

# • Les vins au verre

## Offene Weine

### Blancs

### Weiss

0,1l 0,2l 0,5

#### Bordeaux Entre-Deux-Mers Château Valade

Rebsorte (Semillon-Muscadelle-Sauvignon)

Empf. zu: Austern, Fisch, hellem Fleisch

Aromen von Zitrusfrüchten und weissen Blüten

e  
4,90 8,50 17,90

#### Alsace (Pinot Blanc) Empf. zu: Flammkuchen, Spargel, Käse

Mit feinem und elegantem Aroma, trocken mit schöner Frische

e  
4,90 8,50 17,90

#### Loire Muscadet (Melon de Bourgogne) Empf. zu: Austern, Fisch

Meeresfrüchten, Muscheln, gratiniertem Ziegenkäse.

Ausgezeichnete Balance zwischen Aromen und Säure

e  
4,50 7,50 16,90

#### Côtes de Gascogne (Maubet.)

Trockener fruchtiger Cuvée (Colombar, Ugni, Gros Manseng)

e  
5,60 8,90 18,90

### Rheinhessen

#### Grauburgunder

Zitronen-Apfel und Pfirsicharoma mit angenehmer Säure

e  
4,50 7,50 15,90

### Rouges

### Rot

#### Pays d'Oc Les 2 Frères (Merlot-Syrah)

Empfehlung zu hellem und roten Fleisch sowie Käse.

Feiner Duft nach Beerenfrüchten, Herzkirsche, saftiger Rotwein

mit kräftiger Struktur

e  
5,50 8,90 18,90

#### Vallée du Rhône: Côtes du Rhône AOP (Grenache-Syrah)

Empf. zu: Entrecôte, Lamm, Kräftigem Käse

Intensiver fruchtiger Duft.

Aromen von reifen schwarzen Johannisbeeren

e  
4,90 7,90 16,90

### Bordeaux:

#### Bordeaux AOP Château La Freynelle (Cabernet Sauvignon)

Empf. zu Entrecôte, Tatar, Lamm, Käse

Kräftiger Geschmack nachhaltig, mit Aromen von roten

Früchten (Johannisbeeren-Brombeeren)

e  
5,90 9,20 19,90

*Les vins au verre*

*Offene Weine*

*Rosé*

*Rosé Weine*

*Côtes de Gascogne:*

Colombelle: Leicht trocken, mineralisch, frisch und belebend

Maubet: Trockener fruchtiger Cuvée

	0,1l	0,2l	0,5l
		€	
	4,50	7,40	16,90
	4,70	7,90	18,90

*Rosé*

*0,75 l*

*Rosé Weine*

*Rhône Tal (Ardèche)*

Côteaux de l'Ardèche. Gris de Grenache

Empf. zu: Apéritif, gegrilltem Loup de mer, gegrilltem Fleisch, Salat, Flammkuchen. Schöne und delikate Frische von Mineralien. Noten von

Himbeeren, leichte Noten von Pfirsich nachhaltiger Geschmack und grobe Feine

*0,75l*

€

*34,50*

## Blancs

## Weiss

### Côtes de Gascogne Maubet Trockener fruchtiger Cuvée

(Colombard, Ugni, Gros Manseng, Sauvignon Blanc)

33,50 €

### Loire Tal

**Muscadet sur Lie** AOP (Melon de Bourgogne) Château de l'Oiselinière

Empf. zu: Salaten und hellem Fleisch sowie zu Fisch, Austern, anderen Meeresfrüchten aber auch zu Quiches oder Ziegenkäse.

Allgemein ist der Muscadet ein lebhafter, frischer und fruchtiger Wein mit blumigen Aromen

38,50 €

**Sancerre** AOP (100%) Sauvignon Blanc)

Empf. zu: Austern, Fisch, Spargel, Steinbutt, gratiniertem Ziegenkäse  
Noten von schwarzen Johannisbeeren, Buchsbaum und Zitrusfrüchten

53,90 €

**Pouilly Fumé** AOP Rebsorte: (100% Sauvignon)

Einer der berühmtesten Weine aus dem Loire Tal. Wein von schöner gelber Farbe mit Aromen von Früchten mit hellem Fruchtfleisch, sowie seinen charakteristischen Gewürznoten.

