

Schöne Momente erleben bei unseren Veranstaltungen:

Gönn' Dir Gutes - „Außerhalb der Karte“ am Donnerstag

Jeden Donnerstag servieren wir Euch zusätzlich zur regulären Speisekarte ein kreatives 3-Gang-Menü inklusive eines perlenden Aperitifs zum Preis von 38.00 € bei uns im Hotel-Restaurant Schwarzkopf.

Stefans beliebte Kochkurse 2023 – Private Kochkurse gerne auf Anfrage möglich

Es wird zusammen gekocht, getrunken, gelacht und anschließend das leckere Menü an einer großen Schlemmertafel zusammen genossen. Dazu servieren wir die passenden Weine aus unserem umfangreichen Weinkeller. Diese Kochkurse sind an einem Sonntag und beginnen um 11:00 Uhr.

Gäste zum gemeinsamen Essen können gerne ab 14:00 Uhr dazu eingeladen werden.
Kochkurs- Teilnehmer 120.00 € / Essensgast 55.00 €

- 28.01. Österreichische Küche – gewusst wie
- 25. 02. Asiatische Küche – aromatisch und vielfältig
- 10.03. Schneller Teller – Einkochideen zum Feierabend
- 28.04. So schmeckt Deutschland – traditionelle Lieblingsgerichte
- 09.06. Barbecue de Luxe – mehr als nur Fleisch
- 23.06. Tausend und eine Nacht – die orientalische Vielfalt genießen
- 30.09. Für Saucenlöffler – Saucen, Fonds, Suppen
- 27.10. wild auf Wild – natürlich ein Genuss
- 24.11. Gans und Ente – so gelingt der Klassiker

Gänseschmaus am 11. November 2023

An diesem Abend servieren wir Euch ein traditionelles Gänsemenu. Zur Vorspeise gibt es einen feinen Feldsalat mit Croutons und wer mag gebratener Gänseleber. Der Hauptgang ist Brust und Keule von der Freiland-Gans ganz klassisch mit handgedrehten Knödeln, hausgemachten Rotkraut und Stefans berühmter Beifuß-Sauce. Und im Dessert das superleckere Schokoladenmousse mit Gewürzkirschen und Vanilleeis. Und natürlich zum Brot ab sofort wieder das selbstgemachte Gänseschmalz so lange der Vorrat reicht.

Magie für alle Sinne – Dippegucker - Weihnachtsfeier am 22. Dezember 2023

An diesem Abend hält es niemanden auf dem Sitz, denn gucken ist gewünscht. Wer Lust hat kocht gleich mit, denn an diesem Tag freut sich Stefan über interessierte Besucher in seiner Küche. Zudem verblüfft Euch Magier Gerd Reitmaier mit seiner professionellen Show. Das ist Magie für alle Sinne hautnah, unglaublich und unfassbar. Wir verwöhnen Euch dabei mit leckeren Speisen und Getränken, so dass es ein rundum gelungener Abend ist. Pro Gast 89.00 € (inklusive Magie, Speisen und Getränke)

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

Genuss für zu Hause und zum Verschenken

Als absolute Genussmenschen bereitet es uns wahre Freude Leckereien zum selber Genießen und Verschenken zu kreieren. Ich liebe es rund um Frammersbach in Wald und Wiese unterwegs zu sein und die vielfältigen Gaben der Natur im Laufe der Jahreszeiten zu sammeln. Meiner Phantasie sind bei der anschließenden Verarbeitung zu vielerlei gesunden Leckereien keine Grenzen gesetzt. So entstehen köstliche Sirupe, feine Essige, Essenzen, Kräutersalze, Gelees, Marmeladen und auch Chutneys. Ergänzt wird das vielfältige Sortiment durch Delikatessen aus Stefans Küche wie Suppen, Saucen, Pestos, Ragouts, Gewürzpasten. Durchweg raffinierte Kompositionen, die das Feinschmeckerherz höherschlagen lassen und Genussmomente garantieren. Da uns beiden ein nachhaltiger Umgang mit unseren Ressourcen sehr wichtig ist, freuen wir uns sehr, wenn die verwendeten Gläser und Flaschen nicht ins Altglas wandern, sondern zum wieder befüllen zu uns zurückkommen.

 Dressing	4.80 €
Wildkräuter-Essig	6.40 €
Sirup (Orange-Ingwer, Holunder-Magnolie, Walnuss, Waldmeister, Sommerbeeren)	6.80 €
Fichtennadel - „Honig“	5.80 €
Hagebuttenkern-Öl	8.20 €
Wildkräuter-Meersalz (Bärlauch-Meersalz, Wildkräuter-Meersalz, Brennessel-Meersalz)	5.20 €
Holunder-Waldbrombeer-Balsamico	8.70 €
Zucchini-Tomaten-Salsa	5.20 €
Vegane Bolognese	6.80 €
Bolognese	7.80 €
Café de Paris Sauce	6.80 €
Consommé (feine Brühe)	4.80 €
Kokos-Curry-Suppe, groß	7.80 €
Ragout vom Spessart-Reh	9.80 €
Currywurst-Sauce	6.80 €
Stefans Rotkraut	4.80 €
Gemüse-Würzpaste	5.20 €
Marmelade aus Gartenfrüchten	4.80 €
Spessart - „Kapern“ (Löwenzahn, Fichte, Bärlauch)	3.80 €

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

Saisonale Aperitifempfehlungen

Limonade von der Gartenmelisse superlecker mit unserem Apfeldicksaft und Sprudelwasser	5.80 €	für zu Hause Sirup 6.80 €
Herbst-Sekt Sekt Edition Schwarzkopf mit weißem Pfirsichnektar	6.80 €	für zu Hause Nektar 5.50 €
Cointreau Margarita wunderbarer Klassiker mit Cointreau, Limette und Tequila	7.40 €	für zu Hause

Weinempfehlungen zur aktuellen Speisekarte

Blanc de Noir, trocken (Weiß) Weingut Andres, Pfalz 2022	0,1 l 0,2 l 0,75 l	4.00 € 7.50 € 28.50 €	für zu Hause 10.50 €
Grauer Burgunder, trocken (Weiß) Peth-Wetz, Rheinhessen 2021	0,1 l 0,2 l 0,75 l	4.00 € 7.50 € 28.50 €	für zu Hause 10.50 €
Dorsheim Riesling, trocken (Weiß) Weingut Diel, Nahe 2018	0,1 l 0,2 l 0,75 l	4.50 € 8.50 € 32.50 €	für zu Hause 16.50 €
Windrose, halbtrocken (Rosé) Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz 2021	0,1 l 0,2 l 0,75 l	4.00 € 7.50 € 28.50 €	für zu Hause 10.50 €
Himmelreich Blaufränkisch, trocken Weingut Klumpp, Baden 2014	0,1 l 0,2 l 0,75 l	5.50 € 11.00 € 38.50 €	für zu Hause 18.50 €
Nero d'Avola, trocken (Rot) Casa Vinicola Francesco Minini 2021	0,1 l 0,2 l 0,75 l	4.50 € 8.50 € 30.50 €	für zu Hause 10.50 €
Marzemino, halbtrocken (Rot) Ca'delle Rose, Venetien 2021	0,1 l 0,2 l 0,75 l	4.00 € 7.50 € 28.50 €	für zu Hause 10.50 €

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

Feinschmecker-Menü

Unser Spessart „Vitello Tonnato“

rosa gebratener Wildschweinerücken mit Räucherforellencrème
und Anjas Löwenzahn-Kapern



Caldeirada - portugiesischer Fischeintopf

mit Edelfischen, Muscheln und Riesengarnele sowie frischem Gemüse



Sorbet von der Frammersbacher Holunderblüte

auf Wunsch mit Sekt „Edition Schwarzkopf“ aufgegossen



Zweierlei vom Reh aus dem Spessart

rosa gebratene Rücken & zart geschmorte Schulter
auf Hagenbutten-Ingwer-Sauce mit Kürbisgemüse und Krusteln



Mousse au chocolat

mit Gewürzkirschen und Vanille-Eis

3 – Gänge 56.00 €

Spessart „Vitello Tonnato“ | Reh | Mousse au chocolat

Weinbegleitung mit 2 Weinen 11.50 €

5 – Gänge 75.00 €

Weinbegleitung mit 3 Weinen 16.50 €

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

Vegetarisches Menü

Toskanischer Tomaten-Brotsalat mit gehobeltem Parmesan
geröstetes Ciabatta, Kirschtomaten, Rucola, Oliven und feines Pesto

🍴🍴🍴

Linguine mit Piemonteser Herbst-Trüffel
am Tisch frisch gehobelt mit leichter Trüffel-Rahmsauce

🍴🍴🍴

Nougatchino Royal
hausgemachtes Nougateis aufgefüllt mit Baileys & Espresso

3 – Gänge 45.00 €

Weinbegleitung mit 2 Weinen 11.50 €

Regionales Menü

Klare Kraftbrühe vom Spessart Reh
mit Flädle, Grießnockerln und Wurzelgemüse

🍴🍴🍴

Zart geschmorte Roulade vom Spessart Rind
klassisch gefüllt mit Zwiebeln, Gewürzgurke und Speck
mit kräftiger Schmor-Sauce, Kartoffelpüree und karamellisierten Karotten

🍴🍴🍴

Karamellierter Kaiserschmarrn
mit zweierlei Kompott von Spessart-Apfel und Quitte an Vanilleeis

3 – Gänge 42.00 €

Weinbegleitung mit 2 Weinen 11.50 €

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥


Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektellerei J. Oppmann

Kinderkarte

Fruchtcocktail „Zwergensaft“	4.80 €
Portion Pommes Frites	5.50 €
Portion  SCHWARZKOPF Krusteln <small>RESTAURANT · WEINE · HOTEL</small>	5.50 €
Grießbrei mit Zimt und Zucker	5.50 €
Leckeres Schnitzelchen mit Pommes Frites	8.50 €
Knusprige  SCHWARZKOPF Nuggets mit Pommes Frites <small>RESTAURANT · WEINE · HOTEL</small>	8.50 €
Kinder-Burger (ohne Salat & Co.) mit Pommes Frites	8.50 €

