



STELLWERK

Vorspeisen

Spargelcremesuppe

mit Lachspraline und Bärlauchöl

9,50 €

Duett vom Rhoihessische Käse

Tatar und Cremesüppchen

vom Handkäse

9,50 €

Räucherlachstatar

mit Apfel, Kartoffelpuffer und Honig-Senf-Soße

12,50 €

Variation von geschmorter Bete

mit Ziegenkäsepraline

13,50 €

Kalbstatar

*Knoblauchbrot, Basilikumgel
und getrocknete Kirschtomaten*

15,50 €

Fleisch, Wild & Geflügel

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

19,50 €

Schweinebäckchen
auf Blutwurst-Kartoffelroulade,
Kohlrabi und Rieslingschaum

25,00 €

Entenleber Berliner Art
mit Schmorzwiebeln, Äpfeln und Kartoffelstampf

26,00 €

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

27,00 €

Duett vom Maibock
mit lauwarmem Rotkohlgraupensalat
und Pistazie

29,00 €

Fisch & Meeresfrüchte

Schollenfilet

an Petersilienpüree und Zwiebel-Speck-Sauce

27,00 €

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

Frischer Stangenspargel vom Spargelhof Rutsch aus Stackeden-Elsheim

<i>1 Pfund Spargel</i>	<i>19,00 €</i>
<i>1/2 Pfund Spargel</i>	<i>12,00 €</i>
<i>mit Kalbsschnitzel</i>	<i>+ 14,00 €</i>
<i>mit Schollenfilet</i>	<i>+ 16,00 €</i>

(wahlweise mit Hollandaise oder zerlassener Butter)

Weinempfehlung zum Spargel

<i>2017 Rosé feinherb, Weingut Freitag</i>	<i>0,1</i>	<i>2,90 €</i>
	<i>0,2</i>	<i>5,60 €</i>
<i>2018 Riesling, trocken, Weingut Hemmes</i>	<i>0,1</i>	<i>2,90 €</i>
	<i>0,2</i>	<i>5,60 €</i>

Dessert

Kirsch Panna Cotta

an frischen Beeren

8,50 €

Erdbeersorbet

an Joghurtriegel und Erdbeeren

9,50 €

Whiskey Eis

*mit zweierlei Texturen von der Schwarzwurzel,
Kirschrauch, Whiskey Gel*

10,00 €

unsere Empfehlung :

Ziegenhirt Kaffeelikör aus Mainz

<i>auf Eis oder pur ein Genuss</i>	<i>2cl</i>	<i>4,10 €</i>
<i>mit 1 Kugel Vanilleeis</i>		<i>6,70 €</i>

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		5,70 €
Lillet Spritz		5,20 €
Lillet Wildberry		5,70 €
Lillet Rosé Tonic		5,70 €
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 €
Cremant de Bourgogne, Pascal Bouchard	0,1	9,50
J. P. Gaudinat Cuvée Brut tradition	0,1	12,00 €
J. P. Gaudinat Cuvée Rosé Brut	0,1	14,00 €

Alkoholfreie Bio-Secco

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

offene Weißweine

2018 Riesling, trocken, Weingut Hemmes	0,1	2,90 €
Rassig und zielstrebiges Riesling mit fruchtigen Nuancen in der Nase. Im Mund geprägt durch die steinigen, kargen Böden rund um den Rochusberg	0,2	5,60 €
2018 Grauer Burgunder, trocken, Weingut Weinmann	0,1	2,70 €
Dieser rheinhessische Grauburgunder gewinnt seine Liebhaber mit einem charmanten Charakter: Der zarte Schmelz, der auf der Zunge zu Tage kommt, verzaubert alle. Lässig und typisch rheinhessisch kommt dieser Burgunder ins Glas.	0,2	5,10 €
2017 Chardonnay, Spätlese trocken, Dechent	0,1	2,60 €
Trocken ausgebaut präsentiert dieser Wein sich mit mineralischer Frische, gut eingebundener Säure und fruchtigen, sortentypischen Aromen. Seine fein prickelnden Perlen lassen diesen Wein wunderbar lebendig schmecken.	0,2	4,90 €
2018 Weissburgunder, trocken, Weingut J. Neus	0,1	2,90 €
Bei diesem Weißen Burgunder vermischen sich Aromen heimischer und exotischer Früchte zu einem tollen Genuss am Gaumen. Die Böden rund um Ingelheim geben diesem Burgunder eine mineralische Klarheit.	0,2	5,60 €
2018 Riesling, feinherb, Weingut Thörle	0,1	2,50 €
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	4,80 €

