



GUTES AUS

DER REGION

DEICHPERLE

Restaurant & Café

Schaumweine

Glas 0,1 l / Flasche 0,75 l

Secco, Krack, Deidesheim, Pfalz, Deutschland € 7,00 / € 30,00

Christian Krack und seine Zwillingsbrüder sind die jungen Wilden in der pfälzischen Weinhochburg Deidesheim. Im Schatten von so namhaften Weingütern wie Bassermann Jordan, Von Winning oder Reichsrat von Buhl haben sich die drei Brüder auf die Produktion hochwertiger Schaumweine spezialisiert. Nur vollreife Trauben von eigenen Weinbergen und denen befreundeter Jungwinzer werden verwendet, um perlende Schönheiten in die Flasche zu bringen, die begeistern. Noch sind Krack-Weine ein Geheimtipp – das wird sich ändern, wenn sich rumgesprachen hat, dass diese jungen Kerle eine echte Konkurrenz für alle namhaften Schaumweinerzeuger Deutschlands sind. (n)

Secco Rosé, Krack, Deidesheim, Pfalz, Deutschland € 7,00 / € 30,00

Die Kracks lassen mit ihrem „Secco“ ganz viele italienische Perlweine, die den Namen „Prosecco“ auf dem Etikett tragen, alt aussehen. Der Krack'sche „Secco“ ist ein unkomplizierter Sprudler mit Niveau, leicht perlend, wie das italienische Vorbild. Lupenreiner Duft nach Steinobst, Apfel und Limette. Kühl und erfrischend, aromatisch und stilvoll im Geschmack. Ein großer Trinkspaß, mit dem man beschwingt durch den Sommer kommt. (n)

Cuvée Pinot Brût, Pfannebecker, Rheinhessen, Deutschland € 43,50

Glockenklar, Fruchtspiel in der Nase. Am Gaumen feines Mousseux, Honig-Pfirsich, elegant frisch mit angenehmer, trockener Fruchtigkeit, schöne cremige Perlage. Starke Mineralität, komplex, vielschichtig und intensiv.

Prosecco

Glas 0,1 l / Flasche 0,75 l

Prosecco Spumante Extra Dry, Cantina Montelliana, Italien € 6,50 / € 28,00

Ein Schaumwein, der nach der Charmat-Methode durch natürliche Gärung gewonnen wird. Aus Weintrauben der Hügellandschaft von Treviso gekeltert, hat dieser Wein eine blasse strohgelbe Farbe, einen typisch fruchtigen Duft und einen charakteristischen, angenehmen und leicht lieblichen Geschmack. (n)

Crémant – Languedoc

Flasche 0,75 l

Aimery Grande Cuvée 1531 Brût, Sieur d'Arques, Frankreich € 28,50

Ein super Crémant, benannt nach dem Jahr seiner Entdeckung. Feinste Noten und Aromen nach grünem Apfel und Honig. Angenehme Säure. Dieser Crémant de Limoux ist einer der besten Schaumweine Frankreichs. 12 Monate Hefelagerung.

Aimery Grande Cuvée 1531 Rosé Brût, Sieur d'Arques, Frankreich € 40,00

Glänzend lachsfarben mit brillanten Reflexen aufgrund einer kurzen Maischestandzeit. In der Nase lebhaft, frisch und elegant. Feine Noten nach Pfirsich und hellen Früchten mit subtilen Anklängen von frischer Kirsche. Der Crémant ist sehr delikate und gut strukturiert. Die Mousseux ist fein und anhaltend. Das volle Finale bestätigt das Bouquet. Rundum voll und gut balanciert. 18 Monate Hefelagerung.

Champagner – Champagne

Flasche 0,75 l

Salmon Brût Réserve Champagner, Billecart, Frankreich € 85,00

Dieser wundervolle Champagner stellt eine Cuvée aus drei Rebsorten aus drei unterschiedlichen Jahren dar. Er verzaubert mit einer langsam aufsteigenden, sehr feinen Perlage. Der Champagner Billecart Salmon Brut Réserve hat einen trockenen und fruchtigen Geschmack mit der Nase von Zitrusfrucht, umhüllt von Him- und Brombeeren.

Salmon Brût Rosé Réserve Champagner, Billecart, Frankreich € 125,00

Der Billecart Salmon Brût Rosé wirkt zunächst frisch, doch durch die feine Perlage erhält er einen eleganten, aber auch temperamentvollen Charakter. Er verzaubert durch seinen fruchtigen Geschmack und entführt durch die Eleganz der feinen und langanhaltenden Perlen im strahlenden rosa Getränk mit einem Goldschimmer. Dieser Rosé Champagner duftet delikate nach Himbeeren und auch roten Beeren sowie Zitronenschale.

