



Höttche's Weinkarte

Herzlich willkommen in HÖTTICHE's Weinkeller!

Mit viel Sorgfalt haben wir für Sie eine kleine nationale und internationale Weinauswahl zusammengestellt. Auf den folgenden Seiten finden Sie regionale Weinspezialitäten - fast ausschließlich von Familienweingütern- aus 18 Weinanbaugebieten von 11 Ländern der Erde. Einen Schwerpunkt haben wir dabei auf ausgewählte klassische Anbaugebiete und Rebsorten aus Deutschland und Frankreich gelegt. So finden Sie Rieslinge aus der Pfalz und von der Mosel ebenso wie Spätburgunder von der Ahr oder Grauburgunder aus Baden. Französische Klassiker wie Chardonnay und Pinot Noir aus Burgund sind ebenso vertreten wie Syrah und Grenache von der Rhône und Château-Abfüllungen aus Bordeaux. Der Süden Frankreichs wird von einem der höchst bewerteten französischen Weingütern, Château Capion vertreten. Auch finden Sie eine kleine Auswahl an spanischen Weinen aus Rioja und portugiesischen Weinen aus dem Alentejo, im Süden des Landes. Aus Italien haben wir Ihnen 3 Weine der Barbera-Legende Maria Borio aus Costigliole im Piemont ausgesucht.

Von der „Neuen Welt“ erwarten Sie neben großen Gewächsen vom Saxenburg Estate und Ian Naudé aus Stellenbosch in Südafrika auch ein grandioser Sauvignon Blanc aus Marlborough in Neuseeland und Weine aus Margaret River im Westen Australiens. Nord- und Südamerika sind mit Cabernet Sauvignon, Merlot und Malbec aus Chile und Argentinien sowie Zinfandel aus Kalifornien vertreten.

Die Basis für die Auswahl unserer Weine bildet unsere Speisekarte. Wir haben Ihnen als kleine Empfehlung allen unseren Weinen Gerichte aus der HÖTTICHE Küche zugeordnet, die sie besonders gut begleiten.

Zum besseren Verständnis haben wir Ihnen die Rebsorten der jeweiligen Weine „kursiv“ gedruckt und das Anbaugebiet „unterstrichen“ dargestellt. Sollte ein Jahrgang einmal ausgetrunken sein, servieren wir Ihnen den Nachfolgejahrgang.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Genuss bei der Auswahl Ihrer Weine.

Ihre Familie Pandzic



Offene Weine – weiß

Deutschland

Glas 0,2 l

- 2013 **Grauburgunder QbA trocken** 4,50 €
WG Bischoffingen/Baden
Empfehlen wir zu frischen Champignons auf Käsebrett,
Putensteak natur und Salatgerichten
- 2014 **Riesling QbA halbtrocken** 4,60 €
Weingut Schmittges/Mosel
Empfehlen wir zu unserem Lachs im Speckmantel
und Himmel & Ääd

Frankreich

- 2014 **Chardonnay** 4,70 €
Fleuron/Languedoc
Empfehlen wir zu gebratenen Fischgerichten
und hausgebeiztem Lachs

Portugal

- 2013 **Fonte de Serrana Branco** 3,90 €
Antao Vaz/Arinto
Monte da Ravasqueira/Alentejo
Empfehlen wir zu unseren Salaten, Fisch- und Pasta
Gerichten mit hellen Saucen

Offene Weine – rosé

Portugal

- 2014 **Ravasqueira Rosé** 4,50 €
Aragones/Syrah
Monte da Ravasqueira/Alentejo
Empfehlen wir zu unserer ofenfrischen Grillhaxe
und Krustenbraten, Himmel & Ääd



Offene Weine – rot

Glas 0,2 l

Deutschland

- 2013 **Dornfelder trocken** 4,70 €
Weingut Krieger/Pfalz
Empfehlen wir zu unseren Wild- und Geflügelgerichten
- 2013 **Spätburgunder trocken** 4,90 €
WG Bischoffingen/Baden
Empfehlen wir zu unserem Gaucho-Spieß und Geflügelgerichten

Frankreich

- 2014 **Cabernet Sauvignon** 5,50 €
Fleuron/Languedoc
Empfehlen wir zu unserem Mixgrill, Braumeisterteller und Pfeffersteak

Spanien

- 2013 **Merlot „Vina Laska“** 4,50 €
Bodegas Perica/Rioja
Empfehlen wir zu unseren frischen Champignons auf Käsebrett, Kölsche Pizza
- 2008 **Olagosa Crianza** 5,50 €
Tempranillo/Garnacha/Mazuelo, Bodegas Perica/Rioja
Empfehlen wir zu unseren Schwein- und Rindfleischgerichten

Portugal

- 2013 **Fonte de Serrana tinto** 4,90 €
Arragonez/Trincadeira
Monte da Ravasqueira/Alentejo
Empfehlen wir zu unseren Wild-, Gänse- und Geflügelgerichten



