

Besonders familiär – Begeisternd feiern – Bezaubernd herzlich

Willkommen auf Burg Obbendorf

Liebe Gäste,

kann man den perfekten Moment im Voraus planen? Den besonderen Augenblick oder das außergewöhnliche Ereignis, bei dem einfach alles stimmt? **JA**, wir können das!

Sie feiern Ihre Hochzeit, Ihren Geburtstag, Ihr Jubiläum, Kommunion oder ein Firmenfest?

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste auf Burg Obbendorf verwöhnen zu dürfen.

Die 893 erstmals erwähnte Wasserburg Burg Obbendorf vereint Charme und Tradition mit modernen Komfort und unaufdringlicher Eleganz, herzlicher Gastfreundschaft und köstlicher Kulinarik.

Unsere Festräume mit ihren Außenterrassen, sowie dem wunderschönen Garten bieten Ihnen und Ihren Gästen alle Möglichkeiten für eine unbeschwerter Feier.

Mit dieser Bankettmappe erhalten Sie einen Überblick über die vielfältigen und kulinarischen Möglichkeiten, die Burg Obbendorf bietet.

Es ist uns eine Herzensangelegenheit, Ihre Feier zu einem unvergesslichen Tag werden zu lassen.

Zur Beratung und individuellen Menü- und Buffetgestaltung sind wir nach Terminabsprache gerne für Sie da.

Wir freuen uns auf Sie!

Herzlichst Ihr

Team Burg Obbendorf mit Familie Müller

Gültig bis Oktober 2022

Buffet „Rustikal“

Kleine Frikadellen auf Kartoffelsalat mit sauer eingelegtem Gemüse

Zarte Ochsenbrust in Kräuter-Meerrettich-Vinaigrette

Geräucherte Forellen- und Makrelenfilets mit Sahne-Meerrettich

Hausgemachte bergische Sülze mit roten Zwiebeln und Remoulade

Feldsalat mit Kartoffeldressing, gerösteten Speckwürfeln und Croûtons

Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing

Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter

* * *

Kassler-Rollbraten mit Malzbiersauce,
Rahmkraut und Kartoffelpüree

Rinderroulade mit Zwiebeln, Gurken, Speck, in eigener Sauce

Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

* * *

Herrencreme

Zitronen-Quarkmousse mit Beeren

Gebackene Apfelringe mit Zimt-Zucker

48 € pro Person

Buffet „Klassisch“

Champignons mit Kräuter-Frischkäse gefüllt

Räucherfischauswahl mit Sahne-Meerrettich und Senfsauce

Spargelröllchen mit gekochtem Schinken

und Kräuter-Frischkäse-Crème

Crêpes mit Räucherlachs und Limetten-Crème-fraîche gefüllt

Zweierlei Melone mit italienischem Landschinken

Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing

Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter

Schweinefilet – am Stück rosa gebraten –

mit Waldpilz-Kräuter-Rahmsauce

und Herzoginkartoffeln

Rinderschmorbraten mit kräftiger Rotweinsauce

mit bunter Gemüseauswahl und Kartoffelgratin

Dreifarbige Mousse au chocolat mit Beerensauce

Passionsfruchtcrème

Crème brûlée

50 € pro Person

Buffet „Burg Obbendorf“

Mousse von der geräucherten Forelle auf Roggenbrottalern

Lachstartar mit Dill, Schalotten und Crème fraîche

Räucherfischauswahl mit Sahne-Meerrettich und Senfsauce

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade

Rucola mit gerösteten Pinienkernen und Parmesandressing

Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing

Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter

* * *

Kalbsgeschnetzeltes in Pilzrahm „Burg Obbendorf“

Bunte Gemüseauswahl und Schwäbische Eierspätzle

Wildschweinsmorbraten aus dem Hambacher Revier

mit Preiselbeersauce, Apfelrotkohl

und Semmelknödel

* * *

Mousse von Aachener Printen mit eingelegten Roten Beeren

Maracujacreme

Obstsalat mit Vanillesauce

53 € pro Person

Buffet „Italienisch“

Geräucherter Rotbarsch und geräucherte Sprotten

mit Fenchel, Orangen und Aioli

Steakhüfte vom Rind – rosa gegart – mit eingelegtem Gemüse und geräucherter Mayonnaise

