

# Séparée

## Wein und mehr....

Lieber Gast,

danke, dass Sie heute im Séparée sind. Séparée bedeutet aus dem Französischen übersetzt Sonderraum oder kleiner Nebenraum für ungestörte [intime] Zusammenkünfte und in diesem Sinne möchten wir Ihnen als Gastgeber einen besonderen Besuch in unserem Séparée im Château Berts bereiten.

Gemäß unserem Motto Wein und mehr, haben wir uns auf die Karte geschrieben mehrere Traditionen des Chateau Berts wieder zu beleben. Wein erleben und konsumieren in allen Ausprägungsarten, aber nicht nur das, sondern eben MEHR.

Hochwertige Spirituosen, wie sie hier im Haus schon ab 1864 hergestellt wurden, finden sie ebenfalls in unseren besonderen Räumlichkeiten.

Gemäß unserem Leitspruch haben wir aber MEHR.... Lassen Sie sich dazu beraten und verwöhnen.... Wir hoffen, dass Sie sich bei uns im Haus und mit unserem Team wohl fühlen.

---

## Offener Ausschank

---

### Weißwein offen

			brutto / Glas	brutto/Flasche*
<b>Chardonnay</b> <sup>SO</sup>	<b>0,2l</b>		<b>6,00 €</b>	<b>21,00 €</b>
Me Jean Bon	Pays D'Oc	Frankreich		
Das Duftspiel beginnt mit zarten Birnen-, Apfel- und Pfirsich-Aromen, dann entfalten sich reife Noten von Tropenfrucht.				
<b>Sauvignon Blanc</b> <sup>SO</sup>	<b>0,2l</b>		<b>7,00 €</b>	<b>25,00 €</b>
Camas	Anne de Joyeuse	Languedoc	Frankreich	
Intensive Aromen von Zitrusfrüchten in der Nase. Am Gaumen frische Fruchtaromen.				
<b>Grauburgunder</b> <sup>SO</sup>	<b>0,2l</b>		<b>7,50 €</b>	<b>26,00 €</b>
Katharina Krieger	Pfalz	Deutschland		
Reife, gelbe Früchte geben den Ton bei diesem Grauburgunder von Katharina Krieger an. Er ist dicht, cremig und elegant und hat eine ganz tolle Balance.				
<b>Lugana</b> <sup>SO</sup>	<b>0,2l</b>		<b>8,50 €</b>	<b>30,00 €</b>
projekt wino	Venetien	Italien		
In der Nase zarte florale Aromen und eine leichte Note von Trockenfrüchten. Frischer Geschmack und feine Säure. Der Lugana wächst auf den besonderen Lehmböden am Gardasee.				
<b>Riesling</b> <sup>SO</sup>	<b>0,2l</b>		<b>8,00 €</b>	<b>28,00 €</b>
Diverse Sorten	Rheinland Pfalz / Mosel	Deutschland		

\*Verzehr im Haus

## Rosé offen

			brutto / Glas	brutto / Flasche*	
<b>Spätburgunder Rosé <sup>SO</sup></b>	<b>0,2l</b>		<b>6,00 €</b>	<b>21,00 €</b>	
Katharina Krieger	Pfalz	Deutschland			
Herrliche Komposition diverser Beerenfrüchte, die einen sofort an den heimischen Garten erinnert Die ansprechende rosa Farbe in Verbindung mit der belebenden Säure sorgt für Leichtigkeit am Gaumen und lädt zum Loslassen ein.					
<b>Portugieser/Spätburgunder Jubel &amp; Trubel Rosé <sup>SO</sup></b>	<b>0,2l</b>		<b>6,50 €</b>	<b>23,00 €</b>	
Weingut Closheim	Nahe	Deutschland			
Im Glas ein Bukett von roten Sommerfrüchten wie Erdbeeren und Himbeeren. Im Geschmack fruchtig und lebendig.					
<b>360°Rosé Cuvée Merlot, Syrah und Cabernet <sup>SO</sup></b>	<b>0,2l</b>		<b>7,00 €</b>	<b>25,00 €</b>	
Weingut Gies Düppel	Pfalz	Deutschland			
Farbe wie ein Wildlachs. Mix aus roten Früchten fruchtig und lebendig.					

