

Liebe Gäste,
herzlich willkommen in der Ehrenbürg.
Wir freuen uns sehr, Sie in unserem Haus
begrüßen zu können.

Ihr Ehrenbürgteam

Dienstag Ruhetag
(Hotel geöffnet, Tagungen und
Veranstaltungen auch am Ruhetag möglich)

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
(Küchenschluß 14.00 Uhr) und wieder ab 17.45 Uhr geöffnet.
Samstag, Sonntag und Feiertag durchgehend geöffnet

Unsere Lieferanten

Eier vom Hühnerhof Huberth Kauernhofen

Brot von der Landbäckerei Löw Hagenbach

Kartoffeln und Gemüse vom Bauernhof Hack in Dobenreuth
und vom Gemüsehandel Peter Hack Schlaifhausen

Schweinefleisch, Rindfleisch, Lamm, Pute und Hühner von der bäuerlichen
Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, vom Kloster Plankstetten
und von der Metzgerei Kraft und Lehr

Wild vom Jäger Michael Messingschlager aus der Schlaifhausener Jagd,
vom Jäger Marco Kraft aus der Wiesenthauer Jagd
und von der bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Dinkel Bio-Mehl, Weizen Bio-Mehl, Körner und Saaten von der Minderleinsmühle

Salzwasserfische von Metro Nürnberg aus nachhaltiger Aufzucht oder Leinenfischerei

Süßwasserfische von der Fischerei Gebhardt Streitberg

Kloßteig von Schmitt aus Poppendorf

Öle, Saaten und Körner vom Biohof Nagengast in Trailsdorf

Milch und Milchprodukte vom Bio-Hof Stähr in Unterstürmig

Speisekarte

Aperitifempfehlung :

Cremant Brut De Loire Ladubay rose	0.1l	5.90
Sekt Valckenberg Numero 1	0.1l	4.90
Sekt Valckenberg Numero 1 mit Hibiscusblüte	0.1l	6.50
Aperol Sprizz	0.2l	6.90
Hugo	0.2l	6.90
Hugo alkoholfrei	0.2l	5.50
Lillet Wildberry	0.2l	6.90
Limoncello sprizz	0.2l	6.90
Crodino alkoholfrei	0.2l	6.50

Weinempfehlung :

Sommerach Silvaner Alte Reben weiß	0.2l	6.90	
Serbien Fattoria Jovic Primitivo 2020 rot	12 Monate Eichenfass	0.2l	6.90

Vorspeisen

Pflücksalat mit Speck und Croutons	7.90
Pflücksalat mit gerösteten Kernen und Croutons (veget.)	7.90
Hausgebeizter Lachs mit Honig- Senfsoße und kleinem Pflücksalat	13.90
Jakobsmuscheln mit kleinem Salat und Kräuterdip	14.90

Suppen

Leberknödelsuppe	5.50
Kokos-Currysuppe mit Croutons	7.90

Braten

Krenfleisch , Meerrettichsauce, Klöße, hausgemachten Preiselbeeren	14.90
Fränkischer Sauerbraten mit Klößen und Blaukraut	16.90
Knuspriges Schäufelra mit Klößen und Sauerkraut	17.90
Entenbrust mit Klößen und Blaukraut	19.50

Fisch

Forelle Müllerin mit Kartoffelsalat und Salat	18.50-22.50
Dorade im Ganzen gebraten mit Rosmarinkartoffeln und Salat	23.90
Kabeljaufilet mit Senf-Rieslingssoße, dazu gebratenes Gartengemüse und Basmatireis	24.90
Karpfenfilet aus dem Aischgrund mit Kartoffelsalat und Salat	21.90
Aischgründer Karpfen im Butterschmalz gebacken mit Kartoffelsalat und Salat	17.50-22.50

Fleisch

Schnitzel in der Butterschmalzpfanne gebraten vom Schwein mit Kartoffelsalat oder Pommes frites und Salat	15.90
Schweizer Schnitzel (mit Käse gefüllt) mit Pommes frites und Salat	17.90
Schweinefilet in Pilzrahm , Egerlingen, Rösti und Salat	20.90
Rumpsteak vom argentinischen Angusrind, 200g Rohgewicht dazu servieren wir: Salatteller, Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln	26.50
Filetsteak vom argentinischen Angusrind, 200g Rohgewicht dazu servieren wir: Salatteller, Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln	29.50

