

# palato

## Mittagskarte (12.00Uhr-14.30Uhr)

**Zu jedem Gericht gibt es 1 Frei Getränk. Sie wählen aus Bier, Wein, Wasser oder Softdrink.**

### „Schneller Teller“ 3 Gänge auf einem Teller (inkl. Getränk)

|  |        |
|--|--------|
| Menü 1: TS * schwarzes Risotto / Erbsen / Minze * TD             | 11,00€ |
| Menü 2: TS * Kabeljau / Kartoffeln / gr. Spargel * TD            | 12,00€ |
| Menü 3: TS * Rindergeschneitztes / Reis / saisonales Gemüse * TD | 13,00€ |

### Vorspeisen

|                                    |                              |
|------------------------------------|------------------------------|
| Gelbe Beete Suppe / Shiso          | 6,00€                        |
| Wildkräutersalat / Nüsse / Früchte | Normal: 6,00€<br>Groß: 9,00€ |

### Hauptgänge (inkl. Getränk)

|  |                                |
|--|--------------------------------|
| Spaghetti / saisonales Gemüse / Parmesan         | Normal: 7,00€<br>Groß: 9,50€   |
| Orecchiette / Garnelen / Cherry Tomaten / Kresse | Normal: 10,00€<br>Groß: 14,00€ |
| Tagliatelle / Wintertrüffel / Parmesan           | Normal: 11,00€<br>Groß: 15,00€ |
| Rindergulasch / Kartoffeln / Wurzelgemüse        | 9,50€                          |
| Iberico Schnitzel / Pommes / Salat               | 9,50€                          |
| Steinbutt / Sellerie / Bimi / Safran             | 22,00€                         |
| Rinderfilet / Kartoffelpüree / Möhren / Jus      | 25,00€                         |

### Dessert

|   |        |
|---|--------|
| Creme Brulée / Cassis                       | 6,50€  |
| Französischer Käse / Feigen Senf / Baguette | 10,00€ |

TS: Tages Suppe / TD: Tages Dessert

# Palato

## 3 Gang Menü

Gelbe Beete Suppe / Garnele / Shiso  
(8,00€)

\*\*\*

Kalbsleber / Kartoffel / Zwiebeln / rote Zwiebeln / Jus  
(29€)

\*\*\*

Halbgefrorenes Cheesecake Mousse  
(6,50€)

Preis pro Person 39,00€

# Palato

## Vorspeisen

|   |        |
|---|--------|
| Palato's „Bouillabaisse“                                    | 7,50€  |
| Ziegenkäse / Brik – Teig / Baby Leaf / Nüsse / Früchte      | 9,00€  |
| Rote Beete Ravioli / schwarze Walnüsse / gelbe Beete Schaum | 9,50€  |
| Rinder Carpaccio / Trüffel / Rucola / Parmesan              | 12,00€ |
| Oktopus / Citrusfrucht / Cous Cous                          | 12,50€ |

## Salate

|                                       |                          |
|---------------------------------------|--------------------------|
| Wildkräutersalat / Nüsse / Früchte... | Kl: 6,00€<br>Gr: 9,00€   |
| Wahlweise mit...                      |                          |
| ... gegrilltem saisonalen Gemüse      | Kl: 9,00€<br>Gr: 13,00€  |
| ... Hähnchenbrust                     | Kl: 10,00€<br>Gr: 14,00€ |
| ... Rinderstreifen                    | Kl: 11,00€<br>Gr: 15,00€ |
| ... Argentinische Rotschwanz Garnele  | Kl: 12,00€<br>Gr: 16,00€ |

# palato

## Hauptspeisen

|   |                            |
|---|----------------------------|
| Schwarzes Risotto / Erbsen / Minze / Cashew Kerne                   | Kl.: 11,00€<br>Gr.: 16,00€ |
| Tagliatelle / Winter Trüffel / Grana Padano                         | Kl.: 13,00€<br>Gr.: 19,00€ |
| „Label Rouge“ Lachs / Sellerie / Zuckerschoten / Fisch Schaum       | 24,00€                     |
| Barbarie Entenbrust / Kartoffeln / Rosenkohl / Teriyaki Jus         | 25,00€                     |
| Steinbutt Filet / lila Kartoffeln / wilder Brokkoli / Safran        | 29,00€                     |
| U.S. Rinderfilet / getrüffeltes Kartoffelpüree / Fingermöhren / Jus | 32,00€                     |

## Desserts

|   |        |
|---|--------|
| Dreierlei Sorbet des Tages                              | 7,00€  |
| Crème brûlée / Cassis                                   | 7,50€  |
| Schokoladen Brownie / Vanille-Eis                       | 8,00€  |
| Französischer Käseteller / Feigensenf / Früchte / Nüsse | 11,00€ |

