

LOKALES ROSTOCK



Liebe Gäste,

wir erwarten Sie auch in der zweiten Jahreshälfte zu Genuss & Gemütlichkeit. Nutzen Sie unsere Sonnenterrasse, um auf einem unserer Tischgrills leckere Köstlichkeiten zu grillen oder einfach ein tolles Glas Wein mit bester Aussicht zu genießen. Erfahren Sie bei unseren Weinabend im September Wissenswertes rund um unsere Weine und kitzeln Sie Ihre Lachmuskeln bei unserem 1. Comedy-Weinabend.

Alle unsere Weine gibt es auch zum Mitnehmen - Ideal für eine kleine Aufmerksamkeit für Nachbarn, Bekannte und Kollegen zur Weihnachtszeit und nicht zu vergessen ein Muss zum Weihnachtsessen.

WO ABER DER WEIN FEHLT, STIRBT DER REIZ DES LEBENS.

EURIPIDES




Wir wollen mit Ihnen zusammen ein ereignisreiches Jahr 2019 zu Ende gehen lassen und freuen uns, Sie in unserer Weinwirtschaft zur Silvesterparty begrüßen zu dürfen.

Ihre Gastgeber

Thomas Böttcher, Renée Biallas & das gesamte Team der Weinwirtschaft

WENN LEER - DANN LEER!

Name / Herkunft	Inhalt in l	Kauf & Mitnahme	Trinken Flasche	Trinken Glas 0,2 l	Trinken Glas 0,1 l
 Sauvignon Blanc Sparkling, Puklavac Family Wines, Slowenische Steiermark, Slowenien	0,75	12,90	30,90		5,50
2017/18  „KRANICHWEIN“ Müller-Thurgau DQW, Weingut Frölich-Hake Saale-Unstrut, Deutschland	0,75	9,50	27,50	8,00	4,00
2017  Durbacher Plaelrain Riesling DQW „Alte Reben“ ERSTE LAGE, Weingut Laible Baden, Deutschland	0,75	18,80	36,80	10,60	5,30
2017  „Born to be Wine“ Blauer Zweigelt/ Cabernet Mito DQW, Weingut Born, Saale-Unstrut, Deutschland	0,75	11,00	29,00	8,40	4,20
2008  Dehesa LaGranja Tempranillo, Alejandro Fernández Ribera del Duero, Spanien	0,75	13,00	31,00	9,00	4,50
2016  Fabelhaft Tinto DOC, Niepoort S.A. Duoro, Portugal	0,75	11,80	29,80	8,60	4,30
2016  „Red Muscadell“ Muscat de Frontignan, McGregor Winery Western Cape, Südafrika	0,75	14,00	32,00		4,90

 = trocken M = Milch  = Weißwein  = Schaumwein
 = halbtrocken S = Sulfite (enthalten alle Weine!)  = Rotwein
 = lieblich E = Eiweiß  = Roséwein

VERANSTALTUNGEN

Samstag, 21.09.2019 ab 19.00 Uhr

„WEINREISE DURCH ITALIEN MIT ANTINORI“
inkl. Essen & Weine
69,00 EUR pro Person

11.11. bis 31.12.2019

„ENTE TO GO“

Samstag, 09.11.2019 ab 19.00 Uhr

COMEDY-WEINABEND MIT INGO KONRADS
„FREUNDE SCHÖNER GÖTTERTROPFEN“
inkl. Eintritt, Menü & korrespondierende Weine
69,00 EUR pro Person

01.12. bis 26.12.2019

ADVENTSMENÜ
in 3- oder 4-Gängen
30,00 oder 35,00 EUR pro Person

Dienstag, 31.12.2019 ab 19.00 Uhr

SILVESTERPARTY IN DER WEINWIRTSCHAFT
inkl. Menü, Tischweine, Empfangssekt, Mitternachts-Champagner und DJ
189,00 EUR



PROBIEREN. KAUFEN. MITNEHMEN.

Sie haben Ihren Wein gefunden? Alle unsere Weine können Sie auch zu attraktiven Preisen kaufen und mitnehmen.

Großer Gourmet Preis
Mecklenburg-Vorpommern 2019
im Steigenberger Hotel Sonne

14. September 2019 um 19.00 Uhr

€ 189,- pro Person

inkl. Champagner-Empfang, 6-Gang-Menü der teilnehmenden Köche mit begleitenden Weinen und Entertainment

Karten direkt an der Rezeption erhältlich.

arcona Hotel Sonne GmbH · Steinstraße 9 · 18055 Rostock

DIE HAUSNUMMERN

WEINE, DIE WIR IHNEN EMPFEHLEN!

Jahrgang	Ausbau	Name	Herkunft	Region	Inhalt in l	Kaufen & Mitnehmen	Trinken Flasche	Trinken Glas 0,2 l	Trinken Glas 0,1 l
2015		Pinot Rosé Sekt Brut, Martin Waßmer	Deutschland	Baden	0,75	18,70	36,70		5,70
2018		Kerner DQW, Weingut Pawis	Deutschland	Saale-Unstrut	0,75	14,00	32,00	9,20	4,60
2017/18		Silvaner Spätlese DQW, Winzer Sommerach	Deutschland	Franken	0,75	8,20	26,20	7,60	3,80
2018		Grauburgunder DQW, Weingut Klumpp	Deutschland	Baden	0,75	11,00	29,00	8,40	4,20
2016		Blanc de Noir Merlot DQW, Weingut Dr. Koehler	Deutschland	Rheinhessen	0,75	8,00	26,00	7,60	3,80
2018		„Beinahe“ Weißer Burgunder DQW, Weingut Kruger-Rumpf	Deutschland	Nahe	0,75	8,00	26,00	7,60	3,80
2017/18		Riesling DQW, Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach	Deutschland	Rheingau	0,75	9,00	27,00	7,80	3,90
2018		Riesling Leiwener DQW, Weingut Josef Rosch	Deutschland	Mosel	0,75	7,50	25,50	7,40	3,70
2017		Viña Esmeralda DO Catalunya, Bodega Miguel Torres	Spanien	Catalunya	0,75	8,90	26,90	7,80	3,90
2017/18		Sauvignon Blanc/Pinot Grigio, Puklavec & Friends	Slowenien	Slowenische Steiermark	0,75	7,50	25,50	7,40	3,70
2018		Spätburgunder Rosé DQW, Gebrüder Kauer	Deutschland	Nahe	0,75	9,90	27,90	8,00	4,00
2018		„Doktorspiele“ DQW, Weingut Dr. Koehler	Deutschland	Rheinhessen	0,75	8,00	26,00	7,60	3,80
2018		Cabernet Rosé Santa Digna, Miguel Torres FAIRTRADE	Chile	Central Valley	0,75	8,50	26,50	7,80	3,90
2016		Trollinger „G“ DQW, Weingut Graf Adelman	Deutschland	Württemberg	0,75	9,50	27,50	8,00	4,00
2017		Merlot DQW, Weingut Lergenmüller	Deutschland	Pfalz	0,75	8,00	26,00	7,60	3,80
2016		„Ursprung“ Cuvée DQW, Markus Schneider	Deutschland	Pfalz	0,75	10,40	28,40	8,20	4,10
2017		Dornfelder DQW, Weingut Dr. Koehler	Deutschland	Rheinhessen	0,75	6,50	24,50	7,00	3,50
2015		Blauer Zweigelt Terrassen, Domäne Wachau	Österreich	Wachau	0,75	10,50	28,50	8,20	4,10
2015		Altos Ibéricos Tempranillo, Bodega Miguel Torres	Spanien	Rioja	0,75	9,50	27,50	8,00	4,00
2015		„Passo Doble“ Malbec/Corvina, Masi Tupungato	Argentinien	Mendoza	0,75	9,00	27,00	7,80	3,90

Jahrgangsänderungen sind vorbehalten.

	= trocken	M = Milch		= Weißwein
	= halbtrocken	S = Sulfite (enthalten alle Weine!)		= Rotwein
	= lieblich	E = Eiweiß		= Roséwein
	= edelsüß			= Schaumwein

↑
 Co-Pilot für Geflügel

←
 Für vegetarischen Genuss

↑
 Der Fisch muss schwimmen!

←
 (Sch)wein gehabt

←
 unser Tipp zum Beef

←
 Sei Wildwechsel