

MV Restaurant Wine & Dine

Herzlich willkommen im Restaurant

Wine & Dine im Mosel Village Resort!

Wir begrüßen Sie herzlich und freuen uns, Ihnen unser einzigartiges Selbstbedienungskonzept vorstellen zu dürfen.

Tauchen Sie ein in eine genussvolle Welt, in der erstklassige Speisen und ein freundliches Ambiente auf Sie warten.

Ob Sie ein herzhaftes Frühstück, ein leichtes Mittagessen oder ein exquisites Abendessen wünschen, wir haben die perfekte Auswahl für Sie. Genießen Sie Ihre Mahlzeit in unserem gemütlichen Innenbereich oder bei schönem Wetter auf unserem einladenden Terrassenbereich.

Öffnungszeiten Restaurant:
täglich von 12:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Mittagsimbiss laut unserer Mittagskarte
täglich von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Abendessen:
täglich von 18:00 Uhr bis 20:30 Uhr

Gerne können Sie im Restaurant unsere aktuelle Tageskarte erfragen.

Unser freundliches und aufmerksames Team steht Ihnen jederzeit zur Seite, um Ihnen bei Fragen behilflich zu sein oder Empfehlungen zu geben. Wir möchten dafür sorgen, dass Sie eine unvergessliche Zeit bei uns verbringen und sich ganz auf das Genießen konzentrieren können.

Bettina Dehren & Team

Hier noch eine Bitte in eigener Sache.

Aufgrund der in Deutschland geltenden Bonpflicht, bitten wir alle nicht Hotelgäste und Barzahler, die von uns ausgehändigte Rechnung mitzunehmen. Vielen Dank!

MV Restaurant Wine & Dine

Speisekarte

✓ = vegan - ✓ = vegetarisch

Vorspeise

Bruschetta	7,50 ✓
geröstetes Baguette mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, gehackten Zwiebeln	
Krabbencocktail	12,90
mit frischem Baguette	
Carpaccio vom Rind mit gerösteten Pinienkernen	14,90
mit Salatgarnitur, gehobeltem Grana Padano und frischem Baguette	

Salat

Knackig frische Salate der Saison	10,50 ✓
wahlweise mit Balsamico-Joghurt- oder Hausdressing oder Essig & Öl und frischem Baguette	
- mit Räucherlachs	15,50
- mit Hähnchenbrust	16,50

Suppe

Tagessuppe	5,90
Tomatencremesuppe	5,90 ✓
mit Basilikumschaum - im Weckglas serviert	

Für den kleinen Hunger

Pizza Margherita	9,80 ✓
Pizza Hawaii Schinken	13,80
Pizza Schinken Salami, Champignons	13,80
Pizza Tonno	14,80
mit Thunfisch und Mais	
Pizza Salmone	14,80
mit Lachs	
Pizza Combinazione	14,80
von allem etwas	
Pizza Verdure	14,80 ✓
belegt mit gegrillter Paprika, Zucchini, Aubergine, Oliven und Mozzarella	
- ohne Mozzarella -	13,80 ✓
Gemüse-Flammkuchen	9,90 ✓
Moselländischer Flammkuchen	9,90
mit Speck, Zwiebeln und Trauben	

MV Restaurant Wine & Dine

Speisekarte

✓ = vegan - ✓ = vegetarisch

Nudeln & Kartoffeln

Spaghetti Bolognese	11,80	
Tortellini mit Spinatfüllung mit Käsesauce	11,80	✓
Penne an gehobeltem Grana Padano mit frischem Chili und getrockneten Tomaten - auch ohne Grana Padano	12,80	✓
- mit gebratener Hähnchenbrust	17,80	✓
Große Ofenkartoffel (auch als vegane Variante) mit Sauerrahm und Salatbukett	9,50	✓✓

Vegan / Vegetarisch

Paniertes Schnitzel vom Feld 150g hergestellt aus hellen Gemüsesorten mit teilentöltem Hanfsamenpulver, sowie einer Semmelbrösel-Panade mit Grillgemüse und Salzkartoffeln	14,90	✓
Auswahl an Falafelbällchen 9 Stück - 150 g – mit Salatbukett	15,80	✓
Paniertes Fischfilet vom Feld 150g hergestellt auf Basis von hellen Gemüsesorten und Jackfrucht mit teilentöltem Hanfsamenpulver und Leinöl, sowie einer Semmelbrösel-Panade mit Grillgemüse und Salzkartoffeln	15,80	✓

Fisch

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet 200g (dickes Mittelstück) auf gegrilltem Zucchini Gemüse mit Bärlauchpesto und marinierten Tomaten	25,90	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	--

MV Restaurant Wine & Dine

Fleisch

Schweineschnitzel „Wiener Art“ vom mageren Schweinerücken 200g dazu Pommes frites und Beilagensalat	15,80
- mit Pilzrahm- oder Pfeffersauce	18,50
Weinküfersteak vom regionalen Eifel-Schwein 250g mit Pfefferrahmsauce oder hausgemachter Kräuterbutter dazu reichen wir Bratkartoffeln	19,80
Rinderroulade „wie Großmutter sie gemacht hat“ 275g aus der Unterschale geschnitten, gefüllt mit Zwiebelscheiben, magerem Speck, Gurken und Senf, dazu Klöße und Rotkohl	21,50
Rosa gebratenes Rumpsteak 250g mit Grillgemüse, Kartoffelwedges und Pfefferrahmsauce oder selbstgemachter Kräuterbutter	26,90

