

WeinBar / Vinothek
Cuvée



www.cuvée-weinbar.de



Cuvée WeinBar & Vinothek

Telefon: 0631 6241 92 92

Mail: info@cuvée-weinbar.de

www.cuvée-weinbar.de

Öffnungszeiten:

Sonntag & Montag Ruhetag

Di. und Mi. 16.00 - 22.00 Uhr,

Do. 16.00 - 23.00 Uhr,

Fr. 16.00 - 02.00 Uhr,

Sa. 10.00 - 02.00 Uhr

Öffnungszeiten können bei Veranstaltungen und an Feiertagen variieren.

Corona-Öffnungszeiten:

Sonntag & Montag Ruhetag

Di. - Do. 16.00 - 23.00 Uhr,

Fr. 16.00 - 24.00 Uhr,

Sa. 10.00 - 24.00 Uhr

Öffnungszeiten können bedingt durch neue Bestimmungen von den aktuellen abweichen. Bei Unklarheiten fragen Sie bitte unser Service-Personal.



Herzlich Willkommen im Cuvée, der WeinBar & Vinothek im Herzen Kaiserslauterns!

Mit unserer gastronomischen Philosophie möchten wir Ihnen eine kleine Auszeit, Entschleunigung und Entspannung vom stressigen Alltag ermöglichen.

„Der Genuss steht an erster Stelle“

Um Ihnen Ihren Aufenthalt so angenehm wie nur möglich zu gestalten, werden wir Sie auch weiterhin am Tisch bedienen, unabhängig von den derzeit oder in Zukunft geltenden Beschlüssen der Regierung.

Eine kleine Ausnahme gibt es dennoch:

Sollten Veranstaltungen in Geselligkeit und ohne Vorschriften irgendwann wieder möglich sein, greifen wir an diesen Tagen auf die Selbstbedienung zurück, da es wie die alten Zeiten zeigen, doch sehr eng und kuschelig werden kann...

Alles, was Sie hier in der WeinBar verkosten, bieten wir Ihnen auch in unserer Vinothek zum Mitnehmen an. Sehr gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch individuelle Präsentationen zusammen.

„Winzer des Monats“

Neben unserem Hauswinzer, dem Weingut Holz Weisbrodt aus Weisenheim a.B., präsentieren wir jeden Monat ein neues Weingut in unserer WeinBar. Unter dem Motto „Winzer des Monats“ wird der/die Winzer/in zu Beginn des jeweiligen Monats seine Erzeugnisse sowie sein Weingut in einer offenen Weinprobe vorstellen.

Reservierungen für die Weinprobe sind jederzeit bei unseren Mitarbeitern vor Ort, telefonisch unter 0631-62419292 oder per E-Mail an info@cuvée-weinbar.de möglich.

Zögern Sie bitte nicht damit, uns bei Fragen, Anregungen, Reklamationen oder sonstigen Wünschen direkt anzusprechen. Dafür sind wir da!

Unser Cuvée-Team wünscht Ihnen einen entspannten Aufenthalt bei erlesenen Tropfen und allerlei Leckereien aus der Küche.

PS: Möchten Sie immer über anstehende Veranstaltungen im Cuvée informiert werden?

Dann schauen Sie auf unserer Homepage vorbei und tragen sich in den Cuvée-Newsletter ein.

