

SPEISEKARTE

-

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

Cuvee Nr. 11

Alkoholfreier Prisecco von Jörg Geiger
aus unreifem Apfel und Eichenlaub

EUR 5,00

Magic Mushroom

Woodland Distillers Cut 2021 „The Mushroom“
mit Zitronenmelisse und Fever Tree Tonic

EUR 10,00

Woody

Woodland-Pink-Gin, Sekt,
Holunderblütensaft und rosa Grapefruit

EUR 8,00

Mini Woodland-Gin-Tonic

mit Apfel und frischer Minze

EUR 6,00

Großer Woodland-Gin-Tonic

mit Apfel und frischer Minze

EUR 8,50

Negroni

Der beste Negroni, den wir je gemacht haben!
Woodland Gin, Apfel-Wermut von Jörg Geiger
und Mondino-Bio-Bitter

EUR 10,00

Gin Tonic mit Woodland Navy-Strengths (57,2%)

Basilikum und Zitrone

EUR 10,00

Sauerland Mule

Woodland Sauerland Slate Vodka, Ginger-Beer, frischer Ingwer,
Holunderblütensaft, Limette und Gurke

EUR 10,00

Sauerland Spritz

Trockener Rieslingsekt
aufgefüllt mit Woodland, Sake und Yuzu

EUR 6,00

Hausgemachte Limonade

aus Zitrone, Rohrzucker, Brennessel,
Minze und Basilikum

EUR 4,50

UNSERE WINZER DES JAHRES

Weingut St. Anthony

Ein „Alter Haase“ erfindet sich neu...

Das Weingut St. Anthony in Rheinhessen gibt es schon seit 1920 und es ist Mitglied im VDP, dem Verband deutscher Prädikatsweingüter. Trotz aller Erfolge ist das Weingut als eines der ersten deutschen Weingüter den Weg der absoluten Nachhaltigkeit gegangen. Seit 2006 ökologisch und seit 2018 sogar Demeter zertifiziert schafft das Team dieses kleinen aber feinen Weingutes was den meisten anderen Winzern schwerfällt: Exzellente Weine mit einem hervorragenden Preis-Leistungsverhältnis.

Weine, die einfach Spaß machen! Wir sind verliebt!

0,75L 0,125L

2021 Grauer Burgunder
Exklusivabfüllung Seegarten
trocken

EUR 34,00 EUR 5,90

2021 Spätburgunder
rosé trocken

EUR 34,00 EUR 5,90

2021 „Rotschiefer“ Riesling
trocken

EUR 42,00 EUR 7,50

2019 „Bodenschatz“ Rotwein Cuvée
trocken

EUR 34,00 EUR 5,90

2020 „Nierstein“ -Erste Lage- Spätburgunder
trocken

EUR 46,00 EUR 8,50

Gut Hermannsberg von der Nahe

Eines der ältesten und ganz sicher auch der besten Weingüter Deutschlands (und ganz nebenbei auch der Hoflieferant des englischen Königshauses). Das Weingut ist bekannt für seine großen Gewächse, die in jeder Verkostung zu den besten der Welt gehören. Jedes Jahr verschneidet der Kellermeister eine reservierte Menge dieser großen Lagen zu einem Cuvee- ziemlich lecker und fast unmöglich zu beschaffen- außer man kennt jemanden, der jemanden kennt....

Aus der Schatzkammer von Gut Hermannsberg für euch geraubt und geöffnet:

2017er Steinterassen -große Lage- Riesling
trocken

0,75L 0,125L
EUR 60,00 EUR 12,00

—

GUT ZU WISSEN!

Natürlich kommt nicht alles, was wir verarbeiten, vom regionalen Bio- oder Demeterhof von nebenan, der größte Teil jedoch schon. Wir kombinieren diese tollen Produkte mit den aufregendsten Dingen aus aller Welt und halten so für unsere Gäste immer eine spannende Karte bereit (und jubeln euch so gesunde, nachhaltige und wirklich leckere Produkte aus dem Sauerland unter).

