



*„Klein aber fein.  
Wir bieten frisch zubereitete Speisen abgestimmt auf die Saison.“*



Liebe Gäste,

wir heißen Sie „*Herzlich Willkommen*“ im Fachwerk Steinheim.

Unser Motto lautet: „Das Handwerk zum Fachwerk“  
Wir legen Wert auf frische & saisonale Produkte,  
Sorgfalt und handwerkliches Know-how bei der Zubereitung und ein  
fachlich stimmiges & leckeres Endprodukt.

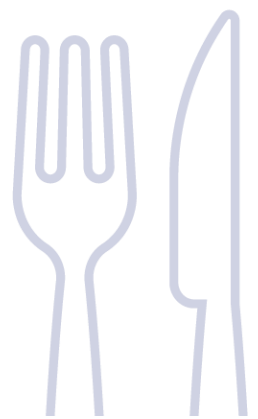
Wir möchten, dass Sie bei uns einen schönen Abend verbringen.  
Bei Wünschen und Anregungen hören wir Ihnen gerne zu.

Sollten Sie Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien haben,  
besprechen wir dies gerne gemeinsam bei der Bestellung  
und finden Alternativen für Sie.

Da wir nur über sehr begrenzten Platz in der Küche verfügen  
- beim Bau im Jahre 1675 hat noch keiner an  
unseren Küchenchef Lukas gedacht –  
kann es in Stoßzeiten hier und da einmal länger dauern.  
Jede Speise wird frisch zubereitet und das braucht Zeit.

Wenn Sie mögen, können Sie auch jederzeit gerne mal einen Blick in  
unsere winzige Küche wagen.  
Genießen Sie den Besuch bei uns!

**Lukas Zeller & Das Team vom Fachwerk Steinheim**

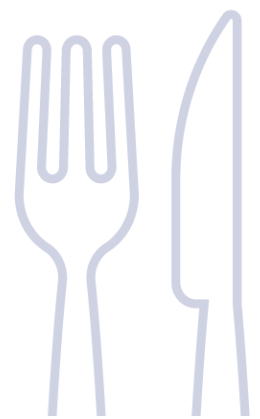


## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

<b>Deutscher Feldsalat</b> Speck und Croutons	8,90
<b>+ Teriyaki Entenleber und hausgemachte Preiselbeermarmelade</b>	6,80
<b>+ Karamellisierten Ziegenfrischkäse</b>	6,00
<b>Maronen-Orangencremesuppe</b> Zimtschaum	7,80
<b>+ Jakobsmuschel</b>	6,00
<b>Wildkräutersalat – Klein</b> Mit Gemüse aus dem Garten und gerösteten Kernen dazu Hausdressing	6,00

## SALATE

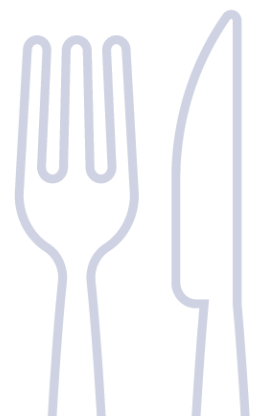
<b>Wildkräutersalat – Groß</b>	12,00
<b>Feldsalat – Groß</b>  Mit Gemüse aus dem Garten und gerösteten Kernen dazu Hausdressing	14,00
<b>+ Mandel-Rosinen Rosenkohl</b>	5,80
<b>+ Entenbrust</b>	13,00
<b>+ Norwegischer Landzucht Lachs (nachhaltig)</b>	14,00
<b>+ Roastbeef vom grasgefütterten Weiderind</b>	16,00



