

Liebe Gäste,
dieser Herbst ist nur echt mit Kastanie in der Tasche, wa?

Jetzt, wo es so schön golden wird und sich der Himmel abendlich rosa färbt und dieses ganze Farbspektrum den Alltag für einen kurzen Moment vergessen lässt, wird es Zeit für kuschelige Veranstaltungen. Was darfs denn sein? Pommes und Champagner zum Beispiel, Martinsgans vielleicht oder sogar schon für eine Platzbuchung zu den Weihnachtsfeiertagen? Geht alles, wir sind gerüstet und bereit, es mit dem ganzen Wahnsinn wieder aufzunehmen.

Das Karussell des Lebens macht auch vor uns nicht halt: wir werden Jan ab November bei uns begrüßen, dessen smarte und lebenskluge Art Sie vielleicht schon aus dem *Lodovico* kennen. Wir werden Alex in unser neues Tagesbistro *.de Gouges* verabschieden, das ab 17.11. das Justizzentrum zu einem Hort kulinarischer Glückseligkeit macht, wir werden Olli Baginski viel Glück auf seiner ersten Küchenchefstelle im *SOLARberlin* wünschen und Duncan winken bei seiner Abreise in südlichere Wintersportgebiete. Deren Bewohner wissen noch gar nicht, was da für ein zauberhafter Mensch auf sie zusteuert.

Und natürlich kommt uns da auch mal ein Tränchen.
Aber Ihr wisst ja: wenn nichts geht, kann nichts kommen.
Prost auf alle!

So, jetzt lehnt Euch zurück und lasst Euch die Weinkarte bringen: sie beißt nicht und soll Euch ermutigen, es wie in Frankreich anzugehen: lieber eine Flasche mehr als eine zu wenig. Schließlich ist das Leben hier und heute, the time is now und die Fastenzeit ist auch noch nicht da. Bei uns werden Flaschenweine fair kalkuliert, nämlich so, dass Ihr sie -wenn sie Euch gut geschmeckt haben- beim Weinhandel Eurer Wahl aus dem Regal ziehen könnt, ohne bei der Erinnerung an den Besuch bei uns nachträglich in Ohnmacht zu fallen, weil der Preis astronomisch abhebt.

Unser Küchenchef Dennis Fischer würde an dieser Stelle fragen: „Habt Ihr denn eigentlich noch Spaß?!“

Haben wir!

Gruß aus der Küche!
Dennis Fischer, Oliver Baginski, Marco Matz, Olli Hein und Duncan Michler

Gruß vom Service!
Alexander Engel, Annabell Bredau, Anja Fischer, Richard Hell, Gina Fürstenau, Franzi Hudalla, Ines Gröhl, Nicole Lehmann, Sven Ullrich, Jana Ostermann und Lena Frenkel

POMMES UND CHAMPAGNER

30. Oktober 2025//ab 18.30 Uhr

Hilft ja nüscht: das Leben geht weiter, Paris ist schon wieder eine ferne Erinnerung und bevor wir uns ernsthaft ins Familiengame stürzen und enttäuscht unsere Weihnachtsgeschenke betrachten, ziehen wir uns nochmal bissl Champagner hinter: richtig gudes Zeuch, dazu gibts alles, was man mit Pommes und nem Teller anstellen kann. Und wenn die Gerüchte stimmen, dann ist ein Champagnerrausch eine Entdeckung, die man gemacht haben sollte. Wasser gibts trotzdem. Nur zur Sicherheit.

Der Preis beträgt 90,00 € pro Person.

MARTINSGANS UND KONSORTEN

11. November 2025//ab 18 Uhr

Dennis hat für dieses Jahr aufgeschrieben:

Sauerteigbrot und geräuchertes Gänserillettes
Gänseconsommée, Wurzelgemüse, Liebstocköl
Gans aus Freilandhaltung vom Derwitzer Bauern Hübner
dazu Kartoffelklöße, Rotkohl und Grünkohl
Petit fours

Der Preis beträgt 70,00 € pro Person
(mindestens 2 Personen).

MOSEL AUF DEN 2. BLICK

14. November 2025//18.30 Uhr

Kröver Nacktarsch, Durchgangsverkehr, Suicide boulevards, Kartoffeln auf e-bikes, italienisches Eis für 1,50 €, abgefahrene Reifen an Winzerautos, ein fantastischer Blick, 68% Steigung: da waren Licht und Schatten in diesem Sommerurlaub. Und kurz bevor wir verfrüht abreisen wollten, hat uns Thorsten Melsheimer mit seiner unverwechselbaren Erd- und Punkverbundenheit wieder das Herz aufgeschlossen und uns Ecken gezeigt, die uns als Wendegewinner nochmal nachdenken lassen über Strukturwandel, die Weltpolitik und das verdammte Klima.

