

# TAGESKARTE

## VORSPEISE

<b>Jakobsmuscheln</b> mit Salat und Kräuterdip		16.90
<b>Spargelsalat</b> mit gehacktem Ei und Schnittlauch	veggie	13.90

## SUPPE

<b>Spargelsuppe</b> mit Croutons und Schnittlauch	veggie	8.90
---	--------	------

## HAUPTGANG

<b>Knuspriges Schäufala</b> mit Klößen und Salat		19.90
--	--	-------

<b>Brust von der Barbarie Ente</b> mit Klößen und Blaukraut		24.90
---	--	-------

<b>Ochsenbäckchen vom Hohenloher Rind</b> dazu Kartoffelgratin und glacierten Karotten		24.90
---	--	-------

<b>Kalbsleber</b> mit Balsamico-Soße, dazu Kräuterseitling, Broccoli und Rösti		24.90
---	--	-------

<b>Schweinefilet vom Schwäbisch Hällischen Landschwein</b> in Pilzrahm, Egerlinge, Rösti und Salat		26.90
---	--	-------

<b>Maischolle</b> mit Senf-Rieslingsoße, dazu gebackener Spargel und Kartoffeln		28.90
--	--	-------

<b>Broccoli-Parmesanquiche</b> mit Kichererbsencreme und Mangoldsalat	veggie	21.90
--	--------	-------

### Spargel aus Schrobenhausen

<b>1 PFUND Spargel Klasse 1 als Salat</b> mit gehacktem Ei und Schnittlauch	veggie	19.90
--	--------	-------

<b>1 PFUND warmer Spargel Klasse 1</b> mit zerlassener Butter und neuen Frühkartoffeln	veggie	22.90
---	--------	-------

mit Hollandaise und neuen Frühkartoffeln	veggie	24.80
--	--------	-------

mit Leindotteröl und neuen Frühkartoffeln	VEGAN	22.90
---	-------	-------

zusätzlich mit <b>2 Bratwürsten</b>		8.50
-------------------------------------	--	------

zusätzlich mit kleinem <b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b>		13.50
---	--	-------

zusätzlich mit <b>150g Rinderfilet</b>		19.50
--	--	-------

zusätzlich mit <b>Prager Kochschinken</b>		8.50
---	--	------

## DESSERT

<b>Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne</b>		9.90
--	--	------

Hinweis bezüglich Allergie/Lebensmittelunverträglichkeit auslösende Stoffe finden Sie in unserer speziellen Mappe

**LIEBE GÄSTE,**

**HERZLICH WILLKOMMEN IN DER EHRENBÜRG.**

**WIR FREUEN UNS SEHR, SIE IN UNSEREM HAUS  
BEGRÜßEN ZU KÖNNEN.**

*Ihr Ehrenbürgteam*

**Dienstag Ruhetag  
(Hotel geöffnet, Tagungen und  
Veranstaltungen auch am Ruhetag möglich)**

### **Öffnungszeiten**

Montag bis Freitag von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr  
(Küchenschluss 14.00 Uhr) und wieder ab 17.45 Uhr geöffnet.  
Samstag, Sonntag und Feiertag durchgehend geöffnet

### **UNSERE LIEFERANTEN**

Eier vom Hühnerhof Huberth Kauernhofen

Brot von der Landbäckerei Löw Hagenbach

Kartoffeln und Gemüse vom Bauernhof Hack in Dobenreuth  
und vom Gemüsehandel Peter Hack Schlaifhausen

Schweinefleisch, Rindfleisch, Lamm, Pute und Hühner von der bäuerlichen  
Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, vom Kloster Plankstetten  
und von der Metzgerei Kraft und Lehr

Wild vom Jäger Michael Messingschlager aus der Schlaifhausener Jagd,  
vom Jäger Marco Kraft aus der Wiesenthauer Jagd und  
von der bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Dinkel Bio-Mehl, Weizen Bio-Mehl, Körner und Saaten von der Minderleinsmühle

Salzwasserfische von Metro Nürnberg aus nachhaltiger Aufzucht oder Leinenfischerei

Süßwasserfische von der Fischerei Gebhardt Streitberg

Kloßteig von Schmitt aus Poppendorf

Öle, Saaten und Körner vom Biohof Nagengast in Trailsdorf

Milch und Milchprodukte vom Bio-Hof Stähr in Unterstürmig

# SPEISEKARTE

## APERITIFEMPFEHLUNG

Cremant Brut D`Argent Chardonnay weiß	0.1l	4.90
Cremant Brut De Loire Ladubay rose	0.1l	5.90
Campari Orange	0.15l	6.90
Aperol Sprizz	0.2l	7.90
Sarti Sprizz	0.2l	7.90
Crodino alkoholfrei	0.2l	6.90
Hugo	0.2l	7.90
Hugo alkoholfrei	0.2l	6.90