Fleischlos

Wokgemüse mit Sesamsoße und Basmatireis (vegan) 17.50

Pfifferlinge in Rahm mit gebratenem Semmelklos und Broccoli (vegt.) 18.50

Salat

Großer bunter Salat mit argentinischen Roastbeef 18.90

Wild aus der Schlaifhausener und Wiesenthauer Jagd

Rehbraten mit Klößen, Blaukraut und Preiselbeeren 19.90

Rehrücken mit Ofenkürbis,
Pfifferlingen und Kartoffelplätzchen 29.90

Bio-Fleisch aus der Aufzucht vom Kloster Plankstetten

Bio-Schnitzel vom Plankstettener Klosterschwein
in der Butterschmalzpfanne gebraten
mit Kartoffelsalat oder Pommes frites und Salat 19.90

Bio-Rinderragout aus der Schulter
mit Kartoffelplätzchen und Salat 21.90

Fleisch von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Wiener Schnitzel vom Hohenloher Kalb
in der Butterschmalzpfanne gebraten
mit Kartoffelsalat oder Pommes frites und Salat 23.90

Kalbsleber vom Hohenloher Kalb
mit Balsamico-Soße, dazu Kräuterseitling, Brokkoli und Röstli 22.90

Rinderroulade vom Hohenloher Rind
mit Klößen und Blaukraut 19.50

Dessert

Nougatmousse und Kürbiskernparfait mit Rotweinzwetschgen 8.90

Hinweis bezüglich Allergie/Lebensmittelunverträglichkeit auslösende Stoffe finden Sie in unserer speziellen Mappe

Zum Dessert Mövenpickeis

<i>Drei Kugeln Eis</i>	<i>5.90</i>
<i>Drei Kugeln Eis mit Sahne</i>	<i>6.90</i>
<i>Zitroneneis mit Prosecco aufgefüllt</i>	<i>7.50</i>
<i>Walnusseis mit Eierlikör</i>	<i>7.90</i>
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	<i>7.90</i>
<i>Eiskaffee</i>	<i>5.80</i>
<i>Eisschokolade</i>	<i>5.80</i>
<i>Zwergeneis</i>	<i>3.60</i>

Kaffee und Teespezialitäten

<i>Große Tasse Kaffee</i>	<i>3.90</i>
<i>Große Tasse entcaffeinert</i>	<i>3.90</i>
<i>Tasse Kaffee</i>	<i>2.90</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3.80</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>4.30</i>
<i>Latte macchiato</i>	<i>4.30</i>
<i>Affogato (Espresso mit Vanille Eis)</i>	<i>4.20</i>
<i>Espresso</i>	<i>2.20</i>
<i>Doppelter Espresso</i>	<i>3.70</i>
<i>Tasse Tee</i>	<i>2.90</i>
<i>Pfefferminztee mit frischer Minze und Zitrone</i>	<i>3.90</i>

Hausgebackenes

<i>Stück Apfelkuchen</i>	<i>3.60</i>
<i>Stück Käsekuchen</i>	<i>3.60</i>
<i>Stück Torte nach Angebot</i>	<i>4.10</i>
<i>Urrädla</i>	<i>4.50</i>

Apéritif

<i>Cremant Brut De Loire Ladubay</i>	<i>rose</i>	<i>0.1l</i>	<i>5.90</i>
<i>Sekt Valckenberg Numero 1</i>		<i>0.1l</i>	<i>4.90</i>
<i>Sekt Valckenberg Numero 1 mit Hibiscusblüte</i>		<i>0.1l</i>	<i>6.50</i>
<i>Aperol Sprizz</i>		<i>0.2l</i>	<i>6.90</i>
<i>Hugo</i>		<i>0.2l</i>	<i>6.90</i>
<i>Hugo alkoholfrei</i>		<i>0.2l</i>	<i>5.50</i>
<i>Lillet Wildberry</i>		<i>0.2l</i>	<i>6.90</i>
<i>Limoncello sprizz</i>		<i>0.2l</i>	<i>6.90</i>
<i>Crodino alkoholfrei</i>		<i>0.2l</i>	<i>6.50</i>
<i>Alkoholfreier Frucht Cocktail</i>		<i>0.2 l</i>	<i>5.50</i>