Erzählen wir Euch in Ruhe! Mit sechs Gängen und korrespondierenden Weine von der Mosel.

Der Preis beträgt 120,00 € pro Person.

ADVENTSBRUNCH

*Endlich Zeit für friends&Freunde, endlich mal wieder gemeinsam sitzen, quatschen, teilen?
Naklar, das geht bei uns an den Adventssonntagen ab 10 Uhr!*

Dinkelsauerteigbrot, Franzbrötchen, lecker Laugenstange (Wir backen selbst!)
Entenschmalz, Joghurtbutter
Spekulatiuscreme, Bratapfelmarmelade

Entenconsommé, Wurzelgemüse, Liebstöckelöl

Schwarzkohl, pochiertes Ei, Hollandaise, Ducca
Rosenkohl vom Florahof, Räucherforelle, Radicchio, Meerrettich
Fläminger Wildschinken, fermentiertes Rotkraut, Quittenchutney

Auswahl von Baruther Urstromkäse und eine schöne Dominoschnitte

Der Preis beträgt 35,00 € pro Person
inklusive Wasser.

ENTENESSEN

*Trefft Euch mit Euren Lieben bei uns im Rahmen der Weinbar zum Verzehr einer richtig glücklichen Ente aus Derwitz.
Für das Date brauchen wir drei Tage Vorbereitungszeit, sagt uns bitte rechtzeitig Bescheid!*

vorweg

Sauerteigbrot und geräuchertes Entenrillettes
Entenconsommée, Wurzelgemüse, Liebstöckelöl

hauptsächlich

Ente aus Freilandhaltung vom Derwitzer Bauern Hübner
dazu Kartoffelklöße, Quitten-Rotkohl und Grünkohl

danach

Preiselbeer-Fruchtgummi, Haselnusspraline und Marzipankartoffel

Der Preis beträgt 50,00 € pro Person.
(mindestens 2 Personen).
Die Vorbestellfrist beträgt 3 Tage.

FESTTAGE BEI UNS AM TISCH

Niederschweligen Familienfrieden ohne Blockflöte gibts bei uns am 1. oder 2. Weihnachtsfeiertag. Leckere Vorspeisen zum Teilen, einen Hauptgang zur Wahl und eine Batterie Süßes aus der Patisserie erwarten Euch. Achso, Ihr könnt auch ohne Familie kommen.

Vorspeisen zum Teilen

Meerrettich, Rote Bete, Feldsalat, Dresdner Berle
Rosenkohl, Hanf, Brandenburger Kichererbse, Radiccio
Paté vom Fläminger Wild, Quittenchutney, Pistazie, Aprikose

Hauptgang zur Wahl

Dreierlei Derwitzer Ente, Grünkohl, Sellerie

oder

Rote Bete „Wellington“, Kürbis, Portulak, Trüffel

Dessert

Quitte, Lebkuchen, Mandarine
Petits Fours und Pralinen

25. Dezember 2025//18 Uhr

26. Dezember 2025//12 und 18 Uhr

Der Preis beträgt 75,00 € pro Person inklusive Wasser und Aperitif.
Kinder zahlen den halben Menüpreis, kinderkompatible Alternativen halten wir vor.

TEILEN MACHT SPAß

Ständig muss man irgendwas entscheiden: Wasser mit/ohne, vorher, nachher, Kaffee ja/nein. Nehmt alles: sagt JA zu unserer Küche und wir stellen nach und nach die Karte in die Mitte des Tisches, bringen immerzu Wasser und Kaffee danach. Zum Preis von 69,00 € pro Person teilt Ihr gemeinsam mit Euren Lieben das Leben, das Essen, Wasser, Kaffee - den Genuss eben.

