

## **SPEISEKARTE**

–

## **UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG**

### **Cuvec Nr. 11**

Alkoholfreier Prosecco 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-Strenghts (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, Brennnessel,  
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
<b>2021 Grauer Burgunder</b>		
<b>Exklusivabfüllung Seegarten</b>		
trocken	EUR 34,00	EUR 5,90
<b>2021 Spätburgunder</b>		
rosé trocken	EUR 34,00	EUR 5,90
<b>2021 „Rotschiefer“ Riesling</b>		
trocken	EUR 42,00	EUR 7,50
<b>2019 „Bodenschatz“ Rotwein Cuvée</b>		
trocken	EUR 34,00	EUR 5,90
<b>2020 „Nierstein“ -Erste Lage- Spätburgunder</b>		
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 Cuvée- 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:

<b>2017er Steinterassen -große Lage- Riesling</b>	0,75L	0,125L
trocken	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).

### **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.

### **RAPSÖL**

Wenn wir Gemüse marinieren oder Vinaigrette herstellen, ist die Basis immer das gute, kaltgepresste Sauerländer Rapsöl vom Demeterhof Gut Körtlinghausen/Familie von Bonin. Auch pur schmeckt es einfach nur herrlich und wir reichen es als Olivenölalternative zum Brot. Herr Bonin isst es übrigens am liebsten, wenn er Reibepfätzchen von den eigenen Kartoffeln darin gebraten hat.

### **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, das 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 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; geschützt allein durch drei Hüte-Gänse die ganze Arbeit leisten.

#### **WAGYU-RINDER**

Die edelste Rinderrasse der Welt, gezüchtet auf dem idyllischen Hof von Christoph Willeke & Katrin Schütz in Arnsberg Bönkhausen, nur 5 Minuten vom Sorpensee entfernt.

Das junge Paar hat es geschafft! Sie holen den Preis für das beste Wagyu-Fleisch Deutschlands ins Sauerland. Wir sagen herzlichen Glückwunsch und kaufen dann gerne auch mal bei euch! 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

#### **BÄRLAUCH, BRENNESSELN, 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 beinahe 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 Käseerei echtes Handwerk gelernt hat und dann nach Sundern in`s schöne Sauerland gezogen ist. Luigi Murrone hat sich seinen Kindheitstraum erfüllt und seine eigene Käseerei eröffnet- mitten ins Sundern. Die Milch kommt von Kühen aus Sundern und der Käse wandert jetzt direkt von der Käseerei zu uns, bereichert unser Frühstücksbuffet und sorgt für Abwechslung auf unserer Speisekarte.

#### **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 geräucherter 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 Schlachtereie 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; das hat es aber in sich: Brennesseln, Sauerampfer, 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**

### **Gegrillte BBQ - Lachsforelle**

mit marinierten Schwarzwurzeln, Schwarzwurzelchips  
und Wasabischaum

EUR 16,00

### **Tataki vom Sauerländer Wagyu-Rind**

mit mariniertem Sesamspinat, eingelegtem Rettich,  
Buchenpilz, Trüffelcreme und Mohn crumble