Strauchtomatenmousse mit Mozzarella und Basilikum

Salate der Saison mit zweierlei Dressing

Ofenfrisches Ciabatta mit Butter und Kräuterbutter

* * *

Kleine Putenbrustrouladen mit Tomaten, Schafskäse und Basilikum gefüllt

in Pesto-Rahmsauce, Ratatouille und Pommes Dauphin

Mediterraner Spießbraten mit Paprika und Zwiebeln

in Rosmarinjus mit hellen und grünen Bandnudeln

* * *

Tiramisu

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Crème Catalan

47 € pro Person

Buffet „Frühling“

Roulade von Kalb & Lachs mit Mangold und Safransauce

Mariniertes, Rosa gebratenes Lammfilet auf grünem Spargelsalat

Rosa gebratene Entenbrust mit eingelegten Pflaumen und Chicorée

Carpaccio vom Lachs mit Limettenvinaigrette und Algensalat

Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing

Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter

* * *

In Butter goldgelb gebratene Schollenfilets mit Flusskrebse in Rieslingsauce

mit Paprika-Spinat-Gemüse und buntem Langkorn-Reis

Zart geschmorter Kalbsbraten mit gegrillten Waldpilzen in Dijonsensauce

mit Spargelragoût, Kirschtomaten und Kräuterkartoffeln

* * *

Rhabarber-Beeren-Parfait mit Minz-Joghurt

Erdbeer-Panna-Cotta

Waldmeister-Apfel-Gelee mit Vanillesauce

68 € pro Person

Buffet „Sommer“

Mediterrane Gemüselasagne mit Basilikumpesto

Rotbarbenfilets in Kräutervinaigrette

Spieße vom Kaninchenrücken, Bacon

und eingelegten Schalotten mit Spinatsalat

Flammkuchen mit grünem Spargel und italienischem Schinken

Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing

Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter

* * *

Gebratenes Lachsfilet mit Sauerampfer-Weißwein-Sauce

sommerlicher Gemüseauswahl und Butterkartoffeln

Roastbeef – im Ganzen Rosa gegart – mit Barbecue-Sauce

gegrillten Maiskolben und Süßkartoffel-Gratin

* * *

Bayrisch Crème mit frischen Erdbeeren

Rhabarber-Tiramisu

Bunte Eisauswahl mit Sahne, Fruchtsaucen, Streuseln,

Schokolade und Krokant

62 € pro Person

Buffet „Herbst“

Gegrillte Riesengarnelen mit Knoblauch und Kräutern

Gebackene Sardinen mit scharfer Aioli auf mariniertem Fenchelcarpaccio

Wachtelbrust auf Beluga-Linsensalat mit Balsamicojus

Gebratene Geflügel-Leber mit Äpfeln, Zwiebeln, Salbei und Orangensauce

Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing

Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter

* * *

Kabeljaufilet mit Noilly-Prat-Sauce

auf Lauch-Kirschtomaten-Gemüse und Petersilienwurzel-Kartoffelpüree

Geschmorte Kalbsbäckchen in Barolo-Sauce

Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Herzoginkartoffeln

* * *

Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und Vanillesauce

Weißer Kaffee-Mousse mit Espresso-Haselnuss-Sahne

Griesflammerie mit karamellisierten Pfirsichspalten

61 € pro Person

Buffet „Winter“

Geflügellebermousse im Pistazienmantel mit Apfelragoût

Hausgeräucherte Gänsebrust mit Cranberrys

Gebeizter Lachs mit Senfsauce und kleinen Reibekuchen

Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing

Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter

* * *

Glasierte Barbarie-Entenkeulen mit Orangenjus

Wurzelgemüse und Maisplätzchen

Wildragoût aus dem Hambacher Revier mit Glühwein und Bitterschokolade,

Speck-Rosenkohl und Kräuter-Spätzle

* * *

Rotweibirne mit weißem Schokoladenmousse gefüllt

Zimtmousse mit warmen Portweinpflaumen

Dreifarbige Schokoladenparfait mit marinierten Zitrusfrüchten

58 € pro Person

