

HOTEL · RESTAURANT  
**LANDHAUS CARSTENS**

---

## Aperitif

### *Schaumweine*

Champagner Taittinger Brut Réserve 0,1 l 13,50  
0,75 l 88,-

Crémant de Loire 'Tuffeau' 0,1 l 7,50  
0,75 l 37,50

Prosecco Spumante Extra Dry Bollicina 0,1 l 6,50  
0,75 l 31,-

Ohlig Chardonnay Sekt 0,1 l 5,50  
0,75 l 28,-

### *Klassische Aperitifs*

Sherry *Dry, Medium, Cream* 5 cl 5,50

Martini *Dry, Bianco, Rosso* 5 cl 6,50

Portwein *Weiß, Rot* 5 cl 5,50

### *Aperitif-Cocktails*

Kir Royal 0,1 l 14,50  
Champagner | Crème de Cassissée

Hugo 0,2 l 6,40  
Sekt | Holunderblütensirup | Limette | Minze | Soda

Aperol Spritz 0,2 l 6,40  
Sekt | Aperol | Orange | Soda

Campari-Orangensaft 9,40  
4 cl Campari | 0,1 l Orangensaft

Campari-Soda 9,40  
4 cl Campari | 0,25 l Soda



HOTEL · RESTAURANT  
**LANDHAUS CARSTENS**

---

*offene Weißweine*

<b>Weißburgunder, trocken</b> Weingut Dreissigacker   Rheinhessen	0,2l   7,90
<b>Silvaner, trocken</b> Weingut Sommerach   Franken	0,2l   7,60
<b>Riesling, trocken</b> Weingut Rings   Pfalz	0,2l   7,60
<b>Sauvignon Blanc, trocken</b> Weingut Lergenmüller   Pfalz	0,2l   7,60
<b>Grauburgunder, trocken</b> Weingut Joachim Heger   Baden	0,2l   7,90
<b>Grüner Veltliner, trocken</b> Weingut Bründlmayer   Kamptal	0,2l   7,60

*offene Rotweine*

<b>Dornfelder Pfandturm, halbtrocken</b> Dr. Koehler   Rheinhessen	0,2l   7,60
<b>Spätburgunder, trocken</b> Königschaffhausen Kiechlingsbergen   Baden	0,2l   7,60
<b>Bordeaux, trocken</b> Château Roc de Levraut   Bordeaux	0,2l   7,90
<b>Merlot Veneto, trocken</b> Villa Santa Flavia   Venetien	0,2l   7,60
<b>Chianti, trocken</b> Fattoria Montellori   Toskana	0,2l   7,90

*offener Roséwein*

<b>Blauer Portugieser Rosé, trocken</b> Markus Pfaffmann   Pfalz	0,2l   7,60
---	-------------

## Unsere Empfehlung

**Juwel Weissburgunder** 0,75 l 28,-

Weißburgunder | Jg. 2016 | trocken  
Weingut Juliane Eller, Rheinhessen

*Ein spritziger Weißwein, wie eine kühlende Brise am Sonnenstrand. Er wird in Handarbeit vinifiziert, dabei legt die Winzerin Juliane Eller großen Wert auf möglichst aromaschonende Verarbeitung. Ihr Weißburgunder dankt es mit feinen Aromen von Birne, Aprikose unterlegt von einem Hauch exotischer Frucht. Im Geschmack zeigt sich die leichte, fluide Kostbarkeit knackig frisch und packend.*

**Karl Pfaffmann Grauburgunder** 0,75 l 26,-

Grauburgunder | Jg. 2017 | trocken  
Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz

*Karl Pfaffmann Grauburgunder hat eine klare Frucht von Nektarine bis Zitrone. Die finessenreiche Cremigkeit umschmeichelt wölkchenleicht den Gaumen. Die angenehme Fruchtsäure hält sich dezent im Hintergrund, wie eine Souffleuse, die nur ab und zu flüstert: "Bitte noch ein Schlückchen". Im Fachjargon nennt man das trinkanimierende Frische. Wir würden sagen: "Dieser Wein macht einfach nur Spaß!"*

