

Apéritifs

| | | |
|--|-------|---------|
| Kir – Hauswein mit Crème de Cassis | 0,1 l | 6,00 € |
| Kir Breton - Cidre mit Crème de Cassis | 0,1 l | 7,00 € |
| Kir Maison - Crémant mit Pommeau | 0,1 l | 9,50 € |
| Kir Royal - Champagner mit Crème de Cassis | 0,1 l | 15,50 € |
| Sherry - medium | 4 cl | 5,00 € |
| Lillet, weiß oder rosé, auf Eis | 4 cl | 5,50 € |
| Pastis, Pernod oder Ricard | 2 cl | 5,00 € |
| Pastis, Henri Bardouin | 2 cl | 6,00 € |
| Pommeau Likör | 2 cl | 4,50 € |

Mousseux/Champagner

| | 0,1 l | 0,75 l |
|---|------------------------|--------------------|
| Crémant de Loire, brut <i>Emilie Laurance, Méthode traditionnelle</i> | 7,70 € | 46,00 € |
| Crémant de Loire Rosé, brut <i>Emilie Laurance, Méthode traditionnelle</i> | 8,60 € | 51,00 € |
| Champagne Grand Cru, brut <i>André Clouet aus Bouzy, 100 % Pinot Noir</i> | 13,50 € 1/2 Flasche | 79,00 € 45,00 € |
| Champagne Brut Rosé, Grand Cru <i>André Clouet aus Bouzy, 100 % Pinot Noir</i> | 15,00 € | 89,00 € |
| Clemens Busch 2014 Spätburgunder Winzersekt brut <i>Trocken, zero dosage, kleine rote Beeren, Äpfel, Hagebutte, kompakte aber charmante Fruchtsüsse und Eleganz</i> | 0,75l | 96,00 € |
| Champagne Taittinger Brut Réserve <i>40% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier</i> | | 115,00 € |

