

VINs fins

VIN BLANC

	0.2L	0.5L	0.75L
Pfalz – Lergemüller – Riesling «Fruits de Mer»	5,50	11,00	22,00/1,0L
Bourgogne – Patriarche Père et Fils – Chardonnay	5,80	12,40	21,00
Rhône – Famille Perrin – Luberon blanc	6,20	13,60	24,00
Loire – La Perrière – Sauvignon «La Petite Perrière»	6,80	15,00	27,00

VIN ROSÉ

Bourgogne – Patriarche Père et Fils (Syrah)	5,50	11,00	21,00
Languedoc – Hecht & Bannier (Syrah)	5,80	12,40	24,00
Rhône – Cellier Des Dauphins (Grenache, Syrah, Cinsault)	6,20	13,60	27,00

VIN ROUGE

Bourgogne – Patriarche Père et Fils (Cabernet Sauvignon)	5,50	11,00	21,00
Rhône – Famille Perrin – Ventoux (Grenache)	5,80	12,40	24,00
Languedoc – Maison Schröder & Schyler – Merlot	6,20	13,60	24,00
Bordeaux – Château Brandeau (Cabernet Sauvignon / C-1)	6,80	15,00	27,00



VINS FINS
ET CUISINE TRADITIONNELLE

1/2 BOUTEILLE 0.375L

VIN BLANC

Rhône – Famille Perrin 2018 Cotes du Rhône Réserve: Rousanne, Viognier	18,00
Loire – Domaine Saget 2016 Pouilly Fumé: Sauvignon	28,00
Loire – La Perrière 2017 Sancerre blanc: Sauvignon Blanc	32,00

VIN ROUGE

Les Combes de Saint Sauveur 2014 Grenache, Cinsault, Carignan Syrah	15,00
Bordeaux – St Emilion Grand Cru 2013 Château Brun: Cabernet Sauvignon, Merlot	32,00
Rhône – Famille Perrin 2018 Cotes du Rhône: Grenache, Syrah, Mourvèdre	18,00

VIN DOUX 0.1L

Bourgogne – Domaine Hubert & Bleger 2017 Gewürztraminer	4,20
--	------

CHAMPAGNE & CRÉMANT

VERRE 0.1L

Crémant de Bourgogne blanc	7,50
Crémant de Bourgogne rosé	7,50
Pommery Brut	14,00

BOUTEILLE 0.75L

Pommery Brut Royal	90,00
Moët & Chandon Brut Impérial	110,00

APÉRITIF

Lillet Blanc, Rouge	4,90
Ricard	6,00
Pastis 51	6,50
Aperol ¹	6,50
Campari ¹	6,50
Sandemann Sherry dry, medium	5,50

SANS ALCOOL

BOISSONS CHAUDES

Espresso ⁹	2,00
Tasse Kaffee ⁹	2,50
Cappuccino ^{8,9}	3,00
Café au lait ^{8,9}	3,50
Tee	3,50
Milchschokolade (Xocao) ⁸	3,00

EAU MINÉRALE

Viva con Agua	0,33 l Fl.	3,00
Viva con Agua	0,75 l Fl.	7,50

SODA

Orangina	0,25 l Fl.	3,00
Coca Cola ^{1,9,28,32}	0,2 l Fl.	3,00
Coca Cola light ^{1,9,13,28,29,32}	0,2 l Fl.	3,00
Bitter Lemon ^{10,29,30}	0,2 l Fl.	3,00
Tonic Water ^{10,28,29}	0,2 l Fl.	3,00

JUS

Apfelsaft klar	0,2l	2,50
Orangensaft	0,2l	2,50
Rhabarbersaft	0,2l	2,50
Cranberrysaft	0,2l	2,50
Saft	0,4l	4,60

(Alle Weine enthalten Sulfite)

BIÈRE

Radeberger Pilsner ¹⁹	0,33 l Fl.	3,50
Radeberger Pilsner ¹⁹	0,5 l Fl.	5,20
König Pilsner alkoholfrei ¹⁹	0,33 l Fl.	3,50
Radler ¹⁹	0,3 l	3,50
Radler ¹⁹	0,5 l	5,20
Maisel's Hefe ¹⁹	0,5 l Fl.	5,20
Maisel's alkoholfrei ¹⁹	0,5 l Fl.	5,20
Berliner Weisse grün/rot ¹⁹	0,33 l Fl.	3,50

CIDRE 0.33L

Bretagne – Val de France	7,50
French Cider brut: L'Authentique	

COCKTAILS

AVEC 4CL CHACUN

Aperol Sprizz ⁴	8,00
Cuba Libre ^{1,9,28,32}	8,50
Campari Orange ⁴	8,50
Campari Soda ⁴	8,50
Campari Tonic ^{4,10,28,29}	8,50
Campari Sprizz	8,50
Gin Tonic (Bombay Sapphire) ^{10,28,29}	8,50
Vodka Lemon ^{10,29,30}	8,50
(Absolut, Bitter Lemon)	
Whiskey Cola ^{1,9,28,32}	8,50
(Jack Daniels, 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