# FÜR DEN GROßEN HUNGER

<b>Kichererbsen Bratling (vegan)</b>	<b>17,80</b>
Marinierter Feldsalat, gebratener Mandel-Rosinen Rosenkohl, Pflaumensorbet, Teriyaki Soße	
<b>Ravioli (vegetarisch)</b>	<b>15,80</b>
Apfel-Rosinen-Frischkäsefüllung, gebratener Mandelrosenkohl, hausgemachte Preiselbeermarmelade, Parmesan, Wildkräutersalat und Zimtblütenschaum	
<b>+ Entenbrust</b>	<b>13,00</b>
<b>+ Norwegischer Landzucht Lachs (nachhaltig)</b>	<b>14,00</b>
<b>Norwegischer Landzucht Lachs (nachhaltig)</b>	<b>29,00</b>
Blumenkohlpüree, Mandel-Rosinen-Rosenkohl, Zimtblütenschaum und Mohn Gnocchi und confierte Kumquats	
<b>Hirschragout</b>	<b>24,00</b>
Apfelrotkraut, Rotweinschaum, Serviettenknödel und hausgemachte Preiselbeermarmelade	
<b>Roastbeef vom grasgefütterten Weiderind</b>	<b>34,00</b>
Blumenkohlpüree, Wirsing, Jus, Rotweinschaum und Mohn Gnocchi	

**Bei individuellen Änderungswünschen sprechen Sie gerne unsere Servicekräfte an**



## KINDERKARTE

**Nudeln** 6,80

Butter und Parmesan

**Kleines Roastbeef** 10,80

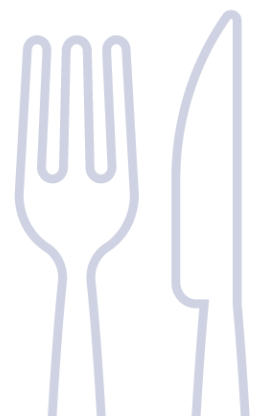
Serviettenkloß und Rahmwirsing

**Jedes Kindergericht enthält eine Kugel Eis als Nachspeise**

## DESSERT

**Süßer Quarkkloß** 10,80

Schokolade, Crumble, Rotweineis, Spekulatiuschaum



## SOFTDRINKS

	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
Pepsi Cola	2,60	4,60
Pepsi MAXX	2,60	4,60
Mirinda	2,60	4,60
7up		
Selters Wasser	<b>0,25l</b>	<b>0,75l</b>
Still oder Medium	2,40	6,00
	<b>0,2l</b>	
Ginger Ale	3,60	
Bitter Lemon	3,60	
Tonic Water	3,60	

## SÄFTE

	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
Apfelsaft	2,60	4,60
Orangensaft	2,60	4,60
als Schorle	2,40	4,40
Johannisbeere	2,80	4,80
Maracuja	2,80	4,80
als Schorle	2,60	4,60

## HEIßGETRÄNKE

Nespresso Kaffee		
Café Crema		2,80
Cappuccino		3,80
Espresso		2,50
Espresso Doppio		4,00
Espresso Macchiato		2,80
Latte Macchiato		4,00
Tee (verschiedene Sorten)		2,60



## APERITIF

<b>Prosecco</b>	<b>0,1l</b>	5,00
<b>Weißweinschorle</b>	<b>0,2l</b>	5,80
<b>Campari</b>		
Orange oder Soda	<b>0,2l</b>	5,60
<b>Martini Bianco</b>	<b>5cl</b>	4,80
<b>+ Tonic</b>	<b>0,2l</b>	3,60
<b>Aperol Spritz</b>	<b>0,2l</b>	6,80
<b>Lillet Wild Berry</b>	<b>0,2l</b>	6,80
<b>Hugo</b>	<b>0,2l</b>	6,80
<b>Limoncello Spritz</b>	<b>0,2l</b>	6,80
<b>White Peach Spritz</b>	<b>0,2l</b>	6,80
<b>Apfeltau</b> <i>Regional und einzigartig!</i>		
<b>Apfeltau Spritz</b>	<b>0,2l</b>	6,80
Apfeltau, Prosecco, Soda		
<b>Apfeltau Tonic</b>	<b>0,2l</b>	7,50
Apfeltau, Tonic Water		