EUR 18,00

Dazu Kaviar aus Iserlohn von der Störzucht Primus  
- kleine Dose mit 10g

+EUR 20,00

**Eingelegte Rote und gelbe Bete mit Gewürzbirne,**  
marinierten Kräutern und Buchweizencracker  
als vegane Variante

EUR 14,00

als vegetarische Alternative

mit geblähtem Burrata aus Sundern

EUR 18,00

—

## **SALATE**

### **Feldsalat im Kürbiskerndressing,**

Hummus mit gerösteten Karotten, eingelegte Karotten,  
und grüner Apfel

als vegane Vorspeise mit gebratenem Hokaidokürbis

EUR 12,00

als veganer Hauptgang

EUR 18,00

mit Ziegenkäse im Filoteig, Honig und Sesam

EUR 16,00

als vegetarischer Hauptgang

EUR 22,00

mit gebratener Bio-Hähnchenleber

EUR 16,00

als Hauptgang

EUR 22,00

—

## **SUPPE**

### **Essenz aus Steinpilzen mit Topinamburschaum,**

knusprigem Bio-Schweinebauch und Chips

EUR 12,00

—

## HAUPTGERICHTE

<b>Risotto von Fichtenknospen und Ziegenfrischkäse</b> dreierlei gebratene Waldpilze, gegrillte Kopfsalatherzen und Wacholderschaum	EUR 22,00
<b>Tarte von Süßkartoffeln</b> mit gebratenen Kräutersaitlingen, glasierten Pastinaken, Trüffelschaum und Rote Bete	EUR 22,00
<b>Gegrilltes Wallerfilet</b> mit Polentaschnitte, Püree vom Hokkaidokürbis, Schwarzkohlchips und gebratenem Topinambur	EUR 32,00
<b>Leicht geräucherter Bachsaibling aus Oberelspe</b> Risotto von Fichtenknospen und Ziegenfrischkäse, dreierlei gebratene Waldpilze und Wacholderschaum	EUR 32,00
<b>Surf &amp; Turf</b> Ragout von Sauerländer Wagyu mit Pfeffer und Whisky, gebratener Stör, Tarte von Süßkartoffeln, Pastinake und Rote Bete	EUR 29,00
<b>Gebratene „Schickermooser“ Hähnchenbrust und Coq au vin von der Hähnchenkeule</b> mit Polentaschnitte, Püree vom Hokkaidokürbis, Schwarzkohlchips und gebratenem Topinambur	EUR 29,00
<b>„Jägerschnitzel de luxe“ vom regionalen Bio-Schwein,</b> mit Waldpilzen in Rahmsoupe, Tarte von Süßkartoffeln, und glasierter Pastinake	EUR 25,00
<b>Rosa gebratenes Rehnüsschen unter der Bucheckernkruste,</b> Risotto von Fichtenknospen und Ziegenfrischkäse, dreierlei gebratene Waldpilze und Wacholderschaum	EUR 35,00
<b>Medaillon vom Rinderfilet und Tortello vom Sauerländer Bio-Wagyu</b> mit Polentaschnitte, Püree vom Hokkaidokürbis, Schwarzkohlchips und gebratenem Topinambur	EUR 38,00

## **KLEINE DESSERTLECKEREIEN**

### **Death by Chocolate**

Double-Chocolate-Parfait,  
Schokoladenkuchen,  
knusprige Schokoladenhippe,  
Praline aus Schokolade und Birnengeist,  
mit eingeweckter Sauerländer Birne und Birnengel

EUR 12,00

### **Warmer Kaiserschmarrn**

mit Ragout von Holunderbeeren,  
Holunderblüten-Joghurteis  
und Creme aus Topfen und Schlehe

EUR 12,00

### **Leckereien von Quitte und Tannenhonig**

Granita von Quitten und Honig, Ragout von Quitten,  
Mousse aus karamellisierter weißer Schokolade und Quitte,  
Eis und Krokant aus Tannenhonig

EUR 12,00

### **„Auf dem Bauernhof“**

Käseleckereien vom Demeterhof Kalteiche  
Gereifter Schafs- und Ziegenkäse  
Gebackene Käsepraline und Creme  
mit geröstetem Bauernbrot und Senf

EUR 12,00

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 Tartes und Törtchen

#### Törtchen aus Karamell und Krokant

mit Milchmädchencreme und Holunderbeeren

EUR 4,00

#### „Sauerländer Topfkuchen“

Mandel-Rodon mit Vanillecreme

mit eingeweckten Pflaumen, hausgemachtem Vanilleeis

Mandelcrumble und Schlagsahne

EUR 7,50

als Apfel-Quitten-Crumble

mit Mousse aus weißer Schokolade und Tannenhonigeis

EUR 7,50

#### Apfel-Marzipanstrudel

mit karamellisiertem Vanilleeis,

Vanillecreme und Mandelcrumble

EUR 7,50

#### Eiskaffee 2022

Granita vom Filterkaffee, weißes Espresso

und gebrannter Schaum

aus Kaffee und Sauerländer Kräuterlikör

EUR 7,50

—

## 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 Winzerinnen 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.

