

Weißwein

Müller-Thurgau – trocken (Hauswein)

Empfehlung: Passt ideal zu Ziegenkäse-Salat, Falafel-Salat und der pikanten roten Linsensuppe.

Warum: Seine leichte, frische Art und die dezente Frucht harmonisieren wunderbar mit milden, kräuterigen und leicht würzigen Vorspeisen.

0,125/0,25

4,3/7,3

Chardonnay Gutswein – Weingut Alexander Flick

Empfehlung: Perfekt zu Kasspatzen, Cordon Bleu, Schnitzel und der Wirsinglasagne.

Warum: Der cremige Körper und die weiche Säure des Chardonnays verbinden sich hervorragend mit buttrigen, käsigen und milden Gerichten.

0,125/0,25/0,75

6,5/11,9/29

Muscaris Auslese – Deidesheimer Letten (lieblich)

Empfehlung: Hervorragend zu Gorgonzola-Birnen-Bruschetta, Rote-Beete-Carpaccio sowie Apfelknödel und Kaiserschmarrn.

Warum: Die aromatische Süße des Muscaris ergänzt würzigen Käse, erdige Noten und fruchtige Desserts auf ideale Weise.

0,125/0,25/0,75

6,5/11,9/29

Jean-Baptiste Riesling Kabinett BIO – feinherb

Empfehlung: Ideal zu Saiblingsfilet, Biersuppe und Rote-Beete-Carpaccio.

Warum: Seine frische Säure und feine Restsüße balancieren Fisch, malzige Aromen und erdige Komponenten perfekt aus.

0,125/0,25/0,75

7,50/14,50/39

Weißer Burgunder BIO – Schloss Hallburg

Empfehlung: Ein vielseitiger Begleiter zu Kasspatzen, Schnitzel, Cordon Bleu und Wirsinglasagne.

Warum: Der elegante, nussige Charakter und die weiche Struktur passen hervorragend zu cremigen und milden Speisen.

0,125/0,25/0,75

6,3/11,5/27

Rotwein

Zweigelt – trocken (Hauswein)

Empfehlung: Sehr gut zum veganen Winter-Hubertusburger, zu Kasspatzen und zum Rote-Beete-Carpaccio.

Warum: Seine weiche Frucht und leichte Würze harmonieren mit süß-würzigen, herzhaften und erdigen Gerichten.

0,125/0,25

4,3/7,3

Don Fadrique Reserva – Tempranillo trocken

Empfehlung: Hervorragend zu Zwiebelrostbraten, Wildschweingulasch und Rehrückenmedaillons.

Warum: Dunkle Frucht, Vanille und kräftige Struktur machen ihn zum idealen Partner für Wild, Röstaromen und dunkle Saucen.

0,125/0,25/0,75

6,9/12,9/29

Spätburgunder – Weingut Martin Waßmer

Empfehlung: Fein zu Saiblingsfilet (für Rotweinliebhaber), Rote-Beete-Carpaccio und dem veganen Winter-Hubertusburger.

Warum: Seine elegante, beerige Art passt zu milden Fleischgerichten, erdigen Noten und fruchtigen Komponenten.

0,125/0,25/0,75

7,2/13,5/36

Rosé

Spätburgunder Rosé – feinherb Weingut Martin Waßmer

Empfehlung: Ideal zu Ziegenkäse-Salat, roter Linsensuppe und Gorgonzola-Birnen-Bruschetta.

Warum: Die fruchtige Frische und leichte Süße gleichen Würze, Cremigkeit und leichte Schärfe perfekt aus.

0,125/0,25/0,75

5,9/10,9/31

Flickwerk Rosé – trocken

Empfehlung: Passt wunderbar zu Falafel-Salat, Kasspatzen und dem veganen Winter-Hubertusburger.

Warum: Seine klare, trockene Beerenfrucht ergänzt würzige, herzhaft und vegane Speisen hervorragend.

0,125/0,25/0,75

7,2/13,5/39



Schaumwein

Prosecco Spumante Extra Dry – Le Contesse

Empfehlung: Ein frischer Begleiter zu Vorspeisen, Gorgonzola-Birnen-Bruschetta und fruchtigen Desserts.

Warum: Die feine Perlage und leichte Süße verbinden sich ideal mit cremigen, würzigen und fruchtigen Aromen.

0,75

29

Valdo Marca Oro – Valdobbiadene Prosecco Superiore

Empfehlung: Besonders passend zu Saiblingsfilet, Rote-Beete-Carpaccio und leichten Vorspeisen.

Warum: Seine elegante Mineralität und feine Struktur unterstreichen frische, zarte und leicht erdige Gerichte.

0,75

35

Secco Frizzante

Empfehlung: Ideal als Aperitif sowie zu leichten Vorspeisen, frischen Salaten und fruchtigen Desserts.

Warum: Sein feines Prickeln, die zarte Frucht und die leichte Süße machen ihn zu einem vielseitigen, angenehm unkomplizierten Begleiter und zum perfekten Start in den Abend.

0,1

3,9