Weißwein

Glas 0,2 l / Flasche 0,75 l

Riesling, Flick, Rheingau, Deutschland, 2016 € 4,50

Filigraner, fruchtiger Riesling mit feiner Pfirsich- und Apfelaromatik. Belebende, frische Säure. Ein schöner Riesling für jeden Tag. (n)

Riesling, Gut von Beiden, Pfalz, Deutschland, 2016 € 4,80

Im Vordergrund präsentieren sich klare Zitrusfrüchte mit Anklängen von weißem Pfirsich und grünem Apfel. Die frische Säure gepaart mit der leichten Restsüße steht diesem Alltagswein außerordentlich gut. (n)

Grauburgunder, Pfannebecker, Rheinhessen, Deutschland, 2016 € 5,00

Überrascht im Mund mit kühler Aromatik, die an reife Äpfel und Limonen denken lässt. Zugleich feinnervige Saftigkeit und Schmelz. Ein vitaler Grauburgunder mit Stil und Substanz, der trotz geschmacklicher Intensität leichtfüßig und feingliedrig wirkt. (n)

Nachschlag, Winzerhof Stahl, Franken, Deutschland, 2016 € 6,00 / € 24,00

Cuvée aus Scheurebe und Riesling. Im Mund eine erfrischende natürliche Kohlensäure und ein zitroniges Süße-Säure-Spiel. Ein idealer Begleiter zur leichten mediterranen Küche. (n)

Weißburgunder, Tomas Hensel, Pfalz, Deutschland, 2015 € 6,50 / € 28,00

Frühlingshafter Weißburgunder mit anfangs zarten Zitrusfrüchten und Mineralität. Am Gaumen dann präsentiert sich der Wein rund und elegant mit einem feinschmelzigen Abgang. (n)

Bianco di Custoza, Zeni, Lago di Garda, Italien, 2016 € 5,80 / € 22,00

Hell strohgelb mit grünlichen Reflexen. Geruch: charakteristischer, aromatischer Duft, der an Frühlingsblumen erinnert. Am Gaumen verbindet sich eine erfrischende Säure mit einer delikaten Frucht. (n)

Rosé

Glas 0,2 l / Flasche 0,75 l

Rose Cuvée, Gut von Beiden, Pfalz, Deutschland, 2016 € 4,90

Typische sehr klare und heimische Fruchtaromen wie Erdbeere, Kirsche und Himbeere springen einem in die Nase. Dieser Allrounder passt mit seiner schmeckbaren Restsüße zu jeder Gelegenheit. (n)

Spätburgunder Rosé, Neiss, Pfalz, Deutschland, 2016 € 6,80 / € 29,00

Der helle, leicht lachsfarbene Spätburgunder Rosé hat einen eleganten Körper und zeigt ein animierendes Säurespiel. Die Aromatik grüner Kräuter wird von Haselnuss- und Mandelcrème-Nuancen veredelt. (n)

Rotwein

Glas 0,2 l / Flasche 0,75 l

Tapps Merlot St. Laurent, Zeter, Pfalz, Deutschland, 2016 € 6,50 / € 25,00

Der Wein zeigt sich fruchtbetont und würzig. Bei aller Kraft, die ihn zurecht an südfranzösische Vorbilder erinnern lässt, zeigt er auch eine fast kühle Eleganz. (n)

Jauna Crianza, Bodegas Aroa Navarra, Spanien, 2013 € 8,00 / € 26,00

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo und Garnacha. Zwölf Monate im Eichenfass gelagert, zwölf Monate Flaschenreife. Weiche Tannine, reif, wenig Säure, sehr fruchtbetont und langer Abgang. (n)

Kaleidoscope Kaapzicht Estate, Stellenbosch, Südafrika, 2013 € 9,00 / € 29,50

Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Petit Verdot. Noten von reifen, süßen, schwarzen und roten Beeren mit einem Hauch von Gewürzen und Teeblättern. Am Gaumen rund, mit weichen Tanninen und einem samtigen Abgang. (n)

Weißwein

Flasche 0,75 l

Gutswein Riesling QbA trocken, Robert Weil, Kiedrich, Rheingau, 2015 € 38,00

Feine Frucht mit eleganter, reifer Säure und nachhaltigem Körper; ein Riesling, der bei allem Anspruch aber auch zu unkompliziertem Trinkvergnügen einlädt, universeller Partner zum Essen, aber auch als Solist einfach „lecker“.

Riesling Gelblack, Schloss Johannisberg, Geisenheim, Rheingau, 2015 € 33,50

Das finessenreiche Bouquet präsentiert attraktive Aromen von süßen Birnen, duftigen Quitten und reifen Aprikosen. Am Gaumen trocken, mit animierender, saftiger Zitrusfrucht im Einklang mit fein geschliffenem Säurebogen.

