

Aperitif und Sekt**0.1 l**

Rosé Sekt Geldermann	6.50 €
Prosecco	5.50 €
Aperol Spritz	7.50 €
Sekt Hibiskusblüte	7.50 €

Sekt und Champagner**0.7 l**

Prosecco	29.50
Rosé Geldermann	34.50
Pommery Brut	69.00
Veuve Cliquot Brut	89.00
Bollinger Special Cuvee	99,00
Ruinart	99,00
Roederer 2005er Cristal	240.00

Grauer Burgunder

2016er Grauer Burgunder Maltesergarten Weingut Zähringer Heitersheim 19,50 *TIPP du Chef*

2016er Grauer Burgunder „Vitus“ Weinhaus Heger Ihringen 39.50

Durchaus nobler, feinsaftiger Duft nach gelben Birnen und Cavaillon-Melonen sowie einem Anflug von Vanille und feiner Würze. Schöne Balance von Dichte und unaufgeregter Verspieltheit am Gaumen. Geschmeidiger Fruchtkörper mit zusätzlichen Noten nach kandiertem Zitrus. Alles ist gut verwoben mit dem wunderbar jahrgangstypischen Säurespiel im Hintergrund. Vollreife gelbe Früchte, ganz subtile Pikanz und mit einer gewissen Mineralität im Finish

2016er Grauer Burgunder Weingut Bercher Burkheim 29.00
½ Flasche 15.00

Spezialität des Kaiserstuhls. Helles Gold-Gelb Duft nach Haselnuss, leichte Röstaromen in Verbindung mit einer dezenten Note nachgetrockneten Kräutern

Chardonnay

2016er Chardonnay Spätlese Kalkbödele Weingut Geb. Mathis Merdingen 29,00 *TIPP du Chef*

2016er Chardonnay Weingut Zähringer Heitersheim 24.50

2015er Chardonnay „Zeit“ Weingut Abril Vogtsburg 39.00

Geballte Aromenvielfalt- Deutliche Noten nach reifen gelbfleischigen Früchten wie Banane und Mirabelle. Diese sind gepaart mit einer dezenten Bisquitnote und einem Hauch von Vanille. Am Gaumen spiegeln sich die Aromen wieder und setzen sich schmeichelnd fort. Ein Wein für Genussstrinker. Die noch deutliche Säure ist perfekt eingebunden. Die hervorragende Dichte wird mit einem langen Nachhall belohnt-welcher an noch leicht erdige Töne erinnert.

Sauvignon Blanc

2017er Sauvignon Blanc Weingut Dr. Schneider Zunzingen 20.50 *TIPP du Chef*

Charakteristisch ist die oft ausgeprägte Johannisbeer-Stachelbeer-Aromatik, gepaart mit ansprechender Säure. Ein sehr flexibler Essensbegleiter.

2017er Sauvignon Blanc Weingut Fritz Wassmer Bad Krozingen 22.50

Frisch und sortentypisch mit einer rassigen Art. Sehr mineralisch mit feinen Aromen von Cassis und feiner Säurestruktur. Sehr belebender, jugendlicher Wein

2017er Sauvignon Blanc Weingut Otto Fischer Nimburg 24.50

Riesling

2016er Riesling Geheimrat „J“ Weingüter Wegeler Rheingau 59.00

Aus alten Rebbeständen .Zitrus, Weinbergpfirsich und kleine Ananas in der Nase. Am Gaumen zeigt sich der Wein saftig mit sehr schönem Nerv und große Mineralik. Langanhaltendes Finish.

2016er Riesling Tausend Sterne Weingut Alexander Laible Durbach 59.00 *TIPP du Chef*

Maracuja und reife Ananas, gedörrte Aprikosen. Umhüllt von Rosenholz in der Nase. Am Gaumen betört er durch die tolle Spannung. Sehr schöne Mineralik und komplexer Abgang.

Spätburgunder Rotwein & Rotwein Cuvee

2013er	Cuveé Cabernet	Weingut Zähringer Heitersheim	19,50 <i>TIPP du Chef</i>
2015er	Cabernet Franc	Weingut Zähringer Heitersheim	28,50
2016er	Merlot	Weingut Zähringer Heitersheim	32,50
2014er	Spätburgunder „Vitus“	Weinhaus Heger Ihringen	39,50

Bereits in der Nase zeigt dieser Wein seinen vulkanischen Ursprung. Ungemein duftig, mit einem ausdrucksstarken Bukett umschmeichelt er die Rezeptoren. Die würzigen Noten setzen sich am Gaumen fort und werden hier von den Aromen dunkler Beerenfrüchte getragen. Dezent eingesetztes Holz bereichert die Aromastruktur aufs trefflichste. Das lebhaftes Spiel rundet, von einer fein strukturierten Säure durchwirkt, den Genuss ab.