Vorspeisen

Knackiger Vorspeisensalat mit  SCHWARZKOPF Dressing verfeinert mit Cranberries und gerösteten Walnüssen <small>RESTAURANT · WEINE · HOTEL</small>	8.40 €
Unser Spessart „Vitello Tonnato“ rosa gebratener Wildschweinrücken mit Räucherforellencrème und Anjas Löwenzahn-Kapern	13.60 €
Toskanischer Tomaten-Brotsalat mit gehobeltem Parmesan geröstetes Ciabatta, Kirschtomaten, Rucola, Oliven und feines Pesto	11.80 €
Klare Kraftbrühe vom Spessart Reh mit Flädle, Grießnockerln und Wurzelgemüse	7.80 €
Caldeirada - portugiesischer Fischeintopf mit Edelfischen, Muscheln und Riesengarnele sowie frischem Gemüse	14.20 €

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

Hauptgerichte

Beilagensalat mit Dressing	4.80 €
Linguine mit Piemonteser Herbst-Trüffel am Tisch frisch gehobelt mit leichter Trüffel-Rahmsauce (Vegetarisch)	24.90 €
Spessart Knödeltris Bergkäse-, Brennessel- und rote Beete Knödel (Vegetarisch) mit Salzeibutter, gehobeltem Parmesan, Wildkräuter-Pesto und kleinem Salat	18.90 €
Linguine mit Edelfischen, Muscheln und Riesengarnelen sowie frischem Gemüse und Safransauce	24.60 €
Gebratene Filets von der Lohrer Forelle mit glasierten Trauben und Speck auf unserem Rahm-Sauerkraut und Kartoffelpüree	24.80 €
Cordon Bleu vom Landschwein mit wilden Preiselbeeren gefüllt mit Bergkäse und gekochten Schinken serviert mit Pommes Frites (auf Wunsch auch glutenfrei)	18.60 €
Rosa gebratenes Rib-Eye-Steak vom Spessart-Rind mit unser legendären „Café de Paris“ Sauce und hausgemachten Krusteln	29.60 €
Zart geschmorte Roulade vom Spessart Rind klassisch gefüllt mit Zwiebeln, Gewürzgurke und Speck mit kräftiger Schmor-Sauce, Kartoffelpüree und karamellisierten Karotten	24.60 €
Zweierlei vom Reh aus dem Spessart rosa gebratene Rücken & zart geschmorte Schulter auf Hagenbutten-Ingwer-Sauce mit Kürbisgemüse und Krusteln	32.80 €

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektellerei J. Oppmann

Dessert

Nougatchino Royal hausgemachtes Nougateis aufgefüllt mit Baileys & Espresso	8.40 €
Mousse au chocolat mit Gewürzkirschen und Vanille-Eis	9.70 €
Karamellierter Kaiserschmarrn mit Kompott vom Spessart-Apfel & Quitte und selbstgemachten Vanilleeis (auf Wunsch auch glutenfrei)	9.70 €
Unser Tonkabohnen-Eierlikör zum Weglöffeln	5.00 €
Hausgemachtes Eis nach Saison pro Bällchen	2.20 €

Unsere Weinempfehlung zum Dessert

Witem Auslese, edelsüß (Weißwein)	0,1 l	9.50 €	für zu Hause
Weingut Wirsching, Franken 2015	0,375 l	34.50 €	16.50 €

Käse

Gereifter Parmesan mit feinem Olivenöl	8.60 €
Schweizer Bergkäse mit Walnüssen	8.60 €

Digestif – Etwas Feines zum Schluss

Menage à trois	9.80 €
2 edle Brände begleitet von einem Espresso oder doch nur ein lecker, hausgemachtes Likörchen	4.20 €

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

Herbst 2023

Von Herzen WILLKOMMEN

Wir freuen uns die Leidenschaft für gutes Essen und Trinken mit Dir teilen zu können. Irgendwann ist auch uns aufgefallen, dass wir mit nichts kommen und ebenso, diesen wunderschönen Planeten, eines Tages mit eben nichts wieder verlassen werden. Die Zeit dazwischen möchten wir mit vielen schönen Momenten füllen, für andere voller Freude da sein und die Gaben unserer geliebten Erde voller Dankbarkeit genießen.

Als Menschen und Gastgeber aus Leidenschaft erfüllt es uns mit großer Freude, wenn wir Dir mit unserem Tun diese schönen Momente schenken.

Danke, dass Du da bist. Auf die Liebe und das Leben!

Anja und Stefan Pumm
Gastgeber aus Leidenschaft
im Hotel-Restaurant Schwarzkopf


♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

Schaumwein

Franken

Sekt Edition J. Oppmann	 0,75 l	29.50 hier trinken	9.50 mitnehmen
----------------------------	--	-----------------------	-------------------

Prickelndes Trinkvergnügen - ein wunderbarer Frankensekt mit feiner Perlage.

Winzerin Sekt brut Ilonka Scheuring	0,75 l	39.50 hier trinken	19.50 mitnehmen
--	--------	-----------------------	--------------------

Dieser feine Sekt entstand aus Weißburgunder und Spätburgunder Trauben. Hergestellt in der traditionellen Flaschengärung, liegt dieser Sekt mindestens 12 Monate auf der Hefe. Dadurch erzielt er eine ganz feine Perlage, die angenehm sanft auf der Zunge prickelt.

Silvaner Sekt „Alte Reben“ Weingut Leininger	0,75 l	38.00 hier trinken	18.00 mitnehmen
---	--------	-----------------------	--------------------

Die Trauben stammen aus der Eibelstadter Mönchsleite. Der Sekt wurde nach 24 Monaten auf dem Hefelager fachgerecht degorgiert. Mit einer feinen Restsüße ist er ideal für alle die es nicht ganz so trocken mögen.

Pfalz

2015 Blanc de Blanc 9294 Weingut Andres	0,75 l	33.50 hier trinken	13.50 mitnehmen
--	--------	-----------------------	--------------------

Hier zeigt sich, was ein toller Winzersekt so alles kann. Dieser ist eine wirkliche Alternative zu Champagner und ein guter Beweis dafür, dass sich so mancher deutsche Winzer diesem Vergleich durchaus stellen kann.

Rheingau

2015 Auxerrois brut Georg-Müller-Stiftung Im	0,75 l	43.00 hier trinken	23.00 mitnehmen
---	--------	-----------------------	--------------------

Ich mag diese Traube. Dieser Sekt hat feine, frische Aromen von Zitronenzeste, Quitte und Grapefruit. Seine Perlage ist äußerst fein und langanhaltend.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

2015	Hattenheimer Hassel Riesling brut Georg-Müller-Stiftung	0,75 l	43.0o hier trinken	23.0o mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Ein sehr facettenreicher Sekt, charakternvoll, rund, voller Aromen cremig-saftiger gelber Früchte wie Pfirsich und gelber Apfel, sanft unterlegt mit einer feinen Briothenote.

2019	Riesling brut Georg-Müller-Stiftung	0,75 l	36.0o hier trinken	16.0o mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

In der Nase Aromen von Minze, grünem Apfel und Zitrone. Die Perlage ist fein. Besonders präsent ist eine jugendliche Frische, die diesen Sekt perfekt zu Fischgerichten empfiehlt.

2020	Katharina Pinot Noir Rosé brut Georg-Müller-Stiftung	0,75 l	36.0o hier trinken	16.0o mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Feiner Duft von frischer Himbeere, etwas Johannisbeere und einem Hauch Rose. Am Gaumen dann eine frische und prickelnde Note, die durch die angenehme Perlage getragen wird.

Rheinhessen

2009	9. Triumvirat Grande Cuvée brut Sekthaus Raumland	0,75 l	73.0o hier trinken	53.0o mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Intensiver Duft nach Birnen, Zitrusfrüchten, Nektarinen, weißen Blüten, Brioche und gerösteten Haselnüssen. Allerfeinste Perlage und langer Nachhall.

2017	PET-NAT Weingut Riffel	0,75 l	47.0o hier trinken	27.0o mitnehmen
------	---------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Für neugierige Entdecker! Unfiltriert pure Leidenschaft aus Pinot-blanc und Scheurebe-Trauben. Ein Pétillant naturel für den unverfälschten Genuss.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

Riesling Sekt brut	0,75 l	44.0o	24.0o
Weingut Riffel		hier trinken	mitnehmen

Filigrane Aromen und feinste Mousseux. Straff, frisch und pur mit Noten von Nektarine, Mirabelle und Brioche.

Champagne

Brut Classic	0,75 l	63.0o	43.0o
Deutz Champagner		hier trinken	mitnehmen

Feinste Perlage, komplexe und Aromen von weißen Blüten, Äpfeln, Birnen, Toast und alles perfekt ausbalanciert. Mein Lieblings-Champagner!

Magnum & Co. Schaumwein

Rheinhessen

2007	MonRose Brut	1,5 l	245.0o	205.0o
	Sekthaus Raumland		hier trinken	mitnehmen

Brioche, Feuerstein, Orange und grüner Apfel. Am Gaumen kräftig strukturiert, sehr harmonisch mit dichtem Körper und toller Länge.

2006	6. Triumvirat	3,0 l	285.0o	205.0o
	Grand Cuvée Brut		hier trinken	mitnehmen
	Sekthaus Raumland			

Einer wie kein zweiter. Traumhafte Brioche-Note und feiner Duft nach Akazie und Zitrusfrüchten. Bei aller Präsenz doch leicht und zart.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

Magnum & Co. Weißwein

Baden

2017	Schlossberg Grauburgunder Weingut Peter Wagner	1,5 l	102.00 hier trinken	62.00 mitnehmen
------	--	-------	------------------------	--------------------

Ein hocheleganter Ausnahme-Wein. Faszinierend, wie Grauburgunder duften kann - Feuerstein, Banane, ein Hauch Vanille. Dabei frisch und delikater.

Franken

2012	„Sister.Act“ Riesling QbA Weingut Wirsching	1,5 l	104.00 hier trinken	64.00 mitnehmen
------	---	-------	------------------------	--------------------

Einfach nur SCHMACKOFATZ! Ein fantastischer, saftiger Riesling mit dem Duft von Weinbergspfirsich und wilden Kräutern.

2016	„Sister.Act“ Silvaner QbA Weingut Wirsching	1,5 l	104.00 hier trinken	64.00 mitnehmen
------	---	-------	------------------------	--------------------

Sooo gut! Ein Silvaner von alten Reben. Zauberhaft komplex und vielschichtig. Ein aromatisches, dichtes Bouquet von Wildkräutern, reifer Birne und Apfel.

Mosel

2016	Riesling Alte Reben Markus Molitor	1,5 l	110.00 hier trinken	70.00 mitnehmen
------	---------------------------------------	-------	------------------------	--------------------

Im facettenreichen Bukett vereinen sich intensive Aromen von gelbem Apfel und Nektarine. Am Gaumen animierend, pikant, mit konzentrierter Mineralität und der typischen Schieferwürze.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

Rosé

Pfalz

2016	Clarette Rosé Weingut Knipser	1,5 l	92.00 hier trinken	52.00 mitnehmen
------	----------------------------------	-------	-----------------------	--------------------

Ein herrlich frischer, sehr rassisger Wein mit wunderbaren Beerenaromen von Erdbeere bis Cassis.