# Palato

## Kinderkarte

### Hauptgerichte

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Spaghettini / Butter / Parmesan       | 5,50€  |
| Gemüse / Spaghettini / Parmesan       | 7,50€  |
| Chicken Nuggets / Süßkartoffel Pommes | 9,00€  |
| Hähnchenschnitzel / Pommes Frites     | 10,00€ |

### Dessert

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Schokoladen Eis                | 2,00€ |
| Vanille Eis                    | 2,00€ |
| Erdbeer Eis                    | 2,00€ |
| Schokoladenkuchen / Himbeereis | 5,50€ |

# Palato

| <u>BIER</u>                     | <u>0,25 L</u> | <u>0,50 L</u> | <u>Flasche</u> |
|---------------------------------|---------------|---------------|----------------|
| Veltins Pilsener vom Fass       | 2,50 €        | 4,80 €        |                |
| Grevensteiner Original vom Fass | 2,90 €        | 5,20 €        |                |
| Uerige Alt vom Fass             | 2,50 €        | 4,80 €        |                |
| Meisel's Weiße vom Fass         |               | 3,90 €        |                |
| Veltins Alkoholfrei             |               |               | 3,20 €         |
| Schöfferhofer Grapefruit        |               |               | 3,20 €         |
| Corona                          |               |               | 3,90 €         |
| Meisel's Weiße Alkoholfrei      |               |               | 3,90 €         |

| <u>ALKOHOLFREI</u>             | <u>0,20 L</u> | <u>0,25 L</u> | <u>0,50 L</u> | <u>0,75 L</u> |
|--------------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Stiftsquelle Still             |               | 2,20 €        |               | 5,50 €        |
| Stiftsquelle Sprudel           |               | 2,20 €        |               | 5,50 €        |
| Stiftsquelle Apfelschorle      |               | 2,20 €        |               |               |
| Coca-Cola                      | 2,20 €        |               | 4,00 €        |               |
| Coca-Cola Zero                 | 2,20 €        |               | 4,00 €        |               |
| Sprite                         | 2,20 €        |               | 4,00 €        |               |
| Spezi                          | 2,20 €        |               | 4,00 €        |               |
| Fanta                          | 2,20 €        |               | 4,00 €        |               |
| Fritz Zitronenlimonade         | 2,50 €        |               |               |               |
| Fritz Orangenlimonade          | 2,50 €        |               |               |               |
| Fritz Traubenschorle           | 2,50 €        |               |               |               |
| Fritz Rhababerschorle          | 2,50 €        |               |               |               |
| Granini Säfte div. Sorten      | 2,90 €        |               | 4,50 €        |               |
| Orangina Classic               |               | 2,90 €        |               |               |
| Orangina Rouge                 |               | 2,90 €        |               |               |
| Fever Tree Indian Tonic        | 4,50 €        |               |               |               |
| Fever Tree Mediterranean Tonic | 4,50 €        |               |               |               |
| Fever Tree Aromatic Tonic      | 4,50 €        |               |               |               |
| Fever Tree Elderflower Tonic   | 4,50 €        |               |               |               |
| Fever Tree Lemon Tonic         | 4,50 €        |               |               |               |
| Fever Tree Ginger Beer         | 4,50 €        |               |               |               |
| Thomas Henry Ginger Beer       | 3,90 €        |               |               |               |

| <u>Heißgetränk</u>      | <u>Tasse</u> |
|-------------------------|--------------|
| Espresso                | 1,90 €       |
| Espresso Macchiato      | 2,50 €       |
| Espresso Doppio         | 2,90 €       |
| Kaffee                  | 2,50 €       |
| Cappuccino              | 2,90 €       |
| Latte Macchiato         | 2,90 €       |
| Kakao                   | 1,90 €       |
| Althaus Tee div. Sorten | 1,90 €       |
| Frischer Minz Tee       | 2,50 €       |

