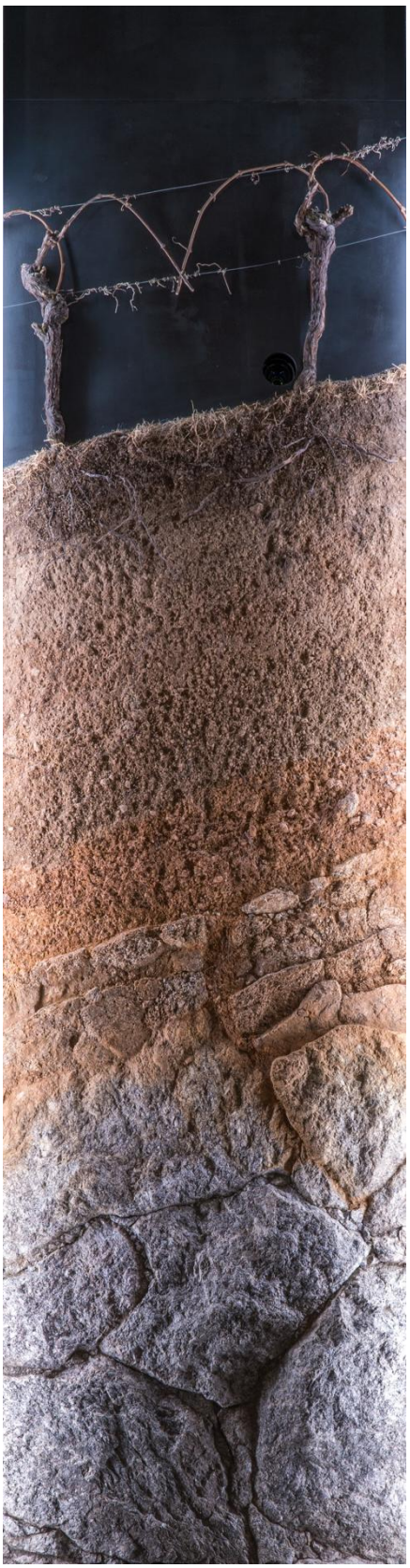


Weinkarte

Seit 25 Jahren ist das WaTT's fester Bestandteil der Ettlinger Gastronomieszene und darüber hinaus. Das Erfolgsgeheimnis unserer Ettlinger Brasserie liegt in der Konzentration auf ihren Ursprung: regionale Gerichte aus Baden und Frankreich, ehrliches Handwerk, natürliche Produkte mit persönlichem Bezug – sprich alles, was man bei einem guten Gastgeber sucht. Hierzu gehört für uns auch eine eigene Hausedition, die dieses Lebensgefühl auf einfache Weise widerspiegelt.

Mit den Oberkircher Winzern konnte ein Partner gewonnen werden, der die gleichen Ansprüche an sich stellt. Regionalität als Basis und gute Qualität im Ergebnis. Und dieses Ergebnis kann sich sehen lassen. In mehreren Schritten und Treffen sind Weine entstanden, die genau den Charakter des Watt's widerspiegeln: klare, unprätentiöse, harmonische Weine als passende Begleiter für jeden Besuch im Watt's.

Einfach blanc. rosé. und rouge.

Unser Verständnis für Regionalität und Nachhaltigkeit spiegelt sich aber auch insgesamt in unserer Weinkarte wider. Dort finden Sie ausgesuchte Weine aus Europa – mit Hauptaugenmerk auf unsere nähere Umgebung. Ergänzt wird das feste Angebot durch eine sich der aktuellen Speisekarte anpassende Auswahl auf unserer Tafel.

Viel Freude beim Genuss.

