



**STELLWERK**

## *Vorspeisen*

### ***Rote Bete Kokossuppe***

*mit krossem Ei*

9,50 €

\*\*\*\*

### ***Duett vom Rhoihessische Käse***

*Tatar und Cremesüppchen*

*vom Handkäse*

9,50 €

\*\*\*\*

### ***Räucherlachstatar***

*mit Apfel, Kartoffelpuffer und Honig-Senf-Soße*

12,50 Euro

\*\*\*\*

### ***Duett vom Kalb***

*Tatar und Filet vom Kalb*

15,50 €

\*\*\*\*

### ***Birne gefüllt mit Ziegenkäse***

*mit Parmaschinken und geschmorter Beete*

14,00 €

## **Fleisch, Wild & Geflügel**

**Winzer-Burger vom Milchkalb**  
*mit Handkäse, Radicchio, Schmorzwiebeln  
Rahmkraut und Sauerkrautmayonaise*

19,50 €

\*\*\*\*

**Perlhuhnbrust**  
*in Gewürzmilch gegart*  
*an Winterkohl, gelben Rüben und Kartoffelperlen*

25,00 €

\*\*\*\*

**Schweinebäckchen**  
*an Blutwurst-Kartoffelroulade,  
Kohlrabi und Rieslingschaum*

25,00 €

***Vegetarische Gerichte empfiehlt Ihnen  
unser Servicepersonal immer Tagesaktuell...***

## *Fisch & Meeresfrüchte*

**glasiertes Filet vom Lachs**  
*auf Selleriepüree, süß-saurem Sellerie  
und Mandarinen-Orangen-Gel*

26,50 €

## *Stellwerk Special*

**Entenleber Berliner Art**  
*mit Schmorzwiebeln, Äpfeln und Kartoffelstampf*

26,00 €

\*\*\*\*

**Kalbsrückensteak vom Milchkalb**  
*an Wirsinggemüse, Pommes Dauphine  
und Café de Paris Butter*

27,00 €

## *Dessert*

### ***Mandarinensorbet***

*mit geeistem Topfen, Mandarinenragout  
und Honigcrunch*

9,00 €

\*\*\*\*

### ***Topfenknödel mit Nougatfüllung***

*auf lauwarmen Zwetschgen*

9,00 €

\*\*\*\*

### ***Panna Cotta vom Weinbergspfirsich***

*an verschiedenen Früchten*

9,50 €

\*\*\*\*

### ***Popcorn-Karamell-Pudding***

*an Topfenschaum und Beerenragout*

10,00 €

Das  
Leben  
ist zu kurz, um  
schlechten  
Wein  
zu trinken.  
Goethe

*Unsere Weinkarte erneuern wir für unsere Gäste  
immer wieder aufs Neue.*

*Wir sind mit unseren Winzern immer wieder im  
persönlichem Gespräch um die Weine auf unsere  
Speisen abzustimmen.*

*Gerne dürfen Sie auch, sollten Sie einmal eine Flasche  
nicht ganz schaffen, diese mit nach Hause nehmen und  
dort weiter genießen.....*

### *Unsere Aperitifempfehlungen*

Martini Bianco	5cl	3,10 €
Sherry ( Fino, Medium Dry, Medium Sweet)	5cl	4,10 €
Hugo		5,20 €
Aperol Spritz		5,20 €
Campari Orange		7,50 €
Campari Soda		6,50 €
Teach up Rosé (Roséwein, Russian Wild Berry, Limette, Minze & DiVino)		8,50 €
Artiste (Martini Rosso, Johannisbeernektar, Ginger Ale, Lime, Minze)		6,20 €
Negroni (Gin , Martini Rosso & Campari)		9,50 €

### *Sekt & Champagner*

Winzersekt Riesling, Brut	0,1	6,50 €
Winzersekt Rosé, feinherb	0,1	7,00 €
Louis Roederer	0,1	12,00 €
Louis Roederer Rosé	0,1	14,00 €

