



## *Herzlich willkommen im „WEINKOST“ !*

*Studieren Sie in aller Ruhe unsere Wein- und Speisekarte.*

*Der Schwerpunkt unseres Angebotes liegt bei den Weinen aus dem Rheingau, der reizvollen Weinkulturlandschaft zwischen Rudesheim und Wiesbaden. Aber auch andere, international renommierte Weinbaugebiete kommen nicht zu kurz.*

*Schauen Sie in die Weinkarte und entdecken Sie herrliche Alltagsweine, Klassiker und große Gewächse.*

*Lassen Sie kompetent beraten und zu einem guten Wein verführen, von einem echten „Schnutedunker“, der im Rheingau mit dem Wein aufgewachsen ist und einer Sommelière, die den Wein zu ihrer Leidenschaft gemacht hat..*

*Wir wünschen viel Genuss mit der Vielfalt unserer Weine in Verbindung mit unseren kulinarischen Schnurrpfeifereien.*

*Maren & Sven Koch*

*WEINKOST – Wir schenken Ihnen reinen Wein ein !*

Weinkost Pariser Str. 15 10719 Berlin  
Fon: 030/88 71 68 71 www.weinkost-berlin.de

## VORSPEISEN

**Gratinierter Ziegenkäse** 7,80 €  
*mit Akazienhonig und Rosmarin gratinierter Ziegenkäse, dazu Baguette*

**Schinkenplatte** 7,80 €  
*herzhafter, luftgetrockneter und geräucherter Schinken, Butter und Brot*

**Leberpastete** 8,60 €  
*Feine Leberpastete mit lauwarmem Selleriesalat und Quittengelée*

**Weinkostvariation** 9,80 €  
*Eine feine Komposition von meinen Schnurrpfeifereien zum Wein*

## SALATE

**„Eltville“** 6,80 €  
*verschiedene Blattsalate mit unserem Hausdressing*

**„Hattenheim“** 9,80 €  
*verschiedene Blattsalate mit marinierten Artischockenherzen und Hausdressing*

**„Kloster Eberbach“** 11,30 €  
*verschiedene Blattsalate mit gratiniertem Ziegenkäse und Cassis-Vinaigrette*

**„Wiesbaden“** 12,20 €  
*verschiedene Blattsalate mit sautierten Garnelen und Balsamico-Vinaigrette*

**Handkäsesalat** 6,80 €  
*der frische Klassiker aus dem Rheingau mit Traubenkernöl-Dressing*

**Wurstsalat** 7,60 €  
*mit Bio-Fleischwurst und Spreewaldgurken in Zwiebel-Vinaigrette*

## SUPPEN

**Zwiebelsuppe** 5,80 €  
*französische Zwiebelsuppe, dazu mit Käse überbackene Baguettescheiben*

**Hühnersuppe** 5,80 €  
*klare, hausgemachte Hühnersuppe mit viel Gemüse, dazu Baguette*

## HAUPTSPEISEN

**Winzer-Omelett** 7,80 €  
*herzhafte Omelett mit Ziegenkäse und Kräutern*

**Gemüsegratin** 9,80 €  
*Vegetarisches Gratin mit feiner Weißburgundersauce und grünen Tagliatelle*

**Weinsülze** 9,80 €  
*herzhafte Sülze -mehr Fleisch als Aspik- mit Remoulade und Bratkartoffeln*

**Coq au vin oder „Woihinkel“** 11,20 €  
*Hähnchenkeule mit Gemüse in Weinsauce, klassisch mit Baguette*

**Pfälzer Saumagen** 12,80 €  
*Gefüllter Saumagen, dazu Riesling-Sauerkraut, Spreewald-Gurken und Bratkartoffeln*

**Boeuf bourguignon** 14,80 €  
*Jungbullenfleisch in kräftiger Spätburgundersauce mit Gemüse, Kartoffeln*

## ALLES KÄSE !

**Rheingauer Spundekäs´** 6,20 €  
*Frischkäsezubereitung, - der ideale Weinbegleiter und ein „Grundnahrungsmittel“ für den Rheingauer Weingenießer*

