

WeinBar / Vinothek
Cuvée



www.cuvée-weinbar.de



Cuvée WeinBar & Vinothek

Telefon: 0631 6241 92 92

Mail: info@cuvée-weinbar.de

www.cuvée-weinbar.de

Sommeröffnungszeiten (April bis September)

	Weinbar & Vinothek	Küche
Dienstag:	09.00-23.00 Uhr	09.00-14.00 Uhr & 17.00-21.30 Uhr NEU!! Frühstück von 09.00-11.30 Uhr
Mittwoch:	16.00-23.00 Uhr	17.00-21.30 Uhr
Donnerstag:	16.00-24.00 Uhr	17.00-22.00 Uhr
Freitag:	16.00-01.00 Uhr	17.00-22.00 Uhr
Samstag:	09.00-01.00 Uhr	NEU!! Frühstück von 09.00-11.30 Uhr danach Küche durchgehend bis 22.00 Uhr

Sonntag & Montag: kreative Pause, ausruhen und Kraft tanken!

Winteröffnungszeiten (Oktober bis März)

	Weinbar & Vinothek	Küche
Dienstag:	16.00-23.00 Uhr	17.00-21.00 Uhr
Mittwoch:	16.00-23.00 Uhr	17.00-21.00 Uhr
Donnerstag:	16.00-24.00 Uhr	17.00-22.00 Uhr
Freitag:	16.00-01.00 Uhr	17.00-22.00 Uhr
Samstag:	09.00-01.00 Uhr	NEU!! Frühstück von 09.00-11.30 Uhr danach Küche durchgehend bis 22.00 Uhr

Sonntag & Montag: kreative Pause, ausruhen und Kraft tanken!

Zusätzliche Öffnungszeiten während des Weihnachtsmarktes:

Montag: 16.00-23.00 Uhr

Öffnungszeiten können bei Veranstaltungen und an Feiertagen variieren.



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

Eine kleine Ausnahme gibt es dennoch:

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

Zögern Sie bitte nicht damit, uns bei Fragen, Anregungen, Reklamationen oder sonstigen Wünschen direkt anzusprechen, dafür sind wir da und nur dadurch können wir unseren Service optimieren!

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

PS: Möchten Sie immer „up to date“ bleiben und z.B. über anstehende Veranstaltungen und unsere einzigartigen Weintastings im Cuvée informiert werden? Dann schauen Sie auf unserer Homepage vorbei und tragen sich in den Cuvée-Newsletter ein unter:

Herzlichst Ihr Gastgeber

Christopher Molter & das gesamte Cuvée Team



www.cuvee-weinbar.de



Qualität & Nachhaltigkeit

„Qualität setzt sich auf Dauer immer durch!“ Diese Philosophie leben wir hier im Cuvée. Es beginnt beim Service am Kunden und zieht sich wie der sprichwörtliche rote Faden durch alle unsere Arbeiten. Wir bevorzugen Produkte nachhaltig wirtschaftender sowie regionaler Produzenten, die wir Ihnen hier gerne und voller Stolz präsentieren möchten:

Metzgerei & Partyservice Schroer & Sohn aus Weilerbach

Ziegenhof Theiß aus Albessen

Klostergut Hahnerhof aus Enkenbach-Alsenborn

Fisch Schira aus Weilerbach

Rejhan Muric Gastro-Lieferservice „Der Obst-Gemüse-Mann“ aus Kaiserslautern

Kaffeemanufaktur Reismühle aus Krottelbach

Schönfeld – Die Teegärtner aus Ruppertsberg

Bellaris Mineralbrunnen aus Bellheim

Rheingönheimer Weizenbier aus Ludwigshafen/Rheingönheim

sowie weitere Top-Produkte qualitätsbewusster Hersteller aus Deutschland und aller Welt, wie z.B.:

Hungener Käsescheune aus Hungen (Hessen)

Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei eGen (Bezau / Vorarlberg / Österreich)

Feinbrennerei Thomas Prinz (Hörbranz / Vorarlberg / Österreich)

Herzoglich Bayrisches Brauhaus Tegernsee KG aus Tegernsee

Und natürlich unsere fabelhaften Weingüter nicht zu vergessen, die den Herzschlag unserer Weinbar bestimmen!