### *Alkoholfreie Bio-Secco*

Traubensecco	0,1	5,10 €
Apfel-Johannisbeer-Secco	0,1	5,10 €

## offene Weißweine

<b>2018 Riesling, trocken, Weingut Seebrich</b>	0,1	2,40 €
Der Riesling bietet eine ganze Menge an verschiedenen Aromen, Apfel, Mango, Grapefruit und rundet alles mit seiner frischen Säure ab. Das perfekte Zusammenspiel zwischen Frucht und Säure lässt den Wein nie langweilig wirken. Für Rieslingfans ein absolutes Muss.	0,2	4,50 €
<b>2018 Weisser Burgunder, trocken, Weingut Landgraf</b>	0,1	2,70 €
Gelbgold funkelt der frische Weißburgunder im Glas und verströmt Aromen, die zart an Steinfrucht und nassen Schiefer erinnern. Am Gaumen brilliert die weiche Säure. Der perfekte Nachhall offenbart Aromen von Pfirsich und Aprikose.	0,2	5,10 €
<b>2018 Wunderkind, Weisswein Cuvée, trocken, Knewitz</b>	0,1	3,20 €
In der Nase fruchtige Aromen frisch und animierend. Am Gaumen feine Frucht, weißer Holunder, zurückhaltende Säure, viel Frische, super Trinkfluss.	0,2	6,10 €
<b>2018 Grauburgunder, trocken, Rollanderhof</b>	0,1	2,40 €
Dieser intensive und körperreiche Wein hat einen sehr eigenständigen Charakter. Strohgelb im Glas und voluminös im Mund. Die sonnengereiften Trauben bringen reife und fruchtige Noten mit. Weicher Burgunder, der an Honigmelone erinnert.	0,2	4,60 €
<b>2017 Riesling feinherb, Weingut Thörle</b>	0,1	2,70 €
Der Duft nach reifem Weinbergspfirsich und Zitrus wird von feiner Hefewürze unterlegt, gefolgt von einer Fülle an Frucht am Gaumen und reifer Säure. Ein saftiger und animierender Tropfen.	0,2	5,10 €

## offene Rotweine

<b>2017 Dornfelder, trocken, Porderhof, Saulheim</b>	0,1	2,10 €
	0,2	3,90 €
<b>2016 WG Freitag, Casual Freitag Spätburgunder, Saulheim</b>	0,1	2,60 €
Reife rote Waldeeren prägen die Aromatik des rheinhessischen Spätburgunders. Auch am Gaumen findet man satte, präsen- te Beerennoten gebettet in eine harmonische Tanninstruktur.	0,2	4,90 €
<b>2014 Cabernet Sauvignon, trocken, Köster-Wolf, Albig</b>	0,1	3,10 €
Granatroter, vollmundiger Rotwein mit zartem Ton von Paprika und Kaffee. Feiner Barrique-Ton	0,2	5,90 €



## **Bier**

### **Frisch vom Fass**

Radeberger	0,3	3,00 €
Radeberger	0,5	4,10 €
Köstritzer Kellerbier	0,3	3,30 €
Eulchen Weizen	0,3	3,60 €
Eulchen Weizen	0,5	4,90 €
Schöfferhofer Weizen	0,3	3,00 €
Schöfferhofer Weizen	0,5	4,10 €

### **Flaschenbiere**

Eulchen Märzen	0,33	4,20 €
Eulchen Helles	0,33	3,90 €
Schöfferhofer Dunkel	0,5	4,10 €
Schöfferhofer Kristall	0,5	4,10 €
Schöfferhofer Alkoholfrei	0,5	4,10 €
Clausthaler Alkoholfrei	0,33	3,10 €

## **Alkoholfrei Getränke**

Selters Naturell	0,75	6,10 €
Selters Naturell	0,25	2,80 €
Selters Medium	0,75	6,10 €
Selters Medium	0,25	2,80 €
Coca Cola	0,2	2,90 €
Coca Cola Zero	0,2	2,90 €
Fanta	0,2	2,90 €
Sprite	0,2	2,90 €
Mezzo Mix	0,2	2,90 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2	3,20 €
Schweppes Ginger Ale	0,2	3,20 €
Schweppes Tonic Water	0,2	3,20 €
Schweppes Russian Wild Berry	0,2	3,20 €