Pastrami vom Bergsdorfer Wiesenrind, Brioche, Pilzmayo, Senf
Müritzaibling, Holunder, Kaviar
Kartoffelravioli, rote Bete, Haselnuss, Ei

Puntarelle, Hanf, Sellerie, Steinpilz
Zweierlei vom Odefey-Huhn, Mais, Paprika, Kürbis
Müritzstör, Zucchini, Kohlrabi, Brandenburger Linse

Florahof-Feige, Feigenblatt, Strakino
Original Beans Schokolade „Simply Dark“, Florahof Apfel, Petersilie
Berliner Blau, Radicchio, Physalis, schwarze Walnuss

69,00 € pro Person
inklusive Brot, Wasser und Kaffee

SPEISEN

GEHT IMMER

Brot und Dip	4,00 €
1 Dose Sardinen mit Brot	8,50 €
Auswahl von Urstromkäse (150 Gramm, 4 Sorten mit Chichi)	15,00 €
Weinbarpommes mit Aioli oder Apfelmus	7,50 €
<i>Alonso & Pedrajo, Suañé Blanco Rioja Reserva 2020 (7,50 €/0,1l)</i>	
Sauerteig, Pfifferlinge, Ei	17,00 €
Spugnole, Fläminger Wildschwein, Pfifferlinge	17,00 €/23,00 €
Rote Grütze, Vanilleeis	8,00 €

VORWEG

Pastrami vom Bergsdorfer Wiesenrind, Brioche, Pilzmayo, Senf	16,00 €
<i>Eymann, Riesling Liter trocken 2023, Pfalz (5,00 €/0,1l)</i>	
Müritzsaibling, Holunder, Kaviar	16,00 €
<i>Sprudel du moment (9,00 €/0,1l)</i>	
Kartoffelravioli, Rote Bete, Haselnuss, Ei	13,00 €
<i>Contra Soarda, Breganze Vespaiole 2023, Veneto (6,00 €/0,1l)</i>	

HAUPTSÄCHLICH

Puntarelle, Hanf, Sellerie, Steinpilz	24,00 €
<i>Domaine des Deux Clés, Corbières Blanc 2022, Languedoc (7,00 €/0,1l)</i>	
Zweierlei vom Odefey-Huhn, Mais, Paprika, Kürbis	28,00 €
<i>Moric, Hausmarke Rot Solera S21, Burgenland (7,00 €/0,1l)</i>	
Müritzstör, Zucchini, Kohlrabi, Brandenburger Linse	28,00 €
<i>Simone Adams, Lohpfad Chardonnay 2022, Rheinhessen (9,00 €/0,1l)</i>	

DANACH

Florahof-Feige, Feigenblatt, Strakino	9,00 €
<i>Thorsten Melsheimer, Reiler Mullay-Hofberg Riesling Spätlese 2022, Mosel (8,00 €/0,1l)</i>	
Original Beans Schokolade „Simply Dark“, Florahof Apfel, Petersilie	9,00 €
<i>Weingut Seckinger, Deidesheimer Mäushöhle Riesling Kabinett 2022, Pfalz (6,50 €/0,1l)</i>	
Berliner Blau, Radicchio, Physalis, schwarze Walnuss	9,00 €
<i>Contra Soarda, Sarson Torcolato Vin Passito Riserva 2018, Venetien (6,50 €/0,05l)</i>	

PLATZ FÜR NOTIZEN

Zwiebelrostbraten vom Bergsdorfer Wiesenrind, Spätzle, Salat	35,00 €
Warme Sardinen, Beurre Bordier, Röstbrot, Salat	22,50 €
<i>Champagner du moment (9,00 €/0,1l)</i>	
Lavendel-Crème brûlée, Kirschsorbet	9,00 €

SÄFTE UND ERFRISCHUNGEN

Viva con Agua	0,33 l	2,00 €
Rheinsberger Quelle	0,75 l	5,50 €
Rohrperle still/spritzig	0,75 l	4,00 €
Orangina	0,20 l	2,80 €
Säfte von der Mostmanufaktur Havelland	0,2 l	2,60 €
Ostmot-Schorlen	0,33 l	3,20 €
Fritz-Cola, Apfelschorle	0,33 l	3,20 €

BIERE

Augustiner Hell, Augustiner Pils	0,33 l	3,50 €
Mayer Konter-Bier Hell	0,33 l	3,50 €
Störtebeker Strandräuber Radler und alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Störtebeker Frei Bier alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Paulaner Hefe alkoholfrei	0,50 l	3,90 €

KAFFEE, MILCHSCHAUMGEBIRGE UND HEISSGETRÄNKE

Kaffee		2,00 €
Kaffee Pott		3,00 €
Espresso		1,80 €
Espresso doppio		3,00 €
Espresso macchiato		2,00 €
Cappuccino		2,80 €
Milchkaffee		3,00 €
Latte Macchiato		3,30 €
Trink Meer Tee		2,80 €
Frischer Tee		3,50 €
Black sense Chai Latte		4,00 €
Heiße Schokolade		2,70 €