## APERITIF ALKOHOLFREI

<b>Sekt Alkoholfrei</b>	<b>0,1l</b>	5,00
<b>Sekt Rosé Alkoholfrei</b>	<b>0,1l</b>	5,00
<b>Hugo Alkoholfreie Variante</b>	<b>0,2l</b>	6,80
<b>Virgin White Peach</b>	<b>0,2l</b>	6,80
<b>Wild Berry Spritz</b>	<b>0,2l</b>	6,80
<b>Rosé Berry Spritz</b>	<b>0,2l</b>	6,80





## BIER

<b>Radeberger Bier vom Fass</b>	<b>0,3l</b>	3,30
	<b>0,5l</b>	4,40
<b>Oberdorfer Helles</b>	<b>0,3l</b>	3,30
<b>Allgäuer Büble Weizen</b>	<b>0,5l</b>	4,40
<b>Allgäuer Büble Alkoholfrei</b>	<b>0,5l</b>	4,40
<b>Jever Fun Alkoholfrei</b>	<b>0,33l</b>	3,30

## ÄPPLER

<b>Kellerei Walther</b>	<b>0,25l</b>	<b>0,5l</b>
<b>Süß- oder Sauergespritzt</b>	2,70	4,40
<b>Pur</b>	2,90	4,60
<b>Apfelwein Rosé</b>	2,70	4,40

## EDELBRÄNDE

<b>Prinz Fein-Brennerei</b>	<b>2cl</b>
Alte Williams Christ	4,60
Alte Marille	4,60
Alte Waldhimbeere	4,60
Alte Haselnuss	4,60





# SPIRITUOSEN

<b>Gin</b>		<b>4cl</b>
Tanqueray		5,00
Tanqueray Sevilla		5,00
Hendricks		7,00
Sieben		9,00
<b>+ Tonic</b>	<b>0,2l</b>	3,60
<b>Whisky</b>		<b>4cl</b>
Glenfiddich 15 Jahre		8,00
Jameson		4,50
<b>Liköre</b>		<b>2cl</b>
Ramazotti		3,40
Averna		3,40
Jägermeister		3,40
Likör 43		3,40
Limoncello		3,40
Amaretto		3,40
<b>Grappa</b>		<b>2cl</b>
60 Sessantanni Grappa di Primitivo Invecchiata		4,60



# WEIßWEIN OFFEN

<b>2020 Schneider Riesling</b>	0,1l	<b>4,90</b>
Trocken	0,2l	<b>9,80</b>
Weingut Markus Schneider   Ellerstadt   Pfalz	Flasche	<b>35,00</b>

Hebt sich durch feine Aprikosen- und Pfirsichnoten ab. Die Besonderheit des Weißweins ist vor allem seine lebendige Mentalität. Lässt man sich den angenehmen Geschmack etwas länger auf der Zunge zergehen, so erkennt man zudem eine leichte Minze, Johannisbeere und Zitrusfrucht.

<b>2020 L´aura   Sauvignon Blanc</b>	0,1l	<b>3,90</b>
Trocken	0,2l	<b>7,80</b>
Weingut Henrici   Friesenheim   Rheinhessen	Flasche	<b>26,00</b>

Spritzig und zitronengelb läuft dieser Sauvignon Blanc in das Glas. Das Bukett zeigt intensive wie typische Aromen von Stachelbeere, Grapefruit, schwarzen Johannisbeeren, Brennnessel und Minze. Die trocken ausgebaute Art, knackige Säure, dezenter Gerbstoffgrip, Saftigkeit und Spritzigkeit wirken besonders animierend. Im Finish leuchten dazu noch einmal die Fruchtaromen auf.

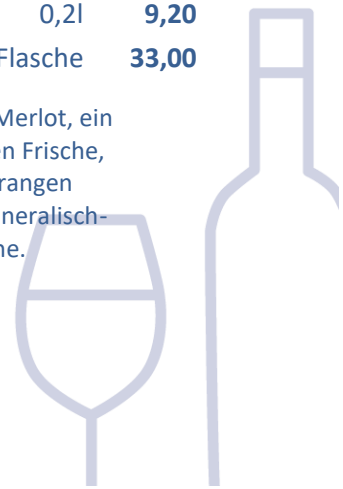
<b>2020 Stahl   Nachschlag</b>	0,1l	<b>3,50</b>
Trocken	0,2l	<b>7,00</b>
Reben: Riesling, Scheurebe	Flasche	<b>24,00</b>