—

### **Champagner**

Champagnerhaus Bollinger

Special Cuvee

Brut	0,1L	EUR 15,50
	0,75L	EUR 90,00

Champagnerhaus Louis Roederer

Premier AOC

Brut	0,75L	EUR 109,00
------	-------	------------

### **Weißwein**

#### **Scheurebe**

Weingut Hans Wirsching

Iphöfer Kronsberg Scheurebe Alte Reben Erste Lage

Franken	0,75L	EUR 47,00
---------	-------	-----------

#### **Muskateller**

Weingut Ökonomierat Rebholz

Pfalz	0,75L	EUR 43,00
-------	-------	-----------

**Lugana**

Weingut Ca de Frati  
Gardasee/Italien 0,75L EUR 42,00

**Huxelrebe**

Weingut Gres  
Auslese  
Rheinhessen 0,75L EUR 38,00

**Silvaner**

Weingut Hans Wirsching  
Iphöfer Julius Echter Berg Silvaner Erste Lage  
Franken 0,75L EUR 44,00

Weingut Hey  
Silvaner Auslese Karsdorfer Hohe Gräte  
Saale-Unstrut 0,75L EUR 50,00

**Weißburgunder**

Weingut Adeneuer  
Weißburgunder Goldkapsel  
Ahr 0,75L EUR 44,00

Weingut Wittmann  
Weißburgunder Reserve  
Rheinhessen 0,75L EUR 64,00

**Grauburgunder**

Weingut Franz Keller  
Oberbergener Bassgeige Erste Lage  
Baden 0,75L EUR 41,00

Weingut Burg Ravensburg  
Spiegelberg Großes Gewächs  
Baden 0,75L EUR 48,50

**Sauvignon Blanc**

Weingut Ökonomierat Rebholz  
„R“  
Pfalz 0,75L EUR 61,00

**Chardonnay**

Weingut Bret Brothers  
Vire-Clesse  
Burgund/Frankreich 0,75L EUR 61,00

Weingut Bernhard Huber  
Alte Reben  
Baden 0,75L EUR 59,00

Weingut von Winning  
„500“  
Pfalz 0,75L EUR 65,00

**Riesling**

Weingut Günther Steinmetz  
Mülheimer Sonnenlay Kabinett  
Mosel 0,75L EUR 41,50

Weingut Gut Hermannsberg  
7 Terroirs  
Nahe 0,75L EUR 41,00

Weingut Wegele  
Geheimrat „J“ Spätlese trocken  
Rheingau 0,75L EUR 45,00

Weingut von Winning  
Ölberg Erste Lage  
Pfalz 0,75L EUR 46,00

Weingut Robert Weil  
Kiedrich Gräfenberg Großes Gewächs  
Rheingau 0,75L EUR 64,00

Weingut Wittmann  
Kirchspiel Großes Gewächs  
Rheinhessen 0,75L EUR 83,00

**Weißwein Cuvee**

Weingut Bernhard Huber  
Weißburgunder + Chardonnay  
Baden 0,75L EUR 46,00

Weingut Rings  
„Kalk und Stein“ Weißburgunder + Chardonnay  
Pfalz 0,75L EUR 50,00

Weingut Flors di Uis Malavasia + Riesling + Friulano Friuli Isonzo/Italien	0,75L	EUR 52,00
--	-------	-----------

Weingut Schlossgut Diel „Cuvee Victor“ Weißburgunder + Grauburgunder + Chardonnay Nahe	0,75L	EUR 83,00
---	-------	-----------

**Rose**

Weingut Meyer-Näkel „Illusion Eins“ Blanc de Noir Ahr	0,75L	EUR 43,00
---	-------	-----------

