



Frühlingshaftes - Ochsen Menü

Hausgemachte Landterrinen vom Kalb

mit Nüssen, Maronen, gepickelten Zwiebeln, Holunderblütensenf,
frisch geriebenem Meerrettich aus Bamberg und Frühlingsalat

Homemade veal country terrine onions pickled with nuts and chestnuts, elderflower mustard, freshly grated horseradish from Bamberg and spring salad

17,80 €

oder

Bärlauch-Kartoffelsuppe mit Schlag (vegan)

wahlweise mit Schnecken

Wild garlic and potato soup with whipped cream (vegan) optionally with snails

8,50 € Vegan / 11,50 € mit Schnecke



Geschmortes & Gebratenes vom Kaninchen

Geschmorte Kaninchenkeule und gebratener Rücken

auf Bio-Spargel, Erbse, Champignon, Karotte und Estragon

Braised leg and pink roasted duck breast on organic asparagus, peas, mushrooms, carrots and tarragon

32,00 €

oder

Saftiges Gulasch (vegan)

aus Paprika, Möhren, Rote Bete und Soja

an gegrilltem Frühlingslauch und Getreide-Couscous mit Wildkräutersalat

Juicy goulash made from peppers, carrots, beetroot and soy on grilled spring leeks and grain couscous

22,50 €



Karamelleis mit gesalzener Butter

und Rhabarber-Erdbeer-Salat

Caramel ice cream with salted butter and rhubarb-strawberry-salad

7,50 €

oder

Tumbler

von Rhabarber, Erdbeer, Mandel und Sonnenblumen

tumbler of rhubarb, strawberry, almond and sunflower

9,50 €

Menü 54,00 €

Vegan 39,00 €



Bib-Menü Typisch Fränkisch

Unser Gasthaussalat

mit Karotte, Gurken-, Kraut-, Rote Bete- und Blattsalat

oder

Rinderkraftbrühe

mit Lebernockel vom Rind, Kräuterflädle und Bouillongemüse



Waller aus dem Silvaner- Essig Wurzelsud

mit Wurzelgemüse, frisch geriebenem Meerrettich und kalt gepresstem Rapsöl
dazu Pellkartoffeln mit brauner Butter und Schnittlauch

oder

In Apfelwein geschmorter Schweinebraten

mit Semmelknödel und Leberwurstschmelz
dazu Steckrübenkraut



Kartäuserkloß

auf Aprikosenkompott mit Vanilleeis

Menü 42,00 €



Salate / Vorspeisen

Salads/Starter

Unser Gasthaussalat

mit Karotte, Gurken-, Kraut-, Rote Bete- und Blattsalat
klein / groß

6,60 € / 15,80 €

House salad, an assortment of carrot, cucumber, slaw, beetroot and leafy salads
small / large

Frühlingsalat mit Ziegenfrischkäse

Rhabarber, Rote Bete, Walnüssen und Estragon

17,80 €

spring salad with goat's cream cheese, rhubarb, beetroot, walnuts and tarragon

„Vitello forelle“

17,80 €

Rosa gebratene Scheiben vom Kalbstafelspitz auf Rauchforellencreme, Salat,
Kapern aus unreifen Holunderbeeren und Spessartoliven

Slices of veal on smoked trout creme served with salad and Capers made from unripe elderberries

Thai-Mango Salat auf Fränkisch vegetarisch

16,50 €

Roher Kohlrabi (süß und ein bisschen scharf), Koriander, Minze, Haselnüssen
und Johannisbeeren

Thai mango salad franconian style vegetarian

Raw kohlrabi (sweet and a bit spicy), Coriander, mint, hazelnuts and currants

Suppen

Soups

Bärlauch-Kartoffelsuppe mit Schlag (vegan)

8,50 €

Vegan

wahlweise mit Schnecken

11,50 € mit Schnecke

Wild garlic and potato soup with whipped cream (vegan) optionally with snails

Rinderkraftbrühe

8,50 €

mit Lebernockel vom Rind, Kräuterflädle und Bouillongemüse

Beef consommé with beef liver dumplings, strips of savory pancake and bouillon vegetable

Unsere Gerichte können Allergene enthalten. Bitte fragen Sie nach, dass wir mit Ihnen in der Küche ein Menü nach Ihren Bedürfnissen erstellen können.