Burger

Chef's Burger mit 200g reinem Angus-Rinderhack	19,90
Duroc Burger mit 150g Patty vom dunklen iberischen Duroc Schwein	17,50
Chicken-Burger mit 160g Hähnchenbrust	17,80
Mediterraner Veggi-Burger mit knackig angegrilltem Gemüsepatty	16,80 ✓
Umami Burger Patty aus Bohnen und Gemüse	16,80 ✓

unsere Burger servieren wir in speziellen, knusprigen Homestyle-Buns
(Sauerteigbrötchen mit Kartoffelflocken),
dazu Pommes frites, Salatbukett mit Cole Slaw und Cherrytomaten

Für unsere kleinen Gäste

Kleiner Moselwinzer Kleines Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse	9,80
Kleiner Traubentreter Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise	6,50 ✓

MV Restaurant Wine & Dine

Mittagskarte

(täglich von 12:00 bis 14:00 Uhr)

✓ = vegan - ✓ = vegetarisch

Salat

Knackig frische Salate der Saison

10,50 ✓

wahlweise mit Balsamico-Joghurt- oder Hausdressing oder Essig & Öl
und frischem Baguette

- mit Räucherlachs

15,50

- mit Roastbeef

15,50

Suppe

Tagessuppe

5,90

Tomatencremesuppe

5,90 ✓

mit Basilikumschaum - im Weckglas serviert

Für den kleinen Hunger

Gemüse-Flammkuchen

9,90 ✓

Moselländischer Flammkuchen

9,90

mit Speck, Zwiebeln und Trauben

MV Restaurant Wine & Dine

Tagesgerichte

(täglich wechselnd ab 18:00 Uhr)

✓ = vegan - ✓ = vegetarisch

Montag

Tomatencremesuppe	5,90
Tafelspitz vom Rind	18,90
dazu Meerrettichsauce, Boullionkartoffel und Gemüse	

Dienstag

Rinderkraftbrühe	5,90
mit Wurzelgemüse und Minimaultaschen	
Rosa gebratene Rinderhüfte	21,50
mit Sauce Bernaise, Kartoffelgratin, Erbsen und Möhren	

Mittwoch

Gemüsecremesuppe	5,90
Moselländisches Tresterfleisch	15,90
mit Speckbohnen und Wedges	

Donnerstag

Moselländische Kartoffelcremesuppe	5,90
Rinderbraten Burgunder Art	17,90
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	

Freitag

Karotten-Ingwer Suppe	5,90	✓
Eifler Krustenbraten am Buffet tranchiert	16,90	
mit Altbiersauce, Sauerkraut und Kartoffelstampf		

Samstag

Rinderkraftbrühe	5,90
mit Wurzelgemüse und Minimaultaschen	
Rosa gebratene Rinderhüfte	21,50
mit Sauce Bernaise, Kartoffelgratin, Erbsen und Möhren	

Sonntag ab 12:00 Uhr

Pilzrahmsuppe	5,90
Niedertemperatur gegartes Filet vom regionalem Eifelschwein	19,80
mit Sauce Provence a la Creme, Butternudeln Romanesco	

MV Restaurant Wine & Dine

Getränkekarte

Aperitif

Glas Sekt Hausmarke oder Secco	Glas	0,10 l	3,50
Weinbergpfirsich-Secco	Glas	0,10 l	3,00
Aperol Spritz	Glas	0,20 l	7,50
Campari Soda oder Orange	Glas	0,20 l	7,50

Alkoholfrei Getränke

Mineralwasser	Flasche	0,5 l	4,50	Schweppes Bitter Lemon	Flasche	0,2 l	3,20
Mineralwasser	Flasche	0,25 l	2,60	Schweppes Tonic Water	Flasche	0,2 l	3,20
Mineralwasser	Flasche	0,75 l	5,90	Granini Apfelsaft	Flasche	0,2 l	2,90
Mineralwasser, still	Flasche	0,25 l	2,60	Granini Orangensaft	Flasche	0,2 l	3,20
Mineralwasser, still	Flasche	0,75 l	5,90	Granini Johannisbeer-Nektar	Flasche	0,2 l	3,20
Coca-Cola	Flasche	0,33 l	3,50	Granini Traubensaft	Flasche	0,2 l	3,20
Coca-Cola Zero	Flasche	0,33 l	3,50	Fuze Eistee	Flasche	0,33 l	3,80
Fanta	Flasche	0,33 l	3,50	Red Bull	Dose	0,25 l	4,50
Sprite	Flasche	0,33 l	3,50				

Heiße Getränke

Kaffee	große Tasse	3,20	Milchkaffee	Tasse	3,50
Espresso	Tasse	2,80	Tee	Glas	3,50
Cappuccino	Tasse	3,20	Schokolade	Tasse	3,50
Latte Macchiato	Tasse	3,80			

Bier

Warsteiner Pilsener	Flasche	0,33 l	3,50	Bitburger Pils	Flasche	0,33 l	3,50
Warsteiner alkoholfrei	Flasche	0,33 l	3,50	Veltins Pülleken	Flasche	0,33 l	3,50
Warsteiner Radler	Flasche	0,33 l	3,50	Früh Kölsch	Flasche	0,33 l	3,50
Warsteiner Radler alkoholfrei	Flasche	0,33 l	3,50	Frankenheimer Alt	Flasche	0,33 l	3,50
Warsteiner Extra 2,5%	Flasche	0,33 l	3,50	Malzbier	Flasche	0,33 l	3,50

König Ludwig

Hefeweizen hell	Flasche	0,5 l	4,50
Hefeweizen dunkel	Flasche	0,5 l	4,50
Hefeweizen kristall	Flasche	0,5 l	4,50
Hefeweizen alkoholfrei	Flasche	0,5 l	4,50

Preise sind in Euro und Inklusivpreise. Die Kennzeichnung der Allergene können in einer gesonderten Speise- & Getränkekarte eingesehen werden.

