

# APERITIF

## APERITIF

### *Vermut de Capcanes 17*

*Garnacha Blanca – Macabeo*

*Spanischer Likörwein*

*Celler de Capçanes*

*Capçanes, Montsant*

*Spanien*

0,75 l

€ 24,00

*Ein weicher Wermut mit milder Süße und aparten Bitternoten. Mit seiner ausgewogenen Struktur kann er bei einer Temperatur zwischen 14 und 16°C oder auf Eis zu kleinen Appetitanregern wie Oliven, Muscheln, Chips oder Nüssen genossen werden.*



# WEIßWEIN

## WHITE WINE

**2018**

### ***Burgstall Bacchus 17***

*Bacchus, trocken*

*Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete*

*Winzerverein Hagnau eG*

*Hagnau, Baden, Bodensee*

*Deutschland*

0,75 l

€ 25,00

*In der Farbe ein helles Gelb. Ein strahlendes Bukett von Heublumen, Holunderblüten und voller exotischer Frucht. Griffig und ausdrucksvoll am Gaumen, dennoch fein gebaut. Lebendig unbeschwert zu genießen.*

**2018**

### ***Weißburgunder 17***

*Weißburgunder, trocken*

*Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete*

*Weingut Kress KG*

*Überlingen, Baden, Bodensee*

*Deutschland*

0,75 l

€ 29,00

*Elegant und temperamentvoll zugleich. Ein lebendiger, feinstrukturierter Wein mit erfrischender Säure und einem Hauch von Zitrusaromen.*



**2019**

***Grauburgunder 17***

*Grauburgunder, trocken*

*Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete*

*Weingut Kress KG*

*Überlingen, Baden, Bodensee*

*Deutschland*

*0,75 l*

**€ 29,00**

*Ein üppiger, vollbusiger Burgunder. Die Reifung in der Flasche verleiht ihm einen weichen, gelbfruchtigen Schmelz, der den Gaumen ausfüllt und die Säure angenehm puffert.*

**2018**

***Riesling 17***

*Riesling, trocken*

*Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete*

*VDP Weingut Robert Weil*

*Kiedrich, Rheingau, Hessische Weinstraße*

*Deutschland*

*0,75 l*

**€ 39,00**

*Feine Frucht mit eleganter, reifer Säure und nachhaltigem Körper. Ein Riesling, der bei allem Anspruch aber auch zu unkompliziertem Trinkvergnügen einlädt. Universeller Partner zum Essen, aber auch als Solist einfach lecker.*



**2018**

***I Frati Lugana 17***

*Turbiana, trocken*

*Denominazione di Origine Controllata*

*Cà dei Frati*

*Sirmione, Venetien*

*Italien*

0,75 l

€ 34,00

*Ein duftiger Wein mit Noten von Kräutern, Aprikosen und Mandeln. Vollmundig, mit delikater Säure. Ein trinkfreudiger Wein zur Vorspeise oder einfach nur so.*



allgäu resort

# ROSÉWEIN

## ROSÉ WINE

**2018**

### *Spätburgunder Weißherbst 17*

*Spätburgunder, halbtrocken*

*Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete*

*Staatsweingut Meersburg*

*Meersburg, Baden, Bodensee*

*Deutschland*

0,75 l

€ 33,00

*Die Fruchtigkeit dieses Weines wird durch die natürliche Restsüße noch betont. Durch seine Ausgewogenheit macht er sich viele Freunde.*

**2017**

### *Bardolino Chiaretto 17*

*Corvina – Rondinella – Merlot, trocken*

*Denominazione di Origine Controllata*

*Zenato Azienda Vitivinicola S.r.l.*

*Peschiera del Garda, Venetien*

*Italien*

0,75 l

€ 29,00

*Eine ganze Palette von Fruchtaromen verzaubert die Nase. Seine milde und zugleich frische Art machen diesen Roséwein zum perfekten Aperitif oder Begleiter sommerlicher Abende.*



