

Unsere Herbst-/Winterangebote 2026/2027 bis 31.03.2027

Kalte Vorspeisen

- Brotauswahl mit verschiedenen Buttersorten
- Frische Herbst/Wintersalate mit verschieden Dressing
- Marinierter Feld-/Rucola-Salat, gebr. Waldpilze, Speckwürfel, Kartoffel-Schnittlauch-Dressing
- Salatplatte „Surf & Turf“ – mit Roastbeef und Gambas
- Spitzkohlsalat, Rotkohlsalat, Speck-Krautsalat, Waldorfsalat (zur Auswahl)
- Feigen, gefüllt mit Walnuss-Frischkäse
- Pflaumen gefüllt mit Honig-Maracuja-Frischkäse
- Salat „Sultan of Swing“ – Perlcouscous mit Dressing
- Salat „Spartacus“ – mit Feta in Zitronen-Dressing
- Salat „Green Valley“ – Buchweizen-Bohnen-Salat
- Räucherfischplatte m. Krusten- u. Schalentieren, Sahnemeerrettich-, Limonen-Dip
- Oktopus mit Paprika rot und gelb, gegrillt in Öl
- Schmorkürbis mit bunten Tomaten und Chorizo
- Vitello Tonnato, Kapern, Thunfischsauce
- Getrocknete Tomaten, gefüllt mit Frischkäse in Balsamico-Kräuter-Marinade
- Hackbällchen v. Hähnchen mit Sesam, verfeinert mit Erdnuss, Chili und Ingwer
- Rote Bete Carpaccio, Ziegenkäse, Walnuss-Pesto
- Gebackene Auberginen und Zucchini mit gerösteter Knoblauch-Aioli
- Carpaccio von der Rote Bete, rosa gebratene Entenbrust, Kürbis-Pesto
- Ziegenkäse, Birne, Rösken's Wachholder-Schinken, Thymian
- Zwiebelkuchen, cremiger Zwiebel-Schinken-Belag
- Gefüllte Wiesenchampignons auf Blattspinat (**warme Vorspeise**)
- Carpaccio vom Rinderfilet, Rucola, Parmesan
- BIO-Entenleber mit hausgemachtem Chutney

SALATE

- Hokkaido-Kürbis in Curry-Ahorn-Marinade
- Ratatouille-Salat
- Süßkartoffeln in Ahorn-Ingwer-Marinade
- Bunter Bohnensalat
- Zartweizensalat mit Cashewkernen
- Couscous-Salat mit Blatt Petersilie
- Kichererbsen-Karotten-Salat
- Pastasalat mit gebackenem Fenchel
- Bunter Zucchini-Salat
- Fruchtiger Quinoa Mix

Finger Food in Gläschen und Schälchen

- Tiramisu vom Räucherlachs
- Guacamole mit Garnelensalat
- Linsen mit konfiertem Räucher-Forelle, Meerrettich
- Matjes mit Preiselbeeren-Meerrettich-Dip
- Curryhähnchen-Salat
- Backpflaumen mit rohen Schinken
- Grillgemüse mit Honig-Ziegenfrischkäse (**vegetarisch**)
- Rote Bete-Relish mit Taboulé (**vegan**)
- Flusskrebsscocktail mit Calvados
- Garnelen "Mango-Kokos"
- Pfifferlinge-Garnelen-Salat mit Zitronenmarinade
- Geräucherte, gezupfte Forelle, Schwarzwurzeln, Tomate, Senf-Dressing, Petersilie
- Erbsenbällchen verfeinert mit Curry, in Panko-Panade
- Ziegenkäse-Tomaten-Terrine mit mediterranen Kräutern
- Hirschroastbeef, Rucola, Linsen-Vinaigrette, Preiselbeeren
- Kleine Hirschhackröllchen, Apfel-Zwiebel-Crumble
- Creme Champignons, geröstete Pastinaken, Malzbier-Mayonnaise

Warme Hauptgerichte

(Fisch / Deutsche See / Crusta Nova)

