



Goldener Schwan

Eine kulinarische Reise durch Deutschland

Der *Goldene Schwan* seit 1438

1438

Erste Erwähnung als Weinschenke

Der *Goldene Schwan* wurde 1438 erstmals als Weinschenke urkundlich erwähnt. Durch seine zentrale Lage am Markt entwickelte er sich zu einem wichtigen Ort des Weingenusses und zu einem beliebten Treffpunkt für Händler, Pilger und Bürger im sozialen und wirtschaftlichen Leben der Stadt.

17. Jh.

Umbenennung von *Wolf* zu *Schwan*

Im 17. Jahrhundert trug das Gebäude den Namen *Zum Wolf*. Erst später wurde es in *Zum Schwan* umbenannt, weil man dem Haus ein neues Wappentier, den Schwan, zuordnete.

Nach
1945

„Schlemmerlokal“ der Nachkriegszeit

Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde der *Goldene Schwan* zu einem der ersten neuen „Schlemmerlokale“ und entwickelte sich schnell zu einem beliebten Anlaufpunkt für die vom Krieg gezeichnete, hungrige Bevölkerung.

2025

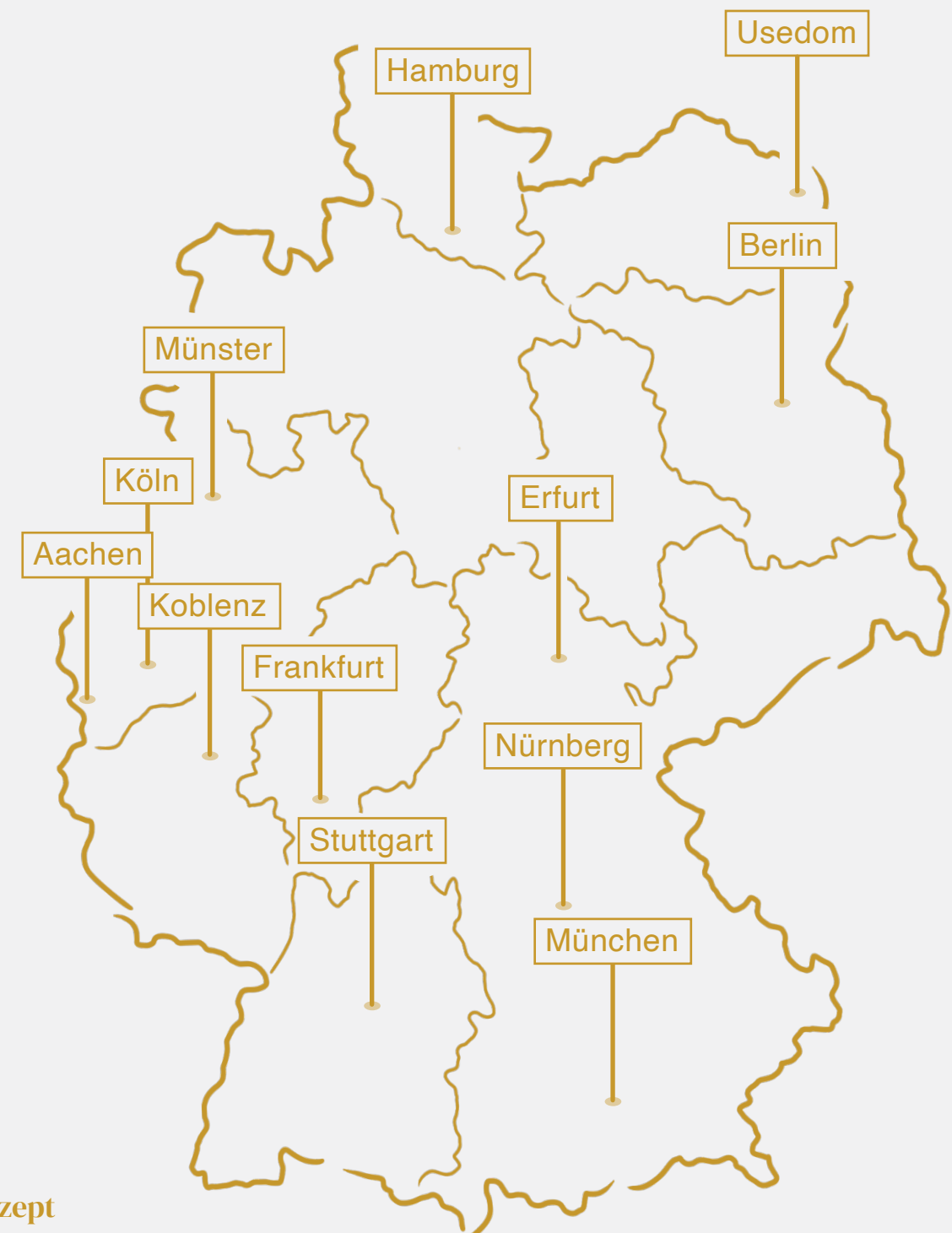
Neueröffnung mit neuem Konzept

Nach der Schließung im Jahr 2024 übernimmt Gastronom Lucas Bormuth das Gebäude mit dem Ziel, die Tradition des *Schwans* zu bewahren und zugleich mit einem einzigartigen Konzept neu zu beleben. Seit August 2025 ist der Schwan wieder geöffnet, so wie ihr ihn heute erlebt!