## VORSPEISEN

<b>Pflücksalat</b> mit Speck und Croutons	9.50
<b>Pflücksalat</b> mit Kernen, Nüssen und Hanfsamen (vegan )	8.90
<b>Hausgebeizter Lachs</b> mit Honig- Senfsoße und kleinem Salat	15.80

## SUPPE

Leberknödelsuppe	6.90
------------------	------

## BRATEN

**Krenfleisch**, Meerrettichsauce, Klöße,  
hausgemachten Preiselbeeren 18.90

**Fränkischer Sauerbraten** mit Klößen und Blaukraut 19.90

## FLEISCH

**Schnitzel in der Butterschmalzpfanne gebraten**  
vom **Schwein** mit Kartoffelsalat oder Pommes frites und Salat 18.90

**Wiener Schnitzel vom Kalb aus dem Rücken geschnitten,**  
in der Butterschmalzpfanne gebraten  
mit Kartoffelsalat oder Pommes frites und Salat 26.90

**Rumpsteak vom argentinischen Angusrind,**  
200g Rohgewicht dazu servieren wir: Salatteller, Kräuterbutter  
und Rosmarinkartoffeln 29.90

**Filetsteak vom argentinischen Angusrind,**  
200g Rohgewicht dazu servieren wir: Salatteller, Kräuterbutter  
und Rosmarinkartoffeln 34.50

## FISCH

**Forelle Müllerin** mit Kartoffelsalat und Salat 25.90

## WILD AUS DER SCHLAIFHAUSENER UND WIESENTHAUER JAGD

**Rehbraten** mit Klößen, Blaukraut und  
hausgemachten Preiselbeeren 24.90

## BIO-FLEISCH AUS DER AUZUCHT VOM KLOSTER PLANKSTETTEN

**Bio-Schnitzel vom Plankstettener Klosterschwein**  
in der Butterschmalzpfanne gebraten  
mit Kartoffelsalat oder Pommes frites und Salat 23.90

## SALAT

**Großer bunter Salat** mit argentinischen Roastbeef 23.90

## ZUM DESSERT MÖVENPICKEIS

Drei Kugeln Eis	6.90
Drei Kugeln Eis mit Sahne	7.50
Zitroneneis mit Prosecco aufgefüllt	7.90
Walnusseis mit Eierlikör	8.90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	8.90
Eiskaffee	6.50
Eisschokolade	6.50
Zwergeneis	3.90

## **KAFFEE UND TEESPEZIALITÄTEN**

Große Tasse Kaffee	4.10
Große Tasse entcoffeiniert	4.10
Tasse Kaffee	3.10
Cappuccino	4.20
Milchkaffee	4.80
Latte macchiato	4.90
Affogato ( Espresso mit Vanille Eis )	4.90
Espresso	2.60
Doppelter Espresso	3.90
Tasse Tee	3.10
Pfefferminztee mit frischer Minze und Zitrone	4.50

## **HAUSGEBACKENES**

Stück Apfelkuchen	4.30
Stück Käsekuchen	4.30
Stück Torte nach Angebot	4.90
Urrädla	5.90

## APÉRITIF

Cremant Brut D`Argent Chardonnay weiß	0,1l	4.90
Cremant Brut De Loire Ladubay rose	0,1l	5.90
Campari Orange	0,15l	6.90
Sarti Spritz	0,2l	7.90
Crodino alkoholfrei	0,2l	6.90
Hugo	0,2l	7.90
Hugo alkoholfrei	0,2l	6.90
Aperol Spritz	0,2l	7.90
Alkoholfreier Frucht Cocktail	0.2l	5.90

## FASSBIERE

Greif Forchheim Helles	0.5l	4.60
Grüner Helles	0.5l	4.90
Radler	0.5l	4.60
Kloster Scheyern Dunkel	0.5l	4.90
Zwickel Kellerbier	0.5l	4.80