Buffet „Christallus“

Schollenfilet-Wasabi-Röllchen auf Romana-Erdnuss-Salat

Thunfisch vom Grill mit Wasabimousse, Ingwer und Currycrème

Lammfilet im Parmesanmantel mit gegrilltem Gemüse in Rucola-Vinaigrette

Rucola mit eingelegtem Feta, Melone und gerösteten Brotchips

Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing

Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter

* * *

Rinderfilet – im Ganzen rosa gebraten – mit Rotwein-Schalotten-Sauce,

Paprika-Sprossengemüse und Curry-Süßkartoffeln

Lammrücken mit Portwein-Balsamico-Jus

Bohngemüse und Couscous

* * *

Limetten-Ingwermousse mit Litschi-Ragoût

Knusper-Cannelloni – gefüllt mit Mousse au chocolat – mit eingelegter Ananas

Weißer Mousse au chocolat mit Orangen-Kumquat-Sauce

81 € pro Person

Auswahl vegetarischer/veganer Gerichte (Bitte wählen Sie!)

Bunter Gemüse-Glasnudel-Salat mit Chili und Koriander *vegan

knusprig gebackener Ziegenkäse mit Preiselbeergelee und Wildkräutersalat

Rucola mit Feigen, Parmesan, Honig und Balsamico *ohne Parmesan vegan

Anti Pasti *vegan

* * *

Süßkartoffel-Curry mit Paprika, Zucchini und Ingwer

Orientalischer Gemüsestrudel

mit Früchte-Chutney und Curry-Kokos-Sauce *vegan

Ziegenkäse und mediterranes Gemüse im Blätterteig gebacken

mit rotem Zwiebel-Confit

Auberginen-Auflauf mit Tomaten, Zwiebeln Knoblauch

und mediterranen Kräutern

mit Mozzarella überbacken *ohne Mozzarella vegan

* * *

Crème Brûlée *vegan

Kokos-Milchreis mit Mangosauce und Sesam *vegan

Kombination aus Menü und Buffet

Lachstartar mit Gurke und Schalotte und Thunfisch – rosé gebraten –
auf Guacamole mit Kräuter-Knusper-Ecken und Crème fraîche

* * *

Gebundene Kartoffelcrèmesuppe
mit Pumpernickel-Croûtons und Flusskrebse

Buffet

Saltimbocca vom Seeteufel, mit Salbei und italienischem Landschinken
mit Weißweinsauce, Mangold und Polenta

Geschmorte Lammkeule in Thymiansauce
mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

* * *

Panna Cotta mit Camparigelee und Mangoschaum

Marzipanmousse mit Nougat und Orange

Erdbeer-Tiramisu

60 € pro Person

Menü 1

Bunter Salat von jungem Gemüse
mit pochiertem Kaninchenfilet, grüner Sauce und Süßkartoffelchips

* * *

Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Zitrus-Butter und geschmortem Chicorée
mit Risotto und frittiertem Rucola

* * *

Beeren-Vanillemousse-Törtchen
mit Minz-Nuss-Pesto und Cassis-Sorbet

50 € pro Person

Menü 2

Vanille-Risotto mit gegrillten Riesengarnelen,
Basilikum-Knoblauch-Schaum und gerösteten Pinienkernen

* * *

Petersiliensuppe grün-weiß mit gebackener Petersilie

* * *

Lammrücken im Bärlauch-Brickteig-Mantel,
mit glasierten Schalotten in Portweinjus,
Frühlingslauch, Kräutertomaten und Kartoffelpüree

* * *

Geeistes Champagner-Törtchen
mit Aperol-Beeren-Ragout und Aprikosen

65 € pro Person

Menü 3

Gebratene Scampi mit Chili-Koriander-Crème und Kartoffel-Kokos-Plätzchen

* * *

Kalbsfilet – im Gewürzsud pochiert – mit Waldpilzen,
Rotkohlcreme und mit Cranberrys gefüllte Klöße

* * *

Himbeer-Schokoladen-Törtchen
mit Apfel-Wasabi-Sorbet, Beerensauce und Krokantippe

68 € pro Person

Menü 4

In Nussbutter gebratene Wachtelbrust
auf grünen Spaghettini in Morchelrahm mit glasierten Vanille-Möhren

* * *

Ochschwanz-Essenz mit Grießnocken

* * *

Gegrilltes Filet vom Heilbutt auf Rotweibutter,
mit Schwarzwurzelragoût und Kräuterkartoffeln

* * *

Valrhona Schokoladenmousse-Törtchen
mit marinierten Zitrusfrüchten und Karamellparfait

