

Tageskarte ab dem 14.12.2018

Winzersekt Weingut Karle Kaiserstuhl

Elegante Sekte mit herrlichen Burgundernoten
Grauer Burgunder oder Pinot Rosé Sekt Glas 0,1 l / 6,00 €

Prickelnd

Pausers Secco, feine Frucht , leicht und verspielt Glas 0,1 l / 5,00 €

Rosé Sekt alkoholfrei Glas 0,1l / 3,00

„PEPPERMINT PADDOCK“ Ein Schlückchen Sünde
Tiefroter Sekt mit sinnlichen Düften von Veilchen und Maulbeere, mit intensiver Frucht in
Gaumen und Nase ein Verführer.

"To be enjoyed day and night or when the mood is right." Glas 0,1l / 7,00 €



GÄNSEWEINE 2018

„LEZCANO-LACALLE“– Reserve, Lorbeer, Maulbeere, Nelke, Wacholder
vereint zu einem Rotwein mit Kraft und Eleganz Fl. 29,90 €

„DU RESERVE“ - intensives Rubinrot, Bouquet von reifen Früchten, würzige Noten von
Nelken, mineralisch und körperreich, ein Wein anspruchsvollen Genießer Fl. 39,80 €

"FINCA EL PUIG" - D.O. Priorat Garnacha - Bodega Cellers Fuentes
Wuchtiger Duft von roten Beeren mit deutlichen Röst- und Holzaromen, am Gaumen füllig mit
konzentrierten reifen Früchten, Schokolade, Gewürzen u. Tabak. Fl. 0,75l / 36,00 €

„DOC Roma Rosso DOP“ Montepulciano & Sangiovese
Rubinrot mit violetten Reflexen, Duft von reifen roten Früchten, besonders Kirsche, Brombeere
und Pflaume mit Noten von Gewürzen und Balsamico. Eine intensive, würzige und
konzentrierte Aromatik sorgt im Abgang für ein langes und beeriges Gefühl. Glas 0,2l / 7,80 €
Fl. 0,75l / 21,90 €

Vorspeisen

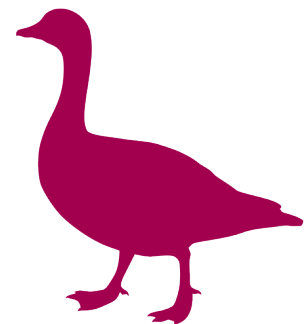
Knackiger Gartensalat mit gebackenem Ziegenkäse & Preiselbeeren	10,50 €
Gänseleber-Streifen mit Apfel und Zwiebel geschmort an Feldsalat	10,80 €
Carpaccio vom Hirsch mit Wacholder und Knoblauch mariniert an Preiselbeer-Mayonnaise mit Rapunzel an fruchtigem Dressing	14,80 €
Kleine Reibeküchlein mit hausgebeiztem Lachs an Meerrettichdip	8,50 €
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen	4,50 €
Exotisches Gänsesüppchen mit Ingwer & Ananas verfeinert	6,80 €

VEGAN:

Rote Bete Gnocchi auf Kürbisgemüse & Sojaschäumchen	13,80 €
---	---------

Fischvergnügen

Zanderfilet cross gebraten an mildem Rahmkraut auf Kartoffelstampf	21,80 €
Trio von Edelfischen auf Kräuterrisotto mit geschmortem Rosenkohl & Kürbis	21,60 €
Doradenfilet auf Gnocchi mit Salbeigemüse & Rucolapesto	18,50 €
6 Stk. Riesengarnelen an Sweet Chili Sauce mit Zitronengras und frischem Coriander auf Pasta mit Paprikastreifen	23,80 €
Seeteufel an Senfsauce mit Kartoffel – Sellerie Stampf & getrüffeltem Spitzkohl	23,80 €



Leckeres mit Fleisch

Eine Delikatesse! „Fegato alla veneziana“ zarte Gänseleber mediterran, in Salbei und Thymian gebraten, auf frischer Pasta mit Tomaten, Zucchini und Pinienkernen	18,90 €
Schmortöpfchen von der Gans mit Rosenkohl, Maronen und Kartoffelkloß	16,50 €
Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Champignons ala Creme	18,50 €
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Rotkohl und Serviettenknödeln	17,80 €
Kalbsfilet an Salbeijus auf Trüffelrisotto mit mediterranem Schmorgemüse	28,50 €
Hirschrückenmedaillon rosa gebraten unter einer Walnusskruste an Preiselbeerjus, Rosenkohl und feinen Macaire	29,80 €