Lieblingsgerichte aus Deutschland

Im *Goldenen Schwan* erlebt ihr eine kulinarische Reise durch die Vielfalt deutscher Regionen, bei der ihr euch durch Klassiker aus ganz Deutschland probieren könnt. So entsteht eine Auswahl, die typisch deutsch und zugleich überraschend vielseitig ist. Auf der hier abgebildeten Karte seht ihr, woher unsere Gerichte stammen und was die deutsche Küche im *Goldenen Schwan* auszeichnet. Das Kon-

zept, Deutschland kulinarisch zu entdecken, prägt nicht nur unsere Speisen, sondern auch unsere Getränke- und Weinauswahl. Auf den folgenden Seiten findet ihr dazu jeweils eine kleine Deutschlandkarte mit dem Herkunftsort der nummerierten Speisen und Getränke, damit ihr auf der kulinarischen Reise durch Deutschland den Überblick behalten könnt. Lasst es euch schmecken!



Konzept

Liebe Gäste,

auf Grundlage der LMIV (Lebensmittel-Informationsverordnung der EU) sind wir verpflichtet, allergen wirksame Lebensmittel oder Lebensmittelbestandteile auszuweisen. Bei den kennzeichnungspflichti-

gen Allergenen handelt es sich nicht um künstliche Zusatzstoffe, sondern um natürliche Inhaltsstoffe von Lebensmitteln, die allergische Reaktionen hervorrufen können.

Allergene		Zusatzstoffe	
a	Gluten	1	Mit Konservierungsstoff
a1	Weizen	2	Mit Farbstoff
a2	Roggen	3	Mit Antioxidationsmittel
a3	Gerste	4	Mit Süßungsmittel Saccharin
a4	Hafer	5	Mit Süßungsmittel Cyclamat
a5	Dinkel	6	Mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle
b	Fisch und Krebstiere	7	Mit Süßungsmittel Acesulfam
c	Eier	8	Mit Phosphat
d	Soja	9	Geschwefelt
e	Milch	10	Chininhaltig
f	Schalenfrüchte	11	Koffeinhaltig
f1	Mandeln	12	Mit Geschmacksverstärker
f2	Haselnüsse	13	Geschwärzt
f3	Muskat	14	Gewachst
g	Erdnüsse	15	Gentechnisch verändert
h	Sellerie		
i	Senf		
j	Sesam		
k	Schwefeldioxid und Sulfite		
l	Lupinen		
m	Weichtiere (Muscheln, Schnecken)		
n	Knoblauch		
p	Zitrusfrüchte		

Symbole

Laktosefrei

Glutenfrei

Vegetarisch

Vegan

Bier vom Fass

Vorspeisen

- 01

Kartoffelsuppe

a, e, h, k



8,90
- mit Majoran und Croutons, wahlweise mit Speck
- 02

Vegetarische Maultaschen

a, c, e, h, k



10,90
- in feiner Brühe mit Schmorzwiebeln
- 03

Original Schwäbische Maultaschen

a, c, e, h, k

11,90
- in feiner Brühe mit Schmorzwiebeln
- 04

Roastbeef

c, e, i



18,90
- rosa gebraten mit Bratkartoffeln und Sauce Tatar
- 05

Feines Rindstatar

a, c, e, i

19,40
- mit Cornichons, Kapern und Schalotten, serviert mit Graubrot



Klassiker

- 06

Rheinischer Sauerbraten

a, h, k

23,90

mit Printen-Rosinen-Soße, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
- 07

Himmel un Ääd

a, d, e, k

19,20

mit Blutwurst, Apfelkompott, Kartoffelpüree und Röstzwiebeln
- 08

Fränkisches Schäufele

h, i, k

24,90

knusprig gebacken, mit Sauerkraut, Klößen und Biersoße
- 09

Geschmorte Ochsenbäckchen

e, h, i, k

28,90

auf Rübstiel-Kartoffelstampf mit Rotwein-Jus
- 10

Tafelspitz

e, h, k

25,90

mit Frankfurter Grüner Soße auf Kartoffel-Bouillon-Gemüse
- 11

Münchener Weißwürste

a, e, i, k

14,90

mit süßem Senf und Brezel
- 12

Berliner Currywurst

a, e, i, k

14,90

mit Fritten und hausgemachter Soße
- 13

Thüringer Rostbratwurst

a, e, i, k

17,90

vom Grill, mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
- 14

Gebratenes Zanderfilet

a, b, e, h, k

26,90

auf Kartoffel-Flönz-Püree mit Riesling-Dill-Beurre blanc

Salate

- 15

Großer gemischter Salat

h, i, k

15,40

mit hausgemachtem Maracuja-Dressing
- 16

Wildkräutersalat mit Ziegenkäse

a, e, h, i, k

17,40

im Brickteig, Rosmarinhonig, getrockneten Tomaten
und hausgemachtem Maracuja-Dressing
- 17