Florian Löffler



Hauptgänge / Schmankerl

Maincourses / Delicacies

Vegetarisch

Käse-Bärlauch-Semmelknödel 18,90 €

auf gebratenem Frühlingslauch-Pilz-Gemüse

Cheese and wild garlic bread dumplings on fried spring leek and mushroom vegetables

„Fränkisch Falafel“ 21,00 €

Gebackene Erbsenbällchen auf Ofengemüse, Kürbischutney und Schnittlauchschand

“Franconian Falafel” Baked pea balls on baked vegetables, pumpkin chutney and chive sour cream

Fisch

Gebratenes Lachsforellenfilet aus dem Hochspessart 28,50 €

in Bouillabaisse aus Süßwasserfischen und Flusskrebse

mit Safran-Kartoffeln, eingelegten Paprika, geschmortem Fenchel und dicken Bohnen

Fried salmon trout fillet from the Spessart region in bouillabaisse made from freshwater fish and crayfish with saffron potatoes, pickled peppers, braised fennel and broad beans

Fränkische Klassiker

Waller aus dem Silvaner- Essig Wurzelsud 24,20 €

mit Wurzelgemüse, frisch geriebenem Meerrettich und kalt gepresstem Rapsöl

dazu Pellkartoffeln mit brauner Butter und Schnittlauch

Filet of catfish poached in an Silvaner- vinegar broth, root vegetables, freshly grates horseradish, cold- pressed canola oil with boiled potatoes served with brown butter and chives

Mainfischli sind kleine Weißfische (Rotaugen, Laube und Rotfeder) aus dem Main, fingerlang und daumendick.

Sie werden ausgenommen und mit Kopf und Schwanz in heißem Fett gebacken.

Gebackene Meefischli, im Ganzen frittiert 18,70 €

dazu fränkischer Kartoffelsalat

Baked Main fish fried and served on the whole on Franconian potato salad

Schmankerl

Trippla alla Pedro 19,50 €

Kalbs-„Schnickerla“ (Kalbskutteln) in Tomatensoße mit Semmelkloß und Parmesan

Tripe alla Pedro

Tripe in tomato sauce with bread dumpling and parmesan

Weinbergsschnecken

mit Kalbskopf und Schmelzzwiebeln

Roman snails served with calfs 's head and butter browned onions

1 Dutzend 17,50 €

1 dozen

1/2 Dutzend 11,50 €

1/2 dozen

Auf Vorbestellung!

Dishes must be ordered in advance!

Gebrautes Kalbsbries 31,00 €

Sautéed veal sweetbreads, sautéed veal kidney



Fleisch

Bio-Schweinekotelett Dry Aged gereift vom Metzger Hein aus dem Kahlgrund
mit Risotto von Getreide und seinen Sprossen, Steckrübenkraut, hausgemachtem
Holundersenf und frischem Meerrettich aus Bamberg 29,50 €

organic dry aged pork chop Matured by the butcher Hein from the Kahlgrund with risotto of grain and its sprouts, turnip greens, homemade elderberry mustard and fresh horseradish

In Balsamico geschmorter Sauerbraten vom Rinderschäufel 29,50 €
an Karotten-Kartoffelstampf, gebratenen Egerlingen, Ofengemüse und Chutney von
Eberesche, gelben Rosinen und Quitte

In Balsamic braised beef with carrot and potato mash, roasted Egerlingen, oven-roasted vegetables and chutney of mountain ash, yellow raisins and quince

In Apfelwein geschmorter Schweinebraten 18,50 €

mit Semmelknödel und Leberwurstschmelz dazu
Krautsalat mit Apfel, Staudensellerie und Schmand

Roast pork braised with cider with bread dumpling with melted liverwurst,
served with cabbage salad with apple, celery and sour cream

„Wiener Schnitzel“ Goldgelb gebratenes Kalbsschnitzel vom Kalbsrücken
auf fränkischem Kartoffelsalat

oder mit Gasthaus Fritten, hausgemachtes Ketchup und Rahmgurkensalat

Klassisch /Mädchenportion 25,50 € / 23,50 €

Golden sautéed veal cutlet served with

Franconian potato salad or house French fries, homemade ketchup and creamy cucumber salad

Steak

Bio-Rinderkotelet für 2 Personen 100 g 13,40 €

vom Bio-Metzger Hein aus Schimborn, Spessart

an Gasthausfritten, hausgemachtem Ketchup, Frankfurter Grüner Butter, Kürbis Chutney
und frisch geriebenem Meerrettich aus Bamberg

Sollten Sie Spezielle Beilagen wünschen sprechen sie bitte mit Florian Löffler.

