

Unsere Weinkarte

Ist voll von guten Weinen, von denen wir jeden einzelnen selbst probiert und ausgesucht haben. Was als Hobby begann, hat sich zu einer ansehnlichen Sammlung kleiner und mittlerer spannender Weingüter entwickelt und bietet Ihnen auf mehr als 220 Positionen deutsche Weine, die alle eine klare Handschrift Ihrer Herkunft und Ihrer Produzenten tragen. Terroir ist mehr als ein Marketinggag, und Winzer, die dies beherzigen sowie mit Rücksicht auf die Natur und deren Verlauf nehmen, bringen unserer Meinung nach die besten Tropfen in die Flaschen. Wir führen ausschließlich Betriebe, die handwerklich und naturnah arbeiten, von der Basis bis hin zu den Topweinen, zudem einige Naturweine, Orange Wines und ungeschwefelte Gewächse. Unser Keller bildet auch die Entwicklung des deutschen Weins der letzten Jahre zu mehr Natur, eigenständigem Stil sowie einem Qualitätssprung in der deutschen Weinszene samt vieler neuer, teils auch sehr kleiner Produzenten ab.

Neu auf der Weinkarte:

-Weingut Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

Da macht jemand Naturwein am Kaiserstuhl und wir haben's nicht gemerkt... Umso mehr freuen wir uns über die spannenden Bio-Weine des kleinen Familienbetriebs mit Lagen im Winkler- & Föhrenberg, die ganz ohne Reinzuchtheften, Filtration oder Schönung sowie mit wenig oder gar keinem Schwefel auskommen.

-Weingut Dirk Brenneisen, Egringen, Markgräflerland

Ganz im Süden, kurz vor Basel liegt dieser kleine Mischbetrieb, der 2000 von Dirk Brenneisen als Quereinsteiger mit Schwerpunkt Weinbau gegründet wurde. Die Geschichte ist allerdings pures Understatement: Brenneisens Weine sind durch die Bank charakterstarke, eigenständige Gewächse, die große Vergleiche nicht scheuen müssen

Kürzlich wieder eingetroffen:

-gereiftes aus der Ortenau von Alexander Danner

-feingliedrige Burgunder von Martin Frey aus dem Glottertäler Eichberg

Aperitif

€

Cuvée Nr. 31 – alkoholfreier Secco - Manufaktur Jörg Geiger, Schlat, Württemberg Grüntee, Wiesenobst, Gartenmelisse	0,1l	4,-
Wehmut Manufaktur Jörg Geiger, Schlat, Württemberg Apfelwein als Grundlage spontan im Whiskyfass vergoren und oxidativ gereift. Kardamon, Ingwer, Schlüsselblume, Vanille, Haselnussblätter, Anis, Lorbeer und Zitronenverbene	5 cl	4,-
Hägen-Scherry Thomas Rabel, Owen, Württemberg Sherry aus wild wachsenden Hagebutten am Rand des Albtraufs, angequetcht, als Fruchtwein vergoren, aufgespritzt und im Holzfass gelagert	5 cl	4,-
Muskateller Lössperle Landwein ´20 Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl kristallklares, typisches Muskataroma, dezente Perlage, leichte Restsüße, Sommerwein	0,1 l	4,5
Apero Gris ´18 Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl Oxidativ ausgebauter Grauburgunder mit leichter Firniss, sehr konzentriert & elegant	5 cl	5,5
Grüne Jagdbirne –von Streuobstwiesen des Albtraufs Birnenschaumwein brut, traditionelle Flaschengärung Jörg Geiger, Schlat, Württemberg Die Grüne Jagdbirne, auch unter dem Synonym Metzer Bratbirne bekannt, wurde früher als Scheidebirne in geringen Mengen zur Klärung von Obstweinen auf Grund des hohen Gerbstoffgehalts eingesetzt.	0,1l	4,5
Hofcuvée brut ´17 badischer Winzersekt Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl pur oder aromatisiert	0,1l	4,5

derzeit im offenen Ausschank

-aus der 0,75 l- Flasche-

0,1 l

0,25 l

0,75 l

Weisswein

Riesling Kabinett trocken Granit ´20

Weingut Schloss Ortenberg, Ortenau

3,5

7,-

21,-

Auf Granitverwitterungsgestein gewachsen, klassische Vergärung & Ausbau im Edelstahl:
Zitrusnoten, gelbe Früchte & etwas Kräuter, feine, nicht aufdringliche Säure, dezente
Mineralik, Frische im Abgang

Sauvignon blanc KB Landwein trocken ´20

Scherer & Zimmer

Bad Krotzingen, Markgräflerland

4,2

8,4

25,-

Löss, biologisch, selektive Handlese, Maischestandzeit, reduktiver Ausbau im 600l Holzfass
mit langem Hefelager: kraftvoll, mit Substanz & Frucht, jugendlich

Müller-Thurgau Pur Landwein trocken ´19

Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau

4,1

8,2

24,5

Biodynamisch, mit 20% Schalen spontan vergoren, 1 Jahr auf der Vollhefe im Ton
ausgebaut, unfiltriert gefüllt: sehr wild, schaliges Kernobst, viel Spiel, Hefenoten, Frische, ein
Touch Naturwein

ChardonnayCantus Avis QbA trocken ´19

Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

5,-

10,-

29,5

Löss auf Vulkangestein, Vergärung & Ausbau im gebrauchten Piece: feine Kernobstnase,
elegant, dezenter Holzeinsatz, Röstaromen, feiner Schmelz im langen Abgang, super
Balance

Weissburgunder Mandelberg QbA trocken ´18

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

5,4

10,8

32,5

Muschelkalk, Selektion, klassischer Ausbau im Holz: voller mineralischer Körper, frische
jugendliche Frucht (gelbes Steinobst, Zitrus), sehr kompakt, viel Druck, Mineralik, entfaltet
sich im Glas

Rotwein

Spätburgunder Oratio QbA trocken ´18

Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

4,-

8,-

24,-

Lösslehm auf Vulkangestein, klassische Maischegärung, Ausbau im gebrauchten Barrique:
feinwürzig, reife Sauerkirsche, Kräuter, feine Säure, lang, lebendig im Abgang

Syrah Landwein trocken ´16

Hanspeter Ziereisen

Efringen-Kirchen, Markgräflerland

4,4

8,8

26,-

Jurakalk, Handlese, selektioniert & abgebeert, spontan auf der Maische vergoren, nach 4
Wochen abgepresst & für 22 Monate in gebrauchten 225 l-Fässern ausgebaut, unfiltriert
gefüllt: Noten von Pfeffer & dunkeln Beeren, reife Tannine, schöne Säure, elegant

Cuvée Rouge Landwein trocken ´20

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

4,-

8,-

24,-

Pinot Noir, Syrah, Cabernet Sauvignon & Merlot, klassische Maischegärung, Ausbau im Holz:
Intensive Farbe, dunkelwürzig, Noten von Johannisbeere, Kirsche & weißem Pfeffer

Weiss

0,1 l

0,25 l

Gutedel QbA

Heitersheimer Maltesergarten

Weingut Zotz, Heitersheim

1,9

3.8

Gutedel QbA trocken

Weingut Heinemann

Scherzingen, Markgräflerland

2,-

4,-

Grauburgunder QbA trocken

Weingut Salwey

Oberrotweil, Kaiserstuhl

2,5

4,9

Rosé

Spätburgunder Weissherbst QbA

WG Sasbach, Kaiserstuhl

2,2

4,4

Rot

Spätburgunder QbA

WG Bischoffingen, Kaiserstuhl

2,1

4,2

Spätburgunder QbA trocken

WG Sasbach, Kaiserstuhl

2,2

4,4

Weinschorle vom Qualitätswein

2,5

Weisswein

€

Gutedel

Chasselas Landwein trocken ´20

Maximilian Greiner, Oberegggenen, Markgräflerland 21,-

Lehmböden, nach Maischemazeration abgepresst, spontan im Stückfass mit 10% ganzen Trauben vergoren & ausgebaut: klar & saftig, dez. Frucht, mit viel Zug im Abgang

Viviser Landwein trocken ´19

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland 24,5

Jurakalk, selektioniert, gepresst & spontan vergoren, 10-monatiger Ausbau auf der Feinhefe: frisch, gradlinig, mineralisch, Zitrus- und fleurale Noten, lebendige Säure, knackiger Abgang

spontan Landwein trocken ´18

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland 24,5

Selektive Handlese, Spontangärung im gebrauchten Barrique, langes Hefelager, unfiltriert gefüllt: Intensiv, dominant, puristisch und druckvoll

