

## nestor goes Green Jeder Schritt zählt

Das Thema Nachhaltigkeit ist in aller Munde. Damit Sie sich darauf verlassen können, dass Ihre persönlichen Bemühungen in diesem Bereich auch auf Reisen fortgeführt werden, berücksichtigen wir bei unserer täglichen Arbeit sowohl soziale als auch ökonomische und ökologische Aspekte von nachhaltigem Handeln.

Bei der Auswahl unserer Speisen und Getränke versuchen wir zum Beispiel **regionale Produkte** zu verwenden. Dadurch können wir Anfahrtswege entsprechend kurzhalten, ErzeugerInnen in unserer Region unterstützen und Ihnen besondere Spezialitäten anbieten. Zu unseren lokalen Kooperationspartnern zählen unter anderem:

- Bäckerei und Konditorei Luckscheiter
- Bauernhof Friz
- Metzgerei Schneider
- Schlosskellerei Affaltrach
- Satoshi Spirits GmbH
- Sengenberger & Gasper GbR

In anderen Bereichen vertrauen wir auf **namhafte Lieferanten**, die genau wie wir um Nachhaltigkeit in unterschiedlichen Bereichen bemüht sind. Zu ihnen zählen:

- Transgourmet
- Staiger GmbH

Wenn Sie mehr über die **Nachhaltigkeitsbestrebungen unserer Lieferanten** erfahren möchten, finden Sie die Informationen auf den Internetseiten der jeweiligen Unternehmen.

## Unsere Empfehlungen

Our recommendations

<p><b>Karotten-Ingwer Suppe Croûtons</b></p> <p>Carrot-ginger soup   croutons</p>		<p><b>7,50 €</b></p>
<p><b>Minestrone</b></p> <p>Minestrone</p>		<p><b>8,50 €</b></p>
<p><b>Vitello Tonnato Kalbfleisch   Thunfisch-Kapernsoße</b></p> <p>Veal   tuna-caper sauce</p>		<p><b>14,50 €</b></p>
<p><b>Garnelencocktail mit Kräuterbaguette</b></p> <p>Prawn cocktail   herbs baguette</p>		<p><b>10,50 €</b></p>
<p><b>Lamm Ragout mit Gnocchi</b></p> <p>Lamb stew with gnocchi</p>		<p><b>26,50 €</b></p>
<p><b>Scaloppine an getrüffelter Tagliatelle wahlweise mit Pilz, Zitronen oder Weissweinsauce</b></p> <p>Scaloppine with truffled tagliatelle Optionally with mushroom, lemon or white wine sauce</p>		<p><b>27,50 €</b></p>
<p><b>Rinder Roulade Rotkraut   Kartoffelpüree</b></p> <p>Beef roulade   Red cabbage   mashed potatoes</p>		<p><b>26,50 €</b></p>
<p><b>Frittierte Austernpilze an Dreierlei Dip Chilli Mayo, Aioli und Trüffel-Creme</b></p> <p>Deep-fried oyster mushrooms with three kinds of dip Chili mayo, aioli and truffle cream</p>		<p><b>15,50 €</b></p>
<p><b>Torta Caprese Lauwarmes Schoko-Nuss Küchlein   Pistazieneis</b></p> <p>Torta Caprese Lukewarm chocolate and nut cake   pistachio ice cream</p>		<p><b>8,50 €</b></p>

## Vorspeisen Starters

---

**Zucchini alla scapece - marinierte Zucchini |  
Melanzane A Funghetto - frittierte Auberginen |  
Peperoni arrostiti - geröstete Paprika | Focaccia**

Trio of antipasti

Zucchini alla scapece - marinated zucchini | Melanzane A Funghetto - fried eggplants |