Französische Weißweine

| | 0,1 l | 0,2 l | 0,75 l |
|--|--------|---------|------------|
| Offener Hauswein <i>Cuvée Gerard Blanc IGP Gard, leicht, frisch und fruchtig</i> | 3,30 € | 5,80 € | 23,50 €/1l |
| 2022 Picpoul de Pinet „Terres Rouges“ Domaine Reine Juliette <i>AOP Languedoc, 100 % Piquepoul blanc, fruchtig, Nuancen von Zitrusfrüchten</i> | 4,20 € | 7,60 € | 25,00 € |
| 2020 Chardonnay, Valentin Fleur <i>leicht und frisch, wenig Säure</i> | 4,40 € | 7,80 € | 26,00 € |
| 2020 Muscadet de Sèvre et Maine sur lie <i>Der Klassiker zu Meeresfrüchten, frisch, fruchtbetont und ausgewogen</i> | 4,50 € | 8,10 € | 27,00 € |
| 2022 Sauvignon Touraine <i>100 % Sauvignon, leichter spritziger Loirewein</i> | 5,00 € | 9,00 € | 30,00 € |
| 2022 Château Turcaud, Entre-Deux-Mers <i>AOC, 50% Sauvignon 45% Sémillon, 5% Muscadelle spritzig, mit feinem Duft nach exotischen Früchten</i> | 5,30 € | 9,50 € | 31,50 € |
| 2022 Petit Bourgeois „der kleine Sancerre“ <i>Winzer Henri Bourgeois, 100 % Sauvignon, wird aus den jüngeren Rebstöcken der Sancerre-Lagen gekeltert, fruchtig und elegant</i> | 5,40 € | 9,80 € | 32,50 € |
| 2022 Cotes Du Roussillon <i>Winzer Mas Las Cabes, 60% Grenache blanc, 20% Macabeu, 20% Vermentino Farbe: brillantes und helles Gold, intensive blumige & leicht honigartige Zitrusnoten</i> | 7,10 € | 12,80 € | 42,50 € |
| 2022 Sancerre <i>Winzer Henri Bourgeois, 100 % Sauvignon Grapefruit, Holunderblüte, Stachelbeere, Apfel, Mandel, schön</i> | 8,50 € | 15,30 € | 51,00 € |
| 2022 Chablis 1er Cru „Fourchaume“ <i>Winzer Gérard Trembla, harmonischer Chardonnay konzentrierte Frucht und feine Mineralität</i> | 9,00 € | 16,20 € | 54,00 € |
| 2022 Chardonnay de Grézan <i>Domaine de Grézan, Aromen von Apfel, Birne und Quitte, auf der Zunge rund und harmonisch</i> | | | 35,00 € |
| 2021 Viognier „Nord Sud“ IGP Pays d’Oc <i>Winzer Laurent Miquel, Stahl & Eichenfass Birne, Pfirsich, Akazien & Veilchen, feine Säure</i> | | | 38,00 € |
| 2022 Pinot Gris <i>Winzer Emile Beyer Tradition A.O.C. Bio, in der Nase üppige Aromen nach Trockenobst, Aprikosen, Honig und Bienenwachs, würzige Mineralität</i> | | | 39,00 € |
| 2022 Pouilly Fumé „En Travertin“ <i>Winzer Henri Bourgeois, Sauvignon, blumig, rauchig, weiße Früchte, leichte Zitrusnoten</i> | | | 52,00 € |
| 2019 La Croix de Carbonnieux, Graves <i>Winzer Familie Perrin, Pessac-Léognan, Zweitwein, 65% Sauvignon, 35% Sémillon, cremiges Bukett, Toast, Honig und Pfirsich, Kräuter, Melone rauchig, Barrique gereift</i> | | | 69,00 € |
| 2020 Sancerre Chêne Marchand <i>Winzer Daniel Crochet, blasse gelbe Farbe mit einem lebhaften Bouquet, passend zu Meeresfrüchten, geräuchertem Lachs & Ziegenkäse,</i> | | | 86,00 € |
| 2020 Clos Saint Philibert Monopole „Hautes-Côtes de Nuits“ <i>Domaine Méo Camuzet, 100% Chardonnay, puristisch, dicht, charaktervoll, Barrique gereift</i> | | | 89,00 € |

Französische Weißweine

0,75 l

2020 Condrieu,

Guigal, Rhône, 100 % Viognier, Granitboden
Blütenduft, Steinobst, fleischig, komplex

98,00 €

2021 Les Haut de Smith, Pessac - Léognan

Winzer Daniel & Florence Cathiard, Pessac-Léognan
100% Sauvignon, 10 Monate Barrique gereift
Akazie, Citrus, Bienenwachs, Nektarine, Haselnuss, Pfirsich

98,00 €

Deutsche Weißweine

0,1 l

0,2 l

0,75 l

2022 Riesling

Weingut Jakob Schneider, Nahe

4,00 €

7,50 €

31,00 €/1l

2022 Weißburgunder

Weingut Neef-Emmich, Rheinhessen

4,20 €

7,90 €

32,50 €/1l

2022 Grauburgunder

Weingut Geheimer Rat, Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz

7,00 €

12,70 €

42,00 €

2022 Riesling „Wolkentanz“

Schlossgut Liebieg, Mosel

35,00 €

2022 Riesling „Vom Schiefer“

Weingut Fries, Mosel

39,00 €

2022 Weißburgunder

Battenfeld Spanier, VDP. Bio- Gutswein, Rheinhessen

42,00 €

Rosé

0,1 l

0,2 l

0,75 l

2022 Domaine Montrose Rosé

Bernard et Olivier Coste, Sud France, hell glänzendes Lachsrosa,
Noten von roten Beeren & herbsüßen Zitrusfrüchten, pures Trinkvergnügen