Salat mit gebratener Maispoulardenbrust

h, i, k

19,40

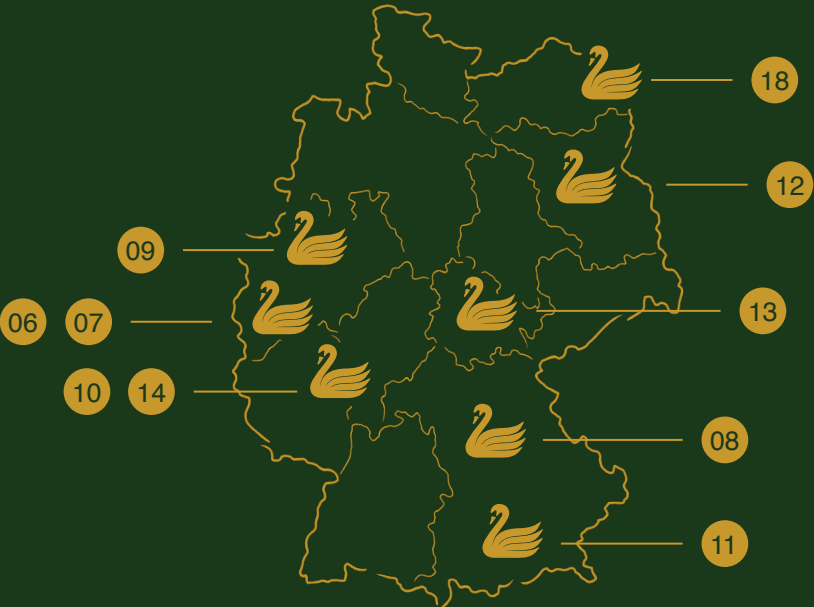
großer gemischter Salat mit hausgemachtem Maracuja-Dressing
- 18

Fischsalat nach norddeutscher Art

b, d, h, i, k

21,90

großer gemischter Salat mit Nordsee-Krabben, geräucherter Forelle,
geräucherter Makrele und hausgemachtem Maracuja-Dressing



Schnitzel

- 19

Original Wiener Schnitzel

a, c, d, h, i

29,60

vom Kalbsrücken, mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat,
Preiselbeeren, Zitrone und Sardelle
- 20

Schnitzel „Wiener Art“

a, c, d, h, i

19,60

vom Eifel-Schwein, mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat,
Preiselbeeren, Zitrone und Sardelle

Vegetarisch und Vegan

- 21

Vegane Currywurst

a, c, d, g, h, i

13,90

mit Fritten und hausgemachter Soße
- 22

Vegane Wurst (Thüringer Style)

a, c, d, g, h, i

15,90

vom Grill, mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
- 23

Veganes Schnitzel

a, c, d, g, h, i

19,60

auf Soja-Basis, mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat,
Preiselbeeren und Zitrone
- 24

Buntes Gemüse-Gröstl

e, h

21,90

mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- 25

Hausgemachte Schupfnudeln

a, c, e, k

22,90

mit Paprika-Sauerkraut und Schmand

Kindergerichte

- 26

Kinder-Schnitzel

2, 3, 10, p

11,90

vom Schwein mit Fritten
- 27

Kinder-Currywurst

2, 3, 10, p

10,90

mit Fritten

Desserts

- 28

Hausgemachter Apfelstrudel

a, c, e, k

10,90

mit Vanille-Tonkabohnen-Soße
- 29

Aachener Tiramisu

a, c, e, k

11,90

mit Streuselbrötchen und Printenlikör



Signature Drinks

01	Eifel Mule	2, 3, 10, p	8,90	05	Thüringer Cooler	2, 3, 10, a, p	8,90
	Els Hüllenkremer, Ginger Ale, Limette				Nordhäuser Doppelkorn, Zitronensaft, Ginger Ale		
02	Dark & Stormy	1, a, p	9,90	06	Espresso Martini	2, 11, a	10,90
	Rum, Ginger Beer, Limette				Vodka, Espresso, Kahlúa		
03	Schwarzwald & Tonic	3, 10	12,90	07	Aixpresso Martini	a, a1, a2 e, f, d, 11	10,90
	Monkey 47, Tonic Water, Rosmarin				Espresso, Vodka, Kahlúa, Zucker, Printenlikör		
04	Mojito	2, 3, 6, p	9,90				
	Rum, Zucker, Sprite, Limette						