Rotwein

Baden

2017	Oberrotweil Spätburgunder Weingut Peter Wagner	1,5 l	122.00 hier trinken	82.00 mitnehmen
------	---	-------	------------------------	--------------------

Würzig-pfeffriger Rotwein auf den Punkt gebracht. In der Nase fruchtige Frische und zugleich rauchige Würze. Sauerkirsche, schwarze Johannisbeere, etwas Gewürznelke und Tabak. Durch und durch straff. Einfach gut!

Nahe

2009	Cuvée „R“ – Réserve- Christian Bamberger	1,5 l	129.00 hier trinken	89.00 mitnehmen
------	---	-------	------------------------	--------------------

In der Nase reife Beeren, Vanille, Pfeffer, Kakao. Der Wein ist samtig, rauchig, sehr dicht, sehr lang und von internationalem Format. Überraschend von der Nahe!

Rheinhessen

2014	Assemblage Unfiltered Weingut Peth-Wetz	1,5 l	107.00 hier trinken	67.00 mitnehmen
------	--	-------	------------------------	--------------------

Im Glas das Aroma vollreifer Beerenfrüchte, Schattenmorelle und Cassis. Sowie die feinen grünen Noten und pfeffrigen Nuancen der Cabernets. Wunderbarer, langer Abgang am Gaumen.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

2011	Assemblage Unfiltered Weingut Peth-Wetz	3,0 l	167.00 hier trinken	87.00 mitnehmen
------	--	-------	------------------------	--------------------

Ein überraschend komplexer Rotwein aus dem französischen Barrique, der mitwas Luft und Zeit eine wahre Aromenfülle entfaltet.

Bordeaux / Frankreich

2005	Château Lafitte Mengin Premieres Côtes	1,5 l	84.00 hier trinken	44.00 mitnehmen
------	---	-------	-----------------------	--------------------

Die ideale Größe für einen geselligen Abend unter Freunden. Und dabei noch ein ausgezeichneter Essensbegleiter mit weichen und runden Tanninen.

Ardèche / Frankreich

2017	Patriarche Syrah Domaine de Vigier	1,5 l	69.00 hier trinken	29.00 mitnehmen
------	---------------------------------------	-------	-----------------------	--------------------

Toller reinsortiger Syrah aus 50 Jahre alten Reben. Dieser Wein ist unglaublich rund mit ganz weichem Tannin und viel Duft in der Nase.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

Weißwein

Auxerrois

Pfalz

2019	Auxerrois Ellermann-Spiegel	0,75 l	30.50 hier trinken	10.50 mitnehmen
------	--------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

In der Nase zeigt sich eine herrliche Aromenvielfalt nach Honigmelone, Pfirsich und Apfel. Am Gaumen wunderbar saftig, weich und stoffig mit wenig Säure.

Rheingau

2019	Auxerrois Georg-Müller-Stiftung	0,75 l	41.50 hier trinken	21.50 mitnehmen
------	------------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Ein ganz außergewöhnlicher Wein mit ausdrucksstarken Nuancen vom getoastetem Brioche und reifer Banane.

Chardonnay

Baden

2021	Oberrotweil Chardonnay Weingut Peter Wagner	0,75 l	47.00 hier trinken	27.00 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Dieser Wein ist klar, rein und straff. Kein 08/15 Kaiserstuhl Wein. Mit zunehmenden Luftkontakt wird er immer spannender im Glas wird. Zitrusfrucht gepaart mit Wiesenkräutern.

Franken

2021	Hammelburger Trautlesetal Gansberg N°3 Weingut Schaupp	0,75 l	34.00 hier trinken	14.00 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Gereift auf kalkigem Boden, im Eichenfass gelagert, fruchtige Aromen mit ausgewogener Säure, zeigt sich am Gaumen herrlich leicht und harmonisch.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

Pfalz

2017	Chardonnay Höhenflug Weingut Hensel	0,75 l	40.50 hier trinken	20.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Was für ein perfekt ausbalancierter Wein! Im Duft deutliche Barriquearomen wie Toast, Karamell, Vanille und anschließend reife Ananas. Im Mund eine immense Cremigkeit gepaart mit feiner Fruchtsäure. Echt Klasse!

2018	Chardonnay Reserve Weingut Andres	0,75 l	48.00 hier trinken	28.00 mitnehmen
------	--------------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Ein Wein mit viel Potential! Viel Frucht, geröstete Mandeln und Haselnüsse sowie getoastete Brioche strömen aus dem Glas. Der Wein verfügt zudem über einen tollen Druck, eine harmonische Säurestruktur und viel Nachhall.

2021	Haardter Mandelring Chardonnay Weingut Andres	0,75 l	52.00 hier trinken	32.00 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

In Nase feine Vanille und nussige Aromen. Mit ein wenig Luft kommt die Salzigkeit und Mineralität des Kalkstein zur Geltung. 1a Chardonnay mit Tiefgang und langem Nachhall.

Rheinhessen

2018	Chardonnay Reserve Weingut Wittmann	0,75 l	60.50 hier trinken	40.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Dieser Chardonnay genießt Kultstatus. Burgund lässt grüßen. Im kleinen Holzfass vergorener, unfiltriert gefüllter Chardonnay, der rassige Geschmacks- und exotische Fruchtfülle entfaltet, wie man sie in Deutschland nicht oft findet.

2016	Chardonnay Réserve Weingut Riffel	0,75 l	49.00 hier trinken	29.00 mitnehmen
------	--------------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Sehr eleganter Wein mit tollem Duft. Wirkt am Gaumen meisterhaft wie aus einem Guss: Geschmeidigkeit, Säure und Holz sind komplett ineinander gewoben. Dazu kommen zart mineralische Töne und viel Saftigkeit.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

2018	Chardonnay Unfiltered Weingut Peth-Wetz	0,75 l	39.00 hier trinken	19.00 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

9 Monate reife dieser dichte Weißwein in neuen französischen Barriques, bevor er unfiltriert abgefüllt wurde. Im Aroma überbordend mit Banane, Melone, Aprikose und feinen Röstarmomen. Köstlich, für mich ein hinreißender Wein!

Burgenland / Österreich

2016	Chardonnay Exklusiv Jacqueline Klein	0,75 l	38.50 hier trinken	18.50 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Ausgebaut im Barrique zeigt er Aromen von gelbem Pfirsich, Honig Melone und etwas Banane, schmeichelnd unterlegt mit Noten von Vanille und Karamell. Am Gaumen kraftvoll und mit feiner Säure Struktur überrascht er mit feiner Extrakt-Süße im Nachhall.

Chenin Blanc

Rheinhessen

2021	Chenin Blanc Weingut Peth-Wetz	0,75 l	32.00 hier trinken	12.00 mitnehmen
------	-----------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Diese Rebsorte gehört zu Frankreichs ältesten Rebsorten und ist nun vor allem in Südafrika sehr präsent. Umso spannender was Christian Peth-Wetz in Rheinhessen in die Flasche gezaubert hat. Dezent Fruchtaromen von Apfel, Birne, Quitte, Aprikose und frischen Gras. Schöner cremiger Abgang.

Gewürztraminer

Rheinhessen

2016	Scharlachberg Gewürztraminer Weingut Riffel	0,75 l	49.00 hier trinken	29.00 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Überraschend anders! Gewürztraminer ja – aber mal ganz anders.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

Südtirol / Italien

2017	Gewürztraminer Perelise Kellerei Schreckbichl	0,75 l	38.0o hier trinken	18.0o mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

In der Nase erst ein Hauch Zimt und Vanille. Nach und nach entfalten sich zudem Duftnoten reifer Aprikosen, Litschi und von Rosenblüten. Trotz seines kräftigen Körpers zeigt dieser schöne Wein auch viel Finesse am Gaumen.

Grauer Burgunder

Baden

2015	Rothenberg Grauburgunder Weingut Klumpp	0,75 l	39.0o hier trinken	19.0o mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Von alten Reben mit üppigem Duft von gelben Äpfeln, etwas Ananas und Melone. Kraftvoll, gut strukturiert mit leicht buttrig-rauchiger Barrique-Note.

2017	Schlossberg Grauburgunder Weingut Peter Wagner	0,75 l	59.5o hier trinken	39.5o mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Durchaus faszinierend, wie Grauburgunder duften kann. Ich rieche Feuerstein, Banane, ein Hauch Vanille. Für alle die gerne Neues entdecken!

2021	Grauburgunder vom Löss Weingut Peter Wagner	0,75 l	34.0o hier trinken	14.0o mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Ich mag die Weine von diesem kleinen Weingut am Kaiserstuhl aufgrund ihrer Schlankheit, Eleganz und Frische. Dieser Wein duftet nach Apfel und Birne. Er ist gradlinig und frisch und zeigt sich am Gaumen ausbalanciert. Der Abgang ist erquickend und lebendig.

2018	Achkarren Schlossberg Grauburgunder GG Weingut Dr. Heger	0,75 l	54.5o hier trinken	34.5o mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Sehr schöne und elegante Nase mit Aromen von Melone, Brioche, etwas Vanille und weiße Blüten. Am Gaumen füllig, betörender Schmelz, schöne Frucht, saftig, finessenreich, tief mineralisch und sehr lange nachhallend.

Franken

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

2021	Eibelstadter Grauburgunder Weingut Leininger	0,75 l	32.00 hier trinken	12.00 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Ein außergewöhnlicher Grauburgunder, der mit Fruchtnoten von gelben Früchten, Eisbonbon und feiner Frische begeistert.

2021	Hammelburger Trautlesetal Gansberg N°3 Weingut Schaupp	0,75 l	34.00 hier trinken	14.00 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Grauburgunder mit voller saftiger Frucht, zurückhaltender Säure und besonders feinem Schmelz.

Rheinhessen

2018	Pinot Gris... but colored Weingut Wittmann	0,75 l	41.00 hier trinken	21.00 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Der außergewöhnliche Farbton lässt schon einen spannenden Wein erwarten. Er duftet herrlich fruchtig mit zarten vanilligen Noten. Am Gaumen kommt der Wein dann saftig, frisch aber auch fest und intensiv zugleich.

