

WEINKARTE



FLORIAN

RESTAURANT • BISTRO

OFFENE WEINE WEIß

	0,2 l	Flasche
Cuvée Weißburgunder & Riesling „DUELL“ Rheinhessen Weingut Manz trocken Duft: Sehr frische Nase mit viel Birne und knackigem Apfel Geschmack: Helle Zitrusnote, mineralische Säure am Gaumen, belebend Empfehlung: Zu Seefrüchten, Spargel- und Pilzgerichten sowie Anti Pasti	6,90 €	0,75 l 25,50 €
Grauburgunder „Ungsteiner Kobnert“ Pfalz Winzer eG Herrenberg trocken Duft: Apfel, Birne und Melone Empfehlung: Zu Salaten, hellem Fleisch und Fisch sowie Gemüse	4,90 €	0,75 l 17,90 €
Riesling Kabinett „Oestricher Lenchen“ Rheingau Weingut Wittemann halbtrocken Duft: Klare Früchte mit ausgeprägten Aromen von Ananas und Pfirsich Geschmack: Gute Struktur, saftig und ausgewogen Empfehlung: Zu Salaten, hellem Fleisch, Fisch und Krustentieren, asiatischen Gerichten	5,90 €	0,75 l 21,50 €
Chardonnay Provence Weingut Mommessin trocken Duft: nach Akazie mit feiner Fruchtnote Geschmack: großzügig, anfangs herzhaft und fruchtig, später vielschichtig und elegant aromatisch Empfehlung: Zu Fisch und anderen Meeresfrüchten, aber auch als Aperitif geeignet	5,90 €	0,75 l 21,50 €
Pinot Grigio Venetien Weingut Tenuta Capoest trocken Duft: In der Nase Anklänge von tropischen Früchten, Lychee und Honigmelone Geschmack: Fruchtiger und feiner Pinot mit schönem Geschmack nach Pfirsich und Zitrus mit fleuralen Noten Empfehlung: Fisch und Pasta oder als Aperitif	5,90 €	0,75 l 21,50 €
Sauvignon Blanc & Pinot Grigio Gomila, Slowenien Weingut Puklavec & Friends trocken Duft: fruchtige aber sanfte Note Geschmack: Aromen von Stachelbeere, Holunderblüte und reifen, gelben Früchten Empfehlung: Zu Salaten, Spargelgerichten und leichten Speisen	5,50 €	0,75 l 20,00 €
Grauburgunder „oktav“ Kabinett Baden Weingut Dr. Heger trocken Duft: Noten von jungen Jonagold-Äpfeln, grünen Walnüssen und Wiesenkräutern Geschmack: Belebendes Zitrusaroma am Gaumen, mittelmäßig und feinfruchtiges Säurespiel Empfehlung: Zu Salaten, Krustentieren und Fisch		0,75 l 39,00 €

OFFENE WEINE ROT & ROSÉ





Spätburgunder „Mauchener Sonnenstück“	0,2 l	Flasche
Baden Weingut Markgräfler halbtrocken	6,80 €	0,75 l 25,00 €
Duft: Nach Beerenaromen Geschmack: Mild-samtig mit fruchtig-würzigem Geschmack und harmonischer Süße Empfehlung: Zu Hase, Reh, Wildpasteten, Pasta mit Pilzen und Käse		
Cuvée Merlot & Sangiovese „Rosso Passo“		
Venetien Weingut Lenotti trocken	5,90 €	0,75 l 21,50 €
Duft: Nach Waldbeeren und Kirschen Geschmack: Typisch & intensiv an Waldbeeren erinnernd, intensiv, voll, weich, harmonisch und samtig Empfehlung: Zu Grillgerichten, Fisch und kräftigem Käse		
Cabernet-Sauvignon		
Provence Weingut Mommessin trocken	5,50 €	0,75 l 19,90 €
Duft: Noten von Oliven, Chili und Kräutern Geschmack: Aromen schwarzer Johannisbeere und Brombeere, kraftvoll mit Noten von Gewürzen Empfehlung: Zu Braten und Gegrilltem		
Guyot „Delightful Red“		
Gomila, Slowenien Weingut Puklavec & Friends trocken	6,20 €	0,75 l 22,50 €
Duft: Nach ausgereiften Beeren und einem Hauch Vanille Geschmack: Tolle Aromen von Schokolade, Vanille, rotem Pfeffer und anderen feinen Gewürzen Empfehlung: Zu gegrilltem Steak, Lamm, Schwein, mittelkräftigen Käsesorten und dunkler Schokolade		
Montepulciano „Angelo“		
Abruzzen, Italien Winzerverein Mondo del Vino trocken	5,50 €	0,75 l 19,90 €
Duft: Blaubeeren, Schwarzkirschen und Kräuter der Toskana Geschmack: Ein saftiger Wein, aromatisch und intensiv am Gaumen Empfehlung: Zu Pasta, Salaten, Aufläufen und Grillfleisch		
Bardolino Chiaretto „Classico“ Rosé		
Venetien Weingut Lenotti trocken	5,90 €	0,75 l 21,50 €
Duft: Nach Pfirsichblüten Geschmack: Feine und intensive Fruchtaromen nach Erdbeeren Empfehlung: Zu allen Anlässen, besonders aber zu Vorspeisen und kalten Gerichten		
Dornfelder & Merlot “Black Hole”		
Rheinhessen Weingut Manz trocken		0,75 l 31,00 €
Duft: Nach Herzkirschen Geschmack: Sehr vielschichtig, gepaart mit feiner Tanninstruktur und guter Länge Empfehlung: Zu Wildragout, herzhaften Braten, würzigem Käse und Nudelgerichten		
Spätburgunder „Ihringer Winklerberg“		
Baden Weingut Kaiserstühler trocken		1,00 l 32,00 €
Duft: Fruchtige Aromen von Kirschen und Johannisbeeren Geschmack: Weich und mild, besticht durch Kirschfrucht und schokoladiges Tannin Empfehlung: Zu Fleisch- und Geflügelgerichten		



