

Kleehof

in der Gästnerstadt 



DER SILVESTERABEND BEI UNS IM KLEEHOF:

FEUERWERK DER STERNEKÜCHE ZUM JAHRESWECHSEL 2017/2018

Gâteau von der Gänseleber / Rumrosinen / Feigengelee
Christian Bau - Victor's Fine Dining Perl-Nennig

**

Variation von der Ochsenherztomate / Kräutersalat / Brotchips
Ernst Karl Schassberger - Restaurant Ernst Karl Stuttgart

**

Seezunge / Sellerie / Petersilie
Jesper Kirketerp & Rasmus Kliim - Hangar 7 Restaurant Ikarus Salzburg

**

Geliertes Süppchen von Paprika und Himbeere / Basilikumsorbet
Nils Henkel - Restaurant Schwarzenstein Geisenheim

-- Koch des Jahres --

**

Dreierlei vom heimischen Rind / Frühlingslauch / Gebackener Grießknödel
Thomas Merkle - Merkles Restaurant Edingen am Kaiserstuhl

**

Rote Bete / Weißes Schokoladeneis
Yves Ollech - Restaurant Essigbrätlein Nürnberg

Veganes Menü auf Vorbestellung

















€ 85,00

**Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Reservierung,
Kristina Franzke & Marko Mula**

Kleehof




in der Gärtnerstadt 

KLEEHOFS KLEINE KNABBEREIEN „im Tapas-Stil“



	3erlei Brotaufstriche		3,00
	Lichtenfelser Bauernquark mit Frühlingszwiebeln	 Glutenfrei	3,00
	Feldsalat mit Granatapfelkernen & Graubrotcroûtons	 Laktosefrei	3,00
	Maronensüppchen mit Schokolade	 Glutenfrei	3,50
	 Zwetschgenbaumes mit Rotweinzwiebeln	 Glutenfrei  Laktosefrei	4,00
	Gebratener Frensdorfer Karpfen mit Kartoffelchips & Pfeffercreme	 Glutenfrei	4,50
	Blutwurst im Wasabimantel mit Bratapfelkompott	 Laktosefrei	4,50
	Tapas Trilogie – 3 Überraschungs-Tapas		11,50

Zu allen Knabbereien reichen wir fränkisches Bauernbrot.

VORSPEISEN

Fermentierter & geräucherter Blumenkohl mit Kumquats, schwarzer Nuss und Spinatsalat	 Glutenfrei  Laktosefrei	12,50
Glasig gegarte Forelle mit geblämmter Haut & Kaviar mit Rettichcreme & weißem Mohn	 Glutenfrei	12,80
Gebackene Spanferkelbäckchen mit Rüben-Allerlei und Früchtesenf		13,80

SALATE

Kleiner Gärtnersalat  Glutenfrei	4,80
„Häcker-Salat“ mit  Zwetschgenbaumes und Rotweinzwiebeln oder mit eingelegtem Gärtnergemüse & Hüttenkäse	11,80

Kleehof

in der Gästnerstadt 

UNSER GÄNSE-MENÜ

Geräucherte Gänsebrust mit Selleriemousse
Granatapfel und Salatspitzen

12,50 €



Schwarzwurzelcremesuppe
mit Gänseleber

8,50 €



Zweierlei von der Oldenburger Gänsekeule
-Geschmorte Keule und gefüllter Apfel-
mit Rotkohlstrudel

19,00 €



Marone und Schokolade

8,00 €



Menü in 4 Gängen à 45,00 €
mit fränkischer Weinbegleitung à 63,00 €



Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) à 38,00 €
mit fränkischer Weinbegleitung à 52,00 €

*Liebe Gäste, obwohl alle unsere Speisen aus marktfrischen Zutaten zubereitet werden,
können darin dennoch allergieauslösende Lebensmittel enthalten sein.
Bei einer von Ihnen bekannten Unverträglichkeit sprechen Sie bitte unsere Küchenmannschaft direkt an. Gerne
bereiten wir für Sie ein frisches Alternativgericht zu.*


Kleehof

in der Gärtnerstadt 

 **SUPPEN**

Ingwer-Steckrübensuppe mit Apfelschaum und gebackenem Kassler		7,80
ohne Kassler		6,50
Entenconsommé mit eigener Maultasche		7,80

