

# VINS FINS

## VIN BLANC

Pfalz – Lergenmüller – Riesling «Fruits de Mer»	0.15 L	4,50
Bourgogne – Patriarche Père et Fils – Chardonnay		5,50
Rhône – Famille Perrin – Luberon blanc		6,00
Loire – La Perrière – Sauvignon «La Petite Perrière»		7,00

## VIN ROSÉ

Bourgogne – Patriarche Père et Fils – «Heritage» Syrah	4,50
Languedoc – Hecht & Bannier – Syrah	5,50

## VIN ROUGE

Bourgogne – Patriarche Père et Fils – Cabernet Sauvignon	4,50
Languedoc – Maison Schröder & Schöyler – «Altera» Merlot	5,50
Rhône – Famille Perrin – Ventoux – Grenache / Syrah	6,00
Bordeaux – Château Nicot – Cabernet Sauvignon / Merlot	7,00

## VIN DOUX

Alsace – Wolfberger 2019 Gewürztraminer	7,00
---	------

## 1/2 BOUTEILLE

0.375 L

<b>VIN BLANC</b>	
Rhône – Famille Perrin	18,00
2018 Cotes du Rhône Réserve: Rousanne, Viognier	
Loire – Domaine Saget	27,00
2016 Pouilly Fumé: Sauvignon	
Loire – La Perrière	32,00
2017 Sancerre blanc: Sauvignon Blanc	
<b>VIN ROUGE</b>	
Les Combes de Saint Sauveur	16,00
2017 Grenache, Cinsault, Carignan, Syrah	
Bordeaux – St Emilion Grand Cru	27,00
2013 Château Brun: Cabernet Sauvignon, Merlot	

## BAR À VIN

VINS FINS  
ET CUISINE TRADITIONNELLE

Aperol Spritz <sup>3,14</sup>	8,50
4cl Aperol, Soda, Prosecco	
Bianco Rosso <sup>3,14</sup>	9,00
2cl Campari, 2cl Vermouth, Angostura, Prosecco	
Violet Spritz <sup>8,14</sup>	9,00
2cl Veilchenlikör, Weisswein, Zitronenlimonade	
Hugo <sup>14</sup>	9,00
Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze	
Lillet Berry Spritz <sup>2,7,8,14</sup>	9,00
4cl Lillet Blanc, Prosecco, Himbeersirup, Tonic Water	

## BIÈRE

Radeberger Pilsner <sup>19</sup>	0,33 l Fl.	4,00
König Pilsner alkoholfrei <sup>19</sup>	0,33 l Fl.	4,00
Radler <sup>19</sup>	0,5 l Fl.	5,50
Maisel's Hefe <sup>19</sup>	0,5 l Fl.	5,50
Maisel's alkoholfrei <sup>19</sup>	0,5 l Fl.	5,50
Berliner Weisse grün/rot <sup>19</sup>	0,33 l Fl.	4,00

## CIDRE

0.33 L

Bretagne – Val de Rance	7,00
French Cider brut: L'Authentique	
Bretagne – Val de Rance	7,00
French Cider pear	
Bretagne – Val de Rance	7,00
French Cider rosé	
Bretagne – Val de Rance	7,00
French Cider Raspberry	

## SANS ALCOOL

### BOISSONS CHAUDES

Espresso <sup>9</sup>	2,50
Tasse Kaffee <sup>9</sup>	3,00
Cappuccino <sup>8,9</sup>	3,00
Café au lait <sup>8,9</sup>	3,50
Tee	3,00
Milchschokolade <sup>8</sup>	3,50

### EAU MINÉRALE

Viva con Agua	0,33 l Fl.	3,00
Viva con Agua	0,75 l Fl.	7,00

### SODA

Orangina	0,25 l Fl.	4,00
Coca Cola <sup>1,9,28,32</sup>	0,2 l Fl.	3,00
Coca Cola light <sup>1,9,13,28,29,32,36</sup>	0,2 l Fl.	3,00
Bitter Lemon <sup>10,29,30</sup>	0,2 l Fl.	3,00
Tonic Water <sup>10,28,29</sup>	0,2 l Fl.	3,00

### JUS

Apfelsaft naturtrüb	0,3 l	3,00
Orangensaft	0,3 l	3,00
Rhabarbersaft	0,3 l	3,50
Cranberrysaft	0,3 l	3,50

