



Restaurant • Tagungen • Hotel • Catering

Weine - excellent genießen.

Schatzkammerweine.

2006er Château Montrose - St. Estephe	0,75 l Flasche	164,85 €
2007er Château Montrose - St. Estephe	0,75 l Flasche	135,00 €

Der Château Montrose scheint zunächst mineralisch geprägt, aber dann behauptet sich das Substrat von schwarzen Beeren.

Die Früchte sind frisch, aber nicht süß.

Ein Hauch von Leder und Gewürzen ist zu vernehmen.

Charakteristisch für Montrose ist die Schwere.

2005er Château D'Armailhac Rothschild - Pauillac	0,75 l Flasche	103,85 €
--	----------------	----------

Er ist äußerst charmant, besitzt eine saftige, reife Frucht (Cassis, schwarze Kirsche), dunkle Töne (Schokolade, Kaffee) sowie mildes, festes Tannin.

Der französische Weinautor Michel Dovaz schreibt:

"Dieser Pauillac repräsentiert exemplarisch das

Maskuline seiner Appellation und ist fast so gut wie sein Nachbar

Mouton-Rothschild."

1999er Château d'Issan 3ème Grand Cru Classé, Margaux	0,75 l Flasche	84,20 €
--	----------------	---------

*Der Château d'Issan wird aus 70 % Cabernet Sauvignon und 30 % Merlot
In Eichenfässer vinifiziert.*

Er offenbart reife Früchte mit Charakteristischen, intensivem Aroma.

Der Wein zeichnet sich durch einen Vollen und kräftigen Geschmack aus.

Die dezente Säure ist wunderbar eingebunden.

2007er Château du Tertre 5ème Grand Cru Classé, Margaux	0,75l Flasche	63,55 €
--	---------------	---------

Dunkles Rubinrot, fast schwarz. Wie immer sehr individuelle

Nase. Schöne Frucht. Du Tertre ist im Geruch fast immer zu erkennen.

Veilchen und Maulbeeren finden sich neben der Frucht.

2008er Château Cantemerle Haut-Medoc 5ème Grand Cru Classé	0,75 l Flasche	62,70 €
--	----------------	---------

*Eine schöne Farbe und von einer eleganten Zusammensetzung, drückt
der Cantemerle Noten von Menthol, Süßkirsche und Heidelbeere aus. Mit
Dichte, Finesse und Länge, ist der Cantemerle ein sicherer Wert.*



Restaurant • Tagungen • Hotel • Catering

Weine - excellent genießen.

Feierabendhaus Raritäten (nur noch wenige Bestände vorhanden).

2013er Weißburgunder
Q.B.A, trocken
Ökoweingut Sander 0,75 l Flasche 24,25 €

Aromatischer, cremiger Weißburgunder mit schönen floralen und nussigen Noten. dezente und gut intigrierte Säure.

2012er Rivaner „traditionell“ 0,75 l Flasche 24,75 €
Qualitätswein trocken
Weingut Helde

Feine, dezente Muskatnote, leichte mineralische fruchtige Weinsäure, angenehme Frische.

„Lemberger“ 0,75 l Flasche 26,70 €
Qualitätswein trocken
Weingut Kistenmacher & Heger

Kräftiger, feinfruchtiger Roter mit herrlichen Noten von schwarzen Johannisbeeren, Holunder und Waldbeeren sowie gut eingebauten, weichen Tanninen.

„Roter Lehm“
Merlot, Q.b.A., trocken 0,75 l Flasche 33,85 €
Weingut Lergenmüller

Ein französisch geprägter Merlot aus deutschen Landen. Kraftvoll, weich, fruchtig mit einer enormen Länge. Ein gelungenes Experiment der Familie Lergenmüller aus der Pfalz.



Restaurant • Tagungen • Hotel • Catering

Weine - excellent genießen.

Weißweine Deutschland.