www.cuvée-weinbar.de





HOLZ
WEISBRÖDT

HOLZ
WEISBRÖDT

HOLZ
WEISBRÖDT

UNSERE SEKT & SECCOSPEZIALITÄTEN

| | 0,1l | 0,2l | Flasche |
|---|--|--------|---------------|
| CUVÉE – SEKT & SECCOS | | | |
| 2015 Riesling Sekt – extra trocken 12,0 % | | | |
| <i>Weingut Holz Weisbrodt Weisenheim a.B</i> | | | |
| <i>Traditionelle Flaschengärung Kräftige Aromatik</i> | | | |
| <i>von Grapefrucht und Pfirsich Limonengras und Banane</i> | - | - | 24,00 € |
| Secco Verde – trocken 9,5 % | | | |
| <i>Weingut Holz Weisbrodt Weisenheim a.B</i> | | | |
| <i>Frisch Fruchtig Geschmack nach Zitrusfrüchten und grünen Äpfeln</i> | 3,00 € | 5,80 € | 19,00 € |
| Secco Rosé – trocken 9,5 % | | | |
| <i>Weingut Holz Weisbrodt Weisenheim a.B</i> | | | |
| <i>Elegant Spritzig rote Beerenaromen</i> | 3,00 € | 5,80 € | 20,90 € [1 l] |
| Secco Rouge – halbtrocken 9,0 % | | | |
| <i>Weingut Holz Weisbrodt Weisenheim a.B</i> | | | |
| <i>Erdbeeren Himbeeren Kirsche feine Perlage</i> | 3,00 € | 5,80 € | 19,00 € |
| Secco Blanc de Noir – trocken 11,5 % | | | |
| <i>Weingut Holz Weisbrodt Weisenheim a.B</i> | | | |
| <i>Duft frischer Johannisbeere goldgelbe Farbreflexe harmonisch lecker</i> | 3,00 € | 5,80 € | 19,00 € |
| Secco Freepearl – alkoholfrei | | | |
| <i>Weingut Holz Weisbrodt Weisenheim a.B</i> | | | |
| <i>tolle alkoholfreie Alternative zum Secco fruchtbetont aber nicht zu süß</i> | 3,10 € | 5,90 € | 21,50 € |
| CUVÉE – SECCO COCKTAILS | | | 0,25l |
| Hugo | | | |
| <i>Secco Verde Holundersirup Limette Minze Schuss Mineralwasser Eiswürfel</i> | | | 6,00 € |
| Secco Aperol "Sprizz" ⁹ | | | |
| <i>Secco Verde Aperol Schuss Mineralwasser Orange Eiswürfel</i> | | | 6,50 € |
| Secco mit Himbeeren | | | |
| <i>Secco Verde Himbeersirup Himbeeren Minze Eiswürfel</i> | | | 6,00 € |
| Secco Pink Grapefrucht ^{4,9} | | | |
| <i>Secco Verde Grapefruchtsirup Grapefrucht Eiswürfel</i> | | | 6,00 € |
| Lillet Wild Berry „Spritz“ ⁸ | | | |
| <i>Secco Verde Lillet blanc Schweppes Wild Berry</i> | | | |
| <i>Schuss Mineralwasser Waldbeeren Eiswürfel</i> | | | 6,50 € |
| Wintertraum | VON MITTE NOVEMBER BIS ANFANG MÄRZ VERFÜGBAR | | |
| <i>Bratapfellokör Secco Verde Mineralwasser Apfelstückchen</i> | | | 6,00 € |
| Sommertraum | VON ANFANG MÄRZ BIS MITTE SEPTEMBER VERFÜGBAR | | |
| <i>Marillen-Limes Secco Verde Mineralwasser frische Marillen oder Orangen</i> | | | 6,00 € |

