



FÜNF FICHTEN

RESTAURANT

MENÜ



WILLKOMMEN IM FÜNF FICHTEN

Erleben Sie eine kulinarische Reise durch die Geschichte und die Aromen des FÜNF FICHTEN Restaurants. In unserem Menü spiegelt sich nicht nur eine erlesene Auswahl regionaler Gerichte wider, sondern auch die persönliche Reise des Chefkochs durch die kulinarischen Traditionen seiner ukrainischen Heimat und die Schätze der tschechisch-deutschen Wälder. Das internationale Küchenteam fusioniert zu einer kulinarischen Einheit und bringt das Beste aus verschiedenen Kulturen auf einen Teller.



EMPFEHLUNG UNSERES CHEF DE CUISINE

Tauchen Sie ein in diese faszinierende Verschmelzung von Geschichte, Leidenschaft und Kreativität, die unsere Küche zu einem unvergesslichen Erlebnis macht. Erleben Sie mit uns die reiche Vielfalt und den interkulturellen Zauber der Gastronomie auf höchstem Niveau.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Erkunden.





KALTE STARTER

DIP-SET

Hummus | Auberginen Mousse | Guacamole
Gemüsechips

16 EUR

A,K,4

KÄSEVIELFALT

Gruyère | Roquefort | Tete de Moine | Ziegenkäse
Nüsse | Honig & Weintrauben

15 EUR

G,H,5,3

SOISSONS BOHNEN

Weißer Bohnen | Würzige Tomatensauce
Zwiebeln | Kräuter

9 EUR

I,J,L,4

SALTED SALMON

Leicht gesalzener Lachs | Zitrone | Butter

12 EUR

D,G,I

TATAR DUETT

Atlantischer Lachs | Gelbflossenthunfisch | Gurke | Mango
Avocado | Sesam-Öl | Salat | Oliven-Öl | Chili

18 EUR

D,F,J,K,4,1

RINDERCARPACCIO

Argentinisches Rinderfilet | Dijon-Senf | Rucola
Kapern | Oliven-Öl | Parmesan

22 EUR

F,G,J,4,5

QUINOA BOWL

Quinoa | Avocado | Kirschtomaten | Tofu-Käse
Gurken | Salatmischung

14 EUR

F,A,M,4



SALATE

FRÜHLINGSGARTEN SALATVARIATION

Mischung aus Blattsalaten
Haselnuss-Öl | Weinessig-Dressing | Möhren | Walnüsse
Klein 10 EUR | Groß 12 EUR
H,I,L,M,3,4

GRIECHISCHER SALAT

Serviert mit frischen Tomaten | Gurken | Oliven
Schafskäse | Natives Oliven-Öl | Zitrone | Kräuter
16 EUR
G,H,3,5

GERÖSTETER RÜBENSALAT

Grapefruit | Ziegenkäsekroketten | Blattsalat
Chevre-Käse | Oliven-Öl | Getreidesenf | Kürbiskerne
16 EUR
A,C,G,H,J,4,5

ROASTBEEF SALAT MIT SAUERKIRSCHEN

Gegartes Rindfleisch | Grüne Bohnen | Paprika
Getrocknete Sauerkirschen | Blattsalat
19 EUR
A,C,F,H,J, 1,5

CAESAR SALAT

Hähnchenbruststreifen oder Garnelen (nach Wahl)
Salat-Ceasarsauce | Knusprige Croutons
Bacon | Cherry-Tomaten | Wachteleier
18 EUR
A,B,C,D,F,G, J, 3,4,5



WARME VORSPEISEN

KNUSPRIGE KARTOFFELPUFFER

Kartoffelpuffer | Leicht gesalzener Lachs oder
gebratene Waldpilze (nach Wahl)
Frischkäse | Gurkensalat

15 EUR

A,C,G

HERZHAFTE PFANNKUCHEN

Dünne Pfannkuchen gefüllt mit Puten- & Schweinefleisch
Zwiebeln | Frischkäsesauce

21 EUR

A,G

SUPPEN

MINISTRONE

Gemüsesuppe | Hartweizennudeln | Pecorino-Käse
Pesto-Sauce | Sellerie | Zucchini | Tomaten