2021	Grauer Burgunder Weingut Peth-Wetz	0,75 l	32.00 hier trinken	12.00 mitnehmen
------	---------------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Frisch-kraftvoll, dennoch fein und ausgewogen mit einem Hauch Röstaromen und viel Schmelz. Der Duft begeistert mit Aromen von reifer Birne und Pfirsich.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

Lindenblättriger

Burgenland / Österreich

2016	Königlicher Tafelwein MMXVI - historische Sorte Weingut Umathum	0,75 l	38.0o hier trinken	18.0o mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Das österreichische Weingesetz verbietet Sorte und Jahrgang zu nennen, obwohl es sich um eine für dieses Gebiet historische Sorte handelt. Schon gereicht an Königs Tafeln ist diese Rarität goldgelb in der Farbe. In der Nase Lindenblüten, reife Birne und Quitte mit leicht rauchigen Aromen, am Gaumen frische Lindenblüten, Note nach Steinobst, sehr würzig mit vollem langanhaltendem Geschmack.

Müller-Thurgau

Franken

2018	Iphöfer Müller-Thurgau Weingut Juliusspital	0,75 l	31.5o hier trinken	11.5o mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

In der Nase gelbe Früchte umrahmt von würzigen Muskataromen. Am Gaumen präsentiert sich dieser Müller-Thurgau sehr saftig mit viel Schmelz.

Rheinhessen

2022	Rivaner Weingut Peth-Wetz	0,75 l	30.5o hier trinken	10.5o mitnehmen
------	------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Christian Peth setzt auf die Kraft alter, substanzbringender Rebstöcke, die eine dezente Muskatnote beisteuern. Ein ganz wunderbarer, leichter Wein.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

Muskateller

Pfalz

2021	Muskateller Weingut Peth-Wetz	0,75 l	32.0o hier trinken	12.0o mitnehmen
------	----------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Schön üppiger Duft nach Rosen und Aprikosen. Im Mund wirkt er zunächst leicht und verspielt, entwickelt dann aber eine kraftvolle Frucht. Der trockene Ausbau und das wunderbare Süße- Säurespiel machen Lust auf mehr.

Riesling

Franken

2015	Iphöfer Kronsberg Riesling GG Weingut Wirsching	0,75 l	51.0o hier trinken	31.0o mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Sehr harmonisches Zusammenspiel von Säure, Fruchtsüße und Würze. In der Nase leichte Pfirsichnoten, Limette und Grapefruit.

2015	Escherndorf am Lumpen 1655 Riesling GG Horst Sauer	0,75 l	58.0o hier trinken	38.0o mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Anklänge von Aprikose und etwas Weinbergpfirsich, Kräuterwürze, leicht rauchige Nuancen. Sehr schmelzig mit feinem Nachhall.

2017	Sister Act Riesling QbA Weingut Wirsching	0,75 l	44.0o hier trinken	24.0o mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Einfach nur SCHMACKOFATZ! Durch die Gärung mit wilden Hefen und den Ausbau im Holzfass entstand ein langer und fülliger Riesling mit fantastischem Spiel am Gaumen.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

2020	Rödelseer Küchenmeister Riesling Weinmanufaktur 3 Zeilen	0,75 l	37.00 hier trinken	17.00 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Leichter Zitrusduft in der Nase. Im Mund alles andere als zurückhaltend, frisch, zupackend und mit gehörigem Biss. Ein richtig guter Wein.

2021	Riesling Winzerin Ilonka Scheuring	0,75 l	34.00 hier trinken	14.00 mitnehmen
------	---------------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

So wie ich es liebe! Ein ganzer Mund voll Wein mit sehr feinsaftigen und vor allem ungewöhnlichen, da leicht salzigen Abgang.

Mosel

2012	Zeltinger Sonnenuhr Riesling Kabinett Markus Molitor	0,75 l	42.00 hier trinken	22.00 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Wunderbarer Duft nach Nektarine, Mirabelle, Kräutern und Feuerstein. Am Gaumen ein lebendiges Säurespiel, leicht und elegant, dabei komplex und harmonisch mit mineralischem Abgang.

2016	Ürziger Würzgarten Riesling Kabinett Markus Molitor	0,75 l	40.50 hier trinken	20.50 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

WOW, was für ein Wein! Herrlich duftig mit Aromen von Litschi, Pfirsich und feinem Muskat vereint mit einer leichten Schiefernote.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

2018	Steinreich Riesling Ansgar-Clüsserath	0,75 l	36.50 hier trinken	16.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Er tänzelnd förmlich am Gaumen, bleibt und legt mit Luft noch mächtig zu, für mich ein großer Trinkspaß!

Nahe

2018	Dorsheim Riesling Schlossgut Diel	0,75 l	36.50 hier trinken	16.50 mitnehmen
------	--------------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Sehr ansprechende Frucht, feinwürzige Kräuternoten, eleganter Stil, ein trockener Klassiker von nachhaltigem Charakter.

2018	Burg Layer Schlossberg Riesling Erste Lage Schlossgut Diel	0,75 l	53.00 hier trinken	33.00 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Dieser Wein überzeugt mit Würze und Mineralität. In der Nase ein wunderbar reifer Duft von Aprikosen und Pfirsichen. Am Gaumen hervorragend ausbalanciert mit cremiger Fülle. Der Abgang ist super lang.

Pfalz

2018	Deidesheimer Leinhöhle Riesling Weingut Andres	0,75 l	40.50 hier trinken	20.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

In der Nase Mandarine, Akazienblüte und sehr überraschend auch Muskatnuss. Jung getrunken wirkt er vorerst erfrischend und lebendig mit feiner Mineralität.

2018	Königsbacher Ölberg Riesling Weingut Andres	0,75 l	42.50 hier trinken	22.50 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Ein Ausnahme-Wein mit feiner gelbfruchtiger Nase. Elegant, mit deutlich floralen Anklängen. Am Gaumen saftig, elegant mit Zug und ausdrucksstarker Mineralität.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektellerei J. Oppmann

Rheinhessen

2016	Frühmesse Riesling Juliane Eller	0,75 l	43.0o hier trinken	23.0o mitnehmen
------	-------------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Zarte Aromen von Zitrus, Weinbergspfirsich, gepaart mit einer herrlichen Mineralik und rassistiger Säure ergeben einen Riesling, der enormes Potential mitbringt.

2016	Scharlachberg Riesling Weingut Riffel	0,75 l	47.0o hier trinken	27.0o mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Einzigartig vom Quarzit! Unglaublich saftig mit ungeheuer viel Zug am Gaumen. Ein Wein mit sehr viel Tiefe und Substanz. Unglaublich spannend!!!

2018	Westhofener Riesling GG Weingut Wittmann	0,75 l	42.5o hier trinken	22.5o mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Dieser Wein zeigt ein intensives Bukett nach reifen Aprikosen, gelben Äpfeln, Pfirsich; exotische Fruchtnoten.

2020	Riesling Unfiltered Weingut Peth-Wetz	0,75 l	37.5o hier trinken	17.5o mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Leicht exotisch mit Anklängen von Mango, Orange und Papaya und einem Hauch Pfirsich. Mineralisch, schmelzig beschreibt ihn perfekt.

2020	Riesling Mandelbrunnen Weingut Peth-Wetz	0,75 l	30.5o hier trinken	10.5o mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Herrlich leichter, appetitanregender Wein mit feinen Noten von Holunderblüten und Zitrus mit einem Hauch Schiefer.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektellerei J. Oppmann

Rheingau

2012	Stielweg Riesling „Alte Reben“ Weingut Künstler	0,75 l	42.00 hier trinken	22.00 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Von 60 Jahre alten Rebstöcken. Kleine Beeren, hoher Extrakt, intensiv. Große Fruchtfülle, feine Lebendigkeit. Langer Abgang und Nachhall.

2013	Hattenheimer Nussbrunnen Riesling GG Georg Müller Stiftung	0,75 l	44.50 hier trinken	24.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Ein Spitzenwein von Könnern für Kenner! Feine, mineralische Akzente. Saftig, wirkt kraftvoll und elegant. Feine Struktur, sehr gute Länge, fruchtiger Nachhall.

2018	Hattenheimer Hassel Riesling Kabinett, feinherb Georg-Müller-Stiftung	0,75 l	38.50 hier trinken	18.50 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Ein sehr facettenreicher Wein, der von Süße, Säure, Mineralik und Kräutern geprägt ist.

2020	Hallgarten Riesling Alte Reben Georg-Müller-Stiftung	0,75 l	36.50 hier trinken	16.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Sehr ausgewogen, schmelzig, mit klarer, reifer Frucht und viel Tiefe und Komplexität.

2020	Roter Riesling Georg-Müller-Stiftung	0,75 l	35.50 hier trinken	15.50 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Gekeltert aus einer äußerst seltenen Rebsorte besticht er durch eine pikante, fruchtige Säure. Diese macht diesen Wein rassig, lebendig mit einer würzig-kräuterigen Aromatik.

2013	Landgeflecht –Unikat PJK- Peter Jakob Kühn	0,75 l	96.00 hier trinken	76.00 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Sehr komplex. Erst saftig, dann mineralisch-salzige Noten. Deutliche Kräuter- und Gewürznoten. Langes, vielschichtiges Finish mit interessantem Nachhall.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

2014	Oestrich Klosterberg VDP Erste Lage Peter Jakob Kühn	0,75 l	44.00 hier trinken	24.00 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Ein mittelkräftiger Wein der durch seine glasklare Mineralität besticht. Er duftet herrlich nach Melone und floralen Noten. Eleganter Schmelz am Gaumen.

Sachsen

2018	Riesling, feinherb Schloss Proschwitz	0,75 l	35.50 hier trinken	15.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Feiner Duft von reifer Quitte, Grapefruit und Weinbergpfirsich. Am Gaumen dann herrlich ausbalanciert mit einer gelungenen Spannung zwischen Fruchtigkeit mit dezenter Restsüße und anregender Säure.

Sauvignon Blanc

Franken

2016	Sauvignon Blanc Juliuspital	0,75 l	58.50 hier trinken	38.50 mitnehmen
------	--------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Die intensive fruchtige Aromatik erinnert an Orangenschalen, Weinbergpfirsich und Ananas. Am Gaumen ausladend, aber auch dicht, gut integriertes Holz. Das ist Franken mal ganz anders - ein Fränkischer Spitzen-Wein!

Pfalz

2019	Sauvignon Blanc Weingut Ellermann-Spiegel	0,75 l	31.50 hier trinken	11.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Er duftet nach Stachelbeeren, Limetten und Zitronenmelisse. Am Gaumen saftig-feinwürzig mit fruchtigem und animierendem Charakter. Lecker!

