



L A N D H O T E L **Zum Schwanen** R E S T A U R A N T

## Herzlich Willkommen im Schwanen

Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind und möchten, dass Sie sich rundum wohlfühlen.

Mit der nachfolgenden Speise- und Getränkeauswahl wollen wir als Landhotel zeigen, was die Region Rheinhessen kulinarisch bieten kann. Allem voran natürlich unsere regional geprägte Landküche und die Weine, die wir ausschließlich aus Osthofen und unseren Nachbargemeinden anbieten, aber auch unsere Säfte stammen soweit möglich aus rheinhessischem Obst und werden in Westhofen in der Natursaftmanufaktur Groebe gekeltert.

Ein MUSS sind natürlich die Brände aus der Destille Kaltenthaler in Westhofen, Koch aus Bechtheim sowie der Vinyac oder Barrignac vom Dalberger Hof, Strauch.

Wenn Sie Wünsche, Kritik und Anregungen haben, freuen wir uns auf Ihr Feedback.

Eine schöne Zeit in unserem Haus wünscht Ihnen

Ihr Schwanen - Team

Unser kostenfreies WLAN: germanhotspot  
Kein Passwort erforderlich



LANDHOTEL **Zum Schwanen** RESTAURANT

## UNSERE APERITIF - EMPFEHLUNG

### Rhabarber Spritz

mit Bio-Rhabarber vom Altrhein



Der leckere Winzer-Secco aus dem benachbarten Mettenheim mit der pfiffigen Farbe!  
Aus echten Bio-Rhabarberstangen aus Eich.  
Der Rhabarber wird in Riesling und Frühburgunder eingelegt, dies macht den leckeren feinerben Geschmack des „Rhabarber Spritz“ aus.


Fallstaff gibt dem Newcomerwinzer Daniel Mattern für seinen Rhabarber Spritz auf Anhieb 88 Punkte und adelt ihn zur Markteinführung sogar als Wein des Monats: Zarter, aber glasklarer Duft nach Rhabarber, Erdbeeren und etwas Minze. Feinerber Rhabarbergeschmack mit vitaler Säure, erfrischend und nicht zu süß.

**Wir servieren den Rhabarber Spritz auf Eis mit einem kleinen Minzzweig**


**0,1l 3,90 €**



# APERITIFS

|   |      |        |
|---|------|--------|
| <b>Riesling brut Sekt</b> aus der Sektmanufaktur Strauch, Osthofen  | 0,1l | 4,50 € |
| <b>Kir Royal</b> Riesling brut-Sekt aus der Sektmanufaktur Strauch, Crème de Cassis   | 0,1l | 4,90 € |
| <b>“Winzerblut rot”</b> Winzersecco, Rhein Hessischer Dornfelder-Likör (Koch)   | 0,1l | 3,90 € |
| <b>“Winzerblut gold”</b> Winzersecco, Rhein Hessischer Weinbergspfirsich-Likör (Kaltenthaler)   | 0,1l | 3,90 € |
| <b>Himbeer-Secco</b> Winzersecco mit Himbeersirup, gefrorenen Himbeeren auf Eis   | 0,2l | 5,90 € |
| <b>Aperol Spritz</b> Winzersecco mit Aperol und einer halben Orangenscheibe auf Eis   | 0,2l | 5,90 € |
| <b>Hugo</b> Winzersecco mit Holunderblütensirup, Limettenstücken und Minze auf Eis  | 0,2l | 5,90 € |
| <b>Aperitivo Rosato</b> Winzersecco mit Ramazotti Rosato und Himbeeren auf Eis  | 0,2l | 5,90 € |
| <b>Lillet Wild Berry</b> Lillet blanc, Schweppes Russian Wild Berry mit Himbeeren auf Eis   | 0,2l | 5,90 € |
| <b>Russian Wild Berry</b> Vodka, Schweppes Russian Wild Berry mit Himbeeren auf Eis   | 0,2l | 5,90 € |
| <b>Campari-Orange</b> mit einer halben Orangenscheibe auf Eis   | 0,2l | 4,90 € |
| <b>Martini Bianco oder Extra Dry</b> mit einem Stück frischer Zitrone auf Eis   | 5 cl | 3,90 € |
| <b>Martini Rosso oder D’oro</b> mit einem Stück frischer Orange auf Eis   | 5 cl | 3,90 € |
| <b>Sandeman medium dry Sherry</b>   | 5 cl | 3,90 € |
| <b>Lustau Fino dry Sherry</b>   | 5 cl | 3,90 € |
| <b>Portwein Mas Gusó Port Vell</b> Reserva 20 Jahre   | 5 cl | 3,90 € |

# APERITIFS alkoholfrei

|   |      |        |
|---|------|--------|
| <b>Blanc Pur Sekt</b> aus kontrolliert biologischem Anbau alkoholfrei  | 0,1l | 3,20 € |
| <b>Himbeertraum</b> Traubensaft, Wasser mit Himbeersirup, gefrorenen Himbeeren auf Eis  | 0,2l | 4,90 € |
| <b>Hugo</b> Traubensaft, Wasser mit Holunderblütensirup, Limettenstücken und Minze auf Eis  | 0,2l | 4,90 € |



## WEINE DES MONATS

|  | <u>0,1 l</u>  | <u>0,2 l</u>  |
|--|---------------|---------------|
| <b>2017er Goldmuskateller feinherb</b> | <b>2,50 €</b> | <b>4,70 €</b> |

Weingut G & M Machmer, Bechtheim



*Blumige Fruchtaromen nach Zitrusfrüchten, Pfirsich, Zitronenmelisse mit einem Hauch Rosenblätter.*

*Auch als Flaschenwein zu 16 € erhältlich.*

|  |               |               |
|--|---------------|---------------|
| <b>2016er Riesling „Rotschiefer“ trocken, VDP-Gutswein</b> | <b>3,50 €</b> | <b>6,50 €</b> |
|--|---------------|---------------|

VDP-Weingut Wittmann, Westhofen

*Philipp Wittmann gilt als einer der besten Deutschen Riesling-Winzer...  
Der Niersteiner Rote Hang gilt als eine der besten Riesling-Lagen...*

*Mit diesem Wein bekommen Sie beides: einen mineralischen Riesling von Philipp Wittmann vom Niersteiner Roten Hang. Da er dort nur eine kleine Rebfläche zur Verfügung hat, gibt es den Riesling „Rotschiefer“ nur als limitierte Sonderabfüllung. Wir konnten uns einige Flaschen dieses Premium-Rieslings sichern und freuen uns, Ihnen diesen als „Wein des Monats“ präsentieren zu können.*

*Auch als Flaschenwein zu 25 € erhältlich.*

|   |               |               |
|---|---------------|---------------|
| <b>2013er Cuvée Mediterran, trocken – im Barrique gereift</b> | <b>3,50 €</b> | <b>6,50 €</b> |
|---|---------------|---------------|

Weingut Bastianshauser Hof, Bechtheim

*Vollmundig im Geschmack mit markanten Tanninen. Dieser 2013er- Rotwein von Erbdinger kombiniert südländische Rebsorten zu einem ausdrucksstarken Rotwein. Die Reifung im Barriquefass hat ihn zu einem großartigen Rotwein werden lassen.*

*Auch als Flaschenwein zu 25 € erhältlich*

### UNSERE WEINE UND SEKTE ZUHAUSE GENIESSEN

Wir bieten unseren Gästen – sofern noch vorrätig – unsere Weine und Sekte auch zum Mitnehmen an und dies angelehnt an den Ab-Hof-Preisen der Winzer.

Fragen Sie nach unserer Mitnahmepreisliste

Auch unsere regionalen Spirituosen können Sie zum „Ab-Hof-Preis“ der Brennereien Strauch, Kaltenthaler und Koch erwerben.

Sprechen Sie unser Servicepersonal an

## VORSPEISEN

|   |        |
|---|--------|
| <b>Beilagensalat</b><br>mit Kartoffeldressing   | 3,50 € |
| <b>Marvins Küchenbrühe</b><br>mit Gemüsestreifen und Markklößchen                               | 3,90 € |
| <b>Waldpilzrahmsuppe</b><br>aus Pfälzer Pilzen, verfeinert mit Riesling                         | 5,50 € |
| <b>Carpaccio von Roter Beete</b><br>mit gratiniertem Ziegenkäse an Salatbukett und Pinienkernen | 7,90 € |
| <b>Carpaccio vom Rinderfilet</b><br>mit Zitronenvinaigrette und gehobeltem Parmesan             | 9,90 € |

## Da haben wir den Salat!

**Salat der Saison von ausgewählten Sorten**  
an Kartoffeldressing, frischen Sprossen und Parmesan

### wahlweise mit

|  |         |
|--|---------|
| gegrillten Putenstreifen                             | 12,90 € |
| gegrillten Roastbeefstreifen                         | 14,90 € |
| gebratenem Speck und Champignons                     | 12,90 € |
| Börschingers gebratenen Winzermaultaschen            | 12,90 € |
| Börschingers gebratenen Schafskäse-Spinatmaultaschen | 12,90 € |

Bitte beachten Sie, dass alle unsere Gerichte Allergene gemäß EU-Lebensmittelverordnung wie z. B. Gluten, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Milchprodukte, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen und Weichtiere enthalten können. eine ausführliche Liste der enthaltenen Allergene erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.

## Marvins saftige Steaks

Wählen Sie Ihr Steak selbst aus und bestimmen Sie die Geschmacksrichtung selbst.

