

Menü- und Büffetvorschläge

Sehr geehrter Gast,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Hause.

Die nachfolgend aufgeführten Menüs sind eine Empfehlung und Anregung unseres Hauses. Es liegt uns am Herzen, dass Ihre private Festlichkeit oder Ihr geschäftliches Essen ein voller Erfolg wird.

Wir freuen uns deshalb auch über Ihre Anregungen und Wünsche.

Gerne stehen wir Ihnen nach vorheriger Terminabsprache in einem persönlichen Gespräch bei der Auswahl Ihres Menüs oder Büffets beratend zur Seite. Der Austausch einzelner Speisen innerhalb der Vorschläge ist jederzeit möglich. Auch wenn es um Dekoration und Entertainment geht, sind wir jederzeit behilflich.

Bei weiteren Fragen und Wünschen erreichen Sie uns gerne unter:

0511 - 72 69 10 email: info@hotel-wegner.de

Natascha Barthold & Michael Wegner & Team

Wir freuen uns, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen!

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft (eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden)

Aperitifempfehlungen

Sekt (Hausmarke)	€ 3,30
Prosecco (Hausmarke)	€ 3,30
Traubensecco	€ 3,30
Aperol Spritz	€ 4,90
Hugo	€ 4,90
Bellini	€ 4,50
Campari Soda	€ 4,60
Campari Orange	€ 4,90
Persischer Apfel mit Sekt auf Crushed ice	€ 4,50
Wildkirsche mit Sekt auf Crushed ice	€ 4,50
Kiwi Colada mit Sekt auf Crushed ice	€ 4,50

Fingerfood-Vorschläge

Käse-Schinken Croissant	pro Stück	€ 1,70
Mini Quiche Lorraine	pro Stück	€ 2,90
Champignonspieße im Backteig	pro Stück	€ 2,20
Riesencrevetten im Knuspermantel mit Dip	pro Stück	€ 2,40
Garnelenspieß im Tempurateig	pro Stück	€ 6,50
Lachsfilet im Blätterteigmantel	pro Stück	€ 5,10
Datteln im Speckmantel	pro Stück	€ 3,20
Suppen im Glas	pro Stück	€ 4,00
Räucherlachs auf Kartoffelplätzchen	pro Stück	€ 6,00
Pikanter Rindfleischsalat im Glas	pro Stück	€ 2,50
Kirschtomaten-Mozzarella-Spieße	pro Stück	€ 1,90
Lachstatar o. Matjestatar auf Kartoffelpuffer	pro Stück	€ 3,20
Focciaikonfekt mit Parmaschinken und Lachs	pro Stück	€ 2,20
Frikadelle auf Kartoffelsalat im Glas	pro Stück	€ 2,90
Früchteteller der Saison	pro Pers.	€ 4,00
Eclairs	pro Stück	€ 2,90
(Schoko, Vanille, Zitrone, Pistazie, Himbeer, Caramel)		
Törtchenwürfel Trio	pro Pers.	€ 3,50
Mini Tarteletts (siehe Kuchen)	pro Stück	€ 3,60
Mini Macarons	pro Stück	€ 1,50

Menü 1

Kartoffelcremesuppe mit Mettenden und Zwiebeln

* * *

*Maispouardenbrust in Frischkäsesoße mit geschmolzenen Kirschtomaten,
Blattspinatröllchen und Reistimbale*

* * *

*Limetten Joghurt Creme
mit Passionsfruchtsorbet*

€ 30,90 pro Person

Menü 2

*geräucherte Barbarie- Entenbrust mit marinierten
Pilzen an Pflücksalat*

* * *

*Schweinefilet am Stück gebraten in Merlotsauce
mit Rahmwirsing und Mandelbällchen*

* * *

*Hausgemachter glasierter Windbeutel mit feiner
Cremefüllung und Beerenkompott*

€ 34,90 pro Person

Menü 3

*Gebratener Saibling auf Linsen-Bulgur Salat
mit Rucolasauce*

* * *

*Gegrilltes Lachsfilet mit frischem Blattspinat, Champignons und gebratenem Speck
dazu in Salbei geschwenkte Tagliatelle*

