquet Akzente von Tabak, Gewürzen und mineralischen Noten. Das ausgewogene, von roten Früchten geprägte Geschmacksbild beeindruckt am Gaumen mit Brombeer- und Weichseltönen. Interessant sind auch die dezent herben Noten, untermalt durch Tabak, Leder und etwas dunkle Schokolade. Ein gelungenes Zusammenspiel vielfältiger Strukturen klingt in einem langen und anhaltenden Finale aus. (N)

I Muri Primitivo, trocken

Muri, Apulien, Italien € 25,50

I Muri Rosso ist eine Mischung aus Sangiovese, Malvesia Nera und Aglianico. Der Wein hat eine schöne rubinrote Farbe mit dunkelvioletten Reflexen. In der Nase Noten reifer roter Früchte, im Geschmack voll, weich und fruchtig mit einem schwülen, leicht süßlichen Nachgeschmack mit weichen, leichten Holztönen. (N)

„Kaleidoscope“, trocken

Kaapzicht Estate, Stellenbosch, Südafrika € 30,00

Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir und Petit Verdot. Noten von reifen, süßen, schwarzen und roten Beeren mit einem Hauch von Gewürzen und Teeblättern. Am Gaumen rund, mit weichen Tanninen und einem samtigen Abgang. (N)

Alkoholfrei

Flasche 0,75 l

Vaux Träublein, BIO, Sparkling

Weingut Schloss Vaux, Rheingau € 28,00

Erfrischend, biologisch und: NON ALCOHOL! Eine einzigartige Rezeptur und kreative Zusammenarbeit stehen Pate für die jüngste Innovation: VAUX TRÄUBLEIN – erfrischend würzig, 100% biologische Zutaten und null Alkohol. Mit dem TRÄUBLEIN geht der Wunsch in Erfüllung, ein hochwertiges Getränk zu kreieren und dabei auf Alkohol komplett zu verzichten: Spritzig und erfrischend – eine alkoholfreie Schloss VAUX Alternative, die richtig Freude macht, ein Genuss-Spektrum aus Würze, zurückhaltender Süße und belebender Perlage. (N)

Leitz Zero Point Five – Pinot Noir

Weingut Johannes Leitz, Rheingau € 23,50

Der ZERO-POINT-FIVE Pinot Noir präsentiert sich kirschrot im Glas. Der Duft ist geprägt von reifen Cassis- und Beerennoten. Frische Kirsche und zarte Schokolade ergänzen sich im Aromenprofil und werden von einer sanften Restsüße und einer weichen Tannin Struktur getragen. (N)

Sehr geehrte Gäste,

wir sind dazu verpflichtet, Zutaten, die Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können, besonders hervorzuheben. Aus diesem Grund finden Sie an den Speisen und Getränken nun folgende Kennzeichnungen:

Dear guests,

We are obliged to highlight ingredients which may provoke food intolerances. Therefore all food items are labelled accordingly:

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe **Additives**

- ¹ mit Farbstoffen / *with food colours*
- ² mit Konservierungsstoffen / *with preservatives*
- ³ mit Antioxidationsmitteln / *with antioxidants*
- ⁴ mit Geschmacksverstärkern / *with flavor enhancer*
- ⁵ mit Schwärzungsmitteln / *blackened*
- ⁶ mit Phosphat / *with phosphate*
- ⁷ koffeinhaltig / *caffeinated*
- ⁸ chininhaltig / *chitinous*
- ⁹ gewachst (Oberfläche von Frischobst) / *waxed surface of fresh fruits*
- ¹⁰ mit Taurin / *with taurine*
- ¹¹ enthält eine Phenylalaninquelle (Bsp. Süßungsmittel Aspartam) / *contains a phenylalanine source*
- ¹² mit Süßungsmitteln / *with sweeteners*

Kennzeichnungspflichtige Allergene **Allergenic Ingredients**

- ^A Glutenhaltiges Getreide / *cereals containing gluten*
- ^B Krebstiere / *crustaceans*
- ^C Eier / *eggs*
- ^D Fisch / *fish*
- ^E Erdnüsse / *peanuts*
- ^F Soja / *soybeans*
- ^G Milch / *milk*
- ^H Schalenfrüchte / *nuts*
- ^I Sellerie / *celery*
- ^J Senf / *mustard*
- ^K Sesamsamen / *sesame seeds*
- ^L Lupine / *lupine*
- ^M Weichtiere / *molluscs*
- ^N Schwefeldioxid und Sulfit / *sulphur dioxide*

Alle Angaben ohne Gewähr.

All information is supplied without guarantee.