### Gegrilltes Schweinerückensteak

vom Schwäbisch Hällischem Landschwein

200 / 250 / 300 g                      15,90 / 17,90 / 19,90 €

### Gegrilltes Putensteak von der Freilandpute

200 / 250 / 300 g                      15,90 / 17,90 / 19,90 €

### Gegrilltes Argentinisches Premiumbeef

200 / 250 / 300 g                      20,00 / 24,00 / 28,00 €

### Marvins krosses Panko-Schnitzel

vom Schwäbisch Hällischen Landschweinerücken

200 / 250 / 300 g                      15,90 / 17,90 / 19,90 €

### Wählen Sie Ihr Topping

Kräuterbutter

Speckzwiebeln

Pfeffersauce

Pfefferrahmsauce

Paprika-Zwiebelsauce

überbacken mit Blutwursttrüffel

### Wählen Sie Ihre Beilage

Kartoffelgratin überbacken mit Bergkäse

Röstkartoffeln

Hausgemachte frittierte Erdäpfel

Spätzle

Backkartoffel mit Spundekäse

Grillgemüse

Ein Topping und eine Beilage sind im Steakpreis enthalten. Jedes weitere Topping berechnen wir mit 1,50 € Aufpreis und jede weitere Beilage mit 3,00 €.

Bitte beachten Sie, dass alle unsere Gerichte Allergene gemäß EU-Lebensmittelverordnung wie z. B. Gluten, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Milchprodukte, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen und Weichtiere enthalten können. eine ausführliche Liste der enthaltenen Allergene erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.

## Unsere Saisonalen Empfehlungen

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Hausebeizter Limettenlachs</b><br>auf einem Lauch- Apfelsalat mit Honig- Senfvinaigrette                              | <b>10,90 €</b> |
| <b>3 Riesengarnelen</b><br>in Knoblauchöl mit Cherry- Tomaten  | <b>10,90 €</b> |
| <b>Panzerotti gefüllt</b> mit Steinpilzen und Ricotta<br>geschwenkt in einer Riesling- Salbeibutter und Parmesansplitter | <b>14,00 €</b> |
| <b>Gegrillter Schweinerücken Vom Duroc Schwein</b><br>mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Röstkartoffeln                  | <b>22,00 €</b> |
| <b>Gegrilltes Duroc Schweinekotelett</b><br>mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Röstkartoffeln                            | <b>23,00 €</b> |
| <b>Apfelstrudel mit Bourbon Vanilleeis</b>   | <b>6,50 €</b>  |

Bitte beachten Sie, dass alle unsere Gerichte Allergene gemäß EU-Lebensmittelverordnung wie z. B. Gluten, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Milchprodukte, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen und Weichtiere enthalten können. eine ausführliche Liste der enthaltenen Allergene erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.

## Pasta, basta!

|   |         |
|---|---------|
| <b>Hausgemachte Tagliatelle</b>   | 14,00 € |
| mit Kirschtomaten, Trüffelsalsa und gehobeltem Parmesan                                   |         |
| <b>Börschingers Winzermaultaschen</b>   | 14,00 € |
| gefüllt mit Bratwurst und Riesling an einer Salbei-Rieslingbutter und gehobeltem Parmesan |         |
| <b>Börschingers Spinat Schafskäse Maultaschen</b>   | 14,00 € |
| mit Grünkern an Salbei-Rieslingbutter und gehobeltem Parmesan                             |         |

## DESSERT

|  |                               |
|--|-------------------------------|
| <b>Bourbon-Vanilleeis</b>                                    | 6,90 €                        |
| mit heißen, heimischen Himbeeren und Sahne                   |                               |
| <b>Warmes Kirsch-Haselnusstörtchen</b>                       | 7,50 €                        |
| mit Vanilleeis und Mangoragout                               |                               |
| <b>Dessertvariation</b>                                      | 9,90 €                        |
| verschiedene süße Verführungen                               |                               |
| <b>Käseteller aus Südtiroler Käsesorten</b>                  | 9,90 €                        |
| an Feigensenf und karamellisierten Walnüssen                 |                               |
| <i>Genießen Sie eine <b>Rheinhessische Beerenauslese</b></i> |                               |
| <i>ergänzend zu Ihrem Dessert</i>                            |                               |
|  | <i>4cl 1,80 € 0,1l 3,60 €</i> |



# UNSERE OFFENEN WEIßWEINE

|    |  | <u>0,1 l</u> | <u>0,2 l</u> |
|----|--|--------------|--------------|
| 1  | <b>2017er Riesling trocken</b><br>Weingut Karl May, Osthofen   | 2,40 €       | 4,50 €       |
| 2  | <b>2017er Abenheimer Riesling -S- trocken</b><br>Weingut Dr. Schreiber, Worms-Abenheim   | 3,00 €       | 5.50 €       |
| 3  | <b>2018er Grüner Veltliner trocken</b><br>Weingut L. Weinmann, Worms-Abenheim  | 2,50 €       | 4,70 €       |
| 4  | <b>2018er Weißburgunder trocken</b><br>Weingut Kurt Erbdinger & Sohn, Bechtheim  | 2,50 €       | 4,70 €       |
| 5  | <b>2017er Grauburgunder trocken</b><br>Weingut Daniel Schmitt, Mettenheim  | 2,40 €       | 4,50 €       |
| 6  | <b>2018er Grauburgunder classic halbtrocken</b><br>Weingut Graf, Westhofen   | 2,40 €       | 4,50 €       |
| 7  | <b>2018er Chardonnay trocken, Edition S+R</b><br>Weingut Bastianshauser Hof Erbdinger, Bechtheim   | 2,60 €       | 4,90 €       |
| 8  | <b>2018er Sauvignon blanc trocken</b><br>Weingut Dr. Schreiber, Worms-Abenheim   | 2,50 €       | 4,70 €       |
| 9  | <b>2017er Cabernet blanc trocken „Edition G&amp;M“</b><br>Weingut G & M Machmer, Bechtheim  | 2,60 €       | 4,90 €       |
| 10 | <b>2017er Muskateller lieblich</b><br>Weingut Seidel-Dudenhöfer, Alsheim   | 2,50 €       | 4,70 €       |

## UNSERE WEINE UND SEKTE ZUHAUSE GENIESSEN

Wir bieten unseren Gästen – sofern noch vorrätig – unsere Weine und Sekte auch zum Mitnehmen an und dies angelehnt an den Ab-Hof-Preisen der Winzer.

Fragen Sie nach unserer Mitnahmepreisliste. Sprechen Sie unser Servicepersonal an



## UNSERE OFFENEN ROSÉ & BLANC DE NOIR

|    |   | <u>0,1 l</u> | <u>0,2 l</u> |
|----|---|--------------|--------------|
| 11 | <b>2017er Rosé trocken</b><br>Weingut Steinmühle Axel May, Osthofen                                 | 2,50 €       | 4,70 €       |
| 12 | <b>2018er Rosé feinherb</b><br>Weingut Margaretenhof E. H. Ahl, Osthofen                            | 2,40 €       | 4,50 €       |
| 13 | <b>2017er Bechtheimer Pilgerpfad Blauer Portugieser Rosé mild</b><br>Weingut Bohdanowicz, Bechtheim | 2,40 €       | 4,50 €       |
| 14 | <b>2017er Westhofener Spätburgunder Blanc de noir trocken</b><br>Weingut Graf, Westhofen            | 2,50 €       | 4,70 €       |
| 15 | <b>2018er Sankt Laurent Blanc de noir halbtrocken</b><br>Weingut L. Weinmann, Worms-Abenheim        | 2,50 €       | 4,70 €       |

## UNSERE OFFENEN ROTWEINE

|    |   |        |        |
|----|---|--------|--------|
| 16 | <b>2018er Regent trocken</b> , unser erster Rotwein aus dem<br>Jahrhundertjahrgang, frisch und fruchtig<br>Weingut Holzmühle Hahn, Osthofen                                   | 2,60 € | 4,90 € |
| 17 | <b>2015er Cuvée Philon feinherb</b><br>aus Spätburgunder & Cabernet Dorsa<br>Weingut Schützenhof Achim Blass, Osthofen  | 2,60 € | 4,90 € |
| 18 | <b>2016er Spätburgunder trocken „Edition G&amp;M“</b><br>Weingut G & M Machmer, Bechtheim  | 2,60 € | 4,90 € |
| 19 | <b>2016er Herrnsheimer Syrah -S- trocken</b><br>Weingut Dr. Schreiber, Worms-Abenheim   | 2,80 € | 5,20 € |
| 20 | <b>ZINNOBER</b> , Rotweincuvée aus Cabernet Sauvignon,<br>Merlot und Spätburgunder, trocken<br>Weingut Spiess – Hofgut Eichrodt, Osthofen                                     | 3,00 € | 5,50 € |
| 21 | <b>2014er Merlot trocken, im Barrique gereift</b><br>Cisterzienser Weingut Michel, Dittelsheim-Heßloch  | 3,50 € | 6,50 € |

## PRICKELNDES IM GLAS

|    |   |                |   |
|----|---|----------------|---|
| 21 | <b>Riesling brut Sekt</b><br>aus kontrolliert biologischem Anbau Sektmanufaktur Strauch, Osthofen         | 0,1l<br>4,50 € |  |
| 22 | <b>2018er Wechslers Secco trocken</b><br>Weingut Wechsler Erben Ahl, Osthofen                             | 2,90 €         |   |
| 23 | <b>Blanc Pur Sekt alkoholfrei</b><br>aus kontrolliert biologischem Anbau Sektmanufaktur Strauch, Osthofen | 3,20 €         |  |