# Palato

## OFFENE WEINE

| <b>WEIß</b>   | <b>0,15 L</b> | <b>0,75 L</b> |
|---|---------------|---------------|
| <b>Vinho verde Adaga</b><br>Minho regional, Portugal<br>Frisch, fruchtig und leicht.                                      | 4,20 €        | 19,50 €       |
| <b>Palato do Côa</b><br>Quinta 5 Bagos, Douro Portugal<br>Aromen von tropischen Früchten.                                 | 4,90 €        | 23,00 €       |
| <b>Sauvignon Blanc</b><br>Weingut Hofmann, Rheinhessen<br>Frucht pur. Stachelbeer- u. Holunderblüten.                     | 5,40 €        | 25,50 €       |
| <b>Grauburgunder</b><br>Weingut Hohlreiter, Pfalz (Bio zertifiziert)<br>Kräftig und cremig. Feiner Trinkgenuss.           | 5,40 €        | 25,50 €       |
| <b>Riesling "Auf der Lauer" feinherb</b><br>Weingut Willems&Willems, Saar<br>Nicht zu trocken, Spaß im Glas.              | 5,40 €        | 25,50 €       |
| <b>Lugana „Felugan“</b><br>Az. Agricola Feliciano, Gardasee Italien<br>Sehr fein mit Aromen von Lychee und Kumquat.       | 5,40 €        | 25,50 €       |
| <b>Weissburgunder/Chardonnay</b><br>Weingut Klein, Südliche Weinstraße<br>Exotische gelbe Früchte dominieren.             | 5,40 €        | 25,50 €       |
| <b>ROT</b>  | <b>0,15 L</b> | <b>0,75 L</b> |
| <b>Palato do Côa</b><br>Quinta 5 Bagos, Douro Portugal<br>Unser "Hauswein" und Empfehlung.                                | 4,90 €        | 23,00 €       |
| <b>Le Cirque</b><br>Vin de Pays des Côtes de Catalanes, Frankreich<br>Sehr regionstypischer, mediterraner Wein.           | 5,20 €        | 24,00 €       |
| <b>Oscars Cuvée</b><br>Quinta da Valeira, Oscar Quevedo, Douro Portugal<br>Elegant und ausgeglichen mit kräftiger Frucht. | 5,40 €        | 25,50 €       |
| <b>Rioja Crianza "Inspiración"</b><br>Bodegas Valdemar, Spanien<br>Sehr kräftig mit 12 Monaten Fassreifung.               | 6,90 €        | 32,50 €       |
| <b>Rätzelhaft Cuvée</b><br>Weingüter Schneider, Niepoort und Kattern, Pfalz<br>Eine großartige Entdeckung.                | 6,90 €        | 32,50 €       |

# Palato

| <b>ROSÉ</b>   | <b>0,15 L</b> | <b>0,75 L</b> |
|---|---------------|---------------|
| <b>Rovisco Rosé</b><br>Rovisco Garcia, Alentejo Portugal<br>Ein Rosé wie aus der Provence.        | 4,50 €        | 19,50 €       |
| <b>Palato Rosé</b><br>Quinta 5 Bagos, Douro Portugal<br>Fruchtig, frisch und unkompliziert.       | 4,90 €        | 23,00 €       |
| <b>Cuvée Rossi</b><br>Weingut Hofmann, Rheinhessen<br>Frsche Aromen von Waldbeeren und Erdbeeren. | 5,40 €        | 25,50 €       |
| <b>PRICKELNDES</b>  | <b>0,1 L</b>  | <b>0,75 L</b> |
| <b>Prosecco Spumante "Cuvee Nobile"</b><br>Fattoria Conca d'Oro, Valdobbiadene-Conegliano         | 3,90 €        | 26,00 €       |
| <b>Rosa Rosé Spumante</b><br>Fattoria Conca d'Oro, Valdobbiadene-Conegliano                       |               | 26,00 €       |
| <b>Dolce Veleno Spumante Rosé Demi Sec</b><br>Fattoria Conca d'Oro, Valdobbiadene-Conegliano      |               | 28,00 €       |
| <b>Cava Mas Codina Brut 2014</b><br>Caves y Vins Masia Codina, Penedes Spanien                    |               | 25,00 €       |
| <b>Cremant "Vivency" Brut</b><br>Cremant de Loire   | 6,50 €        | 36,00 €       |
| <b>Cremant "Vivency" Rosé</b><br>Cremant de Loire   | 6,50 €        | 36,00 €       |
| <b>Chardonnay Winzersekt Brut 2012</b><br>Weingut Jochen Dreissigacker, Rheinhessen               |               | 35,00 €       |
| <b>Riesling Winzersekt Brut</b><br>Weingut Markus Molitor, Mosel                                  |               | 35,00 €       |
| <b>CHAMPAGNER</b>   |               |               |
| <b>Billecart-Salmon Brut Reserve</b>  |               | 65,00 €       |
| <b>Billecart-Salmon Brut Rosé</b>   |               | 79,00 €       |
| <b>Castelnau Brut Reserve</b>   |               | 59,00 €       |
| <b>Gosset Grande Reserve Brut</b>   |               | 65,00 €       |
| <b>Gosset Grand Rosé Brut</b>   |               | 75,00 €       |
| <b>Ruinart Rosé</b>   |               | 95,00 €       |
| <b>Krug Grande Cuvée</b>  |               | 195,00 €      |
| <b>Pommery Cuvée Louise 2002</b>  |               | 155,00 €      |
| <b>Pommery Cuvée Louise Rosé 2000</b>   |               | 295,00 €      |



# Palato

## FLASCHENWEINE WEIß

### DEUTSCHLAND

0,75 L

#### **Sauvignon blanc**

Weingut Klein, Südliche Weinstraße

29,00 €

Ein wahres Fruchtpotpourri aus Maracuja, Stachelbeere und einer Nuance frischem Gras.  
Ein Wein bei dem Frühling und Sommer gemeinsam auf der Zunge tanzen.