Es liegt uns fern und widerspricht unserer gastronomischen Philosophie, herkömmliche Discount- und Convenience-Produkte zu verwenden. Qualität hat seinen Preis, dazu und dafür stehen wir!

Und es macht uns umso glücklicher, dass Sie unsere verehrten Gäste genauso denken und dies zu schätzen wissen.

Weinbar | Vinothek | Eventlocation

Wir bieten Ihnen hier nicht nur eine erlesene Auswahl an qualitativ hochwertigen Weinen und fein dazu abgestimmten Speisen an, das Cuvée ist viel mehr als das!

Alle Weine, Sekte, Champagner & Seccos sowie alle Edeldestillate, Kaffeebohnen, Tee und sogar Dosenwurst und Oliven sind in unserer Vinothek im Eingangsbereich zu einem vergünstigten Preis käuflich zu erwerben.

Sie suchen nach einer originellen Geschenkidee für Ihre Liebsten zum Geburtstag, zum Jubiläum oder auch in größerer Anzahl für Ihre Mitarbeiter?
Unsere individuell gestaltbaren Präsentkörbe passen zu jedem Anlass!

Hochzeiten | Geburtstage | Firmenveranstaltungen

Ob Firmenveranstaltungen wie z.B. Weihnachtsfeiern, Sommerfeste, Produktpräsentationen, Jubiläen oder private Feierlichkeiten aller Art, wir sind Ihr kompetenter Ansprechpartner in allen Belangen. Durch jahrelange Erfahrung nicht nur in der Gastronomie, sondern auch gezielt im Eventmanagement, verfügen wir über Potenziale, die Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Event machen!

Wir realisieren Ihre Wünsche und gehen dabei akribisch auf alle Details ein, angefangen bei der Dekoration, über die Speisen- und Getränkeauswahl bis hin zur Programmgestaltung.

Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für bis zu 60 Personen eingedeckt und bis zu 150 Personen bei Veranstaltungen mit lockerer Atmosphäre.

Bis zu einer Gruppengröße von 30 Personen bieten wir Speisen aus unserer Karte gegen Vorbestellung an. Bei größeren Feierlichkeiten arbeiten wir Hand in Hand mit qualitätsbewussten Cateringfirmen aus der Region zusammen, die Ihre Wünsche auf den „Teller“ bringen. Ob Flying-Bufferet, Grillparty in unserem überdachten Außenbereich oder traditionelles Buffet, wir sind so flexibel wie Ihre Wünsche. Gerne können Sie aber auch Ihren eigenen Caterer mitbringen. Detaillierte Informationen und Preise zu unserer „Location-Vermietung“ erhalten Sie auf Wunsch gerne von unserem Service-Team.

Sprechen Sie uns gerne an, wir freuen uns sehr darauf, Ihr Gastgeber zu sein.



Eigene Events „à la Cuvée“

Das Cuvée hat sich seit der Eröffnung im April 2018 als herausragende Eventlocation etabliert. Die After Work Partys, die in wiederkehrender Regel immer Donnerstagabends stattfinden, haben mittlerweile absoluten Kultstatus erreicht. Ob mit Liveband unter dem Motto „Cuvée Unplugged“ oder mit DJ unter dem Motto „Weinbeats“, hier im Cuvée gibt es nur ein Gas...Vollgas!! Hinzu kommen zahlreiche weitere Motto-Veranstaltungen und städtische Events, die wir im passenden Rahmen durch eigene Eventkonzepte unterstützen.

„Winzer des Monats“

Neben unserer dauerhaften Weinkarte präsentieren wir jeden Monat ein neues Weingut in unserer Weinbar. Unter dem Motto „Winzer des Monats“ stellt der/die Winzer/in immer am ersten Montag des Monats ab 19 Uhr eine Auswahl seiner Erzeugnisse sowie sein Weingut in einer offenen Weinprobe vor. Anmelden können Sie sich dafür gerne bei unserem Service-Personal, telefonisch unter 0631 - 62 41 92 92 oder per E-Mail an info@cuvée-weinbar.de

„Wein- & Champagner Tastings“

Unabhängig zur monatlich wiederkehrenden „Winzer des Monats Weinprobe“ bieten wir zusätzliche, hochspannende sowie in der Region einzigartige Tastings an. Hier nur ein kleiner Vorgeschmack dazu:

- Die Champagne - Eldorado für Genießer / exklusives Champagner Tasting // inkl. Speisen
- Champagner, Deutscher Sekt, Cava, Franciacorta, Crémant - spritzig ist wieder In!
- Deutschlands Weinregionen - ein Streifzug durch die Anbaugebiete
- Bella Italia - eine exquisite Weinreise durch Italien // inkl. landestypische Speisen
- Chianti Classico - Der Hahn im Korb! // inkl. landestypische Speisen
- Die Provence - mediterraner Rosé auf dem Vormarsch

Infos und Termine erfahren Sie von unserem Service-Personal, im Aushang, in unseren Veranstaltungsflyern, online auf unserer Homepage oder in unseren Social-Media-Kanälen auf Facebook und Instagram.

Ab einer Gruppengröße von mindestens 6 Personen kann man die Tastings auch exklusiv buchen. Perfekt geeignet als Geburtstags- oder Weihnachtsgeschenk, für Ihre nächste Firmenfeier oder auch einfach aus Spaß an der Freude!!

„Mobile Wein- & Champagner Bar“

Wir kommen auch gerne auf Ihre Party, Ihre Feierlichkeit, Ihre Firmenveranstaltung, Ihr Vereins-, Stadt-, Dorf-, oder Weinfest. Mit unserer mobilen Wein- & Champagner Bar bieten wir Ihnen einen echten Mehrwert für Ihre Veranstaltung! Sprechen Sie uns gerne an, wir freuen uns auf eine erfolgsversprechende Zusammenarbeit mit Ihnen.

APERITIF-EMPFEHLUNGEN / SPRITZIGE STARTER

Sekt

0,1 l 0,2 l Fl. 0,75l

2018 Riesling Sekt I très sec (extra trocken) I 12,5 %

24,00 €

Weingut Holz Weisbrodt I Weisenheim a.B.

S: 7,2 g I Rz: 16,6 g I traditionelle Flaschengärung I Kräftige Aromatik von Grapefrucht und Pfirsich, Limonengras und Banane.

2017 Elbling Sekt I brut I 11,5 %

25,00 €

Weingut Peter Greif I Tawern (Mosel)

S: 8,5 g I Rz: 10,0 g I traditionelle Flaschengärung I 36 Monate im Hefelager
Aromen von Apfel, Pfirsich, Zitrone und Ananas

Secco

Secco Verde I trocken I 9,5 %

3,00 € 5,80 € 18,50 €

Weingut Holz Weisbrodt I Weisenheim a.B.

Frisch I Fruchtig I Geschmack nach Zitrusfrüchten und grünen Äpfeln

Secco Rosé I trocken I 9,5 %

3,00 € 5,80 € 18,50 €

Weingut Holz Weisbrodt I Weisenheim a.B.

Elegant I Spritzig I rote Beerenaromen

Secco Rouge I halbtrocken I 9,0 %

3,00 € 5,80 € 18,50 €

Weingut Holz Weisbrodt I Weisenheim a.B.

Erdbeeren I Himbeeren I Kirsche I feine Perlage

Empfehlung vom "Chef":

Secco Blanc de Noir I trocken I 11,5 %

3,00 € 5,80 € 18,50 €

Weingut Holz Weisbrodt I Weisenheim a.B.

Brillante Reflexe I Johannisbeere I Kirsche

Secco Freepearl I alkoholfrei

3,20 € 6,00 € 19,00 €

Weingut Holz Weisbrodt I Weisenheim a.B.

Tolle alkoholfreie Alternative zum Secco,
fruchtbetont, aber nicht zu süß

Secco-Cocktails

0,25 l

Lillet Wild Berry "Sprizz" ⁸

6,80 €

Secco Verde | Lillet Blanc | Schweppes Wild Berry |
Schuss Mineralwasser | Waldbeeren | Eiswürfel