## **Säfte von Van Nahmen & vom Porderhof**

Rote Sternrenette (Apfelsaft)	0,2	3,50 €
Elstar (Apfelsaft)	0,2	3,50 €
schwarzer Johannisbeernektar	0,2	3,50 €
Konstantinopler Apfelquitte	0,2	3,50 €
Rote Triumphbeere (Stachelbeere)	0,2	3,50 €
Morellenfeuer (sauerkirschsafft)	0,2	3,50 €
Rhababer	0,2	3,50 €
Traubensaft weiß (Bio-Weingut Porderhof)	0,2	3,50 €

## Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee		2,60 €
Espresso		2,40 €
doppelter Espresso		3,80 €
Latte Macchiato		3,50 €
Cappucino		3,30 €
Milchkaffee		3,50 €

### Tee diverse Sorten Bio

Rhabarber, Grüner Tee, Rooibos, Passionsfrucht & Apfel, Minze, Hibiskus & Rote Beete, Darjeeling, Kräuter,		3,60 €
--	--	--------

## Grappe

Nonino Grappa Riserva Vendemmia 18 Monate	2cl	3,60 €
Nonino Grappa Moscato	2cl	4,10 €
Nonino Grappa Chardonnay	2cl	4,10 €
Nonino Grappa Uvabianca	2cl	4,10 €
Nonino Grappa Antica Cuvée 5 Jahre	2cl	4,80 €

## Bitter & Liköre

Amaretto	2cl	3,10 €
Linie	2cl	3,90 €
Pernod	4cl	4,50 €
Ramazotti	4cl	4,50 €
Ziegenhirt Kaffeelikör	2cl	4,10 €

## Brandy, Calvados & Cognac

Weinbrand Weingut Walldorf	2cl	4,20 €
Chateau du Breuil Fine Calvados Pays D'Auge	2cl	5,50 €
Carlos 1	2cl	5,50 €

## Vodka

Absolut Vodka	4cl	4,30 €
Harald Schatz Vodka	4cl	4,10 €

## Gin

Rollanderhof Gin	4cl	5,10 €
Florian Gin	4cl	5,20 €
Gin 7	4cl	5,50 €
Siegfried Gin	4cl	6,10 €
Monkey 47	4cl	6,50 €
Muscatel Dragons Cut	4cl	8,50 €

## Weißweine

### Weingut Dechent, Saulheim

<b>2016</b>	<b>Silvaner, Saulheimer Schloßberg</b> Dieses önologische Verfahren sorgt für eine einzigartig natürliche Mikroflora, die dem Wein einen unverwechselbaren Eigengeschmack verleiht. Er präsentiert sich komplex, zeigt Aromen von Kräutern und Trockenfrüchten. Das lange Feinhefelager sorgt für den wunderbar schmelzigen Charakter. Er zeichnet sich durch eine auffallend dezente Fruchtsäure aus.	<b>24,50 €</b>
<b>2017</b>	<b>Saulheimer Riesling</b> Nach Vinifikation im Edelstahltank präsentiert sich dieser Wein mit rassischer, fruchtiger Säure, unterlegt mit einem feinen Limettenaroma. Er schmeckt gehaltvoll, mineralisch und filigran in seiner Art. Ein langer Nachhall lässt diesen Riesling nie enden...	<b>23,50 €</b>

### Weingut Porderhof/Walldorf, Bioweingut, Saulheim

<b>2016</b>	<b>Bio Scheurebe, trocken</b>	<b>22,00 €</b>
<b>2015</b>	<b>Bio Saulheimer Schloßberg Silvaner</b>	<b>38,00 €</b>
<b>2016</b>	<b>Bio Riesling, feinherb</b>	<b>23,00 €</b>