#### **Pinot Blanc 2014**

29,00 €

Weingut Markus Molitor, Mosel

Kraftvoller, opulenter, mineralischer und komplexer Wein mit Duft nach Quitte, Walnuß und Kamille. Sehr animierend und man bekommt sofort Lust auf das zweite Glas.

#### **Blanc de Noir 2016**

35,00 €

Weingut Jean Stodden, Ahr

Weissgekelterter Spätburgunder mit einer schönen Balance zwischen Fruchtsüße und -säure. Würzig und mineralisch mit Duft von Blaubeeren, Cassis und Rhabarber.

#### **Grauburgunder Höhenflug 2015**

35,00 €

Weingut Thomas Hensel, Pfalz -

Fülliger Wein mit 100% Ausbau im Holzfass. Aromen wie Buttermoast, Haselnuss und weissen Früchten sowie ein unerwarteter Spritzer Zitrone machen den Wein so spannend.

#### **Riesling „Herrenberg“ 2014**

35,00 €

Weingut Willems-Willems, Mosel

Der durch rötlichen Schiefer geprägte "Herrenberg" schenkt diesem Wein seinen besonderen Charakter. Ein kraftvoller Wein, der sich zugleich fruchtig und elegant präsentiert. Ein Herr von Welt mit Stock, Zylinder und regionalen Wurzeln.

#### **Riesling „Alte Reben“ Saar 2014**

36,00 €

Weingut Markus Molitor, Mosel

Lagentypisch, unverwechselbar und lagerfähig. Dies ist der Anspruch des Weingutes an seine Weine. Knackig, würzig, klar und fruchtintensiv. Ausgeprägte Aromen von Zitrone, und gelbem Apfel. Markus Molitor ist einer der Besten von der Mosel.

#### **Riesling "Oelberg" 2016**

38,00 €

Weingut Jürgen Hofmann, Rheinhessen

Der Name ist Programm, durch lange Lagerung im großen alten Holzfass liegt dieser kraftstrotzende Wein fast ölig im Glas. Mineralisch und verspielt. Dazu Noten von Aprikose und tropischer Frucht. Von einer der besten Lagen in Deutschland.

# palato

## DEUTSCHLAND

0,75 L

### **Riesling Spätlese „Kanzemer Altenberg“ 2015**

39,00 €

Weingut Von Othegraven, Saar

Das Traditionsweingut existiert seit 1700, inzwischen in 7. Generation geführt vom Ehepaar Jauch und zählt zu den besten deutschen Gütern. Die Spätlese strahlt Charme und Leichtigkeit aus. Feine Aromen von Aprikose, Mirabelle, einen Hauch Südfrucht sowie Mineralität und Fruchtsüße. Da gibt es immer etwas am Gaumen zu entdecken.

### **Riesling „Ürziger Würzgarten“ 2015**

49,00 €

Weingüter Steinmetz und Hermann, Mosel

Ein spannender Wein bei dem alles zusammenpasst. Gewürznoten, Aromen von hellem Steinobst, Litschi und Weinbergspfirsich. Dazu feine Mineralität. Ein Jahrhundertwein! Viel mehr gibt es dazu nicht zu sagen.

### **Riesling "Fuchsmantel"**

39,00 €

Weingut Markus Schneider, Pfalz

Auf der historischen Lage "Fuchsmantel" wachsen die Reben für diesen unbeschwerten Wein. Feine Mandarin- und Orangearomen, dazu Gewürz- und mineralische Noten. Leicht auf der Zunge tänzelnd, mit angenehmer Säure, rinnt der Tropfen davon.

### **Riesling "Saumagen"**

44,00 €

Weingut Markus Schneider, Pfalz

Die Reben wachsen auf der Spitzenlage "Saumagen". Der Wein zeigt sich fruchtbetont. Der Fassausbau verleiht ihm ein komplexes Gerüst mit Noten von Vanille und geröstetem Brot. Einfach nur "saugut" wie das wohl umgangssprachlich heißt.

### **Chardonnay "Steinberg"**

38,00 €

Weingut Jürgen Hofmann, Rheinhessen

Der Wein stammt von 35 Jahre alten Reben. Kraftvoll, cremig mit klomplexer Struktur. In der Nase schöne Holznoten, am Gaumen monumental mit Honig-Vanillenoten. Chardonnay muß nicht unbedingt aus Frankreich oder Kalifornien stammen.