APPARTMENTHOTEL • RESTAURANT • VINOTHEK • WELLNESS

MV Restaurant Wine & Dine

Getränkekarte

Digistif

Vodka Absolut, Schweden 40%	2 cl	3,50
Bacardi White 37,5%	2 cl	3,50
Havana Club 7 Jahre 40%	2 cl	4,50
Gordon's London Dry Gin 37,5%	2 cl	3,50
Malteserkreuz Aquavit 40%	2 cl	3,50

Obstbrand

Williams Birne 40%	2 cl	3,00
Kirschwasser 40%	2 cl	3,00
Mirabelle 40%	2 cl	3,00
Zwetschge 40%	2 cl	3,00
Obstler 37,5%	2 cl	3,00

Moselbrand

Moseltresterbrand 37,5%	2 cl	3,00
Moselhefebrand 40%	2 cl	3,00

Kräuterschnaps & Magenbitter

Moselfeuer 32%	2 cl	3,00
Weißdorn 35%	2 cl	3,00
Jägermeister 35%	2 cl	3,50
Fernet Branca 39%	2 cl	3,50

Likör

Cointreau 40%	2 cl	4,50
Dom Benedictine 40%	2 cl	4,50
Noccino Walnusslikör 20%	2 cl	4,50

Whiskey & Whisky

Jack Daniels, Tennessee 40%	4 cl	7,50
Johnnie Walker Black Label 40%	4 cl	7,50

Weinbrand & Cognac

Asbach Uralt 38%	2 cl	4,50
Remy Martin VSOP 40%	2 cl	5,50

Mixgetränk mit 4 cl folgender Spirituosen

Asbach Cola	9,50
Jack Daniels Cola	9,50
Havana Club Cola	9,50
Vodka Absolut Orange oder Lemon	8,50
Gordon's Gin Orange oder Tonic	8,50
Bacardi Cola	8,50

MV Restaurant Wine & Dine

Herzlich willkommen zu unserer kleinen Weinkarte!

Wir freuen uns, Sie hier in unserem *Mosel Village Resort* begrüßen zu dürfen und laden Sie ein, unsere handverlesene Auswahl an Weinen zu entdecken. In unserer kleinen Weinkarte finden Sie eine feine Auswahl an exquisiten Tropfen, die sorgfältig ausgewählt wurden, um Ihren Gaumen zu verwöhnen und Ihr Erlebnis bei uns zu bereichern.

Wir möchten darauf hinweisen, dass wir eine umfangreiche Große Weinkarte mit über 350 Weinen führen, die nach Weingütern von Winnigen an der Mosel bis zur Mosel von Luxemburg sowie Ruwer und Saar sortiert sind. Darüber hinaus präsentieren wir Weine aus den anderen deutschen Anbaugebieten Mittelrhein, Rheingau, Nahe, Rheinhessen, Pfalz, Baden, Franken und Württemberg. Diese erlesene Vielfalt spiegelt die reiche Tradition und Vielfalt der deutschen Weinlandschaft wider.

Viele der von uns präsentierten Weine stammen Betrieben die Mitglieder der renommierten Winzervereinigungen „Bernkasteler Ring“ oder des „Verband Deutscher Prädikatsweingüter“ VDP sind.

Unsere Philosophie ist wie bei den Vereinigungen das Streben nach höchster Qualität und haben daher eine sehr genaue Vorstellung, was Qualität bedeutet. Für die Mitglieder beider Vereinigungen sind daher die Regeln für die außergewöhnliche Qualität in den Statuten unumgänglich festgeschrieben.

Für Weinliebhaber bieten wir auch einen angeschlossenen Weinshop, in dem die meisten Weine zum Preis wie beim Weingut direkt erhältlich sind und zur Mitnahme bereitstehen. Bitte beachten Sie, dass die im Shop erworbenen Weine ausschließlich zur Mitnahme bestimmt sind und nicht für den Verzehr im Wellnessbereich des Resorts sowie auf der Terrasse und im Restaurant „Wine & Dine“ erlaubt sind.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns und lassen Sie sich von unseren Weinen verzaubern. Wir stehen Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung, um Sie bei der Auswahl zu beraten und Ihnen ein unvergessliches Weinerlebnis zu bereiten.

Prost und auf einen genussvollen Aufenthalt!

Ihr Team vom Mosel Village Resort

W Restaurant Wine & Dine

Schoppenwein der Mosel

SHOP *

1)	Mosel Riesling Qualitätswein trocken	Glas	0,20 l	4,90	
2)	Mosel Riesling Qualitätswein halbtrocken	Glas	0,20 l	4,90	
3)	Mosel Riesling Qualitätswein lieblich	Glas	0,20 l	4,90	
4)	Weißweinschorle (trocken, halbtrocken & mild)	Glas	0,20 l	4,50	
5)	Rotwein- & Rotlingschorle (trocken, halbtrocken & mild)	Glas	0,20 l	4,70	

Riesling trocken

56)	Mosel - Pommern 2022er Riesling vom grauen Schiefer 12,0 Vol. %; Restsüße: 8,8 g/l; Fruchtsäure: 7,6 g/l Leo Fuchs, Bernkasteler Ring	Glas Glas	0,10 l 0,20 l 0,75 l	4,00 6,90 22,50	11,90
75)	Mosel - Ellenz-Poltersdorf 2023er Valwiger Herrenberg Riesling Spätlese Heinz Dehren	Glas Glas	0,10 l 0,20 l 0,75 l	4,00 6,90 22,50	10,50
78)	Mosel - Bremm 2022er Calmont Riesling 12,5 Vol. %; Restsüße: 9,9 g/l; Fruchtsäure: 7,0 g/l VEGAN Günter Leitzgen		0,75 l	23,50	11,50
85)	Mosel - Zell-Merl 2022er Riesling Hochgewächs Selection 11,5 Vol. %; Restsüße: 8,0 g/l; Fruchtsäure: 6,1 g/l Albert Kallfelz, Bernkasteler Ring	Glas Glas	0,10 l 0,20 l 0,75 l	4,00 6,90 22,50	10,50
88)	Mosel - Pünderich 2022er Pündericher Riesling vom roten Schiefer VDP.ORTSWEIN 11,0 Vol. %; Restsüße: 6,7 g/l; Fruchtsäure: 6,4 g/l Clemens Busch, VDP	Glas Glas	0,10 l 0,20 l 0,75 l	4,50 8,50 27,50	17,50

* Nicht zum Verzehr in der Wellnessanlage, auf der Terrasse und im Restaurant „Wine & Dine“!