- Zanderfilet, Rahmkraut, Hummerjus,
- Medaillons vom Seeteufel, Blattspinat, gegrillte Bayrische Gambas
- Kabeljaufilet, Pfifferlingkruste (Saison), Schnittlauchrahm, Miso-Selleriepüree
- Kabeljau Roulade "Kürbis"
- Wolfsbarsch, Parmesan-Panko-Kruste,
- Schollenröllchen in Trüffelbutter, Chicorée, Zuckerschoten, Orangensauce
- Lachsfilet, Kürbis, Garnelen, Safranschaum,
- Lachsfilet „Zitronen-Pfeffer“ Zuckerschoten, Vanille-Pernod-Schaum
- Lachsfilet, Blattspinat, Rahm, Knoblauch, Zitrone
- Fischkiste, Kabeljau, Flusskrebse, Vanille-Möhren, Selleriepüree

Ab Januar 2027 Skreifilet (Winterkabeljau)

(Kalb, Premium Kalbfleisch aus Deutschland / Otto Gourmet)

- Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit Rahmsauce separat
- Kalbsleber in Salbeibutter gebraten, Rotweinjus à part
- Kalbsrahmgeschnetztes, Pfifferlinge (Saison), Schalotten, Madeira
- Kleine Kalbsrouladen mit Steinpilzen gefüllt, Pesto, eigene Jus
- Kalbsbäckchen am Stück gegart, Röstgemüse, frische Kräuter

(Duress – das Rheinische Schwein / Ibérico Fleisch vom Pata Negra Schwein)

- Himmel und Erd auf Topinambur, Birne, Steinpilze o. Pfifferlinge, Schalotten
- Krustenbraten vom Spanferkel, Schalotten-Jus
- Rücken vom Duressschwein, gefüllt mit Pfifferlingen, Bacon, Crème double
 - Duress Schwenkbraten, herzhafte Speck-Zwiebelsauce mit Malzbier
 - Kasslerrücken in Honigkruste, Ananas, Sauce Robért
 - Schweinebauch, Füllung aus Brät, Semmeln, frischen Eiern, Gewürzen und Kräutern, Jus
 - Schweinebäckchen vom Duress, Röstgemüse, in eigener Jus geschmort
 - Ragoût vom Duress Jungschwein in Paprikarahmsauce
 - Duress Schweineschnitzel aus dem Rücken „Wiener Art“, paniert
 - Schweinefilet vom Duress mit Sauce zur Auswahl
(Waldpilzrahm- weiße Pfefferrahmsauce, Sauce Café de Paris)

(Kikok-Hähnchen / Phina Pute / Oldenburger Ente)

- Coq au vin (Kikok-Hähnchen in Rotweinsoße) Möhren, Champignons, Perlzwiebeln, Thymian
- Kikok Hähnchenbrust „Bombay“, mit Pfirsichen und Mango-Orangenschaum
- Kikok Geschnetzeltes, Zucchini, Knoblauch, Paprika, Tomatensauce
- Involtini, Kikok Hähnchenbrust, Tomatenfüllung, getr. Tomaten, mit Schinken umwickelt
- Paprika-Zitronenhühnchen, Estragon, Zwiebeln, Fenchel
- Phina Putenschnitzel, paniert mit Ei und Panko, Sauce nach Wahl
- Saltimbocca von der Putenbrust auf Bandnudeln, Salbei-Kapernsauce
- Französische Maisentenbrust - Label Rouge, Kürbis-Orangen-Honigsauce

(Simmentaler Rind / Limousin Fam Conen Schloß Trips / Black Angus Beef Otto Gourmet)

- Zwiebelrostbraten vom Bürgermeisterstück in herzhafter Rotwein-Zwiebel-Jus
- Rheinischer Sauerbraten vom Simmentaler Rind, mit Mandeln und Rosinen
- Glasierte Short Rips (ohne Knochen) in dunkler Balsamico-Teriyakijus
- Mediterranes Rindersugo vom Simmentaler Rind, Tomaten und Fenchel
- Bœuf „Stroganoff“ v. Simmentaler Rind, Champignon, Zwiebel, Gurke, Rahmsauce
- Rindercurry „Indian Spice“, Zwiebeln, Äpfel, Kokosmilch, Tomaten-Curry-Sauce
- Ochsenbäckchen, Wurzelwerk, Portweinjus
- Kleine Rumpsteaks, Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Bratenjus à Part
- Zarter Tafelspitz vom Rind, Senfsauce oder Meerrettichsauce zur Auswahl
- Langsam geschmorte Ochsenbrust, Pfifferlinge à la Crème mit Zwiebeln.
- Kleine Rinderroulade klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf,
- Black Angus Beef Rinderrücken in Pfefferkruste, Schalotten, Portweinsauce