Landwein trocken ´18

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland 24,5

Spontan teilweise auf der Maische vergoren, Ausbau im gebrauchten Holz, unfiltriert & ungeschönt: frisch & schlank (9,5 % Vol.), dezente Frucht (Apfel), etwas Schmelz, Hefe, reduktiv, gradlinig

MG Landwein trocken ´18

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland 32,-

selektive Handlese, Spontangärung auf der Traubenschale, langes Hefelager, unfiltriert: Enorm intensiv & rauchig, zupackend, gute Struktur & Frische, gelbe Früchte, Orangen, stoffig & komplex

Chätsch Landwein trocken ´18

Dirk Brenneisen, Egringen, Markgräflerland 34,-

Knetiger Lehmboden mit Kalk, Sponjtangärung, 12 Monate auf der Feinhefe im Holz gereift, unfiltriert: gelbe Frucht, dezentes Holz, feine Säure, viel Spannung, Mineralik & Eleganz

Riesling

Landwein trocken ´17

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau 23,-

Biodynamisch bewirtschaftet, Selektion, Direktpressung auf Korbkelter, Spontangärung, keine Schönung oder Pumpen, Hefelager, unfiltriert gefüllt: saftige Frucht, verspielt, weich & charmant

QbA trocken ´19

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau 23,-

Terrassenlage auf Gneisverwitterung, 'Cool Climate' am Beginn des Kinzigtals, Ausbau im Edelstahl: Duft nach reifen Zitrusfrüchten & würzigen Kräutern. fein mineralisch, frische Fruchtsäure.

Muschelkalk QbA trocken ´20

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz 23,-

Muschelkalk, Edelstahl: rauchig, Zitrone, Grapefruit, frische Säure, feine Mineralik

Kapellenstück QbA trocken ´17

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland 24,-

Granitverwitterungsboden, klassische Vergärung & Ausbau im gebrauchten Holz, Lagerung auf der Feinhefe bis Juli: saftig & elegant, reife Frucht, viel Spiel, weiche Säure, dez. Mineralik

€

Toreye Alte Reben QbA trocken ´19

Eymann, Gönnheim, Pfalz

25,-

Alte, z.T. über 80-jährige wurzelechte Reben, Spontangärung & anschließender Ausbau im alten Holz: komplex, vielschichtig, Zitrusnoten, saftige Frucht (Steinobst), Druck & Länge

QbA trocken ´19

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg

25,-

Keuper, ertragsreduziert, Vergärung & Ausbau im Edelstahl: schlank & frisch, zurückhaltende Frucht (Apfel, Stachelbeere), dez. Gerbstoffe, milde Gewürze, viel Spiel, Länge & Druck im Abgang

Landwein trocken ´18

roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg

26,-

Blauer Muschelkalk, spontan vergoren, im alten Holz auf der Feinhefe ausgebaut, frisch, intensiv, saftige Frucht, Kräuter, feine Säure, lang anhaltend

Am Dachsberg QbA trocken ´19

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

26,-

30% Buntsandstein, 70% Muschelkalk, Spontangärung: saftig gelbe Frucht (Aprikose, Zitrus), feine Mineralik, feine Säure

Kalkstein QbA trocken ´20

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

26,5

Kalkstein & Löss: 20 Stunden Maischestandzeit; 1/3 im Holz, 2/3 im Edelstahl, langes Hefelager: frisch & animierend, Zitrus, reifes Steinobst, im Abgang mieralisch geprägt, viel Spiel & Leichtigkeit

Underdog Landwein trocken ´16

Sven Nieger, Baden-Baden, Ortenau

28,-

Neuweier Mauerberg, Granit, Spontangärung, Edelstahl, unfiltriert: dicht, konzentriert, Fruchtsüße & Kräuterwürze, wilde Mineralik, Abgang knochentrocken, mit Länge, vielschichtig, dicht

Glaukos GG QbA trocken ´16

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

31,-

Alte Reben auf Keuper & Schilfsandstein, Spontangärung: feine Mineralik, kräftig, breitschultrig, viel Substanz, kräutrige Noten, frische Äpfel, leicht rauchig-würzige Noten, dichter, langer Abgang

Hassert Landwein trocken ´18

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

31,-

Biodynamisch bewirtschaftet, Selektion, Direktpressung auf Korbkelter, Spontangärung, keine Schönung oder Pumpen, Hefelager, unfiltriert gefüllt: viel Grip, Mineralik, Frucht & Eleganz, Länge

Eichberg QbA trocken ´18

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau

32,-

Glottertäler Eichberg, auf Granitverwitterung in Steillage: straff & dicht, saftige Frucht, Zitrus, Orange, Mirabellen, präsen Mineralik, lang & intensiv, knackig-voller Abgang

Quo Vadis Landwein trocken ´19

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl

33,-

Buchholzer Sonnhalde, Gneis in Steillage, spontan vergoren im gebrauchten 500 l-Holz & Edlestahl, BSA, Ausbau im Edelstahl: reife würzige Äpfel, schlank, griffig, feine Mineralik, intensiv & spannend

Terrassenlage QbA trocken ´14

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

33,50

Rotliegendes, spontan vergoren, 3 Jahre im Stückfass ausgebaut, unfiltriert & ungeschwefelt gefüllt: stoffig-mineralischer Riesling, reife Frucht, voller Körper, Lang & vielschichtig, sehr eigen

€

Kastanienbusch Schiefer Inox QbA trocken ´18

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

33,50

Schiefer & Löß, alte Reben, kleiner Ertrag, Spontangärung & 1-jähriger Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahl: saftig gelbe Frucht, kräftig & weich, erdige Noten, feine Säure, dez. Schmelz, lang

Feigenwäldchen ‚Terrassenlage‘ QbA trocken ´15

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau

34,-

Buntsandstein & Rotliegendes, bis zu 65 Jahre alte Reben, terrassierte Steillage: Spontangärung & 12-monatige Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahl: reife gelbe Frucht, Mineralik & Druck

Fuchsmantel QbA trocken ´18

Eymann, Gönnsheim, Pfalz

34,-

Buntsandsteinböden im Dürkheimer Fuchsmantel, von bis zu 88 Jahre alten, teils wurzelechten Reben, spontan vergoren im Holzfass: konzentriert, exotische Früchte, Kräuter, Mineralik, lang

Endschleife Landwein trocken ´17

roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg

35,-

Blauer Muschelkalk, alte Reben, spontan vergoren, im Holz auf der Feinhefe ausgebaut, frisch & konzentriert, intensiv, saftige Frucht, Kräuter, viel Extrakt, Länge & Komplexität

Kastanienbusch Schiefer Amphore QbA trocken ´18

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

35,5

Schiefer & Löß, alte Reben, kleiner Ertrag, Spontangärung & 1-jähriger Ausbau auf der Feinhefe in der Tonamphore: saftig gelbe Frucht, kräftig & weich, erdige Noten, feine Säure, dez. Schmelz, lang

Mühlberg GG QbA trocken ´19

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

36,-

Schilfsandstein, Späte Ernte, selekt. Handlese, 48 h Maischestandzeit, 10 Monate spontane Gärung in 500l Holzfässern, 7 Monate Feinhefelager: dicht & cremig, Würze, saftig & mineralisch

Ungezähmt Landwein trocken ´16

Sven Nieger, Baden-Baden, Ortenau

36,5

Mineralische Böden, Spontangärung, Edelstahl, unfiltriert: saftige Frucht (Grapefruit, Pfirsich), schönes Süße-Säure-Spiel, viel Druck, Kräuterwürze, weiche Mineralik, Länge & Schmelz, viel Spiel

Saulheimer Hölle QbA trocken ´20

Thörle, Saulheim, Rheinhessen

37,-

Kalkiger Lehm & Kalkmergel, Südlage, Maischestandzeit, Spontangärung, 50% Holz, 50% Edelstahl, 6monatiges Hefelager, straff, finessenreich, gelbe Frucht, mineralisch,

Kirchberg GG QbA trocken ´17

Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz

37,-

Kernstück der Kleinen Kalmit, Süd-Südwesthang, Landschneckenkalk mit wechselnden Oberböden, selektioniert, temperaturkontrollierte Gärführung im Edelstahl & Ausbau im Holzfass bis August: klare, saftige Frucht, straff, frische Säure, Kompakt, salzig, kühle Rauchigkeit, großes Potenzial

Röttgen GG QbA trocken ´18

Heymann-Löwenstein, Winnigen, Mosel

41,-

Karger Boden, 12 h Maischestandzeit, Spontangärung & Ausbau im Holz auf der Feinhefe: exotische Frucht (Maracuja, Litchi), Limette, dichte Textur, ausgeprägte Schiefermineralik, opulent, lang

