

APERITIF

CHAMPAGNER & CREMANT

Lanson "Black Label"	0,1 l	10,50 €
Lanson "Rosé"	0,1 l	11,90 €
HUGO auf Eis Lanson Champagne, <i>St. Germain</i> -Holunder- blüten Likör, Soda & frische Minze	0,2 l	9,50 €
HUGO IN RED auf Eis Lanson Champagne, Campari ¹ , Holunder- Blüten Sirup, Soda & frische Minze	0,2 l	9,50 €
Riesling Sekt <i>Schlossgut Diel</i> 82 Monate Hefelager / Flaschengärung	0,1 l	7,90 €
Crémant de Loire Q.B.A. brut Gratien & Meyer	0,1 l	6,90 €

MAL WAS ANDERES...!

Brau.nett 4,9% Vol. Kühn-Schätzel 0,1 l 4,90 €
Apero aus Trauben- & Gerstenmaische

SEKT, CRÉMANT, CHAMPAGNER 0,75L

2009 Riesling Sekt <i>Schlossgut Diel</i> 82 Monate Hefelager / Flaschengärung	54,00 €
2008 Pinot Noir & Blanc CUVÉE MO 80 Monate Hefelager / Flaschengärung	89,00 €
Crémant de Loire <i>brut</i> Gratien & Meyer	43,00 €
Champagne <i>Lanson</i> "Black Label"	69,00 €
Champagne <i>Lanson</i> "Rosé"	79,00 €

ALKOHOLFREI

<i>Altländer</i> Apfel-Kirsch-Secco	0,1 l	5,80 €
„ <i>Gin-Tonic</i> “ alkoholfrei - <i>Seedlip</i> mit Limette & Thymian	0,2 l	6,50 €
„ <i>Coconatta</i> “ alkoholfrei <i>Kokos Sirup, Passionsfrucht & Spicy Ginger</i>	0,2 l	6,40 €
„ <i>Bitter-Tonic</i> “ alkoholfrei <i>San Bitter, Tonic, Soda & Orange</i>	0,2 l	6,60 €
„ <i>HUGO</i> “ alkoholfrei <i>Holunder, Ginger, Soda & Minze</i>	0,2 l	6,20 €

SONSTIGE APÉRITIF

Martini Dry, Bianco, Rosso, D'Oro	5 cl	5,50 €
Campari ¹ Pastis 51	4 cl	5,50 €
Campari ¹ Orange/Soda		7,90 €
Gin Tonic / Vodka Lemon		7,90 €
Aperol Spritz ¹		7,90 €
Kir (Cassis & Weißwein) ¹	0,1 l	6,50 €
Kir Imperial (Cassis & Sekt) ¹	0,1 l	6,90 €
Kir Royal (Cassis & Champagne)	0,1 l	10,50 €

PORTWEIN & SHERRY

Dry Sack Medium, Dry & Fino	5 cl	5,50 €
Royal Oporto Tawny weiß & rot	5 cl	5,90 €
Royal Oporto Tawny 20 J.	5 cl	7,90 €
Taylor`s 20 Jahre	5 cl	8,50 €

WASSER, SÄFTE, LIMONADEN & BIER

MÜHLENWASSER

Gefiltertes & mit Nährstoffen versetztes Tafelwasser

Sprudel & Still	0,2 l 1,50 €	0,5 l 3,20 €	0,7 l 4,50 €
Im Degustationsmenü			– inklusive

SONSTIGE GETRÄNKE

Thomas Henry <i>Tonic Water, Spicy Ginger, Lemon, Ginger Ale</i>	0,2 l	3,20 €
Altländer Apfelsaft Naturtrüb	0,2 l	2,90 €
Säfte & Nektare Orange, Rhabarber, Kirsch, Banane, Rote Traube	0,2 l	2,90 €
Alle Säfte auch als Schorle	0,2 l	2,70 €
	0,4 l	4,20 €
Selters – Classic & Naturell	0,25 l	2,70 €
	0,75 l	6,90 €
Coca Cola ^{1,3,11} & Coca Light ^{1,3,9,11} Fanta ^{1,3,9} & Sprite ^{3,9}	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	4,90 €
Vitamalz	0,33 l	3,50 €
Orangina	0,2 l	2,80 €