**(Französisches Lamm oder auf Wunsch
das Salzwiesenlamm von der Nordseeküste/Otto Gourmet)**

- Lammhaxe „Provencale“ in Tomatensauce mit Oliven, Rosmarin, Knoblauch
- Lammrücken in Kräuterkruste, Bohnen, Rotwein-Jus
- Lammcurry nach indischer Art mit Apfelwürfeln, Erdnuss und Curry, pikant gewürzt
- Lammragout nach provenzalischer Art mit Oliven, Rosmarin und einem Hauch Knoblauch, in Tomatensauce.
- Lammnacke nach mediterraner Art mit Tomaten, Perlzwiebeln, Oliven, Fenchel und Pinienkernen, in kräftiger Jus.

(Wild vom Hohen Venn / Familie Benend)

- Hirschkeule „Hubertus“ Pfifferlinge (Saison), Wachholder, Aachener Printensauce
- Hirschrücken, Spitzkohl, Chili-Nougatsauce,
- Hirschgulasch, Thymian, Waldpilze, herzhaft Rotwein-Sauce, Preiselbeeren
- Hirschschnitzel „Wiener Art“, Pfifferling-Rahmsauce separat zur Auswahl
- Saltimbocca vom Hirschrücken, Schinken, Salbei, Sauce Marsala
- Hirschroulade, Rotweinbirne, Dunkelbiersauce
- Enten-Curry mit Kürbis-Ananas-Relish
- Wildschweinschnitzel „Wiener Art „Waldpilzrahm à Part“
- Wildschweinerücken, Kaffeekruste, Wachholder-Velouté
- Sauerbraten vom Wildschwein, Honig, Maronen, dunkeln Balsamico-Essig
- Wildschwein-Ragoût, Wurzelgemüse, fruchtige dunkle Holunderbeerensauce
- Wildschweinbäckchen, Maronen, Waldpilze, Speck, Schalotten, Sherry-Jus
- Rehrücken auf Erbsenpüree, Steinpilze oder Pfifferlinge (Saison), Sauce Barolo
- Geschmorte Rehkeule, Brombeer-Portweinsauce
- Kaninchenkeule (ohne Knochen) „Toskana“, Balsamico-Honigsauce, Schmorgemüse, Maronen
- Gebratene Gänseleber, Maronenpüree, Waldpilze, karamellisierte Silberzwiebeln, dunkle Barolo-Jus

Vegetarisch / Vegan

- Ricotta-Spinat-Cannelloni, überbacken in Tomatensauce
- Schupfnudeln mit Pfifferlingen (Saison), Lauchstreifen, Dattel-Chili-Creme
- Kleine Gemüsefrikadellen mit Paprika, Aubergine und Zucchini (**vegan**)
- Rote Bete Gnocchi mit Pfifferlingen (Saison) und Mandel-Gewürz-Butter
- Knödel-Trio, (Käse-Spinat-Tomaten) Spitzkohlgemüse, Parmesan-Butter
- Paniertes Blumenkohlsteak (Tempura), rote Chili Creme
- Veganes Auberginencurry mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen(**vegan**)
- Auberginen gefüllt mit Bulgur, überbacken mit Mozzarellakäse
- Pasta | Blattspinat | Knoblauch | Parmesan Reggiano

- Waldpilz-Brätling | wilder Brokkoli | Salsasauce | Runzel Kartoffeln (**vegan**)
- Spaghetti mit Zucchini und getrockneten Tomaten (**vegan**)
- Quinoa-Bratling, Zucchini, Karotte, wilder Brokkoli (**vegan**)
- Süßkartoffelpfanne mit Süßkartoffelwürfeln, Mais, Karotten und Erdnüssen, in Kokosmilch und Chilisauce. (**vegan**)

