

# *Weinkarte*

Eine Auswahl unserer Weine,  
weil wir sehr freundlich sind.

**WINZERSEKT****0.1L****0.75L**

Kirchner

8.00

55.0

*Chardonnay Brut**Pfalz***CHAMPAGNER****0.1L****0.75L**

Ruinart

18.5

130

*Blanc de Blanc*

Ruinart

18.5

130

*Rosé*

Dom Perignon

290

*Vintage 2010*

**WEISS (OFFEN)****0.15L****0.75L**

Schwedhelm

7.50

34.0

„Halvard der Krieger“

*Weiß- & Grauburgunder**Pfalz, 2020*

Bischel

8.00

36.0

*Grauburgunder**Rheinhessen, 2020*

Leitz „Magic Mountain“

10.0

48.0

*Riesling**Rheingau, 2020*

Bhilar Blanco

8.50

42.0

bio-dyn

*Viura, Garnacha Blanca**Rioja, 2020***ROSÉ (OFFEN)****0.15L****0.75L**

Dreissigacker Rosé

8.00

36.0

bio

„Pinot &amp; Co.“

*Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot**Rheinhessen, 2020*

<b>ROT (OFFEN)</b>	<b>0.15L</b>	<b>0.75L</b>	
<b>Conte di Lucca</b> <i>Montepulciano</i> <i>Abruzzen, Italien, 2019</i>	7.50	34.0	bio
<b>Chapeau La Vache „Louise“</b> <i>Syrah, Grenache, Carignan</i> <i>Minervois, 2016</i>	10.0	49.0	
<b>Bhilar Tinto</b> <i>Tempranillo, Viura</i> <i>Rioja, Spanien, 2019</i>	9.00	45.0	bio-dyn

**WEISS DEUTSCHLAND****0.75L****Schwedhelm**

34.0

**„Halvard der Krieger“***Weißburgunder, Grauburgunder**Pfalz, 2020***Bischel**

36.0

*Grauburgunder**Rheinhessen, 2020***Becker „Kalkmergel“**

48.0 bio

*Grauer Burgunder**Pfalz, 2020***Battenfeld-Spanier**

50.0 bio

*Weißburgunder „R“**Rheinhessen, 2020***Emil Bauer „Beachball“**

56.0

*Vignioner, Herrenberg**Pfalz, 2020***Becker „Muschelkalk“**

42.00 bio

*Auxerrois**Pfalz, 2017***Becker „Wildwein“**

95.0 bio, limitiert

*Sauvignon**Pfalz*

<b>Leitz „Magic Mountain“</b>	48.0	
<i>Riesling</i>		
<i>Rheingau, 2020</i>		
<b>Van Volxem „Alte Reben“</b>	65.0	
<i>Riesling</i>		
<i>Mosel, 2018</i>		
<b>Dreissigacker „Hasensprung“</b>	75.0	bio
<i>Riesling</i>		
<i>Rheinhessen, 2017</i>		
<b>Egon Müller-Scharzhof</b>	95.0	limitiert
<i>Riesling, QbA</i>		
<i>Saar, 2019</i>		
<b>Ökonomierat Rebholz</b>	98.0	bio
<i>Chardonnay R</i>		
<i>Pfalz, 2019</i>		

