WeinBar Vinothek

Cuvée

WWW.CUVEE-WEINBAR.DE

Unsere Öffnungszeiten für Sie

	Weinbar & Vinothek	Küche
(Dienstag:	16.00 - 22.00 Uhr	16.00 - 21.00 Uhr) im Januar 2024 geschlossen
Mittwoch:	16.00 - 22.00 Uhr	16.00 - 21.00 Uhr
Donnerstag:	16.00 - 23.00 Uhr	16.00 - 21.30 Uhr
Freitag:	16.00 - 24.00 Uhr	16.00 - 21.30 Uhr
Samstag:	09.00 - 24.00 Uhr	**Frühstück von 09.00 - 12.00 Uhr**
		danach Küche durchgehend bis 21.30 Uhr

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

Öffnungszeiten können bei Veranstaltungen und an Feiertagen variieren.
An allen verkaufsoffenen Sonntagen der Stadt von 13 bis 19 Uhr geöffnet.

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

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**

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.

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.

Herzlichst Ihr Gastgeber
Christopher Molter
und das gesamte Cuvée Team

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, Schaumweine und Edeldestillate sowie die besonderen Teekreationen von den „Pfälzer Teegärtnern“ der Manufaktur Schönfeld aus Ruppertsberg bieten wir Ihnen in unserer Vinothek im Eingangsbereich zu vergünstigten Preisen an.

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 Ihrem Gastgeber Christopher Molter.

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 Kultstatus erreicht. Ob mit Liveband unter dem Motto „Cuvée Unplugged“ oder mit DJ bei angesagten Mottopartys, hier im Cuvée gibt es nur ein Gas… Vollgas!! Hinzu kommen zahlreiche weitere 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!!

„Cuvée Events“ – Die Eventagentur

Neben dem Tagesgeschäft in der Weinbar & Vinothek organisieren wir seit 2022 auch externe Veranstaltungen außerhalb des Cuvées. Ihr Gastgeber Christopher Molter blickt auf eine knapp 20-jährige Erfahrung in der Organisation und Umsetzung von zahlreichen Eventformaten zurück und kann dabei auf ein optimal strukturiertes und zugleich weitreichendes Netzwerk zurückgreifen.

So wurde in 2022 „Cuvée-Events“ geboren und startet in diesem Jahr mit bereits 25 externen Veranstaltungen voll durch. Dabei erstreckt sich das Portfolio vom Betrieb von Wein- und Verkaufsständen bei Veranstaltungen über selbst kreierte Wein-Events bis hin zur Organisation von Firmen- und privaten Feierlichkeiten.

Wir bieten Ihnen einen „Full-Service“, angefangen bei der Organisation über die Durchführung bis hin zur Nachbereitung Ihrer Veranstaltung und arbeiten Hand in Hand mit professionellen Dienstleistern der Eventbranche zusammen.

„Mobiler Wein- & Champagner Ausschankwagen“

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

Champagner & Co.

	0,1 l	0,25 l	Fl. 0,75l
Champagner Brut Classic I 12 %			85,00 €

aus dem Hause Deutz aus Ay I Champagne
degorgiert: September 2020 I Dosage: 9 g / l Pinot Noir,
Chardonnay, Pinot Meunier. Verbleib mindenstens 30 Monate
auf der Flasche vorm Degorgement I wunderbar balanciert

Champagner Blanc de Noir Brut Nature I 12 % 89,00 €

aus dem Hause Nathalie Falmet (Côte des Bar)
100 % Pinot Noir I 0 Gramm Dosage I reife Frucht,
frisch und lebendig I feine, pointierte Mineralität

Champagner Rosé Extra Brut I 125 % 85,00 €

aus dem Hause Rémi Leroy (Côte des Bar)
75 % Pinot Noir, 20 % Chardonnay, 5 % Pinot Meunier I 2 Gramm Dosage/Liter I
degogiert im Dez. 2021. Assemblage Champagner mit 80 % Weißwein
und 20 % Rotwein I hohe Traubenreife I frisch und fruchtbetont I druckvoll,
nachhaltig, tiefgründig

Franciacorta Brut DOCG I 12 % 49,00 €

aus dem Hause Corte Fusia (Coccaglio, südlich des Lago d'Iseo / Lombardei)
Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir I 1 Gramm Dosage/Liter
Battonage (aufrühren der Hefe) I tänzelnde Frische, verführerische Cremigkeit

2020 Riesling Sekt I très sec (extra trocken) I 12,5 %	4,50 €	8,50 €	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 Pfirsisch, Limonengras und Banane.