 **FISCHGERICHTE**

In Rotwein pochierter Waller mit gebratenem Wintergemüse, gebackener Topinambur und Meerrettichschaum		18,80
Auf der Haut gebratener Zander mit Rahmkraut, glasierten Trauben und geröstetem Brezenknödel		20,50

 **FLEISCHGERICHTE**







Wiener Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und kleinem Salatbouquet		18,50
Landuro Schweinefilet in Haselnussmilch pochiert mit Linguine, Pesto verde und geschmortem Römersalat		22,80
Rosa gebratene Entenbrust mit Semmelknödel-Blumenkohl-Geröstel und rosa Grapefruits		22,80
Rehrücken aus dem Hauptsmoorwald mit Wirsingcreme, Rotweibirne, Schwarzwurzel-Tempura & geröstetem Gewürzbrot		27,80
Rinderfiletsteak mit Kakaokruste dazu Mandel-Pastinakengratin und gegrillte Kräuterseitlinge		27,80

Kleehof

in der Gärtnerstadt 





VEGETARISCHE GERICHTE

 Geschmorter Chicorée mit Orangen-Zimtreduktion und Mandel-Pastinakengratin	 	13,50
 Rosenkohl-Quitten-Curry mit Süßkartoffel, Kokos & Koriandersalat	 	13,50
Tarte-Tatin von Sellerie und Birne mit Endivienrahmsalat & Kernen		13,80
Spinatgnocchi mit gebratenen Schwarzwurzeln, getrockneten Tomaten und Cashewsahne		14,50



NACHSPEISEN

Zum Naschen: 1 Kugel hausgemachtes Sorbet oder Eis		3,00
jede weitere Kugel		2,00
<i>Sorbet mit "Cuvée Brut" aufgegossen</i>		5,80
Gegrillte Ananas mit Früchte-Sushi, Kiwisorbet und weißer Schokoladensoße		8,00
Crème Brûlée mit Mandarinenkompott und Kürbiskernöleis		8,00
Schoko-Lebkuchen-Küchlein mit Domina-Buttereis und eingelegte Beeren		8,50
Kleehofs Käseauswahl mit Trauben und Früchtesenf		8,80



und passend dazu ...unsere fränkischen edelsüßen Tropfen

2012 Eußenheimer First
Spätburgunder Blanc de Noir Auslese
Weingut Höfling
5cl à 4,90€

2005 Sommerhäuser Steinbach
Silvaner Auslese
Weingut Schloss Sommerhausen
5cl à 4,00

Kleehof

in der Gärtnerstadt 

Fränkische Biere vom Fass

St. GeorgenBräu, Buttenheim: Kellerbier oder Pils	0,4l	3,20
St. GeorgenBräu, Buttenheim: Radler	0,4l	3,20

Fränkische Biere aus der Flasche

Schlenkerla, Bamberg: Rauchbier	0,5l	3,40
Hübner Bräu, Steinfeld: Vollbier	0,5l	3,40
St. GeorgenBräu, Buttenheim: Hefeweizen	0,5l	3,40
NEU! Das neue alte Bamberger Weißbier "Weisse Taube" von der Brauerei Rittmayer in Hallerndorf	0,5l	3,60

Biere – alkoholfrei aus der Flasche

St. GeorgenBräu, Buttenheim: Alkoholfreies Bier	0,5l	3,40
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	3,40

Alkoholfreie Getränke

Bad Brückenauer Gourmet „naturell“ „spritzig“ oder „medium“	0,75l	5,20
Bamberger Tafelwasser „spritzig“ oder „still“	0,4l	2,80
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite	0,4l	3,60
Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water (Mini-Flaschen)	0,2l	2,80
SENGER Saftschorlen, Apfel „naturtrüb“, Orange Schwarze Johannisbeere oder Traube rot	0,4l	3,60

Unsere fränkischen Liköre & Brände, 2cl

Bamberger Sieben-Hügel-Tropfen Georg Schuler, Bamberg	35% Vol.	2,80
Franken-Bitter, aus 39 fränkischen Kräutern Leonhard Herbst, Ebermannstadt	32% Vol.	3,20
Original Bamberger Süßholz Likör der ganz besondere Genuss, ein echtes Stück Bamberg	23% Vol.	4,20

