

Louis Laurent

Rendez-vous chez Louis Laurent

Aperitif / Apéritifs

Kir Royal	0,1 l	16,50 €
Champagne Brut AOP Bonnaire „Tradition“	0,1 l	16,00 €
Crémant du jura AOP blanc Rolet Père & Fils	0,1 l	9,00 €
Crémant du jura AOP rosé Rolet Père & Fils	0,1 l	9,50 €
Lillet Spritz	4 cl	9,00 €
Hugo	4 cl	9,00 €
Aperol Spritz Louis Laurent	4 cl	9,00 €
Lillet	5 cl	9,00 €
Kir	0,1 l	7,00 €
Noilly Prat	5 cl	5,50 €
Musca Beauges de Venise	5 cl	6,50 €
Vieux Pineau des Charentes AOP Château Montifaud	5 cl	6,50 €
Banyuls AOP Domaine de La Tour Vieille	5 cl	5,00 €
Ricard	4 cl	6,00 €
Pastis 51	4 cl	6,00 €
Suze	4 cl	5,50 €
Cynar	5 cl	6,00 €
Picon	2 cl	3,50 €
Campari	5 cl	5,50 €
Campari Soda	5 cl	9,50 €
Campari Orange	5 cl	10,00 €

Spirituosen / Whiskey

Jack Daniels	2 cl	7,00 €
Chivas Regal	2 cl	7,00 €
Gin de Franche	2 cl	6,00 €
Vodka Absolut	2 cl	5,50 €

Crémant & Champagne

Crémant du Jura AOP blanc Rolet Père & Fils <i>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 weinigt.</i>	0,75 cl	55,00 €
Crémant du Jura AOP rosé Rolet Père & Fils <i>50 % Poulsard und 50 % Trousseau. Intensiv fruchtige Cuvée aus dem Jura.</i>	0,75 cl	56,50 €
Champagne Bonnaire Champagne Brut AOP „Tradition“ <i>40 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir und Pinot Meunier. Feine Perlage mit Aromen von kleinbeerigen, roten Früchten.</i>	0,75 cl	95,00 €
Jean Vesselle „Oeil-de-Perdix“ Champagne Brut AOP <i>100 % Pinot noir. Bernsteinfarbender/ Kupferfarbendes Rosé. Feine Perlage. Sehr fruchtig und kräftig. Langanhaltendes Finale.</i>	0,75 cl	105,00 €
Ruinart Rosé	0,75 cl	135,00 €
Dom Pérignon Champagne Brut AOP	0,75 cl	300,00 €

Bier / Nos Bières

Grevensteiner vom Fass	0,3 l 0,5 l	5,00 € 6,20 €
Heineken	Fl. 0,33 l	5,00 €
Maisel's Hefeweissbier	Fl. 0,5 l	6,00 €
Maisel's Hefeweissbier alkoholfrei	0,5 l	6,00 €
Bitburger alkoholfrei	Fl. 0,33 l	5,00 €
Radler	0,3 l 0,5 l	5,00 € 6,00 €

Louis Laurent

Rendez-vous chez Louis Laurent

Weine im Glas / Nos vins au verre

Rot / Rouge

**Côtes du Rhône AOP
Mommessin** 0,2 l 8,50 €

*Crenache, Carignan. Robinrot Farbe,
Wild Beeren im Geschmack
fein strukturiert, weich und fruchtig.*

**Merlot Pays d'oc IGP
Cave de l'Ormarine** 0,2 l 8,50 €

*100 % Merlot. Dunkelrote Farbe mit
violetten Reflexen, eingekochte
schwarze Früchte, leichte Süßholz-
aromen, reife Tannin.*

Weiß / Blanc

**Entre-deux-Mers AOP
Château Chrismar** 0,2 l 8,50 €

*Sauvignon aus Bordeaux. Weiß-
goldene Farbe. Schöne Balance
zwischen Frucht und Frische.*

