

**VORBESTELLUNGEN AUSSER HAUS**

---



## Sparkling

---

### Griesel: Rosé Sekt Tradition Brut



**Art:** Sekt (Deutschland, Hessen)

**Rebsorte:** Pinot Noir

**Merkmale:** Frisch, fruchtig, mit Aromen von Himbeeren, Erdbeeren und feiner Hefe. Elegante Säure und feine Perlage.

**Passt perfekt als ...**

**Aperitif:** Zu Ziegenfrischkäse-Crostini.

**Vorspeise:** Geräucherte Forelle auf Kartoffelrösti.

**Hauptgang:** Coq au Vin Rosé.

**Dessert:** Himbeer-Tarte.

**Preis:** 24,00 €

### Griesel: Pinot Noir Sekt "Prestige" Brut Nature



**Art:** Sekt (Deutschland, Hessen)

**Rebsorte:** Pinot Noir

**Merkmale:** Trocken, komplex, mit Aromen von roten Beeren, Brioche, Nüssen und feiner Würze. Cremige Textur und langanhaltender Abgang.

**Passt perfekt als ...**

**Aperitif:** Zu Jakobsmuscheln oder feinen Käsehäppchen.

**Vorspeise:** Kalbs-Carpaccio mit Parmesan.

**Hauptgang:** Kalbsfilet mit Morchelsauce.

**Dessert:** Nougat-Parfait.

**Preis:** 32,00 €

### Hahnemühle: Sekt Traminer Extra Trocken



**Art:** Sekt (Deutschland, Rheinhessen)

**Rebsorte:** Traminer

**Merkmale:** Aromatisch und leicht würzig, mit Noten von Rosenblüten, Litschi und exotischen Früchten. Frische Perlage und dezente Restsüße.

**Passt perfekt als ...**

**Aperitif:** Zu Lachs-Tartar oder Mini-Quiches.

**Vorspeise:** Garnelen-Spieße mit Mango-Chutney.

**Hauptgang:** Asiatisches Zitronengras-Hähnchen.

**Dessert:** Passionsfrucht-Mousse.

**Preis:** 19,95 €

### Juvé y Camps: Gran Juvé Y Camps Brut Nature DO



**Art:** Cava (Spanien, Penedès)

**Rebsorten:** Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay

**Merkmale:** Trocken, feine Perlage, Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel, weißen Blüten und Brioche. Frisch, mineralisch und elegant.

**Passt perfekt als ...**

**Aperitif:** Zu leicht gesalzenen Mandeln oder Blätterteigstangen mit Parmesan.

**Vorspeise:** Austern mit einem Hauch Zitrone oder Jakobsmuscheln auf Selleriepüree.

**Hauptgang:** Gebratener Seehecht oder Dorade mit Fenchel-Orangen-Salat.

**Dessert:** Zitronensorbet oder Mandelkekse.

**Preis: 34,00 €**

### Veuve Fourny et Fils: 1er Cru Grande Reserve Brut



**Art:** Champagner (Frankreich)

**Rebsorten:** Chardonnay, Pinot Noir

**Merkmale:** Feinperlig, komplex und ausgewogen. Noten von Zitrusfrüchten, grünem Apfel, Toast und Mandel. Leichte Cremigkeit im Abgang.

**Passt perfekt als ...**

**Aperitif:** Mit Canapés wie Räucherlachs oder Blinis mit Creme Fraiche.

**Vorspeise:** Tatar von der Jakobsmuschel mit einem Hauch von Yuzu.

**Hauptgang:** Poularde mit Champagner-Sauce und Wintergemüse.

**Dessert:** Crème Brûlée oder eine Tarte Tatin.

**Preis: 46,00 €**

## Weiß

---

### Az. Ag. Franco Molino: Langhe Favorita DOC



**Art:** Weißwein (Italien, Piemont)

**Rebsorte:** Favorita (Vermentino)

**Merkmale:** Leicht, frisch, mit Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und weißen Blüten. Subtile Mineralität.

**Passt perfekt als ...**

**Aperitif:** Zu Bruschetta mit Tomaten.

**Vorspeise:** Gegrillter Spargel mit Zitrus-Vinaigrette.

**Hauptgang:** Kabeljaufilet mit Zitronenbittersauce.

**Dessert:** Zitronentarte.

**Preis:** 15,95 €

### Clemens Busch: Marienburg "Rothenpfad" Riesling GG (2023)



**Art:** Weißwein (Deutschland, Mosel)

**Rebsorte:** Riesling

**Merkmale:** Komplex und mineralisch, mit Aromen von Zitrusfrüchten, Aprikosen, Kräutern und Schiefernoten. Langes Finish.