+5,00 – 10,00 €

Steak vom Rinderrücken in verschiedenen Zuschnitten

an Gasthausfritten, hausgemachtem Ketchup, Frankfurter Grüner Butter, Kürbis Chutney
und frisch geriebenem Meerrettich aus Bamberg

Zuschnitt 200 g / 250 g / 300 g

Der Fettrand wird vom Fleischgewicht abgezogen

Je 100 g 12,30 €



Dessert /Käse

Zwei Kartäuserklöße 11,50 €

auf Aprikosenkompott mit Vanilleeis

"Kartäuserklöße" onto apricote compote with vanilla ice cream

Mousse von der Herenschokolade 10,50 €

Birnenragout, Himbeersorbet und Eierlikör

Dark chocolate mousse on pear ragout, raspberry sorbet and eggnog

Unsere Eissorten und Sorbets produzieren wir selbst oder beziehen sie von der

„Bauernhof-Eis Manufaktur Schultes – Eiskrem & Mehr“ aus Waldmichelbach

Gemischtes Eis 1 Kugel 3,50 €

Schokolade, Vanille, Pistazie, Käsekuchen, Karamell mit gesalzener Butter, Haselnuss

Ice cream creation: chocolate, vanilla, pistache, cheesecake, caramel with salted butter, hazelnut, strawberry

mit Sahne + 1,50 €

with whipped cream

Himbeersorbet, Erdbeersorbet, Zitronensorbet, Basilikumsorbet 1 Kugel 4,00 €

Raspberry Sorbet, Strawberry Sorbet, Lemon Sorbet, Basil Sorbet

Unsere Sorbets gießen wir Ihnen auch gerne

wahlweise mit Rieslingsekt oder Wodka auf

We are also happy to pour our sorbets for you optionally with Riesling sparkling wine or vodka

Dreierlei heimische Käse

Bergkäse und Blütenkäse aus der Rhön und Abendsonne aus dem Odenwald 16,00 €

mit Holunderblütensenf

dazu servieren wir Scheiben vom Frankenlaib der Bäckerei Hench

Two kinds of cheese Mountain cheese and blossom cheese from the Rhön with elderflower mustard with it we serve slices of the Franconian loaf from the Hench bakery



Getränkete

Aperitif

Riesling Sekt, brut, Weingut "Hedesheimer Hof" Familie Beck, Stadtecken Elsheim, traditionelle Flaschengärung elegante Rieslingfrucht im Bukett, saftig, fein mit filigraner Struktur, sehr nachhaltig		5,50 €
Riesling Sekt mit Holunderblütensirup		5,80 €
Riesling Sekt mit Aperol		5,80 €
Aperol Sprizz		6,90 €
Hugo		6,90 €
„Schlaraffenburger“ Spritz		
Riesling Sekt , Apfelsaft naturtrüb, Soda, auf Eis, Grenadine		6,90 €
Kir „Äpfelwein“		
Schwarzer Johannisbeerlikör und Apfelwein		6,00 €
Kir Royal		
Schwarzer Johannisbeerlikör mit Sekt		6,00 €
Kir Blanc		
Schwarzer Johannisbeerlikör mit Weißwein		6,00 €
Gordons Gin	4 cl	4,50 €
Bombay Sapphire Gin	4 cl	5,00 €
12 Monkeys Gin	4 cl	10,00 €
Hendrick´s Gin	4 cl	7,80 €
+ Tonic Water	0,2 l	3,50 €
Sherry medium / trocken	0,1 l	4,80 €
Alkoholfreie Aperitif		
Sanbitter Crodino, San Pellegrino		
Erfrischung mit vollem Bittergeschmack		
Aroma aus Früchten und Kräutern, serviert auf Eis mit Orange		3,80 €
Traubensaft Sprizz		
Traubensaft, Kerner, Hedesheimerhof, Stadtecken Elsheim mit Soda, Zitrone und Minze		4,90 €



Offene Weine

Sollten Sie eine Flasche Wein wünschen, so reichen wir Ihnen gern auch unsere Flaschenweinkarte.

Sprechen Sie uns einfach an.