Gemüse / Beilagen

- Rosenkohl, Speck, Zwiebeln, abgeschmeckt mit Muskat
- Rahmspitzkohl, Balsamicoessig, leichte Kümmelnote
- Wirsing mit Birne und Bacon
- Schwarzwurzeln, Sauerkraut, dicke Bohnen mit Speck und Zwiebeln
- Rotkohl klassisch mit Äpfeln
- Frisches Marktgemüse mit Sauce Hollandaise
- Rote und gelbe Möhren, Vanille, Orange, Nussbutter
- Blattspinat mit Zwiebeln, einem Hauch Knoblauch, Rahm
- Beecker Schwenkkartoffeln
- Beecker Pellkartoffeln mit Rosmarin
- Hausgemachte Eierknöpfe oder Spätzle
- Kartoffelgratin
- Warmer Speckkartoffelsalat
- Kartoffelstampf, Selleriepüree
- Weiße Knödel mit Croutons, Semmelknödel
- Süßkartoffel-Kürbisstampf
- Zartweizenrisotto mit Gemüse Brunoise, abgerundet mit Crème fraîche u. Hartkäse
- Bandnudeln, Spaghetti oder Makkaroni
- Vegetarische Semmelknödel mit Bergkäse
- Süßkartoffelpüree / Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln

(Hausgemachte Pasta)

- Penne Rigate mit Pfifferlingen (Saison), Bacon, Schnittlauch-Sahnesauce
- Penne Rigate mit Entenragout, Maronen
- Tagliolini, Taschenkrebssragout, Kirschtomaten, Knoblauch, Fenchelkraut
- Tagliolini, Fenchelwurst, Olivenöl, Chili, Petersilie
- Linguine, Scampi, Kirschtomaten, Knoblauch, Fenchelkraut
- Wild Cannelloni (Hirsch-, Reh- u. Wildschwein-Hack), Salbeisauce mit Trüffel
- Spaghetti, wilder Brokkoli, Burrata Mozzarella, Kirschtomaten
- Spaghetti, Hummer, Wildfanggarnele, cremige Hummer-Sauce, Weißwein
- Bandnudeln, Kalbsstreifen, Pfifferlinge (Saison), Walnuss-Hollandaise
- Die Bayerische Garnele, Pasta, gebackener Fenchel, Parmesan, Schnittlauch
- Spaghetti „Vongole“, Venusmuscheln, Knoblauch, frische Blattpetersilie



Pâtisserie / Dessert in Gläschen und Schälchen

Mozart-Symphonie, Nougat-Pistazienmousse, Schokobiskuit (bis Dezember)
Schokoladenmousse mit Kirschgrütze, verfeinert mit Kokosraspeln
Bayrisch Creme mit Aprikosenmousse
Aachener Printen Creme (bis Dezember)
Ananas-Sektcreme
Klassische Karamellcreme mit Schlagsahne und Crumble
Vanille-Kardamom-Creme auf Biskuitboden
Swedish Royal, Marzipanmousse, Himbeersauce, Biskuit, Kern aus Vanillecreme
Vanillecreme mit Brombeeren (vegan)
Kokosnuss-Panna-cotta mit Himbeersauce(vegan)
Vegane Schokoladenmousse auf Kirschgrütze, mit Thymian (vegan)
Zabaionecreme mit Orangen-Aprikosen-Ragoût, mit Portwein abgerundet
Schokoladenbrownie mit Mandarine, Spekulatiuscreme, Cranberry-Pistazien-Topping (bis Dezember)
Mandelnougat mit Zwetschge auf Nussboden
Sweet Christmas, helle Lebkuchenmousse auf Cranberry-Preiselbeer-Ragoût, Kürbiskerne, Butterstreusel (bis Dezember)

Käse

Heimische Käseauswahl vom Brett, Chutney aus eigener Herstellung, Baguette

Pasta aus dem Parmesanlaib (ab 35 Personen):

Tomaten, Rucola, Pesto, Winter-Trüffel, Bayrische Garnele, Filetspitzen vom Rind (zuzüglich Personal für die Zubereitung vor Ort)

Mitternachtssnack

- Geilenkirchener „Jausen Platte“, Ziegenkäse, Duress-Salami, Beecker Landschinken, Kollweider Käse, Petersilienbutter, Gebäck
- Duress-Currywurst, fruchtig-pikant, mit Mango und Cola
- Gemüse-Kartoffel-Gulasch mit Paprika, Pastinaken, Karotten, Lauch, Kürbis. (vegan)
- Chili Vegetable Variante des Chili con Carne, mit Sonnenblumenkernen, Paprika, Kidney, Tacos (vegan)
- Buffalo Wings aus der Grillpfanne, Salsasauce