Winzerhof Stahl | Auernhofen | Franken

Jugendlich hell und frisch präsentiert sich dieser pffiffige Weißwein vom Winzerhof Stahl. Er zeigt sich hellgelb mit einem duftigen Bukett. Im Glas tropische, milde Früchte wie Papaya, Mango, Honigmelone und feinen blumigen Aromen. Am Gaumen schmeckt er herrlich saftig, wunderbar weich und cremig, feine pfeffrige Nuancen gesellen sich dazu. Einfach nur lecker, ein leichter, saftiger Wein mit fast prickelnder Säure im Abgang.

<b>2020 Bamberger   Merlot Blanc de Noir  </b>	0,1l	<b>4,60</b>
Trocken	0,2l	<b>9,20</b>
Weingut Christian Bamberger   Bad Sobernheim   Nahe	Flasche	<b>33,00</b>

Es war ein Experiment. Und es ist ein grandioser Erfolg. Erstmals wurde hier ein Merlot, ein klassischer Rotwein, so behandelt, als wäre er ein Weißwein. Mit seiner knackigen Frische, verspielten Aromen von Kirschen, weißer Johannisbeere, Kastanienblüten und Orangen überrascht der Wein beim Schnuppern im Glas. Am Gaumen entfaltet sich ein mineralisch-würziges Fruchtkleid mit Aromen von Beeren, tropischen Früchten und Mandarine.



<b>2021 Schneider Weißburgunder</b>	0,1l	<b>5,50</b>
Trocken	0,2l	<b>11,00</b>
Weingut Markus Schneider   Ellerstadt   Pfalz	Flasche	<b>39,00</b>

Dieser Weissburgunder von Markus Schneider verströmt eine schöne Nase von Apfel, Grapefruit, Pfirsich, florale Akzente und Kies. Am Gaumen sehr elegant mit schönem Schmelz, zarter Frucht, feinwürzig, mineralisch, total ausgewogen, finessenreich und sehr lange nachhallend.

<b>2021 Gut von Beiden   Grauburgunder</b>	0,1l	<b>3,30</b>
Trocken	0,2l	<b>7,60</b>
Weingut Müller & Laque   Kleinfischlingen   Pfalz	Flasche 1L	<b>38,00</b>

Der kräftigste Wein des Guts entfaltet im Bouquet intensive Aromen von reifer Quitte und Birnenkompott. Am Gaumen gefällt der Grauburgunder mit großer Komplexität, die durch den leicht rauchigen Abgang unterstrichen wird.



# WEIßWEIN FLASCHEN

## 2021 Villabella | Lugana

44,00

Trocken

Reben: Turbiana | Chardonnay

Weingut Villabella | Venetien | Italien

Keine Spielerein mit Restsüße. Im Glas blasses Zitronengelb, in der Nase grasige Noten mit gelbfleischiger Frucht. Im Mund zeigt der Villabella eine erstaunliche Mineralik. Die Frucht wirkt zart, fast fragil. Im Gegensatz dazu ist der hinten am Gaumen überraschend opulent. Hinterlässt einen zarten Schmelz im langen Abgang.

## 2020 Von Winning | Chardonnay Royale

47,00

Trocken

Reben: Chardonnay

Weingut von Winning | Pfalz | Deutschland

Der Chardonnay Royale von Winning präsentiert sich mit saftig / exotischer Frucht, Kräuternoten und dezenter Mineralität. Subtile Note der Holzfassreife. Fokussiert, elegant und lang.

## 2021 Francois Crochet | Sancerre Blanc

74,00

Trocken

Reben: Sauvignon Blanc

Weingut Francois Crochet | Loire | Frankreich

Hellgelb und herrlich duftend im Glas. In der Nase frische Noten von Zitrus und Grapefruit, Mandeln und Pistazien. Am Gaumen Pfirsich und Orange, knackige und frische Säure.