Baden

„Oberbergener Baßgeige“
Grauburgunder, Kabinett, trocken
WG Oberbergen eG 0,75 l Flasche 24,40 €

*Aromatisch, mineralisch und harmonisch präsentiert sich der Klassiker Badens.
Ausgezeichnete Lage am Kaiserstuhl.*

„oktav“
Weißburgunder, Kabinett, trocken
Weinhaus Heger 0,75 l Flasche 29,90 €

Rassiger und spritziger Burgunder mit einem zarten Bukett von Honig und Blüten.

Mosel

„Hochgewächs“
Riesling, Q.b.A., halbtrocken
Weinhaus J. & H. Selbach 0,75 l Flasche 22,55 €

*Harmonischer Weißwein mit einem gelungenen Süße-Säure-Spiel.
Fruchtig und saftig am Gaumen.*

„Satyricus“
Riesling, Q.b.A., feinherb
Weingut Dr. Loosen 0,75 l Flasche 30,00 €

*Süffiger Moselaner mit voller exotischer Frucht.
Fein mineralisch mit anregenden Süße-Säure-Spiel.*

Rheingau

„Gutswein“
Riesling, Q.b.A., trocken
Weingut Robert Weil 0,75 l Flasche 30,75 €

*Der Klassiker von einem Flaggschiff der deutschen Rieslingszene.
Deutliche Aromen von Pfirsich und Aprikose, feines und elegantes Säurespiel.*

„Johannisberger Klaus“
Riesling, Spätlese, trocken
Weingut Johannes Ohlig 0,75 l Flasche 27,50 €

*Feinfruchtiger Geschmack nach Pfirsich und Aprikose, mit einem Hauch Exotik.
Kraftvoll auf der Zunge mit einer feinen Balance von Frucht und Terroir.*



Restaurant • Tagungen • Hotel • Catering

Weine - excellent genießen.

Rheinpfalz

„Eden Rock“

Weißwein-Cuvée, Q.b.A., trocken

Weingut St. Annagut

0,75 l Flasche

22,40 €

*Pfälzisches Weißweincuvée mit einem Hauch Exotik in der Nase.
Ausgewogener, frischer und geschmackvoller Wein.*

„Gutswein“

Riesling, Q.b.A., trocken

Weingut Dr. Bürklin-Wolf

0,75 l Flasche

33,20 €

*Saftig mit frischen Aromen von Ananas, Birne und Apfel in einer
mineralischen Säure.*

Schneider „Chardonnay“

trocken, Weingut Markus Schneider

0,75 l Flasche

30,50 €

*Sehr frisch am Gaumen, aber mit Tiefe und kristallklar wie eine
unberührte Meeresbucht. Wer seinem Charme erliegt, bekommt nicht
genug von ihm.*

„Feuerstein“

Sauvignon blanc, trocken

Weingut Lergenmüller

0,75 l Flasche

33,20 €

*Weinig – dichter Körper mit lang anhaltendem Säure- und Mineralspiel
bei spannender Fruchtfaltung.*

Nahe

„Deep Blue“

Blanc de Noir, trocken

Weingut Martin Tesch

0,75 l Flasche

30,85 €

*Im Glas präsentiert sich der Wein mit leicht lachsfarbenen Reflexen.
In der Nase zeigt er Aromen roter Früchte. Am Gaumen ist der „Deep
Blue“ mit einer schönen Fruchtigkeit und Mineralik versehen, die
Säure ist gut eingebunden.*



Restaurant • Tagungen • Hotel • Catering

Weine - excellent genießen.

Weißweine Frankreich.

"Sancerre" AOC
Les Baronnes
Henri Bourgeois 0,75 l Flasche 35,70 €

*Herrlich fruchtbetont mit Noten von Grapefruit, Johannisbeere und Zitrus in feiner Mineralität.
Intensiv auf der Zunge mit vegetabilen Noten.*

„Chablis“ Premier Cru
Montée de Tonnerre
Domaine Jean Durup 0,75 l Flasche 47,54 €

*Reichhaltiger Chablis mit typisch mineralischem Charakter.
Opulenter Duft nach Birnen und Honig mit reichhaltiger Frucht
und kompaktem Körper.*

Weißweine Italien.