Preise sind in Euro und Inklusivpreise.

W Restaurant Wine & Dine

SHOP *

90)	Mosel - Bernkastel-Kues 2022er Blauschiefer Riesling 12,0 Vol. %; Restsüße: 8,5 g/l; Fruchtsäure: 6,8 g/l Dr. Loosen, VDP	Glas Glas 0,75 l	0,10 l 0,20 l 22,50	4,00 6,90 13,00
97)	Mosel - Bernkastel-Kues 2022er Bernkastel-Kues Riesling Alte Reben VDP.ORTSWEIN 11,0 Vol. %; Restsüße: 11,2 g/l; Fruchtsäure: 8,5 g/l Wwe. Dr. Thanisch, Erben Thanisch, VDP	0,75 l	24,50	14,90
101)	Mosel - Lieser 2022er Schloss Lieser Kabinettstück Riesling VDP.GUTSWEIN 11,5 Vol. % Schloß Lieser, Thomas Haag, VDP	Glas Glas 0,75 l	0,10 l 0,20 l 24,50	4,50 7,90 14,50
104)	Ruwer - Mertesdorf 2022er Kaseler Kehrnagel Riesling No 16 12,9 Vol. %; Restsüße: 7,0 g/l; Fruchtsäure: 6,6 g/l Erben von Beulwitz, Bernkasteler Ring	Glas Glas 0,75 l	0,10 l 0,20 l 25,50	4,50 7,90 14,50
108)	Ruwer - Mertesdorf 2022er Grünhäuser Riesling VDP.ERSTES GEWÄCHS 12,0 Vol. %; Restsüße: 8,0 g/l; Fruchtsäure: 8,4 g/l Maximin Grünhaus, VDP	0,75 l	29,50	22,00
112)	Saar - Kanzem 2021er Max Riesling VDP.GUTSWEIN 11,5 Vol. %; Restsüße: 6,5 g/l; Fruchtsäure: 7,0 g/l von Othegraven, VDP	Glas Glas 0,75 l	0,10 l 0,20 l 24,50	4,50 7,90 12,50
117)	Saar - Wiltingen 2022er Saarburger Riesling VDP.GUTSWEIN 12,0 Vol. %; Restsüße: 5,9 g/l; Fruchtsäure: 7,0 g/l VEGAN van Volxem, VDP	0,75 l	28,50	16,90
123)	Mittelrhein - Spay 2021er Bopparder Hamm "vom Kieselgallenschiefer" VDP.ORTSWEIN 13,0 Vol. %; Restsüße: 4,9 g/l; Fruchtsäure: 8,9 g/l Matthias Müller, VDP	0,75 l	25,50	13,50

* Nicht zum Verzehr in der Wellnessanlage, auf der Terrasse und im Restaurant „Wine & Dine“!

Preise sind in Euro und Inklusivpreise.

W Restaurant Wine & Dine

Großes Gewächs

der Weingüter von VDP und Bernkasteler Ring

SHOP *

203)	Mosel - Winingen 2021er Winger Röttgen Riesling GROSSES GEWÄCHS BERNKASTELER RING 12,0 Vol. %; Restsüße: 7,3 g/l; Fruchtsäure: 6,5 g/l Richard Richter, Bernkasteler Ring	0,75 l	35,50	24,50
216)	Mosel - Zell-Merl 2022er Merler Fettgarten Riesling GROSSES GEWÄCHS BERNKASTELER RING 12,5 Vol. %; Restsüße: 7,8 g/l; Fruchtsäure: 5,8 g/l Albert Kallfelz, Bernkasteler Ring	0,75 l	37,50	25,50
229)	Mosel - Bernkastel-Kues 2021er Wehlener Sonnenuhr Riesling VDP.GROSSES GEWÄCHS Dr. Loosen, VDP	0,75 l	39,50	30,00
258)	Mosel - Wiltingen 2022er Schonfels Riesling VDP.GROSSES GEWÄCHS van Volxem, VDP	0,75 l	49,50	38,00

Riesling halbtrocken & feinherb

303)	Mosel - Winingen 2022er Brückstück Riesling Kabinett feinherb 10,5 Vol. %; Restsüße: 17,1 g/l; Fruchtsäure: 6,0 g/l Richard Richter, Bernkasteler Ring	Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	6,90	
			0,75 l	21,50	9,50
307)	Mosel - Pommern 2022er Vom Grauen Schiefer Riesling feinherb 11,5 Vol. %; Restsüße: 16,1 g/l; Fruchtsäure: 8,0 g/l Leo Fuchs, Bernkasteler Ring	Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	6,90	
			0,75 l	22,50	11,90
318)	Mosel - Ellenz 2023er Riesling Classic 11,0 Vol. %; Restsüße: 13,4 g/l; Fruchtsäure: 6,8 g/l Heinrich Basten	Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	6,90	
			0,75 l	19,50	6,80

* Nicht zum Verzehr in der Wellnessanlage, auf der Terrasse und im Restaurant „Wine & Dine“!

