

Les vins mousseux / Schaumweine

Crémant

Preis im Restaurant
(oder zum Mitnehmen)

2014 Crémant d'Alsace extra brut AC Armand Gilg à Mittelbergheim	41,50 (17,90)
2015 Crémant de Loire rosé brut AC Bouvet Ladubay	44,00 (22,00)
2012 Crémant d'Alsace AC extra Brut nature Domaine Rietsch à Mittelbergheim	46,50 (19,90)
Fitzero Perlender Traubensaft (alkoholfrei)	29,00 (14,50)

Champagne

Maison Thomas Hatté Brut Blanc Brut Tradition, Fleury-La-Rivière (Marne)	65,00 (26,90)
Cuvée Le Rédempteur Blanc Brut	79,00 (39,50)
Perrier Jouet Grand Brut blanc, Epernay	89,00 (44,50)
Perrier Jouet Blason Rosé, Epernay	150,00 (75,00)
Perrier Jouet Belle époque, Epernay	250,00 (125,00)

Les vins blancs / Weißweine

Alsace

Preis im Restaurant
(oder zum Mitnehmen)

Domaine Armand Gilg in Mittelbergheim

2015 Auxerrois vieilles vignes AC	28,50	(10,90)
2012 Riesling Grand Cru Zotzenberg	41,00	(19,00)
2014 Riesling Grand Cru Moenchberg AC	41,00	(19,00)
2015 Riesling „Stein“	35,00	(16,00)
2014 Muscat AC	29,00	(14,00)
2015 Gewürztraminer AC	29,00	(14,00)
2012 Pinot gris „Les tulipes“, barrique	39,00	(18,00)

Domaine Gresser à Andlau Bio - Weingut

2012 Riesling Duttenberg	31,00	(15,50)
2012 Pinot blanc St. André	33,00	(16,50)
2011 Gewürztraminer Duttenberg	44,00	(22,00)
2010 Pinot gris Alsace Grand Cru Wiebelsberg	54,00	(27,00)
2005 Pinot gris Clos de l'Ours	59,00	(29,50)
1999 Riesling Grand Cru Wiebelsberg vendanges tardives	65,00	(32,50)

**Domaine Rietsch aus Mittelbergheim
Bio und Vins naturels**

Preis im Restaurant
(oder zum Mitnehmen)

2012 Sylvaner vieilles vignes nature	38,00	(19,00)
2012 Coup de coeur Gewürztraminer und Riesling	38,00	(15,50)
2013 Riesling Grand Cru Wiebelsberg	52,00	(26,00)
2010 Sylvaner Grand Cru Zotzenberg, Rarität	55,00	(27,50)

Domaine Marc Kreydenweiss aus Andlau Bio Dynamie

2014 Pinot blanc „La fontaine aux Enfants“	43,00	(21,50)
2010 Riesling Grand Cru Wiebelsberg	62,00	(31,00)
2009 Pinot gris Grand Cru Moenchberg	62,00	(31,00)
2010 Riesling Grand Cru Kastelberg	98,00	(49,00)

Domaine André Ostertag aus Efig

2011 Pinot blanc barriques	43,00	(21,50)
----------------------------	-------	---------

Jura

2008 Arbois AC Domaine Rolet „tradition“ savagnin 50 %, chardonnay 50%	55,00	(29,00)
--	-------	---------

Loire

Preis im Restaurant
(oder zum Mitnehmen)

2015 Coteaux du Giennois AC „Terre de fumée“ Domaine Henri Bourgeois <i>sauvignon 100 %</i>	41,50 (20,90)
2011 Cour-Cheverny <i>100 % romorantin</i>	49,00 (24,50)
2009 Saumur Domaine des Roches Neuves „L'Insolite“ Thierry Germain <i>100% chenin blanc Bio</i>	49,00 (24,50)
2001 Clos de la Coulée de Serrant Nicolas Joly Savennières AC Bio Dyn. <i>chenin blanc 100 %</i>	160,00 (80,00)

