



Apéritifs

Champagne Brut AOP ⁶ Bonnaire „Tradition“	0,1 l	14,00
2010 Crémant du Jura AOP blanc ⁶ Rolet Père & Fils	0,1 l	8,50
Crémant du Jura AOP rosé ⁶ Rolet Père & Fils	0,1 l	8,50
Kir Royal ⁶	0,1 l	14,50
Kir ⁶	0,1 l	3,50
Ricard ¹	2 cl	3,50
Casanis, Pastis de Marseille ¹	2 cl	5,00
Anis de Pontarlier, Armand Guy ¹	2 cl	4,50
Noilly Prat ⁶	5 cl	4,90
Muscat de Rivesaltes AOP ⁶ Domaine Sarda-Malet	5 cl	4,90
Vieux Pineau des Charentes AOP ⁶ Château Montifaud	5 cl	4,50
Banyuls AOP ⁶ Domaine de La Tour Vieille	5 cl	5,00

Nos Bières - Bier

Grevensteiner vom Fass ⁷	0,3 l	4,00
	0,5 l	5,80
Maisel's Hefeweissbier ⁷	Fl. 0,5 l	4,80
Maisel's Hefeweissbier alkoholfrei ⁷	0,5 l	4,80
Radler ⁷	0,3 l	4,00

Nos vins au verre

Crémant & Champagne

2010 Crémant du Jura AOP blanc ⁶ Rolet Père & Fils 50 % Chardonnay, 25 % Savagnin, 25 % Poulsard. 36 Monate auf der Hefe gereift. Feine Perlage, die mit jedem Bläschen Aromen von weißen Blüten und gelber Frucht versprüht. Im Nachhall weinig.	0,1 cl 8,50 0,75 cl 48,00
Crémant du Jura AOP rosé ⁶ Rolet Père & Fils 50 % Poulsard und 50 % Trousseau. Intensiv fruchtige Cuvée aus dem Jura	0,1 cl 8,50 0,75 cl 48,00
Champagne Brut Tradition AOP ⁶ Christian Etienne Ein sehr komplexer, weiniger Champagner mit Reife und Tiefe. 70 % Pinot Noir (im Holzfass gereift), 30 % Chardonnay. Ein echter Winzer-Champagner.	75 cl 60,00
Champagne Brut AOP „Réserve“ ⁶ Jean Vesselle 80 % Pinot Noir, 20 % Chardonnay. Ein unabhängiges, familiengeführtes Champagnerhaus mit Grand Cru Lagen in Bouzy, das charaktervolle Weine fernab vom Mainstream-Geschmack herstellt.	75 cl 65,00
Champagne Brut AOP „Tradition“ ⁶ Bonnaire 40 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir und Pinot Meunier. Feine Perlage mit Aromen von kleinbeerigen, roten Früchten.	75 cl 70,00
Champagne Brut AOP „Oeil-de-Perdix“ ⁶ Jean Vesselle 100 % Pinot Noir. Kupferfarbenes helles Rosé. Feine Perlage. Finessenreiche, sinnliche, zarte, weinige Aromen.	75 cl 72,00
Champagne Brut AOP ⁶ Louis Roederer 40 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay. Holzfassausbau, 36 Monate Lagerung auf der Hefe. Modern kräftiger Geschmack.	75 cl 130,00

Rouge

2014 Côtes du Rhône AOP ⁶ Domaine Roger Perrin 70 % Grenache, 20 % Syrah, 10 % Cinsault. Kräftig, würzig, dichte Beerigkeit. Unkomplizierter Trinkwein!	0,21 6,50
2015 Cabernet Sauvignon, Languedoc IGP ⁶ Château du Grand Caumont Kräftig, mediterran mit Charakter. Noten von dunklen, reifen Früchten.	0,21 6,50

