

# Wasser

---

<i>San Pellegrino</i>	0,5 l	4,20 €
<i>Perrier</i>	0,33 l	2,80 €
<i>Teinacher Gourmet</i>	0,75 l	4,80 €
	0,25 l	2,50 €
<i>Aqua Panna</i>	0,7 l	4,80 €
<i>Vittel</i>	0,2 l	2,50 €

# Bier

---

<i>Palmbräu – Spezial Pils</i>	0,3 l	3,00 €
<i>Bitburger – alkoholfreies Pils</i>	0,3 l Fl.	3,00 €

# Apéritif

---

<i>Campari auf Eis, mit Orangensaft oder Soda</i>	5 cl	4,00 €
<i>Sherry trocken oder medium oder golden</i>	5 cl	4,00 €
<i>Pineau des Charentes</i>	4 cl	4,50 €
<i>Martini, weiß oder rot</i>	5 cl	4,00 €
<i>Alkoholfreier Cocktail</i>		5,00 €

*Fruchtmark mit Johannisbeersaft und Bitter Lemon aufgefüllt oder Grenadin aufgefüllt mit Orangen- und Apfelsaft.*

## Offene Weine im Ausschank

### Weißweine

0,2 l

#### ... von der badischen Weinstraße

2008 Riesling – trocken  
Hans Winter, Heidelberg 4,00 €  
mineralisch mit frischer, lebendiger Säure

#### ... aus der Pfalz

2008 Riesling – trocken  
Bassermann-Jordan, Deidesheim 4,00 €  
saftig und verspielt

2008 Riesling – halbtrocken  
Reichsrat von Buhl, Deidesheim 4,00 €  
die beste Erklärung für Pfälzer Saftigkeit

#### ... aus der Ortenau

2008 Grauer Burgunder – trocken  
Renchtaler WG, Oberkirch 4,50 €  
rund, kräftig, vollmundig

#### ... vom Kaiserstuhl

2008 Weißer Burgunder – trocken  
Zimmerlin, Bötzingen 4,50 €  
angenehm trocken, kräftige Säure

### Weißherbst

0,2 l

#### ... vom Kaiserstuhl

2005 Spätburgunder Weißherbst – halbtrocken  
Zimmerlin, Bötzingen 4,50 €  
weicher, süffiger Rosé

### Rotwein

0,2 l

#### ... aus der Ortenau

2007 Spätburgunder Rotwein – trocken  
Renchtaler WG, Oberkirch 5,00 €  
ausgeprägte Fruchtigkeit, angenehme Abrundung

#### ... aus der Pfalz

2008 St. Laurent – trocken  
Eymann, Gönnsheim 5,50 €  
rote, reife Früchte, sanftes Tanin

#### ... vom Kaiserstuhl

2004 Spätburgunder Rotwein – halbtrocken  
Zimmerlin, Bötzingen 5,00 €  
mild, vollmundig, weich

## Offene Weine im Ausschank

0,2 l

### ... **Weißwein aus Österreich**

Kremser Weinzierl

4,00 €

Grüner Veltliner – trocken

### ... **Rotwein aus Frankreich**

Château Gramet

5,50 €

Bordeaux, charaktervoll, rund

### ... **Rotwein aus Spanien**

Heredad Ugarte Rioja Crianza

5,50 €

voller Geschmack, reife Früchte, weiche Tanine

## Weinempfehlung der Woche:

### Flaschenweine

#### ... **Weißwein von der hessischen Bergstraße**

2007 Granit

15,00 €

Riesling – trocken

WG Simon Bürkle, Zwingenberg

#### ... **Weißwein aus der Pfalz**

2008 Chardonnay – trocken

19,00 €

Bassermann-Jprdan, Deidesheim

#### ... **Rotwein vom Kaiserstuhl**

2006 Jechtinger Eichert

35,00 €

Spätburgunder, Spätlese – trocken

Bercher, Burkheim

## Flaschenweine

0,75 l

*Riesling*, die unbestrittene Königin der Weißweine. Über 60 % des Rieslings weltweit wachsen in Deutschland. Riesling steht für spritzige Weine mit frischfruchtigem Bouquet von Pfirsich über Limette bis hin zu exotischen Früchten.

