

# Weinkarte



*Den folgenden Weingenuss empfiehlt Ihnen Familie Staats und ihr gesamtes Team*



### *Sommelier - vom Mundschenk zum Weinkenner*

Die erste Erwähnung eines vergleichbaren Berufes finden Sie schon in der Bibel. In der Genesis wird der Mundschenk des Pharaos erwähnt.

Es handelte sich bei diesem Amt um eine hohe Stellung, denn der Mundschenk hatte schließlich Zugang zum Herrscher, wenn dieser in vom Wein gehobener Stellung war, und konnte so bei Hofe einiges bewirken. Zudem musste der Herrscher sicher sein können, dass der Mundschenk ihm reinen Wein einschenkte, der frei von Giften war. Der Pharaos musste seinem Bediensteten also absolut vertrauen können. Auch später, im Mittelalter, war dieses Amt darum eines der höchsten des Reiches. Und noch im Heiligen Römischen Reich Deutscher Nation (das erst 1806 endete) war es mit der weltlichen Kurfürstenwürde verbunden.

Die Stellung des Sommeliers ist heute zwar keine Frage von Leben und Tod mehr, aber Vertrauen ist immer noch wichtig. Das Wort bedeutet nichts anderes als die französische Übersetzung von Mundschenken. Der Sommelier moderner Prägung ist für ein Restaurant von ähnlicher Bedeutung wie ein Mundschenk für den Herrscher eines großen Reiches. Er berät sowohl den Restaurantbesitzer als auch die Gäste bei der Weinauswahl und trägt Verantwortung für die Bestellung und richtige Lagerung der Weine. Angesichts der Tatsache, dass ein gut gefüllter Weinkeller eine beträchtliche Investition darstellen kann, trägt der Sommelier oft auch eine hohe finanzielle Verantwortung.

## *Aperitif*

*in €*

### *624 Prosecco Frizzante trocken*

*0,75l 18,50*

*Venetien, Italien*

Der Frizzante ist angenehm leicht und frisch mit feiner anhaltender Perlage. Fruchtigen Aromen von Apfel und grünem Obst. Passt zu jeder Tageszeit als Solo, Aperitif, zu Meeresfrüchten oder Fischgerichten.

### *640 Lillet „Wild Berry“*

*0,20l 5,50*

### *641 Campari auf Eis mit Orangensaft*

*0,20l 4,80*

### *642 „Hugo“ Prosecco, frische Minze, Limette und Holunderblütensirup*

*0,20l 5,50*

### *659 Prosecco Aperol*

*0,20l 5,50*



## Flaschenweine

### Weißwein

in €

**665 Bacchus Kabinett lieblich** 0,75ℓ 19,50

*Weingut Dohlmühle, Deutschland - Rheinhessen*

Dieser Bacchus besticht durch seinen feinen Apfelduft. Unterstützt werden seine intensiven Fruchtaromen durch eine dezente Restsüße. Sehr schöner Begleiter zu würzigen Speisen.,

**666 Rivaner halbtrocken** 0,75ℓ 23,50

*Weingut Sommerach, Deutschland - Franken*

Fruchtige Aromen mit feiner Würze, langer Abgang, Duft von Bananen, Mirabelle, grüner Apfel, Aprikosen und Ananas. Speisenempfehlung: Geflügelragouts, frische Salate mit Lachs oder Putenstreifen

**667 Grauer Burgunder QBA trocken** 0,75ℓ 27,00

*Weingut Briem Deutschland – Baden/Kaiserstuhl*

Gehaltvoller und zugleich leichter Burgunder mit Aromen von Nüssen und Apfel, schöne Würze. Er passt bestens zu gebratenem Wildgeflügel, Lamm und zu Rind- Schweinefleisch und Spargelgerichten.

**668 Weißer Burgunder Q.b.A. trocken** 0,75ℓ 19,50

*Weingut Briem, Deutschland – Baden/Kaiserstuhl*

Der Weißburgunder präsentiert sich im Glas blass- bis hellgelb. Typisch ist sein leicht nussiges Aroma. Aromen von Südfrüchten verleihen ihm eine interessante Blume. Er gefällt besonders in der leichten Küche, zu allen gekochten Fleischarten und wunderbar zu Spargel- und Geflügelgerichten

**669 Pinot Grigio La Ronca DOC trocken** 0,75ℓ 18,00

*Weingut Sartori, Italien - Venetien*

Typischer italienischer Pinot Grigio mit viel Frucht und Spaß im Glas! Speisenempfehlung: Vorspeisen, Suppen Meeresfrüchte und Fischgerichte

**670 Riesling VDP Gutswein trocken** 0,75ℓ 19,50

*Weingut Reichsrat von Buhl, Deutschland - Pfalz*

Ein trockener Riesling mit kompromisslosem Geschmack und eindrucksvollen Charakter. Er passt wunderbar zu Fischgerichten.

**671 Sauvignon Edulis Blanc DOC trocken** 0,75ℓ 20,50

*Weingut Bodegas Altanza, Spanien – Rioja Alta*

Harmonischer Wein mit fester, frischer Säure und fruchtigen Aromen. Zu empfehlen zu Salat, Fisch und Meeresfrüchten.

## *Roséwein*

*in €*

### *672 Spätburgunder rosé Gutswein QBA lieblich*

*0,75l 23,00*

*Weingut Jean Buscher, Deutschland - Rheinhessen*

Ein Wein mit tollen Fruchtaromen und interessanten Frucht-Säurespiel. Ist der erste Schluck getrunken, verlangt der Gaumen nach mehr.

Gut gekühlt als Aperitif oder zu sommerlicher und mediterraner Küche.



## Rotwein

in €

### 674 Dornfelder Q.b.A. halbtrocken

0,75l 22,50

Weingut Jean Buscher, Deutschland - Rheinhessen

Duftet verführerisch nach süßen Mandeln, Marzipan und einem Hauch Kirsche, am Gaumen unendlich weich, geschmeidig und mit üppiger Fruchtigkeit. Leicht gekühlt der perfekte Terrassenwein, zu Käse und Baguette.

### 675 Dornfelder Q.b.A. trocken

0,75l 22,50

Weingut Jean Buscher, Deutschland - Rheinhessen

Tiefdunkel im Glas, weich und anschmiegsam. Ein Dornfelder allererster Güte. Am besten zu würzigen und kräftigen Speisen, wie Wildgerichten.

### 677 La Ronca Merlot Veneto IGP trocken

0,75l 20,50

Italien - Venetien

Helles Rubinrot, fruchtiges Bukett mit leichten Kräuternoten, eleganter und samtigen Geschmack. Passt ideal zu allen Pastagerichten und mildem Fleisch .

### 678 Primitivo Salento Donna Marzia IGT trocken

0,75l 24,00

Italien - Apulien

Sauberer, eleganter Geschmack mit langem frischem Abgang im Sog von dunklen Früchten. Als Begleiter zu Pasta, Rotem Fleisch und Käse

