

WEINE

<u>WEISSWEIN</u>	<u>0.2</u>	<u>0.5</u>	<u>0.75</u>
Grauburgunder „Edenbusch“ <i>Weingut Hauck, Rheinhessen</i>	6,90€	17,00€	25,50€
Chardonnay „Fat Bastard“ <i>The Fat Bastard Wine Com, Rhone, Frankreich</i>	7,20€	18,00€	26,50€
Blauschiefer Riesling, Feinherb <i>Weingut Lorenz, Mosel</i>	7,40€	18,50€	27,00€
Chardonnay & Weisburgunder „Aufwind“ <i>Thomas Hensel, Pfalz</i>	8,20€	19,50€	29,00€
Weißer Burgunder „Drei Gesteine“ <i>Jakob Schneider, Nahe</i>	8,20€	19,50€	29,00€
Spätburgunder, Blanc de Noir <i>Georg Fogt, Rheinhessen</i>	7,90€	19,00€	28,00€
Touraine Sauvignon Blanc „Les Grenettes“ <i>Domaine Beausejour, Loire</i>	8,50€	21,00€	30,50€
Mâcon-Fuissé (Flasche) <i>Château Vitallis, Burgund, Frankreich</i>			42,00 €
<u>ROSE</u>	<u>0.2</u>	<u>0.5</u>	<u>0.75</u>
Rose d'une Nuit <i>Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen</i>	7,60€	18,50€	27,00€
„Violon d'Ingres“ Alpillies Rose <i>Provence, Frankreich</i>	8,20€	19,50€	29,00€

<u>SEKT/SCHAUMWEINE</u>		<u>0.1</u>	<u>0.75</u>
Sekt Hausmarke		4,90 €	25,00€
Sekt auf Eis (0.2)			6,50€
Cremant de Bourgogne „Rose“		7,50€	45,00€
<i>Paul Delane AC Brut, Burgund, Frankreich</i>			
<u>WEINSCHORLE</u>		<u>0.2</u>	<u>0.5</u>
Weiß (Grauburgunder oder Chardonnay)		5,90€	12,00€
Rose (D´une Nuit)		5,90€	12,00€
<u>ROTWEIN</u>	<u>0.2</u>	<u>0.5</u>	<u>0.75</u>
Primitivo „Primasole“	6,90€	17,00€	25,50€
<i>Cielo e Terra, Apulien, Italien</i>			
Rioja Reserva	8,20€	19,00€	29,00€
<i>Baron de Ley, Rioja, Spanien</i>			
Chianti Classico, DOCG	8,90€	21,50€	31,00€
<i>I Sodi, Toskana, Italien</i>			
„Doorkeeper“ Shiraz	8,90€	21,50€	32,00€
<i>Hartenberg Family Vineyards, Stellenbosch, Südafrika</i>			
„Finca Valdelayegua“ Crianza	9,50€	23,00€	34,00€
<i>Bodegas Pradorey, Ribera del Duero, Spanien</i>			
„Roreto“ Babera d´Alba (Flasche)			35,00€
<i>Orlando Abrigo, Piemont, Italien</i>			
„Noi“ Barolo (Flasche)			52,00€
<i>Virna, Piemont, Italien</i>			