Peperoni arrostiti - roasted peppers | Focaccia

**Forellen-Tatar  
Bauernbrot**

**14,00 €**

Trout tartare

Farmer's bread

**Carpaccio vom Weiderind<sup>(1,3,4)</sup>  
Parmesan | Pesto**

**16,90 €**

Beef carpaccio

Parmesan cheese | pesto

## Salate Salads

---

**Salatteller „nestor“** <sup>(1,3)</sup>  **11,50 €**  
**Gemischter Salat | Tomate | Gurke | Paprika | Kartoffelsalat**

„nestor“ salad  
 Lettuce | tomato | cucumber | bell pepper | potato salad

**Wahlweise mit** choice of topping:

**Speck** **2,50 €**  
 Bacon



**Gebratenen Maultaschen** <sup>(1,3,4)</sup> **6,50 €**  
 Fried Swabian ravioli

**Gebratene Pfifferlinge** **7,50 €**

**Gegrillten Hähnchenstreifen** <sup>(3)</sup> **7,50 €**  
 Grilled chicken strips

**Beilagensalat** <sup>(3)</sup>  **5,90 €**  
**Blattsalat | Tomate | Gurke | Paprika**

Side salad  
 Lettuce | tomato | cucumber | bell pepper

**Essig / Öl** <sup>(3)</sup> , **Balsamico** <sup>-(3,5)</sup>,  **Himbeer** <sup>-(3,5)</sup>   
**oder Joghurt Dressing** <sup>(3,5)</sup>   
 Vinegar / oil, balsamic, raspberry or yogurt dressing

## Hauptgerichte Main courses

---

**Lachsfilet** <sup>(3)</sup> **29,50 €**  
**Weißweinsauce | Spinat | geröstete Drillinge**  
 Salmon fillet  
 White wine sauce | spinach | roasted potatoes

**Geschmälzte Maultaschen** **17,50 €**  
**Lauwarmer Kartoffelsalat | Zwiebeln**  
 Fried Swabian ravioli  
 Lukewarm potato salad | onions

**“nestor” Filetteller** **28,50 €**  
**Schweinefiletmedaillons | Rahmsoße | Käsespätzle |  
 Maultasche | Schmelzzwiebeln**  
 “nestor” filet plate  
 Pork tenderloin medallions | cream sauce | cheese spaetzle | Swabian ravioli |  
 Sauted onions

**Zwiebelrostbraten** <sup>(3)</sup> **32,50 €**  
**Trollingerjus | Spätzle | Schmorzwiebeln**  
 Roast beef  
 Red wine sauce | spaetzle | braised onions

**Mit Couscous gefüllte Zucchini und Tomatensugo**  **16,50 €**

**Schwäbische Käsespätzle** <sup>(3,6)</sup>  **17,00 €**  
**Schmorzwiebeln**  
 Swabian cheese spaetzle  
 Braised onions

## **Schnitzel Karte** Escalope menu

---

**Alle Schnitzel werden wahlweise mit einer Beilage und Soße serviert.**

**Schweineschnitzel Wiener Art** 23,00 €

Viennese style pork escalope

**Hähnchenschnitzel Wiener Art** 24,00 €

Viennese style chicken escalope

**Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren** 30,00 €

### **Wählen Sie Ihre Beilage und Soße:**

**Kartoffelsalat, Beilagensalat, Spätzle, Pommes Frites oder Süßkartoffel Pommes Frites**

**Rahmsoße, Bratenjus, Ketchup/Mayo oder Schaschlik Soße**

Choose your side dish and sauce:

Potato salad, side salad, spaetzle, French fries or sweet potato fries.