‚Rheinstoff‘ Schlossabfüllung ´14

Chateau Schembs, Worms-Hernsheim, Rheinhessen

43,5

Druckvoll, mineralisch, viel Eleganz, saftige Frucht (Johannisbeere, Stachelbeere), feine Mineralik im Abgang, Länge und Finesse

verschiedene Sorten

Viognier Landwein trocken ´19

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

35,5

Granitverwitterung, biodynamisch: voller Körper, dezente Säure, reife gelbe Frucht (Mirabelle), buttrige Noten, weich & lang im Abgang mit schönem Schmelz

Miller Natur 68 Müller Thurgau dt. Wein trocken ´20

Ronald Linder, Eichstetten, Kaiserstuhl

22,5

Lösslehm, Bio, spontan vergoren, ungeschwefelt & unfiltriert gefüllt: knochentrocken, aber saftig-frisch, Kernobst & Hefenoten, dez. Muskatton, sehr lebendig & trinkig

Rivaner Kabinett trocken ´20

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

24,-

leichter Löss, langsame Gärung im Edelstahl, nach 4 Monaten Hefelager gefüllt: jugendlich & frisch

MTH Müller-Thurgau Landwein trocken ´20

Andi Weigand, Iphofen, Franken

25,-

60-jährige Reben auf Keuper, spontan vergoren & für 9 Monate im alten Holz ausgebaut, unfiltriert, ungeschwefelt gefüllt: kräftig, frisch, Zitrus, Blüten, Mineralik, viel Struktur, im Abgang schlank

Müller-Thurgau Pur Landwein trocken ´19

Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau

25,5

Biodynamisch, mit 20% Schalen spontan vergoren, 1 Jahr auf der Vollhefe im Ton ausgebaut, unfiltriert gefüllt: sehr wild, schaliges Kernobst, viel Spiel, Hefenoten, Frische, ein Touch Naturwein

Müller-Thurgau Philia Typ 4 Landwein ´16

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

46,-

Biodynamisch, 10 Wochen Maischestandzeit mit Kernen & Schalen, Spontan vergoren & nach 2 Jahren Fassreife mit der Hefe abgefüllt: sehr jugendlich, frisch Säure, Kernobst, grüne Noten, viel Druck & Spannung, mit Luft langsam öffnend, Brioche, Melone, Apfel, unheimliche Länge

Silvaner Der Wilde Landwein trocken ´21

Andi Weigand, Iphofen, Franken

23,-

Handlese, Spontangärung, Ausbau im alten Holz: frisch, fruchtig, kräutrig & sehr trinkig

Silvaner Landwein trocken ´20

Andi Weigand, Iphofen, Franken

25,-

Über 40-jährige Reben auf Keuper, 4 Tage Maischestandzeit, spontan vergoren & für 9 Monate im alten Holz ausgebaut, unfiltriert, ungeschwefelt gefüllt: Kernobst, Hefe, Schmelz, vielschichtig & lang

Silvaner Die Kalb QbA trocken ´17

Andi Weigand, Iphofen, Franken

29,5

45 Jahre alte Reben auf Keuper, spontan vergoren & 11 Monate in Fränkischer Eiche ausgebaut: kräftig, füllig, etwas Kräuter, Melone, cremig im Abgang, spürbare weiche Mineralik, Charakter

Sylvaner Zöld Landwein trocken ´20

Bianka & Daniel Schmitt, Flörsheim-Dahlsheim, Rheinhessen

29,5

Biodynamisch, 2 Wochen Maischestandzeit, Spontangärung & 9-monatiger Ausbau im 1200l-Fass, unfiltriert & ungeschwefelt gefüllt: vielschichtig, etwas Zitrus, Orangenschale, Blüten, grüne Frische

Silvaner Probstey QbA trocken ´20

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

35,-

Karge Lage, Kalk mit Mergel, 48h Maischestandzeit, Spontangärung & Ausbau im 500l-Holzfass, langes Hefelager: stoffig & gut strukturiert, Brioche, reifes Kernobst, mineralisch straffer, langer Abgang

€

Silvaner Der Held QbA trocken ´17

Andi Weigand, Iphofen, Franken

36,-

Bis zu 55-jährige Reben, spontan im Holz vergoren & für 1 Jahr darin ausgebaut: kräftig & cremig, Reife Birne & Quitte, Kräuter, druckvoll, geradlinig & mineralisch, im Abgang viel Spiel, Pfirsich

Chenin blanc Kontras ´18

Kopp & Swanepoel, Stellenbosch, Südafrika

40,-

Über 40 Jahre alte Buschreben, Handlese, Spontangärung & Ausbau im neuen 500 l-Holz: frische Frucht (Apfel, Zitrus), voller Körper, Röstaromen & Vanille, weiche Mineralik, super Balance, Eleganz

Souvignier Gris Prestige Landwein trocken ´19

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

33,5

Lösslehm, Maischekontakt, Orangewine, spontan vergoren, unfiltriert & ungeschönt gefüllt: sehr ausdrucksstark, Zitrus, Gewürze, Soja, Marzipan, dicht & intensiv, lang & mit viel Druck im Abgang

Scheurebe der Wilde Landwein trocken ´21

Andi Weigand, Iphofen, Franken

25,-

45 Jahre alte Reben auf Keuper, Spontangärung & Ausbau im großen Holz: dezent exotischer Früchtekorb, frische Säure, sehr klar & reintonig, viel Druck & Spannung

Gelber Muskateller QbA ´20

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau

23,5

Lehm auf Granit, 5 Monate auf der Feinhefe im Edelstahl: klar & frisch, Muskatnote, Kernobst

Gewürztraminer Landwein trocken ´18/´19

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

26,-

Jurakalk, Maischestandzeit, Spontangärung & anschl. Ausbau im kleinen gebrauchten Holz: intensive, florale Nase, dez. Frucht, Mineralik, etwas Gewürz, straff, vielschichtig, sehr intensiv & lang

Gewürztraminer MDG #5 Landwein trocken

Eymann, Gönheim, Pfalz

37,5

Lage Mandelgarten, im Soleraverfahren (Jhg. 2014-2018) hergestellt, spontane 6-wöchige Maischegärung, unfiltriert (leichte Trübung): opulent, frische Apfel- & Orangennoten, Blüten, viel Grip, vielschichtig, intensiv & lang, sehr spannend

Gewürztraminer Prestige Landwein trocken ´18

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

42,-

Lössboden, spontan auf der Maische vergoren, unfiltriert: Bernsteinfarben, intensive Nase (Rose, Kardamom), im Mund voll, kräftig (Zitrus, Orange), druckvoll & mit viel Spannung, sehr lang

Sauvignon blanc

QbA trocken ´21

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau

23,-

Buntsandstein & Kalkmergel, Handlese, 18h Maischestandzeit, Edelstahl : intensiv frische Nase (Johannisbeere, Brennessel), saftige Säure, viel Spiel, mineralisch, frisch im Abgang

QbA trocken ´20

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

23,5

Kalk, nach 24h gepresst, 95% Edelstahl, 5% Holz, Vollhefelager, frisch, fruchtig, lebendig

€

KB Landwein trocken ´20

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland

26,-

Löss, biologisch, selektive Handlese, Maischestandzeit, reduktiver Ausbau im 600l Holzfass mit langem Hefelager: kraftvoll, mit Substanz & Frucht, jugendlich

Heerkretz Landwein trocken ´19

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl

37,-

Sieffersheimer Heerkretz (Rheinhessen), steinig-karger Boden, späte, vollreife Lese, Spontangärung & Ausbau im gebrauchten 500-Tonneau: reife Exotik mit Saft, kraftvoll, in sich ruhend

Baer QbA trocken ´13

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz

55,-

Skelettreicher Buntsandstein, alte Anlagen, selektioniert, Spontangärung, 18 Monate auf der Feinhefe in 500l Holzfässern und Betoneiern, stoffig, komplex, feinwürzig, reifes Kernobst, Röstaromen, voller Abgang, viel Druck, Top of Sauvignon blanc in Deutschland, braucht Luft

Grand Vin Landwein trocken ´19

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

56,-

Granitverwitterung, Ganztraubenpressung, Spontangärung im neuen Holz, Ausbau auf der Vollhefe bis Juli : dez. Frucht, Blüten in der Nase, staff & sehr druckvoll, ausgeprägte Mineralik im Rücken, feine, sehr gut eingebundene Röstnoten, langer, sehr eleganter Abgang, braucht Luft

Weissburgunder

Kabinett trocken ´20

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

24,-

Lösslehm, Vergärung & Ausbau zu 80% im Edelstahl, 20% im Holz, ohne Pumpen oder Filtration:

