

Les vins mousseux / Schaumweine

Crémants

Preis im Restaurant
(oder zum Mitnehmen)

| | |
|--|------------------|
| 2015 Crémant de Bourgogne blanc de noir brut Paul Delane | 41,50 (17,90) |
| 2016 L'Original blanc de blancs 100 % Muscat Methode traditionel Armand Gilg à Mittelbergheim | 41,50 (17,90) |
| 2016 Crémant d'Alsace rosé brut AC Armand Gilg à Mittelbergheim | 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) |

Champagnes

| | |
|---|--------------------|
| 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

| | | |
|--|-------|---------|
| 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) |
| 2016 Gewürztraminer AC | 29,00 | (14,00) |
| 2016 Gewürztraminer Grand Cru Zotzenberg | 46,00 | (23,00) |
| 2016 Pinot gris „Les tulipes“ barrique | 49,00 | (24,50) |

Domaine Gresser à Andlau Bio - Weingut

| | | |
|---|-------|---------|
| 2015 Brandhof Muscat d'Alsace | 35,00 | (18,00) |
| 2016 Brandhof Pinot gris | 35,00 | (18,00) |
| 2005 Pinot gris Clos de l'Ours | 59,00 | (29,50) |
| 1999 Riesling Grand Cru Wiebelsberg vendanges tardives | 65,00 | (32,50) |
| 2014 Moenchberg Riesling Grand Cru | 77,00 | (38,00) |

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

Preis im Restaurant
(oder zum Mitnehmen)

| | | |
|--|-------|---------|
| 2012 Sylvaner vielles 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

| | | |
|--|-------|---------|
| 2016 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 / 2017 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) |

Rhône et Provence

| | |
|--|------------------|
| 2016 / 2017 „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 |
| 2016 „Grand Marrenon“ Luberon AC de Marrenon <i>50 % rolle, 40 % grenache blanc, 10 % clairette</i> | 32,90 (12,90) |
| 2013 Châteauneuf du Pape Domaine du Vieux Lazaret Roussanne (fûts), grenache blanc, bouboulenc, clairette, | 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 „passerillage“ doux AC Domaine de Cabarrouy süss | 44,00 |

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) |

Languedoc-Roussillon

| | |
|---|------------------|
| 2017 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) |

Bourgogne - Beaujolais

Preis im Restaurant
(oder zum Mitnehmen)

| | |
|---|-------------------|
| 2016 Bourgogne Aligoté „Buissonier“ Vignerons de Buxy | (26,90) (9,00) |
| 2016 Macon village AOC „Buissonier“ Vignerons de Buxy | 29,00 (9,90) |
| 2016 Montagny Premier Cru AOC Vignerons de Buxy | 39,00 (13,90) |
| 2016 Chablis Domaine Christian Moreau (barrique) <i>chardonnay 100 %</i> | 49,00 (24,50) |
| 2015 Chablis Premier Cru "Vaillon" AC Samuel Billaud <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>sémillion, colombard</i> | 33,00 (15,00) |
|--|------------------|

Les rosés / Rosé-Weine

Preis im Restaurant
(oder zum Mitnehmen)

| | |
|--|------------------|
| 2017 „Grande Toque“ Côtes du Luberon AC, Domaine Marrenon <i>syrah, grenache</i> | 19,90 (8,90) |
| 2017 Océanide Producteurs Plaimonts et Châteaux, Saint Mont AC tannat, pinenc | 22,00 (8,90) |
| 2017 Corolle rosé Producteurs Plaimonts et Châteaux, Saint Mont AC 100 % merlot | 24,00 (8,90) |
| 2017 Château Moyau „Le flamant“ Languedoc AC <i>grenache, cinsault</i> | 24,50 (9,90) |
| 2015 Pinot Noir d'Alsace AC Domaine Armand Gilg à Mittelbergheim | 28,50 (14,00) |
| 2015 Hommage de la Grave Château de La Grave Bordeaux (barrique) <i>100 % cabernet sauvignon</i> | ausgetrunken |

Les rouges / Rotweine

Preis im Restaurant
(oder zum Mitnehmen)

Alsace

| | |
|--|------------------|
| 2015 Pinot Noir AC Domaine Armand Gilg à Mittelbergheim | 28,00 (14,00) |
|--|------------------|

| | |
|--|------------------|
| 2015 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) |
|--|------------------|

Bourgogne - Beaujolais

Preis im Restaurant
(oder zum Mitnehmen)

| | |
|--|-------------------|
| 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) |
| 2016 Mercurey Cave de vigneronns de Buxy | 45,00 (15,00) |
| 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) |
| 2016 Pinot noir „les grains“ Domaine Marrenon Luberon AC | 19,90 (8,90) |