Empf. zu: Feinem Fisch, Meeresfrüchten und hellem Fleisch

56,90 €

### Bourgogne

**Saint Véran** AOP (100% Chardonnay)

Weich und nachhaltig, er passt wunderbar zu Schalentieren feinem Fisch, hellem Fleisch und Geflügel.

45,50 €

**Chablis 1er cru** AOP (100% Chardonnay)

Wein von blassgelber Farbe mit Goldtönen, entfaltet Noten von Trockenfrüchten und Akazienblüten. Anfangs Mineraliengeschmack rund und weich im Abgang. Säure mit schöner frischer Note

Empf. zu: Austern, Schnecken, Muscheln, feinem Fisch und Geflügel

58,90 €

# La cave à vin

0,75l

# Weinkeller

Rouge

Rot

## Sud-Ouest

Cahors AOP (Malbec-Merlot) Empf. zu: Gans, Entenkönfit,  
Wild, Entenbrustfilet, Coq au vin, Käse

Feiner und eleganter Wein mit Aromen von schwarzen Beeren (Brombeeren),  
sehr ausgewogen in Feinheit und Tanninen.

32,50 €

## Bordeaux

Bordeaux AOP Château La Freynelle (Cabernet Sauvignon)

29,50 €

Empf. zu: Entrecôte, Tatar, Lamm, Käse.

Kräftiger Geschmack nachhaltig, mit Aromen von roten  
Früchten (Johannisbeeren-Brombeeren)

Lalande De Pomerol AOP

0,10l

Château de Belles Graves (88% Merlot, 12% Cabernet-Franc)

10,50 €

Von schöner kräftiger Farbe mit starkem Aroma von dunkelroten und schwarzen Früchten und  
diskreter Holznote. Auf der Zunge nachhaltig frisch und fruchtig. Kräftig im Abgang aber  
ausgewogen, mit bleibender Fruchtnote.

Empf. zu: Chateaubriand, Wild, Blutwurst, Wachtel sowie Käse

49,50 €

St Emilion Grand Cru AOP Biowein

Château d'Arcole (70% Merlot, 30% Cabernet-Sauvignon)

Feiner und eleganter Wein von dunkler purpurner Farbe mit intensiven  
Aromen von roten Früchten (schwarze Johannisbeere, Brombeere) mit Toast- und Grillnoten  
,vollmundig und weich

Empf. zu: Tourmedos, Chateaubriand, Ente, Perlhuhn, Lamm und Käse

59,50 €

## Rhône Tal

Côtes du Rhône AOP (Grenache-Syrah)

Empf. zu: Entrecôte, Lamm, Kräftigem Käse. Intensiv fruchtiger Duft.

Aromen von reifen schwarzen Johannisbeeren

29,90 €

Châteauneuf-Du-Pape AOP (95% vieille Grenache 5% Syrah)

Noten von Waldbeeren, gemischten Konfitüren mit  
Nuancen von Kakao. Anhaltender Geschmack, sehr reichhaltig

und sehr ausgewogen

63,50 €

Empf. zu: Allen Wildarten, coq au vin, Ente, Gans.

# Champagne

Champagne AOP Grande Réserve Brut \_ 88,90 €

80% Pinot Noir 20% Chardonnay

Empf zu: Apéritif, Feinem Fisch, Meeresfrüchten, Geflügel; elegant, vollmundig, feine Perlung.

Champagne AOP Blanc de Chardonnay Brut 74,90 €

(100% Chardonnay) Champagne blanc de blancs

Empf zu: Apéritif, Petits Fours, Meeresfrüchten, Languste sowie Hummer, oder als Begleiter eines ganzen Menus mit raffinierten, feinen Gerichten.

