TAGESKARTE

VORSPEISE

Knoblauchsländer Feldsalat mit Speck und Croutons 9.50

Jakobsmuscheln mit Pflücksalat und Kräuterdip 16.90

Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich, Kürbiskernöl und Kartoffel-Meerrettichpuffer 15.80

SUPPE

Meerrettich-Suppe mit Kresse und Croutons veggie 8.50

HAUPTGANG

Knuspriges Schäufala mit Klößen und Wirsing 19.90

Brust von der Barbarie Ente mit Klößen und Blaukraut 24.90

Kalbsleber mit Balsamico Soße, dazu Kräuterseitling, Broccoli und Rösti 26.40

Ochsenbäckchen vom Hohenloher Rind
dazu Kartoffelgratin und Speckrosenkohl 25.90

Schweinefilet vom Schwäbisch Hallischen Landschwein
in Pilzrahm, Egerlinge, Rösti und Salat 26.90

Rücken vom Angusrind unter der Meerrettichkruste mit Balsamicosoße,
dazu Austernpilze, Pak Choi und Rosmarinkartoffeln 31.90

Kabeljau mit Senf-Rieslingsoße,
dazu gebratenes Gartengemüse und Basmatireis 27.90

Aischgründer Karpfen im Butterschmalz gebacken 18.50-25.50
mit Kartoffelsalat und Salat

Aischgründer Karpfenfilet im Butterschmalz gebacken
mit Kartoffelsalat und Salat 24.90

Pfifferlinge in Rahm mit Broccoli und gebr. Semmelknödel veggie 22.90

Das Besondere : US Prime Beef

Filetsteak, 200g Rohgewicht 49.50
dazu servieren wir: Salatteller, Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln

DESSERT

Schokoladenmousse, Kürbisparfait, Zwetschgenragout 10.90

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

Pflücksalat mit Speck und Croutons	9.50
Pflücksalat mit Kernen, Nüssen und Hanfsamen (vegan)	8.90
Hausgebeizter Lachs 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 AUFZUCHT 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

ESSEN - FEIERN - TAGEN - SCHLAFEN
EHRENBÜRG
100% FRÄNKISCHE QUALITÄT

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

ESSEN - FEIERN - TAGEN - SCHLAFEN
EHTEN BÜRG
100% FRÄNKISCHE QUALITÄT

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
Johannisbeersschorle	0.40l	4.80
Orangensaft	0.20l	3.60
Orangensaftschorle	0.40l	4.80
Maracujasaft	0.20l	3.60
Maracujasaftschorle	0.40l	4.80

ESSEN - FEIERN - TAGEN - SCHLAFEN
EHRENBÜRG
100% FRÄNKISCHE QUALITÄT

WEINSCHORLEN

Frankenweinschorle	0.20l	4.50
Frankenweinschorle	0.50l	7.90

OFFENE WEIßWEINE

FRANKEN

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

ITALIEN

Alto Adige		
2024 Pinot Grigio	0.20l	8.30
Cantina Tramin	0.10l	4.50
Lombardei		
2024 Lugana	0.20l	8.80
Ca dei Frati	0.10l	4.70

FRANKREICH

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

OFFENE ROSÈWEINE

ITALIEN

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

ESSEN - FEIERN - TAGEN - SCHLAFEN
EHRENBÜRG
100% FRÄNKISCHE QUALITÄT

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

ESSEN - FEIERN - TAGEN - SCHLAFEN
EHRENBÜRG
100% FRÄNKISCHE QUALITÄT

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 DIETZHOF

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 Burgundercuvee	31.50
Waldemar Braun Nordheim 2023 Nordheimer Vögelein Blauer Silvaner	32.50

Baden

Walz 2023 Heitersheimer Maltesergarten Chasselas	34.00

ESSEN - FEIERN - TAGEN - SCHLAFEN
FÜRSTBÜRG
FRÄNKISCHE QUALITÄT

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 Rüdesheimer Berg Roseneck Riesling trocken 39.00
2010 Rüdesheimer 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

FEIERN - TAGEN - SCHLAFEN
EHREN BÜRG
100% FRÄNKISCHE QUALITÄT

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 Vielles 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

ESSEN - FEIERN - TAGEN - SCHLAFEN
ZIRENBÜRG
100% FRÄNKISCHE QUALITÄT

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 35.00
Central Coast

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

<u>Rotwein 0,75l</u>

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 tocken 31.00

2008 Grand Duc Spätburgunder 49.00

2009 Mayschosser Mönchberg Spätburgunder 68.00
Grosses Gewächs

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 34.50
Masi

ESSEN - FEIERN - TAGEN - SCHLAFEN
EHRENBÜRG
100% FRÄNKISCHE QUALITÄT

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 Nottilnoce Cattabrega trocken Vino Frizzante (Lambrusco)	39.50

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 Parusso	37.50
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

ESSEN - FEIERN - TAGEN - SCHLAFEN
EHRENBÜRG
100% FRÄNKISCHE QUALITÄT

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

Toskana

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

ESSEN - FEIERN - TAGEN - SCHLAFEN
FÄRBERBÜRG
SEIT 1696 FRÄNKISCHE QUALITÄT

Spanien

Marrques De Vitoria 2001 Rioja Reserva	39.50
Larchago 2013 Rioja Crianza 2019 Rioja Crianza	34.50 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

ESSEN - FEIERN - TAGEN - SCHLAFEN
LAHREN BÜRG
100% FRÄNKISCHE QUALITÄT

Pays d Oc
Abbotts Delaunay
2017Syrah 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 Beauregard	71.00

Saint Estephe

2006Château Le Boscq	Cru Bourgois 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

ESSEN - FEIERN - TAGEN - SCHLAFEN
100 % FRÄNKISCHE QUALITÄT