# ROTWEIN

## RED WINE

**2017**

### ***Bengel Spätburgunder 17***

*Spätburgunder, trocken*

*Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete*

*Staatsweingut Meersburg*

*Meersburg, Baden, Bodensee*

*Deutschland*

0,75 l

€ 29,00

*Ein Klassiker bei den Rotweinen, der seine Zeit zur Reifung und Harmonisierung im großen Holzfass verbracht hat. Sein feiner Duft nach roten und schwarzen Kirschen ist schon fast ein Markenzeichen.*

**2018**

### ***Black Print 17***

*Merlot – Cabernet Dorsa – Cabernet Sauvignon, trocken*

*Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete*

*Markus Schneider GbR*

*Ellerstadt, Pfalz*

*Deutschland*

0,75 l

€ 39,00

*Einen solchen Wein erwartet man nicht aus Deutschland. Dunkle Frucht mit viel Konzentration und kräftigen Tanninen. Markus Schneider zeigt hier was in der Pfalz möglich ist.*



**2016**

***Phantom*** 17

*Blaufränkisch – Cabernet Sauvignon – Merlot – Syrah, trocken  
Qualitätswein*

*Weingut K+K Kirnbauer*

*Deutschkreutz, Burgenland*

*Österreich*

0,75 l

€ 75,00

*Vielschichtige, interessante Nase mit Waldbeer- Preiselbeer-Note, feine Röstaromen aus 18monatiger Barrique-Lagerung im Verbund mit zarten floralen Anklängen. Das Phantom hat eine elegante Cassisfrucht am Gaumen, ist sehr finessenreich und vollmundig mit langem Abgang.*

**2016**

***Ronchedone Rosso*** 17

*Marzemino – Sangiovese – Cabernet Sauvignon, trocken  
Indicazione Geografica Tipica*

*Cà dei Frati*

*Sirmione, Venetien*

*Italien*

0,75 l

€ 43,00

*Aromen von Himbeeren und Cassis, mit feinen Holznoten von Vanille und Karamell. Seidige, aromatische Tannine sorgen für einen langen Nachhall.*



2018

*Sangaetano Primitivo di Manduria 17*

*Primitivo, trocken*

*Denominazione di Origine Protetta*

*Cantine Due Palme*

*Cellino San Marco, Apulien*

*Italien*

0,75 l

€ 29,00

*Die Traubensorte Primitivo hat in den letzten Jahren das Herz der Weintrinker erobert. Grund hierfür sind seine dichte und offene Frucht, die zurückhaltende Säure und die weichen Tannine. Tiefdunkel, von animierender Frucht, mit feinen würzigen und ätherischen Aromen ist er schnell everybody's darling.*



# DESSERTWEIN

## DESSERT WINE

### *Kracher Cuvée 17*

*Chardonnay – Welschriesling, süß*

*Prädikatswein Auslese*

*Weinlaubenhof Kracher*

*Illmitz, Burgenland, Neusiedlersee*

*Österreich*

*0,375l*

*€ 25,00*

*In der Nase feine Anklänge von Pfirsich, Blütenhonig und Babybanane. Angenehme Säurestruktur, zitroniger Nachhall. Passt gut zu Quiche Lorraine, fruchtigen Desserts, asiatischen Gerichten mit dezenter Schärfe oder Ziegenfrischkäse.*



# SCHAUMWEIN

## SPARKLING WINE

### **FRÆNZI** 17

*Scheurebe – Bacchus – Kerner – Silvaner – Müller-Thurgau*

*Deutscher Sekt*

*Fürstlich Castell'sches Domänenamt*

*Castell, Franken*

*Deutschland*

0,75 l

€ 28,50

*Der Castell Fræenzi - Frizzante bavaræse ist ein unglaublich fruchtiger und spritziger Prickler, der intensiv nach Aprikosen und Stachelbeeren duftet. Eine süße Pfirischnuss wirkt am Gaumen, zusammen mit einem cremigen Schmelz und einer frischen Säure.*