## WEIZENBIERE DER BRAUEREI GUTMANN 0,5L

Alkoholfreies Hefeweizen		4.80
Hefeweizen		4.80

## FLASCHEN BIER

Clausthaler	0.50l	4.60
Pilsner Radeberger	0.33l	3.90

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fanta	0.20l	3.50
Fanta	0.40l	4.50
Coca Cola	0.20l	3.50
Coca Cola	0.40l	4.50
Coca Cola light	0.20l	3.50
Coca Cola light	0.40l	4.50
Mezzo mix	0.20l	3.50
Mezzo mix	0.40l	4.50
Sprite	0.20l	3.50
Sprite	0.40l	4.50
Mineralwasser Selters	0.25l	3.20
Mineralwasser Selters naturell	0,25l	3.20
Mineralwasser Selters	0.75l	6.50
Mineralwasser Selters naturell	0.75l	6.50
Apfelsaftschorle	0.20l	3.40
Apfelsaftschorle	0.40l	4.50
Apfelsaft	0.20l	3,60
Apfelsaft	0.40l	4.80
Traubensaft	0.20l	3,60
Traubensaftschorle	0.40l	4.80
Johannisbeernektar	0.20l	3,60
Johannisbeerschorle	0.40l	4.80
Orangensaft	0.20l	3,60
Orangensaftschorle	0.40l	4.80
Maracujasaft	0.20l	3,60
Maracujasaftschorle	0.40l	4.80

## WEINSCHORLEN

Frankenweinschorle	0.20l	4.50
Frankenweinschorle	0.50l	7.90

## OFFENE WEIßWEINE

### FRANKEN

Weingut Thomashof Eibelstadter Kapellenberg 2021 Silvaner trocken	0.20l 0.10l	6.30 3.50
---	----------------	--------------

Weingut Thomashof Eibelstadter Kapellenberg 2021 Bacchus halbtrocken	0.20l 0.10l	6.30 3.50
--	----------------	--------------

### ITALIEN

Alto Adige 2024 Pinot Grigio Cantina Tramin	0.20l 0.10l	8.30 4.50
---	----------------	--------------

Lombardei 2024 Lugana Ca dei Frati	0.20l 0.10l	8.80 4.70
--	----------------	--------------

### FRANKREICH

2022 Chablis Appellation D`Orgine Protegee	0,20l 0,10l	8.90 4.80
---	----------------	--------------

## OFFENE ROSÉWEINE

### ITALIEN

Lombardei Vino Rosato Ca dei Frati	0.20l 0.10l	8.80 4.70
--	----------------	--------------

# OFFENE ROTWEINE

## FRANKEN

Weingut Thomashof		
Dettelbacher Sonnenleite	0.20l	7.20
2024 Acolon QbA. trocken	0.10l	3.90

## FRANKREICH

Bordeaux	0.20l	7.50
2020 Brejou	0.10l	3.90

## ITALIEN

Apulien		
2024 Primitivo	0.20l	7.90
Zolla	0.10l	4.30

Lombardei		
2022 Ronchedone Vino Rosso	0.20l	9.60
Ca dei Frati	0.10l	4.90

Piemont		
2023 Langhe Nebbiolo	0.20l	9.80
Parusso	0.10l	4.90

## DESTILLATE 2 CL

### OBSTBRENNEREI WAGNER SCHLAIFHAUSEN

Williams	3.70
Ringlobrand	3.70
Quittenbrand	3.70
Brand von der Mollerbuschbirne	3.70
Schlehengeist	3.90

### OBSTBRENNEREI WOHLHÖFER SCHLAIFHAUSEN

Fränkische Williams Birne	3.70
Fränkisches Kirschwasser	3.70

### BRENNEREI KEILHOLZ LEUTENBACH JAHRGANG

Williams 2015	5.50
Mollerbuschbirne 2009	5.50
Mirabelle 2009	5.50
Alte Zwetschge 2008	5.50
Kirsch	5.50

### BRENNEREI SIEBENHAAR DIETZHOFF

Walberla Bitter Kräuterlikör	3.70
Mirabellen- Brand	3.90
Weintrauben Brand	3.90

### EDELBRENNEREI KERN SCHLAIFHAUSEN

Zwetschgenwasser 50%	3.70
Walnussgeist	3.70
Johannisbeergeist	3.70

### EDELBRENNEREI HAAS PRETZFELD

Schwarzer Johannisbeerbrand	6.90
Wildkirsch- Brand	8.50
Haselnussgeist	4.90
Himbeer - Brand	8.50

### FRÄNKISCHE LIKÖRE:

Kirschlikör	(Wagner)	3.70
Brombeerlikör	(Wagner)	3.70
Quittenlikör	(Wagner)	3.70
Kümmellikör	(Wagner)	3.70