BIO-WAGYU

DIE EDELSTE RINDERRASSE DER WELT, GEZÜCHTET AUF DEM IDYLLISCHEN TIGGESHOF IN AINKHAUSEN, NUR 5 MINUTEN VOM SORPESEE ENTFERNT. WIR VERARBEITEN GANZE TIERE, DAS HEISST VERDAMMT VIEL ARBEIT FÜR UNSER KÜCHENTEAM. ABER WIR WERDEN FÜR UNSERE MÜHEN MIT EINER UNFASSBAREN QUALITÄT BELOHNT. ALLEIN DIE HERRLICHE BRÜHE, DIE WIR AUS DEN KNOCHEN ZIEHEN, LÄSST DIE STRAPAZEN SCHNELL VERGESSEN.

GEMÜSE

Wann immer es möglich ist, beziehen wir unsere Kürbisse, den Braunkohl, Pastinaken, Spinat, Rote Bete und vieles mehr vom Gärtnerhof Röllingsen. DEM Vorzeige-Demeterbetrieb in der Nähe von Soest. Wer einmal dem Hofladen und den angrenzenden Feldern einen Besuch abstattet und den „Fehler“ begeht von den herrlichen Produkten zu probieren, wird auf der Stelle abhängig von der phantastischen Qualität, die hier produziert wird.

LACHSFORELLEN, FORELLEN UND BACHSAIBLINGE

Die Forellenzucht von Herrn Linn in Oberelspe ist der absolute Lieblingsbetrieb unseres Küchenteams. Die Fische sind bei der Anlieferung so frisch, dass man erst ein paar Stunden warten muss, um die Gräten mit Mühe aus dem Filet herauszubekommen. Dafür wird man mit der besten Qualität belohnt, die man überhaupt bekommen kann.

STÖR UND KAVIAR AUS DEM SAUERLAND

Wenn wir Kaviar schreiben, meinen wir auch Kaviar! Vom Stör. Das Zeug, dass normalerweise extra von weither eingeflogen wird und unfassbare Summen kostet. Wie der Zufall es will, gibt es in Iserlohn, nur 25 Minuten entfernt, die Fischzucht von Lothar Primus, die neben Stören natürlich auch Kaviar anbietet. Die Qualität ist unfassbar gut und braucht sich hinter der Konkurrenz aus dem Iran oder Russland in keiner Form zu verstecken.

REHWILD, DAMWILD UND WILDSCHWEINE

Die kommen von den Jägern der Umgebung. Besonders die Rehe haben es uns angetan - natürlicher kann ein Tier nicht aufwachsen und für ein freilebendes Wild sind die Wälder um uns herum das reinste Schlaraffenland.

LAMM, ZIEGENKÄSE, SCHAFSKÄSE UND EIER

Kommen vom Demeterhof Kalteiche. Matthias Kühn ist ein ziemlich cooler

Typ, der mit unfassbarem Engagement seine Ziegen, Schafe und freiheitsliebenden Hühner versorgt.

HÄHNCHEN

Die Schickermooser Bio-Hähnchen sind schon etwas ganz Besonderes: Nur 4 Kilometer vom Seegarten entfernt wachsen die Tiere unter natürlichen Bedingungen im Freien auf; beschützt allein durch drei Hüte-Gänse die ganze Arbeit leisten.

BÄRLAUCH, BRENNNESSELN, LÖWENZAHN UND WALDMEISTER

sammeln wir selbst im Wald nahe der Sorpe (die genaue Stelle verraten wir natürlich nicht) wir wecken ein und machen Pestos, damit wir möglichst lange was von der grünen Pracht haben.

HONIG

Seit neuestem sind wir beinah die größten Arbeitgeber des gesamten Märkischen Kreises. Franz Biermann ist nicht nur ein guter Freund des Hauses sondern hostet für uns mehrere tausend sehr fleißige Bienen-Mädels die ganze Arbeit leisten und unsere Honigversorgung für das ganze Jahr sichern.

NEU IM TEAM

sind unsere eigenen Hausbienen. Ursprünglich wollten sich die Mädels in Loft 12 häuslich einrichten und die Gäste verjagen. Glücklicherweise haben wir ja Franz Biermann, der die wilde Truppe vorsichtig eingefangen und umgesiedelt hat. Jetzt haben wir ein eigenes Bienenvolk in unserem Hochbeetgarten direkt neben der Küche

KRÄUTER, KRESSEN UND BLÜTEN

Einfach mal die Kresse halten!

So oder so ähnlich ist wohl das Lebensmotto unseres neuen Pflanzsystems, das mitten im Restaurant für ständig frische Kräuter sorgt. Direkt neben unserer Küche sammeln wir seit diesem Sommer ständig frisch nachwachsende Kräuter, Blüten, Salate und Gemüse.

