WeinBar Vinothek

Cuvée

WWW.CUVEE-WEINBAR.DE

Unsere Öffnungszeiten für Sie

	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 - 21.30 Uhr
Freitag:	16.00 - 01.00 Uhr	17.00 - 21.30 Uhr
Samstag:	09.30 - 01.00 Uhr	Frühstück von 09.30 - 11.30 Uhr danach Küche durchgehend bis 21.30 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.
An allen verkaufsoffenen Sonntagen der Stadt von 13 bis ca. 20 Uhr geöffnet.

Sollte einmal nicht so viel los sein und ein wirtschaftliches Arbeiten dadurch nicht möglich sein, behalten wir uns eine frühzeitigere Schließung vor.

WeinBar Vinothek
cuvée

Cuvée WeinBar & Vinothek
Telefon: 0631 6241 92 92
Mail: info@cuvee-weinbar.de
www.cuvee-weinbar.de

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:

Bei einigen unserer beliebten Veranstaltungen greifen wir aufgrund der hohen Anzahl an Besuchern auf Selbstbedienung an der Theke zurück. Die Speisen bringen wir Ihnen selbstverständlich an den Tisch.

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: **www.cuvee-weinbar.de**

Herzlichst Ihr Gastgeber

Christopher Molter & das gesamte Cuvée Team

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

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 I Vinothek I 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 I Geburtstage I 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 40 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-Buffet, 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 überregional bekannte 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 und begleiten.

„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 0631-62419292 oder per E-Mail an info@cuvee-weinbar.de

„Wein- & Champagner Tastings“

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

- Exklusives Champagner Tasting // inkl. Speisen
- Die Champagne - Eldorado für Genießer // 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. 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.

Alle Weine und weinhaltigen Erzeugnisse enthalten Sulfite. Jahrgangswechsel vorbehalten.

Champagner I Winzer Sekt I Franciacorta

	0,1 l	0,25 l	Fl. 0,75l
Champagne Brut Classic I 12 % aus dem Hause Deutz aus Ay I Champagne degorgiert: September 2020 I Dosage: 9 g / l Pinot Noir (33 %) I Chardonnay (33 %) I Pinot Meunier (33 %). Verbleib mindenstens 30 Monate auf der Flasche vorm Degorgement I wunderbar balanciert	12,00 €		75,00 €
Franciacorta brut I 12 % Franciacorta Ronco Calino aus Adro I Lombardei Dosage: 0 g / l Chardonnay I Pinot Blanc I Pinot Noir Verbleib mind. 24 Monate auf der Hefe vorm Degorgement I zart schmelzige Textur I sehr aromatisch	7,00 €		46,00 €
2019 Riesling Sekt I très sec (extra trocken) I 12,5 % 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 Pfirsisch, Limonengras und Banane.	5,00 €		24,00 €
2019 Elbling Sekt I brut I 11,5 % Weingut Peter Greif I Tawern (Mosel) S: 8,5 g I Rz: 10,0 g I traditionelle Flaschengärung | 36 Monate im Hefelager Aromen von Apfel, Pfirsisch, Zitrone und Ananas			25,00 €

Secco

Secco Verde I trocken I 9,5 % Weingut Holz Weisbrodt I Weisenheim a.B. Frisch I Fruchtig I Geschmack nach Zitrusfrüchten und grünen Äpfeln	3,20 €	6,00 €	19,00 €
Secco Rosé I trocken I 9,5 % Weingut Holz Weisbrodt I Weisenheim a.B. Elegant I Spritzig I rote Beerenaromen	3,20 €	6,00 €	19,00 €
Secco Rouge I halbtrocken I 9,0 % Weingut Holz Weisbrodt I Weisenheim a.B. Erdbeeren I Himbeeren I Kirsche I feine Perlage	3,20 €	6,00 €	19,00 €
Empfehlung vom "Chef": **Secco Blanc de Noir I trocken I 11,5 %** Weingut Holz Weisbrodt I Weisenheim a.B. Brillante Reflexe I Johannisbeere I Kirsche	3,20 €	6,00 €	19,00 €
Secco Freepearl I alkoholfrei Weingut Holz Weisbrodt I Weisenheim a.B. Tolle alkoholfreie Alternative zum Secco, fruchtbetont, aber nicht zu süß	3,30 €	6,20 €	19,50 €