### **Weissburgunder "Eselspfad"**

38,00 €

Weingut Jürgen Hofmann, Rheinhessen

Ein besonderer Weissburgunder: Saftig, kraftvoll und fest ("zum Reinbeißen") Vergoren in französischen Barriques. Honigmelone und reifer gelber Pfirsich stehen im Vordergrund. Da schlummern aber noch jede Menge anderer Fruchtaromen.

### **Weissburgunder "Einzigacker"**

59,00 €

Weingut Jochen Dreissigacker, Rheinhessen

Für diesen einzigartigen Wein hat Jochen wirklich "geackert". Ein Kraftpaket mit einem faszinierenden Aromenspiel. Birnengelee, Grapefruit, Apfel, Honig, Butter, exotischer Ananas und eingemehr. Da kann man auf Aromenentdeckungsreise gehen. Geschmeidig und gehaltvoll. Dieser Wein verdient besondere Aufmerksamkeit. LIMITIERT!

# palato

---

## Italien 0,75 L

---

**Langhe Arneis 2016** 32,00 €

Cordero di Montezemolo, Piemont Italien  
Eine einladende frische Spezialität mit aussergewöhnlicher feiner Frucht und einer und einer typischen leicht herben Note. Toller Begleiter zu feinen Gerichten.  
Mehrfach "mit Gläsern und Punkten" ausgezeichnete Wein.

**Pinot Grigio 2013** 32,00 €

Weingut Elena Walch, Südtirol  
Auf eher kargen kalkhaltigen Böden (auf rund 300 m Meeresspiegel über dem Kalterer See) und mildem Klima wachsen die Reben für diesen Pinot. Saftige Fruchtfülle, Noten von Ananas, Zitrone und einem Hauch von Barrique. Vinifiziert von einer "Weinverrückten".

**Greco di Tufo 2015** 32,00 €

Feudi di san Gregorio, Kampanien Italien  
Erst 1986 wurde das Weingut gegründet. Von Anfang hat man sich, entgegen dem Trend internationale Rebsorten anzupflanzen, auf einheimische Sorten konzentriert. Dieser Greco besticht durch sein ausgeprägtes Aromenspektrum und seinen frischen Geschmack.

---

## FRANKREICH 0,75 L

---

**Sancerre 2015** 36,00 €

Domaine de la Perriere, Loire  
Aus dem kleinen Ort Sancerre stammt dieser Wein. Der gleichnamige Wein gilt als die "Mutter" aller Sauvignon Blanc dieser Welt. Fruchtig mit Aromen von weisser Birne, Akazie Weinbergspirsich und Stachelbeere. Zu recht sind die Bewohner stolz auf Ihren Wein.

**Pouilly Fumé 2013** 36,00 €

Le Domaine Saget, Loire  
Die andere Art des Sauvignon. "Fumé" stammt aus der Geologie des Anbaugebietes in dem Feuersteine vorkommen. Sehr mineralisch, säurebetont und komplex. Dennoch "luftig" mit Fruchtaromen von weissen und gelben Früchten ergänzt mit einer feinen Mandelnote.

**Chardonnay** 38,00 €

Domaine Louis Jadot, Côte de Beaune  
Als typischer Chardonnay aus Burgund zeigt sich der Wein in der typischen weissgoldenen Farbe mit grünen Reflexen. Er duftet nach weissen Blumen und ist fruchtig und mineralisch. Ein toller Vertreter der Region - das ist purer Spass im Glas.

**Meursault 2014** 69,00 €

Domaine Louis Jadot, Côte de Beaune  
Eine kleine Gemeinde mit ca. 1200 Einwohner gibt diesem Wein den Namen. In dem Gebiet um den Ort wird zu 95 % Chardonnay angebaut. Und diese Weine gelten durch Premier Cru Lagen als Maßstab für alle Chardonnay des Burgund! Opulenter Wein mit einer Vielzahl an Aromen, die jeder für sich ein Mal entdecken sollte.  
Chardonnay der Extraklasse für den besonderen Anlaß.

# Palato

## PORTUGAL

---

0,75 L

### **Petit Virgo 2015**

26,00 €

Torre do Frade, Alentejo

Die autochtonen Rebsorten Verdelho, Antao Vaz und Arinto dürften eher unbekannt sein. Bekannt ist aber, dass dieser Wein frisch und fruchtig mit Aromen von Zitrone und tropischen Früchten aufwartet. Der Genuß ist wie ein Bad in der Sonne am Schwimmbad. Locker leicht, entspannt, erfrischend und belebend.

### **Sao Matias 2015**

26,00 €

Casa de Sao Matias, Dão

Auch bei diesem Wein gibt es wieder ausgefallene Rebsorten. Encruzado, Malvasia Fina und Bical. Die Reben wachsen auf Granitböden in 600m Höhe. Der Boden und die tiefen nächtlichen Temperaturen sorgen für exzellente Mineralität. Dazu gibt es gut ausbalancierte Säure. Ein etwas anspruchsvollerer und eigenständiger Wein. Probieren Sie selbst.