UNSERE WEINAUSWAHL

| CUVÉE – WEISSWEINE | 0,1 l | 0,2 l | Flasche | |
|---|---------------|---------------|----------------|--------------|
| 2018 Riesling – QbA I trocken I 12,5 % <i>Weingut Holz Weisbrodt I Weisenheim a.B</i> <i>Gelbe Fruchtaromen nach Apfel und Birne I mineralisch I knackig</i> | 2,90 € | 5,60 € | 20,90 € | [1 l] |
| 2018 Riesling – Artrium I trocken I 12,5 % <i>Weingut Holz Weisbrodt I Weisenheim a.B</i> <i>Pfirsich & Banane I Großes Potential I Ausgeprägte Mineralität I Prächtige Säure</i> | 3,00 € | 5,80 € | 20,90 € | |
| 2019 Gewürztraminer – süß I 9,0 % <i>Weingut Holz Weisbrodt I Weisenheim a.B</i> <i>Honig und Feige I frisch I saftig</i> | 3,00 € | 5,80 € | 20,90 € | |
| 2018 Chardonnay – trocken I 13,0 % <i>Weingut Holz Weisbrodt I Weisenheim a.B</i> <i>Fruchtige Noten von gereiftem Apfel und Melone I Leichter Holzanteil</i> <i>Sehr cremig und schmelzig I Reife Stachelbeere</i> | 3,00 € | 5,80 € | 20,90 € | |
| 2019 Grauburgunder – trocken I 13,0 % <i>Weingut Holz Weisbrodt I Weisenheim a.B</i> <i>Reife Birne I Raffiniertes Süß-Säure Spiel mit weicher Struktur</i> | 3,00 € | 5,80 € | 20,90 € | |
| 2019 Weißburgunder – trocken I 12,5 % <i>Weingut Mussler I Bissersheim</i> <i>grüner Apfel und Aprikose I Hauch von Ananas</i> | 3,10 € | 5,90 € | 21,50 € | |
| 2018 Sauvignon Blanc – trocken I 13,0 % <i>Weingut Holz Weisbrodt I Weisenheim a.B</i> <i>Reife Birne I Raffiniertes Süß-Säure Spiel mit weicher Struktur</i> | 3,20 € | 6,00 € | 21,90 € | |
| 2018 Gelber Muskateller – feinherb I 11,5 % <i>Weingut Kuntz I Impflingen bei Landau</i> <i>Leichter, fruchtiger Sommer-Muskateller I Dezente, feine Fruchtsüße</i> | 3,00 € | 5,80 € | 20,90 € | |
| Cuvée Sinnenrausch – trocken I 13,0 % <i>Cuvée aus Chardonnay, Auxerrois und Weißburgunder</i> <i>Noten gelber Früchte I Hauch von Holz I ertragsreduziert I hochreifes Lesegut</i> | 3,20 € | 6,00 € | 21,90 € | |

Bitte beachten Sie die Karte zu „Winzer des Monats“

UNSERE WEINAUSWAHL

CUVÉE – BLANC DE NOIR

2019 **Merlot Blanc de Noir** – trocken | 12,5 %

Weingut Holz Weisbrodt | Weisenheim a.B.

Kupfergoldene Reflexe | gelbe Frucht | dezente Erdbeere | Hauch von Apfel

0,1 l 0,2 l Flasche

3,00 € 5,80 € 20,90 €

2019 **Spätburgunder Blanc de Noir** – trocken | 12,5 %

Weingut Deiß | Uelversheim | Rheinhessen

Fruchtig | mineralsich | frisch | Sonne im Glas!

3,00 € 5,80 € 20,90 €

2019 **Lemberger Blanc de Noir** – feinfruchtig | 11,5 %

Weingut Baum Storzum | Obrigheim

Waldbeeren | Kirschen | Aromen von Holunder

3,00 € 5,80 € 20,90 €

CUVÉE – ROSE

2018 **Portugieser Weißherbst QbA** – halbtrocken | 10,0 %

Weingut Holz Weisbrodt | Weisenheim a.B.

Gelbe Früchte | Mineralsich, knackig | Unser Schorlewein | Auch pur ein Genuss

0,1 l 0,2 l Flasche

2,90 € 5,60 € 20,90 € [1 l]

2019 **Spätburgunder Rosé QbA** – halbtrocken | 12,0 %

Weingut Holz Weisbrodt | Weisenheim a.B.