"Sundowner" – Secco Pink Grapefrucht ^{4; 9}

6,50 €

Secco Verde | Grapefruchtsirup | Grapefrucht | Eiswürfel

Secco Aperol "Sprizz" ⁹

6,80 €

Secco Verde | Aperol | Schuss Mineralwasser | Orange | Eiswürfel

Secco mit Himbeeren

6,50 €

Secco Verde | Himbeersirup | Himbeeren | Minze | Eiswürfel

Hugo

6,50 €

Secco Verde | Holundersirup | Limette | Minze |
Schuss Mineralwasser | Eiswürfel

Secco-Freepearl-Cocktail

6,80 €

Die alkoholfreie Erfrischung erhältlich als Hugo, Sundowner, Himbeere oder
Wassermelone

Wassermelonen-Secco - von Mai bis September erhältlich -

6,80 €

Secco Verde | Wassermelonensirup | Wassermelone | Minze |
Schuss Mineralwasser | Eiswürfel

Sommertraum - von Mai bis September erhältlich -

6,80 €

Secco Verde | Marillen-Limes | Schuss Mineralwasser |
Orangenscheibe | Minze | Eiswürfel

Wintertraum - von Oktober bis März erhältlich -

6,80 €

Secco Verde | Bratapfelflikör | Apfelstückchen | Schuss Mineralwasser | Eiswürfel

Weißweine - trocken

0,1 l 0,2 l Fl. 0,75l / 1l

2019 Riesling QbA I trocken I 12,5 %

3,00 € 5,80 € 18,50 € (1l)

S: 7,0 g I Rz: 7,5 g I Weingut Holz Weisbrodt – Weisenheim a.B.

Gelbe Fruchtaromen nach Apfel und Birne I mineralisch I knackig

2019 Riesling „Artrium“ I trocken I 12,5 %

3,20 € 6,00 € 19,00 €

S: 6,9 g I Rz: 6,6 g I Weingut Holz Weisbrodt – Weisenheim a.B.

Frische Honigmelone I knackiger Apfel I saftige gelbe Früchte I elegante Mineralität

2019 Riesling „vom Kies“ I trocken I 12,0 %

3,50 € 6,50 € 21,00 €

S: 6,2 g I Rz: 4,5 g I Weingut Forster – Rummelsheim / Nahe

strotzt vor Lebendigkeit und Mineralität I verspielt und aufgeschlossen I

jugendlich und ausgewogen

2020 Chardonnay I trocken I 13,0 %

3,20 € 6,00 € 19,00 €

S: 6,7 g I Rz: 5,9 G I Weingut Holz Weisbrodt – Weisenheim a.B.

Herrlich fruchtige Noten von gereiftem Apfel und Melone I

elegante Cremigkeit I sanfter Schmelz

2020 Grauburgunder I trocken I 13,0 %

3,20 € 6,00 € 19,00 €

S: 6,0 g I Rz: 5,9 g I Weingut Holz Weisbrodt – Weisenheim a.B.

Elegante Aromen reifer Birnen und frischem Gras gepaart

mit gelben Früchten I harmonisch zurückhaltende Säure

2017 Grauburgunder „Asselheimer St. Stephan“

3,50 € 6,50 € 21,00 €

trocken I 13,5 % I S: 5,4 g I Rz: 4,3 g I Weingut Michael Schroth – Grünstadt/Asselheim

Lagenwein I Duft nach Aprikose und Williams Birne I

Aromen frischer Ananas & feiner Vanille

2020 Weißer Burgunder I trocken I 12,5 %

3,20 € 6,00 € 19,00 €

S: 6,7 g I Rz: 6,0 g I Weingut Mussler – Bissersheim

Lebendig, fruchtig & frisch I milde Säurestruktur I

grüner Apfel & Aprikose I Hauch Ananas

Weißweine - trocken

0,1 l 0,2 l Fl. 0,75l

2020 Auxerrois **3,20 €** **6,00 €** **19,00 €**

„Malscher Ölbaum“ I trocken I 13,0 %

S: 5,5 g | Rz: 4,8 g | Weingut Bös I Malsch / Kraichgau (Baden)

Aromen von Quitte, Mirabelle, Apfel | eleganter Schmelz | zarte Säure

2020 Sauvignon Blanc I trocken I 13,0 % **3,30 €** **6,20 €** **19,50 €**

S: 7,1 g | Rz: 7,0 g | Weingut Holz Weisbrodt I Weisenheim a.B.

Fruchtbombe mit Mango, Stachelbeere & grüne Paprika | erfrischend

2019 Cuvée Sinnenrausch I trocken I 13,0 % **3,30 €** **6,20 €** **19,50 €**

S: 6,5 g | Rz: 7,9 g | Weingut Holz Weisbrodt I Weisenheim a.B.

