



ZUM GRÜNEN KAKADU



Staatstheater
Mainz

„Was ich hier so eigentümlich finde, ist, daß alle scheinbaren Unterschiede sozusagen aufgehoben sind. Wirklichkeit geht in Spiel über – und Spiel in Wirklichkeit.“ (Der grüne Kakadu)

Liebe Gäste,

grüne Kakadus zeichnen sich dadurch aus, dass es sie gar nicht gibt. Tauchen sie dennoch auf, sind sie eine Erfindung – echte Theatertiere also! Erfunden hat den grünen Kakadu Arthur Schnitzler mit seiner 1898 erschienen Theatergroteske. Schauplatz ist die gleichnamige Bar eines ehemaligen Theaterdirektors in Paris, Treffpunkt undurchschaubarer Gestalten mitten in der französischen Revolution. *Der grüne Kakadu* spielt mit Sein und Schein, niemand weiß, auf wen er da wirklich trifft und wer nur vorgibt zu sein, was er eigentlich nicht ist. Schnitzler schrieb das Stück zur Jahrhundertwende, als die kulturoppositionellen Kreise vorbereiteten und – dachten, was später in der Weimarer Republik und in den so genannten wilden Zwanzigern umgesetzt wurde. Darum hat der Geist der 1920er Jahre stilistisch Einfluss auf die Gestaltung der Räume genommen, in denen Theater und Gastronomie miteinander verbunden werden: Ästhetische Anklänge finden sich in Raumteilern, die zugleich an Federn erinnern, in Möbelformen, Spiegeln und weiteren Stilelementen. Man trifft hier vielleicht nicht die Schnitzlersche Halbwelt, aber hier können Theater und Wirtshaus miteinander zu einer Einheit werden – wo wir Sie einladen, bei gutem Essen und besten Weinen Wirklichkeit und Fantasie miteinander abzugleichen!

Unsere Küche möchte dieses Erlebnis mit modern interpretierter rheinhessischer Esskultur bereichern – Tradition bedeutet für uns Inspiration. Genießen Sie unsere Auswahl an Gerichten, die ihre Vielfalt aus einer Mischung von regionaler Verbundenheit und internationaler Offenheit schöpfen. Nachhaltigkeit ist uns wichtig, darum beziehen wir unsere Produkte ausschließlich von regionalen Anbietern und legen Wert auf saisonale Speisen.

Auf unserer Weinkarte finden Sie rheinhessische Weine und ausgesuchte Winzer der Great Wine Capitals. Und selbstverständlich haben wir für unser Wappentier einen eigenen Cocktail geschaffen – den leuchtenden Grünen Kakadu.

Seien Sie herzlich willkommen!

Ihr Team des Grünen Kakadu

Frühstücken im grünen Kakadu

Samstag & Sonntag

10:00 bis 12:00 Uhr

<i>Mainzer Frühstück</i>	12 €
Fleischwurst von der Metzgerei Luckas Meenzer Weck Senf	
<i>Kakadufrühstück</i>	18 €
Brotkorb Butter Marmelade Rührei Lachs Parmaschinken Käseauswahl Trauben	
<i>Theaterfrühstück</i>	17 €
Brot Avocado Lachs pochiertes Ei Schnittlauch	
<i>Theaterfrühstück „New York“</i>	16 €
4 Pancakes Ahornsirup Beeren	
<i>Theaterfrühstück „Italia“</i>	16 €
Baguette Butter Tomate Mozzarella Parmaschinken gekochtes Ei	
<i>Veganes Frühstück</i>	13,5 €
Porridge Hafermilch Beeren Sojajoghurt Banane Ahornsirup	
<i>Rührei oder 2 Spiegeleier</i>	8,5 €
Baguette Butter	
+ Bacon	10,5 €

Täglich wechselndes Angebot vom Café Blum

<i>Törtchen</i>	8,1 €
-----------------	-------

SAISONKARTE

<i>Maiscremesuppe</i> Popcorn Kabeljau Kräuteröl	9 €
<i>Bärlauch-Gnocchi</i> Rucola Parmesan	18 €
<i>Wildkräutersalat</i> Kartoffelgarnele Wachtel-Ei Dip	19 €
<i>Gebratene Jakobsmuscheln</i> Grüner Spargel Chardonnay-Sauce Lachskaviar	21 €
<i>Kabeljau-Loin</i> Rahmspitzkohl Kräuteröl Drillinge	29 €
<i>Krustentier-Risotto</i> Kartoffelgarnele Kabeljau Jakobsmuschel Grüner Spargel	33 €
<i>Weinempfehlung</i>	
<i>Weingut J. Hofmann, Appenheim</i> 2023 Weißweincuvée Fusion trocken	0,2 6,5 €

Für Ihre Kinder halten wir eine eigene Kinderkarte bereit.