Rhône et Provence

2016 „Grande Toque“ AC Luberon terroir d'altitude Marrenon <i>70 % rolle, 30 % grenache blanc</i>	19,90 (8,90)
2015 Croix de Basson“ Côte de Provence, Bio <i>rolle, ugni blanc</i>	31,00
2015 „Grand Marrenon“ Luberon AC de Marrenon <i>50 % rolle, 40 % grenache blanc, 10 % clairette</i>	32,90 (12,90)
2015 Côtes du Rhône AC Château du Trignon <i>100% roussanne</i>	36,50 (14,90)
2011 Côtes du Rhône AC Château de Saint Cosme <i>marsanne, viognier, roussane, picpoul de pinet</i>	46,00 (23,00)
2013 Châteauneuf du Pape Domaine du Vieux Lazaret <i>Roussanne (fûts), grenache blanc, bouboulenc, clairette,</i>	72,00 (26,90)
2011 Châteauneuf du Pape Domaine Duclaux <i>clairette, grenache blanc élevé en fûts</i>	85,00 (29,90)

Sud Ouest

Preis im Restaurant
(oder zum Mitnehmen)

2012 Pacherenc du Vic Bilh sec Domaine Berthoumieu	28,50
2014 Jurancon Sec AC Domaine de Cabarrouy <i>100 % petit manseng</i>	33,00 (15,50)
2014 Jurancon classique AC Domaine de Cabarrouy leicht süß	41,00

Saint Mont von Producteurs Plaimonts et Châteaux

2013 Les vignes retrouvées <i>60 % gros manseng, 20 % arrufiac, 20 % petit courbu</i>	29,00 (9,50)
2012 L'Empreinte <i>75 % gros manseng, 10 % petit manseng, 15 % petit courbu</i>	39,00 (16,90)
2013 Le Faîte <i>petit corbu, arrufiac, petit manseng, gros manseng</i>	49,00 (23,50)

Languedoc-Roussillon

2015 Château Moyau „La mer“, Languedoc AOC <i>bourboulenc, grenache blanc, marsanne, roussanne, viognier, rolle</i>	26,50
2013 Le Rivage Blanc Pays d'oc Cuvée d'Exeption, Grand Vin Méditerranéen Domaine de Bellemare <i>chardonnay 57 %, viognier 29 %, roussanne 14 % (barrique)</i>	46,50 (23,00)
2008 Côteaux du Languedoc AC Roucaillat Domaine Hautes Terres de Comberousse, Bio <i>roussane 65 %, rolle 35 %</i>	39,50 (19,50)

Bourgogne - Beaujolais

Preis im Restaurant
(oder zum Mitnehmen)

2010 Beaujolais blanc AC „Terres dorées“ Domaine Jean-Paul Brun à Charnay <i>chardonnay 100 %</i>	41,50 (20,00)
2015 Chablis AC Samuel Billaud „Les grands Terroirs“ <i>chardonnay 100 %</i>	49,00 (24,50)
2011 Chablis Premier Cru "Vaillon" AC Domaine Christian Moreau (barrique) <i>chardonnay 100 %</i>	69,00 (34,50)
2007 Meursault AC „Les grands Charrons“ Grand Vin de Bourgogne Guy Bocard à Meursault <i>chardonnay 100 %</i>	75,00 (37,50)

Bordeaux

2014 Château de la Grave „grains fins“ Côte de Bourg blanc, barrique <i>sémillon, colombard</i>	33,00 (15,00)
---	------------------

Les rosés / Rosé-Weine

Preis im Restaurant
(oder zum Mitnehmen)

2016 Château Moyau „Le flamant“ Languedoc <i>grenache, cinsault</i>	24,50 (9,90)
2015 Pinot Noir d'Alsace AC Domaine Armand Gilg à Mittelbergheim	28,50 (14,00)
2015 Côtes du Rhône AC Château du Trignon <i>grenache, syrah</i>	28,50 (10,50)
2013 Hommage de la Grave Château de La Grave Bordeaux (barrique) <i>100 % cabernet sauvignon</i>	33,00 (15,00)
2016 „Pétula“ Luberon AC de Marrenon <i>95 % syrah, 5c% grenache noir</i>	27,50 (9,90)

Les rouges / Rotweine

Preis im Restaurant
(oder zum Mitnehmen)