Abgerundet und ausgestattet mit guter Länge. Finessenreich und elegant.

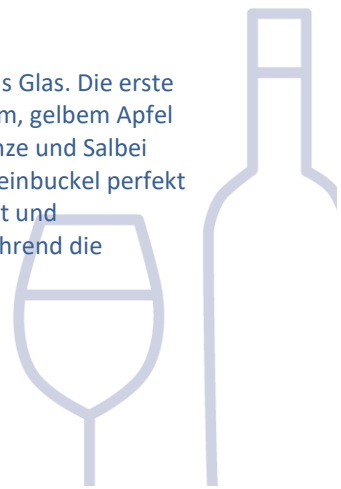
## 2018 Knipser | Riesling Steinbuckel | Großes Gewächs

76,00

Trocken

Weingut Knipser | Laumersheim | Pfalz

Dieser Spitzenwein kommt mit leuchtendem Platingelb und goldenen Reflexen ins Glas. Die erste Nase zeigt reife Aromen von Mirabellen, Pfirsichen, reifen Zitrusfrüchten, saftigem, gelbem Apfel und etwas ätherische Bergamotte. Mineralische Nuancen und ein Anflug von Minze und Salbei runden das Bouquet dieses edlen großen Gewächses aus dem Laumersheimer Steinbuckel perfekt ab. Am Gaumen präsentiert sich das Große Gewächs ungemein dicht, fest gewirkt und außergewöhnlich mineralisch. Die präsenste Säure sorgt für Frische und Länge während die dezente, stimmig eingewobene Restsüße Körper und Saft garantiert.



# ROSÉWEIN

<b>2020 L´aura   Spätburgunder Rosé</b>	0,1l	<b>3,60</b>
Trocken	0,2l	<b>7,20</b>
Weingut Henrici   Friesenheim   Rheinhessen	Flasche	<b>24,00</b>

Spritzig und mit einem appetitlich hellen Blutorangenton läuft dieser Rosé in das Glas. Das Bukett ist dezent duftig mit Aromen von Erdbeeren, Granatapfel, Rhabarber, Orangeat und Minze. Der Wein ist angenehm trocken ausgebaut, die Säure frisch und belebend. Zusammen mit der Spritzigkeit und der unbekümmerten Fruchtfülle im Finish macht er Lust auf den nächsten Schluck.

<b>2018 Niepoort Fabelhaft Douro Rosé</b>	0,1l	<b>4,30</b>
Trocken	0,2l	<b>8,60</b>
Rebsorten: Touriga Franca, Tinta Amarela	Flasche	<b>32,00</b>
Weingut Dirk van der Niepoort   Douro Tal   Portugal		

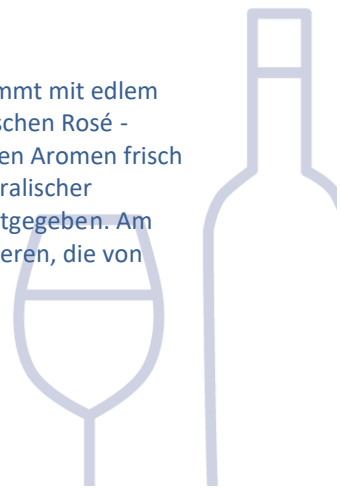
Das fabelhafte Rosé präsentiert sich im Glas in einem blassen lachsfarbenen Rosa. Sein Bukett ist aromatisch mit Noten von Himbeere, Erdbeere und weißen Blüten. Im Mund ist er lebendig und ausdrucksstark.

<b>2020 Saint Roch   Rosé</b>	0,1l	<b>4,30</b>
Trocken	0,2l	<b>8,60</b>
Reben: Grenache Gris   Mourvèdre	Flasche	<b>32,00</b>
Weingut Domaine Lafage   Côtes Du Roussillon   Frankreich		

Ein herrlich erfrischendes, belebendes Rosé, der in der Nase Noten von frischen Erdbeeren, Brombeeren sowie einen feinen Hauch von Kräutern bietet. Am Gaumen saftig, weich und harmonisch. Im Finale kommen die wunderbaren Fruchtaromen von Erdbeeren, Himbeeren, aber auch von reifen Zitronen dann wieder voll zur Geltung. Ein trockener französischer Roséwein, bei dem die Fruchtigkeit und das Säurespiel einfach stimmen.

