

Herzlich Willkommen  
in der Vinothek!

Wir haben zu allen  
Kulturveranstaltungen  
für Sie ab 17:00 Uhr  
geöffnet.

Besuchen Sie uns gerne  
auch nach den  
Konzerten!!  
(Küche bis 21:00 Uhr)

# UNSERE SPEISEN

## Speisen

<b>Vino-Snackvariation</b> Lauwarme Oliven, luftgetrocknete Salamisticks Steinofenbaguette & hausgemachte Aioli	10,00 €
<b>Caesarsalad mit tranchierter Hähnchenbrust</b> mit Cherrytomaten, Paprika, Croûtons, Parmesan D.O.P. & Baguettescheiben	15,00 €
<b>Caprese</b> Mozzarella & Strauchtomate, Rucola in Balsamicodressing, dazu Scheiben vom Steinofenbaguette	11,00 €
<b>Bunte Blattsalate</b> mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Tomaten, Gurken, Mais, Paprika, hellem Balsamicodressing & Baguettescheiben	14,00 €
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit rustikalen Pommes frites & Beilagensalat	16,00 €
<b>Pfefferschnitzel</b> mit rustikalen Pommes frites & Beilagensalat	18,00 €
<b>Paprikarahm-Schnitzel</b> mit rustikalen Pommes frites & Beilagensalat	18,00 €

## Grappa

<b>Grappa Sibona</b>	2 cl 5,00 €	4 cl 7,00 €
<b>Grappa Nonino</b>	2 cl 6,00 €	4 cl 8,00 €
<b>Grappa Julia</b>	2 cl 3,80 €	4 cl 5,50 €

## Auflistung Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff | 2 - mit Konservierungsstoff | 3 - mit Antioxidationsmittel  
8 - mit Milcheiweiß | 9 - koffeinhaltig | 10 - chininhaltig  
11 - mit Süßungsmittel | 18 - mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig

# SPIRITUOSEN

## Whisky

Glenfiddich 15j	2 cl	6,50 €	4 cl	11,50 €
Laphroaig	2 cl	5,50 €	4 cl	9,00 €
Johnnie Walker Black Label	2 cl	4,00 €	4 cl	7,00 €
Dalwhinnie	2 cl	5,50 €	4 cl	9,50 €
Tullamore Dew	2 cl	3,50 €	4 cl	6,00 €
Jack Daniels	2 cl	3,50 €	4 cl	6,00 €
Woodford Reserve	2 cl	5,50 €	4 cl	9,00 €

## Vodka

Grey Goose Vodka	2 cl	6,00 €	4 cl	10,00 €
Smirnoff Vodka	2 cl	2,60 €	4 cl	4,50 €
Belvedere Vodka	2 cl	5,50 €	4 cl	9,00 €

## Spezialitäten der Feinbrennerei

### Sasse aus Schöppingen

Sasse Lagerkorn	2 cl	3,50 €	4 cl	6,00 €
Cigar Special	2 cl	7,00 €	4 cl	11,00 €
Williams	2 cl	5,50 €	4 cl	9,00 €
Himbeergeist	2 cl	6,50 €	4 cl	11,50 €
Kakao mit Nuss	2 cl	3,00 €	4 cl	6,00 €

**Flammkuchen -Elsass-** 10,50 €  
mit Crème fraîche, roten Zwiebeln & Baconwürfeln

**Flammkuchen mit Ziegenkäse** 14,00 €  
mit Crème fraîche, Walnüssen, Honig & Rosmarin

**Flammkuchen Caprese** 12,00 €  
mit Pesto – Crème fraîche, Tomaten, Basilikumpesto,  
Rucola & Mozzarella

## Dessert

**Schokoladen Küchlein** 9,00 €  
mit flüssigem Schokoladenkern, Vanilleeis,  
Himbeersauce & Sahne

**Lauwarmer Käsekuchen** 7,20 €  
mit heißen Kirschen & Sahne

## Grauburgunder

**trocken, Weingut Brogsitter, Terra Blanc, Rheinhessen**  
Duft nach gelben Früchten, am Gaumen spritzig und etwas Apfel-Aroma, sehr angenehme Säure. Ein leichter, unbeschwerter Charakter.