2013er	Spätburgunder „MIMUS“	Weingut Dr. Heger Ihringen	69,00
		½ Flasche	35,00

Rubinrote Farbe, betörendes Bouquet nach Himbeeren, Wildkirschen, reifen Pflaumen, schwarzen Trüffeln und etwas Pfeffer, dezent rauchig unterlegt, am Gaumen dann feinwürzige Frucht nach Zwetschgen und Rotkirschen, die, von einer feinen Mineralität getragen, in einem fast schon sinnlichen Finale mit einem Hauch von Bitter-Schokolade enden - ein grandioser Spätburgunder!

2013er	Spätburgunder Reserve „Kalkbödele“	Weingut Geb. Mathis Merdingen	39,00
2014er	Spätburgunder <i>VDP Ortswein</i>	Weingut Bercher Burkheim	29,00
2011er	Spätburgunder <i>GG</i>	Weingut Bercher Burkheim	69,00
2013er	Rotwein Cuvée <i>Limberg XIII</i>	Weingut Bercher Burkheim	59,00

Sattes Rubinrot . Dezente Vanille, Lakritze, Dörrpflaume und Sauerkirsche in der Nase Würzig am Gaumen mit ausdrucksstarken Tanninen

2014er	Spätburgunder SL	Weingut Landmann Waltershofen	29,00 <i>TIPP du Chef</i>
2016er	Merlot „Frucht“	Weingut Abril Bischoffingen	24,50
2014er	Cabernet Sauvignon & Merlot „Zeit“	Weingut Abril Bischoffingen	39,50
2015er	Pinot Noir „Reserve“	Weingut Abril Bischoffingen	59,00

Spätburgunder Rotwein & Rotwein Cuvee

2014er	Spätburgunder	Weingut Martin Waßmer Schlatt	24.50
2013er	Cabernet Sauvignon <i>Auggener Letten</i>	Weingut Martin Waßmer Schlatt	69.00
2014er	Rotwein Cuvée <i>Calmo</i>	Weingut Martin Waßmer Schlatt	59.00

Der wunderbar leuchtend rote Körper dieses Weines lässt von Anfang an auf seinen feurigen Charakter schließen: In der Nase entfalten sich herrlich rassige Aromen von Pfeffer, Zigarrentabak und Paprika, perfekt ergänzt durch die Süße saftiger Pflaumen. Auch die Geschmacksnerven werden schnell von seinem Feuer eingenommen, eingelegte Kirschen sorgen für den nötigen Ausgleich. Trotz seiner ausgeprägten Würze kommt dieser Rote ausgesprochen leicht daher.

2015er	Syrah	Weingut Fritz Wassmer Bad Krozingen	59.00
--------	-------	-------------------------------------	-------

Ein typisches Sortenaroma mit feinem Pfefferton und edlen Tanninen. Reif, dicht mit festen Tanninen, Struktur und Balance. Eleganter, stoffiger Nachhall

2014er	Cuvee Felix	Weingut Fritz Wassmer Bad Krozingen	49.00 <i>TIPP du Chef</i>
		½ Flasche	24.50

Ein reifer Wein mit Aromen von Cassis, Schoko und Vanille. Sehr dicht und opulent mit feiner Struktur und eleganten Tanninen, anregend frisch im Abgang

2014er	Spätburgunder „XXL“	Weingut Fritz Wassmer Bad Krozingen	59.00
2012er	Spätburgunder „CCL“	Weingut Fritz Wassmer Bad Krozingen	99.00
		½ Flasche	49.50

Finesse, Eleganz und Harmonie. Veilchen, Rose, Minze und ein eleganter Nachhall lädt ein zum genussvollen nächsten Schluck. Ein unendlich weiblicher Wein – ein zarter Verführer!

2015er	Spätburgunder Alte Rebe	Weingut Alexander Laible Durbach	49.00
2015er	Spätburgunder SL	Weingut Alexander Laible Durbach	59.00

Der Spätburgunder zeigt schöne dunkle Beeren von Johannisbeeren über Brombeeren bis hin zu Kirschen und Himbeeren. Umhüllt von feinen Röstaromen der franz. 400 ltr. Eichenfässern in dem er gelagert hat.