offene Rotweine

2017 Spätburgunder, trocken, Köster-Wolf	0,1	2,90 €
feines Beerenaroma. Am Gaumen gibt er sich kräftig, aber nicht allzu schwer - mit einer gewissen Eleganz	0,2	5,60 €
2014 Cabernet Sauvignon, trocken, Köster-Wolf	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	3,50 €
Radeberger	0,5	5,10 €
Köstritzer Kellerbier	0,3	3,80 €
Eulchen Weizen	0,3	3,80 €
Eulchen Weizen	0,5	5,30 €

Flaschenbiere

Eulchen Märzen	0,33	4,20 €
Eulchen Helles	0,33	3,90 €
Schöffelhofer Dunkel	0,5	5,10 €
Schöffelhofer Kristall	0,5	5,10 €
Schöffelhofer Alkoholfrei	0,5	5,10 €
Königs Pilsener Alkoholfrei	0,33	3,30 €

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

Konstantinopler Apfelquitte	0,2	3,50 €
Elstar (Apfelsaft)	0,2	3,50 €
schwarzer Johannisbeernektar	0,2	3,50 €
Rote Triumphbeere (Stachelbeere)	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, 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 €
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 €

Obstbrände

Obstler Brennerei Henrich <i>Kriftel</i>	2cl	4,50 €
Marille Allendorf	2cl	4,70 €
Williams Christ Allendorf	2cl	4,70 €

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 Porderhof, Saulheim

2016	Scheurebe, trocken	22,00 €
2015	Saulheimer Schloßberg Silvaner	38,00 €
2016	Riesling, feinherb	23,00 €

Weingut Thörle, Saulheim

2017	Sauvignon Blanc, trocken 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	21,50 €
2017	Riesling Kabinett Ein klassischer Rheinhessen-Kabinett, der mit seinem zarten, floralen Duft nach Steinobst und Zitrusfrüchten überzeugt. Er betört die Sinne mit schlanker, feinsaftiger Frucht im Mund, integrierter Süße und einer lebhaften Säure	24,00 €
2017	Saulheim, Weisburgunder Kalkstein, trocken 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.	30,00 €
2017	Chardonnay Reserve 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 Eichertönen, die im fülligen und cremigen Körper zur rassigen Säure die Geschmacksknospen umschmeicheln. Der Nachhall zeigt sich lang und fruchtbetont mit einem eindrucksvollen Finale	48,00 €

Weingut Rollanderhof, Saulheim

2017	Riesling vom Kalkmergel, trocken, Rollanderhof „S“	23,50 €
	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	

Weingut Knewitz, Appenheim

2018	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!	
2017	Chardonnay	23,00 €
	In der Nase frisch und üppig, Mandarinenzeste. Am Gaumen sehr harmonisch, reife Birne, Melone, Säure-Frische, Mineralität.	
2017	Wunderkind, Cuvée	21,00 €
	In der Nase fruchtige Aromen frisch und animierend. Am Gaumen feine Frucht, weißer Holunder, zurückhaltende Säure, viel Frische. Müller-Thurgau, Bacchus, Sauvignon Blanc	

Weingut Walldorf - Max Dexheimer, Saulheim

2018	Sauvignon Blanc, trocken	22,50 €
-------------	---------------------------------	----------------

Weingut J. Neus, Ingelheim

2017	Ingelheimer Chardonnay R, VDP Ortswein, trocken	48,00 €
	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	

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 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 Mandarinszesten. 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 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.

Weingut Hemmes, Bingen-Kempton

- 2017** **Riesling Urgestein, Binger Scharlachberg** **28,00 €**
rassig, fruchtig, zarter Duft nach Zitrus, Pfirsich und Maracuja
würzig mineralisch, kristallklar und dicht
- 2018** **Silvaner Löss** **23,50 €**
Kühler, zart nussiger, pflanzlicher und floraler Kernobstduft mit hefigen Spuren. recht geschliffene und saftige Frucht, zart hefig, pflanzliche bis kräutrerige und florale Nuancen, ein Hauch Zitrusfrüchte, gewisse Nachhaltigkeit, etwas süßlich am Gaumen, etwas Biss und Griff, guter, recht saftiger Abgang mit zarten Kandistönen.

