

Sehr geehrte Gäste,

*herzlich willkommen in unserem Restaurant
am Wenigemarkt 13.*

Unser Haus wurde im 18. Jahrhundert erbaut. Werner Fischer sanierte ab 1982 die damals baufällige Ruine und schuf so in den folgenden neun Jahren die Grundlage für unseren Traum. Unser Restaurant wurde am Freitag, dem 13. September 1991 eröffnet und wird seitdem liebevoll von familiärer Hand geführt.

Unser Konzept

Wir sind ein junges, engagiertes Team, das sich die Gastronomie zum Lebensinhalt gemacht hat. Wir werden den „Service-Gedanken“ nicht neu erfinden, aber wir haben Freude daran, unseren Gästen eine schöne und entspannte Zeit in unseren Räumlichkeiten zu bereiten. Lassen Sie sich mit hausgemachten Spezialitäten verwöhnen und lernen Sie unsere Art der Thüringer Gastlichkeit kennen!

In unserer Küche arbeiten wir überwiegend mit hiesigen, frischen Produkten. Wir bieten Ihnen eine Kombination aus gut-bürgerlich-traditioneller und moderner Küche. Je nach Jahreszeit finden Sie klassische Thüringer Gerichte, aber auch interessante eigene Kreationen auf unserer Speisekarte. „Kochen“ heißt für uns, Geschmackserlebnisse zu schaffen, aber auch Leidenschaft und Liebe zum Detail.

Unsere Möglichkeiten

Unser Haus bietet verschiedene Räumlichkeiten zum Feiern und Speisen. Ob ein Sonntagsessen im Restaurant (30 Plätze), Ihre Weihnachtsfeier im Kaminzimmer (30 Plätze), das Geburtstagsessen im Salon (16 Plätze) oder eine gemütliche Sommerabendrunde auf unserer Terrasse am Wenigemarkt – bei uns findet jeder Geschmack seinen Platz.

Bei der Planung und Ausstattung von Feiern beraten wir Sie gern und stellen Ihnen nach Ihren Wünschen das passende Menü zusammen.

Auch „Candlelight dinner“ in romantischer Atmosphäre am Kaminfeuer sind sehr beliebt und sicher eine schöne Überraschung für Ihren Partner. Und für den Fall, dass Sie Ihre Lieben mit ein paar schönen Stunden in unserem Haus beschenken möchten, haben wir Gutscheine vorbereitet.

Wir freuen uns auf Ihre Anregungen, Ihre Wünsche und natürlich auch über ein Lob, wenn es Ihnen bei uns gefallen hat.

Familie Fischer
und das Team vom Wenigemarkt 13

www.wenigemarkt-13.de . info@wenigemarkt-13.de
Reservierungen unter 0361-6422379
Gäste Wi-Fi: wenigemarkt13



Aperitif

Crodino (alkoholfrei)	0,1 l	4,20 €
Martini Bianco	5 cl	3,90 €
Martini Rosso	5 cl	3,90 €
Martini Extra Dry	5 cl	3,90 €
Sherry Sandeman Dry	5 cl	3,90 €
Sherry Sandeman Medium	5 cl	3,90 €
Campari Orange	0,2 l	5,00 €
Bellini <i>(Prosecco mit Mus von weißem Pfirsich)</i>	0,1 l	4,20 €
Prosecco mit Brombeermus	0,1 l	4,20 €
Prosecco Frizzante	0,1 l	3,00 €
	0,75 l	21,00 €
Aperol Spritz	0,2 l	5,90 €
Lillet Wildberry <i>(Französischer Aperitif mit geeisten Himbeeren und Schweppes Wild Berry)</i>	0,2 l	5,90 €
Sekt		
Marke des Hauses		
Cuvée, Brut	0,1 l	2,60 €
<i>leichter fruchtvoller Sekt, säurearm</i>	0,75 l	19,00 €
„Kurpfalz“ Cabinet <i>halbtrocken</i>	0,75 l	21,00 €
Sekt alkoholfrei	0,2 l	4,20 €
Thüringer Winzersekt nach Angebot <i>Flaschengärung</i>	0,75 l	30,00 €
Lanson Champagner Brut	0,75 l	60,00 €