Frisch feingliedrig, verspielte Säure, saftiges Kernobst, im Abgang jugendlich, weich, etwas Schmelz

Löss Landwein trocken ´18

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

24,-

Löss, Bio, Spontan, unfiltriert: klar & frisch, gelbe Frucht, feine Säure, super Balance, einfach ,straight'

Der Wilde Landwein trocken ´21

Andi Weigand, Iphofen, Franken

25,-

Schilfsandstein, Spontangärung & Ausbau im großen Holz: saftig, zupackend, spannend, Charakter

Landwein trocken ´19

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl

27,5

Oberrotweiler Käsleberg, Löß mit Kalk: frühe Lese, Spontan im gebrauchten Holz vergoren, nach 8 Monaten BSA im neuen Barrique, Ausbau im Edelstahl: gradlinig, intensiv, Kernobst, viel Spiel

Muschelkalk Landwein trocken ´19

Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau

28,-

Alte Reben auf Muschelkalk, spontan vergoren, Ausbau im alten Holz, unfiltriert gefüllt: schalige, weiche Frucht (Birne, Quitte), Hefenoten, weiche Mineralik, jugendlich, Länge, viel Spiel

Landwein trocken ´19

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland

28,5

Kaiserstühler Lössböden, Ganztraubenpressung, Vergärung in zwei 600l Holzfässern, 1 Jahr Vollhefelager, anschließend ca. ein weiteres halbes Jahr auf der Feinhefe im Edelstahl.

€

Landwein trocken ´19

Maximilian Greiner, Obereggenen, Markgräflerland 33,-

Lehmböden im Sonnenstück, schonende Ganztraubenpressung, spontan im Halbstückfass vergoren & anschl. Auf der Feinhefe ausgebaut, unfiltriert, ungeschönt: kräftig, druckvoll, intensiv

Eichberg QbA trocken ´18

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau 34,-

Glottertäler Eichberg, alte Reben auf Gneis in Steillage, selektioniert, spontan im 600 l-Faß vergoren & ausgebaut: dicht, extraktreich, Kernobst, dez. Röstnoten, Mineralik, feiner Schmelz, langes Finish

Reserve Steinenweg Spätlese trocken ´19

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl 46,-

Lössboden mit Lösskindel und Vulkangestein, 48 Jahre alte Rebstöcke, späte Lese Anfang November, Spontangärung, Ausbau im 500l-Faß aus eigener Eiche: Röstaromatik, Tabak, Burgunderfrucht, sehr vielschichtig mit viel Cremigkeit

Möhlin Landwein trocken ´16

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland 54,-

steile Einzellage auf Kalkterrassen (Ölberg), händisch bearbeitet, Rebmaterial aus den 1950er Jahren, neben Weißburgunder auch kleinste Mengen Chardonnay & Gutedel. Ganztraubenpressung, Vergärung im Holzfass mit anschl. 18-monatigem Vollhefelager. Füllung direkt aus dem Fass. 262 Fl. gefüllt

Grauburgunder

Landwein trocken ´20

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland 24,-

selektive Handlese, schonende Pressung, 60% spontan vergoren im gebrauchtem Barrique mit langer Lagerung auf der Vollhefe & BSA und 40% Ausbau im Edelstahltank, kräftig, strukturiert

Gneis QbA trocken ´20

Martin Frey, Denzlingen, Kaiserstuhl 24,-

Glottertäler Eichberg, Handlese, Spotngärung & Ausbau im Edle Stahl: frisch & griffig, verhaltene Frucht, nussig, erdig, etwas Birne, präsen Mineralik, sehr straight

Kabinett trocken ´21

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl 24,-

Lösslehm, Vergärung & Ausbau zu 80% im Edelstahl, 20% im Holz, ohne Pumpen oder Filtration: Frisch feingliedrig, verspielte Säure, saftiges Kernobst, im Abgang jugendlich, weich, etwas Schmelz

dr Grau Natur deutscher Wein trocken ´19

Ronald Linder, Endingen, Kaiserstuhl 25,-

Kellercuvée (lange Maische, Barrique, kurze Maische, Direktpressung) aus 100% GB, spontan vergoren, unfiltriert: trübes rosa: kräftig, zupackend, konzentriert, Schmelz & Säure, gute Struktur

Landwein trocken ´19

Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau 25,-

Spontangärung, lange Maischestandzeit, unfiltriert: orangene Farbe, leichte Trübung, reife Frucht (Birnschale, Ananas), Brioche, florale Aromen, etwas Speck, sehr stoffig, lang

€

Aigi QbA trocken ´19

Martin Frey, Denzlingen, Kaiserstuhl

28,5

Eichberg, Granitverwitterung, alte Reben in Steillage, Maischestandzeit, Spontangärung, Ausbau im Holz: dicht, kräftig, feine Würze, Kernobst, Mineralik, viel Druck & enorme Länge

Fontis dt. Wein trocken ´20

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

29,5

Grauburgunder, spontan auf der Maische vergoren, unfiltriert ungeschwefelt gefüllt: intensives Rosé, kräftige Nase, präsenre Gerbstoffe, reifes Kernobst, viel Druck & Spiel, braucht Luft

Lösswand *** Spätlese trocken ´18

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

30,-

45 Jahre alte Reben auf Löss, biodynamisch, langsame Gärung, Ausbau im Holzfass: kräftig, volles Mundgefühl, Birne, Quitte, etwas Röstaromen, im Abgang dez. nussig, feine Säure, lang & warm

Harte Erde Tafelwein trocken ´18

Zalwander, Odin Bauer, Malterdingen, Breisgau

35,-

Lehm-Löß, gebrauchtes Piece, ungeschönt, unfiltriert, vollmundig, Birne, Nüsse, Mineralik, Schmelz, viel Druck & enorme Länge, dichte Struktur, beeindruckend! 93 Punkte GM

Kaltenbrunnen Reserve Spätlese trocken ´18

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

46,-

Über 45-Jahre alte Reben, Einzellage, kleiner Ertrag, Vergärung & Ausbau im großen Holz, sehr dichte Nase, elegant & straff, vielschichtig, viel Druck im langen Abgang

Jaspis Alte Reben Tafelwein trocken ´13

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

56,-

50-jährige Reben auf Kalk, Spontangärung, 18 Monate im Holz, unfiltriert, voller Körper, ausladendes Bouquet, Extrakt, reifes Kernobst, Röstaromen, Vanille, enormer Schmelz, tief, lang, elegant

Chardonnay

Molassefels Landwein trocken ´18

Dirk Brenneisen, Egringen, Markgräflerland

28,5

Lösshaltiger Kalksand, Spontangärung, 24 Monate auf der Feinhefe im kleinen Holz, unfiltriert: saftige gelbe Frucht, nussigen Noten, etwas Holz, Mineralik, feine Säure, druckvoll & spannend

Cantus Avis QbA trocken ´19

Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

29,5

Löss auf Vulkangestein, Vergärung & Ausbau im gebrauchten Piece: feine Kernobstnase, elegant, dezenter Holzeinsatz, Röstaromen, feiner Schmelz im langen Abgang, super Balance

Feminin Landwein trocken ´20

Bianka & Daniel Schmitt, Flörsheim-Dahlsheim, Rheinhessen

33,-

Naturwein, 4 Wochen auf der Maische gelagert, Spontangärung, im Barrique ausgebaut & ohne Schwefelzugabe und Filtration naturtrüb gefüllt: straffe Säure, Hefe, Orange-Töne, Druck & Länge

Réserve QbA trocken ´20

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

35,-

Kalk, angequetscht und 30 h auf der Maische, Spontangärung, im 500l-Fass 9 Monate auf der Vollhefe ausgebaut, Battonage: mineralisch, elegant, Brioche, Kernobst, super Balance & Spiel

Hard Tafelwein trocken ´17

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen

36,-

Kalk, Spontangärung, 22 Monate Hefelager in 10% neuen & 90% gebrauchten Barriques, reifes Kernobst, Feuerstein, Brioche, dezente Säure, Schmelz, Terroirbezogen

€

Landwein trocken ´17

Maximilian Greiner, Obereggenen, Markgräflerland

39,5

Mittelschwerer Lößlehm, biodynamisch bewirtschaftet, Spontangärung & Ausbau im Holz, unfiltriert: saftige gelbe Frucht, etwas Zitrus, lebhaftes Säure, Mineralik, Dichte & Eleganz, lang, intensiv

Herrenberg Landwein trocken ´19

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

40,-

Taubertal, alte Reben auf Muschelkalk, bio, Lese Mitte Oktober, Korbpresse, Spontangärung & Ausbau im gebrauchten Barrique, unfiltriert, ungeschönt: junge Frucht, viel Druck, Spiel, braucht Luft