Cuvée aus Chardonnay, Auxerrois & Weißburgunder | betörendes Erlebnis |
hochreifes Lesegut | gelbe Früchte | eleganter Schmelz | Hauch von Holz

Weißweine – halbtrocken bis süß

0,1 l 0,2 l Fl. 0,75l

2019 Gelber Muskateller I feinherb I 11,0 % **3,20 €** **6,00 €** **19,00 €**

S: 6,0 g | Rz: 14,3 g | Weingut Kuntz I Impflingen bei Landau

Dezente, feine Fruchtsüße | leichter, fruchtiger Muskateller
mit ausgeprägten Aromen

2020 Roter Elbling I feinherb I 9,5 % **3,20 €** **6,00 €** **19,00 €**

S: 6,5 g | Rz: 20,0 g | Weingut Peter Greif I Tawern (Mosel)

Leichter, lachsfarbiger und fruchtiger Terrassenwein | s
pritziges & lebendiges Süß-Säure-Spiel

2020 Gewürztraminer Spätlese I süß I 9,0 % **3,20 €** **6,00 €** **19,00 €**

S: 6,7 g | Rz: 57,3 g | Weingut Holz Weisbrodt - Weisenheim a.B.

Aromen von Rosen & Litschi | weich & würzig am Gaumen

Roséweine & Blanc de Noir

0,1 l 0,2 l Fl. 0,75l

2019 Portugieser Weißherbst I halbtrocken I 10,0 % 3,00 € 5,80 € 18,50 €

S: 5,8 g | Rz: 6,9 g | Weingut Holz Weisbrodt - Weisenheim a.B.

Aromen von Birne & Erdbeere | frisch & leicht im Geschmack

2020 La Vie en Rosé I feinherb I 10,0 % 3,10 € 5,90 € 18,90 €

S: 5,8 g | Rz: 6,9 g | Weingut Holz Weisbrodt - Weisenheim a.B.

Verführerische Noten saftiger Erdbeeren, eleganter Himbeeren |

Nuancen duftiger Pfingstrosen | wie Sommerurlaub an der Côte d'Azur

2020 Merlot Blanc de Noir I trocken I 12,0 % 3,20 € 6,00 € 19,00 €

S: 8,1 g | Rz: 6,6 g | Weingut Holz Weisbrodt - Weisenheim a.B.

Kupfergoldene Reflexe | rote Johannisbeere | grüner Apfel |

weißer Pfirsich | animierend, betörend

2020 Spätburgunder Blanc de Noir I trocken I 12,0 % 3,20 € 6,00 € 19,00 €

S: 5,3 g | Rz: 8 g | Weingut Deiß - Uelversheim (Rheinhessen)

Fruchtig | mineralisch | frisch | Sonne im Glas!

2020 Lemberger Blanc de Noir I feinfruchtig I 11,5 % 3,20 € 6,00 € 19,00 €

Weingut Baum Storzum | Obrigheim

Waldbeeren | Kirschen | Aromen von Holunder | leicht & frisch im Geschmack

Rotweine

2019 Cuvée Augenblick I trocken I 13,0 % 3,00 € 5,80 € 18,50 €

S: 5,5 g | Rz: 6,4 g | Weingut Holz Weisbrodt | Weisenheim a.B.

Cuvée aus Merlot, Spätburgunder & Dornfelder | ausgebaut im großen Holzfass |

fruchtbetont | körperreich

2017 Spätburgunder I trocken I 13,5 % 3,30 € 6,20 € 19,50 €

S: 5,3 g | Rz: 4,9 g | Weingut Michael Schroth – Grünstadt/Asselheim

Ortswein | Aromen würziger Gartenkräuter und Tomate | Cassis | langer Nachhall

2018 Lupus Black I trocken I 13,5 % 3,90 € 7,00 € 25,00 €

S: 5,5 g | Rz: 3,9 g | Weingut Wolf | Bad Dürkheim/Ungstein

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Dornfelder

Fruchtig, beerig, gefällig | intensive Frucht schwarzer Johannisbeere, Kirsche,

Heidelbeere und feinem Zedernholz | Ein Wein für genussvolle Stunden

Rotweine

0,1 l 0,2 l Fl. 0,75l / 1l

2015 Nebbiolo LG „Freinsheimer Rosenbühl“

3,90 € 7,00 € 25,00 €

trocken | 14,5 % | S: 6,1 g | Rz: 3,5 g | Weingut Langenwalter-Gauglitz
aus Versuchsanbau | sensationell, welche Facetten die Königin des Piemont bei uns in
der Pfalz entwickeln kann | ein echtes deutsches Rotwein-Highlight