**Chardonnay,
Val de Loire IGP
Domaine du Moulin Camus** 0,2 l 8,50 €

*Überraschende Leichtigkeit, filigra-
nes Frucht-Säurespiel getragen von
frischen, grünen, an Apfel erinnernde
Aromen.*

Rosé

**Gris de Rosé,
Côteaux d'Ardèche IGP
Cave de Lablachère** 0,2 l 8,50 €

*100 % Grenache. Heller Rosé mit leich-
ten, orangenen Reflexen, zartfruchtiger
herber Geschmack. Erfrischendes
Vergnügen*

Weinschorle

0,2 l 7,50 €

Flaschenweine / Nos vins en bouteille

Beaujolais

Rot / Rouge

**Beaujolais
Villages AOP** 0,75 l 49,50 €

*„Nature“, Didier Desvignes
100 % Gamay. Naturwein! Unfiltriert und
ohne Schwefel abgefüllter
Beaujolais: fruchtig frisch.*

Bordeaux

Rot / Rouge

**Médoc AOP
Château Sipian** 0,75 cl 51,50 €

*2/3 Cabernet Sauvignon, 1/3 Merlot.
Sehr traditionelles Geschmacksbild
eines klassischen Bordeaux: dichte
Struktur, Aromen von schwarzen
Beeren. Würziges Finale.*

**Lalande de Pomerol AOP
Château La Mission** 0,75 cl 64,50 €

*10 % Cabernet Franc,
10 % Cabernet Sauvignon,
80 % Merlot. Tiefe granatrote Farbe.
Aromen von Brombeere, Lakritze.
Weich, tief, rund.*

**Saint-Emilion
Grand Cru AOP
Château Pindefleurs** 0,75 cl 74,50 €

*90 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon.
Durchschnittliches Alter der Reben:
45 Jahre. 12 Monate in neuer Eiche
ausgebaut. 2008 perfekt gereift.*

Weiß / Blanc

**Sauternes AOP
Château Villefranche** 0,1 l 9,00 €
0,75 cl 65,00 €

*100 % Semillon, Bernsteinfarbene Re-
flexe, reichhaltige Aromen nach Honig
und Kompott, sehr feine Süße kompi-
niert mit feiner Frische.*

Louis Laurent

Rendez-vous chez Louis Laurent

Bourgogne

Rot / Rouge

Bourgogne AOP 0,75 l 54,50 €
Domaine Pirgneret & Fils

100 % Pinot Noir. Ausgewogen eleganter Pinot Noir. Rund und weich mit Aromen von Kirschen und Waldbeeren.

Fixin 0,75 l 99,50 €

**„Vieilles Vignes“
Premier Cru AOP
Domaine Pierre Naigeon**

100 % Pinot noir. Rubinrote Farbe, feine reife Nase, die an Waldbeerenkonfitüre, Vanille und Tabak erinnert. Auf den Punkt gereifter Vin de Bourgogne

Weiß / Blanc

Mâcon-Charnay AOP 0,75 l 54,50 €

Domaine de la feuillarde
100 % Chardonnay, Kristallklarer Ausdruck. Erfrischende Säure getragen von feiner Mineralität. Kein Holzfass-ausbau.

Hautes Côtes de Nuits AOP 0,75 l 74,50 €

**„Les Martennes“
Domaine Pierre Naigeon**
100 % Chardonnay. Goldschimmernde Farbe. Aromen von Vanille, weißen Blüten mischen sich mit rasig-frischen Noten.

Chablis AOP 0,75 l 89,50 €

**1er Cru
„Mont de Milieu“
Domaine du Chardonnay**
100 % Chardonnay. Niedriger Ertrag im Weinberg, hoher Extrakt im Glas. Ein Chablis für den Sammier erst nach 2-4 Jahren zeigt er sein wahres Potenzial und macht seiner weltbekannten Appellation alle Ehre.