Abbildung:
Rebstock mit Wurzelwerk und Boden | Oberkirch

Weiß | 0,75l

Baden

Watt‘s blanc. | Pinot gris Hausedition | Oberkirch — 34
2024 | Sternfrucht & Marille | Sommerbrise | mineralisch mit jungen Früchten

Oberkircher Winzer | Vinum Nobile | Auxerrois — 38
2023 | In kleinen Kastanienfässern ausgebaut | würzige Aromatik | Sternfrucht | Quitte | Apfel & Birne

Robert Schätzle Schloss Neuweier | Chardonnay | Baden-Baden — 38
2023 | Melone & Orange | frisch | fruchtig | leicht | toller Speisebegleiter

Robert Schätzle Schloss Neuweier | Sauvignon blanc | Baden-Baden — 38
2024 | Ananas | grüne Stachelbeere | Maracuja | dezente Prise Salz & Rauch | geschmeidig & stoffig | feine Würze

Robert Schätzle | Neuweierer Schlossberg | Riesling | Baden-Baden — 49
2020 | Duftet frisch nach Zitrusfrüchten & Aprikose | schöne Mineralität | viel Druck mit salzigem Abgang

Robert Schätzle | Neuweierer Goldenes Loch | Riesling GG | Baden-Baden — 64
2021 | Helles gelb | gelbe & exotische Früchte | Orangenblüte | frisch & elegant | salzig verspielt | tolle Länge

Salwey | Grauburgunder | Kaiserstuhl — 38
2024 | Reife gelbe Steinfrucht | Citrus Anklänge | würzig & frisch

Salwey | Cuvée Kaiserstuhl | Kaiserstuhl — 42
2022 | 45% Chardonnay | 30% Grauburgunder | 25% Weißburgunder | typische Mineralität

Fritz Waßmer | Weißburgunder | Breisgau — 38
2025 | Zarte Apfel- & Birnennoten | Aprikose | weiße Blüten | am Gaumen verspielt | viel Frische

Fritz Waßmer | Muskateller | „*feinherb*“ | Breisgau — 41
2022 | Duft von Rosen | ein Hauch Holunder | Honig mit zarten Vanilleblüten | geschmeidiges Mundgefühl

Martin Waßmer | Staufener Schloßberg GC | Weißer Burgunder | Breisgau — 67
2022 | Feine Frucht, welche an Birne, Honigmelone, Zitrone & Haselnuss erinnert | saftig mit einer guten Länge

Zotz | Grauburgunder | Markgräfler Land | ***alkoholfrei*** — 39
NV | Zitrusfrüchte | Apfel | Birne | frische Trauben | vollmundig harmonisch mit eleganter Säure.

Bernhard Huber | Chardonnay | Malterdingen | Breisgau — 66
2023 | Äpfel & Honigmelone | feine, kräutrige Ansätze | mineralisch mit Citrus-Nuancen

Bernhard Huber | Alte Reben | Chardonnay | Malterdingen | Breisgau — 74
2023 | Zitrisch | rauchig | Kalk | feine florale Anklänge | geniale mineralische Struktur

Mosel

Nik Weis | Riesling Kabinett „Mosel“ | „*fruchtsüß*“ | Leiwen — 43
2024 | Frische Zitrusfrucht | zarte Kräuteranklänge | elegant ausbalanciert zwischen Frucht, Säure & feiner Restsüße

Ollinger-Gelz | Auxerrois „Muschelkalk“ | Perl-Sehndorf | Obermosel — 38
2025 | Helle Frucht | Ananas & Aprikose, etwas Kumquat | würzig-leicht mit moderater Säure

Ollinger-Gelz | Auxerrois „Kräuterwingert“ | Perl-Sehndorf | Obermosel — 49
2024 | Intensive Aromen von gelben Früchten | Noten von Karamell | viel Körper | Weinberg von 1952!

Sollte der angegebene Jahrgang ausgetrunken sein, servieren wir Ihnen einen Nachfolgejahrgang.
Zusatzstoffe & Allergene unserer Speisen und Getränke können eingesehen werden. Bitte sprechen Sie uns an.
Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Pfalz