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

2021	Deidesheimer Sauvignon Blanc Weingut Andres	0,75 l	36.50 hier trinken	16.50 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Selektive Handlese der Trauben aus dem Deidesheimer Paradiesgarten, welche auf Bundsteinverwitterungsböden wachsen. Feine, tropische Frucht. Durch den Holzausbau mit tollem Körper. Ein Wein mit Klasse!

Rheinhessen

2022	Sauvignon Blanc Weingut Peth-Wetz	0,75 l	32.00 hier trinken	12.00 mitnehmen
------	--------------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Frisch und vielschichtig mit saftiger Textur. Eine intensive Mineralik mit Noten von Ananas, Melone und grüner Paprika machen Lust auf den nächsten Schluck.

Scheurebe

Franken

2021	Scheurebe Winzerin Ilonka Scheuring	0,75 l	34.00 hier trinken	14.00 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Mit zartem Duft von Cassis und Grapefruit. Feinfruchtig dann auf der Zunge und doch mit bemerkenswertem Körper.

2021	Scheurebe Hans Wirsching	0,75 l	32.00 hier trinken	12.00 mitnehmen
------	-----------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Exotisch, aromatisch, spannend. Die hocharomatische Rebsorte Scheurebe kommt hier besonders frisch mit mineralischen Noten ins Glas.

2021	Eibelstadter Mönchsleite Scheurebe "Alte Reben" Weingut Leininger	0,75 l	35.50 hier trinken	15.50 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Diese Entdeckung machte mich neugierig auf das Weingut. Eine superschöne, trocken ausgebaute Scheurebe von alten Reben aus einer tollen Lage.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

Silvaner

Franken

2017	Sister Act Silvaner QbA Weingut Wirsching	0,75 l	44.0o hier trinken	24.0o mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Ein Silvaner von alten Reben. Zauberhaft komplex und vielschichtig. Ein aromatisches, dichtes Bouquet von Wildkräutern, reifer Birne und Apfel.

2015	Escherndorf am Lumpen 1655 Silvaner GG Horst Sauer	0,75 l	56.0o hier trinken	36.0o mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Ausdrucksvoller Duft nach Orangen, reifen Äpfeln und Blüten Intensive Mineralität. Am Gaumen äußerst reintonig, vielschichtig und hervorragend balanciert.

2018	Pure Grapes „SY“ Weingut Störrlein Krenig	0,75 l	56.0o hier trinken	36.0o mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Ein sehr komplexer, floraler Duft mit einem Hauch von Holz. Sehr geschmeidiger Körper mit einem unglaublich langen Nachhall. Wunderschön!

2018	Rödelseer Küchenmeister Silvaner Weinmanufaktur 3 Zeilen	0,75 l	44.0o hier trinken	24.0o mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Durch und durch schön mit würzig fruchtigem Duft, sehr animierend mit einem Hauch von Nüssen und feiner Säure. Sehr guter Abgang, mit langem Nachhall

2020	Eibelstadter Silvaner Reserve Weingut Leininger	0,75 l	34.0o hier trinken	14.0o mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Ein Silvaner par excellence. Hier zeigt er sich als ganz wunderbarer Speisenbegleiter, für den Genießer der leisen Töne.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

2020	Eibelstadter Mönchsleite Silvaner „Alte Reben“ Weingut Leininger	0,75 l	36.50 hier trinken	16.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Ein Silvaner aus den besten und ältesten Lagen dieses Weinguts. Ein ganz wundervoller Tropfen mit eleganten Holzeinsatz und langem Abgang,

2020	Marsberg „Sylvaner Alte Reben“ Weingut Störrlein Krenig	0,75 l	38.00 hier trinken	18.00 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Ein ganz und gar außergewöhnlicher Silvaner. Eher cremig, reifer Apfel, Birne, leichte Kräuternoten und etwas Salz. Ein eleganter, sehr harmonischer Wein.

2020	Wiesenbronner Wachhügel Silvaner Weinmanufaktur 3 Zeilen	0,75 l	36.00 hier trinken	16.00 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Für Weinliebhaber die einen durch und durch charakterstarken Frankenwein suchen ist dieser Einstiegswein perfekt.

2021	Silvaner Weingut Störrlein Krenig	0,75 l	31.50 hier trinken	11.50 mitnehmen
------	--------------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Genauso sollte Silvaner vom Muschelkalk für mich schmecken. Knackig, frech mit frischen Apfelaromen und einer ganz feinen Mineralität.

Traminer

2020	Traminer, halbtrocken Weingut Leininger	0,75 l	32.50 hier trinken	12.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Wie eine duftende Blumenwiese, Honigmelone und gelber Apfel in der Nase werden im Geschmack von Blütenhonig, weißem Pfeffer und Ingwer begleitet.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

Weißer Burgunder

Baden

2017	„Gras im Ofen“ Weißburgunder GG Dr. Heger	0,75 l	59.50 hier trinken	39.50 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Eine ganz eigene Charakteristik! Reife Birne, weißer Pfirsich, schöner Schmelz, unglaublicher Zug im Mund, dieser Wein hat Druck und Spannung.

Franken

2014	Volkacher Karthäuser Weißburgunder GG Juliuspital	0,75 l	54.50 hier trinken	34.50 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Der Duft dieses Großen Gewächses präsentiert Noten von hellem Steinobst, etwas Vanille und Brioche sowie einen Anklang Quitte. Am Gaumen dann herrlich schmelzig druckvoll und sehr mineralisch.

2018	Würzburger Stein Weißburgunder Erste Lage Juliuspital	0,75 l	38.00 hier trinken	18.00 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Der Duft wirkt vielschichtig und spannungsreich. Aromen von gelben Äpfeln, Birnen und frischen Kräutern weisen eindeutig auf die Rebsorte hin. Im Mund mineralisch fein und gleichzeitig sehr druckvoll.

2018	Pure Grapes „WB“ Weingut Störrlein Krenig	0,75 l	56.00 hier trinken	36.00 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Warum dieser Wein im wahrsten Sinne des Wortes nicht in aller Munde ist, ist mir ein Rätsel. Ein Burgunder der in mir Glücksgefühle aufkommen lässt.

2020	Randersacker Marsberg Weißer Burgunder Trias Weingut Störrlein Krenig	0,75 l	38.00 hier trinken	18.00 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Leicht rauchiger Muschelkalk und Kräuter dominieren hier im Duft. Ein eher würziger Wein, mit schönem Grip und einer noblen mineralischen Note.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

Mosel

2018	Haus Klosterberg Pinot blanc Markus Molitor	0,75 l	35.50 hier trinken	15.50 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Feinst goldgelben im Glas mit einer höchst opulenten Nase, extrem vielschichtig und finessenreich. Dabei ist die Säure bestens eingebunden und lässt den Wein ungemein lebendig wirken – ein Wein zum Innehalten!

Pfalz

2021	Weißburgunder Alte Reben Weingut Andres	0,75 l	41.00 hier trinken	21.00 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Ein ganz wunderbarer, cremiger Weißburgunders aus altem Rebbestand. Komplex und kraftvoll mit Aromen von Apfel und Birne, gepaart mit den von mir so geliebten feinen Briochenoten. Am Gaumen fein, elegant und präzise.

Rheinhessen

2018	Weißer Burgunder Reserve Weingut Wittmann	0,75 l	59.50 hier trinken	39.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Dieser Wein braucht nicht viele Worte. Feine burgundische Nase, cremige Frucht, zarte Röstnoten, präzise Mineralität.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

Cuvée

Franken

2018	Reserve	0,75 l	56.00	36.00
	Weinmanufaktur 3 Zeilen		hier trinken	mitnehmen

Geniale Cuvée aus Silvaner, Weißburgunder und Sauvignon Blanc. Die extra lange Hefelagerung brachte einen Wein hervor für alle die das Besondere suchen und sich auch leisten möchten.

2019	TriTerra	0,75 l	43.50	23.50
	Weingut Wirsching		hier trinken	mitnehmen

Ein Klassiker dieses renommierten Weinguts im besten Burgunderstil. Das sollte man einfach nur genießen.

2020	Amadeus	0,75 l	29.50	9.50
	Weingut Wirsching		hier trinken	mitnehmen

Zart, frisch und mit einer leichten, fruchtigen Süße. Tolle Komposition aus den Rebsorten Scheurebe, Bacchus und Rivaner.

2020	Die weiße Cuvée	0,75 l	34.00	14.00
	Winzerin Ilonka Scheuring		hier trinken	mitnehmen

Eine komplexe, cremige Cuvée aus dem Fränkischen Maroggo aus Grauburgunder, Weißburgunder und Silvaner. Feine exotische Nuancen treffen auf eine wunderbare Mineralität. Einfach schön!

2020	Weißer Trinkfreu(N)de	0,75 l	31.50	11.50
	Winzerin Ilonka Scheuring		hier trinken	mitnehmen

Lebendiger, leichter Sommerwein aus Riesling, Bacchus und Müller-Thurgau mit geringem Alkoholgehalt. Mit seiner wunderbar feinfruchtigen Art macht er richtig Spaß im Glas.

2021	Blanc	0,75 l	31.50	11.50
	Weingut Störrlein Krenig		hier trinken	mitnehmen

Was für eine Cuvée aus Scheurebe und Bacchus. Ein herrlich duftender Wein untermalt mit kräftiger Mineralität, der Schluck für Schluck genießen läßt.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektellerei J. Oppmann

2020	mélie-mélo	0,75 l	37.50	17.50
	Melanie Stumpf + MartinSchmitt		hier trinken	mitnehmen

„Der perfekte Mix der Heimat aus Silvaner und Riesling mit französischem laissez-faire. Fränkischer Muschelkalk at its best, gute Gefühle, bunte Leichtigkeit, bewusster Geschmack. Der kleine Luxus für jeden Tag, zum Genießen, zum Träumen, zum Leben. Voilà!“

Rheingau

2020	Perfect Match	0,75 l	32.50	12.50
	Auxerrois & Riesling		hier trinken	mitnehmen
	Georg-Müller-Stiftung			

Der Name ist Programm. Eine ganz wunderbare Liaison dieser zwei Rebsorten.

Rheinhessen

2016	Weisser Burgunder & Chardonnay	0,75 l	34.50	14.50
	Weingut Riffel		hier trinken	mitnehmen

Fast schon opulent durch seine Cremigkeit und finessenreich durch seine Mineralik mit viel Länge und Charakter. Mit seinem leicht würzigen und runden Aroma passt er kräftigen Speisen.