Menü

Aperitif

Prosecco (0,1 l)

Vorspeise

Klares Kastaniensüppchen

mit Kichererbsen, feinem Wurzelgemüse und Chilifäden

Hauptspeise (wahlweise)

Geschmorter Lamnbraten aus der Keule

an gerahmten Wirsing mit Speck und Backpflaume
dazu Thüringer Schmelzklößen

oder

Kotelett vom Thüringer DUROC-Schwein

an marinierten Pflücksalaten
und gegrillten Rosmarinkartoffeln

oder

Knuspriger Entenbraten (ausgelöst)

an Preiselbeer-Rotkohl und Thüringer Kloß

Dessert (wahlweise)

Hausgebackenes Mandelküchlein an Marzipaneis

oder

Weißes Nougateis mit Schokoladensauce

27,90 €

Unsere Empfehlung zum Dessert

Van Gogh Schokoladenvodka (Niederlande)

dreifach destilliert, sehr mild, samtig glatter
Geschmack nach Schokolade, süß auf der Zunge

2 cl

3,40 €





Suppen, Vorspeisen, Salate

Klares Kastaniensüppchen

mit feinem Wurzelgemüse, Kichererbsen³ und Chilifäden,
verfeinert mit einem Hauch Curry

4,90 €

Tomaten-Ingwer-Süppchen

mit gerösteten Kürbiskernen

4,90 €

Gratiniertes Würzfleisch

von der Jungschwein Keule
mit würzigem Käse überbacken

6,90 €

Kleine Variation von Blattsalaten der Saison

mit Tomaten und gerösteten Kürbiskernen

5,50 €

Dressing wahlweise:

fruchtiges Balsamico-Dressing,

lauwarmes Kartoffeldressing mit Speck² und Zwiebeln,

pikantes Joghurtdressing

Variation von saisonalen Pflücksalaten

mit fruchtigem Balsamico-Dressing

klein/groß

~ an saftig gebratener Geflügelleber

mit Apfelspalten, Zwiebeln und Walnüssen

5,90 €/9,90 €

~ an warmem, mildem Ziegenfrischkäse

und Ziegencamembert

mit Honig, Weintrauben und Walnüssen

5,90 €/9,90 €

~ an gegrillten Hähnchenstreifen

und gebratenen Pilzen der Saison

mit Balsamico verfeinert, Weintrauben und Parmesan

12,90 €

~ an saftig gegrilltem Rinderrücken

mit hausgemachter Kräuterbutter,

Tomaten und frisch gehobeltem Parmesan

17,90 €





Unsere Klassiker aus Thüringen

Gebratene Kloßscheiben ^{3,5} mit Thüringer Blut- und Leberwurst gefüllt ² auf deftigem Specksauerkraut ² mit kräftiger Bratenjus	10,50 €
Geschmorte Geflügelleber mit frischen Pilzen und Zwiebeln in Balsamicojus, dazu Thüringer Schmelzklöße* ^{2,3,5}	11,90 €
Zwei Wildschweinbratwürste an marinierten Pflücksalaten und gegrillten Rosmarinkartoffeln	11,90 €
Zarte geschmorte Kaninchenkeule an gerahmtem Wirsing, mit Speck ² , Backpflaumen und Thüringer Klößen ^{3,5}	14,90 €
Rinderroulade (aus deutscher Rinderkeule) saftig gefüllt mit Zwiebeln, Speck ² , Gewürzgurken, Senf und Tomatenpaprika an Apfel-Rotkohl und Thüringer Klößen ^{3,5}	14,90 €
Saftiger Nackenbraten vom Thüringer DUROC-Schwein** an deftigem Sauerkraut mit Speck und Thüringer Klößen ^{3,5}	15,90 €
Knuspriger Entenbraten (ausgelöst) mit Waldhonig glasiert, serviert an Preiselbeer-Rotkohl und Thüringer Klößen ^{3,5}	16,90 €