## **WEISS ÖSTERREICH**

**0.75L**

### **Zöller „Fräulein Müller macht Party“**

48.0

Naturwein

*Müller-Thurgau*

*Kremstal, 2020*

### **Ploder Rosenberg**

54.0

Demeter,  
Naturwein

*Souvignier gris, Muskateller*

*Steiermark, 2017*

### **Tegernseerhof „Ried Loibnerberg“**

66.0

Demeter

*Grüner Veltliner, Smaragd*

*Wachau, 2019*

## **WEISS ITALIEN 0.75L**

### **La Tunella**

42.0

*Sauvignon Blanc*

*Friaul, 2020*

### **Bruno Giacosa**

54.0

*Arneis, DOCG*

*Roero, Piemont, 2020*

*Saar, 2019*

**WEISS FRANKREICH****0.75L****Domaine Thilbert „Bourgogne Blanc“**

48.0

*Chardonnay**Burgund, 2017***Michel Thomas „Le Chant du Merle“**

59.0

*Sauvignon Blanc**Sancerre, 2020***Domaine de Fontenille**

62.0

*Sauvignon Blanc**Pouilly-Fumé, Loire, 2020***Albert Bichot „Les Lys“**

75.0

*Chardonnay, 1er Cru**Chablis, Burgund, 2019***Albert Bichot**

125

*Chardonnay, Grand Cru**Puligny-Montrachet, Burgund, 2019*



## **WEISS SPANIEN**

**0.75L**

### **Bhilar Blanco**

42.0 bio-dyn

*Viura, Garnacha Blanca*

*Rioja, 2020*

### **Bilhar „Kha Mé“**

54.0 bio-dyn

*Garnacha Blanca*

*Rioja, 2020*

## **ROSÉ FRANKREICH 0.75L**

### **Château Puech-Haut „Argali“**

48.0

*Grenache, Cinsault*

*Languedoc, 2020*

### **Caves d'Esclans „Whispering Angel“**

54.0

*Grenache, Vermentino, Cinsault, Syrah*

*Côtes de Provence, 2020*

## **ROT DEUTSCHLAND**

**0.75L**

**Philipp Kuhn „Mano Negra“**

48.0    vegan

*Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon*

*Pfalz, 2017*

**Kaufmann „Pinot Noir 2+“**

56.0    bio

*Spätburgunder*

*Rheingau, 2019*

**Knipser „Cuvée X“**

120

*Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc*

*Pfalz, 2017*

## **ROT ÖSTERREICH 0.75L**

**Preisinger „Kalkstein“**

42.0    bio + vegan

*Blaufränkisch*

*Burgenland, 2020*

**T.F.T.X „Arachon“**

78.0

*Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon*

*Burgenland, 2018*

**ROT ITALIEN** **0.75L**

**Conte di Lucca**

34.0

*Montepulciano*

*Abruzzen, 2019*

**Giacosa**

46.0

*Barbera*

*Alba, Piemont, 2018*

**Biscardo „Enigma“**

48.0

*Sangiovese, Appassimento*

*Emilia Romagna, 2020*

**Biscardo**

95.0

*Amarone della Valpolicella*

*Emilia Romagna, 2016*

**Giovanni Rosso**

145

*Nebbiolo*

*Barolo, 2017*

**Ornellaia**

249

*Merlot, Cabernet, Petit Verdot*

*Toscana, 2018*

**Sassicaia Bolgheri**

289

*Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc*

*Toscana, 2018*

**ROT FRANKREICH****0.75L****Chapeau La Vache „Louise“**

49.0

*Syrah, Grenache, Carignan**Minervois, 2016***Château de Bel Air**

89.0

*Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon**Pomerol***Château Kirvan Margaux**

140

**„Les Charmes de Kirvan“***Cabernet Sauvignon & Franc, Merlot, Petit Verdot**Margaux, 2016***Châteauneuf du Pape**

115

*Domaine Pierre Usseglio & Fils**Grenache, Syrah, Mouvedre, Cinsault**Rhone, 2018***ROT SPANIEN 0.75L****Conde de Valdemar**

38.0

*Tempranillo, Ciranza, 2016***Bhilar Tinto**

45.0

bio-dyn

*Tempranillo, Viura**Rioja, 2019***Marques de Murrieta**

63.0

*Reserva, 2016*

**ELAINE'S**  
*Restaurant*

*Love: The Deligang*

*Gastgeber: Joe Pelu Manzambi*

*Küchenchef: Lou Hahn*

*Interior Design: Eberhardt Objects*

*Design: Maxim Helldörfer*