Burger / Snacks

- o Beef Balls
- o Köttbullar vom Rind Hackbällchen in Preiselbeer-Rahmsauce
- o Pulled Pork oder Pulled Beef, Burger Bun
- o Regionaler Rindfleisch Burger
- o Kollweider Grillkäse-Patty
- o Gyroslasagne
- o Chili con Carne mit Rindfleisch, Mais, Paprika, Kidneybohnen

Flammkuchen - Preise

Pro Person / ab 20 Personen - 25,00€ zzgl. MwSt.

Pro Person / ab 50 Personen - 20,00€ zzgl. MwSt.

Exklusive PERSONAL für die ZUBEREITUNG vor ORT!

Variationen von Flammkuchen werden vor Ort zubereitet (3 zur Auswahl):

- o Speck und Lauch
- o Tomaten, Kollweider Mozzarella, Basilikum
- o Zitronen-Lachs, Dillsenf
- o Apfel und Honig
- o Ziegenkäse, Walnüsse, getrocknete Feigen
- o Gambas, Knoblauch, Olivenöl, Fleur de Sel
- o Blutwurst, Äpfelchen, Zwiebeln

Partyservice Schneebesen

Markus Reichardt

Landstraße 59, 52511 Geilenkirchen, Tel.: 02451-69504

Mail: info@partyservice-schneebesen.de

www.partyservice-schneebesen.de



SCHNEEBESEN WEINE

Stand April 2026

Unser Angebot für Catering Kunden 6:5

Wir liefern Ihnen zu Ihrer Veranstaltung auch unseren Wein, dabei schenken wir Ihnen die 6. Flasche!

Sie können auch die Kartons mischen, dann erhalten sie die günstigste Flasche gratis.

Benötigen Sie Hilfe bei der Auswahl? Auch hier stehen wir Ihnen gerne zur Seite.

Sollten Sie einen Wein auf der Karte vermissen, sprechen Sie uns an!

Selbstverständlich können Sie auch Einzelflaschen erwerben. Möchten Sie Weine auf Kommission erhalten, berechnen wir pro Flasche zzgl. 2,50€ (brutto). Das Catering Angebot 6:5 gilt nicht bei Kommissionsware.

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.!

Unser Angebot für Catering
Kunden
6:5

Unsere Frühjahrs-Empfehlung!

WEISS

Cuvée Blanc | „Hier & Jetzt“ | 2025

9€

Weißweincuvée aus aromatischen Rebsorten der Nahe wie Scheurebe & Bacchus – herrlich fruchtig und belebend! Unser Allrounder – wunderbar zur Party!

AIX Rosé | Maison Saint Aix - Aix-en-Provence | 2025 | Grenache, Syrah, Cinsault 17€

Der Roséwein ist frisch, elegant, strahlend zartrosa bis lachsfarben und zeigt eine gute Balance zwischen knackiger Säure und feinen Aromen nach roten Früchten.

Blanc de Noir | Schneebesen | Qualitätswein | Pflüger | Pfalz | 2025 | Spätburgunder 9€

In der Nase typische Aromen von saftigem Pfirsich und roter Mirabelle, unterlegt mit dezenten Noten von Süßkirsche und Erdbeere. Im Mund überzeugt er mit seiner Fülle und seinem geschmeidigen und dennoch belebenden Abgang.



Schäumweine & Co

WEINE – 0.75l / Bottle

DEUTSCHLAND

Weingut Kiefer/Baden

Sauvignon Blanc Sekt Brut	13€
Sparkling Flight Weiss Flausen im Kopf Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	8€
Sparkling Flight Rosé Schmetterlinge im Bauch Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	
Sparkling Flight Weiss/Rosé Piccolo 0,33l	3€

