



		Glas 0,2l Flasche	
NITTEL & OBERMOSEL			
SEKT & CRÉMANT			
	Elbling, Matthias Dostert, brut (Glas 0,1L)	4,00	19,50
	Elbling Crémant, Frieden-Berg, brut, goldene Münze		19,50
	Riesling, Weingut Karl Sonntag, trocken	2005	19,50
	Roter Elbling Sekt, brut, Zilliken*	2007	21,50
	Weißburgunder, Bernd Frieden, brut		21,50
WEIßWEIN LEICHT TROCKEN			
<i>Fisch, Salate, leichte Vorspeisen</i>	Auxerrois, Frieden-Berg	2010	16,50
	Elbling Classic , Matthias Dostert	2010	16,50
	Weißburgunder/pinot blanc, Carlfelsen, Palzem	2009	17,00
	Weißburgunder/pinot blanc, Weingut Bernd Frieden	2009	17,00
	Weißburgunder/pinot blanc, Weingut Sonntag*	2009 4,50	18,00
	Chardonnay, Weingut Apel	2010	18,50
	Elbling Novum, Frieden-Berg*	2010	18,50
	Elbling, Frieden Berg (1,0L)	2010 4,00	18,50
	Muschelkalk, Zilliken, Cuvée aus Elbling & Weißburgunder	2010	18,50
WEIßWEIN LEICHT HALBTROCKEN			
<i>Fisch, Tapas</i>	Elbling, alte Reben, Weingut Wietor*	2010	17,00
	Elbling feinherb, Jürgen Dostert	2009	17,50
	Elbling, Weingut Apel (1,0L)	2010 4,00	18,50
	Auxerrois, Weingut Karl Sonntag*	2008 6,25	21,50
WEIßWEIN LEICHT SÜSS			
<i>Aperitif, Nachspeisen</i>	Kerner, Frank's Exotic Spätlese, Carlfelsen, Palzem	2009 4,50	17,50
	Elbling fruchtig, Weingut Richter	2009	18,50
	Elbling, Auslese Weingut Richter, goldene Münze	2003	22,50
WEIßWEIN MITTELKRÄFTIG TROCKEN			
<i>Vorspeisen, gegrillter Fisch, Geflügel</i>	Grauburgunder/pinot gris, Weingut Apel	2010 4,50	18,00
	Riesling, Hellershof Zilliken	2010 4,00	18,50
	Grauburgunder/pinot gris, spätlese feinherb trocken, Befort	2009	19,50
	Sauvignon Blanc, Weingut Apel*	2010	31,50
WEIßWEIN MITTELKRÄFTIG HALBTROCKEN			
<i>Salate, Tapas</i>	Riesling Classic Weingut Faber	2009	17,50
	Riesling feinherb, Weingut Karl Sonntag	2008	17,50
	Grauburgunder/pinot gris, Wietor, Nitteler Leiterchen	2007	18,00
	Riesling Kabinett, feinherb, Hellershof Zilliken	2009	18,50
	Grauburgunder/pinot gris, Armand Frank, Carlfelsen, Palzem	2010	19,50
	Blanc de Noir, Weingut Matthias Dostert - Sommerwein 2011*	2009	21,50
WEIßWEIN KRÄFTIG TROCKEN			
<i>Gegrillter Fisch, Schwein</i>	Grauburgunder/pinot gris, Weingut Jürgen Dostert	2009	17,50
	Riesling, Weingut Karl Sonntag, Auslese trocken	2009	17,50
	Blanc de Noir, Weingut Carlfelsen, Armand Frank	2009	19,50
	Grauburgunder/pinot gris, Zilliken, Barrique*	2009	20,50
	Pinot-Auxerrois, Weingut Frieden-Berg	2010	20,50
WEIßWEIN KRÄFTIG SÜSS			
<i>Nachspeisen</i>	Riesling, Weingut Sonntag, Auslese	2005	21,50
	Johanniter Beerenauslese Weingut Sonntag, 114 Öchsle	2009	25,50
	Elbling Beerenauslese Weingut Richter, <i>bronzene Münze</i>	2003 4,50	36,50
	Elbling Eiswein, Apel, 154 Öchsle, (0,375L), silberne Münze*	2007	47,50
ROSÉWEIN			
<i>Aperitif, Tapas, Salate</i>	Sonntags rosé aus Dornfelder, Regent & Pinot noir, trocken	2010	16,50
	Roter Elbling, Matthias Dostert, halbtrocken*	2010 4,00	17,00
	Blauer Spätburgunder/pinot noir, rosé, Herbert Faber, trocken	2009	19,50
	Weingut Carlfelsen, rosé aus Dornfelder, Sommerwein, halbtrocken	2010	19,50
ROTWEIN TROCKEN			
	Dornfelder, trocken, Weingut Apel, goldene Münze	2009 4,25	17,00
	Blauer Spätburgunder/pinot noir, Karl Sonntag*	2007 4,50	18,50
	Blauer Spätburgunder/pinot noir, Weingut Apel, goldene Münze	2009	19,50
	Blauer Spätburgunder/pinot noir, Frieden-Berg Barrique*	2007	21,50
	Cuvée Philippe, Weingut Apel, Cuvée aus Regent und Pinot noir	2009	22,50
	Regent Weingut Sonntag, Barrique*	2006	23,50
	Blauer Spätburgunder Apel Edition Barrique, 112 Öchsle	2009	39,50
	Blauer Spätburgunder Apel Edition Barrique, 112 öchsle, Magnum 1,5l	2009	79,50