Goldenes Horn Landwein trocken ´19

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl

42,-

Sieffersheimer Goldenes Horn, Rheinhessen, Lehm & Porphyr, Ganztraubenpressung, Spontangärung im neuen 400l-Faß, 10 Monate auf der Vollhefe, Abstich in gebrauchtes Tonneaux, unfiltriert: Zitrus, grüne Birne, frische Säure, straff, zartes Holz & Mineralik, braucht Luft

Weissweincuvées

WildWildWhite Landwein trocken ´21

Andi Weigand, Iphofen, Franken

23,-

Bacchus, MT, Silvaner & Scheurebe, direkt gepresst & 9 Monate auf der Hefe im alten Holz, ungeschwefelt, unfiltriert: frisch, saftig, gelbe reife Frucht, lebendige Säure, verspielt & trinkig

Gewürzschlawiner dt. Wein trocken ´19

Ronald Linder, Endingen, Kaiserstuhl

25,-

20% Gewürztraminer, 80% Müller Thurgau, spontan auf der Maische vergoren, unfiltriert, ungeschwefelt: leicht & verspielt, Rosennoten, Hefearomatik, viel Frische, dez. Tannine,

Ménage a Trois Toreye QbA trocken ´19

Weingut Eymann, Gönheim, Pfalz

25,-

Chardonnay, Weiß- und Grauburgunder, handgelesen, gemeinsam spontan vergoren im Holzfass. Wildkräuter, reife gelbe Frucht, Rauchnoten. Feingliedrig, elegant mit guter Konzentration & Dichte

Komposition Pinot Landwein trocken

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland

26,-

WB & GB, selektive Handlese, Spontan vergoren im gebrauchten Barrique langes Hefelager, unfiltriert gefüllt: Noten von Apfel, Quitte, viel Grip, zupackend, stoffig, dez. Schmelz im Abgang

La Brume dt. Wein trocken ´20

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

26,-

Cuvée aus weißen Trauben, teilweise entrappt, in Tonamphore bis 24.12. auf der Maische gelagert, Spontangärung, unfiltriert, ungeschönt, ungeschwefelt: gelbe Frucht, Most, Heu, 100% Naturwein

Santis dt. Wein trocken ´20

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

28,-

Chardonnay & Rivaner, spontan vergoren, ungeschwefelt, unfiltriert, klar, dicht, gradlinig

Le Pigeon dt. Wein trocken ´20

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

28,-

Chardonnay & Weissburgunder, spontan vergoren, ungeschwefelt, unfiltriert, klar, dicht, gradlinig

Weissburgunder & Chardonnay Aigi QbA trocken ´19

Martin Frey, Denzlingen, Kaiserstuhl

28,5

Glottertäler Eichberg, Gneis, Spontangärung & Ausbau in 500 l-Fässern: feingliedrige Nase, Mirabelle, Kernobst, Blüten, gute Dichte, im Abgang elegant, lang, mit Saft & Zug

€

Weiss dt. Wein trocken ´20

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland

29,5

MT & WB, Bio, Spontan vergoren, unfiltriert, ungeschwefelt: mostig-schalige Note, feine Gerbstoffe, zarte Frucht, etwas Kräuter, Birne, braucht Luft, verspielt, feingliedrig, schöne Textur, spannend

Erdreich Landwein trocken ´20

Bianka & Daniel Schmitt, Flörsheim-Dahlsheim, Rheinhessen

33,-

Gelber Muskateller & Scheurebe, getrennt vier Wochen auf der Maische gelagert. Spontangärung, keine Schwefelung, keine Schönung, unfiltriert gefüllt, sehr trocken, volle Nase, vielschichtig, lang

Wild Pony Landwein trocken ´18

Bianka & Daniel Schmitt, Flörsheim-Dahlsheim, Rheinhessen

33,-

Weißburgunder, Riesling & Silvaner, Spontangärung, 6 Wochen auf der Maische, Ausbau im gebrauchten Barrique mit Kahmhefe, unfiltriert: Orange Wine, wild, vielschichtig, trübe, spannend

Chardonnay & Grauburgunder QbA trocken ´19

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg

34,-

4-Parzellen-Cuvée, 59% GB, 41% Chardonnay, Zweitbelegung im Barrique, unfiltriert & ungeschönt: kräftig, vollmundig, Bratapfel, Brioche, Vanille, zarte Säure, im Abgang Schmelz, elegant & lang

„Rock ´n´Roll“ QbA trocken ´14

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg

43,-

Chardonnay, Riesling & Grauburgunder, für über 2 Jahre in neuen Barriques ausgebaut: volle, eindringliche Nase, klare reife Frucht, Röstaromen, Vanille, viel Druck & Schmelz im langen Abgang

Chateau Schembs Landwein ´09

Weingut Schembs, Worms, Rheinhessen

48,-

Riesling, Weissburgunder & Chardonnay, lt. Eichelmann beste Weissweincuvée Deutschlands: Beste Trauben, klare Ziele und ein verschwenderischer Umgang mit Schwerkraft, Raum und Zeit sorgen für zwei einzigartige außergewöhnliche Weine, von denen es nur wenige Flaschen geben wird.!

Rosé

Spätburgunder Rosé QbA trocken ´21

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau

22,-

Frisch & fruchtig, lebendige Säure, Noten von Erdbeere, sehr klar, lebendiger Abgang

Rosé dt. Wein trocken

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland

25,-

Spätburgunder, Bio, Spontan vergoren, unfiltriert, ungeschwefelt: Hefenoten, feine Gerbstoffe, zarte Beerennoten (Himbeere, Johannisbeere), straffe Säure, schlank & verspielt, dez. Schmelz im Abgang

Major Tom QbA trocken ´21

Tom Benz, Minheim, Mosel

30,-

Spätburgunder, Schwarzriesling, Dornfelder & Cabernet Sauvignon. Selektiv handgelesen, spontan vergoren, zum Teil in Barriques ausgebaut, unfiltriert & ungeschönt: herrlich frischer, feinwürziger Rosé mit extrem charmanter Frucht

Maison Rosé Landwein trocken ´19

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

32,5

CS, Merlot & Pinot Noir (CS & Merlot direkt gepresst, Pinot Saftentzug), Spontangärung im jungen Holz, Ausbau auf der Feinhefe bis Juni: saftig (Beeren), dez. Röstnoten, kräftige Struktur, Körper

PetNat

Endless Summer ´19

Aaron Schwegler, Korb Württemberg

25,5

Trollinger & Muskattrollinger, trocken, in der Gärung gefüllt & auf der Flasche zu Ende vergoren: rote Beeren, leicht moussierend, vielschichtig, verspielt, im Abgang mineralisch, schlank, animierend

Rosé dt. Perlwein ´20

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland

28,-

100% Spätburgunder, 24h Maischestandzeit, während der Gärung mit Hefe abgefüllt, natürliches CO2, unfiltriert & ungeschwefelt: hefig, beerig (Brombeere, Kirsche), Tannine, Würze

Sekt

Hofcuvée brut ´17

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

26,-

unsere Hausmarke, klassischer Winzersekt aus Flaschengärung, mit leicht fruchtiger Note und belebender gut eingebundener Säure, dezente Hefe

Weissburgunder extra brut ´16

Kopp, Sinzheim, Ortenau

28,-

Klassische Flaschengärung, 18 Monate auf der Feinhefe, elegant, Noten von Ananas, Kernobst, etwas Brioche, feine Perlage, Frische im Abgang

Chardonnay Spätburgunder brut

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

29,5

Ausbau im Holzfass, klassische Flaschengärung, Schimmert altrosa, Noten von Erdbeere, Brioche & Zitrus, feine Perlage, langer klarer Abgang

Cuvée Prestige extra brut ´17

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

33,-

Chardonnay, Pinot Noir & Pinot meunier, traditionelle Flaschengärung, 24 Monate auf der Feinhefe gereift und von Hand abgerüttelt: Feinperliger, eleganter Jahrgangssekt, Brioche, Kernobst, Länge

Blanc vom Blanken brut nature ´16

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

34,-

100% Chardonnay, klassische Flaschengärung, 3 Jahre gelagert, biodynamisch bewirtschaftet, gefüllt ohne Dosage: feinperliger, knackig frische Frucht, Zitrus, Schmelz & feine Perlage im Abgang

No. 1 Blanc de Noirs brut nature ´14

Zalwander, Odin Bauer, Malterdingen, Breisgau

37,5

100% Pinot Noir, Handlese, Spontangärung, 18 Monate Holzfass, ungeschönt, unfiltriert, Ohne Dosage, Juni ´16 abgefüllt, Mai ´21 degorgiert: fulminant, einnehmend, dez. Oxidativ, braucht Luft