* * *

*Ofenschlupfer
mit Obst und Vanilleeis*

€ 35,90 pro Person

Menü 4

*Hochzeitsuppe mit Fleischklößchen, Eierstich,
Fadennudeln und Gemüsejulienne*

* * *

*Roastbeef in Burgundersauce mit Romanesco-Möhrengemüse
und Kartoffelgratin*

* * *

*Bayrisch Creme mit Erdbeersauce
und Granola*

€ 36,90 pro Person

Menü 5

*Honigglasierter Ziegenfrischkäse mit Cranberries
und gerösteten Haselnüssen*

* * *

*Zanderfilet in Kartoffelmantel mit Erbsenpüree
und Currysauce*

* * *

Tiramisu

€ 36,90 pro Person

Menü 6

*Nordmeershrimps an Cocktailsauce
mit Friseesalat*

* * *

*Ofenfrischer Schweinebraten und zarter Rinderschmorbraten mit frischem Gemüse,
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln*

* * *

*Schokotörtchen mit weichem Kern und Vanilleeis
dazu Himbeersauce*

€ 41,90 pro Person

Menü 7

*Lachstatar mit Limettencreme, Orangenfilets
an Feldsalat*

* * *

*Medaillons vom Rinderfilet in Champignon-Rotweinsauce,
Auswahl an feinem Gemüse und Kartoffelkroketten*

* * *

Duett von Sorbets und Früchten

€ 45,90 pro Person

Winter Menü 1

*Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust mit Feigensenf
und winterlichen Blattsalaten*

* * *

Kalbskraftbrühe mit Pfannenkuchenstreifen

* * *

*Poulardenbrust an weißer Champignonsauce mit Kräuterspätzle
und Blumenkohl unter Brot-Butterschmelze*

* * *

Lebkucheneis an Glühweinkirschen

€ 42,90 pro Person

Winter Menü 2

*Zwei Riesengarnelen im winterlichen Salatnest
mit zweierlei Pesto*

** * **

Pilzessenz mit Kräuterklößchen

** * **

*Perlhuhn-Brust in Portweinpflaumensauce
mit Zuckerschoten und Minirösti*

** * **

Zimt-Schokoladenmousse

€ 42,90 pro Person

Winter Menü 3

*Roastbeef Scheiben mit hausgemachter Remoulade
und Radieschen- Gurkensalat*

** * **

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Sahne

** * **

*Geschmorte Gänsekeule in Mandarinsauce mit Zimtröstkohl
und kleinen Kartoffelklößchen*

** * **

Welfenspeise mit Früchten

€ 44,90 pro Person

Winter Menü 4

*Avocado-Gurkensalat an Limettenvinaigrette
mit Garnele*

* * *

Wildconsomme mit Steinpilzen

* * *

*Rosa gebratene Barbarie Entenbrust in Apfel-Calvadosauce
mit Zimtratkohl und Mini-Semmelknödeln*

* * *

Creme Brulee mit Portweibirnen und Walnusseis

€ 45,90 pro Person

Winter Menü 5

*Gebratene marinierte Lachswürfel an Blattsalat
in Vinaigrette*

* * *

Kartoffel-Lachssuppe mit Speck

* * *

*Hirschkeule in Wacholderrahmsauce,
Preiselbeer-Rotkohl und Spätzle*

* * *

Haselnussmousse mit Krokant und Vanilleeis

€ 45,90 pro Person

Winter Menü 6

*Knackiger Feldsalat im Himbeerdressing mit gebratenen
Entenbrustscheiben und Orangenfilets*

* * *

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Chesterstange

* * *

*Gebratene Lachsschnitte mit Mandelbutter auf
Orangen-Fenchel Gemüse, dazu Kartoffelschnee*