**»Schick und Schön«** 0,75 l 36,-

Riesling | Jg. 2017 | trocken  
Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz

*Dieser Riesling ist vielseitig, anspruchsvoll und doch bringt er durch seine Ausstattung und auch durch seinen Geschmack eine gewisse Leichtigkeit in Ihr Leben. Frucht, Rasse und Extrakt kommen durch und ausgewogen zur Geltung.*

**Grauer Burgunder** 0,75 l 28,-

Grauburgunder | Jg. 2017 | trocken  
Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz

*Erdig, voluminös aber trotzdem spritzig spricht dieser Wein, und das ist er auch. Seine Cremigkeit und sein Alkoholgehalt lassen ihn wuchtig wirken. Das darf ein Grauer Burgunder von Tina Pfaffmann aber auch sein.*

**KAITUI** 0,75 l 39,-

Sauvignon Blanc | Jg. 2017 | trocken  
Weingut Markus Schneider, Pfalz

*Der Kaitui Sauvignon Blanc leuchtet in heller Farbe aus dem Glas entgegen und kokettiert mit funkelnden Reflexen. Die Nase zeigt ein tropisch-exotisches Aromenspiel, darunter Limette und Zitronengras. Am Gaumen begeistert dieser Topseller mit schmackhafter, saftiger und intensiver Aromen-Struktur. Auch der leichte, aber langlebige Nachhall überzeugt auf ganzer Linie.*

## Unsere Empfehlung

- »Der Salm« Rotweincuvée** 0,75 l 32,-  
Spätburgunder, Merlot | Jg. 2016 | trocken  
Weingut Prinz Salm, Nahe  
*"Der Salm" rot vom Weingut Prinz Salm hat ein intensives Rubinrot, am Gaumen Aromen von Schwarzkirschen und roten Früchten gepaart mit einer präsenten Säure. Die saftigen Tannine, seine Finesse und gute Struktur geben dieser Rotweincuvée einen sehr schönen Trinkfluss und Abgang.*
- Primitivo Quietum Appassimento** 0,75 l 29,-  
Primitivo | Jg. 2017 | trocken  
Weingut Casa Vinicola Minini, Apulien  
*Mit seinem betörenden Rubinrot legt sich der Caruso & Minini Cabernet Primitivo Cataldo Puglia IGT ins Glas. Sein Duft umgibt die Nase mit eindrucksvollen Noten von frischen Kirschen, süßen Brombeeren, saftigen Himbeeren sowie reifen Erdbeeren. Die feinen Kräuternoten am Gaumen werden Sie in Ihr Herz schließen. Der weiche Abgang ist intensiv und lang.*
- Marchese Antinori Chianti Classico Riserva DOCG** 0,75 l 69,-  
Sangiovese, Cabernet Sauvignon | Jg. 2014 | trocken  
Weingut Marchese Antinori, Toskana  
*Seit 2011 stammen die Trauben für den Marchese Antinori Chianti Classico Riserva ausschließlich von der Tenuta Tignanello, in deren Keller er auch für 14 Monate im Barrique ausgebaut wird. Hier zeigt die Toskana ihre sanfte und mediterrane Seite mit einem samtigen Mundgefühl und einem fruchtig-würzigen Ausdruck, welcher mit einer kräuterwürzigen und floralen Nuancierung untermalt ist.*
- ÀN/2** 0,75 l 39,-  
Callet, Mantonegre-Fogoneu, Syrah | Jg. 2015 | trocken  
Weingut Anima Negra, Mallorca  
*Mallorcas Bester. Der Ànima Negra AN/2 ist der weltweit bekannteste und beliebteste Rotwein von der Sonneninsel. Aus den wichtigsten einheimischen Rebsorten der Insel - Callet und Mantonegre sowie einem kleinen Anteil Syrah - gekellert, 13 Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut, begeistert er durch seine einzigartige Persönlichkeit, seine Balance zwischen Kraft und Zartheit, seine aromatische Vielschichtigkeit sowie seidige Eleganz.*