Dessert

Bratapfel mit Vanillesauce	4,20 €
Ofenwarmes Schokoküchlein, Pistazieneis & Punschbirne	6,80 €
Mini Bruleé mit Schokoladeneis im Knuspermantel und Gewürzorangefilets	6,80 €
Kleine Käseauswahl mit Dattelprot und Kürbis - Chutney	8,50 €

Eis:

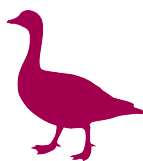
Bubble Gum – Zimt – Weißer Nougat - Schokolade– Vanille – Weiße Schokolade
Waldfrucht – Pistazie – Rum Rosine – Walnuss – Amarena –

VEGAN : Karamell Toffee

Laktosefrei: Karamell Toffee- Weiße Schokolade Waldfrucht Kugel 1,50€

Sorbet:

Passionsfrucht mit Schoko – Cassis – Mango – Zitrone – Schokolade – Limette Erdbeer
Kirsche Kugel 2,00 €



Getränke -Empfehlungen

Unsere Aufwärmer – köstliches mit Gewürzen

Heißer Hugo - Sirup von Holunderblüten, frische Minze, etwas Salbei und ein Stück Zitrone	Glas 0,2 l / 3,90 €
Heißer Ingwer - Sirup von Ingwer und Zitronengras, frische Limette und ein Stück Ingwer	Glas 0,2 l / 3,90 €

Getränkeempfehlung - alkoholfrei

Französische Limonade – nach Originalrezept von 1921!

Rosa Grapefruit – Granatapfel – Zitrone – Orange	Fl. 0,33 l / 3,80 €
Krombacher Fassbrause, Holunder/Zitrone/Rhabarber	Fl. 0,33 l / 3,00 €

Biere

Weizen - auch alkoholfrei	Fl. 0,5 l / 3,80 €
Radler – auch alkoholfrei	Fl. 0,33 l / 2,80 €
Bolten Alt Und Bolten HELL	Fl. 0,33 l / 2,80 €

Weingut Pauser – Rheinhessen

Fruchtige Weine weiß & rot

Scheurebe, lieblich		Glas 0,2 l / 6,80 €
Chardonnay feinherb	Fl. 0,75 l / 19,80 €	Glas 0,2 l / 6,80 €
Sauvignon Blanc feinherb	Fl. 0,75 l / 19,70 €	Glas 0,2 l / 6,80 €
Dornfelder „Füchschen“ lieblich	Fl. 0,75 l / 19,60 €	Glas 0,2 l / 6,80 €

Trockene Weißweine

„Vincent“ Cuveé weiß Chardonnay&Sauvignon blanc	Fl. 0,75 l / 19,80 €	Glas 0,2 l / 6,80 €
Weißer Burgunder trocken	Fl. 0,75 l / 18,90 €	Glas 0,2 l / 6,80 €
Sauvignon Blanc „Selektion“	Fl. 0,75 l / 29,80 €	Glas 0,2 l / 7,80 €
Scheurebe „Selektion“	Fl. 0,75 l / 21,80 €	Glas 0,2 l / 7,80 €
Chardonnay „Selektion“	Fl. 0,75 l / 21,80 €	Glas 0,2 l / 7,80 €

Rotweine

Dornfelder trocken		Glas 0,2 l / 6,80 €
„Vincent“ Cuveé aus Cabernet Sauvignon & Merlot	Fl. 0,75 l / 19,80 €	Glas 0,2 l / 6,80 €
Cabernet Sauvignon feinherb	Fl. 0,75 l / 19,80 €	Glas 0,2 l / 6,80 €
Blauer Spätburgunder trocken	Fl. 0,75 l / 19,80 €	Glas 0,2 l / 6,80 €
Cabernet Sauvignon Barrique	Fl. 0,75 l / 28,20 €	Glas 0,2 l / 8,80 €