2018	Weisser Burgunder & Chardonnay	0,75 l	42.50	22.50
	Weingut Wittmann		hier trinken	mitnehmen

Ein eindeutiger Beweis wie gut sich diese beiden Rebsorten ergänzen zeigt sich in dieser harmonischen Cuvée. Gelbe exotische Fruchtnoten, saftige Frische und feiner Nachhall.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

Blanc de Noir

Franken

2020	Blanc de Noir Weinmanufaktur 3 Zeilen	0,75 l	35.00 hier trinken	15.00 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Ein weiß gekelterter Rotwein. Am Gaumen viel Stoff, sehr ausgewogen und mit wenig Säure. Wow, unglaublich wie Spätburgunder schmecken kann.

2022	Pinot Noir Blanc de Noir Weingut Peth-Wetz	0,75 l	32.00 hier trinken	12.00 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Feinwürzig, fruchtig und frisch. Am Gaumen zeigt er sich sehr weich und cremig, mit einer spürbaren, gut integrierten Süße.

Rotling

Franken

2021	Rotling, halbtrocken Weingut Wirsching	0,75 l	29.50 hier trinken	9.50 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	-------------------

Dieser Rotling aus Müller-Thurgau und Portugieser entwickelt feine Aromen von Himbeeren und Erdbeeren. Besonders im Sommer ein frisches Vergnügen!

Rosé Wein

Franken

2021	Rosa Trinkfreu(N)de Winzerin Ilonka Scheuring	0,75 l	31.50 hier trinken	11.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Lebendiger, leichter Sommerwein mit geringem Alkoholgehalt. Mit seiner wunderbar feinfruchtigen Art macht er richtig Spaß im Glas.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

Mosel

2018	Haus Klosterberg Pinot Noir Rosé Markus Molitor	0,75 l	32.50 hier trinken	12.50 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Ein finessenreicher und sehr eleganter Wein aus Spätburgunder Trauben. Er duftet nach saftigen Himbeeren, reifen Waldbeeren sowie frischen Johannisbeere. Im Abgang sehr verspielt mit mineralischen Noten.

Pfalz

2021	Windrose Weingut Ellermann-Spiegel	0,75 l	30.50 hier trinken	10.50 mitnehmen
------	---------------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Ein fruchtbetonter, feinsaftiger Genuss mit Noten von Erdbeere, Himbeere und Kirsche, unterlegt von animierender Säure. Lass‘ Dich verführen.

Rheinhessen

2022	Rosé d‘une Nuit, halbtrocken Weingut Peth-Wetz	0,75 l	32.00 hier trinken	12.00 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Jahr für Jahr mein Favorit für den Sommer. So herrlich süffig, dass er ins Glas muss. Auf die Liebe und das Leben!

Rotwein

Barbera

Piemont / Italien

2021	Barbera d‘Alba DOC „Ape Reale“ Bel Colle	0,75 l	34.00 hier trinken	14.00 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Ein wunderschöner Barbera, erstklassig gemacht. Fruchtnoten von Pflaume und Kirsch, intensiver Duft, am Gaumen ist er unglaublich harmonisch.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

Blaufränkisch

Baden

2014	Himmelreich Blaufränkisch Weingut Klumpp	0,75 l	38.50 hier trinken	18.50 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Vielschichtiger und eleganter Rotwein mit exotischen Aromen von Eukalyptus, Pfeffer, Paprika und roter Johannisbeere sowie einer feinen Mineralität.

Cabernet Sauvignon

Rheinessen

2020	Grand Vintage Cabernet Sauvignon Weingut Peth-Wetz	0,75 l	72.00 hier trinken	52.00 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Der intensive Duft verströmt Aromen von Cassis, Holz, Gewürzen und Kaffee. Im Mund enorm kraftvoll mit jugendlich wirkenden Tanninen. Vielschichtiger und langer Abgang mit frischer Säure.

Duras

Sud Ouest / Frankreich

2019	Duras en passer L'enclos de Braves	0,75 l	44.00 hier trinken	24.00 mitnehmen
------	---------------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Diese sehr alte Rebsorte wird ausschließlich in dieser Region angebaut. Die Reben sind 40 Jahre alt und werden biodynamisch bewirtschaftet. Das Traubengut stammt aus 100% Handlese und wird spontan in Beton Eiern vergoren, bevor der Wein für 12 Monate auf der Feinhefe gelassen wurde.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

Frühburgunder

Rheingau

2014	Frühburgunder „Edition PW“ Georg-Müller-Stiftung	0,75 l	35.50 hier trinken	15.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

In der Nase eine würzige, nach roten Beeren und Holz duftende Note. Ein warmer, sanfter Rotwein mit leichten Tanninen und angenehmen Abgang.

Malbec

Rheinhessen

2016	Grand Vintage Malbec Weingut Peth-Wetz	0,75 l	76.00 hier trinken	56.00 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Toller Stoff, hat Tiefe und Klasse. Feinkörnige Tannine, Frische und Kraft. Großartiger Wein. Etwas Neues für den deutschen Rotwein.

2020	Grand Vintage Malbec Weingut Peth-Wetz	0,75 l	76.00 hier trinken	56.00 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

So dicht, so fruchtig, so würzig. Und das ist nur die erste Nase. Der erste Schluck ist dann massig, volle Power von Kirschmarmelade bis Rumtopf, von Rosmarin bis Schokolade. Es ist wirklich unglaublich, was hier im Glas ist.

Merlot

Toskana / Italien

2021	Casa e Chiesa Tenuta Lenzini	0,75 l	34.00 hier trinken	14.00 mitnehmen
------	---------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Dieser ganz wundervolle Merlot aus einem biodynamisch arbeitenden Weingut wirkt absolut klar. Er reifte 24 Monate in Edelstahl und Zementfässern und spiegelt ganz wunderbar das unverfälschte Terroir der Hügel von Lucca.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

Nerello Mascalese

Sizilien / Italien

2019	Tre Terre Etna Rossa DOC Wiegner	0,75 l	39.0o hier trinken	19.0o mitnehmen
------	-------------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Ein Wein vom Lavaboden des Ätna. Gewachsen auf der Nordseite des Vulkans auf 750 Meter über dem Meeresspiegel. Ein Wein so charakterstark und unverwechselbar wie seine Herkunft mit kräftigen Tanninen.

Petit Verdot

Rheinhessen

2017	Grand Vintage Petit Verdot Weingut Peth-Wetz	0,75 l	76.0o hier trinken	56.0o mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Einsame Spitze: Ein spannender Wein für alle, die gerne Neues probieren und dabei nicht auf die Nase fallen wollen.

Primitivo

Apulien

2021	Primitivo Fantini Vini	0,75 l	30.5o hier trinken	10.5o mitnehmen
------	---------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Dieser tiefrote Wein mit violetten Reflexen begeistert mit ausgewogener Reife und weichen Tanninen. Im Bouquet finden sich Sauerkirsche, Brombeere, ein Hauch von Pflaume. Schöner Trinkfluss!

2020	Volere Volare Pietraventosa	0,75 l	38.0o hier trinken	18.0o mitnehmen
------	--------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

In der Nase erst rote Früchte und Kirschen, am Gaumen würzige und balsamische Noten mit ganz feiner Mineralität. Herrlich animierend mit präsentem Tannin.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

Sangiovese

Toskana / Italien

2010	Brunello di Montalcino DOCG Poggio Antico	0,75 l	82.50 hier trinken	62.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Sehr eleganter Spitzenwein mit einer aromatischen, grandiosen Tiefe. Extrem feine Nase nach Moschus, Nelken und Veilchen. Tolles Spiel der typischen Sangiovese Aromen von Cassis, Brombeere und satter Schwarzkirsche.

2019	Campo alle Rondini Casa Ulivino	0,75 l	36.00 hier trinken	16.00 mitnehmen
------	------------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Ausbau im Edelstahl mit anschließender 5-monatigen Flaschenreife. Der Wein besticht durch ein intensives Rubinrot mit schwarz-lila Reflexen. Volle Nase nach reifen dunklen Beeren plus ein Hauch Gewürz und Schokolade. Am Gaumen weich und rund.

Shiraz

Ardèche / Frankreich

2017	Patriarche Syrah Domaine de Vigier	0,75 l	33.50 hier trinken	13.50 mitnehmen
------	---------------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Dieser Wein ist unglaublich rund mit ganz weichem Tannin und viel Duft in der Nase. Unglaubliche Länge am Gaumen.

Toskana / Italien

2015	La Sirah Tenuta Lenzini	0,75 l	46.00 hier trinken	26.00 mitnehmen
------	----------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Im Duft Cassis, Brombeer, etwas Rose, schwarzer Pfeffer und Nelke. Toll eingebundenes Tannin runden den noblen Gesamteindruck ab.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

Spätburgunder

Baden

2017	Oberrotweil Spätburgunder Weingut Peter Wagner	0,75 l	48.0o hier trinken	28.0o mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Würzig-pfeffriger Rotwein auf den Punkt gebracht. In der Nase fruchtige Frische und zugleich rauchige Würze. Sauerkirsche, schwarze Johannisbeere, etwas Gewürznelke und Tabak. Durch und durch straff. Einfach gut!

2020	Spätburgunder Alte Reben Weingut Peter Wagner	0,75 l	52.0o hier trinken	32.0o mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Aus 40 Jahren alten Reben und doch frisch, schlank, elegant. Sauerkirsche, leicht erdig mit zarter Röstaromatik. Ein ganz wunderbarer Speisenbegleiter, knochentrocken behält er die Spannung bis zum letzten Tropfen.

Franken

2016	Grossheubach Spätburgunder Alte Reben Weingut Benedikt Baltes	0,75 l	52.0o hier trinken	32.0o mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Feinsinnig und doch intensives Bukett, das eine würzige Richtung vorgibt. Duftet nach frischem Heu, Pflaume, Cassis und Himbeere. Elegant im Hintergrund eine feine Würze.

2014	Spätburgunder „R“ Weingut Benedikt Baltes	0,75 l	68.0o hier trinken	48.0o mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Mein Geheim-Tipp!!! Sehr edler Spätburgunder von einem qualitätsversessenen, genialen jungen Weinmacher. Kirsche, Tabakwürze, Pfeffer, Schokolade. Kraftvoll, mineralisch, lang im Abgang.