Preis im Restaurant
(oder zum Mitnehmen)

| | |
|--|-------------------|
| 2015 „Les Grimaudes“ AOC Costières de Nîmes rouge Domaine Marc Kreydenweiss, bio | 26,90 (12,00) |
| 2016 „Versant nord“ Luberon rouge AC Marrenon <i>80 % grenache, 20 % syrah</i> | 29,90 (11,50) |
| 2015 „Plan de Dieu“ Les belles échappées de Marrenon Côtes du Rhône village AC <i>Syrah, grenache</i> | 29,90 (11,50) |
| 2015 „Grand Marrenon“ Luberon rouge AC <i>70 % syrah, 30 % grenache noir</i> | 32,90 (12,90) |
| 2015 „Perrières“ Costières de Nîmes AC 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) |
| 2014 Ansata rouge IGP VIN de pays du Gard Domaine Marc Kreydenweiss <i>100 % syrah</i> | 49,00 (25,00) |
| 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

Preis im Restaurant
(oder zum Mitnehmen)

| | |
|---|---------|
| 2011 Les Restanques de Pibarnon | 59,00 |
| Bandol AC | (29,50) |
| <i>mourvèdre 70 %, grenache 20 %, alicante 10 %</i> | |

Languedoc-Roussillon

| | |
|---|------------------|
| 2010 Château Moyau „sauvage“ Appellation „La Clape“ <i>vieux carignan, grenache, syrah</i> | 33,00 (15,00) |
| 2010 Château Moyau „Terre de Pierres“ Appellation „La Clape“ <i>vieux carignan, grenache, syrah, mourvèdre</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) |
| 2009 Château Moyau „1792“ Appellation „La Clape“ <i>95% grenache, 5 % syrah</i> | 58,00 (29,00) |
| 2009 Château Moyau „enfin “ Appellation „La Clape“ <i>grenache, mourvedre, syrah</i> | 78,00 (39,00) |

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

Preis im Restaurant
(oder zum Mitnehmen)

Médoc

| | |
|--|------------------|
| 2014 Château Breuilh D. Bergey à Valeyrac | 29,90 (11,90) |
| 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) |

Margaux

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

Pèssac-Léognan

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

Pauillac

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

Preis im Restaurant
(oder zum Mitnehmen)

| | |
|---|-------------------|
| 2004 Château Grand Puy Ducasse AC Pauillac Pauillac 5 eme Grand Cru Classé en 1855 <i>cabernet sauvignon 60 %, merlot 40 %,</i> | 119,00 (59,50) |
| 1990 Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2 eme Grand Cru Classé <i>55 % cabernet sauv., 35% merlot, 5% cabernet franc, 5% petit verdot</i> | 250,00 |

Saint Estèphe

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

Saint Julien

| | |
|---|-------------------|
| 2002 La Rose de Gruaud Saint Julien AC 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> | 110,00 (55,00) |
| 2000 Le Connétable de TALBOT Saint Julien AC Zweitwein von Château Talbot Grand Cru Classé 1855 <i>cabernet sauvignon 67 %, merlot 27 %, petit verdot 5 %, cabernet franc 1 %</i> | 95,00 (47,50) |
| 1999 Les Fiefs de Lagrange Saint Julien AC Zweitwein von Château Lagrange Grand Cru Classé en 1855 <i>65 % cabernet sauvignon, 28 % merlot, 7 % petit verdot</i> | 95,00 (42,50) |

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

Preis im Restaurant
(oder zum Mitnehmen)

Bourg

| | |
|---|------------------|
| 2015 Château de la Grave Côtes de Bourg AC <i>merlot, cabernet sauvignon</i> | 26,00 (10,00) |
| 2012 Château de la Grave Cuvée „Caractère“ Côtes de Bourg AC <i>merlot 80 %, cabernet sauvignon 20 % coup de coeur guide hachette</i> | 34,00 (12,00) |
| 2012 Château de la Grave Cuvée „Nectar“ Côtes de Bourg AC <i>90 % merlot, 10 % cabernet sauvignon 14 Monate im Barrique ausgebaut</i> | 45,00 (20,00) |
| 2012 Château Martinat Cuvée „Epicurea“ Côtes de Bourg AC <i>merlot 80 %, malbec 20 % 18 Monate im Barrique ausgebaut</i> | 65,00 (30,50) |

Fronsac

| | |
|---|------------------|
| 2010 Château Hauchat Fronsac AC <i>merlot 100%</i> 12 Monate im Barrique ausgebaut | 33,00 (16,50) |
| 2015 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

Preis im Restaurant
(oder zum Mitnehmen)

| | | |
|---|--------------|------------------|
| 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> | | 54,00 (25,00) |
| 2010 Château „Haut La Grace Dieu“ St. Emilion Grand Cru AC <i>merlot 95 %, cabernet franc 5 %,</i> | | 75,00 (37,50) |
| 2011 Les Jardins de Soutard Saint Emilion Grnd Cru Classé | | 68,00 |
| 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 Fronton AOP Mons Aureolus Château Montauriol <i>negrette 50 %, cabernet sauvignon 25 %, syrah 25 %</i> | 39,00 (14,50) |
| 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“ 70 % tannat, 20 % pinenc, 10 % cabernet sauvignon | 72,00 (36,00) |
| 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) |
|---|-------|------------------|

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 |
| 2010 Château Rozier St. Emilion Grand Cru AC <i>merlot 75 %, caberet franc 20 %, cabernet sauvignon 5 %</i> | ½ Fl. | 33,00 (16,50) |