12 EUR

A,F,G,H,I,3

PILZCREMÉSUPPE

Steinpilze | Champignons | Zwiebeln
Sellerie | Sahne | Trüffel-Öl

13 EUR

F,G,I,5

HÜHNERSUPPE

Kartoffeln | Karotten | Schalotten
Hühnerfleischbällchen | Bulgur | Petersilie

13 EUR

A,C,I



PASTA

PENNE PRIMAVERA

Hausgemachte Tomatensauce
Auberginen | Zucchini | Karotten

16 EUR

A, F

FETTUCCHINE MIT ZARTEM KANINCHEN

Concas-Tomaten | Broccoli | Sahne | Parmesan

19 EUR

A, C, L, 12

TRÜFFEL-SPAGHETTI

Pecorino-Käse | Trüffelöl

15 EUR

A, G, M, 3, 5

BEILAGEN DES HAUSES

GEDÄMPFTES GEMÜSE

Broccoli | Blumenkohl | Zucchini | Karotten | Rote Paprika

6 EUR

GEGRILLTES GEMÜSE

Zucchini | Auberginen | Paprika | Champignons

6 EUR

F

STANDARDS

Quinoa | Kartoffelpüree | Pommes
Süßkartoffelpommes | Salzkartoffeln

je 5 EUR

G



FISCH

TUNASTEAK MIT SALSA

Atlantischer Thunfisch | Avocado | Kirschtomaten | Mango
Rote Zwiebeln | Schnittlauch | Oliven-Öl | Sesam | Chilli | Rucola
Balsamico

25 EUR

A,D,F,K,1,4

NORDISCHES LACHSFILET

Norwegisches, gebackenes Lachsfilet
Kartoffelgratin | Spinat | Sahne | Parmesan

21 EUR

D,F,G,J,1,3

MEDITERRANES DORADEN-DUETT

Doradenfilets mit Karotte umhüllt
Zucchini | Erbsenpüree | Romanesco

23 EUR

D,G,F

FLEISCH

ZARTES KANINCHEN IN STEINPILZ-SAHNESAUCE

Kaninchen mit Quinoa | Steinpilze | Parmesan

23 EUR

A,C,F,G,5

PUTENSTEAK AUF KNACKIGEM SALATBETT

Frische Gurken | Rote Zwiebeln | Joghurtsauce | Knoblauch

23 EUR

A,F,H,5

RINDERFILET AUF RUCOLA

Filet vom Weiderind 180g | Rucola | Süßkartoffelpüree
Champions | Artischocken

35 EUR

F,I,J, L,5,12

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSFILET

Salzkartoffeln | Gurkensalat | Waldpreiselbeermarmelade

25 EUR

A,G,4,5





TSCHECHISCH-DEUTSCHES WALDANGEBOT

VORSPEISEN

WILDPASTETE

Hirschpastete | Geröstete Kastanien | Preiselbeeren
18 EUR
G,I

ENTENLEBER

Gebackene Entenleber auf karamellisiertem Apfel
18 EUR

SUPPEN

FLUSSKREBSSUPPE

Flusskrebssuppe serviert mit Sauerrahm
18 EUR
B,D,I

KULAJDA

Steinpilze | Kartoffeln | Dill | Wachteleier
15 EUR
Aa,A,C,G,I

HAUPTGÄNGE

GEBRATENE LAMMKEULE

Gebratene Lammkeule | Knoblauch | Frischer Rosmarin
Blattspinat | Pastinakenkroketten
30 EUR
Aa,G,I

HIRSCHRAGOUT

Hirschragout serviert mit Speckknödeln
25 EUR
Aa,C,G,I





UKRAINISCHE KÜCHE VOM CHEFKOCH

BORSCHTSCH

Knoblauch-Schmalz & Brot | Rindfleisch
Rote Bete | Kohl | Kartoffeln | Dill | Möhren | Zwiebel

18 EUR

A,G

SCHNITZEL NACH KIEWER ART

Gefülltes Hähnchenfilet umhüllt mit knusprigen
Panko-Semmelbröseln | gefüllt mit Butter & Petersilie
Kartoffelgratin | Erbsen-Sauce