Österreich

2015er	Blauer Zweigel	Souveräner Malteser Ritterorden	24,50
2015er	Merlot	Weingut Klosterkeller Siegendorf	29,50
2015er	Cabernet Sauvignon	Weingut Klosterkeller Siegendorf	29,50
2015er	O'Dora <i>Cabernet Cuvee</i>	Weingut Klosterkeller Siegendorf	39,50

Italien Piemont

2012er Barolo Francone 59.00

Der Wein ist kräftig rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. Er erfreut mit einem umfassenden, intensiven und ätherischen Duft mit Nuancen von Vanille, Kakao und Gewürzen. Der Geschmack ist herb mit leichten Tanninen.

2010er Barbaresco „Reserva“ Francone 59.00

Rubinrot mit einem typischen orangenen Schimmer der Reife. Intensiver und komplexer Duft mit fruchtigen Nuancen, die erst Blumenaromen (Veilchen) dann Tee, Tabak und Lakritz hervorbringen.

2016er Barbera „Superiore“ Francone 24.50 *TIPP du Chef*

2013er Barbera „Camp du Rouss“ Coppo 29.50

Die Farbe des Weines ist Rubinrot mit einer Tendenz zu Purpur. Mit dem Altern kommen granatrote Einschläge dazu. Der Barbera hat ein weiniges Bouquet mit Anklängen von Blumen und frischen Früchten. Ein reizvoller, ausgeglichener und trockener Geschmack erfreut den Freund Piemonteser Weine.

2013er Dolcetto Ascheri 19.50

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Sehr fruchtig und lebhaft, mit Anklängen an Veilchen und Kirschen. Komplex, körperreich und lang anhaltend.

2014er Nebbiolo Ascheri 29.50

Rubinrot mit leichten Granatreflexen, -elegantes Bouquet, man findet die samtige Struktur von Veilchen mit einer leicht würzigen Note, - trocken, weich mit langem Abgang, - typischer, harmonischer und ausgeglichener Wein

2012er Barolo „Blue Label“ Ascheri 59.00 *TIPP du Chef*

2012er Barolo „Sorano“ Ascheri 79.00

2013er Barolo „Coste e Bricco“ Ascheri 240.00

2013er Barolo „Pisapola“ Ascheri 160.00

2013er Barolo „Sorano“ Ascheri 180.00

2013er Barolo „Ascheri“ Ascheri 190.00

Der Barolo "Sorano 2012" präsentiert sich granatrot in der Farbe. Er hat einen fruchtigen Himbeerduft mit Noten von Wacholder, Erde und grünem Laub. Ein harmonischer Wein, getragen von edlen, durchsetzungsstarken Tanninen und mit ausdauerndem Abgang.

Italien Piemont

2008/9er **Barbaresco Asili** **Falletto Bruno Giacosa** **170.00**

Der Wein hat bereits im Antrunk dank seiner feinen Mineralität eine Cremigkeit die Schnappatmung macht. Der Asili 2009 hat eine wunderschöne Extraktsüße, Aromen von schwarzen Kirschen und ein wenig Süßholz. Es folgen schwarze Johannisbeeren, etwas Eisen, Graphit und eine leichte Salzigkeit, die dadurch Umami mit ins Spiel bringt. Der Barbaresco hat eine feste Struktur mit reifem Tannin, sanft, poliert und süß. Im sehr langen Nachhall bleiben ätherische Noten und ein kleiner Touch Kirschlikör.

2007er **Barbaresco Asili Riserva** **Falletto Bruno Giacosa** **290.00**

Granatrot, intensiv. Feine, elegante Nase, Veilchenaroma, Orangenschale und rote Beeren. Am Gaumen sehr strukturiert und ausgeglichen, weiche Tannine, lang anhaltend. 98/100 Parker Punkte, 3 Gläser Gambero Rosso. 95 Wine Spectator. Bruno Giacosa ist einer der letzten Traditionalisten des Piemonteser Weinbaus. Barriques lehnt er grundsätzlich ab, seine Weine werden auch nicht filtriert. Die Gärung findet in Edelstahltanks statt, der Ausbau in grossen Fässern aus französischer Eiche. Er hat die Philosophie seiner Vorfahren übernommen, bei der Entwicklung seiner Weine so wenig wie möglich einzugreifen. Seine Weine sind von burgundischer Eleganz, sanft und dennoch kraftvoll und lang.

