

CHÂTEAU

9

Eure Weinhandlung...

mit Weinerlebnis

Montag - Samstag 14:00 - 23:00 Uhr

*Unsere Küchenzeiten*

Montag - Donnerstag 16:00 - 21:30 Uhr

Freitag - Samstag 16:00 - 22:00 Uhr

# SPEISEKARTE

## FLAMMKUCHEN

<b>Klassisch Elsass</b> <sup>1, 3</sup>	11,00 €
Schmand   Speck   Zwiebel	
<b>Feige Ziege</b> <sup>a,g,n,i</sup>	12,00 €
Schmand   Ziegenkäse   Cassis-Feige   Thymian-Honig	
<b>Avocado</b> <sup>a,i,g</sup>	13,00 €
Schmand   Avocado   geräucherter Mozzarella   Rauke   Tomatenchutney	
<b>Spicy Chorizo</b> <sup>a,i,g,k</sup>	13,00 €
Schmand   Chorizo   Pimientos   Sesam   Honig	
<b>Schwarzwälder</b> <sup>a,d,g,m</sup>	13,00 €
Schmand   Spargel   Schwarzwälder Schinken   Zwiebel   Hollandaise	
<b>Surf 'n' Turf</b> <sup>a,d,g,m</sup>	14,00 €
Schmand   Garnele   Kalbsstreifen   Avocado   Mango	

## SCHLEMMEREIEN

<b>Tatar vom Yellowfin Tuna</b> <sup>2,12,d,f,j,k</sup>	19,00 €
Avocado-Creme   Wakame   Knusper-Kapern   Crunch	
<b>Ragout von der Land-Ente</b> <sup>a,f,g,i,j,n</sup>	12,00 €
Grana Padano   Honig-Senf-Dressing   Rauke   Pane Rustico	
<b>Geschmorte Ochsenbäckchen</b> <sup>a,c,g,i,n</sup>	16,00 €
Sellerie-Mousseline   Ricotta-Spinat-Säckchen   Espuma	
<b>Himbeer-Risotto</b> <sup>g,i,n</sup>	15,00 €
Ziegenkäse   Rauke   Grana Padano	

## KLEINE WEINBEGLEITER

**Französische Käseauswahl**<sup>a,e,g,n</sup> 15,00 €  
Variation französischer Käsesorten  
Pane Rustico | Weingelée | Walnusspesto

Der Geschmack unserer Käsesorten variiert von mild bis kräftig würzig. Wählen Sie aus drei Möglichkeiten: „mild“ | „kräftig“ | „mix“ Ihre individuelle Käseplatte. Wir beraten Sie gern!

**Pimientos de Padròn**<sup>i,n</sup> 7,00 €  
Lorbeer-Öl | Meersalz | Tomatenchutney

**Bakerman is baking bread**<sup>a,e,g,n</sup> 6,00 €  
Tomaten-Dinkelbrot | Oliven-Cashew-Foccacia | Pane Rustico  
Lorbeer-Öl | Meersalz | Hüttenkäse | Tomatenchutney

**Marinierte Oliven** 6,00 €

**Geröstete Nussmischung**<sup>e</sup> 5,00 €

<b>APERTIF</b>	<i>0,1l</i>	<i>Flasche</i>
N.V. Champagne „# 10 Tchin Tchin“ <sup>n</sup> – Charles Dufour Champagne, Frankreich <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc</i>	9,50 €	49,95 €
Prosecco Superiore - Botter Venetien – Italien <i>Glera</i>	4,50 €	22,95 €