SPEISEN

Vorspeisen – nicht nur für vorneweg

<i>Kürbisrahmsuppe</i> Kürbis Kerne Öl	9 €
<i>Handkäse</i> Apfel-Dressing rote Zwiebeln Brot Butter	11 €
<i>Fleischwurst von der Metzgerei Luckas</i> Meenzer Weck Senf	12 €
<i>Fleischwurstsalat</i> Zwiebeln Essiggurken rote Zwiebeln Bratkartoffeln	16 €
<i>Rheinhessen-Vitello</i> Kalbstafelspitz grüne Soße Wachtel-Ei	16 €
<i>Matjes Hausfrauen-Art</i> Äpfel Gurke Zwiebeln Kartoffeln Salat	18 €
<i>Salatteller</i> Wildkräuter Avocado Cherrytomaten Kerne Kresse + Rinderstreifen	19 € 24 €
+ Kartoffelgarnele	27 €
<i>Salatdressings zur Auswahl:</i> Essig-Öl Honig-Senf Kräuter	
<i>Caipirinha-Lachs</i> gebeizter Island-Lachs Salat Keta-Kaviar Dip	21 €

Hauptspeisen – klassisch-modern

<i>Trüffel-Tagliatelle</i>	22 €
Trüffelrahm Trüffel Rucola Parmesan	
kleine Portion	16 €
<i>Gemüse-Kokos-Curry</i>	22 €
Gemüse-Allerlei Curry-Kokos-Rahm Reis Rucola Sesam	
<i>Kalbsleber „Berliner Art“</i>	27 €
Leber Äpfel Zwiebeln Kalbsjus Kartoffelpüree	
<i>Perlhuhnbrust</i>	28 €
Gebratene Perlhuhnbrust Kaiserschoten Bärlauch-Gnocchi Jus	
<i>Dorade</i>	29 €
Gebratenes Doradenfilet grüner Spargel Rosmarinkartoffeln	
<i>Wiener Schnitzel</i>	33 €
Kalbsschnitzel Kartoffel-Gurkensalat Kapern Sardellen Zitrone	
<i>Argentinisches Rumpsteak</i>	36 €
Kräuterbutter Portweinjus Pommes Salat	

Desserts

<i>Schokoladensoufflé</i> Früchte Aprikosensorbet	11 €
<i>Tonkabohnen-Crème brûlée</i> Früchte Vanilleeis	13 €
<i>Tarte Tatin</i> Apfel-Tarte Früchte Salzkaramell-Eis	14 €
<i>Törtchen von Café Blum</i> Fragen Sie gern nach unserer Auswahl	8,1 €
<i>Internationaler Käseteller</i> Käseauswahl Trauben Brot Butter	13 €



Für unsere Gäste mit Allergien/Unverträglichkeiten liegt eine Speisekarte mit den Allergenzeichnungen zur Einsicht bereit. Gerne nehmen wir auf mögliche Allergien/Unverträglichkeiten Rücksicht.
Bitte sprechen Sie uns an.

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.
Zahlarten: Bar, kontaktlos mit Debit- oder Kreditkarte oder mit der Kakadu-Geschenkkarte (erhältlich hier im Restaurant).