### **Palato Do Côa Reserva 2014**

35,00 €

Quinta 5 Bagos, Douro

Für den großen Bruder des Palato Branco wird 50% des Weines für 8 Monate in französischen Eichenfässern gelagert. Rabigato als älteste bekannte Sorte und Viosinho, die auch Eingang in weißen Portweinfindet, ergeben als Cuvée einen knackigen Wein mit Aromen von grünem Apfel und Ananas. Für Liebhaber eines Tropfens mit Fassgeschmack.

## ÜBERSEE

---

0,75 L

### **Chenin Blanc 2016**

26,00 €

Delheim Wine Estate, Stellenbosch Südafrika

Die stilistische Alternative zu Sauvignon Blanc, aber mit einem Hauch von Cremigkeit und Honignoten, welche diesen Wein zu einem typischen Chenin machen. Lebhaftige Aromen von Zitrone und Pirsichfrucht mit angenehmer Würze prägen diesen Wein. Der Gründer des Weingutes stammt vom Bodensee und das Gut existiert seit den 1930er Jahren.

### **Chardonnay „Sundial“ 2013**

28,00 €

Fetzer Vineyards, Hopland Kalifornien

Klare, fruchtige Aromen von Ananas, Honigmelone und Birne werden untermalt von feinen Vanille- und Haselnussaromen. Fetzer bewirtschaftet sein Rebland seit den 60er Jahren konsequent nach umweltbewussten Weinbaumethoden, lange bevor der Begriff "Nachhaltigkeit" zum Schlagwort wurde. Ein Weingut auf höchstem Qualitätsniveau.

### **Sauvignon Blanc**

49,00 €

Weingut Cloudy Bay, Marlborough Neuseeland

Cloudy Bay war eines der ersten in Marlborough mit hochklassigen Weinen. Die Rebsorte passt gut zur Region und zeigt fruchtige Aromen von Grapefruit, Nektarine, Zitronengras und Limette. Dazu natürlich Kiwi und frische Stachelbeere. Ein toller Wein, der weltweit geschätzt wird und limitiert ist!

# Palato

## Österreich

0,75 L

### Grüner Veltliner "Steinvision"

59,00 €

Weingut Waldschütz, Kamptal

Das Besondere an diesem Wein ist die Reifung in einem Natursteinfass aus Granit.

Verkostungsnotizen beschreiben ein leuchtendes Gelbgrün mit Silberreflexen und einen einladenden Duft nach gelber Tropenfrucht. Ein sehr saftiger Wein, feinwürzig mit Noten von Marille, Blütenhonig und Orange. Sehr komplex mit einer feinen Säurestruktur und im Abschluß etwas mineralisch. Ein sehr individueller Wein. Nur 2500 FL wurden erzeugt.

## SÜß

0,1 L Flasche

0,375 L

### Vin Santo 1996

6,90 €

24,00 €

Castelli del Grevepese, Toskana

### Eiswein 2005

9,90 €

35,00 €

Weingut Hiedler, Österreich

### Eiswein 2008

35,00 €

### Beerenauslese 2006

35,00 €

Weingut Waldschütz, Kamptal Österreich

### Süß und Rot (zeitlos)

35,00 €

Thomas Hensel und Markus Schneider, Pfalz

## Portwein

0,1 L

0,75 L

### Portwein Tawny Reserve 2012

5,90 €

28,00 €

### Portwein Vintage 2007

65,00 €

### Portwein 40 Anos

25,00 €

140,00 €

### Portwein Colheita 1974

140,00 €

Oscar Quevedo, Portugal

# Palato

FLASCHENWEINE ROT

0,75 L

## DEUTSCHLAND

---

### **Spätburgunder 2014**

34,00 €

Weingut Jesuitenhof, Pfalz

Feiner Barriqueausbau, ein Wein mit einem Duftcocktail aus roten Früchten, Rumtopf, Schokolade und Kaffeelikör. Cremig weich, ein eigenständiger und besonderer Wein.

Die Trauben stammen von einer kleinen speziell begrenzten Fläche auf dem *Jesuitenhof*.

### **Spätburgunder "Vitus" Barrique**

34,00 €

Weinhaus Heger, Kaiserstuhl Baden

Freuen Sie sich auf einen kräftigen vollen Spätburgunder mit einem Aromencocktail aus Kirschen, Pflumen, dunklen Waldbeeren und feinsten Vanille. Trotz Barriqueausbau gut zugänglich. Ein sehr vollendeter Tropfen. Mehr Wein, mehr Rotwein - mehr Heger...