Alsace

2013/ 2015 Pinot Noir AC Domaine Armand Gilg à Mittelbergheim	28,00 (14,00)
2014 Pinot Noir Barriques AC Domaine Armand Gilg à Mittelbergheim	33,50 (16,00)

Loire

2015 Chinon Rouge AC Domaine des Clos Godeaux <i>cabernet franc 100 %</i>	28,00 (14,00)
2008 Saumur Champigny „La Marginale“ AC Domaine de Roches Neuves <i>cabernet franc 100 %</i>	59,00 (29,50)
2007 Sancerre rouge „Les Baronnes“ AC Domaine Henri Bourgeois <i>pinot noir 100 %</i>	$\frac{1}{2}$ Fl. 29,00 (14,50)

Bourgogne - Beaujolais

Preis im Restaurant
(oder zum Mitnehmen)

2011/ 2014 Fleurie „La Roilette“ vieilles vignes AC Domaine Metrat et Fils <i>100% gamay</i>	39,50 (19,50)
2014 Bourgogne La Chapelle Notre Dame Domaine Cachat-Ocquidant	39,00 (19,90)
2010 Monthelie „Toisieres“ AC Guy Bocard à Meursault	48,00 (24,00)
2012 Ladoix „Les Madonnes“ Domaine Cachat-Ocquidant	66,00 (33,00)
2005 Pernand Vergelesses Premier Cru „Les Vergelesses“ AC Domaine Pavelot	89,00 (44,50)
2003 Nuits Saint Georges AC Domaine Bertrand Ambroise	105,00 (52,50)

Rhône

2015 „Grande Toque“ Luberon rouge AC Marrenon Terroir d'altitude <i>80 % syrah, 20 % grenache noir</i>	19,90 (8,90)
2015 „Versant nord“ Luberon rouge AC Marrenon <i>80 % grenache, 20 % syrah</i>	29,90 (11,50)
2015 „Grand Marrenon“ Luberon rouge AC <i>70 % syrah, 30 % grenache noir</i>	32,90 (12,90)
2013 Saint Cosme „Selection“ Côtes du Rhône AC <i>syrah 100 %</i>	33,00 (16,50)

Preis im Restaurant
(oder zum Mitnehmen)

2013 „ Perrières „ Costières de Nîmes Domaine Marc Kreydenweiss <i>mourvèdre, syrah, grenache, carignan</i>	39,00 (16,50)
2012 Sablet A Côtes du Rhône villages Château du Trignon <i>grenache, mourvèdre</i>	39,00 (13,90)
2011 Vacqueyras AC Château du Trignon <i>grenache noir, syrah</i>	59,00 (19,90)
2007 Côte Rôtie AC „Les Bécasses“ M. Chapoutier, (nördlicher Rhône) Guide Hachette 2**	105,00 (50,00)
2006 Hermitage „Monier de la Sizeranne“ AC M. Chapoutier <i>syrah 100 %</i>	115,00 (50,00)

Provence

2014 Vallon Sourn Vignerons de Correns bio Côtes de Provence AC <i>cabernet sauvignon und carignan</i>	41,90
2011 Les Restanques de Pibarnon Bandol AC <i>mourvèdre 70 %, grenache 20 %, alicante 10 %</i>	59,00 (29,50)

Languedoc-Roussillon

Preis im Restaurant
(oder zum Mitnehmen)

2010 Château Moyau „sauvage“ Appellation „La Clape“ <i>vieux carignan, grenache, syrah</i>	33,00 (15,00)
2009 Château Moyau „Terre de Pierres“ Appellation „La Clape“ <i>vieux carignan, grenache, mourvedre, syrah</i>	43,00 (18,00)
2012 Le Rivage Cuvée D'Exception Domaine de Bellemare Vin de Pays D'OC Grand Vin méditerranéen <i>cabernet sauvignon 44 %, syrah 39 %, merlot 17 %</i>	46,50 (23,00)

Bordeaux rive gauche (Médoc, Marguax, St. Julien, St. Estèphe,..)

