

• 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 9,50 19,50

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

Mit feinem und elegantem Aroma, trocken mit schöner Frische

e
5,20 9,50 19,50

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

Meeresfrüchten, Muscheln, gratiniertem Ziegenkäse.

Ausgezeichnete Balance zwischen Aromen und Säure

e
5,00 8,90 18,50

Rheinhessen

Grauburgunder

Zitronen-Apfel und Pfirsicharoma mit angenehmer Säure

e
4,90 8,50 16,50

Rouges

Rot

Pays d'Oc Les 2 Frères (Merlot-Syrah)

Empfehlung zu hellem und roten Fleisch sowie Käse.

Feiner Duft nach Beerenfrüchten, Herzkirsche, saftiger Rotwein

mit kräftiger Struktur

e
5,90 9,50 19,90

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 8,90 17,90

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
5,90 9,50 19,90