### **FRÆNZI Rosarot** 17

*Kerner – Domina, extra trocken*

*Deutscher Perlwein*

*Fürstlich Castell'sches Domänenamt*

*Castell, Franken*

*Deutschland*

0,75 l

€ 28,50

*Die Variation aus weißen und roten Trauben lässt kräftige Aromen von Erdbeeren und Kirschen, sowie florale Noten aus sich heraus wallen. Diese Kombination macht den Fürstlich Castell Fraenzi Rosarot zu einem besonderen Vergnügen!*



## ***Prosecco Treviso Extra Dry 17***

*Glera, trocken*

*Prosecco Denominazione di Origine Controllata*

*Marsuret Azienda Agricola*

*Guia, Venetien*

*Italien*

*0,75 l*

**€ 33,50**

*Feine Frucht von Apfel und Birne zeichnen ihn aus. Als Extra Dry bezeichnet ist er nicht „knochentrocken“ und sehr animierend.*

## ***Drusian Spumante Extra Dry 17***

*Glera, trocken*

*Prosecco Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

*Azienda Agricola Drusian Francesco*

*Valdobbiadene, Venetien*

*Italien*

*0,75 l*

**€ 36,00**

*Ein fruchtiger Prosecco Brut. Der kräftige Körper sowie die gut eingebundene Säure verdecken die doch vorhandene Süße. Den Aromen von reifen, hellen Früchten folgen im Abgang herbe Aromen. Gut strukturiert!*



## ***Grande Cuvée 1531 de Aimery 17***

*Chardonnay – Chenin blanc – Mauzac, trocken  
Crémant de Limoux Appellation d'Origine Protégée  
Sieur d'Arques  
Limoux, Languedoc-Roussillon  
Frankreich*

*0,75 l € 46,00*

*Feinste Noten und Aromen nach grünem Apfel und Honig, etwas Birne; florale Noten und weiße Blüten. Klar im Mund, Frische und Finesse, stoffig-dichter Saft mit feiner Perlage und angenehmer Säure.*

## ***Laurent-Perrier Brut 17***

*Chardonnay – Pinot Noir – Pinot Meunier, trocken  
Champagne Appellation d'Origine Contrôlée  
Laurent Perrier  
Tours-Sur-Marne, Champagne  
Frankreich*

*0,75 l € 79,00*

*Der Geschmack ist geprägt vom Stil des Hauses. Leichtigkeit, Frische und Eleganz. Unter anderem erreicht man diese durch den ausschließlichen Ausbau im Edeltank und das 3 Jahre andauernde Hefelager.*



# ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

## ALLERGENS AND ADDITIVES

### **a** *Gluten*

*Gluten*

### **b** *Laktose*

*Lactose*

### **c** *Milcheiweiß*

*Milk protein*

### **d** *Hühnerei*

*Chicken egg*

### **e** *Soja*

*Soy*

### **f** *Erdnüsse*

*Peanuts*

### **g** *Fisch*

*Fish*

### **h** *Krebstiere*

*Crustacea*

### **i** *Schalenfrüchte*

*Edible nuts*

### **j** *Weichtiere*

*Mollusks*

### **k** *Lupinen*

*Lupine*

### **l** *Sesam*

*Sesame*

### **m** *Senf*

*Mustard*

### **n** *Sellerie*

*Celeries*

### **1** *Farbstoff*

*Coloring agent*

### **2** *Konservierungsstoff*

*Preservative*

### **3** *Antioxidationsmittel*

*Antioxidant*

### **4** *Geschmacksverstärker*

*Flavor enhancer*

### **5** *Schwefeldioxid*

*Sulfur dioxide*

### **6** *Schwärzungsmittel*

*Ferrous gluconate*

### **7** *Phosphat*

*Phosphate*

### **8** *Nitritpökelsalz*

*Nitrite curing salt*

### **9** *Koffein*

*Coffein*

### **10** *Chinin*

*Quinine*

### **11** *Süßungsmittel*

*Sweetening agent*

### **12** *Süßungsmittel Aspartam (enthält eine Phenylalaminquelle)*

*Sweetener aspartame (contains a Phenyl aniline source)*

### **13** *gewachst*

*Waxed*

### **14** *Taurin*

*Taurine*

### **16** *Säuerungsmittel*

*Acidifying agent*

### **17** *Sulfite*

*Sulfites*