<b>2019 Miraval   Rosé</b>	Flasche	<b>62,00</b>
Trocken		
Reben: Cinsault   Grenache   Syrah   Rolle		
Weingut: Perrin et Fils SAS   Provence   Frankreich		

Dieser wunderbare Provence-Rosé macht bereits in der Flasche Eindruck und kommt mit edlem Lachs-Rosa ins Glas. In dieser Cuvée vereinten Jolie, Pitt & Perrin die südfranzösischen Rosé - Klassiker Cinsault, Grenache, Syrah und Rolle. Das Bukett verzaubert mit intensiven Aromen frisch gepflückter Erdbeeren, Himbeeren und weißer Blüten. 60 Jahre alte Reben, mineralischer Kalksteinboden und perfektes Klima haben diesem Wein richtig viel Charakter mitgegeben. Am Gaumen zeigt der Rosé anschließend komplexe Noten von Erdbeeren und Himbeeren, die von Kräuteranklängen und Zitronen begleitet werden.



# ROTWEIN OFFEN

<b>2019 Saint-Rabon Bordeaux</b>	0,1l	<b>4,50</b>
Trocken	0,2l	<b>9,00</b>
Reben: Merlot, Cabernet Sauvignon	Flasche	<b>29,00</b>
Weingut: Chateau Loyasson de Rémi Ballarin I Bordeaux I Frankreich		

Genau so stellt man sich einen Rotwein aus dieser Region vor: Leder, Veilchen, etwas Kirsche und ein Anflug von Zedernholz. Kräftige, schmackhafte Gerbstoffe und gute Länge im Abgang.

<b>2019 Pure Velvet   Sieur d'Arques</b>	0,1l	<b>4,20</b>
Trocken	0,2l	<b>8,50</b>
Reben: Marseln	Flasche	<b>28,00</b>
Aimery – Sieur d'Arques   Languedoc - Roussillon   Frankreich		

Der Pure Velvet wurde reinsortig aus Marselan erzeugt und im Edelstahl- und Zementtank ausgebaut. Die wunderbar fruchtbetonte Nase zeigt Aromen von Cassis, Kirschen, Pflaumen, Brombeeren, Pfeffer, Rosmarin, Minze, etwas Orangenzesten, Veilchen und Rosen. Am Gaumen fleischig, saftig, sehr samtig, feinwürzige Frucht, vielschichtig, elegant, unwiderstehlicher Charme und ein sehr langer Nachhall. Ein leichter Wein für Einsteiger!

<b>2019 SUD   Primitivo di Manduria</b>	0,1l	<b>5,00</b>
Feinherb, Halbtrocken	0,2l	<b>10,00</b>
Reben: Primitivo	Flasche	<b>36,00</b>
Cantine San Marzano   Apulien   Italien		

In tiefdunklem Rubin mit violetten Reflexen begrüßt Sie der San Marzano SUD Primitivo di Manduria DOP im Glas. Sein reichhaltiges Bukett verführt mit himmlischen Noten von Pflaume, Schattenmorelle und Brombeere; angenehm ergänzt von Kakao, Vanille, Zimt, Pfeffer, Süßholz und Veilchen. Im Mund offenbart sich ein facettenreicher Primitivo voller Saft und Kraft; elegant und druckvoll; samtig, warm und dicht; mit fleischiger Fülle.



**2020 Black Print Schneider**0,1l **7,00**

Trocken

0,2l **14,00**Reben: Merlot | Cabernet Sauvignon | Cabernet Dorsa |  
Blaufränkisch | SyrahFlasche **46,00**

Weingut Markus Schneider | Ellerstadt | Pfalz

Der Black Print leuchtet einem dunkel und tiefrot entgegen. An der Nase offenbart er Brombeeren, Cassis und Schwarzkirschen, dazu Gewürze, Kräuter und ein Hauch von Tabak. Ungeheuer dicht und voll am Gaumen, von schöner Säure belebt.