<b>WEISSWEIN</b>	<i>0,1l</i>	<i>0,2l</i>	<i>Flasche</i>
2020 Riesling „CHÂTEAU9“ <sup>n</sup> Dr. Loosen   Mosel, Deutschland	4,00 €	7,50 €	19,95 €
2020 Cuvée „Gruweiss“ <sup>n</sup> Wolkenberg   Brandenburg, Deutschland	6,00 €	11,50 €	28,95 €
2020 Grüner Veltliner Federspiel <sup>n</sup> <small>BIO</small> Nikolaihof   Wachau, Österreich	6,00 €	11,50 €	29,95 €
2021 Cuvée „La Manina“ <sup>n</sup> <small>BIO</small> Manincor   Südtirol, Italien	5,00 €	9,50 €	25,95 €
2020 Albarino „Genio Y Figura“ <sup>n</sup> Attis   Rías Baixas	5,00 €	9,50 €	23,95 €

## ROSÉWEIN

2020 Spätburgunder Rosé „CHÂTEAU9“ <sup>n</sup> Villa Wolf   Pfalz, Deutschland	4,00 €	7,50 €	19,95 €
2021 Rotling Cuvée „Der Rosa Schuh“ <sup>n</sup> Weinfamilie Schuh   Sachsen, Deutschland	5,00 €	9,50 €	25,95 €

<b>ROTWEIN</b>	<i>0,1l</i>	<i>0,2l</i>	<i>Flasche</i>
2017 Rotweincuvée „CHÂTEAU9“ <sup>n</sup> Villa Wolf I Pfalz, Deutschland	4,00 €	7,50 €	19,95 €
2018 Spätburgunder Reserve <sup>n</sup> Lisa Bunn I Rheinhessen, Deutschland	7,00 €	13,50 €	35,95 €
2020 Blaufränkisch <sup>n</sup> BIO Meinklang I Burgenland, Österreich	5,00 €	9,50 €	24,95 €
2020 Malbec „K-or“ <sup>n</sup> BIO Clos Troteligotte I Sud-Ouest, Frankreich	5,50 €	10,50 €	26,95 €
2019 Tempranillo „Corral de Campanas“ <sup>n</sup> BIO Quinta de la Quietud I Toro, Spanien	5,00 €	9,50 €	25,95 €
<b>FRUCHTSÜßE WEINE</b>	<i>0,1l</i>	<i>0,2l</i>	<i>Flasche</i>
2018 Niersteiner Riesling Kabinett <sup>n</sup> Weingut Schätzel I Rheinhessen, Deutschland	6,00 €	11,50 €	28,95 €
2020 Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese <sup>n</sup> Ansgar Clüsserath I Mosel, Deutschland	6,50 €	12,50 €	31,95 €
<b>SÜßWEIN</b>	<i>0,05l</i>	<i>0,1l</i>	<i>0,375l</i>
2017 Cuvée Beerenauslese <sup>n</sup> Kracher I Burgenland, Österreich	6,00 €	12,00 €	29,95 €
N.V. Trockenbeerenauslese <sup>n</sup> Kracher I Burgenland, Österreich	7,00 €	14,00 €	34,95 €

**Das Regal ist unsere Flaschenweinkarte.  
Alle Weine im Haus + 10 € Korkgeld**

**BIER**

0,5l

Weißer Elster Pils <sup>a</sup> – Weißer Elster Biere		3,90 €
Weißbier naturtrüb oder alkoholfrei <sup>a</sup> – Maisel's Weisse		3,90 €
Lammsbräu Radler <sup>a</sup> – Neumarkter Lammsbräu		3,90 €
Lammsbräu alkoholfrei <sup>a</sup> – Neumarkter Lammsbräu	0,33l	3,50 €

**WASSER**

0,25l 0,75l

naturell I medium –	2,60 €	5,00 €
Oppacher Mineralquellen		
Leitungswasser	1,0l Karaffe	3,00 €

**LIMONADEN - hausgemacht -**

0,3l

Weißweinlimonade <sup>n</sup>		3,50 €
Roséweinlimonade <sup>n,2</sup>		3,50 €
Himbeerlimonade <sup>n</sup>		4,50 €
Basilikum-Gurkenlimonade <sup>n</sup>		4,50 €
Coca Cola <sup>2,11</sup>	0,33l	3,00 €
Coca Cola Zero <sup>2,11</sup>	0,33l	3,00 €
Russian Wild Berry - Schweppes	0,20l	2,50 €