Brombeere | Holunderblüte | Saftig | Fruchtig

2,90 € 5,60 € 19,90 €

CUVÉE – WEINSCHORLE

Rieslingschorle

0,25 l 0,5 l

3,00 € 4,90 €

Roséschorle

3,00 € 4,90 €

Bitte beachten Sie die Karte zu „Winzer des Monats“

UNSERE WEINAUSWAHL

CUVÉE – ROTWEINE

2018 Dornfelder QbA – halbtrocken | 12,5 %

Weingut Holz Weisbrodt | Weisenheim a.B

Himbeere | Erdbeere | Marmeladige, warme Aromen

0,1 l 0,2 l Flasche

2,90 € 5,60 € 19,90 €

2018 Cuvée Augenblick – trocken | 13,0 %

Weingut Holz Weisbrodt | Weisenheim a.B

Cuvée aus Merlot, Spätburgunder & Dornfelder

ausgebaut im großen Holzfass | fruchtbetont | körperreich

2,90 € 5,60 € 19,90 €

2017 Cabernet Sauvignon – trocken | 13,5 %

Weingut Holz Weisbrodt | Weisenheim a.B

Reife Beerenfrucht | Geröstete Kaffeearomen

3,90 € 7,00 € 25,00 €

Jazzwein– trocken | 13,5 %

Weingut Holz Weisbrodt | Weisenheim a.B

Cuvée aus Spätburgunder, Merlot und Syrah | satte Aromen dunkler Pflaume

und intensiver Schokolade und Mokka | angenehmer Nachhall

4,00 € 7,20 € 26,90 €

2017 Lupus Black – trocken | 14,0 %

Weingut Wolf | Bad Dürkheim | Ungstein

Cuvee aus Cabernet Sauvignon, Dornfelder und Merlot | Fruchtig - beerig - gefällig

Intensive Frucht schwarzer Johannisbeere | Kirsche, Heidelbeere und

feinem Zedernholz | Ein Wein für genussvolle Stunden

3,90 € 7,00 € 25,00 €

2016 R.G. 103 Rot – trocken | 13,0 %

Cuvée aus St. Laurent, Spätburgunder, Cabernet Sauvignon und Cabernet Mitos

3,0 g Rz. / 5,3 g Säure / 13,0 % fruchtig, frische Waldbeere | Potpourri roter und

dunkler Beeren

3,70 € 6,70 € 24,00 €

WEINGUT – CASALOSTE

2014 Chianti Classico – DOCGI trocken | 14,0 %

Panzano in Chianti (Toskana / Italien)

90 % Sangiovese | 10 % Merlot | Duft nach Frisch geröstetem Kaffee

schwarzer Holunder | frischer Toast | weiche Tannine

0,1 l 0,2 l Flasche

3,90 € 7,00 € 25,00 €



UNSERE FEIN- & EDELBRÄNDE

*Mild und angenehm fruchtig-süß mit einer feinen Holzfassnote,
das ist der Geschmack der alten Sorten. Mindestens 2 Jahre im Holzfass gelagert!*

CUVÉE – ALTE SORTEN

2 cl
—

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Alte Williams Christ Birne – 41 % | 3,00 € |
| Alte Marille – 41 % | 3,00 € |
| Alte Wald-Himbeere – 41 % | 3,00 € |
| Alte Haselnuss – 41 % | 3,00 € |
| Alter Kirsche – 41 % | 3,00 € |

CUVÉE – LIKÖRE & CREAMS

2 cl
—

| | |
|---------------------------------|--------|
| Nugatcreme – 15 % | 3,00 € |
| Champagner-Trüffel Likör – 15 % | 3,00 € |

CUVÉE – RUM

2 cl
—

| | |
|--------------------|--------|
| Rum Coconut – 40 % | 3,00 € |
|--------------------|--------|

CUVÉE – WEITERE SCHNÄPSE

2 cl
—

| | |
|------------------------|--------|
| Marillenschnaps – 40 % | 3,00 € |
| Pflümlischnaps – 40 % | 3,00 € |
| Obstler – 40 % | 3,00 € |

CUVÉE – IT'S GIN TIME!

R.G. London Dry Gin

| | |
|---|--------|
| mit Tonic, Gurke, Orange auf Eis | 6,90 € |
| mit Secco, Tonic, Gurke, Orange auf Eis | 7,90 € |


FEIN-BRENNEREI
seit 1886

UNSERE KAFFE & TEE SPEZIALITÄTEN

Kaffeespezialitäten der Kaffeemanufaktur Reismühle / Krottelbach

CUVÉE – KAFFEE

| | <u>Tasse</u> |
|--------------------|--------------|
| Tasse Kaffee | 2,80 € |
| Cappuccino | 3,20 € |
| Latte Macchiato | 3,20 € |
| Milchkaffee | 3,20 € |
| Espresso | 2,20 € |
| Espresso Macchiato | 2,60 € |

Teespezialitäten der Küstentee Teemanufaktur / Hamburg

CUVÉE – TEE

| | <u>Tasse</u> |
|---------------------------------------|--------------|
| Früchtetee Erdbeere „Selbstliebe“ | 2,20 € |
| Grüner Orange-Matcha Tee „Durchatmen“ | 2,20 € |
| Rooibos Vanille „Ruhepool“ | 2,20 € |
| Lemon Kräutertee „Küstenfit“ | 2,20 € |