**2019 Bamberger | Strahlkraft | Cuvée**0,1l **5,50**

Trocken

0,2l **11,00**

Reben: Cabernet, Spätburgunder

Flasche **38,00**

Weingut Christian Bamberger | Bad Sobernheim | Nahe

Schönes Bukett mit Aromen von Cassis, Schlehe, Kirschen, Himbeeren, etwas Vanille, Zeder, Tabak und leicht rauchigen Noten, gefolgt von würzigen Anklängen von Nelken, Pfeffer und Veilchen-Töne.

**2020 Kaapzicht | Pinotage**0,1l **7,00**

Trocken

0,2l **14,00**

Reben: Pinotage

Flasche **49,00**

Weingut Francois Rood | Stellenbosch | Südafrika

Die Rebsorte Pinotage ist eine Kreuzung aus Cinsault und Pinot Noir. Die Sorte bringt extrem kräftige, fruchtintensive, aber auch maskulin wirkende Weine hervor, die mittlerweile auf der ganzen Welt geschätzt werden. Ein dunkles Violett schimmert im Glas. Der Duft ist ein Potpourri aus Pflaumen, Wildbeeren und geröstet wirkenden Zedern- und Vanille-Aromen. Am Gaumen rassig mit einem rotfruchtigen Kern und festen Tanninen. Aromatisch komplex mit Sauerkirschen, grünen Oliven, Cola und Rauch. Absolut typisch für die Rebsorte. Am Gaumen rassig, mit einem rotfruchtigen, hellen Kern und festen Tanninen. Der Wein ist im Mund vielschichtig und erinnert hier an Sauerkirsche, Cola, grünen Oliven und Rauch. Ein unverwechselbarer Ausdruck der Rebsorte, der durch den zwei Jahre dauernden Ausbau in französischen Eichenfässern noch unterstrichen wird.





# ROTWEIN FLASCHEN

## 2018 Le Corti | Chianti Classico Bio

Flasche **39,00**

Trocken

Reben: Sangiovese

Weingut Antinori | Toskana | Italien

Der Le Corti - Chianti Classico ist ein Rotwein mit kaminroter Farbe und purpurroten Reflexen. In der Nase verzaubert sein Duft von Waldbeere, Kirsche, Brombeere, Veilchen und Vanille. Im Mund würzig, kraftvoll mit milder Säure und angenehmen Tanninen, gut ausgewogen und langanhaltend im Abgang.

## 2018 Zeni | Amarone della Valpolicella Classico

Flasche **76,00**

Trocken

Reben: Corvina | Rondinella | Molinara

Weingut Francois Rood | Stellenbosch | Südafrika

Erleben Sie mit diesem Wein das volle Spektrum von dunklen Beeren und Sauerkirschen im Bouquet und erleben Sie den dezenten Duft von weichem Leder. Genießen Sie den vollmundigen Geschmack, der mit seiner samtigen Struktur und dem attraktiven Körper für Stunden des Genusses sorgt.

## 2019 Fabelhaft Tinto | Niepoort

Flasche **33,00**

Trocken

Reben: Touriga Franca | Touriga Nacional | Tinta Roriz | Tinta Amarela

Weingut Niepoort | Douro Tal | Portugal

Der Niepoort Fabelhaft Tinto duftet vielschichtig nach Anklängen von Cassis, feiner Würze, Lakritz und Röstnoten. Balsamische Nuancen setzen dazu Akzente. Über die Lippen rollt der Rotwein saftig, fruchtig und harmonisch. Seine Tannine fügen sich auf den Punkt in die gute mittlere Struktur. Das Finale ist bemerkenswert lang und vollendet den ordentlichen Gesamteindruck für diesen Alltagswein.