2014	Terra 1261 Spätburgunder Weingut Benedikt Baltes	0,75 l	230.0o hier trinken	210.0o mitnehmen
------	--	--------	------------------------	---------------------

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

Der Falstaff schrieb: „Ein monumentaler Spätburgunder, mit Potenzial für Äonen. Ein Meisterwerk!“ Was soll ich sagen, er wäre nicht in meinem Weinkeller, wenn ich ihn nicht auch außerordentlich finden würde. 😊

2021	Spätburgunder	0,75 l	34.00	14.00
	Winzerin Ilonka Scheuring		hier trinken	mitnehmen

Handgelesen, sorgsam ausgebaut mit Aromen von Cassis und Mandeln. Ein feiner Abgang macht diesen Roten ungemein sanft und elegant.

Mosel

2016	Einstern Spätburgunder	0,75 l	43.00	23.00
	Markus Molitor		hier trinken	mitnehmen

Dieser Wein ist sehr elegant und filigran. Beim Reinriechen ins Glas erinnert er an reife Kirschen und Rosenblüten mit zarten rauchigen und erdigen Tönen. Ein langanhaltender Wein mit sanftem Tannin und mineralischem Finish.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

Pfalz

2012	Spätburgunder Réserve Weingut Knipser	0,75 l	98.0o hier trinken	78.0o mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Sein intensiver und betörender Duft nach Pflaumen, Kirschen und frischen Johannisbeeren, Tabak und etwas Veilchen. Im Mund dann ein zarter Schmelz. Der Abgang ist lang mit atemberaubender Würze und spannender Mineralik.

2020	Königsbacher Ölberg Spätburgunder Weingut Andres	0,75 l	54.0o hier trinken	34.0o mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Intensives Bukett mit Aromen von dunkler Kirsche, reifen Pflaumen, Vanille und Lakritze. Unglaublich vielschichtig und komplex.

Rheingau

2019	Edition PW Spätburgunder Georg-Müller-Stiftung	0,75 l	39.0o hier trinken	19.0o mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Wunderbarer Spätburgunder mit leichten Nuancen von Vanille und feinen Tanninen! Am Gaumen eine angenehme Fülle und Würze, langer und milder Abgang.

Sachsen

2016	Spätburgunder Schloss Proschwitz	0,75 l	47.0o hier trinken	27.0o mitnehmen
------	-------------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Das Bouquet bietet Nuancen von Kirschen und Mandeln. Am Gaumen dann spürbares Tannin mit einer mit einer moderaten Säure.

Württemberg

2011	Fellbacher Lämmle Bergmandel Spätburgunder GG Rainer Schnaitmann	0,75 l	68.0o hier trinken	48.0o mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Sein üppiges Bukett ist intensiv mit Aromen von Kirsche. Am Gaumen wirkt er anfangs dezent, bis er kräftig zulegt und mit feinem Nachhall endet.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

Tempranillo

Ribera del Duoro / Spanien

2018	Velvet Dominio Lubiano Monica Penas	0,75 l	33.0o hier trinken	13.0o mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Dichte, fast violette Farbe. Schöne Intensität mit Aromen von Himbeeren, Cassis, Mineralität und Röstaromen der Barriques (6 Monate Ausbau nach der Gärung im Edelstahl-Tank), die ihm eine größere Komplexität verleihen.

2018	Velvet Crianza Monica Penas	0,75 l	38.0o hier trinken	18.0o mitnehmen
------	--------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Ausbau während 14 Monaten in teilweise neuen Barriques aus französischer Eiche. Unglaublich schöner purpurfarbener Wein mit einem Bouquet von roten und dunklen Beeren. Vollmundig, ausgewogen und sehr elegant mit langem Abgang.

2018	Velvet Limited Editon Monica Penas	0,75 l	48.0o hier trinken	28.0o mitnehmen
------	---------------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Ein ganz besonderer Wein von einer begnadeten Weinmacherin! 26 Monate Ausbau in neuen Barriques aus französischer Eiche. Er strotzt gerade so vor Kraft, Länge und Ausdruck, Und doch ist er samtig, tiefgründig, würzig und vor allem elegant. Limitiert auf 3000 Flaschen.

Zweigelt

Burgenland / Österreich

2013	Ried Hallebühl Weingut Umathum	0,75 l	68.0o hier trinken	48.0o mitnehmen
------	-----------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Der Name dieses Weines ist keltischen Ursprungs und bedeutet heiliger Berg - später auch Holunder-Hügel. Die Weinberglage ist mit Eisenquarz und Magnesium durchsetzt. Ein magischer Wein mit Aromen von Waldbeeren, gedörrten Früchten, reifen Kirschen und Gewürzen.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektellerei J. Oppmann

2016	Zweigelt Exklusiv Jacqueline Klein	0,75 l	38.50 hier trinken	18.50 mitnehmen
------	---------------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Wer Zweigelt mag, wird diesen Wein lieben! Stoffig, gute Komplexität und Extraktsüße, integrierte Tannine, schokoladiger Touch, feinwürzig-mineralisch im Abgang, feine Röstaromen, gute Länge.

Cuvée

Baden

2008	Cuvée Maximilian QbA Weingut Johner	0,75 l	34.00 hier trinken	14.00 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Am Gaumen voll angenehmer Opulenz, spürbare, aber angenehme Tannine und ein runder weicher Abgang. Ein sehr ansprechender Wein.

Franken

2016	Rondos Barrique Hans Wirsching	0,75 l	37.50 hier trinken	17.50 mitnehmen
------	-----------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Toll ausgebaute Cuvée aus Spätburgunder und Domina. Noten von Kirsche, Brombeere, Vanille und Kaffee. Ein Klassiker aus dem Hause Wirsching.

Rheinhessen

	Cuvée R GS Weingut Gutzler	0,75 l	42.00 hier trinken	22.00 mitnehmen
--	-------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Würzigkeit, Saftigkeit und Komplexität ohne zu dick aufzutragen. Michael Gutzler kreierte einen ganz besonderen – aus 7 Jahrgängen gereiften Rotwein aus Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, St. Laurent und Dornfelder.

Nahe

2017	Machtlust Christian Bamberger	0,75 l	31.50 hier trinken	13.50 mitnehmen
------	----------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Kirschen, Pflaumen und Veilchen dominieren das Bukett. Auf der Zunge feinwürzig, mit viel frischen Beerenaromen und toller Textur.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

Pfalz

2012	Cuvée X QbA Weingut Knipser	0,75 l	68.0o hier trinken	48.0o mitnehmen
------	--------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Einem klassischen Bordeaux nachempfunden ist dieser Wein schon längst ein Klassiker. Er überzeugt mit würzigen Aromen von Cassis, Tabak, Kaffee.

2016	Cuvée No Name Weingut Ellermann-Spiegel	0,75 l	36.0o hier trinken	16.0o mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Cabernet Sauvignon, Merlot und St. Laurent im Barrique ausgebaut. Schönes Bouquet mit Kirsche und etwas Rauch sowie Spuren von Vanille.

2017	Cuvée Anno XVII Weingut Ellermann-Spiegel	0,75 l	36.0o hier trinken	16.0o mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Cabernet Sauvignon, Merlot und Spätburgunder im Barrique ausgebaut. In der Nase Cassis, Schokolade, Mokka, Graphit, ein Hauch Minze und Feuerstein.

2018	Kapellchen Weingut Klein	0,75 l	39.0o hier trinken	19.0o mitnehmen
------	-----------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Hier trifft würzige und filigrane Frucht des Syrahs auf saftig animalisch-wilde Frucht des Cabernet Sauvignon. Alles um Hainfeld gewachsen und 100% pfälzisch.

2018	Cuvée Zephyr Weingut Stern	0,75 l	33.0o hier trinken	13.0o mitnehmen
------	-------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Diese mittelschwere Rotweincuvée aus Cabertin, Portugieser und Cabernet Cubin duftet nach Waldbeeren, Kirschen, Leder, Schokolade und dezenten Röstnoten.

Rheinhessen

2017	Assemblage unfiltered Weingut Peth-Wetz	0,75 l	33.5o hier trinken	13.5o mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Diese hochwertige Cuvée aus Dornfelder, Cabernet Sauvignon und Cabernet Mito ist 12 Monate in gebrauchten Barriques gereift. Im Glas feinste Aromen von reifen Beerenfrüchten, Schattenmorelle und Cassis.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

2020	Shiraz & Cabernet Sauvignon	0,75 l	53.0o	33.0o
	Weingut Peth-Wetz		hier trinken	mitnehmen

Ein extraktreicher, exzellent ausbalancierter Wein mit viel Kraft. Dazu Aromen von Johannisbeeren, Schwarzkirsche gepaart mit sehr intensiven Duft nach Holz; Leder und Tabak.

Burgenland / Österreich

2018	Crassus	0,75 l	38.5o	18.5o
	Jacqueline Klein		hier trinken	mitnehmen

Eine Cuvée aus drei Rebsorten: Cabernet Franc, Zweigelt, Syrah. Aus einem satten, tiefgründigen Rubinrot entfalten sich feine Cassisnoten und reife Beerenfrüchte, die in exzellente, harmonische Holznoten eingebunden sind.

Médoc / Frankreich

2016	Cru Bourgeois AC	0,75 l	42.5o	22.5o
	Château Ramafort		hier trinken	mitnehmen

Ein Jahrgang für Jahrgang stets hochbewerteter Wein. Komplex mit angenehmen Trinkfluss. Ein langlebiger Wein gewachsen auf mit Kieselsteinen bedeckten Sandstein-Ton-Boden. 50 % Merlot und 50 % Cabernet Sauvignon.

Lalande-de-Pomerol / Frankreich

2020	Château Siaurac	0,75 l	43.0o	23.0o
	Lalande de Pomerol		hier trinken	mitnehmen

Ein sinnlicher Wein aus 80 % Merlot und 20 % Cabernet Franc mit dem Duft von Kirsche, dunkeln Früchten, Cassis. Er ist reichhaltig, opulent mit Trüffel und Nüssen, dabei sehr elegant. Weißer Pfeffer gibt seinen frischen Nerv dazu. Ein wahrhaftiger Pomerol!

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektellerei J. Oppmann

Côtes du Rhône / Frankreich

2012	Lirac Rouge Château d'Acqueria	0,75 l	35.50 hier trinken	15.50 mitnehmen
------	-----------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Ein klassischer Lirac präsentiert sich komplex und vielschichtig mit langem Finale und weichen Tanninen. 50% Grenache, 25% Mourvedre, 25% Syrah

2019	Rasteau Cuvée Prestige Domaine La Soumade	0,75 l	39.00 hier trinken	19.00 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Körperreich, konzentriert und mundfüllend mit wunderbaren komplexen Aromen von schwarzen Kirschen, dunklen Beeren, Pflaumen und Kräutern. Am Gaumen kraftvoll, körperreich mit cremiger Textur. Fein gewobene Tannine und feinwürziges Finale. Einfach zum Genießen!