Flaschenweine – weiß

Flasche
0,75 l

Deutschland

- 2014 **Riesling Kabinett trocken** 17,50 €
Weingut Krieger/Pfalz
Empfehlen wir zu unserem Lachs im Speckmantel und Penne mit Lachs
- 2014 **Riesling QbA halbtrocken „vom Berg“** 17,50 €
Weingut Schmittges/Mosel
Empfehlen wir zu unseren frischen Champignons auf Käsebrett und Krustenbraten
- 2013 **Grauburgunder QbA trocken „Tradition“** 16,50 €
WG Bischoffingen/Baden
Empfehlen wir zu unseren Scampi mit Olivenöl und Fischgerichten
- 2013 **Grauburgunder „Oktav“ Kabinett trocken** 25,50 €
Weingut Heger/Baden
Empfehlen wir zu unserem hausgebeizten Lachs und Putensteak natur

Frankreich

- Champagne HEDONIST brut** 39,00 €
Pinot Noir/Chardonnay, 24 Monate Flaschengärung
Champagne
Empfehlen wir als klassischen Aperitif, unseren Salatgerichten
oder als erfrischendes Dessert
- 2014 **La Tour de Capion** 16,90 €
Chardonnay/Roussanne
Château Capion/Languedoc
Empfehlen wir zu unserem Fischteller, Schnitzel- und Scampi-Gerichten
- 2013 **Le Colombier, AOC Les Terrasses du Larzac** 25,50 €
Viognier/Roussanne
Château Capion/Languedoc
Empfehlen wir zu unserer Tagliatelle mit Scampi, Putensteakgerichten und Tafelspitz
- 2014 **Chablis, AOC** 27,50 €
Chardonnay
Domaine Alain Geoffrey/Chablis, Burgund
Empfehlen wir zu unseren Fischgerichten und Tafelspitz



Flaschenweine – weiß

Flasche
0,75 l

Spanien

- 2014 **Olagosa blanco** 19,50 €
Viura/Malvasia
Bodegas Perica/Rioja
Empfehlen wir zu unserem Fischteller und Salatgerichten, Scampi mit Olivenöl

Portugal

- 2014 **Ravasqueira Branco** 21,50 €
Viognier/Alvarinho/Semillon/Arinto
Monte da Ravasqueira/Alentejo
Empfehlen wir zu unseren Tagliatelle mit Scampi, gemischtem
Fischteller und Tafelspitz

Südafrika

- 2014 **Private Collection Sauvignon Blanc** 22,50 €
Saxenburg/Stellenbosch
Empfehlen wir zu unseren Salat- und Gemüsegerichten,
hausgebeiztem Lachs, Fischgerichten

West-Australien

- 2014/ **Sauvignon Blanc** 21,50 €
2015 Miles from Nowhere/Margaret River
Empfehlen wir zu unserem Fischteller, Scampi mit Olivenöl,
Salat- und Gemüsegerichten
- 2012/ **Chardonnay** 21,50 €
2013 Tate Estate/Margaret River
Empfehlen wir zu allen unseren Fischgerichten, gebackener Camembert

Neuseeland

- 2013 **Mussel Bay Sauvignon Blanc** 24,50 €
Marlborough
Empfehlen wir zu unseren Salat- und Gemüsegerichten, gebeizter Lachs



Flaschenweine – rosé

Flasche
0,75 l

Frankreich

- 2014 **La Tour de Capion Rosé** 17,50 €
Cinsault, Mourvèdre, Syrah, Château Capion/Languedoc
Empfehlen wir zu Penne mit Lachs, Tafelspitz, Fischgerichten
- 2014 **„Vespa“ Rosé** 25,50 €
Barbera/Nebbiolo, Cascina Castlet/Piemont
Empfehlen wir zu unserem Lachs im Speckmantel, Hackbällchen mit Ajvar

Portugal

- 2014 **Ravasqueira Rosé** 22,50 €
Aragonez/Syrah, Monte da Ravasqueira/Alentejo
Empfehlen wir zu unserer ofenfrischen Grillhaxe und Krustenbraten, Himmel und Ääd

Flaschenweine – rot

Flasche
0,75 l

Deutschland

- 2013 **Dornfelder QbA trocken „im Holzfass gereift“** 18,50 €
Weingut Krieger/Pfalz
Empfehlen wir zu unseren Geflügel- Pasta- und Pilzgerichten
- 2013 **Spätburgunder QbA trocken „Nikolaus N.“** 19,50 €
WG Mayschoss/Ahr
Empfehlen wir zu unseren Wild- und Geflügelgerichten
- 2013 **Spätburgunder QbA halbtrocken „Nikolaus N.“** 19,50 €
WG Mayschoss/Ahr
Empfehlen wir zu unseren Wildgerichten

