

Aperitif und Sekt **0.11**

Rosé Sekt Brut Privat-Sektkellerei Reinecker Auggen	6.50 €
Chardonnay Winzer-Sekt Extra Brut Stiftungsweingut Freiburg	6.50 €
Sekt Cuvée alkoholfrei Staatsweingut Freiburg	5.50 €
Aperol Spritz	7.50 €
Sekt Hibiskusblüte	7.50 €

Sekt und Champagner **0.71**

Baden Crémant Sekt Brut Privat-Sektkellerei Reinecker	29.50
Rosé Sekt Brut Privat-Sektkellerei Reinecker	36.50
Cuvée Classic Réserve Brut Privat-Sektkellerei Reinecker	49.50
Chardonnay Winzer-Sekt Extra Brut Stiftungsweingut Freiburg	29.50
Pommery Brut	69.00
Veuve Clicquot Brut	89.00
Sekt Cuvée alkoholfrei Staatsweingut Freiburg	29,50

Weißwein

2018er Gutedel Weingut Fritz Wassmer Bad Krozingen 16.50

2018er Gutedel Weingut Kiefer Ballrechten - Dottingen 15.50

Ein Wein mit einer frischen Säure, dezent im Geschmack. Sein Duft mit einer leicht nussigen Note erinnert an Zitrone und Pfirsich. Reichhaltige Frucht und spritzige Säure runden diesen Wein mit seiner guten Balance ab.

2018er Fidelius "Cuvee" Weinhaus Heger Ihringen 26.50 *TIPP du Chef*

Das floral-duftige Bukett erinnert an eine Sommerwiese. Ein einladend duftiges, ausgewogenes Weißweincuvée, das feine, frische Fruchtnoten mit Charme und lebhaftem Spiel verbindet. Leichtgewichtig, unbeschwert und harmonisch, dennoch aber mit Niveau und Finesse. Belebende Zitrusnoten im Finish.

2019er Auxerrois Weingut Fritz Wassmer Bad Krozingen 19.50

Eleganter Sommerwein mit herrlicher Frische und feinen Blütendüften.

Auch als leichter Speisenbegleiter sehr passend

2018er Weißer Burgunder & Chardonnay Weingut Johner Vogtsburg 44.00

Der Chardonnay gibt dem Wein seinen markanten Duft nach reifer Ananas und Zitrus. Der Weißburgunder, relativ neutral in der Nase, bewirkt dann im Gaumen eine große Fülle "une bonne attaque". Der Abgang, bzw. Nacharoma ist wiederum vom Chardonnay geprägt.

Weißer Burgunder

2015er	Weißer Burgunder „RS“	Stiftungsweingut Freiburg	36.50
2017er	Weißer Burgunder „Stein“	Weingut Abril Bischoffingen	39.00

Der Enselberg spielt feinen Blütenduft und Zitrusfrische in die Nase. Öffnet sich im Mund und geht mit voller Kraft voraus: Williamsbirnenaromen, feine, erdige Noten und energische Tiefe machen richtig Druck. Spannendes Wechselspiel aus eleganter Kraft und cremiger Struktur.

2017er	Weißer Burgunder „Vitus“	Weinhaus Heger Ihringen	39.50
--------	--------------------------	-------------------------	-------

Reife, feinsaftige Frucht nach hellen Birnen, Melone, weißen Mandeln und ganz dezent nach leicht cremiger Vanille. Geschmeidige, zugängliche Ansprache auf der Zunge. Angenehmes Gewicht mit feinsaftiger Fülle und milder Textur. Gut eingebundene Säure, aber dennoch mit feiner Frische. Rund und harmonisch Gaumen. Das Aroma nach gelben Pflaumen und reifen Äpfeln ist mit einer ganz feinen Holzprägung bereichert. Anklänge an Delicious-Äpfel und subtile Frische im Finish. Toller Allrounder mit Niveau.

2018 er	Weißer Burgunder	Weingut Bercher Burkheim	29.50
		½ Flasche	15.00

Helles Gelb mit grünen Reflexen. Duft nach Orange, Grapefruit und leicht blumigem Anklang Filigrane Säure in Kombination mit einer Fruchtnote.

2019er	Weißer Burgunder	Weingut Kiefer Ballrechten - Dottingen	19,50
--------	------------------	--	-------

Sehr klare und duftige Frucht nach Zitrone und Apfel, Im Gaumen besitzt er ein knackiges Apfelaroma mit einem überaus erfrischenden Säurespiel.