## CHAMPAGNE & CRÉMANT

### VERRE 0.1L

Crémant de Bourgogne blanc	7,50
Crémant de Bourgogne rosé	8,00
Champagne Castelnau brut	11,50

### BOUTEILLE 0.75L

Pommery Brut Royal	99,00
Champagne Castelnau brut	75,00
Castelnau Rosé	89,00
Castelnau Blanc de blancs 2006	110,00

## APÉRITIF

Aperol <sup>2,3</sup>	4cl	6,50
Campari <sup>3</sup>	4cl	6,50
Lillet Blanc/Rouge	5cl	6,00
Rinquinquin	5cl	5,50
Noix de la St. Jean	5cl	5,50

(Alle Weine und weinhaltigen Getränke enthalten Sulfite)

## LONGDRINKS

AVEC 4CL CHACUN

Jack Daniel's & Cola <sup>1,3,7,12</sup>	9,50
Bombay Sapphire Gin Tonic <sup>10,28,29</sup>	9,00
Absolut Wodka & Cola <sup>1,3,7,12</sup> /Saft/Soda	9,00
Campari <sup>3</sup> Orange/Soda	8,50
Cuba Libre <sup>1,3,7,12</sup>	9,50
Havana Club 3 Jahre, Limette, Cola	

### ZUSATZSTOFFE / ALLERGENE

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Schwefeldioxid/Sulfite, 6. Geschwärtz, 7. Phosphat, 8. Laktose, 9. Koffein, 10. Chinin, 11. Gewächst, 12. Taurin, 13. Aspartam, 14. Süßungsmittel, 15. Eier, 16. Sesam, 17. Soja, 18. Sellerie, 19. Gluten, 20. Senf, 21. Fisch, 22. Erdnüsse, 23. Krustentiere, 24. Nüsse, 25. Weichtiere, 26. Lupinen, 27. Pektin, 28. Aromastoffe, 29. Zitronensäure, 30. Ascorbinsäure, 31. Konservierungsstoffe, 32. Säuerungsmittel Phosphorsäure, 33. Johannisbrotkernmehl, 34. Gelatine, 35. Erdnüsse, 36. Phenylalaninquelle

<b>Alsace – Schlumberger</b>	42,00
2017 Pinot Blanc	
<b>Alsace – Wolfenberger</b>	32,00
2020 Riesling	
<b>Alsace – Wolfenberger</b>	34,00
2020 Auxerrois	
<b>Alsace – Wolfenberger</b>	35,00
2020 Biologische Pinot blanc	
<b>Alsace – Trimbach</b>	55,00
2019 Riesling	
<b>Bourgogne – Vignerons de Buxy</b>	32,00
2020 «Aligoté Buissonier» Aligoté	
<b>Bourgogne – Vignerons de Buxy</b>	33,00
2020 «Chardonnay Buissonier»	
<b>Bourgogne – Vignerons de Buxy</b>	49,00
2018 «Montagny 1er Cru» Chardonnay	
<b>Bourgogne – Terres Secrètes</b>	65,00
2018 Pouilly Fuissé «Les Sentinelles»	



## VIN BLANC

BOUTEILLE 0.75L

<b>Bourgogne – Domaine Ferret</b>	99,00
2018 Pouilly Fuissé	
<b>Bourgogne – La Chablienne</b>	45,00
2019 «Chablis la Sereine» Chardonnay	
<b>Graves – Château Ferrande</b>	49,00
2018 Sauvignon blanc / Sémillon blanc	
<b>Entre deux mers – Le Grand Verdus</b>	38,00
2018 Sauvignon / Sémillon	
<b>Rhône – Rhonéa</b>	32,00
2020 «Legende de Toque» Roussanne, Clairette, Viognier	
<b>Rhône – Famille Perrin</b>	28,00
2018 Rhône biologique: Grenache blanc / Viognier	

<b>Rhône – Famille Perrin</b>	39,00
2018 Rhône Réserve: Grenache blanc / Viognier	
<b>Rhône – Famille Perrin</b>	65,00
2019 Vacqueyras "Les Christins": Bourboulenc, Clairette, Grenache blanc	
<b>Domaine Saint Cosme</b>	48,00
2017/2018 Cotes du Rhône blanc: Roussanne / Viognier, Picpoul	
<b>Loire – La Tuilerie</b>	56,00
2019 «Pouilly Fumé AOC» Sauvignon Blanc	
<b>Loire – La Romaine</b>	54,00
2018 Sancerre «barrique» Sauvignon Blanc	
<b>Loire – Domaine Gerard Boulay</b>	65,00
2019 Sancerre «Chavignol» Sauvignon Blanc	