HEISSGETRÄNKE

Kaffeerösterei Müller Mainz – Bio und Fairtrade

Café crème	3,3 €
Cappuccino	3,7 €
Espresso	2,5 €
Espresso Macchiato	3,2 €
Doppelter Espresso	4,5 €
Latte Macchiato	3,9 €
Milchkaffee	3,9 €
Heiße Schokolade	3,5 €
+ Sahne	4,3 €

Ronnefeldt-Tee im Kännchen 5,2 €

Darjeeling Summer Gold

mit köstlichem Muskatell-Aroma

Earl Grey

mit Bergamottegeschmack

Morgentau

ungewöhnlich fein-fruchtige Aromen und Blüten

Rooibos Valley

Hocharomatisch und vollmundig

Sweet Nana Mint

Kräutertee mit Minzgeschmack

Ayurveda Herbs & Ginger

perfekt balancierte Kräutermischung

Pure Fruit

prickelnd saftiges Aroma mit leichtem Säureton

Plum & Cinnamon

Tee-Komposition für kalte Tag

frische Pfefferminze 4,5 €

frischer Ingwer 4,5 €

BIER

VOM FASS

<i>Radeberger Pils</i>	0,3	3,8 €
	0,5	4,8 €
<i>Paulaner Weißbier</i>	0,3	3,8 €
	0,5	4,8 €
<i>Hacker-Pschorr Münchener Hell</i>	0,3	3,8 €
	0,5	4,8 €

FLASCHENBIERE

<i>Jever Pils / Jever Fun alkoholfrei</i>	0,33	3,8 €
<i>Radeberger alkoholfrei</i>	0,33	3,8 €
<i>Paulaner Leichte Weisse</i>	0,5	4,8 €
<i>Paulaner Weißbier 0 % alkoholfrei</i>	0,5	4,8 €

CIDER

<i>Kiezbaum Apfel</i>	0,33	3,9 €
<i>Kiezbaum Birne</i>	0,33	3,9 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<i>Tafelwasser</i>	0,35	3 €
Sprudel / Naturell	0,75	5,9 €
<i>Fritz-Kola mit Zucker / superzero</i>	0,33	3,8 €
<i>Fritz-MischMasch</i>	0,33	3,8 €
<i>Fritz-Limo Orange / Zitrone / Apfel-Kirsch-Holunder</i>	0,33	3,8 €
<i>Fritz-Spritz Bio Apfel / Traube</i>	0,33	3,8 €
<i>Granini Orangensaft</i>	0,2	3,5 €
<i>Thomas Henry</i>	0,2	4,2 €
Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic Water		
<i>Hausgemachte Limonaden</i>	0,3	6 €
Ingwer-Rosmarin / Basilikum-Limette / Holunderblüte-Minze / Maracuja-Thymian / Zitrone-Minze		

SPIRITUOSEN

<i>Scheibel Premium / Schwarzwald</i> Williams-Birne, Alte Pflaume, Kirsch, Himbeer	0,02	4,5 €
<i>Fein-Brennerei Prinz / Steiermark</i> Alte Marille Holzfaß	0,02	5,5 €
<i>Weingut Möhn</i> Alter Bertel Riesling Weinbrand	0,02	5,5 €
<i>Calvados Pâpidoux Fine</i>	0,02	5,5 €
<i>Jacopo Poli</i> Grappa di Sassicaia	0,02	6,5 €
Eau de Vie de Marc	0,02	6,5 €

DIVERSE BITTER

<i>Ramazotti</i>	0,04	4,5 €
<i>Averna</i>	0,04	5 €
<i>Werner Vermouth</i>	0,04	7,5 €

LONGDRINKS

<i>Gin Tonic</i> Bombay Sapphire London Dry Gin, Thomas Henry Tonic Water	0,2	9,5 €
<i>Vodka Lemon</i> Absolut Vodka, Thomas Henry Bitter Lemon	0,2	8,5 €

COCKTAILS

<i>Grüner Kakadu</i>	0,2	8,5 €
Vodka, Gingerbeer, Limettensaft, Basil Limes		
<i>Hugo</i>	0,2	7,5 €
Winzersekt, Holundersirup, Minze, Mineralwasser		
<i>Lillet Berry</i>	0,2	7,5 €
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry		
<i>Aperol Spritz</i>	0,2	7 €
Winzersekt, Aperol, Mineralwasser		
<i>Campari Spritz</i>	0,2	8,5 €
Campari, Winzersekt, Limette		
<i>Gin Tonic</i>	0,2	9,5 €
Bombay Sapphire London Dry Gin, Thomas Henry Tonic Water		
<i>Kir Royal</i>	0,1	7 €
Winzersekt, Creme de Cassis		

