

Apéritifs

<i>Apfelsecco (alkoholfrei), Sekthaus Raumland</i>	<i>0,1 l</i>	<i>6,50</i>
<i>König Pilsener vom Fass</i>	<i>0,25l</i>	<i>4,00</i>
<i>Endgegner Doppelbock, Thombansen Craft, Privatbrauerei</i>	<i>Flasche 0,33 l</i>	<i>6,50</i>
<i>Hopfenanarchie IPA, Thombansen Craft, Privatbrauerei</i>	<i>Flasche 0,33 l</i>	<i>6,50</i>
<i>Chevalier Blanc de Blancs mit Holunder</i>	<i>0,1 l</i>	<i>8,50</i>
<i>Hauscocktail (Basilikum, Limette, Drambuie und Sekt)</i>	<i>0,15l</i>	<i>9,00</i>
<i>Pinot Rosé Sekt, Weingut Moosmann</i>	<i>0,1 l</i>	<i>9,50</i>
<i>Champagner Billecart Salmon Brut Réserve</i>	<i>0,1 l</i>	<i>15,00</i>
<i>Champagner Billecart Salmon Brut Rosé</i>	<i>0,1 l</i>	<i>17,00</i>

Süßweine zu Gänseleber und Desserts (5cl)

<i>2011 Brauneberger Juffer Riesling Spätlese, Weingut Fritz Haag</i>	<i>11,00</i>
<i>2012 Messidor Beerenauslese, Weingut Gunderloch</i>	<i>12,00</i>
<i>1997 Château Rieussec, Sauternes</i>	<i>18,00</i>
<i>2003 Late Bottled Vintage Taylor's Port</i>	<i>12,00</i>

Weißweine der Selection Jörg Müller

	0,1l	0,2l	0,75l
<i>2015 Riesling trocken, Weingut Thörle</i>		<i>9,50</i>	<i>34,00</i>
<i>2015 Grauburgunder trocken, Weingut Hunn</i>		<i>9,50</i>	<i>34,00</i>
<i>2015 Weißburgunder trocken, Weingut Salwey</i>		<i>9,50</i>	<i>34,00</i>

Weiß - und Roséweine

<i>2011 Wild Thing Riesling feinherb, Antony Hammond</i>		<i>9,00</i>	<i>32,00</i>
<i>2015 Gewürztraminer trocken, Weingut Gunderloch</i>		<i>9,00</i>	<i>32,00</i>
<i>2015 Spätburgunder Rosé Kabinett trocken, Weingut Hunn</i>		<i>9,50</i>	<i>34,00</i>
<i>2015 Weißburgunder trocken, Weingut Toni Jost</i>		<i>9,00</i>	<i>32,00</i>
<i>2011 Doosberg Riesling Kabinett trocken, Weingut Spreitzer</i>		<i>11,50</i>	<i>39,00</i>
<i>2011 Forster Ungeheuer Riesling –S-, Bassermann Jordan</i>	<i>10,00</i>	<i>17,00</i>	<i>62,00</i>

Rotwein

<i>2013 Tozara, Tempranillo</i>		<i>9,00</i>	<i>32,00</i>
<i>2013 Sonnhalde Spätburgunder trocken, Weingut Moosmann</i>		<i>14,00</i>	<i>48,00</i>
<i>2001 Ansata, Marc Kreydenweiss, Languedoc</i>		<i>19,00</i>	<i>64,00</i>
<i>2014 Nectar des Bertrandes, Bordeaux</i>	<i>14,00</i>	<i>24,00</i>	<i>72,00</i>