

Schaumwein, trocken

€

1531 Aimery Crémant de Limoux, Languedoc FR glasweise 0,1l 8.-
Chardonnay, Chenin blanc und Mauzac 0,75l 32.-

„Auge: goldgelb mit orangenen Reflexen, Nase: grüner Apfel und Honig, florale Noten, Gaumen: stoffig-dicht, feine Perlage, straffe Säure“

Cru la Maqueline

Crémant de Bordeaux Brut Nature AOC, FR 0,75l 36.-
Merlot, Petit Verdot

„strohgelber Blanc de Noirs, feine Perlage, grüner Apfel und dezente Brioche-Note, fordernd mit cremiger Textur, ausgezeichnete Länge“

Wolfberger Expression

Crémant d'Alsace Brut Nature AOC, FR 0,75l 35.-



Auxerrois, ohne Schwefelzusatz vinifiziert

?

„leuchtendes Blassgelb, anmutige Perlage, Mirabelle und weißer Pfirsich, vollmundig und spritzig mit erfrischender Säure und zarten Haselnussnoten“

Vivency Crémant de Loire, FR 0,75l 28.-

Chenin Blanc, Chardonnay

„Nase: blumig und fruchtig mit Noten von Birne, Apfel und Aprikose, Gaumen: frisch, fruchtig und ausdrucksstark, feinperlig“

Heidsieck Monopole Blue Top Brut Champagne, FR 0,75l 56.-

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

„frisch, fruchtig-herb, relativ viel Zucker“

Weißwein, frisch und fruchtig

Grauburgunder, Pfalz DE glasweise 0,1l 6,20



Pinot Gris 0,2l 7,80

?

„gelbe Birnen und reife Pfirsiche, dezente Fruchtsüße, aromatisch und optimal ausbalanciert durch feine Weinsäure, sehr gut zu Geflügel, Fisch und Gemüse“

Grauer Burgunder Auggener Schäf

Kabinett trocken, Freiburg DE 2022 0,75l 29.-

Pinot Gris

„leichter Kernobstduft mit nussigen und zart pflanzlichen Tönen, runder Abgang“

Cave d'Azé Cuvée Jules Richard,

Mâcon Azé, Bourgogne FR 2020 0,75l 30.-

Chardonnay

„fruchtige Mango und Ananas, dicht und ausgewogen mit angenehmer Mineralität, ideal als Aperitif, zu Fisch oder Ziegenkäse“

Weißwein, leicht und erfrischend-säuerlich

Weißer Burgunder Auggener Schäf

Kabinett trocken, Freiburg DE 2022

0,75l 26.-

Pinot blanc

„zartgrün mit goldenen Reflexen, Noten von Birne, reifem Apfel und Quitte, elegantes Säurespiel“



Santiago Ruiz Galizien, DO Rías Baixas ES 2021

0,75l 32.-

Albariño 12,5%

?

„brillant, strohgelb, intensiv, frisch und komplex mit den typischen Fruchtaromen wie Birne, Apfel und Zitrone, auch Menthol, Akazie, kraftvoll und langer Abgang, Säure sehr gut eingebunden“

Weißwein, etwas kräftiger

L'Odalet IGP, Pays d'Oc FR 2020

0,75l 25.-

Viognier 13%

„klare, blassgelbe Farbe mit grünen Reflexen, Noten von Limette, Birne und Akazie, im Geschmack rund und elegant, dabei reifes Kernobst wie Birne und Quitte“

Canon du Maréchal VdP, Roussillon FR 2022

0,75l 38.-

Viognier

„üppige Nase, viel Exotik mit Anklängen von Lychee und weißem Pfirsich, trotz der Fülle aromatisch frisch und verführerisch, milde Säure, auch gut als Aperitif“

Rosé, trocken

€

Cuvée Junge Winzer

Rosé Auggener Schäf, Freiburg DE 2022

glasweise

0,1l 6,50

Gutedel und weitere

0,2l 8,80

?