* * *

*Gegrillte Ananas mit Caramelleis
und Schokoerde*

€ 45,90 pro Person

Winter Menü 7

*Parmaschinken an mariniertem Rucola
und Parmesanspänen*

* * *

Waldpilzcremesuppe mit gerösteten Speckwürfeln

* * *

*Medaillons vom Hirschrücken in Kirsch-Pfeffersauce mit Brokkoli
und Herzoginkartoffeln*

* * *

*Gebackene Hippen-Cannelloni gefüllt aus einem Duett von Erdbeer- und Schokomousse,
dazu Vanilleeis*

€ 47,90 pro Person

Vegetarische Gerichte
(als Alternative zu den angegebenen Hauptspeisen)

Gebratenen Kartoffelzwerge
mit mediterranem
Gemüse und Kräuterquarkdip

* * *

Kräutercrêpe mit buntem Marktgemüse
und Sauce Hollandaise

* * *

Kartoffelrösti mit Spinat
Tomatenscheiben
mit Emmentaler Käse überbacken

* * *

Gebratene Polentaschnitten
mit Paprikarahmgeschnetzeltem

* * *

Ziegenkäse-Pfännchen
mit Himbeeressenz, Pistazien, gegrillte Paprika und Karotten

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft (eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden)

*Grünkohl – Satt
von Oktober bis Februar*

*Kassler und Bauchfleisch
Kohlwurst & Senf
Salzkartoffeln*

€ 14,90 pro Person

*Spargel – Satt
von April – Ende Juni*

*Spargelcremesuppe
Deutscher Spargel (1. Wahl)
Sauce Hollandaise und geklärte Butter
Rührei, Schinken und Schnitzel „Wiener Art“
Heidekartoffeln*

€ 28,00 € pro Person

Eventuelle Preisänderungen in den Vorschlägen behalten wir uns vor.

All inclusive Angebote

Schnitzel & Getränke

Verschiedene Schnitzel

*(z.B. Wiener Art, Jäger, Holsteiner, Hot Mama,
Knusper, Tandoori, Cocos, Haselnuss, Zigeuner etc.)*

Pommes Frites, Country Potatoes mit Dip

Salatvielfalt und ofenwarmes Baguette

Inklusive Bier, offene Weine, Sekt, Heiß- und Kaltgetränke

18:30 - 21.30 Uhr

€ 39,50 pro Person

Steaks & Getränke

Verschiedene Steaks vom Lavasteingrill

(Rind - Schwein und Pute)

mit Kräuterbutter, Ofenkartoffeln mit Sourcream,

Salatvielfalt und ofenwarmes Baguette

Inklusive Bier, offene Weine, Sekt, Heiß- und Kaltgetränke

18:30 - 21.30 Uhr

€ 39,50 pro Person

Schnitzel-Büffet

Buntes Salatbüffet mit Essig, Oel und zweierlei Dressing

Tomate-Mozzarella

Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

Ofenwarmes Baguette und Minibrötchen, Butter

** * **

Ausgesuchte Schnitzelvariationen

von Schwein und Pute

Nach Wahl: Wiener Art, Jäger, Holsteiner, Tandoori, Hot Mama,

Cocos Mango, Zigeuner, Knusper oder Haselnuss

korrespondierende Saucen

** * **

Kartoffelgratin

Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Pommes Frites

Gedünstete Gemüseauswahl mit Petersilienbutter

Rahmchampignons

** * **

Zweierlei Mousse von brauner

und weißer Schokolade

€ 34,90 pro Person

Rustikales Bauern Buffet

*Kartoffelsuppe mit Mettenden
am Tisch serviert*

** * **

*Matjesfilets nach Hausfrauenart
Schweinemett mit Zwiebeln
Warmer Kartoffelsalat mit Speck
Wurstsalat nach Art des Hauses
Gurken- und Tomaten-Brotsalat
Sylter Weißbrot vom Bäcker Gaus,
Butter und Zwiebelschmalz*