Weingut Karle – Kaiserstuhl / herrliche Burgunder

Grauburgunder Kabinett trocken		Glas 0,2 l / 6,80 €
Spätburgunder Weißherbst feinherb	Fl. 0,75 l / 19,60 €	Glas 0,2 l / 6,80 €
Weißburgunder trocken	Fl. 0,75 l / 23,60 €	Glas 0,2 l / 7,80 €
Spätburgunder, halbtrocken	Fl. 0,75 l / 18,80 €	Glas 0,2 l / 6,80 €
Spätburgunder Alte Rebe, Spätlese trocken	Fl. 0,75 l / 23,80 €	Glas 0,2 l / 7,80 €
Spätburgunder Alte Rebe, Auslese trocken	Fl. 0,75 l / 25,80 €	Glas 0,2 l / 7,80 €

2017er-Weine aus der Pfalz

Rivaner 2017	Fl. 1,00 l / 16,40 €	Glas 0,2 l / 6,80 €
Weißburgunder 2017, trocken	Fl. 0,75 l / 17,90 €	Glas 0,2 l / 6,80 €
Riesling 2017, trocken	Fl. 1,00 l / 16,80 €	Glas 0,2 l / 6,80 €
Riesling Spätlese 2017, trocken	Fl. 0,75 l / 17,90 €	Glas 0,2 l / 6,80 €
Sauvignon Blanc	Fl. 0,75 l / 17,90 €	Glas 0,2 l / 6,80 €
Regent Holzfassreife	Fl. 0,75 l / 17,40 €	Glas 0,2 l / 6,80 €

Italien:

Pinot Grigio 2017

erfrischender Weißwein mit feiner Säure

Fl. 0,75 l / 19,50 €

Glas 0,2 l / 6,80 €

Borelli 2017

leicht, frisch, süffig

Fl. 0,75 l / 15,00 €

Glas 0,2 l / 6,80 €

«Infiniti» Bianco 2017

eleganter Fischbegleiter

Fl. 0,75 l / 17,50 €

Glas 0,2 l / 6,80 €

Lugana Palazzo Maffei 2017

DER KLASSIKER aus Italien

Fl. 0,75 l / 25,80 €

Glas 0,2 l / 7,80 €

„PERCHE NO?!” 2015, Zinfandel / Italien

Kirschrote Farbe, in der Nase intensive erdig-würzige Aromen von Kaffee, Dörrpflaumen und Brombeeren. Der Geschmack ist geprägt durch süßliche angenehme Tannine mit feiner eingebundener Vanillenote. Ein voluminöser Körper, nachhaltig im Abgang.

Ein beeindruckender Wein!

Fl. 0,75 l / 23,80 €

Glas 0,2 l / 7,80 €

„DOC Roma Rosso DOP“ Montepulciano & Sangiovese

Rubinrot mit violetten Reflexen, Duft von reifen roten Früchten, besonders Kirsche, Brombeere und Pflaume mit Noten von Gewürzen und Balsamico. Eine intensive, würzige und konzentrierte Aromatik sorgt im Abgang für ein langes und beeriges Gefühl.

Glas 0,2 l / 7,80 €

Fl. 0,75 l / 21,90 €

Spanien:

„Maudes“ – Tempranillo & Merlot perfekte Harmonie, der sanfte Begleiter

Fl. 19,90 €

„LEZCANO-LACALLE“ – Reserve, Lorbeer, Maulbeere, Nelke, Wacholder

vereint zu einem Rotwein mit Kraft und Eleganz

Fl. 29,90 €

„DU RESERVE“ - intensives Rubinrot, Bouquet von reifen Früchten, würzige Noten von

Nelken, mineralisch und körperreich, ein Wein anspruchsvollen Genießer

Fl. 39,80 €

GRAN CLOS – Priorat D.O. Priorat Garnacha - Bodega Cellers Fuentes

Dieses stark im Ertrag eingeschränkte Rotwein Cuvée wird von Hand aus 100 Jahre alten Reben gewonnen, die auf Schieferböden in Steilhanglage stehen. Ihre Frucht bietet eine einzigartige mineralische Komplexität. Helle Kirsche mit roten und violetten Reflexen. Elegante Aromen von reifen Himbeeren, Brombeeren und Kirschen, mit Schokolade, Kaffee, und Balsamico-Obertönen. Glatter, komplexer Geschmack von reifen Früchten, Bitterschokolade, Balsamico-Aromen und Mineralstoffen. Gute Säure und feine Tannine, frisch und sehr aromatischen Abgang. Eine kleine Sensation für den Rotweinliebhaber!