Saisonale Angebote finden Sie in unserer Wochenkarte

- * Thüringer Schmelzklöße
Nocken aus Kloßteig, in Butter geschwenkt, mit Speck und feinen Zwiebeln
- ** DUROC-Schwein (aus Thüringer Zucht in Aschara)
*aromatisch, edler Geschmack, zartes Fleisch mit dunkler Marmorierung
und hohem Eisenanteil – ein besonderer Genuss aus der Region*





Vegetarisches

Thüringer Klöße^{3,5} an gebratenen Pilzen Austernseitlinge und Wiesenchampignons in Kräuterrahm	9,90 €
Tagliatelle in hausgemachtem Rahmpesto mit geschmolzenen Tomaten, Wildkräutern und gerösteten Kürbiskernen	9,90 €
Tomaten-Ingwer-Tagliatelle mit gegrilltem Gemüse und frisch gehobeltem Parmesan	10,90 €
Variation aus gedünstetem und gegrilltem Gemüse der Saison mit brauner Butter und Petersilienkartoffeln	12,60 €

Fisch

Gebratenes Filet vom Wels gratiniert mit feinen Zwiebeln und Speck ² , auf Tagliatelle in Weißwein-Kapernsauce, mit geschmolzenen Tomaten und Parmesan	12,90 €
Gebratenes Zanderfilet an Dijonsenf-Honigsauce mit gegrillten Rosmarinkartoffeln und marinierten Pflücksalaten	14,90 €
Gebratenes Zanderfilet in Ziegen-Frischkäse-Kräuterkruste auf Tagliatelle in Rahm-Pesto, mit Kirschtomaten und Wildkräutern	17,60 €
Gebratenes Filet vom Saibling an gegrilltem Gemüse und pikantem Süßkartoffelpüree, mit Kokosmilch verfeinert	17,90 €





Fleischgerichte – Variationen vom Grill

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet

unter feiner Tomaten-Kräuterkruste, auf gerahmten Bandnudeln
mit Blattspinat, Kirschtomaten und frisch gehobeltem Parmesan 12,90 €

Zartes Hähnchenbrustfilet

mit mildem Ziegenfrischkäse und Honig, im Schwarzwälder Schinkenmantel²
gegrillt, dazu Rosmarinkartoffeln und mariniertes Pflücksalat
mit fruchtigem Balsamico-Dressing 14,50 €

Medaillons vom Schweinefilet

mit feinem Würzfleisch* überbacken,
an gegrillten Rosmarinkartoffeln 15,90 €

Grillvariation

saftig gegrillt kleine Steaks von Schweinefilet, Roastbeef und Hähnchenfilet
mit Wildbratwurst, hausgemachte Kräuterbutter,
gerahmte Kräuterpilze und herzhaftes Bratkartoffeln 17,60 €

Kotelett vom Thüringer DUROC-Schwein**

saftig gebraten, gerahmter Wirsing mit Speck²
und Backpflaumen, dazu gegrillte Rosmarinkartoffeln 17,90 €

Saftig gegrilltes Rumpsteak (200g)

unter feiner Kräuterkruste,
auf Weißwein-Parmesan-Tagliatelle mit geschmolzenen Tomaten 19,90 €

Saftig gegrilltes Rumpsteak (200g)

mit hausgemachter Kräuterbutter,
auf gegrilltem Gemüse und Parmesankartoffeln 19,90 €

* Würzfleisch

*feines Ragout aus der Oberschale vom Schwein in Rahmsauce aus dem
eigenen Fond, mit Worcestersauce und Zitrone, mit Käse überbacken*

** DUROC-Schwein (aus Thüringer Zucht in Aschara)

*aromatisch, edler Geschmack, zartes Fleisch mit dunkler Marmorierung
und hohem Eisenanteil – ein besonderer Genuss aus der Region*