## UNSERE BIERE

|  |                         |
|--|-------------------------|
| <b>Radeberger</b> frisch vom Fass                                | 0,3l 3,00 € 0,4l 3,80 € |
| <b>Radeberger Radler</b>   | 0,3l 3,00 € 0,4l 3,80 € |
| <b>Schöfferhofer Hefeweizen</b> naturtrüb / dunkel / alkoholfrei | 0,5l 3,80 €             |
| <b>Schöfferhofer</b> Kristallweizen                              | 0,5l 3,80 €             |
| <b>Clausthaler</b> extra herb alkoholfrei                        | 0,33l 3,00 €            |

## UNSERE SCHORLEN

|   |   |                         |
|---|---|-------------------------|
| <b>Riesling-Schorle</b>   |  | 0,2l 2,20 € 0,4l 4,00 € |
| <b>Rosé- oder Rotwein-Schorle</b>                                   |   | 0,2l 2,40 € 0,4l 4,20 € |
| <b>Apfelsaftschorle</b> (Saft aus der Manufaktur Groebe, Westhofen) |   | 0,2l 2,00 € 0,4l 3,80 € |
| <b>Traubensaftschorle weiß</b> (Weingut Blass)                      |   | 0,2l 2,00 € 0,4l 3,80 € |
| <b>Traubensaftschorle rot</b> (Weingut Dr. Schreiber)               |   | 0,2l 2,00 € 0,4l 3,80 € |
| <b>Johannisbeerschorle</b>  |   | 0,2l 2,30 € 0,4l 4,20 € |

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

|   |   |
|---|---|
| <b>Selters Gourmet Wasser</b> Sprudel / Medium / Still                      | 0,25l <b>2,20 €</b> 0,75l <b>4,90 €</b> |
| <b>Fritz Kola</b> <sup>1 4</sup> / <b>Fritz Kola light</b> <sup>1 2 4</sup> | 0,33l <b>3,40 €</b>                     |
| eine der aufgewecktesten Kolas der Welt (25 mg Koffein/100 ml)              |   |
| <b>Fritz - Limo Orange</b> <sup>4 5</sup>                                   | 0,33l <b>3,40 €</b>                     |
| <b>Fritz - Limo Zitrone</b> <sup>5</sup>                                    | 0,33l <b>3,40 €</b>                     |
| <b>Fritz Misch - Masch</b> (Kola mit Orange) <sup>3 4</sup>                 | 0,33l <b>3,40 €</b>                     |
| <b>Apfelsaft</b> (Saft aus der Manufaktur Groebe, Westhofen)                | 0,2l <b>2,30 €</b> 0,4l <b>4,20 €</b>   |
| <b>Traubensaft weiß</b> (aus dem Weingut Schützenhof Blass, Osthofen)       | 0,2l <b>2,30 €</b> 0,4l <b>4,20 €</b>   |
| <b>Traubensaft rot</b> (aus dem Weingut Dr. Schreiber, Worms-Abenheim)      | 0,2l <b>2,30 €</b> 0,4l <b>4,20 €</b>   |
| <b>Orangensaft / Multivitaminsaft</b>                                       | 0,2l <b>2,30 €</b> 0,4l <b>4,20 €</b>   |
| <b>Schweppes Bitter Lemon</b> auf Eis mit einem Stück Zitrone <sup>7</sup>  | 0,2l <b>2,50 €</b>                      |

# HEISSGETRÄNKE

|                              |                                    |
|------------------------------|------------------------------------|
| <b>Kaffee / Milchkaffee</b>  | <b>2,20 €</b>                      |
| <b>Espresso</b>              | <b>2,00 €</b> Doppio <b>3,20 €</b> |
| <b>Cappuccino</b>            | <b>2,50 €</b>                      |
| <b>Latte Macchiato</b>       | <b>3,20 €</b>                      |
| <b>Heiße Schokolade</b>      | <b>2,80 €</b>                      |
| <b>Ronnefeldt-Blatt-Tees</b> | <b>2,50 €</b>                      |

## **Refreshing Mint**

der typische Geschmack der Pfefferminze mit einem Hauch von Zitronengras

## **Darjeeling Summer Gold**

Schwarzer Tee mit blumiger Eleganz und rundem Aroma- Sommerpflückung

## **Earl Grey**

Vollaromatische Herbstpflückung komponiert mit dem frischen Zitrusaroma der Bergamotte

## **Green Dragon Lung Ching**

Chinesischer Grüntee, bei dem sich die eine leichte Herbe mit einem erfrischenden Moment verbindet

## **Sweet Berries**

Herrlich süße Beeren dominiert von Erdbeeren und Himbeeren - kraftvolles Aroma

## **Rose Hip**

Der Klassiker Hagebutte-Hibiskus veredelt mit den zarten und feinen Nuancen der Rose

# DIGESTIFS



Der **Barrignac** aus der Osthofener Destille Strauch ist ein feiner Weinbrand aus wertvollen, würzigen, speziell ausgewählten Weinen, Aus etwa 10 Litern Wein gewinnen wir ca. 1 Liter hochprozentigen Barrignac. In 220 Liter Eichenholzfässern, reift er zwei, drei, fünf oder zehn Jahre seiner Vollendung entgegen. Durch diese Art der Reifung begünstigt, reduziert sich der Fassinhalt in jedem Jahr um fünf Prozent. Dadurch gewinnt der Barrignac an Komplexität, Wärme und Tiefe.

|  |            |
|--|------------|
| <b>Barrignac ***</b>   | 2cl 4,20 € |
| <b>Barrignac ****</b>  | 2cl 5,40 € |
| <b>Barrignac *****</b>   | 2cl 6,90 € |
| <b>Cigarrignac ****</b> Weinbrand, der Zigarrenrauch inhaliert hat                                   | 2cl 5,90 € |
| <b>Vinyac ***</b> weißer, fruchtiger fast süßlicher Weinbrand vom Dalberger Hof Strauch, Osthofen    | 2cl 4,20 € |
| <b>Williams-Christ-Birnenbrand</b> , Kaltenthaler Westhofen  | 2cl 4,20 € |
| <b>Golden Williams</b> auf Trockenobst gelagerter Brand, Kaltenthaler                                | 2cl 4,20 € |
| <b>Golden Mirabell</b> auf Trockenobst gelagerter Brand, Kaltenthaler                                | 2cl 4,20 € |
| <b>Alte Pflaume</b> edler Brand aus der Destille Kaltenthaler, Westhofen                             | 2cl 4,20 € |
| <b>Wilde Wasser Wildkirschen</b> edelster Brand aus der Destille des VDP-Weingutes Gutzler, Gundheim | 2cl 8,90 € |
| <b>Butter Scotch</b> samtig-süßer Likör Geschmack nach Whisky und frischer Butter, Kaltenthaler      | 2cl 3,40 € |
| <b>Winzers Comfort</b> fruchtig-würziger Winzerlikör auf Orangenbasis, Kaltenthaler                  | 2cl 3,40 € |
| <b>Chili Rosé</b> Rosé-Traubenlikör mit Chili, süß und scharf, ..., Kaltenthaler, Westhofen          | 2cl 3,40 € |
| <b>Dornfelderlikör</b> aus der Destille Koch, Bechtheim  | 2cl 2,90 € |
| <b>Weinbergspfirsichlikör</b> aus der Destille Kaltenthaler, Westhofen                               | 2cl 2,90 € |
| <b>Ramazotti</b> italienisches Lebensgefühl auf Eis mit einem Stück frischer Zitrone                 | 4cl 3,80 € |
| <b>Malteser</b> eiskalt serviert   | 2cl 2,40 € |
| <b>Averna</b> eiskalt serviert   | 4cl 3,40 € |
| <b>Jägermeister</b> eiskalt serviert   | 4cl 2,90 € |

# LONGDRINKS

## Empfehlung des Hauses

### Schwanen-Gin-Cocktail

SEARS The Cutting Edge – unser Sieger beim Gin-Tasting “Deutschland Nord”, Crème de Cassis, dazu GOLDBERG Indian Hibiscus Tonic Water, gefrorene Himbeeren und eine frische Limettenscheibe auf Eis...

5cl & 0,2l 7,80 €



Nicht nur im Hochsommer ein Traum...

### Japanischer Roku Gin mit Goldberg Yuzu Tonic

Japan im Glas. Der Roku-Gin mit seinen wesentlichen Botanicals Kirschblüte und Grüner Tee harmoniert perfekt mit GOLDBERGS Yuzu-Tonic-Water.

Die japanische Yuzu-Frucht ist ein wertvolles, sehr aromatisches Gewürzgut, welche dem Japanese Yuzu Tonic Water ihren Namen verleiht.

Sie dominiert nicht zu stark, sodass sie mit dem Roku-Gin gut harmoniert.

4cl & 0,2l 6,80 €



### Gin m[a]ttern mit Rhabarber Spritz

Unser regionales Highlight aus dem Wonnegau: der Aufsteigerwinzer Daniel Mattern aus dem benachbarten Mettenheim hat mit seinem Natural Dry Gin in der Ginwelt national Maßstäbe gesetzt. Dazu hat er seinen Rhabarber Spritz, den wir als Aperitif empfehlen alkoholreduziert, sodass dieser perfekt zu seinem Gin passt und diesem zu einem frischen absoluten Geschmackserlebnis werden lassen. Aber probieren Sie selbst...