„Di Paolo“
Pinot Grigio del Friuli D.O.C.
Cantine Sacchetto, Venetien 0,75 l Flasche 23,75 €

*Saftiger Burgunder aus den besten Lagen des Friauls.
Eleganter Wein von angenehmer Frische.*

Pinot Grigio D.O.C
Peter Zemmer
Südtirol 0,75 l Flasche 29,50 €

Feinfruchtiger Geruch nach Birne mit leicht nussigem Aroma.

„Gavi del Comune di Gavi“ D.O.C.G.
Cantine San Silvestro, Piemont 0,75 l Flasche 24,25 €

*FrISChe, gelbe Früchte begegnen der Nase.
Ausgewogener und süffiger Gavi.*

„Vernaccia di San Gimignano“
D.O.C.G.
Teruzzi & Puthod, Toskana 0,75 l Flasche 25,80 €

*Der Vernaccia überzeugt durch seine feine Fruchtaromatik und
sein harmonisches Geschmacksbild.
Sortentypisch sind die leichten Anklänge von Bittermandeln.*



Restaurant • Tagungen • Hotel • Catering

Weine - excellent genießen.

Weißweine Spanien.

Baron de Ley
Rioja, Blanco

0,75 l Flasche

26,10 €

Sehr sauber und klar präsentiert sich der Barón de Ley Blanco unter einem Bukett von exotischen Fruchtnoten, frischem Gras und dezenten Kräuternuancen. Sehr harmonisch am Gaumen mit guter Struktur ist er ein unkomplizierter Begleiter vieler Gelegenheiten.

Weißweine Übersee.

Chile

„Montes“ Sauvignon-Blanc
Discover Wines

0,75 l Flasche

25,45 €

Frischer, duftiger Sauvignon mit den Aromen von Stachelbeeren, Grapefruit und Maracuja. Am Gaumen eine gute Balance von lebendiger Säure und guter Struktur.



Restaurant • Tagungen • Hotel • Catering

Weine - excellent genießen.

Roséweine.

Rheinpfalz

„Eden Rock“

Rosé-Cuvée, Q.b.A., trocken

Weingut St. Annagut

0,75 l Flasche

22,40 €

Modern vinifizierter deutscher Rosé, der fast an die Geschmacksbilder von Überseeweinen erinnert. Rosé mit hohem Spaßfaktor.

„Saigner“

Rosé-Cuvée, Q.b.A., trocken

Weingut Markus Schneider

0,75 l Flasche

28,35 €

Mit seiner enorm üppigen und fruchtigen Aromatik begeistert dieser Rosé von Markus Schneider. Besonders Aromen von Brombeeren, Cassis und Himbeeren zeichnen ihn aus.



Restaurant • Tagungen • Hotel • Catering

Weine - excellent genießen.

Rotweine Deutschland.

Rheinpfalz

„Eden Rock“

Rotwein-Cuvée, Q.b.A., trocken,
Weingut St. Annagut

0,75 l Flasche 22,40 €

*Cuvée aus Spätburgunder und St. Laurent.
Saftig, vollmundig mit einer guten Würze.*

Black Print“

Rotwein-Cuvée, trocken
Weingut Markus Schneider

0,75 l Flasche 33,20 €

Wie der Name schon verrät, ist die Farbe tief dunkel, wie schwarze Tinte. Die Nase des „Black Print“ ist total abgefahren mit komplexen Aromen von Cassis, Kirschen, Stachelbeeren, Himbeere, Thymian und Wacholder. Am Gaumen konzentriert und vielschichtig wie kaum einer.

„Tohuwabohu“

Rotwein-Cuvée, trocken
Weingut Markus Schneider

0,75 l Flasche 42,10 €

Der „Tohuwabohu“ leuchtet rubinrot mit dunklem, nahezu schwarzem Kern. Sofort verströmen intensive und hocharomatische Aromen von Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Holunder, Pflaumenkompott, frisch aufgeschnittenen Kirschen, ein Hauch von Eichenholz, Minze und Eukalyptus. Am Gaumen ist er als erstes einmal saftig, gefolgt von dunklen Beeren, Kirschen und Pflaumen. Er besitzt eine herrlich gute Tanninstruktur.