Preise sind in Euro und Inklusivpreise.

W Restaurant Wine & Dine

SHOP *

331)	Mosel - Zell-Merl 2023er Riesling Hochgewächs 11,5 Vol. %; Restsüße: 16,5g/l; Fruchtsäure: 8,0 g/l Heinz Dehren	Glas Glas 0,75 l	0,10 l 0,20 l 19,50	4,00 6,50 6,50
340)	Mosel - Zell-Merl 2022er Riesling Hochgewächs Selection feinherb 11,0 Vol. %; Restsüße: 17,7 g/l; Fruchtsäure: 6,1 g/l Albert Kallfelz, Bernkasteler Ring	Glas Glas 0,75 l	0,10 l 0,20 l 22,50	4,00 6,90 10,50
352)	Mosel - Bernkastel-Kues 2022er Bernkasteler Badstube Riesling Kabinett feinherb VDP.GROSSE LAGE 10,0 Vol. %; Restsüße: 21,5 g/l; Fruchtsäure: 8,1 g/l Wwe. Dr. Thanisch, Erben Thanisch, VDP		0,75 l	28,50 17,50
357)	Ruwer - Lieser 2022er Riesling "SL" feinherb 10,9 Vol. %; Restsüße: 24,0 g/l; Fruchtsäure: 6,9 g/l Schloß Lieser, Thomas Haag, VDP	Glas Glas 0,75 l	0,10 l 0,20 l 22,50	4,00 6,90 10,90
363)	Ruwer - Mertesdorf 2022er Kaseler Nies'chen Riesling Kabinett No 11 feinherb 10,9 Vol. %; Restsüße: 24,0 g/l; Fruchtsäure: 6,9 g/l Erben von Beulwitz, Bernkasteler Ring		0,75 l	25,50 13,50
373)	Saar - Wiltingen 2022er Rotschiefer Riesling Kabinett feinherb VDP.GUTSWEIN 9,5 Vol. %; Restsüße: 24,5 g/l; Fruchtsäure: 7,4 g/l VEGAN van Volxem, VDP		0,75 l	25,50 13,90
378)	Mittelrhein - Spay 2021er Bopparder Hamm Riesling Alte Reben feinherb VDP.ORTSWEIN 12,0 Vol. %; Restsüße: 17,8 g/l; Fruchtsäure: 9,1 g/l Matthias Müller, VDP		0,75 l	25,50 13,50

„Wein ist unter den Getränken das Nützlichste, unter den Arzneien die Geschmacktbeste und unter den Nahrungsmitteln das Angenehmste.“

Plutarch

MV Restaurant Wine & Dine

Riesling lieblich & edelsüß

SHOP*

403)	Mosel - Winningen 2022er Winninger Brückstück Riesling Kabinett fruchtig 7,5 Vol %; Restsüße: 57,8 g/l; Fruchtsäure: 8,3 g/l Richard Richter, Bernkasteler Ring	Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	6,90	
			0,75 l	21,50	9,50
415)	Mosel - Bruttig-Fankel 2023er Bruttiger Götterlay Fantasie Riesling Hochgewächs edelsüß 7,8 Vol. %; Restsüße: 112,0 g/l; Fruchtsäure: 7,4 g/l Klein-Götz	Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	6,90	
			0,75 l	22,50	9,00
420)	Mosel - Ellenz 2022er Rüberberger Domherrenberg Riesling Spätlese lieblich 8,1 Vol. %; Restsüße: 62,0 g/l; Fruchtsäure: 7,9 g/l Heinrich Basten	Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	6,90	
			0,75 l	21,00	7,50
430)	Mosel - Ellenz-Poltersdorf 2022er Valwiger Herrenberg Riesling Auslese Heinz Dehren	Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	6,90	
			0,75 l	23,50	9,80
441)	Mosel - Zell-Merl 2021er Merler Königslay Spätlese fruchtig 8,0 Vol. %; Restsüße: 79,8 g/l; Fruchtsäure: 8,1 g/l Albert Kallfelz, Bernkasteler Ring				
			0,75 l	25,50	13,50
470)	Mosel - Bernkastel-Kues 2022er Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett VDP.GROSSE LAGE 8,0 Vol. % Dr. Loosen, VDP	Glas	0,10 l	4,50	
		Glas	0,20 l	7,90	
			0,75 l	25,50	15,50
471)	Mosel - Bernkastel-Kues 2022er Ürziger Würzgarten Riesling Spätlese Dr. Loosen, VDP	Glas	0,10 l	5,00	
		Glas	0,20 l	9,50	
			0,75 l	29,50	19,50
505)	Mosel - Lieser 2022er Goldtröpfchen Kabinett Schloß Lieser, Thomas Haag, VDP	Glas	0,10 l	5,50	
		Glas	0,20 l	10,00	
			0,75 l	29,50	18,00

„Das Leben ist viel zu kurz um schlechten Wein zu trinken“

Johann Wolfgang von Goethe

* Nicht zum Verzehr in der Wellnessanlage, auf der Terrasse und im Restaurant „Wine & Dine“!

Preise sind in Euro und Inklusivpreise.

