

WEIßWEIN

Lange waren wir auf der Suche, um für Sie einen ganz besondere Tropfen zu finden. Gemeinsam mit der Jungwinzerin Laura Weber aus Monzingen an der Nahe haben wir nun für Sie einen ganz eigenen Wein kreiert.

Unsere **Strandcuvée Kleines Hafenrestaurant** wird zu 50% aus Weißburgunder und zu 50% Chardonnay vinifiziert. Seinen Feinschliff erfährt er durch **4 Monate Reife in großen Holzfässern**. Für einen Wein in dieser Preisklasse eine echte Seltenheit. Und das Ergebnis wird Sie begeistern - frisch, fruchtig, mit einer dezenten Säurestruktur und einem schmelzigen Nachhall, der Lust auf mehr macht.

Im Glas ein herrlich strahlendes goldgelb. Das Bouquet erinnert an einen prall gefüllten Obstkorb mit heimischen Früchten wie Birne, Quitte und Marillen. Hinzu kommt ein kleiner Touch Fruchtexotik und weiße Blütenpracht. Eine unfassbare und vielschichtige Aromatik.

Am Gaumen setzt sich **die wunderschöne Kombination von Frucht und Blüten** fort. Die milde Säure macht unsere **Strandcuvée** zu einem herrlich sanften Wow-Erlebnis mit viel Trinkvergnügen!

Unser Hauswein braucht keine Gelegenheit. Ob im heimischem Garten, beim Strandspaziergang oder in geselliger Runde, er schmeckt einfach gut, ohne wenn und aber.

Strandcuvée

Hauswein Kleines Hafenrestaurant

Weingut Laura Weber – Nahe/Deutschland	0,2l	7,00 €
Honigmelone, Pfirsich, roter Apfel, Trinkfreude	1,0l	27,00 €

WEINE FÜR DEN

OFFENEN AUSSCHANK

Weißwein

Riesling trocken 2018

Weingut Schneiderfritz – Pfalz / Deutschland:

Grüner Apfel, Weinbergspfirsich, Mango,

saftig, anregend

0,2l

6,00 €

Scheurebe feinfruchtig Magnum 2019

Weingut Schloss Ortenberg –

Baden/Deutschland:

Gelbe Birne, blumig, charmant, Ananas, Litschi

0,2l

8,00 €

Grauburgunder trocken 2018

Weingut Walldorf – Rheinhessen / Deutschland:

Haselnuss, Quitte, süßliche Aprikosen,

bekömmlich, säurearm

0,2l

6,50 €

Rosé

Krebs Rosé 2019

Weingut Krebs – Pfalz / Deutschland:

Grapefruit, Erdbeeren, Holunderblätter,

Zitronenmelisse

0,2l

6,50 €

Rotwein

Primitivo „Infiniti“ 2018

Cantine San Giorgio – Apulien / Italien:

Würzig, Brombeere, samtig, Hauch Schokolade

0,2l

7,00 €

O Yeah! Rot 2017

Weingut Schloss Ortenberg –

Baden/Deutschland:

Sauerkirsche, Pfeffernuancen, leichtfüßig,

Karamell

0,2l

6,00 €



KLEINES HAFENRESTAURANT

MARINA ELDENBURG

PRICKELNDES FÜR DEN

OFFENEN AUSSCHANK

Secco 0,1l 4,00 €

Geldermann Carte Blanche

aus der Geldermann Privatkellerei Piccolo 0,2l 8,00 €

Champagner

Champagne Tradition Brut

Jean Pernet 0,375l 37,50 €



KLEINES HAFENRESTAURANT

MARINA ELDENBURG

FLASCHENWEIN

Weißwein

„Spazierer“ Gemischter Satz weiß 2019

Weingut Artner – Carnuntum / Österreich:

Grasig, Orangenschale, Pfeffer, Feuerstein, Apfel 0,75l 19,00 €

Grauburgunder Gönheim 2018

Weingut Eymann – Pfalz / Deutschland:

Aprikose, Mandel, roter Apfel, harmonische Säure 0,75l 25,00 €

„Verschnittsche“ 2017

Weingut Angelina Schmücker –

Rheinhessen/ Deutschland:

Mineralisch, trocken, Litschi, Maracuja 0,75l 23,00 €

Chardonnay 2018

Weingut Stiegelmar – Burgenland / Österreich 0,75l 21,00 €

Rosé

„Flora & Fauna“ 2018

Bio-und Demeter Weingut Eymann –

Pfalz / Deutschland:

Pfirsich, Waldbeeren, Trinkfreude, Erdbeeren 0,75l 25,00 €

Rotwein

Primitivo „Infiniti“ 2018

Cantine San Giorgio – Apulien / Italien:

Würzig, Brombeere, samtig, Hauch Schokolade 0,75l 27,00 €

Cuvée Wien 2 2018

Weingut R&A Pfaffl Weinviertel / Österreich:

Schwarzkirsche, Karamell, Johannisbeere, feinfruchtig

0,75l 23,00 €

„Cepa Gavilan“ Tempranillo Crianza 2016

Pérez Pascuas – Ribera del Duero / Spanien:

Gewürze, Brombeeren, säurearm, voller Körper 0,75l 34,00 €