

CHÂTEAU

9

Eure Weinhandlung...

mit Weinerlebnis

Montag & Dienstag, Donnerstag - Samstag
Mittwoch & Sonntag

16:00 - 23:00 Uhr
Ruhetag

Unsere Küchenzeiten

Montag - Donnerstag 16:00 - 21:30 Uhr
Freitag - Samstag 16:00 - 22:00 Uhr

SPEISEKARTE

FLAMMKUCHEN

- Klassisch Elsass** ^{1,3,a,g} 11,00 €
Schmand | Speck | Zwiebel
- Feige Ziege** ^{a,g,n,i} 13,00 €
Schmand | Ziegenkäse | Cassis-Feige | Thymian-Honig
- Spicy Chorizo** ^{a,i,g,k} 13,00 €
Schmand | Chorizo | Pimientos | Sesam | Honig

KLEINE WEINBEGLEITER

- Käsevariation Château9** ^{a,e,g,n} 15,00 €
Pane Rustico | Weingelée | Walnusspesto
- Pimientos de Padròn** ^{j,n} vegan 8,00 €
Lorbeer-Öl | Meersalz | Tomatenchutney
- Spicy Chorizo** ^{j,g,k,n} 9,00 €
Geräucherter Feta | Blütenhonig

KLEINE WEINBEGLEITER

To-Meat-To ^{a,c,i,j,n} Fleiscbällchen in Tomaten-Sugo Kalamansi-Linsen	10,00 €
Gebackenes Picandousäckchen ^{a,c,g,j,k,n} vegetarisch Himbeercoulis Wildkräuter	11,00 €
Sheepy Sheep Sheep ^{a,c,k,j,n} vegetarisch Schafskäse-Strudel-Zigarren Tomatenchutney	9,00 €
Salsiccia °9 ^{g,l,j,n} Salsiccia, geschmort im Château9 Hüttenkäse	11,00 €
Bakerman is baking bread ^{a,e,g,n} Tomaten-Dinkelbrot Oliven-Cashew-Foccacia Pane Rustico Lorbeer-Öl Meersalz Hüttenkäse Tomatenchutney	7,00 €
Marinierte Oliven	7,00 €
Geröstete Nussmischung ^e	5,00 €

SÜßES KÖNNEN SIE IN UNSEREM SCHAUTRESEN ENTDECKEN

APERITIF*0,1l**Flasche*

N.V. Champagne Brut Rosé Grand Cruⁿ – André Clouet
Champagne, Frankreich
Pinot Noir

11,00 €

59,95 €

Prosecco Superiore - Botter
Venetien – Italien
Glera

4,50 €

22,95 €

WEISSWEIN*0,1l**0,2l**Flasche*

2020 Riesling „CHÂTEAU9“ⁿ
Dr. Loosen | Mosel, Deutschland

4,00 €

7,50 €

19,95 €

2019 Gutedelⁿ
Am Klotz | Baden, Deutschland

5,50 €

10,50 €

26,95 €

2021 Sauvignon Blancⁿ
Weedenborn | Rheinhessen, Deutschland

5,00 €

9,50 €

24,95 €

2019 Cuvée „Pure“ⁿ_{BIO}
Domaine Des Huards | Loire, Frankreich

6,00 €

11,50 €

29,95 €

2020 Chardonnay Barriqueⁿ
McManis | Kalifornien, U.S.A.

5,00 €

9,50 €

25,95 €

ROSÉWEIN

2021 Spätburgunder Rosé „CHÂTEAU“ ⁿ Villa Wolf Pfalz, Deutschland	4,00 €	7,50 €	19,95 €
2021 Cuvée Château Revelette Rosé ⁿ BIO Château Revelette Provence, Frankreich	5,00 €	9,50 €	25,95 €

ROTWEIN

	<i>0,1l</i>	<i>0,2l</i>	<i>Flasche</i>
2019 Rotweincuvée „CHÂTEAU“ ⁿ Villa Wolf Pfalz, Deutschland	4,00 €	7,50 €	19,95 €
2019 Spätburgunder „vom Löss“ ⁿ Franz Keller Baden, Deutschland	5,00 €	9,50 €	24,95 €
2019 Cuvée Château Moulin Rouge ⁿ Château Moulin Rouge Bordeaux, Frankreich	6,00 €	11,50 €	30,95 €
2019 Cuvée „Cabernet Riserva“ ⁿ Alois Lageder Südtirol, Italien	5,50 €	10,50 €	26,95 €
2017 Garnacha „l'estaca“ ⁿ BIO Trossos del Priorat Priorat, Spanien	6,00 €	11,50 €	28,95 €

FRUCHTSÜÙE WEINE	<i>0,1l</i>	<i>0,2l</i>	<i>Flasche</i>
2018 Niersteiner Riesling Kabinett ⁿ Weingut Schätzel I Rheinhessen, Deutschland	6,00 €	11,50 €	29,95 €
2021 Steinmeister Riesling Kabinett ⁿ Weingut Hey I Saale-Unstrut, Deutschland	5,50 €	10,50 €	26,95 €
		<i>0,1l</i>	<i>Flasche 0,5l</i>
2018 Himmelthal Riesling Auslese ⁿ Weingut Lisa Bunn I Rheinhessen, Deutschland		9,00 €	29,95 €
DESSERTWEINE	<i>0,05l</i>	<i>0,1l</i>	<i>Fl. 0,375l</i>
2018 Beerenauslese Cuvée ⁿ Weinlaubenhof Kracher I Burgenland, Österreich	6,50 €	13,00 €	32,95 €
2018 Trochenbeerenauslese Grande Cuvée Nr.3 ⁿ Weinlaubenhof Kracher I Burgenland, Österreich			58,95 €