Alsace – Schlumberger 2016 Pinot Blanc	23,00
Alsace – Wolfenberger 2016 Riesling	28,00
Alsace – Trimbach 2018 Riesling	47,00
Bourgogne – Vignerons de Buxy 2019 «Aligoté Buissonier» Aligoté	29,00
Bourgogne – Vignerons de Buxy 2018 «Chardonnay Buissonier» Chardonnay	31,00
Bourgogne – Vignerons de Buxy 2015 «Montagny 1er Cru» Chardonnay	46,00
Bourgogne – Vignerons des Terres Secrètes 2018 Pouilly Fuissé «Les Sentinelles» Chardonnay	59,00

vin blanc

BOUTEILLE 0.75L

Bourgogne – Domaine Ferret 2018 Pouilly Fuissé	99,00
Bourgogne – La Chablienne 2017 «Chablis la Sereine» Chardonnay	42,00
Entre-deux-mers – Grand Bireau 2016/17 Entre-deux-mers-Château Grand Bireau Sauvignon blanc / Sémillon	30,00
Graves – Château Ferrande 2018 Sauvignon blanc / Sémillon	49,00
Rhone – Vignobles de la Vallée du Rhône 2018 «Grand Toque» Vermentino, Grenache blanc	29,00
Rhone – Rhonéa 2019 «Legende de Toque» Roussanne, Clairette, Viognier	26,00

Rhone – Famille Perrin 2018 Rhône Réserve: Grenache blanc / Viognier	39,00
Rhone – Famille Perrin 2018 Vacqueyras "Les Christins": Bourbou- lenc, Clairette, Grenache blanc	59,00
Rhone – Saint Cosme 2016 Cotes du Rhône blanc: Rousanne / Viognier, Picpoul	42,00
Loire – La Tuilerie 2019 «Pouilly Fumé AOC» Sauvignon Blanc	59,00
Loire – La Romaine 2017 Sancerre «barrique» Sauvignon Blanc	49,00
Loire – Domaine Gerard Boulay 2016 Sancerre «Chavignol» Sauvignon Blanc	59,00

Bordeaux – Château Haut Rian 2014 Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	25,00
Languedoc – Dune 2017 «Gis de Gris» Grenache, Carignan	29,00

VIN ROSÉ

BOUTEILLE 0.75L

Corse – Domaine Campu Vecchiu 2019 Sciaccarellu, Niellucciu, Grenache	32,00
Loire – Domaine Gerard Boulay 2017 «Sancerre Rosé» Pinot Noir	66,00

BOURGOGNE

Bourgogne – Vignerons de Buxy 2015 Pinot Noir	36,00
Bourgogne – Vignerons de Buxy 2015 «Mercurey» Pinot Noir	49,00
Bourgogne – Nuitson Beaumoy 2016 «Beaune 1er Cru» Pinot Noir	65,00
Bourgogne – Nuitson Beaumoy 2015 «Volnay» Pinot Noir	85,00
Bourgogne – Nuitson Beaumoy 2017 «Pommard» Pinot Noir	95,00

LOIRE

Loire – Roger Neveau 2017 «Sancerre rouge» Pinot Noir	49,00
---	-------

RHÔNE

Maison Louis Girard 2015 «Fleurie AOC - Cru du Beaujolais» Gamay	26,00
Maison Louis Girard 2015 «Beaujolais AOC» Gamay	22,00
La Cour de Marrenon 2016 «Luberon Rouge» Syrah, Grenache Noir	28,00
Les Combes de Saint Sauveur 2017 Grenache, Cinsault, Carignan	20,00

vin rouge

BOUTEILLE 0.75L

Seigneur de Fontimple 2015 «Vacqueyras AOC» Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault	40,00
Rhonéa 2013 «Crozes Hermitage AOC» Syrah	44,00
Rhonéa 2016 «Gigondas» Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault	49,00
Rhone – Famille Perrin 2018 Rhône: Grenache, Syrah, Mourvèdre	33,00

SUD-OUEST

Saint Mont AOC 2016 «Beret Noir» Tannat, Pinenc, Cabernet Sauvignon	23,00
IGP Côtes de Gascogne 2018 «Moonseng» Merlot, Manseng noir	26,00

BORDEAUX

Château Haut Rian 2015 Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	26,00
Château Iys de Bessede 2015 Merlot, Cabernet Sauvignon	35,00

Château de Respide 2015 Cabernet Sauvignon, Merlot	32,00
Château Tour Prignac 2012 «Cru Bourgeois» Cabernet Sauvignon, Merlot	42,00
Château Magondeau Beau Site 2012 Merlot	47,00
Château d'Arcins 2015 Cabernet Sauvignon, Merlot	48,00
Château Roc de Levraut 2017 Merlot, Cabernet Sauvignon	24,00
Château Tour Bel Air 2015 Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	29,00
Château Barreyres 2014 Cabernet Sauvignon, Merlot	49,00
Château Montlbert Saint-Emilion 2016 «Grand Cru» Merlot, Cabernet Franc	85,00

LANGUEDOC

Roche Mazet 2018 Cabernet Sauvignon	22,00
Domaine de la Clapiere 2018 Merlot Carignan, Cabernet Sauvignon	26,00

CORSE

Domaine Campu Vecchiu 2016 Nielluccio, Sciaccarellu	22,00
---	-------