** * **

*Krustenbraten vom Schwein
Sauerkraut
Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln und Muskatnuss
Rindergulasch mit Paprika
Spiralnudeln*

** * **

*Gezupfter Pfannkuchen mit Pflaumenkompott
Unsere Beerengrütze mit Vanillesauce*

€ 36,90 pro Person

Mediterranes Buffet

Mediterrane Salatvielfalt und Antipastibuffet
Schafskäse an frischen provenzalischen Kräutern
Mozzarella mit Kirschtomaten und frischem Pesto
Rote Beete Carpaccio mit Humus
Gefüllte Champignons mit Frischkäse- Kräutercreme
Bruschettavariationen
Marinierte Garnelen
Gegrillte Zucchini und Auberginen
Blätterteig gefüllt mit Feta, Rosmarin, Zwiebeln und Olivenöl
Couscous-, Kichererbsen- und Bauernsalat
Focaccia, Ciabatta und Butter

** * **

Dorsch in Zitronen-Olivenöl-Kräutersud gedünstet
Tomaten-Olivenragout
Hähnchenbrust-Saltimbocca
Bärlauch-Sahnesoße
Gemüsenudeln

** * **

Zitronengras Crème Brulée
Geschichtete Mascarponecreme mit
Himbeerkompott und Amarettini-Crunch

€ 42,90 pro Person

Buffet 1

*Gaspacho im Glas mit Kräutersahne und Knusperstange
am Tisch serviert*

** * **

Geräucherte Forelle mit Dill-Senfsauce und Sahnemeerrettich

Gefüllte Riesenchampignons mit Kräuterbutter

*Gegrillte Zucchinirollchen gefüllt mit Feta,
getrockneter Tomate und Pesto*

Gemüsequiche mit Kräutern der Provence

Pikanter Rindfleischsalat

Kleines Salat Buffet

Ofenfrische Brötchenauswahl und Butter

** * **

Kasslerbraten im Blätterteig-Spinatmantel

unser Kartoffelpüree und Jus

Gegrilltes Maishühnchen

mit Linsensalat

** * **

Tiramisu im Glas

Sorbet Variation

(Pfirsich, Passionsfrucht, Beere etc.)

mit Fruchtsalat

€ 44,90 pro Person

Buffet 2

*Champignoncremesuppe
am Tisch serviert*

** * **

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Pinienkerne,
Feldsalat, Tomaten-Mozzarella Salat*

Matjestatar

gratinierte Zucchinischeiben

Zweierlei Couscous-Salat

Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressings

Ofenfrisches Baguette und Butter

** * **

Roastbeefbraten im Kräutermantel

Röstkartoffeln und Pilzragout

Rouladen vom Seesaibling mit Senfsauce

Tagliatelle mit buntem Gemüse

** * **

Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

Obstsalat von frischen Früchten

Eisbombe

€ 49,90 pro Person

Weihnachtsbuffet

*Karottensuppe mit Kürbiskernöl und Sterneinlage
am Tisch serviert*

** * **

*Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remoulade
Lachstatar mit Orange und Zimt
Schweinemedallions mit Bratapfelringen
Gefüllte Eier mit Creme Fraiche
Kleines Salatbuffet
Brötchen und Butter*

** * **

*Knusprige Gans mit Keule und Brust
Rotkohl, Rosenkohl und Speckbohnen
Klöße und Kartoffeln
Lachsfilet mariniert mit Zitrone, Orange, Petersilie
und Olivenöl
Orangen- und Malzjus*

** * **

*Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis
Creme Brulee mit Tonkabohne
Käseplatte mit Weintrauben, Nüssen
und hausgemachtem Feigensenf*

€ 48,90 pro Person

Hochzeits-Büffet

Hochzeitssuppe
am Tisch serviert

* * *

Graved Lachs mit Honig-Senfsauce
Roastbeef rosa gebraten mit hausg. Remouladensauce
Variationen von geräuchertem Fisch
Parmaschinken mit Charentaismelone
Bunte Tomaten, Mozzarella und Rucola
Kleines Salatbuffet mit Himbeer- und Balsamicodressing
Baguette und Ciabatta dazu Sour Creme und Butter