### Weingut Landgraf, Saulheim

<b>2017</b>	<b>Saulheimer Chardonnay Kalkstein, trocken</b> Der Saulheimer Chardonnay „Kalkstein“ ist ein herausragender Ortswein vom Weingut Landgraf. Hier kommen Noten von Vanille, Toast und etwas Mineralität zusammen. Dieser köstliche, fruchtige Weißwein erstrahlt goldgelb im Glas. Am Gaumen ist diese Kreation cremig mit leichter Holznote. Der Abgang ist geprägt von reifem Apfel und Röstnoten.	<b>31,00 €</b>
-------------	--	----------------

### Weingut Walldorf-Pfaffenhof, Saulheim

**2015 Riesling, Saulheimer Probstey 38,00 €**  
Der von Muscheln und Kalkstein geprägte Boden verleiht dem Wein eine ganz besondere Mineralität. Das trockene Frühjahr sorgte für einen Märchenhaften Blüteverlauf.

### Weingut Thörle, Saulheim

**2017 Sauvignon Blanc, trocken 21,50 €**  
In der Nase intensive Aromen von Stachelbeeren, Cassis und frisch geschnittenen Brennesseln. Dazu kommen rauchige und an Feuerstein erinnernde Noten vom Kalksteinboden. Am Gaumen sehr saftig und prickelnd mit leichtem, salzigmineralischen Abgang

**2017 Saulheim, Weisburgunder Kalkstein, trocken 29,50 €**  
Die Vision der Thörle-Brüder, einen Weißburgunder von höchster Qualität in Burgundertradition zu erschaffen, ist mit diesem Wein Realität geworden! In der Nase rauchige Züge gepaart mit gelben Früchten. Reif und opulent am Gaumen mit salziger Mineralität und feiner Holzwürze. Vollendet wird das flüssige Kunstwerk durch seine cremig-hefige Länge.

**2017 Chardonnay Reserve 48,00 €**  
Fruchtig beginnt der Chardonnay sein Genussspiel mit einem Bouquet von Pfirsichen, Mirabellen und reifen Äpfeln aus dem Garten. Hinzu fügt sich am Gaumen ein Hauch von Vanille zu dezenten Eichtönen, die im fülligen und cremigen Körper zur rassigen Säure die Geschmacksknospen umschmeicheln. Der Nachhall zeigt sich lang und fruchtbetont mit einem eindrucksvollen Finale

### Weingut Dreissigacker, Bechtheim

**2017 Grauburgunder 32,00 €**  
Der Wein präsentiert sich in einem zarten goldgelb mit grünen Reflexen. Die würzige Nase wird von reifen Aromen von Birne, Quitte, Mango und von Kamille begleitet. Im Gaumen bestätigt sich die Nase des vollen, harmonischen Grauburgunders. Feinfruchtige, vielschichtige und reife Fruchtaromen vereinen sich in der Aromatik. Die reife und konzentrierte Struktur des Weines, wird durch seine leicht mineralische frische im Abgang komplettiert.

### *Weingut Rollanderhof, Saulheim*

- |             |  |                |
|-------------|--|----------------|
| <b>2018</b> | <b>Sauvignon Blanc, trocken, Rollanderhof „S“</b><br>Ein traumhaft aromatischer, spritziger Wein mit unverkennbarem Geschmack. Begrüßt wird man von einem leichten Kräuterduft. Die Aromawelt des Sauvignon Blanc erinnert an grüne Früchte, von Stachelbeere bis Kiwi. Tolle Balance zwischen sortentypischen grünen Aromen und reifen Frucht nuances.  | <b>22,50 €</b> |
| <b>2017</b> | <b>Riesling vom Kalkmergel, trocken, Rollanderhof „S“</b><br>Dieser Riesling ist auf einem Boden gewachsen, der aus einem Gemisch -Mergel- von humusreichem Löss, Ton und Kalk besteht. Sein wunderbarer Duft macht Lust auf diesen Wein. Er zeichnet sich aus durch die perfekte Balance zwischen Süße und Säure. Etwas mehr Restsüße lässt die Fruchtaromen explodieren. Saftiger Pfirsich und reife Birne | <b>23,50 €</b> |