Secco-Cocktails

0,25 l

Lillet Wild Berry "Sprizz" [8] 6,80 €
Secco Verde I Lillet Blanc I Schweppes Wild Berry I Minze
Schuss Mineralwasser I Waldbeeren I Eiswürfel

"Sundowner" – Secco Pink Grapefrucht [4; 9] 6,50 €
Secco Verde I Grapefruchtsirup I Grapefrucht I Minze I Eiswürfel

Secco Aperol "Sprizz" [9] 6,80 €
Secco Verde I Aperol I Schuss Mineralwasser I Orange I Eiswürfel

Secco mit Himbeeren 6,50 €
Secco Verde I Himbeersirup I Himbeeren I Minze I Eiswürfel

Hugo 6,50 €
Secco Verde I Holundersirup I Limette I Minze I
Schuss Mineralwasser I Eiswürfel

Secco-Freepearl-Cocktail 6,80 €
Die alkoholfreie Erfrischung erhältlich als Hugo,
Sundowner, Himbeere oder Wassermelone

Saisonale Secco-Cocktails

0,25 l

Wassermelonen-Secco ***(nur von Juni bis September erhältlich)*** 6,80 €
Secco Verde I Wassermelonensirup I Wassermelone I Minze I
Schuss Mineralwasser I Eiswürfel

Sommertraum ***(nur von Juni bis September erhältlich)*** 6,80 €
Secco Verde I Marillen-Limes I Schuss Mineralwasser I
Orangenscheibe I Minze I Eiswürfel

Wintertraum - von Oktober bis März erhältlich - 6,80 €
Secco Verde I Bratapfellikör I Apfelstückchen I
Schuss Mineralwasser I Eiswürfel

Weißweine - trocken

	0,1 l	0,25 l	Fl. 0,75l / 1l

NEU **2021 Cuvée´s Cuvée weiß I trocken I 12,5 %** 3,30 € 6,20 € 19,50 €
S: 6,6 g I Rz: 6,9 g I Messing Genuss & Wein - Sippersfeld
Nur das beste Lesegut aus unseren Lieblings-Rebsorten I knackig frischer Sommerwein

2021 Riesling QbA I trocken I 12,0 % 3,20 € 6,00 € 19,00 € (1l)
S: 7,9 g I Rz: 8,5 g I Weingut Holz Weisbrodt – Weisenheim a.B.
volle Weinbergspfirsichfrucht und Grapefrucht | unkompliziert I saftig I spritzig

NEU **2018 Saar Riesling I trocken I 12,5 %** 3,70 € 6,80 € 23,00 €
S: 6,8 g I Rz: 8,1 g I Weingut Van Volxem – Wiltingen / Saar
spontan vergoren I feine Zitrusfrucht I leicht und frisch
geradlinig und knackig I sehr mineralisch

2020 Riesling „vom Kies" I trocken I 12,0 % 3,60 € 6,70 € 22,00 €
S: 6,2 g I Rz: 4,5 g I Weingut Forster – Rümmelsheim / Nahe
strotzt vor Lebendigkeit und Mineralität I verspielt und aufgeschlossen I
jugendlich und ausgewogen

NEU **2020 Chardonnay „Halbstück" I trocken I 13,5 %** 3,80 € 6,90 € 24,00 €
S: 5,6 g I Rz: 6,3 g I Weingut Hemmes – Bingen / Rheinhessen
Nach kurzer Maischestandzeit ausgepresst und spontan im Halbstück aus
Pfälzer Eiche vergoren I frischer Apfel I leichte Vanille I viel Kraft und Lagerpotential

2021 Grauburgunder I trocken I 13,0 % 3,30 € 6,20 € 19,50 €
S: 6,8 g I Rz: 8,3 g I Weingut Holz Weisbrodt – Weisenheim a.B.
Elegante Aromen reifer Birnen und frischem Gras gepaart
mit gelben Früchten I harmonisch zurückhaltende Säure

2019 Grauburgunder „Asselheimer St. Stephan" 3,60 € 6,70 € 22,00 €
trocken I 13,5 % I S: 5,4 g I Rz: 4,3 g
Weingut Michael Schroth – Grünstadt/Asselheim | Lagenwein I
Duft nach Aprikose und Williams Birne I Aromen frischer Ananas & feiner Vanille