* * *

Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahmsoße
Pfannenchampignons mit frischen Kräutern
Zanderfilet an Rahm-Blattspinat
Frisches Gartengemüse der Saison
Geröstete Bamberger Hörnchen mit Meersalz,
Pfeffer, Rosmarin und Petersilie, Butterspätzle

* * *

Käseplatte mit Weintrauben und Nüssen
Nougat Crème Brulée
Schokoladenbrunnen mit Obstspießen

€ 52,90 pro Person

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft (eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden)

Torten

Je Torte 16 Stücken - Preis pro Stück

Nussahnetorte	€ 3,60
Schwarzwälder Kirschtorte	€ 3,90
Käsesahnetorte	€ 3,60
Sachertorte nach Art des Hauses	€ 4,20
Mokkatorte	€ 3,60
Erdbeersahnetorte	€ 3,60
Pfirsichtorte	€ 3,60
Stachelbeerbaisertorte	€ 3,60
Tiramisutorte	€ 3,90
Cappuccino-Trüffel-Torte	€ 3,90
Sommerliche Obsttorte	€ 3,60
Philadelphia-Jelly Torte	€ 3,60
Eierlikörsahnetorte	€ 3,90

Kuchen

Preis pro Stück

Donauwelle	€ 2,90
Käsekuchen	€ 2,90
Frankfurter Kranz	€ 2,90
Mohnkuchen	€ 2,90
Pflaumenstreuselkuchen	€ 2,90
Erdbeer- oder Himbeerkuchen	€ 2,90
Apfelstreuselkuchen	€ 2,90
Gedeckter Rhabarberkuchen	€ 2,90
Bienenstich	€ 2,90
Butterkuchen	€ 2,90
Streuselkuchen	€ 2,90

Gerne backen wir Ihnen auch Ihren Wunschkuchen oder Wunschtorte!

Kaffee & Tee

<i>Kaffee-Tasse</i>	€ 2,00
<i>Kaffee-Kännchen</i>	€ 3,50
<i>Kaffee Hag - Tasse</i>	€ 2,00
<i>Kaffee Hag - Kännchen</i>	€ 3,50
<i>Espresso</i>	€ 2,00
<i>Cappuccino</i>	€ 2,60
<i>Latte-Macchiato</i>	€ 3,10
<i>Milchkaffee</i>	€ 3,30
<i>Heiße Milch mit Honig</i>	€ 2,50
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	€ 3,30
<i>Heiße Zitrone</i>	€ 2,00
<i>Tee - Glas (verschiedene Sorten)</i>	€ 2,30
<i>Tee - Kännchen (verschiedene Sorten)</i>	€ 3,80

Offene Weine

(Preis je Glas á 0,20l)

Weinschorle		€ 3,20
Wegner Dornfelder	-rot-	€ 5,20
<i>zu dunklem Fleisch -gegrillt oder gebraten und Käse</i>		
Wegner Grauburgunder	-weiß-	€ 5,20
<i>zu Spargel, Fisch und cremigen Suppen</i>		
Wegner Portugiesischer Weißherbst	-rosé-	€ 4,60
<i>zu hellem Fleisch und Salaten</i>		
2016er Tom Franks- Riesling- trocken	-weiß-	€ 4,50
<i>zu Spargel, Fisch und cremigen Suppen</i>		
2014er Kiechlinsberger Spätburgunder	-rot-	€ 4,50
<i>Hier begeistern feinfruchtige Beerenaromen, dabei ist er gehaltvoll mit einer dezenten Restsüße.</i>		
2016er Valoro Pinot Grigio	-weiß-	€ 4,20
<i>zarter Duft, sanft, leicht, milde Säure, unkomplizierter Charakter, feiner Schmelz.</i>		
2016er Valoro Chardonnay	-weiß-	€ 4,20
<i>Im Duft fruchtig mit floralen Anklängen, am Gaumen harmonisch ausbalanciert mit sympathischem Ausklang</i>		
2016er Valoro Merlot	-rot-	€ 4,20
<i>Hier haben wir einen samtigen, fruchtigen und unkomplizierten Merlot, ausgewogen, geradlinig</i>		