### BRENNEREI ANDRE CHRISTON

Williams Birne Jahrgang 2012	9.00
Grappa Jovic Serbien	3.90
Grappa Nonino Reserva Barriques	6.90

### SCOTCH WHISKY SINGLE MALT 4CL

Glenmorangie	18 Jahre	14.00
Higlandpark	12 Jahre	8.50
Laphroaig	10 Jahre	7.50

## Weißwein 1 l

Castell  
2021 Silvaner 31.50

Castell  
2021 Bacchus 31.50

## Weißwein 0,75 l

### **Franken**

Sommeracher Katzenkopf  
2020 Wilm Silvaner trocken Großes Gewächs 57.50

Sommeracher Katzenkopf  
2008 Rieslaner Auslese Bocksbeutel 61.50

Sommerach  
2009 Wunderbar Cuvee weiß trocken 76.50

Schloss Sommerhausen  
2005 Weißer Burgunder Spätlese trocken 69.00

Juliusspital  
2022 Silvaner 31.90  
2022 Scheurebe 31.90

Wirsching  
2018 Chardonnay 38.50  
2018 Iphöfer Kammer Silvaner Großes Gewächs 55.00  
2024 Iphöfer Kalb Silvaner Alte Reben 32.50

Franken  
Max Müller Volckach  
2023 GrauWeiß 31.50  
Burgundercuvee

Waldemar Braun Nordheim  
2023 Nordheimer Vögelein 32.50  
Blauer Silvaner

### **Baden**

Walz  
2023 Heitersheimer Maltesergarten 34.00  
Chasselas

## **Pfalz**

Christmann  
2020 Weißburgunder Pfarrwingert 41.50

Leiner  
2021 Grauburgunder Handwerk (Demeter) 29.50  
2021 Grauburgunder Lehmboden (Demeter) 39.50

## **Mosel**

Heymann-Löwenstein  
2020 Riesling Schieferterrassen 46.50

Ansgar Clüsserath  
2023 Riesling Steinreich 39.50

Diehl  
2022 Weißer Burgunder 31.50  
2022 Grauer Burgunder 31.50

## **Rheinhessen**

Adams  
2023 Lohpfad  
Chardonnay 46.50

Wittmann  
2023 Chardonnay Reserve (Bio) 68,50

## **Rheingau**

Johannishof  
2010 Rudesheimer Berg Roseneck Riesling trocken 39.00  
2010 Rudesheimer Berg Rottland Erstes Gewächs 44.50

Domänenweingut Schloss Schönborn  
2011 Pfaffenberg Riesling Kabinett feinherb 31.50

Wegeler  
2016 Geheimrat „J“ Riesling trocken 39.00

2016 Jesuitengarten Riesling Erstes Gewächs 38.50

Robert Weil  
2021 Riesling trocken 36,50

## Österreich

### Weinviertel

Fidesser  
2019 Kapellenberg Grüner Veltliner 49.00

### Wachau

Weingut Muthenthaler  
2015 Vießlinger Stern Grüner Veltliner 69,50  
Veyder-Malberg  
2018 Weitenberg Grüner Veltliner 99.00

### Burgenland

Weinbau Velich  
2020 Chardonnay " Darscho " 64,50  
2020 Chardonnay " Tiglat " 84,50

### Italien

#### Toskana

Teruzzi  
2024 Vernaccia 31.50

#### Alto Adige DOC

Alois Lageder  
2021 Chardonnay 35.50

Kerrlerei Tramin  
2022 Sauvignon 35.00

#### Venetien

Ca dei Frati  
2022 Lugana 34.50

Ca dei Frati  
2022 Broletti Lugana 40.00

#### Capuzza

2022 Selva Lugana Sortenrein Einzellage 38.00

#### Pieropan

2021 La Rocca Soave Classico 56.50

## Marche

Azienda Santa Barbara Stefano Antonucci	
2023 'Pignocco' Castelli di Jesi Verdicchio	31.00
2021 Le Vaglie Verdicchio	33.00
2022 'Arnaldo' Castelli di Jesi Verdicchio	47.50
2019 Castelli Di Jesi Verdicchio Riserva " Tardivo Ma Non Tardo "	74.50
2022 Moss Blanc Verdicchio Superiore	99.50

