

WEISS

EINFACH LOSTRINKEN LEICHT & FRISCH · 0,1L

2025 Entre deux Mers Vieilles Vignes,
Château Sainte Marie, **Bordeaux**...5,00€

2024 Chardonnay “LES CÔTILLES”,
Domaine Roux, **Burgund**...6,00€

2025 « Auzan Blanc », **Demeter**
Côstières de Nîmes, **Rhône**...6,00€

2025 Chapeau Melon Blanc,
Domaine Huchet, **Loire**...4,00€

NATUR PUR BIODYNAMISCH & ORGANISCH · 0,1L

2024 „L’ESSENTIEL“, **BIO**
Domaine des Hauts Chassis, Crozes Ermitage
Rhône...9.00€

2020 „INIZIA“, **BIO**
Clos Signadore, Patrimonio, **Corse**...10,00€

2023 „ROCCA“, **BIO**
Granajolo, Porto-Vecchio, **Corse**...6,00€

FÜR KLASSIK FANS KRAFTVOLL & WÜRZIG · 0,1L

2024 Sancerre Blanc
Didier Rimbault, **Loire**...9,00€

2020 Chablis aus der Magnum
Louis Moreau, **Burgund**...9,00€

2016 Savenières aus der Magnum, **BIO**
Château du Breuil, **Loire**...6,00€

FOKUS

LES QUATRE TOURS (**Coteaux d’Aix en Provence**):

Gaudina, IGP...4,00€
Vilandira, Coteaux d’Aix...5,50€
Le Bio, Coteaux d’Aix...6,00€, **BIO**
Rosé ohne Alkohol « 0.0% »...7,00€
Rosé Low Alkohol « 7.5% »...7,00€

ROT

EINFACH LOSTRINKEN LEICHT & FRISCH · 0,1L

2022 PN 2022 (Pinot Noir),
Domaine Villemaine, **Loire**...6,00€

2022 Petite Marie (Cabernet Franc),
Château Sainte Marie, **Bordeaux**...4,00€

NATUR PUR BIODYNAMISCH & ORGANISCH · 0,1L - Ohne Sulfite -

2023 „Pourquoi Pas“ Domaine Le
Colombier, Vacqueyras, **Rhône**...9.00€

„ASTERIE SYRAH“
Château Sainte Marie, **Bordeaux**...8.00€

FÜR KLASSIK FANS KRAFTVOLL & WÜRZIG · 0,1L

2017 Grand Vin Rouge
Château Dutruch Grand Poujeaux,
Moulis en Médoc, **Bordeaux**...12,00€

2021 « Cuvée Tradition », Chante Cigale,
Châteauneuf du Pâpe, **Rhône**...15,00€

2021 „Louis Auguste“, David Duband,
Hautes Côtes de Nuits, **Burgund**...12,00€

ROSÉ

0,1L

2023 „Classique Rosé“
Château d’Anglès, **Languedoc**...5,00€

2024 „Saint M Rosé“
Château Saint Maur, **Provence**...5,00€

SÜSSWEINE

0,1L

2023 Sain André,
Domaine Joy, **Gascogne**...5,00€

2003 Riesling Spätlese
Weingut Zilinken, **Mosel**...7,00€

SPEISEN

WEINBAR KLASSIKER

3er KÄSEVARIATION...9,00€

5er KÄSEVARIATION...15,00€

Z.b: Camembert I Ziegenkäse I Comté
Crèmeux de Bourgogne I Brie de Meaux
Epoisses I Chaource I Roquefort

Saucisson sec...5,00€
Südtiroler Speck...6,00€

Gemischte Platte « Schinken & Käse »
...15,00€

Chips...3,00€

Nüsse...5,00€

Espresso...2,00€

Dessert...7,00€

PLAT DU JOUR...15,00€

AUFSTRICHE & Co

Pâté „Wildschwein“...10,00€

Pâté « Elsässische Leberpastete »...10,00€

Pâté “Hasenterrine”...10,00€



DANKE, DASS IHR DA SEID.
UNSERE WEINE ENTHALTEN SULFITE!

CORAVIN

Coravin ist ein Weinkonservierungssystem, mit dem wir Spitzenweine glasweise ausschenken können, ohne den Korken zu ziehen. So bleibt der verbleibende Wein über lange Zeit in hervorragendem Zustand. Entdecken Sie glasweise besondere Raritäten – von Grand-Cru-Lagen über seltene Jahrgänge bis hin zur letzten Flasche unseres Bestands.

0,1L

WEISSWEIN:

. Domaine Chavy, Bourgogne Blanc 2021...8€

. Domaine Louis Moreau, Chablis Grand Cru Les Clos 2021...12€

ROSÉWEIN:

. Château Saint Maur, Clos de Capelune Rosé 2022...8€

ROTWEIN:

. Château La Gaffelière, Saint Emilion Grand Cru 2015...12€

. Château Smith Haut Lafitte, Pessac Léognan, Grand Cru Classé 2017...18€

. Château Cos d'Estournel, Saint Estèphe, 2^{ème} Grand Cru Classé 2015...31€

SCHAUMWEIN

THE PERFECT START

0,1L

POIRÉ

Lelouvier, **Normandie**...4.00€

Crémant de Loire Rosé

Perle, **Saumur**...7.00€

Méthode Traditionnelle Extra Brut
« Bretesche », von Jérémie Huchet, **Loire**...7.00€

PET NAT

Château Sainte Marie, **Bordeaux**...8.00€

Apérol Spritz **oder** Hugo Spritz
FR Style,...8,00€

NV Champagne Extra Brut
Vincent d'Astrée, **Pierry**...10,00€

NV Champagne Rosé Solera
Palmer, **Reims**...20,00€