### **Höhenflug Cuvée 2012**

35,00 €

Weingut Thomas Hensel, Pfalz

Beindruckende Cuvée aus Merlot, Cab.-Sauvignon und Syrah. Eine Geschmacksvielfalt von Sauerkirschen, Cassis, Holunderbeeren und saftigen Brombeeren. Ein "Kraftprotz", der bestens internationalen Vergleichen standhält. Der Name des Weines hält was er verspricht.

### **Black Print Cuvée**

35,00 €

Weingut Markus Schneider, Pfalz

Der Name ist Programm, blaue Zungen und Lippen gehören zum Genießen dazu. Dunkle Frucht und Konzentration ist dem optimalen Zusammenschluß von hochreifem Lesegut von individuellen Standorten zu verdanken. Eine Herausforderung ist die unterschiedliche Lesezeit der Rebsorten, Merlot, Cab.-Sauvignon, Cab.-Dorsa, Syrah und Blaufränkisch.

# Palato

## ITALIEN

0,75 L

### **Montepulciano D'Abbruzzo "Indio" 2013**

29,00 €

Azienda Vinicola Bove, Abbruzzen

Im Vergleich zu vielen anderen "Monte" zeigt sich der Indio vollmundiger, intensiver und dichter. Der Wein präsentiert eine enorme Frucht nach Kirschen, Brombeeren und etwas Vanille. 90% Montepulciano und 10% Cabernet reifen 12 Monate im Barrique.

### **"Doppio Passo" Riserva 2014**

32,00 €

Weinkellerei Carlo Botter, Brindisi Apulien

Ein fabelhafter Riserva mit einer zweifachen Gärung auf den Schalen. Resultat ist ein weicher, aussergewöhnlich aromatischer Wein, der Pflaumen- und Brombeeraromen zeigt. Dazu gibt es ein bisschen Restsüße und angenehme Tannine. 12 Monate Fassreife.

### **Lagrein 2013**

32,00 €

Weingut Elena Walch, Südtirol

1800 Sonnenstunden jährlich und Temperaturen bis 30 Grad C bieten beste Bedingungen für den Weinbau. Mit Ihrem Können schafft Elena einen Lagrein (eine Kreuzung aus Vernatsch und Teroldego), der fruchtig, geschmeidig und gehaltvoll, aber nicht zu schwer ist.

### **Valpolicella Ripasso 2013**

39,00 €

Az. Agr. Secondo Marco, Venetien

Nördlich von Verona und östlich des Gardasees liegt das Gebiet Valpolicella. Ripasso bedeutet, dass vergorene Weine auf den Trester des Amarone gegeben werden. Hierdurch nimmt er den typischen rosinenartigen Geschmack an. Leichter als das Vorbild, aber dennoch kräftig fruchtig mit feinen Tanninen. Da werden Urlaubsgefühle wach.

### **Amarone della Valpolicella Riserva 2011**

59,00 €

Catarina Zardini, Venetien

Nur handgelesene ausgesuchte Trauben finden beim traditionellen, etwa hundert-tägigen Trocknungsprozess Verwendung. Kräftig, rund, fruchtig, würzig, elegant mit einem süßlichen Finish. Mit Auszeichnungen für jeden neuen Jahrgang. Besser geht's nicht.

### **Promis Ca Marcanda Cuvée 2014**

59,00 €

Di Angelo Gaja, Bolgheri Toscana

Promis, der neben Merlot auch noch aus Syrah und Sangiovese gekeltert ist, spiegelt mit seiner Verbindung aus geschmeidiger Frucht und kühler Strenge die herausragenden Qualitäten der Rebsorten perfekt wider. Edel und geradlinig. Wirklich aussergewöhnlich!

### **Barolo "Castiglione" 2011**

68,00 €

Weingut Vietti, Piemont

Mitten aus dem Herzen des Barolo-Gebietes stammt dieser Wein aus 100% Nebbiolo. Etwas exotisch, opulent und sehr sauber strukturiert. Kirschen und Gewürze bestimmen das Aroma. Ein Wein mit langer Tradition. Bühne frei für einen großen Auftritt.

# palato

## FRANKREICH

0,75 L

### **Château Magence 2009**

36,00 €

Familienweingut Magence, Graves Bordeaux

Klassischer Bordeaux aus einem Superjahr. Ein ausgeprägter Duft nach schwarzen Johannisbeeren strömt dem Genießer entgegen. Der hohe Anteil von Merlot - 60% - und das dezente Holz machen den Wein rund und geschmeidig. Für Liebhaber der Region.

### **Château Magnol Cru Bourgeois 2012**

39,00 €

**Barton & Guestier, Haut-Médoc Bordeaux**

Vinifiziert aus einer typischen Rebsortencuvée der Region - Merlot, Cab.-Sauvignon und ein wenig Cabernet Franc. Exellent mit würzigen Noten, Aromen von dunklen Früchten, Trockenpflaume und einem Hauch Kakao. Ein stilvoller Wein mit ausgeprägtem Charakter.