Blanc

2015 Entre-deux-Mers AOP ⁶ Château Chrismar Sauvignon aus Bordeaux. Weißgoldene Farbe. Schöne Balance zwischen Frucht und Frische.	0,21 6,50
2015 Chardonnay, Val de Loire IGP ⁶ Domaine Moulin Camus Überraschende Leichtigkeit, filigranes Frucht-Säurespiel getragen von frischen, grünen, an Apfel erinnernde Aromen.	0,21 6,50

Rosé

2015 Gris de Rosé, Côteaux d'Ardèche IGP ⁶ Cave de Lablachère 100 % Grenache. Heller Rosé mit leichten, orangenen Reflexen, zartfruchtiger herber Geschmack. Erfrischendes Vergnügen.	0,21 6,50
Weinschorle ⁶	0,21 5,50

Nos vins en demi bouteilles

2010 Médoc AOP ⁶ Château Sipian	0,375 l 21,00
2012 Cahors AOP ⁶ Château Haut-Monplaisir	0,375 l 16,50
2015 Saint-Véran AOP ⁶ „Tradition“ Domaine de la Feuillarde	0,375 l 17,50
2014 Sancerre AOP ⁶ „Les Chailloux“, Domaine Fouassier	0,375 l 21,50

Nos vins en bouteille

Savoie

blanc

2015 Vin de Savoie AOP⁶ 0,75 l 28,00
Aprémont, Domaine Les Rocailles
100 % Jacquère. Klare Mineralität mit Geschmack von weißen Blüten, Pfirsich und frischen Mandeln.

Beaujolais

rouge

2016 Beaujolais Villages AOP⁶ 0,75 l 27,00
„Nature“, Didier Desvignes
100 % Gamay. Naturwein! Unfiltriert und ohne Schwefel abgefüllter Beaujolais: fruchtig frisch.

2014 Fleurie AOP⁶ 0,75 l 32,00
Domaine du Calvaire de Roche-Grès
100 % Gamay. Kaminrote Farbe. Elegant mit blumig-fruchtigem Aroma von roten Früchten.

Bordeaux

rouge

2012 1ères Côtes de Bordeaux AOP⁶ 0,75 l 32,00
Château Labatut Bouchard,
40 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot. Fleischiger & dichter Bordeaux. Dunkel gekochte Frucht, reife Tannine.

2012 Médoc AOP, Château Sipian⁶ 0,75 l 51,00
2/3 Cabernet Sauvignon, 1/3 Merlot. Sehr traditionelles Geschmacksbild eines klassischen Bordeaux: dichte Struktur, Aromen von schwarzen Beeren. Würziges Finale.

2011 Lalande de Pomerol AOP⁶ 0,75 l 56,00
Château La Mission
10 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon, 80 % Merlot. Tiefe granatrote Farbe. Aromen von Brombeere, Lakritze. Weich, tief, rund.

Bordeaux

rouge

2012 Saint-Emilion Grand Cru AOP⁶ 0,75 l 59,00
Château Pindefleurs
90 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon. Durchschnittliches Alter der Reben: 45 Jahre. 12 Monate in neuer Eiche ausgebaut. 2008 perfekt gereift.

2012 Pauillac AOP⁶ 0,75 l 72,00
La Fleur de Haut-Bages
80 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot. Zweiter Wein von Château Haut-Bages Liberal, fünfter Grand Cru Classé de Pauillac.

Bourgogne

rouge

2010 Bourgogne AOP⁶ 0,75 l 32,50
Domaine Pirgneret & Fils
100 % Pinot Noir. Ausgewogen eleganter Pinot Noir. Rund und weich mit Aromen von Kirschen und Waldbeeren.

2012 Gevrey-Chambertin AOP⁶ 0,75 l 65,00
Domaine Alain Guyard
100 % Pinot Noir. Helles rubinrotes Gewand, feine reife Nase, die an Waldbeerenkonfitüre, Vanille und Tabak erinnert. Auf den Punkt gereifter Vin de Bourgogne.

blanc

2013 Mâcon-Charnay AOP⁶ 0,75 l 29,50
Domaine de La Feuillarde
100 % Chardonnay. Kristallklarer Ausdruck. Erfrischende Säure getragen von feiner Mineralität. Kein Holzfassausbau.