Alkoholfreie Signature Drinks

08	Crodino Spritz	k	7,90	10	Schwanen-Saft	3	6,90
	Crodino, alkoholfreier Sekt, Orange				Banane-Maracuja-Orange		
09	Johannisbeer Spritz	k3	7,90	11	Shirley Temple	2, 3, 6, 10, p	7,90
	Johannisbeersaft, alkoholfreier Sekt, Minze				Ginger Ale, Zitronensaft, Grenadine		

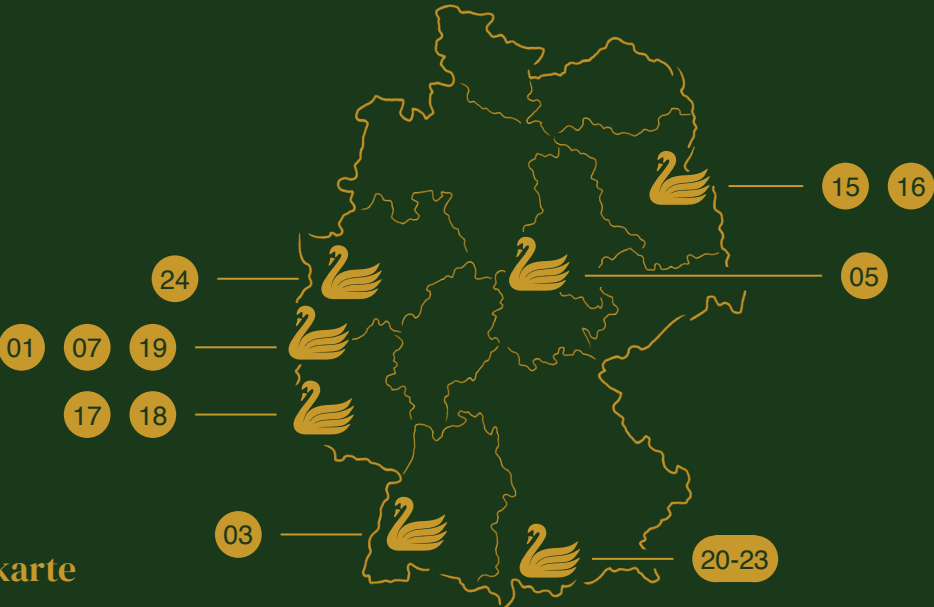
Longdrinks

12	Jack Daniel's & Cola	2, 3, 11	6,20	15	9 Mile Vodka & Lemon	3, a, p	6,50
13	Pampero & Cola	2, 3, 11	6,50	16	9 Mile Vodka & Soda	1, 3, p	6,50
14	The Duke & Tonic	3, 10	10,50		mit Zitrone		

Bier

17	Bitburger Premium Pils	a		0,2 L	2,60
				0,4 L	5,00
18	Bitburger 0,0% Herb	a3		0,33 L	3,80
19	Gaffel Kölsch	a3		0,2 L	2,60
				0,4 L	5,00
20	Benediktiner Weißbier	a1, a3, 2		0,5 L	5,90
21	Benediktiner Weißbier Dunkel	a, a1, a2		0,5 L	5,90
22	Benediktiner Weißbier Alkoholfrei	a3		0,5 L	5,90
23	Benediktiner Hell	a3		0,3 L	3,80
				0,5 L	5,90
24	Th. König Zwickel	a, a2, a3, a5		0,3 L	3,80

Bei unserem *Selbstzapftisch* bekommt ihr Bitburger für nur 11€ pro angebrochenen Liter!



Aperitifs

25	Aperol Spritz	2, 5, 11, 14, k	8,90	28	Clemencello Spritz	2, 3, 10, p	8,90
	Aperol, Sekt, Soda, Orange				Clemencello, Sekt, Ginger Ale, Zitrone		
26	Schwesterherz Spritz	3, 10, k	9,90	29	Wildberry Llilet	2, 12, k, p	8,90
	Schwesterherz, Sekt, Soda, Minze				Llilet, Schweppes Wildberry, Beeren		
27	Limoncello Spritz	3, 10, k	8,90	30	Martini	k 4 CL	5,90
	Cellini, Sekt, Soda, Zitrone						