## Rotwein offen

				brutto / Glas	brutto / Flasche*
<b>Malpere</b> <sup>SO</sup>	<b>0,2l</b>				
Anne de Joyeuse	Languedoc	Frankreich		<b>6,00 €</b>	<b>21,00 €</b>
Rubin, schwarze Johannisbeere und schwarze Früchte mit einem Hauch von Schokolade und Mokka. Ziemlich konzentriert mit kräftigen, gut integrierten Tanninen. Schöne Frische am Ende.					
<b>Primitivo</b> <sup>SO</sup>	<b>0,2l</b>				
Teatro Latino	Apulien	Italien		<b>7,00 €</b>	<b>26,00 €</b>
In der Nase Aromen von Backpflaumen. Würziger Geschmack, harmonisch und nachhaltig.					
<b>Rioja</b> <sup>SO</sup>	<b>0,2l</b>				
Don Jacobo	Bodeagas	Coral Tempranillo	Spanien	<b>6,50 €</b>	<b>23,00 €</b>
In der Nase erscheinen Aromen von Birne, Pfirsich und Banane. Im Gaumen mittlere Säure, Aromen von reifen Früchten und Kompott mit einem langen Abgang.					
<b>Tempranillo</b> <sup>SO</sup>	<b>0,2l</b>				
Gaudeamus	Bodega Hermanos del Villar	Ribera del Duero	Spanien	<b>7,00 €</b>	<b>25,00 €</b>
Intensive Fruchtaromen nach Brombeeren und Heidelbeeren. Kombiniert mit einem Hauch von Holz und Karamell. Elegant mit feinen Tanninen.					
<b>Gamay</b> <sup>SO</sup>	<b>0,2l</b>				
Le Bois Jacou	Domaine Merieau	Frankreich		<b>7,00 €</b>	<b>25,00 €</b>
Vielschichtige Aromen roter Früchte, angenehm unkomplizierter, fruchtiger Trinkfluss.					

\*Verzehr im Haus

## Flaschenauswahl

<b>Pinot Grigio<sup>SO</sup> 2023</b>		<b>0,75l</b>		<b>17,00 €</b>
Poderj - Di Camillo	Abruzzen	Italien		
Nase von Äpfeln und Melonen, angenehme Fruchtnuancen, harmonisch. 12,5% vol %				
<b>Custoza<sup>SO</sup> DOC 2023</b>		<b>0,75l</b>		<b>25,00 €</b>
Cantina Menegotti	Venetien	Italien		
Leuchtendes Strohgelb. Aromatische und trotzdem leichte Nase mit intensiven, fruchtigen Noten. Ausgewogen, zarter Schmelz und runder, fülliger Körper. 12,5% vol %				
<b>Muscadet 2023 Sèvre et Maine<sup>SO</sup>, Sur Lie</b>		<b>0,75l</b>		<b>25,00 €</b>
Domaine Poiron Dabin	Loire	Frankreich		
Frischer Duft nach Melone, Quitte und Limette. Animierend saftig mit schöner Balance zwischen Säure und Mineralik.. 12,0% vol %				
<b>Sauvignon Blanc<sup>SO</sup> 2023</b>		<b>0,75l</b>		<b>30,00 €</b>
Touraine Domaine De la Renaudie	Loire	Frankreich		
In der Nase Gelbfruchtig, Exotisch, leicht zitrisch, Holunderblüte. Gute Länge mit schön harmonischer Säure und Saftigkeit. 13,0% vol %				
<b>Sancerre la croix au Garde<sup>SO</sup> 2023</b>		<b>0,75l</b>		<b>55,00 €</b>
Domaine Pelle	Menetou-Salon / Sancerre Loire	Frankreich		
In der Nase fügen sich Exotik, Zitrus, Honig und Feuerstein zusammen. Voller Körper mit schöner Mineralik komplex und einfach zugleich. 13,0% vol %				
<b>Petit ModAt'mour Rosé<sup>SO</sup> 2022,</b>		<b>0,75l</b>		<b>38,00 €</b>
Domaine Modat	Languedoc-Roussillon	Frankreich		
Ein unkompliziertes aber keineswegs langweiliges Trinkvergnügen. Die Grenachefamilie sorgt für die Frucht und der Syrah für das Gerüst. Der geologischen Untergrund des Granitgneiss wird fühlbar. 12,5% vol %				