### *Weingut Schmücker, Essenheim*

- |             |   |                |
|-------------|---|----------------|
| <b>2016</b> | <b>Verschnittche</b><br>Fröhlich, frech und gut gelaunt! Verschnittsche aus Müller-Thurgau, Silvaner und Sauvignon! Fruchtig, frisch und mit dem gewissen Etwas das Lust auf mehr macht! Genauso, wie es sein soll!   | <b>21,00 €</b> |
| <b>2016</b> | <b>Müller-Thurgau</b><br>Immer noch unterschätzt zeigt dieser Müller einfach was er kann! Ungeschminkt und trotzdem verdammt sexy! Maischestandzeit, und dann Schönheitsschlaf auf der Hefe haben ihm gut getan... Kräftig, würzig, aber auch verdammt fruchtig – Mango und Maracuja tanzen auf der Zunge um die Wette! | <b>22,50 €</b> |

### Weingut Knewitz, Appenheim

- 2016 Sauvignon Blanc 25,00 €**  
Animierender Duft nach Gras, Limetten, Stachelbeeren und tropischen Früchten. Am Gaumen festes Säurespiel, reife exotische Fruchtkomponenten, saftige Citrusnoten mit Spuren von Stachelbeeren, Papaya und Quitte. Schönes Finale, komplex und mineralisch. Anspruchsvoll und frisch!
- 2016 Chardonnay 23,00 €**  
In der Nase frisch und üppig, Mandarinzeste. Am Gaumen sehr harmonisch, reife Birne, Melone, Säure-Frische, Mineralität.

### Weingut Kühling-Gillot, Bodenheim

- 2016 Nierstein Riesling 47,00 €**  
Das Rotliegende des Roten Hangs drückt sich im Nierstein Riesling exemplarisch ab: reife gelbe Frucht, hoher Extrakt, gebündelte Mineralität. Wenn nach dem großen griechischen Philosophen Platon alles Wissen ein Erinnern ist, dann belebt unser Nierstein Riesling die Erinnerung an das, was ein großer Deutscher Riesling sein kann.
- 2017 Qvinterra Riesling, feinherb 25,50 €**  
Dieser feinherbe Riesling kommt fast gänzlich aus Lagen vom Roten Hang, und zwar von Partien, die nicht vollständig durchgären wollten. Dadurch dominieren die mineralischen Aromen des Rotschiefers, die von einer feinen Süße umspielt werden. Die würzigen Steinaromen und die animierenden Fruchtnoten nach Pfirsich und reifem Apfel halten sich wunderbar in der Balance.
- 2016 Chardonnay R, trocken 65,00 €**  
Das lichtdurchtränkte, kalkhaltige Terroir, der Ausbau im Barrique und das Können des Winzers ergeben diesen rassigen Trinkgenuss. Fruchtaromen und Töne von frisch geröstetem Holz paaren sich mit feinem Schmelz und schmiegen sich cremig am Gaumen.
- 2016 Ölberg Riesling, GG 84,00 €**  
Ein Riesling, der einen Genuss bietet, als ob er nicht von dieser Welt wäre, doch eben genau von dieser stammt: Der ÖLBERG Riesling VDP.Grosses Gewächs trocken präsentiert sich mit einem außergewöhnlich hohen Anteil an ätherischen Ölen und einer wunderbar salzigen Mineralität. Die Fruchtaromen befinden sich in einer angenehmen Balance mit Steinaromen. Der Duft offenbart Nuancen von Honigmelone und Mandarinzesten. Am Gaumen wirkt das Öl angenehm und spielt zusammen mit der reifen Säure und einem zarten Nougatton. Der feingliedrig opulente Körper wird durch eine milde mineralische Würze abgerundet. Ein äußerst edler Wein

### *Weingut Stenner, Mainz-Hechtsheim*

**2014**      **Silvaner, trocken, Ebersheimer Sand, Edition MS**      **20,50 €**  
Durch die kurze Maischegärung schmeckt er würzig und der Duft erinnert an eine Kräuterwiese

### *Weingut Sander, Mettenheim*

**2017**      **Sauvignon Blanc, trocken**      **23,00 €**  
Hellgelb leuchtend – in der Nase feine Anklänge von frisch geschnittenem Gras, grüner Stachelbeere, Lindenblüten und exotischen Früchten, intensiv-fruchtig im Geschmack