MOCKTAILS - ALKOHOLFREI

<i>Grüner Kakadu - alkoholfrei</i>	0,2	7,5 €
Gingerbeer, Limettensaft, Basil Limes		
<i>Aperol Spritz - alkoholfrei</i>	0,2	6 €
Ginger Ale, San Bitter, Orangensaft, Orangenscheibe, Thymian		
<i>Hugo - alkoholfrei</i>	0,2	6,5 €
Ginger Ale, Holundersirup, Limettensaft, Minze, Mineralwasser		

SEKT & CHAMPAGNER

Weingut Singer-Fischer, Ingelheim, Rheinhessen

Riesling Sekt Brut 0,1 6 €
spritzig, frisch, unkompliziert 0,75 29 €

amatwine, Ingelheim, Rheinhessen

Amat Palmstone brut nature 0,75 35 €
*„Ein extrem trockener Scheurebe Sekt. Was für eine absolute Besonderheit!“ *Concept Riesling*

VDP Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen

2018 Cuvée Katharina Brut Nature 0,75 45 €
Pinot Noir 86 %, Pinot Meunier 14 %, trocken, Flaschengärung, über 36 Monate Hefelager, Noten von Grapefruit, Waldbeeren, Meersalz und Brioche

2014 Pinot Brut Nature, VDP.Sekt Prestige 0,75 39 €
mind. 90 Monate Hefelager, Aromen von Brioche, Nussbutter und gerösteten Mandeln, tiefgründiger Körper mit langem Nachhall

VDP Weingut BattenfeldSpanier, Hohen-Sülzen, Rheinhessen

VDP.Sekt Prestige 2014 Blanc de Blancs Extra Brut 0,75 75 €
100 % Chardonnay, 8 Jahre Hefelager, feine Aromen von Brioche und Melone

Domaine Laurent-Perrier, Tours-Sur-Marne, Champagne

La Cuvée brut 0,75 95 €
fein und frisch, hoher Chardonnay-Anteil

Cuvée Rosé brut 0,75 140 €
Aromen roter Früchte, ausgeprägte Intensität und Frische

ALKOHOLFREI

Henkel % Co. Sektkellerei KG, Wiesbaden

Freixenet Legero, alkoholfreier Secco - Piccolo 0,2 8,5 €

STAATSTHEATER-WEINE

Weingut Singer-Fischer, Ingelheim

Riesling Sekt Brut	0,1	6 €
<i>spritzig, frisch, unkompliziert</i>	0,75	29 €

VDP Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen

2014 Pinot Brut Nature, VDP.Sekt Prestige	0,75	39 €
<i>mind. 90 Monate Hefelager, Aromen von Brioche, Nussbutter und gerösteten Mandeln, tiefgründiger Körper mit langem Nachhall</i>		

Weingut BattenfeldSpanier, Hohen-Sülzen

2023 Riesling Eisquell trocken	0,2	6 €
<i>VDP Gutswein, Noten von Steinobst, weißem Pfirsich, Pflaumen und Mirabellen, leicht salzige Noten, puristisch, klar und präzise</i>	0,75	21 €

Weingut Bischel, Appenheim

2023 Grauburgunder trocken	0,2	6 €
<i>VDP Gutswein, Noten von Apfel, Pfirsich und Aprikosen, vollmundig, Schmelz, tolle Balance</i>	0,75	21 €

Weingut J. Hofmann, Appenheim

2023 Rosé trocken	0,2	6 €
<i>Spätburgunder & Portugieser, ein Wein für die Terrasse, Aromen von Himbeere und Erdbeere</i>	0,75	21 €

Weingut Krämer, Gau-Weinheim

2021 Rotwein Cuvée trocken	0,2	6 €
<i>Cabernet Sauvignon, Regent, Spätburgunder, tiefgründig, wunderbarer Trinkfluss, Barriquereife, Aromen von Brombeere, Kirsche und Pflaume</i>	0,75	21 €



Die Weine unserer Theateredition können Sie auch zuhause genießen. Gerne verpacken wir Ihnen die Flaschen zum Mitnehmen oder Verschenken.