2020 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 | 36 Monate im Hefelager
Aromen von Apfel, Pfirsisch, Zitrone und Ananas

Secco

Secco Verde I trocken I 9,5 %	3,50 €	6,40 €	19,00 €

Weingut Holz Weisbrodt I Weisenheim a.B.
Frisch I Fruchtig I Geschmack nach Zitrusfrüchten und grünen Äpfeln

Secco Rosé I trocken I 9,5 %	3,50 €	6,40 €	19,00 €

Weingut Holz Weisbrodt I Weisenheim a.B.
Elegant I Spritzig I rote Beerenaromen

Secco Rouge I halbtrocken I 9,0 %	3,50 €	6,40 €	19,00 €

Weingut Holz Weisbrodt I Weisenheim a.B.
Erdbeeren I Himbeeren I Kirsche I feine Perlage

Alle Weine und weinhaltigen Erzeugnisse enthalten Sulfite. Jahrgangswechsel vorbehalten.

Secco

	0,1 l	0,25 l	Fl. 0,75l
Secco Blanc de Noir I trocken I 11,5 % Weingut Holz Weisbrodt I Weisenheim a.B. Brillante Reflexe I Johannisbeere I Kirsche	3,50 €	6,40 €	19,00 €
Secco Freepearl I alkoholfrei Weingut Holz Weisbrodt I Weisenheim a.B. Tolle alkoholfreie Alternative zum Secco, fruchtbetont, aber nicht zu süß	3,50 €	6,40 €	19,00 €

Secco-Cocktails

0,25 l

Lillet Wild Berry "Sprizz" [8] — 6,90 €
Secco Verde I Lillet Blanc I Schweppes Wild Berry I Minze
Schuss Mineralwasser I Waldbeeren I Eiswürfel

"Sundowner" – Secco Pink Grapefrucht [4; 9] — 6,90 €
Secco Verde I Grapefruchtsirup I Grapefrucht I Minze
Schuss Mineralwasser | Eiswürfel

Secco Aperol "Sprizz" [9] — 6,90 €
Secco Verde I Aperol I Schuss Mineralwasser I Orange I Eiswürfel

Secco mit Himbeeren — 6,90 €
Secco Verde I Himbeersirup I Himbeeren I Minze | Schuss Mineralwasser | Eiswürfel

Hugo — 6,90 €
Secco Verde I Holundersirup I Limette I Minze I
Schuss Mineralwasser I Eiswürfel

NEU **Limoncello "Sprizz"** — 6,90 €
Secco Verde I Limoncello-Likör I Limette I Minze
Schuss Mineralwasser I Eiswürfel

Secco-Freepearl-Cocktail — 6,90 €
Die alkoholfreie Erfrischung erhältlich als Hugo,
Sundowner, Himbeere oder Wassermelone

Saisonale Secco-Cocktails

0,25 l

Wassermelonen-Secco ***(nur von Juni bis September erhältlich)*** — 6,90 €
Secco Verde I Wassermelonensirup I Wassermelone I Minze I
Schuss Mineralwasser I Eiswürfel

Sommertraum ***(nur von Juni bis September erhältlich)*** — 6,90 €
Secco Verde I Marillen-Limes I Schuss Mineralwasser I
Orangenscheibe I Minze I Eiswürfel

Wintertraum ***(nur von Oktober bis März erhältlich)*** — 6,90 €
Secco Verde I Bratapfellikör I Apfelstückchen I Schuss Mineralwasser I Eiswürfel