## Frankreich

### Rhône

E. Guigal	
2016 Côtes-du-Rhône Blanc (Viognier, Roussane, Marsanne, Clairette)	31.50
Chateau La Nerthe	
2023 Chateauneuf Du Pape blanc	83.50
Stephane Ogier	
2016 Viognier de Rosine	37.50
2015 Condrieu	
La Comme de Malleval	67.50
2012 Condrieu	
Les Vieilles Vignes	99.00
2016 Condrieu	
Maison Les Alexandrines	64.50
2018 Crozes- Hermitage	
Maison Les Alexandrines	44.50
Jamet	
2017 Condrieu	
Vernillon	110.00
Pays D OC	
Domaine de Tholomies	
2022 La Chapelle Chardonnay Bio	31.50

## **Burgund**

Olivier Leflaive  
2018 Puligny Montrachet 1er Cru 179.00

Louis Jadot  
2021 Meursault 109.00  
2021 Chablis 46.50  
2021 Bourgogne 41.00

Edouard Delaunay  
2021 Meursault Le Village 139.00

## **Chablisienne**

2022 Chablis 1er Cru 53.50  
2022 Chablis Grenouilles Grand Cru 99.00

Emile Durand  
2007 Chablis 41.00  
2007 Chablis Premier Cru 48.00

Domaine de la Metaire d Alon  
2015 Le Palajo Chardonnay 38.00  
2017 Le Village 32,50

Domaine Guillot-Broux  
2022 Macon Les Combettes 55.50

2022 Chablis 36.50  
Appellation D`Orgine Protegee

## **Languedoc**

Domaine Valensac  
2022 Grand Valensac Chardonnay 31.50  
2022 Avec Mention Chardonnay 37.50

## **Loire**

2024 Sancerre  
Domaine bailly-Reverdy 44.00

## **USA**

### **Kalifornien**

Ste. Michelle Veneyards  
2016 Chardonnay Columbia Valley 35.00

Edna Valley  
2017 Chardonnay  
Central Coast 35.00

K&U Sonderedition  
2020 Au Bon Climat  
Santa Maria Valley  
Chardonnay 66.00

Oregon

Weingut Drouhin  
2012 Chardonnay Arthur  
Dundee Hills 48.50

### **Spanien**

Toro  
2023 Banastero  
Verdejo 34.50

Mallorca  
Macia Batle  
2022 Blanc de blancs  
Chardonnay 39.00

Torres  
2022 Gran Vina Sol  
Chardonnay 33.00

### **Rotwein 0,75l**

#### **Franken**

Weingut Thomashof Eibelstadt

Dettelbacher Sonnenleite  
2013 Acolon QbA. trocken 31.50

Dettelbacher Sonnenleite  
2014 Merlot QbA. trocken 31.50

Sommerach  
Edition St. Valentin  
2013 Regent fruchtig 31.50

Familiengewächs  
2020 Domina trocken Barrique 33.00

Katzenkopf  
2017 Spätburgunder 39.00

Iphofen  
Wirsching  
2014 Rondos 36.00

Sulzfeld am Main  
Weingut Zehnthof Luckert  
2019 Sulzfelder Spätburgunder 39.50

### **Ahr**

Deutzerhof

2014 Cossmann – Hehle Spätburgunder trocken 31.00

2008 Grand Duc Spätburgunder 49.00

2009 Mayschosser Mönchberg Spätburgunder  
Grosses Gewächs 68.00

### **Baden**

Heger  
2023 Sonett Spätburgunder 33.00

Holger Koch  
2023 K & U Sonderedition Pinot Noir 39.50

### **Pfalz**

Pfaffmann  
2018 Pan Noir Cuvee 45.00

### **Österreich**

#### **Burgenland**

Setzer  
2018 Zweigelt 31.50

### **Italien**

#### **Venetien**

2020 Campofiorin  
Masi 34.50

## Apulien

2020 Primitivo  
Zolla 31.50

Caseletti  
2016 Nero di Troia 31.50  
2016 Nero di Troia 1850 36.00

1Tagaro  
2018 U´Gucci Susumaniello 40.00

## Modena

Podere Nottinoce  
Cattabrega trocken 39.50  
Vino Frizzante ( Lambrusco )