### ... aus der Pfalz

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| (1) | 2008 Julie – halbtrocken<br>Reichsrat von Buhl, Deidesheim<br>saftig, Apfel- und Birnenaroma                            | 21,00 € |
| (2) | 2008 Armand – Kabinett<br>Reichsrat von Buhl, Deidesheim<br>rassige Frucht mit herrlicher Leichtigkeit                  | 21,00 € |
| (3) | Laumersheimer Kapellenberg – Kabinett trocken<br>Knipser, Laumersheim<br>klassischer Riesling, feine Rasse              | 25,00 € |
| (4) | 2008 Deidesheimer Kieselberg – Kabinett trocken<br>Bassermann-Jordan, Deidesheim<br>Apfel, Aprikose, eingebundene Säure | 25,00 € |

### *Riesling Große Gewächse - Die Grand Crus des VDP*

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| (5) | 2007 Laumersheimer Mandelberg Steinbuckel – trocken<br>Philipp Kuhn, Laumersheim<br>kraftvoller Riesling, Duft nach Weinbergpfirsich, Aprikose, Melone, Mango | 51,00 € |
| (6) | 2002 Himmelsrech Spätlese – trocken<br>Knipser, Laumersheim<br>wunderbare, saftige Fruchtfülle, Beerenfrüchte, Pfirsich, cremige Struktur                     | 49,00 € |

*Sauvignon Blanc* – grün, grasig mit Anklängen an Passionsfrucht – das ist klassisch für die neue Trendsorte. Die Anbaufläche und die Nachfrage nach diesem neuen Geschmacksbild des Sauvignon nimmt rasend schnell zu.

**... aus der Ortenau**

- (7) 2008 Sauvignon blanc – trocken  
"Vinum nobile", Renchtäler WG, Oberkirch 24,00 €  
ausgewähltes Lesegut, Stachelbeeren, Passionsfrucht

*Auxerrois* – die etwas unbekanntere Burgundersorte siedelt sich geschmacklich zwischen Weißburgunder und Chardonnay an. Oft etwas leiser im Ausdruck aber mit unheimlicher Filigranität erinnert Auxerrois oft an grüne Äpfel und Haselnüsse.

**... aus Baden**

- (8) 2008 Malscher Ölbaum – Kabinett trocken  
Bernd Hummel, Malsch 28,00 €  
feinduftig, angenehme Säure, exotisch

*Weißer Burgunder* – meist etwas schlanker und spritziger als der Grauburgunder im Aroma, mit Noten von Apfel und einer leichten burgundischen Erdigkeit. Oftmals frisch und doch mit milderer Säure als der Riesling.

**... aus der Pfalz**

- (9) 2008 Weißburgunder & Chardonnay  
Knipser, Laumersheim 35,00 €  
feiner Cuvée, rassig und fruchtbetont
- (10) 2007 Weißburgunder – trocken  
Bassermann-Jordan, Deidesheim 26,00 €  
aromatisches Bouquet mit Melone & Aprikose

## *Grauer Burgunder*

**... aus der Ortenau**

- (11) 2008 Grauburgunder – trocken  
„Vinum Nobile“, Renchtäler WG, Oberkirch 21,00 €  
leicht, frisch, trocken ausgebaut

**... aus Baden**

- (12) 2007 Heidelberger Burg – Kabinett trocken  
Hans Winter, Heidelberg 21,00 €  
vegetabiler Duft, schlank, frisch, dezent

*Rosé - Weißherbst* – Rosé liegen voll im Trend. Die Nachfrage ist in 2006 über 60 % gestiegen. Der universelle Begleiter zu leichten Fisch-, Fleisch- und vegetarischen Gerichten.