Schoppenweine

Deutschland

Franken

2019 **Silvaner**, QbA, trocken

Weingut Mösslein, Zeilitzheim

klassisch fränkischer Silvaner, frisches Birnenaroma
kräftig im Geschmack mit harmonischer Säurestruktur
und fruchtiger Restsüße

0,2 l / 1,0 l 5,60 € / 22,00 €

Rheinhessen

2020 **Grauer Burgunder**, QbA, trocken

Weingut Hedesheimer Hof, Stackeden-Elsheim

herrlicher Essensbegleiter

elegante Fruchtnoten und milde Säure

0,2 l / 1,0 l 5,60 € / 22,00 €

2021 **Müller Thurgau**, QbA, trocken

Weingut Trockene Schmitts, Randesacker

Empfehlung von „Slow Food“

Erzeugen ausschließlich naturreine durchgegorene Weine

Ehrlich, charaktervoll, grüner Apfel und Stachelbeere.

Am Gaumen sehr saftig und spritzig mit tollem mineralischem Grip und schöner Balance

0,2l / 0,75l 5,70 / 22,50 €

Ausgesuchte Weine

Deutschland

Franken

2020 **Silvaner**, ANNA- LENA, Kabinett, trocken

Weingut Brennfleck, Sulzfeld

Nach der ältesten Tochter benannt

Lebendig und Frisch, wunderschöne klare Frucht nach Apfel, Zitrus

und Hollunderblüte, hohes Genusspotential

0,2 l / 0,75 l 7,90 € / 27,00 €



Offene Weine

2020 Cuvée von Grau- & Weißburgunder, „Die Gefährten Fürstin Marie- Louise“ , trocken
VDP Ortswein

Weingut Castell, Castell

Fürstin Marie-Louise unterstützte Ihren Mann Fürst Albrecht,
beim Wiederaufbau des Casteller Weinbaus, der nach den Wirren des Krieges stark gelitten hatte.

Quitte, einer Ahnung von Toast und dem Duft von Herbstlaub

Karamell, reife Äpfel, Fass gereiftes Cuvée

0,2l / 0,75l 7,80 € / 28,00 €

2020 Scheurebe „Edition Karl“, QbA, trocken

Weingut Frieder Burrlein, Mainstockheim

fein gegliederte Scheurebe Aromen nach roter Grapefruit, Holunderblüte und Bitterorange,
erfrischender und anregender Trinkspaß

0,2 l / 0,75 l 7,40 € / 24,50 €

Pfalz

2020 Rosé Johannishof, trocken

Weingut Knipser, Laumerheim

Kraftvoller Rosé, reife Himbeeren, rote Kirschen Granatapfel , verlockende Zitrusnoten,
floral und druckvoll sowie langer Abgang. Lass die Sonne rein!

0,2 l / 0,75 l 6,90 € / 25,80 €

Rheingau

2020 Riesling, QbA, trocken, VDP Ortswein

Weingut Spreitzer, Oestrich- Winkel

Nase mit Aromen von Zitrus und Kräutern mit kühler Mineralität

filigran und schlank, dabei elegant frisch, graziös tänzelt er im Mund

tolle Balance mit erfrischendem Nachhall

0,2 l / 0,75 l 7,80 € / 26,50 €



Schoppenweine

Rotweine, offen

Deutschland / Franken

2017 Spätburgunder, QbA, trocken

Weingut Stich, Bürgstadt

vollmundig, fruchtig und samtig, Nuancen von Mandel

Duft nach reifen Früchten - von Erdbeere über Kirsche

und Brombeere, bis hin zur schwarzen Johannisbeere

0,2 l / 1,0 l 5,90 € / 21,80 €

2018 Cuvée von Spätburgunder und Merlot „Die Gefährten Gräfin Dorothea Renata ,

VDP Ortswein trocken

Weingut Castell, Castell

Barrique

In Ungarn geboren, in Nürnberg aufgewachsen, bezog sie 693 die erste Gräfin im neu erbauten Barockschloss, dessen Fundament bis heute den Weinkeller des Domänenamts beherbergt. Nach dem Tod ihres Mannes Graf Wolfgang Dietrich führte sie als Regentin die Grafschaft Castell.

Duft nach dunklen Beeren und feinen Anklängen von Lakritze und Tee

Am Gaumen präsentiert sich dieses Rotwein-Cuvée mit einem Spiel von ausgeprägter

Würze und Brom-beere mit gut eingebundenem Holz.