4cl & 0,2l 7,30 €



**Moscow Mule** im Kupferbecher serviert: Vodka, Gingerbeer, Limettensaft auf Eis 4cl & 0,2l 6,80 €

**Gin-Tonic** Gordons London Dry Gin mit Thomas Henry Tonic Water auf Eis<sup>7</sup> 4cl & 0,2l 5,90 €

**Vodka-Lemon** Vodka, Schweppes Bitter Lemon mit Zitrone auf Eis<sup>7</sup> 4cl & 0,2l 5,90 €

**Whisky - Cola** (Jack Daniels)<sup>2</sup> 4cl & 0,2l 5,90 €

**Cuba Libre** (Havana Club 3 anos)<sup>2</sup> 4cl & 0,2l 5,90 €

**Campari - Orange** 4cl & 0,2l 4,90 €

**Campari – Soda** 4cl & 0,2l 4,90 €



# GIN IN UNSEREM HAUS

Im Landhotel Zum Schwanen möchten wir Ihnen nicht nur erlesene Weine aus unserer Region, besonders von Winzern aus Osthofen und den benachbarten Orten wie zum Beispiel Aabenheim, Westhofen, Mettenheim, Bechtheim nahebringen, sondern sind auch dem **Gin-Hype** gefolgt.

Unsere Karte umfasst insgesamt 32 Gins

16 aus Deutschland, 8 von den Britischen Inseln und 8 Internationale

Zwei Winzer aus Osthofen und dem benachbarten Mettenheim dürfen mit Ihren Gins genauso wenig fehlen wie auch der Amato aus der Destille Kaltenthaler, Westhofen.

In unserem Kreuzgewölbe mit besonderem Flair, veranstalten wir Gin-Tastings, bei denen Sie:

- einen allgemeinen Einblick in die Welt des Gins gewinnen können
- 8 Gins aus der jeweiligen Region mit entsprechendem Tonic verköstigen
- ein 3 Gänge Menü genießen

Genießen sie Ihr Gin (Tonic)-Tasting für 79,- € pro Person.

Unsere Gins sind in folgende Kategorien eingeteilt:

1. Deutschland Süd
2. Deutschland Nord
3. Gins von den Britischen Inseln
4. Internationale Gins

**Termine für die Tastings finden Sie auch auf unserer Homepage.  
Bei den Tastings bitten wir um Voranmeldung.**



# Gins Deutschland Süd

## **Augsburg August Gin 43%**

4cl 3,50 €

Einzigartig ergänzt und angereichert mit den Spänen der Zirbenkiefer. Durch eine 3-fach Destillation im Small Batch versprechen wir höchste Qualität, intensives Aroma und einen besonders runden Geschmack unserer Edel-Spirituose.

## **Dreyberg Red Berry Gin 40%**

4cl 4,00 €

Absolut erfrischender Gin, nicht zu süß und angenehm, kühl wie der Schnee in den Alpen. Der Dreyberg-Geschmack besticht durch seine natürlichen Zutaten wie: Granatapfel, Johannisbeeren und Himbeeren. DREYBERG Red Berry Gin ist fruchtig-frisch und hat das besondere geschmackliche Etwas durch die Zugabe von Granatapfel, Himbeeren und Johannisbeeren. Ausgewählte Gin-Spezialitäten für den stilvollen Trinkgenuss

## **The Duke 45%**

4cl 4,50 €

Der The Duke Gin ist ein handgemachter & biozertifizierter Dry Gin, der in steter Handarbeit und nach alter Tradition im kupfernen Kessel hergestellt wird. Namensgeber ist Herzog ("Duke ") Heinrich der Löwe, Stadtgründer Münchens. Als Garnitur empfiehlt sich eine Orangenzeste – sie unterstützt die floralen Noten und entfaltet sein gesamtes Geschmacksspektrum. Vielschichtig, süßlich-blumige, langanhaltende Wacholdernote, angenehm milder Abgang, ausgewogen erfrischend

## **Pullach The Bitter Truth Pink Gin 40%**

4cl 4,50 €

Der The Bitter Truth Pink Gin gibt sich charakterstark und modern. Traditioneller Gin mit der Zugabe aromatischer Bitter. Samtig weich auf der Zunge, offenbart das Geschmacksprofil typische Noten von Wacholderbeeren, begleitet von Lakritz, Kümmel und Fenchel.

## **Monkey 47 47%**

4cl 5,50 €

Harmonischer Gin mit klarem Wacholderaroma, frischer Zitrusnote, leichtem Pfefferaroma und subtil bitteren Fruchtnoten: Britische Tradition, exotische Gewürze & Schwarzwälder Zutaten werden vereint. Von den insgesamt 47 handverlesenen, pflanzlichen Zutaten stammen 1/3 direkt aus dem Schwarzwald - die frischen Preiselbeeren gelten als urtypische Schwarzwälder Geheimwaffe für eine fruchtige Note

## **Monkey 47 Sloe Gin 29%**

4cl 5,50 €

SLOE Gin überzeugt mit fruchtigen Noten, die einerseits herb und säuerlich wirken, andererseits von einer angenehm bestimmenden Süße begleitet werden. Zudem entfaltet der SLOE Gin blumige Untertöne von Lavendel und im klompexen Aroma finden sich Wacholderbeeren wieder. Rote Beeren, Wacholder und ein nussiger Hauch von Mandeln zeichnen seinen einzigartigen Geschmack besonders aus. Ein herbess und süßes Aroma, sorgen für ein phantastisches Geschmackserlebnis.

## **Ferdinand's Saar Quince 30%**

4cl 5,50 €

Selektiv handgelesene Riesling-Trauben des Weinguts Zilliken aus Schiefer-Steillagen der großen Lage Saarburger Rausch und über 30 fein abgestimmte Botanicals aus den Weinbergen und eigenem Anbau werden mit frisch geernteten hocharomatischen Birnenquitten, die direkt hinter der Brennerei wachsen, mazeriert. Diese „goldene Frucht der Saar“ gehört zu den ältesten Vertretern der Obstbaukultur und bildet die Basis unserer regionalen Hommage an den traditionellen Sloe Gin.

## **Ferdinand's Saar Dry Gin 44%**

4cl 5,50 €

Selektiv handgelesene Riesling-Trauben des Weinguts Zilliken aus Schiefer-Steillagen der großen Lage Saarburger Rausch Regional hergestelltes Produkt mit mehr als 30 Botanicals  
Saar Dry Gin Geschmack: Weinrose, Lavendel oder Zitronenthymian





# Gins Deutschland Nord

## **Osthofen - Tschin 41%**

4cl 3,50 €

Ein fruchtig frischer „Tschin“ aus Osthofen, der neben dem typischen Wacholdergeschmack insbesondere durch eine Note von Zitrusfrüchten besticht. Er wird von der Winzerfamilie Blümel in ihrer Destille Brennpunkt Blümel nur 150 Meter vom Hotel entfernt gebrannt. Wir haben Flaschen aus dem Erstbrand exklusiv bei uns auf der Karte, Sie können die Apothekerflasche 0,5 Liter zum Ab-Hof-Preis von 18,90 € auch bei uns erwerben.

## **SEARS Paderborn Cutting Edge 44%**

4cl 4,00 €

Sears Cutting Edge Gin ist ein Gin oberster Güte mit außergewöhnlich, vollmundigen Aromen nach Wacholder, Zitrus und Korianer. Meisterhaft ausgewogen mit excellenter Balance. Durch diese besondere Schnitttechnik werden die ätherischen Öle der erlesenen Zutaten freigesetzt, welche die Aromen Entfaltung bei der Destillation fördern. Sears macht diese Schnitttechnik bei der Bereitung der Botanicals für die klare Aromatik verantwortlich.

## **Wiesbaden Amato 43,7%**

4cl 4,50 €

Die Manoamano Bar in Wiesbaden hat nach einjähriger Entwicklungsphase ihren Amato Gin vorgestellt. Der wohl erste Wiesbaden Dry Gin wird in Handarbeit aus ausschließlich regional erhältlichen Zutaten im benachbarten Westhofen von der Destille Kaltenthaler hergestellt.

## **Berliner Brandstifter 43,3%**

4cl 4,50 €

Der 7fach gefilterte Berliner Brandstifter Gin ist ein außergewöhnlich weicher, floraler und frischer Wacholder Dry Gin. Sein eigenständiger Charakter wird abgerundet durch typische Berliner Anklänge von Holunderblüten, Malvenblüten, Waldmeister und frischen Gurken. Die Botanicals werden regional angebaut, von Hand gepflückt und hochwertig verarbeitet. Auf wenige Editionen á 9.999 Flaschen im Jahr.

## **Niedersachsen Madame Genever Gin Rouge 41,9%**

4cl 4,50 €

Wacholder ist die klassische Basis für einen Gin. Aber hin und wieder braucht es einen Gin, der sich komplex und distinguert gibt. Madame Geneva Gin Rouge ist der Gin mit einer ungewöhnlichen Rezeptur aus 46 aromatischen Botanicals und einer harmonischen Infusion aus Rotwein.

## **Hamburg Weisswange Premium 45%**

4cl 4,50 €

Hochwertiger Dry Gin aus Hamburg, nach dem Geschmack und dem Gefühl von Parfumeurin Kim Weisswange zusammengestellt, Vollmundiger Geschmack nach 50 Botanicals, Optimaler Genuss und höchste Reinheit

## **Mettenheim Natural Dry Gin by M[a]ttern 42%**

4cl 5,00 €

Neben klassischen Botanicals wie Wacholder und Zitrus ist der Geschmack von Natural Dry Gin besonders durch Noten von frischer Gurke und sonnengetrockneten Tomaten geprägt.

