

Weinkarte Küchenpraxis

(Stand Dezember 2022)

Schaumwein

„Crémant Cuvée Diadem Rosé Brut“, Gratien & Meyer, Loire, 0,75 l	39,00 €
„Brut Réserve“, Billecart-Salmon, Champagne, 0,75 l (auf Anfrage)	89,00 €

Weißwein

Riesling

„Rotschiefer Riesling“, St. Antony, Rheinhessen, 1,5 l	68,00 €
„Riesling Kabinett Graacher Himmelreich“, J.J. Prüm, Mosel, 0,75 l	55,00 €
„Schiefersteil“, Markus Molitor, Mosel, 0,75 l	42,00 €

Sauvignon Blanc

Scherner-Kleinhanß, Rheinhessen, 0,75 l	29,00 €
„Dusky Sounds“, Waipara Hills, Marlborough, 0,75 l	39,00 €
Jean-Max Roger, Sancerre, Loire, 0,75 l	49,00 €

Weißburgunder

St. Antony, Rheinhessen, 0,75 l	39,00 €
---------------------------------	---------

Chardonnay

„Quarzit“, Pflüger, Pfalz, 0,75 l	39,00 €
-----------------------------------	---------

Cuvée

„Bio Dynamite“, Riesling/Gewürztraminer, Pflüger, Pfalz, 0,75 l	39,00 €
---	---------

Huxelrebe (Auslese Süß)

„Altes Schlösschen“, Schneider, Pfalz, 0,75 l	44,00 €
---	---------

Roséwein

Blanc de Noir

Pflüger, Pfalz, 0,75 l	39,00 €
------------------------	---------

Rotwein

Pinot Noir

Franz Keller, Kaiserstuhl, 0,75 l

44,00 €

Grenache

Domaine de Cristia, Côtes du Rhône, 0,75 l

39,00 €

Syrah

„Reserva“, Herdade dos Lagos, Alentejano (Portugal), **1,5 l**

68,00 €

Cuvée

Château l'Engarran, Languedoc, Roussillon, **1,5 l**

75,00 €

Château Lauriol, AOC, Francs-Côtes de Bordeaux, **1,5 l**

75,00 €

Château Paloumey, Cru Bourgeois, Haut-Médoc, Bordeaux, 0,75 l

55,00 €

Gerne bieten wir Ihnen nach Absprache auch alternative Weine, Schaumweine oder sonstige alkoholische Getränke wie Longdrinks oder Cocktails an.

(Preise gelten zzgl. 19% Mehrwertsteuer)