Sehr feine Perlung

## Bourgogne Crémant

### Blanc

#### Crémant de Bourgogne AOP

(Chardonnay, Pinot noir.)

Empf. zu: Apéritif, Petits Fours, Garnelen,

0,10l

0,75l

Jakobsmuscheln. Seine lebhaft Frische wird allgemein

7,90 €

45,00 €

geschätzt. Er vereint feines Aroma und große Eleganz., fruchtige Aromen dominieren neben floralen Noten.

Feine Perlung

### ROSÉ

#### Crémant de Bourgogne AOP Brut

0,10l

0,75l

(Pinot Noir, Gamay, Chardonnay)

8,20 €

49,00 €

Empf. zu: Apéritif, Petits Fours süß oder salzig, crème au chocolat, Dessert, Obsttörtchen

Die blassrosa Farbe wird von roten Früchten bestimmt (Himbeere, Johannisbeere)

Feine Perlung

# *Grand verre*

## LONGDRINKS

<b>HUGO</b> Limetten mit Holunderblütensirup und frischer Minze, mit Prosecco und Mineralwasser aufgefüllt	<i>8,90 €</i>
<b>PROSECCO APEROL</b> 2cl Aperol, Prosecco	<i>7,90 €</i>
<b>APEROL SPRITZ</b> 4cl Aperol, Prosecco und Mineralwasser	<i>8,90 €</i>
<b>PROSECCO MIT ORANGENSAFT</b>	<i>6,90 €</i>
<b>KIR</b> 2cl Creme de Cassis, Weißwein	<i>6,90 €</i>
<b>KIR ROYAL</b> 2cl Creme de Cassis, Crémant brut	<i>8,90 €</i>
<b>GIN TONIC</b> 4cl Gin, Tonic Water	<i>8,90 €</i>
<b>CUBA LIBRE</b> 4cl Havana Club, Limetten und Coca-Cola	<i>8,90 €</i>
<b>JIM BEAM COLA</b> 4cl Jim Beam, Coca-Cola	<i>8,90 €</i>
<b>WODKA LEMON</b> 4cl Wodka, Bitter Lemon	<i>8,90 €</i>
<b>SOUTHERN COMFORT GINGER</b> 4cl Southern Comfort, Ginger Ale	<i>8,90 €</i>
<b>CAMPARI ORANGE</b> 4cl Campari, Orangensaft	<i>8,90 €</i>

# Spiritueux

## SPIRITUOSEN

### APERITIV & DIGESTIF

Martini bianco, rosso, dry	5cl	4,90 €
Averna	2cl	3,80 €
Ramazotti	2cl	3,80 €

### OBSTBRÄNDE

La Vieille Prune	2cl	3,80 €
Framboise	2cl	3,80 €
Mirabelle Vieilles	2cl	3,80 €
Le Vieux Kirsch	2cl	3,80 €
Poire William Vieilles	2cl	3,80 €

### COGNAC

Hardy V.S.O.P.	2cl	5,90 €
Chataue de Montifaud XO	2cl	10,00 €

### CALVADOS

Calvados Pere Magloire	2cl	4,20 €
------------------------	-----	--------

### SCOTCH WHISKY 16

Johnnie Walker Red Label	2cl	4,50 €
Johnnie Walker Black Label	2cl	4,90 €
Ballantine's	2cl	3,80 €

### BOURBON WHISKY

Jim Beam	2cl	4,50 €
Jack Daniels	2cl	4,50 €

### MALT WHISKY

Glenfiddich	2cl	4,90 €
-------------	-----	--------

### WODKA

Absolut	2cl	3,80 €
Kleiner Feigling	2cl	3,80 €
Schirnoff	2cl	3,80 €

### GIN

Gordons Dry	2cl	3,80 €
Bombay Sapphire	2cl	3,80 €

### GRAPPA

Grappa Nonino Vuisinar	2cl	3,80 €
Grappa Frattina di Chardonnay	2cl	3,40 €

### RUM

Havana Club 3 Jahre	2cl	3,40 €
Barcadi	2cl	3,40 €
Botugal	2cl	4,90 €
Zacapa	2c	7,50 €