Restaurant • Tagungen • Hotel • Catering

Weine - excellent genießen.

Baden

„Oberbergener Baßgeige“
Spätburgunder, Q.b.A., trocken
WG Oberbergen eG

0,75 l Flasche 26,50 €

Samtiger, gehaltvoller Burgunder, der jedoch nie schwer oder aufdringlich wirkt. Klassisch das Aromenspiel von Erdbeeren und Kirsche.

Ahr

Spätburgunder „Nr. 1“
Q.b.A., trocken
Weingut Meyer-Näkel

0,75 l Flasche 35,70 €

Großartiger Pinot mit einer großen Harmonie zwischen Frucht, Säure und Extrakt. Viel Geschmack und Druck am Gaumen.



Restaurant • Tagungen • Hotel • Catering

Weine - excellent genießen.

Rotweine Frankreich.

Château Tour de Mirambeau
Bordeaux AOC 0,75 l Flasche 27,40 €

*Glänzende, kirschrote Farbe im Glas.
Fruchtige Duftnote von Cassis und Kirsche. Leichte, angenehme und
dezente Würze.*

Côtes du Rhône AOC
E. Guigal 0,75 l Flasche 28,10 €

*Saftig, herzhaft fruchtige Noten von schwarzer Kirsche und Pflaume
verbinden sich, mit anhaltenden süßlichen Tannin, zu perfekter
Guigal-Qualität.*

Château Rozier
St. Emilion Grand Cru AOC 0,75 l Flasche 36,10 €

*Der aromatische Rotwein wird geprägt vom Duft und Geschmack dunkler
Früchte. Weiche, aber deutliche Tannine am Gaumen.
Ein eleganter und kräftiger Vertreter des bordelaiser Anbaugebietes.*

Châteauneuf-du-Pâpe AOC
E. Guigal 0,75 l Flasche 54,20 €

*Kräftig und markant mit der Frucht reifer Schwarzkirsche und Pflaume.
Kräuternoten mit einem Hauch Pfeffer in einer rauchigen Tanninstruktur.*

Rotweine Spanien.

Baron de Ley
Rioja Reserva 0,75 l Flasche 35,00 €

*Das tolle Aroma nach reifen Beeren und einem Hauch von
Dattelpflaumen wird von marmeladigen Aromen der Pflaume,
Kirsche und Johannisbeere unterstrichen.
Gut eingebundene, harmonische Tannine.*

Altos Ibericos
Rioja Crianza 0,75 l Flasche 26,10 €

*Das intensive Bukett zeigt Aromen von Kirschen, Brombeeren,
Heidelbeeren, Vanille, Espresso, Zeder, Nelken, Muskat, Rauchfleisch und
Veilchen. Am Gaumen füllig, samtig, saftig, elegant, vielschichtig,
feinwürzig, mit viel Frucht, dichter Tanninstruktur, schöner Holzeinsatz
und ein sehr langer Nachhall.*



Restaurant • Tagungen • Hotel • Catering

Weine - excellent genießen.

Rotweine Italien.