APFEL CIDRE

Savanna Dry Premium 5,5%	0,33 l	4,90 €
Altländer <i>Apfel Manufaktur</i> 4,5%	0,2 l	3,90 €

BIER

Lübzer Pilsener <i>alkoholfrei</i>	0,33 l	3,60 €
Lübzer Pilsener vom Fass	0,3 l	3,60 €
	0,4 l	4,80 €
Erdinger Hefeweizen	0,5 l	5,50 €
Erdinger <i>alkoholfrei</i>	0,5 l	5,50 €
Erdinger Dunkel	0,5 l	5,50 €

¹ mit Farbstoffen
³ mit Antioxidationsmittel
¹¹ koffeinhaltig

⁹ mit Süßungsmitteln
¹⁰ chininhaltig



OFFENE WEINE 0,25 L

WEISS & ROSÉ



	0,1l	0,2l	0,5l
Riesling, Robert Weil, Kiedrich /Rheingau	4,40 €	8,20 €	18,90 €
Sauvignon Blanc QbA, Wachtenburg Winzer, Wachenheim/Pfalz	4,10 €	7,90 €	18,50 €
Chablis, Louis Latour, Burgund	6,50 €	12,80 €	31,50 €
Müller Thurgau halbtrocken, Matthias Gaul, Asselheim /Pfalz	3,90 €	7,50 €	17,50 €
Gewürztraminer trocken, Zink, Flörsheim/ Rheinhessen	4,60 €	8,70 €	21,50 €
Grauburgunder, Matthias Gaul, Asselheim /Pfalz	4,10 €	7,90 €	18,50 €
Silvaner, <i>Sommeracher Katzenkopf</i> , Weingut Zang, / Franken	4,60 €	8,70 €	21,50 €

Blanc de Noir Spätburg Rosé Zink, Flörsheim-Dalsheim / Rheinhessen	3,90 €	7,50 €	17,50 €
---	--------	--------	---------

ROT


	0,1l	0,2l	0,5l
Dornfelder Trocken, Matthias Gaul, Asselheim Pfalz	3,90 €	7,50 €	17,50 €
Rotwein Cuvée (Spätburg.& Dornfelder), halbtrocken, Matthias Gaul, Pfalz	3,90 €	7,50 €	17,50 €
Spätburgunder trocken Alte Reben***, Alexander Laible, Baden	4,70 €	7,90 €	18,50 €
Guillaume Cuvée QbA trocken, Friedrich Becker, Pfalz Cabernet Sauvignon, Merlot, Dornfelder, Schwarzriesling	4,90 €	9,60 €	23,50 €
Zinfandel Culinaria Collection, Beringer, Kalifornien	3,90 €	7,50 €	17,50 €
Palmento Nero d Avola IGT, Settesoli, Sizilien	5,20 €	9,90 €	24,60 €
Chianti Classico D.O.C.G. Tenuta di Bibbiano, Toscana	4,90 €	9,60 €	23,50 €

FLASCHENWEINE WEISS 0,375L

2014 Riesling, Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel	18,50
2017 Riesling vom Buntsandstein, Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen, Pfalz	27,00 
2017 Weißburgunder vom Lößlehm, Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen, Pfalz	27,00 
2014 Chardonnay Joseph Drouhin, Bourgogne, Frankreich	19,50
2015 Chablis AC Louis Latour, Frankreich	24,00

FLASCHENWEINE ROT 0,375L


2014 Côtes du Rhône Domaine E. Guigal, Rhône	18,00
2016 Chianti Castiglioni, Marchesi di Frescobaldi, Toscana	19,50
2011 Spätburgunder Q.B.A., Oberberg. Bassgeige Franz Keller, Baden	24,00
2011 Luddite Shiraz, Niels Verburg, Walker Bay /Bot River	54,00

Alle Weine mit  können auf Anfrage auch Glasweise serviert werden!!!!

