

## Weiss 0,75l

Grauburgunder QbA, Spitalkellerei Konstanz, Baden	22,50 €
Grauburgunder „Nepomuk“ QbA, Salwey, Baden	24,50 €
Grauburgunder Qualitätswein, Klumpp, Baden	25,50 €
Riesling Qualitätswein, Klumpp, Baden	24,50 €
Riesling AC, Trimbach, Frankreich	25,50 €
„303“ Riesling Spätlese, Spreitzer, Rheingau	38,00 €
Weissburgunder Qualitätswein, Klumpp, Baden	25,50 €
Gewürztraminer AC, Trimbach, Frankreich	29,50 €
Sauvignon Blanc, Mouton Cadet, Frankreich	28,00 €
Sancerre „Les Caillotes“ AOC, Bernard Reverdy, Frankreich	32,50 €
<i>100 % Sauvignon Blanc</i>	
Pouilly Fumé AOC, Pascal Jolivet, Frankreich	36,50 €
<i>100 % Sauvignon Blanc</i>	
Chardonnay „Stadtmauer“, Kirchner <u>AB MITTE APRIL</u>	23,00 €
Chablis AC, Josslin, Frankreich	24,50 €
<i>100 % Chardonnay</i>	
Bourgogne Blanc „Couvent des Jacobins“, Louis Jadot, Frankreich	26,50 €
<i>100 % Chardonnay</i>	
Chardonnay „Vinters Blend“, Ravenswood	27,50 €
Pietra Bianca, Tormaresca, Italien	39,00 €
<i>100 % Chardonnay</i>	
Pouilly Fuissé, Domaine Ferret, Frankreich	57,40 €
<i>100 % Chardonnay</i>	
Muscadet Sèvre-et-Maine sur lie, Château de la Chesnaie,	19,50 €
<i>100 % Melon de Bourgogne</i>	
Santa Cristina, Umbrien, Italien	26,50 €
<i>50 % Grecchetto   50 % Procanico</i>	
Pinot Gris, Piedra Negra,	22,00 €
<i>100 % Pinot Grigio</i>	

## Rosé 0,75l

Cuvée Rosé. Klumpp, Baden	23,50 €
<i>50% Lemberger 20% Spätburgunder 20% Laurent 10% Cab. Sauvignon</i>	
Cru Classé Cuvée Prestige Rosé, Minuty	38,50 €
<i>90 % Tibouren   10 % Grenache</i>	

### Rot 0,75l

Spätburgunder QbA, Spitalkellerei Konstanz, Baden	22,50 €
Baron de Rothschild „Retro Label“ Mouton Cadet, Frankreich <i>65% Merlot 20% Cabernet Sauvignon 15% Cabernet Franc</i>	24,50 €
Château Tour de Peyreau, Graf von Neippberg, Frankreich <i>60% Merlot 20% Cabernet Sauvignon 15% Cabernet Franc</i>	52,50 €
Haut Poujeaux, Château Poujeaux, Frankreich <i>55% Merlot 45% Cabernet Sauvignon</i>	37,50 €
Côtes du Rhône, Rouge AOC, Jaboulet Ainé, Frankreich <i>60 % Grenache   40 % Syrah</i>	24,50 €
Châteauneuf du Pape „Télégramme“, Télégraphe, Frankreich <i>95 % Grenache   5 % Mourvèdre</i>	65,50 €
Merlot „Les Cépages“, Baron de Rothschild, Frankreich	19,50 €
La Clape A.C. Vignelacroix, Château Ricardelle, Frankreich <i>60 % Grenache   15 % Carignan   15 % Cinsault   5 % Syrah</i>	26,50 €
Tignanello, Antinori, Italien <i>80 % Sangiovese   15 % Cabernet-Sauvignon   5 % Cabernet Franc</i>	85,00 €
Las Altillas, Baron de Ley, Spanien <i>50 % Tempranillo   50 % Cabernet Sauvignon</i>	29,00 €
Crinsom Red Blend, Fetzer, California, USA <u>AB MITTE APRIL</u> <i>Syrah   Zinfandel   Cabernet-Sauvignon   Petit Sirah</i>	33,00 €
Colle Sterpeti, Fattoria di Magliano, Italien <i>Sangiovese   Cabernet Franc   Merlot</i>	31,00 €
Cabernet-Carmenere Limited Edition, Montes, Chile <i>50 % Cabernet Sauvignon   50 % Carmenère</i>	28,00 €
Crozes-Hermitage, E.Guigal, Frankreich <i>100 % Syrah</i>	39,50 €
Star Angel, Montes, Kalifornien <i>100 % Syrah</i>	49,00 €
Twins Red Wine, Montes, Chile <i>50 % Cabernet Sauvignon   50 % Malbec</i>	28,00 €

### Schaumweine 0,75l

Sekt „Rheincuvée“	22,00
Crémant de Loire, Louis Despas	32,50
Crémant de Loire Rosé, Louis Despas	36,50
Champagner Baron de Rothschild	65,00
Champagner Taittinger Brut	65,00