



Weinempfehlung der Woche Weinkarte „in move“

Wir haben für Sie eine „begehbare Weinkarte“ mit unseren Kooperationsweingütern zusammengestellt.

Sie haben hier die Möglichkeit ein Wahnsinnigeleszeug offen trinken zu können !!!
Des Weiteren haben Sie auch die Möglichkeit alle Weine aus der Weinkarte mit nach Hause zu nehmen.

Champagner

Charles Mignon Epernay

weiß 0,1 8€	Flasche 55€	Mitnahmepreis 44€
rosé 0,1 9€	Flasche 60€	Mitnahmepreis 49€

Sommertänzer Secco Rosé

Winzergenossenschaft Weinbiet

0,1 4,40€	Flasche 25€	Mitnahmepreis 16€
-----------	-------------	-------------------

VDP Weingut Dr. Deinhardt Pfalz

<Eva> Riesling trocken 2017

0,1 4€	0,2 7,90€	Flasche 27€	Mitnahmepreis 16€
--------	-----------	-------------	-------------------

VDP Weingut Philipp Kuhn Pfalz

Philipps Rosé trocken 2017

0,1 4€	0,2 7,90€	Flasche 27€	Mitnahmepreis 16€
--------	-----------	-------------	-------------------

VDP Weingut Fritz Haag Mosel

Riesling trocken 2016

0,1 4€	0,2 7,90€	Flasche 27€	Mitnahmepreis 16€
--------	-----------	-------------	-------------------

Riesling Spätlese 2016

0,1 5€	0,2 9€	Flasche 30€	Mitnahmepreis 19€
--------	--------	-------------	-------------------

VDP Weingut Markus Molitor Mosel

Riesling Kabinett Haus Klosterberg 2016

0,1 4€	0,2 7,90€	Flasche 27€	Mitnahmepreis 16€
--------	-----------	-------------	-------------------

Weingut Dr. Leimbrock Mosel

Riesling halbtrocken 2015

0,1 3€	0,2 5,50€	Flasche 19€	Mitnahmepreis 9€
--------	-----------	-------------	------------------

VDP Weingut Joh.Jos. Prüm (eines der besten Weingüter der Welt !)

Graacher Himmelreich Kabinett 2016

0,1 7€	0,2 12€	Flasche 42€	Mitnahmepreis 31€
--------	---------	-------------	-------------------

Bei Fragen oder Wünschen
sprechen Sie uns jederzeit einfach an

HesseWirtschaft



Spargelcremesuppe

mit hausgemachtem Bärlauchpesto und Croutons 6€

Hausgemachter Kochkäs

mit frischen Bauernbrot und Musik 6€

Tagliatelle

mit Tomatensauce und Hackfleischbällchen 9€

Hausgemachter Brezelknödel

mit frischen Champignons á la creme 12€

Rinderfilet vom Grill

mit Bratkartoffeln, hausgemachtem Kräuterquark und Kräuterbutter 23€

Ofenfrischer Rinderschmorbraten

mit Kartoffelkloß und Salat 17€

Drei gebackene Stangenspargel

(Vorspeise)

mit Gorgonzolacreme und Bärlauchpesto 10€

Frische Deutscher Spargel

Bauer Bentz Darmstadt

mit Hollandaise und Kartoffeln 15€

mit zweierlei Schinken 19€

mit Schnitzel 24€

Weinempfehlung: Leo Pozen Riesling halbtrocken (Mosel) 0.2l 5€

Bei Fragen oder Wünschen

sprechen Sie uns jederzeit einfach an