Preise: Weine je 14,5 €; Sekt 19,5 bzw. 29,5 €



WEITERE OFFENE WEINE

WEISSWEINE

Weingut Hofmann, Appenheim, Rheinhessen

2023 Weißweincuvée Fusion trocken 0,2 6,5 €
Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Riesling

2022 Sauvignon Blanc trocken 0,2 8 €
Aromen von Stachelbeere, Spargel und Holunder 0,75 28 €

Weingut Bischel, Appenheim

2022 Weisser Burgunder trocken VDP.Gutswein 0,2 7 €
viel Frucht, etwas Kräuter, sehr saftig im Abgang 0,75 25 €

2023 Silvaner trocken VDP.Gutswein 0,2 6,5 €
intensive Würze, gelbe Früchte, fein-cremiger Abgang 0,75 24 €

VDP Weingut Gunderloch, Nackenheim, Rheinhessen

2023 Riesling Kabinett Jean-Baptiste feinherb 0,2 8 €
feine Fruchtaromatik von Pfirsich, Aprikose und Apfel 0,75 29 €

2021 Riesling Spätlese 0,1 4 €
Elegante Spätlese mit Aromen von gelben Steinfrüchten 0,2 8 €

Weingut Schneiders-Moritz, Pommern, Mosel

2022 Riesling trocken 0,2 6,5 €
frisch, spritzig, erfrischend, unkompliziert

CáMaiol, Lombardei, Italien

2022 Prestige Lugana DOP 0,2 9,5 €
frisch, mineralisch, elegant 0,75 32 €

ROTWEINE

Weingut Braunewell, Essenheim, Rheinhessen

2020 „der kleine François“ Cuvée rot trocken 0,2 6,5 €
Aromen von Pflaume, Wacholder und Holunder 0,75 24 €

Weingut Mirjam Schneider, Mainz, Rheinhessen

2020 Gau-Bischofsheimer Spätburgunder trocken 0,2 7,5 €
warm und vollmundig mit zarten Vanillearomen 0,75 29 €

WEINSCHORLE 0,2 3,5 €
0,4 6 €

WEISSWEINE AUS RHEINHESSEN

VDP Weingut BattenfeldSpanier, Hohen-Sülzen 2022 Grüner Sylvaner trocken, VDP.Gutswein <i>in der Nase Nektarine und gelbe Birne, frühlings- frische Kräuter, fokussiert und präzise</i>	0,75	26 €
VDP Weingut Bischel, Appenheim 2022 Appenheim Weissburgunder & Chardonnay VDP.ORTSWEIN <i>Aromen von gelben Äpfeln, Trockenfrüchten und Kräutern, dezentes Holz, salzig-mineralisch</i>	0,75	30 €
2021 Bingen Riesling VDP.AUS ERSTEN LAGEN <i>Aromen von Feuerstein, wilden Kräutern und Zitrus- früchten, druckvoll und straff, salzigen Anklänge</i>	0,75	39 €
Weingut Braunewell, Essenheim 2021 Essenheim Grauer Burgunder Kalkmergel trocken <i>in der Nase reife Birne, Kiwi und etwas Mirabelle, am Gaumen dominiert Birne</i>	0,75	31 €
Weingut Lisa Bunn, Nierstein 2022 Weißburgunder trocken vom Löss <i>Duft von gelbem Apfel und Sharon, sanfter Abgang mit viel Saft und Spiel</i>	0,75	25 €
2021 Riesling „fleißiges Lieschen“ trocken <i>Frucht von Pfirsich und gelbem Apfel, zarte salzige Mineralität, reife runde Säure</i>	0,75	26 €
2018 Orbel Riesling trocken <i>fruchtige Frische, Grapefruit in der Nase, elegant und straff am Gaumen, langer Abgang</i>	0,75	42 €