0,2 l 7,00 € | 0,75 l 23,00 €

## Scheurebe

**feinherb, Weingut Rickes, Nahe**  
Die Scheurebe ist aromatisch, hat eine feine Würze, die Süße ist perfekt integriert, der Wein bleibt frisch und spritzig.

0,2 l 7,00 € | 0,75 l 23,00 €

## Gutswein Riesling Reserve

**trocken, Weingut Schumann-Nägler, Rheingau**  
Honigmelone und Citrus in der Nase, am Gaumen feine Mineralität, etwas Würze, ein sehr eleganter Riesling!

0,2 l 8,00 € | 0,75 l 28,00 €

## Chardonnay IGT

**trocken, 19/58 Cantina des Garda, Veneto, Italien**  
Der Chardonnay ist kräftig und sehr fruchtig, etwas Ananas und Citrus, feiner Schmelz am Gaumen, die Säure ist weich und harmonisch.

0,2 l 6,50 € | 0,75 l 21,00 €

## Digestifs / Spirituosen

<b>Mozart Cream</b>	2 cl 4,50 €	4 cl 6,00 €
<b>Ramazotti</b>	2 cl 3,60 €	4 cl 5,00 €
<b>Jubiläums Akvavit</b>	2 cl 3,60 €	4 cl 5,00 €
<b>Linie Aquavit</b>	2 cl 4,50 €	4 cl 6,00 €
<b>Ron Zacapa 23j</b>	2 cl 7,50 €	4 cl 12,50 €
<b>Schladerer Williams</b>	2 cl 3,60 €	4 cl 5,00 €
<b>Ouzo 12</b>	2 cl 3,60 €	4 cl 5,00 €
<b>Asbach Uralt</b>	2 cl 3,60 €	4 cl 5,00 €
<b>Amaretto</b>	2 cl 3,60 €	4 cl 5,00 €
<b>Papidoux Calvados</b>	2 cl 3,60 €	4 cl 5,00 €

## Gin

<b>The Duke Gin</b>	2 cl 5,00 €	4 cl 8,00 €
<b>Sipsmith Gin</b>	2 cl 6,00 €	4 cl 9,50 €
<b>Tanqueray Gin</b>	2 cl 3,60 €	4 cl 5,50 €
<b>Tanqueray 10 Gin</b>	2 cl 6,00 €	4 cl 9,00 €
<b>Elephant Gin</b>	2 cl 8,00 €	4 cl 12,00 €
<b>Monkey 47 Gin</b>	2 cl 7,00 €	4 cl 11,00 €
<b>Hendriks Gin</b>	2 cl 6,00 €	4 cl 9,00 €
<b>Beefeater Gin</b>	2 cl 3,80 €	4 cl 5,50 €
<b>Bombay Sapphire Gin</b>	2 cl 3,80 €	4 cl 5,50 €

## Kaffee -Spezialitäten

Tasse Kaffee <sup>(9)</sup>		2,90 €
Pott Kaffee <sup>(9)</sup>		4,50 €
Milchkaffee <sup>(8, 9)</sup>	0,35 l	4,50 €
Baileys Kaffee <sup>(1, 8, 9)</sup>	0,40 l	4,70 €
Espresso <sup>(9)</sup>		4,90 €
Espresso doppio <sup>(9)</sup>		2,70 €
Cappuccino <sup>(8, 9)</sup>		4,40 €
Latte Macchiato <sup>(8, 9)</sup>		3,90 €
		4,30 €

## Heisse Getränke

Heiße Schokolade <sup>(8, 11)</sup>		3,70 €
Heiße Schokolade mit Bailey´s & Sahne <sup>(1, 8, 9, 11)</sup>		5,70 €
Glas Tee	0,25 l	3,30 €
Earl Grey, Minze, Früchte, Chai, Darjeeling, China Wuyuan Jasmin, Rooibush Cream-Caramel		

## Blauer Portugieser Rosé

feinherb, Brogsitter, Terra Noir, Pfalz

Erdbeer-, Himbeer- und Johannisbeerenfrucht in der Nase, weich und harmonisch am Gaumen, dabei sehr charaktervoll.