Schloss Vaux

Rosé Sekt Traditionelle Flaschengärung Spätburgunder, Chardonnay, Weißburgunder	19€
Rosé Sekt Traditionelle Flaschengärung Spätburgunder, Chardonnay, Weißburgunder Halbe Flasche 0,375l	12€

l'Artiste Rosé Sekt Traditionelle Flaschengärung Spätburgunder	35€
--	-----

Anette Closheim Nahe Secco'25	9.5€
-----------------------------------	------

FRANKREICH

Champagne Brut Classic Deutz Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	49€
Champagner Premium Réserve Brut Charles Mignon Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir	39€
Crémant de Loire Brut Louis Vernant Chenin Blanc	16€
Crémant de Loire Rosé Brut Louis Vernant Cabernet Franc	16€

ITALIEN

Borgo Molino Motivo Cuvée Oro Brut Spumante Veneto	14€
Prosecco DOC Brut Musti Nobilis	12€
Frizzante bianco Corte Cose	7€

SPANIEN

Cava Reserva De la musica Brut Nature Jane Ventura Macabeo, Xarel·lo, Parellada	15€
---	-----

GROSSBRITANIEN

Großbritannien/Sussex – NV Chardonnay Wiston Blanc de Blancs Brut	39€
---	-----

0,0% - ALKOHOLFREI

Weingut Kiefer/Baden

Vis á Vis Schäumendes Getränk aus entalkoholisiertem Wein	11€
NOU Alkoholfrei Bio Traubensaft/Verbena/Kiefernadeln/Ingwer/Zitrone/Balsamico	10.50€
Hummeln im Hintern Traubensaft alkoholfrei	7€

Weissweine



WEINE – 0.75l / Bottle

DEUTSCHLAND

Blanc de Noir | Schneebesen | Qualitätswein | Pflüger | Pfalz | Spätburgunder 9€

Anette Closheim / Nahe

Sauvignon Blanc „Lorista“ | 2025 18.50€
Savvy 2025 | *Sauvignon Blanc* 11€
Grauburgunder trocken | 2025 9€
Cuvée Blanc „Hier & Jetzt“ | 2025 | *Scheurebe & Bacchus* 9€
Reblution | trocken | 2025 | *Calardis Blanc* 9€
Weißer Burgunder „Mit Freunden“ | 2025 9€

Dr. Loosen/Moosel

Wehlener Sonnenuhr Riesling | Großes Gewächs | 2022 49€
Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett | 2025 19€

Markus Schneider / Pfalz

Kaitui Sauvignon Blanc | 2025 14€

Thomas Hensel / Pfalz

Aufwind Weißburgunder & Chardonnay | 2025 11€
Aufwind Grauburgunder | 2025 13€
Aufwind Grüner Veltliner | 2025 14€

Weingut Kiefer/Baden

Grauburgunder Kabinett Trocken | 2025 9€
Grauburgunder | 2025 8€
Weißburgunder-Chardonnay Trocken | 2025 8€
„Mit den Wolken Ziehen“ | *Weißweincuvée Trocken 2025* 7€
Rivaner Feinherb | 2025 7€
Weißburgunder Feinherb | 2025 8€
Den Tag versüßen | *liebliche Weißweincuvée* | 2025 7€
Grauburgunder Trocken Dreistern | 2022 | 6 Mo. in getoasteten Eichenfässern gelagert 19€
Weißburgunder Trocken Dreistern | 2022 | 6 Mo. in getoasteten Eichenfässern gelagert 19€
Blanc de Blanc | *Entalkoholisierter Wein <0,5%Vol* 11€

FRANKREICH

Empreinte Vouvray Alain Robert | Loire | 2025 | *Chenin Blanc* 18€
AIX Blanc | Provence | 2025 | *Vermentino* 17€
Entre Deux Mers | Cuvée | 2022 | *Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle* 9€

ITALIEN

Lugana DOC | Cà dei Frati | 2025 | *Turbiana* 22€
Lugana | Il Laghetto | 2025 | *Turbiana* 15€
Garda Bianco | Il Laghetto | 2025 | *Cuvée* 7€
Pino Grigio | Endrizzi | 2025 12€



SPANIEN

Alba de Vetus Rías Baixas 2025 <i>Albariño</i>	15€
Quinta Apolonia Belondrade 2023 <i>Verdejo</i>	19€
Sol y nieve 2025 <i>Verdejo</i>	9€
Tapas Club Sauvignon blanc 2025	7€