2015 Merlot LG „Freinsheimer Rosenbühl“

3,90 € 7,00 € 25,00 €

trocken | 14,5 % | S: 4,9 g | Rz: 5,1 g | Weingut Langenwalter-Gauglitz
samtig warm | Aromen von roten Beeren und Sauerkirsche | abgerundete Tannine |
herrliches Bukett

2016 R.G. 103 Rot | trocken | 13,0 %

3,70 € 6,70 € 24,00 €

S: 5,3 g | Rz: 3,0 g
R.G. Wein GbR - Ralf Messing & Günther Braun - Neuhemsbach
Cuvée aus St. Laurent, Spätburgunder, Cabernet Sauvignon und Cabernet Mitos.
Fruchtig, frische Waldbeere | Potpourri roter und dunkler Beeren |
ein ausgezeichnete Rotwein-Cuvée

2020 Dornfelder | halbtrocken | 12,0 %

3,00 € 5,80 € 18,50 €

Weingut Holz Weisbrodt | Weisenheim a.B.
Warmer, fülliger Geschmack nach Himbeere und Erdbeere |
satte, tiefrote Farbe

2019 Schwarzriesling | süß | 10,5 %

3,00 € 5,80 € 18,50 €

Weingut Holz Weisbrodt | Weisenheim a.B.
Fruchtiges Aroma nach Kirsche & schwarze Johannisbeere |
Noten von Pfeffer & Paprika

Weingut Casaloste | Panzano in Chianti | Toskana



2017 Chianti Classico DOCG | trocken | 13,5 %

3,90 € 7,00 € 25,00 €

90 % Sangiovese, 10 % Merlot | Duft nach frisch geröstetem Kaffee |
Schwarzer Holunder | Frischer Toast | Weiche Tannine

Schorle

0,25 l 0,5l

Rieslingschorle (aus Riesling QbA-Weingut Holz Weisbrodt)	3,00 €	4,90 €
Roséschorle (aus Port. Weißherbst-Weingut Holz Weisbrodt)	3,00 €	4,90 €
Secco-Schorle (Auswahl an allen Seccos)	3,50 €	6,50 €
Weinschorle aus sonstigen Weiß- & Roséwein Sorten	3,50 €	6,50 €
Weinschorle aus Rotwein	3,90 €	6,90 €

Fein- & Edelbrände

Feinbrennerei Prinz aus Hörbranz | Österreich



Alte Sorten (im Holzfass gereift) 41 %

2cl

Alte Williams Chris Birne	3,00 €
Alte Marille	3,00 €
Alte Wald-Himbeere	3,00 €
Alte Haselnuss	3,00 €
Alte Kirsche	3,00 €

Liköre & Creams

Champagner-Trüffel Likör 15 %	3,00 €
Nobilant Kakao Liqueur 37,7 %	3,00 € NEU!

Rum

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

weitere Schnäpse

Marillenschnaps traditionell 40 %	3,00 €
Obstler traditionell 40 %	3,00 €

IT'S GIN TIME!

R.G. London Dry Gin

R.G. Wein GbR - Ralf Messing & Günther Braun – Neuhemsbach

Tonic Gurke Orange Zitrone Eiswürfel	7,20 €
Secco Verde Tonic Gurke Orange Zitrone Eiswürfel	7,90 €



Kaffeespezialitäten

der Reismühle Kaffee-Manufaktur aus Krottelbach

Tasse

Kaffee	2,80 €
Cappuccino	3,20 €
Latte Macchiato	3,20 €
Milchkaffee	3,20 €
Espresso	2,20 €
Espresso Macchiato	2,60 €