63 € pro Person

Menü Klassisch

Doppelte Rinderkraftbrühe
mit Gemüsebrûnoise und Markklößchen

* * *

Roastbeef – am Stück rosa gebraten – mit Rotwein-Schalotten-Sauce,
saisonaem Gemüse und Schlosskartoffeln

* * *

Warmer Schokoladenkuchen im Gläschen gebacken
mit Himbeer-Karamellsauce und Vanilleeis

54 € pro Person

Menü Wild

Carpaccio von der gebeizten Hirschkeule
mit Cassisgelee und Friseesalat im Mandarinenaroma

* * *

Wildessenz mit Gemüsebrûnoise und Kräuter-Quark-Nocken

* * *

Rosa gebratener Rehrücken mit Preiselbeersauce, Birnenchutney,
Apfel-Rotkohl und Kartoffel-Sellerie-Püree

* * *

– Crêpes Suzettes –

Crêpes in karamellierter Orangensauce,
mit Orangenfilets, Grand Marnier und Bourbon Vanilleeis

81 € pro Person

Canapés – Fingerfood, die ideale Beilage zum Sektempfang

Canapés unterschiedlich belegt bieten wir zu je 3,40 € pro Stück

- Schinken & Melone
- Kräuterfrischkäse & Weintrauben
- Geräucherte Entenbrust & Orange
- Roastbeef & Remoulade
- Graved Lachs & Meerrettich
- Räucherforelle & Zitrusgel

Fingerfood bieten wir zu je 2,90 € pro Stück an

- Mini-Currywurst
- Kirschtomaten-Minimozzarella-Spieß
- Gegrillter Anti-Pasti-Spieß
- Mozzarella Sticks
- Tarteletts mit Käsecreme
- Mini Quiche Lorraine
- Mini-Frühlingsrollen
- Mini-Pizza
- Tarteletts mit Lachstatar
- Blätterteigpastetchen mediterran gefüllt

Als **Mitternachtsimbiss** bieten wir an:

Currywurst mit hauseigener Currysauce und Brotauswahl	6,00 €
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Baguette	6,50 €
Chili con Carne mit Baguette	6,50 €
Käseauswahl mit Feigensenf, Brot und Kräuterbutter	6,50 €

Für Ihre Kaffeetafel berechnen wir 9,50 € pro Person als Kaffeegedeck-Preis. Dieser beinhaltet Filterkaffee, Tee und Kakao in ausreichender Menge und die Kuchensahne. Gerne helfen wir Ihnen auch bei der Kuchenauswahl; dazu können Sie Kuchen und Torten aus der nachfolgenden Liste unseres Konditors auswählen:

Sahnetorte

Nougatsahne	43 €
Tiramisu-Sahne	43 €
Zitronen-Sahne	43 €
Joghurtsahne	43 €
Flockensahne	43 €
Walnussahne	43 €
Käsesahne	43 €
Amarena-Sahne	43 €
Reissahne mit Blaubeeren	43 €
Eierlikörsahne	43 €
Holländer-Kirsch-Sahne	43 €
Schokosahne	43 €
Sahne-Nuss	43 €
Schwarzwälder Kirsch	43 €
Schweizer-Sahne	43 €
Erdbeersahne	43 €
Himbeersahne	43 €

Cremetorten

Sachertorte	43 €
Herrencreme	43 €
Schokocreme	43 €
Fürst-Pückler-Creme	43 €
Vanille-Creme	43 €
Frankfurter Kranz	43 €

Obsttorten

Erdbeerboden	32 €
Obstboden mit frischem Obst	32 €
Stachelbeerboden	28 €
Himbeerboden	28 €

Sonstige

Aprikosenweincreme-Sahne	31 €
Stachelbeerbaiser	31 €
Käse-Sahne mit Himbeeren	31 €
Reissahne mit Waldbeeren	31 €
Reissahne mit Kirschen	31 €
Gebackener Käse-Kirsch	31 €
Gedeckter Apfelkuchen	31 €
Gebackener Käsekuchen	31 €
Apfelmandeltorte	31 €

Hefetorten

Bienenstich	26 €
Kirschstreusel	17 €
Apfelriemchen	17 €
Aprikosenriemchen	17 €
Reistorte	17 €
Puddingstreusel	17 €

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Classic, medium	0,75 l Fl.	6,80 €
Adelholzener Naturell	0,75 l Fl.	6,80 €

Das Adelholzener Mineralwasser kommt aus den bayerischen Alpen und gehört der Kongregation der barmherzigen Schwestern vom heiligen Vinzenz von Paul. Aus den Erlösen von Adelholzener werden soziale Projekte der Ordensgemeinschaft in der Region unterstützt.