2012er **Redigaffi (Merlot)** **Tua Rita** **290.00**

Veilchen, Pflaumen und frische Marzipankirsche in der Nase, am Gaumen weich und mit viel Extraktsüße ausgestattet, dazu eine feine Säure, die mit der Extraktsüße ein raffiniertes Aromenspiel eingeht, kräftiges, aber perfekt verschmolzenes Tannin, das den Wein zusammenhält – ein packender Wein

Italien Toskana

2012er **Brunello Di Montalcino** **Le Macioche** **79.00** *TIPP du Chef*

Italien Toskana

2009er Chianti Classico Riserva Badia a Coltibuono 59.00

Intensiv rubinrot. Bouquet mit eleganten balsamischen Düften und Nuancen von Blütenblättern, Kirschkompott, Lakritz und Schokolade. Im Geschmack warm und recht angenehm. Ein Wein mit großer Struktur und herrlicher, ausbalancierter Frische.

2008er Il Carbonaione Podere Poggio Scalette 89.00

Dunkles Purpurrot mit violetten Reflexen. Sehr offenes, tiefgründiges und vielschichtiges Bouquet. Entgegenschwingende, kraftvolle, energiegeladene Primärfrucht. Dazu Kaffee- und Röstholzaromatik, etwas Tabak. Dicht, satt und rund im Gaumen. Viel fleischiges Tannin in perfekter Qualität. Die Aromen der Nase wiederholen sich. Ein Meisterwerk an Komplexität und Ausgewogenheit

2014er Tignanello Antinori 129.00

Intensiven rubinroten Farbe mit violetten Reflexen. Der Wein ist kräftig und komplex. In der Nase entfaltet dieser große Wein der Toskana Gewürznoten, rote Früchte, Rauch und einen Hauch von Balsamico. Nach dem Schwenken drückt er eine wahre Aromenvielfalt aus: schwarze Kirsche, Pflaume, Lakritz, Thymian, Tabak... Am Gaumen ist der Chianti Classico, Tignanello 2012, sehr elegant, mit einem schönen Volumen und einer samtigen Textur. Das Holz ist perfekt in den Wein eingebunden und endet in einem würzigen und fruchtigen Abgang

2008er Saffredi Le Pupille 79.00

Reife und intensive rote Früchte, sowie dunkle Beeren und ein schmelziges Tannin mit immenser Länge im Abgang!

2012er Rémole Frescobaldi 24.00

Leuchtende, tief purpurrote, intensive Farbe. Kräftige Eindrücke nach roten Johannisbeeren und Brombeeren stechen in die Nase, gefolgt von würzigen und bekömmlichen Anklängen nach schwarzem Pfeffer und Eukalyptus. Seine Hauptmerkmale sind angenehm und vereinen Eleganz mit einem langen Abgang.

2011er Tenuta Frescobaldi 39.00

Wunderbare frische und schmeichelnde Aromen, nach Waldbeeren, unheimlich reif und rund im Geschmack. Am Gaumen weich und elegant.

2014er Chianti Classico Castello di Ama 49.00 *TIPP du Chef*

2013er San Lorenzo Chianti Classico Castello di Ama 79.00

Italien Sardinien

2011er **Terre Brune** **Santadi** **89.00**

Ein würziges, im ersten Moment ungewohntes Bouquet mit Aromen von Leder, Espresso und dunklen Beeren. Am Gaumen aromatisch-fruchtig mit animalischen Untertönen und eine schöne Mischung aus charmantem Auftritt und eigenständiger Fruchtcharakteristik.

Italien Venetien

2013er **Amarone** **Zeni** **59.00** *TIPP du Chef*

Dichtes dunkles Purpurrot, offenes, reifes, süßes Beerenbukett, Noten schwarzer Früchte, von Zwetschgen, Zimt und reifen Weichseln, im Gaumen füllig, angenehm vollmundig, schmelzig mit süßlichem Aroma, konzentriert, fruchtbetont und sehr reifbeerig, ein ausgewogener Amarone.

2010er **Amarone** **Bertani** **89.00**

Intensives Rot mit violetterm Rand. In der Nase geben sich klar und deutlich die intensiven Düfte von sehr reifer Kirsche, Trockenpflaume, Waldbeeren und Kakao zu erkennen. Am Gaumen sind die Tannine, die dem Wein Dichte verleihen, weich, und im Geschmack kehren die roten Früchte wider, die von einer intensiven Würzigkeit begleitet werden.

2013er **Costalago** **Zeni** **29.00**

kräftig rubinrot, blumiger Duft mit Noten an reifen Früchten, wenig, weich und lang anhaltend im Abgang

Frankreich Bordeaux Haut Médoc

2006er **Chateau Sociando-Mallet** **Haut Médoc** **89.00**

Der 2006er kommt mit einer rubinroten Farbe die tiefschwarz im Glas leuchtet. Seine intensiven Aromen von Cassis, Schokolade, Pflaumen und Kirschen werden von mineralischen Noten, einer vielschichtigen und komplexen Struktur und einem feinen Tanningerüst, am Gaumen begleitet.