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

BIER

		0,5l
Weißer Elster Pils ^a – Weißer Elster Biere		3,90 €
Weißbier naturtrüb oder alkoholfrei ^a – Maisel's Weisse		3,90 €
Lammsbräu Radler ^a – Neumarkter Lammsbräu		3,90 €
Lammsbräu alkoholfrei ^a – Neumarkter Lammsbräu	0,33l	3,50 €

WASSER

	0,25l	0,75l
naturell I medium – Oppacher Mineralquellen	2,60 €	5,00 €
Leitungswasser	1,0l Karaffe	3,00 €

LIMONADEN - hausgemacht -

		0,3 l
Weißweinlimonade ⁿ		3,50 €
Roséweinlimonade ^{n,2}		3,50 €
Himbeerlimonade ⁿ		4,50 €
Coca Cola ^{2,11}	0,33l	3,00 €
Coca Cola Zero ^{2,11}	0,33l	3,00 €

RED BULL ORGANICS

		0,25 l
Tonic Water ¹⁰	<i>dry&natural</i>	3,00 €
Black Orange ^{n,2}	<i>tangy&natural</i>	3,00 €
Ginger Ale ⁿ	<i>fresh&natural</i>	3,00 €
Ginger Beer ⁿ	<i>fiery&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 ^g	2,70 €		
Café Crème	2,90 €	<	3,90 €
Cappuccino ^g			3,40 €
Milchkaffee ^g			3,90 €
Latte Macchiato ^g			3,90 €

TEE

Samova - BIO

Kännchen

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

LONGDRINKS

Gin Tonic ^{3,10} <i>Gordons Gin, Red Bull Tonic Water, Zitrone</i>	7,50 €
Gin Tonic ^{3,10} <i>Malfy Gin Rosa Pink Grapefruit, Red Bull Tonic Water, Zitrone</i>	8,50 €
Gin Tonic ^{3,10} <i>Gin Mare, Red Bull Tonic Water, Rosmarin</i>	9,50 €

COCKTAILS

Moscow Mule ⁿ <i>Russian Standard Wodka Ginger Beer Pulco Limette</i>	10,00 €
Ti-Punch <i>Angostura Rum 3y Zuckersirup Pulco Limette</i>	9,00 €
Campari Royal ^{n,2} <i>Campari Bitter Andre Clouet Champagner Pulco</i>	11,00 €
Kir Royal ⁿ <i>Andre Clouet Champagner Cassisse</i>	12,00 €
Virgin Moscow Mule ⁿ alkoholfrei <i>Red Bull Ginger Beer Mineralwasser Zuckersirup Pulco</i>	6,00 €
Rosé Spritz ⁿ <i>Chateau9 Rosé Mineralwasser Minze Zuckersirup Russian Standard Wodka</i>	9,00 €

SPIRITUOSEN

GRAPPA	<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 €
Grappe Sarpa Oro – <i>Destillerie Poli</i>	4,00 €	7,50 €
Grappa Moscato - <i>Nonino Distillatori</i>	4,00 €	7,50 €
Grappa Chardonnay Barrique - <i>Nonino Distillatori</i>	4,00 €	7,50 €
Grappa Prosecco Barrique - <i>Nonino Distillatori</i>	4,00 €	7,50 €
BRÄNDE/GEISTER	<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 €
Gewürztraminer-Tresterbrand – <i>Weingut Friedrich Becker</i>	4,50 €	8,50 €
WODKA	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
Grey Goose Vodka	4,50 €	8,50 €
Freimut Wodka	5,00 €	9,50 €
WHISKY	<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 €
RUM	<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 ²	5,00 €	9,50 €

RARITÄTEN

WEIßWEIN

2011 Riesling „Pettenthal“ Großes Gewächs ⁿ Gunderloch Rheinhessen, Deutschland	49,95 €
2011 Riesling „Erbach Marcobrunn“ Erstes Gewächs ⁿ Von Oetinger Rheingau, Deutschland	64,95 €
2013 Riesling „Das Lied von der Erde“ ⁿ Graf Adelman Württemberg, Deutschland	54,95 €
2018 Riesling Oelberg „Kapelle“ ⁿ Großes Gewächs A. Christmann Pfalz, Deutschland	209,95 €
2014 Riesling „G - MAX“ ⁿ Keller Rheinhessen, Deutschland	930,00 €
2006 Riesling „G - MAX“ ⁿ Keller Rheinhessen, Deutschland	1.480,00 €

RARITÄTEN

ROTWEIN

2011 Lemberger „Der schwarze Loewe“ Großes Gewächs ⁿ Graf Adelman Württemberg, Deutschland	45,95 €
2014 Pinot Noir Heydenreich „Monopol“ ⁿ Friedrich Becker Pfalz, Deutschland	159,95 €
2013 Syrah Ermitage „Ex Voto“ ⁿ E.Guigal Rhône, Frankreich	309,95 €
2016 Syrah „Relentless“ ⁿ Shafer Kalifornien, U.S.A.	124,95 €

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 Glutenthaltiges 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