Alte Hausbrennerei Alfred Wecklein, Arnstein/Binsbach

Fränkischer Apfeledelbrand - im Eichenfass gereift	40% Vol.	4,20
„Duo“ – Mandarinen-Orangen-Cuvée	40% Vol.	5,80
GIN – Frankonian Dry – im Holzfass gereift	44% Vol.	5,80
Fränkische Haselnuss	40% Vol.	4,60
Fränkischer Holunderbrand	40% Vol.	4,60
Fränkischer Schlehenbrand	40% Vol.	6,20
Waldhimbeere	40% Vol.	4,60

Edelbrennerei Haas - Pretzfeld

Reneklodenbrand	40% Vol.	4,20
Alte Zwetschge – fassgelagert	40% Vol.	4,40
Ingwergeist	40% Vol.	4,60
Fränkischer Williamsbrand	40% Vol.	4,80
Quittenbrand	40% Vol.	4,80
Tresterbrand	40% Vol.	4,40
Brand von der schwarzen Johannisbeere - eine Rarität	40% Vol.	7,50



In Oberfranken
befindet sich
Deutschlands
älteste Single Malt
Whiskydestillerie

Blaue Maus

40 % Vol.

Farbe: Bernstein
Aroma: Nusscreme,
schöne Malztöne
Geschmack: butterweich,
cremig, Nusstorte
Nachklang: Cremigkeit
bleibt am Gaumen

8,20 / 4 cl

Old Fahr

40 % Vol.

Farbe: dunkler Bernstein
Aroma: in Alkohol getränkte
Bitterschokolade
Geschmack: weich,
nussig, zartbitter
Nachklang: angenehm,
als hätte man eine
Whisky-Praline genossen

8,80 / 4 cl

Elbe 1

40 % Vol.

Farbe: dunkler Bernstein
Aroma: Trockenfrüchte, Malz,
kaum Gerbsäure
Geschmack: butterweich,
dunkle Schokolade,
Mandellikör
Nachklang: leicht und malzig,
Kakao

9,60 / 4 cl

Kleehof

in der Gärtnerstadt 

Liebe Gäste, herzlich willkommen im Kleehof!


Die Vielfalt unserer Region prägt die Komposition unserer köstlichen Speisen.
Dazu servieren wir ausschließlich Weine aus Franken.

Ob für Ihr unbeschwertes Beisammensein oder für Ihren feierlichen Anlass,
jedem Geschmack ist etwas geboten.

Beginnen Sie Ihren Besuch mit einem „Schluck Franken“, mit einem unserer Aperitifs...

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Genießen,
Ihr Marco Mula mit Jessica Freiberg, Stefanie Lendner und Sabrina Aumüller

Aperitifs und Winzersekt

 „ Winterzauber “ – unser aktueller Bier-Aperitif	0,2 l	4,20
Bamberger Süßholz – Spritz „ der “ Aperitif aus der Domstadt	0,2 l	6,90
Trauben Pearls -alkoholfrei- Spritziger Traubensaft vom Müller Thurgau - Weingut Höfling, Eußenheim	0,1 l 0,75 l	3,40 18,00
2015 Scheurebe Brut Weingut Emmerich, Iphofen	0,1 l 0,75 l	4,90 29,90
2015 „Pinot Cuvée Brut“ Homburg Gössenheim Cuvée aus Spät- und Weißburgunder Weingut Klaus Höfling, Eußenheim	0,1 l 0,375 l 0,75 l	4,90 16,90 29,90

Unsere offenen Weißweine	0,2l	1,0l
2016 Bacchus - Qualitätswein halbtrocken Weingut Klaus Höfling, Eußenheim Zum einfach so...oder als Begleiter unserer Tapas	4,40	19,50
2016 Müller-Thurgau – Qualitätswein trocken Weingut Klaus Höfling, Eußenheim Zum einfach so...oder als Begleiter unserer Tapas	4,40	19,50
2016 Silvaner - Qualitätswein trocken VDP.Weingut Zehnthof Theo Luckert, Sulzfeld Ein super Einstieg-Silvaner...einfach so oder zu hellem Fleisch und Fisch	5,40	21,50
	0,2l	0,75l
2016 Johanniter Qualitätswein trocken Weingut Hofmann, Ipsheim Kreuzung Riesling x Grauburgunder, leicht würziger Duft von Quitte und Stachelbeere Wunderbar zu unseren gebratenen Fischen	5,80	19,50
2016 Blauer Silvaner Gutswein trocken VDP.Weingut Schloss Sommerhausen Die "Urrebe" aller Silvaner; würziger als der "normale", dem Grünen Silvaner Tipp zu den Spanferkelbäckchen	6,90	23,00
2016 Würzburger Bio-Silvaner Ortswein trocken VDP.Weingut am Stein - Ludwig Knoll, Würzburg Duft von grünem Apfel, Mirabelle; Kräuterwürze Korrespondierend zu unseren fleischlosen Gerichten	7,50	25,50
2015 Bio-Riesling "aus dem FF" Ortswein trocken VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn Feinfruchtig, rassig. Ein Riesling den man so in Franken kaum findet... Als Suppenbegleiter und zum heimischen Fischen	6,90	23,00
2016 Stettener Bio-Riesling Ortswein trocken VDP.Weingut am Stein - Ludwig Knoll, Würzburg Mandarinenschale, Limette und Zitronengras in der Nase Passend zum Wiener Schnitzel	7,50	25,50