2015 Hautes Côtes de Nuits AOP⁶ 0,75 l 49,50
„Les Martennes“ Domaine Pierre Naigeon
100 % Chardonnay. Goldschimmernde Farbe. Aromen von Vanille, weißen Blüten mischen sich mit rassig-frischen Noten.

2014 Meursault blanc AOP⁶ 0,75 l 105,00
Domaine Roux Père & Fils
100 % Chardonnay. Hellgoldene Farbe, mittlere Viskosität, in der Nase zeigt er Anflüge von Bisquit, Toast, Vanille und Haselnüssen. Im Mund üppig und cremig. Hinzu kommt ein reifer Apfel-Geschmack.

Loire

rouge

2013 Chinon AOP⁶ 0,75 l 28,50
„Vieilles vignes“, Domaine des Clos Godeaux
100 % Cabernet Franc.
Tief schwarzrote Farbe mit animalischen Aromen.
Feinkörnige Tannine. Weich und harmonisch.

blanc

2015 Val de Loire IGP⁶ 0,75 l 28,00
„Le Celtique“, Domaine Bid'Gi
100 % Pinot Gris. Viel Schmelz, exotische Frucht,
weiche Säure und saftiger Abgang.

2015 Sauvignon Touraine AOP⁶ 0,75 l 27,00
Château de la Presle
Golden und transparent. Aromen von
Grapefruit, Zitronenschale, Ananas.
Langanhaltender fruchtiger Abklang.

2013 Muscadet Sèvre et Maine AOP⁶ 0,75 l 27,00
„Mortier Gobin“, Domaine Bid'Gi
100 % Melon de Bourgogne.
Frischer Duft, unbeschwerlich mit erfrischender Säure,
dezente Frucht. Saftig, mineralisch, gradlinig.

2015 Saumur AOP⁶ 0,75 l 28,00
Julien Fouet
100 % Chenin Blanc. Frischer Weisswein von der Loire.
Gelbe reife Fruchtaromen mineralischer Abgang.

2014 Sancerre AOP⁶ 0,75 l 41,50
„Les Chailloux“, Domaine Fouassier
100 % Sauvignon. Frische, rassige Sauvignon-Frucht.

rosé

2015 Sancerre Rosé AOP⁶ 0,75 l 41,00
„L' Etourneau“, Domaine Fouassier
100 % Pinot Noir. Anregend eleganter Pinot Noir mit Noten von
Himbeeren, Erdbeeren und schwarzen Kirschen.

Côtes-du-Rhône

rouge

2014 Ventoux AOP⁶ 0,75 l 31,00
„Epicure“, Château Valcombe
60 % Grenache, 25 % Carignan, 15 % Syrah.
Opulenter Wein von den Ausläufern des mächtigen
Mont Ventoux.
Frucht und Gewürze pur. Kühles, mineralisches Finale.

2014 Vin de Table⁶, (vinifiziert im Burgund) 0,75 l 34,00
Syrah „Point G“, Domaine Pierre Naigeon
70 Jahre alte Reben. Rassig-würzige, erdige Noten.
Weiche Tannine.

2014 Gigondas AOP⁶ 0,75 l 36,00
„Vieilles Vignes“, Domaine du Grand Montmirail
70 % Grenache, 25 % Syrah, 5 % Mourvèdre.
Intensiv, dicht, geschmeidig mit gut
eingebundenen Tanninen. Körperreicher Wein
mit saftig-langem Finale.