Grauburgunder trocken, Winter, Dittelsheim, Rheinhessen, 2015 € 27,50

Die Trauben für den Grauburgunder werden selektiv mit der Hand geerntet, sorgsam transportiert und dann schonend gepresst. Vorher liegen die Trauben für 4 bis 6 Stunden auf der Maische. Der Weißwein wird spontan vergoren. 80 % der Trauben werden im Stahltank gelagert. Ca. 20 % ruhen in großen Holzfässern. Dies verleiht dem Grauburgunder zusätzlich Tiefe, Schmelz und Komplexität. Im Glas würzig, elegant im Auftakt, dann erfrischend und saftig am Gaumen. Duft nach gelben, vollreifen Früchten. Der Burgunder besitzt Schmelz und eine aromatische Würze.

Chardonnay & Weißburgunder, Pfannebecker, Pfeddersheim, Rheinhessen, 2016 € 28,00

Die perfekte Kombination: Die Cuvée Chardonnay & Weißburgunder von Pfannebecker. Ein schönes Aromenspiel von blumigen und fruchtigen Komponenten, Akazie und Lindenblüten, Apfel, Limette, Papaya. Dezent Säure, schöner Schmelz und eine herrlich frische Fruchtigkeit.

Westhofener Chardonnay, Dreissigacker, Bechtheim, Rheinhessen, 2015 € 45,00

Deutlicher Schmelz und Saftigkeit, kraftvoll und dabei sehr viel Mineralität und Frucht. Klare Noten von Mirabelle, Aprikose und Pfirsich. Lebendig und elegant – ein sehr ausgewogener Wein.

Sauvignon Blanc II, von Winning, Deidesheim, Pfalz, 2016 € 35,50

Saftiger Geschmack mit einer Fülle kühler und tropischer Fruchtaromen. Sein Fruchtspiel ist von vitaler Frische geprägt. Ein feinnerviger und fruchtintensiver Wein. Elegant, erfrischend, leichtfüßig.

Grüner Veltliner „Aufwind“, Thomas Hensel, Bad Dürkheim, Pfalz, 2015 € 32,00

Strahlend klares Gelb mit grünen Reflexen bringen die bis dato erst vier Jahre alten Reben hervor. Charmanter Pfeffer, Zitrus und Wiesenkräuter in der Nase. Pfälzische Interpretation des österreichischen Klassikers; burgunder-ähnlich mit spannender Aromatik.

Fidelius Weißwein Cuvée, Weinhaus Heger, Ihringen, Baden, 2016 € 30,00

Cuvée aus Weißburgunder, Silvaner, Sauvignon Blanc und Muskateller. Eine leichte Komposition aus verschiedenen Weißweinsorten, spritzig und unkompliziert, mit einem Schuss Finesse. Ein wunderbar köstlicher, anregender Apéritif, unentbehrlich nicht nur an lauen Sommerabenden.

Weißburgunder „Ihringer Winklerberg“, Dr. Heger, Ihringen, Baden, 2015 € 47,00

Glockenhelles, kristallines Bouquet mit feinmineralischer Kopfnote und Anklängen von kandierten Zitrusfrüchten, weiße Äpfel und höchst feine pflanzliche Noten. Lebhaftes Ansprache mit toller innerer Frische.

„Damaszener Stahl“ – Scheurebe, Winzerhof Stahl, Auernhofen, Franken, 2015 € 29,00

Aromatischer Duft und Geschmack mit Nuancen von weißem Pfeffer, Grapefruit und Apfel. Sehr erfrischend, klare Mineralität und moderate Säure, komplex und saftig, ohne schwer zu sein. Anhaltend im Abgang. Scheurebe ist Christian Stahls neues Hobby. Wer die Kombination aus weißem Pfeffer und Grapefruit einmal erlebt hat, ist sofort dabei.

Rotschiefer Riesling Kabinett feinherb, van Volxem, Wiltingen, Saar, 2014 € 35,00

Dieser Riesling von eisenreichem roten Schiefer lebt von seinem animierenden Spiel reifer Frucht, zarter Süße, feiner Säure und belebender Mineralität.

Lugana Vigne Alte DOC Zeni, Veneto, Italien, 2016 € 30,00

Strohgelb mit grünlichem Schimmer, ein fruchtiges Bouquet mit Pfirsich- und Zitrusnoten sowie einem frischen, vollen und delikaten Geschmack.

Rotwein

Flasche 0,75 l

Ursprung, Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz, Deutschland, 2014 € 30,00

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Portugieser. Aus verschiedenen Rebparzellen zwischen der Vorderpfälzer Ebene und dem Haardtrand stammen die Trauben für den Ursprung. Kiesiger Sand und Terrassenschotter prägen die kargen und sehr trockenen Böden. Der Markus Schneider Ursprung zeigt sehr früh ausladende rote und dunkle Beerenfrüchte sowie Aromen von Schokolade und Kräutern.