0,2l / 0,75l 9,50 € / 36,00 €

Ausgesuchte Weine

Frankreich

Côtes du Rhône

2017 Syrah, Côtes du Rhône " Sélection", A.C.

Château du Saint Cosme, Cuveé aus Gigondas und Syrah

12 Monate in gebrauchten Barrique ausgebaut

dunkle, purpurrote Farbe

Duft von Tabak und schwarzen Kirschen

vollmundiger Wein mit schönen Tanninen

Noten von Mokka, Teer, Schokoladenkuchen, Toffee

0,2 l / 0,75 l 8,90 € / 31,00 €

Italien

2015 „ELOQUENZIA“, Negroamaro, DOC, trocken

Azienda Monaci , Corpertino

Bouquet von Beeren, reifen Früchten wie z.B. Kirsche,

schwarze Johannisbeere, Schokolade und Minze,

rund im Geschmack, angenehmer Herbstbegleiter

0,2 l / 0,75 l 7,80 € / 27,00 €

Auf Wunsch schenken wir auch 0,1 l aus.



Getränkekarte

Alkoholfreies

Traubensaft, Scheurebe / Hedesheimer Hof, Stadecken-Elsheim	0,25 l	3,50 €
Traubensaftschorle	0,4 l	4,20 €
Schlaraffenburger Apfelsaft, naturtrüb	0,25 l / 0,4 l	3,20 € / 4,20 €
Schlaraffenburger Apfelsaftschorle	0,25 l / 0,4 l	3,20 € / 4,20 €
Johannisbeersaftschorle	0,25 l / 0,4 l	3,20 € / 4,20 €
Orangensaft	0,2 l	3,60 €
Coca Cola ^{1,2,6} , Coca Cola light ^{1,2,6,8,9} , Fanta ² , Sprite	0,25 l / 0,4 l	3,20 € / 4,20 €
Coca-Cola-Fanta-Mix ^{1,2,3,7}	0,25 l / 0,4 l	3,20 € / 4,20 €
Tonic Water	0,2 l	3,50 €
Bitter Lemon / Ginger Ale	0,2 l	3,20 €
Mineralwasser Bad Brückenaauer, classic oder sanft	0,25 l / 0,7 l	3,00 € / 6,50 €
St. Leonhards Quelle	1,0 l	7,50 €

Bier vom Fass

Schlappeseppel „Helles“	0,4 l	4,20 €
-------------------------	-------	--------

Brauerei Faust

Pils	0,4 l	4,20 €
Kräusen	0,4 l	4,20 €
Hefeweizen Hell	0,5 l	4,20 €
Radler	0,4 l	4,10 €
Colaweizen	0,3 l / 0,5 l	3,50 € / 4,50 €
Russ	0,3 l / 0,5 l	3,50 € / 4,50 €

Bier frisch aus der Flasche

Brauerei Faust		
Schwarzviertler	0,5 l	4,50 €
Kräusen	0,5 l	4,50 €
alkoholfreies Pils	0,33 l	3,50 €
Bergmann Bio- Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,20 €
Weißweinschorle	0,2 l	4,50 €

Apfelwein

Pur, sauer oder süß gespritzt	0,25 l / 0,5 l	2,50 € / 3,80 €
-------------------------------	----------------	-----------------



Getränkarte

Kaffeespezialitäten

Kaffee Cremé	2,60 €
Cappuccino	3,20 €
Espresso	2,40 €
Espresso macchiato	2,80 €
Doppelter Espresso	4,40 €
Latte Macchiato	3,90 €
Milchkaffee	3,90 €
Entkoffeinierter Kaffee	2,50 €
Espresso Koffeinfrei	2,40 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50 €

Kännchen Tee

Damman Tee, Place de Voges, Paris	3,80 €
-----------------------------------	--------

In folgenden Sorten erhältlich: Zitronenverbene,
Orangenblüte, Eisenkraut-Minze, Minze, Goldene Kamille,
Lindenblüte, Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee,
Kräutertee des Hirten (Lindenblüte, Eisenkraut,
Zitronengras, Minze, Orangenblüte),
Rote Früchte „Rooibostee“



Getränkarte

Fränkische Edelbrände

Dirker, Mömbris		
Williamsbirne	2 cl	5,50 €
Haselnussgeist	2 cl	6,20 €
Feldzwetschge	2 cl	6,50 €
Apfelbrand	2 cl	7,50 €
Ringlowasser	2 cl	6,50 €
Steinobstler	2 cl	5,50 €
Zitronenbirne	2 cl	7,50 €

Mösslein, Zeilitzheim

Alter Fränkischer Apfelbrand	2 cl	6,00 €
Fränkischer „Grappa“	2 cl	5,00 €
Hauszwetschge	2 cl	5,00 €
Williamsbirne	2 cl	5,00 €