0,2 l 6,50 € | 0,75 l 22,00 €

## Merlot DOC

**trocken, Colli del Soligo, Piave, Italien**

In der Nase reife Beerennoten und Rosmarin, am Gaumen kräftig, saftig und frisch. Ein perfekter Allrounder!

0,2 l 7,00 € | 0,75 l 23,00 €

## Tempranillo IGT

**trocken, Candidato 3, Spanien**

In der Nase Brombeeren und Cassis, ganz offen, am Gaumen elegant, weiches Tannin, dabei nicht zu schwer.

0,2 l 7,50 € | 0,75 l 26,00 €

## Cabernet Sauvignon IGT

**trocken, 19/58, Cantina del Garda, Italien**

Cabernet Sauvignon ist das Geheimnis der Qualität dieses feurigen Italieners. Waldfrüchte, etwas Kokos und feine Würze in der Nase. Am Gaumen saftig, samtig und sehr aromatisch, dabei voller, kräftiger Charakter.

0,2 l 7,50 € | 0,75 l 26,00 €

## Dornfelder

**feinherb, Tobias Rickes, Nahe, Deutschland**

Besonders weicher Körper sowie eine tolle Fruchtigkeit nach Kirschen, Pflaumen und Waldbeeren. Ein unkomplizierter Begleiter für Genussmomente.

0,2 l 7,50 € | 0,75 l 26,00 €

## Aperitifs

**Sekt, Superb <sup>(2)</sup>**

trocken

0,10 l 5,00 € | 0,75 l 27,00 €

**Prosecco DOC Treviso, Soligo, Italien <sup>(2)</sup>**

trocken

0,10 l 4,50 € | 0,75 l 23,00 €

**Aperol Spritz, Maracuja-Spritz <sup>(1, 10)</sup>**

0,20 l 7,50 €

**Lillet-Wildberry, Lillet-Tonic**

Französischer Weinlikör, aufgefüllt mit Schweppes Wild Berry oder mit Tonic Water

0,20 l 7,50 €

**Amérie Münsterländer Aperitif**

Fruchtige Likörspezialität mit Walderdbeeren und Sekt

0,20 l 8,00 €

## Biere

### Bier vom Fass

Veltins Pils	0,30 l	4,00 €	0,50 l	6,00 €
Grevensteiner vollmundig, süffig	0,30 l	4,00 €	0,50 l	6,00 €

### Flaschenbiere

Veltins Radler alkoholfrei	0,33 l	4,00 €
Veltins alkoholfrei	0,33 l	4,00 €

### Weizenbiere

Maisel's Weisse hell, dunkel, alkoholfrei	0,50 l	6,00 €
Maracujaweizen <sup>(3)</sup>	0,50 l	6,00 €

## Grauburgunder QbA

**trocken, Weinhaus Dr. Heger, Baden**

Berechtigterweise einer der beliebtesten Grauburgunder. Die typischen Burgunderaromen nach Apfel, frischer Birne und Mandeln wirken lebhaft und erfrischend bei kristallklarer Frucht.

0,75 l **28,00 €**

## Cuvée weiß – Diel de Diel

**trocken, Schlossgut Diel, Nahe**

Am Gaumen saftig, frisch und finessenreich angelegt. Die volle Frucht ist harmonisch und attraktiv, die Säure moderat, dazu eine wunderschöne Würde mit anhaltendem Finale

0,75 l **39,00 €**

## Sauvignon Blanc

**trocken, Weingut Klein, Pfalz** Im Herzen der Südpfalz in Hainfeld bewirtschaftet Peter Klein sein ambitioniertes Weingut. Duft nach reifen Stachelbeeren, Maracuja und anderen tropischen Früchten. Sehr offener Charakter, am Gaumen mineralisch, lebendige, spritzige Säure, wirkt frisch und aromatisch.

0,75 l **28,00 €**

## Auxerrois

**trocken, Weingut Fischer, Baden**

Offenes, feinfruchtig-reifes und geradliniges Aroma am Gaumen. Mit angenehmer Frische trotz milder Säure und sehr subtiler Würze. Ein seidiges Kleid umhüllt eine diskrete Saftigkeit ohne Schwere. Mildes, rundes harmonisches Finish.