**Klosterkäse** 6,20 €  
*In Riesling geschmolzener Handkäse -meine Spezialität !  
-man liebt ihn oder man hasst ihn-*

**Handkäs´ mit Musik** 6,20 €  
*Harzerkäse in Zwiebelvinaigrette, dazu Butter und Brot.  
Zu einem Riesling oder Apfelwein ein ganz besonderer Genuß !*

**kleine Käseauswahl** 8,80 €  
*drei verschiedene Käse*

**große Käseauswahl** 14,80 €  
*sechs verschiedene Käse*

## KUCHEN

**hausgemachter Kuchen** 3,00 €  
*gibt's nicht immer, ist aber immer selbstgebacken*

## Offene Weißweine:

2010	Riesling trocken Weingut Villa Gutenberg, Oestrich-Winkel /Rhg. Ein herrlich unkomplizierter, frischer Riesling	0,2	4,90 €
2010	„Unsern Herbe“ Riesling trocken Weingut Dr. Corvers-Kauter, Oestrich-Winkel /Rhg. Der, den der Winzer selbst am Liebsten trinkt	0,2	5,30 €
2010	Schloss Vollrads Riesling trocken Weingut Schloss Vollrads Oestrich-Winkel/Rhg. Ein mineralischer Riesling aus dem traditionsreichsten und einem der renomiertesten Weingüter im Rheingau.	0,2	5,90 €
2010	Hochheimer Riesling Spätlese trocken Weingut Villa Gutenberg, Oestrich-Winkel /Rhg. Eine trockene, strahlende Riesling-Spätlese mit vollem Aroma	0,2	6,30 €
2010	<u>RIVANER</u> trocken Weingut Villa Gutenberg, Oestrich-Winkel /Rhg. frischer und fruchtiger Rivaner	0,2	4,60 €
2009	Grauburgunder (Pinot grigio) trocken Weingut Hans Lang, Eltville-Hattenheim /Rhg. Die deutsche Variante des <i>Pinot grigio</i> oder <i>Pinot gris</i>	0,2	5,90 €
2010	Sauvignon blanc trocken Weingut Villa Gutenberg, Oestrich-Winkel /Rhg. Ein runder, eleganter Wein.	0,2	6,30 €
2010	Winkeler Hasensprung Riesling Spätlese Weingut Villa Gutenberg, Oestrich-Winkel /Rhg. Eine fruchtige Riesling Spätlese mit interessantem Süße-Säure-Spiel	0,2	6,90 €

Alle Weine auch als „Piffchen“ (0,1l-Glas)

## Offene Roséweine:

2010	Spätburgunder Weißherbst Weingut Villa Gutenberg, Oestrich-Winkel Ein herrlich unkomplizierter Rosé	0,2	4,90 €
2010	Saint Hendrik J.P.&M. Darde, Mèze / Languedoc Ein würziger und feinfruchtiger Franzose mit Frucht und Esprit.	0,2	5,30 €

## Offene Rotweine:

2009	Spätburgunder trocken QbA. Weingut Villa Gutenberg, Oestrich-Winkel/Rhg. Ein herrlich unkomplizierter, leichter Spätburgunder	0,2	5,40 €
2010	„Komposition-Rot“ trocken Weingut Villa Gutenberg, Oestrich-Winkel/Rhg. Ein kräftiger, dunkler Wein aus drei Rebsorten, die gemeinsam in einem Weinberg wachsen.	0,2	5,90 €
2009	Dornfelder trocken Weingut Spiegel, Großfischlingen/Pfalz Der kräftige Klassiker unter den deutschen Roten !	0,2	5,80 €
2010	Merlot Domaine La Prade, Languedoc-Roussillon Ein runder und voller Wein, der sich harmonisch an den Gaumen schmiegt.	0,2	5,90 €
2009	Cabernet Sauvignon Domaine La Prade, Languedoc-Roussillon Ein würziger und fleischiger Wein, der gut zu kräftigen Gerichten passt.	0,2	5,90 €
2010	Navajas Tinto Bodegas Navajas Rioja DOC Voll, rund -typisch spanisch.	0,2	6,30 €

Alle Weine auch als „Piffchen“ (0,1l-Glas)