Unsere offenen Weißweine	0,2l	0,75l
2015 Gössenheim Weißburgunder trocken Weingut Klaus Höfling, Eußenheim Aroma von gelben Früchten und grünem Apfel, Mandelaroma im Gaumen, Speisen: Zanderfilet, auch kräftig genug um die Entenbrust zu begleiten	6,90	23,00
2016 Sulzfelder Cyriakusberg Grauburgunder trocken Weingut Brennfleck, Sulzfeld Würziges Aroma, feinrassige Säure, Birne und Mandel im Gaumen Speisen: zur Forelle als Vorspeise und zur Sellerietarte	6,90	23,00
2016 Ipsheimer Burg Hoheneck Sauvignon Blanc "S" trocken Weingut Hofmann, Ipsheim Sehr würzig, tolle Mischung aus Gemüse- und Fruchtaromen Speisen: vegetarische Gerichte wie unsere Tarte Tatin	7,20	24,00
2016 Ipsheimer Burg Hoheneck Gewürztraminer feinherb Weingut Hofmann, Ipsheim Duft nach gelben Früchten, Nektarinen, rote Rosen und Kiwi im Gaumen Ideal zu Rosenkohl-Quitten-Curry	6,80	22,00
2015 Scheurebe feinherb VDP.Weingut Schloss Sommerhausen Typisch fruchtig, exotische Früchte und Melone in der Nase Ideal zu Pikantem	6,80	22,00
2015 Retzstadt Rieslaner Spätlese fruchtsüß VDP.Weingut Rudolf May, Retzstadt Enorme Frucht, Aromen nach Apfel, Pfirsich und Zitrusfrüchten. Für Spätlese-Liebhaber und zu unserer Crème Brûlée	7,90	28,50
Unsere edelsüßen Weine	5cl	0,375l
2012 Eußenheimer First Spätburgunder Auslese Blanc de Noir Weingut Klaus Höfling, Eußenheim Honig- und Dörrfrüchte-Aromen, lebendige Säure, sehr langer Nachhall Korrespondierend zum Schoko-Lebkuchen-Küchlein aber auch zu Käse	4,90	25,00
2005 Sommerhäuser Steinbach Silvaner Auslese VDP-Weingut Schloss Sommerhausen Süßliche Steinobstnase, etwas Banane, im Mund süßer Apfel und Mirabelle Speisen: zur gegrillten Ananas und zur Crème Brûlée	5,50	27,50