Fassbiere

<i>Grüner Helles</i>	<i>0.5 l</i>	<i>3.90</i>
<i>Radler</i>	<i>0.5l</i>	<i>3.90</i>
<i>Pilsner Radeberger</i>	<i>0.3 l</i>	<i>3.80</i>
<i>Kloster Scheyern Dunkel</i>	<i>0.5 l</i>	<i>4.20</i>
<i>Zwickel Kellerbier</i>	<i>0.5 l</i>	<i>4.20</i>

Weizenbiere der Brauerei Gutmann 0,5l

<i>Alkoholfreies Hefeweizen</i>	<i>4.20</i>
<i>Hefeweizen</i>	<i>4.20</i>

Alkoholfreies Bier 0,5l

<i>Clausthaler</i>	<i>3.90</i>
--------------------	-------------

Alkoholfreie Getränke

<i>Fanta</i>	<i>0.33l</i>	<i>3.80</i>
<i>Coca Cola</i>	<i>0.33l</i>	<i>3.80</i>
<i>Coca Cola light</i>	<i>0.33l</i>	<i>3.80</i>
<i>Mezzo mix</i>	<i>0.33l</i>	<i>3.80</i>
<i>Zitronenlimonade</i>	<i>0.20l</i>	<i>2.50</i>
<i>Mineralwasser Selters</i>	<i>0.25l</i>	<i>2.90</i>
<i>Mineralwasser Selters naturell</i>	<i>0,25l</i>	<i>2.90</i>
<i>Mineralwasser Selters</i>	<i>0.75l</i>	<i>5.90</i>
<i>Mineralwasser Selters naturell</i>	<i>0.75l</i>	<i>5.90</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0.20l</i>	<i>2.90</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0.40l</i>	<i>3.90</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0.20l</i>	<i>3,00</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0.40l</i>	<i>4.20</i>
<i>Traubensaft</i>	<i>0.20l</i>	<i>3.20</i>
<i>Traubensaftschorle</i>	<i>0.40l</i>	<i>4.40</i>
<i>Johannisbeernektar</i>	<i>0.20l</i>	<i>3.20</i>
<i>Johannisbeerschorle</i>	<i>0.40l</i>	<i>4.40</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0.20l</i>	<i>3.20</i>
<i>Orangensaftschorle</i>	<i>0.40l</i>	<i>4.40</i>
<i>Maracujasaft</i>	<i>0.20l</i>	<i>3.20</i>
<i>Maracujasaftschorle</i>	<i>0.40l</i>	<i>4.40</i>

Weinschorlen

<i>Frankenweinschorle</i>	<i>0.20l</i>	<i>3.90</i>
<i>Frankenweinschorle</i>	<i>0.50l</i>	<i>6.90</i>

Offene Weißweine

FRANKEN

<i>Weingut Thomashof</i>	
<i>Eibelstadter Kapellenberg</i>	0.20l 5.90
<i>2021 Silvaner trocken</i>	0.10l 3.20

<i>Weingut Thomashof</i>	
<i>Eibelstadter Kapellenberg</i>	0.20l 5.90
<i>2021 Bacchus halbtrocken</i>	0.10l 3.20

<i>Weingut Thomashof</i>	
<i>Mainstockheimer Hofstück</i>	0.20l 5.90
<i>2019 Riesling Kabinett trocken</i>	0.10l 3.20

ITALIEN

<i>Veneto</i>	
<i>2021 Pinot Grigio</i>	0.20l 5.90
<i>Borgo Molino</i>	0.10l 3.20

Offene Roséweine

SERBIEN

<i>2020 Fattoria Jovic Rose</i>	0.2l 6.50
	0.1l 3.90

Offene Rotweine

FRANKEN

<i>Weingut Thomashof</i>	
<i>Dettelbacher Sonnenleite</i>	0.20l 6.80
<i>2020 Acolon QbA. trocken</i>	0.10l 3.90

ITALIEN

<i>Piluna</i>	
<i>2020 Primitivo</i>	0.20l 5.90
<i>Salento</i>	0.10l 3.20

Frankreich

<i>Les Jamelles</i>	
<i>2019 Merlot</i>	0.20l 5.50
<i>Pays d'Oc</i>	0.10l 3.00

SÜDAFRIKA

<i>WALKER BAY</i>	
<i>Springfontein</i>	0.20l 6.90
<i>2018 Ulumbaqa Red of Springfontein</i>	0.10l 3.50

