



RESTAURANT  
*Lemon*



# Restaurant Lemon

## Unsere Weinauswahl

### Deutscher Weißwein / German white wine

Riesling	0,75 l	29,00 EUR
Q.b.A. – lieblich	0,20 l	7,70 EUR
Weingut Kloster Limburg – Pfalz	0,10 l	3,90 EUR

Ein spritziger Weißwein mit feiner Frucht und markanter Säure.

Weissburgunder	0,75 l	32,00 EUR
Q.b.A. – trocken	0,20 l	8,60 EUR
Weingut Langenwalter – Pfalz	0,10 l	4,50 EUR

Die Weisenheimer Kalkmergelböden bieten dem Weissburgunder ideale Wachstumsbedingungen und lassen ihn all seine Stärken ausspielen.

Er ist schlank und dennoch kein "Magermodell"; seine Säure ist wahrnehmbar und dennoch verhalten. Lebendiges Fruchtspiel mit Anklängen von Ananas und Aprikose.

Bechtersheimer Petersberg	0,75 l	32,00 EUR
Müller – Thurgau – feinherb	0,20 l	8,60 EUR
Weingut Ernst Bretz – Rheinhessen	0,10 l	4,50 EUR

Ein Wein für Genießer mit einer Säurephobie, die dennoch nicht auf Filigranität und Frische verzichten möchten. Der Wein bietet ein feinduftiges, verhaltenes Bukett, ein harmonisches Fruchtspiel und sympathische Restsüße.

Bechtersheimer Petersberg	0,75 l	38,00 EUR
Grauer Burgunder – Q.b.A. – trocken	0,20 l	9,60 EUR
Weingut Ernst Bretz – Rheinhessen	0,10 l	4,90 EUR

Zartduftiger Wein mit blumigem Bukett und Aromen von Birne sowie grünem Apfel. Ein Wein mit klarer Struktur und schlankem Körper.

# Restaurant Lemon

## Unsere Weinauswahl

### Deutscher Weißwein / German white wine

Blanc de Noir	0,75 l	36,00 EUR
Q.b.A – trocken		
Weingut Dr. Koehler aus Bechtheim – Rheinhessen		

Dr. Koehler Blanc de Noir ist ein sortenreiner und trocken ausgebauter Spätburgunder vom Weingut Dr. Koehler aus Bechtheim in Rheinhessen. Bei dem weiß gekelterten Wein trifft Frische auf Raffinesse. Dieser Blanc de Noir begeistert in der Nase mit seinem fruchtigen Bouquet aus würzigen Aromen mit dezenten floralen Noten im Hintergrund. Im Geschmack überzeugt der Wein mit seiner klaren und vollen Frucht, begleitet von pikanten Würzaromen und einer frischen Säure.

Weissburgunder	0,75 l	46,00 EUR
Q.b.A. – trocken	0,20 l	12,30 EUR
Weingut Markus Schneider – Pfalz	0,10 l	6,30 EUR

Für den eleganten Weißwein sprechen nicht nur sein frisches Bukett, das in der Nase den Duft von Blüten und Zitrusfrüchten zusammenführt, sondern auch seine mineralischen Noten, welche die kies-, schotter- und sandhaltigen Böden beisteuern. Am Gaumen zeigt der Weißburgunder feinen Schmelz und ein tolles Spiel von Fruchtsüße und Säure.

Gutssilvaner	0,75 l	48,00 EUR
Gutswein – trocken		
Weingut am Stein – Franken		

Ein feines Aroma vom grünen Apfel mit dezenten Noten von Heu. Seine belebende Frische ist animierend und macht Appetit auf mehr.  
Er ist der passende Begleiter zu Spargel, Fischgerichte und Gemüse.

Riesling „Estate“	0,75 l	48,00 EUR
Q.b.A. – trocken		
Weingut Künstler – Rheingau		

Ein fülliger Rheingau-Riesling mit einem herrlich exotischen Aromenspiel und einem sportlichen Duell von Restsüße und Säure. Nicht so ganz trocken, aber auch nicht halbtrocken, passt er so einfach perfekt zu allen Gelegenheiten!