Loire

Rot / Rouge

Bourgeuil AOP 0,75 cl 49,50 €

**„Vivée Prestige“
Domaine de la Noiraie**
100 % Cabernet Franc. Robinroten Farbe, Aromen von schwarzen Beeren mit leichten würzigen, rauchigen und blumigen Noten. Lebendig und frisches

Weiß / Blanc

Sauvignon Touraine AOP, 0,75 cl 49,50 €

**Raphael Midoir
Domaine de Bellevue**
100 % Sauvignon. Grüne Reflexe. Intensiv aromatisch mit Grapefruit, frischer Limette. Fein, ausgeglichen von einer langen Frische.

Saumur AOP 0,75 cl 48,50 €

**„L'Ardillon“
Domaine Julien Fouet**
100 % Chenin Blanc. Frischer Weisswein von der Loire. Gelbe reife Fruchtaromen mineralischer Abgang.

Sancerre AOP 0,75 cl 63,50 €

**„Les Chailloux“
Domaine Fouassier**
100 % Sauvignon. Frische, rassige Sauvignon-Frucht.

Pouilly-Fumé AOP 0,75 cl 65,00 €

**„Cuvée Jules“
Domaine Fouassier**
100 % Sauvignon. Vibrierende, Sauvignon Blanc typische, exotische Frucht. Hinterläßt ein angenehmes Mundgefühl in dem das Terroir dieser kleinen Lage nachklingt.

Louis Laurent

Rendez-vous chez Louis Laurent

Côtes-du-Rhône

Rot / Rouge

Ventoux AOP 0,75 l 49,50 €
„Epicure“, Château Valcombe
60 % Grenache, 25 % Carignan,
15 % Syrah. Opulenter Wein von den
Ausläufern des mächtigen Mont Ven-
toux. Frucht und Gewürze pur. Kühles,
mineralisches Finale.

Crozes-Hermitage Domaine Les 0,75 l 54,50 €
Hauts de Mercuriol
100 % Syrah. Dunkelrote Farbe, ele-
gante Noten von Brombeere, weichen
Gewürzen und Schokolade.

Gigondas AOP 0,75 l 64,50 €
„Vieilles Vignes“,
Domaine du Grand Montmirail
70 % Grenache, 25 % Syrah, 5 %
Mourvèdre. Intensiv, dicht, geschmei-
dig mit gut eingebundenen Tanninen.
Körperreicher Wein mit
saftig-langem Finale.

Châteauneuf-du-Pape 0,75 l 65,00 €
Domaine Roger Perrin
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault
et Clairette, Counoise. Milden und
warmen Aromen sehr voluminous, die
Sinne werden auf rote Früchte gepoolt,
frischer Tabak und Gewürz kommen
dazu.

Weiß / Blanc

Côtes-du-Rhône AOP 0,75 l 54,50 €
„Cuvée Prestige“
Domaine Roger Perrin
10 % Clairette, 10 % Marsanne,
5 % Roussanne. Intensiv, füllig, säu-
rearm. Das Aromenspektrum reicht
von dunkelgrün kräuterig bis ins satte
gelbe-reife-südfruchtige.

Rosé

Sancerre rosé AOP 0,75 l 69,50 €
„L' Etourneau“
Domaine Fouassier
100 % Pinot Noir. Anregend eleganter
Pinot Noir mit Niten von Himbeeren,
Erdbeeren und schwarzen Kirschen.

Languedoc-Roussillon

Rot / Rouge

Pays d'Hérault IGP 0,75 l 49,50 €
„Pont de Gassac“
Mas de Daumas Gassac
50 % Cabernet Sauvignon, 30 % Sy-
rah, 20 % Merlot. Feine Cassisfrucht.
Elegante Tanninstruktur. Saftig-würzi-
ges Finale.

Weiß / Blanc

Picpoul de Pinet AOP 0,75 l 49,50 €
Cave de L'Ormarine
100 % Picpoul. Ein Klassiker von der
französischen Mittelmeerküste.
Intensive reife gelbe Frucht,
gut eingebundene Säure.