Destillate 2 cl

Obstbrennerei Wagner Schlaifhausen

Williams	3.30
Ringlobrand	3.30
Quittenbrand	3.30
Brand von der Mollerbuschbirne	3.30
Schlehengeist	3.80

Obstbrennerei Wohlhöfer Schlaifhausen

Fränkische Williams Birne	3.30
Fränkisches Kirschwasser	3.30

Brennerei Keilholz Leutenbach Jahrgang

Williams 2015	3.90
Mollerbuschbirne 2009	4.80
Mirabelle 2009	4.80
Alte Zwetschge 2008	4.80

Brennerei Siebenhaar Dietzhof

Walberla Bitter Kräuterlikör	3.50
Mirabellen- Brand	3,80
Weintrauben Brand	3,80

Edelbrennerei Kern Schlaifhausen

Zwetschgenwasser 50%	3.30
Walnussgeist	3.30
Johannisbeergeist	3.30

Edelbrennerei Haas Pretzfeld

Schwarzer Johannisbeerbrand	6.50
Kirsch- Brand	6.50
Haselnussgeist	4.50
Himbeer - Brand	7.90

Fränkische Liköre:

Kirschlikör	(Wagner)	3.30
Brombeerlikör	(Wagner)	3.30
Quittenlikör	(Wagner)	3.30
Kümmellikör	(Wagner)	3.30

Brennerei Andre Christon

Williams Birne Jahrgang 2012	8.00
Grappa Jovic Serbien	3,90
Grappa Nonino Reserva Barriques	5,90

Scotch Whisky Single Malt 4cl

Glenlivet	18 Jahre	10,50
Highlandpark	12 Jahre	8,50
Laphroaig	10 Jahre	7,50

Weißwein 1 l

Franken

Weingut Thomashof Eibelstadter Kapellenberg 2015 Silvaner Kabinett trocken	24.90
Eibelstadter Kapellenberg 2015 Bacchus Kabinett halbtrocken	24.90
Eibelstadter Kapellenberg 2015 Riesling Kabinett trocken	24.90
Castell 2018 Silvaner	26.90

Weißwein 0,75 l

Franken

Sommeracher Katzenkopf Familiengewächs 2015 Silvaner trocken	28.50
Sommeracher Katzenkopf Familiengewächs 2015 Blauer Silvaner trocken	29.50
Sommeracher Katzenkopf Familiengewächs 2015 Weißburgunder trocken	29.50
Sommeracher Katzenkopf 2020 Wilm Silvaner trocken Großes Gewächs	52.50
Sommerach 2009 Wunderbar Cuvee weiß trocken	66.50
Sommeracher Katzenkopf 2008 Rieslaner Auslese Bocksbeutel	39.50
Schloss Sommerhausen 2005 Weißer Burgunder Spätlese trocken	55.00
Juliusspital 2018 Silvaner	29.50
2017 Iphöfer Kronsberg Silvaner Erste Lage	34.00
2016 Würzburger Stein Großes Gewächs	53.50
Wirsching 2018 Chardonnay	35.00
2018 Iphöfer Kammer Silvaner Großes Gewächs	55.00

Franken

Max Müller Volckach
2017 GrauWeis 29.50
Burgundercuvée

Waldemar Braun Nordheim
2018 Nordheimer Vögelein 32.50
Blauer Silvaner

Baden

Bernhard Huber
2015 Grauer Burgunder 34.00

Walz
2017 Heitersheimer Maltesergarten
Chasselas 34.00

Pfalz

A. Christmann
2020 Weißburgunder Pfarrwingert 41.50

Leiner
2021 Grauburgunder Handwerk (Demeter) 29.50
2021 Grauburgunder Leimboden (Demeter) 39.50