Weingut Roth, Wiesenbronn

Fränkischer „Cognac“	2 cl	5,50 €
----------------------	------	--------

Edelbrände, Brennerei Ziegler, Freudenberg

Ziegler Nr. 1 Wildkirsch Brand	2 cl	13,50 €
Williams	2 cl	6,50 €
Sauerkirsche	2 cl	7,80 €
Alte Zwetschge	2 cl	7,00 €
Schlehe	2 cl	10,70 €
Mirabelle	2 cl	8,00 €
Marille	2 cl	9,50 €
Quitte	2 cl	10,00 €
Gin3	4 cl	7,00 €
Vogelbeere	2 cl	22,20 €

Eau de Vie Elsass

Josmeyer		
Kirsch „Sélection“	2 cl	6,00 €
Framboise	2 cl	6,00 €



Getränkekarte

Grappa

Gaiarine, Grappa di Prosecco lebhaft und ausgewogen	2 cl	3,60 €
Jacopo Poli, Grappa di Moscato, Distellerie Poli, Schiavon	2 cl	5,50 €
„Cleopatra“, Grappa di Moscato Oro Distellerie Poli, Schiavon	2 cl	6,50 €

Vermout, Bitters und Anisettes

Amaro Ramazotti oder Menta	4 cl	4,20 €
Averna Siciliano mit Eis und Zitrone	4 cl	4,00 €
Cynar	2 cl	4,20 €
Linie Aquavit	2 cl	4,20 €
Jägermeister	2 cl	3,20 €
Underberg	2 cl	3,00 €
Martini trocken oder bianco	2 cl	5,00 €
Campari Bitter, Orange oder mit Soda	2 cl	5,50 €
Pastis 51 und auf Eis	2 cl	6,00 €
Ricard und auf Eis	2 cl	5,50 €
Fernet Branca / Menta	2 cl	3,20 €



Getränkarte

Brandy

Vecchia Romagna	2 cl	4,50 €
Carlos 1	2 cl	3,70 €

Cognac

Hennessy Fine de Cognac		
besteht aus Destillaten die zwischen 4 1/2 und 25 Jahren gelagert	2 cl	4,50 €
reift überwiegend in leicht getoasteten Fässern		

Whisky

Talisker „Single Malt“ Scotch Whisky, 10 Jahre		
Süße von getrockneten Früchten		
Aroma nach Meerwasser, zitronig und salzige Note	2 cl	6,90 €

Vodka

Absolut	2 cl	3,50 €
---------	------	--------

Port

Niepoort Dry White	4 cl	6,00 €
Dunkle Goldtöne und ein frisches Aroma von Nüssen Mandeln, das im Mund lange nachklingt; der Abgang ist frisch, zugleich konzentriert wegen der langen Reifung in kleinen, älteren Holzfässern. Halbtrocken auf dem Gaumen in perfekter Interaktion mit dem Weinbrand, der diesem Wein seine hervorragende Struktur verleiht.		

Niepoort Ruby	4 cl	6,00 €
Dunkelrote Farbe, erfrischender Duft nach dunklen Früchten, der sich am Gaumen fortsetzt und sich mit mineralischen Nuancen vermählt. Ein jugentlicher Wein mit gutem Extrakt und feiner Balance, der angenehm trinkbar ist.		

Niepoort Tawny	4 cl	6,00 €
Lebendige und brillante Farbe mit leichten Nußaromen und Trockenfrüchtennoten; ausgewogen, mit jungem, fruchtigem Charakter. Langer und ausdrucksstarker Abgang		

Niepoort LBV 2015	4 cl	7,00 €
Dieser LBV von Niepoort duftet herrlich anregend nach roten und schwarzen Früchten, vor allem Kirschen. Hinzu kommen sehr harmonische Nuancen von Pfeffer und ein Hauch bitterer Schokolade. Am Gaumen ist der Niepoort Late Bottel Vintage voll und zugleich geschmeidig, mit merklichen, aber sehr gut eingebundenen Tanninen. Der Port besitzt eine gute Säurestruktur sowie eine unterschwellige, milde Süße. Diese tiefe rubinrote Kreation aus Rebsorten wie Sousão, Tinta Amarela, Tinta Cão, Tinta Francisca und Tinta Roriz reift 4 Jahre im großen Holzfass. Das Ergebnis ist ein feines Geschmackserlebnis, das sehr gut zu einem kräftigen Hartkäse, zum Pfeffersteak oder aber zu Gebäck und Kuchen passt.		