Vintage brut nature ´11

Eymann, Gönnsheim, Pfalz

39,-

50% Pinot Noir, 30% Chardonnay & 20% Pinot blanc, Spontangärung im Holzfass, 66 Monate Hefelager, degorgiert im April 2018: sehr feine Perlage, puristisch, elegant & nachhaltig

Rotwein

€

Spätburgunder

Vom Loess QbA trocken ´12

Zalwander, Odin Bauer, Malterdingen, Breisgau 24,-

Löss, klassische Maischegärung, Ausbau im gebrauchten Piece, unfiltriert gefüllt: reife, dunkelbeerige Nase, Leder, erdige Noten, Gewürze, weiche Gerbstoffe, langer, weicher Abgang

QbA trocken ´19

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau 24,-

Auf Gneis & Lößlehm gewachsen, klassische Maischegärung & Ausbau im Edelstahl: dunkle Kirschfrucht, viel Würze, & feine Säure, im Abgang frisch, zupackend, samtiger Nachgang

Landwein trocken ´19

Maximilian Greiner, Obereggenen, Markgräflerland 25,-

Lösslehm im Mauchener Sonnenstück, Kaltmazeration, spontane Maischegärung & BSA, Ausbau für 24 Monate im gebrauchten Barrique: frische Kirschfrucht, Würze & erdige Noten, weicher Abgang

Oratio QbA trocken ´18

Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl 25,-

Lösslehm auf Vulkangestein, klassische Maischegärung, Ausbau im gebrauchten Barrique: feinwürzig, reife Sauerkirsche, Kräuter, feine Säure, lang, lebendig im Abgang

Landwein ´19

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl 25,5

Vulkan mit etwas Löss, früh geerntet, klassische Maischestandzeit & spontane Gärung, Ausbau im neuen & gebrauchten Holz, unfiltriert mit wenig Schwefel gefüllt: frisch, dunkel Frucht, viel Grip

Baden rot Landwein trocken ´18

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau 27,-

Biodynamisch bewirtschaftet, Spontangärung im Edelstahl, Ausbau im Barrique kein Pumpen, keine Schönung, keine Filtration: reife, rote Frucht, Röstnoten, Süßholz, schöne Textur, weicher Abgang

Steinkreuz QbA trocken ´19

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland 27,-

Staufener Schlossberg, Gneis mit Muschelkalk, abgebeert, klassische Maischegärung im Holz, Ausbau im teilw. Neuen Barrique: klare Struktur, feine Tannine, straffe Frucht, Würze im Abgang

Pinot Noir Landwein trocken ´18

Roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg 27,5

Muschelkalk, etrappt, 4 Wochen Maische, spontan vergoren, Ausbau in gebrauchten Barriques, unfiltriert: kühl & schlank, rote Beeren, Kräuter, ätherisch, knackig & elegant, lang anhaltend

Reserve H QbA trocken ´12

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg 28,-

Löss auf Kalk, alte Reben, kleiner Ertrag, klassische Maischegärung, 5 Jahre im neuen Barrique: Sauerkirsche, Cassis, ein Hauch Zimt, Rosmarin, extrem dicht mit weichem Trinkfluss

Landwein trocken ´17

Wasenhaus, Staufen, Breisgau 28,-

Kalk & Löss, spontan vergoren, in gebrauchten Barriques ausgebaut, unfiltriert: feingliedrig, puristisch, kühle Frucht, feine Gerbstoffe, schlanke, belebende Säure, Grip im Abgang

€

Landwein trocken ´18

Zalwander, Odin Bauer, Malterdingen, Breisgau

28,5

Lösslehm, Spotngärung & anschl. Ausbau im kleinen Holz, unfiltriert: prägnante Würze, dunkle Frucht, knackige Gerbstoffe, etwas Kräuter, im Abgang knackig, intensiv, lang

Chätsch Landwein trocken ´18

Dirk Brenneisen, Egringen, Markgräflerland

28,5

Knetiger Lehm Boden, spontane Maischegärung, 24 Monate im kleinen Holz, unfiltriert: intensiv saftige Nase, Lakritz, Schoko, Zwetschge, dicht, kraftvoll, feine Säure, lang & warm im Abgang

Gneis QbA trocken ´19

Martin Frey, Denzlingen, Kaiserstuhl

28,5

Glottertäler Eichberg, Kaltmazeration, anschließende spontane Maischegärung, schonende Pressung & Lagerung für 12 Monaten in gebrauchten & neuen Barriques: mineralisch & komplex

Kalkstein QbA trocken ´18

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

29,-

Kalk, kleiner Ertrag, vollreif geerntet, Spontangärung auf der Maische für 20-30 Tage, Ausbau in 25% neuen & 75% gebrauchten Barriques: Schattenmorelle, Veilchen Holzwürze, samtig & lang

Handwerk Landwein trocken ´19

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

29,-

Granitverwitterung, spontane Maischegärung im Holz, Ausbau im gebrauchten Piece: Saftige Kirscharomatik, dezente Röstaromen, dunkle Waldfrüchte, Weichsel. Sehr saftig mit viel Zug

Windspiel Landwein trocken ´19

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl

30,-

Herbolzheimer Kaiserberg, Löss mit Kalk, abgebeert, spontane Maischegärung, Ausbau für 10 Monate im gebrauchten Holz & Edelstahl, unfiltriert: Himbeere, rote Früchte, etwas Kakao

Liaison Landwein trocken ´17

Enderle & Moll, Münchweier, Breisgau

31,-

Buntsandstein & Muschelkalk, Spindelpresse, Spontangärung, biologische Bewirtschaftung, keine Filtration, keine Schönung, kein Pumpen, Dunkle Beeren & Kräuter, schlank, elegant, eigen

Talrain Landwein trocken ´18

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

31,-

Kalkig-lehmige, in einem Kessel auf 500 mÜN & von Wald umgebene Lage, Spontangärung, 21-monatiger Ausbau im kleinen Holz, unfiltriert: Sauerkirsche, balsamische Noten, etwas Eukalyptus, straff, schönes Säurespiel & feines Tannin im Abgang

Lösswand *** QbA trocken ´17

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

32,-

Alte Reben auf Löss, kleiner Ertrag, lange Maischestandzeit, Vergärung & Ausbau im Barrique: dunkle Beerenfrucht, Schwarzkirsch, etwas Tabak, Röstaromen, druckvoll, elegant, lang

Bellen Landwein trocken ´18

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland

33,-

Kalkverwitterung, biologisch bewirtschaftet, spontane offene Maischegärung & anschl. Ausbau im kleinen Holz, Battonage, unfiltriert: ätherisch-kühl, Sauerkirsche, Kräuterwürze, zarte Tannine, lang

Prestige oxidativ Landwein trocken ´19

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

33,-

Löss, Spontangärung, oxidativer Ausbau auf der Hefe im Barrique, ungeschönt, unfiltriert, ungeschwefelt: dunkel, saftige Frucht, Gewürze, zupackend & intensiv, schöne Gerbstoffstruktur

€

Pinot Noir QbA trocken ´19

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland

34,-

Gneis & Muschelkalk, alte Reben, kühle Gärung, ca. 18 Monate in neuen & gebrauchten Barriques, dezente Nase, schlank, knackige Frucht, Würze, sehr straff, mineralisch, Eleganz & Länge

Pinot Noir Landwein trocken ´19

Andi Weigand, Iphofen, Franken

35,5

30-jährige Reben, entrappt, ein Teil: offene Maischegärung für 6 Wochen, der Rest für 9 Monate auf der Maische in der Amphore, Korbpresse, Spontangärung, unfiltriert, ungeschwefelt: Spannung

Pinot Noir Sonnenberg QbA trocken ´18

Eymann, Gönheim, Pfalz

36,-

Kalkreicher Löss, Masalle-Selection von Reben der Cote d´Or, trad. Maischegärung, 18 Monate Ausbau im Barrique (20% neu): kräftig, vielschichtig, elegant, weiche Frucht, Holz, Rösttöne, Länge

Aigi QbA trocken ´18

Martin Frey, Denzlingen, Kaiserstuhl

36,-

Glottertäler Eichberg, verwitterter Gneis, 20% Ganztraubengärung im Barrique, teilweise neues Holz: elegant, Noten von Kirsche, dez. Röstaromen, weiche Gerbstoffe, dicht, im Abgang samtig & lang

Kastanienbusch QbA trocken ´15

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

39,-

Buntsandstein, Schiefer & Kalkmergel, klassische Maischegärung 6 Ausbau im Barrique: Schwarzkirsch, Rauch, Waldboden, Johannisbeeren, präzise & ausgewogen, lang, samtig