**... aus der Pfalz**

- (13) 2008 Cabernet & Co – trocken  
Knipser, Laumersheim 28,00 €  
Cuvée aus Merlot & Cabernet Franc süffig-leicht

## Rotwein

*Spätburgunder* – die nobelste und mit fast 12.000 ha die meistangebaute Rotweinsorte in Deutschland. Die Frucht des Spätburgunders erinnert oft an Erdbeere oder Kirsche. Die Weine vertragen sich hervorragend mit Holz, sei es aus dem großen Holzfass oder im Barrique. Mit seiner zart pikanten Säure ist der Spätburgunder ein perfekter Essensbegleiter.

### **... aus der Pfalz**

- |  |         |
|--|---------|
| (14) 2007 Spätburgunder – trocken in Pfälzer Eiche gereift<br>Reichsrat von Buhl, Deidesheim<br>Blaubeerfrucht mit kraftvoller Länge | 28,00 € |
| (15) 2007 Dürkheimer Feuerberg – trocken<br>Herbert Bender, Kallstadt<br>heller, leichter Burgunder, elegant, ausgewogen             | 28,00 € |

### **... aus der Ortenau**

- |   |         |
|---|---------|
| (16) 2007 Spätburgunder – trocken<br>„Vinum Nobile“, Renchtäler WG, Oberkirch<br>Beerenaroma, körperreich, samtig | 26,00 € |
|---|---------|

### **... aus Baden**

- |   |         |
|---|---------|
| (17) 2005 Malscher Rotsteig – Spätlese trocken – Barrique<br>Bernd Hummel, Malsch<br>Vanillearoma, intensiv, gehaltvoll | 42,00 € |
|---|---------|

## St. Laurent

### **... aus Baden**

- |  |         |
|--|---------|
| (18) 2007 Klumpp St. Laurent<br>Klumpp, Bruchsal<br>reife Beeren, pfeffrige Würze, kräftig | 45,00 € |
|--|---------|

*Cuvées – Die hohe Kunst der Komposition* – in Frankreich schon lange Tradition. In Deutschland hat man die Vorzüge der „Assemblage“ erkannt. Geschickt werden die Charaktere und besten Eigenschaften reinsortiger Weine benutzt um einen neuen Geschmack zu komponieren.

**... aus Baden**

- (19) 2007 Cuvée Anna – trocken – kleines Eichenfass  
Seeger, Leimen 45,00 €  
dunkle Waldbeeren

**... aus der Pfalz**

- (20) 2004 Cuvée Gaudenz – trocken - Holzfass  
Knipser, Laumersheim 33,00 €  
kräftig, Cassis, weiche Tanine
- (21) 2005 Cuvée X – in Barrique gereift  
Knipser, Laumersheim 0,75 l 68,00 €  
Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot 0,375 l 35,00 €

*Süße Versuchung* – Die hohe Kunst der Weine. Edelsüße Spezialitäten, zum Dessert oder Käse ein Gedicht.

**... aus der Pfalz**

- (22) 2004 Schöne Anna – Riesling Spätlese  
Karl Schäfer, Bad Dürkheim 25,00 €  
eine Liebeserklärung an Anna Bergner,  
Gourmetköchin im 19. Jhd.
- (23) 2003 Scheurebe – Eiswein  
Helmut Darting, Bad Dürkheim 40,00 €  
klare schwarze Johannisbeere, Honig und exotische Frucht.  
Ein Genuss, den Sie nicht bereuen werden.

# *A*lkoholfreie Getränke

---

<i>Coca Cola</i>	0,2 l	2,50 €
<i>Fanta</i>	0,2 l	2,50 €
<i>Orangina</i>	0,2 l	2,50 €
<i>Orangensaft</i>	0,2 l	2,50 €
<i>Apfelsaft</i>	0,2 l	2,50 €
<i>Johannisbeersaft</i>	0,2 l	2,80 €
<i>Tomatensaft</i>	0,2 l	2,80 €
<i>Kaffee</i>		2,80 €
<i>Espresso</i>		2,80 €
<i>Doppelter Espresso</i>		3,80 €
<i>Cappuccino mit Sahne</i>		4,00 €
<i>Tee – verschiedene Sorten</i>		2,80 €