Desserts

Hausgebackenes Mandelküchlein an weißem Marzipaneis mit Schlagsahne	4,90 €
Variation vom Sorbet aus Cassis und Mango mit frischen Beerenfrüchten und Fruchtmus	4,90 €
Champagner Trüffeleis mit zartschmelzender Schokoladensauce	4,90 €
Warmes Soufflé aus weißer oder dunkler Schokolade mit flüssigem Kern, an mildem Honig-Rosmarin-Parfait und Schlagsahne	6,90 €
Crème brûlée mit edler Vanille aromatisiert und an dunklem Schokoladeneis serviert	6,90 €

Unsere Empfehlung zum Dessert

Van Gogh Schokoladenvodka (Niederlande) dreifach destilliert, sehr mild, samtig glatter Geschmack nach Schokolade, süß auf der Zunge	2 cl	3,40 €
Gewürztraminer „Edelsheimer Ordensgut“ , Kabinett Wein- und Sektgut-Destillerie A. Diehl, Endesheim lieblich, Süßwein mit Aromen von gelben Früchten und Honig, feine Würznoten	0,1 l	3,00 €
Pampero Aniversario (Venezuelas berühmtester gereifter Rum) Duft nach Honig, Rosmarin, Zitrusfrucht, Geschmack rund, geschmeidig, dunkles Karamell, leichte Lakritznote, weich, würzig, Nachklang lang mit Süßholznote	2 cl	4,50 €





Kaffee, Tee & Schokolade

Tasse Schonkaffee (<i>entkoffeiniert</i>)		2,20 €
Tasse Kaffee ¹¹		2,20 €
Pott Kaffee ¹¹		3,80 €
Heiße Schokolade mit Sahne ¹¹		3,50 €
Heiße Schokolade mit Schuß und Sahne ¹¹ (<i>Rum, Wodka oder Baileys</i>)		5,90 €
Cappuccino ¹¹		3,00 €
Espresso ¹¹		2,20 €
Doppelter Espresso ¹¹		3,50 €
Espresso mit Milchschaum ¹¹		2,40 €
Milchkaffee ¹¹		3,50 €
Latte Macchiato ¹¹		3,20 €
Geschwendner Tee im Glas	0,25 l	2,50 €
<i>Bio Minze, Kamille, Kräuter, Earl Gray, Assam Mangalam, Japan Sencha, Rooibos Sahne Caramel und Multifrucht</i>		





Alkoholfreie Getränke

Waldecker Gourmet <i>(still, medium, classic)</i>	0,25 l / 0,75 l	2,20 € / 4,90 €
Coca Cola ^{1,10,11}	0,33 l	3,90 €
Coca Cola light ^{1,8,10,11}		
Sprite	0,2 l / 0,4 l	2,40 € / 4,50 €
Fanta ^{1,2,3}		
Orangina Orangenlimonade	0,25 l	2,80 €
Thüringer Fassbrause rot ^{1,8}	0,2 l	2,30 €
Thomas Henry Tonic Water ¹²	0,2 l	2,60 €
Thomas Henry Bitter Lemon ¹²		
Thomas Henry Ginger Ale ¹		

Obstsäfte und Nektare aus den Fahner Höhen

Apfelsaft trüb		
Birnensaft trüb		
Rhababernektar		
Sauerkirschnektar		
Schwarzer Johannisbeernektar		
Orange, Banane, Tomate, Maracuja	0,2 l / 0,4 l	2,60 € / 4,60 €
Karottensaft	0,2 l	1,70 €

Alle Säfte und Nektare auch als Schorle





Bier & Spirituosen

Bier vom Fass

Riebeck Premium Pils (<i>Thüringen</i>)	0,3 l / 0,5 l	2,70 € / 4,20 €
Köstritzer Schwarzbier (<i>Thüringen</i>)	0,3 l / 0,5 l	2,90 € / 4,30 €
Staropramen (<i>Tschechisches helles Pils</i>)	0,3 l / 0,5 l	2,90 € / 4,30 €
Radler	0,3 l / 0,5 l	2,70 € / 4,20 €
Diesel		
Paulaner Hefeweizen	0,5 l	4,20 €

Flaschenbiere

Paulaner Hefeweizen (<i>kristall, dunkel, alkoholfrei</i>)	0,5 l	4,20 €
Clausthaler alkoholfrei	0,33 l	2,60 €
Berliner Weiße (<i>Himbeere, Waldmeister</i>)	0,33 l	3,50 €