Cream sauce, gravy, ketchup/mayo or shashlik sauce

## Burger Burger

---

**„LudwigsBurger“** (1,3,4,5,6) **19,00 €**  
**Rindfleisch vom Schwabenrind | Brioche Brötchen |  
Geschmälzte Zwiebeln | Speck | Bergkäse | Tomate |  
Hausgemachte Burger Soße**  
Local beef | brioche bun | fried onions | bacon | cheese | tomato |  
Home-made burger sauce

**„Herzoginnen Burger“** (1,3,4,5,6) **19,00 €**  
**Gegrillte Hähnchenbrust | Sauerteig Brötchen |  
Ziegenkäse | rotes Zwiebel-Zwetschgen-Chutney**  
Grilled chicken breast | sourdough bun | goat cheese |  
Red onion and plum chutney

**Pulled Pork Burger** **18,00 €**  
**Pulled Pork | Brioche Brötchen | Speck | Käse | BBQ Soße |  
Coleslaw**  
Pulled pork | brioche bun | bacon | cheese | BBQ sauce | coleslaw

**Go Green Burger** (1,3,4,5,6)  **19,00 €**  
**Sauerteig Brötchen | saftiger Burger aus gegrillten Pilzen,  
Shiitake, getrockneten Tomaten und Haferflocken |  
Frittierte Aubergine | Saure Gurken | Apfel Chutney |  
Vegane Burgersoße**  
Vegan Burger  
Sourdough bun | juicy burger made from grilled mushrooms, shiitake, dried tomatoes  
And oat flakes | deep-fried eggplant | pickled cucumber | apple chutney |  
Vegan burger sauce

**Alle unsere Burger werden mit Pommes Frites oder Süßkartoffel  
Pommes Frites serviert.**

All our burger dishes are served with French fries or sweet potato fries.

**Dessert** Dessert 

**Schokoladen Brownie**  **13,00€**  
**Veganes Vanilleeis**

Chocolate brownie  
Vegan vanilla ice cream

**Triologie von Sorbet** **9,50€**  
**Himbeere, Passionsfrucht, Zitrone**  
**Mit Früchten**

**Eiskarte** Ice cream menu

**Eissorten** <sup>(2,7)</sup> **pro Kugel 2,20 €**  
Types of ice cream

**Vanille**  
Vanilla  
**Schokolade**  
Chocolate  
**Erdbeere**  
Strawberry  
**Stracciatella**  
Stracciatella  
**Haselnuss**  
Hazelnut  
**Zimt**  
Cinnamon

**Vegan Vanille**   
Vegan vanilla  
**Kaffee**  
Coffee  
**Pistazie**  
Pistachio  
**Maracuja Sorbet**   
Passion fruit sorbet  
**Himbeer Sorbet**   
Raspberry sorbet  
**Walnuss**  
Walnut

**Zusätzlich mit** additionally with  
**Sahne** <sup>(1)</sup> cream **1,00 €**

Sind Sie von Allergien bzw. Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen?  
Sollte dies der Fall sein, sprechen Sie uns bitte auf unsere separate Allergikerinformation an.  
Are you affected by allergies or food intolerances? In this case, please ask for our separate allergy chart.

Enthält (1) Konservierungsstoffe, (2) Farbstoffe, (3) Antioxidationsmittel, (4) Geschmacksverstärker,  
(5) Süßungsmittel, (6) Phosphat, (7) Emulgator  
Contains (1) preservatives, (2) food dyes, (3) antioxidant, (4) flavour enhancer, (5) sweetener, (6) phosphate, (7) emulsifier

## **Offene Weine** open wines 0,2l

---

### Weißwein white wine

<b>2023er Ortenberg Sauvignon blanc trocken</b> Weingut Schloss Ortenberg, Ortenau - Baden	<b>8,50 €</b>
<b>2023er Riesling, trocken</b> Collegium Wirtemberg, Weingärtner Rotenberg & Uhlbach e.G. - Württemberg	<b>8,50 €</b>
<b>2023er Grauburgunder, trocken</b> Durbacher Winzergenossenschaft, Ortenau - Baden	<b>8,50 €</b>
<b>2023er R. Ventosa Chardonnay Terre di Chieti IGP, trocken</b> Cantina Tollo, Tollo –Abruzzen - Italien	<b>8,50 €</b>

### Roséwein rose wine

<b>2023er Spätburgunder Weißherbst QbA trocken</b> Schloss Affaltrach - Württemberg	<b>8,50 €</b>
<b>2023er Bardolino Chiaretto Classico, trocken</b> Cantine Lenotti, Venetien, Italien	<b>8,50 €</b>

### Rotwein red wine

<b>2020er Spätburgunder</b> Durbacher Winzergenossenschaft, Ortenau - Baden	<b>8,90 €</b>
<b>2023er Trollinger trocken „Alte Reben“</b> Collegium Wirtemberg, Weingärtner Rotenberg & Uhlbach e.G. - Württemberg	<b>8,90 €</b>
<b>2022er Trollinger mit Lemberger, trocken</b> Weingut Schloss Affaltrach - Württemberg	<b>8,90 €</b>
<b>2023er R. Ventosa Merlot Terre di Chieti IGP, trocken</b> Cantina Tollo, Tollo –Abruzzen - Italien	<b>8,90 €</b>
<b>2024er Callia SM, Syrah Malbec Cuveé, trocken</b> Bodegas Callia, Tulum Valley – Argentinien	<b>8,90 €</b>
<b>2022er Patroferno Primitivo Appassimento, IGP, trocken</b> Tenute Rubino, Via Enrico Fermi, Apulien	<b>9,50 €</b>

**Weißwein** white wine 0,75l

---

**Württemberg**

**2023er Grauburgunder, Edition nestor, QbA, trocken 31,00 €**  
**Weingut Schloss Affaltrach**

Kraftvoller und harmonischer Weißwein. Feine Aromen von saftiger Birne, reifem Apfel und etwas Mandel verleihen ihm seine charakteristische Fruchtigkeit. Die lebendige Säure bildet eine perfekte Balance zur cremigen Fülle, dies ergibt seinen vollmundigen und ausgewogenen Charakter

**2023er Chardonnay, QbA, trocken 33,00 €**  
**Weingut Schloss Affaltrach**

Frisch, weich und rund am Gaumen mit Schmelz und Noten von grüner Banane und Limette. Fruchtig, leicht und transparent.

**2023er Collegium HP 325 Weißweincuvée, trocken 33,00 €**  
**Collegium Württemberg, Weingärtner Rotenberg & Uhlbach e.G.**

Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay  
 In der Nase und am Gaumen ein anregender Spaziergang durch die auf 325 Höhenmetern gelegenen Weinberge um die Rotenberger Kelter. Gehaltvoll, frisch und sehr lebendig. Eine Weinlinie, die die Vielfalt der Kollegen widerspiegelt - die „Höhepunkte“-Linie. xxx

**2023er Collegium HP 411 Riesling , trocken 35,00 €**  
**Collegium Württemberg, Weingärtner Rotenberg & Uhlbach e.G.**

Helles strahlendes Gelb mit grünen Reflexen. Prägnante Zitrusfrüchte, Birne, Apfel, Aprikose und Pfirsich breiten sich im Mund aus. Ein frischer, fruchtiger, spritziger, leicht salziger mineralischer Wein

**2023er Sauvignon Blanc, QbA, trocken 39,00 €**  
**Weingut Schloss Affaltrach**

Frischer Sauvignon mit pikanten Johannis- und Stachelbeeraromen und feiner Mineralität sowie eleganter Säurestruktur.

**2022er Weissburgunder VDP.Gutswein trocken 45,00 €**  
**Weingut Ernst Dautel, Bönnigheim**

In der Nase erfrischt dieser Weissburgunder zuerst mit zitronig, herben Noten. Ergänzt werden diese durch weiße Johannisbeere, gelber Apfel, Mirabelle sowie einer feinen Note von Ananas.

**Baden**

**2023er Grauburgunder, Kabinett, trocken 38,00 €**  
**Durbacher Winzergenossenschaft, Durbacher Kochberg**

Das intensive, fruchtige Bouquet zeigt delikate Aromen von reifen Äpfeln und saftigem Pfirsich, dazu gesellen sich noch feine tropische Noten wie Passionsfrucht und Ananas.