LÖMMELÖMM

„For mich noch en Kölsch, för de Jung noch eine Lömmelömm!“

alkoholfreie Alternative zum Kölsch rheinische Limonade

Lömmelömm Cola	0,33 l Fl.	3,50 €
Lömmelömm Orange	0,33 l Fl.	3,50 €
Lömmelömm Zitrone	0,33 l Fl.	3,50 €
Lömmelömm Apfel	0,33 l Fl.	3,50 €
Lömmelömm Pink Pumpelmuse	0,33 l Fl.	3,50 €
Lömmelömm Rhabarber	0,33 l Fl.	3,50 €
Lömmelömm Birne	0,33 l Fl.	3,50 €
Lömmelömm schw. Johannisbeere	0,33 l Fl.	3,50 €

Granini Orangensaft	0,2 l	2,30 €
Granini Apfelsaft	0,2 l	2,30 €
Granini Kirschsft	0,2 l	2,60 €
Granini Multivitaminsaft	0,2 l	2,60 €
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water	0,2 l	2,80 €

Kaffeespezialitäten

Espresso, Café Creme		2,30 €
Glas Tee (erlesene Tees von Ronnefeldt zur Auswahl)		2,50 €
Cappuccino, Café au lait, Latte Macchiato		3,20 €

Bier

Gaffel Kölsch, frisch vom Fass	0,25 l	2,80 €
Gaffels Fassbrause, alkoholfrei	0,33 l	2,90 €
Bitburger Pils, frisch vom Fass	0,25 l	2,80 €
Bitburger alkoholfrei	0,33 l	2,90 €
Weizenbier König Ludwig	0,5 l	3,90 €
Weizenbier König Ludwig, alkoholfrei	0,5 l	3,90 €

Spirituosen

Malteser Aquavit	2 cl	2,50 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,50 €
Linie Aquavit	2 cl	2,50 €
Ouzo	2 cl	2,50 €
Grappa	2 cl	2,50 €
Mariacron Weinbrand	2 cl	2,50 €
Asbach Uralt	2 cl	2,50 €
Jim Beam	2 cl	3,10 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €
Ramazotti, Fernet Branca	2 cl	2,50 €
Sambuca	2 cl	2,50 €
Schladerer Himbeergeist	2 cl	3,20 €
Schladerer Williamsbirnengeist	2 cl	3,20 €
Schladerer Obstler	2 cl	3,20 €
Remy Martin VSOP	2 cl	4,70 €
Calvados	2 cl	3,00 €
Amaretto	2 cl	2,60 €
Baileys	2 cl	3,20 €
Vodka	2 cl	2,50 €
Hugo (Holunderblütensirup, frische Minze, Prosecco)	0,2l	5,20 €
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco und Soda)	0,2l	5,20 €
Lillet Wild Berry	0,2l	5,20 €

Weitere Spirituosen haben wir vorrätig.

Sekt, Prosecco, Champagner

Sekt

Hausmarke Petit Vaux Brut Rheingau, Klassische Flaschengärung	0,75 l Fl.	25,50 €
Prosecco Spumante D.O.C. extra dry Venetien	0,75 l Fl.	29,50 €
Crémant de Limoux Grande Cuvee Aimery – Sieur D`Arques	0,75 l Fl.	32,50 €

Winzersekt aus der handgerüttelten, traditionellen Flaschengärung

Scheurebe Sekt halbtrocken Weingut Keiper, Rheinhessen	0,75 l Fl.	29,00 €
Blauer Spätburgunder Sekt -brut- Blanc de Noir, Weingut Kreuzberg, Ahr	0,75 l Fl.	31,00 €
Cuvée Vaux Brut Schloss Vaux, Rheingau	0,75 l Fl.	29,50 €
Schloss Vaux Rosé -brut- Schloss Vaux, Rheingau	0,75 l Fl.	29,50 €