Weingut Wittman, Westhofen

- 2018** **Weißer Burgunder, trocken, VDP Gutswein** **29,50 €**
Der Wein duftet animierend nach Äpfeln, Birnen und Kräutern und begeistert am Gaumen mit Aromen von gelben Früchten, Nüssen und Blüten, lebendiger Säure, feiner Mineralität und saftigem, harmonischem Abgang.
- 2018** **Riesling „vom Kalkstein“, VDP Gutswein** **39,50 €**
Im Duft intensive gelbe Fruchtaromen und Zitrus, saftig füllige Frische. Am Gaumen eine elegante, klare Struktur, feine Kräuternoten und die typische Kalksteinmineralik von Westhofen, fast salzig und druckvoll.

Weingut Köster-Wolf, Albig

2017 Weisser Burgunder, trocken 18,50 €

Schon optisch verwöhnt der trockene Weißwein aus Rheinhessen durch sein fruchtiges Hellgelb, das von grünen Reflexen durchzogen wird. Das Bouquet kombiniert auf unverkennbare Weise weiße Blüten und Pfirsich, ein angenehmes Sortenbouquet.

Weingut Dreissigacker, Bechtheim

2017/2018 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.

2016 Bechtheimer Riesling 43,00 €

Mirabelle, mineralische Noten, saftig am Gaumen, linear gebaut, reife Säure, gut ausgewogen in klassischer Proportion, unaffektierter Stil, mineralisch, Süße und Säure zurückgenommen, im Lot.

2017 Wunderwerk Grauburgunder 48,00 €

Ja, das ist schon ein »Wunderwerk«, dieser fabelhafte Grauburgunder. Da rückt ein schönes Duftbild von Steinobst, Melone, Honig und frischen Nüssen in den Fokus, da legt sich ein dezentes, feines und hintergründiges Säurespiel auf den Gaumen, lässt der Frucht freien Lauf und mündet in einen weichen, geschmeidigen Abgang mit schöner Länge.

Weingut Braunewell, Essenheim

2018 Sauvignon Blanc, trocken 17,50 €

Rassig, pikant-fruchtiger Sauvignon Blanc mit lauten Aromen nach grüner Paprika, Kiwi, Litschi, stärker ausgeprägt sind Stachelbeere, Holunder und Johannisbeere.

2017 Essenheimer Grauburgunder Kalkmergel, trocken 23,50 €

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 mächtig Druck am Gaumen und viel Saft im leicht salzig-erdigen Abgang.

Rotweine

Weingut Schloßgartenhof, Saulheim

2016	Saulheimer Regent	19,00 €
2017	Portugieser, Alte Reben	24,00 €

Weingut Thörle, Saulheim

2015	Reserve, Cabernet Sauvignon & Merlot	36,00 €
	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-Fruchtaromatik.	

Weingut Freitag, Saulheim

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

Weingut Walldorf, Max Dexheimer, Saulheim

2015	Saulheimer Spätburgunder	39,00 €
2013	Spätburgunder, Saulheimer Probstey	74,00 €
2014	Spätburgunder, Saulheimer Probstey	74,00 €

Weingut Landgraf, Saulheim

2014	Spätburgunder, Saulheimer Hölle	52,00 €
	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 Hemmes, Bingen Kempten

2015 **Cuvée Carlot, trocken, Barrique** **36,00 €**
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 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

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.

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.

Roséwein

2017	Casual Rose, feinherb, Weingut Freitag, Saulheim	20,50 €
	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.	
2018	Pinot & Co, Weingut Dreissigacker, Bechtheim	25,00 €
	Dieser wunderbar klingende, sich reimende Wein besteht zu 95% aus Spätburgunder- und 5% aus St. Laurent-Trauben. Diese Cuvée schimmert im Glas zartrosa mit goldenen Reflexen. In der Nase serviert der Wein ein Kompott aus Beeren. Am Gaumen dann würzige Noten und Gartenkräuter.	
2018	Wittmann Rosé, Weingut Wittmann	24,50 €
	Dieser trockene Wittmann Rosé wurde aus Spätburgunder- und St. Laurent-Trauben gekeltert. Ein ganzer Korb reifer roter Beeren scheint hier enthalten zu sein, von Himbeeren über Erdbeeren bis hin zu roten Johannisbeeren. Am Gaumen trocken und mit zarter, saftiger Frucht. Die animierende Säure belebt und eine feine, mineralische Würze mit Anklängen von Kräutern wie Salbei ergeben einen spannenden Wohlgeschmack.	