---

## Champagner - Sekt

---

Champagne Moet & Chandon	0,75l	115,00 €	
Champagne Moet Champagne Frankreich			
Champagne Moet ICE	0,75l	135,00 €	
Champagne Moet Champagne Frankreich			
Champagne Moet & Chandon Rose Imperial	0,75l	135,00 €	
Champagne Moet Champagne Frankreich			
Veuve Clicquot	0,75l	115,00 €	

---

## Sekt

---

### **Cremante** de Loire Brut blanc / rose

Feinwürziger Duft nach Lychee, Aprikosen und wildem Honig, dazu ein schöner Körper mit Rasse und Finesse. (blanc)

Bouquet von reifen Himbeeren und frischen Erdbeeren, zarter, süsslicher Schmelz und feine Struktur. (rose)

Flasche	0,75l	35,00 €	
Glas	0,1l	6,00 €	

### **Frizzante** Piu

Schöne helle, strohgelbe Farbe, mit grünlichen Reflexen. Ein zartes Bukett fruchtigen Äpfeln und grünen Obst. Mit einer frischen und leichten Restsüße.

Flasche	0,75l	29,90 €	
Glas	0,1l	6,00 €	

---

## Bierkarte

---

Peters Kölsch vom Fass

0,2l 2,20 €

0,3l 3,30 €



Radeberger Pils

0,33l

3,50 €



Radeberger Pils alkoholfrei

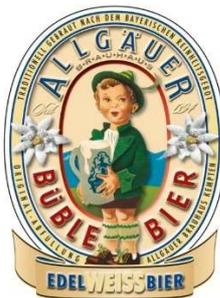
0,33l

3,50 €

Büble Weizen

0,5l

4,90 €



Büble Weizen alkoholfrei

0,5l

4,90 €

**Jugendschutz:** Unser Angebot richtet sich ausschließlich an Personen über 18 Jahre. Sofern der Kunde unter 18 Jahren alt sein sollte, darf er keinen Alkohol über uns beziehen und verkosten. Auch die Auslieferung / Aushändigung der Ware erfolgt ausschließlich an Personen, die das 18. Lebensjahr überschritten haben.

## Nichtalkoholische Getränke

Selters Klassik	0,25l	2,70 €
Selters Naturel	0,75l	6,90 €
Glas Wasser (still)	0,2l	1,50 €
Coca Cola	0,20l	2,60 €
Coca Cola ZERO	0,20l	2,60 €
Fanta Orange	0,20l	2,60 €
Sprite	0,20l	2,60 €
Schweppes Bitter Lemon	0,20l	2,70 €
Schweppes Ginger Ale	0,20l	2,70 €
Schweppes Ginger Beer	0,20l	2,70 €
Schweppes Tonic	0,20l	2,70 €
Apfelsaft klar / trüb	0,33l	2,90 €
Orangensaft	0,33l	2,90 €
Kirschsft	0,33l	2,90 €
Bananensaft	0,33l	2,90 €
Schorle Apfel klar / trüb	0,33l	3,60 €
Schorle Kirsche	0,33l	3,60 €
Schorle Maracuja	0,33l	3,60 €
Schorle Rhabarber	0,33l	3,60 €
Limo Orange	0,33l	3,60 €
Vitamalz	0,33l	3,60 €
Red BULL	0,25l	3,90 €