Erfrischungsgetränke

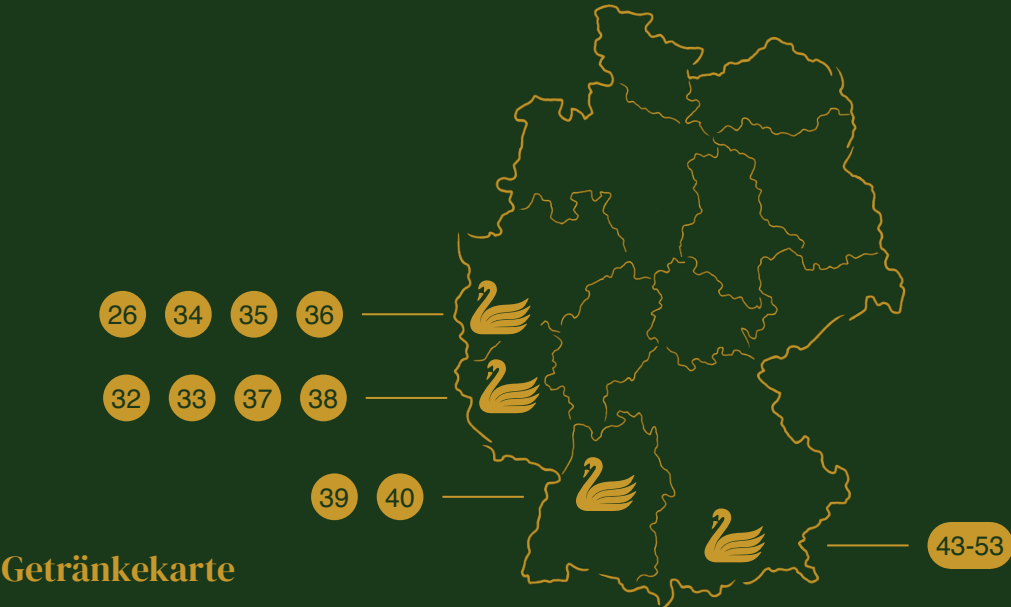
31	Karl's Wasser	1, 2, 3, 6	0,3 L	2,50	39	Coldleaf Eistee	3	0,33 L	3,80
						Pfirsich / Passionsfrucht			
32	Gerolsteiner Still		0,25 L	3,10		/ Drachenfrucht			
			0,75 L	8,90					
33	Gerolsteiner Sprudel	2, 3	0,25 L	3,10	40	Filler von Coleman	10	0,2 L	3,60
			0,75 L	8,90		Ginger Ale / Ginger Beer			
34	Afri Cola	2, 3, 7, 11	0,3L	3,90		/ Tonic Water / Bitter Lemon			
			0,5L	5,90					
35	Afri Cola Zero	2, 5, 6, 7, 11	0,3L	3,90	41	Säfte	3	0,2 L	3,80
			0,5L	5,90		Apfel / Banane / Kirsche / Mara-	0,4 L	7,10	
36	Bluna	2, 3	0,3L	3,90		cuja / Rhabarber / Johannisbeere			
	Orange / Zitrone / Mix		0,5L	5,90					
37	Kandi Malz	a, a3, 2	0,33 L	3,80	42	Saft-Schorlen	3	0,2 L	3,60
						Apfel / Banane / Kirsche / Mara-	0,4 L	6,90	
38	Fassbrause	a3, 3, p	0,33 L	3,80		cuja / Rhabarber / Johannisbeere			
	Zitrone								



Heißgetränke *

43	Kaffee Crema	11	3,40	50	Iced Latte Macchiato	11, e	4,90
44	Cappuccino	11, e	3,90	51	Dunkle Schokolade	e	3,90
45	Milchkaffee	11, e	4,20	52	Weißer Schokolade	e	3,90
46	Latte Macchiato	11,e	3,90	53	Tee	2, 3, 10, p	3,90
47	Espresso	11	2,90		Pfefferminze / Alpenkräuter / Schwarztee		
48	Doppelter Espresso	11	4,90		(Friesland) / Kamille / Grüntee Ginseng-		
49	Espresso Macchiato	11, e	3,20		Ingwer / Früchte-Limo-Kurkuma / Man-		
					go-Maracuja / Moringa-Lychee		

- * Wahl zwischen Kuhmilch oder Haferdrink
- * Mit Vanille- oder Karamellsirup +1,50
- * Mit Sahne +1,50



Liköre

54	Printenlikör	a, a1, a2 e, f, d	2 CL	3,80	61	Frangelico	2, 3, 10, p	2 CL	3,60
55	Schwesterherz		2 CL	3,80	62	Baileys	2, 3, 10, p	4 CL	4,60
56	Berliner Luft	1, 2	2 CL	2,90	63	Kahlúa	2, 3, 10, p	2 CL	3,60
57	Apfelkorn	1, 2	2 CL	2,90	64	Amaretto	2, 3, 10, p	4 CL	4,60
58	Pistazienlikör		4 CL	5,60	65	Cellini Limoncello	2, 3, 10, p	2 CL	3,20
59	Haselnusslikör		4 CL	5,60	66	Clemencello	2	2 CL	3,20
60	Melonenlikör		4 CL	5,60					