Knipser | Gewürztraminer & Riesling | Laumersheim 2023 | Litschi & Rosenblüten | feine Pfirsich-Apfel-Note | süffig & lang			39
St. Annaberg | „Terrassenlage“ | Riesling trocken | Monopollage | Burrweiler 2025 | Mineralische Noten | reife Früchte | leicht salzige Noten | Riesling für jede Gelegenheit			37
Karl Schaefer | Sonnentropfen | Riesling *„feinherb“* | Bad Dürkheim 2023 | Kleine rote Äpfel | Limettenschale & Ananas | frische Säure & tropische Früchte			41
Karl Schaefer | Riesling | trocken | Bad Dürkheim 2024 | Puristischer, würzig-mineralischer Riesling | sehr präsente Säure & tolles Mundgefühl			37
Karl Schaefer | Michelsberg | Riesling | Bad Dürkheim 2018 | Mango & Ananas | süßliche Gewürze | reduzierte Säure	GG		57
Oliver Zeter | Sauvignon Blanc Fumé | Neustadt-Haardt 2023 | Exotische Früchte & rauchige Nuancen | voll & rund | fruchtige Opulenz & zarte Crèmigkeit			47
Marienhof | Muscaris Beerenauslese | *„edelsüß“* 2020 | Klassische Muskatnoten | tropische Früchte | angenehme Säure mit langem Abgang	0,375l		37
Bassermann-Jordan | Ruppertsberg Sauvignon Blanc | Deidesheim 2025 | Stachelbeere | schwarze Johannisbeer-Marmelade | langer kräftiger Abgang			41
Bassermann-Jordan | Ruppertsberg Weißburgunder | Deidesheim 2023 | Saftiger gelber Apfel | salzige Mineralität mit feinem Schmelz | knackig frisches Finale			41
Bassermann-Jordan | Jesuitengarten | Riesling | Deidesheim 2021 | Kräutrige Würze | Kernobst & Zitrusfrüchte | mineralischer Abgang	GG		85
Bassermann-Jordan | Kirchenstück | Riesling | Deidesheim 2022 | Feuerstein | Maracuja | Grapefruit | Zitrus | salzige Mineralität | packender Säure	GG		125

Württemberg

Christoph Klopfer | Weißburgunder | Remstal 2025 | Helles Gelb | Floraler Duft | Nektarine | mild fruchtig im Geschmack | puristische Eleganz			38

Frankreich

Domaine André Vatan | Sancerre | Les Charmes | Loire 2024 | Frischer Citrus-Duft | grüner Apfel & Ananas | frisch & mineralisch			41
Domaine de la Meulière | Chablis | Burgund 2022 | Zitronenzeste | leicht rauchig | zupackende Mineralität | toller Chardonnay			45
Domaine A. Cailbourdin | Pouilly-Fumé | Loire 2022 | Apfel- und Birnenaromen | Zündplättchen | ausgewogene Säure | saftiger Sauvignon blanc			47

Italien

Cà dei Frati | Lugana | Gardasee 2025 | Apfel & Birne | kandierte Zitrusfrucht & Mandelblüte | nussig & kräuterwürzig			43

Sollte der angegebene Jahrgang ausgetrunken sein, servieren wir Ihnen einen Nachfolgejahrgang.
Zusatzstoffe & Allergene unserer Speisen und Getränke können eingesehen werden. Bitte sprechen Sie uns an.
Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Rosé | 0,75l

Baden

Watt‘s rosé. | Pinot noir & Merlot Hausedition | Oberkirch — 34
2025 | Himbeer & Erdbeer | weich & süffig | ein Hauch von Provence

Klumpp | Rosé | Bruchsal — 36
2025 | Himbeer & Erdbeer | fruchtig & süffig | harmonische Säure

Martin Waßmer | Spätburgunder Rosé Kabinett | Markgräflerland — 36
2025 | Feine Frucht wie Himbeere, Walderdbeere & Preiselbeere | frisch | feines Säurespiel | ideal für Frühling & Sommer

Bernhard Huber | Spätburgunder Rosé | Malterdingen — 60
2021 | Wilde Erdbeere & rote Johannisbeere | Dezente Eichentöne | rassige Säure | Benchmark-Rosé aus Deutschland

Pfalz

Knipser | „Clarette“ | Laumersheim — Magnum 1,5l — 72
2024 | Pastellfarbenes Lachsrosa | Süßkirsche & Rote Johannisbeere | saftig, erfrischend geradlinig | Klassiker!