Knabberteller

(<i>Salzstangen, Nüsse, Salzgebäck nach Angebot</i>)		3,80 €
--	--	--------





Digestif

Feiner Alter Weinbrand VSOP	2 cl	2,60 €
Cognac Otard VSOP	2 cl	3,90 €
Baileys Irish Cream	2 cl	2,40 €
Malteserkreuz Akvavit	2 cl	2,50 €
Jubiläums Akvavit	2 cl	2,80 €
Echter Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,10 €
Ramazzotti	2 cl	2,50 €
Neudietendorfer Aromatique	2 cl	2,10 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €
Grappa Chardonnay di Nonino	2 cl	3,00 €

Edelobstbrände aus den Fahner Höhen

Williams Christ Birnenbrand		
Mirabellenbrand		
Zwetschgenbrand		
Kirschbrand		
Honig Willi		
Haselnuss		
Roter Pfirsich Likör	2 cl	2,70 €

Vodka

Van Gogh Schokoladenvodka (<i>Niederlande</i>)		
dreifach destilliert, sehr mild, samtig glatter Geschmack nach Schokolade, süß auf der Zunge	2 cl	3,40 €
Smirnoff Red Label		
Holzkohle gefiltert, außergewöhnlich geschmeidig, dreifach in der Kupferbrennblase destilliert	2 cl	2,20 €
Vodka Lemon		5,90 €





Rum

Pampero Aniversario (*Venezuelas berühmtester Rum*)

12 Jahren im Bourbonfass gereift, Duft nach Honig, Rosmarin, etwas Zitrusfrucht, Geschmack rund, geschmeidig, leichte Lakritze, dunkles Karamell, weich würzig, harmonisch, Nachklang lang mit leichter Süßholznote

2 cl

3,20 €

Pampero Anejo Especial (*Venezuela*)

Blend aus 2,3 und 4 Jahren im Eichenfass gereiftem Rum, schöne Süße, Aromen von Karamell, Vanille, heller Schokolade, mild

2 cl

2,30 €

Pampero Anejo Especial mit Coca Cola und Eis

5,90 €

Gin

Tangeray London Dry Export Strength (*England*)

traditionsreich, vierfach destilliert, sehr aromatisch, ausgewogen, kräftig-würzige Wacholdernote, zarte Zitrusfrucht, feine Süße

2 cl

2,30 €

Tangeray London Dry mit Tonic und Eis

5,90 €

Whiskey

Glenmorangie The Original (*Schottland, Highlands*)

10 Jahre im Eichenfass gereift, Duft würzig, frisch, fruchtig, leichte Seebrise, Vanille, Gewürze, Minze, Geschmack fruchtig, floral, würzig, pikant, süßes Malz, nussig, Nachklang schön lang, harmonisch

2 cl

4,30 €

Jameson Irish

2 cl

2,30 €

Jack Daniels

2 cl

2,50 €

Jack Daniels mit Coca Cola und Eis

6,00 €





Wein aus der Region

Weißwein

Müller-Thurgau	0,2 l	5,20 €
Qualitätswein, Winzerhof Gussek, Naumburg	0,5 l	12,20 €
trocken, feinfruchtiges Bukett, geschmeidige Frucht, frisch, feinwürzig, elegant und ausgewogen		
Bacchus	0,2 l	5,20 €
Qualitätswein, Thüringer Weingut Zahn	0,5 l	12,20 €
Großheringen-Kaatschen		
trocken, hellgelbe Farbe, feinaromatisches Bukett, aromatisch im Geschmack, mit feiner Säure		
Weißburgunder	0,2 l	5,60 €
Qualitätswein, Gröster Steinberg	0,5 l	13,90 €
Weingut Thürkind, Gröst		
trocken, duftig im Bukett, feine Fruchtsüße, schöner Schmelz, Aromen von reifen Früchten, feinwürzig, feine Reifenote, dezente Säure		
Cuvée Poet	0,2 l	6,00 €
Qualitätswein, Weinhaus zu Weimar	0,5 l	15,00 €
Prinz zu Lippe		
trocken, hell und klar im Glas, Noten von saftiger Stachelbeere und Weinbergpfirsich, schöne Mineralität		
Sauvignon Blanc	0,75 l	29,00 €
Qualitätswein, Gröster Steinberg		
Weingut Thürkind, Gröst		
halbtrocken, Aromen von reifen Stachelbeeren und Cassis, cremige Frucht mit frischer, präsender Säure		
Riesling	0,75 l	32,00 €
Qualitätswein, Winzerhof Gussek, Naumburg		
feinherb, fruchtvoller Duft im Bukett wie im Geschmack, Aromen von grünem Apfel und Zitrone, Anklänge von Aprikose und Pfirsich, frische, fruchtige Säure, elegant		