HOTEL · RESTAURANT  
**LANDHAUS CARSTENS**

---

Weißweine  
*Deutschland*

<b>Geheimrat „J“ Riesling Spätlese</b> Riesling   Jg. 2011   trocken Weingut Wegeler, Rheingau	0,75 l	49,-
<b>»Der Salm« Weißweincuvée</b> Müller-Thurgau, Kerner, Riesling   Jg. 2017   trocken Weingut Prinz Salm, Nahe	0,75 l	28,-
<b>Dreissigacker Riesling</b> Riesling   Jg. 2016   trocken Weingut Dreissigacker, Rheinhessen	0,75 l	32,-
<b>Dreissigacker Weissburgunder</b> Weißburgunder   Jg. 2015   trocken Weingut Dreissigacker, Rheinhessen	0,75 l	34,-
<b>Muschelkalk Silvaner</b> Silvaner   Jg. 2015   trocken Weingut Bickel-Stumpf, Franken	0,75 l	36,-
<b>HENSEL&amp;GRETEL</b> Grauburgunder, Weißburgunder   Jg. 2016   trocken Weingüter Thomas Hensel und Markus Schneider, Pfalz	0,75 l	38,-
<b>Markus Schneider WEISSburgunder</b> Weißburgunder   Jg. 2015   trocken Weingut Markus Schneider, Pfalz	0,75 l	39,-
<b>Lergenmüller Gelber Muskateller QbA</b> Gelber Muskateller   Jg. 2016   feinherb Weingut Lergenmüller, Pfalz	0,75 l	32,-
<b>Oktav Kabinett</b> Grauburgunder   Jg. 2016   trocken Weingut Heger, Baden	0,75 l	34,-

HOTEL · RESTAURANT  
**LANDHAUS CARSTENS**

---

Weißweine  
*Österreich*

**Domäne Wachau Terrassen • Federspiel** 0,75 l 29,-  
Grüner Veltliner | Jg. 2016 | trocken  
Weingut Domäne Wachau, Kremstal

Weißweine  
*Frankreich*

**Bernard Reverdy Sancerre "Les Caillottes Blanc"** 0,75 l 42,-  
Sauvignon Blanc | Jg. 2016 | trocken  
Weingut Bernard Reverdy et Fils, Loire

**Domaine Louis Michel & Fils Petit Chablis** 0,75 l 48,-  
Chardonnay | Jg. 2015 | trocken  
Weingut Domaine Louis Michel & Fils, Burgund

Roséweine  
*Deutschland*

**Dreissigacker PINO\_ & CO.** 0,75 l 28,-  
Spätburgunder, St.Laurent | Jg. 2016 | trocken  
Weingut Dreissigacker, Rheinhessen

**cm Aufwind QbA** 0,75 l 32,-  
Cabernet Sauvignon, Merlot | Jg. 2017 | trocken  
Weingut Thomas Hensel, Pfalz



HOTEL . RESTAURANT  
**LANDHAUS CARSTENS**

---

Rotweine  
*Deutschland*

<b>»Der Salm« Rotweincuvée</b> Spätburgunder, Merlot   Jg. 2016   trocken Weingut Prinz Salm, Nahe	0,75 l	32,-
<b>Meyer-Näkel Us de la Meng</b> Spätburgunder, Frühburgunder, Dornfelder   Jg. 2015   trocken Weingut Meyer-Näkel, Ahr	0,75 l	40,-
<b>HENSEL&amp;GRETEL</b> Merlot, Blaufränkisch, St. Laurent, Cabernet Sauvignon   Jg. 2015   trocken Weingüter Thomas Hensel und Markus Schneider, Pfalz	0,75 l	38,-
<b>Ursprung Cuvée</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser   Jg. 2014   trocken Weingut Markus Schneider, Pfalz	0,75 l	39,-
<b>Black Print</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Blaufränkisch, Syrah   Jg. 2016   trocken Weingut Markus Schneider, Pfalz	0,75 l	44,-



HOTEL · RESTAURANT  
**LANDHAUS CARSTENS**

---

Rotweine  
*Italien*

<b>Terlan Lagrein DOC</b> Lagrein   Jg. 2016   trocken Weinkellerei Cantina Terlan, Südtirol	0,75 l	38,-
<b>Prunotto Fiulot Barbera d'Asti Rosso DOC</b> Barbera   Jg. 2014   trocken Weingut Prunotto, Piemont	0,75 l	36,-
<b>Pian delle Vigne Brunello di Montalcino DOCG</b> Sangiovese   Jg. 2012   trocken Weingut Marchese Antinori, Toskana	0,75 l	98,-
<b>La Braccasca Sabazio Rosso di Montepulciano DOC</b> Prugnolo Gentile, Merlot, Canaiolo   Jg. 2016   trocken Weingut Marchese Antinori, Toskana	0,75 l	39,-
<b>Bolla "Creso" Verona Rosso IGT</b> Corvina   Cabernet Sauvignon   Jg. 2015   trocken Weingut Tenuta La Braccasca, Toskana	0,75 l	44,-





HOTEL · RESTAURANT  
**LANDHAUS CARSTENS**

---

Rotweine  
*Frankreich & Spanien*

**Réserve Spéciale Merlot** 0,75 l 26,-  
Merlot | Jg. 2016 | trocken  
Gérard Bertrand, Languedoc

**Bodegas El Meson Crianza** 0,75 l 29,-  
Tempranillo | Jg. 2014 | trocken  
El Meson, Rioja

Dessertweine  
*Deutschland & Österreich*

**Dreissigacker Bechtheimer Stein Cuvée Beerenauslese** 0,375 l 36,-  
Jg. 2015 | edelsüß  
Weingut Dreissigacker, Rheinhessen

**Kracher Cuvée Auslese** 0,375 l 32,-  
Chardonnay | Welschriesling | Jg. 2016 | edelsüß  
Weinlaubenhof Kracher, Steiermark



HOTEL · RESTAURANT  
**LANDHAUS CARSTENS**

---

### Digestif

**Calvados**

Papidoux 2 cl 7,50

**Grappa**

Sarpa di Poli 2 cl 7,50

**Liköre**

HirschRudel Kräuterlikör mit 31 Kräutern 2 cl 6,50

Southern Comfort, Whiskey Likör 4 cl 8,50

Drambuie, Whiskey Likör 4 cl 9,50

**Cognac**

Remy Martin 2 cl 6,80

Hennessy Fine 2 cl 7,50

Hennessy XO 2 cl 12,-

**Obstbrände aus dem Weingut Trimbach**

Framboise Sauvage (Himbeere) 2 cl 7,50

Kirsch Vieux 2 cl 7,50

Poire William (Williams Christ Birne) 2 cl 7,50

Mirabelle Réserve 2 cl 7,50

**Edelbrände aus dem Haus Ziegler**

Obstbrand aus Äpfel und Birnen 2 cl 8,20

Mirabellen Brand 2 cl 8,20

Williams Birnen Brand 2 cl 8,20

Alte Zwetschge im Holzfass gereift 2 cl 8,20

Alter Apfelbrand im Holzfass gereift 2 cl 8,20

Sauerkirschbrand 2 cl 8,20

Waldhimbeergeist 2 cl 8,20

Walnussgeist 2 cl 8,20

Gravensteiner Apfelbrand 2 cl 8,20

Wildkirsche Nr. 1 2 cl 12,-

**Weinbrand**

Carlos I, Brandy 2 cl 7,20

Clés des Ducs, Armagnac 2 cl 7,50