Natürlich schaffen wir nicht das ganze Jahr den kompletten Betrieb zu versorgen, sind aber selbst überrascht wie viel man auf 200 Quadratmetern so alles ernten kann.

MOZZARELLA, BURRATA UND RICOTTA

Egal welchen Italiener man fragt- außerhalb von Italien gibt es keinen Ricotta oder Burrata der auch nur erwähnenswert wäre. Spott, Ablehnung oder Abscheu ist meist noch das Beste, was man zu erwarten hat, wenn man versucht es zu servieren. Außer...

Es gäbe da jemanden der in Calabrien aufgewachsen, 15 Jahre in einer Käserei echtes Handwerk gelernt hat und dann nach Sundern in's schöne Sauerland gezogen ist. Luigi Murrone hat sich seinen Kindheitstraum erfüllt und seine eigene Käserei eröffnet- mitten ins Sundern. Die Milch kommt

von Kühen aus Sundern und der Käse wandert jetzt direkt von der Käserei zu uns, bereichert unser Frühstücksbüffet und sorgt für Abwechslung auf unserer Speisenkarte.

KAFFEE

Natürlich wächst im Sauerland kein Kaffee, aber Klaus Langen röstet in Medebach in seiner Manufaktur phantastischen Espresso und hervorragenden Filterkaffee. Fast zu schön um wahr zu sein, aber der Kaffee ist nicht nur Bio, sondern auch noch fair gehandelt.

SCHINKEN UND WURST

Firma Meschede aus Meschede macht sowohl luftgetrockneten, als auch geräucherten Schinken, der sich hinter den berühmten Konkurrenten aus Italien und Spanien in keiner Weise verstecken muss. Wirklich außergewöhnlich sind jedoch unsere neuen Wurstwaren: Der Biohof Kappler Mühle macht die besten Schinken und Würste, die wir je gegessen haben. Eigene Rinder und Schweine die auf dem Hof ein feines Leben haben, eine eigene Schlachterei und ein eigener Metzger, alles in bester Bio-Qualität. Der Hammer...

SCHNÄPSE UND BRÄNDE

Neben den üblichen Verdächtigen, die auf keiner Digestifkarte fehlen dürfen, empfehlen wir die außergewöhnlichen Produkte von Herrn Wurm aus dem Märkischen, die meisten Früchte stammen aus unserer Region....

LAST BUT NOT LEAST – WOODLAND SAUERLAND DRY GIN

Wir haben lange daran getüftelt, gesucht, Löwenzahnwurzeln ausgegraben und unsere Auszubildenden mit dem Sammeln von Fichtenknospen in die Verzweiflung getrieben. Jetzt ist er endlich da!!!! 2 Jahre Entwicklungszeit für nur ein Produkt; dass hat es aber in sich: Brennesseln, Sauerpfeffer, Löwenzahnblüten und Wurzeln, rotrandiger Fichtenporling (ein Baumpilz) Fichtenknospen und vieles mehr wurden destilliert und zu einem einzigartigen Gin zusammengestellt. Wir sind stolz wie Oscar!!! Im Jahr 2018 war das geile Zeug aus dem Sauerland der bestbewertete Gin der Welt.

—

KLEINE VORSPEISENLECKEREIEN

Luftgetrockneter Schinken vom Bio-Wagyu
mit grünem und weißem Spargel,
Kartoffeltarte, Eigelbcreme und Zitronengel EUR 18,00

Dazu Kaviar aus Iserlohn von der Störzucht Primus
- kleine Dose mit 10g +EUR 20,00

Marinierte Kopfsalatherzen mit
Creme aus Sonnenblumenkernen
eingelegtes Frühlingsgemüse, gebratene Riesencroûtons
und geeiste Tomatenperlen
als vegane Vorspeise EUR 12,00
mit karamellisiertem Ziegenkäse vom Demeterhof EUR 16,00

Sauerländer Sushi
Sashimi, Nigiri und California Roll von Forelle
und Lachsforelle aus Amecke, gefüllter BBQ-Stör,
Cräcker mit Limettengel und Sauerrahm,
Caviar von Saibling und Lachsforelle.
Soja-Sesamgel, Ingwer und Wasabi EUR 20,00
Zusätzlich 2 Nigiri mit geflammtem Sauerländer Bio-Wagyu +EUR 7,50
—