Kräuter

67	Jägermeister	2, 3, 10, p	2 CL	2,90	70	Rémi Martin	2, 3, 10, p	4 CL	5,80
68	Els Hüllenkremer	2, 3, 10, p	2 CL	2,90	71	Chantre	2, 3, 10, p	4 CL	4,80
69	Ramazotti	2, 3, 10, p	4 CL	4,90	72	Osborn	2, 3, 10, p	4 CL	4,90

Vodka

73	9 Mile Vodka	2, 3, 10, p	4 CL	3,80	75	Monkey 47		2 CL	4,20
74	Belvedere Vodka	2, 3, 10, p	4 CL	7,60	76	The Duke		2 CL	3,20



Whiskey

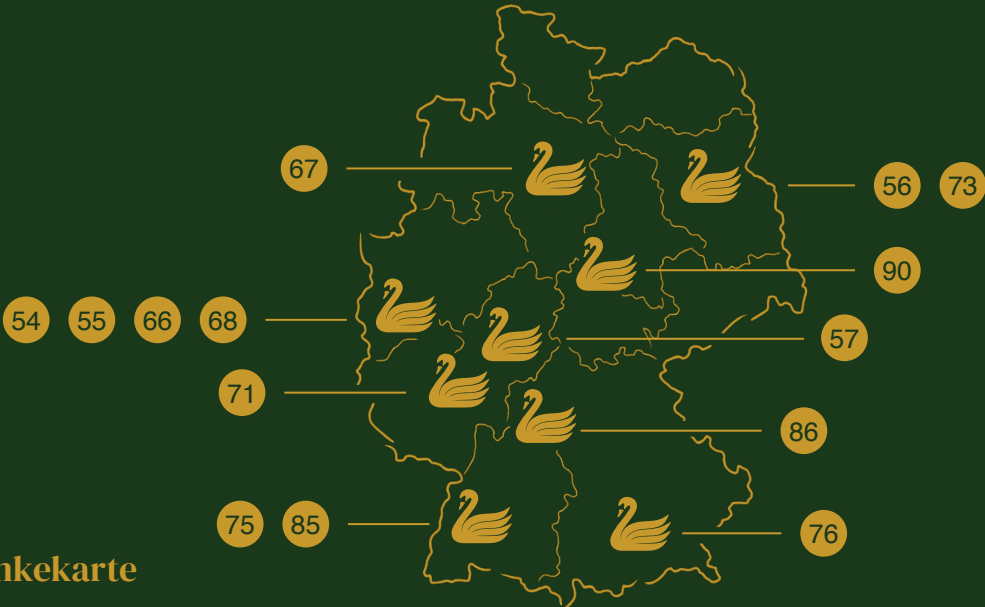
77	Highland Park	1, k	4 CL	8,90
78	Jack Daniel's		4 CL	4,60
79	Tullamore	a, k	4 CL	7,20
80	Jameson		4 CL	6,90

Rum

81	Gosling's Black Seal	2	2 CL	3,40
82	Pampero Blanco	k	4 CL	4,20
83	Pampero Especial	2, 3, a, e	4 CL	4,20
84	Pampero Aniversario		4 CL	5,20

Obstbrände und Klare

85	Schladerer	2, 3, 10, p	2 CL	4,90	88	Sambuca Molinari	2, 3, 10, p	2 CL	3,20
	Zwetschgenwasser, Williams- birne, Obstwasser				89	Jubiläums Aquavit	2, 3, 10, p	2 CL	3,40
86	Ziegler	2, 3, 10, p	2 CL	9,90	90	Nordhäuser Doppelkorn		2 CL	2,90
	Williamsbirne				91	Cellini Grappa	2, 3, 10, p	4 CL	4,90
87	Jose Cuervo Tequila	2, 3	0,2 CL	2,90	92	Ouzo Plomari	2, 3, 10, p	2 CL	2,90
	Weiß / Gold								



Weinkarte

Die Geschichten unserer Weine

Unsere Reise geht durch sechs verschiedene Weinanbaugebiete in Deutschland und umfasst 20 verschiedene Rebsorten und fünf Cuvées. Selbstverständlich sind alle Hauptsorten wie Grauburgunder, Chardonnay, Riesling und Merlot vertreten. Span-

nende Exoten sind Auxerrois, Silvaner und Blanc de Noir, ein aus Rotweinträumen gekelterter Weißwein. Für den unbeschwerten Genuss bieten wir zusätzlich zwei alkoholfreie Weine an. Werft gerne einen Blick auf die Weingüter, von denen wir beliefert werden.

Weingut Prinz von Hessen

Das Weingut im Rheingau zählt zu den führenden Riesling-Erzeugern Deutschlands und prägt bis heute die Qualität und das Ansehen deutscher Weine.