„voller Sommerwein mit Waldbeeren und leichten Kräutern, sanfter Nachhall, gerne zu Fisch und Salat“

0,75l 30.-

Spätburgunder Rosé


Auggener Schäf, Freiburg DE 2022

0,75l 25.-

Pinot Noir

„frischer Apfelduft und rot-beerige Noten, klare Frucht, mit Johannisbeeren, Pfirsich und Aprikose, leicht würzig, von präsender Säure, dabei harmonisch“

Rotwein, trocken und fruchtig-leicht

	Maison Louis Girard Fleurie Cru du Beaujolais, FR 2020	0,75l	28.-
	Gamay		
?	„Aromen von schwarzen Beeren, würzig, samtig, weich und geschmeidig mit einem langen Finale, sehr elegant“		

Rotwein, leicht und gefällig

	Vin du Pays d'Oc IGP Languedoc, FR 2022	glasweise	0,1l	6,40
	Marselan, Alicante Bouschet		0,2l	8.-
	„herrlich kräftig-fruchtiger Geschmack, tiefrot mit reifen Beeren, würzige Kräuter, saftiger Nachhall, zu geschmortem Fleisch und würzigen Pasta“		0,5l	16.-


Bodegas Piqueras Castillo de Almansa

	Crianza DOP, Almansa ES 2018	0,75l	25.-
	Monastrell, Tempranillo, Cabernet Sauvignon 14%		
	„Purpur mit Aromen von Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren, Rosinen, Pfeffer, elegant und seidig mit angenehmer Säure“		

Rotwein, hell, dabei kräftiger

	Illuminati Riparosso DOC, Montepulciano d'Abruzzo IT 2018	0,75l	26.-
	Montepulciano		
	„rubinrot mit zarten violetten Reflexen, betörender Duft, vollmundig, saftig, sehr dicht und harmonisch mit schöner Länge, zu allen Gängen“		

Rotwein, gehaltvoll ausgewogen

	Etienne Guigal , Appellation Côtes du Rhône, FR 2020	0,75l	30.-
	Syrah, Grenache, Mourvèdre		
	„Kirschnoten und Fruchtaromatik, samtige Tannine“		
	Cairanne Domaine de la Présidente , Cru des Côtes du Rhône, FR 2021	0,75l	34.-
	junge Rhône-Cru aus Grenache und Syrah 14,5%		
?	„herrliches Bouquet nach reifen Kirschen, Schwarzen Johannisbeeren, Erdbeer-Kompott und einem Hauch Schoko, sämige Tannine, zu geschmortem Fleisch und Ratatouille“		
	Canon du Maréchal Domaine Cazes, VdP Roussillon, FR 2022	0,75l	38.-
	Syrah und Grenache Noir		
	„ausgewogener Rotwein, betont fruchtig, mit einer Dominanz von Erdbeere und Kirsche, geschmeidige Gerbstoffe, prämiert Gold Millésime Bio 2023“		

Rotwein, gehaltvoll ausgewogen



Les Sentinelles Mâcon Rouge, Bourgogne, FR 2017 0,75l 28.-

Gamay 12,5%

?

„ausgebaut im Eichenfass, schwarze Johannisbeere in der Nase, dabei kräftig im Auftakt aber im Ganzen rund, harmonisch und von schöner Beständigkeit“

Cycliste, Appellation Côtes du Rhône Villages, FR 2018 0,75l 28.-

Syrah, Grenache, Mourvèdre 14%

„Anklang von Gewürzen und Kräutern, gefolgt von reifen Früchten“ Bio

Rotwein, kräftig, spürbare Tannine

Château de Villemajou, Corbières Boutenac, FR 2021 0,75l 55.-

Carignan, Syrah, Grenache Noir und Mourvèdre

„granatrot, Lakritze, Nelken, dunkle Früchte, kräftig, mit verschwenderischer Fülle, vollreife Tannine, große Fruchtdichte und cremiges Holz, sehr umfangreicher Nachhall“

Malesan Rouge, Bordeaux AOC, FR 2020 0,75l 25.-

Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc 13,5%

„harmonisch, charaktvoll und traditionell, fruchtige Aromen, unterstützt von fein-harmonischen Holznoten, am Gaumen schwarze Früchte, abgerundet mit Holz und Nuancen von Vanille“