KÜSTENTEE

WEITERE GETRÄNKESPEZIALITÄTEN

CUVÉE – BIER SPEZIALITÄTEN

0,5 l

Tegernseer Helles 4,30 €

Rheingönheimer Weizenbier 4,30 €

CUVÉE – ALK.FREIE DRINKS

0,2 l

0,25 l

0,5 l

Afri Cola 2,50 € - -

Afri Zero 2,50 € - -

Bluna Orange 2,50 € - -

Bellaris Gourmet Mineralwasser *(feinperlig)* - 2,50 € -

Bellaris Gourmet Mineralwasser *(naturell)* - 2,50 € -

andere Größen

CUVÉE – ALK.FREIE DRINKS

0,33 l

0,75 l

Traube-Maracuja Schorle 2,90 € -

Bellaris Gourmet Mineralwasser *(feinperlig)* - 4,70 €

Bellaris Gourmet Mineralwasser *(naturell)* - 4,70 €

Alkoholfrei

CUVÉE – SELBSTGEMACHTE SCHORLE

0,25 l

0,5 l

Holunderschorle 3,00 € 4,50 €

Grapefruchtschorle 3,00 € 4,50 €

Himbeerschorle 3,00 € 4,50 €

Traubenschorle weiß / rot 3,00 € 4,50 €

UNSERE KÖSTLICHKEITEN À LA CUVÉE

CUVÉE – KLEINIGKEITEN PASSEND ZUM WEIN

Preis

| | |
|---|--------|
| Brezel | 1,30 € |
| Oliven & Baguette / Brot | 4,50 € |
| Portion Spundekääs mit Salzgebäck | 4,90 € |
| Knabberspaß ^{E, G, H 1-9, 1, 10} <i>hausgemachte, eingelegte Oliven Grana Padano Käse Nüsse und Kracker von süß bis salzig in einer Etagere serviert</i> | 7,90 € |

CUVÉE – OFENFRISCHE FLAMMKUCHEN

Preis

| | |
|---|------------------|
| Elsässer Art ^{A1, G, L, 1, 3, 5, 10} <i>Flammkuchencreme Speck Zwiebeln auf Wunsch mit Käse</i> ^G | 8,90 € 9,50 € |
| 4-Käse und Oliven – vegetarisch ^{G, 5, 10} <i>Flammkuchencreme Parmesan Bergkäse Butterkäse Emmentaler</i> | 8,90 € |
| Feurige Tomate <i>Peperoni-Salami Pfeffer-Salami frische, würzige Tomaten frischer Ruccola Grana Padano Käse</i> | 9,50 € |
| Griechische Art ^{G, J, 5} <i>Tsatziki-Crème Zwiebeln Feta Oliven erfrischende Salatgurke</i> | 8,90 € |
| Vegetarisch ^{G, 5} <i>Flammkuchencreme bunte Paprika Zwiebeln Oliven Fetakäse Kirschtomaten</i> | 8,90 € |
| Räucherlachs <i>Flammkuchencreme Meerrettich Zwiebeln Räucherlachs frischen Tomaten Dill</i> | 10,50 € |

CUVÉE – EISENPFÄNNCHEN

Im Eisenpfännchen serviert

Preis

| | |
|---|--------|
| Überbackener Feta-Käse ^{G, 5} <i>Grillgemüse Peperoni orientalische Würzmischung</i> | 6,90 € |
|---|--------|

Bitte beachten Sie unsere wechselnden Angebote

UNSERE KÖSTLICHKEITEN À LA CUVÉE

CUVÉE – TELLER

Zu allen Tellern reichen wir frisches Brot und / oder Baguette. ^{A,10}

Preis

Anti-Pasti-Teller ^{G, J, L, 1, 3, 9, 10}

Käse | spanischer Serranoschinken | ital. Mortadella | Edelsalami | hausgemachtes, eingelegtes Gemüse
gefüllte Paprika oder Kirschtomaten | hausgemachte, eingelegte Kräuteroliven | Feigensenf