Divino – Winzergenossenschaft

Divino ist eine fränkische Winzergenossenschaft mit 284 Winzern, die bereits seit den 1950er Jahren nachhaltig, qualitätsbewusst und fest in der Region Franken verwurzelt ist.

Wachtenburg Winzer

Es handelt sich hierbei um eine der ältesten Winzer-Genossenschaften der Pfalz, die bereits im Jahr 1900 von 53 Winzerfamilien gegründet wurde.

Weingüter Schittler & Becker

Die *Weingüter Schittler & Becker* in Rheinhessen bewirtschaften 40 Hektar in der neunten Generation und legen den Schwerpunkt auf Nachhaltigkeit.

Weingut Heitlinger

Das Weingut in Östringen stammt aus dem badischen Kraichgau. Schon im 12. Jahrhundert entdeckten die Zisterzienser die besonderen Bedingungen der kalkhaltigen Hügel für den Burgunder-Anbau.

Goodvines

Goodvines liefert uns erstklassigen entalkoholisier-ten Wein aus Heidelberg. Das Weingut setzt auf Qualität ohne künstliche Aromen und Kristallzucker.

Weingut Zimmermann

Das Weingut aus Wachenheim wurde im Gault & Millau 2020 mit zwei Trauben ausgezeichnet. Es ist bekannt für präzise Rieslinge, die Boden und Klima der Pfalz widerspiegeln.

Bergsträßer Winzer eG

Die *Bergsträßer Winzer eG* vereint insgesamt 335 engagierte Winzerfamilien von der hessischen bis zur badischen Bergstraße.

Weinmanufaktur Schwarztrauber

Die *Weinmanufaktur Schwarztrauber* setzt seit über 35 Jahren auf biologischen Anbau für unverfälschte, charakterstarke Weine mit klarer Herkunft.

De Saint Gall Champagne

Die Winzer bewirtschaften Toplagen in der Cham-pagne. Die *Union Champagne* steht für Handwerks-kunst, Sorgfalt und erstklassige Chardonnay- und Pinot-Noir-Trauben.



Offene Rotweine

01 **Spätburgunder** k *Trocken* 0,2L **7,90**
Rebsorte Spätburgunder
Weingut Heitlinger / Östringen, Baden
Fruchtiger Wein mit Beeren- und Pflaumenaromen sowie feinen Noten von Kaffee und Schokolade

02 **Merlot** k *Trocken* 0,2L **7,90**
Rebsorte Merlot
Weingut Wachtenburg Winzer / Pfalz
Aromen von roten Beerenfrüchten kombiniert mit einer dezenten Würze, Kirsche im Abgang

03 **Dornfelder** k *Halbtrocken* 0,2L **7,90**
Rebsorte Dornfelder
Weingut Wachtenburg Winzer / Pfalz
Würziger, kräftiger Wein mit Kirsche und Brombeere, passend zu Fleischgerichten und Käse



Offene Weißweine

04

Grauburgunder

k

Trocken

0,2L

7,90

Rebsorte

Grauburgunder

Weingut

Schittler & Becker / Wendelsheim, Rheinhessen

Feines Burgunderbukett mit Birne, Honigmelone und Mandel, passend zu kräftigen Speisen

05

Chardonnay

k

Trocken

0,2L

7,90

Rebsorte

Chardonnay

Weingut

Wachtenburg Winzer / Pfalz

Frisch und saftig mit Zitrus, Apfel und Birne, lebendige Säure, ideal für würzige Küche und Salate

06

Riesling

k

Trocken

0,2L

7,90

Rebsorte

Riesling

Weingut

Zimmermann / Wachenheim, Pfalz

Ehrlicher, fruchtiger Riesling mit rassiger Note, unkomplizierter Begleiter für Vorspeisen

07

Riesling Halbtrocken

k

Halbtrocken

0,2L

7,90

Rebsorte

Riesling

Weingut

Zimmermann / Wachenheim, Pfalz

Herzhafter Riesling mit Pfirsich-Apfel-Aromatik und feiner Säure

08

Frankonia Müller-Thurgau

k

Halbtrocken

0,2L

7,90

Rebsorte

Müller-Thurgau

Weingut

Divino / Thüngersheim, Franken

Saftig-fruchtiger Wein mit feiner Süße, ideal zum Schöpfeln oder zur Brotzeit

09

Juventa Silvaner

k

Trocken

0,2L

7,90

Rebsorte

Silvaner

0,75L

28,00

Weingut

Divino / Thüngersheim, Franken

Fruchtiger Silvaner mit Birne, Apfel und feiner Kräuternote, ideal zu leichten Gerichten