## 2017 Knipser Im großen Garten

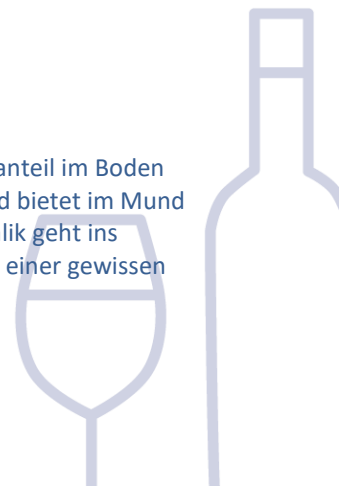
Flasche **100,00**

Trocken

Reben: Spätburgunder

Weingut: Knipser | Laumersheim I Pfalz

Dieser Spätburgunder, der seinen mineralischen Charakter dem hohen Kalksteinanteil im Boden zu verdanken hat, besitzt eine etwas rauchige, zart speckige Note in der Nase und bietet im Mund herb-saftige, erdige und reife Fruchtnoten mit gewissem Säurebiss. Seine Mineralik geht ins salzige, der Körper wirkt geschliffen und doch zugleich griffig, nachhaltig und mit einer gewissen Tiefe.



# SCHAUMWEIN

## **Veuve Fourny "Grande Rosé" Brut**

Flasche **100,00**

### **AOC Champagne Premier Cru**

Trocken

Weingut Veuve Fourny | Vertus Côte des Blancs | Frankreich

Dieses kleine, aber feine Champagnergut in Vertus präsentiert mit seinem Rosé einen ausgewogenen, sehr zugänglichen Schaumwein, der von vorne bis hinten jede Veranstaltung auf ein höheres Niveau hebt, ohne sich in den Vordergrund zu stellen. Eine schöne Frucht von Himbeeren und Erdbeeren wird durch die feine, gut eingebundene Perlage gut zur Geltung gebracht. Trocken, aber nicht adstringierend, sondern immer schön frisch, lässt sich dieser Rosechampagner bei jeder Gelegenheit öffnen, um seinen Charme voll auszuspielen

## **Veuve Fourny Grande Reserve**

Flasche 0,375 l **46,00**

### **AOC Champagne Premier Cru**

Trocken

Weingut Veuve Fourny | Vertus Côte des Blancs | Frankreich

Dieses Cuvee besteht aus 60% Chardonnay und 40% Pinot Noir. Ein lebendiger Duft von Zitronenblüte und Grapefruit, das Finale wird elegant von würzigen Aromen der Kirsche und Feige abgerundet.

## **R de Ruinart Brut**

Flasche **110,00**

### **AOC Champagne Premier Cru**

Trocken

Weingut Ruinart | Reims | Frankreich

Brut R zeichnet sich durch eine helle und intensive strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen und einer sehr anhaltenden Perlage aus. Die Nase öffnet sich mit einem frischen, feinen und fruchtigen Bouquet mit Aromen von Aprikose, Birne und Apfel, angereichert mit angenehm würzigen Noten von Haselnuss und Mandel. Am Gaumen ist es angenehm frisch, mit einem harmonischen Körper und einer bemerkenswerten Ausdauer



# HINWEIS FÜR ALLERGIKER

In all unseren frisch zubereiteten Speisen können Spuren der 14 Hauptallergene vorkommen.

Bitte kontaktieren Sie Personal für aktuelle Information.

## **Liste der in der EU kennzeichnungspflichtigen Allergene:**

Die Lebensmittelinformationsverordnung (Verordnung [EU] Nr. 1169/2011) regelt die Kennzeichnung von Allergenen.

Anhang II der LMIV listet die Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen und damit kennzeichnungspflichtig sind. Dies sind:

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u.a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

Eier und Eierzeugnisse

Fisch und Fischerzeugnisse

Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse Soja und Sojaerzeugnisse

Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

Schalenfrüchte, d. h. Mandel (*Amygdalus communis* L.), Haselnuss (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Kaschunuss (*Anacardium occidentale*), Pecannuss (*Carya illinoensis* (Wangenh.)), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Sellerie und Sellerieerzeugnisse

Senf und Senferzeugnisse

Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO<sub>2</sub> angegeben

Lupine sowie Erzeugnisse daraus

Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