## **Rheinland – Siegfried Dry Gin 41%**

4cl 5,50 €

Ein regionales Destillat und ein Gin im klassischen Sinn. Er ist geschmacklich ausgereift, dennoch subtil, er begeistert mit seiner filigranen Komposition aus 18 Botanicals, seinem Charme und seinem geradlinigen Charakter! Die Lindenblüte ist das Leit-Botanical und schafft so die symbiotische Verbindung zwischen Marke und Destillat. Sanfte Zitrusnoten der Pomeranze werden von Nuancen von Thymian, Kardamon und Wacholder begleitet. Die Frische von Lavendel trifft auf würzig-erdige Noten von Ingwer, Angelikawurzel, Kubebenpfeffer und wird durch den dezent-warmen Charakter der Lindenblüte abgerundet.



# Gins von der Britischen Insel

## **Tanqueray 47,3%**

4cl 3,50 €

Ein vielfach preisgekrönter Gin. Die perfekte Ausgewogenheit von vier Botanicals – Wacholder, Koriander, Angelika und Süßholz bieten die klassische Basis für einen kräftigen Gin -Tonic, der auch mit seinem Alkoholgehalt von 47,3% sich die Botanicals perfekt lässt.

## **Pink 47 47%**

4cl 3,50 €

Seine kräftigen Wacholdernoten werden ideal von den Zitrusfrüchten und einem Schuss Würze ergänzt. Er gilt als einer der besten Gins der Welt mit seinen 47 Zutaten und 18 Siegen bei internationalen Wettbewerben

## **Bombay Sapphire 40%**

4cl 3,50 €

Charakteristisch sind die zehn „Botanicals“ (pflanzliche Zutaten), und zwar Zitrone, Mandel, Süßholz, Wacholder, Schwertlilie, Angelica, Koriander, Zimtkassie, Kubeben-Pfeffer und Paradieskörner, die den für Gin typischen Wacholdergeschmack abschwächen

## **Gordons Cucumber Gin 37,5%**

4cl 3,50 €

Gordon's Crisp Cucumber vereint den aromatischen, knackig-frischen Geschmack von Gurken mit köstlichen Aromen. Sie werden sein süßes Vanillearoma mit Kräuternoten und seinen frischen Geschmack nach Pfeffer und Gurken vom ersten Schluck an schätzen – eine knackige Frische, die zu jeder Jahreszeit passt

## **Zephyr Blue 40%**

4cl 4,00 €

Zephyr ist ein Premium London Dry Gin hergestellt durch erneutes Destillieren von einer neutralen Getreide-Spirituose mit natürlichen Botanicals wie Wacholderbeeren, Zitronenschale und Koriandersamen, und auch Holunderblüten und Holunderbeeren.  
Die Holunderblüte ist eine kräftige Pflanze und erfordert besondere Aufmerksamkeit während des Herstellungsprozesses.

## **Haymans Sloe Gin 26%**

4cl 4,00 €

Traditionell, nach einem alten Familienrezept hergestellter Likör auf Ginbasis. Diese Rezeptur war bisher nur im familiären privaten Gebrauch überliefert worden. Über mehrere Monate werden ausgesuchte wildwachsende Schlehenbeeren im Hayman's Gin eingelegt. Durch Zugabe von Zucker erhält der Likör seine hervorragend rote Farbe und seinen bittersüßen fruchtigen Geschmack  
Angenehme Wacholder- und Kräuteraromen mit einer bitter - süßen Fruchtigkeit

## **Mom 39,5%**

4cl 4,50 €

Der MOM Gin Queen of the Gins ist ein Gin für „Frauen“, denn er wird vermarktet als eine Hommage an die Mutter aller Gin Fans – der Queen Mom. Leitspruch dieses Gins ist „God save the Gin“, dem dieser Gin alle Ehre macht.

## **Hendricks 41,3%**

4cl 5,00 €

Der Hendrick's Gin ist etwas Besonderes. Das sagen auch Ihre Erfinder William Grant & Sons, die eigentlich eher für einen guten Whiskey bekannt sind. Auch besonders kann man 2 charakteristischen Bestandteile des Gins finden: Rosen und Salatgurken, weshalb der Hendricks auch mit Salatgurke serviert wird.



# Gins International

## **Niederlande - Zuidam Zeer Oude Genever 38%**

4cl 3,50 €

Zuidams Zeer Oude Genever vereint in sich Würze und eine angenehme Süße gleichermaßen, sodass jeder Schluck zu einem exquisiten Erlebnis wird. Durch seine 5-jährige Lagerung in ehemaligen Oloroso - Sherryfässern erhält er seinen atemberaubenden Duft nach Vanille und Toffee.

## **Spanien - 5<sup>th</sup> Earth Gin Citrics 42%**

4cl 3,50 €

Aus der 5th Gin-Serie. Die Elemente Feuer, Wasser, Erde und Luft inspirierten die Hersteller. Hier der „Erd-Gin“, dessen gelbe Farbe insbesondere aus den Zitronenaromen entstammen

## **Kanada - Ungava 43%**

4cl 4,00 €

Die Botanicals kommen aus der arktischen Region. Den Wachholderbeeren aus dem hohen Norden sagt man ein leichtes Zitrusaroma nach, wobei eher die Gewürz- als die Zitrusaromen dominieren.

## **Frankreich - Boudier Saffron Gin 40%**

4cl 4,00 €

Ist ein Premium-Gin aus dem 1874 in Dijon in Frankreich gegründeten Hause Gabriel Boudier. Aromatisiert wird der Saffron Gin nicht nur mit den für Gin üblichen botanischen Zutaten wie Wacholder, Angelikawurzel, Zitruschalen usw., sondern auch mit Safran, was dem Saffron Gin nicht nur seinen Namen, sondern auch eine besonders schöne gelbliche Farbe verleiht.

## **Japan - Roku Gin 43%**

4cl 4,00 €

Der japanische Craft-Gin wurde aus 6 einzigartigen japanischen Botanicals hergestellt. Duftet nach Kirschblüte und Grünen Tee, Blumig Süße Note, Leichte Schärfe durch den Sansho Pfeffer

## **Schweiz - Gin 27 Premium Appenzeller dry Gin 43%**

4cl 4,50 €

Der Gin 27 vereint Tradition und Bodenständigkeit, Charakter und eine über Generationen gepflegte Kräuterkompetenz in einem. Mit seinem ausgeprägten Wacholderaroma, der leichten Koriandernote und der ausgewogenen Mischung aus asiatischen Gewürzen, schmeckt er frisch und würzig. Sein Rezept? Das wird gut gehütet, wie so manch anderes in Appenzell.

## **Österreich - Reisetbauer Sloeberry Gin 28%**

4cl 4,50 €

Die Basis für den Blue Gin wird aus der österreichischen Weizensorte "Mulan" gewonnen, der reine Alkohol wird in kleinen Kupferblasen in zwei Durchgängen schonend destilliert. Anschliessend kommen die verschiedenen Botanicals hinzu, die nach und nach Ihren Geschmack an das Destillat abgeben. Blue Gin wird nur einmal im Jahr, zwischen Februar und Mai destilliert und nennt sich daher mit Recht Vintage. Die Auflage ist limitiert: Ist ein Jahrgang vergriffen, hilft nur mehr Warten auf das nächste Jahr.

## **Italien - Unterthurner Sanct Amandus Gin 40%**

4cl 4,50 €

Erfrischend fruchtig, schmeckt Unterthurners Sanct Amandus Gin ebenso pur wie im Gin Tonic. Die 45% Vol. des Unterthurner Gins ergeben den idealen Alkoholgehalt, damit die Aromen um Wacholderbeeren und Himbeeren, Amaretti und Wildschlehen sowie Zitrone besonders gut zur Geltung kommen. Ein klassischer Gin mit dem gewissen Etwas, der überzeugt.



## ... dazu das passende Tonic Water

### Thomas Henry

#### **Tonic Water<sup>7</sup>**

enthält relativ viel Chinin und ist dadurch angenehm bitter

0,2l **2,80 €**

### Goldberg

#### **Tonic Water<sup>7</sup>**

Das bittere Chinin spielt die Hauptrolle, ohne dass es zu aufdringlich wirkt. Begleitet wird es geschmacklich von leichten Zitrusaromen: Mandarine und Zitronenschale

0,2l **2,80 €**

#### **Indian Hibiscus Tonic Water<sup>7</sup>**

Die zugesetzte Hibiskus-Blüte sorgt nicht nur für eine florale Note und fruchtige Nuancen, sondern verleiht der besonderen Limonade außerdem einen einzigartigen Color-Code in zartem Rosa.

0,2l **2,80 €**

#### **Yuzu Tonic Water<sup>7</sup>**

Die japanische Yuzu-Frucht ist ein wertvolles, sehr aromatisches Gewürzgut, welche dem Japanese Yuzu Tonic Water ihren Namen verleiht. Sie dominiert nicht zu stark, sodass sie mit Gin gut harmoniert.

0,2l **2,80 €**

### Fever Tree

#### **Mediterranean Tonic Water<sup>7</sup>**

Das besondere Tonic-Water mit den vier Zutaten: natürliches Chinin von der Grenze zwischen Kongo und Ruanda, Bitterorangen aus Tansania, natürliche Zuckersorten und besonders weiches Quellwasser aus Staffordshire. Zusätzlich gibt es im Fever Tree Mediterranean Botanicals, die für das Mittelmeer stehen: Thymian und Rosmarin.