ALKOHOLFREIE APERITIFS

Kerné Pommes pétillantes, Bretagne	5,50 €/0,2l
Leon Gold, Lunar Herbs Secco, Württemberg	7,00 €/0,2l
Copenhagen Sparkling Tea	19,50 €/0,375l
Gin&Birne	7,00 €/0,2l

ALKOHOLHALTIGE APERITIFS UND ALTERNATIVEN

Colonel (Zitronensorbet & Crémant)	8,00 €/0,15l
Merwut Wermut	7,50 €/4cl
Limoncello&Tonic	7,50 €/0,15l
Negroni alla casa (COS Bitter, Merwut, Doppelwacholder)	11,00 €/0,12l

DIGESTIF

Brände von fräulein brösel: Vogelbeere, Mieze Schindler, Erdnuss	3,50 €/ 2cl
--	-------------

Brände vom Freimeisterkollektiv aus Berlin:

Cassis – Johannisbeerlikör	4,00 €/ 2cl
Doppelwacholder	4,00 €/ 2cl
Williams Rot/Grün	6,00 €/2cl

Spiritus Rex Malente von Matthias Sievert:

Blank – Doppelkorn	5,00 €/ 2cl
Marille Royal – Marillenlikör	5,00 €/ 2cl
Bloody O - Geist von der sizilianischen Blutorange Moro	9,00 €/ 2cl
Rubus Idaeus – Geist von der Waldhimbeere aus Siebenbürgen	9,00 €/ 2cl
Nööt – Geist von der Piemonteser Haselnuss Tonda Gentile	9,00 €/ 2cl
StevensB – Brand von der Stevensbaer Birgitte Kirsche	9,00 €/ 2cl

La Grande Chartreuse, Chartreuse Verte Kräuterlikör	7,00 €/2cl
---	------------

PERLEN IM GLAS

Die Preise unserer Weine und Schäumer beziehen sich auf je ein Glas mit der Füllmenge von 0,1l.

Sekthaus Raumland, Secco Frizzante 2021, Pfalz

5,00 € (30,00 €)

Bacchus, Scheurebe, Kerner und Muskatteller von 2021 wurden hier addiert, mit Kohlensäure verperlt und uns auf der Suche nach nem ordentlichen Einstiegssprudel empfohlen. Zarte Krautermoten, weißer Pfirsich und Holdunderblute ergaben bei uns jedenfalls zustimmendes Nicken. So geht Prosetscho, folks!

Lena Singer-Fischer Blanc de Noirs Extra Brut 2021, Rheinhessen

7,50 € (45,00€)

3655 Flaschen wurden von diesem Tropfen produziert; geerntet am 21. September 2021. Im Glas finden wir Ingelheimer Spätburgunder und 5% Schwarzriesling mit einer Dosage von 3g pro Liter. Wer so genau arbeitet, ist pradistiniert furSektbusiness. Diese straffe Nummer steht für eine neue Generation SektmacherInnen in Deutschland, die Sekt machen und nicht mehr probieren, Champagner zu imitieren. Sehr gelungen.

U Mes U Fan Tres, Cava Brut Nature Blanco 2021, Penedès

7,00 € (50,00 €)

Xarello ist die zurückhaltende Frucht, sie bringt moderate Säure, bissl Honig und Kellermuff. Alles drin, was man zum Aperitif braucht. Auch ein zweites Glas zum Essen.

U Mes U Fan Tres, Cava Brut Rosé, Penedès

7,00 € (50,00 €)

Gelungener Twist von Pinot noir und Grenache, harmonische Dosage, Kräuter, geht für die Rotkäppchen-Fraktion genauso gut wie für Leute, die im Wein-game sind, ohne massentauglich zu sein wie „Crazy“ von Beyoncé. Obwohl, das war schon auchn Brett, ne?

Champagner du Moment

9,00 € JE 0,1L

Schönes Etikett, netter Kellner, sauteuer und als Überraschung serviert, kriegt Ihr natürlich auch eine gute Erklärung dazu, wenn Ihr lieb fragt!

WEIßE WEINE

Die Preise unserer Weine und Schäumere beziehen sich auf je ein Glas mit der Füllmenge von 0,1l.

