

## **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-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, 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).

### **BIO-WAGYU**

DIE EDELSTE RINDERRASSE DER WELT, GEZÜCHTET AUF DEM IDYLLISCHEN TIGGESHOFF 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, 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, 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; geschützt 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 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 Käserei zu uns, bereichert unser Frühstücksbüffet 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 geräuchernten 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; dass 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**

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

mit mariniertem Sesamspinat, eingelegtem Rettich,  
Buchenpilz, Trüffelcreme und Mohncrumble

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 Vorspeise

EUR 14,00

mit geblähtem Burrata aus Sundern

EUR 18,00

### **Sauerländer Sushi**

Sashimi, Nigiri und California Roll

von Saibling und Lachsforelle aus Olpe,

gegrillter BBQ-Stör aus Iserlohn

Kaviarcracker mit Limettengel und Sauerrahm,

Kaviar von Saibling und Lachsforelle,

Soja-Sesamgel, Ingwer und Wasabi

EUR 20,00

Zusätzlich 2 Nigiri mit geblähtem Sauerländer Bio-Wagyu

+EUR 7,50

—

## **SALATE**

### **Feldsalat und Krause Endivie im Walnussdressing,**

Creme aus Schwarzwurzeln und Sesam,

marinierter Orangenrotkohl und geröstete Walnüsse

als vegane Vorspeise

EUR 12,00

mit Knusperrolle von Spitzkohl und Portobellopilz

als veganer Hauptgang

EUR 18,00

mit karamellisiertem Ziegenkäse vom Demeterhof

EUR 16,00

als vegetarischer Hauptgang

EUR 22,00

mit gebratener Schickermooser Bio-Hähnchenleber

EUR 16,00

als Hauptgang

EUR 22,00

—

## **SUPPE**

### **Schaumsüppchen aus frischem Grünkohl**

mit Püree vom grünen Apfel

Kartoffelcannelloni mit Bio-Schwein

und knuspriger Bio-Schweinebauch

EUR 12,00

—

## HAUPTGERICHTE

### **Risotto von Fichtenknospen und Ziegenfrischkäse**

dreierlei gebratene Waldpilze, gegrillte Kopfsalatherzen  
und Wacholderschaum

EUR 22,00

### **Vegetarische Gemüsecarbonara**

Tagliolini in Rahmsauce aus regionalem Käse und Demeter-Ei,  
Salat von Erbsen und Radieschen, Radieschenblättermöve  
und gehobelter Hartkäse

EUR 22,00

Dazu ca. 3 Gramm gehobelter Winter-Trüffel aus dem Perigord

+EUR 15,00

### **Zweierlei vom Sauerländer Saibling**

mit Tortello aus Parmesan und regional Hartkäse,  
Vanillekarotten, Grünkohlchips und gebratenem Topinambur

EUR 32,00

### **Über Fichtenzweigen geräucherte Lachsforelle aus Oberelspe,**

Risotto von Fichtenknospen und Ziegenfrischkäse,  
dreierlei gebratene Waldpilze und Wacholderschaum

EUR 32,00

### **Frische Pasta mit Bolognese aus hausgemachter Salciccia**

vom Sauerländer Bio-Wagyu, Saltimbocca vom Stör,  
geräucherter Ricotta aus Sundern und mariniertes Fenchelsalat

EUR 29,00

### **„Schnitzel de luxe“ vom regionalen Bio-Schwein,**

mit Zitronenhollandaise  
und warmem Kartoffel-Wurzelgemüsesalat

EUR 25,00

### **Rosa gebratenes Rehnüsschen unter der Bucheckernkruste,**

Risotto von Fichtenknospen und Ziegenfrischkäse,  
dreierlei gebratene Waldpilze und Wacholderschaum

EUR 35,00

Dazu ca. 3 Gramm gehobelter Winter-Trüffel aus dem Perigord

+EUR 15,00

### **Medaillon vom Rinderfilet und Schmorbraten vom Tafelspitz**

mit Tortello von Parmesan und regionalem Hartkäse,  
Vanillekarotten, Grünkohlchips und gebratenem Topinambur

EUR 38,00

## **KLEINE DESSERTLECKEREIEN**

**Warmer Topfenknödel mit Haselnusscrumble,**  
Ragout von geschmorten Äpfeln,  
Haselnusschips und Eis aus dunklem Nougat EUR 12,00

**Leckereien von Orange und Kaffee**  
Tirami-su aus Orange und Kaffee, marinierte Orangenfilets,  
weißes Kaffeeeis, Kaffeeknusper und Orangenchips EUR 12,00

**Death by Chocolate, Love and Gin**  
Double-Chocolate-Parfait, Schokoladenkuchen,  
und knusprige Schokoladenhippe  
Praline aus weißer Schokolade und Woodland Pink Gin  
Eingeweckte Birne und Birnengel mit Dry Gin  
und Mousse aus dunkler Schokolade mit Navy Strenght EUR 15,00

**„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

#### **Orangen-Tirami-su-Törtchen**

mit Kaffeeknusper und Orangenchip

EUR 4,00

#### **„Sauerländer Topfkuchen“**

Mandel-Rodon mit Vanillecreme

mit eingeweckten Pflaumen, hausgemachtem Vanilleeis

Mandelcrumble und Schlagsahne

EUR 7,50

mit eingelegten Kirschen, hausgemachtem Vanilleeis

Mandelcrumble und Schlagsahne

EUR 7,50

mit Ragout von geschmorten Äpfeln,

hausgemachtem Vanilleeis und Schlagsahne

EUR 7,50

#### **Apfel-Marzipanstrudel**

mit karamellisiertem Vanilleeis,

Vanillecreme und Mandelcrumble

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.

—

## 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
<b>Baden</b>		
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
<b>Burgund/Frankreich</b>		
Bret Brothers 2020 „Vire-Clesse“ 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 „Ile des Vergelesses“ Pinot Noir Trocken	0,75L	EUR 108,00
<b>Bordeaux/Frankreich</b>		
Weingut Ökonomierat Rebholz 2016 Cotes de Bourg Trocken	0,75L	EUR 56,00

**Chateauneuf 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

7Terroirs Riesling

Trocken

0,75L

EUR 39,00

Gut Hermannsberg

2015 &amp; 2017

Kupfergrube Reserve Riesling Großes Gewächs

Trocken

0,75L

EUR 102,00

**Navarra/Spanien**

Emilio Valerio

2016

„Amurza“ 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 Weißburgunder 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“ Weißburgunder/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 Weißburgunder/Chardonnay Trocken	0,75L	EUR 57,00
Wittmann 2020 Weißburgunder 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**

Wegeler  
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  
Raenthal « 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  
Assmanshäuser 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  
Troocken 0,75L EUR 41,00

**Trentino/Italien**

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

**Toscana/Italien**

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

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

Avignonesi  
2018  
« Desiderio » Merlot  
Troocken 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
Van 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		
Toscana/Italien	0,75L	EUR 188,00