

die folgenden Weißweine bieten wir auch glasweise an
voici les vins blancs que nous proposons au verre et à la bouteille



Vins blancs

Gascogne – Domaine Tastet – Chardonnay € 3,40 € 16

kräftiger, leicht mandelbitterer Weißwein; passt gut zu Salaten und würzigen Gerichten
puissant avec une note d'amertume ; accompagne bien les salades et mets exotiques

Minervois – 2009 – Château Oupia – Viognier - Grenache..... € 4,00 € 19

Blumig, mineralisch, rund und im Abgang Pampelmusen bitter
floral et minéral, belle rondeur avec une arrière-bouche de pamplemousse

Languedoc – 2009 – Saint Martin Garrigue – Terret & Roussanne..... € 4,40 € 21

südfranzösischer Weißer für unkomplizierten Genuss
un bon petit blanc du sud de la France

Alsace – 2010 - Domaine Mader - Pinot Blanc..... € 5,00 € 24

schlank und unaufdringlich, mineralisch elegant
un blanc fin et tout en retenue, belle minéralité de toute élégance

New Zealand – Marlborough – 2007 - Arona - Sauvignon..... € 5,60 € 27

Die Grapefrucht-Nase öffnet sich hin zum Geschmack von Passionsfrucht und Ananas
le nez de pamplemousse s'oriente vers une bouche de fruit de la passion et d'ananas

Italia – Piemont - 2009– Icardy – Sauvignon & Chardonnay..... € 6,00 € 29

Verbindung von Frucht und Blume des Sauvignon mit der Geschmeidigkeit des Chardonnay
la fraîcheur du sauvignon en harmonie avec la rondeur du chardonnay

Österreich – Wagram – 2007 – Weingut Leth – Grüner Veltliner..... € 6,20 € 30

einzigartig pfeffrige Würzigkeit, Schmelz mit tiefem mineralischem Charakter
une pointe poivrée, une belle rondeur avec des notes de minéralité

die folgenden Rotweine bieten wir auch glasweise an
voici les vins rouges que nous proposons au verre et à la bouteille

Vins rouges



- Gascogne – Domaine Tastet – Cabernet & Merlot** € 3,40 € 16
ähnlich einem kleinen Bordeaux, aber fruchtiger
ressemble à un petit bordeaux, en plus fruité
- Languedoc – 2008 – St Martin de la Garrigue – Carignan & Syrah** ... € 4,40 € 21
rote Früchte, kräftig und rund
nez de fruits rouges avec des notes épicées, fruité en bouche
- Côte du Rhône – 2008 – Sébastien Mura - Grenache** € 4,60 € 22
fruchtig-fleischich, die feine Säure macht ihn frisch; idealer Begleiter von Rindfleisch
fruité et viandeux, belle fraîcheur due à son acidité ; accompagne à merveille les viandes rouges
- Gaillac - 2007 – Causse Marines – Cuvée Peyrouzelles** € 5,00 € 24
aus den Trauben Braucoil, Syrah und Duras hergestellt: saftig, lebendig, vollmundig
vinifié à partir des cépages braucoil, syrah et duras, voici un vin tendre, vif, gourmand
- Fronton – 2008 – Château Buissel - Classic – Negrette, Cabernet** .. € 5,20 € 25
ein Wein mit vielen Einsatzmöglichkeiten, denn er ist fruchtig, blumig, würzig
nombreuses facettes : fruits, fleurs, épices ; un vin pour toutes les occasions
- Italia – Piemont - 2007– Orlando Abrigo – Nebbiolo** € 6,00 € 29
im Eichenfaß ausgebaut und nach 4 Jahren Flaschenlagerung erreicht dieser Wein eine angenehme Ausgewogenheit.
nez concentré fleurant bon la sauge et le foin – un peu comme un sancerre
- Bordeaux – Pomerol - 1993 – Château Certan-Giraud** € 11,00 € 51
reifer, fülliger Wein, voller Finesse und Eleganz; Nachbar von Château Petrus
Grande richesse aromatique, très mûr, il est gras et voluptueux en bouche. Son bouquet se révèle fin et élégant.

die folgenden Rotweine bieten wir auch glasweise an
voici les vins rouges que nous proposons au verre et à la bouteille

Vins rosés



- | | | |
|--|--------|------|
| | 15cl | |
| Hérault – 2010 – Delcoeur – Grenache & Cinsault | € 3,80 | € 18 |
| feinherb - frisch, fruchtig und rund
<i>légèrement doux - frais, fruité et rond en bouche</i> | | |
| Mosel – 2009 – Markus Stein - Rotling | € 4,60 | € 22 |
| feinherb - frisch, fruchtig und rund
<i>légèrement doux - frais, fruité et rond en bouche</i> | | |
| Côtes de Duras – 2009 - Domaine de Laulan | € 4,60 | € 22 |
| schon kräftiger, ein Menübegleiter, trocken
<i>un peu plus puissant; accompagne parfaitement votre menu complet, bien sec</i> | | |
| Rhône –2009 – Domaine Jean Deydier & Fils | € 25 | |
| Dieser Rosé von Jean-François Mery beflügelt unsere Sommerküche.
<i>Le rosé de Jean-François Mery rehausse vos mets d'été</i> | | |
| Languedoc –2009 – Pradines d'Amont – Etoile Filante | € 28 | |
| ein großartiger, intensiver Rosé – richtig trocken
<i>un grand rosé d'une belle intensité et très sec en bouche</i> | | |
| Loire – Sancerre – 2009 – Jean Reverdy – Pinot Noir | € 32 | |

Vins maison blanc – rouge – rosé..... € 3.60 € 17