**Languedoc – Méditerranée** 25,00  
2020 «Wine o'clock» Grenache, Cinsault, Syrah

**Camarque – Dune** 32,00  
2020 «Gris de Gris» Grenache, Carignan

## VIN ROSÉ

BOUTEILLE 0.75L

**Corse – Domaine Campu Vecchiu** 32,00  
2020 Sciaccarellu, Niellucciu, Grenache

**Loire – Domaine Gerard Boulay** 69,00  
2019 «Sancerre Rosé» Pinot Noir

## VIN ROUGE

BOUTEILLE 0.75L

**B O U R G O G N E**

<b>Bourgogne – Vignerons de Buxy</b>	39,00
2015 Pinot Noir	
<b>Bourgogne – Vignerons de Buxy</b>	52,00
2015 «Mercrey» Pinot Noir	
<b>Bourgogne – Nüiton Beaumoy</b>	65,00
2016 «Beaune 1er Cru» Pinot Noir	
<b>Bourgogne – Nüiton Beaumoy</b>	89,00
2015 «Volnay» Pinot Noir	
<b>Bourgogne – Nüiton Beaumoy</b>	99,00
2017 «Pommard» Pinot Noir	

**L O I R E**

**Loire – Roger Neveau** 55,00  
2019 «Sancerre rouge» Pinot Noir

**R H Ô N E**

**Vignerons des Pierres Dorées** 22,00  
2020 «La Rose Pourpre» Beaujolais, Gamay

**La Cour de Marrenon** 31,00  
2016 «Luberon Rouge» Syrah, Grenache Noir

**Les Combes de Saint Sauveur** 25,00  
2019 Grenache, Cinsault, Carignan

**Seigneur de Fontimple** 42,00  
2015 «Vacqueyras AOC» Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault

<b>Rhonéa</b>	47,00
2014 «Crozes Hermitage AOC» Syrah	
<b>Rhonéa</b>	52,00
2016 «Gigondas» Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault	
<b>Rhone – Famille Perrin</b>	28,00
2018 Cote du Rhône biologique: Grenache, Syrah, Mourvèdre	
<b>Rhone – Famille Perrin</b>	33,00
2018 Cote du Rhône: Grenache, Syrah, Mourvèdre	
<b>Rhone – Famille Perrin</b>	66,00
2018 Gigondas: Grenache, Syrah, Mourvèdre	

### S U D - O U E S T

<b>Saint Mont AOC</b>	26,00
2016 «Beret Noir» Tannat, Pinenc, Cabernet Sauvignon	
<b>IGP Côtes de Gascogne</b>	28,00
2018 «Mooseng» Merlot, Manseng noir	

### B O R D E A U X

<b>Château Haut Rian</b>	27,00
2016 Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	
<b>Château Iys de Bessede</b>	39,00
2015 Merlot, Cabernet Sauvignon	

<b>Château de Respide</b>	35,00
2016 Cabernet Sauvignon, Merlot	
<b>Château Tour Prignac</b>	45,00
2015 «Cru Bourgeois» Cabernet Sauvignon, Merlot	
<b>Château Magondeau Beau Site</b>	47,00
2012 Merlot	
<b>Château d'Arcins</b>	52,00
2015 Cabernet Sauvignon, Merlot	
<b>Château Roc de Levraut</b>	28,00
2017 Merlot, Cabernet Sauvignon	
<b>Château Tour Bel Air</b>	32,00
2017 Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	
<b>Château Barreyres</b>	55,00
2014 Cabernet Sauvignon, Merlot	
<b>Château Montlabert Saint-Emilion</b>	85,00
2016 «Grand Cru» Merlot, Cabernet Franc	

### L A N G U E D O C

<b>Roche Mazet</b>	25,00
2018 Cabernet Sauvignon	
<b>Domaine de la Clapiere</b>	28,00
2018 Merlot Carignan, Cabernet Sauvignon	

### C O R S E

<b>Domaine Campu Vecchiu</b>	28,00
2018 Niellucciu, Sciaccarellu	

(Alle Weine und weinhaltigen Getränke enthalten Sulfite)