W Restaurant Wine & Dine

SHOP*

521)	Ruwer - Mertesdorf 2022er Kaseler Nies'chen Riesling Kabinett No 9 lieblich 8,3 Vol. %; Restsüße: 66,4 g/l; Fruchtsäure: 7,7 g/l Erben von Beulwitz, Bernkasteler Ring	Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	7,50	
			0,75 l	25,50	13,50
531)	Saar - Kanzem 2022er Großer Herrenberg Riesling Kabinett feinfruchtig VDP.GROSSE LAGE 7,5 Vol. %; Restsüße: 49,0 g/l; Fruchtsäure: 11,0 g/l von Othegraven, VDP		0,75 l	29,50	17,50
550)	Mittelrhein - Spay 2021er Bopparder Hamm Riesling Kabinett fruchtsüß VDP.ORTSWEIN 9,5 Vol. %; Restsüße: 47,1 g/l; Fruchtsäure: 9,9 g/l Matthias Müller, VDP		0,75 l	25,50	13,50

Weißweine trocken, halbtrucken & lieblich

andere Rebsorten als Riesling

Weißer Burgundersorten

Auxerrois - Gelbburgunder

603)	Mosel - Ellenz-Poltersdorf 2022er Auxerrois trocken Schinnen-Boos	Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	5,90	
			0,75 l	19,50	6,50
604)	Mosel - Luxemburg - Schengen (Luxemburg) 2022er Coteaux de Schengen Auxerrois La Selection 12 trocken 12,0 Vol. %; Restsüße: 8,4 g/l; Fruchtsäure: 5,2 g/l Henri Ruppert	Glas	0,10 l	4,50	
		Glas	0,20 l	7,90	
			0,75 l	23,50	12,50

Chardonnay

612)	Mosel - Pommern 2022er Chardonnay trocken 12,5 Vol. %; Restsüße: 7,0 g/l; Fruchtsäure: 7,2 g/l Leo Fuchs, Bernkasteler Ring	Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	6,90	
			0,75 l	21,90	9,90
616)	Mosel - Ellenz-Poltersdorf 2019er Chardonnay trocken Barrique Heinz Dehren	Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	6,90	
			0,75 l	29,50	18,50

* Nicht zum Verzehr in der Wellnessanlage, auf der Terrasse und im Restaurant „Wine & Dine“!

Preise sind in Euro und Inklusivpreise.

MV Restaurant Wine & Dine

Graue Burgunder – Pinot gris

SHOP *

625) Mosel - Ellenz

2023er Grauburgunder trocken

12,6 Vol. %; Restsüße: 7,1 g/l; Fruchtsäure: 6,4 g/l

Heinrich Basten

Glas 0,10 l 4,00

Glas 0,20 l 6,90

0,75 l 21,50

7,50

632) Baden - Kaiserstuhl - Burkheim

2021er Burkheimer Feuerberg Grauburgunder trocken

VDP.ERSTE LAGE

12,5 Vol. %; Restsüße: 1,4 g/l; Fruchtsäure: 6,7 g/l

Bercher, VDP

0,75 l 29,50

17,50

633) Mosel - Luxemburg - Schengen (Luxemburg)

2020er Wintrange Felsberg Pinot Gris trocken

13,5 Vol. %; Restsüße: 7,4 g/l; Fruchtsäure: 6,3 g/l

Henri Ruppert

0,75 l 29,50

19,50

Weißburgunder – Pinot blanc

646) Mosel - Bruttig-Fankel

2022er Bruttiger Pinot Blanc Classic

14,0 Vol. %; Restsüße: 8,2 g/l; Fruchtsäure: 4,5 g/l

Klein-Götz

Glas 0,10 l 4,00

Glas 0,20 l 6,90

0,75 l 21,50

8,50

650) Mosel - Zell-Merl

2022er Weißburgunder Selection trocken

12,5 Vol. %; Restsüße: 7,7 g/l; Fruchtsäure: 4,9 g/l

Albert Kallfelz, Bernkasteler Ring

Glas 0,10 l 4,00

Glas 0,20 l 6,90

0,75 l 21,50

9,20

653) Mosel - Luxemburg - Schengen (Luxemburg)