Frankreich

Château Minuty | Cuvée M Rose | Provence — 47
2025 | Meeresduft mit kräutigen Anklängen | rote Johannisbeere | elegant & frisch

Italien

Bulgarini | Chiaretto Rosé | Riviera del Garda — 41
2024 | Weinbergs-Pfirsich & Erdbeere | weiße Blüten & Kräuter | herrlich frisch mit einer beschwingten Leichtigkeit

Rot | 0,75l

Baden

Andreas Männle | Spätburgunder | Ortenau | Baden — 0,375l — 21
2022 | Fruchtig | mild | harmonisch | leichter Rotwein

Watt‘s rouge. | Merlot Hausedition | Oberkirch — 36
2023 | Zwetschge & Brombeer | Schokolade & Zimt | körpervoll & lang

Klumpp | Cuvée N°1 | Bruchsal — 41
2024 | Dunkle Waldbeeren | feinsaftig | würzig & fruchtig

Fritz Waßmer | Cuvée Felix | Breisgau — 51
2023 | Cabernet Franc & Merlot | Schwarze Johannisbeere | rote Kirsche | Anis & Nelken | kühl & seidig

Martin Waßmer | Spätburgunder | Markgräflerland — 38
2023 | Reife Kirsche | Beerenfrüchte | dezente Röstaromen | feine Tanninstruktur | elegante Säure

Bernhard Huber | Bienenberg | Spätburgunder | Malterdingen — GG — 91
2021 | Schwarzkirsche | Zwetschge | herb-nussige Holzwürze | ein wenig Kakao | sehr feines Tannin | im Hintergrund Salz

Württemberg

Klopfer | Großheppacher Lemberger | Remstal — 41
2023 | Sattes Rubinrot | Waldbeeren | Pfeffer | elegante Struktur am Gaumen mit herzhaftem Tannin

Sollte der angegebene Jahrgang ausgetrunken sein, servieren wir Ihnen einen Nachfolgejahrgang.
Zusatzstoffe & Allergene unserer Speisen und Getränke können eingesehen werden. Bitte sprechen Sie uns an.
Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Pfalz

Lergenmüller | Black OX | Cuvée | St. Annaberg 47
2022 | Saftige Waldkirsche | Schokolade & grüne Paprika | viel Körper

Knipser | Kirschgarten | Spätburgunder | Laumersheim GG 77
2020 | Sauerkirsche & Johannisbeere | edle Gewürze | tolle Harmonie | körpervoller Wein

Frankreich

Château le Bourdieu | Médoc | Bordeaux 41
2018 | Jugendliche dunkle Früchte | Tabak mit saftiger Frucht & salzigem Touch | würziger Abgang

Château Saint Ange | St. Emilion Grand Cru | Bordeaux 57
2019 | Sehr reife Brombeeren & Cassis | vanillig & schokoladig | lang & rund

Château de Pez | St-Estèphe | Bordeaux 77
2017 | Dunkle Früchte | florale Aromen mit geröstetem Holz | großartige Länge & Körper

Château Grand Jour | Jean Guillot | Côtes de Bordeaux 49
2019 | Pflaume & getrocknete Gewürze | weiche Tannine | würzige Waldbeeren

Domaine André Goichot | Pommard | Bourgogne 89
2022 | Dunkle, intensive Farbe | fruchtige & pfeffrige Noten | Schwarzkirsche | feine Tannine und eine gute Länge...

Domaine de la Janasse | Rouge Tradition | Côtes du Rhône 38
2023 | Grenache-Erdbeere | Brombeerstrauch | würzige Kräuternoten | mundwässernd

Pierre Amadieu | "Le Pas de l'Aigle" | Gigondas 51
2022 | Purpurrote Farbe | eingelegte Früchte wie Dörrpflaumen & Feigen | Lorbeer | Leder | Kakao | würzig, pfefferiges Finale.

Château Romassan | Domaines Ott | Provence 94
2018 | Maulbeere & Marille | jugendliche, dunkle Früchte, würzige & kühle Mineralität

Italien

Lenotti | Amarone della Valpolicella DOCG | Veneto 56
2018 | Reife süße Beeren | dunkle Dörrfrüchte | Nelke | Vanille | Kakao | kraftvoll, geschmeidig & elegant

Giacosa Fratelli | Bussia | Barolo | Piemont 54
2019 | Granatrot | blumig mit Erinnerung an Rose | Leder & Teer | großzügiger Körper | harmonisch

Pio Cesare | Barbera d'Alba D.O.C. | Piemont 49
2023 | Roten Kirschen | Schokolade & Pflaumen | geschmeidige Textur | ausbalancierte Säure | langer Abgang