### *Weingut Seebrich, Nierstein*

**2016**      **Niersteiner Kranzberg, Riesling Mathildengarten**      **21,00 €**  
Dieser ausdrucksstarke Riesling stammt aus dem Weingarten des „Mathildenhof“ in Nierstein. Der Weingarten ist Teil einer Gartenanlage, die der berühmte Gartenarchitekt Heinrich Siesmayer in der Mitte des 19. Jhd. neu anlegte. Riesling mit feinen und eleganten Fruchtaromen mit einem Anflug von Citrusfrüchten.

**2014**      **Hipping Riesling, Auslese**      **23,50 €**  
Dessertweine von Nierstein wurden früher ebenso hoch gehandelt, wie die besten Bordeaux. Diese Auslese wurde mit sehr großem Aufwand, dies bedeutet sehr viel Handarbeit, erzeugt. Durch seine schönen Riesling Aromen, exotische Frucht und Finesse und dem ausgewogenen Spiel von Frucht und Süße machen diesen Riesling zu einem Weltklasse-Wein!

### **Weingut Hemmes, Bingen-Kempton**

<b>2017</b>	<b>Riesling Kabinett</b> Riesling Kabinett ist einer von 3 neuen Weinen, die die Handschrift von Junior Felix Hemmes tragen. Es sind also Erbkönige, die schon fertig sind, aber die Aussenverpackung noch getarnt ist. Der Wein zeigt sich fruchtig mit zartem Duft nach Apfel und Pfirsich	<b>24,00 €</b>
<b>2017</b>	<b>Riesling Urgestein, Binger Scharlachberg</b> rassig, fruchtig, zarter Duft nach Zitrus, Pfirsich und Maracuja würzig mineralisch, kristallklar und dicht	<b>28,00 €</b>

### **Weingut J. Neus, Ingelheim**

<b>2017</b>	<b>Ingelheimer Chardonnay R, VDP Ortswein, trocken</b> Dieser herrliche Chardonnay wartet mit Aromen heimischer und exotischer Früchte auf, die sich am Gaumen zu einem saftigen Genuss entfalten. Seine mineralische Klarheit verdankt der Tropfen den Böden rund um Ingelheim. Eine raffinierte Länge beschert perfektes Trinkvergnügen	<b>48,00 €</b>
-------------	--	----------------

### **Weingut Braunewell, Essenheim**

<b>2018</b>	<b>Sauvignon Blanc, trocken</b> Rassig, pikant-fruchtiger Sauvignon Blanc mit lauten Aromen nach grüner Paprika, Kiwi, Litschi, stärker ausgeprägt sind Stachelbeere, Holunder und Johannisbeere. Am Gaumen kräftig mit harmonischem Süße-Säure-Spiel und einem ausbalancierten Nachhall.	<b>17,50 €</b>
<b>2017</b>	<b>Essenheimer Grauburgunder Kalkmergel, trocken</b> In der Nase ein feiner Duft nach reifen Birnen, Kiwi etwas Mirabelle und roten Früchten mit dezent rauchigen und würzigen Nuancen. Am Gaumen intensivieren sich diese Aromen, Birne dominiert. Ein fülliger, tiefgründiger aber dennoch frischer Grauburgunder mit mächtigem Druck am Gaumen und viel Saft im leicht salzig-erdigen Abgang.	<b>23,50 €</b>



## *Rotweine*

### *Weingut Dechent, Saulheim*

<b>2015</b>	<b>Camino Medio</b> Dieser besondere Rotwein wurde im vollreifen Stadium am Ende der Ernte gelesen. Das Vergären auf der Maische während 10 Tagen und das Holzfasslager in französischer Eiche verleihen ihm die kräftigen Tannine.	<b>28,50 €</b>
<b>2015</b>	<b>Spätburgunder, trocken</b> Nach der Gärung auf seiner Maische und Lagerung im 80 Jahre alten Eicheholzfass präsentiert sich dieser regional-typische Spätburgunder gehaltvoll, farbintensiv und mit einer zarten Säure.	<b>22,50 €</b>