### **Coudoulet de Beaucastel 2014**

39,00 €

Château de Beaucastel Cotes du Rhône

Der kleine Bruder des legendären Châteauneufs von Beaucastel. Insgesamt etwas leichter, frischer und gefühlt fruchtiger. Dennoch zeigt der Wein auch eine lange anhaltende geschmackliche Wirkung. Ein pures Trinkvergnügen solange es den Jahrgang noch gibt.

### **Chateau Larrivet Haut Brion 2001**

67,00 €

Pessac Leognan Bordeaux

Stilvoller Wein mit einer süßen Frucht von Schwarzkirschen und Cassis. Dazu dezente Rauch-, Tabak- und den vom Eichenholz stammenden typischen Noten.

Ein schöner alter Jahrgang, der die Zeit hatte sich zu entwickeln. Ein perfektes Ergebnis.

### **Châteauneuf du Pape 2011**

85,00 €

Château de Beaucastel, Perrin Côtes du Rhône

Der "Pape" präsentiert sich mit reifer Frucht, intensiven Aromen nach Weidensträuchern, schwarzen Oliven, Trockenpflaume und einem Touch Veilchen.

Beaucastel ist einer der wenigen Weingüter, die alle 13 zugelassenen Rebsorten nach alter Tradition verwenden. Ein mächtiger und prägender Wein.



# Palato

## ÜBERSEE

0,75 L

### Malbec Reserve 2014

32,00 €

Bodegas Salentein, Mendoza Argentinien

Ursprünglich stammt die Rebsorte Malbec aus Frankreich, die klimatischen Bedingungen sind in Argentinien mit warmen und trockenem Klima aber bestens geeignet. Eigenwillig kraftvoll mit würziger Frucht und stilistisch an Bordeaux-Weine erinnernd.. Salentein ist ein geballter Fruchtkorb von dunklen Früchten. Cremig und mit feinem Schmelz.

### Rooi Olifant 2014

39,00 €

Kaapzicht Estate, Markus Schneider-Danie Steytler, Stellenbosch Südafrika

Zwei Spitzenwinzer vereinen 4 Rebsorten. Eine ausgefallene Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cinsault, Merlot und Petit Verdot entsteht. Eine Aromenexplosion aus schwarzen Früchten, Schokolade und Trockenpflaume wird spürbar. Dazu gesellen sich ein wenig Vanille und "Kirschlikörpralinen", Rooi Olifant spricht am besten für sich selbst!

### Outer Limits CGM 2013

39,00 €

Montes Winery, Valle de Colchagua Chile

Hätte es das Wort "Mikroklima" nicht gegeben hätte man es für die Region erfunden. Boden, Klima, Topografie -alles ist hier extrem. Und es gibt diesen extrem guten Wein aus Carignan, Grenache und Mouvedre. Extrem auch die fruchtige Aromenvielfalt von dunklen Früchten, Süßkirschen, Himbeeren, Mokka, Zedernholz und leicht rauchigen Noten.

### BIN 2 Shiraz-Mataro 2013

39,00 €

Penfolds Australien

Südaustralische Cuvée aus südfranzösischen Rebsorten (Syrah und Mouvedre). BIN 2 besticht durch wunderschöne Fruchtaromen und leicht erdigem Bouquet. Dazu gibt es Gewürznoten von Muskat und Nelken - wenn man es schmecken möchte... Komplex, kraftvoll und elegant. Ein gehobener Wein für die Genießerunde.

### Mount Veeder "19 Block" Cuvée 2011

55,00 €

The Hess Winery Collection, Napa Valley Kalifornien

Aus dem wohl bekanntestem Weinanbaugebiet stammt diese schöne Cuvée aus Cab.-Sauvignon, Malbec und Syrah. Nur handverlesene Trauben finden den Weg zum Wein. 19 Monate in französischen! Eichenfässern gereift entsteht ein Wein mit Frucht Röstnoten und dezenten Kräuternoten. Sehr beeindruckend.

### BIN 389 Cabernet-Shiraz 2013

85,00 €

Penfolds Südaustralien

Cabernet Sauvignon und Shiraz von verschiedenen Weinbergen sind die "Zutaten" für diesen Wein, der einen sofort dahinschmelzen lässt. Er berauscht mit üppigen Aromen von dunklen Beeren, einer zarten Holznot und gut eingebundenen feinen Tanninen. BIN 389 ist eine Ikone am australischen Weinhimmel

Alle unsere Preise verstehen sich incl die gesetzlicher MwSt. und Bedienung.  
Zusatzstoff bei Wein "Sulfit", Eine Allergendokumentation kann bei unseren Mitarbeitern eingesehen werden.