„Nero d'Avola“ Sicilia I.G.T., trocken Cusumano, Sizilien	0,75 l Flasche	25,50 €
<i>Intensive Aromen von dunklen Beeren in kräftigem Körper. Finessenreich mit feinen Würznoten.</i>		
„Chianti Riserva“ D.O.C.G. Dalcampo, Toskana	0,75 l Flasche	28,50 €
<i>Reife, dunkle Kirschen und eine elegante Würzaromatik prägen diesen Toskaner. Ein Klassiker.</i>		
„Chianti Classico Riserva“ D.O.C.G. Lamole di Lamole, Azienda Agricola, Toskana	0,75 l Flasche	34,90 €
<i>Intensives Rubinrot mit granatfarbenen Nuancen. An der Nase typische Düfte der Region wie Iris und Gewürze.</i>		
Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G. Cantina Fratelli Zeni, Venetien	0,75 l Flasche	39,90 €
<i>Vielschichtige Aromen von süßlichen Beeren, Kirschen und Backpflaumen. Süßliche Vanille mit komplexen Würznoten in einer schönen Röstaromatik.</i>		
San Silvestro Barbera Passito Appassimento, D.O.C.G. Cantine Sartirano, Italien	0,75 l Flasche	27,30 €
<i>Dicht, dunkel und unglaublich "beerig", so fließt der Passito von San Silvestro ins Glas. Gekeltert aus teilrosiniertem Traubengut nach der Appassimento-Methode ist hier ein extrem aromatischer Wein aus Barbera-Trauben entstanden</i>		
„Le Volte“ Rosso I.G.T. Tenuta dell' Ornellaia, Toskana	0,75 l Flasche	38,55 €
<i>Seine reife und volle Frucht mit Aromen von Balsam ist begeisternd. Der Geschmack ist harmonisch und ausgewogen, die Tannine perfekt integriert. Im Glas zeigt sich ein wunderbares Rot, das einen Hauch Purpur in sich trägt.</i>		
„Brunello di Montalcino“ D.O.C.G. Capanna, Toskana	0,75 l Flasche	51,05 €
<i>Er duftet wunderbar würzig nach mediterranen Kräutern, wie Minze. Er gibt sich dabei sehr direkt und überrascht später durch Finesse und Körper am Gaumen.</i>		



Restaurant • Tagungen • Hotel • Catering

Weine - excellent genießen.

Rotweine Übersee.

Chile

„Montes Reserve“
Merlot, trocken

0,75 l Flasche

25,85 €

10 % Cabernet-Sauvignon runden diesen Merlot vom Familienbetrieb Montes im Colchagua Valley ab, während er sechs Monate in neuen amerikanischen Fässern reift.

Dunkle Fruchtaromen von Brombeere und Kirsche prägen das Bukett. So schmeckt Chile.



Restaurant • Tagungen • Hotel • Catering

Weine - excellent genießen.

Sekt/Prosecco.

Eigenmarke „Feierabendhaus“ Sekt, trocken	0,75 l Flasche	24,05 €
Eigenmarke „Feierabendhaus“ Sekt Rosé, trocken	0,75 l Flasche	24,05 €
Prisecco 100% alkoholfrei, 100% natürlich	0,75 l Flasche	24,05 €
Mumm Jahrgangsspekt alkoholfrei, trocken	0,75 l Flasche	24,05 €
Cantine Maschio Prosecco DOC Spumante, extra dry Treviso	0,75 l Flasche	26,60 €
Geldermann Sekt - Carte Blanche	0,75 l Flasche	29,70 €

Champagner.

Lionel Derens Brut Réserve	0,75 l Flasche	40,85 €
Moët & Chandon Brut Impérial	0,75 l Flasche	67,80 €
Lanson Rosé Label Brut rosé	0,75 l Flasche	71,60 €
Veuve Clicquot Ponsardin Brut	0,75 l Flasche	75,70 €



Restaurant • Tagungen • Hotel • Catering

Weine - excellent genießen.

Weine in Karaffen.