Champagner

Drappier Champagner Brut Carte d´Or Cuvée aus 90% Pinot Noir, Rest Pinot Meunier und Chardonnay	0,75 l Fl.	54,00 €
Drappier Champagner Brut 100% Chardonnay	0,75 l Fl.	56,00 €

Deutsche Weißweine

Rheingau

2018	Robert Weil Riesling trocken Weingut Robert Weil Zarter Pfirsichduft, voller Körper, gute Balance	0,75 l Fl.	33,00 €
2018	Robert Weil Riesling feinherb Weingut Robert Weil Frisches, fruchtiges Bouquet, gehaltvoll spürbare Frucht	0,75 l Fl.	33,00 €
2020	Spätburgunder Weißherbst halbtrocken (Rosee) Weingut Ohlig, Rheingau fruchtbetonte Beerennoten im frischen Geschmack, lebendige Burgunderart, ein Wein voll Sommerlaune	0,75 l Fl.	26,00 €

Pfalz

2018	Riesling trocken Weingut von Winning Leichter, frischer und spritziger Riesling	0,75 l Fl.	25,00 €
2020	Sauvignon Blanc trocken Weingut Karl Pfaffmann Intensiver Duft nach weißen Johannisbeeren, Stachelbeeren, Limetten und Maracuja sowie dem Hauch von Granny Smith und frischem Gras	0,75 l Fl.	25,00 €

Rheinhessen

2018	Kerner Kabinett feinherb Weingut Keiper, Dittelsheimer Geiersberg Eleganter, feintypischer Charakter	0,75 l Fl.	24,00 €	
2020	Weißer Burgunder classic Keiper Spritzig, elegant	0,75 l Fl.	24,00 €	Weingut
2018	Chardonnay trocken Weingut Keiper, Dittelsheimer Mönchhube Edler Charakter, feine Frucht	0,75 l Fl.	25,00 €	

Ahr

2018	Blauer Spätburgunder, Blanc de Noir, trocken Weingut H.J. Kreuzberg Frisch-fruchtbetonter weißer Wein aus blauen Trauben . Nach Pfirsich duftend, mit animierender Säure, die durch eine feine Süße und einen nussigen Ton abgerundet wird.	0,75 l Fl.	32,00 €
------	---	------------	---------

Baden

2020	Grauburgunder QbA Weingut Heger Fruchtig und frisch, Duft von Melonen und Honig	1,00 l Fl.	33,00 €
2020	Weißburgunder Kabinett Oktav Weingut Heger Kristallklare, herrlich duftige Frucht nach gelben Birnen und Frische Zitronenschale	0,75 l Fl.	33,00 €
2021	Grauburgunder Zimmerlin „Edition“ trocken Weingut Zimmerlin Saftiger Charakter, Duft von Äpfeln Birnen und Haselnuss	0,75 l Fl.	26,00 €
2020	Spätburgunder Weißherbst halbtrocken (Rosee) Weingut Zimmerlin Duft nach Kirsche, Sommerwiese und Honig, angenehm leicht mit harmonischer Säure und feiner Fruchtsüße	0,75 l Fl.	26,00 €

Deutsche Rotweine

Pfalz

2018	Spätburgunder trocken Weingut von Winning Fruchtige Kirsch- und Johannisbeere- Aromen, werden mit feiner Würze abgerundet. Ein Wein für genussvolle Abende	0,75 l Fl.	26,00 €
------	--	------------	---------

Baden

2019	Spätburgunder Rotwein Merdinger Bühl Weingut Heger Im Bouquet machen saftige Fruchtaromen und feine Gewürznoten auf sich aufmerksam. Am Gaumen weich und vollmundig, jedoch nicht ohne Kraft. Insgesamt sehr harmonisch	0,75 l Fl.	34,00 €
2018	Spätburgunder QbA Edition trocken Weingut Zimmerlin Der rote, samtige Schmeichler! Am Gaumen dominieren Brombeeren und dunkle Früchte das Geschmacksbild. Fruchtig, dezente Tannine und nicht so schwer.	0,75 l Fl.	26,00 €

Rheinessen

2016	Spätburgunder Rotwein classic Weingut Keiper fruchtig, animierend	0,75 l Fl.	24,00 €
2017	Merlot trocken Weingut Keiper, Dittelsheimer Internationaler Rotweintyp	0,75 l Fl.	26,00 €