2021er Coteaux de Schengen Pinot Blanc trocken

élevée en grand fût de chêne

12,5 Vol. %; Restsüße: 4,0 g/l; Fruchtsäure: 5,3 g/l

Henri Ruppert

0,75 l 29,50

18,90

654) Baden - Kaiserstuhl - Burkheim

2021er Sasbacher Limburg Weißburgunder trocken

VDP.ERSTE LAGE

13,0 Vol. %; Restsüße: 0,2 g/l; Fruchtsäure: 6,8 g/l

Bercher, VDP

0,75 l 29,50

17,50

660) Mosel - Ellenz

2022er Weißer Burgunder halbtrocken

13,5 Vol. %; Restsüße: 10,8 g/l; Fruchtsäure: 6,9 g/l

Arnold Fuhrmann & Sohn

Glas 0,10 l 4,00

Glas 0,20 l 6,90

0,75 l 21,00

6,30

W Restaurant Wine & Dine

Bacchus

SHOP *

665) Mosel - Ellenz

2022er Bacchus-Optima Ellenzler lieblich

8,5 Vol. %; Restsüße: 76,7 g/l; Fruchtsäure: 6,5 g/l

Arnold Fuhrmann & Sohn

Glas 0,10 l 4,00

Glas 0,20 l 6,00

0,75 l 19,50

6,00

Elbling

670) Mosel - Bruttig-Fankel

2023er Bruttiger Elbling Alte Reben trocken

13,5 Vol. %; Restsüße: 6,3 g/l; Fruchtsäure: 5,8 g/l

Klein-Götz

Glas 0,10 l 4,00

Glas 0,20 l 6,90

0,75 l 21,50

8,00

671) Mosel - Nittel

2022er Elbling Classic - vom Muschelkalk

11,5 Vol. %; Restsüße: 10,7 g/l; Fruchtsäure: 6,2 g/l

Hubertus M. Apel

Glas 0,10 l 4,00

Glas 0,20 l 6,90

0,75 l 19,50

7,90

Gewürztraminer

685) Mosel - Ellenz

2023er Gewürztraminer feinherb

11,0 Vol. %; Restsüße: 10,8 g/l; Fruchtsäure: 6,9 g/l

Heinrich Basten

Glas 0,10 l 4,00

Glas 0,20 l 6,90

0,75 l 21,50

7,50

Kerner

690) Mosel - Ellenz

2023er Kerner lieblich

9,0 Vol. %; Restsüße: 64,9 g/l; Fruchtsäure: 6,7 g/l

Heinrich Basten

Glas 0,10 l 4,00

Glas 0,20 l 6,00

0,75 l 19,50

6,00

Rivaner – Müller-Thurgau

700) Mosel - Ellenz

2023er Rivaner trocken

12,2 Vol. %; Restsüße: 8,5 g/l; Fruchtsäure: 6,4 g/l

Heinrich Basten

Glas 0,10 l 4,00

Glas 0,20 l 6,00

0,75 l 19,50

6,50

702) Mosel - Ellenz

2022er Ellenzler Rivaner halbtrocken

12,0 Vol. %; Restsüße: 15,6 g/l; Fruchtsäure: 5,8 g/l

Arnold Fuhrmann & Sohn

Glas 0,10 l 4,00

Glas 0,20 l 6,00

0,75 l 19,50

5,80

705) Mosel - Ellenz

2023er Müller-Thurgau lieblich

10,0 Vol. %; Restsüße: 58,8 g/l; Fruchtsäure: 7,0 g/l

Heinrich Basten

0,75 l 19,50

5,80

* Nicht zum Verzehr in der Wellnessanlage, auf der Terrasse und im Restaurant „Wine & Dine“!

Preise sind in Euro und Inklusivpreise.

W Restaurant Wine & Dine

Sauvignon Blanc

SHOP *

710) Mosel - Ellenz

2023er Sauvignon Blanc trocken

12,0 Vol.%; Restsüße: 8,4 g/l; Fruchtsäure: 7,1g/l

Heinrich Basten

Glas 0,10 l 4,00

Glas 0,20 l 6,90

0,75 l 21,00

7,50

Scheurebe

715) Franken - Würzburg

2022er Würzburger Scheurebe Kabinett feinherb

VDP.ORTSWEIN

10,0 Vol. %; Restsüße: 18 g/l; Fruchtsäure: 6,4 g/l

Bürgerspital zum heiligen Geist, VDP

Glas 0,10 l 4,00

Glas 0,20 l 7,50

0,75 l 24,50

13,50

Silvaner

720) Franken - Volkach

2022er Just Silvaner trocken

VDP.GUTSWEIN

12,0 Vol. %; Restsüße: 6,2 g/l; Fruchtsäure: 6,3 g/l

Horst Sauer, VDP

Glas 0,10 l 4,00

Glas 0,20 l 6,90

0,75 l 22,50

11,50

723) Franken - Würzburg

2022er Würzburger Stein Silvaner trocken

VDP.ERSTE LAGE

13,5 Vol. %; Restsüße: 0,2 g/l; Fruchtsäure: 6,1 g/l

Bürgerspital zum heiligen Geist, VDP

0,75 l 27,50

15,50

Cuvée

741) Mosel - Pommern

2022er Sinfonie feinherb Cuvée Blanc feinherb

12,0 Vol. %; Restsüße: 14,0 g/l; Fruchtsäure: 6,6 g/l

Leo Fuchs, Bernkasteler Ring

Glas 0,10 l 4,00

Glas 0,20 l 6,90

0,75 l 22,00

9,90

Rotling, Rosé & Weißherbst

Rotling

803) Mosel - Cochem

2022er Pink Riesling & Pinot Noir feinherb

10,0 Vol. %; Restsüße: 26,7 g/l; Fruchtsäure: 6,8 g/l

Kloster Ebernach

0,75 l 21,50

9,50

804) Mosel - Ellenz

2023er Rotling feinherb

11,0 Vol. %; Restsüße: 22,4 g/l; Fruchtsäure: 6,7 g/l

Heinrich Basten

Glas 0,10 l 3,50

Glas 0,20 l 5,90

0,75 l 19,50

6,50

* Nicht zum Verzehr in der Wellnessanlage, auf der Terrasse und im Restaurant „Wine & Dine“!

Preise sind in Euro und Inklusivpreise.

MV Restaurant Wine & Dine

Rosé

SHOP *

808)	Mosel - Ellenz-Poltersdorf 2022er Spätburgunder Rosé feinherb 12,50 Vol. %; Restsüße: 22,0 g/l; Fruchtsäure: 5,6 g/l Heinz Dehren		0,75 l	19,50	6,50
809)	Mosel - Ellenz-Poltersdorf 2023er Spätburgunder-Dornfelder Rosé lieblich Horst Dehren	Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	5,90	
			0,75 l	19,50	6,50
810)	Mosel - Nittel 2022er Roter Ebling Rosé feinherb 11,0 Vol. %; Restsüße: 16,6 g/l; Fruchtsäure: 6,7 g/l Hubertus M. Apel	Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	6,90	
			0,75 l	21,00	7,90

Weißherbst

815)	Mosel - Ellenz 2022er Spätburgunder Weißherbst trocken 13,5 Vol. %; Restsüße: 7,5 g/l; Fruchtsäure: 6,0 g/l Arnold Fuhrmann & Sohn	Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	6,90	
			0,75 l	21,00	6,80

Rotwein

Spätburgunder, Frühburgunder – Pinot Noir

823)	Mosel - Ellenz 2023er Spätburgunder trocken Heinrich Basten	Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	5,90	
			0,75 l	19,50	6,50
826)	Mosel - Ellenz-Poltersdorf 2022er Spätburgunder trocken im Holzfass gereift Heinz Dehren	Glas	0,10 l	4,00	
		Glas	0,20 l	6,90	
			0,75 l	21,50	9,00
827)	Mosel - Luxemburg - Schengen (Luxemburg) 2022er Coteaux de Schengen Mosel Pinot Noir Barrique trocken 14,5 Vol. %; Restsüße: 0,0 g/l; Fruchtsäure: 5,6 g/l Henri Ruppert		0,75 l	32,50	24,50
833)	Baden - Kaiserstuhl - Burkheim 2018er Sasbacher Limburg Spätburgunder trocken VDP.ERSTE LAGE 13,0 Vol. %; Restsüße: 2,1 g/l; Fruchtsäure: 5,7 g/l Bercher, VDP		0,75 l	36,50	25,00

* Nicht zum Verzehr in der Wellnessanlage, auf der Terrasse und im Restaurant „Wine & Dine“!