4,70 €

8,40 €

28,00 €

2022 Côtes de Provence, Domaine de Tamary

Frédéric Salin & Jean-Luc Zuger, AOP Côtes de Provence,
Grenache, Cinsault, Syrah & Mouvédrès,
Litchi, Zitrusfrüchte, Pfirsiche, Nektarine, weiße Mandeln, Gewürze, elegante Mineralik

6,50 €

11,70 €

39,00 €

2021 Disturbia, Coteaux D´Aix en Provence

AOP Bio zertifiziert
Mediterrane Kräuter, Bergamotte, weißer Weinbergspfirsich

45,00 €

2021 Sancerre Rosé, « Les Baronnes »

Henri Bourgeois, 100 % Pinot Noir,
Himbeeren, Erdbeeren und Zitrusfrüchten, feine Mineralik

50,00 €

Rotweine

| | 0,1 l | 0,25 l | 0,75 l |
|--|--------|---------|----------------|
| 2020 Merlot Saint-Genies Menestrol <i>unser roter Hauswein, leicht, fruchtig</i> | 4,20 € | 10,00 € | 25,00 € |
| 2019 Côte du Rhône <i>E. Guigal, 50% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvèdre. Vollmundiger, pfeffriger Rotwein, tiefrot, Duft nach Cassis und Kirsche</i> | 5,40 € | 12,40 € | 32,00 € |
| 2020 Château Palais Cardinal St. Emilion Grand Cru – HALBE FLASCHE <i>Château Palais Cardinal, Famille Louis Ballande 10% Cabernet Sauvignon, 22% Cabernet Franc, Merlot, Aromen von schwarzen Kirschen und Himbeeren mit einem Hauch von pfeffriger Frische</i> | | | 27,50 €/0,375l |
| 2020 Bourgogne rouge “alte Reben” <i>Winzer Domaine Tripoz, Pinot Noir, Sauerkirsche, Brombeere, milde Tanine</i> | | | 41,00 € |
| 2020 Bourgogne rouge, Meo-Camuzet <i>Saftiger Kirsch- und Cassisduft, harmonisches Fruchtspiel, gut eingebundene Tannine, samtige Fülle, stilvoller Nachhall.</i> | | | 69,00 € |
| 2017 Château Figeac <i>St. Emilion Premier Grand Cru Classé 47% Cabernet Sauvignon 43% Merlot 10% Cabernet Franc Schwarzkirsche in der Nase, am Gaumen elegante, seidige rote Kirsche, intensive Frucht, Lakritz und Flieder, sehr schön trinkbar</i> | | | 290,00 € |

Dessertwein

| | 0,1 l | 0,2 l | 0,75 l |
|---|--------|---------|---------|
| 2019 Premières Grives <i>Domaine du Tariquet, Famille Grassa, Côtes e Gascogne, edelsüß Duft von Aprikose, Orangenschale und Limette</i> | 5,70 € | 10,30 € | 34,00 € |
| 2005 Sauternes, Château Bastor-Lamontagne <i>SCEA Bastor & Saint-Robert, edelsüß 80% Sémillion, 20% Sauvignon Zitrus- & Mangoaromen, Birne, kandiertes Zitronat, Edelholz, Barrique gereift</i> | | | 95,00 € |

Digestifs je 2 cl

| | |
|--|--------|
| Wodka, Killepitsch | 3,50 € |
| Gwenaval, bretonischer Apfelbrand | 4,50 € |
| Lambig de Bretagne, der Calvados der Bretagne | 5,50 € |
| Armorik, Whisky Single Malt de Bretagne | 6,00 € |
| EDDU, bretonischer Whisky aus Buchweizenmehl | 6,00 € |
| Obstbrände & Marcs von Bertrand, Depuis 1874, Elsass <i>Kirsche, Mirabelle, Himbeere, Williams Birne, Zwetschge, Gewürztraminer,</i> | 6,00 € |
| Vieille Prune, alte Pflaume | 7,00 € |

Alkoholfreie Getränke

| | | | |
|---|---------|--------|--------|
| Bad Camberger, Taunusquelle, still <i>oder</i> medium | Flasche | 0,75 l | 6,80 € |
| Bad Camberger, Taunusquelle, still <i>oder</i> medium | Flasche | 0,25 l | 2,90 € |
| Orangina, gelb oder rot | Flasche | 0,25 l | 3,50 € |
| Coca Cola, Coca Cola Zero | Flasche | 0,2 l | 2,90 € |
| Franz Josef Rauch Bio-Schorle <i>(Apfel naturtrüb, Rhabarber- oder schwarze Johannisbeere)</i> | Flasche | 0,33 l | 3,50 € |
| Apfelsaft | Flasche | 0,2 l | 2,90 € |
| Orangensaft | Flasche | 0,2 l | 2,90 € |

Cidre Val de Rance, Bretagne

| | | |
|----------------|-------------------------|------------------|
| trocken - brut | Flasche 0,33 l / 0,75 l | 6,50 € / 13,50 € |
| süß – doux | Bolée/Flasche 0,75 l | 4,50 € / 13,50 € |
| medium, bio | Bolée/Flasche 0,75 l | 4,90 € / 15,00 € |

Bier

| | | |
|--------------------------------|----------------|--------|
| Füchschen Alt | Flasche 0,33 l | 3,90 € |
| Pilsener Urquell | Flasche 0,33 l | 3,90 € |
| Jever Fun <i>(Alkoholfrei)</i> | Flasche 0,33 l | 3,90 € |

Warme Getränke

| | |
|---|-----------------|
| Café crème | 2,60 € |
| Café au lait groß | 3,80 € |
| Espresso/Espresso Macchiato | 2,60 € / 2,90 € |
| Espresso doppelt/ Espresso Macchiato doppelt | 4,50 € / 4,90 € |
| Cappuccino | 3,50 € |
| Latte Macchiato | 4,00 € |
| Tee, verschiedene Sorten <i>(Minze, Kräuter, Früchte, Cylon, grüner Tee)</i> | 2,60 € |

Clemens Busch (Bio)

Pünderich/Mosel

trocken :

| | | |
|--|--------------|----------------|
| 2011 Riesling « Falkenlay » Grosse Lage <i>« Power-Riesling für Starkstromtrinker » (!), intensivste Frucht, leichte Restsüsse</i> | 0,75l | 96,00 € |
|--|--------------|----------------|

Nonnengarten 1. Lage trocken :

| | | |
|--|--------------|----------------|
| 2020 Riesling Nonnengarten <i>Duft nach reifer Aprikose, Orangenschale und Kumquat, leichte hefige Noten geben dem Wein rauchige Anklänge.</i> | 0,75l | 39,00 € |
|--|--------------|----------------|

süß :

| | | | |
|--|---------------------|----------------------|----------------|
| Riesling « Marienburg » Spätlese « Goldkapsel » 2017 <i>Orange, Grapefruit, Steinobst, Schiefer, cremig, frisch</i> | noch 3 Stück | <u>0,375l</u> | 48,00 € |
| 2019 <i>konzentrierte Zitrusfrüchte, reife, saftige Opulenz, purer Genuss</i> | | <u>0,375l</u> | 48,00 € |
| 2017 Riesling « Marienburg » Grosse Lage Spätlese Goldkapsel <i>Tropische Früchte, Limette, Passionsfrucht, Schiefer, wunderschöner Trinkfluss</i> | | <u>0,75l</u> | 92,00 € |
| 2011 Riesling « Marienburg » Grosse Lage Auslese <i>Kraftvoll, Zitrus und Apfel, schwarze Beeren, saftig-süßer Abgang</i> | | <u>0,375l</u> | 57,50 € |

Sekt :

| | | |
|---|--------------|----------------|
| 2014 Spätburgunder Winzersekt brut <i>Trocken, zero dosage, kleine rote Beeren, Äpfel, Hagebutte, kompakte aber charmante Fruchtsüsse und Eleganz</i> | 0,75l | 96,00 € |
|---|--------------|----------------|