Weißweine - trocken

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

„Unser Hauswein, eine Komposition für alle Sinne“

2021 Cuvée´s Cuvée weiß I trocken I 12,5 % 3,50 € 6,60 € 19,50 €
S: 6,6 g I Rz: 6,9 g I von Messing Genuss & Wein - Sippersfeld
Nur das beste Lesegut aus unseren Lieblings-Rebsorten Weißburgunder, Riesling, Grauburgunder, Sauvignon Blanc und Muskateller I knackig frischer Trinkgenuss

2022 Riesling QbA I trocken I 12,0 % 3,30 € 6,20 € 22,00 € (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

2021 Riesling „vom Kies“ I trocken I 12,0 % 3,70 € 6,90 € 20,50 €
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

2021 Chardonnay „Halbstück“ I trocken I 13,5 % 4,20 € 7,90 € 23,50 €
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

2022 Grauburgunder I trocken I 13,0 % 3,50 € 6,60 € 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

2020 Grauburgunder „Asselheimer St. Stephan“ 4,20 € 7,90 € 23,50 €
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

2022 Weißer Burgunder I trocken I 12,5 % 3,50 € 6,60 € 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

NEU **2021 Weißburgunder** I Gutswein trocken I 12,0 % 3,50 € 6,60 € 19,50 €
S: 5,7 g I Rz: 3,0 g I Weingut Reinhardt - Ruppertsberg / Pfalz | feiner, lebendiger Duft
reifer Äpfel und Birnen I mineralisch I frische Säure I saftiger Abgang

Alle Weine und weinhaltigen Erzeugnisse enthalten Sulfite. Jahrgangswechsel vorbehalten.

Weißweine - trocken

	0,1 l	0,25 l	Fl. 0,75l
2022 Auxerrois „Malscher Ölbaum“ I trocken I 13,0 %	3,50 €	6,60 €	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

2022 Sauvignon Blanc I trocken I 12,0 %	3,90 €	7,30 €	22,00 €

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

NEU **2022 HOPPLA!** I trocken I 12,5 %	3,50 €	6,60 €	19,50 €

S: 6,6 g I Rz: 7,7 g I Weingut Wolf Bad Dürkheim – Ungstein (Pfalz)
Weißwein-Cuvée aus Chardonnay, Grauburgunder, Riesling und Gewürztraminer I extravagante Cuvée mit Karibik-Feeling I teils im Edelstahl und Holz vergoren I fein und ausgewogen

NEU **2020 „Outbreaker“ - Weißwein Cuvée** I 12,0 %	3,90 €	7,30 €	22,00 €

S: 8,0 g I Rz: 7,5 g I Weingut Schmitzer-Julier - Eschbach / Südpfalz
Cuvée aus Riesling, Sauvignon Blanc und Gewürztraminer I schwere Lehm- und Kalkmergelböen I typische Sauvignon Blanc Aromen, die nach und nach einer blumigen Zitrusnote Platz machen I im Geschmack Kombination aus Flower Power und tropischen Früchten

Weißweine – halbtrocken bis süß

	0,1 l	0,25 l	Fl. 0,75l
2022 Gelber Muskateller I feinherb I 12,5 %	3,50 €	6,60 €	19,50 €

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

2022 VV Riesling I dezent feinherb I 12,0 %	4,20 €	7,90 €	23,50 €

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!

2022 Roter Elbling I feinherb I 9,5 %	3,50 €	6,60 €	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

2022 Gewürztraminer Spätlese I süß I 9,0 %	3,50 €	6,60 €	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
2022 Portugieser Weißherbst I halbtrocken I 10,5 %	3,30 €	6,20 €	22,00 € (1l)
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			
2022 La Vie en Rosé I feinherb I 11,0 %	3,50 €	6,60 €	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			
2021 Cabernet Sauvignon Rosé I trocken I 11,5 %	3,90 €	7,30 €	22,00 €
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			
2022 Merlot Blanc de Noir I trocken I 12,0 %	3,50 €	6,60 €	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			
2022 Spätburgunder Blanc de Noir I trocken I 12,0 %	3,50 €	6,60 €	19,50 €
S: 5,3 g I Rz: 8 g I Weingut Deiß - Uelversheim (Rheinhessen)			
Fruchtig I mineralisch I frisch I Sonne im Glas!			
2022 Lemberger Blanc de Noir I feinfruchtig I 11,5 %	3,50 €	6,60 €	19,50 €
Weingut Baum Storzum I Obrigheim			
Waldbeeren I Kirschen I Aromen von Holunder I leicht & frisch im Geschmack			