0,2l **3,30 €**

### Daniel Mattern

#### **Rhabarber Spritz**

Der Mettenheimer Winzer Daniel Mattern hat für seinen Gin, den wir unter den norddeutschen Gins in unserer Karte führen, speziell aus Bio-Rhabarber aus dem benachbarten Eich seinen „Rhabarber Spritz“ so abgewandelt und im Alkoholgehalt reduziert, dass er perfekt zu Gin passt und diesem eine fruchtig herbe Note verleiht.

0,2l **3,30 €**

## ... oder Ginger Beer

### Schweppes

#### **Ginger Beer**

Durch unsere Komposition von asiatischem und afrikanischem Ingwer schmeckt Schweppes Ginger Beer würzig und intensiv und ist auch mit Gin (unser Tipp: The Duke Munich Dry Gin!)

0,2l **2,50 €**

### Goldberg

#### **Ginger Beer**

Das Goldberg Ginger Beer besticht durch den belebenden Geschmack des Ingwers.

Das typische Ginger-Aroma entfaltet auch seine angenehme Schärfe zu einem erfrischenden Erlebnis und regt die Geschmacksnerven an.

0,2l **2,80 €**



# Unsere Single Malt Whiskys...

## Ardmore Legacy 40%

2cl 3,50 €

- Aroma:** Heidekraut, Honig und leichter Rauch, ein Hauch Zimt und Toffee.  
**Geschmack:** Cremige Vanille, süßer Honig und Gewürze verbinden sich mit einer angenehmen Rauchigkeit.  
**Abgang:** Sanft, langanhaltend und trocken mit Gewürzen.  
**Fasstyp:** Nachreifung in traditionellen Quarter Casks

## Cragganmore 12 Jahre 40%

2cl 3,90 €

- Aroma:** Gehaltvoll und trocken mit Honig und Toffee.  
**Geschmack:** Malzig und abgerundet mit leicht rauchigen Noten.  
**Abgang:** Lang und etwas rauchig. Cragganmore besticht durch eine sehr gute Ausgewogenheit. Aroma, Geschmack und Abgang harmonisieren außergewöhnlich gut. Der 12-Jährige ist malzig trocken und leicht rauchig. Dieser Malt ist für zarte Gaumen.

## Laphroaig Select 40%

2cl 4,20 €

serviert auf gefrorenen Laphroaig-Kühlsteinen

- Aroma:** Medizinisch - Rauchig, mit einem Hauch von Seetang.  
**Geschmack:** Rauchig, süßlich-medizinisch-phenolisch, salzig.  
**Abgang:** Lange anhaltend und ausgeprägt. Dieser berühmte Malt hat ein extrem rauchiges Aroma mit einem Hauch von Seetang und Meer. Er ist einer der intensivsten Islay-Malts.

## Talisker Skye 45,8%

2cl 4,20 €

- Aroma:** Leichter Pfeffer und Erdaromen mit Meersalz und Rauch. Fruchtigkeit von Orange und Mango.  
**Geschmack:** Anfangs weich, süß und leicht rauchig. Dann Würze von gesalzenem Karamell mit Honig- und Barbecuearomen.  
**Abgang:** Lang, wärmend und dennoch frisch mit starkem Pfeffer und süßlichem Rauch.  
**Fasstyp:** Amerikanische Eichenfässer.

## Cardhu Gold Reserve 40%

2cl 4,20 €

- Aroma:** Süß und warm mit roten Apfelschalen, Birnen, Gerstenzucker und Marzipan.  
**Geschmack:** Aromatisch und süß mit Orange und Toffee. Eine milde, trockene Schärfe folgt mit Noten von Zedern und Kakao.  
**Abgang:** Wärmend, trocken und pfefferig mit Anklängen von Menthol, Kräutern, Mandeln und Äpfeln.  
**Fasstyp:** Getoastete Eichenfässer

## Vangiones Fumosa 44%

2cl 4,50 €

Genießen Sie den ersten „**Rheinhessen Whisky**“ aus der ersten Abfüllung. Neben seinem Rum „Revolte“ und Gin „Amato“ hat Hermann Kaltenthaler aus dem benachbarten Westhofen seinen ersten Whisky kreiert, der ab September auf den Markt kommt. Seine Geburtsstunde erlebte er am 17.08.2013. Anlässlich des 200-Jahre Rheinhessen-Jubiläums gibt es drei Jahre später die erste Abfüllung. Seinen **Namen** hat der Vangiones von dem Volksstamm, der damals in Rheinhessen ansässig war. Auch der Wonnegau hat seinen Ursprung in dem Wortstamm Vangiones.



### Auchentoshan American Oak 40%

2cl 4,50 €

**Aroma:** Bourbon-Vanille und Kokosnuss mit Anklängen von würzigen Zitrusfrüchten.  
**Geschmack:** Erfrischend weich mit Vanille, Kokos und weißen Pfirsichen.  
**Abgang:** Frisch mit süßer Grapefruit und einem Hauch Würze.  
**Fasstyp:** First Fill Bourbonfässer

### Glenfarclas 105 60%

2cl 4,50 €

**Aroma:** Schwungvoll, Eichenholz, Äpfel und Birnen mit angenehmer Süße.  
**Geschmack:** Trocken, malzig, leicht öliger und eichiger Charakter. Kräftiger Sherry-Einfluss.  
**Abgang:** Lang, trocken und mit vielen verschiedenen Aromen.  
**Fasstyp:** Sherryfässer

### Coal Ila Moch 43%

2cl 4,70 €

**Aroma:** Sauber und frisch mit Meersalz, maritimen Noten und Torfrauch.  
**Geschmack:** Süß und salzig mit Torfrauch. Es entwickeln sich süße Aromen.  
**Abgang:** Kurz, trocken und wärmend

### Jura Diurachs' Own 16 Jahre 40%

2cl 4,90 €

**Aroma:** Meeresbrise mit Honig und einem Hauch Ingwer.  
**Geschmack:** Vielschichtig mit Frucht und Süße. Man findet Demerarazucker, dunkle Schokolade, Orangen, Toffee, etwas Zitrone, Salz und Erde.  
**Abgang:** Angenehm süß und komplex.  
**Fasstyp:** Ex-Bourbon und Nachreifung in Amoroso-Oloroso Sherryfässern

### Port Charlotte 50%

2cl 5,20 €

**Aroma:** Frisch, rauchig, süß und mentholisch. Farnkraut, Blauglöckchen und Gerste mit deutlichem Rauch. Maritim mit der Süße von Zucker und getoasteter Eiche, tropischen Früchten und etwas Zitrone.  
**Geschmack:** Wärmend, fruchtig, süß und rauchig. Es finden sich Eiche, Zitrone und schwarzer Pfeffer.  
**Abgang:** Langanhaltend und vielschichtig.  
**Fasstyp:** Amerikanische und europäische Eichenfässer

### Octomore 7.1 59,5%

2cl 10,90 €

**Aroma:** Meeresluft und Seetang. Es folgt ein pfeffriger Rauch und Noten von Heide, Limone und Wasserminze.  
**Geschmack:** Deutlicher Rauch und Meeresaromen. Im Hintergrund findet man Malz, süße Eiche, Vanille und Nüsse. Dazu frische Zitrusnoten und etwas Apfel.  
**Abgang:** Lang und wärmend.  
**Fasstyp:** Amerikanische Eiche. Der Octomore 7.1 ist einer der am stärksten getorften Whiskys aller Zeiten! **208 ppm** Rauchgehalt überwältigen alle Sinne. Ein unglaublich kräftiger und imposeranter Whisky, der mit 59,5% vol. genug Potenzial zum Verdünnen bereithält.

<sup>1</sup> koffeinhaltig, erhöhter Koffeingehalt (25mg/100ml)

<sup>2</sup> mit Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle)

<sup>3</sup> koffeinhaltig

<sup>4</sup> mit Farbstoff

<sup>5</sup> mit Antioxidationsmittel

<sup>6</sup> mit Zucker und Süßungsmittel

<sup>7</sup> chininhaltig

<sup>8</sup> mit Farbstoff E120

<sup>9</sup> mit Farbstoff E131

<sup>10</sup> mit Farbstoff E 104

<sup>11</sup> mit Konservierungsstoff E211



## Unsere Rums...

Sieben der nachfolgenden Rums können Sie bei unserer „Karibischen Rumreise“ am 13. September 2019 verkosten. Als Grundlage für das Tasting genießen Sie ein karibisch angehauchtes 3-Gang-Menü. Dem folgt das Tasting mit Vorstellung der Rums und Infos zur Rumherstellung allgemein. Preis 79 Euro

### **The Kraken Black Spiced Rum 40%** 4cl **3,50 €** oder als Longdrink 4cl + 0,2l Cola **5,90 €**

Der Kraken wird als Spiced Rum Spirituose bezeichnet, da er im Gegensatz zum Flavoured Rum mit Gewürzen statt mit Schokolade, Kokosnuss, Honig, etc. angereichert ist. Das Zuckerrohr für die Destillate wird von örtlichen Zuckerrohrfeldern auf Trinidad & Tobago geerntet und zu Melasse verarbeitet. Die enthaltenen Aromen – 14 Stück an der Zahl - im Kraken Black Spiced Rum Spirituose werden nach einer zweijährigen Reifezeit in Bourbonfässern hinzugefügt.