2021 Weißer Burgunder I trocken I 12,5 % 3,30 € 6,20 € 19,50 €
S: 6,7 g I Rz: 6,0 g I Weingut Mussler – Bissersheim | Lebendig, fruchtig & frisch
milde Säurestruktur I grüner Apfel & Aprikose I Hauch Ananas

Weißweine - trocken

	0,1 l	0,25 l	Fl. 0,75l
2021 Auxerrois „Malscher Ölbaum“ I trocken I 13,0 %	3,30 €	6,20 €	19,50 €

Rz: 4,8 g I S: 5,5 g I Weingut Bös I Malsch / Kraichgau (Baden)
Aromen von Quitte, Mirabelle, Apfel I eleganter Schmelz I zarte Säure

2021 Sauvignon Blanc I trocken I 12,0 %	3,50 €	6,40 €	21,00 €

S: 7,0 g I Rz: 7,5 g I Weingut Holz Weisbrodt - Weisenheim a.B.
exotische Frucht von Mango, Stachelbeere und grüner Paprika I feine Mineralik und spannende Säure

2020 Cuvée Sinnenrausch I trocken I 13,0 %	3,50 €	6,40 €	21,00 €

S: 6,5 g I Rz: 7,9 g I Weingut Holz Weisbrodt I Weisenheim a.B.
Cuvée aus Chardonnay, Auxerrois & Weißburgunder I betörendes Erlebnis I hochreifes Lesegut I gelbe Früchte I eleganter Schmelz I Hauch von Holz

Weißweine – halbtrocken bis süß

	0,1 l	0,2 l	Fl. 0,75l
2021 Gelber Muskateller I feinherb I 12,5 %	3,30 €	6,20 €	19,50 €

Weingut Kuntz I Impflingen bei Landau
Dezente, feine Fruchtsüße I leichter,
fruchtiger Muskateller mit ausgeprägten Aromen

NEU **2021 VV Riesling I dezent feinherb I 12,0 %**	3,60 €	6,70 €	22,00 €

S: 6,9 g I Rz: 8,8 g I Weingut Van Volxem – Wiltingen / Saar
herrlich aromatische Frucht von Pfirsich und Aprikose
wird getragen von einer leichten Note natürlicher Süße I
herrlich bekömmlicher Sommerwein I Trinkfluss und Genuss pur!

2021 Roter Elbling I feinherb I 9,5 %	3,30 €	6,20 €	19,50 €

S: 6,5 g I Rz: 20,0 g I Weingut Peter Greif I Tawern (Mosel)
Leichter, lachsfarbiger und fruchtiger Terrassenwein
spritziges & lebendiges Süß-Säure-Spiel

2021 Gewürztraminer Spätlese I süß I 9,0 %	3,30 €	6,20 €	19,50 €

S: 6,7 g I Rz: 57,3 g I Weingut Holz Weisbrodt - Weisenheim a.B.
Aromen von Rosen & Litschi I weich & würzig am Gaumen

Roséweine & Blanc de Noir

	0,1 l	0,25 l	Fl. 0,75l
2021 Portugieser Weißherbst I halbtrocken I 10,5 %	3,20 €	6,00 €	19,00 €

S: 5,8 g I Rz: 6,9 g I Weingut Holz Weisbrodt - Weisenheim a.B.
Aromen von Birne & Erdbeere I frisch & leicht im Geschmack

2021 La Vie en Rosé I feinherb I 10,0 %	3,30 €	6,20 €	19,50 €

S: 5,8 g I Rz: 6,9 g I Weingut Holz Weisbrodt - Weisenheim a.B.
Verführerische Noten saftiger Erdbeeren, eleganter Himbeeren I Nuancen duftiger Pfingstrosen I wie Sommerurlaub an der Côte d'Azur

NEU **2021 Cabernet Sauvignon Rosé I trocken I 11,5 %**	3,50 €	6,40 €	21,00 €

S: 6,2 g I Rz: 7,5 g I Weingut Holz Weisbrodt - Weisenheim a.B.
Reife Erdbeeren & Cassis I Kuss von Holz I saftig-knackiges Finale mit würziger Note

