

• 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
5,20 8,90 19,20

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

Mit feinem und elegantem Aroma, trocken mit schöner Frische

e
5,20 8,90 19,20

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

Meeresfrüchten, Muscheln, gratiniertem Ziegenkäse.

Ausgezeichnete Balance zwischen Aromen und Säure

e
5,20 8,90 19,20

Côtes de Gascogne (Maubet.)

Trockener fruchtiger Cuvée (Colombar, Ugni, Gros Manseng)

e
6,00 9,20 20,20

Rheinhessen

Grauburgunder

Zitronen-Apfel und Pfirsicharoma mit angenehmer Säure

e
4,80 8,00 17,00

Rouges

Rot

Pays d'Oc Les 2 Frères (Merlot-Syrah) Empf. zu: hellem

und rotem Fleisch sowie Käse, Feiner Duft nach
Beerenfrüchten, Herzkißsche, saftiger Rotwein mit kräftiger
Struktur

e
5,90 9,20 20,20

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

Empf. zu: Entrecôte, Lamm, Kräftigem Käse

Intensiver fruchtiger Duft.

Aromen von reifen schwarzen Johannisbeeren

e
5,20 8,50 18,10

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
6,30 9,50 21,30

Blancs

Weiss

Côtes de Gascogne Maubet Trockener fruchtiger Cuvée

(Colombard, Ugni, Gros Manseng, Sauvignon Blanc)

36,50 €

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

45,550

€ blumigen Aromen

Sancerre AOP (100%) Sauvignon Blanc)

Empf. zu: Austern, Fisch, Spargel, Steinbutt, gratiniertem Ziegenkäse

Noten von schwarzen Johannisbeeren, Buchsbaum und Zitrusfrüchten

57,70 €

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

60,90 €

Bourgogne

Saint Véran AOP (100% Chardonnay)

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

55,00 €

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

65,00 €

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.

38,50 €

Bordeaux

Bordeaux AOP Château La Freynelle (Cabernet Sauvignon)

33,00 €

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)

11,20 €

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: Châteaubriand, Wild, Blutwurst, Wachtel sowie Käse

62,50 €

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: Tourneidos, Châteaubriand, 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

26,60 €

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

67,90 €

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

Champagne

Champagne AOP Grande Réserve Brut _ 92,00 €

80% Pinot Noir 20% Chardonnay

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

Champagne AOP Blanc de Chardonnay Brut 95,00 €

(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

8,50 €

49,50 €

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)

8,90 €

52,50 €

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