### **Pampero Aniversario Rum 40%** 4cl **3,50 €** oder als Longdrink 4cl + 0,2l Cola **5,90 €**

Der Pampero Aniversario kommt aus Venezuela. Durch die **12 Jahre lange Reifung** in Bourbon-Fässern besticht der Pampero Aniversario durch besonders harmonische, ausgewogene Aromen. Er gefällt durch Vanille- und Röstnoten, kandierte Zitrusfrüchte und zählt zu den beliebtesten Premium Rums überhaupt!

### **Diplomatico Reserva Exclusiva 40%** 4cl **4,20 €** oder als Longdrink 4cl + 0,2l Cola **6,60 €**

Der 12-jährige Diplomatico Reserva Exclusiva wird zu 80% aus schweren Rums und zu 20% aus leichten Sorten zusammengestellt. Jeder der verwendeten Rums ist maximal 12 Jahre gereift. Das Ergebnis ist ein außergewöhnlicher Rum mit einer intensiven Süße und Fruchtigkeit. Durch die lange Reifung erhält er einen unglaublich intensiven Körper von außergewöhnlicher Balance. Ein sagenhafter Geschmack.

### **Plantation Barbados X.O. Rum 40%** 4cl **4,50 €** oder als Longdrink 4cl + 0,2 l Cola **6,90 €**

Der Plantation Barbados X.O. ist der Inbegriff eines milden Rums. Der Blend wird aus feinsten Barbados Rums geblendet und hat Aromen von tropischen Früchten, Vanille und Kokosnuss. Im Geschmack zeigen sich Noten von gebranntem Zucker, Eichenholz und eben der typische exotische Rumgeschmack.

### **Revolte Rum 40%** 4cl **4,50 €** oder als Longdrink 4cl + 0,2 l Cola **6,90 €**

Einst stand Martin Luther in Worms und lehnte sich leidenschaftlich mit den Worten „Hier stehe ich und kann nicht anders!“ gegen das System auf. Heute steht Revolte Rum vom Brennmeister Felix Kaltenthaler aus Worms für eben diesen Anspruch und vereint unbehandeltes Zuckerrohr aus Papua-Neuguinea mit reinstem Quellwasser zu einem ungefilterten und aromareichen Rum. Rebellisch, charakterstark.

### **Havana Club – Selección de Maestros 45%** 4cl **4,90 €** oder als Longdrink 4cl + 0,2 l Cola **7,40 €**

Der Selección de Maestros ist das Glanzstück der berühmten kubanischen Destille. Zunächst wählen die Maestros gemeinsam erlesene, gereifte Rums verschiedener Jahrgänge aus: anschließend trifft man sich zur finalen Auswahl. Hier wird entschieden die Maestros, welche Rums für die endgültige Komposition miteinander kombiniert werden. Ist das Resultat perfekt, kann letztendlich abgefüllt werden.

### **Revolte Rum Overproof 60%** 4cl **5,50 €** oder als Longdrink 4cl + 0,2 l Cola **7,90 €**

Der Revolte Overproof ist mit seinen 60 % vol. eine Wucht für sich. Wie auch beim Revolte Blanco bildet Melasse aus Papua-Neuguinea das Ausgangsmaterial für den Rum. Durch einen leicht abgewandelten Destillations-Prozess und eine längere Lagerung von mind. 1 Jahr in Steingut-Fässern geraten die fruchtigen Noten in den Hintergrund und die würzigen Rum-Ester übernehmen das Aromenprofil.

### **Ron Zacapa 40%** 4cl **5,50 €** oder als Longdrink 4cl + 0,2 l Cola **7,90 €**

Der Zacapa Centenario 23 Jahre zählt zu einen der erfolgreichsten Rums der Welt und ist der meistverkaufte Rum Guatemalas. Die Lagerung erfolgte im Solera-Verfahren und wird mit einer Dauer von 23 Jahren angegeben. Es kommen dabei Ex-Bourbonfässer und ehemalige Sherryfässer zum Einsatz. Dadurch entstehen tiefe Vanille-, Karamell-, und Eichennoten. Im Geschmack zeigen sich süße Töne von dunklen Früchten sowie die bekannte Zacapa Schokolade nnote.

# Riesling

0,75l

|     |           |  |      |
|-----|-----------|--|------|
| 24  | 2017      | <b>Riesling trocken</b><br>Weingut Schützenhof Achim Blass, Osthofen   | 15 € |
| 25  | 2016/2017 | <b>Riesling trocken</b><br>Weingut Spiess, Bechtheim   | 16 € |
| 26  | 2017      | <b>Riesling trocken</b><br>Weingut Dalbergerhof, Strauch, Osthofen   | 20 € |
| 27  | 2016      | <b>Westhofener Riesling trocken – vom Kalkstein</b><br>Weingut Seehof Fauth, Westhofen   | 19 € |
| 28  | 2015      | <b>Riesling Auslese lieblich</b><br>Weingut Kratz, Schönauer Hof, Osthofen   | 17 € |
| 28a | 2017      | <b>Bechtheimer Rosengarten Riesling Kabinett lieblich</b><br>Weingut Johann Geil Erben, Bechtheim  | 16 € |
| 2   | 2017      | <b>Abenheimer Riesling -S- trocken</b><br>Weingut Dr. Schreiber, Worms-Abenheim  | 18 € |
| 29  | 2017      | <b>„Riesling 1763“ trocken, VDP-Gutswein</b><br>Weingut K.F Groebe, Westhofen  | 22 € |
| 30  | 2017      | <b>Riesling trocken, VDP-Gutswein</b><br>Weingut Wittmann, Westhofen                | 25 € |
| 31  | 2016      | <b>Riesling Rotschiefer trocken, VDP-Gutswein</b><br>Weingut Wittmann, Westhofen    | 25 € |
| 32  | 2015      | <b>Pettenthal Riesling Spätlese, VDP Große Lage, lieblich</b><br>Weingut Rappenhof Dr. Reinhard Muth, Alsheim  | 25 € |
| 33  | 2014      | <b>Riesling Liebfrauenstift Kirchenstück trocken VDP Großes Gewächs</b><br>Weingut Gutzler, Gundheim   | 35 € |
| 33a | 2015      | <b>Dittelsheimer Riesling Kalkstein trocken, VDP-Ortswein</b><br>Weingut Winter, Dittelsheim-Heßloch   | 25 € |
| 34  | 2017      | <b>Riesling „von der Fels“ trocken, VDP-Lagenwein</b><br>Weingut Klaus-Peter-Keller, Flörsheim-Dalsheim  | 39 € |
| 35  | 2017      | <b>Aulerde Riesling trocken, VDP Großes Gewächs</b><br>Weingut Wittmann, Westhofen  | 49 € |



35a **Riesling no limit trocken, alkoholfrei** 13 €  
Weingut Daniel Mattern, Mettenheim

## Burgunder

4 2017 **Weißburgunder trocken** 16 €  
Weingut Kurt Erbedinger & Sohn, Bechtheim

36 2017 **Weißburgunder trocken** 16 €  
Weingut M & M Machmer, Bechtheim 

36a 2017 **Weißburgunder trocken** 16 €  
Weingut Steinmühle Axel May, Osthofen

37 2018 **Weißburgunder trocken** 18 €  
Weingut Spohr, Worms-Abenheim

38 2017 **Dittelsheimer Weißburgunder trocken, VDP Ortswein** 25€  
Weingut Winter, Dittelsheim-Heßloch

38a 2017 **Weißer Burgunder RESERVE trocken, VDP** 54 €  
Weingut Wittmann, Westhofen 

39 2017 **Grauburgunder trocken** 15 €  
Weingut Seidel-Dudenhöfer, Alsheim

40 2017 **Grauburgunder trocken, VDP-Gutswein** 20 €  
Weingut Gutzler, Gundheim

41 2017 **Grauburgunder trocken** 25 €  
Weingut Dreissigacker, Bechtheim


6 2018 **Grauburgunder classic halbtrocken** 15 €  
Weingut Graf, Westhofen

## Silvaner


42 2018 **Blauer Silvaner Spätlese trocken** 21 €  
Weingut Klosterhof Christoph Lössch, Worms-Abenheim

43 2016 **Silvaner „Alte Reben“ trocken** 17 €  
Weingut Wechsler Erben Ahl, Osthofen

# Chardonnay

|    |      |   |      |
|----|------|---|------|
| 7  | 2018 | <b>Chardonnay trocken, Edition S+R</b>  | 16 € |
|    |      | Weingut Bastianshauser Hof Erbedinger, Bechtheim  |      |
| 44 | 2017 | <b>Chardonnay Noblesse trocken</b>  | 20 € |
|    |      | Weingut Groh, Bechtheim   |      |
| 45 | 2017 | <b>Bechtheimer Rosengarten Chardonnay trocken</b> im Barrique gereift                                       | 33 € |
|    |      | Weingut Groh, Bechtheim   |      |
| 46 | 2017 | <b>Chardonnay trocken</b>  | 23 € |
|    |      | Weingut Sander, Mettenheim  |      |

# Sauvignon blanc

|    |      |  |      |
|----|------|--|------|
| 8  | 2018 | <b>Sauvignon blanc trocken</b>   | 16 € |
|    |      | Weingut Dr. Schreiber, Worms-Abenheim  |      |
| 47 | 2017 | <b>Sauvignon blanc trocken</b>   | 16 € |
|    |      | Cisterzienser Weingut Michel, Dittelsheim  |      |
| 48 | 2017 | <b>Sauvignon blanc trocken</b>  | 23 € |
|    |      | Weingut Sander, Mettenheim   |      |