**Passt perfekt als ...**

**Geschenk:** Für die Weißwein-liebende Verwandtschaft. Er sollte noch 2 Jahre im hauseigenen Weinkeller eingelagert werden. Hier kann man gut punkten, wenn man nicht das beliebteste Familienmitglied ist.

**Vorspeise:** Avocado-Creme mit Krabben.

**Hauptgang:** Forelle Müllerin mit Dillkartoffeln.

**Dessert:** Apfel-Tarte.

**Preis:** 41,00 €

### Hensel: Höhenflug Grauburgunder ObA trocken



**Art:** Weißwein (Deutschland, Pfalz)

**Rebsorte:** Grauburgunder (Pinot Gris)

**Merkmale:** Vollmundig, fruchtig, mit Aromen von Birne, gelbem Apfel, Honig und Nüssen. Sanfte Säure.

**Passt perfekt als ...**

**Aperitif:** Zu Käsewürfeln oder Oliven.

**Vorspeise:** Gefüllte Paprika mit Couscous.

**Hauptgang:** Kalbsrücken mit Steinpilzrisotto.

**Dessert:** Birnen-Pochée mit Vanille.

**Preis:** 21,95 €

### Karsten Peter Chardonnay "Mineral R" ObA trocken



**Art:** Weißwein (Deutschland, Rheinhessen)

**Rebsorte:** Chardonnay

**Merkmale:** Elegant, mineralisch, mit Noten von Zitrusfrüchten, grünem Apfel, weißen Blüten und zarter Holzwürze. Cremige Struktur.

**Passt perfekt als ...**

**Aperitif:** Zu Jakobsmuscheln oder Avocado-Tartar.

**Vorspeise:** Lauwarmer Ziegenkäse mit Honig und Thymian.

**Hauptgang:** Seezunge Meunière mit grünem Spargel.

**Dessert:** Walnussparfait.

**Preis:** 24,50 €

### Les Alexandrins: Viognier Le Cabanon



**Art:** Weißwein (Frankreich, Rhône)

**Rebsorte:** Viognier

**Merkmale:** Aromatisch und vollmundig, mit Aromen von Aprikosen, Pfirsich, Orangenblüten und einem Hauch von Kräutern. Weiche Textur, moderate Säure.

**Passt perfekt als ...**

**Aperitif:** Mit pikanten Oliven oder Ziegenkäse-Crostini.

**Vorspeise:** Frisée-Salat mit Ziegenkäse und Honig-Nüssen.

**Hauptgang:** Seeteufel in Safran-Sauce mit mediterranem Gemüse.

**Dessert:** Aprikosen-Clafoutis.

**Preis:** 12,95 €

### Stern: Blanc de Noir



**Art:** Weißwein aus roten Trauben (Deutschland, Pfalz)

**Rebsorte:** Pinot Noir (Spätburgunder)

**Merkmale:** Frisch, elegant, mit Aromen von roten Beeren, Zitrusfrüchten und floralen Noten. Zarte Säure und feine Struktur.

**Passt perfekt als ...**

**Aperitif:** Mit Lachshäppchen oder Antipasti wie luftgetrocknetem Schinken.

**Vorspeise:** Gebratene Jakobsmuscheln mit einer leichten Kräutercreme.

**Hauptgang:** Gefüllte Perlhuhnbrust mit Waldpilzen und Kartoffelgratin.

**Dessert:** Rote Grütze mit Vanillesauce.

**Preis:** 11,00 €

## Rosé

---

### Valdifalco: Rosémma Toskana



**Art:** Roséwein (Italien, Toskana)

**Rebsorten:** Sangiovese, Syrah

**Merkmale:** Frisch und lebendig mit Aromen von roten Beeren, Kirschen, Pfirsich und einem Hauch von Kräutern. Angenehme Säure und mineralische Struktur.

**Passt perfekt als ...**

**Aperitif:** Geeignet für Antipasti wie Prosciutto, Parmesan und eingelegte Artischocken.

**Vorspeise:** Burrata mit Tomaten und Basilikum.

**Hauptgang:** Saltimbocca alla Romana mit Rosmarin-Kartoffeln.

**Dessert:** Panna Cotta mit Waldbeeren.

**Preis:** 13,50 €

### Stern: Potpourri



**Art:** Rotwein-Cuvée (Deutschland, Pfalz)

**Rebsorten:** Verschiedene rote Sorten, meist fruchtig-aromatisch

**Merkmale:** Fruchtbetont, Aromen von roten und schwarzen Beeren, etwas Würze. Weich und zugänglich, oft jugendlich.

**Passt perfekt als ...**

**Aperitif:** Zu würzigen Snacks wie Chili-Nüssen oder Käseplätzchen.

**Vorspeise:** Kürbis-Ingwer-Suppe.

**Hauptgang:** Gefüllte Hähnchenbrust mit getrockneten Tomaten und Spinat.

**Dessert:** Apfelstrudel mit Vanillesauce.

**Preis:** 9,00 €

## Rot

---

### Az. Ag. Franco Molino: Barolo DOCG



**Art:** Rotwein (Italien, Piemont)

**Rebsorte:** Nebbiolo

**Merkmale:** Komplex und kräftig, mit Aromen von Rosen, Kirschen, Tabak, Trüffel und Gewürzen. Straffe Tannine und lange Lagerfähigkeit.