Rotweine

2021 Cuvée Augenblick I trocken I 13,5 %	3,50 €	6,60 €	19,50 €
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			
2019 Spätburgunder I trocken I 13,5 %	3,70 €	6,90 €	20,50 €
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			

Alle Weine und weinhaltigen Erzeugnisse enthalten Sulfite. Jahrgangswechsel vorbehalten.

Rotweine

	0,1 l	0,25 l	Fl. 0,75l / 1l
2020 Lupus Black I trocken I 13,5 %	4,20 €	7,90 €	23,50 €

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

2017 Nebbiolo LG „Freinsheimer Rosenbühl“	4,20 €	7,90 €	23,50 €

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

2017 Merlot LG „Freinsheimer Rosenbühl“	4,20 €	7,90 €	23,50 €

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

2021 Dornfelder I halbtrocken I 12,0 %	3,30 €	6,20 €	18,50 €

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 %	3,30 €	6,20 €	18,50 €

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

2020 Chianti Classico DOCG I trocken I 14,0 %	4,20 €	7,90 €	23,50 €

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.

Flaschenweine

2019 Saar Riesling I trocken I 12,5 % 35,00 €
S: 6,8 g I Rz: 8,1 g I Weingut Van Volxem – Wiltingen / Saar
spontan vergoren I feine Zitrusfrucht I leicht und frisch I
geradlinig und knackig I sehr mineralisch

2020 Riesling „Ruppertsberger Reiterpfad“ I trocken I 13,0 % 39,00 €
S: 6,7 g I Rz: 2,0 g | Weingut Reinhardt (Ruppertsberg/Pfalz)
handgelesen, spontan vergoren, über 1 Jahr auf der Vollhefe, unfiltriert gefüllt,
50 % Holzausbau im Tonneau Fass I mind. 30 Jahre alte Reben wachsen auf
Bundsandsteingeröll knapp unter dem Haardtgebirge I Zitrusfrüchte,
reifes Steinobst, vegetale und würzige Noten I Flagschiff der Rieslinge

2019 BLACK3 – „Best of Wolf“ I 13,5 % | trocken 37,00 €
S: 5,2 g I Rz: 6,0 g | Weingut Wolf (Ungstein/Pfalz)
Rotwein-Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Dorsa
Dicht strukturiert I satte Frucht I stoffig mit spürbaren,
aber gut eingebundenen Tanninen I Probieren!

2019 Dolcetto I trocken I 14,0 % 39,00 €
Weingut Thomas Dollt (Flemlingen / Südpfalz)
italophine Nase I pure piemontesische Leidenschaft I geprägt von
Amaretto-Kirschen, Marzipan und frisch aufgeschnittenen Pflaumen I
Tiefgang, langer Nachhall I großes Lagerpotential!

Schorle

	0,25 l	0,5l
Rieslingschorle (aus Riesling QbA-Weingut Holz Weisbrodt)	3,20 €	5,50 €
Roséschorle (aus Port. Weißherbst-Weingut Holz Weisbrodt)	3,20 €	5,50 €
Grauburgunderschorle	4,00 €	7,50 €
Gewürztraminerschorle	3,80 €	7,00 €
Secco-Schorle (Auswahl an allen Seccos)	3,50 €	6,50 €
Weinschorle aus Rotwein	3,80 €	7,00 €
(Cuvée Augenblick, Dornfelder oder Schwarzriesling)		

Fein- & Edelbrände

Feinbrennerei Prinz aus Hörbranz I Österreich

Alte Sorten (im Holzfass gereift) 41 %	2cl
Alte Williams Chris Birne	3,50 €
Alte Marille	3,50 €
Alte Wald-Himbeere	3,50 €
Alte Haselnuss	3,50 €
Alte Bodensee-Apfel	3,50 €
Liköre & Creams	
Marc de Champagne-Trüffel Cream 15 %	3,20 €
Salted Caramel Cream 17 %	3,20 €
Nobilant Kakao Liqueur 37,7 %	3,20 €
Unsere Hausmischung	
Rum Coconut mit Marc de Champagne-Trüffel Cream	3,50 €
Rum	
Rum Coconut 40 %	3,20 €
weitere Schnäpse	
Marillenschnaps traditionell 40 %	3,20 €
Obstler traditionell 40 %	3,20 €

IT`S GIN TIME!

