

• Les vins au verre

Offene Weine

Blancs

Weiss

0,1l 0,2l 0,5

Bordeaux Entre-Deux-Mers Château Valade

Rebsorte (Semillon-Muscadelle-Sauvignon)

Empf. zu: Austern, Fisch, hellem Fleisch

Aromen von Zitrusfrüchten und weissen Blüten

e
5,20 8,90 19,20

Alsace (Pinot Blanc) Empf. zu: Flammkuchen, Spargel, Käse

Mit feinem und elegantem Aroma, trocken mit schöner Frische

e
5,20 8,90 19,20

Loire Muscadet (Melon de Bourgogne) Empf. zu: Austern, Fisch

Meeresfrüchten, Muscheln, gratiniertem Ziegenkäse.

Ausgezeichnete Balance zwischen Aromen und Säure

e
5,20 8,90 19,20

Côtes de Gascogne (Maubet.)

Trockener fruchtiger Cuvée (Colombar, Ugni, Gros Manseng)

e
6,00 9,20 20,20

Rheinhessen

Grauburgunder

Zitronen-Apfel und Pfirsicharoma mit angenehmer Säure

e
4,80 8,00 17,00

Rouges

Rot

Pays d'Oc Les 2 Frères (Merlot-Syrah) Empf. zu: hellem

und rotem Fleisch sowie Käse, Feiner Duft nach
Beerenfrüchten, Herzkißsche, saftiger Rotwein mit kräftiger
Struktur

e
5,90 9,20 20,20

Vallée du Rhône: Côtes du Rhône AOP (Grenache-Syrah)

Empf. zu: Entrecôte, Lamm, Kräftigem Käse

Intensiver fruchtiger Duft.

Aromen von reifen schwarzen Johannisbeeren

e
5,20 8,50 18,10

Bordeaux:

Bordeaux AOP Château La Freynelle (Cabernet Sauvignon)

Empf. zu Entrecôte, Tatar, Lamm, Käse

Kräftiger Geschmack nachhaltig, mit Aromen von roten
Früchten (Johannisbeeren-Brombeeren)

e
6,30 9,50 21,30