### AQUAVIT

Linie Aquavit	2cl	3,80 €
---------------	-----	--------

### LIKÖR

Amaretto	2cl	3,80 €
Sambuca Molinaris	2cl	3,80 €
Licor 43	2cl	3,80 €
Baileys	2cl	3,80 €
Cointreau	2cl	3,80 €
Ricard	2cl	3,80 €
Pastis 51	2cl	3,80 €

# Boissons non-alcoolisées

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

<b>SELTERS</b> Classic, Medium, Naturelle	0,25l	3,80€	0,75l	7,90€
<b>COCA COLA</b>	0,2l	3,50€	0,4l	6,90€
<b>COCA COLA LIGHT / ZERO</b>	0,2l	3,50€	0,4l	6,90€
<b>FANTA</b>	0,2l	3,50€	0,4l	6,90€
<b>SPRITE</b>	0,2l	3,50€	0,4l	6,90€
<b>SPEZI</b>	0,2l	3,50€	0,4l	6,90€
<b>RIXDORFER FASSBRAUSE</b>	0,2l	3,50€	0,4l	6,90€
<b>BRAUMEISTER KRAFTMALZ</b>	0,33l	3,90€		
<b>SCHWEPPE</b> Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2l	3,50€		

# Jus

## SÄFTE

<b>100% SÄFTE</b> Apfel naturtrüb, Orange	0,2l	3,90€	0,4l	6,50€
<b>FRUCHTNEKTARE</b> Rhabarber, Maracuja, Sauerkirsche, Banane	0,2l	3,90€	0,4l	6,50€



# *Bieres pression*

## **BIER VOM FASS**

<b>KÖNIGS PILSNER</b>	0,3l	<i>4,20 €</i>	0,4l	<i>5,50 €</i>
<b>Radler Naturtrüb</b>			0,4l	<i>5,50 €</i>
<b>BENEDIKTINER WEIZENBIER</b>	0,3l	<i>3,90 €</i>	0,5l	<i>5,50 €</i>
<b>GESPRITZTES BIER</b> (Sprite, Fanta, Cola, Fassbrause)	0,3l	<i>4,20 €</i>	0,4l	<i>5,50 €</i>

# *Bieres en bouteille*

## **FLASCHEN BIERE**

<b>ERDINGER HEFE DUNKEL</b>			0,5l	<i>5,50 €</i>
<b>ERDINGER KRISTALL</b>			0,5l	<i>5,50 €</i>
<b>ERDINGER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI</b>			0,5l	<i>5,50 €</i>
<b>JEVER FUN</b> (Alkoholfrei)			0,33l	<i>4,50 €</i>

# *Boissons chaudes*

## WARME GETRÄNKE

CAFE CREME	Tasse	2,50 €
CAFE AU LAIT	Tasse	3,50 €
CAPPUCCINO	Tasse	2,90 €
LATTE MACCHIATO	Glas	3,50 €
ESPRESSO	Tasse	2,30 €
DOPPELTER ESPRESSO	Tasse	3,00 €
ESPRESSO MACCHIATO	Tasse	2,60 €
HEIßE SCHOKOLADE mit Sahne	Glas	3,60 €
HEIßE ZITRONE	Glas	2,40 €
WARME MILCH mit Honig	Glas	2,50 €

Alle warmen Getränke mit Aroma: Vanille, Mandel, Haselnuss, Kokos, Karamell 0,50 € Aufpreis

# *Boissons chaudes avec de l'alcool*

## WARME GETRÄNKE MIT ALKOHOL

<b>BAILEYS LATTE</b> Latte Macchiato mit Baileys	6,50 €
<b>SCHOKOLADE MIT RUM</b> heiße Schokolade mit Rum und Sahne	6,50 €
<b>GROG</b> Rum 54% mit heißem Wasser	6,50 €