Frankreich Bourdeaux Moulis-en-Médoc

2008er **Chateau Poujeaux** **Moulis-en-Médoc** **69.00** *TIPP du Chef*

Sehr tiefes Granat-Rubin, wuchtiges, fein pfeffriges Kirschenbouquet. Saftiger, lang gezogener Gaumen, geschmeidige, dichte Tannine, zeigt Fülle und Potential. Ein toller Poujeaux, der schon früh Freude machen wird

2010er **Chateau Maucaillou** **Moulis-en-Médoc** **59.00**

Dichtes Purpur mit violett, gute Viskosität. Aromen von Pflaumen und etwas Pflaumenmus umspielen die Nase, leichte Schokoladenaromen. Am Gaumen sehr gute Struktur, reife Tannine und gute Länge.

Frankreich Bordeaux Margaux

2004er **Pavillon Rouge du Chateau Margaux** **240.00**
2005er **Pavillon Rouge du Chateau Margaux** **290.00**
2008er **Pavillon Rouge du Chateau Margaux** **190.00**

Konzentrierte rote Waldfrucht in der Nase. Waldhimbeere, Walderdbeere, auch Johannisbeere, tolles Aromenspektrum. Im Mund sogar noch ergänzt durch intensive rote Kirsche. Sehr burgundisch fein, macht unglaublich viel Spaß

2003er **Chateau Lascombes** **160.00**
2005er **Chateau Lascombes** **190.00**

Frankreich Bordeaux Saint Julien

2008er **Chateau Talbot** **99.00**

2009er **Chateau Gloria** **89.00** *TIPP du Chef*

2004er **Chateau Ducru Beaucaillou** **190.00**
2006er **Chateau Ducru Beaucaillou** **240.00**

Frankreich Bordeaux Saint Emilion

2008er **Chateau Figeac** **140.00**

Frankreich Bourgogne Cote-D'OR

2013er	Chateau De Beaune Volnay Taillepieds	79.00
2012er	Chateau De Beaune Chambolle-Musigny	89.00 <i>TIPP du Chef</i>

Frankreich Cote Rotie

2014er	M. Chapoutier Les Becasses	79.00
--------	----------------------------	-------

Spanien Ribera del Duero

2014er	<i>Crianza</i>	Pesquera	49.00
2012er	<i>Reserva</i>	Pesquera	79.00

Dunkles, tiefes Granat mit violetten Reflexen. Aromen von reifen roten und schwarzen Waldfrüchten, dunklem Nougat, Irish- Moos sowie zerstoßenen Mineralien . Am Gaumen begeistert sein stoffiges und saftiges Extrakt. Die Aromen von Schwarzkirschen, Holunderbeeren, Backpflaumen und Korinthen paaren sich mit edlen mineralischen Noten sowie Graphitaromen im Hintergrund. Die stützenden Tanine sind gut ausgeprägt. Üppig, mit konzentriertem Körper und großer Komplexität beeindruckt er auch im lang anhaltenden Finale.

Spanien Priorat

2014er	Celler Vall Liach <i>Tina 41</i>	29.00 <i>TIPP du Chef</i>
--------	----------------------------------	---------------------------

Kraftvolles Rubinrot. Duft nach frischen, vollreifen Heidelbeeren und Schwarzkirschen sowie getrocknete Pflaumen. Konzentriert, fruchtbetont und würzig. Schön eingebundene Tannine, überwältigendes Finale

2012/13er	Mas den Compte Tinto	69.00
-----------	----------------------	-------

Dichtes Purpurrot, verführerisches Bouquet von reifen, süßen Brombeeren, wilden Heidelbeeren, Schwarzkirsche, Espresso und rauchigen Schiefernoten. Am Gaumen folgt ein überwältigender Bilderbuch-Priorat von herausragender Tiefe, Konzentration und Länge. Umwerfend sind vor allem seine feine, samtweiche Fruchtfülle und seine grandiose Harmonie.

Spanien Rioja

2012er	Marques de Riscal	39,00
--------	-------------------	-------

Im Glas zeigt er ein schönes, sattes Kirschrot, und verströmt im Bouquet komplexe balsamische und würzige Noten, gepaart mit sanften Beeren-Noten sowie die feinen Röstnoten aus der langen Reife in edlen Barriques. Am Gaumen voll und samtig, mit guter Struktur, sanften Tanninen und einem frischen Nachhall.