25 EUR

A,C,F,G,5

PELMENI

Hausgemachte Teigtasche mit Fleischfüllung | Sauerrahm

16 EUR

A,C,F,G,5

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

Beeren | Makronen

8 EUR

A, C, G, 5, 9

CHEESECAKE

Orangenkäsekuchen

9 EUR

A,G

TIRAMISU

Hausgemachtes Tiramisu

10 EUR

A,C,G,H,5,9

SORBETS

Variationen nach Auswahl

9 EUR

A,C,H,3,4,5,9





ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

KENNZEICHNUNGEN

- 1 = Mit Konservierungsstoff
- 2 = Mit Farbstoff
- 3 = Mit Antioxidationsmittel
- 4 = Mit Geschmacksverstärker
- 5 = Mit Phosphat
- 6 = Mit Süßungsmittel
- 7 = Enthält eine Phenylalaninquelle
- 8 = Geschwefelt
- 9 = Geschwärzt
- 10 = Gewachst
- 11 = Koffeinhaltig
- 12 = Chininhaltig

ALLERGENE

- A = Getreide
- Aa = Weizen
- Ab = Roggen
- Ac = Gerste
- Ad = Hafer
- B = Krebstiere
- C = Eier
- D = Fisch
- E = Erdnüsse
- F = Soja
- G = Milch (einschließlich Laktose)

SCHALENFRÜCHTE

- Ha = Mandeln
- Hb = Haselnüsse
- Hc = Walnüsse
- Hd = Cashewnüsse
- He = Pekannüsse
- Hf = Paranüsse
- Hg = Pistazien
- Hh = Macadonianüsse
- I = Sellerie
- J = Senf
- K = Sesamsamen
- L = Schwefeldioxid und Sulfite
- M = Lupinen
- N = Weichtiere



FÜNF FICHTEN

RESTAURANT

GETRÄNKE



TEEKARTE

RONNEFELDT TEESORTEN

Schwarzer Tee	
EARL GREY	3,50 EUR
ENGLISH BREAKFEAST	3,50 EUR
MASALA CHAI	3,50 EUR
DARJEELING SUMMERGOLD	3,50 EUR
Grüner Tee	
MORGENTAU	3,50 EUR
GREEN DRAGON LUNG CHING	3,50 EUR
Kräuter Tee	
FRUCHTIGE KAMILLE	3,50 EUR
BERGKRÄUTER	3,50 EUR
ERFRISCHENDE MINZE	3,50 EUR
ROOIBOS-CREME-ORANGE	3,50 EUR
AYURVEDA HERPS & GINGER	3,50 EUR
Früchtetee	
SWEET BERRIES	3,50 EUR

FRISCHER TEE IN KANNE 0,75l

KÜRBISTEE	9,90 EUR
HIMBEER-BASILIKUM	9,90 EUR
BLUMENTEE	9,90 EUR
LINDENBLÜTEN	9,90 EUR
HAGEBUTTEN	9,90 EUR



KAFFEESPEZIALITÄTEN

KAFFEE

KAFFEE ESPRESSO	2,70	EUR
DOPPELTER ESPRESSO	4,50	EUR
CAFÉ CREMA	3,10	EUR
CAPPUCCINO	3,50	EUR
LATTE MACCHIATO	4,30	EUR
ESPRESSO MACCHIATO	3,10	EUR
MILCHKAFFEE	4,10	EUR
CHOCIATTO	4,10	EUR
EISKAFFEE	4,90	EUR
CAFÉ FRAPPÉ	4,90	EUR
MILCHSCHOKOLADE	3,80	EUR
MATCHA CHAI LATTE 	5,90	EUR

MILCHSHAKES optional vegan

MANGO	0.35l	7,50	EUR
SNICKERS	0.35l	7,50	EUR
VANILLE	0.35l	7,50	EUR



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SOFT DRINKS

GINGER ALE	0,2l	3,70 EUR
TONIC	0,2l	3,70 EUR
BITTER LEMON	0,2l	3,70 EUR
COCA COLA COLA ZERO	0,33l	4,40 EUR
FANTA	0,33l	4,40 EUR
SPRITE	0,33l	4,40 EUR
APFEL-SCHORLE	0,33l	4,90 EUR
RHABARBER-SCHORLE	0,33l	4,90 EUR
KIRSCH-SCHORLE	0,33l	4,90 EUR

MINERALWASSER

SELTERS NATURELL	0,25l	3,00 EUR
SELTERS MEDIUM	0,25l	3,00 EUR
SELTERS CLASSIC	0,25l	3,00 EUR
SELTERS NATURELL	0,75l	7,50 EUR
SELTERS MEDIUM	0,75l	7,50 EUR
SELTERS CLASSIC	0,75l	7,50 EUR