---

## *Kaffeespezialitäten*

---

Kaffee Crema <sup>Ml</sup>	3,30 €	
Cappuccino <sup>Ml</sup>	3,80 €	
Milchkaffee <sup>Ml</sup>	3,80 €	
Latte Macchiato <sup>Ml</sup>	3,80 €	
Espresso	2,50 €	
Espresso Macchiato <sup>Ml</sup>	2,70 €	
Espresso Duo	4,50 €	
Haferdink, Laktosefreie Milch		+0,30 €
Vanille / Caramel / Cocos/ Nuss		+0,50 €

---

## *Weitere Heißgetränke*

---

Kakao <sup>Ml</sup>	3,50 €
Tee (diverse Sorten)	3,30 €
Tee (türkisch) Cay	2,20 €

---

## *Aperitive*

---

Sarti Spritz	0,2 l	7,50 €
Chandon Garden Spritz	0,15 l	9,00 €
Aperol Spritz	0,2 l	7,50 €
Lillet Berry	0,2 l	7,50 €
Drachenfrucht Spritz	0,2 l	7,50 €
Hugo Spritz	0,2 l	7,50 €
Limoncello Spritz	0,2 l	7,50 €
Tinto Vino Speciale	0,2 l	5,50 €
Campari	2cl	5,00 €
Campari	4cl	9,00 €
Werner Wermut	2cl	3,50 €
Martini	5cl	6,00 €

---

## *Cocktails*

---

Sex on the beach

0,2 l

7,50 €

Cosmopolitan

0,2 l

7,50 €



---

## *Digestif / Shots & Shooters*

---

Jägermeister	2cl	3,00 €	/	4cl	5,50 €
Jägermeister Manifest	2cl	5,50 €	/	4cl	9,50 €
XUXU Erdbeer Limes	4cl	4,00 €			
Fruchtiger Erdbeerlikör mit Vodka					
B-52	4cl	6,00 €			
Kalua/Baileys/Rum					
Ramazotti	2cl	3,50 €	/	4cl	6,00 €
Ramazotti Crema	2cl	3,50 €	/	4cl	6,00 €

---

## *Cognac*

---

Hennessy Cognac	2cl	10,00 €			
-----------------	-----	---------	--	--	--

---

## *Whisky*

---

Whisky Johnny Walker red label	2cl	5,50 €	/	4cl	9,00 €
Whisky Johnny Walker black label (min. 12 years old)	2cl	6,00 €	/	4cl	10,00 €
Whisky Jack Daniels	2cl	6,50 €	/	4cl	9,50 €
Whisky Jameson	2cl	7,00 €	/	4cl	12,00 €
Whisky Chivas	2cl	8,00 €			
Whisky Glenfidich 12	2cl	10,00 €			

---

## *Vodka*

---

Vodka (Absolut)	2cl	4,50 €	/	4cl	8,00 €
Vodka (Grey Goose)	2cl	6,50 €	/	4cl	11,00 €

---

## *Rum*

---

Rum (Bacardi)	2cl	4,50 €	/	4cl	7,00 €
Havana Club 3 Jahre	2cl	4,50 €	/	4cl	7,50 €
Havana Club 7 Jahre	2cl	7,50 €	/	4cl	13,50 €

---

## *Likör*

---

Flimm Waldmeister	2cl	3,00 €	/	4cl	4,50 €
Flimm Bärbelchen	2cl	3,00 €	/	4cl	4,50 €
Sambuca	2cl	3,00 €	/	4cl	4,50 €
Limoncello Cellini	2cl	3,00 €	/	4cl	4,50 €
Baileys	2cl	3,50 €	/	4cl	5,00 €
Italicus	2cl	4,50 €	/	4cl	7,50 €
Amaretto	2cl	4,50 €	/	4cl	7,50 €

---

## *Schnaps*

---

Asbach Uralt	2cl	3,50 €			
Ouzo	2cl	3,50 €	/	4cl	6,00 €
Grappa Julia Spezial	2cl	6,50 €			
Raki Gold	2cl	4,50 €	/	4cl	8,00 €