Am Kreuz Landwein trocken ´19

Wasenhaus, Staufen, Markgräflerland

39,-

Granitverwitterungsgestein an der Waldkante oberhalb Staufens, alte Reben, kleiner Ertrag, spontan vergoren, ungeschönt & unfiltriert gefüllt: zurückhaltend & elegant, frische Frucht, Länge

Steinkreuz Landwein trocken ´17

Maximilian Greiner, Obereggenen, Markgräflerland

39,5

Auf 400mÜN im Sonnenstück, eisenhaltiger Lehm, selektive Handlese, Kaltmazeration, spontane Maischegärung, BSA, 24 Monate Barrique, unfiltriert: saftig, röstig-nussig, vielschichtig, druckvoll

Pinot Noir Grand Réserve QbA trocken ´16

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau

40,-

Granit mit Sand, klassische Maischegärung, 2-jähriger Ausbau im Barrique: dicht, stoffig, lang

HerrReos Landwein trocken ´17

Dirk Brenneisen, Egringen, Markgräflerland

40,-

Kalkhaltiger Lösslehm, mit Stielen 4 Wochen spontan auf der Maische vergoren, 15 Monate im kleinen Holz, unfiltriert: rote feinnervige Frucht, feinkörniges Tannin, jung, elegant & lang

Cantus Avis QbA trocken ´18

Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

41,-

Vulkangestein, alte Reben, teilweise mit Rappen, 10-tägige Kaltmazeration, 18 Monate im Piece, Extrakt, Kraft, dunkle Frucht, viel Druck & Würze, tief, vielschichtig, lang

Steinsatz Landwein trocken ´16

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

41,-

Roter Ton, biodynamisch, kleiner Ertrag, teilweise Ganztraubenpressung, lange Maischestandzeit, spontan vergoren & im kleinen Holz ausgebaut, unfiltriert: dicht, stoffig, dunkle Kirsche, Druck & Spiel

€

Vom Schiefer Pinot Noir Landwein Rhein trocken `14

Heymann-Löwenstein, Winningen, Mosel

42,-

Auf Devonschiefer an der Mosel gewachsen, von Hanspeter Ziereisen im Markgräflerland spontan vergoren und im gebrauchten Holz ausgebaut: schlank, frisch, kühle Eleganz, Mineralik

Muschelkalk Landwein trocken `17

Enderle & Moll, Münchweier, Breisgau

42,-

Sehr alte Reben (1952/53) auf Muschelkalk, nicht gepumpt, ungeschönt & unfiltriert abgefüllt: zurückhaltend, vielschichtig, spannend, braucht Luft.

Buntsandstein Landwein trocken `15

Enderle & Moll, Münchweier, Breisgau

42,-

25-40 Jahre alte Reben oberhalb Münchweier; spontan vergoren, nicht gepumpt, ungeschönt & unfiltriert abgefüllt, saftige Nase, erdige Noten, viel Spiel & Spannung, Würze im langen Abgang

On the Rocks Landwein trocken ´19

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl

42,-

Kiechlinsbergener Oelberg, Vulkanstein, 100% Ganztrauben, offene spontane Maischegärung, 10 Monate in 50% neuer Eiche, Finish im gebrauchten Barrique: karg, straff, mineralisch, dunkelwürzig

Sonnenberg QbA trocken ´14

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau

44,-

Tiefgründiger Lösslehm, Spätburgunder wie aus dem Burgund, rote und kühlere Früchte. Filigrane Aromen von Johannisbeere, Himbeere, Heidelbeere und Cassis, kräftige Würze und viel Extrakt.

Harte Erde QbA trocken ´14

Zalwander, O. Bauer, Malterdingen, Breisgau

46,-

Über 50-jährige Reben auf Muschelkalk, kleiner Ertrag, Vergärung & Ausbau im Barrique, unfiltriert: Wacholder, Schlehe, Sauerkirsche, Zedernholz, feingliedrig, im Abgang Säure, Länge & Druck

Cantus Avis Reserve QbA trocken ´18

Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

50,-

Alte Reben & Burgunderklone auf Vulkangestein, sehr kleiner Ertrag, 10 Tage Kaltmazeration, 18 Monate im kleinen Holz: pure Eleganz, dunkle Frucht, samtig-seidig, mit viel Druck & Länge

Parabole Landwein trocken ´19

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl

53,-

Bötzingen Eckberg, alte Reben auf Lösslehm, 25% ganze Trauben, offene spontane Maischegärung, 10 Monate 3.Belegung, danach 2. Belegung, unfiltriert: saftige Kirsche, Gewürze, viel Druck, Länge

Jaspis Pinot Noir Landwein trocken ´17

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

54,-

Jurakalk, alte Reben (ca. 50 Jahre), kleiner Ertrag, 50% Ganztrauben, Spontangärung & Ausbau im 225 l-Fass (20% neu), unfiltriert gefüllt: pure Eleganz, sehr jung, vielschichtig, stoffig, lang

Le Grand Pinot Noir Riehener Schlipf ´14

Jost & Ziereisen, Riehen, Basel-Stadt

65,-

Kalk & Lösslehm, spontan auf der Maische vergoren, 5 Wochen Maischestandzeit, anschließend 18-monatiger Ausbau im großen Holz, ohne Schönung oder Filtration abgefüllt: schlank, finessenreich

Pinot Noix QbA trocken ´16

Daniel Twardowski, Neumagen-Dhron, Mosel

90,-

Schiefersteilhang (Hofberg), ökologisch, lange Maischegärung, 14-18 Monate im Barrique: kühle Eleganz, feine Mineralik & knackig dunkle Frucht, Kräuter, etwas Eisen, straff, super Balance & Spiel

€

Herrschaft Pinot Noir QbA trocken ´18

Hans Erich Dausch, Landau, Pfalz

115,-

Eschbacher Hasen, 1ha auf Kalk, kleiner Ertrag, deutsche Klone, Ausbau im neuen Barrique: dicht, samtig & voll, reife Beerenfrucht, dezenter Schmelz, langer Abgang, einnehmend & elegant

verschiedene Sorten

Syrah Landwein trocken ´16

Hanspeter Ziereisen

Efringen-Kirchen, Markgräflerland

26,-

Jurakalk, Handlese, selektioniert & abgebeert, spontan auf der Maische vergoren, nach 4 Wochen abgepresst & für 22 Monate in gebrauchten 225 l-Fässern ausgebaut, unfiltriert gefüllt

Syrah Jaspis Landwein trocken ´17

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

73,-

Jurakalk, entrappt, 6-wöchige Maischegärung, Ausbau für 22 Monate im kleinen Holz (50% neu), unfiltriert: pure Eelganz, dunkle Frucht, Würze, Gerbstoffe, durchweg fein & elegant, braucht Zeit

Syrah Premier Vin Landwein trocken ´19

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

73,5

Granitverwitterung, biodynamisch, spontane Maischegärung & Ausbau im kleinen Holz.

Merlot Pfaffenhofen QbA trocken ´20

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

26,5

Schilfsandstein & Gipskeuper, Handlese, 20 Tage Maischestandzeit, Spontangärung & Ausbau im gebr. Barrique: kräftig, dicht, saftig dunkle Frucht, dez. Holznoten, warm & weich im Abgang

Piros Merlot Landwein trocken ´19

Bianka & Daniel Schmitt, Flörsheim-Dahlsheim, Rheinhessen

33,-

Ertragsreduziert, 6 Wochen Maischestandzeit, Spontangärung, Ausbau im gebrauchten 600 l-Holzfass, unfiltriert, ungeschönt: Blaubeere, Hibiskus, sehr saftig, Würze & Frucht, langer Abgang

Blaifränkisch DAC Reserve Ried Hannersberg ´19

Löffler-Winklhofer, Welgersdorf, Burgenland, Österreich

37,-

Eisenhaltige Böden, klassische Maischegärung, Ausbau im kleinen Holz: dunkle Frucht, Würze, Länge

Lemberger ‚Endschleife‘ Landwein trocken ´17

Weingut roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg

38,-

2ha-Weingut, 2014 gegründet, biodynamisch bewirtschaftet, blauer Muschelkalk, Spontangärung, Korbpresse, ca. 1,5 Jahre auf der Vollhefe im alten Holz, unfiltriert: dicht, dunkel, mineralisch, grüne Noten, dunkle Frucht, Leder, Säure, sehr vielschichtig, viel Druck, noch sehr verschlossen

Leberger Spitzenberg GG QbA trocken ´17

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

39,-

Schilfsandsteinverwitterungsboden, späte Ernte, selektioniert, 25 Tage Maischegärung, 22 Monate im Barrique (40% neue & 60% gebraucht), unfiltriert: dunkle Beeren, Schokolade & Zedernholz, dicht, aber elegant, dez. Kräuterwürze, perfekte Balance bis in den langen Abgang

Solitär QbA trocken ´11

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

185,-

100% Zweigelt, Keuper, 60 Monate im neuen Barrique, outstanding, Zeit bis in die Ewigkeit...