unser Rotling & unser Rosé	0,2l	0,75l
2016 „First Class“ Rotling Qualitätswein halbtrocken	5,20	17,00
Weingut Klaus Höfling, Eußenheim Trauben-Cuvée aus Müller-Thurgau & Domina, frische Erdbeer- & Himbeeraromen Empfehlung zu unseren Tapas oder einfach so zum Genießen!		
2016 Mainstockheimer Hofstück Rosé - Qualitätswein trocken	5,90	20,00
Winzerhof Burrlein, Mainstockheim Aus Blauburger-Trauben, fruchtig & leicht, Rosé-Genuss fürs ganze Jahr Passend zu unseren Vorspeisen und zum Landuro-Schwein		
unsere Rotweine	0,2l	0,75l
2015 Mainstockheimer Hofstück Blauer Zweigelt trocken	6,20	20,00
Winzerhof Burrlein, Mainstockheim würzig-pfeffrige Noten, Anklänge von Weichsel und Pflaumen Passend zum Steak, aber auch einfach so...		
2015 Sulzfelder Maustal Domina trocken	6,50	21,00
Weingut Brennfleck, Sulzfeld von intensiver Frucht geprägt, mit Anklängen von Zartbitterschokolade Passend zum Wild		
2016 Wiesenbronn Blaufränkisch Bio-Ortswein trocken	7,20	24,00
VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn fruchtig, kräftig, zarte Pfeffernote Passend zum Rind in allen Varianten		
2016 Wiesenbronn Spätburgunder Bio-Ortswein trocken	7,20	24,00
VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn Bouquet nach dunklen Waldbeeren, samtig mild Passend zu Geflügel oder zu unserem in Rotwein pochierem Waller		
2012 Merlot Qualitätswein trocken	7,70	25,50
Weingut Emmerich, Iphofen 2003 von Fam. Emmerich als einer der ersten fränkischen Merlot gepflanzt, kraftvoll, füllig, fast "schokoladig" Passend zum Rehrücken ein Gedicht		

Weißweine in der Flasche	0,75 l
2016 „FREIRAUM“ Silvaner trocken	28,50
VDP.Weingut Rainer Sauer, Escherndorf "Das Ergebnis von Toleranz und Zuversicht", Teamwork von Vater Rainer und Sohn Daniel Sauer Aromen von exotischen Früchten, an reifen Banane und Ananas erinnernd. Ein eleganter Silvaner, mit neuer Facette	
2016 Roter Silvaner -Bio- Ortswein trocken	29,50
VDP.Weingut Zehnthof Theo Luckert, Sulzfeld Eine "Silvaner-Spielart", intensive gelbe Farbe, klare Frucht, stoffig, mineralisch	
2016 Escherndorfer Lump Silvaner Erste Lage trocken	29,50
VDP.Weingut Rainer Sauer, Escherndorf Bouquet mit feiner Kalkfrische. Aromen von reifer Birne und Quitte. Elegant mit anhaltender Mineralik.	
2015 Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner Spätlese trocken	26,00
Weingut Emmerich, Iphofen Gipskeuper-Boden, aus 45 Jahre alten Reben. Cremig, sehr vollmundig, mit zarter Würze	
2016 „L“ - Silvaner trocken	39,00
VDP.Weingut Rainer Sauer "L" wie Leidenschaft, aus dem Herzstück des Escherndorfer Lump, eine Spätlese der Extraklasse. Von reifer Birne und getrockneter Aprikose geprägt. Durch seine Dichte hält er am Gaumen sehr lange an.	
2016 VINZ - Alte Reben -Bio- Silvaner trocken	42,00
VDP.Weingut am Stein - Ludwig Knoll, Würzburg Aus ca. 50 Jahren alten Reben im Stettener Stein. Nuancen von Quitte, Mirabelle und weißer Schokolade in der Nase, Macadamia, Feuerstein und weißer Pfeffer am Gaumen: ein Silvaner mit Wucht!	
2015 Iphöfer Kronsberg Riesling Spätlese trocken	24,00
Weingut Emmerich, Iphofen Feine exotische Fruchtaromen, vollmundig, harmonische Süße-Säure-Balance	
2016 Escherndorfer Lump Riesling Erste Lage trocken	32,00
VDP.Weingut Rainer Sauer, Escherndorf Eleganz gepaart mit belebender Frische. Aromen von Pfirsich und Aprikose am Gaumen. Die typische Mineralität des Muschelkalks spiegelt sich in diesem Wein deutlich wieder.	
2015 Sommeracher Katzenkopf Scheurebe „S“ trocken	29,50
Weingut Otmar Zang, Sommerach Intensives Aroma nach Johannisbeere, Stachelbeere und etwas Grapefruit. Schöne Saftigkeit mit animierender, moderater Säure. Langer Abgang mit trockenem Finish.	
2015 Seinsheimer Hohenbühl Gewürztraminer Spätlese	26,00
Weingut Emmerich, Iphofen Floraler Duft nach Rosenblüten, Litschi, typisch füllig-fruchtsüßer Traminer	

Alter Fränkischer Satz - Das ungewöhnliche Geschmackserlebnis

Der Alte fränkische Satz besteht aus mehreren historischen fränkischen und klassischen Rebsorten. Mit der Sortenvielfalt im Alten fränkischen Satz hat man früher versucht, die Witterungsunbilden auszugleichen. Damit war es möglich, an einem gegebenen Lesetermin aus Aroma- und Säureträgern und ertragsreicheren Reben bei unterschiedlichen Reifegraden der einzelnen Reben einen insgesamt trink- und haltbaren Wein zu keltern. (Quelle: Slow Food Deutschland e.V.)