# Restaurant Lemon

## Unsere Weinauswahl

### Österreichischer Weißwein / Austrian white wine

Grüner Veltliner Wagram Bio	0,75 l	39,00 EUR
Qualitätswein – trocken	0,20 l	10,50 EUR
Weingut – Weinberghof Fritsch – Niederösterreich Wagram	0,10 l	5,30 EUR
Er duftet nach grünem Apfel, Holunderblüten und frisch gemähter Wiese. Am Gaumen überwiegt das Würzig-Kräutige. Hier klingen mediterrane Kräuter wie Rosmarin und Thymian an. Eine feine lebhafte Säure.		

### Französischer Weißwein / French white wine

Berthier Sancerre	0,75 l	53,00 EUR
Vignobles Berthier – Frankreich, Loire Die klare und temperamentvolle Nase offenbart sortentypische Aromen von Zitrusfrüchten, Passionsfrucht, Grapefruit, Quitte, weißen Blüten und Feuerstein. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig. Die reichhaltigen floralen und fruchtigen Noten werden von einer herrlichen Frische begleitet.		

Jean-Marc Brocard Chablis	0,75 l	53,00 EUR
AOP - Appellation d'Origine Protégée Frankreich – Burgund Zitrusfrisch mit Noten von grünem Apfel und Birne und eleganter, stahliger Mineralität: ein Chablis-Klassiker, genau wie er sein soll! Er ist klar, trocken und begeistert mit purer Gerafflinigkeit am Gaumen. Ein feiner Genuss, der bestens zu Meeresfrüchten oder einem marktfrischen Salat passt.		

### Italienischer Weißwein / Italian white wine

Lugana	0,75 l	45,00 EUR
DOC – trocken Winzer Zamicheli – Lombardia / Lugana / Italien		
Strohgelb mit hellgrünen Reflexen. Zartes Aroma von tropischen Früchten mit guter ausgewogener Säure.		

# Restaurant Lemon

## Unsere Weinauswahl

### Deutscher Roséwein / German rosé wine

Rosé Saigner	0,75 l	45,00 EUR
Q.b.A. – trocken	0,20 l	12,00 EUR
Weingut Markus Schneider – Pfalz	0,10 l	6,00EUR

„Wenn schon, denn schon“ könnte das Motto von Markus Schneider sein. Halbe Sachen macht er nicht, scheint das knallige, tiefe Rosé vom Saigner zu verkünden. Sein Aroma ist ebenso eindeutig: ausgeprägte frische Fruchtaromen, die man schmeckt. Sehr saftig und rund.

### Deutscher Rotwein / German red wine

Spätburgunder	0,75 l	32,00 EUR
Q.b.A. – halbtrocken	0,20 l	8,60 EUR
Kloster Limburg– Pfalz, Deutschland	0,10 l	4,50 EUR

Er versprüht einen fruchtigen Duft nach roten Beeren. Mild und samtig am Gaumen.

Cabernet Sauvignon	0,75 l	32,00 EUR
Q.b.A. – trocken	0,20 l	8,60 EUR
Weingut Langenwalter – Pfalz, Deutschland	0,10 l	4,50 EUR

Die handverlesenen Trauben des partiell in Barriques ausgebauten Weins stammen vornehmlich aus dem von sandigem Rheinkies geprägten Weisenheimer Goldberg. Intensives Bukett von Cassis, Schwarzkirsche und Schattenmorellen. Am Gaumen mit dem Cabernet-typischen Paprika-Touch. Schöne Tanninstruktur.

vom Schiefer – Pinot Noir	0,75 l	49,00 EUR
Q.b.A. – trocken	0,20 l	12,90 EUR
Weingut Josten & Klein – Ahr	0,10 l	7,00 EUR

Leuchtendes Karmesinrot. Frisch geöffnet zeigen sich klare Aromen von Kirschen, Mandeln sowie roten Johannes- und Himbeeren. Für einen Rotwein präsentiert er sich frisch, wirkt fast zart und transparent, mit sanften Tanninen.

Black Print	0,75 l	59,00 EUR
Q.b.A. – trocken		

#### Weingut Markus Schneider – Pfalz

Der Wein kommt mit dichter, purpurroter Farbe und brombeerschwarzem Kern ins Glas. Die Nase wird umschmeichelt von reifer Brombeer- und Heidelbeerfrucht, ergänzt um reife Kirschen, etwas Bitterschokolade, Nuancen von Süßholz und einen Tick weihnachtliche Gewürze.