London Dry Gin

Messing Genuss & Wein – Neuhemsbach

Tonic I Gurke I Orange I Limette | 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	2,90 €
Cappuccino	3,60 €
Latte Macchiatto	3,60 €
Milchkaffee	3,60 €
Espresso	2,50 €
Espresso Macchiatto	2,90 €

*Alle Kaffeevariationen auch mit Hafermilch erhältlich. (+0,30 €)

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	3,00 €
Casanova Zitrone I Thymian I Oregano I rote Kornblume	3,00 €
Königin der Nacht Hanf I Zitronengras I Zitronenmelisse I Spearmint I Hopfen I schwarze Malvenblüte	3,00 €
Kräutergarten Pfefferminz I Spitzwegerich I Sonnenblume I Kornblume	3,00 €
Marzipan Salbei leicht süßlich I die edelste unter den Salbei-Sorten!	3,00 €
Mentha Basil Smash Minze | Basilikum | Kornblumenblüten | Steviablätter	3,00 €

Bierspezialitäten

	0,33l	0,5l
Tegernseer Helles		4,50 €
Karlsberg Ur Pils	3,50 €	
Karlsberg Hefeweizen (im eisgekühlten Tonkrug serviert)		4,50 €
Karlsberg Hefeweizen alkoholfrei		4,50 €

Alkoholfreie Erfrischungen

Cola / Cola Zero	0,2 l	2,50 €
Orangenlimonade	0,2 l	2,50 €
Teinacher Apfelschorle	0,33 l	3,50 €
Teinacher Genusslimonade Limette-Minze	0,33 l	3,50 €
Teinacher Gourmet feinperlig	0,25 l	2,50 €
Teinacher Gourmet naturell	0,25 l	2,50 €
Teinacher Gourmet feinperlig	0,75 l	5,20 €
Teinacher Gourmet naturell	0,75 l	5,20 €

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 €

Alle Weine und weinhaltigen Erzeugnisse enthalten Sulfite. Jahrgangswechsel vorbehalten.

Kleine Weinbegleiter

Knabberspaß E, G, H 1-9, 1, 10 — 7,90 €
hausgemachte, eingelegte Kräuteroliven I
Grana Padano Käseraspeln I Nüsse & Kracker von süß bis salzig

Portion Spundekäs mit Brezelgebäck A, G, 4 — 5,20 €

Eingelegte Kräuteroliven A, C — 4,90 €
hausgemacht I mit Baguette

Bruschetta „Italia“ — 7,50 €
hausgemacht I eingelegte Tomaten I Knoblauchöl I Grana Padano Käse I Rucola

ofenfrische Brezel A, F, (mit Butter 2,00 €) — 1,80 €

Gaumenschmaus auf dem Teller

Käsevariation G, J, 1, 9 — 14,90 €
saisonale Käsesorten von regional bis international I Spundekäs
eingelegte Kräuteroliven I Traubenspieße I eingelegter Ziegenkäse
Walnüsse I saisonale Früchte I Feigensenf I Baguette

Anti Pasti G, J, L, 1, 3, 9, 10 — 14,50 €
saisonale Käsesorten von regional bis international I Serranoschinken
Spianata Romana Salami I Finocchiona (Fenchelsalami) I mediterran gegrillte Paprika eingelegter Ziegenkäse I eingelegte Kräuteroliven I Feigensenf I Baguette