	0,75 l
2015 "Altfränkischer Satz" Erste Lage trocken	34,00
VDP.Weingut Rainer Sauer, Escherndorf Silvaner, Traminer und Riesling, aus dem Escherndorfer Lump Aromen von Litschi und reifer Birne, leichte Röstaromen, langer Abgang	
2016 Q.E.D. - Gemischter Satz -Bio- trocken	32,00
VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn Riesling, Silvaner, Weißburgunder und Traminer sehr ausdrucksstark, kraftvoll, elegant	

NEU: Reife Weißweine

...wärmende, intensive Weine, passend zur kalten Jahreszeit	0,75 l
2008 Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner Selection trocken	29,00
Weingut Emmerich, Iphofen Gipskeuper-Boden, aus 45 Jahren alten Reben würzig, wunderbare Kräuter-Aromen	
2012 Escherndorfer Lump Silvaner trocken	32,00
VDP.Weingut Rainer Sauer, Escherndorf saftig, traubig, Aromen von gelben, reifen Früchten. Der mineralische Sockel verleiht Spannung und Spiel, druckvoll am Gaumen, langer Abgang.	
2010 Escherndorfer Lump Riesling Spätlese trocken	34,00
VDP.Weingut Rainer Sauer, Escherndorf Ein saftiger Wein der die Mineralität des Muschelkalks widerspiegelt. Seine Aromen erinnern an reifen Pfirsich und exotischen Früchten.	
2011 Cuvée "H" Spätlese trocken	29,00
Weingut Klaus Höfling, Eußenheim Silvaner, Weißburgunder, Riesling und Gewürztraminer harmonisch vereint. Aroma von reifer Birne, rauchig-erdige Töne, feiner Schmelz im Abgang.	
2006 Auxerrois Spätlese trocken	36,00
VDP.Weingut Schloss Sommerhausen natürliche Kreuzung von Heunisch und Pinot, in Franken einzig in diesem Weingut angebaut Frisch gekochte Mirabellenkonfitüre und reife Aprikose in der Nase, am Gaumen kräftig und dennoch weich und rund. Vanille, Kokos und leichte Röstaromen	

Rotweine in der Flasche		0,75l
2009 "RUBIN" Domina Qualitätswein trocken	(0,5l)	26,00
Weingut Emmerich, Iphofen selektive Handlese, 12 Monate Barriqueausbau, vollmundig, komplex, gemäßigte Tannine feine Aromen von dunklen Beeren und Schokolade		
2014 Wiesenbronn Acolon Bio-Ortswein trocken		32,00
VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn Kreuzung Blaufränkisch x Dornfelder dunkelrot, beerige und würzige Aromen, Erstaunliches aus Franken.		
2011 Wiesenbronn Acolon Bio-Ortswein trocken		34,00
VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn Kreuzung Blaufränkisch x Dornfelder dunkelrot, beerige und würzige Aromen, weichere, samtigere Tannine als der 2014er.		
2015 Sulzfeld Spätburgunder Bio-Ortswein trocken		40,00
VDP.Weingut Zehnthof Theo Luckert, Sulzfeld selektiv per Hand gelesene Trauben, kräftige Farbe, ausgeprägte feine Frucht mit typischen würzigen Aromen Konzentriert, mit feinem Tannin am Gaumen		
2012 Klingenberger Spätburgunder „R“ trocken		48,00
VDP.Weingut Stadt Klingenberg - Benedikt Baltes Holz- und Kräutertöne, Lorbeerblatt und Wacholder aber auch Beeren, Nüsse und Lebkuchengewürz Der Buntsandsteinboden gibt diesem Wein seine Komplexität und sein Tiefgang		

*Alle Preise verstehen sich in EURO
und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer*

*Wir pflegen unseren Weinkeller und unsere Weinkarte ständig,
trotzdem kann es vorkommen, dass ein angegebener Jahrgang nicht mehr aktuell ist. Wir bitten die-
sen gelegentlichen Umstand zu entschuldigen*