SÄFTE

APFELSAFT	0,2l	3,20 EUR
SCHWARZE JOHANNISBEERE	0,2l	3,20 EUR
ORANGENSAFT	0,2l	3,20 EUR
PFIRSICHAFT	0,2l	3,20 EUR
BANANENSAFT	0,2l	3,20 EUR
TOMATENSAFT	0,2l	3,20 EUR
APFELSAFT	0,4l	5,80 EUR
SCHWARZE JOHANNISBEERE	0,4l	5,80 EUR
ORANGENSAFT	0,4l	5,80 EUR
PFIRSICHAFT	0,4l	5,80 EUR
BANANENSAFT	0,4l	5,80 EUR
TOMATENSAFT	0,4l	5,80 EUR



HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

SMOOTHIES

PASSIONSFRUCHT-ANANAS BASILIKUM	0.35l	6,20 EUR
GURKEN-MINZE-APFEL	0.35l	6,20 EUR
BEEREN-MIX	0.35l	6,20 EUR

LIMONADEN

HOLUNDER-MINZE	0.4l	6,90 EUR
LITSCHI-HIMBEERE	0.4l	6,90 EUR
SANDDORN-ROSMARIN	0.4l	6,90 EUR
BASILIKUM-ZITRONE-ANANAS	0.4l	6,90 EUR

DETOX-SÄFTE

DETOX-SAFT SCHARF Zur Gewichtsreduktion Ingwer Frische Grapefruit & Apfel	0.1l	4,90 EUR
DETOX-SAFT KURKUMA Zur Reinigung der Blutgefäße Kurkuma Mandelmilch FrISChe Ananas & Apfel	0.1l	4,90 EUR
DETOX-SAFT KÜRBIS Zur Verbesserung der Gesundheit Leinsamen-Öl Kokosmilch FrISChe Karotten & Kürbis	0.1l	4,90 EUR



BIER VOM FASS

RADEBERGER PILS	0.3l	4,40 EUR
RADEBERGER PILS	0.4l	5,20 EUR
RADEBERGER PILS	0.5l	6,10 EUR
GUINNESS EXTRA STOUT	0.2l	3,90 EUR
GUINNESS EXTRA STOUT	0.4l	5,90 EUR
RADLER/DIESEL	0.3l	4,20 EUR
RADLER/DIESEL	0.5l	6,00 EUR

FLASCHENBIER

SCHÖFFERHOFER NATURTRÜB	0.5l	5,40 EUR
SCHÖFFERHOFER DUNKEL	0.5l	5,40 EUR
SCHÖFFERHOFER 0,0 %	0.5l	5,40 EUR
RADEBERGER ALKOHOLFREI	0.3l	4,40 EUR



FÜNF
FICHTEN
RESTAURANT

COCKTAILS & SPIRITUOSEN



COCKTAILS

APEROL SPRITZ Aperol Prosecco Soda Orange	8,50 EUR
HUGO Prosecco Holunderblütensirup Minze Soda	8,50 EUR
MARTINI FIERO TONIC Martini Tonic Orange	8,50 EUR
NEGRONI Campari Gin Martini Rosso	8,50 EUR
WHISKEY SOUR Bourbon Zitrone Eiweiß Zuckersirup	11,00 EUR
RUM SOUR Rum Zitrone Eiweiß Zuckersirup	11,00 EUR
BASIL BEAUTY Gin Basilikum Zitrone Maracujasirup	11,00 EUR
MOJITO Rum Soda Limette Minze	10,50 EUR
PORNSTAR MARTINI Vodka Vanilla Champagner Limette Passionsfrucht Ananassaft	10,50 EUR
BELLINI Pfirsich-Likör & Püree Champagner	9,50 EUR
CUBA LIBRE Rum Limette Rohrzucker Cola	10,50 EUR
ERZ-MULE Vodka Ginger Ale Limette Minze	12,50 EUR
IPANEMA (ALKOHOLFREI) Ginger Ale Limette Rohrzucker Maracujasirup	9,00 EUR