SALATE

Bunter Frühlingssalat in Holunderblütenvinaigrette
mit Creme aus Haferjoghurt und frischer Minze,
Haferflockencrumble und mariniertem Gemüse

mit gebackenem Sellerieknusper EUR 14,00
als veganer Hauptgang EUR 18,00

mit geflammtem Burrata aus Sunda EUR 16,00
als vegetarischer Hauptgang EUR 22,00

mit Buttermilch-Limetten-Hähnchenkeule vom Biohof EUR 16,00
als Hauptgang EUR 22,00

—

SUPPE

Gebutterte Consommé vom Sauerländer Bio-Rind
mit Meerrettichschaum, Raviolo vom Bio-Tafelspitz
und Sud aus Gartenerbsen und grünem Apfel EUR 12,00

—

HAUPTGERICHTE

Gratinierte frische Artischocken „Römische Art“ mit Piri-Piri-Risotto, marinierter Wiesenkräutern und eingelegten Kapernblättern	EUR 25,00
Hausgemachte Pappardelle all`amatriciana als vegetarische Version mit geflammtem Burrata aus Sundaen, Basilikumpesto und frischem Basilikum	EUR 22,00
Gegrillte Lachsforelle aus Oberelspe Frühlingsrolle von Spargel und Kartoffel, glasierter Spargel und Beurre Blanc	EUR 32,00
Zweierlei vom Sauerländer Saibling und gratinierte frische Artischocken „Römische Art“ mit Piri-Piri-Risotto, marinierter Wiesenkräutern und eingelegten Kapernblättern	EUR 32,00
Gulasch vom Sauerländer Bio-Wagyu, hausgemachte Pappardelle in Trüffelfrahm und Salat von Kohlrabi und Radieschen	EUR 28,00
„Schnitzel de Luxe“ vom regionalen Bio-Schwein, mit warmem Kartoffel-Wurzelgemüsesalat und Zitronenhollandaise,	EUR 25,00
Rosa gebratener Damhirschrücken und Ragout vom Reh mit hausgemachten Pappardelle in Trüffelfrahm, Salat von Kohlrabi und Radieschen	EUR 35,00
Medaillon vom Rinderfilet und Schmorbraten vom Tafelspitz Frühlingsrolle von Spargel und Kartoffel, glasierter Spargel und Zitronenhollandaise	EUR 42,00
In Knoblauch und Kräutern gebratene Brust und Keule vom Schickermooser Bio-Hähnchen mit gratinierten, frischen Artischocken „Römische Art“ mit Piri-Piri-Risotto, marinierter Wiesenkräutern und eingelegten Kapernblättern	EUR 29,00

KLEINE DESSERTLECKEREIEN

Geeistes Rhabarbersüppchen,
Rhabarberstrudel und Rhabarberkompott
mit Eis aus Holunderblüte, Limette und Joghurt
und Schaum aus Sauerland Pink Gin EUR 12,00

Vanilleeis mit Erdbeeren 2.0
Frische Erdbeeren mit süßem Basilikumpesto,
Erdbeerpüree und Sorbet aus Erdbeeren und Minze,
Parfait aus Vanille und weißer Schokolade
und Blätter aus karamellisierter Schokolade EUR 14,00

New York Cheesecake Crème Brûlée
mit Sorbet aus Kerbelstielen, frische Himbeeren,
gefrorenen Waldmeisterperlen und Himbeerkrökant EUR 12,00

Gebratenes Käsesandwich
mit 3 Käsen vom Demeterhof Kalteiche
aus gereiftem Schafs- und Ziegenkäse,
Honig-Mohn-Senf, Portweingel
und Ragout von frischen Trauben EUR 14,00

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir Bestellungen für die Vorspeisen und Hauptgänge nur bis 21:00 Uhr und für die Desserts bis 21:45 Uhr annehmen können.

UNSERE DIGESTIFEMPFEHLUNG

Woodland Herb Liqueur
Milder Kräuterlikör
auf Basis unserer Sauerländer Botanicals,
karamellisiertem Zucker
und Whisky von den Sauerländer Edelbrennern EUR 5,50

KUCHEN & EIS

Zwischen 14.00 und 17.00 Uhr bieten wir zusätzlich noch unsere süßen Leckereien an.

