

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>Rock Bock Starkbier, Thombansen Craft, Privatbrauer</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 Sekt, Cuvée Marie-Luise, Sekthaus Raumland</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>2009 Chaume, Château Soucherie, Loire</i>	<i>12,00</i>
<i>2008 St. Patrick Beerenauslese, Weingut Johner</i>	<i>15,00</i>
<i>2009 Château Suduiraut, Sauternes</i>	<i>18,00</i>

Weißweine der Selection Jörg Müller

	0,1l	0,2l	0,75l
<i>2017 Gutedel trocken, Weingut Dörflinger</i>		<i>9,00</i>	<i>29,00</i>
<i>2016 Weißburgunder trocken, Weingut Salwey</i>		<i>10,50</i>	<i>34,00</i>
<i>2015 Nierstein Riesling trocken, Weingut Gunderloch</i>		<i>10,50</i>	<i>34,00</i>
<i>2016 Sauvignon blanc trocken, Weingut Hunn</i>		<i>11,00</i>	<i>38,00</i>

Weiß - und Roséweine

<i>2011 Bernkasteler Lay, Riesling trocken, Dr. Loosen</i>	<i>10,00</i>	<i>36,00</i>
<i>2014 Birkweiler Weißburgunder Muschelkalk, Dr. Wehrheim</i>	<i>14,50</i>	<i>52,00</i>
<i>2016 Grauburgunder SW, Martin Waßmer</i>	<i>16,50</i>	<i>56,00</i>
<i>2011 Mandelgarten GG Riesling trocken, Weingut Christmann</i>	<i>18,00</i>	<i>62,00</i>
<i>2017 Bone Dry Rosé trocken, Reichsrat von Buhl</i>	<i>10,50</i>	<i>34,00</i>

Rotwein

<i>2012 Pinot Noir, Weingut Moosmann</i>	<i>12,00</i>	<i>42,00</i>
<i>2016 Mas Collet, Capçanes, Spanien</i>	<i>15,00</i>	<i>52,00</i>
<i>2003 Shiraz, Gentle Annie, Australien</i>	<i>16,00</i>	<i>54,00</i>
<i>2014 Château Prieuré Sainte-Anne, Bordeaux</i>	<i>16,00</i>	<i>54,00</i>