2021 Merlot Blanc de Noir I trocken I 12,0 %	3,30 €	6,20 €	19,50 €

S: 6,1 g I Rz: 7,2 g I Weingut Holz Weisbrodt - Weisenheim a.B.
Kupfergoldene Reflexe I rote Johannisbeere I grüner Apfel I weißer Pfirsisch I animierend, betörend

2021 Spätburgunder Blanc de Noir I trocken I 12,0 %	3,30 €	6,20 €	19,50 €

S: 5,3 g I Rz: 8 g I Weingut Deiß - Uelversheim (Rheinhessen)
Fruchtig I mineralisch I frisch I Sonne im Glas!

2021 Lemberger Blanc de Noir I feinfruchtig I 11,5 %	3,30 €	6,20 €	19,50 €

Weingut Baum Storzum I Obrigheim
Waldbeeren I Kirschen I Aromen von Holunder I leicht & frisch im Geschmack

Rotweine

2020 Cuvée Augenblick I trocken I 13,5 %	3,20 €	6,00 €	19,00 €

S: 5,5 g I Rz: 6,4 g I Weingut Holz Weisbrodt I Weisenheim a.B.
Cuvée aus Merlot, Spätburgunder & Dornfelder
ausgebaut im großen Holzfass I fruchtbetont
Duft von Sauerkirsche & Brombeere I Nuancen von Vanille

2018 Spätburgunder I trocken I 13,5 %	3,50 €	6,40 €	21,00 €

S: 5,3 g I Rz: 4,9 g I Weingut Michael Schroth – Grünstadt/Asselheim
Ortswein I Aromen würziger Gartenkräuter und Tomate
Cassis I langer Nachhall

Rotweine

	0,1 l	0,25 l	Fl. 0,75l / 1l
2019 Lupus Black I trocken I 13,5 %	4,00 €	7,20 €	25,00 €

S: 5,5 g I Rz: 3,9 g I Weingut Wolf I Bad Dürkheim/Ungstein
Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Dornfelder
Fruchtig, beerig, gefällig I intensive Frucht schwarzer Johannisbeere, Kirsche, Heidelbeere und feinem Zedernholz I Ein Wein für genussvolle Stunden

2015 Nebbiolo LG „Freinsheimer Rosenbühl“	4,00 €	7,20 €	25,00 €

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

2015 Merlot LG „Freinsheimer Rosenbühl“	4,00 €	7,20 €	25,00 €

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

2016 103 Rot I trocken I 13,0 %	3,90 €	7,00 €	24,00 €

S: 5,3 g I Rz: 3,0 g I Messing Genuss & Wein - Neuhemsbach
Cuvée aus St. Laurent, Spätburgunder, Cabernet Sauvignon und Cabernet Mitos
Fruchtig, frische Waldbeere I Potpourri roter und dunkler Beeren I
ein ausgezeichneter Rotwein-Cuvée

2021 Dornfelder I halbtrocken I 12,0 %	3,20 €	6,00 €	19,00 €

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

2021 Schwarzriesling I süß I 9,5 %	3,20 €	6,00 €	19,00 €

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

Weingut Casaloste
Panzano in Chianti I Toskana

2018 Chianti Classico DOCG I trocken I 14,0 %	4,00 €	7,20 €	25,00 €

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

Alle Weine und weinhaltigen Erzeugnisse enthalten Sulfite. Jahrgangswechsel vorbehalten.

Schorle

	0,25 l	0,5l
Rieslingschorle (aus Riesling QbA-Weingut Holz Weisbrodt)	3,20 €	5,20 €
Roséschorle (aus Port. Weißherbst-Weingut Holz Weisbrodt)	3,20 €	5,20 €
Secco-Schorle (Auswahl an allen Seccos)	3,50 €	6,50 €
Weinschorle aus sonstigen Weiß- & Roséwein Sorten	3,80 €	6,80 €
Weinschorle aus Rotwein	4,00 €	7,00 €

Fein- & Edelbrände

Feinbrennerei Prinz aus Hörbranz I 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 €
NEU Salted Caramel Cream 17 %	3,00 €
Nobilant Kakao Liqueur 37,7 %	3,00 €
NEU Nobilady Orange-Kokos Liqueur 17,7 %	3,00 €

Rum	
Rum Coconut 40 %	3,00 €

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

IT`S GIN TIME!