Jahrgangsänderungen vorbehalten

MÜHLEN KLASSIKER

WEISS

2017 Riesling <i>Alte Reben</i> ***, Alexander Laible, Durbach / Baden	36,00
2014 Weißburgunder Christmann, Neustadt an der Weinstraße, Pfalz	35,00 
2017 Grauer Burgunder** , Alexander Laible, Durbach / Baden	39,00
2016 <i>Gaul's Eleven</i> , (Weißburg.,Scheurebe, Rivaner), Matthias Gaul, Asselheim Pfalz	25,00
2016 Silvaner, <i>Sommeracher Katzenkopf</i> Kabinett Trocken, Zang, Franken	29,00



ROSÉ

2016 Blanc de Noir Spätburg. trocken, Zink, Flörsheim-Dalsheim / Rheinhessen	27,50
--	-------

ROT

2015 Ripasso della Valpolicella Superiore, Silvano Piacentini, Venetien 65% Corvina, 25% Rondinella, 15% Molinara	42,00
2016 Black Print Cuvée Q.B.A. trocken Markus Schneider, Pfalz 45% St. Laurent, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 15% Syrah	43,50
2014 Le Volte, Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri, Toscana 50% Sangiovese, 35% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon	49,00
2014 Amarone della Valpolicella Classico Tommasi Viticoltori S.S., Venetien 50% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 15% Corvione, 5% Molinara	89,00
2014 Pinotage Kanonkoop, Stellenbosch, Südafrika	89,00
2012 Baron de Ley Reserva, Rioja	39,00



FEINHERB / DESSERTWEINE / GEWÜRZTAMINER

2016 <i>Siegerrebe</i> Spätlese, Zink-Die Weinschmiede, Rheinhessen	0,75 l	26,00
2017 Riesling Nierstein KabiNett <i>feinherb</i> Schätzel, Rheinhessen	0,75 l	39,00 
2015 <i>Bechtheimer Stein</i> Beerenauslese, Dreissigacker, Rheinhessen	0,375l	39,00
2007 Gewürztraminer les princes Abbes, Schlumberger, Elsaß	0,5l	49,00
2016 Gewürztraminer AOC, Roche Calcaire, Turckheim, Elsaß	0,75 l	59,00 
2012 <i>Goutte d'Or</i> Noble late Harvest, Beaumont, Walker Bay / Botriver	0,375l	32,00




ES WAR WUNDERBAR


WEISS

2015 Nahesteiner Riesling, VDP, Schlossgut Diel, Burg Layen / Nahe	38,00	
2015 Grauburgunder Q.B.A. <i>Bassgeige</i> Franz Keller, Vogtsburg-Oberb / Baden	37,00	
2017 Weißburgunder, VDP, Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen, Pfalz	36,00	
2014 Weißburgunder Christmann, Neustadt an der Weinstraße, Pfalz	35,00	
2017 <i>Genussmensch</i> , Müller-Thurgau & Kerner Karl Friedrich Aust, Radebeul, Sachsen	28,00	
2016 Sauvignon Blanc Réserve, Bietighöfer, Billigheim-Ingenheim, Pfalz	29,00	
2017 Chenin Blanc, Beaumont, Walker Bay / Botrivier, Südafrika	29,50	
2014 Sauvignon Blanc Private Collection, Saxenburg, Stellenbosch	32,00	
2015 Pouilly Fumé, Yves Pabiot, Saint-Andelain, Loire	38,00	

ROSÉ

2017 Blaufränkisch Rosé, Weingut Wagentristl, Burgenland	29,00	
2017 Spätburgunder Rosé, Weingut Daniel Landerer, Baden	32,00	