Teespezialitäten von Schönfeld

Die Tee-Gärtner aus Ruppertsberg



SCHÖNFELD
DIE TEE-GÄRTNER

**Das Beste aus der Heimat - 100 % aus regionalem Anbau
„Made with Love in Germany“**

Apfelminze minzig fruchtig blumig	2,60 €
Casanova Zitrone Thymian Oregano rote Kornblume	2,70 €
Königin der Nacht Hanf Zitronengras Zitronenmelisse Spearmint Hopfen schwarze Malvenblüte	2,70 €
Kräutergarten Pfefferminz Spitzwegerich Sonnenblume Kornblume	2,70 €
Marzipan Salbei leicht süßlich die edelste unter den Salbei-Sorten!	2,80 €
Smashin' Pumpkins Kürbis Thymian Rosmarin Zitronenmelisse Oregano	2,50 €

Bierspezialitäten

	0,5l	
Tegernseer Helles		4,50 €
Rheingönheimer Weizenbier (im eisgekühlten Tonkrug serviert)		4,50 €

Alkoholfreie Erfrischungen

Afri Cola / Afri Cola Zero	0,2 l	2,50 €
Bluna Orange	0,2 l	2,50 €
Bellaris Gourmet feinperlig	0,25 l	2,50 €
Bellaris Gourmet naturell	0,25 l	2,50 €
Bellaris Gourmet feinperlig	0,7 l	4,70 €
Bellaris Gourmet naturell	0,7 l	4,70 €

Unsere selbstgemachten Schorlen – einfach lecker!

	0,25l	0,5l
Traubenschorle weiß / rot vom Weingut Holz Weisbrodt aus Weisenheim a.B.	3,00 €	4,50 €
Holunderschorle	3,00 €	4,50 €
Himbeerschorle	3,00 €	4,50 €
Grapefruchtschorle	3,00 €	4,50 €
Wassermelonenschorle (von April bis September erhältlich)	3,00 €	4,50 €

Kleine Weinbegleiter

Knabberspaß ^{E, G, H 1-9, 1, 10}	7,90 €
hausgemachte, eingelegte Käuteroliven Grana Padano Käseraspeln Nüsse & Kracker von süß bis salzig in einer Etage serviert	
Portion Spundekäs mit Salzgebäck ^{A, G, 4}	4,90 €
Eingelegte Kräuteroliven hausgemacht mit Baguette ^{A, C}	4,50 €
ofenfrische Brezel ^{A, F,}	1,30 €

Gaumenschmaus auf dem Teller

NEU! „Pfälzer Carpaccio“ vom Saumagen ^{C, G, J, I, 2}	10,50 €
Winzer Vinaigrette Zwiebeln Radieschen Salatbouquet Baguette (im Herbst/Winter servieren wir auch Kastaniensaumagen)	
NEU! Pfälzer Vesperteller ^{J, L, 1, 5}	11,50 €
Blut- und Leberwurst Saumagen würziger Bauernschinken Griebenschmalz Gurken Senf	
Käsevariation ^{G, J, 1, 9}	13,50 €
saisonale Käsesorten von regional bis international eingelegte Kräuteroliven Traubenspieße eingelegter Ziegenkäse Walnüsse saisonale Früchte Feigensenf	
Antipasti-Platte ^{G, J, L, 1, 3, 9, 10}	13,50 €
saisonale Käsesorten von regional bis international Serranoschinken Mortadella Spianata Romana Finocchiona mediterran gegrilltes Gemüse eingelegter Ziegenkäse eingelegte Kräuteroliven Feigensenf	
Neptun-Teller ^{A, B, D, J, L, 1, 2, 3, 4, 5, 10}	14,50 €
Räucherlachs Forellenfilets Lachs-Frischkäse-Wrap selbstgemachter Krabbencocktail mit Whiskey Sahnemeerrettich Honig-Senf-Dip Zitrone	
XXL Platten (für 2 Personen, auf einer Schieferplatte serviert)	
Antipasti-Platte XXL ^{G, J, L, 1, 3, 9, 10}	25,00 €
Käsevariation XXL ^{G, J, 1, 9}	25,00 €
Neptun-Teller XXL ^{B, D, J, L, 1, 2, 4, 5, 10}	27,00 €
Mix-Platte XXL (Antipasti, Käse, Fisch)	28,00 €

Zu allen Tellergerichten reichen wir frisches Brot und/oder Baguette. ^{A, 10}
Zusätzliche Portion Brot 2,- € Bitte beachten Sie unsere wechselnden Angebote.