Preise sind in Euro und Inklusivpreise.

W Restaurant Wine & Dine

Blaufränkisch

SHOP *

838) **Franken - Würzburg**

**2021er Würzburger Stein Blaufränkisch trocken
im Barrique gereift**

VDP.ERSTE LAGE

13,0 Vol. %; Restsüße: 0,5 g/l; Fruchtsäure: 5,8 g/l

Bürgerspital zum heiligen Geist, VDP

Glas 0,10 l 4,50

Glas 0,20 l 8,50

0,75 l 28,50

19,50

Dornfelder

844) **Mosel - Ellenz**

2023er Mosel Dornfelder trocken

12,5 Vol. %; Restsüße: 8,5 g/l; Fruchtsäure: 5,5 g/l

Arnold Fuhrmann & Sohn

Glas 0,10 l 4,00

Glas 0,20 l 6,50

0,75 l 19,50

6,50

846) **Mosel - Ellenz**

2019er Dornfelder Barrique trocken

12,5 Vol. %; Restsüße: 5,0 g/l; Fruchtsäure: 5,6 g/l

Arnold Fuhrmann & Sohn

0,75 l 24,50

12,50

Merlot

853) **Pfalz - Ellenz**

2022er Merlot trocken

14,0 Vol. %; Restsüße: 2,0 g/l; Fruchtsäure: 4,8 g/l

Heinrich Basten

Glas 0,10 l 4,00

Glas 0,20 l 6,90

0,75 l 22,50

7,50

Portugieser

856) **Pfalz - Ellenz**

2022er Portugieser lieblich

12,5 Vol. %; Restsüße: 36,9 g/l; Fruchtsäure: 4,8 g/l

Heinrich Basten

Glas 0,10 l 3,50

Glas 0,20 l 5,90

0,75 l 19,50

6,50

Schwarzriesling

859) **Mosel - Ellenz-Poltersdorf**

**2022er Fuhrmann's Schwarzriesling trocken
im Eichenfass gereift**

13,0 Vol. %; Restsüße: 6,1 g/l; Fruchtsäure: 5,1 g/l

Fuhrmann-Burg

Glas 0,10 l 4,00

Glas 0,20 l 7,50

0,75 l 23,50

10,50

Cuvée

863) **Mosel - Ellenz**

2022er Rubin halbtrocken

11,5 Vol. %; Restsüße: 12,4 g/l; Fruchtsäure: 5,0 g/l

Arnold Fuhrmann & Sohn

Glas 0,10 l 4,00

Glas 0,20 l 5,90

0,75 l 19,50

6,50

* Nicht zum Verzehr in der Wellnessanlage, auf der Terrasse und im Restaurant „Wine & Dine“!

Preise sind in Euro und Inklusivpreise.

MV Restaurant Wine & Dine

Secco & Sekt

					SHOP*
901)	Piccolo trocken		0,20 l	6,50	
902)	Mosel				
	Moselstern Weinbergfirsich-Secco	Glas	0,10 l	3,00	
			0,75 l	17,50	6,50
903)	Mosel - Ellenz-Poltersdorf				
	Mosel Riesling Secco trocken				
	Schinnen-Boos	Glas	0,10 l	3,50	
			0,75 l	18,50	6,50
905)	-				
	Sekt Hausmarke, trocken	Glas	0,10 l	3,50	
			0,75 l	19,50	8,50
910)	Mosel - Ellenz				
	Riesling Winzersekt halbtrocken - klassische Flaschengärung				
	12,5 Vol. %	Glas	0,10 l	4,50	
	Heinrich Basten		0,75 l	22,50	8,50
911)	Mosel - Ellenz				
	Riesling Winzersekt trocken - klassische Flaschengärung				
	12,5 Vol. %	Glas	0,10 l	4,50	
	Heinrich Basten		0,75 l	22,50	8,50
913)	Mosel - Bremm				
	Elbling Sekt brut - klassische Flaschengärung				
	12,0 Vol. %	Glas	0,10 l	5,00	
	Günter Leitzgen		0,75 l	27,50	15,50
914)	Mosel - Zell-Merl				
	KALLFELZ Riesling Sekt brut - traditionelle Flaschengärung				
	12,0 Vol. %	Glas	0,10 l	4,50	
	Albert Kallfelz, Bernkasteler Ring		0,75 l	25,50	13,50

Champagner

950)	Frankreich				
	Champagner Moët & Chandon brut Imperial		0,75 l	69,00	55,00
951)	Frankreich				
	Champagner Moët & Chandon brut Imperial		0,375 l	41,00	35,00
952)	Frankreich				
	Champagner Veuve Clicquot		0,75 l	79,00	65,00
953)	Frankreich				
	Champagner Veuve Clicquot		0,375 l	46,00	40,00
954)	Frankreich				
	Champagner Dom Perignon		0,75 l	325,00	285,00
955)	Frankreich				
	Champagner Pieper Heidsiek		0,75 l	62,50	52,50

* Nicht zum Verzehr in der Wellnessanlage, auf der Terrasse und im Restaurant „Wine & Dine“!

Preise sind in Euro und Inklusivpreise.