85% Grenache, 10% Syrah, 5% Mourvedre. 18 Monate 50% in 4000 l Fässern und die anderen 50% in Beton.

Toskana / Italien

2012	Biserno Bibbona IGT Biserno	0,75 l	132.00 hier trinken	112.00 mitnehmen
------	--------------------------------	--------	------------------------	---------------------

Petit Verdot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot. Klingt nach einem großen Franzosen, ist jedoch ein überaus großartiger Italiener. Die Selektion der besten Trauben bescherten dieser Cuvée eine unglaubliche Intensität, Komplexität und Eleganz.

2012	Chianti Classico Riserva Montornello Tenuta di Bibbiano	0,75 l	38.00 hier trinken	18.00 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Aromen von Kirschen und Pflaumen. Die angenehme Säure und die reifen Tannine verleihen diesem Chianti einen feinen, würzigen Nachhall.

2013	Guado De'Gemoli Giovanni Chiappini	0,75 l	88.50 hier trinken	68.50 mitnehmen
------	---------------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Kraftvolle und intensive Nase, nach Leder und Gewürzen, dann Holunder- und Johannisbeeren. Entwickelt sich unglaublich spannend im Glas, herzhaftes, gut eingebundenes Tannin, hallt lange nach, im Finale würzig.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

2020	Felciaino Giovanni Chiappini	0,75 l	48.00 hier trinken	28.00 mitnehmen
------	---------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Geschmeidiger Wein aus einem sympathischen Familienweingut, das traumhaft schöne und beeindruckende Rotweine kreiert. In dieser Cuvée stecken 50% Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 10% Sangiovese.

2018	Cavalli Tenuta degli Dei	0,75 l	62.00 hier trinken	42.00 mitnehmen
------	-----------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Ein eleganter Rotwein aus internationalen Rebsorten, mit Fruchtaromen von Cassis, Brombeeren, Heidelbeeren, Thymian, Leder. Am Gaumen dann präzise, tiefgründig, frisch und druckvoll mit eleganter Säure-Tannin-Struktur und großer Länge. Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot 18 Monate im Barrique, 12 Monate Flaschenreife.

Priorat / Spanien

2019	Font de la Figuera Clos Figueres	0,75 l	54.00 hier trinken	34.00 mitnehmen
------	-------------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

In der Cuvée vom Llicorella-Schiefer finden sich Garnacha 60 %, Cariñena 25 %, Syrah 10 % und Cabernet Sauvignon 5 %. Der Wein reifte über 12 Monate in gebrauchten 500 Liter Barriques aus französischer Eiche. Im Glas und verströmt er ein vielschichtiges Bouquet roter Früchte, feiner Röstnoten und Tabak Am Gaumen setzt sich dieser Eindruck mit toller Struktur und animierender Frische fort.

Valle del Elqui / Chile

2012	Number One Falernia	0,75 l	55.50 hier trinken	35.50 mitnehmen
------	------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Manche Weine kann man getrost vergessen. Und manche lassen mich meine Prinzipien vergessen – wie diese Granate. In der Nase ein Potpourri an Aromen, Am Gaumen elegant, weich, dennoch komplex und mitreißend. Viel Spaß damit!

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

Süßweine

Furmin

Ungarn

2007	Tokaji Aszu 3 Puttonyos Disznókö	0,5 l	47.50 hier trinken	27.50 mitnehmen
------	-------------------------------------	-------	-----------------------	--------------------

Der Klassiker aus der Traubensorte Furmin. Tolle Konzentration von reifen Äpfeln, Karamell, gerösteten Nüssen und Honig.

Rieslaner

Pfalz

2019	Rieslaner Auslese Weingut Ellermann-Spiegel	0,5 l	35.50 hier trinken	15.50 mitnehmen
------	--	-------	-----------------------	--------------------

Eleganter Süßwein mit exotischer Fruchtaromatik und einem frischen Säurespiel, unterlegt durch eine mineralische Würze.

Riesling

Mosel

2017	Zeltinger Schlossberg** Riesling Auslese Markus Molitor	0,375 l	35.50 hier trinken	15.50 mitnehmen
------	---	---------	-----------------------	--------------------

Sehr klar und enorm konzentriert mit feinem Duft nach Rosine, Citrus und der von mir so geliebte Schiefer. Saftig und pikant am Gaumen, extrem fein.

Franken

2015	Escherndorfer Lump Riesling Trockenbeerenauslese Horst Sauer	0,5 l	97.00 hier trinken	77.00 mitnehmen
------	--	-------	-----------------------	--------------------

Spektakulär, spendabel, spielerisch, exotisch, großartig. Das ist große Winzerkunst und ein absoluter Hochgenuss.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

Sauvignon Blanc

Baden

2011	Sauvignon Blanc Auslese Weinhaus Pfaffenweiler	0,5 l	26.50 hier trinken	8.50 mitnehmen
------	---	-------	-----------------------	-------------------

Im Geschmack eine absolute Fruchtbombe mit schöner Fruchtsüße und einer verspielt anregenden Säure.

Scheurebe

Pfalz

2017	Deidesheimer Paradiesgarten Scheurebe Auslese Weingut Andres	0,375 l	36.50 hier trinken	16.50 mitnehmen
------	--	---------	-----------------------	--------------------

Herrlich duftig nach Grapefruit, reifen Stachelbeeren und Litschi. Ein Wein der die Sinne betört. Keinesfalls überladen, sondern wunderbar elegant.

Silvaner

Franken

2016	Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner Auslese Weingut Wirsching	0,375 l	37.50 hier trinken	17.50 mitnehmen
------	---	---------	-----------------------	--------------------

Feines Frucht-Süße-Spiel mit wunderbarer Komplexität und einem genialen Aprikosenbouquet.

Cuvée

Franken

2015	WIQEM Hans Wirsching	0,375 l	36.50 hier trinken	16.50 mitnehmen
------	-------------------------	---------	-----------------------	--------------------


Diese edelsüße Auslese im Stil eines Sauternes betört mit einem zarten Duft nach Aprikosen, Honig und einem Hauch Vanille. In diesem Jahrgang stecken Silvaner, Riesling, Weißburgunder.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

Aperitif

Sekt Edition  SCHWARZKOPF RESTAURANT · WEINE · HOTEL	0,1 l	5.80
Campari ¹ Soda / Orange	0,2 l	7.20
Spessart Gin Tonic ⁶	0,2 l	7.20
Pfälzer Wermut in Weiß, Rot, Rosé	5 cl	5.80
2013 Taylors Latte bottled Portwein rot	5 cl	5.80
Portwein weiß	5 cl	5.80
Sherry trocken	5 cl	5.80

Wasser

Karaffe Sprudelwasser	0,7 l	6.70
Karaffe Spessart Wasser still	0,7 l	5.70
Karaffe Sprudelwasser	0,5 l	4.70
Karaffe Spessart Wasser still	0,5 l	3.70

alkoholfreie Getränke

Zitronenlimonade ^{4,11}	0,2 l	2.80
Coca Cola ^{1,3,5}	0,2 l	2.80
superleckere selbstgemachte Limonaden verschiedenen Sorten, frage mich ruhig 😊	0,3 l	5.80
Fanta ^{1,3}	0,2 l	2.80
Spezi ^{1,3,5}	0,2 l	2.80
Spezi ^{1,3,5}	0,3 l	4.40
Saft/Nektar (versch. Sorten)	0,2 l	2.80
Saft/Nektar (versch. Sorten)	0,3 l	4.40
Saftschorle	0,2 l	2.80
Saftschorle	0,3 l	4.40
Schweppes Tonic Water ⁶	0,2 l	3.20

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

Biere

Frammersbacher Bier vom Fass	0,3 l	3.40
Frammersbacher Bier vom Fass	0,4 l	4.00
Frammersbacher Bier vom Fass	0,5 l	4.70
Frammersbacher Hefeweizen	0,5 l	4.70
Bier alkoholfrei	0,33 l	3.40
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4.70

Heißgetränke

Espresso	2.80
Espresso Macchiato	2.90
Espresso doppio	4.70
Kaffee	3.40
Cappuccino	3.40
Milchkaffee	3.70
Tee, verschiedene Sorten	3.40

1) mit Farbstoff

4) mit Geschmacksverstärker

11) mit Süßungsmittel

2) mit Konservierungsstoff

5) koffeinhaltig

8) enthält eine Phenylalaninquelle

3) mit Antioxidationsmittel

6) chininhaltig

14) mit Taurin

♥ **Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen** ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektellerei J. Oppmann

Feine Brände

Granatapfel Likör, Franken	38 %	2 cl	4.20
Spessart Räuber, Krämer, Spessart	35 %	2 cl	4.20
Nusslikör, Obsthof Stenger, Franken	24,5 %	2 cl	4.80
Topinambur, Krämer, Spessart	40 %	2 cl	4.20
Williams Birne, Fruchthof Stenger, Franken	40 %	2 cl	4.80
Mirabelle, Gößwein, Franken	42 %	2 cl	4.80
Waldhimbeer Exklusiv, Wecklein, Franken	40 %	2 cl	5.80
Morio-Muskat, Michael Hilgert, Mosel	40 %	2 cl	8.00
Zwetschgenbrand, Staab, Partenstein	40 %	2 cl	4.80
Wildkirsch N°1, Ziegler, Untermain	43 %	2 cl	17.00
Marc vom Burgunder, Klumpp, Baden	40 %	2 cl	4.80
Grappa di Barbera, Marolo, Piemont	40 %	2 cl	4.80
Aquavite di Ribes Nero, Pojer e Sandri	46 %	2 cl	6.80
Frankischer Brändi von Störrlein Krenig	40 %	2 cl	5.50
Spessart Rum Kalypso, Simons Feinbrennerei	40 %	2 cl	6.80
Bénédictine Liqueur	40 %	2 cl	4.50
Jose Cuervo Tequila Especial Reposado	38 %	2 cl	4.50
Calvados Hors d'Âge Famille Dupont	42 %	2 cl	4.80
Cognac Hine VSOP Rare Fine Champagne	40 %	2 cl	5.50
Spessart Whiskey, Simon's Feinbrennerei	40 %	2 cl	8.50
Hazelnut Hill Whisky 5 years, Wecklein, Franken	40 %	2 cl	8.20
Dalwhinnie Single Malt 15 years, Highlands	43 %	2 cl	5.50
Lagavulin Distillers Edition 1999/2015	43 %	2 cl	14.50

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main; Hülsenfrüchte: KornCorner Billingshausen; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: bunte Vielfalt Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann