

# Weinkarte

## Restaurant Dock IV

### Offene Weine

#### Weißweine

	0,2l	0,5l
<b>Dock IV Riesling Vegan</b> Rheinhessen feinherb, würzig und saftig mit fülliger Frucht und einem guten Süße- Säurespiel Weingut Seebrich	6,50€	15,50€
<b>Grauer Burgunder Bio</b> Rheinhessen trocken, saftig, erfrischend Weingut Jung & Knobloch	6,40€	15,00€
<b>Weißer Burgunder Bio</b> Rheinhessen trocken, saftig, spritzig, feine Fruchtnoten Weingut Jung & Knobloch	6,40€	15,00€
<b>Silvaner</b> Franken trocken, leicht süffig, typische Aromen von grünem Apfel VDP. Weingut Zur Schwane	6,50€	15,00€
<b>Riesling QbA</b> Mosel trocken, erfrischend, filigran, Leichtigkeit, schlank Weingut Atlan & Artisan	6,50€	15,00€
<b>Schwane9.5</b> Bacchus & Müller Thurgau Franken feinherb, für alle Stunden, moderne Art VDP. Weingut Zur Schwane	6,30€	15,00€
<b>Sissi &amp; Franz</b> Silvaner-Rivaner-Scheurebe Pfalz lieblich, saftig, aromatisch, erfrischend Weingut Hammel	6,20€	15,00€

# Weinkarte

## Restaurant Dock IV

### Offene Weine

#### Rotweine

	0,2l	0,5l
<b>Spätburgunder</b> Nussdorfer Bischofskreuz hell rubinrot, trocken, feine Säure, Aromen von Veilchen, Kirsche, Hagebutte Weingut Pfaffmann	6,40€	15,50€
<b>Dornfelder &amp; Acolon Bio</b> Pfalz trocken, fruchtig und samtige Art, kräftige Struktur, würzige Note Weingut Studier	6,30€	14,90€
<b>Ammasso Rosso</b> Italien trocken, kraftvoll, elegant, Holzfass gelagert Aromen von Kirsche Brombeere, Weingut Barone Montalto	9,70€	22,00€
<b>Primitivo Fantini</b> Puglia Italien trocken, mild, verführerischer Duft nach dunklen Waldbeeren, Weingut Terre di Campo Sasso	6,60€	15,50€
<b>Trollinger mit Lemberger QbA</b> Württemberg feinherb, milde Säure, angenehme Weingut Sonnenhof	6,50€	15,00€
<b>Sissi &amp; Franz</b> Dornfelder, Portugieser & Spätburgunder Pfalz lieblich, harmonische Frucht, elegante Restsüße Weingut Hammel	6,40€	15,00€

#### Roséweine

<b>Rotling Castell-Castell</b> Müller Thurgau & Acolon Franken Trocken, erfrischender Duft, mild Weingut Fürstlich Castell'sches Domänenamt	6,40€	15,00€
<b>Heroldrebe Rosé QbA</b> Pfalz feinherb, mild, fruchtbetont, zarte Aromen Weingut Studier	6,40€	15,00€