Feines aus der Patisserie

Hausgemachte feine, kleine Tarts und Törtchen

Törtchen von Mango und Passionsfrucht

mit weißen Schokoladenblättern

EUR 4,00

„Sauerländer Topfkuchen“

Mandel-Rodon mit Vanillecreme

-mit frischen Erdbeeren, Erdbeer-Minzsorbet

Mandelcrumble und Schlagsahne

EUR 7,50

-mit frischen Früchten, hausgemachtem Vanilleeis

Mandelcrumble und Schlagsahne

EUR 7,50

-mit Rhabarberkompott, Mandelcrumble,

hausgemachtem Vanilleeis und Schlagsahne

EUR 7,50

Rhabarberstrudel

mit Holunderblüten-Joghurteis

Vanillecreme und Mandelcrumble

EUR 8,50

—

HEIßGETRÄNKE

Cappuccino

EUR 3,00

Latte Macchiato

EUR 3,50

Espresso

EUR 2,20

Doppelter Espresso

EUR 3,80

Tasse Kaffee

EUR 2,50

Kännchen Kaffee

EUR 4,20

Café au Lait

EUR 3,50

Kännchen heiße Schokolade

EUR 4,20

—

WEINKARTE

—

DAS WEINLAND DEUTSCHLAND

Liebe Gäste,

wir haben mit großem Elan eine Weinkarte für Sie erstellt, in der Winzerrinnen und Winzer vertreten sind, die uns in unserem Bestreben nach nachhaltigen und biologischen Produkten unterstützen.

Es verwundert nicht, dass viele Weingüter im Verband deutscher Prädikatsweingüter (VDP) vertreten sind. Dort wird schon seit einigen Jahrzehnten stark auf Biodiversität und Nachhaltigkeit geachtet.

Alle in dieser Weinkarte vertretenden Weingüter sind entweder mit Gütesiegeln ausgezeichnet oder arbeiten sehr naturgebunden und ohne Einsatz von Pestiziden.

Freuen Sie sich auf eine Vielzahl spannender Weine und Weingüter, die hervorragend zu den Speisen korrespondieren.

—

Champagne

Louis Roederer

Collection 243

Brut

0,1L EUR 18,50

0,75L EUR 105,00

Lacourte Godbillon

Premier Cru

Terroirs d Ecueil

0,75L EUR 102,00

Ahr

Adeneuer

2020

„Kleine Gärkammer“ Spätburgunder
trocken

0,75L EUR 59,00

Meyer-Näkel

2021

„Illusion Eins“ Blanc de Noir
trocken

0,75L EUR 58,00

AHR 2
2019
Likörwein 0,125L EUR 12,50

Baden

Franz Keller
2020
Oberbergener Bassgeige Grauburgunder Erste Lage
Trocken 0,75L EUR 42,00

Burg Ravensburg
2018
Spiegelberg Pinot gris Großes Gewächs
Trocken 0,75L EUR 58,00

Burg Ravensburg
2011
„Dicker Franz“ Blaufränkisch Großes Gewächs
Trocken 0,75L EUR 72,00

Burgund/Frankreich

Bret Brothers
2020
„Vire-Claude“ Chardonnay
Trocken 0,75L EUR 74,00

Domaine l'enclos
2020
1er Cru Chablis
Trocken 0,75L EUR 78,00

Thomas Morey
2020
Chassagne-Montrachet
Trocken 0,75L EUR 114,00

Chandon de Briailles
2017
1er Cru „Île des Vergessens“ Pinot Noir
Trocken 0,75L EUR 108,00

Bordeaux/Frankreich

Weingut Ökonomierat Rebholz
2016
Cotes de Bourg
Trocken 0,75L EUR 56,00

Châteauneuf du Pape/Frankreich

Château La Nerthe
2017
Trocken 0,75L EUR 93,00

Franken

Hans Wirsching
2021
Iphöfer Kronsberg Scheurebe Erste Lage
Trocken 0,75L EUR 60,00

Hans Wirsching
2021
Iphöfer Julius Echter Berg Silvaner Erste Lage
Trocken 0,75L EUR 48,00

Nahe

Gut Hermannsberg
2021
7Terrroirs Riesling
Trocken 0,75L EUR 39,00

Gut Hermannsberg
2015 & 2017
Kupfergrube Reserve Riesling Großes Gewächs
Trocken 0,75L EUR 102,00