**RED BULL ORGANICS**

0,25l

Tonic Water <sup>10</sup>	<i>dry&amp;natural</i>	3,00 €
Black Orange <sup>n,2</sup>	<i>tangy&amp;natural</i>	3,00 €
Bitter Lemon <sup>n</sup>	<i>spicy&amp;natural</i>	3,00 €
Ginger Ale <sup>n</sup>	<i>fresh&amp;natural</i>	3,00 €
Ginger Beer <sup>n</sup>	<i>fiery&amp;natural</i>	3,00 €

## SAFT

<i>Sachsenobst</i>	0,2l	0,4l
Apfelsaft naturtrüb	2,50 €	4,50 €
Orangensaft	2,50 €	4,50 €
Sauerkirschnektar	2,50 €	4,50 €
Grapefruitsaft	2,50 €	4,50 €
Rhabarbernektar	2,50 €	4,50 €
Saftschorlen	2,00 €	3,90 €

## KAFFEE

*„Kaffeeschatz Röst-Aromen Schmiede“ Château9 - Mischung*

Espresso	2,20 €	<	3,20 €
Espresso Macchiato <sup>g</sup>	2,70 €		
Café Crème	2,90 €	<	3,90 €
Cappuccino <sup>g</sup>			3,40 €
Milchkaffee <sup>g</sup>			3,90 €
Latte Macchiato <sup>g</sup>			3,90 €

## TEE

*Samova - BIO*

*Kännchen*

Istanbul Nights - Schwarztee/Minze	2,50 €
Maybe Baby - Früchtetee	2,50 €
Smooth Operator - Kamillentee	2,50 €
Heidi's Delight - Kräutertee	2,50 €
Team Spirit - Grüntee/Kräuter	2,50 €

## LONGDRINKS

Port Tonic <sup>n,3,10</sup> <i>Osbourne White Port, Red Bull Tonic Water, Pulco</i>	10,00 €
Gin Tonic <sup>3,10</sup> <i>Gordans Gin, Red Bull Tonic Water, Zitrone</i>	6,50 €
Gin Tonic <sup>3,10</sup> <i>Gin Mare, Red Bull Tonic Water, Rosmarin</i>	7,50 €

## COCKTAILS

Moscow Mule <sup>n</sup> <i>Russian Standard Wodka   Ginger Beer   Pulco   Limette</i>	10,00 €
Ti-Punch <i>Angostura Rum 3y   Zuckersirup   Pulco   Limette</i>	9,00 €
French 75 <sup>n,3</sup> <i>Gin Mare   Andre Clouet Champagner   Zuckersirup   Pulco</i>	9,00 €
Dark & Windy <sup>n</sup> <i>Plantation Rum XO   Ginger Beer   Pulco   Ingwer</i>	11,00 €
The Bee's Knees <sup>3</sup> <i>Gin Mare   Blütenhonig   Pulco</i>	11,00 €



## COCKTAILS

Campari Royal <sup>n,2</sup> <i>Campari Bitter   Andre Clouet Champagner Pulco</i>	11,00 €
Kir Royal <sup>n</sup> <i>Andre Clouet Champagner   Cassisse</i>	12,00 €
Virgin Moscow Mule <sup>n</sup> <i>Red Bull Ginger Beer   Mineralwasser Zuckersirup   Pulco</i>	6,00 €
Rosé Spritz <sup>n</sup> <i>Chateau9 Rosé   Mineralwasser   Minze Zuckersirup   Russian Standard Wodka</i>	9,00 €
Basilikum-Gurke-Gin <sup>n</sup> <i>Gin Mare   Mineralwasser Basilikum-Gurken-Sirup   Gurken   Basilikum</i>	12,00 €
Basilikum-Gurke-Prosecco <sup>n</sup> <i>Vino Bianco Frizzante   Basilikum-Gurken-Sirup Mineralwasser</i>	8,00 €