Offene Roséweine

10

Rosé Cuvée

k

Trocken

0,2L

7,90

Rebsorte

Cuvée

Weingut

Wachtenburg Winzer / Pfalz

Fruchtig und elegant mit frischem Abgang, ideal zu leichten Gerichten und Salaten

Alkoholfreie Weine

11

Sparkling Riesling alkoholfrei

k

Halbtrocken

0,2L

7,90

Rebsorte

Riesling

0,75L

27,00

Weingut

Goodvines / Heidelberg

Fruchtiger Riesling mit feiner Perlage, frisch und zitronig, ideal zu vegetarischen Gerichten

12

Merlot Rosé alkoholfrei

k

Feinherb

0,2L

7,90

Rebsorte

Merlot

0,75L

29,00

Weingut

Goodvines / Heidelberg

Fruchtiger und leichter Rosé mit Kirsche, Pflaume und Beeren, ideal zu leichten Speisen



Schaumweine

13	Heppenheimer Steinkopf	k	Extra trocken	0,2L	8,50
	Rebsorte		Riesling	0,75L	30,00
	Weingut		Bergsträßer Winzer eG / Hessische Bergstraße		
	Feinperliger Rieslingsekt mit exotischer Frucht, Pfirsich und Muskatton, leicht, ideal als Aperitif				

14	Ca' Bolani Prosecco	k	Brut	0,2L	9,00
	Rebsorte		Glera	0,75L	32,00
	Weingut		Tenuta Ca' Bolani / Aquileia		
	Fruchtiger Prosecco mit feinem Mandelton, ideal als Aperitif oder zu fruchtigen Desserts				

Champagner (Flaschen)

15	Champagne De Saint Gall Premier Cru	k	Brut	0,75L	115,00
	Rebsorte		Chardonnay		
	Weingut		Union Champagne / Avize, Champagne		
	Eleganter Champagner mit Noten von Zitronenschale, Bienenwachs und Blüten, reinsortiger Chardonnay				



Weißweine (Flaschenweine)

16	Weißburgunder	k	Trocken	0,75L	29,00
	Rebsorte		Weißburgunder		
	Weingut		Zimmermann / Wachenheim, Pfalz		
	Saftig mit feinem Schmelz, Aprikose, Minze und dezenten Holznoten, Allrounder zu kräftigen Speisen				

17	Sauvignon Blanc	k	Trocken	0,75L	37,00
	Rebsorte		Sauvignon Blanc		
	Weingut		Zimmermann / Wachenheim, Pfalz		
	Kraftvoll mit Aromen von Mandarine, Grapefruit und Artischocke, passt gut zu vegetarischen Speisen				

18	Auxerrois	k	Trocken	0,75L	37,00
	Rebsorte		Auxerrois		
	Weingut		Schwarztrauber / Neustadt-Mußbach, Pfalz		
	Frisch und lebendig mit gelben Fruchtaromen, passt gut zu Salaten und Vorspeisen				

19	Blanc de Noir	k	Trocken	0,75L	37,00
	Rebsorte		Blanc de Noir		
	Weingut		Schwarztrauber / Neustadt-Mußbach, Pfalz		
	Cremig-milder Wein mit Mirabelle und Pomelo, frisch und fein, ideal zu herzhaften Speisen				

20	Gutswein Riesling VDP	k	Trocken	0,75L	42,00
	Rebsorte		Riesling		
	Weingut		Prinz von Hessen / Johannisberg, Rheingau		
	Frischer, lebendiger Wein mit Aprikose, Pfirsich, ideal zu Fisch, hellem Fleisch und Vorspeisen				

21	Cuvée White	k	Trocken	0,75L	33,00
	Rebsorte		Cuvée aus Rivaner, Riesling, Weissburgunder, Cabernet blanc		
	Weingut		Heitlinger / Östringen, Baden		
	Frische Aromen von Ananas, Grapefruit und Melone, sehr gut zu allen leichteren Speisen				



Rotweine (Flaschenweine)

22 Cuvée Four k Trocken 0,75L 35,00

Rebsorte Cuvée

Weingut Heitlinger / Östringen, Baden

Aromen von Schwarzkirsche, Pflaume und Waldbeere, passt gut zu Braten und Wildgerichten

23 Merlot M Rouge k Trocken 0,75L 42,00

Rebsorte Merlot

Weingut Schwarztrauber / Neustadt-Mußbach, Pfalz

Sanfte Würze ergänzt die charaktervolle Samtigkeit, passt zu Braten, kräftigen Speisen und Käse

Roséweine (Flaschenweine)

24 Cuvée Rosé k Trocken 0,75L 32,00

Rebsorte Merlot, Portugieser, Cabernet Sauvignon, Spätburgunder

Weingut Zimmermann / Wachenheim, Pfalz

Feine Frucht von Walderdbeeren sowie eine saftige Struktur, passend zu leichten Speisen