KLASSIKER

Vodka			
ABSOLUT VODKA	4cl	8,00	EUR
verschiedene Geschmacksrichtungen			
FINLANDIA	4cl	8,00	EUR
FINLANDIA REDBERRY	4cl	8,00	EUR
GREY GOOSE	4cl	9,00	EUR
Tequilla			
PATRON SILVER	4cl	9,50	EUR
PATRON REPOSADO	4cl	10,50	EUR
PATRON ANEJO	4cl	11,50	EUR
Whiskey			
SPRINGBANK CAMPBELTOWN 18	4cl	32,50	EUR
BALVENIE PORTWOOD 21	4cl	24,50	EUR
LAGAVULIN 16	4cl	18,50	EUR
LAPHROAIG 10	4cl	14,50	EUR
DALMORE 12	4cl	13,50	EUR
GLENFIDDICH 15	4cl	15,50	EUR
MACALLAN DOUBLE CASK 18	4cl	29,50	EUR
GLENMORANGIE THE ORIGINAL 10	4cl	12,50	EUR
Blended			
CHIVAS REGAL 18	4cl	21,50	EUR
BUSHMILLS CAUSEWAY 12	4cl	13,50	EUR
NIKKA 12	4cl	14,50	EUR
Bourbon			
MICHTER'S 10	4cl	12,50	EUR
BLANTON'S ORIGINAL	4cl	13,50	EUR
Cognac			
REMY MARTIN V.S.O.P	4cl	11,50	EUR
COURVOISIER NAPOLEON	4cl	14,50	EUR
MARTELL EXTRA OLD X.O	4cl	14,50	EUR
HENNESSY X.O	4cl	15,50	EUR
Digestif			
BECHEROVKA	4cl	6,50	EUR
JÄGERMEISTER	4cl	7,00	EUR
LE OPERE CHARDONNAY	4cl	7,50	EUR
YAGUARA OURO	4cl	11,50	EUR
CHATEAU DU BREUIL V.S.O.P	4cl	12,50	EUR
GRAPPA	4cl	5,50	EUR
OBSTBRAND	4cl	5,00	EUR
WILLIAMSBIRNE	4cl	4,50	EUR
FICHELBERGER TROPFEN	4cl	5,00	EUR
LAUTERBACHER TROPFEN	4cl	5,00	EUR
OBSTLER	4cl	4,50	EUR
RAMAZZOTTI	4cl	6,50	EUR
SAMBUCCA	4cl	6,50	EUR



KLASSIKER

Portwein

DONA MARGARIDA RESERVA	5cl	9,50	EUR
DOW'S TAWNY PORT 10	5cl	10,50	EUR

Sherry

VALDESPINO CREAM ISABELLA	5cl	6,50	EUR
ROMATE MARISMENO FINO	5cl	7,00	EUR

Rum

A. H. RIISE NON PLUS ULTRA	4cl	16,00	EUR
MALECON RARE PROOF 20	4cl	15,00	EUR
KIRK AND SWEENEY 23	4cl	15,00	EUR
ZACAPA CENTENARIO 23	4cl	15,00	EUR
VARADERO GRAN RESERVA 15	4cl	13,00	EUR
MOUNT GAY BLACK BARREL	4cl	12,00	EUR
ANGOSTURA 1787 15	4cl	13,00	EUR
APPLETON ESTATE 21	4cl	17,00	EUR
BOTUCAL	4cl	6,00	EUR

Gin

BEEFEATER	4cl	7,00	EUR
BOMBAY SAPPHIRE	4cl	9,50	EUR
ROKU	4cl	11,00	EUR
BOTANIST	4cl	10,50	EUR
CRUXLAND	4cl	8,50	EUR

Likör

BATIDA DE COCO	4cl	6,50	EUR
VOGELBEERLIKÖR	4cl	5,50	EUR
BAILEYS	4cl	7,00	EUR
HEIDELBEERLIKÖR	4cl	5,50	EUR
AMARETTO	4cl	7,50	EUR
EIERLIKÖR	4cl	8,50	EUR
SALTED CARAMEL	4cl	9,50	EUR



FÜNF
FICHTEN
RESTAURANT

WEINKARTE



WEISSWEIN

WEINGUT SCHLOSS PROSCHWITZ

ELBLING | TROCKEN**

Eine mittlerweile sehr seltene Rebsorte.
Aromen von Aprikose, Zitrus und Holunderblüte,
gepaart mit einer frischen und lebendigen Säure.
Deutschland – Sachsen

0,75l 39 EUR

WEINGUT DR. PAULY BERGWEILER

BERNKASTELER BADSTUBE RIESLING SPÄTLESE | MILD

Mineralisch, viel Frucht mit zarten Zitrusnoten,
von einem Hauch Honig umspielt.
Die kräftige Süße am Gaumen wirkt ausdrucksstark und
sorgt für ein spannendes Süße – Säurespiel.
DEUTSCHLAND – MOSEL