Weingut Mas Comtal „Pizzicato“ Muscat Hamburg Penedes/Spanien	0,75L	EUR 41,50
---	-------	-----------

Weingut Foradori „Fuoripista“ Pinot Grigio Rose Trentino/Italien	0,75L	EUR 62,00
--	-------	-----------

**Rotwein**

**Primitivo**

Weingut Gran Maestro Primitivo di Manduria D.O.C. Manduria/Italien	0,75L	EUR 41,00
--	-------	-----------

**Merlot**

Weingut Günther Steinmetz Mosel	0,75L	EUR 44,00
------------------------------------	-------	-----------

**Blauer Zweigelt**

Weingut Hey „Breitengrad 51“ Saale-Unstrut	0,75L	EUR 50,00
--	-------	-----------

**Regent**

Weingut Gres Rheinhessen	0,75L	EUR 37,00
-----------------------------	-------	--------------

**Lemberger/Blaufränkisch**

Weingut Burg Ravensburg  
„Dicker Franz“ Großes Gewächs  
Baden 0,75L EUR 48,00

**Sangiovese**

Weingut Avignonesi  
Nobile di Montepulciano D.O.C.G.  
Toskana/Italien 0,75L EUR 48,00

**Garnacha**

Weingut Lupier  
„El Terroir D.O.“  
Navarra/Spanien 0,75L EUR 58,00

**Monastrell**

Weingut Casa Rojo  
„Macho Man“  
Jumilla/Spanien 0,75L EUR 44,50

**Frühburgunder**

Weingut Meyer-Näkel  
Ahr 0,75L EUR 47,00

**Spätburgunder**

Weingut Franz Keller  
Oberbergener Bassgeige Erste Lage  
Baden 0,75L EUR 41,00

Weingut Adeneuer  
Kleine Gärkammer Erste Lage  
Ahr 0,75L EUR 49,00

Weingut Künstler  
Assmannshäuser Hölleberg Großes Gewächs  
Rheingau 0,75L EUR 88,00

Weingut J. Hofstätter  
„Barthenau“  
Alto Adige/Südtirol 0,75L EUR 97,00

### Rotwein Cuvee

Weingut Michel Gassier „Fleur de Syrah AOC“ Syrah + Grenache Rhone/Frankreich	0,75L	EUR 44,00
Weingut Michel Gassier „Nostre Pais Rouge AOP“ Grenache + Syrah + Mourvedre + Carignan + Cinsault Rhone/Frankreich	0,75L	EUR 48,00
Weingut Gres „Patriarch“ Cabernet Sauvignon + Merlot + Cabernet Franc Rheinhessen	0,75L	EUR 49,00
Weingut Rings „Das kleine Kreuz“ Cabernet Sauvignon + Merlot + Cabernet Franc Pfalz	0,75L	EUR 50,00
Weingut 4 Kilos „12 Volts“ Callet-Fogoneu + Syrah + Cabernet Sauvignon + Merlot Mallorca/Spanien	0,75L	EUR 58,00
Weingut Angelo Gaja „Promis“ Merlot + Syrah + Sangiovese Toskana/Italien	0,75L	EUR 60,50
Weingut Avignonesi „Grifi“ Sangiovese + Cabernet Sauvignon Toskana/Italien	0,75L	EUR 65,50
Weingut Chateau Maucoil „Chateauneuf du Pape“ Grenache + Syrah + Mourvedre + Cinsault Rhone/Frankreich	0,75L	EUR 83,50
Weingut Tasca „Rosso del Conte“ Nero d'Avola + Perricone Sizilien/Italien	0,75L	EUR 81,00

Weingut Rings  
„Das Kreuz“  
Cabernet Sauvignon + Merlot + Cabernet Franc  
Pfalz 0,75L EUR 84,50

**Likörwein**

Weingut Adeneuer / Deutzerhof / Kreuzberg / Meyer-Näkel /  
Nelles / Jean Stodden  
„Spätburgunder in Portwein - Style“  
Ahr 0,1L EUR 12,50  
0,75L EUR 70,00