Alle Preise inkl. MwSt / Jahrgangsänderungen sind dem Hotel vorbehalten  
 all prices includes tax / year changes are reserved for the hotel

**Weißwein** white wine 0,75l

---

**Österreich**

**2021er Poysdorfer Saurüssel, Grüner Veltliner, trocken 35,00 €**  
**Weingut Hugl-Wimmer, Nierderösterreich**  
Fruchtig frischer Weißwein, angenehme Säure, Aromen von Aprikosen und Kiwi.

**Italien**

**2023er Chardonnay, Rocca Ventosa IGT, trocken 31,00 €**  
**Cantina Tollo, Tollo -Abruzzen,**  
Feines aromatisches Bouquet mit Noten exotischer Früchte und dezent blumigen Noten.  
Fruchtig und frisch im Geschmack, auch hier wieder Nuancen exotischer Früchte.

**2022er Pinot Grigio Venezia, D.O.C, trocken 33,00 €**  
Imbottigliato da Voga, Bardolino  
herrliches und klares Strohgelb, Duft von gelben, reifen Früchten,  
Fruchtnoten von Apfel und Birne, trockene aber dennoch süße Aromen

**2023er Ulisse Pecorino Terre di Chieti 39,00 €**  
**Az. Agr. Cà die Frati, Lugana di Sirmione - Lombardei**  
Erfrischend fruchtig mit süßlichen Aromen von kandierten Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich  
und etwas Ananas sowie feine saline Nuancen. Am Gaumen viel Extrakt, eine tolle Struktur  
und eine belebende Säure. Der Nachhall ist lecker schmelzig

**2023er Lugana I Frati Bianca 49,00 €**  
**Az. Agr. Cà dei Frati, Lugana di Sirmione - Lombardei**  
Die Rebsorte Trebbiano di Lugana verleiht diesem Wein ein brillantes gelb,  
duftiges Bouquet mit Noten von Blumen, Kräutern, Aprikosen und Mandeln.  
Vollmundiger Geschmack, delikate Säure. Ausgewogen, weich, mit elegantem Abgang.

**Portugal**

**2024er Vinho Verde branco Raza, halbtrocken 29,00 €**  
**Quinta de Raza, Veade-Peneireiros**  
Vinho Verde – fruchtig, spritzigere Weißwein aus dem Norden Portugals.

**Alkoholfreier Weißwein / Non-alcoholic white wine**

**jungspund® alkoholfrei - Weiß 7,90 € / 28,00 €**  
**Weingut Schloss Affaltrach, Württemberg**  
Bei unseren alkoholfreien Weinen "jungspund® alkoholfrei" werden die ganzen Aromenfüllen  
und die Eleganz, die man von fruchtigen Weinen erwartet, eingefangen, ohne dass dabei  
Alkoholprozentage im Spiel sind!

**Roséwein** rose wine 0,75l

---

**Württemberg**

**2023er Samtrot Rosé Edition nestor, QbA, feinherb** 31,00 €  
**Weingut Schloss Affaltrach**

Elegante Aromatik von Beeren mit Kräftigem Geschmack und fülligem Abgang.

**2022er Josephine trägt Pink, VDP Gutswein, trocken** 43,00 €  
**Weingut Kistenmacher-Hengerer, Heilbronn**

Diese Rosé-Cuvée aus Lemberger, Cabernet Franc und Spätburgunder erinnert mit seiner fruchtigen Note an Erdbeere und Himbeere, gepaart mit einer leichten Pfeffernote.

**Italien**

**2023er Bardolino Chiaretto Classico, DOC, trocken** 31,00 €  
**Cantine Lenotti, Venetien**

Im Glas leuchtet der Wein verheißungsvoll himbeerrosa. Das absolut reine Bouquet von roten Früchten und Blüten animiert zum ersten Trunk. Am Gaumen ist der Wein erfrischend, spielerisch leicht, saftig und harmonisch.