2018er	Weißer Burgunder	Weingut Fritz Wassmer Bad Krozingen	24.50 <i>TIPP du Chef</i>
--------	------------------	-------------------------------------	---------------------------

Grauer Burgunder

2017er	Grauer Burgunder „Vitus“	Weinhaus Heger Ihringen	39.50
2015er	Grauer Burgunder „RS“	Stiftungsweingut Freiburg	36.50
2018er	Grauer Burgunder Maltesergarten	Weingut Zähringer Heitersheim	24,50 <i>TIPP du Chef</i>

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

2018er	Grauer Burgunder	Weingut Bercher Burkheim	29.50
		½ Flasche	15.00

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

Chardonnay

2018er	Chardonnay „Holzfass“	Stiftungsweingut Freiburg	29.00
2016er	Chardonnay	Weingut Zähringer Heitersheim	24.50
2017er	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 Genusstrinker. 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

2018er 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.

2018er 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

2018er Sauvignon Blanc Weingut Otto Fischer Nimburg 29.50

Riesling

2015er Riesling Geheimrat „J“ Weingüter Wegeler Rheingau 59.00

2016er Riesling Geheimrat „J“ Weingüter Wegeler Rheingau 59.00

2017er 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.

Spätburgunder Rotwein & Rotwein Cuvee

2015er	Cabernet Franc	Weingut Zähringer Heitersheim	28,50 <i>TIPP du Chef</i>
2016er	Merlot	Weingut Zähringer Heitersheim	32,50
2016er	Merlot	Stiftungsweingut Freiburg	36.50

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^[L]_[SEP]fein strukturierten Säure durchwirkt, den Genuss ab.

2015er	Spätburgunder „Vitus“	Weinhaus Heger Ihringen	44.50
2015er	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!

2015er	Spätburgunder <i>VDP Ortswein</i>	Weingut Bercher Burkheim	29.00
2011/13/14/16er	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^[L]_[SEP]Würzig am Gaumen mit ausdrucksstarken Tanninen

2016er	Merlot „Frucht“	Weingut Abril Bischoffingen	24,50
2015er	Pinot Noir „Reserve“	Weingut Abril Bischoffingen	59,00
2014er	Spätburgunder „Barrique“	Weingut Dr. Schneider Zunzingen	24.50
2010er	Spätburgunder „Rosenberg“	Weingut Dr. Schneider Zunzingen	29.50
2016er	Spätburgunder „Malterdinger“	Weingut Bernhard Huber Malterdingen	49.00
2016er	Spätburgunder „Alte Reben“	Weingut Bernhard Huber Malterdingen	79.00
		½ Flasche	39.50
2015er	Spätburgunder „Käsleberg“	Weingut Salwey Oberrotweil	29.00
2016er	Spätburgunder „RS“	Weingut Salwey Oberrotweil	49.00 <i>TIPP du Chef</i>

Spätburgunder Rotwein & Rotwein Cuvee

2016er	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
2016er	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

2015er	Cuvee Felix	Weingut Fritz Wassmer Bad Krozingen	49.00
		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
2012/13er	Spätburgunder „CCL“	Weingut Fritz Wassmer Bad Krozingen	79.00
		½ Flasche	39.50

2015er	Spätburgunder „Sommerhalde Bombach“	Weingut Fritz Wassmer	99.00
2015er	Spätburgunder „Roter Berg Kenzingen“	Weingut Fritz Wassmer	119.00
2015er	Spätburgunder „Kaiserberg Herbolzheim“	Weingut Fritz Wassmer	199.00

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 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.

2015er	Spätburgunder „Schuler“	Weingut Ziereisen Efringen-Kirchen	79.00
2014er	Spätburgunder „Rhini“	Weingut Ziereisen Efringen-Kirchen	59.00 <i>TIPP du Chef</i>

Österreich

2015er	Blauer Zweigel	Souveräner Malteser Ritterorden	24,50
2015er	Merlot	Weingut Klosterkeller Siegendorf	24,50
2014er	Cabernet Sauvignon	Weingut Klosterkeller Siegendorf	24,50
2015er	O'Dora Cabernet Cuvee	Weingut Klosterkeller Siegendorf	29,50

Italien Piemont

2014er 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.

2016er 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.

2017er Barbera „Superiore“ Francone 24.50

2013er Barbera „Camp du Rouss“ Coppo 29.50 *TIPP du Chef*

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.

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

2012er Barolo „Sorano“ Ascheri 69.00

2013er Barolo „Coste e Bricco“ Ascheri 240.00

2013er Barolo „Pisapola“ Ascheri 160.00

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.

2015er Montebruna Braida 39.00

2015er Bricco de Uccellone Braida 99.00

Italien Toskana

2012er Brunello Di Montalcino Le Macioche 79.00

2008er Il Carbonaione Podere Poggio Scalette 79.00

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

2012er Tignano 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, Lakritze, Thymian, Tabak... Am Gaumen ist der Chianti Classico, Tignano 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!

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

2012er Redigaffi 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 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

2015er **Amarone** **Zeni** **59.00**

2015er **Costalago** **Zeni** **29.00** *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 violetterem 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.

2015er **Amarone** **Brigaldara** **69.00**

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**
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

2015er	<i>Crianza</i>	Pesquera	49.00
2012er	<i>Reserva</i>	Pesquera	89.00

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>	34.50 <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.