12,90 €

Anti-Pasti-Platte XXL (für 2 Personen) ^{G, J, L, 1, 3, 9, 10}

auf Wunsch auch mit Fisch & Meeresfrüchten ^{B, D, J, L, 1, 2, 4, 5, 10}

23,90 €

25,00 €

Käseteller ^{G, J, 1, 9}

verschiedene, saisonale Käsesorten | Weintrauben
Spundekäs | Brezelgebäck | Feigensenf

12,90 €

Käseteller XXL (für 2 Personen) ^{G, J, 1, 9}

verschiedene, saisonale Käsesorten | Weintrauben
Spundekäs | Brezelgebäck | Feigensenf

23,90 €

Fisch & Meeresfrüchte-Teller ^{B, D, J, L, 1, 2, 4, 5, 10}

Variierende Köstlichkeiten aus der Vorratskammer des Meeres
Honigsensauce | Meerrettich

13,50 €

CUVÉE – KNACKIGE SALATVARIATIONEN

Preis

Salat-Teller ^{G, 2}

verschiedene Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | Croutons
wahlweise mit unserem Cuvée-Hausdressing oder Essig-Öl-Dressing

6,50 €

zum Salat-Teller empfehlen wir:

-gebratene Garnelen ^B

+ je 6,00 €

-orientalisch gewürztes Hähnchenbrustfilet in Teryaki-Soße ^{F, I, 1, 2, 6, 10}

+ je 6,00 €

-Feta-Käsewürfel eingelegt in Oliven-Kräuteröl ^{G, 5, 10}

+ je 5,00 €

CUVÉE – SÜSSE VERFÜHRUNG

Preis

Espresso „Finale“ ^{C, G, 1, 3, 4, 6}

hausgemachte Crème-Brûlée | cremiger Espresso

6,20 €

Bitte beachten Sie unsere wechselnden Angebote

IHRE FEIER IM CUVÉE!

Ob Firmenfeier oder private Feierlichkeit, unsere WeinBar & Vinothek bietet den passenden Rahmen für besondere Momente.

Mieten Sie einen Teilbereich oder gleich exklusiv die gesamte Location, wir sind so flexibel wie Ihre Wünsche. Gerne dürfen Sie dabei auf unsere langjährige Erfahrung in der Planung und Umsetzung von kreativen Eventideen zurückgreifen. Wir beraten Sie umfassend und detailliert über die Möglichkeiten, die unsere Weinbar bereit hält. Unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen für bis zu 54 Personen eingedeckt sowie bis zu 100 Personen in lockerer Atmosphäre zur Verfügung.

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie Ihre Anfrage direkt per E-Mail.

Wir freuen uns auf Sie!

Kontaktdaten & Ansprechpartner:

Christopher Molter

(Inhaber, studierter Eventmanager & IHK Weinexpert Bronze)

Tel.: 0631-62419292

E-Mail: info@cuvée-weinbar.de



INHALTS- UND ZUSATZSTOFFE

- 1 = mit Konservierungsstoffen
- 2 = mit Geschmacksverstärker
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Farbstoff
- 5 = mit Phosphat
- 6 = mit Süßungsmittel
- 7 = koffeinhaltig
- 8 = chininhaltig
- 9 = geschwärzt
- 10 = enthält Phenylalaninquelle

ENTHÄLT FOLGENDE ALLERGENE

- A = glutenhaltiges Getreide** (Weizen ¹, Roggen ², Gerste ³, Hafer ⁴, Dinkel ⁵, Kamut ⁶, Hybridstämme ⁷)
- B = Krebstiere**
- C = Eier**
- D = Fisch**
- E = Erdnüsse**
- F = Soja**
- G = Milch und Milchprodukte** (einschließlich Laktose)
- H = Schalenfrüchte** (Mandel ¹, Haselnuss ², Walnuss ³, Cashew ⁴, Pecanuss ⁵, Paranuss ⁶, Pistazie ⁷, Macadamianuss ⁸, Queenslandnuss ⁹)
- I = Sellerie**
- J = Senf**
- K = Sesamsamen**
- L = Schwefeldioxid und Sulfite**
- M = Lupinen**
- N = Weichtiere**

WeinBar / Vinothek
Cuvée

