

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>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>Maibowle mit frischen Erdbeeren und Waldmeister</i>	<i>0,15 l</i>	<i>9,50</i>
<i>Champagne Brugnol Blanc de Blancs Vintage 2010</i>	<i>0,1 l</i>	<i>16,00</i>
<i>Champagne 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>2011 Bacharach Hahn Riesling Beerenauslese, Weingut Toni Jost</i>		<i>14,00</i>
<i>2001 Château Coutet, Sauternes</i>		<i>18,00</i>

Weißweine der Selection Jörg Müller

	0,1l	0,2l	0,75l
<i>2017 Müller-Thurgau, 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>

Weiß - und Roséweine

<i>2016 Côte d'Heux, Domaine Chiroulet, Gascogne</i>	<i>12,00</i>	<i>42,00</i>
<i>2015 Weißburgunder & Chardonnay, Weingut Stigler</i>	<i>12,50</i>	<i>46,00</i>
<i>2013 Auf der Mauer Riesling trocken, Bassermann-Jordan</i>	<i>14,00</i>	<i>49,00</i>
<i>2015 Silvaner Fass 500, Winzerhof Stahl</i>	<i>16,00</i>	<i>54,00</i>
<i>2011 Rudesheimer Berg Rottland EG, Weingut Johannishof</i>	<i>18,00</i>	<i>62,00</i>
<i>2018 Bone Dry Rosé, Weingut Reichsrat von Buhl</i>	<i>10,50</i>	<i>34,00</i>

Rotwein

<i>2010 Mimus Spätburgunder, Weingut Dr. Heger</i>	<i>15,00</i>	<i>52,00</i>
<i>2016 Mas Collet, Capçanes, Spanien</i>	<i>15,00</i>	<i>52,00</i>
<i>2005 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>