**Passt perfekt als ...**

**Vorspeise:** Pilzrisotto mit Trüffel.

**Hauptgang:** Rinderfilet mit Barolo-Sauce und cremigem Kartoffelpüree.

**Dessert:** Gorgonzola mit Honig und Nüssen.

**Preis:** 35,00 €

### Cusumano: Alta Mora Etna Rosso DOC



**Art:** Rotwein (Italien, Sizilien, Ätna)

**Rebsorte:** Nerello Mascalese

**Merkmale:** Elegant und mineralisch, mit Aromen von roten Früchten, Rauch, Gewürzen und Erde. Fein strukturierte Tannine und frische Säure.

**Passt perfekt als ...**

**Vorspeise:** Vitello Tonnato.

**Hauptgang:** Wildragout mit Polenta.

**Dessert:** Cassata Si

**Preis:** 19,95 €

### Cusumano: Benuara



**Art:** Rotwein (Italien, Sizilien)

**Rebsorten:** Nero d'Avola, Syrah

**Merkmale:** Kräftig, mit Aromen von Pflaumen, Kirschen, Gewürzen und Schokolade. Weiche Tannine und saftiger Charakter.

**Passt perfekt als ...**

**Vorspeise:** Caponata Siciliana.

**Hauptgang:** Ossobuco alla Milanese mit Safranrisotto.

**Dessert:** Cannoli mit Ricottafüllung.

**Preis:** 16,00 €

### Franco Molino: Barbera d'Alba DOC



**Art:** Rotwein (Italien, Piemont)

**Rebsorte:** Barbera

**Merkmale:** Fruchtig und saftig, mit Aromen von Kirschen, roten Beeren, Kräutern und einer zarten Würze. Angenehme Säure.

**Passt perfekt als ...**

**Vorspeise:** Gefüllte Zucchini Blüten.

**Hauptgang:** Gnocchi mit Wildschweinragout.

**Dessert:** Tiramisu.

**Preis: 14,00 €**

### Hensel: Ikarus ObA trocken (Cabernet Cubin, Barrigue-Ausbau)



**Art:** Rotwein (Deutschland, Pfalz, Barrigue-Ausbau)

**Rebsorte:** Cabernet Cubin

**Merkmale:** Intensiv und würzig, Aromen von dunklen Beeren, Zedernholz, Vanille und Gewürzen. Vollmundig mit feinen Tanninen.

**Passt perfekt als ...**

**Vorspeise:** Geräucherte Entenbrust auf Feldsalat mit Granatapfeldressing.

**Hauptgang:** Hirschragout mit Preiselbeeren und Spätzle.

**Dessert:** Birnentarte mit Walnusseis.

**Preis: 44,00 €**

### Valdifalco: Morellino di Scansano DOCG



**Art:** Rotwein (Italien, Toskana)

**Rebsorte:** Sangiovese

**Merkmale:** Fruchtig, mit Aromen von Kirschen, roten Beeren und leicht würzigen Kräutern. Mittlerer Körper, angenehme Tannine.

**Passt perfekt als ...**

**Vorspeise:** Grilltes Gemüse mit Balsamico-Reduktion.

**Hauptgang:** Rindersteak mit Kräuterkruste und Ratatouille.

**Dessert:** Dunkle Schokoladenmousse.

**Preis: 15,50 €**



## Valdifalco: Lodolaia Syrah Maremma Toscana DOC



**Art:** Rotwein (Italien, Toskana)

**Rebsorte:** Syrah

**Merkmale:** Vollmundig, würzig, mit Aromen von schwarzen Früchten, Pfeffer, Schokolade und einer leichten Holznote. Weiche, reife Tannine.

**Passt perfekt als ...**

**Vorspeise:** Carpaccio vom Rind mit Trüffelöl.

**Hauptgang:** Geschmorte Lammhaxe mit Rosmarinkartoffeln.

**Dessert:** Schokoladenfondant mit flüssigem Kern.

**Preis:** 26,00 €