### *Weingut Schloßgartenhof, Saulheim*

<b>2016</b>	<b>Saulheimer Regent</b>	<b>19,00 €</b>
<b>2017</b>	<b>Portugieser, Alte Reben</b>	<b>24,00 €</b>

### *Weingut Thörle, Saulheim*

<b>2015</b>	<b>Reserve, Cabernet Sauvignon &amp; Merlot</b> In einem dunklen, tiefgründigen Rubinrot kommt dieses Rotwein-Cuvée ins Trinkgefäß. Der Nase offenbaren sich betörende Kirsch-Aromen, füllige, dunkle Beeren und ein charmanter Hauch von Bitterschokolade. Am Gaumen punktet der Thörle "Réserve" Cabernet Sauvignon - Merlot mit einer optimal ausbalancierten Tannin-Struktur und der harmonischen Assemblage der Cabernet Sauvignon-Würze und der Merlot-Frucharomatik.	<b>36,00 €</b>
-------------	--	----------------

### *Weingut Freitag, Saulheim*

<b>2016</b>	<b>Friday Night Rotwein</b> Erleben Sie den Duft nach reifen roten Krischen zu jeder Jahreszeit, denn davon besitzt dieser dunkle, vollmundige Dornfelder mehr als genug.	<b>17,50 €</b>
-------------	--	----------------

### **Weingut Walldorf-Pfaffenhof, Saulheim**

<b>2015</b>	<b>Saulheimer Spätburgunder</b>	<b>39,00 €</b>
<b>2013</b>	<b>Spätburgunder, Saulheimer Probstey</b>	<b>74,00 €</b>
<b>2014</b>	<b>Spätburgunder, Saulheimer Probstey</b>	<b>74,00 €</b>

### **Weingut Landgraf, Saulheim**

<b>2014</b>	<b>Spätburgunder, Saulheimer Hölle</b>	<b>52,00 €</b>
-------------	--	----------------

Im Glas zeigt er ein glänzendes, dunkles Kirschrot. Am Anfang duftet er etwas nach Pfeffer mit Sauerkirschen, mit etwas Luft kommen noch zarte Holznoten, Veilchen, etwas Himbeere und Feige hinzu. Auf der Zunge zeigt er sich sehr saftig mit sehr sanften Tanninen und einer zurückhaltenden Säure.

### **Weingut Rollanderhof, Saulheim**

<b>2015</b>	<b>Merlot, Rollanderhof „S“</b>	<b>22,50 €</b>
-------------	---------------------------------	----------------

Ein glanzvoller Merlot dichtes Purpurrot in der Farbe, üppig im Duft und samtig im Mund mit vollem, samtigem Körper. Er verzaubert durch ein Fruchtpotpourri von Waldbeeren, schwarzen Johannisbeeren und reifer Kirsche.

### **Weingut Hemmes, Bingen Kempten**

<b>2015</b>	<b>Cuvée Carlot, trocken, Barrique</b>	<b>36,00 €</b>
-------------	--	----------------

Cabernet Sauvignon, Merlot & Regent  
Granatrot, dezenter Duft nach Holz, Vanille und Röstaromen  
schön strukturiert, körperbetonter Alkohol, feine Tannin und Säurestruktur

### **Weingut Sander, Mettenheim**

- 2017 Merlot, trocken 21,50 €**  
Die Merlot-Trauben waren zur Lese voll ausgereift und ergeben einen Wein mit Aromen von Pflaumen, Kirschen und feiner Würze. Am Gaumen finden sich die gleichen Aromen, gepaart mit feiner, harmonischer Säure, rundem Tannin und rundem Körper. Ein jetzt schon trinkreifer Wein mit wunderschöner Struktur und Länge.
- 2015 Cabernet Sauvignon, trocken 26,50 €**