Corse

Rosé

AOP Corse 0,75 l 49,50 €
Clos Régine
Domaine Maestracci
Niellucio, Sciacarello Überraschend fri-
scher und mineralischer Wein mit Noten
von Zitrusfrüchten, roten Früchten und
Anis.

Provence

Rosé

Côtes de Provenances AOP 0,75 l 49,50 €
„Vieilles Vignes“
Château du Cengle
25 % Cinsault, 25 % Syrah, 25 %
Grenache, 25 % Mourvèdre. Typischer
Provence-Rosé, zartes Bouquet, struk-
turiert mit langem Finale.

Sud-Ouest

Rot / Rouge

Cahors AOP 0,75 l 49,50 €
Château Haut-Monplaisir
100 % Malbec. Tief schwarzrote Far-
be, intensiv aromatisch mit schönen
Noten von roten Beeren und Pfeffer.
Vollmundig.

Louis Laurent

Rendez-vous chez Louis Laurent

Magenbitter / Digestif

Rot / Rouge

Calvados VS
Domaine de la Vectière
(2 Jahre gereift) 2 cl 6,00 €

Calvados Hors d'Âge
Domaine de Gonnerville
(10 Jahre gereift) 2 cl 7,50 €

Calvados Hors d'Âge 2 cl 9,50 €

Cognac VSOP
Château Montifaud
(10 Jahre gereift) 2 cl 8,50 €

Cognac XO
Château Montifaud
(30 Jahre gereift) 2 cl 11,50 €

Armagnac VSOP
Château du Tariquet
(7 Jahre gereift) 2 cl 8,50 €

Armagnac XO
Château du Tariquet
(15 Jahre gereift) 2 cl 9,50 €

Vieille Eau de Vie
de Prune d'Ente
Distillerie La Salamandre
(Dordogne)
(46 % Vol., 10 Jahre in Eiche gereift) 2 cl 7,50 €

Eau de Vie d'Alsace
Distillerie artisanale Meyer
- Mirabelle 2 cl 6,00 €
- Poire Williams 2 cl 6,50 €
- Framboise 2 cl 7,00 €
Marc d'Alsace 2 cl 5,50 €

Vieux Marc de Bourgogne 2 cl 5,50 €
AOP Trénel Fils 2 cl 6,50 €

Chartreuse verte 2 cl 5,50 €
Kräuterlikör (55 % Vol.)

Bénédictine Crème de Calvados 2 cl 5,50 €

Longdrinks

Gin Tonic 4 cl 12,00 €

Wodka Orange / Couperi Cuba 4 cl 10,00 €

Libre 4 cl 10,00 €

Whisky Cola 4 cl 10,00 €

Alkoholfreie Getränke / Boissons non alcoolisées

L'eau Sans Souci Naturel Fl. 0,75 l 9,00 €

L'eau Sans Souci Classic Fl. 0,275 l 4,00 €
Fl. 0,75 l 9,00 €

Coca Cola Regular / Zero 0,2 l 4,00 €
0,4 l 5,50 €

Fanta, Spezi, Sprite 0,2 l 4,00 €
0,4 l 5,50 €

**Fruchtsaft oder Saftschorle Apfel,
Orange, Rhabarber** 0,2 l 4,00 €
0,4 l 5,50 €

Orangina Fl. 0,25 l 4,00 €

Bitter Lemon Fl. 0,25 l 4,00 €

Ginger Ale Fl. 0,25 l 4,00 €

Tonic Water Fl. 0,25 l 4,00 €

Kaffee / Café

Espresso Tasse 3,00 €

Café crème Tasse 3,50 €

Cappuccino Tasse 4,00 €

Café au lait Tasse 4,50 €

Latte Macchiato Tasse 5,50 €

Heiße Getränke / Boissons chaudes

Thé Tasse 4,00 €

**Frischer Pfefferminztee
oder Glas Ingwertee** Glas 4,50 €

Chocolat chaud Glas 4,50 €