Flaschenweine

(Preis je Flasche á 0,75l)

Deutschland

2016er Wageck Heroín -weiß- € 27,50

Sehr intensive, beerige Farbe, mit leicht rauchig mineralischen Anklängen.
Braucht Luft um sich zu entfalten. Im Mund präsentiert er sich wunderbar leicht und frisch mit einer sehr feinen Säure.

2016er Wageck Fundament -rosé- € 27,50

Sehr intensive, beerige Farbe, mit leicht rauchig mineralischen Anklängen.
Braucht Luft um sich zu entfalten. Im Mund präsentiert er sich wunderbar leicht und frisch mit einer sehr feinen Säure.

2014er Wageck Kalkmergel -rot- € 45,00

Ein klarer, fruchtbetonter Wein, der mit Noten von Zitrusfrüchten und gelbem Pfirsich aufwartet und sich frisch und lebendig mit einem rassig-saftigen Spiel präsentiert.

2016er Am Turm Chardonnay -weiß- € 32,00

Der Wein duftet nach reifen gelben Früchten, Äpfeln, Limetten und Mango, ergänzt durch dezente Eichenholznoten, ist saftig und vollmundig mit frischem Finale.

2015er Nierstein Ölberg - Riesling GG- -weiß- € 56,00

Eine tolle Verbindung aus Kraft, Konzentration, Länge auf der einen Seite und Eleganz, Finesse und Spiel auf der anderen.

Österreich

2016er Esterházy Estoras - Sauvignon Blanc- € 31,00

Die direkte, fruchtbetonte Art verleiht ihm einen überaus trink-freudigen Charakter.

2013er Esterházy Estoras Blaufränkisch - Merlot- € 35,00

Eine komplexe Aromatik nach Weichselkompott, Preiselbeeren, weißem Pfeffer und dezenten Röstnoten. Die animierende Frische, das feinkörnige Tannin und die Mineralik sorgen trotz der Fülle für eine feingliedrige und außerordentlich elegante Struktur.

(Preis je Flasche á 0,75l)

Italien

2016er *Aurora Gavi* € 23,00

Ein mustergültiger Gavi von einer zwei Hektar kleinen Lage auf 270 Metern Meereshöhe mit kalkhaltigem Mergelboden. Er bringt ein charmantes Bouquet mit Nuancen von Äpfeln, Aprikosen, weißem Pfirsich und Ananas mit. Am Gaumen ausgewogen mit guter Frische und passendem Körper. Den Namen verdankt der Wein Roberto Sarottos Frau Aurora.

2013er *Brancaia Chianti Classico – Riserva-* € 70,00

Eine moderne, volle, eindrucksvolle Chianti Classico Riserva. Der Merlot-Anteil sorgt für den unvergleichlichen Charme und ergänzt die elegante Sangiovese-Frucht um ansprechende Sanftheit und viel Schmelz.

2015er *Ruffino Libaio – Chardonnay-* € 26,00

Das Bouquet offeriert attraktive Noten von Zitrusfrüchten, Äpfeln und Blüten. Am Gaumen frisch, jung und harmonisch. Das animierende Finale wird von Brioche-, Salbei- und Orangenklängen begleitet.

2016er *I Muri Primitivo* € 21,00

Dieser Primitivo hat eine intensiv rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Das Bouquet mit anregenden Pflaumen- und Schwarzkirschenklängen, untermalt von einem würzigen Hauch mediterraner Kräuter, am Gaumen samtig-rund mit reichem Körper, viel Schmelz und angenehmer Wärme.

