

Aperitif-Empfehlungen

Haus-Aperó (Prosecco-Cocktail passend abgestimmt zu unserer jeweiligen kulinarischen Aktion)	0,1 l	4,50 €
Villa Sandi Prosecco Spumante Brut "Il Fresco" (Erquickende Frische, überdies noch hochrangig ausgezeichnet – llora, dürfen wir Ihnen vorstellen: "Il Fresco", Herrscher der Perlweine. Im Glas präsentiert er sich im zarten Goldgelb mit einer feinen und lang anhaltenden Perlage. Sein Geschmack ist spritzig, harmonisch und elegant, und er duftet zart nach grünen Äpfeln)	0,1 l	4,00 €
1999 Weingut Knipser Pinot Brut Rosé, QbA (Champagnerart) Dieser Sekt von Knipser ist reinsortig aus der Rebsorte Spätburgunder erzeugt worden und erinnert an einen Jahrgangschampagner. Der Wein reifte für 6 Jahre auf der Hefe, natürlich in der Flasche, wie es auch in der Champagne üblich ist. Ein gelungener Sekt der eine wirkliche Alternative zu einem großen Champagner darstellt.	0,1 l	6,50 €
Moët & Chandon Brut Impérial (Der Champagner besticht durch sein delikates Fruchtaroma von gemischten frischen Früchten und Blüten mit Brioche Nuancen)	0,1 l	11,00 €
Kjr Royal (Champagner mit Crème de Cassis)	0,1 l	12,50 €
Bellini (Champagner mit weißem Pfirsichmark und Grenadine)	0,1 l	12,50 €
Durbacher FRESH Maracuja (Ein prickelndes Trinkerlebnis mit betörendem Maracuja Duft) Durbacher Winzergenossenschaft, Baden	0,1 l	4,50 €
Martini Dry (Martini Cocktail mit Gin, Wermut und gefüllter Olive)		4,50 €
"Le Kjr" (trockener Weißwein mit Creme de Cassis und Himbeergeist)		6,50 €
Sherry Sanchez Romate, Pedro Ximenez , Duquesa Reservas Especial (sehr dunkle Farbe, läuft wie Honig, in amerikanischer Eiche gereift) Alle Trauben zu diesen Sherrys werden mit der Hand gelesen. Die zur Herstellung süßer Sherrys bestimmten Sorten werden für mindestens 48 Stunden auf Espartograsmatten in der Sonne getrocknet, um den Zuckergehalt noch weiter zu konzentrieren.	5 cl	4,00 €