**Spanien**

**2023er Rioja rosado, Larchago** 33,00 €  
**Bodegas Larchago, Rioja**

Ein fruchtiger, eleganter Rosé der perfekt zu sommerlichen Momenten passt. Am Gaumen entfaltet der Wein eine umhüllende Textur, die von intensiven Erdbeeraromen geprägt ist. Der Geschmack ist langanhaltend, angenehm und sehr ausgewogen, mit einem Hauch von Verspieltheit und Lebendigkeit, der ihn besonders trinkfreudig macht.

**Rotwein** red wine

0,75l

---

**Württemberg**

**2023er Rotwein Cuvée, Edition nestor, QbA, trocken 33,00 €**  
**Weingut Schloss Affaltrach**

Die Rebsorten Cabernet, Merlot und Dornfelder vereint, ergeben einen kräftigen und samtigen Rotwein. Die würzigen Noten von getrockneten Kräutern intensivieren die fruchtigen Aromen von schwarzer Johannisbeere und Schwarzkirsche. Abgerundet mit dezenter Tanninen ergibt dies einen runden und körperreichen Charakter.

**2023er Collegium Trollinger „Alte Reben“, trocken 33,00 €**  
**Collegium Wirtemberg, Weingärtner Rotenberg & Uhlbach e.G.**

Wir sehen ein strahlendes Kirschrot im Glas und erleben einen modernen Wein von alten Reben. Ein strukturierter Trollinger, der durch seine würzigen und beerigen Aromen besticht. Kirsche, Mandel, Himbeere und Pfeffer stehen im Vordergrund und bilden ein gutes Gerüst mit feinem Tannin.

**2021er Lemberger Großer Eber, trocken 35,00 €**  
**Weingut Eberbach-Schäfer, Lauffen am Neckar**

Dieser kräftige Rotwein duftet nach Brombeeren, Vanille und etwas dunkler Schokolade. Er reifte 10 Monate in gebrauchten Barriquefässern. am Gaumen verbindet sich die würzige Lemberger-Frucht mit einem feinen Hauch gut eingebundenem Holz. Mit seiner komplexen Tanninstruktur stellt sich ein schöner Nachhall ein.

**2020er „Epilog“ Rotwein-Cuvée, QbA, trocken 45,00 €**  
**Weingut Dr. Baumann**

Ein Cuvée aus edlen, ausgesuchten roten Rebsorten. 20 Monate im Holzfass gereift In der Nase dichte, kraftvolle Aromen von Heidelbeeren, Cassis, Schwarzkirschen und dunklem Pfeffer, Intensiviert von Zartbitterschokolade und Mokka.

**Baden**

**2022er Spätburgunder, Kabinett, trocken 34,00 €**  
**Durbacher Winzergenossenschaft, Durbacher Kochberg**

In der Nase finden sich Sauerkirschen und Brombeeren, gepaart mit einem leichten Rauchtönen. Im Abgang erinnert dieser Spitzenrotwein an Mokka und Schokolade. Ein kräftiger, stoffiger Spätburgunder mit sehr gut eingepasster, weicher Tanninstruktur durch die lange Lagerung im großen Holzfass.

**Rotwein** red wine 0,75l

---

**Italien**

**2023er R. Ventosa Merlot Terre di Chieti IGP, trocken 33,00 €**  
**Cantina Tollo, Tollo -Abruzzen,**

Intensives Rubinrot mit feinen violetten Reflexen. Komplexes und aufregendes Bouquet mit süßen Duftaromen von Waldfrüchten und eleganten balsamischen Noten. Voll und rund strukturiert, fruchtig, würzig mit samtigen Tanninen.

**2022er Patroferno Primitivo Appassimento, IGP, trocken 35,00 €**  
**Tenute Rubino, Via Enrico Fermi, Apulien**

Harmonie aus Kraft und Eleganz. Köstliche Aromen von vollreifen Süßkirschen, getrockneten Früchten wie Datteln, Feigen und Rosinen.