* - unsere Weinempfehlung



Flasche

LUXEMBOURG CRÉMANT	Crémant Rosé, Gales Cuvée première, Brut		23,50
	Crémant de Luxembourg, Cuvée Cep d'Or, Signature*	2008	28,50
LUXEMBOURG WEISSWEIN	Auxerrois, Clos de Rochers Grevenmacher Fels, Grand Premier Cru	2009	18,50
	Auxerrois, Beck-Frank, Greiveldenger Primerberg, Premier Cru*	2009	18,50
	Auxerrois, Stadtbremius Primerberg, Cep d'Or	2009	18,50
	Rivaner, Cep D'or, Stadtbremius Goldberg AOC	2009	17,00
	Weißburgunder/pinot blanc, Gales, Grand Premier Cru	2009	19,50
	Chardonnay Coteaux Statbremius, Cep d'Or, Barrique*	2008	23,50
	Grauburgunder/pinot gris, Clos de Rochers, Grand Premier Cru	2009	21,50
	Grauburgunder/pinot gris, Cep d'Or, Stadtbremius Primerberg Signatu	2009	22,50
	Riesling, Clos de Rochers, Grand Premier Cru, Grevenmacher Fels	2009	20,50
	Riesling Jean-Schlink Hoffeld, Grand Premier Cru, trocken	2009	21,50
	Riesling, Clos Mon vieux Moulin, Ahn Palmberg	2007	21,50
	Riesling, Schumacher, Wormeldange, Grand Premier Cru, Köppchen	2007	21,50
Gewürztraminer, Clos mon vieux Moulin, AC Moselle Luxembourgeois	2007	22,50	
LUXEMBOURG ROSÉ & ROTWEIN	Rose aus blauer Spätburgunder/pinot noir, Beck-Frank, halbtrocken	2009	19,50
	Blauer Spätburgunder/pinot noir, Domaine St. Martin, AC Moselle	2009	21,50
	Blauer Spätburgunder/pinot noir, Clos Mon vieux Moulin, Barrique	2008	22,50
CHARTA AUSSEERGEWÖHNLICHE TERROIRWEINE AUS LUXEMBOURG	Auxerrois Ehnen Kelterberg, Kohll-Reuland, Barrique, Ehnen*	2009	36,50
	Pinot blanc Bech-Maacher Enschberg, Laurent und Rita Kox, Remich*	2009	38,50
	Pinot blanc Ehnerberg, Kohll-Reuland, Ehnen*	2009	36,50
	Pinot gris Ahner Vogelsang, Caves Berna, Ahn*	2009	35,50
	Pinot noir, Schlink-Hoffeld, Machtum*	2009	39,50
	Riesling Ehnen Wousselt, vieilles vignes, DV Häremillen, Ehnen'	2009	44,50
	Riesling Jean-Schlink Hoffeld, Charta, Machtum Ongkaf*	2007	33,50
Gewürztraminer Bech-Maacher Fusslach, Laurent & Rita Kox, Remich	2009	44,50	
FRANKREICH, CHAMPAGNE	Champagne, Piper Heidsieck		49,00
	Champagne Ruinart rosé		79,00
FRANKREICH, ROSÉWEIN	Bandol, Rosé, Domaine de la Bastide blanche	2010	27,50
FRANKREICH, ROTWEIN LEICHT	Cabernet Sauvignon, Domaine de Luc Pirlet, Rot, vin de pays	2009	17,00
FRANKREICH, ROTWEIN MITTELKRÄFTIG <i>Schwein, Ente</i>	Merlot, Terre de Mûrier, vin de pays de l'Ardèche*	2007	18,50
	Côtes du Rhône, E. Guigal	2007	21,50
	Beaujolais, Fleurie, Domaine Dejeane	2008	27,50
	Morgon, Côte de Py, Jean-Marc Burgaud	2008	29,50
	Mercurey, La Framboisière, Rot, Faiveley	2008	33,50
FRANKREICH, ROTWEIN KRÄFTIG <i>Rind, Wild</i>	Dourthe No1, Cabernet Sauvignon*	2008	23,00
	Château Rauzan Despagne, AC Bordeaux	2008	23,50
	Château Pey la Tour, AC Bordeaux supérieur	2007	29,50
	La Croix St. Jura, St. Emillion	2007	31,50
	Pomerol, Château Hermitage Mazeyres, AC Pomerol	2007	42,50
	Château Paloumey, Cru Bourgeois, Haut Médoc	2006	43,50
	Château d'Agassac, Cru Bourgeois, Haut Médoc	2001	44,50
	Châteauneuf du Pape, Guigal	2004	52,50
ANDERE LÄNDER, ROTWEIN <i>Lachs, Geflügel, Schwein</i>	Chianti, Vecchia Cantina, Italien	2008	18,00
	Segura Viudas, Vina Heredad, Rot, Tempranillo, Penedes, Spanien	2009	18,00
ANDERE LÄNDER, ROTWEIN MITTELKRÄFTIG <i>Lamm, Schwein, Ente</i>	Yaranda Shiraz, Rot, Riverland, Australien*	2006	18,00
	Montepulciano d'Abruzzo, Fattoria Nicodemi, DOC, Italien	2009	20,50
	Zewenwacht, Merlot, Süd Afrika*	2006	21,50
	Usana Cabernet Sauvignon, Süd Afrika	2008	22,50
	Pinotage Hartenberg, Süd-Afrika*	2007	28,50
ANDERE LÄNDER, ROTWEIN KRÄFTIG <i>Rind, Wild</i>	Viña Maipo, Cabernet Sauvignon Reservado, Chili	2009	19,00
	Wente, Livermore Valley Cabernet Sauvignon, Amerika	2004	23,50
	Monte Real, Roja Reserva, Spanien*	2004	37,50
	Barolo DOCG Lo Zoccolao, Italien	2006	59,00
	Amarone della Valpolicella Classico DOC, Aurum, Italien	2005	69,00

* - unsere Weinempfehlung