# Weitere Weißweine

|    |      |   |      |
|----|------|---|------|
| 49 | 2018 | <b>Grüner Veltliner trocken</b>   | 16 € |
|    |      | Weingut L. Weinmann, Worms-Abenheim   |      |
| 9  | 2017 | <b>Cabernet blanc trocken „Edition G&amp;M“</b>   | 16 € |
|    |      | Weingut G & M Machmer, Bechtheim  |      |
| 10 | 2017 | <b>Muskateller lieblich</b>   | 15 € |
|    |      | Weingut Seidel-Dudenhöfer, Alsheim  |      |
| 50 | 2017 | <b>Rivaner halbtrocken</b>  | 14 € |
|    |      | Weingut Kurt Erbedinger & Sohn, Bechtheim   |      |
| 51 | 2015 | <b>Gewürztraminer Auslese lieblich</b>  | 18 € |
|    |      | Weingut Scultetus-Brüssel, Bechtheim  |      |
| 52 | 2015 | <b>Mettenheimer Michelsberg Muscaris Auslese lieblich</b>   | 21 € |
|    |      | Weingut Holzmühle Hahn, Osthofen  |      |

# Rosé

|    |      |  |      |
|----|------|--|------|
| 11 | 2017 | <b>Rosé trocken</b><br>Weingut Steinmühle Axel May Osthofen, Osthofen                        | 15 € |
| 53 | 2017 | <b>PIN__ &amp; Friends Rosé trocken</b><br>Weingut Spiess, Bechtheim                         | 16 € |
| 54 | 2017 | <b>Rosé feinherb</b><br>Weingut Grittmann, Osthofen  | 15 € |
| 13 | 2017 | <b>Bechtheimer Pilgerpfad Blauer Portugieser Rosé mild</b><br>Weingut Bohdanowicz, Bechtheim | 15 € |
| 55 | 2016 | <b>Rosé lieblich</b><br>Weingut Knierim, Osthofen  | 15 € |
| 57 | 2017 | <b>Rosé Cuvée „Doktorspiele“ feinherb</b><br>Weingut Dr. Köhler, Bechtheim                   | 17 € |
| 58 | 2016 | <b>Rotling lieblich</b><br>Weingut Wieder, Osthofen  | 14 € |

# Blanc de noir

|     |      |   |      |
|-----|------|---|------|
| 14  | 2017 | <b>Westhofener Spätburgunder Blanc de noir trocken</b><br>Weingut Graf, Westhofen     | 16 € |
| 15  | 2018 | <b>Sankt Laurent Blanc de noir halbtrocken</b><br>Weingut L. Weinmann, Worms-Abenheim | 16 € |
| 58a | 2017 | <b>Spätburgunder Blanc de noir trocken</b><br>Weingut G & M Machmer, Bechtheim        | 18 € |




# Unsere Rotweine...

## Dornfelder

58b 2017 **Dornfelder lieblich, Alsheimer Rheinblick** 15 €  
Weingut Seidel-Dudenhöfer, Alsheim

## Burgunder

59 2016 **Spätburgunder trocken** 15 €  
Weingut Brüssel, Bechtheim

60 2015 **Frühburgunder Vordere Mulde trocken, im Barrique gereift** 33 €  
1. Platz Meiningers Rotweinpreis  
Weingut Karl May, Osthofen 

18 2015 **Spätburgunder trocken „Edition G+M“** 16 €  
Weingut G & M Machmer, Bechtheim 

61 2014 **Osthofener Spätburgunder trocken** 25 €  
Weingut Karl May, Osthofen 

62 2015 **Spätburgunder trocken, VDP-Gutswein** 29 €  
Weingut Gutzler, Gundheim

63 2014 **Spätburgunder trocken, VDP-Gutswein** 35 €  
Weingut Wittmann, Westhofen

64 2015 **Westhofener Pinot Madeleine, im Barrique gereift** 20 €  
Weingut Katja Rettig, Westhofen

# Cabernet und Merlot

|    |      |   |      |
|----|------|---|------|
| 65 | 2012 | <b>Cabernet Sauvignon trocken</b><br>Weingut Scultetus-Brüssel, Bechtheim                       | 16 € |
| 21 | 2014 | <b>Merlot trocken, im Barrique gereift</b><br>Cisterzienser Weingut Michel, Dittelsheim-Heßloch | 22 € |

# Weitere Rotweine

|    |      |  |      |
|----|------|--|------|
| 67 | 2015 | <b>Sankt Laurent trocken</b><br>Weingut Steinmühle Axel May, Osthofen  | 16 € |
| 16 | 2018 | <b>Regent trocken</b><br>Weingut Holzmühle Hahn, Osthofen  | 16 € |
| 68 | 2013 | <b>Heroldrebe lieblich</b><br>Weingut Jean Buscher, Bechtheim  | 15 € |
| 19 | 2016 | <b>Herrnsheimer Syrah -S- trocken</b><br>Weingut Dr. Schreiber, Osthofen   | 18 € |
| 69 | 2012 | <b>Acolon trocken, im Barrique gereift</b><br>Weingut Dalbergerhof Strauch, Osthofen  | 23 € |

# Unsere Spitzen-Rotweincuvées

(das Beste, was Rheinhessen zu bieten hat...)

|     |      |  |      |
|-----|------|--|------|
| 17  | 2015 | <b>Cuvée Philon feinherb</b>   | 16 € |
|     |      | Cuvée aus Cabernet Dorsa und Spätburgunder<br>Weingut Schützenhof Blass, Osthofen  |      |
| 20  |      | <b>Rotweincuvée „Zinnober“ trocken</b>   | 19 € |
|     |      | Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Spätburgunder<br>Weingut Spiess – Hofgut Eichrodt, Osthofen                         |      |
| 70  | 2015 | <b>Rotweincuvée „Blutsbruder“ trocken</b>  | 22 € |
|     |      | Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Dornfelder<br>Weingut Liebenauer Hof Karl May, Osthofen                             |      |
| 70a | 2015 | <b>Rotweincuvée „Kraftvoll“ trocken</b>     | 22 € |
|     |      | Cuvée aus der PIWI Rebsorte Pinotin und Regent<br>Weingut G & M Machmer, Osthofen  |      |
| 70b | 2015 | <b>Rotweincuvée „Mary Jane´s Lipstick“ trocken</b>   | 22 € |
|     |      | Cuvée aus Spätburgunder und Regent<br>Weingut Magdalenenhof Blümel, Osthofen   |      |
| 71  | 2013 | <b>Cuvée Mediterran trocken, im Barrique gereift</b>   | 26 € |
|     |      | Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Mitos und Spätburgunder<br>Weingut Bastianshauser Hof Erbedinger, Bechthheim          |      |
| 72  | 2014 | <b>Rotweincuvée „Platzhirsch“ trocken, im Barrique gereift</b>   | 26 € |
|     |      | Weingut Hirschhof Zimmer, Westhofen  |      |
| 73  | 2013 | <b>Rotweincuvée „Sammlerstück“ trocken, im Holzfass gereift</b>  | 59 € |
|     |      | Weingut Dirk Wendel, Worms-Pfeddersheim  |      |

## UNSERE WEINE UND SEKTE ZUHAUSE GENIESSEN





Wir bieten unseren Gästen – sofern noch vorrätig – unsere Weine und Sekte auch zum Mitnehmen an und dies angelehnt an den Ab-Hof-Preisen der Winzer.

Fragen Sie nach unserer Mitnahmepreisliste

Auch unsere regionalen Spirituosen können Sie zum „Ab-Hof-Preis“ der Brennereien Strauch, Kaltenthaler und Koch erwerben.

**Sprechen Sie unser Servicepersonal an**

# Prickelndes in der Flasche...

|     |   |      |
|-----|---|------|
| 21  | <b>Riesling brut Sekt</b> aus kontrolliert biologischem Anbau<br>Sektmanufaktur Strauch, Osthofen                      | 29 € |
| 74  | <b>Rosé Prestige brut Sekt</b> aus kontrolliert biologischem Anbau<br>Sektmanufaktur Strauch, Osthofen                 | 33 € |
| 23  | <b>Blanc Pur brut Sekt</b> aus kontrolliert biologischem Anbau <b>alkoholfrei</b><br>Sektmanufaktur Strauch, Osthofen  | 22 € |
| 75  | <b>2009er Sekt Blanc de blanc brut</b><br>Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dalsheim   | 42 € |
| 75a | <b>Sekt „Cuvée Marie-Luise“ Blanc de noir brut</b><br>Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dalsheim   | 36 € |
| 75c | <b>Sekt Cuvée Raphael halbtrocken</b><br>Weingut Jean Buscher, Bechtheim  | 25 € |
| 76  | <b>MM-Secco</b> aus kontrolliert biologischem Anbau<br>Weingut G & M Machmer, Bechtheim                              | 17 € |
| 22  | <b>2018er Wechsler Secco</b><br>Weingut Wechsler Erben Ahl, Osthofen  | 17 € |
| 77  | <b>Frizzecco Rosé Secco</b><br>Weingut Schönauer Hof Kratz, Osthofen  | 16 € |
| 23a | <b>Alkoholfreier Secco Perletto</b><br>Weingut Kurt Erbdinger & Sohn, Bechtheim   | 13 € |
| 78  | <b>Rhabarber Spritz</b><br>Weingut Daniel Mattern, Mettenheim   | 18 € |

Jahgangsangaben unserer Weine können um 1 Jahr variieren!

Alle Flaschen, sofern nicht anders angegeben: 0,75 Liter