Black Print Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz, Deutschland, 2015 € 40,50

Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa und Syrah. Dunkle Frucht und viel Konzentration ist dem perfekten Zusammenschluss von hochreifem Lesegut und individueller Standorte zu verdanken. Jede Rebsorte liefert ihre Stärke. Merlot die Frucht, Cabernet Sauvignon die Struktur und Cabernet Dorsa die Farbe. Am Gaumen ist er saftig, frisch, zupackend, dicht und würzig. Bei aller Konzentration bleibt der Wein überraschend elegant, seidige, reife Tannine und die reife mittlere Fruchtsäure machen ihn zu einem unglaublich verführerischen Rotwein.

Hensel & Gretel, Hensel & Schneider, Pfalz, Deutschland, 2012 € 37,50

Cuvée aus Merlot, Blaufränkisch, St. Laurent und Cabernet Sauvignon. Die Cuvée ist würzig-fruchtig und begeistert mit ihrem beerigen Charakter. Feine Tannine führen in einen fruchtbetonten Abgang.

Spätburgunder Oktav Weinhaus Heger, Ihringen, Baden, Deutschland, 2012 € 40,00

Feiner, unaufdringlicher Duft nach getrockneten Waldbeeren und Kirschen, dazu ganz dezente Gewürznoten und subtil rauchige Anklänge. Schlanke und lebhaftes Ansprechen am Gaumen. Belebend, aber dennoch mit unaufdringlicher Säure sehr bekömmlich.

Chianti Classico „Le Corti“ DOCG, Le Corti, Toskana, Italien, 2012 € 38,50

Im Glas ein volles, undurchsichtiges Rubinrot. In der Nase großzügig und intensiv mit dunklen, satten Fruchtaromen wie Heidelbeeren, reifen Pflaumen und Brombeer-Marmelade. Die Würzigkeit bereichert und vervollständigt das Bouquet.

El Picardo Matsu, Toro, Navarra, Spanien, 2015 € 25,00

Ein toller Einsteigerwein ist ohne jeden Zweifel der El Pícaro, der mit seiner tief violetten Farbe, dem fruchtexplosiven Bouquet nach Himbeeren, Blaubeeren und Süßkirsche und seinem schmelzig-fruchtigen Geschmack einen ganz großartigen jungen Rotwein aus dem Toro darstellt.

Süßwein

Glas 0,2 l / Flasche 0,75 l

Riesling Auslese, Pfannebecker, Pfeddersheim, Rheinhessen, 2015 € 6,00 / € 38,00

Im Duft glasklare Frucht von Mirabelle und Zitrusfrüchten. Am Gaumen sehr konzentriert mit intensiver Süße, die zusammen mit der rassigen Rieslingsäure die ganze Harmonie des Weines zur Entfaltung bringt.

Sehr geehrte Gäste,

wir sind dazu verpflichtet, Zutaten, die Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können, besonders hervorzuheben.

Aus diesem Grund finden Sie an den Speisen und Getränken nun folgende Kennzeichnungen:

Dear guests,

We are obliged to highlight ingredients which may provoke food intolerances.

Therefore all food items are labelled accordingly:

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

Additives

- ¹ mit Farbstoffen / with food colours
- ² mit Konservierungsstoffen / with preservatives
- ³ mit Antioxidationsmitteln / with antioxidants
- ⁴ mit Geschmacksverstärkern / with flavor enhancer
- ⁵ mit Schwärzungsmitteln / blackened
- ⁶ mit Phosphat / with phosphate
- ⁷ koffeinhaltig / caffeinated
- ⁸ chininhaltig / chitinous
- ⁹ gewachst (Oberfläche von Frischobst) / waxed surface of fresh fruits
- ¹⁰ mit Taurin / with taurine
- ¹¹ enthält eine Phenylalaninquelle (Bsp. Süßungsmittel Aspartam) / contains a phenylalanine source
- ¹² mit Süßungsmitteln / with sweeteners

Kennzeichnungspflichtige Allergene

Allergenic Ingredients

- ^A Glutenhaltiges Getreide / cereals containing gluten
- ^B Krebstiere / crustaceans
- ^C Eier / eggs
- ^D Fisch / fish
- ^E Erdnüsse / peanuts
- ^F Soja / soybeans
- ^G Milch / milk
- ^H Schalenfrüchte / nuts
- ^I Sellerie / celery
- ^J Senf / mustard
- ^K Sesamsamen / sesame seeds
- ^L Lupine / lupine
- ^M Weichtiere / molluscs
- ^N Schwefeldioxid und Sulfit / sulphur dioxide

Alle Angaben ohne Gewähr.

All information is supplied without guarantee.