0,75 l **39,00 €**

## Scheurebe „Scheu“

**trocken, Weingut Lisa Bunn, Rheinhessen**

Gar nicht „scheu“ präsentiert sich das fruchtig-tropische Bouquet mit Noten von Mirabellen Johannisbeeren und Mandarinen, am Gaumen umspielen mineralische Töne die saftige Frucht und belebende Frische

0,75 l **29,00 €**

## Riesling

**trocken, St. Remigiusberg, Weingut Tesch, Nahe**

Das Weingut Tesch aus Langenlonsheim hat bereits vor einigen Jahren die Zeichen der Zeit erkannt. Man präsentiert sich modern und konzentriert sich auf das Wesentliche, eine fantastische Weinqualität. Der Riesling aus der Top-Lage St. Remigiusberg hat immer mindestens Spätlese-Qualität. Die Nase ist sehr offen, duftig nach Pfirsich und Apfel, wunderbar frisch und mineralisch am Gaumen, verspielt und vielschichtig.

0,75 l **42,00 €**

## 2017 Lugana DOC

**trocken, Tenuta Rovaglia, Limne, Italien**

Die Region am Gardasee ist unglaublich beliebt, auch wegen seiner eleganten Weißweine. Das sehr schöne Bukett zeigt Aromen von Apfel, Limonen, Kräutern und Frühlingsblumen. Am Gaumen frisch, saftig, füllig und finessenreich. Elegant und lange nachhallend.

0,75 l **29,00 €**

## Softgetränke

**Fritz Kola, Fritz Kola ohne Zucker** <sup>(11, 18)</sup> 0,33 l **4,00 €**

**Fritz Limo Orange, Fritz Limo Zitrone** <sup>(1,3)</sup> 0,33 l **4,00 €**

**Fritz Limo Melone** <sup>(1, 3)</sup> 0,33 l **4,00 €**

**Fritz BIO Apfelschorle** 0,33 l **4,00 €**

**Fritz Limo Misch-Masch** <sup>(1,3, 11, 18)</sup> 0,33 l **4,00 €**

**Carolinen Mineralwasser** 0,25 l **3,00 €** 0,75 l **7,50 €**  
feinperlig, still

## Tonic Water

**Schweppes Indian Tonic Water** <sup>(3, 10)</sup> 0,20 l **4,00 €**



## Champagne Pierre Moncuit Blancs de Blanc brut

Mehr als hundert Jahre macht die Familie Moncuit bereits Champagner in le Mesnil, einer Chardonnay-Hochburg. Gerade mal 20 ha bewirtschaftet man dort. In der Nase Birne und etwas Brioche, am Gaumen feine, frische Eleganz, wunderbare Perlage, was für eine tolle Alternative zu einschlägigen Markenchampagnern.

0,75 l 35,00 €

## Moët Ice Impérial Demi Sec

Der Moët & Chandon Ice Impérial ist ein intensiv-fruchtiger und frischer Champagner. Die feine Perlage unterstützt die zarte Süße, die von einer verwegenen Mineralität umgarnt wird.

0,75 l 69,00 €

## Dom Perignon Millesimé 2009 Brut

Der 2009er Dom Pérignon ist exquisit. Sein vielschichtiges Bouquet entfaltet sich zunächst mit Noten von Guave und Grapefruit, welche sich mit Aromen von weißen Pfirsichen und Nektarinen verbinden. Diese werden durch Aromen von Vanille und leicht getoastetem Brioche abgerundet. Der Wein hat dank reifer Trauben mit tiefer Frucht viel Kraft und eine subtile Sinnlichkeit. Seine komplexen Aromen finden in einem langen Abgang zusammen: seidig, pikant mineralisch und fein.

0,75 l 185,00 €

## Ruinart Blanc de Blancs Brut

Ruinart ist heute das älteste, Champagner produzierende Haus in der Champagne. Gegründet wurde es 1729 von seinem Namensgeber Nicolas Ruinart. Der aus Chardonnay erzeugte Blanc de Blanc ist generös, voluminös und mit klarer Frucht sowie einer reichen Hefenote ausgestattet. Es ist ein Champagner, der unbändige Freude bereitet.