Rosé

Alles Rosa	0,2 l	6,90 €
Qualitätswein, Weingut Klaus Böhme, Kirchscheidungen Portugieser/Dornfelder/Frühburgunder	0,75 l	26,00 €
trocken, strahlendes Rosé, duftiges Bukett, frisch, feinfruchtig und zart im Geschmack		

Rotwein

„Herzog von Auerstedt“	0,2 l	6,90 €
Qualitätswein, Thüringer Weingut Bad Sulza Regent/Dornfelder	0,75 l	26,00 €
trocken, kräftig-dunkle Farbe, dichtes, würziges Bukett, noch jung aber kräftig im Geschmack, feine Gerbstoffe		
Dornfelder	0,2 l	6,20 €
Qualitätswein, Weingut Dr. Hage, Zeuchfeld	0,5 l	15,50 €
fruchtiges Bukett, frische intensive Frucht, Aromen von dunkler Kirsche, markant und ausgewogen		
Cuvée Poet	0,1 l	3,30 €
Qualitätswein, Weinhaus zu Weimar Prinz zu Lippe	0,5 l	16,50 €
trocken bis feinherb, tiefdunkle Farbe, Noten von Kirsche, Holunder, Brombeere unkompliziert und harmonisch		





Deutsche Weißweine

Kerner	0,2 l	4,40 €
Kabinett, „Vier Jahreszeiten“	0,5 l	10,80 €
Vier Jahreszeiten Winzer eG , Bad Dürkheim, Pfalz		
trocken, fruchtvoll, herzhaft, lebendig, harmonisch		
Scheurebe	0,2 l	4,40 €
Qualitätswein, „Vier Jahreszeiten“	0,5 l	10,80 €
Vier Jahreszeiten Winzer eG , Bad Dürkheim, Pfalz		
halbtrocken, duftig, würzig, schöne Aromen, harmonisch		
Silvaner	0,2 l	4,20 €
Qualitätswein, „Dürkheimer Schenkenböhl“	0,5 l	10,40 €
Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad Dürkheim, Pfalz		
lieblich, feines Bukett, würzig, süffig		
Riesling	0,2 l	4,90 €
Qualitätswein, Weingut Louis Guntrum	0,5 l	12,20 €
Nierstein-Rheinhessen		
trocken, pikante Art, Noten von grünem Apfel und Weinbergpflirsich, sehr hamonisch und saftig		
Gewürztraminer	0,2 l	6,00 €
„Edelsheimer Ordensgut“, Kabinett	0,75 l	22,00 €
Wein- und Sektgut-Destillerie A. Diehl, Endesheim		
lieblich, Süßwein mit Aromen von gelben Früchten und Hönig, feine Würznoten		
Grauburgunder	0,2 l	6,90 €
Qualitätswein, „Dürkheimer Schenkenböhl“	0,75 l	25,00 €
Weingut Darting, Bad Dürkheim		
trocken, volles, fruchtiges Bukett, wenig Säure, gehaltvoll und harmonisch rund, feinwürzig, langanhaltender Geschmack		