Herzhaftes im Eisenpfännchen serviert

Überbackener Fetakäse G, 5 8,50 €
Grillgemüse | Zwiebeln | Peperoni | orientalische Würzmischung | Kräuterbaguette.

Auf Wunsch mit Beilagen Salat 11,00 €

Ofenfrische Flammkuchen

Flammkuchen Elsässer Art A1, G, L, 1, 3, 5, 10 8,90 €
Flammkuchencreme | Speck | Zwiebeln | Petersilie
- auf Wunsch mit Käse ^G 9,50 €

Flammkuchen vegetarisch G, 5 9,50 €
Flammkuchencreme | bunte Paprika | Zwiebeln |
Oliven | Fetakäse | Kirschtomaten

Flammkuchen Räucherlachs D, 5, 10 10,50 €
Flammkuchencreme | würzige Tomaten |
Knoblauch | Frühlingszwiebeln | Petersilie

Flammkuchen "Feurige Tomate" G, L, 1, 3, 10 9,50 €
Flammkuchencreme | Scharfwürzige Salami | frische Tomaten |
Grana Padano Käse | Rucola

NEU! Flammkuchen "Pfälzer Art" G, L, 1, 3, 10 9,50 €
Flammkuchencreme | Pfälzer Saumagen | Zwiebeln | frische Tomaten | Essiggurke | Käse

NEU! Flammkuchen mit Ziegenkäse G, J, 5 9,90 €
Flammkuchencreme | frischer Rosmarin | Thymian | Walnüsse | Honig | Trauben



Knackige Salatvariationen

Salat-Teller

6,50 €

verschiedene Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | Mais |
Croutons | Grana Padano Käseraspeln

Zur Auswahl mit:

- orientalisch gewürztem Hähnchenbrustfilet mit Teryaki-Soße ^{F, I, 1, 2, 6, 10} 12,50 €
- gebratenen Garnelen ^B 12,90 €
- Ziegenkäse-Crostini ^G (vom Ziegenhof Theiß aus Albessen) 12,90 €

Wahlweise mit:

Hausdressing ^{G, 2},
Balsamico-Dressing ⁴,
Winzer-Vinaigrette ^J
Essig-Öl-Dressing

Beilagen Salat

3,50 €

Süße Verführungen aus Liebe zum Geschmack!

Espresso Finale ^{C, G, 1, 3, 4, 6}

6,20 €

Hausgemachte Crème Brûlée | cremiger Espresso | Früchte der Saison

Immer wieder samstags....

Frühstück & Belgische Waffeln

Ab sofort öffnen wir im Sommer dienstags und samstags bereits um 09.00 Uhr und bieten euch leckeres Frühstück (bis 11.30 Uhr) und hausgemachte Belgische Waffeln (bis 17.00 Uhr) an. Der perfekte Start in den Tag!

Cuvée Frühstück A, G, J, L, 1, 3, 9, 10

6,50 €

Auswahl an Wurst & Käse von regional bis international | selbstgemachte Marmelade | Butter | saisonale Früchte | frische Brötchen & Brot

Cuvée's Secco-Frühstück A, G, J, L, 1, 3, 9, 10

8,50 €

Spritziger Secco nach Wahl | Auswahl an Wurst & Käse von regional bis international | selbstgemachte Marmelade | Butter | saisonale Früchte | frische Brötchen & Brot

Wahlweise zum Frühstück:

- Gekochtes Ei (hart gekocht) oder Spiegelei ^C 1,00 €
- Portion Rühreier ^C 1,80 €
- Portion Rühreier mit Bacon ^{C, 1, 3, 9, 10} 2,50 €
- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich ^{A, D, G, L, 3} 3,00 €

Belgische Waffel mit Puderzucker A, C, F, G

2,50 €

Stelle dir deine leckere belgische Waffel mit dem Belag deiner Wahl zusammen. Für jedes Topping berechnen wir 0,50 €.

Zur Auswahl stehen: Schokosoße | Sahne | Bananen | Heiße Kirschen | Schokostreusel | Marc de Champagne Trüffel Likör



WeinBar / Vinothek
Cuvée