# Weinkarte

## Restaurant Dock IV

### Flaschen Weißweine 0,75l

<b>Dock IV Riesling Vegan</b> Rheinhessen feinherb, würzig und saftig mit fülliger Frucht und einem guten Süße- Säurespiel Weingut Seebrich	0,75l	22,50€
<b>Volkacher Silvaner Bocksbeutel</b> Franken trocken, leichte Aromatik von Heu, viel Kraft, feine Struktur VDP. Weingut Zur Schwane	0,75l	24,50€
<b>Grauer Burgunder Bio</b> Rheinhessen trocken, saftig, erfrischend Weingut Jung & Knobloch	0,75L	24,50€
<b>Riesling QbA</b> Mosel trocken, erfrischend, filigran, Leichtigkeit, schlank Weingut Atlan & Artisan	0,75l	22,50€
<b>Gutedel</b> Baden trocken, Duft nach Sommerwiese und Kräutern, dezent eingebundene Säure, VDP. Weingut Blankenhorn	0,75l	22,60€
<b>Lugana DOC</b> Lombardei Italien trocken, leicht, sehr fruchtig, weiche Säure Weingut Tenuta Roveglia	0,75l	27,00€
<b>Sancerre Blanc AOC</b> Frankreich trocken, frisch, fruchtig, ausgewogen Weingut Domaine Michel Thomas	0,75l	41,00€
<b>Chardonnay</b> Kalifornien USA trocken, elegant, cremig, fruchtig Weingut Francis Ford Coppola Winery	0,75	46,00€
<b>Sissi &amp; Franz</b> Silvaner-Rivaner-Scheurebe Pfalz lieblich, erfrischend, saftig-vollmundig, aromatische Frucht Weingut Hammel	0,75l	22,00€

# Weinkarte

## Restaurant Dock IV

### Flaschen Rotweine 0,75l

<b>Spätburgunder</b> Nussdorfer Bischofskreuz Hell rubinrot. trocken, feine Säure, Aromen von jungen Erdbeeren, Kirsche, reife Pflaumen Weingut Blankenhorn	0,75l	24,50€
<b>Dornfelder Bio</b> Pfalz trocken, fruchtig und samtige Art, kräftige Struktur, würzige Note Weingut Studier	0,75l	22,00€
<b>Primitivo IGT Apassimento</b> Ragazzo No1 Italien Apulien trocken, fast schwarzer -roter Primitivo mit attraktiver, dezenter Fruchtsüße. Voll weich und üppig mit Bouquet reifer Früchte und Gewürze	0,75l	22,90€
<b>Ammasso Rosso</b> Italien trocken, kraftvoll, elegant, Holzfass gelagert Aromen von vollreifen Beeren, Weingut Barone Montalto	0,75l	33,50€
<b>Trollinger mit Lemberger QbA</b> Württemberg feinherb, milde Säure, leichte Restsüße, fruchtige Aromen, ausgewogenen Charakter Weingut Sonnenhof	0,75l	21,50€
<b>Sissi &amp; Franz</b> Dornfelder, Portugieser & Spätburgunder Pfalz lieblich, harmonische Frucht, elegante Restsüße Weingut Hammel	0,75l	22,00€

### Flaschen Rotweine 0,75l

<b>Rotling Castell-Castell</b> Müller Thurgau & Acolon Franken Trocken, erfrischender Duft, mild Weingut Fürstlich Castell'sches Domänenamt	0,75l	22,50€
<b>Heroldrebe Rosé QbA</b> Pfalz feinherb, mild, fruchtbetont, zarte Aromen Weingut Studier	0,75l	29,50€

# Weinkarte

## Restaurant Dock IV

### Prosecco, Cava & Champagner

0,1l 0,75Fl.

#### **Prosecco DOC Frizzante** Italien

trocken, angenehm frisch, sehr wohlschmeckend, feine Restsüße  
Terra Serena

4,50€ 23,00€

#### **Cava Brut Pupitre D.O.** Spanien

Nachhaltig am Gaumen, elegant

4,50€ 23,50€

#### **Krimsekt Ukraine**

mild und elegant, Cabernet Sauvignon,  
Merlot, Saperawi und Matrassa

36,00€

#### **Moit & Chandon Brut Imperial** Frankreich

Aus den Trauben Chardonnay, Pinot Noir und Pinot meunier  
trocken und offen, zugänglich im Stil, raffiniert und exklusiv

79,00€

**Lassen Sie sich von unserem Weinregal inspirieren, wir beraten Sie gerne.**

Alle 0,75l Flaschen Weine sind auch als Geschenk oder zum Genießen für zu Hause erhältlich.



**Viel Vergnügen Ihr Restaurant Dock IV Team**