PORTUGAL

Seixoso Vinho Verde 2025 <i>Loureiro, Trajadura, Arinto</i>	7€
---	----

NEUE WELT

Neuseeland Martinborough Te Muna Hawke's Bay 2025 <i>Sauvignon Blanc</i>	19€
Südafrika Waterkloof Circumstance Stellenbosch 2025 <i>Chenin Blanc</i>	15€
Australien Hunter Valley Tempus Two Copper Series Wilde 2021 <i>Chardonnay</i>	19€

Roséweine

WEINE – 0.75l / Bottle

DEUTSCHLAND

Anette Closheim / Nahe	
Rosé Jubel Cuvée trocken 2025	9€
Rosista Rosé Cuvée 2025 Barrique <i>Merlot, Spätburgunder</i>	15€
Weingut Kiefer/Baden	
Rosé Trocken 2025 <i>Spätburgunder</i>	8.50€
Schmetterlinge im Bauch Rosécuvée Feinherb 2025	8.50€

FRANKREICH

Aix Rosé Provence 2025 <i>Grenache, Syrah, Cinsault</i>	17€
---	-----

PORTUGAL

Seixoso Vinho Verde Rosado 2025 <i>Loureiro, Trajadura, Arinto</i>	7€
--	----

SPANIEN

Tapas Club Rosado 2025 <i>Monastrell</i>	7€
--	----



Rotweine

WEINE – 0.75l / Bottle

DEUTSCHLAND

Anette Closheim / Nahe

Cuvée Rouge „Feuer & Flamme“ Merlot, Spätburgunder & Dornfelder 10€

Pinot Noir | Barrique

18.5€

Meilenstein | 2022 | Barrique | Cabernet Franc, Cabernet Dorsa, Merlot 23€

Markus Schneider / Pfalz

Black Print | 2022 Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah 16€

Ursprung | 2021 Merlot, Cabernet Sauvignon, Portugieser 14€

Tohuwabohu | Cabernet Franc, Merlot und Cabernet Sauvignon 23€

Weingut Kiefer/Baden

Über Grenzen gehen | trockene Rotweincuvée | 2023 7.5€

Spätburgunder Rotwein | Feinherb | 2023 7.5€

Die Freude teilen | liebeliche Rotweincuvée | 2023 7.5€

Spätburgunder Trocken | 2022 9€

Poetry - samtige Rotweincuvée | Halbtrocken 12€

Poetry - samtige Rotweincuvée | Halbtrocken | Magnum Flasche 1,5l 25€

FRANKREICH

Château Barrail du Blanc | AOC Saint-Émilion Grand Cru | 2020 | Merlot, Cabernet Franc 29€

Château Haut Dambert | AOC Bordeaux Supérieur | Cuvée Grand Chêne | 2020 |

Cabernet Sauvignon, Merlot 11€

ÖSTERREICH

Rotes Handgemenge | Wachter-Wiesler | Burgenland | 2020 | Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot 12€

SPANIEN

Izadi Reserva | Rioja Alavesa | 2019 | Tempranillo, Graciano 18€

Izadi Crianza | Rioja Alavesa | 2022 | Tempranillo 14€

Sio Collita BIO | Ribas | Mallorca | 2022 | Mantonegro Syrah 29€

Tapas Club | 2025 | Tempranillo 7€

NEUE WELT

Chile | Aconcagua Valley | 2023 | Carmenere 15€

Argentinien | Mendoza | Benmarco | 2023 | Malbec 21€



SÜSSWEINE

WEINE – 0.375l / Bottle

Château Guiraud | Petit Guiraud AOC | 2020 | *Sauternes* |
Sémillon (65%) and Sauvignon blanc (35%)
USA | Kalifornien | Essensia Sweet White | 2021 | *Muskateller*

24€
18€

Alkoholfreie Weine

Nou Alkoholfrei 0,0% - Weingut Kiefer/Baden Kaiserstuhl
Blanc de Blanc 0,0 Weingut Kiefer/Baden Kaiserstuhl
Vis á Vis | Schäumendes Getränk aus entalkoholisiertem Wein

10.50€
10.50€
11€

Liebe Kunden,

Möchten Sie stets „Up to Date“ sein und kein Event verpassen, melden Sie sich bei unserem Whats App Kanal an (einfach Scannen):