**2021er Chianti Poggio Capponi, IGP, trocken 35,00 €**  
**Poggio Capponi, Toskana**

Dieser Chianti begeistert durch seine lebendige rubinrote Farbe sowie sein einladendes Bouquet von Kirschen und würzigen Noten wie Pfeffer. Er überzeugt durch seinen reichen Geschmack und die ausgewogene Textur. Er besticht durch seine Fruchtigkeit, Weichheit und Geschmeidigkeit, was ihm eine besondere Eleganz verleiht.

**2022er Ulisse Montepulciano d'Abruzzo 42,00 €**  
**Azienda Agricol Tenuta Ulisse, Crecchio - Abruzzen**

Intensive Aromen nach roten Beeren und Kirsche in Duft und Geschmack, akzentuiert von Karamell- und Schokoladennoten. Saftig und weich am Gaumen, mit ausgewogenen Säure.

**2019er Amarone della Valpolicella, DOCG, trocken 89,00 €**  
**Aristocratico, Venetien**

Ein tief rubinroter Wein mit einem komplexen Bouquet von reifen Früchten, Tabak und Gewürzen. Sein Geschmack ist rund mit raffinierten Aromen und weichen Tanninen. Ein idealer Begleiter für Wildgerichte, Blauschimmelkäse, Rind- und Lammfleisch.

**Rotwein** red wine

0,75l

---

**Frankreich**

**2020er „La Trilogie“ Bio, AOC, trocken** **46,00 €**

**Domaine de la Charité, Côtes du Rhône BIO**

Im Glas funkelt der Wein tief dunkelrot. Im Bouquet verbinden sich feine Aromen von Kirschen und dunklen Waldfrüchten sehr harmonisch mit kräutrigen und floralen Noten. Am Gaumen ist der Wein kraftvoll, saftig und weich.

**2020er Saint-Émilion Grand Cru, AOC, trocken** **59,00 €**

**Les Chevaliers de L'Ordre, Bordeaux Saint-Émilion**

Intensives Purpurrot. Fein komplex mit fruchtigen und würzigen Noten. Rund und harmonisch im Abgang

**Spanien**

**2023er Tempranillo, DOC, trocken** **34,00 €**

**Bodegas Larchago, Rioja**

Das Bouquet verströmt Aromen von reifen Waldbeeren und Sauerkirschen. Am Gaumen sehr frisch und harmonisch. Ein leichter Touch von Holz begleitet den weichen Nachhall.

**Argentinien**

**2024er Callia SM, Syrah Malbec Cuveé, trocken** **33,00 €**

**Bodegas Callia, Tulum Valley**

Im Glas funkelt der Wein in sehr dunklem, fast violetterem Rot. Das reichhaltige Bouquet aus Pflaumen, Feigen und schwarzen Kirschen, sowie Zimt und anderen Gewürzen ist sehr ansprechend.

Am Gaumen ist der Syrah Malbec kraftvoll, weich und vielschichtig.

**Sekt** sparkling wine 0,1l

---

„nestor“ Chardonnay Blanc Sekt, trocken 6,50 €  
Weinkellerei Schloss Affaltrach, Württemberg

„nestor“ Spätburgunder Rosé Sekt, trocken 6,50 €  
Weinkellerei Schloss Affaltrach, Württemberg

**Sekt** sparkling wine 0,75l

---

„nestor“ Chardonnay Blanc Sekt, trocken 35,00 €  
Weinkellerei Schloss Affaltrach, Württemberg

„nestor“ Spätburgunder Rosé Sekt, trocken 35,00 €  
Weinkellerei Schloss Affaltrach, Württemberg

Schloss Affaltrach „Saphir“ Alkoholfrei 30,00 €  
Weinkellerei Schloss Affaltrach, Württemberg

**Champagner** champagner 0,75l

---

Nicolas Feuillatte Reserve, brut 99,00 €  
40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 20% Chardonnay  
Chouilly, Champagne AOP