

Weißweine 0,2l Glas:

6,50 Euro

Riesling

Pfalz, Uli Metzger, Asselheim

Ein unwiderstehlicher Schoppenwein für jeden Tag. Leicht im Alkohol, frisch und fruchtig am Gaumen, mit viel Pfirsich und wohl austariertem Spiel von Säure und Frucht. Einfach lecker!

Grauer Burgunder

Nahe, Wolf & Guth, Obermoschel

Ein frischer und harmonischer Grauer Burgunder mit feinen Nussaromen und einer verhaltenen Fruchtsäure.

Weißer Burgunder

Pfalz, Vier Jahreszeiten, Bad Dürkheim

Ein trockener Burgunder, gewachsen auf Lehmboden. Frisch und leicht im Geschmack, mit einem intensiven Sortenbukett, ist dieser Wein ein idealer Begleiter für die warmen Tage.

Roséweine 0,2l Glas:

6,50 Euro

La Ferme du Rouret IGP

Frankreich, Ardèche

Glänzend mit einem fruchtigem Bouquet, trocken und frisch im Mund, ein trinkfreudiger Wein. Die Gärung erfolgt bei niedriger Temperatur um die Fruchtaromen zu extrahieren

Portugieser Weißherbst Halbtrocken

Nahe, Wolf & Guth, Obermoschel

Hellroter, vollmundiger Weißherbst mit Anklängen an Erdbeeren und Himbeeren. Harmonisch abgestimmt mit einer leichten Restsüße.

Rotweine 0,2l Glas:

6,50 Euro

Bordeaux AOC

Bordeaux, Château Rousseau, Landiras

Aus dem Anbaugebiet Entre-Deux-Mers stammt dieser Bordeaux. Die Reben wachsen auf Ton- und kalkhaltigen Böden. Rubinrot funkelt er im Glas und offenbart im Duft fruchtige und würzige Noten. Am Gaumen harmonisch mit gut eingebunden Tanninen.

Spätburgunder

Nahe, Weingut Schmidt, Obermoschel

Ein vollmundiger, rubinroter Spätburgunder. Er ist einige Monate im Holzfass gelagert und gefällt durch seine feinen Tannine. Feine Aromen, rund und harmonisch.

Primitivo Puglia IGT

Italien, Venetien, Apulien, Sizilien, Collezione Il Mio

Primitivo ist gerade die populärste Rebsorte aus dem Süden Italiens. Sie wird besonders früh reif und deshalb als Erste „primo“ geerntet. Typisch ist der fruchtige Charakter dieses Weins mit leicht würzigen Akzenten. Er ist dabei frisch und saftig, erinnert im Duft an dunkle Kirschen und zeigt ganz leichte würzige Noten.

Wein 0,1l Glas 3,40 Euro

Weinschorle 0,25l 3,90 Euro

Weißweine 0,75l Flasche:

Chardonnay

19 Euro

Frankreich, Languedoc-Roussillon

Aromen von gelbem Apfel und reifer Birne, dazu ein Hauch Mirabelle und Vanille. Am Gaumen gut strukturiert und cremig mit Mandelton im Nachhall.

Auxerrois

33 Euro

Saar, Weingut Karl Petgen, Nennig Saar

Die wohl typischste saarländische Rebsorte: die Hälfte der bundesweiten Anbaufläche befindet sich in der Gemeinde Nennig. Körperreich und gefällig mit einer feinen Blume und einem typischen, zart-fruchtigem Aroma.

Grauer Burgunder

33 Euro

Saar, Weingut Karl Petgen, Nennig Saar

Edel, ausdrucksvoll, körperreich und gehaltvoll. Der Graue Burgunder zählt zu den besten Sorten unserer Region und ist der heimische Spitzenreiter.

Lugana DOC

34 Euro

Italien, Tenuta Roveglia Limne

Im Glas hellgelb mit goldenen Reflexen. In der Nase Aromen von gelben Blüten, weißem Pfirsich, Mirabelle und einem Hauch frisch gemähten Gras. Auf der Zunge harmonisch erfrischend mit angenehmen Nachhall.

Roséweine 0,75l Flasche:

Rosé di Primitivo - Tramari

24 Euro

Italien, San Marzano

Der Tramari Primitivo wurde im Edelstahlwerk vergoren und ausgebaut. Er zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren, Pfeffer, Thymian, Granatapfel und Pfingstrosen. Am Gaumen saftig, dicke Frucht, zarte Würze, süffig und lange anhaltend.

Pink by Lea Metzger feinherb

24 Euro

Pfalz, Uli Metzger, Asselheim

Herrliches Trinkvergnügen mit einem leichten, enorm saftigen und leicht restsüßem Rosé. Das Bukett ist geprägt von roten Früchten und Erdbeermarmelade, am Gaumen viel Saft und Frucht nach roten Beeren. Leicht im Alkohol, ein Renner auf jeder Party. Die Mädels werden es lieben!

Côtes de Provence

28 Euro

Frankreich, Henri Gaillard

Im Geschmack schön abgerundet und lebhaft zugleich, mit fein würzigen Aromen. Ein Bukett von angenehmer Intensität und dominanten Gewürzaromen.

Rotweine 0,75l Flasche:

Tempranillo - The Guv' nor Tinto

21 Euro

Spanien

Ein passender und unkomplizierter Rotwein für den Feierabend oder in einer gemütlichen Runde mit Freunden. Auf einen Ausbau im Barrique wurde bewusst verzichtet, um die intensiven Fruchtaromen im Wein hervorzuheben, der ordentliche Restzuckergehalt macht den Wein geradezu süffig. So leuchtet er im Glas in einem satten Kirschrot und trägt im Bouquet Aromen von dunklen Beeren und Früchten, untermalt von seinen Röstnoten. Am Gaumen mit gutem Körper, dabei sehr ausgewogen und rund.

Primitivo - Linteo Primitivo Appassimento

25 Euro

Apulien

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen, volles Bukett nach reifen Früchten. Der Linteo Primitivo ist voll im Geschmack und lebhaft, elegant, aber mit robustem Charakter und hat einen süßen Fruchtschmelz. Der Wein ist idealer Partner von Gegrilltem und schmackhaften Speisen.

Ursprung - Markus Schneider

36 Euro

Pfalz, Ellerstadt

Im Glas mit einem strahlenden Rubinrot. Die Aromen des Weins erinnern vor allem an reife Kirschen, rote und schwarze Johannisbeeren und Pflaumenmus. Aber auch leichte Gewürzklänge und Noten von Kaffee und Kakao laden zum Schwelgen ein. Im Mund mit einer Frische spendenden Mineralik sowie einer Tanninstruktur, die dem Wein auch als Essensbegleiter die nötige Struktur verleiht.

Chevaliers de l'ordre St. Emilion Grand Cru

49 Euro

Frankreich, Bordeaux, Chevaliers de l'ordre, Saint Emilion

Die Grand Cru Weine aus St. Emilion sind im klassischen Stil elegante und feinfruchtige Weine. Der Chevaliers de l'ordre ist ein typischer Vertreter seiner Klasse. Sein Duft erinnert an rote Beeren, geröstete Mandeln, reife Feigen und getrocknete Pflaumen. Im Geschmack trocken mit weichen Tanninen, mit sehr harmonischen und intensiven Aromen am Gaumen. Ein toller Begleiter für dunkle Fleischgerichte.