Mosel

Graacher Himmelreich
2011 Riesling Kabinett feinherb 28.50

Heymann-Löwenstein
2020 Riesling Schieferterrassen 39.50

Rheinhessen

Valkenberg
2016 Spätburgunder Rose halbtrocken 27.50

Adams
2019 Kaliber 25
Chardonnay 46.50

Pfannenbecker
2013 Sauvignon Blanc trocken 25.50

Wittmann
2020 Chardonnay Reserve (Bio) 54.50

Rheingau

Schloss Johannisberg
Fürst von Metternich
2018 Riesling trocken Gelblack 38.00

Johannishof 2011 Rudesheimer Berg Roseneck Riesling trocken	33.00
2010 Rudesheimer Berg Rottland Erstes Gewächs	41.50
Domänenweingut Schloss Schönborn 2011 Pfaffenberg Riesling Kabinett feinherb	29.50
Wegeler 2016 Geheimrat „J“ Riesling trocken	34.00
2016 Jesuitengarten Riesling Erstes Gewächs	38.50
Österreich	
Wachau Rudi Pichler 2020 Ried Hochrain Grüner Veltliner Smaragd	64.00
Weinviertel Fidesser 2019 Kapellenberg Grüner Veltliner	49.00
Setzer 2019 „8000“ Grüner Veltliner	46.50
Toskana	
Panizzi 2013 Vernaccia	28.50
Venetien	
Santi 2021 Lugana Folar	31.00
Zonin 2020 Lugana	29.50
Borgo Molino 2017 Sauvignon Blanc	29.00
Azienda Agricola Cavalcina 2015 Bianco di Custoza	29.00
Rhône	
E. Guigal 2016 Côtes-du-Rhône Blanc (Viognier, Roussane, Marsanne, Clairette)	29.00
Domaine Charwin 2020 Chateauneuf Du Pape blanc	67.50

Stephane Ogier 2016 Viognier de Rosine	37.50
2015 Condrieu La Comme de Malleval	57.50
2012 Condrieu Les Vieilles Vignes	79.50

Nicolas Perrin 2016 Condrieu Maison Les Alexandrines	59.50
--	-------

2018 Crozes- Hermitage Maison Les Alexandrines	41.50
---	-------

Jamet 2017 Condrieu Vernillon	79.00
-------------------------------------	-------

Burgund

Philippe Chavy 2016 Meusault	79.50
Eduard Delaunay 2018 Meusault	83.50
Olivier Leflaive 2014 Saint-Aubin Premier Cru	69.50

Jean Monnier & Fils 2019 Puligny Montrachet	85.00
--	-------

Les Preuses 2016 Chablis Grand Cru	62.50
---------------------------------------	-------

Laboure-Roi 2003 Chablis	35.00
-----------------------------	-------

Emile Durand 2007 Chablis Premier Cru	41.00
--	-------

Domaine de la Metaire d Alon 2015 Le Palajo Chardonnay	38.00
2017 Le Village	32.50