Agostino Pavia & Figli | Barbera d'Asti Superiore DOCG | Piemont 53
2021 | Rote Früchte in Sirup | Kakao & Kaffee | Karamell | samtige Textur | langer & intensiven Nachhall

Quota 29 | Primitivo IGT | MehirSalento | Apulien 37
2024 | Reife, dunkle Früchte wie Kirsche & Pflaume | weich & angenehm saftig

Capoforte Masseria | Primitivo Salento IGT | Apulien 56
2021 | Heidelbeeren & Kirschen | Vanille, Zimt & Tabak | langer intensiver Abgang

Carpineto | Brunello di Montalcino | Toskana 74
2019 | Schattenmorellen & Pflaume | Lebkuchen-Gewürz | dichte Textur & moderate Fruchtsäure

Tignanello | Antinori | Toskana 230
2016 | Frische Brombeeren & Waldbeeren | Vanille & dunkle Schokolade | intensiv & würzig

Sollte der angegebene Jahrgang ausgetrunken sein, servieren wir Ihnen einen Nachfolgejahrgang.
Zusatzstoffe & Allergene unserer Speisen und Getränke können eingesehen werden. Bitte sprechen Sie uns an.
Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Spanien

Solabal Crianza | Tempranillo | Rioja 40
2021 | Reifen Waldbeeren | Vanille | kandierten Walnüssen | reife Brombeeren | Amarena-Kirschen

Barón de Ley Reserva | Tempranillo | Rioja 43
2021 | Brombeere & Heidelbeere | mediterrane Kräuter | Vanille, Toffee & Haselnuss

Sindicat La Figuera | Garnatxa negra (Grenache) | Montsant 41
2023 | Noten von roten Kirschen & Walderdbeeren | wilde Kräuter | feine Tannine | konzentriert & fruchtbetont

Portugal

Niepoort | „Fabelhaft“ Reserva DOC | Douro 43
2022 | Sauerkirsche & Pflaume | schwarzer Pfeffer | Nuancen von geröstetem Holz & würziger Vanille

Schaumweine | 0,75l

Deutschland

746 Route du Brut | Pinot Noir & Chardonnay & Pinot Meunier | Zero Dosage 61
Das Sektgut unseres Serviceleiters Sebastian Fritsche & seiner vier Studien-Freunde | Méthode traditionelle | 72 Monate Hefelager
2018 | Kräuter-Brioche | Zitrus | junge rote Früchte | intensiver und feinperliger Abgang

Klopfer | Rousecco | ***alkoholfrei*** 38
Riesling- & Spätburgundersaft | Brombeersaft | Wildkräuter

Frankreich

Crémant de Loire | Bouvet Ladubay | Blanc de Blanc | Loire 41
2023 | Tropische Früchte | feine Perlage | Hefe & Limettenschalen | kräutig-pfeffrig

Crémant de Loire | Bouvet Ladubay | Rosé | Loire 41
Weinberg-Pfirsich | rote Beeren | zarte Mineralität

Champagner Michel Gonet „6g.“ | Blanc de noir | brut | 100% Pinot noir | Avice 71
Frisch | Zitrus-Düfte | Brioche-Noten | toller Essenbesgleiter | 30 Monate Hefelager

Champagner Michel Gonet Rosé | Pinot noir & Chardonnay | extra brut | Avice 74
Rote Früchte | Orangenbiscuit | herb | Dosage 2g/l | Spitzen Speisebegleiter

„La Petite Reine“ | Bouvet Ladubay | Jus de Pommes Pétillant | ***alkoholfrei*** 38
Verperlter Apfelsaft aus drei Sorten aus dem Calvados Gebiet | DIE alkoholfreie Alternative für Jung und Alt

Italien

Bedin | Prosecco D.O.C Frizzante | Veneto-Treviso 36
Blumig | erfrischend & leicht | junge, grüne Früchte

Sollte der angegebene Jahrgang ausgetrunken sein, servieren wir Ihnen einen Nachfolgejahrgang.
Zusatzstoffe & Allergene unserer Speisen und Getränke können eingesehen werden. Bitte sprechen Sie uns an.
Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.