Frankreich

- 2013 **Merlot** 18,50 €
Fleuron/Languedoc
Empfehlen wir zu unserem Hacksteak mit Schafskäse und Kölsche Pizza
- 2011 **La Tour de Capion** 19,50 €
Cabernet Sauvignon/Merlot/Cabernet Franc/Syrah
Château Capion/Languedoc
Empfehlen wir zu allen unseren Schweine- und Rindersteaks



Flaschenweine – rot

Flasche 0,75 l

- | | | |
|----------------|--|---------|
| 2012 | Le Juge, AOC Les Terrasses du Larzac
<i>Syrah/Genache/Mourvèdre, Château Capion/Languedoc</i>
<i>Empfehlen wir zu unserem Gaucho-Spieß, Braumeisterteller und Pfeffersteak</i> | 26,50 € |
| 2011 | Bourgogne Pinot Noir, AOC
<i>Domaine Maurice Gavignet/Burgund</i>
<i>Empfehlen wir zu unseren Geflügel-, Pasteten und Pasta-Gerichten</i> | 27,50 € |
| 2012 | Fonte Sante, AOC Côtes du Rhône
<i>Genache/Syrah, Pierre Rougon/Rhône</i>
<i>Empfehlen wir zu unserem Rheinischen Sauerbraten und Höttchen Pfanne</i> | 21,50 € |
| 2011 | Château de Carmasac „Vielle Vignes“,
AOC Bordeaux Superieur
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Château Carmasac/Bordeaux</i>
<i>Empfehlen wir zu unseren Lamm-, Rind- und Schweinegerichten</i> | 23,50 € |
| 2009 | Château Vieux Serrestin, AOC Médoc
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec</i>
<i>Château Vieux Serrestin/Bordeaux</i>
<i>Empfehlen wir zu unseren Supersteaks und Rheinischem Sauerbraten</i> | 22,00 € |
| Italien | | |
| 2013 | „Vespa“ Barbera d’Asti, DOCG
<i>Cascina Castlet/Piemont</i>
<i>Empfehlen wir zu unseren Gänsegerichten, Schweinemedallions
und Schweinefiletspitzen, Hacksteak mit Schafskäse</i> | 25,50 € |
| 2011 | „Litina“ Barbera d’Asti, DOCG
<i>Cascina Castlet/Piemont</i>
<i>Empfehlen wir zu unserer Höttchen-Pfanne, Lamm- und Rindgerichten,
Rheinischer Sauerbraten</i> | 29,50 € |
| Spanien | | |
| 2013 | Merlot Vina Laska
<i>Bodega Perica/Rioja</i>
<i>Empfehlen wir zu unseren frischen Champignons auf Käsebrett, Kölsche Pizza</i> | 16,50 € |
| 2008 | Olagosa Crianza
<i>Tempranillo/Garnacha/Mazuelo, Bodegas Perica/Rioja</i>
<i>Empfehlen wir zu unseren Schwein- und Rindfleischgerichten</i> | 19,50 € |
| 2001 | Olagosa Gran Reserva
<i>Tempranillo/Garnacha/Mazuelo, Bodegas Perica/Rioja</i>
<i>Empfehlen wir zu unserer ofenfrischen Lammhüfte, Pfeffersteak</i> | 27,50 € |



Flaschenweine – rot

Flasche 0,75 l

Portugal

- 2013 **Ravasqueira tinto** 19,50 €
*Touriga Nacional//Syrah/Aragonez/Alicante Bouschet
Monte da Ravasqueira/Alentejo
Empfehlen wir zu unseren Lamm- und Rindergerichten, Pfeffersteaks*

Kalifornien

- 2012 **Cabernet Sauvignon Select** 36,50 €
*Hess Wines/Mendocino, Kalifornien
Empfehlen wir zu unserem Rheinischen Sauerbraten*
- 2013 **Zinfandel Artezin** 37,50 €
*Hess Wines/Mendocino, Kalifornien
Empfehlen wir zu allen unseren Rindersteaks, Rheinischem
Sauerbraten und ofenfrischer Lammhüfte*

Südafrika

- 2012 **Private Collection Shiraz** 26,50 €
*Saxenburg/Stellenbosch
Empfehlen wir zu unserem Mixgrill, Lamm- und Rindergerichten*
- 2013 **Naudé red** 37,50 €
*Cabernet Sauvignon/Merlot/Shiraz
Adoro Wines/Stellenbosch
Empfehlen wir zu unserem Mixgrill, Rindersteaks, Rheinischer Sauerbraten*

Australien

- 2013 **Cabernet-Merlot** 22,50 €
*Miles from Nowhere/Margaret River
Empfehlen wir zu unseren Supersteaks und Gaucho-Spieß*

Chile

- 2013 **KINTU Merlot** 20,50 €
*Maule Valley
Empfehlen wir zu unseren Schweine- und Rindergerichten, Grillhaxe*

Argentinien

- 2013 **Sol de Mayo Malbec** 23,50 €
*Mendoza
Empfehlen wir zu unserem Gaucho-Spieß, Supersteaks*