Navarra/Spanien

Emilio Valerio
2016
„Ambriza“ Cabernet Sauvignon
Trocken 0,75L EUR 45,00

Mosel

Dr. Loosen
2021
Bernkasteler Ley Riesling
Kabinett 0,75L EUR 41,00

Dr. Loosen
2021
Ürziger Würzgarten Riesling Großes Gewächs
Trocken 0,75L EUR 62,00

Pfalz

Odinstal		
2021		
Weißenburgunder 350 N.N.		
Trocken	0,75L	EUR 74,00
Odinstal		
2020		
Gewürztraminer 350 N.N.		
Trocken	0,75L	EUR 67,00
Ökonomierat Rebholz		
2020		
Sauvignon Blanc „R“		
Trocken	0,75L	EUR 86,00
Ökonomierat Rebholz		
2019		
Chardonnay „R“		
Trocken	0,75L	EUR 85,00
Rings		
2020		
„Kalk und Stein“ Weißenburgunder/Chardonnay		
Trocken	0,75L	EUR 75,00
Rings		
2020		
„Das kleine Kreuz“		
Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Merlot		
Trocken	0,75L	EUR 88,00
Rings		
2018		
„Das Kreuz“		
Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Merlot		
Trocken	0,75L	EUR 102,00

Rheinhessen

Wittmann		
2020		
Weißenburgunder/Chardonnay		
Trocken	0,75L	EUR 57,00
Wittmann		
2020		
Weißenburgunder Reserve (ab März 2023)		
Trocken	0,75L	EUR 82,00

Rioja/Spanien

Remirez de Ganuza
2015
Fincas de Ganuza Reserva
Trocken 0,75L EUR 75,00

Rheingau

Wegeleit
2016
Geheimrat « J » Riesling
Spätlese trocken 0,75L EUR 74,00

Robert Weil
2021
Riesling Spätlese 0,75L EUR 59,00
0,125L EUR 8,50

Breuer
2021
Rauenthal « Estate » Riesling
Trocken 0,75L EUR 41,00

Peter Jakob Kühn
2020
Hendelberg Riesling Erste Lage
Trocken 0,75L EUR 74,00

Peter Jakob Kühn
2020
Hallgarten Reserve Riesling
Trocken 0,75L EUR 59,00

Künstler
2017
Assmannshäuser Höllenberg
Spätburgunder Großes Gewächs
Trocken 0,75L EUR 118,00

Saale-Unstrut

Hey
2019
Blauer Zweigelt « Breitengrad 51 »
Trocken 0,75L EUR 53,00

Salento/Italien

Pietra
2021
Primitivo
Trocken 0,75L EUR 41,00

Trentino/Italien

Foradori
2019
Pinot Grigio Rose
Trocken 0,75L EUR 77,00

Toskana/Italien

Avignonesi
2018
Nobile di Montepulciano Sangiovese
Trocken 0,75L EUR 58,00

Avignonesi
2019
« Grifi » Cabernet Sauvignon/Sangiovese
Trocken 0,75L EUR 84,00

Avignonesi
2018
« Desiderio » Merlot
Trocken 0,75L EUR 89,00

SCHATZKAMMERWEINE

Diese Weine sind nur in sehr geringer Stückzahl erhältlich und sehr schnell vergriffen. Deswegen greifen Sie zu, solange es möglich ist.

J.Hofstätter 2011 „Barthenau“ Spätburgunder Trocken Alto Adige/Italien	0,75L	EUR 118,00
Von Winning 2018 Chardonnay 500 Trocken Pfalz	0,75L	EUR 84,00
Von Winning 2018 Weißburgunder 500 Trocken Pfalz	0,75L	EUR 84,00
Von Volxem 2021 Scharzhofberg Riesling Großes Gewächs Trocken (verfügbar ab Mitte 2023) Mosel	0,75L	EUR 94,00
Wittmann 2021 Morstein Riesling Großes Gewächs Trocken (verfügbar ab Mitte 2023) Rheinhessen	0,75L	EUR 113,00
Wittmann 2021 Kirchspiel Riesling Großes Gewächs Trocken (verfügbar ab Mitte 2023) Rheinhessen	0,75L	EUR 99,00
Robert Weil 2020 Kiedrich Gräfenberg Riesling Großes Gewächs Trocken Rheingau	0,75L	EUR 84,00

Avignonesi
2018
50/50 Merlot/Sangiovese trocken
Toskana/Italien 0,75L EUR 188,00