Weißweine

„Ihringer Vulkanfelsen“, Weißer Burgunder Q.b.A., trocken, Weingut Karl Karle, Baden	0,25 l Karaffe 1,0 l Flasche	6,50 € 23,15 €
<i>Dezente, blumige Note. Zurückhaltende, gut eingebettete Säure und feingliedrig im Geschmack.</i>		
Chardonnay „Vanel“ Vin de Pays d'Oc, trocken, Frankreich	0,25 l Karaffe 1,0 l Flasche	6,50 € 21,95 €
<i>Aromatischer, kräftiger Chardonnay aus Südfrankreich. Typische Düfte von Apfel und Zitrus, ergänzt durch eine leicht exotische Note.</i>		
„No 071“ Pinot Grigio I.G.T., trocken, Italien	0,25 l Karaffe 1,0 l Flasche	6,50 € 22,95 €
<i>Fruchtiger, harmonischer und unkomplizierter Pinot Grigio.</i>		
Riesling, Q.b.A., trocken Weingut St. Annagut, Pfalz	0,25 l Karaffe 1,0 l Flasche	7,00 € 24,75 €
<i>Rassige Finesse mit den fülligen Aromen tropischer Früchte im saftig-süffigen Genuss - pure Eleganz.</i>		
Grauburgunder, Q.b.A., trocken Weingut Lergenmüller, Pfalz	0,25 l Karaffe 1,0 l Flasche	7,00 € 23,55 €
<i>Saftiger, vollmundiger Vertreter der Pinot-Familie. Cremiger und gut ausbalancierter Tropfen.</i>		
„Zeltinger Himmelreich“ Riesling, Q.b.A., halbtrocken, Mosel	0,25 l Karaffe 1,0 l Flasche	7,00 € 23,90 €
<i>Feinfruchtiger Moselriesling mit einer pikanten Note. Elegantes Säure-Süße-Spiel am Gaumen.</i>		
Weinheimer Sybillenstein Kerner Spätlese, lieblich, Rheinhessen	0,25 l Karaffe 1,0 l Flasche	8,00 € 21,10 €
<i>Saftige Aromen von Aprikose und reifen Äpfeln schmackhaft verpackt mit würzigen Nuancen in einer delikaten Fruchtsüße.</i>		



Restaurant • Tagungen • Hotel • Catering

Weine - excellent genießen.

Weine in Karaffen.

Roséwein

Blauer Portugieser, Rosé, halbtrocken Weingut H. Vollmer, Pfalz	0,25 l Karaffe	6,50 €
<i>Lachsfarbener, feinfruchtiger und süffiger Weißherbst mit einem dezent, halbtrockenen und frischem Geschmackserlebnis.</i>	1,0 l Flasche	22,00 €

Rotweine

„Ellerstädter Kirchenstück“, Dornfelder Q.b.A., trocken, Weingut H. Vollmer, Pfalz	0,25 l Karaffe	6,50 €
<i>Kräftiger, markanter Dornfelder mit einer delikaten Frucht und bekömmlicher, zurückhaltender Säure.</i>	1,0 l Flasche	23,05 €

„Ingelheimer Kaiserpfalz“, Portugieser Rotwein Q.b.A., halbtrocken, Rheinhessen	0,25 l Karaffe	6,50 €
<i>Typisch die helle Farbe dieses Portugiesers. Schmeichelnd und wohlrig am Gaumen. Die dezente Restsüße verleiht dem Rotwein einen angenehmen Schmelz.</i>	1,0 l Flasche	22,05 €

„No 071“ Merlot D.O.C., trocken, Italien	0,25 l Karaffe	6,50 €
<i>Kräftiges Bukett von reifen roten Früchten. Intensiver Geschmack am Gaumen, reif und bekömmlich.</i>	1,0 l Flasche	22,00 €

Spätburgunder, Q.b.A., trocken Weingut Stefan Rinklin, Baden	0,25 l Karaffe	7,00 €
<i>Frisch auch im Sommer ein Genuss.</i>	1,0 l Flasche	23,90 €

Chianti D.O.C.G., trocken, Italien	0,25 l Karaffe	7,00 €
<i>Klassisches Chianti-Cuvée aus Sangiovese, Canaiolo und Trebbiano. Typischer Duft nach Sauerkirschen. Präzise Säure auch am Gaumen.</i>	1,0 l Flasche	23,95 €

Coteaux du Languedoc AC, Rotweincuvée, trocken, Frankreich	0,25 l Karaffe	6,00 €
	1,0 l Flasche	20,55 €

*Cuvée aus Grenache, Carignan und Syrah.
Kräftig-fruchtiges Aroma von dunklen Beeren,
Pflaume und Schwarzkirsche vereint mit würzig herben Noten*



Restaurant • Tagungen • Hotel • Catering

Weine - excellent genießen.

Weinkarte