---

## *Gin Tonic*

---

Gin (Bombay Sapphire)	4cl	9,50 €
Gin (Bombay Dry)	4cl	9,50 €
Gin (Malfy)	4cl	11,50 €
Gin (Hendricks)	4cl	12,50 €

---

## *Tequila*

---

Sierra Tequila Blanco	2cl	4,50 €
Sierra Tequila Reposado	2cl	5,00 €
Tequila Dos Mexicanos	2cl	6,00 €

## Menükarte Weinbegleitung

Flammkuchen* Séparée <sup>SW, GL, MI</sup> Serrano Schinken, Rucola, Grana Padano DDP	14,90 €
Flammkuchen* à la Turca <sup>GL, MI</sup> Türkischer Rinderschinken, Rucola, Grana Padano DDP	14,90 €
Flammkuchen* Lachs <sup>FI, GL</sup> Lachs, Frühlingszwiebel, Rucola, Grana Padano DDP	15,90 €
Flammkuchen* Elsässer Art <sup>SW, GL</sup> Speck, Rucola, Grana Padano DDP	12,90 €
Flammkuchen* Mozzarella <sup>V, GL</sup> Tomate, Mozzarella, Rucola, Grana Padano DDP	12,90 €
Aioli <sup>MI, EI</sup> mit Brot <sup>GL</sup> Knoblauch, Olivenöl, Kräuter, Sizilianisches Bauernbrot	5,50 €
Extra Aioli <sup>MI, EI</sup> Knoblauch, Olivenöl, Kräuter	2,50 €
Extra Brot <sup>GL</sup> Sizilianisches Bauernbrot	3,00 €
Käseplatte <sup>MI, V</sup> für eine Person diverse Käsesorten; Walnüsse, Trauben, Senf	9,50 €
Käseplatte <sup>MI, V</sup> für zwei Personen diverse Käsesorten; Walnüsse, Trauben, Senf	17,90 €
Bruschetta <sup>GL, V</sup> Sizilianisches Bauernbrot, Tomaten, Zwiebeln, Rucola, Grana Padano DDP	7,50 €
Caprese kalt, <sup>V</sup> Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl, Balsamicoessig	7,50 €
Oliven Mix <sup>V, V+</sup>	6,50 €
Nachos <sup>GL</sup> mit Käse <sup>MI</sup> überbacken	7,50 €
1 Soße nach Wahl Käse, Guacamole, Salsa	
Extra Soße	2,50 €

\*Flammkuchen, <sup>1, 2, 3, 13</sup>



---

## *Dessert*

---

### Tartufo Limoncello <sup>MI, SC</sup>

Ein sommerlicher halbgefrorener Eis-Pralinentraum! Auf der Zunge zerschmilzt das zitronenfrische Limoncello-Gefühl mit zarter weißer Schokolade und softer weißer Mandelcreme. Kleine Splitter vom Haselnuss-Torrone schenken leichten Knusper-Crunch. Auf einer Dekoration von Früchten. Es reicht ein Löffel vom Tartuffo und man erinnert sich an seinen letzten Italienurlaub! Es schmeckt einfach zum Dahinschmelzen. Der Name „Tartufo“ stammt von der Form der gleichnamigen Trüffelpraline.



### Tartufo Bianco <sup>MI, SC</sup>

Klassische Eisspezialität aus Italien, inspiriert von den gleichnamigen Trüffelpralinen. Diese Variante besteht aus cremigem Milcheis und einem Kaffee-Eis-Kern. Das Dessert wird von Hand gerollt und mit Baiser-Stückchen ummantelt. Auf einer Dekoration von Früchten. Es reicht ein Löffel vom Tartuffo und man erinnert sich an seinen letzten Italienurlaub! Es schmeckt einfach zum Dahinschmelzen. Der Name „Tartufo“ stammt von der Form der gleichnamigen Trüffelpraline.



## Zusatzstoffe Kennzeichnung