0,75 l 113,00 €

## Sauvignon Blanc

**trocken, Nautilus, Marlborough, Neuseeland**

Blockbuster aus der Neuen Welt. Unfassbare Nase nach schwarzen Johannisbeeren, Brennesselblüten und grüner Kiwi. Am Gaumen kräftig, saftig, viel Frucht und Aromatik, dabei mit frischer, angenehmer Säure.

0,75 l 39,00 €

## AIX Rosé

**trocken, AOP, Maison Saint Aix, Frankreich**

Der AIX Rosé ist eine klassische Provence-Cuvée aus Grenache, Syrah und Cinsault. An der Nase eilen einem die Aromen von Erdbeere und Himbeere geradezu entgegen. Ein feines Spiel von dezenter Süße und Säure.

0,75 l 40,00 €

## 2017 Rosé

**trocken, Weingut Rickes, Nahe**

Tobias Rickes ist trotz seiner Jugend schon ein exorbitant guter Winzer. Der Rosé ist ein vollendeter Trinkgenuss. Feine, rote Früchte, saftig, frisch und elegant. Wer Rosé für keinen vollwertigen Wein hält, der sollte den mal probieren!

0,75 l 25,00 €

## Incognito Cuvée

**trocken, Weingut Philipp Kuhn, Pfalz**

Der purpurrote Incognito offenbart ein fruchtiges Bukett nach Schwarzkirsche und Brombeere, darüber Noten von Paprika und Leder. Am Gaumen saftige Frucht und Röstaromen aus 15 monatigem Ausbau in Eichenbarriques. Immer dezent und weich mit dezenten Tanninen und ausgewogener Säure – Trinkspaß auf hohem Niveau!

0,75 l **36,00 €**

## Cuvée Gaudenz

**trocken, Weingut Knipser, Pfalz**

Brombeere und Heidelbeere in der Nase, weich und samtig am Gaumen, sehr harmonisch. Die Brüder Knipser verstehen einfach ihr Handwerk!

0,75 l **35,00 €**

## 2015 Ripasso della Valpolicella

**trocken, DOC Corte Giara, La Groletta, Venetien, Italien**

Diese Valpolicella hat eine rubinrote Farbe und öffnet sich zur Nase mit einem komplexen Bouquet roter Früchte, angereichert mit Noten von süßen Gewürzen und Heilkräutern. Am Gaumen ist er vollmundig und gut strukturiert, mit guter Säure, weich und einhüllend.

0,75 l **38,00 €**

## Malbec

**trocken, Bodega Sottano, Mendoza, Argentinien**

Vielfältige Aromen wie Schokolade, reife Kirschen und Pflaume. Durch die Lagerung im Holzfass finden sich leichte Vanille-Töne. Ein samtiger Rotwein mit hervorragend eingebauten Tanninen. In der Bodega der Familie Sottano mit höchsten Ansprüchen vinifiziert.

0,75 l **36,00 €**

## Bordeaux Appellation Bordeaux Controlée

**trocken, Dourthe No. 1, Frankreich**

Rubinrot, in der Nase charmante Fruchtklänge, am Gaumen wunderbar seidig. Konzentriert, im Abgang harmonische Frucht. Seine abgerundeten Tannine machen ihn zu einem bewundernswerten Wein

0,75 l **36,00 €**

## Shiraz

**trocken, Klein Parys, Paarl, Südafrika**

Der Shiraz präsentiert sich würzig mit dunklen Früchten in der Nase, am Gaumen saftig mit voller Fruchtfülle und etwas Kakao, enormer Körper, kraftvoll und stoffig. Ein maskuliner Adonis!

0,75 l **25,00 €**

## Capaia ONE “Baronin von Essen”

**trocken, Stephan Graf von Neipperg, Coastal Region, Südafrika**

Der Capaia ist der wohl spektakulärste Wein vom Kap. Nur Trauben der am höchsten gelegenen Parzellen mit dem größten Schieferanteil im Boden und dem besten Mikroklima schaffen es zu diesem Wein. Er gefällt durch besondere Samtigkeit und Komplexität. Das Bukett erinnert an Schattenmorelle, Pflaumen, Vanille und geröstete Haselnüsse

0,75 l **48,00 €**