Médoc

2010 Château Le Temple AC Médoc Cru Bourgeois D. Bergey à Valeyrac <i>merlot 35 %, cabernet sauvignon 60 %, petit verdot 5 %</i>	39,50 (13,50)
2009 / 2010 Château Le Temple Hors classé AC Médoc D. Bergey à Valeyrac	57,00 (19,00)

Haut Médoc

2005 La Demoiselle de Sociando Mallet Zweitwein Château Sociando Mallet Haut Médoc AC <i>cabernet sauvignon 50 %, merlot 50 %</i>	85,00
---	-------

Margaux

Preis im Restaurant
(oder zum Mitnehmen)

2009 Château Ferrière Margaux AC	99,00
3 ème Grand Cru Classé 1855, Bio Dynamie	(49,50)
<i>cabernet sauvignon 65 %, merlot 30 %, cabernet franc 5%</i>	

Pèssac-Léognan

2005 Château La Garde	75,00
Pessac Léognan AC	(37,50)
60% Merlot , 35% cabernet sauvignon, 5% cabernet franc	

Pauillac

1996 – 2000 Château Les Hauts de Pontet AC Pauillac	115,00
Zweitwein Château Pontet-Canet Grand Cru Classé 1855	(57,50)
<i>cabernet sauvignon 53 %, merlot 46 %, cabernet franc 1 %</i>	

2004 Château Grand Puy Ducasse AC Pauillac	119,00
Pauillac 5 ème Grand Cru Classé en 1855	(59,50)
<i>cabernet sauvignon 60 %, merlot 40 %, </i>	

1990 Château Pichon Longueville	250,00
Comtesse de Lalande 2 ème Grand Cru Classé	
<i>55 % cabernet sauv., 35% merlot, 5% cabernet franc, 5% petit verdot</i>	

Saint Estèphe

1989 Cos d'Estournelle	250,00
Saint Estèphe AC Grand 2 ème Cru Classé 1855	
<i>cabernet sauvignon 60 %, merlot 40 %</i>	

Saint Julien

Preis im Restaurant
(oder zum Mitnehmen)

2002 La Rose de Gruaud Saint Julien AC	110,00
Zweitwein von Château Gruaud La Rose Grand Cru Classé 1855 <i>cabernet sauvignon 61 %, merlot 29 %, cabernet franc 5 %, 5 % petit verdot und malbec</i>	(55,00)
2000 Le Connétable de TALBOT Saint Julien AC	95,00
Zweitwein von Château Talbot Grand Cru Classé 1855 <i>cabernet sauvignon 67 %, merlot 27 %, petit verdot 5 %, cabernet franc 1 %</i>	(47,50)
1999 Les Fiefs de Lagrange Saint Julien AC	85,00
Zweitwein von Château Lagrange Grand Cru Classé en 1855 <i>65 % cabernet sauvignon, 28 % merlot, 7 % petit verdot</i>	(42,50)
1989 Château Beychevelle Saint Julien AC	195,00
4 eme grand cru classé en 1855 <i>48% cabernet sauv., 43% merlot, 6% cabernet franc, 3 % petit verdot</i>	

Bordeaux rive droite (Bourg, Fronsac, St. Emilion,...)

Bourg

2014 Château de la Grave Cuvée „Caractère“	34,00
Côtes de Bourg AC <i>merlot 80 %, cabernet sauvignon 20 % coup de coeur guide hachette</i>	(12,00)
2012 Château Martinat	39,00
Côtes de Bourg AC <i>merlot 70 %, cabernet sauvignon 20 %, malbec 10 % 14 Monate im Barrique ausgebaut</i>	(13,90)
2010 Château Martinat Cuvee „Epicurea“	65,00
Côtes de Bourg AC <i>merlot 80 %, malbec 20 % 18 Monate im Barrique ausgebaut</i>	(30,50)

Fronsac

Preis im Restaurant
(oder zum Mitnehmen)

2010 Château Hauchat Fronsac AC <i>merlot 100%</i> 12 Monate im Barrique ausgebaut	33,00 (16,50)
2010 Château Hauchat „La Rose“ <i>merlot 100%</i> 12 Monate im neuen Barrique ausgebaut	41,00 (20,50)
2010 Château Magondeau Beau Site <i>merlot 100%</i> 12 Monaten in Barrique ausgebaut	42,00 (15,90)