ROT

2015 Spätburgunder trocken <i>Alte Reben</i> ***, Alexander Laible, Baden	36,00	
2014 Spätburgunder trocken <i>Durbacher Plaelrain</i> , Andreas Laible, Baden	38,00	
2013 Guillaume Cuvée QbA trocken, Friedrich Becker, Pfalz Cabernet Sauvignon, Merlot, Dornfelder, Schwarzriesling	32,00	
2014 Blaufränkisch Föllikberg, Weingut Wagentristl, Burgenland	34,00	
2011 Poggio delle Faine IGT, Toscana-Chianti 80% Sangiovese, 20% Cab. Sauvignon	32,00	
2015 <i>Palmento</i> Nero d'Avola IGT, Settesoli, Sizilien	34,00	
2012 Côtes du Rhône Domaine E. Guigal, Rhône 50% Shiraz / Syrah, 40% Grenache / Garnacha, 10% Mourvèdre / Monastrell	29,00	
2012 <i>Yllera</i> 12 Meses en Barrica, VdT Castilla y Leon	32,00	
2009 Azagador <i>Reserva</i> , Pago de la Jaraba, Kastilien, La Mancha Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot	28,00	

UND DAMIT HATTEN WIR RICHTIG SPASS

WEISS





2017 Riesling vom Rotliegenden, Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen, Pfalz	52,00		
2015 Riesling , Weingut Karl Friedrich Aust, Radebeul, Sachsen	41,00		
2016 <i>Nahesteiner</i> Grauburgunder, VDP, Schlossgut Diel, Burg Layen / Nahe	41,00		
2016 Sauvignon Blanc Grand Réserve, Bietighöfer, Billigheim-Ingenheim, Pfalz	44,00		
2015 Kerner, Weingut Karl Friedrich Aust, Radebeul, Sachsen	41,00		
2014 Pinot Blanc <i>Reserve</i> , VDP, Schlossgut Diel, Burg Layen / Nahe	57,00		
2016 Silvaner Nature, ungeschwefelt QbA, Odinstal, Wachenheim, Pfalz	59,00		
2016 Chardonnay <i>GR</i> Grand Réserve, Bietighöfer, Billigheim-Ingenheim, Pfalz	44,00		
2016 Sauvignon Blanc Ried Steinbach, Weingut LacknerTinnacher, Südsteiermark	49,00		
2017 Grüner Veltliner Smaragd Zanzl, Weingut Georg Frischengruber, Wachau	49,00		
2014 Chablis AC Louis Latour, Burgund	41,00		
2014 Pouilly Fuissé Louis Latour, Burgund	59,00		
2016 Gronda DOC, Calafata, Colline Lucchesi DOC, Toscana Vermentino, Malvasia, Trebbiano, Moscato	49,00		
2016 Luddite Saboteur white, Niels Verburg, Walker Bay / Botrivier, Südafrika Chenin Blanc, Viognier, Sauvignon Blanc, Chardonnay	52,00		
2012 <i>Hope Marguerite</i> Chenin Blanc, Beaumont, Walker Bay, Botrivier, Südafrika	49,00		

ROT

2013 Red Surprise No.7, Spät-und Frühburgunder & Regent, Weingut Laura Weber – Nahe	42,00		
2013 Noir de Diel <i>Bl.Spätburgunder,Dornfelder</i> , VDP, Diel, Burg Layen / Nahe	59,00		
2010 Mouvèdre, Beaumont, Walker Bay / Botrivier, Südafrika	59,00		
2009 Shiraz Private Collection, Saxenburg, Stellenbosch	48,00		
2013 Pinotage, Beaumont, Walker Bay / Botrivier, Südafrika	45,00		
2010 Grand Classique, Glen Carlou, Paarl, Südafrika 45% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 3% Cabernet Franc, 10% Malbec, 7% Petit Verdot	49,00		
2015 Luddite <i>Saboteur</i> , Niels Verburg, Walker Bay / Botrivier, Südafrika 55% Shiraz, 25% Cabernet Sauvignon and 20% Mourvedre	49,00		
2012 Condado de Haza D.O. Alejandro Fernandez, Ribera del Duero	46,00		
2014 Château de la Commanderie, Lalande de Pomerol J.P. Moueix, Bordeaux Cabernet franc, Merlot, Cabernet Sauvignon	49,00		
2014 L`Argile Saint Jean Du Barroux, Ventoux, Provence Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault	49,00		
2015 Figlioduncane IGT, Cab.Sauvignon, Calafata, Colline Lucches, Toscana 1,5l	148,00		