Weingut Fleischer, Weingut der Stadt Mainz 2023 Grauburgunder trocken	0,75	26 €
VDP Weingut Gunderloch, Nackenheim 2021 Nackenheim Riesling trocken, VDP.AUS ERSTEN LAGEN <i>rassige, fruchtige Eleganz, balanciertes Spiel von verhaltener fruchtiger Süße und filigraner Säure</i>	0,75	47 €
Weingut Hofmann, Appenheim 2022 Weißburgunder trocken <i>Aromen von Melone und Birne, fein und leicht</i>	0,75	25 €
2021 Hundertgulden Riesling trocken <i>mineralisch vom Muschelkalkboden, Aromen von gelben Früchten, dicht, voll und komplex</i>	0,75	42 €
VDP Weingut Kühling-Gillot, Bodenheim 2022 Grauburgunder „R“ trocken <i>Aromen von rotem Apfel, Apfelmost, Haselnuss, Muskat und Williamsbirne, gut integrierte, milde Säure</i>	0,75	31 €
VDP Weingut Schloss Westerhaus, Ingelheim 2021 Weißer Burgunder trocken	0,75	26 €
2021 Ingelheimer Chardonnay trocken, VDP.AUS ERSTEN LAGEN <i>mineralisch, viel Gestein, etwas Rauch, gelbfruch- tigen Noten wie Mirabelle und Birne, lange präsent am Gaumen</i>	0,75	39 €
Weingut Mirjam Schneider, Mainz 2021 Gau-Bischofsheimer Merlot Blanc de Noir trocken <i>lebendige, fruchtige Art und cremiger Körper</i>	0,75	28 €

KABINETT-WEINE

<i>VDP Weingut Gunderloch, Nackenheim, Rheinhessen</i>		
2023 Riesling Kabinett Jean-Baptiste feinherb	0,2	8 €
<i>brillantes Bouquet mit feiner Fruchtaromatik von Pfirsich, Aprikose und grünem Apfel</i>	0,75	29 €
<i>VDP Weingut Rappenhof, Alsheim, Rheinhessen</i>		
2022 Riesling Kabinett	0,75	29 €
<i>fruchtiges Bouquet mit angenehmer Restsüße</i>		
<i>VDP Weingut Knebel, Winningen, Mosel</i>		
2022 Winninger Röttgen Riesling Kabinett		35 €
<i>glasklar, kühl und filigran, feine Frucht, lebendige, steinige Mineralien</i>	0,75	

ROTWEINE AUS RHEINHESSEN

<i>Weingut Fleischer, Weingut der Stadt Mainz</i>	0,75	
2020 Moguntiacum Cuvée Barrique rot trocken		37 €
<i>Weingut Horter, Köngernheim</i>		
2022 Spätburgunder trocken	0,75	28 €
<i>Weingut Kaul, Hackenheim</i>		
2021 Kirchberg Spätburgunder trocken	0,75	31 €
<i>Weingut Krämer, Gau-Weinheim</i>		
2021 Rotwein Cuvée trocken	0,2	6 €
<i>Cabernet Sauvignon, Regent, Spätburgunder</i>	0,75	21 €

SCHATZKAMMER-WEINE RHEINHESSEN

WEISSWEINE

<i>VDP Weingut St. Antony, Nierstein, Rheinhessen</i>		
2021 Riesling Brudersberg GG, VDP.GROSSE LAGE	0,75	58 €
<i>ein Hauch von Grafite und weißem Pfeffer, wilden Kräutern und Pfirsich, präzise, klar und lang</i>		
<i>VDP Weingut Bischel, Appenheim, Rheinhessen</i>		
2021 Scharlachberg Riesling GG, VDP.GROSSE LAGE	0,75	70 €
<i>mineralische Noten von Wildkräutern, Aprikose, Limette und Zitrusfrucht, langer, strukturierter Abgang</i>		
<i>VDP Weingut Gunderloch, Nackenheim, Rheinhessen</i>		
2017 Rothenberg Riesling GG, VDP.GROSSE LAGE	0,75	78 €
<i>Noten von Aprikose, Orangenblüte, Melisse und Kokos, extrem tief in seiner Aromenkomposition</i>		
<i>VDP Weingut Knewitz, Appenheim, Rheinhessen</i>		
2018 Hundertgulden Riesling trocken	0,75	75 €
<i>Aromen von Aprikosen, Zitronen, Kamille und weißen Mandeln, tiefgründiges Bouquet von kroidigen Tönen</i>		
<i>VDP Weingut Rappenhof, Alsheim, Rheinhessen</i>		
2021 Pettenthal Riesling GG, VDP.GROSSE LAGE	0,75	60 €
<i>verbindet Salzigkeit, Finesse und Mineralität, tiefgründig, elegant und wild zugleich</i>		