St. Emilion et ses satellites

2010 Château Rozier St. Emilion grand cru AC <i>merlot 75 %, caberet franc 20 %, cabernet sauvignon 5 %</i>	½ Fl.	33,00 (16,50)
2012 Château Guillou Montagne Saint Emilion AC		39,00 (15,00)
2014 Château Saint André Corbin St. George St. Emilion AC		44,00 (19,50)
2014 Château Rozier St. Emilion grand cru AC <i>merlot 75 %, caberet franc 20 %, cabernet sauvignon 5 %</i>		52,00 (23,50)
2010 Château „Haut La Grace Dieu“ St. Emilion Grand Cru AC <i>merlot 95 %, cabernet franc 5 %</i>		75,00 (37,50)
2009 Château Fonroque Alain Moueix Saint Emilion Grand Cru Classé <i>merlot 85 %, cabernet franc 15 %</i>	Bio Dynamie	95,00 (47,50)

Sud Ouest

Preis im Restaurant
(oder zum Mitnehmen)

2012 Gaillac AOP Grande tradition Domaine des Terrisses <i>braucol bzw. fer servadou, 60 %, duras 20 %, syrah 20 %</i>	26,50 (9,50)
2014 Gaillac AOP Le Monde en Parle Domaine des Terrisses <i>100 % duras</i>	33,50 (10,50)
2010 Bergerac AOP „Les Tours des Verdots“ <i>50% merlot, 35% cab. sauv., 15% cab. Franc</i>	36,50 (13,50)
2012 Fronton AOP Mons Aureolus Château Montauriol <i>negrette 50 %, cabernet sauvignon 25 %, syrah 25 %</i>	39,00 (14,50)

Saint Mont von Producteurs Plaimonts et Châteaux

2009 Madiran AC Haute tradition Domaine Berthoumieu <i>tannat 55 %, cabernet sauvignon 35 %, fer servadou 10%</i>	34,00 (9,90)
2010 Château de Chambert Cahors AC <i>bio malbec 85 %, merlot 15 %</i>	44,50 (21,00)
2012 Saint Mont AOP „Le Faîte“ <i>70 % tannat, 20 % pinenc, 10 % cabernet sauvignon</i>	72,00 (36,00)
2009 Madiran AOP „Vitis MCM“Domaine Berthoumieu <i>tannat 100 %</i>	74,00 (35,00)
2009 Château Chambert Le Grand VIN Cahors AC <i>malbec 100 %</i>	75,00 (37,50)
2007 Sanguis Christi Cahors AC Qualité Charte Les Roques de Cana Médaille D'Or <i>malbec 100 %</i>	75,00 (37,50)

Weine in halben Flaschen

Preis im Restaurant
(oder zum Mitnehmen)

Weißweine

2012 Bandol Domaine de l'Hermitage „L'Oratoire“ <i>clairette, ugni blanc, rolle</i>	½ Fl.	28,00 (14,00)
2012 Gaillac blanc sec AOP Domaine des Terrisses <i>60 % loin de l'oeil , 20 % mauzac, 10 % sauvignon</i>	½ FL.	16,00 (8,00)

Rotweine

2010 Château Hauchat Fronsac AC <i>merlot 100 %</i> 12 Monate im Barrique ausgebaut	½ Fl.	18,00 (9,00)
2008 Château Le Temple AC Médoc Cru Bourgeois D. Bergey à Valeyrac <i>merlot 35 % cabernet sauvignon 60 % petit verdot 5 %</i>	½ Fl.	21,00 (10,50)
2011 Gigondas AC Château du Trignon <i>mourvèdre, syrah, grenache, cinsault</i>	½ Fl	28,00
2007 Sancerre rouge „Les Baronnes“ AC Domaine Henri Bourgeois <i>pinot noir 100 %</i>	½ Fl.	29,00 (14,50)
2010 Château Rozier St. Emilion Grand Cru AC <i>merlot 75 %, caberet franc 20 %, cabernet sauvignon 5 %</i>	½ Fl.	33,00 (16,50)