## SPIRITUOSEN

<b>GRAPPA</b>	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
Grappa Villa Prato - <i>Distillerie Berta</i>	4,00 €	7,50 €
Grappa Monte Acuto - <i>Distillerie Berta</i>	5,50 €	10,50 €
Grappa Moscato - <i>Nonino Distillatori</i>	4,00 €	7,50 €
Grappa Chardonnay Barrique - <i>Nonino Distillatori</i>	4,00 €	7,50 €

<b>BRÄNDE/GEISTER</b>	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
Haselnuss-Geist - <i>Etter Söhne Distillerie</i>	5,50 €	10,50 €
Obstbrand Alte Birne Barrique - <i>Etter Söhne Distillerie</i>	5,00 €	9,50 €

<b>WODKA</b>	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
Grey Goose Vodka	4,50 €	8,50 €
Freimut Wodka	5,00 €	9,50 €

<b>WHISKY</b>	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
Talisker Port Ruighe Single Malt Scotch Whisky	4,50 €	8,50 €
Suntory The Chita Single Grain Japanese Whisky	5,00 €	9,50 €

<b>RUM</b>	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
Angostura 3y. Reserva Carribean Rum	3,50 €	6,50 €
Plantation XO Double Aged Barbados Rum	4,50 €	8,50 €
Ron Zacapa Centenario 23y. Solera Gran Reserva <sup>2</sup>	5,00 €	9,50 €

# RARITÄTEN

## CHAMPAGNER

Champagne Larmandier-Bernier Longitude<sup>n</sup> 289,95 €  
Premier Cru | Blanc de Blancs Extra Brut | *Doppelmagnum*

## WEIßWEIN

2008 Riesling „Marienburg - Falkenlay“ Großes Gewächs<sup>n</sup> 79,95 €  
Busch | Mosel, Deutschland

2011 Riesling „Hattenheimer Engelmansberg“ Beerenauslese<sup>n</sup> 55,95 €  
Bausch | Rheingau, Deutschland

2011 Riesling „Pettenthal“ Großes Gewächs<sup>n</sup> 49,95 €  
Gunderloch | Rheinhessen, Deutschland

2011 Riesling „Erbach Marcobrunn“ Erstes Gewächs<sup>n</sup> 64,95 €  
Von Oetinger | Rheingau, Deutschland

2013 Riesling „Das Lied von der Erde“<sup>n</sup> 54,95 €  
Graf Adelman | Württemberg, Deutschland

# RARITÄTEN

## WEIßWEIN

2007 Riesling „Morstein“ Großes Gewächs<sup>n</sup> 260,00 €  
Keller | Rheinhessen, Deutschland

2014 Riesling „G - MAX“<sup>n</sup> 930,00 €  
Keller | Rheinhessen, Deutschland

2006 Riesling „G - MAX“<sup>n</sup> 1.480,00 €  
Keller | Nahe, Deutschland

## ROTWEIN

2011 Lemberger „Der schwarze Loewe“ Großes Gewächs<sup>n</sup> 45,95 €  
Graf Adelman | Württemberg, Deutschland

## ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

- 1 Konservierungsstoff
  - 2 Farbstoff
  - 3 Antioxidationsmittel
  - 4 Süßungsmittel Saccharin
  - 5 Süßungsmittel Cyclamat
  - 6 Süßungsmittel, Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
  - 7 Süßungsmittel Acesulfam
  - 8 Phosphat
  - 9 geschwefelt
  - 10 chininhaltig
  - 11 koffeinhaltig
  - 12 Geschmacksverstärker
  - 13 geschwärzt
  - 14 gewachst
  - 15 gentechnisch verändert
- 
- a Glutenhaltiges Getreide
  - b Krebstiere
  - c Eier
  - d Fisch
  - e Nüsse
  - f Soja
  - g Milch und Lactose
  - h Schalenfrüchte (Baumnüsse)
  - i Sellerie
  - j Senf
  - k Sesamsamen
  - l Lupine
  - m Weichtiere
  - n Schwefeldioxid und Sulfite