London Dry Gin

Messing Genuss & Wein – Neuhemsbach

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

Kaffeespezialitäten

der Reismühle Kaffeemanufaktur aus Krottelbach

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

Teespezialitäten von Schönfeld

Die Tee-Gärtner aus Ruppertsberg

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

Apfelminze minzig I fruchtig I blumig	2,60 €
Casanova Zitrone I Thymian I Oregano I rote Kornblume	2,70 €
Königin der Nacht Hanf I Zitronengras I Zitronenmelisse I Spearmint I Hopfen I schwarze Malvenblüte	2,70 €
Kräutergarten Pfefferminz I Spitzwegerich I Sonnenblume I Kornblume	2,70 €
Marzipan Salbei leicht süßlich I die edelste unter den Salbei-Sorten!	2,80 €
Smashin‘ Pumpkins Kürbis I Thymian I Rosmarin I Zitronenmelisse I 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	0,25 l	2,50 €
Bluna Orange	0,25 l	2,50 €
Bellaris Gourmet feinperlig	0,25 l	2,50 €
Bellaris Gourmet naturell	0,25 l	2,50 €
Bellaris Gourmet feinperlig	0,75 l	4,90 €
Bellaris Gourmet naturell	0,75 l	4,90 €

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 ***(nur von Juni bis September erhältlich)***	3,00 €	4,50 €

Kleine Weinbegleiter

Knabberspaß E, G, H 1-9, 1, 10 — 7,50 €
hausgemachte, eingelegte Kräuteroliven I
Grana Padano Käseraspeln I Nüsse & Kracker von süß bis salzig

Eingelegte Kräuteroliven A, C — 4,50 €
hausgemacht I mit Baguette

NEU **Bruschetta „Italia“** — 6,50 €
hausgemacht I eingelegte Tomaten I Grana Padano Käse I Rucola

Portion Spundekäs mit Salzgebäck A, G, 4 — 4,90 €
ofenfrische Brezel A, F, — 1,30 €

Gaumenschmaus auf dem Teller

„Pfälzer Carpaccio“ vom Saumagen C, G, J, I, 2 — 10,90 €
Winzer Vinaigrette I Zwiebeln I Salatbouquet I Hausbrot
(im Herbst/Winter servieren wir Kastaniensaumagen)

Pfälzer Vesperteller J, L, 1, 5 — 11,90 €
Blut- und Leberwurst I Saumagen I würziger Bauernschinken
Griebenschmalz I Gurken I Senf I Hausbrot

Käsevariation G, J, 1, 9 — 13,90 €
saisonale Käsesorten von regional bis international I
eingelegte Kräuteroliven I Traubenspieße I eingelegter Ziegenkäse
Walnüsse I saisonale Früchte I Feigensenf I Baguette

Anti Pasti G, J, L, 1, 3, 9, 10 — 13,90 €
saisonale Käsesorten von regional bis international I Serranoschinken
Spianata Romana I Finocchiona I mediterran gegrilltes Gemüse
eingelegter Ziegenkäse I eingelegte Kräuteroliven I Feigensenf I Baguette

Neptuns Reich A, B, D, J, L, 1, 2, 3, 4, 5, 10 — 14,90 €
Räucherlachs I Forellenfilets I Scheiben vom Lachs-Frischkäse-Wrap I selbstgemachter
Krabbencocktail mit Whiskey I Sahnemeerrettich I Honig-Senf-Dip I Zitrone I Baguette

XXL – Platten (für 2 Personen, auf einer Schieferplatte serviert)

Anti Pasti G, J, L, 1, 3, 9, 10 — 26,00 €
Käsevariation G, J, 1, 9 — 26,00 €
Neptuns Reich A, B, D, J, L, 1, 2, 3, 4, 5, 10 — 28,00 €
Mix (Anti Pasti, Käse, Fisch & Meeresfrüchte A, B, D, J, L, 1, 2, 3, 4, 5, 10 — 29,00 €

zusätzliche Portion Brot/Baguette A, 10 — 2,50 €

Ofenfrische Flammkuchen

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

Flammkuchen vegetarisch G, 5 — 9,50 €
Flammkuchencreme I Paprika I Zwiebeln
Oliven I Ziegenkäse I Tomaten