2013 Crozes-Hermitage AOP⁶ 0,75 l 41,00
Domaine Les Hauts de Mercuriol
100 % Syrah. Dunkelrote Farbe, elegante Noten
von Brombeere, weichen Gewürzen und Schokolade.

blanc

2016 Côtes-du-Rhône AOP⁶ 0,75 l 29,50
„Cuvée Prestige“, Domaine Roger Perrin
35 % Viognier, 30 % Grenache Blanc,
10 % Clairette, 10 % Marsanne, 5 % Roussanne.
Intensiv, füllig, säurearm. Das Aromenspektrum reicht von
dunkelgrün kräuterig bis ins satte-gelbe-reife-südfruchtige.

Languedoc-Roussillon

rouge

2013 Corbières AOP⁶ 0,75 l 28,00
„Cuvée Spéciale“, Château du Grand Caumont
*Je 1/3 Syrah, Genache und Carignan.
Typischer Languedoc-Wein: saftig, volle Aromen,
reife Früchte, geschmeidig, gerbstoffarm.*

2014 Fitou AOP⁶ 0,75 l 29,50
„Augusta“ Château de Nouvelles
*35 % Syrah, 35 % Grenache Noir, 30 % Carignan.
Weiche, reife Früchte. Runder, gefälliger
gut ausgeglichener Gesamteindruck.*

2013 Côtes du Roussillon AOP⁶ 0,75 l 29,00
„Le Sarda“, Domaine Sarda-Malet
*35 % Mourvèdre, 35 % Carignan, 30 % Syrah.
Viel schwarze Frucht, satte, weiche Tannine,
wuchtiges Finale begleitet von feiner Säure.*

2013 Terrasses du Larzac AOP⁶ 0,75 l 29,50
„Les Terrasses“, Domaine La Croix Chaptal
*40 % Syrah, 30 % Grenache Noir, 30 % Carignan.
Aromen von schwarzen Früchten und Pflaumen.
Lebendig, mineralisch mit weichen Tanninen.
Eleganz aus dem Süden.*

2015 Pays d'Hérault IGP⁶ 0,75 l 31,00
„Pont de Gassac“, Mas de Daumas Gassac
*50 % Cabernet Sauvignon, 30 % Syrah, 20 % Merlot.
Feine Cassisfrucht. Elegante Tanninstruktur.
Saftig-würziges Finale.*

2009 Vin de Table⁶ 0,75 l 43,50
„L'Intransigeant“, Domaine Sarda-Malet
*100 % Mourvèdre. Ungemein dicht,
rassig, komplex, gut eingebundene Tannine.*

2008 Côtes du Roussillon AOP⁶ 0,75 l 49,50
„Terroir Maïlloles“, Domaine Sarda-Malet
*50 % Syrah, 50 % Mourvèdre.
Dichter, schwarzbeeriger Wein mit viel Extrakt.
Weich, samtig und vielschichtig.*

blanc

2015 Picpoul de Pinet AOP⁶ 0,75 l 27,00
Cave de L'Ormarine
*100 % Picpoul.
Ein Klassiker von der französischen Mittelmeerküste.
Intensive reife gelbe Frucht, gut eingebundene Säure.*

rosé

2015 Pays d'Hérault IGP⁶ 0,75 l 26,50
„Guilhem Rosé“, Mas de Daumas Gassac
*50 % Syrah, 50 % Carignan.
Angenehm intensiver Rosé. Blumige Noten vermischen sich
mit Mineralik. Frisches Finale.*

Provence

rosé

2015 Côtes de Provenances AOP⁶ 0,75 l 28,00
„Vieilles Vignes“, Château du Cengle
*25 % Cinsault, 25 % Syrah, 25 % Grenache, 25 % Mourvèdre.
Typischer Provence-Rosé, zartes Bouquet, strukturiert mit
langem Finale.*

Sud-Ouest

rouge

2014 Madiran AOP⁶ 0,75 l 29,00
Pierre Laplace
*100 % Tannat.
Brombeerfarbener Wein,
wild und würzig, voll im Körper. Viel dunkelrote Frucht.*