Fl. 0,75 l / 59,- €

ERLESEN – MARKANT – GENUSS PUR CIRSION -

Der Spitzenwein von Roda, stammt ausschließlich von den ältesten Rebanlagen Rodas. 1995 erkannte man in den Weinbergen einige kleinere Rebanlagen mit ganz eigenständigem Mikroklima. Die Tempranillo Trauben an diesen Trieben schmeckten nicht wie die üblichen Trauben, sie trugen bereits die komplexen und vielschichtigen Aromen eines fertig gereiften Weines in sich. Man war sehr erstaunt und entschloss sich von nun an diese Trauben für einen ganz besonderen Wein zu verwenden: den Cirsion. Dunkles Rubinrot im Glas. Kraftvoll, dicht und langlebig mit kräftigen Röstaromen. Diese verbinden sich mit dunklen Früchten. Dezent und hintergründiges Holz, perfekte Balance. Jetzt schon Kult! Fl. 0,75 l / 228,00 €

ODER

Clos Pons Roc 810 Marcelan, Celler Clos Pons, Albages - Rarität aus Spanien!

Neue französische Eiche. In einer kleinen Parzelle stehen vereinzelt alte, sehr wertvolle Stöcke der Rebe Marcelan, doch leider nur in so begrenzter Anzahl, dass der Ertrag lediglich für etwa 800 Flaschen ausreicht. Aus dieser „Not“ wurde die Serie 800 geboren, wobei die beiden letzten Ziffern jeweils auf den Jahrgang verweisen. Komplex, kraftvoll und Eleganz, verleihen diesem Wein seine Exklusivität. Fl. 0,75 l / 98,00 €

Vollmundige rassige Weine aus dem Hause D´Arenberg / Australien

»d´Arry´s Original« Shiraz / Grenache; Er zeigt sich fest strukturiert, mit Potenzial und aromatischen Nuancen. Markant frisch, vollmundig, warme Frucht, und aromenreich nach Pflaume und Brombeere, Gewürze und weißem Pfeffer. Ein Samtpfötchen und idealer Partner zu Rinderfilet oder Wildgerichten.

Glas 0,2 l / 8,50 €

Fl. 0,75 l / 25,90 €

The Laughing Mac Pie

Aromen nach Gewürznelke, Heidelbeere, Brombeere sowie Vanille, Johannisbeere. Kräftige, schön eingebundene Tannine. Zweitaromen mit schönen Facetten nach roten Früchten. Genial mit weihnachtlich gewürztem Rotkraut und Gänsebraten! Flasche 0,75l / 34,50 €

»Dead Arm«, der »Kultwein« von D´Arenberg

Ein Shiraz von tiefem Ziegelrot. Hochdekoriert ist der Dead Arm einer der besten Shiraz-Weine Australiens. Intensiv nach Zedernholz, Tabak, Gewürzen und nach Heidelbeeren duftend, leicht pfeffrig, hochelegante Eindrücke, vollmundig, delikate und samtige Struktur Reifezeit für 22 Monate in meist neuen Barriques aus amerikanischer und französischer Eiche. Obwohl schon in der Phase seiner Jugend gut zu trinken, profitiert der Wein enorm von seiner weiteren Flaschenreifer Flasche 0,75l / 59.00 €

*** ALLERGENE STOFFE**

- a Eier
- b Fisch
- c Krebstiere
- d Milch
- e Sellerie
- f Sesamsamen
- g Schwefeldioxid und Sulphite
- h Erdnüsse
- i Glutenhaltiges Getreide
- j Lupine
- k Schalenfrüchte
- l Senf
- m Sojabohnen
- n Weichtiere

*** ZUSATZSTOFFE**

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8 mit Phosphat
- 9 geschwefelt
- 10 chininhaltig
- 11 coffeinhaltig
- 12 mit Geschmacksverstärker
- 13 geschwärzt
- 14 gewachst
- 15 gentechnisch verändert

**** ERLÄUTERUNG DER LEBENSMITTELZUSÄTZE**

- E250 Konservierungsstoff
- E252 Konservierungsstoff
- E451 Stabilisator
- E621 Geschmacksverstärker