Flammkuchen Räucherlachs D, 5, 10 — 10,90 €
Flammkuchencreme I Räucherlachs I Tomaten I Dill

Flammkuchen "Feurige Tomate" G, L, 1, 3, 10 — 9,90 €
Flammkuchencreme I scharfwürzige Salami I
frische Tomaten I Grana Padano Käse I Rucola

Flammkuchen "Pfälzer Art" G, L, 1, 3, 10 — 9,50 €
Flammkuchencreme I Pfälzer Saumagen
Käse I Zwiebeln I Essiggurke

Flammkuchen mit Ziegenkäse G, J, 5 — 10,50 €
Flammkuchencreme I Ziegenkäse I frischer Rosmarin
Walnüsse I Honig I Trauben

NEU Cuvée´s Club Sandwiches:

Deluxe A1, G, L, 1, 3, 5, 10 — 9,50 €
Hähnchenbrust Filet I Salat I Tomate I Gurke I Bacon
Käse I Mayonnaise I Ketchup I Avocado I Chips

Lachs A1, G, L, 1, 3, 5, 10 — 9,90 €
Räucherlachs I Salat I Tomate I Gurke I
Frischkäse I Sahnemeerrettich I Avocado I Chips

Herzhaftes im Eisenpfännchen serviert

Überbackener Fetakäse G, 5 — 8,90 €
Grillgemüse I Zwiebeln I Peperoni I Baguette
- auf Wunsch mit Beilagen Salat — 11,50 €

Knackige Salatvariationen

Beilagen Salat 3,50 €

Frischer Marktsalat 6,90 €
verschiedene Blattsalate I Tomate I Gurke I Paprika
Mais I Grana Padano Käse

Zur Auswahl mit:

- Hähnchenbrustfilet mit Teryaki-Soße [F, I, 1, 2, 6, 10] 12,90 €
- gebratenen Garnelen [B] 12,90 €
- Ziegenkäse-Crostini [G] 12,90 €

Wählen Sie Ihr Dressing dazu:

- Hausdressing [G, 2]
- Balsamico-Dressing [4]
- Winzer-Vinaigrette [J]
- Essig-Öl-Dressing

Frühstück (bis 11:30 Uhr) & Belgische Waffeln (bis 17 Uhr)
(immer wieder samstags!)

Cuvée Frühstück [A, G, J, L, 1, 3, 9, 10] 6,90 €
Auswahl an Wurst & Käse von regional bis international I Marmelade |
Honig I Nutella | Butter I saisonale Früchte I frische Brötchen & Brot

Cuvée´s Secco-Frühstück [A, G, J, L, 1, 3, 9, 10] 8,90 €
Spritziger Secco nach Wahl I Auswahl an Wurst & Käse von regional bis international I
Marmelade I Honig I Nutella | Butter I saisonale Früchte I frische Brötchen & Brot

Wahlweise zum Frühstück:

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

Belgische Waffel mit Puderzucker [A, C, F, G] 3,00 €
Stelle dir deine leckere belgische Waffel mit dem Belag
deiner Wahl zusammen. Für jedes Topping berechnen wir 0,50 €.

Zur Auswahl stehen:
Schokosoße I Sahne I Schokostreusel I Marc de Champagne Trüffel Likör

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 (Weizen1, Roggen2, Gerste3, Hafer4, Dinkel5, Kamut6, Hybridstämme7
B= Krebstiere
C= Eier
D= Fisch
E= Erdnüsse
F= Soja
G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
H= Schalenfrüchte (Mandel1, Haselnuss2, Walnuss3, Cashew4, Pecanuss5, Paranuss6, Pistazie7, Macadamianuss8, Queenslandnuss9)
I= Sellerie
J= Senf
K= Sesamsamen
L= Schwefeldioxid und Sulfite
M= Lupinen
N= Weichtiere

WeinBar Vinothek

Cuvée

Cuvée WeinBar & Vinothek
Telefon: 0631 6241 92 92
Mail: info@cuvee-weinbar.de
www.cuvee-weinbar.de