UND HI ERMIT HATTEN WIR UNVERGESSENE STUNDEN

WEISS

2012 Dorsheim Goldloch Riesling GG, Schlossgut DIEL, Burg Layen / Nahe	69,00	
2015 Dorsheim Pittermännchen Riesling GG, Schlossgut DIEL, Burg Layen / Nahe	73,00	
2012 Dorsheim Burgberg Riesling GG, Schlossgut DIEL, Burg Layen / Nahe	78,00	
2016 Riesling Muschelkalk, Odinstal, Wachenheim, Pfalz	79,00	
2017 Riesling IM SONNENSCHNEIN GG, Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen, Pfalz	79,00	
2013 Luddite Chenin Blanc, Niels Verburg, Walker Bay / Botrivier, Südafrika	69,00	
2009 Chassagne Montrachet blanc, Marc Colin et Fils, Burgund	89,00	
2008 Mersault AOC Joseph Drouhin, Burgund	89,00	
2017 Monticara, DO Sierras de Málaga, Victoria Ordóñez, Sierras de Málaga, Rueda	74,00	
2017 Terra de Cuques, Terroir al Limit, Priorat DOQ Muscat, Pedro Ximénez	74,00	

ROT

2011 Chassagne Montrachet, Marc Colin et Fils, Burgund	69,00	
2010 Vosne Romanée AC, Domaine Forey Père et Fils, Côte de Nuits, Burgund	79,00	
2012 <i>Im Sonnenschein</i> , Spätburg. GG, Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen, Pfalz	108,00	
2008 Brunello di Montalcino, Talenti, Toscana	79,00	
2012 Barolo DOCG vigneto Monvigliero, Comm. G.B. Burlotto Barolo, Piemont	84,00	
2014 Pinotage Kanonkoop, Stellenbosch, Südafrika	89,00	
2009 Luddite Shiraz, Niels Verburg, Walker Bay / Botrivier, Südafrika	89,00	
2011 The CHOCOLAT BLOCK, Boekenhoutskloof, Wellington 72% Syrah, 7% Grenache, 13% Cabernet Sauvignon, 6% Cinsault und 2% Viognier	87,00	
2009 <i>Vitruvian</i> , Beaumont, Walker Bay / Botrivier, Südafrika Mouvèdre, Pinotage, Shiraz, Cabernet Franc	79,00	
2014 Arbossar, Cariñena, Terroir al Limit, Priorat DOQ	144,00	
2007 Dead Arm Shiraz, D´Arenberg, McLaren Vale	92,00	
2012 Châteauneuf du Pape, Vieux Telegraphe Rhône, Rhône 65% Grenache, 15% Mourvèdre, 15% Syrah, 5% Cinsault	139,00	
2007 Cotes Rotie Les Jumelles Rouge, Paul Jaboulet Aine, Rhone	169,00	
2000 Château Grand-Puy-Ducasse, Pauillac, Bordeaux	184,00	
1995 Château La Lagune, Haut Medoc, Bordeaux	199,00	
2009 Tignanello Antinori, Toskana	235,00	
2007 Ornellaia, Tenuta dell´Ornellaia, Toskana	320,00	
2014 Les Manyes, Garnacha, Terroir al Limit, Priorat DOQ	375,00	
2001 Château Palmer 3er Grand Cru Classe Margaux, Bordeaux	380,00	
2001 Château Mouton Rothschild 1er Grand Cru Classe Pauillac, Bordeaux	575,00	

Alle Weine mit  können auf Anfrage auch Glasweise serviert werden!!!!

Jahrgangsänderungen vorbehalten