Rotweine

Blauer Portugieser	0,2 l	4,40 €
Qualitätswein, Vier Jahreszeiten Winzer eG	0,5 l	10,80 €
Dad Dürkheim, Pfalz		
halbtrocken, samtig, abgerundet, tiefgründig		
Rotwein-Cuvée	0,2 l	4,50 €
Wein- und Sektgut Destillerie A. Diehl	0,5 l	11,20 €
Edesheim, Pfalz		
lieblich, duftiges Bukett, saftig, mild, feine Süße, Aromen von Schwarzkirsche, sehr schöne Harmonie		
Tempranillo	0,2 l	4,40 €
„Dehesa Lavilla“, DO Navarra, Bodegas Alconde	0,5 l	10,80 €
trocken, fruchtiges Bukett, vollfruchtig, Aromen von roten Beeren, kräftig mit guter Struktur		
Cabernet Sauvignon / Shiraz	0,2 l	6,90 €
„Delheim“, Wine of Origin Stellenbosch	0,5 l	17,20 €
trocken, in der Nase dunkle Beerenfrüchte, schöne Würz- und Vanillenoten, elegante und ausgewogene Tanninstruktur, im Abgang schöne Pflaumen- und Beerenaromen	0,75 l	25,60 €
Pablo Claro	0,2 l	7,40 €
Pablo Claro Selección, VdT de Castilla	0,75 l	27,60 €
Dominio de Punctum		
organisch und biodynamisch aufgebauter Wein		
50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Graciano		
trocken, am Gaumen gut strukturiert mit einer tiefen Frucht, die an Schwarzkirschen erinnert, Röstaromen vom Barriqueausbau, feine Würze, pfeffrige Noten, reife Tannine, kräftiger Nachklang		





Rotweine

Zinfandel „Ghost Pines“, Louis M. Martini Winery Napa Valley, Kalifornien mittleres Rubinrot, intensiver Duft nach dunklen Beeren, Himbeere und Vanille, vollmundig, feine Noten von Schokolade, mittlerer Körper, langer Nachhall	0,75 l	36,00 €
Pinot Noir Hunter's Estate, Marlborough, Wairau Valley trocken, deutliche Beerenfrucht, fein und elegant im Geschmack, Aromen von roten und dunklen Beeren, feine, markante Gerbstoffe, stoffig mit zarter Fruchtsüße im Nachhall, würzig und schöne Länge	0,75 l	36,00 €





Hauswein

„Le Ciel“ – der Himmel (<i>rot, rosé, weiß</i>)	0,2 l	3,90 €
	0,5 l	9,70 €
Weinschorle (<i>rot, rosé, weiß</i>)	0,2 l	3,50 €
	0,5 l	8,70 €

„Le Ciel“ Rouge

Domain Paul Mas, Languedoc

70 % Merlot, 20 % Grenache, 10 % Carignan

fruchtvolles Bukett, feinwürzig, harmonisch,
zarte Aromen von Kirsche und Cassis

„Le Ciel“ Blanc

Domain Paul Mas, Languedoc

50 % Grenache Blanc, 30 % Sauvignon Blanc, 20 % Chenin

mildes fülliges Bukett, weiche, harmonische Frucht mit Aromen von gelben Früchten,
vollmundig, frische Säure, cremiger Nachhall

„Le Ciel“ Rosé

Domain Paul Mas, Languedoc

strahlendes Rosé, ausdrucksvolles, kräftiges Bukett,
schöne Fruchtaromen von roten Beeren





Zusatzstoffe

- | | | | |
|---|---|----|----------------------|
| 1 | mit Farbstoffen | 8 | Süßstoffe |
| 2 | Konservierungsstoffe | 9 | andere Süßungsmittel |
| 3 | Antioxidationsmittel | 10 | Phosphate |
| 4 | Geschmacksverstärker | 11 | Koffein |
| 5 | Schwefeldioxid/Sulfite | 12 | Chinin, Chininsalze |
| 6 | Eisensalze | 13 | Taurin |
| 7 | Stoffe zur Oberflächenbehandlung (gewachst) | | |

Die Ausweißung von Allergenen finden Sie in einer gesonderten Karte. Bitte fragen Sie das Personal.