Alle Weine enthalten 26.

All wines containe 26

# Restaurant Lemon

## Unsere Weinauswahl

### Französischer Rotwein / French red wine

Côtes du Rhône rouge	0,75 l	46,00 EUR
Les Terrasses de l'Eridan AOP – trocken	0,20 l	12,00 EUR
Maison Les Alexandrins – Rhontal	0,10 l	6,00 EUR

Der Terrasses de l'Eridan rouge ist ein frischer, leichter Wein mit schönen Aromen von frischen Früchten. Am Gaumen zeigt er sich rund und ist mit seinen weichen Tanninen ein idealer Begleiter bei geselligen Anlässen.

Château Brun	0,75 l	52,00 EUR
Saint-Emilion Grand Cru AOP		

Frankreich – Bordeaux

In einem leuchtenden Granatrot mit rubinroten Reflexen präsentiert sich dieser Wein. Er duftet verführerisch nach reifen Früchten und besticht durch seine aromatische Frische. Der Geschmack ist offen und frisch, zeigt Noten von roten Früchten und geschmolzene Tannine, die dem Wein Eleganz und eine lang anhaltende Präsenz verleihen. Ideal zu geschmorten Gerichten oder gereiftem Käse.

Pinot Noir	0,75 l	58,00 EUR
Huguenot – Bourgogne – Côte d'Or – AC		

Frankreich – Burgund

Urchiger, bodenständiger Burgunder-Terroir Auftakt, der ähnlich würzig duftet wie ein Kastanienwald frühmorgens, wenn der Tau noch seinen Einfluss auslebt. Mit Noten von Walderdbeeren, Cassis, Kakao, Unterholz und saftigen roten Kirschen. Feine Gaumenstruktur mit samtig-fruchtigem Tannin-Kleid im finalen Ausklang

### Spanischer Rotwein / Spanish red wine

Marques de Caceres Crianza	0,75 l	45,00 EUR
DOC – trocken		

Weingut Marques de Caceres – Rioja

Der Tempranillo sowie die kleinen Anteile an Garnacha und Graciano aus alten Parzellen in der Rioja Alta und Rioja Alavesa liefern den Stoff für eine glänzend rubinrote Crianza nach klassischer Machart. Das heißt, sie wurde zwölf Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern ausgebaut. Sie bietet eine angenehme Tiefe und Frische, ein Bukett von reifer dunkler Frucht sowie von geröstetem Holz und Gewürzen.

Alle Weine enthalten 26.

All wines containe 26

# Restaurant Lemon

## Unsere Weinauswahl

### Italienischer Rotwein / Italian red wine

„Mo“ Riserva	0,75 l	40,00 EUR
DOP – trocken	0,20 l	10,70 EUR
Cantina Tollo – Abruzzen / Italien	0,10 l	5,40 EUR

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen.

Der Geschmack weich und samtig am Gaumen. Die Eindrücke im Bouquet spiegeln sich am Gaumen wieder.

Besonders anhaltend. Saftige Noten von reifen, dunkelroten Waldfrüchten und Schwarzkirschen. Dazu Nuancen von Gewürzen wie Zimt und Nelken.

Disueri Nero d'Avola Sicilia	0,75 l	45,00 EUR
DOC – trocken		
Weingut Cusumano – Partinico		

Satt schwarzrot im Glas verströmt der Wein sofort den intensiven Duft von frisch gepflückten roten Beerenfrüchten.

In der Nase fallen die Noten von Blaubeeren, Cassis und Schwarzkirschen auf

Perbacco Langhe Nebbiolo	0,75 l	55,00 EUR
DOC – trocken		
Vietti – Italien, Piemont		

In einem intensiven Rubinrot mit violetten Reflexen glänzt der Vietti Langhe Nebbiolo Perbacco im Glas. Dichte Aromen von Waldbeeren, Rosenblättern und frischen Gewürzen definieren das Bukett.

Geschmacklich zeigt sich der elegante Rotwein durchaus komplex. Fruchtig, würzig und mit einer angenehmen Intensität ummantelt der Wein den Gaumen und wirkt noch lange nach. Insbesondere in Kombination mit Rind, Wild oder ausgereiftem Käse harmoniert der Vietti Langhe Nebbiolo Perbacco prächtig.