

Apéritifs

Kir – Hauswein mit Crème de Cassis	0,1 l	4,50 €
Kir Breton - Cidre mit Crème de Cassis	0,1 l	5,50 €
Kir Maison - Crémant mit Pommeau	0,1 l	8,50 €
Kir Royal - Champagner mit Crème de Cassis	0,1 l	14,50 €
Sherry - cream, medium, dry	0,4 cl	5,00 €
Lillet, weiß oder rosé, auf Eis	0,4 cl	5,50 €
Campari Orange	0,4 cl	8,50 €
Pastis, Pernod oder Ricard	0,2 cl	4,50 €
Pastis, Henri Bardouin	0,2 cl	5,50 €
Liköre von Bertrand	0,2 cl	4,50 €
<i>Melone, Brombeere oder schwarze Johannisbeere melon, mûres ou groseilles noires</i>		

Mousseux/Champagner

	0,1 l	0,75 l
Crémant de Loire, brut	6,80 €	40,00 €
<i>Comte de Boisserie, Méthode traditionnelle</i>		
Crémant de Loire Rosé, brut	7,00 €	42,00 €
<i>Jean de la Roche, Méthode traditionnelle</i>		
Champagne Grand Cru, brut	12,00 €	69,00 €
<i>André Clouet aus Bouzy, 100 % Pinot Noir</i>		
	1/2 Flasche	39,50 €
Champagne Brut Rosé, Grand Cru	12,50 €	72,00 €
<i>André Clouet aus Bouzy, 100 % Pinot Noir</i>		
Champagne Taittinger Brut Réserve		98,00 €

Französische Weißweine

	0,1 l	0,25 l	0,75 l
Offener Hauswein <i>gut & günstig, Chapelle du Bois, Comte Tolosan, 100% Colombard, Aromen von Zitrusfrüchten, Blumen und Birne</i>	2,50 €	5,70 €	18,50 €/1l
2017'er Picpoul de Pinet „Terres Rouges“ Domaine Reine Juliette <i>AOP Languedoc, 100 % Piquepoul blanc, fruchtig, Nuancen von Zitrusfrüchten</i>	3,20 €	7,20 €	19,00 €
2017'er Chardonnay, Vallée de Loire <i>leicht und frisch, wenig Säure</i>	3,20 €	7,20 €	19,00 €
2017'er Château de Rôchefort, Muscadet Sèvre et Maine sur lie <i>Winzer Drouet Frères, der Klassiker zu Meeresfrüchten, frisch und ausgewogen</i>	3,30 €	7,50 €	20,00 €
2017'er Sauvignon Touraine „Les Barbottes“ <i>Winzer Drouet Frères, 100 % Sauvignon, leichter spritziger Loirewein</i>	3,80 €	8,70 €	23,00 €
2017'er Château Turcaud, Entre-Deux-Mers <i>AOC, Winzer Maurice Robert, 50% Sauvignon 45% Sémillon, 5% Muscadelle spritzig, mit feinem Duft nach exotischen Früchten</i>	4,20 €	9,40 €	25,00 €
2017'er Petit Bourgeois „der kleine Sancerre“ <i>Winzer Henri Bourgeois, 100 % Sauvignon, wird aus den jüngeren Rebstöcken der Sancerre-Lagen gekeltert, fruchtig und elegant</i>	4,50 €	10,20 €	27,00 €
2017'er Sancerre Domaine de la Garenne <i>Winzer Godon-Reverdy, säurebetonter Sauvignon Silber Medaille Paris 2016</i>	5,20 €	11,80 €	31,00 €
2015'er Chablis 1er Cru „Fourchaume“ <i>Winzer Gérard Trembla, harmonischer Chardonnay konzentrierte Frucht und feine Mineralität</i>	7,70 €	17,30 €	46,00 €
2017'er Viognier „Nord Sud“ IGP Pay´Oc <i>Winzer Laurent Miquel, Stahl & Eichenfass Birne, Pfirsich, Akazien & Veilchen, feine Säure</i>			32,00 €
2016'er Pouilly Fumé „En Travertin“ <i>Winzer Henri Bourgeois, Sauvignon, blumig, rauchig, weiße Früchte, leichte Zitrusnoten</i>			39,50 €
2012'er Clos Saint Philibert Monopole „Hautes-Côtes de Nuits“ <i>Domaine Méo Camuzet, 100% Chardonnay, puristisch, dicht, charaktervoll, Barrique gereift</i>			69,00 €
2010'er Clos Häuserer, AOC Alsace <i>Domaine Zind-Humbrecht-Turckheim 100% Riesling, Barrique gereift</i>			75,00 €
2015'er Les Hauts de Smith, Graves <i>Winzer Daniel & Florence Cathiard, Pessac-Léognan 100% Sauvignon, 10 Monate Barrique gereift Akazie, Citrus, Bienenwachs, Nektarine, Haselnuss, Pfirsich</i>			85,00 €

Deutsche Weißweine

	0,1 l	0,25 l	10,75 l
2017'er Riesling <i>Weingut Jakob Schneider, Nahe</i>	3,00 €	6,80 €	24,00 €/1l
2017'er Weißburgunder <i>Weingut Neef-Emmich, Rheinhessen</i>	3,10 €	7,10 €	25,00 €/1l
2017'er Grauburgunder <i>Weingut Geheimrat Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz</i>	5,00 €	11,30 €	30,00 €
2016'er Riesling, QbA Kabinett <i>Weingut Toni Jost, Hahnenhof, Bacharach, Mittelrhein, feinherb</i>	5,50 €	12,40 €	33,00 €
2011'er Riesling Marienburg Spätlese Goldkapsel <i>Weingut Clemens Busch, VDP Grosse Lage, fruchtig-süß</i>			59,00 €
2011'er Marienburg GG Fahrlay <i>Weingut Clemens Busch, VDP Grosses Gewächs</i>			66,00 €

Rosé

	0,1 l	0,25 l	0,75 l
2016'er Château Turcaud <i>AOC Bordeaux Rosé, 50% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 20% Merlot</i>	4,30 €	9,80 €	26,00 €
2017'er Sancerre Rosé, Domaine de la Garenne <i>AOC, 100 % Pinot Noir, Frucht von kleinen roten Beeren, meist Johannisbeere</i>	6,20 €	13,90 €	37,00 €
2014'er Chinon Rosé, Domaine Pascal Gasné <i>Les Bremards, Cuvée Prestige, 100 % Pinot Franc, Frucht von kleinen roten Beeren und Himbeeren, rund und elegant</i>	6,50 €	14,60 €	39,00 €
2015'er Les Hauts de Smith Lafite <i>Winzer Daniel & Florence Cathiard, 70 % Cabernet franc & 30 % Merlot Himbeere, Granatapfel, Cranberry, Jasmin, 6 Monate Barrique gereift</i>			45,00 €
2016'er Whispering Angel, Château D'Esclans <i>Sacha Lichine, AOC Provence Rosé, Grenache, Rolle, Cinsault & Syrah, Roten Früchten, Blüten, frische Kräuter, Jasmin, elegante Mineralik</i>			49,00 €

Rotweine

	0,1 l	0,25 l	0,75 l
2015'er Merlot Saint-Genies Menestrol <i>unser roter Hauswein, gut & günstig</i>	3,20 €	7,20 €	19,00 €
2015'er Côte du Rhône, E. Guigal <i>Vollmundiger, pfeffriger Rotwein, tiefrot, Duft nach Cassis und Kirsche</i>	4,80 €	10,90 €	29,00 €
2011'er Château Rocher-Figeac <i>AOC, St. Emilion, Grand Vin de Bordeaux, weicher, Merlot-betonter Bordeaux</i>			29,00 €
2014'er Sancerre rouge „Les Baronnes“ <i>Winzer Henri Bourgeois, Pinot Noir Sauerkirsche, Brombeere, Vanille, Pfeffer</i>			41,00 €
2013'er Mercurey, Bourgogne rouge, <i>Domaine Adélie, Albert Bichot 100 % Pinot Noir Waldbeeren, Pflaume, Pfirsich, fleischig & samtig</i>			42,00 €
2012'er Bourgogne rouge, Meo-Camuzet <i>Domaine Méo Camuzet, Côte d'or, Vosne-Romanée, 100% Pinot-Noir eleganter, feinwürziger</i>			69,00 €
2013'er Châteauneuf Du Pape <i>Clos du Roi, Château Gigognan Grenache/Syrah, elegant, finessenreich, feine subtile Tanine</i>			75,00 €

Dessertwein

	0,1 l	0,25 l	0,75 l
2016'er Premières Grives <i>Domaine du Tariquet, Famille Grassa, Côtes e Gascogne, edelsüss Duft von Aprikose, Orangenschale und Limette</i>	5,40 €	12,00 €	32,00 €
2005'er 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, Averno, 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, Williamsbirne, Zwetschge, Gewürztraminer, Tokay Pinot Gris</i>	6,00 €
Stickum, limitierter Bierbrand der Brauerei Uerige	6,50 €
Vieille Prune, alte Pflaume	7,00 €

Alkoholfreie Getränke

Bad Camberger, Taunusquelle, still <i>oder</i> medium	Flasche	0,75 l	6,00 €
Bad Camberger, Taunusquelle, still <i>oder</i> medium	Flasche	0,25 l	2,50 €
Orangina, gelb oder rot	Flasche	0,25 l	3,00 €
Coca Cola, auch light	Flasche	0,2 l	2,50 €
Uerige Fassbrause Rhabarber oder Holunder	Flasche	0,33 l	3,50 €
Apfelsaft	Flasche	0,25 l	2,50 €
Apfelschorle	Flasche	0,2 l	2,50 €
Orangensaft	Flasche	0,2 l	2,50 €

Cidre Val de Rance, Bretagne

trocken - brut	Flasche 0,33 l / 0,75 l	6,00 € / 12,00 €
süß – doux	Bolée/Flasche 0,75 l	4,00 € / 12,00 €
medium, bio	Bolée/Flasche 0,75 l	4,50 € / 14,00 €

Bier

Uerige, Düsseldorfer Alt	Flasche 0,33 l	3,50 €
Pilsener Urquell	Flasche 0,33 l	3,50 €

Warme Getränke

Café crème	2,40 €
Café au lait groß	3,20 €
Espresso/Espresso Macchiato	2,20 € / 2,50 €
Espresso doppelt/ Espresso Macchiato doppelt	3,90 € / 4,10 €
Cappuccino	2,90 €
Latte Macchiato	3,60 €
Kakao	2,90 €
Tee, verschiedene Sorten	2,00 €