

Weißweine 0,2l Glas:

Riesling 7,30 €

Pfalz, Löwenthal, Eschbach

Ein klassischer, trockener Riesling: Er zeigt Aromen von feinen Zitrusfrüchten sowie Anklänge von Zitronengras. Am Gaumen präsentiert er sich fruchtig, spritzig und mit einer angenehmen Frische.

Grauer Burgunder 7,30 €

Nahe, Wolf & Guth, Obermoschel

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

Auxerrois 9,90€ (0,1l Glas 5,10€)

Saar, Bioweingut Ollinger-Gelz, Perl

Der trockene Auxerrois begeistert mit Aromen von Ananas und Aprikosen viele Weingenießer. Er ist würzig-leicht und hat eine moderate Säure. Als „Allrounder für alle“ begleitet er gerne große Familienfeste.

Roséweine 0,2l Glas:

7,30 Euro

Portugieser Weißherbst Halbtrocken

Nahe, Wolf & Guth, Obermoschel

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

La Ferme du Rouret IGP

Frankreich, Vignerons Ardéchois, Ardèche

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

Rotweine 0,2l Glas:

7,50 Euro

Rouge du Soir - Terrasse du Moulinas, Pays d'Oc IGP

Frankreich, Paul Mas, Languedoc

Ein fruchtiger und harmonischer Rotwein aus Grenache, Carignan, Syrah und Merlot. Aromen von reifen Kirschen und Brombeeren treffen auf feine florale und würzige Noten. Am Gaumen saftig und ausgewogen, mit seidigen Tanninen und einem angenehm weichen Abgang.

Merlot Terre Siciliane IGT

Italien, Collezione Il Mio, Sizilien

Il Mio Merlot ist ein rebsortenreiner Rotwein aus Sizilien. Während des gesamten Herstellungsprozesses wird darauf geachtet, die Fruchtigkeit der Rebsorte zu betonen und so einen zugänglichen, sanften Rotwein zu keltern.

Primitivo Puglia IGP

Italien, Collezione Il Mio, Apulien

Primitivo ist derzeit die populärste Rebsorte aus Süditalien. Sie reift besonders früh und wird deshalb als Erste – „primo“ – geerntet. Typisch für diesen Wein ist sein fruchtiger Charakter mit dezent würzigen Akzenten. Er präsentiert sich frisch und saftig, erinnert im Duft an dunkle Kirschen und zeigt feine würzige Noten.

Wein 0,1l Glas

3,90 Euro

Weinschorle 0,25l

3,90 Euro

Weißweine 0,75l Flasche:

Chardonnay

19 Euro

Frankreich, Monsieur Paradis, Languedoc-Roussillon

Aromen von gelbem Apfel und reifer Birne, ergänzt durch einen Hauch von Mirabelle und Vanille. Am Gaumen gut strukturiert und cremig, mit einem 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. Der Wein ist körperreich und gefällig, mit einer feinen Blume und einem typischen, zart-fruchtigen Aroma.

Grauer Burgunder

34 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

43 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 Grases. Auf der Zunge harmonisch erfrischend, mit angenehmem Nachhall.

Roséweine 0,75l Flasche:

Pink by Lea Metzger feinherb

29 Euro

Pfalz, Uli Metzger, Asselheim

(0,2l Glas 8,90€)

Herrliches Trinkvergnügen mit einem leichten, enorm saftigen und leicht restsüßen Rosé. Das Bukett ist geprägt von roten Früchten und Erdbeermarmelade, am Gaumen viel Saft und Frucht von roten Beeren. Leicht im Alkohol – ein Renner auf jeder Party, den vor allem die Damen lieben werden!

Côtes de Provence

31 Euro

Frankreich, Henri Gaillard, Provence AOP

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

Rosé di Primitivo - Tramari

31 Euro

Italien, San Marzano, Puglia Salento

Der Tramari Primitivo wurde im Edelstahlfass vergoren und ausgebaut. Er zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren, Pfeffer, Thymian, Granatapfel und Pfingstrosen. Am Gaumen saftig, mit dichter Frucht, zarter Würze, süffig und langanhaltend.

Rotweine 0,75l Flasche:

Tempranillo - The Guv' nor Tinto

24 Euro

Spanien, Félix Solís, Mancha

Ein passender und unkomplizierter Rotwein für den Feierabend oder eine gemütliche Runde mit Freunden. Auf einen Ausbau im Barrique wurde bewusst verzichtet, um die intensiven Fruchtaromen des Weins zu betonen. Der ordentliche Restzuckergehalt macht ihn angenehm süffig. Im Glas leuchtet er in einem satten Kirschrot und zeigt im Bouquet Aromen von dunklen Beeren und Früchten, untermalt von feinen Röstnoten. Am Gaumen überzeugt er mit gutem Körper, dabei sehr ausgewogen und rund.

Primitivo - L'Inteo Primitivo Appassimento

27 Euro

Italien, Cantine Francesco Minini, Apulien

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen, volles Bukett nach reifen Früchten. Der L'Inteo Primitivo ist geschmacklich voll und lebhaft, elegant, aber mit robustem Charakter und einem süßen Fruchtschmelz. Der Wein ist ein idealer Begleiter zu Gegrilltem und herzhaften Speisen.

Ursprung - Markus Schneider

39 Euro

Pfalz, Markus Schneider, Ellerstadt

Im Glas zeigt er ein strahlendes Rubinrot. Die Aromen erinnern vor allem an reife Kirschen, rote und schwarze Johannisbeeren sowie Pflaumenmus. Leichte Gewürznoten und Anklänge von Kaffee und Kakao runden das Bouquet ab. Am Gaumen überzeugt der Wein mit einer erfrischenden Mineralität und einer Tanninstruktur, die ihm auch als Essensbegleiter die nötige Struktur verleiht.

Chevaliers de l'ordre St. Emilion Grand Cru

59 Euro

Frankreich, Dulong SAS, Bordeaux Saint Emilion

Die Grand Cru Weine aus Saint-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 und sehr harmonischen, intensiven Aromen am Gaumen. Ein ausgezeichnete Begleiter zu dunklen Fleischgerichten.