2013 Cahors AOP⁶ 0,75 l 32,00
Château Haut-Monplaisir
*100 % Malbec.
Tief schwarzrote Farbe, intensiv aromatisch
mit schönen Noten von roten Beeren und Pfeffer. Vollmundig.*

2011 Madiran AOP⁶ 0,75 l 39,50
Château d'Aydie
*100 % Tannat.
15-monatiger Eichenfassausbau. Tiefschwarze, intensive Farbe.
Komplex mit Noten von Schwarzbeeren und Kaffee. Reife, gut
eingebundene Tannine.*

blanc

2015 Bergerac Sec AOP⁶ 0,75 l 27,00
Château Tourmentine
*50 % Sauvignon, 50 % Sémillon.
Hellgoldenes, fruchtig, aromatisches Weinerlebnis. Zitrusaromen
mit exotischen Früchten.*

Digestif

Calvados VSOP Domaine de Gonnevillle <i>(4 Jahre gereift)</i>	2 cl	4,00
Calvados Hors d'Âge Domaine de la Vectière <i>(10 Jahre gereift)</i>	2 cl	6,00
Cognac VSOP Château Montifaud <i>(10 Jahre gereift)</i>	2 cl	4,50
Cognac XO Château Montifaud <i>(30 Jahre gereift)</i>	2 cl	6,00
Armagnac VSOP Château du Tariquet <i>(7 Jahre gereift)</i>	2 cl	4,00
Armagnac XO Château du Tariquet <i>(15 Jahre gereift)</i>	2 cl	4,00
Vieille Eau de Vie de Prune d'Ente Distillerie La Salamandre (Dordogne) <i>(46 % Vol., 10 Jahre in Eiche gereift)</i>	2 cl	4,50
Eau de Vie d'Alsace Distillerie artisanale Meyer - Poire Williams - Framboise - Mirabelle	2 cl	4,50
Vieux Marc de Bourgogne AOP Trénel Fils	2 cl	4,50
Chartreuse verte <i>Kräuterlikör (55 % Vol)</i>	2 cl	5,50
Liqueur de Verveine ¹ <i>Kräuterlikör (40 % Vol)</i>	2 cl	4,00
Crème de Calvados	2 cl	4,50

1 Farbstoff

2 Antioxidationsmittel

3 Koffeinhaltig

4 Chininhaltig

5 Konservierungsstoffe

6 geschwefelt (Schwefeloxid/Sulfite)

7 Gerstenmalz

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Longdrinks

Gin Tonic ⁴	4 cl	7,50
Wodka Orange	4 cl	7,50
Cuba Libre ^{1,2,3}	4 cl	7,50
Whisky Cola ^{1,2,3}	4 cl	7,50

Boissons non alcoolisées

Badoit	Fl. 0,33 l	3,50
	Fl. 0,75 l	7,90
Evian	Fl. 0,25 l	3,50
	Fl. 0,50 l	5,50
	Fl. 1,00 l	9,00
Coca Cola ^{1,2,3}	0,2 l / 0,4 l	3,00 / 5,50
Cola light ^{1,2,3}	0,2 l / 0,4 l	3,50 / 6,50
Sprite ^{2,5}	0,2 l / 0,4 l	3,00 / 5,50
Apfelsaft	0,2 l / 0,4 l	3,00 / 5,50
Saftschorle	0,2 l / 0,4 l	3,00 / 5,50
Orangina ²	Fl. 0,25 l	3,00
Bitter Lemon ^{2,4}	Fl. 0,20 l	3,00
Ginger Ale ^{1,2}	Fl. 0,20 l	3,00

Boissons chaudes

Café - Espresso ³	Tasse	2,40
Doppelter Espresso ³	Tasse	4,60
Grand Café ³	Tasse	2,40
Café crème - Noisette ³	Tasse	2,50
Cappuccino ³	Tasse	2,90
Café au lait ³	Tasse	3,80
Chocolat chaud	Glás	3,80
Thé	Glás	3,00