Neptuns Reich A, B, D, J, L, 1, 2, 3, 4, 5, 10 — 15,90 €
Räucherlachs I Forellenfilets I Makrelenfilets I Scheiben vom
Lachs-Frischkäse-Wrap I selbstgemachter Krabbencocktail 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 — 28,00 €
Käsevariation G, J, 1, 9 — 28,00 €
Neptuns Reich A, B, D, J, L, 1, 2, 3, 4, 5, 10 — 30,00 €
Mix (Anti Pasti, Käse, Fisch & Meeresfrüchte A, B, D, J, L, 1, 2, 3, 4, 5, 10 — 32,00 €

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

Ofenfrische Flammkuchen

Flammkuchen Elsässer Art A1, G, L, 1, 3, 5, 10 — 9,30 €
Flammkuchencreme I Speck I Zwiebeln I Petersilie
auf Wunsch mit Käse G — 9,80 €

Flammkuchen vegetarisch G, 5 — 9,90 €
Flammkuchencreme I Paprika I Zwiebeln
Oliven I Fetakäse I Tomaten

Flammkuchen Räucherlachs D, 5, 10 — 11,90 €
Flammkuchencreme I Räucherlachs I Tomaten I Käse I Dill

Flammkuchen "Feurige Tomate" G, L, 1, 3, 10 — 10,50 €
Flammkuchencreme I scharfwürzige Salami I frische Tomaten
Chiliflocken I Grana Padano Käse I Rucola

Flammkuchen mit Ziegenkäse G, J, 5 — 10,90 €
Flammkuchencreme I Ziegenkäse I frischer Rosmarin
Walnüsse I Honig I Trauben

Cuvée´s Club Sandwiches:

Deluxe A1, G, L, 1, 3, 5, 10 — 11,50 €
Hähnchenbrust Filet I Salat I Tomate I Gewürzgurke | Bacon
Käse I Avocado I hausgemachte Sandwichsoße I Chips

Räucherlachs A1, G, L, 1, 3, 5, 10 — 12,50 €
Räucherlachs I Salat I Tomate I Gurke
Avocado I hausgemachte Soße I Chips

Herzhaftes im Eisenpfännchen serviert

Überbackener Fetakäse G, 5 — 9,50 €
Grillgemüse I Zwiebeln I Paprika I Oliven I Tomaten
Ajvar I Knoblauchöl I Baguette
auf Wunsch mit Beilagen Salat — 12,50 €

Knackige Salatvariationen

Beilagen Salat 3,90 €

Frischer Marktsalat 7,90 €
verschiedene Blattsalate I Tomate I Gurke I Paprika
Mais I Grana Padano Käse

wahlweise dazu:
- Hähnchenbrustfilet mit Teryaki-Soße [F, I, 1, 2, 6, 10] 13,90 €
- gebratenen Garnelen in Kräuterbutter [B] 14,90 €
- hausgemachte Ziegenfrischkäse-Crostini [G] 13,90 €

Wählen Sie Ihr Dressing dazu:
- Hausdressing [G, 2]
- Balsamico-Dressing [4]
- Essig-Öl-Dressing

Immer wieder samstags...
Frühstück (9 - 12 Uhr) & Belgische Waffeln (bis 15 Uhr)

Cuvée Frühstück [A, D, G, J, L, 1, 3, 9, 10] 10,90 €
Auswahl an Wurst & Käse von regional bis international | gekochtes Ei | Räucherlachs
Marmelade | Honig I Nutella | Butter I saisonale Früchte I 2x frische Brötchen

Cuvée´s Secco-Frühstück [A, D, G, J, L, 1, 3, 9, 10] 13,90 €
spritziger Secco nach Wahl (0,1l) I Auswahl an Wurst & Käse von
regional bis international I gekochtes Ei | Räucherlachs | Marmelade
Honig I Nutella | Butter I saisonale Früchte I 2x frische Brötchen

Wahlweise zum Frühstück ohne gekochtes Ei:
- dafür Spiegelei [C] 0,00 €
- dafür Portion Rühreier (2 Stück) [C] 1,00 €
- dafür Portion Rühreier (2 Stück) mit Bacon [C, 1, 3, 9, 10] 2,00 €

Belgische Waffel mit Puderzucker [A, C, F, G] 3,50 €
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 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

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