Sekt & Champagner

Edition Rosé, trocken, Weingut Stenner, Mainz	34,00 €
Riesling Sekt brut, Weingut Stenner, Mainz	29,00 €
Louis Roederer	109,00 €
Louis Roederer Rosé 2013	148,00 €
J. P. Gaudinat Cuvée Brut tradition	88,00 €

Spanien

- 2015** **Roda „Sela“** **52,00 €**
Rioja DOCa, Tempranillo, Graciano, Garnacha
Hauptsächlich aus Lesegut der 'jüngeren' Anlagen (um die 20 Jahre!) vinifiziert, zeigt der »Sela« gleichwohl alles, was man von einem Roda erwartet. Dichte kirschrote Farbe mit violetten Reflexen. Enormes Bouquet nach Schwarzkirsche, Zwetschge und Brombeeren, am Gaumen frisch, kompakt und vielschichtig, der Nachhall vom 12-monatigen Ausbau in Barriques geprägt, mit einem raffinierten Hauch frisch-würziger Kräuter.
- 2012** **Roda „Corimbo I“** **99,50 €**
Ribera del Duero, DOP, Tempranillo
Das Ribera del Duero-Projekt der Bodegas Roda wird unter dem Bodegas-Namen La Horra geführt. Eingeweihten braucht man nicht mehr viel über dieses charismatische Weingut der D.O.Ca Rioja erzählen, denn seit Jahren gehört es zur absoluten Elite auf der Iberischen Halbinsel. In französischer Eiche fermentiert und weitere 16 Monate in Barriques aus französischer (80%) und amerikanischer (20%) Eiche gereift, zeigt er im Glas ein dunkel funkeln des Rubinrot und offenbart sein komplexes und gleichermaßen elegantes Bouquet mit expressiver Frucht von dunklen Pflaumen, Brombeeren, mineralischen Noten, edlen Gewürzen bestens eingebundenen Holznoten, sowie dunkler Edelschokolade. Am Gaumen bemerkenswert frisch mit nicht übermäßig kräftigem Körper, aber großartig ausbalanciert und harmonisch mit sehr noblen Tanninen und einem eleganten Finale.
- 2012** **Roda I Reserva** **116,00 €**
Rioja DOCa, Tempranillo & Graciano
Mit einem leuchtenden Rubinrot und komplexen Bouquet beeindruckt der Wein bereits im Glas: reife Schwarzkirsche und Brombeere, dazwischen weitere Aromen des Ausbaus in neuen Barriques: Zedernholz, dunkle Edelschokolade, Karamell, Zimt, florale Aspekte (Veilchen) ergänzen das Spektrum. Am Gaumen ist der Wein konzentriert, dabei mit schöner Finesse, eher frisch und geradlinig, voller Leichtigkeit.

Frankreich

2017 **Bourgogne, Pinot Noir** **34,00 €**
 Domaine de No lle, V. & S. Segard
Züge von Kirschen, rote Früchten und Leder findet man in der Nase wieder. Insgesamt wirkt der Wein sehr elegant und zugleich würzig. Vollmundig, schön ausgeglichen. Am Gaumen fällig, sehr elegant, betörend und mit langem Nachhall.

Italien

2017 **Lugana Vigneto Le Fornaci** **32,00 €**
 DOC, Tommasi Viticoltori
Der exotische Duft von Litschi und Mango ist das herausragende Merkmal dieses Wei weines. Der Lugana Vigneto Le Fornaci vom italienischen Weingut Tommasi funkelt in goldgelben Farbtönen und leuchtet verführerisch im Glas. Der Geschmack ist fruchtig und mineralisch mit einem sehr harmonischen Bouquet, das perfekt ausbalanciert ist. Der Lugana Vigneto Le Fornaci ist ein Weißwein, der mit saftiger Frucht und Lebendigkeit überzeugt