Valensac 2017 Avec Mention Chardonnay	34.00
---	-------

Domaine Guillot-Broux 2014 Macon Cruzille Les Genievrieres	57.50
---	-------

Loire

2007 Sancerre
La Guiberte 35.50

Bergerac

Château des Eyssards
2018 Sauvignon Blanc 28.00

USA

Kalifornien

Ste. Michelle Veneyards
2016 Chardonnay Columbia Valley 35.00

Edna Valley
2017 Chardonnay
Central Coast 35.00

K&U Sonderedition
2020 Au Bon Climat
Santa Maria Valley
Chardonnay 56.00

Oregon

Weingut Drouhin
2012 Chardonnay Arthur
Dundee Hills 48.50

Spanien

Rueda
2015 Atipyque
Verdejo Vino ecologico 29.50

Rotwein 0,75l

Franken

Weingut Thomashof Eibelstadt

Dettelbacher Sonnenleite
2013 Acolon QbA. trocken 27.50

Dettelbacher Sonnenleite
2014 Merlot QbA. trocken 27.50

Sommerach

Edition St. Valentin
2013 Regent fruchtig 27.50

Familiengewächs
2020 Domina trocken Barrique 33.00

Katzenkopf
2017 Spätburgunder 39.00

Iphofen
Wirsching
2014 Rondos 36.00

Sulzfeld am Main
Weingut Zehnthof Luckert
2019 Sulzfelder Spätburgunder 39.50

Ahr

Deutzerhof

2011 Cassmann – Hehle Spätburgunder trocken 29.00

2009 Balthasar C. Spätburgunder 31.00

2008 Caspar C. Spätburgunder 35.00

2008 Grand Duc Spätburgunder 49.00

2009 Mayschusser Mönchberg Spätburgunder
Grosses Gewächs 68.00

Pfalz

Pfaffmann

2018 Pan Noir Cuvee 45.00

Rheinhessen

Hofmann

2009 Spätburgunder S Barrique 68.00

Burgenland

Setzer

2015 Zweigelt 29.50

Venetien

Sartori

2015 RV Rosso Veronese I.G.T. 26.50

Villa Mura

2015 Bardolimo 27.50

Apulien

Caseletti

2016 Nero di Troia 27.50

2016 Nero di Troia 1850 34.00

Tagaro

2018 U' Gucci Susumaniello 40.00

Piemont

Burlotto	
2017 Barbera d'Alba	33.50
2018 Barolo	77.00
Pasquale Pelissero	
2015 Cascina Crosa Dolcetto D'Alba	36.00

Madaina	
2014 Barolo	45.00

Il Pozzo	
2014 Barolo	37.50

Valpolicella

Ripasso	
2019 Monte Del Fra	35.00

Ripassa	
2015 Zenato	36.00

Zonin	
2007 Amarone	59.00
2008 Amarone	59.00

Ca Dei Frati	
2015 Amarone	83.50

Movano	
2008 Amarone	45.00

Toscana

Panizzi	
2016 Chianti Colli Senesi Vertunno Riserva	29.50

Belvento	
2014 Sireno Belvento	33.00

Luce Montalcino	
2014 Lucente	41.50

2004 Poggio Al Casone	29.50
-----------------------	-------

Le Ginestra	
2006 Chianti Reserva	29.50

Tenuta La Badiola	
2008 Aquagiusta	39.00

Alto Di Bruca	
2003 Brunello di Montalcino	74.50

Talenti	
2016 Brunello di Montalcino	69.00

Spanien

Marrques De Vitoria
2001 Rioja Reserva 39.50
2005 Rioja Reserva 35.50

Larchago
2014 Rioja Crianza 29.50

Vina Salceda Rioja Reserva 2004 34.00

Portugal

Herdade dos Grous Tinto
2015 Aragonez, Alicante Bouschet, Tinta Nacional & Syrah 34.00

Australien

Yalumba
2014 Shiraz, Viognier 31.50

Chile

Ochagavia
2015 Cabernet Sauvignon 29.50

Südafrika

Springfontain
2012 Ulumbaza Red of Springfontain 29.50

L'Avenir Stellenbosch
2013 Pinotage 39.00

Frankreich

Côtes du Rhône
2014 Grenache, Mourvedre Syrah 31.50
2019 Chateaneuf Du Pape, Famille Perrin 57.50
2017 Cote Rotie, Maisson Les Alexandrins 77.50

Pays d'Oc
Abbotts Delaunay
2017 Syrah 28.50

BORDEAUX

Haut - Medoc

2006 Château Belgrave	5. Grand Cru Classe	56.00
2005 Chateau Cantemerle	5. Grand Cru Classe	69.00
2016 Chateau Cantemerle	5. Grand Cru Classe	64.00

St. Emilion

2009 Chateau Cheval Noir Zweitwein		44.00
2015 Chateau Cheval Noir		65.00
2015 Chateau Haut Faugeres		44.00

Margaux

1978 Château Brane-Cantenac	2. Grand Cru Classee	185.00
2015 Chateau Lascombes	2. Grand Cru Classee	125.00

Saint Julien

2016 Chateau Talbot		105.00
---------------------	--	--------

Pomerol

2015 Chateau Groupie		59.00
2015 Chateau Chantalouette		55.00
2018 Clos Beaugard		61.00

Saint Estephe

2006 Château Le Boscq	Cru Bourgeois Superieur	59.00
2010 Chateau Phelan Segur		145.00
2015 Chateau La Dame de Montrose		79.00

Pauillac

2005 Chateau Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2eme Cru		360.00
--	--	--------

Sekt 0,75l

Valckenberg « Numero 1 » - Brut-	25.50
Valckenberg « Gran Royal » - Rosé - extra trocken	28.50

Champagner 0,75l

Heidsieck Red Top	55.00
Heidsieck Blue Top	69.00
Moet & Chandon	85.00
Taittinger	85.00
Bolinger	85.00
Veuve Clicquot	85.00
Veuve Clicquot rose	95.00
Veuve Cliquot La Grande Dame 2006	245.00
Dominique Boulard Grand Cru	75.00
Dominique Boulard Blanc de Blancs	70.00
Dominique Boulard Singularis 2005	110.00