Cabernet Sauvignon 33 Landwein trocken ´18

Winzerhof Linder, Endingen, Kaiserstuhl

31,-

Spontangärung, 2Jahre Holzfass, ungeschwefelt, unfiltriert: kräftig, knackig, Cassis, reife Paprika, Thymian, Würznoten, langer, druckvoller Abgang mit Wärme

Rotweincuvées

Cuvée Rouge Landwein trocken ´20

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

25,-

Pinot Noir, Syrah, Cabernet Sauvignon & Merlot, klassische Maischegärung, Ausbau im Holz: Intensive Farbe, dunkelwürzig, Noten von Johannisbeere, Kirsche & weißem Pfeffer

Merlot-Spätburgunder Gneis QbA trocken ´19

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau

26,5

Glottertäler Eichberg, Traditionelle Maischegärung, BSA, Ausbau in neuen & gebrauchten Barriques: Cassis, rote Paprika, weiche Tannine, vielschichtiger reifer Körper.

Cabernet Barrique trocken ´09

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

29,-

Löss auf Kalk, Cabernet Carol & Cabernet Cubin, 3 Jahre im Barrique: tiefdunkel & dicht, Brombeere, Cassis, Paprika, Pfeffer, im Abgang konzentriert, ewig lang mit reifen Gerbstoffen

Rufus Prestige Landwein trocken ´16

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

31,-

Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet franc auf Löss, Spontangärung, Ausbau für 2 Jahre im Barrique: tiefdunkel, Bitterschokolade, Schwarzkirsche, feinkörniges Tannin, Kräuter, Länge

Cuvée Ernst Combé QbA trocken ´19

32,-

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

Lemberger, Merlot, Cabernet Franc & Syrah, 22 Tage Maischegärung, 22 Monate Barriqueausbau (30 % neue | 70 % gebrauchte), unfiltriert abgefüllt: kräftig, dunkel, weiches, präsent Tannin

Maison Rouge Landwein trocken ´19

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

38,-

Tempranillo, Malbec, Tannat, Merlot & Cabernet Sauvignon, Gneis, bio, spontane Maischegärung & Ausbau im Holz: tiefdunkel, intensiv, reife Beeren, Kräuter, etwas Leder, unheimlich, dicht & lang

Projekt X Landwein trocken ´20

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg

45,-

Projekt der dt. Weinentdeckungsgesellschaft: ein sehr dunkler Rotling aus 75% Lemberger & 25% Riesling, zu 100% in zweitbelegten Barriques ausgebaut, spontan vergoren, ungeschönt, minimal geschwefelt:

Saphir QbA trocken ´16

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

46,-

Merlot, Zweigelt, Syrah, Cabernet Franc, 2-jähriger Ausbau in 2/3 neuen & 1/3 gebrauchten Barriques: voller Körper, dunkle Kirsche, Süßholz & Kräuterwürze, geschliffenes Tannin, sehr lang

Premiere Cuvée Landwein trocken ´19

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

50,5

50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon, Gneis, bio, spontane Maischegärung, Ausbau im neuen Holz: dicht & konzentriert, knackig, jugendl. Gerbstoffe, Paprika, Zwetschge, Leder, viel Druck, jung

Granat QbA trocken ´14

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

62,-

Zweigelt, Merlot und Cabernet franc, dunkel, tanninstark, säuregerahmt und enorm gut balanciert, Tabak und dunkle Beerennoten, etwas Kräuter, Röstaromen, unheimliche Tiefe und viel Druck im Abgang, sehr eigenständig, beeindruckend, unendlich lang

restsüße & edelsüße Weine

Riesling Vulkanstein Kabinett feinherb ´17

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

0,75 l 23,-

Löß, Spontangärung, Edelstahl, reife Frucht, dez. Säure, viel Spiel, sehr charmant & ausgewogen

Muskateller Lössperle Landwein ´20

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

0,75 l 25,-

Löss, Spontangärung & Ausbau im Edelstahl, natürlicher Gärstop bei 9,2g RZ: saftig & leicht perlend

Scheurebe Vulkanstein Kabinett feinherb ´21

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

0,75 l 25,-

Späte Lese, lange Gärung & 4monatige Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahl: fruchtig & verspielt

Muskateller Auslese Sasbacher Limburg ´18

WG Sasbach, Kaiserstuhl

0,5 l 26,-

Intensiv saftig, gelbe exotische Früchte, Blüten, etwas Honigsüße, intensiv, feines Süße-Säurespiel

Spätburgunder Rosé Auslese ´21

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

0,5 l 28,5

Vollreife Beeren, Edle Stahl: frisch, gradlinig, vollfruchtig (Erdbeere, Vanille), fein eingeb. Süße

Rieslaner Auslese ´15

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

0,75 l 29,-

Vergärung & Ausbau im Stahltank: kandierte reife Frucht, etwas Honig, präsenzte Süße, feine Säure

Scheurebe Auslese ´15

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

0,5 l 31,-

Duft nach Mandarine & Orange. Im Geschmack verführen dezente Süße und belebende Säure, welche die Orangen-Aromatik untermalen.

Spätburgunder Weissherbst Beerenauslese ´11

WG Sasbach, Kaiserstuhl

0,375 l 31,5

kräftiges Lachsrot, etwas Bernstein. Im Geruch feine Fruchtaromatik, die an Feige und Sultanine erinnert, gehaltvoller dichter Körper mit feiner edler Süße, die mit der Fruchtsäure vielschichtig, saftig und sehr nachhaltig dein Wein strukturiert.

Scheurebe Beerenauslese ´17

WG Sasbach, Kaiserstuhl

0,375 l 31,5

helles Bernstein im Glas. sehr konzentriert Duft nach Cassis und exotischen Noten, vor allem Maracuja und getrocknete Feigen. Sehr dicht und lang am Gaumen mit hervorstechender Süße.

Grauer Burgunder Trockenbeerenauslese ´14

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

0,375 l 43,-

sehr konzentriert, dicht, ölig, kandierte Früchte, Honig, Botrytisnoten, reife Frucht, dez. bitter, lang

Mineralwasser

		€
Peterstaler	0,25 l	2,5
Peterstaler still	0,50 l	4,-
Peterstaler medium	0,50 l	4,-
Peterstaler	0,75 l	4,8
Hornberger still	1,0 l	5,8

Säfte

Orangensaft Direktsaft	0,2 l	2,8
Apfelsaft naturtrüber Direktsaft aus dem Klettgau	0,2 l	2,8
Bio-Pflaumennektar	0,2 l	2,8
Bio-Quittensaft naturtrüb	0,2 l	2,8
Bio-Traubensaft rot	0,2 l	2,8
Johannisbeernektar	0,2 l	2,8
Kirschnektar	0,2 l	2,8
Multivitaminsaft	0,2 l	2,8
Saftschorle	0,2 l	2,3
	0,4 l	4,-

Alkoholfreies

Seezüngle
Bio-Limonade vom Bodensee
Brauerei Clemens Härle, Leutkirch

Birne	0,33 l	3,-
Träuble (Johannisbeere)	0,33 l	3,-
Kirsche	0,33 l	3,-

Bier vom Fass

		€
Rothaus Pils	0,25 l	2,5
	0,4 l	3,8
Rothaus Hefeweizen	0,3 l	3,-
	0,5 l	4,-

Flaschenbiere

Rothaus Tannenzäpfle	0,33 l	3,2
Rothaus Pils alkoholfrei	0,33 l	3,2
Rothaus Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,-

Spirituosen

Wechselndes Angebot von Edelbränden
in unserem „Giftschrank“

oder

Die „Einfachen“ von der Brennerei Ebner

Weinhefebrand	2 cl	2,-
Obstwasser	2 cl	2,-
Topinambur	2 cl	2,-
Kirschwasser	2 cl	2,3
Himbeergeist	2 cl	2,3
Williams Christ-Birnenbrand	2 cl	2,3
Kräuter klar	2 cl	2,3

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,5
Portion Kaffee	4,8
Espresso	2,5
Cappuccino	3,-
Milchkaffee	3,-
Heisse Schokolade mit Sahne	3,2
Glas Tee offen, Tee Peter, Freiburg	3,-
Portion Tee offen, Tee Peter, Freiburg	5,2
Glas Tee mit Rum	4,-
Grog	4,-
Glühwein	4,-