Weingut Schumann Weißburgunder 2023, Baden 5,00 € (30,00 €)

Man muss nichts besitzen, um tolle Ergebnisse zu erzielen. Bettina sammelt im kooperativen Stil die Trauben und vinifiziert sie dann. Dieser Weißburgunder hat es uns besonders angetan: in der Nase Sesam, Aprikose, Waldboden; am Gaumen ein schöner Schmelz, eine gut eingebundene Säure: trinkig, eben bis in die Puppen!

Weingut Eymann, Riesling Liter 2023, Pfalz 5,00 € (30,00 €)

Jahr für Jahr ist der Stoff einer der besten Literrieslinge, die es gibt. Wie oft bekommt man eine Literflasche mit Demeter-Zertifizierung - frisch, saftig und doch mit Charakter. Ein toller Riesling, der sich trotzdem nicht zu fein ist, als Schorle ins Glas zu kommen. Zitat Vincent Eymann: „Champagner ist der einzige Wein, den man zur Not aus der Flasche trinken kann!“

Dr. Bürklin Wolf, Riesling Gutswein 2023, Pfalz 7,50 € (40,00 €)

Seit 1597 betreibt die Familie Bürklin in Wachenheim Weinbau, seit '92 wirkt hier Bettina Bürklin von Guradze komplett biodynamisch dann ab 2005. Wenn Pfälzer Riesling so saftig, frisch und warm daherkommt, musses Liebe zum Berufsein. Ein Gutswein, für den man so manches Großes Gewächs stehen lassen kann!

Gabriel und Simon Scheuermann, Grauburgunder 2023, Pfalz 5,00 € (28,00 €)

Ein klassischer Vertreter seiner Art, geht zum Lunch und auch am Abend, ohne sich verstecken zu müssen zwischen anderen Gewächsen. Er ist reduktiv ausgebaut und erfreut mit köstlichem Schmelz und charmanter Fülle bei Brot & Butter.

Weingut Zehnthof Luckert, Sulzfelder Silvaner 2024, Franken 6,50 € (36,00 €)

Das Spargelkarma verfolgt Silvaner ja besonders bei uns hartnäckig. Brandenburg eben. Kartoffeln, Sand und Rex Pils. Dieser Silvaner von den alten Reben hat 50 Jahre lang auf Muschelkalk gewurzelt, wurde mit wilden Hefen vergoren, lag in Fässern aus Spessarteiche, der bleibt nich neben so ner Spargelstange stehen. Der geht weiter, der kann mehr. Nimmste Dir ein Beispiel, Brandenburg.

Contra Soarda, Breganze Vespaiolo 2023, Venetien 6,00 € (36,00 €)

Gegen die weiße Wand gehalten findet sich ein leuchtendes Strohgelb, dann blumiges Geschnuffel, erste Petrolnoten, bissl Mandarinenzeste, glänzt mit Abwesenheit von Säure oder Ärgermissen. Und das im Hier und Jetzt. Immerhin.

Leon Gold, Weiss Gold 2024, Württemberg 6,00 € (36,00 €)

Wenn floral, dann richtig! Hier duftet eine Cuvée aus Kerner, Müller-Thurgau, Muskateller und Riesling. Und zwar nicht wie so eine räumige Aroma-Hefe aus dem Hause Erbslöh. Das Ding ist ein bissl wie ein Nachbar, der sich ab und an mal ne Zwiebel borgt, aber sonst nie zu sehen ist. Für alle, die glauben, bei uns wär' ihr zweites Wohnzimmer.

ROSA WEINE

Die Preise unserer Weine und Schäumer beziehen sich auf je ein Glas mit der Füllmenge von 0,1l.

Domaine des Deux Cles, Cles en Main Rosé 2023, Languedoc 6,50 € (36,00 €)
Blutorange, Rhabarber und rote Frucht strömen aus dem Glas. Am Gaumen knochentrocken, herrlich würzig und ganz ohne Kitsch. Weit entfernt vom rundgelutschtem Bon-Bon-Rosé. Sowas kommt also raus wenn eine Französin aus dem Burgund und ein Deutscher aus dem Ruhrpott sich verlieben und zusammen im Corbières Wein machen. Groartig!

Prof. Dr. Randolph Kauer, Tornado 2023, Mittelrhein 5,50 € (33,00 €)
Der Titel ist hier Programm, Einen abbeien kann man damit, Kauer ist ein echt nicer Typ und hat aus dem Tornado 2005 und dem damit verbundenen Hagel das Beste rausgeholt, was möglich war: Tornado Rosé. Danke, Professordoktor!