## Piemont

Burlotto  
2017 Barbera d´Alba 33.50

Pasquale Pelissero  
2015 Cascina Crosa Dolcetto D´Alba 36.00

Barolo Bussia DOCG "Bricco Visette" 2018 69.50

2019 Langhe Nebbiolo 37.50  
Parusso

Madaina  
2014 Barolo 45.00

Damilano  
2020 Barolo Lecinquevigne 62.50

## Valpolicella

Ripass  
2019 Monte Del Fra 35.00

Ripassa  
2019 Zenato 36.00

Zonin  
2007 Amarone 69.00  
2008 Amarone 99.00

Ca Dei Frati  
2015 Amarone 83.50

Allegrini  
2020 Amarone Classico 95.00  
Movano  
2008 Amarone 45.00

### **Marche**

2021 Mossone' Santa Barbara 79.00

### **Toscana**

Le Ginestre  
2021 Chianti Riserva 29.50

Santa Christina  
2021 Rosso 31.50

Tenuta Luce  
2023 Lucente 54.50

Tenuta La Badiola  
2008 Aquagiusta 39.00

Talenti  
2017 Brunello di Montalcino 79.00  
2017 Piero 139.00

Banfi  
2021 Chianti Classico 31.50  
2022 Brunello 55.50

Frescobaldi  
2019 "Castelgiocondo" Brunello di Montalcino 59.50  
2021 "Lamaione" 97.00  
2022 "Mormoreto" 99.00

### **Sizilien**

Donnafugata  
2021 La Bella Sedara 31.50

## Spanien

Marrques De Vitoria  
2001 Rioja Reserva 39.50

Larchago  
2013 Rioja Crianza 34.50  
2019 Rioja Crianza 31.50

Vina Salceda  
Rioja Reserva 2004 34.00

Marques de Cacares  
2019 Rioja 31.50

AALTO  
2023 Ribera del Duero 59.50

## Portugal

Herdade dos Grous Tinto  
2015 Aragonez, Alicante Bouschet, Tinta Nacional & Syrah 39.00

## Chile

Ochagavia  
2018 Cabernet Sauvignon 35.50

## Australien

Penfolds  
2023 BIN 28 Ahiraz 58.50

## Südafrika

Springfontein  
2017 Pinotage 39.00

## Frankreich

Chateau La Nerthe  
2023 Chateauneuf Du Pape blanc 83.50

Maisson Les Alexandrins  
2017 Cote Rotie, 77.50

Pays d Oc  
Abbotts Delaunay  
2017 Syrah 29,50

Corbieres ACO  
2019 Jardins D`Aussieres 31.50

## BORDEAUX

Haut - Medoc  
2006 Château Belgrave 5. Grand Cru Classe 66.00  
2005 Chateau Cantemerle 5. Grand Cru Classe 79.00  
2016 Chateau Cantemerle 5. Grand Cru Classe 64.00

### St. Emilion

2015 Chateau Cheval Noir 65.00  
2015 Chateau Haut Faugeres 49.00  
2019 Chateau La Gaffeliere 145.00

### Margaux

1978 Château Brane-Cantenac 2. Grand Cru Classee 185.00  
2015 Chateau Lascombes 2. Grand Cru Classee 135.00  
2010 Château Cantenac Brown 135.00  
2010 Château Prieure-Lichine 135.00  
2015 Château Ferriere 99.00

### Saint Julien

2016 Chateau Talbot 105.00

### Pomerol

2015 Chateau Groupie 59.00  
2015 Chateau Chantalouette 59.00  
2018 Clos Beaugard 71.00

### Saint Estephe

2006 Château Le Boscq Cru Bourgeois Superieur 69.00  
2010 Chateau Phelan Segur 145.00  
2015 Chateau La Dame de Montrose 79.00

### Pauillac

2010 Chatea Lynch Moussas 113.00  
2019 Armaillhac 105.00  
2005 Chateau Pichon Longueville  
Comtesse de Lalande 2eme Cru auf Anfrage  
2020 Chateau Tourelles de Longueville 79.50

### Pessac Leognan

2017 Domaine de Chevalier 105.00

### Sekt 0,75l

Cremant Brut D`Aegent Chardonnay weiß	28.50
Cremant Brut De Loire Ladubay rose	34.50

### Champagner 0,75l

Dominique Boulard Grand Cru	80.00
Roederer	95.00
Pol Roger	95.00
Moet & Chandon	95.00
Taittinger	95.00
Veuve Clicquot	99.00
Bolinger	105.00
Dom Perignon 2015 Tribute to Jean-Michel Basquiat	auf Anfrage
Laurent Perrier	95.00
Pommery Rose	95.00
Veuve Clicquot Rose	110.00
Bolinger Rose	135.00
Dom Perignon Rose 2008	auf Anfrage
Salon 2007	auf Anfrage