PROSECCO & CHAMPAGNER

	Glas	Flasche 0,75 Liter
Prosecco Frizzante Venetien Weingut Terra Serena Er duftet nach weißen Blüten, Apfel und Zitrus und schmeckt erfrischend prickelnd. Als Aperitif zu Empfängen und Partys oder zu Salaten, Fisch und hellem Fleisch	4,50 €	25,00 €
Champagner „Brut Classique“ Alfred Gratien Am Gaumen frisch, lebhaftes Säurespiel, welches durch den blumigen Geschmack von Sommerfrüchten hervorragend eingebunden ist	34,00 € (0,375 Liter)	66,00 €
Champagner „Brut Impérial Moët & Chandon Das Zusammenspiel der drei Rebsorten macht ihn großzügig und dynamisch. Er überzeugt durch sein exquisites und fruchtiges Aroma		75,00 €
Champagner „Carte Blanche Brut“ Bauguet-Jouette Dieser Champagner duftet herrlich frisch nach Äpfeln und Grapefruit. Geschmacklich mit feiner Perlage, Noten von Apfel und leichter Banane. Sehr ausgewogen und fein im Körper bietet er einen mittlere, schönen Nachhall. Als Aperitif zu leichten Vorspeisen wie Pasteten Und auch klassisch zu Austern.		55,00 €
Champagner Cuvée „Dom Perignon“ Moët & Chandon Nuancen von Anis und getrocknetem Ingwer verbinden sich mit den Früchten Birne und Mango, die eher fest als reif sind. Das Finale erreicht seinen Höhepunkt, bevor es abklingt, geschmeidig, ausgereift und allumfassend.		265,00 €



WEISSWEIN | FRANKREICH

Flaschenweine 0,75 Liter

Sauvignon Blanc „Touraine“ AOC Loire | Weingut Domaine Octavie

31,50 €

Duft: Intensive Stachelbeernoten mit einem Hauch von Zitrus

Geschmack: Knackig und mineralisch mit starken Zitronen- und Stachelbeeraromen, ausgewogen und vollmundig

Empfehlung: Zu Fisch, Meeresfrüchten, hellem Fleisch und als Sommerwein

Melon de Bourgogne „Muscadet Sèvre et Maine sur lie“ Provence | Weingut Domaine la Foliette

29,00 €

Duft: Herrlich feinfruchtig

Geschmack: Spritzig trocken und mineralischer Finesse

Empfehlung: Ideal zu Austern, Muscheln, Hecht in Sauce oder Garnelen

WEISSWEIN | ITALIEN

Cortese „Gavi di Gavi“

Piemont | Weingut Cossetti

35,00 €

Duft: Frisches anhaltendes Bukett mit blumigen Noten

Geschmack: Mit einer saftigen Frische mit subtilen Noten von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten, reintonig mit feinfruchtiger Säure

Empfehlung: Zu Anti Pasti, Suppen und Fisch

Lugana

Venetien | Weingut Ottella

38,00 €

Duft: Honigmelone, Apfel und ein Hauch Exotik

Geschmack: Cremig, weich, Frucht von Melonen und exotischen Früchten, reichhaltig am Gaumen mit vollem Körper, fruchtig und intensiv

Empfehlung: Zu Fisch, Salaten, hellem Fleisch, Pizza und Gemüsesuppen



ROTWEIN | FRANKREICH

Flaschenweine 0,75 Liter

Grenache & Syrah „Sablet Côtes du Rhône Village“

Rhône | Weingut Gravillas

Duft: Nach Kräutern, vor allem Thymian
Geschmack: Herrliche Kirschnoten bestimmen die Aromatik
Empfehlung: Zu Perlhuhn, Wildgeflügel, Lamm und Käse

29,00 €

Merlot & Cabernet Sauvignon „Lalande Pomérol“

Bordeaux | Weingut Château Haut Caillou

Duft: Intensives Bukett von Trüffel und Unterholz
Geschmack: Nach Beeren, Früchten und Cassis, feine gut eingebundene Tannine, dichte Struktur, eleganter Geschmack
Empfehlung: Zu gebratenem Fleisch

63,00 €

Grenache & Syrah „Châteauneuf-du-Pape“

Rhône | Weingut Domaine de Fontavin

Duft: Nach gekochten Früchten
Geschmack: Geschmack nach Johannisbeeren und Schokolade, die Komponenten sind harmonisch miteinander verbunden
Empfehlung: Zu typischen Wintergerichten wie Kohl und Braten

56,00 €

ROTWEIN | ITALIEN

Cabernet Sauvignon „Poggio Colombi“

Toskana | Weingut Pepi Lignana

Duft: Nach reifen Beeren, Kräutern, Leder und vegetativen Noten
Geschmack: Vollmundig und ergiebig, dabei ausgewogen und harmonisch im Mund, schöner langer Nachhall mit Röstaromen
Empfehlung: Zu kräftigen Fleischspeisen, Gebrilltem und Nudelgerichten

32,00 €

Chianti Classico „Poggio Selvale“

Toskana | Weingut Castello di Radda

Duft: Angenehm, mannigfaltig mit leichtem Veilchenduft
Geschmack: Trocken, nach weicher Pflaume, leicht tanninhaltig mit fruchtigem Nachgeschmack
Empfehlung: Zu gebratenem Fleisch, gebratenem Perlhuhn mit aromatischen Kräutern, toskanischem Schmorbraten und Wildgerichten

38,00 €