ROTE WEINE

Die Preise unserer Weine und Schäumer beziehen sich auf je ein Glas mit der Füllmenge von 0,1l.

Domaine des Deux Cles, Jeux de Cles Grenache 2022, Languedoc 8,00 € (45,00 €)
Gefühlt wächst Grenache ja überall. Meistens schmeckt er auch danach. Rundgelutscht, nur nach Frucht und nichts dahinter. Braucht ihr sowas? Wir jedenfalls nicht. Bei Gaelle und Florian gibt es zum Glück was anderes zu trinken. Die Frucht ist da aber herrlich rein, mit Kräutern hinterlegt und der Gaumen bringt viel Würze, Spannung und zum Glück keinen Restzucker mit. Mehr davon!

Contra Soarda, Gaggion 2022, Venetien 6,50 € (48,00 €)
Marzemino noir begleitet hier als autochthone Rebsorte ganz fluffig in den Frühling. Wir scmecken so angrenzenden Valpolicella, bissl Heu, Frische, Fruchtigkeit, Verführung. Der Ausbau im Stahltank mit anschließender Fasslagering tut dem Ding gut, so begleitet er bestens die guten Sachen aus der Küche, besonders das Lamm.

Felix Callejo, Flores de Callejo 2023, Ribera del Duero 6,00 € (36,00 €)
Die kühlen Tage rücken näher. Da packen wir doch glatt einen kräftigen Rotwein aus. Aber Moment: So kräftig ist der doch gar nicht! Stimmt. Reinsortig Tempranillo aus Ribera del Duero müsste eigentlich wuchtig sein - könnte man meinen. Aber Weinberge aufuber 800m, ein begnadeter Winzer und ein frischer Wind in der Region bringen hier einen geschmeidigen Rotwein ins Glas, der zupackt und trotzdem wenig Schluckwiderstand mitbringt!

SÜßE WEINE

Die Preise unserer Weine und Schäumern beziehen sich auf je ein Glas mit der Füllmenge von 0,1l.

Peter Jakob Kühn, Oestrich Lenchen Riesling Kabinett 2023, Rheingau

8,00 € (48,00 €)

Das ist eine Hommage an... unseren neuen Kollegen Richard, der uns ab Mai verstärkt und zuverlässig dafür sorgen wird, dass diese Weinkarte vielleicht noch länger wird, die Auswahl intelligent und die Ansprache höchst angenehm. Lasst Euch von ihm mehr über dieses Weingut erzählen – er weiß alles. Willkommen, Richard!

Weingut Seckinger, Deidesheimer Mäuschöhle Riesling Kabinett 2022, Pfalz

6,50 € (36,00 €)

Spaß an Kulturgeschichte ist ja der Grund, wieso wir hier an allem schnüffeln und tasten, dabei die Näschen kraus ziehen und die Hände so komisch halten, während wir unseren Trinkgefühlen Ausdruck verleihen. Im Jahre 1208 erstmals schriftlich erwähnt unter dem Namen „Muschelde“ hat sich diese Lage mit rekultivierten Terrassen nah am Waldrand einen Namen gemacht.

Die Gebrüder Seckinger teilen hier Natur mit echt vielen bekannten Winzern wie von Winning, Reichsrat von Buhl und Bürklin Wolf. Spontanvergoren und im großen Holz kommt dieser Kabi superfrisch daher, keine blöde Moselimitation, sondern ein trinkbarer Alltagstropfen ohne Ölspur.

Contra Soarda, Sarson Torcolato Vin Passito Riserva 2018, Venetien

6,50 € / 0,05l

Die Vespaiolo-Trauben werden nach der Lese getrocknet, 6 Monate lang. Anschließend wird im Barrique vergoren und über vier Jahre in der Nase gepopelt. Bernsteinfarben im Glas, Aprikose, Honig und feine Röstaromen in der Nase, am Gaumen endlose Süße, mit herrlicher Balance!



**UNSERE FLASCHENWEINKARTE LÄDT ZUM STÖßERN, ENTDECKEN UND GENIEßEN EIN!
MANCHMAL SCHAFFEN ES AUCH WEINE AUS DER FLASCHENWEINKARTE IN DEN OFFENEN AUSSCHANK.
FRAGT UNS GERNE AUS!**