### **Weingut Wasem, Ingelheim**

- 2015 Einzylinder, Cuveé, Spätburgunder-Cabernet-Portugieser 24,50 €**  
Einzylinder – die Rotwein-Cuvée mit dem richtigen Drive und der optimalen Zugkraft für alle Lebenslagen: Beim Dinner for two mit erhöhtem Romantikfaktor schnurrt sein Motor dezent wie ein Kätzchen – aber ein Kätzchen mit Biss.
- 2014 Ingelheimer Merlot 26,50 €**  
Er ist neben dem Cabernet Sauvignon unser Vertreter der internationalen Weinsorten. Ein kräftig, nachhaltiger Wein der durch eine 18 monatige Lagerung im Barrique eine feine, gut eingebundene Tanninnote aufweist. Im Geschmack findet man dunkle Beeren die hervorragend zu pikant gewürzten Fleischgerichten und aromatischen Käsesorten passt.
- 2015 Frühburgunder, Ingelheimer Sonnenhang 36,45 €**  
Der Wein ist in der Farbe dunkel purpurrot, meist noch intensiver als bei einem Spätburgunder. Feinfruchtig, füllig, samtig mit ausgeprägten Beerenaromen und langem Finale. Fast ein Jahr im Holzfass gereift. Ideal für die gehobene Küche, ebenso wie als Solist.

### **Weingut J. Neus, Ingelheim**

- 2016**      **Ingelheimer Frühburgunder, trocken, VDP Ortswein**      **36,00 €**  
Der Frühburgunder ist eine der ältesten Kulturreben und macht seinem Namen alle Ehre. Etwas frühreifer als andere Burgundersorten wird er fast 2 Wochen vor Lesebeginn geerntet. Dieser Wein überzeugt durch feinwürzige Aromen von Brombeere und Cassis. Dazu kommen feine Kirsch- und Himbeernoten die den Geschmack perfekt abrunden.
- 2016**      **Pares Spätburgunder, trocken, GG, VDP Große Lage**      **76,00 €**  
Extraktreich, kräftig und geschmeidig - dieser Spätburgunder aus penibel selektierten Trauben ist fürwahr ein Großes Gewächs. Dem intensiven Duft von Waldbeeren, Wacholder folgt am Gaumen dichter Geschmack von reifer, saftiger Frucht, kompakter Würze und frischen Kräutern. Feine Röstaromen und seidenweiche Tannine ergänzen das komplexe Geschmacksbild.

### **Weingut Braunewell, Essenheim**

- 2015**      **Francois Reserve**      **69,00 €**  
Ein Cuvée internationaler Rebsorten auf rheinhessischen Böden: Merlot, Cabernet Franc, Syrah, Cabernet Sauvignon. Vorsicht: Experiment! Pfeffrig, etwas Leder in der Nase, gepaart mit durchdringender Cassisnote in der Nase. Am Gaumen zunächst saftig, frisch, präzise satte Gerbstoffe, samtige Cassisnote mit etwas Moccabohnen und ein vollkommenes Mundgefühl, dunkle Kirschfrucht und seidige Textur begleiten hin zum zartwürzigen, andauernden Nachhall

## *Roséwein*

<b>2016</b>	<b>Giro Rosé</b> Diese Rosé-Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah hat dank der Herstellung im Saignée-Verfahren volle Frucht, aber kaum Gerbstoffe: köstlich frisch und fein mineralisch mit Noten von Kernobst, Beeren und Kräutern.	<b>16,50 €</b>
<b>2017</b>	<b>Casual Rose, feinherb, Weingut Freitag, Saulheim</b> Pastellfarben, lachsrosa, im Duft recht klar, kleine rote Beeren, Hagebutte, am Gaumen schlank, frisch, hier in der Aromatik eher neutral, geschmeidige Gaumenmitte, reife Säure, in der Süße nahe am trockenen Geschmacksbild. Gelungener Rosé.	<b>20,50 €</b>

## *Sekt & Champagner*

<b>Edition Rosé, trocken, Weingut Stenner, Mainz</b>	<b>48,00 €</b>
<b>Riesling Sekt brut, Weingut Stenner, Mainz</b>	<b>42,00 €</b>
<b>Louis Roederer</b>	<b>80,00 €</b>
<b>Louis Roederer Rosé</b>	<b>95,00 €</b>