Ahr

2018	Pinot Noir QbA trocken Weingut H.J. Kreuzberg Helles, durchsichtiges Rubinrot duftend nach würzigen Pflaumen und feiner Kirsche. Feinsaftig, viele reife Beeren	0,75 l Fl.	35,00 €
2018	Spätburgunder Unplugged, trocken Weingut H.J. Kreuzberg Gereifte rote Beeren dominieren mit einem Hauch von Vanillearomen und zarten Röstnoten.	0,75 l Fl.	36,00 €

Italienische Weißweine

Venetien

2018	Pinot Grigio I.G.T. Trocken, frisch und belebend mit feiner Frucht	0,75 l Fl.	25,00 €
2021	Lugana D.O.C. Cantina Fratelli Zeni Trocken, Aromen von Pfirsich, Orange und Zitrus	0,75 l Fl.	29,00 €
2018	Soave Classico D.O.C. Cantina Fratelli Zeni Trocken, feinfruchtig mit den Aromen von tropischen Früchten	0,75 l Fl.	25,00 €

Italienische Rotweine

Venetien

2017	Merlot I.G.T. Trocken, vollmundig und aromatisch mit eleganter Frucht	0,75 l Fl.	26,00 €
2016	Valpolicella D.O.C. Cantina di Soave Jugendlich und kraftvoll mit deutlicher Frucht von Brombeere und Himbeere, besonders samtig auf der Zunge.	0,75 l Fl.	27,00 €

Toskana

- 2020 Montepulciano D'Abruzzo D.O.C. trocken 0,75 l Fl. 26,00 €
Fratelli Sensi
Vollmundig und harmonisch mit deutlichen
Fruchtnoten, rubinrote Farbe, zart tanninreich im Geschmack

Piemont

- 2018 Barbera d'Alba DOP 0,75 l Fl. 26,00 €
Cantine San Silvestro
Vollfruchtig und vielschichtig mit den Aromen von saftig-reifen Brombeeren, Johannisbeeren
und Kirschen in einer würzigen Struktur.
- 2018 Barolo Riserva DOP 0,75 l Fl. 39,00 €
Cantine San Silvestro
Herrlich vielschichtig mit der Frucht von Kirsche und Beeren
in würziger Kombination mit Noten von Kräutern, Lakritz und
Schokolade. Seidig-vanillig mit weichem Tannin

Französische Weißweine

Burgund

- 2018 Chardonnay AOP 0,75 l Fl. 31,00 €
Domaine Roux Père & Fils
Saftig am Gaumen, mit einer dezenten
Würznote von weißem Pfeffer.

Loire

- 2016 Sancerre Blanc A.O.P. trocken 0,75 l Fl. 36,00 €
Henri Bourgeois
Herrlich fruchtbetont mit den Noten von Grapefruit,
Johannisbeere und Zitrus in feiner Mineralität
- 2018 Pouilly Fumé A.O.P. 0,75 l Fl. 36,00 €
Henri Bourgeois
Aromatisch mit Noten von Rhabarber, Holunder
und Stachelbeere, sehr mineralisch

Französische Rotweine

Südfrankreich

2020	Merlot I.G.P. d'Or Aimery – Caves du Sieur d'Arques Weich und vollmundig mit Aromen von Kirschen und Brombeeren	0,75 l Fl.	26,00 €
2016	Cabernet Sauvignon L'Esprit des Mistrals Schöne dunkelrote Farbe. Leichte, frische Note, Aromen von roten Früchten, Gewürzen.	0,75 l Fl.	25,00 €

Bordeaux

2018	Bordeaux Supérieur AOP Château Bellevue Claribes Prestige Saftiger Tropfen mit gut integrierten Tanninen, dunkle rubinrote Farbe mit kräftiger Cassinote	0,75 l Fl.	27,00 €
2018	Bordeaux AOP Château Luby Am Gaumen sehr weich und angenehm. Ein Cocktail von dunklen Früchten und etwas Marzipan rundet das Geschmackserlebnis ab.	0,75 l Fl.	25,00 €
2018	Saint Emilion Grand Cru AOP Château La Fleur Penin Eleganter Bordeaux mit Geschmack nach Vollreifen roten Früchten, Vanille mit gut eingebundener Tanninstruktur. Eleganz pur!	0,75 l Fl.	38,00 €