0,75l 59 EUR

BODEGA TELMO RODRIGUEZ

BASA | TROCKEN

Eine Cuvée der Extraklasse. Am Gaumen sehr
körperreich, mit Aromen von Ananas, Grapefruit und
einen Hauch Kräuter.
Lebhafter und spritziger Spanier.
SPANIEN – RUEDA

0,2l 9,50 EUR | 0,75l 29 EUR

TENUTA REGUTA

PINOT GRIGIO | TROCKEN

In der Nase florale und fruchtige Noten:
Pfirsich, Weißdorn, grüner Apfel und Birne.
Am Gaumen saftig und trocken, dabei fruchtig und rund.
Vitale Säure. Im Nachhall weich und lang.
ITALIEN – FRIAUL

0,2l 7,50 EUR | 0,75l 23 EUR

*ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE / **VEGAN





WEISSWEIN

CHÂTEAU HAUT-MOULEYRE

SAUVIGNON BLANC | TROCKEN

Die Vielfalt der Terroirs und die einigermaßen
alten Rebstöcke verleihen dem
Wein seinen einzigartigen Geschmack.

FRANKREICH - BORDEAUX

0,2l 8 EUR | 0,75l 25 EUR

CANYON ROAD

CHARDONNAY | TROCKEN

Im Bukett frische Äpfel, Zitrus und tropische Früchte.
Am Gaumen cremige Vanille und samtiger Schmelz.
Der Stoff, aus dem die Träume sind.

USA - KALIFORNIEN

0,2l 7,50 EUR | 0,75l 23 EUR

ROTWEIN

WEINGUT MARKUS SCHNEIDER

BLACK PRINT | TROCKEN

Ein körperreicher Rotwein mit fruchtig-würzigen
Aromen Spektrum, rote Früchte wie Kirsche, Brombeere,
schwarze Johannisbeere, aber auch Kräuter,
Schokolade und Vanillenoten
Ausbau im Barriquefass.

DEUTSCHLAND - PFALZ

0,75l 49 EUR

CHARTRON ET TRÉBUCHET

PINOT NOIR | TROCKEN

Intensiver und ausdrückstarker Duftstrauß von Cassis,
Himbeeren und feinen Gewürznoten, vollmundig,
lebhaft, lange aromatische Nachhaltigkeit.

FRANKREICH - BOURGOGNE

0,75l 57 EUR

*ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE





ROTWEIN

WEINHAUS FLICK

DORNFELDER | HALBTROCKEN

Brombeerkonfitüre, leicht würzige Noten und reife Kirschen sorgen für ein sehr harmonisches Geschmackserlebnis.

DEUTSCHLAND - RHEINHESSEN

0,2l 5,50 EUR | 0,75l 17 EUR

TENUTA REGUTA

MERLOT|TROCKEN

In der Nase präsentieren sich Aromen von Brombeere und Preiselbeere mit angenehm würzigen Noten und den einhergehenden Röstaromen des großen Holzfasses.

ITALIEN - FRIAUL

0,2l 9,50 EUR | 0,75l 29 EUR

Masseria la Volpe

PRIMITIVO DI MANDURIA|TROCKEN

In der Nase und am Gaumen überzeugen Aromen reifer Früchte sowie Waldbeeren und dunkle Kirschen mit einem ausdrucksstarken langanhaltenden Finale.

ITALIEN - APULIEN

0,2l 12,50 EUR | 0,75l 39 EUR

BIO-WEINGUT GEYERHOF

STOCKWERK ZWEIFELT | TROCKEN **

Aromen von Schattenmorelle, Brombeere und etwas Milkschokolade.

Trocken, fruchtbetont und angenehme Gerbstoffstruktur.

ÖSTERREICH - KREMSTAL

0,2l 9,50 EUR | 0,75l 29 EUR

*ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE / **VEGAN





ROSÉWEIN

WEINGUT DR. BAUMANN

SCHILLERWEIN | FEINHERB **

Aromen von Rosenblüten, Erdbeere und Himbeere paaren sich mit einer milden Säure zu einem duftig leichten Geschmackserlebnis.

Prägnantes Muskatbukett mit eleganter Süße.