ROTWEIN

<i>VDP Weingut Gutzler, Gundheim, Rheinhessen</i>		
2019 Morstein Spätburgunder GG, VDP.GROSSE LAGE	0,75	78 €
<i>zarter Duft nach Erdbeere, Sauerkirsche und Johannisbeere, im Abgang Sauerkirsche, Kräuter und Tabakaromen</i>		

GREAT WINE CAPITALS

Mainz und Rheinhessen – die größte Weinbauregion Deutschlands und die Landeshauptstadt von Rheinland-Pfalz – sind seit Juni 2008 Mitglied im Great Wine Capitals Global Network (GWC), einem Netzwerk von neun bedeutenden Weinbaustädten und ihrer international bekannten und renommierten Weinregionen. Ziel ist es, Reisen, Bildung und Wirtschaftskontakte zwischen den renommierten Zentren Bordeaux, Kapstadt, Florenz, Mainz, Mendoza, Porto, Bilbao-Rioja, Christchurch und San Francisco-Napa Valley anzuregen und so die Zusammenarbeit der Städte und ihrer Regionen über die Grenzen hinaus zu fördern. Dabei steht der Informations-, Wissens- und Erfahrungsaustausch an oberster Stelle. Great Wine Capitals Mainz und Rheinhessen ist die exklusive deutsche Vertretung des Netzwerkes.



AUSTRALIEN, ADELAIDE

Weingut Penfolds

2019 Koonunga Hill Chardonnay trocken, Weißwein	0,75	37 €
2019 Koonunga Hill Shiraz - Cabernet Sauvignon trocken, Rotwein	0,75	44 €

SPANIEN, RIOJA

Weingut Barón de Ley

2014 „Viña Imas“ Gran Reserva trocken, Rotwein	0,75	64 €
--	------	------

Weingut Miguel Torres

2017 „Altos Ibéricos“ Crianza trocken, Rotwein	0,75	37 €
--	------	------

FRANKREICH, BORDEAUX

Weingut Château Haut - Barry

2018 Bordeaux Supérieur AOC trocken, Rotwein	0,75	28 €
--	------	------

Weingut Baron Edmond de Rothschild

2017 Croix des Laurets trocken, Rotwein	0,75	52 €
---	------	------

SÜDAFRIKA, KAPSTADT

Weingut MAN Family Wines

2018 Pinotage „Bosstok“ trocken, Rotwein	0,75	21 €
--	------	------

Weingut Leopard's Leap

2021 Chenin Blanc trocken, Weißwein	0,75	28 €
-------------------------------------	------	------

SCHWEIZ, LAUSANNE

Weinkellereien Aarau

2019 Fendant du Valais trocken, Weißwein	0,75	39 €
--	------	------

2018 Dôle du Valais trocken, Rotwein	0,75	42 €
--------------------------------------	------	------

ITALIEN, VERONA

Weingut Allegrini

2018 Valpolicella Superiore trocken, Rotwein	0,75	39 €
--	------	------

ARGENTINIEN, MENDOZA

Weingut Kaiken

2020 Cabernet Sauvignon trocken, Rotwein 0,75 29 €

Weingut Dieter Meier

2021 Puro Malbec / Cabernet Sauvignon trocken – Bio, Rotwein 0,75 39 €

PORTUGAL, PORTO

Weingut Vinha Maria

2019 „Premium Tinto“ DOC Dão trocken, Rotwein 0,75 21 €

Weingut Quinta de Cabriz

2016 Reserva Tinto DOC Dão trocken, Rotwein 0,75 39 €

USA, SAN FRANCISCO

Weingut Robert Mondavi

2018 Chardonnay „Twin Oaks“ trocken, Weißwein 0,75 29 €

2019 Privat Selection Zinfandel trocken, Rotwein 0,75 39 €

CHILE, VALPARAISO

Weingut Montes

2019 Cabernet Sauvignon Reserva trocken, Rotwein 0,75 29 €

Weingut Miguel Torres

2018 Cordillera Carmenère Reserva Especial trocken, Rotwein 0,75 48 €