



*Unsere Sinne für Ihr Wohlergehen*

# Weinkarte

Genießen Sie in unserem Haus kultivierte Gastlichkeit und den Komfort eines modernen Hotels.

Lassen Sie sich in der gemütlichen Atmosphäre eines Familienbetriebes mit persönlichem Service und herzlicher Gastlichkeit verwöhnen.

Auf den folgenden Seiten haben wir eine Auswahl an feinen

Weinen und Aperitifs für Sie zusammengestellt.



*Unsere Sinne für Ihr Wohlergehen*

## Aperitifs

Martini bianco/ dry / doro	5 cl	5,00 €
Martini rosso/rosato	5 cl	5,00 €
Ricard	2 cl	5,00 €
Pernod	2 cl	5,00 €
Campari	4cl	5,00 €
Sherry Medium Dry	5 cl	5,50 €
Kir Royal mit Cremant	0,1l	6,50 €
Lillet Rosé	0,2l	7,50 €
Aperol Spritz	0,2l	7,50 €
Hugo	0,2l	7,50 €
Hugo alkoholfrei	0,2l	7,00 €
Crémant d'Alsace Mayerling	0,1l	7,00 €
Comte de Boisselle, Luxembourg	0,1l	5,00 €



*Unsere Sinne für Ihr Wohlergehen*

## Prosecco

Prosecco Spumante Extra Dry VSAQ, San Giovanni 28,50 €

Leuchtendes Gelb mit anhaltender Perlage. In der Nase duftend nach weißen Blüten, Sternfrucht, dazu präzise nach knackigem grünem Apfel. Sehr präzise auch am Gaumen, saftig, klar, mit gut herausgearbeiteter Frucht, zügig und vertikal.

## Sekt

Sekt Cuvée brut Markus, Molitor Bernkastel-Wehlen/ Mosel 25,50 €

Feine Apfelaromen, Birne und Zitrus, spritzige, erfrischende Säure, 24 Monate Hefelager, welches für eine sehr feine Perle sorgt. Mineralität und Ausgewogenheit.  
Rebsorten: ca. 85% Riesling und 15% Weißburgunder

Comte de Boisselle brut - Cave Saint Martin, Remich 24,50 €

Blassgoldene Farbe, grüne Schattierungen, silberne Oberfläche. Fein und elegant perlend. Sehr feines Bukett mit Noten von Birne, Quitte und Haselnuss. Frischer und eleganter Geschmack.

## Crémant

Crémant Mayerling, Rosé méthode champenoise 31,50 €

Cave Vinicole Turckheim, Elsass

Brillantes Kirschrot mit kupfernen Reflexen. Duftige Nase von roten Johannisbeeren, Hagebutte und satten Herzkirschen, untermalt mit Blutorangenkonfit.

Am Gaumen bestechende Mischung aus Komplexität, stoffigem, feinherbem und zugleich saftigem Zug mit phenolischen Noten. Ein perfekter delikater Essensbegleiter.

Rebsorte: Pinot Noir/Spätburgunder



*Unsere Sinne für Ihr Wohlergehen*

Crémant d'Alsace Mayerling, méthode champenoise, Turckheim 29,50 €

Dieser Crémant zeigt Frische, elegante Röstnoten und Mineralität am Gaumen. Helles Gelbgold mit grünen Reflexen. Frische einladende Nase, nach Birne, Apfel, Kiwi und Limette, unterlegt von Weißdorn und Fenchelkraut. Stoffig, angenehme Säure mit mineralisch, herbem Finale. Bleibt am Gaumen haften

Perling Secco alkoholfrei, „Schmitt-Weber“ 21,50 €

Diese alkoholfreie Sektalternative zum Anstoßen: Unser Perling Secco. Er ist hergestellt aus alkoholfreiem Wein und erinnert geschmacklich an einen trockenen feinfruchtigen Sekt. Finale. Bleibt am Gaumen haften.

## Champagner

Champagne Gosset « Brut Excellence » (“Extra Brut”) 125,00 €

Gegründet in Ay im Jahr 1584, blickt Champagne Gosset auf eine lange Familientradition im Wein- und Champagnerhandel zurück und ist heute das älteste Weinhandelshaus der Champagne. Am Gaumen finden sich Aromen von weißen Blüten und Birnen, aber auch Weinbergpfirsichen, Mirabellen und Pflaumen. Ein köstlicher Wein, dessen Reife aromen aufgrund seines dreijährigen Ausbaus sehr gut zur Geltung kommen. Als Aperitif-Wein sorgt der „Extra Brut“ von Gosset für viel Frische.

Champagne Pommery brut 115,00 €

Mittleres Gelbgold, feines Mousseux. Zart nach Brioche, attraktive frische gelbe Tropenfrucht, etwas Mango und Ananas, mineralischer Touch. Straff, elegant, feine Steinobstnoten, zarte Fruchtsüße, finessenreiche Säurestruktur, geradlinig und frisch, zarter Karamell-Touch im Nachhall.



*Unsere Sinne für Ihr Wohlergehen*

## Offene Weine – Weißwein

Glas 0,2l    Krug 0,25 l

2020 Gutsriesling trocken, Markus Molitor, Mosel

7,00 €

8,50 €

Frische, Frucht und Mineralität vereinen sich in einem eleganten Riesling-Charakter.

2021 Auxerrois, Ollinger-Gelz, Obermosel Bio

6,40 €

8,00 €

Floraler Duft, Aroma nach Holunderblüten, mild und ausgewogen.

2021 Grauburgunder, Ollinger-Gelz, Obermosel

6,80 €

8,50 €

Klassischer, feinfruchtiger und geradliniger Grauburgunder.

## Offene Weine – Roséwein

Glas 0,2l    Krug 0,25 l

2023 Château de Gairoid rosé, Côtes de Provence

7,00 €

9,50 €

Feiner Provence-Rosé, unkompliziert, erfrischend und wohlschmeckend. Blütenduft, Beeren und elegante Mineralik. Perfekt zu Meeresfrüchten, Salaten und vegetarischen Gerichten. Eine Kombination aus Frische, Eleganz und Frucht!

Rebsorten: 15 % Carignan, 35 % Grenache, 15 % Syrah, 35 % Cinsault.

## Offene Weine – Rotwein

Glas 0,2l    Krug 0,25 l

### Frankreich

2016 Côtes du Rhône rouge AC, Mommessin, Rhône

7,50 €

9,50 €

Angenehm zu trinkender, eleganter und beerig intensiver Rotweinklassiker. Brombeere und Holunder, Schwarzkirsche und dunkle Schokolade, Pfeffer. Am Gaumen Geschmeidigkeit und Frische, sehr viel Saft und mineralische Untertöne.

### Deutschland

2021 Ursprung (Cuvée), Markus Schneider, Pfalz

8,80 €

11,00 €

Samtig und fruchtig, rote und dunkle Beerenfrüchte sowie Aromen von Schokolade und Kräutern. Rebsorten-Cuvée aus Portugieser, Cabernet Sauvignon, Cabernet Mitos und Merlot. Der Klassiker von Markus Schneider aus Ellerstadt.



*Unsere Sinne für Ihr Wohlergehen*

## Italien

2021 Primitivo Don Cosimo IGP, Cantine Due Palme, 7,50 € 9,50 €

Ein purpurroter Tropfen mit fleischigem, langanhaltendem Geschmack und voller Frucht. In jeder Hinsicht ausgewogener Wein mit schönen Aromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren, Veilchen und dunklen Beeren. Perfekt definiert, opulent und kraftvoll.

## Spanien

2014 Guelbenzu Azul, Navarra 8,80 € 11,90 €

Dunkles Rot, reife Kirsche und Zwetschge, würzig, kräutrig-komplexes Aroma, weicher Körper und eine wunderbare Struktur. Das Bouquet erinnert an rote Früchte, reife Kirschen, mediterrane Gewürze und eingekochte Pflaumen.

Rebsorten ; Cabernet Sauvignon, Syrah, Graciano u. Tempranillo

## Weißweine Deutschland

2023 Grauburgunder trocken QbA, Matthias/Johann Hild, Mosel 26,30 €

Strohgelb mit leichtem grünem Schimmer. Aromen von Birne und Apfel. Ein klassischer Grauburgunder mit Frische und schönem Säurespiel und einem angenehmen, langen Nachhall.

2021 Pinot Blanc Haus, Klosterberg trocken, Markus Molitor, Mosel 32,50 €

Aromen von Aprikosen und Mandeln, mit frischer Säure und elegantem Abgang. Mild und smart. Eleganter Weißburgunder (=Pinot Blanc) mit Duft nach Holunderblüten und Honig, Aromen nach gelben Früchten, Mirabellen und gekonntem Holzeinsatz beim Ausbau und der Reifung des Weines.

2023 Saar Riesling, Weingut, Van Volxem, Wiltingen/Saar 38,50 €

Im Glas eine hell-zitronengelbe Farbe. Der aromatische Duft wirkt zitronig, ist aber auch durch eine würzige Schiefernote und frischen Kräutern geprägt. Im Mund dann sehr kristallin und erfrischend. Gleichzeitig ist dieser Riesling aber durchaus vollmundig und gut strukturiert. Im Abgang wunderbar frisch und harmonisch mit subtiler Salzigkeit und Länge.

2023 „Ebbes von Hei“, Schmitt-Weber, Mosel 29,50 €

„Etwas von hier“ ist eine Cuvée mit Burgundertrauben die typisch sind für unsere Region. Wunderbares Zusammenspiel von Auxerrois und weißem Burgunder, welches unsere Muschelkalk- und Keuperböden sehr gut widerspiegelt. Der Wein ist trocken ausgebaut im Edelstahltank



*Unsere Sinne für Ihr Wohlergehen*

## Weißweine Frankreich

2022 Sancerre blanc «Les Belles Vignes » AC, Dom. Fournier, Loire 35,50 €

Mineralischer, reintöniger Sauvignon von der Loire mit perfektem Frucht-Säure-Spiel. Feinwürziger Duft von grünen Aromen wie Borretsch, Waldmeister und Kiwi, zarte Noten von Salzzitrone und Rauch. Im Mund viel Extrakt mit elegantem fein ziseliertem Säurenerv und ausbalancierter Frucht. Feinste mineralische Töne verleihen zusätzliche Spannung. Energiegeladen bis ins lange Finale. Gutes Reifepotenzial.

## Roséwein Deutschland

2023 Rotling, Weingut, Schmitt-Weber, Mosel 29,50 €

Cuvée aus roten und weißen Burgundertrauben. Er ist trocken ausgebaut und ist seiner Leichtigkeit und Frucht einer klassischer Sommer-Rosé.

## Roséweine Frankreich

2023 Château de Gairoid rosé, Côtes de Provence 25,50 €

Absoluter Klassiker mit delikaten Fruchtnuancen. Feiner Provence-Rosé, unkompliziert, erfrischend und wohlschmeckend. Blütenduft, Beeren und elegante Mineralik. Perfekt zu Meeresfrüchten, Salaten und vegetarischen Gerichten. Eine Kombination aus Frische, Eleganz und Frucht!

Rebsorten: 15 % Carignan, 35 % Grenache, 15 % Syrah, 35 % Cinsault.

2022 Château Paquette rosé (Curebéasse) AC, Côtes de Provence 27,50 €

Feingliedriger, sehr eleganter und typischer Vertreter aus Südfrankreich – tolle Mineralität. Zarte Aromen von roten Früchten (Erdbeere, Himbeere und Kirsche) sowie eine sehr dezente Zitrusnote werden durch den Kräuterduft Südfrankreichs verfeinert

## Rotwein Deutschland

2021 Ursprung (Cuvée) Rotwein, Markus Schneider, Pfalz 34,90 €

Samtig und fruchtig, rote und dunkle Beerenfrüchte sowie Aromen von Schokolade und Kräutern. Rebsorten-Cuvée aus Portugieser, Cabernet Sauvignon, Cabernet Mitos und Merlot. Der Klassiker von Markus Schneider aus Ellerstadt.



*Unsere Sinne für Ihr Wohlergehen*

## Rotweine Frankreich

2022 Cuvée Sabrina, Côtes du Rhône Villages AC 29,40 €

Weingut André Brunel Domaine Les Cailloux, Rhône

Dieser herrlicher Côtes du Rhône zeigt sich mit intensivem Rot und granatfarbenen Reflexen. In der Nase fruchtig mit ausgeprägtem Duft nach schwarzen und roten Früchten, sowie feinen Veilchen- und Vanille-Noten.

Am Gaumen wirkt der Sabrina saftig, harmonisch und sehr gut strukturiert mit Aromen von Schwarzkirschen, Trockenpflaumen und kräutriger Würze; langanhaltendes Finale.

2015 Châteauneuf du Pape AC, Domaine Deydier, Rhône 49,00 €

Strahlendes Rubinviolett und ein komplexer, eleganter Auftritt. Der Auftakt ist noch etwas verschlossen, nach Belüftung zeigt sich der Wein aber von seinen verführerischsten Seiten. Tiefe, komplexe Aromen nach überreifen, dunklen Waldbeeren und Steinfrüchten, untermalt von würzigen Noten, Provence-Kräutern, Tabak und Lakritze, begleitet von einer kalkigen Mineralität. Ein Châteauneuf-du-Pape der Extraklasse! Rebsorten: Grenache/Mourvèdre/Syrah.

2021 Châteauneuf du Pape Julien Barrot AC, Dom. La Barroche, Rhône 51,00 €

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, dezente Ockerrandaufhellung. Zart -kräuterwürzig unterlegte Nuancen von Brombeeren und Cassis, reife Pflaumen, kandierte Orangenzesten. Stoffig, süße schwarze Herzkirschen, feine Fruchtstübe, reife, seidige Tannine, ein Hauch von Nugat im Abgang, ein vielseitiger, bereits gut entwickelter Speisenbegleiter.

Rebsorten: Grenache/Mourvèdre/Syrah.

2022 Tamarius rouge VdP, Domaine Mas Cremat, Espira de l'Agly 32,00 €

Roussillon (Côtes des Catalanes)

Dunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zarte Leder- und Tabak-Töne, mit feiner Kräuterwürze unterlegte reife Pflaumen und schwarze Kirschen.

Saftige dunkle Beerenfrucht, zart nach Nougat, feine Tannine, bleibt gut haften, Brombeerkonfit und Orangen im Nachhall, ein eleganter und unkomplizierter Speisenbegleiter.

Rebsorten: Syrah, Grenache Noir

2013 Château Croix de Rambeau, Lussac Saint-Émilion, Bordeaux 42,50 €

Ein klassischer, aromatischer Bordeaux, der die Rebsorten Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec und Carménère vereint. Am Gaumen verbinden elegante und geschmeidige Tannine sich mit schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Blaubeeren, Maulbeeren und Kirschen, die von Gewürzen und Kräutern begleitet werden.





*Unsere Sinne für Ihr Wohlergehen*

2011 Château du Retout, cru bourgeois, Haut Médoc, Bordeaux 40,50 €

Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Einladendes dunkles Waldbeerkonfit, etwas Nougat, feine Tabak-Würze. Saftig und rund, zart nach Lakritze, mineralisch, feine Säurestruktur, salziger Touch im Abgang, bietet unkompliziertes Trinkvergnügen.

## Rotweine Italien

2021 Primitivo Don Cosimo IGP, Cantine Due Palme, Apulien 24,80 €

Ein purpurroter Tropfen mit fleischigem, langanhaltendem Geschmack und voller Frucht. In jeder Hinsicht ausgewogener Wein mit schönen Aromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren, Veilchen und dunklen Beeren. Perfekt definiert, opulent und kraftvoll.

Rebsorte: Primitivo

2015 Barbera d'Alba DOC, G. D. Vajra, Piemont 33,70 €

Glänzendes Rubinrot mit aufhellendem Rand. Intensive und charmante Nase nach Veilchen und kandierten Rosenblättern, viel Himbeere und Brombeere, im Finale dezente Würze. Dichtes, feinmaschiges Tannin, viel präsenze, saftige Frucht, vor allem auch hier Beeren! Im Finale salzig und tiefgründig.

## Rotweine Spanien

2019 Rioja tinto Crianza, Bodegas Ontañon, Rioja 28,50 €

Frischfruchtige, beerige Nase mit präsenten Noten von Sauerkirsche, dazu dezente Zimtwürze. Am Gaumen von mittlerer Fülle, recht elegant mit spürbarem Tannin. Trinkiger Stil, macht Spaß!

2006 AN/2, Bodegas Anima Negra, Mallorca 48,90 €

Autochthoner Inselwein; Kultwein aus Mallorca. Tiefgründige Frucht, schwarzbeerig und viel Kirsche. 13 Monate in Barrriques aus französischer und amerikanischer Eiche. Der AN/2 zeigt Aromen von Brombeere, Zimt, Vanille, Schokolade und etwas Teer. Straffe Tanninstruktur, langanhaltender Abgang.

Rebsortenspiegel: 65% Callet, 20% Mantonegro-Fogoneu, 15% Syrah.



*Unsere Sinne für Ihr Wohlergehen*

## Rotweine Übersee – Südafrika

2011 Cabernet Sauvignon, Allesverloren Wine Estate, Swartland 34,50 €

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, dezenter Wasserrand. Frische Kirschen, reife Pflaumen, ein Hauch kandierte Orangenzesten, einladendes Bukett. Mittlere Komplexität, rotbeerig, frischer Säurebogen, zitroniger Touch im Abgang.

## Digestifs

Calvados Gilbert vert	6,00 €
Eau de Vie de Mirabelle, Théo Preiss	4,50 €
Eau de Vie de Poire Williams, Théo Preiss	4,50 €
Eau de Vie de Kirsch, Théo Preiss	4,50 €
Eau de Vie de Gewürztraminer, Théo Preiss	5,50 €
Vieille Prune, Théo Preiss	6,50 €
Morand Willi / Kirsch	8,50 €
Frapin VSOAP Grande Champagne 40°	8,00 €
Frapin XO Château Fontpinot 41° 20 Jahre	11,00 €
Tomintoul 16 Jahre »Der unverwechselbare Speyside –Malt «	9,50 €
Caol Ila Distillers Edition 2022 « Der klassische Islay-Malt »	9,50 €
Oban 14 Jahre « Der überragende West-Highland-Malt	9,00 €
Ramazotti	5,00 €
Averna	5,00 €
Grappa Cellini	5,00 €
Jägermeister	4,00 €
Fernet	3,50 €
Lockstedter	4,50 €
Cynar	5,50 €
Sambuca	5,50 €