DEUTSCHLAND - WÜRTTEMBERG

0,2l 8 EUR | 0,75l 25 EUR

BODEGAS CASTILLO DE ARESAN

EL ROSÉ DE ARESAN CABERNET & GARNACHA | TROCKEN**

Fruchtig, frischer Roséwein für besondere Tage, mit Aromen von Johannisbeere, Himbeere und Erdbeere.

Die dezente Säure rundet den Wein angenehm ab.

SPANIEN - LA MANCHA

0,2l 6 EUR | 0,75l 19 EUR

PRICKELNDES

IMPULS CUVÉE FÜNF FICHTEN | BRUT

Das Süße-Säure Spiel, insbesondere mit der feinen Perlage erzeugt ein harmonisches und volles Mundgefühl mit einem langen Abgang.

DEUTSCHLAND - WÜRTTEMBERG

0,1l 7,50 EUR | 0,75l 29 EUR

WEINGUT HEINZ NIKOLAI

SPÄTBURGUNDER ROSÉ SEKT | EXTRA BRUT

Zartes Geschmackserlebnis für Genießer. Achtzehn Monate bei traditioneller Flaschengärung gereift, präsentiert sich dieser edle Winzersekt mit einer belebenden Perlage und feinen Noten

roter Beerenfrüchte.
DEUTSCHLAND - RHEINGAU

0,1l 9,50 EUR | 0,75l 45 EUR

*ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE / **VEGAN





PRICKELNDES

VEUVE CLICQUOT

CHAMPAGNER YELLO LABEL | BRUT

Clicquot Yellow Label ist wirklich DER Veuve Clicquot Champagner par excellence. Er repräsentiert den Stil des Hauses in einer perfekten Ausgewogenheit aller seiner vier Dimensionen: Frische, Stärke, Aromenreichtum und Seidigkeit.

FRANKREICH - CHAMPAGNE

0,75l 159 EUR

MOET & CHANDON

CHAMPAGNER IMPÉRIAL | BRUT

Besticht durch delikates Fruchtaroma von grünem Apfel, Zitrus und Blüten, mit Brioche-Nuancen.

FRANKREICH - CHAMPAGNE

0,75l 145 EUR

MOET & CHANDON

CHAMPAGNER ROSÉ IMPÉRIAL | BRUT

Ein toller Rosé mit ausdrucksstarken Aromen von Waldbeeren und Johannisbeeren, mit einem Hauch von Pfeffer.

FRANKREICH - CHAMPAGNE

0,75l 145 EUR

MOET & CHANDON

CHAMPAGNER DOM PÉRIGNON | BRUT

Pastelltöne, blumig-fruchtige Noten, die sich entfalten und anschließend auch dunkleren Nuancen von kandierten Früchten, reifem Getreide und Geröstetem sowie einem Hauch Lakritz Raum geben.

Die im Herzen runde, üppige Fülle berührt den Gaumen zunächst verhalten.

FRANKREICH - CHAMPAGNE

0,75l 569 EUR

*ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE





ALKOHOLFREI

SCHLOSS AFFALTRACH
JUNGSPUND ROT

Dieser alkoholfreie Rotwein aus Cabernet Sauvignon und Merlot ist ein fruchtiger und frischer Rotwein mit einem Hauch von Vanille und schwarzen Johannisbeeren.

DEUTSCHLAND - WÜRTTEMBERG

0,2l 7 EUR | 0,75l 21 EUR

SCHLOSS AFFALTRACH
JUNGSPUND ROSÉ

Eine fruchtige Rosé-Cuvée aus Spätburgunder und Muskattrollinger. Die aromatischen Muskattrollinger-Aromen von Erdbeeren und Kirschen kommen am Gaumen wunderbar zur Geltung.

DEUTSCHLAND - WÜRTTEMBERG

0,2l 7 EUR | 0,75l 21 EUR

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER
PRISECCO CUVÉE NO.11

Weiche Süße des Wiesenobstes reifer Äpfel,
im Zusammenspiel mit Eichenlaub.
Würziger Nachhall mit dezenten Kräuternoten.

DEUTSCHLAND - SCHAD

0,1l 9,50 EUR | 0,75l 29 EUR

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER
PRISECCO ROSÉ

Ein süßlicher Auftakt der Himbeere, mit
erfrischender Säure des Boskoop Apfels,
gepaart mit einem intensiven Rosenbukett.

DEUTSCHLAND - SCHAD

0,1l 9,50 EUR | 0,75l 29 EUR

*ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE / **VEGAN