Frankreich

2016er *Légende Bordeaux blanc* € 30,50

Ganz ohne Holzeinsatz vinifiziert, kann dieser herrliche weiße Bordeaux seine ganze frische Frucht präsentieren. Die typischen exotischen Aromen des Sauvignon Blanc zeigen sich hier genauso, wie der delikate, finessenreiche Charakter des Semillon.

2016er *Légende Bordeaux rouge* € 30,50

Mit seinen Aromen nach roten und schwarzen Beeren, seiner frischen Frucht gepaart mit der Würze einer leichten Barriquenote ist dieser Wein die perfekte Kombination zum täglichen Mahl.

2014er *Château Peyreau* € 41,00

Herrliches Bouquet, dominiert von kräftigen Brombeer- und Schwarzkirschnoten, am Gaumen fein gewobene Tannine, viel Schmelz und Frucht, dazu Frische und Vitalität.

(Preis je Flasche á 0,75l)

Spanien

2016er *Radio Boca Tempranillo* € 15,00

Der Radio Boca besitzt eine ausgeprägte, tiefe Frucht (rote Beeren, Cassis), unterstützt von einer mineralischen Frische und einer würzigen Komponente. Die Tannine zeigen sich von einer überaus geschmeidigen Seite. Ein Wein auf schönem Niveau, für den sofortigen lockeren Genuss zu jeder Gelegenheit.

2016er *Altos Rioja Blanco* € 26,00

Lychees, Süd- und gelbe Früchte; reife, intensiv exotische Noten. Weich, facettenreich und füllig am Gaumen, mit wenig Säure und schönem Schmelz.

2013er *Altos „R“ Rioja Crianza* € 32,50

In der Farbe ein leuchtendes Kirschröt von mittlerer Dichte, der Duft ausdrucksvoll mit Klängen nach Waldbeeren und Gewürzen, dazu gesellen sich balsamische Noten und Röstaromen.

Australien

2016er *d'Arenberg The Stump Jump white blend* € 25,00

Sehr ausdrucksvoll im Duft mit Anklängen an Zitrusfrüchte, weiße Pfirsiche, tropische Früchte und Nüsse, am Gaumen rassig-frisch mit viel Schwung im langen Finale.

2016er *d'Arenberg The Stump Jump Shiraz* € 24,00

Sehr saftig-runder Stil mit reichlich reifer dunkler Frucht, ergänzender Kräuterwürze und willkommener Harmonie.

Chile

2016er *Los Vascos – Chardonnay-* € 27,50

Das Bukett präsentiert die Aromen von reifer Ananas, frischen Bananen, Feigen und weißen Blüten. Frisches und fülliges Mundgefühl, sowie ein angenehm ausgewogener Abgang.

2015er *Los Vascos – Cabernet Sauvignon-* € 32,00

Ein nuancenreiches Bouquet mit Anklängen von schwarzen Johannisbeeren, Kirschen und Pflaumen. Er zeigt ein elegantes, gekonnt ausbalanciertes Spiel von reifer Frucht und samtigem Tannin.

(Preis je Flasche á 0,75l)

Kalifornien

2015er Gnarly Head Viognier

€ 32,00

Von einer einladenden, reifen Frucht geprägter Weißwein aus der immer beliebter werdenden Rhône-Sorte Viognier.

2015er Gnarly Head Petit Sirah

€ 34,00

Ein tiefdunkler, strukturierter Rotwein mit viel Körper und gutem Reifepotenzial. Gnarly Head zeigt hier einen herrlich üppigen, sanften Petite Sirah mit überbordender Frucht und sattem Schmelz ohne Ende.

Südafrika

2016er Porcupine Ridge Chenin Blanc

€ 21,00

Saftig-rund mit Noten von reifem gelbem Steinobst, Birne und Ananas, gute Balance aus Frucht und Frische, klingt lange nach.

2016er Porcupine Ridge Syrah

€ 26,00

Der kräftige, volle Wein glänzt mit intensivem Duft nach Zwetschgen, Kräutern und Steinpilzen, ergänzt um schwarzen Pfeffer und Kaffee.



Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft (eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden)