



## WEINKARTE

### Offene Weine 0,25 ltr

#### Weißweine:

##### ... aus der Region:

<i>Riesling</i>	<i>trocken</i>	<i>Petgen- Dahm, Perl-</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Riesling</i>	<i>halbtrocken</i>	<i>Weingut Karlsmühle, Mertesdorf</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Elbling trocken</i>	<i>trocken</i>	<i>Petgen- Dahm, Perl-</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Weißburgunder</i>	<i>trocken</i>	<i>Petgen- Dahm, Perl-</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Riesling</i>	<i>fruchtsüß</i>	<i>Schmitz-Detzem</i>	<i>4,20 €</i>

##### Frankreich:

<i>Chardonnay</i>	<i>trocken</i>	<i>Vin de Pays D´Oc, Albert Bichot</i>	<i>4,20 €</i>
-------------------	----------------	--	---------------

#### Rotweine:

##### Spanien:

<i>Vino de la tierra</i>	<i>trocken</i>	<i>Soldepenas</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Penedès</i>	<i>trocken</i>	<i>Crianza 2000ff; Clos de Torribas</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Valdepenas</i>	<i>trocken</i>	<i>Reserva, 2000ff; Seniorio de los Llanos</i>	<i>4,30 €</i>

##### Frankreich:

<i>Côtes du Rhône</i>	<i>trocken</i>	<i>Syrah-Grenache</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Bordeaux</i>	<i>trocken</i>	<i>Château-Abzug</i>	<i>4,80 €</i>

#### Roséweine:

##### Spanien:

<i>Vino de la tierra</i>	<i>trocken</i>	<i>Soldepenas</i>	<i>2,90 €</i>
--------------------------	----------------	-------------------	---------------

##### Frankreich:

<i>Côtes de Provence</i>	<i>trocken</i>	<i>Albert Bichot</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Pinot Noir d´Alsace</i>	<i>trocken</i>	<i>W. Gisselbrecht</i>	<i>4,50 €</i>



*Resto-Café-Gästezimmer*


**Gute Flaschen**

**W e i ß w e i n e**

**A U S D E R R E G I O N**

<i>Petgen- Dahm Perl-Sehndorf</i>	<i>Grauer Burgunder</i>	<i>Trocken, kräftig</i>	<i>2007/2008</i>	<i>23,00 €</i>
---------------------------------------	-------------------------	-------------------------	------------------	----------------

**F R A N K R E I C H**

<p><b>Albert Bichot</b></p> 	<p><b>Chardonnay blanc, Vin de pays d'Oc.....2005ff</b></p> <p><i>Dieser Wein besitzt eine schöne Farbe mit weißen und grünlichen Schimmern. Er weist Aromen von weißen Früchten, speziell Apfel und Birne auf und ergibt einen runden und süffigen Wein. Er eignet sich hervorragend zu Meeresfrüchten, Fisch und Wurstwaren.</i></p> <p><b>Trocken.....15,80 €</b></p>
---	--

<p><b>Blason de Bourgogne</b></p> <p><u><b>Médaille d'argent</b></u> <u><b>Concours</b></u> <u><b>Chardonnay du Monde</b></u> <u><b>2007</b></u></p>	<p><b>Chablis A.C.....2005</b></p> <p><i>La bouche est ample et ronde, elle est un équilibre parfait entre la puissance, la finesse, le moelleux et la fraîcheur. La finale nous laisse avec bonheur, la bouche gourmande et voluptueuse</i></p> <p><b>trocken .....26,50 €</b></p>
--	---




Resto-Café-Gästezimmer

## Weißweine

### FRANKREICH

<b>Le Grand Chêne</b>	<b>Sancerre, Loire.....2008</b> <i>Im Glas präsentiert sich der Wein in hellgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. im Duft wunderschön lar nach exotischen Früchten. Die feine Mineralität und strahlende Frische machen ihn höchst interessant und begleiten östlich nac ige Salate, Thunfischtatar oder auch einen Ziegen äse.</i> <b>Trocken.....25,80 €</b>
---------------------------	--

### ITALIEN

<b>Teruzzi &amp; Puthod</b> 	<b>Vernaccia di San Gimignano, Toskana.....2008</b> <i>Ein Klassi er aus dem be annten Ort San Gimignano in der Tos ana, produziert von einem führendem Produzenten italienischer Weissweine. Seine zarte strohgelbe Farbe, sein feiner fruchtiger und blumiger Duft beeindruc en am Gaumen mit einer angenehmem Mandelnote.</i> <b>Trocken.....25,80 €</b>
--	---

### SPANIEN

<b>PAGO de CIRSUS</b>	<b>Sauvignon Blanc, Navarra.....2008</b> <i>Eine der besten 100 Kellereien der Welt, 16 Goldmedaillen, (Decanter World Wine Award 2003)</i> <b>Trocken, schöne Frucht.....19,50 €</b>
-----------------------	---

\*\*\*\*\*



Resto-Café-Gästezimmer

## Roséweine

### FRANKREICH

**Vignerons de Rabastens**



« Tarani »

Millésime .....2008

*Vin du pays du Comté Tolosan,  
lebendig, ausgeglichen, aromatisch,  
Gamay,*

*Aroma von Kirschen, Himbeeren und roten Früchten, passt zu  
Salaten, Grillfleisch und Wurstwaren*

*Frisch und jung zu trinken, fruchtig.....15,80 €*

### SPANIEN

**Marqués de Riscal**



**Rioja.....2007f**

*aromatisch, harmonisch, nachhaltig im Abgang gut ge ühlt als  
universeller Tischwein, zu alten Buffets, Grillabenden und  
als Schoppen außerhalb der Mahlzeiten genießen.*

*Tempranillo, Garnacha*

*trocken.....19,80 €*

\*\*\*\*\*




Resto-Café-Gästezimmer


# Rotweine

## MOSEL SAAR RUWER

<i>Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm</i>	<i>Dornfelder - Spätburgunder, tiefrot, beerig</i>	<i>trocken</i>	<i>2007f</i>	<i>19,80 €</i>
--	--	----------------	--------------	----------------

## FRANKREICH

<p><i>Chateau de la Grande Chapelle</i></p> 	<p><i>Isle du Carney, Bordeaux A.C.....2006f</i></p> <p><i>stammt aus den besten Parzellen, strenge Auswahl der Beeren, Kirschrote brillante Farbe, beeriges Aroma, harmonisch, samtige Tannine</i></p> <p><i>elegant.....18,80 €</i></p>
--	---

<p><i>Esprit de la Grande Chapelle</i></p> 	<p><i>Bordeaux superieur .....2005ff</i></p> <p><i>Cuvée aus Merlot und Cabernet Franc ohne Barrique ausgebaut Lebendige rote Farbe, ausgewogen, gut strukturierte Tannine</i></p> <p><i>Fruchtig, rund, voll .....19,80 €</i></p>
--	--



**Resto-Café-Gästezimmer**

## FRANKREICH

**Château Gueyrosse**



www.krocodil.de

**Saint Émilion Grand Cru.....2002f  
Bordeaux**

*niedriger Säuregehalt reifes Tannin, mittleres Gewicht  
d.h. frühe Trin reife. Yves Delol bürgt für ma ellose  
Eleganz und Ausgewogenheit.*

**Samtig.....35,80 €**

**Château du Trignon;**



**Côtes du Rhône A.C.....2006f  
Vigneron à Gigondas**

*Breite Vielfalt von Aromen mit reifen Früchten und  
mediterranen Gewürzen,  
In der Nase präsentieren sich Noten von Johannisbeeren,  
Heidelbeeren untermalt von feinen Aromen frischer  
Minze. Am Gaumen zeigt er sich geschmeidig und gut  
ausgeglichen, ein sanfter und östlicher Wein.*

**90 Parkerpunkte**

**trocken.....19,90 €**



Resto-Café-Gästezimmer

## SPANIEN

**Bodegas Juan  
Ramón Lozano**



**« Oristan », Crianza,  
La Mancha.....2004f**

*Extra sele tierte Trauben der Rebsorte Tempranillo u. Cabernet-Sauvignon, die 6 Mon. in Barrigue lagerten. Kirschrote Farbe mit leuchtenden Reflexen. Duft nach roten Beeren. Im Abgang intensiv und langanhaltend.*

**Samtig.....18,50 €**

**Bodegas Mu oz**



**Finca Mu oz- Reserva de la familia, Barrigue,  
Castilla.....2006f**

*ein Wein mit Klasse; tiefes Dunkelrot im Glas; Noten von Brombeeren, Zimt und Nelken im Bouquet, vorn am Gaumen zart pfeffrig, dann satte Beerenfrucht; dezenter Holzton, warmer, anhaltend beeriger und würziger Abgang*

**fruchtig, samtig.....22,80 €**

**Bodegas  
Iñaki Núñez**



**Pago de Cirsus,  
Navarra D.O.....2006ff**

*Ein ungewöhnlich konzentrierter und vielschichtig duftender Wein aus 3 Edel-Rebsorten, (Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, zu je 33%) von über 50 Jahre alten Rebstocken. Harmonisch, schmeichelnd mit fester Struktur und brillantem Ausdruck.*

**Trocken.....22,50 €**



Resto-Café-Gästezimmer

SPANIEN

Bodegas de la Marquès



« Valserrano » - Crianza

Rioja, .....2005ff

*Cuvée aus Tempranillo und einem leinen Schuss Mazuelo; weiche Gerbstoffe, 16 Mon. Barriqueausbau.*

*vollmundig, sehr gut strukturiert, fruchtig.....22,50 €*

Bodegas de la Marquès



« Valserrano »-Reserva,

Rioja, .....2004f

*Tempranillo, Graciano, 30 Mon. Barriqueausbau, Reife, rote Früchte , eingehüllt in Spuren von natürlichem Kaffee und Schokolade*

*Kraftvoll, üppig komplex .....29,50 €*

Guelbenzu



« Evo », Ribera del Queiles

Navarra, .....2003ff

*Barrique. Rebsorten: Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Merlot. Dun les Purpurrot. Sein Aroma erinnert ein wenig an die nördlichen Cabernettrauben und den Geschmac von reifen geröstetem und gegerbtem Holz. Am Gaumen bilden die Gerbstoffe des Eichenholze seine harmonische Einheit mit den Gerbstoffen der Rebe.*

*Kräftig.....29,50 €*



Resto-Café-Gästezimmer

## SPANIEN

**Agricola Falset**



« **Etim** » Tarragona D.O.....2002f

Rebsorte: Garnacha von über 60 Jahre alten Rebstöcken. Dunkel Granatrot/Violett, Duft von dunklen Beeren, mineralische Note, im Geschmack Frucht von Holunder- und Blaubeeren mit einer Tiefe, wie sie nur alte Reben liefern können, bereichert durch Aromen von Tabak, schwarzem Tee, Brotkruste, im Abgang noch ein bisschen rau (Leder), doch mit großem Nachhall.

Bewertung: Guia Penin - 5/100 Punkte

**Saftig, kräftig** .....25,80 €

**Bodegas Sobremonte**



**Crianza,**

**D.O. Toro**.....2004ff

100% Tinta del Fino (Tempranillo), 14 Monate in Barrriques aus amerikanischer Eiche ausgebaut.

Dunkelrot. Konzentriertes Duft mit viel schwarzen Beeren (Brombeeren, Pflaumen), Rosinen. Opulente Frucht (Brombeeren, Kirschen), Kaos. Die Tannine schmelzen und begleiten den angenehm langen Abgang, Trinken reife 2008-2015. 90+ Punkte Robert Parker

**kräftvoll und elegant. Fruchtig**..... 22,50 €

**Bodegas de los Llanos**



**„Pata Negra“ Gran Reserva,**

**Valdepenas**.....2001ff

Barriqueausbau

Der weiche, rote Boden der Weinberge ist voller Steine, durch die die Wärme des Tages gespeichert und die Wasserversorgung erleichtert wird. Das Klima ist entweder sehr alt oder außergewöhnlich heiß, mit wenig Niederschlägen.

Dunkelrot, überreife, ansprechende Beerenaromen mittelgewichtig, reif, traditioneller Stil. Traube: Tempranillo; **rund**.....23,50 €



**Resto-Café-Gästezimmer**

**ITALIEN**

**Castello Banfi**



**Col di Sasso,**

**Toscana.....2005ff**

*Dieser beeindruckende Rotwein aus den Traubensorten Sangiovese und Cabernet Sauvignon, begeistert durch seine rubinrote Farbe, ein frisches, sortentypisches Bouquet. Im Geschmack zeigt er sich, weich und ausgewogen.*

**Kräftig, voll.....20,80 €**



**Castello Banfi**



**Centine**

**Toscana.....2006ff**

*Eine Wein ganz besonderer Intensität. 60% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot ergeben nach kurzer Lagerung in leinen Eichenfässern eine tief Rubinrote Farbe und ein intensives würziges Bouquet. Sein weicher Geschmack begeistert nachhaltig.*

**Fruchtig.....24,50 €**



*Resto-Café-Gästezimmer*

ITALIEN

**Maso Cantanghel**



**Tajapreda,**

**Trentino.....2003ff**

*Das Weingut Maso Cantanghel ist eine kleine, aber bedeutsame Perle im Trentiner Weinbau mit exzellenten Weinen. Ein ausgesprochen guter und reicher Wein. Intensives Bordeauxrot mit einer eleganten, vollen und intensiv fruchtigen Nase, erinnert stark an schwarze Früchte. Beeindruckend, aber weich im Gaumen. Voller und anhaltender Abgang*

**fruchtig, weich.....28,80 €**

**Santa. Maria  
La Palma**



**Cannonau Le Bombarde,**

**Sardinien.....2007ff**

*Der Cannonau ist auf Sardinien die Rebsorte schlechthin. Der Le Bombarde wird teilweise in Holz ausgebaut, was aber sein sauberes Aroma mit leicht erdigen Noten und den deutlichen Aromen von Sauereisbeere und Stachelbeere nicht unterdrückt. Die deutliche Selektion in den Weinbergen ergibt einen Wein von hohem Extraktgehalt, fülligem Körper und angenehmen Tanninen.*

**Fruchtig.....26,50 €**

